



12-Inch Electric Cooktop

User's Manual

Model MCSCTE12BG1
MCSCTE12BG2

PLEASE READ THIS MANUAL CAREFULLY BEFORE USING
RANGE AND KEEP IT FOR FUTURE REFERENCE.



PRODUCT REGISTRATION

Thank you for purchasing this Magic Chef product. The first step to protect your new product is to complete the product registration on our website: www.magicchef.com/register. The benefits of registering your product include the following:

1. Registering your product will allow us to contact you regarding safety notification or product updates.
2. Registering your product will allow for more efficient warranty service processing when warranty service is required.
3. Registering your product could act as your proof of purchase in the event of insurance loss.

Once again, thank you for purchasing this Magic Chef product.

CONTENTS

PRODUCT REVISION	2
PRECAUTIONS	4
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	5
SPECIFICATIONS	6
PARTS AND FEATURES	7
INSTALLATION REQUIREMENTS	8
INSTALLATION INSTRUCTIONS	11
BEFORE USE	15
OPERATION INSTRUCTIONS	17
CARE AND MAINTENANCE	19
TROUBLESHOOTING	20
LIMITED WARRANTY	21

PRECAUTIONS

EXPLANATION OF SYMBOLS

▲ WARNING

Hazards or unsafe practices which could result in severe personal injury or death

▲ CAUTION

Hazards or unsafe practices which could result in minor personal injury

THIS PRODUCT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY

▲ WARNING: Read and understand all safety precautions before to follow all instructions described in this user manual. Failure to do so may result in electric shock, fire and/or serious personal injury. The warning, cautions and instructions discussed in this user manual cannot cover all possible conditions and situations that may occur.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

▲ WARNING: Reduce the risk of electrical shock, injury to persons, or damage when using the cooktop, follow basic precautions, including the following.

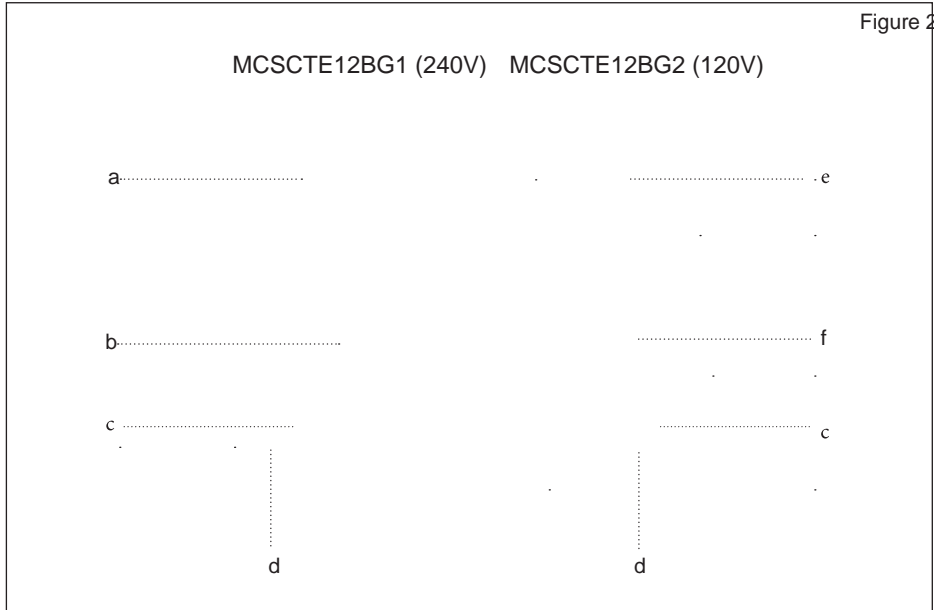
▲ CAUTION: Do not store items in cabinets above the cooktop that are of interest to children. Children climbing on the cooktop to reach items could be seriously injured.

1. Be sure your cooktop is properly installed and serviced by a qualified technician.
2. DO NOT repair or replace any part of the cooktop unless specifically recommended in the manual. All other servicing SHOULD be done by a qualified technician.
3. Wear paper apron. Loose-fitting or hanging garments SHOULD NEVER be worn while using the cooktop.
4. Flammable materials SHOULD NOT be stored near surface units.
5. Only certain types of glass, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for cooktop service without making due to the sudden change in temperature.
6. Utensil handles SHOULD be turned inward and not extend over adjacent surface units. To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spilled liquid unintentional contact with the utensil, the handle of a utensil SHOULD be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.
7. DO NOT use water on gas fires. Smooth fire flame or esdry chemical can fire-type extinguisher
8. NEVER use surface units intended for high heat settings. Boilover caused by smoking and spills that may ignite.
9. DO NOT leave children alone. Children SHOULD NOT be left alone or attended in areas where cooktop is in use. They SHOULD NEVER be allowed to stand on any top of the cooktop.
10. DO NOT touch surface units or areas near units. Surface units may become hot even though they are dark color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns. During and after use DO NOT touch, or let clothing or flammable materials contact surface units or areas near units until they have had sufficient time to cool. Among these areas are the cooktop and faces facing the cooktop.
11. Use proper pan size. Cooktop is equipped with one or more units of different size. Select utensils that fit bottoms large enough over the surface unit heating element. The use of undersized utensils will expose top of the heating element to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to burner will also improve efficiency.
12. Use only dry potholders. Moist or damp potholders faces may result in burns or fire. Do NOT let potholders touch hot heating elements. DO NOT use a towel or other bulky cloth.
13. DO NOT cook on clean cooktop. If cooktop should be cleaned, use cleaning solutions and spills over separate the clean cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.
14. NEVER use your cooktop for warming or drying the room.
15. Clean cooktop with caution. If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a cooking area, be careful to avoid steam burn. Some materials produce noxious fumes if applied to the surface. Exercise caution. SHOULD be exercised when using cookware or bakeware constructed of anything other than cast iron metal or glass. DO NOT place any of the following materials in the oven: cardboard, plastic, paper, or anything similar.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE

PARTS AND FEATURES

Figure 2



- a. Single Cooking Zone
- b. Single/Dual Cooking Zone
- c. Hot Surface Indicator Light
- d. Control Knobs
- e. Single Cooking Zone
- f. Single Cooking Zone

INSTALLATION REQUIREMENTS

TOOLS AND PARTS

Gather the required tools and parts before starting installation. Read and follow the instructions provided with any tools listed here.

Tools Required	Parts Supplied	Parts Required
<ul style="list-style-type: none">• Tape Measure• 1/4" (6.35 mm) Nut Driver• Marker or Pencil• Pliers• Flat-Blade Screwdriver	<ul style="list-style-type: none">• Foam Strip Roll• Clamping Blocks (4)• 2-12" (64 cm) Clamping Screws (2)	<ul style="list-style-type: none">• AUL Listed or CSA Approved Connector for 1/2" (1.3 cm) Diameter Conduit• UL Listed Wire Connectors

Check local codes. Check existing electrical (Refer to Electrical Requirements section on page 9)

It is recommended that all electrical connections be made by a licensed, qualified electrician.

LOCATION REQUIREMENTS

▲ IMPORTANT Observe all governing codes and ordinances. When installing the hood, use minimum dimensions given

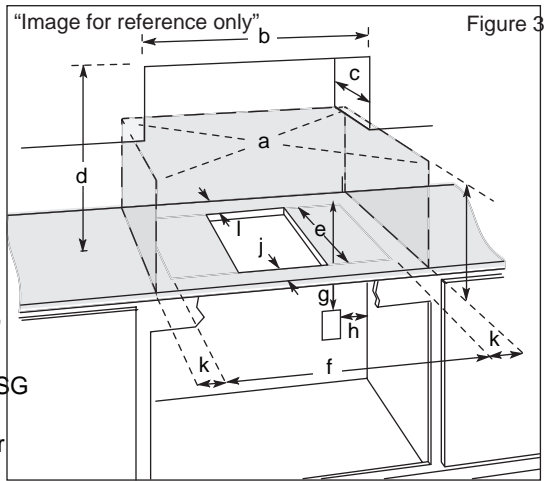
- To eliminate the risk of burns from reaching over the hood surface units, cabinet trap space located above the hood unit SHOULD be avoided. If cabinet trap space is to be provided, the risk can be reduced by installing a range hood that projects horizontally a minimum of 5 (27 cm) beyond the bottom of the cabinets.
- The hood SHOULD be a specified hood that is approved to be installed either above an undercounter built-in oven. Check the hood base for an approved installation label. Do not find this label; contact your dealer to confirm that your hood is approved.
- The hood SHOULD be installed in a level countertop.
- Ovens approved for this type of installation will have an approval label located on the top of the oven. If you do not find this label; contact your dealer to confirm that your oven is approved. (Refer to oven manufacturer's Installation Instructions for approval for built-in undercounter use and proper cutout dimensions.)
- The hood SHOULD be installed away from strong draft areas, such as windows, doors, fans, or strong heating vents. The hood SHOULD be located for convenient use in the kitchen.
- Use the countertop opening dimensions that are given with the Installation Instructions. Clearances are a minimum of 1/2" (13 mm) on the sides and a minimum of 0" (0 cm) clearance.
- Grounded electrical supply is required. (Refer to "Electrical Requirements" section on page 9)

LOCATION REQUIREMENTS

▲ IMPORTANT If installing a range hood or microwave hood combination above the hood, follow the range hood or microwave hood combination installation instructions for dimensional clearances above the hood surface.

▲ NOTE: After making the countertop cutout, some installations may require nothing on the base cabinet side walls to clear the hood base to avoid this modification, use a base cabinet with walls wider than the cutout.

- a. Combustible area above countertop
- b. Recommended upper cabinet width: 12' (30.5 cm)
- c. Recommended upper cabinet depth: 13" (33 cm)
- d. 30" (76.2 cm) minimum clearance between top of cooktop platform and bottom of uncoated wood or metal cabinets (24" [61 cm] minimum clearance if bottom of wood or metal cabinets is covered by not less than 1/4" [0.6 cm] flame retardant millboard covered with not less than No. 28 MSG sheet steel, 0.015" [0.4 mm] stainless steel or 0.024" [0.6 mm] aluminum or 0.020" [0.5 mm] copper)



- e. Recommended cutout depth: 19-1/4" (49.0 cm) The cooktop will fit in cutout from 19-1/8" to 49.0 cm).
- f. Recommended cutout width: 11.4" (29.0 cm) The cooktop will fit in cutout from 11.2" to 22-1/8" (28.4 to 29.0 cm)
- g. Minimum distance from top of countertop to junction for outlet: 7" (17.8 cm)
- h. Maximum distance from right side of cabinet to junction for outlet: 9" (23.0 cm) .
- i. Minimum clearance from upper cabinet to countertop within minimum total clearance to cooktop: 18" (45.7 cm)
- j. Minimum clearance between front edge and countertop: 2" (51 mm)
- k. Minimum distance between left and right sides of combustible surface above cooktop: 5.1 cm)
- l. Minimum clearance between back wall and countertop: 2" (51 mm)

▲ NOTE: If cabinet has a drawer, a 5-1/2" (14.0 cm) depth clearance from the top of the countertop to the drawer (or other obstruction) in base cabinet is required.

ELECTRICAL REQUIREMENTS

▲ WARNING: ~~Fire~~ Shock Hazard

- Disconnect power before servicing.
- Use 8 gauge copper wire.
- Electrically ground cooktop.
- Failure to follow these instructions can result in fire, or electrical shock.

If codes permit and a separate ground wire is used, it is recommended that a qualified technician verify the ground path and wire gauge are in accordance with local codes.

Check with a qualified technician if you are not sure the cooktop is properly grounded.

Make sure that the electrical connection and wire size are adequate and in conformance with the Electrical Code, ANSI/NFPA 70-latest edition or CSA Standards C22.1-94, Canadian Electrical Code Part I, C22.2 No. 0-M91-latest edition, and all local codes and ordinances.

Before You Make the Electrical Connection

To properly install your oorkop, you SHOULD determine the type of electrical connection you will be using and follow the instructions provided for it here.

- A 3-wire or 4-wire single phase 240 volt, 60-Hz AC only electrical supply is required on a separate, 40-amp circuit fused on both sides of the line. The main disconnecting plate is located on the metal cabinet underneath the oorkop.
- The oorkop is rated 120/240 volt. Some models have a neutral (white) wire.
- The oorkop SHOULD be connected directly to the junction box through flexible, armored or nonmetallic sheathed, copper cable. The flexible, armored cable extending from the feeder or circuit breaker SHOULD be connected directly to the junction box.
- Locate the junction box to allow as much slack as possible between the junction box and the oorkop so that the oorkop can be moved during servicing if necessary in the future.
- DO NOT cut the conduit. Use the length of conduit provided.
- A UL listed or CSA approved conduit connector SHOULD be provided at each end of the over-supply cable (at the oorkop and at the junction box). A listed conduit connector is already provided at the oorkop.
- If the hoist has aluminum wiring, follow the procedure below:
 1. Connection of solid copper wire to the pigtail leads.
 2. Connect the aluminum wire in the addition of copper wire using special connectors and/or tools designed and listed for joining copper and aluminum.
- Follow the electrical connector manufacturer's recommended procedure. Aluminum-copper connection SHOULD conform with local codes and industry accepted practices.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

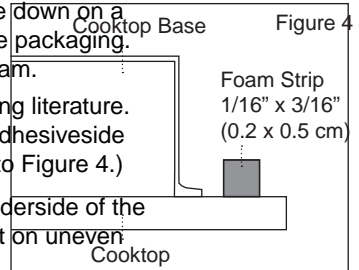
PREPARING COOKTOP FOR INSTALLATION

▲ WARNING: ~~Electrical Hazard~~ ~~Slip Hazard~~

- Use two or more people to move and install cooktop.
- Failure to do so can result in death or other injury.

Decide on the final location for the cooktop. Avoid drilling into or severing existing wiring during installation.

1. Using 2 or more people, place the cooktop upside down on a covered surface using the foam end posts from the packaging. Make sure that the knobs are not resting on the foam.
2. Remove foam strip roll from the package containing literature. Remove one strip at a time and apply foam strip adhesive side down around bottom of the cooktop glass. (Refer to Figure 4.)



▲ NOTE: The foam strip helps avoid damage to the underside of the cooktop glass from debris and helps the cooktop sit flat on uneven counters.

INSTALLING COOKTOP

Type 1: Cooktop Over Undercounter Built-In Oven

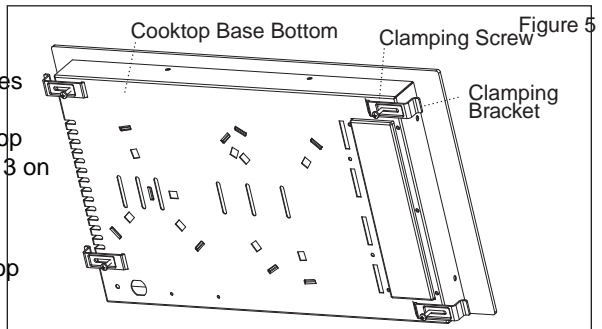
Using 2 or more people, place cooktop right side up into the cutout.

▲ IMPORTANT Clamping brackets SHOULD NOT be used.

▲ NOTE: Make sure that the front edge of the cooktop is parallel to the front edge of the countertop. If repositioning is needed, lift entire cooktop up from cutout to avoid scratching the countertop.

Type 2: Cooktop Over Cabinets

1. Determine whether your cabinet construction provides clearance for installing clamping brackets at cooktop base ends. (Refer to figure 3 on page 9.)
2. The clamping brackets SHOULD be installed after the cooktop is placed into the cutout. (Refer to Figure 5.)



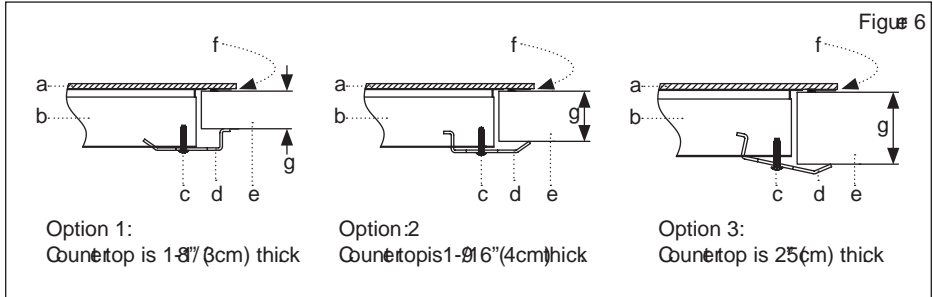
Installing Brackets After Placing Cooktop in Cutout

1. Using 2 or more people, place the cooktop right side up into the cutout.

▲ NOTE: Make sure that the front edge of the cooktop is parallel to the front edge of the countertop. If repositioning is needed, lift entire cooktop up from cutout to avoid scratching the countertop.

2. Remove the selected brackets from the bottom of the cooktop base.
3. Select bracket mounting locations that will allow the bracket to extend far enough out from the cutout for the installation of clamping screws. (Refer to Figure 6.)

4. Attach brackets to cooktop base bottom with bracket clamping screws using the bracket mounting holes. Securely tighten screws.



- Cooktop
- Cooktop Base
- Clamping Screw
- Clamping Bracket (It extends far enough beyond cooktop base to allow installation of clamping screws.)
- Countertop
- Foam Seal
- Thickness of the Countertop

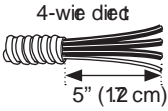
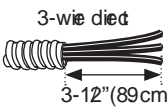
MAKE ELECTRICAL CONNECTION

▲ WARNING: Electrical Shock Hazard

- Disconnect power before servicing.
- Use 8 gauge copper wire.
- Electrically ground cooktop.
- Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

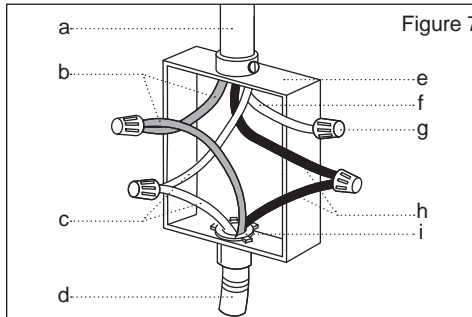
This cooktop is manufactured with a time-saver, green or bare ground wire. Connect the cooktop cable to the junction box through the UL-listed or CSA approved conduit connector.

Electrical Connection Options

If your home has	And you will be connecting to	Go to Section
4-wire direct 	A fused disconnect or circuit breaker box	4-Wire Cable from Over Supply to 3-Wire Cable from Cooktop (page 13)
3-wire direct 	A fused disconnect or circuit breaker box	3-Wire Cable from Over Supply to 3-Wire Cable from Cooktop (page 13)

4-Wire Cable from Power Supply to 3-Wire Cable from Cooktop (Refer to Figure 7.)

▲ IMPORTANT Use the 4-wire cable from power supply where local codes do not permit connecting ground conductor to the neutral (white) junction box wire.

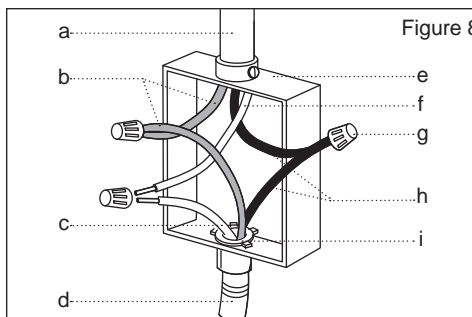


- a. 4-Wire Cable from Power Supply
- b. Red Wires
- c. Green or Bare Ground Wire (from Cooktop)
- d. 3-Wire Cable from Cooktop
- e. Junction Box
- f. White Wire (from Power Supply)
- g. UL Listed Wire Connector
- h. Black Wires
- i. UL Listed or CSA Approved Conduit Connector

1. Disconnect power
 2. Remove junction box cover if present.
 3. Connect the flexible cable conduit from the cooktop to the junction box using a UL listed or CSA approved conduit connector.
 4. Tighten screws on conduit connector, if present.
 5. Connect the two black wires together using the UL listed wire connectors.
 6. Connect the two red wires together using the UL listed wire connectors.
 7. Connect the green or bare ground wire from the cooktop cable to the green or bare ground wire (from power supply) using the UL listed wire connectors.
 8. Put a UL listed wire connector on the end of the white wire.
- ▲ NOTE** DO NOT connect the bare ground wire to the neutral (white) wire in the junction box.
9. Install junction box cover.
 10. Reconnect power.

3-Wire Cable from Power Supply to 3-Wire Cable from Cooktop (Refer to Figure 8.)

▲ IMPORTANT Use the 3-wire cable from power supply where local codes permit connecting the ground conductor to the neutral (white) junction box wire.



- a. 3-Wire Cable from Power Supply
- b. Red Wires
- c. Green or Bare Ground Wire (from Cooktop)
- d. 3-Wire Cable from Cooktop
- e. Junction Box
- f. White Wire (from Power Supply)
- g. UL Listed Wire Connector
- h. Black Wires
- i. UL Listed or CSA Approved Conduit Connector

1. Disconnect power
2. Remove junction box cover, if present.

3. Connect the flexible cable conduit from the cooktop to the junction box using a UL listed or approved conduit connector.
4. Tighten screws on conduit connector if present.
5. Connect the two black wires together using the UL listed wire connectors.
6. Connect the two red wires together using the UL listed wire connectors.
7. Connect the green or bare cooktop cable wires to the white (neutral) wire in the junction box using UL listed wire connectors.
8. Install junction box cover.
9. Reconnect power.

Complete Installation

1. Check that all parts are now installed. If there is an extra part, go back through the steps to which that part was skipped.
2. Check that you have all your tools.
3. Dispose of/recycle all packaging materials.
4. Use a mild solution of liquid household cleaner and warm water to clean cooktop before use. Clean thoroughly with a soft cloth. (For more information, refer to "Care and Maintenance" section on page 16.)
5. Read the "Operation Instruction" section on page 17.
6. Reconnect power.

▲ **NOTE** If the cooktop does not work after turning on the power, check that a circuit breaker has not tripped or a household fuse has not blown. (Refer to "Troubleshooting" section on page 20.)

BEFORE USE

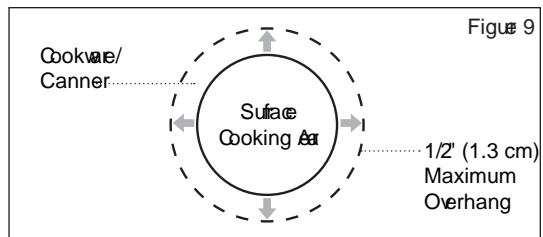
CERAMIC SURFACE

The surface cooking area will glow red when an element is on. However, parts of the surface cooking area may not glow red when an element is on. This is normal. The burner will cool and will not maintain the selected heat level and do not keep the cooktop from reaching extreme temperatures.

It is normal for the surface of light-colored ceramic glass to appear to change color when surface cooking areas are hot. As the glasses cool, it will return to its original color.

Cleaning off the cooktop before and after each use will help it free from stains and prevent the rescaling during heating. Cooktops with light-colored ceramic glass will stain, but the staining is removable, and requires more cleaning attention. Cooktop cleaner and cooktop scraper are recommended. (For information, refer to "Care and Maintenance" section on page 9.)

- Avoid stringing jars or cans on the cooktop. Dropping a heavy or hot object on the cooktop could crack the cooktop.
- DO NOT leave a hot lid on the cooktop. As the cooktop cools, air can be trapped between the lid and the cooktop, and the ceramic glass could break when the lid is moved.
- Clean up all spills as soon as possible. Allow the cooktop to cool down slightly. Then, while wearing oven mitts, remove the spills using a scraper while the surface is still warm. If sugary spills are allowed to cool down, they can adhere to the cooktop and can cause staining and permanent marks.
- DO NOT slide cookware or bakeware across the cooktop. Aluminum pot bottoms and rough finishes on cookware or bakeware could leave scratches or marks on the cooktop.
- DO NOT cook popcorn in packaged aluminum containers on the cooktop. They could leave aluminum marks that cannot be removed completely.
- DO NOT allow objects that could melt, such as plastic or aluminum, to touch any part of the entire cooktop.
- DO NOT use the cooktop as a cutting board.
- DO NOT cook foods directly on the cooktop.
- Use flat-bottomed cookware for best heat conduction and energy efficiency. Cookware with rounded, warped, ribbed or deformed bottoms could cause uneven heating and poor cooking results.
- Determine flatness by placing the right edge of a ruler across the bottom of the cookware. While you rotate the ruler, no space or light SHOULD be visible between it and the cookware.
- Cookware designed with slightly rounded bottoms or small expansion channels can be used.
- Make sure the bottoms of pots and pans are clean and dry before using them. Residue and oil can be deposited when heated.
- Use cookware about the same size as the surface cooking area. Cookware SHOULD NOT extend more than 2" (1.3 cm) outside the area.



COOKWARE

▲ **IMPORTANT DO NOT** leave empty cookware on a hot surface cooking area, element surface burner. Ideal cookware SHOULD have a flat bottom, straight sides, and a fitting lid and the material SHOULD be of medium to heavy thickness. Rough finishes make the cooktop. Aluminum cookware may be used as a core or basin cookware. However, when used as a baby canner, it can be permanent marks on the cooktop.

Cookware material is a factor in how quickly and evenly heat is transferred, which affects cooking results. A nonstick finish has the same characteristics as its base material. For example, aluminum cookware with a nonstick finish will take on the properties of aluminum.

Use the following chart as a guide to cookware material characteristics.

Cookware	Characteristics
Aluminum	Heats quickly and evenly Suitable for all types of cooking. Medium or heavy thickness is best for most cooking tasks.
Cast iron	Heats slowly and unevenly Good for browning and frying. Maintains heat for slow cooking.
Ceramic or Ceramic glass	Heats slowly but unevenly Ideal results on low to medium heat settings. Follow manufacturer's instructions.
Copper	Heats very quickly and evenly
Ethylene	Use on low heat settings. Follow manufacturer's instructions.
Porcelain enamel-coated cast iron	Refer to stainless steel or cast iron.
Stainless steel	Heats quickly but unevenly A core or basin of aluminum copper on stainless steel provides even heating.

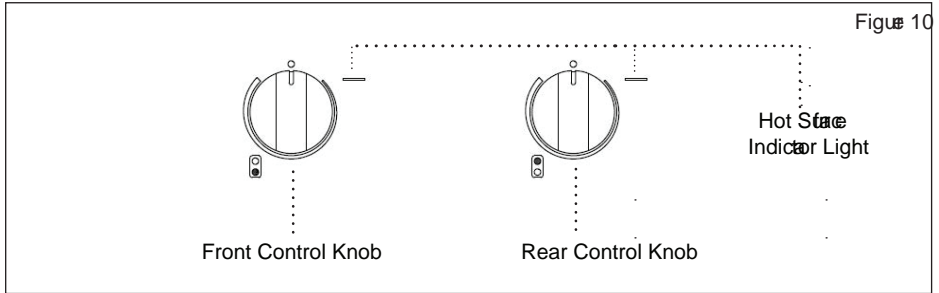
HOME CANNING

When canning long periods, use the use of surface cooking areas, elements of gas burners between batches. This is a reminder for the most recently used gas cooktop.

- Center the canner on the largest surface cooking area or element. On most cooktops, canners SHOULD NOT extend more than 2" (1.3 cm) over the surface cooking area or element.
- DO NOT place canner on 2 burner cooking areas, elements of gas burners at the same time.
- On ceramic glass models, use only flat-bottomed canners.
- On oil element models, the install a Canning Unit Kit is recommended. If a kit is not installed, the life of the oil element will be shorter.
- For more information, contact your local agricultural department. Companies that manufacture home canning products can also offer assistance.

OPERATION INSTRUCTIONS

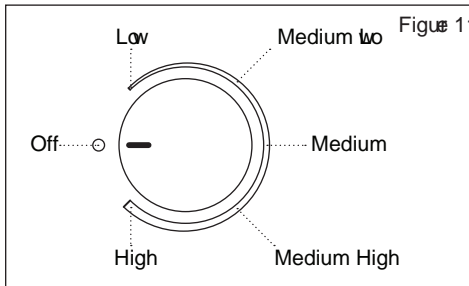
COOKTOP CONTROLS



▲ WARNING Hazard

- Turn off controls when done cooking.
- Failure to do so can result in a fire.

The control knob can be set anywhere between HIGH and OFF. Push in and turn. The face cooking area indicator shows which element is turned on (Refer to Figure 11 and the table for the right setting heat levels.)



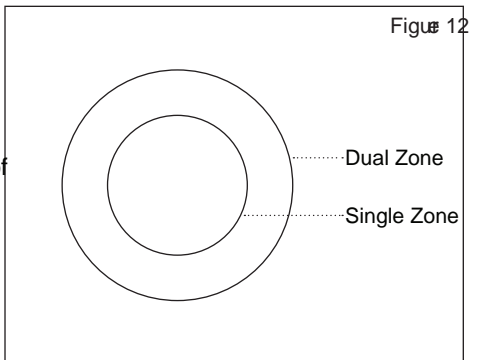
Setting	Recommended Uses
Low	Keep food warm. Melt chocolate or butter. Low simmer using lids.
Medium Low	Stew or sauté food. Simmer
Medium	Maintain a vigorous boil. Fry or sauté foods. Cook soups, sauces and gravies. High simmer or simmer without lids.
Medium High	Hold rapid boil. Quickly brown or sear food.
High	Start food cooking. Bring liquid to a boil.
Dual Zone Element	Home canning. Large-diameter cookware. Large quantities of food.

Dual Zone Element

The dual zone elements offer flexibility depending on the size of the cookware. Single zone can be used in the same way as a regular element. The dual zone combine single and dual elements and are recommended for large cookware, large quantities of food, and home canning.

For best high performance, match the cookware sized the size of the heating element.

For best low or Simmer performance, match the cookware size of the dual zone heating element and operate single zone heating element.

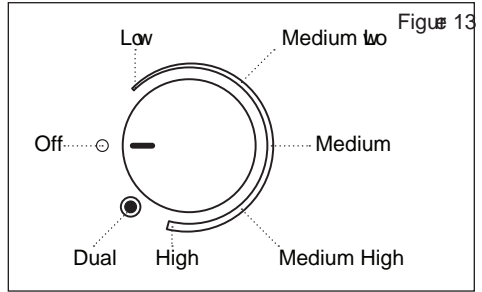


To Use SINGLE:

1. Push in and turn knob to the OFF position and the SINGLE light will come on. Turn knob to any level between LOW and HIGH.
2. Turn knob to OFF position when finished.

To Use DUAL

1. Push in and turn knob to the OFF position and the DUAL light will come on.
2. Turn knob to OFF when finished.



Hot Surface Indicator Light

This unit features a Hot Surface Indicator Light. The Hot Surface Indicator Light will glow as long as any of our cooking elements are hot, even after the surface cooking element(s) is turned off.

CARE AND MAINTENANCE

▲ **WARNING:** Before cleaning, make sure all controls are off and the oven is cool. ALWAYS follow label instructions on cleaning products.

Use soap, water and a soft cloth or sponge unless otherwise noted.

CLEANING COOKTOP CONTROLS

To avoid damage to the cooktop controls, DO NOT use steel wool, abrasive cleaners or oven cleaner.

To avoid damage, DO NOT soak knobs.

When replacing knobs, make sure knobs are in the Off position.

DO NOT remove seals under knobs.

- Soap and water: Pull knob straight away from control panel to remove.
- Dishwasher: Pull knob straight away from control panel to remove.

CLEANING CERAMIC GLASS

To avoid damage to the cooktop, DO NOT use steel wool, abrasive powder cleaners, chlorine bleach, rust remover or ammonia.

Always wipe with a clean, wet cloth or sponge and dry thoroughly to avoid streaking and staining.

Light to Moderate Soil

- Paper towels or a clean damp sponge

Sugary Spills (Jellies, Candy Syrup)

- Cooktop Scaper: Clean while the cooktop is still warm. Do not wear oven mitts while doing so.
- Cooktop Blushing Cream and a damp paper towel: Clean as soon as a cooktop has cooled down. Rub cream into surface with a damp paper towel or soft cloth. Continue rubbing until white film disappears.

Heavy Soil, Dark Stains, Specks and Discoloration

- Cooktop Blushing Cream or non-abrasive cleaner: Rub cream into soil with a damp paper towel or soft cloth. Continue rubbing until white film disappears.

Burned-On Soil

- Cooktop Blushing Cream and Cooktop Scaper: Rub cream into soil with damp paper towel. Hold scaper as flat as possible on surface and scrape. Repeat for stubborn spots. Rinse cooktop with cream and paper towel.

Metal Marks from Aluminum Apparels

- Cooktop Blushing Cream: Clean as soon as a cooktop has cooled down. Rub cream into surface with a damp paper towel or soft cloth. Continue rubbing until white film disappears. The marks will gradually disappear but after many cleanings become less noticeable.

Tiny Stains and Abrasions

- Cooktop Blushing Cream: Rub cream into surface with a damp paper towel or soft cloth. Continue rubbing until white film disappears. Stains and abrasions do not affect cooking performance and after many cleanings become less noticeable.

TROUBLESHOOTING

Try the solutions suggested here first in order to avoid the cost of an unnecessary service call.

Problem	Possible Causes	Solutions
Nothing will operate	Has a household fuse blown, or has a circuit breaker tripped?	Replace the fuse or reset the circuit breaker. If the problem continues, call an electrician.
	Is the cooktop wired properly?	Refer to "Installation Instructions" on page 11.
Cooktop will not operate	Is the control knob locked?	Push in knob before turning on setting.
Excessive heat around cookware on cooktop	Is the cookware the proper size?	Use cookware about the same size as the cooking area, element or burner. Cookware SHOULD NOT extend more than 2" (1.3 cm) outside the range.
Cooktop cooking results not what is expected	Is the proper cookware being used?	Refer to 'Cookware' section on page 6.
	Is the control knob to the proper heat level?	Refer to 'Cooktop Controls' section on page 7.
	Is the cooktop level?	Level the cooktop. Refer to "Installation Instructions" on page 11.
A vapor is being emitted from the knob of the cooktop	Is the cooktop in its first use(s)?	During the first use(s), vapor may be seen exiting the holes around the knob of the cooktop. This is normal and SHOULD disappear after use.



LIMITED WARRANTY

MC Appliance Corporation warrants each new Magic Chef product to be free from defects in material and workmanship, and agrees to remedy any such defect by furnishing a replacement(s), at the company's option of any part(s) of the unit that has failed during the warranty period and labor expenses covered on this unit for a period of one year from the date of purchase. A copy of the dated sales receipt/invoice is required to receive warranty service, replacement or refund.

This warranty covers appliances used within the contiguous United States, Alaska, Hawaii and Puerto Rico. This warranty does not cover the following:

- Damages due to shipping damage or improper installation.
- Damages due to misuse or abuse.
- Content losses due to fire of the unit.
- Repairs performed by unauthorized service agents.
- Service calls that do not involve defects in material and workmanship such as frost-free operation of the product or improper installation.
- Replacement or setting of hoses or circuit breakers.
- Failure of this product if used for other purposes than its intended purpose.
- Disposal costs for any failed unit not returned to our factory.
- Any delivery/installation costs incurred as the result of a unit that fails to perform as specified.
- Expenses for travel and transportation for product service if your appliance is located in an area where service by an authorized service technician is not available.
- The removal and installation of your appliance if it is installed in an unsafe location or is not installed in accordance with published installation instructions.
- Refunds on non-repairable products are limited to the pre-paid cost of the unit per the receipt.
- This warranty is non-transferable. This warranty applies only to the original purchaser and does not extend to any subsequent owner(s).

Limitations of Remedies and Exclusions:

Product repair in accordance with the terms herein, is our sole and exclusive remedy under this limited warranty. Any and all implied warranties including merchantability and fitness for a particular purpose are hereby limited to one year or the shortest period allowed by law. MC Appliance Corporation is not liable for incidental or consequential damages and no representative or person is authorized to assume for us any other liability in connection with the sale of this product. Under no circumstances is the consumer permitted to return this unit to the factory without the prior written consent of MC Appliance Corporation.

Some states prohibit the exclusion or limitation of incidental or consequential damages or limitations on implied warranties. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state.

Model	Parts	Labor	Type of Service
MCSCTE12BG1 & MCSCTE12BG2	One Year	One Year	Carry In

For Service Assistance please call 888-75-0202 or visit us online at www.mcappliances.com to request warranty service or order parts.



CNA International, Inc. d/b/a MC Appliances Corporation. All rights reserved.
Magic Chef is a registered trademark of CNA International, Inc.

www.mcappliances.com

Printed in China



Placa de cocina eléctrica de 12 pulgadas

Manual del usuario

Modelo MCSCTE12BG1
MCSCTE12BG2

PLEASE READ THIS MANUAL CAREFULLY BEFORE USING
RANGE AND KEEP IT FOR FUTURE REFERENCE.



REGISTRACIÓN DEL PRODUCTO

Gracias por comprar el producto Magic Chef primer paso para proteger su nuevo producto es completar la forma de registro en nuestra página en www.appliance.com/register. Los beneficios de registrar su producto incluyen lo siguiente:

1. Al registrar su producto se permite contactarle para notificarle de un cambio de calidad o actualización del producto.
2. Si llegara a necesitar servicio bajo garantía, registrando su producto se permite ser más eficiente en procesar el servicio.
3. En el evento que usted tenga una pérdida que esta cubierta por seguro, registrando su producto puede servir como prueba de compra.

Una vez más gracias por comprar un producto marca Magic Chef

ÍNDICE

REGISTRO DEL PRODUCTO	24
PRECAUCIONES	26
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES	27
ESPECIFICACIONES	29
PARTES Y FUNCIONES	30
REQUISITOS DE INSTALACIÓN	31
INSTRUCCIONES DE TRANSICIÓN	34
ANTES DE SU USO	38
INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO	41
CUIDADO Y MANTENIMIENTO	43
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	45
GARANTÍA LIMITED	46

PRECAUCIONES

EXPLICACIÓN DE LOS SÍMBOLOS

▲ ADVERTENCIA

Religos o prácticas inseguras que PODRÍAN causar lesiones personales o la muerte.

▲ PRECAUCIÓN

Religos o prácticas inseguras que PODRÍAN causar lesiones personales.

ESTE PRODUCTO ES SÓLO PARA USUARIOS DOMÉSTICOS

▲ ADVERTENCIA Lea y comprenda todas las precauciones de seguridad. La inobservancia de las instrucciones dadas en el manual del usuario puede resultar en daño eléctrico, incendio y/o lesiones personales graves. Las advertencias, precauciones e instrucciones planteadas en el manual del usuario no cubren todas las eventuales condiciones y situaciones que podrían ocurrir.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

▲ **ADVERTENCIA:** Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones personales al momento de utilizar la placa de cocina, siga precauciones básicas, incluyendo las siguientes.

▲ **PRECAUCIÓN:** NO almacene artículos de interés para los niños en los gabinetes arriba de la placa de cocina. Los niños que se suban a la placa de cocina para alcanzar artículos pueden resultar gravemente heridos.

1. Asegúrese de que su placa de cocina esté correctamente instalada y conectada a tierra por un electricista calificado.
2. NO repare o cambie ninguna pieza de la placa de cocina menos que esté específicamente recomendado en el manual. Todos los otros mantenimientos DEBEN ser realizados sólo por un técnico calificado.
3. Use vestimenta adecuada. Prendas sueltas o que cuelguen NUNCA DEBEN ser usadas mientras se utiliza la placa de cocina.
4. Materiales inflamables NO DEBEN ser almacenados cerca de las unidades de la superficie de la placa de cocina.
5. Solo ciertos tipos de vidrio, vidrio / cerámica, cerámica, loza de barro cocido u otros utensilios de cocina esmaltados son adecuados para el uso de la placa de cocina sin quebrarse debido al cambio de temperatura.
6. Los mangos de los utensilios DEBEN ser colocados hacia dentro y no extendidos sobre unidades de la superficie adyacentes. Para reducir el riesgo de quemaduras, ignición de materiales inflamables debido a contacto no intencional con el utensilio, el mango del utensilio DEBE estar posicionado hacia dentro que esté hacia dentro y no se extienda sobre unidades de las superficies adyacentes.
7. NO utilice agua en incendios de grasa. Ahogue el incendio o la llama o utilice extinguidores de tipo seco o tipo espuma.
8. NUNCA deje las unidades de la superficie desatendidas cuando estén ajustada a fuego alto o hervores produciendo derrames grasos y humeantes que pueden incendiarse.
9. NO deje a los niños solos. Los niños NO DEBEN dejarse solos o desatendidos en el área donde la placa de cocina esté en uso. A ellos NUNCA DEBE permitírseles sentarse o pararse en ninguna parte de la placa de cocina.
10. NO toque las unidades de la superficie o áreas cerca de las unidades. Las unidades de la superficie pueden estar calientes incluso si ellas están en color oscuro. Las áreas cerca de las unidades de la superficie pueden calentarse lo suficiente para causar quemaduras. Durante y después del uso, NO toque, o permita que la ropa u otros materiales inflamables hagan contacto con las unidades de la superficie o áreas cerca de las unidades hasta que ellas hayan tenido suficiente tiempo para enfriarse. Entre esas áreas es la placa de cocina y las superficies que están en frente de la placa de cocina.
11. Utilice sartén de tamaño adecuado. Esta placa de cocina está equipada con una o más unidades de la superficie de diferentes tamaños. Seleccione utensilios que tengan la parte inferior plana su tamaño grande para cubrir el elemento calentador de las unidades de la superficie. El uso de utensilios de tamaño pequeño expondrá una porción del elemento calentador al contacto directo y podría resultar en quemaduras de la ropa. La relación adecuada del utensilio con el quemador también mejorará la eficiencia.
12. Utilice sólo olla seca. Los ollas húmedos o mojados en superficies calientes pueden causar quemaduras de vapor. NO permita que el ollas toque los elementos calentadores. Utilice un paño u otra tela voluminosa.

13. NO ocine en una placa de cocina. Si la placa de cocina es empotrada, eluciones de limpieza y los derames pueden penetrar en la tabla de cocina y causar un riesgo de fuga eléctrica. Póngala en contacto con un técnico calificado inmediatamente.
14. NUNCA use su placa de cocina para calentar la habitación.
15. Limpie la placa de cocina con precaución. Si utiliza una esponja húmeda o un paño húmedo en un área de cocina caliente, tenga cuidado de evitar quemaduras de vapor. Algunos limpiadores pueden producir aerosoles nocivos si se aplican a una superficie caliente. Precaución extrema DEBE ejercerse al utilizar utensilios o implementos de cocina no construidos con cualquier tipo de vidrio o metal resistente al calor del horno. No coloque ninguna de las siguientes materiales en el horno: plástico, papel o cualquier cosa similar.

GUARDE LAS INSTRUCCIONES PARA FUTURAS REFERENCIAS

PARTES Y FUNCIONES

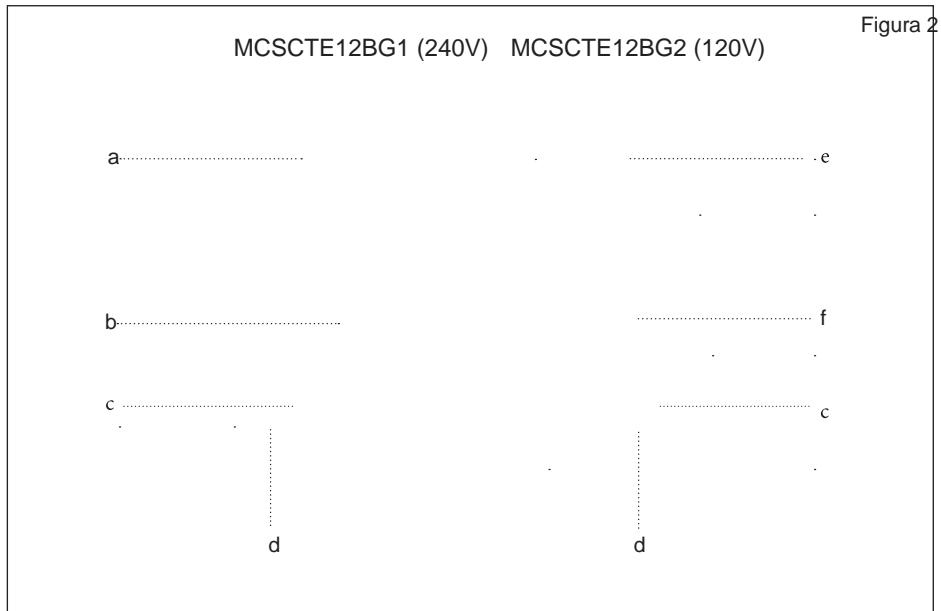


Figura 2

- a. Área de cocción individual
- b. Área de cocción individual / dual
- c. Luz indicadora de superficie caliente
- a. Perillas de control
- e. Área de cocción individual
- f. Área de cocción individual

REQUISITOS DE INSTALACIÓN

HERRAMIENTAS Y PIEZAS

Reúna las herramientas y las piezas necesarias para iniciar la instalación. Consulte las instrucciones suministradas con cualquiera de las herramientas listadas aquí.

Herramientas requeridas	Partes suministradas	Partes requeridas
<ul style="list-style-type: none">Cinta métricaLlave de tuerca de 1/4" (6,35 mm)Macador o lápizAlicatesDestornillador plano	<ul style="list-style-type: none">Rollo de espuma de aislamientoSopletes de sujeción (4)Tornillos de sujeción de 2-12" (64 cm) (2)	<ul style="list-style-type: none">Un conector de conducto listado UL o aprobado CSA de 1/2" (1,3 m) de diámetroConectores de cables listados-UL

Verifique los códigos locales y verifique el suministro eléctrico existente. (Consulte la sección «Requisitos eléctricos» en la página 3)

Se recomienda que todas las conexiones eléctricas sean hechas por un electricista certificado.

REQUISITOS DE UBICACIÓN

▲ IMPORTANTE Observe los códigos y las ordenanzas que rigen cuando instale la placa de cocina. Las dimensiones mínimas indicadas.

- Para eliminar el riesgo de quemaduras o incendio cuando las unidades de cocina se calientan, DEBE evitar ubicar gabinetes de almacenaje encima de las unidades de cocina. Si se repropocionan gabinetes de almacenaje, el riesgo puede reducirse mediante la instalación de una campana extractora que se proyecte horizontalmente un mínimo de 5" (127 mm) más allá del borde superior de los gabinetes.
- La placa de cocina DEBE ser una placa de cocina específica que está diseñada para instalarse en la encimera o sobre un horno empotrado debajo de la encimera. Verifique la base de la placa de cocina para ver la etiqueta de instalación. Si no encuentra esta etiqueta, póngase en contacto con su distribuidor para confirmar que su placa de cocina está aprobada.
- La placa de cocina DEBE instalarse en una encimera.
- Los hornos aprobados para este tipo de instalación tendrán una etiqueta de advertencia ubicada en la parte superior del horno. Si no encuentra esta etiqueta, póngase en contacto con su distribuidor para confirmar que su horno está aprobado. (Consulte las instrucciones de instalación de la placa de cocina del horno para la aprobación de un empotrado debajo de la encimera y las dimensiones de corte apropiadas).
- La placa de cocina DEBE instalarse lejos de áreas de tráfico intenso, tales como ventanas, pasillos, ventiladores o ductos de calefacción fuerte. La placa de cocina DEBE ser ubicada en un lugar conveniente en el cuarto de cocina.
- Use las dimensiones de la encimera que están dadas en estas instrucciones de instalación. Las dimensiones dadas son las distancias mínimas de 1" (25 mm) de espacio libre.
- Se requiere suministro eléctrico conectado a tierra. (Consulte la sección «Requisitos eléctricos» en la página 3)

- No seguir estas instrucciones puede resultar en incendio o descarga eléctrica.

Si el código permite un cable a tierra separado, se recomienda que un técnico calificado determine que la descarga a tierra y el cable a tierra estén de conformidad con los códigos locales.

Verifique con un técnico calificado si el cableado está correctamente conectado a tierra.

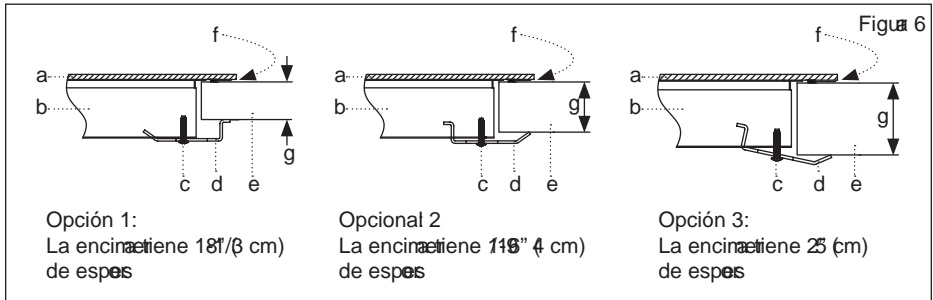
Asegúrese de que la conexión a tierra y el tamaño del cableado estén de conformidad con el Código Eléctrico Nacional, ANSINFP última edición o el CSA Estándar C22 Código Eléctrico Canadiense Parte 1 y C22 No. 0-M91-última edición y los códigos locales y ordenanzas.

Antes de que se haga la conexión eléctrica

Para instalar correctamente su placa de cocina, usted DEBE determinar el tipo de conexión eléctrica que estará usando y seguir las instrucciones suministradas para ello aquí.

- Se requiere un suministro eléctrico de 3 cables o 4 cables, nominal 240 voltios, 60-Hz, 15 A en un circuito separado de 40-amp fusibles o interruptores de línea. La placa de clasificación del número del modelo de la placa de cocina está ubicada en el gabinete metálico debajo de la placa de cocina.
- La placa de cocina está clasificada para 240 voltios. Algunos modelos tienen un cable neutro (blanco).
- La placa de cocina DEBE conectarse directamente a la caja de conexión a través de un cable de cobre flexible, armado o no metalizado. El cable flexible, armado que existe desde la caja de fusibles o la caja de interruptores DEBE conectarse directamente a la caja de conexión.
- Ubique la caja de conexión para permitir tanto espacio como sea posible en la caja de conexión y la placa de cocina de manera que la placa de cocina pueda ser movida si es necesario para el mantenimiento en el futuro.
- NO corte el conducto. Utilice el tipo de conducto suministrado.
- Un conector de conducto listado UL aprobado CSA DEBE ser provisto al final de cada cable de suministro eléctrico (en la placa de cocina y en la caja de conexión). Un conector de conducto listado ya está suministrado en la placa de cocina.
- Si la placa tiene cable de aluminio, siga el procedimiento que aparece abajo:
 1. Conecte una parte del cable de cobre sólido a los cables de cobre (pigtail).
 2. Conecte el cable de aluminio a la sañadilla de cable de cobre usando un conector especial y/o las herramientas designadas y listadas en el manual para aluminio.
- Siga el procedimiento recomendado por el fabricante del conector eléctrico. La conexión de cobre / aluminio DEBE estar conforme a los códigos locales y las prácticas de cableado adoptadas por la industria.

3. Selecciona las ubicaciones de los soportes de montaje que permitirán que la placa de cocina se instale de manera adecuada fuera de la placa de cocina para la instalación de los tornillos de sujeción (ver la Figura 6).
4. Fije los soportes a la parte inferior de la base de la placa de cocina con los tornillos de soporte de sujeción utilizando los orificios de montaje de los soportes. Apriete firmemente los tornillos.



- | | |
|---|---------------------------|
| a. Placa de cocina | e. Encimera |
| b. Base de la placa de cocina | f. Sello de espuma |
| c. Tornillo de sujeción | g. Espesor de la encimera |
| d. Soporte de sujeción (Se extiende suficiente fuera de la base de la placa de cocina para permitir la instalación de los tornillos de sujeción). | |

REALIZACIÓN DE LA CONEXIÓN ELÉCTRICA

⚠️ ADVERTENCIA: Peligro de descarga eléctrica

- No conecte la electricidad antes de realizar el mantenimiento.
- Utilice cable de calibre 8.
- Placa de cocina conectada a tierra eléctricamente.
- No seguir estas instrucciones puede resultar en un incendio o descarga eléctrica.

Esta placa de cocina ha sido diseñada con un marco conectado, cableado o recubrimiento conectado a tierra. Conecte el cable de la placa de cocina a la caja de conexión a través de un tubo de conducto listado UL o aprobado CSA.

Opciones de conexión eléctrica

Si su casillero	Y usted se estará conectando a	Vaya directo a la Sección
<p>4 cables 5" (12.7 cm)</p>	Un fusible desmontado o caja de interruptores	Cable de 4 hilos que suministre el suministro eléctrico al cable de 3 hilos de la placa de cocina (página 36)
<p>directo 3 cables 3-12" (89 cm)</p>	Un fusible desmontado o caja de interruptores	Cable de 3 hilos que suministre el suministro eléctrico al cable de 3 hilos de la placa de cocina (página 36)

1. Desconecte la electricidad.
2. Quite la tapa de la caja de conexión, si está presente.
3. Conecte el conductor de cable flexible de la placa de placa de conexión al conductor de cable listado UL o al conductor de cable listado CSA.
4. Apriete los tornillos en el conductor de cable, si está presente.
5. Conecte los cables no sujetos utilizando conectores de cable listados.
6. Conecte los cables sujetos utilizando conectores de cable listados.
7. Conecte el cable de tierra o el hilo del cable de aterramiento de la placa de placa al blanco (neutro) en la caja de conexión utilizando conectores de cable listados.
8. Instale la tapa de la caja de conexión.
9. Reconecte la electricidad.

Instalación completa

1. Verifique que todas las partes estén instaladas. Si una parte extra, vuelva a realizar los pasos para ver cuál de las partes fue omitido.
2. Verifique que estén enganchadas sus baterías.
3. Elimine el ciclo del material de embalaje.
4. Use una solución suave de limpiador de alcohol y agua tibia para limpiar la placa de placa. Use un Secador de pelo en un paño suave para mayor información consulte la sección «Cuidado y mantenimiento» en la página 43.
5. Lea la sección «Instrucciones de funcionamiento» en la página 41.
6. Reconecte la electricidad.

▲ **NOA:** Si la placa de placa no funciona después de ser suministrado, verifique que el interruptor no se haya disparado o un fusible de la caja se haya fundido. (Consulte la sección «Solución de problemas» en la página 45).

ANTES DE USAR

SUPERFICIE DE VIDRIO CERÁMICO

El área de la superficie de cocción se iluminará automáticamente cuando un elemento esté encendido. Sin embargo, algunas partes del área de la superficie de cocción podrían no iluminarse cuando el elemento está encendido. Este es funcionamiento normal. El quemador hará clic cuando se apaga para mantener el nivel de calor seleccionado y para impedir que la placa caliente a temperaturas extremas.

Es normal que la superficie de vidrio cerámico clara parezca cambiar de color cuando las áreas de las superficies de cocción están calientes. Conforme el vidrio se enfría, regresará a su color original.

Limpie la placa de cocina antes y después de usarla para ayudar a mantenerla libre de manchas y evitar el calor más uniforme. En las placas de cocción de vidrio cerámico claro, los sucios y las manchas pueden ser más visibles, y puede requerir más limpieza. Se recomienda el limpiador de placa de cocina y la espátula para placa de cocina. Para mayor información, consulte la sección «Cuidado y mantenimiento» en la página 43.

- Evite almacenar cosas o cosas encima de la placa de cocina. Dejar caer un objeto pesado o duro en la placa de cocina puede agrietar la placa de cocina.
- NO deje una tapa sobre la placa de cocina. Conforme la placa de cocina se enfría, ella puede quedar atrapada entre la tapa y la placa de cocina, y el vidrio cerámico se puede romper cuando la tapa se retira.
- Limpie los dedos sucios y suelten los platos como sea posible. Permita que la placa de cocina se enfríe un poco. Luego, cuando guarde la placa de cocina, limpie los dedos utilizando la espátula para la superficie estándar tibia. Si permite que los dedos azules se enfríen, pueden adherirse a la placa de cocina y causar manchas permanentes.
- NO deslice utensilios o implementos de cocina a través de la placa de cocina. Las partículas de aluminio sobre y debajo de los utensilios o implementos de cocina pueden dejar marcas en la placa de cocina.
- NO cocine palomitas de maíz en cacerolas pesadas de aluminio en la placa de cocina. Esto puede dejar marcas de aluminio que pueden ser difíciles de remover completamente.
- NO permita que los objetos pesados como plástico o papel aluminio que cubren cualquier parte de toda la placa de cocina.
- NO utilice la placa de cocina como tabla de cortar.
- NO cocine alimentos directamente en la placa de cocina.
- Utilice utensilios de cocina con fondo plano para mejor conducción de calor y eficiencia de energía. Utensilios de cocina con fondo ondulado, deformado, acanalado o abollado pueden causar calentamiento desigual y resultados inconsistentes.
- Determine la posición planeando el borde de una regla a lo largo de la parte inferior del utensilio de cocina. Mientras usted gira la regla, NO DEBERÍA ser visible ningún espacio o hueco entre el utensilio de cocina.
- Utensilios de cocina diseñados con la parte inferior ligeramente ondulada con pequeños canales de expansión pueden ser usados.
- Asegúrese de que las partes inferiores de las cacerolas y sartenes estén limpias y libres de residuos. Los residuos de agua pueden dejar depósitos salinos.

- Emplee utensilio de cocina aproximadamente del mismo tamaño que la superficie del área de cocción. Los utensilios de cocina NO DEBEN extenderse más que 1/2" (1,3 cm) fuera del área.

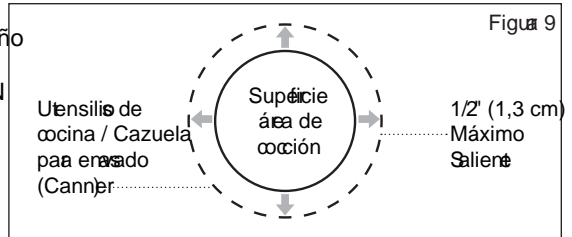


Figura 9

UTENSILIOS DE COCINA

▲ **IMPORTANTE** No deje utensilios de cocina en una superficie caliente del área de cocción, elemento superior del quemador

Los utensilios de cocina IDEALES DEBEN tener fondo plano, lados altos y un tapa que encaje bien. El material DEBE ser de espesor mediano a grueso. Las acabados ásperos pueden rayar la placa de cocina. Aluminio puede ser utilizado como fondo o base de los utensilios de cocina. Sin embargo, cuando se utilizan como base ellos pueden dejar marcas permanentes en la placa de cocina o parrillas.

El material de los utensilios de cocina es un factor sobre cuán rápido y uniforme el calor es transferido, lo cual afecta el resultado de la cocción. Aluminio terminado antiadherente tiene las mismas características que el acero inoxidable. Por ejemplo, los utensilios de cocina de aluminio terminado antiadherente mostrarán las propiedades del aluminio.

Utilice el siguiente cuadro como guía para las características de los materiales de los utensilios de cocina.

Utensilio de cocina	Características
Aluminio	Se calienta rápidamente y uniformemente. Adecuado para todos los tipos de cocina. Espesor mediano o grueso es mejor para la mayoría de las tareas de cocina.
Hierro fundido	Calienta lentamente y uniformemente. Bueno para cocinar y freír. Mantiene el calor a la cocción lenta.
Cerámica o vidrio cerámico	Calienta despacio, pero uniformemente. Resultados ideales en posición de ajuste de calor bajo a medio. Siga las instrucciones del fabricante.
Cobre	Calienta rápidamente y uniformemente.
Losa de barro cocido	Utilice en posición de ajuste de calor bajo. Siga las instrucciones del fabricante.
Esmaltado de procelanar o acero fundido	Consulte en acero inoxidable o hierro fundido.
Acero inoxidable	Calienta rápidamente pero uniformemente. Un fondo o base de aluminio sobre un acero inoxidable proporciona calor uniforme.

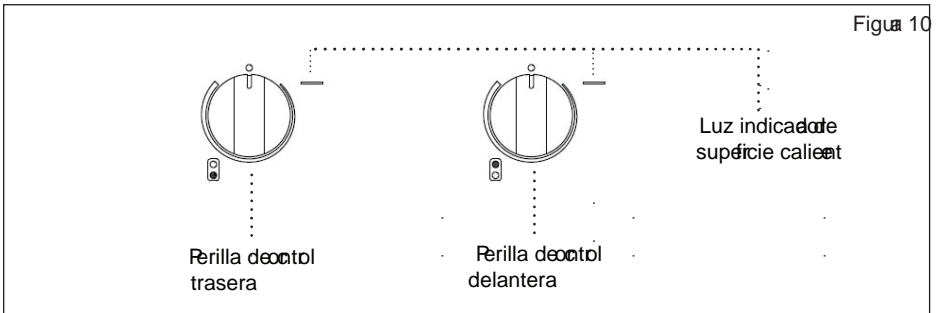
ENSADO EN EL HOGAR

Cuando haga ensado por períodos cortos, retire el utensilio de la superficie de cocción, elemento superior o superficies de quemador cuando los alimentos estén permitiendo tiempo para enfriar las sartenes utilizadas más recientemente.

- Centre el envase en la parrilla de la superficie de cocción más grande o elemental. En la placa de cocina, las cazuelas **NO DEBEN** estar más de 21 (1,3 cm) más allá de la superficie de cocción o elemental.
- **NO** coloque las cazuelas apiladas en 2 o más superficies de cocción, elementos superficies de quemadores al mismo tiempo.
- En los modelos de vidrio/cerámica, sólo utilice ollas papas de envase en la parte inferior plana.
- En los modelos con elementos de resistencia, se recomienda la instalación de un kit de unidades de envío. Si no instala el kit, la vida del elemento de resistencia será reducida.
- Para mayor información, consulte su departamento de agricultura local. Las campañas que ofrecen productos para envase en el hogar también pueden ser de ayuda.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

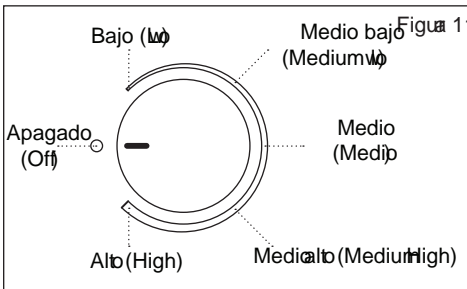
CONTROLES DE LA PARRILLA DE COCINA



⚠️ ADVERTENCIA Seguridad contra incendios

- Apague los controles cuando esté usando.
- De no hacerlo puede resultar un incendio.

Las perillas de control pueden ajustarse a cualquier posición entre OFF (APAGADO), LOW (BAJO), MEDIUM (MEDIO BAJO), MEDIUM (MEDIO) y HIGH (ALTO). Presione y gire la perilla para ajustarlas. Localice el símbolo de superficie de cocción que muestra qué elemento está encendido. Consulte la Figura 11 y el control de la parrilla para ajustar los niveles de calor.



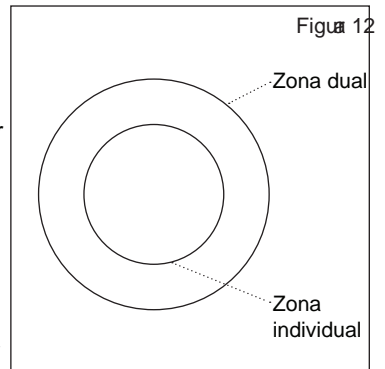
Ajuste	Uso recomendado
Bajo (Low)	Mantener tibios alimentos. Derretir chocolate o mantquilla. Cocinar a fuego lento utilizando tapas.
Medio bajo (Medium Low)	Alimentos guisados o al vapor. Hervir a fuego lento.
Medio (Medium)	Mantener un herbajo. Feir o saltar alimentos. Cocinar papas y otras carnes espesas de carne. Hervir a fuego lento o hervir sin tapas.
Medio alto (Medium High)	Mantener un hervidor rápido. Doar rápidamente el alimento.
Alto (High)	Comenzar la cocción de los alimentos. Llevar el líquido a hervir.
Elemento de zona dual	Encendido en el hogar. Utensilio de cocina de gran diámetro. Grandes cantidades de alimentos.

Elemento de zona dual

Los elementos de zona dual tienen flexibilidad dependiendo del tamaño del utensilio de cocina. La zona individual puede ser de la misma manera que el elemento regulador de la zona dual combina elementos calentadores individuales y duales recomendados para utensilios de cocina más grandes, grandes cantidades de alimentos y para encendido en el hogar.

Para mejorar el rendimiento de calor alto, haga coincidir el tamaño del utensilio de cocina con el tamaño del elemento calentador.

