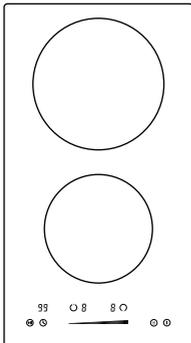
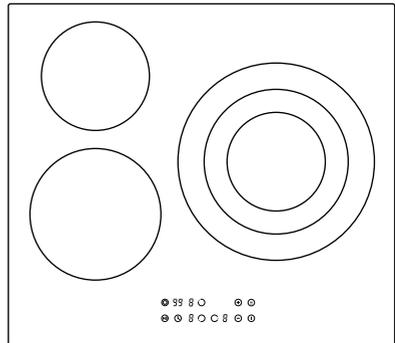


svan

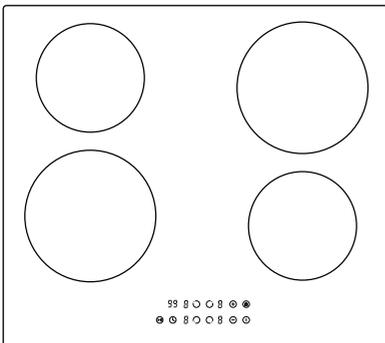
MANUAL USUARIO PLACA ELÉCTRICA INTEGRADA



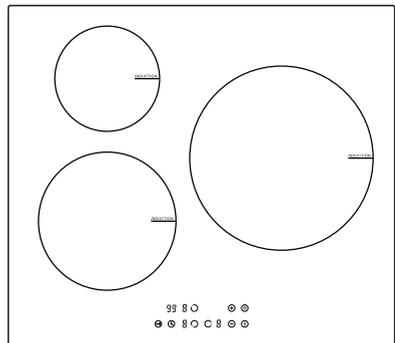
SVV2352



SVV6373



SVV641



SVI6392

Lea detenidamente este manual y guárdelo para futuras consultas.

CONTENIDO:

Parte 1. Advertencias de seguridad

Parte 2. Instalación

Parte 3. Instrucciones de funcionamiento

Parte 4. Limpieza y mantenimiento

Felicitaciones por la compra de su nueva placa de cocción eléctrica y gracias por elegirnos.

Por favor lea las instrucciones de seguridad detenidamente antes de utilizar el producto y guarde este manual para futuras consultas

Parte 1. Advertencias de seguridad

Advertencias de seguridad

La seguridad es importante para nosotros, lea atentamente la siguiente información antes de instalar o utilizar la placa de cocción.

Instalación

Peligro de descarga eléctrica.

- Desconecte el aparato 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 obligatorio.

- Las modificaciones al sistema de cableado doméstico solo deben ser realizadas por un electricista cualificado.
- El incumplimiento de estos consejos pueden provocar descargas eléctricas o la muerte.

Peligro de corte.

- Tenga cuidado: los bordes del panel están afilados.
- No tener precaución puede provocar lesiones o cortes.

Instrucciones de seguridad importantes.

- Lea estas instrucciones detenidamente antes de instalar o usar este producto.
- No se deben colocar material o productos combustibles en este aparato en ningún momento.
- Ponga esta información a disposición de la persona responsable de instalar la placa, ya que podría reducir los costos de instalación.
- Para evitar riesgos, este electrodoméstico debe instalarse de acuerdo con estas instrucciones de instalación.

- Este electrodoméstico debe ser instalado y puesto a tierra correctamente solo por una persona debidamente calificada.
- Este electrodoméstico debe conectarse a un circuito que incorpore un interruptor de aislamiento que proporcione una desconexión total de la fuente de alimentación.
- Si no instala el aparato correctamente, podría invalidar cualquier reclamo de garantía o responsabilidad.

Uso y mantenimiento.

Peligro de descarga eléctrica.

- No cocine sobre una placa rota o agrietada. Si la superficie de la placa se rompe o agrieta, apague el aparato inmediatamente en la fuente de alimentación principal (interruptor de pared) y contacte a un técnico cualificado.
- Desconecte la placa de la pared antes de la limpieza o el mantenimiento.
- El incumplimiento de estos consejos puede provocar descargas eléctricas o la muerte.

Peligro para la salud.

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

Peligro de superficie caliente.

- Durante el uso, las partes accesibles de este aparato se calientan lo suficiente como para causar quemaduras.
- No permita que su cuerpo, ropa o cualquier artículo que no sea un utensilio de cocina adecuado entre en contacto con el vidrio cerámico hasta que la superficie esté fría.
- Cuidado: los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben colocarse sobre la superficie de la placa, ya que pueden calentarse.
- Mantenga a los niños alejados.

- Los mangos de las cacerolas pueden estar calientes al tacto. Verifique que los mangos de las cacerolas no sobresalgan de otras zonas de cocción que están encendidas. Mantenga los mangos fuera del alcance de los niños.
- El incumplimiento de estos consejos podría provocar quemaduras y escaldaduras.

Peligro de corte.

- La cuchilla afilada del raspador de encimera queda expuesta cuando la cubierta de seguridad está retraída. Úselo con extremo cuidado y siempre almacene de manera segura y fuera del alcance de los niños.
- No tener precaución puede provocar lesiones o cortes.

Instrucciones de seguridad importantes

- Nunca deje el aparato desatendido cuando esté en uso. La ebullición provoca humo y derrames de grasa que pueden encenderse.
- Nunca use su electrodoméstico 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) o dispositivos electrónicos (por ejemplo, computadoras, reproductores de MP3) cerca del dispositivo, ya que pueden verse afectados por su campo electromagnético.
- Nunca use su electrodoméstico para calentar un objeto o calentar la habitación.
- Después del uso, apague siempre las zonas de cocción y la placa como se describe en este manual. No confíe en la función de detección de sartenes para apagar las zonas de cocción cuando retire las sartenes.
- 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 encima de la placa. Los niños que se suben a la encimera pueden lesionarse gravemente.
- No deje a los niños solos o desatendidos en el área donde se usa el electrodoméstico.
- Los niños o personas con una discapacidad que limita su capacidad de usar el aparato deben tener una persona responsable y competente para instruirlos en su uso. El instructor debe estar seguro de que puede usar el aparato sin peligro para sí mismo o su entorno.
- No repare ni reemplace ninguna parte del aparato a menos que se recomiende específicamente en el manual. Todos los demás servicios deben ser realizados por un técnico cualificado.
- No utilice limpiadores a vapor para limpiar la placa.
- No coloque ni deje caer objetos pesados sobre la placa.
- No se siente sobre su placa.
- No use sartenes con bordes dentados ni arrastre sartenes sobre la superficie de vidrio cerámico, ya que esto puede rayar el vidrio.

