



Electronic Touch Control Cooktop

Safety Instructions 2-4

Operating Instructions

Cookware Tips 10, 11
Dual Surface Element 7
Features of Your Cooktop 5
Locking the Cooktop 9
Surface Elements 6-9
Tri-Ring Surface Element 7
Warming Zone
Surface Element 8

Care and Cleaning

Control Lock Pad 13
Glass Cooktop 13, 14
Packaging Tape 12

Troubleshooting Tips 15

Consumer Support

Consumer Support 20
Product Registration 17, 18
Warranty 19

Owner's Manual

PP945

PP975

**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!

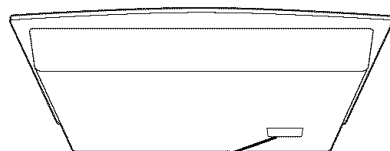
For your safety, the information in this manual must be followed to minimize the risk of fire or explosion, electric shock, or to prevent property damage, personal injury, or loss of life.



SAFETY PRECAUTIONS

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

- Use this appliance only for its intended use as described in this manual.
- 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 referred to a qualified technician.
- Before performing any service, disconnect the cooktop power supply at the household distribution panel by removing the fuse or switching off the circuit breaker.
- Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician in accordance with the provided installation instructions. This appliance must be supplied with the proper voltage and frequency, and connected to an individual, properly grounded branch circuit, protected by a circuit breaker or fuse acceptable for the indicated wattage on the name plate.



Name plate location

- Have the installer show you the location of the circuit breaker or fuse. Mark it for easy reference.
- Do not leave children alone—children should not be left alone or unattended in an area where an appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
- Teach children not to play with the controls or any other part of the cooktop.
- Do not allow anyone to climb, stand or hang on the cooktop.

CAUTION: Items of interest to children should not be stored in cabinets above a cooktop—children climbing on the cooktop to reach items could be seriously injured.

- Always keep combustible wall coverings, curtains or drapes a safe distance from your cooktop.
- Always keep dish towels, dishcloths, pot holders and other linens a safe distance away from your cooktop.
- Always keep wooden and plastic utensils and canned food a safe distance away from your cooktop. They may become hot and could cause burns.
- Never wear loose-fitting or hanging garments while using the appliance. Flammable material could be ignited if brought in contact with hot surface elements and may cause severe burns.
- Use only dry pot holders—moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let pot holders touch hot surface elements. Do not use a towel or other bulky cloth. Such cloths can catch fire on a hot surface element.
- For your safety, never use the appliance for warming or heating the room.
- When preparing flaming foods under the hood, turn the fan on.
- Do not let cooking grease or other flammable materials accumulate on the cooktop.
- Do not use water on grease fires. Never pick up a flaming pan. Turn the controls off. Smother a flaming pan on a surface element by covering the pan completely with a well-fitting lid, cookie sheet or flat tray. Use a multi-purpose dry chemical or foam-type extinguisher.

Flaming grease outside a pan can be put out by covering with baking soda or, if available, by using a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.



COOK MEAT AND POULTRY THOROUGHLY...

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



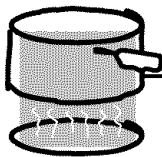
⚠ WARNING!

SAFETY PRECAUTIONS

- Do not touch glass ceramic surface elements while cooking. This surface may be hot enough to burn even though it may appear dark in color. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact the cooking surface. Note the hot indicator lights and allow sufficient time for cooling first.
- Hot surfaces may include both the cooktop and areas facing the cooktop.
- 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 any nearby surface elements.
- Always turn off the surface element control before removing the cookware.
- Use proper pan size—select cookware having flat bottoms large enough to cover the surface element heating element. The use of undersized cookware will expose a portion of the surface element to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of cookware to surface element will also improve efficiency.
- Never leave surface elements unattended at high heat settings. Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Only certain types of glass, glass/ceramic, earthenware or other glazed containers are suitable for cooktop cooking; others may break because of the sudden change in temperature.
- Keep an eye on foods being fried at high or medium-high heat settings.
- 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.
- Avoid placing any objects on or near the keypads in order to prevent accidental activation of the cooktop controls.
- Use little fat for effective shallow or deep-fat frying. Filling the pan too full of fat can cause spillovers when food is added.
- If a combination of oils or fats will be used in frying, stir together before heating, or as fats melt slowly.
- Always heat fat slowly, and watch as it heats.
- Use a deep-fat thermometer whenever possible to prevent overheating fat beyond the smoking point.
- Never try to move a pan of hot fat, especially a deep-fat fryer. Wait until the fat is cool.
- Do not store flammable materials near the cooktop.
- Keep the hood and grease filters clean to maintain good venting and to avoid grease fires.
- Do not store or use combustible materials, gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any appliance.
- Clean only parts listed in this Owner's Manual.
- Do not leave paper products, cooking utensils or food on the cooktop when not in use.
- Keep cooktop clean and free of accumulation of grease or spillovers which may ignite.
- Never heat unopened food containers. Pressure buildup may make container burst and cause injury.
- Never leave jars or cans of fat drippings on or near your cooktop.
- Never use your appliance for warming or heating the room.

IMPORTANT SAFETY INFORMATION. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

⚠ **WARNING!**



RADIANT SURFACE ELEMENTS

Use care when touching the cooktop. The glass surface of the cooktop will retain heat after the controls have been turned off.

- Avoid scratching the glass cooktop. The cooktop can be scratched with items such as sharp instruments, rings or other jewelry.
- Never use the glass cooktop surface as a cutting board.
- Do not place or store items on top of the glass cooktop surface when it is not in use.
- Be careful when placing spoons or other stirring utensils on glass cooktop surface when it is in use. They may become hot and could cause burns.
- Avoid heating an empty pan. Doing so may damage the cooktop and the pan.
- Do not allow water, other liquids or grease to remain on the cooktop.
- Do not operate the glass surface elements if the glass is broken. Spillovers or cleaning solution may penetrate a broken cooktop and create a risk of electrical shock. Contact a qualified technician immediately should your glass cooktop become broken.
- Spilled or burnt-on foods may cause accidental activation or deactivation of the keypad. Clean the keypad thoroughly, and controls will resume normal operation.
- To prevent accidental activation of the cooktop, do not place any objects on or near the keypad.
- Clean the cooktop with caution. Always lock the control panel using the control lock feature and wait until the entire glass surface is cool before attempting to clean

the cooktop. See the *How to Lock the Cooktop* section for details. If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot surface element, be careful to avoid steam burns. Some cleansers can produce noxious fumes if applied to a hot surface.

NOTE: We recommend that you avoid wiping any surface element areas until they have cooled and the indicator light has gone off. **Sugar spills are the exception to this.** Please see the *Cleaning the glass cooktop* section.

- To avoid possible damage to the cooking surface, do not apply the cleaning cream to the glass surface when it is hot.
- After cleaning, use a dry cloth or paper towel to remove all the cleaning cream residue.
- Read and follow all instructions and warnings on the cleaning cream labels.
- Large scratches or impacts to cooktops can lead to broken or shattered glass.
- Use care when touching the cooktop. The glass surface of the cooktop will retain heat after the controls have been turned **OFF**.
- Do not stand on the glass cooktop.



READ AND FOLLOW THIS SAFETY INFORMATION CAREFULLY.
SAVE THESE INSTRUCTIONS

Features of your cooktop.

ge.com

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

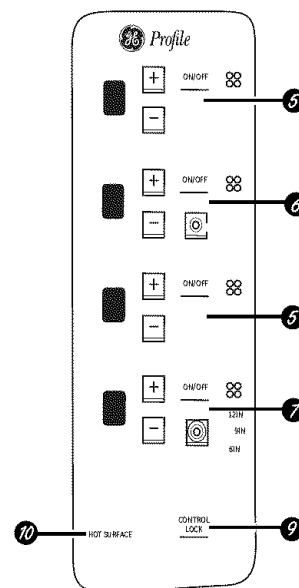
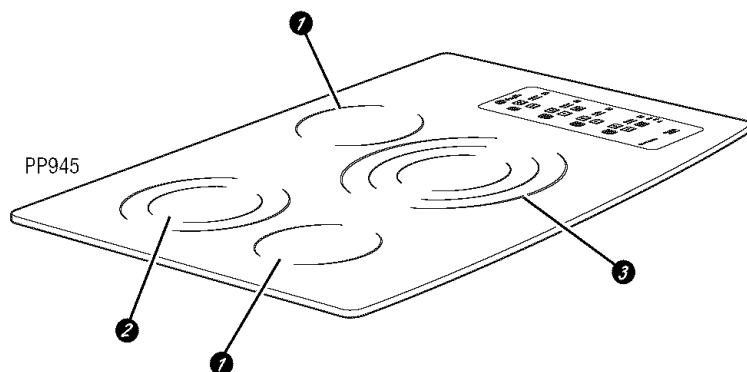
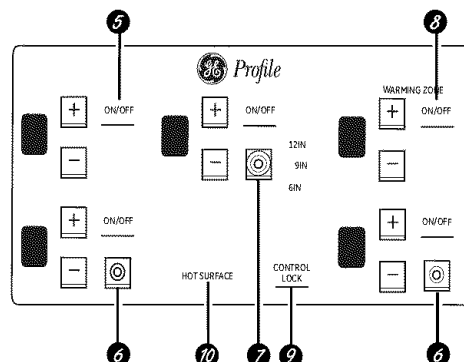
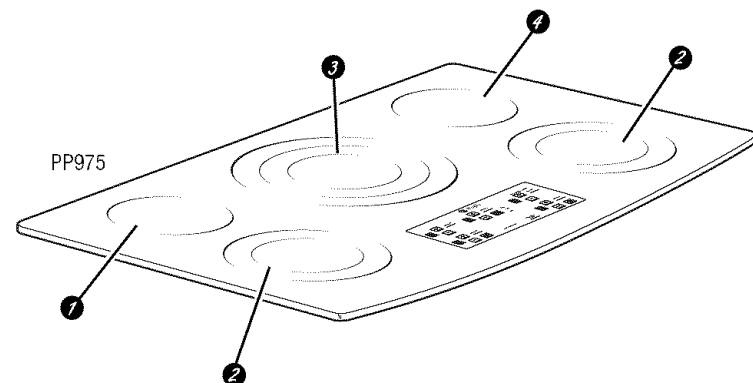
Safety Instructions

Operating Instructions

Care and Cleaning

Troubleshooting Tips

Consumer Support



Feature Index (Features and appearances may vary.)		Explained on page
1	Single Surface Element	7
2	Dual Surface Element	7
3	Tri-Ring Surface Element	7
4	Warming Zone Surface Element	8
5	Single Surface Element Control Pad	7
6	Dual Surface Element Control Pad	7
7	Tri-Ring Surface Element Control Pad	7
8	Warming Zone Element Control Pad	8
9	Control Lock Pad	9
10	Hot Surface Indicator Lights (one for each surface element)	7, 8

Using the surface elements.

