



Radiant Downdraft COOKTOP

SAFETY INFORMATION3

USING THE COOKTOP

Cooktop Features.....6

Surface Burners7

Cookware for Radiant
Glass Cooktop.....10

CARE AND CLEANING

Cleaning the Cooktop 11

Cleaning the Glass Cooktop..... 12

INSTALLATION INSTRUCTIONS .. 14

Before You Begin.....14

Unpacking the Cooktop16

Installation Preparation.....17

Cooktop Installation 20

TROUBLESHOOTING TIPS.....25

LIMITED WARRANTY26

ACCESSORIES27

CONSUMER SUPPORT28

OWNER'S MANUAL AND INSTALLATION INSTRUCTIONS

PP9830

ENGLISH

Write the model and serial numbers here:

Model # _____

Serial # _____

Find these numbers on a label under the cooktop.

ESPAÑOL

Para consultar una version en español de este manual de instrucciones, visite nuestro sitio de internet GEAppliances.com.



THANK YOU FOR MAKING GE APPLIANCES A PART OF YOUR HOME.

Whether you grew up with GE Appliances, or this is your first, we're happy to have you in the family.

We take pride in the craftsmanship, innovation and design that goes into every GE Appliances product, and we think you will too. Among other things, registration of your appliance ensures that we can deliver important product information and warranty details when you need them.

Register your GE appliance now online. Helpful websites and phone numbers are available in the Consumer Support section of this Owner's Manual. You may also mail in the pre-printed registration card included in the packing material.



IMPORTANT SAFETY INFORMATION

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

▲WARNING Read all safety instructions before using the product. Failure to follow these instructions may result in fire, electrical shock, serious injury or death.

▲WARNING GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

- Use this appliance only for its intended purpose as described in this Owner's Manual.
 - Have your cooktop installed and properly grounded by a qualified installer, in accordance with the Installation Instructions.
 - Any adjustment, repair or service not specifically recommended in this manual should be performed **ONLY** by a qualified cooktop installer or service technician.
 - Before performing any service, unplug the cooktop or disconnect the power supply at the household distribution panel by removing the fuse or switching off the circuit breaker.
 - Be sure all packing materials are removed from the cooktop before operating to prevent ignition of these materials.
 - Do not leave children alone or unattended in an area where an appliance is in use. They should never be allowed to climb, sit or stand on any part of the appliance.
 - Do not allow anyone to climb, stand or hang on the rangetop.
 - Use only dry pot holders—moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let pot holders touch hot surface units or heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth in place of pot holders.
 - Never use your appliance for warming or heating the room.
 - Do not touch the surface elements. These surfaces may be hot enough to burn even though they are dark in color. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact the surface units or areas nearby the surface units; allow sufficient time for cooling first. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns. Potentially hot surfaces include the cooktop and areas facing the cooktop.
 - Do not heat unopened food containers. Pressure could build up and the container could burst, causing an injury.
- **▲CAUTION** Do not store items of interest to children in cabinets above a range/rangetop — children climbing on the range to reach items could be seriously injured.

▲WARNING KEEP FLAMMABLE MATERIALS AWAY FROM THE COOKTOP

- **▲WARNING FIRE HAZARD:** Never leave the range unattended with the cooktop ON. Keep flammable items away from the cooktop. Turn off all controls when done cooking. Failure to follow these instructions can result in fire, serious injury or death.
- Always keep combustible wall coverings, curtains or drapes a safe distance from your cooktop.
- Do not place or store items that can melt or catch fire on the glass cooktop, even when it is not being used. Keep appliance area clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids. If the cooktop is inadvertently turned on, they may ignite. Heat from the cooktop or oven vent after it is turned off may cause them to ignite also.
- Do not place metallic objects such as knives, forks, spoons, and lids on the cooktop surface since they can get hot.
- Never wear loose-fitting or hanging garments while using the appliance. These garments may ignite if they contact hot surfaces causing severe burns.
- Do not let cooking grease or other flammable materials accumulate on or near the cooktop. Grease on the cooktop may ignite.
- Clean ventilating hoods frequently. Grease should not be allowed to accumulate on the hood or filter.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

▲WARNING RADIANT COOKTOP SAFETY INSTRUCTIONS

- **▲WARNING** NEVER operate the top surface cooking section of this appliance unattended. Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may catch on fire. Failure to follow this warning statement could result in fire, explosion, or burn hazard that could cause property damage, personal injury, or death.
- Foods, especially oily foods, may ignite resulting in fire that could spread to surrounding cabinets. If a fire should occur, keep away from the appliance and immediately call your fire department.
- Never leave oil unattended while frying. If allowed to heat beyond its smoking point, oil may ignite resulting in fire that may spread to surrounding cabinets. **DO NOT ATTEMPT TO EXTINGUISH AN OIL/GREASE FIRE WITH WATER.**
- Do not use water on grease fires. Never pick up a flaming pan. Turn the controls off. Smother a flaming pan on a surface unit by covering the pan completely with a well-fitting lid, cookie sheet or flat tray, or use a multipurpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
- Use a deep fat thermometer whenever possible to monitor oil temperature. To avoid oil spillover and fire, use the minimum amount of oil when using a shallow pan-frying and avoid cooking frozen foods with excessive amounts of ice.
- Use proper pan size—select cookware having flat bottoms large enough to cover the surface heating element. The use of undersized cookware will expose a portion of the surface unit to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of cookware to surface unit will also improve efficiency.
- When using glass/ceramic cookware, make sure it is suitable for cooktop service; others may break because of sudden change in temperature.
- To minimize the possibility of burns, ignition of flammable materials and spillage, the handle of a container should be turned toward the center of the range without extending over nearby surface units.
- When preparing flaming foods under a hood, turn the fan on.
- Use care when touching the cooktop. The glass surface of the cooktop will retain heat after the controls have been turned off.
- If power is lost to an electric cooktop while a surface unit is ON, the surface unit will turn back on as soon as power is restored. In the event of power loss, failure to turn all surface unit knobs to the OFF position may result in ignition of items on or near the cooktop, leading to serious injury or death.
- Avoid scratching or impacting the glass cooktop. Doing so may lead to broken glass. The cooktop can be scratched with items such as knives, sharp instruments, rings or other jewelry, and rivets on clothing.
- Do not cook on a broken cooktop. If glass cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.
- Do not place or store items that can melt or catch fire on the glass cooktop, even when it is not being used. If the cooktop is inadvertently turned on, they may ignite. Heat from the cooktop after it is turned off may cause them to ignite also.
- Use ceramic cooktop cleaner and non-scratch cleaning pad to clean the cooktop. Wait until the cooktop cools and the indicator light goes out before cleaning. A wet sponge or cloth on a hot surface can cause steam burns. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.

NOTE: Sugar spills are an exception. They should be scraped off while still hot using an oven mitt and a scraper. See the Cleaning the Glass Cooktop section for detailed instructions.
- Read and follow all instructions and warnings on the cleaning cream label.
- Never use the glass cooktop surface as a cutting board.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

⚠ WARNING COOK MEAT AND POULTRY THOROUGHLY

Cook food thoroughly to help protect against foodborne illness. Minimum safe food temperature recommendations can be found at IsItDoneYet.gov and fsis.usda.gov. Use a food thermometer to take food temperatures and check several locations.

How to Remove Protective Shipping Film and Packaging Tape

Carefully grasp a corner of the protective shipping film with your fingers and slowly peel it from the appliance surface. Do not use any sharp items to remove the film. Remove all of the film before using the appliance for the first time.

To assure no damage is done to the finish of the product, the safest way to remove the adhesive from

packaging tape on new appliances is an application of a household liquid dishwashing detergent. Apply with a soft cloth and allow to soak.

NOTE: The adhesive must be removed from all parts. It cannot be removed if it is baked on.

Consider recycling options for your appliance packaging material.

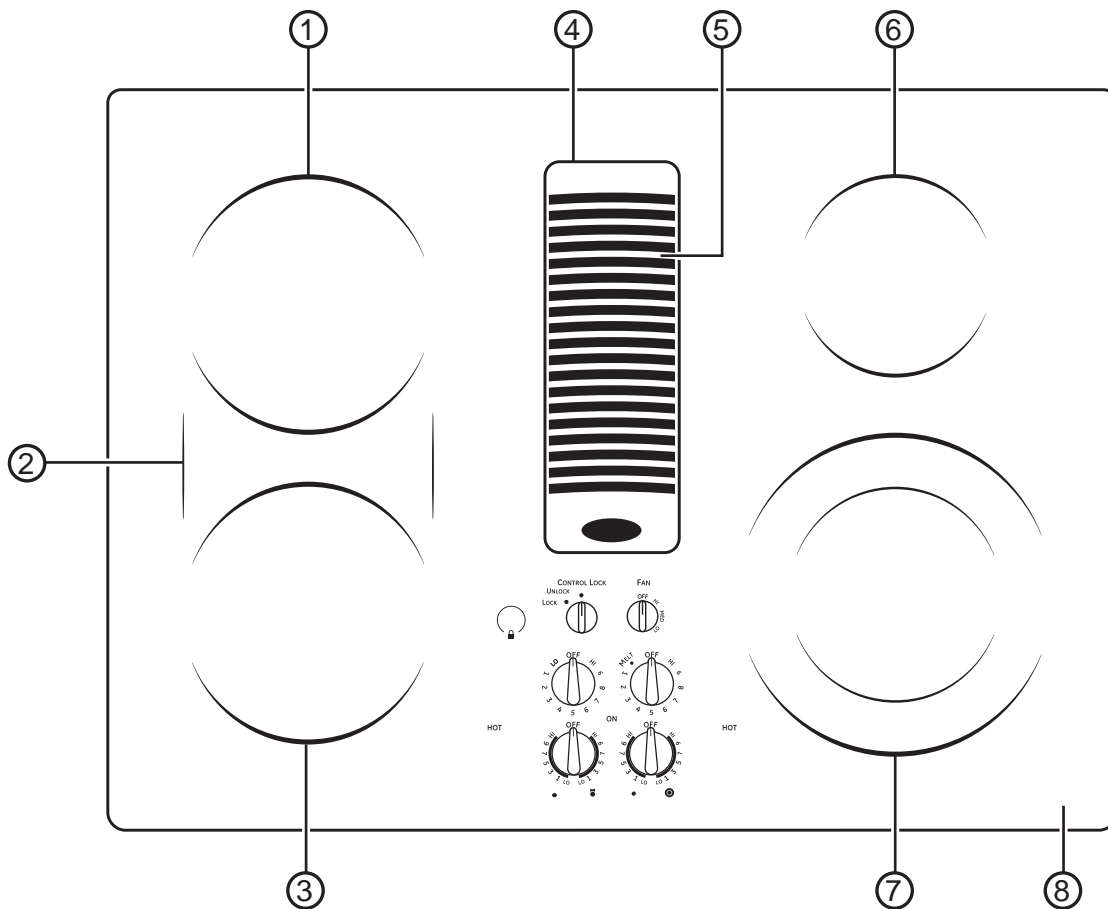
PROPER DISPOSAL OF YOUR APPLIANCE

Dispose of or recycle your appliance in accordance with Federal and Local Regulations. Contact your local authorities for the environmentally safe disposal or recycling of your appliance.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

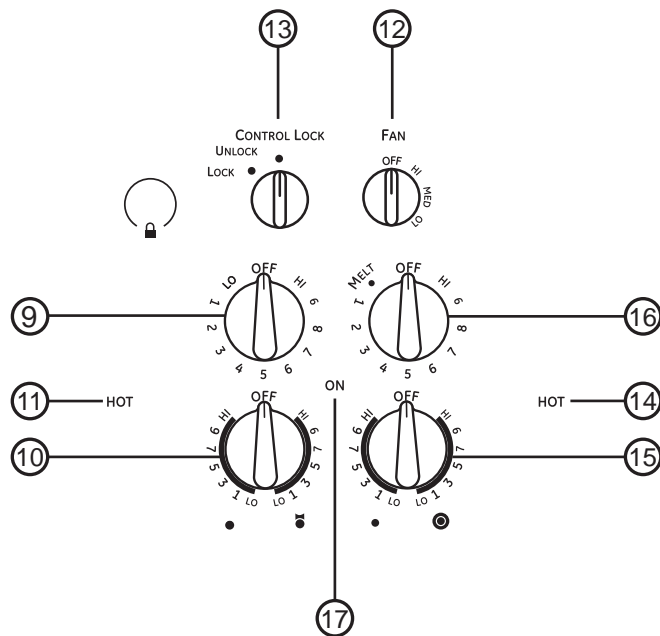
Cooktop Features

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



Feature Index (Features and appearance may vary)

1. Left Rear Surface Unit
2. Bridge Surface Unit
3. Left Front Surface Unit
4. Vent Grille
5. Vent Filter (below the vent grille)
6. Right Rear Surface Unit
7. Dual Surface Unit
8. Model and Serial Number Label (under the cooktop)
9. Left Rear Surface Unit Control
10. Left Front Surface Unit Control
11. Left Side Hot Surface Indicator Lights (one for each surface unit)
12. Vent Fan Speed Control
13. Control Lock Knob
14. Right Side Hot Surface Indicator Lights (one for each surface unit)
15. Dual Surface Unit Control
16. Right Rear Surface Unit Control
17. Surface Unit On Indicator Light



Surface Burners

Radiant Surface Units

The control for the radiant surface unit can be set anywhere between **LO** and **HI** for an unlimited number of heat settings. With the infinite switch the surface unit cycles on and off to maintain your selected control setting.

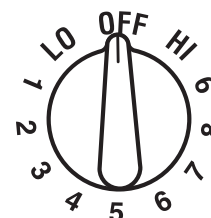
To bring liquids to a boil faster, use a lid to cover the pan.

The control knob must be pushed down and turned from the **OFF** position. When the control knobs are in any position other than off, they may be turned without pushing down.

Be sure you turn the control knob off when you finish cooking. You will feel a click at the **OFF** position.

The surface unit **ON** indicator light will glow when any surface unit is on.

The **HOT** surface indicator light will glow when the glass surface is hot and will remain on until the surface has cooled.



HOT **ON**

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

About the radiant surface units

The radiant cooktop features heating units beneath a smooth glass surface.

NOTE: A slight odor is normal when a new cooktop is used for the first time. It is caused by the heating of new parts and insulating materials and will disappear in a short time.

The cooktop has Rapid Response surface units. The cooktop will automatically heat up or cool down to desired power level setting in the quickest time possible. While the surface units are on, you may not see them glow red during certain heat up or cool down conditions. Cooktop temperatures increase with the number of surface units that are on. With 3 or 4 units turned on, surface temperatures are high. Always use caution when touching the cooktop.

Even after the surface units are turned off, the glass cooktop retains enough heat to continue cooking. To avoid over-cooking, remove pans from the surface units when the food is cooked. Avoid placing anything on the surface unit until it has cooled completely.

- Water stains (mineral deposits) are removable using the cleaning cream or full strength white vinegar.
- Use of window cleaner may leave an iridescent film on the cooktop. The cleaning cream will remove this discoloration.
- Don't store heavy items above the cooktop. If they drop onto the cooktop, they can cause damage.
- Do not use the surface as a cutting board.



Never cook directly on the glass. Always use cookware.



Always place the pan in the center of the surface unit you are cooking on.



Do not slide cookware across the cooktop because it can scratch the glass. The glass is scratch-resistant, not scratchproof.

Home Canning Tips

Be sure the canner is centered over the surface unit.

Make sure the carrier 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.

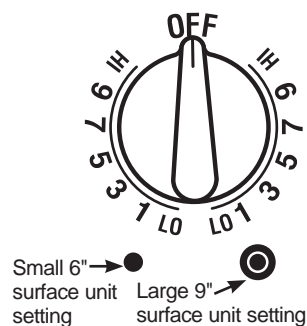
Surface Burners (Cont.)

Dual Surface Unit

The right front surface unit has 2 cooking sizes to select from so you can match the size of the unit to the size of the cookware you are using.


To use the large (9-inch) surface unit, turn the knob clockwise to  and select the desired setting. The unit will heat the entire area contained by the larger circle.

To use the small (6-inch) surface unit, turn the knob counterclockwise to  and select the desired setting. The unit will only heat the area inside the smaller circle.




Bridge Surface Unit

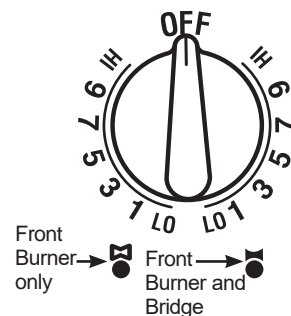
Make sure the pan rests flat on the glass cooktop and it is not resting on the trim. If you notice poor cooking performance, move the pan to make sure it is flat on the cooktop.

To use the bridge burner, turn the burner knob to  and select the desired setting. The unit will heat the front surface burner and the bridge.

Choose pans that match the circle/bridge area as closely as possible.

To use only the front surface unit, turn the burner knob to  and select the desired setting. The unit will only heat the front surface burner.

You can create an oblong heated area by using the left rear unit in addition to the front unit bridge combination.



Surface Elements Cycle On and Off

Surface elements will cycle on and off to maintain the temperature you have selected.

All radiant surface elements have a temperature limiter that protects the glass cooktop from getting too hot.

The temperature limiter may cycle the elements off while cooking if:

- The pan boils dry.
- The pan bottom is not flat.
- The pan is off-center.
- There is no pan on the element.

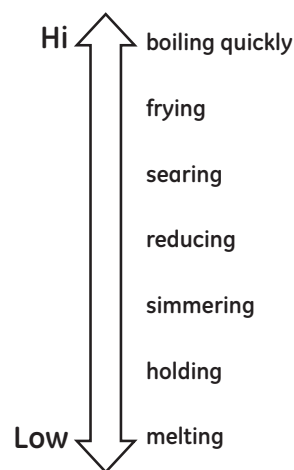
Selecting Cooktop Settings

Choose the element/burner that is the best fit to the cookware size. Each element/burner on your new cooktop has its own power levels ranging from low to high. Power level settings necessary for cooking will vary depending on the cookware being used, the type and quantity of the food, and the desired outcome.

In general:

- Use lower settings for melting, holding, and simmering.
- Use higher settings for heating quickly, searing, and frying.

When keeping foods warm, confirm selected setting is sufficient to maintain food temperature above 140°F. Larger elements are not recommended for melting. Power boil elements are best suited for boiling water, particularly with pots that are 9" or larger.

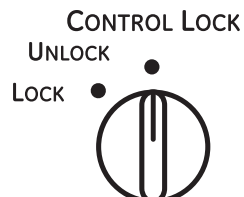


Surface Burners (Cont.)

Control Lock-Out for Surface Units

To activate control lock-out, turn the Control Lock knob to **LOCK**. This will prevent surface units from heating. An indicator light will glow to show that they are locked. The downdraft fan will remain operable with control lockout engaged.

In the locked position, the cooktop will produce an audible sound if any surface unit control knob is engaged or moved to a position other than **OFF**.

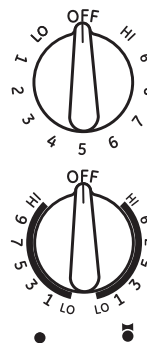


Hot Light Indicator

A hot surface indicator light (one for each cooking element) will glow when the glass surface is hot and will remain on until the surface has cooled to temperature that is safe to touch.

Hot surface indicator lights

HOT

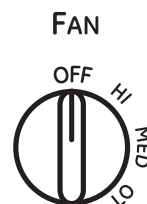


How to Operate the Vent System

The built-in vent system helps remove cooking vapors, odors and smoke from foods prepared on the cooktop.

To operate the downdraft vent system, turn the vent fan speed control knob to HI, MED or LO, as needed.

Continuous use of the vent system while cooking helps keep the kitchen comfortable and less humid, reducing cooking odors and soiling moisture that normally creates a frequent need for cleaning.



Cookware for Radiant Glass Cooktop

The following information will help you choose cookware which will give good performance on glass cooktops.

Stainless Steel:

Recommended.

Aluminum:

Heavy weight recommended.

Good conductivity. Aluminum residues sometimes appear as scratches on the cooktop but can be removed if cleaned immediately. Because of its low melting point, thin weight aluminum should not be used.

Copper Bottom:

Recommended.

Copper may leave residues which can appear as scratches. The residues can be removed, as long as the cooktop is cleaned immediately. However, do not let these pots boil dry. Overheated metal can bond to glass cooktops. An overheated copper bottom pot will leave a residue that will permanently stain the cooktop if not removed immediately.

Porcelain Enamel on Cast Iron:

Recommended if bottom of pan is coated.

Porcelain Enamel on Steel:

Not recommended.

Heating empty pans can cause permanent damage to cooktop glass. The enamel can melt and bond to the ceramic cooktop.

Glass-ceramic:

Not recommended.

Poor performance. Will scratch the surface.

Stoneware:

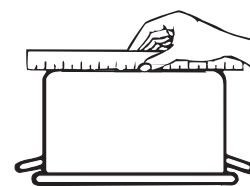
Not recommended.

Poor performance. May scratch the surface.

Cast Iron:

Not recommended—unless designed specifically for glass cooktops.

Poor conductivity and slow to absorb heat. Will scratch the cooktop surface.



Check pans for flat bottoms by using a straight edge.



Pans with rounded, curved, ridged or warped bottoms are not recommended.

NOTE: Follow all cookware manufacturer's recommendations when using any type of cookware on the ceramic cooktop.

For Best Results

- Place only dry pans on the surface elements. Do not place lids on the surface elements, particularly wet lids.
- Do not use woks that have support rings. This type of wok will not heat on glass surface elements.
- We recommend that you use only a flat-bottomed wok. They are available at your local retail store. The bottom of the wok should have the same diameter as the surface element to ensure proper contact.
- Some special cooking procedures require specific cookware such as pressure cookers, deep-fat fryers, etc. All cookware must have flat bottoms and be the correct size.
- Avoid allowing foods to boil dry as some cookware may stick to the cooking surface, causing permanent damage to the cooktop.



