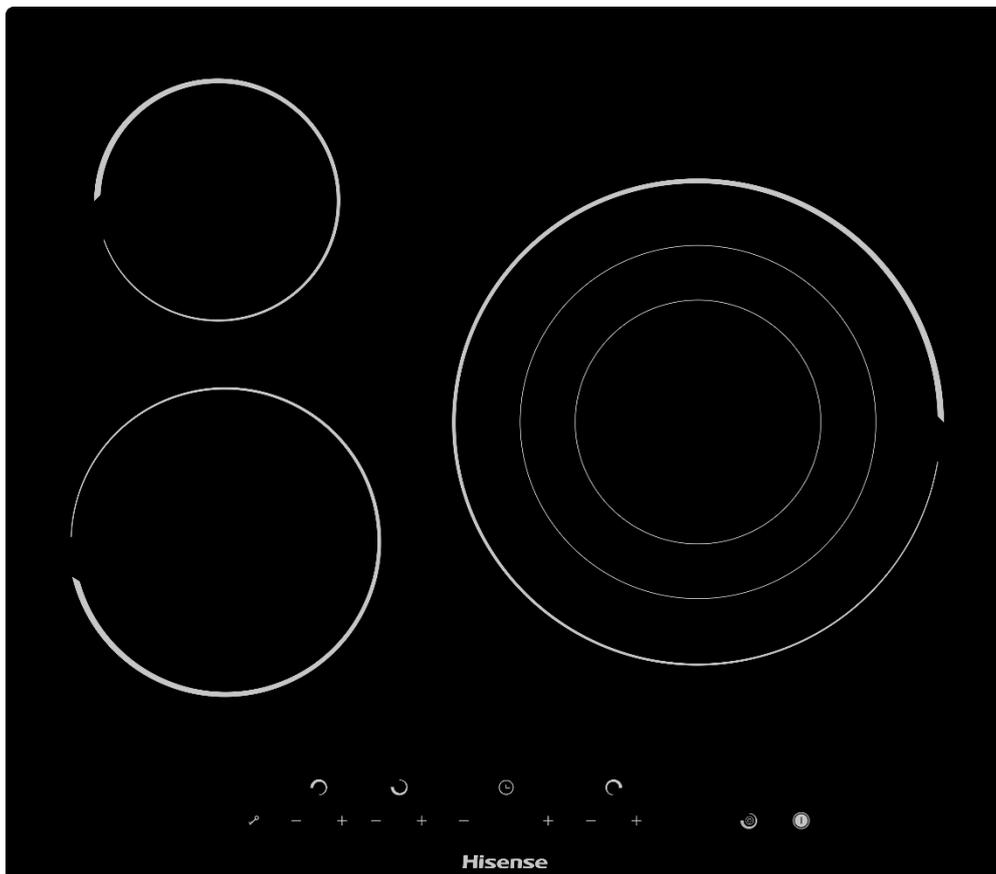


Hisense

Placa vitrocerámica

Manual de instrucciones / Manual de Instalación

MODELO: E6322C



Índice

1. Introducción	3
1.1 Advertencias de seguridad	4
1.2 Instalación	4
1.2.1 Riesgo de choque eléctrico	4
1.2.2 Riesgo de corte	4
1.2.3 Instrucciones importantes de seguridad	4
1.3 Manejo y mantenimiento	6
1.3.1 Riesgo de choques eléctricos	6
1.3.2 Riesgo para la salud	6
1.3.3 Riesgo de superficie caliente	6
1.3.4 Riesgo de corte	6
1.3.5 Instrucciones importantes de seguridad	7
2. Introducción del producto	8
2.1 Vista superior	8
2.2 Panel de control	9
2.3 Información del producto	9
2.4 Funcionamiento	9
2.5 Antes de usar su nueva placa vitrocerámica	9
2.6 Especificaciones técnicas	9
3. Funcionamiento del producto	10
3.1 Controles táctiles	10
3.2 Selección apropiada de los utensilios de cocina	10
3.3 Modo de uso	11
3.3.1 Inicio de cocción	11
3.3.2 Fin de cocción	11
3.3.3 Uso de función de zona triple	12
3.3.4 Bloqueo de controles	13
3.3.5 Temporizador	13
3.3.6 Protección de sobrecalentamiento	16
3.3.7 Advertencia de calor residual	16
3.3.8 Tiempos de funcionamiento predeterminados	16
4. Guía de cocción	16
4.1 Consejos de cocción	16
4.1.1 Hervor leve, cocción de arroz	17
4.1.2 Sellado de filetes	17
4.1.3 Salteado	17
5. Configuración de cocción	17
6. Cuidados y limpieza	18
7. Consejos prácticos	19
8. Instalación	19
8.1 Instalación del equipo	19
8.2 Antes de colocar los soportes de fijación	21
8.3 Precauciones	22
8.4 Conexión de la placa al suministro eléctrico	22

1. Introducción

1.1 Advertencias de seguridad

Su seguridad es importante para nosotros. Por favor, lea esta información antes de usar su placa vitrocerámica.

1.2 Instalación

1.2.1 Riesgo de choque eléctrico

- Desconecte el aparato del suministro eléctrico antes de llevar a cabo cualquier trabajo de mantenimiento.
- La conexión a una adecuada puesta a tierra es fundamental y obligatoria.
- Las modificaciones en el cableado doméstico deben ser realizadas exclusivamente por un electricista cualificado.
- Si no sigue estos consejos puede sufrir una descarga eléctrica con riesgo de muerte.

1.2.2 Riesgo de corte

- Tenga cuidado, los bordes de la placa son filosos.
- Si no sigue estos consejos puede resultar herido o sufrir algún corte.

1.2.3 Instrucciones importantes de seguridad

- Lea atentamente estas instrucciones antes de instalar o usar el aparato.
- En ningún momento debe poner materiales o productos inflamables en el aparato.
- Por favor, entregue esta información a la persona responsable de la instalación del aparato para así reducir los costos de instalación.
- A fines de evitar peligros, este aparato debe ser instalado de acuerdo a estas instrucciones.
- Este aparato debe instalarse apropiadamente y conectarse a tierra exclusivamente por una persona cualificada.
- Este aparato debe ser conectado a un circuito que cuente con una llave térmica, la cual pueda desconectar todo tipo

de corriente.

