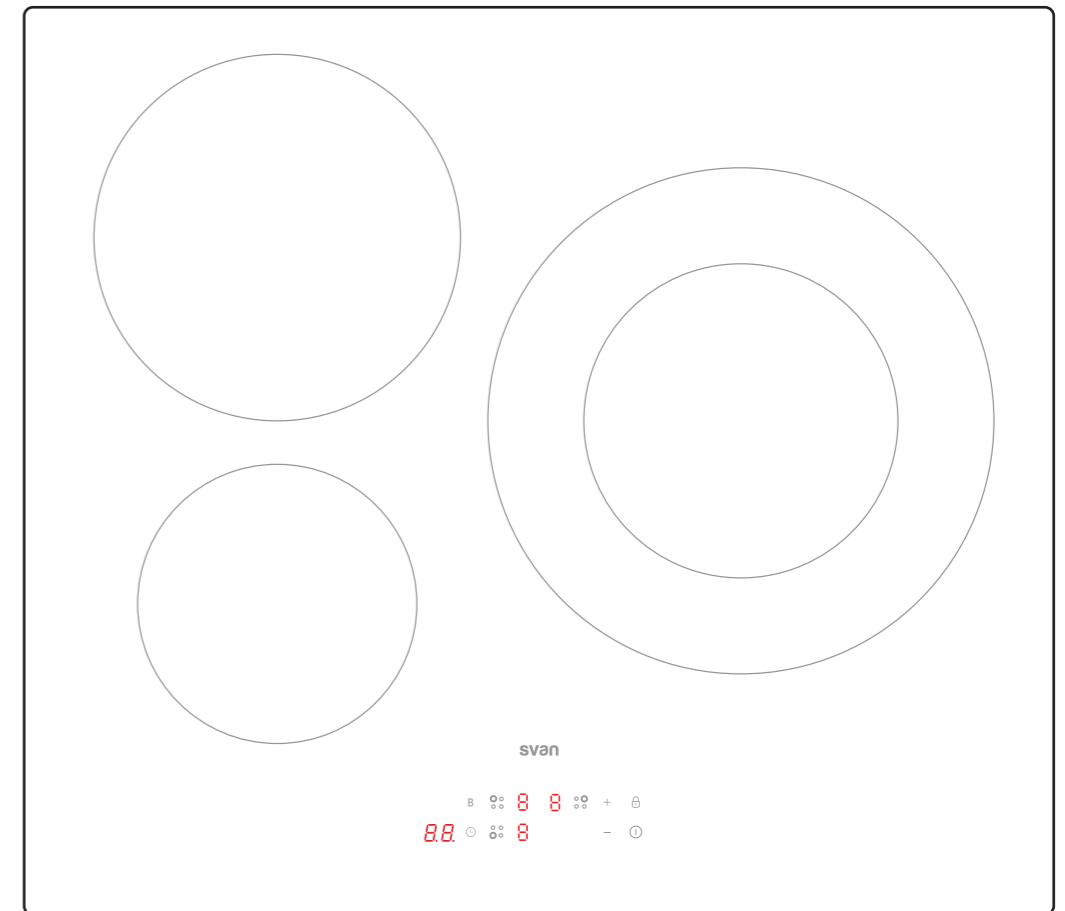


svan

MANUAL DE USUARIO PLACA DE INDUCCIÓN



SI3601

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

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

Índice

1. Introducción	4
1.1 Advertencias de seguridad	4
1.2 Instalación	4
1.2.1 Riesgo de descarga eléctrica	4
1.2.2 Riesgo de cortes	4
1.2.3 Instrucciones relevantes en materia de seguridad	4
1.3 Uso y mantenimiento	6
1.3.1 Riesgo de descarga eléctrica	6
1.3.2 Riesgo para la salud	7
1.3.3 Riesgo por superficie caliente	7
1.3.4 Riesgo de cortes	7
1.3.5 Instrucciones relevantes en materia de seguridad	8
2. Inducción del producto	10
2.1 Vista superior	10
2.2 Panel de control	10
2.3 Teoría detrás del funcionamiento	10
2.4 Antes de utilizar su nueva placa de inducción	11
2.5 Especificaciones técnicas	11
3. Uso del producto	11
3.1 Controles táctiles	11
3.2 Elección de los utensilios correctos	12
3.3 Cómo utilizar	13
3.3.1 Comienzo de la cocción	13
3.3.2 Finalización de la cocción	14
3.3.3 Uso de la función Boost	14
3.3.4 Bloqueo de controles	15
3.3.5 Control por temporizador	15
3.3.6 Períodos predeterminados de operación	18
4. Lineamientos sobre la cocción	18
4.1 Consejos para la cocción	18
4.1.1 Cocción (a fuego lento) del arroz	18
4.1.2 Cocción rápida de bistec	18
4.1.3 Salteado	19
4.2 Detección de pequeños artículos	19
5. Ajustes de temperatura	19
6. Cuidado y limpieza	20
7. Trucos y consejos	21
8. Notificación e inspección de fallos	22
9. Instalación	24
9.1 Selección del equipamiento de instalación	24
9.2 Antes de instalar la placa, asegúrese de que:	26
9.3 Tras instalar la placa, asegúrese de que:	27
9.4 Antes de ubicar los soportes de sujeción	27
9.5 Ajuste de la posición del soporte	27

9.6 Avisos.....	28
9.7 Conexión de la placa con la red de suministro eléctrico	28

1. Introducción

1.1 Advertencias de seguridad

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

1.2 Instalación

1.2.1 Riesgo de descarga eléctrica

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

1.2.2 Riesgo de cortes

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

1.2.3 Instrucciones relevantes en materia de seguridad

- Lea atentamente estas instrucciones antes de instalar o utilizar este equipo.
- No coloque, en ningún momento, ningún material o producto combustible sobre el equipo.
- Entregue esta información a la persona responsable por la instalación del equipo, ya que con ello sus costos de instalación podrían verse reducidos.
- A fin de evitar todo riesgo, la instalación del equipo debe ser llevada a cabo según lo detallado en estas instrucciones.
- El equipo debe ser instalado y puesto a tierra de la manera adecuada por una persona debidamente calificada.

- El equipo debe ir conectado a un circuito con un interruptor de aislamiento que ofrezca una desconexión absoluta de la fuente de alimentación.
- De no instalar el equipo de la manera adecuada, se podría ver invalidado cualquier reclamo por garantía u obligaciones.
- Este dispositivo no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que lo hagan bajo supervisión o hayan recibido instrucciones por parte de una persona responsable de su seguridad.
Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con esta unidad.
- Si el cable proporcionado está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, servicio técnico o personal calificado similar para evitar posibles peligros.
- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas con capacidades mentales, sensoriales o físicas reducidas o con falta de experiencia y conocimiento, siempre y cuando se les haya suministrado supervisión e instrucción con respecto al uso seguro del aparato y a los peligros envueltos.
No se debe permitir a ningún niño que juegue con el aparato. Ningún niño deberá realizar limpieza o mantenimiento del aparato sin la debida supervisión.
- Advertencia: si nota quiebres en la superficie, apague el equipo a fin de evitar posibles descargas eléctricas, en el caso de superficies de vitrocerámica o materiales similares que protejan las partes bajo tensión.
- No se debe utilizar un limpiador a vapor.
- No se debe colocar objetos metálicos, tales como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas, sobre la superficie de la placa, ya que pueden cobrar temperatura.
- No emplee un limpiador a vapor para limpiar su placa.
- Después de su uso, apague la placa de cocción mediante su mando y no confíe en el detector de ollas
- Este equipo no está pensado para ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

- Riesgo de incendio: no deje ningún objeto colocado sobre las superficies de cocción.
PRECAUCIÓN: El proceso de cocción debe ser supervisado. Cualquier proceso de cocción que sea breve deberá ser supervisado de forma continua.
ADVERTENCIA: cualquier cocción no supervisada realizada en una placa que implique el uso de grasa o aceite puede resultar peligrosa y podría provocar un incendio.
- ADVERTENCIA: el equipo y sus piezas accesibles pueden cobrar temperatura durante el uso.
Preste atención a fin de no tocar los elementos de cocción.
Los niños menores de 8 años deberán mantenerse alejados a menos que sean supervisados de forma permanente.
- ADVERTENCIA: cualquier cocción no supervisada realizada en una placa que implique el uso de grasa o aceite puede resultar peligrosa y podría provocar un incendio.
NUNCA intente extinguir un incendio con agua; más bien, apague el equipo y luego cubra las llamas, p. ej. con una tapa o manta ignífuga.
PRECAUCIÓN: El proceso de cocción debe ser supervisado. Cualquier proceso de cocción que sea breve deberá ser supervisado de forma continua.
Riesgo de incendio: no deje ningún objeto colocado sobre las superficies de cocción.
- ADVERTENCIA: Utilice únicamente las protecciones de la placa de cocción diseñadas por el fabricante del mismo o indicadas por el fabricante en las instrucciones de uso como adecuadas o las protecciones de la placa de cocción incorporadas al aparato. El uso de protecciones inadecuadas puede provocar accidentes.

1.3 Uso y mantenimiento

1.3.1 Riesgo de descarga eléctrica

- No cocine sobre una placa que se halle rota o quebrada.

Si la superficie de la placa se rompe o quiebra, apague el equipo de inmediato desde la red de suministro eléctrico (interruptor en la pared) y consulte con un técnico calificado.

- Apague la placa desde la pared antes de realizar cualquier tarea de limpieza o mantenimiento.
- El no seguir estas instrucciones puede derivar en una descarga eléctrica o incluso la muerte.

1.3.2 Riesgo para la salud

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

1.3.3 Riesgo por superficie caliente

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

1.3.4 Riesgo de cortes

- La cuchilla afilada de un raspador de placa queda expuesta cuando se retira la cubierta de seguridad. Utilice con la máxima precaución y almacene siempre de forma segura, manteniendo fuera del alcance de los

niños.

- El no utilizar con precaución puede derivar en lesiones o cortes.

1.3.5 Instrucciones relevantes en materia de seguridad

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

Todos los demás servicios técnicos deberán ser realizados por un técnico calificado.

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

Felicidades por la adquisición de su nueva placa de inducción.

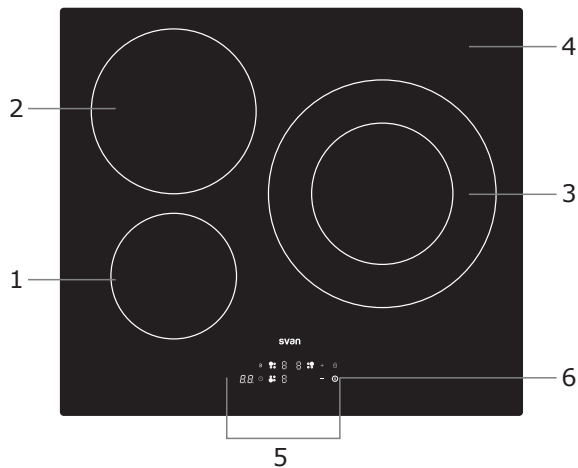
Le recomendamos que dedique el tiempo necesario a leer el presente Manual de instrucciones / instalación a fin de comprender a cabalidad cómo instalarlo y utilizarlo correctamente.

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

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

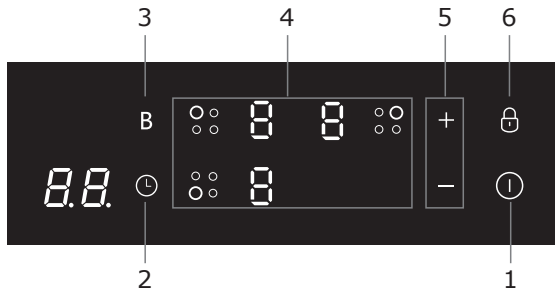
2. Inducción del producto

2.1 Vista superior



1. Zona máx. 1300/1500W
2. Zona máx. 2300/2600W
3. Zona máx. 3000/3600W
4. Placa de vidrio
5. Panel de control
6. Control de encendido/apagado

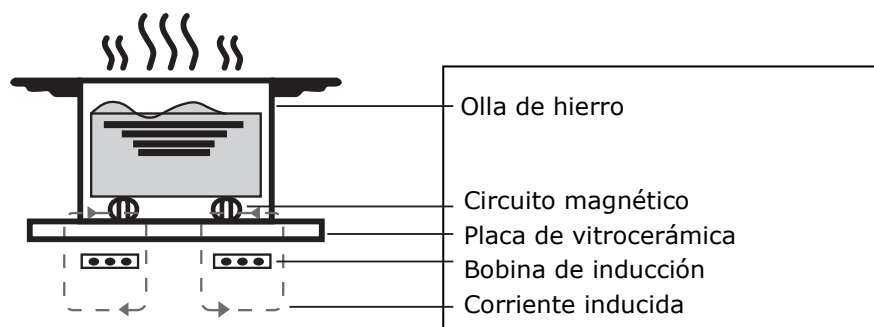
2.2 Panel de control



1. Control de encendido/apagado
2. Control del temporizador
3. Boost
4. Controles de selección de zonas de calefacción
5. Control táctil de potencia/temporizador
6. Control de bloqueo de teclas

2.3 Teoría detrás del funcionamiento

La cocción por inducción es una tecnología de cocción segura, avanzada, eficiente y económica. Funciona por medio de ciertas vibraciones electromagnéticas que generan calor directamente en la sartén, en lugar de calentar indirectamente la superficie de vidrio. El vidrio cobra temperatura simplemente por acción de la sartén que finalmente lo calienta.



2.4 Antes de utilizar su nueva placa de inducción

- Lea esta guía y preste especial atención a la sección 'Advertencias de seguridad'.
- Retire cualquier película protectora que haya podido quedar sobre su placa de inducción.

2.5 Especificaciones técnicas

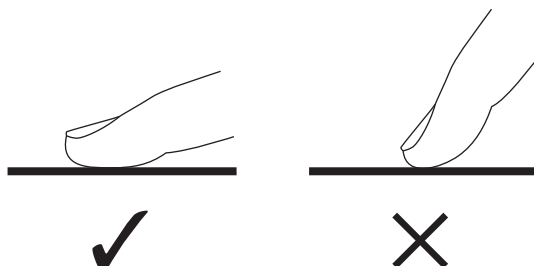
placa de inducción	SI3601
Zonas de cocción	3 Zonas
Tensión alimentación	220-240V~ 50Hz o 60Hz
Potencia eléctrica de instalación	7200W
Dimensiones del producto Lon x Anch x Alt (mm)	590X520X62
Dimensiones del contenido A x B (mm)	560X490

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

3. Uso del producto

3.1 Controles táctiles

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



3.2 Elección de los utensilios correctos



• Utilice exclusivamente utensilios de cocina que cuenten con una base adecuada para la cocción por inducción. Busque el símbolo de la inducción en el empaque o en la base de la sartén.

• Puede comprobar si sus utensilios de cocina son los adecuados realizando una prueba con imanes.

Mueva un imán hacia la base de la sartén. Si lo atrae, significa que la sartén es apropiada para la inducción.

• Si no tiene un imán:

1. Vierta algo de agua en la sartén que desea comprobar.

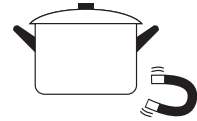
2. Si la pantalla no parpadea y el agua está calentando, significa que la sartén es apropiada.

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

• Utilice utensilios con base completamente ferromagnética para asegurar una cocción uniforme. Las bases parcialmente ferromagnéticas solo calentarán las áreas correspondientes, afectando la eficiencia.

• Si la zona ferromagnética no es homogénea y contiene otros materiales como aluminio, esto puede afectar el calentamiento y la detección de la sartén.

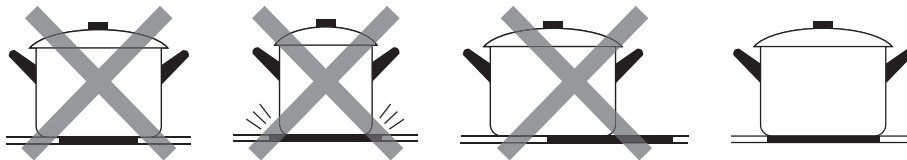
• Si la base de la sartén es similar a las imágenes mostradas abajo, es posible que no sea detectada por la placa.



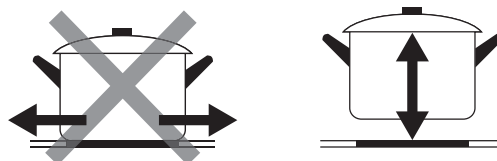
No utilice utensilios de cocina que presenten bordes dentados o base curvada.



Asegúrese de que la base de su sartén esté lisa, se apoye de forma plana contra el vidrio y sea del mismo tamaño que la zona de cocción. Utilice sartenes cuyo diámetro sea del mismo tamaño que el dibujo de la zona seleccionada. Si usa una olla más grande, en su máxima eficiencia, se utilizará una energía algo más amplia. Si, en cambio, usa una más pequeña, puede que la eficiencia sea menor que lo esperado. Puede que la placa no detecte ollas de menos de 140 mm. Recuerde centrar siempre su sartén sobre la zona de cocción.


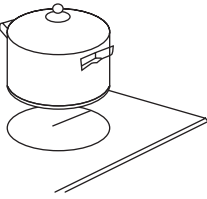
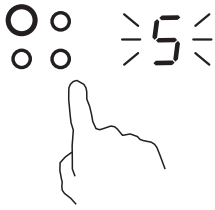
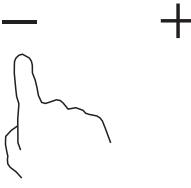


Levante siempre la sartén de la placa de inducción: no la arrastre pues podría rayar el vidrio.



3.3 Cómo utilizar


3.3.1 Comienzo de la cocción

<p>Toque el control ON/OFF durante tres segundos. Una vez haya encendido, el equipo emite un pitido y todas las pantallas muestran "-" o "- -", indicando así que la placa de inducción ha entrado en el modo de espera.</p>	
<p>Coloque una sartén apropiada sobre la zona de cocción que desee utilizar.</p> <ul style="list-style-type: none">• Asegúrese de que tanto la base de la sartén como la superficie de la zona de cocción estén ambos limpios y secos.	
<p>Toque el control de selección de la zona de calentamiento y un indicador junto al mismo se iluminará en forma intermitente.</p>	
<p>Seleccione un nivel de calor tocando los controles "-" o "+".</p> <ul style="list-style-type: none">• Si no selecciona un ajuste de calor en 1 minuto, la placa de inducción se apagará automáticamente. Necesitará comenzar otra vez desde el paso 1.• Puede modificar los ajustes de cocción en cualquier momento durante la cocción.	

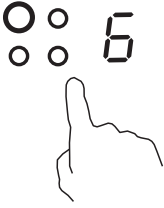



Si en la pantalla  parpadea de manera alterna con los ajustes de cocción

Ello significa que:

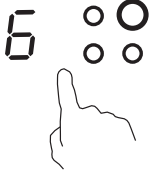
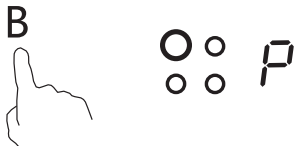
- usted no ha colocado una sartén en la zona correcta de cocción o,
- la sartén que usted emplea no es adecuada para la cocción por inducción o,
- la sartén es demasiado pequeña o no está centrada apropiadamente sobre la zona de cocción.


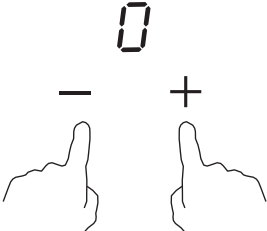
A menos que haya una sartén adecuada en la zona de cocción, no se realizará ninguna cocción. La pantalla  se apagará automáticamente si después de 1 minuto no coloca una olla adecuada.