- No utilice estropajos ni ningún otro agente de limpieza abrasivo para limpiar la placa, ya que pueden rayar el vidrio cerámico.
- Si el cable de la fuente de alimentación está dañado, solo debe ser reemplazado por un técnico calificado.
- Este electrodoméstico está diseñado para usarse solo en aplicaciones domésticas.
- Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento si se les ha dado supervisión o instrucciones sobre el uso del electrodoméstico de manera segura y entienden 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.
- **ADVERTENCIA:** la cocción desatendida en una placa con grasa o aceite puede ser peligrosa y provocar incendios. NUNCA trate de extinguir un incendio con agua, apague el aparato y luego cubra la llama, por ejemplo, con tapa o manta ignífuga.

Parte 2. Instalación

Instrucciones de instalación

El aparato debe estar instalado y conectado de conformidad con la normativa vigente.

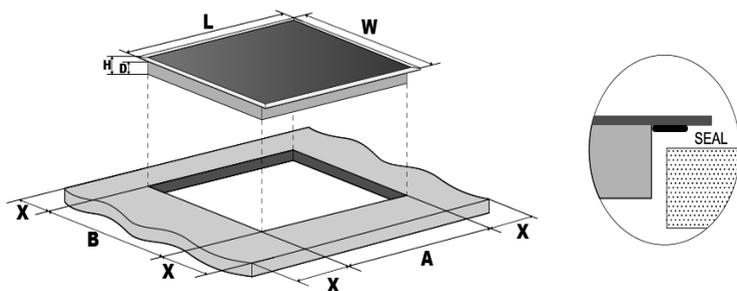
Después de desempacar el aparato, asegúrese de que no sea un daño visible. Si ha sido dañado durante el tránsito, **NO USE**, contacte donde lo ha comprado inmediatamente.

Selección de equipos de instalación.

-Recorte la superficie de trabajo de acuerdo con los tamaños que se muestran en el dibujo.

- Para 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 resistente al calor para evitar una mayor deformación causada por la radiación de calor de la placa de cocción. Como se muestra a continuación (medida por unidad: mm):

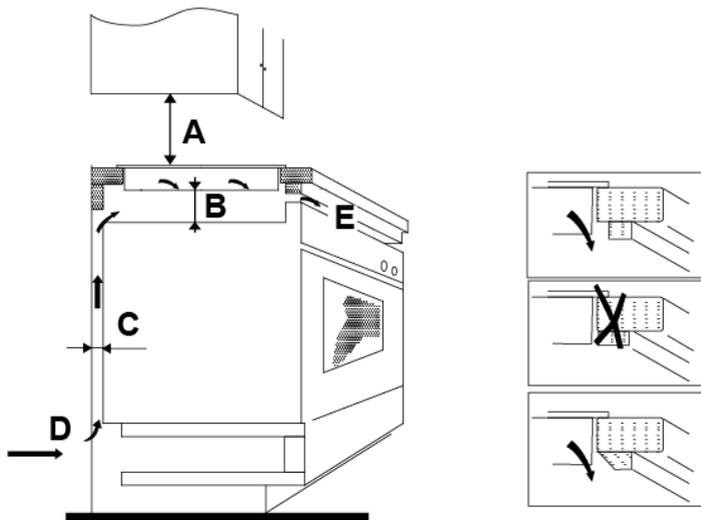


Modelo	L	W	H	D	A	B	X
SVV2352	288	520	52	48	265+5 -0	495+5 -0	50 min
SVV6373 SVV641	590	520	52	48	555+5 -0	495+5 -0	50 min
SVI6392	590	520	56	52	555+5 -0	495+5 -0	50 min

Bajo cualquier circunstancia, asegúrese de que la placa eléctrica esté bien ventilada y que la entrada y la salida de aire no estén bloqueadas. Asegúrese de que la placa eléctrica esté en buen estado de funcionamiento. Como se muestra abajo:



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



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760mm	50mm (mínimo)	20mm (mínimo)	Toma aire	Salida aire 5mm

Instalar la junta de espuma

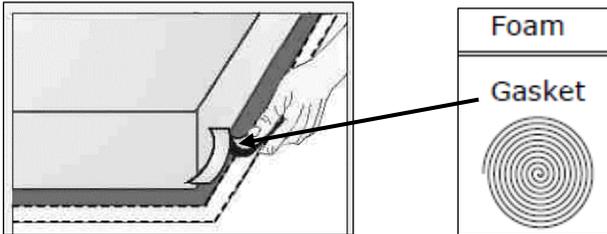
Antes de insertar la placa en la abertura de la encimera de la cocina, la junta de espuma suministrada (en una bolsa de plástico) debe estar unida al lado inferior del vidrio cerámico.

¡No instale la placa sin la junta de espuma!

La junta se debe unir a la placa con el siguiente método:

- Retire la película protectora de la junta.
- Luego, coloque la junta en el lado inferior del vidrio, al lado del borde.

- La junta debe estar unida a lo largo de todo el borde del vidrio y no debe solaparse en las esquinas.
- Al instalar la junta, asegúrese de que el vidrio no entre en contacto con objetos afilados.



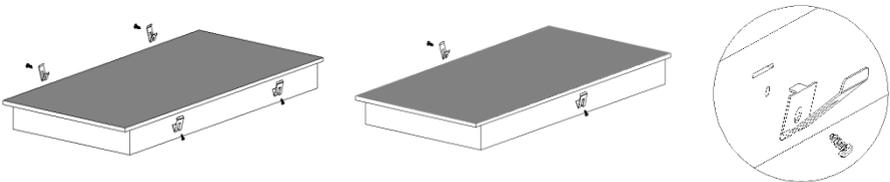
Antes de colocar los soportes de fijación:

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

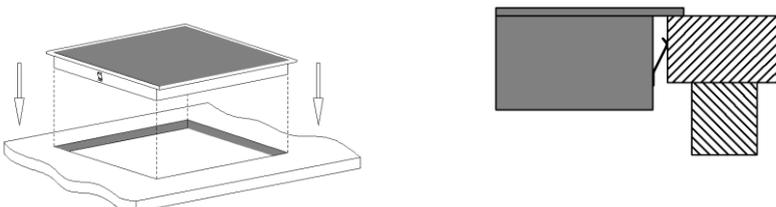
Easy Fit kits

Hay un paquete de kits de ajuste fácil para cada placa, que incluye clips de fijación y tornillos (para SVV6373, SVV2352, SVV641 clip total 2 ud y tornillo 2 ud, para SVI6392 clip total 4 ud y tornillo 4 ud). Encuentre primero el paquete del kit de ajuste fácil.

