



# Built-In Gas Cooktops

*Safety Instructions* ..... 2-5

*Operating Instructions*

Cookware ..... 7

Flame Size ..... 6

Lighting a Burner ..... 6

*Care and Cleaning*

Air Adjustment ..... 11

Burners ..... 10

Control Knobs ..... 9

Lift-Up Cooktop ..... 8

*Installation Instructions* .. 12-24

*Troubleshooting Tips* ..... 25

*Consumer Support*

Canada Warranty ..... 31

Consumer Support ..... 32

Product Registration ..... 27, 28

U.S. Warranty ..... 30

**Owner's Manual and  
Installation Instructions**

*JGP321—Natural Gas*  
*JGP319—Liquid Propane*

**Write the model and serial numbers here:**

**Model #** \_\_\_\_\_

**Serial #** \_\_\_\_\_

You can find them on a label located in the burner box under the cooktop.



## **IMPORTANT SAFETY INFORMATION. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.**



### **⚠ WARNING!** **IMPORTANT SAFETY NOTICE**

*The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act requires the Governor of California to publish a list of substances known to the state to cause cancer, birth defects or other reproductive harm, and requires businesses to warn customers of potential exposure to such substances.*

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.

**WARNING:** If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.

- Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- **WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS**
  - Do not try to light any appliance.
  - Do not touch any electrical switch; do not use any phone in your building.
  - Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
  - If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.
- Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.



## **⚠ WARNING!**

For your safety, the information in this manual must be followed to minimize the risk of fire or explosion, electric shock, or to prevent property damage, personal injury, or loss of life.



## SAFETY PRECAUTIONS

Have the installer show you the location of the cooktop gas shut-off valve and how to shut it off if necessary.

- Have your cooktop installed and properly grounded by a qualified installer, in accordance with the Installation Instructions. Any adjustment and service should be performed only by qualified gas cooktop installers or service technicians.
  - Do not attempt to repair or replace any part of your cooktop unless it is specifically recommended in this manual. All other service should be referred to a qualified technician.
  - If cooktop is located near a window, do not hang long curtains that could blow over the top burners and create a fire hazard.
  - Plug your cooktop into a 120-volt grounded outlet only. Do not remove the round grounding prong from the plug. If in doubt about the grounding of the home electrical system, it is your personal responsibility and obligation to have an ungrounded outlet replaced with a properly grounded, three-prong outlet in accordance with the National Electrical Code. Do not use an extension cord with this appliance.
  - Let the burner grates and other surfaces cool before touching them or leaving them where children can reach them.
  - Be sure all packaging materials are removed from the cooktop before operating it to prevent fire or smoke damage should the packaging material ignite.
  - Do not leave children alone or unattended where a cooktop is hot or in operation. They could be seriously burned.
  - Do not allow anyone to climb, stand or hang on the cooktop.
  - Be sure your cooktop is correctly adjusted by a qualified service technician or installer for the type of gas (natural or LP) which is to be used. Your cooktop can be converted for use with either type of gas. See LP conversion instructions packed with your cooktop. Model JGP319 is factory adjusted for LP gas operation.
- WARNING:** This conversion kit must be installed by a qualified service technician in accordance with the manufacturer's instructions and all codes and requirements of the authority having jurisdiction. Failure to follow these instructions could result in serious injury or property damage. The qualified agency performing this work assumes responsibility for the conversion.
- **CAUTION:** Items of interest to children should not be stored in cabinets above a cooktop—children climbing on the cooktop to reach items could be seriously injured.
  - Always keep wooden and plastic utensils and canned food a safe distance away from your cooktop.
  - Always keep combustible wall coverings, curtains or drapes a safe distance from your cooktop.
  - Never wear loose fitting or hanging garments while using the appliance. Be careful when reaching for items stored in cabinets over the cooktop. Flammable material could be ignited if brought in contact with flame or hot oven surfaces and may cause severe burns.

## IMPORTANT SAFETY INFORMATION. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

### **⚠ WARNING!**

For your safety, the information in this manual must be followed to minimize the risk of fire or explosion, electric shock, or to prevent property damage, personal injury, or loss of life.



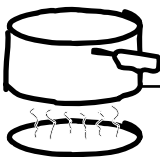
### SAFETY PRECAUTIONS

- Teach children not to play with the controls or any other part of the cooktop.
- For your safety, never use your appliance for warming or heating the room.
- Always keep dish towels, dish cloths, pot holders and other linens a safe distance from your cooktop.
- Do not store flammable materials near a cooktop.
- Do not store or use combustible materials, gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- Do not let cooking grease or other flammable materials accumulate near the cooktop.
- Do not operate the burner without all burner parts in place.
- Do not clean the cooktop with flammable or volatile cleaning fluids.
- Do not clean the cooktop when the appliance is in use.
- Never clean the cooktop surface when it is hot. Some cleaners produce noxious fumes and wet cloths could cause steam burns if used on a hot surface.
- Never use the cooktop as a cutting board.
- Do not use water on grease fires. Never pick up a flaming pan. Turn the controls off. Smother a flaming pan on a surface burner by covering the pan completely with a well-fitting lid, cookie sheet or flat tray. Use a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
- Flaming grease outside a pan can be put out by covering it with baking soda or, if available, by using a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.



### COOK MEAT AND POULTRY THOROUGHLY...

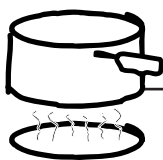
Cook meat and poultry thoroughly—meat to at least an *INTERNAL* temperature of 160°F and poultry to at least an *INTERNAL* temperature of 180°F. Cooking to these temperatures usually protects against foodborne illness.



### SURFACE BURNERS

Use proper pan size—avoid pans that are unstable or easily tipped. Select cookware having flat bottoms large enough to cover burner grates. To avoid spillovers, make sure cookware is large enough to contain the food properly. This will both save cleaning time and prevent hazardous accumulations of food, since heavy spattering or spillovers left on cooktop can ignite. Use pans with handles that can be easily grasped and remain cool.

- Always use the **LITE** position when igniting burners and make sure the burners have ignited.
- Never leave the surface burners unattended at high flame settings. Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may catch on fire.
- When using glass cookware, make sure it is designed for cooktop cooking.
- Always turn the surface burner controls off before removing cookware.
- Carefully watch foods being fried at a high flame setting.



## SURFACE BURNERS

*Use proper pan size—avoid pans that are unstable or easily tipped. Select cookware having flat bottoms large enough to cover burner grates. To avoid spillovers, make sure cookware is large enough to contain the food properly. This will both save cleaning time and prevent hazardous accumulations of food, since heavy spattering or spillovers left on cooktop can ignite. Use pans with handles that can be easily grasped and remain cool.*

- Use only dry pot holders—moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let pot holders come near open flames when lifting cookware. Do not use a towel or other bulky cloth in place of a pot holder. Such cloths can catch fire on a hot burner.
- To minimize the possibility of burns, ignition of flammable materials and spillage, turn cookware handles toward the side or back of the cooktop without extending over adjacent burners.
- Always heat fat slowly, and watch as it heats.
- Do not leave any items on the cooktop.
- If a combination of oils or fats will be used in frying, stir together before heating or as fats melt slowly.
- Do not use a wok on the cooking surface if the wok has a round metal ring that is placed over the burner grate to support the wok. This ring acts as a heat trap, which may damage the burner grate and burner head. Also, it may cause the burner to work improperly. This may cause a carbon monoxide level above that allowed by current standards, resulting in a health hazard.
- Foods for frying should be as dry as possible. Frost on frozen foods or moisture on fresh foods can cause hot fat to bubble up and over the sides of the pan.
- Use the least possible amount of fat for effective shallow or deep-fat frying. Filling the pan too full of fat can cause spillovers when food is added.
- Use a deep fat thermometer whenever possible to prevent overheating fat beyond the smoking point.
- Never try to move a pan of hot fat, especially a deep fat fryer. Wait until the fat is cool.
- Do not flame foods on the cooktop. If you do flame foods under the hood, turn the fan on.
- Do not leave plastic items on the cooktop.
- Keep all plastics away from the surface burners.
- If you smell gas, turn off the gas to the cooktop and call a qualified service technician. Never use an open flame to locate a leak.
- To avoid the possibility of a burn, always be certain that the controls for all burners are at the off position and all grates are cool before attempting to remove them.
- Never leave jars or cans of fat drippings on or near your cooktop.
- Don't use aluminum foil to line drip pans. Misuse could result in a fire hazard or damage to the cooktop.
- Do not cover or block the area around the cooktop knobs. This area must be kept clear for proper ventilation and burner performance.
- Clean only parts listed in this Owner's Manual.

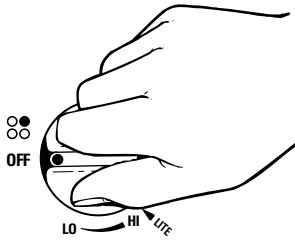


**READ AND FOLLOW THIS SAFETY INFORMATION CAREFULLY.**

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

## Using the cooktop burners.

Throughout this manual, features and appearance may vary from your model.



Be sure you turn the control knob to OFF when you finish cooking.

### How to Light a Burner

Your cooktop burners are lit by electric ignition, eliminating the need for standing pilot lights with constantly burning flames.

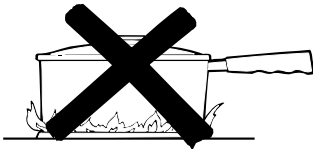
Push the control knob in and turn it counterclockwise to the **LITE** position. After the burner ignites, turn the knob to adjust the flame size. To turn the burner off, turn the knob clockwise as far as it will go, to the **OFF** position.

- Check to be sure the burner you turn on is the one you want to use.

- In case of a power failure, you can light the burners with a match. Hold a lit match to the burner, then push in and turn the control knob to the **LITE** position. Use extreme caution when lighting burners this way. Burners in use when an electrical power failure occurs will continue to operate normally.

- Do not operate the burner for an extended period of time without cookware on the grate. The finish on the grate may chip without cookware to absorb the heat.

- Be sure the burners and grates are cool before you place your hand, a pot holder, cleaning cloths or other materials on them.



Never let the flame extend up the sides of the cookware.

### How to Select Flame Size

**For safe handling of cookware, never let the flame extend up the sides of the cookware.**

Watch the flame, not the knob, as you reduce heat. When fast heating is desired, the flame size on a gas burner should match the cookware you are using.

Flames larger than the bottom of the cookware will not result in faster heating of the cookware and could be hazardous.



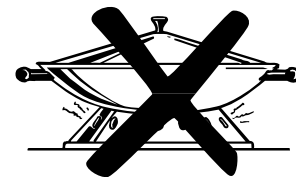
Use a flat-bottomed wok.

### Wok Cooking

We recommend that you use a flat-bottomed wok, available at your local retail store.

Do not use a wok on any other support ring. Placing the ring over the burner grate may cause the burner to work improperly, resulting in carbon monoxide levels above allowable current standards.

This could be dangerous to your health. Do not try to use such woks without the ring unless you are using the Wok Holder. You could be seriously burned if the wok tipped over.



## Cookware

**Aluminum:** Medium-weight cookware is recommended because it heats quickly and evenly. Most foods brown evenly in an aluminum skillet. Use saucepans with tight fitting lids when cooking with minimum amounts of water.

**Enamelware:** Under some conditions, the enamel of some cookware may melt. Follow cookware manufacturer's recommendations for cooking methods.

**Glass:** There are two types of glass cookware: those for oven use only and those for cooktop cooking (saucepans, coffee and tea pots). Glass conducts heat very slowly.

**Cast Iron:** If heated slowly, most skillets will give satisfactory results.

**Heatproof Glass Ceramic:** Can be used for either surface or oven cooking. It conducts heat very slowly and cools very slowly. Check cookware manufacturer's directions to be sure it can be used on a gas cooktop.

**Stainless Steel:** This metal alone has poor heating properties and is usually combined with copper, aluminum or other metals for improved heat distribution. Combination metal skillets usually work satisfactorily if they are used with medium heat as the manufacturer recommends.

## Home Canning Tips

Be sure the canner is centered over the burner.

Make sure the canner is flat on the bottom.

To prevent burns from steam or heat, use caution when canning.

Use recipes and procedures from reputable sources. These are available from manufacturers such as Ball® and Kerr® and the Department of Agriculture Extension Service.

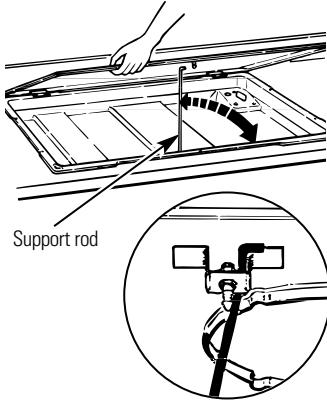
Flat-bottomed canners are recommended. Use of water bath canners with rippled bottoms may extend the time required to bring the water to a boil.



## Care and cleaning of the cooktop.

Proper care and cleaning are important so your cooktop will give you efficient and satisfactory service. Follow these directions carefully in caring for it.

Before cleaning any part of your cooktop, be sure all burners are off and **DISCONNECT ELECTRIC POWER TO THE COOKTOP** at the fuse box or circuit breaker panel, or pull the cooktop power cord plug from the electric outlet, located on back wall below cooktop.



### Lift-Up Cooktop

Clean the area under the cooktop often. Built-up soil, especially grease, may catch fire. To make cleaning under the top easier, the top may be lifted up and supported by a locking arm. After cleaning under the top with hot, soapy water, lower the top back in place. Be careful not to pinch your fingers.

#### To raise cooktop:

Be sure all burners are turned off and unit is cool. Remove cooktop drip pans, grates and control knobs. Grasp cooktop at the front and lift up. Raise the support rod into place and hook it into the bracket on the underside of the cooktop to hold the cooktop while cleaning. Be sure to secure the cooktop support rod in the cooktop strike catch.

#### To lower cooktop:

Carefully replace the support rod and lower the cooktop. Press into place. Make sure the strikes fit in the catches to fasten the cooktop. Replace four surface units and control knobs.

### Porcelain Cooktop

The porcelain enamel finish is sturdy but breakable if misused.

This finish is acid resistant. However, any acidic foods spilled (such as fruit juices, tomato or vinegar) should not be permitted to remain on the finish.

If acids spill on the cooktop while it is hot, use a dry paper towel or cloth to wipe it up right away. When the surface has cooled, wash with soap and water or cleansing powders. Rinse well.

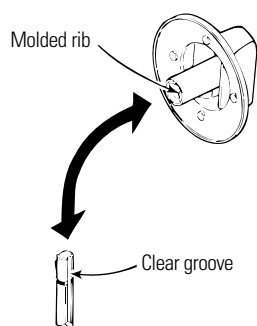
For other spills such as fat splatterings, wash with soap and water or cleansing powders after the surface has cooled. Rinse well. Polish with a dry cloth.

### Control Panel

It's a good idea to wipe the control panel clean after each use of the cooktop. For a more thorough cleaning, the knobs can be removed by pulling them off the knob stems. Clean with mild soap and water, rinse with clean water and polish dry with a soft cloth.