- La inadecuada conexión del aparato puede invalidar la garantía y cualquier tipo de reclamo.
- Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de conocimiento, bajo supervisión o instruídos acerca del uso seguro y los posibles peligros.
- Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el uso del aparato no debe realizarlo un niño sin supervisión.
- Si el cable de corriente se daña, debe ser cambiado por el fabricante, su servicio técnico u otra persona cualificada para así evitar posibles riesgos.
- Advertencia: Si la superficie está quebrada, apague el aparato para evitar un choque eléctrico, ya que las placas de vitrocerámica o material similar contienen partes descubiertas.
- Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas no deben colocarse en la superficie de la placa, ya que podrían calentarse.
- No usar limpiador a vapor.
- No usar limpiador a vapor para limpiar la superficie de la placa.
- El aparato no está diseñado para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- PRECAUCIÓN: Peligro de incendio: No deje objetos sobre la superficie.
- El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso corto de cocción debe ser supervisado constantemente.
- PRECAUCIÓN: Una cocción con grasa o aceite, sin supervisión, puede ser peligrosa y terminar en incendio. NUNCA intente apagar el fuego con agua, solo desconecte el aparato y cubra el fuego con un lienzo o una manta para incendios.

1.3 Manejo y mantenimiento

1.3.1 Riesgo de choques eléctricos

- No cocine sobre una superficie quebrada o dañada. Si la superficie estuviese quebrada o dañada, desconéctela del suministro eléctrico (tomacorriente) y contacte a un técnico cualificado.
- Desconecte la placa del tomacorriente antes de su limpieza o mantenimiento.
- De no seguir estos consejos, podría sufrir un choque eléctrico o muerte.

1.3.2 Riesgos para la salud

- Este aparato cuenta con los estándares de seguridad electromagnética.
- De todos modos, personas con marcapasos u otros implantes eléctricos (como bombas de insulina) deben consultar a su médico o al fabricante del implante antes de utilizar el aparato para asegurarse que sus implantes no serán afectados por el campo electromagnético.
- De no seguir estos consejos, el uso podría causarle la muerte.

1.3.3 Riesgo de superficie caliente

- Durante el uso las partes más accesibles del aparato podrían calentarse y causarle quemaduras.
- Evite que alguna parte de su cuerpo, ropa o elemento haga contacto con la placa de inducción hasta que se haya enfriado.
- Mantenga alejado de los niños.
- Los mangos de las cacerolas pueden estar calientes al tacto. Revisar que los mangos de las cacerolas no se encuentren sobre otras superficies calientes. Mantenga los mangos alejados de los niños.
- De no seguir estos consejos, podría sufrir de quemaduras y escaldaduras.

1.3.4 Riesgo de corte

- El borde de la placa está expuesto y es muy afilado cuando la cubierta de seguridad retirada. Use el aparato con

extremos cuidado y siempre almacénelo de forma segura y fuera del alcance de los niños.

- De no seguir estos consejos, podría resultar herido o sufrir algún corte.

1.3.5 Instrucciones importantes de seguridad

- Nunca deje desatendido el aparato cuando está en uso. Un derrame puede causar humeo y las partes grasas pueden incendiarse.
- Nunca utilice este aparato como una superficie de trabajo o almacenamiento.
- Nunca deje objetos o utensilios sobre el aparato.
- No apoye o deje objetos magnéticos (ej. tarjetas de crédito, tarjetas de memoria) u objetos electrónicos (ej. ordenadores, reproductores de MP3) cerca del aparato, ya que podrían ser afectados por el campo electromagnético.
- Nunca utilice el aparato para calefaccionar la habitación.
- Después de usar, siempre apague las zonas de cocción y la superficie, tal como está descrito en este manual (ej. usando los controles táctiles). No confíe en la función de detección de sartenes para apagar las zonas de cocción cuando retire las sartenes.
- No permita que los niños jueguen con el aparato, o se sienten, paren o trepen sobre el mismo.
- No guarde elementos atractivos a los niños en los estantes sobre el aparato. Los niños trepados a la superficie de la placa pueden lastimarse seriamente.
- No deje a los niños solo o desatendidos en el área donde se está utilizando el aparato.
- Los niños o personas con capacidades reducidas que tenga una capacidad reducida para el uso del aparato deben contar con una persona responsable y competente para enseñarles su uso. El instructor debe estar seguro de que puede usar el aparato sin peligro para sí mismo o su entorno.
- No repare o cambie cualquier parte del aparato a menos que esté recomendado específicamente en el manual. Todas las demás tareas de mantenimiento deben ser realizadas por personal cualificado.

- No colocar o arrojar elementos pesados sobre la superficie.
- No pararse sobre la superficie.
- No use sartenes con bordes dentados ni arrastre sartenes a través de la superficie del vidrio de inducción, ya que esto puede rayar el vidrio.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico o usos similares tales como: cocinas de personal en tiendas, oficinas u otros lugares de trabajo, casas de campo, habitaciones de hoteles, moteles u otros tipos de instalaciones, hosterías.
- PRECAUCIÓN: El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso.
- Deberá tener cuidado de evitar tocar los elementos calientes.
- Los niños menores de 8 años deberán estar mantenerse alejados, a menos que estén bajo supervisión.
- Mantener el aparato y su cable alejado de niños menores de 8 años.
- Después de usar, apagar el aparato de su control y no confiarse del detector de sartenes.

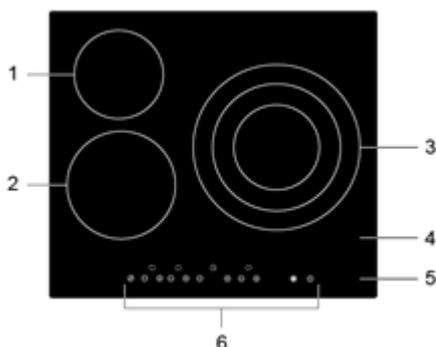
Felicitaciones por la compra de su nueva Placa de vitrocerámica.

