

ELECTRIC COOKTOP OWNER'S MANUAL AND INSTALLATION INSTRUCTIONS

**EC2-21
EC4-30**

IMPORTANT: Save for local electrical inspector's use.

IMPORTANT: Conserver pour consultation par l'inspecteur local des installations électriques.

IMPORTANTE: Guárdelo para uso del inspector eléctrico local.

CONTENTS

SAFETY PRECAUTIONS	1
RADIANT SURFACE ELEMENTS	2
Features of your cooktop	3
Using the surface element	4
Selecting types of cookware	5
Cleaning the glass cooktop	7
INSTALLATION INSTRUCTIONS	8
SAFETY INSTRUCTIONS	8
ELECTRICAL REQUIREMENTS	8
INSTALLING THE COOKTOP	11
INSTALLING -ELECTRICAL CONNECTIONS	12
TROUBLESHOOTING	14

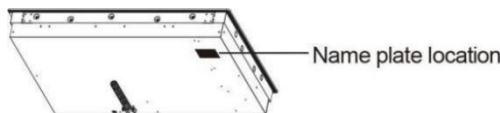
IMPORTANT SAFETY INFORMATION.READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

▲ WARNING!For your safety, the information in this manual must be followed to minimize the risk of fire, explosion, electrical shock, property damage, personal injury, or loss of life.

SAFETY PRECAUTIONS

When using electrical appliances, basic safety precautions should be followed, including the following:

- Use this appliance only for its intended use as described in this manual.
- Do not attempt to repair or replace any part of your cooktop unless it is specifically recommended in this manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Before performing any service, disconnect the cooktop power supply at the household distribution panel by removing the fuse or switching off the circuit breaker.
- Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician in accordance with the provided installation instructions. This appliance must be supplied with the proper voltage and frequency, and connected to an individual, properly grounded branch circuit, protected by a circuit breaker or fuse acceptable for the indicated wattage on the name plate.



- Have the installer show you the location of the circuit breaker or fuse. Mark it for easy reference.
- Do not leave children alone-children should not be left alone or unattended in an area where an appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
- Teach children not to play with the controls or any other part of the cooktop.
- Do not allow anyone to climb, stand or hang on the cooktop.
- **▲ CAUTION:** Items of interest to children should not be stored in cabinets above a cooktop-children climbing on the cooktop to reach items could be seriously injured.
- Always keep combustible wall coverings, curtains, or drapes at a safe distance from your cooktop.
- Always keep dishtowels, dish cloths, pot holders and other linens at a safe distance away from your cooktop.
- Always keep wooden and plastic utensils and canned food a safe distance away from your cooktop. They may become hot and could cause burns.
- Never wear loose-fitting or hanging garments while using the appliance. Flammable material could be ignited if brought in contact with hot surface elements and may cause severe burns.
- Use only dry pot holders - moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let pot holders touch hot surface elements. Do not use a towel or any other bulky cloths. Such cloths can catch fire on a hot surface element.
- For your safety, never use your appliance for warming or heating the room.
- Do not use water on grease fires. Never pick up a flaming pan. Turn the controls off. Smother a flaming pan on a surface element by covering the pan completely with a well-fitting lid, cookie sheet or flat tray. Use a multi-purpose dry chemical or foam-type extinguisher.
- Flaming grease outside a pan can be put out by covering with baking soda or, if available, by using a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
- Do not heat food directly on the cooktop. If you do heat foods under the hood, turn the fan on.
- Do not let cooking grease or other flammable materials accumulate on the cooktop.
- Do not touch the surface elements. These surfaces may be hot enough to burn even though they are dark in color. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials

IMPORTANT SAFETY INFORMATION.READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

come in contact the surface elements or areas nearby the surface elements; allow sufficient time for cooling first. Potentially hot surfaces include the cooktop and areas facing the cooktop.

- To minimize the possibility of burns, ignition of flammable materials and spillage, the handle of a container should be turned toward the center of the cooktop without extending over any nearby surface elements.
- Always turn the surface element control to off before removing the cookware.
- Use proper pan size - Select cookware that has flat bottoms large enough to cover the surface heating element. The use of undersized cookware will expose a portion of the surface element to direct contact and may result in clothing catching on fire. Proper relationship of cookware to surface element will also improve efficiency.
- Never leave surface elements unattended at high heat settings. Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may catch on fire.
- Only certain types of glass, glass/ceramic, earthenware or other glazed containers are suitable for cooktop cooking; others may break because of the sudden change in temperature.
- Keep an eye on foods being fried at high or medium-high heat settings.
- Foods for frying should be as dry as possible. Frost on frozen foods or moisture on fresh foods can cause hot fat to bubble up and over the sides of the pan.
- Use little fat for effective shallow or deep-fat frying. Filling the pan too full of fat can cause spillovers when food is added.
- If a combination of oils or fats will be used in frying, stir together before heating, or as fats melt slowly.
- Always heat fat slowly, and watch as it heats.
- Use a deep fat thermometer whenever possible to prevent overheating fat beyond the smoking point.
- Never try to move a pan of hot fat, especially a deep fat fryer. Wait until the fat is cool.
- Do not store flammable materials near the cooktop.
- Keep the hood and grease filters clean to maintain good venting and to avoid grease fires.
- Do not store or use combustible materials, gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any appliance.
- Clean only parts listed in this Owner's Manual.
- Do not leave paper products, cooking utensils or food on the cooktop when not in use.
- Keep cooktop clean and free of accumulation of grease or spillovers which may ignite.
- Never heat unopened food containers. Pressure buildup may make container burst and cause injury.
- Never leave jars or cans of fat drippings on or near your cooktop.

RADIANT SURFACE ELEMENTS

Use care when touching the cooktop. The glass surface of the cooktop will retain heat after the controls have been turned off.

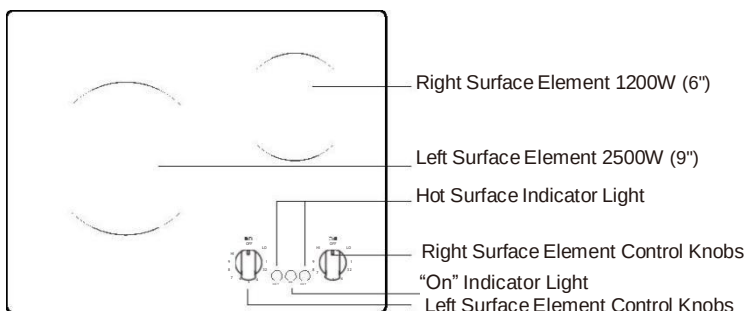
- Avoid scratching the glass cooktop. The cooktop can be scratched with items such as sharp instruments, rings or other jewelry and rivets on clothing.
- Never use the glass cooktop surface as a cutting board.
- Do not place or store items on top of the glass cooktop surface when it is not in use.
- Be careful when placing spoons or other stirring utensils on glass cooktop surface when it is in use. They may become hot and could cause burns.
- Avoid heating an empty pan. Doing so may damage the cooktop and the pan.
- Do not allow water, grease, or any other liquids remain on the cooktop.
- To minimize the possibility of burns, always be certain that the controls for all surface elements are at the off position and the entire glass surface is cool before attempting to clean the cooktop.
- Do not operate the glass surface elements if the glass is broken. Spillovers or cleaning solution may penetrate a broken cooktop and create a risk of electrical shock. Contact a qualified technician immediately if your glass cooktop has been broken.

RADIANT SURFACE ELEMENTS

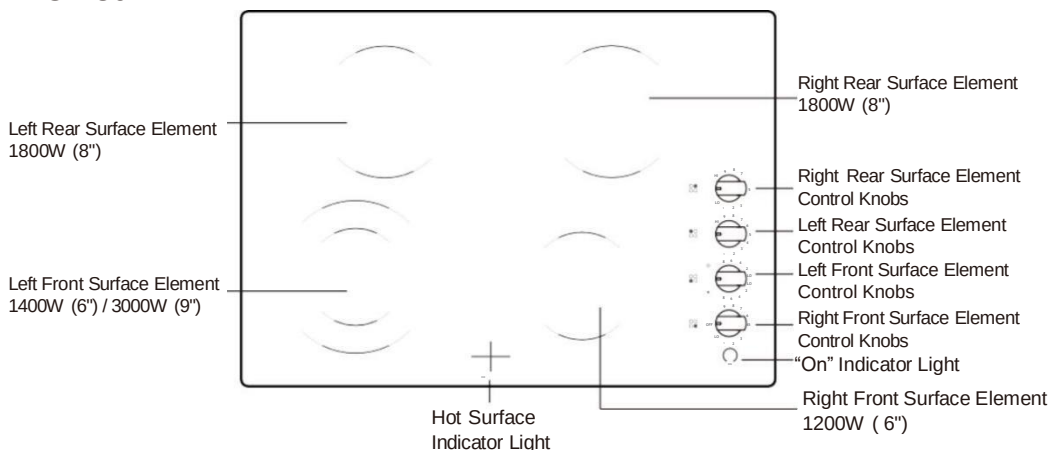
- Clean the cooktop with caution. If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot surface element, be careful to avoid steam burns. Some cleansers can produce noxious fumes if applied to a hot surface.
- **NOTE:** We recommend that you avoid wiping any surface element areas until they have cooled and the indicator light has gone off. Cleaning the Glass Cooktop. Please see the Sugar spills are an exception to this section.
- To avoid possible damage to the cooking surface, do not apply the cleaning cream to the glass surface when it is hot.
- After cleaning, use a dry cloth or paper towel to remove all the cleaning cream residue.
- Read and follow all instructions and warnings on the cleaning cream labels.
- Use care when touching the cooktop. The glass surface of the cooktop will retain heat after the controls have been turned OFF.
- Do not stand on the glass cooktop.
- Large scratches or impacts to glass cooktops can lead to broken or shattered glass.

Features of your cooktop.

EC2-21



EC4-30



Rated Voltage: AC 240V 60Hz or AC 208V 60Hz

Power range: AC 208V to 240V, 60Hz

Using the surface elements.

Throughout this manual, features and appearance may vary from your model.

Push the knob down and turn in either direction to the setting you want. When the control is in any position other than **Off**, it may be rotated without pushing it down.

At **Off**, **HI** and **LO**, the control clicks into position. You may hear slight clicking sounds during cooking, indicating the control is keeping the power level you set.

The controls for the radiant surface elements can be set anywhere between **LO** and **HI** for an unlimited number of heat settings.

With the infinite switch, the element cycles on and off to maintain your selected control setting.

The **On** indicator light will glow when any surface element is on.

A Hot Surface indicator light will glow when any radiant element is turned on and will remain on until the surface is cooled to approximately 150°F.

DUAL-RING ELEMENT

The dual-ring element offers the flexibility to use cookware that has either a small or large diameter bottom. The dual element has both an inner and outer radiant ring. You can select to use either the • (inner) element or the • (both inner and outer) element.

- For cookware with a smaller diameter bottom, press down and turn the control knob counterclockwise to the • (inner) element side of the control.
- For cookware with a larger diameter bottom, press down and turn the control knob clockwise to the • (inner and outer) element side of the control.
- For best low heat performance with pans 10" (25.4 cm) and larger, use the • element set to • "LO."
- There are an infinite number of temperature settings between the **LO** and **HI** position. Turn the knob from **LO** to **HI** (or any temperature in between).

NOTE: Fixed positions are found at **LO** and **HI** to define minimum and maximum heat setting.

NOTE:

- It comes on when the element is hot to the touch.
- It stays on even after the element is turned off.
- It glows brightly until the element is cooled to approximately 150°F.
- Be sure you turn the control knob to Off when you finish cooking.

About the radiant surface elements

The radiant cooktop features heating elements beneath a smooth glass surface.

NOTE: A slight odor is normal when a new cooktop is used for the first time. It is caused by the heating of new parts and insulating materials and will disappear in a short time.

NOTE: On models with light-colored glass cooktops, it is normal for the cooking zones to change color when hot or cooling down. This is temporary and will disappear as glass cools to room temperature. The surface element will cycle on and off to maintain your selected control setting. It is safe to place hot cookware (from the oven or surface) on the glass cooktop when the surface is cool. Even after the surface elements are turned off, the glass cooktop retains enough heat to continue cooking. To avoid overcooking, remove pans from the surface elements when the food is cooked. Avoid placing utensils that could become hot or plastics that could melt on the surface element until it has cooled completely.

- Always center the pan on the surface element you are using.
- Never cook directly on the glass. Always use cookware.
- Water stains (mineral deposits) are removable using the cleaning cream or full strength white vinegar.
- Use of window cleaner may leave an iridescent film on the cooktop. The cleaning cream will remove this discoloration.
- Don't store heavy items above the cooktop. If they drop onto the cooktop, they can cause damage.
- Do not use the surface as a cutting board.
- Do not slide cookware across the cooktop because it can scratch the glass. The glass is scratch-resistant, not scratch proof.

Using the surface elements.

Surface Elements Cycle On and Off

Surface elements will cycle on and off to maintain the temperature you have selected.

All radiant surface elements have a temperature limiter that protects the glass cooktop from getting too hot. The temperature limiter may cycle the elements off while cooking if :

- The pan boils dry.
- The pan bottom is not flat.
- The pan is off-center.
- There is no pan on the element.

Selecting types of cookware.

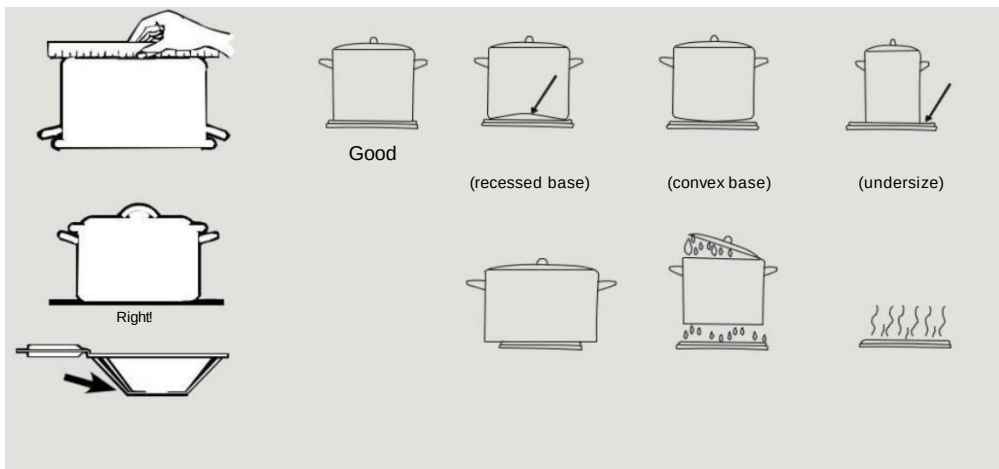
The following information will help you choose cookware which will give good performance on glass cooktops.

COOKWARE CHARACTERISTICS

- **Aluminum:** heats and cools quickly. Frying, braising, roasting. May leave metal markings on glass.
- **Cast Iron:** on a glass cooktop heats and cools slowly, but retains heat and cooks evenly.
- **Copper:** tin heats and cools quickly. Gourmet cooking, wine sauces, egg dishes.
- **Enamel ware:** response depends on base metal. Not recommended. Imperfections in enamel may scratch cooktop.
- **Glass Ceramic:** heats and cools slowly. Not recommended. Heats too slowly. Imperfections in enamel may scratch cooktop.
- **Stainless Steel:** heats and cools moderately. Soups, sauces, vegetables, and general cooking.

For Best Results

- Place only dry pans on the surface elements. Do not place lids on the surface elements, particularly wet lids.
- Do not use woks that have support rings. This type of wok will not heat on glass surface elements.
- We recommend that you use only a flat-bottomed wok. They are available at your local retail store. The bottom of the wok should have the same diameter as the surface element to ensure proper contact.
- Some special cooking procedures require specific cookware such as pressure cookers, deep-fat fryers, etc. All cookware must have flat bottoms and be the correct size.



Selecting types of cookware.