Do not place wet pans on the glass cooktop.



Do not use woks with support rings on the glass cooktop.



Use flat-bottomed woks on the glass cooktop.

Cleaning the Cooktop

Vent Grille

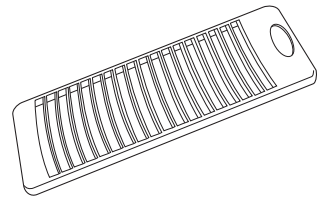
Before cleaning the vent grille, be sure the exhaust blower is turned off.

To clean the vent grille, remove it from the cooktop by lifting it up and off. Wipe with a damp cloth. If necessary, the vent grille can be washed in the sink.

Use dishwashing liquid for cleaning.

Do not use abrasive cleaners. They will damage the vent grille's finish.

Do not clean the vent grille in the dishwasher.

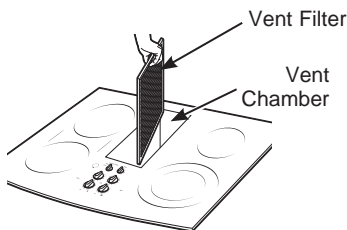


Vent Filter and Chamber

The filter is held in place at an angle with a hold bump. Lift the filter up and out of the vent opening diagonally.

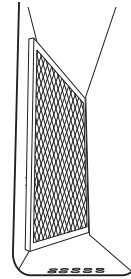
To clean the filter, swish it in hot, soapy water. Rinse well and dry thoroughly.

Do not operate the vent without the filter in place.



Remove and replace the filter diagonally through the vent opening.

To order replacement filters, see the Accessories section.



When replacing the filter, make sure it rests, at an angle, on the supports in the vent opening.

To clean the vent chamber, use hot, soapy water. Rinse with clean water and dry thoroughly. Do not use abrasive cleaners; they will damage the finish. Replace the filter after it is cleaned and dry.

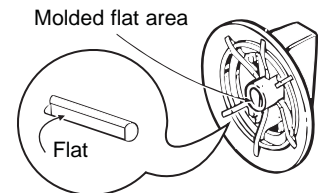
Control Knobs

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.

To clean the knobs, place them in a dishwasher or wash with soap and water. Rinse with clean water. Make sure the insides of knobs are dry before replacing.

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



The control knobs may be removed for easier cleaning.

Stainless Steel Surfaces (on some models)

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

To clean the stainless steel surface, use warm sudsy water or a stainless steel cleaner or polish. Always wipe the surface in the direction of the grain. Follow the cleaner instructions for cleaning the stainless steel surface.

To inquire about purchasing cleaning products including stainless steel appliance cleaner or polish, see the Accessories section.

Cleaning the Glass Cooktop

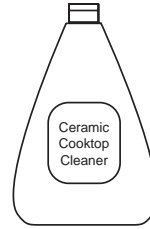
Glass Cooktop

To maintain and protect the surface of your glass cooktop, follow these steps:

1. Before using the cooktop for the first time, clean it with a ceramic glass cooktop cleaner. This helps protect the top and makes cleanup easier.
2. Regular use of a ceramic glass cooktop cleaner will help keep the cooktop looking new.
3. Shake the cleaning cream well. Apply a few drops of a ceramic glass cooktop cleaner directly to the cooktop.
4. Use a paper towel or a non-scratch cleaning pad for ceramic glass cooktops to clean the entire cooktop surface.

5. Use a dry cloth or paper towel to remove all cleaning residue. No need to rinse.

NOTE: It is very important that you DO NOT heat the cooktop until it has been cleaned thoroughly.



Clean your cooktop after each spill. Use a ceramic glass cooktop cleaner.



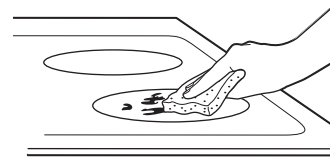
For cleaning videos and instructions, scan the QR code with your device.

Burned-On Residue

NOTE: DAMAGE to your glass surface may occur if you use scrub pads other than those recommended.

1. Allow the cooktop to cool.
2. Spread a few drops of a ceramic glass cooktop cleaner on the entire burned residue area.
3. Using a non-scratch cleaning pad for ceramic glass cooktops, rub the residue area, applying pressure as needed.
4. If any residue remains, repeat the steps listed above as needed.

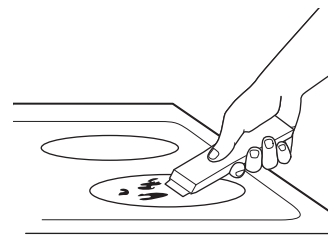
5. For additional protection, after all residue has been removed, polish the entire surface with a ceramic glass cooktop cleaner and a paper towel.



Use a non-scratch cleaning pad for ceramic glass cooktops.

Heavy, Burned-On Residue

1. Allow the cooktop to cool.
2. Use a single-edge razor blade scraper at approximately a 45° angle against the glass surface and scrape the soil. It will be necessary to apply pressure to the razor scraper in order to remove the residue.
3. After scraping with the razor scraper, spread a few drops of a ceramic glass cooktop cleaner on the entire burned residue area. Use a non-scratch cleaning pad to remove any remaining residue.
4. For additional protection, after all residue has been removed, polish the entire surface with a ceramic glass cooktop cleaner and a paper towel.



The ceramic glass cooktop scraper and all recommended supplies are available through our Parts Center. See Accessories and Consumer Support sections.

NOTE: Do not use a dull or nicked blade.

Cleaning the Glass Cooktop (Cont.)

Metal Marks and Scratches

1. Be careful not to slide pots and pans across your cooktop. It will leave metal markings on the cooktop surface.

These marks are removable using a ceramic cooktop cleaner with a non-scratch cleaning pad for ceramic cooktops.

2. If pots with a thin overlay of aluminum or copper are allowed to boil dry, the overlay may leave black discoloration on the cooktop.

This should be removed immediately before heating again or the discoloration may be permanent.

NOTE: Carefully check the bottom of pans for roughness that would scratch the cooktop.

3. Be careful not to place aluminum baking sheets or aluminum frozen entrée containers on a hot cooktop surface. It will leave shiny dots or markings on the cooktop surface. These markings are permanent and cannot be cleaned off.

Damage from Sugary Spills and Melted Plastic

Special care should be taken when removing hot substances **to avoid permanent damage of the glass surface**. Sugary spillovers (such as jellies, fudge, candy, syrups) or melted plastics can cause pitting of the surface of your cooktop (not covered by the warranty) unless the spill is removed while still hot. Special care should be taken when removing hot substances.

Be sure to use a new, sharp razor scraper.

Do not use a dull or nicked blade.

1. Turn off all surface units. Remove hot pans.
2. Wearing an oven mitt:
 - a. Use a single-edge razor blade scraper to move the spill to a cool area on the cooktop.
 - b. Remove the spill with paper towels.

3. Any remaining spillover should be left until the surface of the cooktop has cooled.

4. Don't use the surface units again until all of the residue has been completely removed.

NOTE: If pitting or indentation in the glass surface has already occurred, the cooktop glass will have to be replaced. In this case, service will be necessary.

Installation Instructions

Radiant Downdraft Cooktop

PP9830

? If you have questions, call 800.GE.CARES or visit our website at: GEAppliances.com.

⚠ WARNING

Before beginning the installation, switch power off at the service panel and lock the service disconnecting means to prevent power from being switched on accidentally. When the service disconnecting means cannot be locked, securely fasten a prominent warning device, such as a tag, to the service panel.

⚠ WARNING

To reduce the risk of fire, use only metal ductwork.

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.
- **IMPORTANT** — Remove all packing and material and literature before connecting gas and electrical supply to cooktop.
- **IMPORTANT** — To avoid damage to your cabinets, check with your builder or cabinet supplier to make sure that the materials used will not discolor, delaminate or sustain other damage. This product has been designed in accordance with the requirements of UL and CSA International and complies with the maximum allowable wood cabinet temperatures of 194°F (90°C).
- **Note to Installer** – Be sure to leave these instructions with the Consumer.
- **Note to Consumer** – Keep these instructions for future reference.
- **Service** – The electrical diagram is located inside the cooktop.
- Proper installation is the responsibility of the installer.
- Product failure due to improper installation is not covered under the Warranty.

TOOLS YOU WILL NEED

- Safety Glasses
- Saw
- Pencil
- Measuring tape or scale
- Carpenter's square
- Electrician's Pliers
- Adjustable wrench or socket set (7/16" socket and ratchet)
- Drill and drill bit
- 1/4" nut driver
- Flat blade screwdriver

MATERIALS YOU MAY NEED

- Duct tape
- Sheet metal screws
- Ductwork to suit the application
- Junction box
- Strain relief clamp for 1/2" trade size conduit
- Wire nuts

CUTTING THE COUNTERTOP

If you are installing the cooktop in a solid surface material such as granite, quartz or any other natural or synthetic solid surface, we recommend that the cutout be prepared by a professional cabinet or countertop installer.

Cooktop cutouts in wood or wood-laminate countertops may be able to be prepared using a saber saw and electric drill.

Installation Instructions

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

The cooktop has been design certified by Underwriters Laboratories (UL). As with any appliance generating heat, there are certain safety precautions you should follow.

- Be sure your cooktop is installed properly by a qualified installer or service technician.
- The cooktop must be electrically grounded in accordance with local codes, or in their absence, with the National Electrical Code ANSI/NFPA No. 70 or the Canadian Electric Code, CSA C22.1-02.
- Improper installation, adjustment, alteration, service or maintenance can cause injury or property damage. Refer to this manual. For assistance or additional information, consult a qualified installer, service agency, manufacturer (dealer) or the gas supplier.
- Disconnect electrical supply before servicing.
- To eliminate the risk of burns due to reaching over heated surface elements, cabinet storage located above the surface units should be avoided. If cabinet storage space is to be provided, the risk can be reduced by installing a range hood that projects horizontally a minimum of 5" beyond the bottom of the cabinets. Cabinet installation above a cooktop may be no deeper than 13".
- Make sure the wall coverings around the cooktop can withstand heat generated by the cooktop up to 200°F.
- 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 or gypsum board at least 3/16" thick covered with 28 gauge sheet steel or 0.020" thick copper.
- Clearance between the cooking surface and protected cabinets **MUST NEVER BE LESS THAN 24"** 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".
- When cutting or drilling into wall or ceiling, do not damage electrical wiring and other hidden utilities.
- Ducted fans must always be vented to the outdoors.

▲WARNING EXHAUST BLOWER SAFETY WARNING

Sufficient air is needed for proper combustion and exhausting of gases through the flue (chimney) of fuel burning equipment to prevent back drafting. Follow the heating equipment manufacturer's guide lines and safety standards, such as those published by the National Fire Protection Association (NFPA), the American Society for Heating, Refrigeration and Air Conditioning (ASHRAE) and the local code authorities. when applicable, install any make up (replacement) air system in accordance with local building code requirements. Visit GEAppliances.com for available makeup air solutions.

ELECTRICAL REQUIREMENTS

This appliance must be supplied with the proper voltage and frequency, as listed in these Installation Instructions, and connected to an individual, properly grounded branch circuit, protected by a 40-amp circuit breaker or time delay fuses.

All wire connections must be made in accordance with local codes and properly insulated. Check with your local utility for governing electrical codes and ordinances. In the absence of local electrical codes, the National Electrical Code, ANSI/NFPA No. 70 – Latest Edition, governing electric range installations, must be followed.

A copy of the National Electrical Code can be obtained by writing to:

National Fire Protection Association
Batterymarch Park
Quincy, MA 02260

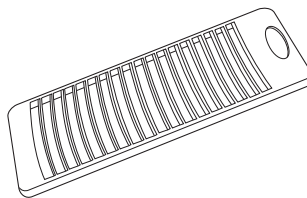
Effective January 1, 1996, the National Electrical Code requires that new, but not existing, construction utilize a four-conductor connection to an electric range. When installing an electric range in new construction, follow the instructions in **NEW CONSTRUCTION AND FOUR-CONDUCTOR BRANCH CIRCUIT CONNECTION**.

You must use a three-wire, single-phase AC 208Y/120 Volt or 240/120 Volt, 60 Hertz electrical system with separate ground. If you connect to aluminum wiring, properly installed connectors approved for use with aluminum wiring must be used.

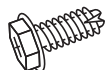
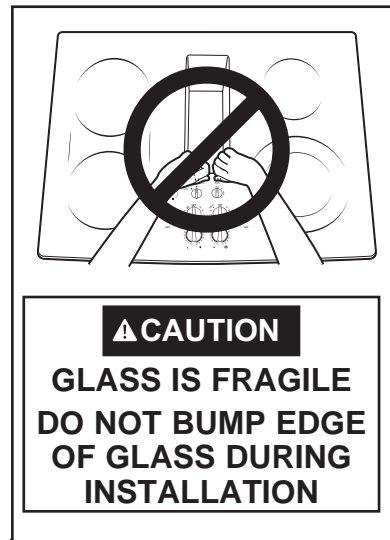
Installation Instructions

UNPACKING YOUR COOKTOP

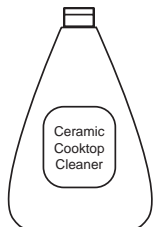
Check to be sure that all packing materials and tape have been removed. This will include tape on control knobs (if applicable), adhesive tape, wire ties, cardboard and protective plastic. Failure to remove these materials could result in damage to the appliance once the appliance has been turned on and surfaces have heated.



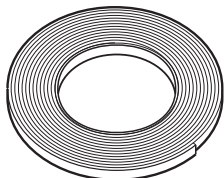
Vent Grille



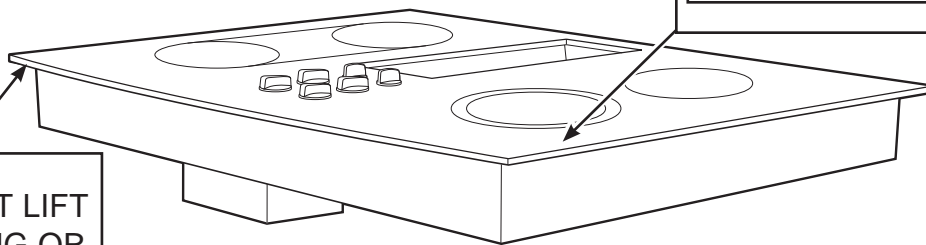
Sheet Metal Screws (9)
(8-18 x 3/8")



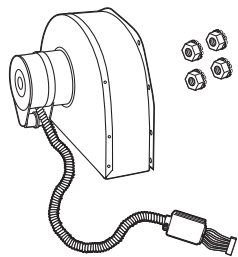
Cleaning Cream



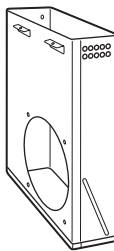
Foam Gasket Tape



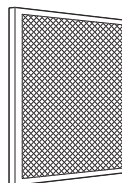
CAUTION DO NOT LIFT FROM VENT OPENING OR BUMP GLASS



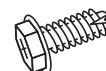
Blower Assembly and (4) Mounting Nuts (10-32 keps – nuts with lock washers attached)



Blower Plenum



Vent Filter



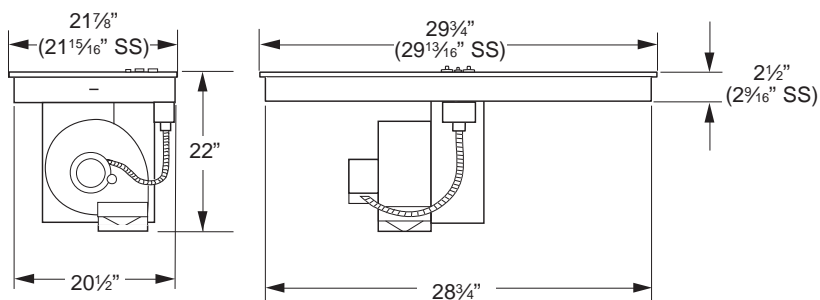
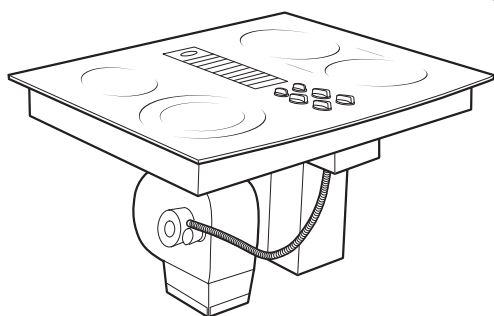
Sheet Metal Screws (2)
(10-16 x 1/2")



Hold Down Brackets (2)

30" COOKTOP (DIMENSIONS FOR REFERENCE ONLY)

Unit shown fully assembled.



Unit must be vented to the outside!

Installation Instructions

INSTALLATION PREPARATION

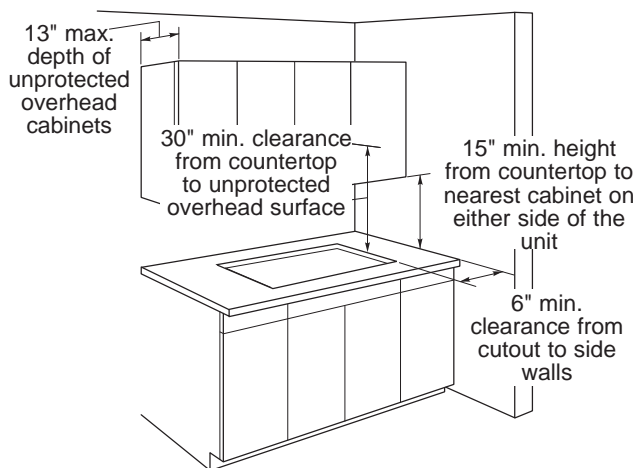
1. PREPARING FOR INSTALLATION

Positioning the cooktop

The cooktop is designed to look best when centered in a cabinet at least 30" wide.

The exhaust vent beneath the cooktop must be located between wall studs or floor joists so that the ductwork may be installed properly.

At least 5 1/2" must be allowed between side edges of the cooktop and adjacent walls.



Avoid placing cabinets above the cooktop unit, if possible, in order to reduce the hazards caused by reaching over heated surface units. If cabinets are placed over the cooktop, the risks can be reduced by installing a range hood that projects horizontally a minimum of 5 inches beyond the bottom of the cabinets.

If the cabinetry is used above the cooktop, allow a minimum 30" clearance between the cooking surface and the bottom of the unprotected cabinet.

If the clearance between the cooktop and the cabinetry is less than 30", the cabinet bottom must be protected with a flame retardant millboard at least 1/4" thick, or gypsum board at least 3/16" thick, covered with 28 gauge sheet steel or 0.020" thick copper. Clearance between the cooktop and the protected cabinetry **MUST NEVER BE LESS THAN 24"**.

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

Working areas adjacent to the cooktop should have an 15" minimum clearance between the countertop and the bottom of the cabinet. If the clearance is less than 15", the adjacent cabinets should be at least 5 1/2" from the side edge of the cooktop

2. PREPARING THE BASE CABINET

This cooktop is designed to fit easily into a variety of cabinets. However, the combined installation of a downdraft vent and a cooktop require careful consideration.

Some cabinets may require modifications.

This installation requires a 24" min. deep cabinet base.
The cabinet must be at least 30" wide.

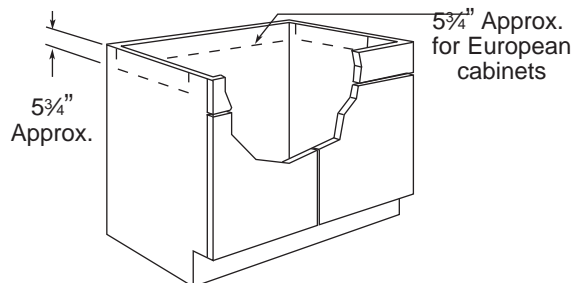
Preparing a cabinet that is against a wall

In some cabinets, the sides may need to be scooped or cut down 5 3/4" as shown, and the corner braces removed in order to accommodate the unit.

In 75 cm and 90 cm frameless European cabinets, the back panel may need to be cut down 5 3/4" to accommodate the unit.

Preparing a peninsula or island-type cabinet

In a peninsula or island type cabinet, the sides may need to be scooped or cut down, and the corner braces removed in order to accommodate the unit.



Installation Instructions

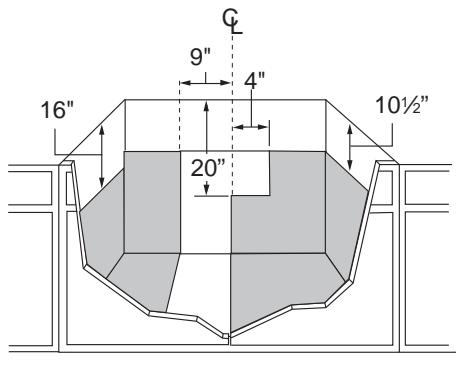
INSTALLATION PREPARATION (Cont.)

3. ROUGH PREPARATION OF JUNCTION BOX

CAUTION FOR PERSONAL SAFETY, REMOVE HOUSE FUSE OR OPEN CIRCUIT BREAKER BEFORE PREPARING JUNCTION BOX.

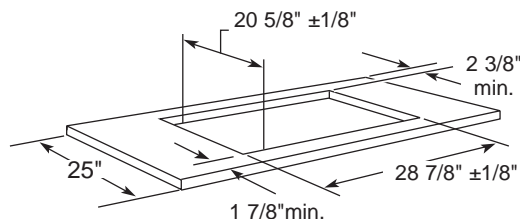
Install an approved junction box within shaded area shown in diagram. Junction box must be at least 10 1/2" below top of cabinet.

