

svan

Manual de usuario

Placa de inducción

MODEL:SVI632B

ÍNDICE

1. Prólogo.....	4
1.1 Precauciones de seguridad	4
1.2 Instalación.....	4
1.2.1 Peligro de descarga eléctrica.....	4
1.2.2 Peligro de corte.....	4
1.2.3 Instrucciones importantes de seguridad	4
1.3 Funcionamiento y mantenimiento.....	6
1.3.1 Peligro de descarga eléctrica.....	6
1.3.2 Peligro para la salud	6
1.3.3 Peligro de superficie caliente.....	6
1.3.4 Peligro de corte.....	7
1.3.5 Instrucciones importantes de seguridad	7
2. Sobre el producto	9
2.1 Vista superior.....	9
2.2 Panel de control.....	9
2.3 Teoría de funcionamiento	9
2.4 Antes de usar su nueva placa de inducción	10
2.5 Especificaciones técnicas.....	10
3. Funcionamiento del aparato	10
3.1 Controles táctiles	10
3.2 Elección correcta de los utensilios	11
3.3 Cómo usar.....	13
3.3.1 Inicio del cocinado.....	13
3.3.2 Fin del cocinado	15
3.3.3 Uso de la función Boost.....	16
3.3.4 Bloqueo de los controles	16
3.3.5 Modo pausa.....	17
3.3.6 Control del temporizador.....	18
3.3.7 Horas de funcionamiento por defecto	22
4. Guía de cocinado	22
4.1 Consejos de cocinado	23
4.1.1 Cocer a fuego lento, cocinar arroz	23
4.1.2 Filete a la brasa	24
4.1.3 Para saltear.....	24
4.2 Detección de pequeños artículos	25
5. Configuración del calentamiento	25
6. Cuidados y limpieza.....	27
7. Consejos y sugerencias	30
8. Fallos y su control	34
9. Instalación	40
9.1 Selección del equipo de instalación.....	40
9.2 Antes de instalar el aparato, asegúrese de que	43
9.3 Después de instalar el aparato asegúrese de que.....	44
9.4 Antes de colocar los sorportes de fijación	45

9.5 Ajuste de posición del soporte	45
9.6 Precauciones.....	46
9.7 Conexión del aparato a la red eléctrica.....	47
10. Disposiciones de eliminación	49
11. Garantía comercial	50

1. Prólogo

1.1 Precauciones de seguridad

Su seguridad es importante para nosotros. Por favor lea esta información antes de usar su aparato.

1.2 Instalación

1.2.1 Peligro de descarga eléctrica

- Desconecte el aparato de de la red eléctrica antes de realizar cualquier trabajo o mantenimiento en él.
- La conexión a un buen sistema de cableado a tierra es esencial y obligatoria.
- Las modificaciones al sistema de cableado doméstico solo deben ser realizadas por un electricista calificado.
- El incumplimiento de este consejo puede provocar una descarga eléctrica o la muerte.

1.2.2 Peligro de corte

- Tenga cuidado: los bordes del panel están afilados.
- El no hacer caso de esta precaución podría provocar lesiones o cortes.

1.2.3 Instrucciones importantes de seguridad

- Lea estas instrucciones cuidadosamente antes de instalar o usar este aparato.
- No se debe colocar ningún producto o producto combustible en este aparato en ningún momento.
- Ponga esta información a disposición de la persona responsable de instalar el dispositivo, ya que podría reducir sus costos de instalación.
- Para evitar riesgos, este aparato debe instalarse de acuerdo con estas instrucciones para su instalación.
- Este aparato debe ser instalado y conectado a tierra únicamente por una persona debidamente cualificada.

- Este aparato debe conectarse a un circuito que incorpore un interruptor de aislamiento que proporcione una desconexión total de la fuente de alimentación.
- Si no se instala correctamente el dispositivo, se podrían invalidar las reclamaciones de garantía o responsabilidad.
- Este dispositivo puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o por falta de experiencia y conocimiento si se les ha dado supervisión o instrucciones sobre el uso del dispositivo de manera segura y entienden el peligros involucrados.
- Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas con calificaciones similares para evitar un peligro.
- Advertencia: si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descargas eléctricas, para superficies de vitrocerámica de material vitrocerámico o similar que protejan partes activas.
- Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben colocarse sobre la superficie de la encimera, ya que pueden calentarse.
- No se debe utilizar un limpiador a vapor en el aparato.
- El aparato no está diseñado para funcionar por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: no almacene artículos sobre las superficies de cocción.
- El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción a corto plazo debe ser supervisado continuamente.
- **ADVERTENCIA:** cocinar sin supervisión en una encimera con grasa o aceite puede ser peligroso y provocar un incendio. **NUNCA** intente apagar un incendio con agua, apague el aparato y luego cubra la llama con una tapa o una manta ignífuga, por ejemplo.

1.3 Funcionamiento y mantenimiento

1.3.1 Peligro de descarga eléctrica

- No cocine sobre una encimera rota o agrietada. Si la superficie de la superficie de cocción se rompe o se agrieta, apague el aparato inmediatamente de la fuente de alimentación (interruptor de pared) y póngase en contacto con un técnico calificado.
- Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de iniciar tareas de limpieza y mantenimiento.
- El incumplimiento de este consejo puede provocar una descarga eléctrica o la muerte.

1.3.2 Peligro para la salud

- Este aparato cumple con las normas de seguridad electromagnéticas.
- Sin embargo, las personas con marcapasos u otros implantes eléctricos (como bombas de insulina) deben consultar a su médico o al fabricante del implante antes de usar este dispositivo para asegurarse de que sus implantes no se vean afectados por el campo electromagnético.
- El incumplimiento de este consejo puede resultar en la muerte.

1.3.3 Peligro de superficie caliente

- Durante el uso, las partes accesibles de este aparato se calentarán lo suficiente como para causar quemaduras.
- No permita que su cuerpo, ropa o cualquier otro elemento que no sea un utensilio de cocina adecuado entren en contacto con el vidrio de inducción hasta que la superficie esté fresca.
- Mantenga a los niños alejados.
- Las asas de las cacerolas pueden estar calientes al tacto. Verifique que los mangos de las ollas no sobresalgan de otras zonas de cocción que están encendidas. Mantenga las asas fuera del alcance de los niños.
- El incumplimiento de este consejo puede provocar quemaduras y escaldaduras.

1.3.4 Peligro de corte

- El uso de la cuchilla afilada de un raspador de cocina sobre la cubierta de seguridad puede causar un peligro de corte. Úselo con mucho cuidado y siempre guárdelo de forma segura y fuera del alcance de los niños.
- El incumplimiento de esta precaución podría provocar lesiones o cortes.

1.3.5 Instrucciones importantes de seguridad

- Nunca deje el aparato desatendido cuando esté en uso. El cocinado causa humo y derrames de grasa que pueden prenderse fuego.
- Nunca use su aparato como superficie de trabajo o almacenamiento.
- Nunca deje objetos o utensilios sobre el aparato.
- No coloque ni deje objetos magnetizables (por ejemplo, tarjetas de crédito, tarjetas de memoria) ni dispositivos electrónicos (por ejemplo, computadoras, reproductores de MP3) cerca del dispositivo, ya que pueden verse afectados por su campo electromagnético.
- Nunca use su aparato para calentar o calentar la habitación.
- Después del uso, siempre apague las zonas de cocción y la superficie de cocción como se describe en este manual (es decir, utilizando los controles táctiles). No confíe en la función de detección de bandeja para apagar las zonas de cocción cuando retire las cacerolas.
- No permita que los niños jueguen con el aparato o se sienten, se paren o se suban al mismo.
- No almacene artículos de interés para los niños en armarios sobre el aparato. Los niños que se suban a la estufa podrían lesionarse gravemente.
- No deje a los niños solos o desatendidos en el área donde se usa el aparato.
- Los niños o personas con una discapacidad que limita su capacidad para usar el aparato deben tener una persona responsable y competente para instruirlos sobre su uso. El instructor debe estar convencido de que puede usar el aparato sin peligro para ellos o para su entorno.

- No repare ni reemplace ninguna parte del aparato a menos que se recomiende específicamente en el manual. Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico calificado.
- No coloque ni deje caer objetos pesados sobre el aparato.
- No se suba al aparato.
- No utilice bandejas con bordes irregulares ni arrastre las bandejas a través de la superficie del vidrio de inducción ya que esto puede rayar el vidrio.
- No utilice estropajos ni ningún otro producto de limpieza abrasivo para limpiar la superficie de la cocina, ya que pueden rayar el cristal de inducción.
- Este aparato es sólo para uso doméstico.
- **ADVERTENCIA:** El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso.
- Se debe tener cuidado para evitar tocar elementos de calentamiento.
- Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados a menos que sean supervisados continuamente.

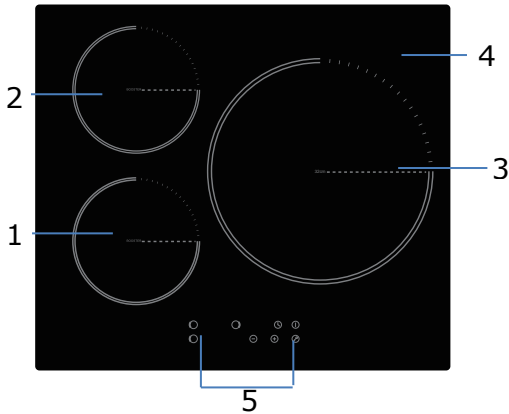
Enhorabuena por la compra de su nueva vitrocerámica de inducción. Le recomendamos que dedique algo de tiempo a leer este Manual de instrucciones / Manual de instalación para comprender completamente cómo instalarlo correctamente y cómo funciona.

Para la instalación, lea la sección de instalación.

Lea todas las instrucciones de seguridad cuidadosamente antes de usarlo y conserve este Manual de instrucciones / Manual de instalación para futuras referencias.

