



Manual del Usuario

Cubierta de inducción



 **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 | 19-20 |
| Tome nota para consultación | 2 | Limpieza y mantenimiento de la | |
| Preguntas? | 2 | cubierta de vidrio cerámico | 19 |
| Seguridad | 4-6 | Recomendaciones de limpieza | |
| Importantes instrucciones de seguridad | 4 | para la cubierta de vidrio cerámico | 19-20 |
| Característica de la cubierta de inducción ... | 7-8 | Antes de solicitar servicio | 21-23 |
| Mensajes de la pantalla de la cubierta | 9-10 | La cubierta no funciona por completo | 21 |
| Mensajes de las pantallas o indicadores | | La cubierta se apaga durante la cocción | 21 |
| de luz desplegados por el control principal | 9 | La zona de cocción no calienta los alimentos ... | 21 |
| Mensajes de las pantallas o indicadores | | La zona de cocción calienta los alimentos | |
| de la luz desplegados por los controles | | demasiado o no lo suficiente | 22 |
| de las zonas de cocción | 9-10 | Los alimentos no se calientan | |
| Antes de usar la cubierta | 11-13 | de manera uniforme | 22 |
| Use el tipo de utensilio correcto | 11 | Resultados de cocción deficientes | 22 |
| Requirimientos de tamaño mínimo | | El control de la zona de cocción despliega la | |
| de los utensilios para cada zona de cocción | 11 | letra E y la pantalla de 2 dígitos del control | |
| Recomendaciones sobre utensilios | 12 | principal despliega los números 00, 03, 04, | |
| Use utensilios de calidad que estén | | 05, 06 o 07 | 22 |
| en buenas condiciones | 13 | La pantalla de la zona de cocción destella | |
| Ajuste de los controles de la cubierta | 14-18 | continuant la letra F | 22 |
| Use del teclado de control | 14 | Hay marcas metálicas en la superficie de la | |
| Funcionamiento de las zonas de cocción | 14-15 | cubierta de vidrio cerámico | 23 |
| Recomendaciones de precalentamiento | 16 | Hay rayaduras o abrasiones sobre la | |
| Característica "Keep warm" | | superficie de la cubierta | 23 |
| (mentener caliente) | 16 | Hay marcas o puntos marrones en la | |
| Temporizador | 16-17 | superficie de la cubierta de vidrio cerámico | 23 |
| Bloqueo de los controles | 17 | Hay áreas de decoloración con brillo | |
| Energía compartida | 18 | metálico en la superficie de la cubierta | |
| Ruidos de funcionamiento | 18 | de vidrio cerámico | 23 |
| | | Información de la Garantía | 24 |

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.

PRECAUCIÓN

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:

Esta unidad ha sido probada y cumple con los límites establecidos para un dispositivo digital clase B según la Parte 18 de las normas de la FCC. Estos límites están diseñados para proporcionar una protección razonable contra cualquier interferencia perjudicial en una instalación residencial. Este equipo genera, usa y puede irradiar energía de frecuencia de radio y, si no se instala y se usa de acuerdo con las instrucciones, podría causar interferencia perjudicial en las comunicaciones de radio. Sin embargo, no se garantiza que no habrá interferencia en una instalación en particular. Si este equipo causa interferencia perjudicial en la recepción de la radio o televisión, lo cual puede ser comprobado encendiendo y apagando este equipo, se le recomienda al usuario que intente corregir la interferencia de una o más de las siguientes maneras:

- Cambie de dirección o de ubicación la antena receptora.
- Aumente la distancia entre la unidad y el receptor.
- Conecte el equipo a un tomacorriente de un circuito diferente del que está usando para el receptor.

PRECAUCIÓN

Las personas con marcapasos o dispositivos médicos similares deben tener cuidado cuando usen una unidad de inducción o se paren frente a ella cuando esté en funcionamiento ya que el campo electromagnético podría afectar el funcionamiento del marcapasos o del dispositivo médico similar. Es aconsejable consultar a su médico o al fabricante del marcapasos o dispositivo similar sobre su situación particular.

- **Retire todas las cintas y los materiales de empaque antes de usar el electrodoméstico. Destruya la caja de cartón y las bolsas de plástico después de desempacar el electrodoméstico.** Nunca deje que los niños jueguen con los materiales de empaque.

- **Instalación correcta.** Asegúrese de que su electrodoméstico haya sido correctamente instalado y puesto a tierra en forma adecuada por un técnico calificado de acuerdo con la norma ANSI/NFPA No. 70 del Código Eléctrico Nacional—última edición y con los requisitos de los códigos locales. Instale siguiendo solamente las instrucciones de instalación proporcionadas en la documentación de este electrodoméstico.
- **Mantenimiento por el usuario.** No repare ni reemplace ninguna pieza del electrodoméstico a menos que se recomiende específicamente en los manuales. Todo otro tipo de mantenimiento debe ser efectuado por un técnico calificado para reducir el riesgo de lesiones corporales o daño al electrodoméstico.
- **Nunca modifique o altere la construcción de un electrodoméstico removiendo los paneles, los protectores de cables o cualquier otra pieza del producto.**
- **Almacenamiento en el electrodoméstico.** No se deben almacenar materiales inflamables cerca o sobre la superficie de la cubierta. Esto incluye artículos de papel, plástico y tela, tales como libros de cocina, objetos de plástico y toallas, así como líquidos inflamables. No almacene artículos explosivos, tales como latas de aerosol, cerca o sobre el electrodoméstico. Los materiales inflamables pueden explotar y causar un incendio o daños a la propiedad.

PRECAUCIÓN

No almacene artículos de interés para los niños en los armarios que están sobre el electrodoméstico.

- **No deje a los niños solos.** No debe dejar a los niños solos o desatendidos en el área donde se esté utilizando el electrodoméstico. Nunca permita que se sienten o se apoyen en ninguna parte del electrodoméstico.

PRECAUCIÓN

NO TOQUE LAS ZONAS DE COCCIÓN O LAS ÁREAS CERCANAS A ESTAS SUPERFICIES. Las zonas de cocción pueden estar calientes debido al calor residual incluso cuando están oscuras. Las áreas cercanas a las zonas de cocción pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después del uso de la estufa, no toque ni deje que la ropa u otros materiales inflamables toquen estas áreas hasta que no se hayan enfriado.

ADVERTENCIA

Nunca utilice su electrodoméstico para calentarse o calentar una habitación.