Para mejorar el rendimiento al cocinar a fuego lento, haga coincidir el tamaño del utensilio de cocina con el elemento calentador de zona dual y encienda el elemento calentador de la zona individual.

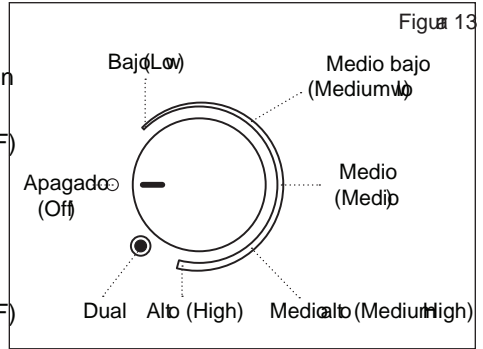


Para usar el INDIVIDUAL

1. Presione y gire la perilla de la posición de APAGADO (OFF) a la posición INDIVIDUAL en cualquier lugar de BAJO y ALTO.
2. Gire la perilla a la posición de APAGADO (OFF) cuando ya finalizado.

Para usar el DUAL

1. Presione y gire la perilla de la posición de APAGADO (OFF) a la posición DUAL.
2. Gire la perilla a la posición de APAGADO (OFF) cuando ya finalizado.



Luz indicadora de superficie caliente

Esta unidad cuenta con una función de luz indicadora de superficie caliente. La luz indicadora de superficie caliente se enciende por el tiempo que cualquier superficie de cocción esté muy caliente o incluso hasta después de que el (s) panel (s) de superficie de cocción se haya (n) apagado.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

▲ **ADVERTENCIA** Antes de limpiar asegúrese de que los controles estén apagados del horno y la placa de cocina estén frías. SIEMPRE siga las instrucciones en la etiqueta de todos de limpieza.

Utilice jabón, agua, y un paño o esponja, a menos que se indique lo contrario.

LIMPIEZA DE CONTROLES DE LA PLACA DE COCINA

Para evitar dañar los controles de la placa de cocina, NO use lana de acero, limpiadores abrasivos o limpiadores de horno.

Para evitar dañarlos, NO remoje las perillas.

Cuando sustituya las perillas asegúrese de que las perillas estén correctamente apagado.

NO retire los sellos debajo de las perillas.

- Agua y jabón: Hale la perilla hacia afuera del panel de control para limpiarla.
- Lavajilla: Hale la perilla hacia afuera del panel de control para limpiarla.

LIMPIEZA DEL VIDRIO CERÁMICO

Para evitar dañar la placa de vidrio, NO utilice lana de acero, limpiadores abrasivos en polvo, blanqueadores de cloro, empujador corrosivo o amoníaco.

Siempre limpie con un paño o esponja limpio y húmedo, y limpie completamente para evitar ralladuras y manchas.

Sucio leve a moderado

- Papel absorbente esponja húmeda limpia.

Demasiado azulado (ales, camels, sipe)

- Espátula para placa de cocina: Limpie mientras la placa de cocina está todavía tibia. Puede que usted quiera usar guantes de cocina mientras lo hace.
- Cema de pulir la placa de cocina y papel absorbente limpio y húmedo: Limpie tan pronto como la placa de cocina haya enfriado. Frote cema en la superficie con un papel absorbente húmedo o paño suave. Continúe frotando hasta que la película blanca desaparezca.

Sucio acumulado, rasaduras, manchas y decoloración

- Cema de pulir la placa de cocina o limpiador no abrasivo fuerte producido en el sucio con un papel absorbente o paño suave húmedo. Continúe frotando hasta que la película blanca desaparezca.

Sucio quemado

- Cema para pulir la placa de cocina y espátula para placa de cocina: Frote cema en el sucio con un papel absorbente húmedo. Mantenga la espátula tan plana como sea posible en la superficie y aspe. Repita para manchas serias. Pule siempre la placa de cocina con cema y papel absorbente.

Macas metálicas de acero y aluminio

- Cema para pulir la placa de cocina: Limpie tan pronto como la placa de cocina haya enfriado. Frote cema en la superficie con un papel absorbente húmedo o paño suave. Continúe frotando hasta que la película blanca desaparezca. Las macas no desaparecerán totalmente pero después de las limpiezas serán menos notables.

Pequeñas manchas y abstracciones

- Cema para pulir placa de cina: Se cema en la superficie con un papel absorbente o paño suave. Continúe frotando hasta que la película blanquee las rayones y abstracciones no en el rendimiento de acción y luego varias limpiezas en meses notables.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Pruebe primero las soluciones aquí dadas antes de llamar al servicio técnico de las llamadas de mantenimiento.

Problema	Posibles causas	Soluciones
Nada funciona	¿Tiene un fusible de la cocina que se disparó o un interruptor?	Reemplace el fusible o establezca el interruptor. Si el problema continúa, llame a un electricista.
	¿La placa de cocina está conectada correctamente?	Consulte las «Instrucciones de instalación» en la página 34.
La placa de cocina no funciona.	¿La perilla de control está tocada en forma correcta?	Pesone la perilla y gírela a una configuración.
Calor excesivo alrededor del utensilio de cocina en la placa de cocina.	¿El utensilio de cocina es de tamaño adecuado?	Emplee un utensilio de cocina de aproximadamente el mismo tamaño que la superficie del quemador, elemento superior del quemador. Los utensilios de cocina NO DEBEN ser más de 1/1,3 cm fuera del área de cocción.
Los resultados de cocción de la placa de cocina no son los esperados.	¿Está siendo empleado el utensilio de cocina adecuado?	Consulte la sección «Utensilios de cocina» en la página 33.
	¿La perilla de control se ha fijado a un nivel de calor adecuado?	Consulte la sección «Controles de la placa de cocina» en la página 41.
	¿Está elevada la placa de cocina?	Nivele la placa de cocina. Consulte las «Instrucciones de instalación» en la página 34.
Un vapor está siendo emitido de las perillas de la placa de cocina.	¿Está en el primer ciclo de calentamiento de la placa de cocina?	Durante el (los) primer(s) ciclo(s), un vapor puede salir de los orificios alrededor de las perillas de la placa de cocina. Este es normal. DEBE desaparecer después de unos minutos.



GARANTÍA LIMITADA

MCApliance Corporation garantiza que todas las Placas Cocinas eléctricas carecen de defectos en el material y la mano de obra y acude a solucionar cualquier defecto o instalar la parte(s) nueva(s) (adelante de la compañía en caso de que la unidad haya fallado durante el periodo de garantía. Las partes de reparación estarán cubiertas en esta unidad por un periodo de un año a partir de fecha de compra. Es necesario presentar una copia de recibos de factura de compra con fecha para obtener los servicios de garantía o reemplazo o reembolso.

Esta garantía cubre los aparatos que se usen dentro de los Estados Unidos, Alaska, Hawái y Puerto Rico. La garantía no cubre los siguientes:

- Daño debido al daño del envío o a la instalación incorrecta.
- Daño debido al mal uso.
- Pérdidas de contenido debidas a fallas de la unidad.
- Las reparaciones se realizan por los agentes autorizados del servicio.
- Llamadas de servicio que no implican el uso de material y la ejecución o instalación en el uso apropiado del producto o de la instalación correcta.
- Reemplazo o ajuste de los fusibles o de los interruptores de la casa.
- Falla de un producto si se usa con fines distintos a los que fue diseñado.
- Costes de la disposición de unidades usadas no vueltas a utilizar.
- Todos los gastos de entrega e instalación incurridos como resultado de una unidad que se leon los especificados.
- Gastos de viajes y transporte de los productos principales de servicio si su aparato está situado en una zona remota donde el servicio por un técnico de servicio no está disponible.
- La garantía de instalación de su aparato, si está instalado en un lugar que no está instalado de conformidad con las instrucciones de instalación publicadas.
- Restituciones de productos no reembolsables limita al precio pagado por la unidad en el momento de compra.
- Esta garantía es intransferible. Esta garantía es válida exclusivamente para el comprador original y no se extiende a ningún otro propietario o propietario sucesivos.

Limitaciones de remedio y exclusiones:

La reparación del producto de acuerdo con los términos de este documento es el único remedio determinado en esta garantía limitada y cada una de las garantías implicadas, incluyendo la calidad de fabricación y capacidad para propósitos particulares se limitan mediante presente a un año o el periodo de tiempo permitido por la MCApliance Corporation no es responsable por daños incidentales, resultantes y ninguno presentará o peca alguna está autorizada para asumir de parte alguna de responsabilidad en relación con la venta de un producto. Bajo ninguna circunstancia se le permite al consumidor regresar esta unidad a la fábrica o sitio de origen por escrito de MCApliance Corporation.

Algunos estados prohíben la exclusión o limitación de daños incidentales o resultantes, o limitaciones en las garantías implícitas. Esta garantía otorga a usted ciertos derechos legales específicos, y usted puede también tener otros derechos que varían según la entidad de la jurisdicción.

Modelo	Piezas	Trabajo	Tipo de servicio
MCSCTE12BG1 & MCSCTE12BG2	1 año	Uno año	Llave en mano

Para servicio asistido, llame o pida a 888-775-2020 o visite en www.mcpliance.com para solicitar el servicio de garantía o productos.



CNA International, Inc. realiza negocios bajo el nombre de MC Appliances Corporation. Derechos reservados.

El logotipo Magic Chef es una marca registrada de CNA International, Inc.

www.mcappliances.com

Impreso en China