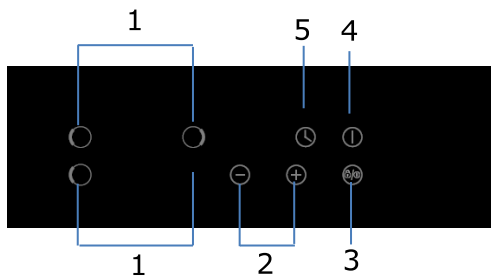
2. Sobre el producto

2.1 Vista superior



1. Zona Máx. 1500/2000 W
2. Zona Máx. 1500/2000 W
3. Zona Máx. 3000/3600 W
4. Placa de vidrio
5. Panel de control

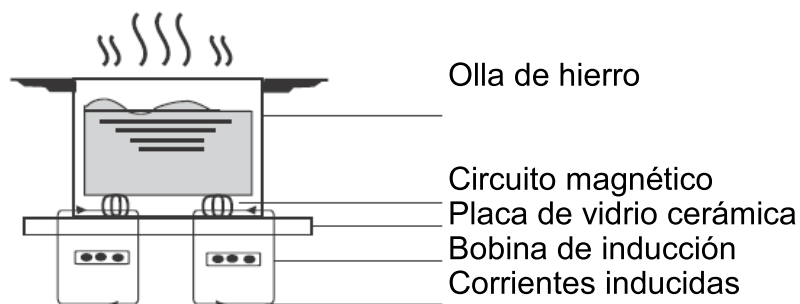
2.2 Panel de control



1. Controles de selección de la zona de calentamiento
2. Controles de regulación de potencia/temporizador
3. Control de bloqueo/pausa
4. Control ON/OFF
5. Control de tiempo

2.3 Teoría de funcionamiento

La cocción por inducción es una tecnología de cocción segura, avanzada, eficiente y económica. Funciona mediante vibraciones electromagnéticas que generan calor directamente en la sartén, en lugar de hacerlo indirectamente mediante el calentamiento de la superficie del vidrio. El cristal se calienta solo porque la sartén finalmente se calienta.



2.4 Antes de usar su nueva placa de inducción

- Lea esta guía, tomando nota especial de la sección "Advertencias de seguridad".
- Retire cualquier película protectora que aún pueda estar en su placa de inducción.

2.5 Especificaciones técnicas

Modelo	SVI632B
Áreas de cocinado	3 Zonas
Voltaje de alimentación	220-240V~ 50Hz o 60Hz
Energía eléctrica instalada	7100W
Dimensiones del producto L×An×Al (mm)	590X520X60
Dimensiones de encastre A×B (mm)	560X490

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

3. Funcionamiento del aparato

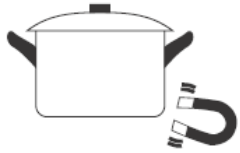

3.1 Controles táctiles

- Los controles responden al tacto, por lo que no es necesario aplicar ninguna presión.
- Use la yema de su dedo, no su punta.
- Oirá un pitido cada vez que se registre un toque.
- Asegúrese de que los controles estén siempre limpios, secos y de que no haya ningún objeto (por ejemplo, un utensilio o un paño) que los cubra. Incluso una delgada capa de agua puede hacer que los controles no funcionen.



3.2 Elección correcta de los utensilios



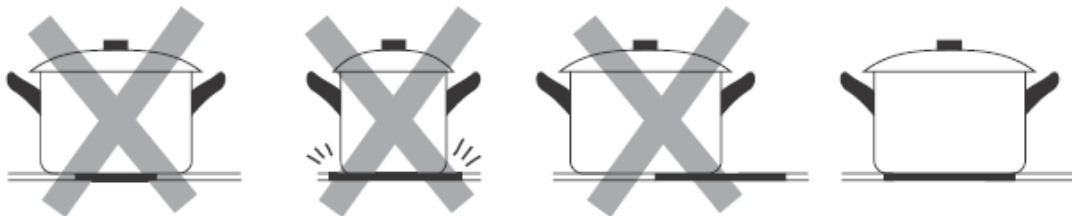
- Utilice solo utensilios de cocina con una base adecuada para la cocción por inducción.
 - Busque el símbolo de inducción en el envase o en la parte inferior de la sartén.
 - Puede verificar si sus utensilios de cocina son adecuados realizando una prueba de imán. Mueva el imán hacia la base de la sartén. Si se atrae, la sartén es adecuada para la inducción. 
 - Si no tiene un imán:
 1. Ponga un poco de agua en la sartén que desea revisar.
 2. Si  no parpadea en la pantalla y el agua se está calentando, la sartén es adecuada.
 - Los utensilios de cocina fabricados con los siguientes materiales no son adecuados: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y loza.
-

No use utensilios de cocina con bordes irregulares o una

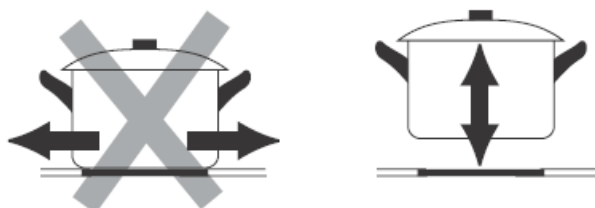
base curva.



Asegúrese de que la base de su sartén o cacerola sea lisa, se apoye totalmente contra el vidrio y tenga el mismo tamaño que la zona de cocción. Use ollas cuyo diámetro sea tan grande como el gráfico de la zona seleccionada. Usando una olla adecuada, se utilizará una energía ligeramente más ancha con su máxima eficiencia. Si usa una olla más pequeña la eficiencia podría ser menor a la esperada. La olla de menos de 140 mm podría no ser detectada por la encimera. Centre siempre su olla en la zona de cocción.


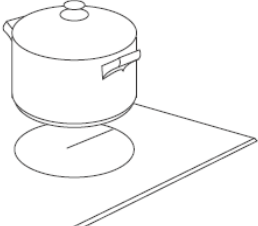
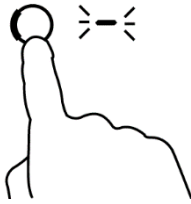
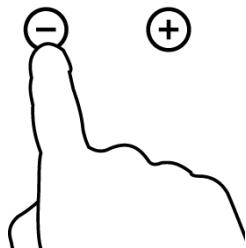


Levante siempre las ollas de la placa de inducción; no las deslice, ya que podrían rayar el cristal.



3.3 Cómo usar

3.3.1 Inicio del cocinado

<p>Toque el control ON / OFF durante tres segundos. Después de encenderse, el indicador acústico emite un pitido, todas las pantallas muestran "-" o "- -", lo que indica que la placa de inducción ha entrado en el estado de espera.</p>	
<p>Coloque una sartén adecuada en la zona de cocción que desee utilizar.</p> <ul style="list-style-type: none">• Asegúrese de que la parte inferior de la sartén y la superficie de la zona de cocción estén limpias y secas.	
<p>Al tocar el control de selección de la zona de calentamiento, un indicador junto a la tecla parpadeará</p>	
<p>Seleccione un ajuste de calor tocando el control "-" o "+".</p> <ul style="list-style-type: none">- Si no elige un ajuste de calor en 1 minuto, la placa de inducción se apagará automáticamente. Deberá	

comenzar de nuevo en el paso - Puede modificar el ajuste de calor en cualquier momento durante la cocción.	
---	--

PRECAUCIÓN:

Toda la encimera puede tener una potencia máxima de 3000W. En consecuencia, la placa reduce automáticamente la potencia de salida máxima al permitir una suma máxima de todos los niveles de potencia de 12.

Si la pantalla muestra  parpadeando alternativamente con el ajuste de calor


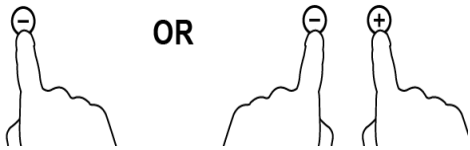


Esto significa que:

- no ha colocado una sartén en la zona de cocción correcta
- la sartén que está utilizando no es adecuada para la cocción por inducción
- la sartén es demasiado pequeña o no está centrada correctamente en la zona de cocción.


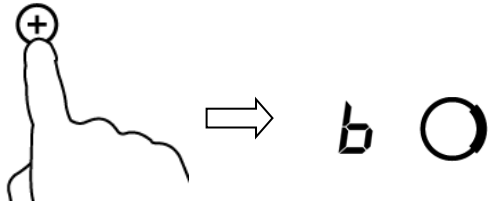
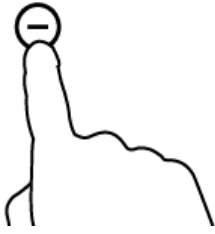
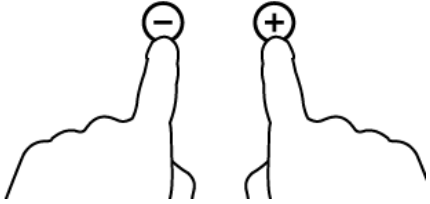
No se realiza calentamiento a menos que haya una sartén adecuada en la zona de cocción.

La pantalla se apagará automáticamente después de 1 minuto si no se coloca una bandeja adecuada en ella.

3.3.2 Fin del cocinado

<p>Tocar el control de selección de la zona de calentamiento que desea apagar</p>	
<p>Apague la zona de cocción desplazándose hacia abajo hasta "0" o tocando los controles "-" y "+" juntos. Asegúrese de que la pantalla muestre "0".</p>	
<p>Apague de forma total el aparato tocando el control ON/OFF</p>	
<p>Cuidado con las superficies calientes. H mostrará qué zona de cocción está caliente al tacto. Desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado a una temperatura segura. También puede usarse como una función de ahorro de energía si desea calentar más sartenes, use la placa caliente que todavía está caliente.</p>	

3.3.3 Uso de la función boost

Activación de la función boost	
Toque el control de selección de la zona de calentamiento, luego toque "+". Asegúrese de que la pantalla muestre "9".	
Al tocar nuevamente el botón "+", el indicador de zona muestra "b" y la potencia llega a Máx.	
Cancelación de la función boost	
Al tocar el botón "-" para cancelar la función Boost, la zona de cocción volverá a su configuración original.	
Tocando el control "-" y "+" juntos, la zona de cocción se apaga y la función Boost se cancela automáticamente	

- La zona de cocción vuelve a su ajuste original después de 5 minutos.


3.3.4 Bloqueo de los controles

- Puede bloquear los controles para evitar el uso involuntario (por

ejemplo, que los niños enciendan accidentalmente las zonas de cocción).

- Cuando los controles están bloqueados, todos los controles excepto el control ON / OFF están desactivados.

Bloqueo de los controles	
Mantenga presionado el control de bloqueo / pausa por un tiempo	El indicador del temporizador mostrará "Lo"
Desbloqueo de los controles	
Mantenga presionado el control de bloqueo / pausa por un tiempo.	


 Cuando la placa de cocción está en el modo de bloqueo, todos los controles están desactivados excepto el ON / OFF ①

En caso de emergencia, siempre puede apagar la placa de inducción con el control de ON / OFF ①, pero cuando la use otra vez primero deberá desbloquear la placa.

