



## **PARRILLA ELECTRICA**

### **Manual de uso, cuidado e instalación**

Para preguntas acerca de características, operación, desempeño, accesorios y servicio, llame:

**01-800-8-300-400**

O visite nuestra página en

**[www.whirlpool.com.mx](http://www.whirlpool.com.mx)**

ÍNDICE ..... 2

#### **Modelos:**

**W5CE3024**

**G7CE3034**

**G7CE3055**

**G9CE3065**

**G9CE3074**

**G7CE3635**

**G7CE3655**

**G9CE3675**

#### **IMPORTANTE:**

**LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.  
PARA USO RESIDENCIAL SOLAMENTE.**

Este manual contiene información útil, léalo detenidamente antes de poner a funcionar su aparato.

Instalador: Deje el instructivo con la unidad.

Propietario: Mantenga este instructivo para futuras

**W10435092 Rev. A**

---

## Índice

<b>SEGURIDAD DE LA PARRILLA</b>	<b>3</b>
<b>INSTRUCCIONES DE INSTALACION</b>	<b>4</b>
Herramientas y partes	4
Requisitos de ubicación	4
Requisitos eléctricos	5
<b>INSTRUCCIONES DE INSTALACION</b>	<b>6</b>
Preparar la cubierta para la instalación	6
Instalación de la cubierta	6
Haga las conexiones electricas	8
Sujete la parrilla a la cubierta	10
Termine la instalación	10
<b>PARTES Y FUNCIONALIDADES – CONTROLES TACTILES</b>	<b>11</b>
<b>CONTROLES DE PARRILLA - CONTROLES TACTILES</b>	<b>12</b>
Resistencia de circuito Dual/Triple	13
Apagar/bloquear todo	14
Mantener caliente	14
<b>PARTES Y FUNCIONALIDADES – PERILLAS DE CONTROL</b>	<b>15</b>
<b>CONTROLES DE PARRILLA - PERILLAS DE CONTROL</b>	<b>16</b>
Resistencia de circuito Dual/Triple	16
Resistencia de puente	17
Resistencia de zona de calentamiento	18
Función ACCUSIMMER®	18
<b>USO DE LA CUBIERTA</b>	<b>19</b>
Vidrio cerámico	19
Recipientes y Vasijas	19
<b>CUIDADO DE LA PARRILLA</b>	<b>20</b>
Limpieza General	20
<b>SOLUCION DE PROBLEMAS</b>	<b>21</b>
Accesorios	23
Diagramas Eléctricos	24
<b>SERVICIO</b>	<b>26</b>
<b>GARANTIA</b>	<b>27</b>

# SEGURIDAD DE LA PARRILLA

## Tu Seguridad y la seguridad de los demás son muy importantes.

Hemos proporcionado muchos mensajes de seguridad en esta Guía de Apoyo en el electrodoméstico. Siempre lea y obedezca todos los mensajes de seguridad.



Éste es el símbolo de alerta para seguridad.

Este símbolo es una alerta que lo previene de daños o incluso muerte a usted y a los demás.

Todos los mensajes de seguridad estarán seguidos del símbolo de alerta de seguridad y además de la palabra “PELIGRO” o “ADVERTENCIA”. Estas palabras significan:



**Usted puede sufrir heridas o incluso la muerte si no sigue las instrucciones inmediatamente.**

**Usted puede sufrir heridas o incluso la muerte si no sigue las instrucciones.**

Todos los mensajes de seguridad, dirán los posibles riesgos, como reducir la posibilidad de sufrir heridas y le mencionaran que es lo que puede suceder si las instrucciones no son seguidas correctamente.

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

**ADVERTENCIA:** Para reducir el riesgo de incendio, choque eléctrico, lesiones a personas o daños al utilizar el horno, siga las precauciones básicas, incluyendo las siguientes:

- **PRECAUCION:** No almacenar artículos de interés para los niños en los gabinetes sobre la cubierta – Si algún niño escala por la cubierta para alcanzar dichos artículos podría resultar seriamente dañado.
- Instalación Apropriada – Asegúrese que la parrilla se encuentra instalada apropiadamente y aterrizada por un técnico calificado.
- Nunca utilice su parrilla para calentar la habitación.
- No deje a los niños solos – Los niños no deben quedarse solos o sin atención en el área donde se encuentra la parrilla en uso. No debe permitírseles sentarse o pararse en alguna parte de la cubierta.
- Utilice ropa apropiada – No deben utilizarse prendas holgadas o colgantes, mientras utilice la parrilla.
- Servicio por parte del Usuario – No repare o reemplace ninguna parte de la parrilla, a menos que sea recomendado específicamente en el manual. Todos los demás servicios deben ser atendidos por un técnico calificado.
- Almacenaje en la parrilla – No deben almacenarse materiales inflamables cerca de la cubierta de calentamiento.
- No utilice agua en incendios provocados por grasa – Apague el fuego o la flama, o bien utilice un químico o espuma extintora.
- Utilice Solamente trapos o guantes secos para lo caliente – Trapos o guantes húmedos o mojados en superficies calientes, puede resultar en quemaduras por el vapor que se genera. No deje que el trapo o guante toque la resistencia que se encuentra en ese momento caliente. No utilice toallas o telas abultadas.
- NO TOQUE LAS SUPERFICIES O AREAS CERCA DE LA UNIDAD – Las superficies de calentamiento podría estar caliente aún cuando se encuentra en un color oscuro. Las áreas cerca de las superficies de cocimiento se vuelven tan calientes que pueden causar quemaduras. Durante y después del uso, no toque o permita que la ropa u otros materiales inflamables hagan contacto con las superficies de cocimiento, sino hasta que hayan tenido suficiente tiempo para enfriarse. Entre esas áreas están la parrilla y las superficies de cocimiento de la parrilla.
- Utilizar el tamaño de recipiente adecuado – Esta parrilla está equipada con una o más unidades de calentamiento de diferentes tamaños. Seleccione utensilios de cocina y sartenes que tengan fondo plano lo suficientemente grandes para cubrir la resistencia de la superficie de cocimiento. El usar utensilios de menor tamaño dejará expuesta una porción de la resistencia al contacto directo y puede resultar en que alguna prenda se incendie. La relación adecuada del recipiente y el quemador también mejorará la eficiencia.
- Nunca dejar las superficies de cocimiento desatendidas cuando estén encendidas en alguna opción de calor alta – El hervor causa vapores y salpicaduras de grasa que pueden iniciar incendios.
- Recipientes y vasijas de vidrio – Solamente ciertos tipos de cristal, vidrio/cerámico, cerámica, barro y otros utensilios de vidrio son apropiados para usarse en la cubierta sin romperse debido al repentino cambio de temperatura.
- Las agarraderas de los utensilios deben voltearse hacia dentro y no extenderse sobre la superficie de cocimiento adyacente – Para reducir el riesgo de quemaduras, ignición de materiales inflamables y salpicaduras debido a contacto no intencional con el utensilio, la agarradera del utensilio debe estar posicionada de manera que este girada hacia dentro y no se extienda sobre la superficie de cocimiento adyacente.
- No cocinar sobre la cubierta si está rota – Si la cubierta está rota, las soluciones limpiadoras y las salpicaduras pueden penetrar y crear un riesgo de choque eléctrico. Contactar a un técnico calificado.
- Limpiar la cubierta con precaución – Si está utilizando una esponja húmeda o trapo húmedo para limpiar las salpicaduras en una superficie caliente de cocimiento, evite las quemaduras con vapor. Algunos limpiadores pueden producir vapores nocivos si son aplicados a superficies calientes.

### Para unidades con campana de ventilación

- Limpiar la campana de ventilación frecuentemente – No permitir que la gras se acumule en la campana o en el filtro.
- Cuando este flameando alimentos bajo la campana, encender el ventilador.

### Para unidades con resistencias de bobina

- Asegurarse de que los sartenes reflectores o los tazones para derrames estén en su lugar – La ausencia de estos sartenes o tazones durante el cocimiento puede comprometer la integridad de los componentes eléctricos.
- Cubierta protectora – No utilizar papel de aluminio para recubrir los tazones de escurrimientos, excepto si se sugiere en el manual. La instalación inapropiada de este recubrimiento puede resultar en el riesgo de choque eléctrico o incendio.

No empapar las resistencias de calentamiento removibles – Las resistencias nunca deben ser sumergidas en agua

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

# INSTRUCCIONES DE INSTALACION

## Herramientas y Partes

Junte las herramientas y las partes necesarias antes de comenzar la instalación. Lea y siga las instrucciones provistas con cualquiera de las herramientas aquí listadas.

### Herramientas necesarias

- Cinta de medir
- Desarmador de Tuercas de 6.35mm (1/4")
- Marcador o lápiz
- Pinzas
- Desarmador plano

### Partes proporcionadas

- Rollo de hule espuma
- Sujetador de soporte (2)
- Tornillos de sujeción de 6,4 cm (2 1/2") (2)

### Partes necesarias

- Conector aprobado por CSA o listado UL para diámetro conduit de 1.3cm (1/2")
- Conectores de cable listados UL

Revise las normas locales. Revise que existan suministros eléctricos. Vea la sección "Requisitos Eléctricos". Se recomienda que todas las conexiones eléctricas se realicen por parte de un electricista calificado.

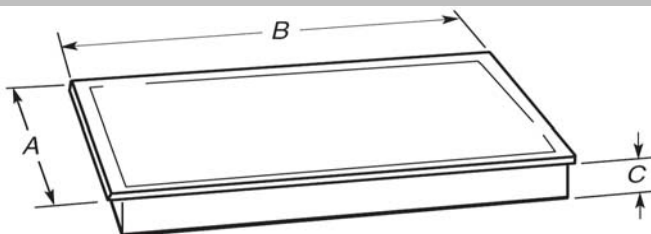
## Requisitos de Ubicación

**IMPORTANTE:** Observe todas las normas y los ordenamientos gubernamentales. Cuando instale la parrilla, utilice las dimensiones mínimas proporcionadas.

- Para eliminar el riesgo de quemaduras o incendio por transferencia de calor sobre la parrilla, los gabinetes de cocina sobre la superficie superior de la parrilla. Si se instala un gabinete sobre la parrilla, el riesgo se puede reducir al instalar una campana extractora que proteja horizontalmente un mínimo de 12,7 cm (5") más allá de la base de los gabinetes.
- La parrilla deberá ser la especificada para instalarse ya sea sola o con un horno de empotrar debajo de la cubierta. Busque la etiqueta de instalación de la caja de quemadores de la parrilla. Si no la encuentra, contacte a su distribuidor autorizado para confirmar que su parrilla está aprobada para la instalación de su tipo.
- La parrilla debe ser instalada al nivel de la cubierta.
- Los hornos aprobados para este tipo de instalación tendrán una etiqueta localizada en su parte superior. Si usted no encuentra esta etiqueta, contacte a su distribuidor autorizado para confirmar si el horno es apropiado para su instalación. Refiérase a las instrucciones de instalación, de uso y de espacios que proporciona el fabricante para una instalación adecuada del horno empotrado.
- La parrilla se deberá instalar alejada de corrientes de aire como ventanas, puertas, abanicos, o extractores de calor. La parrilla deberá localizarse en un lugar conveniente en la cocina.
- Utilice las dimensiones del espacio para la cubierta proporcionadas en estas instrucciones de instalación. Las dimensiones proporcionadas son las mínimas y no suministran tolerancias.
- Se requiere el suministro de aterrizaje eléctrico. Vea la sección "Requisitos Eléctricos".

**IMPORTANTE:** Para evitar daños, revise con su constructor o el distribuidor de los gabinete, para asegurarse que los materiales utilizados no se decolorarán, descascararán o tendrán algún otro daño.

### Dimensiones del producto



A. 55.2 cm (21 3/4")

B. Modelos de 76.2 cm (30")- 78.4cm (30 13/16")  
Modelos de 91.4 cm (36")- 92.3cm (36 5/16")

C. 9.5 cm (3 3/4")

### Requisitos Eléctricos



### ADVERTENCIA



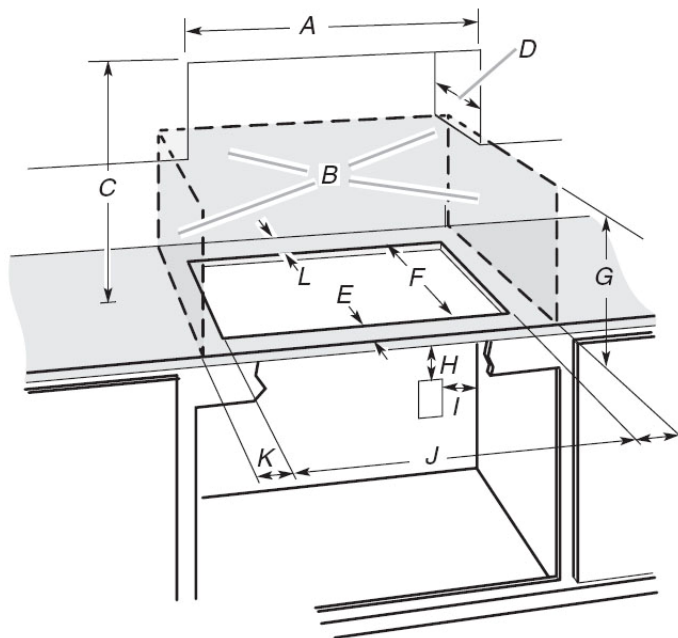
#### Riesgo de choque eléctrico

Corte la energía eléctrica antes de darle servicio.

