



Radiante 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

Estufa de Vidrio Radiante..... 7

Consejos para Productos

 Enlatados en el Hogar 7

Utensilio para Placa de Cocción para Vidrio Radiante 8

Para Mejores Resultados 8

Ciclos de los Elementos..... 9

Uso de los Elementos de Cocción... 9

Ajuste del Tamaño del Quemador... 9

Apagado del Quemador(es)..... 10

Selección de las Configuraciones de la Placa de Cocción..... 10

Cómo Sincronizar los Elementos Izquierdos..... 10

Bloqueo de la Placa de Cocción... 11

Temporizador Único de la Cocina... 11

Temporizadores Múltiples 12

Indicador Luminoso de Calor 12

Configuraciones Especiales..... 13

Plancha (accesorio opcional)..... 14

Cuidado Y Limpieza

Cómo Limpiar la Estufa de Vidrio... 15

Consejos para la Solución de Problemas 20

Manual del Propietario

PP9030
PP9036

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 grasosos 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 SEGURIDAD SOBRE LA ESTUFA RADIANTE

- Sólo ciertos tipos de vidrio, vidrio/cerámico, cerámico, objetos de barro u otros recipientes de vidrio son aptos para su uso en la estufa; otros se pueden romper debido al cambio brusco de temperatura.
- 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.

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
Limpiador y Pulidor de Acero Inoxidable	PM10X311

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

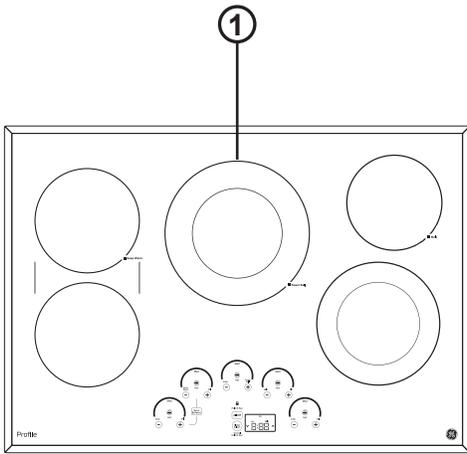
Con cuidado tome un extremo de la película protectora de envío con los dedos y lentamente retire la misma de la superficie del electrodoméstico. No utilice ningún producto filoso para retirar la película. Retire toda la película antes de usar el electrodoméstico por primera vez.

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.

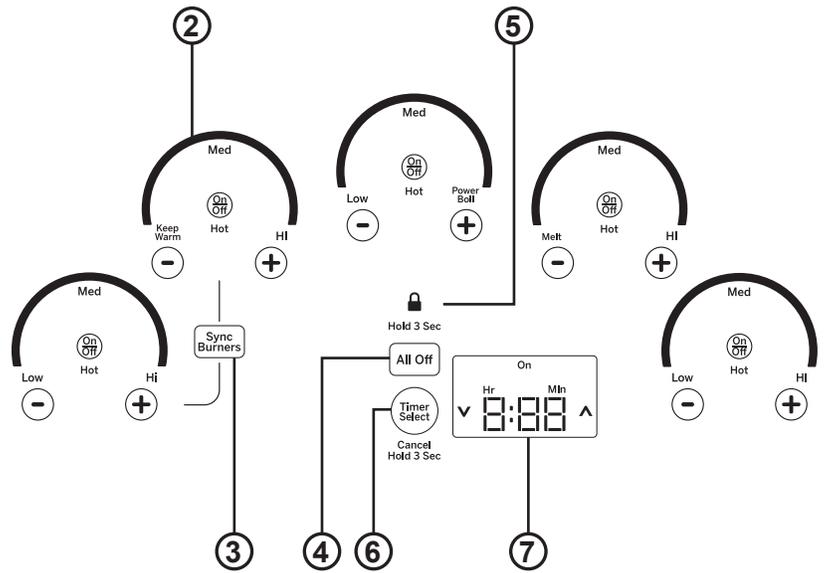
NOTA: El adhesivo deberá ser eliminado de todas las partes. No se puede retirar si se hornea con éste dentro.

