

COOK LIKE A GOD

THOR
K I T C H E N[®]

MANUAL DE USO Y CUIDADO

MANUAL DE USO Y CUIDADO

ENCIMERAS ELÉCTRICAS MODELOS TEC

TEC-30 | TEC-36

THOR
K I T C H E N®

TABLA DE CONTENIDOS

Regulaciones generales de seguridad.....	4
Instrucciones de empotre.....	7
Instalando la encimera.....	9
Características de la encimera.....	11
Limpieza y Mantenimiento.....	14
Uso de la encimera.....	11
Solución de problemas.....	16
Garantía.....	17

REGULACIONES GENERALES DE SEGURIDAD

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

Lea todas las instrucciones de seguridad antes de utilizar el producto. El incumplimiento de estas instrucciones puede resultar en incendio, descarga eléctrica, lesiones graves o la muerte.

INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

- Utilice esta placa de cocción únicamente para los fines para los que ha sido diseñada, tal y como se describe en este Manual del Propietario.
- Asegúrese de que su placa de cocción esté correctamente instalada y conectada a tierra por un instalador cualificado de acuerdo con las instrucciones de instalación proporcionadas.
- No intente reparar o reemplazar ninguna pieza de su placa de cocción a menos que se recomiende específicamente en este manual. Cualquier otra reparación debe ser realizada por un técnico cualificado.
- Antes de realizar cualquier reparación, desenchufe la placa de cocción o desconecte el suministro eléctrico en el panel de distribución doméstico quitando el fusible o desconectando el disyuntor.
- No deje a los niños solos: no deje a los niños solos o desatendidos en una zona en la que se esté utilizando la placa de cocción. Nunca se les debe permitir subir, sentarse o pararse en ninguna parte de la placa de cocción.
- PRECAUCIÓN: No guarde objetos de interés para los niños encima de la placa de cocción. Los niños que se suban a la encimera de cocción para alcanzar objetos podrían sufrir lesiones graves.
- Utilice sólo agarraderas secas; las agarraderas húmedas o mojadas sobre superficies calientes pueden provocar quemaduras por el vapor. No deje que las agarraderas toquen las superficies calientes o los elementos calefactores. No utilice una toalla u otro paño voluminoso en lugar de agarraderas.
- No utilice nunca la placa de cocción para calentar o caldear la habitación.
- No toque los elementos de la superficie. Estas superficies pueden estar lo suficientemente calientes como para quemar aunque se vean de color oscuro. Durante y después del uso, no toque, ni deje que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con los elementos superficiales o las zonas cercanas a los mismos; deje espacio para su enfriamiento.
- Las superficies potencialmente calientes incluyen la placa de cocción y las zonas orientadas hacia la misma.
- No caliente recipientes de alimentos sin abrir. Podría acumularse presión y el recipiente podría reventar causando lesiones.

ADVERTENCIA

MANTENGA MATERIALES INFLAMABLES LEJOS DE LA ENCIMERA

De lo contrario, puede provocar fuego o heridas personales.

- No almacene ni utilice materiales inflamables cerca de la placa de cocción, incluidos papel, plástico, agarradores de ollas, sábanas, revestimientos de paredes, cortinas, cortinajes y gasolina u otros vapores y líquidos inflamables.
- Nunca use prendas sueltas o que cuelguen mientras utiliza la placa de cocción. Estas prendas pueden incendiarse si entran en contacto con superficies calientes causando quemaduras graves.
- No deje que la grasa de cocina u otros materiales inflamables se acumulen en o cerca de la placa de cocción. La grasa en la placa de cocción puede inflamarse.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DE LA ENCIMERA

- En caso de incendio, no utilice agua ni grasa para apagar el fuego. No recoja nunca una sartén en llamas. Apague los mandos. Apague una sartén en llamas en una unidad de superficie cubriéndola completamente con una tapa bien ajustada, una bandeja para galletas o una bandeja plana. Utilice un extintor multiuso de polvo químico o de espuma.
- No deje nunca desatendidas las unidades de superficie a temperatura media o alta. Los hervores provocan humo y salpicaduras de grasa que pueden incendiarse.
- Nunca deje el aceite desatendido mientras fríe. Si se deja calentar más allá de su punto de humeo, el aceite puede inflamarse y provocar un incendio que puede propagarse a los armarios circundantes. Siempre que sea posible, utilice un termómetro para controlar la temperatura del aceite.
- Para evitar derrames e incendios, utilice una cantidad mínima de aceite al freír en sartén poco profunda y evite cocinar alimentos congelados con cantidades excesivas de hielo.
- Utilice una sartén del tamaño adecuado: elija utensilios de cocina con fondos planos lo suficientemente grandes como para cubrir la superficie de la resistencia. El uso de utensilios de cocina de tamaño inferior expondrá una parte de la unidad de superficie al contacto directo y puede provocar la ignición de la ropa.
- La relación adecuada de la batería de cocina con la unidad de superficie también mejorará la eficiencia.
- Para reducir al mínimo la posibilidad de quemaduras, ignición de materiales inflamables y derrames, el asa de un recipiente debe estar orientada hacia el centro de la cocina sin extenderse sobre las unidades de superficie cercanas.

