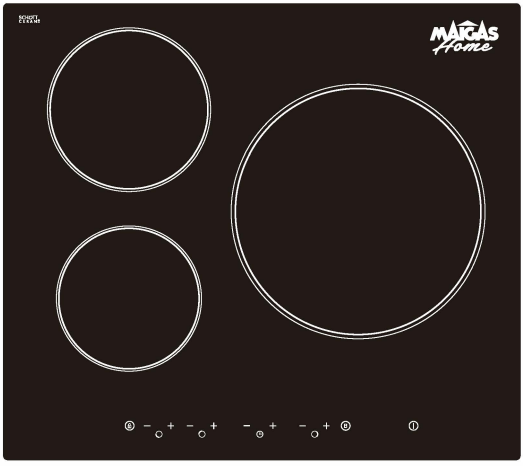
LINEA MAIGAS HOME

ENCIMERA DE INDUCCIÓN

Manual de instrucciones / Manual de instalación

MODELO: CEI03



MAIGAS Home

Índice

Descripción del producto

Vista superior 2
Panel de control 2

Introducción a la cocina de inducción

Antes de utilizar su nueva cocina de inducción 3
Uso de los controles táctiles 3
Escoger las ollas y sartenes correctas 3
Uso de la cocina de inducción 5
Uso de la función “potencia máxima” 6
Bloqueo de los mandos 7
Uso del temporizador 8
Consejos para su cocina 11
Niveles de temperatura 12
Cuidado y limpieza 13
Consejos y sugerencias 14

Indicación y comprobación de errores

Especificaciones técnicas

Instalación

Advertencias de seguridad

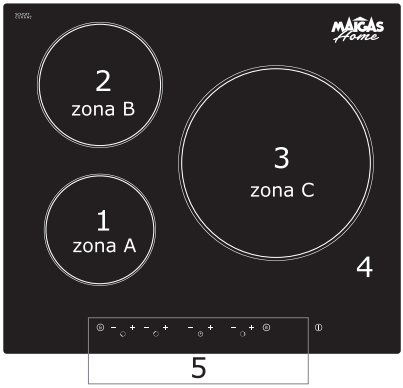
Funcionamiento y mantenimiento

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.

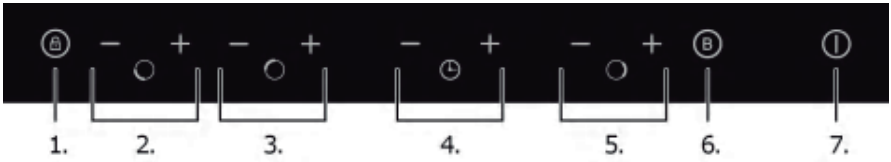
Descripción del producto

Vista superior



1. Zona A 1200/1500 W máx.
2. Zona B 2300/2600 W máx.
3. Zona C 2300/3000 W máx.
4. Placa vitrocerámica
5. Panel de control

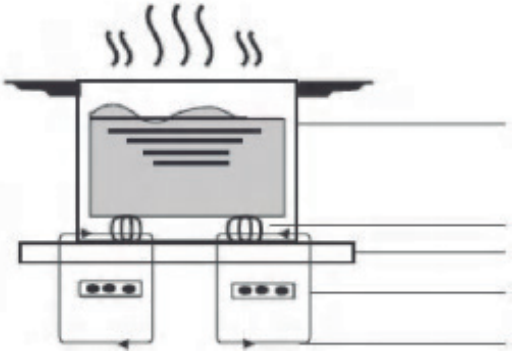
Panel de control



1. Bloqueador de controles táctiles
2. Control del calor de la Zona A
3. Control del calor de la Zona B
4. Temporizador
5. Control del calor de la Zona C
6. Potencia máxima
7. Encendido / apagado

Introducción a la cocina por inducción

La cocina por inducción es una tecnología segura, avanzada, eficiente y económica. Funciona a partir de vibraciones electromagnéticas que generan calor directamente en el recipiente, en vez de calor indirecto generado en la vitrocerámica. La vitrocerámica se calienta únicamente porque el recipiente caliente la acaba calentando.



Recipiente de hierro

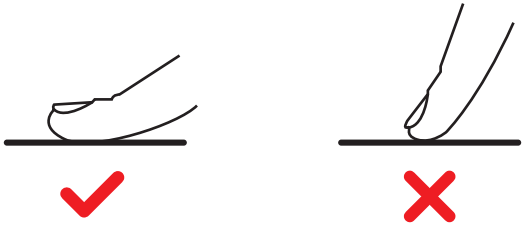
Circuito magnético
Placa vitrocerámica
Bobina de inducción
Corrientes inducidas

Antes de utilizar su nueva cocina de inducción

- Lea este manual prestando especial atención a la sección "Advertencias de seguridad".
- Retire cualquier film protector que pudiera haber todavía en la cocina de inducción.

Uso de los controles táctiles

- Los controles responden al tacto, por lo que no necesitará aplicar presión.
- Utilice la yema de los dedos, no su punta.
- Oirá un leve pitido cada vez que se detecte un contacto.
- Asegúrese de que los controles estén siempre limpios y secos y no cubiertos por ningún objeto (por ejemplo, algún utensilio o trapo), ya que incluso una fina capa de agua puede dificultar su uso.