3.3.5 Modo pausa

- Puede pausar la calefacción en lugar de apagar la encimera.
- Al entrar en el modo de pausa, todos los controles, excepto el control ON / OFF, están desactivados.

Para acceder al modo pausa	
Toque el control bloqueo/pausa	El indicador mostrará “11”
Para salida del modo pausa	
Toque el control de bloqueo/pausa	

 Cuando la placa de cocción está en el modo de pausa, todos los controles están desactivados excepto el ON / OFF ①. En caso de emergencia, siempre puede apagar la placa de inducción con el control de ON / OFF ①. La placa de cocción se apagará después de 10 minutos si no sale del modo de pausa.

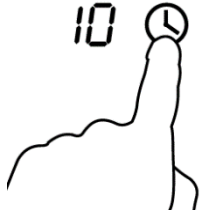
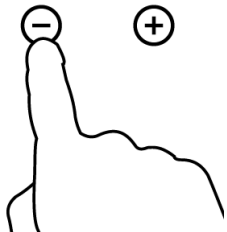
3.3.6 Control del temporizador

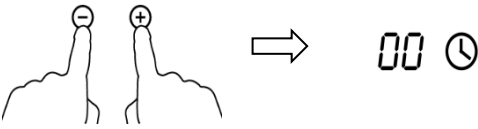

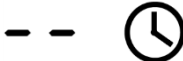
Puede usar el temporizador de dos maneras diferentes:

- a) Puede usarlo como un recordatorio de minutos. En este caso, el temporizador no apagará ninguna zona de cocción cuando se acabe el tiempo establecido.
- b) Puede configurarlo para desactivar una o más zonas de cocción después de que se acabe el tiempo establecido. El temporizador máximo es de 99 min.



a) Uso del temporizador como un recordatorio de minutos


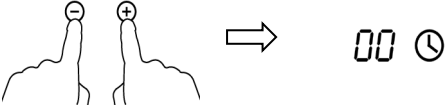
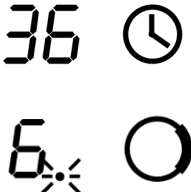
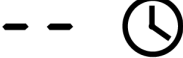
Si no estás seleccionando ninguna zona de cocción.


<p>Asegúrese de que el aparato esté encendido.</p> <p>Nota: puede usar la función de recordatorio de minutos incluso si no selecciona ninguna zona de cocción.</p>	 Un diagrama que muestra un dedo tocando un botón con un símbolo de reloj. A la izquierda del botón se muestra el número "10".
<p>Toque "+" en los controles del temporizador. El indicador del recordatorio comenzará a parpadear y se mostrará "10" en la pantalla del temporizador.</p>	 Un diagrama que muestra un dedo tocando un botón con un signo menos (-). A la derecha del botón se muestra un signo plus (+).

<p>Al tocar “-” y “+” juntos, el temporizador se cancela, y "00" se mostrará en la pantalla de minutos.</p>	
<p>Cuando se establece el tiempo, comenzará una cuenta atrás inmediatamente. La pantalla mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos.</p>	
<p>Al finalizar el tiempo previamente establecido el timbre sonará durante 30 segundos y indicador del temporizador mostrará "- -".</p>	

b) Configuración del temporizador para apagar una zona de cocción

<p style="text-align: center;">Ajustar una zona</p>	
<p>Toque el control de selección de la zona de calentamiento para el que desea configurar el temporizador. (por ejemplo, zona nº3)</p>	
<p>Toque el control del temporizador, el indicador parpadeará y se mostrará "10" en la pantalla del temporizador.</p>	

<p>Ajuste la hora tocando el control del temporizador. Sugerencia: toque el control “-” o “+” del temporizador. Cada vez que pulse, disminuirá o aumentará en 1 minuto. Mantenga presionado el control “-” o “+” del temporizador para aumentar o disminuir en 10 minutos.</p>	
<p>Al tocar “-” y “+” juntos, el temporizador se cancelará, y el “00” se mostrará en la pantalla de minutos.</p>	
<p>Cuando se establece el tiempo, comienza una cuenta atrás inmediatamente. La pantalla muestra el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadea durante 5 segundos. NOTA: El punto rojo junto al indicador de nivel de potencia se iluminará indicando que la zona está seleccionada.</p>	
<p>Cuando el tiempo de cocción expire, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente.</p>	


 Otras zonas de cocción seguirán funcionando si están encendidas previamente

3.3.7 Horas de funcionamiento por defecto


El apagado automático es una función de protección de seguridad para su placa de inducción. Se apaga automáticamente si alguna vez olvida apagar la cocción. Los tiempos de trabajo predeterminados para varios niveles de potencia se muestran en la siguiente tabla:

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Horas de funcionamiento por defecto	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Cuando se retira la olla, la placa de inducción puede dejar de calentar inmediatamente y se apaga automáticamente después de 2 minutos.

 Las personas con un marcapasos cardíaco deben consultar a su médico antes de usar esta unidad.

4. Guía de cocinado

 Tenga cuidado al freír ya que el aceite y la grasa se calientan muy rápidamente, especialmente si está usando la función boost.

A temperaturas extremadamente altas, el aceite y la grasa se encenderán espontáneamente, lo que representa un grave riesgo de incendio.

4.1 Consejos de cocinado

- Cuando la comida llegue a hervir, reduzca el ajuste de temperatura.
- Usar una tapa reducirá los tiempos de cocción y ahorrará energía al retener el calor.
- Minimice la cantidad de líquido o grasa para reducir los tiempos de cocción.
- Comience a cocinar en un ajuste alto y reduzca el ajuste cuando los alimentos se hayan calentado.

4.1.1 Cocinar a fuego lento, cocer arroz

- La cocción a fuego lento se produce por debajo del punto de ebullición, alrededor de 85 °C, cuando las burbujas suben ocasionalmente a la superficie del líquido de cocción. Es clave para elaborar deliciosas sopas y los guisos tiernos porque los sabores se desarrollan sin sobrecalentar la comida. También puede cocinar salsas espesadas a base de huevo y harina por debajo del punto de ebullición.
- Algunas elaboraciones, incluida la cocción del arroz por el método

de absorción, pueden requerir un ajuste más alto que el más bajo para garantizar que los alimentos se cocinen correctamente en el tiempo recomendado.

4.1.2 Filete a la brasa

Para cocinar jugosos bistecs sabrosos:

1. Coloque la carne a temperatura ambiente durante unos 20 minutos antes de cocinarla.
2. Caliente una sartén de base pesada.
3. Unte ambos lados del filete con aceite. Rocíe una pequeña cantidad de aceite en la sartén caliente y luego baje la carne sobre la sartén caliente.
4. Gire el filete solo una vez durante la cocción. El tiempo exacto de cocción dependerá del grosor de la carne y de la cocción que desee. Los tiempos pueden variar entre 2 y 8 minutos por lado. Presione el filete para determinar su grado de cocción: cuanto más firme se sienta, más "bien hecho" estará.
5. Deje reposar el filete en un plato caliente durante unos minutos para que se relaje y se vuelva tierno antes de servir.

4.1.3 Para saltar

1. Elija un wok de base plana compatible con la inducción o una sartén grande.
2. Tenga todos los ingredientes listos. La fritura debe ser rápida. Si

cocina grandes cantidades, cocine los alimentos en varios lotes pequeños.

3. Precaliente la sartén brevemente y agregue dos cucharadas de aceite.

4. Cocine primero cualquier carne, déjela a un lado y manténgala caliente.

5. Sofría las verduras. Cuando estén calientes pero aún crujientes, reduzca la zona de cocción a un nivel más bajo, devuelva la carne a la sartén y agregue su salsa.

6. Revuelva los ingredientes suavemente para asegurarse de que estén bien calientes.

7. Sirva inmediatamente.

4.2 Detención de pequeños recipientes

Cuando se deja un recipiente con tamaño inadecuado o una bandeja no magnética (por ejemplo, de aluminio), o algún otro elemento pequeño (por ejemplo, un cuchillo, un tenedor, una llave) en la placa, ésta se pone automáticamente en espera en 1 minuto. El ventilador seguirá cocinando durante 1 minuto más.

5. Configuración del calentamiento

Las siguientes configuraciones son solo orientativas. La configuración exacta dependerá de varios factores, incluidos los

utensilios de cocina usados y la cantidad que esté cocinando. Experimente con la placa de inducción para encontrar la configuración que mejor se adapte a usted.

Configuración de calentamiento	Idoneidad
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • Calentamiento delicado para pequeñas cantidades de comida. • Derretir chocolate, mantequilla y alimentos que se queman rápidamente • Cocción a fuego lento • Calentamiento lento
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • Recalentamiento • Hervir • Cocinar arroz
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • Tortitas
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • Saltear • Cocinar pasta
9	<ul style="list-style-type: none"> • Freír • Cocinar a la brasa • Llevar la sopa a ebullición • Agua hirviendo

6. Cuidados y limpieza

¿Qué?	¿Cómo?	¡Importante!
<p>Suciedad diaria en el vidrio (huellas dactilares, marcas, manchas dejadas por los alimentos o derrames no azucarados en el vidrio)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desconecte la alimentación. 2. Aplique un limpiador para placas de inducción mientras el aparato aún esté templado (¡pero no caliente!) 3. Enjuague y seque con un paño limpio o una toalla de papel. 4. Vuelva a encender la placa. 	<ul style="list-style-type: none"> • Al desconectarse la alimentación, no hay ninguna indicación de "superficie caliente", ¡pero la zona de cocción aún puede estar caliente! Tenga mucho cuidado. • Los estropajos resistentes, algunos estropajos de nailon y los agentes de limpieza fuertes y abrasivos pueden rayar el vidrio. Lea siempre la etiqueta para comprobar si su limpiador o estropajo es adecuado. • Nunca deje residuos de limpieza en el aparato: el vidrio puede mancharse.

