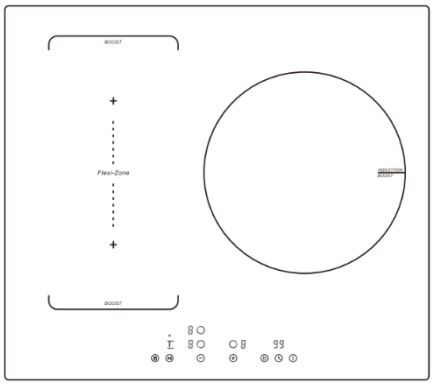
svan

MANUAL DE USUARIO

Placa Inducción



Modelo No.: SIFZ3600

CE

Lea atentamente este manual y guárdelo para futuras consultas.

CONTENIDOS:

Parte 1 Avisos de seguridad

Parte 2 Instalación

Parte 3 Instrucciones de Operación

Parte 4 Limpieza e Mantenimiento

Felicitaciones por la compra de su nueva encimera

Lea las instrucciones con atención

Parte 1 Avisos de Seguridad

Su seguridad es importante para nosotros, lea con atención.

Este aparato está destinado únicamente al uso doméstico.

Instalación

Choque eléctrico

• Desconecte la placa de la toma de corriente antes de empezar.

• Conectarla a un buen cableado y una buena toma de tierra es esencial y obligatorio.

•Las alteraciones en el sistema de cableado interno sólo deben ser realizadas por un electricista calificado.

• Si no sigue este consejo podría provocar una descarga eléctrica o la muerte.

Riesgo de cortes.

• Cuidado, los bordes del panel están afilados.

Avisos importantes

• Lea las instrucciones atentamente antes de instalar el aparato.
• Ningún material combustible puede ser colocado en el aparato.
• Poner esta información a disposición de la persona responsable de la instalación del aparato, ya que podría reducir los costes de instalación.
• Si no se instala correctamente el aparato podría invalidar cualquier reclamación de garantía o responsabilidad.

Operación y Mantenimiento

Peligro de descarga eléctrica

• No cocine sobre la encimera rota o agrietada.
• Desenchufar la encimera antes de limpiarla
• Si no sigue este consejo podría provocar una descarga eléctrica o la muerte.

Peligro para la Salud

• Este aparato cumple las normas electromagnéticas
• Personas con marcapasos u otros implantes eléctricos deben consultar a su médico sobre el uso de este aparato.

Peligro de Superficie Caliente

• Durante su uso, las partes accesibles pueden calentarse y causar quemaduras.
• No deje que su cuerpo, ropa o cualquier elemento que no sea adecuado para la cocción toque el cristal de inducción hasta que se enfríe.
• Cuidado: Objectos metálicos como tenedor, cuchillo o cuchara no deben ser colocados en la superficie porque pueden calentarse.
• Mantenga a los niños alejados de la placa.
• Si no se cumplen estas reglas pueden provocarse quemaduras.

Instrucciones de seguridad importantes

• Nunca deje el aparato solo, el desbordamiento al hervir agua provoca humo y derrames de grasa que se pueden incendiar.
• Nunca use como mesa de trabajo o de almacenamiento.
• No deje materiales magnéticos (tarjetas de crédito o de memoria) o electrónicos (computadores y mp3) junto a la placa.
• No use el aparato para calentar la

habitación.
• Después de su uso, desconecte siempre la encimera.
• No deje a los niños jugar junto de la encimera.
• Niños o personas con discapacidades deben tener alguien competente para acompañarlas junto de la encimera.
• No repare el aparato o intente reemplazar cualquier parte del aparato a menos que se recomiende en el manual.
• No utilice un limpiador a vapor para limpiar su placa.
• No coloque objectos pesados en la encimera.
• No se apoye sobre la placa.
• No use estropajos o cualquier otro agente de limpieza abrasivo para limpiar la encimera.

• **Aviso:** si la grasa derramada provoca un incendio, NUNCA intente apagar el fuego con agua, desconecte el aparato y cubra la llama con una tapa de cristal o una manta de fuego.

Cocinar con inducción

La cocina de inducción es una tecnología segura, avanzada y eficiente. Se basa en la generación de radiación electromagnética en una sartén adecuada que así cocina los alimentos. No se produce una emisión directa de calor desde la placa, aunque la superficie se calentará debido al calor de convección que emana de la propia sartén; esto es perfectamente normal.

Mi nueva cocina de inducción hace muchos ruidos distintos. ¿Significa que es defectuosa?

● **Sonidos de chisporroteo.** Estos ruidos se suelen atribuir a las sartenes y los diferentes materiales utilizados para fabricarlas. La base de la sartén es un compuesto de distintos materiales que se expanden a diferentes velocidades a medida que esta se calienta.

● **Ruidos de chasquidos.** Suelen generarlos los componentes electrónicos que hay dentro del aparato cuando se activan y desactivan.

• Ruidos de pitidos. Pueden deberse a que uno o más fuegos están funcionando a gran potencia y a que los utensilios de cocina están fabricados con distintos materiales.

● **Ruidos de zumbidos.** Se pueden generar estos ruidos al seleccionar una potencia elevada (modo intenso). Los ruidos relacionados con potencias elevadas se reducirán a medida que las sartenes alcancen la temperatura deseada y la potencia se reduzca.

● **Ruidos de zumbidos/siseos.** Son ruidos que se suelen escuchar cuando el ventilador de refrigeración de la placa está en funcionamiento.

Todos estos ruidos son normales y no indican defectos del producto. Póngase en contacto con el servicio
de atención al cliente (sección «Cuidado y mantenimiento») si necesita más información.

Parte 2 Instalación

Instrucciones de instalación

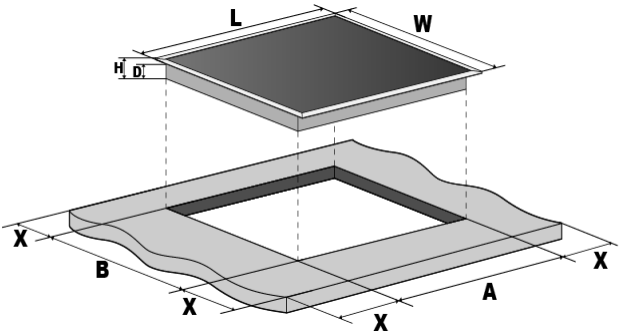
Este aparato debe ser instalado y conectado de acuerdo con las regulaciones corrientes.
Después de desempacar el aparato, asegúrese que no hay daños visibles.
Si fue dañificada durante el transporte, NO USE, y contacte el vendedor.

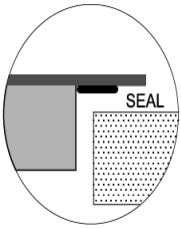
Selección del equipamiento a instalar

Corte la zona de trabajo conforme las medidas abajo.

Para la instalación deje un mínimo de 5cm alrededor de la zona de trabajo

Asegúrese que la espesura de la zona de trabajo es en lo mínimo de 30mm. Seleccione un material resistente al calor.



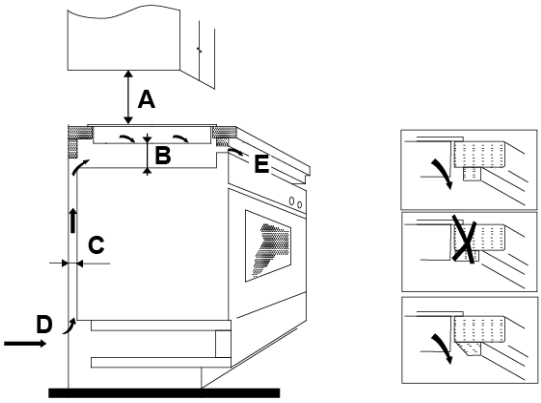


Nota: La ilustración es una imagen de referencia, su aparato podría diferir.

Modelo	L	W	H	D	A	B	X
SIFZ3600	590	520	56	52	555+5 -0	495+5 -0	50 min

En ninguna circunstancia, asegúrese que la encimera está bien ventilada sin las entradas y salidas de aire bloqueadas. Asegúrese que la encimera está en buen estado, como demuestra abajo:

Nota: La distancia de seguridad de la encimera para el mueble superior deve ser en mínimo de 760mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760mm	50mm mínima	20mm mínima	entrada de aire	salida de aire 5mm

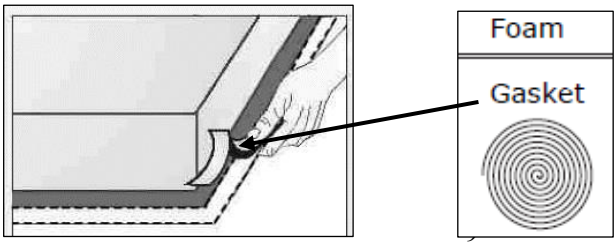
Nota: La ilustración es una imagen de referencia, su aparato podría diferir.