Funciones de la Placa de Cocción

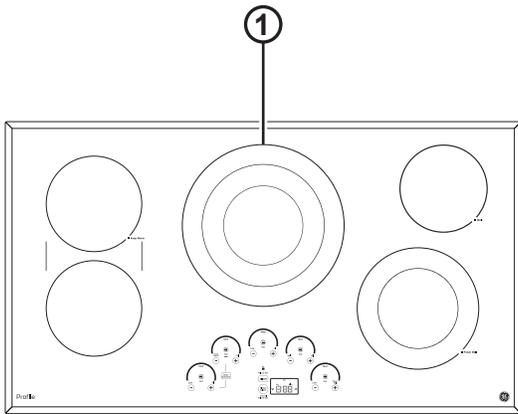
Es posible que las funciones y apariencias varíen con relación a su modelo a lo largo del manual.



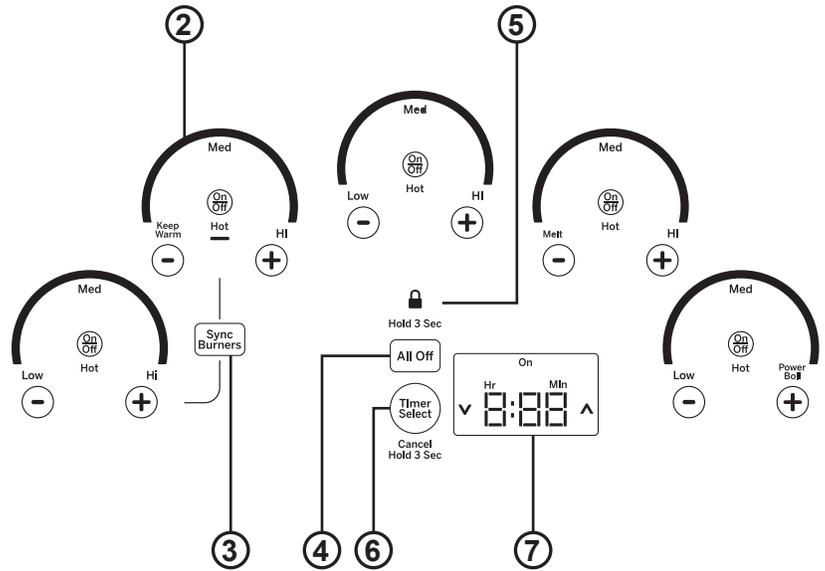
Placa de cocción de 30"



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 9.
2. **Power Level Arc (Arco Eléctrico):** Consulte la página 9.
3. **Sync Burners (Quemadores Sincronizados):** Consulte la página 10.
4. **All Off (Todo Apagado):** Consulte la página 10.
5. **Lock (Bloqueo):** Consulte la página 11.
6. **Timer Select (Selección del Temporizador):** Consulte la página 11.
7. **Display (Pantalla):** Consulte la página 11.

Estufa de Vidrio Radiante

La estufa radiante cuenta con unidades calentadoras debajo de una superficie lisa de vidrio.

NOTA: Un ligero olor es normal cuando una estufa nueva se utiliza por primera vez. Es provocado por el calentamiento de piezas nuevas y materiales aislantes y desaparecerá en poco tiempo.

NOTA: Esta placa de cocción cuenta con unidades de superficie de Rapid Response (Respuesta Rápida). La estufa se calentará o enfriará rápidamente hasta la configuración del nivel de potencia deseado en el tiempo más rápido posible. Mientras las unidades de superficie están encendidas, es posible que no vez en éstas su brillo rojo durante ciertas condiciones de calentamiento o enfriamiento.

Las temperaturas de la estufa se incrementan con el número de unidades de superficie que se encuentran encendidas. Con 3 o 4 unidades encendidas, las temperaturas de la superficie son altas. Siempre tenga cuidado al tocar la estufa.



Nunca cocine directamente sobre el vidrio. Siempre utilice recipientes de cocción.



Siempre coloque el recipiente en el centro de la unidad de superficie sobre la que está cocinando.



No deslice los recipientes de cocción a través del control y la superficie de la estufa porque puede rayar el vidrio. El vidrio es resistente a los rayones, pero no a prueba de los mismos.