Fijar clips a la encimera: Inserte los clips de fijación en los agujeros de fijación reservados en los 2 lados de la carcasa, fije el clip a la carcasa con un tornillo, luego inserte la placa en la superficie del gabinete.



Fijar la encimera al gabinete: Inserte la placa en la superficie del gabinete / trabajo como se muestra a continuación, los clips montados en los costados pueden asegurar su placa de manera sólida.



Conexión de la encimera a la red eléctrica.

La fuente de alimentación debe conectarse de acuerdo con el estándar correspondiente o un interruptor de circuito unipolar. **El electrodoméstico tiene una gran potencia y debe ser conectado a la electricidad por un electricista cualificado.**

Notas:

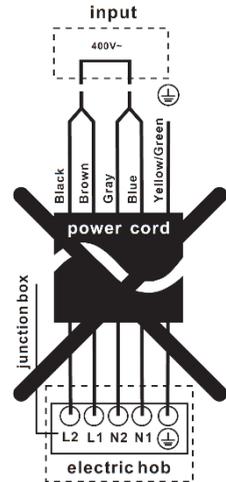
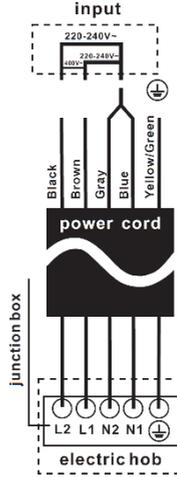
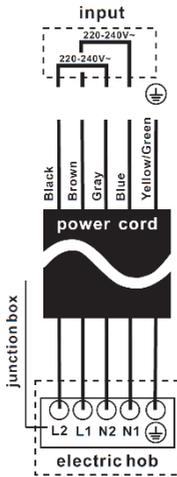
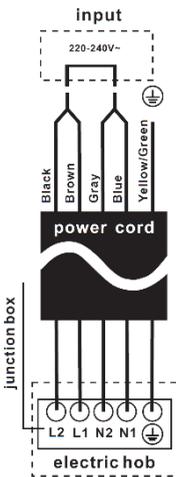
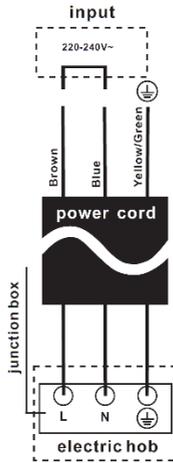
1. Si el cable está dañado o necesita ser reemplazado, esto debe hacerse por un técnico de posventa pues utiliza las herramientas adecuadas para evitar accidentes.
2. Si el aparato se conecta directamente a la red eléctrica, se debe instalar un disyuntor omnipolar con un espacio mínimo de 3 mm entre los contactos.
3. El instalador debe asegurarse de que se haya realizado la conexión eléctrica correcta y que cumpla con las normas de seguridad.
4. El cable no debe doblarse ni comprimirse.
5. El cable debe ser revisado regularmente y solo reemplazado por un técnico calificado.

Precauciones

1. **La placa debe ser instalada por personal cualificado o técnicos.** Por favor, nunca realice la operación usted mismo.
2. La placa eléctrica no se debe montar en equipos de refrigeración, lavavajillas y secadoras rotativas.
3. La placa eléctrica 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 inducida sobre la superficie de trabajo deberán soportar el calor.
5. Para evitar daños, la capa sándwich y el adhesivo deben ser resistentes al calor.
6. No se debe usar un limpiador a vapor.
7. Esta placa eléctrica solo se puede conectar a una fuente con una impedancia del sistema de no más de 0,427 ohmios. En caso necesario, consulte a su autoridad de suministro para obtener información sobre la impedancia del sistema.

Nota: Para algunos de los modelos, podría aplicarse con un cable de alimentación con enchufe. Si es así, puede enchufarlo directamente. Mantenga el cable de alimentación desconectado después del uso, para aquellos modelos de cable de alimentación sin enchufe.

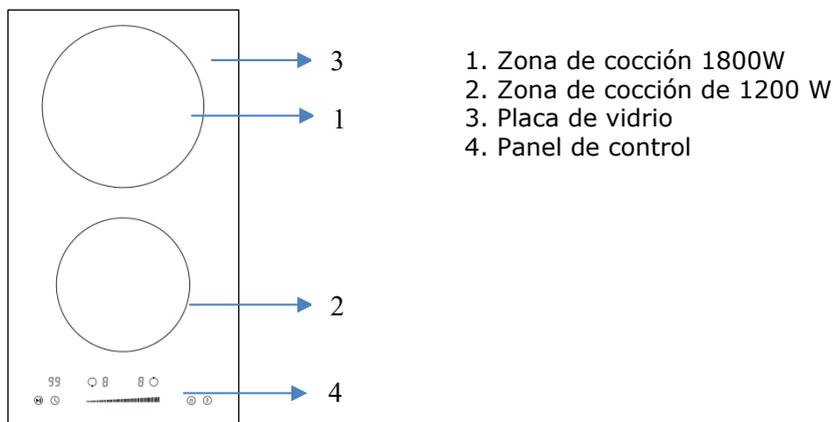
El método de conexiones que se muestra a continuación.



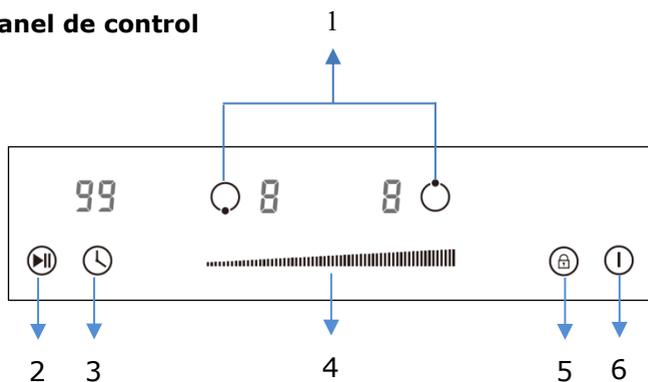
Parte 3. Instrucciones de funcionamiento

