

Use & Care Manual EN 2
Gas Rangetop

Guide d'utilisation et d'entretien FR 21
Raccordement du gaz

Manual de uso y cuidado SP 40
Plano de cocción de gas

Electrolux

ElectroluxAppliances.com
ElectroluxAppliances.ca

40 ¡BIENVENIDOS A ELECTROLUX!

¡GRACIAS POR ELEGIR NUESTRO PRODUCTO!

Para el servicio de atención al cliente y la tienda online, visite o descargue una versión ampliada de este manual en: www.ElectroluxAppliances.com

¡BIENVENIDOS A ELECTROLUX! 40
INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD . 41
FUNCIONES 47
USO DE LA PLACA DE COCCIÓN 49
CUIDADO Y LIMPIEZA 54
ANTES DE LLAMAR 57

Este manual es su recurso para el uso y cuidado del producto. Léalo antes de utilizar el aparato.

Consérvelo en un lugar de fácil acceso para poderlo consultar rápidamente. Si algo parece no ir bien, la sección de resolución de problemas le ayudará con los problemas más comunes.

Preguntas frecuentes, consejos y vídeos útiles, productos de limpieza y accesorios de cocina y del hogar están disponibles en www.ElectroluxAppliances.com.

¡Estamos a su disposición! Visite nuestra página web, chatee con un agente o llámenos si necesita ayuda. Intentaremos evitarle una visita de servicio. Si necesita asistencia técnica, podemos proporcionársela.

¡Hagámoslo oficial! Asegúrese de registrar su producto.

Guarde aquí la información de su producto para encontrarla fácilmente.

Número del modelo:

Número de serie:

Fecha de compra:

Lea todas las instrucciones antes de utilizar este aparato.

Este manual contiene símbolos e instrucciones importantes con relación a la seguridad. Preste atención a estos símbolos y siga las instrucciones proporcionadas.

No intente instalar ni poner en funcionamiento el aparato hasta que no haya leído las precauciones de seguridad de este manual. Los elementos de seguridad que se encuentran a lo largo de este manual están marcados con una indicación de ADVERTENCIA o ATENCIÓN, en función del tipo de riesgo.

Las advertencias y las instrucciones importantes que aparecen en esta guía no pretenden abordar todas las condiciones y situaciones que podrían producirse. Se deben poner en práctica sentido común, atención y cuidado al instalar, mantener o poner en funcionamiento el aparato.

ADVERTENCIA

Si las instrucciones recogidas en este manual no se siguen con exactitud, podría producirse un incendio o una explosión, causando daños materiales, lesiones personales o la muerte.

PARA SU SEGURIDAD:

- **No almacene o emplee gasolina u otros vapores o líquidos inflamables cerca de este o cualquier otro aparato.**

QUÉ HACER SI SIENTE OLOR A GAS:

- **No intente encender ningún aparato.**
- **No toque interruptores eléctricos; no utilice ningún teléfono en el edificio.**
- **Llame inmediatamente al proveedor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones del proveedor de gas.**
- **Si no es posible ponerse en contacto con su proveedor de gas, llame a los bomberos.**
- **Las operaciones de instalación y mantenimiento deben ser llevadas a cabo por un instalador cualificado, una empresa de asistencia técnica o el proveedor de gas.**

42 INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

DEFINICIONES

Este es el símbolo de alerta de seguridad. Se utiliza para alertarle del posible peligro de sufrir lesiones personales. Siga todos los mensajes de seguridad que aparecen junto a este símbolo para evitar posibles lesiones o la muerte.

ADVERTENCIA

Indica una situación potencialmente peligrosa que, de no evitarse, puede provocar la muerte o lesiones graves.

ATENCIÓN

Indica una situación potencialmente peligrosa que, de no evitarse, puede provocar lesiones leves o moderadas.

IMPORTANTE

Indica información no relacionada con lesiones sobre la instalación, puesta en funcionamiento o mantenimiento.

NOTA

Indica una referencia breve e informal, algo escrito para ayudar a la memoria o para futuras referencias.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA EL DESEMBALAJE Y LA INSTALACIÓN

IMPORTANTE

Lea y siga las instrucciones y precauciones indicadas a continuación para el desembalaje, la instalación y la puesta en servicio del aparato.

Retire por completo la cinta y el embalaje antes de usar el aparato. Elimine el cartón y las bolsas de plástico después de desembalar el aparato. No permita nunca que los niños jueguen con el material de embalaje. No retire la etiqueta del cableado y la otra información adjunta al aparato. No retire la placa que indica el modelo y el número de serie.

Las bajas temperaturas pueden dañar el control electrónico. Si el aparato no se ha utilizado durante mucho tiempo, asegúrese de que se ha almacenado a temperaturas superiores a 32°F (0°C) durante al menos 3 horas antes de encenderlo.

No altere por ningún motivo la configuración del aparato, por ejemplo quitando los paneles, las cubiertas de los cables, los tornillos o cualquier otra parte del aparato. Asegúrese de tener cerca del aparato un extintor de espuma apropiado que esté disponible, claramente visible y fácilmente accesible.

Todos los materiales utilizados en la construcción de armarios, cubiertas y soportes que rodean al producto deben estar a una temperatura superior a 200°F (94°C).

INSTRUCCIONES PARA LA PUESTA A TIERRA

ADVERTENCIA

- Evite riesgos de incendio o descargas eléctricas.
- El incumplimiento de esta advertencia puede provocar incendios, lesiones graves o la muerte.
- No utilice adaptadores de enchufe ni cables alargadores, ni quite el diente de puesta a tierra del enchufe. El incumplimiento de esta advertencia puede provocar incendios, lesiones graves o la muerte.

Instalación correcta — Asegúrese de que un técnico cualificado instale y conecte a tierra el aparato. En Estados Unidos, realice la instalación de acuerdo con el Código Nacional de Gas Combustible ANSI Z223.1/NPFA N.º 54 (última edición), con el Código de Electricidad Nacional NFPA N.º 70 (última edición) y con los requisitos del código eléctrico local. En Canadá, realice la instalación de acuerdo con CAN/CGA B149.1 y CAN/CGA B149.2, con el Estándar CSA C22.1, con el Código de Electricidad de Canadá, Parte 1 (últimas ediciones), y con los requisitos del código eléctrico local. Realice la instalación siguiendo únicamente las instrucciones de montaje previstas

en la documentación proporcionada con el aparato.

Para su seguridad personal, el aparato debe conectarse a tierra adecuadamente. Para la máxima seguridad, el cable de alimentación debe estar conectado de manera segura a una toma eléctrica o a una caja de conexiones con la tensión correcta, correctamente polarizada y conectada a tierra y protegida por un cortacircuitos, de acuerdo con los códigos locales.

Es responsabilidad personal del consumidor dotarse de la toma o caja de conexiones apropiada, con una toma de corriente adecuada y debidamente puesta a tierra e instalada por un electricista cualificado. Es responsabilidad y obligación del consumidor contactar con un instalador cualificado para garantizar que la instalación eléctrica sea la adecuada y cumpla con todos los códigos y normativas locales.

Vea las instrucciones de montaje proporcionadas con este aparato para la instalación completa y las instrucciones para la puesta a tierra.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA USAR EL APARATO

ADVERTENCIA

Almacenamiento dentro o sobre el aparato.

