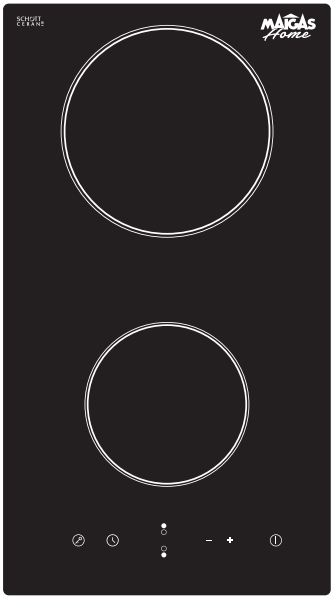
ENCIMERA DE INDUCCIÓN

Manual de instrucciones / Manual de instalación

MODELO: CEI02



MAIGAS Home

Índice

Prólogo

Advertencias de seguridad 2
Instalación 2
Operación y mantenimiento 2

Descripción del producto

Vista superior 4
Panel control 4
Teoría del trabajo 5
Antes de usar su nueva vitrocerámica 5
Especificaciones técnicas 5

Operación del producto

Controles táctiles 6
Elegir los utensilios de cocina adecuados 6

Como usar

Empezar a cocinar 7
Cocina completa 8
Control de bloqueo 8
Control de temporizador 9
Horas de trabajo predeterminadas 11

Directrices de cocina

Consejos de cocina 11

Cuidado y limpieza

Consejos

Visualización e inspección de fallas

Fallas y soluciones específicas

Instalación

Selección de equipo de instalación 19
Asegúrese de instalar la placa antes de instalar 21
Después de instalar la placa asegúrese 21

Antes de colocar el soporte 21
Ajuste la posición del soporte 22

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.

Prólogo

Advertencia de seguridad

Tu seguridad es importante para nosotros. Por favor, lea esta información antes de usar sus utensilios de cocina.

Instalación

Peligro de descarga eléctrica
Desconecte el electrodoméstico de la energía antes de realizar cualquier trabajo o reparación.
Conéctese a un buen sistema de cableado a tierra es esencial y obligatorio.
La modificación del sistema de cableado doméstico debe ser realizada por un electricista calificado.
El incumplimiento de esta recomendación puede provocar una descarga eléctrica o la muerte.

Peligro de corte
Tenga cuidado: los bodes del panel son nítidos.

Instrucciones de seguridad importantes
Lea estas instrucciones cuidadosamente antes de instalar o usar este dispositivo.
Los materiales o productos inflamables no deben colocarse en este dispositivo en ningún momento.
Proporcione esta información a la persona responsable de instalar el dispositivo, ya que puede reducir sus costos de instalación.
Para evitar el peligro, debe seguir estas instrucciones para instalar este dispositivo.
Este dispositivo debe ser instalado y conectado a tierra correctamente por una persona debidamente calificada.
El dispositivo debe estar conectado a un circuito que incluya un interruptor de aislamiento que proporcione una desconexión completa de la fuentes alimentación.
La falta de instalación inadecuada del equipo puede invalidar cualquier garantía o reclamo de responsabilidad.

Operación y mantenimiento

Peligro de descarga eléctrica
No cocine en utensilios de cocina rotos. Si la superficie de la cocina debe romperse o agrietarse, apague los aparatos eléctricos inmediatamente en la fuente de alimentación (interruptor de pared) y póngase en contacto con un técnico calificado.
- Cierre la parte superior de la cocina antes de limpiarla o mantenerla.
- El incumplimiento de esta recomendación puede provocar una descarga eléctrica o la muerte.

Riesgos para la salud
Este dispositivo cumple con los estándares de seguridad electromagnética.
Sin embargo, las personas con marcapasos u otros implantes eléctricos (como las bombas de insulina) deben consultar con sus médicos o fabricantes de implantes antes de usar el dispositivo para asegurarse de que sus implantes no se vean afectados por el campo electromagnético.
El incumplimiento de esta sugerencia puede llevar a la muerte.

Peligro de superficie caliente
Durante el uso, la parte accesible del dispositivo se calentará lo suficiente como para causar quemaduras.
No permita que su cuerpo, ropa o cualquier otro elemento toque el vidrio sensor hasta que la superficie esté fresca.
El mango del sartén puede estar caliente. Dejar fuera del alcance de los niños.
El incumplimiento de estas recomendaciones podrían causar quemaduras y escaldaduras.

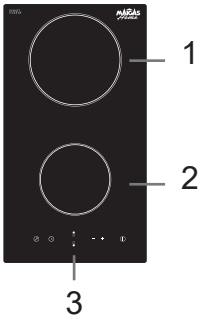
Peligro de corte
Cuando se retira la cubierta de seguridad, se expone la cuchilla afilada del raspador de utensilios de cocina. Use con cuidados extremos y siempre almacene niños seguros e inaccesibles.
Accidentalmente puede causar lesiones o cortes.