ADVERTENCIA

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DE LA ENCIMERA

- Sólo ciertos tipos de recipientes de vidrio, vidrio/cerámica, loza u otros recipientes vidriados pueden romperse debido al cambio brusco de temperatura.
- Tenga cuidado al tocar la placa de cocción. La superficie de cristal de la placa de cocción conservará el calor después de apagar los mandos.
- No cocine sobre una encimera rota. Si la encimera de vidrio se rompe, las soluciones de limpieza y los derrames pueden penetrar en la encimera rota y crear un riesgo de descarga eléctrica. Póngase en contacto técnico cualificado.
- Evite rayar la encimera de cristal. La encimera de cocción puede rayarse con objetos como cuchillos, instrumentos afilados, anillos u otras joyas y remaches de la ropa.
- No coloque ni guarde objetos que puedan derretirse o incendiarse sobre la encimera de cristal, incluso cuando no se esté utilizando. Si la placa de cocción se enciende inadvertidamente, pueden inflamarse. El calor de la placa de cocción o la ventilación del horno después de apagarlo puede hacer que también se enciendan.
- Para eliminar el riesgo de quemaduras o incendio por alcanzar las unidades de superficie calientes, el espacio de almacenamiento del gabinete debe evitarse para evitar el riesgo de quemaduras o incendios. Si es necesario colocar armarios el riesgo puede reducirse instalando una campana extractora que sobresalga horizontalmente un mínimo de 5 pulgadas más allá de la parte inferior de los armarios.
- Almacenamiento dentro o sobre el aparato - Los materiales inflamables no deben almacenarse en un horno o cerca de las unidades de superficie.
- Utilice ollas del tamaño adecuado - este aparato está equipado con una o más unidades de superficie de diferente tamaño. Seleccione utensilios con fondos planos lo suficientemente grandes como para cubrir la resistencia de la unidad de superficie. El uso de utensilios de tamaño inferior expondrá una parte del elemento calefactor al contacto directo y puede provocar la ignición de la ropa. La relación adecuada entre el utensilio y el quemador también mejorará la eficacia.

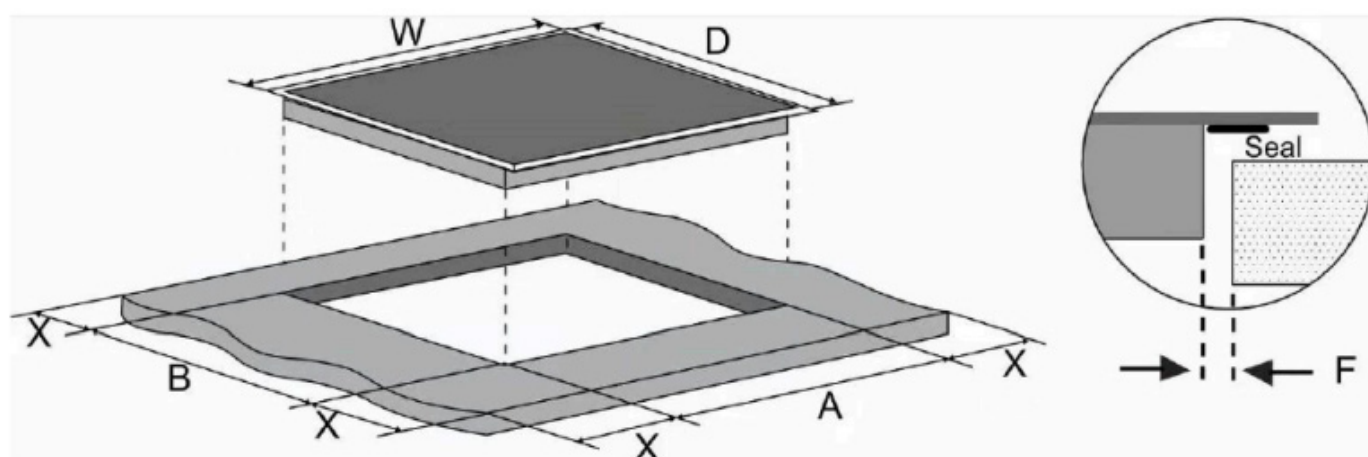
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DE LA ENCIMERA

