

Manual del Usuario

Tabla de cocina eléctrica





2 Buscando información

TOME NOTA PARA REFERENCIA FUTURA

Marca	
Fecha de Compra	
Numeró de modelo	
Numeró de serie	

NOTA

Los números de serie y de modelo están en la placa de serie que se encuentra bajo la tabla de cocinar.

PREGUNTAS?

Número gratuito para servicio en EUA y Canadá: 1-877-4ELECTROLUX (1-877-435-3287)

Para soporte en linea e información del producto consulte el sitio: www.electroluxappliances.com

©2008 Electrolux Home Products, Inc. Oficina postal 212378, Augusta, Georgia 30917, USA Derechos Reservados. Impreso en los EEUU

Buscando Información 3

Buscando Información Tome nota para referencia	
Preguntas?	
Seguridad	4-6
Importantes instrucciones de seguridad	4
Características de la cubierta	7-8
Ajuste de los Controles Superiores	. 9-18
Generalidades sobre la tabla de cocina	0
de vitrocerámica Generalidades sobre los elementos	9
superiores	9
Ubicación de los elementos superiores	4.0
y de los controles	
Mensajes de las pantallas o indicadores	10
de luz desplegados por el control principal	11
Mensajes de las pantallas o indicadores	
de la luz desplegados por los controles de los elementos	11 10
Ajustes recomendados para cocinar	11-12
con la tabla de cocina	12
Funcionamiento de los elementos simples	
Funcionamiento del elemento doble	
Funcionamiento de los elementos triples Característica "Keep Warm"	13
(mantener caliente)	16
Modo Sabath	
Contador de minutos	
Bloqueando los controles Elección correcta de los utensilios	
Tipos de materiales de los utensilios	
	•

Cuidado y limpieza general	19-21
Cuidado y limpieza de la tabla de cocina	19
Limpieza y mantenimiento de la tabla	
Recomendaciones de limpieza para	
tablas vitrocerámicas	21
Cuidado y limpieaza del acero inoxidable .	
Soluciones a problemas comunes	22-24
La tabla de cocina no funciona	
Los elementos de superficie no calientan.	
Elemento de superficie muy caliente o no	
suficientemente caliente	22
Los alimentos no se calientan uniformeme	
Resultados de cocción deficientes	
Raspaduras o abrasiones en el vidrio de	
cerámica de la tabla de cocina	23
Marcas de metal en el vidrio de	
cerámica de la tabla de cocina	23
Rasguños en el vidrio de cerámica	= •
de la tabla de cocina	24
Àreas de decoloración sobre el vidrio de	
cerámica de la tabla de cocina	24
ostatilion do la table do occilia	4
Notas	25
Información de la Garantía	26

IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Lea todas las instrucciones antes de utilizar este aparato Guarde estas instrucciones para futura consulto.

Este manual contiene importantes mensajes de seguridad. Siempre lea y obedezca todo mensaje de seguridad.

ADVERTENCIA

Indica una situación muy peligrosa, la cual de no ser evitada puede ocasionar graves heridas y hasta la muerte.



ATENCION

Indica una situación de peligro inminente, la cual de no ser evitada puede ocasionar heridas leves o daños al producto solamente.

ADVERTENCIA

Para disminuir los riesgos de incendio, choque eléctrico o heridas al utilizar su tabla de cocina, siga las precauciones siguientes como:

- Retire toda cinta adhesiva y empaque antes de usar la estufa. Destruya el cartón y las bolsas de plástico después de haber desenvuelto la estufa. No permita que los niños juegen con el material de empaque.
- Instalación adecuada. Asegúrese que su electrodoméstico haya sido instalado por un electricista calificado y de acuerdo con el National Electrical Code No. 70 – ultima versión en los EEUU, o CSA C22.1, Parte 1 en el Canadá así cómo los códigos requeridos. Instale de acuerdo a las instrucciones que se encuentran en el embalaje.

Pregunte en su concesionario por un técnico calificado y un servicio autorizado. Aprenda como desconectar la estufa del cortacircuito o de la caja de fusibles en caso de emergencia.



⚠ ADVERTENCIA

Escalar o apoyarse de esta tabla de cocina puede provocar lesiones de consideración. Por otra parte, también puede dañarse la tabla. No permita que los niños se trepen sobre la tabla o jueguen a su alrededor.

- Servicio al usuario. No repare o remplace ninguna pieza de su aparato a menos que se lo recomiende los manuales específicamente. Culaquier typo de servicio debe ser hecho por un técnico calificado. Esto reducirá el riesgo de heridas personales o de daños al aparato.
- · Nunca modifique o altere la constitución de una estufa moviendo la patas niveladoras, ni el alambrado u otra parte del aparato.
- Almacenamiento sobre del aparato. Los materiales inflamables no deberán ser almacenados sobre la unidad. Esto incluye el papel, el plástico y la ropa como: libros de cocina, recipientes de plástico o toallas, así como líquidos inflamables. No almacene explosivos como latas de aerosól sobre del aparato. Los materiles inflamables pueden explotar y ocasionar fuego o daños a la propiedad.

ATENCION

No alamacene objetos de interés para los niños en los armarios que están sobre la cocina. Los niños que suban encima de la tabla de cocina podrían lastimarse.

- No deje a los niños solos. Los niños no deben ser dejados solos o sin atención cuando el aparato esté funcionando. No les permita sentarse o pararse sobre niguna parte del aparato.
- NO TOQUE LAS ZONAS DE COCCIÓN O LAS AREAS CERCANAS A ESTAS ZONAS. Los
 elementos pueden estar calientes aún que estén de color oscuro. Las areas cerca de la
 superficie pueden estar lo suficientemente calientes para causar quemaduras. Después o
 antes del uso, no permita que la ropa u otros materiales inflamables esten en contacto con
 estas areas hasta que hallan enfriado. Estas areas son: la tabla de cocina, las areas frente
 a la tabla de cocina.

ADVERTENCIA

Nunca utilice su aparato para calentar o entibiar la pieza.

- Use una vestimenta apropiada. No use ropa que es suelta u holgada cuando utilice el aparato. No ponga la ropa u otros materiales inflamables en contacto con las areas calientes.
- No utilice agua o harina para apagar un fuego- Apague el fuego con la tapa de una sartén o use soda cáustica, un químico seco o un extinguidor en aerosól.
- Cuando caliente substancias grasosas, tenga cuidado. Puede ocasionar un fuego si es calentado por mucho tiempo.
- Utilice unicamente los soportes para recipientes que estén secos. Los soportes que estén húmedos o mojados puden ocasionar quemaduras a causa del vapor. No permita que los soportes estén en contacto con las superficies calientes. No utilice una toalla o un papel para remplazar el soporte.
- No caliente recipientes de comida que están cerrados- La presión al interior de estos puede hacerlos explotar y ocasionar heridas.

IMPORTANTE- No trate de utilizar la tabla de cocina durante un corte de electricidad. Si no hay electricidad, apage la unidad. Si la tabla de cocina no se apaga y la electricidad vuelve, la tabla de cocina no funcionará y un mensaje de error será exhibido.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA UTILIZAR SU TABLA DE COCINA.

- · Aprenda cuáles teclas controlan cada uno de los elementos superiores.
- Limpie la tabla de cocina regularmente para mantener todas las partes sin grasa que puede encenderse y causar un incendio. La cubierta del escape de ventilación y los filtros de grasa deben estar limpios. No permita que la grasa se acumule en la cubierta o en el filtro. Los depósitos grasosos pueden encenderse y causar un incendio. Cuando caliente comida bajo la cubierta, encienda el ventilador. Consulte las instrucciones del fabricante para la limpieza.
- Utilice una sartén de tamaño apropiado. Este aparato está equipado con zonas de cocción de diferentes tamaños. Elija utensilios con las bases aplanadas y lo suficientemente grandes para cubrir todo el area del elemento. Utilizar utensilios más pequeños puede exponer parte de la zona de cocción y ocasionar quemaduras de las prendas que lleve puesta.

