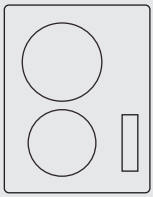
Electrolux



VE3ST

ENCIMERA VITROCERÁMICA

MANUAL DE INSTRUCCIONES

Contenido

1. Seguridad 2
2. Descripción del dispositivo 4
3. Funcionamiento del dispositivo 6
4. Sugerencias al cocinar y freir 10
5. Instrucciones de instalación 11
6. Limpieza y mantención 14
7. Solución de problemas 15
8. Especificaciones técnicas 17
9. Póliza de garantía 20
10. Servicio asistencia legal 21

1. Seguridad

⚠ ATENCIÓN

Por favor cumpla con las instrucciones, Si usted no lo hace, cualquier daño que resulte no será cubierto por la Garantía.

• Este dispositivo no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan sido supervisados o instruidos sobre el uso del dispositivo por parte de una persona responsable de su seguridad.
• Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
• Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas igualmente cualificadas para evitar un peligro.
• Deben ser incorporados medios de desconexión a la instalación fija de acuerdo con las reglamentaciones de instalación.

⚠ ATENCIÓN

Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica.

• No use limpiadores abrasivos fuertes raspadores de metal afilados para limpiar la tapa de vidrio de la encimera ya que pueden rayar la superficie, lo que puede resultar en la rotura del vidrio.
• No utilice un limpiador a vapor.
• No mirar fijamente los elementos de la placa de cocción.
• La encimera de cocción no está diseñada para ser operada mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
• Peligro de incendio: No almacene artículos sobre las superficies de cocción.
• **PRECAUCIÓN:** El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción a corto plazo tiene que ser supervisado continuamente.

⚠ ATENCIÓN

Cocinar sin supervisión en una placa con grasa o aceite puede ser peligroso y puede provocar un incendio.
• Antes de instalar el aparato consulte las instrucciones de instalación (página 13).

El aparato deberá ser conectado a la alimentación eléctrica utilizando un dispositivo que permita al electrodoméstico ser desconectado de la alimentación eléctrica en todos los polos con un ancho de abertura el contacto de al menos 3 mm. ejemplo: Protector eléctrico automático de cortocircuito, interruptores de derivación a tierra o fusibles.

• **PRECAUCIÓN:** Antes de realizar mantenimiento lea las instrucciones de limpieza y mantención en la página 10.

USO CORRECTO

• Este dispositivo no fue destinado para ser usado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que a ellos se les haya dado supervisión respecto al uso del dispositivo de parte de una persona responsable de su seguridad.

• No deje el dispositivo sin supervisión durante su funcionamiento.

• Este producto debe ser de uso normal y doméstico, solamente para cocinar y freír alimento en casa.

• El artefacto no debe ser usado como superficie de trabajo o para apilar objetos.

• No se permite ampliaciones o modificaciones al dispositivo.

• No coloque ni almacene, ni sobre ni cerca del dispositivo, líquidos inflamables, materiales altamente combustibles u objetos fundibles (ej.: film plástico, plástico o aluminio).

SEGURIDAD DE LOS NIÑOS

• Este aparato no está destinado para ser usado por personas (incluidos niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas o carezcan de experiencia o conocimiento, salvo si han tenido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.

• Los niños deben ser supervisados para asegurar que no jueguen con el aparato.

⚠ ATENCIÓN

Las piezas accesibles del dispositivo se calentarán mientras se cocina. Para evitar quemaduras, los niños deben mantenerse lejos.

SEGURIDAD GENERAL

• El dispositivo podrá ser instalado y conectado solamente por un servicio técnico autorizado por el fabricante o por instaladores autorizados por la Superintendencia de Electricidad y Combustibles (SEC).

• Si hubiera fallas en el dispositivo, o daño al vidrio cerámico (grietas, rayaduras, o fracturas), el dispositivo debe ser apagado y desconectado de la red eléctrica, para evitar la posibilidad de un golpe eléctrico.

• Las reparaciones al dispositivo deberán realizarse solamente por técnicos del Servicio, capacitados y registrados.

SEGURIDAD DURANTE EL USO

• Retire los adhesivos y el film plástico de la vitrocerámica.

• Existe riesgo de quemaduras provenientes del dispositivo debido a uso descuidado.

• Los cables de los dispositivos eléctricos NO DEBEN tocar la superficie caliente de las ollas o del dispositivo mismo.

• La grasa o aceites recalentados pueden encenderse muy fácilmente. Cuidado. ¡Peligro por posible incendio!.

⚠ ATENCIÓN

Si la superficie está agrietada, desenchufe el dispositivo para evitar la posibilidad de golpe eléctrico.

SEGURIDAD DURANTE EL ASEO

• En el momento de la limpieza, el aparato debe estar desenchufado, y además totalmente frío.

•Por razones de seguridad, no se permite la limpieza del dispositivo usando chorros de vapor o equipo de limpieza a alta presión.

COMO EVITAR DAÑOS AL DISPOSITIVO

• La vitrocerámica puede dañarse con objetos que le caigan encima.

• El borde de la vitrocerámica puede ser dañado al golpearse con las ollas.

• Los útiles de cocina hechos de hierro fundido, aluminio fundido, o con su base dañada, pueden rayar la vitrocerámica si se les presiona contra la superficie.

