



Manual del Usuario

Tabla de cocina eléctrica



 **Electrolux**

2 Buscando información

TOME NOTA PARA CONSULTACIÓN 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	14-16
Tome nota para consultación	2	Cuidado y limpieza de la tabla de cocina	14
Preguntas?	2	Limpieza y mantenimiento de la tabla de cocina	15
Seguridad	4-6	Recomendaciones de limpieza para	
Importantes instrucciones de seguridad	4	tabla vitrocerámica	15-16
Ajuste de los Controles Superiores	7-13	Cuidado y limpieza del acero inoxidable	16
Generalidades sobre la tabla de cocina		Soluciones a problemas comunes	17-19
de vidrio cerámico	7	La tabla de cocina no funciona	17
Generalidades sobre los elementos		Los elementos de superficie no calientan	17
superiores	7	Elemento de superficie muy caliente o no	
Ubicación de los elementos superiores		suficientemente caliente	17
y de los controles	8	Los alimentos no se calientan uniformemente ...	18
Ajustes recomendados para cocinar		Raspaduras o abrasiones en el vidrio de	
en la tabla de cocina	8	cerámica de la tabla de cocina	18
Control electrónico de los elementos		Marcas de metal en el vidrio de	
superiores (ESEC)	9-10	cerámica de la tabla de cocina	18
Funcionamiento de los elementos		Rayaduras en el vidrio de cerámica	
simples	10	de la tabla de cocina	19
Funcionamiento de los elementos		Áreas de decoloración sobre el vidrio de	
dobles	11	cerámica de la tabla de cocina	19
Funcionamiento del elemento triple	12	Información de la Garantía	20
Use el utensilio en la estufa	13		
Tipos de materiales de los utensilios	13		

4 Seguridad

IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Lea todas las instrucciones antes de utilizar el aparato. Guarde estas instrucciones para futura consultación.

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 empaquetado 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 empaquetado.
- **Instalación adecuada.** Asegúrese que su electrodoméstico haya sido instalada por un electricista calificado y de acuerdo con el National Electrical Code No. 70 – última versión en los EE.UU., 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 cómo 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 trepan 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 deberían 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 hacerse daño.

- **No deje a los niños solos. Los niños no deben ser dejados solos o sin atención donde 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.** Las superficies o los elementos del horno 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 substancias 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, apaga su estufa. 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.

- **Saber que perillas controlan cada una de los quemadores.**
- **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 lleva 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, el encendido de materiales inflamables y los derrames ocasionados de casualidad.
- **Nunca deje los elementos con alta temperatura sin cuidado-** Los derrames ocasionan humo y derrames grasos que pueden encenderse, o una sartén que ha calentado por mucho tiempo puede derretirse.
- **Delineadores protectores.** No utilice película de aluminio a la base del horno u otra parte del aparato. Sólo utilízela para cubrir la comida cuando esté cocinándola. Cualquier otra utilización puede ocasionar un incendio, una electrocución o un cortocircuito.
- **Utensilios de cocina envidriados-** 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 ser limpiada 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 SOLAMENTE

- **No limpie o utilice una tabla de cocina que está rota-** Si la tabla de cocina se rompe, los productos de limpieza o los derrames pueden penetrar en ella y producir un riesgo de electrocución. Llame a un técnico calificado inmediatamente.
- **Limpie el vidrio de la plancha 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 diseño que afecten la cocina de superficie en 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 consultación futura.

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 13 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.

8 Ajuste de los Controles Superiores

UBICACIÓN DE LOS ELEMENTOS SUPERIORES Y DE LOS CONTROLES

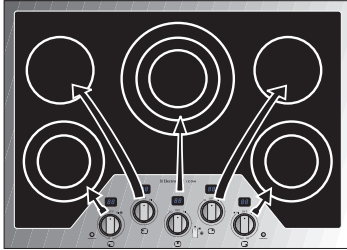


Tabla de cocina de 30"

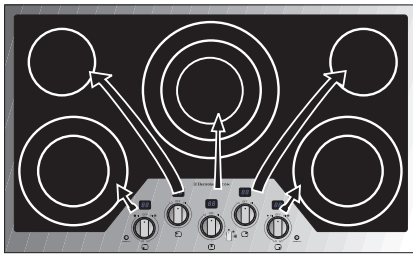


Tabla de cocina de 36"

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 de **6 pulgadas** localizados en la parte trasera derecha y izquierda;
- 2 elementos dobles de **5 y 7 pulgadas** localizados en la parte delantera derecha y izquierda;
- 1 elemento triple de **5, 7 y 9 pulgadas** localizado en la parte trasera central.