Run conductors from residence wiring to junction box according to local electrical codes.



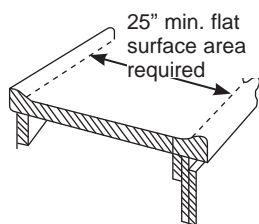
4. PREPARING THE COUNTERTOP (CONT.)

For island installation, maintain 1 7/8" minimum from cutout to front edge; 2 3/8" minimum from cutout to back edge; and 6" minimum from cutout to side edges of countertop.



4. PREPARING THE COUNTERTOP

The countertop must have a deep flat surface to accommodate the cooktop and the vent. Countertops with a rolled front edge and backsplash may not provide the flat surface area required.



A 1/2" wide flat area is required around the edge of opening for support of the unit. The cooktop unit must be level and sit squarely into countertop opening.

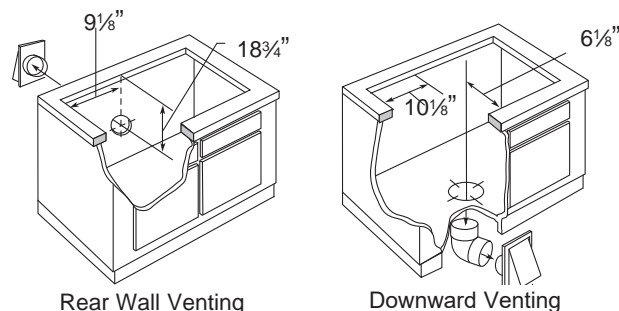
Carefully cut countertop opening according to the dimensions shown in the illustration. Be sure that opening is cut squarely, with sides parallel to each other and rear exactly perpendicular to sides.

5. PREPARING FOR DUCTWORK VENTING

NOTE: Ductwork **MUST** be vented to outside. **DO NOT** vent into a wall, ceiling, crawlspace, attic or any concealed space.

Cut hole in cabinet wall or floor as appropriate for your installation. Make sure exhaust duct is located between wall studs or floor joists.

NOTE: When cutting or drilling into wall or ceiling, do not damage electrical wiring and other hidden utilities. Make sure that any opening/cutout in the wall behind the appliance and in the floor under the appliance are sealed properly.



Installation Instructions

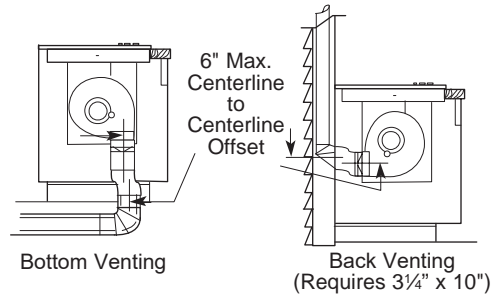
INSTALLATION PREPARATION (Cont.)

6. BLOWER TO DUCTWORK ALIGNMENT

In general, the use of flexible ducting is discouraged because it can cause severely restricted airflow. However, if the blower outlet and the floor or wall duct location do NOT align well, then flexible METAL ducting can be used to adapt to an offset. Good alignment without use of flexible ducting is best.

NOTE:

- Do not exceed the maximum recommended offset of 6".
- Do not allow the flexible ducting to kink or collapse.
- Do stretch the flexible ducting as much as possible to eliminate as much of the corrugation as possible.



A 3 1/4" x 10" rectangle to 6" round transition duct is available at your local building supply store.

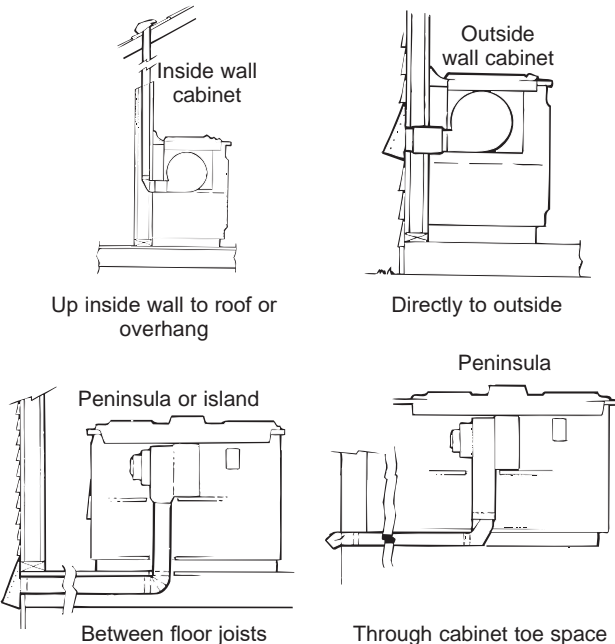
NOTE: Illustrations are for planning purposes only.

7. PREPARE FOR DUCTWORK

Determine the best route for ductwork; it can be routed in a variety of ways depending on the kitchen layout.

IMPORTANT: The downdraft air discharge outlet for this unit is 3 1/4" x 10" rectangular. Plan ducting accordingly.

Typical duct arrangement countertop series.

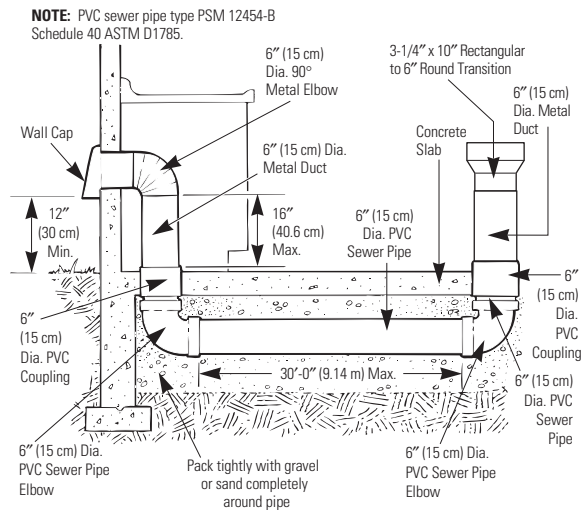


To maximize the ventilation performance of the vent system:

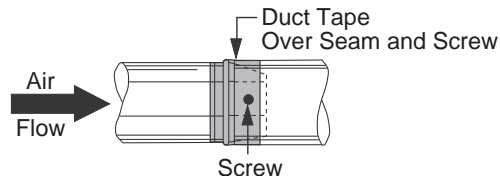
1. Minimize the duct run length and number of transitions and elbows.
2. Maintain a constant duct size.
3. Seal all joints with duct tape to prevent any leaks.
4. Do not use any type of flexible ducting.

If needed, install any make up (replacement) air system in accordance with local building code requirements. Visit GEAppliances.com for available makeup air solutions.

- Optional duct arrangement under concrete slab. PVC duct should be used if installing under a poured concrete slab.



- Install ductwork so the piece of duct nearest the downdraft unit slots INTO the next piece of the duct. Secure the joints with self-tapping screws and apply duct tape around the joints to ensure an airtight seal.



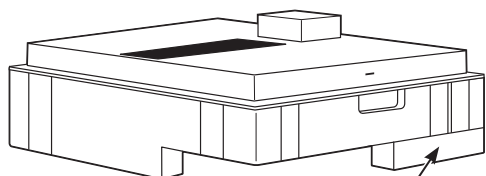
Installation Instructions

INSTALLATION PREPARATION (Cont.)

8. INSTALLING THE FOAM GASKET

Do not install the cooktop into the countertop without installing the foam gasket as shown. It protects the bottom edge of the glass from the countertop and seals the cooktop against spills.

Remove the cooktop along with its shipping pad from the shipping box. Remove the shipping block from the downdraft vent opening and place it under the shipping pad to provide level support.



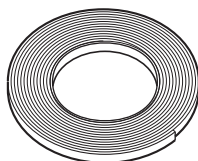
Center vent shipping block – place under the shipping pad to provide level support

CAUTION GLASS IS FRAGILE. DO NOT BUMP EDGE OF GLASS DURING INSTALLATION.

Locate the foam gasket tape included with your cooktop.

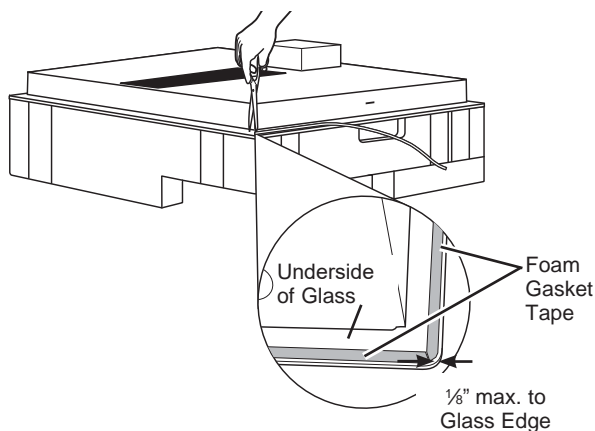
Smooth rough edges of the cutout.

Peel off the white backing to install the foam gasket tape on the bottom side of the cooktop glass.



Foam Gasket Installation Notes:

- The foam gasket tape should be installed within 1/8" of the edge of the glass. Do not stretch or twist the foam gasket tape.



CAUTION Failure to install foam gasket tape greatly increases the potential of breaking the cooktop glass when installing, especially in Corian® or granite countertops.

8. INSTALLING THE FOAM GASKET (Cont.)

- Use care not to stretch the foam gasket tape while it is installed or it will not stay in place.
- Do not place foam gasket tape over the metal flanges.
- But the foam gasket tape ends together at each corner without overlapping.
- Trim the foam gasket tape to length without stretching.
- Mitre cut outside corners of foam gasket tape slightly if necessary for appearance.
- Do not scratch the glass while cutting the foam gasket tape.

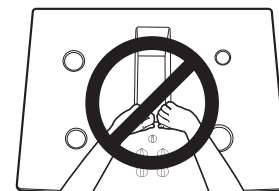
COOKTOP INSTALLATION

9. INSTALLING THE COOKTOP

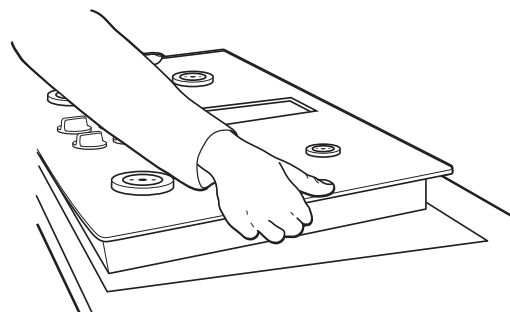
CAUTION

DO NOT LIFT FROM VENT OPENING.

Lift the cooktop by the glass side edges as shown.



NOTE: Do not use the glass top vent opening to lift or move the cooktop into position.



Lower the cooktop into the countertop opening, guiding it into position. Glass is fragile—do not allow it to drop onto the countertop. Support from the underside and lower slowly.

Carefully remove your fingers one corner at a time to lower the cooktop into position.

Once the unit is placed in countertop; visually inspect the cooktop and counter, appearance or alignment concerns.

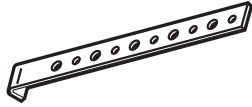
Installation Instructions

COOKTOP INSTALLATION

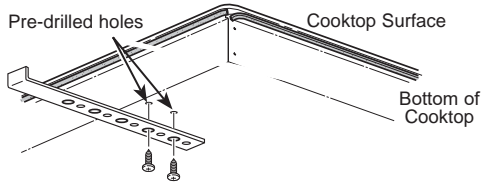
10. INSTALLING THE OPTIONAL INSTALLATION BRACKETS

A. Make sure the front edge of the countertop is parallel to the cooktop. Make final check that all required clearances are met.

B. Locate and remove hold-down brackets from installation kit package.



C. Attach brackets to the underside of the cooktop. Remove the screws from the bottom of the cooktop and screw the hold-down bracket to the bottom of the cooktop unit. Repeat for opposite side of cooktop.



D. Screw the hold-down brackets into the cabinet sides to secure the unit into place.

Alternate Installation:

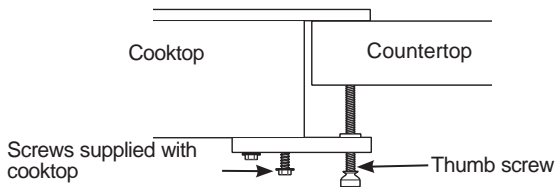
You can order an alternate installation kit WB01X24570 with wing nuts and brackets by calling 800.GE.CARES. See diagram for instructions.

To install optional installation brackets:

Remove 2 screws on both sides under cooktop.

Align optional installation bracket under cooktop and reinstall screws through the slot in the bracket. Do this on both sides of the cooktop.

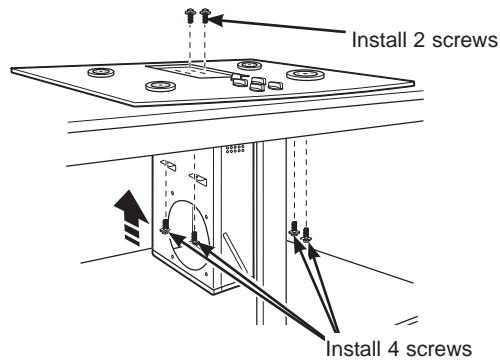
Thread the thumb screw through the hole in the bracket and tighten to secure the cooktop to the countertop. Repeat on the other side.



IMPORTANT: Turn the thumbscrew until it touches the bottom of the countertop. Do not overtighten.

11. INSTALLING THE BLOWER PLENUM TO THE COOKTOP

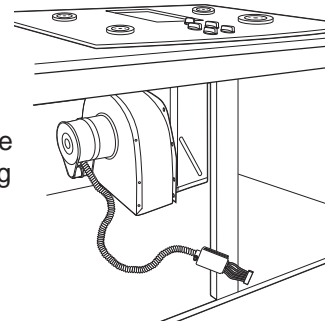
Slide the plenum, with the blower opening on the left, into the opening in the bottom of the cooktop. Push up on the plenum until the stops on the plenum contact the bottom of the cooktop, and snap the plenum into place. (You may have to move the plenum back and forth to work it into place.)



Secure the plenum to the bottom of the cooktop, on each side, using the four (4) screws provided. Further secure the plenum to the cooktop, from the top side, using the two screws (2) provided.

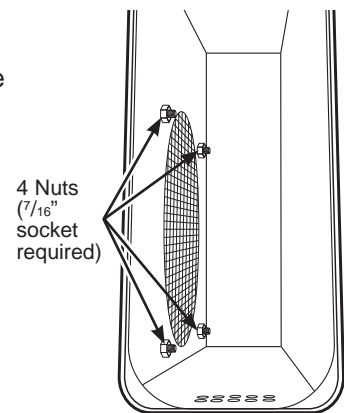
12. INSTALLING THE BLOWER TO THE PLENUM

Orient the blower discharge opening to match the ductwork in Steps 6 and 7. Slide the four threaded studs on the side of the blower housing into the four holes on the side of the plenum.



NOTE: See Step 13 for installing the transition duct to the blower. It may be easier to install the transition duct to the blower before installing the blower to the plenum.

From the vent opening in the top of the cooktop, fasten the blower assembly securely to the plenum with four (4) nuts. Torque to 25±5 in/lb.

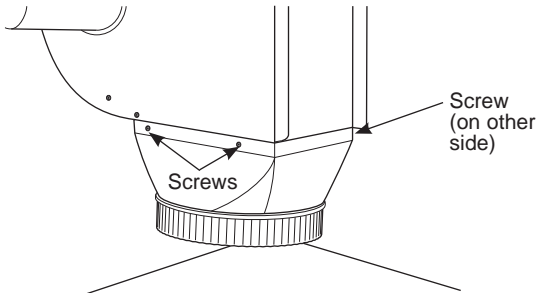


Installation Instructions

COOKTOP INSTALLATION (Cont.)

13. ATTACHING A BLOWER TRANSITION DUCT

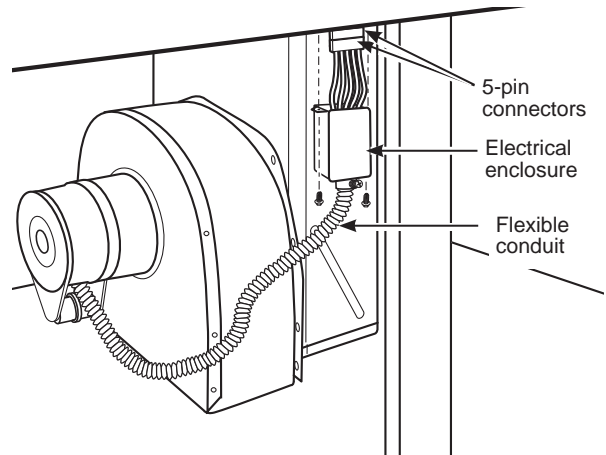
Use a blower transition duct for all downward duct installations to connect to 6" round standard ductwork. This 3 1/4" x 10" rectangle to 6" round transition duct is available at your local building supply store.



Install the transition duct to the blower outlet. Secure all joints with duct tape to assure an airtight seal

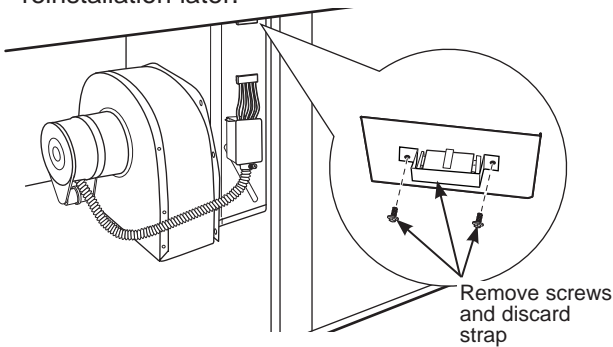
15. BLOWER ELECTRICAL CONNECTIONS (CONT.)

- Fold all wires into the electrical enclosure. Secure the enclosure with the screws removed earlier, making sure that no wires are trapped.

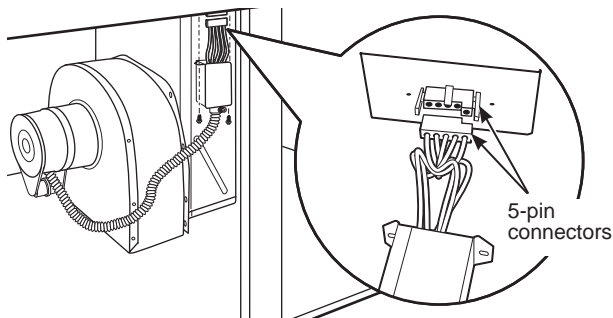


14. BLOWER ELECTRICAL CONNECTIONS

- Loosen the two screws and remove and discard the sheet metal strap covering the 5-pin connector on the cooktop bottom. Save the screws for reinstallation later.



- Connect the 5-pin plug on the blower assembly to the matching 5-pin receptacle on the bottom of the cooktop.



16. CONNECTING THE DUCTWORK

- Connect the ductwork prepared in Steps 6 and 7 to the blower.

Installation Instructions

COOKTOP INSTALLATION (Cont.)

17. BEFORE MAKING ELECTRICAL CONNECTIONS

Note to Electrician: The power leads supplied with this appliance are UL-recognized for connection to large gauge household wiring.

The insulation of these leads is rated at temperatures much higher than the temperature rating of household wiring. The current carrying capacity of a conductor is governed by the wire gauge and also the temperature rating of the insulation around the wire.

⚠ WARNING Aluminum Wiring - IMPROPER CONNECTION OF ALUMINUM HOUSE WIRING TO THE COPPER LEADS CAN RESULT IN SERIOUS PROBLEMS.

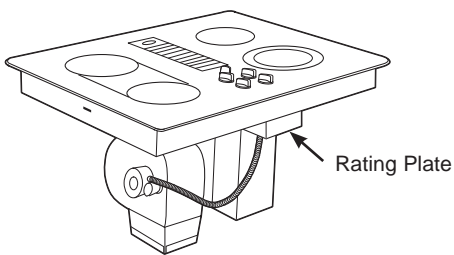
Attach copper wires to aluminum wiring using special connectors designed and UL-listed for joining copper to aluminum. Follow the connector manufacturer's recommended procedure closely.

Service Loop – Leave a loop in the wires to the cooktop so that the cooktop can be lifted 12 inches without having to disconnect the wiring.

ELECTRICAL REQUIREMENTS*

Model #	Voltage	Frequency	KW
PP9830	120/240V	60Hz	9.1KW
	208Y/120V	60Hz	6.9KW

*For reference only. Verify with product rating plate.



18. MAKING ELECTRICAL CONNECTIONS

⚠ WARNING Switch power off at the service panel and lock the service disconnecting means to prevent power from being switched on accidentally. When the service disconnecting means cannot be locked, securely fasten a prominent warning device, such as a tag, to the service panel.

- When making the wire connections, use the entire length of conduit provided. The conduit must not be shortened.
- With the cooktop in place, open the front of the cabinet door.
- Insert the wires from the conduit through the opening of the junction box. Install proper strain relief clamp.

Effective January 1, 1996, the National Electrical Code requires that new, but not existing, construction utilize a four-conductor connection to an electric range. When installing an electric range in new construction, follow the instructions in NEW CONSTRUCTION AND FOUR-CONDUCTOR BRANCH CIRCUIT CONNECTION.

You must use a three-wire, single-phase AC 208Y/120 Volt or 240/120 Volt, 60 Hertz electrical system with separate ground. If you connect to aluminum wiring, properly installed connectors approved for use with aluminum wiring must be used.

