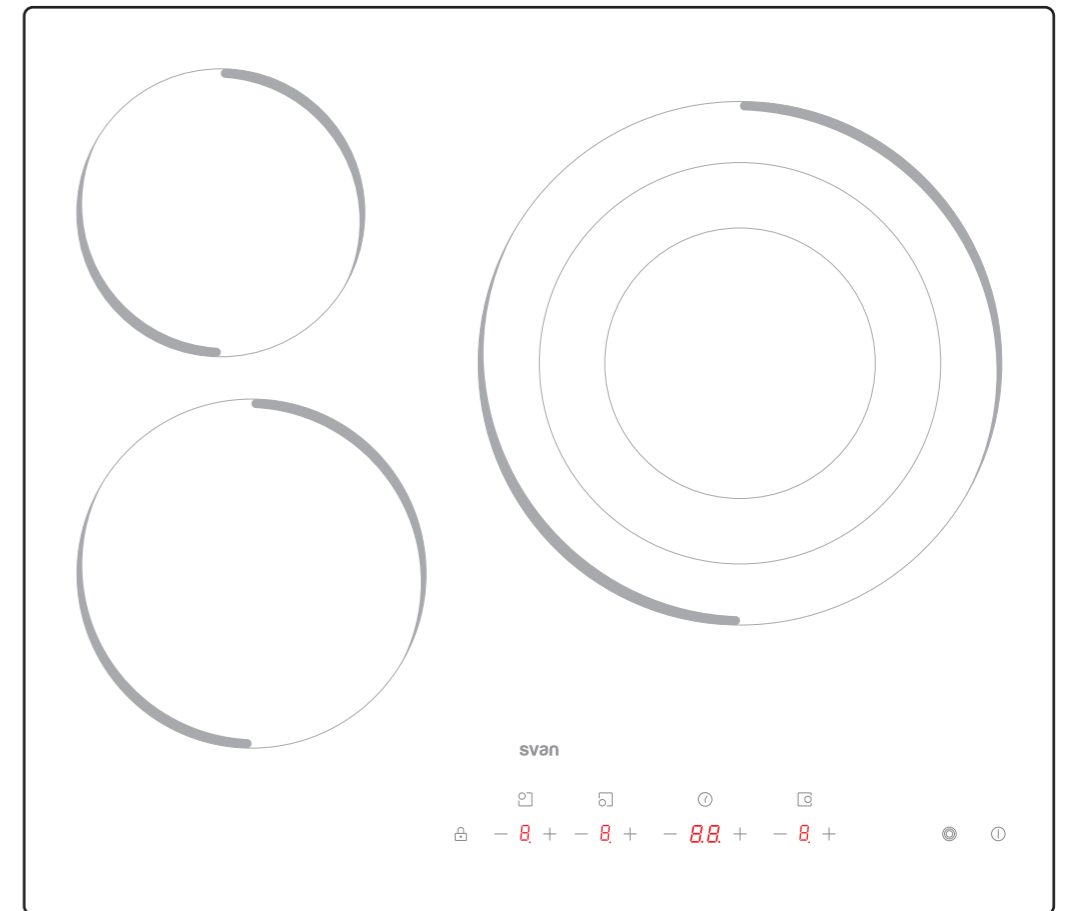


svan

MANUAL DE USUARIO PLACA DE VITROCERAMICA



SV3601

SVAN TRADING S.L.
Imported by B73737553
Av. Altos Hornos S/N. Pto. Sagunto (46520).
Valencia, España.
info@svanelectro.com
960600034

Lea atentamente este manual y guárdelo para futuras consultas.
Llegiu atentament aquest manual i deseu-lo per a futures consultes.
Read this manual carefully and keep it for future reference.
Leia este manual com atenção e guarde-o para referência futura.

AGRADECIMIENTOS

¡Gracias por elegir SVAN! Antes de utilizar su nuevo dispositivo SVAN, lea atentamente este manual para asegurarse de que sabe cómo manejar las características y funciones que le ofrece su nuevo electrodoméstico de forma segura.

CONTENIDO

ES

| | |
|----------------------------------|----|
| AGRADECIMIENTOS | 01 |
| INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD | 02 |
| ESPECIFICACIONES | 07 |
| DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO | 08 |
| GUÍA DE INICIO RÁPIDO | 10 |
| INSTALACIÓN DEL PRODUCTO | 12 |
| INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN | 16 |
| CUIDADO Y LIMPIEZA | 23 |
| SOLUCIÓN DE PROBLEMAS | 24 |
| ELIMINACIÓN Y RECICLAJE | 26 |

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Uso Adecuado

Las siguientes directrices de seguridad tienen por objeto evitar riesgos imprevistos o daños derivados de un funcionamiento inseguro o incorrecto del dispositivo. Compruebe el embalaje y el aparato a su llegada para asegurarse de que todo está intacto para garantizar un funcionamiento seguro. Si encuentra algún daño, póngase en contacto con el vendedor o distribuidor. Por favor, tenga en cuenta que las modificaciones o alteraciones en el aparato no están permitidas por su seguridad. El uso inadecuado puede causar peligros y la pérdida de los derechos de garantía.

Simbología



Peligro

Este símbolo indica que existe peligro para la vida y la salud de las personas debido a la existencia de gas extremadamente inflamable.



Advertencia de tensión eléctrica

Este símbolo indica que existe un peligro para la vida y la salud de las personas debido a la tensión.



Advertencia

Este símbolo representa un peligro con un nivel de riesgo medio que, si no se evita, puede provocar la muerte o lesiones graves.



Precaución

Este símbolo indica un peligro con un grado de riesgo bajo que, si no se evita, puede provocar lesiones leves o moderadas.



Atención

Este símbolo indica información importante (por ejemplo, daños materiales), pero no peligro.



Respetar las instrucciones

Este símbolo indica que un técnico de servicio sólo debe operar y mantener este aparato de acuerdo con las instrucciones de funcionamiento.

Lea atentamente este manual de instrucciones antes de utilizar/poner en marcha el dispositivo y guárdelo en las inmediaciones del lugar de instalación o del dispositivo para su uso posterior.

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

Nos preocupa su seguridad. Por tanto, le rogamos que lea esta información antes de usar su placa vitrocerámica.

INSTALACIÓN

Riesgo de descarga eléctrica

- Antes de realizar cualquier trabajo o mantenimiento, desconecte el aparato de la red de suministro eléctrico.
- Resulta esencial y obligatorio contar con una conexión a tierra con un sistema de cableado en buen estado.
- Toda alteración del cableado doméstico deberá ser realizada exclusivamente por un electricista calificado.
- El no seguir estas instrucciones puede derivar en una descarga eléctrica o incluso la muerte.

Riesgo de cortes

- ¡Cuidado! Los bordes del panel tienen filos.
- El no utilizar con precaución puede derivar en lesiones o cortes.

Instrucciones de seguridad importantes

- Lea atentamente estas instrucciones antes de instalar o utilizar este equipo
- No coloque, en ningún momento, ningún material o producto combustible sobre el equipo.
- Entregue esta información a la persona responsable por la instalación del equipo, ya que con ello sus costos de instalación podrían verse reducidos.
- A fin de evitar todo riesgo, la instalación del equipo debe ser llevada a cabo según lo detallado en estas instrucciones.
- El equipo debe ser instalado y puesto a tierra de la manera adecuada por una persona debidamente calificada.
- El equipo debe ir conectado a un circuito con un interruptor de aislamiento que ofrezca una desconexión absoluta de la fuente de alimentación.
- De no instalar el equipo de la manera adecuada, se podría ver invalidado cualquier reclamo por garantía u obligaciones.
- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas con capacidades mentales, sensoriales o físicas reducidas o con falta de experiencia y conocimiento, siempre y cuando se les haya suministrado supervisión e instrucción con respecto al uso seguro del aparato y a los peligros envueltos.
- No se debe permitir a ningún niño que juegue con el aparato. Ningún niño deberá realizar limpieza o mantenimiento del aparato sin la debida supervisión.

- Si el cable proporcionado está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, servicio técnico o personal calificado similar para evitar posibles peligros.
- Advertencia: si nota quiebres en la superficie, apague el equipo a fin de evitar posibles descargas eléctricas, en el caso de superficies de vitrocerámica o materiales similares que protejan las partes bajo tensión.
- No se debe colocar objetos metálicos, tales como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas, sobre la superficie de la placa vitrocerámica, ya que pueden cobrar temperatura.
- No se debe utilizar un limpiador a vapor.
- No emplee un limpiador a vapor para limpiar su placa vitrocerámica.
- Este equipo no está pensado para ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- PRECAUCIÓN: Riesgo de incendio: no deje ningún objeto colocado sobre las superficies de cocción.
- El proceso de cocción debe ser supervisado. Cualquier proceso de cocción que sea breve deberá ser supervisado de forma continua.
- ADVERTENCIA: cualquier cocción no supervisada realizada en una placa vitrocerámica que implique el uso de grasa o aceite puede resultar peligrosa y podría provocar un incendio. NUNCA intente extinguir un incendio con agua; más bien, apague el equipo y luego cubra las llamas, p. ej. con una tapa o manta ignífuga.

USO Y MANTENIMIENTO

Riesgo de descarga eléctrica

- No cocine sobre una placa vitrocerámica que se halle rota o quebrada. Si la superficie de la placa vitrocerámica se rompe o quiebra, apague el equipo de inmediato desde la red de suministro eléctrico (interruptor en la pared) y consulte con un técnico calificado.
- Apague la placa vitrocerámica desde la pared antes de realizar cualquier tarea de limpieza o mantenimiento.
- El no seguir estas instrucciones puede derivar en una descarga eléctrica o incluso la muerte.

Riesgo para la salud

- Este equipo cumple con los estándares en materia de seguridad electromagnética.
- No obstante, aquellas personas con marcapasos u otros implantes eléctricos (tales como las bombas de insulina) deberán consultar con su médico o bien con el fabricante de dicho implante antes de utilizar este equipo a fin de asegurarse de que sus implantes no se vean afectados por el campo electromagnético.
- El no seguir este consejo puede derivar en la muerte.

Riesgo por superficie caliente

- Durante el uso, las partes accesibles de este equipo cobran suficiente temperatura como para causar quemaduras.

- No permita que su cuerpo o ropa ni cualquier otro objeto que no sea un utensilio de cocina adecuado entre en contacto con el vidrio de inducción hasta tanto la superficie no esté fría.
- Mantenga fuera del alcance de los niños.
- Puede que las asas de las cacerolas estén calientes al tacto. Asegúrese de que las asas de las cacerolas no queden sobre otras zonas de cocción que también estén encendidas.
- Mantenga las asas fuera del alcance de los niños.
- El no seguir este consejo puede derivar en quemaduras y escaldaduras.

Riesgo de cortes

- La cuchilla afilada de un raspador de placa vitrocerámica queda expuesta cuando se retira la cubierta de seguridad. Utilice con la máxima precaución y almacene siempre de forma segura, manteniendo fuera del alcance de los niños.
- El no utilizar con precaución puede derivar en lesiones o cortes.

Instrucciones de seguridad importantes

- No deje nunca al equipo funcionando sin supervisión. Cualquier derrame podría provocar humo y, si son derrames de grasa, podrían provocar un incendio.
- Nunca use el equipo como superficie de trabajo ni para ningún fin de almacenamiento.
- Nunca deje ningún objeto ni utensilio sobre el equipo.
- No coloque ni deje ningún objeto magnetizable (por ejemplo, tarjeta de crédito, tarjeta de memoria) ni dispositivo electrónico (por ejemplo, computadora, reproductor MP3) cerca del equipo, ya que aquellos podrían verse afectados por el campo electromagnético del mismo.
- No utilice nunca su aparato para calentar la habitación.
- Después de usar, apague siempre las zonas de cocción y la placa vitrocerámica tal como se describe en este manual (es decir, valiéndose de los controles táctiles). No se confíe de que la funcionalidad de detección de sartén apague las zonas de cocción cuando usted retire cualquier sartén.
- No permita a ningún niño que juegue con el equipo ni que se siente, se pare o se suba sobre el mismo.
- No guarde artículos de interés para niños en algún armario colocado encima del equipo. Si algún niño se subiera a la placa vitrocerámica, podría resultar seriamente lesionado.
- Mientras el equipo esté en uso, no deje que queden niños solos o sin supervisión en sus alrededores.
- Los niños o las personas con alguna discapacidad que restrinja su capacidad para utilizar el equipo deberán contar con una persona responsable y competente que les instruya en su uso. Tal instructor debe quedar satisfecho de que dicha persona pueda utilizar el equipo sin causar un peligro para sí misma ni su entorno.
- No repare ni reemplace ninguna parte del equipo a menos que el manual recomiende específicamente hacerlo así. Todos los demás servicios técnicos deberán ser realizados por un técnico calificado.

- No deposite ni deje caer ningún objeto pesado sobre su placa vitrocerámica.
- No se pare sobre su placa vitrocerámica.
- No emplee sartenes con bordes dentados ni asimismo arrastre una sartén sobre la superficie de vidrio de inducción, dado que al hacerlo, puede que raye dicho vidrio.
- No emplee un estropajo ni ningún agente abrasivo de limpieza a fin de limpiar su placa vitrocerámica, puesto que ellos pueden rayar el vidrio de inducción.
- Este equipo está pensado para ser utilizado para fines domésticos y otras aplicaciones similares.
- **ADVERTENCIA:** el equipo y sus piezas accesibles pueden cobrar temperatura durante el uso.
- Preste atención a fin de no tocar los elementos de cocción.
- Los niños menores de 8 años deberán mantenerse alejados a menos que sean supervisados de forma permanente.

Felicidades por la adquisición de su nueva vitrocerámica.

Le recomendamos que dedique el tiempo necesario a leer el presente Manual de instrucciones / instalación a fin de comprender a cabalidad cómo instalarlo y utilizarlo correctamente.

Para averiguar sobre la instalación, lea la sección de instalación.

Lea atentamente todas las instrucciones de seguridad antes de usar y conserve este Manual de instrucciones / instalación para futuras consultas.

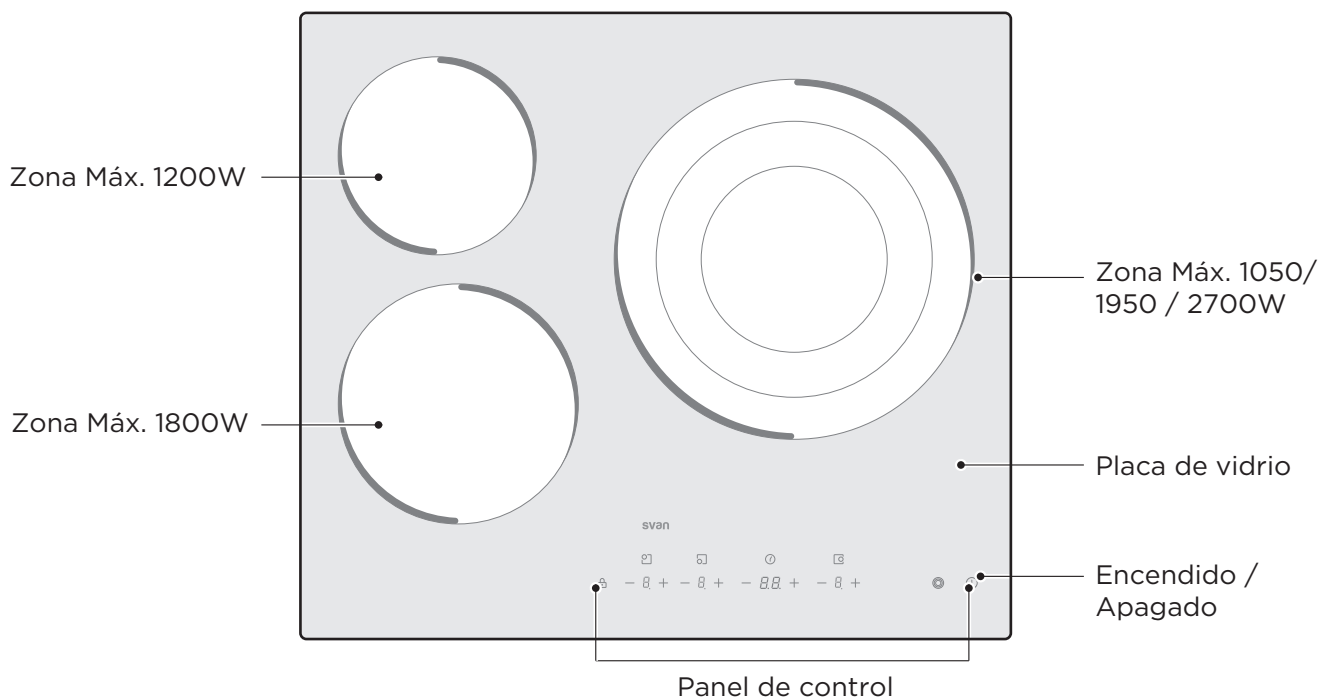
ESPECIFICACIONES

| | |
|---------------------------------|-----------------------|
| Placa de cocina | SV3601 |
| Zonas de cocción | 3 Zonas |
| Voltaje de alimentación | 220-240V- 50Hz o 60Hz |
| Potencia eléctrica instalada | 5200-6200W |
| Tamaño del producto L×A×A (mm) | 590X520X51 |
| Dimensiones de montaje A×B (mm) | 560X480 |

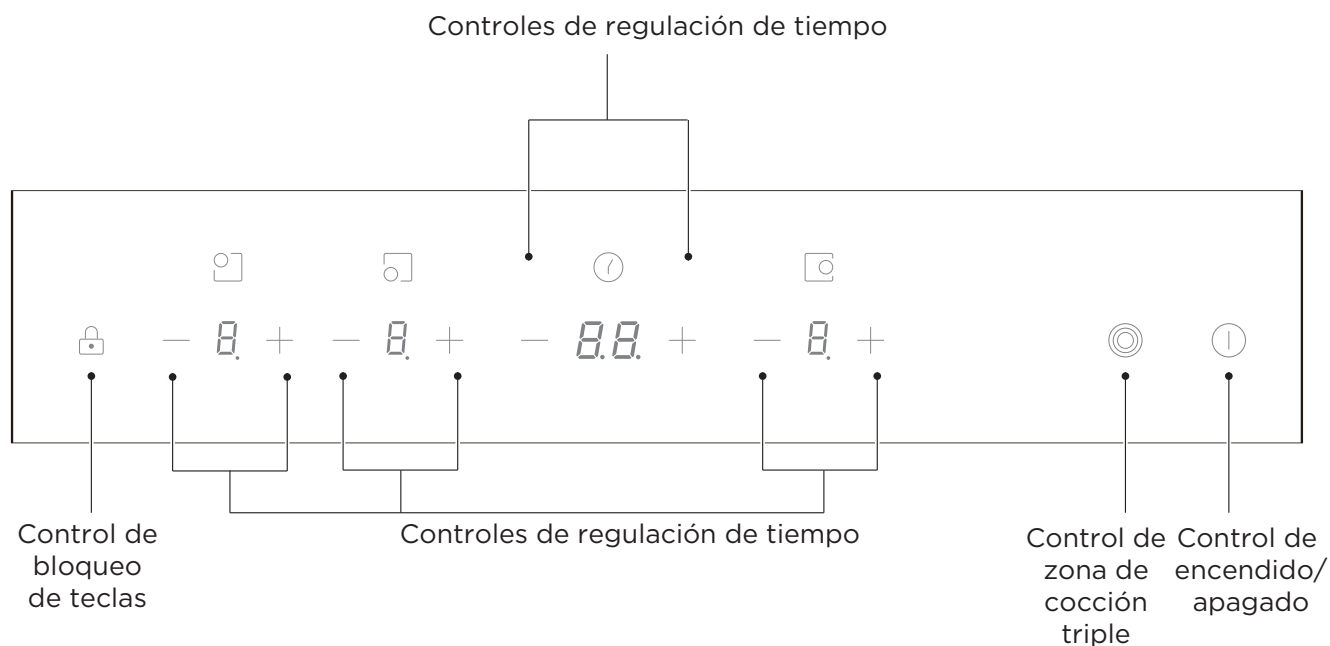
El peso y las dimensiones son aproximados. Debido a que nos esforzamos continuamente para mejorar nuestros productos, podemos cambiar las especificaciones y diseños sin previo aviso.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Vista superior



Panel de control



● NOTA

Todas las ilustraciones de este manual son meramente explicativas. Cualquier discrepancia entre el objeto real y la ilustración del dibujo estará sujeta al objeto real.

Información del producto

La placa de vitrocerámica con microordenador puede satisfacer diferentes tipos de demandas culinarias gracias al calentamiento por resistencia de alambre, el control microordenado y la selección de potencia múltiple, lo que la convierte en la mejor opción para las familias modernas. La placa de cocción de cerámica se centra en los clientes y adopta un diseño personalizado. La placa tiene un rendimiento seguro y fiable, lo que hace que su vida sea cómoda y le permite disfrutar plenamente del placer de la vida.


Principio de funcionamiento

Esta placa vitrocerámica emplea directamente el calentamiento por hilo de resistencia, y ajusta la potencia de salida mediante la regulación de potencia con los mandos táctiles.

Antes de utilizar su nueva placa vitrocerámica

- Lea esta guía, prestando especial atención a la sección "Advertencias de seguridad".
- Retire cualquier película protectora que pueda haber aún en su placa vitrocerámica.

GUÍA DE INICIO RÁPIDO

-  Tenga cuidado al freír dado que el aceite y la grasa cobran temperatura muy rápidamente, especialmente emplea PowerBoost. A temperaturas extremadamente altas, el aceite y la grasa pueden cobrar fuego de manera inesperada, lo cual representa un serio riesgo de incendio.

Consejos para la cocción

- Cuando los alimentos hiervan, reduzca la temperatura desde los ajustes.
- Si usa una tapa, reducirá el tiempo de cocción y ahorrará energía dado que esta retiene el calor.
- A fin de reducir los tiempos de cocción, minimice la cantidad empleada del líquido o la grasa.
- Comience a cocinar en un ajuste alto y, una vez los alimentos estén cocidos o calientes, redúzcalo.

Cocción (a fuego lento) del arroz

- La cocción a fuego lento se produce a una temperatura inferior al punto de ebullición, unos 85 °C, cuando algunas burbujas suben ocasionalmente hasta la superficie del líquido empleado para la cocción. Esa es la clave para lograr unas sopas deliciosas y unos guisos tiernos, dado que los sabores se van desarrollando sin pasarse de cocción. Asimismo, también a las salsas espesas hechas a base de huevo y harina se les debe cocinar por debajo del punto de ebullición.
- Puede que algunas tareas, tales como la cocción del arroz por el método de absorción, requieran de un ajuste superior que no sea el más bajo, a fin de asegurarse de que los alimentos se cocinen hasta el punto adecuado en el tiempo recomendado.

Cocción rápida de bistec

A fin de cocinar un bistec lleno de sabor:

1. Deje reposar la carne a temperatura ambiente durante unos 20 minutos antes de cocinarla.
2. Caliente una sartén que tenga una base pesada.
3. Bañe en aceite ambos lados del bistec. Vierta un pequeño chorro de aceite en la sartén caliente y luego deposite la carne sobre la misma.
4. Gire una sola vez el bistec durante la cocción. El tiempo exacto de cocción dependerá del grosor del bistec y de cuán cocido se lo desee. Podrán variar entre unos 2 a 8 minutos de cada lado aproximadamente. Presione el bistec a fin de averiguar qué tan cocido está; cuanto más firme se sienta, más "cocido" está.
5. Deje reposar al bistec en un plato tibio durante unos pocos minutos a fin de que se vuelva más tierno antes de servirlo.

Salteado

1. Escoja un wok con una base plana que sea compatible con el método de cerámica o bien una sartén amplia.
2. Tenga todo el equipamiento y los ingredientes listos. El salteado debería ser bastante rápido. Si desea cocinar grandes cantidades, hágalo en varias tandas pequeñas.
3. Precaliente brevemente la sartén y añada dos cucharadas de aceite.
4. Cocine primero la carne, luego ponga a un lado y mantenga caliente.
5. Saltee las verduras. Una vez estén calientes, aunque aún crujientes, pase la zona de cocción a un ajuste más bajo, retorne la carne a la sartén y añada su salsa.
6. Saltee levemente los ingredientes a fin de asegurarse de que queden bien cocidos.
7. Sirva de inmediato.

Ajustes de temperatura

Los ajustes que aparecen a continuación son descritos exclusivamente a modo de lineamiento. El ajuste exacto dependerá de varios factores, tales como sus utensilios de cocina y la cantidad de comida que usted esté cocinando. Experimente con su placa vitrocerámica hasta hallar los ajustes que le resulten más útiles.

