



Vitrocerámica

Manual de instrucciones / Manual de instalación

MODEL: MC-HT572B



Contenido

1. Prólogo	4
1.1 Advertencias de seguridad	4
1.2 Instalación.....	4
1.2.1 peligro de descarga eléctrica.....	4
1.2.2 Peligro de corte.....	4
1.2.3 Instrucciones importantes de seguridad	4
1.3 Operaciones y mantenimiento.....	5
1.3.1 peligro de descarga eléctrica.....	7
1.3.2 Riesgo para la salud	7
1.3.3 Riesgo de superficie caliente.....	8
1.3.4 Peligro de corte.....	8
1.3.5 Instrucciones importantes de seguridad	9
2. Introducción	10
2.1 Vista superior.....	10
2.2 Panel de control.....	11
2.3 Información del producto	11
2.4 Principio de funcionamiento.....	11
2.5 Antes de usar su nueva placa vitrocerámica.....	11
2.6 Especificaciones técnicas.....	11
3. Operación del producto	12
3.1 Control táctil	12
3.2 Elegir los utensilios de cocina adecuados.....	12
3.3 Cómo utilizar	13
3.3.1 Comience a cocinar	13
3.3.2 Terminar de cocinar.....	14
3.3.3 Usando la función de zona de agudos.....	14
3.3.4 Mantener caliente	16
3.3.5 Bloquear los controles.....	16
3.3.6 Control del temporizador.....	17
3.3.7 Protección contra sobrecalentamiento	19
3.3.8 Advertencia de calor residual	19
3.3.9 Tiempos de trabajo predeterminados	19
4. Pautas para cocinar	19
4.1 Consejos de cocina	20
4.1.1 Cocer a fuego lento, cocinar arroz	20
4.1.2 Bistec asado.....	20
4.1.3 Para saltear.....	20
5. Configuración de calor	21
6. Cuidado y Limpieza	22
7. Consejos	23
8. Instalación	23
8.1 Selección de equipos de instalación	23
8.2 Antes de ubicar los soportes de fijación.....	25
8.3 Precauciones.....	26

8.4	Conexión de la placa de cocina a la fuente de alimentación	26
-----	--	----

1. Prólogo

1.1 Advertencias de seguridad

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

1.2 Instalación

1.2.1 Peligro de descarga eléctrica

- Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de realizar cualquier trabajo o mantenimiento en él.
- La conexión a un buen sistema de cableado a tierra es esencial y obligatoria.
- Las alteraciones en el sistema de cableado doméstico solo deben ser realizadas por un electricista calificado.
- El incumplimiento de esta advertencia puede provocar descargas eléctricas o la muerte.

1.2.2 Peligro de corte

- Tenga cuidado: los bordes del panel son nítidos.
- La falta de precaución puede provocar lesiones o cortes.

1.2.3 Instrucciones de seguridad importantes

- Lea estas instrucciones atentamente antes de instalar o usar este electrodoméstico.
- No se deben colocar materiales o productos combustibles en este electrodoméstico en ningún momento.
- Haga que esta información esté disponible para la persona responsable de la instalación del dispositivo, ya que podría reducir los costos de instalación.
- Para evitar riesgos, este electrodoméstico debe instalarse de acuerdo con estas instrucciones para la instalación.
- Este artefacto debe instalarse y ponerse a tierra correctamente solo por una persona debidamente calificada.
- Este electrodoméstico debe estar conectado a un circuito que incorpore un interruptor de aislamiento que proporcione una desconexión total de la fuente de alimentación.
- El fallo en la instalación correcta del artefacto podría invalidar cualquier reclamo de garantía o responsabilidad.

- Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del artefacto de una manera segura y entienden el peligros involucrados.
- Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas calificadas similarmente para evitar un peligro.
- Advertencia: si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica, para superficies de encimeras de vitrocerámica o material similar que protegen las partes vivas.
- Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben colocarse sobre la superficie de la encimera ya que pueden calentarse.
- No se debe usar un limpiador de vapor.
- No use un limpiador de vapor para limpiar su cubierta.

- El aparato no está diseñado para ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto por separado.
- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: no guarde artículos en las superficies de cocción.
- El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción a corto plazo debe ser supervisado continuamente.
- **ADVERTENCIA:** La cocción desatendida en una placa con grasa o aceite puede ser peligrosa y provocar un incendio. **NUNCA** intente apagar un incendio con agua, apague el aparato y cubra la llama, p. con una tapa o una manta de fuego.

1.3 Operación y mantenimiento

1.3.1 Peligro de descarga eléctrica

- No cocine sobre una superficie de cocina rota o rota. Si la superficie de la cubierta se rompe o se rompe, apague el electrodoméstico inmediatamente en la fuente de alimentación (interruptor de pared) y contacte a un técnico calificado.
- Apague la superficie de la cocina antes de limpiarla o realizar un mantenimiento.

- El incumplimiento de esta advertencia puede provocar descargas eléctricas o la muerte.

1.3.2 Riesgo para la salud

- Este electrodoméstico cumple con los estándares de seguridad electromagnética.
- Sin embargo, las personas con marcapasos u otros implantes eléctricos (como bombas de insulina) deben consultar a su médico o fabricante de implantes antes de utilizar este dispositivo para asegurarse de que sus implantes no se vean afectados por el campo electromagnético.
- El incumplimiento de este consejo puede causar la muerte.

1.3.3 Riesgo de superficie caliente

- Durante el uso, las partes accesibles de este electrodoméstico se calentarán lo suficiente como para causar quemaduras.
- No permita que su cuerpo, ropa o cualquier otro elemento que no sea un utensilio de cocina adecuado entre en contacto con el vidrio de inducción hasta que la superficie esté fría.
- Mantenga a los niños alejados.