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

- 2 elementos de **6 pulgadas** localizados en la parte trasera derecha y izquierda;
- 2 elementos dobles de **5 y 7 pulgadas** localizados en la parte trasera derecha y izquierda;
- 1 elemento triple de **5, 7 y 9 pulgadas** localizado en la parte trasera central.

AJUSTES RECOMENDADOS PARA COCINAR CON LA TABLA DE COCINA

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 la 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)	Para mantener caliente, derretir o cocinar a fuego lento.

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.

CONTROL ELECTRÓNICO DE LOS ELEMENTOS SUPERIORES (ESEC)

El control electrónico de los elementos superiores (ESEC) incluye 5 pantallas de despliegue digital. La característica de ESEC proporciona un ajuste digital numérico para 5 de las posiciones de los elementos superiores de la tabla de cocina. Estos ajustes funcionan de la misma manera que los ajustes de las perillas de control excepto que los ajustes se exhiben en pantallas digitales (Figs. 1 a 4)

Ajustes de pantalla ESEC disponibles

El control ESEC despliega en la pantalla ESEC los niveles de calor entre 'Hi' (Alto) (Fig. 2) y 'Lo' (Bajo) (Fig. 4), además de 'OFF' (Apagado) (Fig. 1). Los ajustes entre 9.5 y 3.0 se alcanzan en incrementos de 0.5 (1/2). Los ajustes entre 3.0 y 1.0 son ajustes de cocción a fuego lento que aumentan o disminuyen en incrementos de 0.2 (1/5) hasta 'Lo' (Bajo) (Figura 4, 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.

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

Mensaje indicador de la interrupcion del corriente ESEC (PF)

Cuando se enchufa el aparato por la primera vez, o cuando hay una interrupción de corriente, El control ESEC despliega en la pantalla el mensaje "PF" (Power Failure (interupcion de corriente), Véa la Fig. 5). Después de que algunos segundos el mensaje "PF" desaparezca de la pantalla.

Mensaje indicador de superficie caliente ESEC. (HE)

Después de usar cualquier elemento, la cubierta se pondrá muy caliente. A demas después de APAGAR cualquier de estos elementos, la cubierta permanecerá CALIENTE durante algún tiempo. El control ESEC supervisa la temperatura de la cubierta y exhibe el mensaje "HE" (Hot Element, (elemento caliente) Fig. 6) que advierte cuándo la cubierta sigue siendo demasiado caliente para tocarla. A demas si el mensaje HE aparece en la pantalla, el control puede ser encendido otra vez para el uso.

Mensaje indicador de Error ESEC (Er)

Un mensaje de error se demostrará ("Hr" destellara) cuando se enchufa el aparato o después de una interrupción de corriente si una perrilla de control se a quedado en la posicion ON. Después de una interrupción de corriente, Asegúrese de fijar todas las perillas de control a la POSICIÓN OFF (véa la fig. 7). Esto reajustará los controles superiores.

Una vez que los controles superiores se hayan fijado a OFF, los controles superiores volveran a la operación normal. Si no funcionan los controles superiores y sigue el mensaje "ER" en el despliegue después de estos procedimientos, entre en contacto con un departamento de servicio autorizado para ayuda.

