

<i>Instrucciones de seguridad</i>	50–52
--	-------

<i>Instrucciones de operación</i>	
Características de su estufa	53
Consejos sobre los utensilios	
de cocina	56,57
Elemento de superficie doble ..	55
Elementos de superficie	54,55
Limitador de temperatura	55

Cuidado y limpieza

Perillas de control	57
Superficie de vidrio	58,59

<i>Instrucciones de instalación</i>	60–68
--	-------

<i>Consejos para la solución de problemas</i>	69
--	----

<i>Soporte al consumidor</i>	
Garantía	70
Soporte al consumidor	71

Escriba los números de modelo y de serie aquí:

No. de modelo _____

No. de serie _____

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

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD IMPORTANTE. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE SU USO.

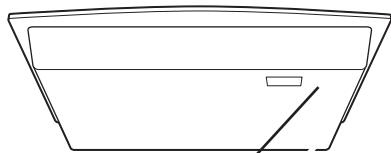
⚠ ¡ADVERTENCIA!

Por su seguridad, se debe seguir la información de este manual para reducir el riesgo de incendio o explosión, descarga eléctrica o para evitar daños a la propiedad, lesiones personales o la pérdida de la vida.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

Cuando use electrodomésticos, se deben seguir precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

- Use este electrodoméstico sólo para el uso descrito en este manual.
- No intente reparar o reemplazar alguna parte de su estufa a menos que se recomiende específicamente en este manual. Cualquier otro servicio se debe remitir a un técnico calificado.
- Antes de realizar cualquier servicio, desconecte la fuente de energía de la estufa en el tablero general de distribución retirando el fusible o apagando el interruptor de circuitos.
- Asegúrese de que un electricista calificado instale y conecte a tierra correctamente el electrodoméstico de acuerdo con las instrucciones de instalación suministradas. Este electrodoméstico debe contar con el voltaje y frecuencia adecuados, así como conectarse con un circuito derivado individual y descargado a tierra adecuadamente, protegido por un cortacircuitos o fusible aceptable para el voltaje indicado en el rótulo.
- Pida al instalador que le muestre la ubicación del interruptor de circuitos o fusible. Márquelo para una fácil referencia.
- No deje a los niños solos o sin supervisión en una zona donde un electrodoméstico está en uso. Nunca se debe permitir que alguien se siente o se pare en alguna parte del electrodoméstico.
- Enseñe a los niños a no jugar con los controles ni con ninguna otra parte de la estufa.
- No permita que nadie salte, se pare o se cuelgue de la estufa.
- Siempre mantenga el papel de colgadura o las cortinas de material combustible a una distancia prudente de la estufa.
- Siempre mantenga las toallas y paños para platos, guantes para ollas y otros artículos de tela a una distancia prudente de la estufa.
- Siempre mantenga los utensilios plásticos y de madera y los alimentos enlatados a una distancia prudente de la estufa. Podrían calentarse y provocar quemaduras.
- Nunca use ropa suelta o prendas que cuelguen mientras utiliza el electrodoméstico. El material inflamable se podría prender si entra en contacto con elementos calientes de la superficie y puede causar quemaduras severas.
- Use únicamente guantes para ollas que estén secos; los guantes húmedos en superficies calientes pueden causar quemaduras por el vapor. No deje que los guantes para ollas toquen los elementos calientes de la superficie. No use toallas u otros paños gruesos que puedan arder si entran en contacto con el elemento caliente de la superficie.
- Por su seguridad, nunca use este electrodoméstico para calentar el cuarto de la cocina.
- No use agua para extinguir incendios de grasa. Nunca levante una olla en llamas. Apague los controles. Sofoque la olla en llamas en un elemento de la superficie cubriendo la olla completamente con una tapa que encaje bien, con una bandeja de galletas o plana. Use un extintor químico seco multiusos o de tipo espumoso.
- Se debe sofocar la grasa encendida por fuera de la olla cubriéndola con soda cáustica o si está disponible, usando un extintor químico seco multiusos o de tipo espumoso.
- No queme alimentos sobre la estufa. Si quema alimentos bajo la campana, encienda el ventilador.
- No deje acumular grasas u otros materiales inflamables en la superficie.



Ubicación del rótulo

- **PRECAUCIÓN:** No se deben guardar en los gabinetes encima de la estufa artículos de interés para los niños ya que si se suben en la estufa para alcanzar dichos artículos pueden sufrir serias lesiones.

⚠ ¡ADVERTENCIA!

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

- 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.
- Para reducir la posibilidad de quemaduras, el encendido de materiales inflamables y los derrames, el mango de cualquier recipiente se debe girar hacia el centro de la estufa sin extenderse hacia ningún elemento cercano de la superficie.
- Apague siempre el control del elemento de la superficie antes de retirar el recipiente.
- Use sartenes de tamaño apropiado. Seleccione aquellas que tengan fondos planos suficiente para cubrir el elemento de calentamiento del elemento de la superficie. El uso de ollas o sartenes de menor tamaño expondrá una porción del elemento de la superficie al contacto directo y puede causar que la ropa se encienda. La relación correcta de la olla o sartén con respecto al elemento también mejorará la eficiencia.
- Nunca deje los elementos de la superficie sin atención en niveles de alta temperatura. Hervir en exceso causa humaredas y derramamientos de grasa que se pueden encender.
- Sólo ciertos tipos de vidrios, vidrio/cerámica, vajillas de barro u otros recipientes de vidrio son adecuados para cocinar en la superficie de la estufa; otros se podrían romper debido a un cambio brusco de temperatura.
- Vigile los alimentos mientras se fríen a niveles de temperatura altos o medios.
- 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.
- Use poca grasa para freír incluso al sumergir los alimentos en la grasa. Llenar la olla con demasiada grasa puede resultar en derramamientos cuando se agregan los alimentos.
- Si se usa una combinación de aceites o grasas para freír, revuelva antes de calentar, o a medida que las grasas se mezclan lentamente.
- Siempre caliente la grasa lentamente y vigile mientras se calienta.
- Cuando sea posible, use un termómetro para grasa para evitar sobrecalentar la grasa.
- Nunca trate de mover una sartén con grasa caliente, especialmente una sartén profunda para freír. Espere hasta que la grasa esté fría.
- No almacene materiales inflamables cerca de la estufa.
- Mantenga los filtros de la campana y de la grasa limpios para mantener una buena ventilación y evitar que la grasa se encienda.
- No almacene o use materiales combustibles, gasolina u otros vapores y líquidos inflamables en la cercanía de éste o cualquier electrodoméstico.
- Limpie sólo las partes señaladas en este manual del propietario.
- No deje productos de papel, utensilios de cocina o alimentos en la estufa cuando no esté en uso.
- Mantenga la estufa limpia y libre de acumulación de grasa o derramamientos que se puedan encender.
- Nunca caliente recipientes de alimentos sin abrir, el aumento de presión podría causar que la lata explotara u otras lesiones.
- Nunca deje frascos o latas con restos de grasa sobre o cerca de la superficie de la estufa.
- Nunca use este electrodoméstico para calentar el cuarto de la cocina.

COCINE LA CARNE Y LAS AVES COMPLETAMENTE...

Cocine la carne y las aves completamente. La carne se debe cocinar a una temperatura mínima INTERNA de 160° F y las aves a una temperatura mínima INTERNA de 180° F. Normalmente, cocinar a estas temperaturas protege contra enfermedades causadas por los alimentos.

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD IMPORTANTE. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE SU USO.

⚠ ¡ADVERTENCIA!

ELEMENTOS RADIANTES DE LA SUPERFICIE

Tenga cuidado al tocar la estufa. La superficie de vidrio de la estufa retendrá el calor después de que se hayan apagado los controles.

