PLANTILLA EMPOTRABLE DE VITROCERÁMICA
TVE030210MD

TELSTAR

LA CALIDAD *NO CUESTA MÁS*

MANUAL DE INSTRUCCIONES

INTRODUCCIÓN

1.1 ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

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

1.2 INSTALACIÓN

1.2.1 Peligro de Descarga Eléctrica.

• Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de realizar cualquier operación o mantenimiento en ella.
• Conexión con un buen sistema de cableado de tierra es esencial y obligatoria.
• Alteraciones en el sistema de cableado interno sólo deben ser realizadas por un electricista calificado.
• No seguir este consejo podría provocar una descarga eléctrica o la muerte.

1.2.2 Peligro de Corte

• Tenga cuidado - los bordes del panel están afiladas.
• No tener cuidado podría causar lesiones o cortes.

1.2.3 Instrucciones de Seguridad Importantes

• Lea atentamente estas instrucciones antes de instalar o utilizar este aparato.
• Ningún material o productos inflamables deben colocarse en la unidad en ningún momento.
• Por favor, poner esta información a disposición de la persona responsable de la instalación del aparato, ya que podría reducir los costos de instalación.
• Con el fin de evitar un peligro, este aparato debe ser instalado de acuerdo con estas instrucciones de instalación.
• Este aparato debe ser instalado y puesto a tierra solamente por una persona cualificada.
• Este aparato debe conectarse a un circuito que incorpora un interruptor de aislamiento que proporciona la desconexión completa de la red eléctrica.
• Si no se instala correctamente el aparato podría invalidar cualquier reclamación de garantía o responsabilidad.

1.3 OPERACIÓN Y MANTENIMIENTO

1.3.1 Peligro de Descarga Eléctrica.

•No cocine sobre una estufa rota o agrietada. Si la superficie de la cubierta está por romperse o agrietarse, apague el aparato inmediatamente en la alimentación de la red (interruptor de pared) y ponerse en contacto con un técnico cualificado.
•Encienda la estufa fuera de la pared antes de la limpieza o el mantenimiento.
•No seguir este consejo podría provocar una descarga eléctrica o la muerte.

1.3.2 Peligro para la Salud

• Este aparato es cumple las normas de seguridad electromagnéticos.
• Sin embargo, las personas con marcapasos u otros implantes eléctricos (tales como las bombas de insulina) deben consultar con su médico o el fabricante del implante antes de utilizar este aparato para asegurarse de que sus implantes no se verán afectados por el campo electromagnético.
•No seguir este consejo puede causar la muerte.

1.3.3 Peligro de Superficie Caliente

•Durante el uso, las partes accesibles de este aparato se harán lo suficientemente calientes como para causar quemaduras.
•No permita que su cuerpo, ropa o cualquier elemento que no sea un recipiente adecuado haga contacto con el vidrio de cerámica hasta que la superficie esté fría.
•Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben ser colocados en la superficie de la placa, ya que pueden calentarse.
•Mantenga a los niños alejados.
•Los mangos de las cacerolas pueden estar calientes al tacto. Revisar que los mangos de las cacerolas no sobresalgan de otras zonas de cocción que están sobre. Mantenga los mangos fuera del alcance de los niños.
•El incumplimiento de esta recomendación podría causar quemaduras y escaldaduras.

1.3.4 Peligro de Corte

•La hoja afilada de un raspador para estufas se expone cuando se retira la cubierta de seguridad. Usar con extremo cuidado y siempre almacenar de forma segura y fuera del alcance de los niños.
•No tener cuidado podría causar lesiones o cortes.

1.3.5 Instrucciones de Seguridad Importantes

•No deje el aparato desatendido durante su funcionamiento. La ebullición ocasiona humo y derrames grasosos que pueden encenderse.
•Nunca utilice el aparato como superficie de trabajo o almacenamiento.
•Nunca deje objetos o utensilios en el aparato.
•No coloque ni deje objetos magnetizables (por ejemplo, tarjetas de crédito, tarjetas de memoria) o dispositivos electrónicos (ordenadores, reproductores de MP3 por ejemplo) cerca del aparato, ya que pueden verse afectadas por su campo electromagnético.
•Nunca utilice su aparato para calentar la habitación.
•Después de su uso, siempre apague la zona de cocción y la placa de cocción como se describe en este manual (es decir, mediante el uso de los controles táctiles). No confíe en la función de detección de sartén para apagar las zonas de cocción cuando se quita las cacerolas.
•No permita que los niños jueguen con el aparato o se sientan, se pare ni se suba en él.
•No almacene artículos de interés para los niños en los armarios que están sobre el aparato. Los niños podrían subir a la superficie de cocción y pueden sufrir lesiones graves.
•No deje a los niños solos o sin vigilancia en el área donde el aparato está en uso.
•Los niños o las personas con una discapacidad que limita su capacidad de utilizar el aparato deben tener una persona responsable y competente para instruirlos en su uso. El instructor debe estar convencido de que se puede utilizar el aparato sin peligro para ellos mismos o sus alrededores.
•No intente reparar o reemplazar cualquier parte del aparato a menos que se recomiende específicamente en el manual. Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico cualificado.
•No utilice un limpiador a vapor para limpiar su estufa.
•No coloque ni deje caer objetos pesados sobre la estufa.
•No se pare en su estufa.
•No utilice recipientes con bordes dentados o sartenes de arrastre a través de la superficie de vidrio de cerámica ya que esto puede rayar el cristal.