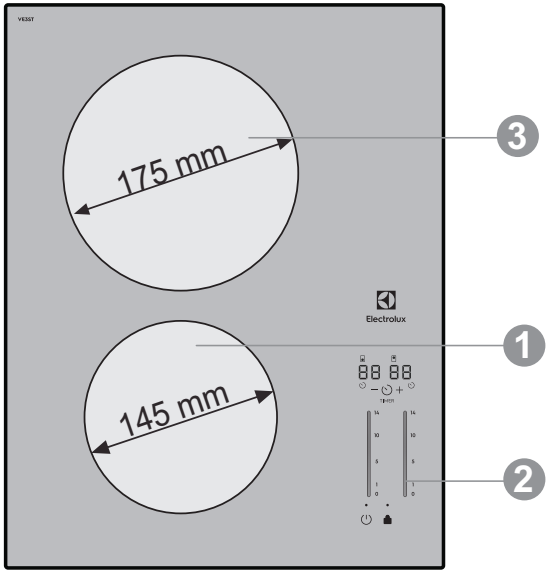
• Antes que se queme lo derramado sobre la superficie de la cocina, retírelo con un paño húmedo.

• Para evitar daño a los utensilios de cocina y a la vitrocerámica, no permita que las cacerolas o similares hiervan sin tener líquido.

• No utilice los espacios para cocinar usando ollas vacías o no haya ollas en los quemadores.

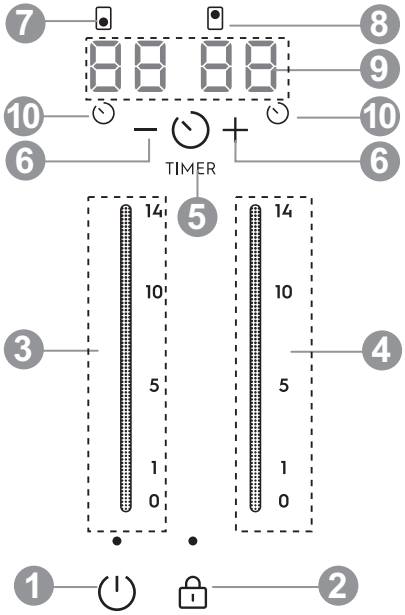
2. Descripción del producto

Disposición de la superficie de la encimera



1. Zona de Cocción Simple, 1200 W. Nominal.
2. Panel de Control.
3. Zona de Cocción Simple, 1800W. Nominal.

DISPOSICIÓN DEL PANEL DE CONTROL VE3ST



	FUNCIÓN	COMENTÁRIO
1	ON/ OFF	Para encender / apagar el artefacto
2	Bloqueo (Dispositivo de protección de niños)	Para bloquear/desbloquear el panel de control
3	Barra de control/zona de cocción inferior	Para seleccionar el nivel de temperatura
4	Barra de control/zona de cocción superior	Para seleccionar el nivel de temperatura
5	Botón Temporizador / Timer	Para seleccionar la función de temporizador
6	Botones de control del temporizador/Timer	Aumenta (+) o disminuye (-) el tiempo
7	Indicador de zona de cocción inferior	Para indicar que la función está operando
8	Indicador de zona de cocción superior	Para indicar que la función está operando
9	Pantalla numérica	Muestra la selección del nivel de temperatura y tiempo
10	Indicador de temporizador	Para indicar que la función está operando

VISUALIZACIÓN

EN PANTALLA		DESCRIPCIÓN
0		La zona de cocción esta desactivada
1 - 14	Ajuste de Calor	Ajuste de temperatura mínimo/ máximo
E	Error	A ocurrido un error.
H - _	Calor residual	La zona de cocción aún está caliente
L	Bloqueo de niños	Bloqueo/ mecanismo anti-niños activado
-	Apagado automático	Función de apagado automático activado
A	Temperatura máxima	Indicación de máxima temperatura

INDICADOR DE CALOR RESIDUAL

⚠ ATENCIÓN

Riesgo de quemaduras a causa del calor residual. Después de ser desconectadas, las áreas de la cocina necesitan tiempo para enfriarse. Observe el indicador de calor residual H - _ .

i El calor residual puede ser aprovechado para derretir o mantener caliente el alimento.

3. Funcionamiento

ENCENDIENDO Y APAGANDO EL DISPOSITIVO

FUNCIÓN	PANEL DE CONTROL
Encendido	Pulse ⏻ por 2 segundos
Apagado	Pulse ⏻ por 2 segundos

ℹ Después de encender, dentro de aproximadamente 10 segundos, usted debe configurar una función. De lo contrario, el dispositivo se apagará automáticamente.

FUNCIÓN	PANEL DE CONTROL	EN PANTALLA
Para Aumentar	Pulse +	0 A 14
Para Disminuir	Pulse −	14 A 0

COMO USAR EL MECANISMO DE SEGURIDAD PARA NIÑOS.
Este evita el uso casual, no-intencionado, del dispositivo.
COMO CONECTAR EL DISPOSITIVO DE SEGURIDAD PARA NIÑOS.

ACTIVANDO EL DISPOSITIVO DE SEGURIDAD PARA NIÑOS	
PANEL CONTROL	**SEÑAL EN PANTALLA**
⏻ Encienda el dispositivo (No seleccione nivel de temperatura)	0
🔒 Pulse el símbolo de bloqueo durante 4 segundos	L
⏻ Apague el dispositivo	
Dispositivo de seguridad para niños **ACTIVADO**	

DESACTIVANDO EL DISPOSITIVO DE SEGURIDAD PARA NIÑOS	
PANEL CONTROL	**SEÑAL EN PANTALLA**
⏻ Encienda el dispositivo (No seleccione nivel de temperatura)	0
🔒 Pulse el símbolo de bloqueo durante 4 segundos	L
⏻ Apague el dispositivo	
Dispositivo de seguridad para niños **DESACTIVADO**	

ℹ Este mecanismo solo puede ser encendido o apagado si no se ha fijado configuración de calor.