- **Vista ropa adecuada—Nunca use prendas de vestir holgadas o sueltas cuando use este electrodoméstico.** No deje que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con las superficies calientes.
- **No use agua o harina en incendios de grasa. Extinga las llamas con la tapa de una sartén, use bicarbonato de sodio o un extintor de químico seco o de espuma.**
- **Cuando caliente grasa o aceite, vigílela atentamente.** La grasa o el aceite pueden encenderse si se calientan demasiado.
- **Sólo use toalla secas.** Los toalla mojados o húmedos en superficies calientes pueden causar quemaduras ocasionadas por el vapor. No deje que los toalla toquen los elementos superiores calientes. No use toalla u otros materiales gruesos en vez de toalla.
- **No caliente envases de alimentos cerrados.** La acumulación de presión podría hacer que el envase explote y causar lesiones.

6 Seguridad

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA USAR LA CUBIERTA DE INDUCCIÓN

- **Aprenda cuáles teclas controlan cada uno de los elementos superiores de las zonas de cocción.**
- **Limpie regularmente el electrodoméstico para mantener sin grasa todas las piezas que puedan incendiarse.** Las campanas de ventilación de escape y los filtros de grasa deben mantenerse limpios. No permita que la grasa se acumule en la campana o en el filtro. Los depósitos de grasa en el ventilador podrían incendiarse. Cuando flamee alimentos debajo de la campana de ventilación, encienda el ventilador. Consulte las instrucciones del fabricante de la campana de ventilación para la limpieza.
- **Use el tamaño de utensilio adecuado.** Este electrodoméstico viene equipado con una o más ZONAS DE COCCIÓN de diferentes tamaños. Seleccione utensilios que tengan el fondo plano y lo suficientemente grande para cubrir la zona de cocción. Los sensores de detección de utensilios no permitirán que la zona de cocción afectada funcione sin un utensilio.
- **Las manijas de los utensilios deben estar orientadas hacia el centro de la cubierta y no deben extenderse sobre zonas de cocción adyacentes.** Esto ayudará a reducir el riesgo de quemaduras, incendio de materiales combustibles y derrames causados por el contacto accidental con el utensilio.
- **Nunca deje desatendidos los alimentos preparados en las zonas de cocción.** Los derrames pueden causar humo e incendios de grasa, o un utensilio cuyos contenidos se hayan secado podría derretirse o dañarse.
- **Forros protectores.** No use papel de aluminio para forrar ninguna parte de la cubierta. Sólo use papel de aluminio como se recomienda después del proceso de cocción, si se utiliza para cubrir el alimento. Cualquier otro uso del papel de aluminio podría causar un riesgo de choque eléctrico, incendio o corto circuito.
- **Utensilios de cocción esmaltados.** Sólo ciertos tipos de vidrio, vidrio cerámico, cerámica, arcilla u otros utensilios de vidrio resultan adecuados para usar en la cubierta sin que se quiebren con el cambio repentino de temperatura. Consulte las recomendaciones del fabricante para uso en la cubierta.
- **Campana de ventilación.** La campana de ventilación que se encuentra por encima de la superficie de cocción debe ser limpiada con frecuencia para que la grasa presente en los vapores de cocción no se acumule en la campana de ventilación o en el filtro.

PARA CUBIERTAS DE VIDRIO CERÁMICO SOLAMENTE

- **No limpie o utilice una cubierta rota.** Si se rompe la cubierta, las soluciones de limpieza y los derrames podrían penetrar en la cubierta rota y causar un riesgo de choque eléctrico. Póngase en contacto con un técnico de servicio inmediatamente.
- **Limpie la cubierta con precaución.** Si se usa una esponja o paño húmedo para limpiar los derrames en un área de cocción caliente, tenga cuidado para evitar quemaduras por vapor. Algunos limpiadores pueden producir gases tóxicos si se utilizan sobre una superficie caliente.
- **No coloque utensilios calientes sobre la cubierta de vidrio cerámico cuando esté fría.** Esto podría hacer que se rompa el vidrio.
- **No deslice los utensilios sobre la superficie de la cubierta.** Podrían rayar la superficie de la cubierta.
- **No deje que el contenido de los utensilios se seque.** Esto podría causar daños permanentes tales como grietas, fusión o desperfectos que podrían afectar el rendimiento de la cubierta de vidrio cerámico. (Este tipo de daños no está cubierto bajo 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.

CARACTERÍSTICAS DE LA CUBIERTA DE INDUCCIÓN

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

UNA SUPERFICIE MENOS CALIENTE - Una característica única de la cubierta de inducción es que ya sea que esté encendida o apagada, la superficie de cocción permanece más fría que las cubiertas de vidrio cerámico normales.

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.

DETECTOR MAGNÉTICO - El sensor del elemento detecta automáticamente si el utensilio es magnético y elimina los “encendidos automáticos”.

DETECCIÓN DEL TAMAÑO DEL UTENSILIO - El sensor de reconocimiento de utensilios detecta automáticamente el tamaño del utensilio que se está usando y adapta el tamaño de las zonas de cocción.

EFICIENTE - La cocción por inducción calienta más rápidamente y utiliza menos energía. Los niveles de potencia de inducción son rápidos para hervir y para cocción a fuego lento.

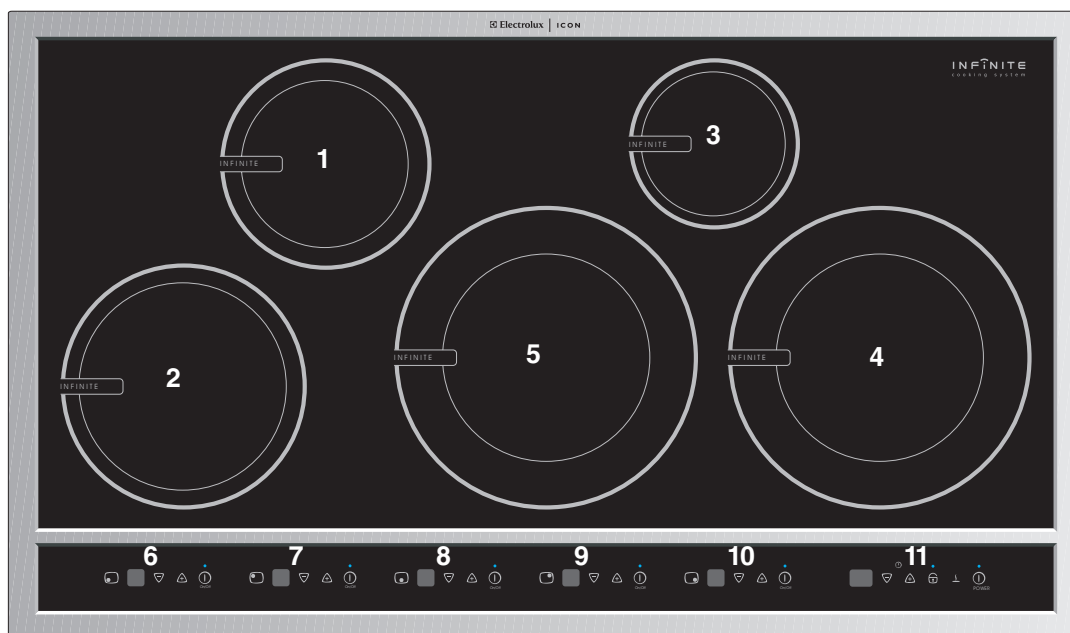


Fig. 1

1. Zona de cocción trasera izquierda.
2. Zona de cocción delantera izquierda.
3. Zona de cocción trasera derecha.
4. Zona de cocción delantera derecha.
5. Zona de cocción central.
6. Teclas de control de la zona de cocción delantera izquierda.
7. Teclas de control de la zona de cocción trasera izquierda.
8. Teclas de control de la zona de cocción central.
9. Teclas de control de la zona de cocción trasera derecha.
10. Teclas de control de la zona de cocción delantera derecha.
11. Controles principales de la cubierta (vea la Fig. 2).