Recomendamos que se tome su tiempo para leer este manual de instrucciones / instalación para poder entender completamente cómo instalar su producto y operarlo correctamente. Para su instalación, por favor lea la sección de instalación.

Lea cuidadosamente las instrucciones de seguridad antes de usar y guarde estas manual de instrucciones / instalación para futuras consultas.

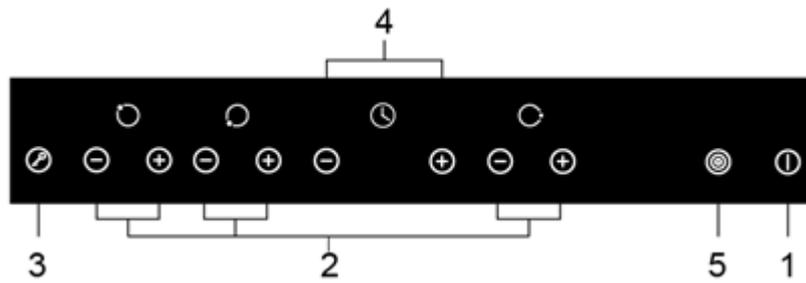
2. Introducción del producto

2.1 Vista superior



- | |
|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Zona Max. 1200 W 2. Zona Max. 1800 W 3. Zona Max. 1050/ 1950 / 2700 W 4. Cubierta de vidrio 5. Encendido / apagado 6. Panel de control |
|--|

2.2 Panel de control



1. Control de encendido / apagado
2. Control de potencia
3. Control de bloqueo de teclas
4. Control de temporizador
5. Control de zona triple

2.3 Información de producto

La microcomputadora de la cocina de vitrocerámica puede satisfacer diferentes tipos de demandas de cocina debido a los cables de la resistencia de calentamiento, el control microinformático y la selección de múltiples potencias, realmente es la opción óptima para las familias modernas.

La placa vitrocerámica se centra en los clientes y adopta un diseño personalizado. La placa tiene un rendimiento seguro y confiable, haciendo su vida mas cómoda y permitiéndole disfrutar plenamente de los placeres de la vida.

2.4 Funcionamiento

Esta placa de cocina directamente utiliza cables de resistencia de calentamiento y ajusta la salida de energía mediante la regulación de energía desde los controles táctiles.

2.5 Antes de usar su nueva placa de vitrocerámica

- Lea esta guía, prestandole atención a la sección de "Advertencias de seguridad"
- Quite cualquier plástico protector que pudiera estar en su placa de vitrocerámica.

2.6 Especificaciones técnicas

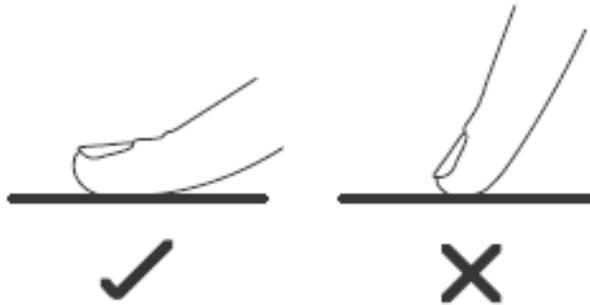
Placa de cocina	MC-HT571
Zonas de cocción	3 Zonas
Tensión de alimentación	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Energía eléctrica instalada	5200-6200W
Dimensiones del producto D×W×H(mm)	590X520X55
Dimensiones de trabajo A×B (mm)	560X490

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

3. Funcionamiento del producto

3.1 Controles táctiles

- Los controles responden al tacto, por lo que no es necesario aplicar presión alguna.
- Utilice la yema de su dedo, no la punta.
- Escuchará un sonido cada vez que se registre un toque.
- Asegúrese que los controles estén siempre limpios, secos y no haya ningún objeto sobre ellos (ej. utensilios o lienzos). Incluso una mínima película de agua puede provocar dificultades para operar con los controles.

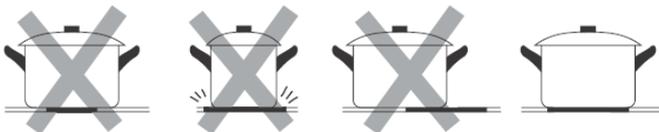


3.2 Selección apropiada de los utensilios de cocina

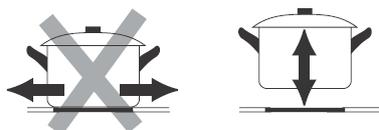
No utilice ollas con base dentada o bordes curvos.



Asegúrese que la base de la olla sea lisa, se apoye bien sobre el vidrio y sea del mismo tamaño de la zona de cocción. Siempre centre la olla en la zona de cocción.



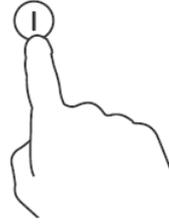
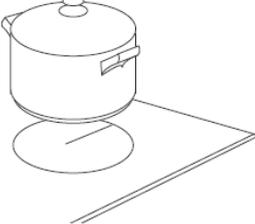
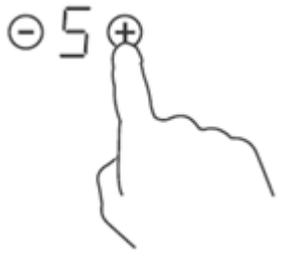
Siempre levante las ollas de la placa, no las arrastre, o podrá rayarse el vidrio.



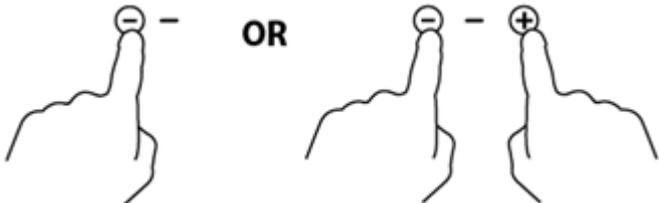
3.3 Modo de uso

3.3.1 Inicio de cocción

Luego de encender la placa, la alerta sonora suena una vez, todos los indicadores se iluminan por un segundo y luego se apagan, indicando que la placa vitrocerámica ha entrado en modo de espera.