Instrucciones de seguridad importantes.
Cuando esté en uso, no desatienda los aparatos eléctricos.
Nunca use su dispositivo como superficie de trabajo o almacenamiento.
No deje ningún artículo o aparato sobre la encimera.
No coloque ni deje ningún objeto magnetizable (ej. tarjeta de créditos, de memoria) o dispositivos electrónicos (ej. computadores, celulares, etc); cerca de los electrodomésticos, ya que pueden verse afectados por sus campos electromagnéticos.
No use su dispositivo para calentar la habitación.
Después del uso, siempre cierre el área de cocción y la parte superior de la cocina, como se describe en este manual (es decir, mediante el uso del control táctil). Cuando retire la sartén, no confíe en la función de detección de la olla para cerrar el área de cocción.
No permita que los niños jueguen alrededor de la encimera, se sienten, se paren o trepen.
No almacene artículos que interesen a los niños sobre los gabinetes sobre la encimera, podría llamar la atención de ellos y provocar un accidente si es que se animan a subir o molestar al cocinero.
No permita que los niños solos o sin supervisión se acerquen al área de la encimera.
Las personas que restrigen la capacidad de los niños o las personas discapacitadas para usar el dispositivo deben ser guiadas por una persona responsable y competente para usar la encimera. Los entrenadores deben estar satisfechos de que puedan usar el equipo sin ser peligrosos para ellos o su entorno.
A menos que se recomiende específicamente en el manual, no repare ni reemplace ninguna parte del aparato. Todos los demás servicios deben ser realizados por

técnicos calificados.
No coloque ni deje caer objetos pesados sobre la encimera.
No use una sartén o una bandeja con bordes dentados a través de la superficie del vidrio de inducción ya que podría rayarlo.
No use cepillos ni ningún detergente abrasivo severo para limpiar la encimera, ya que estos pueden dañar el vidrio.
El dispositivo se utiliza en hogares y aplicaciones similares, tales como: áreas de cocinas para tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo.
ADVERTENCIA: el dispositivo y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Se debe tener cuidado para evitar el contacto con los elementos de calentamiento.
Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados a menos que sean monitoreadores constantemente.

Descripción del producto

Vista superior

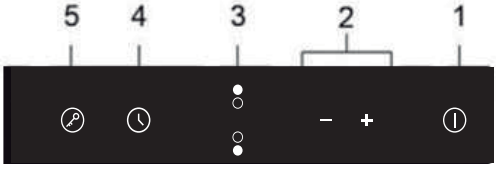


1. Área de cocina 2000W

2. Areá de cocina 1500W

3. Panel de control

Panel control



1. Control de encendido/apagado

2. Ajuste de potencia y tiempo

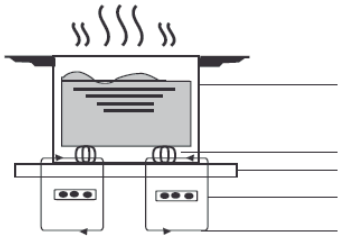
3. Selector de área de cocina

4. Control del temporizador

5. Control de bloqueo

Teoría del trabajo

La cocina de inducción es una técnica de cocción segura, avanzada eficiente y económica. Su principio de funcionamiento es que la vibración electromagnética genera calor directamente en la olla, en lugar de generar calor indirectamente calentando la superficie del vidrio. El vidrio se calienta solo porque la sartén finalmente lo calienta.



Hervidor de hierro

Circuito magnético

Placa de vidrio

Antes de usar su nueva vitrocerámica

Lea esta guía, prestando especial atención a la sección "Advertencia de seguridad".
Retire cualquier película protectora que aún pueda estar en la placa de inducción.

Especificaciones técnicas

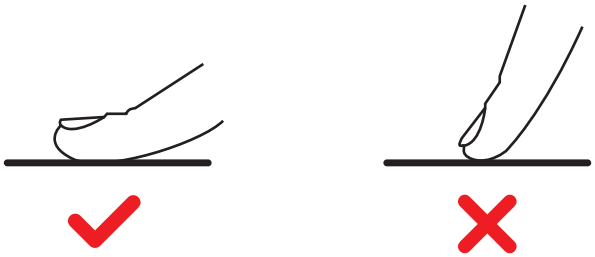
Encimera de cocina	**MC-ID351**
Zonas de cocción	**2 zonas**
Voltaje de suministro	**220-240V~ 50Hz o 60Hz**
Potencia eléctrica instalada	**3500W**
Tamaño del producto D x W x H (mm)	**288x520x56**
Dimensiones integradas A x B (mm)	**268 x 500**

El peso y el tamaño son aproximados. A medida que continuamos nuestros esfuerzos para mejorar nuestros productos, podemos cambiar las especificaciones y el diseño sin previo aviso.

