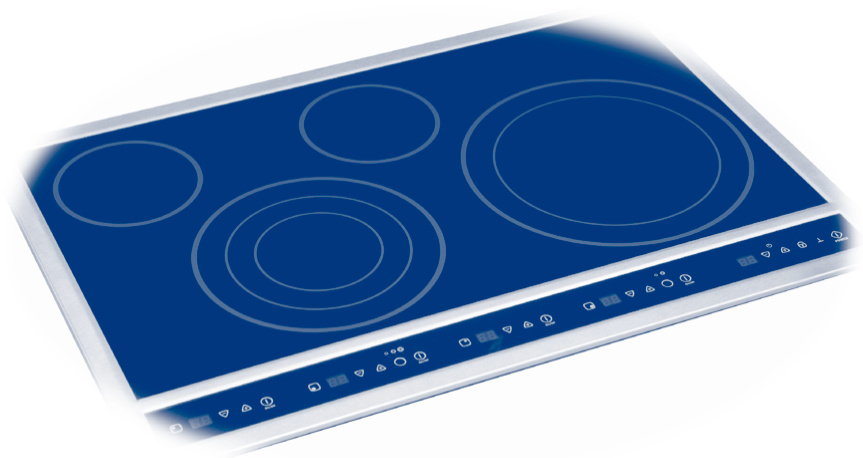




Manual del Usuario

Tabla de cocina eléctrica



 **Electrolux**

2 Buscando información

TOME NOTA PARA REFERENCIA FUTURA

Marca _____

Fecha de Compra _____

Número de modelo _____

Número 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 línea e información del producto consulte el sitio:
www.electrolux.com

TABLA DE MATERIAS

Buscando Información	2-3	Cuidado y limpieza general	19-21
Tome nota para referencia	2	Cuidado y limpieza de la tabla de cocina	19
Preguntas?	2	Limpieza y mantenimiento de la tabla	20
Seguridad	4-6	Recomendaciones de limpieza para	
Importantes instrucciones de seguridad	4	tablas vitrocerámicas	21
Características de la cubierta	7-8	Cuidado y limpieza del acero inoxidable	21
Ajuste de los Controles Superiores	9-18	Soluciones a problemas comunes	22-24
Generalidades sobre la tabla de cocina		La tabla de cocina no funciona	22
de vitrocerámica	9	Los elementos de superficie no calientan	22
Generalidades sobre los elementos		Elemento de superficie muy caliente o no	
superiores	9	suficientemente caliente	22
Ubicación de los elementos superiores		Los alimentos no se calientan uniformemente ...	23
y de los controles	10	Resultados de cocción deficientes	23
Uso del teclado de control	10	Raspaduras o abrasiones en el vidrio de	
Mensajes de las pantallas o indicadores		cerámica de la tabla de cocina	23
de luz desplegados por el control principal	11	Marcas de metal en el vidrio de	
Mensajes de las pantallas o indicadores		cerámica de la tabla de cocina	23
de la luz desplegados por los		Rasguños en el vidrio de cerámica	
controles de los elementos	11-12	de la tabla de cocina	24
Ajustes recomendados para cocinar		Áreas de decoloración sobre el vidrio de	
con la tabla de cocina	12	cerámica de la tabla de cocina	24
Funcionamiento de los elementos simples	13	Notas	25
Funcionamiento del elemento doble	14	Información de la Garantía	26
Funcionamiento de los elementos triples	15		
Característica "Keep Warm"			
(mantener caliente)	16		
Temporizador	16		
Bloqueando los controles	17		
Modo Sabbath	17		
Elección correcta de los utensilios	18		
Tipos de materiales de los utensilios	18		

4 Seguridad

IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

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.

ATENCIÓN

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 jueguen 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 – última versión en los EEUU, o CSA C22.1, Parte 1 en el Canadá así como 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 reemplace ninguna pieza de su aparato a menos que se lo recomiende los manuales específicamente. Cualquier tipo 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 materiales inflamables pueden explotar y ocasionar fuego o daños a la propiedad.

ATENCION

No almacene 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 ninguna 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 áreas 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 estén en contacto con estas áreas hasta que hallan enfriado. Estas áreas son: la tabla de cocina, las áreas 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 áreas 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 sustancias grasosas, tenga cuidado.** Puede ocasionar un fuego si es calentado por mucho tiempo.
- **Utilice únicamente los soportes para recipientes que estén secos. Los soportes que estén húmedos o mojados pueden 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, apague 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 área 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 así como y los derrames ocasionados accidentalmente.
- **Nunca deje los elementos con alta temperatura sin cuidado-** Los derrames ocasionan humo y derrames grasos 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 utilízela 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 eléctrico. 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 pueden producir peligrosas emanaciones si se les usa sobre áreas 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 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

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

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.