- Las manijas de las ollas pueden estar calientes al tacto. Compruebe que los mangos de las ollas no sobresalgan de otras zonas de cocción que están encendidas. Mantenga las manijas fuera del alcance de los niños.
- El incumplimiento de este consejo puede provocar quemaduras y escaldaduras.

1.3.4 Riesgo de corte

- La cuchilla afilada de una rasqueta de cocina queda expuesta cuando la cubierta de seguridad se retrae. Úselo con extremo cuidado y siempre almacénelo de forma segura y fuera del alcance de los niños.
- La falta de precaución puede provocar lesiones o cortes.

1.3.5 Instrucciones de seguridad importantes

- Nunca deje el aparato desatendido cuando esté en uso. Boilover causa fumo y derrames grasientos que pueden encenderse.
- Nunca use su electrodoméstico como una superficie de trabajo o de almacenamiento.
- Nunca deje objetos o utensilios en el aparato.
- No coloque ni deje ningún objeto magnetizable (por ejemplo, tarjetas de crédito, tarjetas de memoria) o dispositivos electrónicos (por ejemplo, computadoras, reproductores de MP3) cerca del dispositivo, ya que pueden verse afectados por su campo electromagnético.
- Nunca use su aparato para calentar o calentar la habitación.
- Después del uso, siempre apague las zonas de cocción y la superficie de cocción como se describe en este manual (es decir, utilizando los controles táctiles). No confíe en la función de detección de pan para apagar las zonas de cocción cuando retire las bandejas.
- No permita que los niños jueguen con el aparato ni se sienten, se pare o se suba a él.
- No guarde artículos de interés para los niños en armarios

encima del electrodoméstico. Los niños que trepan sobre la superficie de cocción pueden sufrir lesiones graves.

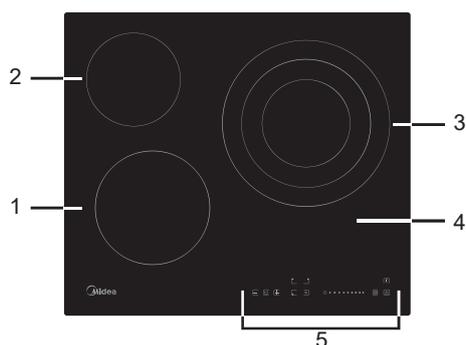
- No deje a los niños solos o desatendidos en el área donde se usa el electrodoméstico.
- Los niños o personas con discapacidad que limitan su capacidad para usar el aparato deben tener una persona responsable y competente para instruirlos en su uso. El instructor debe estar satisfecho de que pueden usar el aparato sin peligro para ellos o su entorno.
- No repare ni reemplace ninguna pieza del artefacto a menos que se lo recomiende específicamente en el manual. Todos los otros servicios deben ser realizados por un técnico calificado.
- No coloque ni deje caer objetos pesados sobre su estufa.
- No se pare sobre su estufa.
- No utilice sartenes con bordes irregulares ni arrastres a través de la superficie de vidrio de inducción ya que esto puede rayar el vidrio.
- No utilice estropajos ni ningún otro agente abrasivo abrasivo para limpiar la superficie de cocción, ya que pueden rayar el vidrio de inducción.
- Este electrodoméstico está diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como: áreas de la cocina del personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo; -casa de granja -por clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales; entornos de tipo cama y desayuno.
- **ADVERTENCIA:** El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso.
- Se debe tener cuidado para evitar tocar los elementos de calentamiento.
- Los niños menores de 8 años se mantendrán alejados a menos que sean supervisados continuamente.

Congratulations on the purchase of your new Ceramic Hob.

We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it. For installation, please read the installation section. Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

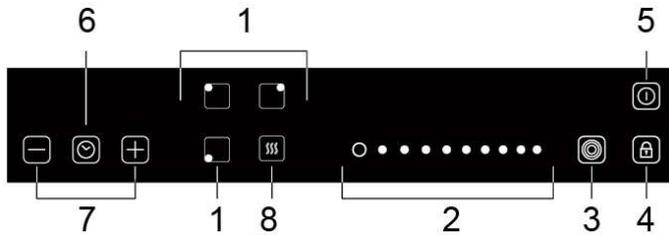
2. Introducción

2.1 Vista superior



1. Max. 1800 W zona
2. Max. 1200 W zona
3. Max. 1050/ 1950 / 2700 W zona
4. Placa de cristal
5. Panel de control

2.2 Panel de control



1. Controles de selección de la zona de calentamiento
2. Control táctil del control deslizante de energía
3. Control de doble zona
4. Control de bloqueo de teclas
5. control de encendido / apagado
6. Control de temporizador
7. Controles reguladores del temporizador
8. Mantener la zona caliente

2.3 Información del Producto

La placa de cocción vitrocerámica puede satisfacer diferentes tipos de demandas de cocina debido a la resistencia del alambre de calefacción, el control micro-computarizado y la selección de múltiples potencias, realmente la opción óptima para las familias modernas.

La placa de cocción vitrocerámica se centra en los clientes y adopta un diseño personalizado. La encimera tiene un rendimiento seguro y confiable, lo que hace que su vida sea cómoda y le permita disfrutar plenamente del placer de la vida.

2.4 Principio de funcionamiento

Esta placa de cocina de cerámica emplea directamente calefacción por resistencia de alambre y ajusta la potencia de salida mediante la regulación de potencia con los controles táctiles.

2.5 Antes de usar su nueva placa vitrocerámica

- Lea esta guía, tomando nota especial de la sección 'Advertencias de seguridad'.
- Retire cualquier película protectora que aún pueda estar en su placa de cerámica.