Do not use abrasive cleaners, strong liquid cleaners or oven cleaners on the control panel—they will damage the finish. A 50/50 solution of vinegar and hot water works well.





### Control Knobs

The control knobs may be removed for easier cleaning.

Make sure the knobs are in the **OFF** positions and pull them straight off the stems for cleaning.

The knobs can be cleaned in a dishwasher or they may also be washed with soap and water. Make sure the insides of the knobs are dry before replacing.

Replace the knobs in the **OFF** position to ensure proper placement.

### Burner Grates

Burner grates should be washed regularly and, of course, after spillovers. Wash them in hot, soapy water and rinse with clean water. Dry the grates with a cloth—don't put them back on the cooktop wet. When replacing the grates, be sure they're positioned securely over the burners.

To get rid of burned-on food, place the grates in a covered container or plastic bag. Add 1/4 cup ammonia and let them soak for 30 minutes. Wash, rinse well and dry.

Although they're durable, the grates will gradually lose their shine, regardless of the best care you can give them. This is due to their continual exposure to high temperatures.

Do not operate a burner for an extended period of time without cookware on the grate. The finish on the grate may chip without cookware to absorb the heat.

### Drip Pans

Drip pans can permanently discolor if exposed to excessively high heat or if soil is allowed to bake on.

Remove the grates. Then lift out the drip pans.

To remove brown food stains, soak them for about 20 minutes in slightly diluted liquid cleanser or a mild solution of ammonia and water (1/2 cup of ammonia to one gallon of water). Rinse with clean water.

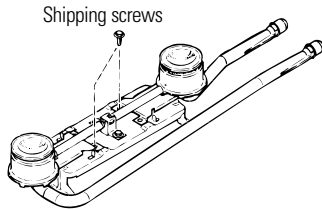
Blue/gold heat stains can be lessened with a metal polish but are usually permanent. To minimize staining, avoid excessive use of high heat setting and use flat bottom pans that do not extend more than two inches from the surface burner.

*The drip pans may also be cleaned in the dishwasher.*

When replacing drip pans, the notch on the rear pan and the notch on the front pan should meet in the middle.

## Care and cleaning of the cooktop.

The holes in the burners must be kept clean at all times for proper ignition and an even, unhampered flame.

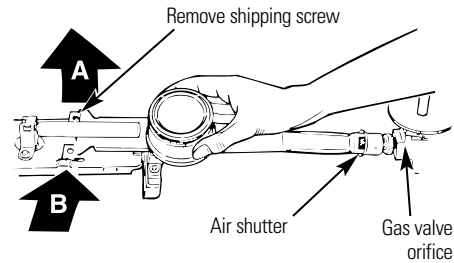


A screw holds each of the burners in place to keep them from wobbling around during shipment. Remove and discard the shipping screw.

### Cooktop Burners

You should clean the burners routinely, especially after bad spills which could clog these holes. Burners lift out for cleaning if the shipping screw was removed at installation.

#### To remove burners:



- 1 Grasp burner head and tilt it to the right to release the two tabs from slots in the burner support **(A and B)**.
- 2 Lift the end of the burner assembly, then pull away from the front of the cooktop to free the air shutter from the gas valve orifice.

■ To remove burned-on food, soak the burners in a solution of mild liquid detergent and water. Soak the burner for 20 to 30 minutes. If the food doesn't rinse off completely, scrub them with soap and water and a brush or plastic pad.

■ Do not use steel wool or abrasive cleansers because they will clog the burner openings and scratch the burners.

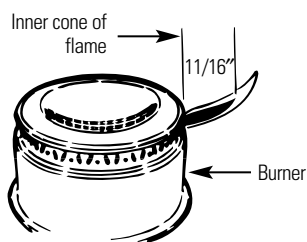
■ If the holes become clogged, clean them with a small safety pin or a small sewing needle.

■ Do not attempt to clean burners in an automatic dishwasher. Loosened food soil can clog burner holes, and the strong action of the dishwasher detergent can damage the burner heads.

■ Before putting the burners back, shake out excess water and dry them thoroughly by setting them in a warm oven for 30 minutes.

#### To replace burners:

- 1 Slip the air shutter over the gas valve orifice.
- 2 Lower the burner assembly and hook the tabs in the slots in the burner support.
- 3 Be sure both tabs are in their slots, that the burner sits level and straight, and that the flash tube forms a straight line from the igniter to the burner.



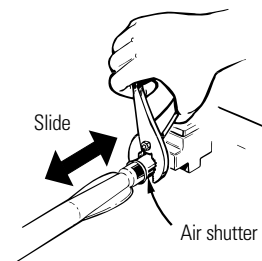
## Air Adjustment

An air adjustment shutter for each surface burner regulates the flow of air to the flame.

When the right amount of air flows into the burner, the flame will be steady, relatively quiet and have approximately 11/16 inch sharp blue cones. This is usually the case with factory preset shutters.

With too much air, the flame will be unsteady, possibly won't burn all the way around, and will be noisy, sounding like a blowtorch.

With not enough air, you won't see any sharp blue cones in the flame, you may see yellow tips, and soot may accumulate on cookware.



If the flames are yellow, use pliers to open the air shutter more. If they blow away from the burner, close the air shutter more. Be sure to keep the gap in the air shutter facing straight up. Be careful not to distort the air shutter when making adjustments with the pliers.

Now look at the inner cone of the flame. It should be about 11/16-inch long for all surface burners. If the flame is not the right length, the flame adjustment screw must be adjusted. To access the flame adjustment screw, remove the control knob for the burner needing adjustment. Insert a flat blade screwdriver through the shaft of the valve. To increase the flame length, rotate the screw counterclockwise. To decrease the flame length, rotate the screw clockwise.

# Installation Instructions

## 30" Gas Cooktop

If you have questions, call 1.800.GE.CARES or visit our Website at: [ge.com](http://ge.com)

### In the Commonwealth of Massachusetts:

- This product must be installed by a licensed plumber or gas fitter.
- When using ball-type gas shut-off valves, they shall be the T-handle type.
- A flexible gas connector, when used, must not exceed 3 feet.

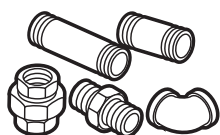
**CAUTION:** Before you begin—read these instructions completely and carefully.

- **IMPORTANT**—Save these instructions for local inspector's use.
- **IMPORTANT**—OBSERVE ALL GOVERNING CODES AND ORDINANCES.
- **Note to Installer**—Be sure to leave these instructions with the Consumer.
- **Note to Consumer**—Keep these instructions for future reference.
- **Note**—This appliance must be properly grounded.
- **IMPORTANT:** Leak testing of the appliance shall be conducted according to the manufacturer's instructions.
- **Skill level**—Installation of this appliance requires basic mechanical skills.
- Proper installation is the responsibility of the installer.
- Product failure due to improper installation is not covered under the Warranty.

### MATERIALS YOU MAY NEED



4 screws



Pipe Fittings

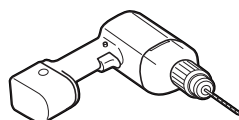


Joint Sealant



Shut Off Valves

### TOOLS YOU WILL NEED



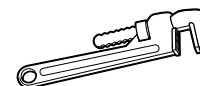
1/8" Drill Bit & Electric or Hand Drill



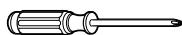
Adjustable Wrench or Open End Wrench



Flat-Blade Screwdriver



Pipe Wrench



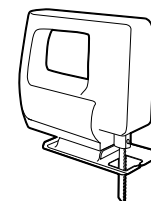
Phillips Head Screwdriver



Pencil



Ruler or Straightedge



Saber Saw

# Installation Instructions

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

### FOR YOUR SAFETY



#### **WARNING!!**

If the information in this manual is not followed exactly, a fire, explosion or gas leak may result, causing property damage, personal injury or death.

**Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance!**



#### **WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS:**

- Open windows.
- Extinguish any open flame.
- Do not try to light any appliance. Do not touch any electrical switch; do not use any phone in your building.
- Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
- If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.

Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.

### BEFORE YOU BEGIN

Installation of this cooktop must conform with local codes, or in the absence of local codes, with the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA.54, latest edition. In Canada, installation must conform with the current Natural Gas Installation Code, CAN/CGA-B149.1 or the current Propane Installation Code, CAN/CGA-B149.2, and with local codes where applicable. This cooktop has been design-certified by CSA International according to ANSI Z21.1, latest edition and Canadian Gas Association according to CAN/CGA-1.1 latest edition.

As with any appliance using gas and generating heat, there are certain safety precautions you should follow. You will find these precautions in the Important Safety Information section in the front of this manual. Read them carefully.

- Be sure your cooktop is installed properly by a qualified installer or service technician.
- To eliminate reaching over surface burners, cabinet storage above burner should be avoided.
- Do not install the unit near an outside door or where a draft may affect its use.

# Installation Instructions

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

### ELECTRICAL REQUIREMENTS

**This Appliance must be electrically grounded.** Check with your local codes which apply in your area. If no local codes apply, the National Electrical Code, ANSI/NFPA No. 70—Latest Edition must be followed. Write to:

National Fire Protection Association  
Batterymarch Park  
Quincy, MA 02269

In Canada, electrical grounding must be in accordance with the current CSA C22.1 Canadian Electrical Code Part 1 and/or local codes. See Installation—Electrical Connections in this section.

Be sure the installation of this cooktop in a mobile home conforms with the Manufactured Home Construction and Safety Standard, Title 24 CFR, Part 3280. If this standard does not apply, you must follow the standard for Manufactured Home Installations, ANSI A225.1 and Manufactured Home Installations, Sites and Communities and ANSI/NFPA 501A or with local codes. You can get a copy of the Federal Standard by Writing:

Office of Mobile Home Standards  
HUD Building  
451 7th Street, S.W.  
Washington, D.C. 24010

### **WARNING!** INSTALLATION SAFETY INSTRUCTIONS

- Make sure the wall coverings, countertop and cabinets around the cooktop can withstand heat generated by the cooktop up to 200°F.
- Avoid placing cabinets above the cooktop. To reduce the hazard caused by reaching over the open flames of operating burners, install a ventilation hood over the cooktop that projects forward at least 5" beyond the front of the cabinets.

### **WARNING!** INSTALLATION SAFETY INSTRUCTIONS (cont.)

- The ventilating hood must be constructed of sheet metal not less than 0.0122" thick. Install above the cooktop with a clearance of not less than 1/4" between the hood and the underside of the combustible material or metal cabinet. The hood must be at least as wide as the appliance and centered over the appliance. Clearance between the cooking surface and the ventilation hood surface **MUST NEVER BE LESS THAN 24 INCHES.**

**EXCEPTION:** Installation of a listed microwave oven or cooking appliance over the cooktop shall conform to the installation instructions packed with that appliance.

- If cabinets are placed above the cooktop, allow a minimum clearance of 30" between the cooking surface and the bottom of unprotected cabinets.
- If a 30" clearance between cooking surface and overhead combustible material or metal cabinets cannot be maintained, protect the underside of the cabinets above the cooktop with not less than 1/4" insulating millboard covered with sheet metal not less than 0.0122" thick. Clearance between the cooking surface and protected cabinets **MUST NEVER BE LESS THAN 24 INCHES.**
- The vertical distance from the plane of the cooking surface to the bottom of adjacent overhead cabinets extending closer than 1" to the plane of the cooktop sides must not be less than 18". (See the Preparing the Opening section.)
- **CAUTION:** Items of interest to children should not be stored in cabinets above a cooktop—children climbing on the cooktop to reach items could be seriously injured.

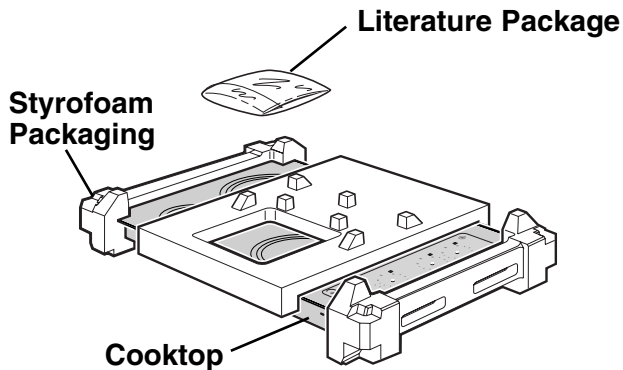
# Installation Instructions



## Pre-Installation Checklist



Remove packaging materials and literature package from the cooktop before beginning installation.



Remove packaging tape. To assure no damage is done to the finish of the product, the safest way to remove the adhesive left from packaging tape on new appliances is an application of a household liquid dishwashing detergent, mineral oil or cooking oil. Apply with a soft cloth and allow to soak. Wipe dry and then apply an appliance polish to thoroughly clean and protect the surface.

**NOTE:** The plastic tape must be removed from all chrome trim. It cannot be removed if it is baked on.



Be sure to place all literature in a safe place for future reference.



Make sure you have all the tools and materials you need before starting the installation of the cooktop.



When preparing cooktop opening, make sure the inside of the cabinet and the cooktop do not interfere with each other. (See section on preparing the opening.)



Your home must provide the adequate electrical service needed to safely and properly use your cooktop. (Refer to section on electrical requirements.)



When installing your cooktop in your home, make sure all local codes and ordinances are followed exactly as stated.



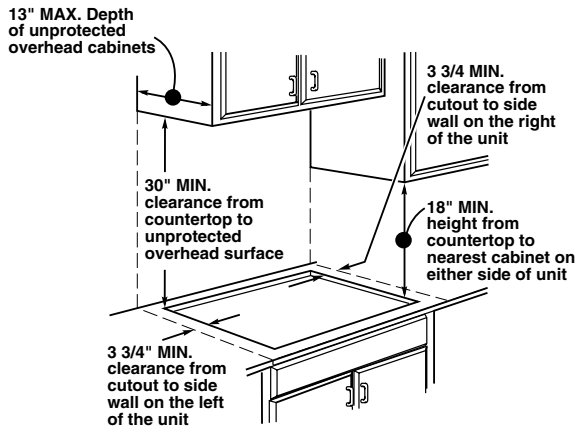
Make sure the wall coverings, countertop and cabinets around the cooktop can withstand heat (up to 200°F) generated by the cooktop.



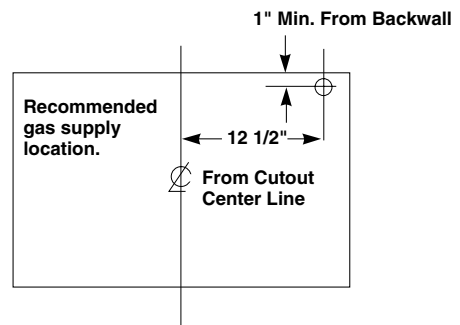
# Installation Instructions

## A PREPARING THE OPENING

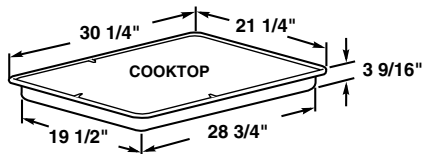
**A1** The following MINIMUM clearance dimensions must be maintained.



