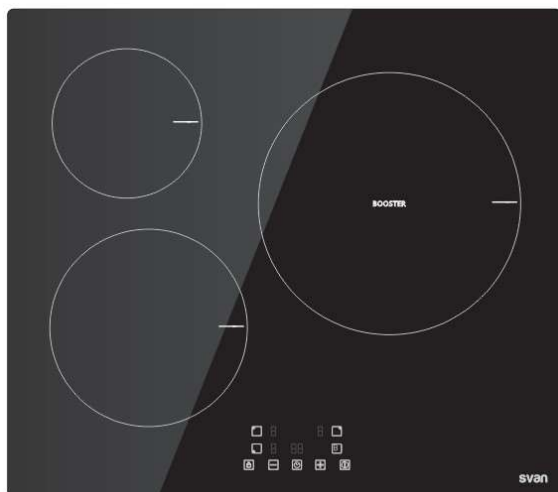


svan

MANUAL DE INSTRUCCIONES



SI3600 / SVI200 / SVI632B1

Advertencias de seguridad

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

Instalación

Riesgo de descarga eléctrica.

- Desconecte la placa de inducción del suministro de corriente eléctrica antes de realizar cualquier trabajo de mantenimiento.
- Conectarla a un buen cableado y una buena toma de tierra es esencial y obligatorio.
- Las alteraciones en el sistema de cableado interno sólo deben ser realizadas por un electricista calificado.
- Si no sigue este consejo podría provocar una descarga eléctrica o la muerte.

Riesgo de cortes.

- Tenga cuidado – Los bordes del panel están afilados.
- Si no tiene cuidado podría provocar lesiones o cortes.

Instrucciones de seguridad importantes

- Lea atentamente este manual de instrucciones antes del uso o instalación del aparato.
- No deben ser colocados en ningún momento en este aparato productos o materiales inflamables.
- Por favor, poner esta información a disposición de la persona responsable de la instalación del aparato, ya que podría reducir los costes de instalación.

- Con el fin de evitar un peligro, este aparato debe ser instalado de acuerdo con estas instrucciones de instalación.
- Este aparato debe ser instalado y puesto a tierra solamente por una persona cualificada.
- Este aparato debe conectarse a un circuito que incorpora un interruptor de aislamiento que proporciona total desconectado de la fuente de alimentación.
- Si no se instala correctamente el aparato podría invalidar cualquier reclamación de garantía o responsabilidad.

Funcionamiento y mantenimiento

Peligro de descarga eléctrica

- No cocine sobre una encimera rota o agrietada. Si la superficie de la placa se rompe o se agrieta, apague el aparato inmediatamente en la alimentación de la red (interruptor de pared) y póngase en contacto con un técnico cualificado.
- Desenchufar la encimera antes de la limpieza o mantenimiento.
- Si no sigue este consejo podría provocar una descarga eléctrica o la muerte.

Peligro para la salud

- Este aparato es conforme a las normas de seguridad electromagnéticas.
- Sin embargo, las personas con marcapasos u otros implantes eléctricos (tales como las bombas de insulina) deben consultar con su médico o el

fabricante del implante antes de utilizar este aparato para asegurarse de que sus implantes no se verán afectados por el campo electromagnético.

- Si no sigue este consejo podría provocar la muerte.

Peligro de superficie caliente

- Durante su uso, las partes accesibles pueden calentarse y causar quemaduras.

- No deje que su cuerpo, ropa o cualquier elemento que no sea adecuado para la cocción toque el cristal de inducción hasta que la superficie esté fría.

- Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben ser colocados en la superficie de la placa, ya que pueden calentarse.

- Mantenga a los niños alejados de la placa.

- Los mangos de las cacerolas pueden estar calientes al tacto. Ver que los mangos de ollas no sobresalgan hasta otras zonas de cocción que se encuentran en funcionamiento. Mantenga los mangos fuera del alcance de los niños.

- Si no sigue este consejo podría provocar quemaduras y escaldaduras.

Peligro frente al corte

- Cuando use un raspador para limpiar la placa puede tener la hoja afilada o áspera. Úselo con extremo cuidado y siempre almacenar de forma segura y fuera del alcance de los niños.

- Si no sigue este consejo podría causar daños o

cortes.

Instrucciones importantes de seguridad

- Nunca deje el aparato desatendido durante su funcionamiento. Los desbordamientos al hervir a pueden causar derrames de grasa que se pueden incendiar.
- Nunca utilice el aparato como superficie de trabajo o almacenamiento.
- Nunca deje objetos o utensilios en el aparato. • No coloque ni deje objetos magnetizables (por ejemplo, tarjetas de crédito, tarjetas de memoria) o dispositivos electrónicos (ordenadores, reproductores de MP3 por ejemplo) cerca del aparato, ya que pueden verse afectadas por su campo electromagnético.
- Nunca utilice el aparato para calentar la habitación.
- Después de su uso, siempre apague la zona de cocción y la placa de cocción como se describe en este manual (es decir, mediante el uso de los controles táctiles). No confíe en la función de detección de sartén para apagar las zonas de cocción cuando se quita las cacerolas.
- No permita que los niños jueguen con el aparato o se sientan ni se suban en él.
- No almacene artículos de interés para los niños en los armarios que están sobre el aparato. Si los niños se suben a la superficie de la placa pueden sufrir lesiones graves.

- No deje a los niños solos o sin vigilancia en el área donde el aparato está en uso.
- Ese aparato no debe ser utilizado por personas, incluyendo niños, con discapacidades mentales o poca experiencia en el mantenimiento de estos aparatos a menos que tengan la instrucción adecuada de cómo hacerlo. El instructor debe estar convencido de que se puede utilizar el aparato sin peligro para ellos mismos o sus alrededores.
- No intente reparar o reemplazar cualquier parte del aparato a menos que se recomiende específicamente en el manual. Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico cualificado.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar su placa.
- No coloque ni deje caer objetos pesados sobre la placa.
- No ponerse de pie sobre la placa.
- No utilice recipientes con bordes dentados o arrastre sartenes a través de la superficie de vidrio de inducción ya que esto puede rayar el cristal.
- No utilice estropajos o cualquier otro agente de limpieza abrasivo para limpiar la superficie de cocción, ya que pueden rayar el cristal de inducción.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o por personal cualificado con el fin de

evitar situaciones de peligro.

- Este aparato está destinado a ser utilizado en aplicaciones domésticas
 - **ADVERTENCIA:** El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Se debe tener cuidado para evitar tocar los elementos calefactores. Los niños menores de 8 años de edad deberán mantenerse lejos menos que estén supervisados de forma continua.
 - Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años y mayores y las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión de instrucciones sobre el uso del aparato de una manera segura.
 - Los niños no deben jugar con el aparato. Limpieza y mantenimiento del usuario no serán hechos por los niños sin supervisión.
 - **ADVERTENCIA:** Si la cocina es desatendida mientras se cocina con grasa o aceite puede ser peligroso y puede causar un incendio. **NUNCA** tratar de extinguir un fuego con agua, pero sí apagar el aparato y luego cubrir la llama, por ejemplo, con una tapa o una manta de fuego.
 - **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: No almacene artículos sobre las superficies de cocción.
- Advertencia: Si se agrieta la superficie, apagar el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica, para las superficies calientes de

productos similares de cristal-cerámica o que protegen las partes activas.

- No use un limpiador de vapor.
- El aparato no está diseñado para ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto.

Felicidades por la compra de su nueva Placa de inducción.

Recomendamos que pase algún tiempo para leer este manual de instrucciones / instalación con el fin de entender completamente cómo instalar correctamente y operarlo.

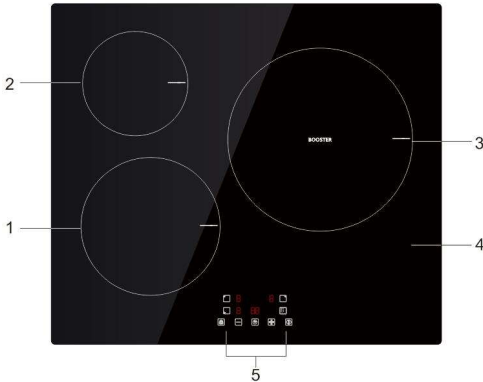
Para la instalación, véase la sección de instalación.

Leer todas las instrucciones de seguridad antes de utilizar y mantener este Manual de Instrucciones / instalación para referencia futura.

Visión general del Producto

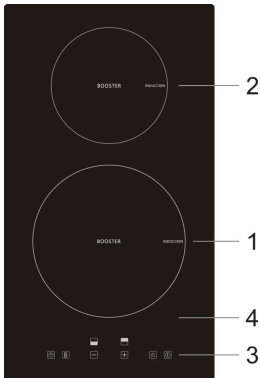
Vista de arriba

SI3600



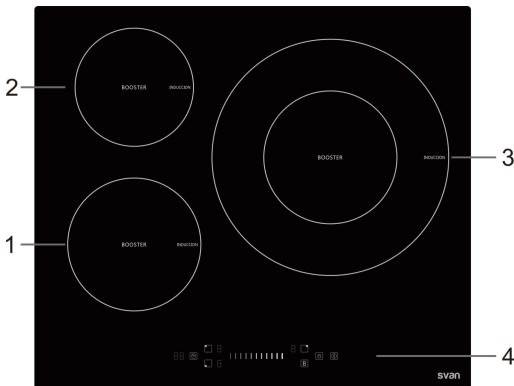
1. zona max. 1800 W
2. zona max. 1400 W
3. zona max. 2300/3000 W
4. Placa de cristal
5. Panel de control

SVI200



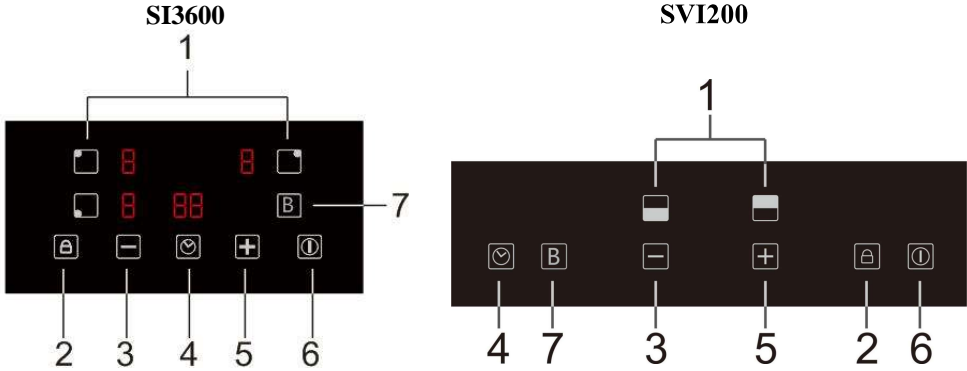
1. zona max. 1800/2100 W
2. zona max. 1200/1500 W
3. Panel de control
4. Placa de cristal

SVI632B1

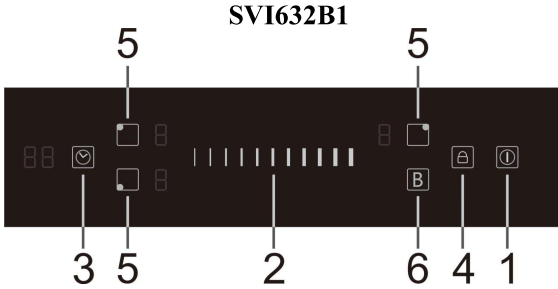


1. zona max. 1800/2100 W
2. zona max. 1200/1500 W
3. zona max. 3000/4000 W
4. Panel de control

Panel de control



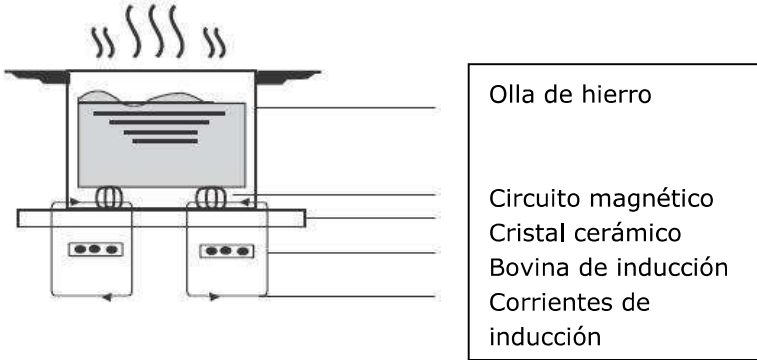
1. Controles de selección de zona
2. Bloqueo
3. Regulador potencia -
4. Regulador tiempo
5. Regulador potencia +
6. ON/OFF
7. Boost control



1. ON/OFF
2. Selección nivel de potencia
3. Regulador tiempo
4. Bloqueo
5. Controles de selección de zona
6. Boost control

La cocción por inducción

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 indirectamente a través de calentamiento de la superficie del vidrio. El vidrio se calienta sólo porqué la sartén se calienta con el tiempo.

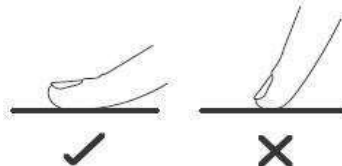


Antes de usar su nueva placa de inducción

- Lea esta guía, tomando nota especial de la sección "Avisos de Seguridad".
- Retire la película protectora que aún pueden estar en su Placa de inducción.

Uso de los controles táctiles

- Los controles responden al tacto, por lo que no es necesario aplicar ningún tipo de presión.
- Utilice la yema del dedo, no la punta.
- Se oirá un pitido cada vez que se ha registrado un toque.
- Asegúrese de que los controles están siempre limpios y secos, y que no hay ningún objeto (por ejemplo, un utensilio o una tela) que los cubran. Incluso una fina película de agua puede hacer difícil de operar los controles.



Selección de aparatos correctos de cocción




• Sólo use utensilios de cocina con una base adecuada para la inducción. Busque el símbolo de la inducción en envase o en la parte inferior de la sartén.

