






# Manual del Usuario

## Parrilla de cocinar Eléctrica

Bienvenido .....	2	
Importantes Instrucciones de Seguridad .....	3-4	
Ajuste de los Controles Superiores .....	4-7	
Cocinando en la estufa .....	8	
Cuidado y Limpieza General .....	9-10	
Antes de llamar Soluciones a problemas comunes .....	11	
Garantía .....	12	

Visite el sitio de Frigidaire:  
<http://www.frigidaire.com>



## Bienvenido y Felicidades

### Preguntas?

**1-800-944-9044**

(Estados Unidos de  
Norteamérica)

**1-866-294-9911**

(Canada)

Por favor engrape su factura  
de compra aquí para futura  
referencia.

Felicidades por compra de su nuevo electrodomestico! En **Electrolux Home Productos** estamos muy orgullosos de nuestros productos y estando completamente comprometidos a brindarle el mejor servicio posible. Su satisfacción es nuestra prioridad numero uno.

Nosotros sabemos que usted disfrutara de su electrodomestico y la agradecemos el haber elegido nuestro producto. Esperamos así que usted nos considere para sus próximas compras.

### **POR FAVOR LEA CUIDADOSAMENTE Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**

Este manual de uso y cuidado contiene instrucciones generales de operación para su electrodomestico e información acerca de las características para diversos modelos. Usted podrá no encontrar las descripciones de todas las características de su electrodomestico. Los gráficos mostrados son representativos. Los gráficos en su electrodoméstico podrán ser diferentes a los mostrados en este manual. Estas instrucciones no tienen el propósito de cubrir toda condición o situación posible que pueda ocurrir. Sentido común y precaución se deben de tomar en cuenta al momento de instalación, operación y mantenimiento de cualquier electrodomestico.

**Por favor tome nota de su modelo y números de serie aquí abajo para su futura referencia.**

Numero de Modelo: \_\_\_\_\_

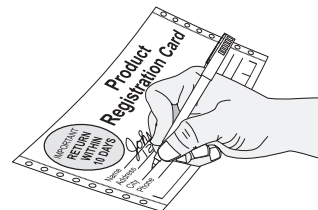
Numero de Serie: \_\_\_\_\_

Fecha de Compra: \_\_\_\_\_

### Registro de su Producto

#### Registre su Producto

La **TARJETA PARA EL REGISTRO DE SU PRODUCTO** debe ser llenada por completo, firmada y enviada a Electrolux Home Products.



### Localización de la Placa de Serie



La placa de serie  
está ubicada aquí.

# Importantes Instrucciones de Seguridad



**Lea todas las instrucciones antes de utilizar este electrodoméstico.  
Guarde estas instrucciones para su futura referencia.**

Este manual contiene importantes instrucciones y símbolos de seguridad. Por favor preste atención a estos símbolos y siga las instrucciones proporcionadas.

**⚠ ADVERTENCIA** Este símbolo le ayudará a alertarlo de las situaciones que pueden causar serios daños a su persona, muerte o daños a su propiedad.

**⚠ ATENCION** Este símbolo le ayudará a alertarlo de situaciones que pueden causar serios daños a su persona o daños a su propiedad.

- **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 apropiada- Asegúrese que su aparato esté bien instalado y puesto a tierra por un técnico calificado de acuerdo con el National Electrical Code ANSI/NFPA No 70 (U.S.A) o CSA C22.1 PART1 (Canada)- última edición y los requisitos locales.** Instale solamente con las instrucciones provistas con el empaquetado de la plancha de cocina.

Solicite a su vendedor recomendaciones acerca de técnicos calificados y centros de reparación autorizados. Averigüe como cortar la alimentación eléctrica hacia el electrodoméstico en el interruptor o caja de fusibles en caso de emergencia.

- **Servicio por el usuario. No repare o reemplace ninguna de las partes del electrodoméstico al menos que se especifique en los manuales.** Cualquier otro servicio debe de ser realizado por un técnico recomendado para reducir los riesgos de alguna lesión y maltrato a la cubierta.
- **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.

- **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 LOS QUEMADORES DE SUPERFICIE O LAS AREAS CERCANAS A ESOS QUEMADORES.** 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

- plancha de cocinar, las áreas frente a la plancha de cocinar.
- **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.