6 Seguridad

- Los mangos de los utensilios deben ser colocados hacia el interior y no sobre otras unidades de superficie. Para reducir el riesgo de quemaduras, o probable incendio asi como y los derrames ocasionados accidentalmente.
- Nunca deje los elementos con alta temperatura sin cuidado- Los derrames ocasionan humo y derrames grasosos que pueden encenderse, o un sartén que ha calentado por mucho tiempo puede derretirse.
- **Delineadores protectores**. No utilice película de aluminio en cualquier parte del horno u otra parte del aparato. Sólo utilizela para cubrir la comida cuando esté cociéndola. Cualquier otra utilización puede ocasionar un incendio, una electrocución o un cortocircuito.
- **Utensilios de cocina de vidrio** Sólo algunos tipos de utensilios de vidrio, de vidrio/ cerámica, de cerámica pueden resistir la temperatura del elemento de su tabla de cocina. Verifique las recomendaciones del fabricante sobre el uso con las tablas de cocina.
- No utilice cubiertas decorativas sobre los elementos de superficie. Si un elemento es accidentalmente encendido, la cubierta decorativa podría calentarse y derretirse. Si toca a las cubiertas podría ocasionar quemaduras. El electrodoméstico podría a su vez dañarse.
- Cubierta de ventilación. La cubierta de ventilación sobre el área de cocción debe limpiarse frecuentemente, de manera que la grasa de la cocción no se acumule en la cubierta o en el filtro.

PARA TABLAS DE COCINA DE VIDRIO CERAMICO SOLAMENTE

- No limpie o utilice una tabla de cocina que esté rota- Si la tabla de cocina se rompe, los productos de limpieza o los derrames pueden penetrar en ella y producir un riesgo de choque electrico. Llame a un técnico calificado inmediatamente.
- Limpie el vidrio de la tabla de cocinar con cuidado- Si utiliza una esponja mojada para limpiar derrames en una superficie caliente, tenga cuidado de no quemarse con el vapor. Algunos productos de limpieza puden producir peligrosas emanaciones si se les usa sobre areas muy calientes.
- No coloque utensilios de cocina calientes sobre el vidrio de la tabla de cocina aún fría. Esto podría causar la ruptura del vidrio.
- No deslice utensilios sobre la superficie de la cocina. Podrían rayar la superficie.
- No deje que los utensilios hiervan hasta quedarse sin líquido. Esto podría causar daños permanentes como rupturas, fusiones o marcas en la de superficie de vidrio. (Estos tipos de daños no son cubiertos por la garantía).

ADVERTENCIA DE SEGURIDAD IMPORTANTE

El California Safe Drinking Water y Toxic Enforcement Act requiere al Gobierno de California de publicar una lista de sustancias conocidas por el estado como causa de cáncer, defectos de nacimiento u otros daños reproductivos, y requiere que se avisen los usuarios sobre la exposición eventual a sustancias.

NOTA

Guarde estas importantes instrucciones para referencia futura.

Características de la cubierta

CARACTERÍSTICAS DE LA CUBIERTA

LEA CUIDADOSAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR LA CUBIERTA DE INDUCCIÓN.

A PRECAUCIÓN

Las zonas de cocción pueden parecer frías cuando están encendidas y después de haberse apagado. La superficie de vidrio cerámico puede estar CALIENTE debido al calor residual transferido por los utensilios y usted podría sufrir quemaduras.

- Elemento localizado en la parte trasera izquierda
- 2. Elemento triple localizado en la parte delantera izquierda
- 3. Elemento localizado en la parte trasera derecha
- 4. Elemento Triple localizado en la parte delantera derecha (Fig. 1)
- 5. Elemento doble localizado en la parte delantera central (Fig. 2 solamente)
- 6. Teclas de control del elemento localizado en la parte delantera izquierda
- 7. Teclas de control del elemento localizado en la parte trasera izquierda
- 8. Teclas de control del elemento localizado en la parte trasera derecha
- 9. Teclas de control del elemento localizado en la parte delantera derecha
- 10. Controles principales de la cubierta
- 11. Teclas de control del elemento localizado en la parte delantera central (Fig. 2 solamente)
- 12. Teclas de control del contador de minutos

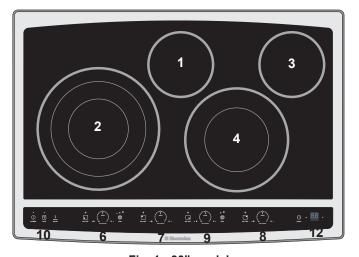


Fig. 1 - 30" model

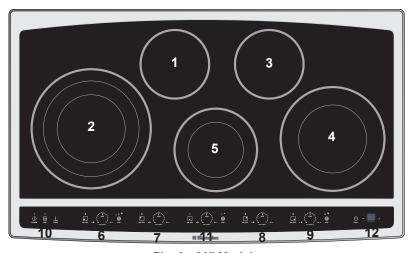


Fig. 2 - 36" Model

CARACTERÍSTICAS DE LA CUBIERTA (CONT)

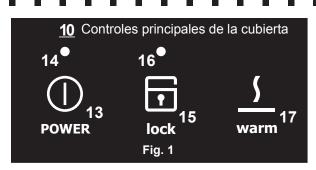




Fig. 2



Fig. 3

- 6. Teclas de control del elemento localizado en la parte delantera izquierda
- 7. Teclas de control del elemento localizado en la parte trasera izquierda
- Teclas de control del elemento localizado en la parte trasera derecha
- 9. Teclas de control del elemento localizado en la parte delantera derecha
- 10. Controles principales de la cubierta
- 11. Teclas de control del elemento localizado en la parte delantera central (Modelo 36" solamente)
- 12. Teclas de control del contador de minutos
- 13. Tecla de encendido de la cubierta
- 14. Luz indicadora de encendido de la cubierta
- 15. Tecla de bloqueo de los controles
- 16. Luz indicadora de bloqueo de los controles
- 17. Tecla de la función "Keep Warm" (mantener caliente)
- 18. Tecla de encendido/apagado para el contador de minutos
- 19. Teclas de reducción para el contador de minutos
- 20. Pantalla del contador de minutos (muestra hasta 99 minutos)
- 21. Teclas de aumento + para el contador de minutos
- 22. Tecla de encendido/apagado del elemento (para cada zona de cocción)
- 23. Luz indicadora de encendido/apagado de la zona de cocción (para cada elemento)
- 24. Tecla lo de potencia del elemento (para cada elemento)
- 25. Tecla **med** de potencia del elemento (para cada elemento)
- 26. Tecla + hi de potencia del elemento (para cada elemento)
- 27. Luz indicadora de la función de mantener caliente (para cada elemento)
- 28. Luz indicadora de superficie caliente para los elementos (para cada elemento)
- 29. Tecla para la selección del tamaño del elemento (doble y triple solamente)
- 30. Luz indicadora del elemento interior
- 31. Luz indicadora de los elementos interior y medio (doble y triple solamente)
- 32. Luz indicadora de todos los elementos (triple solamente)

GENERALIDADES SOBRE LA TABLA DE COCINA DE VITROCERÁMICA

La tabla vitrocerámica tiene elementos superiores situados debajo de la superficie de vidrio. El diseño de la tabla vitrocerámica delinea el contorno del elemento superior que está debajo. Asegúrese de que el diámetro del utensilio coincida con el diámetro del elemento en la tabla (Véa las Figs. 1 & 2).