<p>Restos de ebullición, alimentos derretidos o derrames azucarados y calientes sobre el cristal</p>	<p>Elimínelos de inmediato con una espátula o un raspador adecuado, pero tenga cuidado con las superficies calientes:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Desconecte la alimentación. 2. Sostenga la cuchilla en un ángulo de 30 ° y raspe la suciedad en un área fresca. 3. Limpie la suciedad con un paño de cocina o una toalla de papel. 4. Siga los pasos 2 a 4 de la sección "Suciedad diaria sobre el vidrio". 	<ul style="list-style-type: none"> • Retire las manchas dejadas por los derrames y comida azucarada tan pronto como sea posible. Si se dejan enfriar en el vidrio, pueden ser difíciles de eliminar o incluso pueden dañar la superficie de forma permanente. • Peligro de corte: cuando la cubierta de seguridad del raspador se retira puede producir cortes. Utilizar con extremo cuidado y guardar siempre con seguridad y fuera del alcance de los niños.
--	---	--

<p>Derrames en los controles táctiles.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desconecte la alimentación. 2. Absorba el derrame 3. Limpie el área de control táctil con una esponja o paño húmedo y limpio. 4. Deje el área completamente seca con una toalla de papel. 5. Vuelva a encender la placa. 	<ul style="list-style-type: none"> • La placa puede sonar y apagarse por sí sola por lo que los controles táctiles puede que no funcionen mientras haya líquido en ellos. Asegúrese de secar el área de control táctil antes de volver a encender la placa.
--	---	--

7. Consejos y sugerencias

Problema	Posible causa	Qué hacer
La placa de inducción no se puede encender	Ninguna energía	Asegúrese de que la placa de inducción está conectada a la fuente de alimentación y que está encendida. Compruebe si hay un corte de energía en su hogar o área. Si ha comprobado todo y el problema persiste, llame a un técnico.
Los controles táctiles no responden.	Los controles están bloqueados	Desbloquee los controles. Mire la sección 'Bloqueo de los controles' para obtener instrucciones.

<p>Los controles táctiles no funcionan con facilidad.</p>	<p>Puede haber una pequeña película de agua sobre los controles o está usando la punta de su dedo al tocar los controles.</p>	<p>Asegúrese de que el área de control táctil esté seca y use la yema de su dedo cuando toque los controles.</p>
<p>El cristal está siendo rayado.</p>	<p>Utensilios de cocina de bordes ásperos.</p> <p>Utensilios no adecuados, estropajo abrasivo o productos de limpieza utilizados.</p>	<p>Use utensilios de cocina con bases planas y lisas. Consulte "Elección correcta de los utensilios".</p> <p>Ver "Cuidados y limpieza".</p>

<p>Algunas sartenes hacen ruidos o chasquidos.</p>	<p>Esto puede ser causado por la fabricación de sus utensilios de cocina (capas de diferentes metals vibrando de manera diferente)</p>	<p>Esto es normal y no indica un fallo.</p>
<p>La placa de inducción produce un zumbido cuando se utiliza en un ajuste de calor alto.</p>	<p>Esto es causado por la tecnología de cocción por inducción.</p>	<p>Esto es normal, pero el ruido debería reducirse o desaparecer por completo al disminuir el ajuste de calor.</p>

<p>Ruido del ventilador procedente de la placa de inducción</p>	<p>El ventilador de refrigeración de su la placa evita que la electrónica sufra un sobrecalentamiento.</p> <p>El ruido puede persistir después de que se apague el aparato.</p>	<p>Esto es normal. No desconecte la alimentación mientras el ventilador está funcionando.</p>
<p>Las sartenes no se calientan y aparecen en la pantalla</p>	<p>La placa no detecta la sartén porque no es apta para cocción por inducción.</p> <p>La placa detecta la sartén porque es demasiado pequeña para la zona de cocción o no está bien centrada.</p>	<p>Use utensilios de cocina adecuados para la cocción por inducción. Consulte la sección "Elección correcta de los utensilios".</p> <p>Centre la sartén y asegúrese de que su base coincida con el tamaño de la zona de cocción.</p>

<p>La placa de inducción o una zona de cocción se ha apagado.</p> <p>De forma inesperada, suena un tono y se muestra un código de error.</p> <p>(Por lo general, alterna con uno o dos dígitos en la pantalla del temporizador de cocción).</p>	<p>Fallo técnico</p>	<p>Por favor anote el Código del error (letras y números), desconecte la alimentación y póngase en contacto con un técnico cualificado.</p>
---	----------------------	---

8. Fallos y su control

La placa de inducción está equipada con una función de autodiagnóstico. Con esta prueba, el técnico puede verificar la función de varios componentes sin desmontar la placa de la

superficie de trabajo.

Solución de problemas

1) Código de fallo entre el uso del aparato y su solución;

Código de fallo	Problema	Solución
Recuperación automática		
E1	La tensión de alimentación está por encima de la tensión nominal.	Por favor, compruebe si la fuente de alimentación es normal. Encienda el aparato después de comprobar que la fuente de alimentación es normal.
E2	La tensión de alimentación está por debajo de la tensión nominal	
E3	Alta temperatura del sensor de placa. (nº1)	Espere a que la temperatura de la placa vuelva a la normalidad. Toque el botón "ON / OFF" para reiniciar la unidad.
E4	Alta temperatura del sensor de placa. (nº2)	
E5	Alta temperatura del transistor IGBT . (nº1)	Espere a que la temperatura del transistor IGBT vuelva a la normalidad.
E6	Alta temperatura del transistor IGBT. (nº2)	

		<p>Toque el botón "ON / OFF" para reiniciar la unidad.</p> <p>Compruebe si el ventilador funciona sin problemas; si no, reemplace el ventilador</p>
No existe la recuperación automática		
F3/F6	Fallo en el sensor de temperatura de la placa - circuito corto. (F3 para n°1, F6 para n°2).	Compruebe la conexión o sustituya el sensor de temperatura de la placa.
F4/F7	Fallo del sensor de temperatura de la placa- circuito abierto. (F4 para n°1, F7 para n°2).	
F5/F8	Fallo del sensor de temperatura de la placa: no válido. (F5 para n°1 , F8 para n°2)	
F9/FA	Sensor de temperatura del fallo del transistor	Reemplace la tarjeta de

	IGBT. (Cortocircuito / circuito abierto para n°1)	alimentación
FC /FD	Sensor de temperatura del fallo del transistor IGBT. (Cortocircuito / circuito abierto para n°2)	

2) Fallo específico y solución

Fallo	Problema	Solución A	Solución B
El LED no funciona cuando la unidad está enchufada	No se suministra alimentación	Verifique si el enchufe está bien sujeto en la toma y si está funcionando.	
	El panel accesorio de alimentación y la pantalla fallan.	Compruebe la conexión.	
	El panel accesorio de alimentación está dañado.	Cambie el panel accesorio de alimentación.	

	La pantalla está dañada.	Cambie la pantalla.	
Algunos botones no funcionan o la pantalla LED no está normal.	La pantalla está dañada.	Cambie la pantalla.	
El indicador del modo de cocción se enciende, pero no se inicia el calentamiento.	Alta temperature en la placa.	La temperatura ambiente puede ser demasiado alta. La admisión de aire o la salida de aire pueden estar bloqueadas	
	Hay algo que falla con el ventilador.	Compruebe si el ventilador funciona suavemente; Si no,	

		reemplácelo.	
	La placa de alimentación está dañada.	Cambie la placa de alimentación.	
El calentamiento se detiene de repente durante el funcionamiento y en la pantalla parpadea el indicador "u"	El tipo de sartén es inadecuado.	Use la sartén adecuada.	El circuito de detección de la sartén está dañado, reemplace la placa de alimentación.
	El diámetro de la sartén es muy pequeño		
	La cocina se ha sobrecalentado.	La unidad está sobrecalentada. Espere a que la temperatura vuelva a la normalidad. Presione el botón "ON / OFF" para reiniciar la unidad.	
Las zonas de cocción del	La placa de alimentación y	Compruebe la conexión.	

mismo lado muestran "u".	la placa de pantalla conectan erróneamente		
	La parte de la pantalla de comunicación está dañada	Cambie la pantalla de visualización.	
	La placa principal está dañada.	Cambie la placa de alimentación.	
El motor del ventilador suena de forma anormal.	El motor del ventilador está dañado.	Cambie el ventilador.	

La tabla anterior describe inspección de fallos comunes. No desmonte la unidad por sí mismo para evitar peligros y daños en la placa de inducción.

9. Instalación

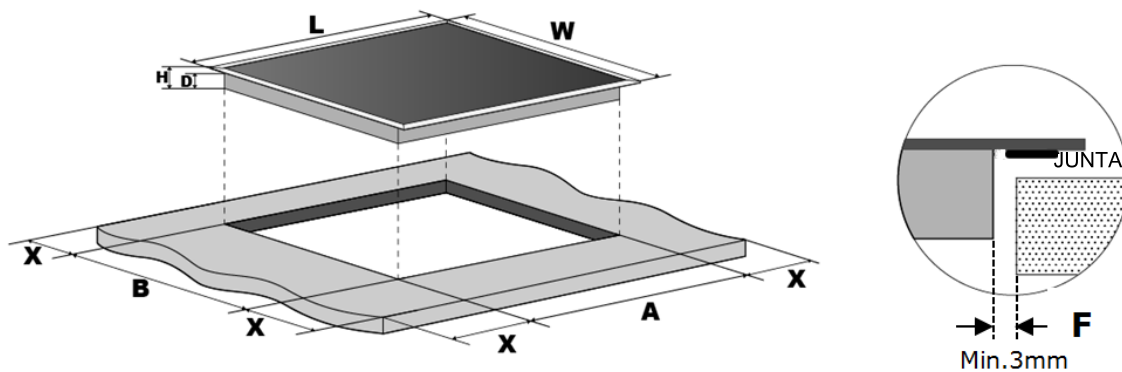
9.1 Selección del equipo de instalación

Recorte la superficie de trabajo (encimera) de acuerdo con los

tamaños mostrados en el dibujo. Para los fines de instalación y uso, se debe conservar un espacio mínimo de 5 cm alrededor del orificio. Asegúrese de que el grosor de la superficie de trabajo sea de al menos 30 mm. Seleccione material de superficie de trabajo aislado y resistente al calor (la madera y material fibroso o higroscópico similar no debe usarse como material de superficie de trabajo a menos que esté impregnado) para evitar el choque eléctrico y una deformación mayor causada por la radiación de calor de la placa de cocción. Como se muestra abajo:




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

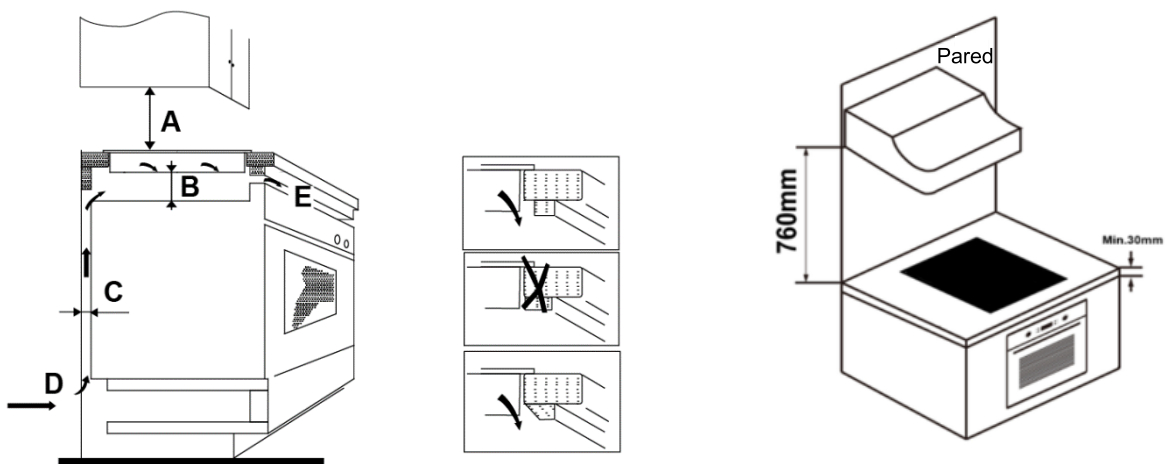


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	60	56	560+4 +1	490+4 +1	50 min.	3 min.