3.3.2 Finalización de la cocción

<p>Toque el control de selección de la zona de calefacción que desea apagar.</p>	
<p>Apague la zona de cocción deslizando hasta "0" o tocando al mismo tiempo los mandos "-" y "+". Asegúrese de que la pantalla muestre "0".</p>	
<p>Apague toda la placa de cocción tocando el mando ON/OFF.</p>	
<p>Tenga cuidado con las superficies calientes La H le mostrará cuáles zonas de cocción están calientes al tacto. Una vez la superficie haya enfriado hasta una temperatura segura al tacto desaparecerá. También se puede utilizar con el fin de ahorro de energía: si desea cocinar en otras sartenes, use la placa de cocción que aún esté caliente.</p>	

3.3.3 Uso de la función Boost

<p style="text-align: center;">Activar la función boost</p>	
<p>Toque el mando de selección de la zona de calentamiento.</p>	
<p>Toque el control de boost B , el indicador de zona muestra "P" y la potencia alcanza el máximo.</p>	
<p style="text-align: center;">Cancelar la función boost</p>	

<p>Al tocar el control "Boost" o el botón "-" para cancelar la función del mismo nombre, la zona de cocción volverá a su configuración original.</p>	
<p>Al tocar simultáneamente los controles "-" y "+", la zona de cocción se apagará y la función Boost se cancelará automáticamente.</p>	

- La función puede funcionar en cualquier zona de cocción.
- La zona de cocción vuelve a su ajuste original después de 5 minutos.
- Si el ajuste de calor original es igual a 0, volverá a ser 9 después de 5 minutos.

3.3.4 Bloqueo de controles

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

<p align="center">Para bloquear los controles</p>	
<p>Toque el control de bloqueo</p>	<p>El indicador del temporizador mostrará "Lo"</p>
<p align="center">Para desbloquear los controles</p>	
<p align="center">Toque y mantenga pulsado el control de bloqueo.</p>	



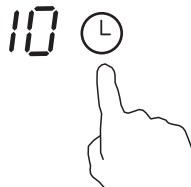
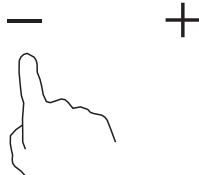
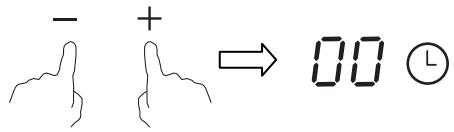

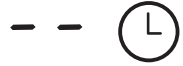
Cuando la placa está en el modo de bloqueo, todos los controles son desactivados, excepto por el ON/OFF ①, para que usted pueda apagar la placa de inducción en cualquier momento desde el control ON/OFF ① ante cualquier eventual emergencia, aun cuando deberá desbloquear la placa para realizar cualquier otra operación.

3.3.5 Control por temporizador

Puede utilizar el temporizador de dos formas distintas:

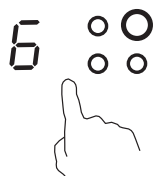
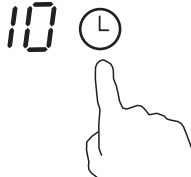
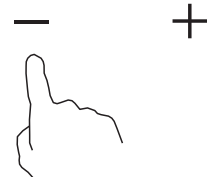
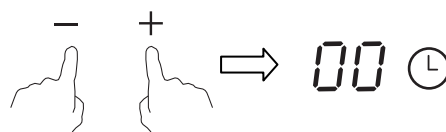
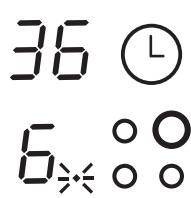

- Puede emplearlo como un minutero. En tal caso, el temporizador no apagará ninguna zona de cocción cuando finalice el período definido.
- Puede configurarlo para que apague una o más zonas de cocción una vez finalice el tiempo definido.
El período máximo configurable para el temporizador es de 99 min.

a) Uso del temporizador como un minuterero

<p>Asegúrese de que la placa de cocción está encendida. Nota: puede utilizar el minuterero al menos una zona debe estar activa.</p>	
<p>Toque el control del temporizador, el "10" aparecerá en la pantalla del temporizador y el "0" parpadeará.</p>	
<p>Ajuste el tiempo pulsando los controles "-" o "+" del temporizador. Sugerencia: Tocar el control "-" o "+" del temporizador una vez disminuirá o aumentará el tiempo en 1 minuto. Tocar y mantener presionado el control "-" o "+" del temporizador disminuirá o aumentará el tiempo en 10 minutos.</p>	
<p>Si toca "-" y "+" a la vez, el temporizador se cancelará, y se mostrará "00" en la pantalla de minutos.</p>	
<p>La cuenta regresiva comenzará inmediatamente después de haber ajustado el tiempo. La pantalla exhibirá el tiempo restante y el indicador del temporizador destellará durante 5 segundos.</p>	

Si no seleccionará ninguna de las zonas de cocción

b) Programar el temporizador para apagar una zona de cocción

Configurar una zona	
Toque el control de selección de zona de calentamiento para la que desea configurar el temporizador. (por ejemplo, zona 3#)	
En poco tiempo, toque el control del temporizador, el indicador del recordatorio comenzará a parpadear y se mostrará "10" en la pantalla del temporizador.	
Ajuste el tiempo pulsando el mando del temporizador. Sugerencia: Tocar el control "-" o "+" del temporizador una vez disminuirá o aumentará el tiempo en 1 minuto. Tocar y mantener presionado el control "-" o "+" del temporizador disminuirá o aumentará el tiempo en 10 minutos.	
Si toca "-" y "+" a la vez, el temporizador se cancelará, y se mostrará "00" en la pantalla de minutos.	
La cuenta regresiva comenzará inmediatamente después de haber ajustado el tiempo. La pantalla exhibirá el tiempo restante y el indicador del temporizador destellará durante 5 segundos. OBSERVACIÓN: El punto rojo junto al indicador de nivel de potencia se iluminará indicando que la zona está seleccionada.	
Cuando el temporizador de cocción expire, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente.	



Las demás zonas de cocción seguirán funcionando si están encendidas previamente.

Las imágenes mostradas son sólo de referencia, y prevalecerá el producto final.

3.3.6 Períodos predeterminados de operación

El apagado automático es una funcionalidad que le brinda seguridad y protección a su placa de inducción. Apaga el equipo de manera automática si usted alguna vez se olvida de apagarlo. Los períodos predeterminados de operación para los varios niveles de potencia existentes se clasifican en la siguiente tabla:

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

Una vez usted retire la olla, la placa de inducción interrumpirá la cocción de inmediato y se apagará de manera automática tras 2 minutos.



Toda persona con marcapasos debe consultar con su médico antes de utilizar este equipo.

4. Lineamientos sobre la cocción



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

4.1 Consejos para la cocción

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

4.1.1 Cocción (a fuego lento) del arroz

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

4.1.2 Cocción rápida de bistec

A fin de cocinar un bistec lleno de sabor:

1. Deje reposar la carne a temperatura ambiente durante unos 20 minutos antes de cocinarla.
2. Caliente una sartén que tenga una base pesada.
3. Bañe en aceite ambos lados del bistec. Vierta un pequeño chorro de aceite en la sartén caliente y luego deposite la carne sobre la misma.
4. Gire una sola vez el bistec durante la cocción. El tiempo exacto de cocción dependerá del grosor

del bistec y de cuán cocido se lo desee. Podrán variar entre unos 2 a 8 minutos de cada lado aproximadamente. Presione el bistec a fin de averiguar qué tan cocido está; cuanto más firme se sienta, más "cocido" está.

- Deje reposar al bistec en un plato tibio durante unos pocos minutos a fin de que se vuelva más tierno antes de servirlo.

4.1.3 Salteado

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

4.2 Detección de pequeños artículos

Si se dejara una bandeja no magnética (p. e.: de aluminio) o de un tamaño inapropiado, o bien algún otro objeto pequeño (p. e.: un cuchillo, tenedor o llave) sobre la placa, la misma automáticamente se pasará al modo de espera tras 1 minuto. El ventilador seguirá funcionando bajo la placa de inducción durante 1 minuto más.

5. Ajustes de temperatura

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

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

6. Cuidado y limpieza

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

7. Trucos y consejos

Problema	Posibles motivos	Qué hacer
La placa de inducción no enciende.	No se recibe corriente.	Asegúrese de que la placa de inducción esté conectada a la red eléctrica y encendida. Compruebe si no hay un corte eléctrico en su hogar o en el área. Si ha comprobado todo esto y el problema persiste, llame a un técnico calificado.
Los controles táctiles no responden.	Los controles están bloqueados.	Desbloquee los controles. Para leer las instrucciones, consulte la sección sobre el "Uso de su placa de inducción".
Resulta difícil operar los controles táctiles.	Puede que haya una ligera capa de agua sobre los controles o bien que usted esté usando la punta de su dedo, y no la yema, para tocar los controles.	Asegúrese de que el área de los controles táctiles esté seca y toque los controles con la yema de su dedo.
El vidrio se raya.	Utensilios de cocina con bordes dentados o ásperos. Está utilizando productos de limpieza o estropajos abrasivos e inapropiados.	Emplee utensilios de cocina que tengan su base plana y suave. Consulte "Elección de los utensilios correctos". Consulte "Cuidado y limpieza".
Algunas sartenes producen cierto crujido o chasquido.	Esto puede ser producido por los materiales de su utensilio de cocina (capas de diferentes metales con niveles distintos de vibración).	Esto es algo normal en utensilios de cocina, por lo que no es indicativo de un fallo.
La placa de inducción produce un leve zumbido cuando se le utiliza con un ajuste alto de temperatura.	Esto es producido por la propia tecnología de cocción por inducción.	Esto es normal, siempre que el ruido se calme o desaparezca por completo cuando se reduzca el ajuste de temperatura.
Se oye un ruido de ventilador proveniente de la placa de inducción.	Su placa de inducción ha encendido un ventilador de refrigeración que trae incorporado a fin de prevenir el sobrecalentamiento de las piezas electrónicas. Puede que este continúe funcionando aún cuando usted haya apagado la placa de inducción.	Esto es normal y no requiere de ninguna acción de su parte. No desconecte la placa de inducción de la electricidad mientras el ventilador esté en funcionamiento.

Las sartenes no calientan y no aparece nada en la pantalla.	<p>La placa de inducción no puede detectar la sartén porque la misma no es apropiada para la cocción por inducción.</p> <p>La placa de inducción no logra detectar la sartén puesto que la misma es demasiado pequeña para la zona de cocción o bien no está adecuadamente centrada sobre ella.</p>	<p>Emplee utensilios de cocina apropiados para la cocción por inducción. Consulte la sección "Elección de los utensilios correctos".</p> <p>Centre la sartén y asegúrese de que la base de la misma coincida con el tamaño de la zona de cocción.</p>
La placa de inducción, o bien una zona de cocción, se apaga de forma inesperada, se oye un tono y se aprecia un código de error (generalmente alternando entre uno y dos dígitos en la pantalla del temporizador de cocción).	Fallo técnico.	Anote las letras y los números del código de error, apague la placa de inducción y desconecte de la red eléctrica, y póngase en contacto con un técnico calificado.

8. Notificación e inspección de fallos

La placa de inducción viene equipada con una funcionalidad de autodiagnóstico. Gracias a esta prueba, el técnico es capaz de comprobar el funcionamiento de varios componentes sin desarmar ni desmontar la placa de la superficie de trabajo.

Resolución de problemas

1) Código de fallo ocurrido durante la utilización del usuario y solución;

Código de error	Problema	Solución
Sin recuperación automática		
E1	Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica: circuito abierto.	Compruebe la conexión o sustituya el sensor de temperatura de la placa cerámica.
E2	Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica -cortocircuito.	
Eb	Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica	
E3	Alta temperatura del sensor de placa cerámica.	<p>Espere a que la temperatura de la placa cerámica vuelva a ser normal.</p> <p>Toque el botón "ON/OFF" para reiniciar la unidad.</p>

E4	Falla en el sensor de temperatura del IGBT. --circuito abierto.	Sustituya la placa de alimentación.
E5	Falla en el sensor de temperatura del IGBT. --cortocircuito	
E6	Alta temperatura del IGBT.	Espera a que la temperatura del IGBT vuelva a ser normal. Toque el botón "ON/OFF" para reiniciar la unidad. Compruebe si el ventilador funciona correctamente; si no es así, sustituya el ventilador.
E7	la tensión de alimentación es inferior a la tensión nominal.	Por favor, inspeccione si el suministro de energía es normal.
E8	La tensión de alimentación es superior a la tensión nominal.	Encienda luego de restaurar la energía normal
U1	Error de comunicación.	Vuelva a insertar la conexión entre la placa de visualización y la placa de alimentación. Sustituya la placa de alimentación o la placa de la pantalla.

2) Fallos específicos y sus soluciones

Fallo	Problema	Solución A	Solución B
El LED no enciende mientras que el equipo está conectado a la red eléctrica.	No se suministra potencia.	Compruebe que el enchufe esté conectado firmemente en el tomacorriente y que dicho tomacorriente funcione correctamente.	
	La conexión del tablero eléctrico de los accesorios y la placa de la pantalla han fallado.	Compruebe la conexión.	
	El tablero eléctrico de los accesorios está dañado.	Reemplace el tablero eléctrico de los accesorios.	
	La placa de la pantalla está dañada.	Reemplace la placa de la pantalla.	
Algunos botones no funcionan o bien la pantalla LED no funciona normalmente.	La placa de la pantalla está dañada.	Reemplace la placa de la pantalla.	
El indicador del modo de cocción se enciende, pero no comienza la cocción.	Temperatura demasiado alta de la placa.	Puede que la temperatura ambiente sea demasiado alta.	

		Puede que la entrada de aire o la ventilación estén obstruidas.	
	Algo está mal en el ventilador.	Compruebe que el ventilador esté funcionando sin problemas; de no ser así, reemplácelo.	
	El tablero eléctrico está dañado.	Reemplace el tablero eléctrico.	
La cocción se interrumpe bruscamente durante la operación y la pantalla muestra " <u>u</u> ".	La sartén es de un tipo inapropiado.	Emplee una olla apropiada (consulte el manual de instrucciones).	El circuito de detección de ollas está dañado: reemplace el tablero eléctrico.
	La olla tiene un diámetro demasiado pequeño.		
	La placa ha sobrecalentado;	El equipo ha sobrecalentado. Espere hasta que la temperatura vuelva a la normalidad. Presione el botón "ON/OFF" para volver a encender el equipo.	
Las zonas de cocción del mismo lado (tales como la primera y la segunda zona) muestran " <u>u</u> " en pantalla.	La conexión del tablero eléctrico y la placa de la pantalla han fallado.	Compruebe la conexión.	
	La placa de la pantalla del sistema de comunicación está dañado.	Reemplace la placa de la pantalla.	
	La placa principal está dañada.	Reemplace el tablero eléctrico.	
El motor del ventilador hace ruidos anormales.	El motor del ventilador está dañado.	Reemplace el ventilador.	

Lo anteriormente descrito consiste en el juicio y la inspección ante ciertos fallos comunes. No desarme el equipo por sí mismo, pues de hacerlo puede generar ciertos riesgos y daños en la placa de inducción.

9. Instalación

9.1 Selección del equipamiento de instalación

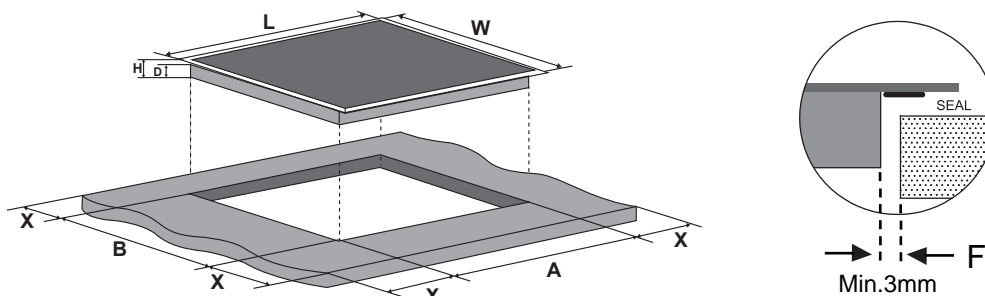
Recorte la superficie de trabajo según los tamaños que se muestran en el dibujo.

Para la instalación y el uso, se debe mantener un espacio mínimo de 5 cm alrededor del orificio. Asegúrese de que el espesor de la superficie de trabajo sea de por lo menos 30 mm. Seleccione un material para la superficie de trabajo que sea resistente al calor y que cuente con aislamiento (la madera y otros materiales fibrosos o higroscópicos similares no deberán ser utilizados como material de la superficie de trabajo a menos que estén impregnados) a fin de evitar cualquier

descarga eléctrica o deformación mayor causada por la radiación del calor de la placa. Tal como se muestra a continuación:



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

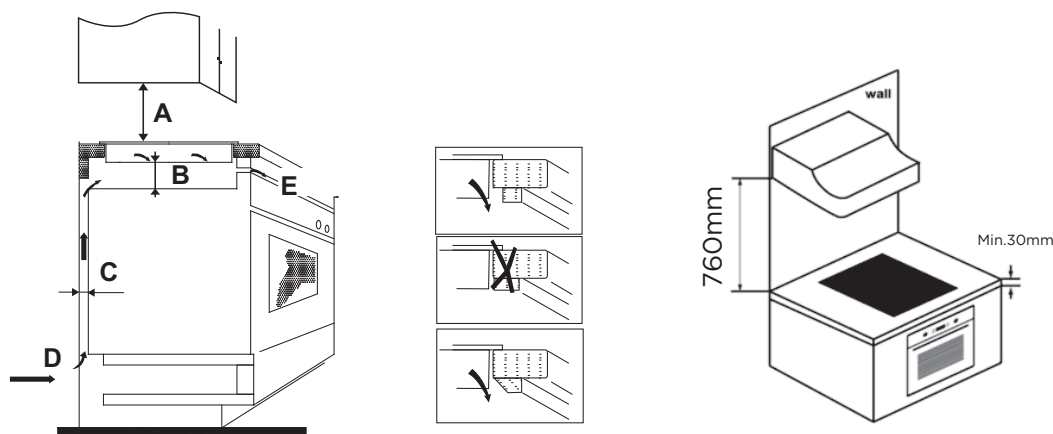


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	62	58	560+4 +1	490+4 +1	50 min.	3 min.

Bajo cualquier circunstancia, asegúrese siempre de que la placa de inducción cuenta con la ventilación adecuada y de que tanto la entrada como la salida de aire nunca queden obstruidas. Asegúrese de que la placa de inducción esté funcionando en buenas condiciones. Tal como se muestra a continuación:



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

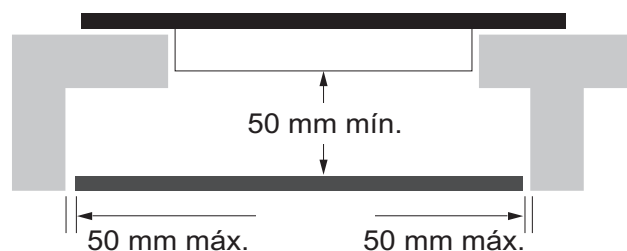


A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Entrada de aire	Salida de aire 5 mm

ADVERTENCIA: garantice la ventilación adecuada

Asegúrese siempre de que la placa de inducción cuenta con una buena ventilación y de que tanto la entrada como la salida de aire nunca queden obstruidas. A fin de evitar cualquier contacto accidental con el fondo de la placa cuando el mismo esté muy caliente, así como

cualquier descarga eléctrica inesperada durante su operación, es necesario colocar una base de madera, sujeta por tornillos, a una distancia mínima de 50 mm desde la parte inferior de la placa. Cumpla con los requisitos indicados a continuación.