**A4** The recommended Gas Supply Location from the backwall.

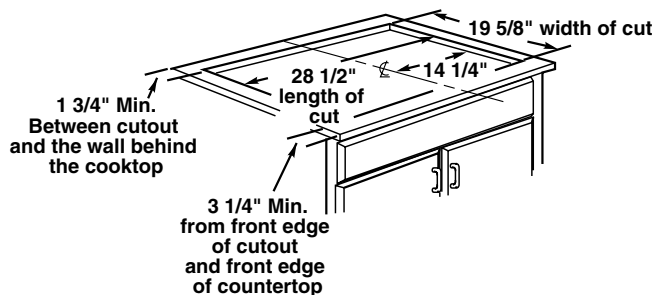


**A2** Overall cooktop dimensions

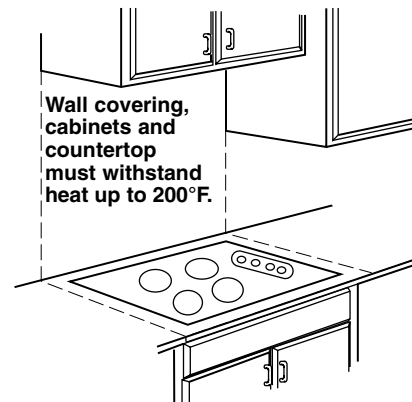


**A3** Cutout dimensions of the countertop

To insure accuracy, it is best to make a template when cutting the opening in the counter.



**A5** Make sure the wall coverings, countertop and cabinets around the cooktop can withstand heat (up to 200°F) generated by cooktop.

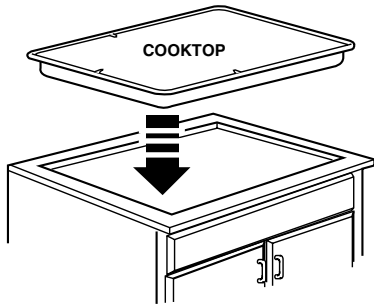


# Installation Instructions

## **B** Installing the Cooktop Unit

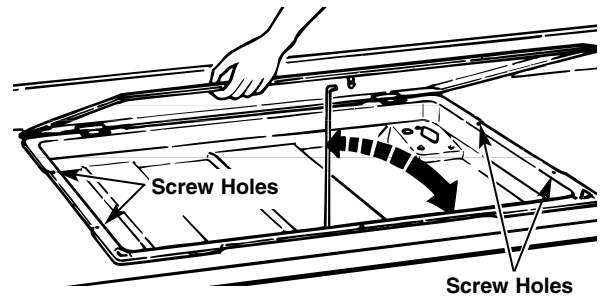
### **B1** Insert Cooktop Into Cutout

Insert the cooktop centered into the cutout opening. Make sure the front edge of the countertop is parallel to the cooktop. The unit must rest on the metal flange around the burner box. Make final check that all required clearances are met.



### **B2** Secure Cooktop to Cabinet

Attach the cooktop to the counter by inserting a screw in each corner that is suitable for your countertop.



# Installation Instructions

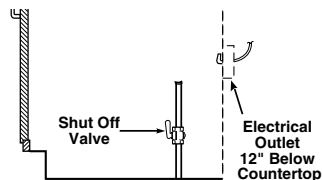
## C Installing the Cooktop

### C1 Provide Adequate Gas Supply

This cooktop is designed to operate on natural gas at 4" of water column pressure. It is shipped from the factory set for natural gas (except JGP319 models, which are set for LP). The convertible pressure regulator supplied with the unit must be connected in series with the manifold of the cooktop and must remain in series with the supply line regardless of whether natural or L.P. gas is being used. FOR PROPER OPERATION, THE MAXIMUM INLET PRESSURE TO THE REGULATOR MUST BE NO MORE THAN 14" OF WATER COLUMN PRESSURE. For checking the regulator, the inlet pressure must be at least 1" (or 3.4 KPA) greater than the regulator output setting. If the regulator is set for 4" of water column pressure, the inlet pressure must be at least 5". If the regulator is set for 10", the inlet pressure must be at least 11". The gas supply line to the cooktop should be 1/2" or 3/4" pipe.

### C2 Locate the electrical outlet and the Gas Shut Off valve beneath the cabinet.

**NEVER REUSE OLD CONNECTORS WHEN INSTALLING THIS UNIT.**



Install a manual shutoff valve in the gas line in an easily accessible location outside the cooktop. Be sure you know how and where to shut off the gas supply to the cooktop. Install the electrical outlet 12" below the countertop.

### C3 Installing the Regulator

**NEVER REUSE OLD CONNECTORS WHEN INSTALLING THIS COOKTOP.**

**WARNING: Never reuse old flexible connectors. The use of old flexible connectors can cause gas leaks and personal injury. Always use new flexible connectors when installing a gas appliance.**

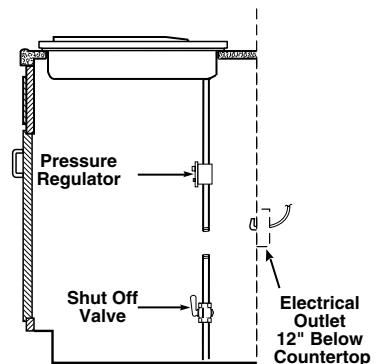
**Screw a section of pipe onto each end of the pressure regulator.**



To reduce the likelihood of gas leaks, apply teflon tape or a thread compound approved for use with LP or natural gases to all threaded connections.

### C4 Install the regulator onto the burner box bottom

Screw the regulator and pipe connection into the burner box bottom. Make sure the top of the regulator is facing toward the cabinet front, easily accessible through the cabinet doors.

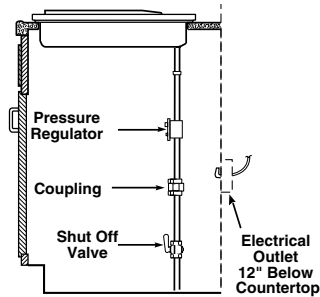


# Installation Instructions

## C Installing the Cooktop cont.

### C5 Complete the connection with a coupling

Install a coupling between the regulator and the shutoff valve to complete the connection.



### C6 Check for Leaks

After connecting the cooktop to gas, check system for leaks with a manometer. If a manometer is not available, turn the gas supply on to the cooktop and use a liquid leak detector at all joints and connections to check for leaks.

Tighten all connections if necessary to prevent gas leakage in the cooktop or supply line.

Check alignment of valves after connecting the cooktop to the gas supply to be sure the manifold pipe has not been moved. A misalignment could cause the valve knob stem to rub on the control panel, resulting in a gas leak at the valve.

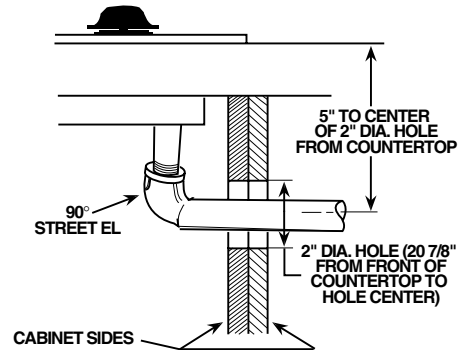
**DO NOT USE OPEN FLAME TO CHECK FOR LEAKS!**

**Disconnect this cooktop and its individual shutoff valve** from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures greater than 1/2" psig.

**Isolate the cooktop** from the gas supply piping system by closing its individual shutoff valve during any pressure testing of the gas supply system at test pressures equal to or less than 1/2" psig.

### C7 INSTALLATION OVER BUILT-IN OVEN

See built-in oven installation for complete installation instructions.



# Installation Instructions

## D Installation—Electrical Connections

- D1** Because of potential safety hazards under certain conditions, we strongly recommend against the use of an extension cord. However, if you still elect to use an extension cord, it is absolutely necessary that it be a UL listed 3-wire grounding type appliance extension cord and that the current carrying rating of the cord in amperes be equivalent to or greater than the branch circuit rating. Such extension cords are obtainable through your local appliance dealer.

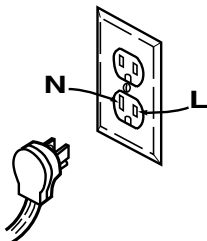
**IMPORTANT: (Please read carefully) FOR PERSONAL SAFETY, THIS APPLIANCE MUST BE PROPERLY GROUNDED.**

- D3** Where a standard two-prong wall receptacle is encountered, it is the personal responsibility and obligation of the customer to have it replaced with a properly grounded three-prong wall receptacle.

**Do not under any circumstances cut or remove grounding prong from the cooktop cord. Failure to provide proper polarization may create a hazardous condition.**

- D2** An adequate electrical supply and outlet must be used to operate the electrical parts of your cooktop.

- a. The power cord of this appliance is equipped with a three-prong (grounding) plug which must be used with a properly grounded three-hole outlet with a standard 120 Volt, 60 cycle AC household current.
- b. If you do not have a three-hole grounded outlet, have a qualified electrician change your old one.
- c. A grounding adaptor will be needed to convert the old one until the outlet can be replaced. This method is only temporary, and a qualified electrician should test it to be sure it meets requirements.



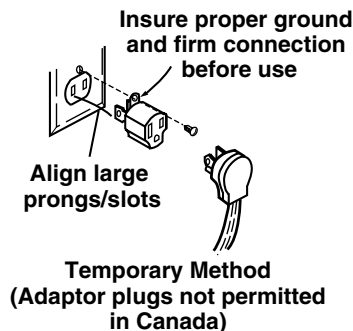
**Insure proper ground and firm connection before use**

# Installation Instructions

## D Installation—Electrical Connections

### D4 Usage situations where appliance power cord will be disconnected infrequently.

For 15 amp circuit only. Do not use an adaptor on a 20 amp circuit. Where local codes permit, a TEMPORARY CONNECTION may be made to a properly grounded two-prong wall receptacle by the use of a UL listed adaptor available at most hardware stores. The larger slot in the adaptor must be aligned with the large slot in the wall receptacle to provide proper polarity in the connection of the power cord.



**CAUTION:** Attaching the adaptor ground terminal to the wall receptacle cover screw does not ground the appliance unless the screw is metal, and not insulated, and the wall receptacle is grounded through the house wiring. The customer should have the circuit checked by a qualified electrician to make sure the receptacle is properly grounded.

When disconnecting the power cord from the adaptor, always hold the adaptor with one hand. If this is not done, the adaptor ground terminal is very likely to break with repeated use. Should this happen, DO NOT USE the appliance until a proper ground has again been established.

### Usage situations where appliance power cord will be disconnected frequently.

Do not use an adaptor plug in these situations because disconnection of the power cord places undue strain on the adaptor and leads to eventual failure of the adaptor ground terminal. The customer should have the two-prong receptacle replaced with a three-prong (grounding) receptacle by a qualified electrician before using the appliance.

# Installation Instructions

## E Cooktop Burners

### E1 Checking the Igniters

Operation of the electric igniters should be checked after the cooktop and supply line have been carefully checked for leaks and the cooktop has been connected to the electrical power.

- a. Push and turn a burner valve to the LITE position.
  - The burner valve should light when gas is available to the burner
  - Once the burner lights, it should be turned out of the LITE position.
- b. Try each valve separately until all burners have been checked.

### E2 Burner Ignition

**Cooktop Spark Ignition**—When you turn the cooktop knob to LITE, the spark igniter makes a series of electric sparks (ticking sounds) which light the burner.

During a power failure, the burners will not light automatically. In an emergency, a cooktop burner may be lit with a match by following the steps below.

**WARNING:** Lighting gas burners with a match is dangerous. You should match light the cooktop burners only in an emergency.

- a. Light a match and hold the flame near the burner you want to light. Wooden matches work best.
- b. Push in and turn the control knob slowly. Be sure you are turning the correct knob for the burner you are lighting.

**NOTE:** If the burner does not light within five seconds, turn the knob off and wait one minute before trying again.

### E3 The Burner Flames

Turn all burners full on and check the flames. They should be blue in color with no trace of yellow. Foreign particles in the gas line may cause an orange flame at first, but this will soon disappear.

To make adjustments:

- a. Remove the control knobs, grates and drip pans.
- b. Lift up the cooktop (hinged in rear).
- c. Use pliers to adjust the air shutter. Be sure to keep the gap in the air shutter facing straight up. Be very careful not to bend the air shutter when using pliers to make adjustments.
  - If the flames were yellow or fluttered, open the air shutter more than the original setting.
  - If the flames blew away from the burner, close the air shutter more than the original setting.



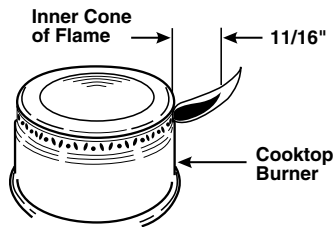
# Installation Instructions

## **E** Cooktop Burners cont.

### **E3** The Burner Flames (cont.)

#### **Burners should be checked frequently**

Check the inner cone of the flame. It should be about 11/16" long.



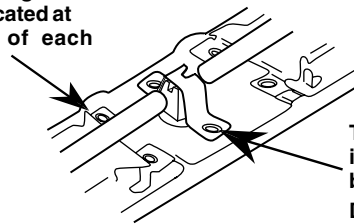
If the flame size is not the right length, the flame adjustment screw must be adjusted. To access the flame adjustment screw, remove the control knob for the burner needing adjustment. Insert a flat blade screwdriver through the shaft of the valve. To increase the flame length, rotate the screw counterclockwise. To decrease the flame length, rotate the screw clockwise.

**WARNING: If you attempt to measure the inner cone of the flame, please use caution. Burns could result.**

### **E4** Removing the Shipping Screws

Grasp the sides of the cooktop and lift up. Remove the shipping screws from each of the four burner assemblies.

The shipping screw will be located at the end of each burner.



**DO NOT REMOVE THE SCREWS HOLDING THE IGNITOR BRACKET!**

# Installation Instructions



## Operation Checklist



Double check to make sure everything in this manual has been completed. Rechecking steps will ensure safe use of the cooktop.



When ordering parts, always include the serial number, model number and a code letter to ensure proper replacement parts.



Make sure all controls are left in the OFF position.



**Recheck Steps:**  
**Double check to make sure everything in this manual has been completed. Rechecking steps will ensure safe use of the cooktop.**



Make sure the flow of combustion and ventilation air to the cooktop is unobstructed.



The serial plate for your cooktop is located on the bottom of the burner box. In addition to the model and serial numbers, it tells you the ratings of the burners and the type of fuel and pressure the cooktop was adjusted for when it left the factory.

### **CONVERTING TO LP GAS (or converting back to natural gas from LP)—JGP321 model only**

This cooktop leaves the factory set for use with natural gas. If you want to convert to LP gas, the conversion must be performed by a qualified LP gas installer.