Bajo cualquier circunstancia, asegúrese de que la placa de inducción esté bien ventilada y que la entrada y la salida de aire no

estén bloqueadas. Asegúrese de que la placa esté en buen estado de funcionamiento. Como se muestra abajo:

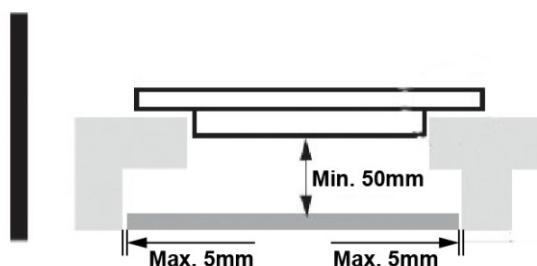
 Nota: la distancia de seguridad entre la placa y el armario sobre la placa debe ser de al menos 760 mm.



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

ADVERTENCIA: Asegurar una ventilación adecuada

Asegúrese de que la placa de inducción esté bien ventilada y que la entrada y la salida de aire no estén bloqueadas. Para evitar un contacto accidental con el recalentamiento de la parte inferior de la encimera o una descarga eléctrica inesperada durante el trabajo, es necesario colocar un inserto de madera, fijado mediante tornillos, a una distancia mínima de 50 mm de la parte inferior de la encimera. Siga los requisitos a continuación.





Hay orificios de ventilación alrededor de la placa. DEBE asegurarse de que estos orificios no estén bloqueados por la placa cuando la coloque en su posición.



- Tenga en cuenta que el pegamento que une el plástico o el material de madera a los muebles debe resistir a una temperatura no inferior a 150°C para evitar que se desprege el panel.
 - Por lo tanto, la pared trasera, las superficies adyacentes y circundantes deben poder soportar una temperatura de 90°C.
-

9.2 Antes de instalar el aparato, asegúrese de que

- La superficie de trabajo es cuadrada y está nivelada. Además ninguna parte estructural interfiere con los requisitos de espacio.
- La superficie de trabajo está hecha de un material resistente al calor y está aislada.
- Si la placa de cocción está instalada encima de un horno, el horno tiene un ventilador de refrigeración incorporado.
- La instalación cumplirá con todos los requisitos de autorización y

las normas y regulaciones aplicables.

- El cableado permanente, incorporado y colocado para cumplir con las normas y regulaciones locales de cableado, incorpora un interruptor de aislamiento adecuado que proporciona una desconexión total de la red eléctrica.
- El interruptor de aislamiento debe ser de un tipo aprobado por la normativa y proporcionar una separación de contacto de entrehierro de 3 mm en todos los polos (o en todos los conductores [de fase] activos si las normas locales de cableado permiten esta variación de los requisitos).
- El interruptor de aislamiento es fácilmente accesible para el cliente una vez que la placa queda instalada.
- Consulte con las autoridades locales si tiene dudas con respecto a la instalación.
- Utiliza acabados resistentes al calor y fáciles de limpiar para las superficies de las paredes que rodean la encimera.

9.3 Después de instalar el aparato, asegúrese de que

- No se puede acceder al cable de la fuente de alimentación a través de puertas de cajones o cajones.
- Hay un flujo adecuado de aire fresco desde el exterior del armario hasta la base de la encimera.

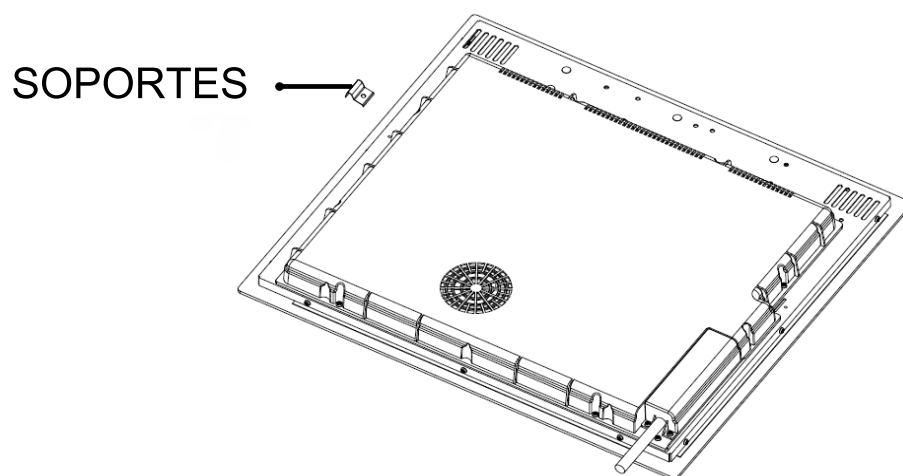
- Si la placa de se instala sobre un cajón o espacio en el armario, se instala una barrera de protección térmica debajo de la base de la placa.
- El interruptor de aislamiento es fácilmente accesible por el usuario.

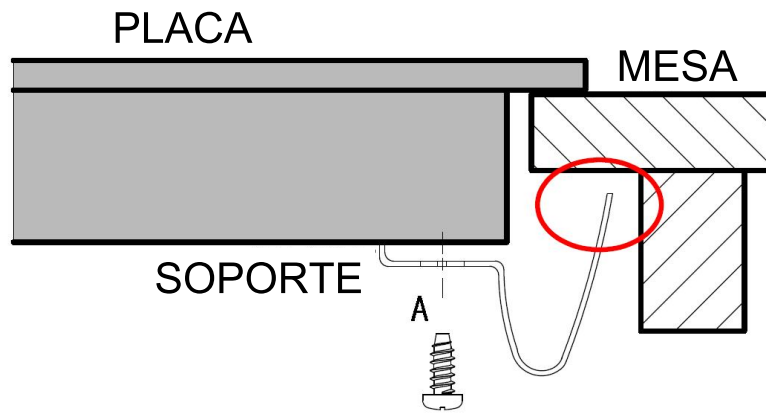
9.4 Antes de instalar los soportes de fijación

La unidad debe colocarse sobre una superficie estable y lisa (use el embalaje). No aplique fuerza sobre los controles que sobresalen de la encimera.

9.5 Ajuste de posición del soporte

Fije la encimera en la superficie de trabajo con atornillando los dos sopotes en la parte inferior de la encimera (vea la imagen) después de la instalación. Ajuste la posición del soporte para adaptarse a los diferentes espesores de la mesa.





Bajo cualquier circunstancia, los soportes no pueden tocar con las superficies internas de la encimera después de la instalación (ver imagen)


9.6 Precauciones

1. La placa de inducción debe ser instalada por personal o técnicos cualificados. Contamos con profesionales a su servicio. Por favor, nunca realice la operación por su cuenta.
2. La encimera no se instalará directamente sobre un lavavajillas, nevera, congelador, lavadora o secadora, ya que la humedad puede dañar los componentes electrónicos de la encimera.
3. La placa de inducción se instalará de manera que se pueda garantizar una mejor radiación de calor para mejorar su fiabilidad.
4. La pared y la zona de calentamiento inducido sobre la superficie de la mesa deberán soportar el calor.

5. Para evitar daños, la encimera y el adhesivo deben ser resistentes al calor.

6. No se debe utilizar un limpiador a vapor

9.7 Conexión del aparato a la red eléctrica


 Esta placa debe estar conectada a la red eléctrica solo por una persona cualificada.

Antes de conectar la encimera a la red eléctrica, compruebe que:

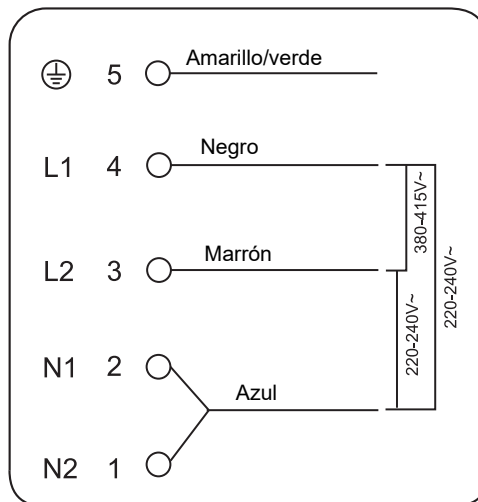
1. El sistema de cableado doméstico es adecuado para la potencia consumida por la placa.
2. El voltaje corresponde al valor dado en la etiqueta de características.
3. Las secciones del cable de alimentación pueden soportar la carga especificada en la etiqueta de características.


Para conectar la encimera a la fuente de alimentación principal, no use adaptadores, reductores o bifurcaciones, ya que pueden provocar sobrecalentamiento y un incendio.