Consejos para Productos Enlatados en el Hogar

Asegúrese que el producto enlatado se encuentre sobre la unidad superficial.

Asegúrese de que el producto enlatado sea plano en su parte inferior.

Para evitar quemaduras de vapor o calor, tenga cuidado al enlatar el producto.

Use recetas y procedimientos de fuentes confiables. Estos se encuentran disponibles a través de fabricantes como Ball® y Kerr® y el Department of Agriculture Extension Service (Servicio del Departamento de Agricultura).

El uso de enlatados cerrados a baño maría con fondos ondeados podrán extender el tiempo requerido para traer el agua al punto de hervor.

Utensilio para Placa de Cocción para Vidrio Radiante

La siguiente información lo ayudará a elegir los recipientes de cocción que brindan un buen desempeño en estufas de vidrio.

Acero inoxidable:

Recomendado

Aluminio:

Se recomienda de capa gruesa

Buena conductividad. Los residuos de aluminio a veces parecen rayones sobre la estufa pero pueden quitarse si se los limpia de inmediato. Debido a su bajo punto de fusión, no debe utilizarse aluminio de capa fina.

Base de cobre:

Recomendado

El cobre puede dejar residuos que pueden parecer rayones. Los residuos pueden eliminarse, siempre y cuando la estufa se limpie de inmediato. Sin embargo, no permita que estas ollas hiervan en seco. El metal sobrecalentado puede adherirse a las estufas de vidrio. Si no se elimina de inmediato, una olla con la base de cobre sobrecalentado dejará un residuo que manchará la estufa en forma permanente.

Esmalte de porcelana sobre hierro fundido:

Se recomienda si la base de la olla se encuentra revestida

Esmalte de porcelana sobre acero:

No se recomienda

Calentar recipientes vacíos puede provocar daños permanentes al vidrio de las estufas. El esmalte puede derretirse y adherirse a la estufa cerámica.

Vidrio-cerámico:

No se recomienda

Desempeño pobre. Raya la superficie.

Cerámica:

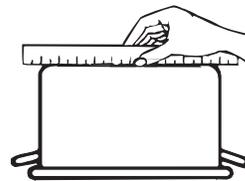
No se recomienda

Desempeño pobre. Puede rayar la superficie.

Hierro fundido:

No se recomienda, a menos que se encuentre específicamente diseñado para estufas de vidrio

Pobre conductividad y lentitud para absorber el calor. Raya la superficie de la estufa.



Verifique que los recipientes tengan bases planas utilizando una regla.



No se recomiendan recipientes con bases redondeadas, curvadas, con rebordes o torceduras..

NOTA: Siga todas las recomendaciones del fabricante de recipientes cuando utilice cualquier clase de recipiente de cocción sobre la estufa cerámica.

Para Mejores Resultados

- Coloque sólo recipientes secos sobre los elementos de superficie. No coloque tapas sobre los elementos de superficie, en especial tapas mojadas. Las ollas y tapas mojadas podrán quedar adheridas a la superficie una vez frías.
- No use woks con anillos de soporte. Esta clase de wok no se calienta sobre elementos de superficie de vidrio.
- Recomendamos el uso de woks de base plana solamente. Se encuentran disponibles en su negocio minorista local. La base del wok debe tener el mismo diámetro que el elemento de superficie para asegurar un contacto adecuado.
- Algunos procedimientos de cocción especiales requieren recipientes de cocción específicos, como ollas a presión, freidoras, etc. Todos los recipientes de cocción deben tener bases planas y ser del tamaño correcto.



No coloque recipientes mojados sobre la estufa de vidrio.



No use woks con anillos de soporte sobre la estufa de vidrio.



Utilice woks de base plana sobre la estufa de vidrio.

