



Por Inducción Electrónica Estufa

Información De Seguridad 2

Garantía 4

Asistencia / Piezas y Accesorios 5

Uso de la placa de cocción

Funciones de la Placa de Cocción... 6

Uso de los Elementos de Cocción... 7

Apagado del Quemador(es)..... 7

Selección de las Configuraciones de la Placa de Cocción..... 8

Cómo Sincronizar los Elementos Izquierdos..... 8

Distribución De Energía 9

Bloqueo de la Placa de Cocción..... 9

Temporizador con una Sola Cocina 9

Temporizadores Múltiples 10

Indicador Luminoso de Calor 10

Detección de Retiro del Recipiente de Cocción 10

Configuraciones Especiales..... 11

Cómo Funciona La Cocción Por Inducción 12

Ruido de la Cocción 12

Cómo Elegir El Mejor Recipiente De Cocción..... 13

Plancha..... 15

Cuidado Y Limpieza

Cómo Limpiar la Estufa de Vidrio... 16

Consejos para la Solución de Problemas..... 20

Manual del Propietario

CHP9530
CHP9536

Escriba el modelo y los números de serie a continuación:

Modelo No: _____

Serial No: _____

Los puede encontrar en la etiqueta que está debajo de la superficie de la estufa.

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

⚠ ADVERTENCIA

Lea todas las instrucciones de seguridad antes de utilizar este producto. No seguir estas instrucciones puede generar un incendio, una descarga eléctrica, lesiones corporales o la muerte.

⚠ ADVERTENCIA INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

- Use esta placa de cocción sólo con el objetivo para el que fue creado, como se describe en este Manual del Propietario.
- Asegúrese de que un técnico calificado realice una correcta instalación y puesta a tierra de la placa de cocción de acuerdo con las instrucciones de instalación provistas.
- No intente reparar o cambiar ninguna pieza de la placa de cocción a menos que esté específicamente recomendado en este manual. Cualquier otro servicio debe realizarlo un técnico calificado.
- Antes de realizar cualquier clase de reparación, desenchufe la placa de cocción o desconecte el suministro eléctrico desde el panel de distribución doméstico quitando el fusible o desconectando el interruptor de circuitos.
- No deje a los niños solos; éstos no deben quedar solos o sin atención en un área donde una placa de cocción esté en uso. Nunca debe permitirse que se suban, sienten o paren en cualquier parte de la placa de cocción.
- **⚠ PRECAUCIÓN:** No almacene elementos de interés para niños sobre la placa de cocción: los niños que se trepan a la cocina para alcanzar elementos pueden resultar gravemente heridos.
- Sólo use agarraderas secas: las agarraderas húmedas o mojadas colocadas en superficies calientes pueden provocar quemaduras de vapor. No permita que las agarraderas entren en contacto con unidades de superficie o los elementos calentadores calientes. No utilice toallas u otras telas gruesas en lugar de una agarradera.
- Nunca use la placa de cocción para calentar la habitación.
- No toque los elementos de la superficie. Estas superficies pueden estar tan calientes como para quemar aunque estén de color oscuro. Durante y después de su uso, no las toque, ni permita que algún paño u otro material inflamable entre en contacto con los elementos de la superficie o con las áreas cercanas a los elementos de la superficie; deje suficiente tiempo para que se enfríen primero.
- Las zonas potencialmente calientes son la superficie de la estufa y las áreas al frente.
- No caliente recipientes cerrados de alimentos. Podría haber una acumulación de presión en el recipiente y éste podría explotar, provocando lesiones.
- Cocine carnes de res y de ave por completo: Las carnes de res hasta alcanzar una temperatura interna de por lo menos 160°F (71°C) y las carnes de ave a una temperatura interna de por lo menos 180°F (82°C). La cocción a estas temperaturas generalmente protege de enfermedades transmitidas por los alimentos.

⚠ ADVERTENCIA MANTENGA LOS MATERIALES INFLAMABLES ALEJADOS DE LA PLACA DE COCCIÓN

Si esto no se cumple, se podrán sufrir lesiones personales graves o incendios.

- No almacene o utilice materiales inflamables cerca de la placa de cocción, tales como papel, plástico, agarraderas, telas, recubrimientos de pared, cortinas y gasolina u otros vapores y líquidos inflamables.
- Nunca use vestimentas holgadas o amplias mientras utilice la placa de cocción. Estas vestimentas pueden prenderse fuego si entran en contacto con superficies calientes, provocando quemaduras graves.
- No permita que la grasa de la cocción u otros materiales inflamables se acumulen dentro de la cocina o en su cercanía. La grasa sobre la placa de cocción puede encenderse.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

⚠️ ADVERTENCIA INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DE LA ESTUFA

- En caso de incendio, no utilice agua en incendios de grasa. Nunca levante una sartén en llamas. Apague los controles. Apague una sartén en llamas sobre una unidad de superficie cubriendo la sartén por completo con una tapa que ajuste bien, una plancha para galletas o una bandeja plana. Utilice un químico seco multiuso o un extintor de incendios de espuma.
- Nunca deje las unidades de superficie sin atención en configuraciones de calor media o alta. Los alimentos que hierven y se derraman pueden provocar humo y derrames grasos que pueden prenderse fuego.
- Nunca deje aceite sin atención mientras fríe. Si se deja calentar más allá del punto de humeo, el aceite puede encenderse, provocando un incendio que podría propagarse a los gabinetes cercanos. Utilice un termómetro para grasa cuando sea posible para controlar la temperatura del aceite.
- Para evitar el derrame de aceite y un incendio, utilice una cantidad mínima de aceite cuando fría en sartenes poco profundas y evite la cocción de alimentos congelados con una cantidad excesiva de hielo.
- Utilice el tamaño de recipiente adecuado: Elija recipientes con bases planas lo suficientemente grandes para cubrir el elemento calentador de superficie. La utilización de recipientes más pequeños dejará expuesta una porción de la unidad de superficie al contacto directo, lo que puede provocar el encendido de sus vestimentas. Una relación adecuada del recipiente con la unidad de superficie también mejorará la eficiencia.
- Para minimizar la posibilidad de quemaduras, el encendido de materiales inflamables y los derrames, la manija del recipiente debe girarse hacia el centro de la estufa sin sobrepasarse a ningún elemento de superficie cercano.

⚠️ ADVERTENCIA INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DE LA COCINA POR INDUCCIÓN

- Tenga cuidado al tocar la estufa. La superficie de vidrio de la estufa retendrá calor después de que los controles se hayan apagado (OFF).
- No cocine en una cocina rota. Si la cocina sufre roturas, los productos de limpieza y los derrames podrán penetrar sobre dichas roturas, creando riesgos de descargas eléctricas. Comuníquese con un técnico calificado de inmediato.
- Evite rayar la estufa de vidrio. La estufa puede sufrir rayones con artículos tales como cuchillos, instrumentos puntiagudos, anillos u otras joyas y abrojos de vestimentas.
- No coloque ni guarde artículos que se puedan derretir o incendiar en la placa de cocción, incluso cuando no esté siendo usada. Si la cocina es encendida de forma involuntaria, dichos artículos se podrán incendiar. El calor de la placa de cocción o de la ventilación del horno, luego de que fue apagado, también pueden hacer que dichos artículos se incendien.
- Use el Limpiador para Placas de Cocción de cerámica CERAMA BRYTE® y la Almohadilla de Limpieza CERAMA BRYTE® para limpiar la placa de cocción. Antes de realizar la limpieza, espere hasta que la placa de cocción se enfríe y que la luz indicadora se apague. Una esponja o tela mojada sobre una superficie caliente puede causar quemaduras de vapor. Algunos limpiadores pueden producir humos tóxicos si se los aplica a una superficie caliente. Lea y cumpla con todas las instrucciones y advertencias de las etiquetas de las cremas de limpieza. **NOTA:** Los derrames de productos azucarados son una excepción. Se deben eliminar raspando mientras aún están calientes, utilizando un guante para horno o una espátula. Para acceder a instrucciones detalladas, consulte la sección de limpieza de la placa de cocción de vidrio.
- **⚠️ PRECAUCIÓN:** Las personas que utilicen un marcapasos o un dispositivo médico similar deben tener cuidado cuando utilicen y se encuentren cerca de una placa de cocción por inducción mientras está en operación. El campo electromagnético puede afectar el funcionamiento del marcapasos o del dispositivo médico similar. Es recomendable consultar a su médico o al fabricante del marcapasos sobre su situación particular.

