



# Electric Built-In Cooktop

Safety Information ..... 2

Warranty ..... 4

Assistance / Accessories ..... 5

Using The Cooktop  
Surface Units ..... 6

Care and Cleaning  
Cleaning The Cooktop ..... 7

Installation Instructions ..... 9

Troubleshooting Tips ..... 16

**Owner's Manual &  
Installation Instructions**

JP328

*For a Spanish version of this manual, visit our Website at [GEAppliances.com](http://GEAppliances.com).*

*Para consultar una versión en español de este manual de instrucciones, visite nuestro sitio de internet [GEAppliances.com](http://GEAppliances.com).*

*For a French version of this manual, visit our Website at [GEAppliances.com](http://GEAppliances.com).*

*Pour obtenir une version française de ce manuel, visitez notre site Web sur [GEAppliances.com](http://GEAppliances.com).*

Write the model and serial numbers here:

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

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

You can find them on a label under the cooktop.

# IMPORTANT SAFETY INFORMATION. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

---

## **⚠ WARNING**

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

## **⚠ WARNING** GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

---

- Use this cooktop only for its intended purpose as described in this Owner's Manual.
- Be sure your cooktop is properly installed and grounded by a qualified installer in accordance with the provided installation instructions.
- Do not attempt to repair or replace any part of your cooktop unless it is specifically recommended in this manual. All other servicing should be transferred to a qualified technician.
- Before performing any service, unplug the cooktop or disconnect the power supply at the household distribution panel by removing the fuse or switching off the circuit breaker.
- Do not leave children alone—children should not be left alone or unattended in an area where the cooktop is in use. They should never be allowed to climb, sit or stand on any part of the cooktop.
- **⚠ CAUTION**: Do not store items of interest to children above the cooktop—children climbing on the cooktop to reach items could be seriously injured.
- Use only dry pot holders—moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let pot holders touch hot surface units or heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth in place of pot holders.
- Never use your cooktop for warming or heating the room.
- Do not touch surface elements. These surfaces may be hot enough to burn even though they are dark in color. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact the surface elements or areas nearby the surface elements; allow sufficient time for cooling first.
- Potentially hot surfaces include the cooktop and areas facing the cooktop.
- Do not heat unopened food containers. Pressure could build up and the container could burst, causing an injury.
- Cook meat and poultry thoroughly—meat to at least an internal temperature of 160°F and poultry to at least an internal temperature of 180°F. Cooking to these temperatures usually protects against foodborne illness.

## **⚠ WARNING** KEEP FLAMMABLE MATERIALS AWAY FROM THE COOKTOP

Failure to do so may result in fire or personal injury.

---

- Do not store or use flammable materials near the cooktop, including paper, plastic, pot holders, linens, wall coverings, curtains, drapes and gasoline or other flammable vapors and liquids.
- Never wear loose-fitting or hanging garments while using the cooktop. These garments may ignite if they contact hot surfaces causing severe burns.
- Do not let cooking grease or other flammable materials accumulate in or near the cooktop. Grease on the cooktop may ignite.
- Clean ventilating hoods frequently. Grease should not be allowed to accumulate on the hood or filter.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

**⚠ WARNING****IN THE EVENT OF A FIRE, TAKE THE FOLLOWING STEPS TO PREVENT INJURY AND FIRE SPREADING**

- Do not use water on grease fires. Never pick up a flaming pan. Turn the controls off. Smother a flaming pan on a surface unit by covering the pan completely with a well-fitting lid, cookie sheet or flat tray. Use a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.

**⚠ WARNING****COOKTOP SAFETY INSTRUCTIONS**

- Never leave the surface units unattended at medium or high heat settings. Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may catch on fire.
- Never leave oil unattended while frying. If allowed to heat beyond its smoking point, oil may ignite resulting in fire that may spread to surrounding cabinets. Use a deep fat thermometer whenever possible to monitor oil temperature.
- To avoid oil spillover and fire, use a minimum amount of oil when shallow pan-frying and avoid cooking frozen foods with excessive amounts of ice.
- Use proper pan size—select cookware having flat bottoms large enough to cover the surface heating element. The use of undersized cookware will expose a portion of the surface unit to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of cookware to surface unit will also improve efficiency.
- Only certain types of glass, glass/ceramic, earthenware or other glazed containers are suitable for cooktop service; others may break because of the sudden change in temperature.
- To minimize the possibility of burns, ignition of flammable materials and spillage, the handle of a container should be turned toward the center of the cooktop without extending over nearby surface units.
- If power is lost to an electric cooktop while a surface unit is ON, the surface unit will turn back on as soon as power is restored. In the event of power loss, failure to turn all surface unit knobs to the OFF position may result in ignition of items on or near the cooktop, leading to serious injury or death.

**⚠ WARNING****COIL COOKTOP SAFETY INSTRUCTIONS**

- Do not immerse or soak the removable surface units. Do not put them in a dishwasher. Do not self-clean the surface units in an oven. Doing so may cause them to fail presenting a burn or fire hazard.
- Do not use a surface unit (heating element) if it develops a glowing spot during use or shows other signs of damage. A glowing spot indicates the surface unit may fail and present a potential burn, fire, or shock hazard. Turn the surface unit off immediately and have it replaced by a qualified service technician.
- To avoid the possibility of a burn or electric shock, always be certain that the controls for all surface units are at the OFF position and all coils are cool before attempting to lift or remove a coil surface unit.
- Protective Liners - Do not use aluminum foil to line surface unit drip bowls or oven bottoms, except as suggested in the manual. Improper installation of these liners may result in a risk of electric shock, or fire.
- Be sure the drip pans are not covered and are in place. Their absence during cooking could damage cooktop parts and wiring.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

# Thank You! ... for your purchase of a GE Brand appliance.

**Register Your Appliance:** Register your new appliance on-line at your convenience!

[www.geappliances.com/service\\_and\\_support/register/](http://www.geappliances.com/service_and_support/register/)

Timely product registration will allow for enhanced communication and prompt service under the terms of your warranty, should the need arise. You may also mail in the pre-printed registration card included in the packing material.

## GE Electric Cooktop Warranty

GEAppliances.com

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

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

For the period of one year from the date of the original purchase. GE will provide any part of the cooktop which fails due to a defect in materials or workmanship. During this limited one-year warranty, GE will also provide, free of charge, all labor and in-home service to replace the defective part.

### What GE will not cover:

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

### EXCLUSION OF IMPLIED WARRANTIES

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

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

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

Warrantor: General Electric Company. Louisville, KY 40225

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

[www.geappliances.com/service\\_and\\_support/shop-for-extended-service-plans.htm](http://www.geappliances.com/service_and_support/shop-for-extended-service-plans.htm)

or call 800.626.2224 during normal business hours. GE Consumer Home Services will still be there after your warranty expires.

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

# Have a question or need assistance with your appliance?

Try the GE Appliances Website ([www.geappliances.com/service\\_and\\_support/](http://www.geappliances.com/service_and_support/)) 24 hours a day, any day of the year! For greater convenience and faster service, you can now download Owner's Manuals, order parts or even schedule service on-line.

**Schedule Service:** Expert GE repair service is only one step away from your door. Get on-line and schedule your service at [www.geappliances.com/service\\_and\\_support/](http://www.geappliances.com/service_and_support/) Or call 800.GE.CARES (800.432.2737) during normal business hours.

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

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

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

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

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

## Parts

To place an order visit us online at:

[www.GEApplianceParts.com](http://www.GEApplianceParts.com) (U.S.) or [www.GEAppliances.ca](http://www.GEAppliances.ca) (Canada)

or call **800.626.2002** (U.S.) **800.661.1616** (Canada)

The following parts are available:

### Parts

6" Surface element 1300W	WB30M0001
8" Surface element 2400W	WB30M0002
6" Drip pan	WB31T10010
8" Drip pan	WB31T10011

## How to Remove Protective Shipping Film and Packaging Tape

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

To assure no damage is done to the finish of the product, the safest way to remove the adhesive from packaging tape on new appliances is an application of a household liquid dishwashing detergent. Apply with a soft cloth and allow to soak.

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

# Surface Units



**FIRE HAZARD:** Never leave the cooktop unattended with the cooktop on medium or high settings. Keep flammable items away from the cooktop. Turn off all controls when done cooking. Failure to follow these instructions can result in fire, serious injury or death.

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

## How to Set

Push the knob in and turn in either direction to the setting you want.

At both OFF and HI the control clicks into position. You may hear slight clicking sounds during cooking, indicating the control is keeping the power level you set.

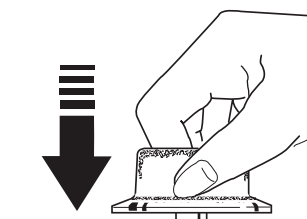
The control must be pushed in to set only from the OFF position. When the control is in any position other than OFF, it may be rotated without pushing it in.

If boiling water, for more efficient use, turn the knob to HI

to bring it to a boil faster. After the water has come to a boil, reduce the knob setting to medium-high. The heat will still be great enough to maintain a boil, but you will be using less energy.

An indicator light will glow when any surface unit is on.

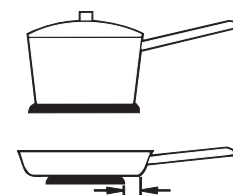
Be sure you turn the control knob to OFF when you finish cooking.



## Surface Cookware Tips

Use medium or heavyweight cookware. Aluminum cookware conducts heat faster than other metals. Cast-iron and coated cast-iron cookware are slow to absorb heat, but generally cook evenly at low to medium heat settings. Steel pans may cook unevenly if not combined with other metals.

For best cooking results, pans should be flat on the bottom. Match the size of the saucepan to the size of the surface unit. The pan should not extend over the edge of the surface unit more than 1 inch.



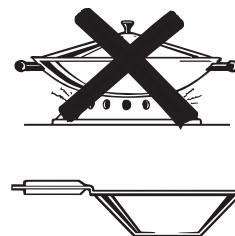
Not over 1 inch.

## Wok Cooking

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

Do not use woks that have support rings. Use of these types of woks, with or without the ring in place, can be dangerous.

Placing the ring over the surface unit will cause a buildup of heat that will damage the porcelain cooktop. Do not try to use such woks without the ring. You could be seriously burned if the wok tipped over.



Use only flat-bottomed woks.

## Deep Fat Frying

Foods for frying should be as dry as possible. Frost on frozen foods or moisture on fresh foods can cause hot fat to bubble up and over the sides of the pan.

## Home Canning Tips

Be sure the canner is centered over the surface unit.

Make sure the canner is flat on the bottom.

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

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

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



# Cleaning the Cooktop

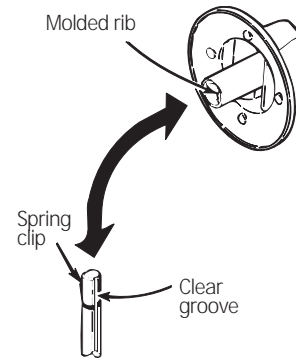
Be sure electrical power is off and all surfaces are cool before cleaning any part of the cooktop.

## Control Knobs

The control knobs may be removed for easier cleaning. Make sure the knobs are in the OFF positions and pull them straight off the stems for cleaning.

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

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



## Lift-Up Cooktop

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

To make cleaning easier, the entire cooktop may be lifted. Be sure all surface units are turned off and are cool before raising the cooktop.

### To raise the cooktop:

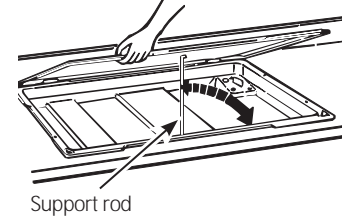
1. Remove all four control knobs. See the Control Knobs section.
2. Remove one of the front surface units and drip pans and use this opening to grasp the cooktop. See the Surface Units and Drip Pans sections.
3. Lift the cooktop.
4. Raise the support rod into place and hook it onto the front lip of the cooktop to hold it in place while cleaning.

### To clean the cooktop:

Use hot, soapy water and a clean cloth to clean the surface under the cooktop. To remove burned-on spills, use a cleansing powder. Rinse well, then polish with a dry cloth.

### To lower the cooktop:

1. While holding the cooktop up with one hand, carefully disengage the support rod and return it to its original location.
2. Gently lower the cooktop.
3. Replace any drip pans and surface units that you removed.
4. Replace the control knobs.



Be sure to secure the cooktop support rod in the cooktop front lip.

## Stainless Steel Surfaces (on some models)

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

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

To inquire about purchasing stainless steel appliance cleaner or polish, or to find the location of a dealer nearest you, please call our toll-free number:

National Parts Center  
1.800.626.2002  
GEAppliances.com

## Porcelain Enamel Cooktop (on some models)

The porcelain enamel finish is sturdy but breakable if misused.

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

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

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

## Metal Parts

Do not use steel wool, abrasives, ammonia or commercial oven cleaners. To safely clean surfaces, wash, rinse and then dry with a soft cloth.

# Cleaning the Cooktop

## Surface Units

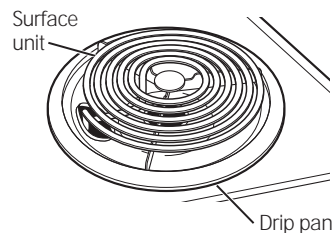
To clean the surface units, turn the control to the highest setting for a minute. The coils will burn off any soil.

Do not immerse the surface units in liquids of any kind.

Do not clean the surface units in a dishwasher.

Do not bend the surface unit plug terminals.

Do not attempt to clean, adjust or in any way repair the plug-in receptacle.



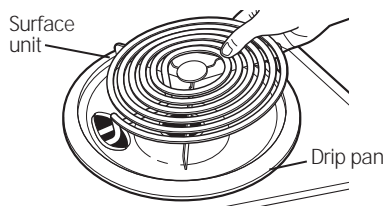
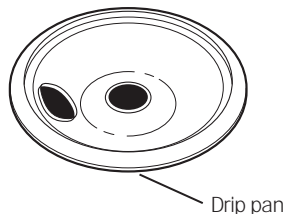
## Drip Pans

To remove the drip pans for cleaning, the surface units must be removed first.

### To remove a surface unit:

Make sure the surface units and drip pans are completely cool before touching them.

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



Do not lift the surface unit more than 1 inch. If you do, it may not lie flat on the drip pan when you plug it back in.

Repeated lifting of the surface unit more than 1 inch above the drip pan can permanently damage the receptacle.

### To clean the drip pans:

Clean the drip pans by hand with warm, soapy water.

To remove burned-on foods, soak them in hot, soapy water for several hours. Then scrub with a soap-filled plastic scouring pad if necessary.

Rinse with clean water and polish with a clean soft cloth.

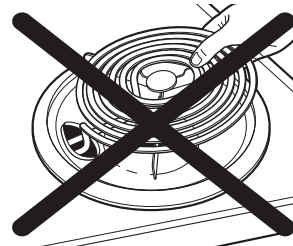
The drip pans may also be cleaned in a dishwasher.

