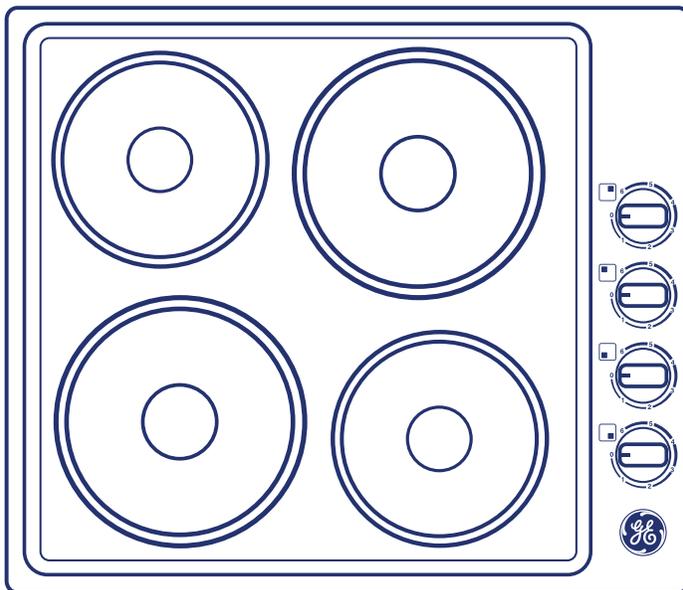


MANUAL DE INSTRUCCIONES

Anafe eléctrico empotrado



MODELO:
AEGE60HP



GE APPLIANCES

¡FELICITACIONES!

USTED COMPRÓ UN PRODUCTO DE CALIDAD GE APPLIANCES

Eso para nosotros es muy importante porque los productos de GE Appliances están diseñados para ser parte de su familia por muchos años, brindándole comodidad y seguridad.

Esperamos mantener su preferencia por la marca GE Appliances.

*Lea cuidadosa y completamente este manual. Lea las instrucciones técnicas antes de instalar este artefacto
Lea las instrucciones de uso antes de encender este artefacto.*

ABROCHE AQUÍ SU RECIBO DE COMPRA

Será requerido para el servicio durante el periodo de garantía

ATENCIÓN

Este aparato no está destinado para ser usado por personas cuyas capacidades físicas o mentales estén reducidas, o carezcan de experiencia, salvo si tienen supervisión por alguna persona responsable. Los niños deben ser supervisados, para asegurar que no jueguen con el aparato.



POR FAVOR ESCRIBA LOS NÚMEROS DE SERIE Y MODELO DE SU LAVARROPAS

Modelo N°

.....

Serie N°

.....



CONTENIDOS

POR DÓNDE EMPEZAR

Componentes del anafe	5
Elección del emplazamiento	6
Colocación	6
Conexión Eléctrica	7
Advertencias Generales	8

OPERACIÓN Y USO

Panel Control.....	11
Instrucciones de uso	12

INFORMACIÓN GENERAL

Instrucciones para cocinar	13
Recomendaciones	14
Mantenimiento	14
Cuidado y limpieza	15
Sugerencias y consejos	16

SERVICIOS AL CLIENTE

Certificado de garantía	19
-------------------------------	----

POR DÓNDE EMPEZAR

COMPONENTES DEL ANAFE

MODELO: AEGE60HP

MEDIDAS CON EMBALAJE

Alto
150 mm.

Ancho
675 mm.

Profundidad
640 mm.

MEDIDAS SIN EMBALAJE

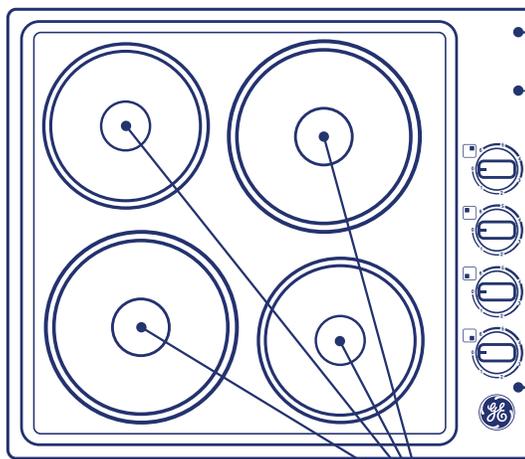
Alto
75 mm.

