





Use and Care & Installation Guide

Electric Grill


	Safety Instructions 2-4
---	--------------------------------------

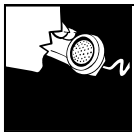
	Operating Instructions, Tips
	Controls 5
	Features 4
	Grill Modules 6-9
	Grilling Guide 9
	Ventilation System 10

	Care and Cleaning 10-12
	Control Knobs 10
	Grease Jar 10
	Grill Element 11
	Grill Grates 12
	Grill Rocks 12
	Porcelain Cooktop 11
	Ventilation System 11

	Problem Solver 20
	More questions?...call <i>GE Answer Center® 800.626.2000</i>

	Installation Instructions 13-19
--	--

	Consumer Services 23
	Appliance Registration 2
	Important Phone Numbers 23
	Model and Serial Numbers 2
	Warranty 24



HELP US HELP YOU...

Before using your grill, read this guide carefully.

It is intended to help you operate and maintain your new grill properly.

Keep it handy for answers to your questions.

If you don't understand something or need more help, call:

GE Answer Center®

800.626.2000

24 hours a day, 7 days a week

How to Remove Packaging Tape.

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

Write down the model and serial numbers.

You'll find them on the right side of the vent chamber. It is visible inside the cabinetry.

These numbers are also on the Consumer Product Ownership Registration Card that came with your grill. Before sending in this card, please write these numbers here:

Model Number

Serial Number

Use these numbers in any correspondence or service calls concerning your grill.

If you received a damaged grill...

Immediately contact the dealer (or builder) that sold you the grill.

Save time and money.

Before you request service...

Check the Problem Solver in the back of this guide. It lists causes of minor operating problems that you can correct yourself.

IF YOU NEED SERVICE...

To obtain service, see the Consumer Services page in the back of this guide.

We're proud of our service and want you to be pleased. If for some reason you are not happy with the service you receive, here are 2 steps to follow for further help.

FIRST, contact the people who serviced your appliance. Explain why you are not pleased. In most cases, this will solve the problem.

NEXT, if you are still not pleased, write all the details—including your phone number—to:

Manager, Consumer Relations
GE Appliances
Appliance Park
Louisville, KY 40225

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Read all instructions before using this appliance.



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

- **Use this grill only for its intended use** as described in this use and care guide.
- **Be sure your appliance is properly installed and grounded** by a qualified technician in accordance with the provided installation instructions.
- **Do not assume that you know how to operate all parts of the grill.** Some features may work differently from those on your previous cooktop.
- **Do not attempt to repair or replace any part of your grill unless it is specifically recommended in this guide.** All other servicing should be referred to a qualified technician.
- **Have the installer show you the location of the circuit breaker or fuse.** Mark it for easy reference.
- **Before performing any service, disconnect the grill power supply at the household distribution panel** by removing the fuse or switching off the circuit breaker.
- **Do not leave children alone or unattended while the grill units are in operation.** They could be seriously burned.
- **Do not allow anyone to climb, stand or hang on the grill.**
- **CAUTION: Items of interest to children should not be stored in cabinets above the grill—children climbing on the grill to reach them could be seriously injured.**
- **Never wear loose-fitting or hanging garments while using the grill.** Be careful when reaching for items stored over the grill. Flammable material could be ignited if brought in contact with hot surfaces and may cause severe burns.
- **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. Do not use a towel or other bulky cloths in place of a pot holder.
- **For your safety, never use your appliance for warming or heating the room.**
- **Keep the vent grille, vent chamber and the grease filters clean** to maintain good venting and to avoid grease fires.
- **Do not let cooking grease or other flammable materials accumulate on or near the grill.**
- **Do not store flammable materials near the grill.** Do not store or use combustible materials, gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- **Do not heat unopened food containers.** Pressure could buildup and the container could burst causing an injury.
- **Do not touch the grill surfaces or areas near the grilling surface.** 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 grill surface or areas nearby grill surface; allow sufficient time for cooling first.
Potentially hot surfaces include the grill and areas facing the grill.
- **When cooking pork,** follow the directions exactly and always cook the meat to an internal temperature of at least 170°F. This assures that, in the remote possibility that trichina may be present in the meat, it will be killed and the meat will be safe to eat.
- **Do not use aluminum foil to line the grill basin or grill.** Misuse could result in a shock, fire hazard or damage to the grill.
- **Only the grill grate** may be placed over the grill heating element.
- **Keep the grill basin, the grill-rocks, the grill grate and the grease collector jar clean.** Be sure the drain hole in the grill basin is open. If clogged, a fire can occur. Empty the grease jars frequently.
- **Never clean the grill surface when it is hot.** Some cleaners produce noxious fumes and wet cloths could cause steam burns if used on a hot surface.
- **Do not use cookware on the grill section of this cooktop.**

(continued next page)



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

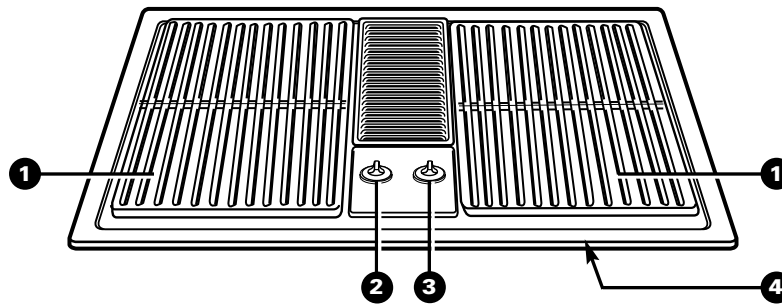
(continued)

- **To avoid the possibility of a burn or electric shock**, always be certain that the controls are at the off position and all units are cool before attempting to remove the grill grates and grill-rocks.
- **Never leave the area while using the grill.**
- **Do not replace the grease collector jar with a mayonnaise jar** which could break when hot grease drips into it. Replace with any regular canning jar.
- **To control flame-ups**, turn down the heat setting to FAN rather than off. This keeps the downdraft vent blower on. Use a long-handled utensil to carefully remove the food from the grill. These steps should control the flame until it eventually goes out. If it does not, cover the entire grill module with a cookie sheet or the lid from a large roasting pan. Use a pot holder to remove this later because it will be hot.
- **Never use water on a grease fire.** Smother fire or flame or use a multi-purpose dry chemical or foam-type extinguisher.
- **The use of any accessory not recommended by GE may cause injuries.**
- **Fuel such as charcoal briquettes is not to be used with this appliance.**
- **Do not operate with damaged cooking element** after any malfunction until proper repair has been made.
- **Keep all switches off when unit is not in use.**
- **This appliance is for household use only.**

SAVE THESE INSTRUCTIONS



FEATURES OF YOUR GRILL



Model: JP380

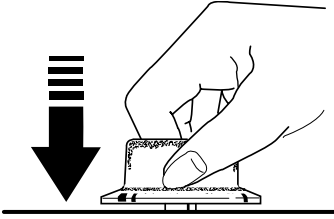
Feature Index	Explained on page
1 Grill Modules	6-9, 12
2 Control Knob for Left Grill Element	5, 10
3 Control Knob for Right Grill Element	5, 10
4 Model and Serial Numbers (Located on the right side of the ventilation chamber.)	2

CONTROLS

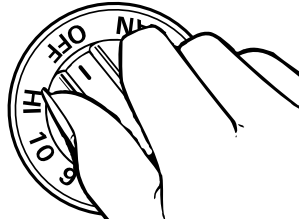


The variable controls for the grill element provide flexibility in heat setting selection.

How to Set the Controls



1. Push the control knob down.



2. Turn the knob in either direction to the desired heat setting.

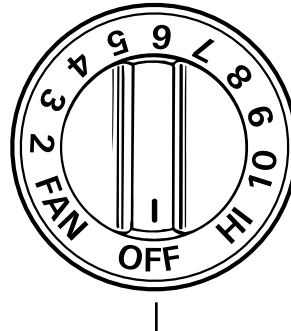
The control must be pushed down to set only from the OFF position. When the control is in any position other than OFF, it may be rotated without pushing it in.

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

Cooking Guide for Using Heat Settings

The amount and type of food being cooked, weather conditions and voltage will influence the setting needed for best cooking results. The setting indicated should serve as a guide while you become familiar with your cooktop.

- HI** Preheat for all foods, cook steak and hot dogs.
- 9-10** Cook pork chops, fish and chicken.
- Fan** Manual control of fan.

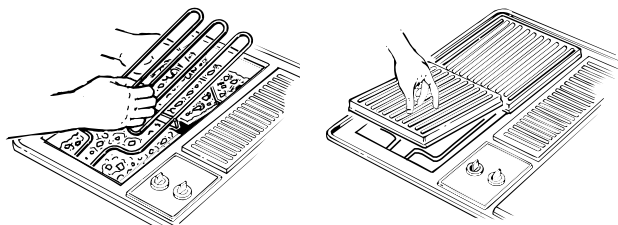




GRILL

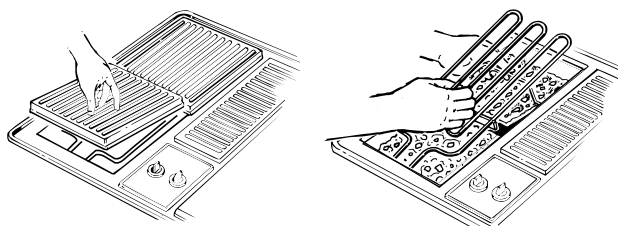
The grill consists of two black grill grates, a grill element and two grill-rocks.

To Install the Grill



1. Before installing grill components, be certain the control knobs are in the OFF position.
 2. Lift the grill element. Place the two grill-rocks into an empty grill basin with their handles running parallel to the front of the cooktop. These grill-rocks must be used since they support the grill element.
 3. Lower the grill element until it rests on the handles of the grill-rocks.
 4. Place the black grill grates on the top of the cooktop.
-

To Remove the Grill



1. Remove the grill components once they are cool. Be sure the control knobs are in the OFF position.
 2. Remove the grill grates.
 3. Lift the grill element and remove the grill-rocks.
-

Automatic Ventilation

The vent fan comes on automatically when the grill is turned on and turns off automatically when the grill is turned off.

GRILLING



Using the Grill

- Before using the grill for the first time, wash grill grates in hot soapy water. Rinse and dry.
- Precondition new grates and grill-rocks by brushing with vegetable oil or spraying with a non-stick coating such as Pam®. Do this every time before you grill.
- For easier clean-up, spray grates and grill-rocks with a non-stick coating.
- Preheat the grill on HI for 5 to 10 minutes. Preheating improves the flavor and appearance of meats and quickly sears the meat to help retain the juices.
- **Excessive amounts of fat should be trimmed from meats.** Some fat is necessary to produce the smoke needed for that smoked “outdoor” flavor. However, excessive fat can create cleaning and flare-up problems.
- **Never leave the grill unattended during operation.**
- Allowing excessive amounts of grease or drippings to constantly flame voids the warranty on the grill grates. Excessive flare-ups indicate that either the grill interior needs to be cleaned, excessive amounts of fat are in the meat or that the meat was not properly trimmed.
- Grease drippings will occasionally ignite to produce harmless puffs of flame for a second or two. This is a normal part of the cooking process.

IMPORTANT:

- Do not use aluminum foil inside the grill area.
- Do not use charcoal or wood chips in the grill area.
- Do not cover grates completely with meat. Leave air space between each steak, etc. to allow proper ventilation as well as to prevent flare-ups.
- Do not allow the grill-rocks to become overloaded with grease. Clean frequently.

Grilling Tips

The following suggestions are good rules to follow and will increase your enjoyment of the equipment. Be sure to follow directions in this guide for using the grill.

Suggested cooking times and control settings are approximate due to variations in meats and electrical voltage. Additionally, times will also vary depending on the location of the grill (enclosed versus open area; cross ventilation). Experience will quickly indicate cooking times as well as which settings work best.

For best results, buy top grade meat. Meat that is at least 3/4 inch will grill better than thinner cuts.

For the attractive “branded” look on steaks, be sure the grill is preheated. Allow one side of the meat to cook to the desired doneness, or until the juices appear on the top surface, before turning. Turn steaks and hamburgers just once. Moving the food around causes loss of juices.

To help retain meat juices, salt after turning meat or after cooking is completed.

Should grilled foods be prepared and ready before you’re ready to serve, turn controls to a low setting and cover food with a single sheet of foil. Food will continue to cook.

When basting meats or applying sauces to foods, remember that excessive amounts wind up inside your grill and do not improve the food flavor. Apply sauces during the last 15 to 20 minutes of cooking time unless the recipe specifies otherwise. Sugar-based marinade (for example, barbecue sauce) will caramelize on grill grates and grill-rocks and will create a cleaning chore.

There are many meat marinades which will help tenderize less expensive cuts of meat for cooking on the grill.

Certain foods, such as poultry and non-oily fish, may need some extra fat. Brush with oil or melted butter occasionally while grilling.

Use tongs with long handles or spatulas for turning meats. Do not use forks as these pierce the meat, allowing juices to be lost.

Score the fat on the edges of steaks but do not cut into the meat to prevent curling while cooking.

What To Do If a Flare-Up Will Not Stop

1. Immediately turn the control switch to the fan position.
2. Remove the meat from the grill.

(continued next page)



GRILLING

(continued)

Questions and Answers

Q. I followed the cooking times suggested in the grilling guide but my foods were not done properly. Is there something wrong with my grill?

A. Probably not. Suggested cooking times should be used only as a general guide. Variables in food and location of the grill can change cooking times required.

Q. How can I keep barbecued meats from developing an unattractive burned look and taste?

A. Sauces containing sugar will often burn if used during the entire cooking time. If your favorite sauce contains sugar, try adding it only during the last 15 to 20 minutes of cooking time for best results.

Q. When cooking many individual foods, what can I do to insure that foods will cook evenly?

A. When cooking foods of various sizes and thicknesses, start larger or thicker pieces first and add quicker cooking, smaller pieces later. Press the meat lightly to lie flat on the grill. Slash the fat on the edges of steaks and chops to prevent curling. Break the joints of split chickens so they will lie flat.

Q. My grilled meats sometimes come out drier than they should. What can I do to help prevent this?

A. Season meats after cooking rather than before—salt can draw out juices and dry out meat. Use tongs to turn and rearrange meats on the grill; forks will pierce the meat and release juices.

GRILLING GUIDE



Season grill grates. Preheat the grill on high for 5 to 10 minutes for best flavor. The times given are based on grilling in an enclosed area. If the grill is located in an area with cross ventilation, cooking times will need to be increased (up to twice as long).