New construction and four-conductor branch circuit connection

- When installing in new construction, or
- When installing in a mobile home, or
- When local codes do not permit grounding through neutral:

Installation Instructions

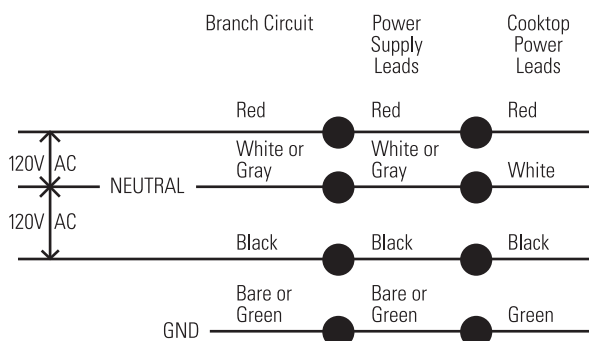
COOKTOP INSTALLATION (Cont.)

18. MAKING ELECTRICAL CONNECTIONS (Cont.)

4-Conductor Branch Circuit

When connecting the cooktop to a 4-conductor circuit, connect the red leads of the cooktop and the power supply to the branch circuit red lead; connect the black leads to each other. Connect the cooktop white lead to the power supply and branch circuit neutral leads, which are white or gray. Ground the unit by connecting the green conductor of the cooktop to the bare or green leads of the power supply and branch circuit (ground leads).

4-Conductor Branch Circuit



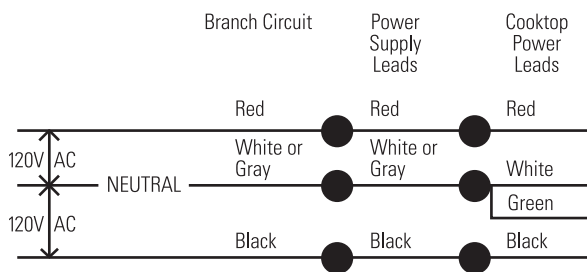
Three-conductor branch circuit connection

- When installing in existing construction built prior to January 1, 1996, and if permitted by local codes:

3-Conductor Branch Circuit

When connecting cooktop to a 3-conductor circuit, connect the red leads of the cooktop and the power supply to the branch circuit red lead; connect the black leads to each other. Connect the green and white leads of the cooktop to the power supply and branch circuit neutral leads, which are white or gray.

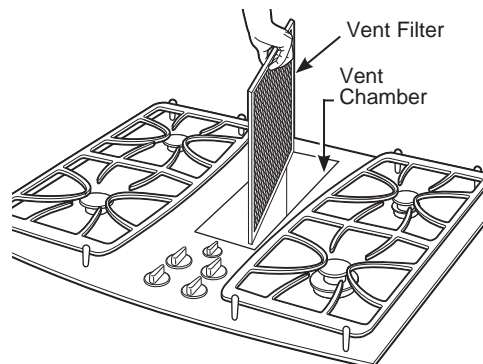
3-Conductor Branch Circuit



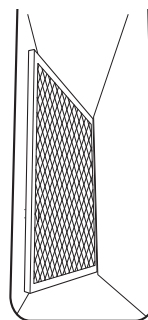
20. INSTALL DOWNDRAFT FILTER AND VENT GRILLE

Do not operate the vent without the filter in place.

- Place the filter diagonally through the vent opening.



- Make sure it rests, at an angle, on the supports in the vent opening.



- Carefully place the vent grille onto the gasket on the downdraft opening.

CHECK OPERATION OF DOWNDRAFT

- Turn the vent fan speed control to HI, MED and LO to make sure all speeds operate correctly.

Troubleshooting Tips ... Before you call for service

Save time and money! Review the charts on the following pages first and you may not need to call for service. Check out self-help videos and FAQ at GEAppliances.com/support.

Problem	Possible Cause	What To Do
Water won't boil		Cover pan with a lid. Turn the downdraft fan Off until the water begins to boil.
Surface units will not maintain a rolling boil or cooking is slow	Improper cookware being used.	Pan bottoms should be flat, fairly heavyweight and the same diameter as the surface unit selected.
Surface units do not work properly	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	Cooktop controls improperly set.	Check to see the correct control is set for the surface unit you are using.
Tiny scratches or metal marks (may appear as cracks) or abrasions on radiant cooktop glass surface	Incorrect cleaning methods being used.	See the Cleaning the Glass Cooktop section.
	Cookware with rough bottoms being used or coarse particles (salt or sand) were between the cookware and the surface of the cooktop.	Be sure cookware bottoms and cookware are clean before use. Use cookware with smooth bottoms. Tiny scratches are not removable but will become less visible in time as a result of cleaning.
	Cookware has been slid across the cooktop surface.	Pick up cookware to locate it on the glass surface.
Areas of discoloration or dark streaks on the cooktop	Improper cookware being used.	Marks from aluminum and copper pans as well as mineral deposits from water or food can be removed with the cleaning cream.
	Food spillovers not cleaned before next use.	See the Cleaning the Glass Cooktop section.
	Incorrect cleaning methods being used.	Use recommended cleaning procedures.
Hot sugar mixtures or plastic melted to the surface	Hot cooktop came into contact with these substances.	See the Glass surface—potential for permanent damage section in the Cleaning the Glass Cooktop section.
Pitting (or indentation) of the cooktop	Hot sugar mixture spilled or plastic melted on the cooktop.	Call a qualified technician for replacement.
Cooktop making an audible sound	Cooktop is locked.	Check to be sure the Control Lock knob is turned to UNLOCK.
Frequent cycling off and on of surface units	Improper cookware being used.	Use only flat cookware to minimize cycling.
Cooktop feels hot	Improper cookware being used.	The glass cooktop surface may seem hotter than you are used to. This is normal. Use pans which are absolutely flat.
Control knob will not turn	Cooktop controls improperly set.	When the knob is in the Off position, it must be pushed down before it can be turned. When the knob is in any other position, it can be turned without being pushed in.
Poor venting	Clogged filter.	Clean filter per instructions.
	House too airtight.	Open a window slightly to provide fresh air source.
	Wall cap obstructed.	Remove blockage from exterior wall cap.
	Wall cap damper door stuck.	Check exterior wall cap damper door for free movement or obstruction.
	Duct length exceeds recommended 100 equivalent foot maximum.	Reduce number of elbows to simplify duct run.

Limited Warranty

GEAppliances.com

All warranty service is provided by our Factory Service Centers, or an authorized Customer Care® technician. To schedule service online, visit us at GEAppliances.com/service, or call GE Appliances at 800.GE.CARES (800.432.2737). Please have your serial number and your model number available when calling for service.

Servicing your appliance may require the use of the onboard data port for diagnostics. This gives a GE Appliances factory service technician the ability to quickly diagnose any issues with your appliance and helps GE Appliances improve its products by providing GE Appliances with information on your appliance. If you do not want your appliance data to be sent to GE Appliances, please advise your technician not to submit the data to GE Appliances at the time of service.

For the period of	GE Appliances 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 Appliances will provide, free of charge , all labor and in-home service to replace the defective part.

What GE Appliances 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, modified or used for other than the intended purpose or used commercially.
- Damage to the glass cooktop caused by use of cleaners other than the recommended cleaning creams and pads.
- Damage to the glass cooktop caused by hardened spills of sugary materials or melted plastic that are not cleaned according to the directions in the Owner's Manual.
- 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.
- Service to repair or replace light bulbs, except for LED lamps.
- Effective January 1, 2022, cosmetic damage to the glass cooktop such as, but not limited to, chips, scratches, or baked on residue not reported within 90 days of installation.
- Effective January 1, 2022, damage to the glass cooktop due to impact or misuse. See example.



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

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 limited 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 Appliances 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 Appliances Service location for service. In Alaska, the limited 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 limited 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: GE Appliances, a Haier company

Louisville, KY 40225

Warrantor in Canada: MC Commercial

Burlington, ON, L7R 5B6

Extended Warranties: Purchase a GE Appliances extended warranty and learn about special discounts that are available while your warranty is still in effect. You can purchase it online anytime at

GEAppliances.com/extended-warranty

or call 800.626.2224 during normal business hours. GE Appliances Service will still be there after your warranty expires.

Accessories

Looking For Something More?

GE Appliances offers a variety of accessories to improve your cooking and maintenance experiences!

Refer to the Consumer Support page for phone numbers and website information.

The following products and more are available:

Accessories

Alternate Installation Kit

Cleaning Supplies

CitruShine™ Stainless Steel Wipes

Stainless Steel Polishing Cloth

Burnt-On Grease Remover

Stainless Steel Appliance Cleaner

Non-scratch Cleaning Pads for Ceramic Cooktops

Ceramic Glass Cooktop Cleaner

Cleaning Kit

Stainless Steel Scratch Remover Kit

Consumer Support

GE Appliances Website

Have a question or need assistance with your appliance? Try the GE Appliances Website 24 hours a day, any day of the year! You can also shop for more great GE Appliances products and take advantage of all our on-line support services designed for your convenience. In the US: GEAppliances.com

Register Your Appliance

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 the US: GEAppliances.com/register

Schedule Service

Expert GE Appliances repair service is only one step away from your door. Get on-line and schedule your service at your convenience any day of the year. In the US: GEAppliances.com/service or call 800.432.2737 during normal business hours.

Extended Warranties

Purchase a GE Appliances extended warranty and learn about special discounts that are available while your warranty is still in effect. You can purchase it on-line anytime. GE Appliances Services will still be there after your warranty expires. In the US: GEAppliances.com/extended-warranty or call 800.626.2224 during normal business hours.

Remote Connectivity

For assistance with wireless network connectivity (for models with remote enable), visit our website at GEAppliances.com/connect or call 800.220.6899 in the US.

Parts and Accessories

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. In the US: GEApplianceparts.com or by phone at 877.959.8688 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.

Contact Us

If you are not satisfied with the service you receive from GE Appliances, contact us on our Website with all the details including your phone number, or write to:

In the US: General Manager, Customer Relations | GE Appliances, Appliance Park | Louisville, KY 40225
GEAppliances.com/contact



Estufa

radiante de ventilación descendente

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD . . .	3
USO DE LA PLACA DE COCCIÓN	
Funciones de la Placa de Cocción	6
Quemadores	7
Utensilio para Placa de Cocción para Vidrio Radiante	10
CUIDADO Y LIMPIEZA	
Limpieza de la Placa de Cocción	11
Cómo Limpiar la Estufa de Vidrio	12
INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN	14
Antes de Comenzar	14
Desempacando su Estufa	17
Preparación de la Instalación	18
Cómo Instalar la Estufa	21
CONSEJOS PARA LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	26
GARANTÍA LIMITADA	27
ACCESORIOS	29
SOPORTE PARA EL CONSUMIDOR	30

Manual del propietario e instalación

PP9830

ESPAÑOL

Escriba el modelo y los números de serie a continuación:

Modelo No: _____

Serie No: _____

Encuentre estos números en una etiqueta debajo de la estufa.



GRACIAS POR HACER QUE GE APPLIANCES SEA PARTE DE SU HOGAR.

Ya sea que haya crecido usando GE Appliances, o que ésta es su primera vez, nos complace tenerlo en la familia.

Sentimos orgullo por el nivel de arte, innovación y diseño de cada uno de los electrodomésticos de GE Appliances, y creemos que usted también. Entre otras cosas, el registro de su electrodoméstico asegura que podamos entregarle información importante del producto y detalles de la garantía cuando los necesite.

Registre su electrodoméstico GE ahora a través de Internet. Sitios Web y números telefónicos útiles están disponibles en la sección de Soporte para el Consumidor de este Manual del Propietario.

También puede enviar una carta en la tarjeta de inscripción preimpresa que se incluye con el material embalado.



GE APPLIANCES

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO

▲ADVERTENCIA Lea todas las instrucciones de seguridad antes de utilizar este producto. No seguir estas instrucciones puede generar un incendio, una descarga eléctrica, lesiones corporales o la muerte.

▲ADVERTENCIA INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

- Use este aparato sólo con el objetivo para el que fue creado, como se describe en este Manual del Propietario
 - Solicite que un instalador calificado instale su superficie de cocción y que la conecte a tierra correctamente, de acuerdo con las Instrucciones de Instalación.
 - Cualquier ajuste, reparación o servicio técnico no recomendado específicamente en este manual deberá ser realizado SOLO por un instalador o técnico del servicio calificado en superficies de cocción.
 - Antes de realizar cualquier clase de reparación, desenchufe la cocina o desconecte el suministro eléctrico desde el panel de distribución doméstico quitando el fusible o desconectando el interruptor de circuitos.
 - Asegúrese de que todos los materiales de embalaje sean retirados de la superficie de cocción antes de su uso, a fin de evitar que estos materiales se incendien.
 - No deje a los niños solos o sin atención si la estufa se encuentra caliente o funcionando. Podrían quemarse gravemente.
- ▲PRECAUCIÓN**
- No coloque artículos de interés para los niños en los gabinetes que estén sobre una estufa/ módulo superior de estufa – si los niños trepan sobre la estufa para alcanzar estos artículos podrán sufrir lesiones graves.
 - No deje a los niños solos o sin atención si la estufa se encuentra caliente o funcionando. Podrían quemarse gravemente.
- Use sólo agarraderas de ollas secas – las agarraderas húmedas sobre superficies calientes podrán producir quemaduras debido al vapor. No permita que las agarraderas tengan contacto con los elementos de unidades calientes de la superficie ni con los elementos para calentar. No use una toalla u otra tela voluminosa para reemplazar la agarradera.
 - Nunca use su electrodoméstico para calentar la habitación.
 - No toque las unidades de superficie, los elementos calentadores o la superficie interior del horno. Estas superficies pueden estar lo suficientemente calientes para quemar aún cuando tengan un color oscuro. Durante y después del uso, no toque o deje que su vestimenta u otros materiales inflamables entren en contacto con unidades de superficie, áreas cercanas a las unidades de superficie o cualquier área interior del horno; deje pasar un tiempo prudencial para que se enfríen. Otras superficies del aparato pueden calentarse lo suficiente como para provocar quemaduras. Las superficies potencialmente calientes incluyen la estufa, las áreas orientadas hacia la estufa, la abertura de ventilación del horno, las superficies cercanas a la abertura y las hendiduras ubicadas alrededor de la puerta del horno.
 - No caliente recipientes cerrados de alimentos. Podría haber una acumulación de presión en el recipiente y éste podría explotar, provocando lesiones.

▲ADVERTENCIA MANTENGA LOS MATERIALES INFLAMABLES ALEJADOS DE LA ESTUFA.

- ▲ADVERTENCIA** RIESGO DE INCENDIO:
- Nunca deje la estufa desatendida cuando la superficie de cocción se encuentre ENCENDIDA. Mantenga cualquier artículo inflamable alejado de la estufa. Apague todos los controles cuando finalice la cocción. Si no se siguen estas instrucciones se podrán producir incendios, lesiones graves o la muerte.
 - Siempre mantenga las paredes combustibles (que se puedan incendiar), cortinas o cubiertas a una distancia segura de la estufa.
 - No coloque ni guarde ítems que se puedan derretir o incendiar sobre la superficie de cocción de vidrio, incluso cuando ésta no se encuentre en uso. Mantenga el área del electrodoméstico despejada y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables. Si la superficie de cocción se enciende de forma accidental, dichos productos se podrán incendiar.
- El calor de la superficie de cocción o de la ventilación del horno luego de que éste fue apagado podrán hacer que dichos productos se incendien también.
- No coloque objetos metálicos tales como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas sobre la base de la superficie de cocción, ya que estos se podrán calentar.
 - Nunca use vestimentas holgadas o amplias mientras utilice el aparato. Estas vestimentas pueden prenderse fuego si entran en contacto con superficies calientes, provocando quemaduras graves.
 - No permita que la grasa de la cocción u otros materiales inflamables se acumulen dentro de la cocina o en su cercanía. La grasa dentro del horno o sobre la estufa puede encenderse.
 - Limpie las campanas de ventilación con frecuencia. No debe permitirse la acumulación de grasa en la campana o en el filtro.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO

▲ADVERTENCIA INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DE LA ESTUFA RADIANTE

- **▲ADVERTENCIA** NUNCA desatienda la sección de cocción de la superficie superior de este electrodoméstico mientras esté en uso. Los hervores excesivos causan vapores y derrames de grasa que se pueden incendiar. No seguir la afirmación de esta advertencia podrá resultar en incendio, explosión, o riesgos de quemaduras que podrán ocasionar daños sobre la propiedad, lesiones personales o la muerte.
- Las comidas, especialmente las comidas con aceite, se pueden incendiar, lo cual podrá ocasionar un incendio que se propague a los gabinetes próximos. Si se produce un incendio, manténgase alejado del electrodoméstico y de inmediato llame al departamento de bomberos.
- Nunca pierda de vista el aceite cuando esté friendo. Si se calienta más allá de su punto de cocción, el aceite se podrá incendiar y provocar un incendio que se puede propagar a los gabinetes próximos. **NO INTENTE EXTINGUIR CON AGUA UN INCENDIO PRODUCIDO CON COMBUSTIBLE/ GRASA.**
- No use agua sobre el fuego de la grasa. Nunca tome una olla que se esté incendiando. Apague los controles. Extinga la olla que se esté incendiando sobre una unidad de la superficie cubriendo la misma completamente con su tapa correspondiente, una charola metálica de galletas o una charola plana, o use un químico seco multiuso o un extinguidor de incendios de espuma a chorro.
- Use un termómetro para grasas profundas siempre que sea posible para monitorear la temperatura del aceite. A fin de evitar derrames e incendios con aceite, use una cantidad mínima de aceite cuando esté friendo en una olla que no sea profunda y evite cocinar comidas congeladas con cantidades excesivas de hielo.
- Utilice el tamaño de recipiente adecuado: Elija recipientes con bases planas lo suficientemente grandes para cubrir el elemento calentador de superficie. La utilización de recipientes más pequeños dejará expuesta una porción de la unidad de superficie al contacto directo, lo que puede provocar el encendido de sus vestimentas. Una relación adecuada del recipiente con la unidad de superficie también mejorará la eficiencia.
- Al usar utensilios de vidrio/ cerámica, asegúrese de que sean adecuados para el servicio de la superficie de cocción; otros se podrán romper debido a un cambio repentino de temperatura.
- Para minimizar la posibilidad de quemaduras, el encendido de materiales inflamables y los derrames, la manija de los recipientes deben girarse hacia el centro de la cocina sin extenderse sobre ninguna unidad de superficie cercana.
- Si flambea alimentos bajo la campana, encienda el ventilador.
- Tenga cuidado al tocar la estufa. La superficie de vidrio de la estufa retendrá calor después de que los controles se hayan apagado.
- Si se produce un corte de corriente en una superficie de cocción eléctrica mientras la unidad de la superficie está en ON (Encendido), ésta última se volverá a encender cuando regrese la corriente. En caso de falta de corriente, si no se giran todas las perillas de la unidad de la superficie a la posición OFF (Apagado) se podrán incendiar artículos en o cerca de la cocina, lo cual podrá producir lesiones graves o la muerte.
- Evite rayar o golpear la estufa de vidrio. Esto podría romper el vidrio. La estufa puede sufrir rayones con artículos tales como cuchillos, instrumentos punte agudos, anillos u otras joyas y abrojos de vestimentas.
- Antes de utilizar el ciclo de auto-limpieza, limpie la grasa y los derrames de alimentos del horno. Una cantidad excesiva de grasa puede encenderse, generando daños por el humo en su hogar.
- No coloque o almacene elementos que pueden derretirse o prenderse fuego sobre la estufa de vidrio, aún cuando no la esté usando. Si la estufa se enciende en forma accidental, pueden prenderse fuego. El calor proveniente de la estufa o de la ventilación del horno también puede prenderlos fuego, aún si el aparato está apagado.
- Use un limpiador para superficies de cocción de cerámica y una almohadilla de limpieza antirayaduras para limpiar la superficie de cocción. Espere hasta que la superficie de cocción se enfríe y que la luz indicadora se apague antes de realizar la limpieza. Una esponja o tela húmedas sobre una superficie caliente podrán ocasionar quemaduras con vapor. Algunos productos de limpieza podrán producir gases nocivos si se aplican sobre una superficie caliente. **NOTA:** Los derrames de productos azucarados son una excepción. Se deberán raspar mientras aún estén calientes, utilizando un guante para horno y una espátula. Para acceder a instrucciones detalladas, lea la sección de Limpieza de la Superficie de Cocción de Vidrio.
- Lea y cumpla con todas las instrucciones y advertencias de la etiqueta de la crema de limpieza.
- Nunca use una estufa de superficie como una superficie de corte.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO

⚠ ADVERTENCIA COCINE BIEN LAS CARNES Y LAS CARNES DE AVE

Cocine la comida completamente para evitar que se produzcan enfermedades a partir de la comida. Podrá encontrar recomendaciones sobre temperatura mínima segura de la comida en IsItDoneYet.gov y en fsis.usda.gov. Use un termómetro para la comida para calcular su temperatura y realizar controles en diferentes áreas.

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

Con cuidado tome un extremo de la película protectora de envío con los dedos y lentamente retire la misma de la superficie del electrodoméstico. No utilice ningún producto filoso para retirar la película. Retire toda la película antes de usar el electrodoméstico por primera vez.

Para asegurar que no haya daños sobre el acabado del producto, la forma más segura de retirar el adhesivo de la cinta

de embalaje en electrodomésticos nuevos es aplicando un detergente líquido hogareño para lavar platos. Aplique con una tela suave y deje que se seque.

NOTA: El adhesivo deberá ser eliminado de todas las partes. No se puede retirar si se hornea con éste dentro.

Tenga en cuenta las opciones de reciclaje del material de embalaje de su electrodoméstico.