Ancho
580 mm.

Profundidad
500 mm.



TORNILLOS DE INSTALACIÓN
4 UNIDADES



JUNTA ADHESIVA INCORPORADA

POTENCIA
5000W (MIN.)
5500W (MAX.)

TENSIÓN
220-240 V -

FRECUENCIA
50/60 HZ

PANEL DE CONTROL

ZONA DE CALOR

5

Las características dependen exclusivamente del modelo adquirido y pueden sufrir cambios sin previo aviso por parte de la empresa.



GE APPLIANCES

ELECCIÓN DEL EMPLAZAMIENTO

Las presentes instrucciones están dirigidas al instalador como guía para la instalación, regulación y mantenimiento según las leyes y las normas vigentes.

Las intervenciones, mantenimiento o reparaciones tienen que ser efectuadas siempre con el aparato desconectado del suministro eléctrico.

El recinto en que se coloque este artefacto debe cumplir con los requisitos de ventilación establecidos para dicho efecto. Asegúrese de que la entrada y salida de aire no están bloqueadas y verifique que el producto se encuentre en buen estado antes de su instalación.

La unidad debe ser colocada sobre una superficie estable, lisa.

El anafe no se debe montar en equipos de refrigeración, lavaplatos y secadores rotatorios.

El anafe debe ser instalado de tal manera que una mejor disipación de calor puede garantizarse para mejorar su fiabilidad.

La pared y la zona de calentamiento inducido por encima de la superficie de trabajo deberán soportar el calor.

Para evitar cualquier daño, la capa del amoblamiento y el adhesivo deben ser resistentes al calor.

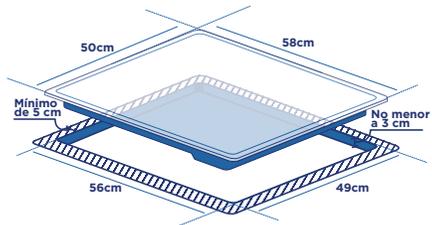
IMPORTANTE

Peligro de descarga eléctrica

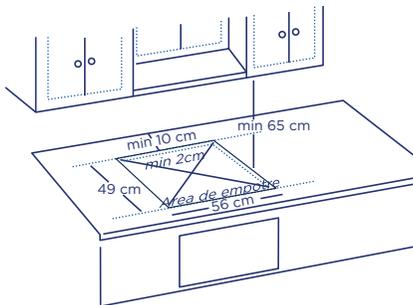
- Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de realizar cualquier operación o mantenimiento en ella.
- La conexión con un buen sistema de cableado de tierra es esencial y obligatoria.
- Alteraciones en el sistema de cableado interno sólo deben ser realizadas por un electricista calificado.
- No seguir este consejo podría provocar una descarga eléctrica o la muerte.

COLOCACIÓN

Cortar la superficie donde colocara el anafe, de acuerdo a los tamaños que se muestran en el siguiente gráfico:



Conservar un mínimo de 5,5 cm de espacio alrededor del agujero para la instalación. Asegúrese de que el espesor de la superficie donde colocara el producto sea de al menos 20 mm. de espesor y de un material resistente al calor para evitar deformaciones causada por la radiación de calor de las zonas de cocción. La distancia de seguridad entre anafe y el armario o mueble por encima de la placa de cocción debe ser de al menos 65 mm.