Escoger las ollas y sartenes correctas

- Utilice sólo ollas y sartenes con una base adecuada para la cocina de inducción. Busque el símbolo de inducción en el envase o en la base del utensilio.
- Puede comprobar si sus ollas y sartenes son adecuadas haciendo la prueba del imán. Acerque un imán a la base del utensilio; si lo atrae, es

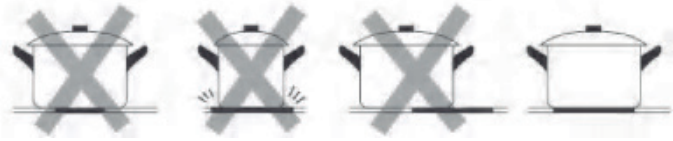
que es adecuado para inducción.

- Si no dispone de un imán:
    1. Ponga un poco de agua en el utensilio que desea com probar.
    2. Siga los pasos de la sección "Para empezar a cocinar".
    3. Si el símbolo U no parpadea en el indicador y el agua se calienta, significa que el utensilio es adecuado.
- Las ollas y sartenes de acero inoxidable, aluminio y cobre sin una base magnética, o de vidrio, madera, porcelana, cerámica y loza, no son adecuadas.

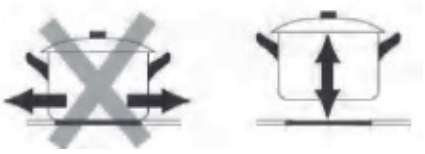
No utilice ollas ni sartenes con base irregular o curvada.



Asegúrese de que la base de la olla o sartén sea lisa, se acomode horizontalmente en la vitrocerámica y tenga el mismo tamaño que la zona de cocción. Utilice ollas o sartenes con un diámetro de base del mismo tamaño que la zona de cocción seleccionada. Utilice una olla o sartén ligeramente más ancha para aprovechar al máximo la energía generada. Si es de menor tamaño que la zona de cocción, la eficiencia podría ser menor de la esperada. Las ollas y sartenes de menos de 140 mm podrían no ser detectadas por la vitrocerámica. Coloque siempre la olla o sartén centrada en la zona de cocción.



Para retirar la olla o sartén, levántela en vez de deslizarla, ya que podría rallar la vitrocerámica.



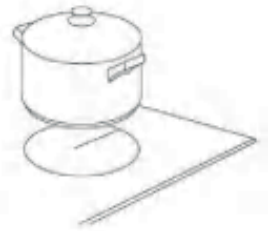
Uso de la cocina de inducción

Para empezar a cocinar



1. Pulse el mando ON/OFF ⏻ .
Al encenderse, se oirá un pitido y todos los indicadores mostrarán " – " o " – – ", indicando que la cocina se ha encendido en modo de espera.

2. Coloque una olla o sartén adecuada en la zona de cocción que desee utilizar.
• Asegúrese de que la base de la olla o sartén y la superficie de la zona de cocción estén limpias y secas.



3. Toque el "+" o el "-" correspondiente a la zona que desee utilizar; si no selecciona ninguna zona durante un minuto, la cocina se apagará de forma automática y tendrá que volver al paso 1.

4. Ajuste el nivel de temperatura tocando "+" o "-" con el dedo para llegar a la temperatura deseada
• Puede modificar el nivel de temperatura en cualquier momento durante la cocción.



Si en el indicador parpadea el símbolo alternándose con el indicador de temperatura, significa que:

- Ha colocado la olla o sartén en la zona equivocada, o
- La olla o sartén no es adecuada para la cocción por inducción, o
- La olla o sartén es demasiado pequeña o no está bien centrada en la zona de cocción.

No se generará calor si no hay una olla o sartén adecuada en la zona de cocción. Si no se ha colocado una olla o sartén adecuada en la zona de cocción, el indicador se apagará automáticamente al cabo de 2 minutos.

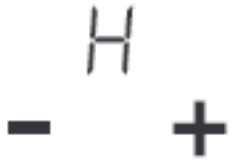
Cuando haya terminado de cocinar

1. Para apagar una zona, toque el botón "-" hasta llegar a "0" o toque "-" y "+" al mismo tiempo.



2. Apague completamente la vitrocerámica tocando el mando de encendido/apagado (ON/OFF). ⏻

3. Cuidado con las superficies calientes:
La letra "H" ("HOT" - de inglés "caliente) en el indicador significa que esa zona de cocción todavía está caliente; desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado hasta una temperatura segura. Para ahorrar energía, puede utilizar la zona que todavía esté caliente para calentar otras ollas o sartenes.

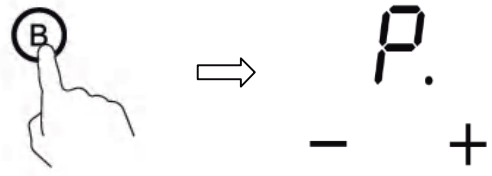


Uso de la función "potencia máxima"

Activar la función "potencia máxima"
1. Toque el mando de la zona de cocción deseada.



2. Toque el mando de la función "potencia máxima" (B);
el indicador de la zona seleccionada indicará "P" y se calentará a la potencia máxima.

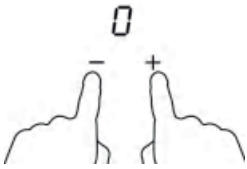


Cancelar la función “potencia máxima”

1. Toque el botón (B) para cancelar la función de máxima potencia o pulse "-" para volver al ajuste de la temperatura original.