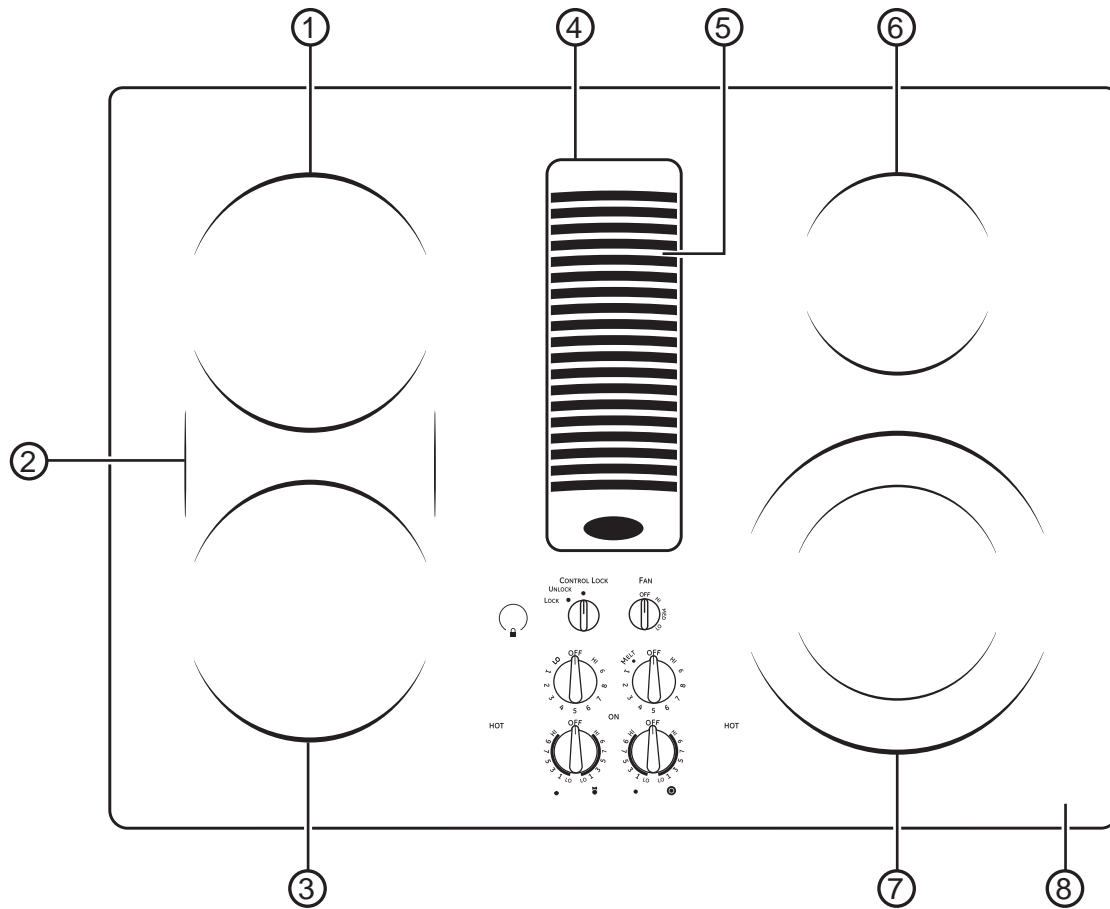
FORMA ADECUADA DE DESCARTAR SU ELECTRODOMÉSTICO

Descarte o recicle su electrodoméstico de acuerdo con las Regulaciones Federales y Locales. Comuníquese con las autoridades locales para descartar o reciclar su electrodoméstico de forma ambientalmente segura.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

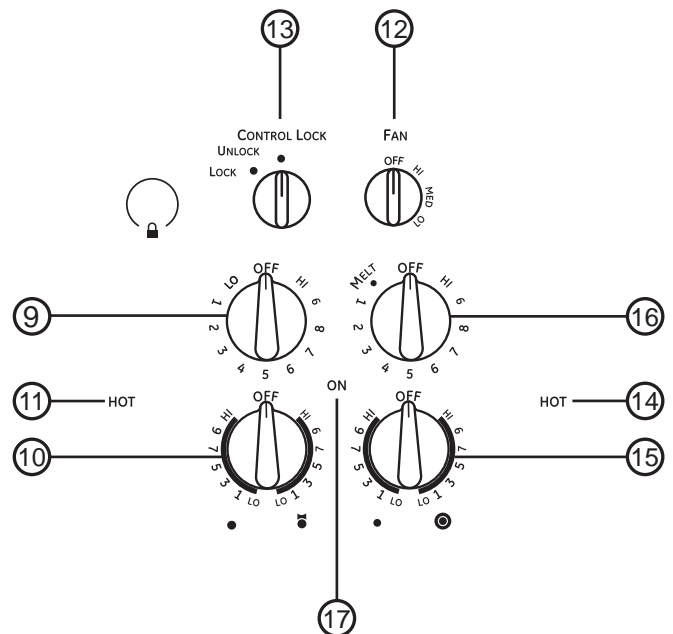
Funciones de la Placa de Cocción

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



Índice de características (las características y la apariencia podrían variar)

1. Unidad de superficie posterior izquierda
2. Unidad de superficie de puente
3. Unidad de superficie frontal izquierda
4. Parrilla de ventilación
5. Filtro de ventilación (debajo de la parrilla de ventilación)
6. Unidad de superficie posterior derecha
7. Unidad de superficie doble
8. Etiqueta con los números de modelo y serie (debajo de la estufa)
9. Control de la unidad de superficie posterior izquierda
10. Control de la unidad de superficie frontal izquierda
11. Luces indicadoras de que la superficie está caliente del lado izquierdo (una por cada unidad de superficie)
12. Control de velocidad del ventilador de ventilación
13. Perilla de bloqueo de control
14. Luces indicadoras de que la superficie está caliente del lado derecho (una por cada unidad de superficie)
15. Control de unidad de superficie doble
16. Control de unidad de superficie posterior derecha
17. Luz indicadora encendida de la unidad de superficie



Quemadores

Unidades de superficie radiantes

El control de la unidad de superficie radiante puede colocarse en cualquier lugar entre LO (Bajo) y HI (Alto) para un número de selecciones de calentamiento ilimitado. Con el interruptor infinito el embobinado hace ciclo entre encendido y apagado para mantener control de su selección.

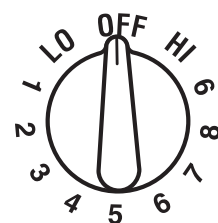
Para hervir líquidos, use una olla o sartén que tenga tapa.

El botón de control debe empujarse hacia abajo y movido desde la posición OFF (Apagado). Cuando los botones de control están en cualquier posición que no sea apagado, pueden moverse sin presionarlos.

Cerciórese de girar el botón de control a la posición apagado cuando termine de cocinar. Usted sentirá un clic en la posición OFF (Apagado).

La luz indicadora de la unidad de superficie brillará cuando cualquiera de las unidades de superficie estén encendidas ON (Encendido).

El luz indicadora de HOT Surface (Superficie Caliente) brillará cuando la superficie de vidrio esté caliente y permanecerá así hasta que la misma se haya enfriado.



HOT **ON**

Cerciórese de girar el botón de control a apagado (OFF) cuando termine de cocinar.

Acerca de las unidades de superficie radiantes

La estufa radiante tiene unidades calentadoras por debajo de una superficie suave de vidrio.

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

La superficie de cocción cuenta con unidades de Respuesta Rápida en la superficie. La superficie de cocción se calentará o enfriará de forma automática en la configuración del nivel de potencia deseado y en el tiempo más rápido posible. Mientras las unidades de la superficie se encuentren encendidas, es posible que no las vea iluminadas de rojo durante ciertas condiciones al calentar o enfriar.

Las temperaturas de la superficie de cocción se incrementan con el número de unidades de la superficie que se encuentran encendidas. Con 3 o 4 unidades encendidas, las temperaturas de la superficie son altas. Siempre tenga cuidado al tocar la superficie de cocción.

Aún después de que las unidades de superficie son apagadas, la estufa de vidrio retiene suficiente calor para continuar cocinando. Para evitar cocinar excesivamente, remueva las sartenes de las unidades de superficie cuando la comida se haya cocinado. Evite colocar ningún objeto sobre la superficie hasta que se haya enfriado completamente.

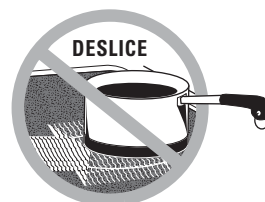
- Las manchas de agua (depósitos de minerales) se remueven usando una crema de limpieza o vinagre blanco puro.
- El uso de limpiador de ventanas podría dejar una película iridiscente sobre la estufa. La crema de limpieza removerá esta decoloración.
- No almacene artículos pesados sobre la estufa. Si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



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



Siempre coloque la sartén en el centro de la unidad de superficie en la que está cocinando.



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

Consejos para Productos Enlatados en el Hogar

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

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

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


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


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

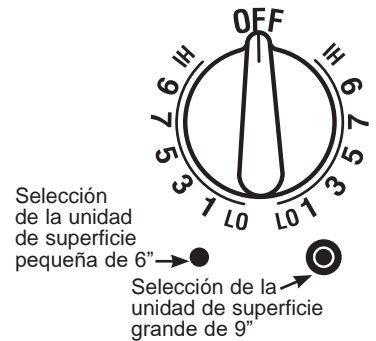
Quemadores (Cont.)

Unidad de superficie doble

La unidad de superficie frontal derecha tiene dos tamaños para cocinar entre los que usted puede escoger y así podrá combinar el tamaño correcto de la sartén que se encuentre usando con la unidad de superficie apropiada.


Para usar una unidad de superficie grande (9"), gire el botón en dirección de las agujas del reloj hacia  y seleccione el ajuste deseado. La unidad calentará el área completa contenida en el círculo grande.

Para usar la unidad de superficie pequeña (6"), gire el botón en dirección contraria a las agujas del reloj  y seleccione el ajuste deseado. La unidad calentará solamente el área contenida en el círculo pequeño. Inside the smaller circle.




Unidad de superficie de puente

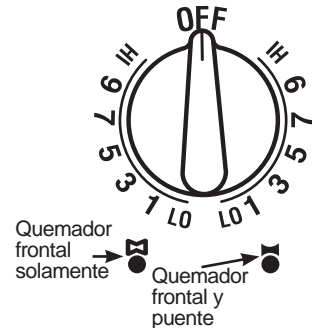
Cerciórese de que la sartén descansa de manera plana sobre la estufa de vidrio y de que no está descansando en los extremos. Si usted nota poco rendimiento de cocción, mueva la sartén para cerciorarse de que está apoyada de manera plana sobre la estufa.

Para usar el quemador de puente, gire el botón del quemador hacia  y seleccione el ajuste deseado. La unidad calentará la superficie frontal y el puente.

Escoja sartenes que hagan juego con el área circular/puente tanto como sea posible.

Para usar solamente la unidad de superficie frontal, gire el botón del quemador hacia  y seleccione el ajuste deseado. La unidad calentará el quemador de superficie frontal.

Usted puede crear un área de calentamiento oblonga usando la combinación de la unidad posterior izquierda y el puente de la unidad frontal.



Los elementos de superficie se encienden y apagan

Los elementos de superficie se encienden y apagan para mantener la temperatura que usted ha seleccionado.

Todos los elementos de superficie cuentan con un limitador de temperatura que protege la estufa de vidrio de calentarse demasiado.

El limitador de temperatura puede apagar los elementos durante la cocción si:

- El recipiente hierve en seco.
- La base del recipiente no es plana.
- El recipiente no está centrado.
- No hay un recipiente en el elemento.

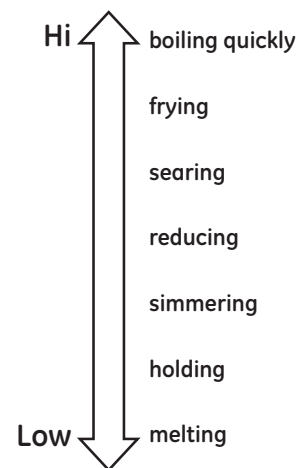
Selección de las Configuraciones de la Placa de Cocción

Seleccione el elemento/quemador que mejor se ajuste al tamaño del utensilio. Cada elemento/quemador de su nueva superficie de cocción cuenta con sus propios niveles de potencia, desde la graduación baja hasta la alta. Las configuraciones del nivel de potencia necesarias para cocinar variarán dependiendo del utensilio que se use, el tipo y cantidad de comida, y el resultado deseado.

En general:

- Use las configuraciones más bajas para derretir, mantener y hervir a fuego lento.
- Use las configuraciones más altas para calentar rápidamente, soasar, y freír.

Para mantener las comidas calientes, confirme que la configuración seleccionada sea suficiente para mantener la temperatura de la comida por encima de los 140°F. No se recomienda el uso de elementos más grandes para derretir. Los elementos para hervir con corriente se adaptan mejor para hervir agua, particularmente con ollas de 9" o más.

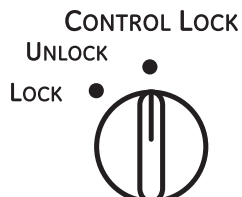


Quemadores (Cont.)

Bloqueo de control de las unidades de superficie

Para activar el bloqueo de control, gire la perilla Control Lock (Bloqueo de control) a **LOCK** (Bloqueo). Esto no permitirá que las unidades de superficie se calienten. Una luz indicadora se encenderá para demostrar que están bloqueadas. El ventilador de corriente descendente permanecerá operable con el bloqueo de control activado.

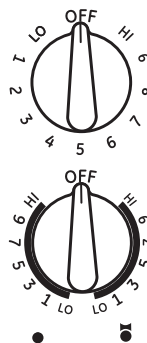
En la posición bloqueada, la estufa producirá un sonido audible si cualquier perilla de control de unidad de superficie se activa o gira a otra posición que no sea **OFF** (Apagado).



Indicador Luminoso de Calor

Una luz indicadora de superficie caliente (una para cada elemento de cocción) brillará cuando la superficie de vidrio esté caliente, y permanecerá encendida hasta que la superficie haya bajado su temperatura hasta una temperatura que sea segura al tacto.

Luz Indicadora de Superficie Caliente

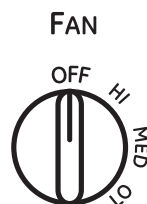


Cómo operar el sistema de ventilación

El sistema de ventilación incorporado ayuda a remover los vapores de la cocina, los olores y el humo de las comidas preparadas en la estufa.

Para operar el sistema de ventilación de aire descendente (downdraft), gire el botón de control de la velocidad del ventilador de ventilación a HI (Alto), MED (Medio) o LO (Bajo), según sea necesario.

El uso continuo del sistema de ventilación mientras cocina ayuda a mantener la cocina cómoda y menos húmeda, reduciendo los olores de cocina y la humedad que normalmente crea la necesidad frecuente de limpieza.



Utensilio para Placa de Cocción para Vidrio Radiante

La siguiente información lo ayudará a elegir los recipientes de cocción que brindan un buen desempeño en estufas de vidrio.

Acero inoxidable:

Recomendado

Aluminio:

Se recomienda de capa gruesa

Buena conductividad. Los residuos de aluminio a veces parecen rayones sobre la estufa pero pueden quitarse si se los limpia de inmediato. Debido a su bajo punto de fusión, no debe utilizarse aluminio de capa fina.

Base de cobre:

Recomendado

El cobre puede dejar residuos que pueden parecer rayones. Los residuos pueden eliminarse, siempre y cuando la estufa se limpie de inmediato. Sin embargo, no permita que estas ollas hiervan en seco. El metal sobre calentado puede adherirse a las estufas de vidrio. Si no se elimina de inmediato, una olla con la base de cobre sobre calentado dejará un residuo que manchará la estufa en forma permanente.

Esmalte de porcelana sobre hierro fundido:

Se recomienda si la base de la olla se encuentra revestida

Esmalte de porcelana sobre acero:

No se recomienda

Calentar recipientes vacíos puede provocar daños permanentes al vidrio de las estufas. El esmalte puede derretirse y adherirse a la estufa cerámica.

Vidrio-cerámico:

No se recomienda

Desempeño pobre. Raya la superficie.

Cerámica:

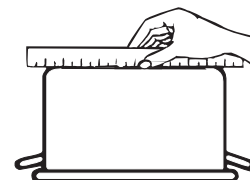
No se recomienda

Desempeño pobre. Puede rayar la superficie.

Hierro fundido:

No se recomienda, a menos que se encuentre específicamente diseñado para estufas de vidrio

Pobre conductividad y lentitud para absorber el calor. Raya la superficie de la estufa.



Verifique que los recipientes tengan bases planas utilizando una regla.



No se recomiendan recipientes con bases redondeadas, curvadas, con rebordes o torceduras..

NOTA: Siga todas las recomendaciones del fabricante de recipientes cuando utilice cualquier clase de recipiente de cocción sobre la estufa cerámica.

Para Mejores Resultados

- Coloque sólo recipientes secos sobre los elementos de superficie. No coloque tapas sobre los elementos de superficie, en especial tapas mojadas.
- No use woks con anillos de soporte. Esta clase de wok no se calienta sobre elementos de superficie de vidrio.
- Recomendamos el uso de woks de base plana solamente. Se encuentran disponibles en su negocio minorista local. La base del wok debe tener el mismo diámetro que el elemento de superficie para asegurar un contacto adecuado.
- Algunos procedimientos de cocción especiales requieren recipientes de cocción específicos, como ollas a presión, freidoras, etc. Todos los recipientes de cocción deben tener bases planas y ser del tamaño correcto.
- No permita que los alimentos hiervan en seco ya que los recipientes de cocción pueden adherirse a la superficie de cocción, provocando daños permanentes a la estufa.



No coloque recipientes mojados sobre la estufa de vidrio.



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



Utilice woks de base plana sobre la estufa de vidrio.

Limpieza de la Placa de Cocción

Rejilla de ventilación

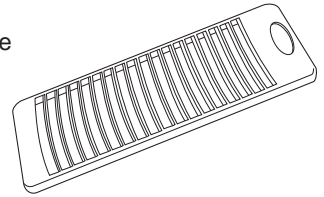
Antes de limpiar la rejilla de ventilación, asegúrese de que el ventilador de salida esté apagado.

Para limpiar la rejilla de ventilación, quítela de la estufa levantándola hacia arriba y afuera. Límpiela con un paño húmedo. Si fuera necesario, la rejilla de ventilación puede lavarse en el fregadero.

Utilice líquido de lavaplatos para lavar.

No utilice limpiadores abrasivos. Dañarán el acabado de la rejilla de ventilación.

No lave la rejilla de ventilación en el lavaplatos.

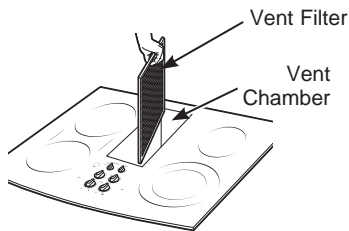


Cámara y filtro de ventilación

El filtro es sostenido en su lugar en un ángulo con una protuberancia de tope. Levante el filtro y extráigalo de la abertura de ventilación diagonalmente.

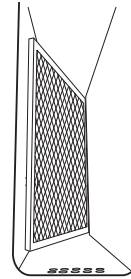
Para limpiar el filtro, agítelo en agua caliente y enjabonada. Enjuáguelo bien y séquelo completamente.

No opere la ventilación sin el filtro en su lugar.



Remueva y reemplace el filtro diagonalmente a través de la abertura de ventilación.

Para ordenar filtros de reemplazo, lea las secciones de Accesorios.



Cuando se encuentre reemplazando el filtro, cerciórese de que descansa, en un ángulo, en los soportes en la abertura de ventilación.

Para limpiar la cámara de ventilación, use agua caliente y enjabonada. Enjuague con agua limpia y seque bien. No use limpiadores abrasivos; dañarán el acabado. Reemplace el filtro después de que lo limpie y lo seque.

Botones de control

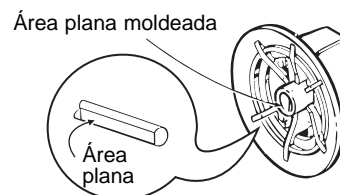
Las perillas de control pueden quitarse para limpiarse.

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

Para limpiar las perillas, colóquelos en un lavaplatos o realice la limpieza con agua y jabón. Enjuague con agua limpia.

Asegúrese que los interiores de las perillas estén secos antes de volver a colocarlas.

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



Los botones de control se pueden remover para hacer su limpieza más fácil.

Superficies de Acero Inoxidable (en algunos modelos)

No use virutas de acero; éstas dañarán la superficie.

Para limpiar la superficie de acero inoxidable, use agua tibia con jabón o un limpiador o pulidor para acero inoxidable.

Siempre limpie la superficie en la dirección del veteado. Siga las instrucciones del limpiador para limpiar la superficie de acero inoxidable.

Para realizar consultas sobre la adquisición de productos, incluyendo limpiadores o pulidores para electrodomésticos de acero inoxidable, lea las secciones Accesorios.

Cómo Limpiar la Estufa de Vidrio

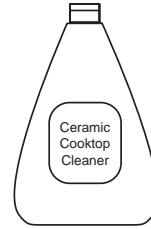
Superficie de Cocción de vidrio

Para mantener y proteger la superficie de su estufa de vidrio, siga estos pasos:

1. Antes de usar la estufa por primera vez, límpiela con el limpiador de estufas cerámicas. Esto ayuda a proteger la estufa y hace la limpieza más sencilla.
2. El uso diario del limpiador de estufas cerámicas ayudará a que la estufa quede como nueva.
3. Agite bien la crema de limpieza. Aplique unas gotas del limpiador de estufas cerámicas directamente sobre la estufa.
4. Utilice una toalla de papel o un paño de limpieza para estufas cerámicas para limpiar toda la superficie de la estufa.

5. Use un paño seco o una toalla de papel para quitar los restos del limpiador. No hace falta enjuagar.

NOTA: Es muy importante que **NO CALIENTE** la estufa hasta que la haya limpiado por completo.