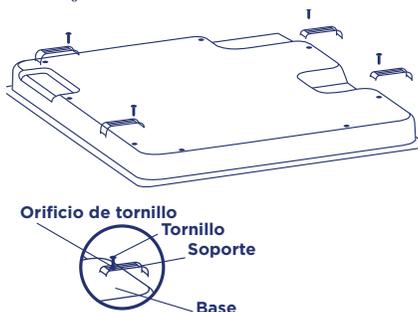
VENTILACIÓN ADECUADA

Siempre asegúrese que el anafe esté bien ventilado y que la entrada y salida de aire no bloqueada. Este anafe requiere un suministro adecuado de aire fresco para funcionar plenamente. La base del anafe debe tener ventilación directa sin restricciones a la habitación en donde está instalado. Se deben cumplir los requisitos que se detallan a continuación.

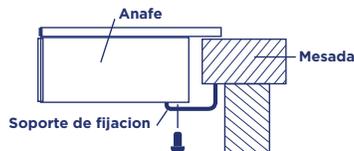
IMPORTANTE

Para fijar el anafe a la mesada es necesario colocar los soportes de fijación:

1. Colocar el anafe boca abajo en una superficie estable y lisa puede utilizar la caja del embalaje.



2. Ajuste del soporte de fijación.



CONEXIÓN ELÉCTRICA

Antes de efectuar la conexión eléctrica asegúrese de que:

- Las características de la instalación satisfagan lo indicado en la placa matrícula colocada sobre el fondo de la superficie de cocción;
- La instalación tenga una eficaz conexión de tierra según las normas y las prescripciones de ley vigentes. La puesta a tierra es obligatoria por ley. En el caso de que el aparato no tenga el cable y/o el enchufe indicado, utilice material apto para la absorción indicado en la placa matrícula y para la temperatura de trabajo. El cable en ningún punto tendrá que llegar a una temperatura superior a 50°C a la temperatura ambiente.

El cable no debe ser doblado o comprimido. Y debe ser revisado periódicamente y sólo se sustituye por una persona debidamente calificada.

Para la conexión directa a la red es necesario interponer un interruptor omnipolar dimensionado para la carga de la placa que asegure la desconexión de la red con una distancia de apertura de los contactos que permita la desconexión completa en las condiciones de la categoría de sobretensión III, de confor-

midad con las reglas de instalación. El cable de tierra amarillo/verde no debe estar interrumpido.

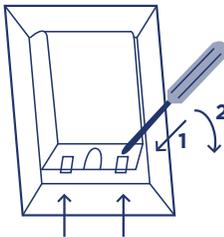
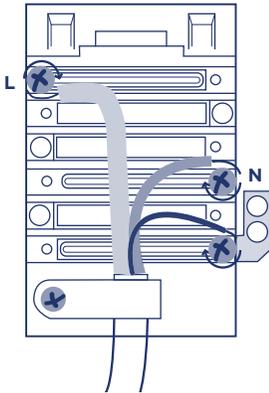
El enchufe o interruptor omnipolar tienen que ser fácilmente accesibles con el aparato instalado.

Instrucciones de cableado

El cable a tierra de color verde/amarillo se debe conectar al borne de tierra marcado con 

El hilo conductor de color café se debe conectar al terminal activo marcado con una L.

El cable neutro de color azul se debe conectar al terminal marcado con una N.



Si el cordón de alimentación está dañado, éste debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o por personal calificado para evitar el riesgo.

El fabricante rechaza toda responsabilidad en la eventualidad de que no se observe lo anteriormente indicado ni las usuales normas para la prevención de accidentes.

ADVERTENCIAS GENERALES

El incumplimiento de estas recomendaciones podría ocasionar lesiones, cortes, quemaduras y hasta riesgo de vida; e invalidar cualquier garantía. Lea detenidamente las mismas antes de su utilización.

- Es muy importante que este instructivo se guarde junto con el aparato en caso de que pase a otra persona.
- Antes de dejar la fábrica, este aparato ha sido probado y puesto a punto por personal experto y especializado a fin de obtener los mejores resultados de funcionamiento.
- Este aparato ha sido concebido para la utilización no profesional por particulares en sus hogares. Tiene que ser utilizado por personas adultas y por eso se recomienda que no se permita que se acerquen niños a jugar con el mismo. Vigile a los niños durante todo el tiempo de utilización de manera que no toquen las superficies calientes y no permanezcan cerca del aparato cuando se encuentra en funcionamiento.
- Este producto fue concebido para un uso de tipo doméstico. El fabricante declina cualquier responsabilidad en el caso de daños eventuales a objetos o personas que derivan de una instalación incorrecta o de un uso

impropio, errado o absurdo.

