



E
B
-I

Owner's Manual & Installation Instructions

JP328
JP626

Safety Information 2 4

Operating Instructions 5

Care and Cleaning

C f Kf 6

D f 8

G C f f 6

L - C 8

M 8

f 6

f Ef C .. 7

f C 7

f 8

Installation Instructions

E C f f f 11

E f f 10

If f C 11

L f 10

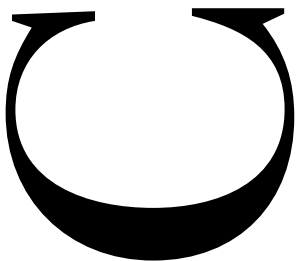
N 9

Troubleshooting Tips 12

Consumer Support

C f 14

f 13



Write the model and serial numbers here:

Model # _____

Serial # _____

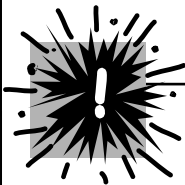
f f f
f



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

When using electrical appliances, basic safety precautions should be followed, including the following:

- D
 - B
 - B
 - H
 - D
 -
 - D
- **CAUTION:** I
 - A
 - A
 - A
 - N
 - F
 -
 - D
 - D



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.



⚠ WARNING! SAFETY PRECAUTIONS

■ F
 ■ D
 ■ F
 ■
 ■ D
 ■ D
 ■

■ A
 ■
 ■ D
 ■
 ■ N
 ■ B
 ■ D
 ■ M

Safety Instructions

Operating Instructions

Care and Cleaning

Troubleshooting Tips

Consumer Support

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



⚠ WARNING!
SAFETY PRECAUTIONS

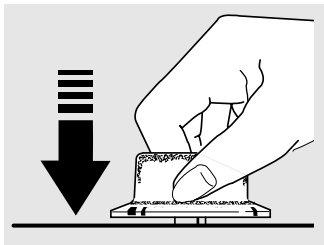
■ ● /
 ■ N
 ■ K
 ■ F
 ■
 ■ I
 ■ A
 ■
 ■ N
 ■ D
 ■ K
 ■ D
 ■ C
 M
 ■ D
 ■ K
 ■ N
 ■ N



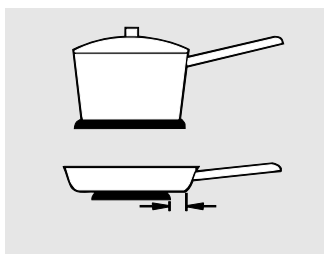
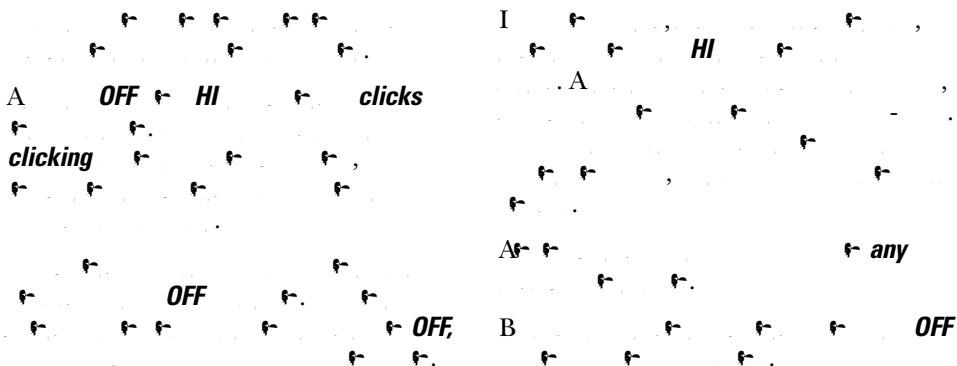
**READ AND FOLLOW THIS SAFETY INFORMATION CAREFULLY.
SAVE THESE INSTRUCTIONS**

Using the surface units.

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

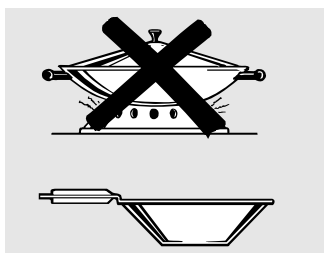
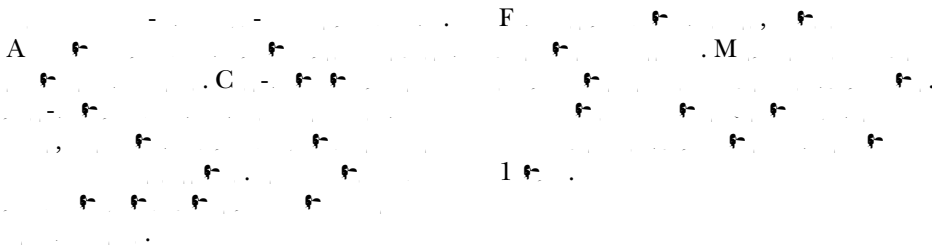


How to Set



Not over 1 inch.

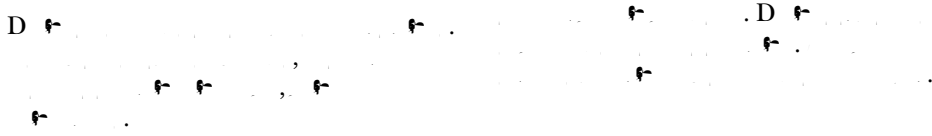
Surface Cookware Tips



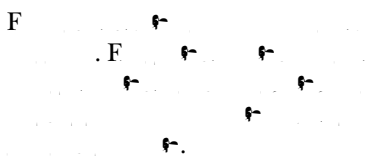
Use only flat-bottomed woks.