Instalación de la junta de espuma

Antes de insertar la placa de cocción en la abertura de la encimera de la cocina, debe colocarse la junta de espuma suministrada (en una bolsa de plástico) en la parte inferior del cristal cerámico.

No instale la placa de cocción sin la junta de espuma.

- La junta debe fijarse a la placa de cocción siguiendo el siguiente método:
- Retire la película protectora de la junta.
- A continuación, fije la junta en la parte inferior del cristal, junto al borde.
- La junta debe fijarse a lo largo de todo el borde del cristal y no debe solaparse en las esquinas.
- Al instalar la junta, asegúrese de que el cristal no entre en contacto con ningún objeto punzante.



Nota: La ilustración es una imagen de referencia, su aparato podría diferir.

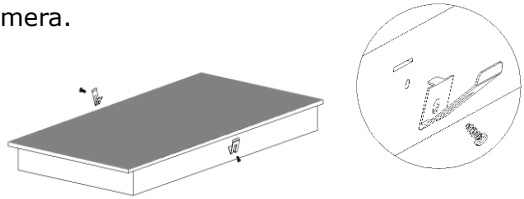
Antes de colocar los fijadores

La unidad debe estar estable, no fuerce la instalación.

Kits de Fijación fácil

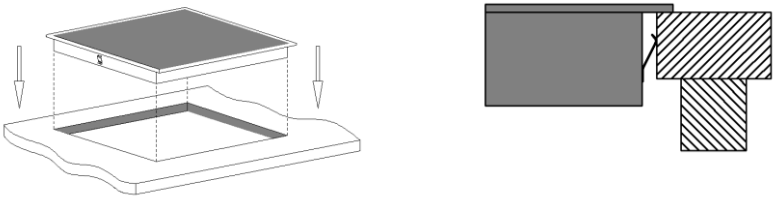
Hay un kit de fijación en cada encimera, 2 soportes y 2 tornillos.

Fije los soportes en la placa: instale los soportes en los huecos de fijación reservadas en 2 lados, apriete con tornillos, después instale la placa en la encimera.



Nota: La ilustración es una imagen de referencia, su aparato podría diferir.

Fije la placa en la encimera: instale la placa en la encimera como demuestra el diseño, los soportes ya montados de los lados pueden asegurar la placa.



Nota: La ilustración es una imagen de referencia, su aparato podría diferir.

Conectar la placa a la corriente eléctrica

La corriente eléctrica debe ser conectada de acuerdo con las normas, en una Caja de derivación. **El aparato tiene una potencia grande y debe ser conectado por un electricista.**

Notas:

1.Si el cable está dañificado o necesita reparo, debe ser hecho por un profesional.

2.Si el aparato fue conectado directamente a la corriente principal, un circuito omnipolar debe ser instalado con un espacio mínimo de 3mm entre contactos.

3.El instalador debe asegurar una correcta conexión eléctrica.

4.El cable no puede ser doblado o comprimido.

5.El cable debe ser verificado con regularidad.

Precauciones

1. **La placa debe ser instalada por profesionales.** La placa no debe ser instalada cerca de equipamiento de frio, o lavavajillas.

2.La placa debe ser instalada para garantizar una buena fiabilidad de radiación de calor.

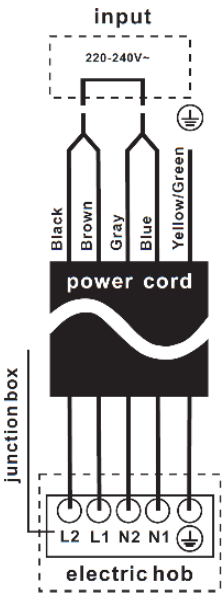
3.Las paredes y zonas de periferia de la inducción deben soportar calor.

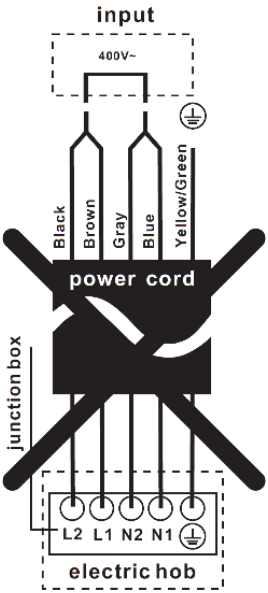
4.Para evitar daños, la placa y adhesivos deben resistir al calor.

5.No debe usar limpiador de humos.

6.La placa eléctrica debe ser instalada en un sistema de impedancia de no más de 0.427 ohm.

El método de conexiones es:

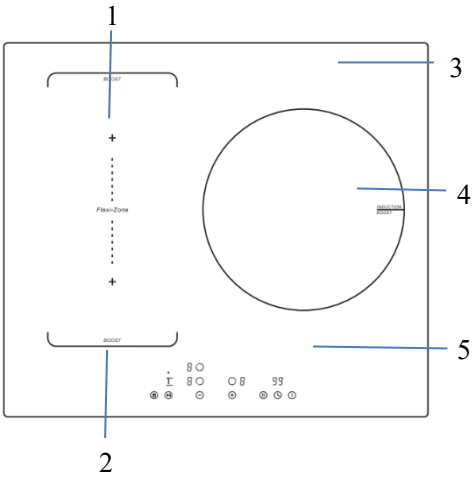




Parte 3. Instrucciones de Operación

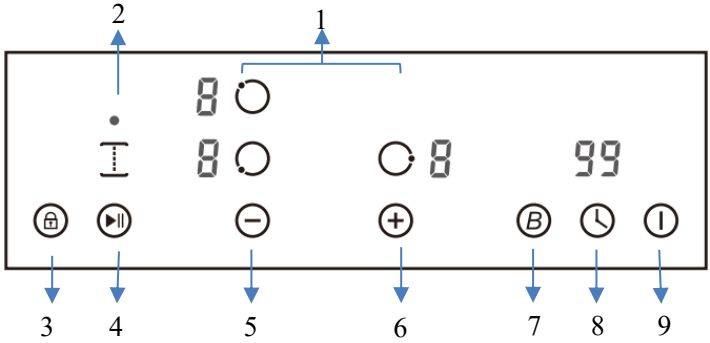
Vista de producto

1) Modelo: SIFZ3600



1. 1300W booster 1500W Zona
2. 1900W booster 2200W Zona
3. Cristal cerámico
4. 2300W booster 3000W Zona
5. Panel de Control

Panel de Control



1. Selección de la Zona
2. Zonas Flexibles
3. Bloqueo de niños
4. Función Pause
5. Tiempo / Potencia "-"
6. Tiempo / Potencia "+"
7. Función Booster
8. Temporizador
9. ON/OFF

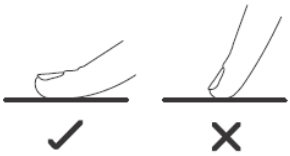
Notas: Diagramas de productos en el manual solo como referencia, puede haber una ligera diferencia debido a las mejoras continuas del producto.

Antes de usar la Placa

- Lea atentamente el manual
- Retire las protecciones de la placa

Uso de los controles táctiles

- Los controles funcionan por tacto, no tiene que aplicar fuerza.
- Use la yema del dedo, no la punta.
- Escuchará un pitido a cada registro.
- Asegúrese que los controles están limpios y secos.



Elija la olla correcta

- Solo use la olla adecuada a su placa. Mire si tiene un símbolo de inducción.
- Puede hacer un teste de magnetización, si se atraen es porque tiene hierro y es adecuado..

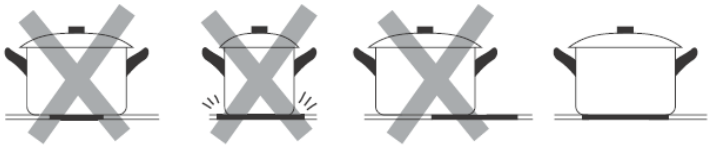


- El diámetro no puede ser menor que 140mm.

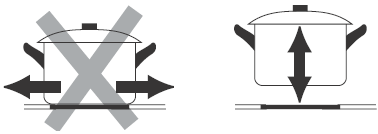
No use ollas con cantos afiados o curvos en la base.



Asegúrese que la base es suave, se asienta plana sobre el cristal, y es del mismo tamaño que la zona de cocción. Si usa ollas pequeñas puede perder eficiencia.