- Nunca utilice su anafe para calentar una habitación, ya que el hacerlo es muy peligroso.

- Si llegara a producirse fuego sobre su anafe, apague inmediatamente el quemador según sea el caso, y mantenga las válvulas de gas cerradas hasta que el fuego se extinga completamente por sí solo.

- Para eventuales intervenciones de mantenimiento o reparación, comuníquese con nuestro Centro de Asistencia técnica autorizado y exija piezas de repuesto originales. Las reparaciones efectuadas por personal no calificado pueden producir daños.

- No deje el aparato desatendido durante su funcionamiento. La cocción puede ocasionar humo y derrames grasos que pueden encenderse.

- Nunca utilice el aparato como superficie de trabajo o almacenamiento.

- No coloque ni deje objetos magnetizables (por ej.: tarjetas de crédito, tarjetas de memoria) o dispositivos electrónicos (ordenadores, reproductores de MP3 por ejemplo) cerca del aparato, ya que pueden verse afectadas por su campo electromagnético.

- Después de su uso, siempre apague la zona de cocción y la placa de cocción como se describe en este manual (es decir, mediante el uso de los controles táctiles). No confíe en la función de detección de sartén para apagar las zonas de cocción cuando se quita las cacerolas.

- No coloque ni deje caer objetos pesados sobre el anafe.

- No permita que los niños jueguen con el aparato o se sienten, se paren ni se suban en él. No deje a los niños desatendidos o solos mientras el aparato este en uso.

- El aparato no está diseñado para ser operado por medio de un timer externo o un sistema de control remoto separado.

Peligro de choque eléctrico

- La instalación del aparato debe ser llevada a cabo por instaladores competentes y calificados que conozcan las normas de instalación vigentes.

- Si el cable de alimentación esta dañado, este debe ser reemplazado por el fabricante o su agente de servicio o por personal calificado para evitar riesgo. Si la superficie del cable esta agrietada, apagar el aparato para evitar una posible descarga eléctrica.

- Pida al electricista que le instale un medio seguro de desconexión y le muestre su ubicación.

- Toda reparación o ajuste que fuera necesario tendrá que ser realizada con el mayor cuidado y atención. Recomendamos comunicarse siempre con el distribuidor que ha efectuado la venta o a nuestro Centro de Servicio más cercano, especificando el tipo de inconveniente y el modelo del aparato que posee.

Peligro de salud

- Tenga cuidado, los bordes del panel están afilados.

- La hoja afilada de un raspador para estufas se expone cuando se retira la cubierta de seguridad. Usar con extremo cuidado y siempre almacenar de forma segura y fuera del alcance de los niños.

- Este aparato es conforme a las normas de seguridad electromagnéticas. Sin embargo, las personas con marcapasos u otros implantes eléctricos (tales como las bombas de insulina) deben consultar con su médico o el fabricante del implante antes de utilizar este aparato para asegurarse de que sus implantes



no se verán afectados por el campo electromagnético. No seguir este consejo puede causar la muerte.

Peligro de superficies calientes

■ Antes de ejecutar el mantenimiento o la limpieza, desconectar eléctricamente el aparato y esperar a que se enfríe. Antes de remover los utensilios, apague el elemento calentador correspondiente.

■ No apoyar sobre los quemadores utensilios con fondo inestable o deformado a fin de evitar accidentes por vertido o rebasamiento de líquido.

■ Se recomienda no depositar sobre las superficies calientes papel de aluminio, contenedores de plástico o material que pueda deteriorarse con el calor. No utilizar la superficie de vitrocerámica como base de apoyo para eventuales objetos.