Ciclos de los Elementos

Los elementos de la superficie realizarán ciclos de encendido y apagado para mantener la temperatura que seleccionó. Todos los elementos de la superficie radiante cuentan con un limitador de temperatura que evita que la placa de cocción de vidrio se caliente demasiado, lo cual es normal. Es posible que el limitador de temperatura realice ciclos de apagado de los elementos con más frecuencia si:

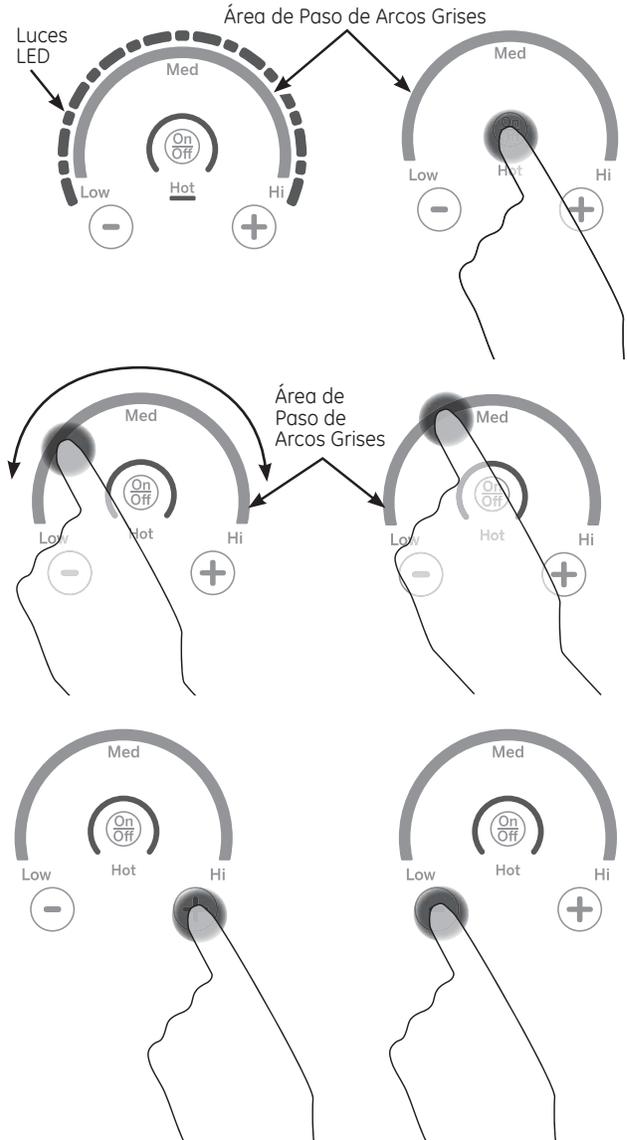
- La olla hierve hasta secarse.
- El fondo de la olla no es plano.
- La olla está fuera del centro.
- No hay olla en el elemento.

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.

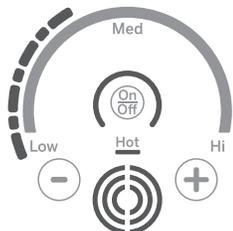
El nivel de potencia puede ser seleccionado de cualquiera de las siguientes formas:

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 **-**.

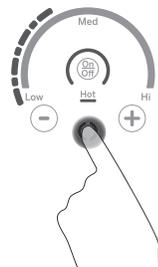


Ajuste del Tamaño del Quemador

El tamaño del anillo del quemador es ajustable a algunos elementos. El tamaño del anillo puede ser seleccionado presionando el gráfico del anillo del quemador.