8 Características de la cubierta de inducción

CARACTERÍSTICAS DE LA CUBIERTA DE INDUCCIÓN

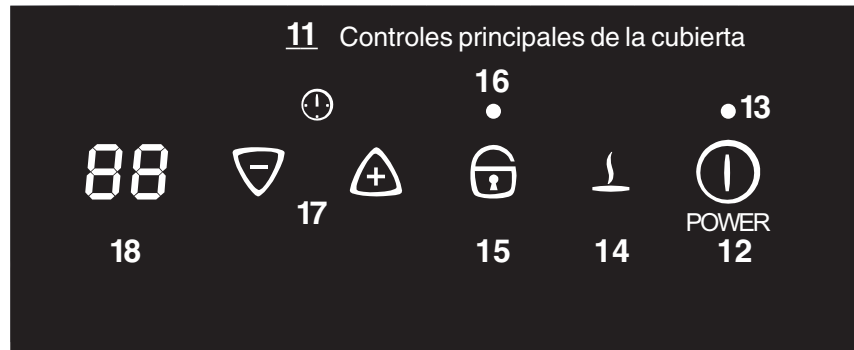


Fig 2.

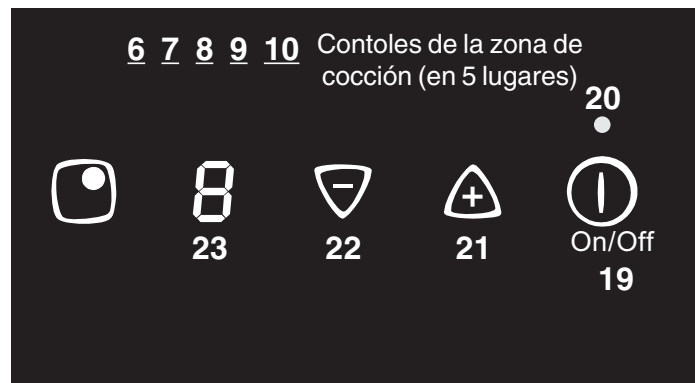


Fig 3.

6. Teclas de control de la zona de cocción delantera izquierda.
7. Teclas de control de la zona de cocción trasera izquierda.
8. Teclas de control de la zona de cocción central.
9. Teclas de control de la zona de cocción trasera derecha.
10. Teclas de control de la zona de cocción delantera derecha.
11. Controles principales de la cubierta (vea la Fig. 2).
12. Tecla de encendido de la cubierta (vea la pág. 9).
13. Luz indicadora de encendido de la cubierta (vea la pág. 9).
14. Tecla de la función "Keep Warm" (mantener caliente) (vea las págs. 10 y 16).
15. Tecla de bloqueo de los controles (vea las págs. 9 y 17).
16. Luz indicadora de bloqueo de los controles (vea las págs. 9 y 17).
17. Teclas de aumento y de reducción para el temporizador (vea la págs. 16 y 17).
18. Pantalla del temporizador (muestra hasta 99 minutos - vea la págs. 16 y 17).
19. Tecla de encendido/apagado de la zona de cocción (para cada zona de cocción).
20. Luz indicadora de encendido/apagado de la zona de cocción (para cada zona de cocción).
21. Tecla de aumento de potencia de la zona de cocción (para cada zona de cocción).
22. Tecla de reducción de potencia de la zona de cocción (para cada zona de cocción).
23. Pantalla del nivel de potencia de la zona de cocción (para cada zona de cocción).

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

BLOQUEO DE LOS CONTROLES - Esta característica permite bloquear la cubierta solamente cuando la misma está apagada. Oprima y mantenga oprimida la tecla "LOCK" (bloqueo) durante 5 segundos. Escuchará una señal sonora y la luz indicadora de bloqueo se encenderá (Fig. 5). 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 5 segundos. Escuchará una señal sonora, la luz indicadora de bloqueo se apagará (Fig. 4) y la cubierta podrá ser utilizada normalmente (vea la pág. 17 para obtener más instrucciones).

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 2 segundos. Escuchará una señal sonora y la luz indicadora de encendido se activará (vea la Fig. 7). La cubierta estará lista para ser usada durante 10 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 1 segundo. Escuchará una señal sonora y la luz indicadora de encendido se apagará (vea la Fig. 6).

Códigos de error EXX - El control muestra el mensaje *E* en las pantallas de las zonas de cocción (Fig. 8) y muestra dígitos en la pantalla del control principal (Fig. 9) a la vez para mostrar el código de error completo.



Fig. 4

Fig. 5

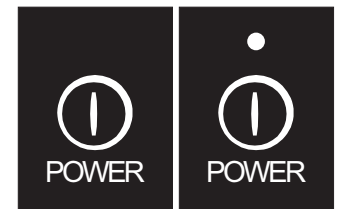


Fig. 6

Fig. 7



Fig. 8

Fig. 9

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

TECLA DE ENCENDIDO/APAGADO DE LAS ZONAS DE COCCIÓN - Cada una de las cinco zonas de cocción tienen 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. *O* se desplegará en la pantalla. Si no se oprime la tecla correspondiente durante los siguientes 10 segundos, 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. La luz indicadora de encendido/apagado de la zona de cocción se encenderá (Fig. 11). 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. 10).

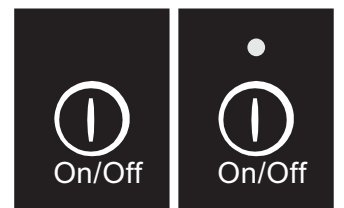


Fig. 10

Fig. 11



Fig. 12

Fig. 13

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



Fig. 14



Fig. 15



Fig. 16



Fig. 17

NIVELES DE POTENCIA - Las zonas de cocción tienen cinco pantallas de nivel de potencia separadas. Una vez que se haya activado, la zona de cocción ofrece 10 niveles de potencia. Estos niveles incluyen: **1, 2, 3, 4, 5, 6** (Fig. 14), **7, 8, 9**. El ajuste más alto, **P**, que indica “**potencia adicional**” proporciona un nivel de potencia de 125% durante 10 minutos (vea la Fig. 13). Cada vez que oprima la tecla (o si mantiene oprimida la tecla de nivel de potencia), pasará rápidamente de un nivel de potencia disponible al siguiente para cualquier zona de cocción (vea las páginas 14 a 17 para obtener instrucciones completas).