Utilice alambre calibre 8.

Aterrice Eléctricamente la Parrilla.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, incendio o choque eléctrico.



### Características Eléctricas Nominales:

<b>Voltaje:</b>	<b>120/240V</b>
<b>Corriente:</b>	<b>40,0 A Max</b>
<b>Frecuencia:</b>	<b>60 Hz</b>

- A. 76.2cm (30") en modelos de 30"; 91.4 cm (36") en modelos de 91.4 cm (36")
- B. Área de combustión sobre la cubierta (mostrada por la caja mostrada en línea punteada sobre la cubierta)
- C. 76.2 cm (30") espacio mínimo entre la parte superior de la plataforma de la parrilla y la base desprotegida de metal o el gabinete metálico (61 cm [24"] como espacio mínimo si la base de madera o el gabinete metálico está protegido por un panel retardante de fuego no menor de 0.6cm[1/4"], con una lámina metálica de 28 MSG, o de acero inoxidable de 0.04 cm [0.015"], o de aluminio de 0.06 cm [0.024"], o de cobre de 0.05 cm [0.020"])
- D. 33 cm (13") Profundidad recomendada en el gabinete superior
- E. 5.1 cm (2")
- F. 52.0 cm +/- 0.16cm (20 1/2" +/- 1/16")
- G. 45.7 cm (18") espacio mínimo del gabinete superior a la cubierta dentro de las tolerancias mínimas de espacio horizontal de la cubierta.
- H. Caja de conexión eléctrica o del tomacorriente; 17.8 cm (7") como mínimo de la base de la cubierta.
- I. Caja de conexión eléctrica o del tomacorriente; 23.0 cm (9") del lado derecho del gabinete
- J. 74.9 +/- 0.16cm (29 1/2" +/- 1/16") en modelos de 76.2cm (30"); 90.2cm +/- 2.38cm (35 1/2" +/- 1/16" - 15/16") en modelos de 91.4cm (36").
- K. 2.5 cm (1") distancia mínima a los lados más cercanos derecho e izquierdo de la superficie de cocinado sobre la parrilla.
- L. 2.5 cm (1") espacio mínimo entre la pared posterior y la cubierta

**NOTAS:** Después de hacer el corte de la cubierta, algunas instalaciones pueden requerir entallar las paredes laterales de los gabinetes de la base para despejar la base de la cubierta. Para evitar esta modificación, usar un gabinete base con paredes laterales más anchas que el corte.

Si el gabinete tiene un cajón, se requiere un espacio de 14.0 cm (5 1/2") de profundidad desde la parte superior de la cubierta a la parte superior del cajón (u otra obstrucción) en la base del gabinete.

Si las normas lo permiten, utilice un cable separado para el aterrizado, se recomienda que un electricista calificado determine el camino y el calibre del cable a utilizar de acuerdo con las normas locales.

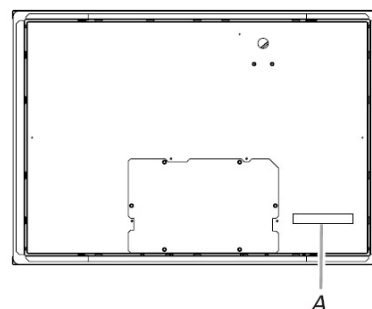
Revise con un electricista calificado si es que no está seguro de que la parrilla esté correctamente aterrizada.

Asegúrese de que la conexión eléctrica y la medida del cableado estén en concordancia con el Código Eléctrico Nacional y las normas de seguridad locales

### Antes de hacer la Conexión Eléctrica:

Para instalar adecuadamente su parrilla, deberá determinar el tipo de conexión que usará y seguir las instrucciones suministradas para ella en este instructivo.

- Un suministro eléctrico de 3-cables o 4-cables, de una fase, con fusibles en ambos lados de la línea. La placa con el número de modelo/serie se encuentra ubicada en el gabinete metálico debajo de la parrilla. Vea la siguiente ilustración.



A. Placa de número de modelo/serie


vigentes.

eléctrica

- La parrilla está hecha para funcionar a 120/240 V. La mayoría de los modelos tienen un cable neutral (blanco). El modelo W5CE3024 no cuenta con un cable neutral (blanco).
  - La parrilla se deberá conectar directamente a la caja de conexiones, a través de cable flexible de cobre. El cable que vine de la caja de fusibles se deberá conectar directamente en la caja de conexión.
  - Ubique la caja de conexión permitiendo el mayor espacio posible entre la caja de conexión y la parrilla de modo que la parrilla pueda ser movida para darle servicio si fuera necesarios en el futuro.
  - No corte el tubo conduit. Utilice la longitud suministrada de conductor.
  - Un conector conduit aprobado para uso según las normas locales se debe suministrar a cada extremo del cable de suministro eléctrico (en la parrilla y en la caja de conexiones). Se suministra un conector conduit en la parrilla.
  - Si la casa tuviera cableado de aluminio, atienda el siguiente procedimiento:
    - Conecte una sección de cable de cobre sólido a las terminales del cable.
    - Conecte el cableado de aluminio a la sección de cobre agregada utilizando conectores especiales y/o herramientas diseñadas y listadas UL para unión de cobre a aluminio.
- Siga las indicaciones del fabricante del conector para el procedimiento. Las conexiones de cobre a aluminio se deben conformar con las normas locales y prácticas eléctricas aceptadas en la localidad.

## INSTRUCCIONES DE INSTALACION

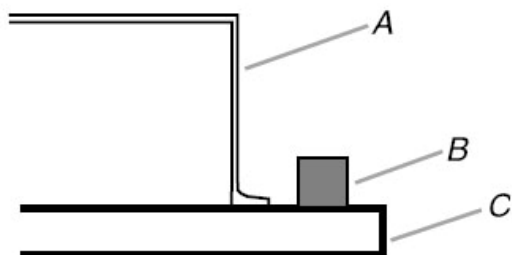
### Preparar la parrilla para la instalación


**ADVERTENCIA**

**Riesgo de Peso Excesivo**

**Mueva e instale la parrilla entre dos o más personas.**

**No seguir estas indicaciones puede resultar lesiones en la espalda u otros tipos de lesiones.**



- A. Base de la Parrilla  
 B. Tira de Espuma de 0.64cm (1/4")  
 C. Parrilla

Decida la ubicación definitiva de la parrilla. Localice el cableado actual a fin de prevenir el taladrado o dañado del cableado durante la instalación.

- Utilizando ayuda de 2 o más personas, coloque la parrilla boca abajo en una superficie protegida utilizando los extremos de espuma del empaquetado. Asegúrese que las perillas no se encuentran descansando sobre la espuma.
- Retire la tira de espuma del empaque de literatura. El tubo contiene cuatro tiras de espuma de 0.64cm (1/4"). Remueva una tira a la vez y coloque el lado de la tira de espuma adhesiva viendo hacia abajo del vidrio de la parrilla.

**NOTA:** La tira de espuma protege el lado inferior de la cubierta cerámica de la parrilla y le ayuda a ajustarse uniformemente en cubiertas irregulares.

### Instalar la cubierta

#### Estilo 1: Parrilla sobre cubierta con horno empotrado debajo

**IMPORTANTE:** Los soportes sujetadores no se deberán utilizar.

- Con ayuda de 2 o más personas, coloque la parrilla cara arriba en el corte de la cubierta.

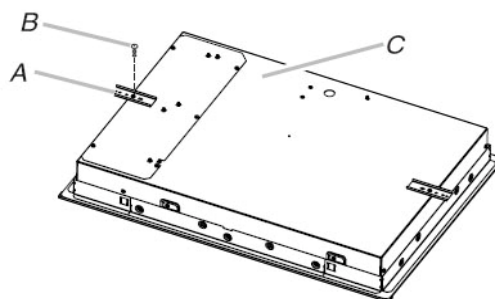
**NOTA:** Asegúrese de que el borde frontal de la parrilla esté paralelo al borde frontal de la cubierta. Si se requiere de reposicionar, levante la parrilla completamente para evitar daños en la cubierta cerámica.

#### Estilo 2: Parrilla sobre gabinetes

- Determine si es que los gabinetes de la cubierta suministran espacio para la instalación de los sujetadores de soporte en los extremos de la caja de los quemadores.

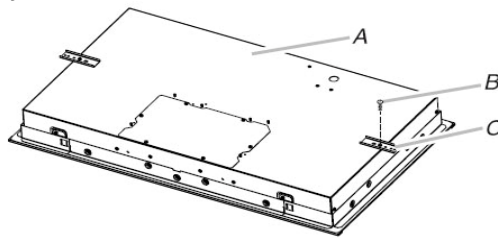
#### Modelos de 76.2cm (30") de perilla Tradicional

- A. Sujetadores de Soporte  
 B. Tornillo de Unión  
 C. Fondo de la base de la parrilla





Todos los modelos de 91.4cm (36") y los de modelos de control electrónico táctil de 76.2cm (30")



- A. Fondo de la base de la parrilla
- B. Tornillo de Unión
- C. Sujetadores de Soporte

## ! ADVERTENCIA



### Riesgo de choque eléctrico

Corte la energía eléctrica antes de darle servicio.

Utilice alambre calibre 8.

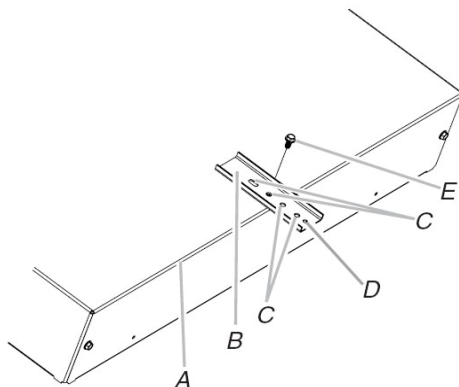
Parrilla aterrizada Eléctricamente

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, incendio o choque eléctrico.

2. Los sujetadores de soporte pueden ser instalados antes o después de que la parrilla sea colocada en el corte de la cubierta. Complete los siguientes pasos para la opción que usted escoja.

### Instalando los Soportes Antes de Colocar la Parrilla en el Corte de la Cubierta

1. Apoyado de 2 o más personas, colocar la parrilla boca abajo en una superficie cubierta utilizando los hules del empaquetado. Asegúrese que las perillas no se encuentran sobre el hule.
2. Retire los tornillos de sujeción para el sujetador de soporte seleccionado de la base inferior de la base de la parrilla.
3. Seleccione los agujeros de montaje del soporte que le permitan extenderse lo suficiente hacia fuera de la parrilla para la instalación de los tornillos de soporte de 6.4 cm (2½"). Vea la sección "Sujete la Parrilla a la Cubierta" para la ilustración de la instalación del tornillo de soporte.

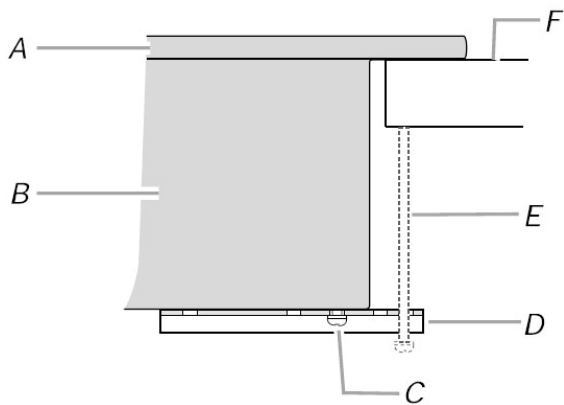


- A. Orilla de la base inferior de la caja de quemadores
- B. Sujetador de soporte.
- C. Orificios de montaje del soporte
- D. Orificio de soporte
- E. Tornillo de unión

4. Sujete los soportes a la base inferior de la caja de quemadores con los tornillos de sujeción utilizando los agujeros de montaje seleccionados en el Paso 3.
  5. Gire los soportes de modo que no extiendan más allá de la orilla de la caja de quemadores.
  6. Apriete los tornillos lo suficiente para sujetar los soportes en su lugar cuando la parrilla se coloque en la cubierta.
  7. Con ayuda de 2 o más personas, voltee la parrilla boca arriba y colóquela en el corte de la cubierta.
- NOTA:** Asegúrese de que la orilla de la parrilla esté paralelo al borde frontal de la cubierta. Si se requiere de reposicionar, levante la parrilla completamente para evitar daños en la cubierta cerámica.
8. Afloje los tornillos y rote los soportes de modo que queden perpendiculares a la orilla de la caja de quemadores y se extiendan más allá de la orilla. Apriete firmemente los tornillos.