- No deben almacenarse materiales inflamables cerca de quemadores o elementos de la superficie ni en el cajón de almacenamiento o calentador (si lo hubiera). Esto incluye artículos de papel, de plástico y de tela, como por ejemplo libros de cocina, productos de plástico y toallas, así como líquidos inflamables. No almacene explosivos, como latas de aerosol, encima o cerca del aparato.

No deje a los niños solos.

- Los niños no deben permanecer solos o sin vigilancia en el área en la que se esté usando este aparato. No permita que los niños se sienten o se suban en ninguna superficie del aparato.

ADVERTENCIA

- No guarde artículos que puedan resultar de interés para los niños en los armarios sobre el aparato o en el respaldo de la estufa. Al subirse al aparato o cerca de él para alcanzarlos pueden resultar gravemente lesionados.
- No permita que los niños se suban o jueguen alrededor del aparato.
- Nunca cubra las ranuras, los orificios o las aberturas en la superficie inferior del horno, ni cubra una rejilla entera con materiales como papel de aluminio. Esto obstruye el flujo de aire en el horno y puede causar envenenamiento de monóxido de carbono. Los revestimientos con papel de aluminio pueden, además, atrapar el calor y provocar riesgos de incendio.
- No use por ningún motivo este aparato para calentar ambientes o habitaciones. Podría producirse envenenamiento por monóxido de carbono o un sobrecalentamiento del aparato.
- En caso de incendio o escape de gas, apague la válvula de cierre de gas principal.

Mantenimiento por parte del usuario: No repare ni sustituya las piezas de este aparato, a menos que así lo recomienden específicamente los manuales. Las demás operaciones de mantenimiento deben encargarse únicamente a un técnico cualificado para reducir el riesgo de lesiones personales y daños al aparato.

No altere por ningún motivo la configuración del aparato, por ejemplo quitando los paneles, las cubiertas de los cables, las abrazaderas/tornillos antivuelco o cualquier otra parte del producto.

ADVERTENCIA

- **Subirse, apoyarse o sentarse sobre esta placa de cocción puede provocar graves lesiones y puede causar asimismo daños a la placa.** No permita que los niños se suban o jueguen alrededor de la placa de cocción.
- No use el horno ni el cajón calentador (si lo hubiera) como lugar de almacenamiento.
- **NUNCA usar este aparato como un calentador de ambientes o para calentar una habitación.** Podría producirse envenenamiento por monóxido de carbono y un sobrecalentamiento del aparato.

NO TOQUE LOS QUEMADORES O LA SUPERFICIE, LAS REJILLAS O LAS ÁREAS CERCANAS A LOS MISMOS. Los quemadores o la superficie pueden estar calientes aunque aparezcan de color oscuro o no se vean las llamas. Las áreas cercanas a los quemadores o a la superficie pueden calentarse lo suficiente para causar quemaduras. Durante y después del uso, no toque ni permita que paños u otros materiales inflamables toquen estas áreas hasta que hayan tenido suficiente tiempo para enfriarse. Entre dichas áreas están la placa de cocción y las superficies que dan hacia ella.

Utilice ropa adecuada - No vista nunca ropa suelta o que cuelgue cuando utilice el aparato. No permita que paños ni ningún otro material inflamable entren en contacto con las superficies calientes.

No utilice agua ni harina sobre fuegos con grasa - Baje el fuego con la tapa de una sartén o utilice bicarbonato de soda, extintores químicos secos o de espuma.

Utilice solo agarradores secos - Los agarradores húmedos sobre superficies calientes pueden provocar quemaduras debido al vapor. No permita que los agarradores toquen las superficies de cocción ardientes ni los elementos internos del horno. No use toallas ni otros paños voluminosos en lugar de un agarrador.

No caliente recipientes de comida sin abrir - La formación de presión podría hacer que los recipientes estallen y causen lesiones.

Desmonte la puerta del horno de cualquier aparato inutilizado que vaya a ser almacenado o desechado.

ATENCIÓN

- **No intente poner en funcionamiento el horno durante un corte de corriente. Si se produce un corte de corriente, apague siempre el horno.** Si el horno no está apagado y se recupera la corriente, este podría volver a ponerse en funcionamiento. Los alimentos sin vigilancia podrían estropearse o provocar un incendio.
- Las bajas temperaturas pueden dañar los controladores electrónicos. Al utilizar el aparato por primera vez o cuando este no se haya utilizado durante mucho tiempo, asegúrese de que la unidad haya permanecido a temperaturas superiores a 32°F/0°C durante al menos 3 horas antes de conectar el aparato a la corriente.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA USAR LA PLACA DE GAS

ADVERTENCIA

- **Use una llama del tamaño apropiado** -Ajuste el tamaño de la llama para que no supere los límites de los recipientes de cocción. Si el utensilio es más pequeño que el quemador, algunas llamas estarán expuestas, lo que puede provocar que la ropa se incendie. Una sartén del tamaño correcto también mejorará la eficiencia.
- No utilice parrillas de estufa directamente sobre los quemadores de gas sellados. Si coloca una parrilla de estufa sobre el quemador de gas sellado, provocará una combustión incompleta y podría exponerse a niveles de monóxido de carbono superiores a los estándares actualmente permitidos

Infórmese sobre qué perilla controla cada quemador de la superficie. Coloque una sartén con comida sobre el quemador antes de encenderlo y apáguelo antes de retirar la sartén.

Gire siempre la perilla hasta la posición LITE al encender los quemadores superiores. Compruebe visualmente que el quemador se haya encendido. A continuación, ajuste la llama para que no supere los bordes del utensilio.

Use una sartén de tamaño adecuado - El aparato está equipado con uno o más quemadores de superficie de diferentes tamaños. Elija utensilios con fondo plano, lo suficientemente grandes para cubrir el quemador de superficie. Si el utensilio es más pequeño que el quemador, algunas llamas estarán expuestas, lo que puede provocar que la ropa se incendie. Una sartén del tamaño correcto también mejorará la eficiencia.

Los mangos de los utensilios deben girarse hacia la parte interna y no hacia los quemadores de superficie adyacentes - Para reducir el riesgo de quemaduras, incendio de material inflamable y derramamientos debidos a un contacto accidental con el utensilio. El mango del utensilio debe colocarse de manera que quede hacia la parte interior y no hacia los quemadores de superficie adyacentes.

Nunca deje los quemadores de superficie sin vigilancia - Las ebulliciones causan humo y derrames de grasas que pueden incendiarse, o una sartén que se haya secado podría derretirse.

Revestimientos protectores - No utilice papel de aluminio para revestir la parte inferior del horno o cualquier otra parte del aparato. Use solo papel de aluminio recomendado para cocinar si lo utiliza para cubrir la comida. Cualquier otro uso de revestimientos protectores o de papel de aluminio podría ocasionar una descarga eléctrica, un incendio o un cortocircuito.

Utensilios de cocina esmaltados - Solo ciertos tipos de vidrio, vidrio/cerámica, cerámica, loza u otros utensilios acristalados son adecuados para ser utilizados en la placa de cocción sin que se rompan debido al cambio brusco de temperatura. Verifique las recomendaciones del fabricante para el uso de la placa.