Observe the Following Points in Canning

Pots that extend beyond 1" of the surface element's circle are not recommended for most surface cooking. However, when canning with water-bath or pressure canner, larger- diameter pots may be used. This is because boiling water temperatures (even under pressure) are not harmful to the cooktop surfaces surrounding the surface elements.

HOWEVER, DO NOT USE LARGE- DIAMETER CANNERS OR OTHER LARGE-DIAMETER POTS FOR FRYING OR BOILING FOODS OTHER THAN WATER . Most syrup or sauce mixtures-and all types of frying-cook at temperatures much higher than boiling water. Such temperatures could eventually harm the glass cooktop surfaces.

1.Be sure the canner fits over the center of the surface element. If your cooktop or its location does not allow the canner to be centered on the surface element, use smaller-diameter pots for good canning results.

2.Flat-bottomed canners must be used. Do not use canners with flanged or rippled bottoms (often found in enamelware) because they don't make enough contact with the surface elements and take a long time to boil water.

3.When canning, use recipes and procedures from reputable sources. Reliable recipes and procedures are available from the manufacturer of your canner; manufacturers of glass jars for canning, and the United States Department of Agriculture Extension Service.

4.Remember that canning is a process that generates large amounts of steam. To avoid burns from steam or heat, be careful when canning.

NOTE: If your house has low voltage, canning may take longer than expected, even if directions have been carefully followed.The process time will be shortened by:

- (1) using a pressure canner.
- (2) Starting with HOT tap water for fastest heating of large quantities of water.

Cleaning the glass cooktop.

CAUTION:

- Safe canning requires that harmful microorganisms are destroyed and that the jars are sealed completely. When canning foods in a water-bath canner, a gentle but steady boil must be maintained for the required time. When canning foods in a pressure canner, the pressure must be maintained for the required time.
- After you have adjusted the controls, it is very important to make sure the prescribed boil or pressure levels are maintained for the required time.
- Since you must make sure to process the canning jars for the prescribed time with no interruption in the processing time, do not can on any of the cooktop surface elements if your canner is not flat.

IMPORTANT:

- Before cleaning, make sure all controls are off and the cooktop is cool.
- It is recommended to first use soap, water and a soft cloth or sponge unless otherwise noted. Do not use abrasive cleaning products. Always follow label instructions on cleaning products.

Ceramic Glass

The ceramic glass should be cleaned regularly, preferably after each use.

IMPORTANT: To avoid damaging the cooktop, do not use steel wool, abrasive powder cleansers, chlorine bleach, rust remover or ammonia.

To Clean the Ceramic Glass Cooktop:

1. Remove food/residue with a cooktop scraper (not included).
 - For best results, use the cooktop scraper while the cooktop is still warm, but not hot to the touch.
 - It is recommended to wear an oven mitt while scraping the warm cooktop.
 - Hold the cooktop scraper at a 45 degree angle against the glass surface and scrape the residue. It will be necessary to apply pressure in order to remove the residue.
 - Allow the cooktop to cool down completely before proceeding to Step 2.
2. Apply a few drops of cooktop cleaner to the affected areas.
 - Rub cooktop cleaner onto the cooktop surface with a nylon or similar cooktop cleaning pad. Some pressure is needed to remove stubborn stains.
 - Allow the cleaner to dry to a white haze before proceeding to Step 3.
3. Polish with a clean, dry cloth or a clean, dry paper towel.

Smudges From Pans With An Aluminum Bottom

Cleaning Method:

A cloth dampened in vinegar

Control Knobs

- Pull knobs straight away from control panel to remove.
- When replacing knobs, make sure knobs are in the Off position.

Cleaning Method:

Soap and water or dishwasher

NOTE: Do not use steel wool, abrasive cleansers or oven cleaner. Do not soak knobs.

Control Panel

Cleaning Method:

Glass cleaner and soft cloth or sponge: Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.

NOTE: Do not use abrasive cleaners, steel-wool pads, gritty washcloths or some paper towels.

Damage may occur.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

BEFORE YOU BEGIN Read these instructions completely and carefully.

- **IMPORTANT** — Save these instructions for local inspector's use.
- **IMPORTANT** — Observe all governing codes and ordinances.
- **Note to Installer** — Be sure to leave these instructions with the Consumer.
- **Note to Consumer** — Keep these instructions for future reference.
- Product failure due to improper installation is not covered under the Warranty.

⚠ WARNING : This appliance must be properly grounded.

• **ATTENTION INSTALLER — ALL COOKTOPS MUST BE HARD WIRED (DIRECT WIRED) INTO AN APPROVED JUNCTION BOX. A “PLUG AND RECEPTACLE” IS NOT PERMITTED ON THESE PRODUCTS.**

• Proper installation is the responsibility of the installer and product failure due to improper installation is NOT covered under warranty.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

FOR YOUR SAFETY

- For personal safety, remove the house fuse or open circuit breaker before beginning installation. Failure to do so could result in serious injury or death.
- Be sure your cooktop is installed properly by a qualified installer or service technician.
- To eliminate the risk of burns or fire due to reaching over heated surface elements, cabinet storage located above the surface units should be avoided. If cabinet storage space is to be provided, the risk can be reduced by installing a range hood that projects horizontally a minimum of 5" beyond the bottom of the cabinets. Cabinet installation above the cooktop may

be made deeper than 10". Cabinets and wall coverings around the cooktop can withstand the temperatures (up to 200°F) generated by the cooktop.

- The cooktop should be easy to reach and lighted with natural light during the day.
- Always disconnect the electrical service to the cooktop before repairing or servicing the cooktop. This can be done by disconnecting the fuse or circuit breaker. Failure to do this could result in a dangerous or fatal shock. Know where your main disconnect switch is located. If you do not know, have your electrician show you.
- State of California Proposition 65 Warnings.
- **WARNING** This product contains chemicals known to the State of California to Cause cancer, birth defects or other reproductive harm.

ELECTRICAL REQUIREMENTS

This appliance must be supplied with the proper voltage and frequency, and connected to an individual, properly grounded branch circuit, protected by a circuit breaker or a time delay fuse as noted on name plate.

We recommend you have the electrical wiring and hookup of your cooktop connected by a qualified electrician. After installation, have the electrician show you where your main cooktop disconnect is located.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

Wiring must conform to National Electrical Code. You can get a copy of the National Electrical Code, ANSI/NFPA No. 70- Latest Edition, by writing: National Fire Protection Association

Batterymarch Park

Quincy, MA 02269

In Canada, wiring must conform to the Canadian Electrical Code (CEC).

The cooktop conduit wiring is approved for copper wire connection only, and if you have aluminum house wiring, you must use special UL approved connectors for joining copper to aluminum. In Canada, you must use special CSA approved connectors for joining copper to aluminum.

You must use a two -wire, three conductor 208/240 VAC, 60 Hertz electrical system. A white (neutral) wire is not needed for this unit. The cooktop must be installed in a circuit that does not exceed 125 VAC nominal to ground.

Refer to the name plate on your cooktop for the KW rating for your cooktop.

PRE-INSTALLATION CHECKLIST

⚠ WARNING The electrical power to the cooktop supply line must be shut off while connections are being made. Failure to do so could result in serious injury or death.

A. When preparing cooktop opening, make sure the inside of the cabinet and the cooktop do not interfere with each other. (See section on preparing the opening.)

B. Remove packaging materials and literature package from the cooktop before beginning installation.

C. Remove Installation Instructions from the document pack and read them carefully before you begin. Be sure to place all the document, Owner's Manual, Installations, etc. in a safe place for future reference.

D. Make sure you have all the tools and materials you need before starting the installation of the cooktop.

E. Your home must provide the adequate electrical service needed to safely and properly use your cooktop. (Refer to section on electrical requirements.)

F. When installing your cooktop in your home, make sure all local codes and ordinances are followed exactly as stated.

G. Make sure the wall coverings, countertop and cabinets around the cooktop can withstand heat (up to 200°F) generated by the cooktop.

Parts Included

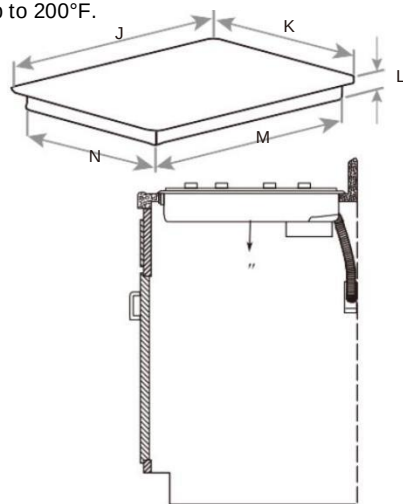
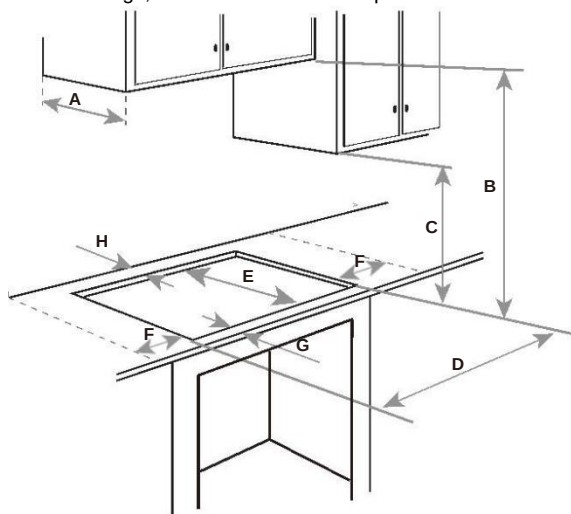
- Foam Tape
- 2 Hold-Down Brackets
- 2 Thumbscrews

Installation Instructions

PREPARING THE OPENING

The following **MINIMUM** clearance dimensions must be maintained.

- If a 30" clearance between the cooking surface and overhead combustible materials or metal cabinets cannot be maintained, a minimum clearance of 24" is required and the underside of the cabinets above the cooktop must be protected with not less than 1/4-inch-thick flame-retardant millboard covered with not less than No. 28 MSG sheet steel, 0.015-inch-thick stainless steel, 0.024-inch-thick aluminum, or 0.020-inch-thick copper.
- One and one-half inches (1-1/2") minimum vertical clearance between the cooktop bottom and any combustible surfaces.
- To ensure accuracy, it is best to use the template when cutting the opening in the counter.
- Make sure the wall coverings, countertop and cabinets around the cooktop can withstand heat (up to 200°F) generated by the cooktop.
- Wall coverings, cabinets and countertop must withstand heat up to 200°F.



		EC2-21	EC4-30
A	MAX.depth of unprotected overhead cabinets	13"	
B	MIN. clearance from countertop to unprotected overhead surface	30"	
C	MIN. height from countertop to nearest cabinet on either side of unit	18"	
D	Width of cutout	20-1/8"	29-3/8"
E	Depth of cutout	16-1/8"	20-5/16"
F	MIN. clearance from cutout to left or right side walls	1-3/4"	
G	MIN. from front edge of cutout and front edge of countertop	2-3/4"	
H	MIN. between cutout and the wall behind the cooktop	2"	
J	Width of cooktop	21-1/2"	30"
K	Depth of cooktop	17-1/8"	21-1/4"
L	Height of cooktop	3-1/4"	4-5/8"
M	Width of Cooktop Base	19-7/8"	29-1/4"
N	Depth of Cooktop Base	15-7/8"	20"

Installation Instructions

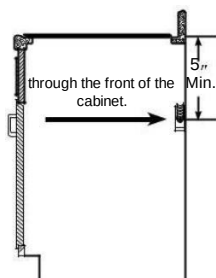
INSTALLING THE COOKTOP

1. INSTALLING THE JUNCTION BOX

Install an approved junction box where it will be easily reached through the front of the cabinet where the cooktop will be located. The cooktop conduit is 51" long.

⚠ IMPORTANT:

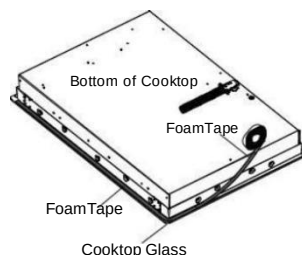
The junction box must be located where it will allow considerable slack in the conduit for serviceability.



2. ATTACH FOAM TAPE

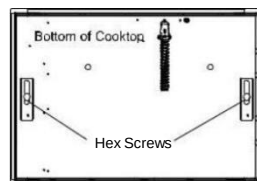
Place a towel or tablecloth onto the countertop. Lay the cooktop upside down onto the protected surface. Apply the foam tape around the outer edge of the glass.

Do not overlap the foam tape.



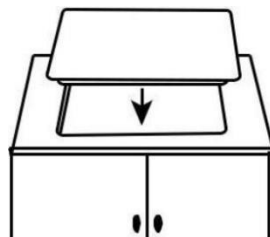
3. LOCATE MOUNTING PARTS

On the underside of the cooktop, you will find the hex screws. Remove and use these hex screws to mount the brackets at these two locations. Do not tighten. Turn the bracket inward to avoid interference when dropping the cooktop into the countertop.



4. INSERT COOKTOP INTO CUTOUT

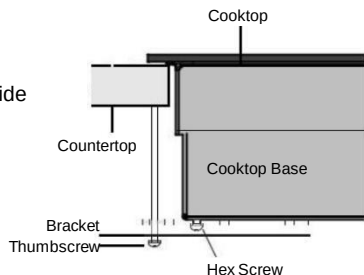
Insert the cooktop centered into the cutout opening. Make sure the front edge of the countertop is parallel to the cooktop. Perform a final check to make sure that all required clearances are met.



5. ATTACH HOLD-DOWN BRACKETS TO CABINET

Open the cabinet door. Rotate the brackets to overlap with the underside of the countertop. Then tighten the hex screw. Install the Thumbscrew until it touches the bottom of the countertop.

IMPORTANT: Turn the thumbscrew until it touches the bottom of the countertop. Do not overtighten.



Installation Instructions

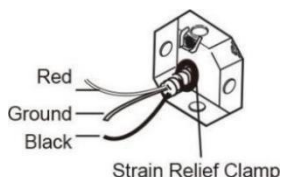
INSTALLING -ELECTRICAL CONNECTIONS

A. When making the wire connections, use the entire length of conduit provided.

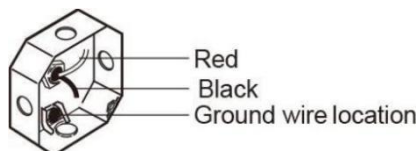
The conduit must not be shortened.

B. With the cooktop in place, open the front of the cabinet door.

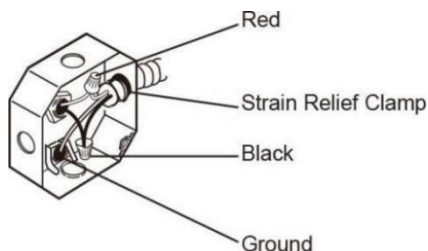
C. Insert the wires from the conduit through the opening of the junction box.



D. Connect the red and black leads from the cooktop conduit to the corresponding leads in the junction box.



D. Once the connections are made, secure wires together using wire nuts.



GROUNDING INSTRUCTIONS:

The bare ground wire in the conduit is connected to the cooktop frame. Effective January 1, 1996, the National Electrical Code will not permit grounding through neutral. If used in new construction after January 1, 1996 or in a mobile home, recreational vehicle or if local codes do not permit grounding through the neutral white lead, attach the appliance grounding lead (green or copper) to the residence grounding conductor (green or bare copper) in accordance with local codes. When connecting to a 3 conductor branch circuit, if local codes permit, connect the bare ground connector lead of the cooktop to the branch circuit neutral (gray or white in color).

⚠ IMPORTANT:

If the cooktop is being installed into a blind counter (one with no cabinet opening below), wire connections must be made before putting the cooktop into the cutout opening.

Installation Instructions

1. PRE-TEST CHECKLIST

- A. Remove all protective film, if present, and any stickers.
- B. Check to be sure that all wiring is secure and not pinched or in contact with moving parts.
- C. Check level of appliance.
- D. Check that the cooktop is properly grounded.