### Instalando los Soportes Después de Colocar la Parrilla en el Corte de la Cubierta

1. Con ayuda de 2 o más personas, coloque la parrilla cara arriba en el corte de la cubierta.  
**NOTA:** Asegúrese de que la orilla de la parrilla esté paralelo al borde frontal de la cubierta. Si se requiere de reposicionar, levante la parrilla completamente para evitar daños en la cubierta cerámica.
2. Retire los tornillos de sujeción para el sujetador de soporte seleccionado de la base inferior de la caja de quemadores.
3. Seleccione los agujeros de montaje del soporte que le permitan extenderse lo suficiente hacia fuera de la parrilla para la instalación de los tornillos de soporte de 6,4 cm (2½").



- A. Parrilla  
 B. Caja de quemadores  
 C. Tornillo de sujeción  
 D. Sujetador de soporte (que extienda lo suficiente hacia afuera para permitir la instalación de los tornillos de sujeción)  
 E. Tornillos de soporte de 6,4 cm (2½") (a ser instalados en "Sujete la Parrilla a la Cubierta")  
 F. Cubierta

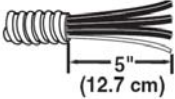
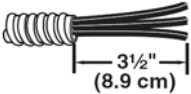
Sujete los soportes a la base inferior de la caja de quemadores con los tornillos de sujeción utilizando los agujeros de montaje seleccionados en el Paso 3. Apriete firmemente los tornillos

## Hacer la conexión eléctrica

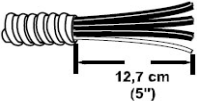
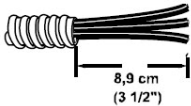
Esta parrilla está fabricada con un marco conectado a un cable de aterrizado de color verde o sin funda. Conecte el cable de la parrilla a la caja de conexión a través de un conector tipo conduit listado UL o aprobado CSA.

### Opciones de conexiones eléctricas

#### Para parrillas con conexiones de 4 cables:

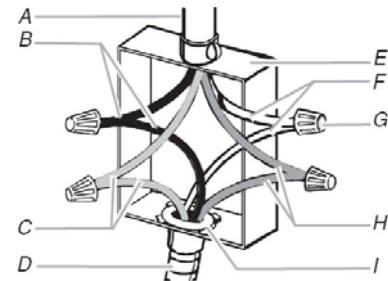
Si su casa tiene:	Y conectará a:	Ir a la sección:
4-cables directa 	A un fusible desconectado o caja de circuitos	Conexión de 4-Cables del Suministro Eléctrico a la de 4-Cables de la Parrilla
3-cables directa 	A un fusible desconectado o caja de circuitos	Conexión de 3- Cables del Suministro Eléctrico a la de 4- Cables de la Parrilla

#### Para parrillas con conexiones de 3 cables:

Si su casa tiene conexión de:	Y conectará hacia:	Vaya a la Sección:
4-cables directa 	A caja de fusibles o cortacircuitos	Conexión de 4- Cables del Suministro Eléctrico a la de 3-Cables de la Parrilla
3-cables directa 	A caja de fusibles o cortacircuitos	Conexión de 3- Cables del Suministro Eléctrico a la de 3-Cables de la Parrilla

### Conexión de 4-Cables del Suministro Eléctrico a la de 4-Cables de la Parrilla

**IMPORTANTE:** Utilice conexión de 4 Cables del suministro eléctrico cuando las normas locales no permitan conectar el conductor aterrizado del marco al cable neutro (blanco) de la caja de conexiones.



- A. 4-cables de la alimentación de poder  
 B. Cables negros  
 C. Cables pelados o verdes  
 D. 4-cables de la cubierta  
 E. Caja de conexiones  
 F. Cables blancos  
 G. Conector listado UL  
 H. Cables rojos  
 I. Conector conduit aprobado CSA o listado UL

- Desconecte el poder.
- Quitar la cubierta de la caja de conexiones de estar presente.
- Conecte el cable conduit flexible de la parrilla a la caja de conexión utilizando un conector

conduit de 1.3cm (½") listado UL o aprobado CSA.

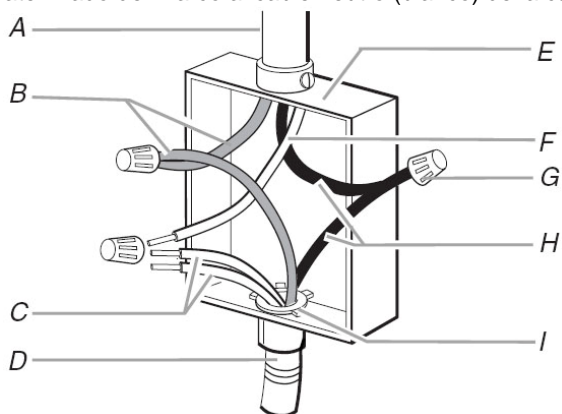
- Apriete los tornillos del conector conduit, si los presenta.
- Conecte los dos cables negros utilizando los conectores de cable listados UL.
- Conecte los dos cables rojos utilizando los conectores de cable listados UL.



7. Conecte los dos cables blancos utilizando los conectores de cable listados UL.
8. Conecte el cable verde de tierra de la parrilla al cable verde (en la caja de conexión) utilizando un conector listado UL.
9. Instale la cubierta de la caja de conexión.
10. Conecte el suministro eléctrico.

### Conexión de 3-Cables del Suministro Eléctrico a la de 4-Cables de la Parrilla

**IMPORTANTE:** Utilice conexión de 3 Cables del suministro eléctrico cuando las normas locales permitan conectar el conductor aterrizado del marco al cable neutro (blanco) de la caja de conexiones.



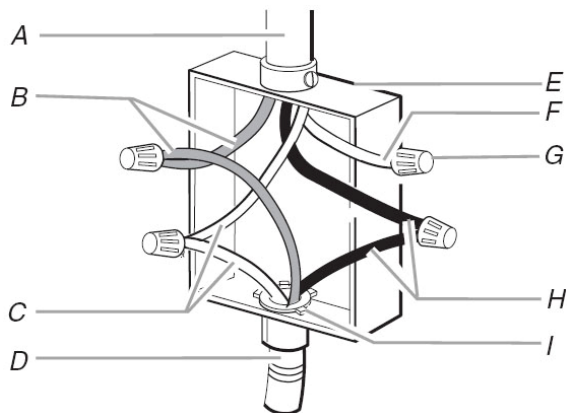
- A. 3-cables del suministro eléctrico
- B. Cables rojos
- C. Cable verde y cable blanco de tierra (de la parrilla)
- D. 4- Cables de la parrilla
- E. Caja de conexión
- F. Cable blanco (del suministro eléctrico)
- G. Conector listado UL
- H. Cables negros
- I. Conector conduit aprobado CSA o listado UL

1. Desconecte el suministro eléctrico.
2. Retire la cubierta de la caja de conexión, de estar presente.
3. Conecte el cable conduit flexible de la parrilla a la caja de conexión utilizando un conector conduit listado UL o aprobado CSA.
4. Apriete los tornillos del conector conduit, de estar presentes.
5. Conecte los dos cables negros utilizando un conector de cables listado UL.

6. Conecte los dos cables rojos utilizando un conector de cables listado UL.
7. Conecte el cable verde y el cable blanco de la parrilla al cable blanco (neutral) en la caja de conexión utilizando un conector de cables listado UL.
8. Instale la cubierta de la caja de conexión.
9. Conecte el suministro eléctrico.

### Conexión de 4-Cables del Suministro Eléctrico a la de 3-Cables de la Parrilla

**IMPORTANTE:** Utilice conexión de 4 Cables del suministro eléctrico cuando las normas locales no permitan conectar el conductor aterrizado del marco al cable neutro (blanco) de la caja de conexiones.



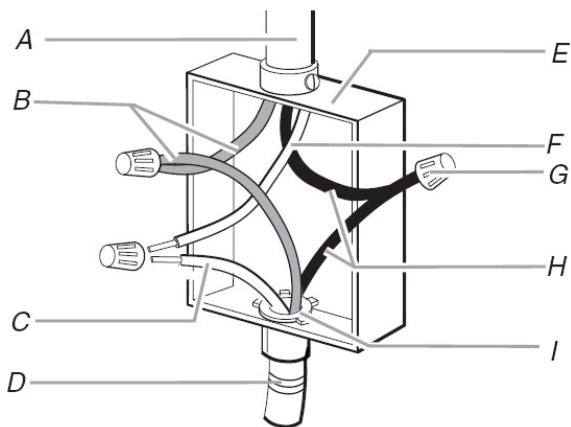
- A. 4-cables del suministro eléctrico
- B. Cables rojos
- C. Cable verde o(de la parrilla)
- D. 3- Cables de la parrilla
- E. Caja de conexión
- F. Cable blanco (del suministro eléctrico)
- G. Conector listado UL
- H. Cables negros
- I. Conector conduit aprobado CSA o listado UL

1. Desconecte el suministro eléctrico.
2. Retire la cubierta de la caja de conexión, de estar presente.
3. Conecte el cable conduit flexible de la parrilla a la caja de conexión utilizando un conector conduit listado UL o aprobado CSA.
4. Apriete los tornillos del conector conduit, de estar presentes.

5. Conecte los dos cables negros utilizando un conector listado UL o aprobado CSA.
6. Conecte los dos cables rojos utilizando un conector de cables listado UL.
7. Conecte el cable verde de tierra de la parrilla al cable verde de tierra (en la caja de conexión) utilizando un conector de cables listado UL.
8. Coloque un conector de cable listado UL en el extremo solo del cable blanco.  
**NOTA:** No conecte el cable sin funda al cable neutro (blanco) en la caja de conexión.
9. Instale la cubierta de la caja de conexión.
10. Conecte el suministro eléctrico.

### Conexión de 3-Cables del Suministro Eléctrico a la de 3-Cables de la Parrilla

**IMPORTANTE:** Utilice conexión de 3 Cables del suministro eléctrico cuando las normas locales permitan conectar el conductor aterrizado del marco al cable neutro (blanco) de la caja de conexiones.

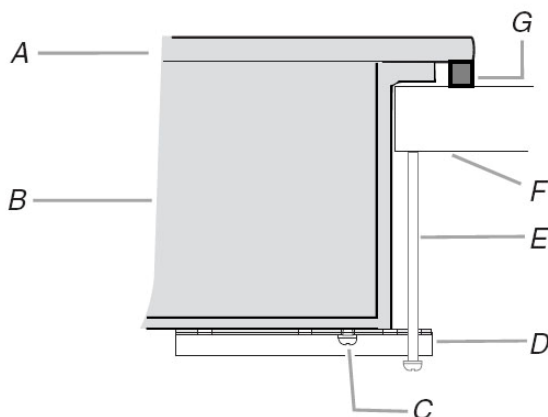


- A. 3-cables del suministro eléctrico
- B. Cables rojos
- C. Cable verde (de la parrilla)
- D. 3- Cables de la parrilla
- E. Caja de conexión
- F. Cable blanco (del suministro eléctrico)
- G. Conector listado UL
- H. Cables negros
- I. Conector conduit listado UL o aprobado CSA

1. Desconecte el suministro eléctrico.
2. Retire la cubierta de la caja de conexión, de estar presente.
3. Conecte el cable conduit flexible de la parrilla a la caja de conexión utilizando un conector conduit.
4. Apriete los tornillos del conector conduit, de estar presentes.
5. Conecte los dos cables negros utilizando un conector listado UL.
6. Conecte los dos cables rojos utilizando un conector listado UL.
7. Conecte el cable verde de la parrilla al cable blanco (neutral) en la caja de conexión utilizando los conectores listados UL.
8. Instale la cubierta de la caja de conexión.
9. Conecte el suministro eléctrico.

### Sujete la Parrilla a la Cubierta

**NOTA:** Esta sección solo aplica si usted utiliza sujetador de soporte.



- A. Cubierta cerámica
- B. Caja de quemadores
- C. Tornillo Sujetador de soporte
- D. Soporte (se extiende suficientemente lejos de la base de la cubierta para permitir la instalación de tornillos sujetadores)
- E. 2 Tornillos de soporte de 6.4 cm (2½")
- F. Cubierta
- G. Sellador de hule

1. Coloque los tornillos de soporte de 6.4 cm (2½") en los sujetadores de soporte.
2. Utilice un desatornillador plano para apretar los tornillos contra la cubierta. No los apriete demasiado.

### Termine la Instalación

1. Revise que todas las partes estén instaladas. Si le sobran algunas, revise los pasos anteriores para ver que paso se saltó.
2. Revise que tenga todas las herramientas.
3. Tire a la basura o disponga de manera adecuada todo el material de empaque.
4. Utilice una solución suave de limpiador doméstico y agua tibia para remover los residuos de cera causados por el material de empaque antes de su uso. Seque cuidadosamente con un paño limpio. Para más información vea la sección "Cuidado de la Parrilla" de éste manual.
5. Lea la sección "Uso de la Parrilla" en éste manual
6. Reconecte el poder.

