es

MANUAL DE USUARIO

Encimera Vitrocerámica

Tensión Nominal: 220V~ 50Hz
Potencia Nominal: 5500W

Nota:
La instalación del producto deberá ser realizada solamente por instaladores autorizados por la Superintendencia de Electricidad y Combustibles.

Encimera vitrocerámica

4 Zonas

Control tactil

Temporizador



Advertencia:
Antes de usar este producto, lea cuidadosamente este manual y guárdelo para futuras consultas.

El diseño y las especificaciones están sujetas a cambios sin previo aviso para la mejora del producto.

MC-6F6005R242

www.midea.com/cl

CONTENIDO

03	Símbolos utilizados
04	Advertencias de seguridad
08	Descripción del producto
10	Guía de inicio rápido
11	Configuraciones de calor
12	Instalación
16	Instrucciones de operación
16	Controles táctiles
16	Elegir los utensilios de cocina adecuados
17	Cómo utilizar
18	Bloquear los controles
20	Control del temporizador
20	Protección contra sobrecalentamiento
21	Limpieza y mantenimiento
22	Solución de problemas
24	Especificaciones técnicas
25	Correcta eliminación
28	Póliza de garantía
29	Período de garantía

FELICITACIONES

- Muchas gracias por comprar nuestro producto.
- Todos nuestros artefactos han sido rigurosamente examinados antes de salir de fábrica para asegurar su estabilidad y solidez.
- En caso de dudas, especialmente referentes a la conexión e instalación de su artefacto, comuníquese a la brevedad con nuestro departamento de servicio al cliente.
- Para obtener más información y una presentación de más productos, visite nuestro sitio web.
- Lea atentamente y siga las instrucciones de operación e instalación y las demás informaciones que se adjunta con el producto .
- Por favor, asegúrese de que el material de embalaje se elimine de acuerdo con los requisitos medioambientales actuales.
- Mantenga todos los archivos en forma segura, para que pueda verlos en caso de algún problema o bien, para entregárselos al nuevo usuario, en caso de traspaso.

SÍMBOLOS UTILIZADOS

ADVERTENCIA — Peligros o procedimientos inseguros que pueden ocasionar graves lesiones en las personas e incluso, provocar la muerte.

PRECAUCIÓN — Peligros o procedimientos inseguros que pueden ocasionar lesiones leves en las personas o daños en la propiedad.


Advertencia: peligro de incendio


Advertencia: electricidad


NO intentar.


NO desarmar.


Desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente.


Comuníquese con el Centro de Servicio Técnico para obtener ayuda.


Importante


Advertencia: superficie caliente


Advertencia: material explosivo


NO tocar.


Siga las instrucciones fielmente.


Asegúrese de que el aparato tenga conexión a tierra para evitar una descarga eléctrica.


Nota

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

Peligro de descarga eléctrica
Su seguridad es importante para nosotros. Lea esta información antes de usar su encimera.

Instalación

- Desconecte la encimera de la red eléctrica antes de realizar cualquier trabajo o mantenimiento en el mismo.
- La conexión a un buen sistema de cableado de tierra es imprescindible y obligatoria.
- Sólo un electricista calificado debe realizar modificaciones en el sistema de cableado doméstico.
- No seguir este consejo puede provocar una descarga eléctrica o la muerte.

Peligro de corte

- Tenga cuidado: los bordes del panel están afilados.
- No tener precaución podría provocar lesiones o cortes.

Instrucciones de seguridad

Lea atentamente estas instrucciones antes de instalar o utilizar este aparato.

- No se debe colocar ningún material o producto combustible sobre la encimera.
- Por favor, ponga esta información a disposición de la persona responsable de instalarla, ya que podría reducir sus costos de instalación.
- Para evitar riesgos, esta encimera debe instalarse de acuerdo con estas instrucciones de instalación.
- Esta encimera debe ser instalada correctamente y puesto a tierra únicamente por una persona debidamente calificada.
- Este aparato debe conectarse a un circuito que incorpore un interruptor de aislamiento que proporcione una desconexión total de la fuente de alimentación.
- No instalar la encimera correctamente podría invalidar cualquier reclamación de garantía o responsabilidad.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden las peligros involucrados.
- Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento 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 igualmente calificadas para evitar riesgos.
- Advertencia: Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica, especialmente en cocinas vitrocerámicas o de materiales similares que protegen las partes activas.
- No deben colocarse objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas sobre la superficie de la encimera ya que pueden calentarse.