ACTIVANDO EL DISPOSITIVO DE SEGURIDAD PARA NIÑOS	
PANEL CONTROL	**SEÑAL EN PANTALLA**
Encienda el dispositivo (Seleccione nivel de temperatura)	0 A 14
Tendrá 10 segundos para seleccionar un nivel de tempratura. De lo contrário el dispositivo se apagará automaticamente.	
Pulse el símbolo de bloqueo durante 1 segundo	L
Este dispositivo puede usarse de esta forma hasta la próxima vez que se apague.	
Después de apagar el dispositivo, el mecanismo para seguridad de niños ya no está activado.	

COMO ANULAR EL MECANISMO DE SEGURIDAD PARA NIÑOS CUANDO SE HA SELECCIONADO TEMPERATURA
Pulse el símbolo de bloqueo durante 1 segundo.
Apague el dispositivo

APAGADO AUTOMÁTICO

- Si después de encender la superfície para cocinar, no se ha configurado el calor para esta zona destro de 10 segundos aproximadamente, la superfície automáticamente se apagará.
- Si el panel de control se cubre con algún objeto (ollas, paños, etc.) por alrededor de 10 segundos, sonará una señal y la superficie se apagará automáticamente.
- Si todas las zonas para cocinar están apagadas, la superficie se apagará automáticamente después de 10 segundos.

ZONAS PARA COCINAR

- Una zona para cocinar se apagará automáticamente, si se encuentra encendida por un tiempo determinado o si durante cierto tiempo la configuración de calor no ha sido modificada. Tiempos de apagado en la tabla adjunta.

CONFIGURACIÓN DE CALOR	SE APAGA DESPUÉS DE
1 - 3	6 horas
4 - 7	5 horas
8 - 9	4 horas
10 - 14	1,5 horas

USANDO EL TEMPORIZADOR (TIMER)

FUNCIÓN	CONDICIÓN	RESULTADOS TRANSCURRIDO EL TIEMPO
Desconexión automática	Se configura un ajuste de calor	Una vez que el contador llega a cero, suena una se al acustica y la zona de coccion se desconecta
Cuenta atrás	Zonas de cocción en desuso	Papardeo 00 de la señal acústica.

Si un ajuste de calor se configura en la zona de cocción en adición a una configuração de cuenta atrás, la zona de cocción se desconectará una vez transcurrido el tiempo establecido.
Si la zona de cocción es desconectada, la función de temporizador se desconectará también.

SELECCIONANDO UNA ZONA DE COCCIÓN

PASOS	PANEL DE CONTROL	VISUALIZACIÓN	
1	Toque ◷ una vez	La luz piloto en la primera zona de cocción papardeará.	00
2	Toque ◷ una vez	La luz piloto en lasegunda zona de cocción papardeará.	00

Si la luz piloto papardea más lento, el ajuste de calor se puede ajustar o modificar.
Si otras funciones de temporizador son establecidas, después de unos pocos segundos el tiempo restante más corto de todas las funciones de temporizador es mostrado en el papardeo de la luz piloto correspondiente.

CONFIGURANDO EL TIEMPO

PASOS	PANEL DE CONTROL	INDICADOR
1	Selecciona ◷ zona de cocción	La luz piloto de la zona de cocción elegida papardea.
2	Toca ⊕ o ⊖ .	00 a 99 minutos
Después de unos pocos segundos la luz piloto papardea más lento. El tiempo es ajustado. El tiempo inicia cuenta regresiva.		

DESCONECTANDO LA FUNCIÓN DE TEMPORIZADOR

PASOS	PANEL DE CONTROL	INDICADOR
1	Selecciona ◷ zona de cocción	La luz piloto de la zona de cocción elegida seleccionada papardea más rápido. Eltiempo restante es mostrado.
2	Toca ⊕ o ⊖ .	El tiempo restante cuenta trás hasta 00
La luz piloto se apaga. La función de temporizador para la zona de cocción seleccionada se apaga.		

CAMBIANDO EL TIEMPO

PASOS	PANEL DE CONTROL	INDICADOR
1	Selecciona ⏲ zona de cocción	La luz piloto de la zona de cocción elegida seleccionada papardea más rápido. Eltiempo restante es mostrado.
2	Toca ⊕ o ⊖.	00 a 99 minutos
Después de unos pocos segundos la luz piloto papardea más lento. El tiempo es ajustado. El tiempo inicia cuenta regresiva.		

VISUALIZANDO EL TIEMPO RESTANTE PARA UNA ZONA DE COCCIÓN

AREA DEL PANEL DE CONTROL	VIZUALIZACIÓN
Selecciona ⏲ zona de cocción	La luz piloto de la zona de cocción elegida seleccionada papardea más rápido. Eltiempo restante es mostrado.
Después de unos pocos segundos la luz piloto papardea más lento.	

INDICADOR DE CALOR RESIDUAL

El indicador de calor residual se enciende tan pronto como la zona de cocción está caliente. El indicador muestra 3 barras ⁻ ⁻ _ que van decreciendo conforme el calor residual va disminuyendo.

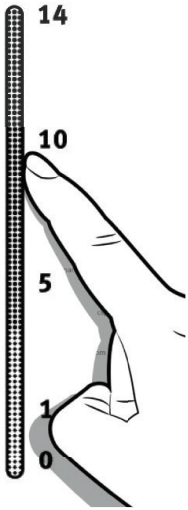
⚠ **PELIGRO!** Riesgo de quemadura por calor residual. Después de apagarlo, las zonas de cocción necesitan un tiempo para enfriarse. Mire al indicador de calor residual.

- El calor residual puede ser usado para derretir y mantener la comida caliente.

OPERANDO EL APARATO

Cuando la zona de cocción es encendida, puede zumbar brevemente. Ésta es una característica de todas las zonas de cocción de vidrio cerámico y no afecta ni la función ni la vida del aparato.