2. OPERATION CHECKLIST

- A. Remove all items from the top of the cooktop surface.
- B. Turn on the power to the cooktop. Verify that all surface burners operate properly.
- C. Check that the circuit breaker is not tripped nor the house fuse blown.
- D. Check that conduit is securely connected to the junction box.
- E. See troubleshooting list.

NOTE TO ELECTRICIAN:

The power leads supplied with this appliance are UL recognized for connections to larger gauge household wiring. The insulation of these leads is rated at temperatures much higher than the temperature rating of household wiring. The current carrying capacity of a conductor is governed by the wire gauge and also the temperature rating of the insulation around the wire.

NOTE: ALUMINUM WIRING

• WARNING: IMPROPER CONNECTION OF ALUMINUM HOUSE WIRING TO THE COPPER LEADS CAN RESULT IN A SERIOUS PROBLEM.

- Splice copper wires to aluminum wiring using special connectors designed and UL approved for joining copper to aluminum and follow the manufacturer's recommended connector procedure closely.

NOTE: Wire used, location and enclosure of splices, etc., must conform to good wiring practice and local codes.

Before you call for service...

Troubleshooting Tips Save time and money! Review the chart on this page first and you may not need to call for service.

Problem	Possible Causes	What To Do
Surface elements will not maintain a rolling boil or cooking is slow	Improper cookware being used.	Use pans which are absolutely flat and match the diameter of the surface element selected.
Surface elements donot work properly	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
Tiny scratches or metal marks or abrasions on radiant cooktop glass surface	Cooktop controls improperly set.	Check to see the correct control is set for the surfaceele
	Incorrect cleaning methods being used.	Use recommended cleaning procedures.
	Cookware with rough bottoms being used or coarse particles (salt or sand)were between the cookware and the surface of the cooktop.Cookware has been slid across the cooktop surface.	Be sure cookware bottoms and cookware are clean before. Use cookware with smooth bottoms. Tiny scratches are not removable but will becomeless visible in time as a result of cleaning.
Areas of discolorationor dark streaks on the cooktop	Improper cookware being used.	Marks from aluminum and copper pans as well as mine deposits from water or food can be removed with the cleaning cream.
	Hot surface on a model with a light-colored cooktop.	This is normal. The surface may appear discolored when it is hot. This is temporary and will disappearas the glass cools.
	Food spillovers not cleaned before next use.	See the Cleaning the glass cooktop section.
	Incorrect cleaning methods being used.	Use recommended cleaning procedures.
Plastic melted tothe surface	Hot cooktop came into contact with plastic placed on the hot cooktop.	See the Glass surface-potential for permanent damage section in the Cleaning the glass cooktop section
Pitting (or indentation)of the cooktop	Hot sugar mixture spilledon the cooktop.	Call a qualified technician for replacement.
Frequent cycling off and on of surface elements	Improper cookware being used.	Use only flat cookware to minimize cycling. See Surface elements cycle on and off section.
Control knob will not turn	Cooktop controls improperl y set.	When the knob is in the Off position, it must be Pushed before it can be turned. When the knobis In any other position, it can be turned without being pushed in.

NEED HELP? CONTACT US!

Have product questions? Need Technical Support? Please feel free to contact us:

 Mail: service@callsupports.com
 Help Center: callsupports.com
 Phone: 1-888-968-7197

TABLE DE CUISSON ÉLECTRIQUE

MANUEL DU PROPRIÉTAIRE ET INSTRUCTIONS
D'INSTALLATION

EC2-21
EC4-30

IMPORTANT: Save for local electrical inspector's use.

IMPORTANT: Conserver pour consultation par l'inspecteur local
des installations électriques.

IMPORTANTE: Guárdelo para uso del inspector eléctrico local.

CONTENU

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ	1
ÉLÉMENTS DE SURFACE RADIANTS	2
Caractéristiques de votre table de cuisson	3
Utilisation de l'élément de surface	4
Sélection des types d'ustensiles de cuisine	5
Nettoyage de la table de cuisson en verre	7
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION	8
CONSIGNES DE SÉCURITÉ	8
EXIGENCES ÉLECTRIQUES	8
INSTALLATION DE LA TABLE DE CUISSON	11
INSTALLATION DES CONNEXIONS ÉLECTRIQUES	12
DÉPANNAGE	14

INFORMATIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION.

⚠ ATTENTION! Pour votre sécurité, les informations contenues dans ce manuel doivent être suivies afin de minimiser les risques d'incendie, d'explosion, de choc électrique, de dommages matériels, de blessures corporelles ou de perte de vie.

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

- Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent être suivies, notamment les suivantes:
- Utilisez cet appareil uniquement pour l'usage auquel il est destiné, tel que décrit dans ce manuel.
- N'essayez pas de réparer ou de remplacer une pièce de votre table de cuisson à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans ce manuel. Tout autre entretien doit être confié à un technicien qualifié.
- Assurez-vous que votre appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié conformément aux instructions d'installation fournies. Cet appareil doit être alimenté avec la tension et la fréquence appropriées et connecté à un circuit de dérivation individuel correctement mis à la terre, protégé par un disjoncteur ou un fusible acceptable pour la puissance indiquée sur la plaque signalétique.



Emplacement de la plaque signalétique

- Demandez à l'installateur de vous montrer l'emplacement du disjoncteur ou du fusible. Marquez-le pour une référence facile.
- Ne laissez pas les enfants seuls - les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans une zone où un appareil est utilisé. Ils ne doivent jamais être autorisés à s'asseoir ou à se tenir debout sur une partie quelconque de l'appareil.
- Apprenez aux enfants à ne pas jouer avec les commandes ou toute autre partie de la table de cuisson.
- Ne laissez personne grimper, se tenir debout ou s'accrocher à la table de cuisson.

⚠ CAUTION: Les objets présentant un intérêt pour les enfants ne doivent pas être rangés dans des armoires au-dessus de la table de cuisson - les enfants qui grimpent sur la table de cuisson pour atteindre les articles peuvent être gravement blessés.

- Gardez toujours les revêtements muraux, rideaux ou rideaux combustibles à une distance sécuritaire de votre table de cuisson.
- Gardez toujours les torchons, torchons, maniques et autres draps à une distance sécuritaire de votre table de cuisson.
- Gardez toujours les ustensiles en bois et en plastique et les aliments en conserve à une distance sécuritaire de votre table de cuisson. Ils peuvent devenir chauds et provoquer des brûlures.
- Ne portez jamais de vêtements amples ou suspendus lorsque vous utilisez l'appareil. Un matériau inflammable peut s'enflammer s'il est mis en contact avec des éléments de surface chauds et provoquer de graves brûlures.
- Utilisez uniquement des maniques sèches - des maniques humides ou humides sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures dues à la vapeur. Ne laissez pas les maniques toucher les éléments à surface chaude. N'utilisez pas de serviette ou tout autre chiffon volumineux. De tels tissus peuvent prendre feu sur un élément de surface chaude.
- Pour votre sécurité, n'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer ou chauffer la pièce.
- N'utilisez pas d'eau sur les feux de graisse. Ne prenez jamais une casserole enflammée. Éteignez les commandes. Éteignez une casserole enflammée sur un élément de surface en la couvrant complètement avec un couvercle bien ajusté, une plaque à biscuits ou un plateau plat. Utilisez un extincteur à poudre ou à mousse polyvalent.

La graisse enflammée à l'extérieur d'une casserole peut être éteinte en la recouvrant de bicarbonate de soude ou, si disponible, en utilisant un extincteur à poudre extinctrice polyvalente ou à mousse.

- Ne faites pas chauffer les aliments directement sur la table de cuisson. Si vous faites chauffer des aliments sous la hotte, allumez le ventilateur.
- Ne laissez pas la graisse de cuisson ou d'autres matériaux inflammables s'accumuler sur la table de cuisson.
- Ne touchez pas les éléments de surface. Ces surfaces peuvent être suffisamment chaudes pour brûler même si elles sont de couleur foncée. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas les vêtements ou autres matériaux inflammables.

LISEZ ET SUIVEZ ATTENTIVEMENT CES INFORMATIONS DE SÉCURITÉ.

INFORMATIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION.

entrer en contact avec les éléments de surface ou les zones proches des éléments de surface; laissez suffisamment de temps pour refroidir d'abord. Les surfaces potentiellement chaudes comprennent la table de cuisson et les zones faisant face à la table de cuisson.

- Pour minimiser les risques de brûlures, d'inflammation de matériaux inflammables et de déversements, la poignée d'un récipient doit être tournée vers le centre de la table de cuisson sans dépasser les éléments de surface à proximité.
- Éteignez toujours la commande de l'élément de surface avant de retirer l'ustensile.
- Utilisez une casserole de taille appropriée - Choisissez des ustensiles de cuisine dont le fond plat est suffisamment grand pour couvrir l'élément chauffant de surface. Une bonne relation entre l'ustensile et l'élément de surface améliorera également l'efficacité.
- Ne laissez jamais les éléments de surface sans surveillance à des températures élevées. Les débordements provoquent de la fumée et des débordements graisseux qui peuvent prendre feu.
- Seuls certains types de récipients en verre, verre / céramique, faïence ou autres récipients vitrés conviennent pour la cuisson sur la table de cuisson; d'autres peuvent se briser à cause du changement soudain de température.
- Gardez un œil sur les aliments frits à des températures élevées ou moyennes-élevées.
- Les aliments à frire doivent être aussi secs que possible. Le givre sur les aliments surgelés ou l'humidité sur les aliments frais peuvent faire bouillonner la graisse chaude sur les côtés de la casserole.
- Utilisez peu de matière grasse pour une friture efficace ou peu profonde. Remplir la casserole trop de graisse peut provoquer des débordements lors de l'ajout d'aliments.
- Si une combinaison d'huiles ou de graisses est utilisée pour la friture, mélangez-les avant de chauffer ou lorsque les graisses fondent lentement.
- Faites toujours chauffer la graisse lentement et observez qu'elle chauffe.
- Utilisez un thermomètre à graisse si possible pour éviter la surchauffe de la graisse au-delà du point de fumage.
- N'essayez jamais de déplacer une casserole de graisse chaude, en particulier une friteuse. Attendez que la graisse refroidisse.
- Ne stockez pas de matériaux inflammables à proximité de la table de cuisson.
- Gardez la hotte et les filtres à graisse propres pour maintenir une bonne ventilation et éviter les incendies de graisse.
- N'entreposez pas et n'utilisez pas de matériaux combustibles, d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
- Nettoyez uniquement les pièces répertoriées dans ce manuel d'utilisation.
- Ne laissez pas de produits en papier, d'ustensiles de cuisine ou d'aliments sur la table de cuisson lorsqu'elle n'est pas utilisée.
- Gardez la table de cuisson propre et exempte d'accumulation de graisse ou de débordements qui pourraient s'enflammer.
- Ne chauffez jamais des récipients alimentaires non ouverts. L'accumulation de pression peut faire éclater le récipient et provoquer des blessures.
- Ne laissez jamais de bords ou de boîtes de graisse égouttés sur ou à proximité de votre table de cuisson.

ÉLÉMENTS DE SURFACE RADIANTS

Soyez prudent lorsque vous touchez la table de cuisson. La surface en verre de la table de cuisson conservera la chaleur une fois que les commandes auront été éteintes.

- Évitez de rayer la table de cuisson en verre. La table de cuisson peut être rayée avec des objets tels que des instruments pointus, des bagues ou d'autres bijoux et rivets sur les vêtements.
- N'utilisez jamais la surface de cuisson en verre comme planche à découper.
- Ne placez pas et ne rangez pas d'articles sur la surface de cuisson en verre lorsqu'elle n'est pas utilisée.
- Soyez prudent lorsque vous placez des cuillères ou d'autres ustensiles à mélanger sur la surface de cuisson en verre lors de son utilisation. Ils peuvent devenir chauds et provoquer des brûlures.
- Évitez de chauffer une casserole vide. Cela pourrait endommager la table de cuisson et la casserole.
- Ne laissez pas d'eau, de graisse ou tout autre liquide sur la table de cuisson.
- Pour minimiser les risques de brûlures, assurez-vous toujours que les commandes de tous les éléments de surface sont en position d'arrêt et que toute la surface en verre est froide avant d'essayer de nettoyer la table de cuisson.

N'utilisez pas les éléments de surface en verre si le verre est cassé. Des éclaboussures ou une solution de nettoyage peuvent pénétrer dans une table de cuisson cassée et créer un risque de choc électrique. Contactez immédiatement un technicien qualifié si votre table de cuisson

LISEZ ET SUIVEZ ATTENTIVEMENT CES INFORMATIONS DE SÉCURITÉ.

ÉLÉMENTS DE SURFACE RADIANTS

• Nettoyez la table de cuisson avec précaution. Si une éponge ou un chiffon humide est utilisé pour essuyer les éclaboussures sur un élément de surface chaude, veillez à éviter les brûlures de vapeur. Certains nettoyants peuvent produire des vapeurs nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.

• **REMARQUE:** Nous vous recommandons d'éviter d'essuyer les zones des éléments de surface tant qu'elles n'ont pas refroidi et que le voyant lumineux n'est pas éteint. Nettoyage de la table de cuisson en verre. Veuillez voir les déversements de sucre sont une exception à cette section.

• Pour éviter d'endommager la surface de cuisson, n'appliquez pas de crème nettoyante sur la surface en verre lorsqu'elle est chaude.

• Après le nettoyage, utilisez un chiffon sec ou une serviette en papier pour éliminer tous les résidus de crème nettoyante.

• Lisez et suivez toutes les instructions et avertissements sur les étiquettes de la crème de nettoyage.

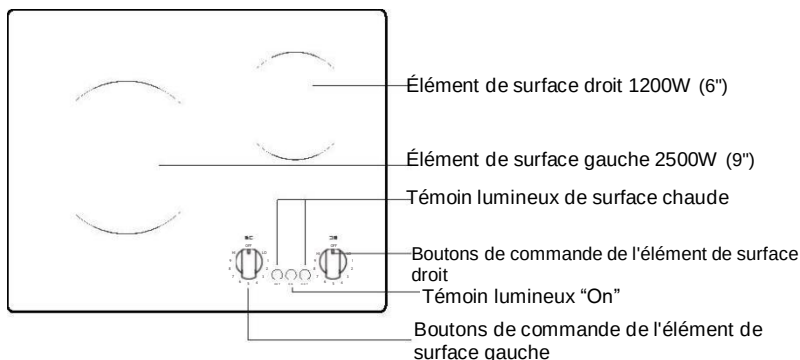
• Soyez prudent lorsque vous touchez la table de cuisson. La surface en verre de la table de cuisson retiendra la chaleur une fois les commandes éteintes.

• Ne vous tenez pas sur la table de cuisson en verre.

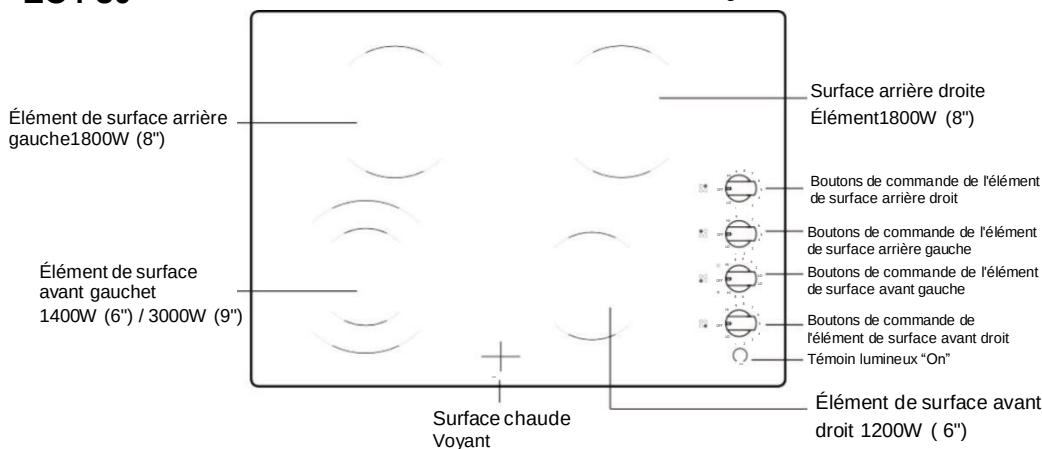
• De grandes rayures ou des impacts sur les tables de cuisson en verre peuvent entraîner des bris ou des éclats de verre.