2.6 Especificaciones técnicas

Placa Vitrocerámica	MC-HT572B
---------------------	-----------

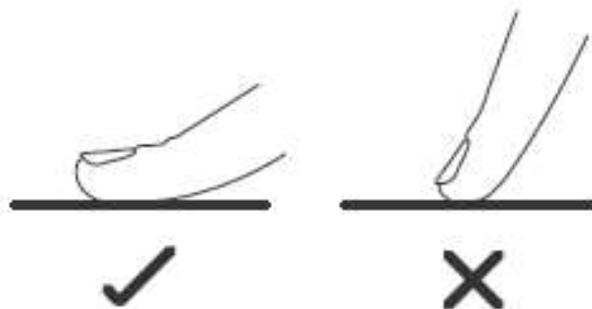
Zonas de cocinar	3 Zonas
Voltaje	220-240V~ 50Hz o 60Hz
Potencia	5200-6200W
Dimensiones del producto D×W×H(mm)	590X520X55
Dimensiones incorporadas A × B (mm)	560X490

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

3. Operaciones del producto

3.1 Control táctil

- Los controles responden al tacto, por lo que no es necesario aplicar ninguna presión.
- Use la bola de su dedo, no su punta.
- Escuchará un pitido cada vez que se registra un toque.
- Asegúrese de que los controles estén siempre limpios, secos y que no haya ningún objeto (por ejemplo, un utensilio o un paño) que los cubra. Incluso una película delgada de agua puede dificultar el funcionamiento de los controles.

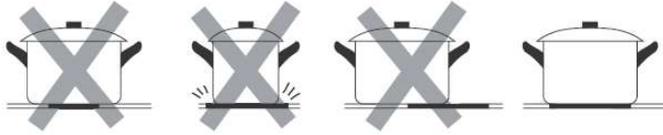


3.2 Elegir los utensilios de cocina adecuados

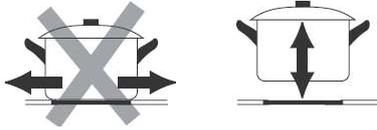
No use utensilios de cocina con bordes dentados o una base curva.



Asegúrese de que la base de la sartén esté lisa, que quede plana contra el cristal y tenga el mismo tamaño que la zona de cocción. Siempre centre su sartén en la zona de cocción.



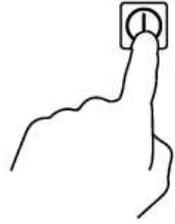
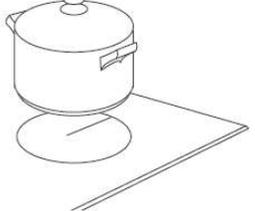
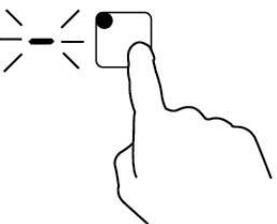
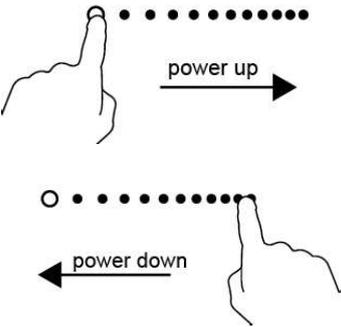
Levante siempre las ollas de la placa de cerámica, no se deslice, ya que pueden rayar el vidrio.



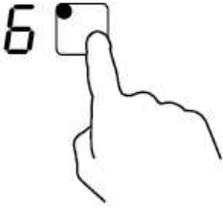
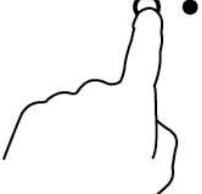
3.3 Cómo utilizar

3.3.1 Comience a cocinar

Después del encendido, el zumbador suena una vez, todos los indicadores se iluminan durante 1 segundo y luego se apagan, lo que indica que la placa de cerámica ha entrado en el estado de espera.

<p>Toca el control ON / OFF  todos los indicadores se mostrarán</p>	
<p>Coloque una bandeja adecuada en la zona de cocción que desea usar.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Asegúrese de que la parte inferior de la bandeja y la superficie de la zona de cocción estén limpias y secas. 	
<p>Tocando el control de selección de la zona de calentamiento, y un indicador al lado de la tecla parpadeará.</p>	
<p>Ajuste la configuración de calor tocando el control deslizante.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Si no elige una configuración de calor dentro de 1 minuto, la placa de cerámica se automatiza apagar. Deberás comenzar de nuevo en paso 1. • Puede modificar la configuración de calor en cualquier momento durante la cocción. • Puede modificar el nivel de potencia de 0 a 9Por el control deslizante. 	

3.3.2 Terminar de cocinar

<p>Tocando el control de selección de la zona de calentamiento que deseas desconectar.</p>	
<p>Desactive la zona de cocción tocando el control deslizante hacia "0". Asegúrese de que el display muestra "0"</p>	
<p>Apague toda la superficie de la cocina tocando el control ON / OFF. </p>	

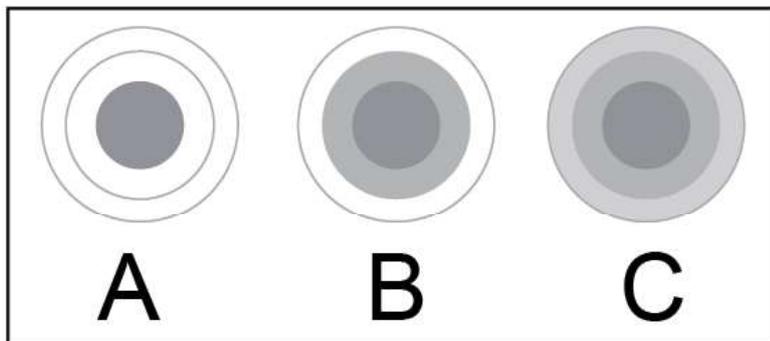
Cuidado con las superficies calientes

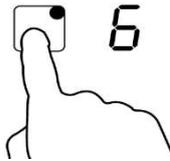
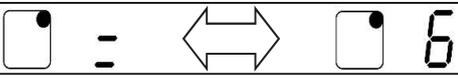
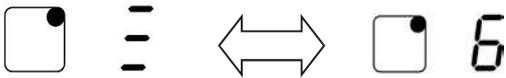
"H" mostrará qué zona de cocción está caliente al tacto. Desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado a una temperatura segura. También se puede utilizar como una función de ahorro de energía si desea calentar otras bandejas, use la placa caliente que todavía está caliente.