⚠️ ADVERTENCIA INTERFERENCIA DE LA FRECUENCIA RADIAL

Esta unidad se ha puesto a prueba y se ha determinado que cumple con los límites de un dispositivo digital de clase B, de conformidad con la Parte 18 de las normas de la FCC. Estos límites están diseñados para brindar una protección razonable contra interferencia dañina dentro de una instalación residencial. Esta unidad genera, utiliza y puede irradiar energía de frecuencia de radio y, si no se instala y usa de acuerdo con las instrucciones, puede provocar una interferencia dañina a las comunicaciones de radio. Sin embargo, no hay garantía de que no haya interferencia en una instalación

determinada. Si la unidad provoca interferencia nociva a la recepción de radio y televisión, lo que puede determinarse encendiendo y apagando la unidad, el usuario puede corregir la interferencia a través de una o más de las siguientes medidas:

- Reoriente o cambie la posición de las antenas receptoras.
- Incremente la distancia entre la unidad y el receptor.
- Conecte la unidad a un tomacorriente o un circuito diferente del que está usando el receptor.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

¡Gracias! ... por su compra de un electrodoméstico de la Marca GE

Registre su Electrodoméstico: ¡Registre su electrodoméstico nuevo a través de Internet, según su conveniencia!

www.geappliances.com/service_and_support/register/

Un registro puntual de su producto permitirá una mejor comunicación y un servicio más puntual de acuerdo con los términos de su garantía, en caso de surgir la necesidad. También puede enviar una carta en la tarjeta de inscripción pre-impresa que se incluye con el material embalado.

Garantía de la Placa de Cocción Eléctrica de GE

GEAppliances.com

Todo el servicio de garantía es provisto por nuestros Centros de Servicio de Fabrica, o un técnico autorizado de Servicio al Cliente (Customer Care®). Para programar una visita del servicio técnico a través de Internet, visítenos en www.geappliances.com/service_and_support/, o llame al 800.GE.CARES (800.432.2737). Cuando llame para solicitar el servicio, tenga los números de serial y de modelo disponibles.

Para realizar el servicio técnico de su electrodoméstico se podrá requerir el uso de datos del puerto de abordaje para su diagnóstico. Esto da al técnico del servicio de fábrica de GE la habilidad de diagnosticar de forma rápida cualquier problema con su electrodoméstico, y de ayudar a GE a mejorar sus productos al brindarle a GE la información sobre su electrodoméstico. Si no desea que los datos de su electrodoméstico sean enviados a GE, solicitamos que le indique a su técnico no entregar los datos a GE en el momento del servicio.

Durante el período de un año desde la fecha original de compra. GE le brindará cualquier parte de la placa de cocción que falle debido a un defecto en los materiales o la fabricación. Durante esta garantía limitada de un año, GE también proveerá, sin costo, todo el trabajo y el servicio en el hogar relacionado con el reemplazo de la parte que presente defectos.

Qué no cubrirá GE:

- Viajes del técnico del servicio a su hogar para enseñarle sobre cómo usar el producto.
- Instalación, entrega o mantenimiento inadecuados.
- Fallas del producto en caso de abuso, mal uso, modificación o uso para propósitos diferentes al original o uso comercial.
- Reemplazo de fusibles de la casa o reinicio de disyuntores.
- Daños ocasionados sobre el producto por accidente, incendio, inundaciones o catástrofes naturales.
- Daños incidentales o consecuentes causados por posibles defectos sobre este producto.
- Daño causado después de la entrega.
- Producto no accesible para brindar el servicio requerido.
- Solicite el servicio técnico para reparar o reemplazar las lámparas, excepto las lámparas LED.

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS

Su única y exclusiva alternativa es la reparación del producto, como se indica en la Garantía Limitada. Las garantías implícitas, incluyendo garantías implícitas de comerciabilidad o conveniencia sobre un propósito particular, se limitan a un año o al período más corto permitido por la ley.

Esta garantía se extiende al comprador original y a cualquier dueño subsiguiente de productos comprados para uso hogareño dentro de EE.UU. Si el producto está en un área donde no se encuentra disponible un Proveedor Autorizado del Servicio Técnico de GE, usted será responsable por el costo de un viaje o se podrá requerir que traiga el producto a una ubicación del Servicio Técnico de GE Autorizado para recibir el servicio. En Alaska, la garantía excluye el costo de envío o llamadas del servicio a su hogar.

Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños fortuitos o consecuentes. Esta garantía le da derechos legales específicos y es posible que tenga otros derechos legales que varían entre un estado y otro. Para conocer cuáles son sus derechos legales, consulte a la oficina de asuntos del consumidor local o estatal o al Fiscal de su estado.

Garante: General Electric Company. Louisville, KY 40225

Garantías Extendidas: Adquiera una garantía extendida de GE y aprenda sobre descuentos especiales que están disponibles mientras su garantía aún está vigente. La puede adquirir en cualquier momento a través de Internet en

www.geappliances.com/service_and_support/shop-for-extended-service-plans.htm

o llamando al 800.626.2224 durante el horario comercial habitual. Los Servicios para el Consumidor Hogareño de GE aún estarán allí cuando su garantía caduque.

¿Desea realizar una consulta o necesita ayuda con su electrodoméstico?

¡Consulte el Sitio Web de Electrodomésticos de GE (www.geappliances.com/service_and_support/) durante las 24 horas, cualquier día del año! Para mayor conveniencia y un servicio más rápido, ahora puede descargar el Manual del Propietario, ordenar piezas o incluso programar el servicio técnico a través de Internet.

Servicio Programado: El servicio de reparación de expertos de GE está a sólo un paso de su puerta. Entre a Internet y programe su servicio en www.geappliances.com/service_and_support/ o llame al 800.GE.CARES (800.432.2737) durante el horario de atención comercial.

Piezas y Accesorios: Aquellas personas calificadas para realizar el servicio técnico sobre sus propios electrodomésticos podrán solicitar el envío de piezas o accesorios directamente a sus hogares (se aceptan las tarjetas VISA; MasterCard y Discover). Ordene a través de Internet hoy, durante las 24 horas o en forma telefónica al 800.626.2002 durante el horario de atención comercial.

Las instrucciones que figuran en este manual cubren los procedimientos que serán realizados por cualquier usuario. Otros servicios técnicos generalmente deberían ser derivados a personal calificado del servicio. Se deberá tener cuidado, ya que una reparación indebida podrá hacer que el funcionamiento no sea seguro.

Estudio de Diseño de la Vida Real: GE apoya el concepto de Diseño Universal en productos, servicios y ambientes que pueden ser usados por personas de todas las edades, tamaños y capacidades. Reconocemos la necesidad de realizar diseños para una amplia gama de habilidades e incapacidades físicas y mentales. Para más detalles sobre las aplicaciones de Diseño Universal de GE, incluyendo ideas de diseño de cocinas para personas con incapacidades, visite nuestro sitio web hoy. Sobre casos de incapacidad auditiva, comuníquese al 800.TDD.GEAC (800.833.4322).