2. Toque los botones "-" y "+" al mismo tiempo para apagar la opción de potencia máxima y apagar la zona de cocción escogida.



- Esta función puede utilizarse para cualquier zona.
- La zona de cocción volverá al nivel de temperatura original al cabo de 5 minutos.
- Si el nivel de temperatura original era “0”, volverá a “9” al cabo de 5 minutos.

Bloqueo de los mandos

- Puede bloquear los mandos para impedir un uso no intencionado (por ejemplo para que los niños no enciendan la cocina accidentalmente).
- Cuando los mandos estén bloqueados, todos los mandos estarán desactivados excepto el mando de encendido/apagado (ON/OFF)

Para bloquear los mandos

Toque el mando con el símbolo del candado. El indicador del temporizador mostrará “Lo” (abrev. inglés "Locked" - "Bloqueado").

Para desbloquear los mandos

1. Asegúrese de que la cocina esté encendida.
2. Toque y mantenga pulsado el mando durante unos segundos.
3. Los mandos se desbloquearán y podrá utilizar la cocina.

Cuando la cocina esté en modo bloqueo, todos los mandos estarán desactivados excepto el mando de encendido/apagado (ON/OFF); siempre puede apagar la cocina con el mando ON/OFF en caso de emergencia, pero para realizar cualquier otra acción deberá desbloquearla primero.

Protección contra sobrecalentamiento
Un sensor de temperatura controlará la temperatura del interior de la cocina de inducción. Si se detecta una temperatura excesiva, la cocina dejará de funcionar automáticamente.

Detección de pequeños utensilios
Cuando se ha dejado una olla o sartén no magnética o no adecuada (por ejemplo de aluminio) o cualquier otro pequeño utensilio (por ejemplo un cuchillo, una cuchara o un tenedor) encima de la cocina, ésta se podrá automáticamente en modo de espera al cabo de 1 minuto. El ventilador continuará enfriando la bobina de inducción durante otro minuto.

Autoapagado de seguridad
El autoapagado de seguridad es una función de protección y seguridad de la cocina de inducción. Apaga automáticamente la cocina si se olvida de apagarla durante una cocción. En la siguiente tabla se muestran los tiempos de funcionamiento predeterminados para los diferentes niveles de potencia:

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tiempo de funcionamiento predeterminado (horas)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Cuando se retira la olla o sartén, la bobina de inducción dejará de funcionar inmediatamente y se apagará al cabo de 2 minutos.



Las personas que utilicen marcapasos deben consultar a su médico antes de utilizar este aparato.

Uso del temporizador

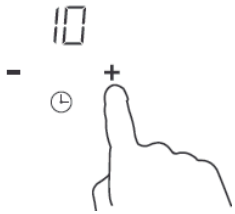
Puede utilizar el temporizador de dos formas:
- Puede utilizarlo como alarma recordatoria, en cuyo caso no apagará automáticamente la zona de cocción cuando haya transcurrido el tiempo especificado.
- Puede configurarlo para que apague una o más zonas de cocción cuando haya transcurrido el tiempo especificado.

Puede especificar un tiempo de hasta 99 minutos.

Uso del temporizador como alarma recordatoria
Sin seleccionar ninguna zona de cocción:
1. Asegúrese de que la cocina esté encendida.
Nota: Puede utilizar el temporizador como alarma recordatoria incluso sin

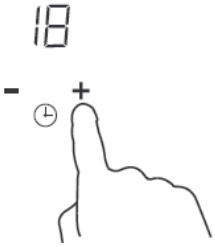
haber seleccionado ninguna zona de cocción.

2. Toque el "+" del temporizador. En el indicador aparecerá un "10" parpadeando.

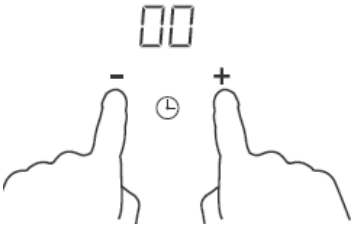


3. Especifique el tiempo tocando "-" ó "+"

4. Para cambiar el tiempo por minutos, toque "-" ó "+" rápidamente. Para cambiar tiempo por intervalo de 10 minutos, toque "-" ó "+" de forma prolongada.



5. Si toca "-" y "+" al mismo tiempo, el temporizador se quedará desactivado y se mostrará "00".



6. Una vez especificado el tiempo, este empezará a contar inmediatamente. El indicador mostrará el tiempo restante y parpadeará durante 5 segundos.



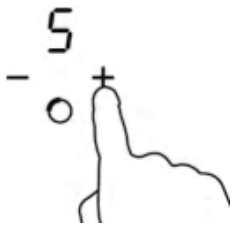
7. Cuando haya transcurrido el tiempo especificado, sonará
un pitido de alarma durante 30 segundos y el indicador del temporizador mostrará "- - ".



Uso del temporizador para apagar una o más zonas de cocción.

Uso del temporizador para una zona:

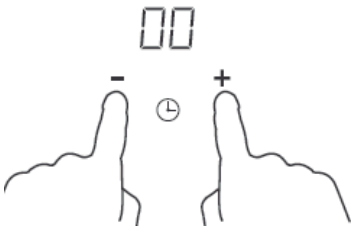
1. Toque "-" o "+" correspondiente a la zona con la que desee utilizar el temporizador.