Todo alrededor del exterior de la placa, hallará orificios para la ventilación. DEBE asegurarse de que tales orificios nunca vayan a quedar obstruidos por la superficie de trabajo una vez usted coloque la placa en su sitio.



- Tenga en cuenta que el pegamento empleado para unir el material plástico o de madera al mueble deberá resistir una temperatura no menor a los 150 °C, a fin de que no se despeguen los paneles.
- Por lo tanto, la pared posterior, las superficies adyacentes y las de alrededor deben ser capaces de soportar una temperatura de 90 °C.

9.2 Antes de instalar la placa, asegúrese de que:

- La superficie de trabajo esté encuadrada y nivelada, y de que asimismo ningún componente estructural interfiera con los requisitos en materia de espacio.
- La superficie de trabajo esté hecha de un material aislante y resistente al calor.
- Si instala la placa sobre un horno, de que el horno tenga incorporado un ventilador de refrigeración.
- La instalación cumpla con todos los requisitos en términos de espacio, así como con todos los estándares y reglamentaciones vigentes.
- Se incorpore en el cableado permanente un interruptor adecuado de aislamiento que ofrezca una desconexión absoluta de la red de suministro eléctrico, el cual deberá quedar montado y posicionado de modo que cumpla con las normas y reglamentaciones locales en materia de cableado.
- El interruptor de aislamiento sea de un tipo aprobado y ofrezca una separación entre contactos de unos 3 mm en todos los polos (o en todos los conductores [de fase] activos, si las reglas locales en materia de cableado permiten tal variación en los requisitos).
- El cliente pueda acceder con facilidad a dicho interruptor de aislamiento una vez la placa ya esté instalada.
- Consultar con las autoridades -así como todos los estatutos- locales en materia de construcción en caso de duda acerca de la instalación.

- Utilizar acabados resistentes al calor y fáciles de limpiar (tales como azulejos de cerámica) en la superficie de las paredes de alrededor de la placa.

9.3 Tras instalar la placa, asegúrese de que:

- No se pueda acceder al cable de alimentación a través de puertas o cajones de la alacena.
- Corra un flujo adecuado de aire fresco desde el exterior del mueble hasta la base de la placa.
- Si la placa se instala sobre un cajón o mueble, de que se instale una barrera de protección térmica por debajo de la base de la placa.
- El interruptor de aislamiento quede colocado de forma tal que resulte accesible para el cliente.

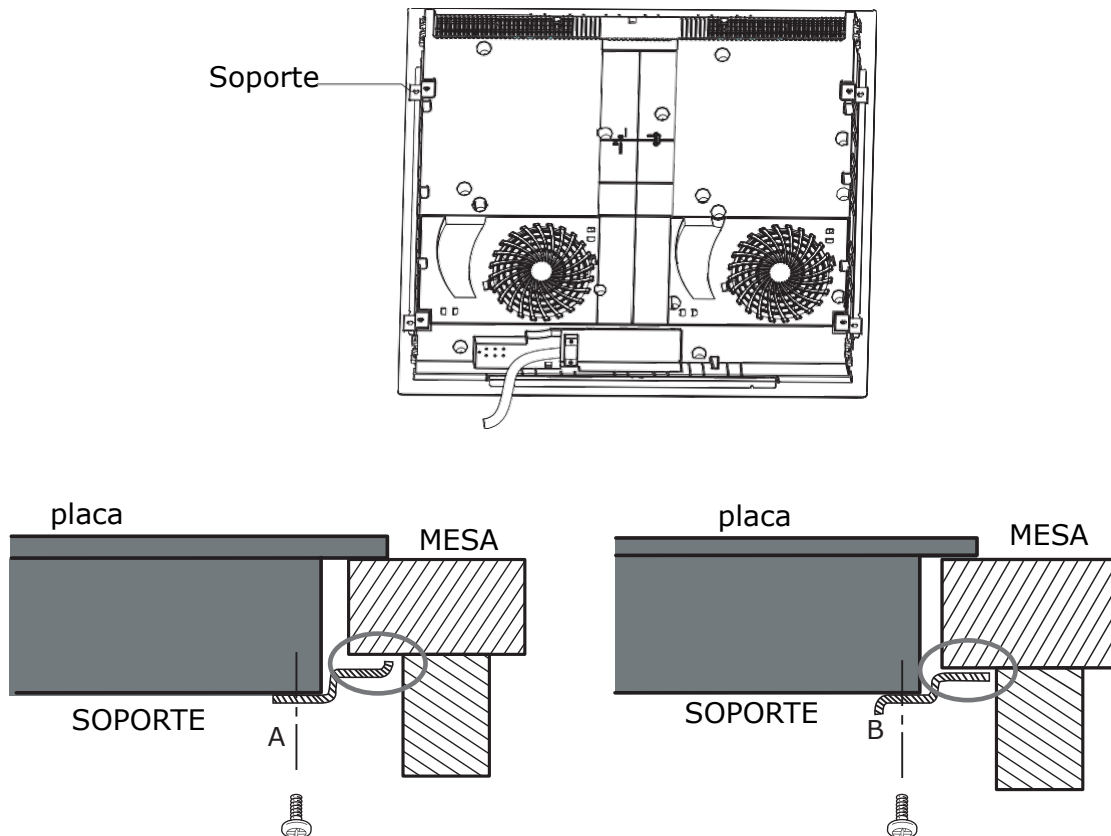
9.4 Antes de ubicar los soportes de sujeción

El equipo debe ser colocado sobre una superficie estable y suave (use el embalaje). No ejerza ninguna fuerza sobre los controles que sobresalen de la placa.

9.5 Ajuste de la posición del soporte

Sujete la placa sobre la superficie de trabajo valiéndose de soportes en la parte inferior de la placa (vea la ilustración) tras la instalación.

Ajuste la posición del soporte de modo tal que resulte útil para mesas de distinto espesor.





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

9.6 Avisos

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

9.7 Conexión de la placa con la red de suministro eléctrico



Esta placa deberá ser conectada a la red de suministro eléctrico únicamente por una persona debidamente calificada.

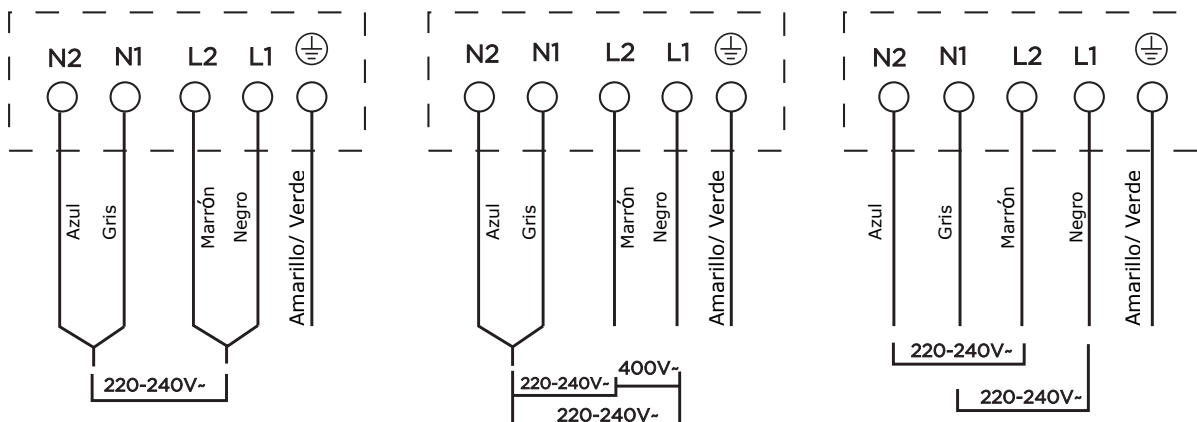
Antes de conectar la placa a la red de suministro eléctrico, compruebe que:

1. El sistema doméstico de cableado sea apropiado para la potencia requerida por la placa.
2. La tensión corresponda al valor indicado en la placa de características.
3. La sección de cable de la fuente de alimentación pueda resistir la carga indicada en la placa de características. A fin de conectar la placa a la red de suministro eléctrico, no utilice adaptadores, reductores ni dispositivos de derivación, ya que estos pueden causar un sobrecalentamiento e incluso hasta un incendio. El cable de alimentación no deberá tocar ninguna pieza caliente, y además debe ir colocado de tal modo que su temperatura en ningún momento supere los 75 °C.



Consulte con un electricista para averiguar si su sistema doméstico de cableado resulta apropiado sin realizarle ninguna alteración.

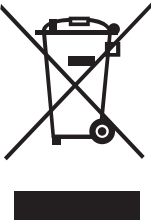
En todo caso, toda eventual alteración deberá ser realizada únicamente por un electricista calificado.



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



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

 <p>Procedimiento de eliminación correcto de este producto</p>	<p>El símbolo que aparece en el producto, o en su embalaje, indica que este producto no puede ser tratado como residuo doméstico, sino que debe llevarse al punto de recogida de residuos adecuado para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Al asegurarse de que este producto se elimine correctamente, ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana, que de otro modo podrían ser causadas por la manipulación inadecuada de los residuos de este producto. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con su ayuntamiento, con el servicio de recogida de residuos domésticos o con la tienda donde compró el producto.</p>
---	---

Contingut

1. Pròleg	4
1.1 Avisos de seguretat	4
1.2 Instal·lació	4
1.2.1 Perill de xoc elèctric	4
1.2.2 Perill de tall.....	4
1.2.3 Instruccions importants de seguretat.....	4
1.3 Funcionament i manteniment	6
1.3.1 Perill de descàrrega elèctrica	6
1.3.2 Perill per a la salut	7
1.3.3 Perill per superfície calenta.....	7
1.3.4 Perill de tall.....	7
1.3.5 Importants instruccions de seguretat.....	7
2. Introducció al producte	10
2.1 Vista superior	10
2.2 Tauler de control.....	10
2.3 Teoria de treball	10
2.4 Abans d'utilitzar la nova placa d'inducció	11
2.5 Especificacions tècniques	11
3. Funcionament del producte	11
3.1 Controls tàctils.....	11
3.2 Escollir els estris de cuina adequats.....	11
3.3 Com funciona.....	12
3.3.1 Iniciar la cocció	12
3.3.2 Finalització de la cocció.....	13
3.3.3 Ús de la funció d'impuls	14
3.3.4 Bloqueig dels controls.....	15
3.3.5 Control del temporitzador	15
3.3.6 Horaris de treball predeterminats	17
4. Directrius de cuina	17
4.1 Consells de cuina	17
4.1.1 Coure a foc lent, cuinar larròs	17
4.1.2 Daurar un bistec	17
4.1.3 Per saltar.....	18
4.2 Detecció d'articles petits	18
5. Configuració de calor	18
6. Cura i Neteja	18
7. Suggeriments i consells	19
8. Visualització i inspecció d'errors	20
9. Instal·lació	22
9.1 Selecció de quips d'instal·lació	22
9.2 Abans d'instal·lar la placa, assegureu-vos que	24
9.3 Després d'instal·lar la placa, assegureu-vos que.....	25
9.4 Abans d'ubicar els suports de fixació	25
9.5 A just de la posició del suport.....	25

9.6 Precaucions	26
9.7 Connectar la placa a la font d'alimentació elèctrica	26

1. Pròleg

1.1 Avisos de seguretat

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

1.2 Instal·lació

1.2.1 Perill de xoc elèctric

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

1.2.2 Perill de tall

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

1.2.3 Instruccions importants de seguretat

- Llegiu atentament aquestes instruccions abans d'instal·lar o utilitzar aquest aparell.
- En cap moment s'han de col·locar materials o productes combustibles en aquest aparell.
- Si us plau, poseu aquesta informació a disposició de la persona responsable d'instal·lar l'aparell ja que podria reduir els vostres costos d'instal·lació.
- Per evitar perills, aquest aparell s'ha d'instal·lar d'acord amb aquestes instruccions d'instal·lació.
- Aquest aparell només ha de ser instal·lat correctament i posat a terra per una persona adequadament qualificada.
- Aquest aparell s'ha de connectar a un circuit que incorpori un interruptor aïllant que proporcioni una desconexió

completa de la font d'alimentació.

- El fet de no instal·lar correctament l'aparell podria invalidar qualsevol reclamació de garantia o responsabilitat.
- Aquest aparell no està pensat per al seu ús per persones (inclosos nens) amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes, o amb manca d'experiència i coneixements, tret que un responsable de la seva seguretat els supervisi o els hi doni instruccions sobre l'ús de l'aparell. Els nens han de ser supervisats per assegurar-se que no juguen amb l'aparell.
- Si el cable de subministrament està danyat, ha de ser substituït pel fabricant, el seu agent de servei o persones qualificades de manera similar per tal de evitar un perill.
- Els nens de 8 anys o més i persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o amb manca d'experiència i coneixements poden fer servir aquest aparell si són supervisats o se'ls hi donen instruccions sobre l'ús de l'aparell de manera segura i entenen els perills que comporta.
Els nens no poden jugar amb l'aparell. La neteja i el manteniment de l'usuari no serà realitzada per nens sense supervisió.
- Advertència: Si la superfície s'ha esquerdat, apagueu l'aparell per evitar la possibilitat de descàrrega elèctrica, per a superfícies de vitroceràmica o material similar que protegeixin peces vives.
- No s'ha d'utilitzar un netejador de vapor.
- No shan de col·locar objectes metàl·lics com ganivets, forquilles, culleres i tapes a la superfície de la placa ja que poden arribar a escalfar-se.
- No utilitzeu un netejador de vapor per netejar la placa de cocció.
- Després del seu ús, apagueu lelement de la placa mitjançant el seu control i no confieu en el detector de cassola.
- L'aparell no està pensat per funcionar mitjançant un temporitzador extern ni un sistema de control remot separat.
- Perill d'incendi: no emmagatzemeu articles a les superfícies de cocció.

PRECAUCIÓ: El procés de cocció ha de ser supervisat. Un procés de cocció a curt termini ha de ser supervisat contínuament.

ADVERTÈNCIA: La cocció desatesa en una placa amb greix o oli pot ser perillosa i pot provocar un incendi.

- **ADVERTÈNCIA:** L'aparell i les seves parts accessibles s'escalfen durant l'ús.

S'ha de tenir cura d'evitar tocar elements escalfadors.

Els menors de 8 anys seran mantinguts allunyats, excepte si reben vigilància contínua.

- **ADVERTÈNCIA:** La cocció desatesa en una placa amb greix o oli pot ser perillosa i pot provocar foc.

MAI intenteu apagar un foc amb aigua, sinó que apagueu l'aparell i després tapeu la flama, per exemple, amb una tapa o una manta ignífuga.

PRECAUCIÓ: El procés de cocció ha de ser supervisat. Un procés de cocció a curt termini ha de ser supervisat contínuament.

Perill d'incendi: no emmagatzemeu articles a les superfícies de cocció.

- **ADVERTÈNCIA:** Utilitzeu només protectors de placa dissenyats pel fabricant de l'aparell de cocció o indicats per ell a les instruccions d'ús com a adequats o protectors de placa incorporats a l'aparell. L'ús de protectors inadequats pot causar accidents.

1.3 Funcionament i manteniment

1.3.1 Perill de descàrrega elèctrica

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

1.3.2 Perill per a la salut

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

1.3.3 Perill per superfície calenta

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

1.3.4 Perill de tall

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

1.3.5 Importants instruccions de seguretat

- No deixeu mai l'aparell sense vigilància quan estigui en ús. L'ebullició provoca fum i vessaments greixosos que poden encendre's.
- No utilitzeu mai el vostre aparell com a superfície de treball o d'emmagatzematge.
- No deixeu mai objectes ni estris a l'aparell.
- No col·loqueu ni deixeu objectes magnetitzables (per exemple, targetes de crèdit, targetes de memòria) ni

dispositius electrònics (per exemple, ordinadors, reproductors MP3) a prop de l'aparell, ja que poden veure's afectats pel seu camp electromagnètic.

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

s'escalfen durant l'ús.

- S'ha de tenir cura d'evitar tocar elements escalfadors.
- Els menors de 8 anys seran mantinguts allunyats, excepte si reben vigilància contínua.

Felicitats per la compra de la seva nova placa d'inducció.

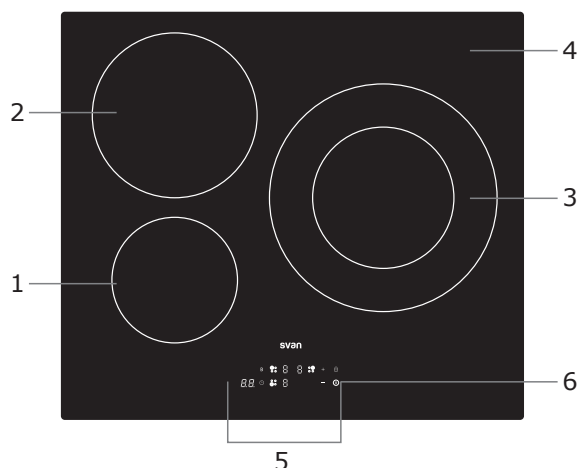
Us recomanem que dediqueu un temps a llegir aquest manual d'instruccions/d'instal·lació per entendre completament com instal·lar correctament i fer funcionar l'aparell.

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

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

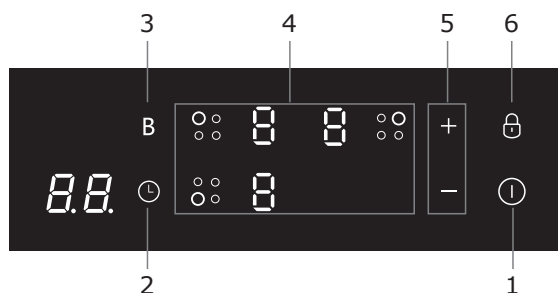
2. Introducció al producte

2.1 Vista superior



1. Zona de máx. 1300/1500 W
2. Zona de máx. 2300/2600 W
3. Zona de máx. 3000/3600 W
4. Placa de vidre
5. Tauler de control
6. Control ON/OFF

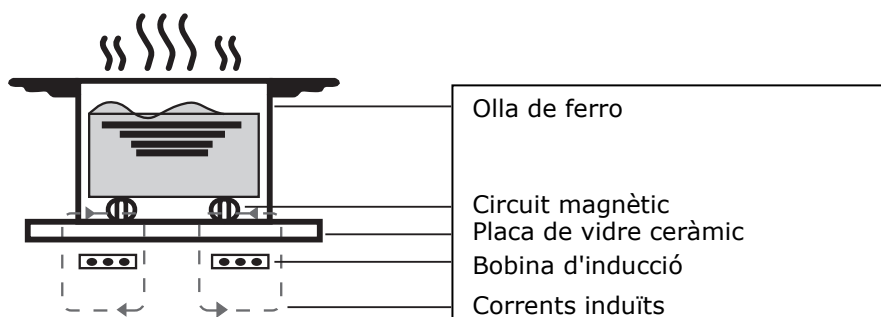
2.2 Tauler de control



1. Control d'encesa/apagat
2. Control del temporitzador
3. Impuls
4. Controls de selecció de la zona d'escalfament
5. Tecla de regulació de potència/temporitzador
6. Control de bloqueig

2.3 Teoria de treball

La cuina per inducció és una tecnologia de cocció segura, avançada, eficient i econòmica. Funciona mitjançant vibracions electromagnètiques generant calor directament a la cassola, en lloc de fer-ho manera indirecta mitjançant l'escalfament de la superfície del vidre. El vidre tan sols es calenta perquè la paella el pot escalfar.