Wok Cooking

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



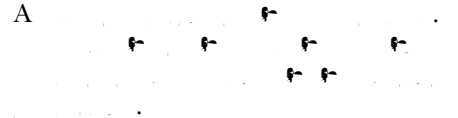
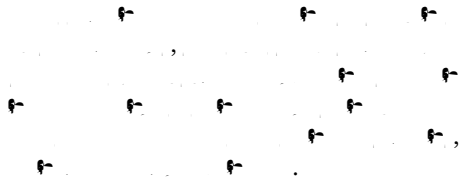
Deep Fat Frying



Care and cleaning of the cooktop.

Be sure electrical power is off and all surfaces are cool before cleaning any part of the cooktop.

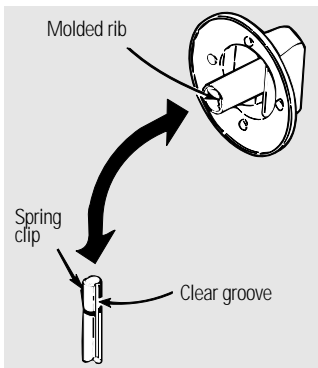
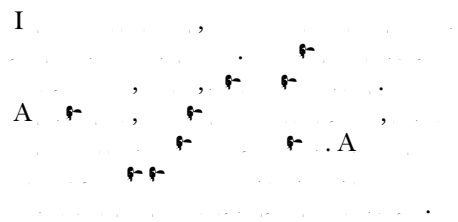
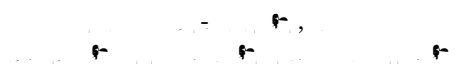
How to Remove Packaging Tape



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

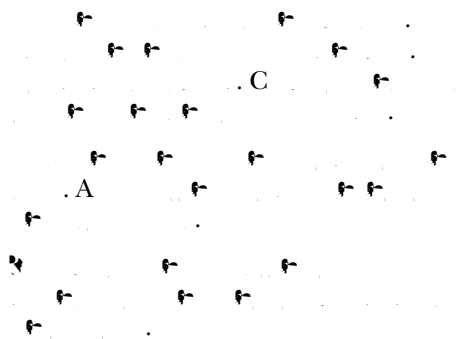
Glass Control Panel

The glass control panel on your cooktop has been tempered to withstand sudden temperature changes during cooking. Give it the normal care you would give any glass material.



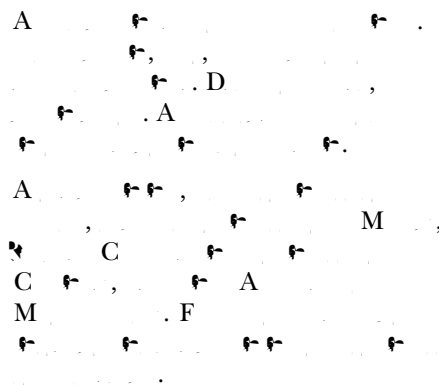
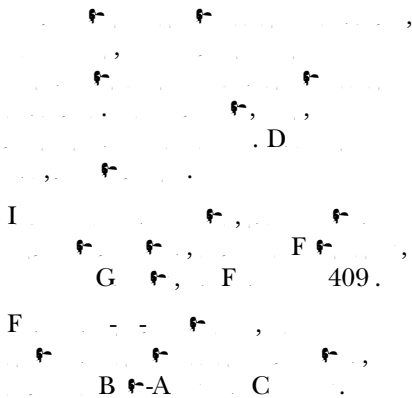
Control Knobs

The control knobs may be removed for easier cleaning.



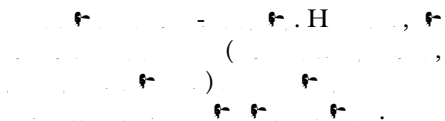
Stainless Steel Cooktop (on some models)

Do not use a steel-wool pad; it will scratch the surface.

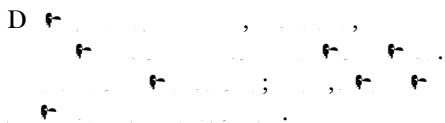


Porcelain Enamel Cooktop (on some models)

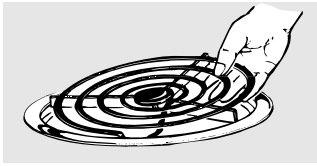
The porcelain enamel finish is sturdy but breakable if misused.



Metal Parts



Care and cleaning of the cooktop.

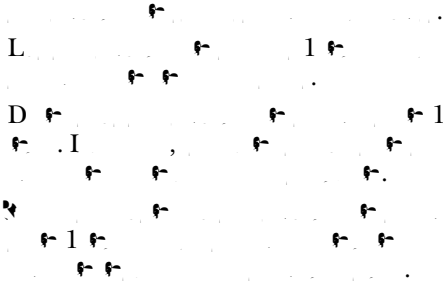


Lift the surface unit about 1 inch above the drip pan and pull it out.

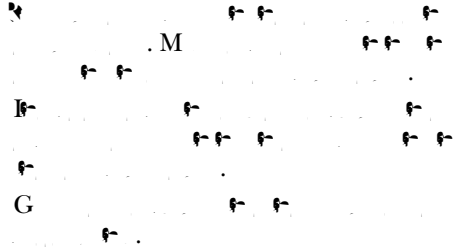
Surface Units



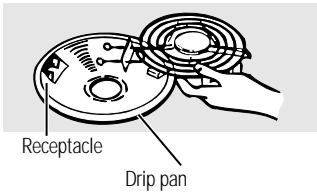
To remove a surface unit:



To replace a surface unit:

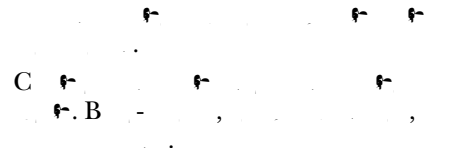
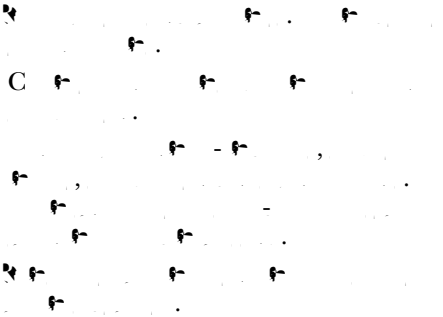


Do not immerse the surface units in liquids of any kind.
Do not clean the surface units in a dishwasher.
Do not bend the surface unit plug terminals.
Do not attempt to clean, adjust or in any way repair the plug-in receptacle.