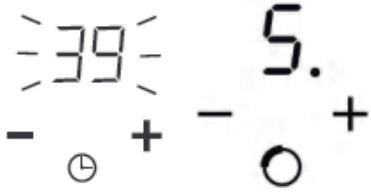
2. Toque el "-" o "+" del mando del temporizador para ajusta el tiempo deseado restante para el apagado. Consejo: para cambiar el tiempo por minutos, toque "-" ó "+" rápidamente. Para cambiar tiempo por intervalo de 10 minutos, toque "-" ó "+" de forma prolongada.



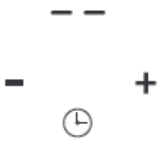
3. Toque "-" y "+" al mismo tiempo, para desactivar el temporizador; se mostrará "00" en la pantalla.



4. Cuando el tiempo se quede ajustado, la cuenta atrás empezará inmediatamente y el indicador parpadeará durante 5 segundos. NOTA: Se iluminará un punto rojo al lado del indicador de nivel de potencia para mostrar que se ha seleccionado esa zona.



5. Una vez transcurrido el tiempo especificado, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente.



Las zonas de cocción que se hayan encendido previamente continuarán funcionando.

Consejos para su cocina



Tenga cuidado al freír, ya que el aceite o la grasa se calentarán rápidamente, sobre todo si utiliza la función de "máxima potencia". A temperaturas extremadamente altas, el aceite y la grasa pueden inflamarse, lo que representará un serio riesgo de incendio.

Consejos de cocción

- Cuando la comida empiece a hervir, reduzca la temperatura de esa zona.
- Si utiliza una tapa, retendrá mejor el calor y reducirá los tiempos de cocción y ahorrará energía.
- Minimice la cantidad de líquido o grasa para reducir los tiempos de cocción.
- Empiece a cocinar con una temperatura alta y redúzcala cuando la comida adquiera una temperatura homogénea.

Hervir a fuego lento y cocer arroz

- La cocción "hirviendo" a fuego lento se produce por debajo del punto de ebullición, a aproximadamente 85°C, cuando las burbujas empiezan a subir ocasionalmente hacia la superficie del líquido de cocción. Este método es la clave para conseguir deliciosas sopas y tiernos guisados, ya que los sabores se desarrollan sin recocer la comida. También debería cocer salsas con huevo o espesadas con harina por debajo del punto de ebullición.
- Algunas tareas, como cocinar arroz con el método de absorción, puede requerir una temperatura mayor que la mínima para garantizar que la comida se cocine adecuadamente en el tiempo recomendado.

Dorar bistecs rápidamente

Para preparar unos jugosos y sabrosos bistecs:

1. Saque la carne de la nevera unos 20 minutos antes de cocerla.
2. Caliente una sartén de base gruesa.
3. Empape con un pincel ambas caras del bistec con aceite. Ponga un poco de aceite en la sartén caliente y a continuación ponga la carne en la sartén.
4. Gire el bistec sólo una vez durante la cocción. El tiempo de cocción exacto dependerá del grosor del bistec y del punto de cocción deseado. El tiempo puede ir de 2 a 8 minutos para cada cara. Presione el bistec para comprobar el grado de cocción: como más firme esté, más hecho estará.
5. Deje reposar el bistec en un plato caliente unos pocos minutos para que esté bien tierno en el momento de servirlo.

Salteado en wok

1. Escoja un wok con base plana compatible con la inducción o una sartén grande.
2. Tenga todos los ingredientes y los utensilios preparados. El salteado debería realizarse rápidamente. Para cocer mucha comida, no la cueza toda a la vez sino en pequeñas cantidades.
3. Caliente previamente el wok o sartén y añada un par de cucharadas de aceite.
4. Cueza primero la carne; retírela y manténgala caliente.
5. A continuación saltee las verduras. Cuando estén calientes pero todavía crujientes, reduzca la temperatura de esa zona de cocción, vuelva a colocar la carne en el wok o sartén, y añádale la salsa deseada.
6. Remueva suavemente los ingredientes para conseguir una temperatura homogénea.
7. Servir inmediatamente.

Niveles de temperatura

Los siguientes niveles de temperatura deben considerarse sólo a modo de recomendación. El nivel exacto dependerá de varios factores, como por ejemplo el tipo de olla o sartén, la cantidad de comida que esté preparando, etc. Experimente con la cocina de inducción para determinar los niveles de temperatura más adecuados a sus preferencias.

Nivel de temperatura	Aplicaciones
1 - 2	• Calentar pequeñas cantidades de comida. • Fundir chocolate, mantequilla o alimentos que pudieran quemarse rápidamente. • Hervir a fuego lento. • Calentar comida lentamente.
3 - 4	• Recalentar comida. • Hervir. • Cocer arroz.
5 - 6	• Preparar crepes.
7 - 8	• Salteados. • Cocer pasta.
9	• Salteado en wok. • Dorar carne rápidamente. • Llevar sopas a ebullición. • Hervir agua.

