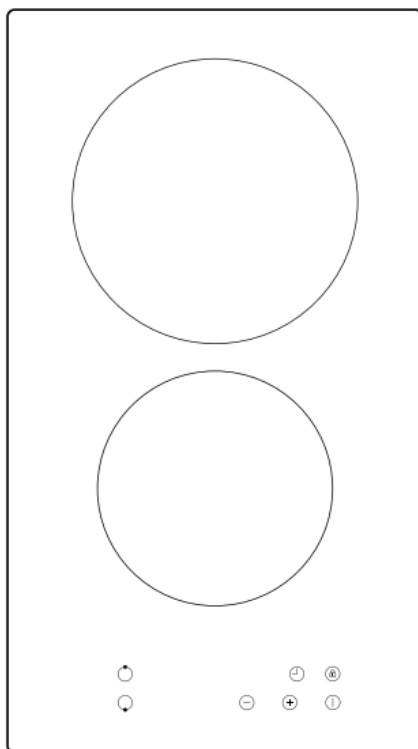


ENCIMERA VITROCERÁMICA

Manual de instrucciones e instalación

Modelo: NY-2DT-3001 SKU: 76910708971460



Advertencias de seguridad

Su seguridad es importante para nosotros. Favor lea la información a continuación antes de utilizar la encimera.

Instalación

Riesgo de descarga eléctrica

- Antes de realizar cualquier trabajo o tarea de mantención, desconecte el aparato de la red eléctrica.
- Es esencial y obligatorio que el equipo esté conectado a un sistema de puesta a tierra adecuado.
- Cualquier modificación del sistema eléctrico domiciliario debe ser realizado únicamente por un profesional calificado SEC.
- El incumplimiento de estas recomendaciones puede provocar una descarga eléctrica o inclusive, la muerte.

Riesgo de corte

- Tenga precaución - los bordes del panel son filosos.
- La falta de precaución puede provocar lesiones o cortes.

Instrucciones de seguridad importantes

- Lea detenidamente las instrucciones antes de instalar o poner en funcionamiento la placa de cocción.
- Nunca coloque materiales o productos combustibles sobre la placa de cocción.
- Entregue esta información a un técnico autorizado; su cumplimiento reducirá riesgos y costos asociados a la instalación.
- Este aparato debe ser instalado y conectado a tierra únicamente por una persona debidamente calificada (personal SEC).
- Conecte este aparato únicamente a un circuito provisto de un interruptor de aislamiento que garantice la desconexión total de la alimentación eléctrica.
- La instalación incorrecta puede anular la garantía y liberar al fabricante de cualquier responsabilidad por daños o defectos.

Operación y Mantenición

Riesgo de descarga eléctrica

- Si la superficie está rota o agrietada, no utilice el aparato de cocción. Favor desconecte inmediatamente de la red eléctrica mediante el interruptor de pared y contacte a un técnico autorizado SEC.
- Antes de realizar limpieza o mantenimiento al artefacto, desconecte de la red eléctrica.
- El incumplimiento de estas instrucciones, puede ocasionar descargas eléctricas graves o inclusive la muerte.

Riesgos a la salud

- Este aparato ha sido diseñado y fabricado de acuerdo con los estándares de seguridad electromagnética.

Riesgo de quemaduras por superficie caliente

- Durante el funcionamiento, las partes accesibles de la placa se calentarán lo suficiente como para causar quemaduras.
- Evite el contacto del cuerpo, ropa o cualquier objeto que, no sea utensilios de cocina adecuados con la superficie de vidrio, hasta que se enfríe completamente.
- No coloque objetos metálicos (cuchillos, tenedores, cucharas, tapas) sobre la placa, ya que pueden calentarse peligrosamente y causar quemaduras.
- Mantenga a los niños fuera del área de cocción.
- Las asas de ollas y sartenes pueden estar calientes; verifique que no sobresalgan sobre otras zonas activas de cocción y manténgalas fuera del alcance de los niños.
- La falta de cumplimiento de estas recomendaciones, puede ocasionar quemaduras o escaldaduras graves.