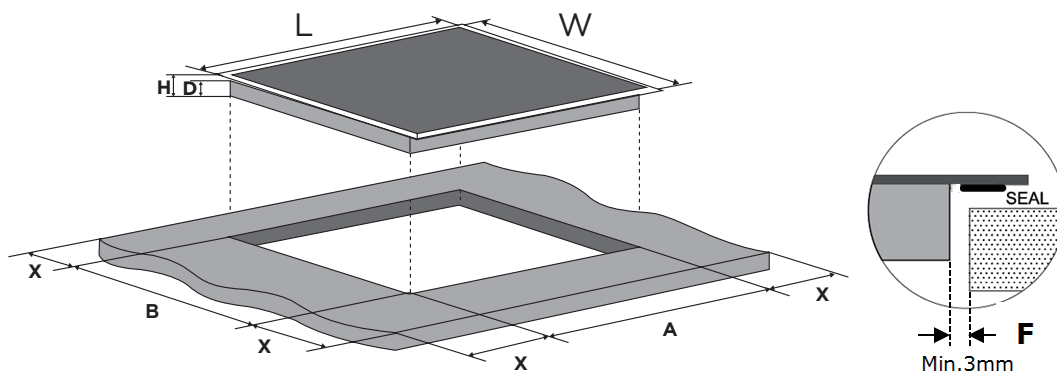
| Ajuste de temperatura | Aplicación |
|-----------------------|--|
| 1 - 2 | <ul style="list-style-type: none">• calentamiento leve para pequeñas cantidades de comida• derretido de chocolate, mantequilla y alimentos que se quemen con facilidad• cocción leve a fuego lento• calentado lento |
| 3 - 4 | <ul style="list-style-type: none">• recalentado• cocción rápida a fuego lento• cocción de arroz |
| 5 - 6 | <ul style="list-style-type: none">• tortitas |
| 7 - 8 | <ul style="list-style-type: none">• salteado• cocción de pasta |
| 9 | <ul style="list-style-type: none">• salteado frito• dorado o cocción rápida• hervido de sopas• hervido de agua |

INSTALACIÓN DEL PRODUCTO

Selección del equipamiento de instalación

Recorte la superficie de trabajo según los tamaños que se muestran en el dibujo. Para la instalación y el uso, se debe mantener un espacio mínimo de 50 mm alrededor del orificio. Asegúrese de que el espesor de la superficie de trabajo sea de por lo menos 30 mm. Seleccione un material para la superficie de trabajo que sea resistente al calor y que cuente con aislamiento (la madera y otros materiales fibrosos o higroscópicos similares no deberán ser utilizados como material de la superficie de trabajo a menos que estén impregnados) a fin de evitar cualquier descarga eléctrica o deformación mayor causada por la radiación del calor de la placa vitrocerámica. Tal como se muestra a continuación:

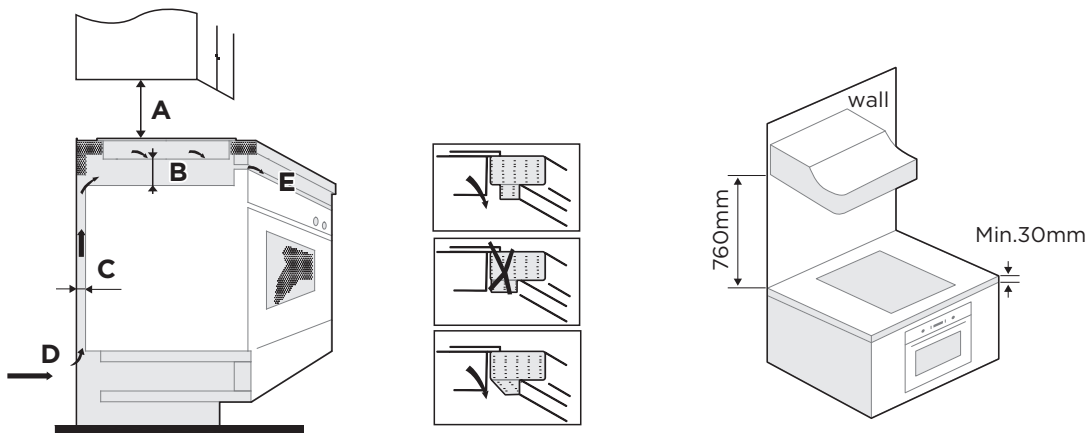
⚠ Nota: la distancia de seguridad entre los lados de la placa vitrocerámica y las superficies internas de la misma debe ser de al menos 3 mm.



| L(mm) | W(mm) | H(mm) | D(mm) | A(mm) | B(mm) | X(mm) | F(mm) |
|-------|-------|-------|-------|-------|-------|--------|-------|
| 590 | 520 | 51 | 47 | 560±2 | 480±2 | 50 min | 3 min |

La vitrocerámica se puede utilizar sobre la mesa del mueble. La vitrocerámica debe colocarse en posición horizontal. Tal como se muestra a continuación:

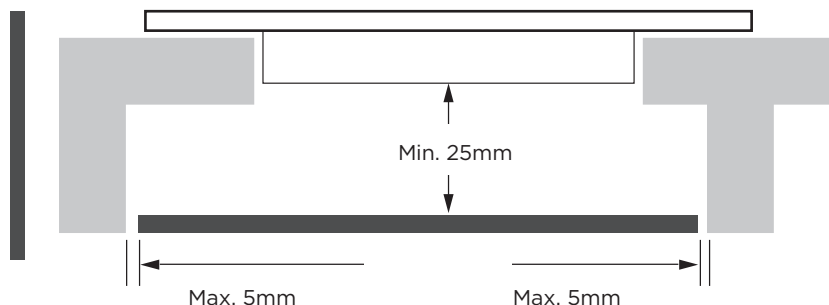
⚠ Nota: la distancia de seguridad entre la placa vitrocerámica y cualquier alacena colocada sobre ella deberá ser de al menos 760 mm.



| A(mm) | B(mm) | C(mm) | D | E |
|-------|--------|--------|-----------------|--------------------|
| 760 | 25 min | 20 min | Entrada de aire | Salida de aire 5mm |

ADVERTENCIA: garanti cela ventilación adecuada

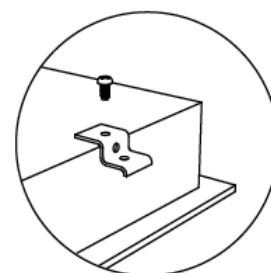
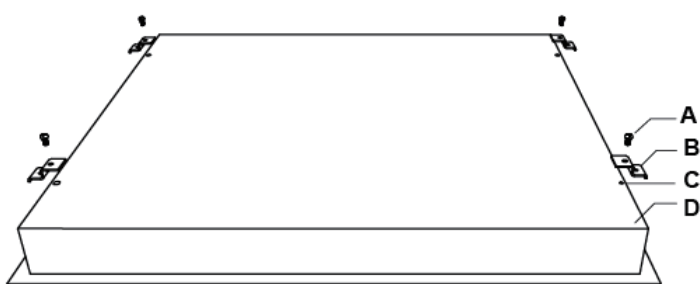
Asegúrese siempre de que la placa vitrocerámica cuente con una buena ventilación y de que tanto la entrada como la salida de aire nunca queden obstruidas. A fin de evitar cualquier contacto accidental con el fondo de la placa vitrocerámica cuando el mismo esté muy caliente, así como cualquier descarga eléctrica inesperada durante su operación, es necesario colocar una base de madera, sujeta por tornillos, a una distancia mínima de 25 mm desde la parte inferior de la placa vitrocerámica. Cumpla con los requisitos indicados a continuación.



- ⚠ Todo alrededor del exterior de la placa vitrocerámica, hallará orificios para la ventilación. DEBE asegurarse de que tales orificios nunca vayan a quedar obstruidos por la superficie de trabajo una vez usted coloque la placa vitrocerámica en su sitio.
- ⚠ • Tenga en cuenta que el pegamento empleado para unir el material plástico o de madera al mueble deberá resistir una temperatura no menor a los 150°C, a fin de que no se despeguen los paneles.
• Por lo tanto, la pared posterior, las superficies adyacentes y las de alrededor deben ser capaces de soportar una temperatura de 90°C.

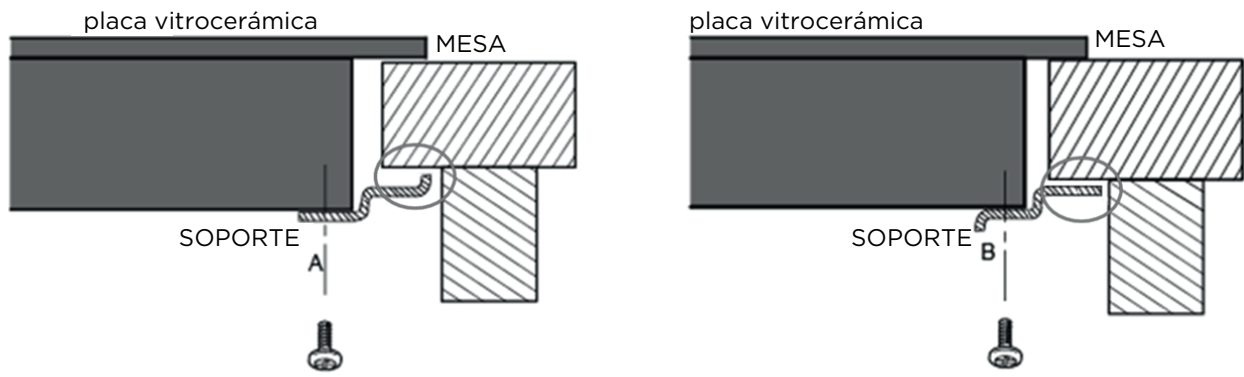
Antes de colocar los soportes de fijación

La unidad debe colocarse sobre una superficie estable y lisa (se recomienda utilizar el embalaje). No aplique fuerza sobre los controles que sobresalen de la placa de cocción. Fije la placa de cocción en la encimera atornillando cuatro soportes en la parte inferior de la placa (ver imagen) después de la instalación.



| A | B | C | D |
|----------|---------------------|-----------------------|------|
| Tornillo | Soporte de fijación | Agujero para tornillo | Base |

Ajuste la posición del soporte para adaptarlo a diferentes grosores del mueble en el que se instalará.



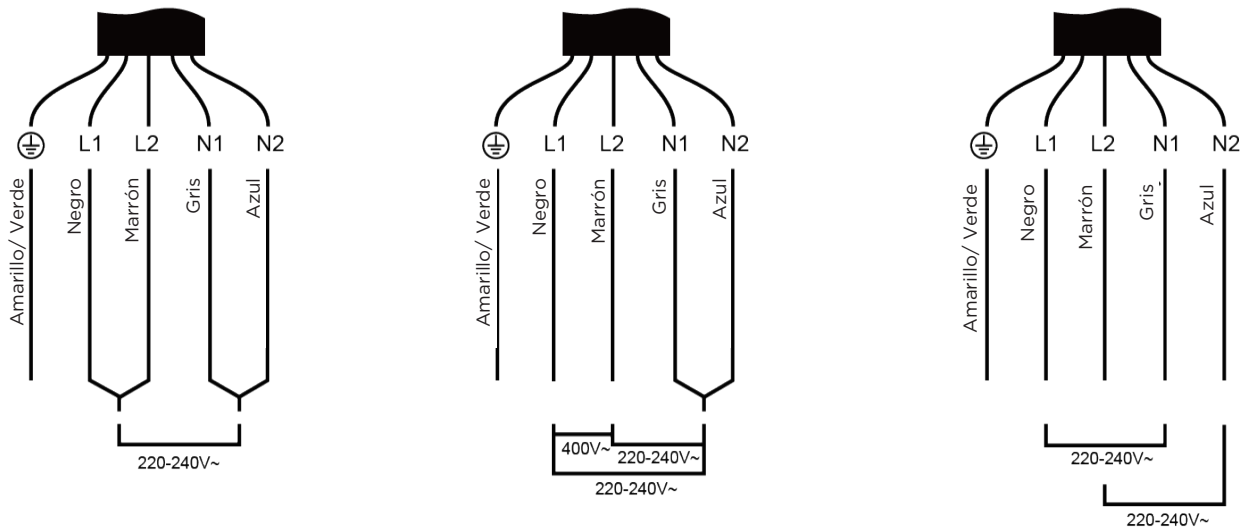
⚠ Bajo ninguna circunstancia podrán los soportes entrar en contacto con las superficies internas de la placa vitrocerámica tras la instalación (vea la ilustración).

AVISOS

1. La placa vitrocerámica deberá ser instalada por un técnico o bien por personal calificado. Contamos con profesionales a su servicio. No realice nunca dicha operación por sí mismo.
2. La placa vitrocerámica no será instalada directamente encima de un lavavajillas, refrigerador, congelador, lavadora o secadora de ropa, debido a que la humedad proveniente de ellos puede dañar los componentes electrónicos de la placa vitrocerámica.
3. La placa vitrocerámica será instalada de manera tal que se pueda garantizar una mejor radiación de calor a fin de contribuir a su fiabilidad.
4. La pared y la zona de cocción por inducción sobre la superficie de la mesa deberán resistir el calor.
5. A fin de evitar cualquier daño, la capa intermedia y el adhesivo deberán ser resistentes al calor.
6. No se debe utilizar un limpiador a vapor.

Conexión de la placa vitrocerámica con la red de suministro eléctrico

La fuente de alimentación debe conectarse de conformidad con la norma pertinente, o un disyuntor unipolar. A continuación se muestra el método de conexión.



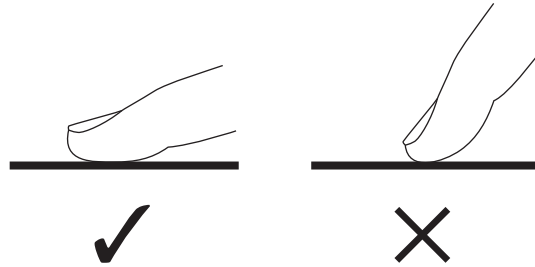
1. Si el cable está dañado o requiere de su reemplazo, dicha operación deberá ser realizada por un agente de posventa que cuente con herramientas dedicadas a fin de evitar posibles accidentes.
2. Si el equipo se va a conectar directamente a la red eléctrica, se deberá instalar un disyuntor omnipolar con una apertura mínima de 3 mm entre los contactos.
3. El instalador deberá asegurarse de que se haya realizado la conexión eléctrica correcta y asimismo de que esta cumpla con las reglamentaciones pertinentes en materia de seguridad.
4. El cable no deberá quedar doblado ni apretado.
5. El cable debe ser revisado regularmente y sustituido sólo por técnicos autorizados.

! La parte inferior y el cable de alimentación de la placa vitrocerámica no quedarán accesibles tras la instalación.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

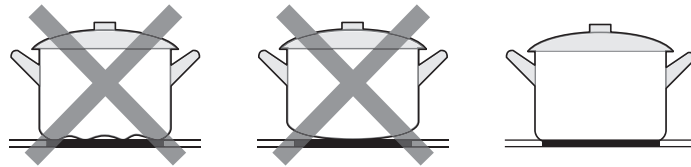
Controles táctiles

- Los controles responden al tacto, por lo tanto no es necesario ejercer ninguna presión sobre ellos.
- Utilice la yema y no la punta del dedo.
- Cada vez que se registre un toque, usted oír un pitido.
- Asegúrese de que, en todo momento, los controles estén limpios, secos y de que asimismo nunca haya ningún objeto (tal como un utensilio o un paño) sobre ellos. Incluso una película delgada de agua podría dificultar el adecuado funcionamiento de los controles.

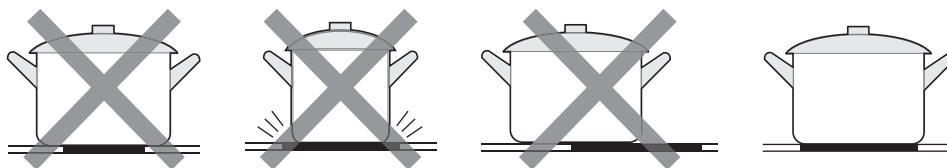


Elección de los utensilios correctos

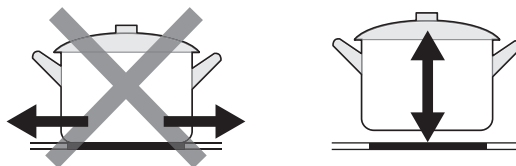
- No utilice utensilios de cocina que presenten bordes dentados o base curvada.



- Asegúrese de que la base de su sartén esté lisa, se apoye de forma plana contra el vidrio y sea del mismo tamaño que la zona de cocción. Recuerde centrar siempre su sartén sobre la zona de cocción.



- Levante siempre la sartén de la placa vitrocerámica: no la arrastre pues podría rayar el vidrio.

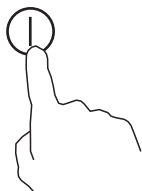


Cómo usar

1. Iniciar cocción

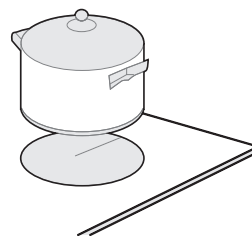
Tras el encendido, el zumbador emitirá un pitido, todos los indicadores se iluminarán durante 1 segundo y luego se apagarán, lo que indicará que la placa de vitrocerámica ha entrado en la modalidad de espera.

1. Pulse el botón de ON/OFF. Todos los indicadores mostrarán "-".



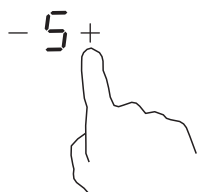
2. Coloque una olla o sartén adecuada en la zona de cocción que desee utilizar.

- Asegúrese de que el fondo de la sartén y la superficie de la zona de cocción estén limpios y secos.



3. Seleccione un nivel de calor tocando el mando "-" o "+".

- Si no selecciona un ajuste de calor en 1 minuto, la placa cerámica se apagará automáticamente. Necesitará comenzar otra vez desde el paso 1.
- Puede modificar el ajuste de calor en cualquier momento durante la cocción.
- Manteniendo pulsado cualquiera de estos botones, el valor se ajustará hacia arriba o hacia abajo.

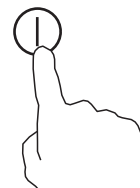


2. Término de la cocción

1. Apague la zona de cocción deslizando hasta "0" o tocando al mismo tiempo los mandos "-" y "+".



2. Apague toda la placa de cocción pulsando el control de encendido/apagado.



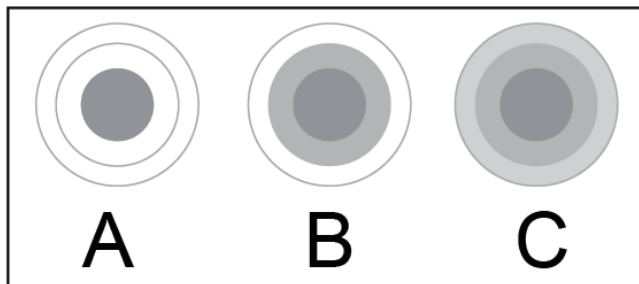
Cuidado con las superficies calientes

- ⚠ La letra "H" indicará qué zona de cocción está caliente al tacto. Desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado a una temperatura segura. También se puede utilizar como una función de ahorro de energía si desea calentar más sartenes, utilice la placa de cocción que todavía está caliente.

— H +

3. Uso de la zona de cocción triple

- La función sólo funciona en la zona de cocción 3#.
- La zona de cocción triple tiene dos áreas de cocción que puede utilizar, una sección central y una sección exterior. Puede utilizar la sección central (A) de forma independiente o ambas secciones, (B) o (C) juntas.



Activar la zona triple

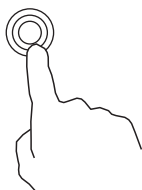
1. Ajuste la potencia de calefacción entre los niveles 1 y 9 (por ejemplo, 6).

☐
— 6 +

2. La sección central de la zona de cocción triple se encenderá.



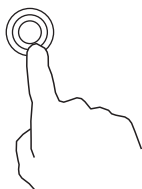
3. Si pulsa una vez el control de la zona de cocción triple, la sección (B) funcionará.



4. El indicador de la zona de cocción mostrará alternadamente "≡" y "6".

— ≡ + ↔ — 6 +



5. Si pulsa una vez el control de la zona de cocción triple, la sección (C) funcionará.

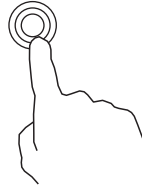


6. El indicador de la zona de cocción mostrará alternadamente "≡" y "6".

— ≡ + ↔ — 6 +

Desactivar la zona triple

1. Si la zona de cocción 3# funciona en la sección (B), tocando dos veces el "  ", volverá a la sección (A) y la zona triple se desactivará.
2. Si la zona de cocción 3# funciona en la sección (C), tocando dos veces el "  ", volverá a la sección (A) y la zona triple se desactivará.



3. Una vez que la zona triple haya sido desactivada, el indicador de zona de cocción lo indicará.



— 6 +



NOTA

1. El bucle doble sólo está disponible en la zona de cocción 3#.
2. Puede seleccionar la función desde el nivel 1 hasta el nivel 9.
3. Puede activar la zona dual o triple sólo cuando está seleccionada la zona de cocción 3#.

4. Bloqueo de controles

- Es posible bloquear los controles a fin de evitar cualquier uso involuntario (por ejemplo, por niños que enciendan las zonas de cocción por accidente).
- Cuando los controles estén bloqueados, todos los controles quedarán desactivados, excepto por el control ON/OFF.

| Para bloquearlos controles | |
|--|---|
| Toque el control de bloqueo  | El indicador del temporizador mostrará "Lo" |
| Para desbloquearlos controles | |
| Asegúrese de que la placa vitrocerámica está encendida Toque y mantenga pulsado el control de bloqueo  . | |

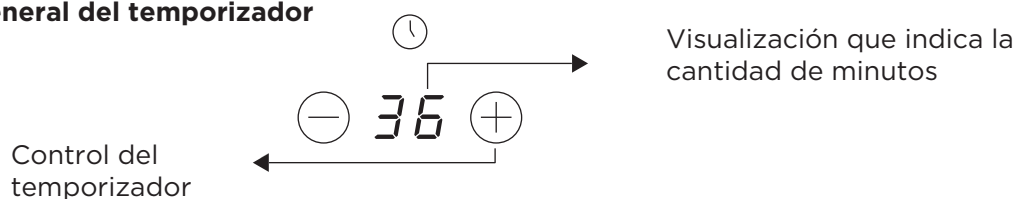
-  Cuando la placa vitrocerámica está en el modo de bloqueo, todos los controles son desactivados, excepto por el ON/OFF, para que usted pueda apagar la placa vitrocerámica en cualquier momento desde el control ON/OFF  ante cualquier eventual emergencia, aun cuando deberá desbloquear la placa vitrocerámica para realizar cualquier otra operación.

5. Control por temporizador

Puede utilizar el temporizador de dos formas distintas:

- Puede emplearlo como un minutero. En tal caso, el temporizador no apagará ninguna zona de cocción cuando finalice el período definido.
- Puede configurarlo para que apague una o más zonas de cocción una vez finalice el tiempo definido. El período máximo configurable para el temporizador es de 99 min.

Descripción general del temporizador



Uso del temporizador como contador de minutos

Si no selecciona ninguna zona de cocción

1. Asegúrese de que la placa de cocción está encendida.

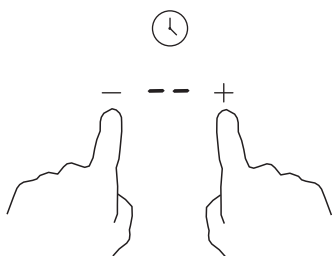
●NOTA

Puede utilizar el temporizador como contador de minutos, aunque no esté seleccionando ninguna zona de cocción.

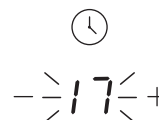
2. Toque el botón el temporizador, el indicador parpadeará; ajuste el temporizador presionando los botones "-" o "+".



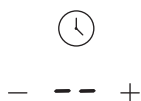
3. Al pulsar "-" y "+" a la vez, se cancelará el temporizador y aparecerá "--" en la pantalla de minutos.



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



5. El zumbador emitirá un pitido durante 30 segundos y el indicador del temporizador mostrará "--" cuando finalice el tiempo de ajuste.



Sugerencia:

- Pulse una vez el mando "-" o "+" del temporizador para disminuir o aumentar 1 minuto.
- Pulse y mantenga pulsado el control "-" o "+" del temporizador para disminuir o aumentar 10 minutos.
- Si el tiempo ajustado supera los 99 minutos, el temporizador volverá automáticamente a 0 minutos.

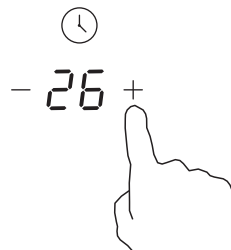
Ajuste del temporizador para apagar una o varias zonas de cocción

Ajustar una zona

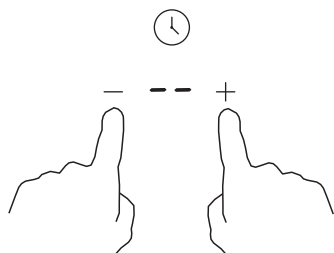
1. Pulse "-" o "+" de la zona de cocción correspondiente para la que desee programar el temporizador.



2. Ajuste el tiempo pulsando los botones "-" o "+" del temporizador.



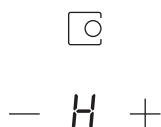
3. Tocando "-" y "+" a la vez, el temporizador se anulará y aparecerá "--" en la pantalla de minutos.



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

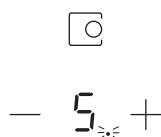


5. Cuando el temporizador de cocción finalice, la zona de cocción correspondiente se desconectará automáticamente. La pantalla mostrará "H", que significa caliente;



● NOTA

1. El punto rojo junto al indicador de nivel de potencia se iluminará indicando que la zona está seleccionada.



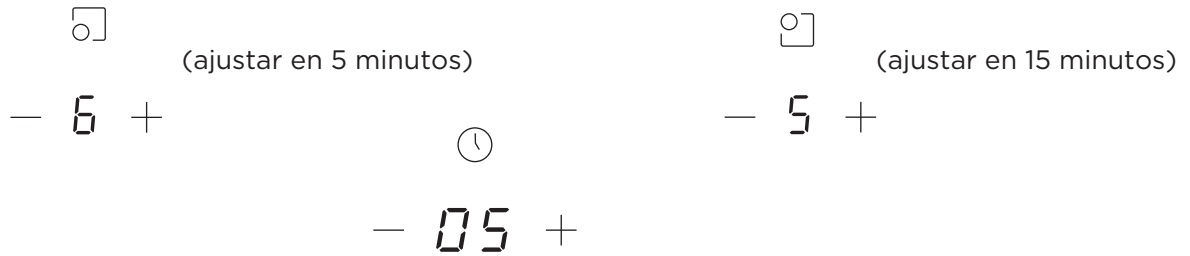
2. Si desea cambiar la hora después de ajustar el temporizador, tiene que empezar desde el paso 1.

Ajuste del temporizador para encender más de una zona de cocción

1. Si más de una zona de cocción utiliza esta función, el indicador del temporizador mostrará el tiempo más bajo. (por ejemplo, zona 1# tiempo de ajuste de 5 minutos, zona 2# tiempo de ajuste de 15 minutos, el indicador del temporizador muestra "5").

● NOTA

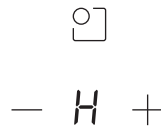
El punto rojo junto al indicador de nivel de potencia parpadeará.