2.4 Abans d'utilitzar la nova placa d'inducció

- Llegiu aquesta guia, prenent especial nota de l'apartat «Avís de seguretat».
- Traieu qualsevol pel·lícula protectora que encara pugui haver-hi a la placa d'inducció.

2.5 Especificacions tècniques

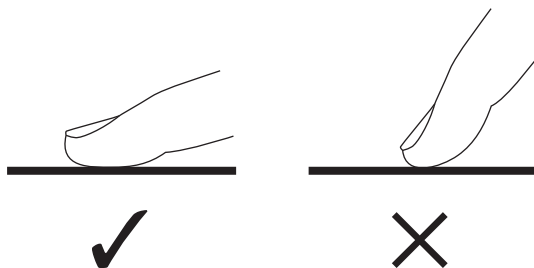
Placa de cuina	SI3601
Zones de cocció	3 zones
Tensió d'alimentació	220-240 V ~ 50 Hz o 60 Hz
Potència elèctrica instal·lada	7200 W
Mida del producte Al. × Am. × F. (mm)	590x520x62
Dimensions integrals A × B (mm)	560x490

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


3. Funcionament del producte

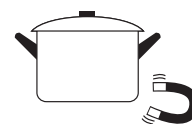
3.1 Controls tàctils

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



3.2 Escollir els estris de cuina adequats

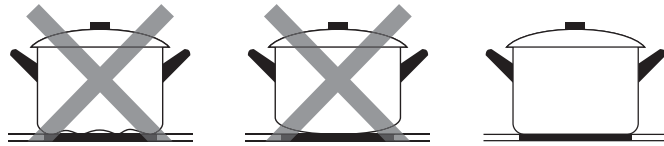
- Utilitzeu només estris de cuina amb una base adequada per a la cocció per inducció. Busqueu el símbol d'inducció a l'embalatge o a la part inferior de la cassola.
- Podeu comprovar si els vostres estris de cuina són adequats realitzant una prova d'imants. Moveu un imant cap a la base de la cassola. Si se sent atret, la cassola és adequada per a la inducció.
- Si no té un imant:
 1. Poseu una mica d'aigua a la cassola que vulgueu comprovar.
 2. Si  no parpelleja a la pantalla i l'aigua s'està escalfant, la cassola és adequada.
- Els estris de cuina fabricats amb els següents materials no són adequats: acer inoxidable pur, alumini o coure sense base magnètica, vidre, fusta, porcellana, ceràmica, i terrissa.



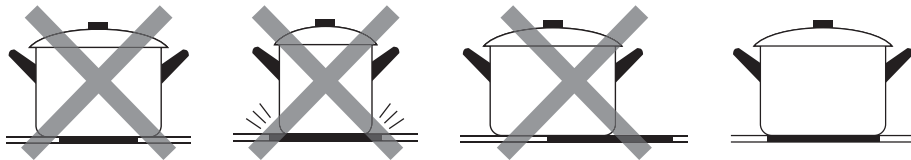
- Si la part ferromagnètica cobreix només parcialment la base de la cassola, només s'escalfarà l'àrea ferromagnètica, la resta de la base pot no escalfar a una temperatura suficient per a la cocció.
- Si l'àrea ferromagnètica no és homogènia, però presenta altres materials com l'alumini, això pot afectar l'escalfament i la detecció de la cassola.
- Si la base de la cassola és similar a les imatges de sota, la cassola pot no ser detectada.



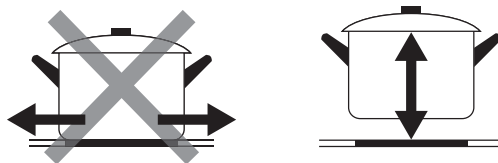
No utilitzeu estris de cuina amb vores dentades o una base corba.



Assegureu-vos que la base de la cassola sigui llisa, estigui plana contra el vidre i tingui la mateixa mida que la zona de cocció. Utilitzeu paelles el diàmetre de les quals sigui tan gran com el gràfic de la zona seleccionada. Utilitzant una olla s'utilitzarà una energia lleugerament més àmplia a la seva màxima eficiència. Si utilitzeu una olla més petita l'eficiència podria ser inferior a l'esperada. L'olla de menys de 140 mm podria no ser detectada per la placa. Centri sempre la paella a la zona de cocció.



Aixequiu sempre les paelles de la placa d'inducció: no llisqueu, o poden ratllar el vidre.

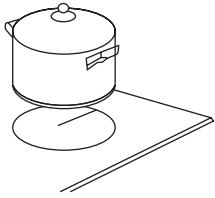
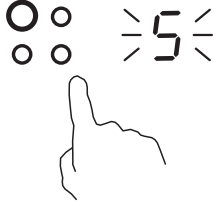
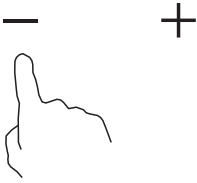


3.3 Com funciona

3.3.1 Iniciar la cocció

Toqueu el control ON/OFF. Després d'encendre, el bronzidor emet un bip, totes les pantalles mostren «—» o «— —», indicant que la placa d'inducció ha entrat en l'estat de mode d'espera.



<p>Col·loqueu una paella adequada a la zona de cocció que vulgueu utilitzar.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Assegureu-vos que la part inferior de la cassola i la superfície de la zona de cocció estiguin netes i seques. 	
<p>Al tocar el control de selecció de la zona d'escalfament, un indicador al costat de la tecla parpellejarà</p>	
<p>Seleccioneu una configuració de calor tocant el control «-» o «+».</p> <ul style="list-style-type: none"> • Si no trieu una configuració de calor en un minut, la placa d'inducció s'apagarà automàticament. Haureu de començar de nou al pas 1. • Durant la cocció, podeu modificar la configuració de calor en qualsevol moment. 	


Si la pantalla parpelleja  alternativament amb la configuració de

calor

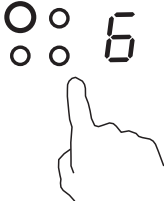

Això vol dir que:



- no heu col·locat una paella a la zona de cocció correcta o,
- la paella que utilitzeu no és adequada per a la cocció per inducció o,
- la cassola és massa petita o no està correctament centrada a la zona de cocció.

No es produeix calefacció tret que hi hagi una paella adequada a la zona de cocció.

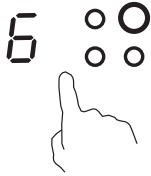
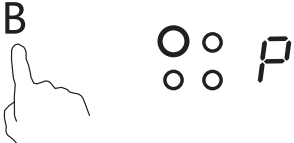
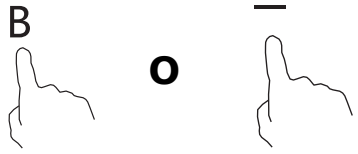
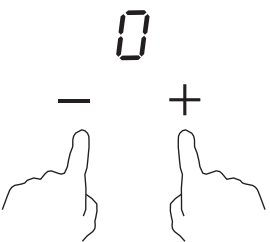
La pantalla «  » desapareixerà automàticament després d'1 minut si no s'hi col·loca cap cassola adequada.

3.3.2 Finalització de la cocció

<p>Tocant el control de selecció de la zona d'escalfament que voleu desactivar</p>	
<p>Apagueu la zona de cocció desplaçant-vos cap avall fins a «0» o tocant a la vegada els controls «-» i «+». Assegureu-vos que la pantalla mostri «0».</p>	

<p>Apagueu tota la placa de cocció tocant el comandament ON/OFF.</p>	
<p>Compte amb les superfícies calentes H mostrarà quina zona de cocció és calenta a tocar. Desapareixerà quan la superfície s'hagi refredat a una temperatura segura. També es pot utilitzar com a funció d'estalvi d'energia si voleu escalfar més paelles, utilitzeu la placa que encara està calenta.</p>	

3.3.3 Ús de la funció d'impuls

<p style="text-align: center;">Activa la funció d'impuls</p>	
<p>Tocant el control de selecció de la zona d'escalfament.</p>	
<p>Tocant el control d'impuls B, l'indicador de zona mostra «P» i la potència arriba al màx.</p>	
<p style="text-align: center;">Cancel·la la funció Impuls</p>	
<p>Tocant el control «Impuls» o el botó «-» per cancel·lar la funció d'impuls, llavors la zona de cocció tornarà a la seva configuració original.</p>	
<p>Tocant a la vegada els controls «-» i «+». La zona de cocció s'apaga i la funció d'impuls es cancel·la automàticament</p>	

- La funció pot funcionar en qualsevol zona de cocció.
- La zona de cocció torna a la seva configuració original després de 5 minuts.
- Si la configuració de calor original és igual a 0, tornarà a 9 després de 5 minuts.

3.3. 4 Bloqueig dels controls

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

Per bloquejar els controls	
Toqueu el control de bloqueig	L'indicador del temporitzador mostrarà «Lo»
Per desbloquejar els controls	
Mantingueu tocant el control de bloqueig durant una estona.	



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

3.3.5 Control del temporitzador



Podeu utilitzar el temporitzador de dues maneres diferents:

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











a) Utilitzar el temporitzador com a minuter

Si no seleccioneu cap zona de cocció

Assegureu-vos que la placa de cocció estigui encesa. Nota: podeu utilitzar el minuter perquè almenys una zona continuarà activa.	
Control tàctil del temporitzador. L'indicador del minuter començarà a parpellejar i es mostrarà «10» a la pantalla del temporitzador.	
Estableixi el temps tocant els controls «-» o «+» del temporitzador Suggeriment: Toqueu el control «-» o «+» del temporitzador una vegada per disminuir o augmentar en 1 minut. Mantingueu polsats els controls «-» o «+» del temporitzador per disminuir o augmentar en 10 minuts.	
Tocant a la vegada «-» i «+», el temporitzador es cancel·la, i el «00» es mostrarà a la pantalla de minuts.	

Quan s'estableixi el temps, començarà a comptar immediatament. La pantalla mostrarà el temps restant i l'indicador del temporitzador parpellejarà durant 5 segons.	36 
El bronzidor sonarà durant 30 segons i l'indicador de temps mostra «- -» quan acabi el temps configurat.	- - 

b) Configuració del temporitzador per desactivar una o més zones de cocció

Establir una zona	
Tocant el control de selecció de la zona d'escalfament per al qual voleu configurar el temporitzador. (per exemple, zona 3#)	6 
En poc temps, control del temporitzador tàctil, l'indicador de minuts començarà a parpellejar i es mostrarà «10» a la pantalla del temporitzador.	10  
Estableix l'hora tocant el - o el control del temporitzador Suggeriment: Toqueu el control «-» o «+» del temporitzador una vegada, disminuirà o augmentarà en 1 minut. Mantingueu premut el control «-» o «+» del temporitzador que disminuirà o augmentarà en 10 minuts.	- + 
Tocant «-» i «+» alhora, el temporitzador es cancel·la i el «00» es mostrarà a la pantalla de minuts.	- +   ⇒ 00 
Quan s'estableixi el temps, començarà a comptar immediatament. La pantalla mostrarà el temps restant i l'indicador del temporitzador parpellejarà durant 5 segons. NOTA: El punt vermell al costat de l'indicador de nivell de potència s'il·luminarà indicant que la zona s'ha seleccionat.	36  6 
Quan expira el temporitzador de cocció, la zona de cocció corresponent s'apagarà automàticament.	- - 



Altres zones de cocció continuaran funcionant si s'havien activat prèviament.

Les imatges que es mostren anteriorment són només de referència, i prevaldrà el producte final.

3.3.6 Horaris de treball predeterminats

L'apagat automàtic és una funció de protecció de seguretat per a la placa d'inducció. S'apaga automàticament si alguna vegada oblideu apagar la cuina. Els temps de treball predeterminats per a diversos nivells de potència es mostren a la següent taula:

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

Quan es retira l'olla, la placa d'inducció pot deixar d'escalfar immediatament i la placa s'apaga automàticament al cap de 2 minuts.



Les persones amb un marcapassos han de consultar amb el seu metge abans d'utilitzar aquesta unitat.

4. Directrius de cuina



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

4.1 Consells de cuina

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

4.1.1 Coure a foc lent, cuinar larròs

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

4.1.2 Daurar un bistec

Per cuinar bistecs sucosos amb sabor:

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

4.1.3 Per saltar

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

4.2 Detecció d'articles petits

Quan s'ha deixat una paella de mida inadequada o no magnètica (per exemple, alumini) o algun altre element petit (per exemple, ganivet, forquilla, clau) a la placa, la placa passa automàticament al mode d'espera en 1 minut. El ventilador continuarà refredant la placa d'inducció durant un minut més.

5. Configuració de calor

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

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

6. Cura i Neteja

Què?	Com?	Important!
------	------	------------

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

7. Suggeriments i consells

Problema	Possibles causes	Què fer
La placa d'inducció no es pot encendre.	Sense corrent.	Assegureu-vos que la placa d'inducció estigui connectada a la font d'alimentació i que estigui encesa. Comproveu si hi ha un tall elèctric a casa seva o la seva zona. Si ho heu comprovat tot i el problema persisteix, truqueu a un tècnic qualificat.
Els controls tàctils no responen.	Els controls estan bloquejats.	Desbloquejar els controls. Veure secció «Utilitzar la teva cuina d'inducció» per obtenir instruccions.

Els controls tàctils són difícils d'utilitzar.	Pot haver-hi una lleugera pel·lícula d'aigua sobre els controls o pot estar utilitzant la punta del dit en tocar el controls.	Assegureu-vos que l'àrea de control tàctil estigui seca i utilitzeu l'empremta del dit quan toqueu els controls.
S'està ratllant el vidre.	Estris de cuina de vora rugosa. S'utilitzen productes de neteja o un fregall abrasiu inadequat.	Utilitzeu estris de cuina amb bases planes i llises. Vegeu «Escollir el material de cuina adequat». Vegeu «Cura i neteja».
Algunes paelles fan sorolls de cruixents o de clics.	Això pot ser causat per la construcció dels teus estris de cuina (capes de diferents metalls que vibren de manera diferent).	Això és normal pels estris de cuina i no indica cap error.
La placa d'inducció produeix un brunzit quan s'utilitza a una temperatura elevada.	Això és causat per la tecnologia de cocció per inducció.	És normal, però el soroll hauria de silenciar-se o desaparèixer completament quan disminuïu la configuració de calor.
Soroll del ventilador provinent de la placa d'inducció.	S'ha afegit un ventilador de refrigeració a la vostra placa d'inducció per evitar que l'electrònica es sobreescalfi. Pot continuar funcionant fins i tot després d'haver apagat la placa d'inducció.	Això és normal i no necessita cap acció. No apagueu l'alimentació de la paret de la placa d'inducció mentre el ventilador funciona.
Les paelles no s'escalfen i apareixen a la pantalla.	La placa d'inducció no pot detectar la cassola perquè no és adequada per a la cocció per inducció. La placa d'inducció no pot detectar la cassola perquè és massa petita per a la zona de cocció o no està correctament centrada.	Utilitzeu estris de cuina adequats per a la cocció per inducció. Vegeu la secció «Elecció dels estris de cuina adequats». Centri la paella i assegureu-vos que la seva base coincideixi amb la mida de la zona de cocció.
La placa d'inducció o una zona de cocció s'ha apagat inesperadament, sona un to i es mostra un codi d'error (normalment alternant amb un o dos dígit a la pantalla del temporitzador de cocció).	Falla tècnica.	Anoteu les lletres i números de l'error, apagueu la placa d'inducció per la paret i poseu-vos en contacte amb un tècnic qualificat.

8. Visualització i inspecció d'errors

La placa d'inducció està equipada amb una funció de diagnòstic automàtic. Amb aquesta prova el tècnic és capaç de comprovar la funció de diversos components sense desmuntar la placa de la superfície de treball.

Solució de problemes

- 1) El codi d'error es produeix durant l'ús per part del client i solució;

Codi d'error	Problema	Solució
Sense recuperació automàtica		
E1	Error del sensor de temperatura de placa ceràmica: circuit obert.	Comproveu la connexió o substituïu el sensor de temperatura de la placa ceràmica.
E2	Error del sensor de temperatura de la placa ceràmica: curtcircuit.	
Eb	Error del sensor de temperatura de la placa ceràmica.	
E3	Alta temperatura del sensor de la placa ceràmica.	Espereu que la temperatura de la placa ceràmica torni a la normalitat. Toqueu el botó «ON/OFF» per reiniciar la unitat.
E4	Sensor de temperatura de l'error IGBT : circuit obert.	Substituïu la placa d'alimentació.
E5	Sensor de temperatura de l'error IGBT : curtcircuit	
E6	Alta temperatura de IGBT.	Espereu que la temperatura de l'IGBT torni a la normalitat. Toqueu el botó «ON/OFF» per reiniciar la unitat. Comproveu si el ventilador funciona sense problemes; si no, substituïu el ventilador.
E7	La tensió d'alimentació està per sota de la tensió nominal.	Si us plau, inspeccioneu si la font d'alimentació és normal.
E8	La tensió d'alimentació està per sobre de la tensió nominal.	Tornar a encendre quan font d'alimentació sigui normal.
U1	Error de comunicació.	Torneu a inserir la connexió entre la placa de visualització i la placa d'alimentació. Substituïu la placa d'alimentació o la placa de visualització.

2) Error i solució específica

Error	Problema	Solució A	Solució B
El LED no s'encén quan la unitat està connectada.	No hi ha energia.	Comproveu si l'endoll està ben fixat a la presa de corrent i que la presa funciona.	
	La placa d'alimentació accessòria i la placa de visualització donen error.	Comproveu la connexió.	
	La placa d'alimentació accessòria està malmesa.	Substituïu la placa d'alimentació accessòria.	

	La placa de visualització està malmesa.	Substituïu la placa de visualització.	
Alguns botons no poden funcionar o la pantalla LED no és normal.	La placa de visualització està malmesa.	Substituïu la placa de visualització.	
L'indicador de mode de cocció s'encén, però la calefacció no s'inicia.	Alta temperatura de la placa.	La temperatura ambient pot ser massa alta. Pot haver-hi un bloqueig a l'entrada d'aire o la ventilació.	
	El ventilador no funciona correctament.	Comproveu si el ventilador funciona sense problemes; si no, substituïu el ventilador.	
	La placa d'alimentació està malmesa.	Substituïu la placa d'alimentació.	
La calefacció s'atura sobtadament durant el funcionament i a la pantalla parpelleja una «u».	El tipus de paella no es correpte.	Utilitzeu lolla adequada (consulteu el manual d'instruccions).	El circuit de detecció de la paella està danyat, substituïu la placa d'alimentació.
	El diàmetre de lolla és massa petit.		
	La cuina s'ha sobreescalfat;	La unitat s'ha sobreescalfat. Espereu que la temperatura torni a la normalitat. Premeu el botó «ON/OFF» per reiniciar la unitat.	
Les zones d'escalfament del mateix costat (com la primera i la segona zona) mostren una «u».	Error de connexió de la placa d'alimentació i la placa de visualització;	Comproveu la connexió.	
	La placa de visualització de la part de comunicació s'ha malmès.	Substituïu la placa de visualització.	
	El tauler principal s'ha malmès.	Substituïu la placa d'alimentació.	
El motor del ventilador sona anormalment.	El motor del ventilador s'ha malmès.	Substituïu el ventilador.	

Els anteriors són l'avaluació i la inspecció d'errors comuns.

Si us plau, no desmunteu la unitat per vosaltres mateixos per evitar perills i danys a la placa d'inducció.