Levante siempre las ollas, no arrastre.



Notas: Puede usar cualquier tipo de ollas para inducción.

Ollas para inducción

La zona se adapta a cada olla, pero debe tener en cuente los mínimos y máximos:

Zona de calentamiento	*Mínimos (mm)*	*Máximos (mm)*
160mm	140	160
180mm	140	180
280mm	230	280
Flexible zones	200	380 x 180

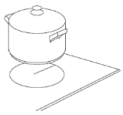
Empezar a cocinar

1.Después de la placa estar conectada a la electricidad, presione el botón ON. Presione el botón On/Off durante 3 segundos hasta oír un pitido. Todas las zonas de la placa entran en modo standby y el temporizador aparecen "-".



2. Coloque una olla adecuada.

. Verifique que en el fondo está seco y limpio.

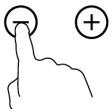


3. Seleccione el nivel de cocción:



1) Para el Modelo: **SIFZ3600,** al tocar el control de selección de zona de calentamiento, un indicador junto a la tecla parpadeará.

Entonces puede ajustar su nivel de calor por debajo de:



• Ajuste la potencia al clicar en ⊖ y ⊕

• SI presiona y asegura los dos comandos, el valor se ajusta para bajo y arriba rápidamente, de 0 hasta 9.

Notas:

1. Después de la placa estar conectada a la electricidad, la misma hace un pitido y todos los indicadores de luz aparecen durante 1 segundo.
2. Cuando a placa está en standby, si usted no elige una zona en 1 minuto, la placa automáticamente se apagará y tendrá que empezar de nuevo.
3. Apague totalmente la placa presionando On/Off durante 3 segundos.
4. La potencia va de 0 a 9.

Para apagar la placa

1.Puede apagar la zona de cocción al ajustar el nivel de cocción para 0.

2.Puede también apagar toda la placa al usar el comando On/Off.



Nota: Si hay un corte de energía, toda la programación es cancelada.

Usar la función Booster en Inducción

Para el modelo **SIFZ3600**, la función booster está en todas las zonas. Puede usar el booster para aumentar la temperatura en la zona relevante por 5 minutos.

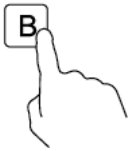
Permite reducir el tiempo de cocedura. Es conveniente cuando tiene prisa.

Para usar el booster, siga:



1.Active la zona de cocción que quiere usar. Toque en la zona seleccionada.

2. Toque en el comando B de booster, y va a aparecer una B por 5 segundos.



Nota:

1. Cuando el booster termina, la zona vuelve a la potencia original.

Cancelar la función booster

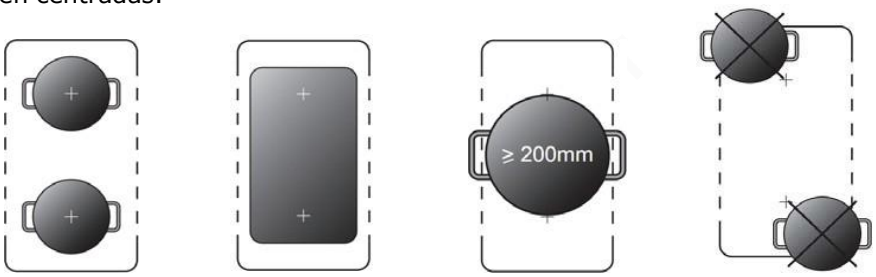
- Siga la práctica una vez más, y se cancelará la función.
- Puede cancelar al ajustar la temperatura para bajo.

Zonas Flexibles

Algunos de los modelos pueden tener una o más zonas flexibles. Estas zonas pueden ser usadas como una zona única o independentes, de acuerdo con la necesidad.

Las zonas flexibles tienen dos inductores independientes que pueden ser controladas en separado. Cuando funcionan individualmente, las ollas pueden ser cambiadas de una zona para otra y mantienen la misma potencia, y la parte que no está cubierta es desconectada.

Importante: Asegúrese de colocar las ollas centradas en una zona de cocción. En el caso de ollas grandes, ovaladas y rectangulares mire si las ollas están bien centradas.



Activar la zona flexible

Para activar la zona flexible como una zona grande, primero presione una de las dos zonas que componen el área y después el comando respectivo de zona flexible. Cuando la zona empieza a funcionar, el indicador de luz se enciende, la

potencia parpadea y puede ajustar la misma en el control deslizante.

Inactivar la zona flexible

Para inactivar presione cualquiera de los comandos de las zonas, cuando el indicador de luz se enciende, presione el comando de zona flexible.

Bloqueo de niños

- Puede bloquear los controles para prevenir accidentes con niños.
- Cuando los comandos están bloqueados, solo puede usar el On/Off y Desbloqueo.

Para bloquear

Toque en el comando una vez. El temporizador muestra "Lo" y el bloqueo de niños se conecta.

Para desbloquear

1.Asegurese que la placa está encendida.

2.Presione el comando Bloqueo de niño por 3 segundos. Suena un pitido y el Símbolo "Lo" desaparece.

3.Puede usar la placa.

Nota: En esta función, si desconecta la placa, cuando vuelve a ligarla continúa bloqueada.

Función Pause

¡Hace cocinar fácil! Cuando cocina y llaman a la puerta, el suena el teléfono o alguien le incomoda y tiene que salir de la cocina, la comida puede quemarse.

Utilice la función Pause, que desconecta todas las zonas.

Cuando vuelva a tocar de nuevo, todas las zonas empiezan donde estaban.

Nota: la placa se auto desconecta si la función pausa dura más de 10 min.

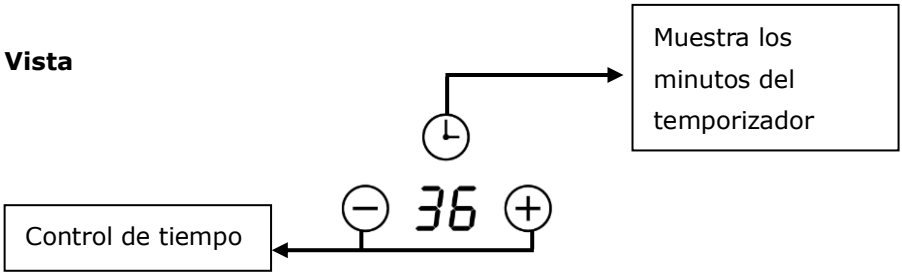
Usar el Temporizador

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

. Puede usar como avisador. En este caso, no se desconectará cuando termine.

. Puede usar para desconectar una o varias zonas.
Puede programar hasta 99min.

Vista



Nota: La ilustración es una imagen de referencia, su aparato podría diferir.

Usar el Temporizador como Avisador de Minutos

Si no elegio las zonas de cocción



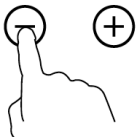
1.Toque en el comando del temporizador , y el número de minutos aparece.

2.Adjuste el tiempo:

1) Para el modelo **SIFZ3600**:

• Establezca la configuración del temporizador tocando el "-" y "+".

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

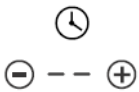


b. Si presiona uno de ellos, el valor se ajusta por encima y abajo rápidamente

Nota: Cuando el temporizador parpadea, toque de nuevo, para confirmar el tiempo.

3. Ajuste la configuración del temporizador

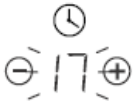
1) Para modelo **SIFZ3600:**



• Establezca la configuración del temporizador tocando el botón o .

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

Nota: Al tocar continuamente en el control deslizante este funciona así: "Un digito-Varios Dígitos-Confirmar-Un digito…".



3. Cuando el temporizador está activo, empieza la cuenta atrás y podrá ver el tiempo descender.

4. El pitido suena durante 30 segundos y el indicador muestra "- -"cuando finalmente termina el tiempo.

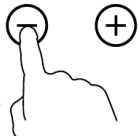
Ajustar el temporizador para desconectar

1.Toque en la zona de calentamiento para seleccionar la zona que quiere programar.



2. Toque en el comando de temporizador , y el número parpadeará.

3.Para ajustar el tiempo:



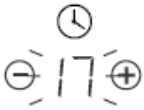
1) Para modelo **SIFZ3600:**

- Establezca la configuración del temporizador tocando el "-" y "+".
- Si mantiene presionado cualquiera de los dos botones, el valor se ajustará hacia abajo o hacia arriba rápidamente en círculo.

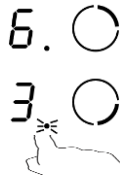
Nota: Cuando el temporizador parpadea, toque en el temporizador para confirmar.