CALOR RESIDUAL - Una vez que la zona de cocción se haya utilizado y apagado, y si la superficie de la temperatura de cualquiera de las zonas de cocción todavía está demasiado CALIENTE, **H** (vea la Fig. 15) aparecerá en la pantalla de la zona de cocción afectada. La **H** permanecerá desplegada si la temperatura sigue estando demasiado CALIENTE.

⚠ 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.

MANTENER CALIENTE - Use la tecla “WARM” (mantener caliente) o “LOW” (bajo) para activar la función de mantener caliente en cualquiera de las zonas de cocción. La tecla “ON/OFF” (encendido/apagado) para la zona de cocción deseada debe ser activada primero; luego oprima una vez la tecla “WARM” (mantener caliente) ubicada en el control principal de la cubierta para guardar el ajuste. **L** (“LOW” o “bajo”) aparecerá en la pantalla de la zona de cocción (vea la Fig. 16 y la pág. 16 para obtener información más completa).

DETECCIÓN DE UTENSILIOS - Las cinco zonas de cocción ofrecen un mensaje de detección de utensilios. Si la zona de cocción está encendida y no se detecta un utensilio, el utensilio se ha movido, el utensilio no está centrado correctamente o si el utensilio no es metálico, **F** (vea la Fig. 17) aparecerá en la pantalla de la zona de cocción afectada.

USE EL TIPO DE UTENSILIO CORRECTO

Los sensores de la zona de cocción magnética ubicados debajo de la superficie de la cubierta requieren del uso de utensilios fabricados con materiales magnéticos para poder activar el proceso de calentamiento en cualquiera de las zonas de cocción.

Cuando compre utensilios, busque aquellos que estén identificados específicamente por el fabricante para uso en cubiertas de inducción. Si no está seguro, use un imán para probar si el tipo de utensilio que desea utilizar sirve para esta cubierta. Si el imán se adhiere a la parte inferior del utensilio, el material es el correcto para la cocción por inducción (vea en Fig. 18).

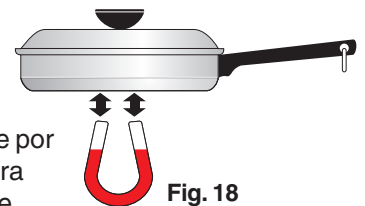


Fig. 18

Se recomienda que siempre use utensilios pesados de acero inoxidable de alta calidad en la superficie de la cubierta de inducción. Esto reducirá de gran manera la posibilidad de rayar la superficie de vidrio cerámico. Hasta los utensilios de calidad pueden rayar la superficie, especialmente si los mismos se deslizan sobre la superficie de vidrio cerámico en vez de ser levantados. Al cabo de un tiempo, el deslizar **CUALQUIER** tipo de utensilio sobre la cubierta de vidrio cerámico probablemente alterará la apariencia general de la cubierta. La acumulación de rayas dificultará la limpieza de la superficie y degradará la apariencia general de la cubierta.

REQUERIMIENTOS DE TAMAÑO MÍNIMO DE LOS UTENSILIOS PARA CADA ZONA DE COCCIÓN

USE EL TIPO DE UTENSILIO

CORRECTO - Las 5 zonas de cocción disponibles en la cubierta de inducción requieren el uso de utensilios de un tamaño **MÍNIMO** en cada ubicación (Fig. 19). El anillo interno de cada zona de cocción lo ayudará a conseguir el tamaño **MÍNIMO** correcto del utensilio. El fondo del utensilio debe cubrir **COMPLETAMENTE** el anillo interno para que la cocción pueda ocurrir adecuadamente.

El anillo externo más ancho de cada zona de cocción lo ayudará a determinar el tamaño **MÁXIMO** del utensilio. Después de centrar el utensilio en la cubierta, asegúrese de que el mismo no se extienda

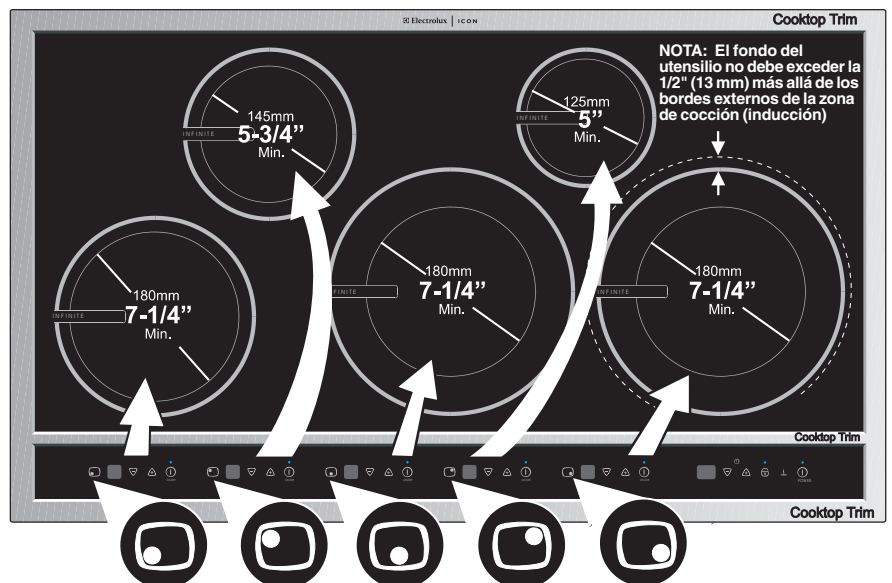


Fig. 19

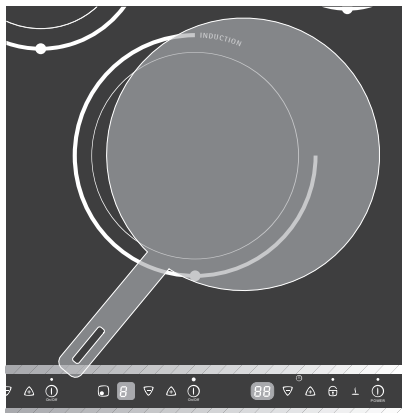
más de 1/2" (1,27 cm) más allá de la línea más gruesa de la zona de cocción (vea el ejemplo en la Fig. 19). El utensilio debe hacer contacto **COMPLETO** con la superficie de vidrio sin que el fondo del utensilio toque las molduras de metal de la cubierta (mostrado en la Fig. 19).

