



Questo manuale d'istruzione è fornito da [trovaprezzi.it](#). Scopri tutte le offerte per [Smeg SE232TD](#) o cerca il tuo prodotto tra le [migliori offerte di Cucine e Piani cottura](#)

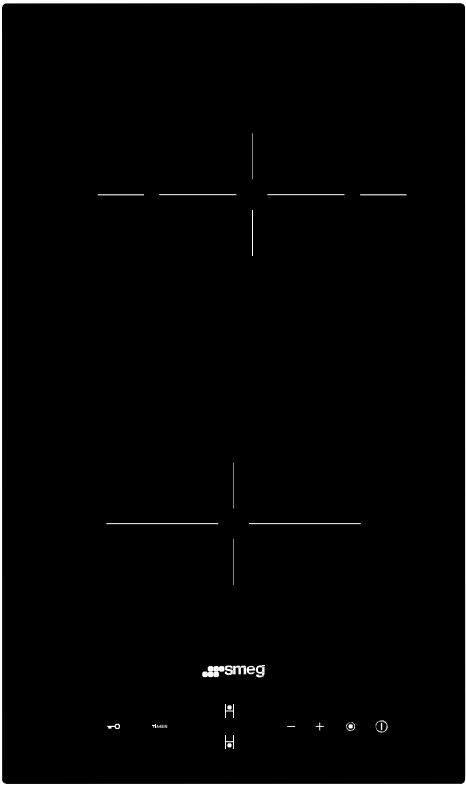


Questo manuale d'istruzione è fornito da [trovaprezzi.it](#). Scopri tutte le offerte per [Smeg SE232TD](#) o cerca il tuo prodotto tra le [migliori offerte di Cucine e Piani cottura](#)



[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

MODELLO: SE232TD



Índice

1.	Introducción	3
1.1	Advertencias de seguridad	3
1.2	Instalación	3
1.2.1	Riesgo de descarga eléctrica	3
1.2.2	Riesgo de cortes	3
1.2.3	Instrucciones de seguridad importantes.....	3
1.3	Uso y mantenimiento	4
1.3.1	Riesgo de descarga eléctrica	4
1.3.2	Peligro para la salud	5
1.3.3	Peligro de superficie caliente	5
1.3.4	Riesgo de cortes	5
1.3.5	Instrucciones de seguridad importantes.....	5
2.	Introducción al producto.....	7
2.1	Vista superior	7
2.2	Panel de control	7
2.3	Información del producto	7
2.4	Principio de funcionamiento	8
2.5	Antes de utilizar su nueva encimera de cocción cerámica	8
2.6	Especificaciones técnicas	8
3.	Uso del producto	8
3.1	Controles táctiles	8
3.2	Selección de los utensilios de cocina adecuados.....	9
3.3	Cómo utilizarlo.....	9
3.3.1	Iniciar la cocción	9
3.3.2	Finalizar la cocción	10
3.3.3	Uso de la función de zona doble	11
3.3.4	Bloqueo de los controles.....	12
3.3.5	Control del temporizador.....	12
3.3.6	Protección frente al exceso de temperatura.....	14
3.3.7	Advertencia de calor residual	15
3.3.8	Periodos de funcionamiento predefinidos	15
4.	Normas de cocción	15
4.1	Consejos de cocción	15
4.1.1	Cocción a fuego lento, cocción de arroz	15
4.1.2	Dorar filetes	15
4.1.3	Salteados.....	16
5.	Ajustes de temperatura	16
6.	Cuidados y limpieza	17
7.	Consejos y sugerencias	18
8.	Instalación	19
8.1	Selección del equipo de instalación	19
8.2	Antes de instalar los soportes de fijación	21
8.3	Precauciones	22
8.4	Conexión de la encimera de cocción a la red eléctrica	22

1. Introducción

1.1 Advertencias de seguridad

Su seguridad es esencial para nosotros. Lea esta información antes de utilizar la encimera de cocción.

1.2 Instalación

1.2.1 Riesgo de descarga eléctrica

- Desconecte el electrodoméstico de la red eléctrica antes de realizar cualquier tarea o mantenimiento.
- La conexión a un sistema de puesta a tierra adecuado es esencial y obligatoria.
- Las modificaciones al sistema de electricidad doméstico se deben realizar exclusivamente por un electricista cualificado.
- No respetar estas advertencias puede provocar descargas eléctricas o daños fatales.

1.2.2 Riesgo de cortes

- Extreme la precaución, los bordes del panel están afilados.
- No ejercer la precaución puede provocar lesiones o cortes.

1.2.3 Instrucciones de seguridad importantes

- Lea estas instrucciones minuciosamente antes de instalar o utilizar el electrodoméstico.
- En ningún caso coloque materiales o productos inflamables sobre el electrodoméstico.
- Ponga esta información a disposición del profesional responsable de la instalación del electrodoméstico, ya que podría reducir el coste de la instalación.
- Para evitar riesgos, este electrodoméstico se debe instalar siguiendo las instrucciones de instalación provistas en este documento.
- Este electrodoméstico se debe instalar y conectar a tierra exclusivamente por un profesional con la cualificación adecuada.
- Este electrodoméstico se debe conectar a un circuito que incorpore un disyuntor que permita la desconexión total de la red eléctrica.
- Una instalación incorrecta del electrodoméstico podría invalidar la garantía o reclamaciones por responsabilidad.