•No utilice estropajos o cualquier otro agente de limpieza abrasivo para limpiar la superficie de cocción, ya que pueden rayar la vitrocerámica.
•Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o por personal cualificado con el fin de evitar situaciones de peligro.
•Este aparato está destinado a ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como: áreas de cocina -PERSONAL EN tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo; casas; -por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial; entornos de 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 de edad deberán mantenerse lejos, a menos que estén supervisados de forma continua.
•Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años o más y las personas con discapacidad física, sensorial o mental o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato de una manera segura y comprender la los riesgos involucrados.
•ADVERTENCIA: Desatender cuando se está cocinando en una cocina con grasa o aceite puede ser peligroso y puede resultar en incendio. NUNCA tratar de extinguir un fuego con agua, pero apagar el aparato y luego cubrir la llama, por ejemplo, con una tapa o una manta de fuego.
•ADVERTENCIA: Peligro de incendio: no almacene artículos sobre las superficies de cocción.
•ADVERTENCIA: Si se agrieta la superficie, apagar el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica, para las superficies de la encimera de productos similares de vidrio-cerámica o que protegen las partes activas:
•Un limpiador de vapor no debe ser usado.
•El aparato no está diseñado para ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.

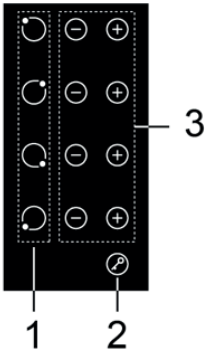
Felicitaciones por la compra de su nueva vitrocerámica.
Recomendamos invertir tiempo en leer este manual de instrucciones / instalación con el fin de entender completamente cómo instalar y operarlo correctamente. Para la instalación, por favor lea la sección de instalación.
Leer todas las instrucciones de seguridad antes de utilizar y mantener este Manual de Instrucciones / instalación para referencia futura.

INTRODUCCIÓN DEL PRODUCTO

2.1 Vista superior

1. Max. 1200 W zona
2. Max. 1800 W zona
3. Max. 1200 W zona
4. Max. 1800W zona
5. Plato de Vidrio
6. Panel de Control

2.2 Panel de control



1. Control ON/OFF
2. Control de bloqueo de teclas.
3.Controles de regulación de potencia

2.3Información del Producto

El microordenador de la placa de cerámica de cocción puede satisfacer las demandas de los diferentes tipos de cocina debido a la resistencia del cable de calefacción, control de micro-computarizado y selección multi-poder, realmente la mejor opción para las familias modernas.
La encimera de cerámica se centra en los clientes y adopta un diseño personalizado.
La encimera tiene actuaciones seguras y fiables, haciendo su vida cómoda y permitiendo disfrutar plenamente del placer de la vida.

2.4 Principio de Funcionamiento

Esta placa de cocción vitrocerámica emplea directamente a la calefacción un hilo de resistencia, y ajusta la potencia de salida por la regulación de la potencia con los controles táctiles.

2.5 Antes de utilizar su nueva placa de cerámica

Lea esta guía, tomando nota especial de la sección "Avisos de Seguridad".
Retire la película protectora que aún pueden estar en su placa vitrocerámica.

2.6 Especificaciones Técnicas

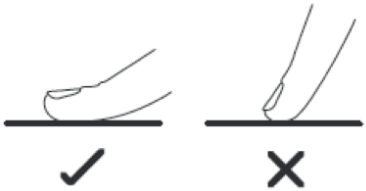
Cocina de Vitrocerámica	MC-HF603L
Zonas de Cocción	4 Zonas
Voltage de Alimentación	220-240V~ 50/60Hz
Instalación de Energía Eléctrica	5500-6600W
Tamaño del Producto D×W×H(mm)	700X520X55
Building-in DimensionsA×B (mm)	560X490

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

OPERACIÓN DEL PRODUCTO

3.1 Controles Táctiles

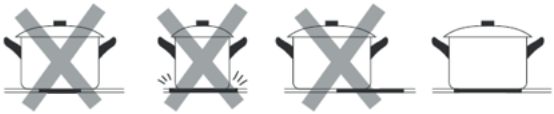
•Los controles responden al tacto, por lo que no es necesario aplicar ningún tipo de presión.
•Utilice la yema del dedo, no la punta.
•Se oirá un pitido cada vez que se ha registrado un toque.
•Asegúrese de que los controles estén siempre limpios y secos, y que no haya ningún objeto (por ejemplo, un utensilio o una tela) cubriéndolos. Incluso una fina película de agua puede hacer que los controles sean difíciles de operar.