No deberán utilizarse cortinas de aire ni campanas extractoras superiores, que operan soplando aire hacia la estufa, en conjunto con estufas de gas, a menos que ambas hayan sido diseñadas, probadas y aprobadas por un laboratorio de ensayo independiente para su uso conjunto.

No utilice parrillas de carbón sobre la placa. Las parrillas de carbón no están diseñadas para usarse en la placa. De lo contrario, podría producirse un incendio.

No utilice cubiertas decorativas para los quemadores de superficie. Si se enciende un quemador accidentalmente, la cubierta decorativa se calentará y podría derretirse. Tocar las cubiertas calientes podría causar quemaduras. La placa o los quemadores también podrían dañarse, ya que las cubiertas podrían provocar su sobrecalentamiento.

El aire no podrá alcanzar el quemador y causará problemas de combustión.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA LIMPIAR EL APARATO

ATENCIÓN

Asegúrese de que todos los controles estén apagados y de que el aparato esté frío antes de limpiar manualmente cualquier parte del aparato. Limpiar un aparato caliente puede causar quemaduras.

Limpie el aparato regularmente para mantener todas las partes libres de grasa que podría incendiarse. No deje que se acumule grasa. Los depósitos de grasa en el ventilador podrían incendiarse.

Siga siempre las instrucciones recomendadas por el fabricante al utilizar los limpiadores de cocina y aerosoles. Tenga en cuenta que el exceso de residuos de limpiadores y aerosoles podría causar daños y lesiones.

Limpie con frecuencia las campanas de ventilación; no deje que la grasa se acumule en la campana ni en el filtro. Siga las instrucciones del fabricante sobre la limpieza de las campanas de ventilación.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA EL SERVICIO Y EL MANTENIMIENTO

No repare ni sustituya las piezas de este aparato, a menos que así lo recomienden específicamente los manuales. Las demás operaciones de mantenimiento deben encargarse únicamente a un técnico cualificado. Esto reduce el riesgo de lesiones personales y daños al aparato.

Contacte siempre con su distribuidor, agente de servicios o fabricante sobre los problemas o condiciones que no comprenda.

Pida a su distribuidor que le recomiende un técnico cualificado y un servicio de reparación autorizado. Aprenda a desconectar la energía del aparato en el cortacircuitos o en la caja de fusibles en caso de emergencia.

Desmonte la puerta del horno de cualquier horno inutilizado que vaya a ser almacenado o desechado.

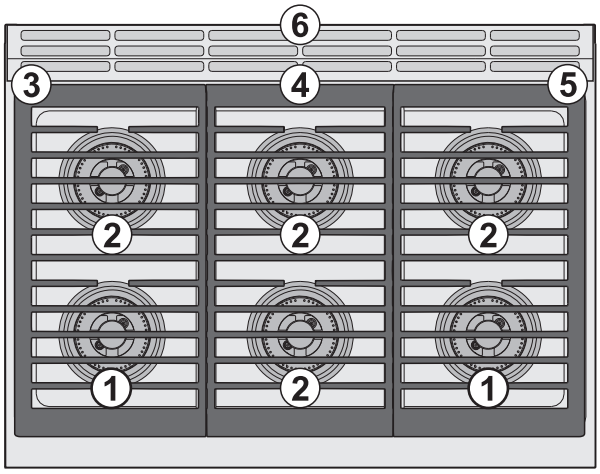
ADVERTENCIA

Residentes en California: para más información sobre cáncer y otros daños reproductivos, visite www.P65Warnings.ca.gov.

Importante: Este aparato ha sido probado y ha sido declarado conforme con los límites para dispositivos digitales de Clase B, en conformidad con la Sección 18 de las normas de la FCC (Estados Unidos) e ICES-001 (Canadá). Estos límites están diseñados para proporcionar una protección razonable ante interferencias perjudiciales en una instalación residencial. Este equipo utiliza y puede irradiar energía de radiofrecuencia, que puede interferir en las comunicaciones de radio si no se instala y utiliza de acuerdo con el manual de instrucciones. Sin embargo, no hay ninguna garantía de que no se produzcan interferencias en una instalación determinada. Si este equipo produce interferencias en la recepción de radio o televisión, lo cual se puede determinar apagando y encendiendo el equipo, se aconseja al usuario que intente corregir las interferencias tomando una o varias de las siguientes medidas:

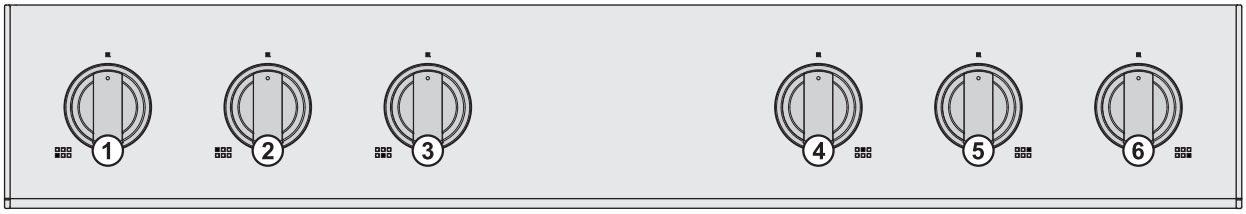
- Reorientar o volver a ubicar la antena receptora.
- Aumentar la separación entre el equipo y el receptor.
- Conectar el equipo a una toma de alimentación o a un circuito distinto de aquel al que está conectado el receptor.

Descripción general



1. **Quemadores revestidos de latón de 18000 BTU**
2. **Quemadores revestidos de negro de 12000 BTU**
3. **Rejilla izquierda**
4. **Rejilla central**
5. **Rejilla derecha**
6. **Respaldo**

Panel de mandos



1. Perilla del quemador de la placa (delantero izquierdo) 

2. Perilla del quemador de la placa (trasero izquierdo) 

3. Perilla del quemador de la placa (delantero central) 

4. Perilla del quemador de la placa (trasero central) 

5. Perilla del quemador de la placa (trasero derecho) 

6. Perilla del quemador de la placa (delantero derecho) 

Las siguientes marcas aparecen en cada perilla de la placa:

OFF posición OFF del quemador

 ignición eléctrica del quemador

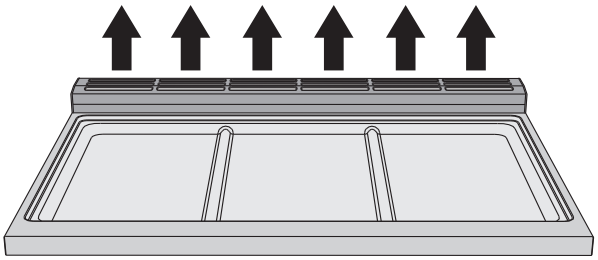
 ajuste de la llama del anillo exterior del quemador.

 ajuste de la llama del anillo interior del quemador.

Ventilador de refrigeración

El ventilador enfría el horno y se pone en funcionamiento durante la cocción.

El ventilador genera un flujo de aire constante que sale desde la parte trasera del aparato y puede continuar durante un breve período de tiempo incluso después de que el aparato ha sido apagado.