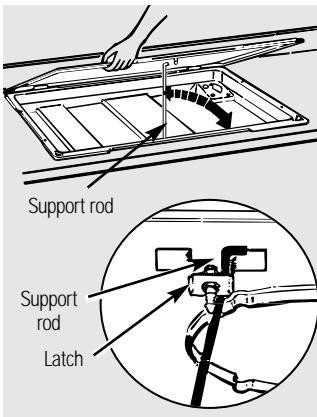


Receptacle
Drip pan

Drip Pans



Do not cover the drip pans with foil. Using foil so close to the receptacle could cause shock, fire or damage to the cooktop.

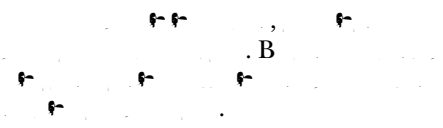


Support rod

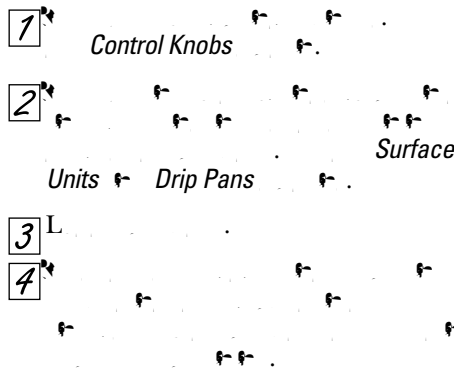
Support rod
Latch

Lift-Up Cooktop

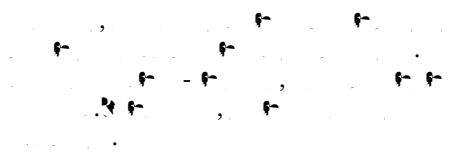
Clean the area under the cooktop often. Built-up soil, especially grease, may catch on fire.



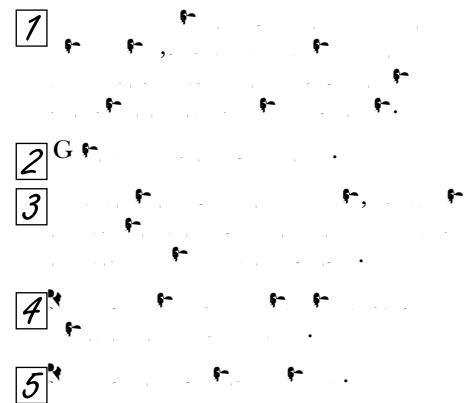
To raise the cooktop:



To clean the cooktop:



To lower the cooktop:



Be sure to secure the cooktop support rod in the cooktop strike catch.

Installation Instructions

Electric Cooktop

JP328, JP626

Questions? Visit our Website at: GEAppliances.com or Call the GE Answer Center at 800.626.2000.

BEFORE YOU BEGIN

Read these instructions completely and carefully.

- **IMPORTANT** –

- **IMPORTANT** – ●

- **Note to Installer** – B

- **Note to Consumer** – K

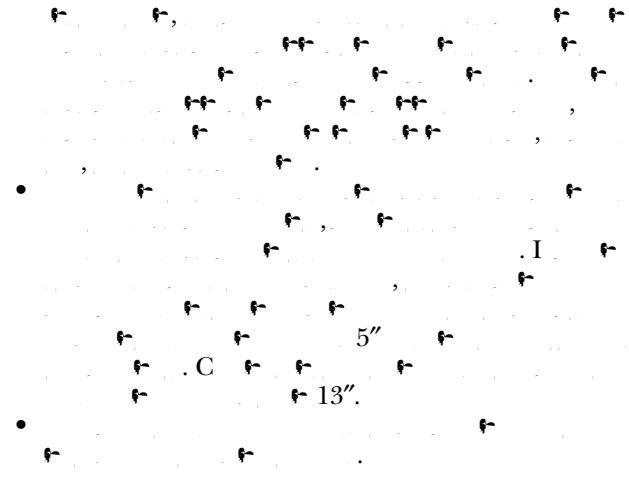
- **WARNING:**

● **WARNING IN CONNECTION**

-
-

FOR YOUR SAFETY:

- **WARNING** – B



TOOLS YOU WILL NEED

- E 1/8"
- F
-
-
-
- H

FOR TILE COUNTERTOP INSTALLATION

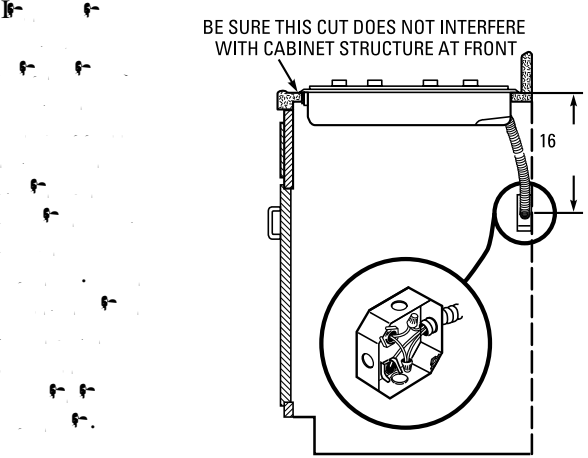
- E 5/32"
- 4 3/16" 1 1/4"

Installation Instructions

1 PREPARATION

B...