- Asegúrese de que las bandejas reflectoras o las cubetas de goteo estén en su lugar - ausencia de estas bandejas o asegúrese de que las bandejas reflectoras o las cubetas de goteo estén en su lugar - ausencia de estas bandejas o cubetas durante la cocción puede dañar el cableado o los componentes situados debajo.
- Revestimientos protectores - no utilice papel de aluminio para revestir las cubetas de goteo de la unidad de superficie o los fondos del horno, excepto como se sugiere en el manual de instrucciones. La instalación incorrecta de estos revestimientos puede causar riesgo de descarga eléctrica o incendio.
- Utensilios de cocina esmaltados - sólo ciertos tipos de vidrio, vidrio/cerámica, cerámica, cerámica, loza u otros utensilios esmaltados son adecuados para el servicio en la encimera de la cocina sin que se rompan debido al cambio brusco de temperatura.
- Los mangos de los utensilios deben girarse hacia dentro y no extenderse sobre las unidades de superficie adyacentes para reducir el riesgo de quemaduras, ignición de materiales inflamables y derrames debidos al contacto involuntario con el utensilio, el mango de un utensilio deberá colocarse de forma que esté girado hacia dentro, y no se extienda sobre las unidades de superficie adyacentes.
- No cocine sobre una encimera rota - Si la encimera se rompiera, las soluciones de limpieza y los derrames pueden penetrar en la encimera rota y crear un riesgo de descarga eléctrica. Póngase en contacto con un técnico cualificado inmediatamente.
- Limpie la encimera de cocción con precaución - Si se utiliza una esponja o paño húmedo para limpiar derrames en una zona de cocción caliente, tenga cuidado de evitar el vapor. Algunos limpiadores pueden producir vapores nocivos si se aplican sobre una superficie caliente.
- Si el piloto de avería se enciende, o si suena la señal acústica (por ejemplo, una campana o un zumbador) el aparato está funcionando mal. Apague o desconecte el aparato de la corriente y llévelo a reparar por un técnico cualificado.

INSTRUCCIONES DE EMPOTRE

Recorte la superficie de trabajo según las medidas indicadas en el siguiente dibujo.

- Nota: Antes de tallar, compruebe que las dimensiones indicadas corresponden a las dimensiones del producto.
- Asegúrese de que el grosor de la superficie de trabajo es de al menos 2,5 cm. Eliga un material de trabajo resistente al calor.
- La distancia de seguridad entre los lados de la encimera y las superficies interiores de la encimera debe ser de al menos 0,12 pulgadas.
- A efectos de instalación y uso, debe dejarse un espacio mínimo de 0,2 pulgadas alrededor de la escotadura.

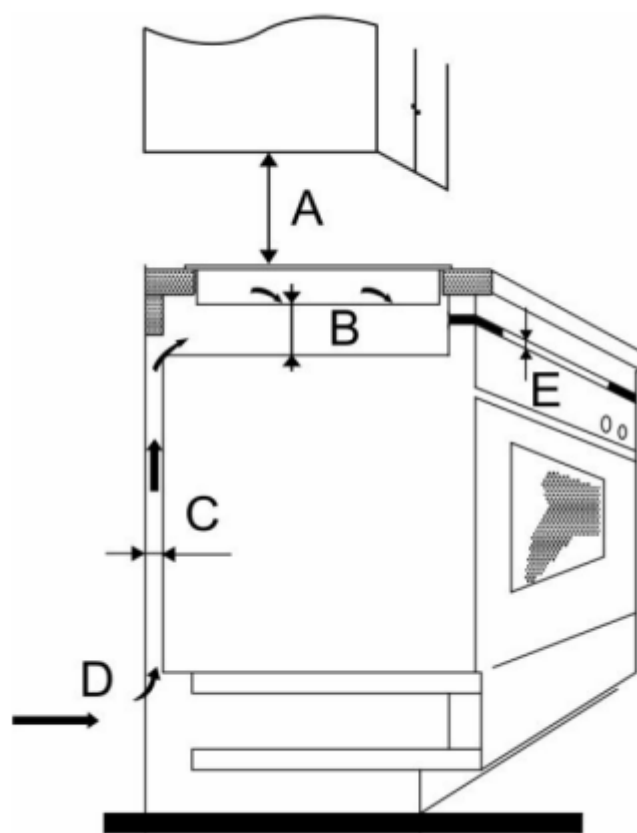


Modelo	W(pulg.)	D(pulg.)	A(pulg.)	B(pulg.)	X(pulg.)	F(pulg.)
TEC30	30	21	28.82	19.8	min. 2	min. 0.12
TEC36	36	21	34.85	19.8	min. 2	min. 0.12

VENTILACIÓN Y DISTANCIAS DE SEGURIDAD

Asegúrese de que se cumplen las siguientes condiciones para una ventilación adecuada de la placa de cocción y que no se obstruya la entrada y salida de aire:

- Nota: La distancia de seguridad entre la placa de cocción y el mueble o la campana extractora debe ser como mínimo de 29,93 pulgadas
- Si la placa de cocción se instala encima de un horno, el horno debe tener su propio ventilador.
- La distancia de seguridad entre la parte inferior de la placa de cocción y el horno debe ser de al menos 1,97 pulgadas.
- La instalación debe cumplir todas las normas de distancia y otras normativas.