Type	Control Setting	Cooking Time	Procedure
Meat			
Steak (1/2 to 3/4")			
Rare	HI	9 to 12 minutes	Turn after 5 to 6 minutes.†
Medium	HI	12 to 19 minutes	Turn after 6 to 9 minutes.
Well	HI	16 to 23 minutes	Turn after 8 to 11 minutes.
Steak (1 to 1½")			
Rare	HI	10 to 17 minutes	Turn after 5 to 8 minutes.†
Medium	HI	19 to 26 minutes	Turn after 9 to 12 minutes.
Well	HI	24 to 32 minutes	Turn after 12 to 16 minutes.
Hamburgers (1/2 to 5/8")	10	15 to 25 minutes	Turn after half the time.
Pork chops	10	30 to 40 minutes	Turn occasionally.
Fully cooked smoked pork chops	HI	10 to 15 minutes	Turn once. Glaze if desired.
Ham slices	10	15 to 20 minutes	Turn once.
Pork ribs	10	50 to 60 minutes	Turn occasionally. Brush with barbecue sauce during the last 15 minutes.
Fully cooked sausages			
Hot dogs, brats, polish	HI	5 to 10 minutes	Turn once.
Fresh sausages			
Links	10	10 to 15 minutes	Turn occasionally.
Patties (3" diameter)	9	20 to 25 minutes	Turn after half the time.
Italian sausage	9	20 to 25 minutes	Pierce casing with a fork. Turn once.
Poultry			
Chicken			
Pieces: bone-in	10	45 to 60 minutes	Turn occasionally.
Boneless breasts	10	25 to 35 minutes	Start skin side down, turn occasionally.
Wings	10	20 to 25 minutes	Turn frequently. Brush with marinade or glaze during last 5 minutes.
Cornish hen (halved)	10	35 to 40 minutes	Turn occasionally.
Fish			
Small, whole (1½")	10	20 to 25 minutes	Brush with butter. Turn after half the time.
Steaks (1")	10	25 to 30 minutes	Brush with butter. Turn after half the time.
Fillet—with skin on (1/2")	10	10 to 15 minutes	Start skin side down. Brush with butter. Turn after half the time.
Shrimp (skewered)	10	10 to 15 minutes	Turn and brush with butter or marinade frequently.
Bread			
Garlic bread	HI	2 to 3 minutes	Turn after half the time.
Hot dog or hamburger buns	HI	1 to 2 minutes	

†The U. S. Department of Agriculture says "Rare beef is popular, but you should know that cooking it to only 140°F. means some food poisoning organisms may survive." (Source: Safe Food Book. Your Kitchen Guide. USDA Rev. June 1985.)



VENTILATION SYSTEM

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

The vent fan comes on automatically when either grill is turned on and turns off automatically when both grills are turned off.

To operate the vent fan manually, turn the control knob to the FAN setting.



CARE AND CLEANING

Before cleaning any part of your grill, be sure all controls are off.

Do not operate the grill without all parts in place.

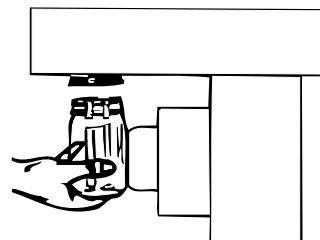
Control Knobs and Control Area

The knobs on the control panel can be removed with the controls in the OFF position. Pull each knob straight up. Wash the knobs in warm soapy water or a dishwasher; do not use abrasive cleansers or materials. To replace each knob, match the flat part of the knob opening with the spring on the shaft, returning to the OFF position.

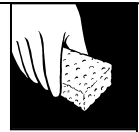
To clean the area under the control knobs, use mild cleansers, such as soapy water or mild liquid sprays such as 409. Wipe with a sponge, damp cloth or paper towel. Do not scrub with S.O.S. pads or abrasive cleansers.

Grease Jar

A grease jar is located below each grill basin under the countertop. Check periodically to prevent spillovers. Unscrew and remove. If the jar is broken, replace with any heat tempered jar, such as a canning jar, which has a standard screw neck.



NOTE: Make sure the grease jar is in place before grilling.



Porcelain Cooktop

This finish is acid-resistant. However, any acidic foods spilled (such as fruit juices, tomato or vinegar) should be cleaned up right away. Acids will damage the finish if left on the porcelain.

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

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

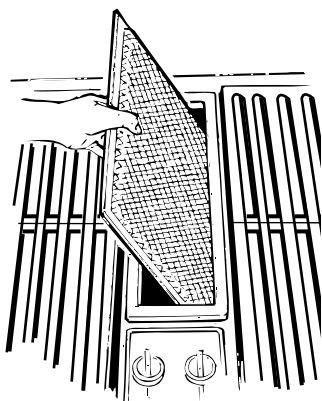
Grill Element

Do not clean the grill element. Most soil will burn off during use.

Ventilation System

Vent Grille: The vent grille lifts off easily. Wipe clean or wash in the sink with mild household detergents.

Filter: Turn off the fan before removing. Turn the filter retainer clip to remove the filter. The filter is a permanent type and should be cleaned when soiled. Clean in the sink with warm water and liquid dishwashing detergent.



IMPORTANT: Do not operate the fan without the filter. The filter should always be placed at an angle. As you face the front of the cooktop, the top of the filter should rest against the left side of the vent opening and the bottom of the filter should rest against the right side of the ventilation chamber at the bottom. If the filter is flat against the fan wall, ventilation effectiveness is reduced.

Ventilation Chamber: This area, which houses the filter, should be cleaned in the event of spills or whenever it becomes coated with a film of grease. The ventilation chamber may be cleaned with a paper towel, damp cloth or sponge and a mild household detergent or cleanser.

(continued next page)



CARE AND CLEANING

(continued)

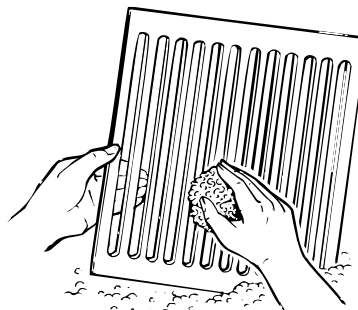
Grill Grates

These are made from cast aluminum and have a non-stick finish.

The grates should be cleaned after each use.

They can be cleaned with detergent and a plastic scrubber, such as Tuffy, or washed in the dishwasher if burned-on residue is first removed. For heavy soil, grates can be soaked in hot, soapy water mixed with household ammonia.

Do not use metal brushes or abrasive scouring pads or other scrubbers intended to clean outdoor grills. These will remove the finish as well as scratch the grates. Do not clean in a self-cleaning oven or use oven cleaners on the grates.



Grill-Rocks

These are made from cast-iron which have been coated with porcelain enamel.

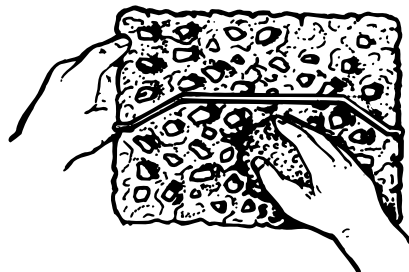
The grill-rocks should be cleaned frequently or after any excessive build-up of grease.

To clean light soil, use detergent and a plastic scrubber or wash in the dishwasher after burned-on residue is first removed.

For heavy soil, soak in hot, soapy water to which a cleanser, such as household ammonia, has been added. Stubborn spots on grill-rocks, such as burned-on residue from sauces, can be scrubbed with a stiff brush.

An oven cleaner can be used for burned on soil. Follow manufacturer's directions; spray on cleaner and let soak overnight.

Do not clean grill-rocks in a self-cleaning oven.



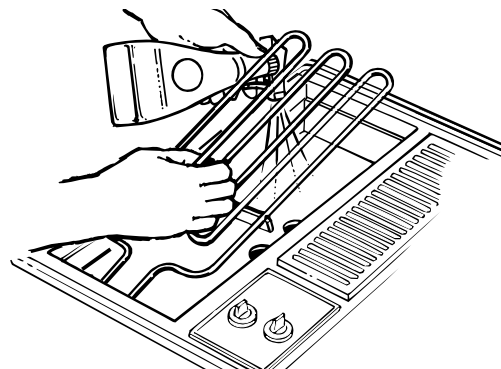
Porcelain Grill Basin

This area, located under the grill-rocks, should be cleaned after each heavy use of the grill. The grill element must be lifted during the cleaning process.

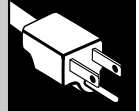
To remove light soil, clean with soapy water or with a cleaner such as 409. For easier cleanup, soak paper towels in a household cleanser, lay in the burner basin and soak for at least a half-hour or longer.

To remove moderate soil, scrub with Comet, Bon Ami, a soft scrub cleanser or plastic scrubber.

To remove stubborn soil, spray with an oven cleaner. Let soak overnight. Wipe clean. Rinse and dry.



INSTALLATION INSTRUCTIONS



BEFORE YOU BEGIN

Read these instructions completely and carefully.

IMPORTANT—OBSERVE ALL GOVERNING CODES AND ORDINANCES.

NOTE TO INSTALLER: Be sure to leave these instructions with the consumer.

PARTS LIST

- Electric grill base unit
- Literature pack
- 4 Grill grates
- 4 Grill rocks
- 1 Vent filter
- 1 Vent grille
- 2 Grease jars

TOOLS AND PARTS NEEDED

- Large flat blade screwdriver
- Saw
- Carpenter's square
- Measuring tape or scale

IMPORTANT INSTALLATION INSTRUCTIONS

Grill is U.L. listed for outdoor installation only.

CAUTION: Warranty is void on GE equipment installed other than as recommended by manufacturer. Recommended wall caps and transitions must be utilized for proper operation and installation.

CAUTION: For personal safety, remove house fuse or circuit breaker before beginning installation.

This appliance must be supplied with the proper voltage and frequency, and connected to an individual, properly grounded branch circuit, protected by a circuit breaker or time delay fuse. Proper electrical ratings should be verified with listing on product's rating plate. The rating plate is located on the right side of the ventilation chamber.

Be sure your cooktop is installed properly by a qualified installer or service technician.

(continued next page)

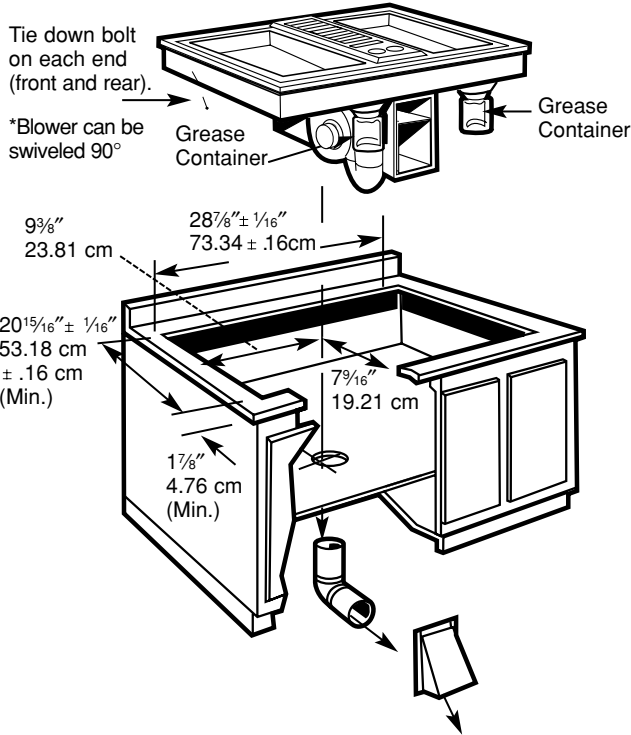


INSTALLATION INSTRUCTIONS

(continued)

PREPARING FOR INSTALLATION

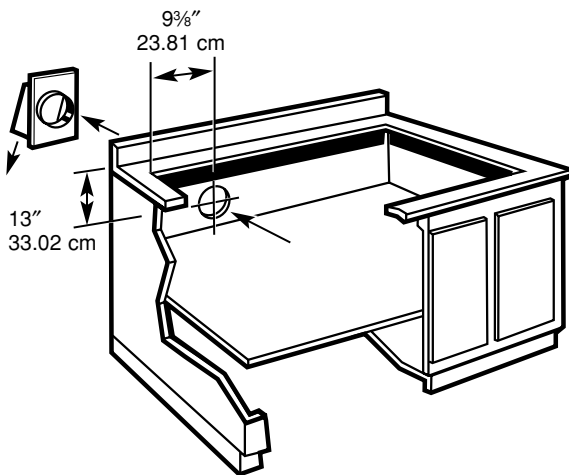
For ducting through the floor.



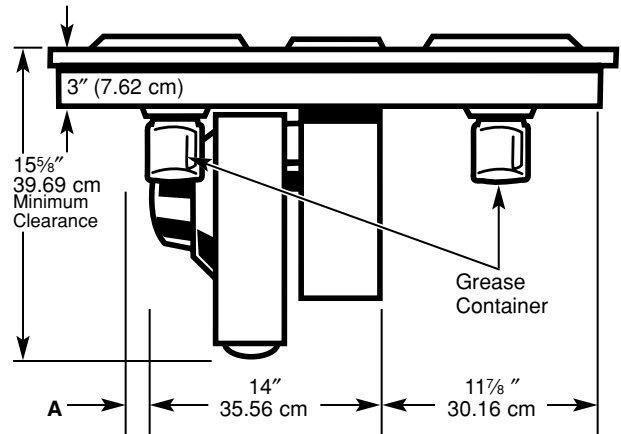
*The blower may be rotated for horizontal or vertical direction by loosening nuts around the blower inlet, accessible inside the ventilation chamber.

PREPARING FOR INSTALLATION

For ducting through the back wall.



*The blower may be rotated for horizontal or vertical direction by loosening nuts around the blower inlet, accessible inside the ventilation chamber.



IMPORTANT

Dimension "A"—Provide 2" min. (5.08 cm) cabinet clearance to motor for cooling purposes.

NOTE: Where possible, 6" (15.24 cm) is recommended for motor/blower service.

Side Clearance—Grills installed near a side wall **should allow a minimum clearance of 6" (15.24 cm)** for best venting performance, but may be safely installed as near as 1" (2.54 cm) from a side wall if required by space limitations.