Operación del producto

Controles táctiles

El control responde al tacto, por lo que no es necesario ejercer ninguna presión.
Usa la huella de tu dedo sin ponerlo en punta (como se muestra en la imagen)
Cada vez que tocas el registro, escuchas un pitido.
Asegúrese de que el control siempre esté limpio, seco y sin objetos (ej. aparatos o telas que lo cubren); incluso una delgada capa de agua puede dificultar el control.



Elegir los utensilios de cocina adecuados

Use solo utensilios de cocina con una base adecuada para el trabajo.
Cocinar: Buscando símbolos inductivos.
Embalaje o fondo de la olla.
Puedes verificar si tus utensilios de cocina son adecuados.
Prueba de imán, mueva el imán al fondo del sartén. Si es así atraído, la sartén es adecuada para la detección.

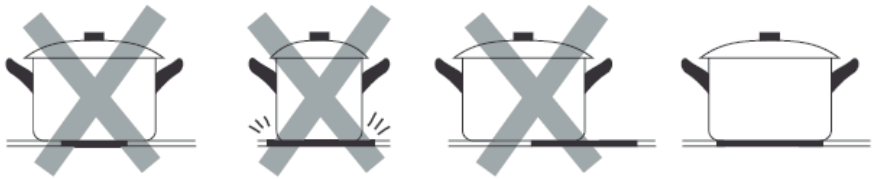


Si no tienes un imán:
1. Pon un poco de agua en la sartén que deseas verificar.
2. Siga los pasos en "Comenzar a cocinar".
3. Si no hay flash en la pantalla, el agua se calienta y la sartén es adecuada.

Los utensilios de cocina hechos de los siguientes materiales no son adecuados: acero inoxidable puro, aluminio.
Sin base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y cerámica de cobre.
No use utensilios de cocina con bordes dentados o base curva.



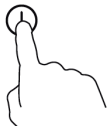
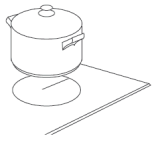
Asegúrese de que la parte inferior de su sartén sea lisa, plana en el vidrio y del mismo tamaño que el área de cocción. Use una sartén del mismo diámetro que el gráfico en el área seleccionada. Con una olla, una energía ligeramente más ancha usará su máxima eficiencia. Si usa ollas más pequeñas, la eficiencia puede ser menor de lo esperado. Las ollas de menos de 140 mm no se pueden encontrar en la placa. Siempre coloque la olla en el área de cocina.



Levante siempre las sartenes de la vitrocerámica - no se deslicen o puedan rayar el vidrio.

Como usar

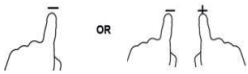
Empezar a cocinar
Puede modificar la configuración de calor en cualquier momento al cocinar.

Control de interruptor táctil. Después de encender la fuente de alimentación se mostrará “-” p “--” significa inducción.	
Coloque una sartén adecuada en la zona de cocción que desee utilizar. Asegúrese de que la parte inferior de la sartén y la superficie de la zona de cocción estén limpias y secas.	
Toque el control deslizante de la zona de calentamiento. El indicador al lado de la llave parpadeará.	
Sólo tocando la configuración de calentamiento. Si no elige establecer la zona de calentamiento en 1 minuto, la placa de inducción se apagará automáticamente	

Si la pantalla y la configuración de calor parpadean alternativamente.
No pusiste la sartén en el área de cocina correcta; la sarten que usa no es adecuada para cocinar; la sartén es demasiado pequeña o no está concentrada en el área de cocción.

A menos que el área de cocción tenga una olla adecuada, de lo contrario no se calentará.
Si no se coloca una sartén adecuada, la pantalla se apagará automáticamente en 2 minutos.

Cocina completa

Toque el control deslizante de la zona de calentamiento.	
Cierre el área de cocción tocando el control deslizante. "1 asegúrese de mostrar 0"	
Apague tocando todo el utensilio de cocina. Enciende/apaga el control	

Tenga cuidado con la superficie caliente
"H" mostrará qué área de cocina está en contacto térmico. Cuando la superficie se enfría a una temperatura segura, desaparece. También su puede usar como una función de ahorro de energía, y si desea calentar más ollas, el uso de paneles calientes todavía está caliente.

Control de bloqueo

- Puede bloquear los controles para evitar el uso involutario (ej. los niños encienden accidentalmente la zona de cocción).
- Cuando los controles están bloqueados, todos los controles excepto el control ON/OFF están deshabilitados.