**⚠ ADVERTENCIA** Nunca utilice su aparato para calentar o entibiar la pieza.

- **No utilice agua o harina para apagar un fuego- Apague el fuego con la tapa de una sartén o use soda cáustica, un químico seco o un extinguidor en aerosól.**
- **Cuando caliente sustancias grasosas, tenga cuidado.** Puede ocasionar un fuego si es calentado por mucho tiempo.
- **Utilice únicamente los soportes para recipientes que estén secos. Los soportes que estén húmedos o mojados pueden ocasionar quemaduras a causa del vapor.** No permita que los soportes estén en contacto con las superficies calientes. No utilice una toalla o un papel para remplazar al 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 el horno durante un corte de electricidad. Si no hay electricidad, apaga su estufa. Si no apaga el horno y que la electricidad es restablecida, el horno puede seguir funcionando. La comida que deja sin cuidado puede quemarse o deteriorarse.

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA UTILIZAR SU PLANCHA DE COCINAR.

- **Saber que perillas controlan cada una de los quemadores.**
- **Limpie la plancha 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 quemadores de diferentes tamaños. Elija utensilios con las bases aplanadas y lo suficientemente grandes para cubrir todo el área del quemador. Utilizar utensilios más pequeños puede exponer parte del quemador y ocasionar quemaduras de las prendas que lleva puesta.



## Importantes Instrucciones de 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 quemadores con alta temperatura sin cuidado-** Los derrames ocasionan humo y derrames grasosos 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 cociniéndola. 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 quemador de su plancha de cocinar. Verifique las recomendaciones del fabricante sobre el uso con las planchas de cocinar.
  - **No use cubiertas decorativas para los quemadores de superficie.** Si se enciende un quemador accidentalmente, la cubierta decorativa se calentará y puede derretirse. Usted no podrá ver que el quemador está encendido. Se quemará si toca las cubiertas calientes.
- PARA VIDRIO PLANCHAS DE COCINAR SOLAMENTE**
- **No limpie o utilice una plancha de cocinar que está rota-** Si la plancha de cocinar 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 plancha de cocinar 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.



## Ajuste de los Controles Superiores

### 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.

### 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.

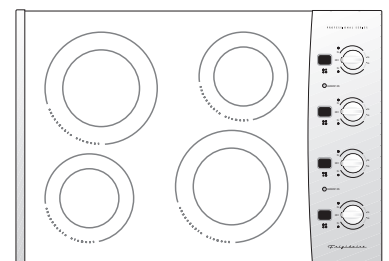


Fig. 1- Modelos de 30"  
Vista de la tabla

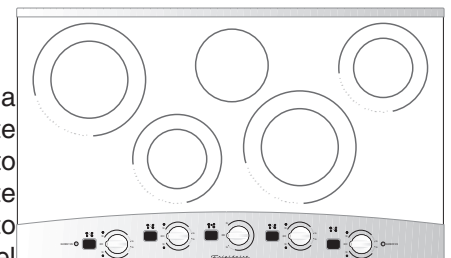


Fig. 2 - Modelos de 36"- Vista de la tabla

# Ajuste de los Controles Superiores



## Ubicación de los Elementos Superiores y de los Controles

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:

- **2 elementos dobles de 5 y 7 pulgadas** localizados en la parte trasera derecha y delantera izquierda;
- **2 elementos dobles de 6 y 9 pulgadas** localizados en la parte delantera derecha y trasera izquierda;

Los elementos están localizados en la tabla de cocina de 36" de la siguiente manera:

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

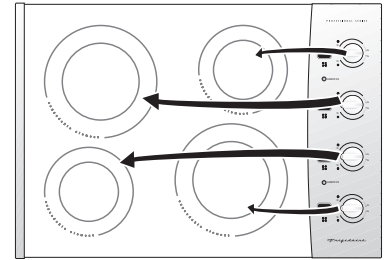


Tabla de cocina de 30"