- Este electrodoméstico se puede utilizar por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin experiencia ni conocimientos previos si se les proporciona una supervisión o instrucción relativas al uso del electrodoméstico de forma segura, y si comprenden los riesgos asociados.
- Los niños no deben jugar con el electrodoméstico. La limpieza y el mantenimiento del usuario no se deben realizar por niños sin supervisión.
- Si se daña el cable de alimentación, se debe sustituir por el fabricante, su responsable de servicio o personas con una cualificación similar para evitar riesgos.
- Advertencia: Si la superficie presenta grietas, apague el electrodoméstico para evitar el riesgo de descarga eléctrica, tanto si las detecta en las zonas de cocción de la vitrocerámica o materiales similares que protegen piezas con tensión eléctrica.
- Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no se deben colocar sobre la zona de cocción, ya que se pueden calentar.
- No se debe utilizar un limpiador de vapor.
- No se debe utilizar un limpiador de vapor para limpiar la encimera de cocción.
- Este electrodoméstico no se ha diseñado para su funcionamiento con un temporizador externo ni con un sistema de control remoto independiente.
- ADVERTENCIA: Riesgo de incendio; no almacene elementos sobre las superficies de cocción.
- Se debe supervisar el proceso de cocción. Un proceso de cocción breve se debe supervisar de forma continua.
- ADVERTENCIA: La cocción sin supervisión con grasa o aceite utilizando una encimera de cocción puede ser peligrosa y provocar incendios. NUNCA intente extinguir un incendio con agua, apague el electrodoméstico y cubra el fuego, por ejemplo, con una tapa o una manta ignífuga.

1.3 Uso y mantenimiento

1.3.1 Riesgo de descarga eléctrica

- No cocine con una encimera de cocción averiada o agrietada. Si la superficie de la encimera de cocción presenta una avería o se agrieta, desconecte el electrodoméstico de la red eléctrica de inmediato (interruptor de pared) y contacte con un técnico cualificado.
- Desconecte la encimera de cocción de la toma de corriente antes de su limpieza o mantenimiento.

- No respetar estas advertencias puede provocar descargas eléctricas o daños fatales.

1.3.2 Peligro para la salud

- Este electrodoméstico cumple con los estándares de seguridad electromagnética.
- No obstante, las personas con marcapasos u otros implantes eléctricos (como bombas de insulina) deben consultar al médico o al fabricante del implante antes de utilizar el electrodoméstico para asegurarse que sus implantes no se verán afectados por el campo electromagnético.
- No respetar esta advertencia puede provocar daños fatales.

1.3.3 Peligro de superficie caliente

- Durante su funcionamiento, las partes accesibles de este electrodoméstico se calientan lo suficiente para provocar quemaduras.
- No permita que su cuerpo, prendas u otro elemento distinto de un utensilio de cocina adecuado entre en contacto con el vidrio de inducción hasta que se enfríe.
- Mantenga a los niños alejados.
- Las asas de las ollas se pueden calentar demasiado como para tocarlas. Compruebe que las asas de las ollas no se encuentren sobre otras zonas de cocción encendidas. Mantenga las asas fuera del alcance de los niños.
- No respetar esta advertencia puede provocar quemaduras y escaldaduras.

1.3.4 Riesgo de cortes

- La hoja de cuchilla afilada del raspador para encimeras de cocción está expuesta cuando se retira el protector de seguridad. Extreme la precaución al utilizarla y guárdela siempre de forma segura y fuera del alcance de los niños.
- No ejercer la precaución puede provocar lesiones o cortes.

1.3.5 Instrucciones de seguridad importantes

- Nunca desatienda el electrodoméstico durante su uso. Los rebosamientos por ebullición generan humo y derrames grasos que pueden arder.
- Nunca utilice el electrodoméstico como superficie de trabajo o almacenamiento.
- Nunca deje objetos o utensilios sobre el electrodoméstico.

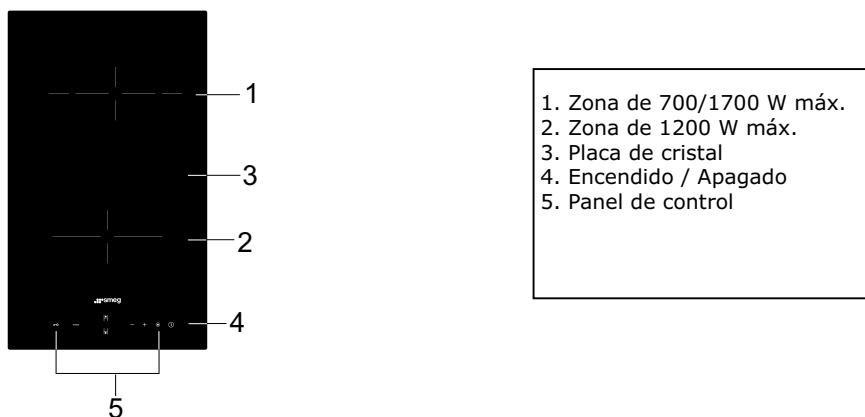
- No coloque o deje objetos magnetizables (p.ej., tarjetas de crédito, tarjetas de memoria) ni dispositivos electrónicos (p.ej., sistemas informáticos, reproductores MP3) cerca del electrodoméstico, ya que se podrían ver afectados por el campo electromagnético.
- Nunca utilice el electrodoméstico para calentar la cocina.
- Después del uso, apague siempre las zonas de cocción y la encimera de cocción como se detalla en este manual (esto es, utilizando los controles táctiles). No dependa de la función de detección de utensilio de cocina para apagar las zonas de cocción cuando retire tales utensilios.
- No permita que los niños jueguen con el electrodoméstico o se sienten, se pongan de pie o se suban al electrodoméstico.
- No guarde en los armarios situados sobre el electrodoméstico ningún elemento que pueda atraer la atención de los niños. Los niños se podrían subir a la encimera de cocción, con el consiguiente riesgo de sufrir lesiones graves.
- No deje niños a solas o sin supervisión en el espacio donde el electrodoméstico está en uso.
- Los niños y las personas con alguna discapacidad que limite su capacidad de utilizar el electrodoméstico requieren una persona responsable y competente que les instruya sobre el uso. El instructor se debe asegurar de que puedan utilizar el electrodoméstico sin riesgos de daños personales o a su entorno.
- No repare ni sustituya ninguna pieza del electrodoméstico salvo que se recomiende de forma específica en el manual. Cualquier otra tarea de mantenimiento debe estar a cargo de un técnico cualificado.
- No coloque ni deje caer objetos pesados sobre la encimera de cocción.
- No se ponga de pie sobre la encimera de cocción.
- No utilice utensilios de cocina con bordes ásperos ni arrastre utensilios de cocina sobre la superficie de inducción ya que se podría rayar el vidrio.
- No utilice estropajos ni ningún otro agente de limpieza abrasivo y agresivo para la limpieza de la encimera de cocción, ya que se podría rayar el vidrio de inducción.
- Este aparato se ha diseñado para el uso doméstico y aplicaciones similares, como: zonas del personal de cocina en establecimientos de venta de bienes, oficinas y otros entornos laborales, casas rurales, uso de los clientes en hoteles, moteles y otros tipos de alojamientos, alojamientos de tipo B&B (alojamiento con cama y desayuno).
- **ADVERTENCIA:** El aparato y sus piezas accesibles se calientan durante el funcionamiento.
- Tenga cuidado de no tocar los elementos térmicos.
- Los niños menores de 8 años se deben mantener alejados, a menos que cuenten con supervisión constante.

Enhorabuena por adquirir su nueva vitrocerámica.

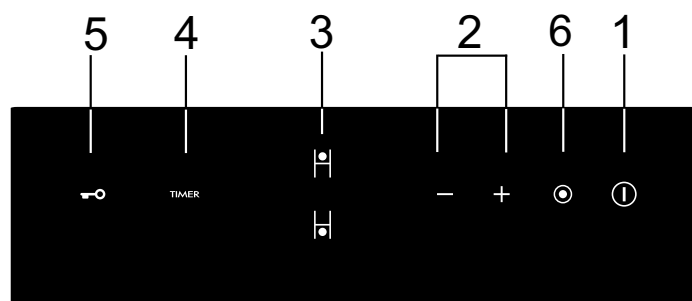
Se recomienda que lea con detenimiento este Manual de Instrucciones e Instalación para una comprensión total de su instalación y uso. Para la instalación, consulte la sección de instalación. Lea detenidamente todas las instrucciones de seguridad antes del uso y guarde este Manual de Instrucciones e Instalación para su consulta en el futuro.

2. Introducción al producto

2.1 Vista superior



2.2 Panel de control



- 1. Control de encendido/apagado
- 2. Controles de ajuste de potencia / temporizador
- 3. Controles de selección de zona de cocción
- 4. Control de temporizador
- 5. Control de bloqueo
- 6. Control de zona doble

2.3 Información del producto

La encimera de cocción cerámica con microordenador puede satisfacer varios tipos de exigencias de cocina gracias a su calentamiento por resistencia, control por microordenador y selección de multipotencia, sin duda la selección óptima para la familia moderna.

La encimera de cocción cerámica se ha diseñado para el cliente, y adopta un diseño personalizado. La encimera de cocción cerámica ofrece un rendimiento seguro y fiable, haciendo su vida cómoda y permitiendo disfrutar de la vida por completo.

2.4 Principio de funcionamiento

Esta encimera de cocción cerámica utiliza de forma directa el calentamiento por resistencia, y regula la potencia mediante el ajuste de potencia con los controles táctiles.

2.5 Antes de utilizar su nueva encimera de cocción cerámica

- Lea esta guía y preste una especial atención a la sección "Advertencias de seguridad".
- Retire cualquier plástico protector que pueda encontrar en la encimera de cocción cerámica.

2.6 Especificaciones técnicas

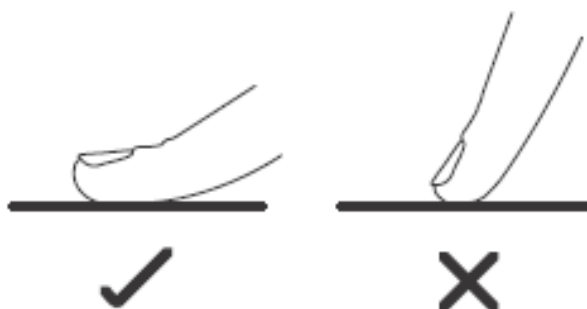
Encimera de cocción	SE232TD
Zonas de cocción	2 zonas
Suministro eléctrico	220 - 240 V~
Potencia eléctrica instalada	2600-3200 W
Medidas del producto Prof. × An. × Alt. (mm)	300 X 510 X 55
Medidas de empotramiento A×B (mm)	268 X 500

El peso y las medidas son aproximadas. Debido a que nos esforzamos de forma continua para mejorar nuestros productos, las especificaciones y los diseños están sujetos a cambio sin previo aviso.

3. Uso del producto

3.1 Controles táctiles

- Los controles responden al tacto, con lo que no es necesario que aplique ninguna presión.
- Utilice la yema del dedo, no la punta.
- Percibirá un pitido cada vez que se detecte un toque.
- Compruebe que los controles estén limpios y secos en todo momento, y que ningún objeto (utensilio o paño) los cubra. Incluso una fina capa de agua puede dificultar el funcionamiento de los controles.

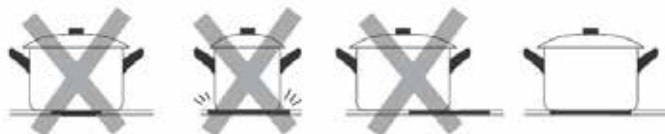


3.2 Selección de los utensilios de cocina adecuados

No utilice utensilios de cocina con bordes ásperos o una base curva.



Compruebe que la base del utensilio de cocina sea suave, se apoye por completo sobre el vidrio, y que tenga el mismo tamaño que la zona de cocción. Centre siempre el utensilio de cocina sobre la zona de cocción. Levante siempre los utensilios de cocina sobre la vitrocerámica, no los deslice ya que podría rayar el vidrio.



Levante siempre los utensilios de cocina sobre la vitrocerámica, no los deslice ya que podría rayar el vidrio.



3.3 Cómo utilizarlo

3.3.1 Iniciar la cocción

Tras el encendido, el indicador acústico suena una vez, todas las luces indicadoras se iluminan durante un 1 segundo y después se apagan, lo que indica que la encimera de cocción cerámica ha iniciado el modo de espera.

Toque el control de encendido/apagado, todos los indicadores muestran "-".	
Coloque un utensilio de cocina adecuado sobre la zona de cocción que desea utilizar. Compruebe que la base del utensilio de cocina y que la zona de cocción estén limpios y secos.	
Uso del control de selección de zona de cocción.	

Seleccione un ajuste de temperatura tocando el control "-" o "+". • Si no se selecciona un ajuste de temperatura antes de 1 minuto, la encimera de cocción cerámica se apagará de forma automática. Tendrá que volver a comenzar desde el paso 1. • Puede modificar el ajuste de temperatura en cualquier momento durante la cocción. • Mantenga presionada cualquiera de estas teclas para ajustar el valor hacia arriba o abajo.	
---	---

3.3.2 Finalizar la cocción

Uso del control de selección de la zona de cocción que desea apagar.	
Para apagar la zona de cocción, reduzca el valor a "0" o toque de forma simultánea los controles "-" y "+".	
Apague la encimera de cocción por completo con el control de encendido/apagado.	



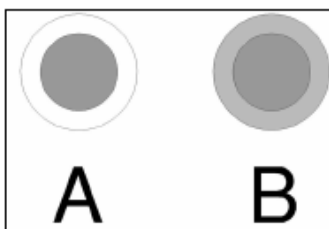
Tenga cuidado con las superficies calientes

Se muestra "H" para la zona de cocción demasiado caliente para tocarla. Desaparecerá cuando la superficie haya descendido a una temperatura segura. También se puede utilizar como una función de ahorro de energía si desea calentar utensilios de cocina adicionales utilizando la zona de cocción que aún está caliente.



3.3.3 Uso de la función de zona doble

- Esta característica solo funciona con la zona de cocción núm. 2.
- La zona de cocción doble incorpora dos zonas de cocción que puede utilizar, una sección central y una sección externa. Puede utilizar la sección central (A) de forma independiente, o las dos secciones (B).



Activación de la zona doble	
Seleccione el ajuste de temperatura deseado entre los niveles de potencia 1 y 9 (p.ej. 6).	
La sección central de la zona de cocción doble se encenderá.	
Al tocar una vez el control de zona doble "●" se inicia el funcionamiento de la sección (B).	
El indicador de zona de cocción muestra "H" y "6" de forma alterna.	
Desactivación de la zona doble	
Toque otra vez el control de zona doble "●" para desactivar la función de zona doble.	
El indicador de zona de cocción muestra 6.	

Nota:

- 1 El anillo doble solo está disponible para la zona de cocción núm. 2.
- 2 Esta función permite seleccionar los niveles 1 a 9.
- 3 Solo se puede activar la zona doble cuando se ha seleccionado la zona de cocción núm. 2.

3.3.4 Bloqueo de los controles

- Puede bloquear los controles para evitar el uso imprevisto (por ejemplo, niños encendiendo de forma accidental las zonas de cocción).
- Cuando los controles están bloqueados, todos los controles están desactivados salvo el control de encendido/apagado.

Para bloquear los controles	
Toque el control de bloqueo.	El indicador del temporizador mostrará "Lo".
Para desbloquear los controles	
Compruebe que la encimera de cocción cerámica está encendida y toque durante un breve periodo el control de bloqueo.	



Cuando la encimera de cocción está en modo de bloqueo, todos los controles están desactivados salvo el de encendido/apagado. En cualquier momento puede apagar la vitrocerámica con el control de encendido/apagado en caso de emergencia, pero en el siguiente uso primero deberá desbloquear la encimera de cocción.

3.3.5 Control del temporizador

El temporizador se puede utilizar de dos formas:

- Como un minuterero avisador. En esta función, el temporizador no apagará ninguna zona de cocción al superar el tiempo definido.
 - Se puede ajustar para el apagado de una o más zonas de cocción tras superar el tiempo definido.
- El temporizador permite un periodo máximo de 99 minutos.

a) Uso del temporizador como minuterero avisador

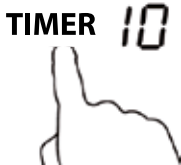
Si no se selecciona ninguna zona de cocción.

Compruebe que la encimera de cocción esté encendida. Nota: el minuterero avisador se puede utilizar aunque no se seleccione ninguna zona de cocción.	
Toque el control de temporizador, el indicador del temporizador parpadea. Defina el ajuste del temporizador tocando los controles "-" o "+". El indicador del minuterero avisador comenzará a parpadear y se mostrará en la pantalla del temporizador.	
Toque a la vez "-" y "+" para cancelar el temporizador, se muestra "--" en la pantalla de minutos.	
Cuando el tiempo esté definido, comenzará la cuenta atrás de inmediato. La pantalla mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos.	
El indicador acústico sonará durante 30 segundos y el indicador del temporizador mostrará "--" al finalizar el tiempo ajustado.	

Consejo:

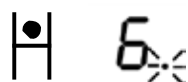
- Toque los controles "-" o "+" del temporizador una vez para añadir o restar 1 minuto.
- Toque durante un breve periodo los controles "-" o "+" del temporizador para añadir o restar 10 minutos.
- Si el tiempo definido supera los 99 minutos, el temporizador volverá de forma automática a 0 minutos.

b) Ajuste del temporizador para el apagado de una o más zonas de cocción

Ajuste para una zona	
Toque la zona que desea ajustar.	
Toque el control del temporizador, el indicador del temporizador mostrará "10".	
Ajuste el tiempo tocando los controles "-" o "+" del temporizador.	
Toque a la vez "-" y "+" para cancelar el temporizador, se muestra "---" en la pantalla de minutos.	
Cuando el tiempo esté definido, comenzará la cuenta atrás de inmediato. La pantalla mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos.	
Cuando haya finalizado el temporizador de cocción, la zona de cocción pertinente se apagará de forma automática. La pantalla muestra "H", que indica que está caliente.	

Nota:

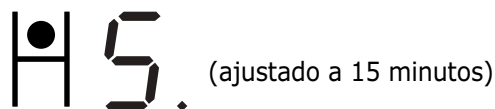
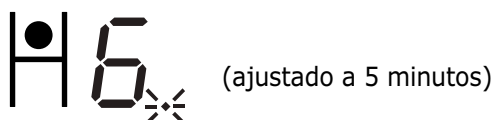
- El punto rojo junto al indicador de nivel de potencia se iluminará, indicando que se ha seleccionado la zona.



- Si desea modificar el tiempo tras ajustar el temporizador, deberá comenzar desde el paso 1.
- El método para ajustar dos zonas es idéntico al mencionado anteriormente.

Ajuste del temporizador para el apagado de más de una zona de cocción

- a) Si se utiliza esta función para más de una zona de cocción, el indicador del temporizador mostrará el periodo inferior.
(p.ej. para un ajuste de 5 minutos para la zona 1 y un ajuste de 15 minutos para la zona 2, el indicador del temporizador muestra "5".)
NOTA: El punto rojo junto al indicador de nivel de potencia parpadeará.



TIMER

- 05 +

- b) La zona pertinente se apagará cuando el temporizador de cuenta atrás finalice. A continuación, se mostrará el nuevo temporizador de minutos y el punto de la zona pertinente parpadeará.



Zona núm. 1



Zona núm. 2

TIMER

- 10 +

- c) Cuando haya finalizado el temporizador de cocción, la zona de cocción pertinente se apagará de forma automática.



Nota:

- 1) El punto rojo junto al indicador de nivel de potencia se iluminará, indicando que se ha seleccionado la zona.



- 2) Si desea modificar el tiempo tras ajustar el temporizador, deberá comenzar desde el paso 1.

3.3.6 Protección frente al exceso de temperatura

El sensor de temperatura incorporado puede monitorizar la temperatura en el interior de la encimera de cocción cerámica. Cuando se detecte un exceso de temperatura, la encimera de cocción cerámica detendrá su funcionamiento de forma automática.

3.3.7 Advertencia de calor residual

Cuando la encimera de cocción funciona durante un periodo prolongado se genera cierto calor residual. Se muestra la letra "H" para advertir que no se debe tocar.

3.3.8 Periodos de funcionamiento predefinidos

Otra función de seguridad de la encimera de cocción es el apagado automático. Se produce en cualquier momento que se olvide apagar una zona de cocción. En la tabla a continuación se muestran los periodos de apagado predefinidos:

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

4. Normas de cocción



Tenga precaución al freír ya que el aceite y la grasa se calientan con rapidez, en particular si utiliza la función de aumento de potencia. El aceite y la grasa prenden de forma espontánea a temperaturas extremadamente elevadas, lo que supone un riesgo grave de incendio.

4.1 Consejos de cocción

- Cuando los alimentos comiencen a hervir, reduzca el ajuste de temperatura.
- El uso de una tapa reduce los tiempos de cocción y ahorran energía al preservar el calor.
- Reduzca al mínimo la cantidad de líquido o grasa para reducir los tiempos de cocción.
- Comience la cocción con un ajuste elevado y reduzca el ajuste cuando los alimentos se hayan calentado por completo.

4.1.1 Cocción a fuego lento, cocción de arroz

- La cocción a fuego lento se produce por debajo del punto de ebullición, aproximadamente 85 °C, cuando las burbujas suben de forma ocasional a la superficie del líquido de cocción. Es la clave para obtener sopas deliciosas y guisos tiernos ya que los sabores se desarrollan sin cocinar los alimentos en exceso. También se recomienda cocinar alimentos con base de huevo y salsas espesadas con harina por debajo del punto de ebullición.
- Algunas tareas de cocina, como la cocción de arroz mediante el método de absorción, pueden requerir un ajuste superior al ajuste más bajo para garantizar que los alimentos se cocinen de forma adecuada en el tiempo recomendado.

4.1.2 Dorar filetes

Para cocinar filetes con resultados jugosos y sabrosos:

- 1) Deje la carne a temperatura ambiente durante aproximadamente 20 minutos antes de comenzar la cocción.

- 2) Caliente una sartén o plancha de base gruesa.
- 3) Aplique aceite con un pincel de cocina a ambos lados del filete. Vierta una pequeña cantidad de aceite en la sartén caliente y después ponga la carne sobre ella.
- 4) Dé la vuelta solo una vez al filete durante la cocción. El tiempo de cocción exacto depende del grosor del filete y del punto de cocción deseado. Los periodos varían de 2 a 8 minutos por lado. Presione el filete para determinar el punto de cocción actual, cuánto más firme esté más hecho estará.
- 5) Deje el filete sobre un plato templado durante unos minutos para que se expanda y se ponga tierno antes del servido.

4.1.3 Salteados

- 1) Seleccione un wok de base plana o una sartén de gran tamaño compatibles con encimeras de cocción cerámicas.
- 2) Tenga los ingredientes y utensilios preparados. El salteado se debe realizar de forma rápida. Si se cocinan grandes cantidades, cocine los alimentos en varios grupos pequeños.
- 3) Precaliente brevemente la sartén y añada dos cucharadas de aceite.
- 4) Cocine la carne en primer lugar, apártela y manténgala caliente.
- 5) Saltee las verduras. Cuando estén calientes pero aún crujientes, ponga la zona de cocción en un ajuste más bajo, devuelva la carne a la sartén y añada la salsa.
- 6) Mueva los ingredientes suavemente para asegurar que se calienten por completo.
- 7) Sirva de forma inmediata.

5. Ajustes de temperatura

Los ajustes a continuación son solo indicaciones generales. El ajuste preciso depende de varios factores, incluyendo sus utensilios de cocina y la cantidad que cocinar. Experimente con la encimera de cocción cerámica para determinar los ajustes más adecuados.

Nivel de temperatura	Idoneidad
1 - 2	• Calentamiento suave de cantidades pequeñas de alimentos. • Derretido de chocolate, mantequilla y alimentos que se queman con facilidad. • Cocción suave. • Calentamiento lento.
3 - 4	• Recalentamiento. • Cocción rápida. • Cocción de arroz.
5 - 6	• Tortas.
7 - 8	• Salteado. • Cocción de pasta.
9	• Sofrito o salteado. • Cocción fuerte o dorado. • Hervir sopa. • Hervir agua.

6. Cuidados y limpieza

¿Qué?	¿Cómo?	¡Importante!
Suciedad habitual sobre el vidrio (huellas dactilares, marcas, manchas de comida o derrames no azucarados sobre el vidrio).	1. Desconecte la encimera de cocción de la red eléctrica. 2. Aplique un agente de limpieza para encimera de cocción mientras el vidrio aún esté templado, pero no caliente. 3. Enjuague y seque con un paño limpio o papel de cocina. 4. Vuelva a conectar la encimera de cocción a la red eléctrica.	• ¡Cuando la encimera de cocción se desconecte de la red eléctrica, no habrá ninguna indicación de superficie caliente, pero la zona de cocción puede estar caliente aún! Tenga la máxima precaución. • Los estropajos agresivos, algunos estropajos de nailon y agentes de limpieza abrasivos/agresivos pueden rayar el vidrio. Lea siempre la etiqueta para comprobar la idoneidad del agente de limpieza o estropajo. • Nunca deje residuos de agentes de limpieza sobre la encimera de cocción, ya que podrían dejar manchas.
Rebosamientos por ebullición, derretidos y derrames azucarados calientes sobre el vidrio	Retire estos elementos de forma inmediata con una espátula, cuchillo de paleta o raspador de cocina adecuado para encimeras de cocción vitrocerámicas, siendo precavido con las superficies calientes: 1. Desconecte la encimera de cocción de la toma de corriente. 2. Sostenga la hoja o utensilio en un ángulo de 30° y raspe los residuos o derrames hacia una zona fría de la encimera de cocción. 3. Limpie los residuos o el derrame con un paño de cocina o papel de cocina. 4. Siga los pasos 2 a 4 de "Suciedad habitual sobre el vidrio" descritos anteriormente.	• Elimine las manchas provocadas por derretidos, alimentos azucarados y derrames lo antes posible. Si permite que se enfríen sobre el vidrio, se puede dificultar su eliminación o incluso dañar la superficie de vidrio de forma permanente. • Riesgo de cortes: cuando se retira el protector, la hoja de un raspador es una cuchilla afilada. Extreme la precaución al utilizarla y guárdela siempre de forma segura y fuera del alcance de los niños.

¿Qué?	¿Cómo?	¡Importante!
Derrames sobre los controles táctiles	1. Desconecte la encimera de cocción de la red eléctrica. 2. Utilice un paño para absorber el derrame. 3. Limpie la zona de control táctil con un paño o esponja limpia y húmeda. 4. Seque la zona por completo con papel de cocina. 5. Vuelva a conectar la encimera de cocción a la red eléctrica.	• La encimera de cocción puede pitar y apagarse y los controles táctiles pueden no responder si hay líquido sobre ellos. Asegúrese de secar la zona de control táctil antes de volver a encender la encimera de cocción.

7. Consejos y sugerencias

Problema	Causas posibles	Qué hacer
La encimera de cocción no se puede encender.	No hay suministro eléctrico.	Compruebe que la vitrocerámica está conectada al suministro eléctrico y que está activo. Compruebe si hay algún corte de suministro eléctrico en su hogar o entorno. Si comprueba todo esto y el problema persiste, contacte con un técnico cualificado.
Los controles táctiles no responden.	Los controles están bloqueados.	Desbloquee los controles. Para las instrucciones, consulte la sección de uso de la encimera de cocción cerámica.
Los controles táctiles funcionan con dificultad.	Puede que haya una fina capa de agua sobre los controles o que esté usando la punta del dedo al tocar los controles.	Compruebe que la zona de control táctil está seca y utilice la yema del dedo al tocar los controles.
El vidrio presenta rayaduras.	Utensilios de cocina con bordes ásperos. Uso de estropajos o agentes de limpieza abrasivos inadecuados.	Utilice utensilios de cocina de base plana y suave. Consulte "Selección de los utensilios de cocina adecuados". Consulte "Cuidados y limpieza".
Algunos utensilios de cocina emiten ruidos de crujido o chasquido.	Se puede deber a la fabricación de los utensilios de cocina (capas de metales distintos vibrando de forma distinta).	Es habitual en los utensilios de cocina y no indican ningún desperfecto.

8. Instalación

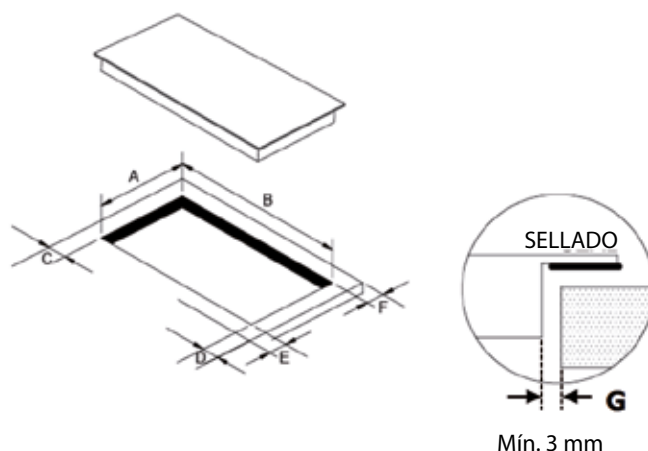
8.1 Selección del equipo de instalación

1. Cree una abertura en la encimera de cocina conforme a las medidas indicadas en la ilustración.

Para fines de instalación y uso, se debe dejar un espacio de 50 mm en torno al orificio. Compruebe que el grosor de la encimera de cocina es de 30 mm como mínimo. Seleccione encimeras de cocina fabricadas con materiales resistentes al calor y con aislamiento (no se deben utilizar encimeras de cocina de madera y otros materiales similares fibrosos o higroscópicos salvo que estén tratados) para evitar descargas eléctricas y una deformación que cree un orificio mayor debido a las emisiones térmicas de la encimera de cocción. Como se indica a continuación:

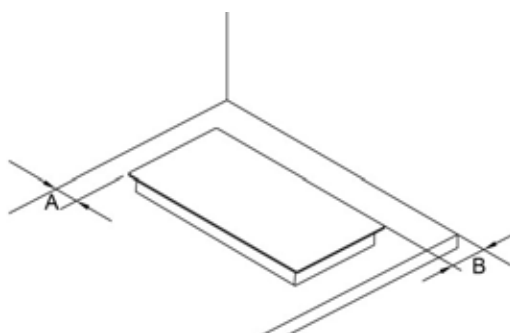


Nota: La distancia de seguridad entre los laterales de la encimera de cocción y las superficies internas de la encimera de cocina debe ser de 3 mm como mínimo.