<p>Tocando la tecla de ENCENDIDO/APAGADO todos los indicadores muestran "-"</p>	
<p>Coloque una olla adecuada en la zona de cocción que desea utilizar.</p> <ul style="list-style-type: none">• Asegúrese de que el fondo de la olla y la superficie de la zona de cocción estén limpios y secos	
<p>Seleccione la opción de calor presionando el control "-" o "+".</p> <ul style="list-style-type: none">• Si no elige un ajuste de calor dentro de 1 minuto, la placa se apagará automáticamente. Deberá comenzar de nuevo en el paso 1.• Puede modificar la configuración de calor en cualquier momento durante la cocción.• Al mantener presionado cualquiera de estos botones, el valor se ajustará hacia arriba o hacia abajo.	

3.3.2 Fin de cocción

<p>Apague la zona de cocción desplazándose hacia abajo a "0" o tocando juntos el control "-" y "+"</p>	
<p>Para apagar completamente la superficie, presione la tecla ENCENDIDO/APAGADO</p>	

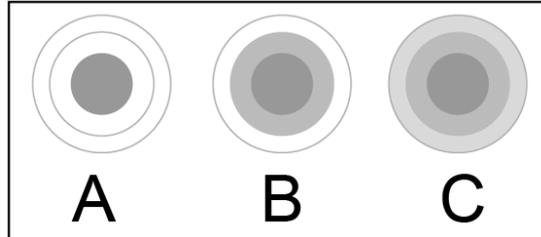
Precaución con las superficies calientes

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



3.3.3 Uso de la función de zona triple

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



Activación de la zona triple	
Ajuste de calor entre los niveles 1 y 9 (por ej. 6)	
La sección central de la zona triple de cocción se encenderá.	
Tocando el control de zona triple una vez, la sección (B) funcionará.	
El indicador de la zona de cocción mostrará "—" y "6" alternadamente.	
Tocando el control de zona triple por segunda vez, la sección (C) funcionará.	
El indicador de la zona de cocción mostrará "—" y "6" alternadamente.	
Desactivación de la zona triple	
Si la zona de cocción 3# funciona en el sector (B) , tocando dos veces el botón , regresará a la sección (A) y la zona triple estará desactivada.	



Si la zona de cocción 3# funciona en el sector (C) , tocando dos veces el botón  , regresará a la sección (A) y la zona triple estará desactivada.	
Luego que la zona triple esté desactivada, se mostrará el indicador de cocción.	

Nota:

1. El aro doble solo está disponible en la zona de cocción 3#.
2. Puede seleccionar la función del nivel 1 al 9.
3. Puede activar la zona Dual o Triple solo cuando la zona 3# esté seleccionada.

3.3.4 Bloqueo de 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 ENCENDIDO/APAGADO están desactivados

Para bloquear controles	
Presione el bloqueo de control 	El temporizador indicará "Lo "
Para desbloquear controles	
Asegúrese que la placa está encendida	
Presione y mantenga presionado el botón de bloqueo por un momento 	

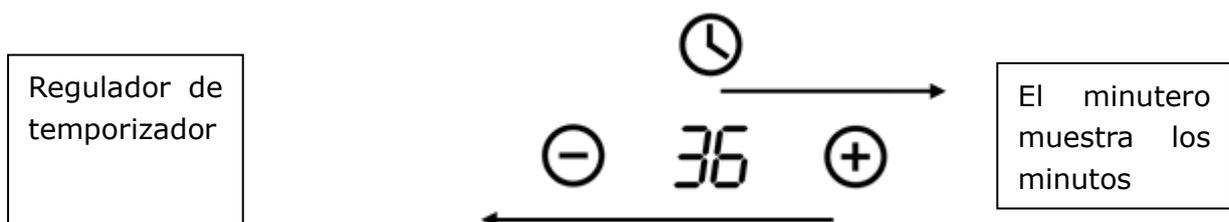


Cuando la placa está en modo de bloqueo, todos los controles están desactivados, excepto ENCENDIDO/APAGADO , siempre puede apagar la placa con el botón de ENCENDIDO/ APAGADO , en una emergencia, pero en la próxima operación deberá desbloquear primero la placa.

3.3.5 Temporizador

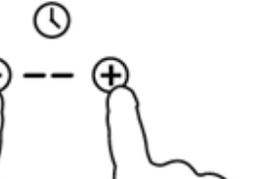
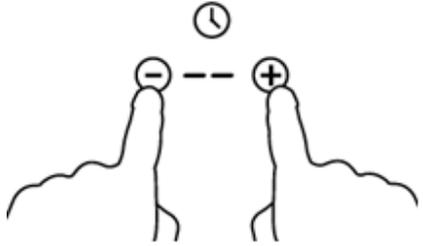
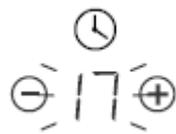
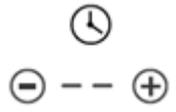
- Puede usar el temporizador de dos maneras diferentes:
 - a) Puede usarlo como un cronómetro. En este caso, el temporizador no apagará ninguna zona de cocción cuando se acabe el tiempo establecido.
 - b) Puede configurarlo para que apague una o más zonas de cocción una vez transcurrido el tiempo establecido.
 - El tiempo máximo del temporizador es de 99 minutos.