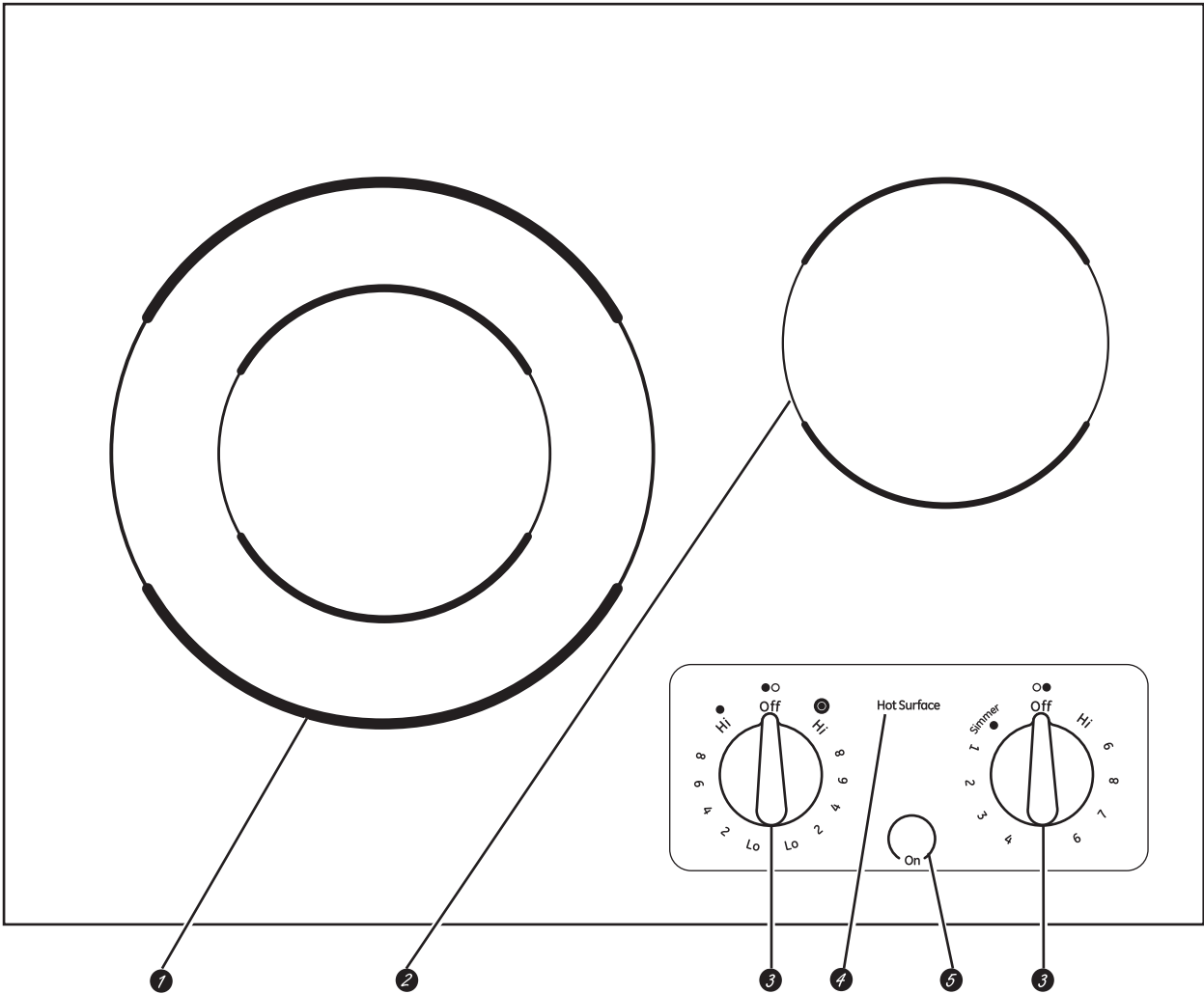
- Evite raspar la cubierta de vidrio de la estufa. La estufa puede rayarse con objetos tales como instrumentos puntiagudos, anillos u otros tipos de joyería y remaches en la ropa.
- Nunca use la superficie de vidrio de la estufa como una tabla para picar.
- No coloque o almacene objetos sobre la superficie de la cubierta de vidrio de la estufa cuando no esté en uso.
- Tenga cuidado al momento de colocar cucharas u otros utensilios para agitar sobre la cubierta de vidrio de la estufa mientras esté en uso. Podrían calentarse y provocar quemaduras.
- Evite calentar una cacerola vacía. Hacerlo podría dañar tanto a la estufa como la cacerola.
- No deje que agua, otros líquidos o grasa permanezcan sobre la estufa.
- Para minimizar la posibilidad de quemaduras, asegúrese de que los controles de todos los elementos de la superficie estén en la posición de apagado y que toda la superficie de vidrio de la estufa esté fría antes de limpiarla.
- No opere los elementos superficiales de vidrio si el vidrio está roto. Los derrames o la solución limpiadora pueden penetrar en una estufa rota y crear el riesgo de un shock eléctrico. Si la cubierta de vidrio de su estufa llegara a romperse, póngase en contacto con un técnico calificado de inmediato.
- Limpie la estufa con cuidado. Si usa una esponja o paño para limpiar los derrames en algún elemento de superficie caliente, tenga cuidado y evite las quemaduras por vapor. Algunos limpiadores pueden producir emisiones tóxicas si se les aplica sobre una superficie caliente.
- **NOTA:** Recomendamos que evite limpiar las áreas de los elementos de la superficie hasta que se hayan enfriado y la luz indicadora se haya apagado. *Los derrames de azúcar son la excepción a esta recomendación.* Consulte la sección *Limpieza de la cubierta de vidrio de la estufa*.
- Para evitar la posibilidad de dañar la superficie de la estufa, no aplique la crema limpiadora a la superficie de vidrio cuando esté caliente.
- Después de limpiar, use un paño seco o bien una toalla de papel para remover los residuos de crema limpiadora.
- Lea y siga todas las instrucciones y advertencias de las etiquetas de la crema limpiadora.
- Tenga cuidado al tocar la estufa. La superficie de vidrio de la estufa retendrá el calor después de que los controles se hayan colocado en la posición **OFF**.
- No se pare sobre la estufa con cubierta de vidrio.
- Los rayones o impactos severos sobre las estufas con cubierta de vidrio podrían romper o astillar el vidrio.

**LEA Y SIGA ESTAS INSTRUCCIONES
DE SEGURIDAD CUIDADOSAMENTE.**

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Características de su estufa.

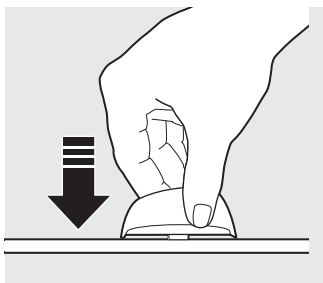
A lo largo de este manual, las características y apariencia pueden variar con los de su modelo.



Índice de características (Las características y la apariencia puede variar.)	Se explica en la página
1 Elemento de superficie doble	6, 7
2 Elemento de superficie simple	7
3 Perillas de control del elemento de superficie	6
4 Luz indicadora de superficie caliente	6
5 Luz indicadora en posición de ENCENDIDO (ON)	6

Cómo usar los elementos de superficie.

A lo largo de este manual, las características y apariencia pueden variar con los de su modelo.



Cómo operar

Presione la perilla hacia abajo y gire en una u otra dirección para ajustar a su gusto. Cuando el control esté en otra posición que no sea apagado (OFF), puede girarse sin necesidad de presionarlo.

En las posiciones apagado (OFF), alto (Hi), bajo (Lo) o *Simmer*, el control encaja en su sitio. Puede escuchar algunos *chasquidos* mientras cocina, lo que indica que el control está manteniendo el nivel de calor que usted ajustó.

Los controles para los elementos de superficie pueden ajustarse entre bajo (Lo) o *Simmer* y alto (Hi) para un número ilimitado de ajustes de calor. Con el interruptor, los ciclos de los elementos se encienden y apagan para mantener el ajuste de control de su elección.

Se encenderá la luz indicadora cuando *cualquier* elemento de superficie está encendido.