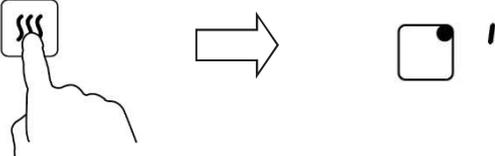
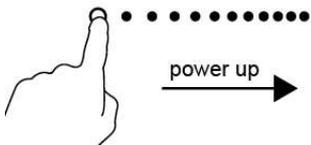
3.3.3 Usando la función de zona de agudos

- La función solo funciona en 3 # zona de cocción
- La zona de cocción triple tiene dos áreas de cocción que puede usar una sección central y una sección exterior. Puede usar la sección central (A) de forma independiente o ambas secciones (B) o (C) a la vez.



Activar la zona de agudos	
Ajuste la configuración de calefacción entre los niveles de potencia 1 y 9 (por ejemplo, 6)	
La sección central de la zona de cocción de agudos se encenderá.	
Tocando el control de la zona de agudos una vez, la sección (B) funciona.	
El indicador de la zona de cocción muestra "=" y "6" alternativamente.	
Tocando el control de la zona de agudos por segunda vez, la sección (C) funciona. 	
El indicador de la zona de cocción muestra "" y "6" alternativamente.	
Desactivar la zona de agudos	
Si la zona de cocción 3 # funciona en la sección (B), tocar  dos veces, volverá a la sección (A) y la zona de agudos está desactivada.	
Si la zona de cocción 3 # funciona en la sección (C), tocando  una vez, volverá a la sección (A) y la zona de agudos está desactivada.	
Después de que la zona de agudos esté desactivada, el indicador de la zona de cocción muestra "6".	

3.3.4 Mantener caliente

Activar la función mantener caliente	
Tocando el control de selección de la zona de calentamiento	
Al tocar el control de mantener caliente, el nivel de potencia muestra "I"	
Desactivar la función de mantener caliente	
Tocando el control de selección de la zona de calentamiento	
Toque el control deslizante para cancelar la función de mantener caliente	

3.3.5 Bloquear los controles

- Puede bloquear los controles para evitar el uso involuntario (por ejemplo, niños que encienden accidentalmente las zonas de cocción).
- Cuando los controles están bloqueados, todos los controles excepto el control ON / OFF están deshabilitados.

Para bloquear los controles	
Toca el control de bloqueo 	El indicador del temporizador mostrará "Lo"
Para desbloquear los controles	
Asegúrese de que la placa de cerámica esté encendida Mantén presionado el control de bloqueo durante un rato. 	



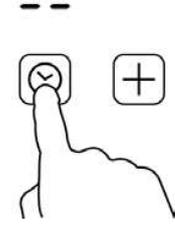
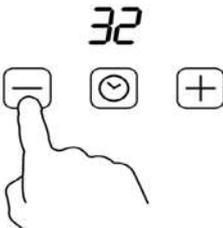
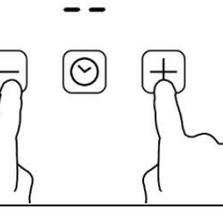
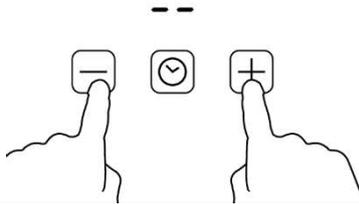
Cuando la placa está en modo de bloqueo, todos los controles están desactivados, excepto el de ENCENDIDO / APAGADO (ⓘ), siempre puede apagar la placa de cerámica con el control ENCENDIDO / APAGADO (ⓘ) en caso de emergencia, pero debe desbloquear primero la placa en la siguiente operación..

3.3.6 Control del temporizador

- Puedes usar el cronómetro de dos maneras diferentes:
- a) Puede usarlo como recordatorio de minutos. En este caso, el temporizador no apagará ninguna zona de cocción cuando el tiempo establecido sea arriba.
- b) Puede configurarlo para apagar una o más zonas de cocción después de que se acabe el tiempo establecido.
- El temporizador de máximo es 99 minutos

a) Usar el temporizador como Minute Minder (recordatorio)

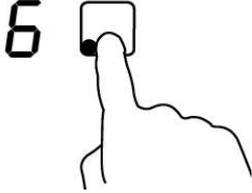
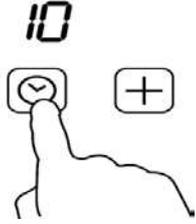
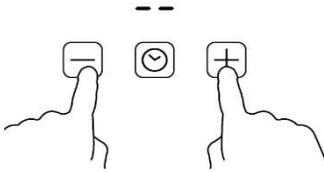
b) Si no está seleccionando ninguna zona de cocción

<p>Asegúrese de que la cubierta esté encendida. Nota: puede usar el minutero incluso si no está seleccionando ninguna zona de cocción.</p>	
<p>Toque el control del temporizador, el indicador del temporizador mostrará "-";</p>	
<p>Ajuste la configuración del temporizador tocando el control "-" o "+". El indicador de minutero comenzará a parpadear y se mostrará en la pantalla del temporizador.</p>	
<p>Al tocar "-" y "+" juntos, el temporizador se cancela, y "-" aparecerá en la pantalla de minutos.</p>	
<p>Cuando se establezca la hora, comenzará la cuenta regresiva inmediatamente. La pantalla mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos</p>	
<p>El zumbador emitirá un pitido de 30 segundos y el indicador del temporizador muestra "- -" cuando finalizó el tiempo de configuración.</p>	

Insinuación:

