



[it] Istruzioni di montaggio e D'uso

[en] Instructions for installation and use

[fr] Prescriptions de montage et mode D'emploi

[de] Montage- und Gebrauchsanweisung

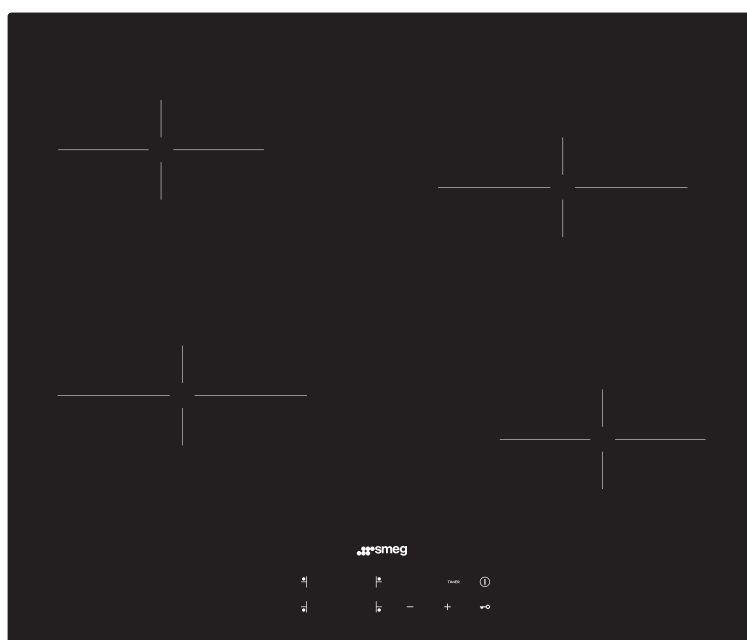
[nl] Montagevoorschriften en Gebruiksaanwijzing

[es] Montaje y modo de empleo

[cn] 电陶炉使用/安装说明

[sv] Monterings- och bruksanvisningar

SE264TD



Índice

1. Prólogo	1
1.1 Advertencias de seguridad	1
1.2 Instalación	1
1.2.1 Peligro de descarga eléctrica	1
1.2.2 Peligro de cortes	1
1.2.3 Instrucciones importantes de seguridad	1
1.3 Funcionamiento y mantenimiento	2
1.3.1 Peligro de descarga eléctrica	2
1.3.2 Peligro para la salud	2
1.3.3 Peligro por superficies calientes	2
1.3.4 Peligro de cortes	3
1.3.5 Instrucciones importantes de seguridad	3
2. Presentación del producto	6
2.1 Vista superior	6
2.2 Panel de control	6
2.3 Información del producto	6
2.4 Principio de funcionamiento	6
2.5 Antes de usar su nueva vitrocerámica	7
2.6 Especificaciones técnicas	7
3. Funcionamiento del producto	7
3.1 Controles táctiles	7
3.2 Selección de la batería de cocina adecuada	7
3.3 Modo de uso	8
3.3.1 Empezar a cocinar	8
3.3.2 Acabar de cocinar	9
3.3.3 Bloqueo de los controles	9
3.3.4 Control del temporizador	10
3.3.5 Protección contra el sobrecalentamiento	12
3.3.6 Advertencia de calor residual	12
3.3.7 Tiempos de funcionamiento predeterminados	12
4. Directrices para cocinar	12
4.1 Consejos para cocinar	13
4.1.1 Hervir a fuego lento, cocer arroz	13
4.1.2 Asar bistecs	13
4.1.3 Para saltear	13
5. Niveles de la temperatura	13
6. Mantenimiento y limpieza	14
7. Trucos y consejos	15
8. Instalación	15
8.1 Selección del equipo para la instalación	15
8.2 Antes de colocar los soportes de fijación	17
8.3 Precauciones	18
8.4 Conexión de la vitrocerámica a la alimentación eléctrica	18

1. Prólogo

1.1 Advertencias de seguridad

Su seguridad nos importa. Por favor, lea esta información antes de usar la vitrocerámica.

1.2 Instalación

1.2.1 Peligro de descarga eléctrica

- Desconecte el electrodoméstico de la alimentación de corriente eléctrica antes de realizar en él cualquier tarea de mantenimiento.
- Una conexión a tierra es fundamental y obligatoria.
- Las modificaciones en el sistema de cableado eléctrico doméstico solo deben ser realizadas por un electricista cualificado.
- El incumplimiento de estas indicaciones puede provocar una descarga eléctrica o la muerte.

1.2.2 Peligro de cortes

- Tenga cuidado porque los bordes del panel son cortantes.
- Si no tiene precaución podría dañarse o cortarse.

1.2.3 Instrucciones importantes de seguridad

- Lea atentamente estas instrucciones antes de instalar o usar el electrodoméstico.
- No coloque nunca sobre él materiales o productos que sean combustibles.
- Entregue esta información a la persona responsable de la instalación del electrodoméstico, porque podría reducir los costes de la instalación.
- Para evitar cualquier peligro, este electrodoméstico se debe instalar según se indica en estas instrucciones.
- Este electrodoméstico debe ser correctamente instalado y conectado a tierra por una persona con la cualificación necesaria.
- Este electrodoméstico se debe conectar a un circuito que

tenga un interruptor aislante que asegure la desconexión completa de la alimentación eléctrica.

- Una instalación incorrecta del electrodoméstico invalida cualquier garantía o derecho de reclamación.

1.3 Funcionamiento y mantenimiento

1.3.1 Peligro de descarga eléctrica

- No cocine con la vitrocerámica si está rota o resquebrajada. Si la superficie de la vitrocerámica se rompe o resquebraja, desconecte el fusible del electrodoméstico y póngase en contacto con un técnico cualificado.
- Desconecte el fusible de la vitrocerámica antes de su mantenimiento.
- El incumplimiento de estas indicaciones puede provocar una descarga eléctrica o la muerte.

1.3.2 Peligro para la salud

- Este electrodoméstico cumple con las normas de seguridad electromagnética.
- No obstante, las personas con marcapasos o con otro implante eléctrico (como una bomba de insulina) deben preguntar a su médico o al fabricante del implante antes de usar el electrodoméstico, para asegurarse de que los dispositivos médicos no se verán afectados por el campo electromagnético.
- El incumplimiento de estas indicaciones puede provocar la muerte.

1.3.3 Peligro por superficies calientes

- Durante el uso, las partes accesibles de este electrodoméstico se calientan lo suficiente como para provocar quemaduras.
- No permita que ninguna parte de su cuerpo, ropa o cualquier objeto que no sea un utensilio para cocinar entre en contacto con el cristal de la vitrocerámica hasta que la superficie se haya enfriado.
- Los objetos metálicos como los cuchillos, los tenedores, las cucharas y las tapas no se deben dejar sobre la superficie de la vitrocerámica porque se pueden calentar.
- Mantenga alejados a los niños.

- Es posible que los mangos de las cazuelas estén calientes. Asegúrese de que los mangos no se encuentren sobre las zonas de cocción encendidas. Mantenga los mangos alejados del alcance de los niños.
- El incumplimiento de estas indicaciones puede provocar quemaduras o escaldaduras.

1.3.4 Peligro de cortes

- La cuchilla extremadamente afilada de la rasqueta de la vitrocerámica queda descubierta cuando se retrae la cubierta de seguridad. Use la rasqueta con sumo cuidado y guárdela siempre de manera segura fuera del alcance de los niños.
- Si no tiene precaución podría dañarse o cortarse.

1.3.5 Instrucciones importantes de seguridad

- Nunca deje el electrodoméstico sin vigilancia cuando la esté utilizando. El rebosamiento de líquidos en ebullición provoca humo y salpicaduras de grasa que podrían inflamarse.
- No utilice nunca el electrodoméstico a modo de encimera o como superficie para el almacenamiento.
- Nunca deje objetos o utensilios sobre la vitrocerámica.
- No coloque ni deje cerca del electrodoméstico objetos magnetizables (p. ej. tarjetas de crédito, tarjetas de memoria) ni dispositivos electrónicos (p. ej. ordenadores, reproductores MP3), porque pueden verse afectados por el campo electromagnético de la vitrocerámica.
- Nunca use el electrodoméstico para calentar la habitación.
- Después de usar la vitrocerámica apague las zonas de cocción y la vitrocerámica como se describe en este manual (p. ej. a través de los controles táctiles). No confíe solo en la función de detección de cazuelas para apagar las zonas de cocción cuando retire las cazuelas.
- No deje que los niños jueguen con la vitrocerámica o se sienten, se pongan de pie o trepen en ella.
- No guarde cosas que puedan ser interesantes para los niños en los armarios situados encima del electrodoméstico. Si los niños trepan por la vitrocerámica pueden sufrir lesiones graves.
- No deje a los niños solos o sin vigilancia en la zona donde se

esté usando el electrodoméstico.

- Los niños y las personas con una discapacidad que limite su capacidad para utilizar el electrodoméstico deben estar acompañados por una persona responsable y competente que les instruya en su uso. Esta persona debe asegurarse de que pueden usar el electrodoméstico sin peligro para ellos ni para el entorno.
- No repare ningún componente del electrodoméstico a no ser que se recomiende específicamente en el manual. Las demás tareas de mantenimiento deben ser realizadas por un técnico cualificado.
- No use un limpiador de vapor para limpiar la vitrocerámica.
- No coloque ni deje caer ningún objeto pesado sobre su vitrocerámica.
- No se ponga de pie en la vitrocerámica.
- No utilice sartenes ni cazuelas que tengan los bordes mellados ni los arrastre sobre la superficie de cristal, porque podría arañarla.
- No use estropajos ni ningún producto de limpieza abrasivo o áspero para limpiar la vitrocerámica, porque podría arañar el cristal.
- Si el cable de alimentación eléctrica está dañado, el fabricante, un agente del servicio técnico o una persona con una cualificación similar debe encargarse de su sustitución para evitar peligros.
- Este electrodoméstico está previsto para su uso en el hogar y en instalaciones parecidas como: - zonas para la cocina reservadas para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo; - casas rurales; - por clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales; - alojamientos tipo «bed and breakfast».
- **ADVERTENCIA:** el electrodoméstico y sus componentes accesibles se calientan durante el uso.
- Tenga cuidado de no tocar los elementos calefactores.
- Los niños menores de 8 años se deben mantener alejados a no ser que estén vigilados de manera continua.
- Este electrodoméstico puede ser usado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o que carezcan de experiencia y conocimiento, siempre que estén supervisadas o se les haya

instruido acerca del uso seguro del electrodoméstico y conozcan los riesgos que implica.

- Los niños no deben jugar con el electrodoméstico. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser hechos por niños sin supervisión.
- **ADVERTENCIA:** cocinar sin vigilancia con grasa o aceite en una vitrocerámica puede resultar peligroso y provocar un incendio. NUNCA intente apagar un incendio con agua. Desconecte la vitrocerámica y cubra después la llama con, p. ej., una tapa o una manta apagafuegos.
- **ADVERTENCIA:** peligro de incendio: no almacene objetos sobre las superficies de cocción.
- **Advertencia:** si la superficie está resquebrajada, apague el electrodoméstico para evitar una posible descarga eléctrica, ya que las superficies de la vitrocerámica y los materiales similares sirven de protección para los componentes conductores de electricidad.
- No use un limpiador de vapor.
- El electrodoméstico no está previsto para su uso con un temporizador externo o con un sistema de control remoto independiente.

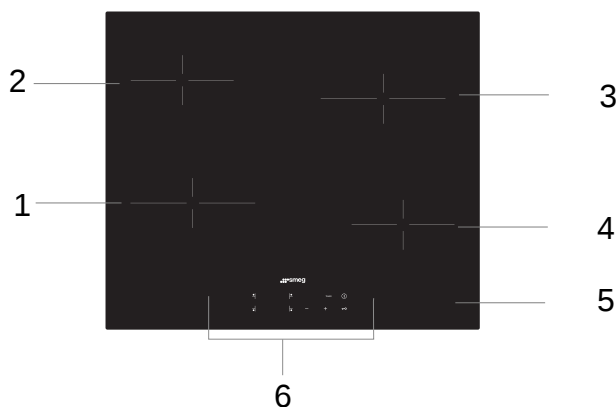
Enhorabuena por la compra de su nueva vitrocerámica.

Le recomendamos que dedique un poco de tiempo a leer este Manual de instrucciones / de instalación para saber cómo instalar y utilizar correctamente el electrodoméstico. Para instalarlo lea la sección de la instalación.

Lea atentamente las instrucciones de seguridad antes del uso y guarde este Manual de instrucciones / de instalación para futuras consultas.

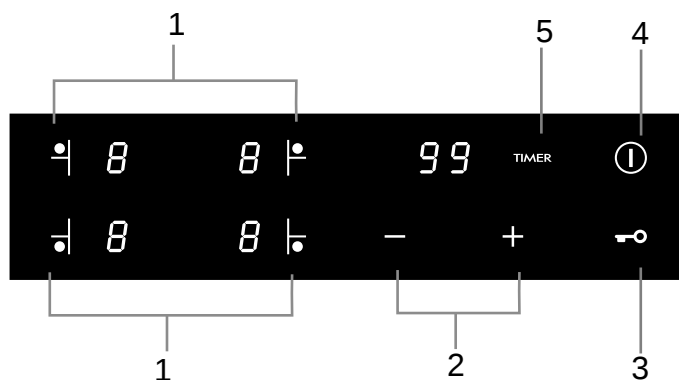
2. Presentación del producto

2.1 Vista superior



1. Zona de máx. 1800 W
2. Zona de máx. 1200 W
3. Zona de máx. 1800 W
4. Zona de máx. 1200 W
5. Placa de cristal
6. Panel de control

2.2 Panel de control



1. Controles para la selección de la zona de cocción
2. Controles de regulación de la potencia / el temporizador
3. Control de bloqueo
4. Control de encendido/apagado
5. Control del temporizador

2.3 Información del producto

La vitrocerámica con microordenador puede satisfacer diferentes requisitos de cocción gracias al calentamiento del alambre de resistencia, al control microcomputerizado y a la selección de diversas potencias: la elección perfecta para las familias modernas.

La vitrocerámica se centra en los clientes y ofrece un diseño de alta calidad. La placa ofrece un funcionamiento seguro y fiable, haciendo su vida más cómoda y permitiéndole disfrutar plenamente de los placeres de la vida.

2.4 Principio de funcionamiento

Esta vitrocerámica emplea directamente el calentamiento del alambre de resistencia, y ajusta la potencia de salida mediante la regulación con los controles táctiles.

2.5 Antes de usar su nueva vitrocerámica

- Lea este manual prestando especial atención a la sección «Advertencias de seguridad».
- Retire las películas de protección que haya todavía en la vitrocerámica.

2.6 Especificaciones técnicas

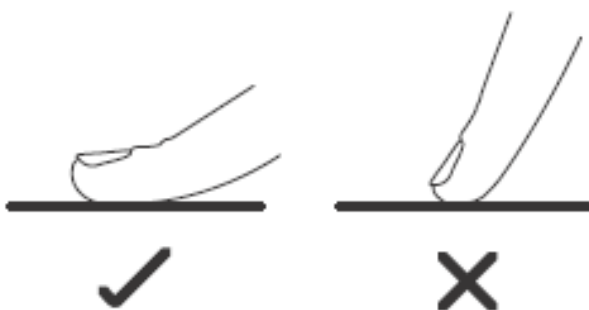
Placa de cocción	SE264TD
Zonas de cocción	4 zonas
Tensión de alimentación	220-240V~ 50 Hz o 60 Hz
Potencia eléctrica instalada	5500-6600W
Dimensiones del producto LxWxH (mm)	600x510x55
Dimensiones de instalación A x B (mm)	560x490

El peso y las dimensiones son aproximados. Debido a la constante mejora de nuestros productos es posible que las especificaciones y los modelos se modifiquen sin previo aviso.

3. Funcionamiento del producto

3.1 Controles táctiles

- Los controles reaccionan al roce, no es necesario que los apriete.
- Utilice la yema del dedo en lugar de la punta.
- Cada vez que la placa registre un toque usted escuchará un pitido.
- Asegúrese de que los controles estén siempre limpios, secos y que no haya ningún objeto cubriéndolos (p. ej. un utensilio o un paño). Incluso una fina película de agua puede dificultar el manejo de los controles.

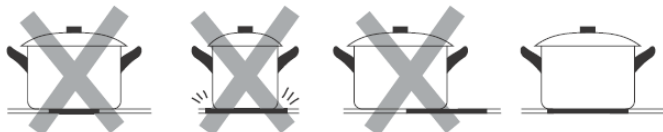


3.2 Selección de la batería de cocina adecuada

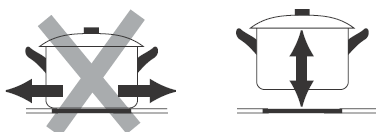
No use una batería con bordes mellados o con base curva.



Asegúrese de que la base de las cazuelas y de las sartenes es plana, se apoya por completo en la superficie de cristal y es del mismo tamaño que la zona de cocción. Coloque siempre la cazuela o la sartén centrada en la zona de cocción.



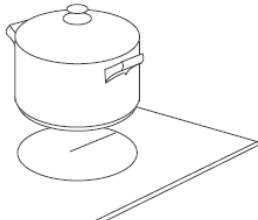
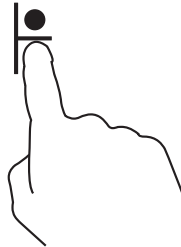
Levante siempre las cazuelas y las sartenes de la placa vitrocerámica, no las arrastre porque podrían arañar el cristal.

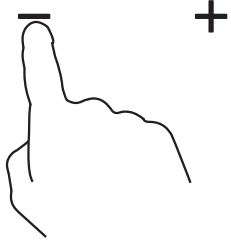


3.3 Modo de uso

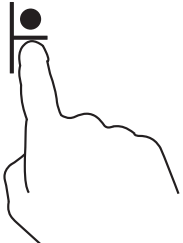
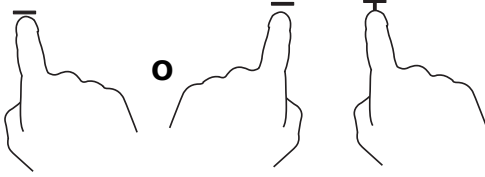
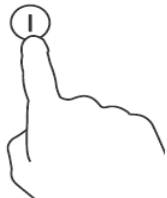
3.3.1 Empezar a cocinar

Después de encender el aparato el indicador acústico pita una vez, todos los indicadores luminosos se iluminan durante 1 segundo y luego se apagan. Esto indica que la placa vitrocerámica se encuentra en el modo de espera.

Toque el control de encendido/apagado ①, todos los indicadores muestran «-».	
Coloque una sartén adecuada en la zona de cocción que vaya a usar. • Compruebe que la base de la sartén y la superficie de la zona de cocción están limpias y secas.	
Tocar el control de selección de la zona de cocción (p. ej. zona 3).	

Seleccione una temperatura tocando el control «-» o «+». • Si no selecciona un nivel de temperatura en 1 minuto, la placa de vitrocerámica se apaga automáticamente. Deberá empezar de nuevo por el paso 1. • Durante la cocción puede cambiar el nivel de la temperatura en todo momento. • Manteniendo pulsado cualquiera de estos botones, el valor se ajusta hacia arriba o hacia abajo.	
---	---

3.3.2 Acabar de cocinar

Toque el control de selección de la zona de cocción que desee apagar. (p. ej. zona 3).	
Apague la zona de cocción desplazándose hasta «0» o pulsando simultáneamente los controles «-» y «+».	
Para apagar toda la placa vitrocerámica toque el control de encendido/apagado (I).	



Tenga cuidado con las superficies calientes

«H» indica la zona de cocción que está demasiado caliente para tocarla. Esta señal desaparece cuando la superficie se ha enfriado hasta una temperatura segura. También se puede usar como una función para ahorrar energía. Si quiere calentar otras sartenes utilice la zona de cocción que aún está caliente.



3.3.3 Bloqueo de los controles

- Usted puede bloquear los controles para evitar un uso accidental (p. ej. un encendido involuntario por los niños).
- Cuando los controles están bloqueados, todos están deshabilitados excepto el control de encendido/apagado.

Para bloquear los controles	
Toque el control para el bloqueo  .	El indicador del temporizador indica «Lo».

Para desbloquear los controles
Asegúrese de que la placa vitrocerámica esté encendida. Toque el control de bloqueo  y manténgalo apretado durante un rato.



Cuando la vitrocerámica está en el modo de bloqueo, todos los controles están deshabilitados excepto el de encendido/apagado . Usted siempre puede apagar la placa vitrocerámica con el control de encendido/apagado  en caso de emergencia, pero desbloquee la placa antes de usarla de nuevo.

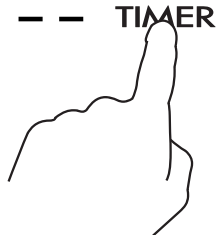
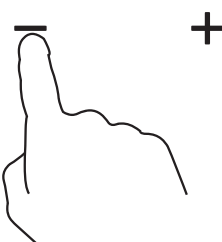
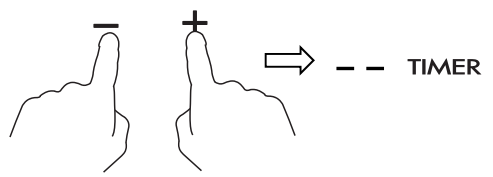
3.3.4 Control del temporizador

Usted puede usar el temporizador de dos modos diferentes:

- a) Lo puede usar como avisador de minutos. En este caso, el temporizador no apagará ninguna zona de cocción al llegar al tiempo programado.
- b) Puede configurarlo para que apague una o varias zonas de cocción cuando se alcance el tiempo programado.
- El tiempo máximo del temporizador son 99 minutos.

a) Uso del temporizador como avisador de minutos

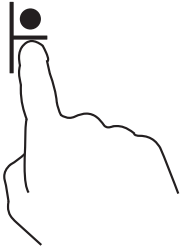
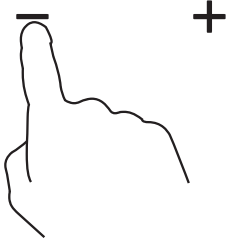
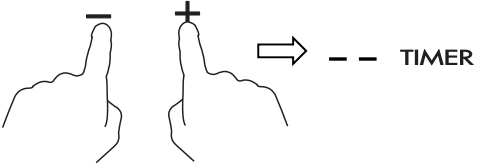
Si no selecciona ninguna zona de cocción

Compruebe que la vitrocerámica está encendida. Nota: puede usar el avisador de minutos aunque no seleccione ninguna zona de cocción.	
Toque el control del temporizador, su indicador mostrará «---».	
Programe el temporizador tocando el control «-» o «+». El indicador del avisador de minutos empieza a parpadear y se mostrará en la pantalla del temporizador.	
Tocando simultáneamente «-» y «+» se cancela el temporizador y en la pantalla de minutos aparece «---».	
Cuando se ha programado el tiempo comienza inmediatamente la cuenta atrás. La pantalla mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos.	
El indicador acústico emitirá una señal durante 30 segundos y el indicador del temporizador muestra «---» cuando el tiempo programado se ha acabado.	

Consejo:

- a) Toque una vez el control «-» o «+» del temporizador para aumentar o disminuir el tiempo en 1 minuto.
- b) Toque y mantenga pulsado el control «-» o «+» del temporizador para aumentar o disminuir el tiempo en 10 minutos.
- c) Si el tiempo ajustado supera los 99 minutos, el temporizador volverá automáticamente a 0 minutos.

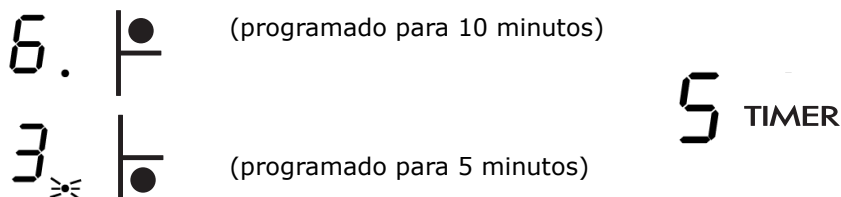
b) Programar el temporizador para apagar una o varias zonas de cocción

Programar una zona	
Tocar el control para la selección de la zona de cocción.	
Toque el control del temporizador, su indicador mostrará «10».	
Programe el temporizador tocando el control «-» o «+». El indicador del avisador de minutos empieza a parpadear y se mostrará en la pantalla del temporizador.	
Tocando simultáneamente «-» y «+» se cancela el temporizador y en la pantalla de minutos aparece «--».	
Cuando se ha programado el tiempo comienza inmediatamente la cuenta atrás. La pantalla mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos.	

Programar el temporizador para apagar varias zonas de cocción

- a) Si se usa esta función para varias zonas de cocción, el indicador del temporizador muestra el tiempo más bajo (p. ej. si en la zona 1 el tiempo programado son 5 minutos y en la zona 2 son 15 minutos; el indicador del temporizador muestra «5»).

NOTA: el punto rojo junto al indicador del nivel de potencia parpadeará.



- b) Cuando finaliza la cuenta atrás, la zona programada se apagará. Después se mostrará el nuevo temporizador mínimo y el punto de la zona correspondiente parpadeará.



- c) Cuando finaliza el tiempo de cocción, la zona de cocción correspondiente se apaga automáticamente.

Nota:

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



- b) Si desea cambiar el tiempo después de programar el temporizador tiene que empezar desde el paso 1.

3.3.5 Protección contra el sobrecalentamiento

Un sensor de temperatura integrado controla la temperatura dentro de la vitrocerámica. Cuando detecta un exceso de temperatura, la vitrocerámica deja de funcionar automáticamente.

3.3.6 Advertencia de calor residual

Después de usar la vitrocerámica esta tiene calor residual. La letra «H» aparece para avisarle de que no toque la zona de cocción.

3.3.7 Tiempos de funcionamiento predeterminados

Otra función de seguridad de la placa es el apagado automático. Este se produce cuando usted se olvida de apagar una zona de cocción. Los tiempos predeterminados para el apagado se muestran en la tabla a continuación:

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tiempos de funcionamiento predeterminados (hora)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

4. Directrices para cocinar



Tenga cuidado cuando fría porque el aceite y la grasa se calientan muy rápido, especialmente si usa la función PowerBoost. A temperaturas extremadamente altas el aceite y la grasa se inflaman de manera espontánea; esto supone un serio riesgo de incendio.

4.1 Consejos para cocinar

- Cuando la comida comience a hervir reduzca la temperatura ajustada.
- El uso de una tapa reduce el tiempo de cocción y ahorra energía, porque permite retener el calor.
- Minimice la cantidad de líquido o de grasa para reducir los tiempos de cocción.
- Comience a cocinar a una temperatura alta y redúzcala cuando la comida se haya calentado.

4.1.1 Hervir a fuego lento, cocer arroz

- La cocción a fuego lento se produce por debajo del punto de ebullición, a unos 85 °C, cuando empiezan a salir algunas burbujas hacia la superficie del líquido que se está cocinando. Esta es la clave para conseguir unas sopas deliciosas y unos guisos tiernos, porque los sabores se desarrollan sin sobrecocinar los alimentos. Las salsas a base de huevo y espesadas con harina se deben preparar también por debajo del punto de ebullición.
- Algunas recetas, como la cocción del arroz mediante el método de absorción, requieren una temperatura superior a la mínima para asegurar que los alimentos se ha cocinado adecuadamente en el tiempo recomendado.

4.1.2 Asar bistecs

Para asar unos bistecs sabrosos y jugosos:

1. Deje que la carne repose a temperatura ambiente durante unos 20 minutos antes de cocinarlos.
2. Caliente una sartén de base gruesa.
3. Pinte ambos lados del bistec con aceite. Vierta un poco de aceite en la sartén caliente y ponga después la carne.
4. Dé la vuelta al bistec una vez durante la cocción. El tiempo de cocción exacto depende del grosor del bistec y del punto al que quiera que esté la carne. Los tiempos oscilan entre 2 – 8 minutos por cada lado. Apriete el bistec para conocer su punto – cuanto más firme sea más hecho estará.
5. Antes de servir el bistec déjelo reposar sobre un plato caliente durante unos minutos para que se relaje y se ponga tierno.

4.1.3 Para saltear

1. Coja un wok de base plana compatible con la cerámica, o una sartén grande.
2. Tenga preparados todos los ingredientes y los utensilios. El salteado se debe hacer con rapidez. Si va a cocinar grandes cantidades, saltee los alimentos en pequeños grupos.
3. Precaliente brevemente la sartén y añada dos cucharadas de aceite.
4. Cocine primero la carne, si la hay, y resérvela caliente.
5. Saltee las verduras. Cuando estén calientes y crujientes ajuste la zona de cocción a una temperatura más baja, coloque la carne de nuevo en la sartén y añada la salsa.
6. Remueva suavemente los ingredientes para que se calienten por todos los lados.
7. Sirva inmediatamente.

5. Niveles de la temperatura

Los niveles a continuación son solo orientativos. El nivel exacto depende de muchos factores, como la batería utilizada y la cantidad de comida a preparar. Experimente con la placa vitrocerámica para determinar qué niveles se ajustan mejor a usted.

Nivel de	Aplicaciones
----------	--------------

temperatura	
1 – 2	• Calentar cuidadosamente pequeñas cantidades de comida • Derretir chocolate, mantequilla y para alimentos que se queman rápidamente • Cocción a fuego lento • Calentar lentamente
3 – 4	• Recalentar • Cocción rápida • Hervir arroz
5 – 6	• Tortitas
7 – 8	• Rehogar • Hervir pasta
9	• Saltear • Asar • Llevar la sopa a ebullición • Hervir agua

6. Mantenimiento y limpieza

¿Qué?	¿Cómo?	¡Importante!
La suciedad diaria en la vitrocerámica (huellas dactilares, marcas, manchas de comida o salpicaduras que no sean de azúcar)	1. Apague la vitrocerámica. 2. Aplique un limpiador para vitrocerámicas mientras que el cristal esté todavía caliente (¡pero no quemando!). 3. Aclare y seque con un paño limpio o con una servilleta de papel. 4. Encienda la vitrocerámica.	• ¡Al apagar la vitrocerámica desaparece la indicación de «superficie caliente», pero la zona de cocción podría seguir estándolo! Tenga mucho cuidado. • Los estropajos duros, algunos estropajos de nailon y los productos de limpieza ásperos o abrasivos pueden rayar el cristal. Lea siempre la etiqueta para comprobar que el producto de limpieza o el estropajo son adecuados. • No deje nunca residuos del producto de limpieza en la vitrocerámica, porque podrían dejar manchas.
Rebosamientos, alimentos fundidos y salpicaduras de alimentos de azúcar caliente en el cristal	Elimine inmediatamente este tipo de suciedad con una pala para pescado, una espátula o una rasqueta adecuada para placas vitrocerámicas. Tenga cuidado porque las superficies de las zonas de cocción están calientes: 1. Desenchufe la vitrocerámica. 2. Sostenga la rasqueta o el utensilio que vaya a usar en un ángulo de 30° y rasque la salpicadura hasta un área fría de la placa vitrocerámica. 3. Limpie los restos con un paño de cocina o una servilleta de papel. 4. Siga los pasos 2 a 4 anteriores relativos a la «suciedad diaria en la vitrocerámica».	• Elimine las manchas causadas por los alimentos fundidos y azucarados o las salpicaduras de azúcar tan pronto como sea posible. Si deja que se enfríen sobre el cristal puede resultar difícil eliminarlos después, o pueden dañar para siempre la superficie. • Peligro de cortes: cuando la cubierta de seguridad está retraída, la cuchilla de la rasqueta está muy afilada. Use la rasqueta con sumo cuidado y guárdela siempre de manera segura fuera del alcance de los niños.

Salpicaduras en los controles táctiles	1. Apague la vitrocerámica. 2. Humedezca la salpicadura 3. Pase una esponja o un paño húmedos por la zona de los controles táctiles. 4. Pase una servilleta de papel para secar completamente la zona. 5. Encienda la vitrocerámica.	• Es posible que la vitrocerámica emita una señal acústica y se apague, y que los controles táctiles no funcionen mientras haya líquido sobre ellos. Asegúrese de secar la zona de los controles táctiles antes de volver a encender la vitrocerámica.
--	--	--

7. Trucos y consejos

Problema	Posibles causas	Qué hacer
No se puede encender la vitrocerámica.	No hay corriente.	Compruebe que la vitrocerámica está conectada a la alimentación eléctrica y que está encendida. Compruebe si se ha producido un corte eléctrico en su hogar o en su zona. Si ha comprobado todo y el problema persiste póngase en contacto con un técnico cualificado.
Los controles táctiles no responden.	Los controles están bloqueados.	Desbloquee los controles. Consulte las instrucciones de la sección «Cómo usar su placa vitrocerámica».
Los controles táctiles funcionan con dificultad.	Es posible que haya una fina película de agua sobre los controles, o que esté usando la punta de los dedos para tocar los controles.	Asegúrese de que la zona de los controles táctiles esté seca y usa la yema de los dedos para tocar los controles.
El cristal se ha arañado.	Batería de cocina con bordes mellados. Se han usado productos de limpieza o estropajos no adecuados o abrasivos.	La base de la batería tiene que ser plana y lisa. Consulte la sección «Selección de la batería de cocina adecuada». Consulte «Mantenimiento y limpieza».
Algunas sartenes o cazuelas emiten crujidos o chasquidos.	Esto puede deberse a la construcción de los elementos (capas de metales diferentes que vibran de modo distinto).	Es algo normal y no representa un fallo.

8. Instalación

8.1 Selección del equipo para la instalación

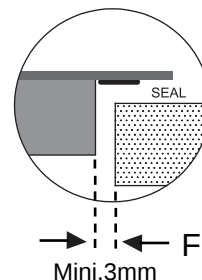
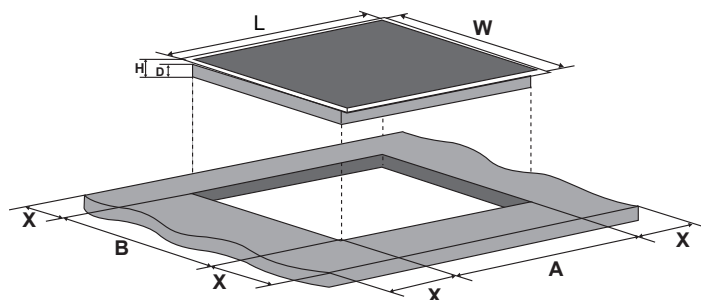
Recorte la encimera según las dimensiones que se muestran en el dibujo.

Deje un espacio de 5 cm como mínimo alrededor del orificio para la instalación y el uso.

Asegúrese de que el grosor de la encimera es de al menos 30 mm. Seleccione un material de la encimera aislado y resistente al calor (no usar madera o un material fibroso o higroscópico a no ser que estén impregnados), para evitar una descarga eléctrica o una deformación importante causada por la radiación de calor desde la placa caliente. Como se muestra abajo:



Nota: la distancia de seguridad entre los lados de la placa vitrocerámica y las superficies interiores de la encimera debe ser de al menos 3 mm.

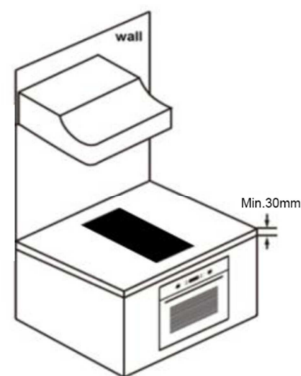
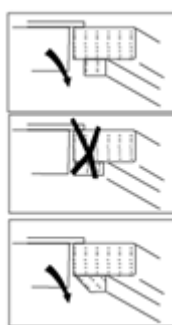
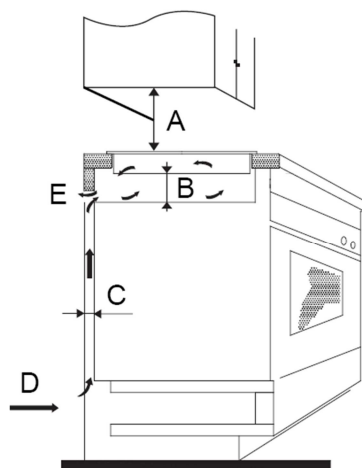


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
600	510	55	51	560+4 +1	490+4 +1	50 mini	3 mini

Asegúrese de que la vitrocerámica esté bien ventilada siempre y que la entrada y la salida del aire no estén bloqueadas. Compruebe que la vitrocerámica está en buen estado de funcionamiento. Como se muestra abajo



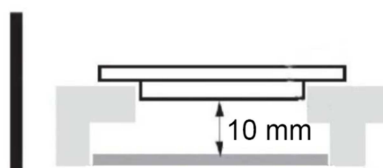
Nota: Entre el aparato y la campana extractora de humos instalada encima de él debe mantenerse la distancia de seguridad indicada por el fabricante de la campana. Tenga en cuenta las indicaciones del fabricante de la campana extractora de humos.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
consultar con el fabricante de la campana	50 mín.	20 mín.	Entrada de aire	550 x 30mm

ADVERTENCIA: asegure una ventilación adecuada

Asegúrese de que la vitrocerámica esté bien ventilada y que la entrada y la salida del aire no estén bloqueadas. Para evitar el roce accidental con la base sobrecalentada de la vitrocerámica o una descarga eléctrica durante el funcionamiento es necesario poner un separador fijado por tornillos a una distancia mínima de 10 mm respecto a la base de la vitrocerámica.





Alrededor de la parte exterior de la placa vitrocerámica hay orificios de ventilación. ASEGÚRESE de que la encimera no los tapa cuando coloque la placa vitrocerámica.

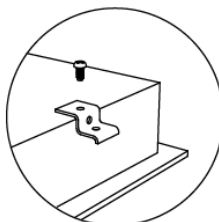
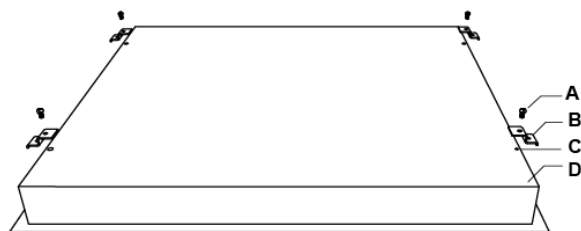


- Tenga en cuenta que el pegamento que se utilice para unir el material plástico o de madera al mueble debe poder soportar temperaturas superiores a los 150 °C para evitar que los paneles se desmonten.
- La pared trasera y las superficies adyacentes y circundantes deben poder resistir una temperatura de 90 °C.

8.2 Antes de colocar los soportes de fijación

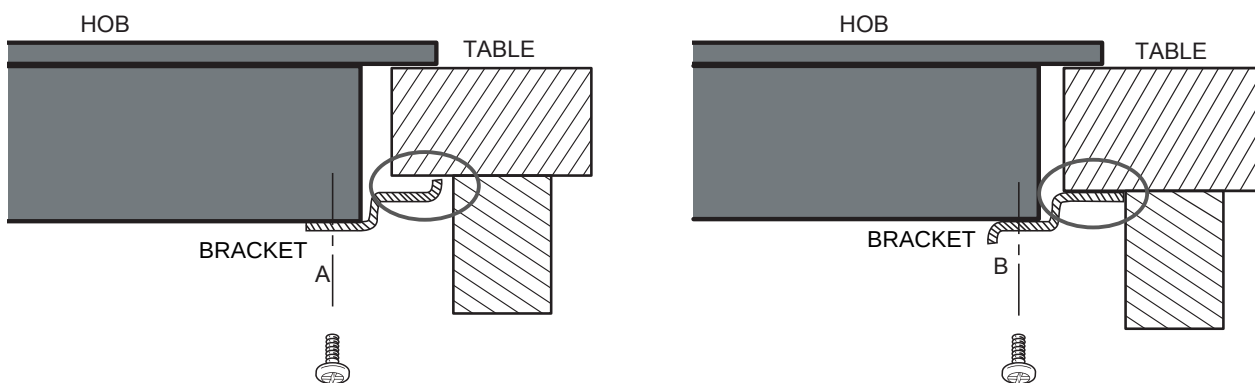
La unidad se debe colocar sobre una superficie estable y plana (use el embalaje). No ejerza fuerza sobre los controles que sobresalen de la placa vitrocerámica.

Después de la instalación fije la vitrocerámica en la encimera atornillando los cuatro soportes de fijación en la base de la placa (ver la imagen).



A	B	C	D
Tornillo	Soporte	Orificio para el tornillo	Base

Ajuste la posición del soporte al grosor de la encimera.



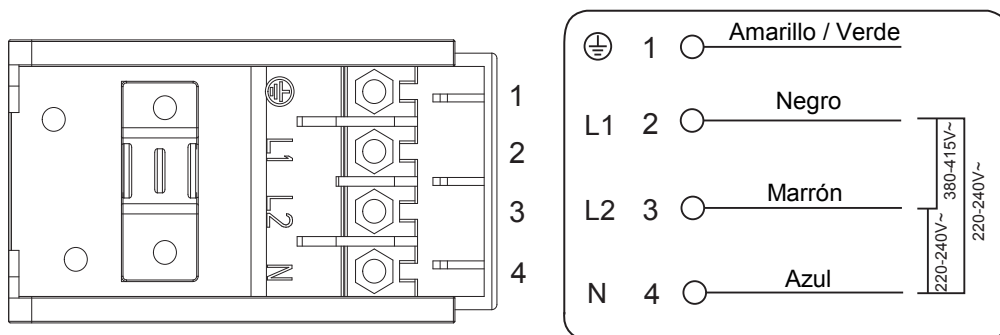
En ningún caso los soportes deben entrar en contacto con las superficies interiores de la encimera después de la instalación (ver la imagen).

8.3 Precauciones

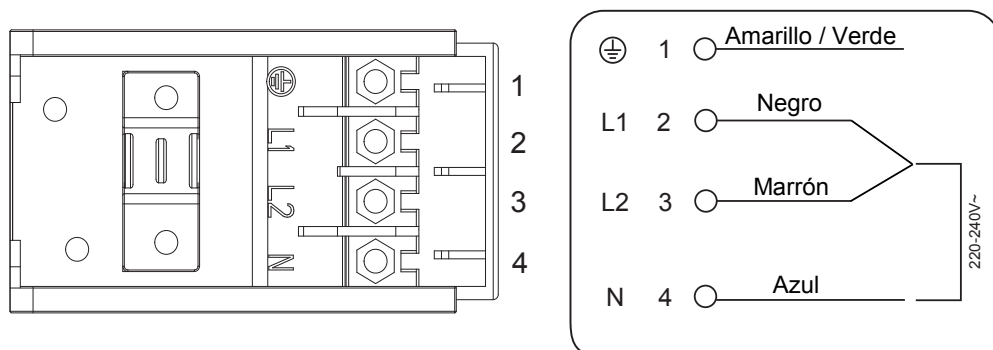
1. La vitrocerámica debe ser instalada por técnicos o personas debidamente cualificados. Por favor, no realice usted mismo la instalación.
2. La vitrocerámica no debe instalarse junto equipos de refrigeración, lavaplatos o secadoras.
3. La vitrocerámica deberá instalarse de forma que el calor se aproveche al máximo para maximizar su fiabilidad.
4. La pared y la zona de calentamiento inducido encima de la encimera deben ser resistentes al calor.
5. Para evitar cualquier daño, la capa de fijación y el adhesivo deben ser resistentes al calor.
6. No use un limpiador de vapor.

8.4 Conexión de la vitrocerámica a la alimentación eléctrica

La vitrocerámica se debe conectar a la alimentación eléctrica de acuerdo con la norma pertinente, o con un disyuntor unipolar. Abajo se muestra el modo de la conexión.



Si el número total de unidades de calentamiento del aparato que elija no es inferior a 4, podrá conectar el aparato directamente a la red mediante una conexión eléctrica monofásica, como se muestra a continuación.



1. Si el cable está dañado o debe sustituirse es preciso avisar a un técnico del servicio de posventa, que utilizará las herramientas adecuadas para evitar cualquier tipo de accidente.
2. Si el electrodoméstico se ha conectado directamente a la alimentación eléctrica se debe instalar un disyuntor omnipolar con un hueco de al menos 3 mm entre los contactos.
3. El instalador debe asegurarse de haber hecho la conexión eléctrica correctamente y que esta cumple con la normativa de seguridad.
4. El cable no se debe doblar ni aprisionar.
5. Es preciso comprobar el cable con regularidad y solo debe ser sustituido por una persona con la cualificación adecuada.



Después de la instalación no es posible acceder al lado inferior ni al cable de alimentación.



ELIMINACIÓN: no deposite este producto en un contenedor de residuos municipales sin clasificar. Este producto debe desecharse de forma separada para un tratamiento especial.

Este electrodoméstico ha sido etiquetado de acuerdo con la Directiva europea 2012/19/UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). Asegurándose de desechar correctamente este aparato, ayudará a prevenir cualquier posible daño en el medio ambiente y en la salud humana, daños que sí podrían producirse si se elimina de forma incorrecta.

Este símbolo en el producto indica que no puede ser considerado como un residuo doméstico normal. Deberá llevarse a un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.

Este aparato requiere una eliminación por parte de un servicio especializado. Para más información sobre su procesamiento, recuperación y reciclaje, rogamos póngase en contacto con las autoridades locales, con el servicio local de recogida de residuos o con la tienda en la que fue adquirido.

Para información más detallada acerca de su procesamiento, recuperación y reciclaje, rogamos póngase en contacto con las autoridades locales, con el servicio local de recogida de residuos o con la tienda en la que fue adquirido el producto.