10

■ Para la limpieza no use chorros de vapor. Durante el uso, las partes accesibles de este aparato se harán lo suficientemente caliente como para causar quemaduras. Tenga cuidado de no tocar las zonas calientes.

■ Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben ser colocados en la superficie de la placa, ya que pueden calentarse.

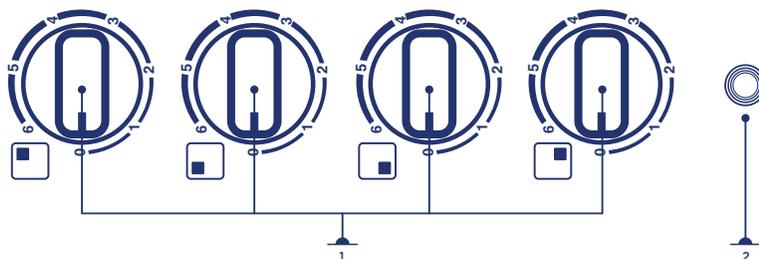
■ Los mangos de las cacerolas pueden estar calientes al tacto. Mantenga los mangos fuera del alcance de los niños.

ATENCIÓN

La cocción desatendida con grasa o aceite puede ser peligrosa y puede provocar un incendio . NUNCA trate de apagar un incendio con agua , apague el aparato y luego cubra la llama , por ejemplo, con una tapa o una manta de fuego.

OPERACIÓN Y USO

PANEL DE CONTROL



1. Controles de regulación de potencia

2. Luz indicadora de potencia

ANTES DE USAR EL NUEVO ANAFE ELÉCTRICO

Lea esta guía y preste especial atención a la sección de “Advertencias de seguridad”. Quite toda la película protectora que haya quedado en el anafe eléctrico.

CÓMO ELEGIR LOS UTENSILIOS DE COCINA ADECUADOS

No use utensilios de cocina con bordes irregulares o una base curva.

Asegúrese de que la base de la cacerola o sartén sea lisa y plana, y sea del mismo tamaño que la zona de cocción. La cacerola o sartén debe estar siempre centrada en la zona de cocción.



Siempre levante las cacerolas y sartenes. No las deslice, ya que pueden rayar el vidrio.



GE APPLIANCES

INSTRUCCIONES DE USO

PARA COMENZAR A COCINAR

Coloque una cacerola o sartén adecuada en la zona de cocción que desea usar.

- Asegúrese de que la base de la cacerola o sartén y la superficie de la zona de cocción estén limpias y secas.

Ajuste el control de regulación de potencia al nivel deseado para encender el control.

Ajuste 1: Temperatura mínima

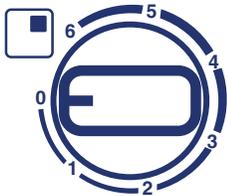
Ajuste 6: Temperatura máxima

12



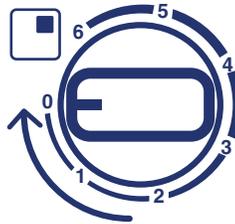
MIENTRAS COCINA

1. Este anafe cuenta con cuatro elementos de calor con control termostático y contiene protector térmico integrado.
2. El elemento no funcionará todo el tiempo a plena potencia; bajará a la mitad de la potencia automáticamente cuando se haya alcanzado el calor total.



CUANDO HAYA TERMINADO DE COCINAR

Apague la zona de cocción llevando el control de regulación de potencia a la posición "0".



INFORMACIÓN GENERAL

AJUSTE DE TEMPERATURA

Los siguientes ajustes son simplemente orientativos. El ajuste exacto dependerá de distintos factores, como los utensilios de cocina que tenga y la cantidad que esté cocinando. Experimente con el anafe de vitrocerámica para encontrar los ajustes que más le convengan.