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

- No se debe utilizar un limpiador a vapor.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar su encimera.
- El aparato no está diseñado para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- ADVERTENCIA: Peligro de incendio: no almacene artículos sobre las superficies de cocción.
- El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción de corta duración debe ser supervisado continuamente.
- ADVERTENCIA: Cocinar sin supervisión sobre una placa con grasa o aceite puede ser peligroso y provocar un incendio. NUNCA intente apagar un fuego con agua, apague el aparato y luego cubra la llama, p. con tapa o manta ignífuga.
- Nunca deje el aparato desatendido cuando esté en uso. El derrame provoca humo y derrames grasosos que pueden encenderse.
- Nunca utilice la encimera como superficie de trabajo o almacenamiento.
- Nunca deje objetos o utensilios sobre el aparato.
- No coloque ni deje objetos magnetizables (por ejemplo, tarjetas de crédito, tarjetas de memoria) o dispositivos electrónicos (por ejemplo, ordenadores, reproductores de MP3) cerca del aparato, ya que pueden verse afectados por su campo electromagnético.
- Nunca utilice la encimera para calentar la habitación.
- Después del uso, apague siempre las zonas de cocción como se describe en este manual (es decir, utilizando los controles táctiles).
- No confíe en la función de detección de cacerolas para apagar las zonas de cocción cuando retire las cacerolas.
- No permita que los niños jueguen con la encimera , se sienten, se paren o se suban a él.
- No guarde artículos de interés para los niños en gabinetes encima del electrodoméstico.
  Los niños que se suben a la placa de cocción podrían sufrir lesiones graves.
- No deje a los niños solos o desatendidos en el área donde se utiliza el aparato.
- Los niños o personas con una discapacidad que limite su capacidad para utilizar el aparato deben tener una persona responsable y competente que les instruya en su uso. El instructor debe estar seguro de que puede utilizar el aparato sin peligro para sí mismo o su entorno.
- No repare ni reemplace ninguna pieza de la encimera a menos que se recomiende específicamente en el manual. Todos los demás servicios deben ser realizados por un técnico calificado.
- No coloque ni deje caer objetos pesados sobre la encimera .
- No se pare sobre la encimera.
- No utilice recipientes con bordes irregulares ni los arrastre sobre la superficie del vidrio de inducción, ya que esto puede rayar el vidrio.
- No utilice estropajos ni ningún otro agente de limpieza abrasivo fuerte para limpiar la encimera, ya que pueden rayar el vidrio de inducción.

  Este aparato está diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como:
  - Zonas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
  - Casas rurales;
  - Por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
  - Ambientes tipo alojamiento y desayuno.

⚠ ADVERTENCIA: El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso.
Se debe tener cuidado para evitar tocar los elementos calefactores.
★ Los niños menores de 8 años se mantendrán alejados a menos que estén continuamente supervisados.
★ ADVERTENCIA: Utilice únicamente protectores de encimera diseñados por el fabricante del aparato de cocina o indicados por el fabricante del aparato en las instrucciones de uso como adecuados o protectores de encimera incorporados en el aparato.
★ El uso de protecciones inadecuadas puede provocar accidentes.

Riesgo de corte

★ La hoja afilada del raspador de la encimera queda expuesta cuando se retrae la cubierta de seguridad. Úselo con extremo cuidado y guárdelo siempre de forma segura y fuera del alcance de los niños."
★ Si no se tiene cuidado, se podrían producir lesiones o cortes.

Peligro de descarga eléctrica

No cocine sobre una encimera rota o agrietada. Si la superficie de la estufa se rompe o agrieta, apague el aparato inmediatamente en la fuente de alimentación principal (interruptor de pared) y comuníquese con el servicio técnico.
★ Apague la encimera antes de limpiarla o realizarle mantenimiento.
No seguir este consejo puede provocar una descarga eléctrica o la muerte.

Riesgo para la salud

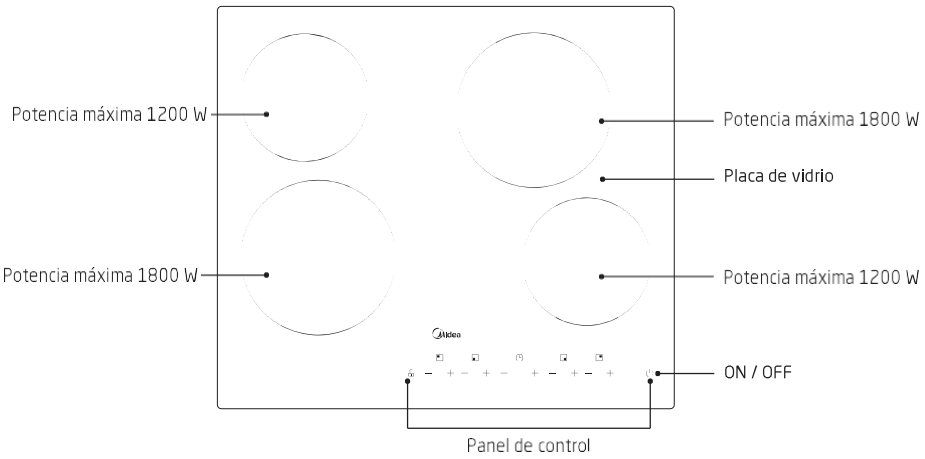
★ Esta encimera cumple con las normas de seguridad electromagnética.
★ Sin embargo, las personas con marcapasos cardíacos u otros implantes eléctricos (como bombas de insulina) deben consultar con su médico o fabricante del implante antes de usar este aparato para asegurarse de que sus implantes no se verán afectados por el campo electromagnético.
★ No seguir este consejo puede provocar la muerte.

Peligro de superficie caliente

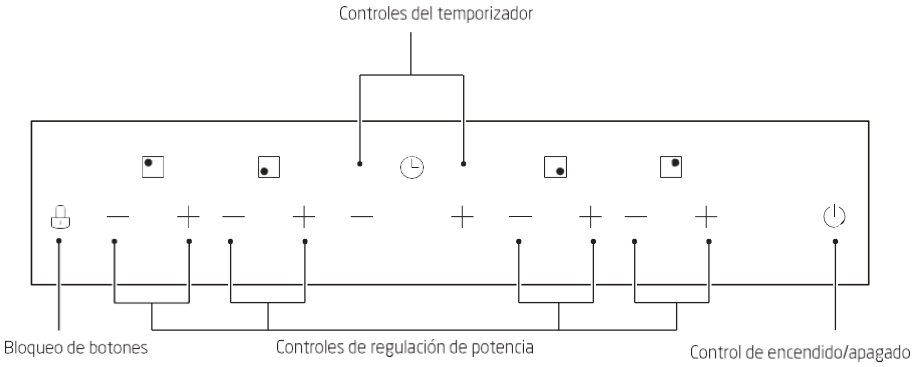
- Durante el uso, las partes accesibles de la encimera se calentarán lo suficiente como para causar quemaduras.
- No permita que su cuerpo, ropa o cualquier elemento que no sea un utensilio de cocina adecuado entre en contacto con el vidrio cerámico hasta que la superficie se enfríe.
- No deben colocarse objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas sobre la superficie de la encimera ya que pueden calentarse.
- Mantenga a los niños alejados.
- Los mangos de las cacerolas pueden estar calientes al tacto. Verifique que los mangos de las cacerolas no sobresalgan de otras zonas de cocción que estén encendidas. Mantenga las manillas fuera del alcance de los niños.
- No seguir este consejo podría provocar quemaduras y escaldaduras.

Descripción del producto

Vista superior



Panel de control



NOTA

Todas las imágenes en este manual son solo para fines ilustrativos. Cualquier discrepancia entre el objeto real y la ilustración estará sujeta al objeto real.

Información del Producto

La encimera vitrocerámica con microcontrolador puede satisfacer las demandas de diferentes tipos de cocina gracias a su sistema de calentamiento por resistencias, control microcomputarizado y selección de múltiples potencias. Sin duda, la opción ideal para las familias modernas.

La encimera vitrocerámica está centrada en el cliente y adopta un diseño personalizado. Ofrece un rendimiento seguro y confiable, haciendo su vida más cómoda y permitiéndole disfrutar plenamente de los placeres de la vida.

Principio de funcionamiento

Esta encimera vitrocerámica funciona directamente con resistencias calentadoras y puedes ajustar la potencia con los botones táctiles.

Antes de utilizar su nueva encimera vitrocerámica

- Lee esta guía prestando especial atención a la sección "Advertencias de seguridad".
- Retira cualquier película protectora que aún pueda estar en tu placa de inducción.

Guía de inicio rápido

Consejos de cocina

- Cuando la comida empiece a hervir, 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 a temperatura alta y reduzca la temperatura cuando la comida se haya calentado por completo.

Cocer a fuego lento, cocinar arroz

- La cocción a fuego lento ocurre por debajo del punto de ebullición, alrededor de 85˚C, cuando las burbujas suben ocasionalmente a la superficie del líquido de cocción. Es la clave para obtener sopas deliciosas y guisos tiernos porque los sabores se desarrollan sin cocinar demasiado la comida. También debes cocinar las salsas espesadas a base de huevo y harina por debajo del punto de ebullición.
- Algunas tareas, incluida la cocción de arroz mediante el método de absorción, pueden requerir una configuración más alta para garantizar que los alimentos se cocinen adecuadamente en el tiempo recomendado.

Dorar un bistec

1. Para cocinar filetes jugosos y sabrosos:
   Deje la carne a temperatura ambiente durante unos 20 minutos antes de cocinarla.
2. Calienta 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 baje la carne a la sartén caliente.
4. Voltee el bistec solo una vez durante la cocción. El tiempo exacto de cocción dependerá del grosor del bistec y de qué tan cocido lo desees. Los tiempos pueden variar entre 2 y 8 minutos por lado.
5. Presione el bistec para medir qué tan cocido está: cuanto más firme se sienta, más "bien cocido" estará.
   Deje reposar el filete en un plato caliente durante unos minutos para que se relaje y se ablande antes de servir.

Para sofreír

1. Elija un wok de base plana compatible con cerámica o una sartén grande.
2. Tener listos todos los ingredientes y equipos. Saltear debe ser rápido. Si cocina grandes cantidades, cocine la comida en varias tandas más pequeñas.
3. Precalienta la sartén brevemente y agrega dos cucharadas de aceite.
4. Cocine primero la carne, déjela a un lado y manténgala caliente.
5. Sofreír las verduras. Cuando estén calientes pero aún crujientes, baje la zona de cocción, regrese la carne a la sartén y agregue la salsa.
6. Revuelva los ingredientes suavemente para asegurarse de que estén bien calientes.
7. Sirva inmediatamente.

Configuraciones de calor

Las siguientes configuraciones son sólo orientativas. La configuración exacta dependerá de varios factores, incluidos los utensilios de cocina y la cantidad que esté cocinando. Experimenta con la encimera vitrocerámica para encontrar la configuración que mejor se adapten a tus necesidades.

Control de temperatura	Aplicabilidad
1 - 2	• Calentamiento delicado para pequeñas cantidades de alimentos. • Derretir chocolate, mantequilla y alimentos que se queman rápidamente. • Cocinado a fuego lento. • Calentamiento suave.
3 - 4	• Recalentar • Cocción a fuego lento • Cocinando arroz
5 - 6	•Panqueques
7 - 8	•Saltear • Cocinar pasta
9	• Salteado • Dorar • Hacer hervir la sopa • Agua hirviendo

⚠ ADVERTENCIA

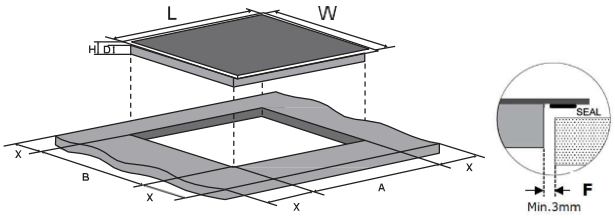
Tenga cuidado al freír ya que el aceite y la grasa se calientan muy rápido, especialmente si usa Power-Boost. A temperaturas extremadamente altas, el aceite y la grasa se inflaman espontáneamente y esto presenta un grave riesgo de incendio.

Instalación

Selección de equipos de instalación

Recorte la superficie de trabajo según las dimensiones indicadas en el dibujo.
Para facilitar la instalación y el uso, deberá mantener un espacio mínimo de 5 cm alrededor del orificio.
Asegúrese de que el grosor de la superficie de trabajo sea de al menos 30 mm.
Seleccione un material resistente al calor y aislado para la superficie de trabajo (no utilice madera u otro material fibroso o higroscópico a menos que esté impregnado) para evitar descargas eléctricas y mayores deformaciones causadas por la radiación de calor de la placa calefactora. Vea el ejemplo a continuación:

⚠ **NOTA** La distancia de seguridad entre los laterales de la encimera y las superficies interiores de la encimera debe ser de al menos 3 mm.

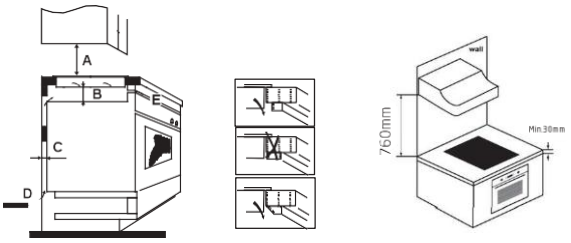


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	51	47	560±2	480±2	50 mini	3 mini

Bajo ninguna circunstancia, asegúrese de que la encimera vitrocerámica esté bien ventilada y que la entrada y salida de aire no estén obstruidas. Compruebe que la placa vitrocerámica esté en buen estado de funcionamiento. Tal como se muestra a continuación.

⚠ **NOTA**

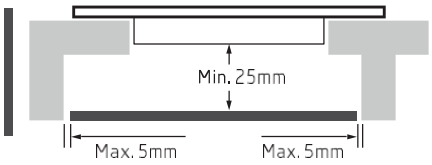
La distancia mínima de seguridad entre la placa de cocción y el armario superior debe ser de al menos 760 mm."



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	25 mini	20 mini	Toma de aire	Salida de aire 5mm

ADVERTENCIA Cómo garantizar una ventilación adecuada

Asegúrese de que la encimera vitrocerámica esté bien ventilada y que las entradas y salidas de aire no estén obstruidas. Para evitar el contacto accidental con la parte inferior sobrecalentada de la placa o las descargas eléctricas inesperadas durante el funcionamiento, es necesario colocar un inserto de madera, fijado con tornillos, a una distancia mínima de 25 mm de la parte inferior de la placa. Siga los requisitos a continuación.