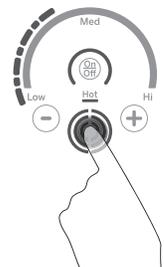
Elemento de la Superficie Individual



Elemento de la Superficie Dual

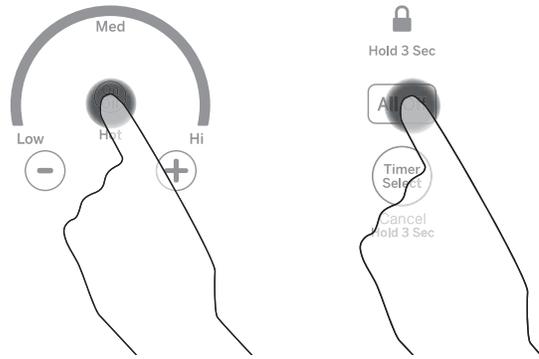


Elemento de la Superficie con Tres Anillos



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

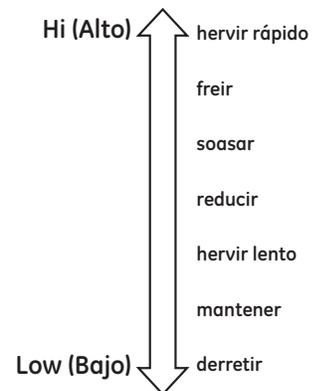
Elija el elemento/ quemador que mejor se adecue al tamaño del utensilio. Cada elemento/ quemador de su nueva placa de cocción cuenta con sus propios niveles de potencia, desde bajo hasta alto. Las configuraciones del nivel de potencia necesaria para la cocción varían, dependiendo del utensilio usado, 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

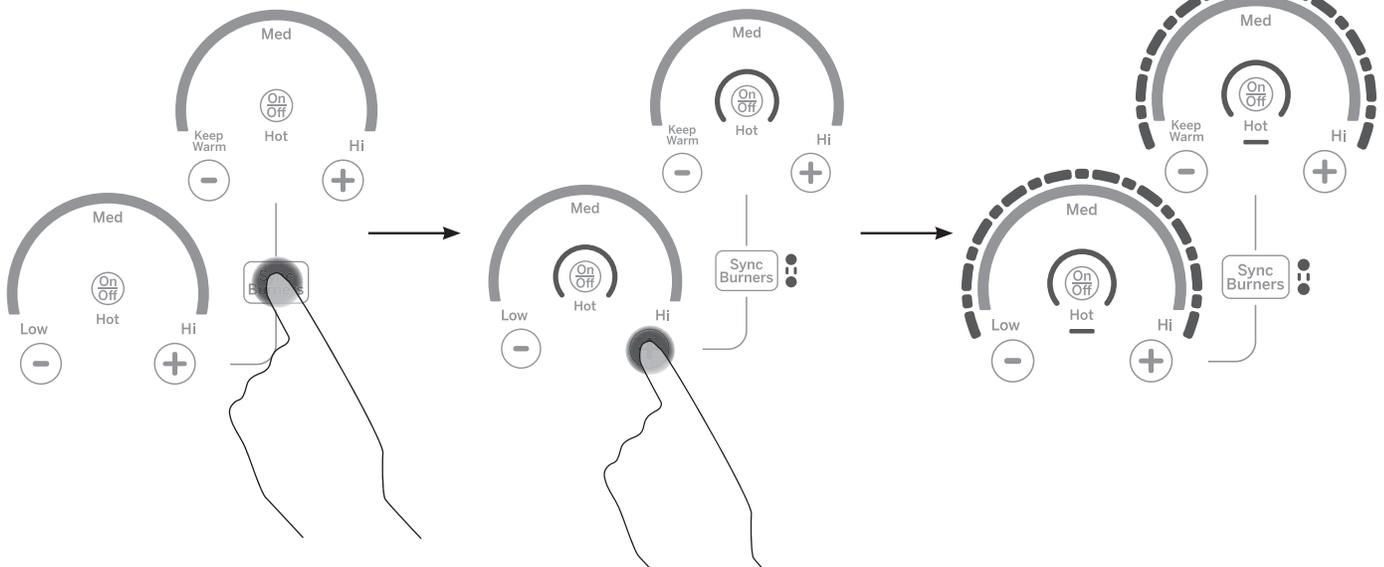
Mantenga la tecla **Sync Burners (Quemadores Sincronizados)** por aproximadamente medio segundo para conectar los dos quemadores. Utilice cualquiera de estos elementos como se describe en la página 7 para ajustar el nivel de potencia.

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.



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).