NOTA: Si un utensilio fabricado del material correcto se centra adecuadamente en cualquier zona de cocción pero es **DEMASIADO PEQUEÑO**, la pantalla de la zona de cocción afectada mostrará el código **F** y el utensilio no se calentará.

12 Antes de usar la cubierta

RECOMENDACIONES SOBRE UTENSILIOS

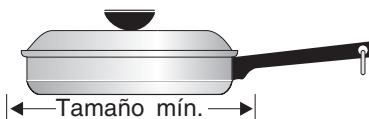
INCORRECTO



- Utensilio no centrado en la superficie de la zona de cocción.



- Utensilio con fondo o costados curvos o deformados.



- El utensilio no cumple el requerimiento mínimo de tamaño para la zona de cocción utilizada (vea la Fig. 19).



- El fondo del utensilio descansa sobre la moldura de la cubierta o no descansa completamente sobre la superficie de la cubierta.



- La manija pesada inclina el utensilio.

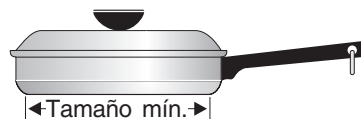
CORRECTO



- Utensilio centrado correctamente en la superficie de la zona de cocción.



- Utensilio con fondo plano y lados rectos.



- El utensilio cumple o excede el requerimiento mínimo de tamaño para la zona de cocción utilizada (vea la Fig. 19).



- El utensilio descansa completamente sobre la superficie de la cubierta.



- El utensilio está balanceado correctamente.

Fig. 20

NOTE LO SIGUIENTE - CUALQUIERA de las condiciones incorrectas indicadas en la Fig. 20 puede ser detectada por los sensores ubicados debajo de la superficie de la cubierta de vidrio cerámico. Si la cubierta no cumple con cualquiera de estas condiciones, una o más de las zonas de cocción no calentará y la pantalla correspondiente mostrará el código F. Corrija los problemas antes de intentar activar la cubierta.

USE UTENSILIOS DE CALIDAD QUE ESTÉN EN BUENAS CONDICIONES

Los utensilios utilizados con la cubierta de inducción deben tener fondos planos que hagan buen contacto con la superficie completa de la zona de cocción. Verifique qué tan plano es el fondo del utensilio girando una regla sobre el mismo (vea la Fig. 21). Asegúrese de seguir todas las recomendaciones sobre los utensilios como se muestra en la Fig. 20.

También recuerde lo siguiente:

- Use utensilios fabricados con materiales del tipo correcto para la cocción por inducción (vea la Fig. 18).
- Use utensilios de calidad con fondos más pesados para una mejor distribución del calor que permita obtener resultados de cocción más uniformes.
- El tamaño del utensilio debe ser adecuado para la cantidad de alimento que se esté preparando.
- **No deje que el contenido de los utensilios se seque.** Esto podría causar daños permanentes tales como grietas, fusión o desperfectos que podrían afectar el rendimiento de la cubierta de vidrio cerámico. (Este tipo de daños no está cubierto bajo la garantía).
- No use utensilios sucios con acumulación de grasa. Siempre use utensilios fáciles de limpiar después de la cocción.

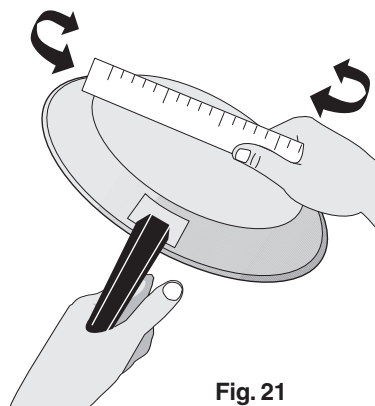


Fig. 21

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.

PRECAUCIÓN

NO TOQUE UTENSILIOS CALIENTES o SARTENES directamente con sus manos. Siempre use guantes para hornear o tomaollas para proteger sus manos de quemaduras.

PRECAUCIÓN

NO DESLICE los utensilios sobre la superficie de la cubierta. Esto podría causar daños permanentes a la apariencia de la cubierta de vidrio cerámico.

Antes de usar la cubierta por primera vez, aplique la crema de limpieza para cubiertas recomendada sobre la superficie de la cubierta. Pula con un paño o esponja no abrasiva. Esto facilitará la limpieza cuando la cubierta se ensucie al cocinar. La crema especial de limpieza para cubiertas deja una capa protectora en el vidrio para ayudar a prevenir rayaduras y abrasiones.

14 Ajuste de los controles de la cubierta

USO DEL TECLADO DE CONTROL






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.

FUNCIONAMIENTO DE LAS ZONAS DE COCCIÓN

La cubierta de inducción cuenta con cinco zonas de cocción diseñadas para utensilios de varios tamaños. Asegúrese de usar utensilios que cumplan con los requerimientos de tamaño mínimo y máximo (Fig. 19) para la zona de cocción deseada y que sean adecuados para la cantidad de alimento que se vaya a preparar. Coloque el utensilio con el alimento preparado en la zona de cocción **ANTES** de programar cualquiera de los controles de la cubierta.

Para encender una o más de las zonas de cocción:





1. Coloque el alimento preparado usando el utensilio de tipo y tamaño correctos en la zona de cocción deseada. Asegúrese de centrar el utensilio en la zona de cocción de manera que cubra completamente el anillo más pequeño marcado en la superficie de la zona. **NOTE LO SIGUIENTE:** Si no se cumple con los requerimientos de los utensilios para la zona de cocción (vea la Fig. 20), los sensores detectarán un problema y desplegarán la letra **F** en la pantalla de la zona de cocción afectada. Cualquier problema debe ser corregido antes de proceder.
2. Oprima y mantenga oprimida la tecla  durante 2 segundos (o hasta 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. Para encender una o más de las cinco zonas de cocción, oprima levemente la tecla  para la zona de cocción deseada. Escuchará una señal sonora y la pantalla digital de nivel de potencia de la zona de cocción elegida mostrará **0**, indicando que todavía no se ha seleccionado un nivel de potencia para la zona. **NOTA:** Si no se oprime ninguna otra tecla durante los siguientes 10 segundos, se anulará la solicitud de encendido de la zona de cocción.





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.

FUNCIONAMIENTO DE LAS ZONAS DE COCCIÓN

Para encender una o más de las zonas de cocción:



4. Programe el nivel de potencia deseado para la zona de cocción oprimiendo las teclas  o . Si se oprime la tecla , la zona de cocción se encenderá en el nivel máximo de “**potencia adicional**” (la pantalla de la zona de cocción desplegará la letra **P** y el control emitirá una señal sonora). Si oprime la tecla  una vez, la zona de cocción se encenderá en el nivel 1 (la pantalla de la zona de cocción desplegará el número **1** y el control emitirá una señal sonora).