Cuidado y limpieza

¿Qué?	¿Cómo?	¡Importante!
Suciedad diaria en la vitrocerámica (huellas dactilares, marcas, manchas de comida o salpicaduras que no sean de productos dulces fundidos).	1. Apague la cocina con el mando de apagado (OFF). 2. Aplique un limpiador para vitrocerámicas mientras todavía esté ligeramente caliente (¡no quemando!). 3. Aclarar y a continuación secar con un trapo limpio o papel de cocina. 4. Vuelva a encender la cocina con el mando de encendido (ON).	• Cuando la cocina esté apagada, el indicador no mostrará el símbolo de "superficie caliente", ¡pero la zona de cocción todavía podría estarlo! Vaya con mucho cuidado. • Los estropajos de metal, algunos de nylon y los productos de limpieza fuertes o abrasivos pueden rallar la vitrocerámica. Lea siempre sus etiquetas para ver si son adecuados. • Nunca deje restos de limpiador en la vitrocerámica, ya que podría dejar manchas en ella.
Vertidos durante ebullición, alimentos y productos dulces fundidos en la vitrocerámica.	Retírelos inmediatamente con una espátula o un rascador adecuados para vitrocerámica, pero teniendo cuidado con la superficie caliente: 1. Apague y desenchufe la cocina. 2. Coloque la espátula o rascador en un ángulo de 30° y retire el vertido hacia una zona fría de la superficie de la vitrocerámica. 3. Recójalo con un trapo limpio o papel de cocina. 4. Siga los pasos de 2 a 4 del caso anterior ("Suciedad diaria en la vitrocerámica").	• Limpie las manchas de alimentos y azúcares fundidos tan pronto como pueda. Si se dejan enfriar en la vitrocerámica, después pueden ser muy difíciles de limpiar o incluso pueden dañar permanentemente la superficie de la vitrocerámica. • Riesgo de cortes: tenga cuidado cuando se retira la protección de un rascador, ya que su cuchilla es altamente cortante. Utilizarlo con extrema prudencia y posteriormente guardarlo de forma segura y fuera del alcance de los niños.
Manchas y salpicaduras en los controles táctiles	1. Apague la cocina con el mando de apagado (OFF). 2. Moje la mancha. 3. Limpie el área de los controles táctiles con una esponja o trapo limpio y mojado. 4. Seque completamente el área con papel de cocina. 5. Vuelva a encender la cocina con el mando de encendido (ON).	• Puede que la cocina emita un pitido, se apague sola y que los controles táctiles no funcionen mientras estén mojados con líquido. Asegúrese de secar bien el área de los controles táctiles antes de volver a encender la cocina.

Consejos y sugerencias

Problema	Posibles causas	Qué hacer
La cocina de inducción no se enciende.	No llega corriente eléctrica.	Asegúrese de que la cocina esté enchufada a la corriente y que esté encendida. Compruebe que no haya un apagón en su casa o en su barrio. Si lo ha comprobado todo y el problema persiste, consulte a un técnico cualificado.
Los controles táctiles no responden.	Los controles están bloqueados.	Desbloquee los controles. Consulte las instrucciones del apartado "Uso de la cocina de inducción".
Los controles táctiles funcionan con dificultad.	Puede que estén mojados con una fina capa de agua, o puede que esté utilizando la punta de los dedos para tocar los controles.	Asegúrese de que el área de los controles táctiles esté seca, y de utilizar la yema de los dedos para tocarlos.
Aparecen ralladuras en la vitrocerámica.	Uso de ollas o sartenes con la base irregular. Uso de estropajos o productos de limpieza inadecuados o abrasivos.	Utilice ollas y sartenes con la base totalmente plana y lisa. Consulte el apartado "Escoger las ollas y sartenes correctas". Consulte el apartado "Cuidado y limpieza".
Algunas ollas o sartenes hacen ruido como crujidos o chasquidos.	Puede ser debido a la fabricación de la olla o sartén (capas de diferentes metales que vibran de forma diferente).	Es normal en las ollas o sartenes y no es señal de ningún defecto.
La cocina de inducción emite un leve zumbido cuando se utiliza a alta potencia.	Ello es debido a la tecnología de inducción.	Es normal, pero el ruido debería disminuir o desaparecer completamente cuando afloje la temperatura de cocción.
La cocina de inducción emite un ruido de ventilador.	La cocina de inducción dispone de un pequeño ventilador para impedir que se sobrecaliente la circuitería electrónica. Este ventilador puede continuar funcionando incluso cuando haya apagado la cocina.	Es normal y no requiere ninguna acción. No desenchufe la cocina de la toma de corriente mientras el ventilador esté funcionando.
Las ollas o sartenes no se calientan y aparece una indicación en el indicador.	La cocina de inducción no puede detectarlas porque no son adecuadas para inducción. La cocina de inducción no puede detectarlas porque son demasiado pequeñas para la zona de cocción o no están correctamente centradas en la zona.	Utilice ollas o sartenes adecuadas para inducción. Consulte el apartado "Escoger las ollas y sartenes correctas". Centre la olla o sartén y asegúrese de que su base encaje con el área de cocción.

La cocina de inducción o una zona de cocción se ha apagado inesperadamente, suena un pitido intermitente y aparece un código de error (normalmente alternándose con uno o dos dígitos en el indicador del temporizador).	Fallo técnico.	Anote el código de error (números y letras), desenchufe la cocina y consulte a un técnico cualificado.