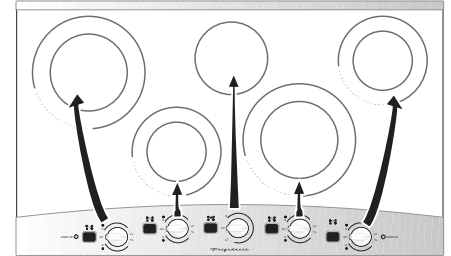


Tabla de cocina de 36"

## Ajustes Recomendados para Cocinar Con la Tabla de Cocina

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

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

Ajustes Recomendados para el elemento Superior	
Ajuste	Tipo de Cocción
Alto (HI)	Para comenzar la mayoría de los alimentos, para hacer hervir agua y para asar a la parrilla.
Mediano alto (8-10)	Para continuar un hervor rápido, freír y freír en 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.

**NOTA:** Por favor lea las instrucciones detalladas sobre la limpieza de la cubierta de vidrio cerámico en las secciones **Cuidado y Limpieza** y **Antes de Solicitar Servicio** de este Manual del Usuario.

**NOTA:** Los elementos radiantes 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 cubierta de vidrio cerámico. El funcionamiento cíclico en el ajuste 'HI' es normal y puede ocurrir si el utensilio es demasiado pequeño para el elemento radiante o si el fondo del utensilio no es plano. (Consulte la página 12 para las instrucciones sobre el uso de los utensilios correctos en la cubierta).

**NOTA:** (Modelos con un vidrio Vitro-cerámico color blanco solamente). La superficie del vidrio tomara un color verde una vez que los elementos sean apagados, después de haberlos utilizados a alta intensidad. Este fenómeno es normal y el vidrio retomara su color original una vez que este completamente frío.



## Ajuste de los Controles Superiores

### 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 **1.2** 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.

#### Mensaje indicador de la interrupción 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 (interrupción 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 demás 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 demás 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 ("**Er**" destellara) cuando se enchufa el aparato o después de una interrupción de corriente si una perilla de control se a quedado en la posición 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.

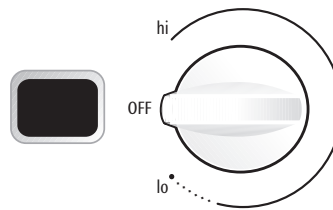


Fig. 1

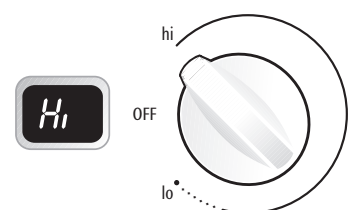


Fig. 2

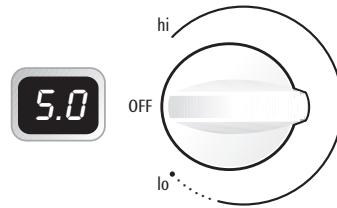


Fig. 3

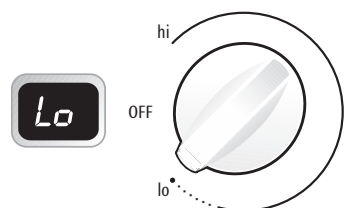


Fig. 4

**Las perillas de control mostradas son típicas solamente.**

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



Fig. 5

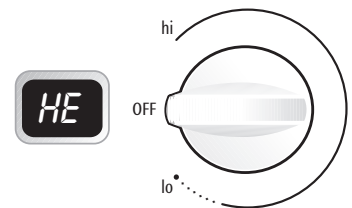


Fig. 6

**La perilla de control mostrada es típica solamente.**



Fig. 7



# Ajuste de los Controles Superiores



## Funcionamiento de los Elementos simples

La plancha de cocina 36 pulgadas posee un elemento de superficie simple en 1 lugar; en la parte trasera central (fig. 1).

### 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. 2). Gire la perilla para regular el ajuste, si lo desea.
3. 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.

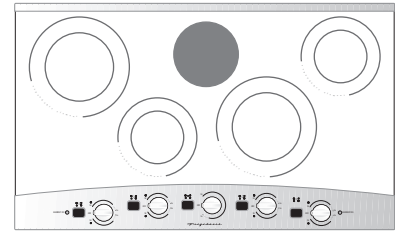


Fig. 1

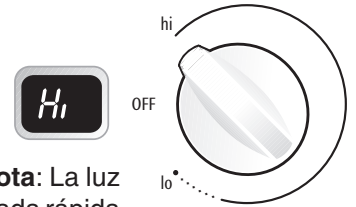


Fig. 2  
La perilla de control mostrada es típica solamente.