Para bloquear los controles	
Toque el control de bloqueo.	El indicador del temporizador mostrará “Lo”
Para desbloquear los controles	
Asegúrese de que la vitrocerámica esté encendida Toque y mantenga pulsado el control de bloqueo durante el tiempo.	

Control de temporizador

Puede utilizar el temporizador de dos maneras diferentes:

a) Puedes usarlo como un minuto de mente. En este caso, el temporizador no apagará ninguna zona de cocción cuando se haya apagado la hora establecida.

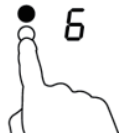
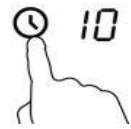
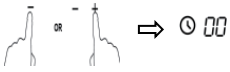
b) Puede configurarlo para desactivar una o más zonas de cocción después de que se haya puesto la hora establecida. El temporizador de un máximo de 99 minutos.

a) Usa el temporizador como un indicador de minutos.
Si no eliges ningún área de cocina:

Asegúrate de que la parte superior del chef esté abierta. Nota: Puede usar un temporizador de minutos incluso si no ha elegido ningún área de cocina.	
Toca el control del temporizador "+". El indicador del temporizador comenzará a parpadear y "10" se mostrará en el temporizador.	
Establezca la hora tocando el control "-" o "+" del temporizador. Consejo: Toque el control "-" o "+" del temporizador una vez para reducir o aumentar durante 1 minuto. Toque y mantenga el control "-" o "+" del temporizador. Reducir o aumentar por 10 minutos.	

Toque "-" y "+" juntos, el temporizador se cancela, "00" se mostrará en minutos.	
Cuando se establezca el tiempo, comenzará a contar de inmediato. La pantalla mostrará el resto Los indicadores de tiempo y temporizador parpadearán durante 5 segundos.	
El zumbador emitirá un zumbido de 30 segundos y un indicador de temporizador Cuando se muestra "--", la hora de configuración está completa.	

b) Ajuste del temporizador para desactivar una o más zonas de cocción.

Establecer una zona	
Toque el área de calentamiento donde desea configurar el temporizador para seleccionar el control. Por ejemplo. Área 3 #	
Toque el control del temporizador, el indicador del temporizador comenzará a parpadear, "10" se mostrará en la pantalla del temporizador.	
Establezca la hora tocando la sugerencia o el control del temporizador: toque el control "-" o "+" del temporizador. Una vez se reducirá o aumentará en 1 minuto. Tocar y mantener el control "-" o "+" del temporizador se reducirá o aumentará en 10 minutos.	
Toque "-" y "+" juntos, el temporizador se cancela, "00" se mostrará en minutos.	

Cuando se establezca el tiempo, comenzará a contar de inmediato. La pantalla mostrará el tiempo restante, el indicador del temporizador parpadea durante 5 segundos. Nota: El punto rojo al lado del indicador de nivel de potencia iluminará el área indicada para ser seleccionada.	
Cuando expira el temporizador de cocina, el área de cocción correspondiente se apaga automáticamente.	

Horas de trabajo predeterminadas

Otra característica de seguridad de la placa es el apagado automático. Esto ocurre cada vez que 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 (horas)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Las personas con marcapasos deben consultar a su médico antes de usar este dispositivo.

Directrices de cocina

Consejos de cocina

- Cuando los alimentos se ponen a hervir, reduzca el ajuste de temperatura.
- El uso de una tapa reducirá los tiempos de cocción y ahorrará energía al retener 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 la comida se haya calentado.

Hervir a fuego lento, cocinar arroz.
El enfriamiento a fuego lento ocurre por debajo del punto de ebullición, alrededor de 85°C, cuando las burbujas están subiendo ocasionalmente a la superficie del líquido de cocción. Es la clave de deliciosas sopas y guisos tiernos porque los sabores se desarrollan sin sobrecocinar la comida. También debe cocinar salsas espesas a base de huevo y harina por debajo del punto de ebullición.
Algunas tareas, como cocinar arroz por el método de absorción, pueden requerir un ajuste superior al ajuste más bajo para garantizar que los alimentos se cocinen correctamente en el tiempo recomendado.

Bistec asado
Para cocinar jugosos filetes sabrosos:
1. Poner la carne a temperatura ambiente durante unos 20 minutos antes de cocinar.
2. Caliente una sartén a base pesada.
3. Cepille ambos lados del filete con aceite. Rocía una pequeña cantidad de aceite en la sartén caliente y luego baja la carne sobre la sartén caliente.
4. Gire el filete una sola vez durante la cocción. El tiempo exacto de cocción dependerá del grosor del bistec y de lo cocido que lo desees. Los tiempos pueden variar de aproximadamente 2 a 8 minutos por lado. Presione el filete para medir lo cocido que está - cuanto más firme se sienta más "bien hecho" será.
5. Deje que el filete descanse en un plato caliente durante unos minutos para permitir que se relaje y se vuelva tierno antes de servir.

Para sofreír
1. Elija un wok plano compatible con cerámica o una sartén grande.
2. Tenga todos los ingredientes y equipos listos. La fritura debe ser rápida. Si cocina grandes cantidades, cocine los alimentos en varios lotes más pequeños.
3. Precaliente brevemente la sartén y agregue dos cucharadas de aceite.
4. Cocine cualquier carne primero, coló córtela y manténgala caliente.
5. Revuelva las verduras. Cuando estén calientes pero aún crujientes, gire la zona de cocción a un ajuste más bajo, devuelva la carne a la sartén y agregue su salsa.
6. Revuelva suavemente los ingredientes para asegurarse de que se calientan a través de.
7. Servir inmediatamente.

Cuidado y limpieza

Qué?	Cómo hacerlo?	Muy importante!
Sucio en el vidrio todos los días (huellas dactilares, rastros, manchas dejadas por los alimentos o derrames en el vidrio)	1. Cambie la energía a la parte superior del utensilio de cocina. 2. Cuando el vidrio todavía está caliente (use limpiador de utensilios de cocina) 3. Enjuague y seque con un paño limpio o toalla de papel. 4. Cambie la energía a los utensilios de cocina.	Cuando la parte superior del utensilio de cocina se apaga, no habrá una indicación de "superficie caliente", ¡pero el área de cocción aún puede estar caliente! Ten cuidado. Los escáneres pesados, algunos escáneres de nylon y los agentes de limpieza duros/abrasivos pueden rayar el vidrio. Lea siempre la etiqueta para verificar si su detergente o detergente es apropiado. No deje residuos de limpieza en utensilios de cocina.

Hervir, derreterirse, así como desbordamientos de azúcar caliente.	Retire esto inmediatamente de los filetes, paletas con raspadores adecuados para la cocina de vidrio de inducción, pero preste atención a la superficie de la zona de cocción en caliente: 1. Cambie la potencia a los utensilios de pared. 2. Sujete la cuchilla o el utensilio en un ángulo de 30o y raspe la suciedad o derrame en un área fría de la placa de cocción. 3. Limpie la suciedad o derrame con un paño de cocina o una toalla de papel. 4. Siga los pasos 2 a 4.	Retire las manchas dejadas por la masa fundida, alimentos azucarados o derrames tan pronto como sea posible. Cuidar a los niños no permitiendo el acceso a la encimera en uso.
El derrame de arriba. Control táctil	1. Cambie la energía a la parte superior del utensilio de cocina. 2. El derrame de petróleo está bien. 3. Limpie el área de control táctil con una esponja o trapo limpio y húmedo. 4. Limpie el área con toallas de papel. 5.Cambie la energía a los utensilios de cocina.	La parte superior de los utensilios de cocina puede sonar y girar. Apagado, control táctil. Puede que no funcione, porque hay líquido sobre ellos. Asegúrese de limpiar el área de control táctil y luego abra el utensilio de cocina.

Consejos

Problema	Posible razón	¿Qué hacer?
La placa de inducción no se puede encender.	Sin poder eléctrico.	Asegúrese de que la placa de inducción sea conectada a una fuente de alimentación. Verifique si hay energía. Apagones en su casa o en la región. Si fue revisado todo, y el problema persiste, llama al técnico calificado.
El control táctil es difícil de operar.	Puede tener pelusas. Tiene agua encima del controlador. O tocas con la punta del dedo.	Asegúrese de que el área de control táctil esté seca y presione con su huella dactilar.
El vidrio fue rayado.	Vajilla ásperas. Está ocupando inadecuados productos de limpieza.	Use utensilios de cocina planos y lisos.
Algunas sartenes hacen clic.	Esto puede ser por el material con el cual está fabricado el sartén.	Ocupar los materiales apropiados.
La placa de inducción emite un zumbido cuando se usa. Ambiente de alta temperatura.	Esto es causado por la tecnología. Cocina de inducción.	Esto es normal, y si reduce la configuración de calor, el ruido debería desaparecer.

Ruido del ventilador de la placa de inducción.	Ventilador de enfriamiento incorporado.	Esto es normal y no requiere acción.
La sartén no se caliente y aparece en el monitor.	La placa de inducción no puede detectar la sartén porque no es del material adecuado. La placa de inducción no puede detectar la olla porque es demasiado pequeña.	Use utensilios de cocina apropiados. Coloque la olla en le centro para asegurarse de que su base coincida con el tamaño del área de cocción.
La placa de inducción se ha cerrado. Sonido de error.	Falla técnica.	Contactarse con un técnico calificado.