Indicador/ Símbolo del Bloqueo del Control



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

Temporizador Único de la Cocina

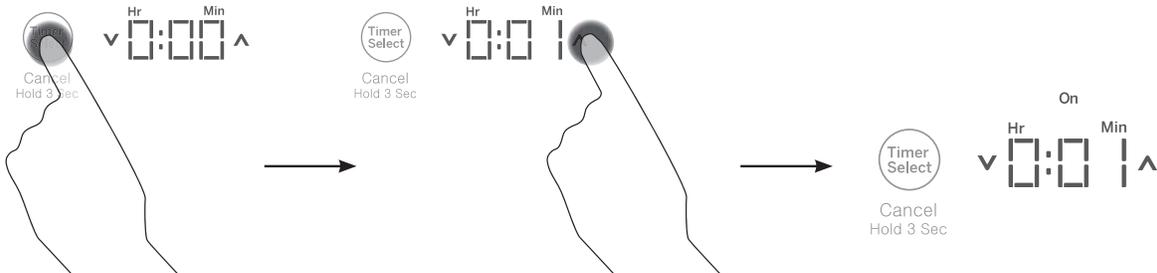
Para Encender

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

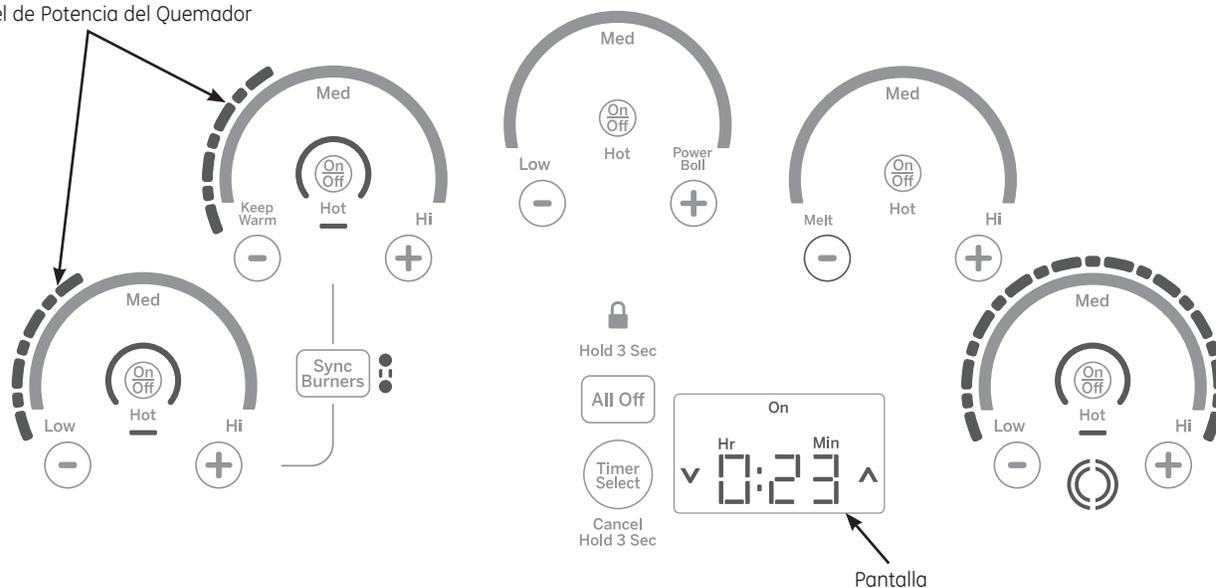
1. Presione la tecla **Timer Select (Seleccionar Temporizador)**. El nivel de potencia del quemador correspondiente y la pantalla titilarán. Presione las flechas **▲** o **▼** para ajustar el temporizador. Si no hay más acciones, el temporizador se inicia de forma automática luego de 3 segundos. La luz 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

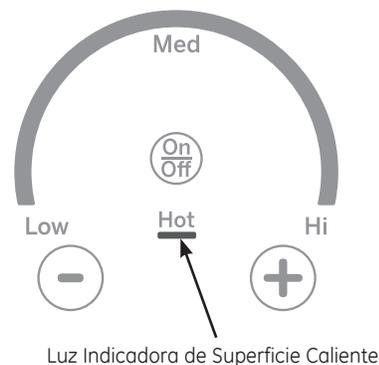
Mantenga presionada la tecla **Timer Select (Seleccionar Temporizador)** durante 3 segundos para cancelar el temporizador. El nivel de potencia del quemador correspondiente y la pantalla titilarán. Cuando los tiempos del quemador finalizan, su temporizador correspondiente también finaliza.

