



Built-In Gas Cooktops

Safety Instructions 2-4

Operating Instructions

Control Lock 5
Cookware 6
Flame Size 6
Griddle 7
Lighting a Burner 5
Lighting the Griddle Burners 7
PowerBoil™ Burner 5
Sealed Gas Burners 5

Care and Cleaning

Burners and
Cooktop Electrodes 9
Burner Bases 9
Burner Grates 10
Burner Head and
Cap Replacement 10
Control Knobs 8
Griddle 11
Porcelain Enamel Cooktop 8
Shipping Film and Tape 8
Stainless Steel Surfaces 8

Troubleshooting Tips 12

Consumer Support

Consumer Support Back Cover
Ownership Registration for
Customers in Canada only.. 13, 14
Warranty (Canada) 17
Warranty (U.S.) 16

Write the model and serial numbers here:

Model # _____

Serial # _____

You can find them on a label under the cooktop.

Owner's Manual

- CGP350
- CGP650
- PGP953
- PGP959
- PGP976
- PGP986

Plaque de Cuisson

À Gaz

Manual d'utilisation

La section française commence à la page 19

Estufas

Con Sistema de Gas Incorporado

Manual del propietario

La sección en español empieza en la página 33

In Canada:
www.electromenagersge.ca

Printed in the United States



Printed on
Recycled Paper

Instrucciones de seguridad	32-36
---	-------

Instrucciones de Funcionamiento

Bloqueo del Control	37
Utensilio	38
Tamaño de la Llama	38
Plancha presazonada	39
Encender un quemador	37
Quemador PowerBoil™	39
Quemadores de Gas Sellados.	37
Encender el quemador plancha.....	37

Cuidado y limpieza

Electrodos	41
Bases de los Quemadores ...	41
Parrillas de los Quemadores .	42
Reemplazo de la Cabeza y Tapa de los Quemadores..	42
Perillas de Control.....	40
Plancha presazonada	43
Superficies de Porcelana Esmaltada	40
Película Protectora de Envío y la Cinta de Embalaje	40
Superficies de Acero Inoxidable.....	40

Consejos para Solucionar Problemas	44
---	----

Soporte al Cliente

Soporte al Cliente	47
Garantía para Clientes	45

Escriba los números de modelo y de serie aquí:

Nº de Modelo _____

Nº de Serie _____

Los puede encontrar en la etiqueta que se encuentra en el frente de la cocina, detrás del cajón calentador o en el cajón inferior del horno.

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

⚠ ADVERTENCIA Si la información de este manual no se sigue exactamente, se podrá producir un incendio o explosión, ocasionando daños sobre la propiedad, lesiones o la muerte.

- No guarde ni use gasolina u otros vapores inflamables y líquidos cerca de este ni de otros electrodomésticos.
- Do not install this product with air curtain hood or other range hood that blows air down on the cooktop. Airflow may interfere with operation of gas burners resulting in fire or explosion hazard.
- **QUÉ DEBE HACER SI HUELE GAS**
 - No intente iluminar ningún electrodoméstico.
 - No toque ningún interruptor eléctrico; no use teléfonos en su edificio.
 - De inmediato llame a su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino.
 - Si no se puede comunicar con su proveedor de gas, llame al departamento de bomberos.
- La instalación y las reparaciones deberán ser realizadas por un instalador calificado, agencia de servicios o el proveedor de gas.

⚠ ADVERTENCIA AVISO DE SEGURIDAD IMPORTANTE

La Ley de 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.

Gas appliances can cause minor exposure to four of these substances, namely benzene, carbon monoxide, formaldehyde and soot, caused primarily by the incomplete combustion of natural gas or LP fuels. Properly adjusted burners, indicated by a bluish rather than a yellow flame, will minimize incomplete combustion. Exposure to these substances can be minimized by venting with an open window or using a ventilation fan or hood.

⚠️ ADVERTENCIA INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

⚠️ ADVERTENCIA

NUNCA use este electrodoméstico para calentar el ambiente. Como consecuencia de esto, se podrá producir envenenamiento con monóxido de carbono y el sobrecalentamiento del horno.