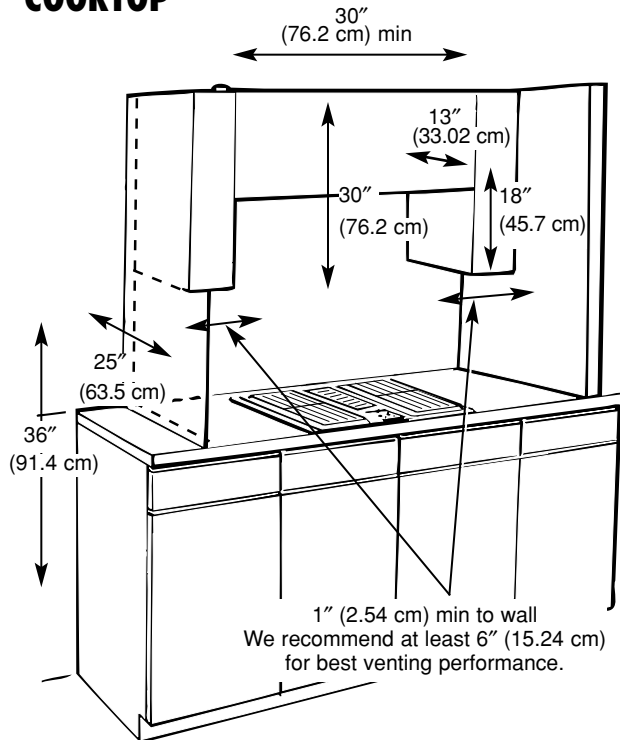
Electrical Hookup—The unit should be properly circuit protected and wired according to local electrical codes. See electrical wiring information on back. Unit power requirements are located on the data plate.

Ducting Requirements—Use of a wall cap required. See Step 5 "Install the Ductwork."

You must allow room enough to remove and empty grease containers.



STEP 1 INSTALLING CABINETS OVER YOUR COOKTOP



Avoid placing cabinets above the cooktop unit, if possible, in order to reduce the hazards caused by reaching over heated surface units.

- Make sure the wall coverings around the cooktop can withstand heat generated by the cooktop up to 200°F. (93°C).
- If cabinets are placed above the cooktop, allow a minimum clearance of 30" (76.2 cm) between the cooking surface and the bottom of unprotected cabinets unless the underside of the cabinets above the cooktop is protected with not less than 1/4" (.63 cm) insulating flame-retardant millboard covered with sheet metal not less than 0.0122" (0.031 cm) thick.
- Clearance between the cooking surface and protected cabinets **MUST NEVER BE LESS THAN 24 INCHES**. The vertical distance from the plane of the cooking surface to the bottom of adjacent overhead cabinets extending closer than 1" (2.54 cm) to the plane of the cooktop sides must not be less than 18" (45.7 cm).

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 18" (45.7 cm) minimum clearance between the countertop and the bottom of the cabinet. If the clearance is less than 18" (45.7 cm), the adjacent cabinets should be at least 2" (5.08 cm) from the side of the cooktop.

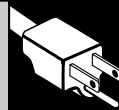
Proper Electrical Supply

You must provide an adequate electrical supply system as required for your cooktop. All wire connections must be in accordance with local codes and properly insulated. Check with local utility for governing electrical codes and ordinances. In the absence of local electrical codes, the National Electrical Code, NFPA No. 70, must be followed. A copy of the National Electrical Code, NFPA No. 70, can be obtained by writing to:

National Fire Protection Assn.
Batterymarch Park
Quincy, Massachusetts 02269

A three-wire, single phase, A.C. 120/240 volt or 120/208 volt, 60 cycle electrical system (properly circuit protected to meet local codes or NFPA No. 70) must be provided. Unit must be properly grounded in accordance with local wiring code. The following chart recommends the minimum circuit protection and wire size if the appliance is the only unit on the circuit. If smaller sizes of wire are used, the unit efficiency will be reduced and a fire hazard may be created. It is advisable that the electrical wiring and hookup be accomplished by a competent electrician.

(continued next page)



STEP 4

PLAN THE DUCT RUN

1. Make a sketch of the total system. Identify the type of each fitting and the length of straight pipe.
2. Enter your run into the Duct Length Chart in this guide. Elbows, wall caps and other fittings are shown in the chart with their equivalent straight duct length. Each fitting value must be added to the amount of straight duct length used to determine the overall straight duct equivalent length. Use the following examples as a guide.
3. Using good quality ducting material, install per these instructions. A few minutes and pennies spent now will pay long term dividends for the life of the cooktop.

STEP 5

INSTALL THE DUCTWORK

- Ducting must conform to local code materials and “make-up” requirements—300 CFM minimum.
- **IMPORTANT:** Save for local electrical inspector’s use.
- Ducting a cooktop is easy but critical for proper performance.
- After reading these instructions, plan the duct run.
- Use the “Duct Length Chart” to find the equivalent length of the run.
- Shift the blower to “high range” if indicated (done by snapping the “restrictor ring” out of the blower inlet). Be sure blower is not running.
- Install the duct hardware.

IMPORTANT

Total allowance duct system is:
90’ with 6” round wall cap
80’ with 3¼”x10” wall cap
Low range is up to 60’
High range is 61 to 90’

GENERAL CONSIDERATIONS:

1. Use 6” diameter round or 3¼”x10” rectangular only.
2. Use a 5” to 6” transition (or a 5” round to 3¼”x10” rectangular transition) at the blower outlet. The number of additional elbows or transitions in the system should be limited to three.

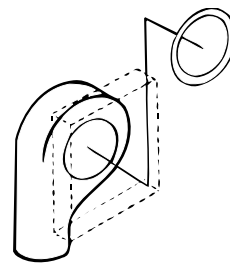
3. Use quality metal duct of at least 26 gauge galvanized or 24 gauge aluminum. Inferior quality pipe and fittings can cause up to twice the restriction shown and is a poor value. See the Prepare for Duct Work section of this guide for optional under-slab ducting. Local codes may require a heavier gauge material or restrict PVC.
4. Distance between adjacent fittings (elbows, transitions, etc.) should be at least 18”. The further the better. Closer distance promotes turbulence which reduces airflow.
5. Handmade crimps are likely to cause restrictions.
6. If an alternate wall or roof cap is used, be certain duct size is not reduced, and that there is a backdraft damper. It is best to use listed caps to be certain of proper performance.
7. Thermal breaks: In areas of extreme cold weather, it may be necessary to provide a short length of nonmetallic duct as close to the wall as possible, to prevent conduction along the metal duct.
8. High altitude installations: It is advisable to reduce allowable duct run by 20%.
9. Follow the duct calculation in this guide carefully for best performance and satisfaction.

STEP 6

SHIFTING THE BLOWER FROM “LOW RANGE” TO “HIGH RANGE”

This cooktop is equipped with a dual range blower. It is shipped from the factory in low range for most installations. If the Equivalent Duct Length exceeds 60 feet it must be shifted to high range. Do not shift to high range for shorter lengths. This will cause excessive noise and loss of conditioned air.

To shift to high range be sure the blower is stopped. Remove the vent grill. Remove the filter and intake guard. Pop the spring loaded “restrictor ring” out of the blower inlet. Replace the intake guard, grill and filter.



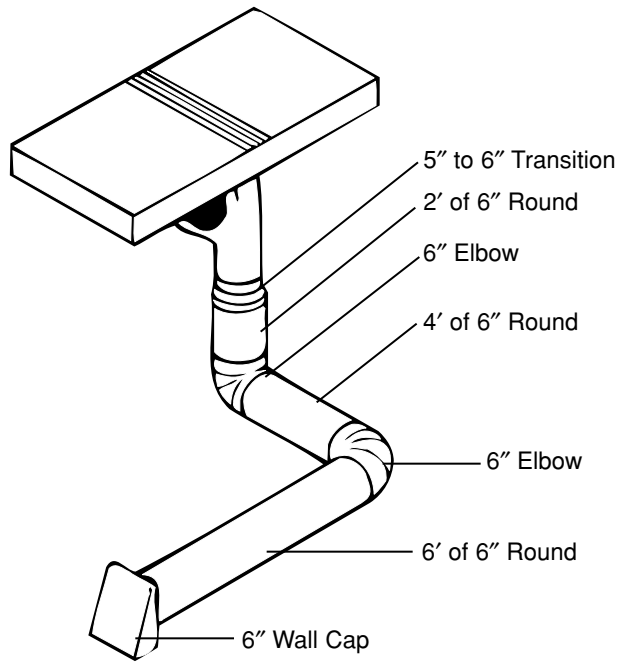
(continued next page)



INSTALLATION INSTRUCTIONS

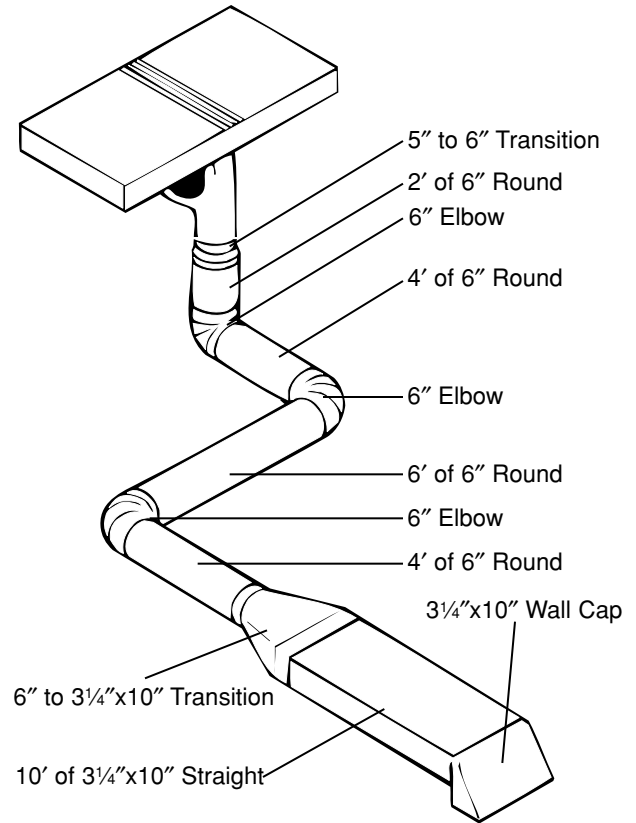
(continued)

Example 1



	Duct Fitting Equivalent Length	Number of Fittings	Total Equivalent Length of Fittings
5" to 6" Transition	1	1	1
6" Straight	1	2+4+6=12	12
6" Elbow	5	2	10
6" Wall Cap	28	1	28
Total			51

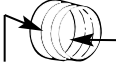
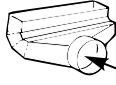
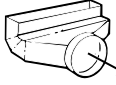
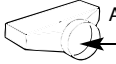
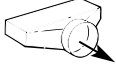
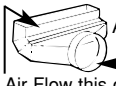
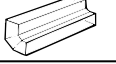




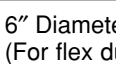
Example 2



	Duct Fitting Equivalent Length	Number of Fittings	Total Equivalent Length of Fittings
5" to 6" Transition	1	1	1
6" Straight	1	2+4+6+4=16	16
6" Elbow	5	3	15
6" to 3 1/4" x 10" Transition	1	1	1
3 1/4" x 10" Straight	1	10	10
3 1/4" x 10" Wall Cap	20	1	20
Total			63



DUCT LENGTH CHART

Duct Fitting	Duct Fitting Equivalent Length	Number of Fittings	Total Equivalent Length-Fitting
8" Diameter 90° Elbow	5' (1.52 m)		
6" Diameter 45° Elbow	2.5' (.76 m)		
 5" to 6" Transition (12.7 cm to 15.24 cm) Air Flow this direction not recommended.	1.0' (.30 m)		
 6" to 3¼"x10" 90° Elbow (15.24 cm to 8.26 cm x 25.4 cm)	5' (1.52 m)		
 3¼"x10" to 6" 90° Elbow (8.26 cm x 25.4 cm to 15.24 cm)	9' (2.75 m)		
 6" to 3¼"x10" 90° Elbow (15.24 cm to 8.26 cm x 25.4 cm)	1' (.30 m)		
 3¼"x10" to 6" Transition (8.26 cm x 25.4 cm to 15.24 cm)	4.5' (1.37 m)		
 5" to 3¼"x10" 90° Elbow (12.7 cm to 8.26 cm x 25.4 cm) Air Flow this direction not recommended.	6' (1.83 m)		
 3¼"x10" 90° Elbow (8.26 cm x 25.4 cm)	5' (1.52 m)		
 3¼"x10" Flat Elbow (8.26 cm x 25.4 cm)	12' (3.66 m)		
 6" Wall Cap (15.24 cm)	28' (8.53 m)		
 3¼"x10" Wall Cap (8.26 cm x 25.4 cm)	20' (6.10 m)		
 10"x10" Roof Jack (25.4 cm x 25.4 cm)	0' (0 m)		
 Thermal Break	2' (.61 m)		
6" Diameter Straight Duct—Feet (For flex duct multiply by 2.)	1' (.30 m)		
3¼"x10" Straight Duct—Feet	1' (.30 m)		
System Total			



QUESTIONS? USE THIS PROBLEM SOLVER

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE
GRILL IS NOT FUNCTIONING PROPERLY	<ul style="list-style-type: none">• Difficulty may be in the main distribution panel of your house caused by a blown circuit fuse, a tripped circuit breaker, the main fuse or the main circuit breaker, depending on nature of the power supply. If a circuit breaker is involved, reset it. If the control box uses fuses, the circuit fuse (a cartridge-type) should be changed. BUT ONLY BY SOMEONE FAMILIAR WITH ELECTRICAL CIRCUITS. If, after performing 1 of these procedures, the fuse blows or circuit breaker trips again, call for service. NOTE: Apartment tenants or condominium owners should request their building management to perform this check before calling for service.• Grill heating element controls are not properly set.
FOODS STICK TO GRILL	<ul style="list-style-type: none">• Heat setting is too high.• Grates weren't seasoned prior to grilling.
EXCESSIVE SMOKE FROM GRILLED MEATS	<ul style="list-style-type: none">• Accumulated grease on grill-rocks or food soils on grate are causing excess smoke.• Fats not trimmed from meats prior to cooking.

If you need more help...call, toll free:

GE Answer Center®

800.626.2000

consumer information service

NOTES

NOTES

We'll Be There

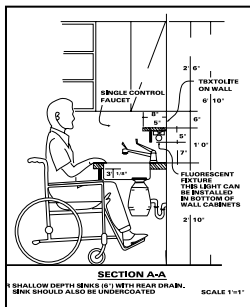
With the purchase of your new GE appliance, receive the assurance that if you ever need information or assistance from GE, we'll be there. All you have to do is call—toll-free!