**NOTA:** Si la parrilla no funciona después de conectar el suministro eléctrico, revise que el cortacircuitos no se haya botado o se haya fundido un fusible. Vea la sección "Solución de Problemas" en éste manual

### Si necesita Asistencia o Servicio:

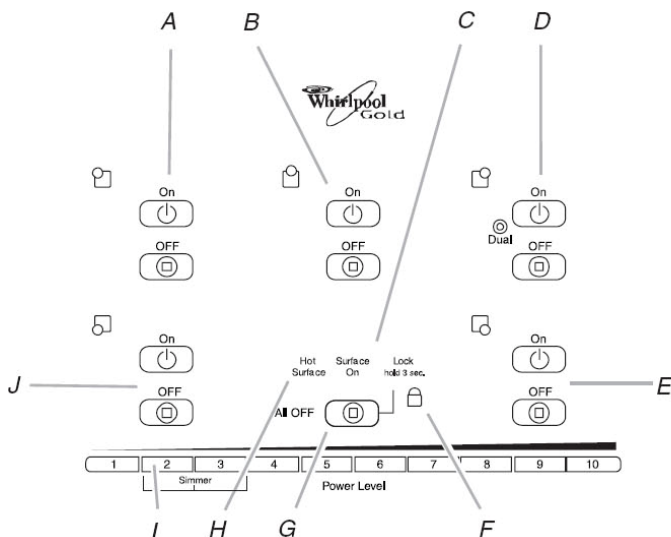
Refiérase por favor a la sección de Servicio de éste manual

## PARTES Y FUNCIONALIDADES – CONTROLES TÁCTILES

Este manual cubre diferentes modelos. La parrilla que usted ha adquirido puede contener alguno o todos los elementos aquí listados. Las ubicaciones y las apariencias de las funcionalidades mostradas aquí pueden no coincidir con el modelo que usted adquirió.

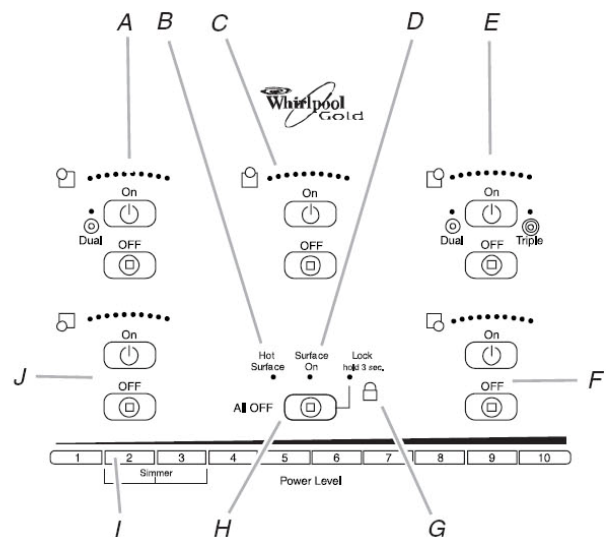
### Paneles de Control

**Modelo G9CE3065 (77.1 cm [30"]),  
G9CE3074 (77.1 cm [30"]) no mostrado**  
**Modelos de control electrónico táctil**



- A. Control táctil atrás izquierda
- B. Control táctil atrás centro (función de calentamiento)
- C. Indicador de superficie Enc.
- D. Control táctil atrás derecha
- E. Control táctil frente derecha (Resistencia de doble tamaño)
- F. Indicador de bloqueo de control
- G. Apagar todo (mantener 3 seg)
- H. Indicador superficie caliente
- I. Control Incremento/diminución de temperatura
- J. Control táctil frente izquierda

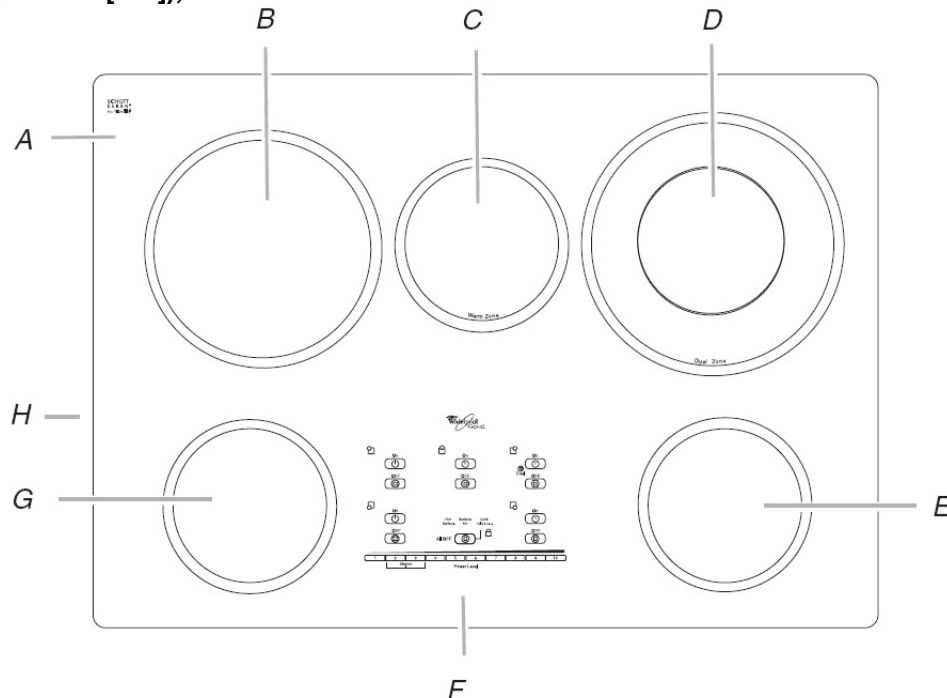
**Modelo G9CE3675 (91.4 cm [36"]),  
Modelos de control electrónico táctil**



- A. Control táctil atrás izquierda (Resistencia de doble tamaño)
- B. Indicador superficie caliente
- C. Control táctil atrás centro
- D. Indicador de superficie Enc.
- E. Control táctil atrás derecha (Resistencia doble/triple tamaño)
- F. Control táctil frente derecha
- G. Indicador de bloqueo de control
- H. Apagar todo (mantener 3 seg)
- I. Control Incremento/diminución de temperatura
- J. Control táctil frente izquierda

### Parrilla

**Modelo G9CE3065 (78.4 cm [30"]), se muestra el Modelo de Control Electrónico activado**



- A. Cubierta de vidrio cerámico
- B. Área de cocimiento atrás izquierda
- C. Zona de calentamiento atrás centro
- D. Área de cocimiento atrás derecha (Resistencia de doble tamaño)
- E. Área de cocimiento frente derecha
- F. Panel de control
- G. Área de cocimiento frente izquierda
- H. Placa de número de serie y modelo (localizado bajo el gabinete de metal en la cubierta)

# CONTROLES DE PARRILLA - CONTROLES TÁCTILES



## ADVERTENCIA

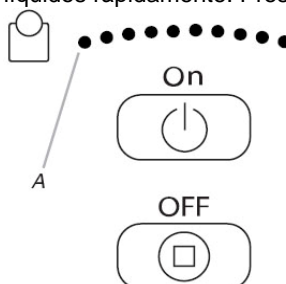


### Riesgo de Incendio

**Apagar todos los controles cuando no esté cocinando.**  
**No seguir estas instrucciones puede resultar en muerte o incendio.**

Los controles electrónicos táctiles ofrecen una variedad de opciones de calentamiento para obtener resultados de cocimiento óptimos. Cuando esta derritiendo alimentos como chocolate o mantequilla, o cuando esté preparando el pan, la superficie de cocimiento puede configurarse en el Nivel 1 para que opere al mínimo.

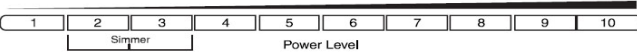
Para obtener el máximo poder de operación, todos los controles táctiles pueden configurarse en High (Alto) cuando se desea hervir líquidos rápidamente. Presione el nivel de poder 10 para alcanzar inmediatamente la opción más alta.



A. Luz de nivel de potencia 1

**Para utilizar:**

- Presione el botón ON para la resistencia deseada. La luz de poder de nivel 1 parpadeará.
- Mientras que la luz esta parpadeando, presione el nivel de potencia deseada en la barra selectora.



Barra selectora de nivel de potencia

Se escuchara un tono cada vez que se presione el botón. La luz para la temperatura seleccionada y todas las demás temperaturas parpadearan.

**NOTA:** Si el nivel de potencia no se selecciona dentro de los siguientes 10 segundos, la resistencia se apagará automáticamente.

- Para cambiar la selección de temperatura mientras cocina, presione el botón ON para la resistencia deseada y seleccione un nuevo nivel de temperatura en la barra selectora de nivel mientras que la luz esta parpadeando.
- Cuando haya terminado de cocinar, presione OFF para apagar la superficie de cocimiento individualmente o presione ALL OFF/LOCK para apagar todas las superficies de cocimiento al mismo tiempo.

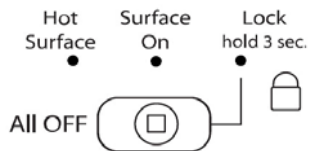
Utilizar la siguiente tabla como guía al momento de seleccionar el nivel de calor.

CONFIGURACIÓN	USO RECOMENDADO
<b>High (Alto)</b> <b>10</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Iniciar el cocimiento de la comida.</li> <li>Hervir algún líquido.</li> </ul>
<b>Medium (Medio alto)</b> <b>(Entre 7-9)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mantener un hervido rápido.</li> <li>Tostar o quemar rápidamente el alimento.</li> </ul>
<b>Medium (Medio)</b> <b>6</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mantener un hervido lento.</li> <li>Freír o saltear comidas.</li> </ul>
<b>Medium (Medio bajo)</b> <b>Entre 3-5</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cocinar sopas, salsas y gravies</li> <li>Hervir alimentos.</li> </ul>
<b>Low (Bajo)</b> <b>Entre 1-2</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mantener a fuego lento.</li> <li>Fuego lento (variedad de fuego)</li> <li>Derretir chocolate o mantequilla.</li> </ul>
<b>Resistencias de quemador dual o triple</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Recipientes de diámetro grande.</li> <li>Grandes cantidades de alimento.</li> <li>Envasado casero.</li> </ul>

**RECUERDE:** Cuando la cubierta se encuentre en uso, toda el área de la cubierta puede estar caliente.

### Luz indicadora de superficie caliente

Esta unidad cuenta con una luz indicadora de superficie caliente que se encuentra en el área central del panel de control, sobre la barra selectora de potencia. Esta luz se encenderá mientras cualquier superficie de cocimiento este suficientemente caliente como para tocarla, aun después de que las superficies de cocimiento han sido apagadas.



Si la cubierta está encendida cuando ocurre una falla de corriente, la luz indicadora de superficie caliente permanecerá encendida por hasta 45 minutos después de que la corriente haya sido restaurada.

### Administración de Componente de temperatura

La cubierta regula la temperatura de los componentes internos durante el uso. La cubierta automáticamente reducirá la potencia de todas las resistencias en uso para proteger los componentes internos a salvo del sobrecalentamiento. Para continuar con resultados de cocimiento óptimos, permita que la cubierta se enfríe por 30 segundos.

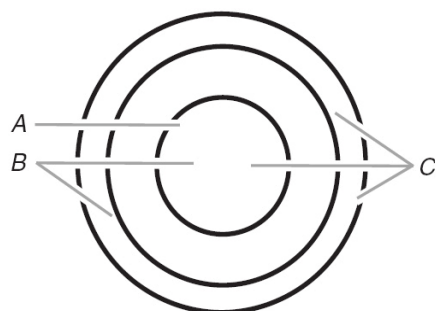
### Luz indicadora de cubierta encendida

El panel de control tiene una luz indicadora de encendido, cuando cualquiera de las resistencias está encendida, la luz se encenderá. La luz del nivel de potencia 1 enseguida del quemador se encenderá.

## Resistencia de circuito Dual/Triple (en algunos modelos)

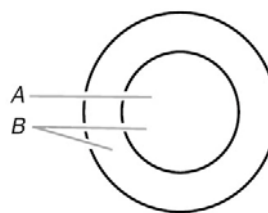
Las resistencias de tamaño dual y triple ofrecen flexibilidad dependiendo del tamaño de la cazuela o sartén. El tamaño sencillo puede ser utilizado de la misma manera que una resistencia normal. Los tamaños dual y triple combinan una resistencia sencilla, doble y una exterior y son recomendadas para cazuelas grandes, grandes cantidades de alimentos, y envasado casero.

### Resistencia triple (en algunos modelos)



- A. Tamaño sencillo
- B. Tamaño dual
- C. Tamaño triple

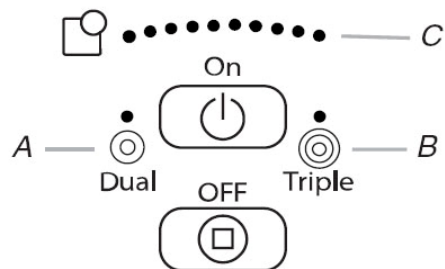
### Resistencia doble



- A. Resistencia sencilla
- B. Resistencia doble

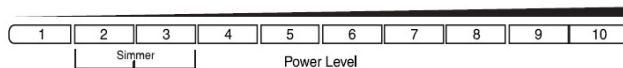
### Para usar la resistencia DUAL y TRIPLE:

1. Al presionar ON, se activaran todas las zonas de calentamiento. Para reducir el número de zonas que se están utilizando, presione ON de nuevo. Se encenderá la luz del nivel de Poder 1, doble o triple para indicar que el quemador está utilizando 1, 2 o 3 zonas respectivamente.