A(pulg.)	B(pulg.)	C(pulg.)	D(pulg.)	E(pulg.)
29.93	1.97	0.8	Espacio de aire	Aire exhaustivo min. 0.5

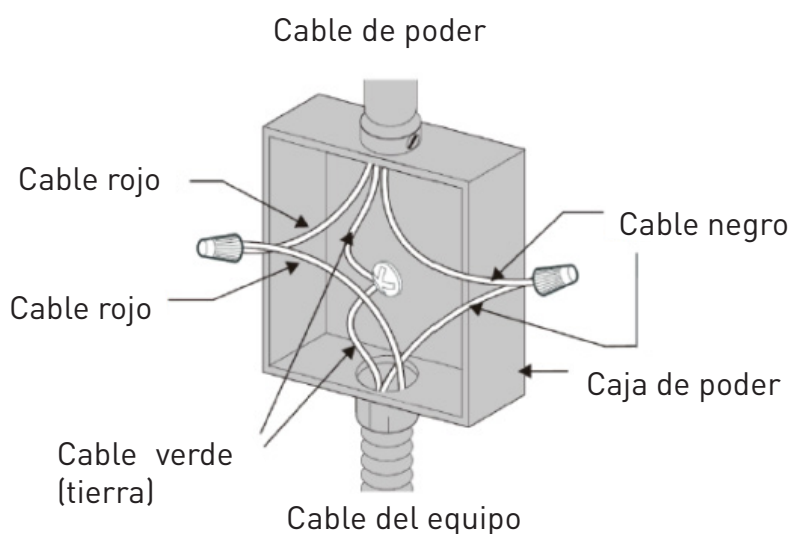
INSTALANDO LA ENCIMERA

La placa de cocción debe conectarse a un cable separado, con toma de tierra, monofásico, sólo CA con su propio disyuntor. Estos aparatos deben instalarse de acuerdo con los Códigos Eléctricos Nacionales, así como todos los códigos estatales, municipales y locales. Este aparato debe recibir el voltaje y la frecuencia adecuados y amperaje, que esté protegido por un disyuntor o fusible temporizado del tamaño adecuado.

El cable del aparato está equipado con 3 hilos:

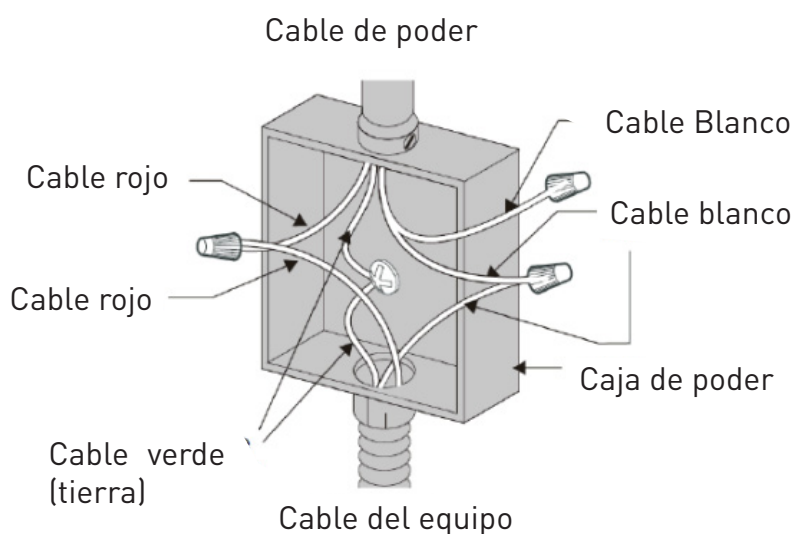
Si el cable de la fuente de alimentación doméstica es de 3 hilos

IMPORTANTE: Utilice el cable de 3 hilos de la fuente de alimentación doméstica donde los códigos locales permitan una conexión de 3 hilos.



Si se utiliza un cable de 4 hilos de la fuente de alimentación doméstica

IMPORTANTE: Utilice el cable de 4 hilos de la fuente de alimentación doméstica donde los códigos locales no permitan la conexión a tierra a través del neutro.



Cable de 4-hilos de Suministro de poder del hogar

PUESTA DE MARCHA DE LA ENCIMERA

- La placa de cocción eléctrica debe ser instalada por un instalador cualificado.
- No coloque la placa de cocción cerca de fuegos abiertos, calefactores u otras fuentes de calor.
- Asegúrese de que el cable de conexión a la red eléctrica no esté dañado o aplastado debajo de la placa de cocción
- Asegúrese de que el cable de conexión a la red no entre en contacto con bordes afilados y/o superficies calientes.
- La placa de cocción debe conectarse a la fuente de alimentación suficientemente asegurada.
- No instale la placa de cocción encima de un lavavajillas o una lavadora, ya que los circuitos electrónicos no entran en contacto con vapor o humedad que podrían dañarlos.
- Antes de conectar la placa de cocción, compruebe si el voltaje indicado en la placa de características corresponde a la tensión de alimentación de su vivienda. Una conexión incorrecta puede provocar graves daños en la placa de cocción y heridos.
- La superficie de la placa de cocción es de cerámica resistente a la temperatura. Si se daña, aunque sólo se trate de un pequeño desgarro, desconecte la placa de cocción de la red eléctrica inmediatamente y póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.
- Recomendamos no colocar sobre la placa de cocción ningún utensilio de cocina metálico, ni tapas de ollas o sartenes, cuchillos u otros objetos metálicos sobre la placa de cocción. Podrían calentarse al encender la placa.
- No coloque ningún objeto magnético como tarjetas de crédito, casetes, etc. sobre la superficie de cristal mientras la placa de cocción esté en funcionamiento.
- Para evitar un sobrecalentamiento, no coloque papel de aluminio ni placas metálicas sobre la placa de cocción.
- No introduzca objetos como cables o herramientas en las ranuras de ventilación.

