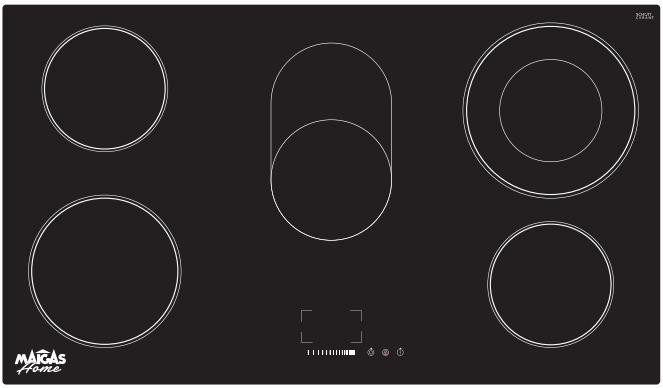
TOPE DE CERÁMICA

Manual de instrucciones / Manual de instalación

MODELO: CEV05D



MAIGAS Home

Índice

INTRODUCCION

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD 2
PELIGRO DE CHOQUE ELÉCTRICO 2
PELIGRO DE CORTE 2
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTE 2

FUNCIONAMIENTO Y MANTENIMIENTO

PELIGRO DE CHOQUE ELÉCTRICO 2
PELIGRO PARA LA SALUD 3
PELIGRO DE SUPERFICIE CALIENTE 3
PELIGRO DE CORTE 3
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES 3

INTRODUCCIÓN DEL PRODUCTO

VISTA SUPERIOR 5

PANEL DE CONTROL

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO 5
PRINCIPIO DE FUNCIONAMIENTO 5
ANTES DE USAR SU NUEVA VITROCERÁMICA 6

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

FUNCIONAMIENTO DEL PRODUCTO

CONTROLES TÁCTILES 7
ELEGIR LOS UTENSILIOS CORRECTOS 7

CÓMO USAR

INICIAR LA COCCIÓN 8

FINALIZAR LA COCCIÓN 8
BLOQUEO DE CONTROLES 10
CONTROL DE TEMPORIZADOR 10
USO DEL TEMPORIZADOR COMO MINUTERO 11
AJUSTE DEL TEMPORIZADOR PARA ACTIVAR UNA O MÁS ZONAS DE COCCIÓN EN APAGADO 12
PROTECCIÓN CONTRA SOBRE TEMPERATURA 13
ADVERTENCIA DE CALOR RESIDUAL..... 13
TIEMPOS DE TRABAJOS PREDETERMINADOS 13

GUÍA DE COCINA

CONSEJOS DE COCINA 13
COCCIÓN A FUEGO LENTO, COCCIÓN DE ARROZ 13
BISTEC DE CARNE 14
PARA EL SARTÉN 14
Ajustes de calor 14

CUIDADO Y LIMPIEZA

SUGERENCIAS..... 17

INSTALACIÓN

SELECCIÓN DEL EQUIPO DE INSTALACIÓN 18
ANTES DE COLOCAR LOS SOPORTES DE FIJACIÓN 19
PRECAUCIONES 20
CONEXIÓN DE LA PLACA A LA RED ELÉCTRICA 20

Felicitaciones por la compra de su nueva vitrocerámica.

Le recomendamos que dedique algún tiempo a leer este manual de instrucciones/instalación para comprender completamente como instalár-lo correctamente y utilizarlo. Para la instalación, lea la sección intalación. Lea las instrucciones de seguridad con cuidado antes de usar y guarde este manual de instrucciones/instalación para referencia futura.

INTRODUCCION

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

Su seguridad es importante para nosotros. Lea esta información antes de usar su estufa.

PELIGRO DE CHOQUE ELÉCTRICO

- Desconecte la estufa de la red eléctrica antes de realizar cualquier trabajo o mantenimiento. La conexión a un buen sistema de cableado a tierra es esencial y obligatoria.
- Las alteraciones en el sistema de cableado doméstico sólo deben ser realizadas por un electricista cualificado.
- El incumplimiento de este aviso puede provocar una descarga eléctrica o la muerte.

PELIGRO DE CORTE

Tenga cuidado - los bordes del panel son afilados. La falta de precaución podría causar lesiones o cortes.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTE

- Lea atentamente estas instrucciones antes de instalar o utilizar esta estufa. No se deben colocar materiales o productos combustibles en esta estufa en ningún momento.
- Por favor, ponga esta información a disposición de la persona responsable de instalar la estufa, ya que podría reducir los costos de instalación.
- Para evitar un peligro, esta estufa debe instalarse de acuerdo con estas instrucciones de instalación.
- Esta estufa debe ser instalada y puesta a tierra por una persona debidamente calificada.
- Esta estufa debe ser conectada a un circuito que incorpora un interruptor de aislamiento que proporciona una desconexión completa de la fuente de alimentación.
- Si no se instala correctamente la estufa se puede invalidar cualquier reclamación de garant o responsabilidad.