## Funcionamiento de los Elementos Dobles

La cubierta de cocinado de 30" viene equipada con elementos radiantes duales en todas las posiciones (véase fig. 3). La cubierta de 36" viene equipada de elementos radiantes duales localizados en todas las posiciones excepto en la posición posterior de centro (véase fig. 4). 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. 5). El símbolo ◎ indica que se calentarán tanto lo zona exterior como interior (Véa la Fig. 6). Usted puede cambiar cualquiera de estos dos ajustes en cualquier momento mientras esté cocinando.

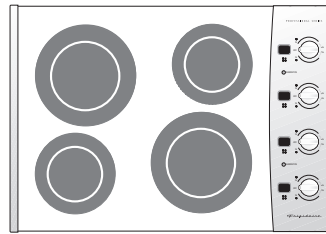


Fig. 3

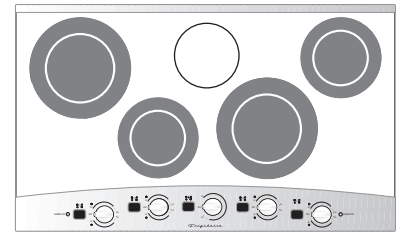


Fig. 4

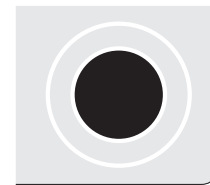


Fig. 5

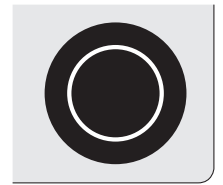


Fig. 6

### 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 & 7) para un utensilio de cocina más pequeño o a la derecha (Véa la Fig. 6 & 8) 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.

**Nota:** Ver página 5 para los ajustes recomendados de los controles.

**⚠ 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.

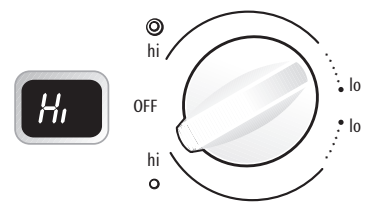


Fig. 7

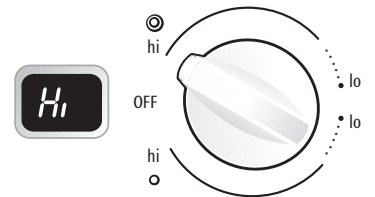


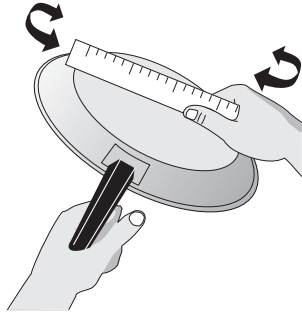
Fig. 8

Las perillas de control mostradas son típicas solamente.



## Cocinando en la estufa

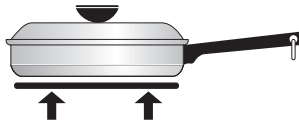
### Use el utensilio en la estufa



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.

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.

### CORRECTO



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

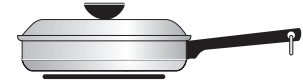
Las sartenes especiales como marmitas para langosta, planchas u ollas a presión pueden ser utilizadas pero asegurándose que estos respetan las recomendaciones de cocción.

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

### 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.

## 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.



# Cuidado y Limpieza General



## Limpieza de diferentes partes de la plancha de cocinar

Antes de limpiar cualquier parte de la estufa, asegúrese que todos los controles están apagados y que la estufa está fría. **RETIRE LOS DERRAMES Y LAS MANCHAS DIFÍCILES TAN PRONTO COMO PUEDA. LA LIMPIEZA CONSTANTE DISMINUIRÁ EL ESFUERZO DE UNA LIMPIEZA A FONDO.**

### Superficies

### Como limpiarlas

#### Piezas de aluminio

Use agua jabonosa y caliente con un paño. Seque con un paño limpio.