GE Answer Center® **800.626.2000**

Whatever your question about any GE major appliance, GE Answer Center® information service is available to help. Your call—and your question—will be answered promptly and courteously. And you can call any time. GE Answer Center® service is open 24 hours a day, 7 days a week.

In-Home Repair Service **800-GE-CARES (800-432-2737)**

A GE consumer service professional will provide expert repair service, scheduled at a time that's convenient for you. Many GE Consumer Service company-operated locations offer you service today or tomorrow, or at your convenience (7:00 a.m. to 7:00 p.m. weekdays, 9:00 a.m. to 2:00 p.m. Saturdays). Our factory-trained technicians know your appliance inside and out—so most repairs can be handled in just one visit.



For Customers With Special Needs... **800.626.2000**

Upon request, GE will provide Braille controls for a variety of GE appliances, and a brochure to assist in planning a barrier-free kitchen for persons with limited mobility. To obtain these items, free of charge, call 800.626.2000.

Consumers with impaired hearing or speech who have access to a TDD or a conventional teletypewriter may call 800.TDD.GEAC (800.833.4322) to request information or service.

Service Contracts **800-626-2224**

You can have the secure feeling that GE Consumer Service will still be there after your warranty expires. Purchase a GE contract while your warranty is still in effect and you'll receive a substantial discount. With a multiple-year contract, you're assured of future service at today's prices.

Parts and Accessories **800-626-2002**

Individuals qualified to service their own appliances can have parts or accessories sent directly to their home. The GE parts system provides access to over 47,000 parts...and all GE Genuine Renewal Parts are fully warranted. VISA, MasterCard and Discover cards are accepted.

User maintenance instructions contained in this guide cover procedures intended 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.

YOUR GE ELECTRIC GRILL WARRANTY

Staple sales slip or cancelled check here. Proof of original purchase date is needed to obtain service under warranty.

WHAT IS COVERED

FULL ONE-YEAR WARRANTY

For one year from date of original purchase, we will provide, free of charge, parts and service labor in your home to repair or replace **any part of the cooktop** that fails because of a manufacturing defect.

This warranty is extended to the original purchaser and any succeeding owner for products purchased for ordinary home use in the 48 mainland states, Hawaii and Washington, D.C. In Alaska the warranty is the same except that it is LIMITED because you must pay to ship the product to the service shop or for the service technician's travel costs to your home.

All warranty service will be provided by our Factory Service Centers or by our authorized Customer Care® servicers during normal working hours.

Should your appliance need service, during warranty period or beyond, call 800.GE.CARES (800.432.2737).

WHAT IS NOT COVERED

- Service trips to your home to teach you how to use the product.
Read your Use and Care material. If you then have any questions about operating the product please contact your dealer or our Consumer Affairs office at the address below, or call, toll free:
GE Answer Center®
800.626.2000
consumer information service
- Improper installation.
If you have an installation problem, contact your dealer or installer.

You are responsible for providing adequate electrical, gas, exhausting and other connecting facilities as described in the Installation Instructions provided with the product.

- Replacement of house fuses or resetting of circuit breakers.
- Failure of the product if it is used for other than its intended purpose or used commercially.
- Damage to product caused by accident, fire, floods or acts of God.

WARRANTOR IS NOT RESPONSIBLE FOR CONSEQUENTIAL DAMAGES.

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

Warrantor: General Electric Company

**If further help is needed concerning this warranty, write:
Manager—Consumer Affairs, GE Appliances, Louisville, KY 40225**

8111P149-60
Part No. 209622A
Cat No. 164D2966P183
Pub No. 49-8670-1

JP380



Guía de uso y de cuidado e instalación

Asador eléctrico



Instrucciones importantes de seguridad..... 2-4



Operación: instrucciones y consejos

Controles	5
Características	4
Asador	6-8
Guía para asar	9
Sistema de ventilación	10



Cuidado y limpieza..... 10-12

Perillas de control	10
Recipiente para grasa	10
Parrillas para asar	12
Elemento del asador	11
Elementos de soporte	12
Cubierta de porcelana	11
Sistema de ventilación	11



Solucionar los problemas.....21

¿Más preguntas?...llame a
GE Answer Center® 800.626.2000

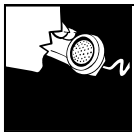


Instrucciones de instalación 13-20



Servicios al consumidor 23

Registro del aparato	2
Números telefónicos importantes.....	23
Números de modelo y de serie.....	2
Garantía	24



PERMITANOS AYUDARLE...

Antes de usar su asador, lea esta guía cuidadosamente.

Tiene el propósito de ayudarle a operar y conservar su nuevo asador de manera adecuada.

Manténgala siempre a mano para resolver cualquier duda.

Si no comprende algo o necesita ayuda, llame a:

GE Answer Center®

800.626.2000

24 horas del día, 7 días a la semana

Cómo quitar la cinta adhesiva del empaque.

Para asegurarse de que el acabado del producto no sufra ningún daño, la manera más segura de quitar los restos de adhesivo del empaque que hayan quedado en la superficie de los aparatos nuevos, es con la aplicación de un detergente líquido doméstico para máquinas lavaplatos, aceite mineral o aceite para cocinar. Aplíquelo con una tela suave y deje remojar. Seque con un paño y aplique un producto para pulir limpiando meticulosamente y protegiendo así la superficie.

Anote los números de modelo y de serie.

Usted los encontrará en el lado derecho de la cámara de ventilación. Se ven desde el interior del gabinete.

Estos números están también en la tarjeta de registro que viene con el asador. Antes de enviar dicha tarjeta, anote los números aquí:

Número del modelo

Número de la serie

Utilice estos números en cualquier correspondencia o llamadas de servicio que se refieran a su asador.

Si recibe un asador defectuoso...

De inmediato póngase en contacto con el distribuidor (o con el fabricante) que le vendió el asador.

Ahorre tiempo y dinero.

Antes de solicitar el servicio...

Consulte la sección de Solucionar los problemas al dorso de esta guía. Allí aparecen los principales problemas de operación que Ud. mismo puede corregir.

SI NECESITA SERVICIO...

Para obtener servicio, vea la sección Servicios al consumidor al respaldo de esta guía.

Estamos orgullosos de nuestro servicio y queremos complacerlo. Si por alguna razón no está satisfecho con el servicio que recibe, he aquí dos pasos que puede seguir.

PRIMERO, póngase en contacto con quien le prestó el servicio. Explíquelo por qué no está satisfecho. En la mayoría de los casos, esto solucionará el problema.

DESPUES, si aún no está satisfecho, escriba todos los detalles, incluyendo su número telefónico, a:

Manager, Consumer Relations
GE Appliances
Appliance Park
Louisville, KY 40225

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Lea todas estas instrucciones antes de usar este aparato.



Cuando utilice aparatos eléctricos, deben seguirse instrucciones básicas de seguridad, que incluyen las siguientes:

- **Utilice este aparato sólo para el uso al que está destinado**, según se describe en esta guía.
- **Haga que un instalador calificado instale y conecte a tierra su estufa** de acuerdo con las Instrucciones de instalación.
- **No suponga que sabe cómo operar todas las partes del asador.** Algunas características particulares pueden funcionar distinto que las de la cubierta anterior.
- **No intente reparar ni reemplazar ninguna partes de su asador a menos que se recomiende de manera específica en esta guía.** Todos los demás servicios deberán ser referidos a un técnico calificado.
- **Haga que el instalador le muestre el lugar del interruptor automático del circuito de su casa o del fusible.** Marquelo para fácil referencia.
- **Antes de llevar a cabo cualquier servicio, desconecte el suministro de energía en el panel de distribución de la casa**, ya sea quitando el fusible o apagando el interruptor del circuito.
- **No deje a los niños solos o sin vigilancia mientras las unidades del asador estén en operación.** Pueden sufrir quemaduras graves.
- **No permita a nadie escalar, subirse ni colgarse del asador.**
- **PRECAUCION: Los artículos de interés para los niños no deben guardarse en gabinetes que estén sobre el asador ya que los niños que se trepan al asador para alcanzarlos podrían resultar gravemente lesionados.**
- **Nunca use ropa floja o prendas que cuelguen mientras esté utilizando el asador.** Tenga cuidado cuando vaya a tomar algún artículo que esté guardado encima del asador. El material inflamable puede incendiarse si entra en contacto con las superficies calientes y puede causar quemaduras graves.
- **Utilice sólo agarraderas que estén secas**—las agarraderas húmedas o mojadas que entren en contacto con superficies calientes pueden provocar quemaduras por el vapor. No permita que las agarraderas entren en contacto con los elementos calefactores. No use una toalla u otra tela abultada en reemplazo de las agarraderas.

- **Por su seguridad, nunca use su aparato para calentar la habitación.**
- **Mantenga limpios la rejilla de ventilación, la cámara de ventilación y los filtros para grasa** para conservar una buena ventilación y para evitar incendios causados por grasa.
- **No deje que la grasa para cocinar u otros materiales inflamables se acumulen sobre o cerca del asador.**
- **No guarde materiales inflamables cerca del asador.** No guarde ni use materiales combustibles, gasolina u otros vapores o líquidos inflamables cerca de este o cualquier otro aparato.
- **No caliente los recipientes cerrados.** La presión podría aumentar y el recipiente podría estallar, causando daños.
- **No toque las superficies del asador o las áreas próximas a la superficie para asar.** Estas superficies pueden estar lo bastante calientes como para quemar, aunque su color sea oscuro. Durante y después de usar el asador, no las toque ni deje ropa u otros materiales inflamables en contacto con la superficie del asador o en áreas cercanas a la superficie. Deje que pase suficiente tiempo primero para que se enfríen.

Las superficies potencialmente calientes incluyen el asador y las áreas que dan al asador.
- **Al cocinar puerco, siga las instrucciones precisamente y siempre cocine el puerco a una temperatura interna de al menos 170 °F.** Esto asegura que, en la posibilidad remota que se presente triquina en el puerco, se morirá y se podrá comer el puerco sin peligro.
- **No utilice papel aluminio para forrar la base de drenaje del asador o el asador.** El mal uso puede dar como resultado un choque eléctrico, un riesgo de incendio o daño al asador.
- **Sólo la parrilla del asador puede colocarse sobre el elemento calefactor del asador.**
- **Mantenga limpios el cuenco, los elementos de soporte, la parrilla del asador y el recipiente recolector de grasa.** Asegúrese de que el agujero de drenaje en el cuenco esté abierto. Si está obstruido, un incendio puede ocurrir. Vacíe con frecuencia el recipiente para grasa.

(continúa en la página siguiente)



INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

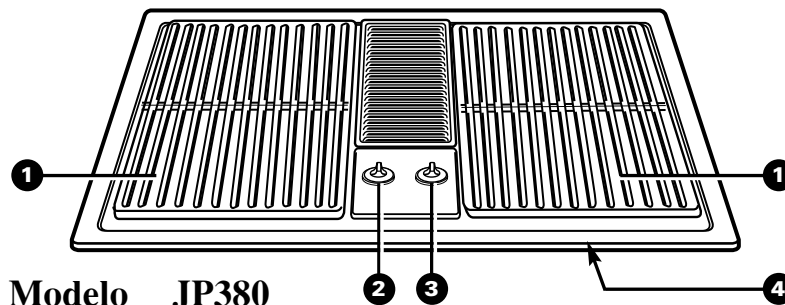
(continuación)

- **Nunca limpie la superficie del asador mientras esté caliente.** Algunos limpiadores producen vapores nocivos y las telas mojadas pueden causar quemaduras por vapor si se aplican sobre una superficie caliente.
- **No use recipientes sobre el área de la rejilla de esta cubierta.**
- **Para evitar la posibilidad de quemaduras o de un choque eléctrico,** asegúrese siempre de que los controles se encuentren en la posición OFF (apagado) y que todas las unidades estén frías antes de intentar quitar las parrillas del asador y los elementos de soporte.
- **No reemplace el recipiente recolector de grasa con un frasco de mayonesa** que podría romperse cuando la grasa caliente escurra en él. Reemplácelo con un recipiente para conservas común.
- **Nunca use agua para extinguir una llama causada por grasa.** Ahogue el fuego o la llama o utilice un extintor de espuma química seca para usos múltiples.
- **El uso de cualquier accesorio que no esté recomendado por GE puede ocasionar lesiones.**
- **Para controlar las llamas que se levantan,** ponga el control de calor en la posición de FAN (ventilador) en lugar de ponerlo en apagado. Esto mantiene encendido el ventilador del soplador de desfogue. Utilice un utensilio de mango largo para quitar con cuidado los alimentos del asador. Estos pasos deben controlar la llama hasta que, eventualmente, ésta se apague. Si no sucede así, cubra todo el módulo de la parrilla con una hoja para hornear galletas o con la tapa de una charola para asar. Utilice una agarradera para ollas para quitarla más tarde debido a que estará caliente.
- **Los combustibles tales como trozos de carbón no se utilizan con este aparato.**
- **No opere este aparato con un elemento para cocinar que esté dañado** después de cualquier mal funcionamiento sino hasta que se hayan hecho las reparaciones adecuadas.
- **Mantenga todos los interruptores apagados cuando el asador no esté en uso.**
- **Nunca deje al área de la cocina sin vigilancia mientras esté usando el asador.**
- **Este aparato es sólo para uso doméstico.**

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES



CARACTERÍSTICAS DE SU ASADOR



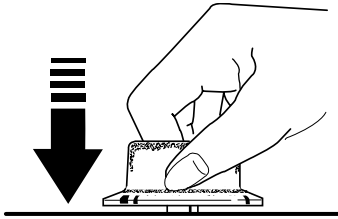
Índice de características	Vea la página
1 Módulos del asador	6-9, 12
2 Perilla de control del elemento izquierdo del asador	5, 10
3 Perilla de control del elemento derecho del asador	5, 10
4 Números de modelo y serie (Localizada en el lado derecho de la cámara de ventilación)	2

CONTROLES

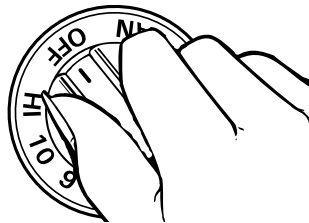


Los controles variables del elemento asador proporcionan flexibilidad para seleccionar el grado de calor.