Indicación y comprobación de errores

Si se produce alguna anomalía, la cocina de inducción entrará automáticamente en modo de protección y mostrará el código correspondiente:

Problema	**Posibles causas**	**Qué hacer**
F3-F8	Fallo del sensor de temperatura.	Póngase en contacto con el proveedor.
F9-FD	Fallo del sensor de temperatura del IGBT.	Póngase en contacto con el proveedor.
E1/E2	Voltaje de alimentación eléctrica anormal.	Compruebe que la alimentación eléctrica sea la normal. Vuelva a encender la cocina cuando la alimentación eléctrica vuelva a ser la normal.
E3/E4	Temperatura anormal.	Compruebe la olla o sartén.
E5/E6	Mala radiación de calor de la cocina de inducción.	Vuelva a encender la cocina después de que se haya enfriado.

Las anteriores son posibles causas y procedimientos en caso de fallos comunes. Para evitar causar daños en la cocina de inducción, no desmonte la unidad usted mismo.

Especificaciones técnicas

Cocina de inducción	IT6516B2-A
Zonas de cocción	3 zonas
Voltaje de alimentación	220-240V~ 380-415V 3N~ 50Hz o 60Hz
Potencia eléctrica instalada	6500 W
Tamaño: largo × ancho × alto (mm)	590 x 520 x 60
Dimensiones de instalación A×B (mm)	560 x 490

El peso y las dimensiones son aproximadas. Debido a que continuamente nos esforzamos por mejorar nuestros productos, puede que las especificaciones y diseños cambien sin previo aviso.

Instalación

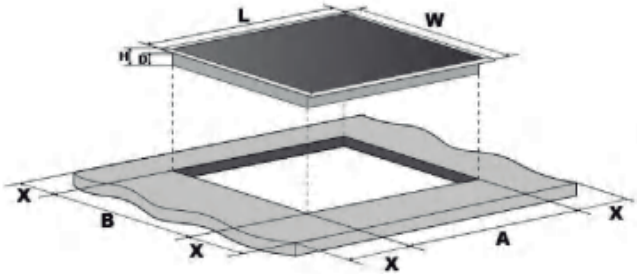
Selección del equipo de instalación

Recorte la superficie de instalación según las medidas mostradas en el esquema. Para su instalación y posterior uso, debe dejar un mínimo de 5 cm alrededor del agujero.

Asegúrese de que el grosor de la superficie de instalación sea de al menos 30mm.

Instale la cocina en una superficie de un material resistente al calor para evitar deformaciones causadas por el calor emitido por la vitrocerámica.

Véase el siguiente esquema:





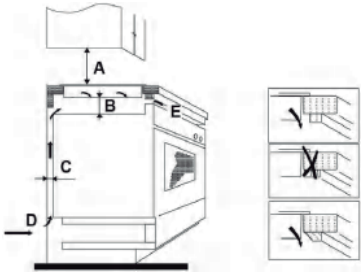
L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	60	56	560^{+4}_{+1}	490^{+4}_{+1}	50 mín.

Asegúrese de que, en cualquier circunstancia, la cocina de inducción esté bien ventilada y la entrada y salida de aire no se vea obstruida.

Asegúrese de que la cocina esté en buen estado de funcionamiento.

Véase el siguiente esquema:

Nota: La distancia de seguridad entre la vitrocerámica y cualquier posible armario encima de ella deberá ser de al menos 760mm.



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

Antes de instalar la cocina:

- Asegúrese de que la superficie de instalación sea cuadrada y regular y de que no haya elementos estructurales que interfieran en los requisitos de espacio.
- Asegúrese de que la superficie de instalación esté hecha de un material resistente al calor.
- Si la cocina se instala encima de un horno, el horno debe tener un ventilador de refrigeración.
- La instalación debe cumplir con todos los requisitos legales y todas las normas y leyes aplicables.
- En la instalación eléctrica final debe incluirse un interruptor aislante adecuado que permita una desconexión total de la alimentación eléctrica, instalado de forma que cumpla con la legislación en materia de instalaciones eléctricas. Este interruptor debe ser homologado y proporcionar una separación de 3 mm de aire entre todos los polos (o en todos los conductores o fases si la legislación de instalaciones eléctricas permite esta variación de los requisitos).
- El interruptor de desconexión debe ser de fácil acceso para el usuario una vez instalada la cocina.
- Consulte a las autoridades locales y las ordenanzas en materia de vivienda si tiene alguna duda en cuanto a la instalación.
- Utilice un material resistente al calor y fácil de limpiar (como por ejemplo azulejos de cerámica) para los acabados de las paredes alrededor de la cocina.

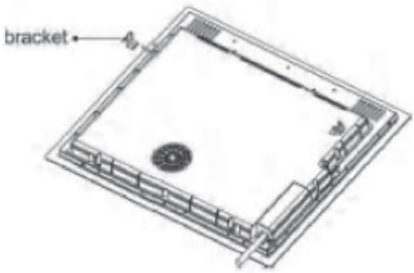
Después de la instalación de la cocina, asegúrese de que:

- No pueda accederse al cable de alimentación eléctrica a través de puertas de armarios o de cajones.
- Exista un flujo de aire fresco suficiente hacia la base de la vitrocerámica para su ventilación.
- Si la cocina está instalada encima de un cajón o armario, exista una barrera de protección térmica debajo de la base de la cocina.
- El interruptor de desconexión sea de fácil acceso para el usuario.

Antes de instalar los soportes de fijación:

La unidad debe colocarse en una superficie estable y lisa (puede utilizar el embalaje). No aplique fuerza en los controles que sobresalgan de la cocina.