Se encenderá una luz indicadora de *Superficie Caliente* cuando se encienda algún elemento radiante; la luz permanecerá encendida hasta que la superficie se enfríe aproximadamente hasta 150 °F.

NOTA:

- Se enciende cuando el elemento está caliente al tacto.
- Permanece encendida incluso después de que el elemento se apaga.
- Brilla intensamente hasta que el elemento se enfríe a aproximadamente 150 °F.
- Asegúrese de apagar la perilla de control cuando termine de cocinar.



Nunca cocine directamente sobre el vidrio. Siempre use piezas de cocina.



Siempre coloque la cacerola en el centro del elemento de superficie en la que está cocinando.

Acerca de los elementos de superficie radiantes...

La estufa radiante tiene elementos calentadores por debajo de una superficie suave de vidrio.

NOTA: Un olor ligero es normal cuando una estufa nueva es usada por primera vez. Esto es causado por el calentamiento de las partes nuevas y los materiales de aislamiento y desaparecerá en corto tiempo.

NOTA: En algunos modelos de estufas con vidrios con colores ligeros, es normal que la zona de cocinado cambie de color cuando se calienta o cuando se enfría. Esto es temporal y desaparecerá conforme el vidrio se enfría a temperatura ambiente.

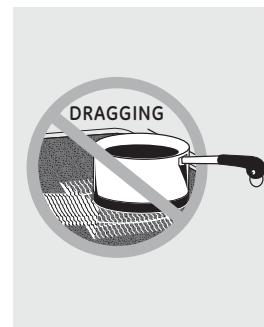
El elemento de superficie hará ciclo entre encendido y apagado para mantener los controles de su selección.

Es seguro colocar una pieza de cocina caliente del horno o de la superficie sobre la superficie de vidrio cuando la superficie está fría.

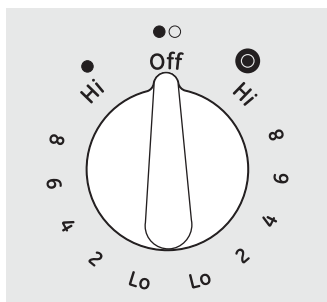
Aún después de que los elementos de superficie son apagados, la estufa de vidrio retiene suficiente calor para continuar cocinando. Para evitar cocinar excesivamente, remueva las cacerolas de los elementos de superficie cuando la comida se haya cocinado.

Evite colocar utensilios que podrían sobrecalentarse o plásticos que podrían derretirse sobre el elemento de superficie hasta que se haya enfriado por completo.

- Las manchas de agua (depósitos de minerales) se remueven usando una crema de limpieza o vinagre blanco puro.
- El uso de limpiador de ventanas podría dejar una película iridiscente sobre la estufa. La crema de limpieza removerá esta decoloración.
- No almacene artículos pesados sobre la estufa. Si se caen sobre la estufa, podrían dañarla.
- No use la superficie como tabla de corte.



No deslice cacerolas encima de la superficie de la estufa porque esto podría rasguñar el vidrio. El vidrio es resistente, pero no es a prueba de rasguños.



Elemento de superficie doble (en algunos modelos)

El elemento de superficie frontal izquierdo cuenta con 2 tamaños de cocción para su elección, de modo que puede ajustar el tamaño del elemento con el tamaño del utensilio que está usando.

Para usar el elemento de superficie grande, gire la perilla de SELECCIÓN a . Presione y gire la perilla de control al ajuste deseado. El elemento calentará el área completa contenida en el círculo grande.

Para usar el elemento de superficie pequeño, gire la perilla de SELECCIÓN

a . Presione y gire la perilla de control al ajuste deseado. El elemento sólo calentará el área dentro del círculo pequeño.

Ciclos de encendido y apagado de los elementos de superficie

Los elementos de superficie intercalarán ciclos de encendido y apagado para mantener la temperatura de su elección.

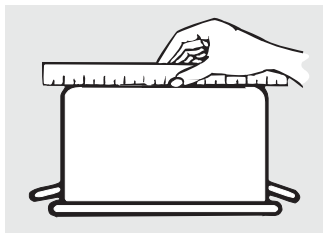
Todos los elementos de superficie radiantes cuentan con un limitador de temperatura que evita que la cubierta de vidrio de la estufa se caliente demasiado.

El limitador de temperatura puede intercalar los ciclos a apagado durante la cocción si:

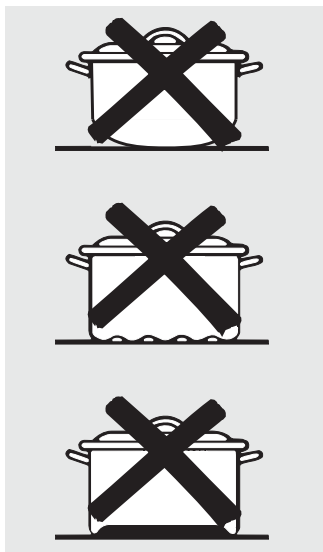
- Después de hervir el líquido contenido en la cacerola se evapora.
- El fondo de la cacerola no es plano.
- La cacerola está fuera del centro.
- No hay ninguna cacerola sobre el elemento.

Cómo seleccionar los tipos de utensilios.

La información siguiente le ayudará a escoger piezas de cocina que le darán un mejor rendimiento sobre su estufa de vidrio.



Verifique que los fondos de las cacerolas estén planos usando una tablilla derecha.



No se recomienda el uso de cacerolas con fondos redondeados, curvados, con protuberancias o pandeados.

Acero inoxidable:
recomendable

Aluminio:

Se recomienda el uso de aluminio pesado

Buena conductividad. Los residuos de aluminio a veces tienen la apariencia de raspones sobre la estufa, pero pueden eliminarse si se limpian de inmediato. Debido a su punto de fusión bajo, no debe usarse aluminio ligero.

Cobre:
recomendable

Fondos de cobre:

puede usarse, pero no se recomienda

Las cacerolas con fondos de cobre pueden dejar residuos con la apariencia de raspones. Elimine cualquier residuo inmediatamente después del uso. No deje que el líquido hirviendo en una cacerola se evapore. El metal sobrecalentado puede adherirse a la cubierta de vidrio de la estufa y dejar una mancha permanente si no se retira de inmediato.

Hierro fundido con porcelana esmaltada:
recomendable

El uso de este tipo de utensilios es recomendable siempre que estén cubiertos por completo con porcelana esmaltada. Se recomienda tener cuidado con utensilios de hierro fundido que no estén cubiertos por completo con esmalte de porcelana, ya que podrían rayar la cubierta de vidrio de la estufa.

Vidrio-cerámica:

Puede usarse, pero no se recomienda

Bajo rendimiento. Podría raspar la superficie.

Cerámica de gres:

Puede usarse, pero no se recomienda

Bajo rendimiento. Podría raspar la superficie.

Use cacerolas que correspondan con el diámetro del elemento de superficie. El desempeño de cocción no será bueno si los utensilios son más pequeños o más grandes que el elemento de superficie.

Para obtener mejores resultados

■ Coloque únicamente cacerolas secas sobre los elementos de superficie. No coloque tapas sobre los elementos de superficie, en especial tapas mojadas.

■ No use woks con anillos de soporte. Este tipo de wok no se calentará sobre elementos de superficie de vidrio.

■ Recomendamos que use únicamente woks con fondo plano. Están disponibles en su tienda local. El fondo del wok debe ser del mismo diámetro que el elemento de superficie para garantizar un contacto adecuado.

■ Algunos procedimientos especiales de cocción requieren utensilios específicos tales como estufas de presión, freidoras de aceite, etc. Todos los utensilios deben contar con fondos planos y ser del tamaño correcto.



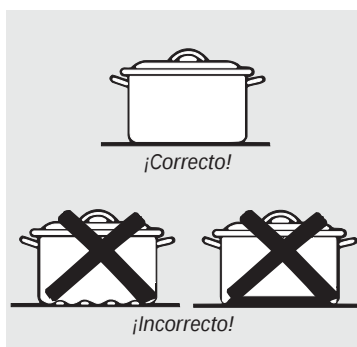
No coloque cacerolas mojadas sobre la cubierta de vidrio de la estufa.