Cómo colocar los controles



1. Oprima hacia abajo la perilla de control.



2. Haga girar la perilla en cualquier dirección hasta llegar al calor deseado.

El control debe ser oprimido para determinar la temperatura sólo desde la posición OFF (apagado). Cuando el control está en cualquier otra posición que no sea la de OFF (apagado), puede hacerse girar sin tener que presionarlo.

Asegúrese de haber colocado la perilla de control en posición OFF (apagado) cuando termine de cocinar.

Guía para cocinar utilizando los ajustes de calor

La cantidad y tipo de alimento que se esté cocinando, las condiciones climáticas y el voltaje tendrán influencia sobre la selección de calor que se necesite para obtener los mejores resultados al cocinar. La temperatura indicada deberá servirle como guía mientras usted se familiariza con su cubierta para cocinar.

HI (alto)

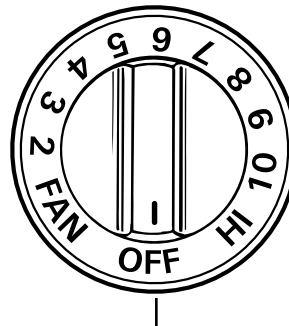
Precaliente para todos los alimentos, cocine cortes de carne y perritos calientes.

9-10

Cocine chuletas de puerco, pescado y pollo.

FAN (ventilador)

Control manual del ventilador

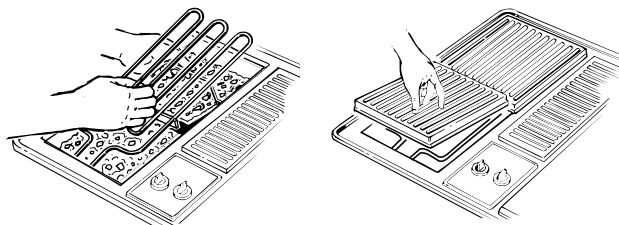




ASADOR

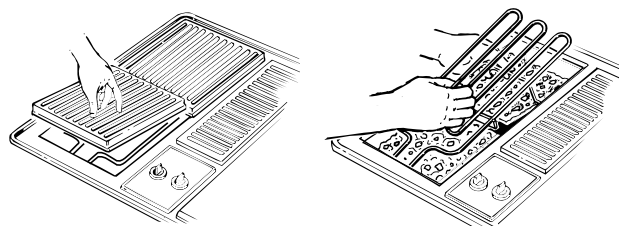
El asador consta de dos parrillas negras para asar, un elemento asador y dos elementos de soporte.

Para instalar el asador



1. Antes de instalar los componentes del asador, asegúrese de que las perillas de control estén en la posición de OFF (apagado).
 2. Levante el elemento del asador. Coloque los dos elementos de soporte en un cuenco vacío del asador, con las asas paralelas a la parte delantera de la cubierta para cocinar. Estos elementos de soporte deben usarse ya que sostienen el elemento del asador.
 3. Baje el elemento del asador hasta que descance sobre las asas de los elementos de soporte.
 4. Coloque las parrillas negras del asador en la parte superior de la cubierta.
-

Para quitar el asador



1. Quite los componentes del asador una vez que se hayan enfriado. Asegúrese de que las perillas de control estén en la posición de OFF (apagado).
 2. Quite las parrillas del asador.
 3. Levante el elemento del asador y retire los elementos de soporte.
-

Ventilación automática

El ventilador se enciende automáticamente cuando se enciende el asador y se apaga de manera automática cuando se apaga del asador.



Cómo utilizar el asador

- Antes de utilizar el asador por primera vez, lave las parrillas del asador con agua caliente jabonosa. Enjuague y seque.
- Acondicione las parrillas y los elementos de soporte nuevos untándoles aceite vegetal con una brocha o rocíeles una capa de aceite que no sea pegajosa, por ejemplo use el de la marca Pam. Haga eso cada vez antes de asar.
- Para una limpieza más fácil, rocíe las parrillas y los elementos de soporte con una capa de antiadhesivo.
- Precaliente el asador en HI (alto) de 5 a 10 minutos. El precalentamiento mejora el sabor y la apariencia de las carnes y rápidamente tuesta externamente la carne para ayudar a retener los jugos.
- **Las cantidades excesivas de grasa deberán cortarse ligeramente de las carnes.** Un poco de grasa es necesaria para producir el humo necesario para obtener ese sabor ahumado “al aire libre.” Sin embargo, la grasa excesiva puede crear problemas de limpieza y llamaradas.
- **Nunca deje sin vigilancia el asador cuando esté funcionando.**
- El permitir que haya cantidades excesivas de grasa o que se queme la que se chorrea, anula la garantía de las parrillas del asador. Las llamaradas excesivas indican, ya sea que el interior necesita limpiarse, que la carne tiene demasiada grasa o que la carne no fue preparada adecuadamente.
- Al chorrearse la grasa, en ocasiones ésta se incendiará y despedirá aire o fuego por un segundo o dos. Esto es una parte normal del proceso de cocción.

IMPORTANTE:

- No utilice papel aluminio dentro del área del asador.
- No utilice trozos de madera o carbón dentro del área del asador.
- No cubra las parrillas completamente con la carne. Deje espacio para que circule aire entre cada trozo de carne, etc., para permitir una ventilación adecuada, así como para prevenir llamaradas.
- No permita que los elementos de soporte se sobrecarguen con grasa. Límpielos con frecuencia.

Consejos para asar

Las siguientes sugerencias son buenas reglas a seguir e incrementarán el placer de disfrutar de su equipo. Asegúrese de seguir las instrucciones de esta guía en lo que se refiere al uso del asador.

Los tiempos de cocción y los ajustes de control sugeridos son aproximados debido a las variaciones en los tipos de carnes y voltaje eléctrico. Adicionalmente, los tiempos variarán también dependiendo de la localización (un área cerrada contra un área abierta; ventilación cruzada). La experiencia pronto le indicará los tiempos de cocción adecuados y también en qué ajustes funciona mejor.

Para mejores resultados compre siempre carne de la mejor calidad. Las carnes de por lo menos 3/4 de pulgada (19.1 mm) se asarán mejor que las de corte más delgado.

Para que la carne se vea más atractiva “de calidad,” asegúrese de que el asador esté precalentado. Permita que un lado de la carne se cocine hasta el punto deseado, o hasta que los jugos aparezcan en la superficie, antes de voltearla. Voltee los bisteces y las hamburguesas solamente una vez. El estar moviendo la comida origina la pérdida de sus jugos.

Para ayudar a retener los jugos, ponga sal después de voltear la carne o después de que se ase totalmente.

Si los alimentos asados deben prepararse y estar listos antes de que usted vaya a servirlos, coloque los controles en un ajuste de temperatura bajo y tape los alimentos con una sola hoja de aluminio. Los alimentos seguirán cocinándose.

Al rociar la carne o aplicar salsas a la comida, recuerde que las cantidades excesivas se acumulan dentro de su asador y no mejoran el sabor de la comida. Aplique las salsas durante los últimos 15 a 20 minutos de cocción a menos que la receta lo especifique de otro modo. Las salsas para marinar a base de azúcar (por ejemplo, la salsa para barbacoa) se harán caramelo sobre las parrillas del asador y sobre los elementos de soporte y crearán un problema de limpieza.

Hay muchas formas de marinar la carne, las cuáles ayudarán a ablandar los cortes de carne menos caros para cocinarlos en el asador.

Ciertos alimentos, tales como el pescado no grasoso y aves, pueden necesitar algo de grasa extra. Unteles aceite o mantequilla derretida ocasionalmente mientras los asa.

Utilice pinzas de mango largo o espátulas para voltear las carnes. No utilice tenedores ya que éstos rasgan la carne, permitiendo que se pierdan los jugos.

Corte la grasa de los bordes de los bisteces pero no corte la carne para evitar que se arrollan durante la cocción.



PARA ASAR

(continuación)

¿Qué debo hacer si una llama no se apaga?

1. De inmediato ponga el interruptor de control en la posición de ventilador.
2. Quite la carne del asador.

Preguntas y respuestas

P. Seguí los tiempos de cocción sugeridos en la guía del asador, pero mis alimentos no se cocinaban de la manera adecuada. ¿Algo está mal en mi asador?

R. Es probable que no. Los tiempos de cocción que se sugieren deben usarse sólo como una guía general. Las variables en lo que se refiere a los alimentos y a la localización del asador pueden modificar los tiempos de cocción requeridos.

P. ¿Cómo puedo evitar que las carnes en salsa de barbacoa adquieran esa apariencia y sabor a quemado?

R. Las salsas que contienen azúcar con frecuencia se quemarán si se usan durante todo el tiempo de cocción. Si su salsa favorita contiene azúcar, trate de añadirla sólo durante los últimos 15 o 20 minutos del tiempo de cocción para obtener mejores resultados.

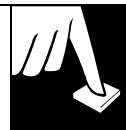
P. Cuando cocino alimentos individuales, ¿cómo puedo asegurarme de que los alimentos se cocinen de manera uniforme?

R. Cuando cocine alimentos de varios tamaños y grosores, comience antes con las piezas más gruesas y añada después las piezas más pequeñas que se cocinan más rápido. Presione la carne ligeramente para que quede plana sobre el asador. Corte la grasa de las orillas de los bisteces y chuletas para evitar que se enrollen. Rompa las coyunturas de los pollos partidos de modo que queden planos sobre el asador.

P. Mis carnes asadas a veces quedan más secas de lo que deberían. ¿Qué puedo hacer para evitar que suceda esto?

R. Sazone las carnes después de cocinarlas en lugar de hacerlo antes ya que la sal puede extraer los jugos y secar la carne. Use pinzas para voltear y acomodar las carnes en el asador. Los tenedores desgarrarán la carne y harán que suelte los jugos.

GUIA PARA ASAR



Sazone las parrillas. Precaliente el asador en alto de 5 a 10 minutos para obtener un mejor sabor. Los tiempos que se dan se basan en el método de asar en un área cerrada. Si el asador se localiza en un área con ventilación cruzada, los tiempos de cocción deberán aumentarse (hasta al doble).

Tipo	Ajuste de control	Tiempo de cocción	Procedimiento
Carne			
Bistec [1/2 a 3/4" (12.7 a 19.1 mm)]			
Poco cocido	HI (alto)	9 a 12 minutos	Voltee después 5 a 6 minutos.† Voltee después 6 a 9 minutos. Voltee después 8 a 11 minutos.
Medio cocido	HI (alto)	12 a 19 minutos	
Bien cocido	HI (alto)	16 a 23 minutos	
Bistec [1 a 1½" (25.4 a 38.1 mm)]			
Poco cocido	HI (alto)	10 a 17 minutos	Voltee después 5 a 8 minutos.† Voltee después 9 a 12 minutos. Voltee después 12 a 16 minutos. Voltee a la mitad del tiempo. Voltee ocasionalmente.
Medio cocido	HI (alto)	19 a 26 minutos	
Bien cocido	HI (alto)	24 a 32 minutos	
Hamburguesas 1/2 a 5/8" (1.27 a 1.55 cm)	10	15 a 25 minutos	Voltee a la mitad del tiempo. Voltee ocasionalmente.
Chuleta de puerco	10	30 a 40 minutos	
Chuletas ahumadas de puerco completamente cocidas	HI (alto)	10 a 15 minutos	Voltee una sola vez. Barnice si lo desea. Voltee una sola vez.
Rebanadas de jamón	10	15 a 20 minutos	Voltee ocasionalmente. Unteles salsa de barbacoa durante los últimos 15 minutos.
Costillas de puerco	10	50 a 60 minutos	
Salchichas completamente cocidas			
Perritos calientes, salchichones alemanes y polacos	HI (alto)	5 a 10 minutos	Voltee una sola vez.
Salchichas frescas			
Salchichas pequeñas	10	10 a 15 minutos	Voltee ocasionalmente. Voltee a la mitad del tiempo. Pique la cubierta con un tenedor. Voltee una sola vez.
Porciones de [3" diameter (76.2 mm)]	9	20 a 25 minutos	
Salchicha italiana	9	20 a 25 minutos	
Aves			
Pollo			
Piezas: con hueso	10	45 a 60 minutos	Voltee ocasionalmente. Comience con la parte de la piel hacia abajo. Voltee ocasionalmente.
Pechugas sin hueso	10	25 a 35 minutos	
Alas	10	20 a 25 minutos	Voltee con frecuencia. Unte con salsa para marinar o barnice durante los últimos 5 minutos. Voltee ocasionalmente.
Gallina inglesa (mitad)	10	35 a 40 minutos	
Pescado			
Pequeño, entero [1½" (38.1 mm)]	10	20 a 25 minutos	Untele mantequilla. Voltee a la mitad del tiempo. Untele mantequilla. Voltee a la mitad del tiempo. Comience con la parte de la piel hacia abajo. Untele mantequilla. Voltee a la mitad del tiempo. Voltee y únteles mantequilla o márfelos frecuentemente.
Bisteces [1" (25.4 cm)]	10	25 a 30 minutos	
Filetes—con piel [1/2" (12.7 cm)]	10	10 a 15 minutos	
Camarones (brochetas)	10	10 a 15 minutos	
Pan			
Pan con ajo	HI (alto)	2 a 3 minutos	Voltee a la mitad del tiempo.
Pan para hamburguesas o perritos calientes	HI (alto)	1 a 2 minutos	

†El Departamento de Agricultura de los Estados Unidos de América dice que: "La carne poco cocida es muy popular, pero usted debe saber que cocinarla a solamente 140 °F. (60 °C.) significa que algunos organismos venenosos de la comida pueden sobrevivir." [Fuente: Libro de Comida Segura. Su Guía de Cocina. (Safe food book. Your kitchen guide.) Rev. Junio, 1985.]



SISTEMA DE VENTILACION

El sistema de ventilación incorporado ayuda a quitar los vapores producidos al cocinar, los olores y el humo de los alimentos preparados en el asador.

El ventilador se enciende de manera automática ya sea cuando usted ha encendido el asador y este se apaga de manera automática cuando ambos asadores están apagados.

Para prender el ventilador manualmente, ponga la perilla en la posición FAN (ventilador).



CUIDADO Y LIMPIEZA

Antes de limpiar cualquier parte de su asador, asegúrese de que todos los controles estén apagados.

No opere el asador sin que todas las partes estén colocadas en su sitio.