• Puede comprobar si el recipiente es adecuado por llevar a cabo una prueba de imán. Mover un imán hacia el fondo de la olla, si este es atraído, la olla es adecuada para la inducción.

• Si usted no tiene un imán:

1. Ponga un poco de agua en la bandeja que desea comprobar

2. Siga los pasos descritos en "Para empezar a cocinar"

3. Si  no se ilumina en la pantalla y el agua se está calentando, la olla es adecuada.

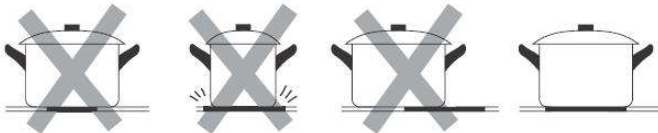
• Los recipientes hechos de los siguientes materiales no son adecuados: puro acero inoxidable, aluminio o cobre sin base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica, y loza.

Tamaño de la placa(mm)	Dimensión mínima de la placa (diámetro /mm)
160	120
180	140
210	160
280	220
320	180

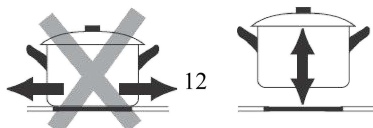
No utilice aparatos de cocción con borde irregular o con base curvada.



Asegúrese de que la base de la sartén es suave, se asienta plano sobre el cristal, y es del mismo tamaño que la zona de cocción. Use sartenes cuyo diámetro sea tan grande como el gráfico de la zona de seleccionada. Si usa una olla más ancha que la zona, ésta será utilizada en su máxima eficiencia. Si utiliza olla menor podría funcionar con menos eficiencia de la esperada. Una olla de menos de 140 mm podría ser no detectada por la placa de cocción. Siempre centre su cacerola en la zona de cocción.



Eleve siempre las cacerolas de la encimera de inducción. No las arrastre, o pueden rayar el cristal



Uso de su placa de Inducción

Para empezar a cocinar

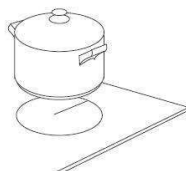
1. Botón de ENCENDIDO/APAGADO

Una vez está ENCENDIDO, el zumbador pita una vez, todos los indicadores muestran " or " – – ", lo que indica que la placa de inducción está en estado de espera

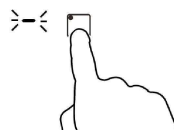


2. Coloque la cazuela en el centro de la zona de cocinado que usted desee utilizar.

Asegurarse de que el fondo de la cacerola y la Superficie de la zona de cocción estén limpias y secas.



3. Al tocar el control de selección de zona de calentamiento, un indicador junto a la tecla parpadeará.




4. Seleccione una zona presionando el botón "-" o "+"

- Si usted no elige una zona en 1 minuto, la Placa de inducción automáticamente se apagará y tendrá que empezar de nuevo desde el paso 1.

- Puede modificar la configuración de calor en cualquier Momento durante la cocción.



Si en la pantalla aparece  parpadeando intermitente con el ajuste de calor

Esto significa que:

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

No se produce calor a menos que haya un recipiente adecuado sobre la zona de cocción.

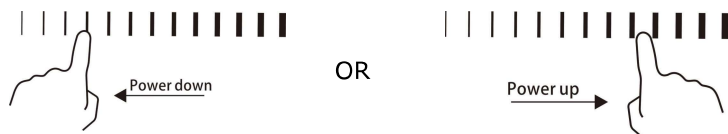
La pantalla se apagará pasado un minuto si no se coloca ningún recipiente adecuado.

Cuando acabe de cocinar

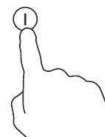
1. Tocar la selección de la zona de calentamiento que se desea apagar



2. Tocar la zona de cocción desplazándose hacia abajo a "0" o tocar "-" y "+" a la vez. Asegúrese que la pantalla muestra "0"



3. Apague totalmente la placa presionando el botón ON/OFF.



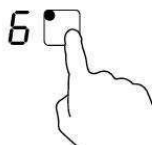
4. Cuidado con las superficies calientes H mostrará qué zona de cocción está caliente al tacto. Desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado a una temperatura segura. También se puede utilizar como una función de ahorro de energía si se quiere calentar más sartenes, utilice la placa caliente.

H

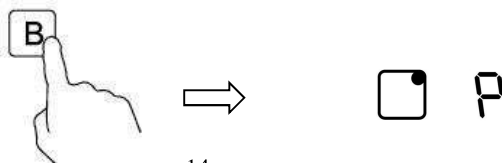
Función Booster

Active la function booster

1. Toque el botón de selección de zona de cocción

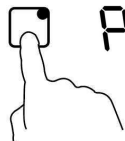


2. Tocando el botón del panel **B** la pantalla indica "P" y se alcanza la máxima potencia.

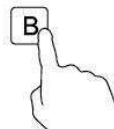


Cancele la función booster

1. Toque el botón de selección de zona de cocción donde desea cancelar la función booster



2. Tocando el botón "booster" **B** se apaga la función Booster, y La zona de cocción vuelve al nivel de potencia establecido



- Esta función solo está disponible en la tercera zona de cocción.
- La zona de cocción vuelve a la potencia 9 pasados 5 minutos

Bloqueo de los controles

- Puede bloquear los controles para evitar el uso accidental (por ejemplo, niños encienden accidentalmente sobre las zonas de cocción).
- Cuando los controles están bloqueados, todos los controles, excepto el control ON / OFF están desactivados.

Para bloquear los controles

Toque el control de bloqueo de teclas. El indicador del temporizador mostrará "Lo"

Para desbloquear los controles

1. Asegúrese de que la Placa de inducción está encendida.
2. Toque y mantenga el control de bloqueo de teclas durante un tiempo
3. Ahora puede comenzar a utilizar su placa de inducción.



Cuando la placa está bloqueada, todos los controles están desactivados excepto ON/OFF, siempre se puede encender la placa con el botón ON/OFF en caso de emergencia, pero en la siguiente operación deberá desbloquear en primer lugar

Protección de sobre calentamiento

Un sensor de temperatura equipado puede controlar la temperatura dentro de la Placa de inducción. Cuando se controla una temperatura excesiva, la Placa de inducción dejará de funcionar automáticamente.

Detección de artículos pequeños

Cuando un tamaño inadecuado o sartén no magnética (por ej, aluminio), o algún otro objeto pequeño (por ej cuchillo, tenedor, llave) se ha dejado sobre la placa, automáticamente pasa al modo de espera en 1 minuto.

Protección de cierre automático

El cierre automático es una función de seguridad para su placa de inducción. Se cerrará automáticamente si se olvida de desconectar la encimera. Los tiempos definidos para las diferentes potencias son los que se muestran en esta tabla:

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
La zona de cocción se apagará automáticamente después de (horas):	8	8	8	4	4	4	2	2	2

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



Una persona con marcapasos para el corazón no debe usar este aparato sin consejo médico

Uso del temporizador

Puede usar el temporizador de varias maneras:

- Se puede utilizar como un indicador de minutos. En este caso, el temporizador no se enciende ninguna zona de cocción cuando el tiempo se establece.
- Se puede configurar para activar una o más zonas de cocción después de la hora programada.
- Puede ajustar el temporizador hasta 99 minutos.

Usar el temporizador como avisador por minutos

Si usted no selecciona ninguna zona de cocción

1. Asegúrese de que el aparato está encendido.

Nota: puede utilizar el temporizador electrónico, incluso si no ha seleccionado ninguna zona de cocción

2. Toca el control del temporizador, el "00" se mostrará en la pantalla del temporizador. y el "0" parpadea.

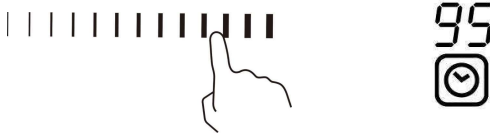
3. Establecer el tiempo tocando el control "-o "+" del temporizador (por ejemplo 5)



4. Toque el control de atenuación de nuevo, el "0" parpadeará.



5. Establezca el tiempo tocando la tecla "-" o control "+" (por ejemplo.9), el temporizador se establece en 95 minutos.



6. Establezca el tiempo tocando la tecla "-" o control "+" (por ejemplo.9), el temporizador se establece en 95 minutos.

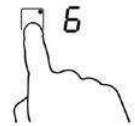
7. El zumbador emite un pitido durante 30 segundos y el temporizador muestra "- -" cuando el tiempo establecido se ha terminado.

- -

Ajuste del temporizador para desactivar una o más zonas de cocción

Si el temporizador se establece en una zona:

1. Toque el control de selección de la zona de calentamiento que desea ajustar el temporizador.



2. Toca el control del temporizador, se muestra en la pantalla del temporizador. y el "0" parpadea.



3. Ajuste el tiempo tocando el control "-" o "+" del temporizador (por ejemplo 5)



4. Toque el temporizador de nuevo, el "1" parpadeará.

05



5. Establezca el tiempo tocando la tecla "-" o "+" (por ej.9), ahora el temporizador se establece en 95 minutos.

95



6. Cuando el tiempo se ajusta, comenzará la cuenta atrás inmediatamente. La pantalla mostrará el tiempo restante.



NOTA: El punto rojo junto al indicador de nivel de Potencia iluminará indicando que se ha seleccionado la zona.

7. Cuando el tiempo de cocción expira, la correspondiente zona de cocción se apaga automáticamente.



Otras zonas de cocción seguirán operando si están activadas anteriormente.

Si el temporizador se ajusta en más de una zona

1. Cuando se establece el tiempo en varias zonas al mismo tiempo, los puntos de las zonas de cocción correspondientes están encendidos. La pantalla muestra los minutos. El punto de la zona correspondiente parpadea.

15



3



(Fijado en 15 minutos)

5



(fijado en 45 minutos)

2. Una vez que expira el tiempo del temporizador, la zona correspondiente se

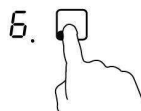
apagará. A continuación, se mostrará de Nuevo los minutos del temporizador y el punto de la zona correspondiente parpadeará.



- Toque el control de selección de zona de calentamiento, el tiempo correspondiente se muestra en el indicador del temporizador.

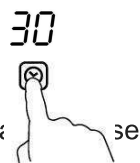
Cancele el temporizador

1. Tocando el control de selección de zona de calentamiento donde desea cancelar el temporizador



2. Al tocar el control del temporizador, el indicador parpadeará

3. Toque la tecla "-" de control para ajustar el temporizador : se cancela el temporizador



Directrices para cocinar

Tenga cuidado al freír ya que el aceite y la grasa se calientan muy rápidamente, sobre todo si utiliza el booster. En temperaturas extremadamente altas, el aceite y la grasa pueden inflamarse espontáneamente y esto supone un riesgo grave incendio.

Consejos de cocina

- Cuando la comida llega a ebullición, reduzca el ajuste de la temperatura.
- El uso de una tapa reducirá los tiempos de cocción y ahorra energía mediante la retención del calor.
- Reduzca al mínimo la cantidad de líquido o grasa para reducir los tiempos de cocción.
- Inicie la cocción en un ajuste alto de potencia y redúzcalo cuando la comida se caliente por completo.

Cocinar a fuego lento, cocinar el arroz

- La cocción se produce por debajo del punto de ebullición, alrededor de 85°C, cuando las burbujas aparecen sólo de vez en cuando a la superficie del líquido de cocción. Es la clave para cocinar deliciosas sopas y guisos debido a que los sabores se desarrollan sin quemar la comida. También puede cocinar los huevos y espesar salsas debajo del punto de ebullición.
- Algunas tareas, incluyendo cocinar el arroz, pueden requerir un ajuste más alto para asegurar que la comida es cocinada adecuadamente en el tiempo recomendado.

Cocinar un filete

Cómo cocinar un sabroso filete:

1. Coloque la carne a temperatura ambiente durante aproximadamente 20 minutos antes de cocinar.
2. Calentar una sartén de fondo grueso.
3. Unte de ambos lados de la carne con aceite. Rocíe una pequeña cantidad de aceite en la sartén caliente y luego deposite la carne en la sartén caliente.
4. Girar el bistec sólo una vez durante la cocción. El tiempo exacto de cocción dependerá del grosor de la carne cocida y la forma en que lo desee. Los tiempos pueden variar desde aproximadamente 2 a 8 minutos por lado.
5. Deje reposar la carne en un plato caliente durante unos minutos antes de servir.

Para freír

1. Elegir un wok de base plana compatible con la inducción o una sartén grande.
2. Tener todos los ingredientes y el equipo listo. El revolver-freír debe ser rápido.
3. Precalentar el breve sartén y añadir dos cucharadas de aceite.
4. Cocine cualquier carne en primer lugar, poner a un lado y mantener el calor.
5. Revolver-freír las verduras. Cuando están calientes, pero aún crujientes, añada la carne a la sartén y su salsa.
6. Mezcle los ingredientes con cuidado para asegurarse de que estén bien calientes.
7. Servir inmediatamente.

Ajustes de calor

Los ajustes de abajo son sólo directrices. El ajuste exacto dependerá de varios factores, incluyendo sus utensilios de cocina y la cantidad que está cocinando. Experimente con la placa de inducción para encontrar la configuración que mejor le conviene.