AJUSTE DE TEMPERATURA



AJUSTE DE TEMPERATURA
El ajuste de temperatura puede ser realizado de dos formas:
1. Tocando la barra de control en el nivel de temperatura deseado, o 2. Deslizando su dedo a lo largo de la barra de control hasta llegar al nivel de temperatura deseado.

4. Sugerencias al cocinar y freír

Informaciones acerca de las acrilamidas

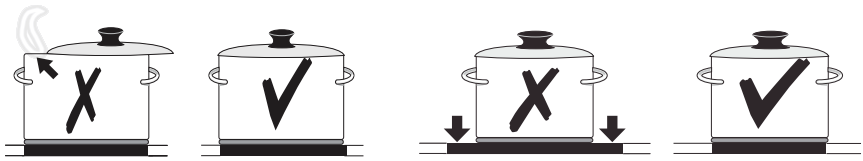
De acuerdo al más reciente conocimiento médico, el intenso tostado del alimento, especialmente aquellos que contienen almidón, pueden constituir un riesgo para la salud, a causa de las acrilamidas. Por lo tanto, recomendamos cocinar a la
temperatura más baja posible, y no tostar demasiado los alimentos.

OLLAS- CACEROLAS- SARTENES.

• Usted puede reconocer la buena calidad de sus ollas por el fondo que tienen. Sus bases deben ser tan gruesas y planas como sea posible.

• Una olla hecha de acero esmaltado, o con fondo de aluminio o de cobre, pueden dejar decoloraciones en la superficie de la vitrocerámica, las que son difíciles o imposibles de retirar.

- Las bases de las ollas y de los quemadores deben ser DEL MISMO TAMAÑO.
- Coloque siempre una olla en el quemador ANTES de encenderlo.
- Apague los quemadores antes de finalizar el tiempo de cocción, para aprovechar el calor residual.
- Si es posible, siempre coloque las tapas a ollas.



5. Instrucciones de instalación

¡ADVERTENCIA! INSTRUCCIONES DESEGURIDAD.

⚠ ATENCIÓN

- **Esto es obligación leerlo.**
- **Las leyes, ordenanzas, directrices y estándares vigentes en el país de uso deben ser acatadas (reglamentos de seguridad, reciclaje adecuado de acuerdo a reglamento, etc.).**
- **IMPORTANTE La instalación puede ser realizada por un electricista calificado.**
- **Se debe respetar las distancias mínimas con otros dispositivos o unidades.**
- **La instalación debe entregar protección antishock.**
- **Por ejemplo, los cajones podrían solamente ser instalados con un piso protector, directamente bajo el dispositivo.**
- **Las superficies de corte de la encimera deben estar protegidas de la humedad, usando un sellante adecuado. El sellante asegura el dispositivo a la encimera, sin dejar brechas o vacíos. No utilice sellante de silicona entre el dispositivo y la encimera.**

Evite instalar el dispositivo cerca de puertas y bajo ventanas. De lo contrario, las ollas calientes podrían ser golpeadas y sacadas de su sitio al abrir las puertas o ventanas.

¡PRECAUCIÓN! ¡ADVERTENCIA!

Riesgo de daños por corriente eléctrica.

• El terminal de la red eléctrica está en directo, está viva.

• Procure que el terminal de la red eléctrica quede sin voltaje.

• Siga el esquema de conexiones.

• Observe las reglas de seguridad eléctrica.

• Asegure protección anti-shock al hacer la instalación correctamente.

• El dispositivo debe ser conectado a la red eléctrica por un electricista calificado.

• Las conexiones con saquete o enchufe inadecuado o suelto pueden provocar sobre-calentamiento del terminal.

• Haga que las conexiones fijas sean instaladas correctamente por un electricista calificado.

• Use abrazaderas en los cables .

⚠ ATENCIÓN

La temperatura de la superfc1e excede los 95 º C Para evitar una s1tuac1ón de peligro, se debe restringir el acceso inferior

CONEXIÓN ELÉCTRICA

Antes de conectar, verifique que el voltaje nominal del producto corresponde al voltaje de la instalación,

La conexión eléctrica debe bajo la norma nacional NCh Elec. 4/2003 y por un instalador autorizado por la SEC.

El voltaje y todas sus características técnicas están detalladas en la placa característica ubicada en la cara inferior del producto.

El producto funciona con AC 220v y 50 Hz de frecuencia de acuerdo a la norma NCh Elec. 4/2003. Si el cordón de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por un cable especial (tipo HO5RR-FTmax 90ºC; o más alto). Este último está disponible en el Departamento de Servicio de Atención al Cliente.

La conexión debe realizarse como se muestra en el diagrama.

Los links conectores deben estar colocados de acuerdo al diagrama de conexión adecuado. El cable a tierra está conectado al Terminal. Este cable a tierra no debe ser más largo que los cables que transportan la energía eléctrica.

Las conexiones de cable deben hacerse de acuerdo con los reglamentos, y las tuercas de las terminales deben ser apretadas en forma segura.

Finalmente, el cable conector debe asegurarse con abrazadera a la fuente de electricidad, y la cubierta ser cerrada al presionar firmemente (trabar en el sitio). Antes de conectarse por primera vez, se debe retirar todo tipo de película protectora o adhesivo de la superfcie vitrocerámica.

⚠ ATENCIÓN

- **Una vez conectada a la red eléctrica, verifique que tódas las zonas de cocción estén listas para su uso, al encenderlas brevemente, por turnos, y al máximo.**
- **Se entrega con esta unidad una doble etiqueta de clasificación energética. Para una fácil identificación de esta unidad después de la instalación, péguela en una superficie disponible adecuada, junto a la encimera.**

ADVERTENCIAS PREVIAS A LA INSTALACIÓN

1.- Antes de la instalación, asegúrese de que las condiciones de distribución local y el reglaje del artefacto son compatibles.