Descripción del producto

Modelo: SVV2352

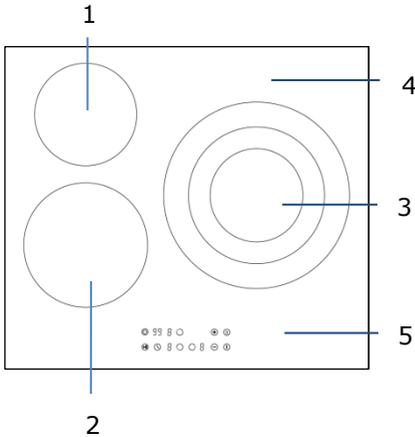


Panel de control



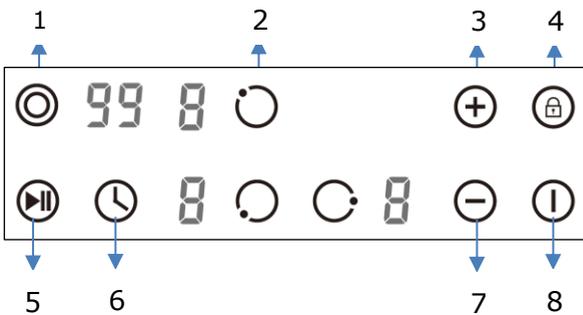
1. Botón de selección de zona de cocción
2. Botón de control Stop & Go
3. Botón de control del temporizador
4. Control deslizante del nivel de calentamiento / temporizador
5. Botón de control de bloqueo para niños
6. Botón ON / OFF

Modelo: SVV6373



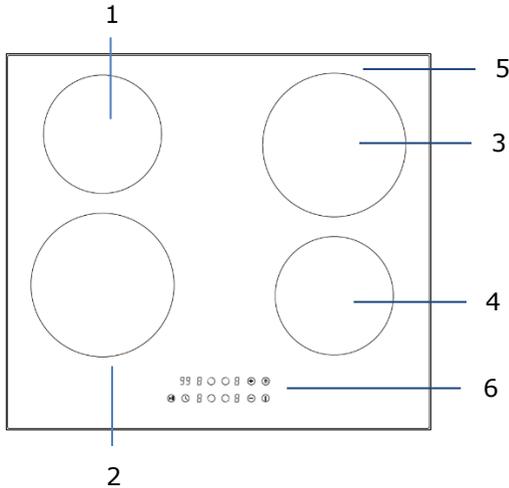
1. Zona de cocción de 1200 W
2. 1800 W Zona de cocción
3. Zona de cocción triple 2700W / 1800W / 850W
4. placa de vidrio
5. Panel de control

Panel de control



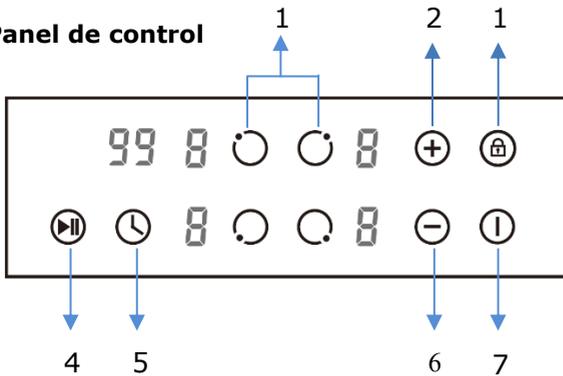
1. Botón de control de zona extendido
2. Botón de selección de zona de cocción
3. Botón de nivel de calefacción / temporizador "+"
4. Botón de control de bloqueo para niños
5. Botón de control Stop & Go
6. Botón de control del temporizador
7. Nivel de calefacción / Temporizador botón "+"
8. Botón ON / OFF

Modelo: SVV641



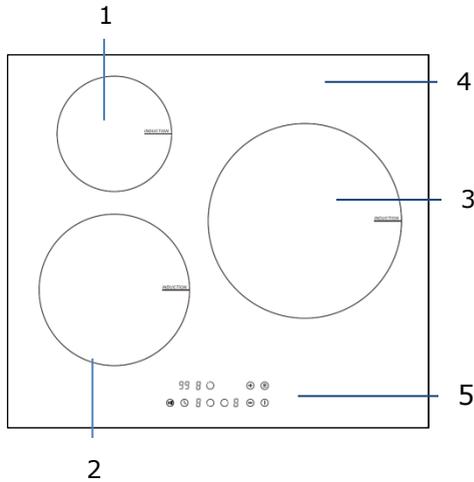
1. Zona de cocción de 1200 W
2. 1800 W Zona de cocción
3. Zona de cocción 1800W
4. Zona de cocción de 1200 W
5. placa de vidrio
6. Panel de control

Panel de control



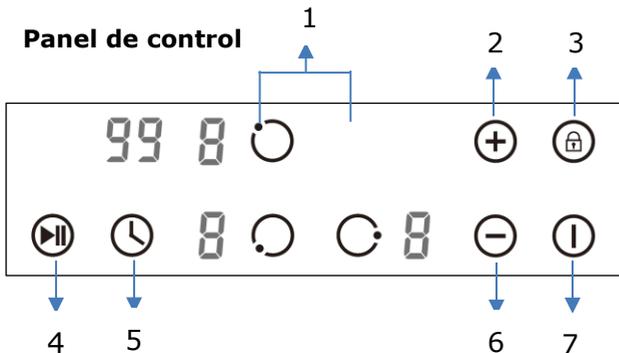
1. Botón de selección de zona de cocción
2. Nivel de calefacción / botón "+" del temporizador
3. Botón de control de bloqueo para niños
4. Botón de control Stop & Go
5. Botón de control del temporizador
6. Nivel de calefacción / botón "-" del temporizador
7. Botón ON / OFF

Modelo: SVI6392



1. Zona de cocción de 1500 W
2. Zona de cocción de 2000 W
3. Zona de cocción de 2300 W
4. Placa de vidrio
5. Panel de control

Panel de control



1. Botón de selección de zona de cocción
2. Nivel de calefacción / Temporizador "+" botón de control
3. Botón de control de bloqueo para niños
4. Botón de control Stop & Go
5. Botón de control del temporizador
6. Nivel de calefacción / Temporizador "-" botón de control
7. Botón ON / OFF

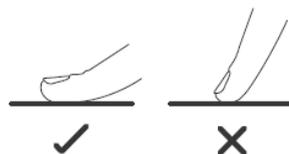
Notas: Diagramas de productos en el manual solo como referencia, puede haber una ligera diferencia debido a las mejoras continuas del producto.

Antes de usar tu nueva placa

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

Uso de los controles táctil

- Los controles responden al tacto, por lo que no necesita aplicar ninguna presión.
- Use la yema del dedo, no la punta.
- Escuchará un pitido cada vez que se registra un toque.
- Asegúrese de que los controles estén siempre limpios, secos y que no haya ningún objeto (por ejemplo, un utensilio o un paño) que los cubra. Incluso una película delgada de agua puede dificultar el funcionamiento de los controles.