Nivel de Potencia del Quemador



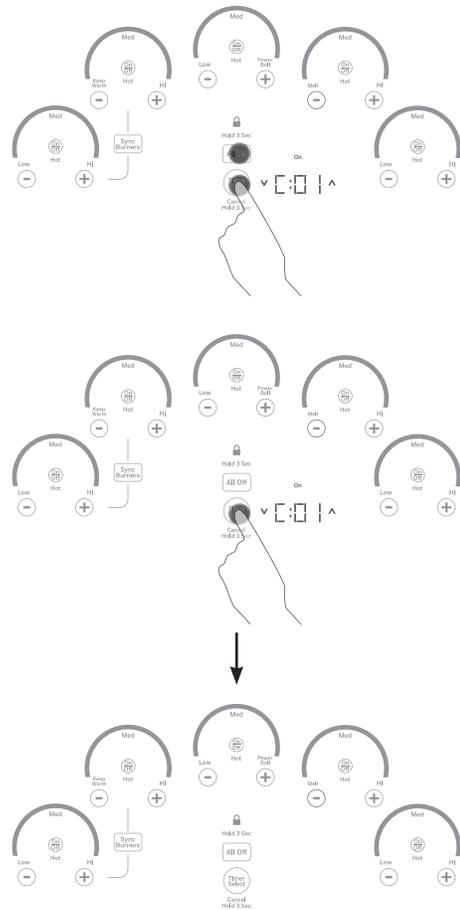
Indicador Luminoso de Calor

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.



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.

Plancha (accesorio opcional)

Uso de la Plancha

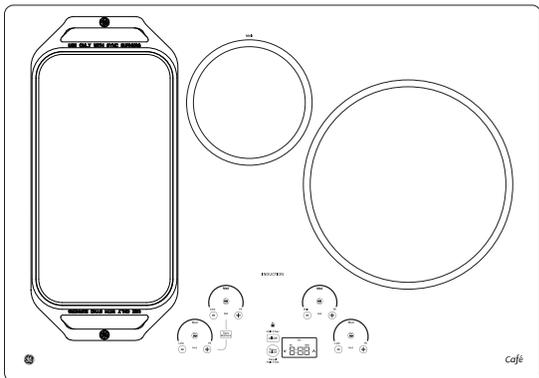
PRECAUCIÓN Peligro De Quemaduras

- 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:

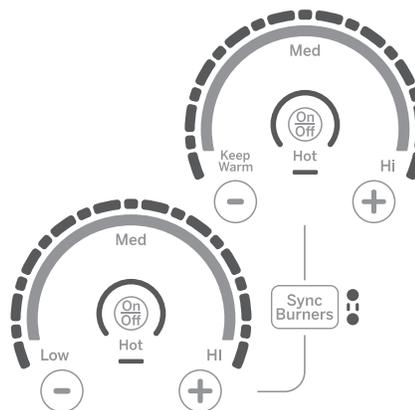
- Limpie la plancha con una esponja y detergente suave en agua tibia. NO utilice esponjillas de fregar azules o verdes o lana de acero.
- No cocine alimentos extremadamente grasosos y tenga cuidado con los derrames de grasa mientras cocina.
- Nunca coloque o almacene elementos sobre la plancha, aún cuando 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.

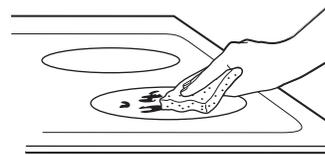


Limpie la estufa después de cada derrame. Utilice el limpiador de estufas de cerámica CERAMA BRYTE®.

Residuos Pegados

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

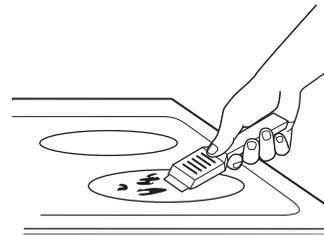
1. Deje enfriar la estufa.
2. Coloque unas gotas de limpiador de estufas de cerámica CERAMA BRYTE® sobre toda el área de residuos pegados.
3. Utilizando el paño de limpieza para estufas de cerámica CERAMA BRYTE® incluida, frote el área sucia aplicando presión según sea necesario.
4. Si quedan restos,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