1. 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 doble 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)

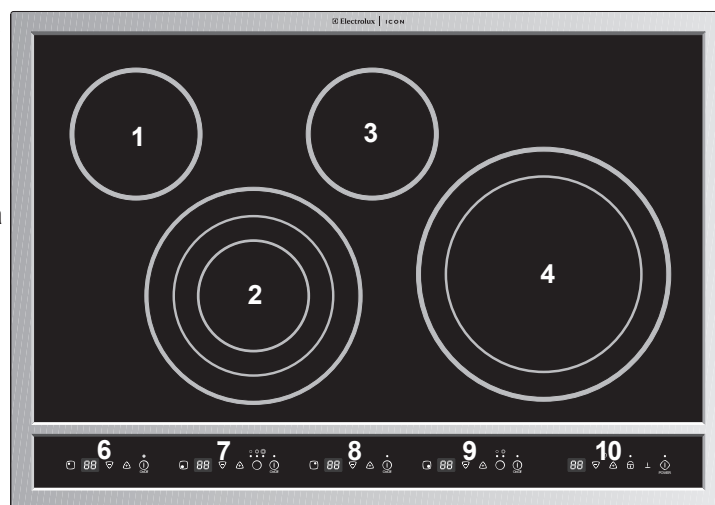


Fig. 1 - Modelo 30''

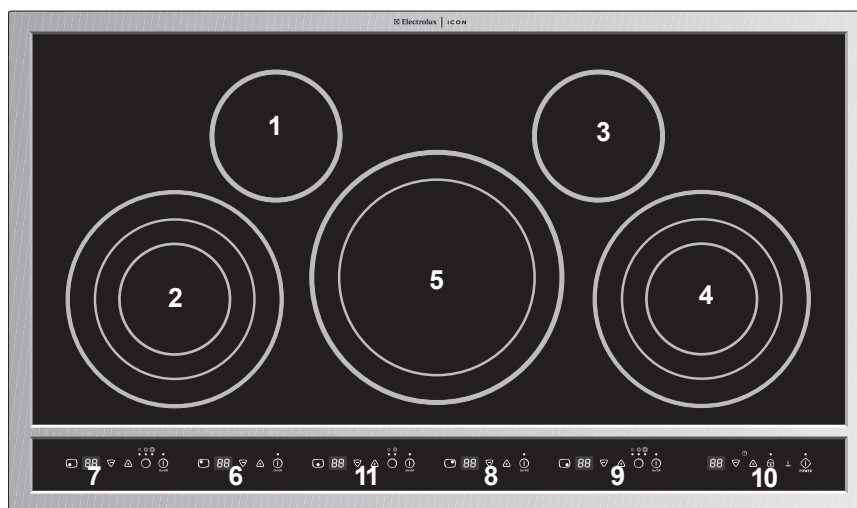


Fig. 2 - Modelo 36''

8 Características de la cubierta

CARACTERÍSTICAS DE LA CUBIERTA (CONT)

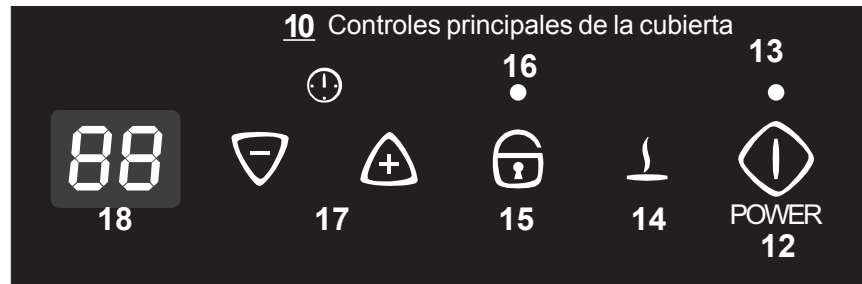


Fig. 1



Fig. 2

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 (Modelo 36" solamente)
12. Tecla de encendido de la cubierta
13. Luz indicadora de encendido de la cubierta
14. Tecla de la función "Keep Warm" (mantener caliente)
15. Tecla de bloqueo de los controles
16. Luz indicadora de bloqueo de los controles
17. Teclas de aumento y de reducción para el contador de minutos
18. Pantalla del contador de minutos (muestra hasta 99 minutos)
19. Tecla de encendido/apagado del elemento (para cada zona de cocción).
20. Luz indicadora de encendido/apagado de la zona de cocción (para cada elemento).
21. Tecla para la selección del tamaño del elemento (doble y triple).
22. Tecla de aumento de potencia del elemento (para cada elemento).
23. Tecla de reducción de potencia del elemento (para cada elemento).
24. Pantalla del nivel de potencia del elemento (para cada elemento).

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 quemaduras.**

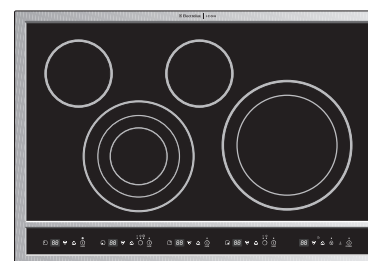


Fig. 1 - Modelos de 30" - Vista de la tabla

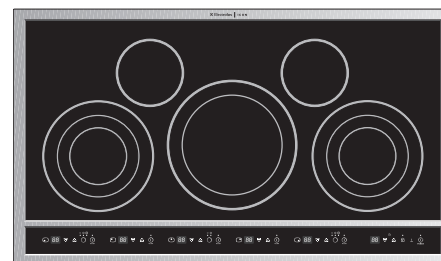


Fig. 2 - Modelos de 36" - Vista de la tabla

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 aísla 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.

10 Ajuste de los Controles Superiores

UBICACIÓN DE LOS ELEMENTOS SUPERIORES Y DE LOS CONTROLES

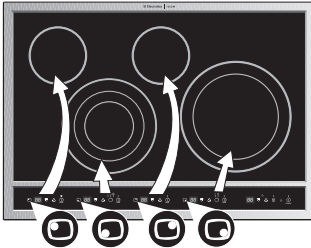


Fig. 1 - Modelo de 30"

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 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.

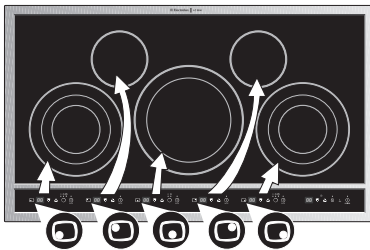


Fig. 2 - Modelo de 36"

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

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

USO DEL TECLADO DE CONTROL



Fig. 3

La manera recomendada de usar las teclas de la cubierta se muestra en la Fig. 22. 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 placa esta en uso esta se apagara automáticamente para entrar en el modo de bloqueo. Escuchará 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 FXX - El control muestra el mensaje *F* en las pantallas de las zonas de cocción (Fig. 5) y muestra dígitos en la pantalla del control principal (Fig. 6) a la vez para mostrar el código de error completo.



Fig. 1

Fig. 2

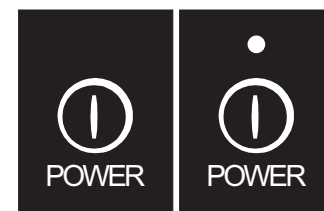


Fig. 3

Fig. 4



Fig. 5

Fig. 6

MENSAJES DE LAS PANTALLAS O INDICADORES DE LA LUZ DESPLEGADOS POR LOS CONTROLES DE LOS ELEMENTOS

TECLA DE ENCENDIDO/APAGADO DE LAS ZONAS DE COCCIÓN - Cada elemento tiene teclas "ON/OFF" (encendido/apagado) separadas. Una vez que se ha oprimido la tecla de encendido principal para activar la cubierta, oprima una vez la tecla "ON/OFF" (encendido/apagado) correspondiente a la zona de cocción que va a utilizar. "- -" se desplegará en la pantalla y la luz indicadora de encendido/apagado de la zona de cocción se encenderá (Fig. 8). Si no se oprime la tecla correspondiente, la solicitud de encender la zona de cocción será cancelada y la cubierta se apagará completamente. Para programar un nivel de potencia para la zona de cocción, oprima una vez la tecla de aumento o la tecla de reducción correspondiente a la zona de cocción que va a utilizar. Para apagar una zona de cocción, oprima la tecla de encendido/apagado de la zona de cocción una vez. La luz indicadora de la zona de cocción se apagará (Fig. 7).

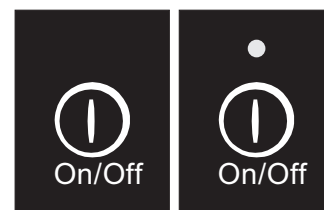


Fig. 7

Fig. 8

MENSAJES DE LAS PANTALLAS O INDICADORES DE LA LUZ DESPLEGADOS POR LOS CONTROLES DE LOS ELEMENTOS (CONT)



Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3



Fig. 4



Fig. 5



Fig. 6



Fig. 7



Fig. 8

Ajustes de pantalla ESEC disponibles

El control ESEC despliega en la pantalla ESEC los niveles de calor entre 'Hi' (Alto) (Fig. 1) y 'Lo' (Bajo) (Fig. 6), además de 'OFF' (Apagado) (Fig. 7). Los ajustes entre 9,0 (Fig. 2) y 3,0 (Fig. 3) se alcanzan en incrementos de 0,5 (1/2). Los ajustes entre 3,0 (Figs. 3 y 4) y 1,0 (Fig. 5) son ajustes de cocción a fuego lento que aumentan o disminuyen en incrementos de 0,2 (1/5) hasta 'Lo' (Bajo) (Fig. 6, ajuste mínimo de cocción a fuego lento) para una mayor precisión en los ajustes de temperatura más bajos. Use la Tabla de recomendaciones para los ajustes de los elementos superiores para determinar el ajuste correcto para el tipo de alimento que esté preparando.

Luces indicadoras de superficie caliente (HE)

Después de usar cualquier elemento radiante, la cubierta se pondrá muy caliente. Después de APAGAR cualquier de estos elementos, la cubierta permanecerá CALIENTE durante algún tiempo. El control ESEC monitorea la temperatura de la tabla de cocinar y despliega el mensaje "HE" (Elemento caliente; vea figura 8) advirtiendo que la tabla de cocinar aun esta caliente al tacto. Si el mensaje HE aparece en la ventana, el control puede volver a encenderse a "ON" para usarse.



Fig. 9

Característica de bloqueo de ESEC (- -)

Cada vez que se active el bloqueo de la cubierta, " - - " aparecerá en cualquier pantalla (vea la Fig. 9).

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. .


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

Ajustes Recomendados para el elemento Superior	
Ajuste	Tipo de Cocción
ALTO (HI)	Para comenzar la mayoría de los alimentos, para hacer hervir agua y para asar a la parrilla.
MEDIANO ALTO (8-10)	Para continuar un hervor rápido, freír y freír en sartén.
MEDIANO (6)	Mantener un hervor lento, espesar salsas y jugos de carne y cocer verduras al vapor.
MEDIANO BAJO (2 - 4)	Mantener los alimentos cocinándose, cocer a fuego lento y estofados.
BAJO (LO) (LH)	Para mantener caliente, derretir o cocinar a fuego lento.

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  que escuche una señal sonora.

La luz indicadora de encendido ubicada sobre la tecla  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 pantalla mostrará "--". NOTA: Si no se oprime ninguna otra tecla durante los siguientes 10 segundos, se anulará la solicitud de encendido el elemento.
4. Si oprime la tecla , la zona de cocción se encenderá en el nivel máximo. Si oprime la tecla  una vez, la zona de cocción se encenderá en el nivel **Lo**.
5. Cada tecla  o  disminuirá o incrementará el nivel de potencia de 9.0 hasta 3.0 con incrementos de .5. La función de fuego lento se encuentra en el nivel de potencia entre 3.0 y 1.0 y disminuirá o incrementará por .2, "LO" es la potencia mas baja disponible. Nota: La potencia del elemento puede ser ajustada en cualquier momento mientras el elemento este prendido.
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  para 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: El mensaje HE permanecerá encendida si la tabla de cocinar esta caliente y se mantendrá encendida hasta que la superficie(s) calefactora(s) se enfríen lo suficiente.

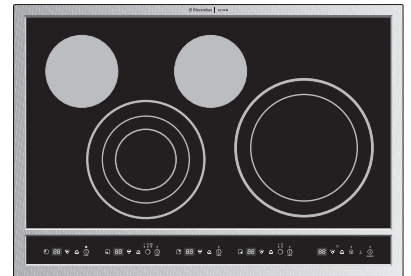


Fig. 1

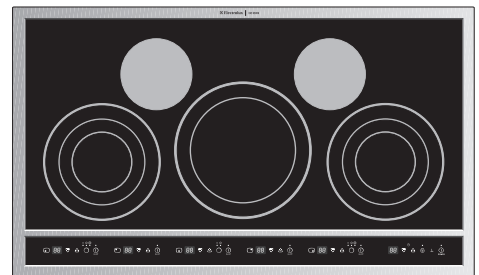


Fig. 2

ATENCION

Los elementos podrán parecer fríos una vez que se han apagado. El mensaje HE (elemento caliente) aparecerá y resplandecerá hasta la superficie se enfríe lo suficiente al tacto. La superficie puede estar caliente y causar quemaduras si se tocan antes de que el indicador luminoso se apague.

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.

14 Ajuste de los Controles Superiores

FUNCIONAMIENTO DEL ELEMENTO DOBLE

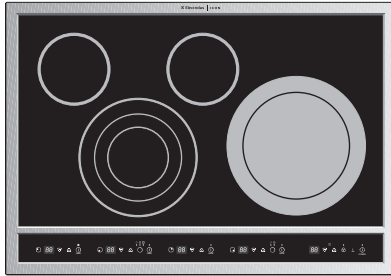


Fig. 1

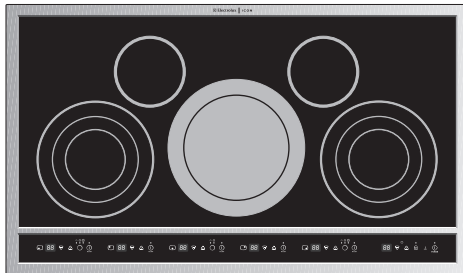


Fig. 2

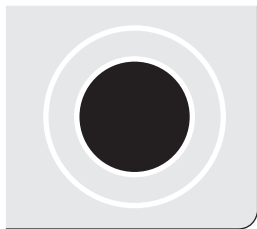


Fig. 3

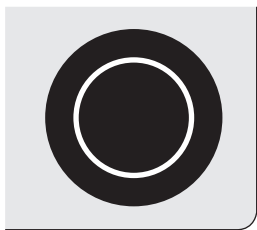





Fig. 4



Ambas tablas de 30" y 36" están equipadas con un elemento radial doble 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. Símbolos e indicadores luminosos en el panel de control son utilizados para indicar cual de las zonas del elemento radiante doble calentará. El símbolo • indica que solamente la zona interior se calentará (Véa la Fig. 3). El símbolo ◉ indica que se calentarán tanto lo zona exterior como interior (Véa la Fig. 4). Usted puede cambiar cualquiera de estos dos ajustes en cualquier momento mientras esté cocinando.





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  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 pantalla mostrará "--". 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  (Vea figura 3) para utensilios de cocina mas pequeños o la tecla  dos veces (vea figura 4) para utensilios mas grandes.

5. Si oprime la tecla , la zona de cocción se encenderá en el nivel máximo. Si oprime la tecla  una vez, la zona de cocción se encenderá en el nivel Lo.
6. Cada tecla  o  disminuirá o incrementará el nivel de potencia de 9.0 hasta 3.0 con incrementos de .5. La función de fuego lento se encuentra en el nivel de potencia entre 3.0 y 1.0 y disminuirá o incrementará por .2, "LO" es la potencia mas baja disponible. Nota: La potencia del elemento puede ser ajustada en cualquier momento mientras el elemento este prendido.
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. 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.

ATENCION











Los elementos podrán parecer fríos una vez que se han apagado. El mensaje HE (elemento caliente) aparecerá y resplandecerá hasta la superficie se enfríe lo suficiente al tacto. La superficie puede estar caliente y causar quemaduras si se tocan antes de que el indicador luminoso se apague.

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. Símbolos e indicadores luminosos en el panel de control son utilizados para indicar cual de las zonas del elemento radiante doble calentara.

El símbolo ● indica que solamente el elemento interno (véa la fig. 3) calentará. El símbolo ◎ indica que los elementos internos y medios (véa la fig. 4) calentarán juntos. El símbolo ◎ indica que las 3 porciones del elemento (véa la fig. 5) calentarán. Puede pasar de una a otra en cualquier momento cuando utilice el elemento triple.

Funcionamiento del Elemento Triple:

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  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 pantalla mostrará "--". **NOTA:** Si no se oprime ninguna otra tecla durante los siguientes 10 segundos, se anulará la solicitud de encendido el elemento.
4. Seleccione el elemento del interior (Figura 3), el elemento del medio (Figura 4) o los tres elementos (Figura 5) para calentar mediante la tecla  presionando una dos o tres veces.
5. Si oprime la tecla , la zona de cocción se encenderá en el nivel máximo. Si oprime la tecla  una vez, la zona de cocción se encenderá en el nivel **Lo**.
6. Cada tecla  o  disminuirá o incrementara el nivel de potencia de 9.0 hasta 3.0 con incrementos de .5. La función de fuego lento se encuentra en el nivel de potencia entre 3.0 y 1.0 y disminuirá o incrementara por .2, "LO" es la potencia mas baja disponible. **Nota:** La potencia del elemento puede ser ajustada en cualquier momento mientras el elemento este prendido.
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 coccion 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. 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. Un vistazo a los indicadores luminosos una vez que la coccion termine es una manera fácil y rápida de verificar que todos los elementos radiantes estén apagados. Además el mensaje HE aparecerá en el indicador después de haber girado las perillas a la posición OFF si la tabla de cocina esta aun caliente o hasta que los elementos se enfríen lo suficiente.

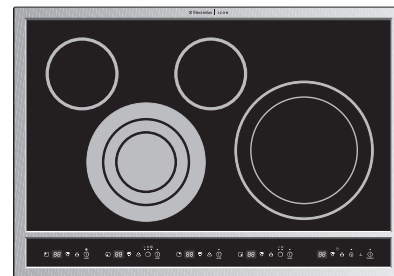


Fig. 1

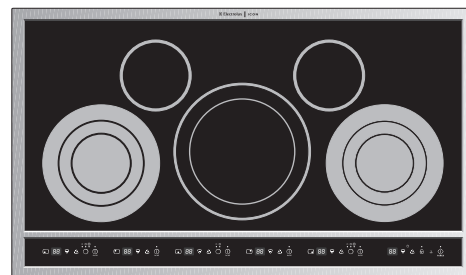


Fig. 2



Fig. 3



Fig. 4



Fig. 5

NOTA: VER PÁGINA 8 PARA LOS AJUSTES RECOMENDADOS DE LOS CONTROLES.



CARACTERÍSTICA “KEEP WARM” (MANTENER CALIENTE)

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



Fig. 1







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  ubicada en el área de control principal. La pantalla de la zona de cocción desplegará la letra **LH** (Low heat), lo que indica que la zona de cocción ha sido correctamente programada para mantener los alimentos calientes. Si no se oprime ninguna otra tecla durante 5 segundos, el control activará la zona de cocción seleccionada en el ajuste “Keep Warm” (mantener caliente).





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:

1. 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).
2. 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  y la tecla  al mismo tiempo.




Para anular el contador:

1. Oprima las teclas  y  a la vez u oprima y mantenga oprimidas las teclas  o  hasta llegar a **00**.
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:

Encienda la tabla de cocina presionando la tecla . Presione y sostenga la tecla  después de 5 segundos un timbre sonara. El indicador luminoso  se encenderá indicando que la unidad esta bloqueada. Esto impedirá que cualquier elemento o función de la tabla de cocina pudiese encenderse accidentalmente. Nota: Si la unidad esta en uso cuando ésta función se active, la unidad se apagará automáticamente y se bloqueará.




Para desactivar esta función:

Presione y sostenga la tecla  después de 5 segundos un timbre sonara. El indicador luminoso  se apagará indicando que la unidad esta desbloqueada. Los elementos de la unidad o cualquiera de las otras funciones de la unidad ahora se puede utilizar.

MODO SABATH

Cuando el modo Sabbath esta prendido, todos los controles de los elementos mostraran el mensaje "Sb". Los elementos de superficie pueden usarse aun si el modo Sabbath esta encendido.

Para activar el modo Sabbath:

Presione y sostenga por tres segundos la tecla  del elemento posterior izquierdo (modelos 30") o  del elemento izquierdo frontal (modelos 36") y la tecla  del elemento derecho frontal al mismo tiempo. Después de 3 segundos, "Sb" aparecerá en los controles de los elementos.

Para encender un elemento cuando el modo de Sabbath esta activado:

Si usted enciende un elemento cuando el modo Sabbath esta activado, el control electrónico del elemento registrara la solicitud y ejecutara con un retraso de 15 a 30 segundos. Así que el elemento empezara a calentar de 15 a 30 segundos después de que el elemento haya sido encendido. El indicador del elemento no mostrara el ajuste de temperatura ya que el mensaje "Sb" permanecerá en el indicador. Cuando se necesite, es posible ajustar la potencia del elemento pero recuerde que el elemento ajustara la temperatura con el mismo retardo.

Para apagar un elemento cuando el modo de Sabbath esta activado:

Para apagar el elemento cuando el modo de Sabbath esta activado, proceda como de costumbre pero tome en cuenta que elemento se apagará inmediatamente sin ningún retardo.

Para desactivar el modo Sabbath:




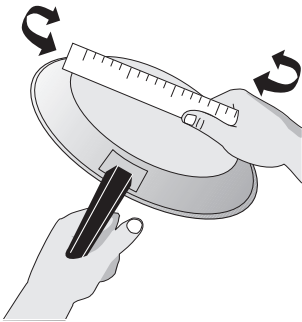
Presione y sostenga por tres segundos la tecla  del elemento posterior izquierdo (modelos 30") o  del elemento izquierdo frontal (modelos 36") y la tecla  del elemento derecho frontal al mismo tiempo. El mensaje "Sb" desaparecerá de los controles de los elementos.



Fig. 1

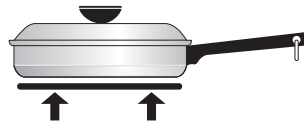
18 Ajuste de los Controles Superiores

ELECCIÓN CORRECTA DE UTENSILIOS



Use utensilios 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

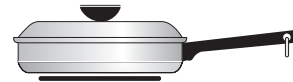


- **Fondo plano y lados rectos.**
- Tapas que aprieten bien.
- El peso del mango que no vuelque el sartén. El utensilio debe estar bien equilibrado.
- Los tamaños de los utensilios son apropiados para la cantidad de alimento que se preparará y para el tamaño del elemento superior.
- Fabricado de un material 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 manchas.

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.

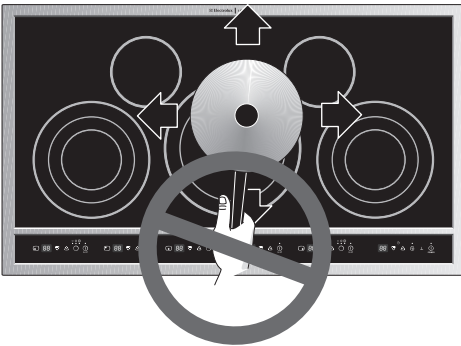
VIDRIO - Conductor de calor lento. No se recomienda su uso en tablas vitrocerámicas porque puede rayar el vidrio.

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	Limpie el acero inoxidable usando agua caliente jabonosa y un paño. Enjuague con agua limpia y un paño. No use limpiadores con altas concentraciones de cloruros o cloro. No use limpiadores ásperos. Use solamente limpiadores que han sido especialmente diseñados para limpiar acero inoxidable. Siempre asegúrese de enjuagar bien para quitar los limpiadores de las superficies pues pueden ocurrir manchas azuladas con el calor las cuales no pueden ser quitadas.

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 usando 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.

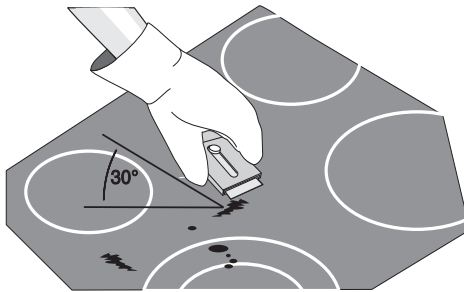
RECOMENDACIONES DE LIMPIEZA PARA TABLAS VITROCERÁMICAS

⚠ ATENCION

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

⚠ 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, sosteniendo la espátula a un ángulo de 30°. Retire la suciedad y vuelva a aplicar la crema limpiadora.

RECOMENDACIONES DE LIMPIEZA PARA TABLAS VITROCERÁMICAS

ATENCIÓN

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 sólo en utensilio se dañará pero también 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.

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 interruptor. 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 reemplace 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 mejor 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.

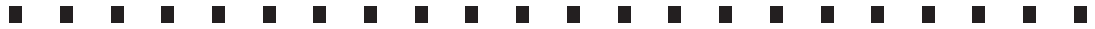
RASPADURAS O ABRASIONES EN EL VIDRIO DE CERÁMICA DE LA TABLA DE COCINA

- 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.

RASGUÑOS EN EL VIDRIO DE CERÁMICA DE LA TABLA DE COCINA



- Derramamiento de sustancias 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

GARANTÍA DE LA TABLA DE COCINA *Su tabla es protegida por esta garantía*

En los E.E.U.U., su aplicación es autorizada por Electrolux Home Products North America, una división de White Consolidated Industries, inc. No autorizamos a ninguna persona a cambiar o a agregar a cualesquiera de nuestras obligaciones bajo esta garantía. Nuestras obligaciones para el servicio y las partes bajo esta garantía se deben realizar por nosotros o un servicer autorizado de Electrolux Home Products North America. En Canadá, su aplicación es autorizada por Electrolux Canada Corp.

	GARANTÍA PERÍODO	CON NUESTRO SERVICERS AUTORIZADO:	EL CONSUMIDOR SERÁ RESPONSABLE DE:
GARANTÍA ANUAL COMPLETA	Un año a partir de la fecha original de la compra.	Pague todos los costes reparar o substituir cualquier parte de esta estufa que demuestren ser defectuosa en materiales o la ejecución.	Costes de las llamadas de servicio que se enumeran bajo RESPONSABILIDADES NORMALES DEL CONSUMIDOR. *
GARANTÍA LIMITADA del 2^{NO}-5TH AÑO (Smoothtop de vidrio, sello y unidad)	En segundo lugar con los quinto años a partir de la fecha original de la compra.	Proporcione un reemplazo para cualquier unidad de calefacción superficial defectuosa, sello deteriorado del recubierto de goma-silico'n (modelos del upswept solamente), o cocinar de vidrio ese las grietas debido a la fractura termal (no abuso del cliente).	Diagnóstico y cualesquieres costes del transporte y de trabajo que se requieran debido a servicio.
GARANTÍA LIMITADA (aplicable alestado de Alaska)	Los períodos enumeraron arriba.	Todas las provisiones de las garantías completas y limitadas arriba y de las exclusiones enumeraron abajo se aplican.	Los costes del recorrido del técnico al hogar y cualquier coste para toman y entrega del estufa requerido debido a servicio.

***RESPONSABILIDADES NORMALES DEL CONSUMIDOR**

Esta garantía se aplica solamente a los productos en uso ordinario de la casa, y el consumidor es responsable de los artículos enumerados abajo:

1. El uso apropiado de la aplicación de acuerdo con instrucciones proporcionó el producto.
2. La instalación apropiada por un servicer autorizado de acuerdo con instrucciones proporcionó de la aplicación y de acuerdo con todos los códigos locales de la plomería, eléctricos y/o del gas.
3. Conexión apropiada a una fuente de alimentación puesta a tierra del suficiente voltaje, del reemplazo de fusibles soplados, de la reparación de conexiones flojas o de defectos en el cableado de la casa.
4. Costos para hacer la aplicación accesible para mantener, tal como retiro del ajuste, de los armarios, de los estantes, de los etc., que no son una parte de la aplicación cuando fueron enviados de la fábrica.
5. Daños al final después de la instalación.
6. Reemplazo de bombillas y/o de tubos fluorescentes (en modelos con estas características).

EXCLUSIONES

Esta garantía no cubre el siguiente:

1. DAÑOS CONSECUENTES O FORTUITOS TALES COMO DAÑOS MATERIALES Y COSTOS FORTUITOS RESULTANDO DE CUALQUIER ABERTURA DE ESTO ESCRITA O DE CUALQUIER GARANTÍA IMPLICADA. NOTA: Algunos estados no permiten la exclusión o la limitación de daños fortuitos o consecuentes, así que esta limitación o exclusión puede no aplicarse a usted.
2. Llamadas de servicio que no impliquen el malfuncionamiento o defectos en la ejecución o el material, o para las aplicaciones no en uso ordinario de la casa. El consumidor pagará tales llamadas de servicio.
3. Los daños causados por servicios se realizaron por servicers con excepción de Electrolux Home Products North America o sus servicers autorizados de Electrolux; el uso de partes con excepción de Electrolux Home Products genuinos parte; obtenido de personas con excepción de tales servicers; o causas externas tales como abuso, uso erróneo, fuente de alimentación inadecuada o actos del Dios.
4. Los productos con los números de serie originales se han quitado o se han alterado que y no pueden ser determinados fácilmente.

SI USTED NECESITA SERVICIO

Guarde su cuenta de la venta, del resbalón de la entrega, o de un cierto otro expediente de pago apropiado. La fecha en la cuenta establece el período de la garantía debe mantener se requiera. Si se realiza el servicio, está en su mejor interés de obtener y de guardar todos los recibos. Esta garantía escrita le da las derechos legales específicas. Usted puede también tener otras derechas que varíen de estado al estado. El servicio bajo esta garantía debe ser obtenido entrando en contacto con Electrolux Home Products:

E.E.U.U.
1•800•944•9044
 Electrolux Home Products
 North America
 P.O. Box 212378
 Augusta, GA 30917

Canadá
1•866•294•9911
 Electrolux Home Products
 North America
 802, boul. L'Ange-Gardien
 L'Assomption, Québec
 J5W 1T6

Esta garantía se aplica solamente en los 50 estados de los E.E.U.U., Puerto Rico, y Canadá. Las características o las especificaciones de producto según lo descritas o ilustradas están conforme a cambio sin el aviso. Todas las garantías son hechas por Electrolux Home Products North America, una división de White Consolidated Industries, inc.. **En Canadá**, su aplicación es autorizada por Electrolux Canada Corp.