#### Perillas de control pintadas o de plástico y piezas decorativas.

Usar un paño suave, limpie con detergente para platos y agua o una solución de 50/50 de vinagre y de agua. Enjuague el área con agua limpia; seque y pule con un paño suave. Los limpiadores de cristal pueden ser utilizados si se rocían en un paño suave. No rocíe líquidos directamente en la zona del control y en el indicador del control. No utilice gran cantidad de agua en el panel de control - exceso de agua en el área de control puede dañar el electrodoméstico. No utilice otros limpiadores líquidos, limpiadores abrasivos, fibras de fregado, o algunas toallas de papel – ya que podrían dañar el acabado.

#### Panel de Control

Limpie el panel de control después de cada utilización. Antes de limpiar el panel de control asegúrese de poner las perillas en posición "OFF" y retire las perillas simplemente jalando hacia arriba. Limpie con un trapo y agua caliente y jabonosa. Enjuague y seque con un trapo. Asegúrese de retirar el exceso de agua del trapo antes de pasarlo sobre el panel y cerca de la posición de las perillas. Un exceso de agua podría dañar su electrodoméstico. Para colocar las perillas después de la limpieza, alinee la forma de la cavidad de la perilla con la del vástago. No utilice limpiadores abrasivos en ninguna de estas superficies, asegúrese siempre de enjuagar todos los limpiadores ya que manchas azulosas puede aparecer una vez que se caliente el horno y estas no se podrán remover.

#### Acero Inoxidable, Cromo Molduras Decorativas

Limpie el **acero inoxidable** con agua caliente y jabonosa junto con una esponja para trastes. Enjuague con agua limpia y un trapo. **NO utilice limpiadores con alta concentración de cloro.** No utilice limpiadores abrasivos para tallar manchas. Solo use limpiadores que estén designados específicamente a la limpieza de acero inoxidable. Asegurese siempre de enjuagar todos los limpiadores ya que manchas azulosas puede aparecer una vez que se caliente el horno y estas no se podrán remover.

#### Cubierta Vitro-Cerámica

Vea Cubierta-Vitrocerámica en este Manual del Usuario

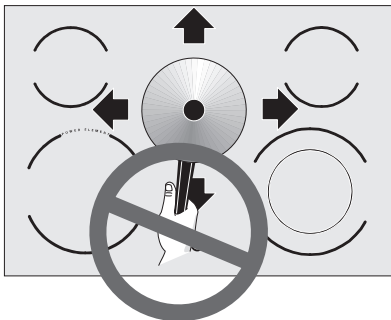


## Cuidado y Limpieza General

### Limpieza y Mantenimiento de la Cubierta

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

Antes de usar su cubierta por primera vez, aplique en la superficie de vidrio la crema de limpieza para cubiertas recomendada CERAMA BRYTE®. Pula 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 usando 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.

**⚠ ATENCION** Antes de limpiar la cubierta, asegúrese de que los controles estén en la posición 'OFF' y que la cubierta esté FRIA.

**⚠ ADVERTENCIA** **NO** use limpiadores para la cubierta cuando esté caliente. Los vapores pueden ser perjudiciales para su salud y pueden dañar químicamente la superficie de vidrio cerámico.

### Recomendaciones de Limpieza para Cubiertas de Vidrio Cerámico

#### Para suciedad leve y moderada:

Para aplicar la crema de limpieza CERAMA BRYTE® 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.

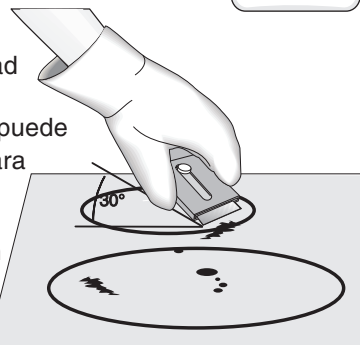
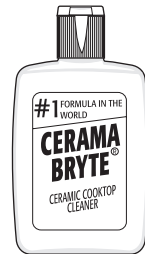
#### Para suciedad dura y quemada:

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. 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.