Contáctenos: Si no se encuentra satisfecho con el servicio que recibió de GE, comuníquese con nosotros a través de nuestro sitio web con todos los detalles, incluyendo su número telefónico, o escriba a:

General Manager, Customer Relations
GE Appliances, Appliance Park Louisville, KY 40225

Piezas y Accesorios

Para realizar una orden, visítenos a través de Internet en:

www.GEApplianceParts.com (EE.UU.) o en www.GEAppliances.ca (Canadá)

o llame al **800.626.2002** (EE.UU.) **800.661.1616** (Canadá)

Las siguientes piezas están disponibles:

Piezas

Plancha	JXGRIDL1
Kit de Sous Vide	JXSOUV1
Limpiador y Pulidor de Acero Inoxidable	PM10X311

Cómo Retirar la Película Protectora de Envío y la Cinta de Embalaje

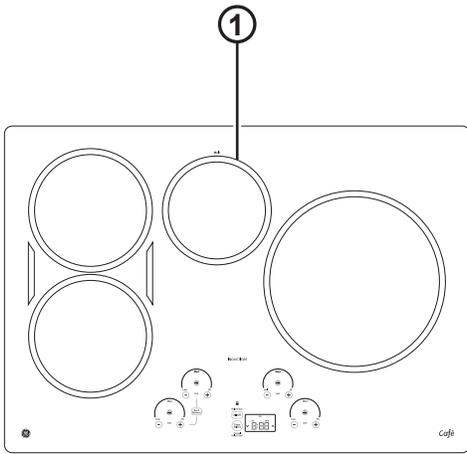
Con cuidado tome un extremo de la película protectora de envío con los dedos y lentamente retire la misma de la superficie del electrodoméstico. No utilice ningún producto filoso para retirar la película. Retire toda la película antes de usar el electrodoméstico por primera vez.

Para asegurar que no haya daños sobre el acabado del producto, la forma más segura de retirar el adhesivo de la cinta de embalaje en electrodomésticos nuevos es aplicando un detergente líquido hogareño para lavar platos. Aplique con una tela suave y deje que se seque.

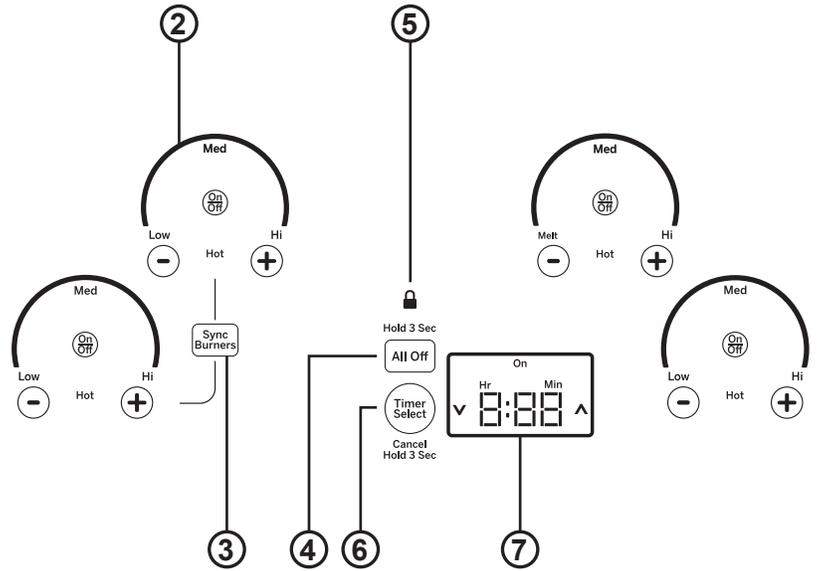
NOTA: El adhesivo deberá ser eliminado de todas las partes. No se puede retirar si se hornea con éste dentro.

Funciones de la Placa de Cocción

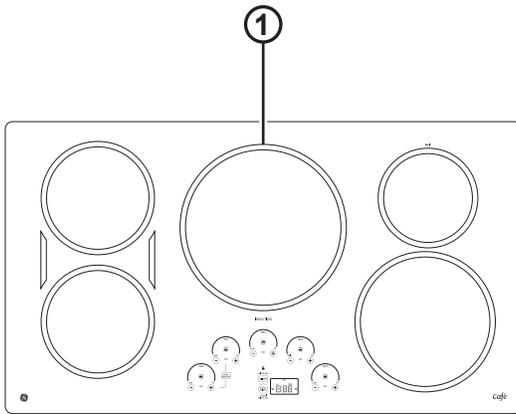
Es posible que las funciones y apariencias varíen con relación a su modelo a lo largo del manual.



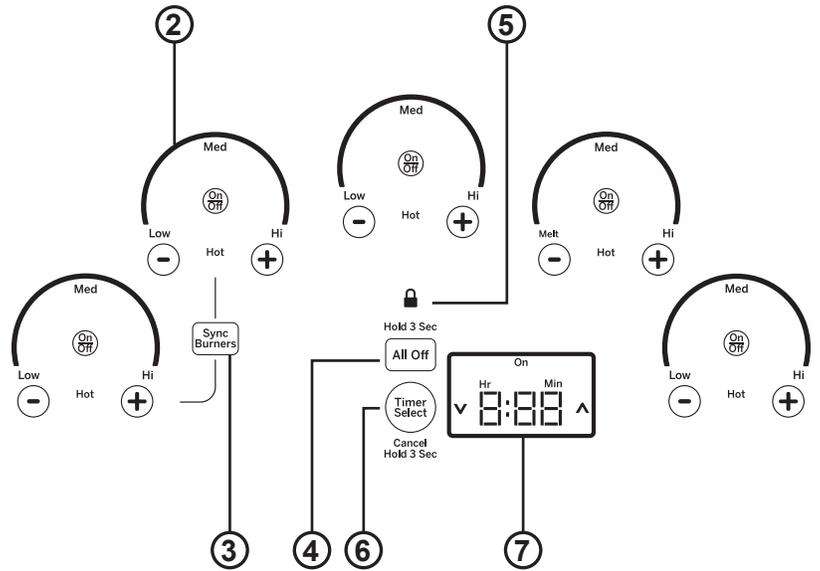
Placa de cocción de 30"



Controles de la Interfase del Usuario



Placa de cocción de 36"



Controles de la Interfase del Usuario

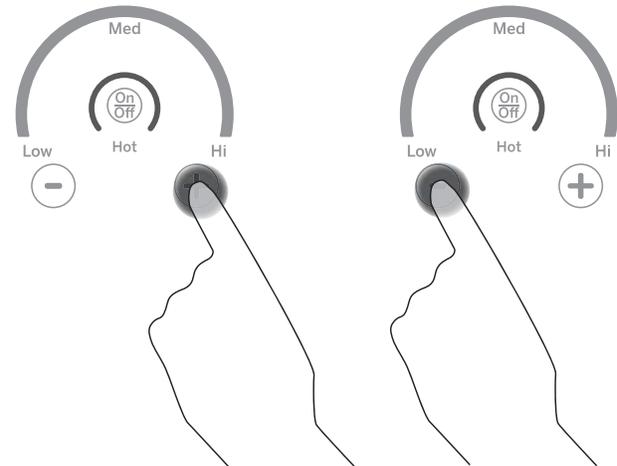
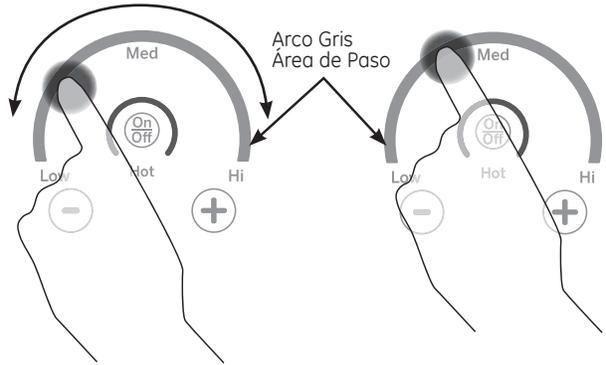
1. **Cooking Element(s) (Elemento(s) de Cocción):** Consulte la página 7.
2. **Power Level Arc (Arco Eléctrico):** Consulte la página 7.
3. **Sync Burners (Quemadores Sincronizados):** Consulte la página 8.
4. **All Off (Todo Apagado):** Consulte la página 7.
5. **Lock (Bloqueo):** Consulte la página 9.
6. **Timer Select (Selección del Temporizador):** Consulte la página 9.
7. **Display (Pantalla):** Consulte la página 9.

Uso de los Elementos de Cocción

Encienda el Quemador(es): Mantenga presionada la tecla **On/Off (Encendido/ Apagado)** durante aproximadamente medio segundo. Se podrá escuchar un repique cada vez que se presione una tecla.