- A. Luz de resistencia doble
- B. Luz de resistencia triple
- C. Luz de nivel de potencia 10

2. Mientras que la luz de potencia 1 este parpadeando, presione el nivel de potencia deseado en la barra selectora de potencia.



Barra selectora de nivel de potencia

Se escuchara un tono cada vez que se presione el botón. La luz para la temperatura seleccionada y todas las demás temperaturas parpadearan.

**NOTA:** Si el nivel de potencia no se selecciona dentro de los siguientes 10 segundos, la resistencia se apagara automáticamente.

3. Para cambiar la selección de temperatura mientras cocina, presione el botón ON para la resistencia deseada y seleccione un nuevo nivel de temperatura en la barra selectora de nivel mientras que la luz esta parpadeando.
4. Para cambiar las zonas de los quemadores que se están utilizando, presione ON una vez y luego de nuevo mientras la luz de nivel de potencia 1 este parpadeando.
5. Cuando haya terminado de cocinar, presione OFF para apagar la superficie de cocimiento individualmente o presione ALL OFF/LOCK para apagar todas las superficies de cocimiento al mismo tiempo.

**NOTA:** Las resistencias doble y triple recordarán la opción seleccionada desde la última vez que se utilizó y esas áreas de cocimiento se activarán automáticamente en la siguiente ocasión que se presione el botón ON. Para cambiar las zonas de cocimiento activas, presione ON una vez mientras que el nivel de potencia 1 está parpadeante.

### Apagar/Bloquear todo

El control táctil ALL OFF (Apagar todo) apaga el sistema de ventilación y todas las áreas de cocimiento que se están utilizando al mismo tiempo.

El botón LOCK controla el que no haya un uso no intencional de la cubierta y las áreas de cocimiento. Cuando la cubierta está bloqueada, las superficies de cocimiento no pueden encenderse presionando los controles de la cubierta.

#### Para bloquear la cubierta:

Presione y mantenga el botón ALL OFF/LOCK por 3 segundos. Después de 3 segundos, ALL OFF/LOCK parpadeará en rojo, indicando que los controles están en la posición de bloqueo.

#### Para desbloquear la cubierta:

Presione y mantenga el botón ALL OFF/LOCK por 3 segundos.

### Mantener caliente

Los alimentos calientes pueden mantenerse calientes en el área de cocimiento y puede utilizarse ya sea si se está utilizando las otras zonas de cocimiento o no. Una hora es el máximo recomendado para mantener la calidad de los alimentos.

No se recomienda para calentar alimentos que estaban fríos. Mientras la función de Mantener caliente este en uso esta no brillará en rojo como las zonas de cocimiento, pero la luz indicadora brillará en el panel de control.

Utilice solamente recipientes y platos recomendados para usarse en horno y cubierta y aquellos que tienen fondo plano para hacer contacto directo con la superficie de la cubierta de cocimiento. Utilice soportes para lo caliente o guantes para horno al manejar los recipientes.

Cubra todos los alimentos con una tapa o papel aluminio. No utilice envoltura de plástico para cubrir los alimentos, ya que se puede derretir sobre la superficie de cocimiento. Al estar calentando los alimentos deje una pequeña abertura en la cubierta para que escape la humedad.

La calidad de los alimentos puede deteriorarse si estos se mantienen en la función de Mantener Caliente por un periodo de tiempo prolongado. Para mejores resultados, mantenga los alimentos por no más de 30 a 45 minutos.

Hay una superficie para mantener los alimentos calientes por separado en algunos modelos.



### ADVERTENCIA

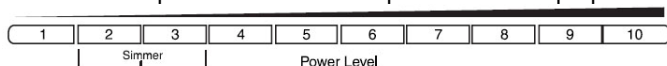
#### Riesgo de envenenamiento por alimentos

**No deje alimentos reposando por más de una hora antes o después de haberlos cocinado.**

**Hacerlo puede resultar en malestar o envenenamiento.**

#### Para utilizar la superficie de cocimiento en la función Mantener caliente (en algunos modelos):

1. Presione el botón ON para encender la función de Mantener Caliente en la superficie de cocimiento. La luz de nivel de potencia 1 parpadeará.
2. Mientras que la luz del nivel de potencia 1 este parpadeando, seleccione el nivel de la barra selectora de potencia.



3. Cuando haya terminado de cocinar, presione OFF para apagar el área de cocimiento.

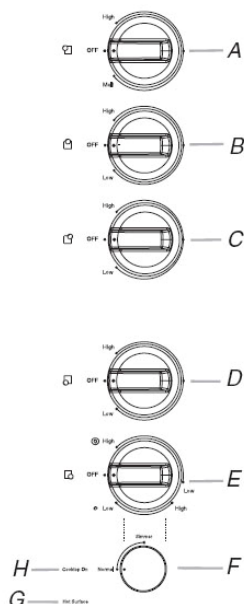


## PARTES Y FUNCIONALIDADES – PERILLAS DE CONTROL

Este manual cubre diferentes modelos. La cubierta que usted ha adquirido puede contener alguno o todos los elementos aquí listados. Las ubicaciones y las apariencias de las funcionalidades mostradas aquí pueden no coincidir con el modelo que usted adquirió.

### Paneles de Control

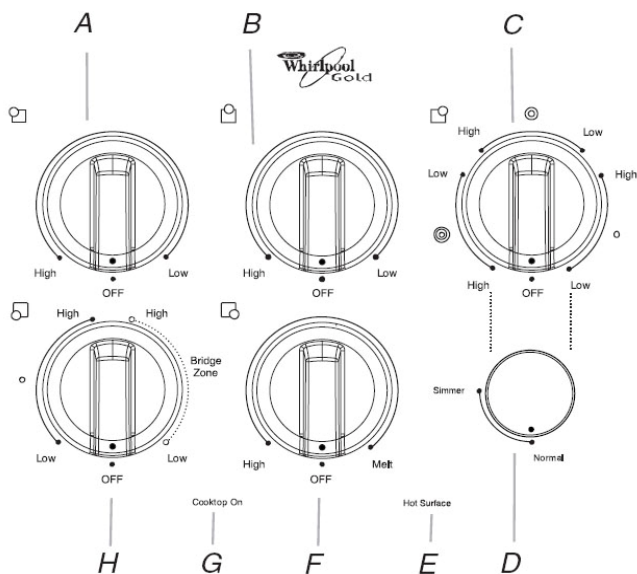
**Modelo G7CE3055 (76.2 cm [30"])** mostrado  
**Modelo W5CE3024 (76.2 cm [30"])** no mostrado  
**Modelo G7CE3034 (76.2 cm [30"])** no mostrado



A. Perilla control atrás izquierda  
 B. Perilla control atrás centro  
 C. Perilla control atrás derecha  
 (Resistencia Mantener Caliente)

D. Perilla control frente izquierda  
 E. Perilla control frente derecha  
 (Quemador de doble zona)  
 F. Perilla control ACCUSIMMER®  
 G. Luz indicadora de superficie  
 caliente.  
 H. Luz indicadora de superficie  
 encendida.

**Modelo G7CE3655 (91.4 cm [36"])** mostrado  
**Modelo G7CE3635 (91.4 cm [36"])** no mostrado

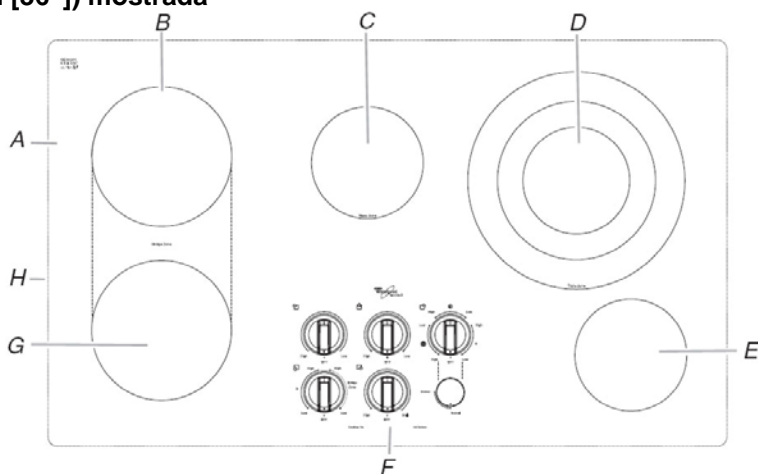


A. Perilla control atrás izquierda  
 B. Perilla control atrás centro  
 (Resistencia Mantener Caliente)  
 C. Perilla control atrás derecha  
 (Quemador de tamaño triple)  
 D. Perilla control ACCUSIMMER®

E. Luz indicadora de superficie  
 caliente.  
 F. Perilla control frente derecha  
 G. Luz indicadora de superficie  
 encendida.  
 H. Perilla control frente izquierda  
 (resistencia de puente de doble  
 tamaño)

### Cubierta

**Modelo G7CE3655 (91.4 cm [36"])** mostrada



A. Cubierta de vidrio cerámico  
 B. Área de cocimiento atrás izquierda  
 C. Zona de calentamiento atrás centro

D. Área de cocimiento atrás derecha  
 (Resistencia de doble tamaño)  
 E. Área de cocimiento frente derecha  
 F. Panel de control

G. Área de cocimiento frente izquierda  
 (resistencia de puente de doble tamaño)  
 H. Placa de número de serie y modelo  
 (localizado bajo el gabinete de metal en la  
 cubierta)

# CONTROLES DE PARRILLA – PERILLAS DE CONTROL



## ADVERTENCIA



### Riesgo de Incendio

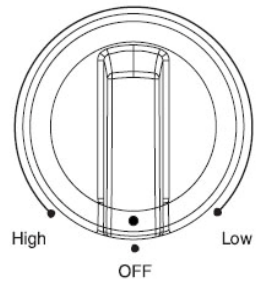
**Apagar todos los controles cuando no esté cocinando. No seguir estas instrucciones puede resultar en muerte o incendio.**

Los controles pueden fijarse en cualquier punto entre HIGH y LOW (Alto y Bajo)

### Para utilizar:

1. Empuje hacia dentro y gire la perilla a la posición de calentamiento deseada.

Utilizar la siguiente tabla como guía al momento de seleccionar el nivel de calor.



CONFIGURACIÓN	USO RECOMENDADO
<b>High (Alto)</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Iniciar el cocimiento de la comida.</li><li>▪ Hervir algún líquido.</li></ul>
<b>Medium High (Medio alto)</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Mantener un hervido rápido.</li><li>▪ Tostar o quemar rápidamente el alimento.</li></ul>
<b>Medium (Medio)</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Mantener un hervido lento.</li><li>▪ Freír o saltear comidas.</li><li>▪ Cocinar sopas, salsas y gravies</li><li>▪ Cocimiento alto a fuego lento o fuego lento sin tapas.</li></ul>
<b>Medium Low (Medio bajo)</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Hervir alimentos.</li><li>▪ Fuego lento.</li></ul>
<b>Low (Bajo)</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Mantener la comida caliente</li><li>▪ Derretir chocolate o mantequilla.</li><li>▪ Fuego lento utilizando tapas.</li></ul>
<b>Resistencias dual o triple</b> (en algunos modelos)	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Envasado casero.</li><li>▪ Recipientes de diámetro grande.</li><li>▪ Grandes cantidades de alimento.</li></ul>

**RECUERDE:** Cuando la cubierta se encuentre en uso, toda el área de la cubierta puede estar caliente.

### Luz indicadora de superficie caliente (en modelos de control estándar)



Hot Surface

Esta unidad cuenta con una luz indicadora de superficie caliente. Esta luz se encenderá mientras cualquier superficie de cocimiento este suficientemente caliente como para tocarla, aun después de que las superficies de cocimiento han sido apagadas.

Si la cubierta está encendida cuando ocurre una falla de corriente, la luz indicadora de superficie caliente permanecerá encendida después de que la corriente haya sido restaurada. La luz permanecerá encendida hasta que la cubierta se haya encendido completamente.

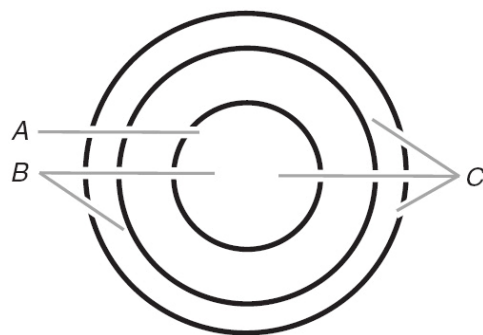
### Luz de encendido

Cada cubierta tiene una luz de encendido. La luz parpadeara cuando cualquier quemador este encendido.