A	B	C	D	E	F	G
268+4 -0 mm	500+4 -0 mm	50mm mín.	50mm mín.	50mm mín.	50mm mín.	3mm mín.

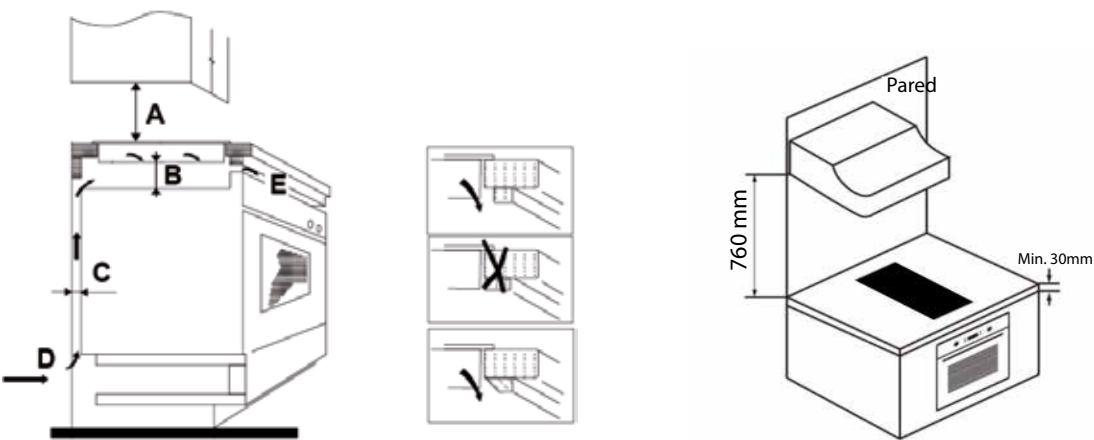
2. La encimera de cocción cerámica se puede utilizar sobre el tablero superior de un armario de cocina. La encimera de cocción cerámica se debe colocar en horizontal. Como se indica a continuación:



A	B
50 mm mín.	50 mm mín.

Asegúrese de que en todo momento la encimera de cocción cerámica tenga una ventilación adecuada y que las entradas y salidas de aire no estén obstruidas. Compruebe que la encimera de cocción cerámica presente un estado de funcionamiento óptimo. Como se indica a continuación

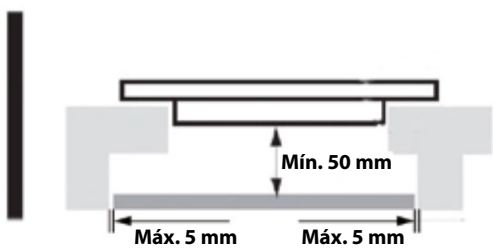
 Nota: La distancia de seguridad entre la placa térmica y el armario de cocina sobre ella debe ser de 760 mm como mínimo.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mín.	20 mín.	Entrada de aire	Salida de aire 5 mm

ADVERTENCIA: Garantizar la ventilación adecuada

Asegúrese de que la encimera de cocción cerámica tenga una ventilación adecuada y que las entradas y salidas de aire no estén obstruidas. Para evitar el contacto imprevisto con la base caliente de la encimera de cocción, o sufrir una descarga eléctrica imprevista durante las tareas, se requiere colocar un panel de madera fijado con tornillos a una distancia mínima de 50 mm de la base de la encimera de cocción. Siga los requisitos a continuación.



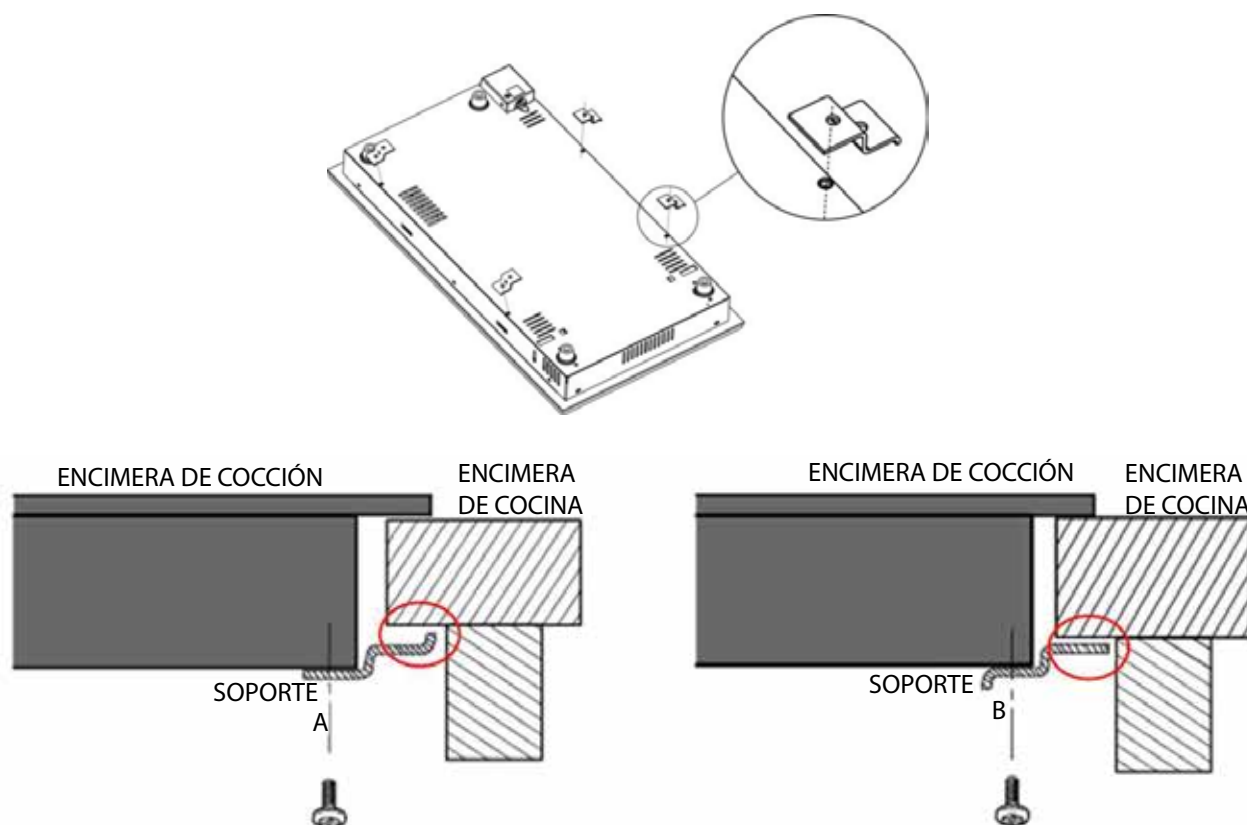
 Hay orificios de ventilación en torno a la encimera de cocción. DEBE comprobar que tales orificios no estén bloqueados por la encimera de cocina cuando coloque la encimera de cocción en su posición.



- Tenga en cuenta que la cola que une el material plástico o de madera al mobiliario debe poseer una resistencia a temperaturas de hasta 150 °C para evitar el desprendimiento del revestimiento.
- Por ello, la pared posterior y las superficies adyacentes y cercanas deben ser capaces de soportar temperaturas de 90 °C.

8.2 Antes de instalar los soportes de fijación

La unidad se debe colocar sobre una superficie estable y suave (utilice el embalaje). No aplique presión sobre los controles que sobresalen de la encimera de cocción. Fije la encimera de cocción a la encimera de cocina atornillando los 4 soportes en la base de la encimera de cocción (consulte la ilustración) tras la instalación. Ajuste la posición del soporte para adaptarla a distintos grosores de encimera de cocina.



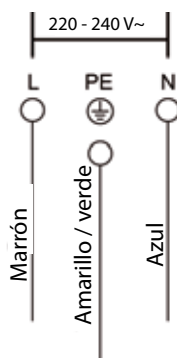
En ningún caso los soportes pueden estar en contacto con las superficies internas de la encimera de cocina tras la instalación (consulte la ilustración).

8.3 Precauciones

- 1) La instalación de la encimera de cocción cerámica debe llevarla a cabo un profesional o técnico cualificado. Tenemos profesionales a su disposición. En ningún caso realice esta tarea personalmente.
- 2) La encimera de cocción cerámica no se debe montar sobre equipos de refrigeración, lavavajillas o secadoras.
- 3) La encimera de cocción cerámica se debe instalar de forma que se pueda obtener una dispersión térmica óptima para mejorar su fiabilidad.
- 4) La pared y la zona expuesta a emisiones térmicas sobre la encimera de cocina deben ser capaces de resistir temperaturas altas.
- 5) Para evitar cualquier daño, el panel multicapa y el agente adhesivo deben ser resistentes al calor.
- 6) No se debe utilizar un limpiador de vapor.
- 7) Esta encimera de cocción cerámica solo se puede conectar a un suministro eléctrico con una impedancia de red inferior a 0,427 ohm. Si fuera necesario, consulte con el responsable del suministro eléctrico para obtener información sobre la impedancia de red.

8.4 Conexión de la encimera de cocción a la red eléctrica

El suministro eléctrico se debe conectar conforme al estándar aplicable o a un disyuntor de un polo. A continuación se indica el método de conexión.



- 1) Si el cable presenta daños o requiere sustitución, se debe llevar a cabo por un técnico de posventa con las herramientas adecuadas para evitar cualquier accidente.
- 2) Si el electrodoméstico se conecta de forma directa a la red eléctrica, se debe instalar un disyuntor omnipolar con una separación mínima de 3 mm entre los contactos.
- 3) El instalador debe asegurarse de que se ha realizado una conexión eléctrica adecuada y conforme a las normas de seguridad.
- 4) El cable no debe estar retorcido ni experimentar presión.
- 5) Se debe comprobar el cable de forma periódica, y solo se debe sustituir por un profesional con la cualificación adecuada.



La superficie inferior y el cable de alimentación de la encimera de cocción no son accesibles tras la instalación.



ELIMINACIÓN: Este producto no se debe desechar como un residuo urbano sin clasificar. Se requiere su recogida de forma separada para un tratamiento específico.

Este electrodoméstico está etiquetado conforme a la normativa de la UE 2012/19/EU para residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). Al garantizar que este electrodoméstico se desecha de forma correcta, podrá evitar daños al medioambiente y a la salud humana, que en caso contrario se podrían producir en caso de una eliminación incorrecta.

El símbolo en el producto indica que no se puede manipular como un residuo doméstico habitual. Se debe transportar a un punto de recogida designado de reciclado de bienes electrónicos y eléctricos.

Este electrodoméstico requiere un especialista en la eliminación de residuos. Para más información sobre la manipulación, recogida y reciclaje de este producto, contacte con su autoridad local, el servicio de recogida de residuos domésticos pertinente, o el establecimiento donde lo adquirió.

Para una información detallada sobre la manipulación, recogida y reciclaje de este producto, contacte con el departamento del ayuntamiento pertinente, el servicio de recogida de residuos domésticos pertinente, o el establecimiento donde lo adquirió.