Limpe la estufa después de cada derrame. Utilice el limpiador de estufas cerámicas



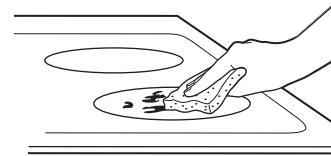
Para acceder a videos de limpieza e instrucciones, escanee el código QR con su dispositivo.

Residuos pegados

NOTA: Se podrán producir **DAÑOS** sobre la superficie de vidrio si utiliza estropajos que no sean los recomendados.

1. Deje enfriar la estufa.
2. Coloque unas gotas del limpiador de estufas cerámicas sobre toda el área de residuos pegados.
3. Utilizando un paño de limpieza para superficies de cocción de cerámica, frote el área sucia aplicando presión según sea necesario.
4. Si quedan restos, repita los pasos indicados con anterioridad.

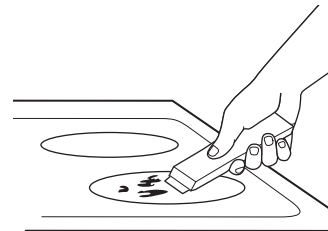
5. Para protección adicional, después de haber quitado todos los restos, pula toda la superficie con limpiador de estufas cerámicas y una toalla de papel.



Utilice un paño de limpieza para estufas cerámicas.

Residuos pegados rebeldes

1. Deje enfriar la estufa.
2. Utilice el raspador de filo único a un ángulo aproximado de 45 degrees contra la superficie del vidrio y raspe la suciedad. Puede ser necesario aplicar presión al raspador para quitar la suciedad.
3. Después de utilizar el raspador, coloque unas gotas de limpiador de estufas cerámicas sobre toda el área de suciedad quemada. Utilice el paño de limpieza para quitar la suciedad restante.
4. Para protección adicional, después de haber quitado todos los restos, pula toda la superficie con limpiador de estufas cerámicas y una toalla de papel.



La espátula para superficies de cocción de cerámica y todos los elementos recomendados se encuentran disponibles a través de nuestro Centro de Piezas. Consulte las secciones de Accesorios y Soporte al Consumidor al final de este manual.

NOTA: No utilice hojas desafiladas o dañadas.

Cómo Limpiar la Estufa de Vidrio (Cont.)

Marcas de metal y rayones

1. Tenga cuidado de no deslizar ollas y sartenes a través de su estufa. Dejará marcas de metal sobre la superficie de la estufa.

Estas marcas pueden quitarse utilizando limpiador de estufas cerámicas con el paño de limpieza para estufas cerámicas.

2. Si se permite que ollas con una capa fina de aluminio o cobre hiervan en seco, la capa puede dejar una decoloración negra en la estufa.

Esto debe quitarse de inmediato antes de calentar de nuevo o la decoloración puede llegar a ser permanente.

NOTA: Verifique con detenimiento que la base de las ollas no sea áspera para no rayar la estufa.

3. Tenga cuidado de no colocar bandejas de horneado de aluminio ni recipientes de platos principales congelados de aluminio sobre una superficie caliente de la placa de cocción. Éstas dejarán puntos brillantes o marcas sobre la superficie de cocción. Estas marcas son permanentes y no se podrán eliminar.

Daños por derrames azucarados y plástico derretido

Se deberá tener especial cuidado al eliminar sustancias calientes, **a fin de evitar daños permanentes sobre la superficie de vidrio**. Los derrames azucarados (como gelatinas, dulce, caramelo, jarabes) o plásticos derretidos pueden marcar la superficie de la estufa (no cubierto por la garantía) a menos que el derrame se quite mientras está caliente. Debe tenerse mucho cuidado al remover sustancias calientes.

Asegúrese de utilizar un raspador nuevo y afilado.

No utilice hojas desafiladas o dañadas.

1. Apague todas las unidades de superficie. Quite las ollas calientes.
2. Utilizando un guante de estufa:
 - a. Use un raspador de filo único para desplazar el derrame a un área fría de la estufa.
 - b. Quite el derrame con toallas de papel.

3. Cualquier derrame restante debe dejarse hasta que la superficie de la estufa se haya enfriado.

4. No use las unidades de superficie de nuevo hasta que todos los restos se hayan eliminado por completo.

NOTA: Si la superficie de vidrio ya ha sufrido marcas o hendiduras, el vidrio de la estufa deberá cambiarse. En ese caso, será necesaria la atención de un técnico.

Instrucciones de Instalación

Estufa radiante de ventilación descendente
PP9830

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

⚠ ADVERTENCIA

Antes de comenzar la instalación, desconecte el interruptor de suministro eléctrico en el panel de servicio y cierre el mecanismo de seguridad para evitar que alguien lo conecte accidentalmente. Cuando no exista un dispositivo de cierre de seguridad, amarre un aviso visible, como una etiqueta al panel de servicio haciendo la advertencia.

⚠ ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de incendios, use sólo conductos metálicos.

ANTES DE COMENZAR

Lea estas instrucciones completa y cuidadosamente.

- **IMPORTANTE** — Guarde estas instrucciones para ser usadas por el inspector local.
- **IMPORTANTE** — Observe todos los códigos y ordenanzas aplicables.
- **IMPORTANTE** — Retire todo el envoltorio, los materiales y las instrucciones, antes de conectar el suministro de gas y electricidad a la superficie de cocción.
- **IMPORTANTE** — Para evitar daños sobre los gabinetes, controle con su constructor o proveedor de gabinetes que los materiales usados no produzcan descoloración, deslaminado, ni generen otros daños. Este electrodoméstico fue diseñado de acuerdo con los requisitos de UL y CSA International y cumple con las temperaturas máximas permitidas para gabinetes de madera de 194°F (90°C).
- **Nota al instalador** – Cerciérese de dejar estas instrucciones con el Consumidor.
- **Nota al consumidor** – Guarde estas instrucciones para referencia futura.
- **Servicio Técnico** - El diagrama eléctrico está ubicado dentro de la superficie de cocción.
- La instalación apropiada es la responsabilidad del instalador.
- Si este producto falla por una instalación inapropiada, la Garantía no cubrirá este producto.

HERRAMIENTAS QUE NECESITARÁ

- Gafas de Seguridad
- Sierra
- Pencil
- Cinta métrica o escala
- Escuadra de carpintero
- Pinza de Electricista
- Llave ajustable o juego de cubos (7/16" cubo de y trinquete)
- Taladradora y broca
- Llave de tuercas de 1/4"
- Destornillador con cabeza plana

MATERIALES QUE PUEDE NECESITAR

- Cinta adhesiva de conductos
- Tornillos para hojas metálicas
- Trabajo de conductos que es apropiado para la instalación
- Caja de Empalmes
- Abrazadera con amortiguador de refuerzo para conducto de tamaño comercial de 1/2"
- Tuercas para cables

CORTE DE LA ENCIMERA

Si instalará la superficie de cocción en una superficie con un material sólido tal como granito, cuarzo u otra superficie sólida natural o sintética, le recomendamos que el corte sea realizado por un instalador profesional de gabinetes o encimeras.

Los cortes de aberturas para superficies de cocción en encimeras de madera o madera laminada se podrán realizar usando un cierra de vaivén y un taladro eléctrico.

Instrucciones de Instalación

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

La estufa es un diseño que ha sido certificado por la Asociación Norteamericana de Gas. Como sucede con cualquier aparato que genere calor, hay ciertas precauciones de seguridad que debe seguir. Encontrará estas precauciones en la sección Instrucciones importantes de seguridad en esta manual. Léala detenidamente.

- Asegúrese de que la estufa sea instalada adecuadamente por un técnico calificado o un técnico en servicio.
- La estufa debe tener conexión a tierra de acuerdo con los códigos locales, o en ausencia de éstos, con el Código Eléctrico Nacional ANSI/NFPA No. 70 o el Código de Electricidad de Canadá (Canadian Electric Code), CSA C22.2-02.
- La instalación, el ajuste, la alteración, el servicio o mantenimiento incorrectos pueden causar lesiones o daños a la propiedad. Consulte este manual. Para asistencia o información adicional, consulte a un instalador calificado, agente de servicio, fabricante (distribuidor) o al abastecedor de gas.
- Desconecte el suministro eléctrico antes de dar servicio al aparato.
- A fin de eliminar el riesgo de quemaduras debido a que se alcanzaron elementos sobre superficies calientes, se deberá evitar el uso del espacio de almacenamiento del gabinete ubicado sobre las unidades. De ser necesario proveer espacio para el gabinete de almacenamiento, el riesgo se puede reducir instalando una campana de salida de aire con proyección horizontal a un mínimo de 5" desde la parte inferior de los gabinetes. Los gabinetes instalados sobre la superficie de cocción no deberán poseer una profundidad superior a las 13".
- Asegúrese de que los recubrimientos de las paredes que están alrededor de la estufa resistan el calor generado por la estufa hasta 200 °F (93 °C).
- Si una tolerancia de 30" entre la superficie de cocina y el material combustible encima de la estufa o los gabinetes metálicos no pueden mantenerse, proteja la parte de abajo de los gabinetes que se encuentran en la parte superior de la estufa con no menos de 1/4" (6,4 mm) de cartón y aislante o lámina de yeso de al menos 3/16" (4,8 mm), cubierta con una hoja de metal de calibre 28 o de cobre 0,020" (0,5 mm) de espesor.
- La distancia entre la superficie para cocinar y los gabinetes protegidos NUNCA DEBE SER MENOR QUE 24 PULGADAS (61 cm). La distancia vertical desde la superficie para cocinar hasta la parte inferior de los gabinetes adyacentes superiores que se extienden más de 1" (2,5 cm) a los lados del plano de la estufa no debe ser menor de 18" (45,72 cm).
- Al cortar o perforar sobre paredes o cielorrasos, no dañe el cableado eléctrico y otros conductos de servicios ocultos.
- Los ventiladores con conducto siempre deberán poseer ventilación hacia el exterior.

⚠ ADVERTENCIA ADVERTENCIA DE SEGURIDAD DEL SOPLADOR DE ESCAP

Es necesario contar con suficiente cantidad de aire para una combustión y salida de gases adecuadas a través del conducto (chimenea) del equipo de consumo de combustible, a fin de evitar descargas. Siga las pautas del fabricante del equipo de calefacción y los estándares de seguridad, tales como aquellos publicados por la Asociación Nacional de Protección contra Incendios (National Fire Protection Association, NFPA), la Sociedad Estadounidense para la Calefacción (American Society for Heating), los Ingenieros de Refrigeración y Acondicionadores de Aire (Refrigeration and Air Conditioning Engineers, ASHRAE) y las autoridades de los códigos locales. Cuando corresponda, instale un sistema de reposición (reemplazo) de aire de acuerdo con los requisitos del código local de construcción. Para acceder a soluciones relacionadas con la reposición de aire, visite GEAppliances.com.

Instrucciones de Instalación

REQUISITOS ELÉCTRICOS

▲ADVERTENCIA Para su seguridad personal, retire el fusible del hogar o abra el disyuntor antes de comenzar la instalación. Si esto no se cumple, se podrán sufrir lesiones graves o la muerte.

Este electrodoméstico debe suplirse con el voltaje y la frecuencia apropiados, conforme se indica en estas Instrucciones de Instalación, y debe ser conectado a un ramo eléctrico conectado apropiadamente a tierra, protegido por un interruptor de circuito de 40 amperios o fusibles de dilatación de tiempo.

Todas las conexiones de alambres deben hacerse de acuerdo con los códigos locales y deben estar apropiadamente aisladas. Póngase en contacto con la compañía de utilidades local para los códigos eléctricos y ordenanzas de su gobierno. En la ausencia de códigos eléctricos locales, el National Electrical Code, ANSI/NFPA No. 70 – en su más reciente edición, que gobierna la

instalación de estufas eléctricas, deben seguirse.

Usted puede obtener una copia del National Electrical Code escribiendo a:

National Fire Protection Association
Batterymarch Park
Quincy, MA 02260

Efectivo el 1 de enero de 1996, el National Electrical Code requiere que las construcciones nuevas, pero no ya existentes, utilicen conexiones de cuatro conductores para estufas eléctricas. Cuando se encuentre instalando una estufa eléctrica en una construcción nueva, siga las instrucciones en CONSTRUCCIÓN NUEVA Y CONEXIÓN DE RAMAL DE CIRCUITO DE CUATRO CONDUCTORES.

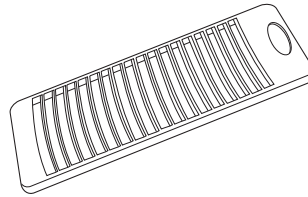
Usted debe usar un sistema eléctrico de cables de tres alambres, de fase sencilla AC 208Y/120 voltios o 240/120 voltios, 60 Hertz con conexión a tierra por separado.

Si usted conecta a alambres de aluminio, debe usar conectadoras aprobados para el uso con alambrado de aluminio.

Instrucciones de Instalación

DESEMPACANDO SU ESTUFA

Asegúrese que todos los materiales de empaque y cintas se hayan retirado. Esto incluye cintas sobre las perillas de control (si corresponde), cinta adhesiva, cintas de ajuste, cartón y plástico protector. Si estos materiales no se retiran se puede producir como resultado un daño sobre el electrodoméstico, una vez que el mismo fue encendido y las superficies se calientan.

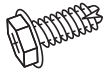


Rejilla de ventilación

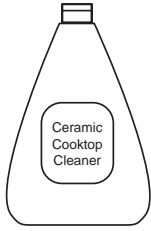


PRECAUCIÓN

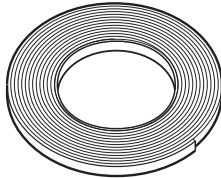
NO LEVANTE POR LA ABERTURA DE VENTILACIÓN O CHOQUE EL VIDRIO



Tornillos de plancha metálica (9) (8-18 x 3/8")



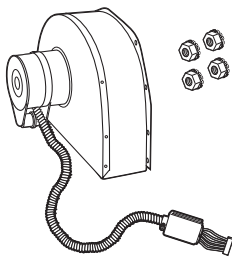
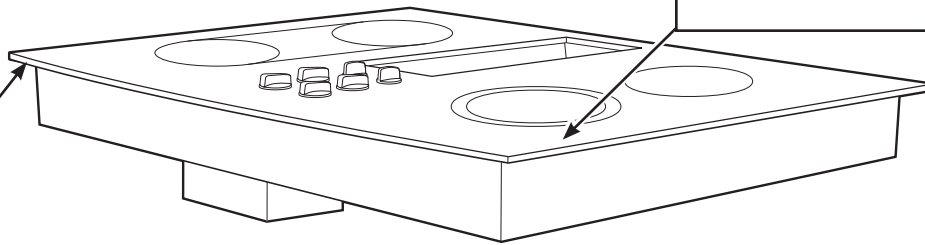
Crema de limpieza



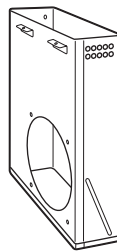
Cinta de junta de espuma (rollo de 9 pies)

PRECAUCIÓN

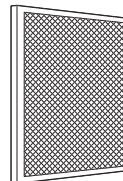
EL VIDRIO ES FRÁGIL NO CHOQUE LA ESQUINAS DEL VIDRIO DURANTE LA INSTALACIÓN



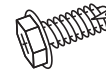
Ensambladura del soplador y tuercas de montaje (4) (10-32 tuercas—con sus arandelas de cierre pegadas)



Pleno del soplador



Filtro del ventilador



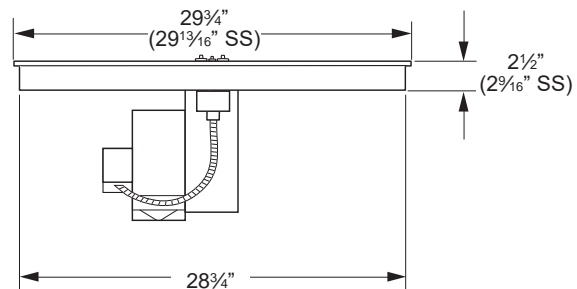
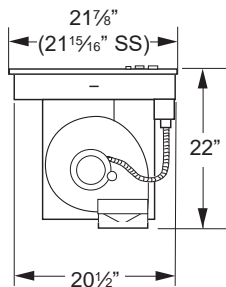
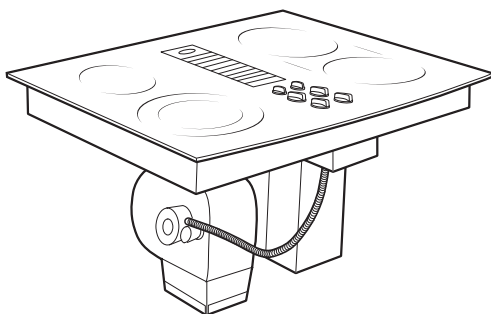
Tornillos para plancha metálica (2) (10-16 x 1/2")



Soportes de Suspensión (2)

ESTUFA DE 30" (DIMENSIONES PARA REFERENCIA SOLAMENTE)

La unidad se muestra totalmente ensamblada.



La unidad debe tener ventilación hacia el exterior!

Instrucciones de Instalación

PREPARACIÓN DE LA INSTALACIÓN

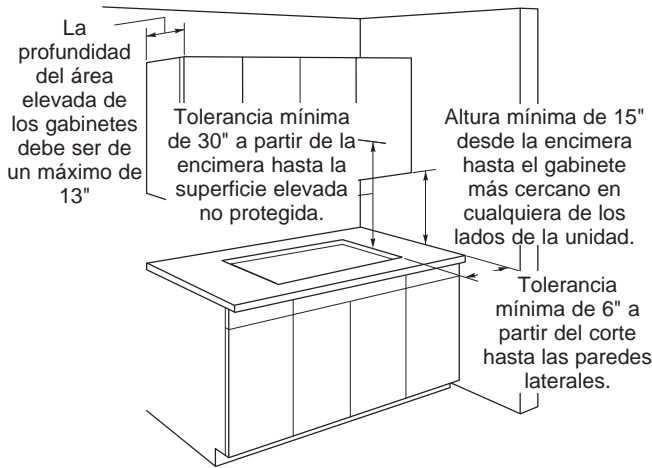
1. PREPARACIÓN PARA LA INSTALACIÓN

Posicionamiento de la superficie de cocción

La estufa está diseñada para lucir mejor cuando está centrada en un gabinete de por lo menos 30" de ancho.

La ventanilla de escape debajo de la estufa debe estar localizada entre los bajantes de la pared o entre las vigas del piso de forma que el trabajo de conductos pueda ser instalado apropiadamente.

Por lo menos 5 1/2" se deben dejar entre los extremos laterales de la estufa y las paredes adyacentes.



Evite colocar gabinetes encima de la unidad, si es posible, para reducir los peligros causados por tener que intentar alcanzar unidades de superficie calentadas. Si los gabinetes están colocados encima de la estufa, los riesgos se pueden reducir instalando una capucha de estufa que proyecte horizontalmente un mínimo de 5 pulgadas más allá del fondo de los gabinetes.

Si se usan gabinetes encima de la estufa, deje una tolerancia mínima de 30" entre la superficie de cocina y el fondo de cualquier gabinete no protegido.

Si la tolerancia entre la estufa y la gabinetes es menor de 30", el gabinete debe protegerse con una plancha retardante de llamas de por lo menos 1/4" de grueso, cubierta con una plancha metálica de acero calibre 28 o con una plancha de cobre de 0.020". La tolerancia entre la estufa y la gabinetes protegida NUNCA DEBE SER MENOR DE 24".

EEXCEPCIÓN: La instalación de un horno de microondas especificado o de un electrodoméstico de cocina sobre una estufa debe conformarse a las instrucciones de instalación empacadas con ese electrodoméstico.

15" mínimas deben dejarse a partir de cada lado de extremo de la estufa hasta el fondo de cualquier gabinete no directamente colocado sobre la estufa. Si la tolerancia es menor de 15", los gabinetes adyacentes deben ser de por lo menos 5 1/2" desde el lado extremo de la estufa.

2. PREPARACIÓN DEL GABINETE DE LA BASE

Esta estufa está diseñada para ajustarse fácilmente en una variedad de gabinetes. Sin embargo, la instalación combinada de una estufa y ventilación descendente requiere consideración cuidadosa.

Algunos gabinetes podrían requerir modificaciones.

Esta instalación requiere un gabinete de base de una profundidad mínima de 24". El gabinete debe ser de por lo menos 30" de ancho.

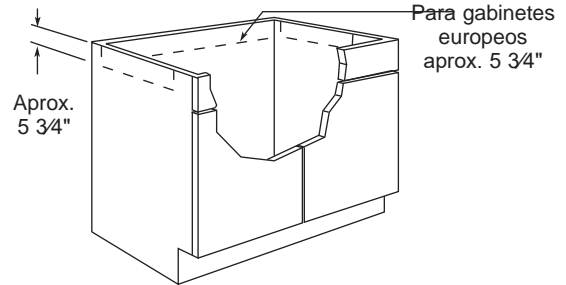
Preparando un gabinete que ajuste contra la pared

En algunos gabinetes, los lados podrían necesitar ser rebajados o cortados 5 3/4" como se muestra en la figura, y las abrazaderas de las esquinas removidas para acomodar la unidad.

En gabinetes europeos sin forma de 75 cm y 90 cm, el panel posterior podría necesitar ser rebajado hasta 5 3/4" para acomodar la unidad.

Preparando un gabinete tipo península o tipo isla

En gabinetes tipo península o isla, los lados podrían necesitar ser rebajados o cortados, y las abrazaderas de las esquinas removidas para acomodar la unidad.