2.- Asegúrese que la superficie donde va a empotrar su encimera esté nivelada y pueda soportar el peso de la misma.

3.- Asegúrese que el lugar donde instalará su encimera este a una distancia mínima de 300 mm de una fuerte de agua.

La sección de encastre, ilustrada en la figura 1 (Fig. 1), debe tener las siguientes dimensiones: 330x420 mm.

• Considere las distancias de separación mínima de 50 mm con paredes adyacentes laterales y pared de fondo.

Nota: Si el mueble donde va a empotrar su artefacto posee elementos adicionales decorativos o estructurales, considere que la distancia mínima de separación está considerada desde dichos elementos hasta su encimera.

• Con respecto a muebles o campanas extractoras la medida vertical mínima debe ser 60 cm entre la parte inferior de la campana extractora o mueble y el calefactor de la encimera. (fig. 2)
• Realice el corte en la superficie marcada y retire la capa protectora del mueble.
• Limpie el mueble de cocina alrededor del área de corte.

INSTALACIÓN

Pegue la cinta de sellado, que viene en la parte inferior de la encimera, colóquela en los bordes externos, asegurándose que no se estire. Las dos puntas de la cinta deben unirse a la mitad de un lado (fig. 3). Corte el sobrante de la cinta (la cinta puede superponerse 2 o 3 mm). Luego junte las puntas presionando.

Coloque la encimera en el mueble, asegurándose de centrar la encimera con respecto al destaje en el mueble. (fig. 4).

Para una adecuada ventilación de la encimera el mueble deberá disponer de una ranura de ventilación hacia el frente de al menos 10 mm de alto. (Fig.2)

Si el artefacto es instalado sobre partes del mueble (cajones, armarios, etc.) deberá colocarse una división intermedia a una distancia mínima de 20 mm del lado inferior de la encimera, de modo que sea imposible un contacto directo involuntario con la misma. Dicha división intermedia sólo podrá ser retirada usando herramientas.

ILUSTRACIONES PARA ENSAMBLAJE

Fig. 1

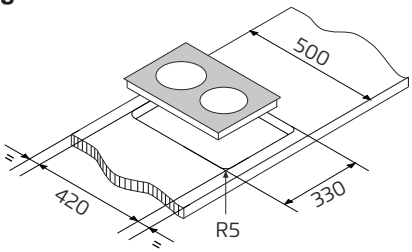


Fig. 2

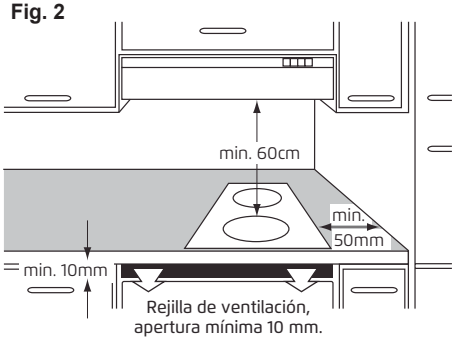


Fig. 3

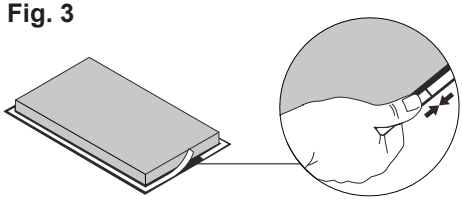
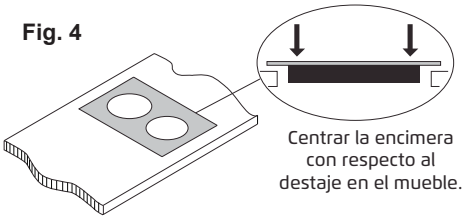
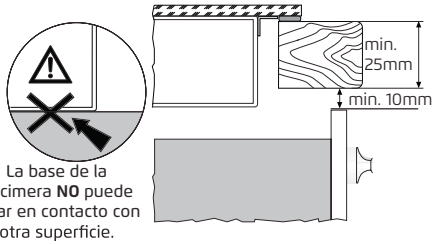


Fig. 4

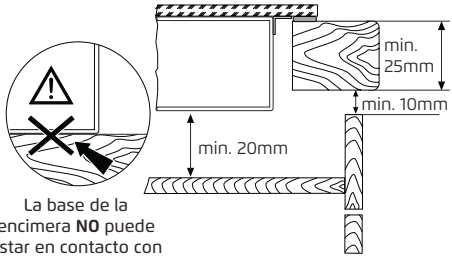


INSTALACIÓN CON UN HORNO



La base de la encimera **NO** puede estar en contacto con otra superficie.

INSTALACIÓN CON MUEBLE



La base de la encimera **NO** puede estar en contacto con otra superficie.

⚠ ATENCIÓN

Las temperaturas de la base exceden los 95º. El acceso inferior debe ser restringido, al usar una barrera no combustible en la instalación.

6. Limpieza y mantenimiento

Limpieza de la encimera

• Retire inmediatamente: Plástico fundido, película de plástico, azúcar y comidas que contengan azúcar, de lo contrario, la suciedad puede causar daño al cooktop. Tenga cuidado para evitar quemaduras.

• Limpie el vidrio sólo cuando la superficie esté fría: Marcas de calcáreo o agua, manchas de grasa, decoloración en el brillo del metal. Limpie la Cooktop con un paño húmedo y un detergente no abrasivo (Figura 1a). Después de la limpieza, seque el vidrio con un paño suave.

En caso de que la suciedad no se salga, se utilizará una esponja no abrasiva húmeda (no use el lado verde de la esponja) y jabón líquido o limpiador de vidrios y vitrocerámicos Electrolux hasta que se eliminen completamente las manchas (Figura 1b). Para casos más extremos puede ser necesario que el proceso se lleve a cabo más de una vez para eliminar completamente la suciedad.