- Toque el control "-" o "+" del temporizador una vez para disminuir o aumentar en 1 minuto.
- Mantenga presionado el control "-" o "+" del temporizador para disminuir o aumentar en 10 minutos.
- Si el tiempo de ajuste excede los 99 minutos, el temporizador volverá automáticamente a 0 minutos.

a) a) Configuración del temporizador para desactivar una o más zonas de cocción

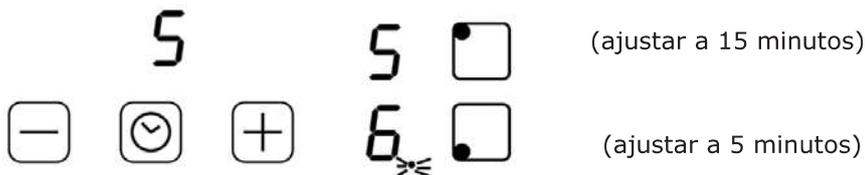
Establecer una zona	
Tocando el control de selección de la zona de calentamiento	
Toca el control del temporizador, el indicador del temporizador muestra "10"	
Ajuste la configuración del temporizador tocando el control "-" o "+". El indicador de minutero comenzará a parpadear y se mostrará en la pantalla del temporizador.	
Al tocar "-" y "+" juntos, el temporizador se cancela, y "--" aparecerá en la pantalla de minutos.	
Cuando se establezca la hora, comenzará la cuenta regresiva inmediatamente. La pantalla mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos	

Configuración del temporizador para desactivar más de una zona de cocción

a). Si más de una zona de calentamiento utiliza esta función, el indicador del temporizador mostrará el tiempo más bajo.

(Por ejemplo, zona 1 # tiempo de configuración de 5 minutos, zona 2 # tiempo de configuración de 15 minutos, el indicador del temporizador muestra "5").

NOTA: el punto rojo al lado del indicador de nivel de potencia parpadeará.



b). Una vez que el temporizador de cuenta regresiva expire, la zona correspondiente se apagará. Entonces mostrará el nuevo min. el temporizador y el punto de la zona correspondiente parpadearán.



c). Cuando el temporizador de cocción expira, el correspondiente la zona de cocción se apagará automáticamente.



Nota:

a) El punto rojo al lado del indicador de nivel de potencia se iluminará indicando que la zona está seleccionada.



a) Si desea cambiar la hora después de configurar el temporizador, debe comenzar desde el paso 1.

3.3.7 Protección contra sobrecalentamiento

Un sensor de temperatura equipado puede controlar la temperatura dentro de la placa de cerámica. Cuando se controla una temperatura excesiva, la placa de cocción dejará de funcionar automáticamente.

3.3.8 Advertencia de calor residual

Cuando la placa de cocción ha estado funcionando durante algún tiempo, habrá algo de calor residual. La letra "H" parece advertirte que te mantengas alejado de ella.

3.3.9 Tiempos de trabajo predeterminados

Otra característica de seguridad de la placa es el apagado automático. Esto ocurre cada vez que te olvidas de apagar una zona de cocción. Los tiempos de apagado predeterminados se muestran en la tabla siguiente:

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

4. Pautas para cocinar



Tenga cuidado al freír ya que el aceite y la grasa se calientan muy rápido, especialmente si usa PowerBoost. A temperaturas extremadamente altas, el aceite y la grasa se inflamarán espontáneamente y esto presenta un serio riesgo de incendio.

4.1 Consejos de cocina

- Cuando la comida hierva, reduzca la configuración de temperatura.
- Usar 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 con un ajuste alto y reduzca la configuración cuando la comida se haya calentado.

4.1.1 Cocer a fuego lento, cocinar arroz

- • La cocción a fuego lento ocurre por debajo del punto de ebullición, a alrededor de 85 ° C, cuando las burbujas solo suben ocasionalmente a la superficie del líquido de cocción. Es la clave para deliciosas sopas y guisos tiernos porque los sabores se desarrollan sin sobrecocinar la comida. También debe cocinar las salsas con base de huevo y espesadas con harina por debajo del punto de ebullición.
- • Algunas tareas, incluido cocinar arroz por el método de absorción, pueden requerir un ajuste más alto que el ajuste más bajo para garantizar que los alimentos se cocinen adecuadamente en el tiempo recomendado.

4.1.2 Bistec asado

Para cocinar jugosos filetes sabrosos:

1. Coloque la carne a temperatura ambiente durante aproximadamente 20 minutos antes de cocinar.
2. Caliente una sartén de base pesada.
3. Cepille ambos lados del filete con aceite. Rocíe una pequeña cantidad de aceite en la sartén caliente y luego baje la carne sobre la sartén caliente.
4. Dé vuelta al bistec solo una vez durante la cocción. El tiempo exacto de cocción dependerá del grosor del bistec y de qué tan cocido lo desee. Los tiempos pueden variar entre 2 y 8 minutos por lado. Presione la carne para medir qué tan cocida está: cuanto más firme se sienta, más "bien hecho" estará.
5. Deje la carne para descansar en un plato caliente por unos minutos para permitir que se relaje y se ablande antes de servir.

4.1.3 Para saltear

1. Elija un wok de cerámica de base plana compatible o una sartén grande.

2. Tener listos todos los ingredientes y equipos. Sofreír debe ser rápido. Si cocina grandes cantidades, cocine la comida en varios lotes más pequeños.
3. Precaliente brevemente la sartén y agregue dos cucharadas de aceite.
4. Cocine primero la carne, déjelo a un lado y manténgalo caliente.
5. Sofreír las verduras. Cuando estén calientes pero aún crujientes, ponga la zona de cocción a un nivel más bajo, devuelva la carne a la sartén y agregue la salsa.
6. Revuelva los ingredientes suavemente para asegurarse de que se hayan calentado.
7. Sirve inmediatamente.