The conversion instructions and LP orifices can be found in the accessories bag.




Keep these instructions and the orifices in case you want to convert back to natural gas.

# Before you call for service...

ge.com



**Troubleshooting Tips**  
 Save time and money! Review the chart on this page first and you may not need to call for service.

<b>Problem</b>	<b>Possible Causes</b>	<b>What To Do</b>
<b>Burners do not light</b>	<b>Plug on range is not completely inserted in the electrical outlet.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>On models with electric ignition, make sure electrical plug is plugged into a live, properly grounded outlet.</li> </ul>
	<b>Burner holes on the side or around the top of the burner may be clogged.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Remove the burners and clean them with a safety pin or paper clip. Make sure you do not enlarge the holes.</li> </ul>
	<b>Burners may not be fitted correctly onto the mounting brackets.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Remove the burners and reinstall them properly.</li> </ul>
<b>Burners have yellow or yellow-tipped flames</b>	<b>The combustion quality of burner flames needs to be determined visually.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Use the illustrations below to determine if your burner flames are normal. If burner flames look like <b>A</b>, call for service. Normal burner flames should look like <b>B</b> or <b>C</b>, depending on the type of gas you use. With LP gas, some yellow tipping on outer cones is normal.</li> </ul> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: flex-start; margin-top: 10px;"> <div style="text-align: center;">  <p><b>A—Yellow flames</b> Call for service</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p><b>B—Yellow tips on outer cones</b> Normal for LP gas</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p><b>C—Soft blue flames</b> Normal for natural gas</p> </div> </div>

Safety Instructions

Operating Instructions

Care and Cleaning

Troubleshooting Tips

Consumer Support

<b>Consumer Support</b>
<b>Troubleshooting Tips</b>
<b>Care and Cleaning</b>
<b>Operating Instructions</b>
<b>Safety Instructions</b>

**Notes.**

---

## GE Service Protection Plus™

GE, a name recognized worldwide for quality and dependability, offers you Service Protection Plus™—comprehensive protection on all your appliances—**No Matter What Brand!**

**Benefits Include:**

- Backed by GE
- All brands covered
- Unlimited service calls
- All parts and labor costs included
- No out-of-pocket expenses
- No hidden deductibles
- One 800 number to call

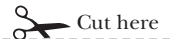
***We'll Cover Any Appliance.  
Anywhere. Anytime.\****

You will be completely satisfied with our service protection or you may request your money back on the remaining value of your contract. No questions asked. It's that simple.

Protect your refrigerator, dishwasher, washer and dryer, range, TV, VCR and much more—**any brand!** Plus there's no extra charge for emergency service and low monthly financing is available. Even icemaker coverage and food spoilage protection is offered. You can rest easy, knowing that all your valuable household products are protected against expensive repairs.

Place your confidence in GE and call us in the U.S. toll-free at **800.626.2224** for more information.

\*All brands covered, up to 20 years old, in the continental U.S.



Please place in envelope and mail to:

***General Electric Company***  
**Warranty Registration Department**  
**P.O. Box 32150**  
**Louisville, KY 40232-2150**

# Consumer Product Ownership Registration

Dear Customer:

Thank you for purchasing our product and thank you for placing your confidence in us.

We are proud to have you as a customer!

Follow these three steps to protect your new appliance investment:

# 1

**Complete and mail your Consumer Product Ownership Registration today.** Have the peace of mind of knowing we can contact you in the unlikely event of a safety modification.

# 2

After mailing the registration below, store this document in a safe place. It contains information you will need should you require service. Our service number is 800.GE.CARES (800.432.2737).

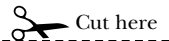
# 3

Read your Owner's Manual carefully. It will help you operate your new appliance properly.

Model Number

Serial Number

**Important: If you did not get a registration card with your product, detach and return the form below to ensure that your product is registered, or register online at ge.com.**



## Consumer Product Ownership Registration



Model Number

Serial Number

Mr.  Ms.  Mrs.  Miss

First Name

Last Name

Street Address

Apt. #

E-mail Address\*

City

State

Zip Code

Date Placed In Use  
Month

Day

Year

Phone Number  -  -



**GE Consumer & Industrial**  
Appliances  
General Electric Company  
Louisville, KY 40225  
ge.com

\* Please provide your e-mail address to receive, via e-mail, discounts, special offers and other important communications from GE Appliances (GEA).

Check here if you do not want to receive communications from GEA's carefully selected partners.

**FAILURE TO COMPLETE AND RETURN THIS CARD DOES NOT DIMINISH YOUR WARRANTY RIGHTS.**

For information about GEA's privacy and data usage policy, go to ge.com and click on "Privacy Policy" or call 800.626.2224.

**Notes.**

---

<i><b>Safety Instructions</b></i>	<i><b>Operating Instructions</b></i>	<i><b>Care and Cleaning</b></i>	<i><b>Troubleshooting Tips</b></i>	<i><b>Consumer Support</b></i>
-----------------------------------	--------------------------------------	---------------------------------	------------------------------------	--------------------------------



## GE Gas Cooktop Warranty—For Model JGP321 only. (For Customers in the United States)



All warranty service provided by our Factory Service Centers, or an authorized Customer Care® technician. To schedule service, on-line, 24 hours a day, visit us at [ge.com](http://ge.com), or call 800.GE.CARES (800.432.2737). Please have serial number and model number available when calling for service.

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

### For The Period Of: GE Will Replace:

#### One Year

From the date of the original purchase

**Any part** of the cooktop which fails due to a defect in materials or workmanship. During this **limited one-year warranty**, GE will also provide, **free of charge**, all labor and related service costs to replace the defective part.

### What GE Will Not Cover:

- Service trips to your home to teach you how to use the product.
- Improper installation, delivery or maintenance.
- Failure of the product if it is abused, misused, or used for other than the intended purpose or used commercially.
- Replacement of house fuses or resetting of circuit breakers.
- Damage to the product caused by accident, fire, floods or acts of God.
- Incidental or consequential damage caused by possible defects with this appliance.
- Damage caused after delivery.
- Product not accessible to provide required service.

**EXCLUSION OF IMPLIED WARRANTIES—Your sole and exclusive remedy is product repair as provided in this Limited Warranty. Any implied warranties, including the implied warranties of merchantability or fitness for a particular purpose, are limited to one year or the shortest period allowed by law.**

This warranty is extended to the original purchaser and any succeeding owner for products purchased for home use within the USA. If the product is located in an area where service by a GE Authorized Servicer is not available, you may be responsible for a trip charge or you may be required to bring the product to an Authorized GE Service Location for service. In Alaska, the warranty excludes the cost of shipping or service calls to your home.

Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state. To know what your legal rights are, consult your local or state consumer affairs office or your state's Attorney General.

Warrantor: General Electric Company, Louisville, KY 40225

# GE Gas Cooktop Warranty—For Model JGP321 only. (For Customers in Canada)



All warranty service provided by our Factory Service Centers or an authorized Customer Care® technician. For service, call 1.800.361.3400. Please have serial number and model number available when calling for service.

## For The Period Of: **GE Will Replace:**

**One Year**  
From the date of the original purchase

**Any part** of the cooktop which fails due to a defect in materials or workmanship. During this **limited one-year warranty**, GE will also provide, **free of charge**, all labor and related service costs to replace the defective part.

## What GE Will Not Cover:

- Service trips to your home to teach you how to use the product.
- Improper installation, delivery or maintenance.
- Failure of the product if it is abused, misused, or used for other than the intended purpose or used commercially.
- Replacement of house fuses or resetting of circuit breakers.
- Damage to the product caused by accident, fire, floods or acts of God.
- Incidental or consequential damage caused by possible defects with this appliance.
- Damage caused after delivery.
- Product not accessible to provide required service.

**EXCLUSION OF IMPLIED WARRANTIES—Your sole and exclusive remedy is product repair as provided in this Limited Warranty. Any implied warranties, including the implied warranties of merchantability or fitness for a particular purpose, are limited to one year or the shortest period allowed by law.**

WARRANTOR IS NOT RESPONSIBLE FOR CONSEQUENTIAL DAMAGES.

Warrantor: CAMCO INC.

Safety Instructions

Operating Instructions

Care and Cleaning

Troubleshooting Tips

Consumer Support

## Consumer Support.

---



### GE Appliances Website

In the U.S.: **ge.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, catalogs, or even schedule service on-line. You can also "Ask Our Team of Experts™" your questions, and so much more... **In Canada: geappliances.ca**



### Schedule Service

In the U.S.: **ge.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 1.800.361.3400**



### Real Life Design Studio

In the U.S.: **ge.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).

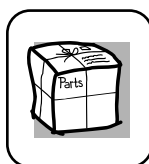
**In Canada, contact:** Manager, Consumer Relations, Camco, Inc.  
Suite 310, 1 Factory Lane  
Moncton, N.B. E1C 9M3



### Extended Warranties

In the U.S.: **ge.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 1.888.261.2133**



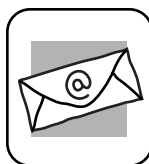
### Parts and Accessories

In the U.S.: **ge.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 Camco service center, or call 1.888.261.3055.



### Contact Us

In the U.S.: **ge.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: geappliances.ca**, or write to: Director, Consumer Relations, Camco, Inc.  
Suite 310, 1 Factory Lane  
Moncton, N.B. E1C 9M3



### Register Your Appliance

In the U.S.: **ge.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: geappliances.ca**



# Empotrada Estufa de cubierta a gas

*Instrucciones de seguridad* ... 2-5

*Instrucciones de operación*  
 Batería de cocina ..... 7  
 Para encender un quemador ..... 6  
 Tamaño de la llama ..... 6

*Cuidado y limpieza*  
 Estufa elevable ..... 8  
 Quemadores ..... 10  
 Perillas de control ..... 9  
 Regulación del aire ..... 11

*Instrucciones de instalación* ..... 12-24

*Solucionar problemas* ..... 25

*Apoyo al consumidor*  
 Apoyo al consumidor ..... 32  
 Garantía ..... 31

**Manual del propietario  
e Instrucciones de  
instalación**

JGP321—Gas Natural  
JGP319—LP

**Escriba aquí el número de modelo  
y los números de serie:**

**No. de modelo** \_\_\_\_\_

**No. de serie** \_\_\_\_\_

Estos números se encuentran en una etiqueta en la caja de los quemadores debajo de la estufa de cubierta.



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

Seguridad



## AVISO IMPORTANTE DE SEGURIDAD

La ley de Tóxicos y Agua Potable Segura de California exige al gobernador de California publicar una lista de las sustancias conocidas en el estado que causen cáncer, defectos de nacimiento u otros daños y exige a las empresas que alerten a los clientes sobre la exposición potencial a dichas sustancias.

Los aparatos de gas pueden causar una exposición menor a cuatro de estas sustancias, a saber; benceno, monóxido de carbono, formaldehído y hollín, causadas principalmente por la combustión incompleta de gas natural o combustibles licuados de petróleo (LP). Los quemadores correctamente ajustados, que se identifican por el color azulado de la llama en vez del color amarillo, minimizarán la combustión incompleta. Se puede minimizar la exposición a estas sustancias ventilando con una ventana abierta o usando un ventilador o una campana.

Operación

**ADVERTENCIA:** Si no se sigue exactamente la información de este manual, puede ocurrir un incendio o una explosión que cause daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.

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

Cuidado y limpieza

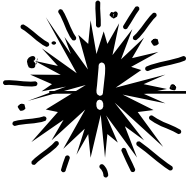
Solucionar problemas

Apoyo al consumidor



## **⚠ ADVERTENCIA!**

Por su seguridad, la información contenida en este manual debe seguirse para minimizar el riesgo de incendio, explosión, descarga eléctrica, o para evitar daños a la propiedad, lesiones personales o pérdida de vida.



### PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

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

- Su estufa deberá ser instalada y conectada a tierra correctamente por un técnico calificado, de acuerdo a las Instrucciones de instalación. Cualquier ajuste o servicio deberán realizarlo únicamente técnicos calificados en instalación o servicio de estufas de gas.
  - No trate de reparar o reemplazar cualquier parte de su estufa a menos que se recomiende en forma específica en este instructivo. Cualquier otro tipo de servicio deberá confiarse a un técnico calificado.
  - Si la estufa está ubicada cerca de una ventana, no coloque cortinas largas que podrían rozar los quemadores y provocar un incendio.
  - Conecte su estufa únicamente a una toma de corriente de 120 voltios que esté conectada a tierra. No quite la pata de conexión a tierra de la clavija. Si tiene alguna duda sobre el sistema eléctrico redondeada de conexión a tierra de su casa, es su responsabilidad y obligación personal cambiar la toma de corriente que no esté conectada a tierra por una toma de corriente adecuada para tres pates que esté conectada a tierra de acuerdo con los requerimientos del Código Eléctrico Nacional. No utilice un cable de extensión para este aparato.
  - Permita que las parrillas de los quemadores y otras superficies se enfríen antes de tocarlas o dejarlas donde los niños las puedan alcanzar.
  - Asegúrese de quitar todo el material de empaque de la estufa antes de utilizarla para evitar riesgos de incendio o lesiones por fuego o humo en caso de que se incendie el material de empaque.
  - No deje a los niños solos o sin atención si la estufa se encuentra caliente o funcionando. Podrían quemarse gravemente.
  - No permita que nadie se suba, se pare o se cuelgue de la estufa.
  - Asegúrese de que su estufa sea ajustada por un técnico de servicio calificado o un técnico calificado en la instalación para el tipo de gas de natural o LP. Su estufa se puede convertir para usarse con ambos tipos de gas. Consulte las instrucciones de conversión a gas LP adjuntas con su estufa. El modelo JGP319 viene adaptado desde la fábrica para el funcionamiento con gas LP.
- ADVERTENCIA:** Este kit de conversión debe ser instalado por un técnico de servicio calificado de acuerdo a las instrucciones del fabricante y todos los códigos y requisitos de la agencia competente. El incumplimiento de estas instrucciones podría resultar en lesiones graves o daños a la propiedad. La agencia calificada que realice este trabajo asume la responsabilidad de la conversión.
- **PRECAUCIÓN:** No deberán guardarse objetos que puedan ser de interés para los niños en los gabinetes que se encuentran sobre la cubierta. Los niños que se suban a la estufa para alcanzar algún artículo pueden lesionarse gravemente.
  - Siempre mantenga los utensilios de madera y plástico y los alimentos enlatados a una distancia segura de la estufa.
  - Siempre mantenga los revestimientos de paredes o los cortinas a una distancia segura de la estufa.
  - No lleve nunca prendas sueltas o colgantes al usar el aparato. Tenga cuidado al tomar los artículos guardados en los armarios sobre la estufa. Los materiales inflamables se podrían encender si tuvieran contacto con llamas o superficies calientes del horno y podrían causar quemaduras graves.