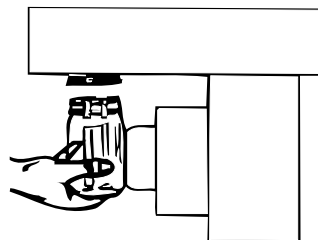
Perillas de control y area de control

Las perillas del panel de control pueden quitarse con los controles en la posición de OFF (apagado). Tire de cada perilla directamente hacia usted. Lave las perillas en agua tibia jabonosa o en una máquina lavaplatos; no utilice limpiadores o materiales abrasivos. Para reemplazar cada perilla, haga que la parte plana de la abertura de la perilla coincida con el resorte del eje cuando la regrese a la posición de OFF (apagado).

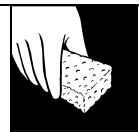
Para limpiar el área que se encuentra bajo las perillas de control, utilice limpiadores suaves tales como agua jabonosa o jabones suaves en rociados tales como el 409. Limpie con una esponja, un paño mojado o una toalla de papel. No restregue con almohadillas S.O.S. ni con limpiadores abrasivos.

Recipiente para grasa

Hay un recipiente para grasa que está localizado bajo el cuenco del asador, debajo de la mesa de trabajo. Revise periódicamente para evitar que se derrame. Desatornille y quítelo. Si se rompe el recipiente, cámbielo por cualquier recipiente templado al calor, por ejemplo frascos que tengan una rosca estándar.



NOTA: Asegúrese de que el recipiente para grasa esté en su sitio antes de asar.



Cubierta de porcelana

Este acabado es resistente al ácido. Sin embargo, cualquier alimento ácido que se derrame (tales como zumos de fruta, tomate o vinagre) deben limpiarse de inmediato. Los ácidos dañarán el acabado si se dejan en la porcelana.

Si se derraman ácidos mientras el asador está caliente, utilice una toalla de papel seca para limpiar de inmediato. Cuando la superficie se haya enfriado, lave con jabón y agua. Enjuague bien.

Para otros derrames, tales como salpicaduras, lave con jabón y agua una vez que la superficie se haya enfriado. Enjuague bien. Pula con un paño seco.

Elemento del asador

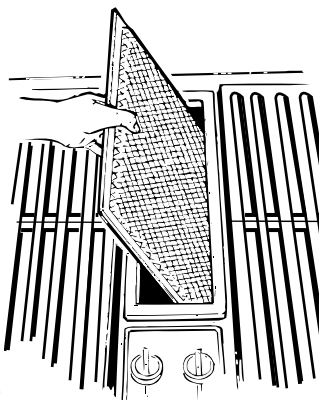
No limpie el elemento del asador. La mayor parte de la suciedad se quemará durante el uso.

Sistema de ventilación

Rejilla de ventilación:

La rejilla de ventilación puede levantarse fácilmente. Límpiela con un paño o lávela en el fregadero con detergentes caseros suaves.

Filtro: Apague el ventilador antes de quitarlo. Haga girar la abrazadera de presión que detiene al filtro para así poder quitarlo. El filtro es del tipo permanente y deberá limpiarse cuando se ensucie. Lávelo en el fregadero con agua tibia y detergente líquido de lavaplatos.



IMPORTANTE: No haga funcionar el ventilador sin el filtro. El filtro siempre debe colocarse en un ángulo. Estando usted de frente a la cubierta, la parte superior del filtro debe descansar en la parte izquierda de la abertura de ventilación y la parte inferior del filtro deberá descansar en la parte derecha de la cámara de ventilación en la parte de abajo. Si el filtro está plano pegado a la pared del ventilador, la efectividad de la ventilación se reduce.

Cámara de ventilación: Esta área, que guarda el filtro, debe limpiarse en caso de algún derrame o siempre que se cubra con una capa de grasa. La cámara de ventilación puede limpiarse con una toalla de papel, paño húmedo o esponja y un detergente o limpiador suave casero.

(continúa en la página siguiente)



CUIDADO Y LIMPIEZA

(continuación)

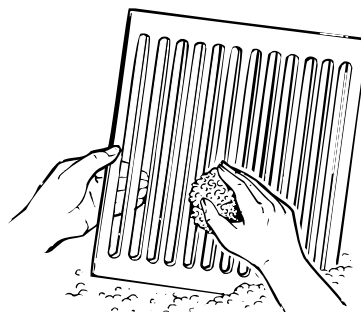
Parrillas para asar

Estas están hechas de aluminio fundido y tienen un recubrimiento antiadhesivo.

Las parrillas debe limpiarse después de usarse.

Puede limpiarse con detergente y una fibra de plástico, como Tuffy, o lavarse en el lavaplatos si primero se le quitan los residuos quemados. Para manchas muy adheridas, las parrillas pueden meterse en agua jabonosa caliente a la que se le haya añadido amoníaco casero.

No utilice cepillos de metal o estropajos abrasivos u otros estropajos que sean para limpiar parrillas que están al aire libre. Este tipo de estropajos quitarán el acabado y también rayarán las parrillas. No se limpie en un horno de autolimpieza ni use limpiadores para horno en las parrillas.

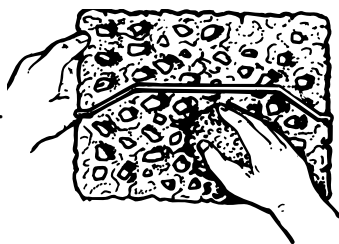


Elementos de soporte

Estos están fabricados de hierro fundido recubierto con un esmalte porcelanizado.

Los elementos de soporte deben limpiarse con frecuencia o después de cualquier acumulación excesiva de grasa.

Para limpiar manchas ligeras, utilice detergente y un estropajo de plástico o lave en la máquina lavaplatos después de haber retirado primero los residuos quemados.



Para manchas difíciles, remoje en agua caliente y jabonosa a la que se le haya añadido un limpiador como el amoníaco casero. Las manchas persistentes en los elementos de soporte, tales como residuos de salsa quemados pueden restregarse con un cepillo de cerdas duras.

Puede utilizarse un limpiador para hornos para quitar el mugre quemado. Siga las instrucciones del fabricante; rocíe el limpiador y deje que se remoje toda la noche.

No limpie los elementos de soporte en un horno de autolimpieza.

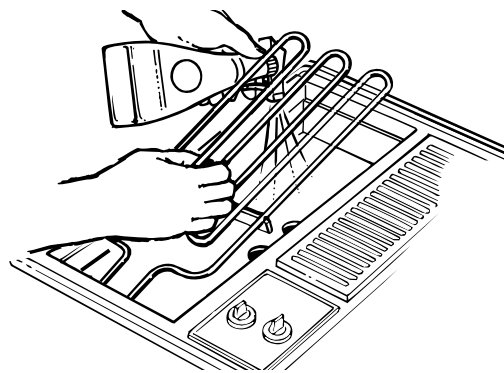
Recipiente de porcelana del asador

Esta área, localizada bajo los elementos de soporte, debe limpiarse cada vez que se use el asador. El elemento del asador debe levantarse durante el proceso de limpieza.

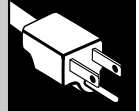
Para quitar las manchas suaves, limpie con agua jabonosa o con un limpiador como el 409. Para una fácil limpieza, remoje toallas de papel en un limpiador casero, póngalos en el tazón de los quemadores y deje que se empapen por lo menos media hora o más.

Para quitar manchas moderadas, restregue con Comet, Bon Ami, un estropajo suave o de plástico.

Para quitar manchas difíciles, rocíe con un limpiador de hornos. Deje remojar toda la noche. Limpie, enjuague y seque.



INSTRUCCIONES DE INSTALACION



ANTES DE COMENZAR

Lea completamente estas instrucciones y con cuidado.

IMPORTANTE—OBSERVE TODOS LOS CODIGOS Y ESTATUTOS VIGENTES.

NOTA PARA EL TECNICO INSTALADOR:
Asegúrese de dejarle estas instrucciones al consumidor.

LISTA DE PARTES

- Unidad de base del asador eléctrico
- Paquete con instrucciones
- 4 parrillas para asar
- 4 elementos de soporte
- 1 filtro de aire
- 1 rejilla de aire
- 2 recipientes para grasa

HERRAMIENTAS Y PARTES NECESARIAS

- Destornillador largo de punta plana
- SERRUCHO
- Escuadra de carpintero
- Metro o escala

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE INSTALACION

El asador está listado en U.L. sólo para instalación en exteriores.

PRECAUCION: La garantía se invalida en equipos GE instalados de manera distinta a la recomendada por el fabricante. Deben usarse las tapas de pared y los transiciones se recomiendan para tener una instalación adecuada y una operación correcta.

PRECAUCION: Por su seguridad personal, quite el fusible de la casa o apague el interruptor del circuito antes de comenzar la instalación.

Este aparato debe funcionar con el voltaje y la frecuencia eléctricos adecuados, y conectarse a una rama del circuito que sea individual y que esté correctamente conectada a tierra, protegida mediante un interruptor de circuito o un fusible de tiempo demorado. Las características eléctricas adecuadas deben verificarse en la lista que se encuentra en la placa de especificaciones del producto. La placa de especificaciones se localiza en el lado derecho de la cámara de ventilación.

Asegúrese de que la cubierta sea instalada de manera correcta por un técnico calificado o por un técnico de servicio.

(continúa en la página siguiente)



INSTRUCCIONES DE INSTALACION

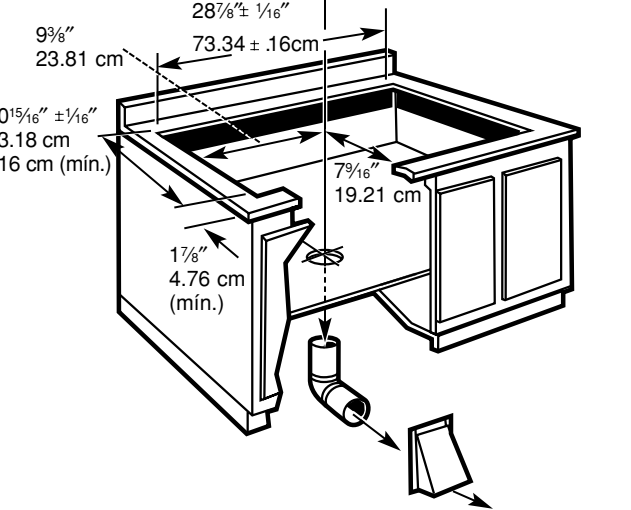
(continuación)

PREPARANDOSE PARA LA INSTALACION

Para colocar la tubería a través del suelo.

Apriete los pernos que están en cada extremo (anterior y posterior).

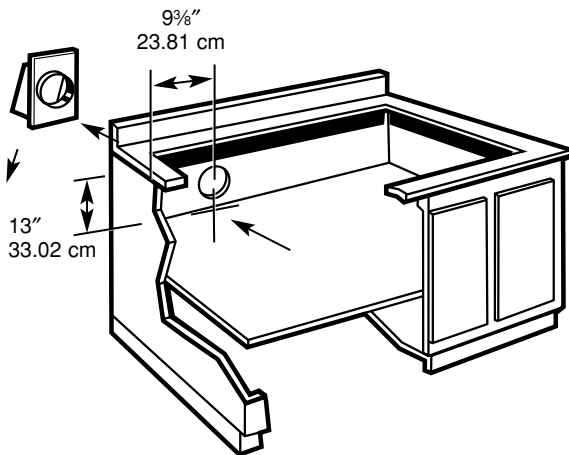
*El soplador descendente puede girar a 90 grados.



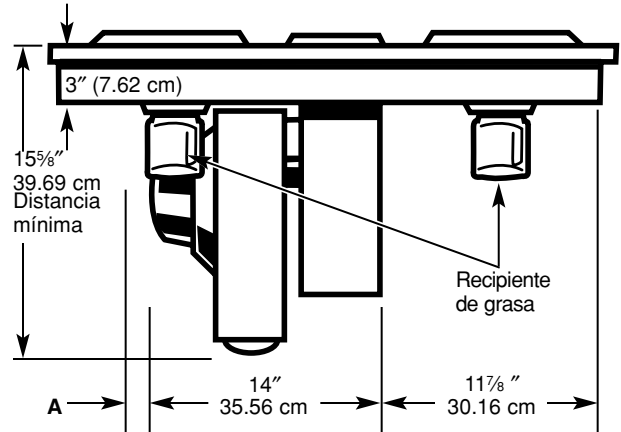
*El soplador puede hacerse girar en dirección horizontal o vertical al aflojar las tuercas que se encuentran alrededor de la entrada del soplador, que es accesible dentro de la cámara de ventilación.

PREPARANDOSE PARA LA INSTALACION

Para colocar la tubería a través de la pared posterior.



*El soplador puede hacerse girar en dirección horizontal o vertical al aflojar las tuercas que se encuentran alrededor de la entrada del soplador, que es accesible dentro de la cámara de ventilación.



IMPORTANTE

La Dimensión "A"—Proporciona 2" mínimo (5.08 cm) de distancia entre el gabinete y el motor destinado al enfriamiento.

NOTA: Donde sea posible, se recomiendan 6" (15.24 cm) para el servicio del motor/soplador.

Distancia lateral—Los asadores instalados cerca de una pared **deben tener una distancia de 6" (15.24 cm)** para el mejor funcionamiento de ventilación, pero pueden instalarse con seguridad a una distancia de hasta 1" (2.54 cm) de una pared si esto es necesario debido a una limitación de espacio.

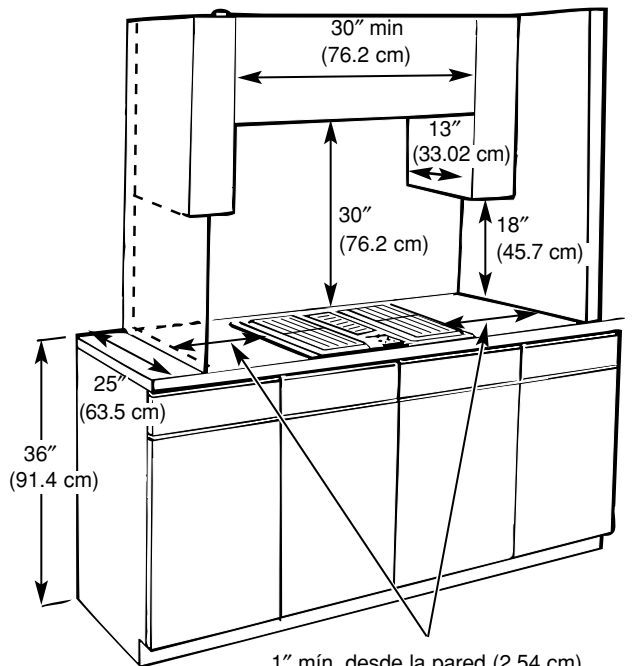
Conexión eléctrica—La unidad debe estar correctamente protegida en el circuito y cableada de acuerdo con los códigos eléctricos locales. Consulte la información sobre el cableado que está atrás. Los requerimientos de la unidad de energía se localizan en la placa que contiene los datos.