Caractéristiques de votre table de cuisson.

EC2-21



EC4-30



Tension nominale: AC 240V 60Hz ou AC 208V 60Hz

Gamme de puissance: AC 208V à 240V, 60Hz

LISEZ ET SUIVEZ ATTENTIVEMENT CES INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

Utilisation des éléments de surface.

Tout au long de ce manuel, les caractéristiques et l'apparence peuvent varier selon votre modèle.

Poussez le bouton vers le bas et tournez-le dans un sens ou dans l'autre jusqu'au réglage souhaité. Lorsque la commande est dans une position autre que **Off**, elle peut être tournée sans la pousser vers le bas.

À **Off**, **HI** et **LO**, la commande se met en position. Vous pouvez entendre de légers cliquetis pendant la cuisson, indiquant que la commande garde le niveau de puissance que vous avez défini.

Les commandes des éléments de surface radiants peuvent être réglées n'importe où entre **LO** et **HI** pour un nombre illimité de réglages de chaleur.

Avec l'interrupteur infini, l'élément s'allume et s'éteint pour maintenir le réglage de commande sélectionné.

Le voyant lumineux **On** s'allume lorsqu'un élément de surface est allumé.

Un témoin lumineux de surface chaude s'allumera lorsqu'un élément rayonnant est allumé et restera allumé jusqu'à ce que la surface soit refroidie à environ 150 ° F.

ÉLÉMENT À DOUBLE ANNEAU

L'élément à double anneau offre la flexibilité d'utiliser des ustensiles de cuisine qui ont un fond de petit ou grand diamètre. L'élément double a à la fois une bague radiante intérieure et extérieure. Vous pouvez choisir d'utiliser l'élément (intérieur) ou  (à la fois intérieur et extérieur).

- Pour les ustensiles de cuisine avec un fond de plus petit diamètre, appuyez et tournez le bouton de commande dans le sens antihoraire
 - (intérieur) côté élément du contrôle.
- Pour les ustensiles de cuisine avec un fond de plus grand diamètre, appuyez et tournez le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre vers le côté de l'élément  (intérieur et extérieur) de la commande.
- Pour une meilleure performance à basse température avec des casseroles de 10 "(25,4 cm) et plus, utilisez l'élément réglé sur " **LO** ".
- Il existe un nombre infini de réglages de température entre les positions **LO** et **HI**. Tournez le bouton de **LO** à **HI** (ou à toute température intermédiaire).

REMARQUE: Des positions fixes se trouvent à **LO** et **HI** pour définir les réglages de chaleur minimum et maximum.

REMARQUE:

- Il s'allume lorsque l'élément est chaud au toucher.
- Il reste allumé même après que l'élément est éteint.
- Il brille fortement jusqu'à ce que l'élément soit refroidi à environ 150 ° F.
- Assurez-vous de tourner le bouton de commande sur Arrêt lorsque vous avez terminé la cuisson.

À propos des éléments de surface radiants

La table de cuisson radiante comporte des éléments chauffants sous une surface en verre lisse.

REMARQUE: Une légère odeur est normale lorsqu'une nouvelle table de cuisson est utilisée pour la première fois. Elle est causée par l'échauffement de nouvelles pièces et de matériaux isolants et disparaîtra en peu de temps.

REMARQUE: Sur les modèles avec des tables de cuisson en verre de couleur claire, il est normal que les zones de cuisson changent de couleur lorsqu'elles sont chaudes ou refroidies. Ceci est temporaire et disparaîtra lorsque le verre refroidira à température ambiante. L'élément de surface s'activera et s'éteindra pour conserver le réglage de contrôle sélectionné.

Il est sécuritaire de placer des ustensiles de cuisson chauds (du four ou de la surface) sur la table de cuisson en verre lorsque la surface est froide.

Même après l'extinction des éléments de surface, la table de cuisson en verre conserve suffisamment de chaleur pour continuer la cuisson.

Pour éviter de trop cuire, retirez les moules des éléments de surface lorsque les aliments sont cuits.

Évitez de placer des ustensiles qui pourraient devenir chauds ou des plastiques qui pourraient fondre sur l'élément de surface jusqu'à ce qu'il ait complètement refroidi.

- Centrez toujours le plateau sur l'élément de surface que vous utilisez.
- Ne cuisinez jamais directement sur le verre. Utilisez toujours des ustensiles de cuisine.
- Les taches d'eau (dépôts minéraux) sont éliminables à l'aide de la crème nettoyante ou du vinaigre blanc concentré.
- L'utilisation d'un nettoyant pour vitres peut laisser un film irisé sur la table de cuisson. La crème nettoyante éliminera cette décoloration.
- Ne rangez pas d'articles lourds au-dessus de la table de cuisson. S'ils tombent sur la table de cuisson, ils peuvent causer des dommages.
- N'utilisez pas la surface comme planche à découper.
- Ne faites pas glisser les ustensiles de cuisson sur la table de cuisson car ils pourraient rayer le verre. Le verre est résistant aux rayures et non aux rayures.

Utilisation des éléments de surface.

Activation et désactivation du cycle des éléments de surface

Les éléments de surface s'activeront et s'éteindront pour maintenir la température que vous avez sélectionnée.

Tous les éléments de surface radiants ont un limiteur de température qui protège la table de cuisson en verre contre une surchauffe.

Le limiteur de température peut éteindre les éléments pendant la cuisson si:

- La casserole bout à sec.
- Le fond de la casserole n'est pas plat.
- Le plateau est décentré.
- Il n'y a pas de casserole sur l'élément.

Sélection des types d'ustensiles de cuisine.

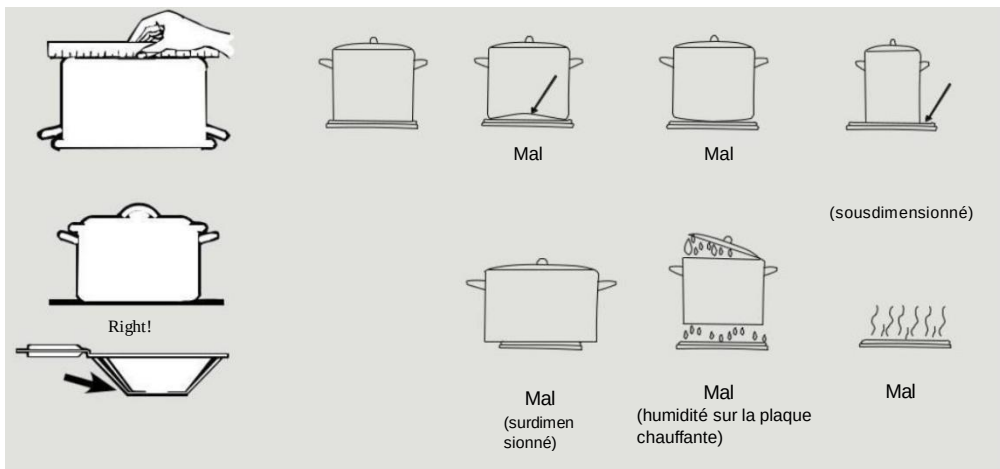
Les informations suivantes vous aideront à choisir les ustensiles de cuisine qui donneront de bonnes performances sur les tables de cuisson en verre.

CARACTÉRISTIQUES DE LA CUISINE

- **Aluminium:** chauffe et refroidit rapidement. Frire, braiser, rôtir. Peut laisser des marques métalliques sur le verre.
- **Fonte:** sur une table de cuisson en verre chauffe et refroidit lentement, mais retient la chaleur et cuit uniformément
- **Cuivre:** l'étain chauffe et refroidit rapidement. Cuisine gastronomique, sauces au vin, plats aux œufs.
- **Articles en émail:** la réponse dépend du métal de base. Non recommandé. Les imperfections de l'émail peuvent rayer la table de cuisson.
- **Vitrocéramique:** chauffe et refroidit lentement. Non recommandé. Chauffe trop lentement. Les imperfections de l'émail peuvent rayer la table de cuisson.
- **Acier inoxydable:** chauffe et refroidit modérément. Soupes, sauces, légumes et cuisine générale.

Pour les meilleurs résultats

- Placez uniquement des casseroles sèches sur les éléments de surface. Ne placez pas de couvercles sur les éléments de surface, en particulier les couvercles humides.
- N'utilisez pas de wok dotés d'anneaux de support. Ce type de wok ne chauffe pas sur les éléments de surface en verre.
- Nous vous recommandons d'utiliser uniquement un wok à fond plat. Ils sont disponibles dans votre magasin de détail local. Le fond du wok doit avoir le même diamètre que l'élément de surface pour assurer un bon contact.
- Certaines procédures de cuisson spéciales nécessitent des ustensiles de cuisine spécifiques tels que des autocuiseurs, des friteuses, etc. Tous les ustensiles de cuisine doivent avoir un fond plat et être de la bonne taille.



Sélection des types d'ustensiles de cuisine.

Observez les points suivants dans la mise en conserve

Les casseroles qui s'étendent au-delà de 1 po du cercle de l'élément de surface ne sont pas recommandées pour la plupart des cuissons en surface. Cependant, lors de la mise en conserve avec un bain-marie ou une marmite à pression, des pots de plus grand diamètre peuvent être utilisés. En effet, les températures de l'eau bouillante (même sous pression) ne sont pas nocives pour les surfaces de cuisson entourant les éléments de surface.

TOUTEFOIS, N'UTILISEZ PAS DE CANNES DE GRAND DIAMÈTRE OU D'AUTRES POTS DE GRAND DIAMÈTRE POUR FRIRE OU FAIRE BOUILLIR DES ALIMENTS AUTRES QUE L'EAU. La plupart des mélanges de sirop ou de sauce - et tous les types de friture - cuisent à des températures beaucoup plus élevées que l'eau bouillante. De telles températures pourraient éventuellement endommager les surfaces en verre de la table de cuisson.

1. Assurez-vous que la marmite s'adapte au centre de l'élément de surface. Si votre table de cuisson ou son emplacement ne permet pas de centrer l'autocuiseur sur l'élément de surface, utilisez des casseroles de plus petit diamètre pour obtenir de bons résultats de mise en conserve.

2. Des marmites à fond plat doivent être utilisées. N'utilisez pas de marmites à fond à rebord ou ondulé (souvent présentes dans les émaux) car elles ne sont pas suffisamment en contact avec les éléments de surface et mettent beaucoup de temps à faire bouillir l'eau.

3. Lors de la mise en conserve, utilisez des recettes et des procédures provenant de sources fiables. Des recettes et procédures fiables sont disponibles auprès du fabricant de votre conserverie; les fabricants de bocaux en verre pour la mise en conserve et le Service de vulgarisation du Département de l'agriculture des États-Unis.

4. N'oubliez pas que la mise en conserve est un processus qui génère de grandes quantités de vapeur. Pour éviter les brûlures causées par la vapeur ou la chaleur, soyez prudent lors de la mise en conserve.

REMARQUE: Si votre maison a une basse tension, la mise en conserve peut prendre plus de temps que prévu, même si les instructions ont été soigneusement suivies. Le temps de traitement sera raccourci par:

(1) à l'aide d'une marmite à pression.

(2) À commencer par l'eau du robinet CHAUDE pour le chauffage le plus rapide de grandes quantités d'eau.

Nettoyage de la table de cuisson en verre.

MISE EN GARDE:

- Une mise en conserve sûre exige que les micro-organismes nocifs soient détruits et que les pots soient complètement scellés. Lors de la mise en conserve d'aliments dans une marmite au bain-marie, une ébullition douce mais constante doit être maintenue pendant le temps requis. Lors de la mise en conserve d'aliments dans une marmite à pression, la pression doit être maintenue pendant le temps requis.
- Après avoir ajusté les commandes, il est très important de s'assurer que les niveaux d'ébullition ou de pression prescrits sont maintenus pendant le temps requis.
- Puisque vous devez vous assurer de traiter les bords pendant le temps prescrit sans interruption du temps de traitement, ne le pouvez sur aucun des éléments de la surface de cuisson si votre marmite n'est pas plate.

IMPORTANT:

- Avant le nettoyage, assurez-vous que toutes les commandes sont éteintes et que la table de cuisson est froide.
- Il est recommandé d'utiliser d'abord du savon, de l'eau et un chiffon doux ou une éponge, sauf indication contraire. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs. Suivez toujours les instructions sur l'étiquette des produits de nettoyage

Verre céramique

La vitre céramique doit être nettoyée régulièrement, de préférence après chaque utilisation.

IMPORTANT: Pour éviter d'endommager la table de cuisson, n'utilisez pas de laine d'acier, de nettoyeurs abrasifs en poudre, d'agent de blanchiment au chlore, de produit antirouille ou d'ammoniaque.

Pour nettoyer la table de cuisson en vitrocéramique:

1. Retirez les aliments / résidus avec un grattoir pour table de cuisson (non inclus).
 - Pour de meilleurs résultats, utilisez le grattoir pour table de cuisson pendant que la table de cuisson est encore chaude, mais pas chaude au toucher.
 - Il est recommandé de porter un gant de cuisine tout en raclant la table de cuisson chaude.
 - Tenez le grattoir de la table de cuisson à un angle de 45 degrés contre la surface en verre et grattez les résidus. Il sera nécessaire d'appliquer une pression afin d'éliminer les résidus.
 - Laissez la table de cuisson refroidir complètement avant de passer à l'étape 2.
2. Appliquez quelques gouttes de nettoyant pour table de cuisson sur les zones touchées.
 - Frottez le nettoyant pour table de cuisson sur la surface de cuisson avec un tampon de nettoyage en nylon ou similaire. Une certaine pression est nécessaire pour éliminer les taches tenaces.
 - Laissez le nettoyant sécher en une brume blanche avant de passer à l'étape 3.
3. Polissez avec un chiffon propre et sec ou une serviette en papier propre et sèche.

Taches de casseroles avec fond en aluminium

Méthode de nettoyage:

Un chiffon imbibé de vinaigre

Boutons de contrôle

- Tirez les boutons directement hors du panneau de commande pour les retirer.
- Lors du remplacement des boutons, assurez-vous que les boutons sont en position Off.

Méthode de nettoyage:

Savon et eau ou lave-vaisselle

REMARQUE: N'utilisez pas de laine d'acier, de nettoyeurs abrasifs ou de nettoyant pour four. Ne pas tremper les boutons.

Panneau de configuration

Méthode de nettoyage:

Nettoyant pour vitres et chiffon doux ou éponge: appliquez le nettoyant pour vitres sur un chiffon doux ou une éponge, pas directement sur le panneau.

REMARQUE: n'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs, de tampons en laine d'acier, de débarbouillettes granuleuses ou de serviettes en papier. Des dommages peuvent survenir.

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

- **AVANT DE COMMENCER** Lisez ces instructions complètement et attentivement.
- **IMPORTANT** - Conservez ces instructions à l'usage de l'inspecteur local.
- **IMPORTANT** - Respectez tous les codes et règlements en vigueur.
- **Note à l'installateur** - Assurez-vous de laisser ces instructions au consommateur.
- **Note au consommateur** - Conservez ces instructions pour référence future.
- La défaillance du produit due à une mauvaise installation n'est pas couverte par la garantie.

⚠ AVERTISSEMENT: Cet appareil doit être correctement mis à la terre.

• **ATTENTION INSTALLATEUR** - TOUTES LES PLAQUES DE CUISSON DOIVENT ÊTRE CÂBLÉES DUR (DIRECT CÂBLÉ) DANS UNE BOÎTE DE JONCTION APPROUVÉE. UN «PLUG AND RECEPTACLE» N'EST PAS AUTORISÉ SUR CES PRODUITS.