5. Configuración de calor

La configuración a continuación es solo una guía. La configuración exacta dependerá de varios factores, incluidos los utensilios de cocina y la cantidad que está cocinando. Experimenta con la encimera de cerámica para encontrar la configuración que mejor se adapte a ti.

Control de temperatura	Idoneidad
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • calentamiento delicado para pequeñas cantidades de comida • derretir chocolate, mantequilla y alimentos que se queman rápidamente • hervir a fuego lento • calentamiento lento
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • recalentamiento • cocer a fuego lento • cocinando arroz
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • pancakes
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • saltear • cocinar pasta
9	<ul style="list-style-type: none"> • salteado • abrasador • llevar la sopa a ebullición • hervir agua

6. Cuidado y mantenimiento

Qué?	Cómo?	Importante!
Suciedad diaria en vidrio (huellas dactilares, marcas, manchas dejadas por alimentos o derrames no azucarados en el cristal)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Apague la cocina. 2. Aplique un limpiador de cocina mientras el vaso aún esté tibio (¡pero no caliente!) 3. Enjuague y seque con un trapo limpio o una toalla de papel. 4. Vuelva a encender la cocina. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cuando se apaga la estufa, no habrá indicación de "superficie caliente", pero la zona de cocción aún estará caliente. Ten extremo cuidado. • Los estropajos de alta resistencia, algunos estropajos de nylon y los agentes de limpieza agresivos / abrasivos pueden rayar el vidrio. Siempre lea la etiqueta para verificar si su limpiador o estropajo es adecuado. • Nunca deje residuos de limpieza sobre la superficie de cocción: el vidrio puede mancharse.
Boilovers, se derrite y derrames azucarados calientes en el cristal	<p>Quítelos inmediatamente con una rebanada de pescado, espátula o raspador para hojas de afeitar, adecuados para las estufas de vidrio cerámico, pero tenga cuidado con las superficies calientes de la zona de cocción:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Apague la estufa en la pared. 2. Sostenga la cuchilla o utensilio en un ángulo de 30 ° y raspe la suciedad o derrame en un área fresca 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 'Manchas diarias sobre vidrio' arriba. 	<ul style="list-style-type: none"> • Eliminar las manchas dejadas por derretimientos y alimentos azucarados o derrames tan pronto como sea posible. Si se deja enfriar en el vidrio, pueden ser difíciles de eliminar o incluso de forma permanente dañar la superficie de vidrio. • Peligro de corte: cuando la cubierta de seguridad está retraído, la cuchilla en un raspador es muy afilado. Usar con extrema cuidado y siempre almacenar de forma segura y fuera del alcance de los niños.
Derrames en el control táctil	<ol style="list-style-type: none"> 1. Apague la cocina. 2. Absorber el derrame 3. Limpie el área de control táctil con una esponja o paño limpio y húmedo. 4. Limpie el área completamente seca con una toalla de papel. 5. Vuelva a encender la cocina. 	<ul style="list-style-type: none"> • La cubierta puede pitar y girar sí mismo apagado, 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 cubierta.

7. Consejos

Problema	Posibles causas	Qué hacer?
La vitrocerámica no puede Encenderse	Ninguna energía.	Asegúrate de que la placa de cerámica esté conectado a la fuente de alimentación y que está encendido. Compruebe si hay un poder interrupción en su hogar o área. Si ha verificado todo y el problema persiste, llame a un técnico.
Los controles táctiles no responden.	Los controles están bloqueados.	Desbloquee los controles. Mira la sección 'Uso de su cocina 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 bola de su dedo cuando toque los controles.
El vidrio está siendo rayado.	Utensilios de cocina de bordes ásperos. Estropajo abrasivo inadecuado o productos de limpieza que se utilizan.	Use utensilios de cocina con bases planas y lisas. Consulte 'Elección del utensilio de cocina adecuado'. Consulte "Cuidado y limpieza".
Algunas sartenes producen crujidos o ruidos de clic.	Esto puede ser causado por el construcción de sus utensilios de cocina (capas de diferentes metales vibrando de manera diferente).	Esto es normal para los utensilios de cocina y no indica un fallo.

8. Instalación

8.1 Selección de equipos de instalación

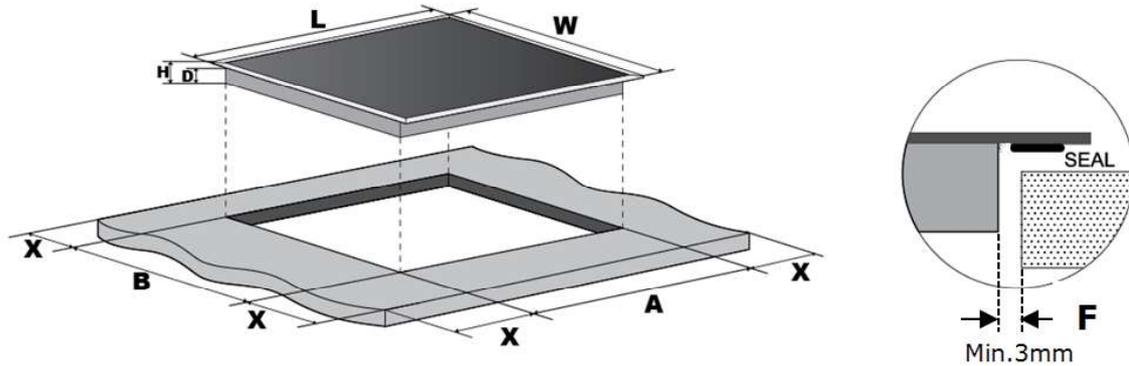
Recorte la superficie de trabajo de acuerdo con los tamaños que se muestran en el dibujo.

Para el propósito de instalación y uso, se debe preservar un espacio mínimo de 5 cm alrededor del agujero.