ADVERTENCIA: ESTO PUEDE CAUSAR CHOQUES ELÉCTRICOS



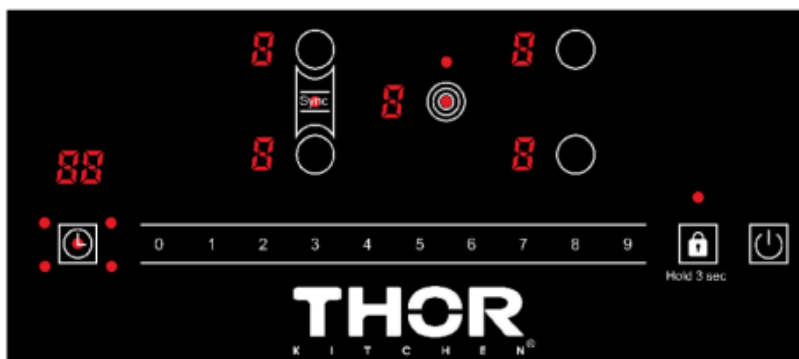
PRECAUCIÓN

- No toque la superficie caliente de la placa de cocción.
- No caliente latas sin abrir sobre la placa de cocción, ya que podría explotar una lata calentada; por lo tanto, debe quitar la tapa de la lata en cualquier circunstancia.

CARACTERÍSTICAS DE LA ENCIMERA

A lo largo del manual, las características pueden variar dependiendo del modelo.

TEC30



TEC36



Operando la encimera

Coloque los utensilios de cocina adecuados sobre la placa y conecte el enchufe a la toma adecuada. El funcionamiento de ambas zonas es el mismo.



PRECAUCIÓN

PELIGRO! No coloque sartenes u ollas en el panel de control.

CARACTERÍSTICAS DE LA ENCIMERA

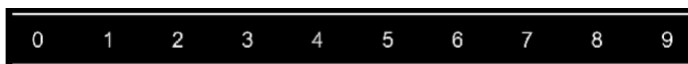
Encendido

Pulse el botón On / Off durante tres segundos. 

Oirá un pitido y verá líneas parpadeantes -- en la pantalla junto a cada zona de cocción. 

Si no ha seleccionado un programa en unos 30 segundos, la unidad volverá al modo de espera.

Quemador



Pulse el botón de los elementos deseados.

Puede cambiar los niveles de potencia deslizando la corredera o pulsando el "0" para apagar la zona de cocción correspondiente.

Elemento del medio



Pulse el botón de los elementos centrales, verá líneas parpadeantes en la pantalla. Puede cambiar los niveles de potencia deslizando el control deslizante o pulsando el número.

Cuando la pantalla parpadee, pulse el botón de la zona central una o dos veces. Puede elegir el círculo de calentamiento para una olla más pequeña o de menor potencia o todo el círculo de calentamiento más grande.

Elementos sincronizables

Pulse el botón , el quemador superior izquierdo, el quemador inferior izquierdo derecho y la zona central del quemador derecho izquierda se encenderán. Para apagar los elementos Sync centrales, pulse el botón durante 2 segundos.

Atención! Cuando utilice elementos Sync, las ollas o sartenes (aproximadamente 17,32 pulgadas*7,87 pulgadas) deben ser suficientemente grandes. Si utiliza ollas o sartenes pequeñas, no utilice el elemento Sync, o se calentará fácilmente la mano.

Poder de cada quemador

TEC30TOTAL: 8600W

Zona izquierda arriba hasta 1600 W máx.

Zona inferior izquierda hasta 1600 W máx.

Zona libre hasta máx. 3800 W

Zona media hasta máx. 3600 W (1200 W+1200 W+1200 W)

Zona inferior derecha hasta 1200 W máx.

TEC36TOTAL: 9200W

Zona superior izquierda hasta 1600 W máx.

Zona descendente izquierda hasta 1600 W máx.

Zona libre hasta máx. 3800 W

Zona media hasta máx. 3600 W (1200 W+1200 W+1200 W)

Zona derecha arriba hasta máx. 1200 W

Zona inferior derecha hasta 1800 W máx.

CARACTERÍSTICAS DE LA ENCIMERA

Indicador de calor residual

Cuando la placa de cocción ha estado funcionando durante algún tiempo, habrá algo de calor residual. El indicador de calor residual avisa para cada zona de cocción por separado con el símbolo "H".