Elija el utensilio de cocina adecuado



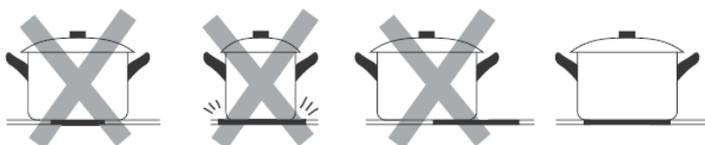
- Utilice únicamente utensilios de cocina con una base adecuada para la cocción por inducción. Busque el símbolo de inducción en el empaque o en el fondo de la sartén.
- Puede verificar si sus utensilios de cocina son adecuados realizando una prueba magnética. Mueve un imán hacia la base de la sartén. Si es atraído, la sartén es adecuada para placa de inducción.
 - Si no tiene un imán:
 1. Ponga un poco de agua en la sartén que desea verificar.
 2. Si  no parpadea en la pantalla y el agua se calienta, la sartén es adecuada.
 - Los utensilios de cocina fabricados con los siguientes materiales no son adecuados para una placa de inducción: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin una base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y loza.
 - La placa de inducción está hecha de vidrio cerámico liso, el calor proviene de una bobina de inducción magnética que calienta los utensilios de cocina pero no la superficie de cocción. El calor de los utensilios de cocina se transfiere a la comida.
 - Es importante que use solo sartenes metálicos específicamente diseñados y / o aprobados para su uso en placas de inducción. Nunca permita que la melamina o los recipientes de plástico entren en contacto con las zonas de calor.
 - Una placa cuyo diámetro sea inferior a 140 mm puede no ser detectada por la placa de inducción.



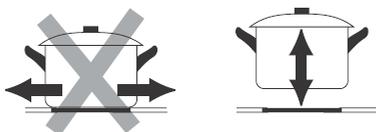
No use utensilios de cocina con bordes dentados o una base curva.



Asegúrese de que la base de su sartén sea lisa, se apoye plana contra el vidrio y sea del mismo tamaño que la zona de cocción. Si usa una olla más pequeña, la eficiencia podría ser menor de lo esperado. Siempre centre su sartén en la zona de cocción.



Siempre levante las sartenes de la placa; no las deslice, ya que pueden rayar el vidrio.



Notas: Puede usar cualquier tipo de olla o sartén para la placa de cerámica.

Dimensiones sugeridas de la sartén para placa de inducción.

Las zonas de cocción, hasta cierto límite, se adaptan automáticamente al diámetro de la sartén. Sin embargo, se sugiere que el fondo de esta sartén tenga un diámetro mínimo de acuerdo con la zona de cocción correspondiente. Para obtener la mejor eficiencia de su placa, coloque la sartén en el centro de la zona de cocción.

Diámetro base de las sartenes y ollas:

Zona cocción	Mínimo (mm)	Máximo (mm)
160mm	140	160
180mm	140	180
210mm	160	210
280mm	230	280

Uso de la placa

Para empezar a cocinar

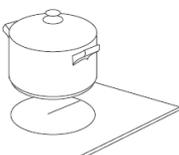
1. Después de conectar la placa a la electricidad y encenderla.

Mantenga presionado el botón de control de ENCENDIDO / APAGADO  ante aproximadamente 3 segundos hasta que escuche un "pitido" para encender la placa. Ahora la placa entra en modo de espera, todos los indicadores de configuración de calor y los indicadores de configuración del temporizador muestran "-"



2. Coloque una sartén adecuada en la zona de cocción que desea utilizar.

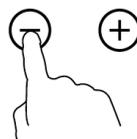
• Asegúrese de que el fondo de la sartén y la superficie de la zona de cocción estén limpios y secos.



3. **Antes de ajustar el nivel de calentamiento, debe tocar el botón de control de selección de zona de calentamiento para seleccionar y activar la zona de cocción que desea usar.**



El indicador de ajuste de calor de la zona seleccionada parpadea cuando está activo, luego puede ajustar su nivel de calor de la siguiente manera:



- **Modelos de control táctil: SVV6373, SVV641, SVI6392**

- Ajuste el calor tocando el botón  o 
- Si mantiene presionado cualquiera de los dos botones, el valor se ajustará hacia abajo o hacia arriba rápidamente, de 0 a 9 en círculo.

- **Modelos control táctil: SVV2352**

- Ajuste la configuración de calor deslizando el control deslizante.

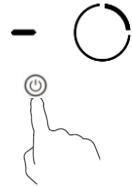


Notas:

1. Después de conectarse a la electricidad, cuando se enciende, el zumbador de la encimera suena una vez, todos los indicadores se iluminan durante 1 segundo y luego se apagan.
2. Cuando la placa esté en modo de espera, si no hay funcionamiento dentro de 1 minuto, la placa eléctrica se apagará automáticamente, con un pitido una vez.
3. Para encender la placa, presione el botón de control de ENCENDIDO / APAGADO y manténgalo presionado durante aproximadamente 3 segundos; Para apagarlo, solo necesita presionar el botón ON / OFF nuevamente.
4. El nivel de potencia se puede ajustar de 0 a 9, la configuración predeterminada es el nivel 5.
5. El indicador de ajuste de calor de la zona seleccionada parpadea cuando se ajusta. Después de ajustar, el número parpadea durante 5 segundos y luego deja de parpadear, luego se confirma la configuración.

Para apagar la placa

1. Puede apagar la zona de cocción ajustando la configuración de calor al nivel 0, cuyo indicador muestra "-".
2. También puede apagar toda la placa tocando el botón de encendido/apagado 



Nota: Si se corta la corriente durante la cocción, se cancelará toda la configuración.

Nota: El ventilador de refrigeración de la placa de inducción permanecerá encendido durante aproximadamente 1 minuto después de apagar la placa.

Uso de una gran área de calentamiento: placa de cerámica

Algunos de los modelos de vitrocerámica pueden tener una o varias zonas de cocción extendidas (zona ovalada / doble / triple), estas zonas extendidas pueden proporcionar un área de cocción más grande y calor adicional para adaptarse a diferentes tamaños de sartenes.

Para usar la zona extendida cuando la encimera está funcionando, siga a continuación:

1. Seleccione y active la zona de cocción en la que desea utilizar zonas extendidas, para aquellas zonas de cocción con esta función. Para todos los demás modelos:

Toque el botón de control de selección de zona de calentamiento para seleccionarlo y activarlo para el ajuste.

2. La zona central se encenderá cuando se ajuste por primera vez el nivel de calor para una zona de cocción extendida.

3. Cuando se selecciona y activa la zona de calentamiento (el indicador de nivel de potencia parpadea), toque el botón de control de zona extendida 

para activar el elemento calefactor extendido para obtener una gran área de calentamiento.



Notas:

1. Al tocar continuamente el botón de control, las zonas extendidas trabajan con la secuencia de a continuación:

-Zona triple: "Zona central-dual-triple-central-dual-triple-central ..."