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

Seguridad

## ⚠ **ADVERTENCIA!**

Por su seguridad, la información contenida en este manual debe seguirse para minimizar el riesgo de incendio, explosión, descarga eléctrica, o para evitar daños a la propiedad, lesiones personales o pérdida de vida.



## PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

- Enseñe a los niños a no jugar con los controles o cualquier otra parte de la estufa.
- Por su seguridad, nunca utilice este aparato para calentar la habitación.
- Siempre mantenga las toallas y los paños para platos, los agarradores de ollas y otros elementos de tela a una distancia segura de la estufa.
- No guarde materiales inflamables cerca de la estufa.
- No guarde o utilice gasolina u otros vapores o líquidos inflamables cerca de éste u otro aparato.
- No permita que se acumulen otros materiales inflamables o grasa en o cerca de la estufa.
- No opere el quemador sin todas las partes en su lugar.
- No limpie la estufa con líquidos inflamables o volátiles.
- No limpie la estufa cuando la esté utilizando.
- Nunca limpie la superficie de la estufa cuando esté caliente. Alunijos limpiadores producen gases nocivos y los paños húmedos pueden causar quemaduras por vapor si se usan en una superficie caliente.
- Nunca use la estufa como una tabla de cortar.
- No use agua para fuegos iniciados por grasa. Nunca toque una sartén en llamas. Apague los controles. Ahogue una sartén en llamas sobre un quemador cubriendo completamente la sartén con una tapa que ajuste bien, una bandeja de hornear o una charola plana. Use un extintor de fuegos de sustancia química seca de multiuso o de tipo espuma.
- La grasa en llamas por fuera de una sartén se puede extinguir cubriéndola con bicarbonato de sodio, o si está disponible, usando un extintor de fuegos de sustancia química seca de multiuso o de tipo espuma.

Operación

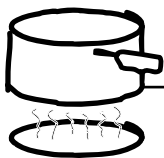
Cuidado y limpieza

Solucionar problemas



## COCINE MUY BIEN TODAS LAS CARNES Y AVES...

Cocine muy bien todas las carnes, incluyendo las carnes de aves; las carnes de res, por ejemplo, deben cocinarse a una temperatura INTERNA de por lo menos 160°F y las carnes de aves deben cocinarse a una temperatura INTERNA de por lo menos 180°F. Por lo general, cocinar a estas temperaturas protege contra las enfermedades que se transmiten a través de los alimentos.



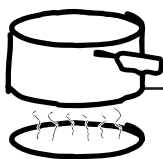
## QUEMADORES DE LA SUPERFICIE

Use el tamaño correcto de recipiente. Evite usar los recipientes que no son estables o se vuelcan fácilmente. Seleccione los recipientes con fondo plano bastante grandes para contener el alimento y evitar las salpicaduras y derrames. Esto ahorrará el tiempo de cocción e impedirá la acumulación peligrosa de alimentos; las salpicaduras dejadas o los derrames dejados sobre la estufa se pueden arder. Use recipientes con mangos que se pueden agarrar fácilmente y que permanecen fríos.

- Siempre use la posición de **LITE** (encendido) cuando encienda los quemadores y asegúrese de que éstos hayan encendido.
- Nunca deje desatendidos los quemadores en las posiciones de llamas altas. Las salpicaduras pueden causar humo y derrames de grasa que pueden encenderse.
- Cuando vaya a usar utensilios de vidrio para la cocina, asegúrese que estén diseñados para usarlos en la estufa.
- Siempre apague los quemadores antes de quitar una cacerola.
- Vigile con atención los alimentos que se fríen en llama alta.

Apoyo al consumidor





## QUEMADORES DE LA SUPERFICIE

Use el tamaño correcto de recipiente. Evite usar los recipientes que no son estables o se vuelcan fácilmente. Seleccione los recipientes con fondo plano bastante grandes para contener el alimento y evitar las salpicaduras y derrames. Esto ahorrará el tiempo de cocción e impedirá la acumulación peligrosa de alimentos; las salpicaduras dejadas o los derrames dejados sobre la estufa se pueden arder. Use recipientes con mangos que se pueden agarrar fácilmente y que permanecen fríos.

- Utilice únicamente agarraderas secas para las ollas calientes—las telas húmedas o mojadas que se usen en superficies calientes pueden dar como resultado quemaduras por el vapor que se produce. No permita que agarraderas de ollas se acerquen mucho a las llamas encendidas cuando levante una olla. No utilice toallas o cualquier otra tela voluminosa en lugar de los agarraderas de ollas que son especiales para agarrar cosas calientes.
- Para minimizar la posibilidad de quemaduras, el incendio de materiales inflamables y derrames, coloque los mangos hacia la parte de atrás sin extenderlos sobre los quemadores al lado.
- Siempre caliente la grasa lentamente y obsérvela cuando se calienta.
- No deje ningún elementos en la estufa.
- Si una combinación de aceites o grasa se usara al freír, revuelva antes de calentar o mientras la grasa se derrite lentamente.
- No use una olla tipo “wok” en la estufa si ésta tiene un aro metálico que se debe colocar sobre la parrilla del quemador para soporte. Este aro actúa como una trampa de calor que puede dañar la parrilla del quemador y la cabeza del quemador. También puede causar que el quemador funcione incorrectamente. Esto puede causar un nivel de monóxido de carbono superior al permitido por los estándares actuales, resultando en un peligro para la salud.
- Los alimentos para freír deben estar tan secos como sea posible. La escarcha sobre los alimentos congelados o la humedad sobre los alimentos frescos pueden provocar que la grasa caliente burbujee y escape por los lados del recipiente.
- Use la cantidad mínima de grasa para freír con poco o bastante aceite de una manera más eficaz. Llenar el recipiente de grasa demasiado puede causar salpicaduras al añadir alimentos.
- Use un termómetro al freír con bastante aceite cuando sea posible para evitar sobrecalentar la grasa sobre el punto de humo.
- Nunca intente mover una sartén de aceite caliente, especialmente una olla de fritar en aceite. Espere hasta que éste se enfríe.
- No queme alimentos sobre la estufa. Si quema alimentos bajo la campana, encienda el ventilador.
- No deje elementos de plásticos en la estufa.
- Mantenga los elementos de plásticos a una distancia segura de los quemadores.
- Si huele a gas, cierre la llave de paso del gas de la estufa y llame a un técnico de servicio especializado. Nunca utilice una llama para localizar una fuga.
- Para evitar la posibilidad de una quemadura, siempre asegúrese de que los controles para todos los quemadores estén apagados y que todas las parrillas de los quemadores estén frías antes de tratar de quitarlas.
- Nunca deje frascos o latas de grasa goteando en la estufa o cerca de ésta.
- No use papel aluminio debajo de las parrillas de los quemadores. Un mal uso podría resultar en un peligro de incendio o daños a la estufa.
- No cubra ni obstruya el área alrededor de las perillas de la estufa. Esta área debe mantenerse libre para que haya un funcionamiento adecuado de los quemadores y una ventilación apropiada.
- Limpie únicamente las partes que aparecen señaladas en este manual del propietario.

Seguridad

Operación

Cuidado y limpieza

Solucionar problemas

Apoyo al consumidor



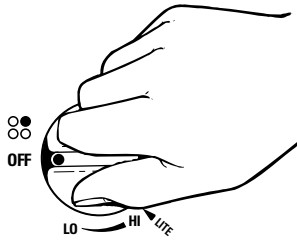
LEA ESTAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD CUIDADOSAMENTE.

**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**

# Cómo usar los quemadores de la superficie.

Su modelo puede tener otras características y apariencia que las ilustradas en este manual.

Seguridad



Asegúrese de girar la perilla de control a la posición OFF cuando termine de cocinar.

Operación

## Cómo encender un quemador

Sus quemadores se encienden por ignición eléctrica, eliminando así la necesidad de pilotos permanentes con llamas que estén encendidas de manera constante.

Presione la perilla de control y hágala girar en sentido contrario al de las agujas del reloj hasta **LITE** (encender). Después de encender el quemador, haga girar la perilla para ajustar el tamaño de la llama. Para apagar un quemador, haga girar la perilla hacia la derecha, hasta que se detenga en la posición de **OFF** (apagado).

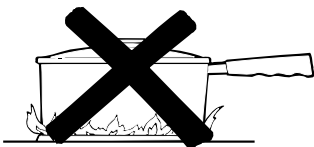
■ Verifique para asegurarse de que el quemador que encendió sea el que quiere usar.

■ En caso de una interrupción de la energía eléctrica, puede encender los quemadores con un cerillo. Acerque un cerillo encendido al quemador, y luego haga girar la perilla del quemador hasta la posición **LITE** (encender). Tome precauciones extremas cuando encienda los quemadores de este modo. Los quemadores que se estén usando cuando haya una interrupción de la energía eléctrica continuarán operando de manera normal.

■ No opere un quemador durante períodos de tiempo prolongados sin que haya un recipiente para cocinar sobre la parrilla del quemador. El acabado de la parrilla del quemador puede desportillarse si no hay una olla o una sartén que absorba el calor.

■ Asegúrese de que los quemadores y parrillas de los quemadores estén fríos antes de colocar la mano, una agarradera, trapos de limpieza u otros materiales sobre ellos.

Cuidado y limpieza



Nunca permite que la llama se extienda sobre los lados del recipiente.

## Cómo elegir el tamaño de la llama

**Para un manejo seguro de los recipientes, nunca permita que la llama se extienda sobre los lados del recipiente.**

Observe la llama, no la perilla del quemador, a medida que reduce el calor. El tamaño de la llama en un quemador de gas debe adaptarse al tipo de recipiente que esté usando.

Las llamas mayores que el fondo del recipiente no resultan en un calentamiento más rápido y podría ser peligroso.

Solucionar problemas



Use una olla tipo "wok" con fondo plano.

## Cocinar en ollas tipo "wok"

Recomendamos que use una olla wok con fondo plano. Se encuentran disponibles en la tienda de su localidad.

No utilice ollas tipo "wok" con arillos de soporte. Si coloca el arillo sobre la parrilla del quemador, puede causar que el quemador opere de manera inadecuada produciendo niveles de monóxido de carbono superiores a los estándares actuales permitidos.

Esto puede ser peligroso para su salud. No intente utilizar tales ollas tipo "wok" sin el arillo a menos que esté utilizando el Soporte de la olla tipo "wok." Se puede quemar gravemente si la olla tipo "wok" se vuelca.

Apoyo al consumidor



### **Batería de cocina para la estufa**

**Aluminio:** Se recomienda una batería de cocina de peso mediano ya que se calienta rápidamente y de manera uniforme. La mayoría de los alimentos se doran uniformemente en una sartén de aluminio. Use cacerolas con tapas que se ajusten perfectamente al cocinar y use una cantidad mínima de agua.

**Batería de cocina esmaltada:** Bajo algunas condiciones, se puede derretir el esmalte de ciertas ollas o sartenes. Siga las recomendaciones del fabricante de la batería de cocina para los métodos de cocción.

**Vidrio:** Existen dos tipos de recipientes de vidrio para cocinar—aquellos para usar sólo en el horno y los que se usan en la superficie de la estufa (cacerolas, cafeteras y teteras). El vidrio conduce el calor muy lentamente.

**Hierro fundido:** Si se calienta lentamente, la mayoría de las sartenes dará resultados satisfactorios.

**Cerámica de vidrio a prueba de calor:** Se puede usar ya sea en la superficie de la estufa o en el horno. Conduce el calor muy lentamente y también se enfría muy lentamente. Revise las instrucciones del fabricante de la batería de cocina para asegurarse de que se pueden usar en estufas de gas.

**Acero inoxidable:** Este metal por sí solo tiene propiedades caloríficas deficientes y normalmente se combina con cobre, aluminio u otros metales para una mejor distribución del calor. Normalmente, las sartenes de metales combinados funcionan satisfactoriamente si se usan con calor a nivel medio como lo recomiendan los fabricantes.

### **Consejos para realizar conservas caseras**

Asegúrese de que el recipiente para conservas se encuentre centrado sobre el quemador.

Cerciórese de que el recipiente para conservas tenga una base plana.

A fin de prevenir quemaduras de vapor o de calor, tenga mucho cuidado al realizar conservas.

Utilice recetas y procedimientos de fuentes confiables. Ciertos fabricantes, como Ball® y Kerr®, y el Servicio de Extensión del Departamento de Agricultura de los EE.UU. los ponen a su disposición.

Se recomiendan los recipientes de conserva de base plana. La utilización de recipientes de conserva con base ondulada puede extender el tiempo necesario para alcanzar el punto de ebullición.

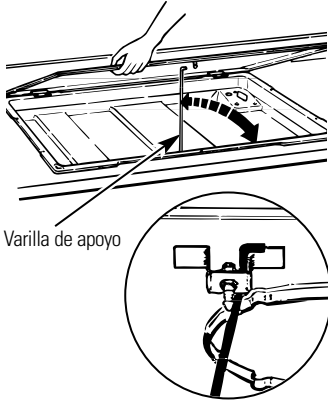
## Cuidado y limpieza.

Seguridad

El cuidado y la limpieza apropiados son importantes para que su estufa le proporcione un servicio eficiente y satisfactorio. Siga las siguientes indicaciones concienzudamente al cuidarla.

Antes de limpiar cualquier parte de su estufa, cerciórese de que todos los quemadores estén apagados y **DESCONECTE EL SUMINISTRO ELÉCTRICO A LA ESTUFA** en la caja de fusibles o el panel cortacircuito, o hale el enchufe del cordón de electricidad de la estufa desde el tomacorriente, ubicado en la pared trasera debajo de la estufa.

Operación



### Estufa elevable

Limpié el área debajo de la estufa frecuentemente. La acumulación de suciedad, especialmente la grasa, puede quemarse. Para facilitar la limpieza debajo de la superficie, se puede levantar la superficie y sostenerla con un brazo de seguridad. Después de limpiar debajo de la superficie con agua caliente y jabonosa, baje la superficie a su puesto normal. Tenga cuidado de no estrujarse los dedos.

### Para levantar la estufa:

Cerciórese de que todos los quemadores estén apagados y que la unidad esté fría. Retire los colectores de grasa, las parrillas y las perillas de control de la estufa. Agarre la estufa por la parte frontal y levántela. Eleve la varilla de apoyo a su sitio normal y engánchelo a la ménsula en la superficie inferior de la estufa para sostener la estufa mientras la limpia. Cerciórese de afianzar la varilla de apoyo de la estufa en la traba de enganche de la estufa.

### Para bajar la estufa:

Cuidadosamente reemplace la varilla de apoyo y baje la estufa. Ejercer presión hasta colocarla en su sitio. Cerciórese de que los enganches encajen en las trabas para afianzar la estufa. Reemplace las cuatro unidades de la superficie y las perillas de control.

Cuidado y limpieza

### Cubierta de porcelana

El acabado de porcelana esmalada es resistente, pero puede romperse debido a un mal uso.

El acabado es resistente a los ácidos. Sin embargo, cualquier tipo de alimentos ácidos que se derramen (como zumos de fruta, jitomate o vinagre) no debe dejarse mucho tiempo sobre el acabado.