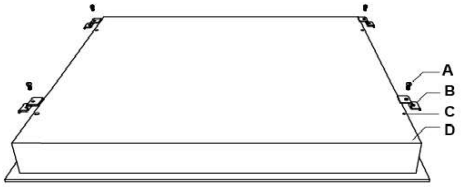
⚠ La placa tiene orificios de ventilación alrededor de la parte exterior. DEBE asegurarse de que estos orificios no queden bloqueados al colocar la placa en su posición."

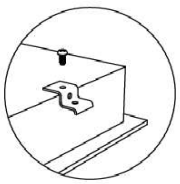
⚠ • Tenga en cuenta que el pegamento que une el material plástico o de madera al mueble debe resistir temperaturas de hasta 150°C para evitar que los paneles se despeguen.
Por lo tanto, la pared posterior, las superficies adyacentes y circundantes también deben ser capaces de soportar una temperatura de 90°C.

Antes de ubicar los soportes de fijación

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

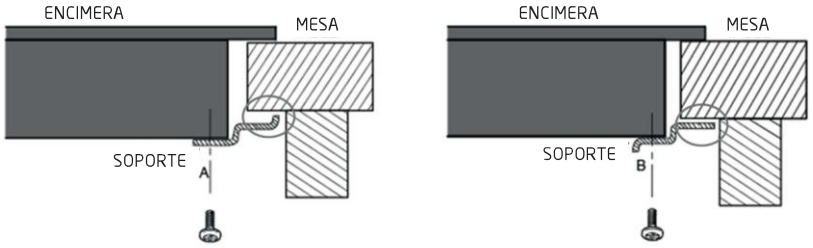
Después de la instalación, fije la placa en la superficie de trabajo atornillando los cuatro soportes en la parte inferior de la placa (ver imagen).





A	B	C	D
Tornillo	Soporte	Orificio del tornillo	Base

Ajuste la posición del soporte para adaptarse a diferentes grosores de tablero de mesa.



NOTA

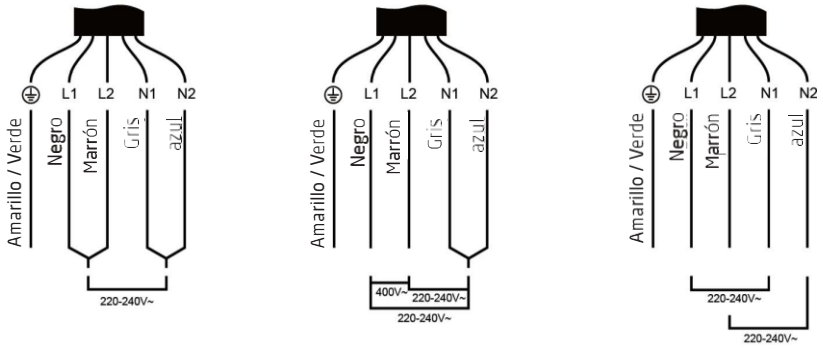
⚠ Bajo ninguna circunstancia, los soportes deben tocar las superficies interiores del mesón después de la instalación (ver imagen)

Precauciones

1. La encimera vitrocerámica debe ser instalada por personal o técnicos cualificados. Tenemos profesionales a su servicio. Por favor, nunca intente realizar la operación usted mismo.
2. La encimera vitrocerámica no debe montarse sobre equipos de refrigeración, lavavajillas ni secadoras de ropa.
3. La encimera vitrocerámica debe instalarse de modo que se garantice una mejor radiación de calor para aumentar su fiabilidad.
4. La pared y la zona de calentamiento por inducción encima de la superficie de trabajo deben ser resistentes al calor.
5. Para evitar cualquier daño, la capa sándwich y el adhesivo deben ser resistentes al calor.
6. No se debe utilizar un limpiador a vapor.

Conectar la placa a la red eléctrica

La fuente de alimentación debe conectarse de acuerdo con la norma correspondiente, o con un disyuntor unipolar. El método de conexión se muestra a continuación.



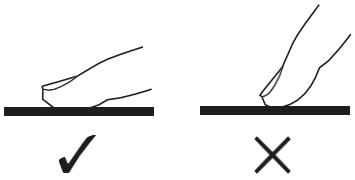
1. En caso de que el cable esté dañado o necesite ser reemplazado, esto debe ser realizado por un técnico de postventa utilizando las herramientas adecuadas para evitar cualquier accidente.
2. Si el electrodoméstico se conecta directamente a la red eléctrica, se debe instalar un interruptor bipolar con una separación mínima de 3 mm entre los contactos.
3. El instalador debe asegurarse de que se ha realizado la conexión eléctrica correcta y que cumple con las normas de seguridad.
4. El cable no debe doblarse ni comprimirse.
5. El cable debe revisarse periódicamente y solo puede ser reemplazado por una persona debidamente cualificada.