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

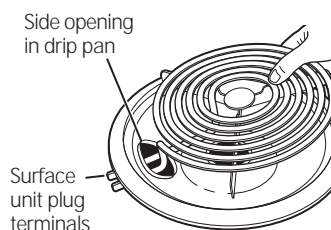
Do not cover the drip pans with foil. Using foil so close to the receptacle could cause shock, fire or damage to the cooktop.

### To replace the surface unit/drip pan:

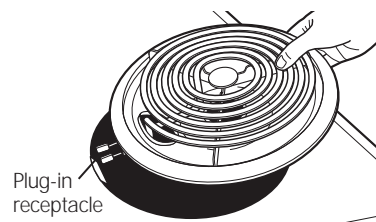
**IMPORTANT:** Do not install the surface unit and drip pan separately into the cooktop because the surface unit may not lie flat on the drip pan when plugged in.



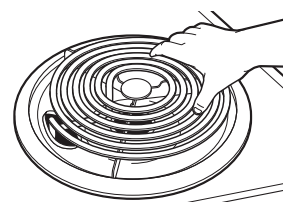
1. Put the surface unit plug terminals through the side opening of the drip pan.



2. Hold the assembled surface unit and drip pan together and slide the plug terminals into the plug-in receptacle.



3. Press the assemblies down to make sure they are flat on the cooktop.





# Installation Instructions

## Electric Cooktop

JP328

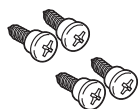
 "If you have questions, call 800.GE.CARES or visit our website at: GEAppliances.com"

### BEFORE YOU BEGIN

Read these instructions completely and carefully.

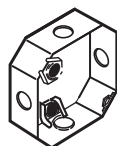
- **IMPORTANT** – Save these instructions for local inspector's use.
- **IMPORTANT** – Observe all governing codes and ordinances.
- **Note to Installer** – Be sure to leave these instructions with the Consumer.
- **Note to Consumer** – Keep these instructions for future reference.
- Product failure due to improper installation is not covered under the Warranty.
- **⚠️ WARNING** – This appliance must be properly grounded.
- **ATTENTION INSTALLER** – ALL COOKTOPS MUST BE HARD WIRED (DIRECT WIRED) INTO AN APPROVED JUNCTION BOX. A "PLUG AND RECEPTACLE" IS NOT PERMITTED ON THESE PRODUCTS.
- Skill level - Installation of this appliance requires a qualified installer or electrician.
- Proper installation is the responsibility of the installer and product failure due to improper installation is NOT covered under warranty.

### PARTS INCLUDED



4 Screws  
(WB1X1137)

### MATERIALS YOU WILL NEED



Junction Box



Wire Nuts

### TOOLS YOU WILL NEED



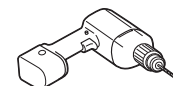
Pencil



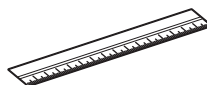
Saber Saw



Phillips and Flat Head  
Screwdriver



1/8" Drill Bit & Electric or  
Hand Drill



Ruler or Straightedge



Safety Glasses

### FOR TILE COUNTERTOP INSTALLATION

- Electric drill and 5/32" drill bit
- 4 3/16" x 1 1/4" masonry screws

This cooktop cannot be installed in countertops that cannot accept screws, such as granite or marble.

# Installation Instructions

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

### FOR YOUR SAFETY

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

To eliminate the risk of burns or fire due to reaching over heated surface elements, cabinet storage located above the surface units should be avoided. If cabinet storage space is to be provided, the risk can be reduced by installing a range hood that projects horizontally a minimum of 5" beyond the bottom of the cabinets. Cabinet installation above the cooktop may be no deeper than 13".

### ELECTRICAL REQUIREMENTS

**⚠️ WARNING** – This appliance must be properly grounded.

**⚠️ WARNING** – To prevent shock, remove house fuse or open circuit breaker before beginning installation.

We recommend you have the electrical wiring and hookup of your range connected by a qualified electrician. After installation, have the electrician show you how to disconnect power from the range.

The cooktop conduit wiring is approved for copper wire connection only, and if you have aluminum house wiring, you must use special UL approved connectors for joining copper to aluminum.

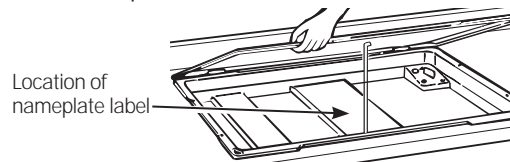
You must use a two-wire, three conductor 208/240 VAC, 60 Hertz electrical system. A white (neutral) wire is not needed for this unit. The cooktop must be installed in a circuit that does not exceed 125 VAC nominal to ground.

### GROUNDING INSTRUCTIONS:

The bare ground wire in the conduit is connected to the cooktop frame. Effective January 1, 1996, the National Electrical Code will not permit grounding through neutral. If used in new construction after January 1, 1996 or in a mobile home, recreational vehicle or if local codes do not permit grounding through the neutral white lead, attach the appliance grounding lead (green or copper) to the residence grounding conductor (green or bare copper) in accordance with local codes. When connecting to a 3 conductor branch circuit, if local codes permit, connect the bare ground connector lead of the cooktop to the branch circuit neutral (gray or white in color).

Check with your local utilities for electrical codes which apply in your area. Failure to wire your cooktop according to governing codes could result in a hazardous condition. If there are no local codes, your cooktop must be wired and fused to meet the requirements of the National Electrical Code, ANSI/NFPA No. 70 – latest edition, available from the National Fire Protection Association.

You can find them on a nameplate label under the cooktop.



# Installation Instructions

## PRE-INSTALLATION CHECKLIST

- A** When preparing cooktop opening, make sure the inside of the cabinet and the cooktop do not interfere with each other. (See section on preparing the opening.)
- B** REMOVE PACKAGING MATERIALS: Failure to remove packaging materials could result in damage to the appliance. Remove all packing parts from cooktop including lifting up the cooktop to confirm all packaging is removed.
- C** Remove Installation Instructions from literature pack and read them carefully before you begin.  
Be sure to place all literature, Owner's Manual, Installations, etc. in a safe place for future reference.

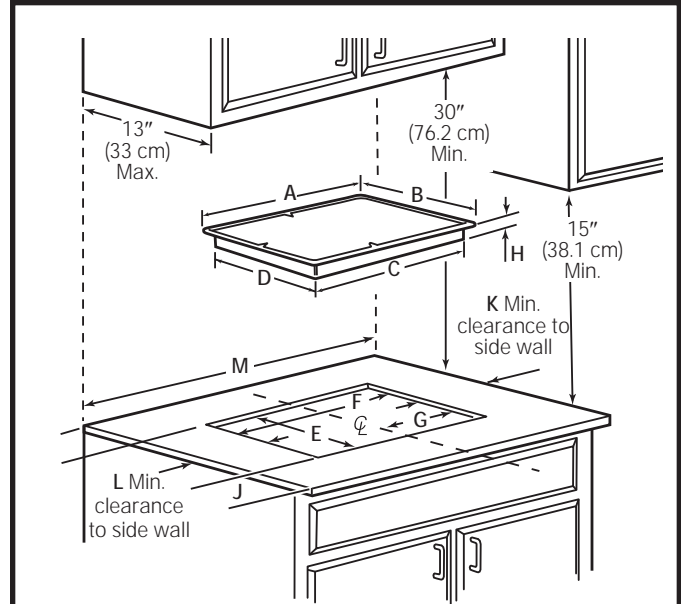
## PREPARING THE OPENING

### PRODUCT DIMENSIONS AND CLEARANCES

This cooktop cannot be installed in countertops that cannot accept screws, such as granite or marble, etc. Counter space must be provided for installation of the cooktop. To insure accuracy, it is best to make a template when cutting the opening in the counter. See illustration below for all necessary dimensions.

When choosing a location consider the following clearances:

- 30" (76.2 cm) minimum vertical clearance from the cooktop to the nearest overhead surface.  
If a 30" clearance between the cooking surface and overhead combustible materials or metal cabinets cannot be maintained, a minimum clearance of 24" is required and the underside of the cabinets above the cooktop must be protected with not less than 1/4" insulating millboard covered with sheet metal not less than 0.0122" thick.



Cooktop and cutout dimensions

Model JP328	
A	30 1/4" 76.8 cm
B	21 1/4" 54.0 cm
C	28 3/8" 72.1 cm
D	19 3/8" 49.2 cm
E	19 1/2" 49.5 cm
F	28 1/2" 72.4 cm
G	14 1/4" 36.2 cm

Model JP328	
H	3" min. 7.6 cm
I	1 3/4" min. 4.4 cm
J	3 1/2" min. 8.9 cm
K	Refer to Note below
L	Refer to Note below
M	33 1/4" min. 84.5 cm

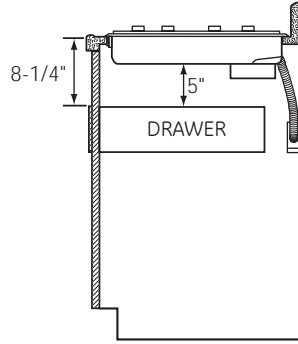
**NOTE:** For K and L – this cooktop has been approved for 0" spacing to adjacent surfaces above the cooktop. However, a 6" minimum spacing to surfaces less than 15" above the cooktop and adjacent cabinet is recommended to reduce exposure to steam, grease splatter, and heat.

# Installation Instructions

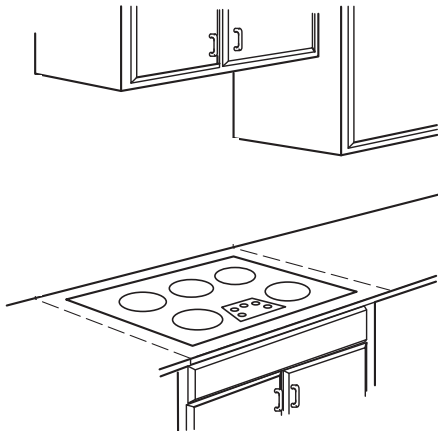
## PREPARING THE OPENING (cont.)

### VERTICAL CLEARANCE

Allow 5" minimum vertical clearance from the cooktop bottom (or 8-1/4" minimum depth from the countertop) to any combustible surfaces, such as a cabinet drawer.

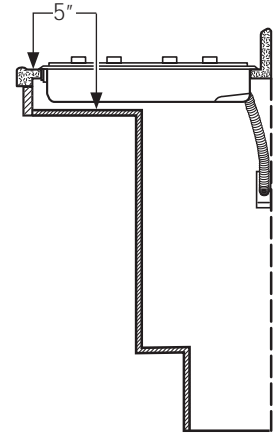


Make sure the wall coverings, countertop and cabinets around the cooktop can withstand heat (up to 200°F) generated by cooktop.



For Americans with Disabilities Act (ADA) Forward Approach Installation Only:

For models with no drop box, allow 5" minimum depth between the countertop and an enclosure.



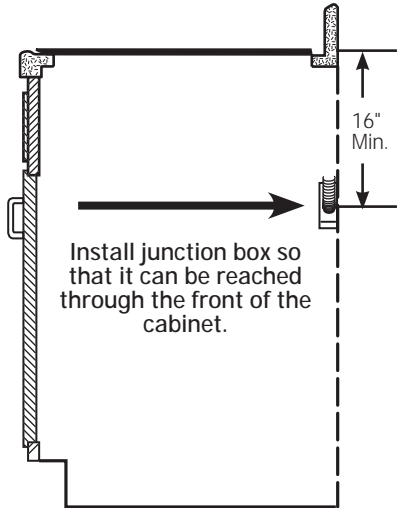
**NOTE:** The enclosure must be made of wood material. Also, an access panel is required for the junction box, hold-down brackets, and service.

# Installation Instructions

## INSTALLING THE COOKTOP

### INSTALLING THE JUNCTION BOX

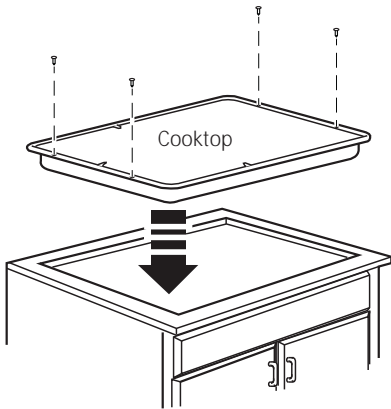
Install an approved junction box where it will be easily reached through the front of the cabinet where the cooktop will be located. **The cooktop conduit is 4 feet long.**



**IMPORTANT:** The junction box must be located where it will allow considerable slack in the conduit for serviceability.

### INSERT COOKTOP INTO CUTOUT

Insert the cooktop centered into the cutout opening. Make sure the front edge of the countertop is parallel to the cooktop. Make final check that all required clearances are met.



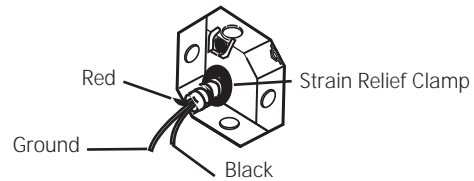
### SECURE THE COOKTOP

Secure the tub of the cooktop to a standard counter with the wood screws shipped with the cooktop.

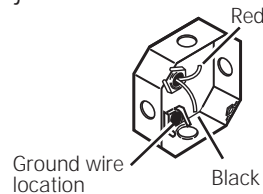
Secure the tub of the cooktop to a tile counter with 4 masonry screws. These can be purchased at any hardware store.

## INSTALLATION — ELECTRICAL CONNECTIONS

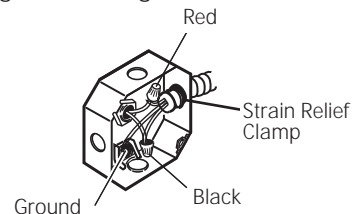
- A** When making the wire connections, use the entire length of conduit provided. **The conduit must not be shortened.**
- B** With the cooktop in place, open the front of the cabinet door.
- C** Insert the wires from the conduit through the opening of the junction box. Secure conduit with a matching strain relief clamp.



- D** Connect the red and black leads from the cooktop conduit to the corresponding leads in the junction box.



- E** Once the connections are made, secure wires together using wire nuts.



**IMPORTANT:** If the cooktop is being installed into a blind counter (one with no cabinet opening below), wire connections must be made before putting the cooktop into the cutout opening.

## Installation Instructions

---

### FINAL INSTALLATION AND OPERATION CHECKLIST – Do these in the following order:

- 1 Remove all packaging material (protective film, labels, tape, cardboard).
- 2 Raise the cooktop and remove any packaging material, and confirm wiring is not pinched nor in contact with moving parts.
- 3 Confirm the cooktop is grounded.
- 4 Remove all items from the top of the cooktop surface.
- 5 Confirm the circuit breaker is closed (RESET) or the circuit fuses are replaced.
- 6 Confirm power is in service to the building.
- 7 Turn on each of the surface units (one at a time) to confirm that heating results – do not touch the surface unit – then turn off the surface unit. If heating is not detected, recheck the cooktop wiring connections. If change is required, retest again. If no change is required, have the building wiring checked for proper connections and voltage.
- 8 Be sure all cooktop controls are in the OFF position before leaving the cooktop.



# Notes

---

## Troubleshooting tips ... Before you call for service

Save time and money! Review the charts on the following pages first and you may not need to call for service.