Descripción del temporizador



a) Uso del temporizador como cronómetro

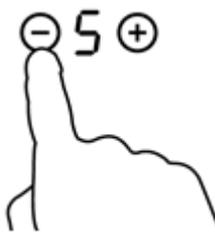
Si no ha seleccionado ninguna zona de cocción

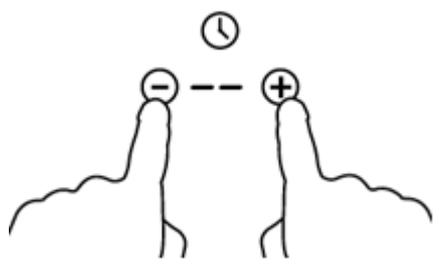
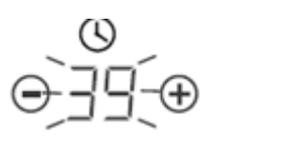
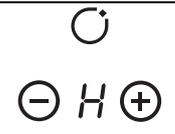
<p>Asegúrese que la superficie esté encendida. Nota: puede usar el cronómetro aún si no ha seleccionado ninguna zona de cocción.</p>	
<p>Presione el temporizador, el indicador comenzará a titilar ; Configure el tiempo usando  o  en el control del temporizador</p>	
<p>Presionando "-" y "+" a la vez, el temporizador se cancelará y se mostrará "--" en la pantalla.</p>	
<p>Cuando el temporizador está configurado, la cuenta regresiva comenzará inmediatamente. En la pantalla se mostrará el tiempo restante y el indicador titilará a los 5 segundos.</p>	
<p>La alarma sonará por 30 segundos y el indicador mostrará "--" cuando se termine el tiempo.</p>	

Dato:

- a) Presione el control del temporizador "-" o "+" para aumentar o disminuir un minuto.
- b) Presione y mantenga el control del temporizador "-" o "+" para aumentar o disminuir 10 minutos.
- c) Si la configuración de tiempo sobrepasa los 99 minutos, el temporizador regresará al minuto 0.

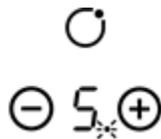
b) Configurar el temporizador para apagar una o más zonas de cocción

Configurar una zona	
<p>Presione  o  de la zona de cocción donde se quiere configurar el temporizador</p>	
<p>Configure el tiempo presionando  o  en el control del temporizador</p>	

<p>Presionando ⊖ o ⊕ a la vez, el temporizador se cancelará y se mostrará "--" en la pantalla.</p>	
<p>Cuando el temporizador está configurado, la cuenta regresiva comenzará inmediatamente. En la pantalla se mostrará el tiempo restante y el indicador titilará a los 5 segundos.</p>	
<p>Cuando el tiempo de cocción termine, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente; la pantalla indicará "H" que significa caliente</p>	

Nota:

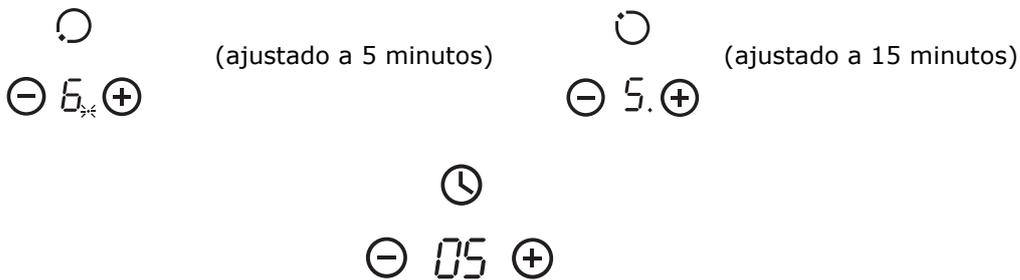
- a) El punto rojo al lado del indicador de nivel de potencia se iluminará, indicando que es la zona seleccionada.



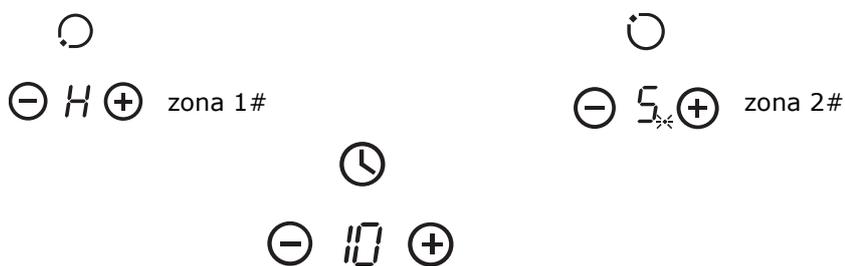
- b) Si desea modificar el tiempo una vez que el temporizador está ajustado, deberá comenzar desde el paso 1.

Configurar el temporizador para apagar más de una zona de cocción

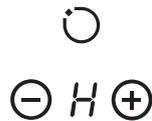
- a). Si más de una zona de cocción usa esta función, el indicador del temporizador indicará el menor tiempo.
(ej. zona 1# tiempo ajustado a 5 minutos, zona 2# ajustado a 15 minutos, el indicador mostrará "5".)
NOTA: El punto rojo al lado del indicador de potencia titilará.



- b). Una vez que el temporizador termina, la zona de cocción correspondiente se apagará. Luego mostrará el nuevo temporizador y el punto de la zona correspondiente, titilará.

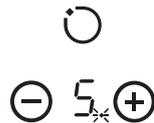


c). Cuando termine el temporizador, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente.



Nota:

- 1) El punto rojo al lado del indicador de potencia se iluminará, mostrando cual es la zona seleccionada.



- 2) Si desea modificar el tiempo una vez que el temporizador está ajustado, deberá comenzar desde el paso 1.

3.3.6 Protección de sobrecalentamiento

Un sensor de temperatura interno controla la temperatura de la placa . Cuando registra una temperatura excesiva, la placa deja de funcionar automáticamente.

3.3.7 Advertencia de calor residual

Cuando la placa ha estado funcionando durante algún tiempo, habrá algo de calor residual. La letra "H" advierte que se mantenga alejado de ella.

3.3.8 Tiempos de funcionamiento predeterminados

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

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

4. Guía de cocción



Tenga cuidado al freír, ya que el aceite y la grasa se calientan rápidamente, especialmente si usa la opción PowerBoost. En temperaturas extremadamente altas el aceite y la grasa se encienden espontáneamente, lo que representa un serio peligro de incendio.

4.1 Consejos de cocción

- Cuando la comida hierva, reduzca la 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 en una configuración alta y reduzca la configuración cuando la comida se haya calentado.