Temporizador

Después de haber seleccionado la potencia pulse la tecla temporizador .

Confirmación del temporizador

Pulse repetidamente la tecla del temporizador para seleccionar las zonas que desea programar, ya que el LED se encienda. La pantalla muestra "00". Con las teclas "0-9" ajuste el tiempo en pasos de 1 minuto (máx. 99 min.). Transcurridos 5 segundos sin pulsar ninguna tecla de nivel numérico, el tiempo empezará a correr y la pantalla indicará el tiempo de cuenta atrás hasta "00". Si las dos zonas se han ajustado una hora diferente, la pantalla indicará la zona con menos tiempo ajustado.

Cancelación del temporizador

Pulse la tecla del temporizador para seleccionar la zona en la que desea cancelar el temporizador. A continuación, pulse la tecla de nivel numérico "0" dos veces y se cancelará la función del temporizador. O pulse la tecla durante tres segundos; se cancelará la función de temporizador para todas las zonas.

Sistemas de seguridad

Para proteger los componentes electrónicos del sobrecalentamiento, si la unidad de control detecta un calor excesivo, apagará la placa de cocción más cercana a los sensores y en la pantalla aparecerá la letra H en la pantalla. Esta placa podrá activarse cuando la temperatura de la unidad electrónica electrónica vuelva a la normalidad. Cada placa de cocción está equipada con un limitador de temperatura interior que desconecta la placa de cocción si la superficie radiante se calienta en exceso. Si aparecen grietas en la superficie radiante, desconéctela inmediatamente de la corriente. No utilice ninguna parte de la placa de cocción hasta que se haya instalado una nueva superficie radiante.

Automático

Si una placa de cocción se deja encendida accidentalmente, se apagará automáticamente transcurrido un periodo de tiempo, dependiendo del nivel de potencia seleccionado.

Configuración	Tiempo (hora)
1-9	2

Bloqueo / Seguro anti-niños

Para garantizar la seguridad de los niños, la placa vitrocerámica está equipada con un enclavamiento. Para bloquearla: mantenga pulsado el botón durante 3 segundos; el temporizador muestra "L0" y el resto de las teclas quedan desactivadas excepto el botón de encendido/apagado. Para desbloquear: mantenga pulsada la tecla de bloqueo durante 3 segundos y la placa de cocción volverá a funcionar normalmente.

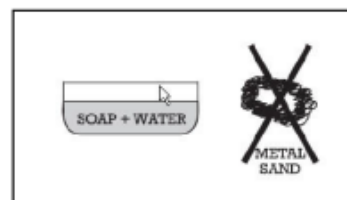
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Desconecte el enchufe y espere hasta que el aparato se haya enfriado completamente.
- Si se utilizan las ollas/sartenes sin limpiarlas, pueden producirse decoloraciones o manchas de cocción.
- No utilice benceno, diluyente, cepillo de fregar o polvo abrillantador para limpiar la olla.
- No utilice materiales o sustancias inflamables, ácidos alcalinos cerca de la placa de cocción, ya que esto puede reducir la vida útil de la placa de cocción y provocar una deflagración cuando la deflagración al encender la placa.
- Limpie la superficie de cristal radiante con frecuencia, cuando esté fría. Utilice agua jabonosa y un paño húmedo para limpiar la superficie de la placa de cocción.
- Utilice un aspirador para aspirar el polvo de la entrada y salida de aire.
- Nunca deje correr agua sobre la unidad porque puede causar un mal funcionamiento.

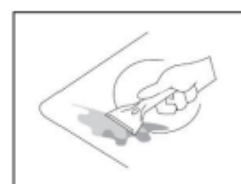
Limpie con frecuencia la superficie del vidrio radiante cuando esté fría.

Nunca utilice productos o estropajos abrasivos.

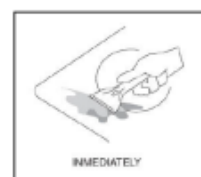
Limpie con un paño húmedo.



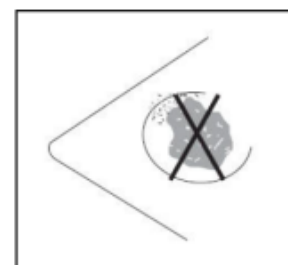
Una vez por semana, limpie a fondo con productos específicos que conservan y protegen las placas radiantes. Raspe la suciedad adherida suciedad adherida con una rasqueta.



Si se quema azúcar (o materia azucarada) o plástico quemado accidentalmente en la placa de cocción, quítelo inmediatamente con la rasqueta mientras aún esté caliente. De lo contrario, puede dejar una marca permanente.



No utilice la placa de cocción como superficie de trabajo. Tenga especial cuidado con la suciedad o el polvo de verduras, polvos de limpieza, etc. que pueden rayar la superficie al deslizar las sartenes sobre ella.



UTENSILIOS PARA ENCIMERA DE VITROCERÁMICA

La siguiente información le ayudará a escoger utensilios que resulten en un buen rendimiento en una encimera de vitrocerámica.

Acero inoxidable: recomendado

Aluminio: Pesado recomendado.

Buena conductividad. Los residuos de aluminio a veces aparecen como arañazos en la en la encimera, pero pueden eliminarse inmediatamente. Debido a su bajo punto de fusión no debe utilizarse aluminio de poco peso.

Fondo de cobre: recomendado

El cobre puede dejar residuos que pueden aparecer como arañazos. Los residuos pueden eliminarse, siempre que la placa de cocción se limpie inmediatamente. Sin embargo, no deje que estas ollas hiervan hasta secarse. El metal sobrecalentado puede adherirse a las de vidrio. Una olla sobrecalentada dejará un residuo que manchará permanentemente la encimera si no se retira inmediatamente.

Esmalte de porcelana sobre hierro fundido:

Recomendado si el fondo de la sartén está recubierto.

Esmalte porcelánico sobre acero: no

recomendado Calentar ollas vacías puede causar daños permanentes en el cristal de la encimera. El esmalte puede derretirse y adherirse a la vitrocerámica.

Vitrocerámica: no recomendada

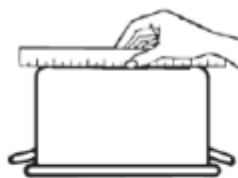
El mal funcionamiento rayará la superficie.

Gres: no recomendado

Un rendimiento deficiente puede rayar la superficie.

Hierro fundido: no recomendado

diseñado específicamente para vitrocerámicas Poca conductividad y lentitud para absorber el calor de la superficie de la encimera.



Mida con regla la base de las ollas para verificar que sean rectas.



Ollas con bases redondas, cóncavas o deformadas no se recomiendan.

Para obtener los mejores resultados

Coloque sólo ollas secas sobre los elementos de superficie. No coloque tapas sobre los elementos de superficie, especialmente las mojadas. Las sartenes y tapas mojadas pueden pegarse a la superficie cuando se enfrían. No utilice woks que tengan anillos de apoyo. Este tipo de wok no se calentará en los elementos de superficie de cristal. Nosotros recomendamos que utilice sólo un wok de fondo plano. Puede adquirirlos en su tienda habitual. El fondo del wok debe tener el mismo diámetro que el elemento de superficie para garantizar un contacto adecuado. Algunos procedimientos de cocción especiales requieren utensilios de cocina específicos, como ollas a presión o freidoras. Todos los utensilios de cocina deben tener el fondo plano y ser del tamaño correcto.



No coloque ollas o sartenes mojadas encima de la encimera.



No use woks con anillos de soporte en la encimera.



Use woks de fondo plano en la encimera.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si se encuentra con un problema, a menudo será simplemente algo menor. Antes de llamar al servicio de atención al cliente, revise primero los cuadros de las páginas siguientes y puede que no tenga que llamar al servicio técnico. Si se produce un error en el funcionamiento del control, parpadeará un código de error en la pantalla. Anote el código de error y llame al servicio técnico.

PRECAUCIÓN: Las reparaciones sólo deben ser realizadas por un servicio técnico autorizado. La reparación inadecuada de su aparato puede provocar lesiones físicas graves o la muerte.

Problema	Causa Probable	Solución
Los quemadores no mantienen hervor o cocinan lento.	Utensilios inapropiados utilizados.	Use utensilios con base plana y del diámetro del área del quemador.
Los quemadores no funcionan correctamente.	Los controles de la encimera se configuraron mal.	Verifique que el control correcto se configuró para el quemador en uso.
Rayones en la superficie de la encimera.	Se usan métodos de limpieza inadecuados.	Use procedimientos recomendados. Vea la sección de limpieza y mantenimiento.
	Utensilios con base dura se usan o hay partículas en la superficie de la encimera. El utensilio se arrastró a través de la encimera.	Para evitar rayones, siga los procedimientos de limpieza recomendados. Asegúrese de que la base de los utensilios estén limpias antes de su uso y que sean suaves.
Áreas de decoloración en la encimera.	Restos de comida no limpiados para su siguiente uso.	Vea la sección de limpieza y mantenimiento.
	Superficie caliente con una encimera de vidrio de color aclarado.	Esto es normal. La superficie puede parecer así cuando se caliente. Esto es temporal y desaparecerá al enfriarse.
Plástico se derritió en la superficie.	La superficie caliente entró en contacto con plástico encima de la misma.	Vea la sección de daño permanente potencial en "Limpieza y Mantenimiento".
Picaduras u otros en la encimera.	Mezcla de azúcar caliente regada en la encimera.	Llame a un técnico calificado para su reemplazo.
Panel de control no responde.	El panel de control está sucio.	Limpie el panel de control
	Un fusible en su hogar puede explotar o el breaker, saltar.	Reemplace el fusible en cuestión o resetee el sistema de circuitos de los breakers en su hogar.

GARANTÍA

Garantía y servicio

Este producto ha sido fabricado por Thor Group, 4651 E Airport Drive, Ontario, CA 91761.

Thor Group renuncia a todas las garantías expresas excepto a las siguientes: Esta garantía se aplica a Productos adquiridos y ubicados en los Estados Unidos. Quedan excluidos los productos adquiridos o ubicados fuera de esta zona quedan excluidos. La garantía no se aplica a daños resultantes de abuso, accidente, desastres naturales, pérdida de alimentación eléctrica del producto por cualquier motivo, alteración, uso en exteriores, instalación incorrecta, manejo, reparación o mantenimiento inadecuados del producto por parte de cualquier persona que no sea una agencia de servicio o un representante autorizado de Thor Group.

Garantías y duración

Garantía: 2 años en piezas y mano de obra

Si su producto Thor Kitchen se utiliza en un uso que no sea residencial unifamiliar, se considerará un uso comercial y el producto tendrá una garantía de 6 meses en piezas y mano de obra (Garantía de piezas de 6 meses para los productos con garantía de piezas y mano de obra únicamente) a partir de la fecha de compra.

Las garantías implícitas terminan al expirar la garantía limitada. Algunos estados no permiten limitaciones sobre la duración de la garantía implícita, por lo que la limitación anterior puede no aplicarse a su garantía implícita.

Garantías y duración

Garantía: 2 años en piezas y mano de obra

Si su producto Thor Kitchen no se utiliza en una vivienda unifamiliar, se considerará un uso comercial y el producto tendrá una garantía de 6 meses en piezas y mano de obra (Garantía de piezas de 6 meses para los productos con garantía de piezas y mano de obra únicamente) a partir de la fecha de compra.

Las garantías implícitas terminan al expirar la garantía limitada. Algunos estados no permiten limitaciones sobre la duración de la garantía implícita, por lo que la limitación anterior puede no aplicarse a su garantía implícita.

El grupo pagará por:

Toda la mano de obra de reparación y el coste de las piezas de repuesto que se consideren defectuosas debido a los materiales y a la mano de obra.

mano de obra. El servicio debe ser prestado por una Agencia de Servicio Autorizada de Thor Group durante horas normales de trabajo. Para encontrar la agencia de servicio más cercana, llame al 098 631 4548.

El grupo pagará por:

Las garantías implícitas terminan al expirar la garantía limitada. Algunos estados no permiten limitaciones en la duración de la garantía implícita, por lo que la limitación anterior puede no aplicarse a su garantía implícita.

su garantía implícita. Thor Group no pagará por: Esta garantía limitada no cubre:

1. Servicio para instruirle sobre cómo utilizar su producto Thor Kitchen para corregir el cableado de la casa, reemplazar o reparar los fusibles de la casa.
2. Servicio para corregir la instalación de su producto Thor Kitchen.
3. Reparaciones cuando el equipo se use de una manera extraña o contraria a las instrucciones del operador.
4. Daño cosmético: pizcosos, rayones, abolladuras, o cualquier daño al acabado, al menos que dichos daños respondan a una mala manufactura de materiales y se reporte al grupo THOR antes de 30 días.
5. Costos de remover el equipo para trabajos o reparaciones de hogar. Este equipo está diseñado para ser reparado en el hogar y cuando la garantía lo cubre.
6. Daños por mal uso, alteración, accidente, abuso, fuego, inundación, actos de Dios, instalación inapropiada, instalación no de acuerdo con objetos de rubro eléctrico, consumibles o de limpieza no aprobados.

GARANTÍA

7. Reparar o remover consumibles. Los consumibles no entran como parte de la garantía.
8. Relocación o re-instalación del equipo THOR si se encuentra instalado en una locación inaccesible o si no está instalado de acuerdo a las instrucciones públicas.
9. La garantía se anula si es que el número de fábrica de serie es alterado o removido del producto.
10. Reparación a partes o sistemas como resultado de una modificación no autorizada al equipo.
11. Costos de transporte y traslado si es que el equipo está en una locación donde el servicio de Thor de soporte no está disponible.

La garantía aplica para equipos de uso personal, familiar o doméstico solamente. La garantía no aplica si el equipo se usa comercialmente. Si el equipo se vende dentro del tiempo de garantía, esta se extenderá al próximo dueño hasta la fecha de expiración del dueño original.

BIENVENIDO AL CLUB

Elegiste THOR Kitchen para elevar tu experiencia y viaje culinario y nos morimos por tenerte en nuestro club. Piensa que esto es una sociedad secreta de personas inteligentes, como tú, eligiendo potencia, poder y rendimiento profesional a un precio práctico.



Registra tu producto siguiendo los siguientes pasos.

REGISTRO DE GARANTÍA



01

Escanea el código QR o visita
thorkitchen.com.ec/reg-garantia



02

Ingresa tu información
en el formulario



03

Estás listo
¡Empecemos a cocinar!



Para información adicional y soporte técnico, contáctanos al +593 98 631 4548