<b>Problem</b>	<b>Possible Cause</b>	<b>What To Do</b>
<b>Surface units not functioning properly</b>	<b>The surface units are not plugged in solidly.</b>	With the controls off, check to make sure the surface unit is plugged completely into the receptacle.
	<b>The surface unit controls improperly set.</b>	Check to see the correct control is set for the surface unit you are using.
	<b>The drip pans are not set securely in the cooktop.</b>	With the controls off, check to make sure the drip pan is in the recess in the cooktop and that the opening in the pan lines up with the receptacle.
	<b>A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.</b>	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
<b>Surface elements will not maintain a rolling boil or cooking is slow</b>	<b>Improper cookware being used.</b>	Use pans which are flat and match the diameter of the surface element selected.
<b>Surface elements do not work</b>	<b>A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.</b>	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	<b>Cooktop controls improperly set.</b>	Check to see the correct control is set for the surface element you are using.
<b>Control knob will not turn</b>	<b>Cooktop controls improperly set.</b>	When the knob is in the OFF position, it must be pushed in before it can be turned. When the knob is in any other position, it can be turned without being pushed in.



# Électrique Encastrée Table de cuisson

Consignes De Sécurité .....	2
Garantie .....	4
Assistance / Pièces .....	5
<b>Utilisation de la table de cuisson</b>	
Éléments de surface .....	6
<b>Entretien et nettoyage</b>	
Nettoyage de la table de cuisson .....	7
Directives d'installation .....	9
Trucs de dépannage .....	16

Manuel d'utilisation  
et d'installation

JP328

Inscrivez ci-dessous les numéros de  
modèle et de série

N° de modèle \_\_\_\_\_

N° de série \_\_\_\_\_

Ils se trouvent sur une étiquette sous  
la table de cuisson.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES. VEUILLEZ LIRE TOUTES LES CONSIGNES AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.

### ⚠ AVERTISSEMENT!

Veillez lire toutes les consignes avant d'utiliser ce produit. Le non-respect de ces instructions pourrait entraîner un incendie, un choc électrique, une blessure grave voire la mort.

### ⚠ AVERTISSEMENT! CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

- Utilisez cette table de cuisson uniquement aux fins auxquelles elle a été destinée et de la façon décrite dans le présent manuel d'utilisation.
- Assurez-vous que votre table de cuisson est correctement installée et fixée au sol par un installateur qualifié, selon les instructions d'installation fournies.
- N'essayez pas de réparer ni de remplacer une pièce de votre table de cuisson, à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans ce manuel.
- Avant d'effectuer quelque réparation, débranchez la table de cuisson ou coupez l'alimentation électrique au panneau de distribution électrique du domicile en retirant le fusible ou en désarmant le disjoncteur.
- Ne laissez pas les enfants sans surveillance - Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ni sans surveillance dans la zone d'utilisation de la table de cuisson. Ils ne doivent jamais grimper, s'asseoir ou se tenir debout sur la table de cuisson.
- **⚠ MISE EN GARDE:** Ne rangez pas d'articles attrayants pour les enfants au-dessus de la table de cuisson; les enfants qui grimpent sur la table pour atteindre les articles risquent de se blesser gravement.
- Utilisez uniquement des poignées sèches ; l'utilisation de poignées humides ou mouillées pourrait entraîner des brûlures par vapeur. Ne laissez pas les poignées entrer en contact avec les éléments chauffants.
- N'utilisez jamais votre table de cuisson pour réchauffer ou chauffer une salle.
- Ne touchez pas aux éléments de surface. Même s'ils présentent une couleur foncée, ces éléments peuvent devenir chauds au point de brûler la peau. Durant et après l'utilisation, évitez de toucher aux éléments de surface et ne laissez pas de vêtements ni d'autres matières inflammables au contact ou à proximité de ces éléments chauffants; allouez d'abord suffisamment de temps pour leur refroidissement.
- En plus de la table de cuisson, les surfaces y faisant face peuvent aussi devenir très chaudes.
- Ne faites pas chauffer de contenants de nourriture fermés. La pression pourrait faire exploser le contenant et ainsi causer des blessures.
- Faites bien cuire la viande et la volaille à cœur ; la viande doit atteindre une température interne minimale de 71°C (160°F), la volaille, de 82°C (180°F). La cuisson à ces températures est normalement suffisante pour vous protéger des intoxications alimentaires.

### ⚠ AVERTISSEMENT! GARDER LES MATÉRIAUX INFLAMMABLES À L'ÉCART DE LA TABLE DE CUISSON

Le non-respect de ces instructions pourrait entraîner un incendie ou une blessure.

- Ne rangez ni n'utilisez de matériaux inflammables à l'intérieur ou à proximité de la table de cuisson, y compris du papier, du plastique, des poignées, des nappes, des revêtements muraux, des rideaux, des stores ainsi que de l'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables.
- Ne portez jamais de vêtements amples lorsque vous utilisez cette table de cuisson. Ces vêtements pourraient s'enflammer s'ils entrent en contact avec des surfaces chaudes, ce qui pourrait entraîner des brûlures graves.
- Ne laissez pas s'accumuler la graisse de cuisson ou autres matières inflammables sur la table de cuisson ou à proximité de celui-ci. Cette graisse pourrait s'enflammer.
- Nettoyez les hottes d'aspiration fréquemment. La graisse ne doit pas s'accumuler sur la hotte ou le filtre.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

**⚠ AVERTISSEMENT!**

EN CAS D'INCENDIE, PRENEZ LES MESURES SUIVANTES POUR PRÉVENIR LES BLESSURES ET LA PROPAGATION DU FEU

- N'utilisez pas d'eau pour tenter d'éteindre un feu causé par de la graisse. N'empoignez jamais une poêle en feu. Éteignez les commandes (Off). Pour étouffer les flammes d'une poêle en feu sur un élément de surface, couvrez celle-ci complètement avec un couvercle bien adapté, une tôle à biscuits ou un plateau plat. Utilisez un extincteur à poudre ou à mousse d'usages multiples.

**⚠ AVERTISSEMENT!****CONSIGNES DE SÉCURITÉ — TABLE DE CUISSON**

- Ne laissez jamais les éléments de surface sans surveillance s'ils sont réglés à moyenne ou haute température. Les débordements par bouillonnement engendrent de la fumée et de l'écoulement de graisse qui peut prendre feu.
- Ne laissez jamais de l'huile sans surveillance en cours de friture. L'huile qui chauffe au-delà de son point d'ébullition peut prendre feu et enflammer les armoires environnantes. Utilisez un thermomètre à matière grasse le plus souvent possible pour surveiller la température de l'huile.
- Pour éviter un renversement d'huile et l'inflammation, utilisez une quantité d'huile minimale lors d'une friture dans une poêle peu profonde et évitez de cuire des aliments congelés qui contiennent une grande proportion de glace.
- Utilisez une poêle de taille appropriée — Choisissez des ustensiles de cuisine à fond plat suffisamment grands pour couvrir la surface de l'élément chauffant. Autrement, une partie de l'élément de surface sera directement exposé, posant ainsi un risque d'inflammation des vêtements. Une bonne adaptation de l'ustensile à l'élément de surface améliore aussi l'efficacité de la cuisson.
- Seuls certains types de verre, de combinaison verre-céramique, de grès ou d'autres matières vitrifiées conviennent à la cuisine sur table de cuisson; d'autres matières peuvent se briser à cause des brusques changements de température.
- Pour réduire les risques de brûlure, d'allumage de matières inflammables et de débordement, la poignée de l'ustensile doit être orientée vers le centre de la table de cuisson sans se prolonger au-dessus des éléments de surface adjacents.
- Si un élément de surface est allumé (ON) alors que survient une coupure de courant, il se rallumera dès le courant rétabli. Dans l'éventualité d'une coupure, il importe donc d'éteindre tous les éléments de surface en mettant leur réglage à la position OFF; agir autrement risquerait d'enflammer les articles se trouvant sur la table de cuisson ou à proximité et ainsi causer des blessures graves ou fatales.

**⚠ AVERTISSEMENT!****CONSIGNES DE SÉCURITÉ —  
TABLE DE CUISSON À ÉLÉMENTS SPIRALÉS**

- Abstenez-vous d'immerger ou de tremper les éléments de surface amovibles. Ne les lavez pas au lave-vaisselle. Ne les mettez pas au four pour l'auto-nettoyage. Agir autrement peut causer leur défaillance et poser un risque de brûlure ou d'incendie.
- N'utilisez pas un élément de surface (élément chauffant) s'il présente une zone rougeoyante durant l'utilisation ou d'autres signes d'endommagement. Une zone rougeoyante indique qu'un élément de surface peut faire défaut et présenter un risque de brûlure, d'incendie ou de choc électrique. Éteignez l'élément (Off) immédiatement et faites-le remplacer par un technicien agréé.
- Assurez-vous que les commandes de tous les éléments de surface se trouvent à la position OFF et qu'ils ont refroidi avant de les soulever ou les retirer, sinon il y a un risque de brûlure ou de choc électrique.
- Recouvrements de protection - N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir les cuvettes des éléments de surface ou le fond des fours, sauf si cela est recommandé dans le manuel. La pose incorrecte de ces recouvrements peut entraîner un risque d'incendie ou de choc électrique.
- Assurez-vous que les cuvettes ne sont pas recouvertes et qu'elles sont bien en place. Leur absence durant la cuisson pourrait endommager des pièces et le câblage de la table de cuisson.

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

# Merci ... d'avoir acheté un appareil GE !

**Enregistrez votre appareil :** Enregistrez votre nouvel appareil en ligne à tout moment.

[www.geappliances.com/service\\_and\\_support/register/](http://www.geappliances.com/service_and_support/register/)

Si vous enregistrez votre produit sans délai, la communication sera meilleure et le service plus rapide en vertu des conditions de votre garantie, si son utilisation s'avère nécessaire. Vous pouvez également envoyer par la poste la carte d'enregistrement pré-imprimée incluse dans les matériaux d'emballage.

## Garantie couvrant la table de cuisson électrique GE

GEAppliances.com

Tout entretien ou réparation en vertu de la garantie est fourni par nos Centres d'entretien et de réparation de l'usine ou par un technicien autorisé de Customer Care®. Pour fixer un rendez-vous en ligne, consultez notre site [www.geappliances.com/service\\_and\\_support/](http://www.geappliances.com/service_and_support/), ou téléphonez au 800.GE.CARES (800.432.2737). Veuillez avoir vos numéros de série et de modèle à portée de main lors de l'appel.

L'entretien de votre appareil pourrait nécessiter l'utilisation d'un accès aux données embarquées pour le diagnostic. Cela permet au technicien de l'atelier de réparation GE de diagnostiquer rapidement toute défaillance de votre électroménager et à GE d'améliorer la qualité de ses produits. Si vous ne souhaitez pas transmettre les données de votre appareil à GE, veuillez aviser votre technicien de s'en abstenir au moment de la visite de service.

Durant une période de un (1) an à partir de la date d'achat initial, GE remplacera toute pièce défectueuse en raison d'un vice de matière ou de fabrication. Durant cette garantie limitée de un (1) an, GE assumera aussi tous les frais de main-d'œuvre et de service à domicile visant à remplacer la pièce défectueuse.

Ce que GE ne couvre pas :

- L'envoi d'un technicien chez vous pour vous montrer comment utiliser le produit.
- Une installation, une livraison ou un entretien inadéquats.
- Une panne du produit suite à une utilisation abusive ou inadéquate, une modification, un usage autre que celui auquel il a été destiné ou un usage commercial.
- Le remplacement des fusibles de votre résidence ou le réenclenchement des disjoncteurs.
- Les dommages au produit causés par un accident, un incendie, une inondation ou une catastrophe naturelle.
- Les dommages indirects ou accidentels causés par des défaillances possibles de cet appareil.
- Les dommages survenus après la livraison.
- Le service s'il est impossible d'avoir accès au produit.
- Le service pour réparer ou remplacer les ampoules, à l'exception des lampes DEL.

### EXCLUSION DES GARANTIES IMPLICITES

Votre seul et unique recours est la réparation du produit selon les dispositions de la présente garantie limitée. Toutes garanties implicites, y compris les garanties implicites de qualité marchande et d'adéquation à un usage spécifique, sont limitées à un an ou à la plus courte période permise par la loi.

Cette garantie est offerte à l'acheteur initial et à tout propriétaire subséquent d'un produit acheté aux États-Unis à des fins d'usage domestique. Si le produit est situé dans une localité où un réparateur autorisé GE n'est pas disponible, vous pourriez encourir des frais de déplacement ou devoir acheminer le produit à un réparateur autorisé GE pour faire réparer l'appareil. En Alaska, cette garantie exclut les frais d'expédition et les visites de service à votre domicile. Certains États ou provinces ne permettent pas l'exclusion ou la restriction des dommages accessoires ou indirects. Certains droits particuliers vous sont dévolus en vertu de la présente garantie et peuvent s'accompagner d'autres droits qui varient selon votre lieu de résidence. Pour connaître la nature exacte de vos droits, consultez l'organisme de protection du consommateur de votre région, ou encore le bureau du procureur général de l'État.

**Garant :** General Electric Company. Louisville, KY 40225

**Prolongation de garantie :** Achetez un contrat d'entretien GE et informez-vous des rabais spéciaux en vigueur pendant toute la durée de votre garantie. Vous pouvez vous le procurer en tout temps sur

[www.geappliances.com/service\\_and\\_support/shop-for-extended-service-plans.htm](http://www.geappliances.com/service_and_support/shop-for-extended-service-plans.htm)

ou en composant le 800.626.2224 durant les heures normales de bureau. Les services à domicile GE seront toujours disponibles après l'expiration de la garantie.

Agrafez ici votre reçu. Une preuve de l'achat original est requise pour l'accès à l'entretien et aux réparations en vertu de la garantie.



## Vous avez une question ou vous avez besoin d'assistance avec votre appareil ?

Consultez le site internet des appareils GE ([www.geappliances.com/service\\_and\\_support/](http://www.geappliances.com/service_and_support/)) 24 heures sur 24, 7 jours sur 7. Pour une plus grande commodité et pour un service plus rapide, vous pouvez maintenant télécharger les manuels d'utilisation, commander certaines pièces et même fixer un rendez-vous pour l'entretien en ligne.

**Rendez-vous pour l'entretien :** Le service de réparation par un expert de GE ne se trouve qu'à un pas de votre porte. Connectez-vous à Internet et fixez votre rendez-vous sur [www.geappliances.com/service\\_and\\_support/](http://www.geappliances.com/service_and_support/) ou appelez le 800.GE.CARES (800.432.2737) pendant les heures de bureau.

**Pièces et accessoires :** Les personnes qualifiées pour entretenir leur propre appareil peuvent recevoir des pièces ou des accessoires directement chez eux (les cartes Visa, MasterCard et Discover sont acceptées). Commandez en ligne dès aujourd'hui, 24 heures sur 24, ou appelez au 800.626.2002 pendant les heures de bureau.

Les instructions qui se trouvent dans le présent manuel couvrent les procédures devant être effectuées par n'importe quel utilisateur. L'entretien et les réparations qui ne se trouvent pas ici doivent généralement être confiés à du personnel qualifié. Il est nécessaire de faire preuve de prudence, un entretien inapproprié pourrait entraîner une utilisation non-sécuritaire de l'appareil.

**Contactez-nous :** Si vous n'êtes pas satisfait du service que vous recevez de GE, contactez-nous au moyen de notre site internet en nous fournissant tous les détails nécessaires, y compris votre numéro de téléphone, ou écrivez à :

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

## Pièces

Pour passer commande, consultez notre site internet à l'adresse suivante :

**[www.GEApplianceParts.com](http://www.GEApplianceParts.com)** (U.S.) ou **[www.GEAppliances.ca](http://www.GEAppliances.ca)** (Canada)

ou composez le **800.626.2002** (U.S.) **800.661.1616** (Canada)

Les pièces suivantes sont disponibles :

### Pièces

Élément de surface 6 po, 1300 W	WB30M0001
Élément de surface 8 po, 2400 W	WB30M0002
Cuvette 6 po	WB31T10010
Cuvette 8 po	WB31T10011

## Comment retirer le film protecteur d'expédition et le ruban adhésif d'emballage

Saisissez délicatement un coin du film protecteur d'expédition avec vos doigts et le décollez lentement de la surface de l'appareil. N'utilisez pas d'objets pointus pour retirer le film. Retirez complètement le film avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.

Pour assurer ne pas endommager la finition du produit, la façon la plus sûre pour enlever le ruban adhésif de l'emballage sur les nouveaux appareils consiste à appliquer un détergent à vaisselle liquide à l'aide d'un chiffon doux et à laisser tremper.

**REMARQUE :** Le ruban adhésif doit être retiré de toutes les pièces. Il ne pourra pas être retiré après cuisson.

## Éléments de surface

### ⚠ AVERTISSEMENT!

**RISQUE D'INCENDIE :** Ne laissez jamais la table de cuisson sans surveillance si un élément est réglé à moyenne ou haute température. Gardez les articles inflammables à l'écart de la table de cuisson. Éteignez toutes les commandes (Off) une fois la cuisson terminée. L'omission d'observer ces instructions peut causer un incendie ainsi que des blessures graves ou fatales.

Dans le présent manuel, les caractéristiques et leur apparence peuvent être différentes de celles de votre modèle.

### Réglage

Appuyez sur le bouton et tournez-le dans un sens ou dans l'autre jusqu'au réglage désiré.

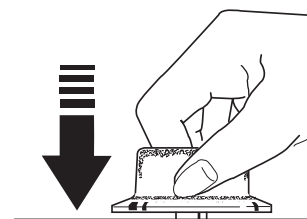
Aux positions OFF (Arrêt) et HI (Max.), la commande fait entendre un déclic. Pendant la cuisson, il est possible que vous entendiez de légers déclics. Ils indiquent que la commande maintient le niveau de puissance que vous avez choisi.

Vous devez appuyer sur le bouton uniquement à partir de la position OFF. Lorsque le bouton est réglé à une autre position que OFF, il n'est pas nécessaire d'appuyer dessus pour le tourner.

Si vous faites bouillir de l'eau, réglez le bouton à HI pour porter l'eau à ébullition plus rapidement. Une fois l'eau en ébullition, ramenez le bouton au réglage moyen-élevé. La chaleur sera suffisante pour maintenir l'ébullition, mais vous consommerez ainsi moins d'énergie.

Un voyant s'allume dès qu'un élément de surface est allumé.

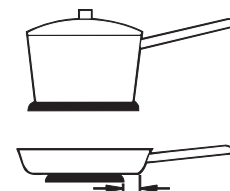
Assurez-vous de ramener les commandes à OFF lorsque la cuisson est terminée.



### Conseils sur les ustensiles de cuisson

Utilisez des ustensiles de cuisson à fond moyen ou épais. Les ustensiles en aluminium conduisent la chaleur plus rapidement que ceux fabriqués avec d'autres métaux. Les ustensiles en fonte ordinaire ou émaillée absorbent lentement la chaleur, mais procurent généralement une cuisson plus uniforme à basse ou moyenne température. Dans le cas des ustensiles en acier, il est possible que la cuisson ne soit pas uniforme si l'acier n'est pas combiné à un autre métal.

Pour une cuisson optimale, le fond des ustensiles doit être plat. Choisissez la dimension de l'ustensile de cuisson en fonction du diamètre de l'élément de surface. L'ustensile ne doit pas dépasser de plus de 2,5 cm (1 po) le bord de l'élément de surface.



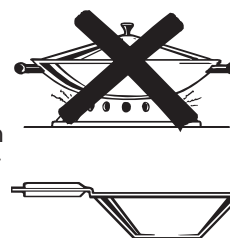
Pas plus de 2,5 cm (1 po)

### Utilisation d'un wok

Nous vous recommandons d'utiliser uniquement des woks à fond plat. Vous pouvez vous les procurer dans la plupart des magasins de détail.

N'utilisez pas de woks munis d'un anneau de soutien. L'utilisation de ce type de wok, avec ou sans l'anneau de soutien, peut être dangereuse.

L'installation de l'anneau sur un élément de surface provoquera une accumulation de chaleur, ce qui endommagera la table de cuisson en émail vitrifié. N'essayez pas d'utiliser ce type de wok sans son anneau de soutien. Vous pourriez vous brûler gravement si le wok se renversait.



N'utilisez que des woks à fond plat seulement.

### Grande friture

Les aliments que vous faites frire doivent être aussi secs que possible. Le givre sur les éléments surgelés ou l'humidité

des aliments frais peut faire bouillonner la graisse et la faire déborder sur les côtés de l'ustensile.

### Conseils pour la mise en conserve

Assurez-vous de placer l'autoclave au centre de l'élément de surface.

Veillez à ce que l'autoclave repose à plat sur le fond.

Usez de prudence afin de prévenir les brûlures causées par la vapeur ou la chaleur.

Utilisez des recettes et des procédés de sources fiables. Vous pouvez vous les procurer auprès du ministère de l'Agriculture et de fabricants tels que Ball® et Kerr®.

Les autoclaves à fond plat sont recommandés. L'utilisation d'autoclaves à bain-marie à fond ondulé peut accroître le temps nécessaire pour atteindre le point d'ébullition.

# Nettoyage de la table de cuisson

Assurez-vous de couper l'alimentation électrique et que toutes les surfaces ont refroidi avant de nettoyer une partie quelconque de l'appareil.

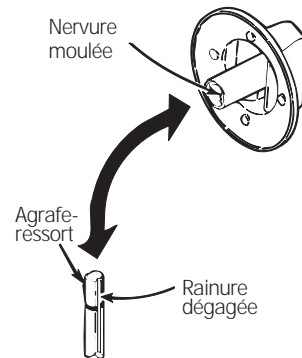
## Boutons de commande

Les boutons de commande sont amovibles pour faciliter le nettoyage.

Assurez-vous que les boutons sont réglés à la position OFF (arrêt), puis tirez-les vers le haut pour les enlever et les nettoyer.

Vous pouvez laver les boutons au lave-vaisselle ou avec de l'eau et du savon. Assurez-vous que l'intérieur des boutons est bien sec avant de remettre les boutons en place.

Remettez les boutons en place à la position OFF (arrêt) pour vous assurer de les réinstaller correctement.



## Surface de cuisson relevable

Nettoyez souvent la partie qui se trouve sous la surface de cuisson. La saleté qui s'y accumule, plus particulièrement la graisse, peut prendre feu.

Pour faciliter le nettoyage, toute la surface de cuisson peut être soulevée. Avant de relever la surface de cuisson, assurez-vous que tous les éléments de surface sont éteints et qu'ils ont refroidi.

### Pour relever la surface de cuisson :

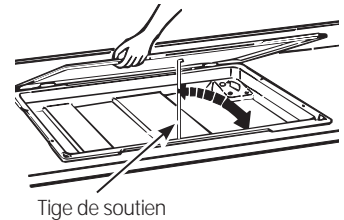
1. Enlevez les quatre boutons de commande. Reportez-vous à la section Boutons de commande.
2. Enlevez l'un des éléments de surface et sa cuvette, et saisissez la surface de cuisson par cette ouverture. Reportez-vous aux sections Éléments de surface et Cuvettes.
3. Soulevez la surface de cuisson.
4. Relevez la tige de soutien et insérez-la dans la lèvre avant de la surface de cuisson pour la maintenir en place pendant le nettoyage.

### Pour nettoyer la table de cuisson :

Nettoyez la partie sous la surface de cuisson avec de l'eau chaude savonneuse et un chiffon propre. Pour déloger les aliments brûlés, utilisez de la poudre à récurer. Rincez à fond, puis polissez la surface à l'aide d'un chiffon sec.

### Pour abaisser la surface de cuisson :

1. Tout en retenant la surface de cuisson d'une main, dégagez délicatement la tige de soutien et remettez-la à son emplacement initial.
2. Abaissez doucement la surface de cuisson.
3. Remettez en place l'élément de surface et la cuvette que vous avez enlevés.
4. Remettez en place les boutons de commande.



Assurez-vous que la tige de soutien est bien placée à l'intérieur de la lèvre avant de la surface de cuisson.

## Surfaces en acier inoxydable (sur certains modèles)

N'utilisez pas de tampons en laine d'acier; ils pourraient égratigner la surface.

Pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable, utilisez de l'eau chaude savonneuse, un produit nettoyant ou un poli pour acier inoxydable. Essuyez toujours la surface dans le sens du grain. Suivez les directives fournies avec le produit nettoyant pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable.

Pour des renseignements concernant l'achat d'un poli ou d'un produit nettoyant pour électroménagers en acier inoxydable ou pour connaître l'adresse du détaillant le plus près de chez vous, veuillez appeler à notre numéro sans frais :

Centre national de pièces  
1.800.626.2002  
GEAppliances.com

## Surfaces en émail vitrifié (sur certains modèles)

L'émail vitrifié est un revêtement résistant, mais fragile s'il est utilisé d'une façon inappropriée.

Le fini de l'appareil résiste aux acides. Cependant, les éclaboussures provenant d'aliments acides (jus de fruit, tomate ou vinaigre) ne doivent pas être laissées sur le fini.

Si des produits acides sont renversés sur la table de cuisson

pendant qu'elle est chaude, essuyez-les immédiatement à l'aide d'un essuie-tout ou d'un chiffon sec. Lorsque la table de cuisson aura refroidi, lavez-la avec de l'eau et du savon.

Pour les autres types d'éclaboussures (de graisse, par exemple), lavez la surface froide avec de l'eau et du savon ou un produit nettoyant en poudre. Rincez à fond. Polissez ensuite avec un chiffon sec.

## Pièces en métal

N'utilisez pas de laine d'acier, de produits abrasifs ou de produits nettoyants commerciaux pour le four. Pour nettoyer

ces surfaces en toute sécurité, lavez-les, rincez-les, puis séchez-les avec un chiffon doux.

# Nettoyage de la table de cuisson

## Éléments de surface

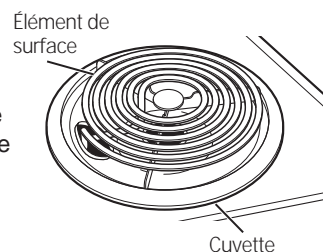
Pour nettoyer les éléments de surface, tournez leur bouton au réglage le plus élevé pendant une minute. Les serpentins brûleront tout résidu.

N'immergez pas les éléments de surface dans quelque liquide que ce soit.

Ne nettoyez pas les éléments de surface au lave-vaisselle.

Ne pliez pas les bornes des éléments de surface.

N'essayez pas de nettoyer, de régler ou de réparer la prise de branchement des éléments.



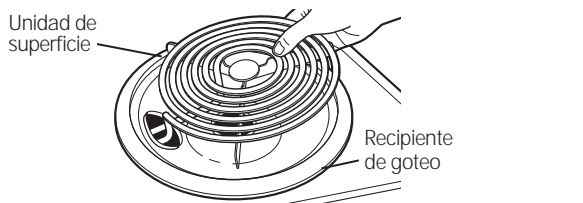
## Cuvettes

Pour enlever les cuvettes afin de les nettoyer, il faut d'abord enlever les éléments de surface.

### Pour enlever un élément de surface :

Assurez-vous que l'élément et la cuvette ont complètement refroidi avant d'y toucher.

Soulevez l'élément de surface d'environ 2,5 cm (1 po) au-dessus de la cuvette, puis tirez pour sortir l'élément.



Ne soulevez pas l'élément de surface de plus de 2,5 cm (1 po) sinon, il se peut qu'il ne repose plus bien à plat au-dessus de la cuvette lorsque vous le remettez en place.

Le fait de soulever plusieurs fois l'élément de surface de plus de 2,5 cm (1 po) au-dessus de la cuvette peut endommager la prise de l'élément de façon permanente.

### Pour nettoyer les cuvettes :

Nettoyez les cuvettes à la main avec de l'eau chaude savonneuse.

Pour déloger les aliments brûlés, laissez tremper les cuvettes dans de l'eau chaude savonneuse pendant plusieurs heures. Si nécessaire, frottez-les ensuite à l'aide d'un tampon à récurer en plastique imbibé de savon.

Rincez-les à l'eau claire et polissez-les à l'aide d'un chiffon doux et propre.

Les cuvettes peuvent également être nettoyées au lave-vaisselle.

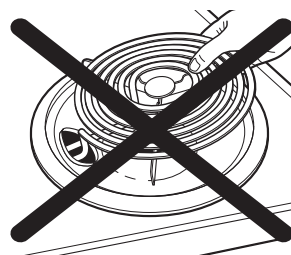
Lavez souvent la zone située sous les cuvettes. Les résidus accumulés, plus particulièrement la graisse, peuvent prendre feu.

Ne recouvrez pas les cuvettes de papier d'aluminium.

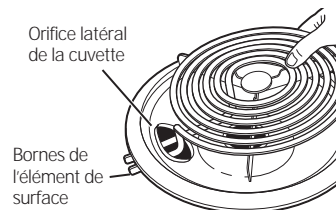
L'utilisation de papier d'aluminium à proximité de la prise des éléments peut provoquer un choc électrique, un incendie ou des dommages à la table de cuisson.

### Pour remettre en place l'élément de surface/la cuvette :

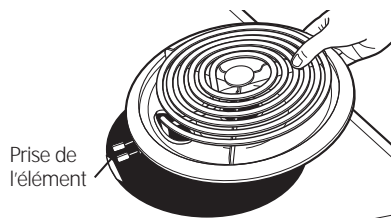
**IMPORTANT :** Ne réinstallez pas séparément l'élément de surface et la cuvette car l'élément pourrait ne plus reposer à plat sur la cuvette lorsque vous le rebrancherez.



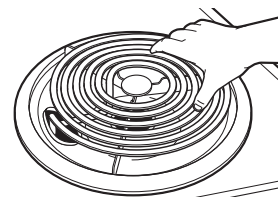
1. Insérez les bornes de l'élément de surface dans l'orifice latéral de la cuvette.



2. Tenez ensemble l'élément de surface et la cuvette, puis faites glisser les bornes de l'élément dans la prise de l'élément.



3. Appuyez sur les deux pièces ensemble pour vous assurez qu'elles reposent bien à plat sur la table de cuisson.



# Directives d'installation

## Table de cuisson électrique

JP328

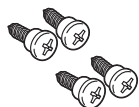
? « Pour toute question, composez le 800.GE.CARES ou visitez notre site Web sur : GEAppliances.com »

### AVANT DE COMMENCER

Veillez lire attentivement toutes les directives qui suivent.

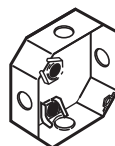
- **IMPORTANT** – Conservez les présentes directives pour l'inspecteur local.
- **IMPORTANT** – Observez tous les codes et ordonnances en vigueur.
- **Note à l'installateur** – Veuillez laisser les présentes directives au consommateur.
- **Note au consommateur** – Veuillez conserver les présentes directives pour consultation ultérieure.
- La garantie ne couvre pas les défauts du produit causés par une installation inadéquate.
- **⚠ AVERTISSEMENT** – Cet électroménager doit être mis à la terre correctement.
- **ATTENTION INSTALLATEUR** – TOUTES LES TABLES DE CUISSON DOIVENT ÊTRE BRANCHÉES DIRECTEMENT DANS UNE BOÎTE DE JONCTION APPROUVÉE. UN BRANCHEMENT PAR « FICHE ET PRISE » N'EST PAS AUTORISÉ POUR CE TYPE DE PRODUIT.
- Niveau de compétence - L'installation de cet électroménager exige d'être réalisée par un installateur ou un électricien qualifiés..
- L'exactitude de l'installation est sous la responsabilité de l'installateur et une défectuosité du produit découlant d'une installation incorrecte n'est PAS couverte par la garantie.

### PIÈCES INCLUSES



4 vis  
(WB1X1137)

### ARTICLES DONT VOUS AUREZ BESOIN



Boîte de jonction



Capuchons de connexion

### TOOLS YOU WILL NEED



Crayon



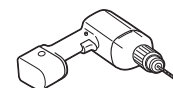
Tournevis à tête étoilée et tournevis à tête plate



Scie sauteuse



Règle à mesurer ou de rectitude



Perceuse manuelle ou électrique et foret de 1/8 po



Lunettes de protection

### POUR UNE INSTALLATION DANS UN COMPTOIR EN TUILES

- Perceuse électrique et foret de 5/32 po
- Vis à maçonnerie de 4 3/16 po x 1 1/4 po

Il ne faut pas installer la table de cuisson dans un comptoir qui n'accepte pas les vis, comme le granite ou le marbre.



## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

## POUR VOTRE SÉCURITÉ

- **⚠ AVERTISSEMENT** — Avant de commencer l'installation, coupez l'alimentation électrique au panneau de distribution principal et bloquez le dispositif de sectionnement de l'alimentation afin d'éviter que le courant ne soit accidentellement rétabli. Lorsqu'il n'est pas possible de bloquer le dispositif de sectionnement, apposez un dispositif d'avertissement bien visible, comme une étiquette, sur le panneau de distribution électrique.
- Pour éliminer les risques de brûlure ou d'incendie attribuables au fait de se pencher au-dessus des éléments de surface, il faut éviter d'installer des armoires au-dessus de la table de cuisson. Si toutefois vous avez besoin d'armoires au-dessus de l'appareil, vous pouvez atténuer les risques en installant une hotte de cuisine dont la profondeur dépasse d'au moins 12,7 cm (5 po) le devant des armoires. La profondeur des armoires installées au-dessus de la table de cuisson ne doit pas être supérieure à 33 cm (13 po).

## ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

**⚠ AVERTISSEMENT** — Cet électroménager doit être mis à la terre correctement.

**⚠ AVERTISSEMENT** — Afin de prévenir les chocs électriques, enlevez le fusible du domicile ou coupez le courant au disjoncteur avant de procéder à l'installation.

Nous recommandons de recourir à un électricien agréé pour le câblage électrique et le branchement de votre table de cuisson. Après l'installation, demandez à un électricien de vous montrer comment couper l'alimentation électrique à votre table de cuisson.

Le câblage de la table de cuisson est approuvé pour une connexion à un câblage de cuivre seulement; si le câblage de votre domicile est en aluminium, vous devez utiliser des connecteurs spéciaux homologués UL pour joindre le cuivre à l'aluminium.

Vous devez utiliser un système électrique à deux fils, trois conducteurs 208/240 V CA, 60 Hz. Un fil blanc (neutre) n'est pas nécessaire pour cet électroménager. La table de cuisson doit être branchée à un circuit dont la tension nominale n'excède pas 125 V c.a.

## DIRECTIVES DE MISE À LA TERRE

Le fil nu de terre dans le conduit est connecté au cadre de la table de cuisson. Depuis le 1er janvier 1996, le Code national de l'électricité n'autorise plus la mise à la terre au moyen d'un fil neutre. Si la table de cuisson est utilisée dans une construction ultérieure au 1er janvier 1996, ou dans une maison mobile, un véhicule récréatif, ou encore si les codes locaux n'autorisent pas la mise à la terre au moyen d'un fil blanc neutre, connectez le fil de terre de l'électroménager (vert ou cuivre) au conducteur de terre de la résidence (vert ou cuivre nu) en conformité avec les codes locaux. Lors d'un branchement à un circuit de dérivation à 3 conducteurs, si les codes locaux l'autorisent, connectez le fil de terre nu de la table de cuisson au fil neutre du circuit de dérivation (gris ou blanc).

Renseignez-vous auprès des services publics locaux pour savoir quels sont les codes d'électricité qui s'appliquent dans votre région. Il pourrait être dangereux de ne pas raccorder votre table de cuisson en conformité avec les codes en vigueur. En l'absence de codes dans votre région, votre table de cuisson doit être raccordée et protégée par un fusible conformément à la dernière édition du National Electrical Code ANSI/NFPA n° 70 – Dernière édition, disponible auprès de la National Fire Protection Association.

Vous les trouverez sur une plaque signalétique située sous la table de cuisson.





## POINTS À VÉRIFIER AVANT L'INSTALLATION

- A** Concernant l'ouverture pratiquée pour recevoir la table de cuisson, assurez-vous que l'intérieur de l'armoire et la table de cuisson ne se gênent pas mutuellement. (Voir la section sur la préparation de l'ouverture.)
- B** **RETRAIT DES MATIÈRES D'EMBALLAGE :** L'omission de retirer les matières d'emballage peut causer l'endommagement de l'électroménager. Retirez toutes les pièces d'emballage de la table de cuisson, en n'oubliant pas de soulever celle-ci pour vérifier que tout emballage a été enlevé.
- C** Retirez le manuel des instructions d'installation de la trousse de documentation et lisez-le attentivement avant de commencer l'installation. Rangez toute la documentation - Manuel du propriétaire, Instructions d'installations, etc. - dans un endroit sûr pour consultation ultérieure.

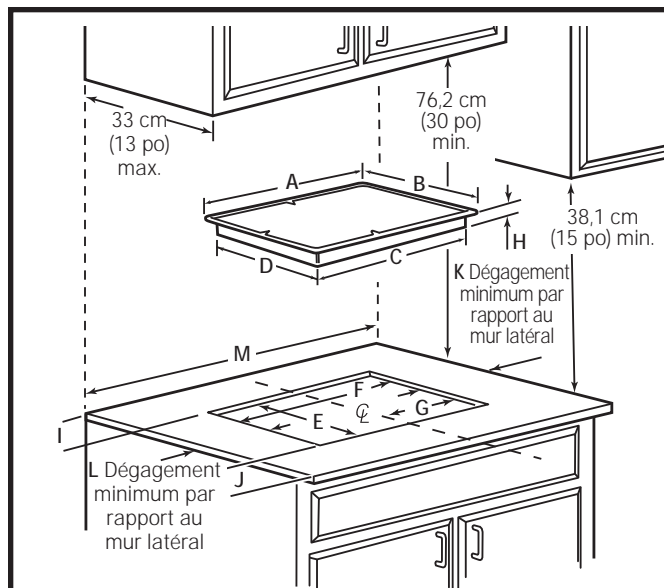
## PRÉPARATION DE L'OUVERTURE

### DIMENSIONS DE L'APPAREIL ET DÉGAGEMENTS

Il ne faut pas installer la table de cuisson dans un comptoir qui n'accepte pas les vis, comme le granite, le marbre, etc. L'installation de la table de cuisson exige de l'espace sur le comptoir. Pour plus de précision, il est préférable de confectionner un gabarit avant de découper l'ouverture dans le comptoir. Pour connaître toutes les dimensions nécessaires, reportez-vous à l'illustration ci-dessous.

Tenez compte des dégagements suivants lors du choix de l'emplacement :

- Dégagement vertical minimum de 76,2 cm (30 po) entre la table de cuisson et la surface la plus proche se trouvant au-dessus.
- Si un dégagement de 76,2 cm (30 po) ne peut être maintenu entre la surface de cuisson et les matières combustibles ou les armoires métalliques situées au-dessus, un dégagement minimal de 61 cm (24 po) est nécessaire et le dessous des armoires au-dessus de la table de cuisson doit être protégé à l'aide d'au moins 7 mm (1/4 po) de carton (millboard) isolant recouvert d'une feuille métallique d'au moins 0,3 mm (0,0122 po) d'épaisseur.



Dimensions de la table de cuisson et de l'ouverture

Modèle JP328	
A	76,8 cm 30 1/4 po
B	54,0 cm 21 1/4 po
C	72,1 cm 28 3/8 po
D	49,2 cm 19 3/8 po
E	49,5 cm 19 1/2 po
F	72,4 cm 28 1/2 po
G	36,2 cm 14 1/4 po

Modèle JP328	
H	7,6 cm min. 3 po min.
I	4,4 cm min. 1 3/4 po min.
J	8,9 cm min. 3 1/2 po min.
K	Reportez-vous à la note ci-dessous
L	Reportez-vous à la note ci-dessous
M	84,5 cm min. 33 1/4 po min.

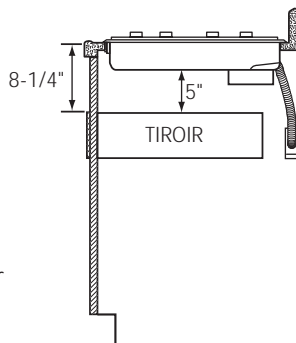
**NOTE:** Pour K et L – Cette table de cuisson a été approuvée pour permettre un dégagement nul (0 cm/po) par rapport aux surfaces latérales situées au-dessus de la table de cuisson. Cependant, un dégagement minimal de 15,2 cm (6 po) est recommandé par rapport aux surfaces à moins de 38,1 cm (15 po) au-dessus de la table de cuisson et de l'armoire adjacente afin de réduire l'exposition à la vapeur, la graisse et la chaleur.

## Directives d'installation

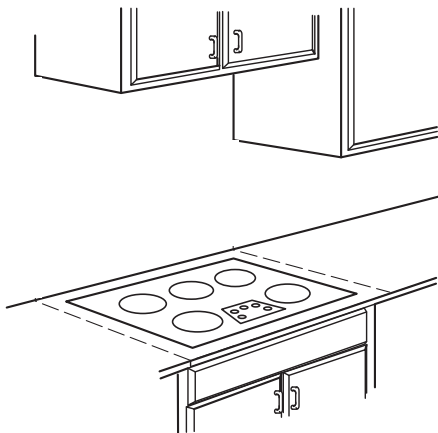
## PRÉPARATION DE L'OUVERTURE (suite)

## DÉGAGEMENT VERTICAL

Allouez un dégagement vertical minimal de 12,7 cm (5 po) depuis le bas de la table de cuisson (ou une profondeur minimale de 21 cm [8 1/4 po] depuis le comptoir de cuisine) par rapport à toute surface combustible telle qu'un tiroir d'armoire.

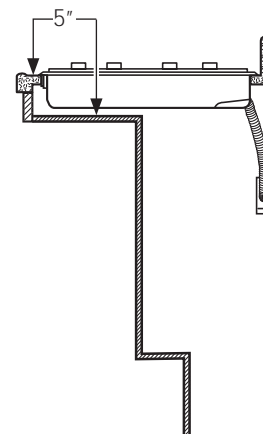


Assurez-vous que tous les revêtements muraux, les comptoirs de cuisine et les armoires autour de la table de cuisson peuvent supporter la chaleur (jusqu'à 93 °F [200 °F]) émanant de la table de cuisson.



Pour une installation en retrait destinée aux personnes handicapées :

Pour les modèles sans boîte de chute, allouez une profondeur minimale de 12,7 cm (5 po) entre le comptoir de cuisine et le renforcement.

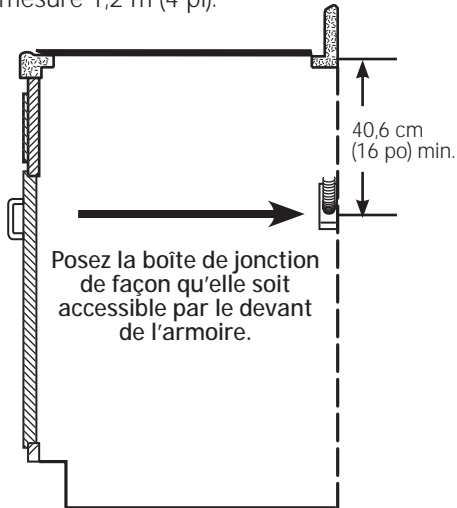


**NOTE:** L'enfoncement doit être construit en bois. Un panneau d'accès est aussi nécessaire pour la boîte de jonction, les ferrures de retenue et le service.

## INSTALLATION DE LA TABLE DE CUISSON

### POSE DE LA BOÎTE DE JONCTION

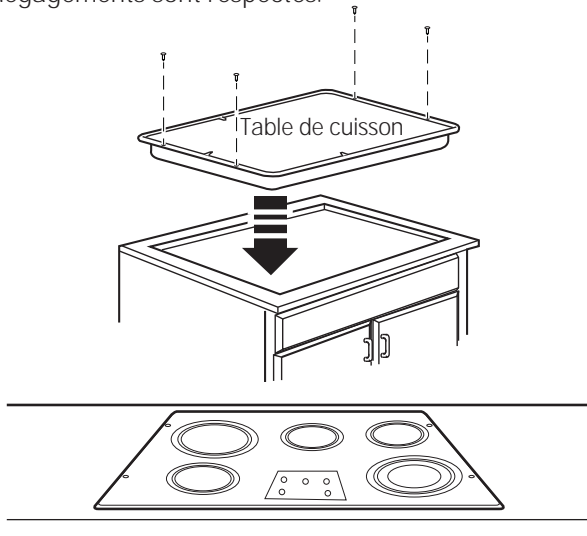
Posez une boîte de jonction approuvée là où elle sera facilement accessible depuis le devant de l'armoire qui recevra la table de cuisson. Le conduit de la table de cuisson mesure 1,2 m (4 pi).



**IMPORTANT :** La boîte de jonction doit être située à un endroit qui laissera du jeu sur la longueur du conduit pour faciliter le service.

### INSERTION DE LA TABLE DE CUISSON DANS L'OUVERTURE

Insérez la table de cuisson en la centrant dans l'ouverture. Assurez-vous que le bord avant du comptoir est parallèle à la table de cuisson. Procédez à une inspection finale pour vérifier que tous les dégagements sont respectés.



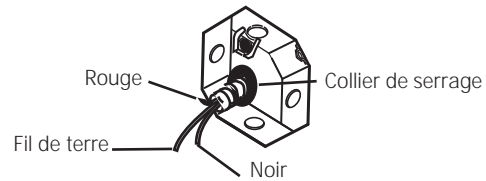
### FIXATION DE LA TABLE DE CUISSON

Fixez la cuve de la table de cuisson sur un comptoir standard à l'aide des vis à bois fournies avec la table.

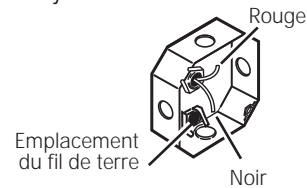
Fixez la cuve de la table de cuisson sur un comptoir en tuiles de céramique à l'aide de 4 vis à maçonnerie. On peut s'en procurer dans toutes les quincailleries.

## INSTALLATION — CONNEXIONS ÉLECTRIQUES

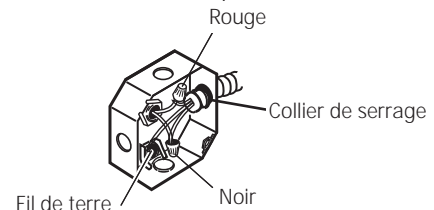
- A** Pour les connexions électriques, utilisez toute la longueur du conduit fourni. **Le conduit ne doit pas être raccourci.**
- B** Table de cuisson en place, ouvrez le devant de la porte d'armoire.
- C** Insérez les fils du conduit à travers les orifices de la boîte de jonction. Fixez le conduit à l'aide d'un collier de serrage correspondant.



- D** Connectez les fils rouge et noir du conduit de la table de cuisson aux fils correspondants de la boîte de jonction.



- E** Une fois les connexions effectuées, attachez les fils ensemble à l'aide de capuchons de connexion.



**IMPORTANT :** Si la table de cuisson est installée sur un comptoir avec une armoire sans ouverture en dessous, les connexions électriques doivent être effectuées avant d'insérer la table de cuisson dans l'ouverture.

## Directives d'installation

---

### INSTALLATION FINALE ET VÉRIFICATION DU FONCTIONNEMENT –

Effectuez les étapes suivantes dans cet ordre :

- 1 Enlevez tout le matériel d'emballage (pellicules protectrices, étiquettes, ruban adhésif, carton).
- 2 Soulevez la table de cuisson et retirez tout le matériel d'emballage, et vérifiez que le câblage n'est pas coincé ni en contact avec les pièces mobiles.
- 3 Vérifiez que la table de cuisson est mise à la terre.
- 4 Enlevez tous les articles sur le dessus de la surface de la table de cuisson.
- 5 Vérifiez que le disjoncteur est réarmé (RESET) ou que les fusibles du circuit ont été remplacés.
- 6 Vérifiez que l'alimentation électrique est présente dans le domicile.
- 7 Allumez chacun des éléments de surface (un élément à la fois) pour vérifier que de la chaleur est produite – ne touchez pas aux éléments de surface – puis éteignez-les. Si la chaleur n'est pas détectée, revérifiez les connexions électriques de la table de cuisson. Si une correction est nécessaire, faites une nouvelle vérification. Si aucune correction n'est nécessaire, faites vérifier l'exactitude de la tension et des connexions électriques du domicile.
- 8 Assurez-vous que toutes les commandes de la table de cuisson sont à la position OFF avant de quitter les lieux.

# Remarques

---

# Trucs de dépannage ... Avant d'appeler le service à la clientèle

Économisez du temps et de l'argent! Consultez les tableaux des pages suivantes, et vous n'aurez peut-être pas à appeler le service à la clientèle.

Problème	Cause possible	Que faire?
Les éléments de surface ne fonctionnent pas correctement	Les éléments de surface ne sont pas bien branchés.	Pendant que le bouton est réglé à «arrêt», assurez-vous que l'élément de surface est complètement inséré dans sa prise.
	Les commandes des éléments de surface ne sont pas bien réglées.	Assurez-vous de tourner le bouton de commande correspondant à l'élément de surface que vous désirez utiliser.
	Les cuvettes ne sont pas bien insérées dans la table de cuisson.	Pendant que le bouton est réglé à «arrêt», assurez-vous que la cuvette est bien placée dans l'ouverture de la table de cuisson et que l'orifice dans la cuvette est bien vis-à-vis de la prise de l'élément.
	Un fusible peut être grillé ou un disjoncteur déclenché dans le panneau de distribution électrique.	Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
Les éléments de surface ne maintiennent pas un ébullition constante ou la cuisson est lente.	Un ustensile de cuisine inadéquat est utilisé.	Utilisez des poêles à fond plat et dont le diamètre correspond à celui de l'élément de surface sélectionné.
Les éléments de surface ne fonctionnent pas	Il se peut qu'un fusible de votre domicile soit grillé ou que le disjoncteur soit déclenché.	Remplacez le fusible ou réarmez le disjoncteur.
	La mauvaise commande de la table de cuisson a été réglée.	Assurez-vous de régler la commande qui correspond à l'élément de surface utilisé.
Le bouton de commande ne tourne pas.	La commande de la table de cuisson n'a pas été réglée correctement.	Lorsque le bouton est à la position OFF, il doit être poussé avant d'être tourné. Lorsque le bouton est dans toute autre position, il peut être tourné sans le pousser.





# Eléctrica Empotrada Estufa

Información De Seguridad . . . . 2

Garantía . . . . . 4

Asistencia / Piezas . . . . . 5

Uso de la placa de cocción  
Surface Units . . . . . 6

Cuidado Y Limpieza  
Limpieza de la placa de cocción . . . . 7

Instrucciones de Instalación. . . 9

Consejos para la Solución  
de Problemas . . . . . 16

Manual del propietario  
e instalación

JP328

Escriba el modelo y los números de serie a continuación:

Modelo No: \_\_\_\_\_

Serie No: \_\_\_\_\_

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

# INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

## LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

### ⚠️ ADVERTENCIA

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

### ⚠️ ADVERTENCIA INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

- Use esta placa de cocción sólo con el objetivo para el que fue creado, como se describe en este Manual del Propietario.
- Asegúrese de que un técnico calificado realice una correcta instalación y puesta a tierra de la placa de cocción de acuerdo con las instrucciones de instalación provistas.
- No intente reparar o cambiar ninguna pieza de la placa de cocción a menos que esté específicamente recomendado en este manual. Cualquier otro servicio debe realizarlo un técnico calificado.
- Antes de realizar cualquier clase de reparación, desenchufe la placa de cocción o desconecte el suministro eléctrico desde el panel de distribución doméstico quitando el fusible o desconectando el interruptor de circuitos.
- No deje a los niños solos; éstos no deben quedar solos o sin atención en un área donde una placa de cocción esté en uso. Nunca debe permitirse que se suban, sienten o paren en cualquier parte de la placa de cocción.
- **⚠️ PRECAUCIÓN:** No almacene elementos de interés para niños sobre la placa de cocción: los niños que se trepan a la cocina para alcanzar elementos pueden resultar gravemente heridos.
- Sólo use agarraderas secas: las agarraderas húmedas o mojadas colocadas en superficies calientes pueden provocar quemaduras de vapor. No permita que las agarraderas entren en contacto con unidades de superficie o los elementos calentadores calientes. No utilice toallas u otras telas gruesas en lugar de una agarradera.
- Nunca use la placa de cocción para calentar la habitación.
- No toque los elementos de la superficie. Estas superficies pueden estar tan calientes como para quemar aunque estén de color oscuro. Durante y después de su uso, no las toque, ni permita que algún paño u otro material inflamable entre en contacto con los elementos de la superficie o con las áreas cercanas a los elementos de la superficie; deje suficiente tiempo para que se enfríen primero.
- Las zonas potencialmente calientes son la superficie de la estufa y las áreas al frente.
- No caliente recipientes cerrados de alimentos. Podría haber una acumulación de presión en el recipiente y éste podría explotar, provocando lesiones.
- Cocine carnes de res y de ave por completo: Las carnes de res hasta alcanzar una temperatura interna de por lo menos 160°F (71°C) y las carnes de ave a una temperatura interna de por lo menos 180°F (82°C). La cocción a estas temperaturas generalmente protege de enfermedades transmitidas por los alimentos.

### ⚠️ ADVERTENCIA MANTENGA LOS MATERIALES INFLAMABLES ALEJADOS DE LA PLACA DE COCCIÓN

Si esto no se cumple, se podrán sufrir lesiones personales graves o incendios.

- No almacene o utilice materiales inflamables cerca de la placa de cocción, tales como papel, plástico, agarraderas, telas, recubrimientos de pared, cortinas y gasolina u otros vapores y líquidos inflamables.
- Nunca use vestimentas holgadas o amplias mientras utilice la placa de cocción. Estas vestimentas pueden prenderse fuego si entran en contacto con superficies calientes, provocando quemaduras graves.
- No permita que la grasa de la cocción u otros materiales inflamables se acumulen dentro de la cocina o en su cercanía. La grasa sobre la placa de cocción puede encenderse.
- Limpie las campanas de ventilación con frecuencia. No debe permitirse la acumulación de grasa en la campana o en el filtro.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

**⚠ ADVERTENCIA****EN CASO DE INCENDIO, SIGA LOS SIGUIENTES PASOS PARA EVITAR LA PROPAGACIÓN DEL FUEGO**

- No utilice agua en incendios de grasa. Nunca levante una sartén en llamas. Apague los controles. Apague una sartén en llamas sobre una unidad de superficie cubriendo la sartén por completo con una tapa que ajuste bien, una plancha para galletas o una bandeja plana. Utilice un químico seco multiuso o un extintor de incendios de espuma.

**⚠ ADVERTENCIA****INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DE LA ESTUFA**

- Nunca deje las unidades de superficie sin atención en configuraciones de calor media o alta. Los alimentos que hierven y se derraman pueden provocar humo y derrames grasos que pueden prenderse fuego.
- Nunca deje aceite sin atención mientras fríe. Si se deja calentar más allá del punto de humeo, el aceite puede encenderse, provocando un incendio que podría propagarse a los gabinetes cercanos. Utilice un termómetro para grasa cuando sea posible para controlar la temperatura del aceite.
- Para evitar el derrame de aceite y un incendio, utilice una cantidad mínima de aceite cuando fría en sartenes poco profundas y evite la cocción de alimentos congelados con una cantidad excesiva de hielo.
- Utilice el tamaño de recipiente adecuado: Elija recipientes con bases planas lo suficientemente grandes para cubrir el elemento calentador de superficie. La utilización de recipientes más pequeños dejará expuesta una porción de la unidad de superficie al contacto directo, lo que puede provocar el encendido de sus vestimentas. Una relación adecuada del recipiente con la unidad de superficie también mejorará la eficiencia.
- Sólo ciertos tipos de recipientes de vidrio, vidrio/cerámico, cerámica, u otros recipientes vidriados pueden utilizarse sobre la estufa; otros pueden romperse debido al cambio repentino de temperatura.
- Cobertores de Protección - No use papel aluminio para cubrir los recipientes de goteo de la unidad ni las partes inferiores del horno, excepto lo sugerido en el manual. Si estos cobertores son instalados de forma incorrecta, existirá riesgo de descargas eléctricas o incendio.
- Si se produce un corte de luz en una cocina eléctrica mientras la unidad superficial está en ON (Encendido), la unidad se volverá a encender cuando regrese la luz. En caso de falta de corriente, si no se giran todas las perillas de la unidad de superficial a la posición OFF (Apagado) se podrán incendiar artículos en o cerca de la estufa, lo cual podrá producir lesiones graves o la muerte.

**⚠ ADVERTENCIA****INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DE LA ESTUFA DE BOBINAS**

- No sumerja o remoje las unidades de superficie desmontables. No las coloque en el lavavajillas. No coloque las unidades de superficie dentro del horno cuando realice la auto-limpieza. Si lo hace pueden llegar a fallar, provocando un peligro de quemaduras o de incendio.
- No use una unidad superficial (elemento para calentar) si se genera un punto brillante durante el uso o aparecen otros signos de daños. Un punto brillante indica que la unidad superficial puede fallar y generar una posible quemadura, incendio o descarga eléctrica. Apague la unidad superficial de inmediato y solicite a un técnico calificado del servicio que reemplace la misma.
- Para evitar la posibilidad de una quemadura o descarga eléctrica, siempre verifique que los controles de todas las unidades de superficie se encuentren en la posición OFF (apagado) y que todas las bobinas estén frías antes de levantar o quitar una unidad de superficie de bobinas.
- Para minimizar la posibilidad de quemaduras, el encendido de materiales inflamables y los derrames, la manija de los recipientes deben girarse hacia el centro de la placa de cocción sin extenderse sobre ninguna unidad de superficie cercana.
- Asegúrese de que las bandejas colectoras no estén cubiertas y se encuentren en su lugar. Su ausencia durante la cocción podría dañar las piezas y el cableado de la placa de cocción.

**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**

# ¡Gracias! ... por su compra de un electrodoméstico de la Marca GE

**Registre su Electrodoméstico:** ¡Registre su electrodoméstico nuevo a través de Internet, según su conveniencia!

[www.geappliances.com/service\\_and\\_support/register/](http://www.geappliances.com/service_and_support/register/)

Un registro puntual de su producto permitirá una mejor comunicación y un servicio más puntual de acuerdo con los términos de su garantía, en caso de surgir la necesidad. También puede enviar una carta en la tarjeta de inscripción pre-impresa que se incluye con el material embalado.

## Garantía de la Placa de Cocción Eléctrica de GE

### GEAppliances.com

Todo el servicio de garantía es provisto por nuestros Centros de Servicio de Fabricación, o un técnico autorizado de Servicio al Cliente (Customer Care®). Para programar una visita del servicio técnico a través de Internet, visítenos en [www.geappliances.com/service\\_and\\_support/](http://www.geappliances.com/service_and_support/), o llame al 800.GE.CARES (800.432.2737). Cuando llame para solicitar el servicio, tenga los números de serie y de modelo disponibles.

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

Durante el período de un año desde la fecha original de compra. GE le brindará cualquier parte de la placa de cocción que falle debido a un defecto en los materiales o la fabricación. Durante esta garantía limitada de un año, GE también proveerá, sin costo, todo el trabajo y el servicio en el hogar relacionado con el reemplazo de la parte que presente defectos.

### Qué no cubrirá GE:

- Viajes del técnico del servicio a su hogar para enseñarle sobre cómo usar el producto.
- Instalación, entrega o mantenimiento inadecuados.
- Fallas del producto en caso de abuso, mal uso, modificación o uso para propósitos diferentes al original o uso comercial.
- Reemplazo de fusibles de la casa o reinicio de disyuntores.
- Daños ocasionados sobre el producto por accidente, incendio, inundaciones o catástrofes naturales.
- Daños incidentales o consecuentes causados por posibles defectos sobre este producto.
- Daño causado después de la entrega.
- Producto no accesible para brindar el servicio requerido.
- Solicite el servicio técnico para reparar o reemplazar las lámparas, excepto las lámparas LED.

### EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS

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

Esta garantía se extiende al comprador original y a cualquier dueño subsiguiente de productos comprados para uso hogareño dentro de EE.UU. Si el producto está en un área donde no se encuentra disponible un Proveedor Autorizado del Servicio Técnico de GE, usted será responsable por el costo de un viaje o se podrá requerir que traiga el producto a una ubicación del Servicio Técnico de GE Autorizado para recibir el servicio. En Alaska, la garantía excluye el costo de envío o llamadas del servicio a su hogar.

Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños fortuitos o consecuentes. Esta garantía le da derechos legales específicos y es posible que tenga otros derechos legales que varían entre un estado y otro. Para conocer cuáles son sus derechos legales, consulte a la oficina de asuntos del consumidor local o estatal o al Fiscal de su estado.

Garante: General Electric Company. Louisville, KY 40225

**Garantías Extendidas:** Adquiera una garantía extendida de GE y aprenda sobre descuentos especiales que están disponibles mientras su garantía aún está vigente. La puede adquirir en cualquier momento a través de Internet en

[www.geappliances.com/service\\_and\\_support/shop-for-extended-service-plans.htm](http://www.geappliances.com/service_and_support/shop-for-extended-service-plans.htm)

o llamando al 800.626.2224 durante el horario comercial habitual. Los Servicios para el Consumidor Hogareño de GE aún estarán allí cuando su garantía caduque.

## ¿Desea realizar una consulta o necesita ayuda con su electrodoméstico?

¡Consulte el Sitio Web de Electrodomésticos de GE ([www.geappliances.com/service\\_and\\_support/](http://www.geappliances.com/service_and_support/)) durante las 24 horas, cualquier día del año! Para mayor conveniencia y un servicio más rápido, ahora puede descargar el Manual del Propietario, ordenar piezas o incluso programar el servicio técnico a través de Internet.

**Servicio Programado:** El servicio de reparación de expertos de GE está a sólo un paso de su puerta. Entre a Internet y programe su servicio en [www.geappliances.com/service\\_and\\_support/](http://www.geappliances.com/service_and_support/) o llame al 800.GE.CARES (800.432.2737) durante el horario de atención comercial.

**Piezas y Accesorios:** Aquellas personas calificadas para realizar el servicio técnico sobre sus propios electrodomésticos podrán solicitar el envío de piezas o accesorios directamente a sus hogares (se aceptan las tarjetas VISA; MasterCard y Discover). Ordene a través de Internet hoy, durante las 24 horas o en forma telefónica al 800.626.2002 durante el horario de atención comercial.

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

**Estudio de Diseño de la Vida Real:** GE apoya el concepto de Diseño Universal en productos, servicios y ambientes que pueden ser usados por personas de todas las edades, tamaños y capacidades. Reconocemos la necesidad de realizar diseños para una amplia gama de habilidades e incapacidades físicas y mentales. Para más detalles sobre las aplicaciones de Diseño Universal de GE, incluyendo ideas de diseño de cocinas para personas con incapacidades, visite nuestro sitio web hoy. Sobre casos de incapacidad auditiva, comuníquese al 800.TDD.GEAC (800.833.4322).

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

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

## Piezas

Para realizar una orden, visítenos a través de Internet en:

[www.GEApplianceParts.com](http://www.GEApplianceParts.com) (EE.UU.) o en [www.GEAppliances.ca](http://www.GEAppliances.ca) (Canadá)

o llame al **800.626.2002** (EE.UU.) **800.661.1616** (Canadá)

Las siguientes piezas están disponibles:

### Piezas

6" Elemento superficial de 1300W	WB30M0001
8" Elemento superficial de 2400W	WB30M0002
6" Cubeta de goteo	WB31T10010
8" Cubeta de goteo	WB31T10011

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

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

Para asegurar que no haya daños sobre el acabado del producto, la forma más segura de retirar el adhesivo de la cinta de embalaje en electrodomésticos nuevos es aplicando un detergente líquido hogareño para lavar platos. Aplique con una tela suave y deje que se seque.

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

# Unidades de superficie

## ⚠️ ADVERTENCIA

**RIESGO DE INCENDIO:** Nunca pierda de vista la placa de cocción cuando esté en las configuraciones medio o alto. Mantenga los ítems inflamables alejados de la misma. Apague todos los controles cuando finalice la cocción. Si no se siguen estas instrucciones se podrá producir incendios, lesiones graves o la muerte.

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

### Cómo operar

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

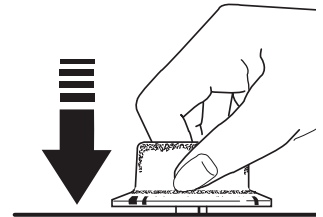
Tanto en apagado (OFF) como en alto (HI) el control chasquea al quedar en posición. Puede escuchar un sonido suave de un chasquido durante la cocción, que indica que el control mantiene el nivel de fuerza que se estableció.

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

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

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

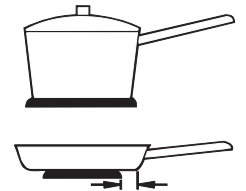
Asegúrese de girar la perilla de control en la posición de apagado (OFF) cuando termine de cocinar.



### Consejos para la batería de cocina para la superficie

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

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



No debe exceder una pulgada (25 mm).

### Cocción en una sartén tipo Wok

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

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

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



Use únicamente sartenes tipo Wok con el fondo plano.

### Sartenes para freír

Los alimentos a freír deben estar lo más secos posible. La escarcha de los alimentos congelados o la humedad en los

alimentos frescos puede hacer que la grasa caliente salpique por fuera de los lados de la olla.

### Consejos para Productos Enlatados en el Hogar

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

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

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

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

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



# Limpieza de la placa de cocción

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

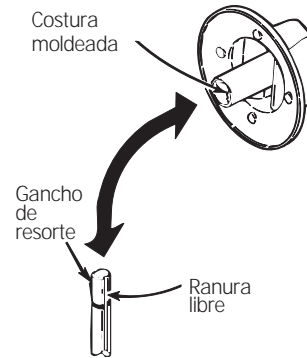
## Perillas de control

Las perillas de control pueden quitarse para limpiarse.

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

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

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



## Superficie de la estufa de levantar

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

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

### Para levantar la superficie de la estufa:

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

### Para limpiar la superficie de la estufa:

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

### Para bajar la superficie de la estufa:

1. Mientras sostiene la superficie de la estufa con una mano, cuidadosamente libere la varilla de apoyo y regrésela a su posición original.
2. Cuidadosamente baje la estufa.
3. Reemplace cualquier recipiente de goteo y las unidades de la superficie que haya retirado.
4. Reemplace las perillas de control.



Cerciórese de ajustar la varilla de soporte de la superficie en el labio frontal de la estufa.

## Superficies de acero inoxidable (en algunos modelos)

No use almohadillas de fibra metálica que rayen la superficie.

Para limpiar la superficie de acero inoxidable, utilice agua jabonosa templada o un limpiador o pulimento para acero inoxidable. Limpie siempre la superficie en la dirección del grano. Siga las instrucciones del producto limpiador para limpiar la superficie de acero inoxidable.

Para consultas relacionadas con la adquisición de un limpiador o pulimento para electrodomésticos de acero inoxidable, o para conocer la ubicación del distribuidor más cercano, llame a nuestro número gratuito:

Centro de piezas nacional  
1.800.626.2002  
GEAppliances.com

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

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

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

Si se derraman ácidos sobre la superficie mientras está

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

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

## Partes metálicas

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



# Limpieza de la placa de cocción

## Unidades de la superficie

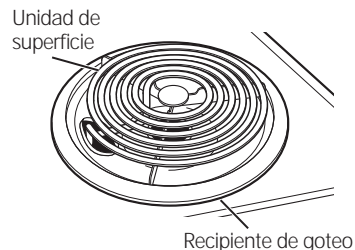
Para limpiar las unidades de la superficie, gire el control al nivel más alto por un minuto. Las resistencias quemarán cualquier suciedad.

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

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

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

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



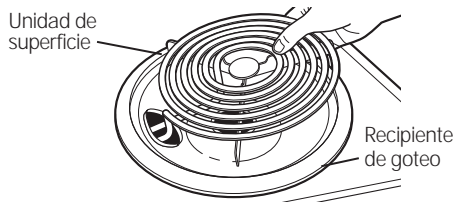
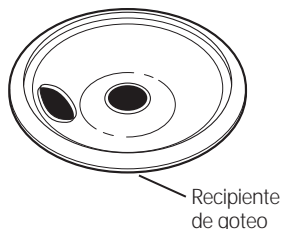
## Recipientes de goteo

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

### Para retirar una unidad de la superficie:

Asegúrese de que las unidades de superficie y las bandejas de goteo estén totalmente frías antes de tocarlas.

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



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

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

### Para limpiar las bandejas de goteo:

Limpie los recipientes de goteo a mano con agua tibia y jabonosa.

Para retirar los alimentos adheridos que se han quemado, remoje en agua caliente jabonosa por varias horas. Luego restriegue con una esponjilla plástica con jabón si es necesario.

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

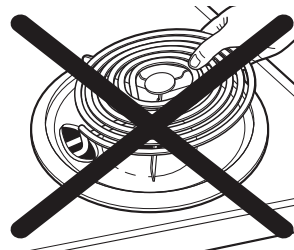
Los recipientes de goteo también se pueden limpiar en la lavadora de platos.

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

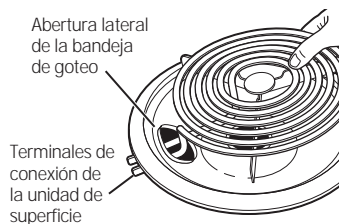
No cubra los recipientes de goteo con papel aluminio. Usar papel de aluminio muy cerca del receptáculo puede causar un corto, incendio o daño a la estufa.

### Para cambiar la unidad de superficie/la bandeja de goteo:

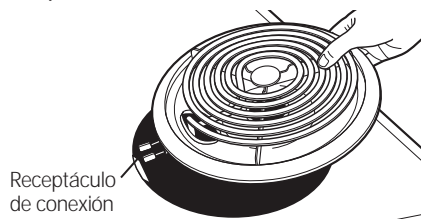
**IMPORTANTE:** no instale la unidad de superficie ni la bandeja de goteo en la cocina de forma independiente ya que la unidad de superficie podría no permanecer plana en la bandeja de goteo al conectarla.



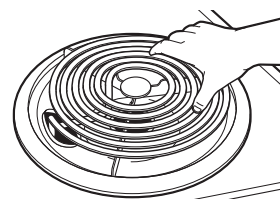
1. Coloque los terminales de conexión de la unidad de superficie a través de la abertura lateral de la bandeja de goteo.



2. Mantenga la unidad de superficie y la bandeja de goteo unidas y montadas y deslice los terminales de conexión hacia el receptáculo de conexión.



3. Presione las piezas hacia abajo para asegurarse que estén planas en la cocina.



# Instrucciones de Instalación

## Estufa Eléctrica

JP328

 "Si tiene alguna pregunta, llame al 800.GE.CARES o visite nuestro sitio Web en: [GEAppliances.com](http://GEAppliances.com)"

### ANTES DE EMPEZAR

Lea estas instrucciones completa y cuidadosamente.

- **IMPORTANTE** – Guarde estas instrucciones para el uso del inspector local.
- **IMPORTANTE** – Cumpla con todos los códigos y ordenanzas que apliquen.
- **Nota para el instalador** – Asegúrese de dejar estas instrucciones al consumidor.
- **Nota para el consumidor** – Guarde estas instrucciones para referencia futura.
- El mal funcionamiento del producto debido a una instalación incorrecta no está cubierto por la Garantía.
- **⚠️ ADVERTENCIA** – Este aparato debe descargarse a tierra correctamente.
- **ATENCIÓN INSTALADOR** – **TODAS LAS ESTUFAS DEBEN CONTAR CON CABLEADO (CABLEADO DIRECTO) A UNA CAJA DE EMPALMES APROBADA. ESTOS PRODUCTOS NO ACEPTAN ENCHUFES Y RECEPTÁCULOS.**
- Nivel de habilidad: la instalación de esta placa de cocción requiere la asistencia de un instalador o electricista calificado.
- La instalación correcta es responsabilidad del instalador, y el mal funcionamiento del producto debido a una instalación inadecuada NO está cubierto bajo la garantía.

### NECESITARÁ LOS SIGUIENTES MATERIALES



Caja de empalmes



Tuercas para cables

### TOOLS YOU WILL NEED



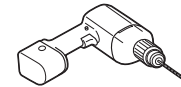
Lápiz



Sierra



Destornillador Phillips y Plano



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

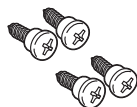


Regla o regla para nivelar



Gafas de seguridad

### PARTES INCLUIDAS



4 Tornillos (WB1X1137)

### PARA INSTALACIÓN EN MOSTRADOR DE LOZA

- Taladro eléctrico y broca de 5/32"
- Tornillos de mampostería de 4 3/16" x 1 1/4"

No instale esta estufa en un mostrador sólido no que puede aceptar tornillos, tal como granito o mármol.

# Instrucciones de Instalación

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

### PARA SU SEGURIDAD

- **⚠️ ADVERTENCIA** – Antes de empezar la instalación, mueva el interruptor a la posición de apagado en el panel de servicio y bloquee el suministro desconectando cualquier medio de suministro de energía para evitar que se pueda encender de forma accidental. Cuando no se puede bloquear la desconexión del servicio, pegue de forma segura al panel de servicio un letrero grande de advertencia, como una placa.
- Para eliminar el riesgo de quemaduras o incendio debido al contacto con los elementos de superficie calentados, debe evitarse el almacenaje en los gabinetes ubicados sobre los elementos de superficie. Si se cuenta con espacio en un gabinete, puede reducir el riesgo instalando una campana que se proyecte horizontalmente un mínimo de 5" más del fondo de los gabinetes. La instalación de gabinetes sobre la estufa no debe exceder 13" de profundidad.

### REQUERIMIENTOS ELÉCTRICOS

**⚠️ ADVERTENCIA** – Esta unidad debe contar con una adecuada conexión a tierra.

**⚠️ ADVERTENCIA** – Para prevenir una descarga eléctrica, quite el fusible o abra el interruptor de circuitos antes de comenzar la instalación.

Recomendamos que un electricista calificado conecte el cableado eléctrico y su cocina. Después de la instalación, solicite al electricista que le indique cómo desconectar la energía de la cocina.

El cableado conductor de la estufa está aprobado para conexiones únicamente con cables de cobre, y si cuenta con cableado de aluminio, debe usar conectores especiales aprobados por UL para unir cobre con aluminio.

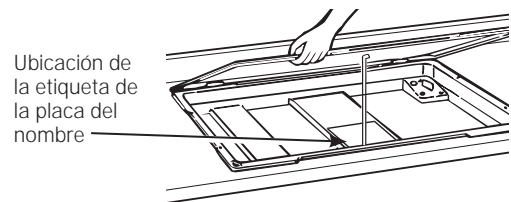
Debe usar un sistema eléctrico con conductor de dos cables y tres conductores 208/240 VCA, de 60 Hertz. No se requiere un cable blanco (neutral) para esta unidad. La estufa debe instalarse en un circuito que no exceda 125 VCA nominales de descarga a tierra.

### INSTRUCCIONES PARA DESCARGA A TIERRA:

El cable pelado de descarga a tierra en el conducto se conecta al armazón de la estufa. A partir del 1 de enero de 1996, el Código Nacional sobre Electricidad no permitirá la descarga a tierra a través de cables neutrales. Si se usa en una construcción nueva después del 1 de enero de 1996 o bien en una casa rodante, vehículo recreativo, o bien si los códigos locales no permiten la descarga a tierra a través de cables blancos neutrales, sujete el cable de descarga a tierra del aparato (verde o cobre) al conductor de descarga a tierra de la residencia (verde o cobre) de acuerdo con los códigos locales. Cuando conecte a un circuito derivado de 3 conductores, si lo permiten los códigos locales, conecte el cable del conector de descarga a tierra al circuito derivado neutral (de color gris o blanco).

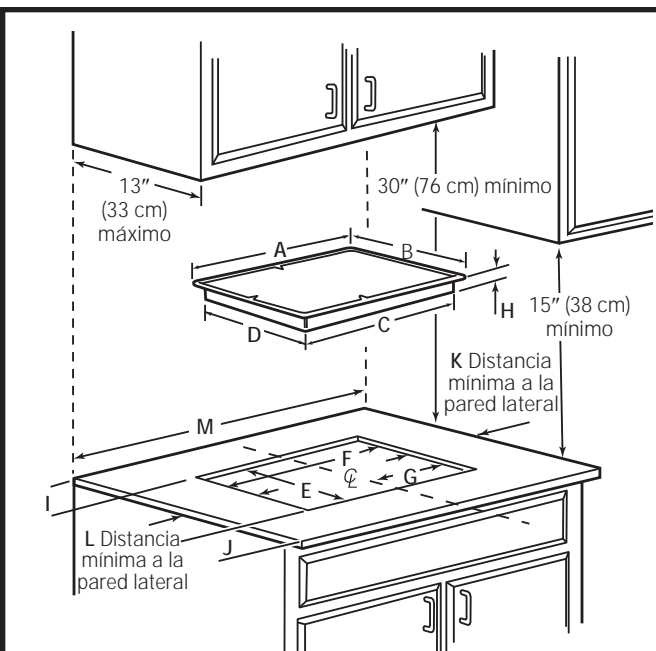
Consulte con la compañía local de servicios públicos los códigos eléctricos que aplican en su zona. No conectar la estufa según los códigos vigentes, puede acarrear una condición peligrosa. Si no hay códigos locales, la placa de conexión se debe conectar según los requisitos del Código Eléctrico Nacional, ANSI / NFPA No 70 – última edición, disponible a través de la Asociación Nacional de Protección contra Incendios (National Fire Protection Association).

Puede encontrarlos en una etiqueta de la placa del nombre bajo la parte superior de la cocina.



## LISTA DE VERIFICACIÓN PREVA A LA INSTALACIÓN

- A** Cuando se prepare para la abertura de la estufa, asegúrese que el interior del gabinete y la estufa no interfieran uno con el otro. (Consulte la sección de preparación de la abertura).
- B** QUITE LOS MATERIALES DE ENVÍO: No quitar los materiales de empaque puede provocar daños al electrodoméstico. Retire todas las piezas embaladas de la placa de cocción, incluyendo levantar la misma para confirmar que todo el embalaje sea retirado.
- C** Saque las instrucciones de instalación del paquete de material impreso y léalas cuidadosamente antes de comenzar.
- Asegúrese de colocar todo el material impreso, Manual de propietario, Instalaciones, etc., en un lugar seguro para referencia futura.



Dimensiones de la estufa y de los cortes.

## PREPARACIÓN DE LA ABERTURA

### DIMENSIONES Y ESPACIOS PARA EL PRODUCTO

No instale esta estufa en un mostrador sólido no que puede aceptar tornillos, tal como granito o mármol. Se debe tener espacio en el mostrador para la instalación de la estufa de mostrador. Para garantizar la exactitud, es mejor hacer una plantilla cuando corte la abertura en el mostrador. Consulte en la ilustración a continuación todas las dimensiones necesarias.

Al elegir una ubicación, tenga en cuenta los siguientes espacios:

- Espacio mínimo vertical de 30" (76 cm) desde la superficie de la estufa hasta la superficie superior más cercana.
- Si no puede mantenerse un espacio de 30" entre la superficie de cocción y los materiales superiores inflamables o gabinetes metálicos, se requiere un espacio mínimo de 24", así como que el lado inferior de los gabinetes encima de la estufa estén protegidos con no menos de 1/4" de cartón gris aislante cubierto con láminas metálicas de no menos de 0.0122" de grosor.

Modelo JP328	
A	30 1/4" 76,8 cm
B	21 1/4" 54,0 cm
C	28 3/8" 72,1 cm
D	19 3/8" 49,2 cm
E	19 1/2" 49,5 cm
F	28 1/2" 72,4 cm
G	14 1/4" 36,2 cm

Modelo JP328	
H	3" mín. 7,6 cm
I	1 3/4" mín. 4,4 cm
J	3 1/2" mín. 8,9 cm
K	Lea la nota más abajo
L	Lea la nota más abajo
M	33 1/4" mín. 84,5 cm

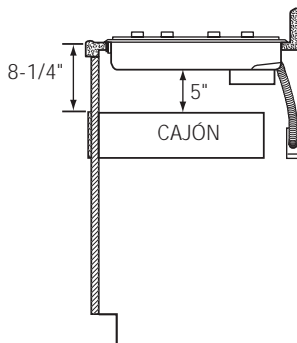
**NOTA:** Para K y L – esta placa de cocción fue aprobada para un espacio de 0" adyacente a superficies sobre la placa de cocción. Sin embargo, se recomienda dejar un espacio de menos de 6" en superficies con menos de 15" sobre la placa de cocción y del gabinete adyacente, a fin de reducir la exposición al vapor, salpicaduras de grasa, y calor.

# Instrucciones de Instalación

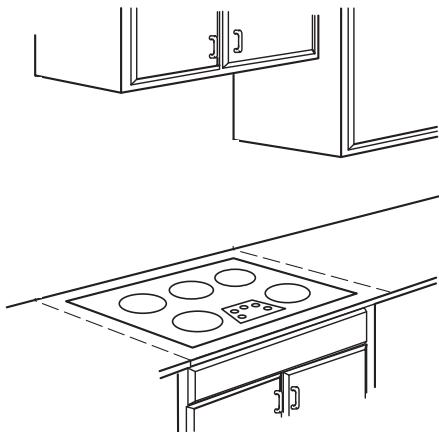
## PREPARACIÓN DE LA ABERTURA (Cont.)

### ESPACIOS LIBRES VERTICALES

Deje un espacio vertical de por lo menos 5" desde la parte inferior de la placa de cocción (o una profundidad mínima de 8-1/4" desde la mesada) hasta cualquier superficie combustible, tal como el cajón de un gabinete.

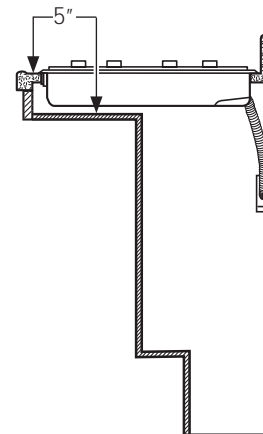


Asegúrese que las cubiertas de las paredes, el mostrador y los gabinetes alrededor de la estufa puedan soportar las temperaturas generadas por la estufa (hasta 200 °F).



Instalación Por Delante Únicamente De Acuerdo Con La Ley De Estadounidenses Con Incapacidades (ADA)

Con los modelos sin buzón, deje un espacio vertical de por lo menos 5" entre la mesada y la cubierta.

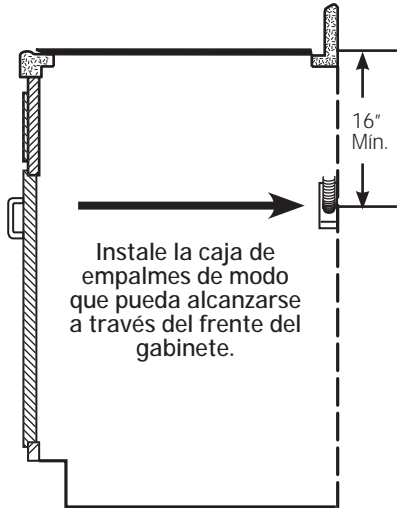


**NOTA:** la cubierta deberá estar hecha de material de madera. Además, se requiere un panel de acceso para el empalme, los soportes de los costados, y el servicio técnico.

## INSTALACIÓN DE LA ESTUFA

### INSTALACIÓN DE LA CAJA DE EMPALMES

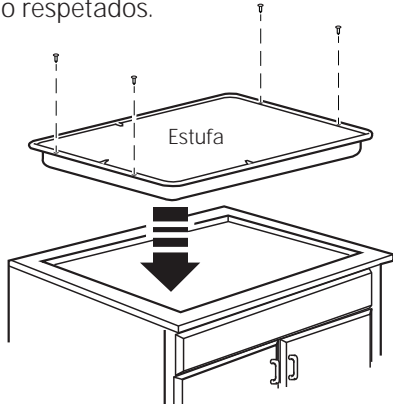
Instale una caja de empalmes aprobada en un lugar de fácil acceso a través del frente del gabinete en donde pueda colocarse la estufa. El conducto de la estufa tiene 4 pies de longitud.



**IMPORTANTE:** La caja de empalmes debe localizarse en donde el conducto esté lo suficientemente flojo para permitir que

### INSERTE LA ESTUFA EN EL ÁREA CORTADA

Inserte la estufa centrada en el área cortada. Asegúrese de que el borde frontal del mostrador esté paralelo con respecto a la estufa. Asegúrese de verificar al final que todos los espacios especificados hayan sido respetados.



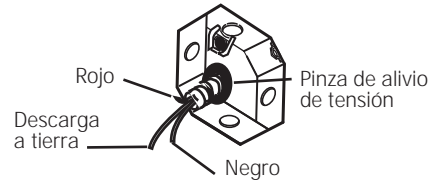
### ASEGURE LA ESTUFA

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

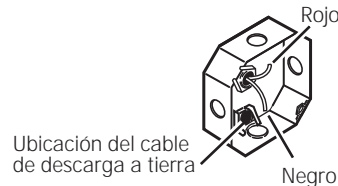
Asegure la tina de la estufa a un mostrador de loza con 4 tornillos de mampostería. Éstos se pueden comprar en cualquier ferretería.

## INSTALACIÓN — CONEXIONES ELÉCTRICAS

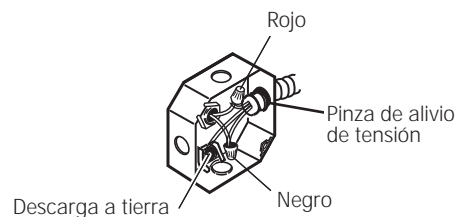
- A** Cuando realice las conexiones de cables, utilice toda la extensión del conducto incluido. El conducto no debe reducirse.
- B** Con la estufa colocada en su lugar, abra el frente de la puerta del gabinete.
- C** Inserte los cables del conducto a través de la abertura de la caja de empalmes. Asegure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



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



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



**IMPORTANTE:** Si la estufa se va a instalar en un mostrador sin salida (uno sin abertura del gabinete inferior), las conexiones del cableado deberán realizarse antes de colocar la estufa en el área cortada.

## Instrucciones de Instalación

---

### LISTA DE CONTROL FINAL DE LA INSTALACIÓN Y FUNCIONAMIENTO -

Realice estas acciones en el siguiente orden:

- 1 Retire todo el material de embalaje (película de protección, etiquetas, cinta, cartón).
- 2 Levante la placa de cocción y retire cualquier material de embalaje, y confirme que el cableado no esté cortado o en contacto con partes móviles.
- 3 Confirme que la placa de cocción esté conectada a tierra.
- 4 Retire todos los artículos de la parte superior de la superficie de la placa de cocción.
- 5 Confirme que el disyuntor esté cerrado (REINICIADO) o que los fusibles del circuito sean reemplazados.
- 6 Confirme que la corriente esté funcionando en la edificación.
- 7 Encienda cada una de las unidades de la superficie (una por vez) para confirmar que calienten - no toque la unidad de la superficie - y luego apague la unidad de la superficie. Si no se detecta calor, vuelva a controlar las conexiones del cableado de la placa de cocción. Si se requiere un cambio, vuelva a hacer una prueba. Si no se requieren cambios, solicite un control del cableado de la edificación para que las conexiones y el voltaje sean correctos.
- 8 Asegúrese de que todos los controles de la placa de cocción estén en la posición OFF (Apagado) antes de dejar la placa de cocción.





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

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

<b>Problema</b>	<b>Causa Posible</b>	<b>Qué Hacer</b>
<b>Las unidades de la superficie no funcionan</b>	<b>Las unidades de la superficie no están conectadas firmemente.</b>	Con los controles en la posición de apagado, revise para asegurarse de que la unidad de la superficie esté correctamente conectada completamente en el receptáculo.
	<b>Los controles de la unidad de la superficie están instalados incorrectamente.</b>	Revise que el control correcto esté instalado para la unidad de la superficie que está usando.
	<b>Los recipientes de goteo no están firmes en la superficie de la estufa.</b>	Con los controles en la posición de apagado, revise que el recipiente de goteo esté en su lugar y que la abertura en el recipiente quede alineada con el receptáculo.
	<b>Es posible que un fusible de su casa se haya saltado o el interruptor de circuitos se haya disparado.</b>	Reemplace el fusible o vuelva a reiniciar el interruptor de circuitos.
<b>Los elementos de superficie no se mantienen hirviendo o la cocción es lenta</b>	<b>Está empleando los utensilios inadecuados.</b>	Use cacerolas que sean absolutamente planas y que correspondan al diámetro del elemento de superficie seleccionado.
<b>Los elementos de superficie no funcionan</b>	<b>Un fusible en su casa podría haberse volado o el interruptor de circuito se aterrizó.</b>	Reemplace el fusible o reajuste el interruptor de circuitos.
	<b>Los controles de la estufa están colocados inapropiadamente.</b>	Inspeccione que el control correcto haya sido seleccionado para el elemento de superficie que usted seleccionó.
<b>La perilla de control no gira</b>	<b>Los controles de la estufa están mal ajustados.</b>	Cuando la perilla se encuentre en la posición apagado (OFF), deberá presionar antes de poder girarla. Cuando la perilla esté en otra posición, puede girarse sin necesidad de presionarla.