El calor es transferido hacia arriba a través de la superficie de la tabla hacia el utensilio. Se deben usar solamente utensilios de fondo plano. El tipo y tamaño de los utensilios, el número de elementos superiores que estén en uso y el ajuste de cada uno de ellos son factores que afectarán la cantidad de calor que se esparcirá a las áreas que rodean a los elementos superiores. Las áreas que rodean a los elementos pueden calentarse lo **suficiente como para causar guemaduras.**



Fig. 1 - Modelos de 30" - Vista de la tabla



Fig. 2 - Modelos de 36" - Vista de la tabla

GENERALIDADES SOBRE LOS ELEMENTOS SUPERIORES

La temperatura del elemento aumenta gradual y uniformemente. A medida que la temperatura va aumentando, el elemento se iluminará de rojo. Para mantener el ajuste seleccionado, el elemento pasará por ciclos de encendido y apagado. El elemento calefactor retiene suficiente calor para proporcionar un calor uniforme y consistente durante el ciclo de apagado. El dispositivo de cerámica aisla térmicamente al elemento calefactor, concentrando el calor en el área calefactora. Para cocción eficiente, apague el elemento varios minutos antes de terminar de cocinar. Esto permitirá que el calor residual termine el proceso de cocción.

NOTA

Los elementos tienen un limitador que les permite pasar por un ciclo 'ON' (encendido) y un ciclo 'OFF' (apagado), aún cuando estén en el ajuste 'HI' (Alto). Esto ayuda a evitar que se dañe la tabla vitrocerámica. El funcionamiento cíclico en el ajuste 'HI' es normal y puede ocurrir si el utensilio es demasiado pequeño para el elemento o si el fondo del utensilio no es plano. (Consulte la página 18 para las instrucciones sobre el uso de los utensilios correctos en la tabla de cocina).

Por favor lea las instrucciones detalladas sobre la limpieza de la tabla vitrocerámica en las secciones **Cuidado y Limpieza** y **Antes de Solicitar Servicio** de este Manual del Usuario.

UBICACIÓN DE LOS ELEMENTOS SUPERIORES Y DE LOS CONTROLES

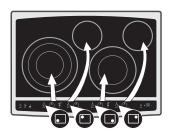


Fig. 1 - Modelo de30"

Su tabla de cocina está equipada con elementos superiores con wattajes nominales diferentes. La habilidad de calentar alimentos más rápidamente y en volúmenes mayores aumenta a medida que aumenta el wattaje del elemento.

Los elementos están localizados en la tabla de cocina de 30" de la siguiente manera. (véa la figura):

- 2 elementos **pequiños** localizados en la parte trasera derecha y izquierda;
- 1 elemento **doble** localizado en la parte delantera derecha;
- 1 elemento **triple** localizado en la parte delantera izquierda.

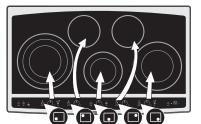


Fig. 2 - Modelo de 36"

Los elementos están localizados en la tabla de cocina de 30" de la siguiente manera. (véa la figura):

- 2 elementos **pequiños** localizados en la parte trasera derecha y izquierda;
- 1 elemento triple localizado en la parte delantera izquierda;
- 2 elementos **triples** localizados en la parte delantera central y izquierda.

USO DEL TECLADO DE CONTROL

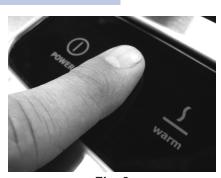


Fig. 3

La manera recomendada de usar las teclas de la cubierta se muestra en la Fig. 3. Asegúrese de que su dedo esté colocado en el centro de la tecla como se muestra. Si el dedo no está en el centro de la tecla, es posible que la cubierta no responda a la selección realizada.

Toque suavemente la tecla con la parte plana de la punta completa de su dedo. No use solamente el extremo estrecho del dedo.

MENSAJES DE LAS PANTALLAS O INDICADORES DE LUZ DESPLEGADOS POR EL CONTROL PRINCIPAL

BLOQUEO DE LOS CONTROLES - Esta característica permite a la tabla de cocinar de bloquearse en cualquier momento. Oprima y mantenga oprimida la tecla "LOCK" (bloqueo) durante algún segundos. Si la cubierta esta en uso, no es posible activar el modo de bloqueo de los controles. Todos los elementos tienen que estar apagados. Cuando se bloquean los controles, se escuchara una señal sonora y la luz indicadora de bloqueo se encenderá (Fig. 2). Una vez bloqueada, ninguna otra luz o pantalla se encenderá y ninguna zona de cocción se activará. Para apagar el bloqueo de los controles, oprima y mantenga oprimida la tecla "LOCK" (bloqueo) durante algún segundos. Escuchará una señal sonora, la luz indicadora de bloqueo se apagará (Fig. 1) y la cubierta podrá ser utilizada normalmente.

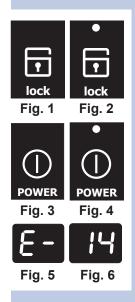
ENCENDIDO DE LA CUBIERTA - La tecla "POWER" (encendido) activa la cubierta entera. Para encender la cubierta, oprima y mantenga oprimida la tecla "POWER" (encendido) durante algún segundos. Escuchará una señal sonora y la luz indicadora de encendido se activará (vea la Fig. 4). La cubierta estará lista para ser usada durante algún segundos. Si no se oprime ninguna otra tecla, la cubierta completa se apagará automáticamente. Para apagar la cubierta, oprima y mantenga oprimida la tecla "POWER" (encendido) durante algún segundo. Escuchará una señal sonora y la luz indicadora de encendido se apagará (vea la Fig. 3).

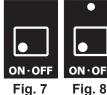
CÓDIGOS DE ERROR XX – El contador de minutes mostrara los dígitos correspondientes a un código de error "E-"(Fig. 5) y un numero de dos dígitos (ver Fig. 6 para un ejemplo) parpadeara dentro de la pantalla del contador de minutos.

INDICADORES DE LA LUZ DESPLEGADOS POR LOS CONTROLES DE LOS ELEMENTOS

TECLA DE ENCENDIDO/APAGADO PARA LAS ZONAS DE COCCIÓN- Cada elemento de cocción tiene su propia tecla de encendido/apagado. Una vez que la tecla principal de encendido ha sido tocada para activar la cubierta, tocar la tecla de encendido/apagado del elemento correspondiente una vez para activar la zona de cocción requerida. La luz indicadora situada arriba de la tecla se encenderá (Fig. 8). Si la tecla correspondiente a hi + (incrementar), med, o lo- (disminuir) no es tocada, la petición de encender el elemento de cocción será cancelada y el interruptor principal de la cubierta se apagara. Para definir el nivel de energía del elemento de cocción tocar la tecla hi + (incrementar), med, o lo- (disminuir) correspondiente al elemento de cocción. Para apagar un elemento de cocción, tocar una vez la tecla de encendido/apagado del elemento de cocción. La luz indicadora del elemento de cocción se apagara (Fig. 7).

LUZ INDICADORA DE SUPERFICIE CALIENTE PARA LOS ELEMENTOS – Después de usar cualquiera de los elementos sencillos, doble, o triple radiante algunas partes de la cubierta estarán muy calientes. Incluso después de apagar el elemento, la cubierta permanecerá caliente por un rato. La luz indicadora de superficie caliente se encenderá (Fig. 9) si la cubierta continua caliente y permanecerá encendida hasta que la superficie se haya enfriado suficiente. Si la luz indicadora se encuentra encendida, el control puede ser vuelto a prender para usar la cubierta de nuevo.