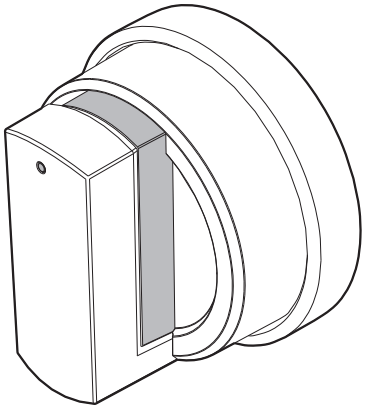


ATENCIÓN

No obstruya las aberturas de ventilación o de eliminación del calor.

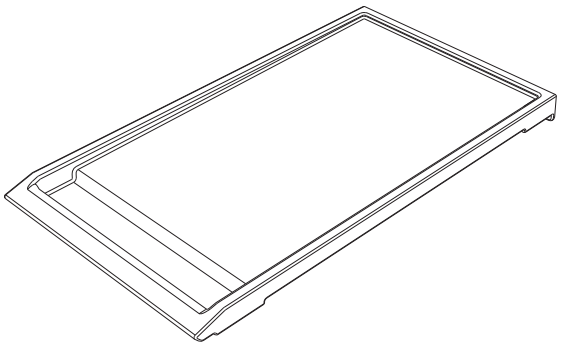
Perillas con retroiluminación

Cada perilla de la placa dispone de ledes que se encienden cuando la perilla sale de la posición **OFF**.



Accesorios disponibles

Plancha



La plancha está destinada a la cocción directa de alimentos. No utilice sartenes ni otros utensilios de cocción sobre la plancha. Esto podría dañar el acabado de la misma.

NOTA

- Algunos modelos no incluyen todos los accesorios.
- Los accesorios diseñados para entrar en contacto con los alimentos están hechos de materiales que cumplen con las disposiciones establecidas en las normativas vigentes.
- Los accesorios incluidos y los opcionales pueden solicitarse a los Centros de Asistencia Autorizados. Utilice solo accesorios originales proporcionados por el fabricante.

Cocción con la placa de gas

ADVERTENCIA

Al quemar el gas combustible, pueden formarse pequeñas cantidades de monóxido de carbono, benceno, formaldehído y hollín. Para reducir la exposición a tales sustancias, los quemadores deben ser ajustados por un instalador certificado o un asistente autorizado para garantizar una combustión adecuada. Garantice una ventilación adecuada mediante una ventana abierta o utilice un ventilador o una campana cuando cocine con gas. Utilice el equipo siguiendo siempre las instrucciones de este manual.

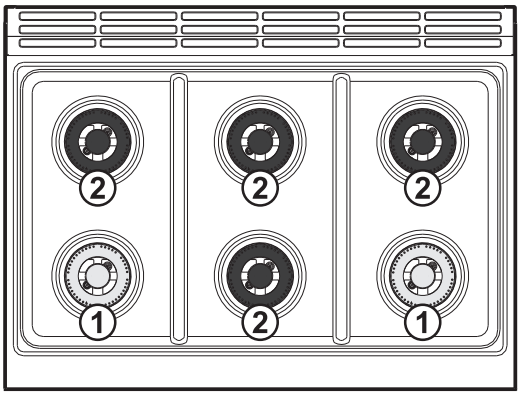
Información preliminar

- Elimine los materiales del embalaje y los documentos de la superficie de la placa.
- Limpie con una esponja limpia y húmeda y séquela.
- Podría notar un ligero olor durante los primeros usos. Esto es normal y desaparecerá.
- Los resultados de cocción dependen de los utensilios de cocción seleccionados y utilizados.
- La placa utiliza encendedores electrónicos para encender los quemadores. No hay ninguna llama piloto. Cada quemador tiene su proprio encendedor. Todos los encendedores se activan al presionar una perilla de control.
- Puede encender y ajustar el tamaño de la llama de cada quemador presionando y girando a continuación las perillas correspondientes de la placa.
- Lea todas las precauciones de seguridad y la información del "Manual de uso y cuidado" antes de usar el aparato.

ATENCIÓN

- No gire las perillas de manera forzada sin haberlas presionado antes.
- Para evitar posibles lesiones o daños al aparato, asegúrese de que las rejillas estén instaladas tal y como se indica en las instrucciones de montaje y no al revés.

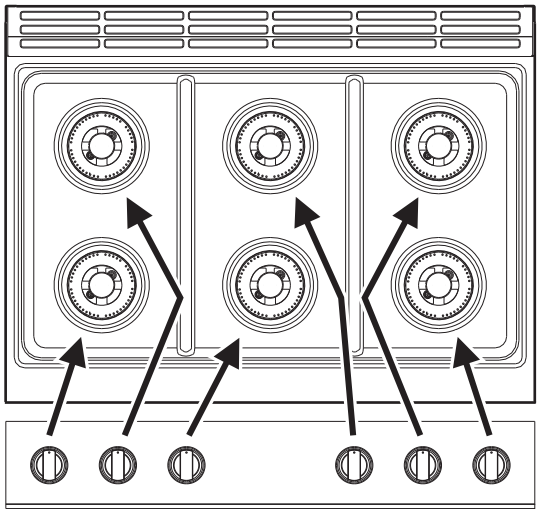
Colocación correcta de los quemadores



La placa de cocción cuenta con dos quemadores con revestimientos diferentes que se deben colocar en su alojamiento correspondiente:

1. **Quemadores revestidos de latón** - deben colocarse en las zonas delantera derecha e izquierda.
2. **Quemadores revestidos de negro** - deben colocarse en todas las demás zonas.

Consulte el siguiente diagrama para saber cómo se conectan las perillas a los quemadores:



50 USO DE LA PLACA DE COCCIÓN

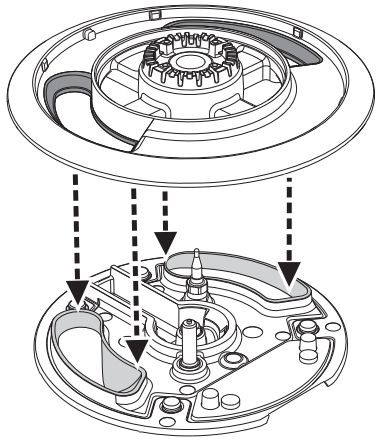
Instalación de los quemadores

ADVERTENCIA

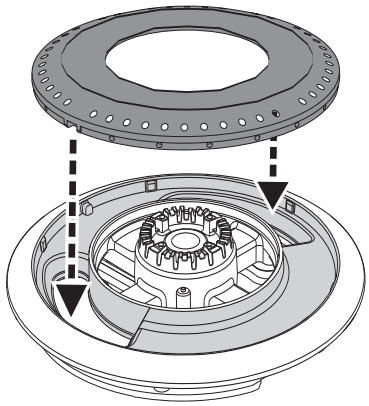
- Para evitar estallidos o la creación de derivados dañinos, no utilice la placa sin que las tapas de los quemadores estén instaladas apropiadamente para garantizar una ignición adecuada y el tamaño correcto de la llama.
- **Es muy importante** asegurarse de que todas las tapas de los quemadores de superficie y las rejillas de la placa estén instaladas adecuadamente y en la posición correcta **ANTES** de utilizar los quemadores de la placa.