3.2Elección de los Utensilios Correctos

No utilice recipientes con bordes dentados o una base curva.

Asegúrese de que la base de la sartén es suave, se asienta plano sobre el cristal, y que sea del mismo tamaño que la zona de cocción. Siempre centrar su cacerola en la zona de cocción.

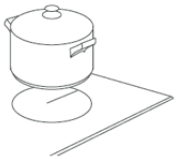
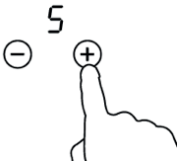


Siempre levante las ollas de la placa de vitrocerámica apagada – no las deslize, o pueden rayar el vidrio.

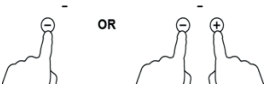
3.3 COMO UTILIZAR

3.3.1 Comienzar a Cocinar

Después conectar a la alimentación, el zumbador suena una vez, todos los indicadores se encienden durante 1 segundo y se apagan, lo que indica que la vitrocerámica ha entrado en el estado de modo de espera

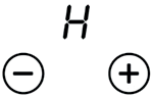
Toque la zona que se desea utilizar	
Colocar un recipiente adecuado sobre la zona de cocción que desea utilizar. • Asegúrese de que el fondo de la cacerola y la superficie de la zona de cocción estén limpias y secas.	
Seleccione un ajuste de calor al tocar el "–"o control "+". • Si usted no elige un ajuste de calor dentro de 1 minuto, la vitrocerámica se apagará automáticamente. Usted tendrá que empezar de nuevo desde el paso 1. • Puede modificar la configuración de calor en cualqui er momento durante la cocción. • Si mantiene pulsado cualquiera de estos botones, el valor se ajustará hacia arriba o hacia abajo.	

3.3.2 Finalizar la Cocción

Girar la zona de cocción a apagado desplazándose hacia abajo a "-" o tocar "-" control y "+" junto.	
Gire para apagar levemente tocando el control ON / OFF.	

Cuidado con las superficies calientes

"H", que mostrará 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 se quiere calentar más sartenes, utilice la placa caliente que todavía está caliente.



3.3.3Bloqueo de los Controles

•Puede bloquear los controles para evitar el uso accidental (por ejemplo, los niños que enciendan accidentalmente las zonas de cocción).
•Cuando los controles están bloqueados, todos los controles, excepto el control ON / OFF están desactivados.

Para Bloquear los Controles	
Toque el control de bloqueo de teclas. El indicador situado junto a la cerradura se iluminará	
Para Desbloquear los Controles	
Asegúrese de que la placa vitrocerámica está encendida Toque y mantenga el control de seguros por un tiempo.	

3.3.4Protección de Sobre Calentamiento

Un sensor de temperatura equipado puede controlar la temperatura dentro de la placa vitrocerámica. Cuando se controla una temperatura excesiva, la placa vitrocerámica dejará de funcionar automáticamente.
3.3.5El Calor Residual de Advertencia
Cuando la placa no ha estado funcionando durante algún tiempo, habrá un poco de calor residual. La letra "H" aparece para advertir que se mantenga alejado de ella.

3.3.6Trabajando Tiempos Determinados

Otra característica de seguridad de la encimera es el apagado automático. Esto ocurre siempre que se olvida de apagar la zona de cocción. El valor por defecto cierra tiempos que se muestran en la siguiente tabla:

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

GUÍA PARA COCINAR

Tenga cuidado al freír, el aceite y la grasa se calientan muy rápidamente, especialmente si usted está utilizando aumento de potencia. En temperaturas extremadamente altas con aceite y grasa pueden inflamarse espontáneamente y esto supone un riesgo grave incendio.

4.1 CONSEJOS PARA COCINAR

•Cuando el alimento llega a ebullición, reduzca el ajuste de la temperatura.
•El uso de una tapa reducirá los tiempos de cocción y ahorrará energía mediante la retención del calor.
•Minimizar la cantidad de líquido o grasa para reducir los tiempos de cocción.
•Iniciar la cocción en un ajuste de alto y reducir el ajuste cuando la comida se caliente por completo.

4.1.1 Cocinar a Fuego Lento, Cocinar el Arroz

•Hervir a fuego lento se produce por debajo del punto de ebullición, en torno a 85ºC, cuando las burbujas están subiendo ocasionalmente en la superficie del líquido de cocción. Es la clave de deliciosas sopas y guisos debido a que los sabores se desarrollan sin quemar la comida. También debe cocinar a alimentos a base de huevo y harina, espesar salsas debajo del punto de ebullición.
•Algunas tareas, incluyendo cocinar el arroz por el método de absorción, pueden requerir un ajuste más alto que el valor más bajo para asegurar que la comida sea cocinada adecuadamente en el tiempo recomendado.