9. Instal·lació

9.1 Selecció de quips d'instal·lació

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

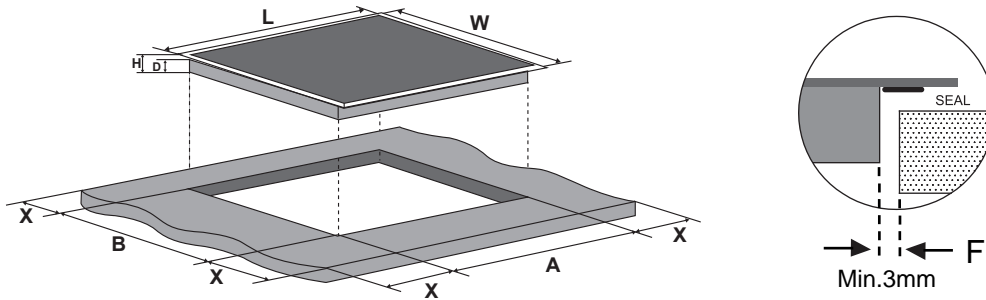
A l'efecte d'instal·lació i ús, es conservarà un espai mínim de 5 cm al voltant del forat.

Assegureu-vos que el gruix de la superfície de treball sigui d'almenys 30 mm. Si us plau, seleccioneu

material de superfície de treball resistent a la calor i aïllant (la fusta i material fibrós o higroscòpic similar no s'utilitzaran com a material de superfície de treball tret que estigui impregnat) per evitar el xoc elèctric i una deformació més gran causada per la radiació de calor de la placa calenta. Com es mostra a continuació:



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

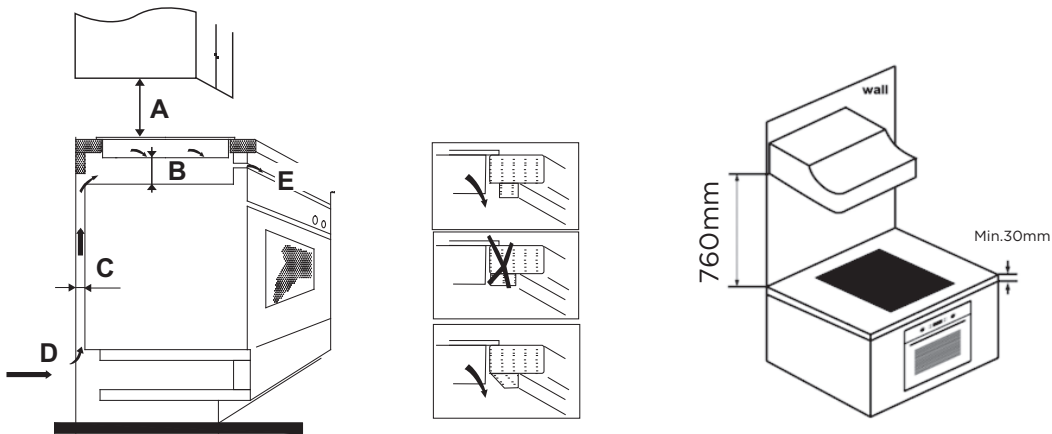


L (mm)	Am. (mm)	Al. (mm)	Pr. (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	62	58	560 + 4 + 1	490 + 4 + 1	50 mín.	3 mín.

En qualsevol cas, assegureu-vos que la placa d'inducció estigui ben ventilada i les entrades i sortides d'aire no estiguin bloquejades. Assegureu-vos que la placa d'inducció estigui en bon estat de treball. Com es mostra a continuació



Nota: La distància de seguretat entre la placa de calor i l'armari per sobre de la placa de calor ha de ser com a mínim de 760 mm.

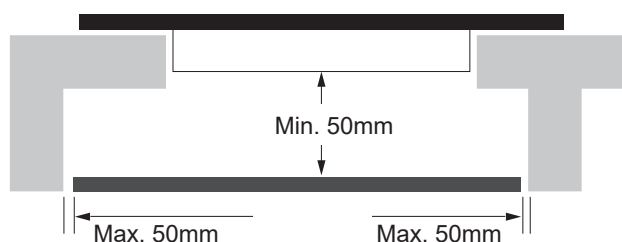


A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mín.	20 mín.	Entrada d'aire	Sortida d'aire 5 mm

ADVERTÈNCIA: Garantir una habilitació adequada de Ventilació

Assegureu-vos que la placa de cuina d'inducció estigui ben ventilada i que l'entrada i sortida d'aire no

s'ha bloquejat. Per evitar el contacte accidental amb la part inferior sobreescalfada de la placa, o rebre una descàrrega elèctrica inesperada durant el treball, cal posar una inserció de fusta, fixada per cargols, a una distància mínima de 50 mm de la part inferior de la placa. Seguiu els següents requisits.



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



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

9.2 Abans d'instal·lar la placa, assegureu-vos que

- La superfície de treball és quadrada i plana, i cap element estructural interfereix amb els requisits d'espai.
- La superfície de treball està feta d'un material aïllant i resistent a la calor.
- Si la placa està instal·lada a sobre d'un forn, el forn té un ventilador de refrigeració incorporat.
- La instal·lació complirà amb tots els requisits d'autorització i les normes i reglaments aplicables.
- Un interruptor aïllant adequat que proporciona una desconexió completa de la font d'alimentació elèctrica s'incorpora al cablejat permanent, muntat i posicionat per complir amb les normes i regulacions locals de cablejat.
- L'interruptor aïllant ha de ser homologat i proporcionar una separació de contacte de bretxa d'aire de 3 mm en tots els pols (o en tots els conductors [fase] actius si les regles locals de cablejat permeten aquesta variació dels requisits).
- L'interruptor aïllant serà fàcilment accessible per al client amb la placa instal·lada.
- Consulteu les autoritats locals d'edificació i els estatuts si teniu dubtes sobre la instal·lació.
- Utilitzeu acabats resistent a la calor i fàcils de netejar (com ara rajoles ceràmiques) per a les superfícies de paret que envolten la placa.

9.3 Després d instal·lar la placa, assegureu-vos que

- El cable d'alimentació no és accessible a través de portes d' armari o de calaixos.
- Hi ha un flux adequat d'aire fresc des de fora de l'ebenisteria fins a la base de la placa.
- Si la placa s'instal·la a sobre d'un espai de calaix o armari, s'instal·la una barrera de protecció tèrmica per sota de la base de la placa.
- L'interruptor aïllant és fàcilment accessible pel client.

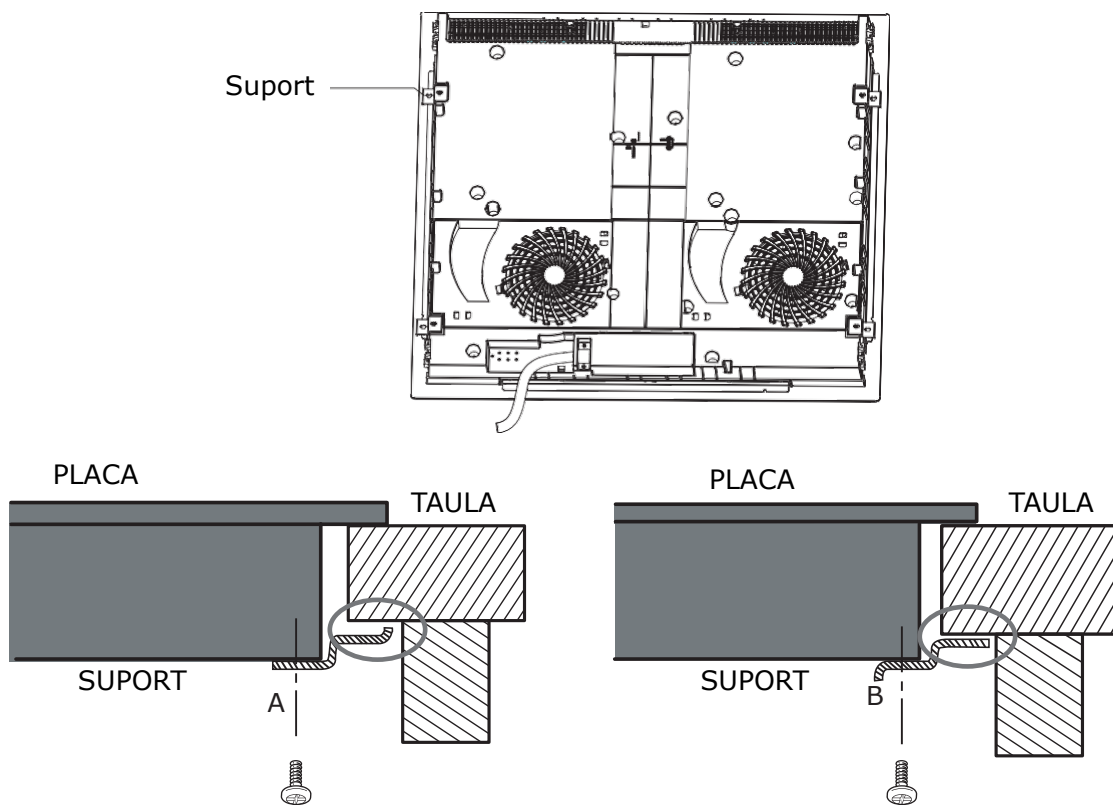
9.4 Abans d'ubicar els suports de fixació

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

9.5 A just de la posició del suport

Després de la instal·lació fixe la placa a la superfície de treball mitjançant suports de cargol a la part inferior de la placa (vegeu la imatge).

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



En cap cas, els suports no poden tocar amb les superfícies interiors del taulell de treball després de la

instal·lació (vegeu la imatge).

9.6 Precaucions

1. La placa d'inducció ha de ser instal·lada per personal o tècnics qualificats. Tenim professionals al seu servei. Si us plau, no feu mai l'operació vosaltres mateixos.
2. La placa no s'instal·larà directament a sobre d'un rentaplats, nevera, congelador, rentadora o assecadora de roba, ja que la humitat pot danyar l'electrònica de la placa
3. La placa d'inducció s'ha d'instal·lar de manera que es pugui garantir una millor radiació de calor per millorar la seva fiabilitat.
4. La paret i la zona d'escalfament induït per sobre de la superfície de la taula han de suportar la calor.
5. Per evitar qualsevol dany, la capa sandvitx i l'adhesiu han de ser resistents a la calor.
6. No s'ha d'utilitzar un netejador de vapor.

9.7 Connectar la placa a la font d'alimentació elèctrica



Aquesta placa només ha de ser connectada a la xarxa elèctrica per personal qualificat
Abans de connectar la placa a la font d'alimentació elèctrica, comproveu que:

1. El sistema de cablejat domèstic és adequat per a la potència extreta per la placa.
2. La tensió correspon al valor donat a la placa de classificació
3. Les seccions del cable d'alimentació poden suportar la càrrega especificada a la placa de classificació.

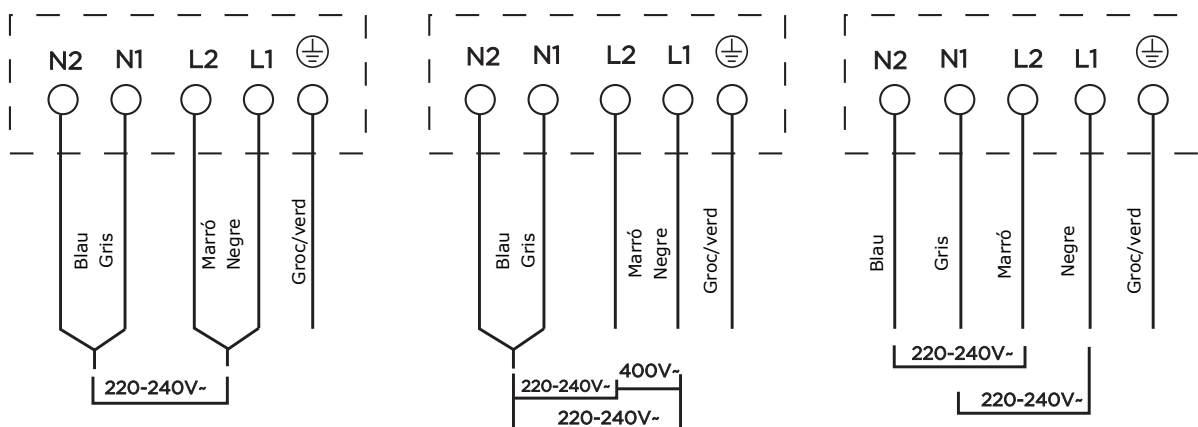
Per connectar la placa a la font d'alimentació de la xarxa elèctrica, no utilitzeu adaptadors, reductors o dispositius de ramificació,

ja que poden causar sobreescalfament i un incendi.

El cable d'alimentació no ha de tocar cap peça calenta i s'ha de posicionar de manera que la seva temperatura no superi els 75 °C en cap punt.



Comproveu amb un electricista si el sistema de cablejat domèstic és adequat sense alteracions.
Qualsevol alteració només ha de ser realitzada per un electricista qualificat.




- Si el cable s'ha danyat o s'ha de substituir, l'operació l'ha de dur a terme un agent postvenda amb eines dedicades per evitar qualsevol accident.
- Si l'aparell està connectat directament a la xarxa elèctrica, s'ha d'instal·lar un interruptor omnipolar amb una obertura mínima de 3 mm entre contactes.

- L'instal·lador ha de vetllar perquè s'hagi realitzat la connexió elèctrica correcta i que s'ajusti a la normativa de seguretat.
- El cable no s'ha de doblegar ni comprimir.
- El cable ha de ser revisat regularment i tan sols l'ha de substituir un tècnic autoritzat.



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

 <p>Eliminació correcta d'aquest producte</p>	<p>El símbol al producte, o en els seus envasos, indica que aquest producte no pot ser tractat com a residu domèstic, en canvi, s'ha de portar al punt de recollida de residus adequat per al reciclatge d'equips elèctrics i electrònics. Assegurant que aquest producte s'elimini correctament, ajudareu a prevenir possibles conseqüències negatives pel medi ambient i la salut humana, que d'altra manera podrien ser causades per la manipulació inapropiada de residus d'aquest producte. Per obtenir informació més detallada sobre el reciclatge d'aquest producte, poseu-vos en contacte amb el vostre ajuntament local, el vostre servei de deixalleria domèstica o a la botiga on heu adquirit el producte.</p>
---	---

Content

1. Foreword	4
1.1 Safety Warnings	4
1.2 Installation	4
1.2.1 Electrical Shock Hazard	4
1.2.2 Cut Hazard	4
1.2.3 Important safety instructions	4
1.3 Operation and maintenance	6
1.3.1 Electrical Shock Hazard	6
1.3.2 Health Hazard	6
1.3.3 Hot Surface Hazard	7
1.3.4 Cut Hazard	7
1.3.5 Important safety instructions	7
2. Product Introduction	9
2.1 Top View	9
2.2 Control Panel	9
2.3 Working Theory	9
2.4 Before using your New Induction Hob	10
2.5 Technical Specification	10
3. Operation of Product	10
3.1 Touch Controls	10
3.2 Choosing the right Cookware	10
3.3 How to use	11
3.3.1 Start cooking	11
3.3.2 Finish cooking	12
3.3.3 Using the Boost function	13
3.3.4 Locking the Controls	13
3.3.5 Timer control	14
3.3.6 Default working times	15
4. Cooking Guidelines	16
4.1 Cooking Tips	16
4.1.1 Simmering, cooking rice	16
4.1.2 Searing steak	16
4.1.3 For stir-frying	16
4.2 Detection of Small Articles	17
5. Heat Settings	17
6. Care and Cleaning	17
7. Hints and Tips	18
8. Failure Display and Inspection	19
9. Installation	21
9.1 Selection of installation equipment	21
9.2 Before installing the hob, make sure that	23
9.3 After installing the hob, make sure that	23
9.4 Before locating the fixing brackets	23
9.5 Adjusting the bracket position	23

9.6	Cautions.....	24
9.7	Connecting the hob to the mains power supply	24

1. Foreword

1.1 Safety Warnings

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

1.2 Installation

1.2.1 Electrical Shock Hazard

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

1.2.2 Cut Hazard

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

1.2.3 Important safety instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.

- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- 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 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:** 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.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- **Danger of fire:** do not store items on the cooking surfaces.
CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in a fire.
- **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.

- **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.
CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

1.3 Operation and maintenance

1.3.1 Electrical Shock Hazard

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

1.3.2 Health Hazard

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

1.3.3 Hot Surface Hazard

- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the Induction glass until the surface is cool.
- Keep children away.
- Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

1.3.4 Cut Hazard

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

1.3.5 Important safety instructions

- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and

competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.

- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.
- Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

Congratulations on the purchase of your new Induction Hob.

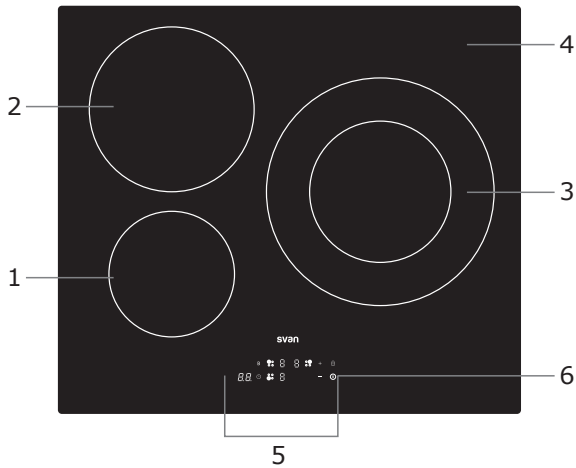
We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.

For installation, please read the installation section.

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

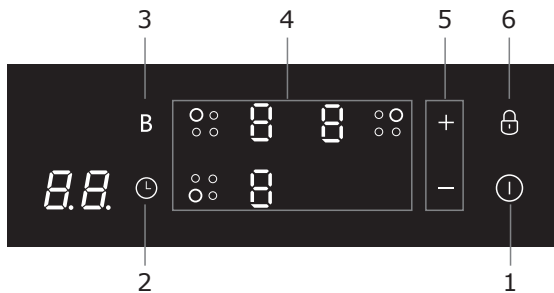
2. Product Introduction

2.1 Top View



1. Max. 1300/1500W zone
2. Max. 2300/2600W zone
3. Max. 3000/3600W zone
4. Glass plate
5. Control panel
6. ON/OFF control

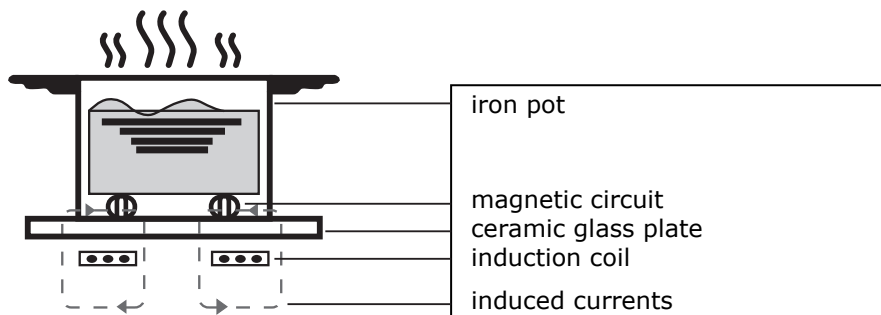
2.2 Control Panel



1. On/Off control
2. Timer control
3. Boost
4. Heating zone selection controls
5. Power / Timer regulating key
6. Keylock control

2.3 Working Theory

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



2.4 Before using your New Induction Hob

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

2.5 Technical Specification

Cooking Hob	SI3601
Cooking Zones	3 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Installed Electric Power	7200W
Product Size L×W×H(mm)	590X520X62
Building-in Dimensions A×B (mm)	560X490

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

3. Operation of Product


3.1 Touch Controls

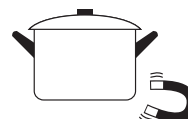
- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin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



3.2 Choosing the right Cookware



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



of the base may not heat up a sufficient temperature for cooking.