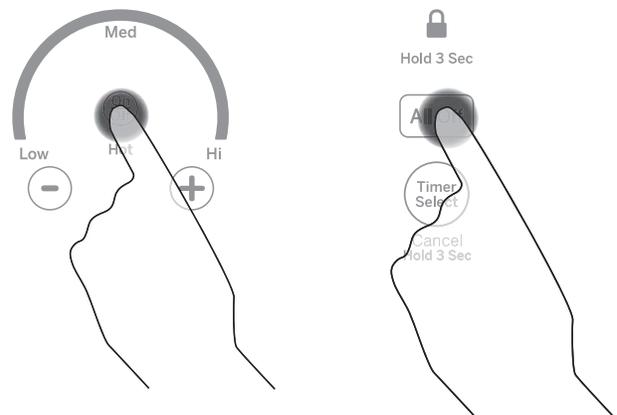
El nivel de potencia puede ser seleccionado de cualquiera de las siguientes formas:

1. **Deslice su dedo sobre el arco gris** (en los gráficos) hasta el nivel de potencia deseado. **No hay sensor en las luces LED.** o;
2. **Presione En Cualquier Parte** del arco gris, o;
3. Presione las teclas **+** o **-** para ajustar el nivel de potencia, o;
4. Atajo hasta Hi (Alto): inmediatamente luego de encender la unidad, presione la tecla **+**, o;
5. Atajo hasta Low (Bajo): Inmediatamente luego de encender la unidad, presione la tecla **-**.



Apague el Quemador(es)

Presione la tecla **On/Off (Encender/ Apagar)** para usar un quemador individual o presione la tecla **All Off (Todo Apagado)**.



Selección de las Configuraciones de la Placa de Cocción

Elija el elemento/ quemador que mejor se adecue al tamaño del utensilio. Cada elemento/ quemador de su nueva placa de cocción cuenta con sus propios niveles de potencia, desde bajo hasta alto. Las configuraciones del nivel de potencia necesaria para la cocción varían, dependiendo del utensilio usado, el tipo y cantidad de comida y el resultado deseado. En general, use las configuraciones bajas para derretir, mantener o hervir a fuego lento, y use las configuraciones altas para calentar rápido, soasar y freír. Al mantener las comidas calientes, confirme que la configuración seleccionada es suficiente para mantener la temperatura de la comida por encima de los 140°F. Para derretir, no se recomienda el uso de los elementos más grandes y de aquellos con la marca "Mantener Caliente".

Hi (Alto) es el nivel de potencia más alto, diseñado para cocinar y hervir cantidades grandes de forma rápida. Hi (Alto) funcionará durante un tiempo máximo de 10 minutos. Hi (Alto) puede ser repetido luego del ciclo inicial de 10 minutos, presionando la tecla +.

⚠ PRECAUCIÓN: No coloque ningún utensilio, cubierto ni deje derrames excesivos de agua en las teclas del control. De estar presente por varios segundos, esto podrá hacer que las teclas táctiles no respondan y que se apague la superficie de cocción.



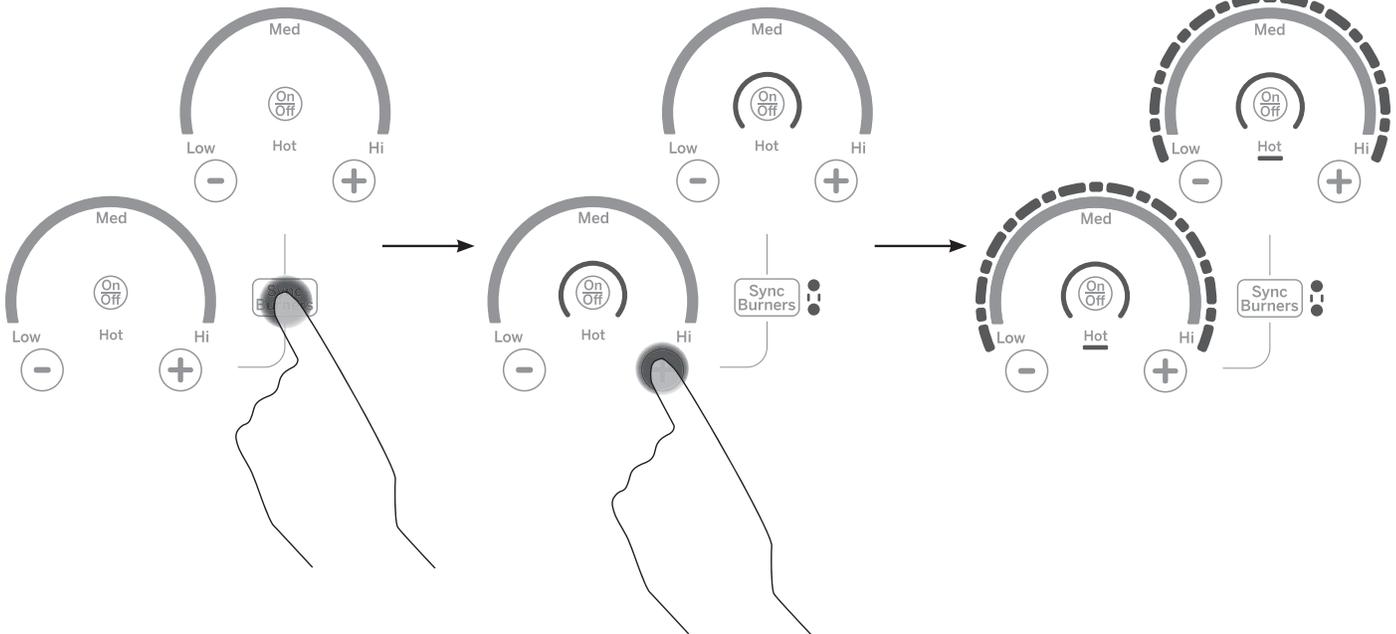
Cómo Sincronizar los Elementos Izquierdos

Para Encender

Mantenga la tecla **Sync Burners (Quemadores Sincronizados)** por aproximadamente medio segundo para conectar los dos quemadores. Utilice cualquiera de estos elementos como se describe en la página 7 para ajustar el nivel de potencia.

Para Apagar

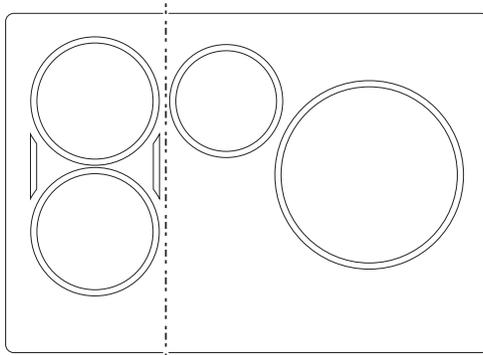
1. Presione la tecla **On/ Off (Encender/ Apagar)** de uno de los quemadores para apagar la función **Sync Burners (Quemadores Sincronizados)**.
- o
2. Presione **Sync Burners (Quemadores Sincronizados)** para apagar ambos quemadores.



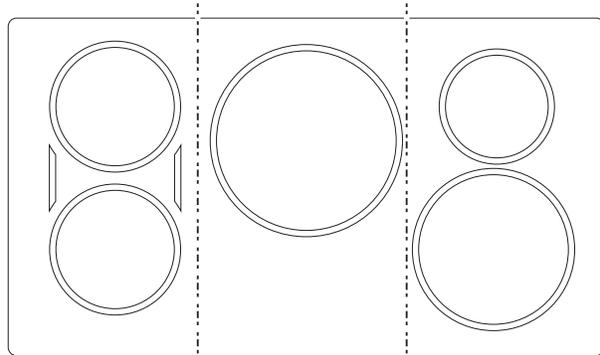
Distribución De Energía

Una placa de cocción de 36" cuenta con 3 zonas de cocción y una placa de cocción de 30" cuenta con 2 zonas de cocción. Si dos elementos de la misma zona están en uso y por lo menos un elemento se encuentra en el nivel de potencia máximo

Hi (Alto), la configuración Hi (Alto) funcionará en un nivel de potencia reducido. Se debe observar que la pantalla no cambiará. Ésta es la forma en que la potencia es compartida entre dos elemento de la misma zona de cocción.



Zona Izquierda Zona Derecha
Placa de cocción de 30" de Ancho.