No use woks con anillos de soporte sobre la cubierta de vidrio de la estufa.



Use woks con fondo plano sobre la cubierta de vidrio de la estufa.



Nota: Las enlatadoras con fondo plano son necesarias para las estufas con cubierta de vidrio.

Siga los siguientes puntos para la preparación de enlatados

Las cacerolas que tengan una superficie mayor a 1" del círculo del elemento de superficie no se recomiendan para la mayor parte de la cocción sobre la superficie. No obstante, cuando enlate por medio de baño María o un elemento de presión, pueden usarse cacerolas de mayor diámetro. Esto es debido a que las temperaturas del agua hirviendo (incluso bajo presión) no dañan las superficies de la estufa alrededor de los elementos de superficie.

NO OBSTANTE, NO USE ENLATADORAS DE GRANDES DIÁMETROS U OTRAS CACEROLAS GRANDES PARA FREÍR O HERVIR ALIMENTOS QUE NO SEAN AGUA. La mayoría de las mezclas de jarabe o salsa (y todos los tipos de fritura) se cuecen a temperaturas más elevadas que la del agua hirviendo. Tales temperaturas podrían eventualmente dañar la superficie de la cubierta de vidrio de la estufa.

- 1 Asegúrese de que la enlatadora se ajuste al centro del elemento de superficie. Si su estufa o su ubicación no permiten centrar la enlatadora sobre el elemento de superficie, use cacerolas de menor diámetro para obtener mejores resultados de enlatado.
- 2 Deben emplearse enlatadoras de fondo plano. No use enlatadoras con fondos rebordeados u ondulados (con frecuencia en utensilios esmaltados), debido a que no tienen el contacto suficiente con los elementos de superficie y requiere más tiempo hervir el agua.
- 3 Cuando enlate, use recetas y procedimientos que provengan de fuentes confiables. Las recetas y procedimientos de fuentes confiables están disponibles a través del fabricante de su enlatadora; fabricantes de frascos de vidrio para enlatar, tales como la marca Ball and Kerr, y el Servicio de Extensión del Departamento de Agricultura de EE.UU.

- 4 Recuerde que el enlatado es un proceso que genera gran cantidad de vapor. Para evitar quemaduras debidas al vapor o calor, tenga cuidado al enlatar.

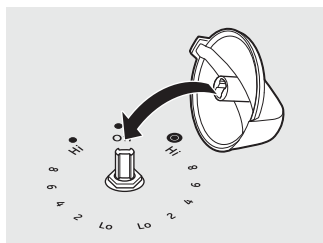
NOTA: Si su casa cuenta con un voltaje bajo, el enlatado puede tomar más tiempo del esperado, incluso si se han seguido las instrucciones cuidadosamente. El tiempo del proceso disminuirá si:

- (1) usa una enlatadora a presión, y
- (2) si comienza con agua del grifo CALIENTE para un calentado más rápido de cantidades mayores de agua.

PRECAUCIÓN:

- El enlatado seguro requiere la destrucción de microorganismos dañinos y que los frascos estén completamente sellados. Cuando enlate alimentos con una enlatadora de baño María, debe mantenerse un hervor ligero pero constante durante el tiempo requerido. Cuando enlate alimentos con una enlatadora a presión, debe mantenerse la presión durante el tiempo requerido.
- Una vez que haya ajustado los controles, es muy importante que se asegure que los niveles de hervor o presión prescritos se mantengan durante el tiempo requerido.
- Debido a que debe asegurarse de enlatar durante el tiempo prescrito, sin interrupción alguna durante el período del proceso, no enlate sobre ningún elemento de superficie de la estufa si su enlatadora no es plana.

Cuidado y limpieza de la estufa.



Perillas de control

Las perillas de control pueden retirarse para facilitar la limpieza.

Asegúrese de que las perillas estén en la posición apagado (Off) y jálelas directamente del vástago para su limpieza.

Las perillas pueden limpiarse en un lavavajillas o bien lavarse con agua y jabón. No retire el borde dorado decorativo (disponible en algunos modelos). Asegúrese que el interior de las perillas esté seco antes de colocarlas de nuevo en la estufa.

Coloque las perillas de nuevo en la posición apagado (Off) para garantizar una colocación correcta.

Cómo limpiar la cubierta de vidrio de la estufa.



Limpie su estufa después de cada derrame. Use el limpiador de estufas de cerámica CERAMA BRYTE®.

Limpieza de uso normal diario

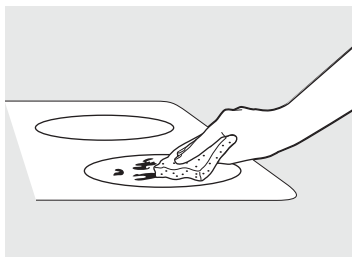
Use limpiador de estufas de cerámica CERAMA BRYTE® en su estufa de vidrio.

Para mantener y proteger la superficie de su estufa de vidrio, siga estas instrucciones:

- 1 Antes de usar la estufa por primera vez, límpiela con limpiador de estufas de cerámica CERAMA BRYTE®. Esto ayuda a proteger la parte superior y hace que la limpieza sea más fácil.
- 2 El uso diario del limpiador de estufas de cerámica CERAMA BRYTE® ayudará a mantener la estufa luciendo como nueva.

- 3 Remueva la crema de limpieza bien. Aplique unas gotas de limpiador de estufas de cerámica CERAMA BRYTE® directamente sobre la estufa.
- 4 Use una toalla de papel o una almohadilla de limpiar estufas de cerámica CERAMA BRYTE® para limpiar la superficie entera de la estufa.
- 5 Use un trapo seco o una toalla de papel para remover los residuos de la limpieza. No necesita enjuagar.

NOTA: Es muy importante que usted **NO CALIENTE** la estufa hasta que la haya limpiado completamente.



Use una almohadilla de limpiar estufas de cerámica CERAMA BRYTE® o una almohadilla de restregar azul suave multipropósitos Scotch-Brite®.

Residuo quemado encima de la superficie

ADVERTENCIA: DAÑO a su superficie de vidrio podría ocurrir si usted usa almohadillas para restregar que no sean las incluidas con su estufa.

- 1 Permita que la estufa se enfríe.
- 2 Riegue algunas gotas del limpiador de estufas de cerámica CERAMA BRYTE® en el área entera donde se encuentra el residuo quemado.
- 3 Usando la almohadilla de limpiar estufas de cerámica CERAMA BRYTE® incluida, restriegue el área de residuo, aplicando presión donde sea necesario.
- 4 Si cualquier residuo permanece, repita los pasos enumerados anteriormente según sea necesario.
- 5 Para protección adicional, después de que todo el residuo haya sido removido, pula la superficie entera con la crema limpiadora de estufas de cerámica CERAMA BRYTE® y con una toalla de papel.



El raspador de estufas de cerámica CERAMA BRYTE® y todos los accesorios recomendados están disponibles a través de nuestro Centro de partes. Ver las instrucciones bajo la sección "Para ordenar partes" en la próxima página.
NOTA: No use una navaja bota o mellada.

Residuo quemado pesado encima de la superficie

- 1 Permita que la estufa se enfríe.
- 2 Use un raspador de navaja única a aproximadamente un ángulo de 45° contra la superficie de vidrio y raspe el sucio. Será necesario aplicar presión al raspador para remover el residuo.
- 3 Después de raspar con el raspador, aplique algunas gotas de limpiador de estufas de cerámica CERAMA BRYTE® en el área entera del residuo quemado. Use la almohadilla de limpiar estufas de cerámica CERAMA BRYTE® para remover los residuos restantes.
- 4 Para protección adicional, después de que todo el residuo haya sido removido, pula la superficie entera con el limpiador de estufas de cerámica CERAMA BRYTE® y con una toalla de papel.