Asegúrese de que el grosor de la superficie de trabajo sea de al menos 30 mm. Seleccione material de la superficie de trabajo resistente al calor y aislado (No se debe usar madera y material fibroso o higroscópico similar como material de la superficie de trabajo a menos que esté impregnado) para evitar la descarga eléctrica y una mayor deformación causada por la radiación de calor de la placa calefactora. Como se muestra abajo:



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

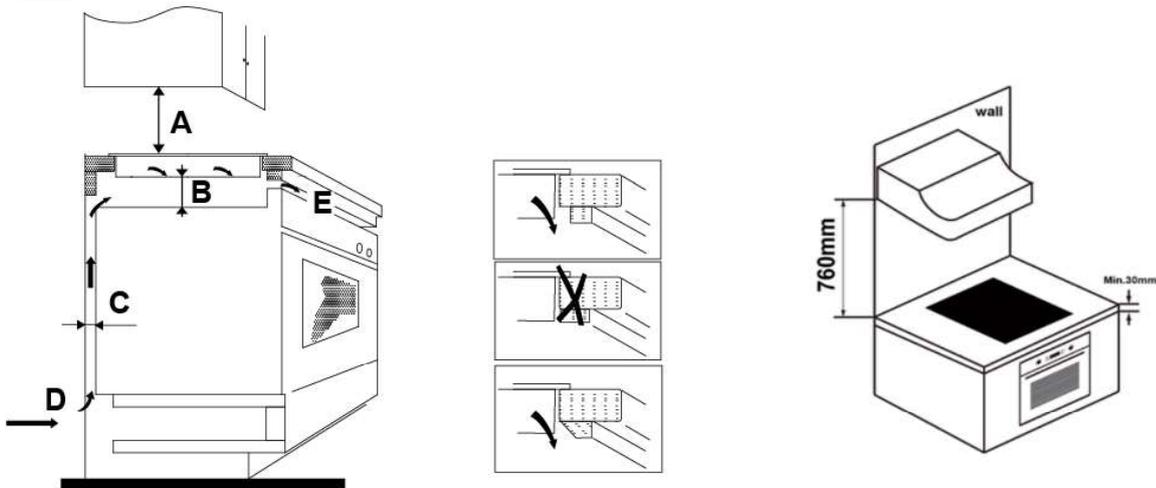


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	55	51	560+4 +1	490+4 +1	50 min.	3 min.

Bajo ninguna circunstancia, asegúrese de que la placa de la cocina de cerámica esté bien ventilada y que la entrada y salida de aire no estén bloqueadas. Asegúrese de que la placa de la cocina de cerámica esté en buen estado de trabajo. Como se muestra abajo



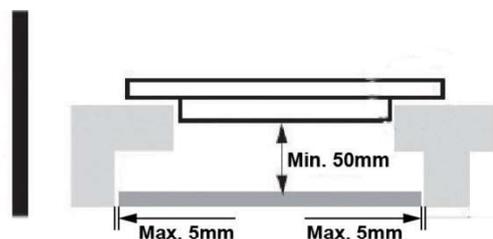
Nota: La distancia de seguridad entre la placa calefactora y el armario encima de la placa calefactora debe ser de al menos 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Air intake	Air exit 5mm

ADVERTENCIA: Asegurar una ventilación adecuada

Asegúrese de que la placa de cerámica esté bien ventilada y de que la entrada y salida de aire no estén bloqueadas. Para evitar un contacto accidental con el fondo de sobrecalentamiento de la placa, o una descarga eléctrica inesperada durante el trabajo, es necesario colocar un inserto de madera, fijado con tornillos, a una distancia mínima de 50 mm desde la parte inferior de la placa. Sigue los requisitos a continuación.





Hay orificios de ventilación alrededor de la placa de cocción. DEBES ensure these holes are not blocked by the worktop when you put the hob into position.

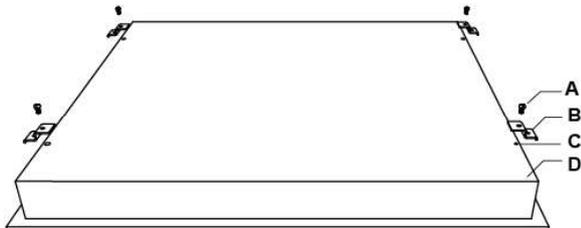


- Tenga en cuenta que el pegamento que une el plástico o el material de madera a los muebles, tiene que resistir a una temperatura no inferior a 150 °C, para evitar el despegue de los paneles.
- La pared posterior, las superficies adyacentes y las adyacentes deben poder soportar una temperatura de 90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

8.2 Antes de ubicar los soportes de fijación

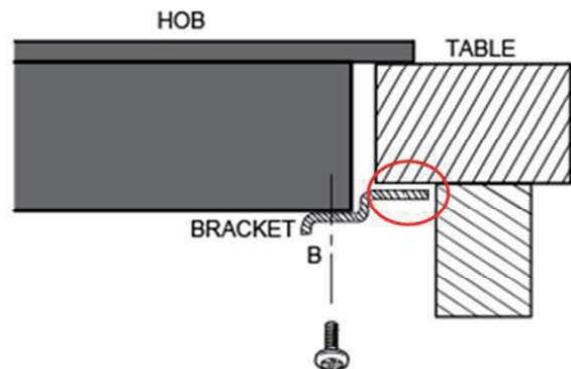
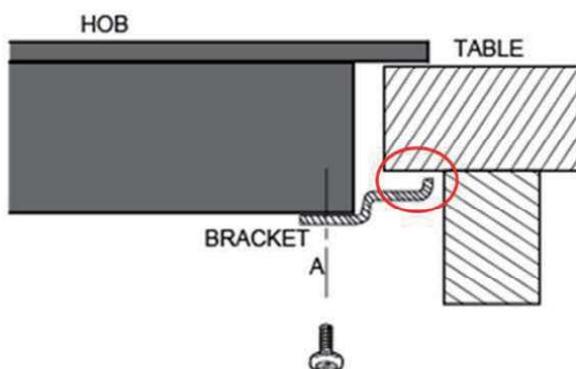
La unidad debe colocarse sobre una superficie estable y lisa (use el embalaje). No aplique fuerza sobre los controles que sobresalen de la placa.