Nota: Al tocar continuamente en el control deslizante el mismo opera así: "Un digito-Vários Digitos-Confirmar-Un digito…"

4.Cuando el temporizador está activo, empieza la cuenta atrás Y podrá ver el tiempo descender.



Nota: el Símbolo rojo seguirá al indicador de potencia e irá iluminando las zonas con el temporizador. Podrá ver el tiempo de las diferentes zonas activas.



Nota: Se hay más de una zona con el temporizador, el tiempo irá mostrándose y con tiempo más corto el símbolo rojo empezará a parpadear.

5.Cuando el tiempo expira, la zona correspondiente se apagará automáticamente.

Nota: El tiempo standard para el temporizador son 30min.

Nota: Después del ajuste, el tiempo empezará a parpadear 5 segundos y parará, quedando confirmado.

Nota: El avisador y temporizador pueden ser usados a la vez.

Detector de ollas y artículos pequeños

Para inducción el display parpadea " " alternativamente con la selección de potencia si:

•no coloco la olla en la zona correcta,

•la zona no es ajustada,

•la olla es demasiada pequeña.

Nota:

1.No calienta si no tiene una olla correcta.

2.El display se apaga al fin de 2 minutos.

3.Cuando una olla no es magnética, o un artículo pequeño están encima de la placa, esta se apaga en 1 minuto.

Aviso de Calor Residual

Superficies calientes

Cuando la placa lleva algún tiempo funcionando, va a tener calor residual, aparece la letra "H".



Desconectar Automático

Otra medida de seguridad es el desconectar automático. Ocurre cuando se olvida de la placa encendida, por la siguiente tabla:

Potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default (horas trabajo)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Protección por exceso de calor

La placa está equipada con un sensor de temperatura que monitoriza la misma. Cuando esta es excesiva, se desconecta automáticamente.

Protección por derrame

Para su seguridad, la placa se desconecta automáticamente si hubo derrame de

agua. Debe encender por el On/Off.

Guías de Cocedura

•Cuando la comida está en ebullición, reduzca la potencia.
•Al usar una tapa reduce tiempos y ahorra energía, al retener calor.
• Minimice la cantidad de líquido o grasa para reducir tiempos de cocedura.
•Empiece a cocinar en una temperatura alta y reduzca cuando la comida esté cocinada.

Hervir, cocinar arroz

• Ocurre antes del punto de ebullición, a 85ºC, cuando burbujea. Es la clave para sopas deliciosas y guisados tiernos, sin cocinar demasiado la comida. Debe también cocinar huevos cocidos y salsas antes del punto de ebullición.
•Para algunas tareas, incluido cocinar arroz, utilice el método de absorción, que requiere una potencia más alta que el normal para asegurar que la comida se cocine debidamente.

Grillar bistec

Para cocinar bistecs suculentos:
1. Coloque el bistec a la temperatura ambiente por 20min antes de cocinar.
2. Caliente una parrilla
3. Pase el bistec con aceite, coloque también la olla y coloque el bistec a grillar.
4. Gire el bistec solamente una vez durante el cocinado. El tiempo cierto depende de la espesura del bistec y de cuanto cocinado pretende, puede ser entre 2 a 8 minutos.
5. Deje el bistec descansar en un plato algunos minutos para quedar más tierno.

Para freir

1. Elija una cerámica compatible con la placa
2. Tenga los ingredientes y equipamiento preparados. La cocedura debe ser rápida.
3. Precaliente una sartén con dos cucharas de aceite.
4. Cocine primero la carne, y mantenga caliente
5. Fría las legumbres. Cuando estén calientes todavía quedan crujientes.

Disminuya la potencia, vuelva a colocar la carne en la olla y adicione una salsa.
6. Mezcle las legumbres suavemente para que queden bien cocinados.
7. Sirva inmediatamente.

Potencia Calor

El guía de potencias es apenas una recomendación. Los tiempos exactos depende de varios factores.

Potencia Calor	Adecuado
1 - 2	• comida delicada • chocolate derretido • cocinar lentamente
3 - 4	•calentar •cocinar menos lentamente •cocinar arroz
5 - 6	• panquecas
7 - 8	• pasta • salteados
9	• hervir • fritar • sellar

PARTE 4. Limpieza y Mantenimiento

Limpieza y Mantenimiento

Importante: antes de cualquier mantenimiento o limpieza desconecte el aparato de la electricidad

Limpiar la placa

Limpie derrames lo más rápido posible. Asegúrese que la superficie está fría antes.

Use un paño suave o papel de cocina. No use productos abrasivos.

Consejos y Sugerencias

¿Qué?	¿Cómo?	¡Importante!
Suciedad diaria en el cristal (dedadas, manchas)	1.Desconecte la placa 2.Aplique el limpiador de cristal 3.Seque con un paño 4.Vuelve a conectar	•Cuando se apaga la placa, va aparecer la señal de caliente. Tome Cuidado. •No use productos abrasivos • No deje residuos en la placa
Derrames en cristal	Remueva con un raspador apropiado 1.Desconecte la placa 2.Use el raspador con un ángulo de 30º 3.Limpie con un paño 4.Sigaue los pasos 2 a 4 arriba	•Elimine las manchas dejadas rápidamente •Use el raspador con cuidado, puede cortar
Derrames en los controles	1.Desconecte la placa 2.Seque el derrame 3.Limpie con un paño húmedo 4.Seque con papel de cocina 5.Vuelve a conectar	•La placa puede hacer un pitido y desconectarse, es una función de seguridad.

Mantenimiento de la Placa

Si descubre algo fuera de lo normal en su placa, antes de contactar con el servicio o donde compro la placa, verifique:

1.No hay potencia en el aparato:
-Verifique si hay electricidad en lo habitación
-Verifique si el aparato está bien conectado
-Si no se auto desconectó por pasar tiempo de cocedura
-Si no hay líquido en el panel de control

2.Los mandos del panel de control no responden:

-Si no tiene el "bloqueo infantil" conectada o el panel dice "Lo";

-Si el líquido derramado no activó la protección de sobre relleno

3.Despues de cocinar aparece el "H" en el display:

- Es normal. Es una alerta de calor residual.

4.Despues de desconectar la ventilación continua funcionando:

- Es normal. Está refrecando.

5.Algunas ollas hacen un sonido de click en contacto con la placa:

- Es normal, depende de la construcción de la olla, es porque la inducción funciona.

6.El cristal hace crac:

-Verifique si la olla es adecuada

-Verifique si no uso productos abrasivos

Errores en la placa de inducción

Si alguna anomalía aparecer, la placa entra en bloqueo y podrá ser:

Problema	Causa Posible	Lo que hacer
E1/E2	Voltaje anormal	Verifique si la energía está bien
E3	Temperatura alta en sensor de olla	Verifique si no tiene liquido
E5	Temperatura alta en el sensor de temperatura	Haga resetear en la placa

Nota Importante:

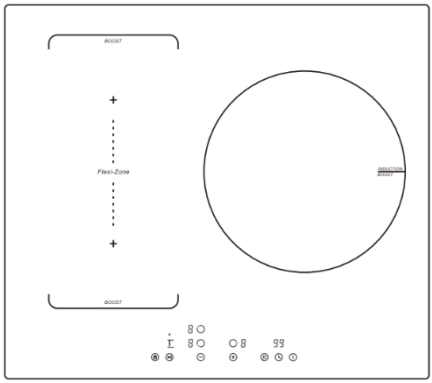


Deseche el material de embalaje del aparato correctamente. Todos los materiales de embalaje pueden ser reciclados. Las piezas de plástico están marcadas con las abreviaturas internacionales estándar: (por ejemplo, PS para poliestireno, material de relleno) Este aparato está identificado de acuerdo con la directriz europea 2012/19 / UE sobre residuos de equipos eléctricos y electrónicos -WEEE. La guía especifica el marco para una devolución y reutilización válidas en toda la UE de aparatos viejos. ¡Advertencia! ¡El material de embalaje podría ser peligroso para los niños! Para desechar el paquete y el aparato, diríjase a un centro de reciclaje. Corte el cable de alimentación y deje el dispositivo de cierre de la puerta inutilizable. El embalaje de cartón se fabrica con papel reciclado y debe desecharse en el contenedor adecuado para su reciclaje. Al asegurarse de que este producto se elimina correctamente, ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana, que de otro modo podrían ser causadas por el uso inadecuado de los desechos de este producto. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, comuníquese con la oficina local de su ciudad y con el servicio de eliminación de desechos de su hogar.

svan

Instruction Manual

#Built-In Electric Hob#



Model No.: SIFZ3600

Read this manual carefully and keep it for future reference.