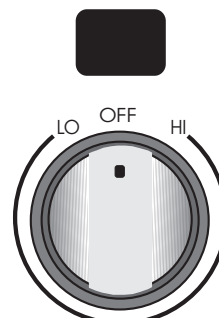


Fig. 1

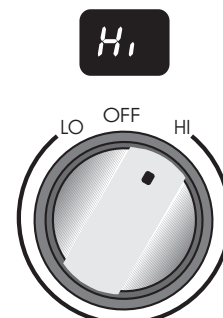


Fig. 2

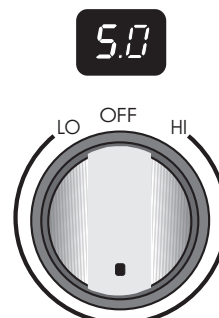


Fig. 3

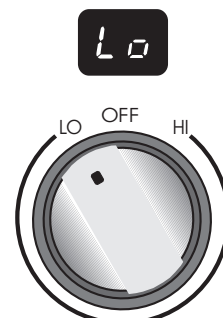


Fig. 4



Fig. 5

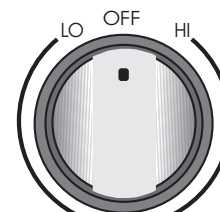


Fig. 6



Fig. 7

10 Ajuste de los Controles Superiores

FUNCIONAMIENTO DE LOS ELEMENTOS SIMPLES

La plancha de cocina posee un elemento de superficie simple en 2 lugares; en la parte trasera derecha y izquierda (figs. 1 & 2).



Fig. 1



Fig. 2

Uso de los Elementos Simples:

1. Coloque el utensilio de tamaño correcto en el elemento superior.
2. Empuje hacia adentro y gire a la perilla de control en cualquier dirección para el ajuste deseado usando la pantalla del indicador digital ESEC (Fig. 3). Gire la perilla para regular el ajuste, si lo desea. Comience la mayoría de las operaciones de cocción en un ajuste más alto y luego gire a un ajuste más bajo para terminar de cocinar. Cada elemento superior proporciona una cantidad constante de calor en cada ajuste. Si el área de calor de color rojo se extiende más allá del borde inferior del utensilio significa que ese utensilio es **demasiado pequeño** para el área de calefacción del elemento.
3. Cuando termine de cocinar, gire la perilla de control a 'OFF' antes de retirar el utensilio. **Nota:** La luz indicadora 'Element On' se iluminará cuando uno o más elementos se enciendan.

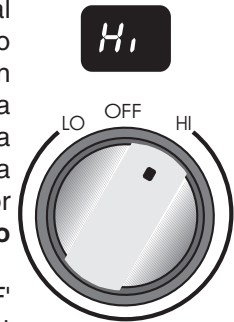


Fig. 3

Una mirada rápida a la luz indicadora cuando se termina de cocinar es una manera fácil de asegurarse de que todas las perillas de control estén apagadas. El mensaje HE aparecerá después de dar vuelta a la perilla de control a 'OFF' y que la superficie sigue siendo caliente. Permanecerá encendido hasta que se refresca suficientemente.

ATENCION

Los elementos parecieran haberse enfriado una vez que se han apagado. El mensaje HE (elemento caliente) aparecerá y resplandecerá hasta que la superficie se haya refrescado a un nivel moderado. La superficie podría estar caliente y causar quemaduras si es tocada antes que el indicador luminoso se halla apagado.

FUNCIONAMIENTO DE LOS ELEMENTOS DOBLES

Las tablas de 30" y 36" están equipadas con elementos dobles ubicados en las posiciones izquierda y derecha delantera (véa las figs. 1 y 2). Los símbolos en la perilla se usan para identificar la zona de cocción del elemento que calentará. El símbolo • indica que solamente la zona interior se calentará (Véa la Fig. 3). El símbolo ◉ indica que se calentará tanto la 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 doble.
2. Oprima y gire la perilla de control a la izquierda (Véa la Figs. 5 & 3) para un utensilio de cocina más pequeño o a la derecha (Véa la Fig. 6 & 4) para un utensilio más grande asta el ajuste deseado usando la pantalla del indicador digital ESEC.
3. Gire la perilla para regular el ajuste, si lo desea. Comience la mayoría de las operaciones de cocción en un ajuste más alto y luego gire a un ajuste más bajo para terminar de cocinar. Cada elemento superior proporciona una cantidad constante de calor en cada ajuste. Si el área de calor de color rojo se extiende más allá del borde inferior del utensilio significa que ese utensilio es **demasiado pequeño** para el área de calefacción del elemento.
4. Cuando termine de cocinar, gire la perilla de control a 'OFF' antes de retirar el utensilio. **Nota:** La luz indicadora 'Element On' se iluminará cuando uno o más elementos se enciendan. Una mirada rápida a la luz indicadora cuando se termina de cocinar es una manera fácil de asegurarse de que todas las perillas de control estén apagadas. El mensaje HE aparecerá después de dar vuelta a la perilla de control asta OFF y que la superficie sigue siendo caliente. Permanecerá encendido hasta que se refresca suficientemente.