Para instalar los componentes de los quemadores:

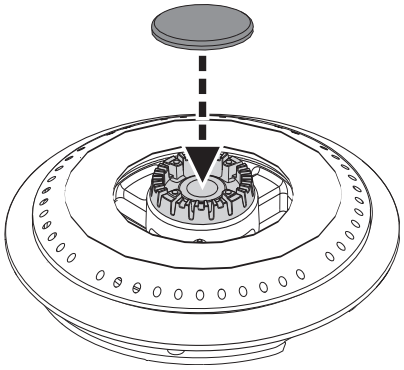
1. La forma de las aberturas del zócalo del quemador debe coincidir con la forma de las aberturas de la base del quemador.



2. La corona esparcidora de llama debe estar centrada en el zócalo del quemador.

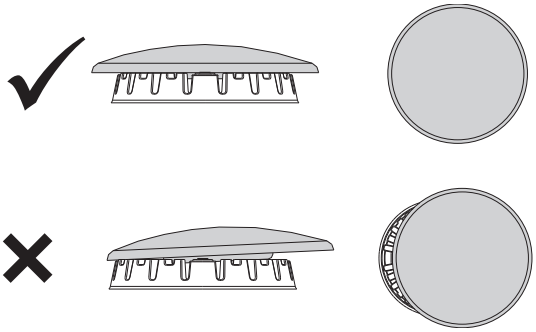


3. La tapa del quemador debe estar nivelada y centrada con respecto al zócalo del quemador.



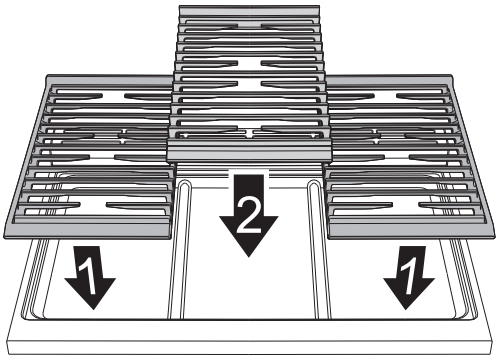
Todos los componentes del quemador deben colocarse de manera horizontal y encajar correctamente entre sí.

Compruebe que estén fijados correctamente moviendo con cuidado cada componente. Si los componentes no encajan correctamente o están inclinados, ajuste la posición de cada uno de ellos hasta que se queden fijos en su lugar.



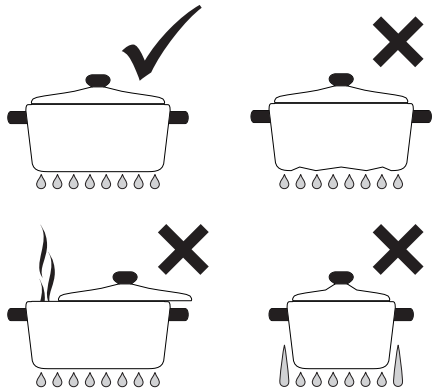
Colocación de las rejillas de la placa

Coloque en primer lugar las rejillas de la parte derecha e izquierda (1) y, posteriormente, la rejilla central (2).



Coloque las rejillas de manera que la parte levantada siempre esté orientada hacia el respaldo.

Utensilios de cocina



Los recipientes ideales deben tener un fondo plano, lados derechos, una tapa que se ajuste perfectamente y un espesor de medio a pesado. Los recipientes de cocina con acabados ásperos pueden rayar la superficie de la placa de cocción. El aluminio y el cobre pueden emplearse como material principal o para la base en los recipientes de cocina. Sin embargo, al ser usados como base, pueden dejar marcas permanentes en la placa de cocción o en las rejillas. Las propiedades de los recipientes de cocina son un factor que repercute en la rapidez y uniformidad con que se distribuye el calor, lo cual afecta los resultados de cocción. Un acabado antiadherente tiene las mismas características que su material de base. Por ejemplo, el acabado antiadherente de un recipiente de aluminio tendrá las propiedades del aluminio. Utilice siempre los utensilios para los fines para los que han sido concebidos. Siga las instrucciones del fabricante. Algunos utensilios no han sido diseñados para su uso en el horno o en la placa. Consulte la siguiente tabla como guía respecto de las propiedades físicas de los recipientes de cocina.

Aluminio

- Calienta rápida y uniformemente.
- Es adecuado para todos los tipos de cocción.
- Un espesor de medio a pesado es lo ideal para la mayor parte de tareas culinarias.

Hierro fundido

- Calienta lenta y uniformemente.
- Bueno para dorar y freír.
- Mantiene el calor para una cocción lenta.

Cerámica o cerámica vitrificada

- Siga las instrucciones del fabricante.
- Calienta lentamente pero no en forma uniforme.
- Mejores resultados en las posiciones de fuego bajo a mediano.

Cobre

- Calienta muy rápida y uniformemente.

Loza de barro

- Siga las instrucciones del fabricante.
- Use en posición de fuego bajo.

Acero o hierro fundido esmaltado de porcelana

- Véase acero inoxidable o hierro fundido.

Acero inoxidable

- Calienta rápidamente pero no en forma uniforme.
- Los recipientes de cocina de acero inoxidable con aluminio o cobre como material principal o de base proporcionan un calor uniforme.

Funcionamiento de los quemadores de la placa

⚠ ADVERTENCIA

Riesgo de incendio

- No deje que las llamas de los quemadores superen los bordes del recipiente de cocción.
- Apague todas las perillas cuando la estufa/cocina no esté siendo utilizada.

⚠ ATENCIÓN

No coloque elementos de plástico como saleros o pimenteros, soportes de cucharas o envoltorios de plástico encima de la placa cuando está en uso. Estos elementos podrían derretirse o incendiarse. Los agarradores, toallas o cucharas de madera podrían incendiarse si se colocan demasiado cerca de la llama.

Todos los mandos y las pantallas del aparato se encuentran juntos en el panel frontal. El quemador controlado por cada perilla se muestra mediante una marca en la parte inferior izquierda de la perilla (vea "Panel de mandos"). El aparato está equipado con un dispositivo de ignición electrónica que genera pequeñas chispas a intervalos regulares ✲, necesarias para la combustión del gas.

Basta presionar la perilla y girarla en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que el quemador se encienda. Si el quemador no se enciende pasados los primeros 15 segundos, gire la perilla hasta OFF y espere 5 minutos antes de volver a intentarlo.

Después del encendido, mantenga el pomo presionado durante algunos segundos para permitir que se caliente el termopar. El quemador podría apagarse cuando se suelta el pomo; si esto sucede, significa que el termopar no estaba lo suficientemente caliente.

Espere un momento antes de repetir la operación y mantenga presionada la perilla durante más tiempo.

IMPORTANTE

Si el quemador se apagara accidentalmente, intervendrá un dispositivo de seguridad que cortará el flujo de gas incluso con la llave del gas abierta.

Vuelva a colocar la perilla en OFF y espere al menos 5 minutos antes de encenderla nuevamente.