CONTENTS:

Part 1. Safety Warnings

Part 2. Installation

Part 3. Operation Instructions

Part 4. Cleaning and Maintenance

Congratulations on the purchase of your new hob and thank you for choosing us!

Please read all the safety instructions carefully before use and keep this Manual for future reference.

Part 1. Safety Warnings

Safety Warnings

Your safety is important to us. Please read below information carefully before installing or using your Hob.

This appliance is intended for domestic use only.

Installation

Electrical Shock Hazard

• Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.
• Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory.

• Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician.
• Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Cut Hazard

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

Important safety instructions

• Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
• No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
• Please make this information available to the person responsible for installing the hob as it could reduce your installation costs.
• In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
• This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
• This appliance should be connected to a

circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
• Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.

Operation and maintenance

Electrical Shock Hazard

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

Health Hazard

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

appliance to make sure that their implants will not be affected by the electromagnetic field.

- Failure to follow this advice may result in death.

Hot Surface Hazard

- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the ceramic glass until the surface is cool.
- Beware: Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- Keep children away.
- Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

Cut Hazard

- The razor-sharp blade of a hob scraper is

exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
• Failure to use caution could result in injury or cuts.

Important safety instructions

• Never leave the appliance unattended when in use. Boil over 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 hob as described in this manual. 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 hob. Children climbing on the hob could be seriously injured.
• Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
• Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
• Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
• Do not use steam cleaner to clean hob.
• Do not place or drop heavy objects on hob.
• Do not stand on your hob.
• Do not use pans with jagged edges or drag pans across the ceramic glass surface as this can scratch the glass.
• Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your

hob, as these can scratch the ceramic glass.

- If the power supply cable is damaged, it must only be replaced by qualified technician.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: -staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; -farm houses; -by clients in hotels, motels and other residential type environments; -bed and breakfast type environments.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire

with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

Induction Cooking

Induction cooking is a safe, advanced and efficient cooking technology. It works by generating electromagnetic radiation in a suitable pan that then cooks the food. There is no direct heat from the glass, though the surface will get hot due to convection heating from the pan itself; this is perfectly normal.

My new induction hob makes a lot of different noises. Does this mean that it is faulty?

● **Crackling sounds**. These noises can normally be attributed to the pans and the different materials used in their construction. The pan base will be a composition of different materials which will expand at different rates as the pan heats.

● **Clicking noises.** These are normally created by the electronic components within the appliance as they switch on and off.

● **Whistling noises.** These can be caused when one or more cooking zones are in operation at a high power level and as a result of the cookware being constructed of different materials.

● **Humming noises.** These noises can be created when a high power level is selected i.e. boost function. Noises related to high power levels will reduce as the pans heat to temperature and the power level is reduced.

● **Hissing/humming noises.** These noises can be normally heard when the hob's cooling fan is in operation.

All of the noises listed above are quite normal and do not indicate a fault. Contact Customer Services shown in the Care & maintenance section below if you need further guidance.

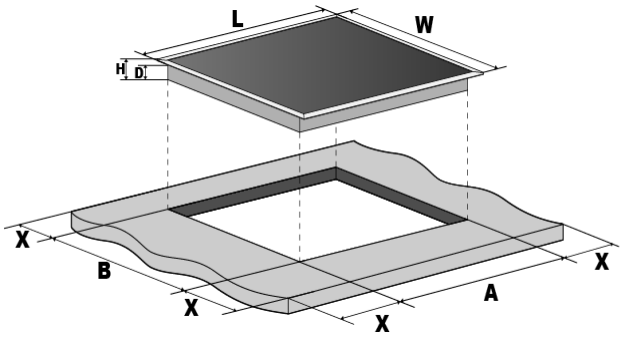
Part 2. Installation

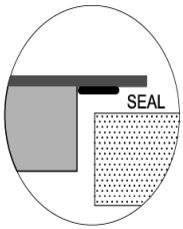
Installation Instructions

The appliance must be installed and connected in accordance with current regulations.
After unpacking the appliance, ensure there is no visible damage. If it has been damaged during transit, DO NOT USE, contact where you buy immediately.

Selection of installation equipment

-Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.
-For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole.
-Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below (measure by unit: mm):





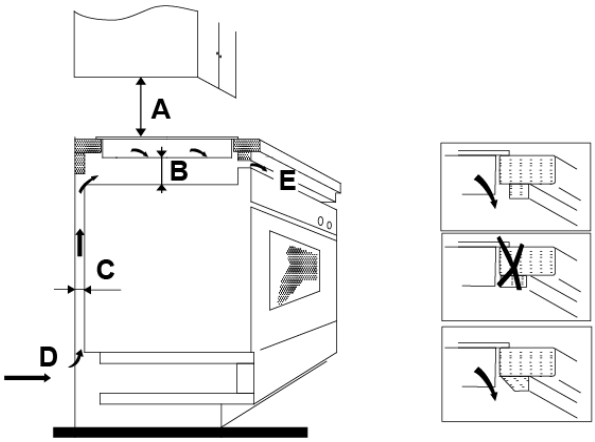
Note: The illustration is a reference image, your device may differ.

Model	L	W	H	D	A	B	X
SIFZ3600	590	520	56	52	555+5 -0	495+5 -0	50 min

Under any circumstances, make sure the electric hob is well ventilated and the

air inlet and outlet are not blocked. Ensure the electric hob is in good work state. As shown below:

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



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

Note: The illustration is a reference image, your device may differ.

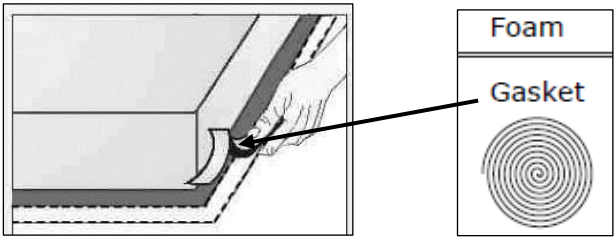
Installing the foam gasket

Before inserting the hob into the opening in the kitchen worktop, the supplied foam gasket (in a plastic bag) must be attached to the lower side of the ceramic glass.

Do not install the hob without the foam gasket!
The gasket should be attached to the hob in the following method:

- Remove the protective film from the gasket.
- Then attach the gasket to the lower side of the glass, next to the edge.

- The gasket must be attached along the entire length of the glass edge and should not overlap at the corners.
- When installing the gasket, make sure that the glass does not come into contact with any sharp objects.



Note: The illustration is a reference image, your device may differ.

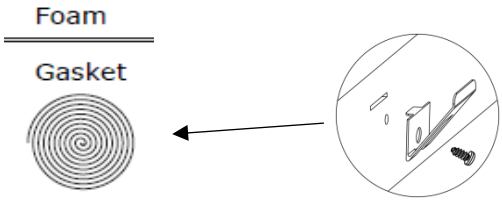
Before locating the fixing brackets

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

Easy Fit kits

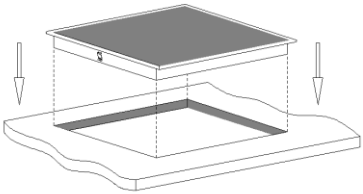
There is one easy fit kits package for each hob, include fixing clips and screws. Find the easy fit kit package first.

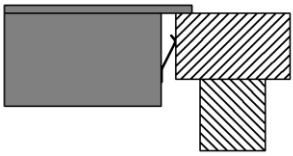
Fix clips to hob: Insert the fixing clips into fixing holes reserved on 2 sides of housing, fix clip to housing with screw, then insert hob into cabinet/work surface.



Note: The illustration is a reference image, your device may differ.

Fix hob to cabinet: Insert the hob into the cabinet/work surface as below diagrams, the mounted clips on the sides can secure your hob sturdily.





Note: The illustration is a reference image, your device may differ.

Connecting the hob to the mains power supply

The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, or a single-pole circuit breaker.

The appliance has a large power rating and must be connected to electricity by a Qualified Electrician.

Notes:

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

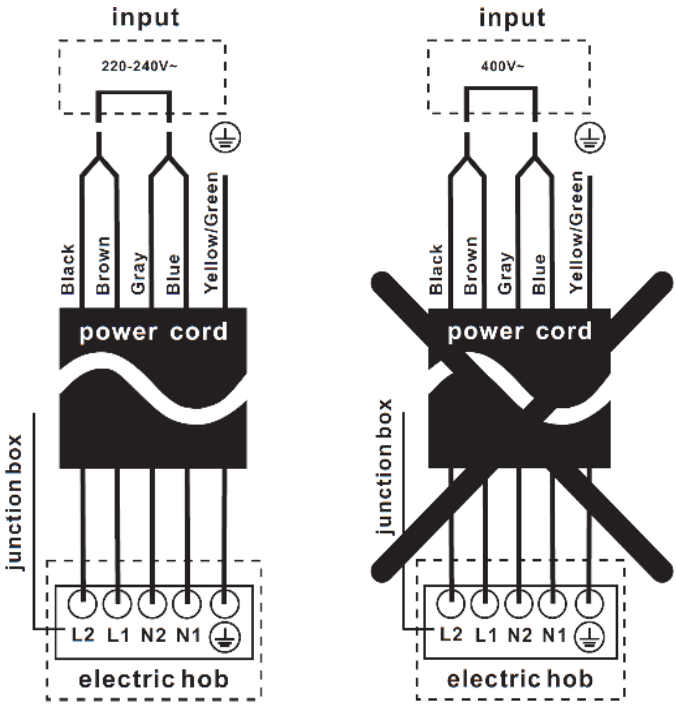
Cautions

1. **The hob must be installed by qualified personnel or technicians.** Please never conduct the operation by yourself.
2. The electric hob shall not be mounted to cooling equipment, dishwashers and rotary dryers.
3. The electric hob shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the work surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be heat resistant.
6. A steam cleaner is not to be used.
7. This electric hob can be connected only to a supply with system impedance no more than 0.427 ohm. In case necessary, please consult your supply

authority for system impedance information.

Note: For some of the models, there might applied with a power cord with plug. If so, you can directly plug in socket. Please keep power cord plug out after use.

For those model power cord without plug, the method of connections shown below.

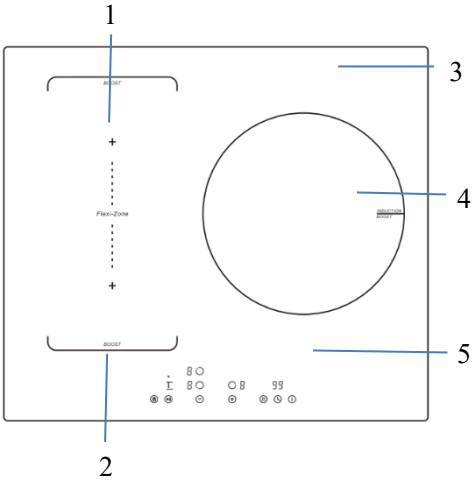


Note: The illustration is a reference image, your device may differ.

Part 3. Operation Instructions

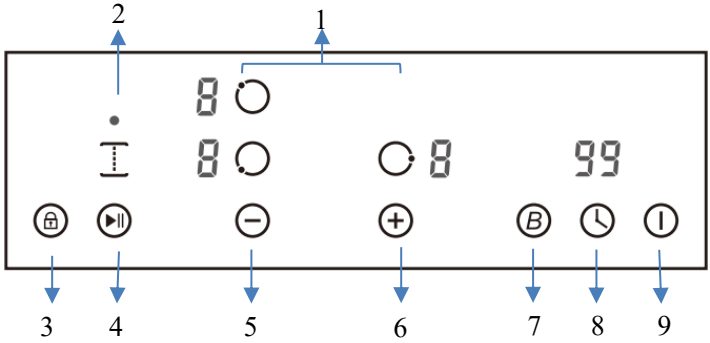
Product Overview

(1) Model: SIFZ3600



1. 1300W booster 1500W Cooking Zone
2. 1900W booster 2200W Cooking Zone
3. Glass plate
4. 2300W booster 3000W Cooking Zone
5. Control panel

Control Panel



1. Cooking Zone selection button
2. Flexi zone control button
3. Child Lock control button
4. Stop & Go control button
5. Heating level/ Timer "-" control
6. Heating level/ Timer "+" control
7. Booster function control button
8. Timer control button
9. ON/OFF button

Note: The illustration is a reference image, your device may differ.

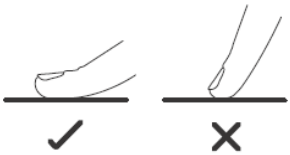
Notes: Product diagrams in the manual for reference only, there might be slightly difference due to continually product improvements.

Before using your New Hob

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

Using the Touch Controls

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



Choose 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 hob.

• If you do not have a magnet:

1. Put some water in the pan you want to check.
2. If U does not flash in the display and water is heating, the pan is suitable.

• Cookware made from the following materials is not suitable for an induction hob: pure stainless steel, aluminum or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.

• Induction hob are made from smooth, ceramic glass, the heat comes from a magnetic induction coil which heats the cookware but not the cooking surface. The heat from the cookware is transferred to the food.

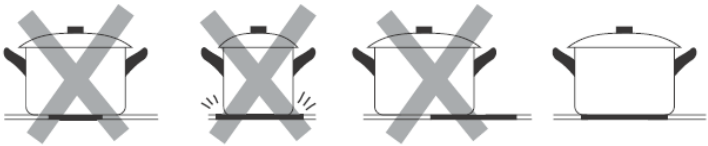
• It's important that you use only metal pans specifically designed and/or approved for use on induction hobs. Never allow melamine or plastic containers to come in contact with the heat zones.

• A pan which diameter less than 140mm may not be detected by the induction hob.

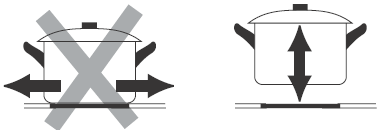
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. If you use smaller pot efficiency could be less than expected. Always centre your pan on the cooking zone.



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



Notes: You can use any kind of pot or pan for Ceramic Hob.

Suggested Pan dimensions for induction hob

The cooking zones are, up to a limit, automatically adapted to the diameter of the pan. However, the bottom of this pan is suggested to have a minimum of diameter according to the corresponding cooking zone. To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the centre of the cooking zone.

Base diameter of the pots:

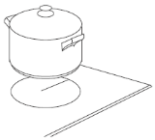
Cooking zone	*Minimum (mm)*	*Maximum (mm)*
160mm	140	160
180mm	140	180
280mm	230	280
Flexible zones	200	380 x 180

Using your Hob

To start cooking



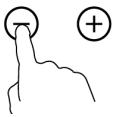
1. After the hob be connected to electricity and power on.
   Press and hold the ON/OFF ⏻ control button for about 3 seconds till you hear a "beep" to turn the hob on. Now the hob enters into Standby mode, all heat setting indicators and Timer setting indicators shows "-"



2. Place a suitable pan on the cooking zone you wish to use.
   - Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.
3. Set heating level of cooking zone
   For model **SIFZ3600**, before adjust heating level, to touch the heating zone selection control button to select and active the cooking zone you wish to use. The heat setting indicator of the selected zone flashing when be active, then you could adjust its heat level by below:



   - Set heat setting by touching the ⊖ or ⊕ button.
   - If press and hold either of the two buttons, the value will adjust down or up rapidly, from 0 to 9 in circle.



Notes:

1. After connect to electricity, when power on, the buzzer of hob beeps once, all indicators light up for 1 second then go out.
2. When the hob in Standby mode, if there is no practice within 1 minute, the electric hob will auto turn off, with buzzer beeps once.
3. To turn on hob, press the ON/OFF control button and hold on for about 3 seconds; To turn it off, just need to press ON/OFF button again.
4. The power level can be adjusted from 0 to 9, default setting is level 5.
5. The heat setting indicator of the selected zone flashing when adjusting. After adjusting, the number flashing for 5 seconds then stop flashing, then the setting is be confirmed.

To turn off hob



1. You can turn the cooking zone off by adjust heat setting to level 0, which indicator shows "-".
2. You can also turn the whole hob off by touching the ON/OFF ⏻ control button.

Note: If there is power cut off during cooking, all setting will be canceled.
Note: The cooling fan of induction hob will remain on for about 1 minute after the hob be turned off.

Using Booster Function-Induction Hob

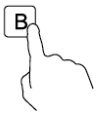
For model **SIFZ3600**, it's with Booster function for all cooking zones. You can use the "Booster" function to boost power of relevant cooking zone for a maximum power rating for 5 minutes. This function could reduce the cooking time, which convenience for cooking when in hurry!

To use booster function when hob is working, follows below:

1. Active the cooking zone you want to use booster function. Touch the heating zone selection control button to select the cooking zone you want to use boost function.



2. Touch the Booster function control button [B] , the heating zone indicator will show "b" and flashing for 5 seconds then stop flashing, then Booster function be actived.



Note:
1. After booster finish, the cooking zone will return to original setting.