• Une installation correcte relève de la responsabilité de l'installateur et une défaillance du produit due à une mauvaise installation n'est PAS couverte par la garantie.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

POUR VOTRE SÉCURITÉ

- Pour votre sécurité personnelle, retirez le fusible de la maison ou ouvrez le disjoncteur avant de commencer l'installation. Le non-respect de cette consigne peut entraîner des blessures graves ou la mort.
- Assurez-vous que votre table de cuisson est correctement installée par un installateur qualifié ou un technicien de service.
- Pour éliminer le risque de brûlure ou d'incendie dû à l'atteinte des éléments de surface chauffés, il faut éviter le stockage dans une armoire située au-dessus des unités de surface. Si un espace de rangement dans les armoires doit être fourni, le risque peut être réduit en installant une hotte de cuisinière qui dépasse horizontalement d'au moins 5 po au-delà du bas des armoires. L'installation de l'armoire au-dessus de la table de cuisson ne doit pas être plus profonde que 13 po.
- Assurez-vous que les armoires et les revêtements muraux autour de la table de cuisson peuvent résister aux températures (jusqu'à 200 ° F) générées par la table de cuisson.
- La table de cuisson doit être facilement accessible et éclairée à la lumière naturelle pendant la journée.
- Débranchez toujours l'alimentation électrique de la table de cuisson avant de réparer ou d'entretenir la table de cuisson. Cela peut être fait en débranchant le fusible ou le disjoncteur. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un choc dangereux ou mortel. Sachez où se trouve votre sectionneur principal. Si vous ne savez pas, demandez à votre électricien de vous montrer.
- Avertissements relatifs à la proposition 65 de l'État de Californie.
- **AVERTISSEMENT** Ce produit contient des produits chimiques reconnus par l'État de Californie comme provoquant des cancers, des anomalies congénitales ou d'autres troubles de la reproduction.

EXIGENCES ÉLECTRIQUES

Cet appareil doit être alimenté avec la tension et la fréquence appropriées et connecté à un circuit de dérivation individuel correctement mis à la terre, protégé par un disjoncteur ou un fusible temporisé comme indiqué sur la plaque signalétique.

Nous vous recommandons de faire connecter le câblage électrique et le branchement de votre table de cuisson par un électricien qualifié. Après l'installation, demandez à l'électricien de vous montrer où se trouve le sectionneur principal de la table de cuisson.

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

Le câblage doit être conforme au code électrique national. Vous pouvez obtenir une copie du National Electrical Code, ANSI / NFPA n ° 70 - Dernière édition, en écrivant: National Fire Protection Association

Parc Batterymarch

Quincy, MA 02269

Au Canada, le câblage doit être conforme au Code canadien de l'électricité (CEC).

Le câblage du conduit de la table de cuisson est approuvé pour la connexion de fil de cuivre uniquement, et si vous avez un câblage domestique en aluminium, vous devez utiliser des connecteurs spéciaux approuvés UL pour joindre le cuivre à l'aluminium. Au Canada, vous devez utiliser des connecteurs spéciaux approuvés par CSA pour joindre le cuivre à l'aluminium.

Vous devez utiliser un système électrique à deux fils, trois conducteurs 208/240 VCA, 60 Hertz. Un fil blanc (neutre) n'est pas nécessaire pour cet appareil. La table de cuisson doit être installée dans un circuit qui ne dépasse pas 125 VCA nominal à la terre.

Reportez-vous à la plaque signalétique de votre table de cuisson pour connaître le KW de votre table de cuisson.

LISTE DE VÉRIFICATION AVANT L'INSTALLATION

⚠ ATTENTION L'alimentation électrique de la ligne d'alimentation de la table de cuisson doit être coupée pendant les connexions. Le non-respect de cette consigne peut entraîner des blessures graves ou la mort.

A. Lors de la préparation de l'ouverture de la table de cuisson, assurez-vous que l'intérieur du meuble et la table de cuisson n'interfèrent pas l'un avec l'autre. (Voir la section sur la préparation de l'ouverture.)

B. Retirez les matériaux d'emballage et la documentation de la table de cuisson avant de commencer l'installation.

C. Retirez les instructions d'installation du pack de documents et lisez-les attentivement avant de commencer. Assurez-vous de placer tout le document, le manuel du propriétaire, les installations, etc. dans un endroit sûr pour référence future.

D. Assurez-vous de disposer de tous les outils et matériaux dont vous avez besoin avant de commencer l'installation de la table de cuisson.

E. Votre maison doit fournir le service électrique adéquat nécessaire pour utiliser correctement et en toute sécurité votre table de cuisson. (Reportez-vous à la section sur les exigences électriques.)

F. Lors de l'installation de votre table de cuisson dans votre maison, assurez-vous que tous les codes et règlements locaux sont suivis exactement comme indiqué.

G. Assurez-vous que les revêtements muraux, le comptoir et les armoires autour de la table de cuisson peuvent résister à la chaleur (jusqu'à 200 ° F) générée par la table de cuisson.

Pièces incluses

• Bande de mousse • 2 supports de fixation

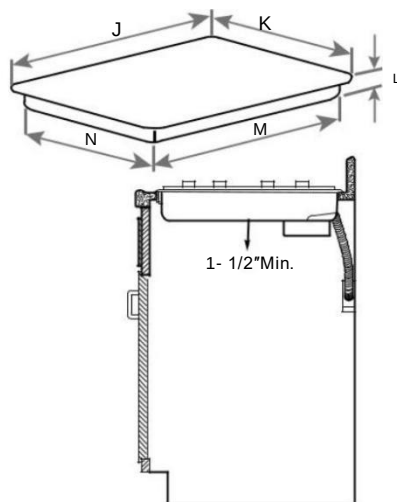
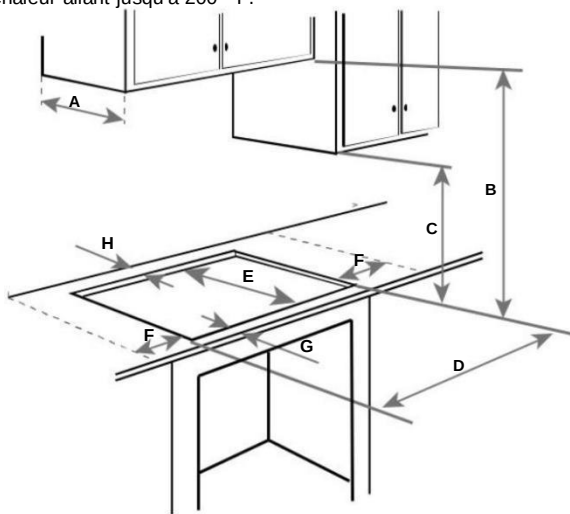
• 2 Vis à oreilles

Instructions d'Installation

PRÉPARATION DE L'OUVERTURE

Les dimensions de dégagement MINIMUM suivantes doivent être respectées.

- Si un dégagement de 30 po entre la surface de cuisson et les matériaux combustibles suspendus ou les armoires métalliques ne peut pas être maintenu, un dégagement minimum de 24 po est requis et le dessous des armoires au-dessus de la table de cuisson doit être protégé d'au moins 1/4 po - panneau de bois ignifuge épais recouvert d'au moins 28 tôles d'acier MSG, d'acier inoxydable de 0,015 pouce d'épaisseur, d'aluminium de 0,024 pouce d'épaisseur ou de cuivre de 0,020 pouce d'épaisseur.
- Dégagement vertical minimum d'un pouce et demi (1-1/2") entre le fond de la table de cuisson et toute surface combustible.
- Pour garantir la précision, il est préférable d'utiliser le gabarit lors de la découpe de l'ouverture dans le comptoir.
- Assurez-vous que les revêtements muraux, le comptoir et les armoires autour de la table de cuisson peuvent résister à la chaleur (jusqu'à 200 ° F) générée par la table de cuisson.
- Les revêtements muraux, les armoires et les comptoirs doivent résister à une chaleur allant jusqu'à 200 ° F.



		EC2-21	EC4-30
A	Profondeur MAX des armoires suspendues non protégées	13"	
B	MIN. dégagement entre le comptoir et la surface supérieure non protégée	30"	
C	MIN. hauteur du comptoir à l'armoire la plus proche de chaque côté de l'unité	18"	
D	Largeur de découpe	20-1/8"	29-3/8"
E	Profondeur de découpe	16-1/8"	20-5/16"
F	MIN. dégagement de la découpe aux parois latérales gauche ou droite	1-3/4"	
G	MIN. du bord avant de la découpe et du bord avant du comptoir	2-3/4"	
H	MIN. entre la découpe et le mur derrière la table de cuisson	2"	
J	Largeur de la table de cuisson	21-1/2"	30"
K	Profondeur de la table de cuisson	17-1/8"	21-1/4"
L	Hauteur de la table de cuisson	3-1/4"	4-5/8"
M	Largeur de la base de la table de cuisson	19-7/8"	29-1/4"
N	Profondeur de la base de la table de cuisson	15-7/8"	20"

Instructions d'Installation

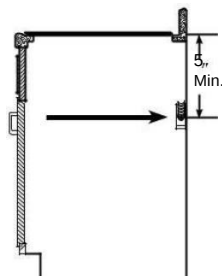
INSTALLATION DE LA TABLE DE CUISSON

1. INSTALLATION DE LA BOÎTE DE JONCTION

Installez une boîte de jonction approuvée où elle sera facilement accessible par l'avant de l'armoire où la table de cuisson sera située. Le conduit de la table de cuisson mesure 51 po de long.

▲ IMPORTANT:

La boîte de jonction doit être située à un endroit où elle laissera un jeu considérable dans le conduit pour en faciliter l'entretien.



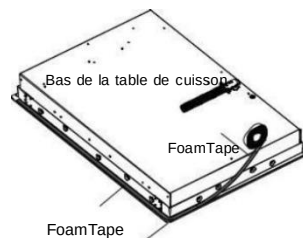
2. FIXER LE RUBAN EN MOUSSE

Placez une serviette ou une nappe sur le comptoir. Posez la table de cuisson à l'envers

sur la surface protégée.

Appliquez le ruban mousse autour du bord extérieur du verre.

Ne chevauchez pas le ruban en mousse.

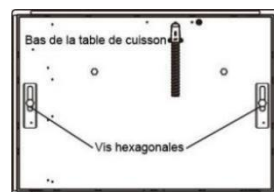


Verre de la table de cuisson

3. LOCALISER LES PIÈCES DE MONTAGE

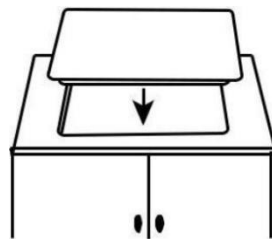
Sur le dessous de la table de cuisson, vous trouverez les vis hexagonales.

Retirez et utilisez ces vis hexagonales pour monter les supports à ces deux emplacements. Ne serrez pas. Tournez le support vers l'intérieur pour éviter les interférences lors de la chute de la table de cuisson dans le comptoir.



4. INSÉRER LA TABLE DE CUISSON DANS LA DÉCOUPE

Insérez la table de cuisson centrée dans l'ouverture découpée. Assurez-vous que le bord avant du comptoir est parallèle à la table de cuisson. Effectuez une dernière vérification pour vous assurer que tous les dégagements requis sont respectés.



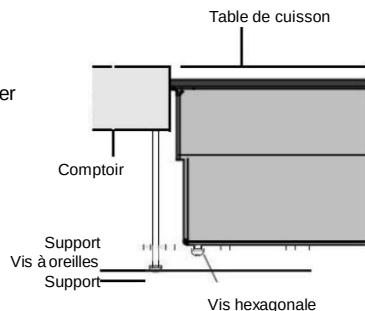
5. FIXER LES SUPPORTS DE MAINTIEN AU MEUBLE

Ouvrez la porte de l'armoire. Faites pivoter les supports pour les chevaucher avec le dessous

du comptoir. Serrez ensuite la vis hexagonale. Installez la vis à oreilles until it touches the bottom of the countertop.

IMPORTANT: Tournez la vis moletée jusqu'à ce qu'elle touche

le bas du comptoir. Ne pas trop serrer.



Instructions d'Installation

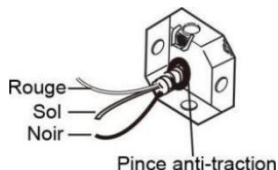
INSTALLATION DES CONNEXIONS ÉLECTRIQUES

A. Lors de la connexion des fils, utilisez toute la longueur du conduit fourni.

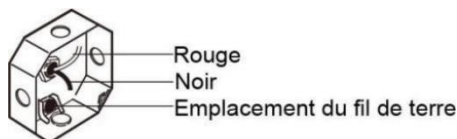
Le conduit ne doit pas être raccourci.

B. Avec la table de cuisson en place, ouvrez l'avant de la porte de l'armoire.

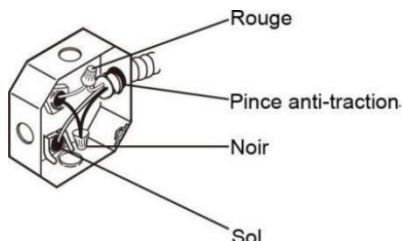
C. Insérez les fils du conduit à travers l'ouverture de la boîte de jonction.



D. Connectez les fils rouge et noir du conduit de la table de cuisson aux fils correspondants dans la boîte de jonction.



E. Une fois les connexions effectuées, fixez les fils ensemble à l'aide d'écrous.



INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE:

Le fil de terre nu dans le conduit est connecté au cadre de la table de cuisson. À compter du 1er janvier 1996, le Code national de l'électricité n'autorisera pas la mise à la terre par le neutre. S'il est utilisé dans une nouvelle construction après le 1er janvier 1996 ou dans une maison mobile, un véhicule récréatif ou si les codes locaux n'autorisent pas la mise à la terre via le fil blanc neutre, reliez le fil de mise à la terre de l'appareil (vert ou cuivre) au conducteur de mise à la terre de la résidence (vert ou cuivre nu) conformément aux codes locaux. Lors du raccordement à un circuit de dérivation à 3 conducteurs, si les codes locaux le permettent, connectez le fil du connecteur de terre nu de la table de cuisson au neutre du circuit de dérivation (de couleur grise ou blanche).

⚠ IMPORTANT:

Si la table de cuisson est installée dans un comptoir aveugle (un sans ouverture d'armoire en dessous), des connexions de fils doivent être effectuées avant de placer la table de cuisson dans l'ouverture de découpe.

Instructions d'Installation

1. LISTE DE CONTRÔLE PRÉ-TEST

- A. Enlevez tous les films protecteurs, le cas échéant, et les anneaux.
- B. Vérifiez que tout le câblage est sécurisé et non pincé ou en contact avec des pièces mobiles.
- C. Vérifiez le niveau de l'appareil.
- D. Vérifiez que la table de cuisson est correctement mise à la terre.

2. LISTE DE VÉRIFICATION DU FONCTIONNEMENT

- A. Retirez tous les articles du dessus de la surface de cuisson.
- B. Mettez la table de cuisson sous tension. Vérifiez que tous les brûleurs de surface fonctionnent correctement.
- C. Vérifiez que le disjoncteur n'est pas déclenché ni que le fusible de la maison n'est grillé.
- D. Vérifiez que le conduit est correctement connecté à la boîte de jonction.
- E. Voir la liste de dépannage.

NOTE À L'ÉLECTRICIEN:

Les cordons d'alimentation fournis avec cet appareil sont homologués UL pour les connexions à un câblage domestique de plus grand calibre. L'isolation de ces fils est évaluée à des températures beaucoup plus élevées que la température nominale du câblage domestique. La capacité de transport de courant d'un conducteur est régie par le calibre du fil et également par la température nominale de l'isolant autour du fil.