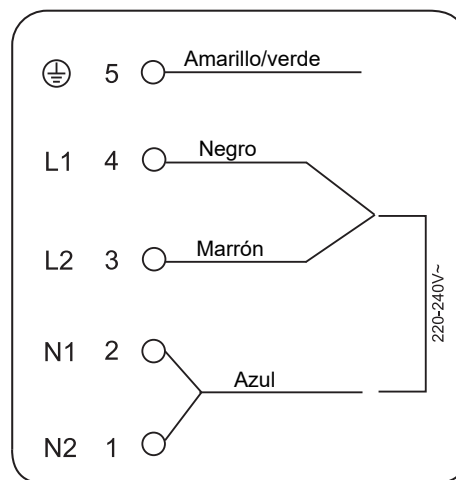
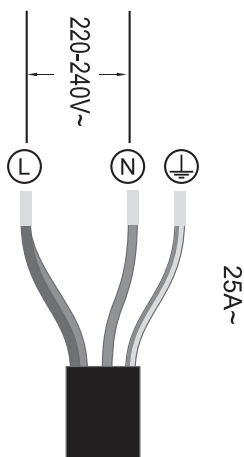
El cable de alimentación no debe tocar ninguna pieza caliente y debe colocarse de modo que su temperatura no exceda los 75°C en ningún punto.

 Verifique con un electricista si el sistema de cableado doméstico es adecuado. Cualquier alteración debe ser realizada únicamente

por un electricista calificado.



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



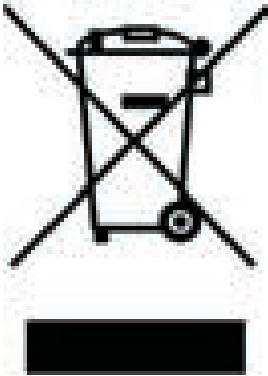
- Si el cable está dañado o para ser reemplazado, la tarea debe ser realizada por un agente de postventa con herramientas específicas para evitar accidentes.
- Si el aparato se conecta directamente a la red, debe instalarse un interruptor omnipolar con una apertura mínima de 3 mm entre contactos.

- El instalador debe asegurarse de que se haya realizado la conexión eléctrica correcta y que cumpla con las normas de seguridad.
- El cable no debe estar doblado ni comprimido.
- El cable debe ser revisado regularmente y reemplazado solo por técnicos autorizados.



La superficie inferior y el cable de alimentación de la placa no son accesibles después de la instalación.

10. Instrucciones de eliminación del producto y/o embalaje



En base a la norma europea del 2012/19/EU de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE), los electrodomésticos no pueden ser arrojados en los contenedores municipales habituales; tienen que ser recogidos selectivamente para optimizar la recuperación y reciclado de los componentes y materiales que los constituyan, y reducir el impacto en la salud humana y el medio ambiente. El símbolo del cubo de basura tachado se marca sobre todos los productos para recordar al consumidor la obligación de separarlos para la recogida selectiva. El consumidor debe contactar con la autoridad local o con el vendedor para informarse en relación a la correcta eliminación de su electrodoméstico.

svan

Instruction Manual

Induction Hob

MODEL:SVI632B

Content

1. Foreword	4
1.1 Safety Warnings	4
1.2 Installation	4
1.2.1 Electrical Shock Hazard	4
1.2.2 Cut Hazard	4
1.2.3 Important safety instructions	4
1.3 Operation and maintenance	5
1.3.1 Electrical Shock Hazard	5
1.3.2 Health Hazard	5
1.3.3 Hot Surface Hazard	5
1.3.4 Cut Hazard	5
1.3.5 Important safety instructions	6
2. Product Induction	8
2.1 Top View	8
2.2 Control Panel	8
2.3 Working Theory	8
2.4 Before using your New Induction Hob	9
2.5 Technical Specification	9
3. Operation of Product	9
3.1 Touch Controls	9
3.2 Choosing the right Cookware	9
3.3 How to use	10
3.3.1 Start cooking	10
3.3.2 Finish cooking	11
3.3.3 Using the Boost function	12
3.3.4 Locking the Controls	12
3.3.5 Pause Mode	14
3.3.6 Power Management Function	14
3.3.7 Timer control	14
3.3.8 Default working times	15
4. Cooking Guidelines	16
4.1 Cooking Tips	16
4.1.1 Simmering, cooking rice	16
4.1.2 Searing steak	16
4.1.3 For stir-frying	16
4.2 Detection of Small Articles	17
5. Heat Settings	17
6. Care and Cleaning	17
7. Hints and Tips	18
8. Failure Display and Inspection	20
9. Installation	21
9.1 Selection of installation equipment	21
9.2 Before installing the hob, make sure that	23
9.3 After installing the hob, make sure that	23

9.4	Before locating the fixing brackets.....	23
9.5	Adjusting the bracket position	23
9.6	Cautions.....	24
9.7	Connecting the hob to the mains power supply	24

1. Foreword

1.1 Safety Warnings

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

1.2 Installation

1.2.1 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.

1.2.2 Cut Hazard

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

1.2.3 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.

1.3 Operation and maintenance

1.3.1 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.

1.3.2 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.

1.3.3 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.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot
- 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.

1.3.4 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.

1.3.5 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 use a steam cleaner to clean your cooktop.
- 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.

- 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.
- This appliance is only intended to be used in household.
- **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.
- 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.
- **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.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- **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
- A steam cleaner is not to be used.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

Congratulations on the purchase of your new Induction Hob.

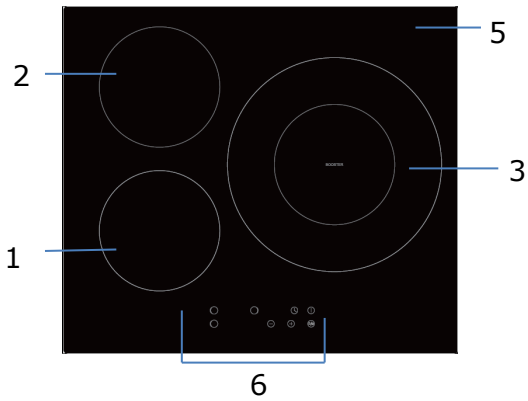
We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.

For installation, please read the installation section.

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

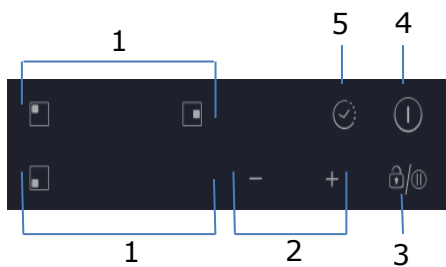
2. Product Induction

2.1 Top View



- 1. Max. 1500/2000 W zone
- 2. Max. 1500/2000 W zone
- 3. Max. 3000/3600 W zone
- 4. Glass plate
- 5. Control panel

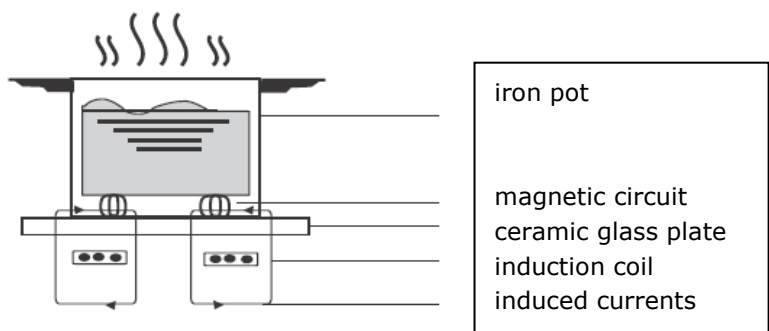
2.2 Control Panel



- 1. Heating zone selection controls
- 2. Power / Timer regulating key
- 3. Keylock/Pause control
- 4. ON/OFF control
- 5. Timer control

2.3 Working Theory

Induction cooking is a safe, advanced, efficient, and economical cooking technology. It works by electromagnetic vibrations generating heat directly in the pan, rather than indirectly through heating the glass surface. The glass becomes hot only because the pan eventually warms it up.



2.4 Before using your New Induction Hob

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

2.5 Technical Specification

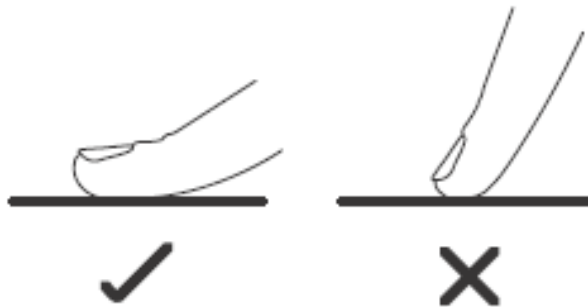
Cooking Hob	SVI632B
Cooking Zones	3 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Installed Electric Power	7100W
Product Size L×W×H(mm)	590X520X60
Building-in Dimensions A×B (mm)	560X490

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

3. Operation of Product


3.1 Touch Controls

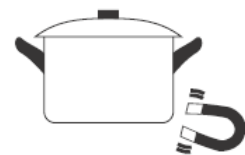
- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin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



3.2 Choosing the right Cookware



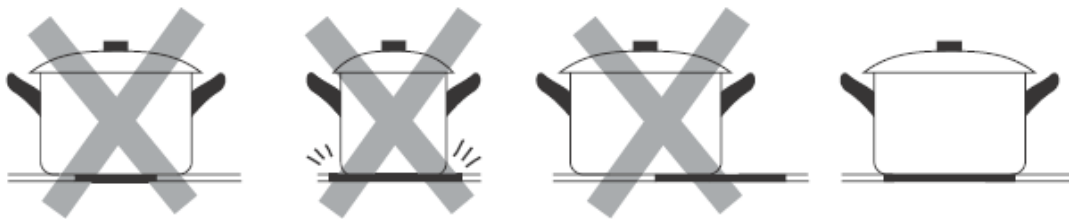
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:
 1. Put some water in the pan you want to check.
 2. If  does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.
- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.



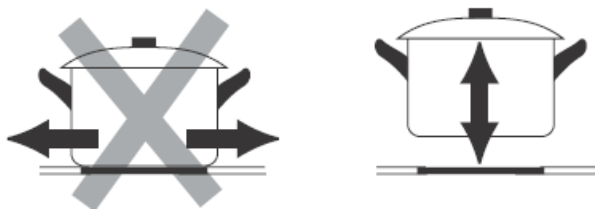
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a pot a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency. If you use smaller pot efficiency could be less than expected. Pot less than 140 mm could be undetected by the hob. Always centre your pan on the cooking zone.


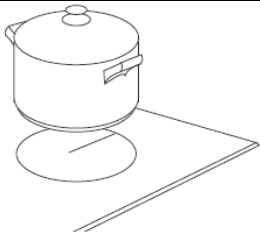
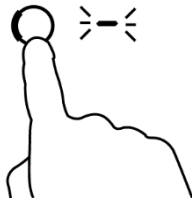


Always lift pans off the Induction hob – do not slide, or they may scratch the glass.