**⚠ ATENCION** 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 los siguientes productos en la cubierta de vidrio cerámico:

- No use limpiadores abrasivos ni esponjas de restregar, tales como esponjas de metal y algunas esponjas de nilón. Ellas pueden rayar la cubierta, 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 cubierta.
- No use esponjas, paños o toallas de papel sucias, pues pueden dejar suciedad o pelusas en la cubierta 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 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.

# Antes de llamar

Soluciones a problemas comunes



SITUACIONES	CAUSAS POSIBLES/SOLUCIÓN
<b>La plancha de cocina no funciona.</b>	(1) Las fusibles de la casa han fundido o el cortacircuitos del horno ha saltado o abierto inmediatamente después de la instalación. Los fusibles de la casa no están completamente encajados o engranados. Revise los fusibles o encienda el cortacircuitos con cuidado. Llame a su representante o agente de servicio autorizado. (2) La instalación de cables no está terminada. Llame para obtener servicio. (3) Interrupción de corriente. Verifique las luces de la casa. Llame a su compañía de electricidad.
<b>Los elementos de superficie no calientan.</b>	(1) No hay corriente eléctrica hacia el artefacto. Verifique las etapas en “ <b>La plancha de cocina no funciona</b> ”. (2) Emplazamiento de calor demasiado bajo. Coloque el control en un emplazamiento un poco más alto hasta que entre el elemento. (3) El control el correcto está puesto. Asegúrese de usar la perilla correcta para encender el elemento deseado.
<b>Elemento de superficie muy caliente o no suficientemente caliente.</b>	(1) Reglaje de control incorrecto. Levante o baje el control hasta obtener la cantidad de calor deseada. Los puntos de indicio en las perillas indican reglajes de calor relativos y variarán ligeramente. (2) El voltaje es inapropiado. Asegúrese que el aparato esté bien conectado al suministro de energía especificado. (3) Cacerolas ligeras o deformadas fueron utilizadas. Asegúrese de usar los utensilios adecuados. (4) Utilice solamente cacerolas a base plana y de peso medio a robusto. Las cacerolas de peso mediano a robusto calientan más uniformemente. Puesto que las cacerolas de peso ligero no calientan uniformemente, los alimentos pueden quemarse fácilmente.
<b>Los alimentos no se calientan uniformemente.</b>	(1) Cacerolas ligeras o deformadas fueron utilizadas. Asegúrese de usar los utensilios adecuados. Utilice solamente cacerolas a base plana y de peso medio a robusto. Las cacerolas de peso mediano a robusto calientan más uniformemente. Puesto que las cacerolas de peso ligero no calientan uniformemente, los alimentos pueden quemarse fácilmente. (2) Reglaje de control incorrecto. Levante o baje el control hasta obtener la cantidad de calor deseada.
<b>Raspaduras o abrasiones en el vidrio de cerámica de la plancha de cocina.</b>	(1) Partículas gruesas como sal o arena pueden causar rayas si se depositan entre los utensilios y la plancha de cocina. Asegúrese que la base de los utensilios y la superficie de la plancha de cocina estén limpias antes de ser utilizados. Los pequeños rasguños no afectan la cocción y desaparecerán con el tiempo. (2) Utilización de material de limpieza inadecuado para el vidrio de cerámica. Ver la sección <b>Recomendaciones de Limpieza para Cubiertas de Vidrio Cerámico</b> . (3) Utensilios con bases rugosas fueron usados. Utilice utensilios a base plana y lisa.
<b>Marcas de metal en el vidrio de cerámica de la plancha de cocina.</b>	(1) Deslizamiento o raspado de utensilios metálicos sobre la superficie de la plancha de cocina. No deslice utensilios de metal sobre la superficie de la plancha de cocina. Utilice una crema limpiadora para vidrio de cerámica para retirar las marcas. Consulte la sección <b>Recomendaciones de Limpieza para Cubiertas de Vidrio Cerámico</b> .
<b>Rayaduras en el vidrio de cerámica de la plancha de cocina.</b>	(1) 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. (2) Utilización de material de limpieza inadecuado para el vidrio de cerámica. Utilice los métodos de limpieza y los limpiadores recomendados. Consulte la sección <b>Recomendaciones de Limpieza para Cubiertas de Vidrio Cerámico</b> .
<b>Áreas de decoloración sobre el vidrio de cerámica de la plancha de cocina.</b>	(1) 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.