Ajuste de la posición de los soportes de fijación:
Después de su instalación, fije la cocina en la superficie de instalación atornillando los 2 soportes de fijación a la base de la cocina (véase el esquema). Ajuste la posición de los soportes para que se adecuen al grosor de la superficie en la que se ha instalado.



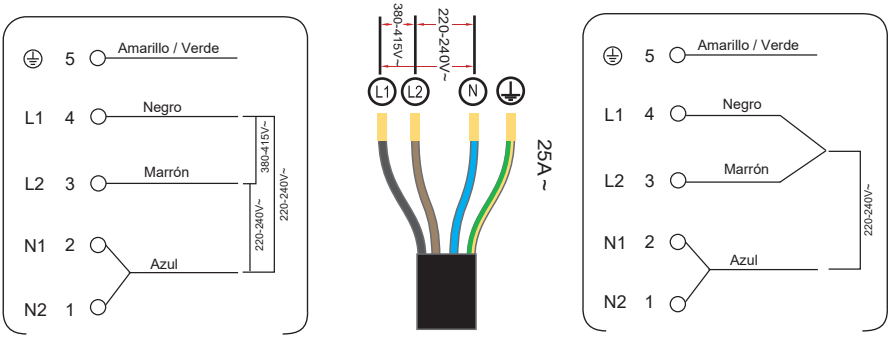
Precaución:
1. La cocina de inducción debe ser instalada por técnicos o personal cualificado. Nuestra empresa dispone de profesionales a su servicio. Nunca realice la instalación usted mismo.
2. No instalar la cocina directamente por encima de un lavaplatos, una nevera, un congelador, una lavadora o una secadora, ya que la humedad puede dañar la electrónica de la cocina.
3. La vitrocerámica deberá instalarse de forma que el calor sea aprovechado al máximo para maximizar su rendimiento.
4. La pared y la zona de encima de la superficie de instalación deberán ser resistentes al calor.
5. Para evitar cualquier daño, la capa de fijación y el adhesivo deben ser resistentes al calor.

Conexión de la cocina a la alimentación eléctrica:

Esta cocina debe ser conectada a la alimentación eléctrica únicamente por un instalador cualificado.
Antes de conectar la cocina a la alimentación eléctrica, compruebe que:
1. El sistema de cableado doméstico es adecuado para la potencia requerida por la cocina.
2. El voltaje se corresponde con el valor indicado en la placa de características nominales de la cocina.
3. Todas las secciones del cableado de alimentación eléctrica pueden soportar la potencia especificada en la placa de características nominales.
Para conectar la cocina a la alimentación eléctrica, no utilice adaptadores, reductores ni ladrones, ya que pueden causar sobrecalentamiento y un posible incendio.
El cable de alimentación eléctrica no debe tocar ningún

componente caliente y debe estar instalado de forma que su temperatura no exceda los 75°C en ningún punto. Consulte con un electricista para determinar si su sistema de cableado doméstico es adecuado o si es necesario realizar ninguna modificación. Cualquier modificación debe ser realizada únicamente por un electricista cualificado.

La conexión de la alimentación eléctrica debe realizarse de acuerdo con las normas aplicables, o con un circuito interruptor de polo único. A continuación se muestran los métodos de conexión:



Si el número total de unidad de calor que elige no es inferior a 4, se puede conectar directamente a la red eléctrica por medio de una conexión eléctrica simple, como se muestra a continuación.

- Si hay algún cable dañado o que deba sustituirse, ello deberá ser realizado por el personal cualificado del servicio postventa con las herramientas adecuadas para evitar cualquier accidente.
- Si la cocina se conecta directamente a la alimentación eléctrica, deberá instalarse un interruptor omnipolar que proporcione una separación de 3 mm de aire entre todos los contactos.
- El instalador debe asegurarse de que la conexión eléctrica se ha realizado correctamente y en cumplimiento de toda la normativa legal vigente.
- El cable no deberá estar torcido ni comprimido.
- El cable deberá comprobarse regularmente y, en caso necesario, deberá ser reemplazado sólo por personal técnico autorizado.

Advertencias de seguridad

Su seguridad es de gran importancia para nosotros. Por favor, lea esta información antes de utilizar la cocina.

Instalación

Riesgo de electrocución

• Desconecte el electrodoméstico de la alimentación de corriente antes de realizar cualquier tarea de mantenimiento en él.
• Es esencial y obligatorio conectar la unidad a un sistema de cableado de tierra adecuado.
• Las modificaciones del sistema de cableado eléctrico doméstico deben ser realizadas sólo por personal técnico cualificado.
• Si no se siguen estas indicaciones, podrían producirse electrocución o la muerte.

Riesgo de cortes

• Tenga cuidado, ya que los bordes del panel son afilados. • Manipularlo con cuidado para evitar heridas o cortes.
Instrucciones importantes de seguridad
• Lea atentamente estas instrucciones antes de instalar o utilizar este electrodoméstico.
• Nunca coloque materiales o productos combustibles encima de la vitrocerámica.
• Proporcione este manual a la persona responsable de la instalación de la vitrocerámica, ya que ello podría reducir los costes de instalación.
• Para evitar cualquier peligro, este electrodoméstico debe ser instalado de acuerdo con estas instrucciones de instalación.
• Este electrodoméstico sólo debe ser instalado y conectado a tierra por un técnico debidamente cualificado.
• Este electrodoméstico debe ser conectado a un circuito que incorpore un interruptor que permita la desconexión total de la alimentación eléctrica principal.
• El hecho de no instalar este electrodoméstico correctamente invalidaría cualquier garantía o derecho de reclamación.