4.1.2 Filete a las Brasas

Para cocinar carnes jugosas sabrosas:
1. Coloque la carne a temperatura ambiente durante aproximadamente 20 minutos antes de cocinar.
2. Calentar una sartén de fondo grueso.
3. Cepille de ambos lados de la carne con aceite. Rocíe una pequeña cantidad de aceite en la sartén caliente y luego baje la carne en la sartén caliente.
4. Girar el bistec sólo una vez durante la cocción. El tiempo exacto de cocción dependerá del grosor de la carne y cuan cocida lo desee. Los tiempos pueden variar desde aproximadamente 2 a 8 minutos por lado. Punce el filete cocinado para medir cómo está -entre más firme se siente más 'bien hecho' será.
5. Deje la carne reposar en un plato caliente durante unos minutos para permitir que se relaje y se vuelva suave antes de servir.

4.1.3Para Saltear

1. Elegir un wok de base plana compatible para cerámica o una sartén grande.
2. Tener todos los ingredientes y el equipo listo. Saltear debe ser rápido. Si va a cocinar grandes cantidades, cocinar los alimentos en varias porciones más pequeñas.
3. Precalentar el sartén y añadir dos cucharadas de aceite.
4. Cocine cualquier carne en primer lugar, poner a un lado y mantener el calor.
5. Saltear las verduras. Cuando están calientes, pero aún crujientes, gire la zona de cocción a un valor inferior, volver la carne a la sartén y añadir su salsa.
6. Mezcle los ingredientes con cuidado para asegurarse de que estén bien calientes.
7. Servir inmediatamente.

AJUSTES DE CALOR

Los ajustes de abajo son sólo directrices. El ajuste exacto dependerá de varios factores, incluyendo sus utensilios de cocina y la cantidad que está cocinando. Probar con la Vitrocerámica para encontrar la configuración que mejor le convengan.

Ajuste de calor	Idoneo
1 - 2	• El calentamiento delicado para pequeñas cantidades de alimentos •Fusión de chocolate, mantequilla y alimentos que queman rápidamente • Cocer a fuego lento suavemente •El calentamiento lento
3 - 4	• Recalentamiento •Cocinar a fuego lento rápido • Cocinando arroz
5 - 6	•Panqueques
7 - 8	• Saltear • Cocción de pasta
9	• Sofreír • Abrasador • Llevar la sopa a ebullición • Agua Hirviendo

CUIDADO Y LIMPIEZA

Todos los días hay suciedad sobre el vidrio (huellas dactilares, marcas, manchas dejadas por los alimentos azucarados o no efectos indirectos sobre el cristal):
1. Apagar la cocina
2. Aplique un limpiador de estufas mientras que el vidrio está todavía tibio (pero no caliente!)
3. Enjuague y seque con un paño limpio o una toalla de papel.
4. Encienda la cocina de nuevo

IMPORTANTE
• Cuando la corriente de la estufa se apaga, no habrá ningún indicador "superficie caliente", pero la zona de cocción todavía puede estar caliente! Tener un cuidado extremo.
•Estropajos de servicio pesado, algunos estropajos de nylon y agentes de limpieza agresivos / abrasivos pueden rayar el vidrio. Siempre lea la etiqueta para comprobar si la aspiradora o estropajo es adecuado.
• Nunca deje residuos de limpieza de la superficie de cocción: el vidrio puede mancharse.

Derrames, lo derretido y derrames calientes azucarados en el vidrio.:
Remover estos inmediatamente con cuchillo de paleta o espátula de hoja de afeitar adecuado para su estufa de vidrio de cerámica, pero cuidado con las superficies de las zonas de cocción calientes:
1. Colocar el dispositivo en la estufa fuera de la pared.
2. Mantenga la cuchilla o herramienta en un ángulo de 30 ° y raspe la suciedad o el derrame en un área fría de la estufa.
3. Limpiar la suciedad o el derrame con un paño de cocina o una toalla de papel.
4. Siga los pasos 2 a 4 para 'Todos los días La suciedad sobre el vidrio' arriba.
IMPORTANTE
•Eliminar las manchas dejadas por los derrames o alimentos azucarados tan pronto como sea posible. Si se deja enfriar en el vidrio, puede ser difícil de eliminar o incluso puede permanentemente dañar la superficie del vidrio.
•Peligro de corte: cuando la cubierta de seguridad se retrae, la hoja en un raspador es de gran nitidez. Utilizar con extrema cuidado y siempre almacenar de forma segura y fuera del alcance de los niños.

Efectos indirectos sobre los controles táctiles:
1. Desconectar la estufa.
2. Limpiar el derrame.
3. Limpiar la zona de control táctil con una esponja húmeda o un paño limpio.
4. Limpie el área completamente seca con una toalla de papel.
5. Conecte al toma la estufa de nuevo.
IMPORTANTE
•La superficie de cocción puede emitir un sonido y apagarse automáticamente y los controles táctiles no pueden funcionar mientras haya líquido en ellos. Asegúrese de que se limpie el área de control táctil bien seca el área antes de encender la estufa de nuevo.