Funcionamiento de los quemadores de la placa

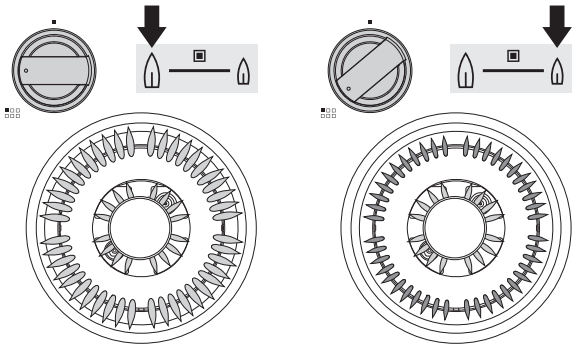
1. Coloque su recipiente de cocina sobre el quemador.
2. Empuje y gire la perilla de la placa de cocción hasta la posición ✶ para encender el quemador.
3. Compruebe el quemador para asegurarse de que presenta una llama constante.
4. Una vez que el quemador esté encendido, mantenga presionado el pomo durante unos segundos. Si el quemador se apaga, espere un momento y vuelva a intentarlo.
5. Gire el pomo del quemador para ajustar el tamaño de la llama.

Nota: Se escuchará un clic en todos los quemadores cuando se presiona una perilla de control. No cocine con la perilla en la posición ✶.

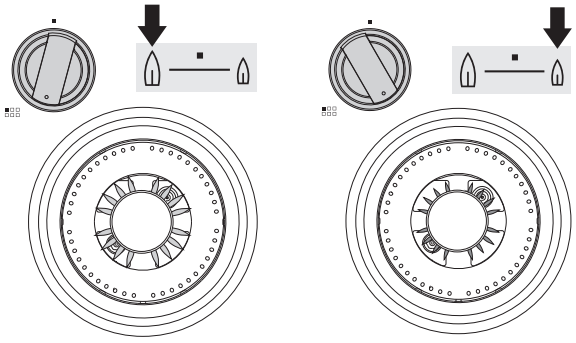
Ajuste del tamaño de la llama

Todos los quemadores de la placa son de llama doble y pueden ser ajustados a la llama ALTA o BAJA tanto para el anillo exterior como para el interior. Consulte los siguientes diagramas (los ejemplos que se muestran hacen referencia al quemador trasero izquierdo). Nota: el anillo interior se encenderá cuando encienda el anillo exterior con los ajustes de llama alta o baja. No es posible encender el anillo exterior sin encender el interior.

Anillo exterior



Anillo interior



Una buena llama es clara, azul y apenas visible. Ajuste o limpie los quemadores si la llama es de color amarillo-naranja.

Uso de la plancha

ADVERTENCIA

- La plancha se vuelve muy caliente durante el uso.
- No almacene sustancias explosivas o inflamables, como gasolina, en o cerca de este accesorio, ni utilice gasolina u otros vapores o líquidos inflamables cerca de este producto o de otros productos similares.
- No se suba, pare ni sujete del accesorio. Esto podría ocasionar lesiones personales graves o daños al accesorio.
- Proteja sus manos con agarradores o guantes de horno cuando sujete la plancha.
- No vierta agua directamente sobre la plancha caliente.
- Mantenga a los niños menores de 8 años lejos de la plancha durante el uso.

ATENCIÓN

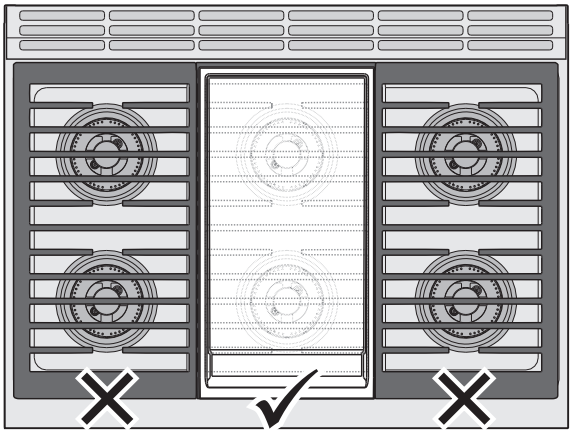
- La plancha se debe colocar dentro del perímetro de la placa de cocción.
- Coloque cuidadosamente la plancha dentro de su marco para no dañar las superficies del aparato o de la plancha misma.
- Asegúrese de que la plancha esté colocada correctamente y que sea estable antes del uso para prevenir derrames calientes y posibles quemaduras.
- No corte alimentos directamente sobre la plancha.
- No use la plancha durante más de **60 minutos.**
- Los dos quemadores que están debajo de la plancha pueden estar encendidos al mismo tiempo a la temperatura más alta durante un máximo de **10 minutos**. Una vez transcurrido ese periodo de tiempo, hay que colocarlos en el nivel mínimo.
- Esta indicación se debe respetar incluso cuando se utiliza un solo quemador.

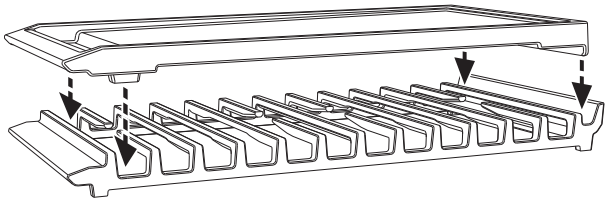
Esta plancha es útil para asar, gratinar o cocinar a la barbacoa, buscando resaltar los sabores y aromas naturales de los alimentos para una comida liviana que preserva todas las cualidades nutritivas.

Posicionamiento correcto de la plancha

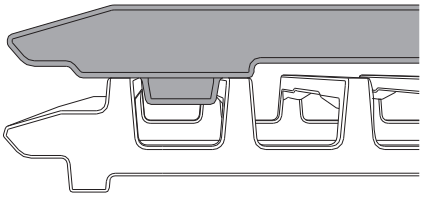
La plancha solo debe colocarse sobre la rejilla central de la placa de cocción.

Instale la plancha sobre la rejilla colocando los dos pies delanteros y el lado trasero como se indica en las figuras siguientes:

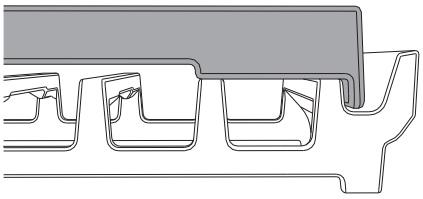




Posicionamiento en el lado delantero:



Posicionamiento en el lado trasero:



Una vez colocada la plancha, precaliéntela durante 5 minutos a una intensidad medio-baja.

Utilice un spray de cocina antiadherente o aceite según convenga.

El precalentamiento lento de la plancha garantiza una distribución uniforme del calor para lograr los mejores resultados de cocción.

Tipo de superficie	Recomendaciones de limpieza
Superficies de aluminio y cromo (respaldo trasero)	Utilice agua caliente con jabón y un paño. Seque con un paño limpio.
Plástico y aleación Zamak (perillas de control)	Para una limpieza general, utilice agua caliente con jabón y un paño. Para sucio y grasa acumulada difíciles de eliminar, aplique un detergente líquido directamente sobre el sucio. Déjelo actuar entre 30 y 60 minutos. Enjuáguelo con un paño húmedo y séquelo. No utilice limpiadores abrasivos sobre ninguno de estos materiales, ya que podrían rayarse. Para retirar las perillas de control, gírelas hasta la posición OFF; sujételas firmemente y sáquelas del eje. Para sustituir las perillas después de limpiarlas, alinee los lados planos de la perilla y del eje; a continuación, empuje la perilla hacia dentro.
Acero inoxidable (todas las piezas del acabado exterior y el panel de mandos)	Limpie el acero inoxidable con agua caliente y jabón utilizando una esponja o un paño limpios. Enjuague con agua limpia y seque con un paño suave limpio. No utilice limpiadores ásperos. Utilice solo limpiadores de cocina realizados especialmente para limpiar acero inoxidable. Asegúrese siempre de enjuagar los limpiadores de la superficie, ya que durante el calentamiento podrían aparecer manchas azuladas que no podrán eliminarse.