REMARQUE: CÂBLAGE EN ALUMINIUM

• AVERTISSEMENT: UNE MAUVAISE CONNEXION DU CÂBLAGE DE LA MAISON EN ALUMINIUM AUX FILS DE CUIVRE PEUT ENTRAÎNER UN PROBLÈME GRAVE.

- Épissez les fils de cuivre au câblage en aluminium à l'aide de connecteurs spéciaux conçus et approuvés UL pour joindre le cuivre à l'aluminium et suivez attentivement la procédure de connexion recommandée par le fabricant.

REMARQUE: Le fil utilisé, l'emplacement et le boîtier des épissures, etc., doivent être conformes aux bonnes pratiques de câblage et aux codes locaux.

Avant d'appeler le service...

Conseils de dépannage Économisez du temps et de l'argent! Lisez d'abord le tableau de cette page et vous n'aurez peut-être pas besoin d'appeler le service.

Problème	Causes possibles	Que faire
Les éléments de surface pas maintenir un roulement faire bouillir ou la cuisson est lente	Ustensiles de cuisine inappropriés utilisés.	Utilisez des casseroles absolument plates et correspondant au diamètre de l'élément de surface sélectionné.
Les éléments de surface font ne fonctionnent pas correctement	Un fusible de votre maison peut être grillé ou le disjoncteur trébuché.	Remplacez le fusible ou réinitialisez le disjoncteur.
	Commandes de la table de cuisson mal réglées.	Vérifiez que le contrôle correct est défini pour la surface élément que vous utilisez.
Petites rayures ou métal marques ou écorchures sur verre de table de cuisson radiant surface	Nettoyage incorrect méthodes utilisées.	Utilisez les procédures de nettoyage recommandées.
	Batterie de cuisine avec rugueux bas utilisés ou particules grossières (sel ou sable) étaient entre les ustensiles de cuisine et la surface de la table de cuisson. La batterie de cuisine a été glissée sur la surface de cuisson.	Assurez-vous que les fonds et les ustensiles de cuisine sont propres Avant utilisation. Utilisez des ustensiles de cuisine à fond lisse. Les petites rayures ne sont pas amovibles mais deviendront moins visible dans le temps à la suite du nettoyage.
Zones de décoloration ou des stries sombres sur le table de cuisson	Ustensiles de cuisine inappropriés.	Les marques de casseroles en aluminium et en cuivre ainsi que les dépôts minéraux d'eau ou d'aliments peuvent être éliminés avec la crème de nettoyage.
	Surface chaude sur un modèle avec une table de cuisson de couleur claire.	C'est normal. La surface peut apparaître décolorée quand c'est chaud. Ceci est temporaire et disparaîtra pendant que le verre refroidit.
	Les renversements de nourriture n'ont pas été nettoyés avant la prochaine utilisation.	Consultez la section Nettoyage de la table de cuisson en verre.
	Méthodes de nettoyage incorrectes utilisées.	Utilisez les procédures de nettoyage recommandées.
Plastique fondu pour la surface	La table de cuisson chaude est entrée en contact avec du plastique placé sur la table de cuisson chaude.	Voir la section Risque de dommages permanents sur la surface vitrée dans la section Nettoyage de la table de cuisson en verre.
Piqûres (ou indentation) de la table de cuisson	Mélange de sucre chaud renversé sur la table de cuisson.	Appelez un technicien qualifié pour le remplacement.
Arrêt fréquent et sur des éléments de surface	Ustensiles de cuisine inappropriés.	Utilisez uniquement des ustensiles plats pour minimiser les cycles. Voir la section Activation et désactivation du cycle des éléments de surface.
Le bouton de commande Ne pas tourner	Commandes de la table de cuisson mal réglées.	Lorsque le bouton est en position Off, il doit être enfoncé avant de pouvoir être tourné. Quand le bouton est dans n'importe quelle autre position, il peut être tourné sans être poussé.

COCINA ELECTRICA

MANUAL DEL PROPIETARIO E INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

EC2-21

EC4-30

IMPORTANT: Save for local electrical inspector's use.

IMPORTANT: Conserver pour consultation par l'inspecteur local des installations électriques.

IMPORTANTE: Guárdelo para uso del inspector eléctrico local.

CONTENIDO

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD-----	1
ELEMENTOS DE SUPERFICIE RADIANTES -----	2
Características de su estufa-----	3
Usando el elemento de superficie -----	4
Seleccionar tipos de utensilios de cocina-----	5
Limpieza de la estufa de vidrio -----	7
INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN -----	8
LAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD ---	8
REQUISITOS ELÉCTRICOS -----	8
INSTALACIÓN DE LA COCINA-----	11
INSTALACIÓN DE CONEXIONES ELÉCTRICAS -----	12
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS -----	14

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD IMPORTANTE. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR.

⚠ ADVERTENCIA! Por su seguridad, se debe seguir la información de este manual para minimizar el riesgo de incendio, explosión, descarga eléctrica, daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

Al usar aparatos eléctricos, se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

- Utilice este electrodoméstico solo para el uso para el que fue diseñado como se describe en este manual.
- No intente reparar o reemplazar ninguna pieza de su estufa a menos que se recomiende específicamente en este manual. Todos los demás servicios deben ser remitidos a un técnico calificado.
- Antes de realizar cualquier servicio, desconecte el suministro eléctrico de la placa de cocción en el panel de distribución de la vivienda quitando el fusible o apagando el disyuntor.
- Asegúrese de que su electrodoméstico esté correctamente instalado y conectado a tierra por un técnico calificado de acuerdo con las instrucciones de instalación provistas. Este aparato debe recibir el voltaje y la frecuencia adecuados, y debe conectarse a un circuito derivado individual debidamente conectado a tierra, protegido por un disyuntor o fusible aceptable para la potencia indicada en la placa de identificación.



Ubicación de la placa de identificación

- Solicite al instalador que le muestre la ubicación del disyuntor o fusible. Márquelo para facilitar su consulta.
- No deje a los niños solos; no se debe dejar a los niños solos o desatendidos en un área donde se esté usando un aparato. Nunca se les debe permitir sentarse o pararse sobre ninguna parte del aparato.
- Enseñe a los niños a no jugar con los controles ni con ninguna otra parte de la estufa.
- No permita que nadie se suba, se pare o cuelgue de la estufa.

⚠ PRECAUCIÓN: Los artículos de interés para los niños no deben almacenarse en gabinetes encima de una placa de cocción; los niños que se suban a la placa de cocción para alcanzar los artículos podrán sufrir lesiones graves.

- Mantenga siempre los revestimientos de paredes, cortinas o cortinas combustibles a una distancia segura de la estufa.
- Mantenga siempre los paños de cocina, paños de cocina, agarraderas y otras sábanas a una distancia segura de la estufa.
- Mantenga siempre los utensilios de madera y plástico y los alimentos enlatados a una distancia segura de la estufa. Pueden calentarse y causar quemaduras.
- Nunca use prendas sueltas o colgantes mientras usa el aparato. El material inflamable podría encenderse si entra en contacto con elementos calientes de la superficie y puede causar quemaduras graves.
- Use solo agarraderas para ollas secas; los agarraderos húmedos o húmedos sobre superficies calientes pueden provocar quemaduras por vapor. No permita que los agarraderas toquen los elementos de la superficie caliente. No use una toalla ni ningún otro paño voluminoso. Estos paños pueden incendiarse con un elemento de superficie caliente.
- Por su seguridad, nunca use su aparato para calentar o calentar la habitación.
- No use agua en incendios de grasa. Nunca levante una sartén en llamas. Apague los controles. Ahogue una sartén en llamas sobre un elemento de la superficie cubriendo la sartén completamente con una tapa que encaje bien, una bandeja para hornear galletas o una bandeja plana. Utilice un extintor de espuma o químico seco multiusos.

La grasa en llamas fuera de una sartén se puede apagar cubriéndola con bicarbonato de sodio o, si está disponible, usando un químico seco multiusos o un extintor de incendios tipo espuma.

- No caliente alimentos directamente sobre la estufa. Si calienta alimentos debajo del capó, encienda el ventilador.
- No permita que la grasa de cocinar u otros materiales inflamables se acumulen en la estufa.
- No toque los elementos de la superficie. Estas superficies pueden estar lo suficientemente calientes como para quemarse aunque sean de color oscuro. Durante y después del uso, no toque ni deje que la ropa u otros materiales inflamables

LEA Y SIGA ESTA INFORMACIÓN DE SEGURIDAD DETENIDAMENTE.

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD IMPORTANTE. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR.

entran en contacto con los elementos de la superficie o áreas cercanas a los elementos de la superficie; Deje suficiente tiempo para que se enfríe primero. Las superficies potencialmente calientes incluyen la estufa y las áreas que miran hacia la estufa.

- Para minimizar la posibilidad de quemaduras, ignición de materiales inflamables y derrames, el asa de un recipiente debe girarse hacia el centro de la estufa sin extenderse sobre ningún elemento de la superficie cercana.
- Siempre apague el control del elemento de superficie antes de quitar los utensilios de cocina.
- Use un recipiente del tamaño adecuado: seleccione utensilios de cocina que tengan fondos planos lo suficientemente grandes como para cubrir el elemento calefactor de la superficie. El uso de utensilios de cocina de tamaño insuficiente expondrá una parte del elemento de la superficie al contacto directo y puede provocar que la ropa se prenda fuego. La relación adecuada de los utensilios de cocina con el elemento de la superficie también mejorará la eficiencia.
- Nunca deje los elementos de la superficie desatendidos a temperaturas altas. Los derrames provocan humo y derrames grasosos que pueden incendiarse.
- Solo ciertos tipos de vidrio, vidrio / cerámica, loza u otros recipientes vidriados son adecuados para cocinar en la superficie de cocción; otros pueden romperse debido al cambio repentino de temperatura.
- Esté atento a los alimentos que se fríen a fuego alto o medio-alto.
- Los alimentos para freír deben estar lo más secos posible. La escarcha en los alimentos congelados o la humedad en los alimentos frescos pueden hacer que la grasa caliente burbujee por los lados de la sartén.
- Use poca grasa para freír con poca o mucha grasa. Llenar la olla demasiado llena de grasa puede causar derrames cuando se agregan alimentos.
- Si se usará una combinación de aceites o grasas para freír, revuelva antes de calentar o mientras las grasas se derriten lentamente.
- Caliente siempre la grasa lentamente y observe cómo se calienta.
- Utilice un termómetro de grasa profunda siempre que sea posible para evitar el sobrecalentamiento de la grasa más allá del punto de ahumado.
- Nunca intente mover una sartén con grasa caliente, especialmente una freidora. Espere hasta que la grasa se enfríe.
- No almacene materiales inflamables cerca de la estufa.
- Mantenga la campana y los filtros de grasa limpios para mantener una buena ventilación y evitar incendios por grasa.
- No almacene ni utilice materiales combustibles, gasolina u otros vapores y líquidos inflamables cerca de este o cualquier otro electrodoméstico.
- Limpie solo las partes enumeradas en este manual del propietario.
- No deje productos de papel, utensilios de cocina o alimentos sobre la estufa cuando no esté en uso.
- Mantenga la estufa limpia y libre de acumulación de grasa o derrames que puedan encenderse.
- Nunca caliente recipientes de comida sin abrir. La acumulación de presión puede hacer que el recipiente estalle y cause lesiones.
- Nunca deje frascos o latas con restos de grasa sobre o cerca de su estufa.

ELEMENTOS DE SUPERFICIE RADIANTES

Tenga cuidado al tocar la estufa. La superficie de vidrio de la estufa retendrá el calor después de apagar los controles.

- Evite rayar la estufa de vidrio. La placa de cocción se puede rayar con elementos como instrumentos afilados, anillos u otras joyas y remaches en la ropa.
- Nunca use la superficie de vidrio de la estufa como tabla de cortar.
- No coloque ni almacene artículos sobre la superficie de vidrio de la estufa cuando no esté en uso.
- Tenga cuidado al colocar cucharas u otros utensilios para revolver sobre la superficie de vidrio de la estufa cuando esté en uso. Pueden calentarse y causar quemaduras.
- Evite calentar una olla vacía. Hacerlo puede dañar la estufa y la sartén.
- No permita que quede agua, grasa o cualquier otro líquido en la estufa.
- Para minimizar la posibilidad de quemaduras, asegúrese siempre de que los controles de todos los elementos de la superficie estén en la posición de apagado y que toda la superficie de vidrio esté fría antes de intentar limpiar la estufa.

No opere los elementos de la superficie de vidrio si el vidrio está roto. Los derrames o la solución de limpieza pueden penetrar en una placa de cocción rota y crear un riesgo de descarga eléctrica. Comuníquese con un técnico calificado inmediatamente si su placa de cocción de vidrio se ha roto.

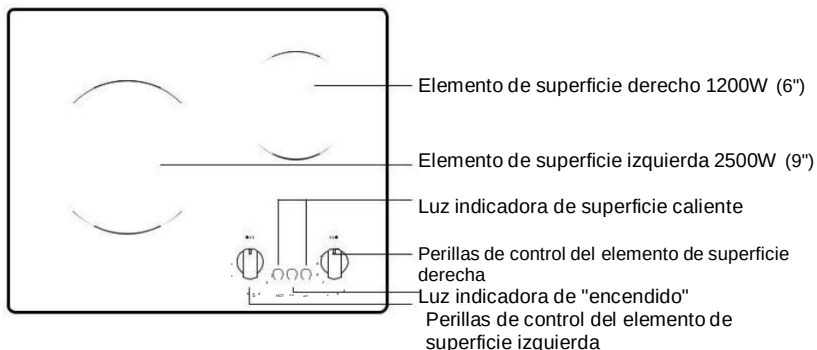
LEA Y SIGA ESTA INFORMACIÓN DE SEGURIDAD DETENIDAMENTE.

ELEMENTOS DE SUPERFICIE RADIANTES

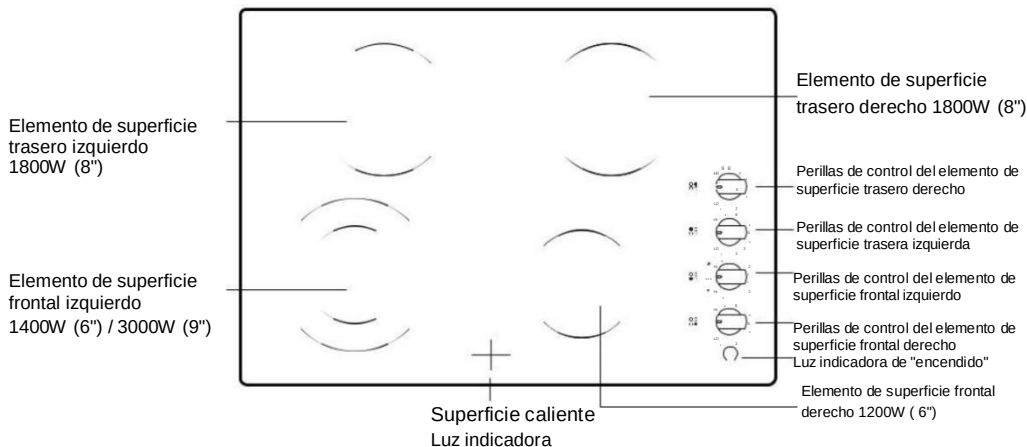
- Limpie la estufa con cuidado. Si se usa una esponja o un paño húmedo para limpiar los derrames sobre un elemento de superficie caliente, tenga cuidado de evitar quemaduras por vapor. Algunos limpiadores pueden producir vapores nocivos si se aplican sobre una superficie caliente.
- **NOTA:** Le recomendamos que evite limpiar las áreas de los elementos de la superficie hasta que se hayan enfriado y la luz indicadora se haya apagado. Limpieza de la superficie de cocción de vidrio: consulte Los derrames de azúcar son una excepción a esta sección.
- Para evitar posibles daños a la superficie de cocción, no aplique la crema limpiadora sobre la superficie del vidrio cuando esté caliente.
- Después de limpiar, use un paño seco o una toalla de papel para eliminar todos los residuos de la crema limpiadora.
- Lea y siga todas las instrucciones y advertencias en las etiquetas de la crema limpiadora.
- Tenga cuidado al tocar la estufa. La superficie de vidrio de la estufa retendrá el calor después de que se hayan APAGADO los controles.
- No se pare sobre la estufa de vidrio.
- Los grandes arañazos o impactos en las estufas de vidrio pueden provocar que el vidrio se rompa o se rompa.