INDICADORES DE LA LUZ DESPLEGADOS POR LOS CONTROLES DE LOS ELEMENTOS

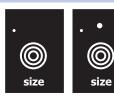


Fig. 1 Fig. 2

LUCES INDICADORAS DEL TAMAÑO DE LOS ELEMENTOS – Algunos elementos de cocción ofrecen 2 o 3 diferentes tamaños. Se puede elegir utilizar el anillo sencillo interior únicamente o se pueden agregar 1 o 2 mas anillos cada vez que se presiona la

tecla . Cuando la zona del elemento es activada, la luz indicadora del anillo interior se iluminara (Fig. 1). Cuando la tecla de tamaño del elemento es presionada una vez, las luces de los anillos interior y medio se iluminaran (Fig. 2). Y cuando la tecla del tamaño del elemento es presionada por segunda vez, todas las luces indicadoras del

tamaño de los elementos se iluminaran (Fig. 3). Cuando el tamaño del elemento es el máximo y se presiona la tecla de tamaño, la luz indicadora del elemento interior será la única iluminada (Fig. 1).

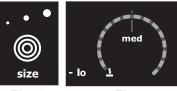


Fig. 3 Fig. 4

AJUSTES DE LA CUBIERTA DISPONIBLES – Su control provee de diferentes niveles para cada zona de calentamiento. Algunos de estos niveles de energía incluyen MANTENER CALIENTE (Fig. 4), BAJO (Fig. 5), MEDIO (Fig. 6), ALTO (Fig. 7) y la posición de APAGADO (Fig.8).

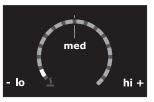


Fig. 5



Fig. 6



Fig. 7



Fig. 8

AJUSTES RECOMENDADOS PARA COCINAR CON LA TABLA DE COCINA

Use la tabla para determinar el ajuste correcto para la clase de alimento que esté preparando.

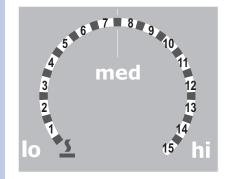


Fig. 9 - Niveles de Energía

Ajustes Recomendados para el elemento Superior		
Ajuste	Tipo de Cocción	
ALTO (15)	Para comenzar la mayoría de los alimentos, para hacer hervir agua y para asar a la parrilla.	
MEDIANO ALTO (11-14)	Para continuar un hervor rápido, freír y freír en sartén.	
MEDIANO (7)	Mantener un hervor lento, espesar salsas y jugos de carne y cocer verduras al vapor.	
MEDIANO BAJO (3-6)	Mantener los alimentos cocinándose, cocer a fuego lento y estofados.	
BAJO (1)	Para mantener caliente, derretir o cocinar a fuego lento.	

Nota: El tamaño y el tipo del utensilio usado influirá en el ajuste necesario para obtener los mejores resultados.

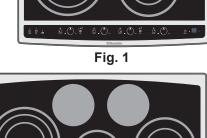
FUNCIONAMIENTO DE LOS ELEMENTOS SIMPLES

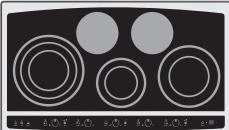
La tabla de cocina cuenta con un elemento de superficie simple en 2 lugares; en la parte trasera derecha y izquierda (Figs. 1 & 2).

Funcionamiento de los Elementos simples

- 1. Coloque el utensilio de tamaño correcto en el elemento superior.
- 2. Oprima y mantenga oprimida la tecla \bigcap_{power} que escuche una señal sonora. La luz indicadora de encendido ubicada sobre la tecla $\bigcap\limits_{\mathsf{power}}$ se encenderá.
 - NOTA: Si no se oprime ninguna otra tecla durante los siguientes 20segundos, se anulará la solicitud de encendido de la cubierta.
- 3. Oprima y mantenga oprimida la tecla para la zona de cocción deseada hasta que escuche una señal sonora. La luz indicadora localizada sobre la tecla es iluminara. Nota: Si no se oprime ninguna otra tecla durante los siguientes 10 segundos, se anulará la solicitud de encendido el elemento.
- 4. Oprima la tecla hi + una vez para encender al nivel de energía ALTO. Oprima la tecla med una vez para nivel MEDIO, oprima la tecla - Io una vez para nivel BAJO, o tocar la tecla 5 una vez
- 5. Cada vez que se toque la tecla hi + o lo el nivel de energía aumentara o disminuirá. BAJO es el nivel de energía más bajo disponible. Nota: El nivel de energía puede ser
- 6. Una vez que la cocción haya terminado, oprima la tecla para apagar el elemento para apagar el elemento y si ningún otro elemento esta en uso presione la tecla Opara apagar la tabla de cocinar. Cada elemento provee una cantidad constante de calor en cada ajuste. Si hay un área brillante roja alrededor de la base del utensilio de cocina esto indica que el utensilio es muy pequeño para la superficie calefactora. Nota: La luz indicadora de superficie caliente se encenderá si la cubierta continúa estando caliente y permanecerá iluminada hasta que la superficie se haya enfriado suficiente.

Fig. 2 para definir el nivel de energía al modo de MANTENER CALIENTE. ajustado en cualquier momento mientras el elemento esta encendido.





ATENCION

Los elementos de superficie radiantes pueden aparentar estar fríos una vez que se apagan. La luz indicadora de superficie caliente se prendera y permanecerá iluminada hasta que el cristal de la cubierta se haya enfriado suficiente a un nivel moderado. La superficie de cristal puede continuar caliente y puede ocasionar quemaduras si la superficie de cristal se toca antes de que la luz indicadora se haya apagado.

No deposite ningún objeto como saleros, pimenteros, soportes de cucharas o empaques de plástico sobre la superficie de la cocina mientras este en funcionamiento. Estos objetos pueden incendiarse o fundirse. Las jaladeras, servilletas y cucharas de madera pueden también incendiarse si están muy próximas a los elementos.

FUNCIONAMIENTO DE LOS ELEMENTOS DOBLES

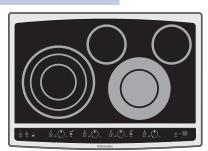


Fig. 1

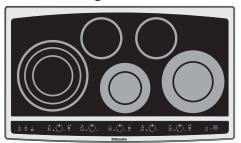


Fig. 2



Fig. 3



Fig. 4

localizados como se muestra en la figura 1 & 2. Un simple toque a la tecla de los controles del elemento se usa para seleccionar una de las dos posiciones de los elementos. Indicadores luminosos en el panel de control son utilizados para indicar cual de las zonas del elemento radiante doble calentara. Una luz indicadora encendida indica que solo el anillo INTERIOR se calentara (Fig. 3). Dos luces Indicadoras encendidas indican que los dos anillos, INTERIOR y EXTERIOR, se calentaran (Fig. 4). Usted puede cambiar cualquiera de estos dos ajustes en cualquier momento mientras esté cocinando.

Ambas tablas de 30" y 36" están equipadas con un elemento radial doble

Funcionamiento del Elemento Doble:

- 1. Coloque el utensilio de tamaño correcto en el elemento superior.
- 2. Oprima y mantenga oprimida la tecla que escuche una señal sonora. La luz indicadora de encendido ubicada sobre la tecla opera se encenderá. NOTA: Si no se oprime ninguna otra tecla durante los siguientes 20 segundos, se anulará la solicitud de encendido de la cubierta.
- 3. Oprima y mantenga oprimida la tecla para la zona de cocción deseada hasta que escuche una señal sonora. La luz indicadora
- localizada sobre la tecla es iluminara. **Nota**: Si no se oprime ninguna otra tecla durante los siguientes 10 segundos, se anulará la solicitud de encendido el elemento.
- 4. Presione una vez la tecla O (vea fig. 3) para utensilios de cocina mas pequeños o dos veces (vea fig. 4) para utensilios mas grandes.
- Oprima la tecla hi + una vez para encender al nivel de energía ALTO. Oprima la tecla med una vez para nivel MEDIO, oprima la tecla lo una vez para nivel BAJO, o tocar la tecla una vez para definir el nivel de energía al modo de MANTENER CALIENTE.
- 6. Cada vez que se toque la tecla **hi +** o **lo** el nivel de energía aumentara o disminuirá. BAJO es el nivel de energía más bajo disponible. Nota: El nivel de energía puede ser ajustado en cualquier momento mientras el elemento esta encendido.
- 7. Empiece la mayoría de las cocciones con un ajuste alto y después ajuste un nivel de potencia mas bajo para finalizar la coccion. Cada elemento provee una cantidad constante de calor en cada ajuste. Si hay un área brillante roja alrededor de la base del utensilio de cocina esto indica que el utensilio es muy pequeño para la superficie calefactora.
- 8. Una vez que la cocción haya terminado, oprima la tecla para apagar el elemento y si ningún otro elemento esta en uso presione la tecla para apagar la tabla de cocinar. **Nota**: La **luz indicadora de superficie caliente** se encenderá si la cubierta continúa estando caliente y permanecerá iluminada hasta que la superficie se haya enfriado suficiente.