CONSEJOS

Problema	Posibles causas	Que hacer
La estufa no puede ser encendida.	Sin energía	Asegúrese de que la placa de vitrocerámica está conectada a la fuente de alimentación y que esté conectada. Compruebe si hay un en su casa o área. Si que haya comprobado todo y el problema persiste, llame a un cualificado técnico.
Los controles táctiles no responden.	Los controles están bloqueados	Desbloquear los controles. Mira la sección 'El uso de la estufa de cerámica para instrucciones".

Problema	Posibles causas	Que hacer
Los controles táctiles son difíciles de operar.	Puede haber una ligera capa de agua sobre los controles o puede ser por el uso de la punta de su dedo al tocar los controles.	Asegúrese de que el área de control táctil esté seco y utilizar la yema del dedo al tocar los controles.
El vidrio está rayado.	Utensilios de cocina difícil de usar. Son inadecuados, los estropajos abrasivos para los productos de limpieza que se utiliza.	Utilice recipientes con bases planas y lisas. Ver 'La elección de los utensilios de cocina correcta ". Ver "Cuidado y limpieza".
Algunas ollas hacen crujidos o ruidos de chasquidos.	Esto puede ser causado por el material de sus utensilios de cocina (capas de diferentes metales, Vibran de manera diferente).	Esto es normal para los utensilios de cocina y no indica una avería.

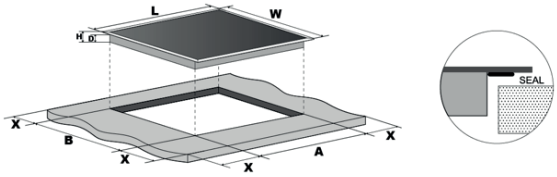
INSTALACIÓN

8.1 Selección de los Equipos de Instalación

Cortar la superficie de trabajo de acuerdo a los tamaños que se muestran en el dibujo.

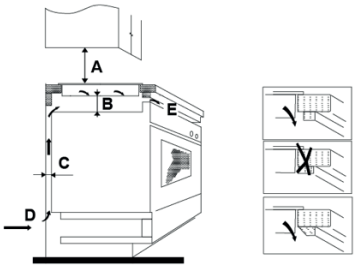
Para los fines de instalación y uso, un mínimo de 5 cm de espacio se conserva alrededor del agujero.

Asegúrese de que el espesor de la superficie de trabajo es de al menos 30 mm. Por favor, seleccione el material superficie de trabajo resistente al calor para evitar grandes deformaciones causadas por la radiación de calor de la placa caliente. Como se muestra abajo:



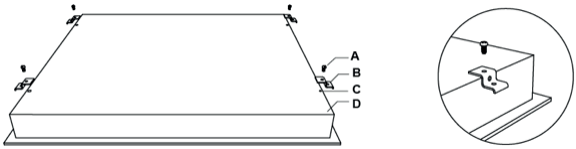
L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	55	51	560+4 +1	490+4 +1	50 mini

Bajo ninguna circunstancia, asegúrese de que la placa de cocción vitrocerámica está bien ventilada y la entrada y salida de aire no están bloqueadas. Asegúrese de que la placa de cocción de cerámica se encuentra en buen estado de trabajo.Como se muestra abajo
Nota: La distancia de seguridad entre la placa caliente y el armario encima de la placa caliente debe ser de al menos 760 mm.



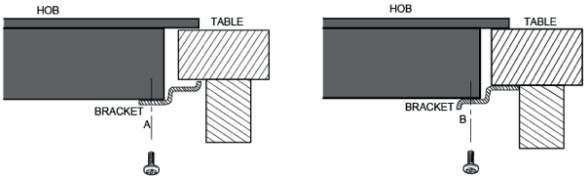
A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Toma de Aire	Salida de Aire5mm

8.2 Antes de la localización de los soportes de fijación
La unidad debe ser colocada sobre una superficie estable, lisa (utilice el embalaje). No aplique fuerza sobre los controles que sobresalen de la superficie de cocción.
Fijar la placa en la superficie de trabajo con cuatro soportes atornillando en la parte inferior de la encimera (ver foto) después de la instalación.



A	B	C	D
tornillo	soporte	Orificio del tornillo	base

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

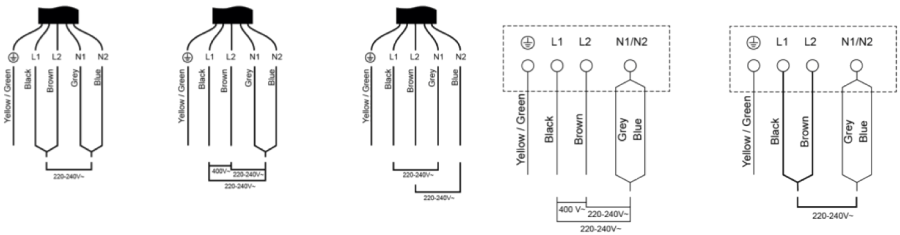


8.3 Precauciones

1. La encimera vitrocerámica debe ser instalado por personal o técnicos calificados. Tenemos profesional a su servicio. Por favor, no llevar a cabo la operación por sí mismo.
2. La encimera vitrocerámica no se montará en equipos de refrigeración, lavaplatos y secadores rotatorios.
3. La encimera vitrocerámica debe ser instalado de tal manera que una mejor disipación del calor puede garantizarse para mejorar su fiabilidad.
4. La pared y la zona de calentamiento inducido por la encima de la superficie de trabajo deberán soportar el calor.
5. Para evitar cualquier daño, la capa de sándwich y el adhesivo deben ser resistentes al calor.
6. Un limpiador a vapor no debe ser usado.