2. Una vez que el temporizador de cuenta atrás termine, la zona correspondiente se apagará. A continuación, se mostrará el nuevo temporizador de minutos y el punto de la zona correspondiente parpadeará.

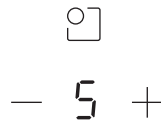


3. Cuando el temporizador de cocción haya finalizado, la zona de cocción correspondiente se desconectará automáticamente.



● NOTA

1. El punto rojo junto al indicador de nivel de potencia se iluminará indicando que la zona está seleccionada.



2. Si desea cambiar la hora una vez ajustado el temporizador, deberá empezar desde el paso 1.

6. Protección contra sobrecalentamiento

Un sensor de temperatura equipado puede controlar la temperatura en el interior de la placa vitrocerámica. Cuando se detecta una temperatura excesiva, la vitrocerámica deja de funcionar automáticamente.

7. Advertencia decalor residual

Cuando la placa de cocción ha estado funcionando durante algún tiempo, habrá algo de calor residual. La letra " H " aparece para advertirle que se mantenga alejado de él.

8. Períodos predeterminados de operación

Apaga el equipo de manera automática si usted alguna vez se olvida de apagarlo. Los períodos predeterminados de operación para los varios niveles de potencia existentes se clasifican en la siguiente tabla:

| Nivel de potencia | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|--|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Temporizador predeterminado para operación (horas) | 8 | 8 | 8 | 4 | 4 | 4 | 2 | 2 | 2 |

CUIDADO Y LIMPIEZA

| ¿Qué? | ¿Cómo? | ¡Importante! |
|---|---|--|
| <p>Toda suciedad depositada a diario sobre el vidrio (huellas dactilares, marcas, manchas dejadas por los alimentos o derrames de sustancias no azucaradas sobre el vidrio)</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. Apague y desconecte la placa vitrocerámica de la electricidad. 2. Aplique un limpiador de vitrocerámica mientras el vidrio aún esté tibio (¡pero no caliente!). 3. Enjuague y seque con un paño limpio o papel absorbente. 4. Vuelva a conectar la placa vitrocerámica a la electricidad. | <ul style="list-style-type: none"> • Cuando se desconecte la placa vitrocerámica de la electricidad, no recibirá ninguna indicación de "superficie caliente" ¡aun cuando la zona de cocción pueda estarlo! Preste mucha atención. • Los estropajos de trabajo pesado, así como también algunos estropajos de nylon y asimismo todos los agentes de limpieza ásperos / abrasivos, pueden rayar el vidrio. Lea siempre la etiqueta a fin de comprobar que su limpiador o estropajo sea apropiado. • Nunca deje residuos de los productos de limpieza en la placa vitrocerámica: el vidrio podría quedar manchado. |
| <p>Derrame de alguna sustancia hervida o derretida, así como derrames de sustancias azucaradas calientes sobre el vidrio.</p> | <p>Retire de inmediato con algún tipo de espátula plana que resulte apropiado para placa de vitrocerámica; aun así, ejerza prudencia con las superficies de las zonas de cocción que estén calientes:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Apague y desconecte la placa vitrocerámica de la electricidad. 2. Sostenga el utensilio a un ángulo de unos 30° y raspe la suciedad o el derrame hacia un área de la placa vitrocerámica que aún esté fría. 3. Limpie la suciedad o el derrame con un paño o un papel absorbente. 4. Siga los pasos 2 a 4 para "Toda suciedad depositada a diario sobre el vidrio" tal como es descrita más arriba. | <ul style="list-style-type: none"> • Elimine toda mancha dejada por las sustancias derretidas, derramadas o bien los alimentos azucarados lo antes posible. Si la deja enfriar sobre el vidrio, puede que se vuelva difícil de quitar o incluso que dañe la superficie del vidrio de manera permanente. • Riesgo de cortes: cuando la cubierta de seguridad está retirada, la cuchilla del raspador tendrá el filo a la vista. Utilice con la máxima precaución y almacene siempre de forma segura, manteniendo fuera del alcance de los niños. |
| <p>Derrames en los controles táctiles</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. Apague y desconecte la placa vitrocerámica de la electricidad. 2. Absorba el derrame. 3. Limpie el área de los controles táctiles con una esponja o paño limpio húmedo. 4. Valiéndose de un papel absorbente, seque completamente el área. 5. Vuelva a conectar la placa vitrocerámica a la electricidad. | <ul style="list-style-type: none"> • Puede que la placa vitrocerámica emita un pitido y se apague, y que los controles táctiles no funcionen mientras haya líquido sobre ellos. Asegúrese de secar por completo el área de los controles táctiles antes de volver a encender la placa vitrocerámica. |

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

El funcionamiento de su aparato puede dar lugar a errores y averías. Las siguientes tablas contienen las posibles causas y notas para resolver un mensaje de error o mal funcionamiento. Se recomienda leer atentamente las tablas siguientes para ahorrar el tiempo y el dinero que puede costar llamar al centro de servicio.

| Problema | Posibles motivos | Qué hacer |
|---|--|--|
| La placa vitrocerámica no enciende. | No se recibe corriente. | Asegúrese de que la placa de vitrocerámica esté conectada a la red eléctrica y encendida. Compruebe si no hay un corte eléctrico en su hogar o en el área. Si ha comprobado todo esto y el problema persiste, llame a un técnico calificado. |
| Los controles táctiles no responden. | Los controles están bloqueados. | Desbloquee los controles. Para leer las instrucciones, consulte la sección sobre el "Uso de su placa de vitrocerámica". |
| Resulta difícil operar los controles táctiles. | Puede que haya una ligera capa de agua sobre los controles o bien que usted esté usando la punta de su dedo, y no la yema, para tocar los controles. | Asegúrese de que el área de los controles táctiles esté seca y toque los controles con la yema de su dedo. |
| El vidrio se raya. | Utensilios de cocina con bordes dentados o ásperos. Está utilizando productos de limpieza o estropajos abrasivos e inapropiados. | Emplee utensilios de cocina que tengan su base plana y suave. Consulte "Elección de los utensilios correctos". Consulte "Cuidado y limpieza". |
| Algunas sartenes producen cierto crujido o chasquido. | Esto puede ser producido por los materiales de su utensilio de cocina (capas de diferentes metales con niveles distintos de vibración). | Esto es algo normal en utensilios de cocina, por lo que no es indicativo de un fallo. |

Visualización de errores, consejos y sugerencias

1. La placa de cocción está equipada con una función de autodiagnóstico. Con esta prueba, el técnico podrá comprobar el funcionamiento de varios componentes sin necesidad de desmontar la placa de la superficie de trabajo.
2. El código de error se produce durante el uso por parte del cliente & Solución.

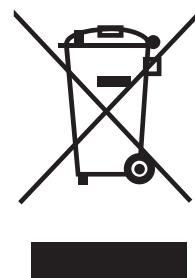
| Código de error | Problema | Solución |
|-----------------------------|---|--|
| Sin recuperación automática | | |
| E0 | Error Cero. | Vuelva a insertar la conexión entre la placa de visualización y la placa de alimentación. Sustituya la placa de alimentación. |
| E1 | Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica: circuito abierto. | Compruebe la conexión o sustituya el sensor de temperatura de la placa cerámica. |
| E2 | Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica -cortocircuito. | |
| E7 | Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica | |
| C1 | Alta temperatura del sensor de placa cerámica. | Espere a que la temperatura de la placa cerámica vuelva a ser normal. Toque el botón "ON/OFF" para reiniciar la unidad. |
| E3 | Falla en el sensor de temperatura del NTC. --circuito abierto. | Sustituya la placa de alimentación. |
| E4 | Falla en el sensor de temperatura del NTC. --cortocircuito | |
| EL | la tensión de alimentación es inferior a la tensión nominal. | Por favor, inspeccione si el suministro de energía es normal. |
| EH | La tensión de alimentación es superior a la tensión nominal. | Encienda luego de restaurar la energía normal |
| EU | Error de comunicación. | Vuelva a insertar la conexión entre la placa de visualización y la placa de alimentación. Sustituya la placa de alimentación o la placa de la pantalla. |

ELIMINACIÓN Y RECICLAJE

Instrucciones importantes para la Protección del Medio Ambiente

Cumplimiento de la normativa RAEE y eliminación del producto de desecho: Este producto cumple con la normativa RAEE de la UE (2012/19/UE). Este producto lleva el símbolo de clasificación de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).

Este símbolo indica que este producto no debe eliminarse con otros residuos domésticos al final de su vida útil. El aparato usado debe ser devuelto a un punto de recogida oficial para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Para encontrar estos sistemas de recogida, póngase en contacto con las autoridades locales o con el distribuidor donde compró el producto. Cada hogar desempeña un papel importante en la recuperación y el reciclaje de los aparatos viejos. La eliminación adecuada de los electrodomésticos usados ayuda a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana.

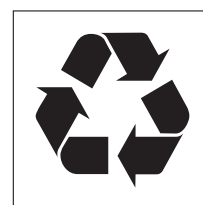


Cumplimiento de la Normativa RoHS

El producto que ha adquirido cumple con la normativa RoHS de la UE (2011/65/UE). No contiene materiales nocivos ni prohibidos especificados en la misma.

Información del Embalaje

Los materiales de embalaje del producto están fabricados con materiales reciclables de acuerdo con nuestra normativa nacional de medio ambiente. No elimine los materiales de embalaje junto con los residuos domésticos o de otro tipo. Llévelos a los puntos de recogida de materiales de embalaje designados por las autoridades locales.



CARTA D'AGRAÏMENT

Gràcies per triar SVAN! Abans d'utilitzar el vostre nou producte SVAN, llegiu aquest manual a fons per assegurar-vos que el sabeu fer funcionar de manera segura

CONTINGUT

CA

| | |
|---------------------------------------|----|
| CARTA D'AGRAÏMENT | 01 |
| INSTRUCCIONS DE SEGURETAT | 02 |
| ESPECIFICACIONS TÈCNIQUES | 07 |
| DESCRIPCIÓ GENERAL DEL PRODUCTE | 08 |
| GUIA D'INICI RÀPID | 10 |
| INSTAL·LACIÓ | 12 |
| INSTRUCCIONS DE FUNCIONAMENT | 16 |
| NETEJA I MANTENIMENT | 23 |
| RESOLUCIÓ DE PROBLEMES | 24 |
| ELIMINACIÓ I RECICLATGE | 26 |

INSTRUCCIONS DE SEGURETAT

Ús previst

Les següents directrius de seguretat estan destinades a evitar riscos imprevistos o danys per un funcionament de l'aparell que no és segur o és incorrecte. Comproveu l'embalatge i l'aparell a l'arribada per assegurar-vos que tot estigui intacte per garantir un funcionament segur. Si trobeu qualsevol defecte, poseu-vos en contacte amb el minorista o el distribuïdor. Tingueu en compte que no es permeten modificacions ni alteracions a l'aparell per motius de seguretat. Fer un ús no previst pot causar perills i pèrdua de reclamacions de garantia.

Explicació dels símbols



Perill

Aquest símbol indica que hi ha perills per a la vida i la salut de les persones a causa del gas extremadament inflamable.



Avís de tensió elèctrica

Aquest símbol indica que hi ha un perill per a la vida i la salut de les persones a causa de la tensió.



Advertència

Aquesta paraula indica un perill amb un nivell mitjà de risc que, si no s'evita, pot provocar la mort o lesions greus.



Precaució

Aquesta paraula indica un perill amb un grau baix de risc que, si no s'evita, pot provocar lesions lleus o moderades.



Atenció

Aquesta paraula indica informació important (per exemple, danys a la propietat), però no perill.



Seguiu les instruccions

Aquest símbol indica que tan sols un tècnic de servei ha d'operar i mantenir aquest aparell d'acord amb les instruccions de funcionament.

Llegiu atentament aquestes instruccions de funcionament abans d'utilitzar / posar en marxa la unitat i manteniu-les a prop per al seu ús posterior.

AVISOS DE SEGURETAT

La teva seguretat és important per nosaltres. Si us plau, llegiu aquesta informació abans d'utilitzar la vostra placa de cocció.

Instal·lació

Perill de xoc elèctric

- Desconnecteu l'aparell del subministrament elèctric de la xarxa abans de realitzar qualsevol treball o manteniment.
- La connexió a un bon sistema de cablejat de terra és imprescindible i obligatòria.
- Les alteracions del sistema de cablejat domèstic només les ha de fer un electricista qualificat.
- No seguir aquest consell pot provocar descàrregues elèctriques o la mort.

Perill de tall

- Tingueu cura: les vores del panell són afilades.
- Pot haver-hi lesions o talls si no es prenen mesures de precaució.

Instruccions importants de seguretat

- Llegiu atentament aquestes instruccions abans d'instal·lar o utilitzar aquest aparell.
- En cap moment s'han de col·locar materials o productes combustibles en aquest aparell.
- Si us plau, poseu aquesta informació a disposició de la persona responsable d'instal·lar l'aparell ja que podria reduir els vostres costos d'instal·lació.
- Per evitar perills, aquest aparell s'ha d'instal·lar d'acord amb aquestes instruccions d'instal·lació.
- Aquest aparell només ha de ser instal·lat correctament i posat a terra per una persona adequadament qualificada.
- Aquest aparell s'ha de connectar a un circuit que incorpori un interruptor aïllant que proporcioni una desconexió completa de la font d'alimentació.
- El fet de no instal·lar correctament l'aparell podria invalidar qualsevol reclamació de garantia o responsabilitat.
- Els nens de 8 anys o més i persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o amb manca d'experiència i coneixements poden fer servir aquest aparell si són supervisats o se'ls hi donen instruccions sobre l'ús de l'aparell de manera segura i entenen els perills que comporta.

- Els nens no poden jugar amb l'aparell. La neteja i el manteniment de l'usuari no serà realitzada per nens sense supervisió.
- Si el cable de subministrament està danyat, ha de ser substituït pel fabricant, el seu agent de servei o persones qualificades de manera similar per tal d'evitar un perill.
- **ADVERTÈNCIA:** Si la superfície s'ha esquerdat, apagueu l'aparell per evitar la possibilitat de descàrrega elèctrica, per a superfícies de vitroceràmica o material similar que protegeixin peces vives.
- No s'han de col·locar objectes metàl·lics com ganivets, forquilles, culleres i tapes a la superfície de la placa ja que poden arribar a escalfar-se.
- No s'ha d'utilitzar un netejador de vapor.
- No utilitzeu un netejador de vapor per netejar la placa de cocció.
- L'aparell no està pensat per funcionar mitjançant un temporitzador extern ni un sistema de control remot separat.
- **ADVERTÈNCIA:** Perill d'incendi: no emmagatzemeu articles a les superfícies de cocció.
- El procés de cocció ha de ser supervisat. Un procés de cocció a curt termini ha de ser supervisat contínuament.
- **ADVERTÈNCIA:** La cocció desatesa en una placa amb greix o oli pot ser perillosa i pot provocar un incendi.
MAI intenteu apagar un foc amb aigua, sinó que apagueu l'aparell i després tapeu la flama, per exemple, amb una tapa o una manta ignífuga.

FUNCIONAMENT I MANTENIMENT

Perill de descàrrega elèctrica

- No cuini en una placa de cocció trencada o esquerdada. Si la superfície de la cuina es trenca o esquerda, apagueu l'aparell immediatament de la font d'alimentació de la xarxa (interruptor de paret) i poseu-vos en contacte amb un tècnic qualificat.
- Apagueu la placa de cocció a la paret abans de netejar-la o mantenir-la.
- No seguir aquest consell pot provocar descàrregues elèctriques o la mort.

Perill per a la salut

- Aquest aparell compleix les normes de seguretat electromagnètica.
- No obstant això, les persones amb marcapassos o altres implants elèctrics (com ara bombes d'insulina) han de consultar amb el seu metge o fabricant d'implants abans d'utilitzar aquest aparell per assegurar-se que els seus implants no es veuran afectats pel camp electromagnètic.
- El fet de no seguir aquest consell pot provocar la mort.

Perill per superfície calenta

- Durant l'ús, les parts accessibles d'aquest aparell s'escalfaran prou per causar cremades.
- No deixeu que el vostre cos, la roba o qualsevol element diferent dels estris de cuina adequats es posin en contacte amb el vidre d'inducció fins que la superfície estigui fresca.
- Mantingueu els nens allunyats.
- Les nanses de les cassoles poden ser calentes a tocar. Comproveu que les nanses de la cassola no sobrepassin altres zones de cocció enceses.
- Mantingueu les nanses fora de l'abast dels nens.
- No seguir aquest consell podria provocar cremades i escaldats.

Perill de tall

- La fulla afilada d'un rascador de cuina queda al descobert quan es retreu la coberta de seguretat. Utilitzar amb extrema cura i guardar sempre de forma segura i fora de l'abast dels nens.
- Pot haver-hi lesions o talls si no es prenen mesures de precaució.

Importants instruccions de seguretat

- No deixeu mai l'aparell sense vigilància quan estigui en ús. L'ebullició provoca fum i vessaments greixosos que poden encendre's.
- No utilitzeu mai el vostre aparell com a superfície de treball o d'emmagatzematge.

- No deixeu mai objectes ni estris a l'aparell.
- No col·loqueu ni deixeu objectes magnetitzables (per exemple, targetes de crèdit, targetes de memòria) ni dispositius electrònics (per exemple, ordinadors, reproductors MP3) a prop de l'aparell, ja que poden veure's afectats pel seu camp electromagnètic.
- No utilitzeu mai el vostre aparell per escalfar l'habitació.
- Després del seu ús, apagueu sempre les zones de cocció i la taula de cuina tal com es descriu en aquest manual (és a dir, utilitzant els controls tàctils). No confieu en la funció de detecció de cassoles per apagar les zones de cocció quan traieu les paelles.
- No permeteu que els nens juguin amb l'aparell ni s'asseguin o pugin sobre ell.
- No guardeu articles d'interès per als nens en armaris a sobre de l'aparell. Els nens que pugen a la placa de cocció podrien resultar ferits greus.
- No deixeu els nens sols o sense vigilància a la zona on s'utilitza l'aparell.
- Els nens o les persones amb una discapacitat que limiti la seva capacitat d'utilitzar l'aparell han de tenir una persona responsable i competent que els instrueixi en el seu ús. L'instructor ha d'estar segur que pugui utilitzar l'aparell sense perill per a si mateix o el seu entorn.
- No repareu ni substituïu cap part de l'aparell tret que es recomani específicament al manual. La resta de serveis han de ser realitzats per un tècnic qualificat.
- No col·loqueu ni deixeu caure objectes pesats a la placa de cocció.
- No us poseu dempeus a la vostra placa de cocció.
- No utilitzeu paelles amb vores dentades ni arrossegueu paelles per la superfície del vidre d'inducció, ja que el vidre es pot ratllar.
- No utilitzeu fregadores ni cap altre agent de neteja abrasiu fort per netejar la cuina, ja que poden ratllar el vidre d'inducció.
- Aquest aparell està destinat a ser utilitzat en aplicacions domèstiques i similars.
- **ADVERTÈNCIA:** L'aparell i les seves parts accessibles s'escalfen durant l'ús.
- S'ha de tenir cura d'evitar tocar elements escalfadors.
- Els menors de 8 anys seran mantinguts allunyats, excepte si reben vigilància contínua.

Felicitats per la compra de la seva nova vitroceràmica.

Us recomanem que dediqueu un temps a llegir aquest manual d'instruccions/d'instal·lació per entendre completament com instal·lar correctament i fer funcionar l'aparell.

Per a la instal·lació, llegiu la secció d'instal·lació.

Llegiu atentament totes les instruccions de seguretat abans d'utilitzar i guardeu aquest manual d'instruccions/d'instal·lació per a futures referències.

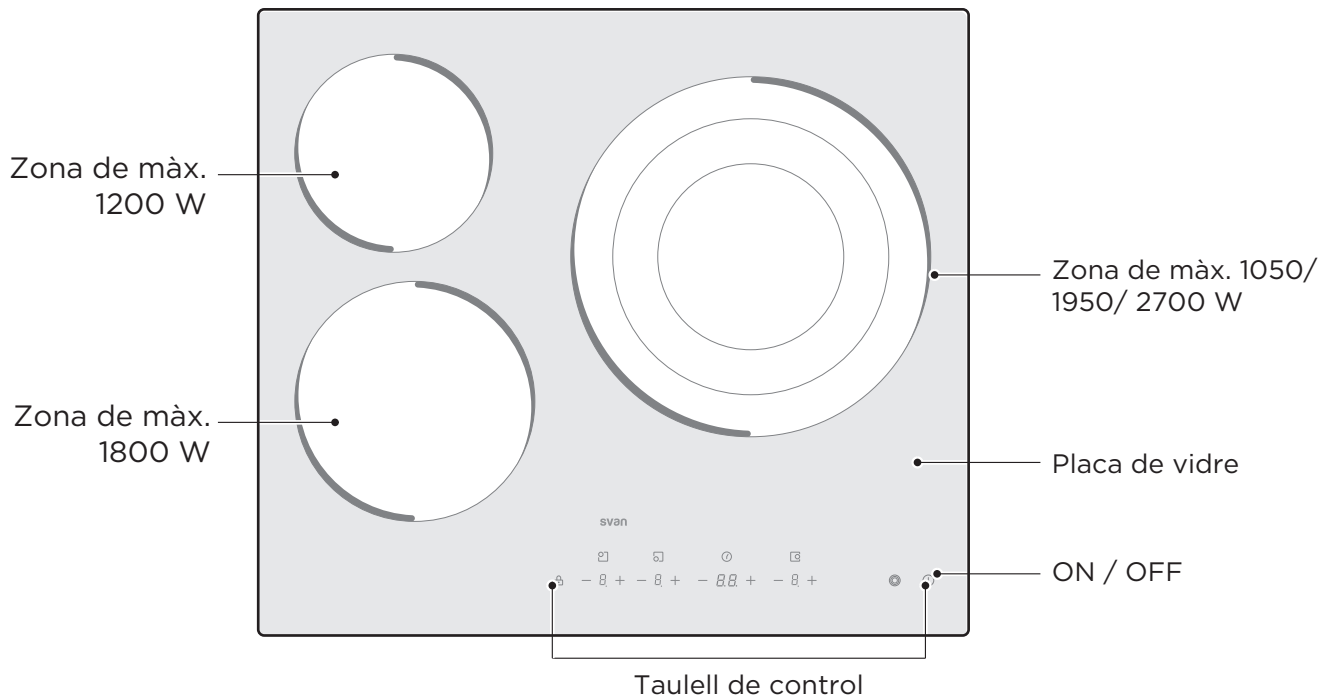
ESPECIFICACIONS TÈCNIQUES

| | |
|---------------------------------------|------------------------|
| Placa de cuina | SV3601 |
| Zones de cocció | 3 Zones |
| Tensió d'alimentació | 220-240V- 50Hz or 60Hz |
| Potència elèctrica instal·lada | 5200-6200W |
| Mida del producte Al. × Am. × F. (mm) | 590X520X51 |
| Dimensions integrals A × B (mm) | 560X480 |

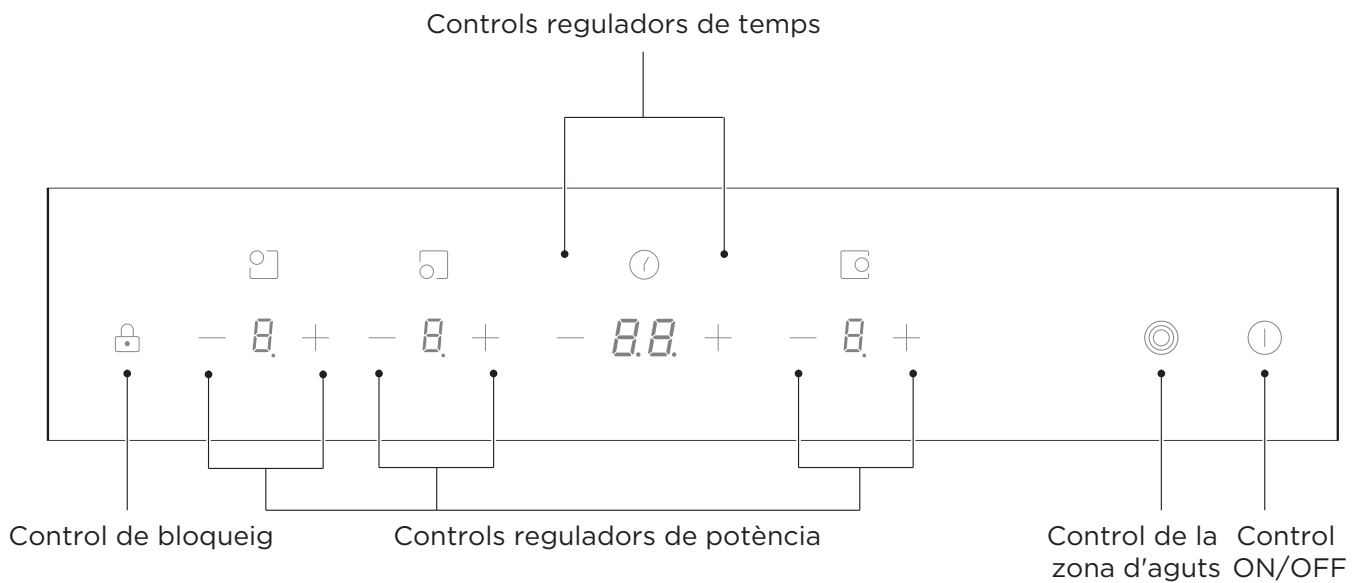
El pes i les dimensions són aproximats. Com que ens esforcem contínuament per millorar els nostres productes, podem canviar especificacions i dissenys sense previ avís.

VISIÓ GENERAL DEL PRODUCTE

Vista superior



Panell de control



● NOTA

Totes les imatges d'aquest manual tenen tan sols finalitats explicatives. Qualsevol discrepància entre l'objecte real i la il·lustració, el subjecte real prevaldrà

Informació del producte

La cuina vitroceràmica per microcomputador pot satisfer diferents tipus de demandes gastronòmiques mitjançant el cable de calefacció de resistència, el control microinformatitzat i la selecció multipotència, l'opció realment òptima per a les famílies modernes.