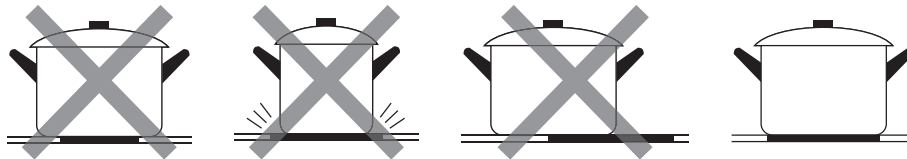
- If the ferromagnetic area is not homogeneous, but presents others material such as aluminum this may affect the heating up and the pan detection.
- If the base of the pan is similar to the pictures below the pan may not be detected.



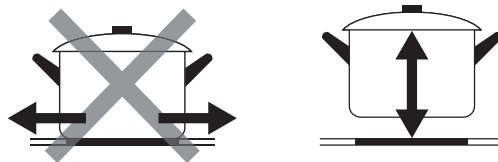
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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



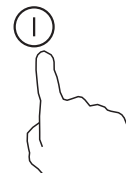
Always lift pans off the Induction hob – do not slide, or they may scratch the glass.

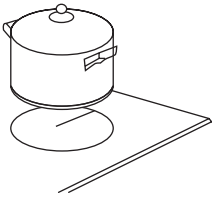
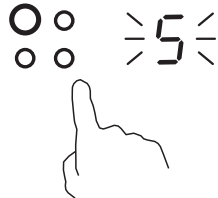
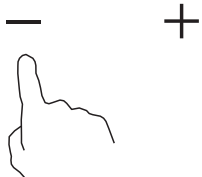


3.3 How to use

3.3.1 Start cooking

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.




<p>Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry. 	
<p>Touching the heating zone selection control ,and an indicator next to the key will flash</p>	
<p>Select a heat setting by touching the “-” or “+” control.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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

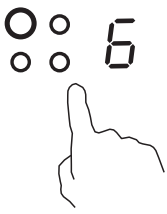
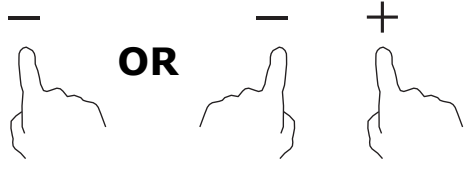

This means that:


- 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.

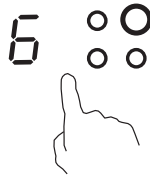
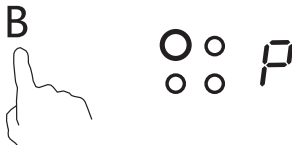

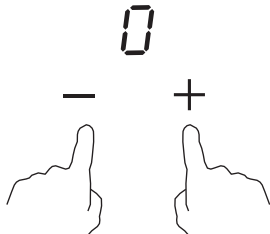
The display “  ”will automatically disappear after 1 minute if no suitable pan is placed on it.

3.3.2 Finish cooking

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

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

3.3.3 Using the Boost function

Activate the boost function	
<p>Touching the heating zone selection control.</p>	
<p>Touching the boost control B, the zone indicator show "P" and the power reach Max.</p>	
Cancel the Boost function	
<p>Touching the "Boost" control or the "-" button to cancel the Boost function, then the cooking zone will revert to its original setting.</p>	
<p>Touching "-" and "+" control together. The cooking zone switch off and the boost function cancel automatically</p>	



- The function can work in any cooking zone.
- The cooking zone returns to its original setting after 5 minutes.
- If the original heat setting equals 0, it will return to 9 after 5 minutes.

3.3.4 Locking the Controls

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

To lock the controls	
Touch the lock control	The timer indicator will show "Lo"
To unlock the controls	
Touch and hold the lock control for a while.	



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

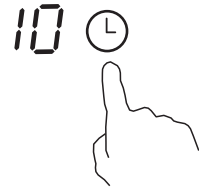
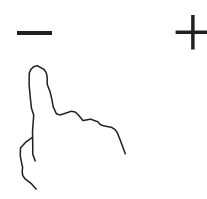
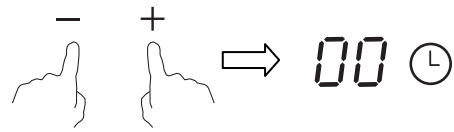

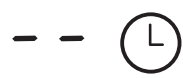
3.3.5 Timer control

You can use the timer in two different ways:

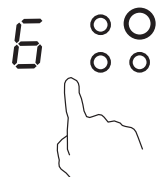
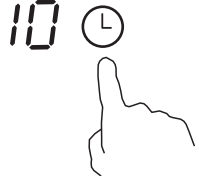
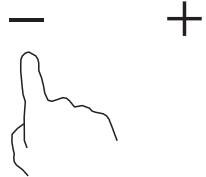
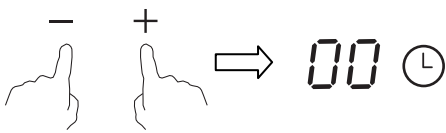
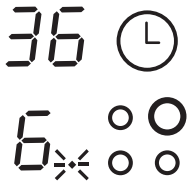
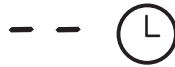
- a) You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- b) You can set it to turn one or more cooking zones off after the set time is up.
The timer of maximum is 99 min.

a) Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

<p>Make sure the cooktop is turned on. Note: you can use the minute minder at least one zone shall be active.</p>	
<p>Touch timer control. The minder indicator will start flashing and "10" will show in the timer display.</p>	
<p>Set the time by touching the "-" or "+" control of the timer Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer once to decrease or increase by 1 minute. Touch and hold the "-" or "+" control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.</p>	
<p>Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the "00" will show in the minute display.</p>	
<p>When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds.</p>	
<p>Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "--" when the setting time finished.</p>	

b) Setting the timer to turn one or more cooking zone off

Set one zone	
Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for. (e.g. zone 3#)	
In short time, touch timer control, the minder indicator will start flashing and "10" will show in the timer display.	
Set the time by touching the or control of the timer Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer once will decrease or increase by 1 minute. Touch and hold the "-" or "+" control of the timer will decrease or increase by 10 minutes.	
Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the "00" will show in the minute display.	
When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds. NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.	
When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switched off automatically.	



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

The pictures shown above are for reference only, and the final product shall prevail.

3.3.6 Default working times

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

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

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



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

4. Cooking Guidelines



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

4.1 Cooking Tips

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

4.1.1 Simmering, cooking rice

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

4.1.2 Searing steak

To cook juicy flavorsome steaks:

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

4.1.3 For stir-frying

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

4.2 Detection of Small Articles

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

5. Heat Settings

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

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

6. Care and Cleaning

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

<p>Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass</p>	<p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for Induction glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
<p>Spillovers on the touch controls</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off. 2. Soak up the spill 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch the power to the cooktop back on. 	<ul style="list-style-type: none"> • The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.

7. Hints and Tips

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

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

8. Failure Display and Inspection

The induction hob is equipped with a self diagnostic function. With this test the technician is able to check the function of several components without disassembling or dismantling the hob from the working surface.

Troubleshooting

1) Failure code occur during customer using & Solution;

Failure code	Problem	Solution
No Auto-Recovery		
E1	Ceramic plate temperature sensor failure--open circuit.	Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor.
E2	Ceramic plate temperature sensor failure--short circuit.	
Eb	Ceramic plate temperature sensor failure	
E3	High temperature of ceramic plate sensor.	Wait for the temperature of ceramic plate return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart unit.
E4	Temperature sensor of the IGBT failure	Replace the power board.

	--open circuit.	
E5	Temperature sensor of the IGBT failure --short circuit	
E6	High temperature of IGBT.	Wait for the temperature of IGBT return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart unit. Check whether the fan runs smoothly; if not , replace the fan.
E7	Supply voltage is below the rated voltage.	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E8	Supply voltage is above the rated voltage.	
U1	Communication error.	Reinsert the connection between the display board and the power board. Replace the power board or the display board.

2) Specific Failure & Solution

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

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

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

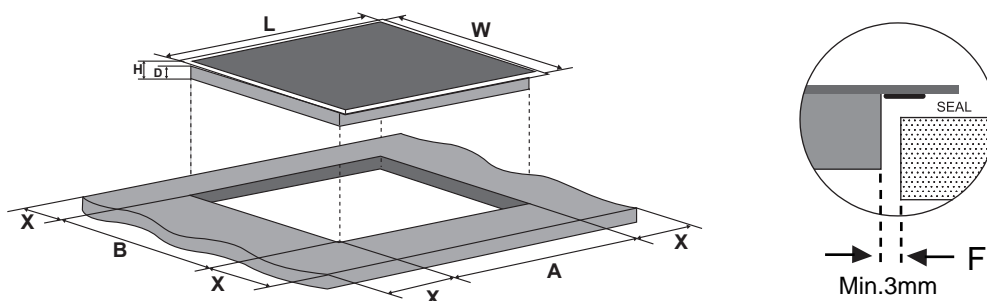
9. Installation

9.1 Selection of installation equipment

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



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

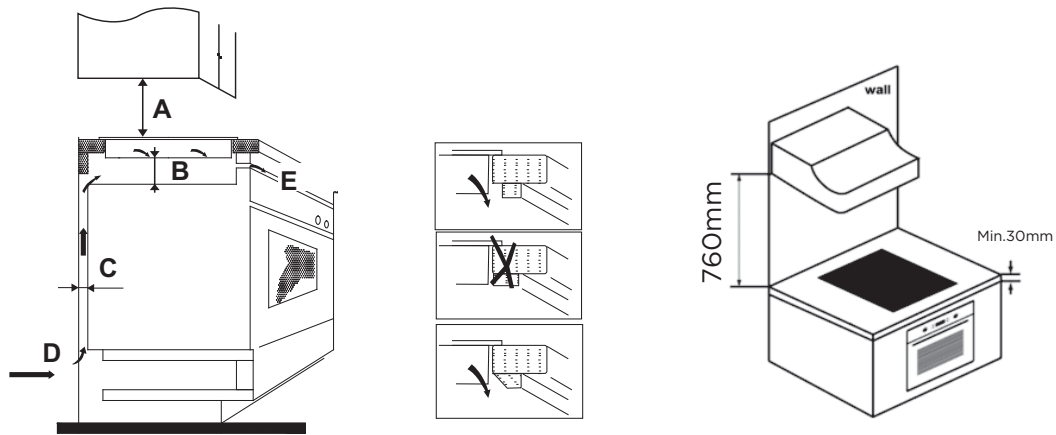


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	62	58	560+4 +1	490+4 +1	50 min.	3 min.

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



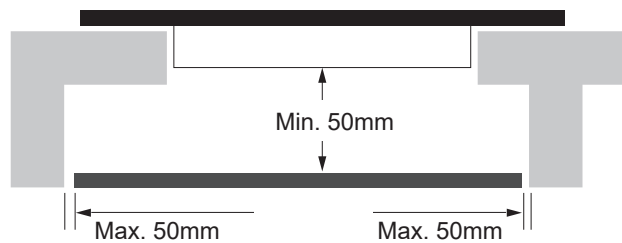
Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760 mm.



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

WARNING: Ensuring Adequate Ventilation

Make sure the induction cooker hob is well ventilated and that air inlet and outlet are not blocked. In order to avoid accidental touch with the overheating bottom of the hob, or getting unexpected electric shock during working, it is necessary to put a wooden insert, fixed by screws, at a minimum distance of 50mm from the bottom of the hob. Follow the requirements below.



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



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

9.2 Before installing the hob, make sure that

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

9.3 After installing the hob, make sure that

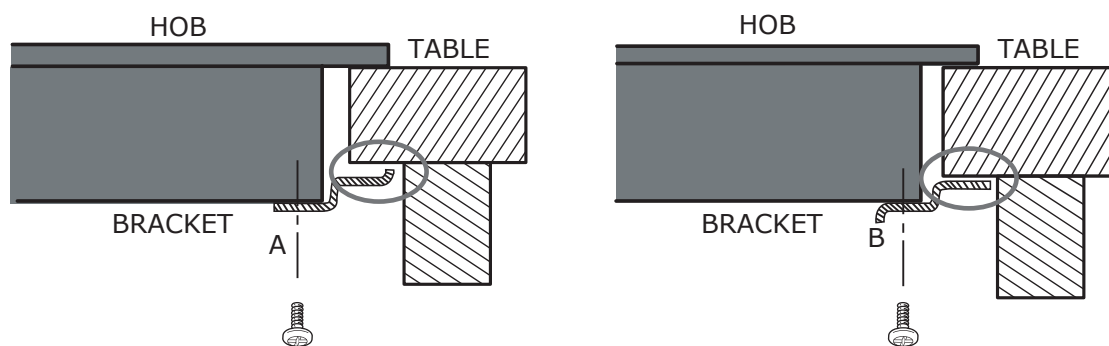
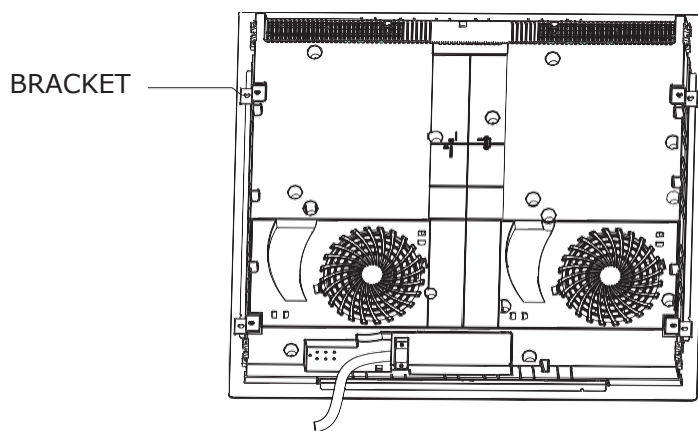
- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- The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

9.4 Before locating the fixing brackets

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

9.5 Adjusting the bracket position

Fix the hob on the work surface by screw brackets on the bottom of hob(see picture) after installation. Adjust the bracket position to suit for different table top thickness.



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

9.6 Cautions

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

9.7 Connecting the hob to the mains power supply



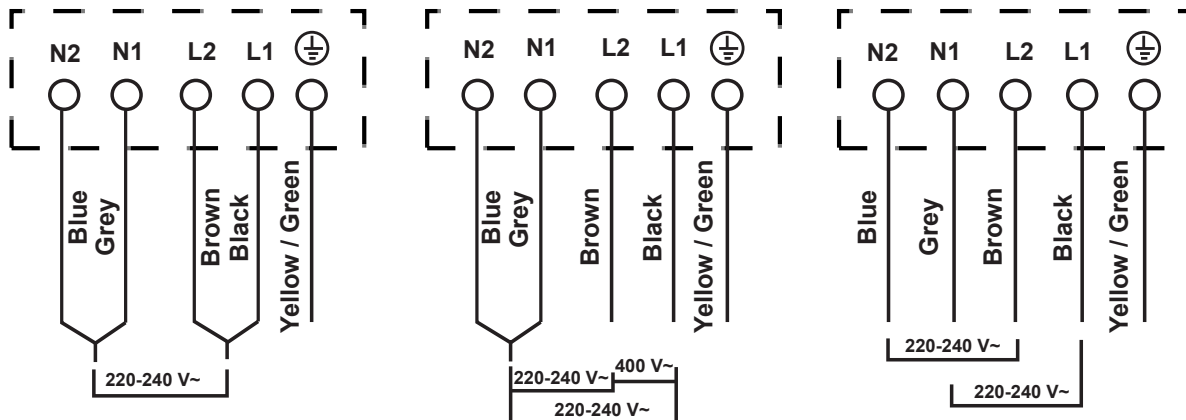
This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person. Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

1. The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
2. The voltage corresponds to the value given in the rating plate

3. The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate. To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire. The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75°C at any point.



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



- If the 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 authorised technicians only.



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

	<p>The symbol on the product, or in its packaging, indicates that this product may not be treated as household waste. Instead, it should be taken to the appropriate waste collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by the inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about the recycling of this product, please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased the product.</p>
<p>Correct disposal of this product</p>	

Conteúdo

1. Prefácio	4
1.1 Avisos de Segurança	4
1.2 Instalação	4
1.2.1 Perigo de Choque Elétrico	4
1.2.2 Perigo de Corte	4
1.2.3 Instruções de segurança importantes	4
1.3 Operação e manutenção	6
1.3.1 Perigo de Choque Elétrico	6
1.3.2 Perigos de Saúde	7
1.3.3 Perigo de Superfície Quente	7
1.3.4 Perigo de Corte	7
1.3.5 Instruções de segurança importantes	7
2. Introdução do Produto	10
2.1 Vista de Cima	10
2.2 Painel de Controlo	10
2.3 Teoria de Funcionamento	10
2.4 Antes de utilizar a sua Placa de Indução Nova	11
2.5 Technical Specification	11
3. Operação do Produto	11
3.1 Controlos Tácteis	11
3.2 Escolher os Utensílios de cozinha certos	11
3.3 Como utilizar	13
3.3.1 Começar a cozinhar	13
3.3.2 Terminar de cozinhar	14
3.3.3 Utilização da função Boost	14
3.3.4 Bloqueio dos Controlos	15
3.3.5 Controlo do Cronómetro	15
3.3.6 Tempo de funcionamento por defeito	17
4. Directrizes Para Cozinhar	17
4.1 Dicas para Cozinhar	17
4.1.1 Ferver, cozinhar arroz	17
4.1.2 Grelhar bife	18
4.1.3 Para saltear	18
4.2 Detecção de Artigos Pequenos	18
5. Definições de Temperatura	18
6. Cuidados e Limpeza	19
7. Dicas	19
8. Exibição e inspeção de avarias	20
9. Instalação	22
9.1 Seleção do equipamento de instalação	22
9.2 Antes de instalar do fogão, certifique-se que	24
9.3 Após instalar o fogão, certifique-se que	24
9.4 Antes de colocar os suportes de fixação	25
9.5 Ajuste da posição do suporte	25

9.6	Cuidados	26
9.7	Conexão do fogão à alimentação	26

1. Prefácio

1.1 Avisos de Segurança

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

1.2 Instalação

1.2.1 Perigo de Choque Elétrico

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

1.2.2 Perigo de Corte

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

1.2.3 Instruções de segurança importantes

- Leia atentamente estas instruções antes de instalar ou utilizar este aparelho.
- Não devem ser colocados materiais ou produtos combustíveis neste aparelho.
- Disponibilize esta informação à pessoa responsável por instalar o aparelho uma vez que pode reduzir os seus custos de instalação.
- Para evitar algum perigo, este aparelho deve ser instalado de acordo com estas instruções de instalação.
- Este aparelho deve ser instalado e aterrado correta e unicamente por uma pessoa qualificada.
- Este aparelho deve ser conectado a um circuito que incorpore um interruptor de isolamento que garanta a desconexão completa da alimentação.

- A instalação incorreta do aparelho pode invalidar qualquer reclamação de garantia ou responsabilidade.
- Este aparelho não é recomendado para utilização por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham supervisão ou tenham sido instruídas sobre a utilização do aparelho pela pessoa responsável pela sua segurança.
As crianças devem ser supervisionadas para assegurar que não brincam com o aparelho.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, agente de assistência ou pessoas qualificadas semelhantes para evitar perigos.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento caso recebam supervisão durante a utilização ou recebam instrução sobre a mesma de forma segura e compreendam os perigos envolvidos.
As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.
- Aviso: Se a superfície estiver partida, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico, para as superfícies do fogão de vitrocerâmica ou material semelhante que protege as peças vivas.
- Não utilize um limpador a vapor.
- Não devem ser colocados objetos metálicos, como facas, garfos, colheres e tampas, na superfície do fogão uma vez que podem ficar quentes.
- Não utilize um limpador a vapor para limpar o seu fogão.
- Após a utilização, desligue o elemento do fogão através do seu controlo e não confie no detetor de panelas.
- O aparelho não se destina a ser operado através de um temporizador externo ou sistema de controlo remoto separado.
- Perigo de incêndio: não armazene itens nas superfícies de cozimento.

CUIDADO: O processo de cozimento tem de ser supervisionado. O processo de cozimento de tempo curto tem de ser supervisionado continuamente.

AVISO: Cozinhar em fogões sem supervisão com gordura ou óleo pode ser perigoso e pode resultar em incêndio.

- **AVISO:** O aparelho e suas peças acessíveis ficam quentes durante a utilização.

Tenha cuidado quando tocar nos elementos de aquecimento.

As crianças com menos de 8 anos de idade devem estar longe do aparelho a menos que tenham supervisão contínua.

- **AVISO:** Cozinhar em fogões sem supervisão com gordura ou óleo pode ser perigoso e pode resultar em incêndio.

NUNCA tente apagar um incêndio com água; desligue o aparelho e cubra a chama, por ex. com uma tampa ou cobertor de fogo.

CUIDADO: O processo de cozimento tem de ser supervisionado. O processo de cozimento de tempo curto tem de ser supervisionado continuamente.

Perigo de incêndio: não armazene itens nas superfícies de cozimento.

- **AVISO:** Utilize unicamente proteções de fogão desenhadas pelo fabricante do aparelho de cozinha ou indicados pelo fabricante do aparelho nas instruções de utilização, ou as proteções de fogão incorporadas no aparelho. A utilização de proteções inadequadas pode causar acidentes.

1.3 Operação e manutenção

1.3.1 Perigo de Choque Elétrico

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

1.3.2 Perigos de Saúde

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

1.3.3 Perigo de Superfície Quente

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

1.3.4 Perigo de Corte

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

1.3.5 Instruções de segurança importantes

- Nunca deixe o aparelho sem supervisão durante a utilização. O transbordo causa fumo e transbordo gorduroso que pode incendiar.
- Nunca utilize o seu aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Nunca deixe nenhum objeto ou utensílios no aparelho.
- Não coloque nem deixe nenhum objeto magnetizável (por ex. cartões de crédito, cartões de memória) ou dispositivos eletrónicos por ex. computadores, leitores MP3) perto do aparelho, uma vez que podem ser afetados pelo seu campo

eletromagnético.

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

- As crianças com menos de 8 anos de idade devem estar longe do aparelho a menos que tenham supervisão contínua.

Parabéns pela compra da sua Placa de indução nova.

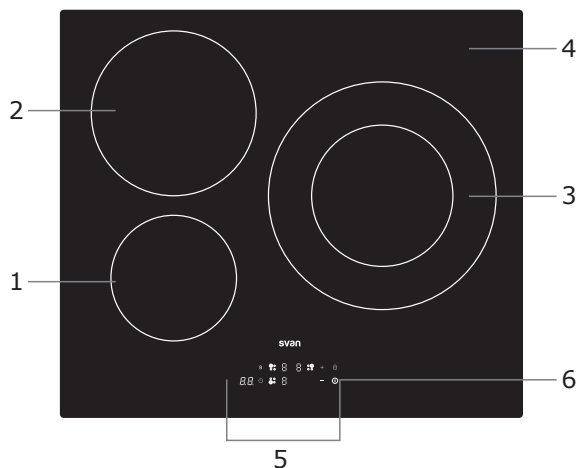
Recomendamos que leia este Manual de Instruções / Instalação para compreender como instalar e operar correctamente.

Para a instalação, leia a secção de instalação.

Leia atentamente todas as instruções de segurança antes de utilizar e guarde este Manual de Instruções / Instalação para futura referência.

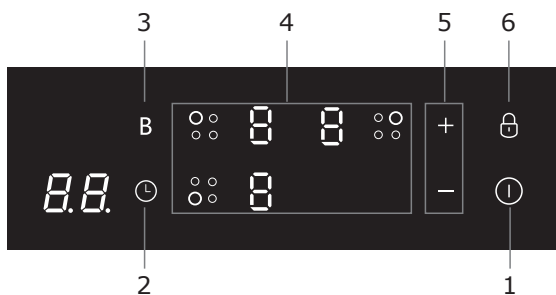
2. Introdução do Produto

2.1 Vista de Cima



1. Máx. 1300/1500W zona
2. Máx. 2300/2600W zona
3. Máx. 3000/3600W zona
4. Placa de vidro
5. Painel de controlo
6. Controlo ON/OFF

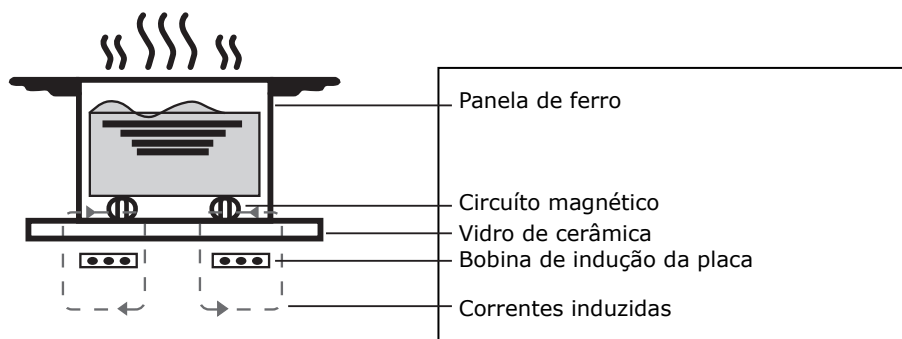
2.2 Painel de Controlo



1. Controlo ON/OFF
2. Controlo do Cronómetro
3. Aumentar
4. Controlos de seleção da zona de aquecimento
5. Controlo táctil deslizante de Energia/Temporizador
6. Controlo de bloqueio

2.3 Teoria de Funcionamento

A cozinha a indução é uma tecnologia segura, avançada, eficiente e económica. Funciona através de vibrações que geram calor diretamente na panela, em vez de indiretamente através do aquecimento da superfície de vidro. O vidro fica quente porque a panela eventualmente o aquece.



2.4 Antes de utilizar a sua Placa de Indução Nova

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

2.5 Especificações técnicas

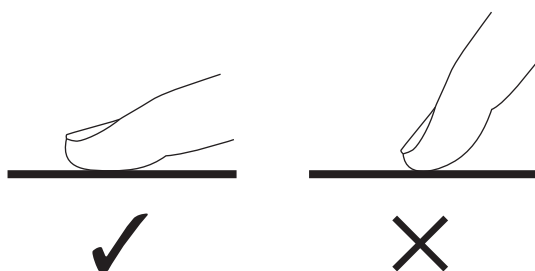
Fogão	SI3601
Zonas para Cozinhar	3 Zonas
Voltagem de Alimentação	220-240V~ 50Hz ou 60Hz
Potência Elétrica Instalada	7200W
Tamanho do Produto C×L×A(mm)	590X520X62
Dimensões de Construção A×B (mm)	560X490

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

3. Operação do Produto

3.1 Controlos Tácteis

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




3.2 Escolher os Utensílios de cozinha certos

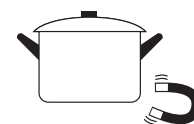


- Utilize unicamente utensílios de cozinha com uma base adequada para cozinhar com indução. Procure pelo símbolo de indução na embalagem ou fundo da panela.

- Pode verificar se os seus utensílios de cozinha são adequados através de um teste com um ímã. Mova um ímã na direção da base da panela. Se for puxado, a panela é adequada para indução.
- Se não tiver um ímã:

1. Coloque um pouco de água na panela que deseja verificar.
2. Se  não piscar no ecrã e a água estiver a aquecer, a panela é adequada.

- Os utensílios de cozinha fabricados com os seguintes materiais não são adequados: aço inoxidável puro, alumínio ou cobre sem base magnética, vidro, madeira, porcelana, cerâmica e louça de barro.



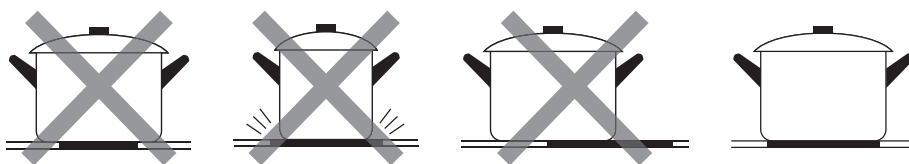
- Se a parte ferromagnética cobrir apenas parcialmente a base da panela, apenas a área ferromagnética aquecerá, podendo o resto da base não aquecer a uma temperatura suficiente para cozinhar.
- Se a área ferromagnética não for homogênea, mas apresentar outros materiais, como o alumínio, isto pode afetar o aquecimento e a detecção da panela.
- Se a base da panela for semelhante à das imagens abaixo, a panela pode não ser detetada.



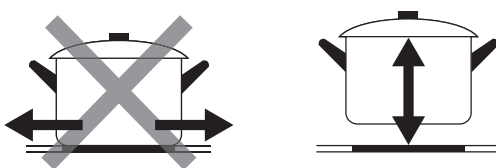
Não utilize utensílios de cozinha com beiras irregulares ou bases curvas.



Certifique-se que a base da sua panela é suave, fica plana no vidro e é do mesmo tamanho que a zona de cozimento. Utilize panelas as quais o diâmetro é do mesmo tamanho que o gráfico da zona selecionada. Se utilizar uma panela ligeiramente maior, a energia será utilizada na eficiência máxima. Se utilizar uma panela mais pequena, a eficiência poderá ser inferior ao esperado. As panelas menores que 140 mm podem não ser detetadas pelo fogão. Centre sempre a sua panela na zona de cozimento.

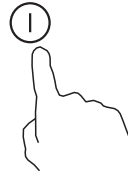
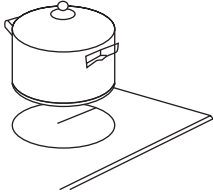
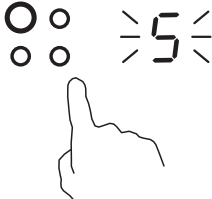
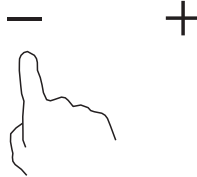


Levante sempre as panelas para as retirar da Placa de Indução - não as arraste para não arranhar o vidro.



3.3 Como utilizar

3.3.1 Começar a cozinhar


<p>Toque no controlo ON/OFF. Após ligar, vai ouvir um som, todas as exibições mostram “-” or “- -”, indicando que a placa de indução entrou no estado do modo de suspensão.</p>	
<p>Coloque uma panela adequada na zona de cozimento que deseje utilizar.</p> <ul style="list-style-type: none">• Certifique-se de que o fundo da panela e a superfície da zona de cozimento estão limpas e secas.	
<p>Toque nos controlos de seleção da zona de aquecimento e um indicador perto da tecla vai piscar.</p>	
<p>Selecione uma definição de temperatura tocando no controlo “-” ou “+”.</p> <ul style="list-style-type: none">• Se não escolher uma definição de temperatura dentro de 1 minuto, a Placa de Indução desliga-se automaticamente. Terá de começar de novo no passo 1.• Pode modificar a definição de temperatura em qualquer altura enquanto estiver a cozinhar.	

Se o ecrã piscar alternadamente com a definição de temperatura

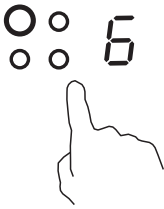

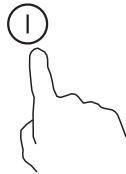

Isto significa que:

- não colocou uma panela na zona de cozimento correta, ou
- a panela que está a utilizar não se adequa para cozinhar em indução, ou
- panela é demasiado pequena ou não está centrada na zona de cozimento.

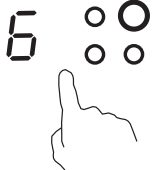
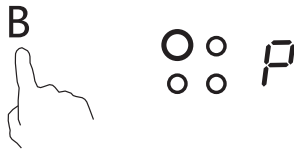

Não irá aquecer a menos que exista uma panela adequada na zona de cozimento.

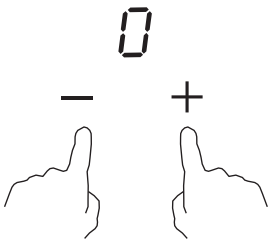
A exibição "  " desaparece automaticamente após 1 minuto se não colocar uma panela adequada.

3.3.2 Terminar de cozinhar

<p>Toque no controlo de seleção da zona de aquecimento que desejar desligar.</p>	
<p>Desligue a zona de cozimento deslizando para baixo até "0" ou tocando no controlo "-" e "+" ao mesmo tempo. Certifique-se que o ecrã exibe "0".</p>	
<p>Desligue o fogão completo através do controlo ON/OFF.</p>	
<p>Tenha cuidado com as superfícies quentes H mostra qual a zona de cozimento que está quente ao toque. Vai desaparecer quando a superfície tiver arrefecido para uma temperatura segura. Também pode ser utilizado como função de poupança de energia se desejar aquecer mais panelas; utilize a placa que ainda estiver quente.</p>	

3.3.3 Utilização da função Boost

<p style="text-align: center;">Ativar a função boost</p>	
<p>Toque no controlo de seleção da zona de aquecimento.</p>	
<p>Toque no controlo boost B ; o indicador da zona exibe "P" e a energia alcança o máx.</p>	
<p style="text-align: center;">Cancelar a função Boost</p>	
<p>Toque no controlo "Boost" ou o botão "-" para cancelar a função Boost e a zona de cozimento vai reverter para a sua definição original.</p>	

<p>Toque no controlo “-” e “+” ao mesmo tempo. A zona de cozimento desliga-se e a função boost é automaticamente cancelada</p>	
--	---

- A função funciona em qualquer zona de cozimento.
- A zona de cozimento regressa à sua definição original após 5 minutos.
- Se a definição de temperatura for 0, regressa a 9 após 5 minutos.

3.3.4 Bloqueio dos Controlos

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

<p>Para bloquear os controlos</p>	
<p>Toque no controlo de bloqueio</p>	<p>O indicador do cronómetro exibe “Lo”</p>
<p>Para desbloquear os controlos</p>	
<p>Mantenha o controlo de bloqueio pressionado durante um momento.</p>	



Quando a placa estiver no modo bloqueado, todos os controlos estão desativados exceto ON/OFF ①, pode sempre desligar a placa com o controlo ON/OFF ① numa emergência, mas só poderá desbloquear a placa primeiro na operação seguinte.

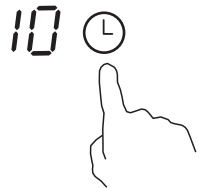
3.3.5 Controlo do Cronómetro

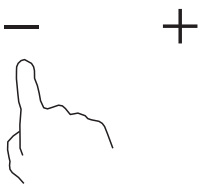
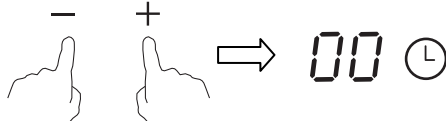


Pode utilizar o cronómetro de duas formas diferentes:

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

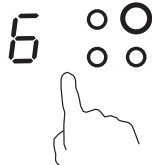
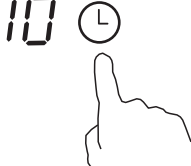
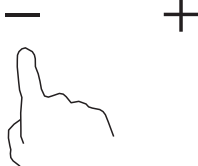
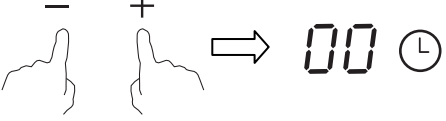
a) Utilização do cronómetro como lembrete de minuto

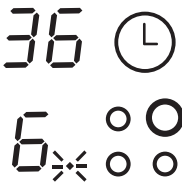
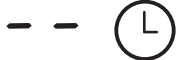
Se não selecionar nenhuma zona de cozimento

<p>Certifique-se que o fogão está ligado. Nota: para utilizar o lembrete de minutos, é necessário que pelo menos uma zona esteja ativa.</p>	
<p>Toque no controlo do temporizador. O indicador do lembrete começará a piscar e “10” aparecerá no ecrã do cronómetro.</p>	

<p>Defina o tempo tocando no controlo "-" ou "+" do cronómetro</p> <p>Dica: Toque uma vez no controlo "-" ou "+" do cronómetro para diminuir ou aumentar 1 minuto.</p> <p>Mantenha o controlo "-" ou "+" pressionado para diminuir ou aumentar 10 minutos.</p>	
<p>Toque em "-" e "+" ao mesmo tempo para cancelar o cronómetro, e "00" é exibido no ecrã de minutos.</p>	
<p>Quando terminar de definir o tempo, começa a contar imediatamente. O ecrã exibe o tempo restante e o indicador do cronómetro pisca durante 5 segundos.</p>	
<p>O alarme toca durante 30 segundos e o indicador do cronómetro exibe "- -" quando o tempo definido terminar.</p>	

b) Definir o cronómetro para desligar uma zona de cozimento

Definir uma zona	
<p>Toque no controlo de seleção da zona de aquecimento para a qual que desejar definir o cronómetro. (por ex. zona 3#)</p>	
<p>Em suma, toque no controlo do cronómetro, o indicador do lembrete começa a piscar e "10" aparece no ecrã do cronómetro.</p>	
<p>Defina o tempo tocando no controlo ou do cronómetro</p> <p>Dica: Toque uma vez no controlo "-" ou "+" do cronómetro para diminuir ou aumentar 1 minuto.</p> <p>Mantenha o controlo "-" ou "+" pressionado para diminuir ou aumentar 10 minutos.</p>	
<p>Toque em "-" e "+" ao mesmo tempo para cancelar o cronómetro, e "00" é exibido no ecrã de minutos.</p>	

<p>Quando terminar de definir o tempo, começa a contar imediatamente. O ecrã exibe o tempo restante e o indicador do cronómetro pisca durante 5 segundos.</p> <p>NOTA: O ponto vermelho perto do indicador do nível de energia acende-se para indicar que a zona foi selecionada.</p>	
<p>Quando o cronómetro terminar, a zona de cozimento correspondente é desligada automaticamente.</p>	



A outra zona de cozimento continua a operar, se a mesma tiver sido ligada anteriormente.

As imagens acima são unicamente para referência e prevalece o produto final.

3.3.6 Tempo de funcionamento por defeito

O desligar automático é uma função de proteção de segurança da sua placa de indução. Desliga-se automaticamente caso se esqueça de desligar. Os tempos de funcionamento por defeito para os vários níveis de energia são apresentados na tabela abaixo:

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

Quando a panela for removida, a placa de indução pode parar imediatamente o aquecimento e desliga-se automaticamente após 2 minutos.



Pessoas com pacemaker devem consultar o seu médico antes de utilizar esta unidade.