4.1.1 Hervor leve, cocción de arroz

- La cocción a fuego lento se produce por debajo del punto de ebullición, a unos 85 ° C, cuando las burbujas suben ocasionalmente a la superficie del líquido de cocción. Es la clave para las sopas deliciosas y los guisos tiernos porque los sabores se desarrollan sin sobrecocinar los alimentos. También las salsas espesas a base de huevo y harina deben cocinarse por debajo del punto de ebullición.
- Algunas recetas, incluida la cocción del arroz, mediante el método de absorción, pueden requerir una configuración superior a la configuración baja para garantizar que los alimentos se cocinen correctamente en el tiempo recomendado.



4.1.2 Sellado de filete



Para cocinar filetes jugosos y sabrosos:

1. Coloque la carne a temperatura ambiente durante unos 20 minutos antes de cocinarla.
2. Caliente una sartén de base pesada.
3. Unte ambos lados del filete con aceite. Rocíe una pequeña cantidad de aceite en la sartén caliente y luego coloque la carne sobre la sartén caliente.
4. Gire el filete solo una vez durante la cocción. El tiempo exacto de cocción dependerá del grosor del filete y el punto de cocción deseado. El tiempo varía entre 2-8 minutos por lado. Presione el filete para probar qué tan cocido está; cuanto más firme se sienta, más cocido estará.
5. Deje reposar el filete en un plato caliente durante unos minutos para que se relaje y se vuelva tierno antes de servir.

4.1.3 Para salteados

1. Elija un wok de base plana compatible con la placa o una sartén grande.
2. Tenga preparados todos los ingredientes y el equipamiento. El salteado debe ser rápido. Si cocina grandes cantidades, deberá hacerlo varias veces en pequeñas cantidades.
3. Precaliente la sartén brevemente y agregue dos cucharadas de aceite.
4. Cocine primero la carne y colóquela en un lugar cálido.
5. Saltee los vegetales. Cuando estén calientes, pero aún crocantes, baje la temperatura, agregue la carne a la sartén y agregue su salsa.
6. Saltée los ingredientes suavemente para asegurarse que estén lo suficientemente caliente.
7. Sirva inmediatamente.

5. Configuración de cocción

Las siguientes configuraciones son meramente informativas. La configuración apropiada depende de varios factores, incluyendo sus elementos y la cantidad que cocinará. Pruebe su placa y encuentre la configuración que le resulte más apropiada.

Configuración de calor	Apropiado para
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• calor delicado para pequeñas raciones de comida• derretir chocolate, manteca y alimentos que se queman fácilmente• hervor leve• calor progresivo
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• recalentamiento• hervor rápido• cocción de arroz
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• crepes
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• sofrito

	<ul style="list-style-type: none"> • cocción de pasta
9	<ul style="list-style-type: none"> • salteado • sellado • hervir una sopa • hervir agua

6. Cuidado y limpieza

¿Qué?	¿Cómo?	¡Importante!
Suciedad diaria en el vidrio (huellas dactilares, marcas, manchas dejadas por los alimentos o derrames no azucarados en el vidrio)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desconecte la alimentación de la placa. 2. Aplique un limpiador para superficies de cocción mientras el vidrio aún esté tibia (¡pero no caliente!) 3. Enjuague y seque con un paño limpio o una toalla de papel. 4. Vuelva a encender la placa. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cuando se apaga la alimentación de la placa, no habrá indicación de "superficie caliente", ¡pero la zona de cocción aún puede estar caliente! Tenga mucho cuidado. • Estropajos pesados, algunos estropajos de nylon y agentes de limpieza ásperos / abrasivos pueden rayar el vidrio. Siempre lea la etiqueta para verificar si su limpiador o estropajo es adecuado. • Nunca deje residuos de limpieza en la placa: el vidrio puede mancharse.
Derrames, alimentos derretidos y derrames azucarados calientes en el cristal	<p>Retírelos inmediatamente con una espátula o un raspador de cuchillas adecuado para placas de vitrocerámica, pero tenga cuidado con las superficies calientes de la zona de cocción.:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Desconecte la alimentación de la placa. 2. Sostenga la cuchilla o el utensilio en un ángulo de 30 ° y raspe la suciedad o el derrame a un área fría de la placa. 3. Limpie la suciedad o derrame con un paño de cocina o una toalla de papel. 4. Siga los pasos 2 a 4 para limpiar la "Suciedad diaria" en la placa. 	<ul style="list-style-type: none"> • Elimine las manchas dejadas por alimentos derretidos y comida azucarada o derrames tan pronto como sea posible. Si se deja enfriar en el vidrio, pueden ser difíciles de eliminar o incluso de forma permanente, pueden dañar la superficie del vidrio. <ul style="list-style-type: none"> • Peligro de corte: cuando la cubierta de seguridad se retira, la cuchilla es muy afilada. Usar con extremo cuidado y siempre almacenar de forma segura y fuera del alcance de los niños.
Derrames en los controles táctiles	<ol style="list-style-type: none"> 1. Apague la placa. 2. Seque el derrame 3. Limpie el área de control táctil con una esponja o paño limpio y húmedo. 4. Seque el área completamente con una toalla seca. 5. Encienda nuevamente la placa. 	<ul style="list-style-type: none"> • La placa puede emitir un sonido y apagarse y los controles táctiles pueden no funcionar mientras haya líquido sobre ellos. Asegúrese de secar el área de controles táctiles antes de volver a encender la placa.