8.4 Conexión de la encimera a la red de alimentación

La fuente de alimentación se debe conectar en el cumplimiento de la norma correspondiente, o un disyuntor de un solo polo. El método de conexión se muestra a continuación.



1. Si el cable está dañado o haya que sustituirlo, esto debe ser realizado por un técnico post-venta usando las herramientas adecuadas, a fin de evitar cualquier accidente.
2. Si el aparato está conectado directamente a la red eléctrica, un interruptor de circuito omnipolar debe instalarse con una distancia 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 ser doblado o comprimido.
5. El cable debe ser revisado periódicamente y sólo se sustituye por una persona debidamente cualificada.

DESECHO DEL APARATO

Al asegurarse de que este producto se deseche correctamente, usted ayudará a evitar posibles daños al medio ambiente y para la salud humana, que de otro modo podría ser causado si se desechará de la manera incorrecta.
El símbolo en el producto indica que no puede ser tratado como residuos domésticos normales. Debe ser llevado a un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.
Este aparato requiere la eliminación de residuos especiales.

FOREWORD

1.1 SAFETY WARNINGS

Your safety is important to us. Please read this information before using your cooktop.

1.2 INSTALLATION

1.2.1 Electrical Shock Hazard

•Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.
•Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory.
•Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician.
•Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

1.2.2 Cut Hazard

•Take care - panel edges are sharp.
•Failure to use caution could result in injury or cuts.

1.2.3 Important safety instructions

•Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
•No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
•Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
•In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
•This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
•This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
•Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.

1.3 OPERATION AND MAINTENANCE

1.3.1 Electrical Shock Hazard

•Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface should break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.
•Switch the cooktop off at the wall before cleaning or maintenance.
•Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

1.3.2 Health Hazard

•This appliance complies with electromagnetic safety standards.
•However, persons with cardiac pacemakers or other electrical implants (such as insulin pumps) must consult with their doctor or implant manufacturer before using this appliance to make sure that their implants will not be affected by the electromagnetic field.
•Failure to follow this advice may result in death.

1.3.3 Hot Surface Hazard

•During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
•Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the Ceramic glass until the surface is cool.
•Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot
•Keep children away.

•Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.
•Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

1.3.4 Cut Hazard

•The razor-sharp blade of a cooktop scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
•Failure to use caution could result in injury or cuts.

1.3.5 Important safety instructions

•Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
•Never use your appliance as a work or storage surface.
•Never leave any objects or utensils on the appliance.
•Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.
•Never use your appliance for warming or heating the room.
•After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
•Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
•Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
•Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
•Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
•Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
•Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
•Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
•Do not stand on your cooktop.
•Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Ceramic glass surface as this can scratch the glass.
•Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Ceramic glass.
•If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
•This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: -staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; -farm houses; -by clients in hotels, motels and other residential type environments; -bed and breakfast type environments.
•WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use.
•Care should be taken to avoid touching heating elements.
•Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
•This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

•Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
•WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
•WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
•Warning: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts
•A steam cleaner is not to be used.
•The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

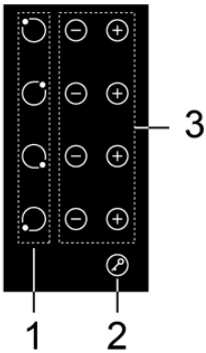
Congratulations on the purchase of your new Ceramic Hob.
We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it. For installation, please read the installation section.
Read all the safety instructions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

PRODUCT INTRODUCTION

2.1 Top View

1. Max. 1200 W zone
2. Max. 1800 W zone
3. Max. 1200 W zone
4. Max. 1800W zone
5. Glass plate
6. Control panel

2.2 Control Panel



1. ON/OFF control
2. Keylock control
3. Power regulating controls

2.3 Product Information

The microcomputer ceramic cooker hob can meet different kinds of cuisine demands because of resistance wire heating, micro-computerized control and multi-power selection, really the optimal choice for modern families.
The ceramic cooker hob centers on customers and adopts personalized design. The hob has safe and reliable performances, making your life comfortable and enabling to fully enjoy the pleasure from life.

2.4 Working Principle

This ceramic cooker hob directly employs resistance wire heating, and adjust the output power by the power regulation with the touch controls.

2.5 Before using your New Ceramic Hob

•Read this guide, taking special note of the 'Safety Warnings' section.
•Remove any protective film that may still be on your ceramic hob.