Características de su estufa.

EC2-21



EC4-30



Voltaje nominal: CA 240V 60Hz o CA 208V 60Hz

Rango de potencia: CA 208V a 240V, 60Hz

LEA Y SIGA ESTA INFORMACIÓN DE SEGURIDAD DETENIDAMENTE.

Usando los elementos de la superficie.

A lo largo de este manual, las características y el aspecto pueden variar según su modelo.

Empuje la perilla hacia abajo y gire en cualquier dirección hasta el ajuste que desee. Cuando el control está en cualquier posición, otra que Apagado, se puede girar sin empujarlo hacia abajo.

En **Off**, **HI** y **LO**, el control hace clic en su posición. Es posible que escuche un ligero clic durante la cocción, lo que indica que el control mantiene el nivel de potencia que configuró.

Los controles para los elementos de la superficie radiante se pueden configurar en cualquier lugar entre **LO** y **HI** para un número ilimitado de configuraciones de calor.

Con el interruptor infinito, el elemento se enciende y apaga para mantener la configuración de control seleccionada.

La luz indicadora de encendido se iluminará cuando cualquier elemento de la superficie esté encendido.

Una luz indicadora de superficie caliente se iluminará cuando se encienda cualquier elemento radiante y permanecerá encendida hasta que la superficie se enfríe a aproximadamente 150 ° F.

ELEMENTO DE DOBLE ANILLO

El elemento de anillo doble ofrece la flexibilidad de usar utensilios de cocina que tienen un fondo de diámetro pequeño o grande.

El elemento dual tiene un anillo radiante interior y exterior. Puede seleccionar usar el elemento (interno) o el elemento (interno y externo).

- Para utensilios de cocina con un fondo de diámetro más pequeño, presione hacia abajo y gire la perilla de control en sentido antihorario a la

- lado del elemento (interior) del control.

- Para utensilios de cocina con un fondo de mayor diámetro, presione hacia abajo y gire la perilla de control en el sentido de las agujas del reloj hacia el lado del elemento (interno y externo) del control.

- Para obtener el mejor rendimiento a baja temperatura con ollas de 10 "(25,4 cm) y más grandes, use el elemento configurado en "LO".

- Hay un número infinito de configuraciones de temperatura entre la posición **LO** y **HI**. Gire la perilla de **LO** a **HI** (o cualquier temperatura intermedia).

NOTA: Las posiciones fijas se encuentran en **LO** y **HI** para definir el ajuste de calor mínimo y máximo.

NOTA:

- Se enciende cuando el elemento está caliente al tacto.
- Permanece encendido incluso después de que se apaga el elemento.
- Brilla intensamente hasta que el elemento se enfría a aproximadamente 150 ° F.
- Asegúrese de girar la perilla de control a la posición de apagado cuando termine de cocinar.

Sobre los elementos radiantes de la superficie

La estufa radiante cuenta con elementos calefactores debajo de una superficie lisa de vidrio.

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

NOTA: En los modelos con estufas de vidrio de color claro, es normal que las zonas de cocción cambien de color cuando están calientes o enfriándose. Esto es temporal y desaparecerá a medida que el vidrio se enfríe a temperatura ambiente. El elemento de superficie se encenderá y apagará cíclicamente para mantener la configuración de control seleccionada.

Es seguro colocar utensilios de cocina calientes (del horno o de la superficie) sobre la estufa de vidrio cuando la superficie está fría.

Incluso después de apagar los elementos de la superficie, la estufa de vidrio retiene suficiente calor para continuar cocinando.

Para evitar que se cocine demasiado, retire las cacerolas de los elementos de la superficie cuando la comida esté cocida.

Evite colocar utensilios que puedan calentarse o plásticos que puedan derretirse en el elemento de la superficie hasta que se haya enfriado por completo.

- Siempre centre la sartén en el elemento de superficie que está utilizando.

- Nunca cocine directamente sobre el vidrio. Utilice siempre utensilios de cocina.

- Las manchas de agua (depósitos minerales) se eliminan con la crema limpiadora o con vinagre blanco sin diluir.

- El uso de limpiacristales puede dejar una película iridiscente en la estufa. La crema limpiadora eliminará esta decoloración.

- No almacene artículos pesados sobre la estufa. Si caen sobre la estufa, pueden causar daños.

- No utilice la superficie como tabla de cortar.

- No deslice los utensilios de cocina sobre la estufa porque pueden rayar el vidrio. El vidrio es resistente a los arañazos, no a prueba de arañazos.

Usando los elementos de la superficie.

Los elementos de superficie se activan y desactivan

Los elementos de la superficie se encenderán y apagarán cíclicamente para mantener la temperatura que ha seleccionado. Todos los elementos de la superficie radiante tienen un limitador de temperatura que protege la placa de vidrio para que no se caliente demasiado.

El limitador de temperatura puede apagar los elementos durante la cocción si:

- La olla hierve seca.
- El fondo del recipiente no es plano.
- La sartén está descentrada.
- No hay bandeja sobre el elemento.

Selección de tipos de utensilios de cocina.

La siguiente información le ayudará a elegir los utensilios de cocina que ofrecerán un buen rendimiento en estufas de vidrio.

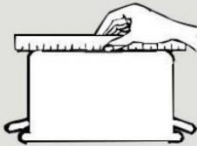
CARACTERÍSTICAS DE LA COCINA

- **Aluminio:** calienta y enfría rápidamente. Freír, estofar, asar. Puede dejar marcas de metal en el vidrio.
- **Hierro fundido:** en una estufa de vidrio se calienta y enfría lentamente, pero retiene el calor y cocina de manera uniforme.
- **Cobre:** el estafío se calienta y enfría rápidamente. Cocina gourmet, salsas de vino, platos de huevo.
- **Artículos de esmalte:** la respuesta depende del metal base. No recomendado. Las imperfecciones en el esmalte pueden rayar la estufa.
- **Cerámica de vidrio:** calienta y enfría lentamente. No recomendado. Calienta demasiado lento. Las imperfecciones en el esmalte pueden rayar la estufa.
- **Acero inoxidable:** calienta y enfría moderadamente. Sopas, salsas, verduras y cocina en general.

Para mejores resultados

- Coloque solo cacerolas secas sobre los elementos de la superficie. No coloque tapas sobre los elementos de la superficie, particularmente tapas mojadas.
- No use woks que tengan anillos de soporte. Este tipo de wok no calentará los elementos de la superficie de vidrio.
- Le recomendamos que utilice solo un wok de fondo plano. Están disponibles en su tienda 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 utensilios de cocina específicos, como ollas a presión, freidoras, etc. Todos los utensilios de cocina deben tener la base plana y ser del tamaño correcto.



Malo

Malo

Malo

(base empotrada)

(tamaño insuficiente)



Malo

Malo

Malo

(demasiado grande)

(humedad en la placa calefactora)

(sin utensilio)

Use woks de fondo plano en el Estufa de vidrio.

Selección de tipos de utensilios de cocina.

Observe los siguientes puntos en el enlatado

Las ollas que se extienden más allá de 1 " del círculo del elemento de la superficie no se recomiendan para la mayoría de las cocciones de superficie. Sin embargo, al envasar con baño de agua o envasadora a presión, se pueden usar ollas de mayor diámetro. Esto se debe a que las temperaturas del agua hirviendo (incluso bajo presión) no son dañinas para las superficies de la estufa que rodean los elementos superficiales.

SIN EMBARGO, NO USE LATAS DE DIÁMETRO GRANDE U OTRAS OLLAS DE DIÁMETRO GRANDE PARA FREÍR O HERVIR ALIMENTOS QUE NO SEAN AGUA. La mayoría de las mezclas de almíbar o salsas, y todos los tipos de fritura, se cocinan a temperaturas mucho más altas que el agua hirviendo. Estas temperaturas podrían eventualmente dañar las superficies de vidrio de la estufa.

1. Asegúrese de que la envasadora encaje sobre el centro del elemento de superficie. Si su placa de cocción o su ubicación no permiten que la envasadora se centre en el elemento de superficie, use ollas de diámetro más pequeño para obtener buenos resultados de enlatado.
2. Se deben utilizar enlatadoras de fondo plano. No utilice enlatadoras con fondos con rebordes u ondulados (que a menudo se encuentran en artículos de esmalte) porque no hacen suficiente contacto con los elementos de la superficie y tardan mucho en hervir el agua.
3. Al enlatar, utilice recetas y procedimientos de fuentes acreditadas. Recetas y procedimientos confiables están disponibles del fabricante de su enlatadora; fabricantes de frascos de vidrio para conservas y el Servicio de Extensión del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos. Recuerda que el enlatado es un proceso que genera grandes cantidades de vapor. Para evitar quemaduras por vapor o calor, tenga cuidado al enlatar.

NOTA: Si su casa tiene bajo voltaje, el envasado puede demorar más de lo esperado, incluso si se han seguido cuidadosamente las instrucciones. El tiempo de proceso se acortará por:

- (1) usando una olla a presión.
- (2) Comenzando con agua del grifo CALIENTE para un calentamiento más rápido de grandes cantidades de agua.

Limpieza de la estufa de vidrio.

PRECAUCIÓN:

- El envasado seguro requiere que se destruyan los microorganismos dañinos y que los frascos estén completamente sellados. Cuando se envasan alimentos en una envasadora al baño María, se debe mantener un hervor suave pero constante durante el tiempo requerido. Al enlatar alimentos en una envasadora a presión, la presión debe mantenerse durante el tiempo requerido.
- Después de haber ajustado los controles, es muy importante asegurarse de que se mantengan los niveles de presión o de ebullición prescritos durante el tiempo requerido.
- Dado que debe asegurarse de procesar los frascos para conservas durante el tiempo prescrito sin interrumpir el tiempo de procesamiento, no lo haga en ninguno de los elementos de la superficie de la estufa si su envasador no está plano.

IMPORTANTE:

- Antes de limpiar, asegúrese de que todos los controles estén apagados y que la estufa esté fría.
- Se recomienda usar primero jabón, agua y un paño suave o una esponja a menos que se indique lo contrario. No utilice productos de limpieza abrasivos. Siga siempre las instrucciones de la etiqueta de los productos de limpieza.

Vidrio Cerámico

El vidrio cerámico debe limpiarse con regularidad, preferiblemente después de cada uso.

IMPORTANTE: Para evitar dañar la estufa, no use lana de acero, limpiadores en polvo abrasivos, blanqueador con cloro, removedor de óxido o amoníaco.

Para limpiar la superficie de cocción de vidrio cerámico:

1. Quite los alimentos / residuos con un raspador para placa de cocción (no incluido).
- Para obtener mejores resultados, use el raspador de superficie de cocción mientras la superficie de cocción aún esté tibia, pero no caliente al tacto.
- Se recomienda usar un guante de cocina mientras raspa la estufa caliente.
- Sostenga el raspador de la superficie de cocción en un ángulo de 45 grados contra la superficie de vidrio y raspe los residuos. Será necesario aplicar presión para eliminar el residuo.
- Deje que la estufa se enfríe completamente antes de continuar con el Paso 2.
2. Aplique unas gotas de limpiador de estufas en las áreas afectadas.
- Frote el limpiador para estufas sobre la superficie de la estufa con un paño de nailon o una almohadilla de limpieza para estufas similar. Se necesita algo de presión para eliminar las manchas rebeldes.
- Deje que el limpiador se seque hasta una neblina blanca antes de continuar con el paso 3.
3. Pulir con un paño limpio y seco o con una toalla de papel limpia y seca.

Manchas de sartenes con fondo de aluminio

Método de limpieza:

Un paño humedecido en vinagre

Perillas de control

- Tire de las perillas directamente del panel de control para quitarlas.
- Cuando reemplace las perillas, asegúrese de que las perillas estén en la posición de apagado.

Método de limpieza:

Agua y jabón o lavavajillas

NOTA: No use lana de acero, limpiadores abrasivos o limpiadores de hornos. No moje las perillas.

Panel de control

Método de limpieza:

Limpiacristales y paño suave o esponja: Aplique el limpiacristales a un paño suave o esponja, no directamente sobre el panel.

NOTA: No use limpiadores abrasivos, esponjas de lana de acero, paños arenosos o algunas toallas de papel. Pueden ocurrir daños.

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

ANTES DE QUE EMPIECES Lea estas instrucciones completa y cuidadosamente.

- **IMPORTANTE** — Guarde estas instrucciones para uso del inspector local.
- **IMPORTANTE**—Observe todos los códigos y ordenanzas vigentes.
- **Nota para el instalador**— Asegúrese de dejar estas instrucciones con el consumidor.
- **Nota para el consumidor** — Conserve estas instrucciones para futuras consultas.
- La falla del producto debido a una instalación incorrecta no está cubierta por la garantía.

⚠ ADVERTENCIA: Este aparato debe estar correctamente conectado a tierra.

• **ATENCIÓN INSTALADOR - TODAS LAS COCINAS DEBEN ESTAR CON CABLE DURO (CON CABLEADO DIRECTO) EN UNA CAJA DE CONEXIONES APROBADA. NO SE PERMITE UN "ENCHUFE Y RECEPTÁCULO" EN ESTOS PRODUCTOS.**

• La instalación apropiada es responsabilidad del instalador y la falla del producto debido a una instalación incorrecta NO está cubierta por la garantía.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

POR TU SEGURIDAD

- Por seguridad personal, retire el fusible de la casa o abra el disyuntor antes de comenzar la instalación. El no hacerlo podría resultar en lesiones graves o la muerte.
- Asegúrese de que su estufa esté instalada correctamente por un instalador o técnico de servicio calificado.
- Para eliminar el riesgo de quemaduras o fuego debido a alcanzar elementos de la superficie sobrecalentados, se debe evitar el almacenamiento en gabinetes ubicados sobre las unidades de superficie. Si se va a proporcionar espacio de almacenamiento en el gabinete, el riesgo se puede reducir instalando una campana extractora que sobresalga horizontalmente un mínimo de 5 " más allá de la parte inferior de los gabinetes. La instalación del gabinete sobre la estufa no debe tener una profundidad superior a 13".
- Asegúrese de que los gabinetes y los revestimientos de las paredes alrededor de la estufa puedan soportar las temperaturas (hasta 200 ° F) generadas por la estufa.
- La estufa debe ser de fácil acceso e iluminada con luz natural durante el día.
- Siempre desconecte el servicio eléctrico de la estufa antes de reparar o dar servicio a la estufa. Esto se puede hacer desconectando el fusible o el disyuntor. No hacer esto podría resultar en una descarga peligrosa o fatal. Sepa dónde está ubicado su interruptor de desconexión principal. Si no lo sabe, pídale a su electricista que le enseñe.
- Advertencias de la Propuesta 65 del Estado de California.
- **ADVERTENCIA** Este producto contiene sustancias químicas reconocidas por el estado de California Causar cáncer, defectos de nacimiento u otros daños reproductivos.

REQUISITOS ELÉCTRICOS

Este aparato debe recibir el voltaje y la frecuencia adecuados, y debe conectarse a un circuito derivado individual debidamente conectado a tierra, protegido por un disyuntor o un fusible de retardo de tiempo como se indica en la placa de identificación.

Le recomendamos que haga que un electricista calificado conecte el cableado eléctrico y la conexión de su estufa. Después de la instalación, pídale al electricista que le muestre dónde se encuentra la desconexión principal de la estufa.

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

El cableado debe cumplir con el Código Eléctrico Nacional. Puede obtener una copia del Código Eléctrico Nacional, ANSI / NFPA No. 70 - Última edición, escribiendo: Asociación Nacional de Protección contra Incendios

Parque Batterymarch

Quincy, MA 02269

En Canadá, el cableado debe cumplir con el Código Eléctrico Canadiense (CEC).