Limpieza y mantenimiento de la placa



ADVERTENCIA

RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA - Desconecte el aparato de la alimentación eléctrica antes de efectuar la limpieza.

ADVERTENCIA

NO utilice un limpiador de placas sobre una placa caliente. Los humos pueden ser peligrosos para su salud y pueden dañar químicamente la superficie de vitrocerámica.

ATENCIÓN

Antes de limpiar la placa, asegúrese de que los controles están girados en OFF y la placa está FRÍA.

Superficie de la placa

Utilice solo un paño suave y seco para la limpieza normal de las superficies. En caso de residuos persistentes o para restaurar el acabado original de la superficie, humedezca un paño suave con agua y páselo sobre la superficie que desea limpiar, dejándola secar de forma natural. Para manchas más persistentes como grasa/aceite y cualquier residuo de comida (jugo de fruta, café, tomate), quítelas inmediatamente con un paño suave y agua. Si las manchas no se eliminan, humedezca un trapo suave con un limpiacristales. Frote suavemente la superficie que desea tratar, cubriendo un área ligeramente más grande que la mancha. No rocíe el detergente directamente sobre la mancha. No utilice detergentes abrasivos, corrosivos o ácidos, polvos abrasivos, quitamanchas, cremas o productos específicos para la limpieza de acero, hornos o vajilla. No utilice paños ásperos o abrasivos ni esponjas o estropajos. El uso de productos abrasivos podría dañar irreparablemente las superficies.

Manchas o residuos de alimentos

No use esponjas metálicas ni raspadores afilados, ya que pueden dañar la superficie. Use productos normales, no abrasivos, con la ayuda de utensilios de madera o de plástico, si fuera necesario. Enjuague abundantemente y seque con un paño suave o de microfibra. No deje secar dentro del horno residuos de alimentos a base de azúcar (como mermelada). Al secarse y permanecer por mucho tiempo, podrían arruinar el esmalte que cubre las paredes del horno.

Rejillas de la placa y tapas de los quemadores

Quítelas de la placa y límpielas con agua tibia y detergente no abrasivo. Asegúrese de eliminar todas las incrustaciones. Séquelas a fondo y vuelva a colocarlas en la placa.

NOTA

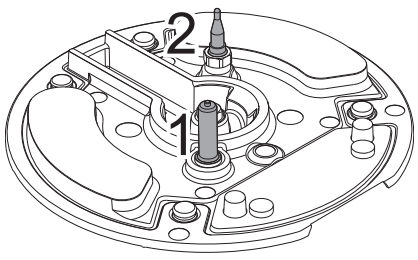
El contacto continuo entre las rejillas y la llama puede modificar el esmalte de las partes expuestas al calor. Esto es normal y no afecta la funcionalidad de este componente.

Coronas esparcidoras de llama y zócalos de los quemadores

Los esparcidores de llama y los zócalos del quemador pueden retirarse para facilitar la limpieza. Lávalos con agua caliente y detergente no abrasivo. Quite con cuidado cualquier incrustación y espere a que se sequen completamente. Vuelva a colocar los zócalos asegurándose de que estén colocados correctamente en sus alojamientos con sus respectivos esparcidores de llama.

Encendedores y termopares

Si fuera necesario, limpie los encendedores (**1**) y los termopares (**2**) con un paño húmedo. Elimine los residuos secos con un palillo o una aguja.



Consulte la sección "Colocación correcta de los quemadores" cuando vuelva a montar los componentes del quemador.

Limpieza de la plancha

ADVERTENCIA

- La plancha es pesada. Tenga cuidado al moverla.
- Use limpiadores no inflamables.
- Asegúrese de que la plancha se haya enfriado completamente antes de limpiarla con productos a base de químicos. En presencia de calor, los limpiadores químicos pueden encenderse o hacer que las partes de metal se corroan.

ATENCIÓN

- No use chorros de vapor para limpiar la plancha.
- No utilice productos de limpieza que contengan cloro, amoníaco o lejía en piezas de acero o con acabados metálicos de las superficies (por ejemplo, anodizado, niquelado o cromado).
- Los derrames ácidos y cargados de azúcar deterioran el esmalte. Elimine la suciedad inmediatamente después de que la unidad se haya enfriado lo suficiente como para poder tocarla.
- No use materiales/limpiadores ásperos o abrasivos ni raspadores de metal afilados.
- No la limpie en un horno de autolimpieza o en el lavavajillas.
- No ponga a remojar la plancha en agua inmediatamente después del uso. Espere a que se enfríe.

IMPORTANTE

- Colóquela en una superficie protegida para limpiarla.
- Nunca eche agua fría a una plancha caliente. Esto podría dañar la plancha.
- Hay que tener cuidado para evitar rayar o agujerear la superficie.
- Utilice utensilios de plástico o de madera para evitar rayar la superficie.
- La plancha no es apta para lavavajillas. No lave la plancha en el lavavajillas.

Limpieza ordinaria diaria

Para una buena conservación de las superficies es necesario limpiarlas regularmente después del uso. Deje que se enfríen antes de limpiarlas.

Se recomienda lavar a mano la plancha con un cepillo duro y agua muy caliente. En caso necesario, utilice un poco de jabón y enjuáguela bien.

Utilice solo productos específicos que no contengan abrasivos ni ácidos a base de cloro. Vierta el producto en un paño húmedo y limpie la superficie, enjuague abundantemente, seque con un paño sin pelusas y guarde en un lugar seco.

Manchas o residuos de alimentos

No use esponjas metálicas ni raspadores afilados, ya que pueden dañar la superficie. Use productos normales, no abrasivos, con la ayuda de utensilios de madera o de plástico, si fuera necesario. Enjuague abundantemente y seque con un paño suave o de microfibra. No deje secar en la superficie de la plancha residuos de alimentos a base de azúcar (como mermelada).

IMPORTANTE

El contacto continuo entre la plancha y la llama puede modificar el esmalte de las partes expuestas al calor con el paso del tiempo. Este es un fenómeno totalmente natural que no afecta la funcionalidad de este componente.

La plancha es más fácil de limpiar cuando aún está tibia.

Use detergentes convencionales para acero inoxidable y esponjas no abrasivas. Las incrustaciones y los residuos de alimentos se pueden eliminar fácilmente dejando la plancha en remojo durante un rato. Séquela cuidadosamente.

¡Déjenos ayudarle a resolver su problema! Esta sección le ayudará con los problemas más comunes. Si nos necesita, visite nuestra página web, chatee con un agente o llámenos. Intentaremos evitarle una visita de servicio. Si necesita asistencia técnica, ¡podemos proporcionársela!