2.6 Technical Specification

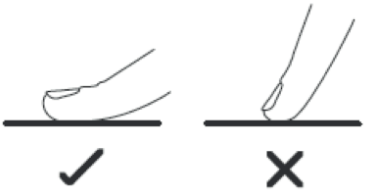
Cooking Hob	MC-HF603L
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50/60Hz
Installed Electric Power	5500-6600W
Product Size D×W×H(mm)	700X520X55
Building-in Dimensions A×B (mm)	560X490

Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice.

OPERATION OF PRODUCT

3.1 Touch Controls

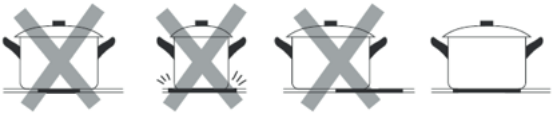
•The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
•Use the ball of your finger, not its tip.
•You will hear a beep each time a touch is registered.
•Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.



3.2 Choosing the right Cookware

Do not use cookware with jagged edges or a curved base.

Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Always centre your pan on the cooking zone.

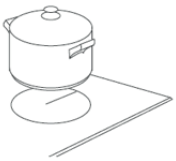
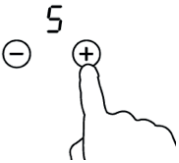


Always lift pans off the ceramic hob – do not slide, or they may scratch the glass.

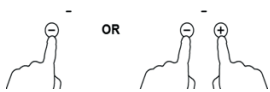
3.3 HOW TO USE

3.3.1 Start cooking

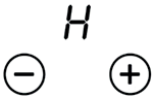
After power on, the buzzer beeps once, all the indicators light up for 1 second then go out, indicating that the ceramic hob has entered the stat of standby mode.

Touch the zone that you wish to use	
Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use. • Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.	
Select a heat setting by touching the "-" or "+" control. • If you don't choose a heat setting within 1minute, the ceramic hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1. • You can modify the heat setting at any time during cooking. • By holding down either of these buttons, the value will adjust up or down.	

3.3.2 Finish cooking

Turn the cooking zone off by scrolling down to " - " or touching "-" and "+" control together	
Turn the cooking off by touching the ON/OFF control.	

Beware of hot surfaces
"H" will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.



3.3.3 Locking the Controls

•You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).
•When the controls are locked, all the controls except the ON/OFF control are disabled.

To lock the controls	
Touch the keylock control. The indicator next to the keylock will light up	
To unlock the controls	
Make sure the ceramic hob is turned on Touch and hold the lock control for a while.	

3.3.4Over-Temperature Protection

A temperature sensor equipped can monitor the temperature inside the ceramic hob. When an excessive temperature is monitored, the ceramic hob will stop operation automatically.

3.3.5 Residual Heat Warning

When the hob has been operating for some time, there will be some residual heat. The letter " H "appears to warn you to keep away from it.

3.3.6 Default working times

Another safety feature of the hob is automatic shutdown. This occurs whenever you forget to switch off a cooking zone. The default shutdown times are shown in the table below:

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working timer (hour)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

COOKING GUIDELINES

Take care when frying as the oil and fat heat up very quickly, particularly if you're using PowerBoost. At extremely high temperatures oil and fat will ignite spontaneously and this presents a serious fire risk.

4.1 COOKING TIPS

•When food comes to the boil, reduce the temperature setting.
•Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.
•Minimize the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
•Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through.

4.1.1 Simmering, cooking rice

•Simmering occurs below boiling point, at around 85°C, when bubbles are just rising occasionally to the surface of the cooking liquid. It is the key to delicious soups and tender stews because the flavours develop without overcooking the food. You should also cook egg-based and flour thickened sauces below boiling point.
•Some tasks, including cooking rice by the absorption method, may require a setting higher than the lowest setting to ensure the food is cooked properly in the time recommended.

4.1.2 Searing steak

To cook juicy flavorsome steaks:
1. Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
2. Heat up a heavy-based frying pan.
3. Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and then lower the meat onto the hot pan.
4. Turn the steak only once during cooking. The exact cooking time will depend on the thickness of the steak and how cooked you want it. Times may vary from about 2 – 8 minutes per side. Press the steak to gauge how cooked it is – the firmer it feels the more 'well done' it will be.
5. Leave the steak to rest on a warm plate for a few minutes to allow it to relax and become tender before serving.

4.1.3 For stir-frying

1. Choose an ceramic compatible flat-based wok or a large frying pan.
2. Have all the ingredients and equipment ready. Stir-frying should be quick. If cooking large quantities, cook the food in several smaller batches.
3. Preheat the pan briefly and add two tablespoons of oil.
4. Cook any meat first, put it aside and keep warm.
5. Stir-fry the vegetables. When they are hot but still crisp, turn the cooking zone to a lower setting, return the meat to the pan and add your sauce.
6. Stir the ingredients gently to make sure they are heated through.
7. Serve immediately.

HEAT SETTINGS

The settings below are guidelines only. The exact setting will depend on several factors, including your cookware and the amount you are cooking. Experiment with the Ceramic hob to find the settings that best suit you.