Zona Izquierda Zona Central Zona Derecha
Placa de cocción de 36" de Ancho

Bloqueo de la Placa de Cocción

Bloquear

Presione la tecla Control Lock (Bloqueo del Control) por 3 segundos.

Desbloquear

Presione la tecla **Control Lock (Bloqueo del Control)** nuevamente por 3 segundos.

Consulte la sección Custom Settings (Configuraciones Especiales) para activar la función Auto Lock (Bloqueo Automático).



Bloqueo de la Placa de Cocción: bloquea el funcionamiento de los controles

Temporizador Único de la Cocina

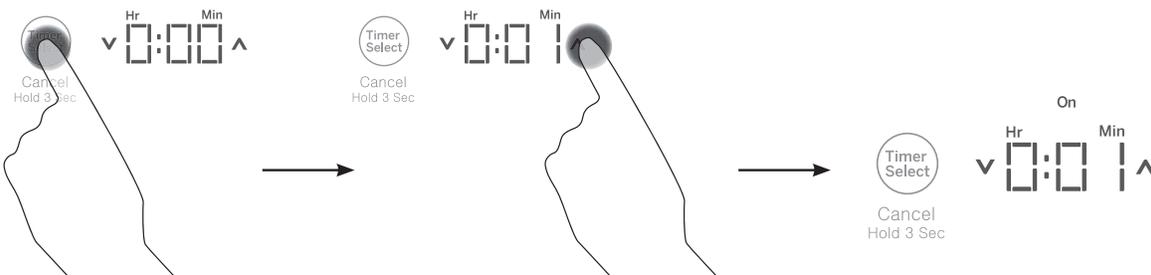
Para Encender

Presione la tecla **Timer Select (Seleccionar Temporizador)**. Presione las flechas **Λ** o **V** para elegir el número deseado de minutos. El temporizador se inicia automáticamente 3 segundos después de tocar la tecla. La luz LED "ON" (Encender) aparecerá de forma automática una vez configurado el temporizador.

Para Apagar

Mantenga presionada la tecla **Timer Select (Seleccionar Temporizador)** durante 3 segundos para cancelar el temporizador. La alarma sonará de forma continua una vez finalizado el tiempo, hasta que el usuario apague el temporizador.

NOTA: Use el temporizador de la cocina para medir el tiempo de cocción o como recordatorio. El temporizador de la cocina no controla los elementos de cocción. El temporizador se apaga si no hay actividad por 30 segundos.



Temporizadores Múltiples

Modo de Temporizador

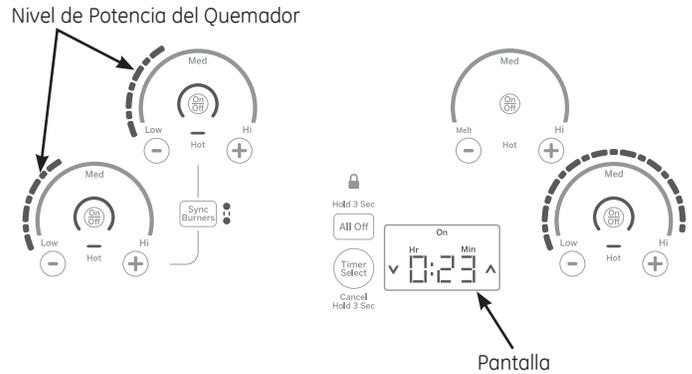
Para más información, consulte Configuraciones Especiales, en la sección del Modo de Temporizador para acceder a la función de Temporizador Múltiple. Cada quemador puede ser conectado con un temporizador. El quemador debe estar encendido para configurar el temporizador. Cuando más de un quemador esté encendido, el orden del temporizador será de izquierda a derecha.

Para Encender Múltiples Quemadores

1. Presione la tecla **Timer Select (Seleccionar Temporizador)**. El nivel de potencia del quemador correspondiente y la pantalla titilarán. Presione las flechas **▲** o **▼** para ajustar el temporizador. Si no hay más acciones, el temporizador se inicia de forma automática luego de 3 segundos. La luz LED "ON" (Encender) se iluminará cuando el temporizador esté encendido.
2. Para configurar el temporizador del siguiente quemador, presione la tecla **Timer Select (Seleccionar Temporizador)**. El nivel de potencia del quemador correspondiente y la pantalla titilarán. Presione las flechas **▲** o **▼** para ajustar el temporizador. Si no hay más acciones, el temporizador se inicia de forma automática luego de 3 segundos. La luz LED "ON" (Encender) se iluminará cuando el temporizador esté encendido. Repita estos pasos con los temporizadores restantes.

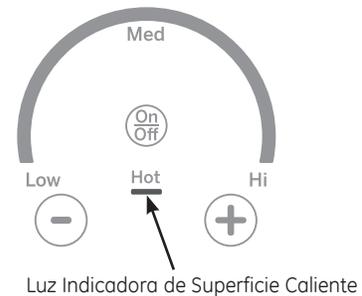
Para Apagar Múltiples Quemadores

Mantenga presionada la tecla **Timer Select (Seleccionar Temporizador)** durante 3 segundos para cancelar el temporizador. El nivel de potencia del quemador correspondiente y la pantalla titilarán. Cuando los tiempos del quemador finalizan, su temporizador correspondiente también finaliza.



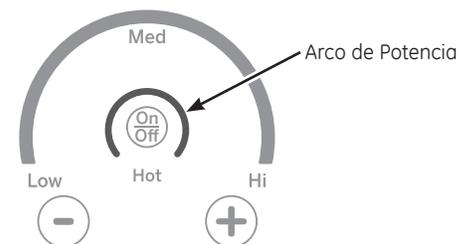
Indicador Luminoso de Calor

Una luz indicadora de superficie caliente (una para cada elemento de cocción) brillará cuando la superficie de vidrio esté caliente, y permanecerá encendida hasta que la superficie haya bajado su temperatura hasta una temperatura que sea segura al tacto.



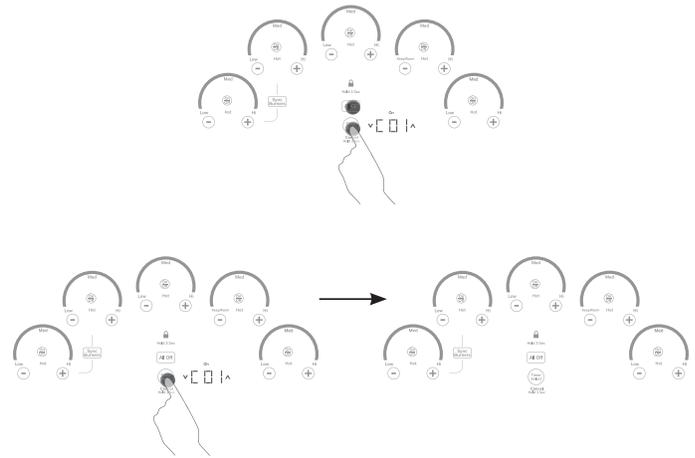
Detección de Retiro del Recipiente de Cocción

Cuando una cacerola es retirada de la superficie de la placa de cocción, del nivel del quemador se apaga, y el arco de corriente comienza a titilar. Si no se detecta una cacerola durante 25 segundos, el control se apaga automáticamente y las luces se apagan.



Configuraciones Especiales

- Mantenga presionada la tecla **All Off (Apagar Todo)** durante 3 segundos. Luego de forma inmediata mantenga presionada la tecla **Timer Select (Selección de Tiempo)** durante 3 segundos para ingresar las Configuraciones Especiales. Esas dos teclas deben ser presionadas dentro de los 30 segundos. Cualquier otra tecla cancelará el modo.
- “C - -” aparece en la pantalla. Para navegar a través de la función Custom Settings (Configuraciones Especiales), use las teclas **▲** (arriba) o **▼** (abajo). Si **▲** (arriba) es seleccionado, el ciclo de la pantalla se inicia en “C01”. Si **▼** (abajo) es seleccionado, el ciclo de la pantalla se inicia en “C62”.
- Para activar una nueva Configuración Estándar, el usuario deberá mantener presionada la tecla **Timer Select (Selección del Temporizador)** durante 3 segundos. Sólo UNA de las Opciones de Configuraciones Especiales puede ser activada para cada Configuración Estándar. El LED rojo “On” (Encendido) se encenderá y un sonido se apagará una vez activada la nueva configuración estándar.
- La placa de cocción saldrá de las Configuraciones Especiales si queda inactiva durante 3 minutos.
- Para salir de las Configuraciones Especiales y guardar cualquier cambio, mantenga presionada la tecla **All Off (Todo Apagado)** durante 3 segundos.