Figura 1a **Figura 1b**

• Retire la decoloración en el brillo del metal: Use una mezcla de agua con vinagre y limpie la superficie de vidrio con un paño.

• La superficie de la encimera tiene ranuras horizontales. Limpie la encimera con un paño húmedo y detergente con movimientos suaves de izquierda a derecha. Después de la limpieza, seque la encimera con un paño suave de izquierda a derecha.

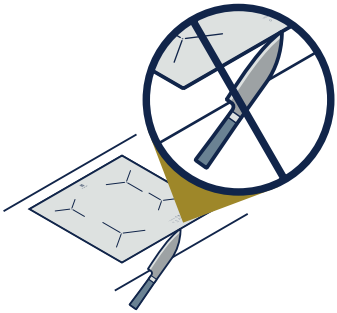
No usar los siguientes productos para limpiar el vidrio:

• Limpiadores abrasivos y esponjas ásperas, como lana de acero y algunas esponjas de nylon. Estos productos pueden rayar la encimera, dificultando la limpieza, y pueden dañar la apariencia de la encimera.

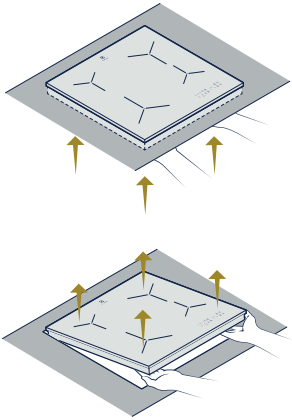
• Limpiadores fuertes, como el blanqueador con cloro, amoníaco o limpiadores para hornos, ya que pueden marcar y decolorar la encimera.

• Esponja, tela o papel toalla sucios, ya que pueden dejar residuos de suciedad o pelusas en la encimera que pueden quemarse y causar decoloración.

• No utilice objetos afilados (como un cuchillo) para realizar la limpieza entre la placa de cocción y la encimera, ya que puede dañar los componentes internos.



Presione el producto hacia arriba desde debajo de los muebles. y sácalo del nicho.



7. Solución de problemas

En caso de que su Cooktop presente algún problema de funcionamiento, antes de llamar al Servicio Autorizado, verifique a continuación si la causa del error es algo simple de resolver o si no es una falla en la utilización del dispositivo, lo que puede ser fácil y rápidamente corregido, sin necesidad de aguardar a un técnico. Cuando las correcciones sugeridas no sean suficientes, llame al Servicio Autorizado Electrolux, que está a su disposición.

Problema	Causa posible	Solución
Los quemadores no encienden o no funcionan.	Han pasado más de 10 segundos desde que el dispositivo fue encendido.	Encienda el dispositivo nuevamente.
	El mecanismo de seguridad para niños está activado [L].	Desactive el mecanismo de seguridad para niños. (Vea la sección Mecanismo de seguridad para niños).
	Varios sensores de campo han sido tocados al mismo tiempo.	Solo toque un campo de sensor.
	Se ha activado el Apague Automático.	Retire cualquier objeto (olla, paños, etc.) que se encuentre sobre el Panel de control. Conecte el dispositivo nuevamente.
	El bloqueo ha sido activado.	Desactive la bloqueo. (Vea la Sección “Trabando/ Destrabando el Panel de control”).
La señal acústica suena cuando el dispositivo es apagado.	El Panel de control está total o parcialmente cubierto por objetos.	Retire los objetos.
El indicador de Calor Residual no está indicando nada.	El quemador estuvo encendido solo por un corto período de tiempo, y por lo tanto no está caliente.	Si se supone que el quemador está caliente, llame al Departamento de Servicio de Atención al Cliente.
La función de calentado automático no se activa.	Todavía hay calor residual en el Quemador [H][H][_].	Permita que la zona para cocinar se enfríe.
	Está configurado el grado más alto de calor [9].	El grado más alto de calor tiene la misma potencia que la función automática de calentar.
La señal acústica suena y el dispositivo se enciende para luego apagarse; después de 5 segundos vuelve a sonar otra señal acústica.	El campo de sensor ENCENDIDO/ APAGADO ha sido cubierto, ej.: por un paño.	No coloque ningún objeto en el Panel de control.

Problema	Causa posible	Solución
[-] **Está encendida**	Zona de quemadores se ha activado la función “Protección contra sobre-calentamiento”	Apague los quemadores. Encienda nuevamente los quemadores..
	El apague automático ha sido activado.	Apague los quemadores. Encienda nuevamente los quemadores.
Aparece la letra [E] con un número.	Falla electrónica.	Desconecte el Dispositivo de la red eléctrica por unos 5 minutos (Retire el fusibles del Sistema de cableado de la casa). Si después de conectarlo de nuevo aparece la letra, llame al Departamento de Servicio al Consumidor

Si usted no puede solucionar el problema al seguir las sugerencias dadas arriba, por favor contacte a su distribuidor o al Departamento de Servicio de Atención al Cliente.

[i] Aún durante la vigencia de la garantía, si el dispositivo ha sido manipulad incorrectamente, la visita del técnico de Servicio al consumidor o del distribuidor podría no ser gratis.

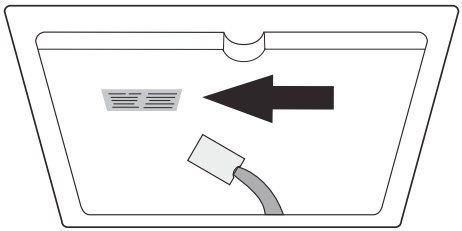
⚠ ATENCIÓN

Las reparaciones al dispositivo son solamente realizadas por técnicos de servicios calificados. Las reparaciones inadecuadas podrían resultar en grave daño al usuario.