ATENCION

Los elementos de superficie radiantes pueden aparentar estar fríos una vez que se apagan. La luz indicadora de superficie caliente se prendera y permanecerá iluminada hasta que el cristal de la cubierta se haya enfriado suficiente a un nivel moderado. La superficie de cristal puede continuar caliente y puede ocasionar quemaduras si la superficie de cristal se toca antes de que la luz indicadora se haya apagado.

FUNCIONAMIENTO DE LOS ELEMENTOS TRIPLES

Ambas tablas de 30" y 36" están equipadas con un elemento radial triple localizados como se muestra en la figura 1 & 2. Un simple toque a la tecla de los controles del elemento se usa para seleccionar una de las tres posiciones de los elementos. Las luces indicadoras en el panel de control son usadas para indicar que anillo del elemento doble radiante calentara. Una luz indicadora encendida indica que solo el anillo INTERIOR se calentara (Fig. 3). Dos luces Indicadoras encendidas indican que los dos anillos, INTERIOR y EXTERIOR, se calentaran (Fig. 4). Tres luces indicadoras encendidas indican que las tres porciones del elemento calentaran (Fig. 5). Puede pasar de una a otra en cualquier momento cuando utilice el elemento triple.

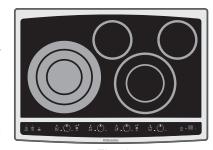
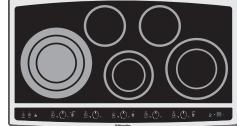


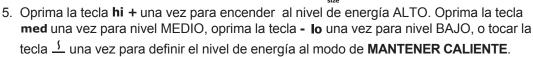
Fig. 1

Funcionamiento del Elemento Triple:

- 1. Coloque el utensilio de tamaño correcto en el elemento superior.
- 2. Oprima y mantenga oprimida la tecla $\bigcap\limits_{\text{power}}$ que escuche una señal sonora. La luz indicadora de encendido ubicada sobre la tecla ① se encenderá. NOTA: Si no se oprime ninguna otra tecla durante los siguientes 20 segundos, se anulará la solicitud de encendido de la cubierta.



- 3. Oprima y mantenga oprimida la tecla para la zona de cocción deseada hasta que escuche una señal sonora. La luz indicadora localizada sobre la tecla 🖳 se iluminara. **Nota**: Si no se oprime ninguna otra tecla durante los siguientes 10 segundos, se anulará la solicitud de encendido el elemento.
- Seleccione el elemento del interior (Figura 3), el elemento del medio (Figura 4) o los tres elementos (Figura 5) para calentar mediante la tecla \bigotimes_{size} presionando una dos o tres veces.



- 6. Cada vez que se toque la tecla **hi +** o **lo** el nivel de energía aumentara o disminuirá. BAJO es el nivel de energía más bajo disponible. Nota: El nivel de energía puede ser ajustado en cualquier momento mientras el elemento esta encendido.
- 7. Empiece la mayoría de las cocciones con un ajuste alto y después ajuste un nivel de potencia mas bajo para finalizar la coccion. Cada elemento provee una cantidad constante de calor en cada ajuste. Si hay un área brillante roja alrededor de la base del utensilio de cocina esto indica que el utensilio es muy pequeño para la superficie calefactora.
- 8. Una vez que la cocción haya terminado, oprima la tecla para apagar el elemento y si ningún otro elemento esta en uso presione la tecla $\mathop{\bigcirc}\limits_{_{\text{Power}}}$ para apagar la tabla de cocinar. **Nota**: La **luz** indicadora de superficie caliente se encenderá si la cubierta continúa estando caliente y permanecerá iluminada hasta que la superficie se haya enfriado suficiente.

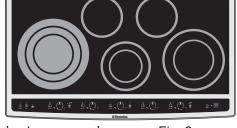


Fig. 2



Fig. 3



Fig. 4



Fig. 5

NOTA

Ver la tabla de Ajustes Recomendados para los Elementos de Superficie en la página 12 para utilizar el nivel de energía correcto.

CARACTERÍSTICA "KEEP WARM" (MANTENER CALIENTE)

La característica "Warm" (mantener caliente) puede ser usada en cualquiera de las zonas de cocción.

Para encender la característica "Keep Warm" (mantener caliente) de la cubierta:

- 1. Para activar la función "Keep Warm" (mantener caliente) para cualquier zona de cocción, oprima la tecla para la zona correspondiente.
- 2. Oprima la tecla $\frac{\int}{\sqrt{m}}$ ubicada en el área de control principal. Si no se oprime ninguna otra tecla el control activará la zona de cocción seleccionada en el ajuste "Keep Warm" (mantener caliente).

MODO SABÁTICO



Fig. 1

56

Fia. 2



Fig. 3

Cuando la función de modo Sabático está activado, algunas luces indicadoras de los niveles de energía en los controles de todos los elementos (Fig. 1), las luces indicadoras del tamaño del elemento, y de encendido/apagado se iluminaran y "**Sb**" (Fig. 2) aparecerá en la pantalla del contador de minutos. Los elementos de superficie pueden ser usados aunque la función de modo Sabático este activado.

Para activar la función de modo Sabático: Para activar el modo Sabático, al menos uno de los elementos tiene que estar encendido. Tocar y mantener presionado por unos segundos la tecla + en el contador de minutos y la tecla al mismo tiempo. Después de unos segundos, "Sb" aparecerá en la pantalla del contador de minutos y algunas luces indicadoras del nivel de energía se iluminaran.

Para encender elementos de superficie adicionales cuando el modo Sabático esta activado: Si se prende alguno de los elementos de superficie cuando el modo Sabático esta activado, el control electrónico guardara la petición y la ejecutara con un retraso de 15-30 segundos. De esta manera el elemento comenzara a calentar entre15 y 30 segundos después de que fue encendido. El elemento de superficie no mostrara el nivel de energía. Si es necesario, se puede ajustar el nivel de energía pero se tiene que tomar en cuenta que el control del elemento de superficie ajustara la temperatura con el mismo retraso. Note: El tamaño del elemento no se puede cambiar durante el modo Sabático. Si se necesita se tiene que cambiar antes de activar el modo Sabático.

Para apagar un elemento de superficie cuando el modo Sabático esta activado:
Para apagar el elemento de superficie cuando el modo Sabático esta activado, hacerlo de manera usual pero tomar en cuenta de que el elemento se apagara inmediatamente sin ningún retraso. Nota: Únicamente la tecla elemento.

La tecla 🕕 será desactivada y no podrá ser utilizada durante el modo Sabático.

Para desactivar el modo Sabático: Tocar y mantener presionado por unos segundos la tecla + en el contador de minutos y la tecla al mismo tiempo. Después de unos segundos, "Sb" desaparecerá de la pantalla del contador de minutos y las luces indicadoras se apagaran. La cubierta ahora estará lista para utilizarse en modo de operación normal.