### Resistencia de circuito Dual/Triple (en algunos modelos)

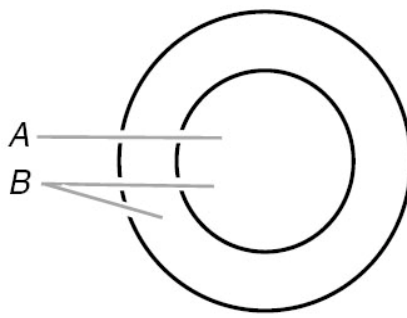
Las resistencias de tamaño dual y triple ofrecen flexibilidad dependiendo del tamaño de la cazuela o sartén. El tamaño sencillo puede ser utilizado de la misma manera que una resistencia normal. Los tamaños dual y triple combinan una resistencia sencilla, doble y una exterior y son recomendadas para cazuelas grandes, grandes cantidades de alimentos, y envasado casero.

### Resistencia triple (en algunos modelos)

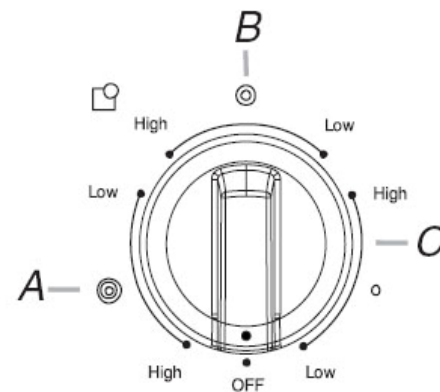


- A. Tamaño sencillo
- B. Tamaño dual
- C. Tamaño triple

### Resistencia doble



- A. Resistencia Sencilla
- B. Resistencia doble



- A. Zona triple
- B. Zona doble
- C. Zona sencilla

#### Para usar la zona SINGLE (sencilla):

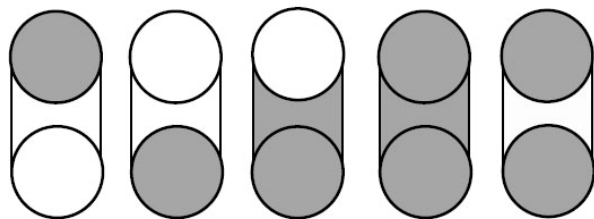
1. Presione y gire la perilla de la posición OFF a la zona de SINGLE que desee entre la opción Low y High.
2. Gire la perilla de regreso a OFF cuando haya terminado.

#### Para usar la zona DUAL y TRIPLE:

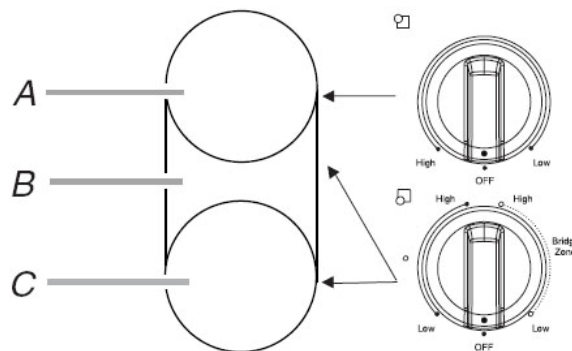
1. Presione y gire la perilla de la posición OFF a la zona de DUAL o TRIPLE que desee entre la opción Low y High.
2. Gire la perilla de regreso a OFF cuando haya terminado.

### Resistencia de puente (en algunos modelos)

La resistencia de puente brinda flexibilidad en el área izquierda de cocimiento.



Utilice el área de puente para crear un área oblicua de calentamiento para cocinar con utensilios muy grandes.



- A. Tamaño sencillo
- B. Área de puente
- C. Tamaño sencillo

Utilice la resistencia de puente para crear un área oblicua de calentamiento para cocinar con sartenes con formas alargadas.

#### Para usar la zona sencilla (C):

1. Presione y gire la perilla de la posición OFF a la zona de SINGLE que desee entre la opción Low y High.
2. Gire la perilla de regreso a OFF cuando haya terminado.

#### Para usar la zona sencilla y el área de PUENTE (C+B):

1. Presione y gire la perilla de la posición OFF a la zona de BRIDGE (PUENTE) que desee entre la opción Low y High.
2. Gire la perilla de regreso a OFF cuando haya terminado.

#### Para usar la zona sencilla (A):

1. Presione y gire la perilla de la posición OFF a cualquier posición que desee entre la opción Low y High.
2. Gire la perilla de regreso a OFF cuando haya terminado.

#### Para usar tanto la resistencia sencilla y el puente (A+C+B):

1. Encienda la zona Sencilla y el puente (C+B).
2. Encienda la zona sencilla (A).
3. Gire las perillas de regreso a OFF cuando haya terminado.



### ADVERTENCIA

**Riesgo de envenenamiento por alimentos**  
**No deje alimentos reposando por más de una hora antes o después de haberlos cocinado.**  
**Hacerlo puede resultar en malestar o envenenamiento.**

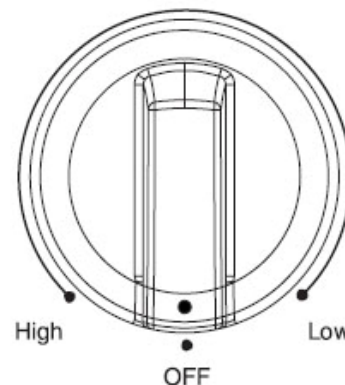
Los alimentos calientes pueden mantenerse calientes en el área de cocimiento y puede utilizarse ya sea si se está utilizando las otras zonas de cocimiento o no. Una hora es el máximo recomendado para mantener la calidad de los alimentos.

No se recomienda para calentar alimentos que estaban fríos. Mientras la función de Mantener caliente este en uso esta no brillara en rojo como las zonas de cocimiento, pero la luz indicadora brillará en el panel de control.

La funcionalidad de zona de calentamiento puede usarse sola o cuando cualquiera de las áreas de cocimiento se está utilizando y puede seleccionarse en diferentes niveles de calentamiento desde Low a High.

La resistencia de la zona de calentamiento no brillará en rojo cuando se cicle a encendido. Sin embargo, la luz indicadora de superficie caliente estará encendida mientras el área de calentamiento este muy caliente como para ser tocada.

- Utilice solamente recipientes y platos recomendados para utilizarse en hornos y cubiertas.
- Cubra todos los alimentos con una tapa o papel aluminio. Al estar calentando los alimentos deje una pequeña abertura en la cubierta para que escape la humedad.
- No utilice envoltura de plástico para cubrir los alimentos, ya que se puede derretir sobre la superficie de cocimiento.
- Utilice manteles para objetos calientes o guantes para remover los alimentos.



#### Para utilizar:

1. Presione y gire la perilla de la Zona de Calentamiento a la opción deseada.
2. Gire la perilla a OFF cuando haya terminado.
- 3.

## Función ACCUSIMMER® (en algunos modelos)

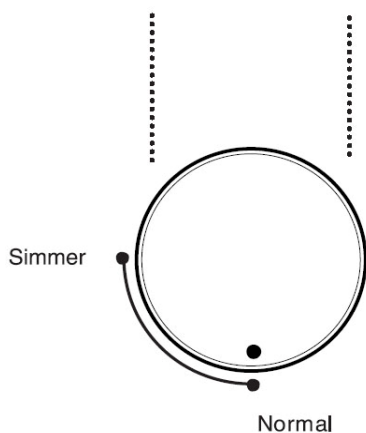
La función ACCUSIMMER® es una opción de calentamiento ajustable para calentamiento a fuego lento con más precisión.

La perilla de control ACCUSIMMER® tiene dos opciones: Simmer (Fuego lento) y Normal. Cuando el control está en la posición Normal, la resistencia funcionara como una resistencia sencilla, doble o triple.

Cuando la perilla de control ACCSUMMER está en la opción Simmer, el área de cocimiento no brillara de color rojo. Esto es normal. Solamente el anillo exterior brillara en rojo en la resistencia del circuito tiple cuando este seleccionada la opción Medio o high.

#### Para utilizar:

1. Gire la perilla de control ACCUSIMMER a la posición SIMMER.
  2. Presione hacia dentro y gire la perilla de control a una opción entre Low y High. Seleccione Low para cocinar a fuego lento o cuando utilice tapas y Medium para cocinar a fuego lento o para cuando no utilice tapas. Seleccione la zona, ya sea Single (sencillo), Dual o Triple. Incremente el calor a como sea necesario para alcanzar el nivel de fuego lento deseado. (Ver la sección "Resistencia Dual/Triple".)
- Gire la perilla de control ACCUSIMMER® de regreso a la posición NORMAL cuando haya terminado de cocinar.



---

## USO DE LA CUBIERTA

---

### Vidrio cerámico (en algunos modelos)

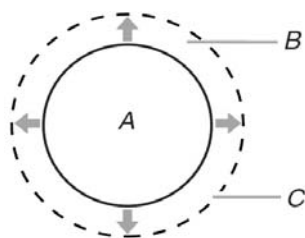
El área de la superficie de cocimiento se encenderá en rojo cuando la resistencia este encendida. Algunas partes de la superficie de cocimiento puede que no brillen de color rojo cuando la resistencia este encendida. Puede ser que se cicle encendiéndose y apagándose para mantener el nivel de calor seleccionado.

Es normal que la superficie vidrio cerámico cambie de color cuando las superficies de cocimiento están calientes. A medida que el vidrio se enfría, este regresará a su color original.

Limpiar la cubierta antes y después de cada uso ayudará a mantener la cubierta libre de manchas y además proporcionar un calor más uniforme. En las cubiertas con vidrio cerámico de color, las manchas y la suciedad pueden ser más visibles, y puede ser que requieran más limpieza y atención.

Se recomienda utilizar limpiador para cubiertas. Para más información, ver la sección "Limpieza General".

- Evitar almacenar contenedores o latas sobre la cubierta. Si algún objeto pesado o duro cae sobre la cubierta, esta puede estrellarse.
- Para evitar daño a la cubierta, no dejar ninguna tapa caliente sobre la cubierta. A medida que la cubierta se enfría, el aire puede quedar atrapado entre la tapa y la cubierta, y el vidrio cerámico puede quebrarse cuando la tapa sea removida.
- Para alimentos que contienen azúcar en cualquier forma, limpiar todas las salpicaduras y suciedad tan rápido como sea posible. Dejar que la cubierta se enfríe por un rato. Luego, utilizando guantes para horno, quite las salpicaduras utilizando una espátula plástica o raspador mientras que la superficie todavía esta tibia. Si se permite que las salpicaduras de azúcar se enfríen, estas pueden adherirse a la cubierta y causar picaduras y marcas permanentes.
- Para evitar rayones, no deslice ningún utensilio a través de la cubierta. Los fondos de las cazuelas y sartenes de aluminio o cobre y los acabados rasposos pueden dejar rayones o marcas en la cubierta.
- No cocinar palomitas en contenedores pre empacados de aluminio sobre la cubierta. Estos contenedores pueden dejar marcas de aluminio que no podrán removerse por completo.



- Para evitar daño en la cubierta, no utilice ningún objeto que pueda derretirse o que entre en contacto cerca de la cubierta, como plástico o papel aluminio.
- Para evitar daño a la cubierta, no utilizar la cubierta como tabla de cortar.
- Utilizar utensilios del mismo tamaño que las áreas de superficie de cocimiento. Las vasijas no deben extenderse más allá de 1.3 cm ( $\frac{1}{2}$ ").

A. Área de superficie de cocimiento  
B. Utensilio / enlatador  
C. 1.3 cm ( $\frac{1}{2}$ ") de extensión máxima

- Utilizar utensilios de cocimiento con fondo plano para que la conducción de calor sea mejor y mayor eficiencia de energía. Los utensilios con fondos redondeados, pandeados, ondulados o abollados son propicios a que no haya una transmisión de calor uniforme y los resultados de cocimiento sean pobres.
- Determinar que tan plano es el utensilio colocando el canto derecho de una regla a través del fondo del utensilio. Mientras que usted gira la regla, no debe verse ningún espacio o luz entre la regla y el utensilio.
- Los utensilios diseñados con fondos ligeramente pandeados o con pequeños canales de expansión pueden ser utilizados.
- Asegurarse de que los fondos de las cazuelas y los sartenes estén limpios y secos antes de utilizarlos. Los residuos y el agua pueden dejar depósitos al calentar.
- Para evitar dañar la cubierta, no cocinar alimentos directamente en la cubierta.

---

### Recipientes y Vasijas

**IMPORTANTE:** No dejar utensilios de cocina vacíos en un área de cocimiento caliente, resistencia o quemador.

Los utensilios de cocina ideales deben tener un fondo plano, lados derechos y una tapa que siente bien, así como el material debe ser de un grosor medio a pesado.

Los acabados ásperos pueden rallar la cubierta. El aluminio o cobre pueden usarse como base en los utensilios de cocina. Sin embargo, cuando se utilicen como base, éstos pueden dejar marcas permanentes en la cubierta o parrillas.

El material del utensilio es un factor que afecta en que tan rápida y equitativamente se transfiere el calor, el cual afecta los resultados de cocimiento. Un acabo antiadherente tiene las mismas características que su material base. Por ejemplo, utensilios de cocina de aluminio con un acabado antiadherente tomará las propiedades del aluminio.