Instrucciones de Instalación

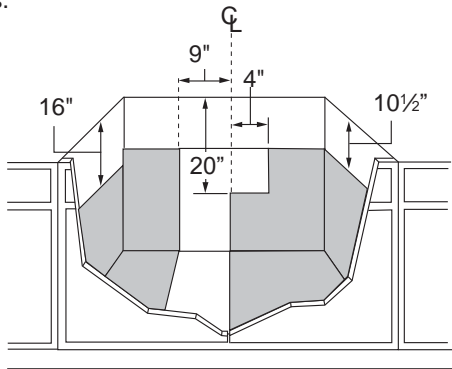
PREPARACIÓN DE LA INSTALACIÓN (Cont.)

3. PREPARACIÓN RÁPIDA DE UNA CAJA DE UNIÓN

⚠ PRECAUCIÓN PARA SEGURIDAD PERSONAL, REMUEVA EL FUSIBLE DE LA CASA O ABRA EL INTERRUPTOR DE CIRCUITO ANTES DE PREPARAR LA CAJA DE UNIÓN.

Instale una caja de unión aprobada dentro del área sombreada en el diagrama que se muestra en la ilustración. La caja de unión puede estar a por lo menos 10 1/2" del gabinete superior.

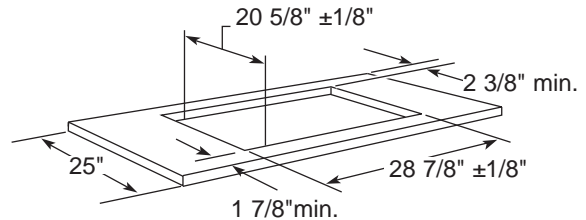
Pase los conductores desde el alambrado de la residencia hasta la caja de unión de acuerdo con los códigos eléctricos.



4. PREPARANDO LA ENCIMERA (Cont.)

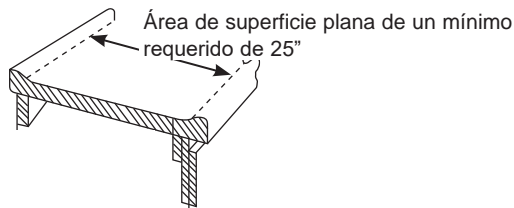
Con cuidado corte la abertura de la encimera de acuerdo con las dimensiones mostradas en la ilustración. Cerciórese de que la abertura es cortada derecha, con los lados paralelos entre sí y con la parte posterior exactamente perpendicular a los lados.

Para la instalación de la isla, deje un espacio mínimo de 1 7/8" desde la abertura hasta el extremo frontal, un espacio mínimo de 2 3/8" desde la abertura hasta el extremo trasero, y un espacio mínimo de 6" desde la abertura hasta los extremos laterales de la encimera.



4. PREPARANDO LA ENCIMERA

La encimera debe tener una superficie plana profunda para acomodar la estufa y la ventilación. Las encimeras con un extremo frontal rodado y "backsplash" puede no proporcionar el área de superficie plana requerida.



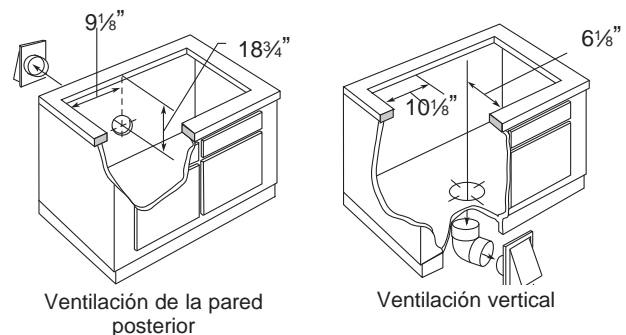
Un área plana de 1/2" de ancho se requiere alrededor del extremo de la abertura para soportar la unidad. La unidad debe ser nivelada y sentarse derecha en la abertura de la encimera.

5. PREPARACIONES PARA LOS CONDUCTOS

NOTA: El trabajo de conductos DEBE tener ventilación hacia el exterior. NO VENTILE hacia las paredes, techo, esquinas, áticos o cualquier otro lugar cerrado.

Corte un agujero en la pared del gabinete o en el piso del gabinete según sea apropiado para su instalación. Cerciórese de que los tubos de escape están localizados entre los bajantes de la pared o las vigas del piso.

NOTA: Cuando se encuentre cortando o taladrando en la pared o en el techo, no dañe los alambrados eléctricos u otras utilidades escondidas. Asegúrese de que cualquier abertura en la pared detrás del electrodoméstico y en el piso debajo del electrodoméstico esté sellada de forma apropiada.



Instrucciones de Instalación

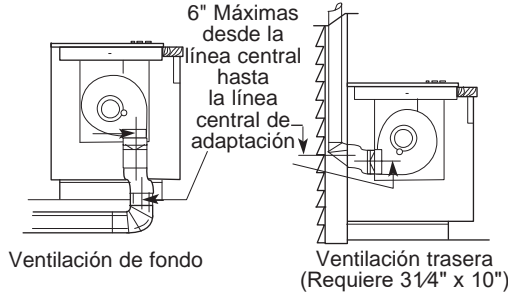
PREPARACIÓN DE LA INSTALACIÓN (Cont.)

6. ALINEACIÓN DE LOS CONDUCTOS DEL SOPLADOR

En general, no instamos al uso de conductos flexibles porque éste puede causar severas restricciones del flujo de aire. Sin embargo, si la salida del soplador y la localización en la pared o en el piso representa un problema de alineación, entonces usted puede usar conductos METÁLICOS para adaptar la compensación. Un buen centramiento sin necesidad de conductos flexibles es lo preferido.

NOTA:

- No exceda la adaptación máxima recomendada de 6".
- No permita que el conducto flexible se doble o que colapse.
- Alargue el conducto flexible tanto como sea posible para evitar la corrugación tanto como sea posible.



Un rectángulo de 3 1/4" x 10" a una transición de conducto redondo de 6" está disponible en su tienda de suministros para construcción local.

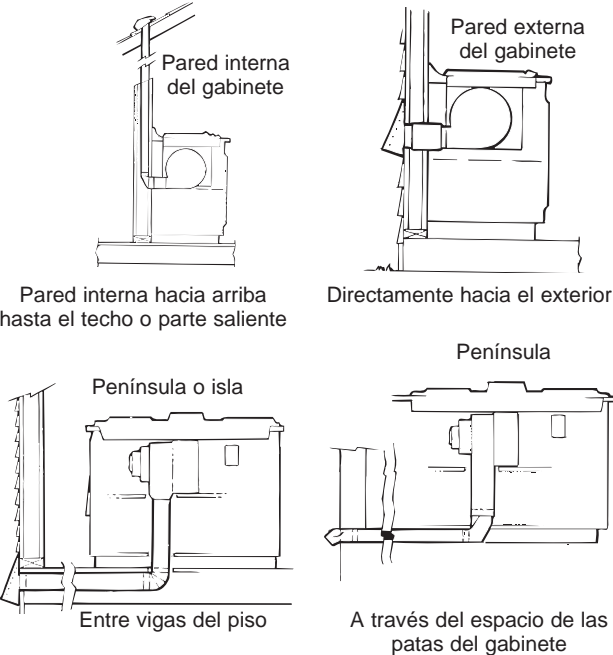
NOTA: Las ilustraciones son simplemente para que usted planifique.

7. PREPARACIÓN DEL CONDUCTO

Determine el mejor recorrido para el conducto; el mismo puede ser conducido de diferentes formas dependiendo del esquema de la cocina.

IMPORTANTE: La salida de la descarga de aire descendente para esta unidad es rectangular, y con una medida de 3 1/4" x 10". Planifique el recorrido de forma consecuente.

Serie de mesadas con distribución típica de tuberías.

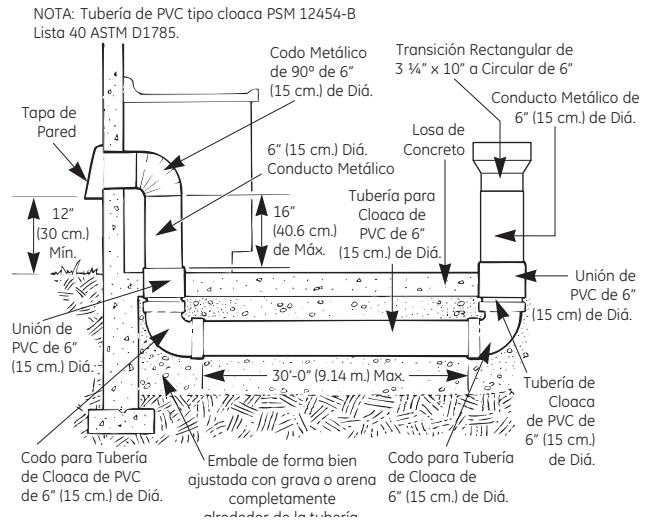


A fin de maximizar el rendimiento de la ventilación del sistema de ventilación:

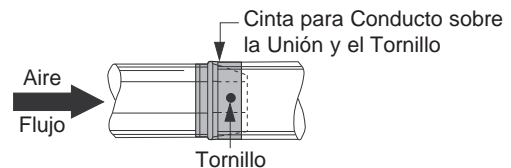
1. Minimice la longitud del conducto y el número de transiciones y codos.
2. Mantenga un tamaño de tubería constante.
3. Selle todas las juntas con cinta para conductos a fin de evitar pérdidas.
4. No utilice tuberías flexibles de ningún tipo.

De ser necesario, instale un sistema de reposición (reemplazo) de aire de acuerdo con los requisitos del código local de construcción. Para acceder a soluciones relacionadas con la reposición de aire, visite **GEAppliances.com**.

- Arreglo opcional del conducto bajo una losa de concreto. Se deberá usar un conducto de PVC si se instalará bajo una losa de concreto.



- Instale la tubería de modo que el trozo de conducto más cercano a la unidad descendente encaje DENTRO DE la siguiente pieza del conducto. Asegure las uniones con tornillos autorroscantes y coloque cinta para conductos alrededor de las uniones, a fin de sellar la salida de aire.



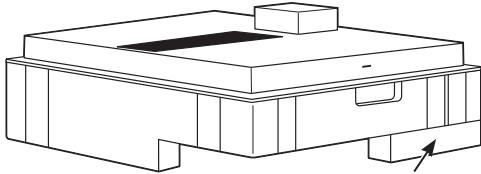
Instrucciones de Instalación

PREPARACIÓN DE LA INSTALACIÓN (Cont.)

8. CÓMO INSTALAR LA JUNTA DE ESPUMA

No instale la estufa en la encimera sin haber instalado la junta de espuma como se muestra. Esta protege el extremo inferior del vidrio de la encimera y sella la estufa contra derrames.

Remueva la estufa junto a sus almohadillas de empaque de la caja de envío. Remueva el bloque de envío de la abertura de ventilación descendente (downdraft) y colóquela debajo de la almohadilla de envío para proporcionar apoyo de nivel.



Centre el bloque de envío de la ventilación debajo de la almohadilla de envío para proporcionar apoyo de nivel.

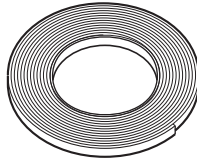
⚠ PRECAUCIÓN

EL VIDRIO ES FRÁGIL. NO GOLPEE LOS EXTREMOS DEL VIDRIO DURANTE LA INSTALACIÓN.

Localice le cinta de junta de espuma incluida con su estufa.

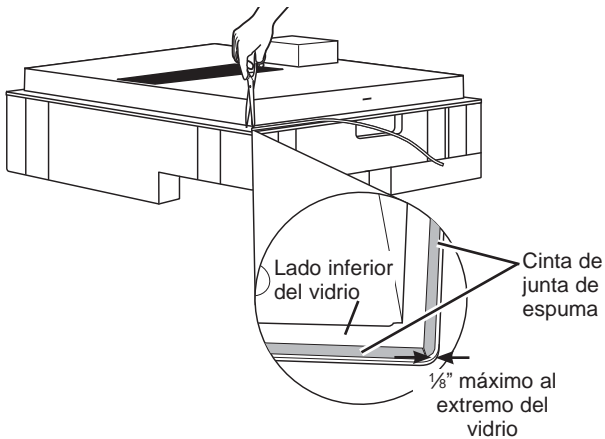
Pula los extremos ásperos en el corte.

Pele la parte posterior blanca para instalar la cinta de la junta de espuma en el lado del fondo del vidrio de la estufa.



Notas sobre la instalación de la junta de espuma:

- La cinta de junta de espuma debería ser instalada dentro de 1/8" del extremo del vidrio. No alargue o doble la cinta de junta de espuma.



⚠ PRECAUCIÓN

No instalar la cinta de junta de espuma aumenta el potencia de que el vidrio de la estufa se rompa cuando se esté instalando, especialmente en encimeras Corian® o de granito.

8. CÓMO INSTALAR LA JUNTA DE ESPUMA (Cont.)

- Use cuidado extremo de no alargar la cinta de junta de espuma mientras la instala o no permanecerá en su lugar.
- No coloque la cinta de junta de espuma sobre los bordes metálicos.
- Empalme los extremos de la cinta de junta de espuma en cada esquina sin que una quede encima de la otra.
- Cubra todo el marco con la cinta de junta de espuma sin alargarla.
- Corte las esquinas externas de la cinta de junta de espuma ligeramente si fuera necesario para que luzca bien.
- No rasguñe el vidrio mientras corta la cinta de junta de espuma.

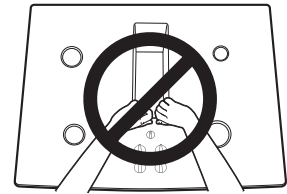
CÓMO INSTALAR LA ESTUFA

9. CÓMO INSTALAR LA ESTUFA

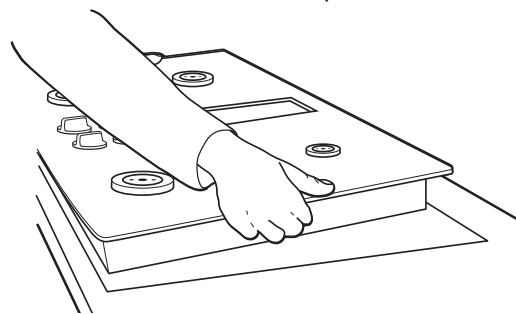
⚠ PRECAUCIÓN

NO LEVANTE POR LA ABERTURA DE VENTILACIÓN.

Levante la estufa por los extremos del lado del vidrio como se muestra.



NOTA: No use la abertura de ventilación para levantar o mover la estufa de posición.



Baje la estufa hacia la abertura en la encimera, guiándola hasta llegar a su posición. El vidrio es frágil—no permita que se caiga sobre la encimera. Apoye desde el lado inferior y baje con cuidado. Cuidadosamente remueva sus dedos de una esquina a la vez para bajar la estufa hasta su posición.

Una vez ubicada la unidad en la mesada, inspeccione visualmente el aspecto o la alineación de la superficie de cocción y la mesada.

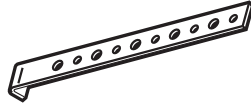
Instrucciones de Instalación

CÓMO INSTALAR LA ESTUFA (Cont.)

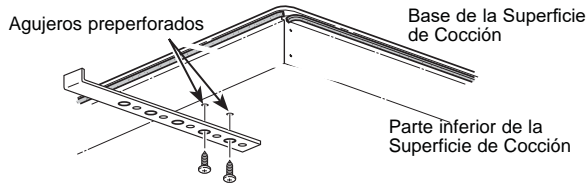
10. CÓMO INSTALAR LA ESTUFA

A. Asegúrese de que el extremo frontal de la encimera quede paralelo a la superficie de cocción. Haga el control final para verificar que se cumpla con todos los espacios libres necesarios.

B. Ubique y retire los soportes de suspensión del paquete del kit de instalación.



C. Adhiera los soportes sobre el lado inferior de la superficie de cocción. Retire los tornillos de la parte inferior de la superficie de cocción y atornille el soporte de suspensión a la parte inferior de la unidad de la superficie de cocción. Repita este paso en el lado opuesto de la superficie de cocción.



D. Atornille el soporte sobre los costados del gabinete para asegurar la unidad en su ubicación.

Instalación Alternativa:

Usted puede ordenar el kit de instalación alternativo WB01X24570 con tuercas mariposa y soportes llamando al 800.GE.CARES. Consulte el diagrama para acceder a instrucciones.

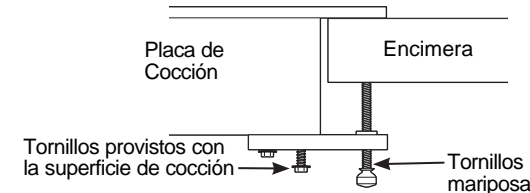
Para colocar soportes de instalación opcionales:

Quite los 2 tornillos a ambos lados bajo la estufa.

Alinee el soporte de instalación opcional bajo la estufa y reinstale los tornillos a través de la ranura del soporte.

Haga esto en ambos lados de la estufa.

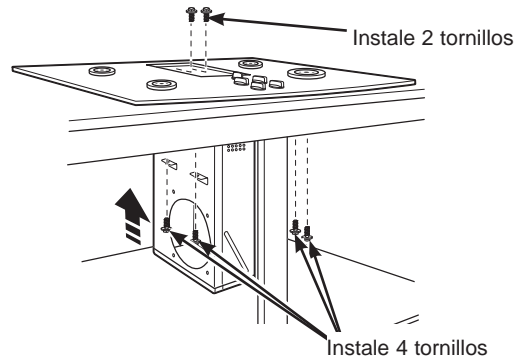
Introduzca el tornillo de apriete a través del orificio del soporte y ajuste para fijar la estufa al mostrador de encimera. Repita en el otro lado.



IMPORTANTE: Gire el tornillo de apriete hasta que toque la parte inferior de la estufa. No ajuste de más.

11. CÓMO INSTALAR LA CÁMARA DEL SOPLADOR DE LA ESTUFA

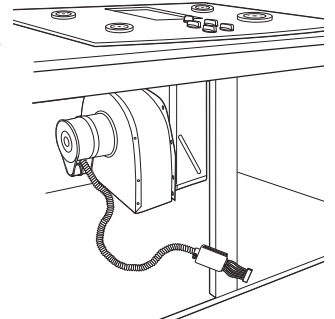
Deslice la cámara, con la abertura del soplador del lado izquierdo, en la abertura en el fondo de la estufa. Empuje la cámara hasta que se detenga cuando la cámara haga contacto con el fondo de la estufa, y la cámara encaje en su lugar. (Es posible que usted tenga que mover la cámara hacia adelante y hacia atrás para encontrar su lugar exacto.)



Asegure la cámara al fondo de la estufa, en cada lado, usando los cuatro (4) tornillos proporcionados. Luego asegure la cámara a la estufa, a partir del lado superior, usando los dos (2) tornillos proporcionados.

12. CÓMO INSTALAR LA CÁMARA DEL SOPLADOR

Orienté la abertura de descarga del soplador hasta que iguale el conducto en los Pasos 6 y 7. Deslice las cuatro tachuelas roscadas en el lado del alojamiento del soplador en los cuatro agujeros en el lado de la cámara.

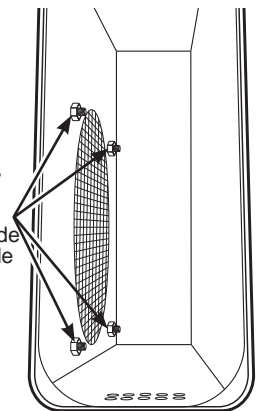


NOTA: Ver el Paso 13 para la instalación del conducto de transición del soplador.

Es posible que sea más fácil instalar el conducto de transición al soplador antes de instalar el soplador a la cámara.

A partir de la abertura de ventilación en la parte superior de la estufa, apriete la ensambladura del soplador de manera firme a la cámara con cuatro (4) tuercas.

4 tuercas (se necesita un cubo de tuercas de 7/16")

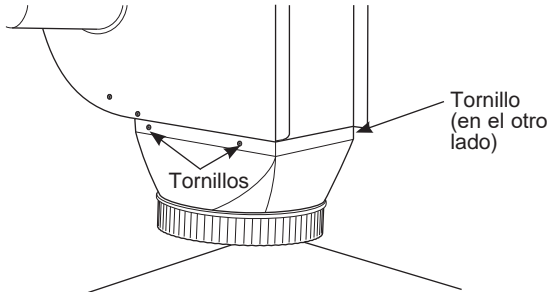


Instrucciones de Instalación

CÓMO INSTALAR LA ESTUFA (Cont.)

13. CÓMO PEGAR UNA TRANSICIÓN DE SOPLADOR

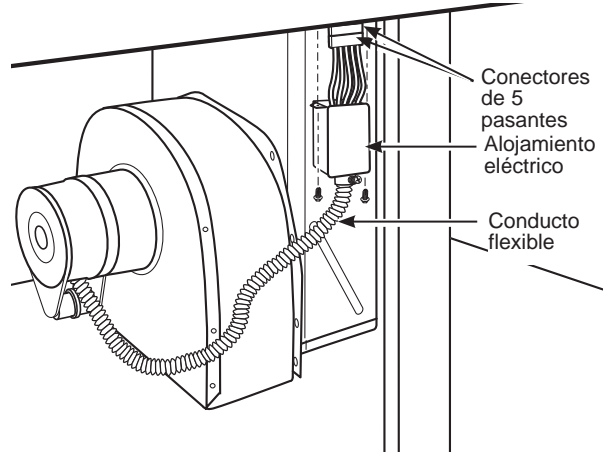
Use un conducto de transición de soplador para todas las instalaciones de conductos de flujo de aire descendente para conectar las piezas de conducto de 6" redondas. Este rectángulo de 3 1/4" x 10" a conducto de 6" redondo de transición está disponible en su ferretería local.



Instale el conducto de transición a la salida del soplador. Asegure toda las juntas con cinta adhesiva de conducto para asegurar hermeticidad.