Si ocurre una falla eléctrica durante el modo Sabático: "SF" aparecerá en la pantalla del contador de minutos. Cualquier elemento podrá ser activado al tocar la tecla . Nota: El tamaño del elemento será el mismo al tamaño seleccionado antes de la falla eléctrica (o Sencillo como predeterminado).

CONTADOR DE MINUTOS

El contador de minutos puede ser útil en la cocina si una receta requiere un tiempo específico. Esta característica contará el tiempo entre 1 y 99 minutos. La pantalla ubicada a la izquierda de las teclas con las flechas del contador comenzará el conteo regresivo una vez que el contador sea programado.

Para programar el contador:

- Oprima la tecla + debajo del símbolo . Si oprime y libera las teclas + o aumentará o reducirá el contador en 1 minuto cada vez que las oprima (hasta 99 minutos).
- Una vez que la pantalla muestra la cantidad de tiempo deseada, libere las teclas con flechas. Una vez que el contador llega a 00, escuchará una señal sonora larga para indicar que se acabó el tiempo. Para parar el timbre del control presione la tecla

Para anular el contador:

- 1. Oprima la tecla 🗓 u oprima y mantenga oprimidas las teclas 🛨 o 🕳 hasta llegar a 🕫.
- 2. Si anula el contador usando el método de navegación, libere la tecla con la flecha una vez que la pantalla del control principal llegue a **00**.
- 3. El tiempo programado desaparecerá de la pantalla para indicar que el contador está desactivado.

BLOQUEANDO LOS CONTROLES

Los controles de la tabla de cocina pueden ser bloqueados para impedir que ésta se pudiese prender accidentalmente. Esta característica se puede activar en cualquier momento.

Para activar ésta función:

Tocar y mantener presionada la tecla Después de 5 segundos una señal sonora se escuchara. La luz indicadora de bloqueado arriba de la tecla Después se encenderá indicando que la cubierta se encuentra bloqueada. Algunas luces indicadoras del nivel de energía se iluminaran (Fig. 1) indicando que la cubierta no puede ser utilizada. Esto evitara que ninguna de las funciones de la cubierta o elementos de cocción sean encendidos accidentalmente. Nota: Si la cubierta esta en uso cuando se desea bloquear, será imposible bloquear la cubierta. Apagar todas las zonas de cocción antes de activar la función de bloqueo de los controles.

Para desactivar esta función:

Tocar y mantener presionada la tecla . Después de 5 segundos una señal sonora se escuchara. La luz indicadora de bloqueado arriba de la tecla se apagara indicando que la cubierta se encuentra desbloqueada. Los elementos de cocción o cualquiera de las funciones de la cubierta ahora podrán ser usados.

- lo hi +

Fig. 1

Ajuste de los Controles Superiores

ELECCIÓN CORRECTA DE UTENSILIOS



Use ustensilios de fondo plano para que tengan buen contacto con toda la superficie del elemento calefactor. Verifique si el fondo es plano pasando una regla a través del fondo del utensilio. Asegúrese de seguir las recomendaciones para usar utensilios como se muestra en la figura.

CORRECTO



- Fondo plano y lados rectos.
- · Tapas que aprieten bien.
- El peso del mango que no vuelque el sárten. El utensilio debe estar bien equilibrado.
- Los tamaños de los utensilios son apropiados para la cantidad de alimento que se preparará y para el tamaño des elemento superior.
- Fabricado de un material que sea buen conductor del calor.
- Fácil de limpiar.
- Siempre haga coincidir el diámetro del utensilio con el diámetro del elemento superior.

INCORRECTO



 Fondos curvos y combados de los utensilios.



 El utensilio sobresale más de media pulgada del elemento.



 El mango pesado hace volcar el utensilio.



 El utensilio más pequeño que el elemento.

Nota: Siempre utilice los utensilios apropiados. Siga las instrucciones del productor. Algunos utensilios no están fabricados para usar en hornos o en tablas de cocina.

Las sartenes especiales como marmitas para langosta, planchas u ollas a presión pueden ser utilizadas pero asegurándose que estos respetan las recomendaciones de cocción.

Nota: El tamaño y el tipo del utensilio usado influirá en el ajuste necesario para obtener los mejores resultados.

TIPOS DE MATERIALES DE LOS UTENSILIOS

El material del utensilio determina qué tan uniforme y rápido se transfiere el calor del elemento superior al fondo del utensilio. Los materiales disponibles más populares son los siguientes:

ALUMINIO- Excelente conductor de calor. Algunos tipos de alimentos lo harán oscurecerse (los utensilios de aluminio anodizado son resistentes a las manchas y picaduras). Si los utensilios de aluminio se deslizan sobre la cubierta de cerámica pueden dejar marcas metálicas que parecerán rayaduras. Limpie estas marcas inmediatamente.

COBRE- Excelente conductor de calor, pero se descolora fácilmente. Puede dejar marcas metálicas en el vidrio cerámico (vea la sección sobre el Aluminio arriba).

ACERO INOXIDABLE- Conductor de calor lento que proporciona resultados de cocción no uniformes. Es duradero, fácil de limpiar y resiste las machas.

HIERRO FUNDIDO- Mal conductor de calor pero lo retiene muy bien. Cocina de manera uniforme una vez que alcanza la temperatura de cocción. No se recomienda su uso en cubiertas de vidrio cerámico.

PORCELANA ESMALTADA en METAL- Las características de calentamiento variarán de acuerdo con el material base. La porcelana esmaltada debe ser lisa para evitar rayar las tablas vitrocerámicas.

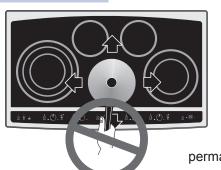
VIDRIO- Conductor de calor lento. No se recomienda su uso en tablas vitrocerámicas porque puede rayar el vidrio.

CUIDADO Y LIMPIEZA DE LA TABLA DE COCINA

Superficies	Como limpiar	
Aluminio & Vinilo	Use agua caliente jabonosa y un paño. Seque con un paño limpio.	
Perillas de Control, Partes Esmaltadas y Plásticas	Utilizar una tela suave, limpie con detergente suave de trastes y agua o una solución de 50/50 de vinagre y agua. Enjuague el área con agua limpia, seque y dé brillo con una tela suave. Los limpiadores de cristal pueden ser utilizados si se rocian en un paño suave primero. NO rocíe líquidos directamente en el área de controles. No utilice cantidades grandes de agua en el panel de control - exceso de agua en el área de control puede causar daño al aparato. No utilice otros limpiadores líquidos, limpiadores abrasivos, estropajo para fregar, o toallitas de papel ya que podrían dañar el acabado. Para sacar las perillas de control, gírelas hasta la posición 'OFF' (apagado); tómelas firmemente y tírelas derecho hacia fuera del eje. Para volver a colocar las perillas después de la limpieza, alinee los lados planos de la perilla y del eje; luego inserte la perilla en su lugar.	
Acero Inoxidable, Panel de Control de Cromo, Molduras Decorativas	ol de Cromo, con agua limpia y un paño. No use limpiadores con altas concentraciones d	

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE LA TABLA

Es esencial limpiar regularmente y en forma correcta la cubierta de vidrio cerámico.



Antes de usar su tabla de cocina por primera vez, aplique en la superficie de vidrio la crema de limpieza para tablas de cocina recomendada. Frote con un paño o esponja no abrasiva. Esto facilitará la limpieza cuando se ensucie al cocinar. Esta crema especial de limpieza deja una película protectora sobre el vidrio que evita las rayaduras y abrasiones.

Si se deslizan sobre la tabla utensilios con fondo de aluminio o de cobre se pueden causar marcas de metal en la superficie de la tabla. Estas marcas deben ser quitadas inmediatamente después de que la tabla se haya enfriado usándo la crema de limpieza para tablas. Las marcas de metal pueden ser permanentes si no se retiran antes del próximo uso de la unidad.