2. Cuando la Zona Central está activa, el indicador LED mostrará la configuración de calor y "" alternativamente; Cuando la Zona Triple está activa, el indicador LED mostrará la configuración de energía y "" alternativamente.

Control de seguridad para niños

- Puede bloquear los controles para evitar el uso involuntario (por ejemplo, niños que encienden accidentalmente las zonas de cocción) mediante la función activa de bloqueo para niños.
- Cuando los controles están bloqueados, excepto el botón de control de ENCENDIDO / APAGADO y el botón de control de bloqueo para niños, todos los demás botones de control táctil están desactivados.

Para bloquear los controles

Presione el botón de Bloqueo infantil  una vez.

El indicador del temporizador mostrará "Lo", la función Bloqueo infantil estará activa.

Para desbloquear los controles

1. Asegúrese de que la placa eléctrica esté encendida.
2. Toque y mantenga presionado el botón de control de bloqueo para niños durante 3 segundos, el timbre suena una vez y "Lo" desaparece en el indicador del temporizador, el bloqueo para niños estará inactivo.
3. Ahora puede comenzar a usar su placa eléctrica.



En el modo de bloqueo para niños, todos los botones de control se deshabilitan, excepto el botón ON / OFF  y el botón de bloqueo para niños. 

Siempre puede apagar la placa con el control ON / OFF  en caso de emergencia, pero primero deberá desbloquear la placa en la siguiente operación

Nota: En la función Bloqueo infantil, si apaga la placa sin inactivar la función Bloqueo infantil. Cuando encienda la placa más tarde, la función de bloqueo para niños seguirá siendo válida.

Función Stop & Go

- **iHaga que cocinar sea fácil!** Cuando cocina, suena el timbre de su puerta, suena el teléfono o un niño grita desde otra puerta. ¿Necesitas salir de la cocina? Esto significa que la cena podría quemarse, o tomar más tiempo para prepararse si apaga todo.
- La función Stop & Go puede desactivar todas las zonas. Cuando regresas, con un toque más del botón , la placa se reinicia donde estaban, para continuar cocinando

1. Activar la función Stop & Go

Para activar la función Stop & Go, puede presionar el botón de función Stop & Go una vez. Luego, todos los ajustes del programador se mantienen y la placa deja de calentar, todos los indicadores de ajuste de calor muestran "P".

2. Desactivar la función Stop & Go

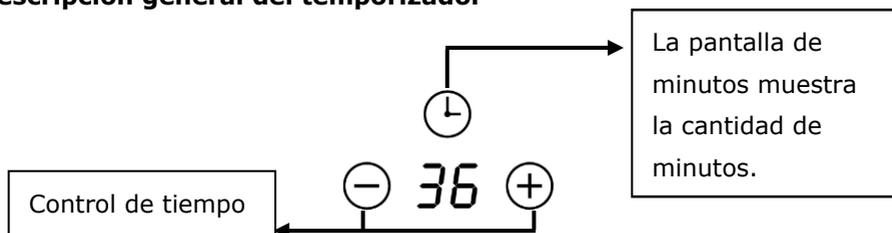
Para cancelar la función Stop & Go, puede presionar la función Stop & Go nuevamente. Luego, toda la configuración del programador volverá a ser lo que era, el indicador "P" Stop & Go desaparecerá de todos los indicadores.

Uso del temporizador

Cuando la placa está encendida, puede usar el temporizador de dos maneras diferentes:

- Puedes usarlo como un minutero. En este caso, el temporizador no apagará ninguna zona de cocción cuando se acabe el tiempo establecido.
- Puede configurarlo para que apague una o más de una zonas de cocción.
- Puede configurar el minutero / temporizador de hasta 99 minutos.

Descripción general del temporizador



Usar el temporizador como un minuterero

Si no ha seleccionado ninguna zona de cocción

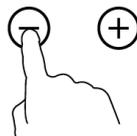
1. Toque el botón de control del temporizador  , el número en el indicador del temporizador parpadeará.



2. Luego ajuste la configuración como minuterero tal como se indica a continuación:

1) Modelos control táctil: SVV6373, SVV641, SVI6392

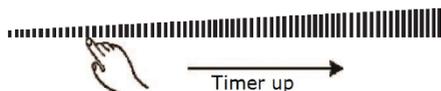
- Ajuste el tiempo con los botones  o 
- Si mantiene presionado cualquiera de los dos botones, el valor se ajustará hacia abajo o hacia arriba rápidamente en círculo.



Nota: Cuando el indicador del temporizador parpadee, toque el botón de control del temporizador otra vez, puede confirmar rápidamente la configuración del temporizador.

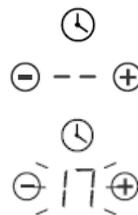
2) Modelos control Slider táctil: SVV2352

- Presione el botón de tiempo  una vez, el número de un dígito en el indicador del temporizador parpadeando, luego ajuste el dígito único de la configuración de minutos recordatorios deslizando el control deslizante.
- Presione de nuevo el botón de control del temporizador, el número de decenas de dígitos en el indicador del temporizador parpadeará, luego ajuste la configuración de los decenas de minutos del minuterero deslizando el control deslizante.



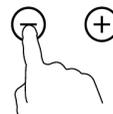
Nota: Al tocar continuamente el botón de control del temporizador, el control deslizante funciona con las siguientes consecuencias: "Dígito único-Dígito -Confirmar configuración-Dígito único- ..."

- Al configurar el contador de minutos, comenzará la cuenta regresiva inmediatamente, la pantalla mostrará el tiempo restante.
- El timbre sonará durante 30 segundos y el indicador del temporizador mostrará "- -" cuando finalice el tiempo de configuración. Cualquier toque eficiente de los botones de control durante el mismo, terminaría con los pitidos.



Configurar el temporizador para apagar la zona de cocción

- Toque el botón de control de selección de zona de calentamiento para seleccionar la zona de cocción para la que desea configurar el temporizador.
- Toque el botón de control del temporizador , el número en el indicador del temporizador parpadeará.
- Luego ajuste la configuración del temporizador: Ajuste tocando el botón  o 



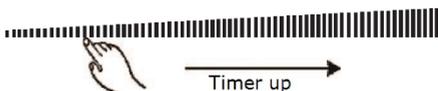
1) Modelos control táctil: SVV6373, SVV641, SVI6392

- Si mantiene presionado cualquiera de los dos botones, el valor se ajustará hacia abajo o hacia arriba rápidamente en círculo.

Nota: Cuando el indicador del temporizador parpadea, toque el botón de control del temporizador otra vez, puede confirmar rápidamente la configuración del temporizador.

2) Modelo control Slider táctil: SVV2352

- Presione el botón del tiempo una vez,  el número de un solo dígito en el indicador del temporizador parpadeando, luego ajuste el dígito único de la configuración de minutos recordatorios deslizando el control deslizante.
- Presione de nuevo el botón de control del temporizador, el número de decenas de dígitos en el indicador del temporizador parpadeará, luego ajuste la configuración de los decenas de minutos del minutero deslizando el control deslizante.



Nota: Al tocar continuamente el botón de control del temporizador, el control deslizante funciona con las siguientes consecuencias: "Dígito único-Dígito-Confirmar configuración - Dígito único- ..."



4. Cuando se configura el temporizador, comenzará la cuenta regresiva inmediatamente, la pantalla mostrará el tiempo restante.

NOTA: El punto rojo al lado del indicador de nivel de potencia se iluminará para aquellas zonas configuradas con temporizador. Puede verificar la configuración del temporizador de diferentes zonas de cocción que se configuran con el temporizador, activando esta zona de cocción.



NOTA: Si hay más de una zona de calefacción configurada con temporizador, el indicador del temporizador mostrará el tiempo más bajo. El punto rojo al lado del indicador de nivel de potencia parpadeará.

5. Cuando expira el temporizador de cocción, la correspondiente zona de cocción se apagará automáticamente.

Nota: La configuración predeterminada de recordatorio de minutos y temporizador es de 30 minutos.

Nota: Después de ajustar, la configuración en el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos y luego dejará de parpadear, luego se confirmará la configuración.

Nota: El recordatorio de minutos y el temporizador se pueden usar al mismo tiempo, el indicador del temporizador muestra la configuración de tiempo más baja. Si la configuración más baja es un recordatorio de minutos, el punto rojo junto al indicador del temporizador parpadeará. Si la configuración más baja es la configuración del temporizador, el punto rojo del indicador de nivel de potencia de la zona de cocción correspondiente parpadeará.

Nota: Si el indicador muestra la configuración del temporizador de la zona de cocción. Para verificar la configuración de recordatorio de minutos, presione el botón de control del temporizador  , el indicador mostrará la configuración de recordatorio de minutos.

Detección de sartenes y pequeños artículos

Para placa de inducción, si la pantalla parpadea "U" alternativamente con el ajuste de calor.

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

Notas:

1. No se realiza calentamiento a menos que haya una sartén adecuada en la zona de cocción.
2. La pantalla se apagará automáticamente después de 2 minutos si no se coloca una bandeja adecuada.
3. Cuando se deja en la placa un recipiente no magnético o de tamaño inadecuado (por ejemplo, aluminio) o algún otro objeto pequeño (por ejemplo, cuchillo, tenedor, llave), la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente en 1 minuto.

Advertencia de calor residual

Cuidado con las superficies calientes.

Cuando la placa ha estado funcionando durante algún tiempo, habrá algo de calor residual. La letra "H" aparece en el indicador de ajuste de energía para advertirle que se mantenga alejado de ella.



También se puede utilizar como función de ahorro de energía:

si desea calentar más cacerolas, utilice la placa que aún está caliente.

Apagado automático

Otra característica de seguridad de la placa es el apagado automático. Esto ocurre cada vez que olvida apagar una zona de cocción. Los tiempos de apagado predeterminados de la siguiente tabla:

Nivel potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tiempo de trabajo (hora)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Protección contra el sobrecalentamiento

Un sensor de temperatura equipado puede controlar la temperatura dentro de la placa. Cuando se controla una temperatura excesiva, la placa detendrá automáticamente la operación.

Protección contra el exceso de flujo

Para su seguridad, el programador apagará automáticamente la energía si el líquido hirviendo o la tela mojada sobre el panel de control táctil. Todos los botones de control dejaron de ser válidos, excepto el botón de ENCENDIDO / APAGADO y el Bloqueo para niños, a menos que limpie el área de control táctil en seco.

Pautas de cocina

Tenga cuidado al freír, ya que el aceite y la grasa se calientan rápidamente, especialmente si utiliza la función Booster. A temperaturas extremadamente altas, el aceite y la grasa se encenderán espontáneamente y esto presenta un riesgo de incendio.

Consejos de cocina:

- Cuando los alimentos empiecen a hervir, reduzca la potencia.
- 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 una configuración alta y reduzca la configuración cuando la comida se haya calentado.

Cocer a fuego lento, cocinar 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 la clave para las sopas deliciosas y los guisos tiernos porque los sabores se desarrollan sin cocinar demasiado. También debe cocinar salsas espesas a base de huevo y harina por debajo del punto de ebullición.
- Algunas tareas, incluida la cocción del arroz por el método de absorción, pueden requerir una configuración más alta que la más baja para garantizar que los alimentos se cocinen adecuadamente en el tiempo recomendado.

Filetes

Para cocinar filetes jugosos y sabrosos:

1. Deje reposar la carne a temperatura ambiente durante unos 20 minutos antes de cocinarla.
2. Calentar una sartén de base gruesa.
3. Cepille 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. Dé la vuelta al bistec solo una vez durante la cocción. El tiempo exacto de cocción dependerá del grosor del filete y de qué tan cocido lo desee. Los tiempos pueden variar entre 2 y 8 minutos por lado. Presione el bistec para medir qué tan cocido está, 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.

Para freír

1. Elija un wok de base plana compatible con cerámica o una sartén grande.
2. Tenga todos los ingredientes y equipos listos. Sofreír debe ser rápido. Si cocina grandes cantidades, cocine los alimentos en varios lotes más pequeños.
3. Precaliente la sartén brevemente y agregue dos cucharadas de aceite.
4. Cocine cualquier carne primero, póngala a un lado y manténgala caliente.
5. Sofría las verduras. Cuando estén calientes pero aún crujientes, baje la zona de cocción, regrese la carne a la sartén y agregue su salsa.
6. Revuelva los ingredientes suavemente para asegurarse de que estén bien calientes.
7. Sirva inmediatamente.

Configuración de calor

Los siguientes ajustes son solo pautas. La configuración exacta dependerá de factores que incluyen sus utensilios de cocina y la cantidad que está cocinando. Experimente con la placa de cocción para encontrar la configuración que mejor se adapte a sus necesidades.

Calor	Idoneidad
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• pequeñas cantidades de comida• derretir chocolate, mantequilla y alimentos que se queman rápidamente• hervir a fuego lento• calentamiento lento
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• recalentamiento• hervir a fuego lento• cocinando 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">• salteado• abrasador• llevar la sopa a ebullición• agua hirviendo

Parte 4. Limpieza y mantenimiento

Limpieza y mantenimiento

Importante: Antes de realizar cualquier trabajo de mantenimiento o limpieza, **DESCONECTE** el aparato del suministro de **ELECTRICIDAD** y asegúrese de que esté completamente frío.

Limpieza de la superficie de la encimera

Limpie los derrames de la superficie de la placa tan pronto como sea posible después de su uso. Siempre asegúrese de que la superficie esté lo suficientemente fría antes de limpiarla.

Use un paño suave o papel de cocina para limpiar la superficie. Si el derrame se ha secado en la superficie, es posible que deba usar un limpiador de vidrio vitrocerámico especializado, disponible para la mayoría de los supermercados. No use otros limpiadores abrasivos y / o lana de alambre, ya que puede rayar la superficie de vidrio cerámico de su placa.

Consejos

¿Qué?	¿Cómo?	¡Importante!
<p>Suciedad diaria en el vidrio.</p> <p>(huellas dactilares, marcas, manchas dejadas por alimentos o derrames no azucarados en el vidrio)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desconecte la fuente de alimentación. 2. Aplique un limpiador de vidrio vitrocerámico mientras el vidrio aún esté templado (¡pero no caliente!) 3. Enjuague y seque con un paño limpio o una toalla de papel. 4. Encienda la fuente de alimentación de la placa. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cuando apague desconecte la placa, no habrá indicación de "superficie caliente", ¡pero la zona de cocción aún puede estar caliente! Ten mucho cuidado. • Estropajos de servicio pesado, algunos estropajos de nylon y agentes de limpieza fuertes / abrasivos pueden rayar el vidrio. Siempre lea la etiqueta para verificar si es adecuado. • Nunca deje residuos de limpieza en la superficie del vidrio de la encimera.
<p>Hervir, derretir y derrames de azúcar caliente sobre el vidrio</p>	<p>Retírelos inmediatamente con una espátula o un raspador de hoja de afeitar adecuado para vitrocerámica, pero tenga cuidado con las superficies calientes de la zona de cocción:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Desconecte la fuente de alimentación. 2. Sostenga la cuchilla o el utensilio en un ángulo de 30 ° y raspe en un área fresca de la placa. 3. Limpie con un paño de cocina o una toalla de papel. 4. Siga los pasos 2 a 4 para "Suciedad diaria en vidrio" arriba. 	<ul style="list-style-type: none"> • Elimine las manchas dejadas por los derretidos y los alimentos azucarados o los derrames lo antes posible. Si se dejan enfriar sobre el vidrio, pueden ser difíciles de quitar o incluso dañar permanentemente la superficie del vidrio. • Peligro de corte: cuando la cubierta de seguridad está retraída, la hoja de un raspador está muy afilada. Úselo con extremo cuidado y siempre almacene de manera segura y fuera del alcance de los niños.
<p>Derrames en los controles táctiles</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desconecte la fuente de alimentación. 2. Absorba el derrame 3. Limpie el área de control táctil con una esponja o paño limpio y húmedo. 4. Limpie el área completamente seca con una toalla de papel. 5. Encienda la fuente de alimentación de la placa. 	<ul style="list-style-type: none"> • La placa puede emitir un pitido y apagarse, y los controles táctiles pueden no funcionar mientras haya líquido en ellos. Asegúrese de secar el área de control táctil antes de volver a encender la placa.

Mantenimiento de la placa

Si encuentra que algo sale mal en su placa, antes de contactar con el servicio o donde lo compró, verifique a continuación:

1. No hay energía en el aparato:

- Compruebe si hay un corte de energía de su departamento;
- Compruebe si el aparato está conectado a la electricidad correctamente;
- Ha transcurrido el ajuste del temporizador;
- Si alcanza el tiempo de cocción más largo y se apaga automáticamente;
- Si hay líquido hirviendo sobre el panel de control táctil y los dispositivos de protección contra desbordamiento se apagan automáticamente;

2. Los botones del panel de control táctil no pueden estar activos:

- Si está debajo de "Bloqueo para niños", que se muestra "Lo" en el visualizador del temporizador;
- Ya sea líquido / paño húmedo sobre el panel de control táctil, protección activa contra desbordamiento;

3. Después de cocinar, se muestra una "H" en la pantalla:

- Esto es normal. La encimera tiene características de seguridad de advertencia de calor residual. Permanecerá encendida hasta que la superficie esté lo suficientemente fría como para tocarla.

4. Después de apagar, el ventilador de la placa de inducción sigue funcionando durante un tiempo:

- Esto es normal, esto es para ayudar a que los electrodomésticos se enfríen por completo.

5. Algunas sartenes hacen crujidos o chasquidos durante el uso de la placa de inducción:

- Esto es normal, es el sonido de las bobinas de inducción durante el trabajo, y para diferentes construcciones de sus utensilios de cocina, el clic puede ser ligeramente diferente.

6. El vidrio está rayado:

- Compruebe si usa utensilios de cocina inadecuados, como utensilios de cocina de bordes ásperos.
- Compruebe si se están utilizando estropajos o productos de limpieza abrasivos inadecuados.

Inspección de fallas para placa de inducción

Si surge una anomalía, la placa de inducción entrará automáticamente en el estado de protección y mostrará los códigos de protección correspondientes:

Problema	Posible causa	¿Qué hacer?
E1/E2	Voltaje de suministro anormal	Compruebe si la fuente de alimentación es normal, enciéndala después comprobarlo.
E3	Alta temperatura del sensor de sartenes	Compruebe si no hay líquido en la sartén, llénela y luego reinicie.
E5	Alta temperatura del sensor IGBT	Reinicie después de que la placa de inducción se enfríe.

Para todos los demás códigos de error, apague y llame a su proveedor de servicios.

Nota IMPORTANTE:



ELIMINACIÓN: No deseché este producto como residuo municipal sin clasificar. La recolección de tales desechos por separado para un tratamiento especial es necesaria.

Este aparato está etiquetado de acuerdo con la directiva europea 2002/96 / EC para residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE). Al asegurarse de que este electrodoméstico se deseché correctamente, ayudará a prevenir cualquier posible daño al medio ambiente y a la salud humana, que de otro modo podría ser causado si se eliminara de manera incorrecta.

El símbolo en el producto indica que no puede ser tratado como basura doméstica normal. Debe llevarse a un punto de recogida para el reciclaje de productos eléctricos y electrónicos.

Este electrodoméstico requiere una eliminación de residuos especializada. Para obtener más información sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclaje de este producto, comuníquese con su consejo local, su servicio de eliminación de desechos domésticos o la tienda donde lo compró.

Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclaje de este producto, comuníquese con la oficina local de su ciudad, el servicio de eliminación de desechos domésticos o la tienda donde compró el producto.

SVAN TRADING S.L.

C/Ciudad de Cartagena, 20. Paterna (46988). SPAIN.

info@svanelectro.com

96060034