Ajuste de calor	Idoneidad
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • Calentamiento delicado para pequeñas cantidades de alimentos • Fundir chocolate, mantequilla y alimentos que queman rápidamente • Cocer a fuego lento suavemente • El calentamiento lento
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • recalentamiento • cocción rápida • cocinar arroz
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • tortitas, crepes
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • cocción con sartén • cocinar pasta
9	<ul style="list-style-type: none"> • Freír • Cocer parrilla • llevar la sopa a ebullición • agua hirviendo

Limpieza y mantenimiento

¿Qué?	¿Cómo?	¡Importante!
Suciedad diaria sobre el vidrio (huellas dactilares, marcas, manchas dejadas por los alimentos derrames que no sean de azúcar sobre el cristal)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desenchufe la placa de inducción. 2. Aplique un limpiador de placas mientras que el vidrio está todavía templado (pero no caliente!) 3. Enjuague y seque con un paño limpio o una toalla de papel. 4. Cambie la corriente de la placa de nuevo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cuando la corriente de la placa se apaga, no habrá ninguna indicación "superficie caliente", pero la zona de cocción todavía puede estar caliente! Tener un cuidado extremo. • Cuidado con los tipos de estropajos , por ejemplo de nylon y agentes de limpieza agresivos / abrasivos pueden rayar el vidrio. Siempre lea la etiqueta para comprobar si son adecuados. • Nunca deje residuos de limpieza de la superficie de cocción: el vidrio puede mancharse.

<p>Derrames, alimentos derretidos, y azúcar caliente derramado sobre el cristal</p>	<p>Removerlos inmediatamente con raspador apropiado, para el vidrio de inducción, pero cuidado con las superficies de las zonas de cocción calientes:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Desenchufar la placa. 2. Mantenga el raspador en un ángulo de 30 ° y raspe la suciedad o el derrame hacia una zona fresca de la placa. 3. Limpiar la suciedad o el derrame con un paño de cocina o una toalla de papel. 4. Siga los pasos 2 a 4 para 'Todos los días suciedad sobre el vidrio' arriba. 	<ul style="list-style-type: none"> • Eliminar las manchas dejadas por el derrame, salpicaduras tan pronto como sea posible. Si se deja enfriar en el vidrio, que puede ser difícil de eliminar o incluso se puede dañar permanentemente la superficie de vidrio. • Peligro de corte: la hoja en un raspador es muy afilada. Utilizar con extremo cuidado y siempre almacenar de forma segura y fuera del alcance de los niños.
<p>Salpicaduras en el panel de control</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desenchufe la placa 2. Recoger el derrame o salpicadura 3. Limpiar la zona de control táctil con una esponja húmeda o un paño limpio. 4. Limpie el área completamente seca con una toalla de papel. 5. Enchufe la placa. 	<ul style="list-style-type: none"> • La superficie de cocción puede emitir un sonido y desconectarse, los controles táctiles no pueden funcionar mientras que hay líquido sobre ellos. Asegúrese de que se limpia y seca el área de control antes de encender la placa de nuevo.

Trucos y consejos

Problema	Posibles causas	Solución
<p>La placa de inducción no se enchufa</p>	<p>No hay potencia.</p>	<p>Asegúrese de que la placa de inducción está conectada a la fuente de alimentación y que está enchufada. Compruebe si hay un corte de electricidad en su casa o área. Si una vez comprobado todo el problema persiste, llame a un técnico cualificado.</p>
<p>Los mandos del panel de control no responden</p>	<p>Los mandos de control están bloqueados.</p>	<p>Desbloquee los controles. Mire la sección "Uso de la placa de inducción" de este manual de instrucciones.</p>

Los controles táctiles son difíciles de poder operar	Puede haber una ligera capa de agua sobre los controles o que puede ser el uso de la punta de su dedo al tocarlos.	Asegúrese de que el área de control táctil está seca y utilice la yema del dedo al tocar los controles.
El vidrio se está rayando.	Utensilios de cocina poco adecuados. Se utilizan estropajos o productos de limpieza abrasivos.	Utilice recipientes con bases planas y lisas. Ver 'La elección de los utensilios de cocina correcta'. Ver "Cuidado y limpieza".
Algunas cazuelas hacen ruidos o chasquidos	Esto puede ser causado por la construcción de sus utensilios de cocina (capas de diferentes metales vibrando de manera diferente).	Esto es normal para los utensilios de cocina y no indica una avería.
La placa de inducción hace un zumbido bajo cuando se utiliza en un ajuste de calor alto.	Esto es causado por la tecnología de cocción por inducción.	Esto es normal, pero el ruido debe disminuir o desaparecer por completo cuando se reduce el nivel de calor.
El ruido del ventilador que viene de la placa de inducción.	En la placa de inducción está integrado un ventilador para evitar que la electrónica se caliente en exceso. Puede seguir funcionando incluso después de haber apagado la placa.	Esto es normal y no necesita ninguna acción. No desenchufar la placa mientras que el ventilador está funcionando.
Las cazuelas no se calientan y aparecen en la pantalla.	La placa de inducción no puede detectar la sartén porque no es apta para inducción. La placa de inducción no puede detectar la sartén porque es demasiado pequeña para la zona de cocción o no está correctamente centrada en ella	Utilice recipientes aptos para inducción. Vea la sección 'La elección de los utensilios de cocina correcta'. Centre la sartén y asegúrese de que su base coincide con el tamaño de la zona de cocción.
La placa de inducción o una zona de cocción se ha apagado inesperadamente, suena un tono y se visualiza un código de error (Típicamente alternando con uno o dos dígitos en la pantalla del temporizador de cocción).	Fallo técnico	Por favor anotar el error letras y números, desenchufe la placa de inducción, y contacte de con un técnico cualificado.

Códigos de error en el display e Inspección

Si algo anormal ocurriera, la encimera de inducción se quedará en estado de protección y mostrará los respectivos códigos:

Errores	Posibles causas	Solución
E4/E5	Fallo en el sensor de temperatura	Por favor contacte con el proveedor.
E7/E8	Fallo del sensor de temperatura IGTB.	Por favor contacte con el proveedor.
E2/E3	Voltaje anormal	Verifique si el voltaje es correcto. Conecte de Nuevo si el suministro es normal.
E6/E9	Mala radiación de la encimera	Reanude cuando la encimera no esté caliente.

Los errores anteriores son las fallas comunes.

Por favor, no desmonte la unidad usted mismo para evitar peligros y daños a la placa de inducción.

Especificaciones Técnicas

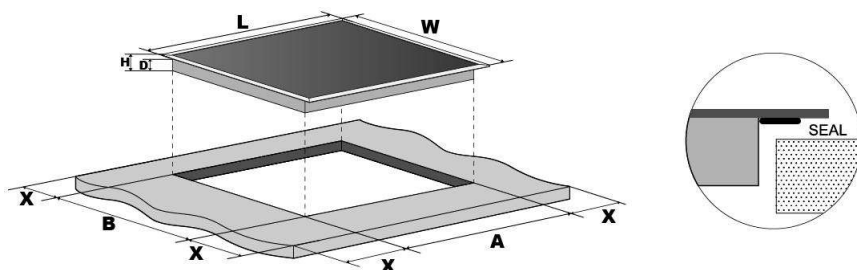
Placa de inducción	SI3600	SVI200	SVI632B1
Zonas de cocción	3 Zonas	2 Zonas	3 Zonas
Voltaje	220-240V~	220-240V~	220-240V~
Potencia eléctrica	6200W	3600W	7200W
Dimensiones del producto D×W×H(mm)	590×520×58	290×520×58	590×520×58
Dimensiones del encastre A×B (mm)	560×490	270×490	560×490

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

Instalación

Selección del equipamiento para su instalación.

Perfore con agujeros en la superficie de la tabla de acuerdo con los tamaños indicados en el diseño. Para la instalación y uso, debe reservar 50mm de espacio alrededor del agujero. Asegúrese que el espesor de la encimera sea de un mínimo de 30mm. Por favor seleccione un material de la encimera resistente al calor para evitar su deformación cuando la placa de inducción irradie calor.

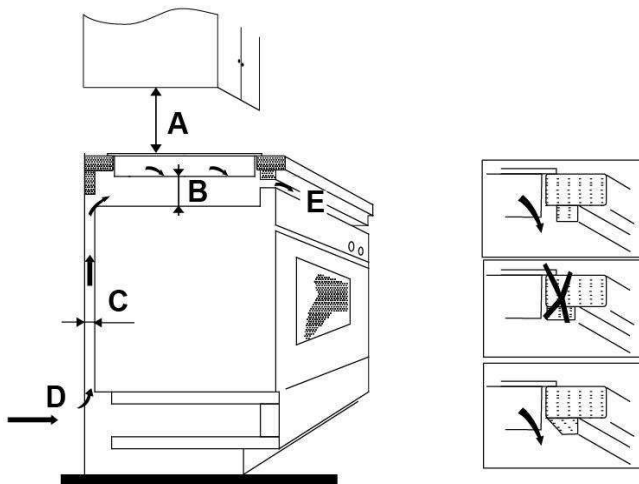


Model	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm) máximo	D(mm) si n caja de conexión	A(mm)	B(mm)	X(mm)
SI3600	590	520	58	54	54	560	490	50 mini
SVI200	290	520	58	54	54	270	490	50 mini
SVI632B1	590	520	58	54	54	560	490	50 mini

Asegúrese de que la placa de cocción por inducción está bien ventilada y la entrada y salida de aire no estén bloqueadas. Asegúrese de que la placa de cocción por inducción está en buen estado de trabajo. Como se muestra abajo



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



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Entrada aire	Salida aire 5mm

Antes de instalar la placa, asegúrese que

- la superficie de trabajo es cuadrada y está nivelada, y no hay elementos estructurales que interfieren con los requisitos de espacio.
- la superficie de trabajo está hecho de un material resistente al calor.
- Si la encimera se instala sobre un horno, el horno tiene incorporado un ventilador de refrigeración
- la instalación cumplirá con todos los requisitos de espacio libre y estándares aplicables y regulaciones
- un interruptor de aislamiento adecuado proporciona la desconexión completa de la red de alimentación está incorporado en el cableado permanente, montado y posicionado cumpliendo con las reglas y regulaciones de conexiones locales.

El interruptor diferencial debe estar aprobado y proporcionar un espacio de aire de separación de contacto de 3 mm en todos los polos (o en todo la fase activa de conductores si las normas de cableado locales permiten esta variación de los requisitos)

- el interruptor de aislamiento será fácilmente accesible para el cliente con la placa instalada
- consulte a las autoridades locales de construcción y de los estatutos en caso de duda con respecto a la instalación
- utiliza productos de fácil de limpieza y resistentes al calor (tales como azulejos de cerámica) para las superficies de las paredes que rodean la placa de cocción.

Cuando ha instalado su placa, asegúrese que

- El cable de alimentación no sea accesible a través de puertas de los armarios o cajones
- hay un flujo adecuado de aire fresco desde el exterior del armario a la base de la encimera
- Si la encimera se instala por encima de un espacio en los cajones o un armario, una barrera de protección térmica se instala debajo de la base de la encimera
- El interruptor de aislamiento es fácilmente accesible por el cliente

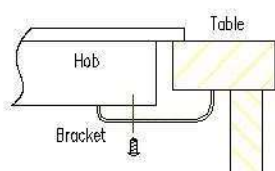
Antes de colocar los soportes de fijación

La unidad debe ser colocada sobre una superficie estable, lisa (utilice el embalaje). No haga fuerza sobre los controles que sobresalen de la superficie de cocción.

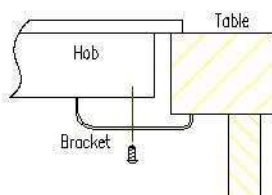
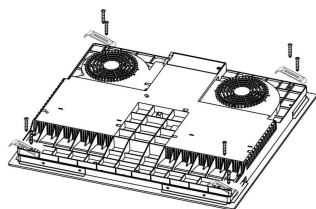
Ajuste de la posición del soporte

Fijar la placa en la superficie de trabajo atornillando los 2 soportes en la parte inferior de la encimera (ver foto) después de la instalación.

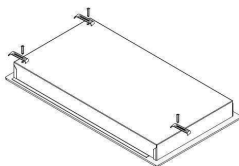
Ajuste la posición del soporte para adaptarse a los diferentes grosores de superficie de la mesa.



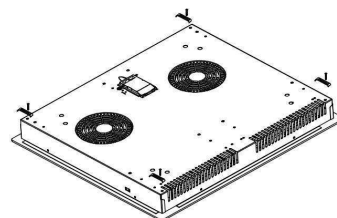
SI3600



SVI200



SVI632B1



Precauciones

1. La placa de inducción debe ser instalada por personal o técnicos cualificados. Tenemos profesionales a su servicio. Por favor, no llevar a cabo la operación por sí mismo.
2. La placa no se puede instalar directamente sobre un lavavajillas, nevera, congelador, lavadora o secadora de ropa, ya que la humedad puede dañar los componentes electrónicos de la encimera
3. La placa de inducción debe ser instalada de manera que una mejor disipación de calor puede garantizarse para mejorar su fiabilidad.
4. La pared y la zona de calentamiento inducido por encima de la superficie de la mesa deberán soportar el calor.
5. Para evitar cualquier daño, la capa de sándwich y el adhesivo deben ser resistentes al calor.

Conexión eléctrica

Esta placa de cocción debe estar conectada a la red eléctrica solamente por una persona cualificada.



Antes de conectar la placa de cocción a la red eléctrica, compruebe que:

1. el sistema de cableado interno es idóneo para la potencia absorbida por la placa de cocción.
2. el voltaje corresponde al valor indicado en las características de la placa
3. las secciones de cable de suministro de energía pueden resistir la carga especificada en las características de la placa.

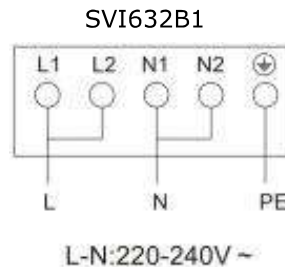
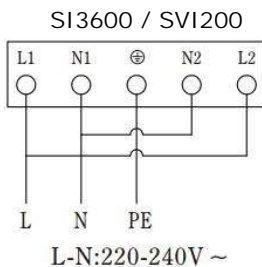
Para conectar la placa de cocción a la red eléctrica, no utilice adaptadores, reductores, o ramificación de dispositivos, ya que pueden provocar un sobrecalentamiento e incendio.