2 INSTALL THE JUNCTION BOX



Before You Call For Service...



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

Problem	Possible Causes	What To Do
Surface units not functioning properly	The surface units are not plugged in solidly.	<ul style="list-style-type: none"> • Verify that the surface unit is plugged in solidly.
	The surface unit controls improperly set.	<ul style="list-style-type: none"> • Check the surface unit controls and set them properly.
	The drip pans are not set securely in the cooktop.	<ul style="list-style-type: none"> • Verify that the drip pans are set securely in the cooktop.
	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	<ul style="list-style-type: none"> • Check the fuse or circuit breaker.

GE Built-In Cooktop Warranty.



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 www.GEAppliances.com, or call 800.GE.CARES (800.432.2737).

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

For The Period Of:	We Will Replace:
One Year From the date of the original purchase	Any part D full one-year warranty, GE, free of charge,

What GE Will Not Cover:

- Service trips to your home to teach you how to use the product.
- Improper installation.
- 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.

This warranty is extended to the original purchaser and any succeeding owner for products purchased for home use within the USA. 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

Safety Instructions

Operating Instructions

Care and Cleaning

Troubleshooting Tips

Consumer Support

Consumer Support.



GE Appliances Website

www.GEAppliances.com

For more information, visit our website at www.GEAppliances.com. You can find answers to your questions, schedule service, and more. For more information, visit our website at www.GEAppliances.com.



Schedule Service

www.GEAppliances.com

For more information, visit our website at www.GEAppliances.com. You can find answers to your questions, schedule service, and more. For more information, visit our website at www.GEAppliances.com.



Real Life Design Studio

www.GEAppliances.com

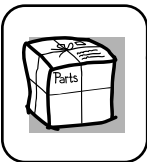
For more information, visit our website at www.GEAppliances.com. You can find answers to your questions, schedule service, and more. For more information, visit our website at www.GEAppliances.com.



Extended Warranties

www.GEAppliances.com

For more information, visit our website at www.GEAppliances.com. You can find answers to your questions, schedule service, and more. For more information, visit our website at www.GEAppliances.com.



Parts and Accessories

www.GEAppliances.com

For more information, visit our website at www.GEAppliances.com. You can find answers to your questions, schedule service, and more. For more information, visit our website at www.GEAppliances.com.

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.



Contact Us

www.GEAppliances.com

For more information, visit our website at www.GEAppliances.com. You can find answers to your questions, schedule service, and more. For more information, visit our website at www.GEAppliances.com.



Register Your Appliance

www.GEAppliances.com

Register your new appliance on-line—at your convenience! For more information, visit our website at www.GEAppliances.com.



Eléctrica Empotrada Estufa

**Manual del usuario
e instrucciones
de instalación**

JP328
JP626

Instrucciones de seguridad .. 2-4

Instrucciones de operación 5

Cuidado y limpieza

Cinta de empaque 6

Panel de control de vidrio 6

Partes metálicas 8

Perillas de control 6

Recipientes de goteo 8

Superficie de acero inoxidable .. 7

Superficie de levantar 8

Superficie esmaltada
en porcelana 7

Unidades de la superficie 8

Instrucciones de instalación

Conexiones eléctricas 11

Requisitos eléctricos 10

Instalación de la estufa 11

Ubicación 10

Herramientas necesarias 9

*Consejos para la solución
de problemas* 12

Soporte al consumidor

Soporte al consumidor 14

Garantía 13

**Escriba el modelo y los
números de serie a
continuación:**

Modelo No: _____

Serie No: _____

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

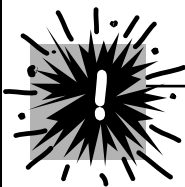


INFORMACIÓN DE SEGURIDAD IMPORTANTE. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE SU USO.

Seguridad

⚠ ¡ADVERTENCIA

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



PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

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

- Use este electrodoméstico sólo para el uso descrito en este manual.
- No intente reparar o reemplazar alguna parte de su estufa a menos que se recomiende específicamente en este manual. Cualquier otro servicio se debe remitir a un técnico calificado.
- Antes de realizar cualquier servicio, desconecte la fuente de energía de la estufa en el tablero general de distribución retirando el fusible o apagando el interruptor de circuitos.
- Asegúrese de que un electricista calificado instale y conecte a tierra correctamente el electrodoméstico de acuerdo con las instrucciones de instalación suministradas.
- Pida al instalador que le muestre la ubicación del interruptor de circuitos o fusible. Márquelo para una fácil referencia.
- No deje a los niños solos o sin supervisión en una zona donde un electrodoméstico está en uso. Nunca se debe permitir que alguien se siente o se pare en alguna parte del electrodoméstico.
- Enseñe a los niños a no jugar con los controles ni con ninguna otra parte de la estufa.
- No permita que nadie salte, se pare o se cuelgue de la estufa.
- **PRECAUCIÓN:** No se deben guardar en los gabinetes encima de la estufa artículos de interés para los niños ya que si se suben en la estufa para alcanzar dichos artículos pueden sufrir serias lesiones.
- Siempre mantenga el papel de colgadura o las cortinas de material combustible a una distancia prudente de la estufa.
- Siempre mantenga las toallas y paños para platos, guantes para ollas y otros artículos de tela a una distancia prudente de la estufa.
- Siempre mantenga los utensilios plásticos y de madera y los alimentos enlatados a una distancia prudente de la estufa.
- Nunca use ropa suelta o prendas que cuelguen mientras utiliza el electrodoméstico. El material inflamable se podría prender si entra en contacto con unidades calientes de la superficie y puede causar quemaduras severas.
- Use únicamente guantes para ollas que estén secos, los guantes húmedos en superficies calientes pueden causar quemaduras por el vapor. No deje que los guantes para ollas toquen las unidades calientes de la superficie. No use toallas u otros paños gruesos que puedan arder si entran en contacto con la unidad caliente de la superficie.