Heat setting	Suitability
1 - 2	•Delicate warming for small amounts of food • Melting chocolate, butter, and foods that burn quickly • Gentle simmering • Slow warming
3 - 4	• Reheating • Rapid simmering • Cooking rice
5 - 6	• Pancakes
7 - 8	• Sautéing • Cooking pasta
9	• Stir-frying • Searing • Bringing soup to the boil • Boiling water

CARE AND CLEANING

Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)

1. Switch the power to the cooktop off.
2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!)
3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel.
4. Switch the power to the cooktop back on.

IMPORTANT

• When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care.

• Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable.

• Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained

Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass
Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for Ceramic glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces:
1. Switch the power to the cooktop off at the wall.
2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop.
3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel.
4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.
IMPORTAN
• Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soonas possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface.
• Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.

Spillovers on the touch controls
1. Switch the power to the cooktop off.
2. Soak up the spill
3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth.
4. Wipe the area completely dry with a paper towel.
5. Switch the power to the cooktop back on.
IMPORTANT
• The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.

HINTS AND TIPS

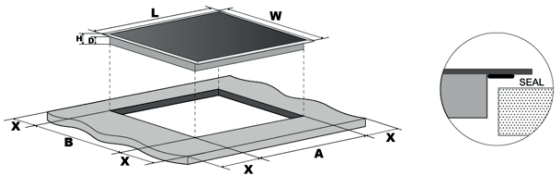
Problem	Possible causes	What to do
The cooktop cannot Be turned on.	No power.	Make sure the ceramic hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using your ceramic cooktop' for instructions.

Problem	Possible causes	What to do
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'Care and cleaning'.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.

INSTALLATION

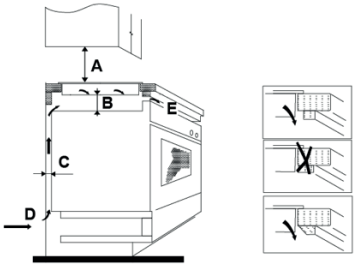
8.1 Selection of installation equipment

Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.
For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole.
Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:



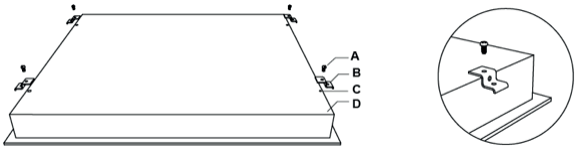
L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	55	51	560+4 +1	490+4 +1	50 mini

Under any circumstances, make sure the ceramic cooker hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the ceramic cooker hob is in good work state. As shown below
Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760mm.



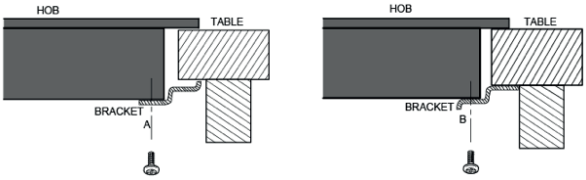
A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Air intake	Air exit 5mm

8.2 Before locating the fixing brackets
The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.
Fix the hob on the work surface by screw four brackets on the bottom of hob (see picture) after installation.



A	B	C	D
tornillo	soporte	Screw hole	base

Adjust the bracket position to suit for different work surface's thickness.

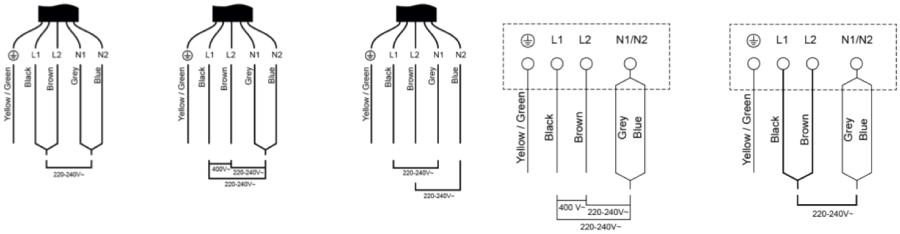


8.3 Cautions

1. The ceramic cooker hob must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. The ceramic cooker hob shall not be mounted to cooling equipment, dishwashers and rotary dryers.
3. The ceramic cooker hob shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the work surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
6. A steam cleaner is not to be used.

8.4 Connecting the hob to the mains power supply

The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, or a single-pole circuit breaker. The method of connection is shown below.



1. If the cable is damaged or needs replacing, this should be done by an after-sales technician using the proper tools, so as to avoid any accidents.
2. If the appliance is being connected directly to the mains supply, an omnipolar circuit breaker must be installed with a minimum gap of 3mm between the contacts.
3. The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.
4. The cable must not be bent or compressed.
5. The cable must be checked regularly and only replaced by a properly qualified person.

DISPOSAL

By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the
wrong way. The symbol on the product indicates that it may not be treated as normal household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic goods. This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recover and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it.

PLANTILLA EMPOTRABLE DE VITROCERÁMICA

TVE030210MD

TELSTAR

LA CALIDAD NO CUESTA MÁS

SERVICIO AL CLIENTE: