

SERVICIO DE ASISTENCIA INTEGRAL

Con posterioridad al periodo de garantía legal, MADEMSA, proporcionara al producto, adicionalmente y en forma gratuita, un Servicio Asistencia Integral (SAI), en los términos que a continuación se señalan:

1. Objeto del SAI
El objeto único y exclusivo del Servicio Asistencia Integral (SAI) será reparar el producto en el evento de que, por deficiencias de fabricación o de calidad de sus materiales, partes, piezas y componentes, dicho producto experimente una falla que lo haga no apto para su uso normal, en el plazo de tiempo de garantía voluntaria en que MADEMSA otorga a sus clientes.
Se excluyen del Servicio Asistencia Integral (SAI) los daños ocasionados al producto por un hecho imputable al consumidor y/o a terceros, entendiéndose por estos entre otros los siguientes: por accidentes ocurridos con posterioridad a la entrega por la instalación incorrecta del producto a la red de energía, maltratos, desconocimientos y desobediencia a las instrucciones de uso o mantención, daños ocasionados por aguas con exceso de dureza o acidez, deficiencia de tonalidad de colores en las piezas, daños al pulido exterior, piezas de vidrio o plástico extraíbles, uso de combustibles no apropiados, defectos causados por el transporte, recambio de piezas o partes no legítimas e intervención y/o alteración realizada por personal no autorizada por el fabricante, comercializador de acuerdo a reglamentaciones eléctricas y de gas vigentes en Chile. Este producto ha sido diseñado para el uso doméstico, el presente Servicio Asistencia Integral (SAI) no tendrá validez cuando dicho producto se destine para otros usos tales como: Restaurantes, hoteles, casinos, hospitales, industrias y otros de similar naturaleza.
Para estufas a parafina; el Servicio Asistencia Integral (SAI), no cubre en ningún caso el reemplazo gratuito de la mecha y/o vaporizador.

En el caso de calefones el Servicio de Asistencia Integral se entrega en forma gratuita si este fue instalado de acuerdo a las indicaciones del fabricante y en conformidad del Decreto SEC N°66 de la Superintendencia de Electricidad y Combustibles (SEC) y cuenta con la mantención anual indicada en el manual de usuario.

2. Costo del SAI
El Servicio Asistencia Integral (SAI) será proporcionado al consumidor en forma gratuita, incluidos mano de obra y repuestos. Se excluyen de lo antes señalado, el cobro del desplazamiento del personal Servicio Asistencia Integral (SAI) MADEMSA, en caso de reparaciones domiciliarias. Los repuestos, partes, piezas y componentes del producto reemplazados deberán ser restituidos por el consumidor al Servicio Asistencia Integral (SAI) MADEMSA, sin costo para este último.

3. Prestación del SAI
El Servicio Asistencia Integral (SAI) será prestado al producto exclusivamente por alguno de los Servicio Asistencia Integral MADEMSA.

4. Plazo de vigencia del SAI
El plazo de vigencia del Servicio Asistencia Integral (SAI) será válido durante un plazo de 6 meses e inicia a contar del término de la garantía legal.

Para los efectos de hacer efectivo el Servicio Asistencia Integral (SAI), el consumidor deberá presentar al Servicio Asistencia Integral MADEMSA el presente documento, acompañando la documentación respectiva que permita acreditar la compra. Para mayor información revise en los términos y condiciones publicados en la página web www.mademsa.cl, comuníquese al 600 600 53 53 o a través de soporte@mademsa.cl.
Conserve este documento, cuya exhibición, acompañada de la factura o boleta de compra del producto, le servirá para hacer efectivos sus derechos.

www.mademsa.cl
ELECTROLUX DE CHILE S.A.
Alberto Lloña 777,
Maipú, Santiago
Chile
Código: A31946805/A - G0053268/001 - Fev/25
SAI Servicio Asistencia Integral
600 600 5353
soporte@mademsa.cl



MANUAL DE INSTRUCCIONES ENCIMERA ELÉCTRICA

VM2TR

La instalación del producto deberá ser realizada solamente por instaladores autorizados por la Superintendencia de Electricidad y Combustible



Lea atentamente este manual antes de poner en funcionamiento este artefacto

ADVERTENCIA

- La instalación de la encimera debe realizarse en forma apropiada, por personal calificado, de acuerdo con las instrucciones indicadas en el manual de instalación, uso y mantenimiento.
- Asegúrese que el espacio de instalación esté bien ventilado. Mantenga abierto los espacios naturales para ventilación.
- El uso del artefacto para cocinar produce humedad y calor en el lugar donde está instalado, se debe asegurar una buena ventilación de la cocina: mantener abiertos los orificios de ventilación natural, o instalar un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora).
- La utilización intensa y prolongada del artefacto puede necesitar una ventilación complementaria, por ejemplo abriendo una ventana, o una ventilación eficaz, por ejemplo aumentando la potencia de la ventilación mecánica si existe.
- No intervenga o reemplace ninguna parte de su encimera si no está especificado en este manual.
- Conecte su encimera a 220 V ~ con un polo a tierra apropiado.
- Asegúrese de que todo el material de empaque y adhesivos sean retirados de la encimera antes de operarla, para prevenir incendios o daños.
- La encimera no está prevista para hacerla funcionar por medio de un temporizador externo o sistema de control remoto separado.

AL USAR LA ENCIMERA

- No limpie su encimera con líquidos inflamables o volátiles.
- Evite limpiar la encimera con paños húmedos cuando el artefacto esté en uso.
- Evite retirar residuos alimenticios de la cubierta de acero de la encimera con elementos cortopunzantes o cualquier material que lo deteriore.
- Nunca utilice su encimera como tabla de corte.
- Deje enfriar las placas y la superficie antes de tocarlas con las manos y no las deje al

- alcance de los niños.
- Evite el ingreso de niños a la cocina mientras esté cocinando. Evite que circulen cerca de los utensilios de cocina (ollas, fuentes calientes, etc.)
- Evite que los mangos de ollas y sartenes sobresalgan fuera de la cubierta de la encimera, para evitar que los niños puedan volcarlos y llegar a quemarse con sólidos o líquidos calientes que contengan, especialmente si pueden subirse a una silla o taburete que les permita alcanzarlos.

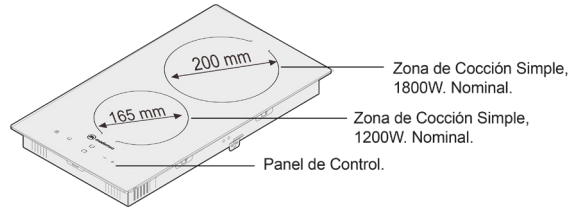
2. CONEXIÓN ELÉCTRICA

- En primer lugar, debe cerciorarse que la tensión y frecuencia coincidan con las indicadas en la placa de características técnicas.
- La conexión eléctrica deberá tener un circuito eléctrico y un disyuntor o interruptor automático bipolar de forma independiente y adecuado a la intensidad de corriente a soportar, de manera que se asegure la desconexión para casos de emergencia o limpieza de la encimera.
- La conexión debe realizarse con una correcta toma a tierra, siguiendo la normativa vigente.
- Evite que el cordón quede en contacto tanto con la carcasa de la encimera como con la del horno, si este va instalado en el mismo mueble.

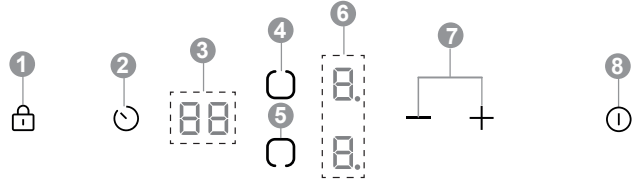
IMPORTANTE: Si el cable de alimentación está dañado o debe ser cambiado por algún motivo, debe utilizarse el repuesto original que provee el fabricante o los servicios autorizados. El reemplazo del cordón debe realizarse a través del servicio técnico autorizado. Su encimera cuenta con enchufe de 16A 250V~, asegúrese que el tomacorriente donde conectará el producto tenga las mismas características del enchufe.

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

DISPOSICIÓN DE LA SUPERFICIE DE LA ENCIMERA ELÉCTRICA



DISPOSICIÓN DEL PANEL DE CONTROL



	FUNCIÓN	COMENTARIO
1	Bloqueo (Dispositivo de protección de niños)	Para bloquear/desbloquear el panel de control
2	Botón Temporizador / Timer	Para seleccionar la función de temporizador
3	Pantalla numérica de tiempo	Muestra la selección del nivel de tiempo
4	Zona de cocción superior	Seleccione la zona de cocción superior
5	Zona de cocción superior inferior	Seleccione la zona de cocción inferior
6	Pantalla numérica de temperatura	Muestra la selección del nivel de temperatura
7	Botones de control del Timer y temperatura	Aumenta (+) o disminuye (-) el tiempo o temperatura
8	Encendido / Apagado (ON/OFF)	Para encender / apagar el artefacto

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

- Este dispositivo no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan sido supervisados o instruidos sobre el uso del dispositivo por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas igualmente cualificadas para evitar un peligro.
- Deben ser incorporados medios de desconexión a la instalación fija de acuerdo con las reglamentaciones de instalación.
- ADVERTENCIA: Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica.
- No utilice un limpiador a vapor.
- La encimera de cocción no está diseñada para ser operada mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- Peligro de incendio: No almacene artículos sobre las superficies de cocción.
- PRECAUCIÓN: El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción a corto plazo tiene ser supervisado continuamente.
- ADVERTENCIA: Cocinar sin supervisión en una placa con grasa o aceite puede ser peligroso y puede provocar un incendio.
- ADVERTENCIA: Antes de instalar el aparato consulte las instrucciones de instalación (página 10) .
- El aparato deberá ser conectado a la alimentación eléctrica utilizando un dispositivo que permita al electrodoméstico ser desconectado de la alimentación eléctrica en todos los polos con un ancho de abertura del contacto de al menos 3 mm. ej. protector eléctrico automático de cortocircuito. interruptores de derivación a tierra o fusibles.

CONTENIDO

Advertencias de seguridad	6 . Instrucciones técnicas de instalación	10
1. Advertencias preliminares	2. Tabla de código de error	12
2. Conexión eléctrica	3. Póliza de garantía legal	13
3. Descripción del producto	4. Red servicio asistencia integral	14
4. Especificaciones técnicas	5	
5. Instrucciones de uso	5	

VISUALIZACIÓN

EN PANTALLA	DESCRIPCIÓN
0	Nivel de potencia cero
1 - 9	Ajuste de Calor
E	Error
H	Calor residual
Lo	Bloqueo de niños
	La zona de cocción esta desactivada
	Ajuste de temperatura mínimo/ máximo
	A ocurrido un error.
	La zona de cocción aún está caliente
	Bloqueo/ mecanismo anti-niños activado

4. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	VM2TR
Tensión de alimentación	220 V~
Frecuencia Hz	50 Hz
Potencia nominal máxima	3000 W
Dimensiones	288x520x55
PNC	900276699

5. INSTRUCCIONES DE USO

Controles Táctiles

Los controles responden al tacto, así que no necesita aplicar ninguna presión (o hacer fuerza).

- Use la yema del dedo, no la punta.
- Escuchará un pitido cada vez que se registre un toque.
- Asegúrese de que los controles estén siempre limpios y secos, y de que no haya ningún objeto cubriéndolos.



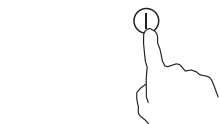
Importante, antes de conectar la encimera a la red eléctrica, compruebe que el voltaje y la frecuencia corresponden con los indicados en la placa de características de la encimera.

Antes de encender la placa se debe colocar el recipiente.

Comienza a cocinar

Después de encender el equipo, la señal sonora emite un solo pitido, todos los indicadores se encienden durante un segundo y luego se apagan, indicando que la encimera de vitrocerámica ha entrado en modo de espera.

1. Toca el control de Encendido / Apagado (ON/OFF). Todos los indicadores mostrarán “-”.



INTRODUCCIÓN

¡BIENVENIDO A LA EXPERIENCIA MADEMSA!

Felicitaciones por elegir un producto Mademsa. Antes de comenzar a utilizarlo lea por completo el manual de usuario; este contiene la descripción del artefacto, sus funciones y las instrucciones de seguridad. Le recomendamos que guarde este manual de usuario para referencias futuras. En caso de dudas no utilice el artefacto y contacte a su Centro de Atención al Cliente Mademsa local.

1. ADVERTENCIAS PRELIMINARES

- En el uso diario, solo use recipientes cuya base este seca.
- Mantenga utensilios húmedos u objetos con condensación, tales como tapas de ollas, lejos de la zona de cocción.
- Nunca opere la encimera sin un recipiente, o con un recipiente vacío. Esto deteriora el producto en su conjunto.
- Nunca utilice la encimera como tabla de corte
- Nunca utilice la encimera como estufa u otros fines que no sea la cocción de alimentos.

Cocción eficiente:

- Una cocción eficiente dependerá de la calidad y estado de los recipientes; ollas y sartenes.
- Es recomendable que los diámetros de los recipientes excedan levemente el diámetro de los platos eléctricos y adicionalmente que no sean muy gruesos o robustos.
- No utilice recipientes cuyo fondo este muy deformado, ya sea cóncavo o convexo.

AVISO IMPORTANTE:

En el primer encendido la encimera puede despedir humos y olores, no olvide conectar a campana extractora y mantener ventilado el recinto. **NO ENCENDER SIN CARGA MÁS DE 5 MIN.**

ADVERTENCIA

La encimera es un artefacto eléctrico cuya manipulación requiere mayor cuidado, ya que cualquier instalación, reparación, mantención, alteración o uso inadecuado pueden causar graves daños a las personas y/o a la propiedad.

Lea completamente el “Manual de Instrucciones de Uso y mantenimiento y de Instrucciones Técnicas” para las encimeras antes de solicitar la instalación de su encimera y proceder a su uso. La instalación de su encimera debe ser realizada únicamente por un Servicio Técnico Autorizado por el fabricante o por instaladores autorizados por la Superintendencia de Electricidad y Combustibles (SEC). Asegúrese que el instalador consulte el manual al momento de instalar su encimera.

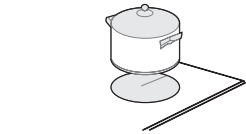
Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido solo por un servicio técnico autorizado Mademsa.

La instalación, reparación, mantención o uso inadecuado o defectuoso de este artefacto puede causar graves daños a la propiedad y/o a las personas. Lea completamente el manual de instrucciones entregado con este artefacto antes de usarlo. En caso de emergencia llame al servicio de emergencia de su proveedor de electricidad.

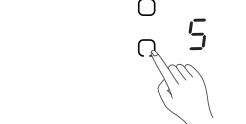
NOTA IMPORTANTE: La instalación y mantención por parte de particulares no autorizados puede causar pérdida de la garantía del producto. Los daños y perjuicios a las personas y/o la propiedad que pudieran ocasionarse por dichas acciones, son de exclusiva responsabilidad del usuario.

Para cualquier información, comuníquese con nuestro Servicio de Atención a Clientes de la marca al 600-600 5353.

2. Pon una olla (o sartén) adecuada en el quemador (o zona de cocción) que quieras usar.
- Asegúrate de que el fondo de la olla y la superficie del quemador estén limpios y secos.

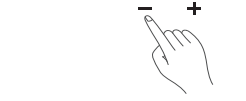


3. Toca el control de selección de la zona de calentamiento.

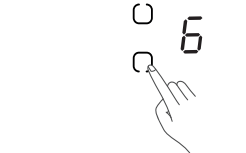


4. Selecciona un nivel de calor tocando el control “-” o “+”.

- Si eliges el nivel 0, dentro de 1 minuto la encimera de cerámica se apagará automáticamente. Deberás comenzar nuevamente desde el paso 1.
- Puedes modificar el nivel de calor en cualquier momento durante la cocción. Manteniendo presionado cualquiera de estos botones, el valor se ajustará hacia arriba o hacia abajo.



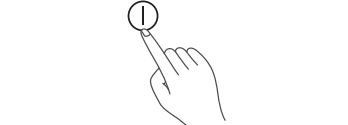
1. Toca el control de selección de la zona de calentamiento que desees apagar.



2. Apaga la zona de cocción desplazando hasta “0” o tocando los controles “-” y “+” al mismo tiempo.



3. Toca el control de Encendido / Apagado (ON/OFF). Todos los indicadores mostrarán “H”.



⚠ Cuidado con las superficies calientes
La letra “H” indicará qué zona de cocción está caliente al tacto. Desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado a una temperatura segura. También puede usarse como una función de ahorro de energía: si deseas calentar otra olla, utiliza la placa que aún esté caliente.



Bloqueo de los controles

Puedes bloquear los controles para evitar un uso no intencionado (por ejemplo, que los niños enciendan accidentalmente las zonas de cocción).

Cuando los controles están bloqueados, todos los botones, excepto el de ON/OFF y el de bloqueo, quedan deshabilitados.

1. Para bloquear los controles:

- Toca el control de bloqueo. Asegúrate de que la encimera de vitrocerámica esté encendida.
 - Toca y mantén presionado el control de bloqueo por unos instantes.
 - El indicador del temporizador mostrará “Lo”.
2. Para desbloquear los controles:
- Asegúrate de que la encimera de vitrocerámica esté encendida.
 - Toca y mantén presionado el control de bloqueo por unos instantes.

⚠ **Cuidado con las superficies calientes**

Cuando la encimera está en modo de bloqueo, todos los controles quedan deshabilitados, excepto el de ON/OFF ① y el de bloqueo 🔒. Siempre puedes apagar la encimera con el control de ON/OFF ① en caso de emergencia, pero deberás desbloquearla antes de la siguiente operación.

Control del temporizador/Timer

Puedes usar el temporizador de dos maneras diferentes:

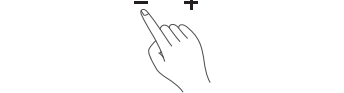
- Puedes usarlo como recordatorio de minutos. En este caso, el temporizador no apagará ninguna zona de cocción cuando se cumpla el tiempo.
- Puedes programarlo para apagar una o más zonas de cocción cuando se cumpla el tiempo.
- El temporizador tiene un máximo de 99 minutos.

A) Uso del temporizador como recordatorio de minutos (si no seleccionas ninguna zona de cocción).

1. Asegúrate de que la encimera esté encendida.

Nota: puedes usar el recordatorio de minutos incluso si no seleccionas ninguna zona de cocción.

1. Toca el control del temporizador; el indicador del temporizador parpadeará. Ajusta el tiempo tocando los controles “-” o “+”. El indicador del recordatorio de minutos comenzará a parpadear y se mostrará en la pantalla del temporizador.



2. Tocando los controles “-” y “+” al mismo tiempo, el temporizador se cancela y aparecerá “-” en la pantalla de los minutos.

Advertencias previas a la instalación

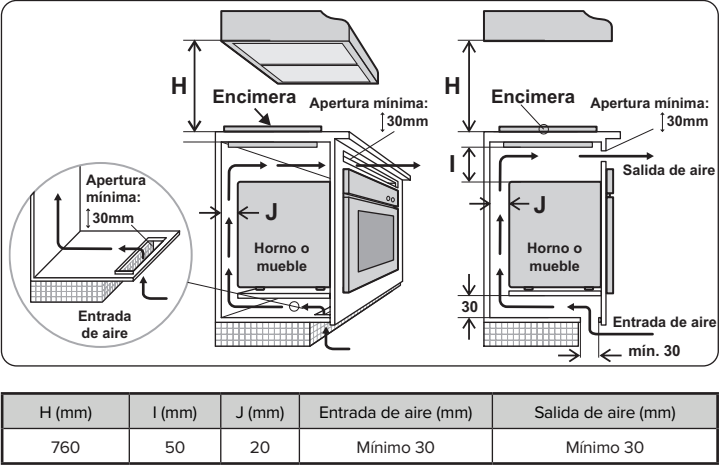
Antes de la instalación, asegúrese de que las condiciones de distribución local y el reglaje del artefacto son compatibles.

Asegúrese que la superficie donde va a empotrar su encimera esté nivelada y pueda soportar el peso de la misma.

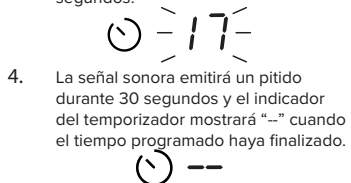
Corte la cubierta (o encimera / mesón) de acuerdo a las dimensiones mostradas en el dibujo. Para efectos de instalación y uso, se debe dejar un espacio mínimo de 50 mm alrededor de la abertura (o del corte).

Asegúrese de que el espesor (o grosor) de la cubierta sea de al menos 30 mm. Seleccione un material de cubierta (o mesón) que sea resistente al calor y aislante (no se deben usar madera ni materiales fibrosos o higroscópicos similares como material de cubierta, a menos que estén impregnados) para evitar choques eléctricos y deformaciones mayores causadas por la radiación de calor de la placa calefactora.

⚠ Nota: La distancia de seguridad entre los costados de la encimera (o cubierta / mesón) y las superficies interiores de la cubierta (o



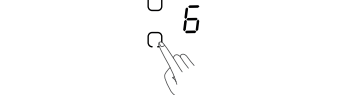
3. Una vez ajustado el tiempo, comenzará la cuenta regresiva de inmediato. La pantalla mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos.



- **SUGERENCIA**
 - Toca una vez el control “-” o “+” del temporizador para disminuir o aumentar 1 minuto.
 - Mantén presionado el control “-” o “+” del temporizador para disminuir o aumentar 10 minutos.
 - Si el tiempo configurado supera los 99 minutos, el temporizador volverá automáticamente a 0 minutos.

B) Configurar el temporizador para apagar una o más zonas de cocción (selecciona una zona).

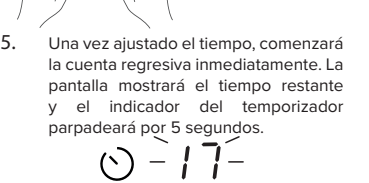
1. Toca la zona que deseas configurar.



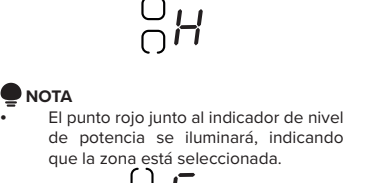
2. Toca el control del temporizador; el indicador del temporizador mostrará “10”.

3. Ajusta el tiempo tocando el control “-” o “+” del temporizador. Toca el control del temporizador; el indicador del temporizador mostrará “10”.

4. Al tocar el “-” y el “+” al mismo tiempo, el temporizador se cancela, y el visor de minutos mostrará “-”.

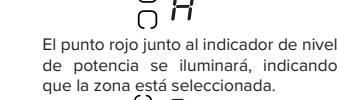
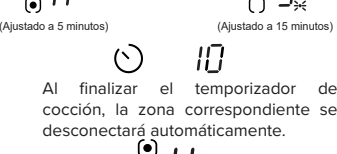
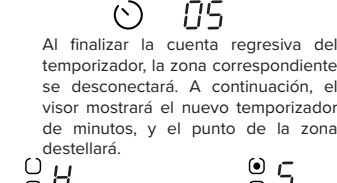
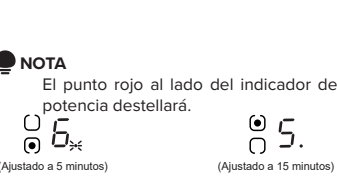


5. Una vez ajustado el tiempo, comenzará la cuenta regresiva inmediatamente. La pantalla mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará por 5 segundos.



- **NOTA**
 - El punto rojo junto al indicador de nivel de potencia se iluminará, indicando que la zona está seleccionada.
- Si deseas cambiar el tiempo una vez que el temporizador esté configurado, debes comenzar desde el paso 1.
- El método para ajustar dos zonas es el mismo que se mencionó anteriormente.

- **SUGERENCIA**
 - Si más de una zona de calentamiento utiliza esta función, el indicador del temporizador mostrará el tiempo más bajo (Ejemplo: si la zona 1 tiene un tiempo de ajuste de 5 minutos y la zona 2 tiene un tiempo de ajuste de 15 minutos, el indicador del temporizador mostrará “5”).



- Al finalizar el tiempo después de fijar el temporizador, tiene que volver al paso 1.

Protección Contra Sobrecalentamiento

Un sensor de temperatura equipado puede monitorear la temperatura dentro de la encimera vitrocerámica. Cuando se detecta una temperatura excesiva, la encimera vitrocerámica detendrá su funcionamiento automáticamente.

Advertencia de Calor Residual
Cuando la encimera haya estado en funcionamiento por algún tiempo, habrá calor residual. La letra “H” aparecerá para advertirte que te mantengas alejado.

SUGERENCIA AL COCINAR Y FREÍR

Informaciones acerca de las acrilamidas

De acuerdo al más reciente conocimiento médico, el intenso tostado del alimento, especialmente aquellos que contienen almidón, pueden constituir un riesgo para la salud, a causa de las acrilamidas. Por lo tanto, recomendamos cocinar a la temperatura más baja posible, y no tostar demasiado los alimentos.

Ollas-Cacerolas-Sartenes

- Usted puede reconocer la buena calidad de sus ollas por el fondo que tienen. Sus bases deben ser tan gruesas y planas como sea posible.

ELIGIENDO LA OLLA (O UTENSILIO) ADECUADA

- No use ollas ni sartenes con bordes dentados o la base curva.



- Asegúrese de que el fondo de su olla sea liso, que asiente completamente plano contra el vidrio y que sea del mismo tamaño que la zona de cocción.



- Siempre levante las ollas de la encimera vitrocerámica; no las arrastre, ya que podrían rayar el vidrio.



TIEMPOS DE TRABAJO PREDETERMINADOS

Otra función de seguridad de la encimera es el apagado automático. Esto ocurre cada vez que olvidas apagar una zona de cocción. Los tiempos de apagado por defecto (o predeterminados) se muestran en la siguiente tabla:

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

6. INSTRUCCIONES TÉCNICAS DE INSTALACIÓN

⚠ **ATENCIÓN**

- Esto es obligación leerlo.
- Las leyes, ordenanzas, directrices y estándares vigentes en el país de uso deben ser acatadas (reglamentos de seguridad, reciclaje adecuado de acuerdo a reglamento, etc.).
- **IMPORTANTE** La instalación puede ser realizada por un electricista calificado.
- Se debe respetar las distancias mínimas con otros dispositivos o unidades.
- La instalación debe entregar protección contra choque eléctricos.
- Por ejemplo, los cajones podrían solamente ser instalados con un piso protector, directamente bajo el dispositivo.
- Las superficies de corte de la encimera deben estar protegidas de la humedad, usando un sellante adecuado. El sellante asegura el dispositivo a la encimera, sin dejar brechas o vacíos. No utilice sellante de silicona entre el dispositivo y la encimera.