Visualización e inspección de fallas

Si se produce una excepción, la placa de inducción ingresará automáticamente al estado de protección y mostrará el código de protección correspondiente:

Problema	Posible razón	¿Qué hacer?
E1	El voltaje de la fuente de alimentación es más alto que el voltaje nominal.	Por favor, compruebe si la fuente de alimentación es normal. Después de encender la fuente de alimentación normal.
E2	El voltaje de la fuente de alimentación está por debajo del voltaje nominal.	
E3	Alta temperatura del sensor de placa de cerámica.	La temperatura de la placa de cerámica volverá a la normalidad. Toque el botón "Abrir/Cerrar" para reiniciar la unidad.
E4	Alta temperatura del sensor de placa de cerámica.	

E5	IGBT de alta temperatura.	Esperando que la temperatura IGBT vuelva a la normalidad. Toque el botón "Abrir/Cerrar" para reiniciar la unidad. Verifique que el ventilador esté funcionando sin problemas; Si no es estable, cambie el ventilador.
E6	IGBT de alta temperatura.	
F3/F6	Falla del sensor de temperatura de la placa de cerámica-cortocircuito. (F3 en nombre de 1 #, F6 en nombre de 2 #)	Verifique la conexión o el reemplazo del sensor de temperatura de la placa de cerámica.
F4/F7	Falla del sensor de temperatura de la placa de cerámica-abierto. (F4 en nombre de 1 #, F7 en nombre de 2 #)	
F5/F8	Falla del sensor de temperatura de la placa de cerámica: no válida. (F5 en nombre de 1 #, F8 en nombre de 2 #)	
F9/FA	Falla IGBT del sensor de temperatura. Cortocircuito/abierto 1 #)	Reemplace la placa de alimentación.
FC/FD	Falla IGBT del sensor de temperatura. Cortocircuito/abierto 2 #)	

Fallas y soluciones específicas

Falló	Problema	Solución A	Solución B
LED no enciende. Por favor, cuando se inserta la unidad.	Sin suministro de energía.	Verifique si el enchufe está fijo en el zócalo y si el zócalo está funcionando.	
	Tablero de alimentación y conexión del panel de visualización. Falló	Verifique la conexión.	
	De Poder Junta Sí Dañado.	Reemplace la placa de alimentación.	
	De mostrar Junta Sí Dañado.	Cambiar el tablero.	
Algunos botones no funcionan, o La pantalla LED no es normal.	De mostrar Junta Sí Dañado.	Cambiar el tablero.	
El indicador de modo de cocción comienza, pero el calentamiento no se inicia.	Placa de alta temperatura.	La temperatura ambiente puede ser demasiado alta. Los respiraderos de admisión o aire pueden estar bloqueados.	
	El ventilador tiene un problema.	Verifique si el ventilador está funcionando Suave Si no, cambia el ventilador.	

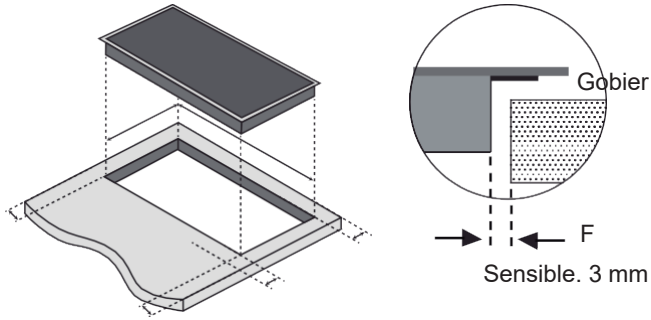
	De Poder Junta Sí Dañado.	Reemplace la placa de alimentación.	
El calentamiento se detuvo de repente. De Acción Y muestra el parpadeo "u".	Los genéricos están equivocados.	Use la olla adecuada (referencia Instrucciones)	El circuito de detección de disco está dañado, reemplace la placa de alimentación.
	El diámetro de la olla es demasiado pequeño.		
	Sobrecalentamiento de utensilios de cocina	Unidad sobrecalentada. Esperando que la temperatura vuelva a la normalidad. Presione el botón "Abrir/-Cerrar" Reinicia la unidad.	
El mismo lado de la zona de calentamiento (como la primera y la segunda zona) mostrará "u".	Tablero de alimentación y placa de alimentación Falla de conexión del tablero de visualización;	Verificar la conexión.	
	Dañado.	Cambiar el tablero.	
	Dañado.	Reemplace la placa de alimentación.	
Sonido anormal del motor del ventilador.	Dañado.	Cambiar el ventilador.	