Fije la placa de cocción en la superficie de trabajo atornillando los cuatro soportes en la parte inferior de la placa de cocción (ver imagen) después de la instalación.



A	B	C	D
tornillo	soporte	Orificio del tornillo	base

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





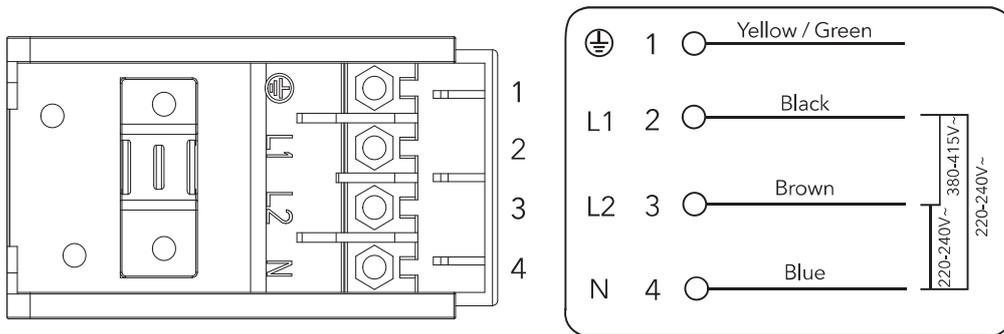
Bajo ninguna circunstancia, los soportes no pueden tocar las superficies interiores de la encimera después de la instalación (ver imagen).

8.3 Precauciones

1. La placa de cocina de cerámica debe ser instalada por personal calificado o técnicos. Tenemos profesionales a tu servicio. Por favor nunca realice la operación usted mismo.
2. La encimera de la cocina de cerámica no debe montarse en los equipos de enfriamiento, lavavajillas y secadoras giratorias.
3. La placa de cocción de cerámica se instalará de forma que se pueda garantizar una mejor radiación de calor para mejorar su fiabilidad.
4. La pared y la zona de calentamiento inducido sobre la superficie de trabajo deben soportar el calor.
5. Para evitar cualquier daño, la capa de sándwich y el adhesivo deben ser resistentes al calor.
6. No se debe usar un limpiador de vapor.

8.4 Conexión de la placa a la fuente de alimentación

La fuente de alimentación debe estar conectada de acuerdo con la norma pertinente, o un interruptor de circuito de un solo polo. El método de conexión se muestra a continuación.



1. Si el cable está dañado o necesita ser reemplazado, esto debe hacerlo un técnico de posventa que utilice las herramientas adecuadas para evitar accidentes.
2. Si el electrodoméstico se está conectando directamente a la fuente de alimentación, se debe instalar un disyuntor omnipolar con un espacio mínimo de 3 mm entre los contactos.
3. El instalador debe asegurarse de que se haya realizado la conexión eléctrica correcta y que cumpla con las normas de seguridad.
4. El cable no debe estar doblado ni comprimido.
5. El cable debe ser revisado regularmente y solo debe ser reemplazado por una persona debidamente calificada.

GARANTIA DE FRIGICOLL

La garantía ofrece para el usuario la reparación sin cargo de aquellas anomalías que puedan ser imputables a un defecto de fabricación.

Frigicoll acepta la reparación de equipos en garantía tanto en domicilio de usuarios como en tiendas y distribuidores.

Qué no cubre la Garantía

Los desperfectos o anomalías producidos como consecuencia de la utilización del equipo (desgaste normal por el uso, rotura de elementos de dotación), así como aquellas averías debidas a agentes externos (variaciones en el fluido eléctrico, presiones excesivas de agua, daños ocasionados por condiciones ambientales adversas), no pueden ser imputables a un defecto de fabricación, por lo que deberían ser reparados con cargo al usuario.

Período de Garantía

La Ley 23/2003 de Garantías sobre bienes de consumo y el posterior Real Decreto Legislativo 1/2007, de 16 de noviembre de 2007, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios, establecen un período de 2 años de garantía para los consumidores (aquellos que destinan el producto a su uso privado: que no lo incorporan de ningún modo a un proceso de producción).

La Ley establece que cualquier anomalía, avería o falta de conformidad que se detecte durante los primeros 6 meses será atribuible a un defecto de fabricación, mientras que el usuario debería demostrar el defecto de fabricación para anomalías detectadas con posterioridad. Frigicoll asume el coste de las averías o anomalías detectadas durante los 2 años de garantía (teniendo en cuenta la anterior premisa), con la excepción de aquellos desperfectos definidos en el punto anterior.

Los equipos destinados a uso profesional (aquellos que están integrados o forman parte de un negocio), cuentan con una garantía de 1 año en piezas (mano de obra y desplazamiento no incluidos), salvo que se pacten otras condiciones con el cliente.

El período de garantía comienza según la fecha que conste en la factura o albarán de entrega del producto, con independencia del tiempo efectivo de uso del mismo.

Sustitución del equipo durante el período de Garantía

La Ley vigente establece que el consumidor (los usuarios profesionales no están cubiertos por esa Ley) podrá solicitar la sustitución de un equipo ante una avería o falta de conformidad, pero añade que el garante (en este caso Frigicoll), podrá desestimar esa solicitud si el coste de la sustitución resulta desproporcionado con respecto a la reparación correspondiente.

Datos de contacto SAT / Frigicoll

En caso de tener cualquier avería o incidencia, el teléfono de contacto del SAT de su zona es 914894535 / 902120624.

En caso de querer contactar con Frigicoll, envíe un correo a atencioncliente.domestico@frigicoll.es o llame al 933758401.