La vitroceràmica se centra en els clients i adopta un disseny personalitzat. El fogó té funcions segures i fiables, fent que la seva vida sigui còmoda i permetent-li gaudir plenament del plaer de la vida.


Principi de funcionament

Aquesta placa de vitroceràmica utilitza directament el cable de calefacció de resistència i ajusta la potència de sortida mitjançant el regulador de potència amb controls tàctils.

Abans d'utilitzar la seva nova vitroceràmica

- Llegiu aquesta guia, posant especial atenció a la secció «Advertiments de seguretat».
- Traieu qualsevol pel·lícula protectora que encara pugui haver-hi a la vitroceràmica.

GUIA D'INICI RÀPID

-  Tingueu cura a l'hora de fregir ja que l'oli i el greix s'escalfen molt ràpidament, particularment si utilitzeu PowerBoost. A temperatures extremadament altes l'oli i el greix s'encendran espontàniament i això presenta un greu risc d'incendi.

Consells de cuina

- Quan els aliments arribin a ebullició, reduïu la temperatura.
- L'ús d'una tapa reduirà els temps de cocció i estalviarà energia retenint la calor.
- Minimitzar la quantitat de líquid o greix per reduir els temps de cocció.
- Comenceu a cuinar en una configuració alta i reduïu la configuració quan els aliments s'hagin escalfat.

Coure a foc lent, cuinar l'arròs

- La cocció es produeix per sota del punt d'ebullició, al voltant de 85 °C, quan les bombolles puguen ocasionalment a la superfície del líquid de cocció. És la clau de delicioses sopes i tendres guisats perquè els sabors es desenvolupen sense sobre coure els aliments. Las salses espessides a base d'ou i farina també s'han de cuinar per sota del punt d'ebullició.
- Algunes tasques, inclosa la cocció d'arròs pel mètode d'absorció, poden requerir una configuració superior a la configuració més baixa per assegurar que els aliments es cuinen correctament en el temps recomanat.

Daurar un bistec

Per cuinar bistecs sucosos amb sabor:

1. Mantingueu la carn a temperatura ambient durant uns 20 minuts abans de cuinar.
2. Escalfeu una paella de base pesada.
3. Pinzelleu els dos costats del bistec amb oli. Ruixeu una petita quantitat d'oli a la cassola calenta i, a continuació, poseu la carn a la cassola calenta.
4. Gireu el bistec només una vegada durant la cocció. El temps exacte de cocció dependrà del gruix del bistec i de com cuinat el vulgueu. Els temps poden variar d'uns 2 a 8 minuts per banda. Premeu el bistec per mesurar com està cuit: com més ferm se senti, més «ben fet» estarà.
5. Deixeu reposar el bistec en un plat calent uns minuts per permetre que es relaxi i quedi tendre abans de servir.

Per saltar

1. Trieu un wok pla compatible amb ceràmica o una paella gran.
2. Tingueu a punt tots els ingredients i els equips. El saltat ha de ser ràpid. Si cuineu grans quantitats, cuineu els aliments en diversos lots més petits.
3. Preescalfeu breument la cassola i afegiu-hi dues cullerades d'oli.
4. Cuineu primer qualsevol carn, deixeu-la de banda i manteniu-la calenta.
5. Saltar les verdures. Quan estiguin calentes, però encara cruixents, baixeu la potència de la zona de cocció, torneu la carn a la paella i afegiu-hi la vostra salsa.
6. Remeneu els ingredients suaument per assegurar-vos que s'escalfen.
7. Servir immediatament.

Configuració de calor

Els següents paràmetres són només directrius. La configuració exacta dependrà de diversos factors, inclosos els estris de cuina i la quantitat que esteu cuinant. Experimenta amb la vitroceràmica per trobar la configuració que més s'adapti a tu.

| Configuració de calor | Idoneïtat |
|-----------------------|--|
| 1 - 2 | <ul style="list-style-type: none">• escalfament delicat per a petites quantitats d'aliments• fusió de xocolata, mantega i aliments que es cremen ràpidament• coure a foc lent• escalfament lent |
| 3 - 4 | <ul style="list-style-type: none">• reescalfament• coure a foc mig• cuinar arròs |
| 5 - 6 | <ul style="list-style-type: none">• creps |
| 7 - 8 | <ul style="list-style-type: none">• saltejat• cuinar pasta |
| 9 | <ul style="list-style-type: none">• saltar• fregir• portar la sopa a ebullició• bullir aigua |

INSTAL·LACIÓ

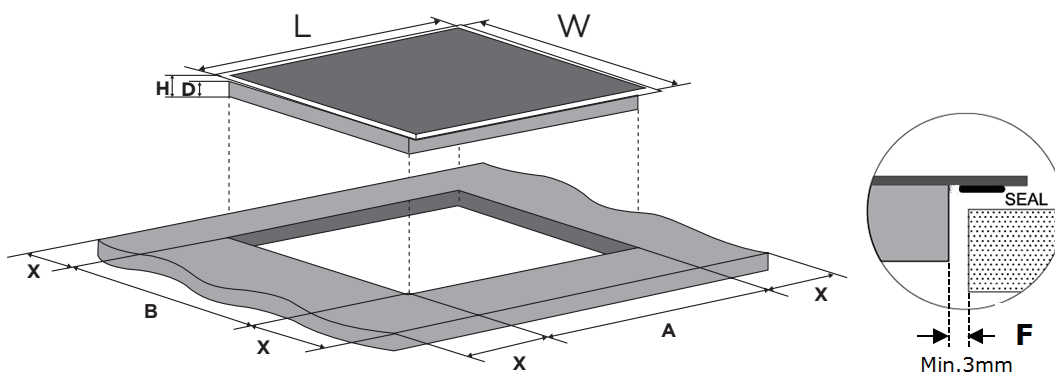
Selecció d'equips d'instal·lació

Retalleu la superfície de treball segons les mides que es mostren al dibuix.

A l'efecte d'instal·lació i ús, es conservarà un espai mínim de 50 mm al voltant del forat.

Assegureu-vos que el gruix de la superfície de treball sigui d'almenys 30 mm. Si us plau, seleccioneu material de superfície de treball resistent a la calor i aïllant (la fusta i material fibrós o higroscòpic similar no s'utilitzaran com a material de superfície de treball tret que estigui impregnat) per evitar el xoc elèctric i una deformació més gran causada per la radiació de calor de la placa calenta. Com es mostra a continuació:

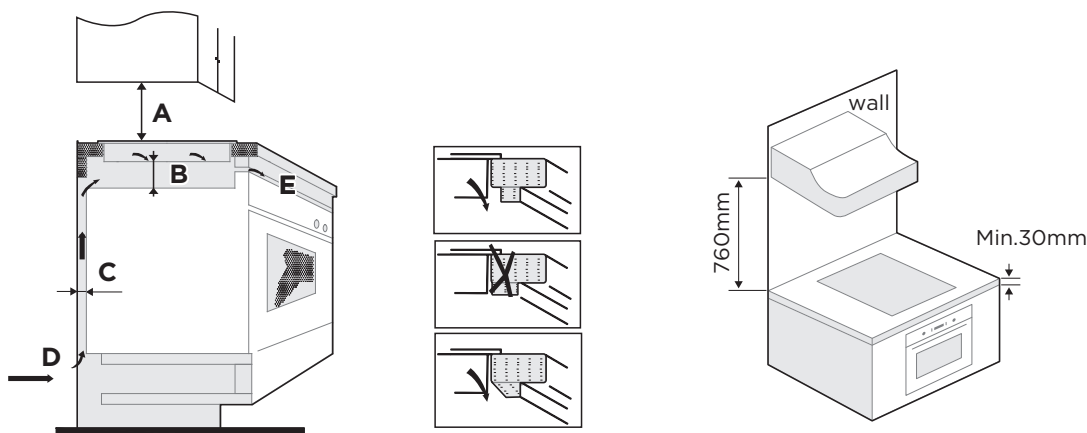
⚠ Nota: La distància de seguretat entre els costats de la placa i les superfícies interiors del taulell de treball ha de ser d'almenys 3 mm.



| L(mm) | W(mm) | H(mm) | D(mm) | A(mm) | B(mm) | X(mm) | F(mm) |
|-------|-------|-------|-------|-------|-------|---------|--------|
| 590 | 520 | 51 | 47 | 560±2 | 480±2 | 50 mín. | 3 mín. |

En qualsevol cas, assegureu-vos que la vitroceràmica estigui ben ventilada i que l'entrada i la sortida d'aire no estiguin obstruïdes. Assegureu-vos que la vitroceràmica funcioni correctament. Com es mostra a continuació:

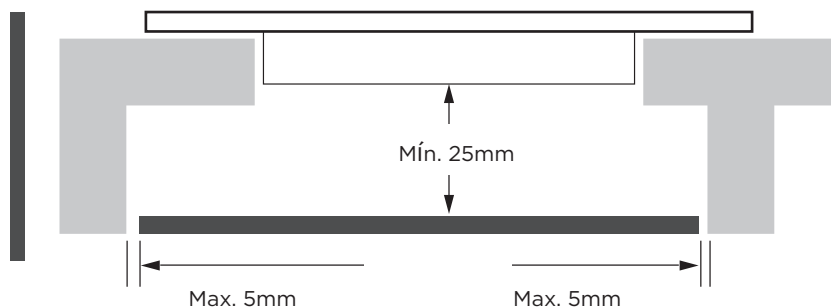
⚠ Nota: La distància de seguretat entre la placa calenta i l'armari per sobre seu ha de ser d'almenys 760 mm.



| A(mm) | B(mm) | C(mm) | D | E |
|-------|---------|---------|----------------|---------------------|
| 760 | 25 mín. | 20 mín. | Entrada d'aire | Sortida d'aire 5 mm |

ADVERTÈNCIA: Garantir una habilitació adequada de Ventilació

Assegureu-vos que la vitroceràmica estigui ben ventilada i que l'entrada i sortida d'aire no s'ha bloquejat. Per evitar el contacte accidental amb la part inferior sobreescalfada de la placa, o rebre una descàrrega elèctrica inesperada durant el treball, cal posar una inserció de fusta, fixada per cargols, a una distància mínima de 25 mm de la part inferior de la placa. Seguiu els següents requisits.



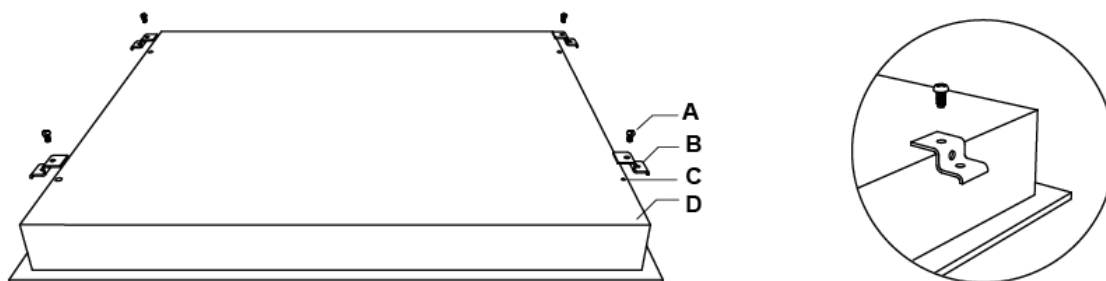
⚠ Hi ha orificis de ventilació l'exterior de la placa. HEU d'assegurar-vos que aquests forats no s'han bloquejat pel taulell quan poseu la placa en posició.

- ⚠
- Tingueu en compte que la cola que uneix el material plàstic o la fusta al moble, ha de resistir a una temperatura no inferior a 150°C, per evitar el desenganxat del plafó.
 - Per tant, la paret posterior, les superfícies adjacents i circumdants han de poder suportar una temperatura de 90°C.

Abans de localitzar els suports de fixació

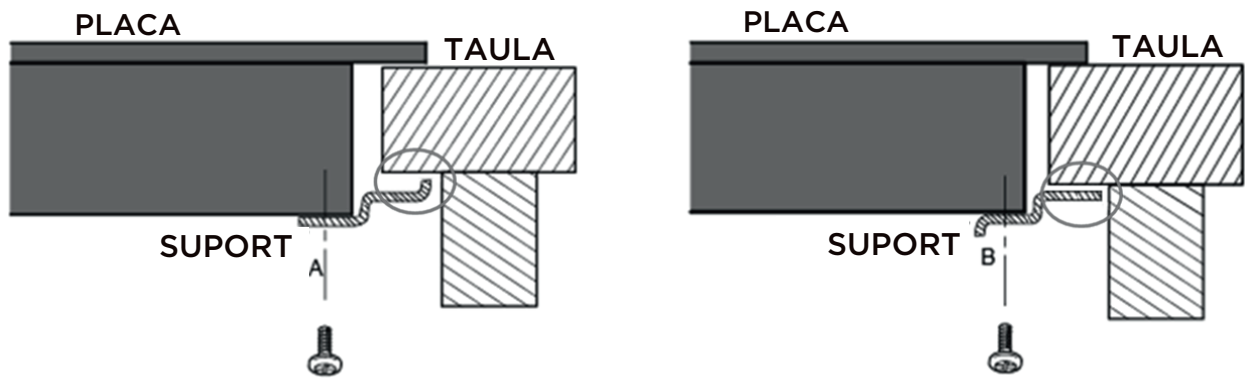
La unitat s'ha de col·locar sobre una superfície estable i llisa (utilitzeu l'emballatge). No apliqueu força sobre els comandaments que sobresurten de la placa.

Fixeu la placa a la superfície de treball cargolant els quatre suports a la part inferior de la placa (vegeu la imatge) després de la instal·lació.



| A | B | C | D |
|--------|--------|-----------------|------|
| Cargol | Suport | Forat de cargol | Base |

Ajusteu la posició del suport per adaptar-se a diferents gruixos de taula.



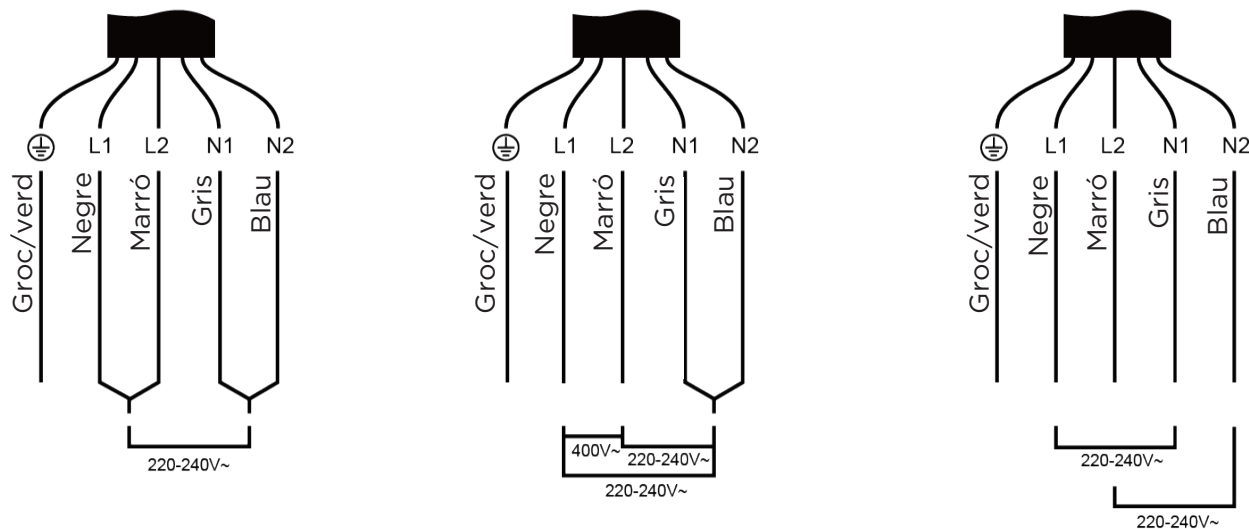
⚠ En cap cas, els suports no poden tocar amb les superfícies interiors del taulell de treball després de la instal·lació (vegeu la imatge).

PRECAUCIONS

1. La vitroceràmica ha de ser instal·lada per personal o tècnics qualificats. Tenim professionals al seu servei. Mai no realitzeu l'operació per vosaltres mateixos.
2. La vitroceràmica no s'ha de muntar en equips de refrigeració, rentaplats i assecadors rotatius.
3. La vitroceràmica s'instal·larà de manera que es pugui assegurar una millor radiació calorífica per millorar la seva fiabilitat.
4. La paret i la zona de calefacció induïda per sobre de la superfície de treball han de suportar la calor.
5. Per evitar danys, la capa i l'adhesiu sandvitx han de ser resistents a la calor.
6. No s'ha d'utilitzar un netejador de vapor.

Connexió de la placa a la font d'alimentació

La font d'alimentació s'ha de connectar d'acord amb la norma pertinent o amb un interruptor automàtic d'un pol. A continuació es mostra el mètode de connexió.



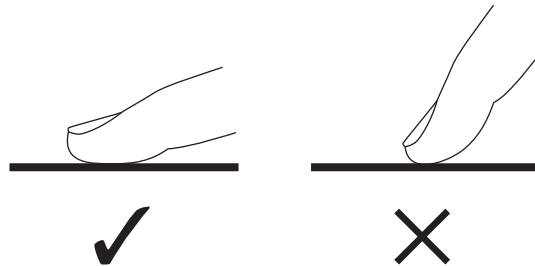
1. Si el cable s'ha danyat o s'ha de substituir, l'operació l'ha de dur a terme un agent postvenda amb eines dedicades per evitar qualsevol accident.
2. Si l'aparell està connectat directament a la xarxa elèctrica, s'ha d'instal·lar un interruptor omnipolar amb una obertura mínima de 3 mm entre contactes.
3. L'instal·lador ha de vetllar perquè s'hagi realitzat la connexió elèctrica correcta i que s'ajusti a la normativa de seguretat.
4. El cable no s'ha de doblegar ni comprimir.
5. El cable ha de ser revisat regularment i tan sols l'ha de substituir un tècnic autoritzat.

! La superfície inferior i el cable d'alimentació de la placa no són accessibles després de la instal·lació.

INSTRUCCIONS DE FUNCIONAMENT

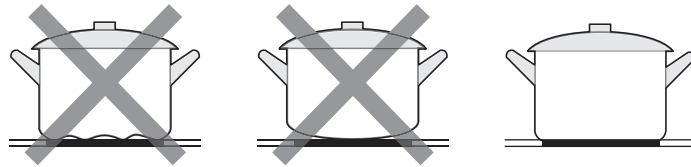
Controls tàctils

- Els controls responen al tacte, de manera que no cal aplicar cap pressió.
- Utilitzeu l'empremta del dit, no la seva punta.
- Sentirà un bip cada vegada que es registra un toc.
- Assegureu-vos que els controls estiguin sempre nets, secs i que no hi hagi cap objecte (per exemple, un estri o un drap) que els cobreixi. Fins i tot una fina pel·lícula d'aigua pot dificultar el funcionament dels controls.

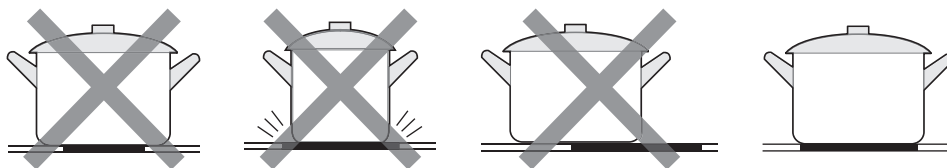


Escollir els estris de cuina adequats

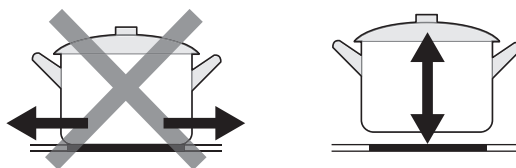
- No utilitzeu estris de cuina amb vores dentades o una base corba.



- Assegureu-vos que la base de la cassola sigui llisa, estigui plana contra el vidre i tingui la mateixa mida que la zona de cocció. Centri sempre la paella a la zona de cocció.



- Aixequeu sempre les paelles de la vitroceràmica: no llisqueu, o poden ratllar el vidre.

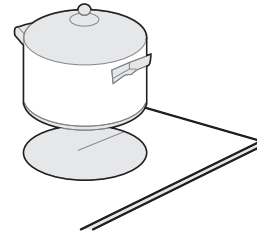
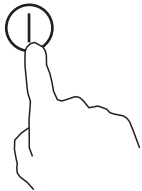


Forma d'ús

1. Començar a cuinar

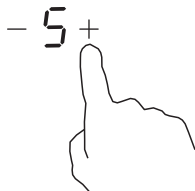
Després d'encendre's, el bronzidor emet un so una vegada, tots els indicadors s'encenen durant 1 segon i s'apaguen, el que indica que la vitroceràmica ha entrat al mode d'espera.

1. Toqueu el control ON / OFF. Tots els indicadors mostren «-».
2. Col·loqueu una paella adequada a la zona de cocció que vulgueu utilitzar.
 - Assegureu-vos que el fons de la paella i la superfície de la zona de cocció siguin netes i seques.



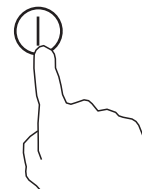
3. Seleccioneu una configuració de calor tocant els controls «-» o «+».

- Si no trieu un ajust de calor en un minut, la vitroceràmica s'apagarà automàticament. Haureu de tornar al pas 1.
- Podeu modificar el paràmetre de calor en qualsevol moment durant la cocció.
- Si manteniu premut qualsevol d'aquests botons, el valor s'ajustarà cap amunt o cap avall.



2. Acabar de cuinar

1. Desactiveu la zona de cocció desplaçant-vos cap avall fins a «0» o tocant alhora els controls «-» i «+».
2. Apagueu tota la placa de cuina tocant el comandament ON/OFF.



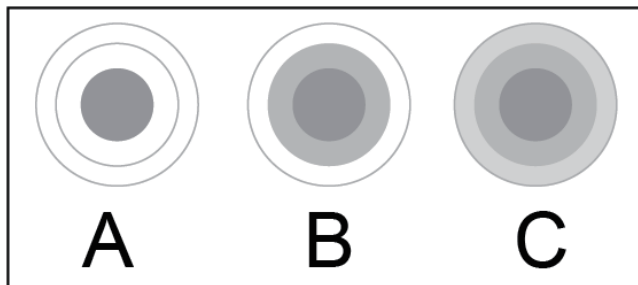
Compte amb les superfícies calentes

- ⚠️ "H" mostrarà quina zona de cocció és calenta a tocar. Desapareixerà quan la superfície s'hagi refredat a una temperatura segura. També es pot utilitzar com a funció d'estalvi d'energia si voleu escalfar més paelles, utilitzeu la placa que encara està calenta.

— H +

3. Utilització de la funció de la zona d'aguts

- La funció només funciona en zona de cocció de 3 #.
- La zona de cocció d'aguts disposa de dues zones de cocció que podeu utilitzar, hi ha una secció central i una secció exterior. Podeu utilitzar la secció central (A) de forma independent o ambdues seccions (B) o (C) alhora.



Activació de la zona dels aguts

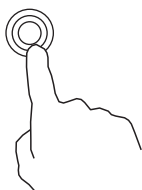
1. Ajusteu la configuració de cocció entre els nivells de potència 1 i 9 (p. ex. 6).

☐
— 6 +

2. La secció central de la zona de cocció dels aguts s'encendrà.



3. Tocant un cop el control de la zona d'aguts (☉), funciona la secció (B).



4. L'indicador de la zona de cocció mostra «☐» i «6» alternativament.

— ☐ + ↔ — 6 +



5. Tocant un cop el control de la zona d'aguts (☉), funciona la secció (C).

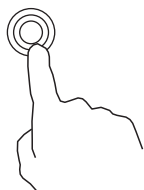


6. L'indicador de la zona de cocció mostra «☐» i «6» alternativament.

— ☐ + ↔ — 6 +

Desactivar la zona dels aguts

1. Si la zona de cocció 3# funciona a la secció (B), tocant  dues vegades, es tornarà a la secció (A) i es desactiva la zona dels aguts.
2. Si la zona de cocció 3# funciona a la secció (C), tocant  una vegada, es tornarà a la secció (A) i es desactiva la zona dels aguts.



3. Després de desactivar la zona dels aguts, es mostra l'indicador de la zona de cocció.



— 6 +




NOTA

1. El doble bucle només està disponible en zona de cocció de 3 #.
2. Podeu seleccionar la funció des del nivell 1 fins al nivell 9.
3. Tan sols podeu activar la zona Dual o Aguda quan s'hagi seleccionat la zona de cocció 3#.

4. Bloqueig dels controls

- Podeu bloquejar els controls per evitar un ús no desitjat (per exemple, que els nens activin accidentalment les zones de cocció).
- Quan els controls estan bloquejats, tots els controls excepte el control ON/OFF estan desactivats.

| Per bloquejar els controls | |
|---|---|
| Per bloquejar els controls  | L'indicador del temporitzador mostrarà «Lo» |
| Per desbloquejar els controls | |
| Assegureu-vos que la vitroceràmica estigui encesa. Mantingueu tocant el control de bloqueig  durant una estona. | |

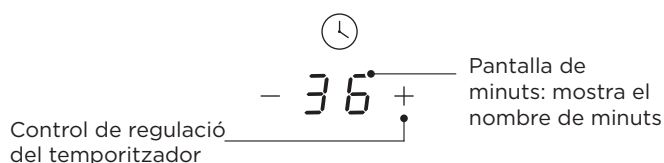
-  Quan la placa està en mode de bloqueig, tots els controls estan desactivats excepte ON/OFF , sempre podeu apagar la vitroceràmica amb el control ON/OFF  en cas d'emergència, però primer desbloquejareu la placa en la següent operació.

5. Control del temporitzador

Podeu utilitzar el temporitzador de dues maneres diferents:

- Podeu utilitzar-lo com un recordatori de minuts. En aquest cas, el temporitzador no apagarà cap zona de cocció quan s'acabi l'hora establerta.
- Podeu configurar-lo per desactivar una o més zones de cocció un cop finalitzat l'hora establerta. El temps màxim del temporitzador son 99 min.