⚠ Después de la instalación, no se puede acceder a la superficie inferior ni al cable de alimentación de la placa.

Instrucciones de operación

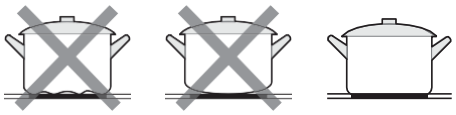
Controles táctiles

- Los controles responden al tacto, por lo que no es necesario aplicar presión.
- Utiliza la yema del dedo, no la punta.
- Escucharás un pitido cada vez que se registre un toque.
- Asegúrate de que los controles siempre estén limpios, secos y que no haya ningún objeto (por ejemplo, un utensilio o un paño) cubriéndolos. Incluso una fina película de agua puede dificultar el funcionamiento de los controles.

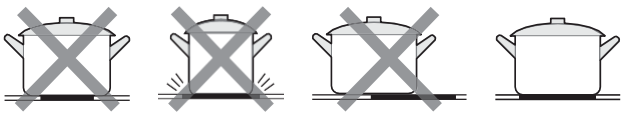


Elegir los utensilios de cocina adecuados

• No utilice utensilios de cocina con bordes irregulares o base curva.



• Asegúrese de que la base de la sartén sea lisa, quede plana contra el vidrio y que tenga el mismo tamaño que la zona de cocción. Centre siempre su sartén en la zona de cocción.



• Levante siempre las cacerolas de la vitrocerámica; no las deslice, ya que podrían rayar el cristal.



Cómo utilizar

1. Empiece a cocinar

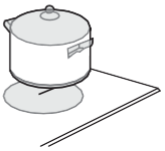
Al encender, la encimera emite un pitido, todos los indicadores se iluminan por un segundo y luego se apagan, indicando que está en modo de espera.

1. Toque el control de ENCENDIDO/ APAGADO. ⏻
   Todos los indicadores mostrarán "-".



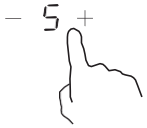
2. Coloque una sartén adecuada en la zona de cocción que desea utilizar.

- Asegúrese de que el fondo de la olla y la superficie de la zona de cocción estén limpios y secos.



3. Selecciona la temperatura tocando el control "-" o "+".

- Si no eliges una temperatura dentro de 1 minuto, la encimera vitrocerámica se apagará automáticamente. Tendrás que comenzar nuevamente en el paso 1.
- Puedes modificar la temperatura en cualquier momento durante la cocción.
- Mantén presionado cualquiera de estos botones para aumentar o disminuir el valor.



2. Termina de cocinar

1. Apague la zona de cocción deslizando hacia abajo hasta "0" o tocando los controles "-" y "+" simultáneamente.



2. Apague toda la encimera tocando el control de ENCENDIDO/APAGADO. ⏻



Cuidado con las superficies calientes

⚠ La "H" te indicará cuál zona de cocción está caliente al tacto. Desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado a una temperatura segura. También puedes aprovecharla como función de ahorro de energía: si quieres calentar más cacerolas, utiliza la placa que aún esté caliente."

3. Bloquear los controles

- Puede bloquear los controles para evitar un uso no deseado (por ejemplo, que los niños enciendan accidentalmente las zonas 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	
Asegúrate de que la vitrocerámica esté encendida. Toque y mantenga presionado el control de bloqueo por un momento.	

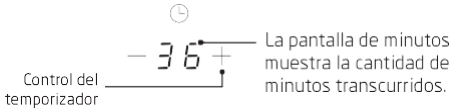
⚠ Cuando la placa está bloqueada, todos los controles están desactivados excepto el de ENCENDIDO/APAGADO. Siempre puedes apagar la placa vitrocerámica con el control de ENCENDIDO/APAGADO en caso de emergencia, pero debes desbloquear la placa antes de volver a utilizarla.

4. Control del temporizador

Puedes utilizar el temporizador de dos maneras diferentes:

- Puedes utilizarlo como avisador de minutos. En este caso, el temporizador no apagará ninguna zona de cocción cuando finalice el tiempo establecido.
- Puede configurarlo para que apague una o más zonas de cocción una vez transcurrido el tiempo establecido. El temporizador máximo es de 99 minutos.

Descripción del temporizador



Usando el temporizador como contador de minutos

Si no has seleccionado ninguna zona de cocción:

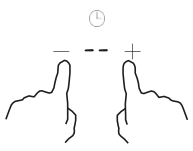
Asegúrese de que la placa de cocción esté encendida.

Nota: Puede usar el contador de minutos incluso si no selecciona ninguna zona de cocción.

2. Ajusta el tiempo del temporizador tocando el control "-" o "+". El indicador del minutero comenzará a parpadear y se mostrará en la pantalla del temporizador.



3. Al tocar los botones "-" y "+" simultáneamente, se cancela el temporizador y se muestra "--" en la pantalla de minutos.



4. Cuando se establezca el tiempo, comenzará la cuenta regresiva inmediatamente. La pantalla mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos.



5. El zumbador sonará durante 30 segundos y el indicador del temporizador mostrará "- -" cuando el tiempo seleccionado haya finalizado.



Indicación:

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

Configuración del temporizador para apagar una zona de cocción

Configure una zona

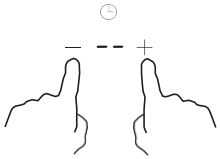
1. Toca el icono — o + el botón de la zona de cocción correspondiente para la que deseas programar el temporizador.



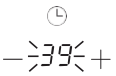
2. Configure el tiempo tocando el botón o el temporizador."



3. Para cancelar el temporizador, pulse simultáneamente los botones "-" y "+". La pantalla de minutos mostrará "--".



4. Al ajustar el tiempo, comenzará a descontar enseguida. La pantalla mostrará el tiempo que queda y el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos.



5. Cuando el temporizador de cocción finalice, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente.



NOTA

1. El punto rojo al lado del indicador de nivel de energía se iluminará indicando que la zona está seleccionada.



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

5. Protección contra sobrecalentamiento

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

6. Advertencia de calor residual

Cuando la encimera lleva un tiempo funcionando, quedará algo de calor residual. La letra "H" parece advertirle que se mantenga alejado de ella.

7. Horario de trabajo predeterminado

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 siguiente tabla:

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

Limpieza y mantenimiento

¿Qué?	¿Por qué?	¡Importante!
Suciedad cotidiana en el cristal (huellas dactilares, marcas, manchas de comida o derrames no azucarados en el cristal)	1. Apague la alimentación de la encimera. 2. Aplica un limpiador para encimeras mientras el vidrio aún esté tibio (¡pero no caliente!). 3. Enjuaga y seca con un paño limpio o papel absorbente. 4. Vuelve a encender la alimentación de la encimera.	• Cuando se apaga la encimera, no habrá indicador de "superficie caliente", pero la zona de cocción aún puede estar caliente. ¡Tenga mucho cuidado! • Los estropajos fuertes, algunas esponjas de nylon y los limpiadores fuertes/abrasivos pueden rayar el vidrio. Siempre lea la etiqueta para comprobar si su limpiador o esponja es adecuado. • Nunca deje residuos de limpieza en la encimera, el vidrio puede mancharse.
Hervores, derretimientos y salpicaduras de azúcar caliente en el vidrio.	Para eliminar residuos en encimera de vitrocerámica: • Apague la placa por completo desconectándola de la corriente. • Sujete la espátula, rasqueta o cuchilla para rascar en un ángulo de 30° y arrastre la suciedad o el derrame hacia una zona fría de la placa. • Limpie la suciedad o el derrame con un paño de cocina o una toalla de papel. • Repita los pasos 2 a 4 para "Suciedad diaria en el vidrio" que se mencionó anteriormente.	• Elimina las manchas de líquidos derramados, azúcar o alimentos derretidos lo antes posible. Dejarlos enfriar en la superficie puede dificultar su limpieza o incluso dañar el vidrio permanentemente. • Peligro de corte: Cuando se retira la cubierta de seguridad, la cuchilla del raspador está afilada como una navaja. Úselo con extremo cuidado y guárdalo siempre de forma segura y fuera del alcance de los niños.
Derrames en los controles táctiles	1. Apague la alimentación de la encimera. 2. Limpia el derrame. 3. Limpia el área de control táctil con una esponja o un paño limpio y húmedo. 4. Seca completamente el área con un papel toalla. 5. Enciende la alimentación de la encimera nuevamente.	• La encimera puede emitir un pitido y apagarse automáticamente, y los controles táctiles podrían no funcionar mientras tengan líquido encima. Asegúrese de secar bien el área de control táctil antes de volver a encender la encimera.



Solución de problemas

El funcionamiento de su aparato puede provocar errores y averías. Las siguientes tablas contienen posibles causas y notas para resolver un mensaje de error o mal funcionamiento. Se recomienda leer atentamente las tablas a antes de llamar al Servicio Técnico.

Problema	Posibles causas	Qué hacer
La placa de cocción no se puede encender	No hay corriente	Asegúrese de que la vitrocerámica esté conectada a la corriente y encendida. Verifique si hay un corte de energía en su hogar o área. Si ha comprobado todo y el problema persiste, llama a un técnico calificado.
Los controles táctiles no responden.	Los controles están bloqueados.	Desbloquear los controles. Consulte la sección "Uso de su encimera" para obtener instrucciones.
Los controles táctiles son difíciles de operar	Es posible que haya una ligera película de agua sobre los controles o que esté usando la punta del dedo al tocar los controles.	Asegúrese de que el área de control táctil esté seca y use la yema del dedo al tocar los controles.
El cristal está rayado	Utensilios de cocina con bordes ásperos. Uso de estropajos o productos de limpieza abrasivos, no recomendado.	Utilice utensilios de cocina con bases planas y lisas. Consulte "Elección de los utensilios de cocina adecuados".
Algunas cacerolas producen crujidos o chasquidos.	Esto puede deberse a la construcción de sus utensilios de cocina. (capas de diferentes metales vibrando de manera diferente).	Esto es normal en los utensilios de cocina y no indica una falla.

Visualización de fallos, sugerencias y consejos

1. La placa está equipada con una función de autodiagnóstico. Con esta prueba el técnico puede comprobar el funcionamiento de varios componentes sin desmontar ni desmontar la placa de la superficie de trabajo.
2. El código de falla ocurre durante el uso del cliente y la solución.

Código de falla	Problema	Solución
	Sin recuperación automática	
E0	Error cero.	Vuelva a insertar la conexión entre el tablero de visualización y el tablero de alimentación. Reemplace la placa de alimentación.
E1	Falla del sensor de temperatura de la placa vitrocerámica - circuito abierto.	Verifique la conexión o reemplace el sensor de temperatura de la placa cerámica.
E2	Falla del sensor de temperatura de la placa cerámica- cortocircuito.	
E7	Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica	

Código de falla	Problema	Solución
C1	Alta temperatura del sensor de placa cerámica.	Espere a que la temperatura de la placa de cerámica vuelva a la normalidad. Toque el botón "ON/OFF" para reiniciar la unidad.
E3	Falla del sensor de temperatura del NTC --circuito abierto.	Reemplace el tablero de visualización.
E4	Falla del sensor de temperatura del NTC --cortocircuito	
EL	La tensión de alimentación está por debajo de la tensión nominal.	Inspeccione si el suministro de energía es normal. Encienda después de que la fuente de alimentación sea normal.
EH	El voltaje de suministro está por encima del voltaje nominal.	
EU	Error de comunicación.	Vuelva a insertar la conexión entre el tablero de visualización y el tablero de alimentación. Reemplace la placa de alimentación o la placa de visualización.

Especificaciones técnicas

MODELO	MC-6F6005R242
Potencia nominal	5500W
Voltaje	220V~ 50Hz
Capacidad	4 Platos
Color	Negro
Dimensiones (an x al x prof) (mm)	590*520*51
Dimensiones de empotramiento (mm)	560*480
Peso bruto/neto (kg)	8,6/7,2
Fabricación	China

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

Correcta eliminación

Los aparatos usados aún tienen algo de valor residual. Un método ecológico de eliminación asegurará que las materias primas valiosas pueden ser recuperadas y utilizadas de nuevo.



Este producto cumple con la Directiva WEEE de la UE (2012/19/UE). Este producto lleva un símbolo de clasificación para residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).
Este símbolo indica que este producto no debe desecharse junto con otros desechos domésticos al final de su vida útil. El dispositivo usado debe devolverse al punto de recogida oficial para el reciclaje de dispositivos eléctricos y electrónicos. Para encontrar estos sistemas de recolección, comuníquese con la municipalidad de su comuna o con el local donde compró el producto. Cada hogar desempeña un papel importante en la recuperación y el reciclaje de electrodomésticos viejos.
La eliminación adecuada de los aparatos usados ayuda a prevenir posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana.



Embalaje

Los materiales de embalaje del producto están fabricados con materiales reciclables de acuerdo con la normativa nacional de medio ambiente. No deseche los materiales de embalaje junto con los residuos domésticos u otros residuos. Llévelos a los puntos de recogida de materiales de embalaje designados por las autoridades locales.



Por favor envíe su electrodoméstico antiguo a empresas de reciclaje calificadas para su procesamiento evitando daños al medio ambiente y otros peligros.

Cumplimiento con la Directiva RoHS:

El producto que ha adquirido cumple con la Directiva RoHS de la UE (2011/65/UE). No contiene materiales peligrosos y prohibidos especificados en la Directiva.

Este artefacto esta diseñado para aplicaciones sólo domésticas y su mal uso dejará sin efecto la garantía del producto.

Para evitar una descarga eléctrica.
NO INTENTE REPARAR LA UNIDAD UD. MISMO !
Consulte siempre a su proveedor o un servicio técnico autorizado.

NOTA

Todas las ilustraciones en el presente manual son únicamente para fines explicativos. Su aparato puede ser ligeramente diferente. La forma real prevalecerá.

El diseño y las especificaciones están sujetas a cambios sin previo aviso para mejora el producto.

Para más detalles consulte con un agente de ventas o con el distribuidor .

Contacto

País	WhatsApp	Centro de llamadas	Email
Chile	+56 9 3469 7610	600 461 1000	ayuda@contactomidea.com

Midea

make yourself at home

www.midea.com