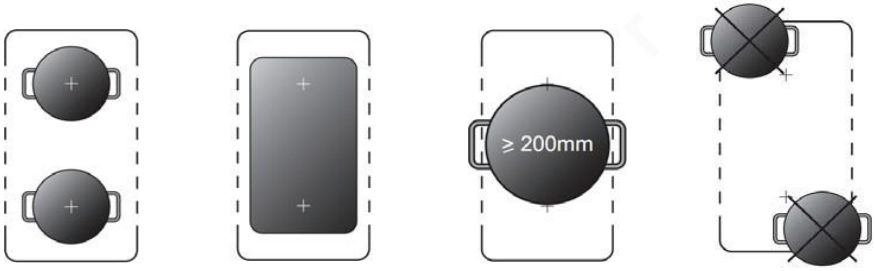
Cancel the Booster function
-Follow above practice of active Booster function one more time when Booster is working, could cancel the Booster function.
-You can also cancel Booster function by adjust power level setting.

Flexible Areas-Induction Hob

Some of models might have one or several Flexible cooking areas. These Flexible cooking areas can each be used as a single zone or as two independent zones, accordingly to the cooking needs anytime.

Flexible areas are each made of two independent inductors that can be controlled separately. When working as a single zone, a cookware is moved from one zone to the other one within the flexible area keeping the same power level of the zone where the cookware originally was placed, and the part that is not covered by cookware is automatically switched off.

Important: Make sure to place the cookwares centered on the single cooking zone. In case of big pot,oval,rectangular and elon- gated pans make sure to place the pans centered on the cooking zone covering both cross.



Active the flexible induction area

To activate a flexible area as a single big zone, first press either of the two cooking zone selection buttons of this flexible area, then press the flexible area control button. When flexible area works, the indicator above corresponding flexible area control button lighting, the power level indicator flashing, you can adjust power level of the flexible area by slide the slider.

Inactive the flexible induction area

To in active the flexible area when it works, press either of the two cooking zone selection buttons of this flexible area, when power level indicator flashing, press the flexible control button again. The indicator will off after inactive it.

Child Lock Safety Control

- You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on) by active Child Lock function.
- When the controls are locked, except the ON/OFF control button and Child Lock control button, all other touch control buttons are disabled.

To lock the controls

Touch the Child Lock control button ⏻ once. The timer indicator will show " Lo", and Child Lock function be active.

To unlock the controls

1. Make sure the electric hob is turned on.
2. Touch and hold the Child Lock control button for 3 seconds, the buzzer beeps once and "Lo" disappears in timer indicator, the Child Lock be inactive.
3. You can now start using your electric hob.

Under the child lock mode, all controls button be disable except the ON/OFF button and child lock button.
You can always turn the hob off with the ON/OFF control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation

Note: Under Child Lock function, if turn the hob off without inactive the Child Lock function. When turn on the hob later, the Child Lock function will still valid.

Stop & Go function

- **Make cooking easy!** When cooking, your doorbell rings, phone rings, or kid shouts from another door. Need to step out of kitchen? These means dinner could burn, or take longer time to ready if you switch everything off.
- The **Stop & Go function** can turn off all zones. When you back, with one more touching of the button , hob restarts where they were, to carry on cooking.

1. Active Stop & Go function

To active **Stop & Go** function, you can press the **Stop & Go** function button once. Then all programmer setting be hold on and hob stop heating, all heat setting indicators show "P".

2. Inactive Stop & Go function

To cancel **Stop & Go** function, you can press the **Stop & Go** function again, after come back. Then all programmer setting will return to what they were, Stop & Go indicator "P" disappear from all indicators.

When **Stop & Go** function active, all control buttons are disable except the ON/OFF and Stop & Go button.

Note: The hob will auto turn off, if Stop & Go function last more than 10 minutes.

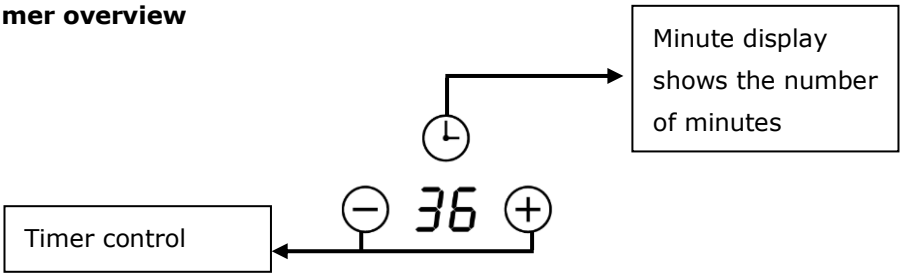
Using the Timer

When the hob is turned on, you can use the timer in two different ways:

- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.

• You can set it to turn either or more than one cooking zones off.
• You can set the minute minder/timer for up to 99 minutes.

Timer overview



Note: The illustration is a reference image, your device may differ.

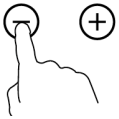
Using the Timer as a Minute Minder



If you have not selected any cooking zones

1.Touch the timer control button , the number in timer indicator flashing.

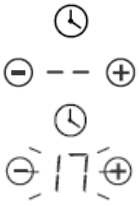
2. Then adjust Minute Minder setting follows below:



1) For Model **SIFZ3600:**

- Set timer setting by touching the ⊖ or ⊕ button.
- If press and hold either of the two buttons, the value will adjust down or up rapidly in circle.

Note: When the timer indicator flashing, touch timer control button another time, can quick confirm the timer setting.



3. When the minute minder is set, it will begin to count down immediately, the display will show the remaining time.

4. Buzzer will beep for 30 seconds and timer indicator shows "- - "when the setting time finished. Any efficient touching of control buttons during it, would end up the buzzer beeps.

Setting the timer to turn cooking zone off

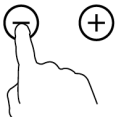


1. Touch the heating zone selection control button to select the cooking zone you wish to set timer for.

2. Touch the timer control button , the number in timer indicator flashing.

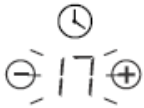
3. Then adjust Timer setting

1) For model **SIFZ3600:**



- Set timer setting by touching the ⊖ or ⊕ button.
- If press and hold either of the two buttons, the value will adjust down or up rapidly in circle.

Note: When the timer indicator flashing, touch timer control button another time, can quick confirm the timer setting.



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

NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate for those zones be set with timer. You can check timer setting of different cooking zone which set with timer, by active this cooking zone.



NOTE: If more than one heating zone has timer setting, the timer indicator will show the lowest time. The red dot next to power level indicator will flash.



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



Note: The default setting of minute reminder and timer is 30 minutes.

Note: After adjusting, the setting in timer indicator will flashing for 5 seconds and then stop flashing, then the setting be confirmed.

Note: The minute reminder and timer can be use at same time, timer indicator shows the lowest time setting. If the lowest setting is minute reminder, the red dot next to timer indicator will flash. If the lowest setting is timer setting, the red dot of corresponding cooking zone power level indicator will flash.

Note: If indicator shows timer setting of cooking zone. To check minute reminder setting, press the timer control button , the indicator will show minute reminder setting.

Detection of Pan and Small Articles

For induction hob, if display flashes "U "alternately with heat setting.

- 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.

Notes:

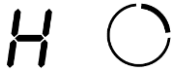
1. No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.
2. The display will auto turn off after 2 minutes if no suitable pan is placed on it.

3. When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminum), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the corresponding cooking zone will automatically turn off in 1 minute.

Residual Heat Warning

Beware of hot surfaces

When the hob has been operating for some time, there will be some residual heat. The letter " **H** "appears in power setting indicator to warn you to keep away from it.



It can also be used as an energy saving function:

if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.

Auto Shutdown

Another safety feature of the hob is auto shutdown. This occurs whenever you forget to switch off a cooking zone. The default shutdown times as 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

Over-heat Protection

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

Over-flow Protection

For your safety, the programmer will auto shut off the power if liquid boiling or wet cloth over touch control panel. All control buttons became invalid except ON/OFF and Child Lock button, unless you wipe the touch control area dry.

Cooking Guidelines

Take care when frying as the oil and fat heat up quickly, particularly if you are using Booster function. At extremely high temperature oil and fat will ignite spontaneously and this presents a risk of fire.