Your new Profile Cooktop makes an eloquent statement of style, convenience, and kitchen planning flexibility. Whether you chose it for its purity of design, assiduous attention to detail, or for both of these reasons—you'll find that your Profile cooktop's superior blend of form and function will delight you for years to come.

The touch controls give you precise control of the surface elements. You can quickly switch between a steady low heat and full power or any setting in between. The information on the following pages will help you operate and maintain your cooktop properly.

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



Never cook directly on the glass. Always use cookware.



Always center the pan on the surface element you are using.



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

About the radiant surface elements...

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

Cooktop temperatures increase with the number of surface elements that are on. With 3 or 4 elements turned on, cooktop temperatures are high. Always use caution when touching it.

The indicator lights will come on next to the Dual and Tri-Ring burners when activated. Lights also activate for the Control Lock feature when it is turned on. The indicator lights will go off when the surface element or feature is turned off.

The appropriate **HOT SURFACE** indicator light will glow when its corresponding radiant element is turned on and will remain on until the surface has cooled to approximately 150°F.

NOTE:

Hot surface indicator light will:

- Come on when the surface element is turned on.
- Stay on even after the element is turned off.
- Glow brightly until the element has cooled below 150°F.

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

It is safe to place hot cookware (from the oven or surface) on the glass cooktop when the surface is cool. **Never place cookware on the control area.**

Even after the surface elements are turned off, the glass cooktop retains enough heat to continue cooking. To avoid overcooking, remove pans from the surface elements when the food is cooked. Avoid placing utensils that could become hot or plastics that could melt on the surface element until it has cooled completely.

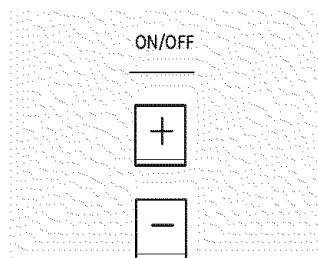
- Water stains (mineral deposits) are removable using the cleaning cream or full strength white vinegar.
- Use of window cleaner may leave an iridescent film on the cooktop. The cleaning cream will remove this discoloration.
- Don't store heavy items above the cooktop. If they drop onto the cooktop,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

Radiant Surface Elements

The controls for the radiant surface elements allow for 11 different heat settings: Low, 1–9 and High. The heating element may not visibly glow at low heat settings.

The surface heating element will cycle on and off to maintain your selected control setting.

Each radiant surface element has a temperature limiter which protects the glass cooktop from getting too hot.

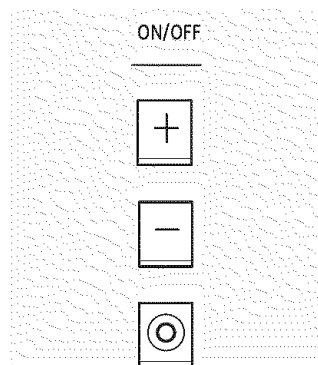


Single Surface Element

To turn on a single surface element:

- 1 Touch the **ON/OFF** pad, then touch the **(+/-)** pad.
- 2 Use the **(+/-)** pad to choose the desired power setting. The control will beep each time a pad is touched.

To turn off a single surface element, touch the **ON/OFF** pad again.



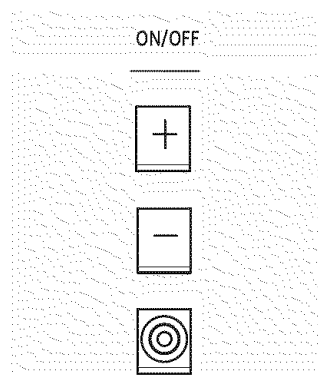
Dual Surface Element

To turn on the surface elements:

- 1 Touch the dual surface element **ON/OFF** pad, then touch the **(+/-)** pad.
- 2 Use the **(+/-)** pad to set the desired power setting.
- 3 Touch the  pad once to alternate between large and small settings.

When the indicator light next to the  pad is on, the large surface element is on. When it is off, the small surface element is on.

To turn the dual surface element off, touch the **ON/OFF** pad.



Tri-Ring Surface Element

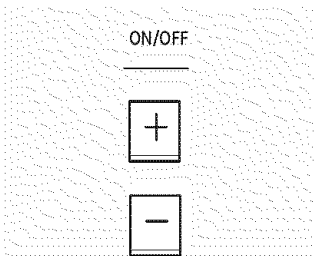
To turn on the surface elements:

- 1 Touch the Tri-Ring surface element **ON/OFF** pad, then touch the **(+/-)** pad.
- 2 Use the **(+/-)** pad to set the desired power setting.
- 3 Touch the  pad to alternate between 12 in., 9 in. and 6 in. settings.

When one of the three surface elements is on, the corresponding indicator light next to the  pad will be lit.

To turn the Tri-Ring surface element off, touch the **ON/OFF** pad.

Using the surface elements.



Warming Zone Surface Element *(on some models)*

To turn on the warming zone surface element:

- 1 Touch the warming zone **ON/OFF** pad, then touch the **(+)**/**(-)** pad.
- 2 Use the **(+)**/**(-)** pad to choose a setting of H (High) or L (Low).

To turn off the warming zone surface element, touch the **ON/OFF** pad.

Food Type	Control Setting	
Breads/Pastries	L	(LOW)
Sauces	L	(LOW)
Soups (cream)	L	(LOW)
Stews	L	(LOW)
Vegetables	L	(LOW)
Hot Beverages	H	(HIGH)
Soups (liquid)	H	(HIGH)

The chart above shows initial suggested settings only. The temperature, type and amount of food, and the time held will affect the quality of the food.

CAUTION: Do not warm food on the **WARMING ZONE** for more than two hours.

Do not use plastic wrap to cover food. Plastic may melt onto the surface and be very difficult to remove.

Use only cookware recommended for top-of-range cooking.

The **WARMING ZONE** will keep hot, cooked food at serving temperature. Always start with hot food. Do not use to heat cold food. **Placing uncooked or cold food on the warming zone could result in foodborne illness.**

For best results, all food on the **WARMING ZONE** should be covered with a lid or aluminum foil. When warming pastries or breads, the cover should be vented to allow moisture to escape.

Always use potholders or oven mitts when removing food from the **WARMING ZONE** as cookware and plates will be hot.

A hot surface indicator light will glow when the glass surface is hot and will remain on until the surface has cooled below 150°F.

Error During Operation

If an error occurs in the control operation, the cooktop operation will discontinue and the unit will shut down completely.

To correct:

- 1 Attempt to set the control to the desired cooking setting.
- 2 Allow the cooktop to cool completely.
- 3 After the cooktop cools, attempt to set the control to the desired cooking setting.

- 4 If the cooktop will not operate, turn off the cooktop power at the circuit breaker or fuse box for one minute.
- 5 After one minute, turn on the cooktop power at the breaker and again attempt to set the control to the desired cooking setting.
- 6 If the cooktop fails to operate, call for service.

CONTROL LOCK

How to Lock the Cooktop

IMPORTANT: As a convenience, you can lock the entire cooktop at any time when it is not in use or before cleaning. Locking the cooktop will prevent surface elements from being turned on accidentally.

To lock the cooktop:

Touch and hold the **CONTROL LOCK** pad for 3 seconds.

A three-beep signal will sound and the Control Lock light will turn on,

indicating that the cooktop is locked. If the cooktop is locked while the surface elements or timer are in use, they will automatically turn off.

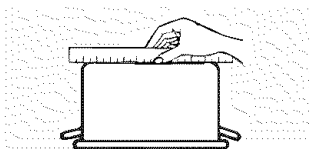
To unlock:

Touch and hold the **CONTROL LOCK** pad again for 3 seconds.

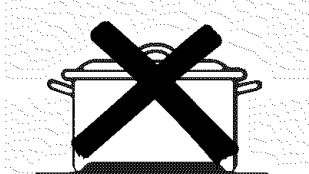
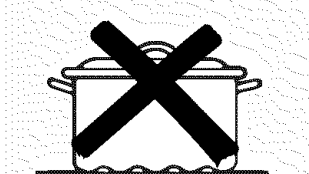
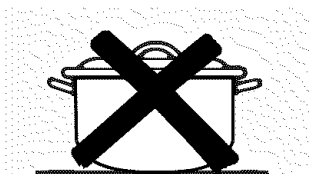
A three-beep signal will sound, and the Control Lock light will go out, indicating that the cooktop is unlocked.

Selecting types of cookware.

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



Check pans for flat bottoms by using a straight edge.



Pans with rounded, curved, ridged or warped bottoms are not recommended. Pan Detection/Sizing may not work properly with these types of pans.

Stainless Steel:

recommended

Aluminum:

heavyweight recommended

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

Copper:

recommended

Copper Bottoms:

usable, but not recommended

Pans with copper bottoms may leave residue appearing as scratches. Remove any residue immediately after use. Do not let a pot boil dry. Overheated metal can bond to the glass cooktop and leave a permanent stain if it is not removed immediately.

Porcelain Enamel-Covered Cast Iron:

recommended

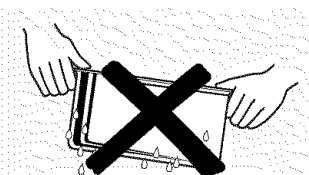
As long as the cookware is covered completely with porcelain enamel, this cookware is recommended. Caution is recommended for cast-iron cookware that is not completely covered with smooth porcelain enamel, since it may scratch the glass ceramic cooktop.

Glass-Ceramic/Stoneware:

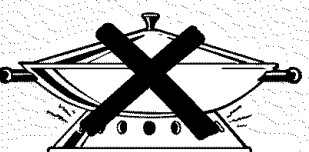
usable, but not recommended

Poor performance. May scratch the surface.