FUNCIONAMIENTO Y MANTENIMIENTO

PELIGRO DE CHOQUE ELÉCTRICO

- No cocine en una estufa rota o agrietada. Si la superficie de la estufa debe romperse o agrietarse, Apague la estufa inmediatamente a la red eléctrica (interruptor de pared) y póngase en contacto con un técnico calificado.
- Apague la estufa en la pared antes de limpiarla o mantenerla.
- El incumplimiento de este aviso puede provocar una descarga eléctrica o la muerte.

PELIGRO PARA LA SALUD

- Esta estufa cumple con las normas de seguridad electromagnética.
- Sin embargo, las personas con marcapasos u otros implantes eléctricos (como bombas de insulina) deben consultar con su médico o fabricante de implantes antes de usar esta estufa para asegurarse de que sus implantes no serán afectados por el campo electromagnético.
- El no seguir este consejo puede resultar en la muerte.

PELIGRO DE SUPERFICIE CALIENTE

- Durante el uso, las partes accesibles de esta estufa se calentarán lo suficiente como para causar quemaduras.
- No deje que su cuerpo, ropa o cualquier elemento que no sea de contacto recipientes apropiados el vidrio cerámico hasta que la superficie esté fría.
- Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben colocarse sobre la superficie de la encimera ya que pueden calentarse.
- Mantenga a los niños alejados.
- Las manijas de las cacerolas pueden estar calientes al tacto. Comprobar Las manijas de cacerola no sobre salen de otras zonas de cocción que estén encendidas. Mantenga las manijas fuera del alcance de los niños.
- Si no sigue este consejo podría producirse quemaduras y escaldaduras.

PELIGRO DE CORTE

La afilada hoja de un raspador para estufas se expone cuando se retira la cubierta de seguridad. Utilícelo con extremo cuidado y guárdelo siempre fuera del alcance de los niños. La falta de precaución podría causar lesiones o cortes.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

- Nunca deje la estufa desatendido cuando esté en uso. Ebullición ocasionan humo y derrames grasosos que pueden encenderse.
- Nunca utilice su estufa como una superficie de trabajo o de almacenamiento.
- Nunca deje objetos o utensilios en la estufa.
- No coloque ni deje objetos magnetizables (por ejemplo, tarjetas de crédito, tarjetas de memoria) O dispositivos electrónicos (por ejemplo, ordenadores, reproductores de MP3) cerca de la estufa, ya que pueden verse afectados por su campo electromagnético.
- Nunca utilice su estufa para calentar o calentar la habitación.
- Después del uso, apague siempre las zonas de cocción y la placa de cocción como se describe en este manual (es decir, utilizando los controles táctiles). No confíe en la función de detección de panoramización para apagar las zonas de cocción cuando retire las sartenes. No permita que los niños jueguen con el electrodoméstico o se sienten, se paren o suban en él.
- No guarde artículos de interés para los niños en los gabinetes situados por encima de la estufa. Los niños que trepan en la superficie de la cocina podrían sufrir heridas graves.
- No deje a los niños solos o desatendidos en el área donde la estufa está en uso.
- Los niños o las personas con una discapacidad que limite su habilidad para usar la estufa deben tener una persona responsable y competente para instruirlos en su

uso. El instructor debe estar convencido de que puede utilizar la estufa sin peligro para sí mismo o su entorno. No repare o reemplace ninguna parte de la estufa a menos que se recomiende específicamente en el manual. Todos los demás servicios deben ser realizados por un técnico calificado.

- No utilice un limpiador de vapor para limpiar la estufa.
- No coloque ni deje caer objetos pesados sobre la superficie de cocción.
- No se pare en la estufa.
- No utilice recipientes con bordes dentados o sartenes de arrastre a través de la superficie de vidrio cerámico ya que esto puede rayar el cristal.
- No utilice estropajos o cualquier otro agente de limpieza abrasivo para limpiar la superficie de cocción, ya que pueden rayar la vitrocerámica.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas cualificadas para evitar riesgos.
- Esa estufa está destinada a ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como:
  - áreas de cocina en talleres, oficinas y otros entornos de trabajo;
  - Casas de campo;
  - por clientes en hoteles, moteles y entornos de tipo residencial;
  - ambientes tipo cama y desayuno.
- **ADVERTENCIA**: La estufa y sus partes accesibles se calientan durante el uso.
- Debe tenerse cuidado de no tocar los elementos calefactores.
- Los niños menores de 8 años de edad se mantendrán alejados a menos que estén supervisados continuamente.
- Esta estufa puede ser utilizada por niños de 8 años o más y personas con problemas físicos, Sensoriales o mentales o la falta de experiencia y conocimiento si se les ha dado supervisión o instrucciones sobre el uso de la estufa de una manera segura y entender los peligros involucrados.
- Los niños no deben jugar con la estufa. Limpieza y mantenimiento del usuario no serán hechos por los niños sin supervisión.
- **ADVERTENCIA**: La cocción desatendida en una encimera con grasa o aceite puede ser peligrosa y puede provocar un incendio. NUNCA intente extinguir el fuego con agua, pero apague la estufa. Y luego cubra la llama, por ejemplo, con una tapa o una manta cortafuegos.
- **ADVERTENCIA**: Peligro de incendio: no guarde objetos en las superficies de cocción.
- **ADVERTENCIA**: Si la superficie está agrietada, apague la estufa para evitar La posibilidad de una descarga eléctrica, para superficies de vitrocerámica o material similar que protegen las partes activas
- No se debe utilizar un limpiador de vapor.
- La estufa no está diseñada para funcionar con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