El cable de alimentación no debe tocar ninguna parte caliente y debe ser colocado de manera que la temperatura no exceda 75°C en cualquier punto.





Consulte con un electricista si el sistema de cableado interno es idóneo y está sin alteraciones. Cualquier alteración sólo debe ser realizadas por un electricista cualificado.

El enchufe debe ser conectado de acuerdo con el estándar o conectado a un circuito con polo individual, tal y como se muestra en la siguiente figura:



- Si el cable está dañado o necesita una reparación, esta operación debe ser llevada a cabo por personal del servicio técnico con herramientas adecuadas para evitar accidentes.
- Si el aparato está conectado directamente a la fuente de alimentación con un circuito de un polo debe instalarse dejando una abertura de 3 mm entre contactos.
- El instalador debe asegurarse de que se ha realizado la conexión eléctrica correcta y que es compatible con las normas de seguridad.
- El enchufe no debe ser doblado o comprimido y debe ser revisado periódicamente y sustituido sólo por técnicos autorizados.

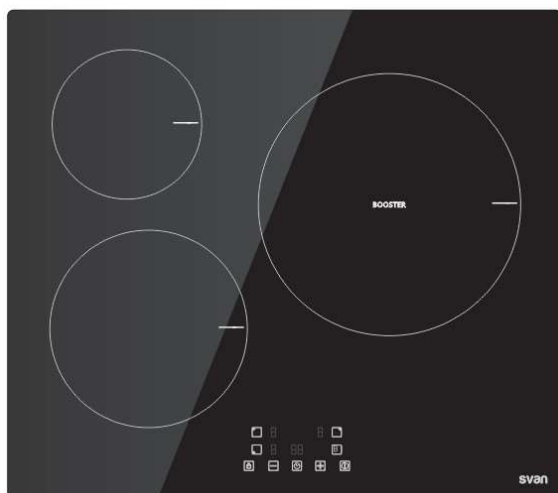
  <p>ELIMINACIÓN: No deseché este producto con la basura municipal sin clasificar. Estos desechos requieren un tratamiento especial.</p>	<p>Este aparato está conforme a la directiva europea 2002/96 / CE de Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). Al asegurarse de que este aparato se deseché correctamente, usted ayudará a evitar posibles daños al medio ambiente y para la salud humana, que de otro modo podría ser causado si se desechara de manera incorrecta.</p> <p>El símbolo en el producto indica que no puede ser tratado como residuos domésticos normales. Debe ser llevado a un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.</p> <p>Este aparato requiere la eliminación de residuos especialista. Para más información sobre el tratamiento, de cómo se recupera y el reciclaje de este producto, póngase en contacto con su ayuntamiento, el servicio de recogida de basura doméstica o la tienda donde lo compró.</p>
---	--

V 2022.12-2.1

SVAN TRADING S.L.
 C/Ciudad de Cartagena, 20.
 Paterna (46988). SPAIN.
 info@svanelectro.com
 96060034

svan

MANUAL DE INSTRUCCIONES



SI3600 / SVI200 / SVI632B1

Safety Warnings

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

Installation

Electrical Shock Hazard

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

Cut Hazard

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

Important safety instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for

installation.

- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.

Operation and maintenance

Electrical Shock Hazard

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

Health Hazard

- This appliance complies with electromagnetic safety standards.
- However, persons with cardiac pacemakers or other electrical implants (such as insulin pumps) must consult with their doctor or implant manufacturer before using this appliance to make sure that their implants will

not be affected by the electromagnetic field.

- Failure to follow this advice may result in death.

Hot Surface Hazard

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

Cut Hazard

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

Important safety instructions

- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage

surface.

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

appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.

- Do not 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 intended to be used in household and similar applications.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.

Care should be taken to avoid touching heating elements.

Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

- 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.

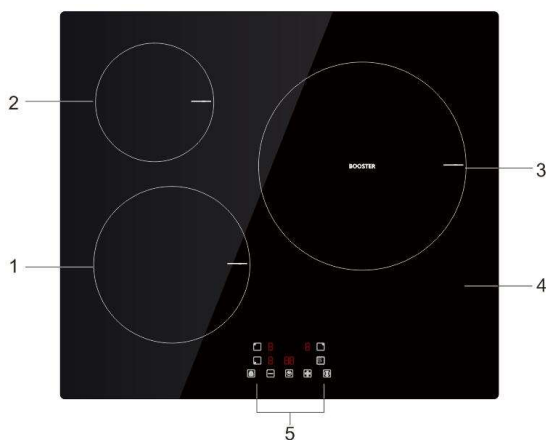
Congratulations on the purchase of your new Induction Hob.

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.

Product Overview

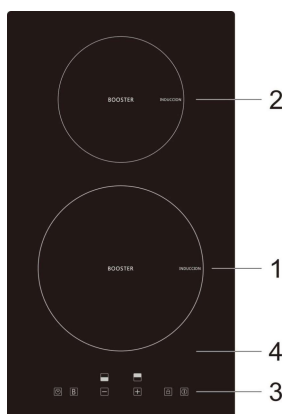
Top View

SI3600



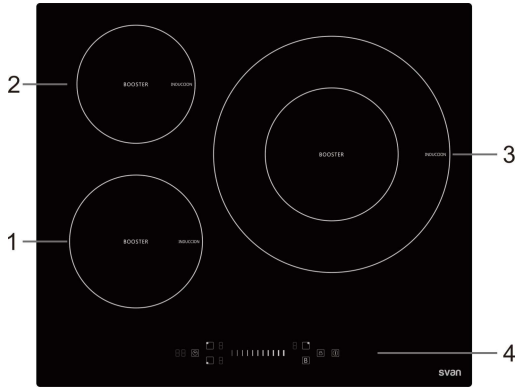
1. max. 1800 W zone
2. max. 1400 W zone
3. max. 2300 /3000 W zone
4. Glass plate
5. Control panel

SVI200



1. zona max. 1800/2100 W
2. zona max. 1200/1500 W
3. Panel de control
4. Placa de cristal

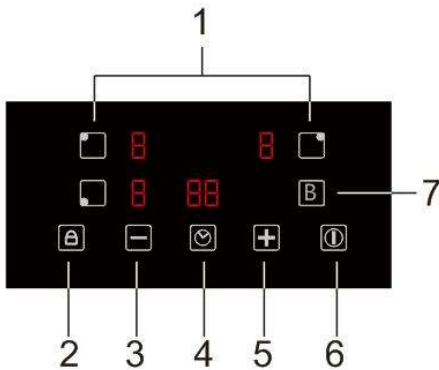
SVI632B1



1. max. 1800/2100 W zone
2. max. 1200/1500 W zone
3. max. 3000 /4000 W zone
4. Control panel

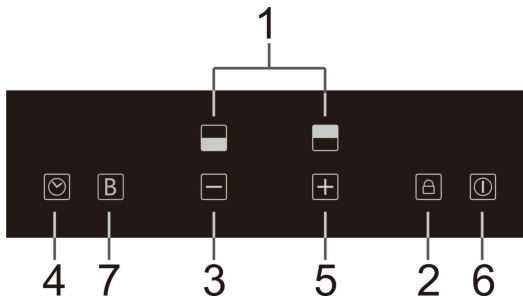
Control Panel

SI3600

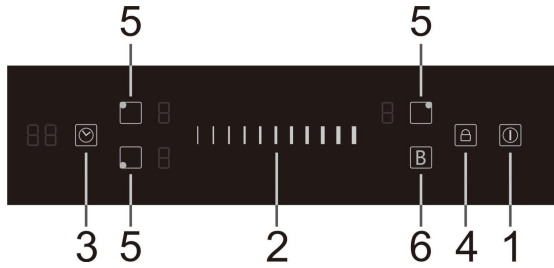


1. Heating zone selection controls
2. keylock control
3. Minus button
4. Timer control
5. Plus button
6. ON/OFF control
7. Boost control

SVI200



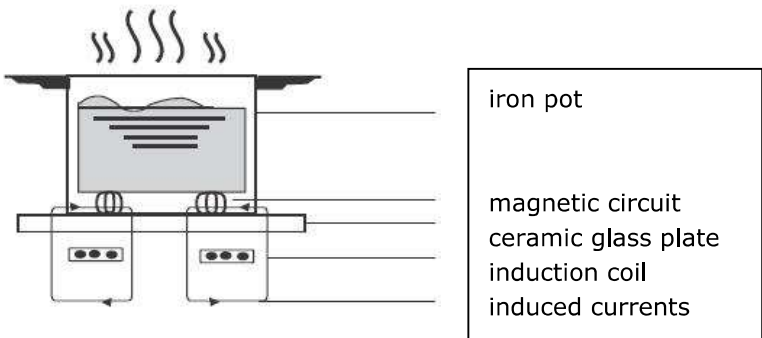
SVI632B1



- 1. ON/OFF control
- 2. Power level control
- 3. Timer control
- 4. keylock control
- 5. Heating zone selection controls
- 6. Boost control

A Word on Induction Cooking

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.

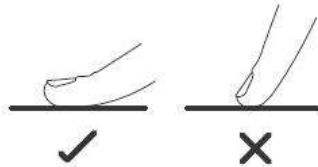


Before using your New Induction Hob

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


Using the Touch Controls

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



Choosing the right Cookware

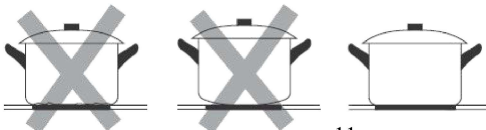


- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:
 1. Put some water in the pan you want to check.
 2. Follow the steps under 'To start cooking'.
 3. 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, aluminum or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.

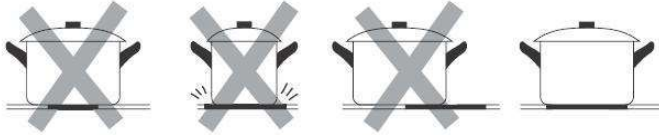


Size of cooktop(mm)	The minimum cooktop(diameter /mm)
160	120
180	140
210	160
280	220
320	180

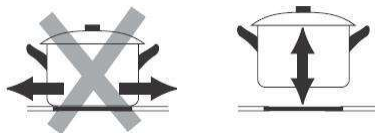
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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.



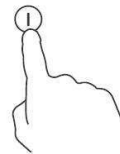
Always lift pans off the Induction hob – do not slide, or they may scratch the glass.



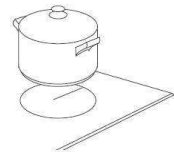
Using your Induction Hob

To start cooking

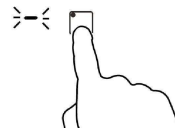
1. Touch the ON/OFF control.
After power on, the buzzer beeps once, all displays show " – " or " – – ", indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.



2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.
 - Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.



3. Touching the heating zone selection control, and an indicator next to the key will flash



4. 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.



If the display flashes alternately with the heat setting

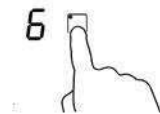
This means that:

- 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.

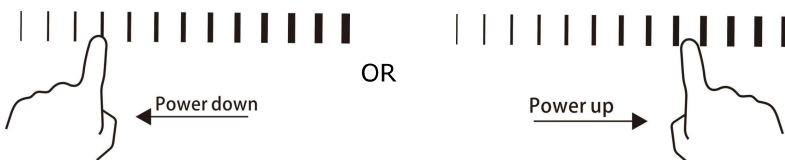
No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone. The display will automatically turn off after 1 minutes if no suitable pan is placed on it.

When you have finished cooking

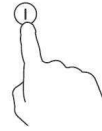
1. Touching the heating zone selection control that you wish to switch off



2. Turn the cooking zone off by scrolling down to “0” . Make sure the display shows “0”



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



4. Beware of hot surfaces

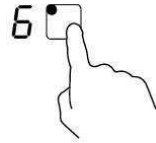
"H" will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.



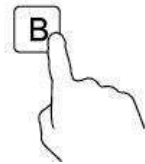
Using the Boost function

Active the boost function

1. Touching the heating zone selection control.

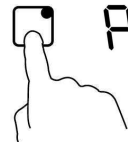


2. Touching the boost control **B**, the zone indicator show "P" and the power reach Max.

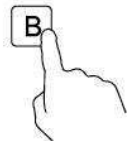


Cancel the Boost function

1. Touching the heating zone selection control that you wish to cancel the boost function



2. Touching the "Boost" control **B** to cancel the Boost function, then the cooking zone will revert to its original setting.



- The function can only work in the 3rd cooking zone.
- The cooking zone returns to 9 automatically after 5 minutes.

Locking the Controls

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

To lock the controls

Touch the keylock control. The timer indicator will show "Lo "

To unlock the controls

1. Make sure the Induction hob is turned on.
2. Touch and hold the keylock control for a while
3. You can now start using your Induction hob.



When the hob is in the lock mode, all the controls are disabled 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

Over-Temperature Protection

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

Detection of Small Articles

When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminum), 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.

Auto Shutdown Protection

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.

Using the Timer

You can use the timer in two different ways:

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

Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

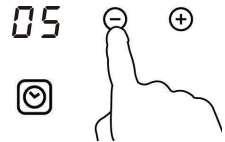
1. Make sure the cooktop is turned on.

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

2. Touch timer control, the "00" will show in the timer display. and the "0" flashes.



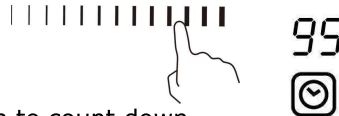
3. Set the time by touching the "-" or "+" control of the timer (e.g. 5)



4. Touch timer control again, the "0" will flash.



5. set the time by touching the "-" or "+" control (e.g.9), now the timer you set is 95 minutes.



6. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time.

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



Setting the timer to turn one or more cooking zones off

If the timer is set on one zone:

1. Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for.
2. Touch timer control, the "00" will show in the timer display. and the "0" flashes.
3. Set the time by touching the "-" or "+" control of the timer (e.g. 5)



05



4. Touch timer control again, the "0" will flash.



5. set the time by touching the "-" or "+" control (e.g.9), now the timer you set is 95 minutes.



95



6. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time

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



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





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

If the timer is set on more than one zone:

1. When you set the time for several cooking zones simultaneously, decimal dots of the relevant cooking zones are on. The minute display shows the min. timer. The dot of the corresponding zone flashes.

15 3.  (set to 15 minutes)

 6.  (set to 45 minutes)

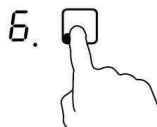
2. Once the countdown timer expires, the corresponding zone will switch off. Then it will show the new min. timer and the dot of corresponding zone will flash.

30  6. 

- Touch the heating zone selection control, the corresponding timer will be shown in the timer indicator.

Cancelled the timer

1. Touching the heating zone selection control that you want to cancel the timer
2. Touching the timer control, the indicator flash



30



3. Touch the "-" control to set the timer to "00", the timer is cancelled

Cooking Guidelines



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

Cooking Tips

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

Simmering, cooking rice

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

Searing steak

To cook juicy flavoursome steaks:

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

For stir-frying

1. Choose 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.

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

Care and Cleaning

What?	How?	Important!
<p>Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off. 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the cooktop back on. 	<ul style="list-style-type: none"> • When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.
<p>Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass</p>	<p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for 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.

Hints and Tips

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

<p>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).</p>	<p>Technical fault.</p>	<p>Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.</p>
--	-------------------------	---

Failure Display and Inspection

If an abnormality comes up, the induction hob will enter the protective state automatically and display corresponding protective codes:

Problem	Possible causes	What to do
E4/E5	Temperature sensor failure	Please contact the supplier.
E7/E8	Temperature sensor of the IGBT failure.	Please contact the supplier.
E2/E3	Abnormal supply voltage	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E6/E9	Bad induction hob heat radiation	Please restart after the induction hob cools down.

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.

Technical Specification

Cooking Hob	SI3600	SVI200	SVI6391
Cooking Zones	3 Zones	2 Zones	3 Zones
Supply Voltage	220-240V~	220-240V~	220-240V~
Installed Electric Power	6200W	3600W	7200W
Product Size D×W×H(mm)	590×520×58	290×520×58	590×520×58
Building-in Dimensions A×B (mm)	560×490	270×490	560×490

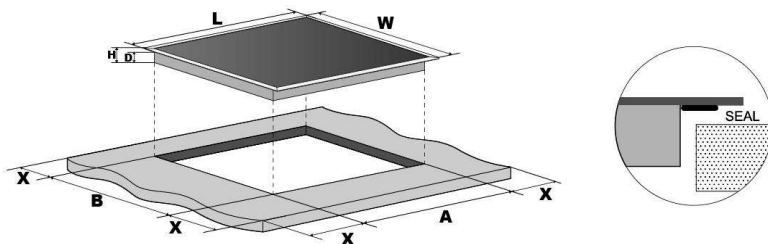
Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice.

Installation

Selection of installation equipment

Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing. For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole.

Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:

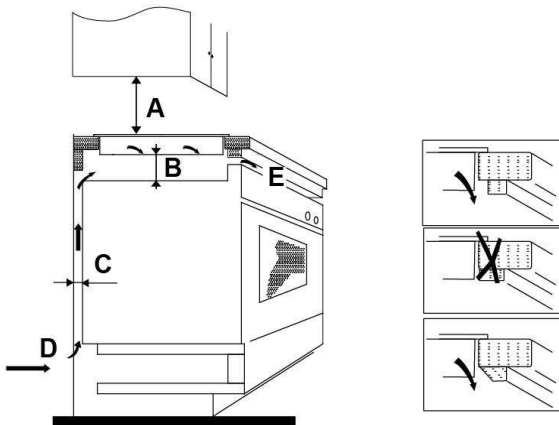


Model	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm) Maximum	D(mm) Without connecti on box	A(mm)	B(mm)	X(mm)
SI3600	590	520	58	54	54	560	490	50 mini
SVI200	290	520	58	54	54	270	490	50 mini
SVI632B1	590	520	58	54	54	560	490	50 mini

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 760mm.



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

Before you install 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 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.

When you have installed 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

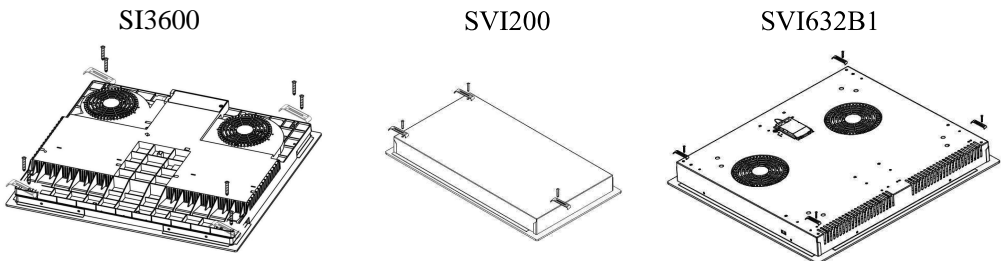
Before locating the fixing brackets

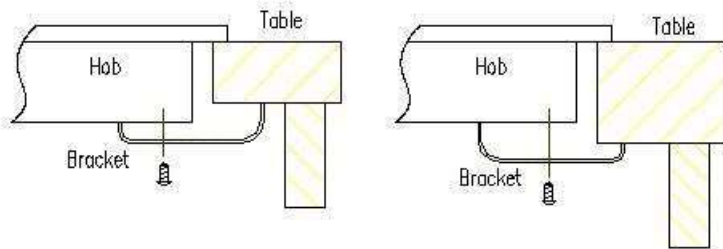
The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

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.





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.

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

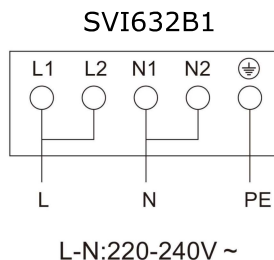
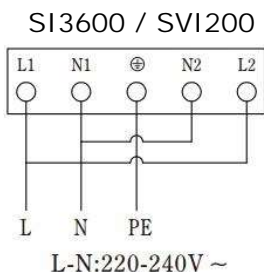
devices, as they can cause overheating and fire.

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.

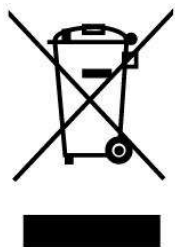


Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations. Any alterations must only be made by a qualified electrician.

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



- 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 3mm 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 authorized technicians only.



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 2002/96/EC 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.

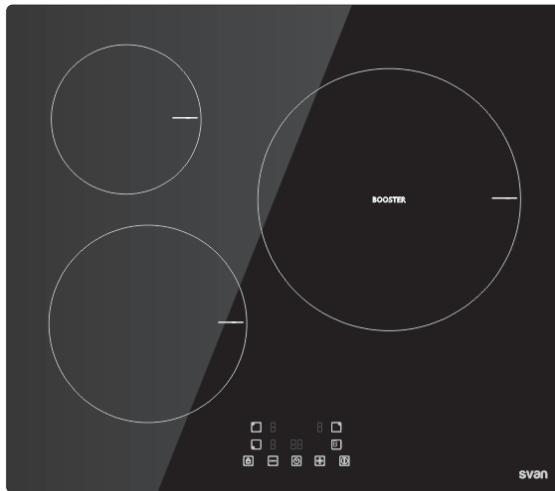
For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

SVAN TRADING S.L.
C/Ciudad de Cartagena, 20. Paterna (46988). SPAIN.
info@svanelectro.com
96060034

V 2022.12-2.1

svan

MANUAL DE INSTALAÇÃO



SI3600 / SVI200 / SVI632B1

AVISOS DE SEGURANÇA

Por favor leia este manual antes de usar a sua placa de cozinhar. A sua segurança é importante para nós.

INSTALAÇÃO

Para evitar um acidente eléctrico

- A ligação a um bom sistema de ligação á terra é essencial e obrigatório, para sua segurança e de qualquer utilizador deste mesmo aparelho.
- A ligação a um bom sistema de conexão á terra é essencial e obrigatório, tanto para sua segurança como a de qualquer utilizador deste mesmo aparelho.
- Os meios para desconectar o aparelho devem estar incorporados na ligação fixa dos fios eléctricos; de acordo com as normas em vigor relativas á secção acima referida.
- Alterações no sistema eléctrico de sua casa, só devem ser feitas por um técnico qualificado. O não cumprimento destes conselhos pode resultar num choque eléctrico ou mesmo morte.

Acidentes que podem causar cortes.

- Tenha cuidado- as bordas da placa podem provocar cortes.
- O não cumprimento destas recomendações pode resultar em lesões ou cortes.

Importantes instruções de segurança

- Leia este manual de instruções cuidadosamente antes de proceder á instalação ou utilização do aparelho.
 - Nenhum produto ou material combustível deve ser posto neste aparelho.
 - Por favor deixe esta informação disponível para a pessoa responsável pela instalação do aparelho. A informação aqui disponível pode reduzir o custo dessa instalação.
 - Para evitar qualquer tipo de acidentes, este aparelho deve ser instalado seguindo as normas aqui descritas.
 - Este aparelho deve ser devidamente instalado e ligado á terra, somente por uma pessoa qualificada para o fazer.
 - Este aparelho deve ser ligado a um circuito eléctricos com disjuntor separado, que permita que o mesmo seja desligado da corrente principal sem desligar toda a corrente eléctrica de sua casa, ou seja ter um disjuntor separado só para a placa.
 - AVISO: Use sómente protectores de placa desenhados pelo fabricante da sua placa de indução ou os indicados pelo fabricante nas instruções dadas de como usar esses protectores.
- O uso inapropriado dos protectores pode causar acidentes.

O não cumprimento destas normas na instalação do aparelho, podem invalidar a garantia ou qualquer responsabilidade do fabricante em caso de acidente.

Veja com atenção os detalhes de instalação referidos na secção "INSTALAÇÃO"

OPERAÇÃO E MANUTENÇÃO

- Não cozinhe na sua placa de vitrocerâmica, se a parte de vitrocerâmica estiver partida ou estalada.

Se a placa se partir ou estalar, desligue o aparelho da corrente eléctrica e contacte um técnico qualificado.

- Desligue a placa da corrente antes de fazer qualquer limpeza ou manutenção.

- O não cumprimento destas normas pode resultar num choque eléctrico ou até mesmo morte.

Perigo para a saúde

- Este aparelho cumpre as normas de segurança eletromagnéticas

Acidentes com a superfície da placa quente

Durante a utilização da placa, algumas partes que ficam acessíveis, começam a ficar quentes,

o suficiente para causar queimaduras. Não deixe o seu corpo, roupa ou qualquer outro objecto, a não ser os adequados para usar no aparelho, em contacto com a superfície da placa até esta estar fria.

Objectos metálicos como facas, garfos, colheres ou tampas não devem ser deixados na superfície da sua placa enquanto ela estiver quente, pois podem eles mesmo aquecer também.

Mantenha as crianças afastadas. Crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas longe do aparelho, a menos que sejam supervisionadas por um adulto responsável continuamente.

As pegas das panelas ou tachos podem também ficar quentes. Verifique se as asas das panelas não estão a receber calor de outra parte da placa também ligada.

Mantenha as asas fora do alcance das crianças e do calor emitido pelas áreas de aquecimento da placa.

O não cumprimento destes conselhos pode resultar em queimaduras ou escaldões. Provocados pelo excesso de calor que atinja certa zona do seu corpo, mãos e braços

concretamente se estiver a receber o calor emitido por determinada zona em que está a usar uma panela de tamanho inferior a respectiva zona de calor.

Acidentes que podem envolver cortes

O material da sua placa pode provocar cortes como se de uma lâmina se tratasse.

Tenha bastante cuidado com essas partes da superfície da placa. Tenha cuidado para não se cortar e cuidado com as crianças também. Use a cobertura de segurança.

O não cumprimento pode resultar em lesão ou corte.

Instruções de segurança Importantes

- Nunca deixe o aparelho sem supervisão quando estiver em uso, a fervura causa vapores e estes

junto com a gordura dos cozinhados ou alimentos podem começar a queimar e provocar a ignição da gordura que por sua vez se espalhará podendo por isso causar um incêndio.

- Nunca use a sua placa como superfície de trabalho ou para deixar objectos que não estão a ser usados. A sua placa é um eletrodoméstico concebido com determinado propósito e não uma bancada ou tábua de trabalho, para além de que os seus componentes são sensíveis a

pancadas, determinados pesos, etc.

- Nunca deixe qualquer tipo de objectos ou utensílios na placa. Não ponha ou deixe qualquer tipo de objectos electromagnéticos como cartões de crédito, cartões de memória, computadores, leitores de música, telemóveis, etc., perto da placa, pois podem ser afectados pelo campo electromagnético da placa.
- Nunca use o seu aparelho como aquecimento para a sua cozinha.
- Depois de usar a sua placa desligue sempre os botões correspondentes às zonas aquecidas tal como é descrito neste manual, usando os botões de controlo.
- Não deixe que as crianças brinquem com o aparelho, que se sentem ou saltem para cima do mesmo.
- Nunca guarde alimentos ou outros objectos que sejam do interesse das crianças nos armários por cima da placa, as crianças podem saltar para a placa e serem seriamente feridos.
- Nunca guarde alimentos ou outros objectos que sejam do interesse das crianças nos armários por cima da placa, as crianças podem saltar para a placa e serem seriamente feridos.
- Crianças e pessoas com alguma deficiência que as impeça de utilizar o aparelho com segurança, devem estar sob a supervisão de

alguém responsável que as instrua da forma correcta e segura de utilizar o mesmo; instruindo as pessoas para a utilização do aparelho com segurança para eles e para quem os rodeia.

- Nunca repare ou substitua peças da sua placa de indução, a não ser que isso seja especificamente recomendado no manual. Deve chamar um técnico qualificado para esse tipo de serviço.

- Não use um aparelho a vapor para limpar a sua placa de vitrocerâmica.

Não coloque ou deixe cair objectos pesados na sua placa, os mesmos podem danificá-la seriamente.

- Não se sente na sua placa de vitrocerâmica.

- Não use tachos ou panelas com formas irregulares, mas sim o mais possível á medida da área de calor, optimizando assim o consumo de energia.

Não arraste as panelas ou outro tipo de objecto pesado e de material metálico na superfície da sua placa de vitrocerâmica, para evitar riscá-la.

- Não use esfregões ou produtos de limpeza abrasivos, tachos ou panelas com formas irregulares, mas sim o mais possível á medida da área de calor, optimizando assim o consumo de energia. Não arraste as panelas ou outro tipo de objecto pesado e de material metálico na

superfície da sua placa de vitrocerâmica, para evitar riscá-la.

- Se o fio eléctrico estiver danificado, o mesmo deve ser substituído rapidamente por um técnico qualificado de forma a evitar qualquer tipo de acidente.

- Este aparelho foi concebido para uso domésticoaplicações.

- CUIDADO: A placa de vitrocerâmica e as outras áreas acessíveis da mesma ficam quentes durante a utilização.

- Deve ser usado um cuidado especial e uma atenção redobrada para evitar tocar essas partes.

- Crianças com menos de 8 anos de idade, devem der mantidas longe do aparelho, a menos que supervisionadas continuamente por alguém responsável pela segurança das mesmas.

- Este aparelho pode ser usado por crianças, adulto com diminuídas capacidades físicas, mentais ou sensoriais, ou pessoas com falta de conhecimento e experiência, se forem supervisionadas e instruídas do funcionamento do aparelho de uma maneira segura e desde

que compreendam os perigos e os acidentes que podem acontecer.

- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- A limpeza e a manutenção não devem ser feitas por crianças sem a supervisão de um adulto.

CUIDADO: Cozinhar numa placa de vitrocerâmica com gorduras ou óleos, pode ser perigoso e pode resultar em fogo. **Nunca** tente extinguir um incêndio deste tipo com água, desligue o aparelho e cubra o incêndio com uma tampa ou uma manta própria para incêndios.

CUIDADO: Perigo de incêndio: não coloque objectos nas partes que emitem calor.

CUIDADO: Se a superfície da placa de vitrocerâmica estiver partida, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de um choque eléctrico.

Um aparelho a vapor não deve ser usado para limpeza da placa.

O aparelho não foi concebido para ser usado com

um programador de tempo ou um controlo remoto.

CUIDADO: O processo de cozinhar deve e tem que ser supervisionado, como qualquer outro cozinhado

feito noutro tipo de fonte de calor; com mais ênfase no caso de uma placa de indução onde se atingem temperaturas bastante elevadas num curto espaço de tempo.

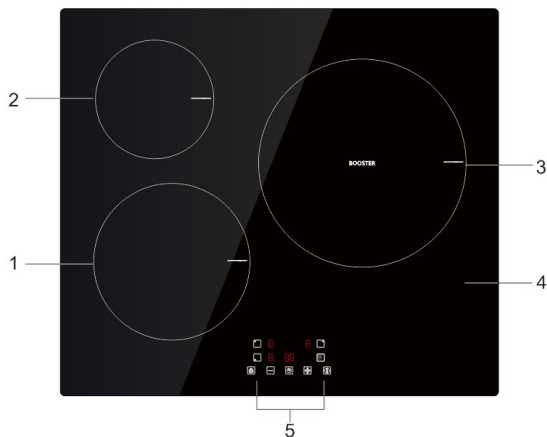
O fio de ligação da placa á corrente eléctrica não deve ficar visível depois da instalação da placa.

Parabéns pela compra da sua nova placa de vitrocerâmica. Recomendamos que gaste algum do seu tempo a ler este manual, de forma a compreender melhor como fazer a instalação, e de todo o funcionamento do aparelho de uma forma correcta. Leia toda a secção de instruções de segurança cuidadosamente antes de usar a sua placa e guarde este manual para futuras consultas.

VISÃO GERAL DO PRODUTO

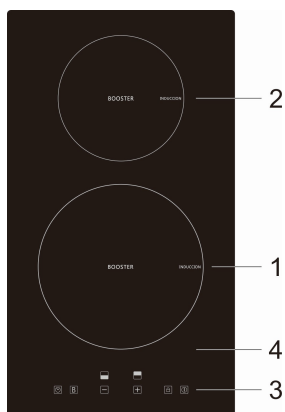
DESCRIÇÃO

SI3600



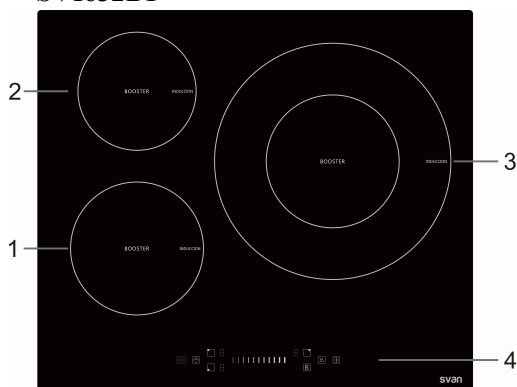
1. max. 1800 W zone
2. max. 1400 W zone
3. max. 2300 /3000 W zone
4. Prato de vidro
5. Painel de controlo

SVI200



1. zona max. 1800/2100 W
2. zona max. 1200/1500 W
3. Painel de controlo
4. Prato de vidro

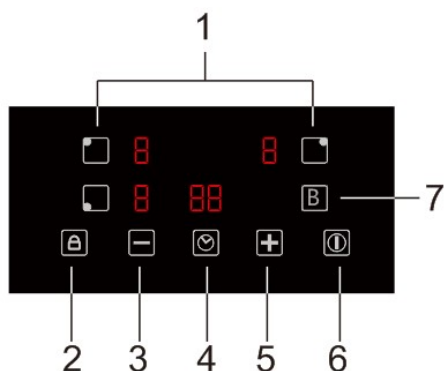
SVI632B1



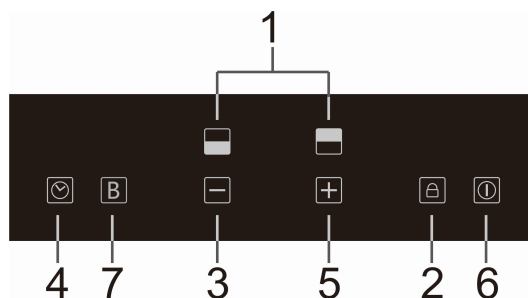
1. max. 1800/2100 W zone
2. max. 1200/1500 W zone
3. max. 3000/4000 W zone
4. Painel de controlo

Painel de Controlo

SI3600

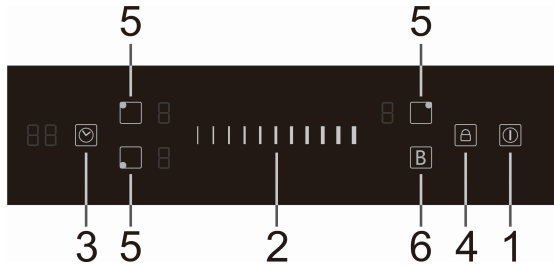


SVI200



1. Botão para selecionar a zona de calor a ser ligada.
2. Bloqueio para crianças
3. Botão de programação da temperature- Menos
4. Botão de programação do tempo
5. Botão de programação da temperature- Mais
6. Botão de ligar / desligar
7. Boost função

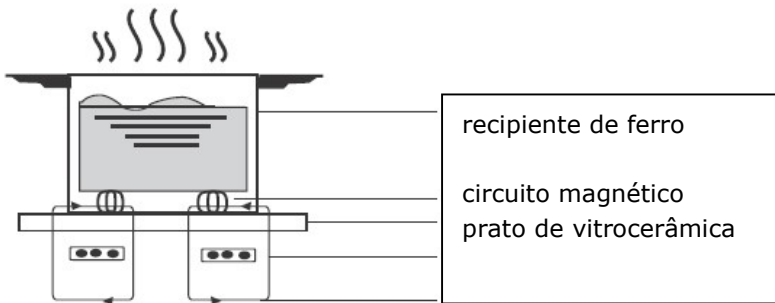
SVI632B1



1. Botão de ligar / desligar
2. Botão de programação da temperature
3. Botão de programação do tempo
4. Bloqueio para crianças
5. Botão para seleccionar a zona de calor a ser ligada.
6. Boost funcao

Informação sobre o produto

As placas de indução em vitrocerâmica, são uma maneira segura, eficiente e económica de cozinhar. Funcionam por vibrações eletromagnéticas, gerando calor directamente e uniformemente para as panelas, através do aquecimento da superfície de vitrocerâmica. São uma moderna alternativa para as famílias modernas. A placa de vitrocerâmica centra-se num design moderno e ergonómico, tem um desempenho seguro e eficaz tornando a vida da família confortável e permitindo-lhe desfrutar dos prazeres da vida diária.

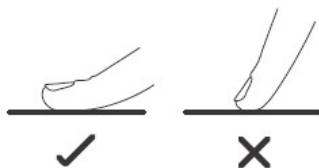


Antes de usar a placa

- Leia este guia, tenha em especial atenção a secção de "Instruções de segurança"
- Remova qualquer película protectora que esteja na sua placa de vitrocerâmica.

Usar os botões de controlo por toque

- O botão responde ao toque, não necessita fazer qualquer pressão.
- Use a ponta do seu dedo, como na figura abaixo.
- Ouvirá um sinal sonoro cada vez que tocar num botão.
- Assegure-se que os botões de controlo estão sempre limpos e secos e se quiser pode protegê-los durante a utilização da placa. A gordura acumulada, criada pelos vapores normais da confecção dos alimentos ou mesmo uma pequena gota de água, podem dificultar o funcionamento eficaz dos mesmos.



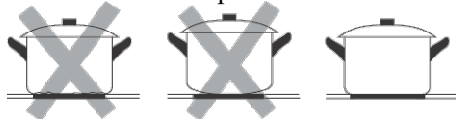
Escolher os utensílios corretos



- Use somente panelas com o fundo próprio para placas de vitrocerâmica. Procure pelo símbolo de indução na embalagem ou na panela antes de comprar os utensílios. Não use panelas com a base irregular ou curva.
- Você pode verificar se o seu utensílio de cozinha é adequado, realizando um teste magnético. Mova um ímã para a base da panela. Se for atraído, a panela é adequada para indução.
- Se não tiver um ímã magnético:
 1. Poha alguma água na panela que quer testar.
 2. Siga os passos da secção "Começar a cozinhar".
 3. Se o Uecrã não piscar e a água estiver a aquecer, então a panela é apropriada.
- Loiça para cozinhar feita dos seguintes materiais não é apropriada para usar na placa: Aço puro, alumínio ou cobre sem base magnética, vidro, madeira, porcelana, cerâmica ou barro.

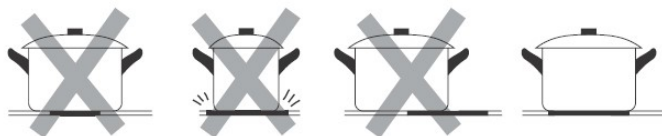
Tamanho de queimador (mm)	Diâmetro mínimo da loiça para cozinhar (mm)
160	120
180	140
210	160
280	220
320	180

Não use panelas com asas de plástico ou a base curva.

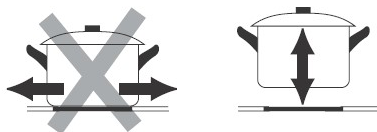


Assegure-se que a base da sua panela é lisa, que assenta na totalidade no vidro da placa(ou seja que não têm rebordo curvo) e são precisamente do

mesmo diâmetro da de cozinhar. Centre sempre os utensílios em que vai cozinhar com a zona de cozinhar.



Deixe sempre as panelas ou os utensílios em que cozinhou fora do vidro da placa(não se esqueça que a placa se mantém quente durante algum tempo depois de desligada,e que os fundos das panelas também retêm o calor mais tempo), pegue pelas asa e levante, não arraste pois pode riscar a placa.

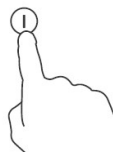


Utilização da sua placa de indução

Começar a cozinhar

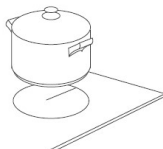
1. Toque no botão Ligar/Desligar.

Depois de ligada a placa e de ouvir o sonoro, todos os ecrãs mostram o símbolo “_” ou “_ _”, indicam que a placa entrou no modo de espera.



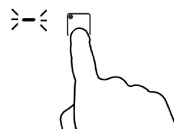
2. Ponha uma panela do tamanho adequado á zona onde pretende cozinhar.

- Assegure-se que o fundo da panela e a superfície da placa estão limpas e secas.



3. Escolha a temperatura desejada, tocando no botão de seleção da temperatura.

4. Escolha a temperatura desejada, tocando no botão “-” ou “+”



- Se não escolher uma temperatura no espaço de tempo de 1 minuto, a placa desligar-se-á

automaticamente. Necessitará começar de novo desde o Ponto 1.

- Pode modificar a temperatura escolhida a qualquer momento, durante o tempo em que estiver a cozinhar. Pressionando um estes botões o valor da temperatura ajusta-se para cima ou para baixo consoante o seu desejo.



Se o símbolo $\cong \sqcup \cong$ se acende intermitentemente com o ajuste de calor

Isso significa que:

- você não colocou uma panela na zona de cozimento correta ou,
- a bandeja que você está usando não é adequada para cozinhar por indução ou,
- a panela é muito pequena ou não está centrada corretamente na zona de cozimento.

Nenhum calor é produzido a menos que haja um recipiente apropriado na zona de cozimento.

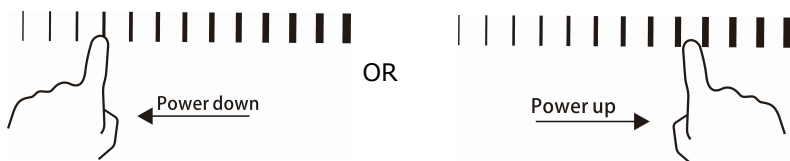
A tela desligará após um minuto se nenhum recipiente apropriado for colocado

Quando tiver terminado de cozinhar

1. Desligue toda a placa tocando no botão Ligar/Desligar correspondente á zona pretendida



2. Desligue a zona de cozinhar pondo a temperatura a zero "0". Assegure-se que o ecrã mostra "0"



3. Desligue toda a placa tocando no botão Ligar/Desligar



4. Cuidado com as superfícies quentes

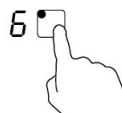
“H” mostrará qual a zona de cozinhar que está quente ao toque, quente o suficiente para provocar uma queimadura. O símbolo desaparecerá quando a temperatura tiver baixado para um valor seguro. Também pode ser usado como uma função de poupança de energia, se quiser manter quente as panelas, use a placa de aquecimento se esta ainda estiver quente.



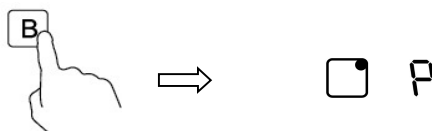
Usar a função Turbo

Activar a Função Turbo

1. Selecionar a zona que vai funcionar com essa função activa.

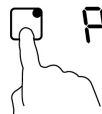


2. Pressione a tecla BOOST **B**, A função TURBO é ativada e o ecrã mostra "P".

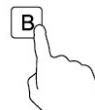


Cancelar a Função Turbo

1. Seleccione a zona com a função activada.



2. Pressione a tecla BOOST **B** para cancelar a Função Turbo.



- A função turbo ou de aquecimento rápido só funcionará durante terceira zona apenas.
- A função turbo ou de aquecimento rápido só funcionará durante 5 minutos, depois desses 5 minutos volta automaticamente para o nível 9.

Bloquear os controlos

- Pode bloquear os botões de controlo da placa de indução para evitar que ela seja ligada de forma não intencional (por exemplo, por crianças que acidentalmente poderão ligar as zonas de calor).
- Quando os botões de controlo estão bloqueados, somente o botão ligar/Desligar está operacional.

Para bloquear os botões de controlo

Toque no botão de bloquear. O temporizador mostrará o símbolo "LO"

Para desbloquear os botões de controlo

1. Certifique-se que a placa de indução está ligada.
2. Toque e pressione o botão de bloqueio por algum tempo
3. Pode agora começar a usar a placa de indução



Quando a placa estiver no modo de bloqueio, nenhum dos outros comandos funcionará á excepção do Ligar/Desligar, mas para uma emergência, deve sempre desbloquear a placa e então fazer a operação desejada; ligar ou desligar por exemplo

Aviso de calor residual

Quando a placa estiver a trabalhar durante algum tempo ficará algum calor residual. Aparecerá a letra "H" para avisá-lo que se deve manter afastado da fonte de calor até a temperatura residual baixar para valores que não provoquem danos.

Desligar automático

O desligar automático é uma função de protecção da sua placa de indução. Desliga-se automaticamente se esquecer algo a cozinhar. O tempo até activar o desligar automático em relação aos diferentes níveis de calor escolhidos por si, estão indicados na tabela abaixo.

Nível de calor	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Falha no funcionamento do cronómetro(horas)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Uma pessoa com um pacemaker para o coração não deve usar este dispositivo sem conselho médico

Utilizar o programador de tempo

Pode usar o programador de tempo de duas maneiras diferentes:

- Pode usá-lo como um cronómetro. Nesse caso o programador não desligará nenhuma zona de cozinhar enquanto o tempo programado estiver a funcionar.
- Pode usá-lo como um temporizador de corte para ligar uma ou mais zonas de cozinhar que estavam desligadas por o tempo ter atingido o limite.

Usar o temporizador como um contador de minutos

1. Assegure-se que a placa está desligada e que não está programada e
2. activada em nenhuma zona e que o indicador "-" não está a piscar.
Note: Pode programar o contador de minutos antes ou depois de o tempo programado estar no fim.

2. Toque no botão "00" do temporizador. O indicador
Começará a piscar e aparecerá no ecrã "0" do Temporizador.



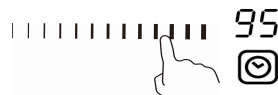
3. Programe o tempo com um toque no botão da chave de componentes "+" (e.g. 5)



4. Quando o tempo for programado, ele começará em contagem decrescente imediatamente. O ecrã mostrará o tempo que falta e a luz piscará por 0 segundos.



5. Programe o tempo tocando no botão "+" dos componentes chave (e.g.9), agora o tempo programado é de 95 minutos.



6. Quando o tempo programado terminar, a zona correspondente desligar-se-á automaticamente.

Quando o tempo está programado começa imediatamente a contagem decrescente. O ecrã mostrará o tempo em falta para terminar.

7. O temporizador fará um ruído por 30 segundos e o ecrã mostrará “-” quando o tempo programado termin.



Usar o temporizador para desligar uma ou mais zonas de cozinhar

1. Toque no botão de controlo da zona que seleccionou para aquecer para programar o tempo que desejar.



2. Toque no botão de controlo do temporizador, aparecerá “00” no ecrã e o “0” piscará.



3. Programe o tempo tocando nos botões “+” ou “-” (e.g. 5)

05



4. Toque novamente o botão de programação do tempo, o “0” irá piscar.



5. Programe o tempo desejado tocando “+” ou “-” (e.g.9), agora o tempo programado é de 95 minutos.



95



6. Quando o tempo está programado, a contagem decrescente do mesmo começa imediatamente. O ecrã mostra o tempo em falta para terminar a operação.



NOTE: O ponto vermelho junto do canto do indicador de potência de cozedura iluminar-se-á, indicando que essa zona está seleccionada.

7. Quando o tempo de programado para cozinhar acaba, a zona correspondente desliga-se automaticamente.





Quando outras zonas de cozinhar foram ligadas antes da programação de outra zona irão manter-se a funcionar mesmo que termine o tempo programado na outra.

Se programar o tempo em mais do que uma zona:

1. Quando você programar o tempo de cozinhar para várias zonas ao mesmo tempo, os pontos vermelhos junto aos botões das zonas correspondentes ficarão acessos indicando as zonas programadas e a funcionar. O ecrã do tempo programado mostra o tempo mínimo de programação, o ponto vermelho dessa zona (que será a primeira a terminar) piscará.

15 3.  (Definido em 15 minutos)

 6.  (Definido em 45 minutos)

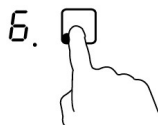
2. Quando a contagem do tempo programado termina, a zona correspondente desliga-se. O ecrã mostrará então o tempo mínimo que é o correspondente á próxima zona a terminar, o ponto vermelho dessa zona piscará e assim sucessivamente até ao fim das zonas programadas.

30  6. 

• Toque no botão de controlo da zona aquecida e o tempo programado em falta aparecerá no ecrã.

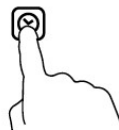
Cancelar a programação do tempo

1. Toque no botão da zona de aquecimento seleccionada que você deseja cancelar a programação



2. Ao tocar o botão da programação do tempo, o botão indicador do mesmo irá piscar

30



3. Se tocar o botão “-” para fazer a programação do tempo para “00”, a programação fica cancelada

Orientações para cozinhar



Tenha cuidado quando estiver a fritar alimentos pois o azeite ou outras gorduras aquecem rapidamente. A temperaturas extremamente elevadas o azeite, óleo ou outras gorduras ardem com muita facilidade espontaneamente o que as transforma num perigo pelo risco de incêndio que pode causar se não estiver atento enquanto cozinha ou aquece estes produtos.

Dicas para cozinhar

- Quando os alimentos começarem a ferver baixe a temperatura.
- A utilização de uma tampa na panela reduzirá o tempo de cozedura.
- Reduza a quantidade de líquidos ou gordura, para assim reduzir o tempo de cozedura.
- Comece a cozinhar com uma temperatura elevada e reduza a mesma quando os alimentos estiverem quentes e/ou a ferver.

Cozer lentamente, cozinhar arroz.

- O ponto de cozedura em lume brando ocorre antes do início da fervura, por volta dos 85°C, quando as bolhas começam a aparecer na superfície do líquido de cozedura. É o segredo para sopas mais saborosas e guisados mais tenros. O sabor dos alimentos não é tão bom se forem cozinhadas a altas temperaturas. É a temperatura ideal para fazer molhos á base de ovos.
- Alguns alimentos como o arroz, requerem uma temperatura mais elevada, para se assegurar que a cozedura desses alimentos é a adequada e no tempo recomendado.

Grelhar carne

Para cozinhar um bife e deixá-lo suculento por dentro:

1. Ponha o bife á temperatura ambiente cerca de 20 minutos antes de cozinhar.
2. Aqueça bem uma frigideira ou placa própria para grelhados.
3. Pincele os dois lados do bife com azeite ou outra gordura. Ponha uma pequena quantidade de gordura também na frigideira quente e depois ponha o bife na mesma.
4. Vire o bife uma só vez. O tempo exacto para o cozinhar depende da grossura do mesmo e da forma como o deseja, mais passado ou menos passado, o tempo pode variar entre 2 a 8 minutos de cada lado. Pressione o bife com um garfo para saber se está pronto. Quanto mais firme sentir a carne, mais passado estará o bife.
5. Ponha o bife em repouso num prato aquecido por alguns minutos, para que a carne fique mais tenra e saborosa.

Para saltear ou fritar rapidamente

1. Escolha um tacho ou wok ou uma frigideira larga compatível com a placa de indução.
2. Tenha todos os ingredientes e utensílios prontos. Saltear será rápido; se cozinhar grandes quantidades faça-o dividido por várias vezes, em porções mais pequenas.
3. Pré-aqueça o tacho por uns momentos e ponha-lhe 2 colheres de sopa de azeite.
4. Cozinhe qualquer carne primeiro, retire-a e mantenha-a quente.
5. Cozinhe a carne primeiro, retire-a e mantenha-a quente.
6. Salteie os vegetais lentamente, quando estiverem quentes mas ainda rijos regule a temperatura para uma posição menos quente, para se assegurar que ficam bem cozinhados, misture e de seguida junte a carne e o molho. Volte a misturar.
7. Sirva imediatamente.

Configurações da temperatura

Temperatura	Indicado para:
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• Aquecimento lento de pequenas porções• Derreter chocolate, manteiga ou alimentos que se queimem ou cozinham rapidamente cozinhar em lume brando aquecer lentamente
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• Aquecer de novo os alimentos• Cozedura em lume brando mais rápida• Cozinhar arroz
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• Panquecas
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• Refogar• Cozinhar massas
9	<ul style="list-style-type: none">• Saltear/fritar• Grelhar• Ferver sopa• Ferver água

Cuidados e Limpeza

O quê?	Como?	Importante
<p>Todos os dias o vidro se suja (dedadas, restos de comida, ou espirros não açucarados no vidro da placa)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desligue a placa da corrente eléctrica. 2. Aplique um produto de limpeza para placas enquanto esta estiver morna 3. Esfregue e seque com papel, ou pano. 4. Volte a ligar a placa á corrente. 	<ul style="list-style-type: none"> • Quando a placa está desligada, não haverá indicação de "superfície quente", mas a zona onde cozinhou pode ainda estar quente. Tenha muito cuidado. • Utensílios de cozinhar demasiado pesados, alguns esfregões de nylon e asperos/e agente de limpeza abrasivos podem fazer riscos no vidro. Leia sempre o rótulo para ter a certeza que a sua limpeza ou o esfregaço que faz são adequados. • Nunca deixe resíduos da limpeza na superfície da placa: o vidro pode manchado.
<p>Os alimentos a cozinhar sujam a placa quando fervem, derretem ou espirram como o açúcar quente por exemplo</p>	<p>Remova isso imediatamente com uma fatia de peixe, faca de paleta ou raspador de lâmina de barbear adequados para a o vidro de cerâmica, mas tenha cuidado com assuperfícies quentes:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Desligue a placa da corrente elétrica na ficha da parede. 2. Segure a lâmina ou utensílio num ângulo de 30° e raspe os restos de comida de uma. 3. Zona fria da placa. 4. Limpe os restos de comida ou espirros com. Um pano de loiça ou uma toalha de papel. Siga os passos 2 até ao 4 para "restos de de Comida diários" acima. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remova as manchas deixadas por Comida derretida ou açucarada ou Espirros o mais rápido possível. Se As deixar arrefecer no vidro, podem Ser difíceis de remover ou causar Danos permanentes na superfície de vidro da placa. <ul style="list-style-type: none"> • Reduzir riscos: Quando a tampa de segurança está levantada, a lâmina em um raspador é afiada. Tenha muito cuidado e guarde-a sempre num local. Seguro e fora do alcance das crianças.