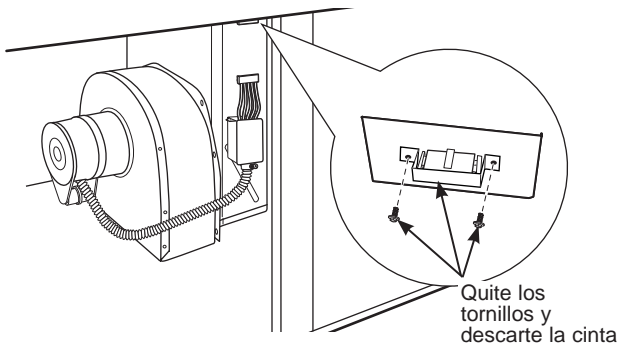
15. CONEXIONES ELÉCTRICAS DEL SOPLADOR (CONT.)

- Doble todos los alambres en el alojamiento eléctrico. Asegure el alojamiento con los tornillos removidos anteriormente, cerciorándose de que no quedaron alambres atrapados.

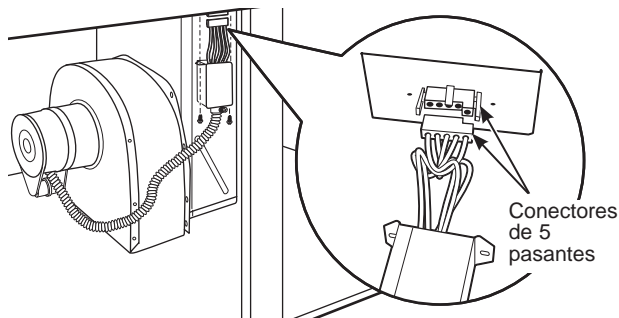


14. CONEXIONES ELÉCTRICAS DEL SOPLADOR

- Afloje los dos tornillos y remueva y descarte la cubierta del conector metálico en el fondo de la estufa. Guarde los tornillos para la reinstalación que vendrá más tarde.



- Conecte el tapón de 5 pasadores en la ensambladura para combinar con el receptáculo de 5 pasadores en el fondo de la estufa.



16. CÓMO CONECTAR LOS CONDUCTOS

Conecte la tubería preparada en los Pasos 6 y 7 al extractor.

Instrucciones de Instalación

CÓMO INSTALAR LA ESTUFA (Cont.)

17. ANTES DE HACER CONEXIONES ELÉCTRICAS

Nota al electricista: Los conductores proporcionados con este electrodoméstico son reconocidos por la UL para conexiones eléctricas residenciales de calibres altos.

El aislamiento de estos conductores es considerado a temperaturas mucho mayores que las esperadas en residencias. La capacidad de carga actual de un conductor es determinado por el calibre del cable y también por la temperatura considerada del aislamiento alrededor del cable.

⚠ ADVERTENCIA Alambre de aluminio - UNA CONEXIÓN DEL ALAMBRE DE ALUMINIO RESIDENCIAL INAPROPIADA A CONDUCTORES DE COBRE PUEDE RESULTAR EN PROBLEMAS SERIOS.

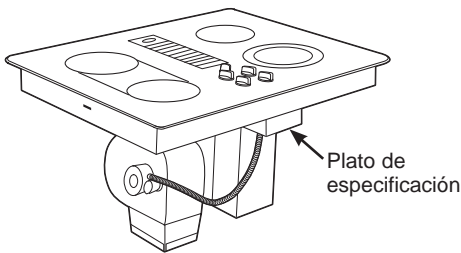
Una los alambres de aluminio y los alambres de cobre usando conectadores especialmente diseñados y reconocidos por UL para unir cobre y aluminio. Siga el procedimiento recomendado por el fabricante de los conectadores muy de cerca.

Onda de servicio – Deje una onda en el alambre de la estufa de forma tal que la estufa pueda ser levantada 12 pulgadas sin tener que desconectarse del alambrado.

REQUISITOS ELÉCTRICOS*

# Modelo	Voltaje	Frecuencia	KW
PP989	120/240V	60Hz	9.1KW
	120/208V	60Hz	6.9KW

*For reference only. Verify with product rating plate.



18. CÓMO HACER LAS CONEXIONES ELÉCTRICAS

⚠ ADVERTENCIA Apague el interruptor del panel del servicio y bloquee el medio de conexión del servicio para evitar que la corriente se active en forma accidental. Cuando no sea posible bloquear el medio de desconexión del servicio, ajuste de forma segura un dispositivo de advertencia visible, tal como una etiqueta, al panel del servicio.

- A. Al realizar las conexiones del cableado, utilice toda la longitud del conducto provisto. El conducto no deberá ser acortado.
- B. Una vez ubicada la superficie de cocción, abra el frente de la puerta del gabinete.
- C. Inserte los cables del conducto a través de la abertura de la caja de empalmes. Instale la abrazadera del amortiguador de refuerzo adecuada.

Efectivo el 1 de enero de 1996, el National Electrical Code requiere las construcciones nuevas, pero no ya existentes, utilicen conexiones de cuatro conductores para estufas eléctricas. Cuando se encuentre instalando una estufa eléctrica en una construcción nueva, siga las instrucciones en CONSTRUCCIÓN NUEVA Y CONEXIÓN DE RAMAL DE CIRCUITO DE CUATRO CONDUCTORES.

Usted debe usar un sistema eléctrico de cables de tres alambres, de fase sencilla AC 208Y/120 voltio o 240/120 voltio, 60 Hertz con tierra por separado. Si usted conecta a alambres de aluminio, usted debe usar conectadores aprobados para el uso con alambrado de aluminio.

Construcciones nuevas y conexión de circuito de ramal de cuatro conductores

- Cuando instale una construcción nueva, o
- Cuando instale una casa móvil, o
- Cuando los códigos locales no permitan conexión a tierra a través del neutro:

Instrucciones de Instalación

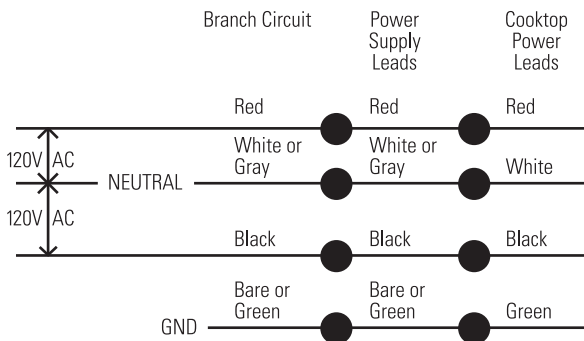
CÓMO INSTALAR LA ESTUFA (Cont.)

18. CÓMO HACER LAS CONEXIONES ELÉCTRICAS (Cont.)

Circuito de ramal de 4 conductores

Cuando conecte la estufa a un circuito de cuatro conductores o filamentos, conecte los conductores rojos de la estufa y el suministro eléctrico al conductor rojo del ramal del circuito; conecte los conectadores negros entre sí. Conecte el conductor blanco de la estufa al suministro eléctrico y a los conductores neutros del ramal del circuito, los que son blancos o grises. Conecte a tierra la unidad conectando el conductor verde de la estufa a los conductores pelados o verdes del suministro eléctrico y del ramal de circuito (conductores de conexión a tierra).

4-Conductor Branch Circuit



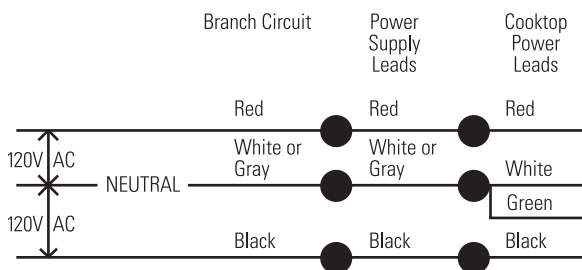
Conexión de ramal de circuito de tres conductores

- Cuando se encuentre instalando en una construcción existente construida antes del 1 de enero de 1996, y si así lo permiten los códigos locales:

Conexión de ramal de circuito de 3 conductores

Cuando conecte la estufa a un circuito de 3 conductores, conecte los conductores rojos de la estufa y el suministro eléctrico al conductor rojo del ramal del circuito; conecte los conductores negros entre sí. Conecte los conductores verdes y blancos de la estufa al suministro eléctrico y a los conductores neutros del ramal del circuito eléctrico, que son blancos o grises.

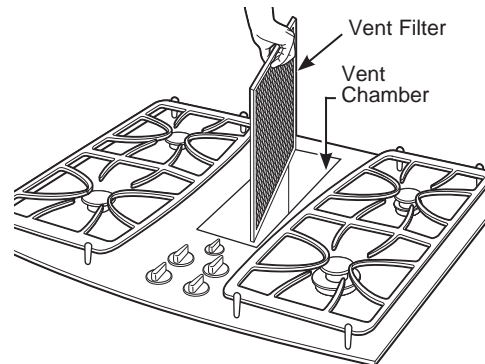
3-Conductor Branch Circuit



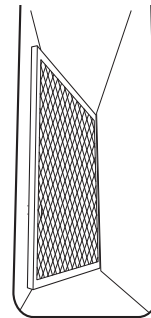
19. CÓMO INSTALAR EL FILTRO DE FLUJO DOWNDRAFT Y LA PARRILLA DE VENTILACIÓN

No opere la ventilación sin el filtro en su lugar.

- Coloque el filtro diagonalmente a través de la abertura de ventilación.



- Cerciórese de que el filtro descansa, en un ángulo, en los soportes de la abertura de ventilación.



- Cuidadosamente coloque la parrilla de ventilación en la abertura de ventilación de aire descendente (downdraft).

INSPECCIONE LA OPERACIÓN DE VENTILACIÓN DE AIRE DESCENDENTE (DOWNDRAFT)

- Gire el control de velocidad del ventilador de ventilación a la posición HI (Alto), MED (Medio) y LO (Bajo), para cerciorarse de que todas las velocidades operan correctamente.

Consejos para la Solución de Problemas... Antes de solicitar el servicio técnico

¡Ahorre tiempo y dinero! Primero revise los cuadros que aparecen en las siguientes páginas y es posible que no necesite solicitar reparaciones.

Acceda a los videos de ayuda y preguntas frecuentes (FAQ) a través de GEAppliances.com/support.

Problema	Causa Posible	Qué Hacer
El agua no hierve		Cubra la sartén con una tapa. Apague el ventilador (Posición OFF) hasta que el agua comience a hervir.
Las unidades de la superficie no mantienen un hervor fuerte o la cocción es lenta	Se usaron utensilios inadecuados.	Los fondos de las ollas deberán ser planos, poseer bastante peso y ser del mismo diámetro que la unidad de la superficie seleccionada.
Las unidades de la superficie no funcionan de forma correcta	Es posible que haya un fusible quemado en su hogar o que se haya desconectado el disyuntor.	Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
	Los controles del horno fueron configurados de forma incorrecta.	Asegúrese de que el control correcto esté configurado para la unidad de la superficie que está usando.
Pequeñas rayas o marcas sobre el metal pueden aparecer como fisuras y abrasiones sobre la superficie de vidrio de la cocina radiante	Uso de métodos incorrectos de limpieza.	Lea la sección de Limpieza de la cocina de vidrio.
	Se usaron utensilios con partes inferiores ásperas o partículas ásperas (sal o arena) entre el utensilio y la superficie de la cocina.	Asegúrese que las partes inferiores de los utensilios estén limpias antes de su uso. Use utensilios con partes inferiores lisas. Las rayas pequeñas no se pueden eliminar pero serán menos visibles con el tiempo como resultado de la limpieza.
	El utensilio fue deslizado sobre la superficie de la cocina.	Lea la sección de Limpieza de la superficie de cocción de vidrio.
Áreas de decoloración o rayas oscuras en la estufa	Se usaron utensilios inadecuados.	Las marcas de cacerolas de aluminio y cobre, como también depósitos de minerales de agua o comida se pueden eliminar con la crema de limpieza.
	Superficies calientes en un modelo con una estufa de color pálido.	Esto es normal. La superficie podría parecer decolorada cuando está caliente. Esto es temporal y desaparecerán conforme el vidrio se enfría.
	Derrames de comida que no se limpiaron hasta el siguiente uso.	Consulte la sección de Limpieza de la Superficie de Cocción.
	Uso de métodos incorrectos de limpieza.	Use los procedimientos de limpieza recomendados.
Plástico fundido sobre la superficie	La estufa caliente se puso en contacto con un instrumento plástico colocado sobre la estufa caliente.	Ver la sección de Superficie de vidrio – potencial de daño permanente en la sección de Limpieza de la Superficie de Cocción.
Indentaciones sobre la estufa	Derrame de una mezcla de azúcar sobre la estufa.	Llame a un técnico clasificado para reemplazo.
Ciclo de encendido y apagado frecuente de las unidades de la superficie	Se usaron utensilios inadecuados.	Use sólo utensilios planos para minimizar los ciclos.
La superficie de cocción se siente caliente	Se usaron utensilios inadecuados.	Es posible que la superficie de cocción de vidrio parezca más caliente de lo habitual. Esto es normal. Use ollas que sean absolutamente planas.
La perilla de control no gira	Los controles del horno fueron configurados de forma incorrecta.	Cuando la perilla se encuentre en la posición Off (Apagado), se deberá presionar para poder girarla. Cuando la perilla se encuentre en cualquier otra posición se podrá girar sin se presionada.
Ventilación insuficiente	Filtro atascado.	Limpie el filtro siguiendo las instrucciones.
	Falta de aire en la casa.	Abra una ventana levemente para acceder a una fuente de aire fresco.
	Tapa de pared obstruida.	Retire el bloqueo de la tapa de pared exterior.
	Puerta del regulador de la tapa de pared atascada.	Controle que la puerta del regulador de la tapa de pared exterior cuente con un movimiento libre y sin obstrucciones.
	La longitud del conducto supera el máximo equivalente a 100 pies.	Reduzca el número de codos para simplificar el recorrido del conducto.

Notas

Limitada Garantía

GEAppliances.com

Todo el servicio de garantía es provisto por nuestros Centros de Servicio de Fabricación, o un técnico autorizado de Customer Care®. Para programar una visita del servicio técnico a través de Internet, visítenos en GEAppliances.com/service, o llame a GE Appliances al 800.GE.CARES. Cuando llame para solicitar el servicio, tenga los números de serie y modelo disponibles.

Para realizar el servicio técnico de su electrodoméstico, se podrá requerir el uso de datos del puerto de abordaje para su diagnóstico. Esto da al técnico del servicio de fábrica de GE Appliances la habilidad de diagnosticar de forma rápida cualquier problema con su electrodoméstico, y de ayudar a GE Appliances a mejorar sus productos al brindarle a GE Appliances la información sobre su electrodoméstico. Si no desea que los datos de su electrodoméstico sean enviados a GE Appliances, solicitamos que le indique a su técnico no entregar los datos a GE Appliances en el momento del servicio.

Por el Período de	GE Appliances reemplazará
Un Año Desde la fecha de la compra original	Cualquier parte de la estufa que falle debido a un defecto en los materiales o la fabricación. Durante esta garantía limitada de un año , GE Appliances también proveerá, sin costo , todo el trabajo y el servicio en el hogar para reemplazar la parte que presente defectos.

Qué no cubrirá GE Appliances:

- Viajes del técnico del servicio a su hogar para enseñarle sobre cómo usar el producto.
- Instalación, entrega o mantenimiento inadecuados.
- Fallas del producto en caso de abuso, mal uso, modificación o uso para propósitos diferentes al original o uso comercial.
- Daños sobre la superficie de cocción de vidrio que sean ocasionados por el uso de limpiadores que no sean las cremas de limpieza o almohadillas recomendadas.
- Daños sobre la superficie de cocción de vidrio ocasionados por derrames habituales de materiales azucarados o plásticos derretidos que no se limpien de acuerdo con las instrucciones que figuran en el Manual del Propietario.
- Reemplazo de fusibles de la casa o reinicio de disyuntores.
- Daños ocasionados sobre el producto por accidente, incendio, inundaciones o catástrofes naturales.
- Daños incidentales o consecuentes causados por posibles defectos sobre este producto.
- Daño causado después de la entrega.
- Producto no accesible para brindar el servicio requerido.
- Solicite el servicio técnico para reparar o reemplazar las lámparas, excepto las lámparas LED.
- A partir de enero 1, 2022, daños estéticos sobre la placa de cocción de vidrio tales como, pero sin limitarse a, astillas, rayones, o residuos horneados que no se hayan reportado dentro de los 90 días desde el momento de la instalación.
- A partir de enero 1, 2022, daños sobre la placa de cocción de vidrio debido a impactos o uso inadecuado. Vea el ejemplo.



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

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS

Su única y exclusiva alternativa es la reparación del producto, como se indica en la Garantía Limitada. Las garantías implícitas, incluyendo garantías implícitas de comerciabilidad o conveniencia sobre un propósito particular, se limitan a un año o al período más corto permitido por la ley.

Esta garantía limitada se extiende al comprador original y a cualquier propietario posterior de los productos comprados para uso doméstico dentro de EE. UU. Si el producto está en un área donde no se encuentra disponible un Proveedor Autorizado del Servicio Técnico de GE Appliances, usted será responsable por el costo de un viaje o se podrá requerir que traiga el producto a una ubicación del Servicio Técnico de GE Appliances autorizado para recibir el servicio. En Alaska, la garantía limitada excluye el costo de envío o visitas de servicio a su domicilio. Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños fortuitos o consecuentes. Esta garantía limitada le otorga derechos legales específicos, y usted también podría tener otros derechos que varían de estado a estado. Para conocer cuáles son sus derechos legales, consulte a la oficina de asuntos del consumidor local o estatal o al Fiscal de su estado.

Garante: GE Appliances, a Haier company

Louisville, KY 40225

Garante en Canadá: MC Commercial

Burlington, ON, L7R 5B6

Garantías Extendidas: Adquiera una garantía extendida de GE Appliances y conozca los descuentos especiales que están disponibles mientras su garantía aún está vigente. Puede acceder a la misma a través de Internet en cualquier momento en

GEAppliances.com/extended-warranty

o llamando al 800.626.2224 durante el horario comercial. Los Servicios para los GE Appliances aún estarán disponibles cuando su garantía caduque.

Accesorios

¿Busca Algo Más?

¡GE Appliances ofrece una variedad de accesorios para mejorar sus experiencias de cocción y mantenimiento!

Para acceder a números telefónicos e información de sitios Web, consulte la página de Soporte para el Consumidor.

Estos y otros productos están disponibles:

Accesorios

Kit de Instalación Alternativa

Suministros de Limpieza

Limpiadores de Acero Inoxidable CitriShine™

Tela para Pulir Acero Inoxidable

Removedor de Grasa Quemada

Limpiador de Electrodomésticos de Acero Inoxidable

Almohadillas de Limpieza Antirayaduras para Superficies de Cocción de Cerámica

Limpiador para Superficies de Cocción de Vitrocerámico

Kit de Limpieza

Kit de Eliminación de Rayaduras sobre Acero Inoxidable

Soporte para el Consumidor

Sitio Web de GE Appliances

¿Desea realizar una consulta o necesita ayuda con su electrodoméstico? ¡Intente a través del Sitio Web de GE Appliances las 24 horas del día, cualquier día del año! Usted también puede comprar más electrodomésticos maravillosos de GE Appliances y aprovechar todos nuestros servicios de soporte a través de Internet, diseñados para su conveniencia.

En EE.UU.: GEAppliances.com

Registre su Electrodoméstico

¡Registre su electrodoméstico nuevo a través de Internet, según su conveniencia! Un registro puntual de su producto permitirá una mejor comunicación y un servicio más puntual de acuerdo con los términos de su garantía, en caso de surgir la necesidad. También puede enviar una carta en la tarjeta de inscripción preimpresa que se incluye con el material embalado.

En EE.UU.: GEAppliances.com/register

Servicio Programado

El servicio de reparación de expertos de GE Appliances está a sólo un paso de su puerta. Conéctese a través de Internet y programe su servicio a su conveniencia cualquier día del año. En EE.UU.: GEAppliances.com/service o comuníquese al 800.432.2737 durante el horario de atención comercial.

Garantías Extendidas

Adquiera una garantía extendida de GE Appliances y conozca los descuentos especiales que están disponibles mientras su garantía aún está vigente. La puede adquirir en cualquier momento a través de Internet. Los servicios de GE Appliances aún estarán allí cuando su garantía caduque.

En EE.UU.: GEAppliances.com/extended-warranty

o comuníquese al 800.626.2224 durante el horario de atención comercial.

Conectividad Remota

Para solicitar asistencia para la conectividad de red inalámbrica (para modelos con acceso remoto), visite nuestro sitio web en GEAppliances.com/connect o comuníquese al 800.220.6899 en EE.UU.

Piezas y Accesorios

Aquellos individuos calificados para realizar el servicio técnico de sus propios electrodomésticos podrán solicitar el envío de piezas o accesorios directamente a sus hogares (se aceptan las tarjetas VISA, MasterCard y Discover). Ordene hoy a través de Internet durante las 24 horas, todos los días. En EE.UU.: GEApplianceparts.com o de forma telefónica al 877.959.8688 durante el horario de atención comercial.

Las instrucciones que figuran en este manual cubren los procedimientos que serán realizados por cualquier usuario. Otros servicios técnicos generalmente deben ser derivados a personal calificado del servicio. Se deberá tener cuidado, ya que una reparación indebida podrá hacer que el funcionamiento no sea seguro.

Contáctenos

Si no se encuentra satisfecho con el servicio que recibió de GE Appliances, comuníquese con nosotros a través de nuestro sitio Web con todos los detalles, incluyendo su número telefónico, o escriba a:

En EE.UU.: General Manager, Customer Relations | GE Appliances, Appliance Park | Louisville, KY 40225

GEAppliances.com/contact