Los utensilios de cocina (de hierro fundido, metal, cerámica o vidrio) con fondos ásperos pueden marcar o rayar la superficie de la tabla. No deslice nada que sea de metal o de vidrio a través de la tabla. No use la tabla de cocina como una tabla de cortar o como superficie de trabajo en la cocina. No cocine alimentos directamente sobre la tabla sin usar un utensilio. No deje caer objetos duros o pesados sobre la tabla de vidrio, pues pueden quebrarla.

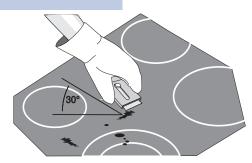
RECOMENDACIONES DE LIMPIEZA PARA TABLAS VITROCERÁMICAS

ATENCION

Antes de limpiar la tabla, asegúrese de que los controles estén en la posición 'OFF' y que la tabla esté FRIA.

ADVERTENCIA

NO use limpiadores para la tabla cuando esté caliente. Los vapores pueden ser perjudiciales para su salud y pueden dañar químicamente la superficie vitrocerámica.



Para suciedad leve y moderada:

Para aplicar la crema de limpieza sobre la superficie de la tabla, use una esponja no abrasiva, un paño o una toalla de papel. Frote la superficie hasta que toda la suciedad y la crema sean eliminadas. También se puede usar un detergente para lavar platos suave. Asegúrese de que la tabla sea enjuagada minuciosamente, sin dejar ningún residuo de detergente o de limpiador.

Para suciedad dura y quemada:

Use el mismo método que para suciedad leve y moderada. Utilice una espátula con una hoja de afeitar y raspe los residuos, sosteniedo la espátula a un ángulo de 30°. Retire la suciedad y vuelva a aplicar la crema limpiadora.

RECOMENDACIONES DE LIMPIEZA PARA TABLAS VITROCERÁMICAS

ATENCION

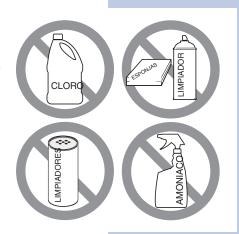
No use fibras metálicas o esponjas de de restregar ya que la tabla podría dañarse.

Plástico o alimentos con un alto contenido de azúcar

Estos tipos de suciedad necesitan ser quitados inmediatamente después de que se derraman o derriten sobre la superficie de vidrio cerámico. Puede ocurrir daño permanente (tal como picadura de la superficie de la tabla) si no se quitan inmediatamente. Después de apagar los elementos superiores, use un raspador con hoja de afeitar o una espátula de metal con un guante y raspe la suciedad de la superficie caliente. Espere que la tabla se enfríe y use el mismo método que para la suciedad dura y quemada.

No use los siguientes productos en la tabla vitrocerámica:

- No use limpiadores abrasivos ni esponjas de restregar, tales como esponjas de metal y algunas esponjas de nilón. Ellas pueden rayar la tabla, haciendo más difícil su limpieza.
- No use limpiadores abrasivos, tales como blanqueador de cloro, amoníaco o limpiadores de hornos, pues pueden rayar o descolorar la tabla
- No use esponjas, paños o toallas de papel sucias, pues pueden dejar suciedad o pelusas en la tabla que pueden quemarse y causar descoloración.



Advertencia para hoja de aluminio y utensilios en aluminio

- Hoja de aluminio La utilización de hojas de aluminio dañará la tabla de cocina. No utiliza en ningún caso.
- **Utensilios en aluminio** Tenga cuidado al utilizar utensilios en aluminio puesto que el punto de fusión es éste es más bajo que el de otros metales. Si lo deja mucho tiempo en el calor, no soló en utensilio se dañará pero tembién la superficie en fibra de vidrio.

CUIDADO Y LIMPIEZA DEL ACERO INOXIDABLE

Se **requiere** cuidado y limpieza especial para mantener la apariencia de las piezas de acero inoxidable. Por favor consulte la tabla provista al comienzo de la sección **Cuidado y Limpieza General** de este Manual del Usuario.

22 Soluciones a Problemas Comunes

IMPORTANTE

Antes de llamar al servicio, revise ésta lista. Puede ahorrarle tiempo y dinero. Esta lista contiene situaciones comunes que no son el resultado de errores de fabricación o defectos de materiales de este aparato.

LA TABLA DE COCINA NO FUNCIONA

- El fusible falló o el interruptor se botó. Verifique y reestablezca el interrupor. Si el problema tiene que ver con una sobrecarga consulte a un electricista calificado.
- La instalación de cables no está terminada. Llame a un instalador o al concesionario.
- Interrupción de corriente. Verifique las luces de la casa. Llame a su compañía de electricidad.

LOS ELEMENTOS DE SUPERFICIE NO CALIENTAN

- La corriente eléctrica no llega al aparato. Verifique el interruptor o remplace el fusible.
 Si el problema tiene que ver con una sobrecarga o una mala conexión del cable blindado provisto con el aparato, consulte a un electricista calificado para corregir el problema.
- El ajuste de intensidad está muy bajo. Coloque a un nivel más alto hasta que el elemento se encienda.
- No tiene encendido el control apropiado. Asegúrese de usar el control apropiado para el elemento que va utilizar.

ELEMENTO DE SUPERFICIE MUY CALIENTE O NO SUFICIENTEMENTE CALIENTE

- Ajuste incorrecto del control. Aumente o disminuya el ajuste hasta que obtenga la intensidad deseada. Los números en la pantalla indican un ajuste aproximado de la intensidad y ésta variará ligeramente.
- Ollas ligeras o sartenes son utilizadas. Utilice únicamente utensilios de fondo plano, balanceados y de peso suficiente.
- El voltaje es incorrecto. Asegúrese que el aparato esté bien conectado a la alimentación eléctrica.
- Utilice únicamente utensilios de fondo plano, balanceados y de peso suficiente. Los utensilios con fondos planos calientan mejos que aquellos con fondos ondulados. El tipo de utensilio afectará el calentamiento. Los sartenes de medio peso calientan uniformemente, debido a que los sartenes ligeros no calientan uniformemente y los alimentos podrán quemarse rápidamente.

LOS ALIMENTOS NO SE CALIENTAN UNIFORMEMENTE

- Utilice únicamente utensilios de fondo plano, balanceados y de peso suficiente. Los utensilios con fondos planos calientan mejor que aquellos con fondos ondulados. Los utensilios afectan el calentamiento. Las sartenes de peso medio o pesado calientan uniformemente. Debido a que los sartenes ligeros no calientan uniformemente, los alimentos pueden quemarse rápido.
- Utensilios inapropiados. Elija utensilios de base plana y al tamaño apropiado que correspondan a la dimensión del elemento.
- Ajuste incorrecto del control. Aumente o disminuya el ajuste hasta que obtenga la intensidad deseada.

RESULTADOS DE COCCIÓN DEFICIENTES

- Muchos factores pueden afectar los resultados de cocción. Ajuste los niveles de potencia o los tiempos de cocción recomendados en la receta.
- El utensilio es demasiado liviano o está deformado. Use utensilios más pesados para que los alimentos se cocinen de manera más uniforme.

RASPADURAS O ABRASIONES EN EL VDRIO DE CERÁMICA DE LA TABLA DE COCINA

- Partículas gruesas como sal o arena pueden causar rayas si se depositan entre los utensilios y la tabla de cocina. Asegúrese que la base de los utensilios y la superficie de la tabla de cocina estén limpias antes de ser utilizados. Los pequeños rasguños no afectan la cocción y desaparecerán con el tiempo.
- Utilización de material de limpieza inadecuado para el vidrio de cerámica. Ver la sección **Cuidado General y Limpieza** en éste manual de uso y mantenimiento.
- Utensilios con bases rugosas fueron usados. Utilice utensilios a base plana y lisa.