Requerimientos de la tubería—Se requiere el uso de una tapa de pared. Vea el paso 5 "instale la tubería".

Debe permitir que haya espacio suficiente para poder quitar y vaciar los recipientes de grasa.



PASO 1 COMO INSTALAR LOS GABINETES EN LA PARTE SUPERIOR DE SU CUBIERTA.



1" mín. desde la pared (2.54 cm)
Recomendamos una distancia mínima de al menos 6" (15.24 cm) para el mejor funcionamiento de ventilación.

Si es posible, evite colocar gabinetes sobre la unidad de la cubierta, para reducir así los peligros que se originan cuando hay que tomar algo que esté en un gabinete, pasando el brazo sobre las unidades de la superficie que están calientes.

- Asegúrese de que los recubrimientos de la pared que rodea la cubierta puedan soportar el calor generado por la cubierta hasta 200 °F (93 °C).
- Si los gabinetes se colocan sobre la cubierta, asegúrese de que haya un espacio mínimo de 30" (76.2 cm) entre la superficie para cocinar y la parte inferior de los gabinetes que no estén protegidos, a menos que la parte de abajo de los gabinetes que están sobre la cubierta se encuentre protegida con una placa aislante que sea retardante a las llamas, de por lo menos 1/4" (.63 cm), cubierta con una hoja metálica con un espesor no menor que 0.0122" (0.031 cm).
- El espacio entre la superficie para cocinar y los gabinetes protegidos JAMAS DEBE SER MENOR QUE 24 PULGADAS (60.96 cm). La distancia vertical desde el plano de la superficie para cocinar hasta la parte de abajo de los gabinetes adyacentes que están arriba y que se extienden por lo menos 1" (2.5 cm) con respecto al plano de los lados de la cubierta no debe ser menor que 18" (45.72 cm).

EXCEPCION: La instalación de un horno de microondas o de otro aparato para cocinar sobre la cubierta debe estar en conformidad con las instrucciones de instalación que estén incluidas en el aparato.

Las áreas de trabajo adyacentes a la cubierta deberán tener una distancia mínima de 18" (45.72 mm) entre la cubierta y la parte de abajo de los gabinetes. Si la distancia es menor de 18" (45.72 mm), los gabinetes adyacentes deberán estar por lo menos a 2" (5.08 cm) de los lados de la cubierta.

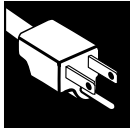
Suministro eléctrico adecuado

Usted debe proporcionar un sistema de suministro eléctrico adecuado, según lo requiere su cubierta. Todas las conexiones de los cables deben estar en conformidad con los códigos locales y deben estar correctamente aislados. Verifique en la ferretería local cuales son los códigos eléctricos y las ordenanzas vigentes. En caso de que no existan códigos eléctricos locales, el Código Eléctrico Nacional, NFPA Núm. 70 debe seguirse. Se puede obtener una copia del Código Eléctrico Nacional, NFPA Núm. 70 escribiendo a:

National Fire Protection Assoc.
Batterymarch Park
Quincy, Massachusetts 02269

Debe proporcionarse un sistema eléctrico de tres conductores, de una sola fase, de C. A., de 120/240 volts o 120/208 volts, 60 ciclos (con un circuito correctamente protegido para satisfacer los códigos locales o el NFPA Núm. 70) La unidad debe de estar correctamente conectada a tierra de acuerdo con el código local de cableado. La siguiente tabla recomienda la mínima protección de circuito y el calibre del cable si el aparato es la única unidad que está en ese circuito. Si se utilizan cables de calibre más pequeño, la eficiencia de la unidad se reducirá y puede crearse el riesgo de un incendio. Es recomendable que el cableado eléctrico y la conexión sean llevados a cabo por un electricista competente.

(continúa en la página siguiente)



INSTRUCCIONES DE INSTALACION

(continuación)

Conexión eléctrica

Todas las conexiones eléctricas deben estar protegidas de los elementos y deben estar en conformidad con los códigos locales para cableados en exteriores. Este aparato debe estar permanentemente cableado.

Lleve todas las terminales eléctricas hasta la abertura en el fondo de la caja interna de cableado. Haga TODAS las conexiones dentro de esta caja. Instale la tapa de la caja que se proporciona con esta unidad y cerciórese de que la junta de la cubierta esté en su sitio.

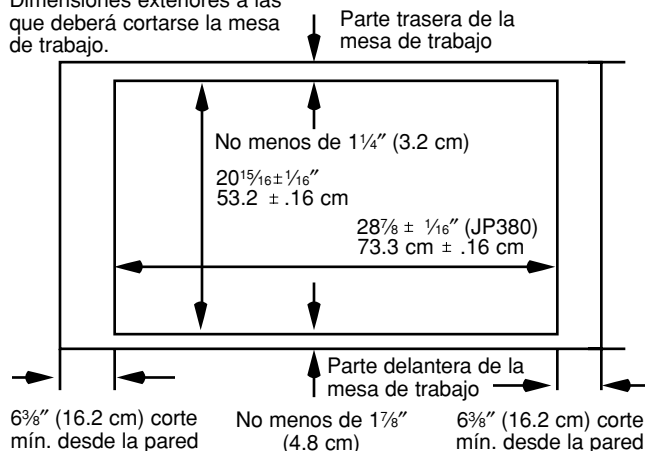
Mínimo recomendado

Medida en KW en la placa serial	Mínimo recomendado	
	Protección del circuito en amperes	Calibre del cable AWG
0-4.1	20	12
4.2-6.9	30	10

PASO 2

PREPARACION DE LA SUPERFICIE DE TRABAJO

Dimensiones exteriores a las que deberá cortarse la mesa de trabajo.



Corte la abertura como lo muestra el diagrama. Mida cuidadosamente cuando corte la mesa de trabajo, asegúrese de que los lados de la abertura estén paralelos y que los cortes del frente y de atrás están exactamente perpendiculares a los lados.

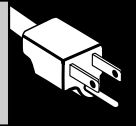
La parte del frente de la abertura debe dejar libre el riel de soporte en el gabinete y la parte de atrás de la abertura debe dejar libre el soporte trasero del gabinete.

Bisele todas las orillas expuestas del laminado decorativo para evitar que se astillen.

Curve las esquinas de los cortes y lije para asegurar que las orillas estén suaves y así prevenir que se rompan las esquinas.

Las orillas rasposas dentro de las esquinas que no se hayan redondeado y los ajustes forzados pueden contribuir a que se rompa el laminado de la mesa de trabajo.

La mesa de trabajo debe mantenerse con un corte dentro de 3" (76.2 mm).

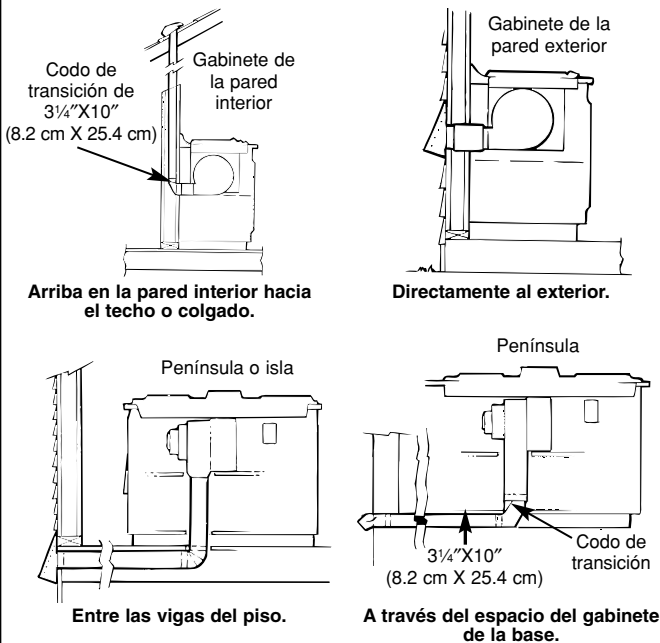


PASO 3

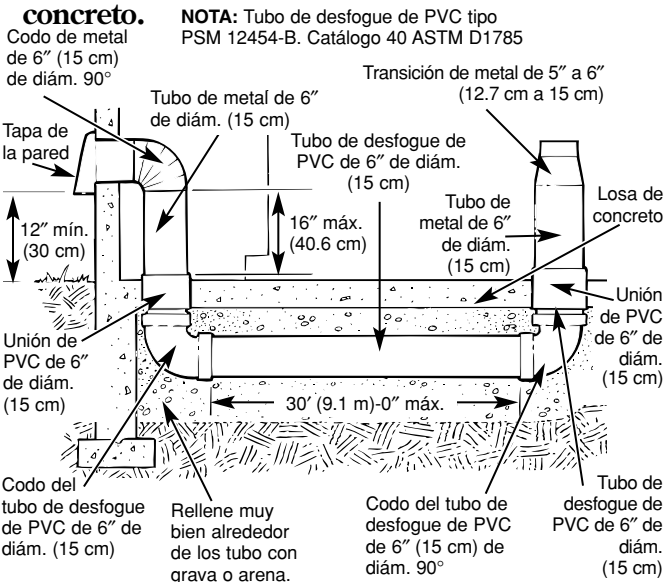
PREPARACION PARA EL TRABAJO DE INSTALACION DEL CONDUCTO

NOTA: El conducto DEBE desfogarse en el exterior. NO se desfogue en una pared, techo, espacios pequeños, ático o cualquier espacio cerrado. Determine la mejor ruta que debe seguir el conducto, que puede colocarse en una gran variedad de formas dependiendo del tipo de instalación.

Arreglo típico del conducto.



Arreglo opcional del conducto bajo la losa de concreto.



PASO 4

PLANEE LA TRAYECTORIA DEL CONDUCTO

1. Haga un boceto de todo el sistema. Identifique el tipo de cada una de las conexiones y la longitud del tubo recto.

2. Anote el valor de su trayectoria en la Tabla de longitudes del conducto de esta guía. Los codos, las tapas de pared y otras conexiones se muestran en la tabla con su longitud equivalente del conducto recto. Cada valor de conexión debe añadirse a la longitud del conducto recto usado para determinar la longitud equivalente del conducto recto total. Utilice como guía los siguientes ejemplos.

3. Usando material para conducto de buena calidad, instale siguiendo estas instrucciones. Unos cuantos minutos y un poco de dinero que invierta ahora le rendirán beneficios a largo plazo durante la vida útil de su cubierta.

(continúa en la página siguiente)



INSTRUCCIONES DE INSTALACION

(continuación)

PASO 5

INSTALACION DEL CONDUCTO

- El conducto debe estar en conformidad con los requerimientos de los códigos locales de materiales y “vista de la instalación”—300 CFM como mínimo.
- **IMPORTANTE:** Guarde estas instrucciones para uso del inspector local de electricidad.
- Las conexiones del conducto de una cubierta son muy sencillas pero son de importancia esencial para el funcionamiento adecuado de la misma.
- Después de leer estas instrucciones, planee la trayectoria del conducto.
- Use la “Tabla de longitud del conducto” para encontrar el largo equivalente de la trayectoria.
- Cambie el soplador a “margen alto” si está indicado hacerlo (esto se hace quitando el “anillo restrictivo” de la entrada del soplador). Asegúrese de que el soplador no esté funcionando.
- Instale la ferretería del conducto.

IMPORTANTE

La tolerancia total del sistema del conducto es:

90' redondo con 6" de tapa de pared

80' con tapa de pared de 3¼" x 10" (8.26 cm x 25.4 cm)

El margen bajo es hasta de 60'

El margen alto es de 61 a 90'

CONSIDERACIONES GENERALES

1. Use solamente un tubo de 6" de diámetro (redondo) o de 3¼" x 10" (8.26 cm x 25.4 cm) si es rectangular.
2. Use una sección de 5" (12.7 cm) a 6" (15.24 cm) (o una redonda de 5" [12.7 cm] con una sección rectangular de 3¼" x 10" [8.26 cm x 25.4 cm]) en la salida del soplador. El número de codos o secciones adicionales en el sistema debe limitarse a tres.
3. Utilice un tubo de metal de buena calidad, galvanizada, por lo menos de calibre 26 o 24, de aluminio. Si usa tubos de calidad inferior puede causar una restricción hasta del doble de lo que se muestra y eso representa un valor muy bajo. Consulte la sección Cómo preparar la instalación del conducto de esta guía para ver que otro tipo del conducto puede elegir. Los códigos locales pueden exigirle el uso de un material de mayor calibre o restringir el uso de PVC.

4. La distancia entre las conexiones adyacentes (codos, transiciones, etcétera) debe ser por lo menos de 18" (45.72 cm). Entre más lejanas estén una de otra, será mejor el resultado. Las distancias cortas promueven turbulencias que reducen el flujo de aire.

5. Los emboquillados hechos a mano quizá originen restricciones.

6. Si se usa una tapa de pared o de techo alternativa, cerciórese de que no se reduzca el tamaño del conducto y de que no haya una válvula de retroceso de corriente. Es mejor utilizar las tapas que se encuentran en la lista para estar seguros de que funcionarán de manera correcta.

7. Interruptor térmico: En áreas de clima extremadamente frío, quizá sea necesario proporcionar un tubo corto no metálico colocado tan cerca de la pared como sea posible para evitar la conducción a lo largo del tubo de metal.

8. Instalaciones a gran altitud: Es recomendable reducir la trayectoria del conducto en un 20%.

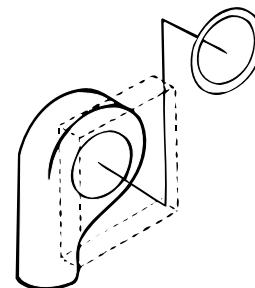
9. Siga cuidadosamente los cálculos para conductos que están en esta guía para un mejor rendimiento.

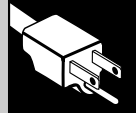
PASO 6

COMO CAMBIAR EL SOPLADOR DE "BAJO RANGO" A "ALTO RANGO"

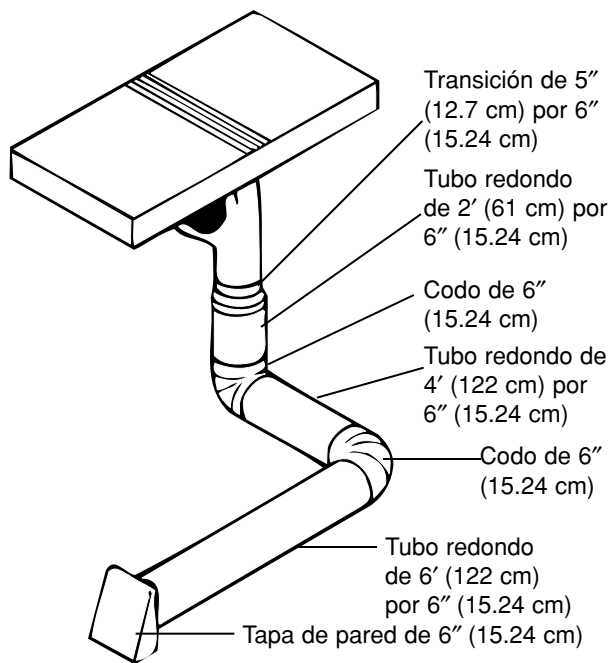
Esta cubierta está equipada con un soplador de rango doble. Se envía desde la fábrica en el modo de Bajo rango para la mayoría de las instalaciones. Si el Tamaño equivalente excede los 60 pies (18.288 m) entonces debe cambiarse a Alto rango. No lo cambie a alto rango para tubos más cortos. Esto causaría un ruido excesivo y pérdida de aire acondicionado.

Para cambiar a Alto rango, asegúrese de que el soplador esté apagado. Quite la rejilla de aire. Quite el filtro y la salvaguardia de entrada. Saque el anillo restrictivo de la entrada del soplador. Vuelva a colocar la salvaguardia de entrada, la rejilla y el filtro.



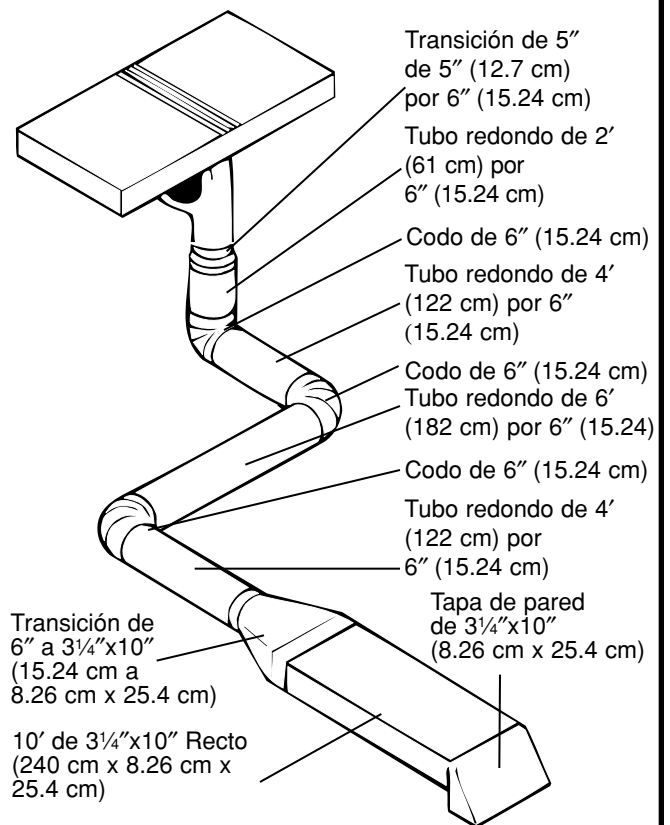


Ejemplo 1



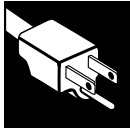
	Longitud equivalente de las conexiones del conducto	Número de conexiones	Total del equivalente de longitud de las conexiones
Transición de 5" por 6"	1	1	1
Recto de 6"	1	2+4+6=12	12
Codo de 6"	5	2	10
Tapa de pared 6"	28	1	28
Total			51

Ejemplo 2



	Longitud equivalente de las conexiones del conducto	Número de conexiones	Total del equivalente de longitud de las conexiones
Transición de 5" por 6"	1	1	1
Recto de 6"	1	2+4+6+4=16	16
Codo de 6"	5	3	15
Transición de 6" x 3/4"x10"	1	1	1
Recto de 3/4"x10"	1	10	10
Tapa de pared de 3/4"x10"	20	1	20
Total			63


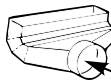
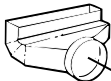
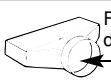
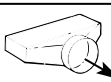
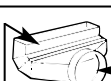
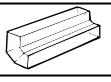


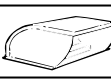
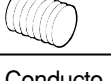
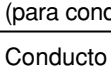
(continúa en la página siguiente)



INSTRUCCIONES DE INSTALACION

(continuación)

TABLA DE LONGITUD DEL CONDUCTO

Conexiones	Longitud equivalente de las conexiones para conductos	Cantidad de conexiones	Total-equivalente de longitud de las conexiones
Codo de 90° por 8" de diámetro	5' (1.52 m)		
Codo de 45° por 6" de diámetro	2.5' (.76 m)		
 Transición de 5" por 6" (12.7 cm a 15.24 cm) No se recomienda esta dirección para el flujo de aire.	1.0' (.30 m)		
 Codo de 90° por 6" por 3/4"x10" (15.24 cm a 8.26 cm x 25.4 cm)	5' (1.52 m)		
 Codo de 90° por 3/4"x10" por 6" (8.26 cm x 25.4 cm a 15.24 cm)	9' (2.75 m)		
 Codo de 90° por 6" por 3/4"x10" (15.24 cm a 8.26 cm x 25.4 cm)	1' (.30 m)		
 Transición de 3/4"x10" a 6" (8.26 cm x 25.4 cm to 15.24 cm)	4.5' (1.37 m)		
 Codo de 90° de 5" a 3/4"x10" (12.7 cm a 8.26 cm x 25.4 cm) No se recomienda esta dirección para el flujo de aire.	6' (1.83 m)		
 Codo de 90° de 3/4"x10" (8.26 cm x 25.4 cm)	5' (1.52 m)		
 Codo plano de 3/4"x10" (8.26 cm x 25.4 cm)	12' (3.66 m)		
 Tapa de pared de 6" (15.24 cm)	28' (8.53 m)		
 Tapa de pared de 3/4"x10" (8.26 cm x 25.4 cm)	20' (6.10 m)		
 Desfogue de techo de 10"x10" (25.4 cm x 25.4 cm)	0' (0 m)		
 Interruptor térmico	2' (.61 m)		
Conducto recto de 6" (15.24 cm) de diámetro—Pies (para conducto flexible multiplique por 2)	1' (.30 m)		
Conducto recto de 3/4"x10"—Pies	1' (.30 m)		
Total del sistema			

¿PREGUNTAS? USE ESTA HOJA PARA SOLUCIONAR LOS PROBLEMAS



PROBLEMA	POSIBLE CAUSA
EL ASADOR NO ESTA FUNCIONANDO DE MANERA CORRECTA	<ul style="list-style-type: none"> • La dificultad puede encontrarse en el panel principal de distribución de su hogar, causada por un fusible del circuito que se haya fundido, un interruptor de circuito que se haya botado, en el fusible principal o en el interruptor principal del circuito, dependiendo de la naturaleza de la fuente de suministro eléctrico. Si existe un interruptor de circuito, enciéndalo de nuevo. Si la caja de control utiliza fusibles, el fusible del circuito (de tipo cartucho) debe cambiarse. PERO SOLO DEBE HACERLO ALGUIEN QUE ESTE FAMILIARIZADO CON LOS CIRCUITOS ELECTRICOS. Si después de llevar a cabo estos procedimientos el fusible se funde o se bota el interruptor del circuito otra vez, solicite un servicio. <p>NOTA: Los inquilinos de apartamentos o los propietarios de condominios deben solicitar que la administración del edificio lleve a cabo esta revisión antes de solicitar un servicio.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Los controles de elemento calefactor del asador no están en la posición correcta.
LOS ALIMENTOS SE ADHIEREN AL ASADOR	<ul style="list-style-type: none"> • La temperatura es demasiado alta. • Las parrillas no fueron sazonadas antes de usar el asador.
SE PRODUCE HUMO EN EXCESO AL ASAR CARNES	<ul style="list-style-type: none"> • Hay grasa acumulada en los elementos de soporte hechos de hierro del asador o residuos de alimentos que están originando un exceso de humo. • Las grasas no se le han quitado a las carnes antes de cocinarlas.

Si necesita más ayuda...llamé sin costo a:
GE Answer Center®
800.626.2000
consumer information service

NOTAS

Estaremos con usted

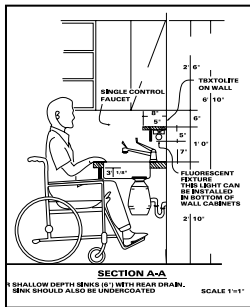
Con la compra de su nuevo aparato GE usted recibirá la seguridad de que si alguna vez necesita información o asesoría de GE, estaremos a su disposición. Todo lo que tiene que hacer es llamar—¡sin costo! En GE Answer Center® se habla español.

GE Answer Center®
800.626.2000

Cualquiera que sea su pregunta sobre alguno de los grandes aparatos GE, el servicio de información GE Answer Center® será dispuesto a ayudar. Su llamada—y su pregunta—serán contestadas inmediatamente y con cortesía. Y usted puede llamar a cualquier hora. El servicio GE Answer Center® está abierto 7 días a la semana las 24 horas del día.

Servicio de reparación en su hogar
800-GE-CARES (800.432.2737)

Un especialista del servicio al consumidor GE le proporcionará el servicio especializado de reparación, programado a la hora más conveniente para usted. Muchos centros de servicio al consumidor GE operados por la compañía le ofrecen servicio hoy o mañana o cuando a usted le convenga (7:00 a.m. a 7:00 p.m. en días laborables y 9:00 a.m. a 2:00 p.m. los sábados). Nuestros técnicos capacitados por la fábrica conocen su aparato por fuera y por dentro—así, la mayoría de las reparaciones se hacen en sólo una visita.



Para clientes con necesidades especiales...
800.626.2000

Si se solicita, GE puede proporcionar controles Braille para numerosos aparatos, así como un folleto de ayuda en la planeación de una cocina sin barreras para personas limitadas en su movilidad. Para adquirir estos artículos, llamar sin costo al teléfono 800.626.2000.

Los consumidores con impedimentos (de oído o de habla) que tienen acceso a TDD o a algún teletipo convencional, pueden llamar al 800.TDD.GEAC (800.833.4322) para solicitar información o servicio.

Contratos de servicio
800.626.2224

Usted puede estar seguro de que el GE Consumer Service estará allí aún después de que expire su garantía. Compre usted un contrato de servicio GE mientras que esté vigente su garantía y recibirá un descuento considerable. Con un contrato para varios años, usted asegura el servicio futuro a los precios de hoy.

Partes y accesorios
800.626.2002

Las personas calificadas para dar servicio a sus propios aparatos pueden solicitar las partes y accesorios que se les enviarán directamente a sus hogares. El sistema de repuestos GE tiene acceso a más de 47000 partes... y todos los repuestos originales GE cuentan con plena garantía. Se aceptan tarjetas VISA, Mastercard y Discover.

Las instrucciones de mantenimiento para el usuario que contiene esta guía cubren procedimientos que puede realizar cualquier usuario. Otro tipo de servicios los deberá ejecutar exclusivamente personal calificado. Es necesario tener precaución, ya que el servicio inadecuado puede ser causa de peligros en la operación.

DE SU ASADOR ELECTRICO GARANTIA

Engrape aquí la nota de caja o el cheque cancelado. Es necesario mostrar la fecha original de la compra para obtener servicio bajo garantía.

LO QUE ESTA CUBIERTO

GARANTIA COMPLETA DE UN AÑO

Durante un año a partir de la fecha original de compra, GE proporcionará partes y mano de obra, sin costo alguno y en su casa, para la reparación o sustitución de **cualquier parte de la cubierta** que presente fallas debidas a algún defecto de fabricación.

Esta garantía se extiende al comprador original y a cualquier propietario subsecuente por productos comprados para uso normal en el hogar en los 48 estados continentales, Hawai y Washington D.C. En Alaska valdrá la misma garantía pero con la LIMITACION de que el propietario pagará el costo del embarque al taller de servicio y los viáticos del técnico de servicio hasta su hogar. Todos los servicios de garantía serán proporcionados por nuestros centros de servicio de fábrica o por los técnicos autorizados del Customer Care® (atención al cliente) durante las horas laborables normales.

Si su aparato necesitara servicio durante el período de garantía o posteriormente, llamar al 800.GE.CARES (800.432.2737).

LO QUE NO ESTA CUBIERTO

- Viajes de servicio a su hogar para mostrar cómo se usa el producto.

Lea el material para el Uso y el cuidado. Si aún tuviera alguna pregunta sobre cómo operar el producto, favor de contactar a nuestro representante o a nuestra oficina de Asuntos del consumidor en la siguiente dirección o llame sin cargo a:

GE Answer Center®
800.626.2000
consumer information service

- Instalación inadecuada.
Si usted tiene algún problema de instalación, contacte a nuestro representante o instalador.
Usted es responsable de proporcionar las instalaciones adecuadas de electricidad, gas, escapes y otras conexiones como se describe en las Instrucciones de instalación incluidas con el producto.
- Reemplazo de fusibles del hogar o eliminación de cortocircuitos.

- Fallas del aparato si éste se usara para otros propósitos que los propuestos o se usara para fines comerciales.

- Daños al producto causados por accidentes, fuego, inundaciones o cualquier causa de fuerza mayor.

LA EMPRESA QUE OTORGA LA GARANTIA NO ES RESPONSABLE DE DAÑOS CONSECUENTES.

Algunos estados no permiten la exclusión o la limitación de daños incidentales o consecuentes, de manera que la limitación o exclusión mencionada no sería válida para usted. Esta garantía le proporciona derechos legales específicos y usted podrá tener otros derechos más que varían de estado a estado. Para saber qué derechos legales tiene en su estado, consulte a la oficina local de derechos del consumidor o a la procuraduría de su estado.

Empresa que otorga la garantía: General Electric Company
Si necesitara asesoría con respecto a esta garantía, escriba a:
Manager—Consumer Affairs, GE Appliances, Louisville, KY 40225

8111P149-60
Part No. 209622A
Cat No. 164D2966P183
Pub No. 49-8670-1

JP380