Utilizar la siguiente tabla como guía para ver las características del material de los utensilios de cocina.

## CUIDADO DE LA PARRILLA

### Limpieza General

**IMPORTANTE:** Antes de limpiar, asegúrese que todos los controles se encuentran apagados y que la cubierta está fría. Siempre siga las instrucciones de los productos de limpieza.

Sugerimos utilizar primero jabón, agua y una tela suave o esponja a menos que se especifique lo contrario. Cuando limpie la cubierta con controles electrónicos, bloquee los controles. Ver la sección “Apagar/Bloquear todo”

### CONTROLES DE LA PARRILLA

Para evitar daño en los controles de la parrilla, no utilizar estropajo de acero, limpiadores abrasivos o limpiador de horno.

UTENSILIO DE COCINA	CARACTERISTICAS
Aluminio	<ul style="list-style-type: none"><li>Se calienta rápida y equitativamente.</li><li>Apropiado en todos los tipos de cocimiento.</li><li>Grosor medio o pesado es mejor para la mayoría de las tareas de cocina.</li></ul>
Hierro Forjado	<ul style="list-style-type: none"><li>Se calienta lenta y equitativamente.</li><li>Bueno para dorar y freír.</li><li>Mantiene el calor para un cocimiento lento.</li></ul>
Cerámica o vidrio cerámico	<ul style="list-style-type: none"><li>Siga las instrucciones del fabricante.</li><li>Se calienta lentamente pero no uniformemente.</li><li>Resultados ideales en configuraciones de calor alto o medio.</li></ul>
Cobre	<ul style="list-style-type: none"><li>Se calienta más rápido y uniformemente.</li></ul>
Barro	<ul style="list-style-type: none"><li>Siga las instrucciones del fabricante.</li><li>Utilícese en configuraciones de bajas temperaturas.</li></ul>
Acabo de Porcelana en Acero o Acero	<ul style="list-style-type: none"><li>Vea acero inoxidable o hierro forjado.</li></ul>
Acero Inoxidable	<ul style="list-style-type: none"><li>Calienta rápido pero en forma desigual.</li><li>El centro o base de aluminio o cobre en acero inoxidable, proporciona un calentamiento uniforme.</li></ul>

Para evitar daños, no empapar las perillas.

Cuando coloque las perillas, asegúrese que éstas se encuentran en la posición de apagado.

En algunos modelos no remover los sellos bajo las perillas.

#### Método de Limpieza:

- Agua y jabón:  
Jalar las perillas totalmente hacia afuera del panel de control para remover.
- Lavavajillas:  
Jalar las perillas totalmente hacia afuera del panel de control para remover.

### ACERO INOXIDABLE (en algunos modelos)

Para evitar daño en el acabado del producto, no utilizar estropajos llenos de jabón, limpiadores abrasivos, crema o cera limpiadora de cubiertas, estropajos de acero, trapos ásperos o tallas de papel.

#### Método de Limpieza:

Frote en dirección del cepillado para evitar daño.

- Limpiador y Cera de Acero Inoxidable Parte numero 31462 (no incluido):  
Ver la sección “Asistencia o Servicio” para ordenar.
- Detergente líquido o limpiador multiusos:  
Enjuagar con agua limpia y secar con un trapo seco libre de pelusa.
- Vinagre para manchas de agua.

No utilice estropajos con despachador de jabón, limpiadores abrasivos, crema para pulir cubiertas, estropajos de acero, trapos abrasivos o algunas toallas de papel. Ya que puede dañar la cubierta.

También se recomienda el raspador de cubierta parte número 3183488 para la suciedad difícil de quitar, y puede ser ordenado como un accesorio. Ver la sección “Accesorios” para ordenar. El raspador de cubiertas utiliza navajas de afeitar. Almacenar las navajas fuera del alcance de los niños.



---

## VIDRIO CERAMICO

Para evitar daño a la cubierta, no utilizar limpiadores abrasivos, estropajos de acero, cloro líquido, removedor de óxido o amoníaco.

### Método de Limpieza:

Siempre limpiar con una tela húmeda o esponja y secar a profundidad para evitar manchas y paño.

Se recomienda utilizar limpiador para cubiertas parte número 31464 para evitar raspones, despostillamiento, abrasiones y para mantener en buen estado la cubierta. El limpiador puede ser ordenado como un accesorio. Ver la sección "Accesorios" para ordenar.

### Suciedad de ligera a moderada

- Toallas de papel o esponja húmeda limpia:  
Limpiar mientras la cubierta este todavía tibia. Puede ser que desee utilizar los guantes para horno mientras limpia.

### Salpicaduras de azúcar (gelatinas, dulces, miel)

- Raspador de cubierta:  
Limpiar mientras que la cubierta todavía esta tibia. Puede ser que prefiera usar guantes para horno mientras lo hace.
- Crema para pulir cubiertas y toalla húmeda y limpia de papel: Limpiar en cuanto la cubierta se haya enfriado. Aplicar la crema en la superficie con una toalla de papel húmeda o un trapo suave. Continuar tallando hasta que el paño desaparezca.

### Suciedad pegada, manchas oscuras y decoloración

- Crema para pulir cubiertas y toalla húmeda y limpia de papel: Limpiar en cuanto la cubierta se haya enfriado. Aplicar la crema en la superficie con una toalla de papel húmeda o un trapo suave. Continuar tallando hasta que el paño desaparezca.

### Suciedad quemada

- Crema para pulir cubiertas y raspador de cubierta: Aplicar la crema en la superficie con una toalla de papel húmeda, sostener la espátula tan plana como sea posible en la superficie y raspar. Repetir para manchas difíciles. Pulir la cubierta completa con crema y toalla de papel.

### Marcas de metal del aluminio y el cobre

- Crema para pulir cubiertas:  
Limpiar en cuanto la cubierta se haya enfriado. Aplicar la crema en la superficie con una toalla de papel húmeda o un trapo suave. Continuar tallando hasta que el paño blanco desaparezca. Las marcas no desaparecerán por completo, pero después de muchas limpiezas casi no se percibirá.

### Pequeños raspones y abrasiones

- Crema para pulir cubiertas:  
Aplicar la crema en la superficie con una toalla de papel húmeda o un trapo suave. Continuar tallando hasta que el paño blanco desaparezca. Los raspones y las abrasiones no afectan el desempeño del cocimiento y después de muchas limpiezas casi no se percibirán las marcas.

No utilice fibras de acero, limpiadores de polvo abrasivo, cloro blanqueador removedor de óxido o amoníaco ya que puede dañar la cubierta.

---

## SOLUCION DE PROBLEMAS

Intente las soluciones sugeridas aquí para evitar el costo de una llamada de servicio innecesaria.

---

### Nada funciona

- ¿Se ha fundido un fusible o un circuito se ha disparado?

Reemplazar el fusible o reinicie el circuito. Si el problema persiste, llame a un electricista.

- ¿Está la cubierta bien cableada?

Ver las instrucciones de instalación.

---

### La cubierta no funciona

- ¿Está la perilla de control colocada correctamente?

Presionar la perilla antes de girar a una opción.

- ¿Esta activado el bloqueo de controles?

Vea la sección "Apagar/Bloquear todo"

- ¿La cubierta está emitiendo tonos continuamente?

Limpie la suciedad de la superficie del panel de control.

- ¿Uno o más de los quemadores dejo de funcionar durante el uso?

Permita que la cubierta se enfríe por 30 minutos, luego encienda el quemador de nuevo.

---

### Calor excesivo alrededor de los utensilios de cocina en la cubierta

- ¿Los utensilios y sartenes son del tamaño adecuado?

Utilizar sartenes que sean de un tamaño cercano al área de cocimiento, resistencia o quemador de superficie. Los sartenes y vasijas no deben extenderse más de 1.3 cm (½") fuera del área de cocimiento.

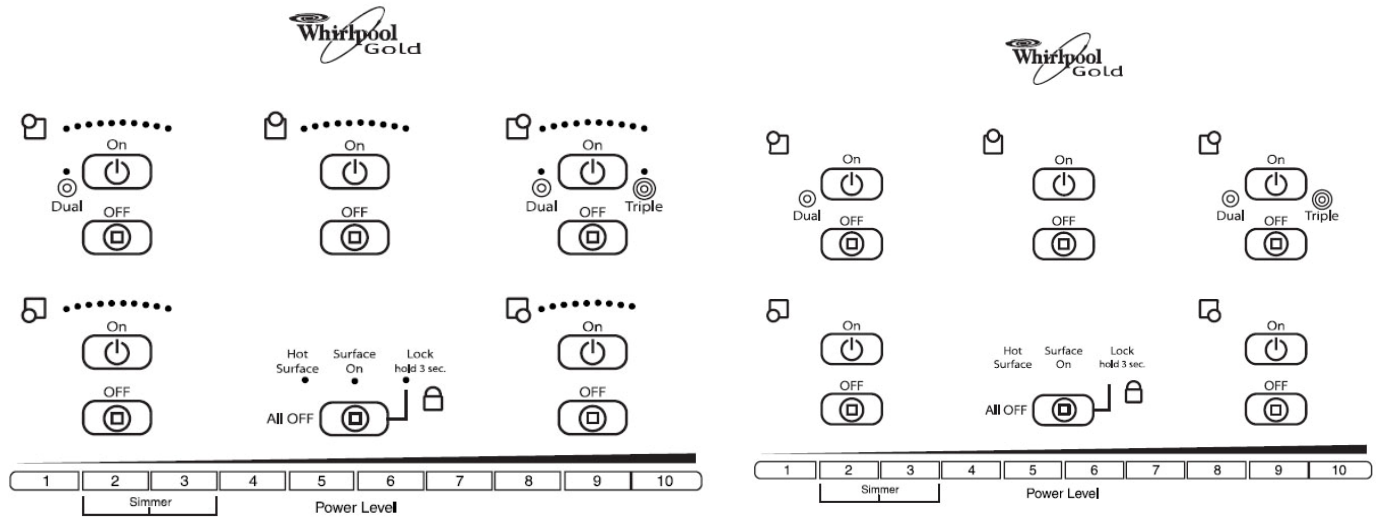
- ¿Las superficies de cocimiento se calientan?

**RECUERDE:** Cuando la cubierta esta en uso, toda la cubierta puede ser que se caliente.

## La cubierta tiene luces que están parpadeando

### ¿Hay luces en la cubierta que están apagándose y encendiéndose?

Todas las luces del panel de control están parpadeando apagándose y encendiéndose, indicando que uno o más botones están presionados permanentemente.



Todas las luces del panel de control están encendidas.

Todas las luces del panel de control están apagadas.

Siga los pasos:

1. Asegurarse de que los controles de la cubierta están apagados.
2. Limpie el panel de control a profundidad. Vea la sección "Limpieza General".
3. Si las luces de la cubierta siguen parpadeando, desconectar la corriente y desconectar la cubierta.
4. Después de un minuto, reconectar la corriente o conectar la cubierta.
5. Si las luces continúan parpadeando, llamar a servicio.

## Los resultados de la cubierta no son los esperados

### ¿Se está usando los utensilios de cocina adecuados?

Ver la sección "Recipientes y vasijas"

### ¿La perilla de control está colocada en el nivel de calor correcto?

Ver la sección "Controles de la cubierta"

### ¿Está la cubierta nivelada?

Nivelar la cubierta. Ver las instrucciones de instalación.

### ¿La cubierta toma más tiempo del que debería al cocinar los alimentos a un cierto nivel de potencia o algunos niveles no están funcionando como normalmente?

La cubierta regula la temperatura de los componentes internos y reduce automáticamente la potencia de todas las resistencias que se están utilizando sin dar ninguna retroalimentación visual o auditiva. Permita que la cubierta se enfríe por 30 minutos para continuar con el desempeño normal de la cubierta. Ver "Para usar" en la sección "Controles de la cubierta".

---

## ACCESORIOS

Antes de llamar a asistencia o servicio, por favor verifique la sección “Solución de Problemas”. Esto puede ahorrarle el costo de la llamada de servicio..

Cuando este llamando, por favor tenga a la mano la fecha de compra y además el modelo y número de serie de su electrodoméstico. Esta información nos ayudará a responder de mejor manera su petición.

### **Si usted necesita partes de reemplazo**

Si usted necesita ordenar partes de reemplazo, le recomendamos que solamente utilice refacciones específicas de fábrica FSP®. Las refacciones específicas de fábrica FSP® quedarán y funcionarán de manera correcta, porque están hechas con la misma precisión usada para construir cada electrodoméstico nuevo WHIRLPOOL®.

Para localizar las refacciones específicas de fábrica FSP® en su área, llame a su centro de servicio Whirlpool designado.