Instalación

Selección de equipo de instalación

1. Corte la superficie de trabajo de acuerdo con los tamaños mostrados en el dibujo. A efectos de
instalación y uso, se conservará un mínimo de 50 mm de espacio alrededor del orificio.
Asegúrese de que el espesor de la superficie de trabajo es de al menos 30 mm. Seleccione material de superficie de trabajo resistente al calor y aislado (la madera y material fibroso o higroscópico similar no se utilizará como material de superficie de trabajo a menos que esté impregnado) para evitar la descarga eléctrica y la deformación mayor causada por la radiación térmica de la placa de cocción. Como se muestra a continuación:

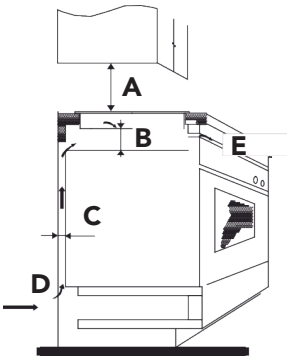
Nota: La distancia de seguridad entre los lados de la placa y las superficies interiores de la encimera deben ser de al menos 3 mm

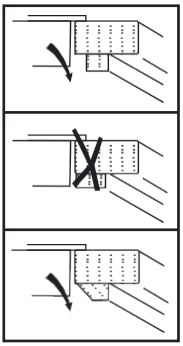


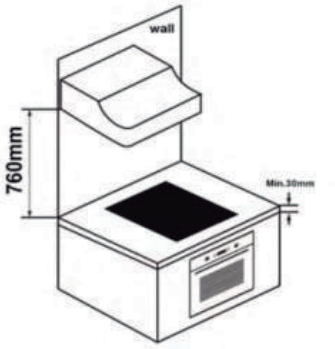
A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)
268 +4 - 0	500 +4 - 0	Mini tipo 50 mm	Mini tipo 50 mm	Mini tipo 50 mm	Mini tipo 50 mm

Bajo cualquier circunstancia, asegúrese de que la vitrocerámica esté bien ventilada y que la entrada y salida de aire no estén bloqueadas. Asegúrese de que la placa de cocción de cerámica está en buen estado de trabajo.
Como se muestra a continuación:

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



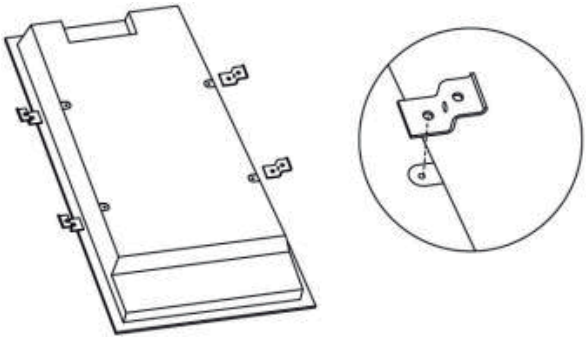




A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 minutos.	Mini tipo 20 mm	Entrada aérea	Ventilación de 5 mm.

Nota:
El banco de trabajo debe ser cuadrado y horizontal, y ningún elemento estructural debe interferir con los requisitos de separación.
Las encimeras deben usar materiales resistentes al calor.
La instalación debe cumplir con los requisitos de separación, así como con todos los estándares y regulaciones relevantes.
Debe haber suficiente flujo de aire fresco desde el exterior del gabinete hasta la base de la cocina de inducción.
La cocina de inducción debe ser instalada por un técnico calificado. No intente instalar el equipo usted mismo.
La instalación inadecuada puede causar lesiones personales y daños a la propiedad, y el fabricante no asume ninguna responsabilidad por ello.
La cocina de inducción no debe instalarse en la parte superior
Refrigerador, congelador, lavavajillas o secadora.
Instale la cocina de inducción lejos de la fuente de alimentación
Caliente, como luz solar directa o horno.
Resistencia al calor
Los limpiadores de vapor no deben usarse.

Cocina de inducción de mesa fija
1. Dale la vuelta a la cocina de inducción y pon la en una superficie suave.
2. Conecte los clips y tornillos proporcionados en la cocina de inducción, como se muestra, sin apretar los tornillos.
3. Coloque la cocina de inducción en el orificio, apriete los tornillos y alinee la cocina de inducción con seguridad en la mesa.



Asegúrese de instalar la placa antes de instalar.

- La superficie de trabajo es cuadrada, lisa, sin componentes estructurales que interfieren con los requisitos de espacio.
- La superficie de trabajo está hecha de material aislante resistente al calor.
- Si la placa está montada sobre el horno, el horno tiene un ventilador de enfriamiento incorporado.
- La instalación cumplirá con todos los requisitos de autorización y los estándares y regulaciones aplicables.
- Un interruptor de aislamiento adecuado, completamente desconectado de la fuente de alimentación, está incluído en el cableado permanente, la instalación y el posicionamiento para cumplir con las reglas y regulaciones de cableado locales.
- El interruptor de aislamiento debe ser de tipo aprobado y proporcionar una separación de contacto de espacio de aire de 3 mm en todos los polos (o en todos los conductores de (fase) activos, si las reglas de cableado locales permiten dichos cambios requeridos).
- El interruptor de aislamiento facilitará a los clientes e instalará la placa.
- Si tiene alguna pregunta sobre la instalación, consulte a la autoridad de construcción local y los estatutos.
- Utiliza placas alrededor de la superficie de la pared acabados resistentes al calor y fáciles de limpiar (como azulejos).