INSTRUCCIONES PARA COCINAR

Tenga cuidado cuando realice frituras, ya que el aceite y la grasa se calientan muy rápidamente. En temperaturas extremadamente altas, el aceite y la grasa se encienden espontáneamente, lo cual presenta un grave riesgo de incendio

CONSEJOS PARA COCINAR

- Cuando la comida rompe hervor, baje la temperatura.
- Si pone una tapa, reducirá el tiempo de cocción y ahorrará energía, ya que retendrá el calor.
- Minimice la cantidad de líquido o grasa a fin de reducir el tiempo de cocción.
- Comience a cocinar a una temperatura alta y baje la temperatura cuando la comida ya esté caliente.

Cocer a fuego lento o hacer arroz.

La cocción a fuego lento se realiza debajo del punto de ebullición, a alrededor de 85 °C, cuando hay burbujas que suben cada tanto a la superficie del líquido de cocción. Esta es la clave para hacer sopas deliciosas y estofados tiernos, porque los sabores se desarrollan sin cocinar de más la comida. También debe cocinar las salsas a base de huevo y espesadas con harina debajo del punto de ebullición.

Algunas tareas, como cocinar arroz con el método de absorción, pueden requerir una temperatura superior al punto más bajo para asegurar que la comida se cocine correctamente en el tiempo recomendado.

Dorar bifés.

Para cocinar bifés sabrosos y jugosos:

1. Deje la carne a temperatura ambiente unos 20 minutos antes de cocinarla.
2. Caliente una sartén de base gruesa.
3. Pincele los dos lados del bife con aceite. Rocíe una pequeña cantidad de aceite en la sartén caliente y luego coloque la carne.
4. Dé vuelta el bife una sola vez durante la cocción. El tiempo de cocción exacto dependerá del grosor del bife y del punto de cocción que usted desee. El tiempo de cocción es de aproximadamente 2 a 8 minutos por lado. Haga presión sobre el bife para saber cuál es el punto de cocción: cuanto más firme lo sienta, más cocido estará.
5. Antes de servir, deje reposar el bife unos minutos en un plato tibio para que se relaje y esté tierno.

Saltear

1. Elija un wok de base plana compatible con la cerámica o una sartén grande.
2. Tenga preparados todos los ingredientes y utensilios. El salteado debe ser rápido. Si va a cocinar grandes cantidades, separe la comida en varias tandas más pequeñas.
3. Precaliente la sartén unos segundos y



- agregue dos cucharadas de aceite.
4. Cocine primero la carne, reserve y manténgala tibia.
 5. Saltee los vegetales. Cuando estén calientes pero todavía crujientes, baje la tempe-

- ratura de la zona de cocción, vuelva a poner la carne en la sartén y agregue la salsa.
6. Revuelva suavemente los ingredientes para asegurarse de que se caliente todo.
 7. Sirva de inmediato.

RECOMENDACIONES

- Evite desbordes de líquidos. Cuando los líquidos comiencen a hervir o estén calientes, reduzca la potencia.
- No deje encendidos los elementos calenta-

dores vacíos o con ollas o cacerolas vacías. Si se produjera la más leve fractura del vidrio, desconecte de inmediato el suministro eléctrico.

MANTENIMIENTO

14

Antes de todo, eliminar los residuos de comida y las salpicaduras de grasa de la superficie de cocción utilizando una espátula. Después, limpie la zona caliente con un limpiador especial para ésta superficie, enjuagar con agua y secar con un trapo limpio.



Restos de papel aluminio, objetos de plástico, azúcar o alimentos con alto contenido de azúcar o grasa deben quitarse inmediatamente de la zona caliente de cocción utilizando una espátula, para evitar posibles daños a la superficie de cocción. En ningún caso utilice esponjas o estropajos, evite también utilizar detergentes químicos abrasivos o quitamanchas.

No utilizar limpiadores a vapor.