Visió general del temporitzador



Fer servir el temporitzador com a minuter

Si no està seleccionant cap zona de cocció

1. Assegureu-vos que la cuina estigui activada.

● NOTA

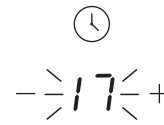
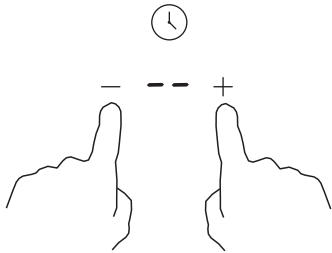
pot utilitzar el minuter encara que no seleccioni cap zona de cocció.

2. Toqueu el control del temporitzador, el seu indicador parpellejarà;
Ajusteu la configuració del temporitzador tocant els controls «-» o «+».

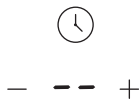


3. Tocant «-» i «+» alhora, el temporitzador es cancel·la i a la pantalla de minuts es mostrarà «--».

4. Quan s'estableixi el temps, el compte enrere començarà immediatament. La pantalla mostrarà el temps restant i l'indicador del temporitzador parpellejarà durant 5 segons.



5. El bronzidor emetrà un so durant 30 segons i l'indicador del temporitzador mostrarà «- -» quan finalitzi el temps configurat.



Pista:

- Toqueu el control «-» o «+» del temporitzador una vegada per disminuir o augmentar 1 minut.
- Manteniu premut el control «-» o «+» del temporitzador per disminuir o augmentar 10 minuts.
- Si el temps configurat supera els 99 minuts, el temporitzador tornarà automàticament al minut 0.

Configuració del temporitzador per desactivar una o més zones de cocció

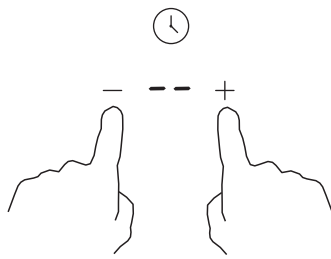
Establiu una zona

1. Toqueu el - o + de la zona de cocció corresponent per a la qual voleu configurar el temporitzador.

2. Establiu l'hora tocant el control - o + del temporitzador.



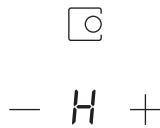
3. Tocant el i junts, el temporitzador queda anul·lat, i el «--» es mostrarà a la pantalla de minuts.



4. Quan s'estableixi el temps, començarà a comptar immediatament. La pantalla mostrarà el temps restant i l'indicador del temporitzador parpelleja durant 5 segons.

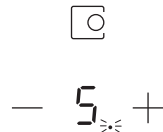


5. Quan expira el temporitzador de cocció, la zona de cocció corresponent canviarà automàticament; la pantalla mostrarà «H», que significa calent;



● NOTA

1. El punt vermell al costat de l'indicador de nivell de potència s'il·luminarà indicant que s'ha seleccionat la zona.



2. Si voleu canviar el temps després d'establir el temporitzador, heu de tornar al pas 1.

Configuració del temporitzador per encendre més d'una zona de cocció

1. Si més d'una zona de cocció utilitza aquesta funció, l'indicador del temporitzador mostrarà el temps més baix (per exemple, el temps configurat a la zona 1 # es de 5 minuts, el temps configurat a la zona 2 # es de 15 minuts, l'indicador del temporitzador mostrarà «5»).

● NOTA

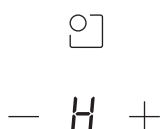
El punt vermell al costat de l'indicador de nivell de potència parpellejarà.



2. Un cop caduqui el temporitzador de compte enrere, s'apagarà la zona corresponent. A continuació, mostrarà el nou temporitzador de minuts i el punt de la zona corresponent parpellejarà.

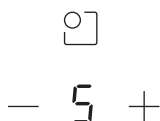


3. Quan caduqui el temporitzador de cocció, la zona de cocció corresponent s'apagarà automàticament.



● NOTA

1. El punt vermell al costat de l'indicador de nivell de potència s'il·luminarà indicant que s'ha seleccionat la zona.



2. Si voleu canviar el temps després d'establir el temporitzador, heu de tornar al pas 1.

6. Protecció contra excés de temperatura

Un sensor de temperatura equipat pot controlar la temperatura a l'interior de la vitroceràmica. Quan es detecta una temperatura excessiva, la vitroceràmica deixarà de funcionar automàticament.

7. Avís de calor residual

Quan el fogó fa temps que funciona, hi haurà una mica de calor residual. La lletra «H» l'adverteix que us allunyeu d'ella.

8. Temps de treball predeterminat

Una altra característica de seguretat de la placa és l'apagat automàtic. Això passa cada vegada que s'oblida d'apagar una zona de cocció. Els temps d'apagat predeterminats es mostren a la taula següent:

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Nivell de potència | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| Temporitzador de treball predeterminat (hora) | 8 | 8 | 8 | 4 | 4 | 4 | 2 | 2 | 2 |

NETEJA I MANTENIMENT

| Què? | Com? | Important! |
|---|--|---|
| Contaminació quotidiana al vidre (empremtes, marques, taques deixades pels aliments o vessaments no ensucrats sobre el vidre) | <ol style="list-style-type: none"> 1. Apagueu l'alimentació de la placa de cocció. 2. Apliqueu un netejador de cuina mentre el vidre encara estigui temperat (però no calent!) 3. Esbandir i netejar amb un drap net o tovallola de paper. 4. Torneu a encendre l'alimentació a la placa de cocció. | <ul style="list-style-type: none"> • Quan s'apaga l'alimentació de la placa, no hi haurà indicació de «superfície calenta», però la zona de cocció encara pot estar calenta. Tingueu molta cura. • Els fregadors resistents, alguns fregadors de niló i agents de neteja durs/abrasius poden ratllar el vidre. Llegiu sempre l'etiqueta per comprovar si el vostre netejador o fregador és adequat. • No deixeu mai residus de neteja a la placa de cocció: el vidre pot quedar tacat. |
| Ebullicions, foses i vessaments de sucre calent el vidre | <p>Traieu-los immediatament amb una espàtula o una rasqueta adequades per a plaques de vidre ceràmica, però compte amb les superfícies de la zona de cocció calenta:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Apagueu l'alimentació de la paret a la placa de cocció. 2. Mantingueu la rasqueta o utensili en un angle de 30° i raspeu la brutícia o el vessament a una zona fresca de la cuina. 3. Netegeu la brutícia o el vessament amb un drap per plats o una tovallola de paper. 4. Seguiu els passos anterior 2 a 4 per «Embrutiment quotidià al vidre». | <ul style="list-style-type: none"> • Eliminar les taques deixades per les foses i els aliments ensucrats o vessaments tan aviat com sigui possible. Si es deixa refredar al vidre, poden ser difícils d'eliminar o fins i tot danyar permanentment la superfície del vidre. • Perill de tall: quan la coberta de seguretat es retreu, la fulla d'un rascador és afilada com una navalla. Utilitzar amb cura extrema i emmagatzemar sempre de forma segura i fora de l'abast dels nens. |
| Is vessaments als controls tàctils | <ol style="list-style-type: none"> 1. Apagueu l'alimentació de la placa de cocció. 2. Netejar el vessament 3. Netegeu l'àrea de control tàctil amb una esponja o un drap humit net. 4. Assequeu completament la zona amb una tovallola de paper. 5. Torneu a encendre l'alimentació a la placa de cocció. | <ul style="list-style-type: none"> • La placa de cocció pot sonar i apagar-se automàticament, i els controls tàctils poden no funcionar mentre hi hagi líquid sobre ells. Assegureu-vos de netejar la zona de control tàctil en sec abans de tornar a encendre la placa de cuina. |

RESOLUCIÓ DE PROBLEMES

Durant el funcionament del vostre aparell es poden provocar errors i funcionaments incorrectes. Les taules següents contenen possibles causes i notes per resoldre un missatge d'error o un mal funcionament. Es recomana llegir atentament les taules següents per tal d'estalviar el temps i els diners que pot costar trucar al centre de serveis.

| Problema | Possibles causes | Què fer |
|--|---|--|
| La vitroceràmica no es pot encendre. | Sense corrent. | Assegureu-vos que la vitroceràmica estigui connectada a la font d'alimentació i que estigui encesa. Comproveu si hi ha un tall elèctric a casa seva o la seva zona. Si ho heu comprovat tot i el problema persisteix, truqueu a un tècnic qualificat. |
| Els controls tàctils no responen. | Els controls estan bloquejats. | Desbloquejar els controls. Veure secció «Utilitzar la teva vitroceràmica» per obtenir instruccions. |
| Els controls tàctils són difícils d'utilitzar. | Pot haver-hi una lleugera pel·lícula d'aigua sobre els controls o pot estar utilitzant la punta del dit en tocar el controls. | Assegureu-vos que l'àrea de control tàctil estigui seca i utilitzeu l'empremta del dit quan toqueu els controls. |
| S'està ratllant el vidre. | Estris de cuina de vora rugosa. S'utilitzen productes de neteja o un fregall abrasiu inadequat. | Utilitzeu estris de cuina amb bases planes i llises. Vegeu «Escriure el material de cuina adequat». Vegeu «Cura i neteja». |
| Algunes paelles fan sorolls de cruixents o de clics. | Això pot ser causat per la construcció dels teus estris de cuina (capes de diferents metalls que vibren de manera diferent). | Això és normal pels estris de cuina i no indica cap error. |

Visualització d'errors, pistes i consells

1. El fogó està equipat amb una funció de diagnòstic automàtic. Amb aquesta prova el tècnic és capaç de comprovar la funció de diversos components sense desmuntar la placa de la superfície de treball.
2. El codi d'error es produeix durant l'ús per part del client i solució;

| Codi d'avaría | Problema | Solució |
|------------------------------|--|---|
| Sense recuperació automàtica | | |
| E0 | Error zero. | Torneu a inserir la connexió entre el taulell de visualització i el quadre elèctric. Substituïu la placa d'alimentació |
| E1 | Falla del sensor de temperatura de la placa ceràmica: circuit obert. | Comproveu la connexió o substituïu el sensor de temperatura de la placa ceràmica. |
| E2 | Falla del sensor de temperatura de la placa ceràmica: curtcircuit. | |
| E7 | Falla del sensor de temperatura de la placa ceràmica. | |

| Codi d'avaría | Problema | Solució |
|----------------------|--|---|
| C1 | Alta temperatura del sensor de la placa ceràmica. | Espereu que la temperatura de la placa ceràmica torni a la normalitat. Toqueu el botó «ON / OFF» per reiniciar la unitat. |
| E3 | Sensor de temperatura de l'error CNT: circuit obert. | Substituïu el taulell de visualització. |
| E4 | Sensor de temperatura de l'error CNT: curtcircuit | |
| EL | La tensió d'alimentació està per sota de tensió nominal. | Inspeccioneu si la font d'alimentació és normal. Encendre després de comprovar que la font d'alimentació és normal. |
| EH | La tensió d'alimentació està per sobre de la tensió nominal. | |
| EU | Error de comunicació. | Torneu a inserir la connexió entre la placa de visualització i la placa de corrent. Substituïu la placa d'alimentació o la placa de visualització. |

ELIMINACIÓ I RECICLATGE

Instruccions importants per al medi ambient

Aquest aparell està etiquetat en compliment de la directiva europea 2012/19/UE de residus d'aparells elèctrics i electrònics (RAEE). En assegurar-vos que aquest aparell s'elimina correctament, ajudareu a prevenir possibles danys al medi ambient i a la salut humana, que d'altra manera podrien causar-se si s'eliminés de manera incorrecta.

Aquest símbol indica que aquest producte no s'ha d'eliminar amb altres residus domèstics al final de la seva vida útil. El dispositiu usat s'ha de retornar al punt de recollida per al reciclatge d'aparells electrònics elèctrics. Per trobar aquests sistemes de recollida, poseu-vos en contacte amb les autoritats locals o amb el minorista on s'ha comprat el producte. Cada llar té un paper important en la recuperació i reciclatge d'electrodomèstics antics.

L'eliminació adequada de l'aparell usat ajuda a prevenir possibles conseqüències negatives pel medi ambient i la salut humana.

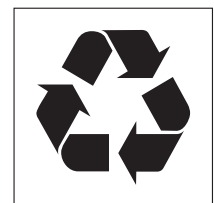


Compliment de la Directiva Rohs

Aquest aparell requereix una eliminació de residus especialitzada. Per obtenir més informació sobre el tractament, la recuperació i el reciclatge d'aquest producte, poseu-vos en contacte amb el vostre ajuntament, el vostre servei d'eliminació de residus domèstics o la botiga on el va comprar.

Informació del paquet

Per obtenir informació més detallada sobre el tractament, la recuperació i el reciclatge d'aquest producte, poseu-vos en contacte amb l'oficina local, el servei d'eliminació de residus domèstics o la botiga on heu comprat el producte.



THANK YOU LETTER

Thank you for choosing SVAN! Before using your new SVAN product, please read this manual thoroughly to ensure that you know how to operate the features and functions that your new appliance offers in a safe way.

CONTENTS

EN

| | |
|--------------------------------|----|
| THANK YOU LETTER | 01 |
| SAFETY INSTRUCTIONS | 02 |
| SPECIFICATIONS | 07 |
| PRODUCT OVERVIEW | 08 |
| QUICK START GUIDE | 10 |
| PRODUCT INSTALLATION | 12 |
| OPERATION INSTRUCTIONS | 16 |
| CLEANING AND MAINTENANCE | 23 |
| TROUBLESHOOTING | 24 |
| DISPOSAL AND RECYCLING | 26 |

SAFETY INSTRUCTIONS

Intended Use

The following safety guidelines are intended to prevent unforeseen risks or damage from unsafe or incorrect operation of the appliance. Please check the packaging and appliance on arrival to make sure everything is intact to ensure safe operation. If you find any damage, please contact the retailer or dealer. Please note modifications or alterations to the appliance are not allowed for your safety concern. Unintended use may cause hazards and loss of warranty claims.

Explanation of Symbols



Danger

This symbol indicates that there are dangers to the life and health of persons due to extremely flammable gas.



Warning of electrical voltage

This symbol indicates that there is a danger to life and health of persons due to voltage.



Warning

The signal word indicates a hazard with a medium level of risk which, if not avoided, may result in death or serious injury.



Caution

The signal word indicates a hazard with a low degree of risk which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.



Attention

The signal word indicates important information (e.g. damage to property), but not danger.



Observe instructions

This symbol indicates that a service technician should only operate and maintain this appliance in accordance with the operating instructions.

Read these operating instructions carefully and attentively before using/commissioning the unit and keep them in the immediate vicinity of the installation site or unit for later use!

SAFETY WARNINGS

Your safety is important to us. Please read this information before using your cooktop.

INSTALLATION

Electrical Shock Hazard

- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.
- Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory.
- Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Cut Hazard

- Take care - panel edges are sharp.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

Important Safety Instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- A steam cleaner is not to be used.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

OPERATION AND MAINTENANCE

Electrical Shock Hazard

- Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface should break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.
- Switch the cooktop off at the wall before cleaning or maintenance.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Health Hazard

- This appliance complies with electromagnetic safety standards.
- However, persons with cardiac pacemakers or other electrical implants (such as insulin pumps) must consult with their doctor or implant manufacturer before using this appliance to make sure that their implants will not be affected by the electromagnetic field.
- Failure to follow this advice may result in death.

Hot Surface Hazard

- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the Induction glass until the surface is cool.

- Keep children away.
- Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on.
- Keep handles out of reach of children.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

Cut Hazard

- The razor-sharp blade of a cooktop scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

Important safety instructions

- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.

- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.
- Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

Congratulations on the purchase of your new Ceramic Hob.

We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it. For installation, please read the installation section.

Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

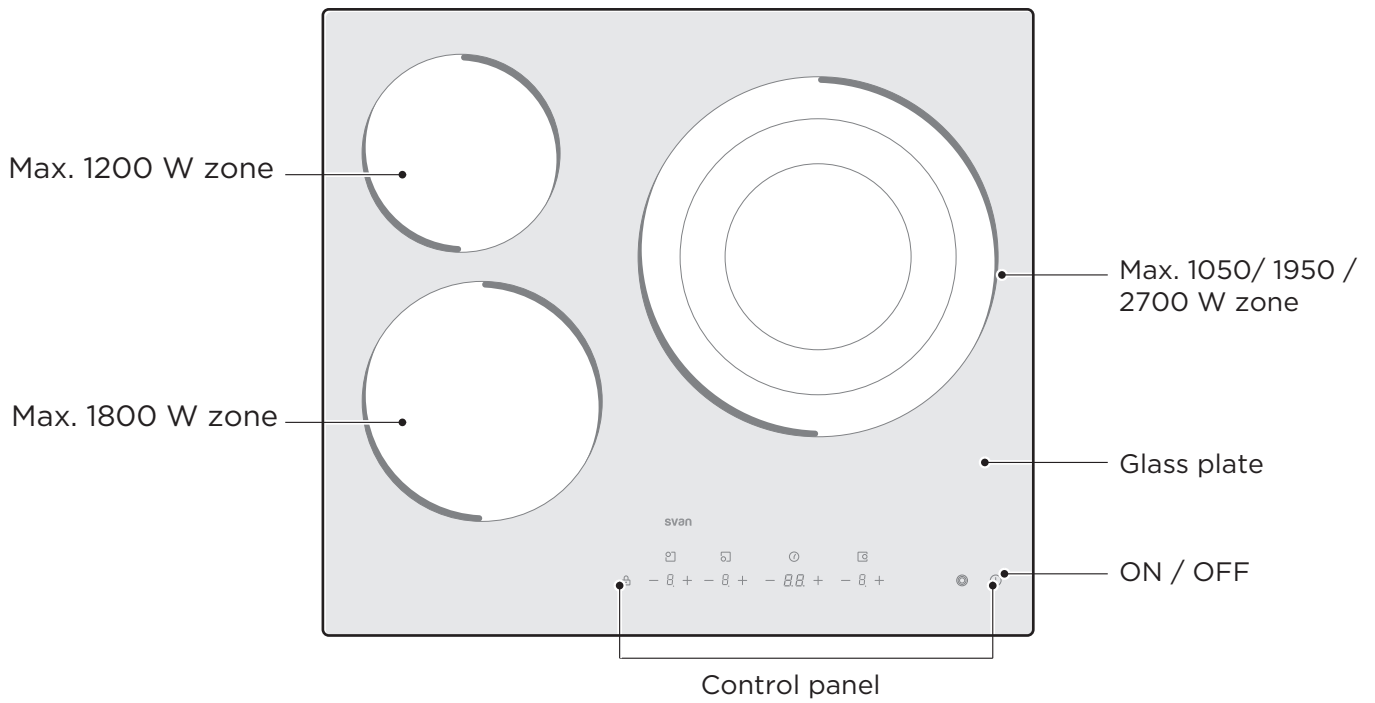
SPECIFICATIONS

| | |
|---------------------------------|------------------------|
| Cooking Hob | SV3601 |
| Cooking Zones | 3 Zones |
| Supply Voltage | 220-240V- 50Hz or 60Hz |
| Installed Electric Power | 5200-6200W |
| Product Size L×W×H(mm) | 590X520X51 |
| Building-in Dimensions A×B (mm) | 560X480 |

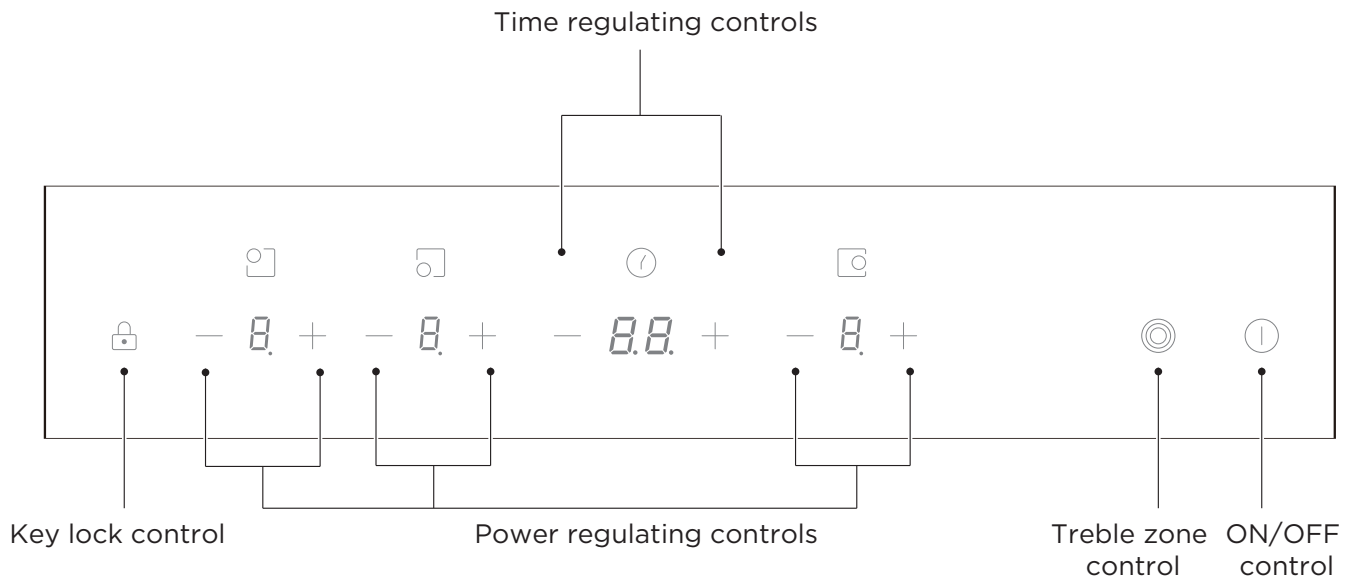
Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice.

PRODUCT OVERVIEW

Top View



Control Panel



NOTE

All the pictures in this manual are for explanation purpose only. Any discrepancy between the real object and the illustration in the drawing shall be subject to the real subject.

Product Information

The microcomputer ceramic cooker hob can meet different kinds of cuisine demands because of resistance wire heating, micro-computerized control and multi-power selection, really the optimal choice for modern families.

The ceramic cooker hob centers on customers and adopts personalized design. The hob has safe and reliable performances, making your life comfortable and enabling to fully enjoy the pleasure from life.


Working Principle

This ceramic cooker hob directly employs resistance wire heating, and adjust the output power by the power regulation with the touch controls.

Be fore Using Your New Ceramic Hob

- Read this guide, taking special note of the 'Safety Warnings' section.
- Remove any protective film that may still be on your ceramic hob.

QUICK START GUIDE

-  Take care when frying as the oil and fat heat up very quickly, particularly if you're using PowerBoost. At extremely high temperatures oil and fat will ignite spontaneously and this presents a serious fire risk.

Cooking Tips

- When food comes to the boil, reduce the temperature setting.
- Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.
- Minimize the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through.

Simmering, Cooking rice

- Simmering occurs below boiling point, at around 85°C, when bubbles are just rising occasionally to the surface of the cooking liquid. It is the key to delicious soups and tender stews because the flavours develop without overcooking the food. You should also cook egg-based and flour thickened sauces below boiling point.
- Some tasks, including cooking rice by the absorption method, may require a setting higher than the lowest setting to ensure the food is cooked properly in the time recommended.

Searing Steak

To cook juicy flavorsome steaks:

1. Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
2. Heat up a heavy-based frying pan.
3. Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and then lower the meat onto the hot pan.
4. Turn the steak only once during cooking. The exact cooking time will depend on the thickness of the steak and how cooked you want it. Times may vary from about 2 – 8 minutes per side. Press the steak to gauge how cooked it is – the firmer it feels the more 'well done' it will be.
5. Leave the steak to rest on a warm plate for a few minutes to allow it to relax and become tender before serving.

For Stir-frying

1. Choose a ceramic compatible flat-based wok or a large frying pan.
2. Have all the ingredients and equipment ready. Stir-frying should be quick. If cooking large quantities, cook the food in several smaller batches.
3. Preheat the pan briefly and add two tablespoons of oil.
4. Cook any meat first, put it aside and keep warm.
5. Stir-fry the vegetables. When they are hot but still crisp, turn the cooking zone to a lower setting, return the meat to the pan and add your sauce.
6. Stir the ingredients gently to make sure they are heated through.
7. Serve immediately.

Heat Settings

The settings below are guidelines only. The exact setting will depend on several factors, including your cookware and the amount you are cooking. Experiment with the Ceramic hob to find the settings that best suit you.

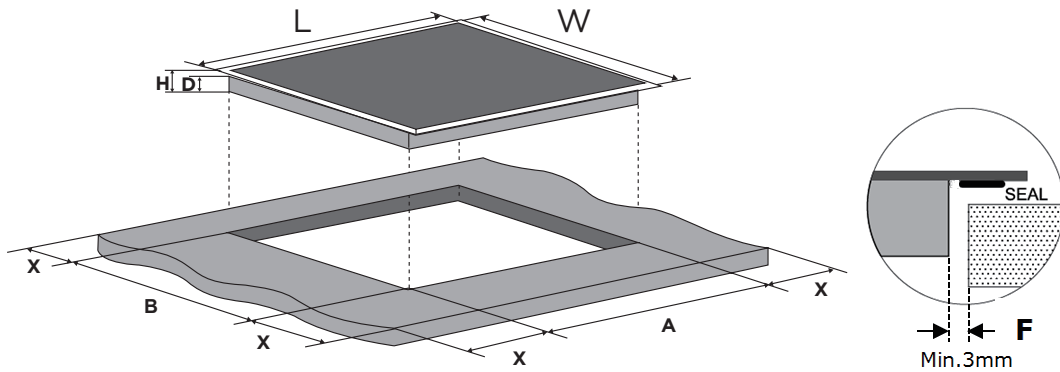
| Heat setting | Suitability |
|--------------|---|
| 1 - 2 | <ul style="list-style-type: none">• delicate warming for small amounts of food• melting chocolate, butter, and foods that burn quickly• gentle simmering• slow warming |
| 3 - 4 | <ul style="list-style-type: none">• reheating• rapid simmering• cooking rice |
| 5 - 6 | <ul style="list-style-type: none">• pancakes |
| 7 - 8 | <ul style="list-style-type: none">• sautéing• cooking pasta |
| 9 | <ul style="list-style-type: none">• stir-frying• searing• bringing soup to the boil• boiling water |

PRODUCT INSTALLATION

Selection of Installation Equipment

Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing. For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole. Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant and insulated work surface material (Wood and similar fibrous or hygroscopic material shall not be used as work surface material unless impregnated) to avoid the electrical shock and larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:

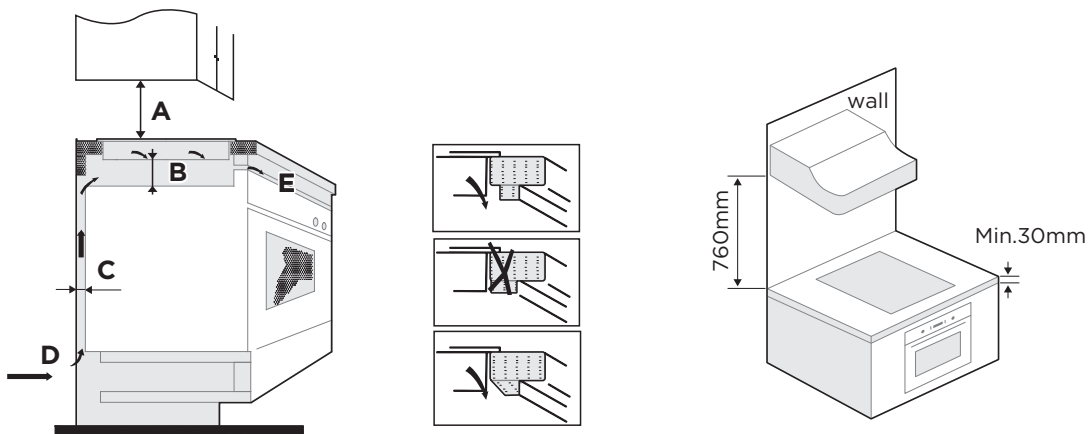
⚠ Note: The safety distance between the sides of the hob and the inner surfaces of the worktop should be at least 3mm.



| L(mm) | W(mm) | H(mm) | D(mm) | A(mm) | B(mm) | X(mm) | F(mm) |
|-------|-------|-------|-------|-------|-------|--------|-------|
| 590 | 520 | 51 | 47 | 560±2 | 480±2 | 50 min | 3 min |

Under any circumstances, make sure the ceramic cooker hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the ceramic cooker hob is in good work state. As shown below.

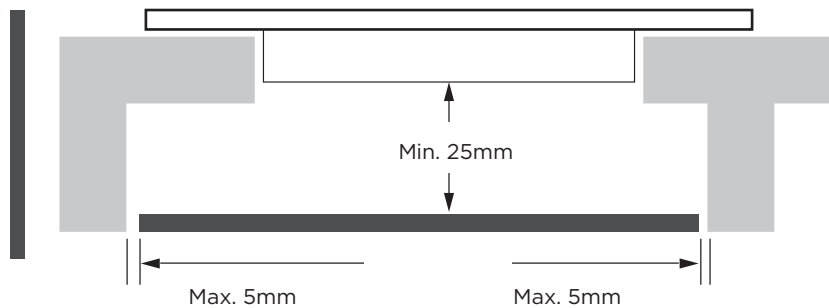
⚠ Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760 mm.



| A(mm) | B(mm) | C(mm) | D | E |
|-------|--------|--------|------------|--------------|
| 760 | 25 min | 20 min | Air intake | Air exit 5mm |

WARNING: Ensuring Adequate Ventilation

Make sure the ceramic hob is well ventilated and that air inlet and outlet are not blocked. In order to avoid accidental touch with the overheating bottom of the hob, or getting unexpected electric shock during working, it is necessary to put a wooden insert, fixed by screws, at a minimum distance of 25mm from the bottom of the hob. Follow the requirements below.



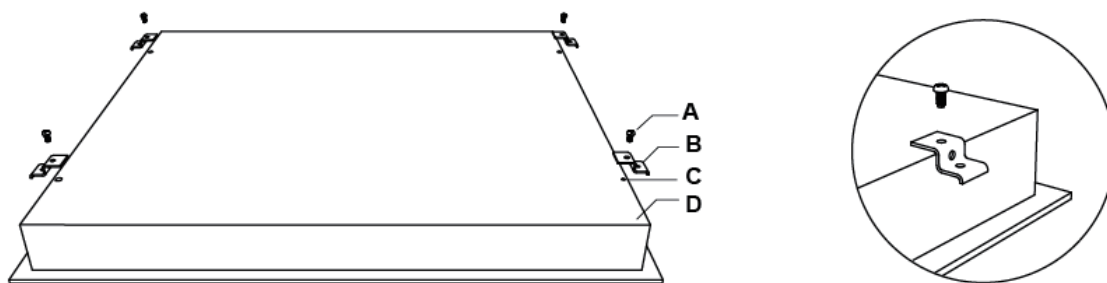
! There are ventilation holes around outside of the hob. YOU MUST ensure these holes are not blocked by the worktop when you put the hob into position.

- !** Be aware that the glue that join the plastic or wooden material to the furniture, has to resist to temperature not below 150°C, to avoid the unstuck of the paneling.
- The rear wall, adjacent and surrounding surfaces must therefore be able to withstand an temperature of 90°C.

Before Locating the Fixing Brackets

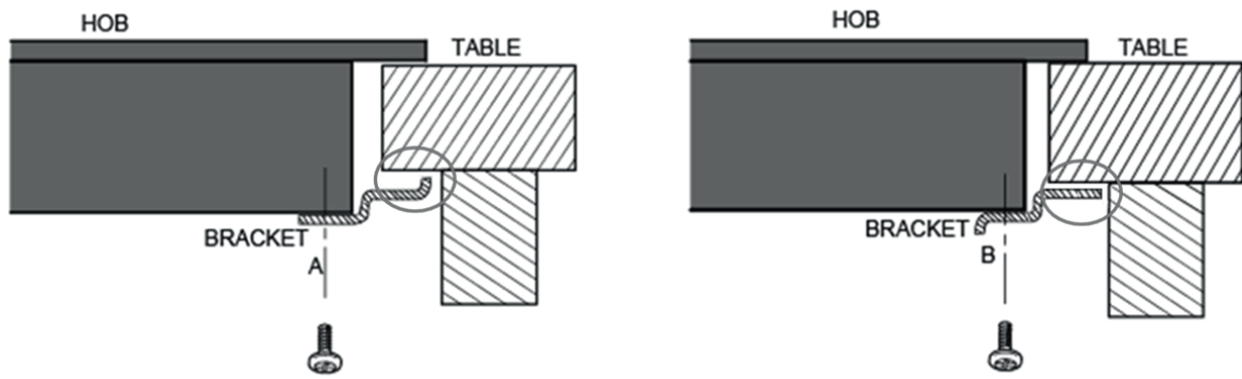
The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

Fix the hob on the work surface by screw four brackets on the bottom of hob (see picture) after installation.



| A | B | C | D |
|-------|---------|------------|------|
| screw | bracket | Screw hole | base |

Adjust the bracket position to suit for different table top thickness.



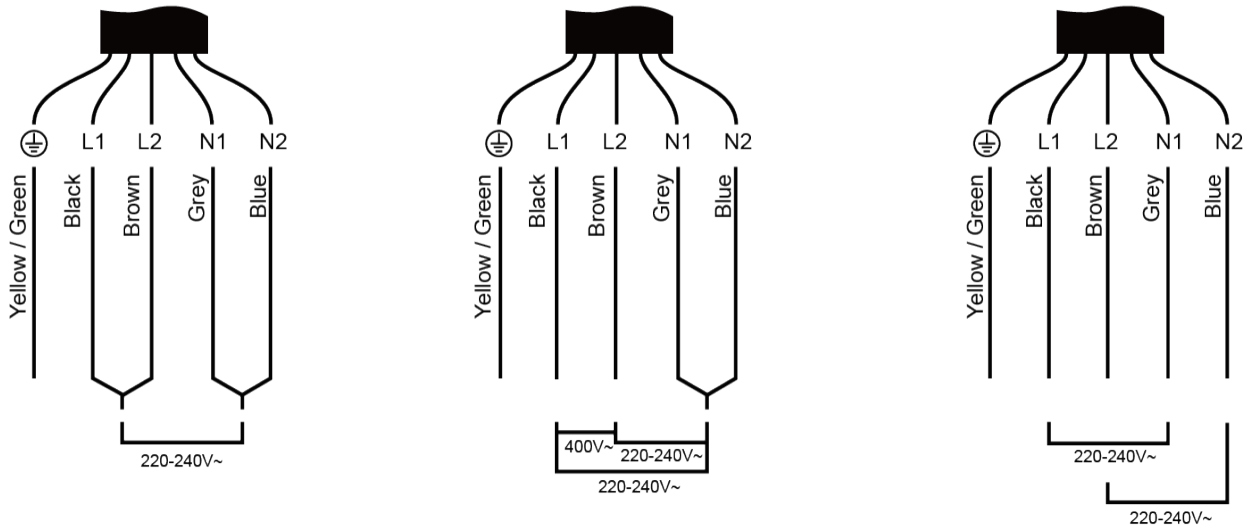
⚠ Under any circumstances, the brackets cannot touch with the inner surfaces of the worktop after installation (see picture).

CAUTIONS


1. The ceramic cooker hob must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. The ceramic cooker hob shall not be mounted to cooling equipment, dishwashers and rotary dryers.
3. The ceramic cooker hob shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the work surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
6. A steam cleaner is not to be used.

Connecting the Hob to the Mains Power Supply

The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, or a single-pole circuit breaker. The method of connection is shown below.



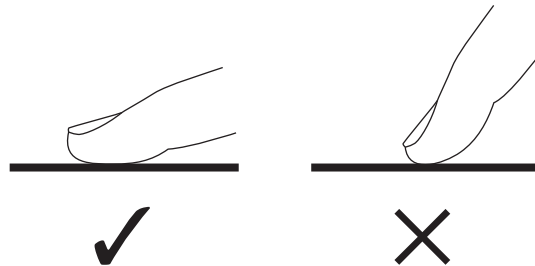
1. If the cable is damaged or needs replacing, this should be done by an after-sales technician using the proper tools, so as to avoid any accidents.
2. If the appliance is being connected directly to the mains supply, an omnipolar circuit breaker must be installed with a minimum gap of 3mm between the contacts.
3. The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.
4. The cable must not be bent or compressed.
5. The cable must be checked regularly and only replaced by a properly qualified person.

 The bottom surface and the power cord of the hob are not accessible after installation.

OPERATION INSTRUCTIONS

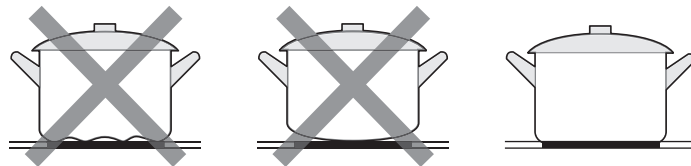
Touch Controls

- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.

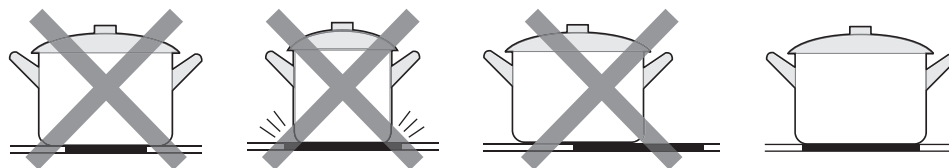


Choosing the Right Cookware

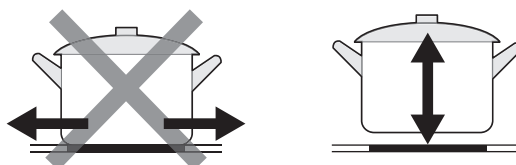
- Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



- Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Always centre your pan on the cooking zone.



- Always lift pans off the ceramic hob – do not slide, or they may scratch the glass.

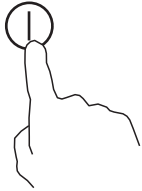


How to Use

1. Start Cooking

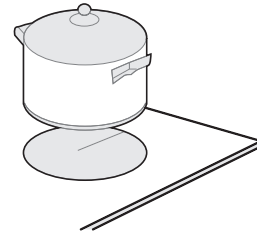
After power on, the buzzer beeps once, all the indicators light up for 1 second then go out, indicating that the ceramic hob has entered the state of standby mode.

1. Touch the ON/OFF control. all the indicators show “-”.



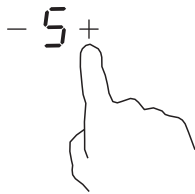
2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.

- Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.



3. Select a heat setting by touching the “-” or “+” control.

- If you don't choose a heat setting within 1 minute, the ceramic hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
- You can modify the heat setting at any time during cooking.
- By holding down either of these buttons, the value will adjust up or down.

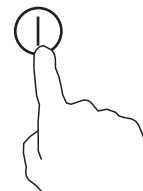


2. Finish Cooking

1. Turn the cooking zone off by scrolling down to “0” or touching “-” and “+” control together.



2. Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.



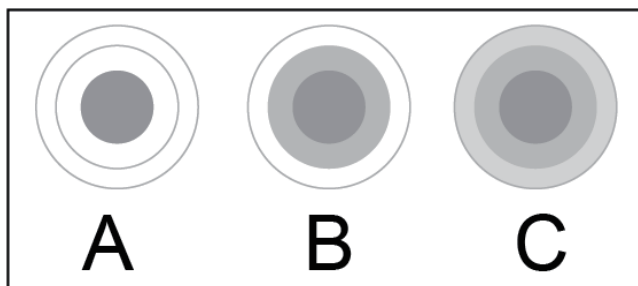
Beware of hot surfaces

⚠️ “H” will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.



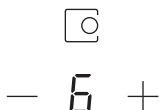
3. Using the Treble Zone Function

- The function only work in 3# cooking zone.
- The treble cooking zone has two cooking areas that you can use a central section and an outer section. You can use the central section (A) independently or both sections (B) or (C) at once.




Activate the Treble Zone

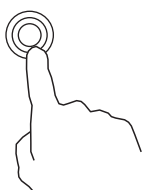
1. Adjust the heating setting between power levels 1 and 9. (e.g. 6)



2. Central section of the treble cooking zone will switch on.




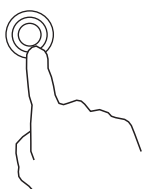
3. Touching the treble zone control  once time, the section (B) works.



4. The cooking zone indicator show “≡” and “6” alternately.





5. Touching the treble zone control  once time, the section (C) works.

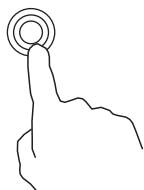


6. The cooking zone indicator show “≡” and “6” alternately.



Deactivate the Treble zone

1. If the 3# cooking zone works in section(B), touching the  two times, it will return to section (A) and the treble zone is deactivated.
2. If the 3# cooking zone works in section(C), touching the  one time, it will return to section (A) and the treble zone is deactivated.



3. After the treble zone is deactivated, the cooking zone indicator show.



— 6 +




NOTE

1. The double loop is available only in 3# cooking zone.
2. You can select the function from level 1 to level 9.
3. You can active the Dual or Treble zone only when the 3# cooking zone is selected.

4. Locking the Controls

- You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).
- When the controls are locked, all the controls except the ON/OFF control are disabled.

| To lock the controls | |
|--|------------------------------------|
| Touch the lock  control | The timer indicator will show “Lo” |
| To unlock the controls | |
| Make sure the ceramic hob is turned on Touch and hold the lock control  for a while. | |

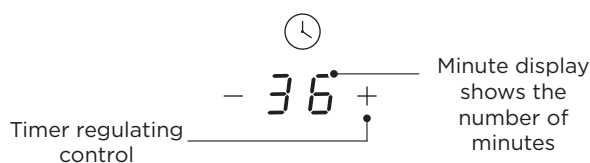
-  When the hob is in the lock mode, all the controls are disable except the ON/OFF  you can always turn the ceramic hob off with the ON/OFF  control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

5. Timer Control

You can use the timer in two different ways:

- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- You can set it to turn one or more cooking zones off after the set time is up. The timer of maximum is 99 minutes.

Timer overview



Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

1. Make sure the cooktop is turned on.

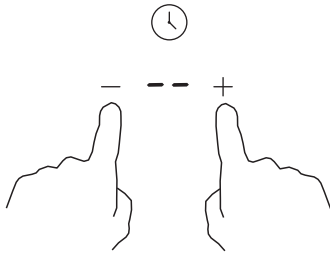
NOTE

you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.

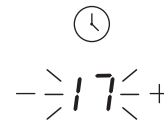
2. Touch the timer control, the timer indicator will flash ;
Set the time by touching the - or + control of the timer.



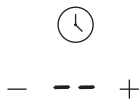
3. Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the "--" will show in the minute display.



4. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds.



5. Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "- -" when the setting time finished.



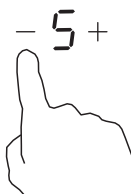
Hint:

- Touch the "-" or "+" control of the timer once to decrease or increase by 1 minute.
- Touch and hold the "-" or "+" control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.
- If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 0 minute.

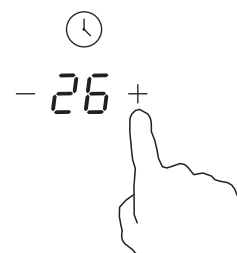
Setting the Timer to Turn One or More Cooking Zones Off

Set one zone

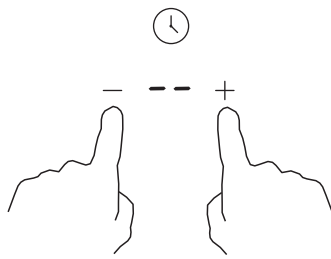
1. Touch the - or + of the corresponding cooking zone you want to set the timer for.



2. Set the time by touching the - or + control of the timer.



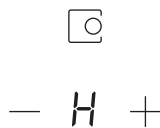
3. Touching the - and + together, the timer is cancelled, and the "--" will show in the minute display.



4. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds.

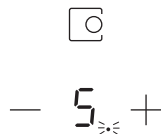


5. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switched off automatically; The display will show "H" which means hot;



NOTE

1. The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.



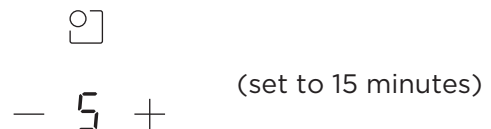
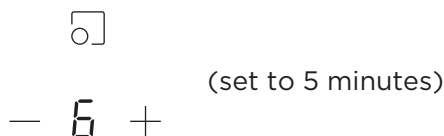
2. If you want to change the time after the timer is set, you have to start from step 1.

Setting the Timer to Turn More than One Cooking Zones Off

1. If more than one heating zones use this function, the timer indicator will show the lowest time. (e.g. zone 1# setting time of 5 minutes, zone 2# setting time of 15 minutes, the timer indicator shows "5".)

NOTE

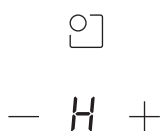
The red dot next to power level indicator will flash.



2. Once the countdown timer expires, the corresponding zone will switch off. Then it will show the new min. timer and the dot of corresponding zone will flash.

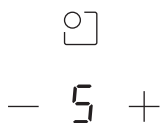


3. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switch off automatically.



NOTE

1. The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.



2. If you want to change the time after the timer is set, you have to start from step 1.

6. Over-Temperature Protection

A temperature sensor equipped can monitor the temperature inside the ceramic hob. When an excessive temperature is monitored, the ceramic hob will stop operation automatically.

7. Residual Heat Warning

When the hob has been operating for some time, there will be some residual heat. The letter “ H ”appears to warn you to keep away from it.

8. Default Working Times

Another safety feature of the hob is automatic shutdown. This occurs whenever you forget to switch off a cooking zone. The default shutdown times are shown in the table below:

| | | | | | | | | | |
|------------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Power level | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| Default working timer (hour) | 8 | 8 | 8 | 4 | 4 | 4 | 2 | 2 | 2 |

CLEANING AND MAINTENANCE

| What? | How? | Important! |
|---|--|---|
| <p>Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off. 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the cooktop back on. | <ul style="list-style-type: none"> • When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained. |
| <p>Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass</p> | <p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for Ceramic glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above. | <ul style="list-style-type: none"> • Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children. |
| <p>Spillovers on the touch controls</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off. 2. Soak up the spill 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch the power to the cooktop back on. | <ul style="list-style-type: none"> • The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on. |

TROUBLESHOOTING

Operation of your appliance can lead to errors and malfunctions. The following tables contain possible causes and notes for resolving an error message or malfunction. It is recommended to read the tables carefully below in order to save your time and money that may cost for calling to the service center.

| Problem | Possible causes | What to do |
|--|--|--|
| The cooktop cannot be turned on. | No power. | Make sure the ceramic hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician. |
| The touch controls are unresponsive. | The controls are locked. | Unlock the controls. See section 'Using your ceramic cooktop' for instructions. |
| The touch controls are difficult to operate. | There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls. | Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls. |
| The glass is being scratched. | Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used. | Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'Care and cleaning'. |
| Some pans make crackling or clicking noises. | This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently). | This is normal for cookware and does not indicate a fault. |

Failure Display, Hints and Tips

- The hob is equipped with a self diagnostic function. With this test the technician is able to check the function of several components without disassembling or dismantling the hob from the working surface.
- Failure code occur during customer using & Solution;

| Failure code | Problem | Solution |
|------------------|---|--|
| No Auto-Recovery | | |
| E0 | Zero error. | Reinsert the connection between the display board and the power board. Replace the power board. |
| E1 | Ceramic plate temperature sensor failure--open circuit. | Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor. |
| E2 | Ceramic plate temperature sensor failure- -short circuit. | |
| E7 | Ceramic plate temperature sensor failure | |

| Failure code | Problem | Solution |
|--------------|---|---|
| C1 | High temperature of ceramic plate sensor. | Wait for the temperature of ceramic plate return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart unit. |
| E3 | Temperature sensor of the NTC failure --open circuit. | Replace the display board. |
| E4 | Temperature sensor of the NTC failure --short circuit | |
| EL | Supply voltage is below the rated voltage. | Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal. |
| EH | Supply voltage is above the rated voltage. | |
| EU | Communication error. | Reinsert the connection between the display board and the power board. Replace the power board or the display board. |

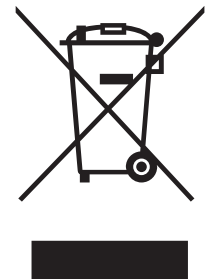
DISPOSAL AND RECYCLING

Important instructions for environment

Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waster Product:

This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waster electrical and electronic equipment (WEEE).

This symbol indicates that this product shall not be disposed with other household wastes at the end of its service life. Used device must be returned to official collection point for recycling of electrical electronic devices. To find these collection systems please contact to your local authorities or retailer where the product was purchased. Each household performs important role in recovering and recycling of old appliance. Appropriate disposal of used appliance helps prevent potential negative consequences for the environment and human health.

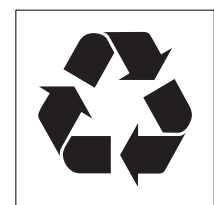


Compliance with RoHS Directive

The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

Package information

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.



CARTA DE AGRADECIMENTOS

Obrigado por escolher a SVAN! Antes de utilizar o seu novo produto SVAN, leia atentamente este manual para se assegurar que está informado sobre como operar as características e funções que o seu novo aparelho oferece de uma forma segura.

CONTEÚDOS

PT

| | |
|---------------------------------|----|
| CARTA DE AGRADECIMENTOS | 01 |
| INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA | 02 |
| ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS | 07 |
| VISÃO GLOBAL DO PRODUTO | 08 |
| GUIA DE INSTALAÇÃO RÁPIDA | 10 |
| MONTAGEM DO PRODUTO | 12 |
| INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO | 16 |
| LIMPEZA E MANUTENÇÃO | 23 |
| RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS | 24 |
| ELIMINAÇÃO E RECICLAGEM | 26 |

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Utilização Pretendida

As seguintes diretrizes de segurança destinam-se a prevenir riscos ou danos imprevistos decorrentes do funcionamento inseguro ou incorreto do aparelho. Inspeção a embalagem e o aparelho à chegada para ter a certeza de que tudo está intacto para garantir um funcionamento seguro. Se encontrar algum dano, contacte o revendedor. Note que não são permitidas modificações ou alterações ao aparelho para a sua segurança. A utilização não intencional pode causar perigos e perda de garantias.

Explicação dos Símbolos



Perigo

Este símbolo indica que existem perigos para a vida e saúde das pessoas devido ao gás extremamente inflamável.



Aviso de voltagem elétrica

Este símbolo indica que existe um perigo para a vida e saúde das pessoas devido à voltagem.



Aviso

A palavra de sinalização indica um perigo com nível de risco médio que, se não for evitado, pode resultar em morte ou ferimentos graves.



Cuidado

A palavra de sinalização indica um perigo com nível de risco baixo que, se não for evitado, pode resultar em ferimentos leves ou moderados.



Atenção

A palavra de sinalização indica informação importante (por ex., danos à propriedade), mas não perigo.



Siga as instruções

Este símbolo indica que um técnico de serviço deve unicamente operar e realizar a manutenção este aparelho em conformidade com as instruções de funcionamento.

Leia estas instruções de utilização com cuidado e atenção antes de utilizar/comissionar a unidade e mantenha-as nas imediações do local de montagem ou unidade para utilização posterior!

AVISOS DE SEGURANÇA

A sua segurança é importante para nós. Leia esta informação antes de utilizar o seu fogão.

INSTALAÇÃO

Perigo de Choque Elétrico

- Desconecte o aparelho da fonte de alimentação elétrica antes de realizar qualquer trabalho ou manutenção.
- A conexão a um sistema de fiação de terra bom é essencial e obrigatório.
- As alterações ao sistema de fiação doméstico só devem ser realizadas por um electricista qualificado.
- O incumprimento deste conselho pode resultar em choque elétrico ou morte.

Perigo de Corte

- Cuidado - as beiras do painel são afiadas.
- Se não tiver cuidado, pode resultar em ferimentos ou cortes.

Instruções de segurança importantes

- Leia atentamente estas instruções antes de instalar ou utilizar este aparelho.
- Não devem ser colocados materiais ou produtos combustíveis neste aparelho.
- Disponibilize esta informação à pessoa responsável por instalar o aparelho uma vez que pode reduzir os seus custos de instalação.
- Para evitar algum perigo, este aparelho deve ser instalado de acordo com estas instruções de instalação.
- Este aparelho deve ser instalado e aterrado correta e unicamente por uma pessoa qualificada.
- Este aparelho deve ser conectado a um circuito que incorpore um interruptor de isolamento que garanta a desconexão completa da alimentação.
- A instalação incorreta do aparelho pode invalidar qualquer reclamação de garantia ou responsabilidade.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento caso recebam supervisão durante a utilização ou recebam instrução sobre a mesma de forma segura e compreendam os perigos envolvidos.
- As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.

- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, agente de assistência ou pessoas qualificadas semelhantes para evitar perigos.
- AVISO: Se a superfície estiver partida, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico, para as superfícies do fogão de vitrocerâmica ou material semelhante que protege as peças vivas.
- Não devem ser colocados objetos metálicos, como facas garfos, colheres e tampas, na superfície do fogão uma vez que podem ficar quentes.
- Não utilize um limpador a vapor.
- Não utilize um limpador a vapor para limpar o seu fogão.
- O aparelho não se destina a ser operado através de um temporizador externo ou sistema de controlo remoto separado.
- AVISO:Perigo de incêndio: não armazene itens nas superfícies de cozimento.
- O processo de cozimento tem de ser supervisionado. O processo de cozimento de tempo curto tem de ser supervisionado continuamente.
- AVISO: Cozinhar em fogões sem supervisão com gordura ou óleo pode ser perigoso e pode resultar em incêndio. NUNCA tente apagar um incêndio com água; desligue o aparelho e cubra a chama, por ex. com uma tampa ou cobertor de fogo.

OPERAÇÃO E MANUTENÇÃO

Perigo de Choque Elétrico

- Não cozinhe em fogões partidos ou rachados. Se a superfície do fogão tiver partido ou rachado, desligue imediatamente o aparelho na alimentação (interruptor de parede) e contacte um técnico qualificado.
- Desligue o fogão da parede antes de limpar ou realizar a manutenção.
- O incumprimento deste conselho pode resultar em choque elétrico ou morte.

Perigos de Saúde

- Este aparelho cumpre com os padrões de segurança eletromagnéticos.
- No entanto, as pessoas com pacemakers cardíacos ou outros implantes elétricos (como bombas de insulina) devem consultar o seu médico ou o fabricante do implante antes de utilizar este aparelho, para se certificarem de que os seus implantes não serão afetados pelo campo eletromagnético.
- O incumprimento deste conselho pode resultar em morte.

Perigo de Superfície Quente

- Durante a utilização, as peças acessíveis deste aparelho ficam quentes o suficiente para causar queimaduras.
- Não deixe que o seu corpo, roupa ou qualquer outro item que não sejam os utensílios de cozinha entrem em contacto com o Vidro de vitrocerâmica até que a superfície esteja fria.
- Mantenha longe do alcance das crianças.
- Os punhos das panelas podem ficar quentes ao toque. Verifique se os punhos da panela não ficam por cima de outras zonas que estejam ligadas.
- Mantenha os punhos longe do alcance das crianças.
- O incumprimento deste conselho pode resultar em queimaduras.

Perigo de Corte

- A lâmina afiada de um raspador de fogão é exposta quando a proteção for retraída. Tenha extremo cuidado e armazene sempre de forma segura e fora do alcance das crianças.
- Se não tiver cuidado, pode resultar em ferimentos ou cortes.

Instruções de segurança importantes

- Nunca deixe o aparelho sem supervisão durante a utilização. O transbordo causa fumo e transbordo gorduroso que pode incendiar.
- Nunca utilize o seu aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Nunca deixe nenhum objeto ou utensílios no aparelho.

- Não coloque nem deixe nenhum objeto magnetizável (por ex. cartões de crédito, cartões de memória) ou dispositivos eletrônicos (por ex. computadores, leitores MP3) perto do aparelho, uma vez que podem ser afetados pelo seu campo eletromagnético.
- Nunca utilize o seu aparelho para aquecer o ambiente.
- Após a utilização, desligue sempre as zonas de cozimento e o fogão como descrito neste manual (ou seja, através dos controlos tácteis). Não dependa da função de deteção de panela para desligar as zonas de cozimento quando remover as panelas.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho, nem se sentem, fiquem de pé ou subam para cima do mesmo.
- Não armazene itens que despertem o interesse das crianças em armários acima do aparelho. As crianças podem ferir-se seriamente se tentarem subir para cima do fogão.
- Não deixe as crianças sozinhas ou sem supervisão na área onde o aparelho estiver em utilização.
- As crianças ou pessoas com alguma invalidez que limite a sua habilidade de utilizar o aparelho devem ter uma pessoa responsável e competente para as instruir sobre a utilização. O instrutor deve garantir que conseguem utilizar o aparelho sem correrem perigo ou causarem acidentes à sua volta.
- Não repare nem substitua nenhuma peça do aparelho a menos que seja especificamente recomendado no manual. Todas as outras reparações devem ser realizadas por um técnico qualificado.
- Não coloque nem deixe cair objetos pesados em cima do seu fogão.
- Não fique de pé em cima do seu fogão.
- Não utilize panelas com beiras irregulares nem as arraste na superfície do vidro de vitrocerâmica uma vez que podem arranhar.
- Não utilize esfregonas ou qualquer outro agente de limpeza abrasivo para limpar o seu fogão, uma vez que podem arranhar o vidro de vitrocerâmica.
- Este aparelho deve ser utilizado em aplicações domésticas e semelhantes.
- AVISO: O aparelho e suas peças acessíveis ficam quentes durante a utilização.
- Tenha cuidado quando tocar nos elementos de aquecimento.
- As crianças com menos de 8 anos de idade devem estar longe do aparelho a menos que tenham supervisão contínua.

Parabéns pela compra da sua Placa de vitrocerâmica nova. Recomendamos que leia este Manual de Instruções / Instalação para compreender como instalar e operar correctamente.

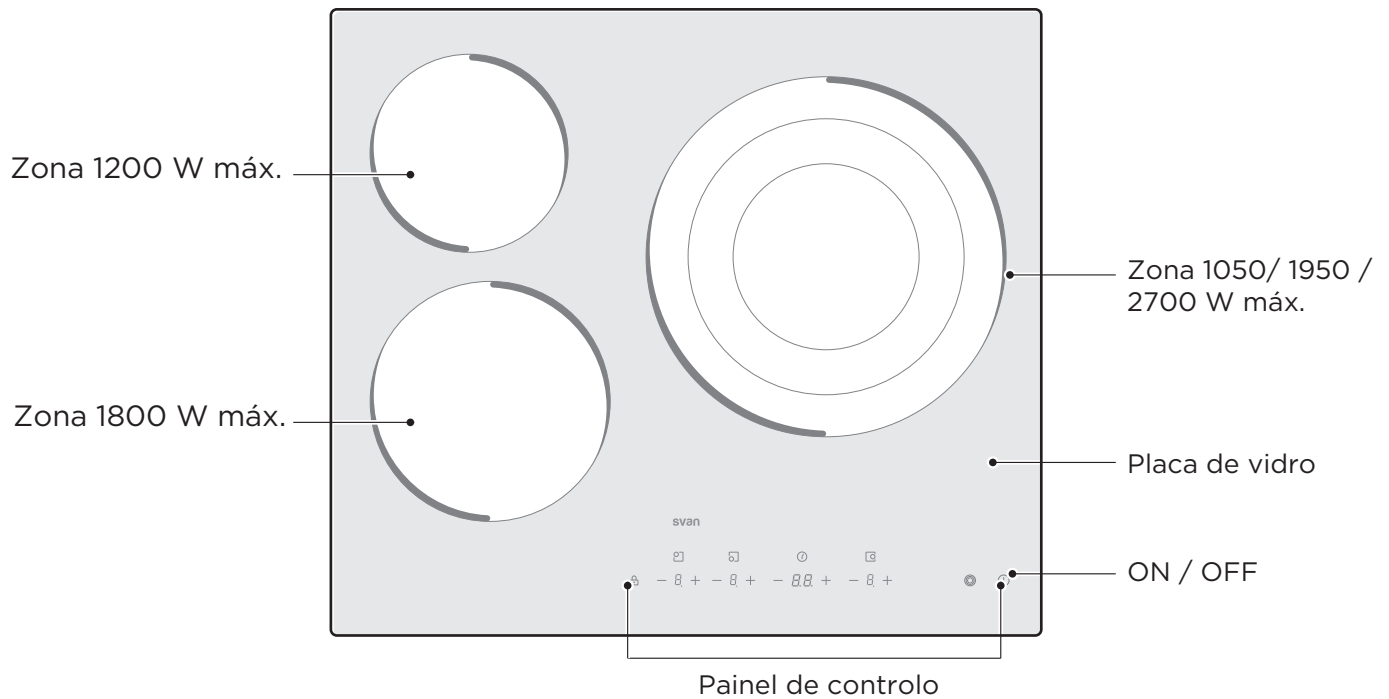
ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

| Especificações técnicas | SV3601 |
|----------------------------------|------------------------|
| Zonas para Cozinhar | 3 Zonas |
| Voltagem de Alimentação | 220-240V- 50Hz ou 60Hz |
| Potência Elétrica Instalada | 5200-6200W |
| Tamanho do Produto C×L×A(mm) | 590X520X51 |
| Dimensões de Construção A×B (mm) | 560X480 |

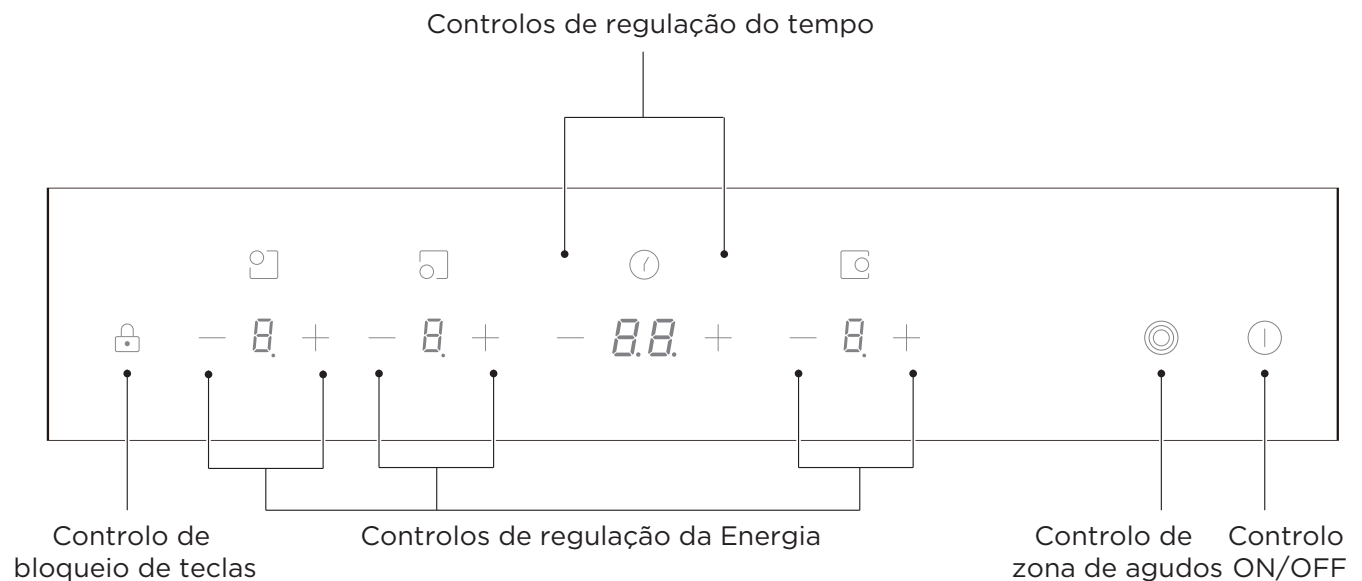
Peso e Dimensões são aproximados. Uma vez que continuamos a melhorar os nossos produtos, podemos alterar as especificações e designs sem aviso prévio.

VISÃO GLOBAL DO PRODUTO

Vista de Cima



Painel de controlo



● NOTA

Todas as imagens deste manual servem apenas para fins explicativos. Qualquer discrepância entre o objeto real e a ilustração do desenho deve ser imputada ao objeto real.

Informação de Produto

A placa de vitrocerâmica com microcomputador pode atender a diferentes tipos de requisitos culinários devido aquecimento de fio de resistência, controlo com micro-computador e selecção de várias energias, sendo a escolha perfeita para famílias modernas.

A placa de vitrocerâmica centra-se nos clientes e adopta um design personalizado. O fogão tem um desempenho seguro e de confiança, tornando a sua vida confortável e permitindo-lhe desfrutar dos prazeres da vida.


Princípio de funcionamento

Esta placa de vitrocerâmica emprega o aquecimento do fio de resistência directamente e ajusta a potência de saída pelo regulamento de potência com os controlos tácteis.

Antes de utilizar a sua placa de vitrocerâmica nova

- Leia este guia, tendo especial atenção à secção 'Avisos de Segurança'.
- Remova todas as películas protectoras que ainda possam estar na sua placa de vitrocerâmica.

GUIA DE INSTALAÇÃO RÁPIDA

 Tenha cuidado quando fritar uma vez que o óleo e a gordura aquecem muito rapidamente, particularmente se utilizar o PowerBoost. O óleo e gordura em temperaturas extremamente altas podem incendiar espontaneamente e apresentar um risco de incêndio sério.

Dicas para Cozinhar

- Reduza a definição de temperatura quando a comida ferver.
- Utilize uma tampa para reduzir os tempos de cozimento e poupar energia ao reter o calor.
- Minimize a quantidade de líquido ou gordura para reduzir os tempos de cozimento.
- Comece a cozinhar numa definição alta e reduza quando a comida tiver aquecido.

Ferver, cozinhar arroz

- A fervura acontece antes do ponto de cozedura, aproximadamente a 85°C, quando começarem a subir bolhas no líquido de cozimento ocasionalmente. É a peça-chave para sopas deliciosas e estufados tenros porque os sabores desenvolvem-se sem cozinhar demais a comida. Deve também cozinhar molhos com base em ovos e engrossados com farinha abaixo do ponto de ebulição.
- Algumas tarefas, incluindo o cozimento de arroz pelo método de absorção, podem exigir uma regulação superior à regulação mais baixa para garantir que os alimentos são cozinhados corretamente no tempo recomendado.

Grelhar bife

Para cozinhar bifos suculentos e saborosos:

1. Deixe a carne à temperatura ambiente durante 20 minutos antes de cozinhar.
2. Aqueça uma frigideira pesada.
3. Pincele ambos os lados do bife com óleo. Deite um pouco de óleo na frigideira e coloque a carne.
4. Vire o bife só uma vez. O tempo de cozimento exacto depende da grossura do bife e quanto cozinhado o desejar. Os tempos variam entre 2 - 8 minutos por lado. Pressione o bife para medir o quanto está cozinhado - quanto mais firme, mais “bem passado”.
5. Deixe o bife a descansar numa placa quente durante alguns minutos para permitir que relaxe e fique mais tenro antes de servir.

Para saltear

1. Escolha uma vitrocerâmica compatível com um wok de base plana ou frigideira grande.
2. Tenha todos os ingredientes e equipamentos prontos a utilizar. O saltear deve ser rápido. Se cozinhar grandes quantidades, divida a comida em porções pequenas.
3. Pré-aqueça brevemente a panela e adicione duas colheres de sopa de óleo.
4. Cozinhe a carne primeiro, coloque de lado e mantenha quente.
5. Salteie os vegetais. Quando estiverem quentes e crocantes, baixe a definição da temperatura, volte a colocar a carne na panela e adicione o seu molho.
6. Mexa os ingredientes para se certificar que estão aquecidos.
7. Sirva imediatamente.

Definições de Temperatura

As definições abaixo servem unicamente como referência. A definição exacta depende de vários factores, incluindo os seus utensílios e a quantidade que estiver a cozinhar. Experimente com a placa de vitrocerâmica para descobrir as definições que mais se adequam a si.

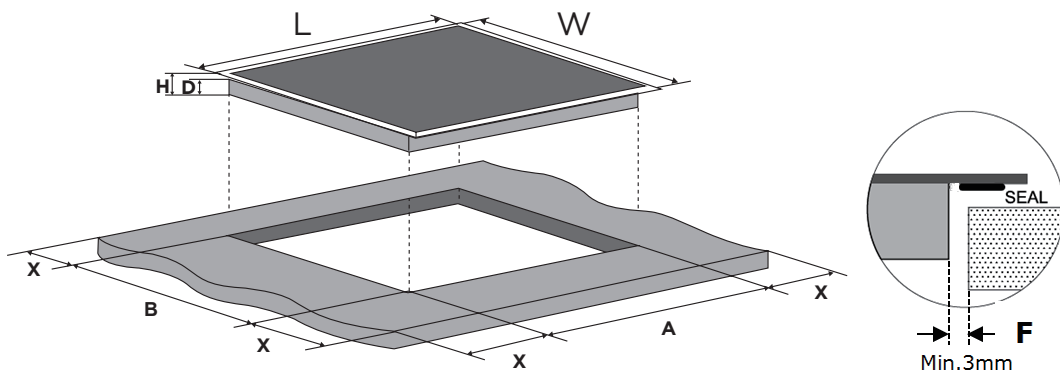
| Definição de temperatura | Adequação |
|--------------------------|--|
| 1 - 2 | <ul style="list-style-type: none">• aquecimento delicado para pequenas quantidades de comida• derreter chocolate, manteiga e comida que queime rapidamente• ferver suave• aquecimento lento |
| 3 - 4 | <ul style="list-style-type: none">• reaquecer• ferver rápido• cozinhar arroz |
| 5 - 6 | <ul style="list-style-type: none">• panquecas |
| 7 - 8 | <ul style="list-style-type: none">• refogar• cozinhar massa |
| 9 | <ul style="list-style-type: none">• saltear• gratinar• ferver sopa• ferver água |

MONTAGEM DO PRODUTO

Seleção do equipamento de instalação

- Corte a superfície de trabalho de acordo com os tamanhos exibidos no desenho. Para a finalidade de instalação e utilização, deve ser preservado um espaço de 50mm à volta do buraco. Certifique-se que a grossura da superfície de trabalho é de pelo menos 30mm. Selecione um material de superfície de trabalho resistente ao calor e isolado (madeira e materiais fibrosos ou higroscópicos semelhantes não devem ser utilizados a menos que impregnados) para evitar choque elétrico e deformações maiores causado pela radiação de calor da placa. Como mostrado abaixo:

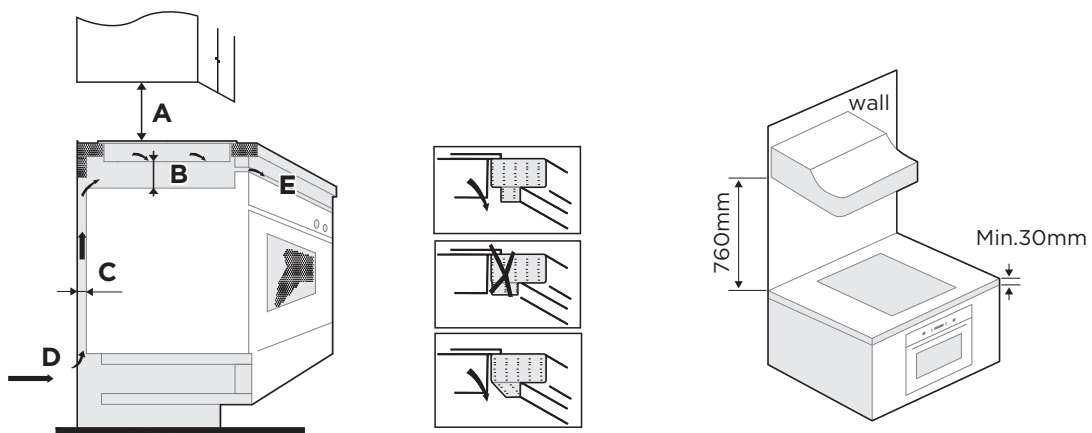
⚠ Nota: A distância de segurança entre os lados do fogão e as superfícies interiores da bancada deve ser de pelo menos 3mm.



| L(mm) | W(mm) | H(mm) | D(mm) | A(mm) | B(mm) | X(mm) | F(mm) |
|-------|-------|-------|-------|-------|-------|--------|-------|
| 590 | 520 | 51 | 47 | 560±2 | 480±2 | 50 min | 3 min |

Em qualquer circunstância, certifique-se que a placa de vitrocerâmica tem boa ventilação e que a entrada e saída de ar não estão bloqueadas. Assegure-se que a placa de vitrocerâmica está em bom estado de funcionamento. Como mostrado abaixo:

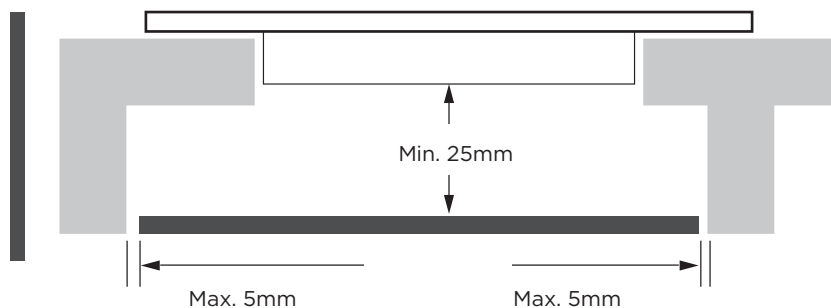
⚠ Nota: A distância de segurança entre a placa e o armário acima deve ser de pelo menos 760mm.



| A(mm) | B(mm) | C(mm) | D | E |
|-------|--------|--------|---------------|-----------------|
| 760 | 25 min | 20 min | Entrada de ar | Saída de ar 5mm |

AVISO: Assegurar a Ventilação Adequada

Certifique-se que o fogão de vitrocerâmica tem boa ventilação e que a entrada e saída de ar não estão bloqueadas. De modo a evitar o toque accidental no fundo sobreaquecido do fogão, ou choque elétrico inesperado durante o funcionamento, é necessário colocar uma inserção de madeira, fixada com parafusos, a uma distância mínima de 25 mm do fundo do fogão. Siga os requisitos abaixo.



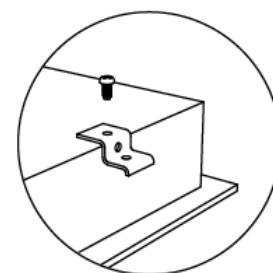
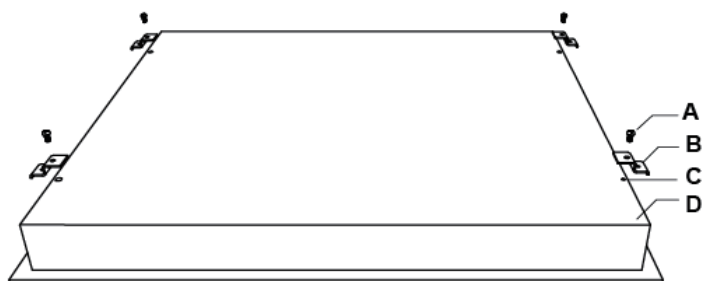
⚠ Existem buracos de ventilação à volta do exterior do fogão. DEVE assegurar-se que estes buracos não são bloqueados pela bancada quando colocar o fogão.

- ⚠ Tenha em atenção que a cola que junta o plástico ou a madeira à mobília tem de resistir a temperaturas não inferiores a 150°C para evitar que descole.
- A parede traseira, adjacente e superfícies à volta devem poder aguentar com uma temperatura de 90°C.

Antes de colocar os suportes de fixação

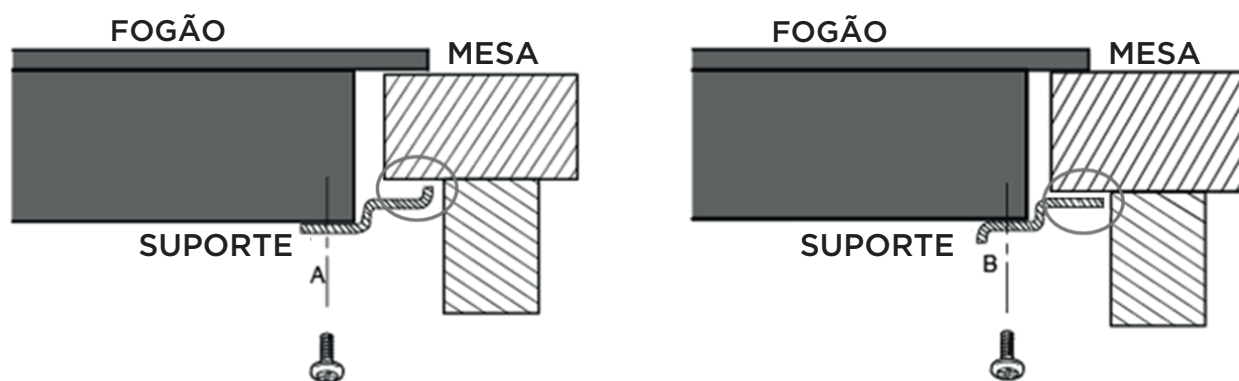
A unidade deve ser colocada numa superfície estável e suave (utilize a embalagem). Não aplique força nos controlos que saem do fogão.

Fixe o fogão na superfície de trabalho através do aparafusamento dos quatro suportes no fundo do fogão (ver imagem) após a instalação.



| A | B | C | D |
|----------|---------|--------------------|------|
| Parafuso | Suporte | Buraco do parafuso | Base |

Ajuste a posição do suporte para se adequar à grossura da bancada.



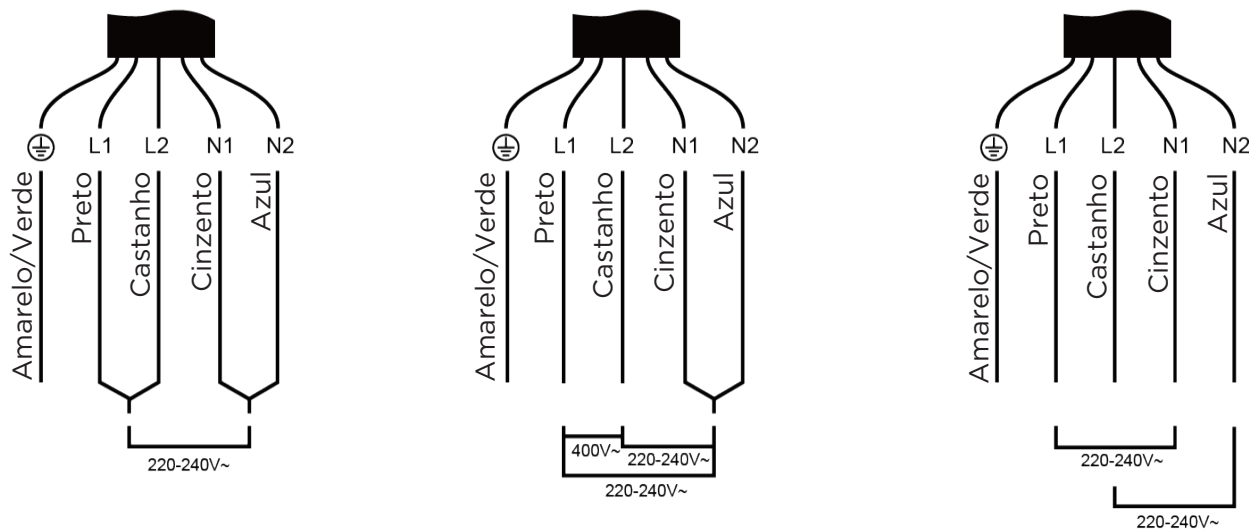
⚠ Em nenhuma circunstância, os suportes não podem tocar nas superfícies interiores da bancada antes da instalação (ver imagem).

CUIDADOS

1. A placa de vitrocerâmica deve ser instalada por pessoal ou técnicos qualificados. Temos profissionais ao seu dispor. Nunca realize a operação por si.
2. A placa de vitrocerâmica não deve ser montada em equipamentos de arrefecimento, máquinas de lavar a loiça e secadores rotativos.
3. A placa de vitrocerâmica deve ser instalada de forma a que uma radiação de calor melhor possa ser assegurada para aumentar a segurança.
4. A parede e a zona de aquecimento induzida acima da superfície de trabalho devem aguentar com o calor.
5. De modo a evitar danos, a camada de sandwich e adesivo devem resistir ao calor.
6. Não utilize um limpador a vapor.

Conexão da placa à rede elétrica

A alimentação deve ser conectada de acordo com o padrão relevante, ou m disjuntor de circuito de pólo único. O método de conexão é mostrado abaixo.



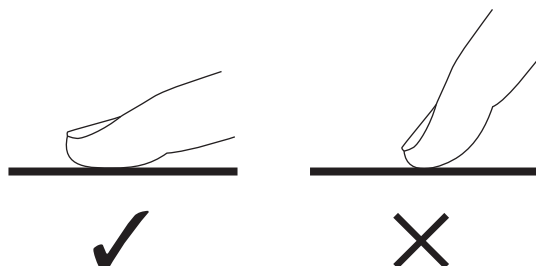
1. Se o cabo estiver danificado ou precisar ser substituído, a operação deve ser realizada por um agente de pós-vendas com as ferramentas dedicadas para evitar acidentes.
2. Se o aparelho for conectado diretamente à alimentação, deve ser instalado um disjuntor omnipolar com uma abertura mínima de 3mm entre os contactos.
3. O instalador deve assegurar que foi realizada a conexão elétrica correta e que cumpre com os regulamentos de segurança.
4. O cabo não deve ser dobrado ou comprimido.
5. O cabo deve ser verificado regularmente e substituído unicamente por técnicos autorizados

⚠ A superfície inferior e o cabo de alimentação do fogão não devem ser acessíveis após a instalação.

INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

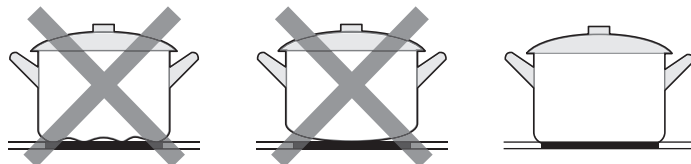
Controlos Tácteis

- Os controlos respondem ao toque, por isso não tem de aplicar nenhuma pressão.
- Utilize a bola do dedo e não a ponta.
- Vai ouvir um som sempre que for registado um toque.
- Certifique-se que os controlos estão sempre limpos, secos e que não tem nenhum objeto (por ex. um utensílio ou pano) a cobri-los. Mesmo uma pequena quantidade de água pode dificultar a operação dos controlos.

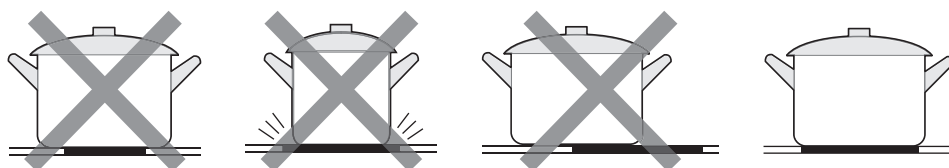


Escolher os Utensílios de cozinha certos

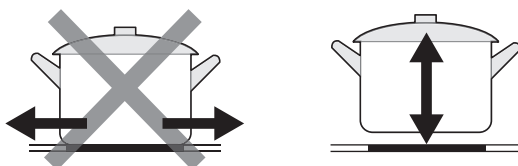
- Não utilize utensílios de cozinha com beiras irregulares ou bases curvas.



- Certifique-se que a base da sua panela é suave, fica plana no vidro e é do mesmo tamanho que a zona de cozimento. Centre sempre a sua panela na zona de cozimento.



- Levante sempre as panelas para as retirar da placa de vitrocerâmica - não as arraste para não arranhar o vidro.

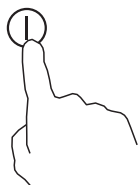


Como utilizar

1. Começar a Cozinhar

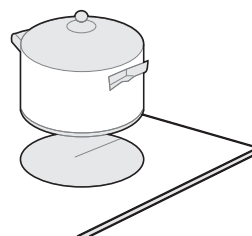
Após ligar, vai ouvir um som, todos os indicadores acendem-se durante 1 segundo e desligam-se, indicando que a placa de vitrocerâmica entrou no estado do modo de suspensão.

1. Toque no controlo ON/OFF. Todos os indicadores exibem “-”.



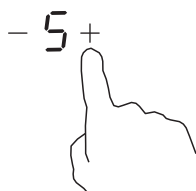
2. Coloque uma panela adequada na zona de cozimento que deseje utilizar.

- Certifique-se que o fundo da panela e a superfície da zona de cozimento estão limpas e secas.



3. Selecione uma definição de temperatura tocando no controlo “-” ou “+”.

- Se não escolher uma definição de temperatura dentro de 1 minuto, a placa de vitrocerâmica desliga-se automaticamente. Terá de começar de novo no passo 1.
- Pode modificar a definição de temperatura em qualquer altura enquanto estiver a cozinhar.
- Ao manter um destes botões pressionados, o valor é ajustado para cima ou para baixo.

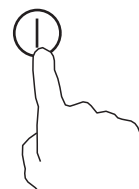


2. Terminar de cozinhar


1. Desligue a zona de cozimento deslizando para baixo até “0” ou tocando no controlo “-” e “+” ao mesmo tempo.



2. Desligue o fogão completo através do controlo ON/OFF.



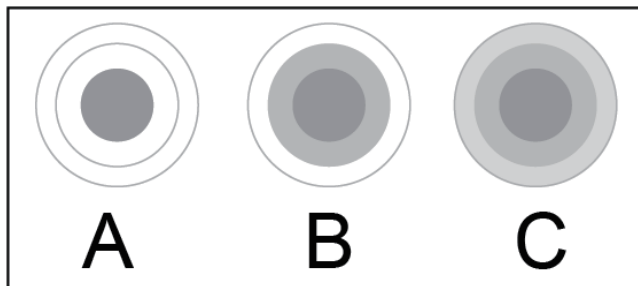
Tenha cuidado com as superfícies quentes

-  “H” mostra qual a zona de cozimento que está quente ao toque. Vai desaparecer quando a superfície tiver arrefecido para uma temperatura segura. Também pode ser utilizado como função de poupança de energia se desejar aquecer mais panelas; utilize a placa que ainda estiver quente.

— H +


3. Utilização da função de zona de agudos

- A função só funciona na zona de cozimento 3#.
- A zona de cozimento de agudos tem duas áreas de cozimento que pode utilizar uma secção central e uma secção exterior. Pode utilizar a secção central (A) independentemente ou ambas as secções (B) ou (C) ao mesmo tempo.




Activar a zona de agudos

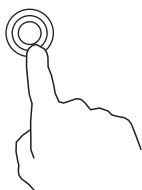
1. Ajuste a definição de temperatura entre os níveis de energia 1 e 9. (por ex. 6)



— 6 +

2. A secção central da zona de cozimento de agudos liga-se.




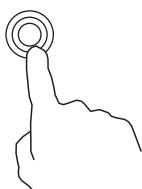
3. Toque uma vez no controlo da zona dos agudos  para a secção (B) funcionar.




4. O indicador de zona de cozimento exibe “” e “6” alternadamente.

—  +  — 6 +



5. Toque uma vez no controlo da zona dos agudos  para a secção (C) funcionar.

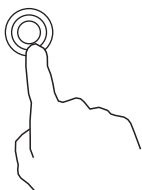


6. O indicador de zona de cozimento exibe “” e “6” alternadamente.

—  +  — 6 +

Desativar a zona de agudos

1. Se a zona de cozimento 3# funcionar na secção (B), toque duas vezes em  e regressa à secção (A) e a zona de agudos é desativada.
2. Se a zona de cozimento 3# funcionar na secção (C), toque uma vez em  e regressa à secção (A) e a zona de agudos é desativada.



3. Após a desativação da zona de agudos, o indicador da zona de cozimento aparece.



— 6 +




NOTA

1. O ciclo duplo só está disponível na zona de cozimento 3#.
2. Pode seleccionar a função entre o nível 1 ao nível 9.
3. Pode ativar a zona dupla ou de agudos unicamente quando a zona de cozimento 3# for seleccionada.

4. Bloqueio dos Controlos

- Pode bloquear os controlos para prevenir utilização não desejada (por exemplo, crianças ligarem as zonas de cozimento acidentalmente).
- Quando os controlos estiverem bloqueados, todos os controlos exceto o controlo ON/OFF ficam desativados.

| Para bloquear os controlos | |
|--|--------------------------------------|
| Toque no controlo de bloqueio  | O indicador do cronómetro exibe “Lo” |
| Para desbloquear os controlos | |
| Certifique-se que a placa de vitrocerâmica está ligada. Mantenha o controlo de bloqueio  pressionado durante um momento. | |

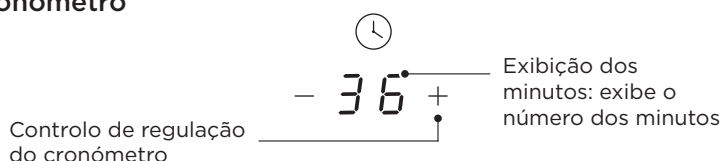
-  Quando a placa estiver no modo bloqueado, todos os controlos estão desativados exceto ON/OFF , pode sempre desligar a placa de vitrocerâmica com o controlo ON/OFF  numa emergência, mas só poderá desbloquear a placa primeiro na operação seguinte.

5. Controlo do Cronómetro

Pode utilizar o cronómetro de duas formas diferentes:

- Pode utilizá-lo como lembrete de minuto. Neste caso, o cronómetro não desliga nenhuma das zonas de cozimento quando terminar o tempo.
- Pode defini-lo para desligar uma ou mais zonas de cozimento quando terminar o tempo. O cronómetro tem um máximo de 99 min.

Vista geral do cronómetro



Utilização do cronómetro como lembrete de minuto

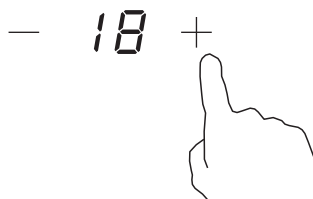
Se não seleccionar nenhuma zona de cozimento

1. Certifique-se que o fogão está ligado.

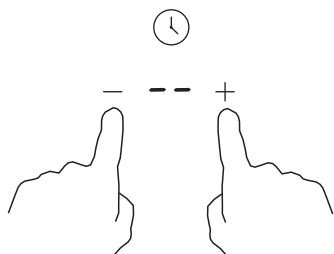
● NOTA

pode utilizar o lembrete de minuto mesmo que não seleccione nenhuma zona de cozimento.

2. Toque no controlo do cronómetro, o indicador do cronómetro pisca;
Ajuste a definição do cronómetro tocando nos controlos “-” ou “+”.



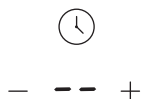
3. Toque em “-” e “+” ao mesmo tempo para cancelar o cronómetro, e “--” é exibido no ecrã de minutos.



4. Quando terminar de definir o tempo, começa a contar imediatamente. O ecrã exibe o tempo restante e o indicador do cronómetro pisca durante 5 segundos.



5. O alarme toca durante 30 segundos e o indicador do cronómetro exibe “- -” quando o tempo definido terminar.



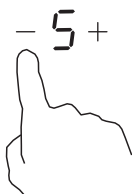
Dica:

- Toque uma vez no controlo “-” ou “+” do cronómetro para diminuir ou aumentar 1 minuto.
- Mantenha o controlo “-” ou “+” pressionado para diminuir ou aumentar 10 minutos.
- Se o tempo definido exceder 99 minutos, o cronómetro regressa automaticamente a 0 minutos.

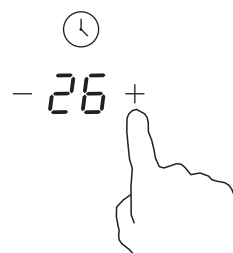
Definir o cronómetro para desligar uma ou mais zonas de cozimento

Definir uma zona

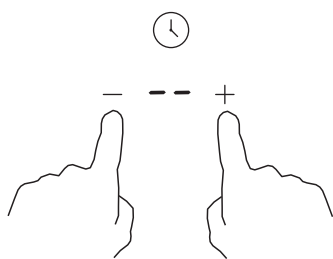
1. Toque em - ou + da zona de cozimento correspondente que desejar definir o cronómetro.



2. Defina o tempo tocando no controlo - ou + do cronómetro.



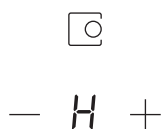
3. Toque em e ao mesmo tempo para cancelar o cronómetro, e "--" é exibido no ecrã de minutos.



4. Quando terminar de definir o tempo, começa a contar imediatamente. O ecrã mostra o tempo restante e o indicador do cronómetro pisca durante 5 segundos.

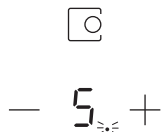


5. Quando o cronómetro terminar, a zona de cozimento correspondente é o- automaticamente; o ecrã exibe "H" o que significa que está quente;



● NOTA

1. O ponto vermelho perto do indicador do nível de energia acende-se para indicar que a zona foi selecionada.



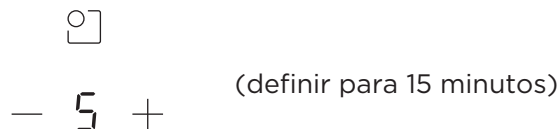
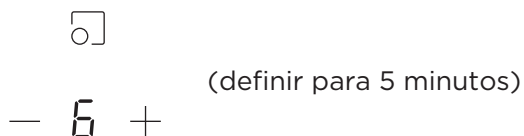
2. Tem de começar no passo 1 se desejar alterar o tempo após o cronómetro estar definido.

Definir o cronómetro para mais de uma zona de cozimento

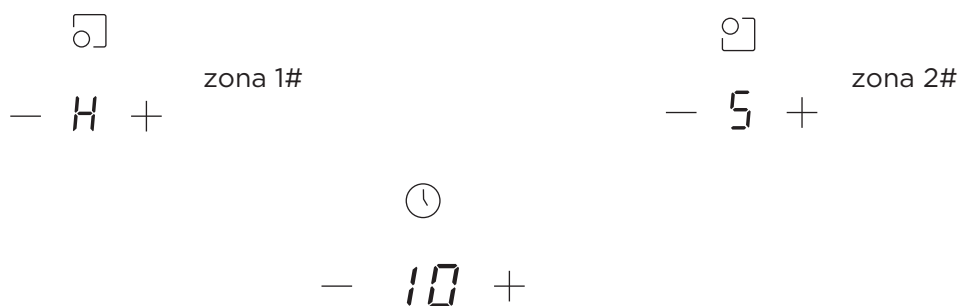
1. Se mais de uma zona de cozimento utilizar esta função, o indicador do cronómetro exibe o tempo mais baixo. (por ex. definição de tempo da zona 1# para 5 minutos, definição de tempo da zona 2# para 15 minutos, o indicador do cronómetro exibe "5".)

● NOTA

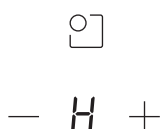
O ponto vermelho perto do indicador do nível de energia pisca.



2. Assim que o cronómetro de contagem decrescente terminar, a zona correspondente desliga-se. De seguida, exibe o cronómetro de min. novo e o ponto da zona correspondente pisca.

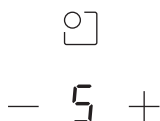


3. Quando o cronómetro terminar, a zona de cozimento correspondente é desligada automaticamente.



● NOTA

1. O ponto vermelho perto do indicador do nível de energia acende-se para indicar que a zona foi seleccionada.



2. Tem de começar no passo 1 se desejar alterar o tempo após o cronómetro estar definido.

6. Proteção de excesso de temperatura

O sensor de temperatura equipado pode monitorizar a temperatura dentro da placa de vitrocerâmica. Quando for detectada uma temperatura excessiva, a placa de vitrocerâmica pára automaticamente a operação.

7. Aviso de calor residual

Vai existir calor residual quando o fogão estiver a funcionar durante algum tempo. A letra “H” aparece para o avisar para se manter longe.

8. Tempos de funcionamento por defeito

Outra função de segurança do fogão é o desligar automático. Isto acontece sempre que se esquecer de desligar uma zona de cozimento. Os tempos de desligar automático são exibidos na tabela abaixo:

| Nível de energia | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|--|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Cronómetro de funcionamento por defeito (hora) | 8 | 8 | 8 | 4 | 4 | 4 | 2 | 2 | 2 |

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

| O quê? | Como? | Importante! |
|---|--|--|
| Sujidade diária no vidro (impressões digitais, marcas, manchas de comida ou transbordos sem açúcar) | <ol style="list-style-type: none">1. Desligue o fogão.2. Aplique um limpador de fogões enquanto o vidro estiver quente (mas não a queimar!)3. Passe por água e seque com um pano limpo ou papel de cozinha.4. Volte a ligar o fogão. | <ul style="list-style-type: none">• Quando a energia do fogão está desligada, não existe a indicação “superfície quente” mas a zona ainda pode estar quente! Tenha muito cuidado.• Esfregonas fortes, algumas esfregonas de náilon e agentes de limpeza fortes/abrasivos podem arranhar o vidro. Leia sempre a etiqueta para verificar se o seu limpador ou esfregona se adequa.• Nunca deixe resíduos de limpeza no fogão: o vidro pode ficar manchado. |
| Transbordos, derretimentos e derrames açucarados quentes | <p>Remova-os imediatamente com uma espátula, faca de palete ou raspador afiado adequado para fogões de vidro de vitrocerâmica, mas tenha cuidado com as superfícies quentes da zona de cozimento:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Desligue o fogão da parede.2. Segure a lâmina ou utensílio a um ângulo de 30° e raspe a sujidade ou derrame para uma área fria do fogão.3. Limpe a sujidade ou derrame com um pano de cozinha ou papel de cozinha.4. Siga os passos 2 a 4 para “Sujidade diária no Vidro” acima. | <ul style="list-style-type: none">• Remova manchas deixadas pelos derretimentos e comida açucarada ou transbordos o mais breve possível. Podem ser difíceis de remover ou danificar permanentemente a superfície do vidro se deixar arrefecer em cima dele.• Perigo de corte: quando a protecção de segurança for recolhida, a lâmina num raspador é afiada. Tenha extremo cuidado e armazene sempre de forma segura e fora do alcance das crianças. |
| Derrames nos controlos táteis | <ol style="list-style-type: none">1. Desligue o fogão.2. Absorva o transbordo3. Limpe a área do controlo tátil com uma esponja ou pano húmido limpo.4. Seque completamente a área com papel de cozinha.5. Volte a ligar o fogão. | <ul style="list-style-type: none">• O fogão pode emitir um som e desligar-se, e os controlos táteis podem não funcionar enquanto houver líquido em cima deles. Certifique-se que seca a área do controlo tátil antes de voltar a ligar o fogão. |

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

O funcionamento do seu aparelho pode conduzir a erros e avarias. As tabelas seguintes contêm possíveis causas e notas para a resolução de uma mensagem de erro ou avaria. Recomendamos que leia cuidadosamente as tabelas abaixo, a fim de poupar o seu tempo e dinheiro que pode custar na chamada para o centro de serviço.

| Problema | Causas possíveis | O que fazer |
|--|---|---|
| A placa de vitrocerâmica não liga. | Sem energia. | Certifique-se que a placa de vitrocerâmica está conectada à alimentação e que está ligada. Verifique se existe um corte de energia em sua casa ou área. Se tiver verificado tudo e o problema persistir, chame um técnico qualificado. |
| Os controlos táteis não respondem. | Os controlos estão bloqueados. | Desbloqueie os controlos. Consulte a secção “Utilizar a sua placa de vitrocerâmica” para instruções. |
| Os controlos táteis são difíceis de operar. | Pode existir um pouco de água em cima dos controlos ou pode estar a utilizar a ponta do dedo para tocar nos controlos. | Certifique-se que a área do controlo tátil está seca e que utiliza a bola do dedo quando tocar nos controlos. |
| O vidro está a ser arranhado. | Utensílios de cozinha com beiras afiadas. Esfregona ou produtos de limpeza inadequados e abrasivos a serem utilizados. | Utilize utensílios de cozinha com bases planas e suaves. Consulte “Escolher os utensílios de cozinha certos”. Consulte “Cuidado e limpeza”. |
| Algumas painéis podem fazer barulhos de crepitar ou cliques. | Isto pode ser devido à construção do seu utensílio de cozinha (camadas de metais diferentes vibram de forma diferente). | Isto é normal para os utensílios de cozinha e não indica uma avaria. |

Visualização de falhas, sugestões e dicas

1. A placa está equipada com uma função de auto avaliação. Com este teste, o técnico pode verificar a função de vários componentes sem ter de desmontar a placa da superfície de trabalho.
2. Código de avaria ocorrer quando o cliente está a utilizar e Solução;

| Código de avaria | Problema | Solução |
|----------------------|---|--|
| Sem auto recuperação | | |
| E0 | Erro zero. | Volte a inserir a ligação entre a placa do ecrã e a placa de potência. Substitua a placa de energia |
| E1 | Avaria do sensor de temperatura da placa de cerâmica --circuito aberto. | Verifique a conexão ou substitua o sensor de temperatura da placa de cerâmica. |
| E2 | Avaria do sensor de temperatura da placa de cerâmica --curto-circuito. | |
| E7 | Avaria do sensor de temperatura da placa de cerâmica Falha. | |

| Código de avaria | Problema | Solução |
|-------------------------|---|---|
| C1 | Temperatura alta no sensor da placa de cerâmica. | Aguarde que a temperatura da placa de cerâmica volte ao normal. Toque no botão "ON/OFF" para reiniciar a unidade. |
| E3 | Avaria do sensor de temperatura do NTC --circuito aberto. | Substitua a placa de exibição. |
| E4 | Avaria do sensor de temperatura do NTC --curto-circuito | |
| EL | Voltagem de alimentação abaixo da voltagem classificada. | Verifique se a alimentação está normal. Ligue após a alimentação estar normal. |
| EH | Voltagem de alimentação acima da voltagem classificada. | |
| EU | Erro de comunicação. | Volte a inserir a conexão entre a placa de exibição e a placa de energia. Substitua a placa de energia ou de exibição. |

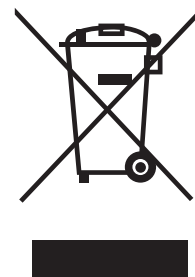
ELIMINAÇÃO E RECICLAGEM

Instruções importantes para o ambiente

Conformidade com a Diretiva REEE e Eliminação do Produto Residual:

Este produto cumpre com a Diretiva UE WEEE (2012/19/UE). Este produto possui um símbolo de classificação para resíduos de equipamento elétrico e eletrónico (WEEE).

Este símbolo indica que este produto não deve ser eliminado juntamente com outros lixos domésticos no final da sua vida útil. O dispositivo utilizado deve ser devolvido ao ponto de recolha oficial para reciclagem de dispositivos eletrónicos e eléctricos. Para encontrar estes sistemas de recolha, entre em contacto com as autoridades locais ou o retalhista onde o produto foi adquirido. Cada lar desempenha um papel importante na recuperação e reciclagem de aparelhos antigos. A eliminação adequada de aparelhos utilizados ajuda a prevenir potenciais consequências negativas para o ambiente e a saúde humana.



Conformidade com a Diretiva RoHS

O produto que você adquiriu está em conformidade com a Diretiva RoHS da UE (2011/65/UE). Não contém materiais nocivos e proibidos especificados na Diretiva.

Informação da embalagem

Os materiais da embalagem do produto são fabricados a partir de materiais recicláveis, em conformidade com a nossa Regulamentação Nacional do Ambiente. Não elimine os materiais da embalagem juntamente com os resíduos domésticos ou outros resíduos. Entregue-os aos pontos de recolha de material de embalagem designados pelas autoridades locais.