Después de instalar la placa asegúrese:

- El cable de alimentación no puede ingresar a través de la puerta o el cajón.
- Hay suficiente aire fresco que fluye desde el exterior del gabinete hasta la base de la placa.
- Si la placa está montada sobre un cajón o espacio de gabinete, se instala una barrera de protección térmica debajo de la base de la placa.
- Interruptor de aislamiento para facilitar el acceso de los clientes.

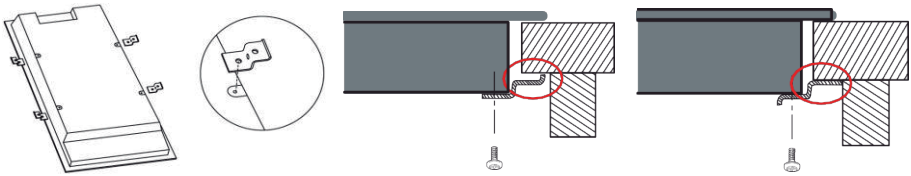
Antes de colocar el soporte

La unidad debe colocarse en una superficie estable y lisa (usando un paquete). No ejerza fuerza sobre los controles que sobresalen de la placa.

Ajuste la posición del soporte

Después de la instalación, use el tornillo 2 en la parte inferior de la placa para asegurar la placa a la superficie de trabajo (ver figura)

Ajuste la posición del soporte para adaptarse a diferentes espesores de escritorio.



En cualquier caso, el soporte no puede entrar en contacto con la superficie interna del banco de trabajo después de la instalación (ver foto).

Advertencia

1. La placa caliente de inducción debe ser instalada por personal calificado o técnico. Tenemos profesionales para servirle. Por favor, no operes tú mismo.
2. La placa no se instalará justo encima del lavavajillas, el refrigerador, el refrigerador, la lavadora o la secadora, ya que la humedad puede dañar la electrónica de la placa
3. Se debe instalar una placa de calor inductiva para garantizar una mejor radiación térmica para mejorar su fiabilidad.
4. La pared sobre la mesa y la zona de calentamiento por inducción deben ser capaces de resistir el calor.
5. Para evitar cualquier daño, la capa intermedia y el adhesivo deben ser resistentes al calor.
6. No use limpiador a vapor.

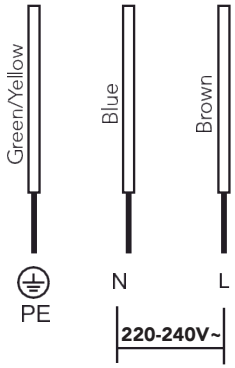
Conecte la placa a la fuente de alimentación

La placa debe estar conectada a la fuente de alimentación con sólo una persona calificada adecuada.
Antes de conectar la placa a la fuente de alimentación, verifique:

1. El sistema de cableado doméstico es adecuado para la potencia de tracción de la placa.
2. El voltaje corresponde al valor dado en la placa nominal.
3. La sección del cable de alimentación puede soportar la carga especificada en la placa nominal.
4. Para conectar la placa a la fuente de alimentación, no use un adaptador, reductor o rama, equipo, porque pueden causar sobrecalentamiento y fuego.
5. El cable de alimentación no debe tocar ningún componente

térmico. La temperatura no excederá 75°C en cualquier momento.

Verifique con el electricista si el sistema de cableado doméstico es apropiado, sin cambios. Cualquier cambio debe ser realizado por un electricista calificado.



Si el cable está dañado o necesita ser reemplazado, la operación debe ser realizada por un agente posventa utilizando una herramienta especial para evitar cualquier accidente.
Si el dispositivo está conectacto directamente a la fuente de alimentación, se debe instalar un interruptor de circuito híbrido con una abertura mínima de 3 mm. entre los contactos.
El instalador debe asegurarse de que la conexión eléctrica correcta esté completa y cumpla con las normas de seguridad.
El cable no debe doblarse ni comprimirse.
Los cables deben inspeccionarse regularmente y reemplazarse sólo por técnicos autorizados.
Después de la instalación, la parte inferior de la placa y el cable de alimentación no son accesibles.

MAIGAS Home

San Nicolás 1046, San Miguel

2244 500 79 - 22 9630 826