Marcas metálicas y rasguñaduras

- 1 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®.
- 2 Si permite que ollas con cubiertas finas de aluminio o de cobre hiervan en seco, la cubierta podría dejar decoloraciones negras sobre la estufa.

Estas deberían removerse inmediatamente antes de calentar la estufa de nuevo o la decoloración se convertirá en decoloraciones permanentes.

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

Superficie de vidrio—potencial de daño permanente.

Nuestras pruebas muestran que si usted está cocinando con mezclas de alta concentración de azúcar, tales como jalea o caramelo y ocurre un derrame, puede causar daño permanente a la superficie de vidrio de la estufa a no ser que sea removida inmediatamente.

Daño de derrames de azúcar y plástico derretido

- 1 Apague todas las unidades de superficie. Remueva las sartenes calientes.
- 2 Usando un guante de hornos:
 - a. Use un raspador de navaja única (Raspador de estufas de cerámica CERAMA BRYTE®) para remover el derrame a un área fría en la estufa.
 - b. Remueva el derrame con toallas de papel.
- 3 Cualquier resto del derrame debe dejarse hasta que la estufa se haya enfriado.
- 4 No use las unidades de superficie de nuevo hasta que todos los residuos hayan sido completamente removidos.

NOTA: Si ya han ocurrido hendiduras o indentaciones en la superficie de vidrio, el vidrio de la estufa tendrá que ser reemplazado. En este caso, será necesario darle servicio a la estufa.

Para ordenar partes

Para ordenar el limpiador de estufas de cerámica CERAMA BRYTE® y el raspador para estufas, por favor llámenos gratuitamente al número:

Centro de partes nacional 800.626.2002

El limpiador de
estufas de cerámica
CERAMA BRYTE® # WX10X300

Raspador de estufas
de cerámica
CERAMA BRYTE® # WX10X0302

Kit # WB64X5027..
(El Kit incluye la crema y el raspador)

Almohadilla de limpiar estufas de cerámica
CERAMA BRYTE® # WX10X350

Instrucciones de instalación

Estufa eléctrica de 30"

JP256

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

ANTES DE COMENZAR

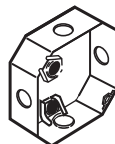
Lea estas instrucciones por completo y con cuidado.

- **IMPORTANTE** – Conserve estas instrucciones para el uso del inspector local.
- **IMPORTANTE** – Cumpla con todos los códigos y reglas aplicables.
- **Nota para el instalador** – Asegúrese de dejar estas instrucciones en poder del consumidor.
- **Nota para el consumidor** – Conserve estas instrucciones para referencias futuras.
- 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.
- La instalación correcta es responsabilidad del instalador, y el mal funcionamiento del producto debido a una instalación inadecuada NO está cubierto bajo la garantía.

NECESITARÁ LOS SIGUIENTES MATERIALES



Caja de empalmes



Tuercas para cables

NECESITARÁ LAS SIGUIENTES HERRAMIENTAS



Lápiz



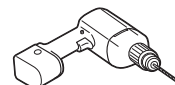
Destornillador Phillips



Llave para tuercas de 1/4"



Sierra



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

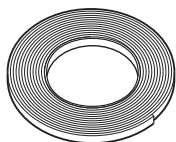


Regla o regla para nivelar

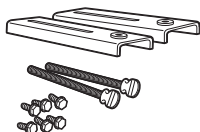


Gafas de seguridad

PARTES INCLUIDAS



Cinta de espuma



2 abrazaderas inferiores
6 tornillos de cabeza hexagonal
(4 necesarios, 2 adicionales)
2 tornillos de ajuste manual

Instrucciones de instalación

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

PARA SU SEGURIDAD

- Para su seguridad personal, retire los fusibles de su hogar o bien abra el cortacircuitos antes de comenzar con la instalación. El no hacerlo puede resultar en lesiones serias o incluso la muerte.
- Asegúrese que su estufa sea instalada correctamente por un instalador o técnico de servicio calificado.
- 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.
- Asegúrese que los gabinetes y las cubiertas de las paredes alrededor de la estufa puedan soportar las temperaturas generadas por la estufa (hasta 200 °F).
- La estufa debe ser fácil de alcanzar y deberá contar con iluminación natural durante el día.
- Siempre desconecte la toma eléctrica que va hacia la estufa antes de reparar o dar servicio a la estufa. Esto puede hacerse desconectando el fusible o cortacircuitos. No hacer esto puede resultar en un shock eléctrico peligroso o fatal. Sepa en dónde se localiza el interruptor principal de desconexión. Si no lo sabe, pídale a su electricista que le muestre la ubicación.

REQUISITOS ELÉCTRICOS

Este aparato debe contar con el voltaje y frecuencia adecuados, y deberá conectarse a un circuito derivado individual debidamente descargado a tierra, protegido por un cortacircuitos o un fusible temporizado como lo indica la placa.

Le recomendamos que un electricista calificado conecte el cableado eléctrico y conexión de su estufa. Después de la instalación, pídale al electricista que le muestre en dónde se localiza el interruptor principal de desconexión de su estufa.

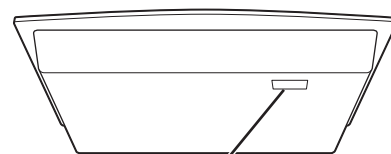
El cableado debe cumplir con el Código Nacional sobre Electricidad. Puede obtener una copia del Código Nacional sobre Electricidad, ANSI/NFPA No. 70-Última edición, escribiendo a:

Asociación Nacional
para la Prevención de Incendios
Batterymarch Park
Quincy, MA 02269

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.

Consulte el rótulo sobre su estufa para conocer la clasificación en kilovatios de su estufa.



Ubicación del rótulo

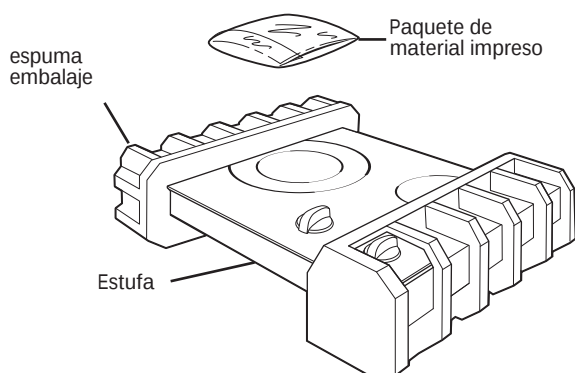
Instrucciones de instalación

LISTA DE VERIFICACIÓN PREVIA A LA INSTALACIÓN

⚠ ADVERTENCIA –

La corriente eléctrica a la tubería de abastecimiento de la estufa debe cortarse durante la realización de conexiones. El no hacerlo puede resultar en una lesión seria o la muerte.

- 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** Retire los materiales de empaque y el material impreso de la estufa antes de comenzar la instalación.



- 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.



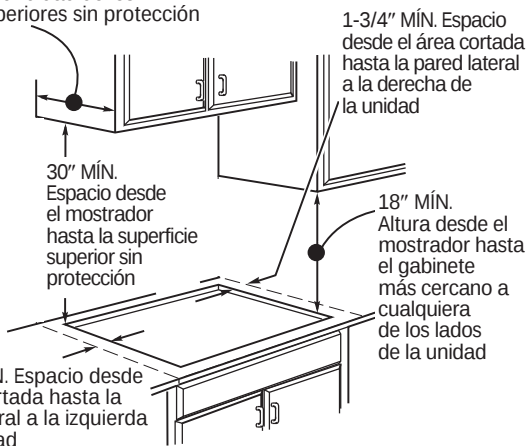
- D** Asegúrese de contar con todas las herramientas y materiales que necesita antes de comenzar la instalación de la estufa.
- E** Su hogar debe contar con el servicio eléctrico adecuado para el uso seguro y correcto de su estufa. (Consulte la sección de requisitos eléctricos).
- F** Cuando instale la estufa en su hogar, asegúrese de cumplir todos los códigos y reglas locales tal y como se establecen.
- G** Asegúrese de 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).

Instrucciones de instalación

PREPARACIÓN DE LA ABERTURA

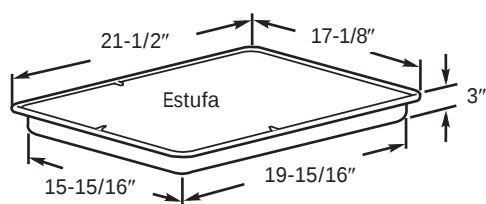
1 Deben seguirse las siguientes dimensiones MÍNIMAS de espacio libre.

13" MÁX. Profundidad de los gabinetes superiores sin protección

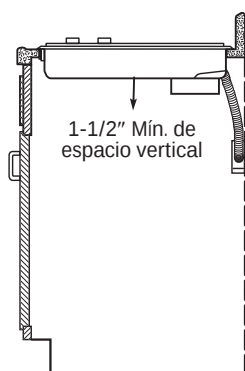


Si no puede mantenerse un espacio de 30" entre la superficie de cocción y los materiales superiores inflamables o gabinetes metálicos, se requiere un espacio mínimo de 24", así como que el lado inferior de los gabinetes encima de la estufa estén protegidos con no menos de 1/4" de cartón gris aislante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

2 DIMENSIONES GENERALES DE LA ESTUFA

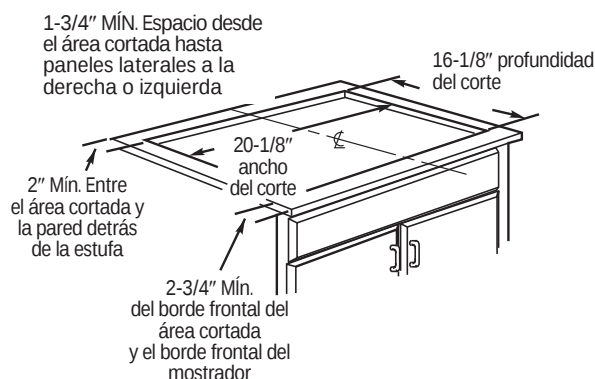


3 Espacio vertical mínimo de uno pulgada y media (1-1/2") entre la parte inferior de la estufa y cualquier tipo de superficie inflamable.



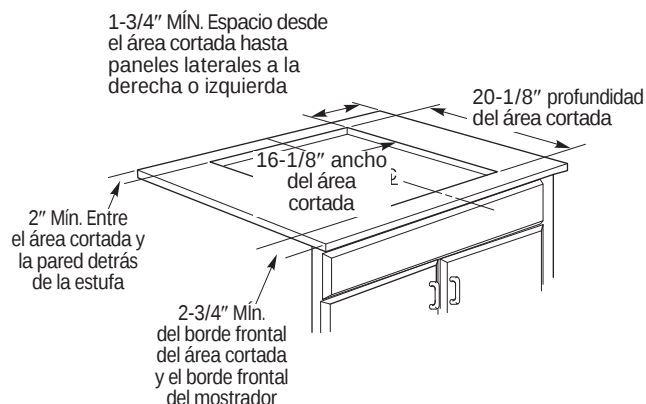
4 INSTALACIONES OPCIONALES DIMENSIONES Y SEPARACIONES

Para garantizar la precisión, es mejor crear una plantilla al momento de cortar la abertura en el mostrador.



INSTALACIÓN HORIZONTAL CON CONTROLES EN LA PARTE DELANTERA

En esta instalación, la estufa debe instalarse con las perillas de control orientadas hacia el borde frontal.



LA INSTALACIÓN VERTICAL DEBE ORIENTARSE CON LOS CONTROLES EN EL LADO IZQUIERDO

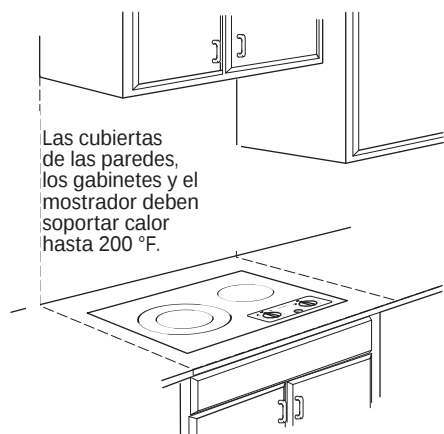
Para eliminar el riesgo de quemaduras debido al contacto con una superficie sobrecalentada, la estufa debe instalarse con los controles en el lado izquierdo.

En esta instalación, los mostradores deben tener al menos 25" de profundidad. Respete todas las distancias mínimas en la parte delantera, la parte posterior y los laterales.

PREPARACIÓN DE LA ABERTURA (cont.)

4 INSTALACIONES OPCIONALES DIMENSIONES Y SEPARACIONES (cont.)

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).

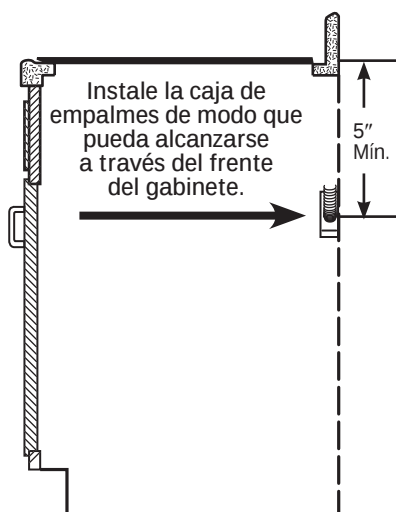


Instrucciones de instalación

INSTALACIÓN DE LA ESTUFA

1 INSTALACIÓN DE LA CAJA DE EMPALMES 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 58" de longitud.

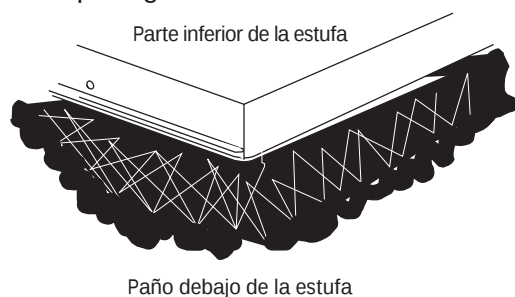


! IMPORTANTE:

La caja de empalmes debe localizarse en donde el conducto esté lo suficientemente flojo para permitir que se le dé servicio.

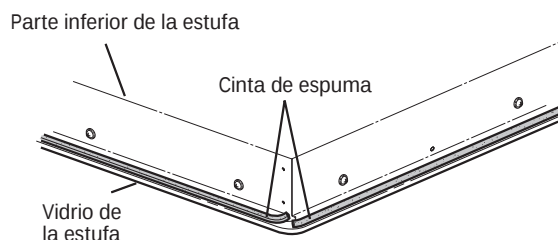
2 PROTECCIÓN DE LA SUPERFICIE DE LA ESTUFA

Coloque una toalla o mantel sobre el mostrador. Coloque la estufa al revés sobre el área protegida.



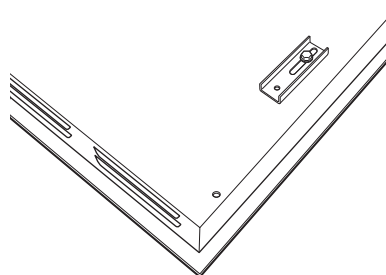
3 APLIQUE LA CINTA DE ESPUMA

Aplique la cinta de espuma alrededor del borde externo del vidrio. No aplique un exceso de cinta de espuma.



4 LOCALICE LAS PARTES DE MONTAJE

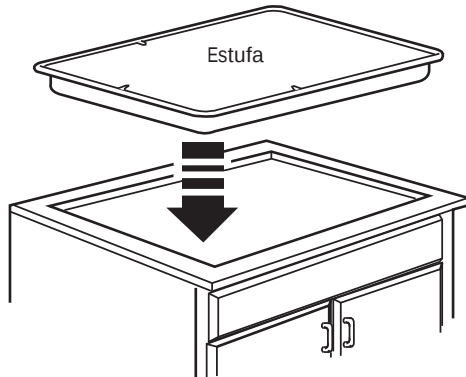
Comience a instalar un tornillo a través de la abrazadera y dentro de la estufa (ambos lados). No ajuste. Gire la abrazadera hacia adentro para evitar interferencia cuando descienda la estufa sobre el mostrador.



INSTALACIÓN DE LA ESTUFA (CONT.)

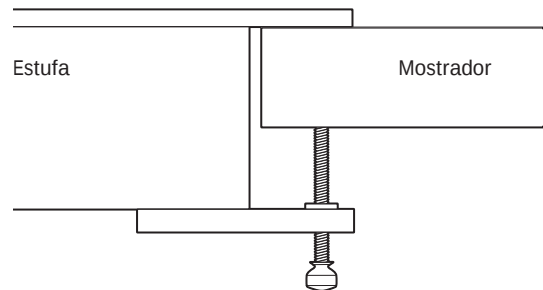
5 INSERTE LA ESTUFA EN EL ÁREA CORTADA

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.



6 SUJETE LAS ABRAZADERAS DE MONTAJE AL GABINETE

Abra la puerta del gabinete. Instale el segundo tornillo a través de la abrazadera y ajuste. Luego ajuste el primer tornillo. Instale el tornillo de ajuste hasta que toque la parte inferior del mostrador.

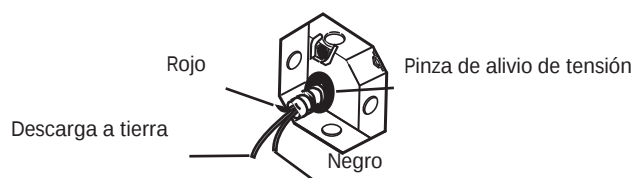


IMPORTANTE: gire el tornillo de ajuste hasta que toque la parte inferior del mostrador. No lo ajuste demasiado.

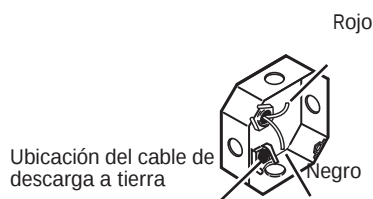
Instrucciones de instalación

INSTALACIÓN—CONEXIONES ELÉCTRICAS

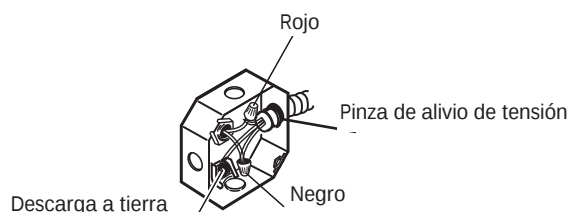
- A** Cuando realice las conexiones de cables, utilice toda la extensión del conducto incluido. El conducto no debe reducirse.
- B** Con la estufa colocada en su lugar, abra el frente de la puerta del gabinete.
- C** Inserte los cables del conducto a través de la abertura de la caja de empalmes.



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



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



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).

⚠ 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

LISTAS DE VERIFICACIÓN

1 LISTA DE VERIFICACIÓN PREVIA

- A** Retire toda la película protectora, si la hay, y las calcomanías.
- B** Verifique que todos los cables estén fijos y que no estén torcidos o en contacto con partes móviles.
- C** Verifique el nivel del aparato.
- D** Verifique que la estufa esté descargada a tierra correctamente.

2 LISTA DE VERIFICACIÓN DE OPERACIÓN

- A** Retire todos los objetos que se encuentren sobre la superficie de la estufa.
- B** Encienda la toma de corriente de la estufa. Verifique que todas las hornillas de la superficie funcionen correctamente.
- C** Verifique que el cortacircuitos no esté desactivado o que se haya fundido el fusible de su hogar.
- D** Verifique que el conducto esté conectado correctamente a la caja de empalmes.
- E** Consulte la lista de resolución de problemas.

NOTA PARA EL ELECTRICISTA:

Los cables de corriente incluidos con este aparato cuentan con la aprobación de UL para conexiones a cableado doméstico de mayor calibre. El aislante de estos cables se califica a temperaturas más elevadas que las del cableado doméstico. La capacidad de carga actual de un conductor depende del calibre del cable y también de la calificación de la temperatura del aislante alrededor del cable.

NOTA: CABLEADO DE ALUMINIO

• ADVERTENCIA:

LA CONEXIÓN INADECUADA DEL CABLEADO DOMÉSTICO DE ALUMINIO A LOS CABLES DE COBRE PUEDE RESULTAR EN UN PROBLEMA GRAVE.

- Una los cables de cobre a los de aluminio con conectores especiales diseñados y aprobados por UL para unir cables de cobre a cables de aluminio; asimismo, siga cuidadosamente las recomendaciones del fabricante al manipular el conector.

NOTA: El uso de los cables, la ubicación y alojamiento de empalmes, etc., deben realizarse correctamente y de acuerdo con los códigos locales.



*Ideas sobre la identificación y solución de problemas
¡Ahorre tiempo y dinero! Revise esta tabla primero y es posible
que no necesite llamarnos en busca de servicio.*

Problema	Causas posibles	Qué hacer
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 apropiadamente	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.
Rasguños diminutos o marcas de metal o abrasiones sobre la superficie de vidrio de la estufa radiante	Métodos de limpieza incorrectos siendo usados.	Use los procedimientos de limpieza recomendados.
	Utensilios con fondos rugosos están siendo usadas o hubo partículas gruesas (sal o arena) entre los utensilios y la superficie de la estufa. Se han deslizado utensilios sobre la superficie de la estufa.	Cerchiórese de que los fondos de los utensilios y que los utensilios mismos estén limpios antes de usarlos. Use utensilios con fondos lisos. No pueden eliminarse los raspones pequeños, pero serán menos visibles con el tiempo como resultado de la limpieza.
Áreas de decoloración o rayas oscuras en la estufa	Está empleando los utensilios inadecuados.	Pueden eliminarse las marcas de cacerolas de aluminio y cobre, así como los depósitos minerales de agua, con la crema limpiadora.
	Superficie caliente en un modelo con cubierta de vidrio de color claro.	Esto es normal. La superficie podría parecer decolorada cuando está caliente. Esto es temporal y desaparecerán conforme el vidrio se enfría.
	No se limpiaron los derrames de alimentos antes del siguiente uso.	Consulte la sección <i>Cómo limpiar la cubierta de vidrio de la estufa</i>.
	Se están empleando los métodos de limpieza incorrectos.	Use los procedimientos de limpieza recomendados.
Plástico fundido sobre la superficie	La estufa caliente entró en contacto con plástico colocado sobre ésta.	Consulte la sección <i>Superficie de vidrio—potencial de daño permanente</i> en la sección <i>Cómo limpiar la cubierta de vidrio de la estufa</i>.
Agujeros (o hendiduras) en la superficie de la estufa	Derrame de una mezcla azucarada caliente sobre la estufa.	Llame a un técnico calificado para que realice un reemplazo.
Ciclos frecuentes de encendido y apagado de los elementos de superficie	Está empleando los utensilios inadecuados.	Para minimizar los ciclos, use únicamente utensilios z planos. Consulte la sección <i>Ciclos de encendido y apagado de los elementos de superficie</i>.
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.

Garantía de GE para su estufa eléctrica.



Todos los servicios de garantía los proporcionan nuestros Centros de Reparación de Fábrica o nuestros técnicos Customer Care® autorizados. Para concertar una cita de reparación, en línea, 24 horas al día, visítenos en GEAppliance.com, o llame al 800.GE.CARES (800.432.2737). Cuando llame para solicitar servicio, por favor tenga a mano el número de serie y el número de modelo.

Pegue aquí su recibo.
Se requiere facilitar prueba de la fecha de compra original para obtener un servicio bajo la garantía.