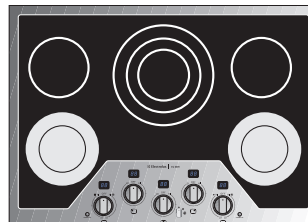


Fig. 1



Fig. 2

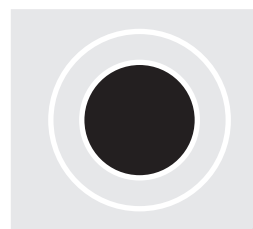


Fig. 3



Fig. 4

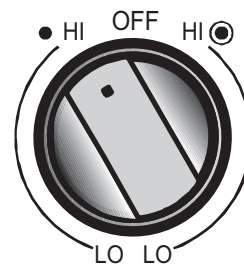


Fig. 5



Fig. 6

⚠ ATENCION

Los elementos parecieran haberse enfriado una vez que se han apagado. El mensaje HE (elemento caliente) aparecerá y resplandecerá hasta que la superficie se haya refrescado a un nivel moderado. La superficie podría estar caliente y causar quemaduras si es tocada antes que el indicador luminoso se halla apagado.

NOTA

Ver página 8 para los ajustes recomendados de los controles.

12 Ajuste de los Controles Superiores

FUNCIONAMIENTO DEL ELEMENTO TRIPLE



Fig. 1

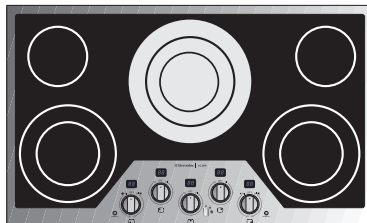


Fig. 2

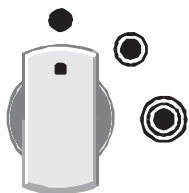


Fig. 3



Fig. 4

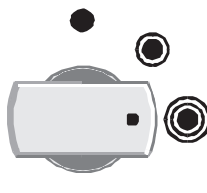


Fig. 5



Fig. 6



Fig. 7



Fig. 8

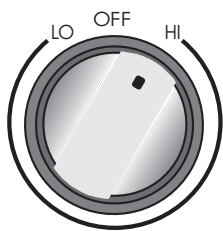


Fig. 9

Las tablas de 30" y 36" están equipadas con un elemento triple ubicado en la posición trasera central (véa la figs 1 y 2). Un selector cerca de la perilla de control se utiliza para seleccionar una de las 3 zonas de cocción del elemento. El símbolo ● (véa la fig. 3) indica que solamente el elemento interno (véa la fig. 6) calentará. El símbolo ◉ (véa la fig. 4) indica que los elementos internos y medios (véa la fig. 7) calentarán juntos. El símbolo ◎ (véa la fig. 5) indica que las 3 porciones del elemento (véa la fig. 8) 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 triple.
2. Seleccione el elemento INTERNO, CENTRO o los 3 elementos para calentar dando vuelta a la perilla de control (véa la figs. 3, 4 y 5).
3. Empuje hacia adentro y gire la perilla de control en cualquier dirección para el ajuste deseado usando la pantalla del indicador digital ESEC (Fig. 9). Gire (no debe empujar) para el ajuste deseado. Comience

la mayoría de las operaciones de cocción en un ajuste más elevado y luego gire a un ajuste más bajo para terminar de cocinar. Cada elemento superior proporciona una cantidad constante de calor en cada ajuste. Si el área de calor de color rojo radiante se extiende más allá del borde inferior del utensilio significa que ese utensilio es **demasiado pequeño** para el área de calefacción del elemento.

4. Cuando termine de cocinar, gire la perilla de control a 'OFF' antes de retirar el utensilio. **Nota:** La luz indicadora 'Element On' se iluminará cuando uno o más elementos se enciendan. Una mirada rápida a la luz indicadora cuando se termina de cocinar es una manera fácil de asegurarse de que todas las perillas de control estén apagadas. El mensaje HE aparecerá después de dar vuelta a la perilla de control a OFF y que la superficie sigue siendo caliente. Permanecerá encendido hasta que se refresca suficientemente.