Cuadro de Configuraciones Especiales

Configuraciones Especiales	Elecciones de Configuración Estándar
C0 (Configuraciones de Fábrica)	C01 - Reinicio de Fábrica (Borra las Configuraciones Especiales y restaura las configuraciones originales)
	C02 - Configuraciones Especiales activadas (No visible a menos que otra configuración estándar sea seleccionada. Y automáticamente se enciende cuando cualquier otra configuración estándar es seleccionada. No puede ser seleccionada por el usuario).
C1 (Bloqueo del Control)	C11 - Bloqueo Estándar (es decir: Sólo cuando el botón de bloqueo es presionado durante 3 segundos). Si se usará un temporizador, Control Lock (Bloqueo del Control) no está disponible.
	C12 - Auto Lock (Bloqueo Automático) (es decir: se aplica luego de que la placa de cocción haya estado en el modo de espera durante 10 minutos). La unidad deberá estar completamente apagada para estar en Auto Lock (Bloqueo Automático).
C2 (Nivel de la luz LED)	C21 - Iluminación Completa
	C22 - Iluminación Media
	C23 - Iluminación Más Baja
C3 (Volumen del Sonido del Botón)	C31 - Todos los sonidos están activados al 100% (Para los sonidos de alarma, 100% = cualquier nivel que esté configurado en c4.)
	C32 - El nivel de sonido del botón es reducido en un 50%; los sonidos de alarmas al 100%
	C33 - Sonidos de los botones desactivados; los sonidos de las alarmas están activados al 100%
C4 (Volumen de Sonido de la Alarma del Temporizador)	C41 - Alto
	C42 - Bajo
C5 (Duración de la Alarma del Temporizador)	C51 - Indefinido (es decir: la alarma continúa hasta que sea desactivada por el usuario).
	C52 - La alarma suena durante 60 segundos.
	C53 - La alarma suena durante 30 segundos.
	C54 - La alarma suena durante 15 segundos.
C6 (Modo del Temporizador)	C61 - Temporizador con una Sola Cocina (Independiente de los elementos)
	C62 - Temporizador Múltiple (Ajustado a cada elemento.)

* Las opciones en gris son configuraciones por omisión.

Cómo Funciona La Cocción Por Inducción

Los elementos ubicados debajo de la superficie de cocción producen un campo magnético, lo que hace que el recipiente de metal ferroso vibre y produzca calor.

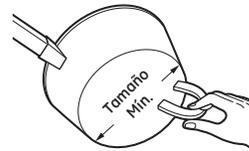
La superficie de cocción misma no se calienta. El calor se produce en el recipiente de cocción y no puede generarse hasta que se coloque el recipiente en la superficie de cocción.

Cuando se activa el elemento, el recipiente comienza a calentarse de inmediato y a su vez calienta el contenido del recipiente.

La cocción por inducción magnética requiere el uso de recipientes de cocción hechos de metales ferrosos; metales a los que se adhieren los imanes, como hierro o acero.

Utilice recipientes que se ajusten al tamaño del elemento. El recipiente debe ser lo suficientemente grande para que el sensor de seguridad pueda activar un elemento.

La placa de cocción no funcionará si un utensilio pequeño de acero o hierro (menor al tamaño mínimo de la parte inferior) se coloca sobre la superficie de cocción cuando se enciende la unidad—elementos tales como espátulas de acero, cucharas, cuchillos u otros utensilios pequeños.



Utilice el recipiente de tamaño mínimo para el elemento. El material del recipiente de cocción es el correcto si un imán puede pegarse a la base.

Ruido de la Cocción

“Ruidos” de recipientes de cocción

Diferentes tipos de recipientes de cocción pueden producir sonidos suaves. Los recipientes más pesados como los de hierro fundido esmaltado producen menos ruido que los recipientes más livianos de acero inoxidable de capas múltiples. El tamaño del recipiente y la cantidad de contenidos también pueden contribuir al nivel de sonido.

Cuando se usan elementos cercanos que están programados en configuraciones de energía determinadas, los campos magnéticos pueden interactuar y producir un silbido bajo o un “zumbido” intermitente. Estos ruidos pueden reducirse o eliminarse bajando o subiendo las configuraciones de nivel de energía de uno o ambos elementos. Los recipientes que cubren por completo el anillo del elemento producen menos ruido.

Un “zumbido” bajo resulta normal particularmente en configuraciones altas.

Sonidos que podrá escuchar: es posible que escuche un “Zumbido” suave al cocinar en el modo Hi (Alto). Esto es normal. El sonido depende del tipo de cacerola que se use. Algunas cacerolas “Zumbarán” más fuerte, dependiendo del tipo de material. Un sonido de “Zumbido” se podrá escuchar si los contenidos de la cacerola están fríos. A medida que la cacerola se calienta, el sonido decrecerá. Si el nivel de potencia es reducido, el nivel de sonido se reducirá.

Cómo Elegir El Mejor Recipiente De Cocción

Cómo usar el tamaño correcto de recipiente

Las cacerolas que no son ferrosas o que son demasiado pequeñas no permitirán que el elemento de inducción se encienda, y el indicador ON (Encender) para la ubicación de dicho elemento titilará durante 25 segundos y luego se apagará. Si una cacerola es retirada por más de 25 segundos, el encendido se apagará.

Pueden utilizarse recipientes de cocción más grandes que el anillo del elemento; sin embargo, el calor se generará sólo por encima del elemento.

Para mejores resultados, el recipiente debe hacer contacto TOTAL con la superficie de vidrio.

No permita que la parte inferior del recipiente de cocción toque los rebordes de metal que rodean la estufa o que queden sobre los controles de la estufa.

Para un mejor desempeño, ajuste el tamaño del recipiente al tamaño del elemento. Usar una olla más pequeña sobre un quemador más grande genera menos energía en cualquier configuración.

Recipientes de cocción adecuados

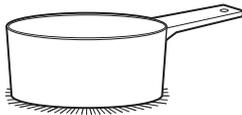
Utilice recipientes de cocción de calidad con bases más pesadas para lograr una mejor distribución del calor y resultados de cocción parejos. Elija recipientes de cocción hechos de acero inoxidable magnético, hierro fundido esmaltado, acero esmaltado y combinaciones de estos materiales.

Algunos recipientes de cocción están específicamente identificados por el fabricante para utilizar con estufas de inducción. Utilice un imán para comprobar que el recipiente sea el adecuado.

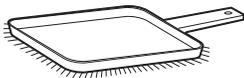
Los recipientes de base plana dan los mejores resultados. Pueden utilizarse recipientes con bordes o pequeños rebordes.

Los recipientes redondos dan los mejores resultados. Los recipientes con bases torcidas o curvadas no calentarán de manera uniforme.

Para cocinar con wok, utilice uno con base plana. No utilice un wok con un anillo de soporte.



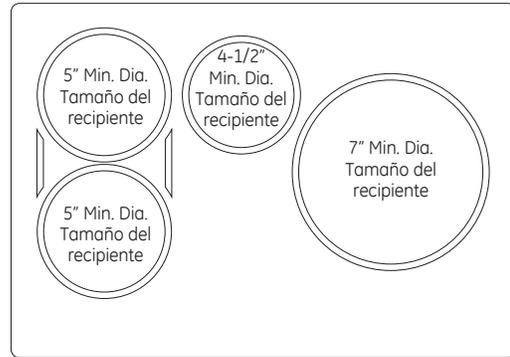
Utilice recipientes de base plana.