- Use este electrodoméstico sólo para su propósito original, como se describe en el manual del propietario.
- Solicite que un instalador calificado instale su estufa y que esté correctamente conectada a tierra, de acuerdo con las instrucciones de instalación provistas. Cualquier ajuste y trabajo de servicio técnico deberá ser realizado únicamente por instaladores de cocinas a gas calificados o por técnicos del servicio. No intente reparar o reemplazar ninguna parte de la cocina, a menos que esto se recomiende específicamente en este manual.
- Su estufa es enviada desde la fábrica para uso con gas natural. Puede ser convertida para uso con gas LP. Si se requieren, estos ajustes deben ser realizados por un técnico calificado de acuerdo con las instrucciones de instalación y códigos locales. La agencia que realiza este trabajo asume la responsabilidad de la conversión.
- Solicite que el instalador le muestre la ubicación de la válvula de cierre de la estufa a gas y cómo apagarla en caso de ser necesario.
- Enchufe la estufa en un tomacorriente con conexión a tierra de 120 voltios únicamente. No retire la pata redonda de conexión a tierra del enchufe. Si tiene dudas sobre la conexión a tierra del sistema eléctrico para hogar, es su responsabilidad y obligación contar con el reemplazo de un tomacorriente sin conexión a tierra por un tomacorriente de tres patas correctamente conectado a tierra, de acuerdo con el Código Nacional de Electricidad. No use prolongadores con este electrodoméstico.
- Antes de realizar cualquier servicio técnico, desenchufe la estufa o desconecte el suministro de corriente desde el panel de distribución del hogar, retirando el fusible o desconectando el disyuntor.
- Asegúrese de que todos los materiales de embalaje sean retirados de la cocina antes de su uso, a fin de evitar que estos materiales se incendien.
- No deje a los niños solos o fuera de su radio de atención en el área donde el electrodoméstico se encuentre en uso. Nunca se les deberá permitir trepar, sentarse o pararse sobre ninguna parte del electrodoméstico.
- No coloque artículos de interés para los niños sobre la estufa – si los niños se trepan sobre la estufa, para llegar a estos artículos podrían sufrir lesiones graves.
- Use sólo sostenedores de ollas secos – los sostenedores húmedos sobre superficies calientes pueden producir quemaduras debido al vapor. No permita que los sostenedores de ollas tengan contacto con los quemadores superficiales, la parrilla de los quemadores, o el elemento de calefacción del horno. No use una toalla u otra tela voluminosa para reemplazar el mango de las cacerolas.
- Tenga cuidado de no tocar las superficies calientes de la estufa. Las superficies potencialmente calientes incluyen quemadores, parrillas y la estufa.
- No caliente envases de comida que no hayan sido abiertos. Se podría acumular presión y el contenedor podría explotar, ocasionando una lesión.
- Cocine carnes y carnes de ave en forma completa – la carne por lo menos a una temperatura interior de 160° F y la carne de ave por lo menos a una temperatura interior de 180° F. Normalmente la cocción a estas temperaturas brinda una protección contra las enfermedades transmitidas por la comida.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

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

⚠ ADVERTENCIA MANTENGA LOS MATERIALES INFLAMABLES ALEJADOS DE LA ESTUFA

- No guarde ni use materiales inflamables cerca de la parte superior de la cocina, incluyendo papel, plástico, sostenedores de ollas, trapos, cobertores de pared, cortinas, paños y gasolina u otros vapores y líquidos inflamables.
- Nunca use prendas holgadas o que cuelguen mientras usa el electrodoméstico. Evite acumular artículos comúnmente usados en gabinetes sobre la cocina, y tenga cuidado al extender la mano sobre la cocina.
- La ropa que se encuentre cerca de los quemadores o superficies calientes se podrá encender, ocasionando quemaduras graves.
- No permita que la grasa cocinada u otros materiales inflamables se acumulen en o cerca de la estufa. La grasa sobre la estufa se puede incendiar.
- Limpie las campanas de ventilación de forma frecuente. No se debe permitir la acumulación de grasa en la campana o el filtro.

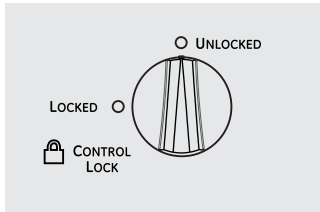
⚠ ADVERTENCIA EN CASO DE INCENDIO, SIGA LOS SIGUIENTES PASOS PARA EVITAR LESIONES O LA PROPAGACIÓN DEL FUEGO:

- No use agua sobre el fuego de la grasa. Nunca tome una olla que se esté incendiando. Apague los controles. Apague el fuego de la olla que se esté incendiando sobre un quemador superficial, cubriendo la olla completamente con su tapa correspondiente, una hoja metálica de galletas o una bandeja plana. Si es necesario, use un químico seco multiuso o un extintor de chorro de espuma.

⚠ ADVERTENCIA INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DE LA PARTE SUPERIOR DE LA COCINA

- Nunca pierda de vista los quemadores cuando se encuentren en las configuraciones de calor media o alta. Las comidas, especialmente las que se preparan con aceite, se pueden incendiar, lo cual puede ocasionar un incendio que se propague a los gabinetes próximos.
- Nunca pierda de vista el aceite cuando esté friendo. Si se calienta más allá de su punto de cocción, el aceite se puede quemar y provocar un incendio que se puede propagar a los gabinetes próximos. Use un termómetro para grasas profundas siempre que sea posible, a fin de monitorear la temperatura del aceite.
- Para evitar derrames e incendios, use una cantidad mínima de aceite cuando esté friendo en una olla que no sea profunda y evite cocinar comidas congeladas con cantidades excesivas de hielo.
- Use el tamaño de olla adecuado para evitar que sean inestables o que sufran caídas fácilmente. Seleccione utensilios que coincidan con el tamaño del quemador. Las llamas del quemador se deberán ajustar de modo que no se extiendan más allá de la parte inferior de la olla. Una cantidad excesiva de llama puede representar un riesgo.
- Siempre use la posición LITE al encender los quemadores y asegúrese de que estos se hayan encendido.
- Al usar utensilios de vidrio/ cerámica, asegúrese de que sean adecuados para el servicio de cocina; otros se podrán romper debido a un cambio repentino de temperatura.
- A fin de minimizar posibles quemaduras, incendio de materiales inflamables y derrames, la manija de un envase deberá ser inclinada hacia el centro de la cocina sin que se extienda sobre los quemadores cercanos.
- Al preparar comidas llameantes debajo de una campana, encienda el ventilador.
- No use un wok con un anillo con soporte de metal redondo. El anillo podrá atrapar calor y bloquear el aire hacia el quemador, produciendo el riesgo de emisión de monóxido de carbono.
- No intente elevar la cocina. Hacer esto podría dañar la tubería de gas hasta los quemadores superficiales, ocasionando una pérdida de gas y riesgo de incendio.
- Al inhabilitar el Bloqueo del Control, asegúrese de que los controles de superficie se encuentren en la posición OFF (Apagado). Esto evitará que haya un flujo de gas no intencional desde los quemadores.
- No use papel de aluminio para cubrir rejillas cualquier parte de la cocina. Si se hace esto se podrá producir envenenamiento con monóxido de carbono, sobrecalentamiento de las superficies de la cocina o un posible riesgo de incendio.

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

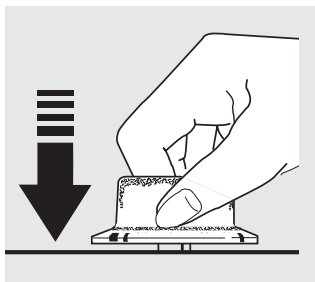


Bloqueo del Control

Para bloquear la estufa y evitar un uso no deseado, gire la perilla de control de bloqueo en contra de las agujas del reloj hasta la posición **LOCKED** (Bloqueado). Una luz indicadora brillará para mostrar que la estufa está bloqueada.

Una vez bloqueada, la estufa emitirá un sonido si cualquiera de las perillas de control se configura en una posición que no sea **OFF** (Apagado).

Para desbloquearla, gire la perilla de bloqueo de control a la posición **UNLOCKED** (Desbloqueado).



Cómo Encender un Quemador

Asegúrese de que la perilla de bloqueo de control se encuentra en la posición **UNLOCKED** (Desbloqueado) y que las 3 parrillas estén instaladas.

Asegúrese de que la perilla de bloqueo de control se encuentra en la posición **UNLOCKED** (Desbloqueado) y que las 3 parrillas estén instaladas.

Los quemadores de la estufa son activados por encendido eléctrico, eliminando la necesidad de luces piloto permanentes con llamas encendidas de forma constante.

- Asegúrese de que el quemador que enciende es aquel que desea usar.
- Asegúrese de girar la perilla de control a **OFF** (Apagado) cuando finalice la cocción.

■ En caso de corte de luz, puede encender los quemadores con un fósforo. Acerque un fósforo al quemador, luego presione y gire la perilla de control hasta la posición **LITE** (Encender). Tenga especial cuidado al encender los quemadores de esta forma. Los quemadores que se estén usando cuando se produzca un corte de luz eléctrica continuarán funcionando normalmente.

■ No utilice el quemador durante un período de tiempo prolongado sin la estufa en la parrilla. El acabado de la parrilla se podrá astillar si la estufa no absorbe el calor.

■ Asegúrese de que los quemadores y las parrillas estén fríos antes de colocar la mano, tomar el mango de una olla, trapos de limpieza u otros materiales sobre estos.

Quemadores de Gas Sellados

El quemador más pequeño en la parte trasera derecha (en todos los modelos) y el quemador trasero izquierdo (en algunos modelos) son los quemadores de fuego lento. Estos quemadores se pueden pasar a **LO** (Bajo) para que funcionen a un fuego muy lento. Brindan un funcionamiento de cocción muy preciso para comidas delicadas tales como salsas o comidas que requieren fuego lento durante un período de tiempo de cocción largo.

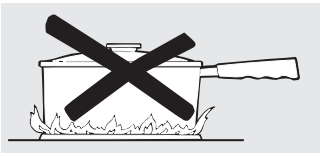
Los quemadores medio (frontal izquierdo y derecho o frontal izquierdo y trasero) y grande (frontal derecho) (en algunos modelos) son los quemadores de uso general que se pueden pasar de **HI** (Alto) a **LO** (Bajo) para cubrir una amplia variedad de necesidades de cocción.

Quemador PowerBoil™

El quemador central grande cuenta con configuraciones especiales de **PowerBoil™**. Esta función sólo debería ser usada con estufas de 12" de diámetro o más grandes, y siempre se debe evitar que las llamas se extiendan sobre los costados del utensilio. Esta función fue

diseñada para alcanzar un hervor rápido con grandes cantidades de líquido en ollas de 12" de diámetro o más grandes. El quemador de tres anillos (en algunos modelos) también se puede girar a **LO** (Apagar) para una configuración a fuego muy lento.

Uso de los quemadores de la estufa.



Cómo Seleccionar el Tamaño de la Llama

Para un manejo seguro del utensilio de cocina, nunca deje que las llamas se extiendan sobre los lados del utensilio.

Observe la llama, no la perilla, a medida que reduce el calor. Cuando se desee calentar de forma rápida, el tamaño de la llama de un quemador de gas deberá ser equivalente con

el utensilio de cocina que esté usando.

Una llama más grande que el fondo del utensilio representa un desperdicio y sólo es útil para calentar el mango.



Use a flat-bottomed wok.

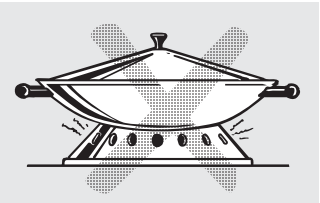
Use el Wok de Esta Forma

Recomendamos que use un wok de 14 pulgadas o más pequeño con fondo plano. Asegúrese de que el fondo del wok se apoye de forma plana sobre la parrilla.

Están disponibles en su tienda minorista local.

Asegúrese de que el fondo del wok se apoye de forma plana sobre la parrilla.

Sólo se deberá usar un wok con fondo plano. No use un anillo de soporte para wok. Colocar el anillo sobre el quemador o parrilla podrá hacer que el quemador funcione de forma inadecuada, produciendo niveles de monóxido de carbono que superan los estándares permitidos. Esto puede ser peligroso para su salud.



Utensilio

Aluminio: Se recomienda un utensilio de peso mediano, ya que calienta de forma rápida y pareja. La mayoría de las comidas se doran de forma pareja en un sartén de aluminio. Use cacerolas con tapa hermética cuando cocine con cantidades mínimas de agua.

Utensilios de esmalte: Bajo ciertas condiciones, el esmalte de algunos utensilios de cocina se pueden derretir. Siga las recomendaciones sobre métodos de cocción del fabricante de utensilios de cocina.

Vidrio: Existen dos tipos de utensilios de vidrio: Aquellos para uso en el horno únicamente y aquellos para cocción en la estufa (cacerolas, cafeteras y teteras). Los conductores de vidrio calientan de forma muy lenta.

Cast Iron: If heated slowly, most cookware will

give satisfactory results.

Cerámica de Vidrio Resistente al Calor: Se pueden usar para cualquier superficie o para cocción en el horno. Conduce el calor de forma muy lenta y se enfría de forma muy rápida. Consulte las instrucciones del fabricante de utensilios de cocina para saber con seguridad si se puede usar con estufa a gas.

Acero Inoxidable: Este metal posee propiedades de calentamiento limitadas y normalmente se combina con cobre, aluminio u otros materiales para una mejor distribución del calor. Los sartenes con combinación de metales normalmente funcionan de forma satisfactoria si se usan con calor medio, como lo recomienda el fabricante.

Consejos para Productos Enlatados en el Hogar

Asegúrese que el producto enlatado se encuentre centrado sobre el quemador..

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

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



Su plancha presazonada (en algunos modelos) brinda una superficie de cocción extra grande para carnes, panqueques u otras comidas normalmente preparadas en una olla o sartén para freír.

NOTA: Su plancha se descolorará con el paso del tiempo, a medida que se sazone con el uso.

NOTA: No limpie la plancha en el horno de auto limpieza.

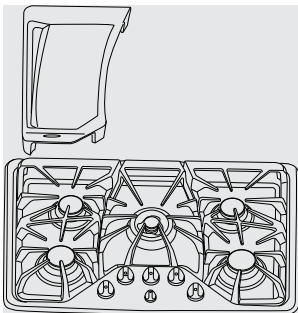
⚠ ADVERTENCIA

Riesgo de Incendio

- La comida debería ser cocinada en la plancha utilizando la perilla de control de la plancha en el área de uso de la plancha únicamente. La misma opera los quemadores frontal y trasero en las configuraciones de calor correctas. El uso por separado de los quemadores frontal y

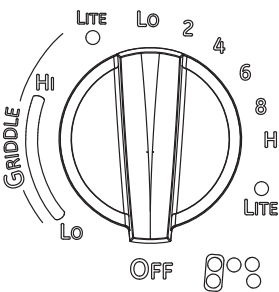
trasero puede producir altas temperaturas en la parrilla, que podrían incendiar la comida.

- Tenga cuidado al cocinar comidas con grasa. La grasa esparcida puede provocar un incendio.
- Nunca coloque ni guarde un artículo en la plancha, incluso cuando no esté en uso. El calor de los demás quemadores puede calentar la plancha y provocar un incendio.
- Coloque y retire la plancha sólo cuando todas las parrillas y la plancha estén frías y todas las unidades superficiales estén en OFF (Apagado).



Cómo Insertar la Plancha

Esta plancha sólo se puede usar con los quemadores izquierdo trasero y frontal. Para insertar la plancha, retire la parrilla izquierda y coloque las patas de la plancha en la parte superior de los protectores de goma negros.



Cómo Iluminar los Quemadores de la Plancha

Asegúrese de que la perilla de control esté en la posición **UNLOCKED** (Desbloqueado) y que la plancha esté instalada.

Presione la perilla de control correspondiente al quemador trasero izquierdo y gire la misma en contra de las agujas del reloj hasta la primera posición de **LITE** (Encender). Una vez que el quemador trasero se encienda, gire la perilla hasta la segunda posición de

LITE (Encender). Una vez que el quemador frontal se encienda, gire la perilla en el área de control **GRIDDLE** (Plancha) para ajustar las llamas de manera uniforme.

- Asegúrese de girar la perilla de control a **OFF** (Apagado) cuando finalice la cocción.
- Use únicamente el área marcada **GRIDDLE** (Plancha) cuando la parrilla sea instalada.

Uso de la Plancha

La mayoría de las comidas a la plancha requieren una cocción en una superficie precalentada. Precaliente la plancha de acuerdo con esta guía, y luego cambie a la configuración de cocción deseada.

- No use aceite sobre la plancha durante períodos de tiempo prolongados. Es posible que se produzcan manchas permanentes y/o grietas.
- **No sobrecaliente la plancha.** Si se deja el quemador de la plancha en HI (Alto) por un período de tiempo prolongado sin comida, esto podrá dañar la plancha.
- No use cuchillos con sierra ni desafilados para cortar comidas en la plancha.

Plancha Presazonada para los Modelos PGP959, PGP986, CGP350, CGP650

Tipo de Comida	Condiciones de Precalentamiento	Configuración de Cocción
Cómo Calentar Tortillas	Ninguno	Med-Bajo
Panqueques	Alto - 6 min.	Med
Hamburguesas	(Med-Alto) - 5 min.	Med-Alto
Embutidos para el Desayuno	Med - 5 min.	Med
Sándwiches Calientes (Tales como con Queso a la Plancha)	Alto 4 min.	Med

NOTA: Es posible que sea necesario ajustar las configuraciones de la plancha si se usará por un período prolongado.

Cuidado y limpieza de la estufa.

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

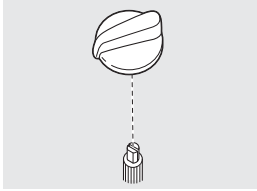
Cómo Retirar la Película Protectora de Envío y la Cinta de Embalaje

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 elementos puntiagudos para retirar la película. Retire la misma en su totalidad 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 que está sobre la

izquierda 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 debe ser eliminado de todas las partes antes de usar la estufa. No se puede retirar si se hornea con éste dentro.



Empuje la perilla derecha hacia arriba y afuera del vástago.

Perillas de Control

Las perillas de control se pueden retirar para facilitar la limpieza.

Asegúrese de que las perillas estén en las posiciones **OFF** (Apagado) y empuje las mismas desde los vástagos de forma recta para su limpieza.

Las perillas se pueden limpiar en un lavavajillas o también se pueden lavar con agua y jabón.

Asegúrese de que las partes interiores de las perillas se sequen antes de volver a colocar las mismas.

Vuelva a colocar las perillas en la posición **OFF** (Apagado) para asegurar una ubicación adecuada.

Superficies de Porcelana Esmaltada (en algunos modelos)

El acabado de porcelana esmaltada es resistente pero se puede romper si se usa de forma inadecuada. Este acabado es resistente al ácido. Sin embargo, no se debe permitir que las comidas ácidas o con alto contenido de azúcar derramado (tal como jugos de fruta, tomate o vinagre) permanezcan sobre el acabado.

Si se derraman ácidos en la estufa mientras está caliente, use una toalla de papel o tela seca para limpiar los mismos de inmediato. Cuando la superficie se haya enfriado, lave con un limpiador multiuso y agua. Enjuague bien.

Para otros derrames tales como salpicaduras de grasa, lave con agua y jabón o con un limpiador multiuso, luego de que la superficie se haya enfriado. Enjuague bien. Limpie con una tela seca.

NOTA: Para las estufas de acero inoxidable, consulte la sección sobre superficies de acero inoxidable.

Superficies de Acero Inoxidable (en algunos modelos)

No use virutas de acero; éstas dañarán la superficie.

IMPORTANTE: ANTES DE USAR, APLIQUE UNA CAPA PROTECTORA DE REALZADOR DE BRILLO DE ACERO INOXIDABLE CERAMA BRYTE® PARTE N° WB02T10111.

Esto le ayudará a mantener el brillo y el aspecto de su cocina de acero inoxidable.

- A fin de evitar cualquier descoloración y/o manchas de grasa, recomendamos limpiar y remover cualquier derrame, manchas y grasa de la cocina luego de su uso.
- Es importante usar una tela suave o toalla de papel cada vez que se limpia la cocina, a fin de evitar raspaduras.

Lea con cuidado las instrucciones que aparecen en el reverso del Realizador de Brillo para un mejor resultado..

Instrucciones de Limpieza:

1. Retire las parrillas.
2. Lave con agua caliente y jabón:
Tela húmeda suave o toalla de papel (evite usar agua en exceso).
Limpie la superficie en la dirección del veteado (siguiendo las líneas de acero).
Enjuague y estruje una tela suave o una toalla de papel y seque la cocina.
3. Aplique un desengrasante que no contenga hidróxido de sodio o un limpiador de acero inoxidable (siga las instrucciones).

4. Aplique un Realizador de Brillo de Acero Inoxidable Cerama Bryte® (siga las instrucciones).
5. Repita los pasos 2 a 4 tantas veces como sea necesario.
6. Vuelva a colocar los estantes.

Siga las instrucciones para cualquier superficie de acero inoxidable de su cocina.

NO USE para limpiar la parte superior de la cocina o las partes de acero inoxidable:

- Lejía cáustica (hidróxido de sodio) o limpiadores que contengan este químico
- Almohadillas duras o de estropajo
- Materiales o químicos abrasivos

Para consultar sobre la compra de limpiadores o pulidores para el artefacto de acero inoxidable, o para buscar la ubicación del vendedor minorista más cercano a su hogar, comuníquese al número gratuito:

Centro Nacional de Piezas 800.626.2002 (U.S.)

800.661.1616 (Canadá)

GEAppliances.com (EE.UU.)

www.GEAppliances.ca (Canadá)

PRECAUCIÓN:

NO UTILICE UN QUEMADOR SI
TODAS LAS PARTES DEL MISMO
NO SE ENCUENTRAN EN SUS
RESPECTIVOS LUGARES:

Tapas y Cabezas de Quemadores

Apague todos los controles antes de retirar las partes del quemador.

NOTA: Antes de retirar las tapas y cabezas de los quemadores, recuerde su tamaño y ubicación. Vuelva a colocarlos en la misma ubicación luego de su limpieza.

Las juntas de los quemadores siempre se deberían mantener limpias. Cualquier derrame se debe limpiar de inmediato, ya que pueden atascar las aberturas en las juntas de los quemadores.

Retire las parrillas, tapas y cabezas de los quemadores para una limpieza fácil.

Lave las tapas y cabezas de los quemadores con agua caliente y jabón y enjuague con agua. Puede fregar con una almohadilla para fregado a fin de eliminar partículas de comida quemadas.

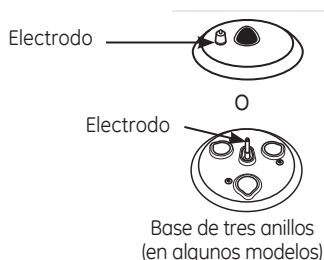
De ser necesario, use una aguja de coser o precintos para desbloquear los pequeños agujeros en la cabeza del quemador.

Si es necesario, para eliminar comida quemada, moje las cabezas de los quemadores en una solución de detergente líquido suave para lavar platos y agua caliente durante entre 20 y 30 minutos. Cuando se trate de manchas más difíciles, use un cepillo de dientes.

Si el derrame está dentro de la junta de la cabeza del quemador, lave el mismo con agua corriente. Agite para eliminar cualquier exceso de agua. Deje secar y asegúrese de que los pequeños agujeros de encendido estén abiertos.

NOTAS:

- No lave ninguna parte de los quemadores en el lavavajillas
- No use estropajos ni polvos para fregar para limpiar los quemadores.

**Bases de los Quemadores**

Las bases de los quemadores no se pueden retirar para la limpieza.

Para limpiar las bases de los quemadores, consulte la sección *Superficies de Porcelana Esmaltada* o *Superficies de Acero Inoxidable*, dependiendo de su modelo.

Asegúrese de que no ingrese agua a las bases de los quemadores ni en los orificios de bronce del gas.

Limpie con una tela húmeda. Permita que se sequen totalmente antes de usar.

Electrodo de la Estufa

Limpie esta parte de metal.



No limpie esta parte de cerámica blanca con una lima para uñas.

NOTA: No intente retirar el electrodo de la estufa.

Electrodos

El electrodo del encendedor a chispa está expuesto más allá de la superficie de la base del quemador. Al limpiar la estufa, tenga especial cuidado de no enganchar el electrodo del encendedor a chispa con la tela para limpiar. Se podrán producir daños sobre el encendedor.

Tenga cuidado de no empujar ningún control de la estufa mientras limpia la misma. Es posible que se produzca una leve descarga eléctrica, lo cual podría hacer que se vuelque un utensilio de cocina caliente.

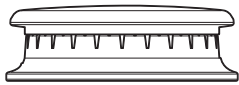
Asegúrese de que los electrodos de cerámica blancos de la estufa no posean suciedad y que estén secos. Limpie la parte metálica del electrodo con una tela suave. Si hay suciedad endurecida y difícil de eliminar, limpie la parte de metal del electrodo con una lima para

uñas. No limpie la parte cerámica blanca del electrodo con una lima para uñas. Es aceptable limpiar la parte blanca del electrodo con una tela suave, pero no con una lima para uñas.

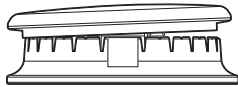
Antes de volver a ensamblar los quemadores de la superficie, presione cada uno de los electrodos de cerámica blancos para asegurar que sean presionados contra las bases de los quemadores.

NOTA: No intente retirar el electrodo de la estufa ni ningún tornillo de la cabeza o la base del quemador.

Cuidado y limpieza de la estufa.



Tapa del quemador colocada correctamente

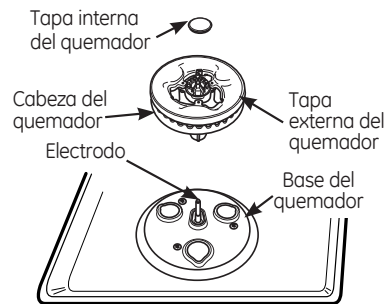
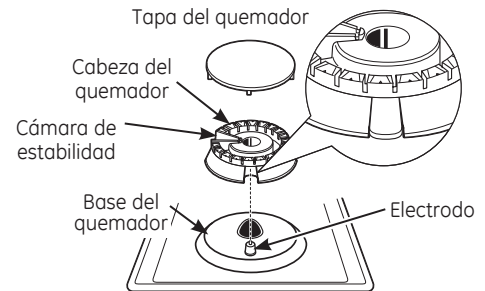


Tapa del quemador colocada incorrectamente

Reemplazo de la Cabeza y Tapa de los Quemadores

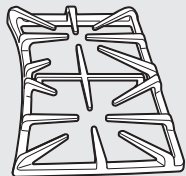
Reemplace la cabeza del quemador en la base del quemador, asegurándose de que la cabeza esté correctamente orientada sobre la base del quemador y el electrodo. Asegúrese de colocar la cabeza del quemador en la base correspondiente y que la cabeza del quemador quede a nivel sobre la base del quemador. Las cabezas de los quemadores no son intercambiables.

Asegúrese de que la ranura de la cabeza del quemador esté posicionada sobre el electrodo. Cada tapa tiene tres o cuatro pernos. Al reemplazar la tapa, asegúrese de que ninguno de los pernos quede sobre la cámara de estabilidad. Las tapas de los quemadores no son intercambiables.



Quemador de Tres Anillos

PGP986, CGP650, PGP963, CGP350
(Quemador central únicamente)



La apariencia puede variar.

Parrillas de los Quemadores

Su cocina cuenta con tres parrillas de tipo profesional. Estas parrillas cuentan con posiciones específicas. Para una máxima estabilidad, estas parrillas sólo deberían ser usadas en sus posiciones correspondientes.

Limpieza de las Parrillas - Agua y Jabón

Levante las parrillas cuando estén frías. Las parrillas deben ser lavadas de forma regular, y luego de derrames. Lave las mismas con agua caliente y jabón y enjuague con agua limpia. Al reemplazar las parrillas, asegúrese de que estén posicionadas de forma segura sobre los quemadores.

Limpieza de Parrillas - Horno de Auto Limpieza

Para eliminar la comida quemada, puede usar el ciclo de auto limpieza de su horno si éste cuenta con estantes para auto limpieza. Retire cualquier partícula de comida quemada antes de colocar las parrillas en el horno.

NOTA: Tenga cuidado al retirar las parrillas del horno superior una vez que el ciclo de auto limpieza haya finalizado. Es posible que las parrillas aún estén calientes.

Es posible que observe ceniza blanca en una parrilla muy sucia. Limpie la misma con una tela húmeda una vez que la parrilla se enfríe. Si quedan manchas blancas, elimine las mismas con un estropajo con jabón y enjuague completamente con una mezcla de agua y vinagre.

Estos depósitos son normalmente un residuo de sal que no puede ser eliminado por el ciclo de limpieza.

Limpieza de Parrillas - Lavavajillas

Las parrillas se pueden limpiar en un lavavajillas. Retire cualquier partícula de comida quemada antes de colocar las parrillas en el lavavajillas. Coloque las mismas en el estante inferior del lavavajillas y aplique un ciclo de "limpieza a fondo".

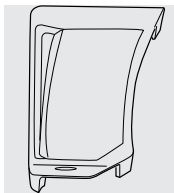
No utilice el quemador durante un período de tiempo prolongado sin un utensilio de cocina sobre la parrilla. El acabado de la parrilla se puede resquebrajar si no hay un utensilio de cocina que absorba el calor.

Aunque son durables, las parrillas perderán gradualmente su brillo, más allá del mejor cuidado que les pueda dar. Esto se debe a la exposición continua a altas temperaturas y a la abrasión del utensilio de cocina.

Protectores para Soporte

Si uno o más de los soportes protectores circulares de silicona de la parrilla de la estufa se pierden o dañan, se podrán obtener piezas de repuesto llamando al 1 800 GE CARES.

Para colocar los nuevos protectores, simplemente inserte el extremo con forma de cono y empuje mientras dobla o balancea suavemente el protector.



Plancha de Hierro Forjado (en los Modelos PGP986, CGP650, PGP959, CBP350)

- Enjuague con agua caliente (no use jabón) y seque totalmente.
- Antes de cocinar, prepare la superficie con spray de cocina o aceite vegetal.
- Luego de cocinar, limpie la plancha con un cepillo duro y agua caliente. No se recomienda el uso de jabón y nunca se deben usar detergentes potentes.
- Seque con una toalla de forma inmediata y aplique una capa suave de spray de cocina o aceite vegetal mientras la plancha aún está caliente.
- Guarde en un lugar frío y seco.
- No lave en el lavavajillas.

Precauciones de la Plancha




- Si algo se derramó debajo de la plancha, se deberá limpiar tan pronto como sea posible para evitar suciedad de comida "horneada".
- No permita que se acumule grasa debajo de la plancha, ya que puede haber riesgo de incendio. Limpie debajo de la plancha tan pronto como sea posible. Limpie con una caliente y jabón.
- No coloque la plancha en el horno microondas.
- Siempre apague todos los quemadores de la superficie antes de retirar la plancha. Tenga cuidado al manipular una plancha caliente.

NOTA: No limpie la plancha en el horno de auto limpieza.

Antes de Solicitar el Servicio Técnico...



Consejos para la Solución de Problemas
¡Ahorre tiempo y dinero! Primero revise los cuadros que aparecen en las siguientes páginas y es posible que no necesite solicitar reparaciones.

Problema	Causas Posibles	Qué Hacer
Los quemadores poseen llamas amarillas y con puntas amarillas	La calidad de combustión de las llamas del quemador se deberá determinar visualmente.	<ul style="list-style-type: none"> Utilice las ilustraciones siguientes si las llamas de su quemador son normales. Si las llamas del quemador se ven como en A, llame al servicio técnico. Las llamas normales del quemador se deberían ver como en B o C, dependiendo del tiempo de gas que use. Con gas LP, algunas puntas amarillas en los conos externos son normales. <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>A-Llamas amarillas Llame al servicio técnico</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>B-Puntas amarillas en conos externos Normal para gas LP</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>C-Llamas azul claro Normal para gas natural</p> </div> </div>
Las perillas de control no giran	La perilla no es presionada hacia abajo..	<ul style="list-style-type: none"> Para pasar desde la posición OFF (Apagado), presione la perilla hacia abajo y luego gire la misma.
Los quemadores no se encienden	El enchufe en la estufa no está completamente insertado en el tomacorriente eléctrico.	<ul style="list-style-type: none"> Asegúrese de que el cable de electricidad esté enchufado en un tomacorriente correctamente conectado a tierra.
	El suministro de gas no fue conectado o encendido.	<ul style="list-style-type: none"> Consulte las <i>Instrucciones de Instalación</i> provistas con su estufa.
	Es posible que un fusible de su hogar se haya quemado o que el disyuntor se haya desconectado.	<ul style="list-style-type: none"> Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
	Las piezas del quemador no fueron reemplazadas correctamente.	<ul style="list-style-type: none"> Lea la sección <i>Cuidado y limpieza de la estufa</i>.
	Los electrodos debajo de los quemadores tienen suciedad.	<ul style="list-style-type: none"> Lea la sección <i>Cuidado y limpieza de la estufa</i>.
	Los electrodos de cerámica blancos no están apoyados de forma segura debajo de los quemadores.	<ul style="list-style-type: none"> Lea la sección <i>Cuidado y limpieza de la estufa</i>.
	La estufa está bloqueada.	<ul style="list-style-type: none"> Desbloquee la estufa. Consulte la sección <i>Uso de los quemadores de la estufa</i>.
	El agujero del encendedor (en algunos modelos) está enchufado.	<ul style="list-style-type: none"> Lea la sección <i>Cuidado y limpieza de la estufa</i>.
Un sonido de tic-tac del encendedor persiste una vez que el quemador está encendido.	La perilla de control aún está en la posición LITE (Encender).	<ul style="list-style-type: none"> Gire la perilla fuera de la posición LITE (Encender) hasta la configuración deseada. Apague el quemador y vuelva a encender el mismo. Si el sonido de tic-tac aún está presente, llame al servicio técnico.
Llamas del quemador muy grandes o amarillas	Promedio inadecuado de aire a gas.	<ul style="list-style-type: none"> Si la estufa está conectada a gas LP, controle todos los pasos en las Instrucciones de Instalación que fueron entregadas con su estufa.
La estufa produce un sonido cuando se enciende una perilla de control	La estufa está bloqueada (en algunos modelos).	<ul style="list-style-type: none"> Gire la perilla de bloqueo del control hasta la posición UNLOCKED (Desbloqueado).

Garantía de la Cocina a Gas de GE . (For customers in the United States)



Todo el servicio de garantía es provisto por nuestros Centros de Servicio de Fabricación, o un técnico autorizado de Servicio al Cliente (Customer Care®). Puede programar una consulta al servicio técnico a través del Internet, las 24 del día, visitándonos en GEAppliances.com, o llamando al 800. GE.CARES (800.432.2737). Cuando llame para solicitar el servicio, tenga los números de serie y de modelo disponibles.

Abroche su recibo aquí. Para acceder al servicio técnico de acuerdo con la garantía deberá contar con la prueba de la fecha original de compra.

Por el Período de: GE Reemplazará:

Un Año

Desde la fecha de la compra original

Cualquier parte de la cocina 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 a usar el producto.
- Instalación inadecuada, entrega o mantenimiento.
- PFallas o daños del producto en caso de abuso, mal uso, 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 consecuentes o incidentales causados por posibles defectos sobre este producto.
- Daño causado después de la entrega.
- Producto no accesible para brindar el servicio requerido.

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 se encuentra en un área donde no se encuentra disponible el servicio técnico de un Proveedor de Servicio de GE Autorizado, 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