## Información de la garantía de los electrodomésticos mayores

Su electrodoméstico está cubierto por una garantía limitada de un año. Durante un año a partir de la fecha original de compra, Electrolux cubrirá todos los costos de reparación o reemplazo de cualquier pieza de éste electrodoméstico que se encuentren defectuosas en materiales o mano de obra cuando el electrodoméstico se instala, utiliza y mantiene de acuerdo con las instrucciones proporcionadas.

**Exclusiones Esta garantía no cubre lo siguiente:**

1. Productos a los que se les quitaron o alteraron los números de serie originales o que no pueden determinarse con facilidad.
2. Productos que hayan sido transferidos del dueño original a un tercero o que no se encuentren en los EE.UU. o en Canadá.
3. Óxido en el interior o exterior de la unidad.
4. Los productos comprados "previamente usados o productos de muestra" no están cubiertos por esta garantía.
5. Pérdida de alimentos por fallas del refrigerador o congelador.
6. Productos utilizados para fines comerciales.
7. Las llamadas de servicio que no involucren el funcionamiento defectuoso ni los defectos de materiales o de mano de obra, o para electrodomésticos que no sean utilizados para uso normal del hogar o de acuerdo con las instrucciones proporcionadas.
8. Llamadas de servicio para corregir errores de instalación del electrodoméstico o para instruirlo sobre el uso del mismo.
9. Gastos para facilitar el acceso al electrodoméstico para el servicio, tales como la remoción de molduras, armarios, estantes, etc. que no eran parte del electrodoméstico cuando se envió de la fábrica.
10. Llamadas de servicio para reparar o reemplazar bombillas, filtros de aire, filtros de agua, otros consumibles, perillas, manijas u otras piezas decorativas.
11. Costos adicionales que incluyen, sin limitarse, cualquier llamada de servicio fuera de las horas de oficina, durante los fines de semana o días feriados, peajes, pasajes de transporte o millaje/kilometraje para llamadas de servicio en áreas remotas, incluyendo el estado de Alaska.
12. Daños al acabado del electrodoméstico o al hogar que hayan ocurrido durante la instalación, incluyendo, sin limitarse, los armarios, paredes, etc.
13. Daños causados por: servicio realizado por compañías de servicio no autorizadas, el uso de piezas que no sean piezas genuinas Electrolux o piezas obtenidas de personas que no pertenezcan a compañías de servicio autorizado, o causas externas como abuso, mal uso, suministro eléctrico inadecuado, accidentes, incendios, hechos fortuitos or desastres naturales.

**RENUNCIA DE RESPONSABILIDAD DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE ACCIONES LEGALES**

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

**Si tiene que solicitar servicio técnico**

Guarde su recibo, el comprobante de entrega o cualquier otro registro de pago adecuado para establecer el período de la garantía si llegara a requerir servicio.

Si se realiza la reparación, le conviene obtener y conservar todos los recibos.

El servicio realizado bajo esta garantía debe ser obtenido a través de Electrolux utilizando las direcciones o números que se indican abajo.

Esta garantía sólo se aplica en los Estados Unidos y Canadá. En los EE.UU., su electrodoméstico está garantizado por Electrolux Major Appliances North America, una división de Electrolux Home Products, Inc. En Canadá, su electrodoméstico está garantizado por Electrolux Canada Corp. Electrolux no autoriza a ninguna persona a cambiar o agregar ninguna obligación bajo esta garantía. Nuestras obligaciones de reparación y piezas bajo esta garantía deben ser realizadas por Electrolux o compañía de servicio autorizado. Las especificaciones o características del producto según se describen o ilustran están sujetas a cambio sin previo aviso.

**EE. UU.**  
**1.800.944.9044**

Electrolux Major Appliances  
North America  
P.O. Box 212378  
Augusta, GA 30907



**Canadá**

**1.800.668.4606**

Electrolux Canada Corp.  
5855 Terry Fox Way  
Mississauga, Ontario, Canada  
L5V 3E4