Riesgo de corte

- Si cuenta con una espátula de limpieza para su encimera, úsela con extrema precaución y guárdela siempre de manera segura y fuera del alcance de los niños.
- La manipulación inadecuada puede causar cortes o lesiones graves.

Instrucciones importantes de seguridad

- No deje la placa encendida sin supervisión. Los derrames por ebullición pueden producir humo y salpicaduras de grasa que representan riesgo de incendio.
- No utilice la placa como superficie de trabajo o almacenamiento.
- Mientras la placa está encendida, mantenga la superficie libre de objetos y utensilios.
- No utilice el aparato como fuente de calefacción de una habitación.
- Tras finalizar su uso, apague todas las zonas de cocción y la placa utilizando los controles táctiles, tal como se indica en este manual.
- Mantenga a los niños alejados del aparato; no deben jugar, sentarse, pararse ni trepar sobre la placa.
- No coloque juguetes u objetos atractivos para niños en repisas que puedan estar sobre la placa, ya que podrían trepar y lastimarse.
- Nunca deje a los niños solos cerca de la placa mientras se encuentre en uso.
- Niños o personas con alguna discapacidad deben recibir instrucciones de un adulto que supervise el uso de la placa de forma segura.
- No intente reparar ni cambiar ninguna pieza del aparato, salvo que el manual lo indique. Cualquier otra reparación o mantención, debe ejecutarlo un técnico especializado SEC.
- No limpie la placa con vaporizadores o limpiadores a vapor.
- No deje caer ni coloque objetos pesados sobre la placa.
- No se suba sobre la placa.
- No use ollas con bordes filosos ni arrastre las ollas sobre el vidrio de la placa de inducción.
- No limpie la superficie con paños duros ni productos abrasivos, podrían rayar el vidrio.
- Si el cable de alimentación se daña, debe ser reemplazado únicamente por el fabricante o servicio técnico autorizado, para evitar accidentes.
- Este aparato está diseñado para ser utilizado en entornos domésticos y similares, tales como:

- Cocinas de personal en tiendas, oficinas y otros lugares de trabajo.
- Casas de campo.
- Clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales.
- Entornos tipo "bed and breakfast".

●ADVERTENCIAS

- El aparato y sus partes accesibles se calientan durante su uso. Favor tomar precaución si requiere tomarlos.
- Mantenga a los niños menores de 15 años alejados del aparato, salvo que un adulto responsable supervise en todo momento.
- No permita que niños jueguen con el aparato, tampoco que realicen limpieza ni mantención sin la supervisión de un adulto.
- Dejar la placa encendida con grasa o aceite sin supervisión, puede causar un incendio. NUNCA use agua para apagar el fuego. En su lugar, cubra la llama con una tapa o manta contra incendios.
- Para evitar riesgo de incendio, no coloque ningún objeto sobre la placa mientras no se encuentre en uso.
- RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA: Si la superficie de la placa está agrietada, apague el aparato para evitar descargas eléctricas. Esto aplica a placas de vidrio cerámico u otros materiales similares que protegen las partes eléctricas
- No limpie la placa con vapor o limpiadores a vapor.
- Este aparato no está diseñado para ser operado mediante un temporizador externo ni sistema de control remoto independiente.

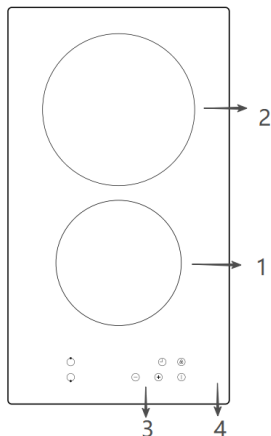
Felicitaciones por la adquisición de su nueva encimera de vitrocerámica.

Le recomendamos dedique tiempo en leer y entender este Manual de Instrucciones e Instalación para operar correctamente.

Lea cuidadosamente todas las instrucciones de seguridad antes de usar el artefacto y guarde este Manual de Instrucciones e Instalación para futuras referencias.

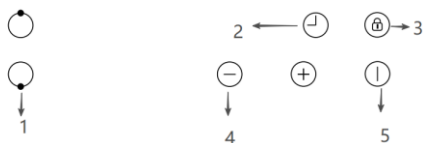
Vista general del producto

Vista superior



1. 165mm/1200W
2. 200mm/1800W
3. Panel de control
4. Vidrio

Panel de control



1. Controles de selección zona de cocción
2. Control temporizador
3. Control bloqueo para niños
4. Controles regulación de potencia / temporizador
5. Control ON/OFF (encendido – apagado)

Información del producto

La placa de cocción cerámica con microordenador, combina calefacción por resistencia, control microcomputarizado y selección de múltiples niveles de potencia, permitiendo cubrir diversas necesidades culinarias y constituyendo una opción ideal para el hogar moderno.

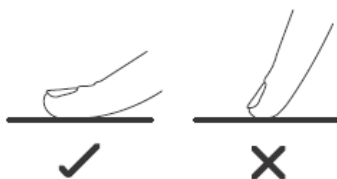
Diseñada con enfoque en el usuario, la placa ofrece un rendimiento seguro y fiable, proporcionando comodidad en el uso diario y permitiendo disfrutar plenamente de la experiencia culinaria.

Antes de usar su nueva placa de cerámica

- Lea esta guía, prestando especial atención a la sección **"Advertencias de Seguridad"**.
- Retire cualquier film protector que aún pueda estar sobre la placa de cerámica.

Uso de controles táctiles

- Los controles responden al tacto, por lo que no es necesario ejercer presión.
- Use la yema del dedo, no la punta.
- Escuchará un pitido cada vez que el toque sea registrado.
- Asegúrese de que los controles estén siempre limpios y secos, y que ningún objeto (por ejemplo, un utensilio o paño) los cubra. Incluso una fina capa de agua puede dificultar su funcionamiento.

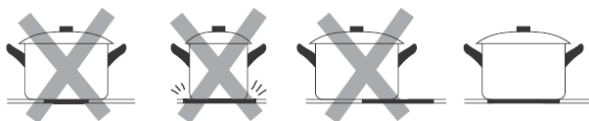


Elección correcta de utensilios

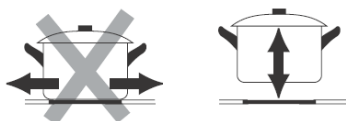
No utilice utensilios de cocina con bordes dentados ni con base curva.



Asegúrese de que la base de la olla o sartén sea lisa, esté completamente apoyada sobre el vidrio y tenga el mismo tamaño que la zona de cocción. Coloque siempre la olla o sartén centrada sobre la zona de cocción.



Siempre levante ollas o sartenes de la placa de inducción; no las deslice, ya que podrían rayar el vidrio.



Uso de la Placa de Vitrocerámica

Para comenzar a cocinar

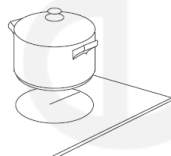
- Tras encender la placa, el zumbador emitirá un pitido único; todos los indicadores se iluminarán durante 1 segundo y luego se apagarán, indicando que la placa de cerámica ha entrado en modo de espera.

- Toque el control ON/OFF ①. Todos los indicadores mostrarán “-”



- Coloque un recipiente compatible sobre la zona de cocción seleccionada.

- Verifique que la base del recipiente y la superficie de la zona de cocción estén limpias y secas para garantizar un funcionamiento seguro y eficiente.



- Presione el control de selección de zona de cocción. El indicador correspondiente a la zona seleccionada parpadeará mostrando “0”, señalando que está listo para ajustar la potencia.



Configuración del nivel de potencia en la zona de cocción

4. Ajuste nivel de potencia

Tras la selección de la zona de cocción, el indicador correspondiente parpadeará mostrando "5". Utilice los botones + o - para aumentar o disminuir el nivel de potencia según sea necesario.



*Si no selecciona un nivel de potencia en un plazo de 2 minutos, la placa de inducción se apagará automáticamente, y deberá comenzar nuevamente desde el paso 1.

*Puede modificar el nivel de potencia en cualquier momento durante la cocción.

Al terminar de cocinar

1. Presione el control correspondiente a la zona de cocción que desea desactivar.



2. Desactive la zona de cocción presionando el botón - hasta que el indicador muestre "0". Verifique que la pantalla confirme que la zona está apagada.



3. Precaución con superficies calientes

La letra **H** indicará qué zona de cocción está caliente al tacto. Esta desaparecerá cuando la superficie haya tomado una temperatura segura. También puede aprovechar esta función para ahorrar energía: si desea calentar otras ollas, use la zona que aún permanece caliente.



4. Presione el control ENCENDIDO/APAGADO (ON/OFF) para desactivar todas las zonas de cocción y apagar la placa por completo.



Bloqueo de controles

- Puede bloquear los controles para evitar un uso involuntario (por ejemplo, que niños enciendan accidentalmente las zonas de cocción).
- Cuando los controles están bloqueados, todos éstos, excepto el de ENCENDIDO/APAGADO (ON/OFF), quedan desactivados.

Activación bloqueo de controles

Toque el control . El indicador del temporizador mostrará "Lo", confirmando que los controles están bloqueados



Desactivación bloqueo de controles

1. Confirme que la placa de cerámica se encuentra encendida antes de intentar el desbloqueo de los controles.
2. Presione y mantenga pulsado el control  durante varios segundos hasta que se desactive la función de bloqueo.
3. Una vez desactivado el bloqueo de controles, la placa de vitrocerámica está lista para su uso normal.



Cuando la placa se encuentre en modo de bloqueo tras seleccionar una zona de cocción, todos los controles quedarán deshabilitados, salvo el de ENCENDIDO/APAGADO (ON/OFF). En situaciones de emergencia, puede apagar la placa mediante este control, pero para continuar con su uso en la siguiente operación, será necesario desactivar el bloqueo de controles.

Protección por sobrecalentamiento

La placa está equipada con un sensor que monitorea de manera continua la temperatura de la superficie. Ante la detección de temperaturas excesivamente altas, la placa se apagará automáticamente para proteger el aparato y al usuario. Una vez que la temperatura de la superficie regresa a valores seguros, la placa de vitrocerámica se re-activa y puede utilizarse nuevamente.

Advertencia de calor residual

Tras un período de funcionamiento, la placa puede retener calor residual. El indicador “H” se mostrará para alertar al usuario de que la zona sigue caliente y debe evitar el contacto.



Desconexión automática

Otra función de seguridad de la placa, es el apagado automático. Esta se activa cuando se olvida apagar una zona de cocción. Los tiempos de apagado predeterminados se muestran a continuación:

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temporizador de funcionamiento predeterminado	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Uso del temporizador

- Se puede usar el temporizador para programar el apagado de una zona de cocción o de varias al finalizar el tiempo establecido.
- El temporizador puede ajustarse hasta un máximo de 99 minutos. Si se configura un tiempo superior a 99 minutos, el temporizador se reiniciará automáticamente a 0 minutos.

Configuración del temporizador

Se puede utilizar el temporizador de dos maneras:

- Configurarlos para apagar una zona de cocción al finalizar el tiempo establecido.
- Configurarlos para apagar varias zonas de cocción al finalizar el tiempo establecido.
- El temporizador puede ajustarse hasta un máximo de 99 minutos.

Programación del Temporizador para una Zona de Cocción

1. Presione el control que desea programar con el temporizador.

2. Toque el control del temporizador  , el indicador mostrará **30**  indicando el tiempo predeterminado.

3. Configure el tiempo deseado utilizando los botones **+** o **-** para aumentar o disminuir la duración del temporizador.

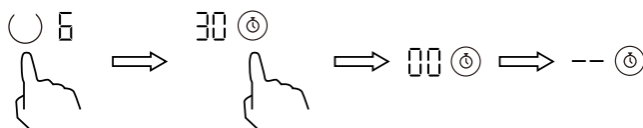


****Sugerencia:**

-Tocar una vez los botones **"-"** o **"+"** del temporizador disminuirá o aumentará el tiempo en 1 minuto.

-Mantener presionados los botones **"-"** o **"+"** del temporizador disminuirá o aumentará el tiempo en 10 minutos.

4. Presione el control de la zona de cocción seleccionada y, a continuación, el control del temporizador. Esto cancelará la configuración del temporizador y en la pantalla de minutos se mostrará **--**.



5. Una vez establecido el tiempo, el temporizador iniciará la cuenta regresiva de forma automática.

La pantalla indicará el tiempo restante y el indicador del tiempo parpadeará durante 5 segundos para confirmar la activación.



NOTA: El punto rojo ubicado junto al indicador de nivel de potencia se encenderá para señalar que la zona de cocción correspondiente ha sido activada y seleccionada



6. Al concluir el tiempo establecido, el indicador del temporizador mostrará "--", señalando que la cuenta regresiva ha finalizado.. 

Programación del temporizador para múltiples zonas de cocción

1. Cuando se programa el temporizador simultáneamente para varias zonas de cocción, el indicador del temporizador reflejará el tiempo restante más corto de entre las zonas seleccionadas.

(Ejemplo: si la zona 1 está programada por 3 minutos y la zona 2 por 6 minutos, el indicador del temporizador mostrará "3", reflejando el tiempo más corto entre las zonas seleccionadas).

NOTA: El punto rojo junto al indicador de nivel de potencia parpadeará

  (configurado en 6 minutos)

03 

  (configurado en 3 minutos)

Para verificar el tiempo programado de otra zona de cocción, presione el control correspondiente a esa zona. El indicador del temporizador mostrará el tiempo configurado para esa zona.

    05 

2. Al concluir el tiempo programado en el temporizador de cocción, la zona de cocción asociada se desactivará de manera automática.

00   --    H

NOTA: Para ajustar el tiempo tras haber configurado el temporizador, es necesario reiniciar el procedimiento desde el paso 1.

Guía de solución de problemas

Código de error	Causa posible	Qué hacer
E4	Temperatura alta	Favor, contacte al proveedor
F4	Fallo de circuito	Favor, contacte al proveedor

Guía de Cocción (referencia)

Sugerencias para cocinar

- Reduzca el nivel de potencia cuando los alimentos comiencen a hervir.
- Usar tapa, reducirá los tiempos de cocción y ahorrará energía al retener el calor.
- Reduzca la cantidad de líquido o grasa para acortar los tiempos de cocción.
- Inicie la cocción en un nivel alto y reduzca la potencia cuando los alimentos estén calientes.

Cocción a fuego lento, preparación de arroz

- La cocción a fuego lento ocurre por debajo del punto de ebullición, alrededor de 85°C cuando las burbujas suben ocasionalmente a la superficie del líquido de cocción. Es clave para sopas deliciosas y guisos tiernos, ya que los sabores se desarrollan sin cocinar demasiado la comida. Se recomienda cocinar salsas a base de huevo y espesadas con harina por debajo del punto de ebullición.
- Algunas tareas, como cocinar arroz mediante el método de absorción, podría requerir un ajuste más alto que el mínimo para asegurar que la comida se cocine correctamente en el tiempo recomendado.

Sellado de carne

Para cocinar filetes jugosos y sabrosos:

1. Antes de cocinar, deje la carne a temperatura ambiente durante 20 minutos aproximadamente.
2. Caliente una sartén de base gruesa.
3. Unte ambos lados del filete con aceite. Rocíe una pequeña cantidad de aceite en la sartén caliente y luego ponga la carne.
4. Voltee el filete solo una vez durante la cocción. El tiempo exacto dependerá del grosor del filete y cuán cocido lo desee. Los tiempos podrían variar entre los 2 a 8 minutos por cada lado. Presione el filete para evaluar su cocción: Cuanto más firme se sienta, más cocido estará.
5. Deje reposar el filete en un plato tibio durante unos minutos para que las fibras se relajen y la carne alcance una textura más tierna antes de servir.

Para saltear

1. Elija una sartén o wok compatible con la tecnología de inducción.
2. Tenga todos los ingredientes y equipamientos listos, ya que el salteado debe ser rápido. Si necesita cocinar cantidades más grandes, cocine los alimentos en varias tandas más pequeñas.
3. Precaliente la sartén brevemente y agregue 2 cucharaditas de aceite.
4. Cocine la carne primero, póngala a un lado y mantenga caliente.
5. Saltee las verduras. Cuando estén calientes pero aún crujientes, reduzca la intensidad de la temperatura. Vuelva a colocar la carne en la sartén y agregue la salsa (si corresponde)
6. Retire los ingredientes suavemente para asegurar que se calienten por completo.
7. Sirva inmediatamente.

Configuración de temperatura

Nivel de potencia	Adaptabilidad
1 - 2	• Cocción suave para cantidades pequeñas de comida • Fundir chocolate, mantequilla y alimentos que se cocinen rápidamente • Hervor suave • Cocción lenta
3 - 4	• Recalentar • Hervor rápido • Cocinar arroz
5 - 6	• Preparación de panqueques
7 - 8	• Sofreír • Cocinar pasta
9	• Saltear • Sellar • Llevar la sopa a ebullición • Hervir agua

Cuidado y limpieza

¿Qué?	¿Cómo?	Importante
La suciedad diaria en el cristal (huellas dactilares, marcas, manchas dejadas por alimentos o derrames no azucarados sobre el vidrio).	1. Apague el dispositivo. 2. Aplique líquido limpiador sobre la superficie mientras el vidrio esté tibio. 3. Enjuague y seque con un paño limpio o una toalla de papel. 4. Encienda nuevamente el dispositivo	• Cuando la energía del dispositivo esté apagada, no habrá indicación de 'superficie caliente', pero la zona de cocción aún podría estar caliente. Tenga extrema precaución. • Paños de material pesado, algunos estropajos de nylon y agentes de limpieza fuertes/abrasivos pueden rayar el vidrio. Siempre lea la etiqueta para verificar si su limpiador o estropajo es adecuado. • Nunca deje residuos de limpieza en la placa de cocción: el vidrio podría mancharse.

• Derrames y salpicaduras en el vidrio.	• Retire inmediatamente los residuos con una espátula para pescado, cuchillo con punta paleta utensilio adecuado para placas de cocción de vidrio cerámico, pero tenga cuidado con las superficies calientes: 1. Apague el dispositivo desde la toma de corriente. 2. Sostenga el cuchillo o utensilio en un ángulo de 30° y raspe la suciedad o derrame hacia una zona fría del dispositivo. 3. Limpie con un paño de cocina o toalla de papel. 4. Siga los pasos desde el 2 al 4 para la 'suciedad diaria en vidrio' mencionado anteriormente	• Elimine las manchas dejadas por derrames de alimentos derretidos o azucarados lo antes posible. Si se dejan enfriar en el vidrio, pueden ser difíciles de remover o incluso dañar permanentemente la superficie del vidrio. • Evite dejar utensilios tales como espátulas de limpieza o cuchillos afilados y mantenga fuera del alcance de los niños.
Derrames sobre los controles táctiles	1. Apague el dispositivo. 2. Absorba el derrame. 3. Limpie con un paño de cocina o toalla de papel húmedo. 4. Seque completamente el área con un paño o toalla de papel seco. 5. Encienda nuevamente el dispositivo	• La encimera puede emitir un pitido y apagarse por sí misma, y los controles táctiles podrían dejar de funcionar mientras haya líquido en ellos. Asegúrese de secar completamente el área de control táctil antes de volver a encender la encimera.

Sugerencias y consejos

Problema	Posibles causas	Qué hacer
La encimera no enciende.	Sin energía	Asegúrese de que la encimera esté conectada a la fuente de alimentación y se encuentre encendida. Verifique si hay un corte de energía en su hogar o en el sector. Si revisó lo mencionado anteriormente y el problema persiste, comuníquese con un técnico SEC certificado.
Los controles táctiles no funcionan.	Los controles están bloqueados	Desbloquee los controles. Consulte la sección de uso de la encimera para encontrar más instrucciones
Los controles deslizantes son difíciles de operar.	Puede haber una fina capa de agua sobre los controles o posiblemente esté utilizando la punta del dedo al tocar los controles.	Asegúrese de que el área de control deslizante esté seca y utilice la parte inferior de su dedo al tocar los controles.
El vidrio se está rayando.	Utensilios de cocina con bordes ásperos. Se están utilizando productos de limpieza abrasivos o paños inadecuados.	Utilice utensilios de cocina con bases planas y lisas. Consulte la sección relacionada a utensilios de cocina adecuados
Algunas sartenes hacen ruidos crepitantes o chispeantes.	Esto puede deberse a la construcción del utensilio de cocina (capas de metales vibrando de manera diferente).	Esto es normal, y no indica un defecto del artefacto.

Especificaciones técnicas

Encimera vitrocerámica	23001
Zonas de cocción	2 zonas
Tensión de alimentación	220-240V~,50/60Hz
Potencia eléctrica instalada	3000W
Dimensiones del producto largo×ancho×alto(mm)	300X510X52
Dimensiones de empotramiento A×B (mm)	270X490

Las dimensiones y el peso indicados son valores aproximados.

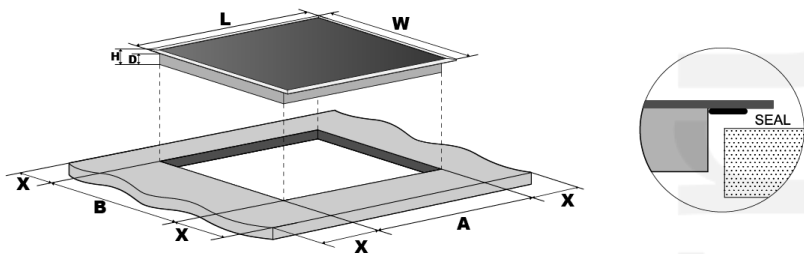
Con el fin de mantener un proceso de mejora continua, el fabricante se reserva el derecho de modificar las especificaciones o el diseño del producto sin previo aviso.

Instalación

Selección del material de instalación

Corte la superficie de trabajo conforme a las dimensiones indicadas en el plano. Para fines de instalación y uso, debe mantenerse un espacio libre mínimo de 50 mm alrededor del orificio.

Asegúrese de que el espesor de la superficie de trabajo sea de al menos 30 mm. Seleccione un material resistente al calor para la superficie, con el fin de evitar deformaciones producidas por la radiación térmica de la placa de cocción.

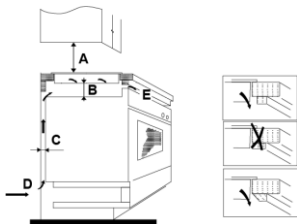


L(mm) largo	W(mm) ancho	H(mm) altura	D(mm) profundidad	A(mm) largo	B(mm) ancho	X(mm) distancia
300	510	52	45	270	490	50 mini

Bajo cualquier circunstancia, asegúrese de que la placa de inducción esté bien ventilada y que las entradas y salidas de aire no estén bloqueadas y en buen estado de funcionamiento, tal como se muestra a continuación



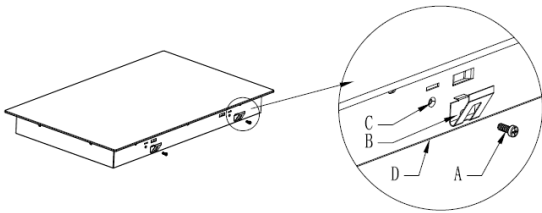
Nota: La distancia de seguridad entre la placa caliente y el mueble situado sobre el dispositivo, debe ser de al menos 760 mm.



A(m m) largo	B(mm) separacion mínima lateral	C(mm) separacion mínima posterior	D	E
500	20min	20 min	Entrada de aire	Salida de aire: 6 mm

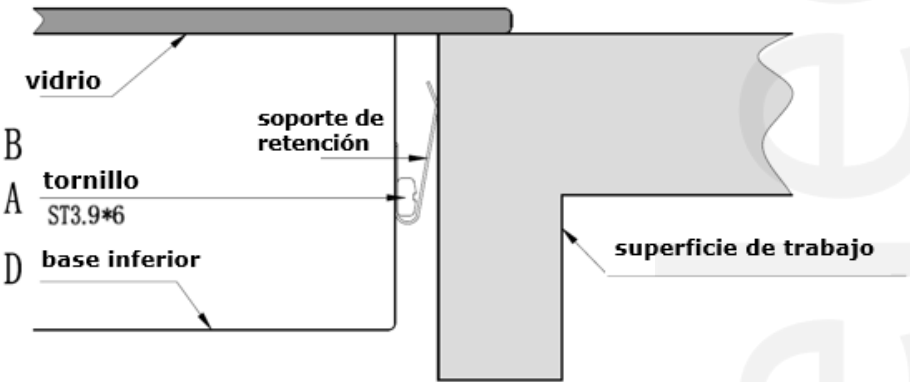
Antes de instalar los soportes de fijación

La unidad debe colocarse sobre una superficie estable y nivelada (utilice el material de embalaje para su apoyo).
 No aplique fuerza sobre los mandos o controles que sobresalen de la encimera.
 Fije la encimera a la superficie de trabajo mediante los cuatro soportes de fijación ubicados en la parte inferior del equipo (ver imagen a continuación), una vez completada la instalación.



A	B	C	D
tornillo	soporte	orificio	base

Modifique la posición del soporte para adaptarlo al grosor de la encimera.



Precauciones

1. El dispositivo debe ser instalado por un técnico SEC calificado. Evite realizar la operación por su cuenta.
2. La encimera no se debe ubicar directamente sobre un lavavajillas, refrigerador, congelador, lavadora o secadora de ropa, ya que la humedad podría afectar la electrónica de la placa.
3. El dispositivo se instalará de manera que se pueda garantizar una mejor radiación de calor para mejorar su fiabilidad.
4. La pared y la zona de calentamiento de inducción sobre la superficie de la mesa, deben resistir el calor.
5. Para evitar cualquier daño, la capa intermedia y el adhesivo deben ser resistentes al calor.
6. No debe utilizar limpiador a vapor.
7. Esta encimera cerámica solo puede conectarse a una red eléctrica cuya impedancia del sistema no supere $0,427 \Omega$. En caso de duda, consulte a la compañía proveedora para obtener información sobre la impedancia del sistema.

Conección de la placa a la fuente de alimentación eléctrica

La alimentación eléctrica debe conectarse conforme a la normativa vigente. El método de conexión se muestra a continuación.

Línea eléctrica: utilizar 16A 3X1.5mm²