El cableado del conducto de la estufa está aprobado solo para la conexión de cables de cobre, y si tiene cableado de aluminio para la casa, debe usar conectores especiales aprobados por UL para unir cobre con aluminio. En Canadá, debe utilizar conectores especiales aprobados por CSA para unir cobre con aluminio.

Debe utilizar un sistema eléctrico de dos cables y tres conductores de 208/240 VCA y 60 Hertz. No se necesita un cable blanco (neutro) para esta unidad. La estufa debe instalarse en un circuito que no exceda los 125 VCA nominales a tierra.

Consulte la placa de identificación en su estufa para conocer la clasificación en KW de su estufa.

LISTA DE VERIFICACIÓN PREVIA A LA INSTALACIÓN

⚠ ADVERTENCIA La energía eléctrica a la línea de suministro de la estufa debe apagarse mientras se realizan las conexiones. El no hacerlo podría resultar en lesiones graves o la muerte.

A. Al preparar la apertura de la estufa, asegúrese de que el interior del gabinete y la estufa no interfieran entre sí. (Consulte la sección sobre cómo preparar la apertura).

B. Retire los materiales de empaque y el paquete de literatura de la estufa antes de comenzar la instalación.

C. Retire las Instrucciones de instalación del paquete de documentos y léalas detenidamente antes de comenzar. Asegúrese de colocar todo el documento, el manual del propietario, las instalaciones, etc. en un lugar seguro para futuras consultas.

D. Asegúrese de tener todas las herramientas y materiales que necesita antes de comenzar la instalación de la estufa.

E. Su hogar debe proporcionar el servicio eléctrico adecuado necesario para usar su estufa de manera segura y adecuada. (Consulte la sección sobre requisitos eléctricos).

F. Cuando instale su estufa en su hogar, asegúrese de que se sigan todos los códigos y ordenanzas locales exactamente como se indica.

G. Asegúrese de que los revestimientos de las paredes, la encimera y los gabinetes alrededor de la estufa puedan soportar el calor (hasta 200 ° F) generado por la estufa.

Partes incluidas

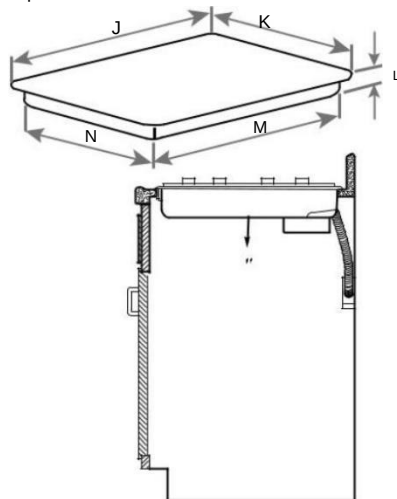
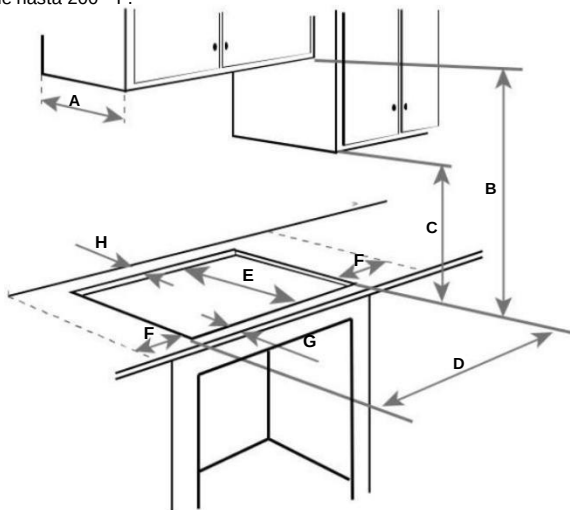
• Cinta de espuma • 2 soportes de sujeción • 2 tornillos de mariposa

Instrucciones de instalación

PREPARANDO LA APERTURA

Deben mantenerse las siguientes dimensiones MÍNIMAS de espacio libre.

- Si no se puede mantener un espacio libre de 30" entre la superficie de cocción y los materiales combustibles del techo o los gabinetes de metal, se requiere un espacio libre mínimo de 24" y la parte inferior de los gabinetes sobre la estufa debe protegerse con no menos de 1/4 de pulgada -pastilla de cartón retardante de llama de espesor cubierta con una hoja de acero MSG No. 28, acero inoxidable de 0.015 pulgadas de espesor, aluminio de 0.024 pulgadas de espesor o cobre de 0.020 pulgadas de espesor.
- Espacio vertical mínimo de una pulgada y media (1-1 / 2") entre la base de la estufa y cualquier superficie combustible.
- Para garantizar la precisión, es mejor utilizar la plantilla al cortar la abertura en el mostrador.
- Asegúrese de que los revestimientos de las paredes, la encimera y los gabinetes alrededor de la estufa puedan soportar el calor (hasta 200 ° F) generado por la estufa.
- Los revestimientos de paredes, gabinetes y mostradores deben soportar temperaturas de hasta 200 ° F.



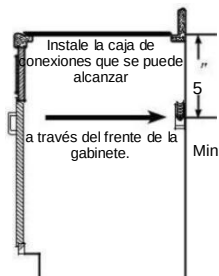
		EC2-21	EC4-30
A	Profundidad MAX de los armarios superiores desprotegidos	13"	
B	MIN. espacio libre desde la encimera hasta la superficie superior desprotegida	30"	
C	MIN. altura desde la encimera hasta el gabinete más cercano a cada lado de la unidad	18"	
D	Ancho de corte	20-1/8"	29-3/8"
E	Profundidad de corte	16-1/8"	20-5/16"
F	MIN. espacio libre desde el corte hasta las paredes laterales izquierda o derecha	1-3/4"	
G	MIN. desde el borde delantero del recorte y el borde delantero de la encimera	2-3/4"	
H	MIN. entre el recorte y la pared detrás de la estufa	2"	
J	Ancho de la estufa	21-1/2"	30"
K	Profundidad de la estufa	17-1/8"	21-1/4"
L	Altura de la estufa	3-1/4"	4-5/8"
M	Ancho de la base de la estufa	19-7/8"	29-1/4"
N	Profundidad de la base de la estufa	15-7/8"	20"

Instrucciones de instalación

INSTALACIÓN DE LA COCINA

1. INSTALACIÓN DE LA CAJA DE CONEXIONES

Instale una caja de conexiones aprobada en un lugar de fácil acceso a través del frente del gabinete donde se ubicará la estufa. El conducto de la estufa tiene 51 " de largo.



⚠ IMPORTANTE:

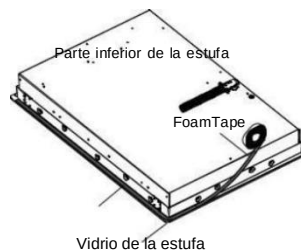
La caja de conexiones debe ubicarse donde permita una holgura considerable en el conducto para facilitar el servicio.

2. COLOCAR CINTA DE ESPUMA

Coloque una toalla o un mantel sobre la encimera. Coloque la placa de cocción boca abajo sobre la superficie protegida.

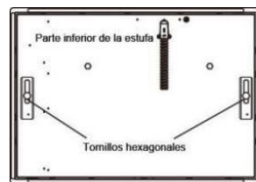
Aplica la cinta de espuma alrededor del borde exterior del vidrio.

No superponga la cinta de espuma.



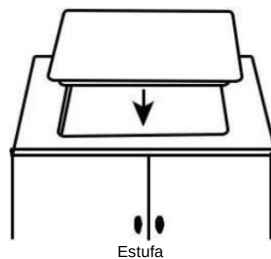
3. UBICAR LAS PIEZAS DE MONTAJE

En la parte inferior de la estufa, encontrará los tornillos hexagonales. Retire y use estos tornillos hexagonales para montar los soportes en estas dos ubicaciones. No apriete. Gire el soporte hacia adentro para evitar interferencias al dejar caer la estufa en la encimera.



4. INTRODUZCA LA PLANCHA EN EL CORTE

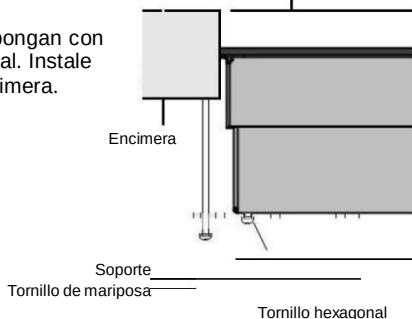
Inserte la estufa centrada en la abertura recortada. Asegúrese de que el borde frontal de la encimera esté paralelo a la estufa. Realice una verificación final para asegurarse de que se cumplan todos los espacios libres requeridos.



5. COLOQUE LOS SOPORTES DE SUJECIÓN AL GABINETE

Abra la puerta del armario. Gire los soportes para que se superpongan con la parte inferior de la encimera. Luego apriete el tornillo hexagonal. Instale el tornillo de mariposa hasta que toque la parte inferior de la encimera.

IMPORTANT: IMPORTANTE: Gire el tornillo de mariposa hasta que toque la parte inferior de la encimera. No apriete demasiado.



Instrucciones de instalación

INSTALACIÓN DE CONEXIONES ELÉCTRICAS

A. Al realizar las conexiones de cables, utilice toda la longitud del conducto proporcionado.

El conducto no debe acortarse.

B. Con la estufa en su lugar, abra el frente de la puerta del gabinete.

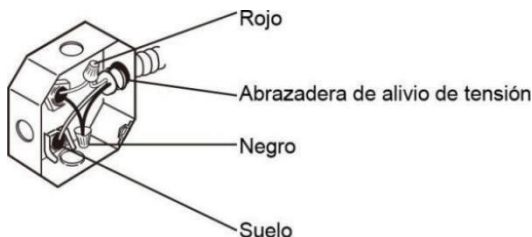
E. Inserte los cables del conducto a través de la abertura de la caja de conexiones.



F. Conecte los cables rojo y negro del conducto de la estufa a los cables correspondientes en la caja de conexiones.



G. Una vez hechas las conexiones, asegure los cables con tuercas para cables.



INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA:

El cable de tierra desnudo en el conducto está conectado al marco de la estufa. A partir del 1 de enero de 1996, el Código Eléctrico Nacional no permitirá la conexión a tierra a través del neutro. Si se utiliza en una construcción nueva después del 1 de enero de 1996 o en una casa móvil, vehículo recreativo o si los códigos locales no permiten la conexión a tierra a través del cable blanco neutro, conecte el cable de conexión a tierra del aparato (verde o cobre) al conductor de conexión a tierra de la residencia (verde o cobre desnudo) de acuerdo con los códigos locales. Cuando se conecte a un circuito derivado de 3 conductores, si los códigos locales lo permiten, conecte el cable del conector de tierra desnudo de la estufa al circuito derivado neutral (de color gris o blanco).

⚠ IMPORTANTE:

Si la estufa se va a instalar en una encimera ciega (una sin abertura de gabinete debajo), se deben hacer las conexiones de los cables antes de colocar la estufa en la abertura de corte.

Instrucciones de instalación

1.LISTA DE VERIFICACIÓN PREVIA A LA PRUEBA

- A. Quite toda la película protectora, si está presente, y cualquier adhesivo.
- B. Compruebe para asegurarse de que todo el cableado esté seguro y no esté pellizcado o en contacto con piezas móviles.
- C. Compruebe el nivel del aparato.
- D. Verifique que la estufa esté correctamente conectada a tierra.

2.LISTA DE CONTROL DE FUNCIONAMIENTO

- A. Quite todos los elementos de la parte superior de la superficie de la estufa.
- B. Encienda la estufa. Verifique que todos los quemadores superiores funcionen correctamente.
- C. Compruebe que no se haya disparado el disyuntor ni se haya fundido el fusible de la casa.
- D. Compruebe que el conducto esté bien conectado a la caja de conexiones.
- E. Consulte la lista de solución de problemas.

NOTA PARA EL ELECTRICISTA:

Los cables de alimentación suministrados con este aparato están reconocidos por UL para conexiones a cableado doméstico de mayor calibre. El aislamiento de estos cables está clasificado a temperaturas mucho más altas que la clasificación de temperatura del cableado doméstico. La capacidad de carga de corriente de un conductor se rige por el calibre del cable y también por la clasificación de temperatura del aislamiento alrededor del cable.

NOTA: CABLEADO DE ALUMINIO

• ADVERTENCIA: LA CONEXIÓN INCORRECTA DEL CABLEADO DE ALUMINIO DE LA CASA A LOS CABLES DE COBRE PUEDE RESULTAR EN UN PROBLEMA GRAVE.

- Empalme cables de cobre con cables de aluminio usando conectores especiales diseñados y aprobados por UL para unir cobre con aluminio y siga de cerca el procedimiento de conector recomendado por el fabricante.

NOTA: El cable utilizado, la ubicación y el recinto de los empalmes, etc., deben cumplir con las buenas prácticas de cableado y los códigos locales..

Antes de llamar al servicio técnico ...

Consejos para la resolución de problemas ¡Ahorre tiempo y dinero! Primero revise la tabla en esta página y es posible que no necesite llamar para solicitar servicio.

Problema	Posibles Causas	Qué hacer
Los elementos de la superficie no mantienen un balanceo hervir o cocinar es lento	Utensilios de cocina inadecuados siendo utilizado.	• Use sartenes que sean absolutamente planas y combinen el diámetro del elemento de superficie seleccionado.
Los elementos de superficie hacen no trabaja adecuadamente	Un fusible en su hogar puede ser fundido o el disyuntor tropezó.	• Sustituya el fusible o reinicie el interruptor.
	Controles de la estufa Configurado incorrectamente.	• Verifique que el control correcto esté configurado para la superficie elemento que está utilizando..
Pequeños arañazos o metal marcas o abrasiones en vidrio radiante de la estufa superficie	Limpieza incorrecta métodos que se utilizan.	• Utilice los procedimientos de limpieza recomendados.
	Utensilios de cocina con áspero fondos en uso o partículas gruesas (sal o arena) estaban entre los utensilios de cocina y la superficie de la estufa.Los utensilios de cocina se han deslizado a lo largo de la superficie de la estufa.	• Asegúrese de que la base y los utensilios de cocina estén limpios antes de usar. Use utensilios de cocina con fondo liso. Los pequeños arañazos no se pueden quitar, pero se volverán menos visible en el tiempo como resultado de la limpieza.
Áreas de decoloración o rayas oscuras en el estufa	Se están utilizando utensilios de cocina inadecuados.	• Se pueden eliminar las marcas de los recipientes de aluminio y cobre, así como los depósitos minerales del agua o los alimentos con la crema limpiadora.
	Superficie caliente en un modelo con placa de cocción de color claro.	• Esto es normal. La superficie puede aparecer decolorada cuando hace calor. Esto es temporal y desaparecerá mientras el vidrio se enfría.
	Los derrames de alimentos no se limpian antes del próximo uso.	• Consulte la sección Limpieza de la estufa de vidrio.
	Se están utilizando métodos de limpieza incorrectos.	• Utilice los procedimientos de limpieza recomendados.
Plástico derretido para la superficie	La estufa caliente entró en contacto con el plástico colocado sobre la estufa caliente.	• Consulte el potencial de la superficie del vidrio para sección de daños en la Limpieza de la placa de cocción de vidrio sección.
Picaduras (o hendiduras) de la estufa	La mezcla de azúcar caliente se derramó sobre la estufa.	• Llame a un técnico calificado para su reemplazo.
Ciclismo frecuente y de elementos superficiales	Se están utilizando utensilios de cocina inadecuados.	• Use solo utensilios de cocina planos para minimizar los ciclos. Consulte la sección de encendido y apagado de los elementos de superficie.
La perilla de control no girar	Los controles de la estufa están configurados incorrectamente.	• Cuando la perilla está en la posición de apagado, debe empujado antes de que se pueda girar. Cuando la perilla está en cualquier otra posición, se puede girar sin siendo empujado hacia adentro.