Si se derraman ácidos sobre la estufa cuando está caliente, use una toalla de papel seca para limpiar de inmediato. Cuando la superficie se haya enfriado, lave con jabón y agua o con polvos limpiadores. Enjuague bien.

Para otro tipo de derrames, como son las salpicaduras de grasa, lave con jabón y agua o con polvos para limpiar una vez que la superficie esté fría. Pula con una tela seca.

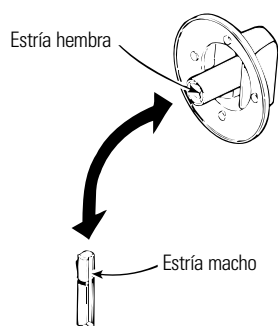
Solucionar problemas

Apoyo al consumidor

### Panel de control

Es una buena idea limpiar el panel de control después de cada vez que se usa la estufa. Para una limpieza más a fondo, se pueden retirar las perillas halándolas hacia fuera de sus vástagos. Lávelas con agua y jabón suave, enjuáguelas con agua limpia y séquelas con un trapo suave.

No utilice limpiadores abrasivos, limpiadores líquidos fuertes o limpiadores de hornos en el panel de control—dañarán el acabado. Una solución 50/50 de vinagre y agua caliente funciona bien.



### Perillas de control

Las perillas de control pueden quitarse para limpiarse.

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

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

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

### Parrillas de los quemadores

Las parrillas de los quemadores se deben lavar con frecuencia y, por supuesto, después de derrames. Lávelas con agua caliente y jabonosa y enjuáguelas con agua limpia. Seque las parrillas con un trapo – no los reemplace en la estufa estando mojados. Cuando reemplace las parrillas, asegúrese de colocarlas firmemente sobre los quemadores.

Para deshacerse de alimentos quemados, coloque las parrillas en un envase cubierto. Agregue 1/4 de taza de amoníaco y déjelas por 30 minutos. Lávelas, enjuáguelas y séquelas.

Aunque son duraderas, las parrillas gradualmente pierden su brillo, sin importar el cuidado que se les dé. Esto se debe a su continua exposición a altas temperaturas.

No opere un quemador por un período de tiempo prolongado sin una olla o sartén sobre la parrilla. El acabado de la parrilla se puede rajar si no hay una olla o sartén que absorba el calor.

### Colectores de grasa

Los colectores de grasa se pueden decolorar permanentemente si se exponen a un calor excesivamente alto o si se permite que se endurezca suciedad en ellos.

Retire las parrillas. Seguidamente saque los colectores de grasa.

Para remover las manchas de comida color marrón, remójelas por aproximadamente 20 minutos en un limpiador líquido un poco diluido o en una solución suave de amoníaco y agua (1/2 taza de amoníaco por un galón de agua). Enjuáguelas con agua limpia.

Las manchas de calor azules o doradas se pueden disminuir con un pulidor de metal pero por lo general son permanentes. Para minimizar las manchas, evite el uso excesivo de fuego alto y utilice sartenes con fondo plano que no se extiendan más de dos pulgadas del quemador de la superficie.

*Los colectores de grasa también se pueden lavar en la máquina lavaplatos*

Cuando reemplace los colectores de grasa, la muesca sobre el colector trasero y la muesca sobre el colector frontal deben encontrarse en el medio.

Seguridad

Operación

Cuidado y limpieza

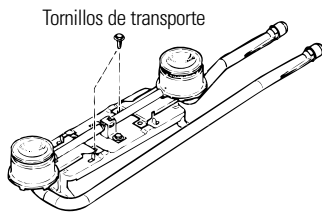
Solucionar problemas

Apoyo al consumidor

# Cuidado y limpieza.

Seguridad

Los agujeros en los quemadores se deben mantener limpios en todo momento para lograr una ignición apropiada y llamas uniformes y eficientes.



Un tornillo asegura cada uno de los quemadores en su lugar para prevenir su bamboleo durante el transporte. Retire y deseche el tornillo de transporte.

Operación

Cuidado y limpieza

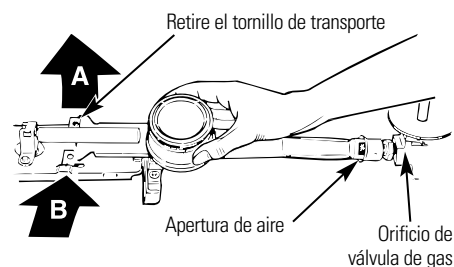
Solucionar problemas

Apoyo al consumidor

## Quemadores

Debe de limpiar los quemadores rutinariamente, especialmente después de derrames intensos que podrían obstruir estos orificios. Los quemadores se sacan para su limpieza si los tornillos de transporte se retiraron durante la instalación.

### Para retirar los quemadores:



1 Agarre la cabeza del quemador e inclínela hacia la derecha para soltar las dos lengüetas de las ranuras en el apoyo de los quemadores **(A y B)**.

2 Levante el extremo del ensamblaje del quemador, después sepárelo de la parte delantera de la estufa para soltar la apertura de aire del orificio de la válvula de gas.

■ Para remover comida quemada, remoje los quemadores en una solución de agua con un detergente líquido suave. Remoje los quemadores por 20 a 30 minutos. Si la comida no se enjuaga por completo, restriéguelos con agua y jabón y un cepillo o una almohadilla de plástico.

■ No utilice virutas de acero o limpiadores abrasivos porque obstruirán las aberturas de los quemadores y rayarán los quemadores.

■ Si las aberturas se obstruyen, límpielas con un alfiler de seguridad pequeño o una aguja de coser pequeña.

■ No intente limpiar los quemadores en una máquina lavaplatos automática. Los desechos de comida sueltos pueden obstruir las aberturas de los quemadores, y el fuerte mecanismo del detergente de la máquina lavaplatos puede dañar la cabeza de los quemadores.

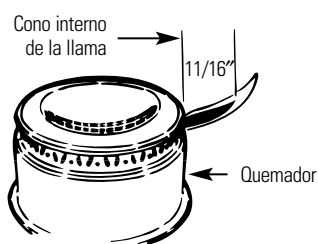
■ Antes de reemplazar los quemadores, escurra el exceso de agua y séquelos totalmente colocándolos en un horno en caliente por 30 minutos.

### Para reemplazar los quemadores:

1 Deslice la apertura de aire sobre el orificio de la válvula de gas.

2 Baje el ensamblaje de los quemadores y enganche las lengüetas en las ranuras en el apoyo de los quemadores.

3 Asegúrese de que ambas lengüetas estén en sus ranuras, que el quemador permanezca nivelado y recto, y que el tubo de flash forme una línea recta desde el encendedor hasta el quemador.



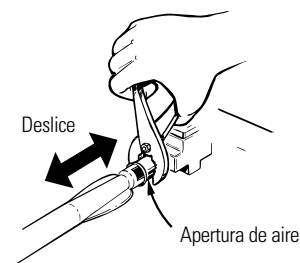
## Regulación del aire

Una apertura para la regulación del aire para cada quemador de la superficie regula el flujo de aire a la llama.

Cuando fluye la cantidad correcta de aire al quemador, la llama es uniforme, relativamente silenciosa y tiene conos azules puntiagudos de aproximadamente 11/16 pulgadas. Este es usualmente el caso con las aperturas programadas por la fábrica.

Con demasiado aire, la llama es inestable, posiblemente no quema en todo alrededor, y es bulliciosa; suena como un soplete.

Sin suficiente aire, no se ve ningún cono azul puntiagudo en la llama, se puede ver puntas amarillas, y se puede acumular hollín en la batería de cocina.



Si las llamas son amarillas, utilice alicates para abrir más la apertura de aire. Si soplan alejándose del quemador, cierre más la apertura de aire. Asegúrese de mantener la brecha en la apertura de aire mirando hacia arriba. Tenga cuidado de no torcer la apertura de aire cuando haga ajustes con el alicate.

Ahora observe el cono interno de la llama. Debería medir cerca de 11/16 pulgadas para todos los quemadores de la superficie. Si la llama no tiene la longitud apropiada, se debe ajustar el tornillo de ajuste de la llama. Para tener acceso al tornillo de ajuste de la llama, retire la perilla de control del quemador que se necesita ajustar. Introduzca un destornillador de punta plana a través del eje de la válvula. Para aumentar la longitud de la llama, gire el tornillo en sentido contrario al de las agujas del reloj. Para reducir la longitud de la llama, gire el tornillo en dirección de las agujas del reloj.

Seguridad

Operación

Cuidado y limpieza

Solucionar problemas

Apoyo al consumidor

# Instrucciones de instalación

# Estufa de 30"

¿Preguntas? Llame al 1.800.GE.CARES o visite nuestro sitio en la red a: [ge.com](http://ge.com)

## En el estado de Massachusetts:

- Este producto debe ser instalado por un plomero o instalador de productos de gas licenciado.
- Cuando se encuentre usando válvulas de cierre de bola, deben ser del tipo de manija en T.
- Un conector de gas flexible, cuando se utilice, no debe superar los 3 pies.

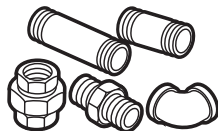
**PRECAUCIÓN:** Antes de comenzar, lea estas instrucciones completa y cuidadosamente.

- **IMPORTANTE**—Guarde estas instrucciones para que puedan ser usadas por el inspector local.
- **IMPORTANTE**—GUARDE TODOS LOS CÓDIGOS Y ORDENANZAS LEGALES.
- **Nota para el Instalador**—Cerciórese de dejar estas instrucciones con el Consumidor.
- **Nota para el Consumidor**—Mantenga estas instrucciones para referencia futura.
- **Nota**—Este electrodoméstico debe estar conectado a tierra apropiadamente.
- **IMPORTANTE:** La prueba de fuga del electrodoméstico debe efectuarse de acuerdo con las instrucciones del fabricante.
- **Nivel de destreza**—La instalación de este electrodoméstico requiere de destrezas mecánicas básicas.
- La instalación apropiada es la responsabilidad del instalador.
- La falla del producto debido a una instalación inadecuada no está cubierta por la garantía.

## MATERIALES QUE PODRÍA NECESITAR



4 tornillos



Accesorios de plomería

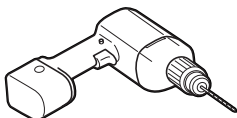


Sellador de juntas



Válvulas de cierre

## HERRAMIENTAS NECESARIAS



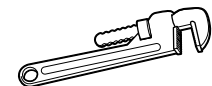
Broca de 1/8" y una taladradora eléctrica o de mano



Llave inglesa ajustable o llave inglesa de extremo abierto



Destornillador de punta plana



Llave de tubos



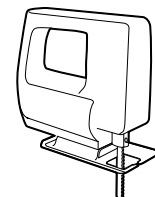
Destornillador de estrella



Lápiz



Regla



Sierra oscilante



# Instrucciones de instalación

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

### POR SU SEGURIDAD



#### ADVERTENCIA!!

Si la información en este manual no se sigue al pie la letra, un incendio, un explosión o una fuga de gas podría resultar en daños a la propiedad, en lesiones personales o en la muerte.

**¡No almacene ni use gasolina u otros vapores y líquidos inflamables en las cercanías de este o de ningún otro electrodoméstico!**



#### QUÉ HACER SI PERCIBE OLOR A GAS:

- Abra las ventanas.
- Apague cualquier llamas abiertas.
- No trate de encender ningún electrodoméstico. No toque ningún interruptor eléctrico; no use ningún teléfono en el edificio.
- Inmediatamente llame a su abastecedor de gas usando el teléfono de su vecino. Siga las instrucciones del abastecedor del gas.
- Si no logra ponerse en contacto con su abastecedor de gas, llama al cuerpo de bomberos.

La instalación y el servicio deben ser llevados a cabo por un instalador calificado, una agencia de servicios o por un proveedor de gas.

- Cerciórese de que la estufa es instalada apropiadamente por un instalador calificado o por un técnico de servicios.
- Para eliminar la posibilidad de quemarse con uno de los quemadores, evite almacenar objetos en los gabinetes superiores.
- No instale la unidad cerca de una puerta o donde una corriente de aire pueda afectar su uso.

### ANTES DE COMENZAR

La instalación de esta estufa debe cumplir con los códigos locales o, en ausencia de ellos, con el Código Nacional de Gas Combustible, ANSI Z223.1/NFPA.54, última edición. En Canadá, la instalación deben cumplir con el Código de Instalación de Gas Combustible actual, CAN/CGAB149.1 o el Código de Instalación de Propano actual, CAN/CGA-B149.2, y con códigos locales, donde corresponda. Esta estufa cuenta con una certificación de diseño de CSA International según ANSI Z21.1, última edición y la Asociación de Gas de Canadá según CAN/CGA-1.1, última edición.

Al igual que con cualquier otro electrodoméstico que utiliza gas y emite calor, existen ciertas precauciones de seguridad que deben cumplirse. Encontrará estas precauciones en la sección de Información Importante de Seguridad en la parte inicial de este manual. Léalas con atención.

# Instrucciones de instalación

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

### REQUISITOS ELÉCTRICOS

Este electrodoméstico debe estar eléctricamente conectado a tierra. Investigue los códigos aplicables en su área en este respecto. Si los códigos locales no son aplicables, siga el Código Eléctrico Nacional, ANSI/NFPA No. 70-La edición más reciente. Escriba a:

National Fire Protection Association  
Batterymarch Park  
Quincy, MA 02269

En Canadá, la conexión a tierra debe cumplir con el Código Eléctrico de Canadá CSA C22.1 Parte 1 actual, y/o con los códigos locales. Ver Instalación: Conexiones Eléctricas en esta sección.

Cerciórese de que la instalación de esta estufa en una casa móvil cumple con los requisitos de Manufactured Home Constructions and Safety Standard (El estándar de seguridad y construcción de casas fabricadas), Título 24 CFR, Parte 3280. Si estos estándares no son aplicables, usted debe seguir los de Manufactured Home Installations, ANSI A225.1 y Manufactured Home Installations, Sites and Communities y ANSI/NFPA 501A o los códigos locales. Podrá obtener una copia de los estándares federales escribiendo a:

Office of Mobile Home Standards  
HUD Building  
451 7th Street, S.W.  
Washington, D.C. 24010

### ADVERTENCIA! INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD PARA LA INSTALACIÓN

- Cerciórese de que las coberturas de las paredes, las cubiertas y los gabinetes alrededor de la estufa pueden soportar calor (hasta 200°F) que será generado por la estufa.
- Evite colocar gabinetes por encima de la estufa. Para reducir el peligro provocado por inclinarse sobre las llamas de quemadores en funcionamiento, instale una campana de ventilación sobre la estufa que se extienda hacia delante por lo menos 5" desde el frente de los gabinetes.