SERVICIO

En el evento de fallas técnicas, por favor primero verifique si Ud. puede solucionar el problema, con la ayuda de las instrucciones de funcionamiento (Sección: Qué hacer si) .

Si Ud. no pudiera solucionar el problema por Ud. mismo, por favor contacte al Departamento de Servicio de Atención al Cliente, o a uno de nuestros asociados en servicio. Para poder asistirlo rápidamente, necesitamos la siguiente información disponible en la placa característica ubicada en la parte posterior del artefacto:



PLACA DE CARACTERÍSTICAS

Descripción de Modelo.
- Número de Producto (CÓDIGO SAP).
- Número de Serie.
- Tipo de Falla.
- Mensajes por error mostrados por el dispositivo.
- Modelo de producto (parte superior derecho o placa característica).

8. Especificaciones técnicas

Modelo	VE3ST
PNC	946521885
Código SAP	240093785
Dimensiones WxDxH (mm)	350 x 450 X 55
Voltaje (V)	220 - 240~
Frecuencia (Hz)	50 / 60
Cable de Conexión	1200mm / 15A
Potencia Total (W)	3000
Encaste WxD (mm)	330X420

AL DESECHARLO

El símbolo en el producto o en su embalaje, indica que este producto no debe ser tratado como basura doméstica domiciliaria. En vez de eso, debería ser llevado al sitio de acopio apropiado para el reciclaje de equipo eléctrico o electrónico. Al asegurarse que este producto sea desechado correctamente, usted ayudará a evitar consecuencias potencialmente negativas para el medioambiente y la salud humana, lo que podría, por el contrario, ser causado por el manejo inadecuado de este producto como desecho. Para información más detallada acerca del reciclaje de este producto por favor contacte a su Municipalidad local, a su servicio de desechos domiciliarios o a la tienda donde adquirió el producto.

MATERIAL DE EMBALAJE

Los materiales de embalaje son ambientalmente amigables, y pueden ser reciclados. Los componentes plásticos son identificados por marcas, por ej. >PE<, >PS< etc. Por favor, use las marcas para desechar los materiales de embalaje en el depósito apropiado en las instalaciones comunitarias para la basura.

Notas

Notas

PÓLIZA DE GARANTÍA LEGAL

Producto: .....

Modelo: .....

Nº de serie: .....

I. PÓLIZA DE GARANTÍA LEGAL

Electrolux...garantiza el derecho de los consumidores a la garantía legal sobre el producto que es objeto de la presente póliza, durante los plazos y condiciones siguientes:

1. En el evento que el producto presente deficiencias de fabricación, elaboración, materiales, partes, piezas, elementos, sustancias, ingredientes, estructura, calidad o condiciones sanitarias, en su caso, no sea enteramente apto para el uso al que está destinado o al que se hubiese señalado en su publicidad, el consumidor tendrá el derecho irrenunciable a optar, a su arbitrio, entre (i) la reparación gratuita del bien, o previa restitución, (ii) su reposición o (iii) la devolución de la cantidad pagada, sin perjuicio de la indemnización por los daños ocasionados. Si el consumidor optase por la reparación, le será reparado, en forma gratuita, por el SERVICIO ASISTENCIA INTEGRAL ELECTROLUX.

2. El ejercicio de estos derechos deberá hacerse efectivo por el consumidor dentro de los seis (6) meses siguientes a la fecha en que se haya recibido el producto, siempre que éste no se hubiere deteriorado por hecho imputable al consumidor.

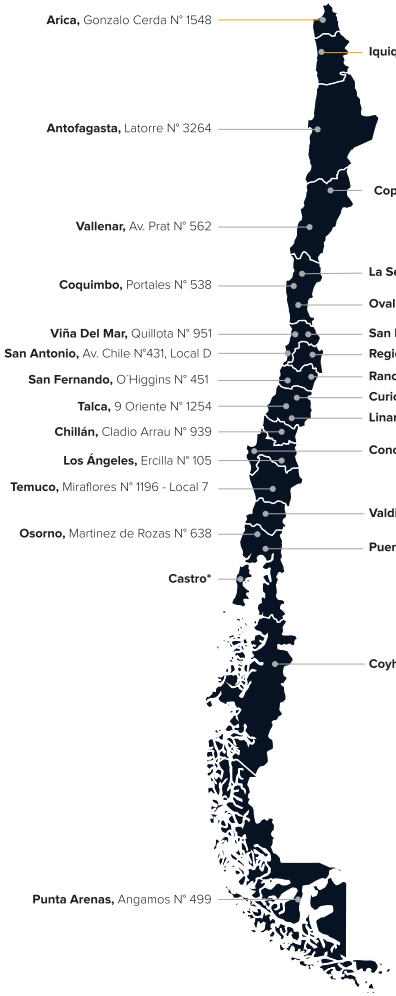
Para los efectos de lo dispuesto en el párrafo anterior, el consumidor deberá presentar al SERVICIO ASISTENCIA INTEGRAL ELECTROLUX, la documentación respectiva que permita acreditar la compra.

3. Esta Póliza de Garantía Legal está sujeta a las condiciones, plazos, requisitos o exigencias establecidas en la Ley 19.496 que "Establece Normas Sobre Protección de los Derechos de los Consumidores" (la "Ley del Consumidor"), por lo que debe entenderse complementada por su contenido, especialmente lo señalado en sus artículos 20° y 21°. Cualquier modificación, que se efectúe a la Ley del Consumidor modifica y actualiza inmediatamente las condiciones de la Garantía Legal que ELECTROLUX reconoce para sus Clientes.

Electrolux

Servicio Asistencia Integral
Exclusivo Electrolux

SERVICIO DE ASISTENCIA INTEGRAL



Arica, Gonzalo Cerda N° 1548

Iquique, Calle Las Rosas N° 2124

Antofagasta, Latorre N° 3264

Copiapó*

Vallenar, Av. Prat N° 562

La Serena, Colón N° 578

Coquimbo, Portales N° 538

Ovalle, Miguel Aguirre N° 403

Viña Del Mar, Quillota N° 951

San Felipe, Freire N° 245

San Antonio, Av. Chile N°431, Local D

Región Metropolitana

San Fernando, O´Higgins N° 451

Rancagua, Cuevas N° 839

Talca, 9 Oriente N° 1254

Curicó, Vidal N° 419

Chillán, Cladio Arrau N° 939

Linares, Lautaro N° 533

Los Ángeles, Ercilla N° 105

Concepción, Orompello N° 714

Temuco, Miraflores N° 1196 - Local 7

Valdivia, Pedro de Valdivia N° 485

Osorno, Martinez de Rozas N° 638

Puerto Montt, Doctor Martin N° 433

Castro*

Coyhaique, Almirante Simpson N° 780

Punta Arenas, Angamos N° 499

Melipilla
Serrano N° 118, Melipilla

Factory
Roberto Espinoza N° 1973, Santiago Centro

Cerro Navia*

Puente Alto
Concha y Toro N° 3181, Loc 2, Puente Alto

Maipú
Portales N° 165, Maipú

Maipú*

Ñuñoa
Manuel Montt N° 2559 Local 7, Ñuñoa

*Atención a domicilio solicitada a través de **soporte@electrolux.com**

600 600 5353

soporte@electrolux.cl

LA RED MÁS GRANDE DE ESPECIALISTAS EN ELECTRODOMÉSTICOS DE CHILE

SERVICIO DE ASISTENCIA INTEGRAL

Con posterioridad al periodo de garantía legal, ELECTROLUX, proporcionara al producto, adicionalmente y en forma gratuita, un Servicio Asistencia Integral (SAI), en los términos que a continuación se señalan:

1. Objeto del SAI

El objeto único y exclusivo del Servicio Asistencia Integral (SAI) será reparar el producto en el evento de que, por deficiencias de fabricación o de calidad de sus materiales, partes, piezas y componentes, dicho producto experimente una falla que lo haga no apto para su uso normal, en el plazo de tiempo de garantía voluntaria en que ELECTROLUX otorga a sus clientes.

Se excluyen del Servicio Asistencia Integral (SAI) los daños ocasionados al producto por un hecho imputable al consumidor y/o a terceros, entendiéndose por estos entre otros los siguientes: por accidentes ocurridos con posterioridad a la entrega por la instalación incorrecta del producto a la red de energía, maltratos, desconocimientos y desobediencia a las instrucciones de uso o mantención, daños ocasionados por aguas con exceso de dureza o acidez, deficiencia de tonalidad de colores en las piezas, daños al pulido exterior, piezas de vidrio o plástico extraíbles, uso de combustibles no apropiados, defectos causados por el transporte, recambio de piezas o partes no legítimas e intervención y/o alteración realizada por personal no autorizada por el fabricante, comercializador de acuerdo a reglamentaciones eléctricas y de gas vigentes en Chile.

Este producto ha sido diseñado para el uso doméstico, el presente Servicio Asistencia Integral (SAI) no tendrá validez cuando dicho producto se destine para otros usos tales como: Restaurantes, hoteles, casinos, hospitales, industrias y otros de similar naturaleza.

Para estufas a parafina; el Servicio Asistencia Integral (SAI), no cubre en ningún caso el reemplazo gratuito de la mecha y/o vaporizador.

En el caso de calefones el Servicio de Asistencia Integral se entrega en forma gratuita si este fue instalado de acuerdo a las indicaciones del fabricante y en conformidad del Decreto SEC N°66 de la Superintendencia de Electricidad y Combustibles (SEC) y cuenta con la mantención anual indicada en el manual de usuario.

2. Costo del SAI

El Servicio Asistencia Integral (SAI) será proporcionado al consumidor en forma gratuita, incluidos mano de obra y repuestos. Se excluyen de lo antes señalado, el cobro del desplazamiento del personal Servicio Asistencia Integral (SAI) ELECTROLUX, en caso de reparaciones domiciliarias. Los repuestos, partes, piezas y componentes del producto reemplazados deberán ser restituidos por el consumidor al Servicio Asistencia Integral (SAI) ELECTROLUX, sin costo para este último.

3. Prestación del SAI

El Servicio Asistencia Integral (SAI) será prestado al producto exclusivamente por alguno de los Servicio Asistencia Integral ELECTROLUX.

4. Plazo de vigencia del SAI

El plazo de vigencia del Servicio Asistencia Integral (SAI) será válido durante un plazo de 6 meses e inicia a contar del término de la garantía legal.

Para los efectos de hacer efectivo el Servicio Asistencia Integral (SAI), el consumidor deberá presentar al Servicio Asistencia Integral ELECTROLUX el presente documento, acompañando la documentación respectiva que permita acreditar la compra. Para mayor información revise en los términos y condiciones publicados en la página web wwwelectrolux.cl, comuníquese al 600 600 53 53 o a través de soporte@electrolux.cl.

Conserve este documento, cuya exhibición, acompañada de la factura o boleta de compra del producto, le servirá para hacer efectivos sus derechos.

www.electrolux.cl
ELECTROLUX DE CHILE S.A.
Alberto Llona 777,
Maipú, Santiago
Chile

Servicio Asistencia Integral
Exclusivo Electrolux
600 600 5353
soporte@electrolux.cl

www.electrolux.cl
ELECTROLUX DE CHILE S.A.
Alberto Llona 777,
Maipú, Santiago
Chile

A27598001/A
G0041975/001
Mai/24