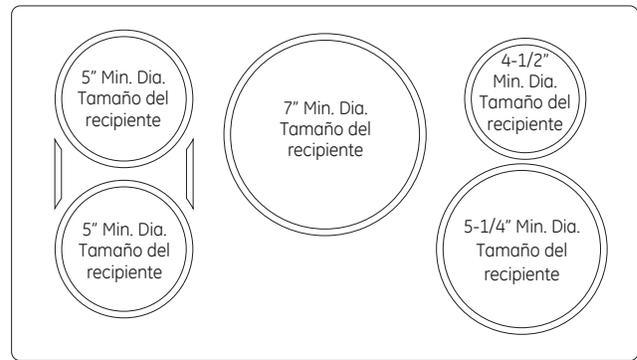
Utilice una plancha.



Utilice un wok de base plana.



Estufa de 30" de ancho. Use el tamaño mínimo de cacerola recomendado, como se muestra para cada elemento de cocción.



Estufa de 36" de ancho. Use el tamaño mínimo de cacerola recomendado, como se muestra para cada elemento de cocción.

Cómo Elegir El Mejor Recipiente De Cocción

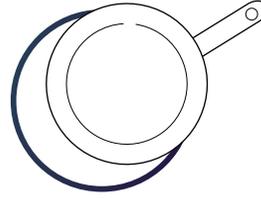
Recomendaciones sobre recipientes de cocción

Los recipientes deben hacer contacto total sobre la superficie del elemento de cocción.

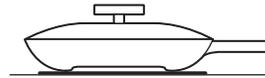
Utilice recipientes de base plana del tamaño adecuado para el elemento de cocción y también adecuado para la cantidad de alimentos que se están preparando.

NO se recomienda el uso de discos de interface de inducción.

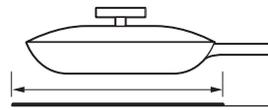
INCORRECTO



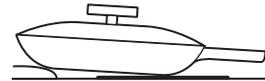
El recipiente de cocción no está centrado en la superficie del elemento de cocción.



Bases o lados del recipiente de cocción curvados o torcidos.



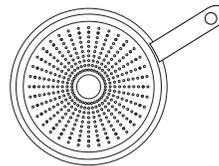
El recipiente no cumple con el tamaño mínimo requerido para el elemento de cocción utilizado.



La base del recipiente está apoyada sobre un reborde de la estufa o no se apoya por completo sobre la superficie de la estufa.

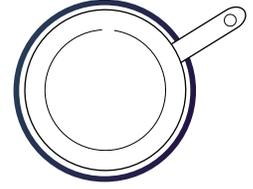


Una manija pesada inclina el recipiente.

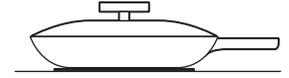


La cacerola es parcialmente magnética en su parte inferior.

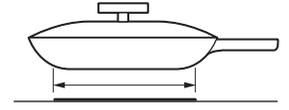
CORRECTO



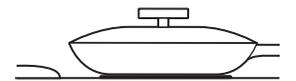
El recipiente de cocción está centrado correctamente en la superficie del elemento de cocción.



Base de recipiente plana.



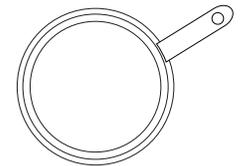
El tamaño del elemento cumple con el tamaño mínimo recomendado, o lo supera, para el elemento de cocción utilizado.



La base del recipiente se apoya completamente sobre la superficie de la estufa.



El recipiente está bien equilibrado.



La cacerola es completamente magnética en su parte inferior.

Plancha

Uso de la Plancha

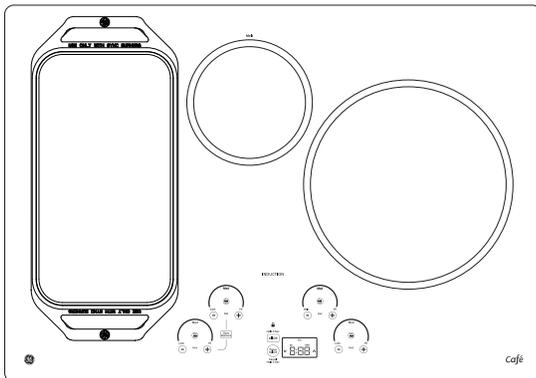
PRECAUCIÓN Peligro De Quemaduras

- Las superficies de la plancha pueden estar lo suficientemente calientes como para provocar quemaduras durante y después del uso. Coloque y quite la plancha cuando esté fría y todas las unidades de superficie estén apagadas. Utilice agarraderas si toca la plancha cuando está caliente. No hacerlo puede provocar quemaduras.
- Coloque y retire la plancha sólo cuando todas las parrillas y la plancha estén frías y todas las unidades superficiales estén en OFF (Apagado).

Antes de utilizar este recipiente de cocción por primera vez, lávelo para asegurarse de que esté limpio. Luego cúrelo ligeramente, frotando aceite de cocción sobre la superficie de cocción.

Cómo Colocar La Plancha

IMPORTANTE: Siempre coloque y utilice la plancha en la ubicación designada sobre la estufa.



NOTAS IMPORTANTES:

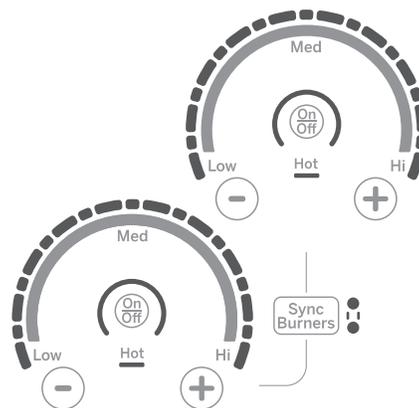
- Limpie la plancha con una esponja y detergente suave en agua tibia. NO utilice esponjillas de fregar azules o verdes o lana de acero.
- No cocine alimentos extremadamente grasosos y tenga cuidado con los derrames de grasa mientras cocina.
- Nunca coloque o almacene elementos sobre la plancha, aún cuando no esté en uso. La plancha puede calentarse cuando se utilizan las unidades de superficie cercanas.
- No use utensilios metálicos con puntas afiladas o bordes ásperos porque pueden dañar la plancha. No corte alimentos sobre la plancha.
- No use recipientes de cocción para el almacenamiento de alimentos o aceite. Pueden provocarse manchas y/o grietas permanentes.
- La plancha irá perdiendo el color con el tiempo debido al uso.
- No limpie la plancha en el horno auto-limpiante.
- Siempre espere a que el recipiente de cocción se enfríe antes de sumergirlo en agua.
- No sobre caliente la plancha.

Tipo de Comida	Configuración de Cocción
Cómo Calentar Tortillas	Med-Bajo (Med-Lo)
Panquecas	Med-Bajo (Med-Lo)
Hamburguesas	Med
Huevos Fritos	Med-Bajo (Med-Lo)
Embutidos para el Desayuno	Med
Sándwiches Calientes (Tales como con Queso a la Plancha)	Med-Bajo (Med-Lo)

Las configuraciones de la plancha funcionan como una guía y puede ser necesario ajustarlas en base a las preferencias de cocción individual.

Funcionamiento de la Plancha

Para encender las unidades de la superficie de toda la plancha, use la función del control de Sync Burner (Quemador Sincronizado). Presione la tecla **Sync Burner (Quemador Sincronizado)** y luego ajuste el nivel de potencia a la configuración deseada como se describe en la página 8.



Cómo Limpiar la Estufa de Vidrio

Limpieza Normal De Uso Diario

Use limpiador de estufas de cerámica CERAMA BRYTE® en su estufa de vidrio.

Para mantener y proteger la superficie de su estufa de vidrio, siga estos pasos:

1. Antes de usar la estufa por primera vez, límpiela con limpiador de estufas de cerámica CERAMA BRYTE®. Esto ayuda a proteger la estufa y hace la limpieza más sencilla.
2. El uso diario del limpiador de estufas de cerámica CERAMA BRYTE® ayudará a mantener el artefacto como nuevo.
3. Sacuda bien la crema de limpieza. Aplique unas gotas de limpiador de estufas de cerámica CERAMA BRYTE® directamente sobre la estufa.

4. Utilice una toalla de papel o un paño de limpieza para estufas de cerámica CERAMA BRYTE® para limpiar toda la superficie de la estufa.