NOTA: Oprima las teclas  o  una vez o repetidamente para ajustar o navegar entre los niveles de potencia en cualquier momento durante el proceso de cocción. (Para navegar entre los niveles de potencia más rápidamente, oprima y mantenga oprimidas las teclas  o  hasta alcanzar el nivel de potencia deseado.) Una vez que se haya programado el nivel de potencia de la zona de cocción, el alimento comenzará a calentarse a ese nivel hasta que se cambie manualmente. Para obtener más información sobre los niveles de potencia disponibles para las zonas de cocción, consulte la sección “Niveles de potencia” en la página 10.

NOTAS IMPORTANTES SOBRE EL FUNCIONAMIENTO:

- Los líquidos derramados u objetos que se mantienen en el área de los controles del electrodoméstico pueden hacer que su la cubierta muestre un código de error y APAGARSE mientras que se cocina. Limpie los derrames o quite cualquier objeto de la cubierta.
- Asegúrese de que los agujeros del respiradero de la cubierta NO estén bloqueados. Si los agujeros del respiradero están bloqueados, el sensor interno de la cubierta podría apagar la cubierta para evitar el sobrecalentamiento del electrodoméstico.
- Si por cualquier razón el utensilio se mueve del centro de cualquier zona de cocción activa, un sensor detectará la situación y anulará el calentamiento. La pantalla de la zona de cocción afectada mostrará alternadamente la letra **F** y el último nivel de potencia programado para la zona de cocción. La zona de cocción recordará el nivel de potencia hasta por 3 minutos antes de que la zona de cocción se apague automáticamente. Si el utensilio se centra adecuadamente sobre la zona de cocción, la misma comenzará a calentar nuevamente en el nivel de potencia seleccionado.

Para apagar las zonas de cocción:

1. Una vez que la cocción haya terminado, oprima la tecla  para apagar la zona de cocción.
2. La luz indicadora de encendido/apagado de la zona de cocción ubicada sobre la tecla  se apagará. Escuchará una señal sonora y la pantalla de nivel de potencia de la zona de cocción seleccionada desplegará el número **0**. Si no se oprime ninguna otra tecla, la zona de cocción se apagará automáticamente en 10 segundos. Si no hay otras zonas de cocción activas y no se oprime ninguna otra tecla, la cubierta completa se apagará completamente 20 segundos después.
3. Cuando la zona de cocción está apagada, la pantalla de la zona de cocción correspondiente puede desplegar la letra **H** si la zona de cocción todavía está demasiado CALIENTE. La pantalla seguirá desplegando la letra **H**, incluso si se apaga la cubierta completa, si la superficie sigue estando caliente.

16 Ajuste de los controles de la cubierta

RECOMENDACIONES DE PRECALENTAMIENTO



Cuando precaliente un utensilio en la cubierta, siempre obsérvelo con atención. Cada vez que se use la cubierta, el usuario debe prestar atención a cualquier artículo que se esté cocinando y mantenerse alerta hasta terminar la cocción.

Tenga en mente que la inducción puede reducir el tiempo requerido para el precalentamiento de un utensilio de cocción.

CARACTERÍSTICA “KEEP WARM” (MANTENER CALIENTE)

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





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

1. Para activar la función “Keep Warm” (mantener caliente) para cualquier zona de cocción, oprima la tecla  para la zona correspondiente.
2. Oprima la tecla  ubicada en el área de control principal. La pantalla de la zona de cocción desplegará la letra L (“LOW”, o “bajo”), 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) (vea la Fig. 16).

TEMPORIZADOR





El temporizador 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 flechadas del temporizador comenzará el conteo regresivo una vez que el temporizador sea programado.

Para programar el temporizador:

1. Oprima la tecla  debajo de la palabra . Si oprime y libera las teclas  o  aumentará o reducirá el temporizador 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 flechadas. La pantalla del temporizador destellará para mostrar el tiempo seleccionado con un punto a la derecha. Una vez que la pantalla deja de destellar y el punto desaparece, el temporizador comienza el conteo regresivo. Una vez que el temporizador llega a **00**, escuchará una señal sonora larga para indicar que se acabó el tiempo.

TEMPORIZADOR





Para anular el temporizador:

1. Oprima las teclas  y  a la vez u oprima y mantenga oprimidas las teclas  o  hasta llegar a **00**.
2. Si anula el temporizador usando el método de navegación, libere la tecla flechada una vez que la pantalla del control principal llegue a **00**.
3. La pantalla destellará por un momento y luego dejará de parpadear. El tiempo programado desaparecerá de la pantalla para indicar que el temporizador está desactivado.





BLOQUEO DE LOS CONTROLES

La cubierta de inducción puede ser bloqueada para evitar que se encienda la cubierta accidentalmente.

Para programar la característica de bloqueo de la cubierta:

1. El bloqueo de la cubierta no se activará hasta que la cubierta esté apagada. Si la cubierta no está apagada, oprima y mantenga oprimida la tecla  hasta que escuche la señal sonora (aprox. 1 segundo). La luz indicadora de encendido ubicada sobre la tecla  se apagará.
2. Oprima la tecla . Después de 5 segundos, una señal sonará. La luz indicadora de bloqueo que se encuentra sobre la tecla  se encenderá para indicar que la cubierta está bloqueada. Esto evitará que cualquier función de la zona de cocción o de la cubierta sea activada accidentalmente (vea la Fig. 5).

Para desactivar la característica de bloqueo de la cubierta:

1. Oprima la tecla . Después de 5 segundos, una señal sonará. La luz indicadora de bloqueo que se encuentra sobre la tecla  se apagará para indicar que la cubierta está desbloqueada. Las zonas de cocción o cualquier otra función de la cubierta podrán ser usadas (vea la Fig. 4).
2. Si necesita la cubierta, oprima y mantenga oprimida la tecla  hasta que escuche la señal sonora (aprox. 1 segundo). La luz indicadora de encendido ubicada sobre la tecla  se encenderá. (Vea la Fig. 7). Ahora puede activar cualquiera de las zonas de cocción.