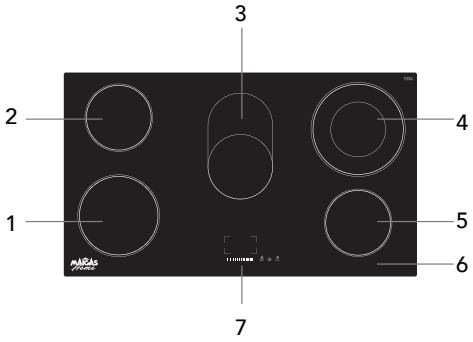
FELICITACIONES POR LA COMPRA DE SU NUEVA VITROCERÁMICA.

Le recomendamos que dedique algún tiempo a leer este manual de instrucciones / instalación para comprender completamente cómo instalarlo correctamente y utilizarlo. Para la instalación, lea la sección de instalación.

Lea todas las instrucciones de seguridad con cuidado antes de usar y guarde este manual de instrucción / instalación para referencia futura. Introducción del producto

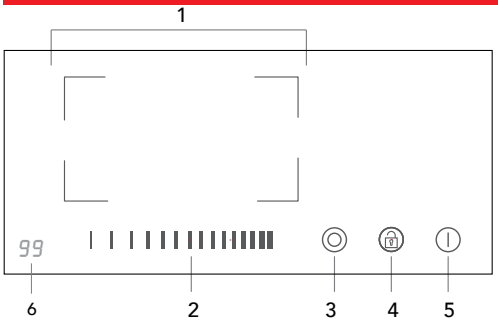
INTRODUCCIÓN DEL PRODUCTO

VISTA SUPERIOR



1.Max. 1800 W zona
2.Max. 1200 W zona
3.Max. 1100/ 2000 W zona
4.Max. 1000/ 2200 W zona
5.Max. 1200 W zona
6.Placa de vidrio
7.Control de panel

PANEL DE CONTROL



1.Controles de selección de la zona de cocción
2.Potencia / temporizador control táctil deslizante
3.Control de zona dual
4.Control de Bloqueo
5.Control ON / OFF
6.Control del temporizador

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

La vitrocerámica del microordenador puede satisfacer diversos tipos de demandas de la cocina debido a la calefacción del alambre de la resistencia, al control micro-computarizado ya la selección multi-poder, realmente la opción óptima para las familias modernas.
La vitrocerámica se centra en los clientes y adopta un diseño personalizado. La encimera tiene funciones seguras y confiables, haciendo su vida cómoda y permitiendo disfrutar plenamente del placer de la vida.

PRINCIPIO DE FUNCIONAMIENTO

Este tope de cocina de cerámica utiliza directamente calentamiento de alambre de resistencia, y ajustar la potencia de salida por la regulación de potencia con los controles táctiles.

ANTES DE USAR SU NUEVA VITROCERÁMICA

- Lea esta guía, tomando nota especial de la sección 'Avisos de Seguridad'.
- Eliminar cualquier película protectora que aún pueden estar en su placa vitrocerámica.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

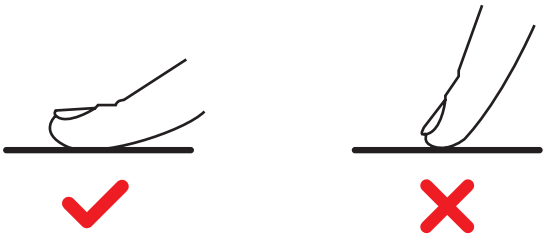
Modelo	**MC-HV848**
Zonas de cocción	**5 Zonas**
Suministro de Voltaje	**220-240V~ 380-415V 3N~ 50Hz o 60Hz**
Energía Eléctrica instalada	**7600-9200W**
Medidas del artefacto L×W×H(mm)	**900X520X55**
Dimensiones de construcción A × B(mm)	**875X495**

Peso y dimensiones son aproximados. Debido a que nos esforzamos continuamente para mejorar nuestros productos podemos cambiar especificaciones y diseños sin previo aviso.

FUNCIONAMIENTO DEL PRODUCTO

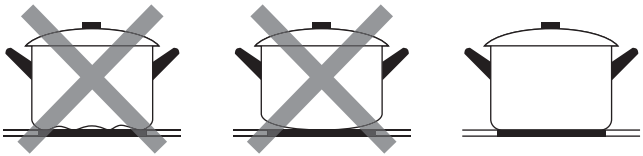
CONTROLES TÁCTILES

- Los controles responden al tacto, por lo que no hay necesidad de aplicar ningún tipo de presión. Usa la bola de tu dedo, no su punta.
- Escuchará un pitido cada vez que se registre un toque.
- Asegúrese de que los controles estén siempre limpios, secos y que no haya ningún objeto (por ejemplo, un utensilio o un paño) Cubriéndolos. Incluso una fina capa de agua puede dificultar el funcionamiento de los controles.

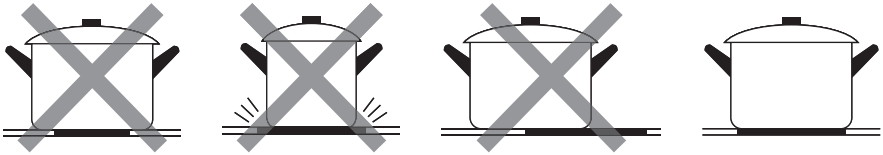


ELEGIR LOS UTENSILIOS CORRECTOS

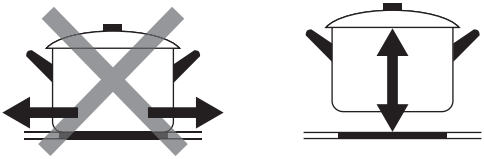
No utilice utensilios de cocina con bordes dentados o una base curva.



Asegúrese de que la base de su sartén es suave, se sienta plana contra el cristal y es del mismo tamaño que la zona de cocción. Siempre centre la sartén en la zona de cocción.



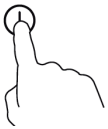
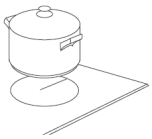
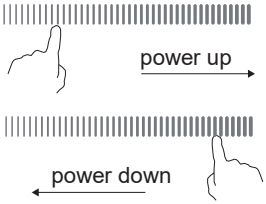
Siempre levante las ca cerolas de la vitrocerámica - no se deslice , o pueden rayar el vidrio.



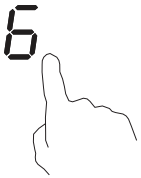
CÓMO USAR

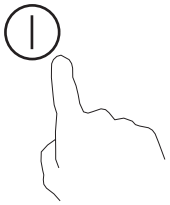
INICIAR LA COCCIÓN

Después de encender, el zumbador emite un pitido una vez, todos los indicadores se iluminan durante 1 segundo y luego se apagan, indicando que la placa vitrocerámica ha entrado en el estado de espera.

Toque el control ON / OFF. Todos los indicadores muestran "-"	
Coloque un recipiente adecuado en la zona de cocción que desee utilizar. - Asegúrese de que el fondo del recipiente y la superficie de la zona de cocción estén limpios y secos.	
Al tocar el control de selección de la zona de cocción, un Indicador junto al botón emitirá un destello.	
Ajuste de la configuración de calor tocando el control deslizante. - Si usted no elige un ajuste de calor dentro de 1 minuto, la Vitrocerámica se apagará automáticamente. Tendrá que empezar de nuevo desde el primer paso. - Puede modificar la configuración de calor en cualquier momento durante la cocción. - Puede modificar el nivel de potencia de 0 a 9 del control deslizante.	

FINALIZAR LA COCCIÓN

Toque el control de selección de la zona de cocción que desea apagar.	
Apague la zona de cocción pulsando el controldeslizante a ”L”. Asegúrese que la pantalla muestre ”0”	

Apague la estufa entera tocando la tecla ON / OFF	

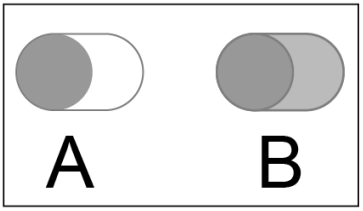
CUIDADO CON LAS SUPERFICIES CALIENTES

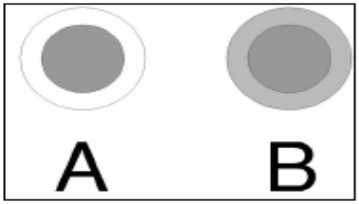
"H" mostrará qué zona de cocción está caliente al tacto. Desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado a una temperatura segura. También se puede utilizar como una función de ahorro de energía si desea calentar más cacerolas, utilice la placa de cocción que todavía está caliente.

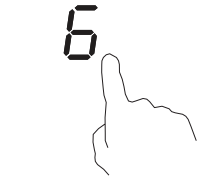
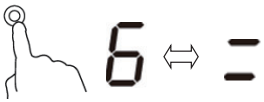


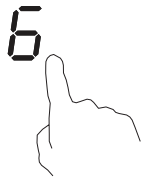
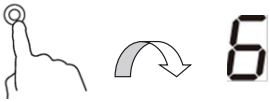
USO DE LA FUNCIÓN DE ZONA DUAL

- Esta función solo tiene efecto en las zonas de cocción 3 y 4.
- La Zona Dual de Cocción tiene dos zonas que pueden ser utilizadas como Sección Central y Sección Exterior. Puede usar la sección central (A) de forma independiente o ambas secciones (B) a la vez.





Activar el doble circuito	
Pulse el control de selección de la zona de cocción de la zona de doble circuito (por ejemplo, 6,)	
El indicador del nivel de potencia destellará, entonces presione " ◎ ", después de 5 segundos, el parpadeo desaparece, la Función de doble de doble circuito está activa y el nivel de potencia muestra "6" y "=" alternativamente.	
Desactivar el doble circuito	

Pulse el control de selección de la zona de cocción de la zona de doble circuito, el indicador del nivel de potencia destellará.	
Presione " ◎ ", la función del doble circuito estará cancelada, y el nivel de potencia regresará a "6".	

BLOQUEO DE CONTROLES

Puede bloquear los controles para evitar el uso no deseado (por ejemplo, los niños Zonas de cocción activadas).
Cuando los controles están bloqueados, todos los controles excepto el control ON / OFF están desactivados.

Para bloquear los controles	
Toca el control de bloqueo	El indicador del temporizador mostrará "L"
Para desbloquear los controles	
Asegúrese de que la vitrocerámica esté encendida Mantenga pulsado el control de bloqueo durante un tiempo.	

⏻⏻ Cuando la encimera está en el modo de bloqueo, todos los controles están desactivar excepto el botón ON / OFF, siempre se puede girar la placa vitrocerámica con el control ON / OFF en caso de emergencia, sino que de desbloquear la encimera por primera vez en la siguiente operación.

CONTROL DE TEMPORIZADOR

Puede utilizar el temporizador de dos formas diferentes:

a). Puedes usarlo como un medidor de minutos. En este caso, el temporizador no desactivará ninguna zona de cocción cuando el tiempo ajustado es superior.
b). Puede ajustarlo para que apague una o más zonas de cocción una vez transcurrido el tiempo establecido.

USO DEL TEMPORIZADOR COMO MINUTERO

Si no está seleccionando ninguna zona de cocción

Asegúrese de que el tope esté encendido. Nota: puede utilizar el minutero, incluso si usted no ha seleccionado ninguna zona de cocción. Toque el control del temporizador, el "10" se mostrará en la pantalla del temporizador. y el "0" parpadea	
Configure el temporizador tocando el control deslizante. (e.g. 5)	
Toque el control del Temporizador de nuevo, el “1” parpadeará.	
Ajuste el tiempo tocando el control deslizante (EG9), ahora el temporizador se encuentra a 95 minutos. Cuando se establece el tiempo, comenzará la cuenta regresiva de inmediato. La pantalla mostrará el tiempo.	
El timbre sonará durante 30 segundos y el indicador del temporizador muestra "- -" cuando el tiempo de ajuste haya terminado.	

Sugerencia:

a). Toque el control "-" o "+" del temporizador una vez para disminuir o aumentar en 1 minuto.

b). Toque y mantenga presionado el control "-" o "+" del temporizador para disminuir o aumentar en 10 minutos.

c). Si el tiempo de ajuste excede de 99 minutos, el temporizador regresará automáticamente a 0 minutos.

AJUSTE DEL TEMPORIZADOR PARA ACTIVAR UNA O MÁS ZONAS DE COCCIÓN EN APAGADO

Establecer una zona	
Toque el control de selección de la zona de cocción que desea ajustar al temporizador.	
Toque el control del temporizador, la pantalla muestra el “10”, parpadea el “0”.	
Al tocar "-" y "+" al mismo tiempo, el temporizador se cancela, y se mostrará "--" en el visualizador de minutos.	
Toque el control del temporizador de Nuevo, el “1” parpadeará.	
Configure el tiempo tocando el control deslizante (EG9), ahora el temporizador se encuentra en 95 minutos.	
Cuando se establece el tiempo, comenzará la cuenta regresiva de inmediato. La pantalla mostrará el tiempo restante. Cuando el temporizador de cocción termina, la correspondiente zona de cocción se apagará automáticamente	

Nota:

La luz roja al lado del indicador del nivel de potencia se iluminará indicando qué zona se ha seleccionado



a). Si desea cambiar el tiempo después de que el temporizador esté ajustado, debe comenzar desde el paso 1.

b). El método para establecer dos zonas es el mismo que el mencionado anteriormente.

PROTECCIÓN CONTRA SOBRE TEMPERATURA

Un sensor de temperatura equipado puede controlar la temperatura dentro de la placa vitrocerámica. Cuando se supervisa una temperatura excesiva, la vitrocerámica detendrá el funcionamiento automáticamente.

ADVERTENCIA DE CALOR RESIDUAL

Cuando la placa ha estado funcionando durante algún tiempo, habrá un poco de calor residual. La letra "H" aparece para advertirle de mantenerse alejado de ella.

TIEMPOS DE TRABAJOS PREDETERMINADOS

Otra característica de seguridad de la encimera es el apagado automático. Esto ocurre cuando se olvida de apagar una zona de cocción. Los tiempos de apagado predeterminados se muestran en la siguiente tabla:

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temporizador de trabajo predeterminado (hora)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

GUÍA DE COCINA



Tenga cuidado al freír como el aceite y la grasa se calientan muy rápidamente, sobre todo si está usando aumento de potencia. A temperaturas extremadamente altas el aceite y la grasa se encenderán espontáneamente y esto presenta un grave riesgo de incendio.

CONSEJOS DE COCINA

CUANDO EL ALIMENTO LLEGUE A LA EBULLICIÓN, REDUZCA EL AJUSTE DE LA TEMPERATURA.

- El uso de una tapa reducirá los tiempos de cocción y ahorrará energía conservando el calor.
- Minimice la cantidad de líquido o grasa para reducir los tiempos de cocción.
- Comience a cocinar en un ajuste alto y reduzca el ajuste cuando el alimento se haya calentado.

COCCIÓN A FUEGO LENTO, COCCIÓN DE ARROZ

- Se produce por debajo del punto de ebullición, a alrededor de 85 ˚ C, cuando las burbujas son sólo aumentando vez en cuando para La superficie del líquido de cocción. Es la clave de deliciosas sopas y guisos licitación porque los sabores Desarrollar sin cocción excesiva de los alimentos. También debe cocinar a base de huevo y harina salsas espesadas Por debajo del punto de ebullición.
- Algunas tareas, incluyendo cocinar el arroz por el método de absorción, pueden requerir un ajuste El ajuste más bajo para asegurar que el alimento se cocina adecuadamente en el tiempo recomendado.

BISTEC DE CARNE

PARA COCINAR SABROSOS FILETES:

a). Dejar reposar la carne a temperatura ambiente durante unos 20 minutos antes de cocinar.
b). Caliente una sartén pesada.
c). Cepille ambos lados del filete con aceite. Rocíe una pequeña cantidad de aceite en la cacerola caliente y luego baje la carne en la cacerola caliente.
d). Gire la carne sólo una vez durante la cocción. El tiempo de cocción exacto dependerá del espesor de la carne y cómo cocinado lo desea. Los tiempos pueden variar entre 2 y 8 minutos por lado. Presione el filete para medir lo cocido que es - el más firme se siente más "bien hecho" que será.
e). Dejar reposar el filete en un plato tibio durante unos minutos para permitir que se relaje y se torne tierna antes de servir.

PARA EL SARTÉN

a). Elija un wok de base plana compatible con cerámica o una sartén grande.
b). Tenga todos los ingredientes y el equipo listo. Remover-freír debe ser rápido. Si cocina grandes cantidades, cocine los alimentos en varios lotes más pequeños.
c). Precaliente brevemente el molde y agregue dos cucharadas de aceite.
d). Cocine primero la carne, déjela a un lado y manténgala caliente.
e). Revuelva las verduras. Cuando estén calientes pero todavía crujientes, gire la zona de cocción a un ajuste más bajo, devuelva la carne a la cacerola y agregue su salsa.
f). Revuelva los ingredientes suavemente para asegurarse de que se calientan a través.
g). Servir inmediatamente.

Ajustes de calor

Los ajustes siguientes son sólo orientativos. El ajuste exacto dependerá de varios factores, incluyendo sus utensilios de cocina y la cantidad que usted está cocinando. Experimente con la Encimera de cerámica para encontrar la configuración que mejor se adapte a usted.

Control de temperatura	Idoneidad
1 - 2	- Calentamiento delicado para pequeñas cantidades de alimentos - derretir el chocolate, la mantequilla y los alimentos que arden rápidamente - cocción suave - calentamiento lento
3 - 4	- Recalentamiento - cocción rápida - cocinando arroz
5 - 6	- panqueques

7 - 8	- Salteando - cocinar pasta
9	- salteado - brasa - levar la sopa a ebullición - agua hirviendo

CUIDADO Y LIMPIEZA

¿Qué?	¿Cómo?	¡Importante!
Suciedad cotidiana en el vidrio (huellas dactilares, marcas, manchas dejadas por alimentos o derrames no azucarados en el vaso)	1. Apague la estufa. 2. Aplique un limpiador de la estufa mientras el cristal está caliente (pero no caliente). 3. Enjuague y seque con un paño limpio o una toalla de papel. 4. Vuelva a encender la estufa.	Cuando la alimentación de la estufa esté desconectada, no habrá indicación de "superficie caliente", pero la zona de cocción puede estar caliente. Tenga mucho cuidado. Esponjas resistentes, algunos estropajos de nylon y agentes de limpieza abrasivos pueden rayar el vidrio. Siempre lea la etiqueta para comprobar si su limpiador o estropajo es adecuado. Nunca deje residuos de limpieza sobre la superficie de cocción: el vidrio puede mancharse.
Derrames de azúcar caliente en el cristal	Quítelas inmediatamente con un cuchillo de paleta o un rascador de hoja de afeitar adecuado para las superficies de vitrocerámica, pero tenga cuidado con las superficies de la zona de cocción caliente: 1. Desconecte la alimentación de la parrilla de cocción en la pared. 2. Sostenga la cuchilla o el utensilio en un ángulo de 30 ° y raspe la suciedad o derrame a un área fría de la estufa. 3. Limpie la suciedad o derrame con un paño de cocina o una toalla de papel. 4. Siga los pasos 2 a 4 para "Suciedad cotidiana en el vidrio" de arriba.	Retire las manchas dejadas por las Comida azucarada o derrames tan pronto como sea posible. Si se deja enfriar en el Vidrio, pueden ser difíciles de eliminar o incluso permanentemente Dañar la superficie del vidrio. Peligro de corte: cuando la cubierta de seguridad Se retrae, la cuchilla en un rascador Es afilado. Uso con extrema Cuidado y almacenar siempre con seguridad y Fuera del alcance de los niños.
Derrames en el Control táctil	1. Apague la estufa. 2. Absorbe el derrame 3. Limpie el área de control táctil con una esponja o tela limpia y húmeda. 4. Limpie el área completamente seca Con una toalla de papel. 5. Vuelva a encender la estufa..	La placa de cocción puede sonar y girar Y los controles táctiles Puede no funcionar mientras hay Líquido en ellos. Asegúrese de limpiar el área de control táctil antes de volver a encender la estufa.

SUGERENCIAS

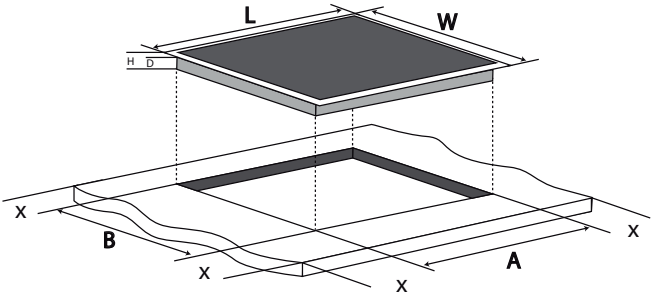
Problema	Posibles Causas	¿Qué hacer?
La estufa no se puede encender.	Ningún poder.	Asegúrese de que la placa vitrocerámica esté conectada a la fuente de alimentación y encendida. Verifique si hay un corte de energía en su hogar o área. Si ha comprobado todo y el problema persiste, llame a un técnico cualificado.
Los controles táctiles no responden.	Los controles están bloqueados.	Desbloquea los controles. Consulte la sección "Uso de su estufa de cerámica" para obtener instrucciones.
Los controles táctiles son difíciles de operar.	Puede haber una ligera película de agua sobre los controles o puede estar usando la punta de su dedo al tocar los controles.	Asegúrese de que el área de control táctil esté seca y use la yema del dedo cuando toque los controles.
El vidrio está rayado.	Utensilios de cocina de bordes rugosos. Se están utilizando estropajos o productos de limpieza abrasivos inadecuados.	Utilice utensilios de cocina de base plana y lisa. Consulte "Elección de los utensilios de cocina adecuados". Consulte "Cuidado y limpieza".
Algunas cacerolas hacen crujidos o chasquidos.	Esto puede deberse a la construcción de sus utensilios de cocina (capas de diferentes metales que vibran de manera diferente).	Esto es normal para los utensilios de cocina y no indica una falla.

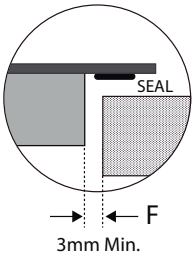
INSTALACIÓN

SELECCIÓN DEL EQUIPO DE INSTALACIÓN

Corte la superficie de trabajo de acuerdo con los tamaños que se muestran en el dibujo.
Para el propósito de instalación y uso, se debe conservar un espacio mínimo de 50mm alrededor del agujero.
Asegúrese de que el grosor de la superficie de trabajo sea de al menos 30 mm. Por favor, seleccione el material de la superficie de trabajo resistente al calor y aislados (no se debe usar material fibroso o higroscópico similar a la superficie de trabajo a menos que esté impregnado) para evitar el choque eléctrico y la deformación mayor causada por la radiación de calor de la placa. Como se muestra abajo:

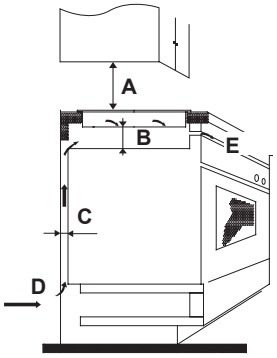
Nota: La distancia de seguridad entre los lados de la placa de cocción y las superficies interiores de la encimera s debe ser de al menos 3 mm.

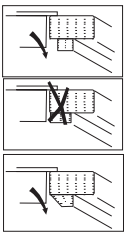


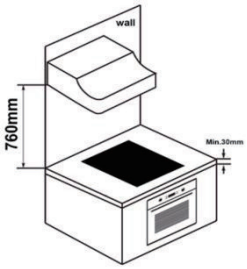


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
900	520	55	51	875+4 +1	495+4 +1	50 mini.	3 mini.

La placa vitrocerámica se puede utilizar en la parte superior de la mesa del armario. La placa vitrocerámica debe colocarse horizontalmente. Como se muestra abajo:







A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini.	20 mini.	Entrada de aire	Salida de aire 5mm

En cualquier caso, asegúrese de que la vitrocerámica esté bien ventilada y que la entrada y la salida de aire no estén bloqueadas. Asegúrese de que la placa vitrocerámica esté en buen estado de trabajo. Como se muestra abajo

Nota: La distancia de seguridad entre la placa de cocción y el armario encima de la placa de cocción debe ser de al menos 760 mm.

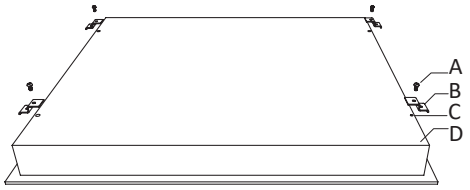
ADVERTENCIA: Asegurar ventilación adecuada
Asegúrese de que la vitrocerámica esté bien ventilada y de que la entrada y salida de aire no estén obstruidas. Para evitar un contacto accidental con el fondo de sobrecalentamiento de la encimera, o una descarga eléctrica inesperable durante el trabajo, es necesario colocar un inserto de madera, fijado por tornillos, a una distancia mínima de 50 mm del fondo de la encimera. Siga los siguientes requisitos.

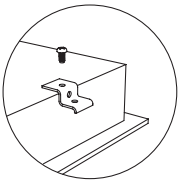
Hay orificios de ventilación alrededor de la encimera. DEBE asegurarse de que estos agujeros no estén bloqueados por la encimera cuando ponga la encimera en su posición.

- Tenga en cuenta que el pegamento que une el material de plástico o madera a los muebles, tiene que resistir a la temperatura no inferior a 150 °C, para evitar el desprendimiento de los paneles.
- La pared posterior, las superficies adyacentes y circundantes deben ser capaces de soportar una temperatura de 90 ° C.

ANTES DE COLOCAR LOS SOPORTES DE FIJACIÓN

La unidad debe colocarse sobre una superficie estable y lisa (use el embalaje). No aplique fuerza sobre los mandos sobresaliendo de la encimera.
Fijar la placa de cocción en la superficie de trabajo mediante el tornillo de cuatro soportes en la parte inferior de la placa de cocción (ver imagen) después de la instalación. Ajuste la posición del soporte para adaptarla al grosor de la superficie de trabajo.





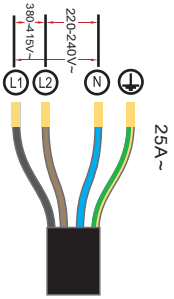
En cualquier circunstancia, los soportes no pueden las superficies interiores de la placa de trabajo después de la instalación (ver foto).

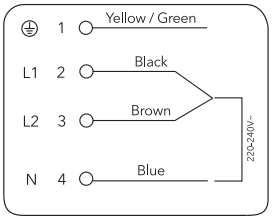
PRECAUCIONES

1. La placa vitrocerámica debe ser instalada por personal cualificado o técnicos. Tenemos profesionales a su servicio. Por favor nunca realice la operación por usted mismo.
2. La placa vitrocerámica no debe montarse en equipos de refrigeración, lavaplatos y secadores rotativos.
3. La placa vitrocerámica se instalará de manera que se pueda garantizar una mejor radiación de calor para aumentar su fiabilidad.
4. La pared y la zona de calentamiento inducida por encima de la superficie de trabajo deben resistir el calor.
5. Para evitar daños, la capa de sándwich y el adhesivo deben ser resistentes al calor.
6. No se debe usar un limpiador de vapor.
7. Esta cerámica se puede conectar solamente a una fuente con impedancia del sistema no más de 0,427 ohmios. En caso necesario, consulte a su autoridad de
8. Información de impedancia del sistema.

CONEXIÓN DE LA PLACA A LA RED ELÉCTRICA

La fuente de alimentación debe ser conectada de acuerdo con la norma correspondiente, o un interruptor unipolar. A continuación se muestra el método de conexión.





1. Si el cable está dañado o necesita ser reemplazado, debe hacerlo un técnico de posventa utilizando las herramientas adecuadas, para evitar accidentes.
2. Si la estufa está conectado directamente a la red eléctrica, se debe instalar un interruptor unipolar con un espacio mínimo de 3 mm entre los contactos.
3. El instalador debe asegurarse de que la conexión eléctrica correcta ha sido hecha y que cumple con las normas de seguridad.
4. El cable no debe estar doblado o comprimido.
5. El cable debe ser revisado regularmente y solo debe ser reemplazado por una persona debidamente calificada.

La superficie inferior y el cable de alimentación de la placa de cocción no son accesibles después de la instalación.

MAIGAS Home

San Nicolás 1046, San Miguel

2244 500 79 - 22 9630 826