5. Use un paño seco o una toalla de papel para quitar los restos del limpiador. No hace falta enjuagar.

NOTA: Es muy importante que **NO CALIENTE** la estufa hasta que lo haya limpiado por completo.

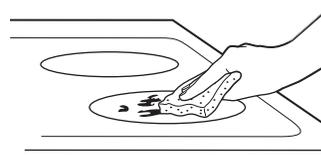


Limpie la estufa después de cada derrame. Utilice el limpiador de estufas de cerámica CERAMA BRYTE®.

Residuos Pegados

NOTA: Usted puede dañar la superficie de vidrio si utiliza esponjillas que no sean las recomendadas.

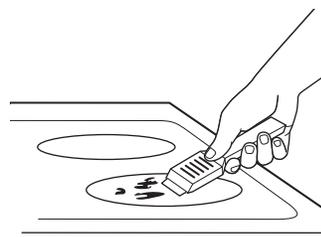
1. Deje enfriar la estufa.
2. Coloque unas gotas de limpiador de estufas de cerámica CERAMA BRYTE® sobre toda el área de residuos pegados.
3. Utilizando el paño de limpieza para estufas de cerámica CERAMA BRYTE® incluida, frote el área sucia aplicando presión según sea necesario.
4. Si quedan restos, repita los pasos indicados con anterioridad.
5. Para protección adicional, después de haber quitado todos los restos, pula toda la superficie con limpiador de estufas de cerámica CERAMA BRYTE® y una toalla de papel.



Utilice un paño de limpieza para estufas de cerámica CERAMA BRYTE®.

Residuos Pegados Rebeldes

1. Deje enfriar la estufa.
2. Utilice la rasqueta de filo único a un ángulo aproximado de 45° contra la superficie del vidrio y rasque la suciedad. Puede ser necesario aplicar presión a la rasqueta para quitar la suciedad.
3. Después de rascar con la rasqueta de filo, coloque unas gotas de limpiador de estufas de cerámica CERAMA BRYTE® sobre el área de suciedad quemada. Utilice el paño de limpieza para estufas de cerámica CERAMA BRYTE® para quitar la suciedad restante.
4. Para protección adicional, después de haber quitado todos los restos, pula toda la superficie con limpiador de estufas de cerámica CERAMA BRYTE® y una toalla de papel.



La rasqueta de estufas de cerámica CERAMA BRYTE® y todos los insumos recomendados se encuentran disponibles en nuestro Centro de Repuestos. Ver instrucciones bajo la sección "Para solicitar repuestos" en la página siguiente.

NOTA: No utilice hojas desafiladas o dañadas.

Cómo Limpiar la Estufa de Vidrio

Marcas De Metal Y Rayones

1. Tenga cuidado de no deslizar ollas y sartenes a través de su estufa. Dejará marcas de metal sobre la superficie de la estufa.

Estas marcas pueden quitarse utilizando el limpiador de estufas de cerámica CERAMA BRYTE® con el paño de limpieza para estufas de cerámica CERAMA BRYTE®.

2. Si se permite que ollas con una capa fina de aluminio o cobre hiervan en seco, la capa puede dejar una decoloración negra en la estufa.

Esto debe quitarse de inmediato antes de calentar de nuevo o la decoloración puede llegar a ser permanente.

NOTAS: Verifique con cuidado que la base de las ollas no sea áspera para no rayar la estufa.

Daños por derrames azucarados y plástico derretido

Se deberá tener especial cuidado al retirar sustancias calientes, **a fin de evitar daños permanentes sobre la superficie de vidrio.** Los derrames de productos azucarados (tales como gelatinas, caramelo con azúcar, dulces y jarabes) o plásticos mezclados pueden hacer que se pique la superficie de su placa de cocción (no cubierto por la garantía), a menos que el derrame sea eliminado cuando aún esté caliente. Se debe tener especial cuidado al retirar sustancias calientes.

Asegúrese de usar una espátula nueva y con filo.

No use una hoja desafilada o rota.

1. Apague todos los elementos de superficie. Quite las ollas calientes.

2. Utilizando un guante de cocina:

a. Use una rasqueta de filo único (rasqueta para estufas de cerámica CERAMA BRYTE®) para desplazar el derrame a un área fría sobre la estufa.

b. Quite el derrame con toallas de papel.

3. Cualquier derrame restante debe dejarse hasta que la superficie de la estufa se haya enfriado.

4. No use los elementos de superficie de nuevo hasta que todos los restos se haya quitado por completo.

NOTA: Si la superficie de vidrio ya ha sufrido marcas o hendiduras, el vidrio de la estufa deberá reemplazarse. En este caso, será necesaria la atención de un técnico.

Consejos para la Solución de Problemas... Antes de solicitar el servicio técnico

¡Ahorre tiempo y dinero! Primero revise los cuadros que aparecen en las siguientes páginas y es posible que no necesite solicitar reparaciones. Si se produce un error en el funcionamiento del control, un código de falla titilará en la pantalla. Registre el código de error y llame al servicio técnico.

Problema	Causa Posible	Qué Hacer
Los elementos de superficie no mantienen un hervor constante o la cocción es lenta	Se está utilizando recipientes de cocción inadecuados.	Use ollas recomendadas para la inducción, con bases planas y del mismo tamaño del elemento de superficie.
Los elementos de superficie no funcionan bien	Los controles de la estufa están mal configurados.	Verifique para estar seguro de que se ha configurado el control correcto para el elemento de superficie que está utilizando.
Indicador de arco de corriente en ON (Encendido) titilando	Recipiente incorrecto.	Use un imán para verificar que el recipiente sea compatible con la inducción.
	El recipiente es muy pequeño.	Indicador "ON" (Encendido) Titilando – el tamaño de la cacerola está por debajo del tamaño mínimo del elemento. Ver la sección Cómo usar el tamaño correcto de recipiente.
	El recipiente no está bien colocado.	Centre el recipiente en el anillo de cocción.
	Las teclas +, -, o bloque del control fueron presionadas antes de haber encendido un elemento.	Consulte la sección de Uso de los Elementos de Cocción.
Rayones en la superficie de vidrio de la estufa	Se están usando métodos de limpieza incorrectos.	Utilice procedimientos de limpieza recomendados. Ver la sección Cómo limpiar la estufa de vidrio.
	Se están usando recipientes con bases ásperas o hay partículas gruesas (sal o arena) entre el recipiente y la superficie de la estufa. Se ha deslizado un recipiente a través de la superficie de la estufa.	Para evitar rayones, use los procedimientos de limpieza recomendados. Verifique que las bases de los recipientes estén limpias antes del uso, y utilice recipientes con bases lisas.
Áreas de decoloración en la estufa	No se limpiaron los derrames de alimentos antes del uso siguiente.	Ver la sección Cómo limpiar la estufa de vidrio.
	Superficie caliente en un modelo con un estufa de vidrio de color claro.	Esto es normal. La superficie puede parecer decolorada cuando está caliente. Esto es temporal y desaparecerá mientras se enfría el vidrio.
Plástico derretido sobre la superficie	La estufa caliente entró en contacto con plástico.	Ver la sección Superficie de vidrio: posibilidades de daño permanente en la sección Cómo limpiar la estufa de vidrio.
Marcas (o hendiduras) en la estufa	Se ha derramado una mezcla azucarada caliente en la estufa.	Llame a un técnico calificado para el reemplazo.
El teclado no responde	El teclado está sucio.	Limpie el teclado.
	El fusible puede haberse quemado o el disyuntor puede haber saltado.	Cambie el fusible o vuelva a configurar el disyuntor.
La detección/medición de ollas no está funcionando de manera adecuada	Se está utilizando recipientes de cocción inadecuados.	Use un recipiente plano con capacidad de inducción que cumpla con el tamaño mínimo para el elemento que se está usando. Ver la sección Cómo usar el tamaño correcto de recipiente.
	El recipiente está mal colocado.	Verifique que el recipiente esté centrado en el elemento de superficie correspondiente.
	El control de la estufa está mal configurado.	Verifique que el control esté bien configurado.
Ruido	Sonidos que es posible que escuche: zumbidos, pitidos y repiqueteos.	Estos sonidos son normales. Consulte la sección de Ruidos Durante la Cocción.