### **Paquete para enlatar**

(modelos con resistencia de bobina)

Ordene parte número 242905

### **Limpiador de cubiertas**

(Modelos de vidrio cerámico)

Ordene parte número 31464

### **Protector de cubierta**

(Modelos de vidrio cerámico)

Ordene parte número 31463

### **Paquete de cuidado de la cubierta**

(Incluye limpiador, protector y almohadillas aplicadoras)

Ordene parte número 31605

### **Raspador de cubierta**

(Modelos de vidrio cerámico)

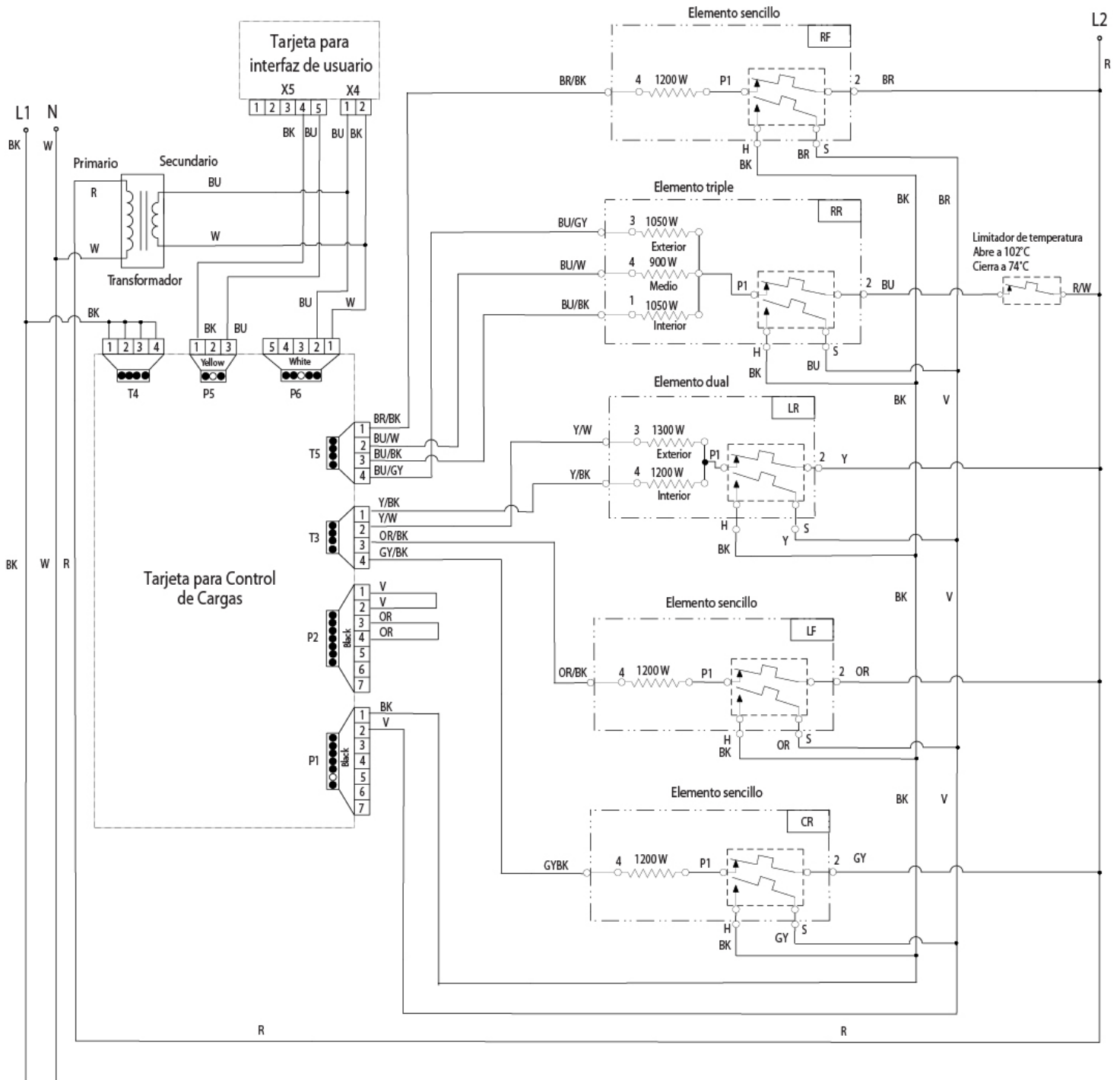
Ordene parte número WA906B

### **Limpiador multiusos para electrodomésticos**

Ordene parte número 31682

# DIAGRAMAS ELECTRICOS

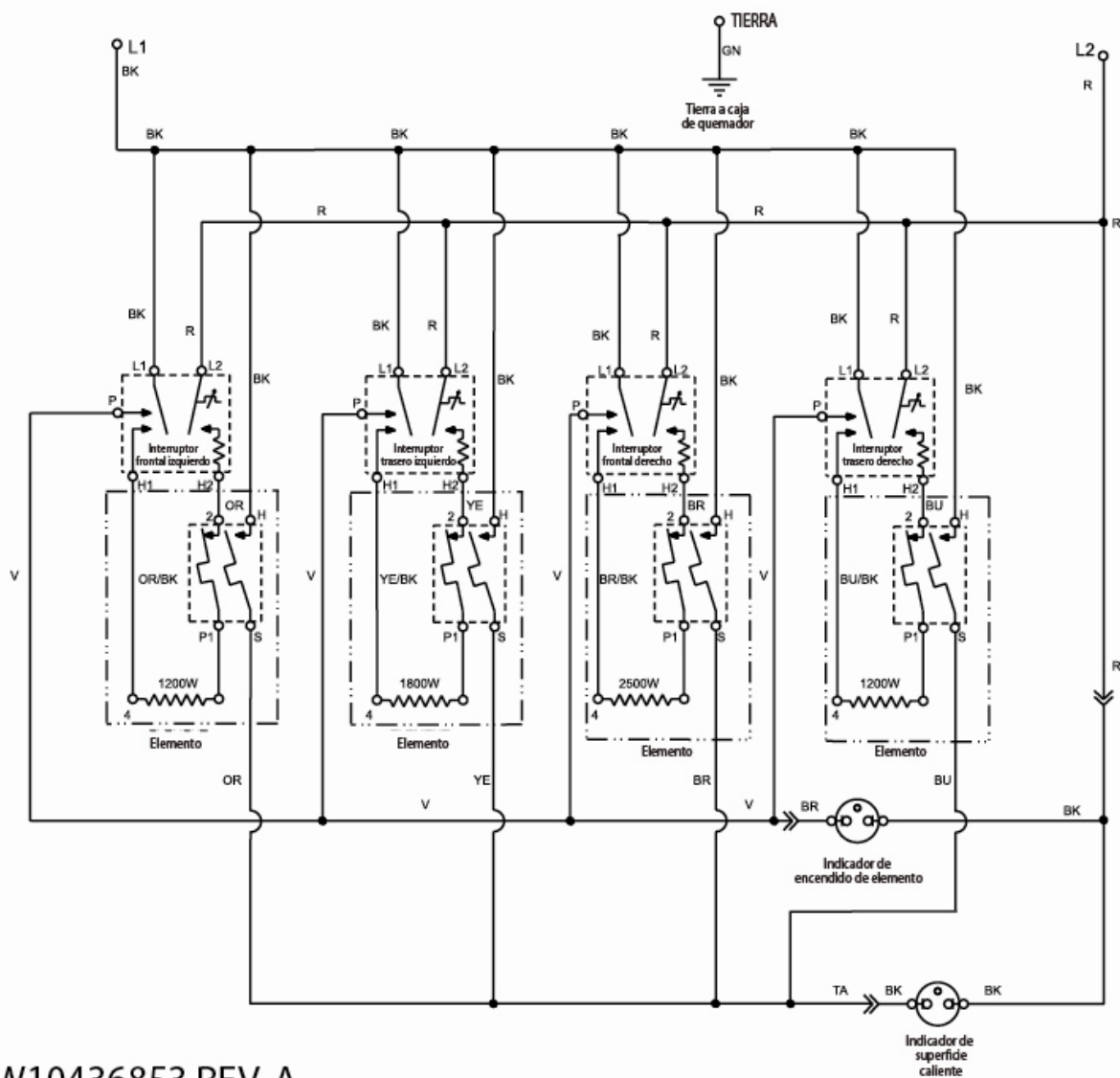
## DIAGRAMA ELÉCTRICO PARRILLA G9CE3675XS



### SÍMBOLOS

Conexión empalmada	No conexión	Terminal de componente	Conexión en línea	Grupo Funcional de conexiones implicadas adentro	Funciones multiples/circuito implicado adentro	Ilustración de la conexión del multiconductor a la tarjeta para control de cargas

# DIAGRAMA ELÉCTRICO PARRILLA W5CE3024XB



W10436853 REV. A



Todo lo que necesitas  
cuando más lo necesitas

Centro Nacional de Llamadas  
**01-800-8-300-400**  
Lada sin Costo

Desde Monterrey  
**81-8329-2100**

Venta de Accesorios y  
Refacciones Originales  
**01-800-82-12345**  
Lada sin Costo

Servicio dentro y fuera de garantía

[www.whirlpool-service.com.mx](http://www.whirlpool-service.com.mx)



# GARANTÍA

## Garantía total durante un año

**Modelos: W5CE3024, G7CE3034, G7CE3055, G9CE3065, G9CE3074, G7CE3635, G7CE3655, G9CE3675.**

Por un año apartir de la fecha de compra, cuando éste aparato haya sido utilizado y mantenido conforme a las instrucciones adjuntas proporcionadas con el producto, WHIRLPOOL pagará piezas de repuesto, componentes y costos de mano de obra de reparación para corregir defectos en materiales y mano de obra. El servicio deberá ser proporcionado por Whirlpool México S.A. de C.V.

WHIRLPOOL MEXICO, S.A. DE C.V.

Antigua Carretera a Roma km 9, Col. Milagro, Apodaca, N.L., México, C.P. 66634, Tel. (81)83-29-21-00, en los términos de esta póliza, garantiza al comprador del aparato identificada en la presente póliza, exclusivamente lo siguiente:

### CONCEPTOS CUBIERTOS POR LA GARANTÍA:

- Defectos de fabricación que impidan total o parcialmente el correcto funcionamiento del aparato, que se presenten dentro del término de vigencia de esta garantía.
- Reparación, cambio de piezas y componentes.
- Mano de obra y gastos de transportación derivados del cumplimiento de la garantía, dentro de nuestra red de servicio.

Los puntos anteriores se harán sin costo alguno para el Consumidor.

### CONCEPTOS NO CUBIERTOS POR LA GARANTÍA:

- Cuando el producto ha sido utilizado en condiciones distintas a las normales (el aparato no es para uso comercial o industrial).
- Cuando el producto no ha sido operado de acuerdo con el instructivo de instalación y uso del aparato.
- Cuando el producto ha sido alterado o reparado por personas o establecimientos no autorizados por Whirlpool Service.
- Cuando el producto ha sido importado y/o comercializado por personal ajeno a Whirlpool México S.A. de C.V.

### PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA:

Al considerar el comprador que ha ocurrido alguno de los eventos amparados por esta póliza, deberá ponerse en contacto con alguno de los establecimientos indicados en la lista de Centros de Servicio Autorizados, aquí incluida.

Esta garantía quedará sin efecto cuando personas o establecimientos no autorizados intervengan en la reparación o reemplazo de componentes de fabricación.

### TÉRMINO:

Esta garantía tiene una vigencia de UN AÑO a partir de la fecha en que el consumidor reciba de conformidad el producto.

## FORMATO DE IDENTIFICACIÓN

NOMBRE DEL COMPRADOR \_\_\_\_\_

DOMICILIO \_\_\_\_\_ TEL. \_\_\_\_\_

NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR \_\_\_\_\_

DOMICILIO \_\_\_\_\_ TEL. \_\_\_\_\_

PRODUCTO \_\_\_\_\_ MARCA \_\_\_\_\_ MODELO \_\_\_\_\_

NO. DE SERIE \_\_\_\_\_ FECHA DE ENTREGA \_\_\_\_\_

FIRMA DEL DISTRIBUIDOR Y SELLO \_\_\_\_\_ REPRESENTANTE AUTORIZADO \_\_\_\_\_

(Señale con precisión calle, número exterior o interior; colonia, ciudad, estado y C.P.)

## NOTA IMPORTANTE

Este documento deberá ser presentado para cualquier trámite relacionado con la garantía de productos adquiridos dentro de la República Mexicana, si usted compró su producto en otro país, acuda a la casa comercial/distribuidor donde fue adquirido.

**EL COMPRADOR DEBERÁ MANTENER ESTE DOCUMENTO EN SU PODER Y EN UN LUGAR SEGURO.**

El consumidor podrá solicitar que se haga efectiva la garantía que ampara esta póliza, ante la casa comercial donde se adquirió el producto. En caso de extravío de la póliza mencionada, el proveedor expedirá una nueva póliza de garantía, previa presentación de la nota de compra o factura respectiva.

### WHIRLPOOL SERVICE

Dentro de la República Mexicana

Utilice sin cargo para usted el Servicio Nacional Clientes

**Teléfono 01-800-8-300-400**

**[www.whirlpool-service.com.mx](http://www.whirlpool-service.com.mx)**

Importado por:

Whirlpool México S.A. de C.V.

Antigua Carretera a Roma Km. 9

Col. El Milagro, Apodaca, N.L. México,

C.P. 66634 Tel. (81) 8329-21-00 y 01-800-8- 300-400

**NOTAS:**