4. Directrizes Para Cozinhar



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

4.1 Dicas para Cozinhar

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

4.1.1 Ferver, cozinhar arroz

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

4.1.2 Grelhar bife

Para cozinhar bifes suculentos e saborosos:

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

4.1.3 Para saltear

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

4.2 Deteção de Artigos Pequenos

Quando tiver deixado uma panela de tamanho inadequado ou não magnética (por ex. alumínio) ou outro item pequeno (por ex. faca, garfo, chave), a placa entra automaticamente em suspensão dentro de 1 minuto. A ventoinha continua a arrefecer a placa de indução durante mais 1 minuto.

5. Definições de Temperatura

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

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

6. Cuidados e Limpeza

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

7. Dicas

Problema	Causas possíveis	O que fazer
A placa de indução não liga.	Sem energia.	<p>Certifique-se que a placa de indução está conectada à alimentação e que está ligada.</p> <p>Verifique se existe um corte de energia em sua casa ou área. Se tiver verificado tudo e o problema persistir, chame um técnico qualificado.</p>

Os controlos táteis não respondem.	Os controlos estão bloqueados.	Desbloqueie os controlos. Consulte a secção "Utilizar a sua placa de indução" para instruções.
Os controlos táteis são difíceis de operar.	Pode existir um pouco de água em cima dos controlos ou pode estar a utilizar a ponta do dedo para tocar nos controlos.	Certifique-se que a área do controlo tátil está seca e que utiliza a bola do dedo quando tocar nos controlos.
O vidro está a ser arranhado.	Utensílios de cozinha com beiras afiadas. Esfregona ou produtos de limpeza inadequados e abrasivos a serem utilizados.	Utilize utensílios de cozinha com bases planas e suaves. Consulte "Escolher os utensílios de cozinha certos". Consulte "Cuidado e limpeza".
Algumas panelas podem fazer barulhos de crepitar ou cliques.	Isto pode ser devido à construção do seu utensílio de cozinha (camadas de metais diferentes vibram de forma diferente).	Isto é normal para os utensílios de cozinha e não indica uma avaria.
A placa de indução emite um zumbido quando utilizado em definição de temperatura alta.	Isto é causado pela tecnologia de cozinhar em indução.	Isto é normal, mas o barulho deve diminuir ou desaparecer completamente quando diminuir a definição de temperatura.
Barulho de ventoinha da placa de indução.	A ventoinha de arrefecimento incorporada na sua placa de indução ligou-se para prevenir que os componentes eletrónicos sobreaqueçam. Pode continuar a funcionar mesmo depois de ter desligado a placa de indução.	Isto é normal e não precisa de fazer nada. Não desligue a energia da placa de indução da parede enquanto a ventoinha estiver em funcionamento.
As panelas não aquecem e aparece no ecrã.	A placa de indução não consegue detectar a panela porque esta não se adequa para cozinhar com indução. A placa de indução não consegue detetar a panela porque esta é demasiado pequena para a zona de cozimento ou não está corretamente centrada.	Utilize utensílios de cozinha adequados para cozinhar com indução. Consulte a secção "Escolher os utensílios de cozinha certos". Centre a panela e certifique-se que a base corresponde ao tamanho da zona de cozimento.
A placa de indução ou zona de cozimento desligou-se inesperadamente, emite um som e é exibido um código de erro (tipicamente alternado com um ou dois dígitos no ecrã do cronómetro).	Avaria técnica.	Anote as letras e números do erro, desligue a placa da parede e contacte um técnico qualificado.

8. Exibição e inspeção de avarias

A placa de indução está equipada com uma função de auto avaliação. Com este teste, o técnico pode

verificar a função de vários componentes sem ter de desmontar a placa da superfície de trabalho.

Resolução de problemas

1) Código de avaria ocorrer quando o cliente está a utilizar e Solução;

Código da avaria	Problema	Solução
Sem Auto Recuperação		
E1	Avaria do sensor de temperatura da placa de cerâmica --circuíto aberto.	Verifique a conexão ou substitua o sensor de temperatura da placa de cerâmica.
E2	Avaria do sensor de temperatura da placa de cerâmica --curto-circuito.	
Eb	Avaria do sensor de temperatura da placa de cerâmica	
E3	Temperatura alta no sensor da placa de cerâmica.	Aguardar que a temperatura da placa de cerâmica volte ao normal. Toque no botão "ON/OFF" para reiniciar a unidade.
E4	Avaria do sensor de temperatura do IGBT -- circuito aberto.	Substitua a placa de energia.
E5	Avaria do sensor de temperatura do IGBT -- curto circuíto.	
E6	Temperatura alta do IGBT.	Aguarde que a temperatura do IGBT volte ao normal. Toque no botão "ON/OFF" para reiniciar a unidade. Verifique se a ventoinha funciona corretamente. Se não, substitua a ventoinha.
E7	Voltagem de alimentação abaixo da voltagem classificada.	Verifique se a alimentação está normal. Ligue após a alimentação estar normal.
E8	Voltagem de alimentação acima da voltagem classificada.	
U1	Erro de comunicação.	Volte a inserir a conexão entre a placa de exibição e a placa de energia. Substitua a placa de energia ou de exibição.

2) Avaria Específica e Solução

Falha	Problema	Solução A	Solução B
O LED não se acende quando a unidade está ligada à corrente.	Sem alimentação.	Verifique se a ficha está bem inserida na tomada e se esta está a funcionar.	
	Falha de conexão da placa de energia acessória e de exibição.	Verifique a conexão.	
	A placa de energia	Substitua a placa de	

	acessória está danificada.	energia acessória.	
	A placa de exibição está danificada.	Substitua a placa de exibição.	
Alguns botões não funcionam ou a exibição LED não está normal.	A placa de exibição está danificada.	Substitua a placa de exibição.	
O Indicador de Modo de Cozimento acende-se mas o aquecimento não começa.	Temperatura alta do fogão.	Temperatura ambiente pode estar demasiado alta. Entrada de Ar ou Ventilação pode estar bloqueada.	
	Algum problema com a ventoinha.	Verifique se a ventoinha funciona corretamente; se não, substitua a ventoinha.	
	A placa de energia está danificada.	Substitua a placa de energia.	
Aquecimento para subitamente durante a operação e o ecrã exibe "u".	Tipo de Panela errado.	Utilize uma panela adequada (consulte o manual de instruções).	O circuito de deteção da panela está danificado; substitua a placa de energia.
	Diâmetro da panela é demasiado pequeno.		
	O fogão sobreaqueceu;	Unidade sobreaqueceu. Aguarde que a temperatura volte ao normal. Pressione o botão "ON/OFF" para reiniciar a unidade.	
As zonas de aquecimento no mesmo lado (como a primeira e a segunda zona) exibem "u".	Falha de conexão da placa de energia e de exibição;	Verifique a conexão.	
	A placa de exibição da peça de comunicação está danificada.	Substitua a placa de exibição.	
	A placa Principal está danificada.	Substitua a placa de energia.	
O motor da ventoinha emite som anormal.	O motor da ventoinha está danificado.	Substitua a ventoinha.	

O exposto acima são julgamentos e inspeções de avarias comuns.

Não desmonte a unidade por si para evitar qualquer perigo e danos à placa de indução.

9. Instalação

9.1 Seleção do equipamento de instalação

Corte a superfície de trabalho de acordo com os tamanhos exibidos no desenho.

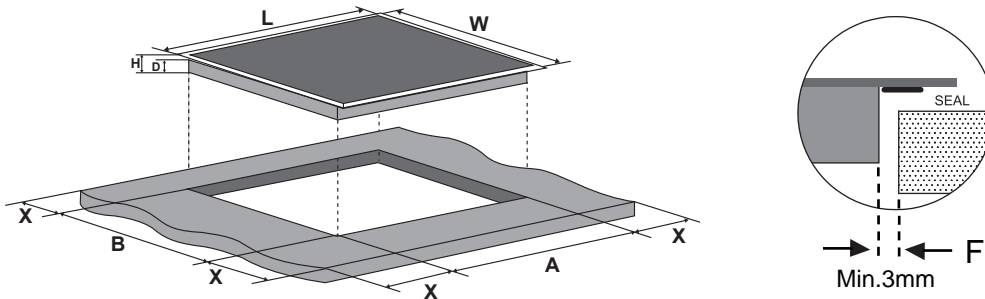
Para a finalidade de instalação e utilização, deve ser preservado um espaço de 5 cm à volta do buraco.

Certifique-se que a grossura da superfície de trabalho é de pelo menos 30mm. Selecione um material de superfície de trabalho resistente ao calor e isolado (madeira e materiais fibrosos ou higroscópicos

semelhantes não devem ser utilizados a menos que impregnados) para evitar choque elétrico e deformações maiores causado pela radiação de calor da placa. Como mostrado abaixo:



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

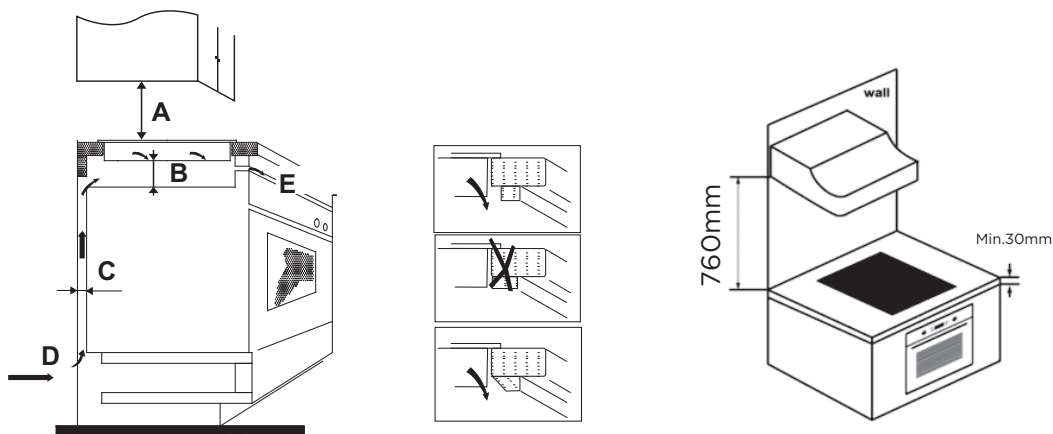


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	62	58	560+4 +1	490+4 +1	50 min.	3 min.

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



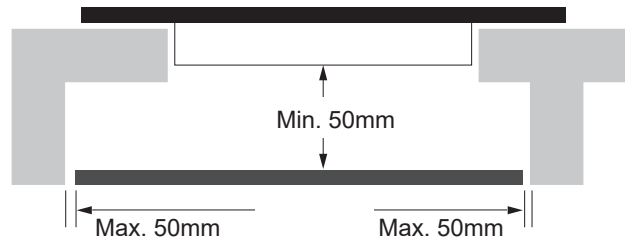
Nota: A distância de segurança entre a placa e o armário acima deve ser de pelo menos 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Entrada de ar	Saída de ar 5mm

AVISO: Assegurar a Ventilação Adequada

Certifique-se que o fogão de indução tem boa ventilação e que a entrada e saída de ar não estão bloqueadas. De modo a evitar o toque acidental no fundo sobreaquecido do fogão, ou choque elétrico inesperado durante o funcionamento, é necessário colocar uma inserção de madeira, fixada com parafusos, a uma distância mínima de 50mm do fundo do fogão. Siga os requisitos abaixo.



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



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

9.2 Antes de instalar do fogão, certifique-se que

- A superfície de trabalho é quadrada e nivelada, e que nenhum membro estrutura interfere com os requisitos de espaço.
- A superfície de trabalho é feita de material resistente ao calor e isolado.
- Se o fogão for instalado acima de um forno, o forno deve ter uma ventoinha de arrefecimento incorporada.
- A instalação cumpre com todos os requisitos de espaçamento e padrões e regulamentos aplicáveis.
- É incorporado um interruptor de isolamento adequado que ofereça desconexão completa da alimentação na fiação permanente, montado e posicionado de forma a cumprir com as regras e regulamentos de fiação locais.
- O interruptor de isolamento deve ser de um tipo aprovado e existe uma separação de contacto de espaço de ar em todos os pólos (ou em todos os condutores [de fase] ativos se as regras de fiação locais permitirem esta variação de requisitos).
- O interruptor de isolamento deve ser de acesso fácil para o cliente com o fogão instalado.
- Consulta as autoridades de construção locais no caso de dúvidas sobre a instalação.
- Utiliza um acabamento resistente ao calor e fácil de limpar (como azulejos de cerâmica) nas superfícies da parede à volta do fogão.

9.3 Após instalar o fogão, certifique-se que

- O cabo de alimentação não é acessível através das portas do armário ou gavetas.
- Existe fluxo de ar fresco fora dos armários para a base do fogão.
- Se o fogão for instalado em cima de uma gaveta ou armário, instale uma barreira de proteção térmica em baixo da base do fogão.

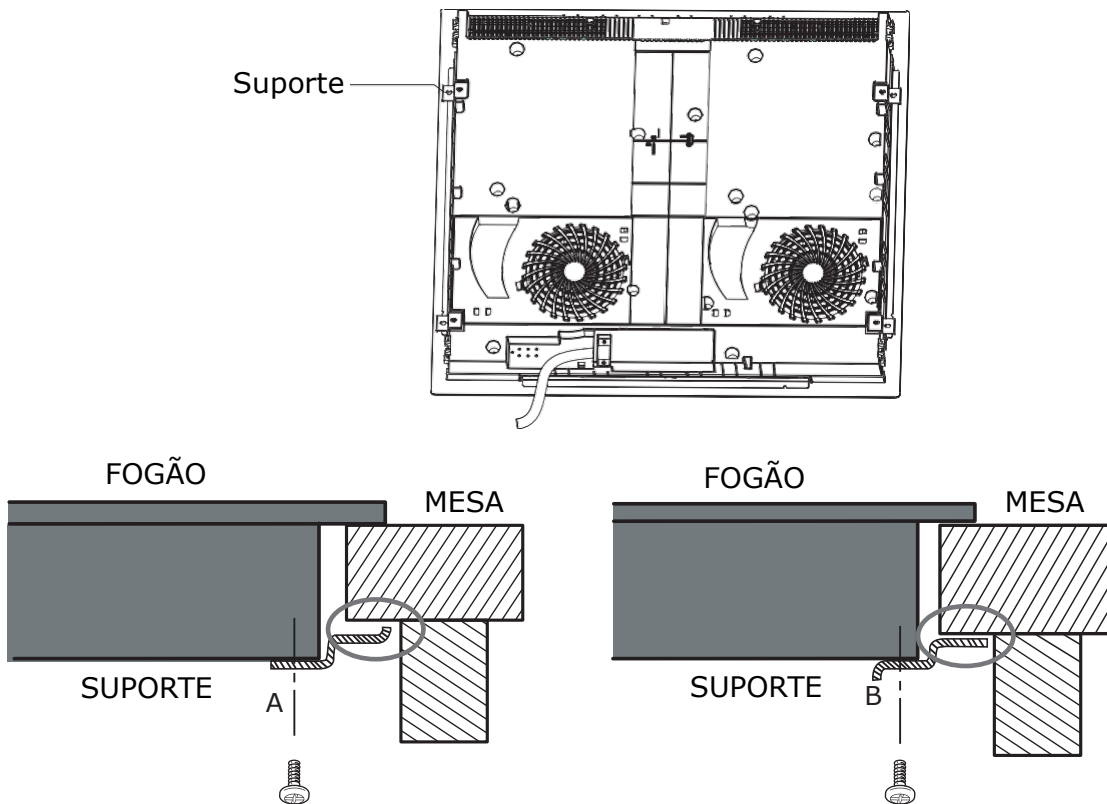
- O interruptor de isolamento é facilmente acessível para o cliente.

9.4 Antes de colocar os suportes de fixação

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

9.5 Ajuste da posição do suporte

Fixe o fogão na superfície de trabalho através do aparafusamento dos 2 suportes no fundo do fogão (ver imagem) após a instalação. Ajuste a posição do suporte para se adequar à grossura da bancada.



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

9.6 Cuidados

1. A placa de indução deve ser instalada por pessoal ou técnicos qualificados. Temos profissionais ao seu dispor. Nunca realize a operação por si.
2. O fogão não deve ser instalado directamente acima de máquina de lavar a loiça, frigorífico, congelador, máquina de lavar ou secar a roupa, uma vez que a humidade pode danificar as peças eletrónicas do fogão
3. A placa de indução deve ser instalada de forma a que uma radiação de calor melhor possa ser assegurada para aumentar a segurança.
4. A parede e a zona de aquecimento induzida acima da superfície da mesa devem aguentar com o calor.
5. De modo a evitar danos, a camada de sandwich e adesivo devem resistir ao calor.
6. Não utilize um limpador a vapor.

9.7 Conexão do fogão à alimentação



Este fogão só deve ser conectado à alimentação por uma pessoa qualificada. Antes de conectar o fogão à alimentação, verifique:

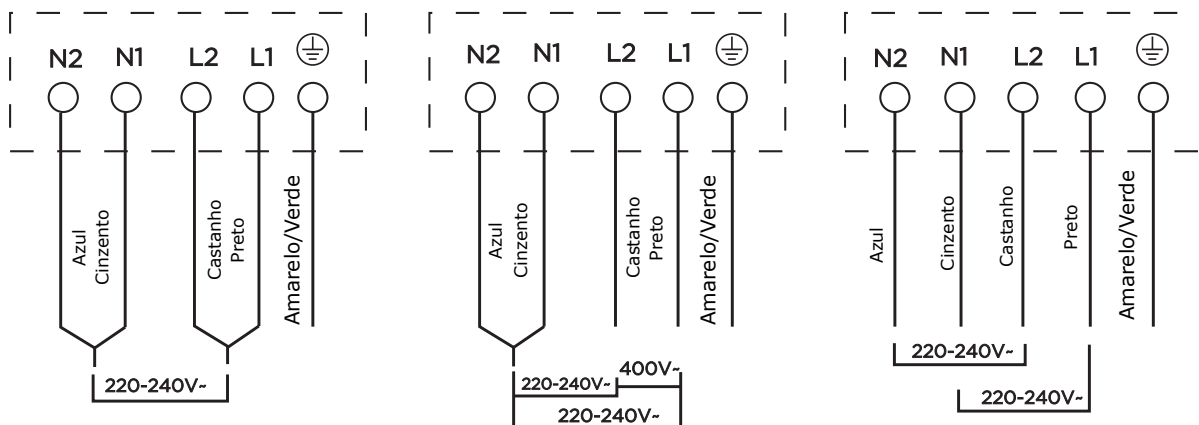
1. O sistema de fiação doméstico é adequado para a energia consumida pelo fogão.
2. A voltagem corresponde ao valor dado na placa de classificação
3. As secções do cabo de alimentação aguentam com a carga especificada na placa de classificação.

Não utilize adaptadores, redutores ou dispositivos de ramificação para conectar o fogão à alimentação, uma vez que podem causar sobreaquecimento e incêndio.

O cabo de alimentação não deve tocar em nenhuma das peças quentes e deve ser posicionado de forma a que a sua temperatura nunca exceda 75°C.



Verifique com um electricista se o sistema de fiação doméstico é adequado sem alterações. As alterações só devem ser realizadas por um electricista qualificado.



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



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



Eliminação correta deste produto

O símbolo no produto, ou na sua embalagem, indica que este produto não pode ser tratado como lixo doméstico. Deve ser entregue ao ponto de recolha de lixo adequado para a reciclagem do equipamento elétrico e eletrónico. Ao garantir a eliminação correta deste produto, o utilizador ajudará a prevenir potenciais consequências negativas para o ambiente e saúde humana, que poderiam ser causadas pelo manuseio inadequado de resíduos deste produto. Para obter informações mais detalhadas sobre a reciclagem deste produto, entre em contacto com as autoridades locais, serviço de recolha de lixo doméstico ou a loja onde comprou o produto.