7. Consejos prácticos

Problema	Causas posibles	Qué hacer
La placa no se enciende.	Sin energía.	Asegúrese que la placa está conectada al suministro eléctrico, el cual debería estar funcionando. Compruebe si hay un corte de energía en su hogar o área. Si ya ha verificado todo y el problema persiste, llame a un técnico cualificado.
Los controles táctiles no funcionan.	Los controles están bloqueados	Desbloquee los controles. Ver la sección "Modo de uso" para instrucciones.
Los controles táctiles son difíciles de operar.	Debe haber una leve capa de agua sobre los controles o está usando las punta de sus dedos para presionar los controles.	Asegúrese que el área de control esté seca y use la yema de sus dedos para presionar los controles.
El vidrio está rayado.	Utensilios con bordes ásperos. Estropajo abrasivo o utilización de productos de limpieza inadecuados.	Use utensilios con bases planas y suaves. Ver "Selección apropiada de los utensilios de cocina" Ver "Cuidados y limpieza".
Algunas sartenes hacen crujidos o chasquidos.	Esto puede ser causado por el material de sus utensilios de cocina (capas de distintos metales vibrando de manera diferente)	Esto es normal para utensilios de cocina y no indica una falla.

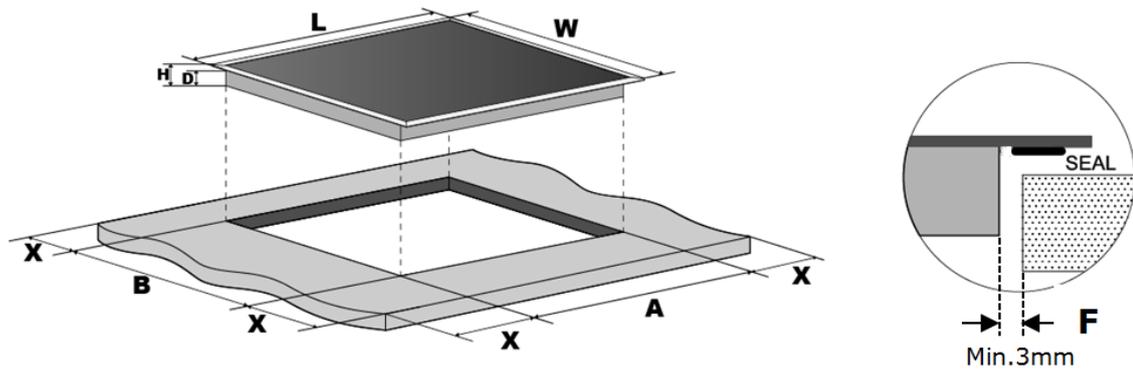
8. Instalación

8.1 Instalación del equipo

Recorte la superficie de trabajo de acuerdo a los tamaños que se muestran en el dibujo. A fines de instalación y uso, se debe conservar un espacio mínimo de 5 cm alrededor del orificio. Asegúrese que el grosor de la superficie de trabajo sea de al menos 30 mm. Seleccione un material para la superficie de trabajo resistente al calor y aislado (no se utilizará madera y material fibroso o higroscópico para este proceso a menos que esté impregnado) para evitar el choque eléctrico y una mayor deformación causada por la radiación de calor de la placa. Como se muestra abajo:



Nota: La distancia segura entre los lados de la placa y la parte interior de la superficie de trabajo debe ser de, por lo menos, 3mm.

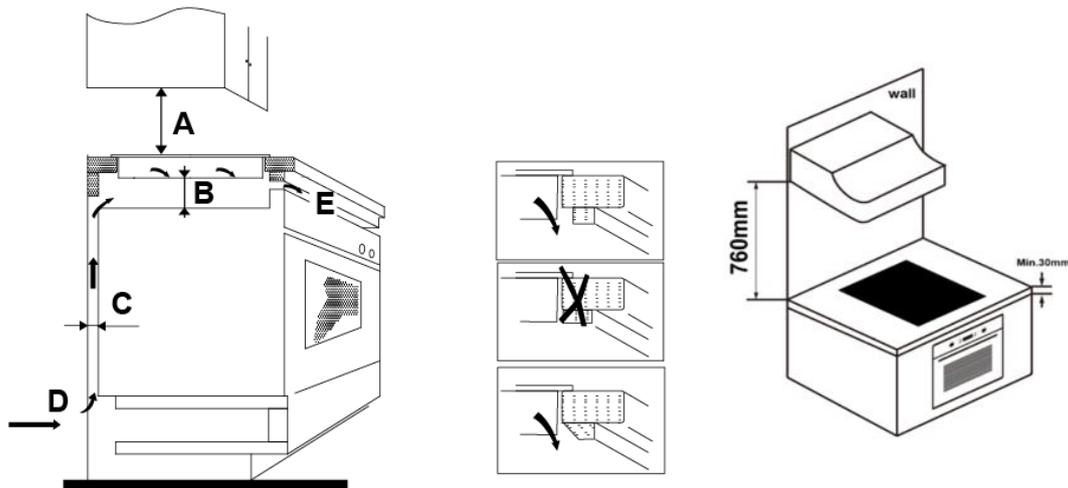


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	55	51	560+4 +1	490+4 +1	50 mini	3 mini

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



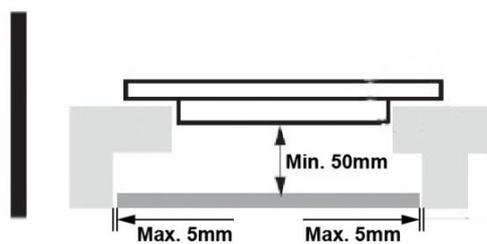
Nota: La distancia segura entre la placa y la alacena sobre la placa debe ser de al menos 760 mm



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

ADVERTENCIA: Asegure una ventilación adecuada

Asegúrese que la placa esta bien ventilada y que la entrada y salida de aire no estén bloqueados. Para evitar roces accidentales con la parte inferior sobrecalentada de la placa o recibir un inexplicable choque eléctrico durante el uso, es necesario colocar un tabique de madera, fijado por tornillos, a una distancia mínima de 50 mm desde la parte inferior de la placa. Siga los requerimientos a continuación.





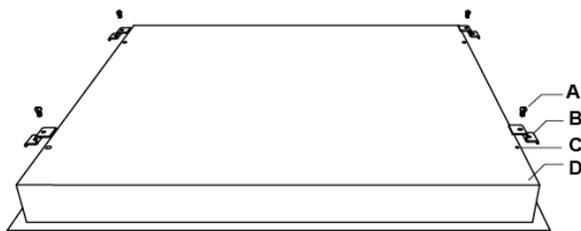
Hay orificios de ventilación alrededor del exterior de la placa. DEBE asegurarse que estos orificios no estén bloqueados cuando coloque la placa en posición.