Operación

Cuidado y limpieza

Solucionar problemas

Soporte al consumidor



COCINE LA CARNE Y LAS AVES COMPLETAMENTE...

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



¡ADVERTENCIA! **PRECAUCIONES DE SEGURIDAD**

- Por su seguridad, nunca use este electrodoméstico para calentar el cuarto de la cocina.
- No use agua para extinguir incendios de grasa. Nunca levante una olla en llamas. Apague los controles. Sofoque la olla en llamas en una unidad de la superficie cubriendo la olla completamente con una tapa que encaje bien, con una bandeja de galletas o plana. Use un extintor químico seco multiusos o de tipo espumoso.
- Se debe sofocar la grasa encendida por fuera de la olla cubriéndola con soda cáustica o si está disponible, usando un extintor químico seco multiusos o de tipo espumoso.
- Cuando prepare comidas llameantes debajo de la campana, encienda el ventilador.
- No deje acumular grasas u otros materiales inflamables en la superficie.
- No toque las unidades de la superficie. Estas superficies pueden estar tan calientes como para quemar aunque estén de color oscuro. Durante y después de su uso, no las toque, ni permita que algún paño u otro material inflamable entre en contacto con las unidades de la superficie o con las áreas cercanas a las unidades de la superficie; deje suficiente tiempo para que se enfríen primero.

Las zonas potencialmente calientes son la superficie de la estufa y las áreas al frente.
- Para reducir la posibilidad de quemaduras, el encendido de materiales inflamables y los derrames, el mango de cualquier recipiente se debe girar hacia el centro de la estufa sin extenderse hacia ninguna unidad cercana de la superficie.
- Apague siempre el control de la unidad de la superficie antes de retirar el recipiente.
- Para evitar la posibilidad de quemaduras o descargas eléctricas siempre asegúrese de que los controles de todas las unidades de la superficie estén en la posición de apagado y que todas las resistencias estén frías antes de intentar levantar o remover la unidad.
- No sumerja o ponga en remojo las unidades removibles de la superficie. No las ponga en la lavadora de platos.
- Use sartenes de tamaño apropiado. Seleccione aquellas que tengan fondos planos suficiente para cubrir el elemento de calentamiento de la unidad de la superficie. El uso de ollas o sartenes de menor tamaño expondrá una porción de la unidad de la superficie al contacto directo y puede causar que la ropa se encienda. La relación correcta de la olla o sartén con respecto al quemador también mejorará la eficiencia.
- Nunca deje las unidades de la superficie sin atención en niveles de alta temperatura. Hervir en exceso causa humaredas y derramamientos de grasa que se pueden encender.
- Asegúrese de que los recipientes de goteo no estén cubiertos y estén instalados. Su ausencia durante la cocción podría dañar las partes de la superficie de la estufa y el cableado.
- No use papel aluminio para forrar los recipientes de goteo. Un uso incorrecto podría causar una descarga, peligro de incendio o daño a la estufa.

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

Seguridad

Operación

Cuidado y limpieza

Solucionar problemas

Soporte al consumidor



¡ADVERTENCIA! PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

- Sólo ciertos tipos de vidrios, vidrio/cerámica, vajillas de barro u otros recipientes de vidrio son adecuados para cocinar en la superficie de la estufa; otros se podrían romper debido a un cambio brusco de temperatura.
- Nunca limpie la superficie de la estufa cuando esté caliente. Algunos limpiadores producen gases nocivos y los paños húmedos pueden causar quemaduras por vapor si se usan en una superficie caliente.
- Vigile los alimentos mientras se fríen a niveles de temperatura altos o medios.
- Los alimentos a freír deben estar lo más secos posible. La escarcha de los alimentos congelados o la humedad en los alimentos frescos puede hacer que la grasa caliente salpique por fuera de los lados de la olla.
- Use poca grasa para freír incluso al sumergir los alimentos en la grasa. Llenar la olla con demasiada grasa puede resultar en derramamientos cuando se agregan los alimentos.
- Si se usa una combinación de aceites o grasas para freír, revuelva antes de calentar, o a medida que las grasas se mezclan lentamente.
- Siempre caliente la grasa lentamente y vigile mientras se calienta.
- Cuando sea posible, use un termómetro para grasa para evitar sobrecalentar la grasa.
- Nunca trate de mover una sartén con grasa caliente, especialmente una sartén profunda para freír. Espere hasta que la grasa esté fría.
- No almacene materiales inflamables cerca de la estufa.
- Mantenga los filtros de la campana y de la grasa limpios para mantener una buena ventilación y evitar que la grasa se encienda.
- No almacene o use materiales combustibles, gasolina u otros vapores y líquidos inflamables en la cercanía de éste o cualquier electrodoméstico.
- Limpie sólo las partes señaladas en este manual del usuario.
- No deje productos de papel, utensilios de cocina o alimentos en la estufa cuando no esté en uso.
- Mantenga la estufa limpia y libre de acumulación de grasa o derramamientos que se puedan encender.
- Nunca caliente recipientes de alimentos sin abrir, el aumento de presión podría causar que la lata explotara u otras lesiones.
- Nunca deje frascos o latas con restos de grasa sobre o cerca de la superficie de la estufa.

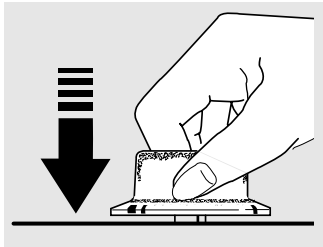


LEA Y SIGA ESTAS INSTRUCCIONES DE
SEGURIDAD CUIDADOSAMENTE.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Cómo usar las unidades de superficie.

En este manual, las características y el aspecto pueden ser diferentes a los de su modelo.



Cómo operar

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

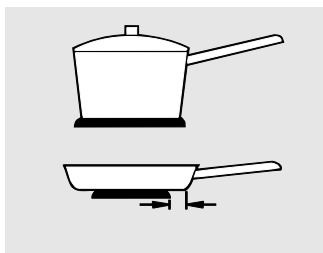
Tanto en apagado (**OFF**) como en alto (**HI**) el control **chasquea** al quedar en posición. Puede escuchar un sonido suave de un **chasquido** durante la cocción, que indica que el control mantiene el nivel de fuerza que se estableció.

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

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

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

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

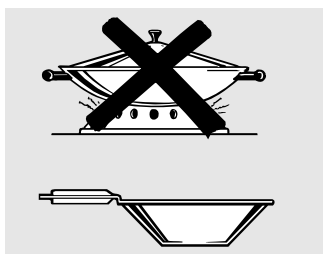


No debe exceder una pulgada (25 mm).

Consejos para la batería de cocina para la superficie

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

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



Use únicamente sartenes tipo Wok con el fondo plano.

Cocción en una sartén tipo Wok

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

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

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

Sartenes para freír

Los alimentos a freír deben estar lo más secos posible. La escarcha de los alimentos congelados o la humedad en los alimentos frescos puede hacer que la grasa caliente salpique por fuera de los lados de la olla.

Seguridad

Operación

Cuidado y limpieza

Solucionar problemas

Soporte al consumidor

Cuidado y limpieza de la estufa.

Seguridad

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

Operación

Cómo retirar la cinta del empaque

Para garantizar que no se haga daño al acabado del producto, la forma más segura de retirar el adhesivo que queda de la cinta de empaque en los nuevos electrodomésticos es la aplicación de un detergente líquido de uso casero para lavar platos, aceite mineral o aceite para cocinar.

Aplique con un paño suave y deje en remojo. Seque y luego aplique una cera para electrodomésticos para limpiar a fondo y proteger la superficie.

NOTA: La cinta plástica se debe retirar de todos los accesorios de cromo. No se podrán retirar después de quemarse.

Cuidado y limpieza

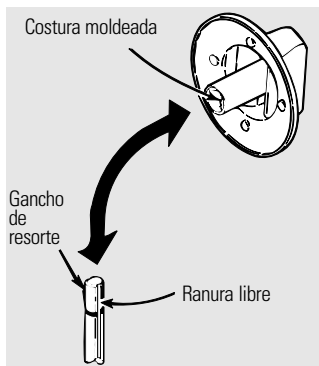
Panel de control de vidrio

El panel de control de vidrio de su estufa se ha sometido a un proceso de templado para soportar cambios bruscos de temperatura durante la cocción. Dele el cuidado normal que le daría a cualquier material de vidrio.

Aunque es resistente a los impactos, trate de no rayarlo para evitar que se rompa.

Si el vidrio está caliente, limpie los derramamientos con un paño seco o toalla de papel. Cuando se enfríe la superficie, lávelo, enjuáguelo y séquelo. Alternativamente, cuando el vidrio esté frío, esparza un limpiador de vidrios o ventanas. Evite el uso de polvos limpiadores o abrasivos fuertes que puedan rayar la superficie.

Solucionar problemas



Perillas de control

Las perillas de control se deben retirar para una limpieza más fácil.

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

La perilla tiene una ranura en cada lado. La ranura de un lado tiene un gancho de resorte. La otra ranura no tiene nada. Revise el interior de la perilla y busque la costura moldeada.

Lave las perillas en agua y jabón pero no las deje en remojo. Evite que el agua entre a los huecos de la boquilla de la perilla.

Reemplace la perilla ajustando la costura moldeada al interior de la perilla en la ranura libre en la boquilla.

SopORTE al consumidor

Superficie de acero inoxidable *(en algunos modelos)***No use almohadillas de fibra metálica que rayen la superficie**

Para limpiar la superficie de acero inoxidable, use un paño caliente y húmedo con un detergente suave apropiado para superficies de acero inoxidable. Use un paño limpio caliente y humedecido para remover el jabón. Seque con un paño limpio y seco.

Si siguen las manchas de comida, ensaye con un limpiador para cocina como Fantastik®, Simple Green®, o Formula 409®.

Para manchas difíciles de limpiar, use un limpiador estándar de acero inoxidable como Bon-Ami® o Cameo®.

Aplique el limpiador con una esponja húmeda. Use un paño limpio, caliente y humedecido para quitar el limpiador. Seque con un paño limpio y seco. Siempre restriegue suavemente en la dirección de la veta.

Después de limpiar, use una cera para acero inoxidable, como Stainless Steel Magic®, Revere Copper and Stainless Steel Cleaner®, o Wenol All Purpose Metal Polish®. Siga las instrucciones del producto para limpiar la superficie de acero inoxidable

Estufa de esmalte de porcelana *(en algunos modelos)*

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

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

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

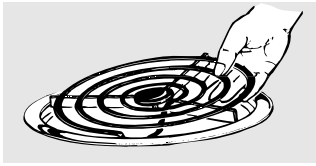
Para otros derramamientos como salpicaduras de grasa, lave con agua y jabón o limpie con polvos limpiadores después de que la superficie se enfríe. Enjuague bien. Brille con un paño seco..

Partes metálicas

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

Cuidado y limpieza de la estufa.

Seguridad



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

Operación

Unidades de la superficie

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

Para retirar una unidad de la superficie:

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

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

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

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

Para reemplazar una unidad de la superficie:

Reemplace el recipiente de goteo en el orificio de la superficie de la estufa. Asegúrese de que la abertura del recipiente quede alineada con el receptáculo.

Conecte los terminales de la unidad de superficie a través de la abertura en el recipiente de goteo hasta el receptáculo.

Guíe la unidad de la superficie a su lugar de forma que descanse a nivel.

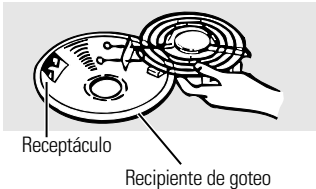
No sumerja las unidades de la superficie en líquidos de ninguna clase.

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

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

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

Cuidado y limpieza



Receptáculo

Recipiente de goteo

Recipientes de goteo

Retire las unidades de la superficie. Luego levante y saque los recipientes de goteo.

Limpie los recipientes de goteo a mano con agua tibia y jabonosa. Para retirar los alimentos adheridos que se han quemado, remoje en agua caliente jabonosa por varias horas. Luego restriegue con una esponjilla plástica con jabón si es necesario.

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

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

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

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

Solucionar problemas



Varilla de soporte

Varilla de soporte

Pestillo

Superficie de la estufa de levantar

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

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

Para levantar la superficie de la estufa:

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

Para limpiar la superficie de la estufa:

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

Para bajar la superficie de la estufa:

- 1 Mientras sostiene la superficie de la estufa con una mano, cuidadosamente libere la varilla de apoyo del soporte y regrésela a su posición original.
- 2 Cuidadosamente baje la estufa.
- 3 Para asegurar la superficie, presione el frente de la estufa para cerciorarse de que las puntas encajen en los pasadores.
- 4 Reemplace cualquier recipiente de goteo y las unidades de la superficie que haya retirado.
- 5 Reemplace las perillas de control.

Soporte al consumidor

Cerciórese de ajustar la varilla de soporte de la superficie en el pasador de la superficie de la estufa.

Instrucciones de Instalación

Estufa Eléctrica

JP328, JP626

ANTES DE EMPEZAR

Lea estas instrucciones completa y cuidadosamente.

- **IMPORTANTE** – Guarde estas instrucciones para el uso del inspector local.
- **IMPORTANTE** – Cumpla con todos los códigos y ordenanzas que apliquen.
- **Nota para el instalador** – Asegúrese de dejar estas instrucciones al consumidor.
- **Nota para el consumidor** – Guarde estas instrucciones para referencia futura.
- **ADVERTENCIA:** Por seguridad personal, este aparato se debe conectar a tierra correctamente. Consulte la sección INSTRUCCIONES PARA LA CONEXIÓN A TIERRA en estas Instrucciones de instalación.
- La instalación correcta es responsabilidad del instalador.
- La falla del producto debido a una instalación incorrecta no está cubierta por la garantía.

PARA SU SEGURIDAD:

- **ADVERTENCIA** – Antes de empezar la instalación, mueva el interruptor a la posición de apagado en el panel de servicio y bloquee el suministro desconectando cualquier medio de suministro de energía para evitar que se pueda encender de forma accidental. Cuando no se puede bloquear la desconexión del servicio, pegue de forma segura al panel de servicio un letrero grande de advertencia, como una placa.
- Para eliminar el riesgo de quemaduras o incendios al alcanzar elementos calientes por encima de la superficie, se debe evitar instalar gabinetes de almacenamiento por encima de las unidades de la superficie. Si hay gabinetes, se puede reducir el riesgo instalando una campana de estufa que se proyecte horizontalmente un mínimo de 5 pulgadas (15 cms) más allá del fondo de los gabinetes. La instalación de los gabinetes por encima de la estufa no puede ser más profunda de 13 pulgadas (33 cms).
- La superficie de la estufa debe estar al alcance y se debe iluminar con luz natural durante el día.

HERRAMIENTAS NECESARIAS

- Taladro eléctrico o manual y broca de 1/8"
- Destornillador de cabeza plana
- Destornillador de estrella
- Lápiz
- Regla
- SERRUCHO DE MANO

PARA INSTALACIÓN EN MOSTRADOR DE LOZA

- Taladro eléctrico y broca de 5/32"
- Tornillos de mampostería de 4³/₁₆" x 1¹/₄"

DIMENSIONES Y ESPACIOS PARA EL PRODUCTO

Se debe tener espacio en el mostrador para la instalación de la estufa de mostrador. Para garantizar la exactitud, es mejor hacer una plantilla cuando corte la abertura en el mostrador. Consulte en la ilustración a continuación todas las dimensiones necesarias.

Al seleccionar una ubicación, se deben mantener las siguientes distancias entre la estufa y las superficies combustibles adyacentes:

- Espacio mínimo vertical de 30" (76 cms) desde la superficie de la estufa hasta la superficie superior

Installation Instructions

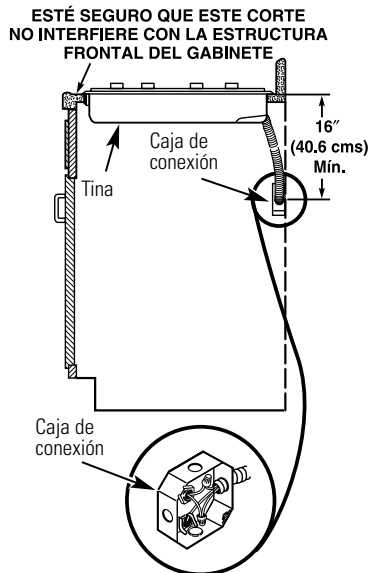
1 PREPARACIÓN

Antes de instalar la unidad o trasladarla a otro lugar, pida al electricista que verifique:

- Que su casa tenga un servicio eléctrico adecuado.
- Que la adición de la estufa no sobrecargue el circuito de la casa que use.

2 INSTALE LA CAJA DE CONEXIÓN

Instale una caja de conexión aprobada que sea de fácil acceso a través del frente del gabinete donde se localizará la estufa. Consulte la ilustración de la derecha para la localización sugerida para el montaje.



3 INSTALE LA ESTUFA

Instale la estufa en la abertura de corte.

NOTA Si la estufa se instala en un mostrador ciego (uno sin abertura para gabinete por debajo), las conexiones de cable se deben hacer antes de colocar la estufa en el corte.