Espirros nos controlos de toque	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desligue a corrente eléctrica d placa. 2. Absorva oderrame 3. Seque a area dos controlos de toque com uma esponja limpa e seca ou um pano. 4. Limpe e seque a area completamente com uma toalha de papel with a paper towel. 5. Ligue novaente a placa á corrente eléctrica. 	<ul style="list-style-type: none"> • A placa pode fazer um beep e desligar-se a ela própria e os controlos de toque podem não funcionar enquanto houver liquidos nele. Assegure-seque limpa e seca toda a area dos controlos de toque antes de voltar a ligar a placa..
---------------------------------	---	--

DICAS E TRUQUES

Problema	Causa provável	O que fazer
A placa não se consegue ligar.	Não há corrente eléctrica.	Assegure-se que a placa está ligada á corrente eléctrica, e a tomada de corrente está a funcionar. Verifique também que a sua casa tem energia eléctrica. Se estiver tudo a funcionar e o problema persistir chame um técnico qualificado.
Os botões de controlo não respondem	Os botões de controlo estão bloqueados	Desbloqueie os botões. Vá ver como á secção “usar a placa de vitrocerâmica”
Os botões de controlo estão difíceis de funcionar	Pode haver restos de água da limpeza que podem ter ficado, ou está a usar incorrectamente a ponta doseu dedo para ligar o botão, este pode estar molhado ou húmido espere que seque e tente de novo.	Assegure-se que a área dos botões de controlo está seca e que usa a ponta do seu dedo para os ligar como exemplifica a figura atrás.
O vidro da superfície da placa está riscado	Arrastou as painelas na placa. Produtos de limpeza inadequados, abrasivos ou corrosivos foram usados.	Use painelas com um fundo liso e adequado para estas placas. Veja a secção “cuidados e limpeza”.
Algumas painelas fazem ruídos e estalam	Pode ser causado pelo fabrico da sua placa, diferentes metais reagem de forma distinta.	Isto é normal numa placa de indução e não significa defeito ou avaria.
A placa faz uma espécie de assobio quando está a funcionar numa temperatura elevada.	A causa sera a parte tecnológica da sua placa.	É uma situação normal, e o ruido poderá desaparecer quando reduzir a temperatura seleccionada

<p>Um ruído de ventilação vem da placa de indução.</p>	<p>Uma ventoinha a fazer frio faz parte da sua placa, para prevenir o sobreaquecimento das partes electrónicas, estas poderá continuar a trabalhar mesmo depois de a placa estar desligada, terminará quando o arrefecimento estiver feito.</p>	<p>Esta é uma operação normal e não necessita de nenhuma acção de controlo da mesma. Não desligue a placa da corrente eléctrica enquanto a ventoinha estiver a trabalhar.</p>
<p>As panelas não ficam quentes</p>	<p>A placa não detecta a panela porque esta não é adequada para placas de indução. A placa não detecta a panela porque a mesma é muito pequena ou não está centrada na zona de calor.</p>	<p>Use uma panela adequada á placa. Veja a secção respectiva, que explica quais as panelas ou tachos correctos para a placa. Centre a panela na zona de calor e certifique-se que o tamanho coincide com a zona de calor.</p>
<p>A placa de indução ou uma zona de cozinhar desligou-se por si só inexplicavelmente, um som ouvir-se-á e um código de erro aparece no ecrã (alternando com um ou dois dígitos no ecrã de programação do tempo)</p>	<p>Falha técnica.</p>	<p>Por favor tome nota dos números e letras do código de erro, desligue a placa da corrente eléctrica e contacte um técnico qualificado.</p>

Falha no ecrã e inspeção

Se alguma coisa fora do normal acontecer, a placa de indução entre em modo de proteção, automaticamente e no ecrã aparecerão os respectivos códigos de erro:

Problema	Causa possível	O que fazer
E4/E5	Falha no sensor da temperatura	Por favor contacte o fornecedor
E7/E8	Falha no sensor da temperatura do IGBT	Por favor contacte o fornecedor
E2/E3	Fornecimento de corrente com voltagem anormal	Por favor inspecione se a ficha de fornecimento de energia está normal. Volte a ligar a energia depois do fornecimento normalizar.
E6/E9	Mau funcionamento das bocas de indução aquecimento deficiente. Radiações	Desligue e volte a ligar quando a placa arrefecer.

O quadro acima é o julgamento resultante da inspeção a falhas comuns. Por favor não desmonte a placa você mesmo para prevenir qualquer perigo e danos na placa.

Especificações técnicas

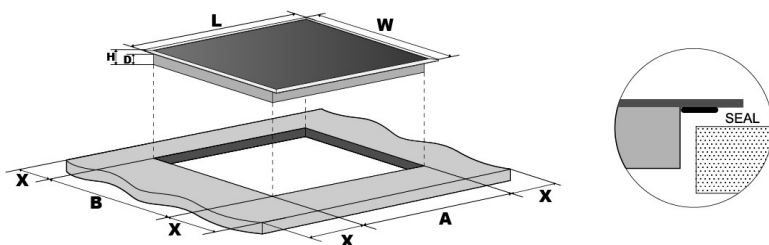
Placa de indução	SI3600	SVI200	SVI632B1
Zonas para cozinhar	3 Zonas	2 Zonas	3 Zonas
Fornecimento de voltagem	220-240V~	220-240V~	220-240V~
Potência Eléctrica instalada	6200W	3600W	7200W
Tamanho do aparelho D×W×H(mm)	590×520×58	290×520×58	590×520×58
Dimensões se encaixe A×B (mm)	560×490	270×490	560×490

O peso e as dimensões do aparelho são aproximados. Como nos esforçamos por melhorar os nossos produtos, poderemos alterar as especificações e desenho das mesmas sem prévia notificação.

Instalação

Seleção do equipamento para a instalação

Faça o corte na superfície onde vai instalar a placa de acordo com as medidas fornecidas. Deve deixar em volta do espaço que preparou 5 cm de espaço livre. Assegure-se que a espessura da superfície tem pelo menos 30mm. Por favor escolha uma superfície para instalar a placa que seja resistente ao calor, para evitar deformações causadas pelo excesso de calor emitido pelas radiações; como exemplificamos nas imagens abaixo:

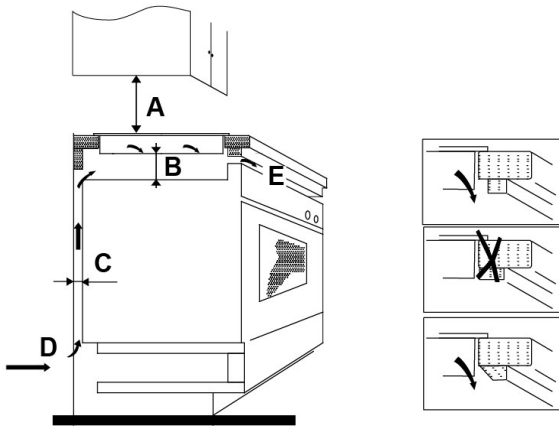


Moelo	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D (mm) Máximo	D (mm) Sem caixa de conexão	A(mm)	B(mm)	X(mm)
SI3600	590	520	58	54	54	560	490	50 mini
SVI200	290	520	58	54	54	270	490	50 mini
SVI632B1	590	520	58	54	54	560	490	50 mini

Assegure-se que em qualquer circunstância a placa de indução está bem ventilada tanto exterior como interiormente, que a circulação do ar não está obstruída. Certifique-se que a placa está em boas condições de funcionamento, como se mostra na figura abaixo.



Nota: A distância de segurança entre a placa e a parte de baixo, ou seja, o sítio onde vai ser encastrada deve ser de 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Entrada de ar	Saida de ar 5mm

Antes de instalar a placa e os respectivos suportes certifique-se de que

- Ajuste os suportes consoante a área de trabalho em que vai instalar a placa
- A placa de indução deve ser instalada por pessoal técnico e qualificado. Nunca faça a instalação você mesmo
- A placa não deve ser instalada directamente acima de uma máquina de lavar,

congelador, frigorífico, secador de roupa, pois a humidade produzida pelos mesmos pode danificar os componentes electrónicos da placa

- A placa deve ser instalada num local onde as radiações emitidas não danifiquem outros aparelhos e a sua rentabilidade seja a melhor
- A parede e a zona abaixo da placa devem ser de materiais resistentes ao calor. Para evitar qualquer dano os materiais usados na finalização da instalação devem ser resistentes ao calor
- Um mecanismo de limpeza a vapor não deve ser utilizado
- Deve instalar um interruptor isolado do resto da corrente eléctrica para poder ligar ou desligar a corrente da placa, instalado de forma permanente e de acordo com os regulamentos das instalações eléctricas do seu local de residência. O interruptor deve ser de um tipo permitido por lei e ter um intervalo de 3 mm para circulação do ar, entre os polos eléctricos (ou se as regras locais o permitirem, uma variação nos requisitos uma fase eléctrica condutora separada).

Quando tiver a placa instalada, assegure-se de que

- O cabo eléctrico não passa por nenhuma porta, gavetas, armários
- Que o ar flui normalmente para fora do encaixe da placa para a sua base. Se a placa estiver instalada por cima de uma gaveta ou armário uma protecção térmica será instalada abaixo da base da placa.
- O interruptor de isolamento estará de fácil acesso para o utilizador

Antes de instalar a placa e os respectivos suportes certifique-se de que

A superfície de trabalho está nivelada e nenhum elemento da estrutura interfere com os requisitos do espaço. Veja a figura.

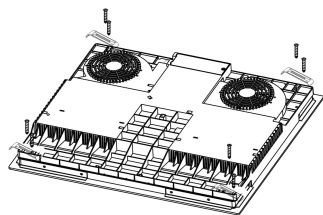
Localizar os suportes de fixação

A unidade deve ser colocada numa superfície estável (use a embalagem da placa). Não use força nos controlos salientes da placa

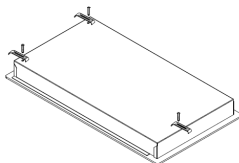
Fixe a placa na superfície de trabalho com os quatro parafusos nos lugares próprios na placa.

Ajuste a posição dos vários elementos para se adaptarem á espessura da superfície de trabalho diferente.

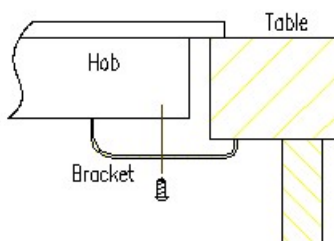
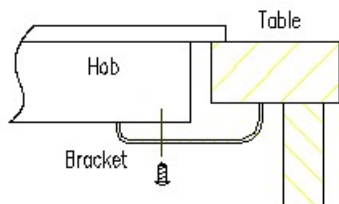
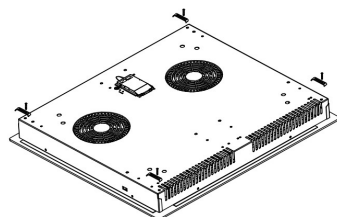
SI3600



SVI200



SVI632B1



Precauções

1. A placa de indução deve ser instalada por pessoal técnico e qualificado. Nunca faça a instalação você mesmo.
2. A placa não deve ser instalada directamente acima de uma máquina de lavar, congelador, frigorífico, secador de roupa, pois a humidade produzida pelos mesmos pode danificar os componentes electrónicos da placa
3. A placa deve ser instalada num local onde as radiações emitidas não danifiquem outros aparelhos e a sua rentabilidade seja a melhor.
A parede e a zona abaixo da placa devem ser de materiais resistentes ao calor
4. Um mecanismo de limpeza a vapor não deve ser utilizado.

Deve instalar um interruptor isolado do resto da corrente eléctrica para poder ligar ou desligar a corrente da placa, instalado de forma permanente e de acordo com os regulamentos das instalações eléctricas do seu local de residência. O interruptor deve ser de um tipo permitido por lei e ter um

intervalo de 3 mm par circulação do ar, entre os polos eléctricos (ou se as regras locais o permitirem, uma variação nos requisitos uma fase eléctrica condutora separada)

Ligar a placa á corrente eléctrica



1.O cabo eléctrico não deve tocar em qualquer parte do aparelho que possa ficar quente e deve ficara posicionada para que a sua temperatura nunca exceda os 75°C em nenhum ponto.

2.Se o cabo estiver danificado e necessitar substituição, a mesma deve ser feita por um técnico, para evitar acidentes

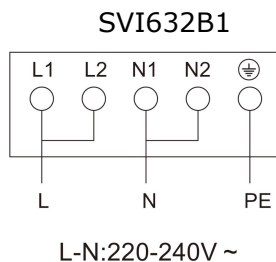
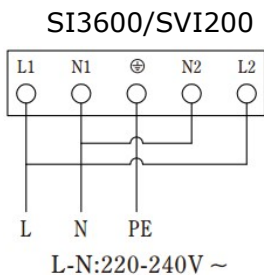
3.Se o aparelho for ligado directamente a corrente principal através de um circuito unipolar,deve ter um espaçamento de 3 mm mínimo, entre os contactos.

4.O técnico instalador deve confirmar que a instalação ficou feita de acordo com as normas e regulamentos exigidos.

5.O cabo não deve ficar dobrado ou sob pressão.

6.O cabo eléctrico deve ser verificado regularmente e substituído sempre que necessário, mas sempre por um técnico qualificado.

A fonte de alimentação deve ser conectada de acordo com o padrão relevante, ou um disjuntor monopolar. O método de conexão é mostrado abaixo.





Não ponha este aparelho no lixo doméstico ou em qualquer aterro ou lixeira. Entregue-o a um serviço de recolha deste tipo de lixos

Este aparelho foi rotulado de acordo com as directivas comunitárias 2002/96/EC para lixo eléctrico e equipamentos electrónicos (WEEE).

Assegurando-se que este equipamento é correctamente descartado, estará a contribuir para a protecção ao ambiente e á contribuir também para uma melhor saúde pública.

O símbolo no produto indica que ele não pode ser tratado, como lixo doméstico. Deve ser encaminhado para um ponto de recolha para reciclagem de equipamentos eléctricos e electrónicos.

Este equipamento requer uma recolha de lixo especial, para saber melhor como o fazer dirija-se á sua sede de concelho ou empresa d recolha do lixo da sua zona, ou na loja onde adquiriu o produto ou no fabricante ou representante da marca.

V 2022.12-2.1

SVAN TRADING S.L.
C/Ciudad de Cartagena, 20.
Paterna (46988). SPAIN.
info@svanelectro.com
96060034