Por el período de:	GE reemplazará:
Un año A partir de la fecha original	Cualquier parte de la estufa que falle debido a un defecto en los materiales o mano de obra. Durante esta <i>garantía limitada de un año</i> , GE también ofrecerá, <i>sin costo alguno</i> , toda la de compra mano de obra y servicio interno para reemplazar las partes defectuosas.

Lo que no está cubierto por GE:

- Viajes de servicio a su hogar para enseñarle cómo usar el producto.
- Instalación, entrega o mantenimiento incorrectos.
- Fallas del producto si hay abuso, mal uso, o uso para otros propósitos que los propuestos, o uso para fines comerciales.
- Daño a la estufa de vidrio causado por el uso de limpiadores diferentes a las cremas y almohadillas recomendadas.
- Daño a la estufa de vidrio causado por derrames endurecidos de materiales azucarados o por plástico derretido que no sean limpiados conforme a las direcciones en el Manual del propietario.
- Reemplazo de fusibles de su hogar o reajuste de interruptores de circuito.
- Daño al producto causado por accidente, fuego, inundaciones o actos de Dios.
- Daño incidental o consecuencial causado por posibles defectos con el aparato.
- Daños causados después de la entrega.
- Producto no accesible para facilitar el servicio requerido.

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS—Su único y exclusivo derecho es la reparación del producto, tal y como se indica en esta Garantía limitada. Cualquier garantía implícita, incluyendo las garantías implícitas de comerciabilidad o adecuación para un fin determinado, están limitadas a un año o el período de tiempo más breve permitido por la ley.

Esta garantía se extiende al comprador original y cualquier comprador posterior de productos comprados para uso residencial dentro des Estados Unidos. Si el producto está situado en un área que no dispone de servicio por parte de un proveedor de servicio autorizado de GE, podría tener que hacerse cargo de los costes de envío o bien podría solicitársele que lleve el producto a una centro de servicio de GE autorizado para realizar la reparación. En Alaska, la garantía excluye el costo de envío o las visitas de servicio a su casa.

Algunos estados no permiten la exclusión o las limitaciones de daños incidentales o consecuenciales. Esta garantía da derechos legales específicos, y usted podría tener otros derechos que variarán de estado a estado. Para saber cuáles son sus derechos legales, consulte a la oficina de asuntos del consumidor local o la oficina del Procurador (Attorney General) en su localidad.

Garante: General Electric Company. Louisville, KY 40225

Soporte al consumidor.



Página Web de GE Appliances

GEAppliance.com

¿Tiene alguna pregunta sobre su electrodoméstico? ¡Pruebe la página Web de GE Appliances 24 horas al día, cualquier día del año! Para mayor conveniencia y servicio más rápido, ya puede descargar los Manuales de los Propietarios, pedir piezas o incluso hacer una cita en línea para que vengan a realizar una reparación.



Solicite una reparación

GEAppliance.com

El servicio de expertos GE está a tan sólo un paso de su puerta. ¡Entre en línea y solicite su reparación cuando le venga bien 24 horas al día cualquier día del año! O llame al 800.GE.CARES (800.432.2737) durante horas normales de oficina.



Real Life Design Studio (Estudio de diseño para la vida real)

GEAppliance.com

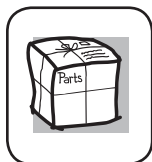
GE apoya el concepto de Diseño Universal—productos, servicios y ambientes que pueden usar gente de todas las edades, tamaños y capacidades. Reconocemos la necesidad de diseñar para una gran gama de habilidades y dificultades físicas y mentales. Para más detalles sobre las aplicaciones de GE Diseño Universal, incluyendo ideas de diseño para la cocina para personas con discapacidades, mire nuestra página Web hoy mismo. Para personas con dificultades auditivas, favor de llamar al 800.TDD.GEAC (800.833.4322).



Garantías ampliadas

GEAppliance.com

Compre una garantía ampliada y obtenga detalles sobre descuentos especiales disponibles mientras su garantía está aún activa. Puede comprarla en línea en cualquier momento, o llamar al (800.626.2224) durante horas normales de oficina. GE Consumer Home Services estará aún ahí cuando su garantía termine.



Piezas y accesorios

GEAppliance.com

Aquellos individuos con la calificación necesaria para reparar sus propios electrodomésticos pueden pedir que se les manden las piezas o accesorios directamente a sus hogares (aceptamos las tarjetas VISA, MasterCard y Discover). Haga su pedido en línea hoy, 24 horas cada día o llamar por teléfono al 800.626.2002 durante horas normales de oficina.

Las instrucciones descritas en este manual cubren los procedimientos a seguir por cualquier usuario. Cualquier otra reparación debería, por regla general, referirse a personal calificado autorizado. Debe ejercerse precaución ya que las reparaciones incorrectas pueden causar condiciones de funcionamiento inseguras.



Póngase en contacto con nosotros

GEAppliance.com

Si no está satisfecho con el servicio que recibe de GE, póngase en contacto con nosotros en nuestra página Web indicando todos los detalles así como su número de teléfono o escribanos a:

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



Registre su electrodoméstico

GEAppliance.com

¡Registre su nuevo electrodoméstico en línea—cuando usted prefiera! El registrar su producto a tiempo le proporcionará, si surgiera la necesidad, una mejor comunicación y un servicio más rápido bajo los términos de su garantía. También puede enviar su tarjeta de registro pre-impresa que se incluye en el material de embalaje.

Consumer Support.



GE Appliances Website

In the U.S.: GEAppliance.com

Have a question or need assistance with your appliance? Try the GE Appliances Website 24 hours a day, any day of the year! For greater convenience and faster service, you can now download Owner's Manuals, order parts or even schedule service on-line. In Canada: www.GEAppliances.ca



Schedule Service

In the U.S.: GEAppliance.com

Expert GE repair service is only one step away from your door. Get on-line and schedule your service at your convenience 24 hours any day of the year! Or call 800.GE.CARES (800.432.2737) during normal business hours. In Canada, call 1.800.561.3344



Real Life Design Studio

In the U.S.: GEAppliance.com

GE supports the Universal Design concept—products, services and environments that can be used by people of all ages, sizes and capabilities. We recognize the need to design for a wide range of physical and mental abilities and impairments. For details of GE's Universal Design applications, including kitchen design ideas for people with disabilities, check out our Website today. For the hearing impaired, please call 800.TDD.GEAC (800.833.4322).

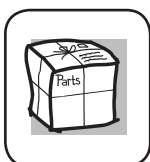
In Canada, contact: Manager, Consumer Relations, Mabe Canada Inc.
Suite 310, 1 Factory Lane
Moncton, N.B. E1C 9M3



Extended Warranties

In the U.S.: GEAppliance.com

Purchase a GE extended warranty and learn about special discounts that are available while your warranty is still in effect. You can purchase it on-line anytime, or call 800.626.2224 during normal business hours. GE Consumer Home Services will still be there after your warranty expires. In Canada, call 1.800.561.3344



Parts and Accessories

In the U.S.: GEAppliance.com

Individuals qualified to service their own appliances can have parts or accessories sent directly to their homes (VISA, MasterCard and Discover cards are accepted). Order on-line today, 24 hours every day or by phone at 800.626.2002 during normal business hours.

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

Customers in Canada should consult the yellow pages for the nearest Mabe service center, or call 1.800.561.3344.



Contact Us

In the U.S.: GEAppliance.com

If you are not satisfied with the service you receive from GE, contact us on our Website with all the details including your phone number, or write to: General Manager, Customer Relations
GE Appliances, Appliance Park
Louisville, KY 40225

In Canada: www.GEAppliances.ca, or write to: Director, Consumer Relations, Mabe Canada Inc.
Suite 310, 1 Factory Lane
Moncton, N.B. E1C 9M3



Register Your Appliance

In the U.S.: GEAppliance.com

Register your new appliance on-line—at your convenience! Timely product registration will allow for enhanced communication and prompt service under the terms of your warranty, should the need arise. You may also mail in the pre-printed registration card included in the packing material. In Canada: www.GEAppliances.ca