Evite instalar el dispositivo cerca de puertas y bajo ventanas. De lo contrario, las ollas calientes podrían ser golpeadas y sacadas de su sitio al abrir las puertas o ventanas.

¡PRECAUCIÓN! ¡ADVERTENCIA!

Riesgo de daños por corriente eléctrica.

- El terminal de la red eléctrica está en directo, está viva.
- Procure que el terminal de la red eléctrica quede sin voltaje.
- Siga el esquema de conexiones.
- Observe las reglas de seguridad eléctrica.
- Asegure protección contra choque eléctrico al hacer la instalación correctamente.
- El dispositivo debe ser conectado a la red eléctrica por un electricista calificado.
- Las conexiones con enchufe inadecuado o suelto pueden provocar

sobrecalentamiento del terminal.

- Haga que las conexiones fijas sean instaladas correctamente por un electricista calificado.
- Use abrazaderas en los cables.

⚠ **ATENCIÓN**
La temperatura de la superficie excede los 95 °C Para evitar una situación de peligro, se debe restringir el acceso inferior.

Conexión eléctrica
Antes de conectar, verifique que el voltaje nominal del producto corresponde al voltaje de la instalación. La conexión eléctrica debe estar bajo la norma nacional NCh Elec. 4/2003 y por un instalador autorizado por la SEC. El voltaje y todas sus características técnicas están detalladas en la placa característica ubicada en la cara inferior del producto. El producto funciona con AC 220V y 50 Hz de frecuencia de acuerdo a la norma NCh Elec. 4/2003. Si el cordón de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por un cable especial (tipo H05RR-F T° max 90°C; o más alto). Este último está disponible en el Departamento de Servicio de Atención al Cliente. Antes de conectarse por primera vez, se debe retirar todo tipo de película protectora o adhesivo de la superficie vitrocerámica.

⚠ **ATENCIÓN**

- Una vez conectada a la red eléctrica, verifique que todas las zonas de cocción estén listas para su uso, al encenderlas brevemente, por turnos, y al máximo.

Servicio Asistencia Integral

Servicio Asistencia Integral

SERVICIO DE ASISTENCIA INTEGRAL

Arica, Gonzalo Cerda N° 1548

Iquique, Calle Las Rosas N° 2124

Antofagasta, Latorre N° 3264

Copiapó

Vallenar, Av. Prat N° 562

Coquimbo, Portales N° 538

La Serena, Colón N° 578

Ovalle, Miguel Aguirre N° 403

San Felipe, Freire N° 245

Región Metropolitana

Rancagua, Cuevas N° 839

Curicó, Vidal N° 419

Linares, Lautaro N° 533

Los Ángeles, Ercilla N° 105

Concepción, Orompello N° 714

Núñoa

Temuco, Miraflores N° 1196 - Local 7

Valdivia, Pedro de Valdivia N° 485

Puerto Montt, Doctor Martín N° 433

Osorno, Martínez de Rozas N° 638

Castro

Coyhaique, Almirante Simpson N° 780

Punta Arenas, Angamos N° 499

Melipilla, Serrano N° 118, Melipilla

Factory, Roberto Espinoza N° 1973, Santiago Centro

Cerro Navia

Puerto Alto, Concha y Toro N° 3181, Loc 2, Puente Alto

Maipú, Portales N° 165, Maipú

Maipú

Núñoa, Manuel Montt N° 2559 Local 7, Núñoa

Atención a domicilio solicitada a través de soporte@mademsa.cl

Servicio Asistencia Integral

Servicio Asistencia Integral

600 600 5353

soporte@mademsa.cl

LA RED MÁS GRANDE DE ESPECIALISTAS EN ELECTRODOMÉSTICOS DE CHILE

600 600 5353

soporte@mademsa.cl

LA RED MÁS GRANDE DE ESPECIALISTAS EN ELECTRODOMÉSTICOS DE CHILE