18 Ajuste de los controles de la cubierta

ENERGÍA COMPARTIDA

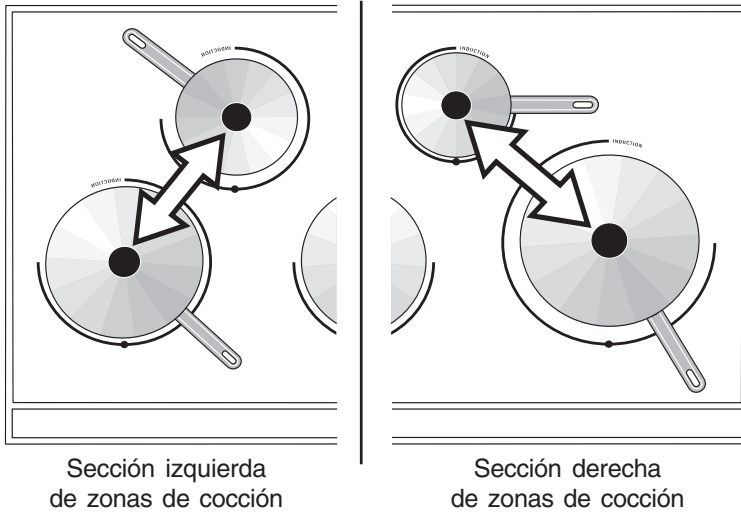


Fig. 23

del nivel de energía se mantendrá, mientras que la primera cacerola puede experimentar una reducción leve en el ajuste de la energía

CONSEJOS PARA COMPARTIR ENERGÍA: Recuerde ajustar el nivel de energía para el alimento que usted desea mantener por último. O, usted puede elegir mantener un nivel de la potencia constante para 2 alimentos colocando las cacerolas en una de las zonas que cocinan de la sección izquierda de calentamiento y la otra cacerola en la zona central o bien o en una de las zonas que cocinan de la parte derecha (véase fig. 23).

RUIDOS DE FUNCIONAMIENTO

Los procesos electrónicos involucrados en la cocción por inducción crean algunos ruidos de fondo inusuales. Estos ruidos son normales y forman parte del proceso de cocción por inducción.

Note que estos ruidos son más fuertes cuando cocina en el nivel de potencia adicional. Los ruidos muy fuertes no son parte de la cocción por inducción.

Su electrodoméstico está equipado de cinco elementos de inducción dentro de dos secciones de calefacción (calentamiento). Las zonas de cocción a mano derecha e izquierda son accionadas por dos inversores independientes de la inducción - un inversor para cada uno de las dos secciones de calentamiento.

Dos zonas de cocción en una misma sección de calentamiento comparten la energía de un inversor. A esto se le llama compartir de energía. Una tercera sección de calentamiento se utiliza para accionar el elemento de inducción del centro. En el elemento central no se comparte la energía.

Por ejemplo, si hay cacerolas que están cocinando alimentos en ambas zonas de calentamiento del lado derecho, el último ajuste

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE LA CUBIERTA DE VIDRIO CERÁMICO

Es necesario limpiar adecuada y consistentemente la cubierta de vidrio cerámico para mantenerla.

Antes de usar su cubierta por primera vez, aplique en la superficie de vidrio la crema de limpieza para cubiertas recomendada. Pule con un paño **no abrasivo** o una esponja de limpieza antirayaduras. 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 cubierta utensilios con fondo de aluminio o de cobre se pueden causar marcas de metal en la superficie de la cubierta. Estas marcas deben ser quitadas **inmediatamente** después de que la cubierta se haya enfriado usándose la crema de limpieza para cubiertas. 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 cubierta. **No deslice nada que sea de metal o de vidrio** a través de la cubierta. **No** use la cubierta como una tabla de cortar o como superficie de trabajo en la cocina. **No** cocine alimentos directamente sobre la cubierta sin usar un utensilio. **No** deje caer objetos duros o pesados sobre la cubierta de vidrio, pues pueden quebrarla.

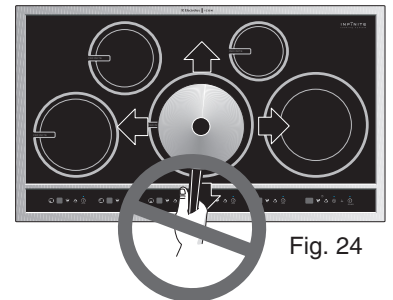


Fig. 24

RECOMENDACIONES DE LIMPIEZA PARA LA CUBIERTA DE VIDRIO CERÁMICO

⚠ PRECAUCIÓN

Antes de limpiar la cubierta, asegúrese de que los controles estén en la posición "OFF" (apagado) y que la cubierta esté FRÍA.

⚠ ADVERTENCIA

NO use un limpiador de cubiertas sobre una cubierta caliente. Los vapores que se desprendan pueden ser peligrosos para su salud y pueden dañar químicamente la superficie de vidrio cerámico.

Para suciedad leve y moderada

Para aplicar la crema de limpieza sobre la superficie de la cubierta. Use una toalla de papel o una esponja de limpieza antirayaduras de plástico **no abrasiva** para limpiar la superficie completa de la cubierta. Asegúrese de que la cubierta sea enjuagada minuciosamente, sin dejar ningún residuo de detergente o de limpiador.

Para suciedad dura y quemada

Para aplicar la crema de limpieza sobre la superficie de la cubierta. Frote el área manchada usando una esponja de limpieza antirayaduras de plástico **no abrasiva** y aplique presión cuando sea necesario.

RECOMENDACIONES DE LIMPIEZA PARA LA CUBIERTA DE VIDRIO CERÁMICO

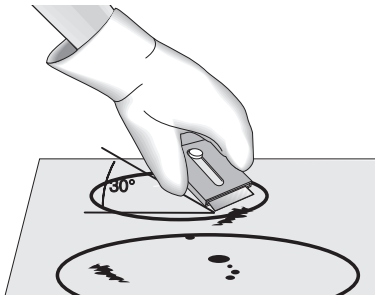


Fig. 25

Si permanece suciedad, raspe cuidadosamente la suciedad con un raspador con hoja de afeitar, sosteniendo el raspador en un ángulo de 30 grados en relación con la cubierta. Retire la suciedad suelta con crema de limpieza y frote la superficie hasta que quede limpia.

NOTA IMPORTANTE: Si utiliza una esponja de limpieza abrasiva, la cubierta de vidrio cerámico puede sufrir daños. Sólo use productos de limpieza que hayan sido diseñados específicamente para cubiertas de vidrio cerámico.

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 cubierta) 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 (como se muestra en la ilustración). Espere que la cubierta se enfríe y use el mismo método que para la suciedad dura y quemada.

No use lo siguiente en la cubierta de vidrio cerámico (vea la Fig. 26):

- No use limpiadores abrasivos ni esponjas ásperas tales como las esponjas de metal o de nylon. Estas pueden rayar la cubierta y dificultar su limpieza.
- No use limpiadores abrasivos tales como el blanqueador con cloro, el amoníaco o los limpiadores para hornos, ya que pueden rayar o decolorar la cubierta.
- No use esponjas, paños o toallas de papel sucios, ya que pueden dejar sucio o pelusas sobre la cubierta que se pueden quemar y causar decoloración.



Fig. 26

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.