CUIDADO Y LIMPIEZA

¿Qué?	¿Cómo?	¡Importante!
Derrames en los controles táctiles.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Apague la el anafe . 2. Absorba el líquido del producto derramado. 3. Limpie el área de control táctil con una esponja o trapo limpio húmedo. 4. Seque el área completamente con un papel absorbente. 5. Vuelva a encender el anafe . 	<ul style="list-style-type: none"> • El anafe puede hacer un bip y apagarse solo, y los controles táctiles pueden no funcionar mientras haya líquido sobre ellos. Asegúrese de secar el área de control táctil antes de volver a encender el anafe vitrocerámico.
Suciedad cotidiana en el vidrio (huellas digitales, marcas, manchas que dejó la comida o derrames de líquidos sin azúcar sobre el vidrio).	<ol style="list-style-type: none"> 1. Apague el anafe. 2. Aplique un limpiador de vitrocerámica mientras el vidrio sigue tibio (¡pero no caliente!). 3. Enjuague y seque con un trapo limpio o papel absorbente. 4. Vuelva a encender el anafe vitrocerámico. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cuando el anafe está apagado, no aparecerá ninguna indicación de superficie caliente, pero la zona de cocción puede seguir caliente. Tenga muchísimo cuidado. • Los estropajos resistentes, algunos estropajos de nylon y los productos de limpieza abrasivos o abrasivos pueden rayar el vidrio. Siempre lea la etiqueta para saber si el limpiador o estropajo es adecuado. • Nunca deje residuos de limpieza sobre el anafe, se puede manchar el vidrio.
Derrames de hervores, ingredientes fundidos y líquidos con azúcar sobre el vidrio.	<p>Quítelos inmediatamente con una espátula o rasqueta adecuada para vitrocerámicas pero tenga cuidado con las superficies calientes de la zona de cocción:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Apague el anafe vitrocerámico desde el interruptor de la pared. 2. Coloque la hoja o utensilio a un ángulo de 30° y raspe la suciedad o comida derramada hacia un área fría de la vitrocerámica. 3. Limpie la suciedad o comida derramada con un repasador o papel absorbente. 4. Siga los pasos 2 a 4 de "Suciedad cotidiana en el vidrio". 	<ul style="list-style-type: none"> • Quite las manchas que dejan las comidas fundidas y con azúcar o que se hayan derramado lo antes posible. Si se dejan enfriar sobre el vidrio, luego puede resultar difícil quitarlas o incluso pueden dañar para siempre la superficie del vidrio. • Peligro de cortes: cuando se quita la cubierta de seguridad, la hoja de la espátula es muy filosa. Tenga muchísimo cuidado y siempre guárdela en un lugar seguro y fuera del alcance de los niños.



SUGERENCIAS Y CONSEJOS

Problemas	Causas posibles	¿Qué hacer?
El anafe no se puede encender.	No hay energía.	<ul style="list-style-type: none"> • Asegúrese de que el anafe este conectado al suministro eléctrico y que el interruptor esté en ON (encendido). • Revise si hay un corte de electricidad en su casa o zona. Si ya revisó todo y el problema persiste, llame a un técnico calificado.
Se está rayando la superficie.	Utensilios de cocina con bordes rugosos. Se están usando productos de limpieza abrasivos e inadecuados.	Use utensilios de cocina con bases planas y lisas. Consulte la sección "Cómo elegir los utensilios de cocina adecuados". Consulte la sección "Cuidado y limpieza".
Algunas cacerolas y sartenes hacen chasquidos o chirridos.	Esto se puede deber a la construcción de los utensilios de cocina (capas de distintos metales que tienen una vibración diferente).	Esto es normal en los utensilios de cocina y no indica que haya ninguna falla.

SERVICIOS AL CLIENTE

CERTIFICADO DE GARANTÍA

Durante el plazo de 12 meses a partir de la fecha de compra de este aparato, KRONEN INTERNACIONAL S.A. fabricante y/o importador de este producto, garantiza y se compromete frente al comprador original a reparar o reponer la pieza cuya defectuosidad obedezca a causas de fabricación. Se entiende por reponer a la sustitución de la pieza por otra igual o similar a la original y que a juicio de KRONEN INTERNACIONAL S.A. asegure el correcto funcionamiento de la unidad, no obligándose la Empresa al cambio de la unidad completa.

La garantía quedará anulada si los defectos, fallas mecánicas o deterioros fueran ocasionados por uso abusivo, mal manejo y exceso o caída de tensión.

Caducará igualmente la validez de este certificado ante los casos de negligencia del adquirente, intervención de personal ajeno al servicio técnico autorizado, cambio de propiedad, cambio de domicilio no informado, enmiendas o raspaduras en los datos consignados en este certificado o la factura de compra.

Las reparaciones se realizarán en un plazo máximo de (30) días del recibo fehaciente de solicitud de reparación en nuestro Departamento de Servicio Técnico o Centro de Servicio Autorizado, quienes otorgan el número de "orden de servicio" correspondiente.

Este plazo podrá ampliarse por razones de fuerza mayor y casos fortuitos.

En el caso de que las reparaciones no puedan efectuarse en el domicilio del comprador original, KRONEN INTERNACIONAL S.A. se hará cargo de los costos del flete y seguro necesarios para el traslado del producto a nuestros talleres o Centros de Servicio Autorizados en un radio máximo de 50 km de los mismos. Toda intervención de nuestro personal realizada a pedido del comprador, dentro del plazo de esta garantía, que no fuera originada por falta o defecto cubierta por este certificado, deberá ser abonada por el interesado de acuerdo a la tarifa vigente.

Se deja constancia que la garantía no cubre daños ocasionados al interior y exterior del gabinete producidos por roturas, golpes, rayaduras, etc., como así tampoco los plásticos y accesorios, las lámparas, ni los daños ocasionados por deficiencias o interrupciones que afecten el circuito eléctrico de conexión, o si los daños fueran producidos por causa de fuerza mayor o caso fortuito, y los ocasionados por mudanzas o traslados. En ningún caso KRONEN INTERNACIONAL S.A. asume responsabilidad por ningún daño y/o perjuicio, sea directo o indirecto que pudiesen sufrir el adquirente, usuarios o terceros en relación al bien, no pudiendo interpretarse esta garantía como generadora de obligaciones distintas a las expresamente indicadas en el presente certificado de garantía.

RESPONSABILIDAD NORMAL DEL COMPRADOR ORIGINAL

1. Para que este certificado sea válido es imprescindible que el usuario acredite ante el servicio técnico autorizado por KRONEN INTERNACIONAL S.A. la fecha de compra mediante la factura oficial de compra del aparato, KRONEN INTERNACIONAL S.A. se reserva el derecho de comparar la exactitud de estos datos con los registros de control de salida de la Empresa.
2. Antes de instalar y usar el aparato, lea cuidadosamente el manual de instrucciones, use la instalación que se adjunta y respete sus indicaciones.
3. Conecte correctamente el toma de alimentación previsto con conexión de cable a tierra.
4. Verifique que la tensión de línea corresponda a 220V y 50 Hz.

IMPORTANTE

1. El presente certificado anula cualquier otra garantía implícita o explícita por la cual y expresamente no autorizamos a ninguna otra persona, sociedad o asociación a asumir por nuestra cuenta ninguna responsabilidad con respecto a nuestros productos.
2. Hacemos constar que esta unidad ha sido diseñada para uso familiar. Por tal motivo, su uso comercial, industrial o afectación a cualquier otro tipo de utilización no esta amparado por esta garantía.
3. Cualquier gestión judicial a que pudiera dar lugar la presente, será resuelta ante la Justicia Ordinaria de Capital Federal.



GE APPLIANCES



DIRECT SUPPORT - GE APPLIANCES

Contáctese directamente con nuestros técnicos especializados:

- **Consultas y sugerencias:** geproducts@mabe.com.ar

- **Soporte técnico:**

5984 1141 (CABA y GBA)

0800-222-1745 (Interior del país)

Pedidos de service y venta de repuestos legítimos.

En GE respaldamos la garantía de su producto.

Contáctenos.



GE APPLIANCES