MARCAS DE METAL EN EL VIDRIO DE CERÁMICA DE LA TABLA DE COCINA

 No deslice utensilios de metal sobre la superficie de la tabla de cocina. Utilice una crema limpiadora para vidrio de cerámica para retirar las marcas. Consulte la sección Cuidado General y Limpieza en éste manual de uso y mantenimiento.

24 Soluciones a Problemas Comunes

RASGUÑOS EN EL VIDRIO DE CERÁMICA DE LA TABLA DE COCINA

- Derramamiento de substancias en la superficie. Utilice una espátula con hoja de afeitar para retirar las manchas. Consulte la sección Cuidado General y Limpieza en éste manual de uso y mantenimiento.
- Utilización de material de limpieza inadecuado para el vidrio de cerámica. Utilice los métodos de limpieza y los limpiadores recomendados. Consulte la sección Cuidado General y Limpieza en éste manual de uso y mantenimiento.

ÁREAS DE DECOLORACIÓN SOBRE EL VIDRIO DE CERÁMICA DE LA TABLA DE COCINA

 Depósitos minerales provenientes del agua o de los alimentos. Retírelos con ayuda de una crema limpiadora para vidrio de cerámica. Asegúrese de usar utensilios con bases limpias y secas.

26 Información de la Garantía

Su electrodoméstico está cubierto por una garantía limitada de un año. Durante un año a partir de la fecha original de compra, Electrolux se hace responsable de la reparación o el reemplazo de cualquier pieza de este electrodoméstico que se encuentre defectuosa en materiales o mano de obra, siempre que el electrodoméstico se instale, utilice y mantenga de acuerdo con las instrucciones proporcionadas. Además, la superficie de cocción de vidrio o el elemento radiante superior del electrodoméstico (lo cual excluye los electrodomésticos de cocción empotrados o independientes) están cubiertos por una garantía limitada de dos a cinco años. Es decir, durante el segundo y hasta el quinto año a partir de la fecha original de compra, Electrolux se hace responsable del reemplazo de la superficie de cocción de vidrio o del elemento radiante superior del electrodoméstico que se encuentre defectuoso en materiales o mano de obra, siempre que el electrodoméstico se instale, utilice y mantenga de acuerdo con las instrucciones proporcionadas.

Exclusiones

Esta garantía no cubre lo siguiente:

- Productos cuyos números de serie originales hayan sido guitados, alterados o no puedan determinarse con facilidad.
- 2. Productos que hayan sido transferidos del dueño original a un tercero o que no se encuentren en los EE.UU. o en Canadá.
- 3. Óxido en el interior o exterior de la unidad.
- 4. Los productos comprados "como están" no están cubiertos por esta garantía.
- 5. Pérdida de alimentos por fallas del refrigerador o congelador.
- 6. Productos utilizados para fines comerciales.
- 7. Las llamadas de servicio técnico que no involucren un mal funcionamiento o defectos de materiales o de mano de obra, o para electrodomésticos que no sean utilizados para uso doméstico normal o de acuerdo con las instrucciones proporcionadas.
- 8. Llamadas de servicio técnico para corregir errores de instalación del electrodoméstico o para obtener instrucciones sobre el uso del mismo.
- 9. Los gastos necesarios para hacer accesible el electrodoméstico a fin de repararlo, como por ejemplo la extracción de adornos, alacenas, estanterías, etc., que no formaban parte del electrodoméstico en el momento en que salió de la fábrica.
- Llamadas de servicio técnico para reparar o reemplazar bombillas, filtros de aire, filtros de agua, otros consumibles, perillas, manijas u otras piezas decorativas.
- 11. Costos de mano de obra o de servicio técnico a domicilio durante los períodos adicionales de garantía limitada después del primer año de la fecha original de compra.
- 12. Costos de recogida y entrega del electrodoméstico (el electrodoméstico está diseñado para ser reparado en el lugar/vivienda en el que está instalado).
- 13. Costos adicionales que incluyen, sin limitación, cualquier llamada de servicio técnico fuera de las horas de oficina, durante los fines de semana o días feriados, peajes, tarifas de transporte o gastos de traslado para atender llamadas de servicio técnico en áreas remotas, incluyendo el estado de Alaska.
- 14. Daños al acabado del electrodoméstico o a la vivienda que hayan ocurrido durante la instalación, incluyendo, sin limitación, los armarios, paredes, etc.
- 15. Daños causados por: servicio técnico realizado por compañías de servicio técnico no autorizadas, el uso de piezas que no sean piezas genuinas Electrolux o piezas obtenidas de personas que no pertenezcan a compañías de servicio técnico autorizado, o causas externas como abuso, mal uso, suministro eléctrico inadecuado, accidentes, incendios o hechos fortuitos.

RENUNCIA DE RESPONSABILIDAD DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE ACCIONES LEGALES

LA ÚNICA Y EXCLUSIVA OPCIÓN DEL CLIENTE BAJO ESTA GARANTÍA LIMITADA ES LA REPARACIÓN O EL REEMPLAZO DEL PRODUCTO SEGÚN SE INDICA. LOS RECLAMOS BASADOS EN GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO LAS GARANTÍAS DE COMERCIALIZACIÓN O IDONEIDAD DEL PRODUCTO PARA UN PROPÓSITO ESPECÍFICO, ESTÁN LIMITADOS A UN AÑO O AL PERÍODO MÍNIMO PERMITIDO POR LEY, PERO NUNCA MENOS DE UN AÑO. ELECTROLUX NO SERÁ RESPONSABLE POR DAÑOS CONSECUENTES O INCIDENTALES COMO, POR EJEMPLO, DAÑOS A LA PROPIEDAD Y GASTOS INCIDENTALES OCASIONADOS POR EL INCUMPLIMIENTO DE ESTA GARANTÍA ESCRITA O DE CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA. ALGUNOS ESTADOS Y PROVINCIAS NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES O LIMITACIONES EN LA DURACIÓN DE LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, DE MANERA QUE PUEDE QUE ESTAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES NO SE APLIQUEN EN SU CASO. ESTA GARANTÍA ESCRITA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS. ES POSIBLE QUE TAMBIÉN TENGA OTROS DERECHOS QUE VARÍAN DE UN ESTADO A OTRO.

Si tiene que solicitar servicio técnico

Guarde su recibo, la boleta de entrega o cualquier otro registro de pago adecuado para establecer el período de la garantía si llegara a requerir servicio técnico. Si se realiza una reparación, es conveniente obtener y conservar todos los recibos de dicho servicio. El servicio técnico realizado bajo esta garantía debe ser obtenido a través de Electrolux utilizando las direcciones o números que se indican abajo.

Esta garantía sólo se aplica en los Estados Unidos, Puerto Rico y Canadá. En los EE. UU. y Puerto Rico, su electrodoméstico está garantizado por Electrolux Major Appliances North America, una división de Electrolux Home Products, Inc. En Canadá, su electrodoméstico está garantizado por Electrolux Canada Corp. Electrolux no autoriza a ninguna persona para que cambie ninguna de nuestras obligaciones bajo esta garantía ni tampoco agregue ninguna otra. Nuestras obligaciones de reparación y piezas bajo esta garantía deben ser realizadas por Electrolux o una compañía de servicio técnico autorizado. Las características o especificaciones descritas o ilustradas están sujetas a cambios sin previo aviso.

EE.UU.1-877-435-3287
Electrolux Major Appliances North America
P.O. Box 212378
Augusta, GA 30907

Canadá 1-800-265-8352 Electrolux Canada Corp. 5855 Terry Fox Way Mississauga, Ontario, Canadá L5V 3E4