### ADVERTENCIA! INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD PARA LA INSTALACIÓN (cont.)

- La campana de ventilación debe estar construida con una plancha de metal de un grosor de no menos de 0,0122". Realice la instalación por encima de la estufa con un espacio de no menos de 1/4" entre la campana y la parte inferior del material combustible o gabinete de metal. La campana debe tener por lo menos el mismo ancho que el artefacto y debe estar centrada sobre el mismo. El espacio entre la superficie de cocción y la campana de ventilación **NUNCA DEBE SER MENOR A LAS 24 PULGADAS.**

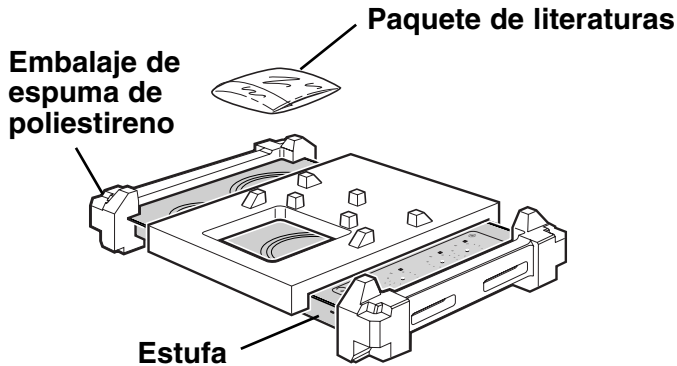
**EXCEPCIÓN:** La instalación de un horno a microondas o electrodoméstico de cocina sobre la estufa debe cumplir con las instrucciones de instalación incluidas en ese electrodoméstico.

- Si los gabinetes están ubicados sobre la estufa, deje un espacio mínimo de 30" entre la superficie de cocción y la parte inferior de los gabinetes sin protección.
- Si no puede mantenerse un espacio de 30" entre la superficie de cocción y el material combustible o los gabinetes de metal ubicado por encima, proteja la parte inferior de los mismos con un cartón aislado de 1/4" cubierto con una plancha de metal de no menos de 0,0122" de grosor. El espacio entre la superficie de cocción y los gabinetes protegidos **NUNCA DEBE SER MENOR A LAS 24 PULGADAS.**
- La distancia vertical desde el plano de la superficie de cocción hasta la parte inferior de gabinetes ubicados por encima que se encuentren más cerca que 1" al plano de los lados de la estufa no debe ser menor a 18". (Ver la Sección de Preparación de la Abertura.)
- **PRECAUCIÓN:** Los elementos que llamen la atención de los niños no deben guardarse en gabinetes ubicados por encima de la estufa—los niños que se trepan a la estufa para alcanzar objetos pueden resultar gravemente heridos.

# Instrucciones de instalación

## Lista de control antes de la instalación

- Retire los materiales de empaquetado y el paquete de literaturas antes de comenzar la instalación.



- Retire la cinta de embalaje. Para asegurarse de no dañar el acabado del producto, la mejor forma de quitar el pegamento de la cinta de embalaje de los electrodomésticos nuevos consiste en aplicar detergente líquido común, aceite mineral o aceite de cocina.

Aplique con un paño suave y deje remojar. Seque y aplique un producto para lustrar electrodomésticos de manera de limpiar y proteger la superficie.

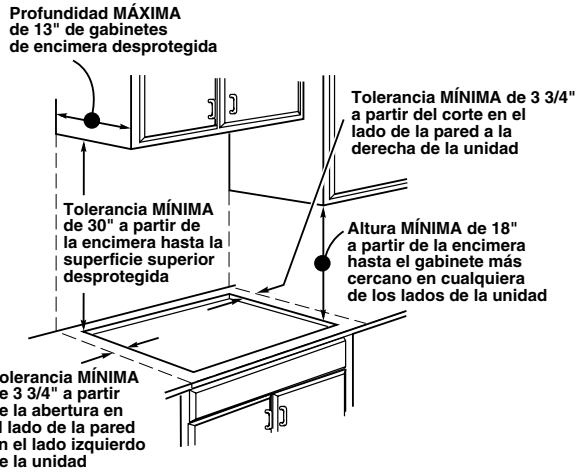
**NOTA:** Se debe retirar la cinta de embalaje de todas las piezas. Si se derrite será imposible de quitar.

- Cerciórese de colocar toda la literatura en un lugar seguro para usos futuros.
- Cerciórese de tener todas las herramientas y materiales que necesitará antes de comenzar la instalación de la estufa.
- Cuando esté preparando la apertura para la estufa, cerciórese de que el interior del gabinete y la estufa no interfieren entre sí. (Ver la sección acerca de la preparación de la apertura.)
- Su casa debe proporcionar el servicio eléctrico adecuado para usar la estufa con seguridad y apropiadamente. (Refiérase a la sección sobre requisitos eléctricos.)
- Cuando se encuentre instalando la estufa en su casa, cerciórese de que todos los códigos y ordenamientos locales se cumplan con precisión.
- Cerciórese de que las coberturas de las paredes, las cubiertas y los gabinetes alrededor de la estufa pueden soportar calor (hasta 200°F) que será generado por la estufa.

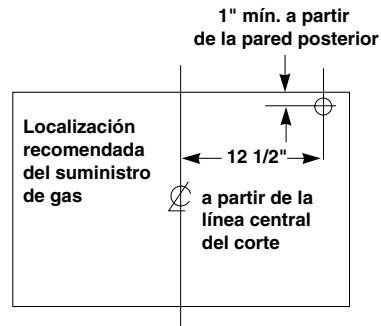
# Instrucciones de instalación

## A PREPARACIÓN DE LA ABERTURA

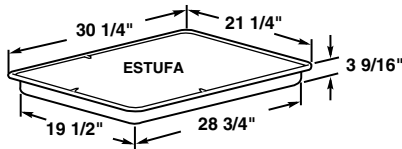
**A1** Se deben conservar las siguientes dimensiones de tolerancia MÍNIMAS.



**A4** La localización recomendada del suministro de gas desde la pared.

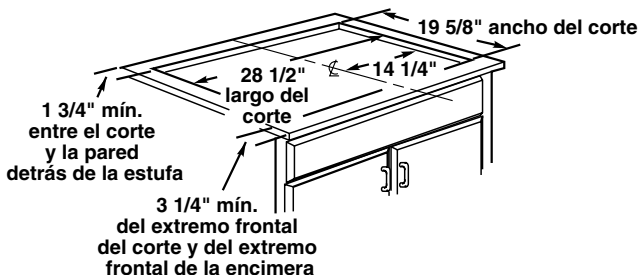


**A2** Dimensiones generales de la estufa

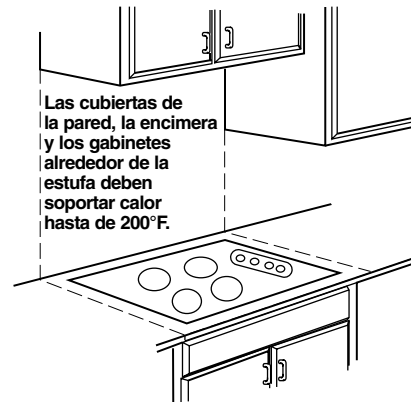


**A3** Dimensiones recortables de la encimera

Para garantizar la exactitud, es mejor hacer una plantilla cuando haga la abertura en la encimera.



**A5** Cerciñese de que las cubiertas de la pared, la encimera y los gabinetes alrededor de la estufa pueden soportar el calor (hasta 200°F) que será generado por la estufa.

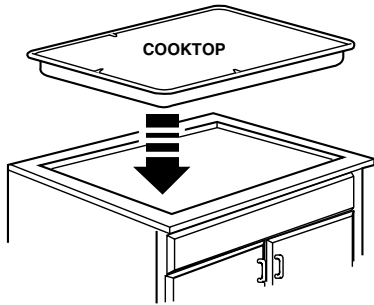


# Instrucciones de instalación

## B Cómo instalar la estufa

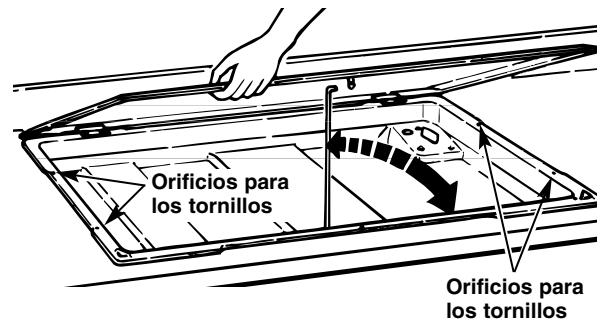
### B1 Inserte la estufa en la sección que ha sido recortada

Inserte la estufa centrada en la abertura que ha sido recortada. Cerciérese de que el extremo frontal de la encimera está paralelo con la estufa. La unidad debe descansar sobre un reborde de metal ubicado alrededor de la estufa. Finalmente cerciérese de que todas las tolerancias requeridas se hayan cumplido.



### B2 Asegure la estufa al gabinete

Sujete la estufa al mostrador de cocina insertando un tornillo en cada esquina que sea apropiado para la superficie de su mostrador de cocina.



# Instrucciones de instalación

## C Cómo instalar la estufa

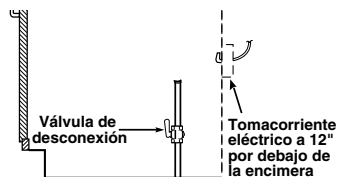
### C1 Proporcione un suministro de gas adecuado

Esta estufa está diseñada para operar con gas natural a una presión de columna de agua de 4". Es transportada desde la factoría con sus ajustes para funcionar con gas natural.

El regulador de presión convertible proporcionado con el electrodoméstico debe ser conectado en serie con el colector de la estufa y debe permanecer en serie con la línea de suministro sin importar si se está usando gas natural o gas LP. PARA UNA OPERACIÓN APROPIADA, LA PRESIÓN DE ADMISIÓN MÁXIMA DEL REGULADOR NO DEBE SER MAYOR DE 14" DE PRESIÓN DE COLUMNA DE AGUA. Para inspeccionar el regulador, la presión de admisión debe ser de por lo menos 1" (ó 3,4 KPA) por encima de los ajustes de salida del regulador. Si el regulador está ajustado para una presión de columna de agua de 4", la presión de admisión debe ser de por lo menos 5". Si el regulador está ajustado para 10", la presión de admisión debe ser de por lo menos 11". La línea de suministro de gas hacia la estufa debe ser de tuberías de 1/2" ó 3/4".

### C2 Localice el tomacorriente eléctrico y la válvula de desconexión de gas debajo de gabinete

**NUNCA REUTILICE CONECTORES VIEJOS CUANDO INSTALE ESTA ESTUFA.**



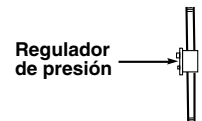
Instale una válvula de desconexión manual en la línea de gas en un lugar de fácil acceso fuera de la estufa. Cerciérese de que sabe cómo y dónde desconectar el suministro de gas hacia la estufa. Instale el tomacorriente eléctrico a 12" por debajo de la encimera.

### C3 Cómo instalar el regulador

**NUNCA REUTILICE CONECTORES VIEJOS CUANDO INSTALE ESTA ESTUFA**

**ADVERTENCIA: Nunca reutilice conectores flexibles viejos. El uso de conectores flexibles viejos puede causar fugas de gas y lesiones personales. Siempre use conectores flexibles nuevos cuando se disponga a instalar un electrodoméstico de gas.**

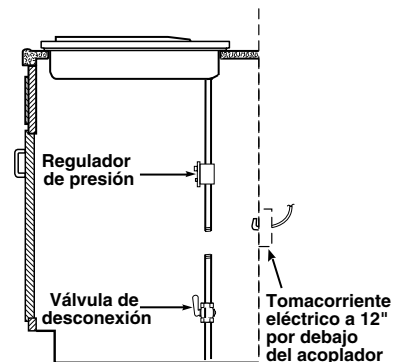
Atornille una sección de la tubería en cada uno de los extremos del regulador de presión.



Para reducir la posibilidad de fugas de gas, aplique cinta teflon o un compuesto para roscas aprobado para ser usado con LP o con Gases Naturales en todas las conexiones que incluyen roscas.

### C4 Instale el regulador en el fondo de la caja del quemador

Atornille el regulador y la conexión de la tubería en el fondo de la caja del quemador. Cerciérese de que la parte superior del quemador esté orientada hacia el frente del gabinete, con acceso fácil a través de las puertas del gabinete.



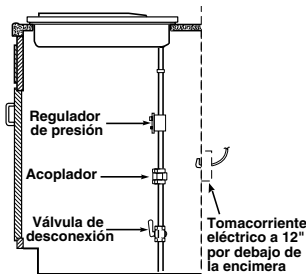


# Instrucciones de instalación

## C Cómo instalar la estufa cont.

### C5 Complete la conexión con un acoplador

Instale un acoplador entre el regulador y la válvula de desconexión para completar la conexión.



### C6 Inspeccione en búsqueda de fugas

Después de conectar la estufa al gas, inspeccione el sistema en búsqueda de fugas con un manómetro disponible. Si un manómetro no está disponible, conecte la línea de gas hacia la estufa y use un detector de fugas líquido en todas las juntas y las conexiones para verificar que no existen fugas. Apriete todas las conexiones si es necesario para prevenir fugas de gas en la estufa o en la línea de suministro. Inspeccione la alineación de las válvulas después de conectar la estufa al suministro de gas para cerciorarse de que la tubería del colector no ha sido movida. Una alineación inapropiada podría causar que el vástago de la válvula haga fricción en el panel de control, resultando en una fuga de gas en la válvula.

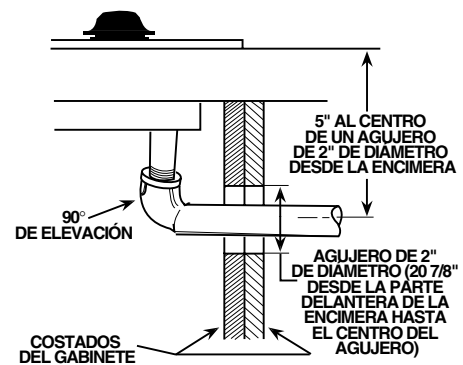
**¡NO USE LA LLAMA ABIERTA PARA INSPECCIONAR SI EXISTEN FUGAS!**

**Desconecte esta estufa y su válvula de desconexión individual** del sistema de tubería de suministro de gas durante cualquier prueba de presión del sistema a presiones de prueba superiores a los 1/2" psig.

**Aísla estufa** del suministro de las tuberías de gas natural cerrando la válvula de desconexión individual durante cualquier prueba de presión del sistema de suministro de gas a presiones de prueba igual o menor de 1/2" psig.

### C7 INSTALACIÓN SOBRE UN HORNO EMPOTRADO

Ver las instrucciones de instalación de hornos empotrados para instrucciones de instalación completas.



# Instrucciones de instalación

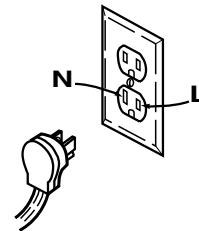
## D Instalación—Conexiones Eléctricas

- D1** Debido a los peligros potenciales bajo ciertas condiciones, no recomendamos el uso de una extensión eléctrica. Sin embargo, si no obstante nuestra recomendación decide usar una extensión eléctrica, es absolutamente necesario que la misma sea una extensión especial para electrodomésticos tipo UL con 3 alambres, uno conectado a tierra, y que el nivel de amperios que pueda transportar sea mayor que el nivel de amperios del circuito. Tales extensiones eléctricas las puede adquirir en sus distribuidores de electrodomésticos locales.

**IMPORTANTE: (Por favor, lea cuidadosamente) PARA SEGURIDAD PERSONAL, ESTE ELECTRODOMÉSTICO DEBE ESTAR CONECTADO A TIERRA DE MANERA APROPIADA.**

- D2** Un suministro eléctrico apropiado y un tomacorriente deben ser usados para operar las partes eléctricas de su estufa.

- El cable eléctrico de este electrodoméstico está equipado con un enchufe de tres puntas (con conexión a tierra), el cual debe ser usado para que esté apropiadamente conectado a tierra en un tomacorriente de 120 voltios estándar, y con corriente normal de 60 ciclos de corriente alterna.
- Si no tiene un tomacorriente de tres puntas conectado a tierra, haga que un electricista calificado le instale uno.
- Un adaptador de tierra será necesario para convertir el viejo hasta que el tomacorriente pueda ser reemplazado. Este método es solamente temporal, y un electricista calificado debe probarlo para cerciorarse de que el mismo cumple con las especificaciones.



Asegúrese de que exista una conexión a tierra apropiada y firme antes de usar

- D3** Donde se encuentre un tomacorriente de pared estándar de dos puntas, será responsabilidad personal y obligación del cliente hacer los arreglos para que el mismo sea cambiado por uno de tres puntas y apropiadamente conectado a tierra.

**Bajo ninguna circunstancia corte o remueva la punta de conexión a tierra del cable eléctrico de la estufa. No proporcionar polarización apropiada podría causar condiciones peligrosas.**



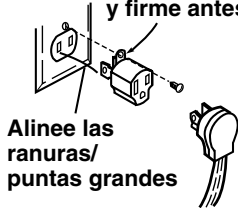
# Instrucciones de instalación

## D Instalación—Conexiones Eléctricas

### D4 Situaciones de uso donde el cable eléctrico del electrodoméstico será desconectado con poca frecuencia.

Para circuitos de 15 amperios solamente. No use un adaptador en un circuito de 20 amperios. Donde los códigos locales lo permitan, una CONEXIÓN TEMPORAL puede hacerse a un tomacorriente de pared apropiadamente conectado a tierra usando un adaptador UL disponible en la mayoría de las tiendas ferreterías. La ranura mayor en el adaptador debe estar alineada con la ranura mayor en el tomacorriente de pared para proporcionar la polaridad apropiada en la conexión del cable eléctrico.

Asegúrese de que existe una conexión a tierra apropiada y firme antes de usar.



Alinee las ranuras/  
puntas grandes

Método temporal  
(los adaptadores de enchufe  
no están permitidos en Canadá)

**PRECAUCIÓN:** El hecho de adherir el terminal a tierra del adaptador a la cubierta del tornillo del tomacorriente de la pared no conecta el electrodoméstico a tierra a no ser que el tornillo sea metálico, y no esté aislado, y el tomacorriente de pared esté conectado a tierra a través del cableado de la casa. El cliente debe solicitar que el circuito sea inspeccionado por un electricista calificado para cerciorarse de que el tomacorriente está conectado a tierra apropiadamente.

Cuando usted desconecte el cable eléctrico del adaptador, siempre sostenga el adaptador con una mano. Si no lo hace, es posible que los terminales de tierra del adaptador se rompan por el uso repetido. Si esto sucediera, NO USE el electrodoméstico hasta que la conexión a tierra haya sido restablecida.

**Situaciones de uso donde el cable eléctrico del electrodoméstico será desconectado con frecuencia.** No use un enchufe adaptador en estas situaciones ya que la desconexión del cable eléctrico ejerce tensión indebida en el adaptador y podría finalmente causar un fallo en el terminal conectado a tierra del adaptador. El cliente debería hacer los arreglos para que sus tomacorrientes de dos puntas sean reemplazados calificado antes de usar el electrodoméstico.

# Instrucciones de instalación

## **E** Quemadores de la estufa

### **E1** Cómo inspeccionar los encendedores

La operación de los encendedores eléctricos debería ser inspeccionada después de que la estufa y la línea de suministro han sido cuidadosamente inspeccionadas en busca de fugas y la estufa ha sido conectada a la fuente eléctrica.

- a. Empuje y encienda una válvula de uno de los quemadores hasta la posición LITE (Encendido)
  - La válvula del quemador deberá encenderse cuando el gas comienza a estar disponible en el quemador.
  - Una vez el quemador se enciende, debe girarse hasta alcanzar la posición LITE (Encendido).
- b. Pruebe cada válvula individualmente hasta que todos los quemadores hayan sido inspeccionados.

### **E2** Ignición de los quemadores

**Ignición de Chispa de la Estufa**—Cuando gire la perilla hacia la posición LITE de la estufa, el encendedor a chispa hace una serie de chispas eléctricas (un sonido intermitente) el cual enciende el quemador. Durante una interrupción del suministro eléctrico, los quemadores no se encenderán automáticamente. En una emergencia, los quemadores pueden encenderse con cerillas siguiendo los pasos abajo.

**ADVERTENCIA:** Encender un quemador de gas con cerillas es peligroso. Solamente encienda los quemadores de esta manera en casos de emergencia.

### **E2** Ignición de los quemadores (cont.)

- a. Encienda una cerilla y sostenga la llame cerca del quemador que desea encender. Las cerillas de madera son más recomendables.
- b. Acérquelo y gire lentamente el botón del quemador que desea encender. Cerciórese de que está girando el botón correspondiente al quemador que desea encender.

**NOTA:** Si el quemador no enciende dentro de cinco segundos, gire el botón hasta la posición de apagado y espere un minuto antes de intentarlo de nuevo.

### **E3** Las llamas del quemador

Encienda cada uno de los quemadores. Las llamas deberían ser azules sin evidencias de amarillo en lo absoluto. Las partículas foráneas en la línea de gas pueden causar una llama anaranjada al principio, pero esto pronto desaparecerá.

Para ajustarlos:

- a. Retire las perillas de control, las parrillas y los colectores de grasa.
- b. Levante la estufa (engoznada en la parte trasera).
- c. Utilice alicates para ajustar la apertura de aire. Asegúrese de mantener la brecha en la apertura de aire mirando hacia arriba. Tenga mucho cuidado de no torcer la apertura de aire cuando utilice alicates para ajustar.
  - Si las llamas son amarillas o agitadas, abra más la apertura de aire que la programación original.
  - Si las llamas soplan alejándose del quemador, cierre más la apertura de aire que la programación original.

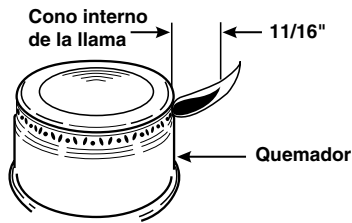
# Instrucciones de instalación

## E Quemadores de la estufa cont.

### E3 Las llamas del quemador (cont.)

#### Se deberán inspeccionar los quemadores con frecuencia

Inspeccione el cono interno de la llama—debería ser de 11/16" de largo.



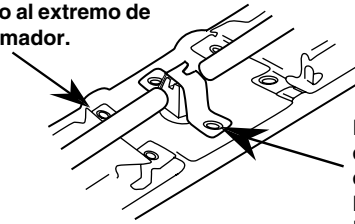
Si el tamaño de la llama no es de la longitud correcta, se debe ajustar el tornillo de ajuste de la llama. Para tener acceso al tornillo de ajuste de la llama, retire la perilla de control del quemador que se necesita ajustar. Introduzca un destornillador de punta plana a través del eje de la válvula. Para aumentar la longitud de la llama, gire el tornillo en sentido contrario al de las agujas del reloj. Para reducir la longitud de la llama, gire el tornillo en dirección de las agujas del reloj.

**ADVERTENCIA:** Si intenta medir el cono interno de la llama, por favor, tenga cuidado. Podría quemarse.

### E4 Retiro de los tornillos de transporte

Agarre los lados de la estufa y levántela. Retire los tornillos de transporte de cada uno de los cuatro ensamblajes de los quemadores.

El tornillo de transporte está localizado al extremo de cada quemador.



Este lugar es la ménsula encendedora. NO RETIRE LOS TORNILLOS QUE SUJETAN LA MÉNSULA.

**¡NO RETIRE LOS TORNILLOS QUE SUJETAN LA MÉNSULA ENCENDEDORA!**

# Instrucciones de instalación



## Lista de control de operación



Cerciórese de que todo lo contenido en esta guía ha sido completado. Repasar los pasos garantizará el uso seguro de la estufa.



Cerciórese de que todos los controles se encuentran en la posición OFF (APAGADO).



Cerciórese de que el flujo de combustión y el aire de ventilación hacia la estufa no está obstruido.



Una placa con el número de serie está localizada en la parte inferior de la caja de los quemadores. Además de los números de modelo y serie, esta placa le indica los índices de los quemadores y el tipo de combustible y presión a que la estufa fue ajustada cuando salió de la factoría.



Cuando se disponga a ordenar partes, siempre incluya el número de serie, el número del modelo y una letra código para garantizar que las partes de repuesto serán las apropiadas.



**Reinspección de los pasos: Inspeccione otra vez que todo lo contenido en esta guía se haya completado. Repasar los pasos garantizará el uso seguro de la estufa.**

## CÓMO CONVERTIR A GAS LP (o convertir de gas LP a gas natural)—modelo JGP321 solamente




Esta estufa sale de fábrica lista para utilizarse con gas natural. Si desea convertirla a gas LP, sólo un gasista calificado de gas LP debe realizarlo.

Las instrucciones de conversión y los orificios de gas LP se encuentran en la bolsa de accesorios.

Guarde las instrucciones y los orificios en caso de que desee convertir la estufa de nuevo a gas natural.



**Solucionar problemas**  
 ¡Ahorre dinero y tiempo! Revise la siguiente tabla primero y quizás no tenga que llamar para solicitar servicio.

Problema	Causas posibles	Qué hacer
<b>Los quemadores no encienden</b>	El enchufe de la estufa no está completamente conectado en el tomacorriente.	• En modelos con encendido eléctrico, asegúrese de que el enchufe eléctrico esté conectado a un tomacorriente activo, correctamente conectado a tierra.
	Los orificios de los quemadores en los lados o alrededor de la superficie del quemador pueden estar obstruidos.	• Retire los quemadores y límpielos con un alfiler de seguridad o un sujetapapeles. Asegúrese de no ensanchar los orificios.
	Puede que no hayan encajado correctamente los quemadores sobre las ménsulas de soporte.	• Retire los quemadores e instálelos nuevamente de forma adecuada.
<b>Los quemadores tienen llamas amarillas o puntas amarillas</b>	La calidad de la combustión de las llamas del quemador se debe determinar visualmente.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Use las siguientes ilustraciones para determinar si las llamas de su quemador son normales. Si las llamas del quemador tienen el aspecto de <b>A</b>, llame al servicio. Las llamas normales de los quemadores deben parecerse a <b>B</b> o <b>C</b>, según el tipo de gas que se esté utilizando. Con gas LP, es normal que las puntas de las llamas sean amarillas.</li> </ul> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p><b>A–Llamas amarillas</b> Llame al servicio</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p><b>B–Llamas con puntas amarillas</b> Normales para LP</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p><b>C–Llamas azules</b> Normales para gas natural</p> </div> </div>

Seguridad

Operación

Cuidado y limpieza

Solucionar problemas

Apoyo al consumidor

<b>Apoyo al consumidor</b>	<b>Solucionar problemas</b>	<b>Cuidado y limpieza</b>	<b>Operación</b>	<b>Seguridad</b>
----------------------------	-----------------------------	---------------------------	------------------	------------------

**Notas.**

---

## **Notas.**

---

**Seguridad**

**Operación**

**Cuidado y limpieza**

**Solucionar problemas**

**Apoyo al consumidor**

<b>Apoyo al consumidor</b>	<b>Solucionar problemas</b>	<b>Cuidado y limpieza</b>	<b>Operación</b>	<b>Seguridad</b>
----------------------------	-----------------------------	---------------------------	------------------	------------------

**Notas.**

---



## **Notas.**

---

**Seguridad**

**Operación**

**Cuidado y limpieza**

**Solucionar problemas**

**Apoyo al consumidor**

<i><b>Apoyo al consumidor</b></i>	<i><b>Solucionar problemas</b></i>	<i><b>Cuidado y limpieza</b></i>	<i><b>Operación</b></i>	<i><b>Seguridad</b></i>
-----------------------------------	------------------------------------	----------------------------------	-------------------------	-------------------------

**Notas.**

---

## Garantía de GE para su estufa a gas—Modelo JGP321 solamente.



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 [ge.com](http://ge.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 de la compra original

**Cualquier parte** de la estufa a gas que falle debido a defectos en los materiales o en la fabricación. Durante esta **garantía limitada de un año**, GE también proporcionará, **sin costo alguno**, toda la mano de obra y los servicios relacionados para reemplazar partes defectuosas.

### Lo que no está cubierto por GE:

- Viajes de servicio a su casa para mostrarle cómo funciona el equipo.
- Instalación, entrega o mantenimiento inapropiada.
- Fallo del producto resultante de modificaciones al producto o debido a uso incorrecto incluyendo no proporcionar mantenimiento razonable y necesario.
- Reemplazo de fusibles de la casa o reajuste del sistema de circuitos.
- Daño al producto causado por accidentes, incendios, inundaciones o actos de la naturaleza de fuerza mayor.
- Daños incidentales o consecuenciales causados por defectos posibles con este 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**

Seguridad

Operación

Cuidado y limpieza

Solucionar problemas

Apoyo al consumidor

## Apoyo al consumidor.

---



### *Página Web de GE Appliances*

**ge.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. También puede “Ask Our Team of Experts™” (Preguntar a nuestro equipo de expertos) sobre cualquier cuestión y mucho más...



### *Solicite una reparación*

**ge.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)*

**ge.com**

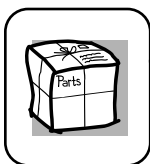
GE apoya el concepto de Diseño Universal—productos, servicios y ambientes que pueden usar gente de todas las edades, tamaños y capacidades. Reconocemos la necesidad de diseñar para una gran gama de habilidades y dificultades físicas y mentales. Para más detalles sobre las aplicaciones de GE Diseño Universal, 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*

**ge.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.

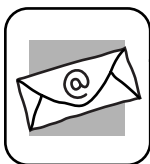


### *Piezas y accesorios*

**ge.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*

**ge.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*

**ge.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.