

## COCINAS DE SOBREMESA ELÉCTRICAS



**SUECO**  
es calor de hogar

## MANUAL DE INSTRUCCIONES

**AGRADECEMOS SU PREFERENCIA POR NUESTRA COCINA ELÉCTRICA. PARA EL ÓPTIMO FUNCIONAMIENTO DE SU COCINA ES IMPORTANTE LEER CUIDADOSAMENTE Y SEGUIR LAS INSTRUCCIONES CONTENIDAS EN ESTE MANUAL.**

## CONEXIÓN

### Estufas monofásicas a 120 Voltios.

- Conecte el cable verde-amarillo de polo a tierra (ubicado en la parte posterior de su cocineta) a la conexión de polo a tierra de la casa.
- Compruebe que el voltaje de la instalación de la casa, sea igual al especificado en la etiqueta de prevención que lleva la cocina.
- Evite que el cable de suministro de energía cruce por detrás de la cocina.
- Su cocina eléctrica debe quedar ubicada cerca a la toma de corriente, con el fin de NO utilizar extensiones adicionales.
- Para cualquier conexión asesorese siempre de su electricista de confianza.

## INSTALACIÓN

- Instale su cocina lejos de objetos combustibles o poco resistentes al calor (alacenas de madera, cortinas, etc).
- Evite la instalación en lugares húmedos.
- No instale su cocina junto a la nevera, ya que el exceso de calor disminuye el rendimiento de ésta.
- Coloque su cocina sobre una mesa estable que le garantice seguridad y equilibrio.
- No use como base madera o algún material combustible.



- Su cocina debe quedar retirada al menos 15 cm de las paredes posteriores o laterales.

## LIMPIEZA

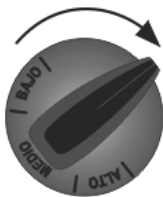
- Antes de efectuar cualquier limpieza o revisión, apague la cocina y desconéctela.
- Para superficies exteriores, use agua caliente jabonosa con paño suave.

## MANEJO

**Este artefacto está equipado con termostato eléctrico, que se encenderá y apagará automáticamente para mantener el nivel de calor seleccionado.**

Gire la perilla en el sentido de las manecillas del reloj para seleccionar el nivel de calor deseado sea BAJO, MEDIO o ALTO.

Para apagar gire la perilla en el sentido contrario a las manecillas del reloj.



**para encender**



**para apagar**

### **PRECAUCIÓN:**

Al encender y apagar gire suavemente la perilla de control teniendo cuidado de no exceder los topes de apagado y alto.



- Para un mejor aprovechamiento del calor generado, utilice recipientes con base amplia.
- Se recomienda emplear recipientes de 18 a 26 cm de diámetro. (ollas N° 18 a 26).
- No utilice ollas o recipientes que cubran toda la superficie de la estufa.

## PRECAUCIONES

- No utilice su cocina como calentador de ambiente ya que esto es peligroso.
- No almacene gasolina u otros fluidos combustibles cerca a su cocina.

No permita que los niños jueguen o se acerquen a la cocina cuando se encuentre encendida, pueden producirse quemaduras.

- No deje sobre la cocina objetos que los niños necesiten usar.
- No coloque vasijas exteriormente húmedas sobre la cocina.



- Evite dejar a fuego alto recipientes con grasa o aceite, estos pueden encenderse fácilmente a altas temperaturas. En caso que esto suceda no intente apagarlo con agua por que las llamas del aceite hirviendo tienden a esparcirse, simplemente cubralas con una tapa metálica, de esta forma ahogará el fuego.

**OBTENGA UNA AMPLIA GAMA DE TEMPERATURAS USANDO CONTROLES DE TEMPERATURA BIMETÁLICOS.**