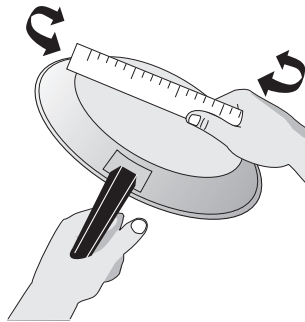
⚠ ATENCION

Los elementos parecieran haberse enfriado una vez que se han apagado. El mensaje HE (elemento caliente) aparecerá y resplandecerá hasta que la superficie se haya refrescado a un nivel moderado. La superficie podría estar caliente y causar quemaduras si es tocada antes que el indicador luminoso se halla apagado.

NOTA

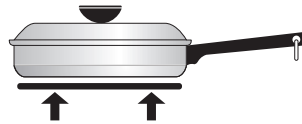
Ver página 8 para los ajustes recomendados de los controles.

USE EL UTENSILIO EN LA ESTUFA



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 - Malo 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.

14 Cuidado y Limpieza General

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 Esmaltadas y Plásticas	Utilizar una tela suave, limpie con detergente suave de plato y agua o una solución de 50/50 de vinagre y agua. Siga aclarando el área con agua limpia, seque y dé brillo con una tela suave. Los limpiadores de cristal pueden ser utilizados si están rociados en un paño suave primero. NO rocíe líquidos directamente en la almohadilla de control y área de despliegue. 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 - dañarán 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.

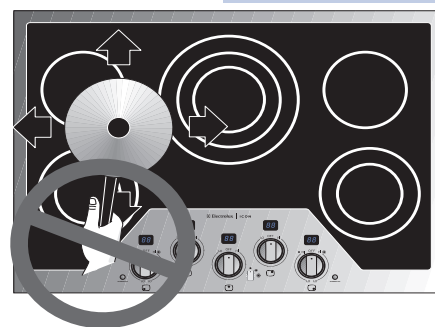
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE LA TABLA

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 sacan antes del próximo uso de la estufa.

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. Vuelva a aplicar la crema de limpieza y cubra con una toalla de papel húmeda. Deje reposar durante aproximadamente treinta minutos para aflojar la suciedad de la superficie. Frote con un paño para quitar la suciedad restante.



16 Cuidado y Limpieza General

RECOMENDACIONES DE LIMPIEZA PARA TABLAS VITROCERÁMICAS

⚠ **ATENCIÓN**

Si utilice un paño de limpieza podría dañar el vidrio cerámico de la tabla de cocina.

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 materiales de este aparato.

LA TABLA DE COCINA NO FUNCIONA

- El fusible de la casa ha volado o disyuntor ha reventado. Verifique el interruptor o reemplace el fusible. 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 que son planos, balanceados y de medio a pesado peso.
- El voltaje es incorrecto. Asegúrese que el aparato esté bien conectado a la alimentación eléctrica.
- Utilice únicamente utensilios que son planos, balanceados y de medio a pesado peso. Los utensilios planos calientan mejor que los utensilios retorcidos. Los utensilios afectan el calentamiento. Las sartenes de peso mediano o pesado calientan uniformemente. Puesto que las sartenes ligeras no calientan uniformemente, los alimentos pueden quemarse rápido.

18 Soluciones a Problemas Comunes

LOS ALIMENTOS NO SE CALIENTAN UNIFORMEMENTE

- Utilice únicamente utensilios que son planos, balanceados y de medio a pesado peso. Los utensilios planos calientan mejor que los utensilios retorcidos. Los utensilios afectan el calentamiento. Las sartenes de peso mediano o pesado calientan uniformemente. Puesto que las sartenes ligeras no calientan uniformemente, los alimentos pueden quemarse rápido.
- Utensilios inapropiados. Elija utensilios a base plana y al tamaño apropiado para corresponder al elemento.
- Ajuste incorrecto del control. Aumente o disminuya el ajuste hasta que obtenga la intensidad deseada.

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

- Deslizamiento o raspado de utensilios metálicos sobre la superficie 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.

RAYADURAS EN EL VIDRIO DE CERÁMICA DE LA TABLA DE COCINA

- Derramamiento de sustancias en la superficie. Utilice una lama de metal 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.

20 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 a estado 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 sopladados, 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 implican 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 derechas 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.