- Tenga en cuenta que el pegamento que une el plástico o madera a los muebles debe resistir una temperatura no inferior a 150 °C para evitar que se despeguen los paneles.
- Por lo tanto, la pared posterior, las superficies adyacentes y circundantes deben poder soportar una temperatura de 90°C.

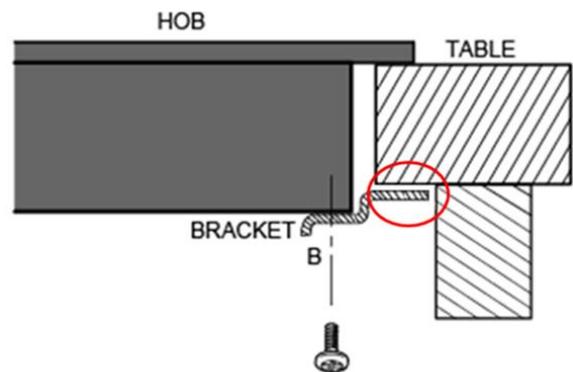
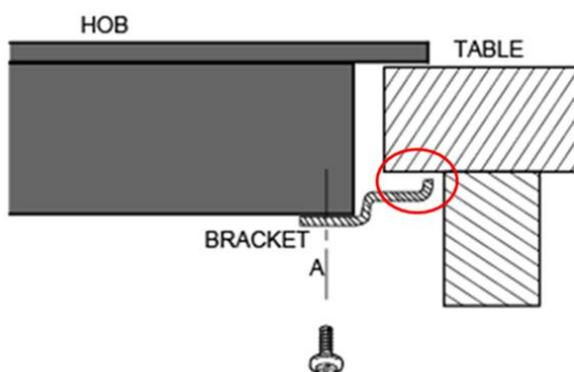
8.2 Antes de colocar los soportes de fijación

La unidad debe colocarse sobre una superficie estable y lisa (use el embalaje). No aplique fuerza sobre los controles que sobresalen de la placa. Fije la placa en la superficie de trabajo atornillando cuatro soportes en la parte inferior de la placa después de la instalación (ver foto).



A	B	C	D
tornillo	soporte	orificio de tornillo	base

Ajuste la posición del soporte para que se adapte al espesor de cada superficie de trabajo.





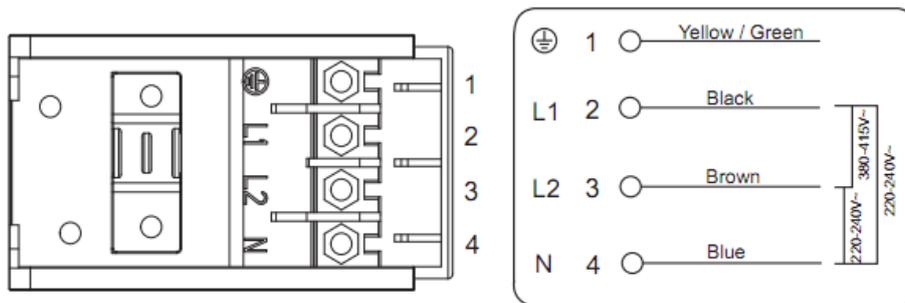
Bajo ninguna circunstancia los soportes deben tocar las superficies internas de la placa después de la instalación (ver imagen)

8.3 Precauciones

1. La placa de vitrocerámica debe ser instalada por personal cualificado o técnicos autorizados. Contamos con profesionales a su disposición. Por favor, nunca lleve a cabo la operación por su cuenta.
2. La placa no se debe montar en equipos de refrigeración, lavavajillas y secadoras rotativas.
3. La placa se instalará de manera que se pueda garantizar una mejor radiación de calor para mejorar su confiabilidad.
4. La pared y la zona de calentamiento inducida sobre la superficie de trabajo deberán soportar el calor.
5. Para evitar daños, la capa sándwich y el adhesivo deben ser resistentes al calor.
6. No se debe usar un limpiador.

8.4 Conexión de la placa al suministro eléctrico

La fuente de alimentación debe conectarse de acuerdo con el estándar correspondiente, o un interruptor de circuito unipolar. El método de conexión se muestra a continuación.



1. Si el cable está dañado o necesita recambio, debería hacerlo un servicio de post-venta, utilizando las herramientas apropiadas, para evitar cualquier tipo de accidentes.
2. Si el aparato se conecta directamente al suministro eléctrico, debería instalarse una llave térmica unipolar con una distancia mínima entre contactos, de 3 mm.
3. El instalador debe asegurarse que la conexión eléctrica es correcta y cumple con las regulaciones de seguridad.
4. El cable no debe estar doblado ni comprimido.
5. El cable debe revisarse regularmente y solo puede ser reemplazado por una persona cualificada.



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

  ELIMINACIÓN: No deseché este producto como un residuo no clasificado. Es necesaria la recolección de este residuo de forma separada.	<p>Este electrodoméstico está homologado en conformidad con la directiva europea 2012/19/UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). Asegurándose que este electrodoméstico se deseché correctamente, ayudará a prevenir cualquier posible daño al medio ambiente y a la salud humana, que de otro modo podría ser causado en caso de ser desechado de manera inapropiada.</p> <p>El símbolo en el producto indica que no debe ser tratado como desecho doméstico común. Debe ser llevado al punto de reciclado de elementos eléctricos y electrónicos.</p> <p>Este electrodoméstico requiere una eliminación de residuos especializada. Para obtener más información sobre el tratamiento, recuperación y el reciclaje de este producto, comuníquese con su ayuntamiento, su servicio de eliminación de desechos domésticos o la tienda donde fue adquirido.</p> <p>Para obtener más información detallada sobre el tratamiento, recuperación y el reciclaje de este producto, comuníquese con su ayuntamiento, su servicio de eliminación de desechos domésticos o la tienda donde lo compró..</p>
---	--