Funcionamiento y mantenimiento

Riesgo de electrocución

• No cocine con la vitrocerámica si su superficie está rota o resquebrajada. En ese caso, desenchúfela inmediatamente de la alimentación eléctrica (mediante el enchufe de pared) y póngase en contacto con un técnico cualificado.
• Desenchufe la cocina del enchufe de pared antes de limpiarla o realizar cualquier tarea de mantenimiento.
• Si no se siguen estas indicaciones, podrían producirse electrocución o la muerte.

Riesgos para la salud

• Este electrodoméstico cumple con las normas de seguridad electromagnética.

• No obstante, las personas que lleven marcapasos o cualquier otro implante eléctrico (como por
ejemplo una bomba de insulina) deben consultar con su médico o con el fabricante del implante antes de utilizar esta cocina para asegurarse de que dichos implantes no se verán afectados por el campo magnético.

• Si no se siguen estas indicaciones, podría producirse la muerte.

Riesgo por superficies calientes

• Durante su funcionamiento, las zonas accesibles de este electrodoméstico se volverán lo suficientemente calientes como para producir quemaduras.

• Evite que su cuerpo, ropa o cualquier otro elemento que no sean utensilios adecuados para
cocinar entren en contacto con la superficie de la vitrocerámica hasta que su superficie se haya enfriado.

• Nunca deje objetos de metal (como utensilios de cocina) u ollas o sartenes vacías encima de la vitrocerámica, ya que podrían calentarse muy rápidamente.

• Atención: los objetos metálicos magnetizables que pueda llevar encima podrían calentarse si están cerca de la vitrocerámica. Las joyas de oro o plata no se verán afectadas.

• Mantener a los niños alejados de este aparato.

• Los mangos de los cazos podrían estar demasiado calientes al tacto. Comprobar que los
mangos de los cazos no queden por encima de superficies de cocción encendidas. Mantener los
mangos de los cazos fuera del alcance de los niños.

• Si no se siguen estas indicaciones, podrían producirse quemaduras o escaldaduras.

Riesgo de cortes

• Tenga cuidado cuando retire la protección de un rascador, ya que su cuchilla es altamente cortante. Utilizarlo con extrema prudencia y posteriormente guardarlo de forma segura y fuera del alcance de los niños.

• Si no se siguen estas indicaciones, podrían producirse heridas o cortes.

Instrucciones importantes de seguridad

• Nunca deje la cocina vitrocerámica desatendida mientras esté siendo utilizada. Los vertidos durante la ebullición pueden provocar humo y vertidos grasientos que podrían inflamarse.

• Nunca utilice la cocina vitrocerámica como superficie de trabajo o de

almacenamiento.
• Nunca deje objetos o utensilios encima de la vitrocerámica.
• Nunca coloque o deje objetos magnetizables (como tarjetas de crédito o tarjetas de memoria) o dispositivos electrónicos (como ordenadores o reproductores mp3) cerca de la vitrocerámica, ya que podrían verse afectados por su campo magnético.
• Nunca utilice la cocina vitrocerámica para calentar la habitación.
• Después de su uso, apague siempre las zonas de cocción y la cocina vitrocerámica tal como se describe en este manual (es decir, con los mandos táctiles). No confíe únicamente en la función de detección de ollas para apagar las zonas de cocción cuando retire las ollas de ellas.
• No permita que los niños jueguen con la cocina o se sienten o se suban encima de ella.
• No almacene elementos que sean de interés para los niños en los armarios situados encima de la cocina. Si los niños se subieran a la cocina podrían sufrir accidentes graves.
• No deje a los niños solos o desatendidos en el área en que se encuentre la cocina en uso.
• Los niños o las personas con alguna discapacidad que limite su capacidad para utilizar la cocina deberían estar acompañados por una persona responsable y competente para que les enseñe a utilizarla. Esta persona debería asegurarse de que pueden utilizar la cocina sin peligro para ellos mismos ni para el entorno.
• No repare ni sustituya ningún componente de la cocina a no ser que lo recomiende específicamente el manual. Cualquier otra tarea de mantenimiento debe ser realizada por un técnico cualificado.
• No utilice un limpiador de vapor para limpiar la vitrocerámica.
• No coloque ni deje caer objetos pesados encima de la vitrocerámica.
• Nunca se ponga de pie encima de la vitrocerámica.
• No utilice ollas o sartenes con la base irregular ni arrastre ollas o sartenes por encima de la superficie de la vitrocerámica, ya que podría rallarla.
• No utilice estropajos ni ningún producto de limpieza abrasivo para limpiar la superficie de la
vitrocerámica, ya que podrían rallarla.
• Si el cable de alimentación eléctrica resulta dañado, éste debe ser sustituido únicamente por parte de un técnico cualificado.
• No haga funcionar la cocina con un temporizador externo o cualquier otro sistema de control
remoto.
• Esta cocina ha sido pensada para ser utilizada en el hogar y en aplicaciones similares, como
por ejemplo en áreas de empleados de tiendas, oficinas u otro entorno de trabajo; en casas rurales; por parte de clientes en hoteles, moteles u otro tipo de entornos residenciales.

MAIGAS Home

San Nicolás 1046, San Miguel

2244 500 79 - 22 9630 826