NOTE: Use pans that match the diameter of the surface element. Cooking performance will not be as good if the cookware is either smaller or larger than the surface element.



Do not place wet pans on the glass cooktop.



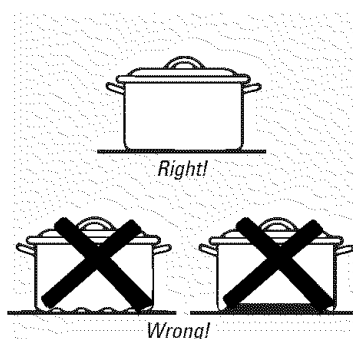
Do not use woks with support rings on the glass cooktop.



Use flat-bottomed woks on the glass cooktop.

For Best Results

- Place only dry pans on the surface elements. Do not place lids on the surface elements, particularly wet lids.
- Do not use woks that have support rings. This type of wok will not heat on glass surface elements.
- Use only a flat-bottomed wok, available from many popular cookware manufacturers. The bottom of the wok should have the same diameter as the surface element to insure proper contact.
- Some special cooking procedures require specific cookware such as pressure cookers, deep-fat fryers, etc. All cookware must have flat bottoms that match the size of the surface elements.



Note: Flat-bottomed canners are required for glass cooktops.

Observe the Following Points in Canning

When canning with water-bath or pressure canner, larger-diameter pots may be used. This is because boiling water temperatures (even under pressure) are not harmful to the cooktop surfaces surrounding the surface elements.

HOWEVER, DO NOT USE LARGE-DIAMETER CANNERS OR OTHER LARGE-DIAMETER POTS FOR FRYING OR BOILING FOODS OTHER THAN WATER. Most syrup or sauce mixtures—and all types of frying—cook at temperatures much higher than boiling water. Such temperatures could eventually harm the glass cooktop surfaces.

- 1** Be sure the canner fits over the center of the surface element. If your cooktop or its location does not allow the canner to be centered on the surface element, use smaller-diameter pots for good canning results.
- 2** Flat-bottomed canners must be used. Do not use canners with flanged or rippled bottoms (often found in enamelware) because they don't make enough contact with the surface elements and take a long time to boil water.
- 3** When canning, use recipes and procedures from reputable sources. Reliable recipes and procedures are available from the manufacturer of your canner; manufacturers of glass jars for canning, such as Ball and Kerr brand; and the United States Department of Agriculture Extension Service.
- 4** Remember that canning is a process that generates large amounts of steam. To avoid burns from steam or heat, be careful when canning.

NOTE: If your house has low voltage, canning may take longer than expected, even though directions have been carefully followed. The process time will be shortened by:

- (1) using a pressure canner; and
- (2) starting with **HOT** tap water for fastest heating of large quantities of water.

CAUTION:

- Safe canning requires that harmful microorganisms are destroyed and that the jars are sealed completely. When canning foods in a water-bath canner, a gentle but steady boil must be maintained for the required time. When canning foods in a pressure canner, the pressure must be maintained for the required time.
- After you have adjusted the controls, it is very important to make sure the prescribed boil or pressure levels are maintained for the required time.
- Since you must make sure to process the canning jars for the prescribed time, with no interruption in processing time, do not can on any cooktop surface element if your canner is not flat.

Safety Instructions
Operating Instructions
Care and Cleaning
Troubleshooting Tips
Consumer Support

Care and cleaning of the cooktop.

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

How to Remove 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.

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

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.



Cleaning the glass cooktop.

ge.com

Safety Instructions

Operating Instructions

Care and Cleaning

Troubleshooting Tips

Consumer Support

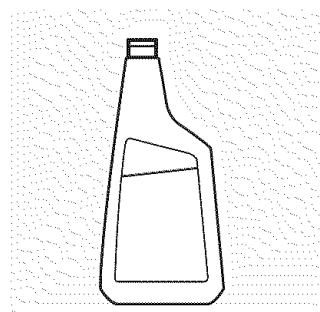
CONTROL LOCK

Control Lock Pad

As a convenience, you can lock the entire cooktop at any time when it is not in use or before cleaning.

Locking the cooktop will prevent surface elements from being turned on accidentally.

Begin by locking the cooktop; see the *How to Lock the Cooktop* section. Use the same cleaning methods as those described for the glass-ceramic top.



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

Normal Daily Use Cleaning

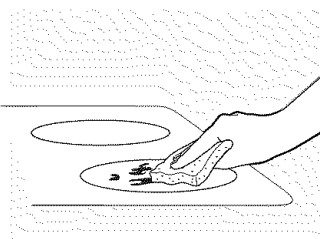
ONLY use ceramic cooktop cleaner on the glass cooktop. Other creams may not be as effective.

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

- 1 Before using the cooktop for the first time, clean it with ceramic cooktop cleaner. This helps protect the top and makes cleanup easier.
- 2 Daily use of ceramic cooktop cleaner will help keep the cooktop looking new.

- 3 Shake the cleaning cream well. Apply a few drops of ceramic cooktop cleaner directly to the cooktop.
- 4 Use a paper towel or cleaning pad for ceramic cooktops to clean the entire cooktop surface.
- 5 Use a dry cloth or paper towel to remove all cleaning residue. No need to rinse.

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



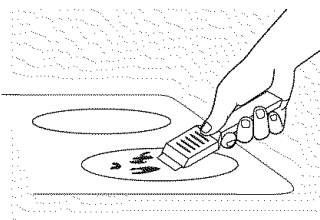
Use a cleaning pad for ceramic cooktops.

Burned-On Residue

WARNING: DAMAGE to your glass surface may occur if you use scrub pads other than the pad included with your cooktop.

- 1 Allow the cooktop to cool.
- 2 Spread a few drops of ceramic cooktop cleaner on the entire burned residue area.
- 3 Using the included cleaning pad for ceramic cooktops, rub the residue area, applying pressure as needed.

- 4 If any residue remains, repeat the steps listed above as needed.
- 5 For additional protection, after all residue has been removed, polish the entire surface with ceramic cooktop cleaner and a paper towel.



The ceramic cooktop scraper and all recommended supplies are available through our Parts Center. See instructions under "To Order Parts" section on next page.

NOTE: Do not use a dull or nicked blade.

Heavy, Burned-On Residue

- 1 Allow the cooktop to cool.
- 2 Use a single-edge razor blade scraper at approximately a 45° angle against the glass surface and scrape the soil. It will be necessary to apply pressure to the razor scraper in order to remove the residue.
- 3 After scraping with the razor scraper, spread a few drops of ceramic cooktop cleaner on the entire burned residue area. Use the

cleaning pad to remove any remaining residue.

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

Cleaning the glass cooktop.

Metal Marks and Scratches

- 1

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

These marks are removable using ceramic cooktop cleaner with a cleaning pad for ceramic cooktops.
- 2

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

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

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

Glass surface—potential for permanent damage.

Our testing shows that if you are cooking high sugar mixtures such as jelly or fudge and have a spillover, it can cause permanent damage to the glass surface unless the spillover is immediately removed.

Damage from Sugary Spills and Melted Plastic

- 1

Turn off all surface elements. Remove hot pans.
- 2

Wearing an oven mitt:

a. Use a single-edge razor blade scraper (ceramic cooktop scraper) to move the spill to a cool area on the cooktop.

b. Remove the spill with paper towels.
- 3

Any remaining spillover should be left until the surface of the cooktop has cooled.
- 4

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

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

To Order Parts

To order ceramic cooktop cleaner and the cooktop scraper, please call our toll-free number:

National Parts Center **800.626.2002**

Ceramic Cooktop Cleaner . . . # WX10X300

Ceramic Cooktop Scraper . . . # WX10X0302

Kit # WB64X5027
(Kit includes cream and cooktop scraper)

Cleaning Pads for Ceramic Cooktops # WX10X350

Before you call for service...

ge.com



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

Problem	Possible Causes	What To Do
Surface elements will not maintain a rolling boil or cooking is slow	Improper cookware being used.	Use pans which are absolutely flat and match the diameter of the surface element selected.
Surface elements do not work properly	Cooktop controls improperly set.	Check to see the correct control is set for the surface element you are using.
Scratches on cooktop glass surface	Incorrect cleaning methods being used. Cookware with rough bottoms being used or coarse particles (salt or sand) were between the cookware and the surface of the cooktop. Cookware has been slid across the cooktop surface.	- Use recommended cleaning procedures. See the <i>Cleaning the glass cooktop</i> section. - To avoid scratches, use the recommended cleaning procedures. Make sure bottoms of cookware are clean before use, and use cookware with smooth bottoms.
Areas of discoloration on the cooktop	Food spillovers not cleaned before next use. Hot surface on a model with a light-colored glass cooktop.	- See the <i>Cleaning the glass cooktop</i> section. - This is normal. The surface may appear discolored when it is hot. This is temporary and will disappear as the glass cools.
Plastic melted to the surface	Hot cooktop came into contact with plastic placed on the hot cooktop.	See the <i>Glass surface – potential for permanent damage</i> section in the <i>Cleaning the glass cooktop</i> section.
Pitting (or indentation) of the cooktop	Hot sugar mixture spilled on the cooktop.	Call a qualified technician for replacement.
Frequent cycling off and on of surface elements	Improper cookware being used.	Use only flat cookware to minimize cycling. See the <i>Radiant surface elements</i> section.
Unresponsive keypad	Keypad is dirty. A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	- Clean the keypad. - Replace the fuse or reset the circuit breaker.

Safety Instructions

Operating Instructions

Care and Cleaning

Troubleshooting Tips

Consumer Support

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

Notes.



GE Service Protection Plus™

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

Benefits Include:

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

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

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

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

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

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



Please place in envelope and mail to:

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

Dear Customer:
Thank you for purchasing our product and thank you for placing your confidence in us.
We are proud to have you as a customer!

1

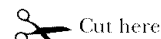
Complete and mail your Consumer Product Ownership Registration today. Have the peace of mind of knowing we can contact you in the unlikely event of a safety modification.

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

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

Serial Number

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



Serial Number

Mr. Ms. Mrs. Miss First
Name

Last
Name

Street
Address

Apt. #

E-mail Address*

City

State

Zip
CodeDate Placed
In Use
Month

Day

Year

Phone
Number

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

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

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

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



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

GE Electric Cooktop Warranty.



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

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

For The Period Of: GE Will Provide:

One Year

From the date of the original purchase

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

Five Years

From the date of the original purchase

A replacement glass cooktop if it should crack due to thermal shock, discolor, or if the pattern wears off.

A replacement radiant surface element if it should burn out.

During this **limited additional four-year warranty**, you will be responsible for any labor or in-home service.

What GE Will Not Cover:

- Service trips to your home to teach you how to use the product.
- Improper installation, delivery or maintenance.
- Failure of the product if it is abused, misused, or used for other than the intended purpose or used commercially.
- Damage to the glass cooktop caused by use of cleaners other than the recommended cleaning creams and pads.
- Damage to the glass cooktop caused by hardened spills of sugary materials or melted plastic that are not cleaned according to the directions in the Owner's Manual.
- Replacement of house fuses or resetting of circuit breakers.
- Damage to the product caused by accident, fire, floods or acts of God.
- Incidental or consequential damage caused by possible defects with this appliance.
- Damage caused after delivery.
- Product not accessible to provide required service.

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

Safety Instructions

Operating Instructions

Care and Cleaning

Troubleshooting Tips

Consumer Support

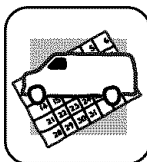
Consumer Support.



GE Appliances Website

ge.com

Have a question or need assistance with your appliance? Try the GE Appliances Website 24 hours a day, any day of the year! For greater convenience and faster service, you can now download Owner's Manuals, order parts or even schedule service on-line.



Schedule Service

ge.com

Expert GE repair service is only one step away from your door. Get on-line and schedule your service at your convenience 24 hours any day of the year! Or call 800.GE.CARES (800.432.2737) during normal business hours.



Real Life Design Studio

ge.com

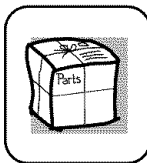
GE supports the Universal Design concept—products, services and environments that can be used by people of all ages, sizes and capabilities. We recognize the need to design for a wide range of physical and mental abilities and impairments. For details of GE's Universal Design applications, including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



Extended Warranties

ge.com

Purchase a GE extended warranty and learn about special discounts that are available while your warranty is still in effect. You can purchase it on-line anytime, or call 800.626.2224 during normal business hours. GE Consumer Home Services will still be there after your warranty expires.



Parts and Accessories

ge.com

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

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



Contact Us

ge.com

If you are not satisfied with the service you receive from GE, contact us on our Website with all the details including your phone number, or write to: General Manager, Customer Relations
GE Appliances, Appliance Park
Louisville, KY 40225



Register Your Appliance

ge.com

Register your new appliance on-line—at your convenience! Timely product registration will allow for enhanced communication and prompt service under the terms of your warranty, should the need arise. You may also mail in the preprinted registration card included in the packing material.



Control electrónico de contacto Estufa

**Instrucciones
de seguridad** 2-4

Instrucciones de operación

Bloqueo de la estufa 9
Características de su estufa ... 5
Consejos sobre los utensilios
de cocina 10, 11
Elemento de superficie
de zona de calentamiento 8
Elemento de superficie doble . 7
Elemento de superficie triple . 7
Elementos de superficie 6-9

Cuidado y limpieza

Cinta adhesiva de empaque .. 12
Superficie de vidrio 13, 14
Tecla de bloqueo de control . 13

***Consejos para la solución
de problemas*** 15

Soporte al consumidor

Garantía 19
Soporte al consumidor 20

**Manual del
propietario**

PP945

PP975

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

No. de modelo _____

No. de serie _____

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



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

Seguridad

Operación

Cuidado y limpieza

Solucionar problemas

Soporte al consumidor

⚠ ¡ADVERTENCIA!

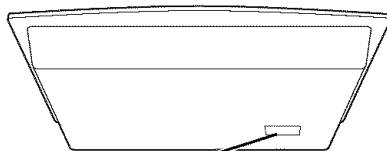
Por su seguridad, se debe seguir la información de este manual para reducir el riesgo de incendio o explosión, descarga eléctrica o para evitar daños a la propiedad, lesiones personales o la pérdida de la vida.



PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

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

- Use este electrodoméstico sólo para el uso descrito en este manual.
- No intente reparar o reemplazar alguna parte de su estufa a menos que se recomiende específicamente en este manual. Cualquier otro servicio se debe remitir a un técnico calificado.
- Antes de realizar cualquier servicio, desconecte la fuente de energía de la estufa en el tablero general de distribución retirando el fusible o apagando el interruptor de circuitos.
- Asegúrese de que un electricista calificado instale y conecte a tierra correctamente el electrodoméstico de acuerdo con las instrucciones de instalación suministradas. Este electrodoméstico debe contar con el voltaje y frecuencia adecuados, así como conectarse con un circuito derivado individual y descargado a tierra adecuadamente, protegido por un cortacircuitos o fusible aceptable para el voltaje indicado en el rótulo.
- Siempre mantenga el papel de colgadura o las cortinas de material combustible a una distancia prudente de la estufa.
- Siempre mantenga las toallas y paños para platos, guantes para ollas y otros artículos de tela a una distancia prudente de la estufa.
- Siempre mantenga los utensilios plásticos y de madera y los alimentos enlatados a una distancia prudente de la estufa. Podrían calentarse y provocar quemaduras.
- Nunca use ropa suelta o prendas que cuelguen mientras utiliza el electrodoméstico. El material inflamable se podría prender si entra en contacto con elementos calientes de la superficie y puede causar quemaduras severas.
- Use únicamente guantes para ollas que estén secos; los guantes húmedos en superficies calientes pueden causar quemaduras por el vapor. No deje que los guantes para ollas toquen los elementos calientes de la superficie. No use toallas u otros paños gruesos que puedan arder si entran en contacto con el elemento caliente de la superficie.
- Por su seguridad, nunca use este electrodoméstico para calentar el cuarto de la cocina.
- Si quema alimentos bajo la campana, encienda el ventilador.
- No deje acumular grasas u otros materiales inflamables en la superficie.
- No use agua para extinguir incendios de grasa. Nunca levante una olla en llamas. Apague los controles. Sofoque la olla en llamas en un elemento de la superficie cubriendo la olla completamente con una tapa que encaje bien, con una bandeja de galletas o plana. Use un extintor químico seco multiusos o de tipo espumoso.



Ubicación del rótulo

- Pida al instalador que le muestre la ubicación del interruptor de circuitos o fusible. Márquelo para una fácil referencia.
- No deje a los niños solos o sin supervisión en una zona donde un electrodoméstico está en uso. Nunca se debe permitir que alguien se siente o se pare en alguna parte del electrodoméstico.
- Enseñe a los niños a no jugar con los controles ni con ninguna otra parte de la estufa.
- No permita que nadie salte, se pare o se cuelgue de la estufa.

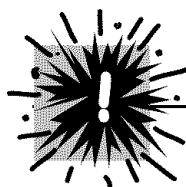
- **PRECAUCIÓN:** No se deben guardar en los gabinetes encima de la estufa artículos de interés para los niños ya que si se suben en la estufa para alcanzar dichos artículos pueden sufrir serias lesiones.

Se debe sofocar la grasa encendida por fuera de la olla cubriéndola con soda cáustica o si está disponible, usando un extintor químico seco multiusos o de tipo espumoso.



COCINE LA CARNE Y LAS AVES COMPLETAMENTE...

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



¡ADVERTENCIA!

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

- No toque los elementos de la superficie de vidrio/cerámica durante el cocción. Esta superficie puede estar tan caliente como para quemar aunque esté 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 la superficie de cocción. Nota las luces indicadoras de caliente y deje suficiente tiempo para que se enfríen primero. Las zonas potencialmente calientes son la superficie de la estufa y las áreas al frente.
- Para reducir la posibilidad de quemaduras, el encendido de materiales inflamables y los derrames, el mango de cualquier recipiente se debe girar hacia el centro de la estufa sin extenderse hacia ningún elemento cercano de la superficie.
- Apague siempre el control del elemento de la superficie antes de retirar el recipiente.
- Use sartenes de tamaño apropiado. Seleccione aquellas que tengan fondos planos suficiente para cubrir el elemento de calentamiento del elemento de la superficie. El uso de ollas o sartenes de menor tamaño expondrá una porción del elemento de la superficie al contacto directo y puede causar que la ropa se encienda. La relación correcta de la olla o sartén con respecto al elemento también mejorará la eficiencia.
- Nunca deje los elementos de la superficie sin atención en niveles de alta temperatura. Hervir en exceso causa humaredas y derramamientos de grasa que se pueden encender.
- Sólo ciertos tipos de vidrios, vidrio/cerámica, vajillas de barro u otros recipientes de vidrio son adecuados para cocinar en la superficie de la estufa; otros se podrían romper debido a un cambio brusco de temperatura.
- Vigile los alimentos mientras se fríen a niveles de temperatura altos o medios.
- Los alimentos a freír deben estar lo más secos posible. La escarcha de los alimentos congelados o la humedad en los alimentos frescos puede hacer que la grasa caliente salpique por fuera de los lados de la olla.
- No coloque objetos encima o cerca del teclado para evitar activar accidentalmente los controles de la estufa.
- Use poca grasa para freír incluso al sumergir los alimentos en la grasa. Llenar la olla con demasiada grasa puede resultar en derramamientos cuando se agregan los alimentos.
- Si se usa una combinación de aceites o grasas para freír, revuelva antes de calentar, o a medida que las grasas se mezclan lentamente.
- Siempre caliente la grasa lentamente y vigile mientras se calienta.
- Cuando sea posible, use un termómetro para grasa para evitar sobrecalentar la grasa.
- Nunca trate de mover una sartén con grasa caliente, especialmente una sartén profunda para freír. Espere hasta que la grasa esté fría.
- No almacene materiales inflamables cerca de la estufa.
- Mantenga los filtros de la campana y de la grasa limpios para mantener una buena ventilación y evitar que la grasa se encienda.
- No almacene o use materiales combustibles, gasolina u otros vapores y líquidos inflamables en la cercanía de éste o cualquier electrodoméstico.
- Limpie sólo las partes señaladas en este manual del propietario.
- No deje productos de papel, utensilios de cocina o alimentos en la estufa cuando no esté en uso.
- Mantenga la estufa limpia y libre de acumulación de grasa o derramamientos que se puedan encender.
- Nunca caliente recipientes de alimentos sin abrir, el aumento de presión podría causar que la lata explotara u otras lesiones.
- Nunca deje frascos o latas con restos de grasa sobre o cerca de la superficie de la estufa.
- Nunca use este electrodoméstico para calentar el cuarto de la cocina.

Seguridad

Operación

Cuidado y limpieza

Solucionar problemas

Soporte al consumidor

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

Seguridad

Operación

Cuidado y limpieza

Solucionar problemas

Soporte al consumidor

⚠ ¡ADVERTENCIA!



ELEMENTOS RADIANTES DE LA SUPERFICIE

Tenga cuidado al tocar la estufa. La superficie de vidrio de la estufa retendrá el calor después de que se hayan apagado los controles.

- Evite raspar la cubierta de vidrio de la estufa. La estufa puede rayarse con objetos tales como instrumentos puntiagudos, anillos u otros tipos de joyería y remaches en la ropa.
- Nunca use la superficie de vidrio de la estufa como una tabla para picar.
- No coloque o almacene objetos sobre la superficie de la cubierta de vidrio de la estufa cuando no esté en uso.
- Tenga cuidado al momento de colocar cucharas u otros utensilios para agitar sobre la cubierta de vidrio de la estufa mientras esté en uso. Podrían calentarse y provocar quemaduras.
- Evite calentar una cacerola vacía. Hacerlo podría dañar tanto a la estufa como la cacerola.
- No deje que agua, otros líquidos o grasa permanezcan sobre la estufa.
- No opere los elementos de superficie de vidrio si el vidrio está roto. Los derrames o la solución limpiadora pueden penetrar en una estufa rota y crear el riesgo de un shock eléctrico. Si la cubierta de vidrio de su estufa llegara a romperse, póngase en contacto con un técnico calificado de inmediato.
- Los alimentos derramados o quemados pueden activar o desactivar accidentalmente el teclado. Limpie el teclado completamente y los controles volverán a funcionar normalmente.
- Para evitar activar accidentalmente la estufa, no coloque objetos encima o cerca del teclado.
- Limpie la estufa con cuidado. Siempre bloquee el panel de control con la función de bloqueo de control y espere hasta que la superficie de vidrio se enfríe antes de limpiar la estufa. Consulte la sección *Cómo bloquear la estufa* para más información. Si usa una esponja o paño para limpiar los derrames en algún elemento de superficie caliente, tenga cuidado y evite las quemaduras por vapor. Algunos limpiadores pueden producir emisiones tóxicas si se les aplica sobre una superficie caliente.
- **NOTA:** Recomendamos que evite limpiar las áreas de los elementos de la superficie hasta que se hayan enfriado y la luz indicadora se haya apagado. **Los derrames de azúcar son la excepción a esta recomendación.** Consulte la sección *Limpieza de la cubierta de vidrio de la estufa*.
- Para evitar la posibilidad de dañar la superficie de la estufa, no aplique la crema limpiadora a la superficie de vidrio cuando esté caliente.
- Después de limpiar, use un paño seco o bien una toalla de papel para remover los residuos de crema limpiadora.
- Lea y siga todas las instrucciones y advertencias de las etiquetas de la crema limpiadora.
- Los rayones o impactos severos sobre las estufas con cubierta de vidrio podrían romper o astillar el vidrio.
- Tenga cuidado al tocar la estufa. La superficie de vidrio de la estufa retendrá el calor después de que los controles se hayan colocado en la posición **OFF**.
- No se pare sobre la estufa con cubierta de vidrio.



LEA Y SIGA ESTAS INSTRUCCIONES
DE SEGURIDAD CUIDADOSAMENTE.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Características de su estufa.

ge.com

A lo largo de este manual, las características y apariencia pueden variar con los de su modelo.

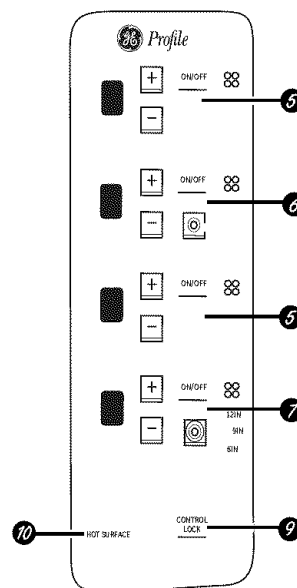
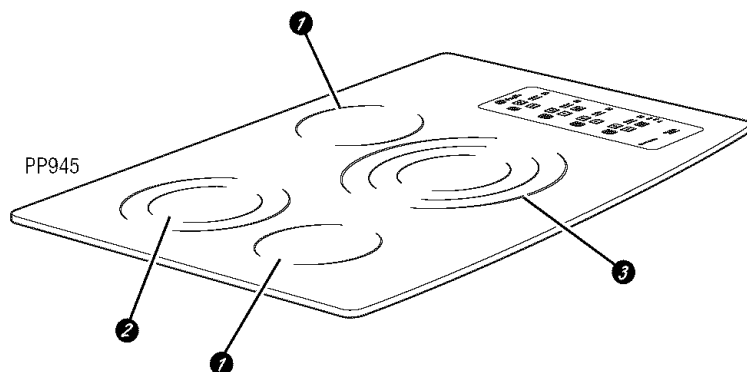
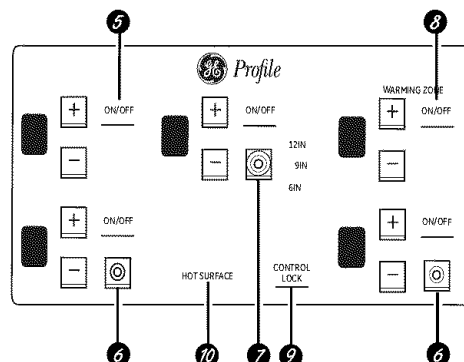
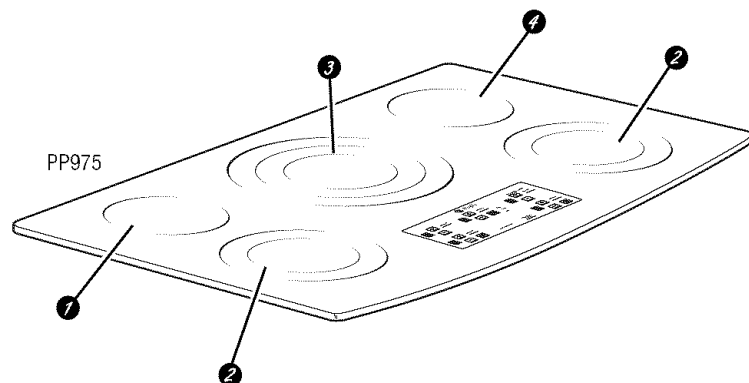
Seguridad

Operación

Cuidado y limpieza

Solucionar problemas

Soporte al consumidor



Índice de características (Las características y la apariencia puede variar.)		Se explica en la página
1	Elemento de superficie simple	7
2	Elemento de superficie doble	7
3	Elemento de superficie triple	7
4	Elemento de superficie de zona de calentamiento	8
5	Tecla de control del elemento de superficie simple	7
6	Tecla de control del elemento de superficie doble	7
7	Tecla de control del elemento de superficie triple	7
8	Tecla de control del elemento de superficie de zona de calentamiento	8
9	Tecla de bloque de control	9
10	Luces indicadoras de superficie caliente (una por cada elemento de superficie)	7, 8

Cómo usar los elementos de superficie.

Su nueva estufa Profile representa lo último en estilo, comodidad y flexibilidad al momento de planificar el espacio de su cocina. Ya sea que la haya elegido por la perfección de su diseño, el cuidado de los detalles o por ambas razones, usted descubrirá que la combinación superior de forma y funcionamiento de la estufa Profile lo deleitará durante los próximos años.

Los controles de contacto permiten un control exacto de los elementos de superficie. Puede alternar rápidamente entre calor bajo constante, máximo o alguna opción intermedia. La información que figura en las siguientes páginas lo ayudará a operar y a mantener su estufa de manera adecuada.

NOTA: A lo largo de este manual, las características y apariencia pueden variar con los de su modelo.

Seguridad

Operación

Cuidado y limpieza

Solucionar problemas

Soporte al consumidor



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



Siempre coloque la cacerola en el centro del elemento de superficie en la que está cocinando.



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

Acerca de los elementos de superficie radiantes...

La estufa radiante tiene elementos calentadores por debajo de una superficie suave de vidrio.

La temperatura de la estufa aumenta según la cantidad de elementos de superficie que estén encendidos. Si 3 ó 4 elementos están encendidos, la temperatura de la estufa será más alta. Tenga cuidado al tocar la cocina.

Las luces indicadoras se encenderán después de que se activen los quemadores dobles y triples. Las luces también se activan cuando la función de Control Lock (bloqueo de control) está encendida. Las luces indicadoras se apagarán cuando el elemento de superficie o la función se apaguen.

La luz indicadora de **SUPERFICIE CALIENTE** correspondiente se encenderá cuando el elemento radiante se encienda y permanecerá encendida hasta que la superficie se haya enfriado hasta llegar a los 150° F aproximadamente.

NOTA:

La luz indicadora de superficie caliente:

- Se encenderá cuando el elemento de superficie esté encendido.
- Permanecerá encendida incluso después de que el elemento se apaga.
- Brillará intensamente hasta que el elemento se enfríe a aproximadamente 150° F.

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

Es seguro colocar una pieza de cocina caliente del horno o de la superficie sobre la superficie de vidrio cuando la superficie está fría. **Nunca coloque un utensilio de cocina sobre el área de control.**

Aún después de que los elementos de superficie son apagados, la estufa de vidrio retiene suficiente calor para continuar cocinando. Para evitar cocinar excesivamente, remueva las cacerolas de los elementos de superficie cuando la comida se haya cocinado. Evite colocar utensilios que podrían sobrecalentarse o plásticos que podrían derretirse sobre el elemento de superficie hasta que se haya enfriado por completo.

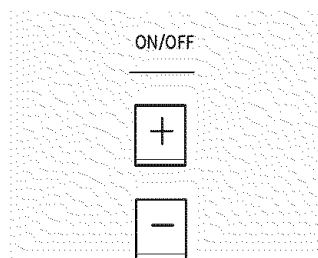
- Las manchas de agua (depósitos de minerales) se remueven usando una crema de limpieza o vinagre blanco puro.
- El uso de limpiador de ventanas podría dejar una película iridiscente sobre la estufa. La crema de limpieza removerá esta decoloración.
- No almacene artículos pesados sobre la estufa. Si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

Elementos de superficie radiantes

Los controles para los elementos de superficie radiantes permiten 11 niveles de temperatura diferentes: bajo, 1–9 y alto. Es posible que el elemento de calor no se perciba visualmente en niveles bajos de temperatura.

El elemento de superficie de calor tendrá ciclos de encendido y apagado para mantener el ajuste de control que usted seleccionó.

Cada elemento de superficie radiante tiene un límite de temperatura que evita que la cubierta de vidrio de la estufa se caliente demasiado.

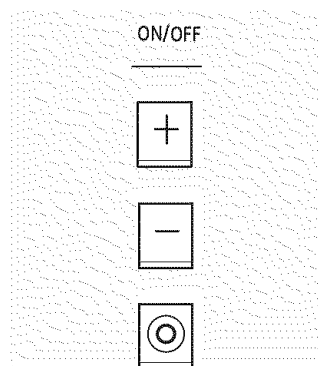


Elemento de superficie simple

Para encender un elemento de superficie simple:

- 1 Presione la tecla **ON/OFF**, y luego presione la tecla **(+)/(–)**.
- 2 Utilice la tecla **(+)/(–)** para establecer el ajuste de potencia deseado. El control emitirá un sonido cada vez que usted presione una tecla.

Para apagar un elemento de superficie simple, presione la tecla **ON/OFF** nuevamente.



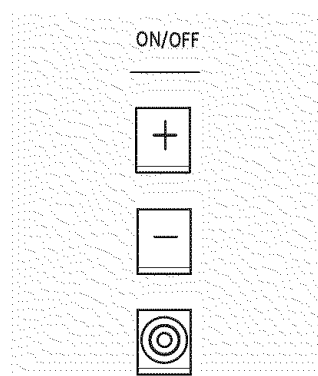
Elemento de superficie doble

Para encender los elementos de superficie:

- 1 Presione la tecla **ON/OFF** del elemento de superficie doble, y luego presione la tecla **(+)/(–)**.
- 2 Utilice la tecla **(+)/(–)** para establecer el ajuste de potencia deseado.
- 3 Presione la tecla  una vez para alternar entre los ajustes mayores y menores.

Cuando la luz indicadora que se encuentra al lado de la tecla  se enciende, el elemento de superficie mayor esté encendido. Cuando se apaga, el elemento de superficie menor esté encendido.

Para apagar el elemento de superficie doble, presione la tecla **ON/OFF**.



Elemento de superficie triple

Para encender los elementos de superficie:

- 1 Presione la tecla **ON/OFF** del elemento de superficie triple, y luego presione la tecla **(+)/(–)**.
- 2 Utilice la tecla **(+)/(–)** para establecer el ajuste de potencia deseado.
- 3 Presione la tecla  para alternar entre los ajustes de 12 pulgadas, 9 pulgadas y 6 pulgadas.

Cuando uno de los tres elementos de superficie esté encendido, se encenderá la luz indicadora correspondiente que se encuentra al lado de tecla .

Para apagar el elemento de superficie triple, presione la tecla **ON/OFF**.

Cómo usar los elementos de superficie.

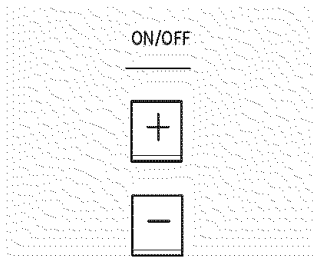
Seguridad

Operación

Cuidado y limpieza

Solucionar problemas

Soporte al consumidor



Elemento de superficie de zona de calentamiento (en algunos modelos)

Para encender el elemento de superficie de la zona de calentamiento:

- 1 Presione la tecla **ON/OFF** de la zona de calentamiento y luego presione la tecla **(+)**/**(-)**.
- 2 Utilice la tecla **(+)**/**(-)** para establecer un ajuste de H (alto) o L (bajo).

Para apagar el elemento de superficie de la zona de calentamiento, presione la tecla **ON/OFF**.

Tipo de alimento	Ajuste de control
Pan/Pastelería	L (LOW/BAJO)
Salsa	L (LOW/BAJO)
Sopa (crema)	L (LOW/BAJO)
Guiso	L (LOW/BAJO)
Vegetales	L (LOW/BAJO)
Bebidas calientes	H (HIGH/ALTO)
Sopa (líquida)	H (HIGH/ALTO)

El cuadro anterior muestra los ajustes iniciales recomendados únicamente. La temperatura, el tipo y la cantidad de alimentos y el tiempo de cocción afectarán la calidad del alimento.

PRECAUCIÓN: no caliente alimentos en la **ZONA DE CALENTAMIENTO** por más de dos horas.

No utilice envoltorio plástico para cubrir los alimentos. El plástico podría derretirse sobre la superficie de la estufa y es muy difícil removerlo.

Utilice únicamente utensilios de cocina recomendados para cocción a calor intenso.

La **ZONA DE CALENTAMIENTO** mantendrá los alimentos cocinados a una temperatura ideal para ser servidos. Siempre comience con los alimentos calientes. No utilice la estufa para calentar alimento fríos. **Colocar alimentos crudos o fríos en la zona de calentamiento puede provocar intoxicación alimentaria.**

Para obtener mejores resultados, cubra todos los alimentos que vaya a colocar en la **ZONA DE CALENTAMIENTO** con una tapa o papel de aluminio. Cuando caliente pastelería o panes, deje una salida de aire para permitir la salida de la humedad.

Siempre utilice agarraderas o manoplas cuando retire los alimentos de la **ZONA DE CALENTAMIENTO**, ya que los utensilios de cocina y los platos estarán calientes.

La luz indicadora de superficie caliente se encenderá cuando la superficie de vidrio se caliente y permanecerá encendida hasta que la superficie se enfríe hasta llegar a los 150° F.

Desperfecto durante el funcionamiento

Si ocurre algún desperfecto durante el funcionamiento del control, la estufa dejará de funcionar y la unidad se apagará por completo.

Para corregir el desperfecto:

- 1 Intente establecer el control en el ajuste de cocción deseado.
- 2 Deje enfriar la estufa por completo.
- 3 Una vez que la estufa se haya enfriado, intente establecer el control en el ajuste de cocción deseado.

- 4 Si la estufa no funciona, desconéctela desde el interruptor o la caja de fusibles durante un minuto.

- 5 Luego de un minuto, vuelva a encenderla desde el interruptor e intente nuevamente establecer el control en el ajuste de cocción deseado.

- 6 Si la estufa aún no funciona, comuníquese con el servicio técnico.

CONTROL LOCK

Cómo bloquear la estufa

IMPORTANTE: Para su comodidad, puede bloquear la estufa en cualquier momento cuando no está en uso o antes de limpiarla. Bloquear la estufa es una forma de prevenir que se enciendan accidentalmente los elementos de superficie.

Para bloquear la estufa:

Mantenga presionada la tecla **CONTROL LOCK (bloqueo de control)** durante 3 segundos.

Se emitirá el mismo sonido tres veces y la luz Control Lock se encenderá para indicar que la estufa ha sido bloqueada. Si la estufa se bloquea mientras los elementos de superficie o el temporizador están en uso, se apagarán automáticamente.

Para desbloquear la estufa:

Mantenga presionada la tecla **CONTROL LOCK (bloqueo de control)** durante 3 segundos.

Se emitirá el mismo sonido tres veces y la luz Control Lock se encenderá para indicar que la estufa ha sido desbloqueada.

Seguridad

Operación

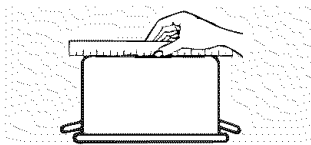
Cuidado y limpieza

Solucionar problemas

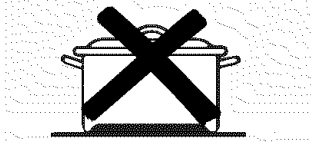
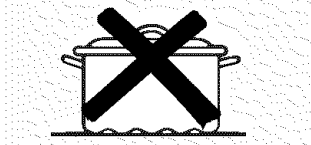
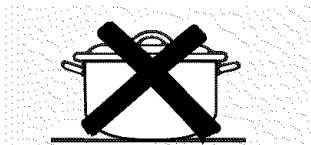
Soporte al consumidor

Cómo seleccionar los tipos de utensilios.

La información siguiente le ayudará a escoger piezas de cocina que le darán un mejor rendimiento sobre su estufa de vidrio.



Verifique que los fondos de las cacerolas estén planos usando una tablilla derecha.



No se recomienda el uso de cacerolas con fondos redondeados, curvados, con protuberancias o pandeados. La detección de cacerolas/identificación del tamaño puede no funcionar adecuadamente con este tipo de cacerolas.

Acero inoxidable:
recomendable

Aluminio:

Se recomienda el uso de aluminio pesado

Buena conductividad. Los residuos de aluminio a veces tienen la apariencia de raspones sobre la estufa, pero pueden eliminarse si se limpian de inmediato. Debido a su punto de fusión bajo, no debe usarse aluminio ligero.

Cobre:
recomendable

Fondos de cobre:

puede usarse, pero no se recomienda

Las cacerolas con fondos de cobre pueden dejar residuos con la apariencia de raspones. Elimine cualquier residuo inmediatamente después del uso. No deje que el líquido hirviendo en una cacerola se evapore. El metal sobrecalentado puede adherirse a la cubierta de vidrio de la estufa y dejar una mancha permanente si no se retira de inmediato.

Hierro fundido con porcelana esmaltada:
recomendable

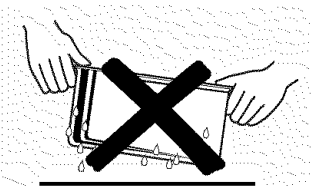
El uso de este tipo de utensilios es recomendable siempre que estén cubiertos por completo con porcelana esmaltada. Se recomienda tener cuidado con utensilios de hierro fundido que no estén cubiertos por completo con esmalte de porcelana, ya que podrían rayar la cubierta de vidrio de la estufa.

Vidrio-cerámica/cerámica de gres:

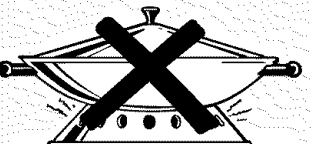
Puede usarse, pero no se recomienda

Bajo rendimiento. Podría raspar la superficie.

NOTA: Use cacerolas que correspondan con el diámetro del elemento de superficie. El desempeño de cocción no será bueno si los utensilios son más pequeños o más grandes que el elemento de superficie.



No coloque cacerolas mojadas sobre la cubierta de vidrio de la estufa.



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

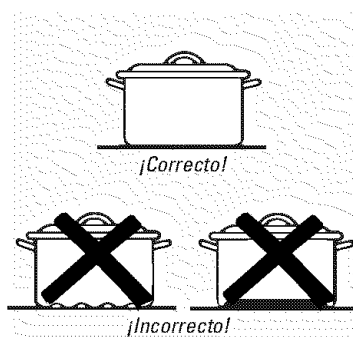


Use woks con fondo plano sobre la cubierta de vidrio de la estufa.

Para obtener mejores resultados

- Coloque únicamente cacerolas secas sobre los elementos de superficie. No coloque tapas sobre los elementos de superficie, en especial tapas mojadas.
- No use woks con anillos de soporte. Este tipo de wok no se calentará sobre elementos de superficie de vidrio.
- Use únicamente woks con fondo plano, que puede conseguir en distintos fabricantes de utensilios de cocina muy conocidos. El fondo del wok debe ser del mismo diámetro que el elemento de superficie para garantizar un contacto adecuado.

■ Algunos procedimientos especiales de cocción requieren utensilios específicos tales como estufas de presión, freidoras de aceite, etc. Todos los utensilios deben contar con fondos planos que tengan el mismo tamaño que los elementos de superficie.



Nota: Las enlatadoras con fondo plano son necesarias para las estufas con cubierta de vidrio.

Siga los siguientes puntos para la preparación de enlatados

Cuando enlate por medio de baño María o un elemento de presión, pueden usarse cacerolas de mayor diámetro. Esto es debido a que las temperaturas del agua hirviendo (incluso bajo presión) no dañan las superficies de la estufa alrededor de los elementos de superficie.

NO OBSTANTE, NO USE ENLATADORAS DE GRANDES DIÁMETROS U OTRAS CACEROLAS GRANDES PARA FREÍR O HERVIR ALIMENTOS QUE NO SEAN AGUA. La mayoría de las mezclas de jarabe o salsa (y todos los tipos de fritura) se cuecen a temperaturas más elevadas que la del agua hirviendo. Tales temperaturas podrían eventualmente dañar la superficie de la cubierta de vidrio de la estufa.

- 1 Asegúrese de que la enlatadora se ajuste al centro del elemento de superficie. Si su estufa o su ubicación no permiten centrar la enlatadora sobre el elemento de superficie, use cacerolas de menor diámetro para obtener mejores resultados de enlatado.
- 2 Deben emplearse enlatadoras de fondo plano. No use enlatadoras con fondos rebordeados u ondulados (con frecuencia en utensilios esmaltados), debido a que no tienen el contacto suficiente con los elementos de superficie y requiere más tiempo hervir el agua.
- 3 Cuando enlate, use recetas y procedimientos que provengan de fuentes confiables. Las recetas y procedimientos de fuentes confiables están disponibles a través del fabricante de su enlatadora; fabricantes de frascos de vidrio para enlatar, tales como la marca Ball and Kerr; y el Servicio de Extensión del Departamento de Agricultura de EE.UU.

- 4 Recuerde que el enlatado es un proceso que genera gran cantidad de vapor. Para evitar quemaduras debidas al vapor o calor, tenga cuidado al enlatar.

NOTA: Si su casa cuenta con un voltaje bajo, el enlatado puede tomar más tiempo del esperado, incluso si se han seguido las instrucciones cuidadosamente. El tiempo del proceso disminuirá si:

- (1) usa una enlatadora a presión, y
- (2) si comienza con agua del grifo CALIENTE para un calentado más rápido de cantidades mayores de agua.

PRECAUCIÓN:

- El enlatado seguro requiere la destrucción de microorganismos dañinos y que los frascos estén completamente sellados. Cuando enlate alimentos con una enlatadora de baño María, debe mantenerse un hervor ligero pero constante durante el tiempo requerido. Cuando enlate alimentos con una enlatadora a presión, debe mantenerse la presión durante el tiempo requerido.
- Una vez que haya ajustado los controles, es muy importante que se asegure que los niveles de hervor o presión prescritos se mantengan durante el tiempo requerido.
- Debido a que debe asegurarse de enlatar durante el tiempo prescrito, sin interrupción alguna durante el período del proceso, no enlate sobre ningún elemento de superficie de la estufa si su enlatadora no es plana.

Seguridad
Operación
Cuidado y limpieza
Solucionar problemas
Soporte al consumidor

Cuidado y limpieza de la estufa.

Asegúrese que la corriente eléctrica esté apagada y de que las superficies estén frías antes de limpiar cualquier parte de la estufa.

Cómo retirar la película protectora y la cinta adhesiva de empaque

Tome cuidadosamente una esquina de la película protectora y despéguela lentamente de la superficie del aparato. No use ningún objeto puntiagudo para retirar la película. Retire toda la película antes de usar el aparato por primera vez.

Para asegurarse de no dañar el acabado del producto, la manera más segura de retirar el adhesivo de la cinta de empaque sobre aparatos nuevos es la aplicación de un detergente doméstico líquido para lavar platos. Aplique con un paño suave y moje.

NOTA: Antes de usar la estufa, debe retirar el adhesivo de todas las partes. No puede retirarse si se quema.

Cómo limpiar la cubierta de vidrio de la estufa.

ge.com

Seguridad

Operación

Cuidado y limpieza

Solucionar problemas

Soporte al consumidor

CONTROL LOCK

Tecla de control lock (bloqueo de control)

Para su comodidad, puede bloquear la estufa en cualquier momento cuando no está en uso o antes de limpiarla.

Bloquear la estufa es una forma de prevenir que se enciendan accidentalmente los elementos de superficie.

Comience por bloquear la cocina; consulte la sección *Cómo bloquear la estufa*. Utilice los mismos métodos de limpieza descritos para la cubierta de vidrio y cerámica de la estufa.

Limpieza durante el uso diario normal

ÚNICAMENTE use limpiador de estufas de cerámica sobre la cubierta de vidrio. Otras cremas podrían no ser tan efectivas.

Para mantener y proteger la superficie de la cubierta de vidrio de la estufa, siga los siguientes pasos:

- 1 Antes de usar la estufa por primera vez, límpiela con limpiador de estufas de cerámica. Esto ayuda a proteger la parte superior y facilita la limpieza.
- 2 El uso diario del limpiador de estufas ayudará a mantener el aparato como nuevo.

- 3 Agite bien la crema limpiadora. Aplique unas cuantas gotas de limpiador de estufas de cerámica directamente en la estufa.
- 4 Use una toalla de papel o almohadilla limpiadora para estufas de cerámica para limpiar toda la superficie de la estufa.
- 5 Use un paño seco o una toalla de papel para remover los residuos del limpiador. No es necesario enjuagar.

NOTA: Es muy importante que NO caliente la estufa sino hasta que esté completamente limpia.

Residuos quemados

ADVERTENCIA: Puede DAÑAR la superficie de vidrio si usa un estropajo que no sea el incluido con la estufa.

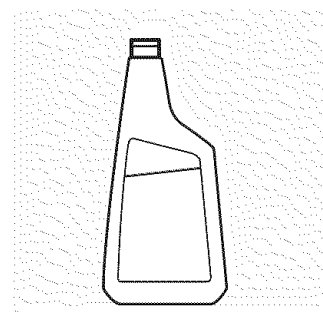
- 1 Deje enfriar la estufa.
- 2 Esparza unas cuantas gotas de limpiador para estufas de cerámica sobre toda el área con residuos quemados.
- 3 Frote el área con residuos quemados con la almohadilla de limpieza incluida, aplicando la presión necesaria.

- 4 Si queda algún residuo, repita los pasos arriba mencionados tantas veces como sea necesario.
- 5 Para protección adicional, una vez que haya removido todos los residuos, pula toda la superficie con limpiador para estufas de cerámica y una toalla de papel.

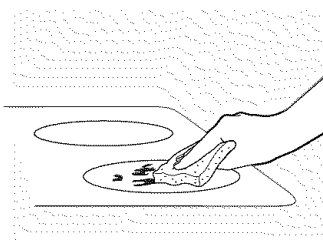
Residuos quemados difíciles de quitar

- 1 Deje enfriar la estufa.
- 2 Use un raspador con una sola cuchilla a un ángulo de aproximadamente 45° contra la superficie de vidrio y raspe la mancha. Será necesario que aplique presión al raspador para remover los residuos.

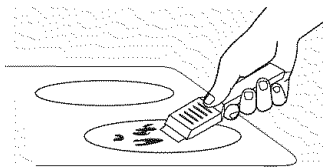
- 3 Después de raspar, esparza unas gotas de limpiador para estufas de cerámica sobre toda el área con residuos quemados. Use la almohadilla de limpieza para remover los residuos restantes.
- 4 Para protección adicional, una vez que haya removido todos los residuos, pula toda la superficie con limpiador para estufas de cerámica y una toalla de papel.



Limpie su estufa después de cada derrame. Use limpiador para estufas de cerámica.



Use una almohadilla limpiadora para estufas de cerámica.



El raspador para estufas de cerámica y todos los artículos recomendados están disponibles a través de nuestro Centro de piezas. Consulte las instrucciones en la sección "Para ordenar piezas" en la siguiente página.

NOTA: No use una cuchilla roma o mellada.

Cómo limpiar la cubierta de vidrio de la estufa.

Marcas metálicas y raspones

- 1

Tenga cuidado de no deslizar cacerolas y sartenes sobre su estufa. Dejará marcas de metal sobre la superficie de la misma.

Estas marcas son removibles con limpiador para estufas de cerámica y una almohadilla para limpiar estufas de cerámica.
- 2

Si deja secar el líquido hirviendo en cacerolas con una capa delgada de aluminio o cobre, dicha capa podría dejar una decoloración negra sobre la estufa.

Debe eliminar dicha coloración de inmediato antes de calentar otra vez; de lo contrario la decoloración podría ser permanente.

ADVERTENCIA: Verifique cuidadosamente el fondo de las cacerolas para comprobar si podrían rayar la estufa.

Superficie de vidrio—potencial para daño permanente.

Nuestras pruebas demuestran que si está cocinando mezclas con un alto contenido de azúcar tales como gelatina o caramelo fundido y éstas se derraman sobre la estufa, podrían causar daños permanentes a la superficie de vidrio a menos que el derrame se limpie de inmediato.

Daños causados por derrames con azúcar y plástico fundido

- 1

Apague todos los elementos de superficie. Retire las cacerolas calientes.
- 2

Con un guante para horno:

 - Use un raspador de una sola cuchilla (raspador para estufas de cerámica) para mover el derrame a un área fría sobre la estufa.
 - Retire el derrame con toallas de papel.
- 3

Cualquier derrame restante debe dejarse ahí hasta que la superficie de la estufa se haya enfriado.
- 4

No use los elementos de superficie otra vez sino hasta que haya limpiado todos los residuos.

NOTA: Si la superficie ya presenta hendiduras o agujeros, deberá reemplazar el vidrio de la estufa. En este caso, será necesario un servicio de reparación.

Para ordenar piezas

Para ordenar limpiador para estufas de cerámica y el raspador para estufas, llame a nuestro número sin costo:

Centro de piezas nacional 800.626.2002

Limpiador para estufas de cerámica# WX10X300

Raspador para estufas de cerámica# WX10X0302

Equipo# WB64X5027
(El equipo incluye la crema y el raspador para estufas)

Almohadillas limpiadoras para estufas de cerámica . . .# WX10X350

Antes de llamar para solicitar servicio...

ge.com



Ideas sobre la identificación y solución de problemas
¡Ahorre tiempo y dinero! Revise esta tabla primero y es posible
que no necesite llamarnos en busca de servicio.

Problema	Causas posibles	Qué hacer
Los elementos de superficie no se mantienen hirviendo o la cocción es lenta	Está empleando los utensilios inadecuados.	Use cacerolas que sean absolutamente planas y que correspondan al diámetro del elemento de superficie seleccionado.
Los elementos de superficie no funcionan apropiadamente	Los controles de la estufa están colocados inapropiadamente.	Inspeccione que el control correcto haya sido seleccionado para el elemento de superficie que usted seleccionó.
Rasguños sobre la superficie de vidrio de la estufa	Métodos de limpieza incorrectos siendo usados.	Use los procedimientos de limpieza recomendados. Consulte la sección <i>Cómo limpiar la cubierta de vidrio de la estufa</i>.
	Utensilios con fondos rugosos están siendo usados o hubo partículas gruesas (sal o arena) entre los utensilios y la superficie de la estufa. Se han deslizado utensilios sobre la superficie de la estufa.	Para evitar los rasguños, use los procedimientos de limpieza recomendados. Asegúrese de que los fondos de los utensilios estén limpios antes de usarlos. Use utensilios con fondos lisos.
Áreas de decoloración en la estufa	No se limpiaron los derrames de alimentos antes del siguiente uso.	Consulte la sección <i>Cómo limpiar la cubierta de vidrio de la estufa</i>.
	Superficie caliente en un modelo con cubierta de vidrio de color claro.	Esto es normal. La superficie podría parecer decolorada cuando está caliente. Esto es temporal y desaparecerán conforme el vidrio se enfría.
Plástico fundido sobre la superficie	La estufa caliente entró en contacto con plástico colocado sobre ésta.	Consulte la sección <i>Superficie de vidrio—potencial de daño permanente</i> en la sección <i>Cómo limpiar la cubierta de vidrio de la estufa</i>.
Agujeros (o hendiduras) en la superficie de la estufa	Derrame de una mezcla azucarada caliente sobre la estufa.	Llame a un técnico calificado para que realice un reemplazo.
Ciclos frecuentes de encendido y apagado de los elementos de superficie	Está empleando los utensilios inadecuados.	Para minimizar los ciclos, use únicamente utensilios planos. Consulte la sección <i>Elementos de superficie radiantes</i>.
El teclado no funciona	El teclado está sucio.	Limpie el teclado.
	Un fusible en su casa podría haberse volado o el interruptor de circuito se aterrizó.	Reemplace el fusible o reajuste el interruptor de circuitos.

Seguridad

Operación

Cuidado y limpieza

Solucionar problemas

Soporte al consumidor

Notas.

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



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

Notas.

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



Garantía de GE para su estufa eléctrica.



Todos los servicios de garantía los proporcionan nuestros Centros de Reparación de Fábrica o nuestros técnicos Customer Care® autorizados. Para concertar una cita de reparación, en línea, 24 horas al día, visítenos en ge.com, o llame al 800.GE.CARES (800.432.2737). Cuando llame para solicitar servicio, por favor tenga a mano el número de serie y el número de modelo.

Pegue aquí su recibo.
Se requiere facilitar prueba de la fecha de compra original para obtener un servicio bajo la garantía.

Por el período de: GE reemplazará:

Un año
A partir de la fecha de compra original

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

Cinco años
A partir de la fecha de compra original

Una cubierta de vidrio de la estufa de reemplazo si es que: la ruptura se debe a un golpe térmico, la decoloración, o si el molde se desgasta.
Un elemento de superficie radiante si se quema.
Durante esta **garantía limitada adicional de cuatro años**, usted será responsable de cualquier mano de obra y servicio interno.

Lo que no está cubierto por GE:

- Viajes de servicio a su hogar para enseñarle cómo usar el producto.
- Instalación, entrega o mantenimiento incorrectos.
- Fallas del producto si hay abuso, mal uso, o uso para otros propósitos que los propuestos, o uso para fines comerciales.
- Daño a la estufa de vidrio causado por el uso de limpiadores diferentes a las cremas y almohadillas recomendadas.
- Daño a la estufa de vidrio causado por derrames endurecidos de materiales azucarados o por plástico derretido que no sean limpiados conforme a las direcciones en el Manual del propietario.
- Reemplazo de fusibles de su hogar o reajuste de interruptores de circuito.
- Daño al producto causado por accidente, fuego, inundaciones o actos de Dios.
- Daño incidental o consecuencial causado por posibles defectos con el aparato.
- Daños causados después de la entrega.
- Producto no accesible para facilitar el servicio requerido.

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS—Su único y exclusivo derecho es la reparación del producto, tal y como se indica en esta Garantía limitada. Cualquier garantía implícita, incluyendo las garantías implícitas de comerciabilidad o adecuación para un fin determinado, están limitadas a un año o el período de tiempo más breve permitido por la ley.

Esta garantía se extiende al comprador original y cualquier comprador posterior de productos comprados para uso residencial dentro des Estados Unidos. Si el producto está situado en un área que no dispone de servicio por parte de un proveedor de servicio autorizado de GE, podría tener que hacerse cargo de los costes de envío o bien podría solicitársele que lleve el producto a una centro de servicio de GE autorizado para realizar la reparación. En Alaska, la garantía excluye el costo de envío o las visitas de servicio a su casa.

Algunos estados no permiten la exclusión o las limitaciones de daños incidentales o consecuenciales. Esta garantía da derechos legales específicos, y usted podría tener otros derechos que variarán de estado a estado. Para saber cuáles son sus derechos legales, consulte a la oficina de asuntos del consumidor local o la oficina del Procurador (Attorney General) en su localidad.

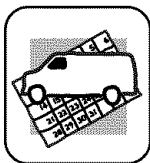
Soporte al consumidor.



Página Web de GE Appliances

ge.com

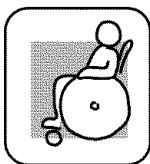
¿Tiene alguna pregunta sobre su electrodoméstico? ¡Pruebe la página Web de GE Appliances 24 horas al día, cualquier día del año! Para mayor conveniencia y servicio más rápido, ya puede descargar los Manuales de los Propietarios, pedir piezas o incluso hacer una cita en línea para que vengan a realizar una reparación.



Solicite una reparación

ge.com

El servicio de expertos GE está a tan sólo un paso de su puerta. ¡Entre en línea y solicite su reparación cuando le venga bien 24 horas al día cualquier día del año! O llame al 800.GE.CARES (800.432.2737) durante horas normales de oficina.



Real Life Design Studio (Estudio de diseño para la vida real)

ge.com

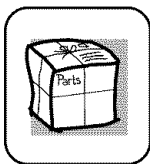
GE apoya el concepto de Diseño Universal—productos, servicios y ambientes que pueden usar gente de todas las edades, tamaños y capacidades. Reconocemos la necesidad de diseñar para una gran gama de habilidades y dificultades físicas y mentales. Para más detalles sobre las aplicaciones de GE Diseño Universal, incluyendo ideas de diseño para la cocina para personas con discapacidades, mire nuestra página Web hoy mismo. Para personas con dificultades auditivas, favor de llamar al 800.TDD.GEAC (800.833.4322).



Garantías ampliadas

ge.com

Compre una garantía ampliada y obtenga detalles sobre descuentos especiales disponibles mientras su garantía está aún activa. Puede comprarla en línea en cualquier momento, o llamar al (800.626.2224) durante horas normales de oficina. GE Consumer Home Services estará aún ahí cuando su garantía termine.



Piezas y accesorios

ge.com

Aquellos individuos con la calificación necesaria para reparar sus propios electrodomésticos pueden pedir que se les manden las piezas o accesorios directamente a sus hogares (aceptamos las tarjetas VISA, MasterCard y Discover). Haga su pedido en línea hoy, 24 horas cada día o llamar por teléfono al 800.626.2002 durante horas normales de oficina.

Las instrucciones descritas en este manual cubren los procedimientos a seguir por cualquier usuario. Cualquier otra reparación debería, por regla general, referirse a personal calificado autorizado. Debe ejercerse precaución ya que las reparaciones incorrectas pueden causar condiciones de funcionamiento inseguras.



Póngase en contacto con nosotros

ge.com

Si no está satisfecho con el servicio que recibe de GE, póngase en contacto con nosotros en nuestra página Web indicando todos los detalles así como su número de teléfono o escribanos a:

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



Registre su electrodoméstico

ge.com

¡Registre su nuevo electrodoméstico en línea—cuando usted prefiera! El registrar su producto a tiempo le proporcionará, si surgiera la necesidad, una mejor comunicación y un servicio más rápido bajo los términos de su garantía. También puede enviar su tarjeta de registro pre-impresa que se incluye en el material de embalaje.