1-887-435-3287 (Estados Unidos)
ElectroluxAppliances.com

1-800-265-8352 (Canadá)
ElectroluxAppliances.ca

Problemas de cocción	
Problema	**Solución**
Los quemadores de la placa no se encienden	Las perillas de la placa no se han girado completamente hasta el símbolo de la llama. Presione y gire las perillas de la placa hasta que se encienda el quemador y, a continuación, gire la perilla hasta el tamaño de llama necesario. Compruebe que la válvula de suministro de gas esté abierta. Los orificios del quemador están obstruidos. Limpie los quemadores. Vea "Limpieza y mantenimiento de la placa". Con el quemador apagado, limpie los orificios con un alambre pequeño o con una aguja. El cable de alimentación está desconectado de la toma de corriente. Asegúrese de que el cable de alimentación esté conectado firmemente a la toma de corriente. Corte de alimentación eléctrica. Los quemadores se pueden encender manualmente.
La llama del quemador solo se enciende a mitad alrededor del quemador	Los orificios del quemador están obstruidos. Con el quemador apagado, limpie los orificios utilizando un alambre pequeño o una aguja. Humedad existente tras la limpieza. Ventile ligeramente la llama y deje que el quemador funcione hasta que la llama esté completa. Seque bien los quemadores siguiendo las instrucciones de la sección "Limpieza y mantenimiento de la placa".
La llama del quemador es naranja	Polvo en la vía principal. Deje que el quemador funcione durante algunos minutos hasta que la llama se vuelva azul. En las zonas costeras, es inevitable la presencia de una llama ligeramente anaranjada debido al aire salado.
Los alimentos no se calientan uniformemente	Utensilios de cocción inapropiados. Elija utensilios con fondo liso y del tamaño adecuado que se ajusten a la zona de cocción. Configuración incorrecta del mando. Aumente o disminuya la configuración hasta que se obtenga la cantidad de calor adecuada.

GARANTÍA

Su aparato está cubierto por una garantía limitada de un año. Durante un año a partir de la fecha de compra original, Electrolux pagará todos los costes de reparación o sustitución de cualquier parte de este aparato que demuestre ser defectuosa en cuanto a los materiales o a la mano de obra, cuando el aparato sea instalado, utilizado y mantenido de acuerdo con las instrucciones suministradas.

Exclusiones

Esta garantía no cubre lo siguiente:

Productos a los que se les ha quitado o alterado el número de serie original, o en los cuales este no puede determinarse con facilidad.

Producto que ha sido transferido de su propietario original a otro o que se ha llevado fuera de EE.UU. o Canadá.

Interior o exterior del equipo oxidados.

Los productos comprados "tal cual" no están cubiertos por esta garantía.

Pérdida de alimentos por fallos en el refrigerador o el congelador.

Productos utilizados en el ámbito comercial.

Llamadas de servicio que no impliquen un mal funcionamiento o defectos en los materiales o la mano de obra, o bien para aparatos que no sean de uso doméstico ordinario o que no se utilicen de acuerdo con las instrucciones proporcionadas.

Llamadas de servicio para corregir la instalación de su aparato o para instruirle en el uso del mismo.

Gastos para hacer que el aparato sea accesible para su mantenimiento, como la retirada de los acabados, armarios, estantes, etc., que no forman parte del aparato cuando se envía desde la fábrica.

Llamadas de servicio para reparar o reemplazar bombillas, filtros de aire, filtros de agua, otros consumibles del aparato, perillas, manijas u otras partes cosméticas.

Recargos que incluyen, sin carácter restrictivo, cualquier llamada de servicio después del horario regular, durante el fin de semana o en días festivos, peajes, cargos por viajes en ferry o gastos de kilometraje por llamadas de servicio a áreas remotas, incluyendo el estado de Alaska.

Daños al acabado del aparato o de la casa producidos durante la instalación, incluyendo, sin carácter restrictivo, suelos, armarios, paredes, etc.

Daños causados por servicios prestados por empresas de servicios no autorizadas, uso de piezas que no sean las originales de Electrolux o piezas obtenidas de personas que no pertenezcan a empresas de servicios autorizadas, o bien causas externas como abuso, mal uso, suministro de energía inadecuado, accidentes, incendios o causas de fuerza mayor.

EXENCIÓN DE GARANTÍAS IMPLICADAS; LIMITACIÓN DE RECURSOS LEGALES

EL ÚNICO Y EXCLUSIVO RECURSO DEL CLIENTE BAJO ESTA GARANTÍA LIMITADA SERÁ LA REPARACIÓN O SUSTITUCIÓN DEL PRODUCTO SEGÚN LO DISPUESTO EN ESTE DOCUMENTO. LAS RECLAMACIONES BASADAS EN GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUIDAS LAS GARANTÍAS DE COMERCIABILIDAD O IDONEIDAD PARA UN FIN DETERMINADO, SE LIMITAN A UN AÑO O AL PERÍODO MÁS BREVE PERMITIDO POR LA LEY, PERO NO MENOS DE UN AÑO. ELECTROLUX NO SE RESPONSABILIZARÁ DE LOS DAÑOS CONSECUENTES O INCIDENTALES, COMO LOS DAÑOS A LA PROPIEDAD Y LOS GASTOS INCIDENTALES QUE RESULTEN DE CUALQUIER INCUMPLIMIENTO DE ESTA GARANTÍA LIMITADA ESCRITA O DE CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA. ALGUNOS ESTADOS Y PROVINCIAS NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE LOS DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES, O BIEN LAS LIMITACIONES EN LA DURACIÓN DE LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, POR LO QUE ES POSIBLE QUE ESTAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES NO LE APLIQUEN A USTED. ESTA GARANTÍA ESCRITA LE DA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS. TAMBIÉN PUEDE TENER OTROS DERECHOS QUE VARÍAN DE UN ESTADO A OTRO.

Si necesita asistencia técnica

Guarde el recibo, el albarán de entrega o cualquier otro registro de pago apropiado para establecer el período de garantía en caso de que se requiera el servicio. Si se efectúa el servicio, es de su interés obtener y guardar todos los recibos. El servicio cubierto por esta garantía debe obtenerse poniéndose en contacto con Electrolux en las direcciones o números de teléfono indicados a continuación.

La garantía solo se aplica en EE.UU. y en Canadá. En Estados Unidos, su aparato está garantizado por Electrolux Major Appliances North America, una división de Electrolux Home Products, Inc. En Canadá, su aparato está garantizado por Electrolux Canada Corp. Electrolux no autoriza a nadie para cambiar o añadir cualquier obligación bajo esta garantía. Las obligaciones de servicio y las piezas cubiertas por esta garantía deben ser realizadas por Electrolux o por una empresa de servicio autorizada. Las funciones o especificaciones del producto, tal y como se describen o ilustran, están sujetas a cambios sin previo aviso.

USA
1.877.435.3287
Electrolux
10200 David Taylor Drive
Charlotte, NC 28262

Canada
1.800.265.8352
Electrolux Canada Corp.
5855 Terry Fox Way
Mississauga, Ontario, Canada
L5V 3E4

914779591-C-212026 - 19290346201

ElectroluxAppliances.com
ElectroluxAppliances.ca