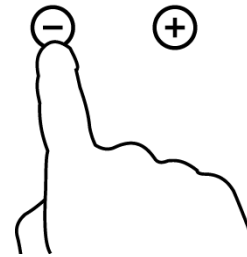
3.3 How to use

3.3.1 Start cooking

<p>Touch the ON/OFF control for three seconds. After power on, the buzzer beeps once, all displays show “-” or “- -”, indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.</p>	
<p>Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry. 	
<p>Touching the heating zone selection control ,and a indicator next to the key will flash</p>	

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

- If you don’t choose a heat setting within 1 minute, the Induction 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.



Warning:

The whole hob can take in charge a maximum power of 3000W. Consequently, the hob automatically reduces the maximum output power by allowing a maximum sum of the all power levels of 12

If the display flashes  alternately with the heat setting

This means that:


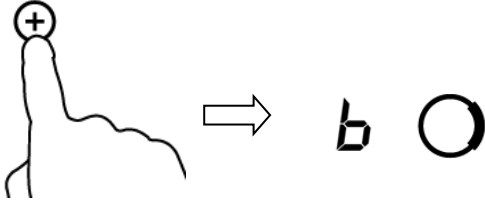
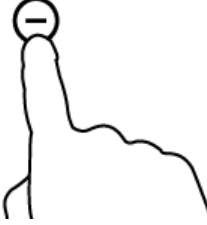
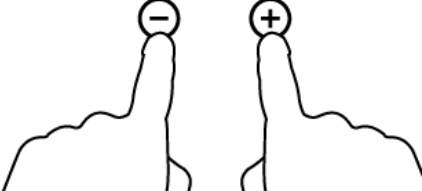
- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you’re using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centered on the cooking zone.

No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.
The display will automatically turn off after 1 minute if no suitable pan is placed on it.

3.3.2 Finish cooking

<p>Touching the heating zone selection control that you wish to switch off</p>	
<p>Turn the cooking zone off by scrolling down to “0” or touching “-” and “+” control together. Make sure the display shows “0”.</p>	
<p>Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.</p>	
<p>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.</p>	

3.3.3 Using the Boost function

Activate the boost function	
Touching the heating zone selection control , then touching "+" . Make sure the display shows "9".	
Touching the "+" button again ,the zone indicator show "b" and the power reach Max	
Cancel the Boost function	
Touching the "-" button to cancel the Boost function, then the cooking zone will revert to its original setting.	
Touching "-" and "+" control together. the cooking zone switch off and the boost function cancel automatically	



- The cooking zone returns to its original setting after 5 minutes.

3.3.4 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 and hold the lock/pause control for a while	The timer indicator will show " Lo "
To unlock the controls	
Touch and hold the lock/pause 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 induction hob off with the ON/OFF  control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

3.3.5 Pause Mode

- You can pause the heating instead of shutting the hob off.
- When entering the Pause mode, all the controls except the ON/OFF control are disabled.

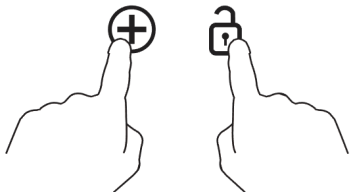
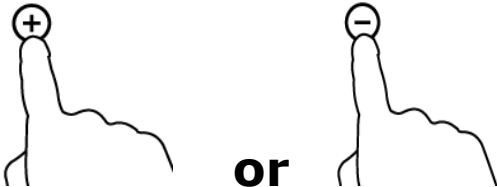
To enter pause mode	
Touch the lock/pause control.	All the indicator will show " 11"
To exit pause mode	
Touch the lock/pause control.	

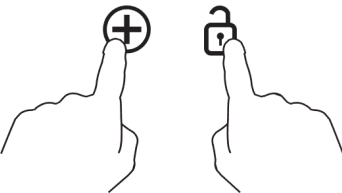


When the hob is in the pause mode, all the controls are disable except the ON/OFF  , you can always turn the induction hob off with the ON/OFF  control in an emergency. The hob will shut down after 10min if you don't exit the pause mode.

3.3.6 Power Management Function

- it is possible to set a maximum power absorption level for the induction hob, choosing up to different power ranges.
- induction hobs are able to limit themselves automatically in order to work at lower power level, to avoid the risk of overloading.

To enter Power Management Function	
Turn on the hob, then Press at the same time the "+" (timer) and key lock. 	The timer indicator will show " P5" which means power level 5. The default mode is on 7.0Kw.
To switch to another level	
press +/- from the timer 	There are 5 power levels, from "P1" to "p5". The timer indicator will show one of them. "P1" : the maximum power is 2.5Kw. "P2" : the maximum power is 3.5Kw. "P3" : the maximum power is 4.5Kw. "P4" : the maximum power is 5.5Kw. "P5" : the maximum power is 7.0Kw.
Confirmation and Exit Power Management Function	

<p>Press at the same time + (timer) and key lock for confirmation.</p> 	<p>Then the hob will be turned off.</p>
--	---

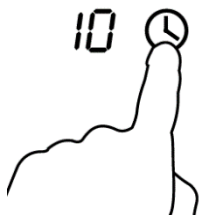
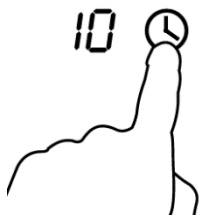
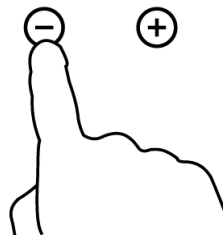
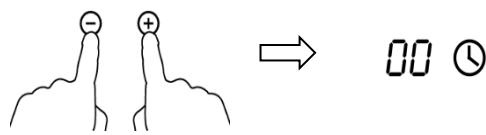

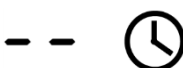
3.3.7 Timer control

You can use the timer in two different ways:


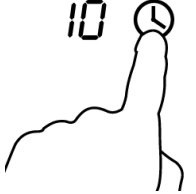

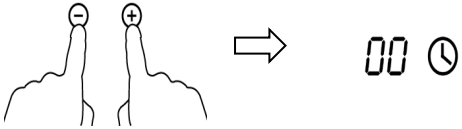
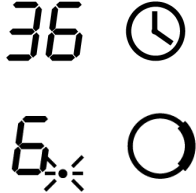
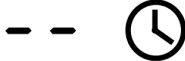
- a) You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- b) You can set it to turn one or more cooking zones off after the set time is up. The timer of maximum is 99 min.

a) Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

<p>Make sure the cooktop is turned on. Note: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.</p>	
<p>Touch "+" the controls of the timer. The minder indicator will start flashing and "10" will show in the timer display.</p>	
<p>Set the time by touching the "-" or "+" control of the timer 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.</p>	
<p>Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the "00" will show in the minute display.</p>	
<p>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.</p>	
<p>Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "--" when the setting time finished.</p>	

b) Setting the timer to turn one cooking zone off

Set one zone	
Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for. (e.g. zone 3#)	
Touch timer control, the minder indicator will start flashing and "10" will show in the timer display.	
Set the time by touching the or control of the timer Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer once will decrease or increase by 1 minute. Touch and hold the "-" or "+" control of the timer will decrease or increase by 10 minutes.	
Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the "00" will show in the minute display.	
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. NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.	
When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switched off automatically.	



Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.

3.3.8 Default working times

Auto shut down is a safety protection function for your induction hob. It shut down automatically if ever you forget to turn off your cooking. The default working times for various power levels are shown in the below table:

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

When the pot is removed, the induction hob can stop heating immediately and the hob automatically switch off after 2 minutes.



People with a heart pace maker should consult with their doctor before using this unit.

4. Cooking Guidelines



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.

4.1 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.

4.1.1 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.

4.1.2 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.

4.1.3 For stir-frying

1. Choose an induction 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.

4.2 Detection of Small Articles

When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminium), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the hob automatically go on to standby in 1 minute. The fan will keep cooking down the induction hob for a further 1 minute.

5. 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 induction 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

6. Care and Cleaning

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	<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 Induction 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.

7. Hints and Tips

Problem	Possible causes	What to do
<p>The induction hob cannot be turned on.</p>	<p>No power.</p>	<p>Make sure the induction 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.</p>
<p>The touch controls are unresponsive.</p>	<p>The controls are locked.</p>	<p>Unlock the controls. See section 'Using your induction cooktop' for instructions.</p>
<p>The touch controls are difficult to operate.</p>	<p>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.</p>	<p>Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.</p>
<p>The glass is being scratched.</p>	<p>Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.</p>	<p>Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'Care and cleaning'.</p>

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.
The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.	This is caused by the technology of induction cooking.	This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.
Fan noise coming from the induction hob.	A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.	This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running.
Pans do not become hot and appears in the display.	The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking. The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it.	Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'. Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.
The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display).	Technical fault.	Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.

8. Failure Display and Inspection

The induction 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.

Troubleshooting

1) Failure code occur during customer using & Solution;

Failure code	Problem	Solution
Auto-Recovery		
E1	Supply voltage is above the rated voltage.	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E2	Supply voltage is below the rated voltage.	
E3	High temperature of ceramic plate sensor . (1#)	Wait for the temperature of ceramic plate return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart unit.
E4	High temperature of ceramic plate sensor . (2#)	

E5	High temperature of IGBT . (1#)	Wait for the temperature of IGBT return to normal.
E6	High temperature of IGBT. (2#)	Touch "ON/OFF" button to restart unit. Check whether the fan runs smoothly; if not , replace the fan.
No Auto-Recovery		
F3/F6	Ceramic plate temperature sensor failure--short circuit. (F3 for 1#,F6 for2#)	Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor.
F4/F7	Ceramic plate temperature sensor failure--open circuit. (F4 for 1#,F7 for2#)	
F5/F8	Ceramic plate temperature sensor failure—invalid . (F5 for 1#,F8 for2#)	
F9/FA	Temperature sensor of the IGBT failure. (short circuit/open circuit for 1#)	Replace the power board.
FC /FD	Temperature sensor of the IGBT failure. (short circuit/open circuit for 2#)	

2) Specific Failure & Solution

Failure	Problem	Solution A	Solution B
The LED does not come on when unit is plugged in.	No power supplied.	Check to see if plug is secured tightly in outlet and that outlet is working.	
	The accessorial power board and the display board connected failure.	Check the connection.	
	The accessorial power board is damaged.	Replace the accessorial power board.	
	The display board is damaged.	Replace the display board.	
Some buttons can't work, or the LED display is not normal.	The display board is damaged.	Replace the display board.	
The Cooking Mode Indicator comes on, but heating does not start.	High temperature of the hob.	Ambient temperature may be too high. Air Intake or Air Vent may be blocked.	
	There is something wrong with the fan.	Check whether the fan runs smoothly; if not , replace the fan.	
	The power board is damaged.	Replace the power board.	
Heating stops suddenly during operation and the display flashes "u".	Pan Type is wrong.	Use the proper pot (refer to the instruction manual.)	Pan detection circuit is damaged, replace the power board.
	Pot diameter is too small.		
	Cooker has overheated;	Unit is overheated. Wait for temperature to return	

		to normal. Push "ON/OFF" button to restart unit.	
Heating zones of the same side (Such as the first and the second zone) would display "u" .	The power board and the display board connected failure;	Check the connection.	
	The display board of communicate part is damaged.	Replace the display board.	
	The Main board is damaged.	Replace the power board.	
Fan motor sounds abnormal.	The fan motor is damaged.	Replace the fan.	

The above are the judgment and inspection of common failures.
Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the induction hob.

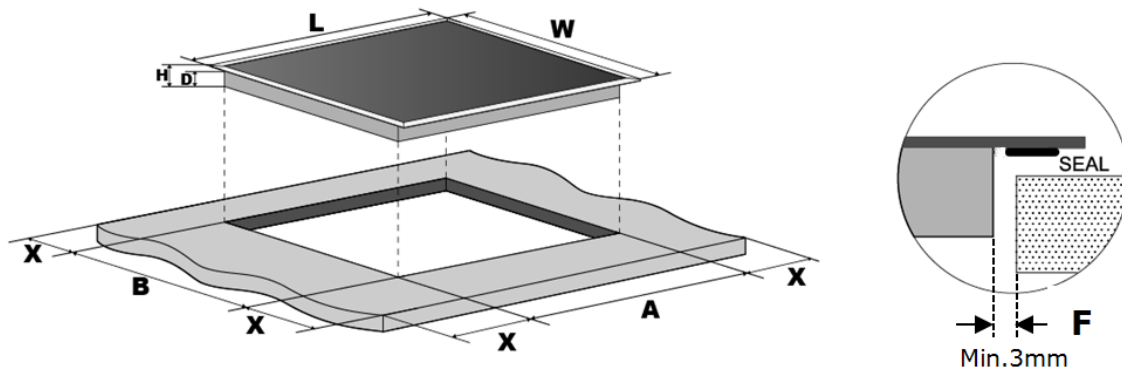
9. Installation

9.1 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.

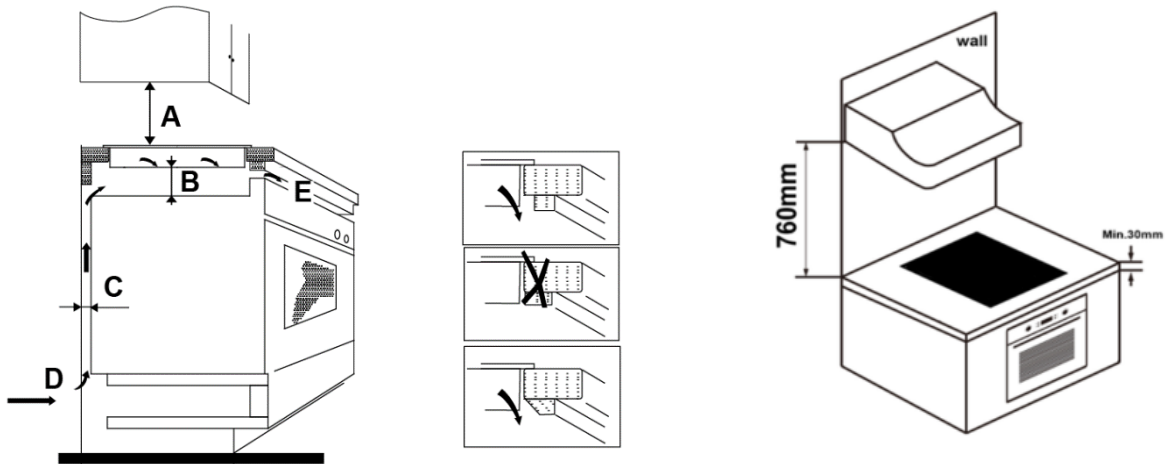


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	60	56	560+4 +1	490+4 +1	50 min.	3 min.

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



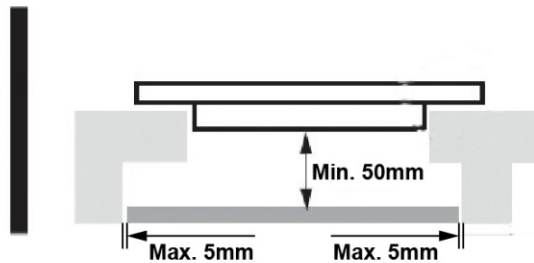
Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Air intake	Air exit 5mm

WARNING: Ensuring Adequate Ventilation

Make sure the induction cooker 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 50mm 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.

9.2 Before installing the hob, make sure that

- The work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements.
- The work surface is made of a heat-resistant and insulated material.
- If the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan.
- The installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations.
- A suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations.
- The isolating switch must be of an approved type and provide a 3 mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements).
- The isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed.
- You consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation.
- You use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

9.3 After installing the hob, make sure that

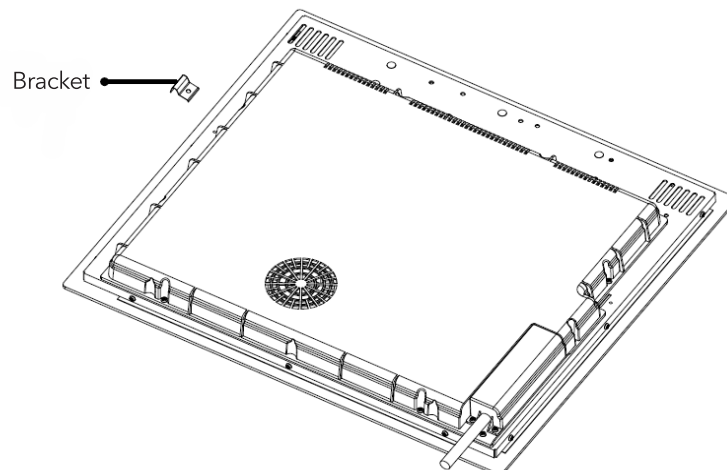
- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- The isolating switch is easily accessible by the customer.

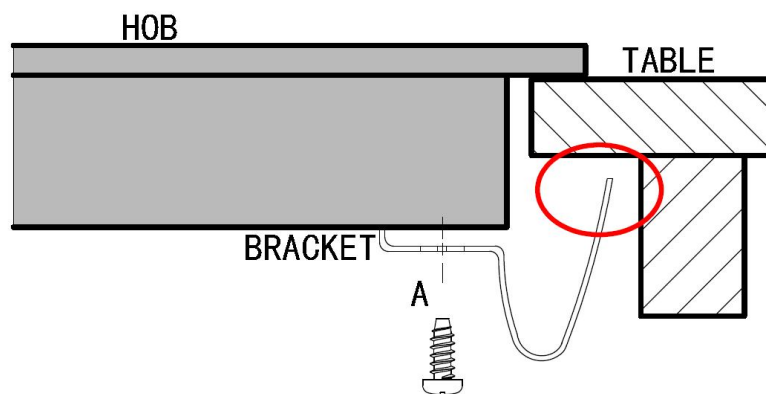
9.4 Before locating the fixing brackets

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

9.5 Adjusting the bracket position

Fix the hob on the work surface by screw 2 brackets on the bottom of hob (see picture) after installation. 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).

9.6 Cautions

1. The induction hotplate must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. The hob will not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the hob electronics
3. The induction hotplate shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the table 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.

9.7 Connecting the hob to the mains power supply



This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person.

Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

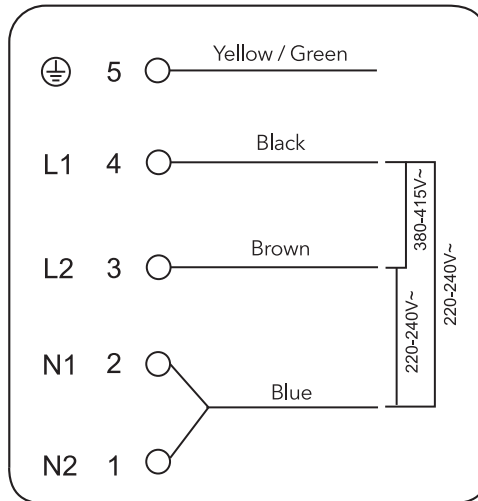
1. The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
2. The voltage corresponds to the value given in the rating plate
3. The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.


To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.

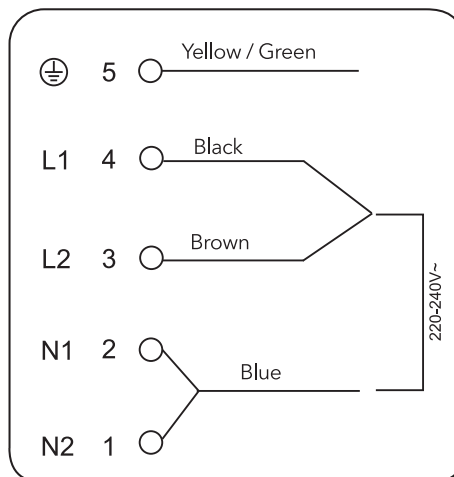
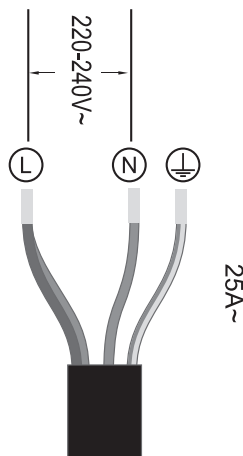
The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75°C at any point.



Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations. Any alterations must only be made by a qualified electrician.



 If the total number of heating unit of the appliance you choose is not less than 4, the appliance can be connected directly to the mains by single-phase electric connection, as shown below.



- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out the by after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3
-
- mm between contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.



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



DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.

This appliance is labeled in compliance with European directive 2012/19/EU for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way.

The symbol on the product indicates that it may not be treated as normal household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic goods.

This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recover and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it.

For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.