4 ASEGURE LA ESTUFA

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

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

5 HAGA LAS CONEXIONES ELÉCTRICAS

⚠ ADVERTENCIA

Se debe desconectar el fluido eléctrico hacia la línea de alimentación de la estufa, mientras se hacen las conexiones de la línea. No hacerlo podría resultar en lesiones serias o en la muerte.

Al hacer las conexiones de los cable, use la longitud completa del conducto suministrado (3 pies ó 91 cms). No se debe cortar el conducto.

Conecte los cables negro y rojo del conducto de la unidad del mostrador con los cables correspondientes en la caja de conexión.

Los cables eléctricos suministrados con este electrodoméstico están aprobados por UL para conexión a un cableado de vivienda de calibre mayor. El aislamiento de los cables está calificado a temperaturas aún más altas que la calificación de la temperatura del cableado para vivienda. La capacidad actual del conductor depende del calibre del cable y también del nivel de temperatura del aislamiento alrededor del cable.

INSTRUCCIONES PARA LA CONEXIÓN A TIERRA

El cable de polo a tierra descubierto en el conducto se conecta a la estructura de la estufa.

Cuando se conecta a un circuito ramal de 3 conductores, si los códigos locales lo permiten, una el alambre del conector a tierra descubierto de la estufa con el neutro del circuito ramal (color gris o blanco).

A partir del primero de enero de 1996, el Código Eléctrico Nacional exige que todas las construcciones nuevas usen una (4) conexión de conductor y no permite la conexión a tierra a través del neutro. Si se usa en una construcción nueva después del primero de enero de 1996, en una casa móvil o vehículo recreacional, o si los códigos locales no permiten conectar a tierra a través del cable neutro blanco, haga el paso siguiente:

Una el cable de conexión a tierra del aparato (verde o cobre descubierto) al conductor de conexión a tierra de la residencia (verde o cobre descubierto) de acuerdo con los códigos locales.

Antes de llamar para un servicio...

Seguridad



Consejos para la solución de problemas

¡Ahorre tiempo y dinero! Revise primero la tabla de esta página y posiblemente no necesite llamar para un servicio.

Operación

Problema	Causas posibles	Qué hacer
Las unidades de la superficie no funcionan correctamente	Las unidades de la superficie no están conectadas firmemente.	<ul style="list-style-type: none"> Con los controles en la posición de apagado, revise para asegurarse de que la unidad de la superficie esté conectada completamente en el receptáculo.
	Los controles de la unidad de la superficie están instalados incorrectamente.	<ul style="list-style-type: none"> Revise que el control correcto esté instalado para la unidad de la superficie que está usando.
	Los recipientes de goteo no están firmes en la superficie de la estufa.	<ul style="list-style-type: none"> Con los controles en la posición de apagado revise que el recipiente de goteo esté en su lugar y que la abertura en el recipiente quede alineada con el receptáculo.
	Es posible que un fusible de la casa se haya saltado o el interruptor de circuitos se haya disparado.	<ul style="list-style-type: none"> Reemplace el fusible o vuelva a reiniciar el interruptor de circuitos.

Cuidado y limpieza

Solucionar problemas

Soporte al consumidor

Garantía para la estufa empotrada de GE. (Para consumidores en los EE.UU.)



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 al GEAppliances.com, o llame al 800.GE.CARES (800.432.2737).

Pegue su recibo aquí.
Se necesita la prueba de la fecha de la compra original para obtener servicio bajo esta garantía.

Durante:

Reemplazaremos:

Un año

A partir de la fecha de compra original

Cualquier parte de la estufa que falle debido a un defecto en los materiales o mano de obra. Durante este **año completo de garantía**, GE también ofrecerá, **sin costo alguno**, toda la mano de obra y servicio interno para reemplazar las partes defectuosas.

Qué no cubre GE:

- Viajes de servicio a su hogar para enseñarle cómo usar el producto.
- Una instalación incorrecta.
- Fallas del producto si hay abuso, mal uso, o uso para otros propósitos que los propuestos, o uso para fines comerciales.
- Reemplazo de fusibles de su hogar o reajuste de interruptores de circuito.
- Daño al producto causado por accidente, fuego, inundaciones, o actos de Dios.
- Daño incidental o consecuencial causado por posibles defectos con el aparato.

Esta garantía se extiende al comprador original y a cualquier propietario que lo suceda para el caso de productos comprados para uso doméstico normal en los Estados Unidos. En Alaska, usted tendrá que pagar el flete del producto o los costos de viaje del técnico de servicio hasta su hogar.

Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuenciales. Esta garantía le proporciona derechos legales específicos, y puede tener otros derechos que pueden variar de un estado a otro. Para conocer los derechos legales de su estado, consulte con su oficina local de asuntos del consumidor o al procurador general de su estado.

Garantidor: General Electric Company. Louisville, KY 40225

Seguridad

Operación

Cuidado y limpieza

Solucionar problemas

Soporte al consumidor

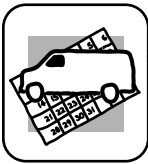
Soporte al consumidor.



Página Web de GE Appliances

www.GEAppliances.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

www.GEAppliances.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) www.GEAppliances.com

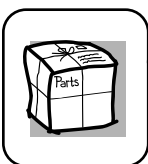
GE apoya el concepto de Diseño Universal—productos, servicios y ambientes que pueden usar gente de todas las edades, tamaños y capacidades. Reconocemos la necesidad de diseñar para una gran gama de habilidades y dificultades físicas y mentales. Para más detalles sobre las aplicaciones de GE Diseño Universal,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

www.GEAppliances.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.

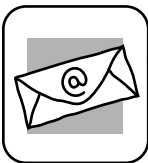


Piezas y accesorios

www.GEAppliances.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

www.GEAppliances.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

www.GEAppliances.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.