NOTA IMPORTANTE DE LIMPIEZA

Líquidos, una toalla de limpieza u objetos en el área de los controles del electrodoméstico pueden hacer que su la cubierta muestre un código de error o inhabilitar momentáneamente la operación al tacto del control.

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 CUBIERTA NO FUNCIONA POR COMPLETO

- Los controles de la cubierta están bloqueados. Programe los controles de la cubierta para desbloquearla (vea la pág. 17 para obtener más instrucciones).
- Asegúrese de que el disyuntor eléctrico del hogar esté encendido y que se suministre electricidad adecuadamente a la cubierta.
- La instalación de cables no está terminada. Llame a un instalador o al concesionario.
- Interrupción del suministro eléctrico. Para estar seguro, revise las luces del hogar. Llame al servicio técnico de su compañía de electricidad local.

LA CUBIERTA SE APAGA DURANTE LA COCCIÓN

- **La característica de desactivación automática apagará todas las zonas de cocción y la cubierta completa después de que cualquier zona de cocción haya estado en uso por 18 horas seguidas.**
- **El sensor interno de calor de la cubierta ha detectado altas temperaturas dentro del electrodoméstico. Asegúrese de que el mostrador tenga un agujero de ventilación debidamente instalado (consulte las instrucciones de instalación proporcionadas con la cubierta para obtener información detallada sobre la instalación de la cubierta).**
- Hay un objeto o se derramó líquido en el área de los controles de la cubierta. Limpie los derrames o retire el objeto. Vuelva a conectar el suministro eléctrico a la cubierta.

LA ZONA DE COCCIÓN NO CALIENTA LOS ALIMENTOS

- No se colocó ningún utensilio sobre la zona de cocción o el utensilio es de un tipo de material incorrecto para la cocción por inducción (vea las Figs. 18 y 20).
- El fondo del utensilio no es suficientemente grande para la zona de cocción (vea la Fig. 19).
- El utensilio está deformado o en malas condiciones (vea las Figs. 20 y 21).
- El utensilio no está centrado en la zona de cocción (vea la Fig. 20).
- El utensilio está apoyado en la moldura de la cubierta o no está apoyado completamente sobre la superficie de la cubierta (vea las Figs. 19 y 20).
- No llega corriente al electrodoméstico. Verifique los pasos en el apartado “**El electrodoméstico no funciona por completo**” en esta lista de verificación.
- Programación incorrecta del control de la zona de cocción. Asegúrese de que se haya seleccionado el control correcto para el elemento que va a utilizar.

LA ZONA DE COCCIÓN CALIENTA LOS ALIMENTOS DEMASIADO O NO LO SUFICIENTE

- Nivel de potencia incorrecto. Ajuste el nivel de potencia y consulte la receta para realizar el ajuste correspondiente.

LOS ALIMENTOS NO SE CALIENTAN DE MANERA UNIFORME

- Se usaron utensilios livianos o deformados. Asegúrese de usar utensilios de buena calidad (consulte las Figs. 20 y 21).
- Sólo use utensilios planos, balanceados de peso mediano o pesados. Los utensilios de peso mediano y pesados calientan uniformemente. Como los utensilios livianos no calientan de manera uniforme, los alimentos pueden quemarse más fácilmente (vea la páginas 12 & 13 para obtener más información).
- Ajuste el nivel de potencia de la zona de cocción hasta obtener la cantidad adecuada de calor.

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.

EL CONTROL DE LA ZONA DE COCCIÓN DESPLIEGA LA LETRA EY LA PANTALLA DE 2 DÍGITOS DEL CONTROL PRINCIPAL

- El control principal de la cubierta de inducción detectó una falla o un error. Intente desconectar el suministro eléctrico y volver a reconectarlo para restablecer los controles principales de la cubierta. Si la falla vuelve a ocurrir, anote el número de error y desconecte el suministro eléctrico a la cubierta.

LA PANTALLA DE LA ZONA DE COCCIÓN DESTELLA CONTINUAMENTE LA LETRA F

- Los sensores de detección de utensilios de la cubierta de inducción no detectan el utensilio correcto. Pruebe con un imán para asegurarse de que el utensilio está fabricado con un material compatible con la inducción.
- El utensilio fue removido de la zona de cocción sin haberla apagado. Coloque el utensilio nuevamente en la zona de cocción. Si terminó de cocinar, apague la zona de cocción afectada.
- El utensilio no está centrado correctamente en la zona de cocción. Consulte la Fig. 20 para conocer la colocación correcta del utensilio.

HAY MARCAS METÁLICAS EN LA SUPERFICIE DE LA CUBIERTA DE VIDRIO CERÁMICO

- Se deslizaron o rasparon utensilios de metal sobre la superficie de la cubierta. NO deslice los utensilios o accesorios de cocina sobre la superficie de la cubierta. Use una crema recomendada de limpieza para cubiertas de vidrio cerámico para remover las marcas. Vea el apartado “Limpieza y mantenimiento de la cubierta” en la sección de **Cuidado y limpieza** (consulte la páginas 19 & 20).

HAY RAYADURAS O ABRASIONES SOBRE LA SUPERFICIE DE LA CUBIERTA

- Las partículas ásperas tales como las de sal o arena que queden entre la cubierta y los utensilios o accesorios de cocina pueden causar rayaduras. Asegúrese de que la superficie de la cubierta y los fondos de los utensilios estén limpios antes de colocarlos en la cubierta. Las rayaduras pequeñas no afectan la cocción y se harán menos visibles con el tiempo.
- Se usaron materiales de limpieza no recomendados para cubiertas de vidrio cerámico. Vea el apartado “Limpieza y mantenimiento de la cubierta” en la sección de **Cuidado y limpieza**.
- Se usaron utensilios con fondos ásperos. Use SOLAMENTE utensilios con fondos lisos y planos (vea las Figs. 20 y 21).

HAY MARCAS O PUNTOS MARRONES EN LA SUPERFICIE DE LA CUBIERTA DE VIDRIO CERÁMICO

- Se cocinaron derrames sobre la superficie de la cubierta. Use un raspador con hojilla de afeitador para remover el derrame seco. Vea el apartado “Limpieza y mantenimiento de la cubierta” en la sección de **Cuidado y limpieza** (consulte la páginas 19 & 20).

HAY ÁREAS DE DECOLORACIÓN CON BRILLE METÁLICO EN LA SUPERFICIE DE LA CUBIERTA DE VIDRIO CERÁMICO

- Depósitos minerales de alimentos y/o agua. Remuévalos usando una crema de limpieza para cubiertas de vidrio cerámico. Recuerde usar utensilios con fondos limpios y secos. Para obtener más información, vea el apartado “Limpieza y mantenimiento de la cubierta” en la sección de **Cuidado y limpieza**.

24 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 varien 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.