Cooking Tips

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

Simmering, cooking rice

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

Searing steak

To cook juicy flavorsome steaks:

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

For stir-frying

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

Heat Settings

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

Heat setting	Suitability
1 - 2	• delicate warming for small amounts of food • melting chocolate, butter, and foods that burn quickly • gentle simmering • slow warming
3 - 4	• reheating • rapid simmering • cooking rice
5 - 6	• pancakes
7 - 8	• sautéing • cooking pasta
9	• stir-frying • searing • bringing soup to the boil • boiling water

Part 4. Cleaning and Maintenance

Cleaning and Maintenance

Important: Before any maintenance or cleaning work is carried out, DISCONNECT the appliance from ELECTRICITY supply and ensure the appliances is completely cool.

Cleaning the Hob Surface

Clean spillages from the hob surface as soon as possible after use. Always ensure the surface is cool enough before cleaning.

Use a soft cloth or kitchen paper to clean the surface. If the spillage has dried on the surface, you may need to use a specialist vitro-ceramic glass cleaner, which is available for most of supermarkets.

Do not use other abrasive cleaners and/or wire wool ect., as it may scratch the ceramic glass surface of your hob.

Hints and Tips

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	1. Switch off the power supply. 2. Apply a vitro-ceramic glass cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch on the power supply to the hob.	• When turn off the power supply of hob, 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 hob glass surface: the glass may become stained.
Boil over, melts, and hot sugary spills on the glass	Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for ceramic glass of hob, but beware of hot cooking zone surfaces: 1. Switch off the power supply. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the hob. 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.	• 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.
Spillovers on the touch controls	1. Switch off the power supply. 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 on the power supply to the hob.	• The hob 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 hob back on.

Maintenance of the Hob

If you find something goes wrong for your hob, before contact the service or where you purchased it, please check whether below:

1. There is no power to the appliance:
- Check whether there is a power cut of your department;
- Check whether the appliance be connected to electricity properly;
- Has the timer setting elapsed;
- Whether it reaches the longest cooking time setting and auto shut off;
- Whether there is liquid boiling over touch control panel and overflow protection devices auto shut off;

2. The touch control panel buttons can't be active:
- Whether it's under "Child Lock", which there is "Lo" shows in timer displayer;
- Whether liquid/wet cloth over touch control panel active overflow protection;

3. After cooking there is "H" shows on display:
- This is normal. The hob is with Residual Heat Warning safety features. It will remain on until the surface is cool enough for touch.

4. After turn off, the fan of induction hob remains working for a while:
-This is normal, this is to help appliances completely cool down.

5. Some pans make crackling or clicking noises during use of induction hob:
-This is normal, it's the sound of induction coils during working, and for different construction of your cookware, the clicking might be slightly different.

6. The glass is being scratched:
-Check whether you use unsuitable cookware, like rough-edged cookware.
-Check whether unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.

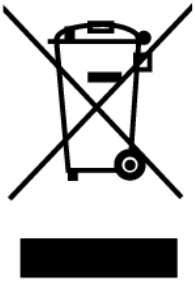
Failure Inspection for induction hob

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

Problem	Possible causes	What to do
E1/E2	Abnormal supply voltage	Please check whether power supply is normal, Power on after the power supply is normal.
E3	High temperature of the pan sensor	Check whether no liquid in pan, fill with liquid then restart.
E5	High temperature of the IGBT temperature sensor	Please restart after the induction hob cools down.

For all other error codes, switch off and call your service provider.

Important Note:



Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.

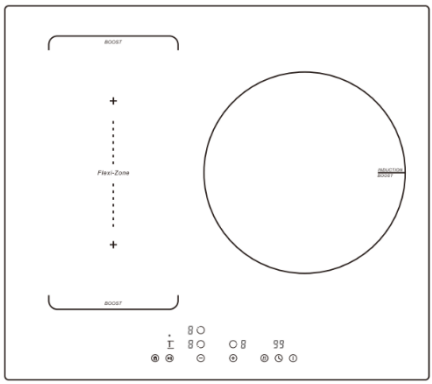
This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment -WEEE). The guideline determines the frame work for the return and recycling of used appliances as applicable throughout to the EU.

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

svan

Manual de instruções

Placa de fogão eléctrica embutida



Modelo No.: SIFZ3600

CE

Leia este manual com atenção e guarde-o para referência futura.

CONTEUDOS:

Parte 1 Avisos de segurança

Parte 2 Instalação

Parte 3 Instruções de Operação

Parte 4 Limpeza e Manutenção

Parabéns pela compra da sua nova placa
Leia as Instruções com atenção

Parte 1 Avisos de Segurança

A sua segurança é importante para nós, leia com atenção.

Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico.

Instalação

Choque eléctrico

• Desconecte o aparelho da tomada antes de começar
•É essencial ligar o produto à terra
• Alteração ao sistema eléctrico deve ser feito por um electricista
• Falhar com estas regras pode originar um choque e até morte

Perigo de Corte

•Cuidado, as pontas podem ser aguçadas

Avisos importantes

• Leia as instruções atentamente antes de instalar
• Nenhum material combustível pode ser colocado no aparelho
• O aparelho deve ser devidamente instalado por um profissional
• Se não cumprir as regras invalida qualquer garantia

Operação e Manutenção

Perigo de choque

• Não cozinhe se a placa estiver rachada. Terá que trocar o aparelho
• Desligue a placa antes de limpar
• Se não cumprir pode levar um choque
• Este aparelho cumpre as normas electromagnéticas
• Contudo, pessoas com pacemakers ou outros implantes eléctricos devem consultar o medico sobre o uso do aparelho
• Esta falha pode resultar em morte

Perigo Superfície Quente

• Durante o uso, partes acessíveis irão ficar quentes.

• Não encoste o corpo ou roupa aos tachos ou ao vidro até ele arrefecer

• Cuidado: Objectos metálicos como facas, garfos, colheres não devem ser colocados na superfície porque aquecem.

• Mantenha as crianças afastadas.

• Se não cumprir estas regras pode provocar queimaduras.

Instruções de segurança importantes

• Nunca deixe o aparelho a sós, o efervescer de água provoca fumo e derrames de gordura que podem incendiar.

• Nunca use como mesa de trabalho ou de arrumos

• Não deixe materiais magnéticos (cartões crédito ou de memória) ou electrónicos (computadores e mp3) junto pois podem prejudicar o campo electromagnetico.

• Não use o aparelho para aquecimento.

• Após uso, desligue sempre a placa.
•Não deixe crianças brincarem junto da placa.
•Crianças ou pessoas inválidas deve ter alguém competente a acompanha-las junto da placa.
• Não repare o aparelho ou altere o mesmo se não vier especificado no manual.
• Não use limpa fumos para limpar a placa.
• Não coloque objectos pesados na placa.
• Não se apoie na placa.
• Não use agentes abrasivos para limpar a placa.
• O aparelho pode ser usado:
- cozinha de apoio a lojas ou escritórios
- clientes de hóteis, móteis, e B&B

• Aviso: se a gordura derramada provocar um incêndio, NUNCA tente Apagar o fogo com água, apague o aparelho e cubra a chama com uma tampa de vidro ou um cobertor de fogo.

Cozedura por indução

A cozedura por indução é uma tecnologia culinária segura, avançada e eficiente. Funciona através da produção de radiação eletromagnética num recipiente apropriado que depois cozinha os alimentos. Não há emissão direta de calor por parte do vidro, embora a superfície fique quente devido à convecção de calor do próprio recipiente; isto é perfeitamente normal.

A minha nova placa de indução faz muitos ruídos diferentes. Isto significa que tem defeito?

• **Ruídos de estalar.** Estes ruídos devem-se normalmente aos recipientes e aos diferentes materiais usados na sua construção. A base do recipiente é composta por diferentes materiais que se expandem a velocidades diferentes à medida que o recipiente aquece.

• **Ruídos de clicar.** São normalmente produzidos pelos componentes eletrónicos no interior do aparelho à medida que estes se ligam e desligam.

• **Ruídos de assobio.** Podem ser produzidos quando uma ou mais zonas de cozinhar estão a funcionar com um elevado nível de potência e devido aos diferentes materiais usados na construção dos recipientes.

• **Ruídos de zumbido.** Estes ruídos podem ser produzidos quando está selecionado um nível de potência elevado, por exemplo, a função de impulso. Os ruídos relacionados com níveis de potência elevados irão reduzir assim que os recipientes alcançarem a temperatura desejada e o nível de potência for reduzido.

• **Ruídos de assobio/zumbido.** Normalmente, estes ruídos podem ser ouvidos quando o ventilador da placa está em funcionamento.

Todos os ruídos listados acima são bastante normais e não indicam uma falha. Entre em contacto com o serviço de atendimento ao cliente indicado na secção Cuidados e manutenção, caso necessite de orientações adicionais.

Parte 2 Instalação

Instruções de instalação

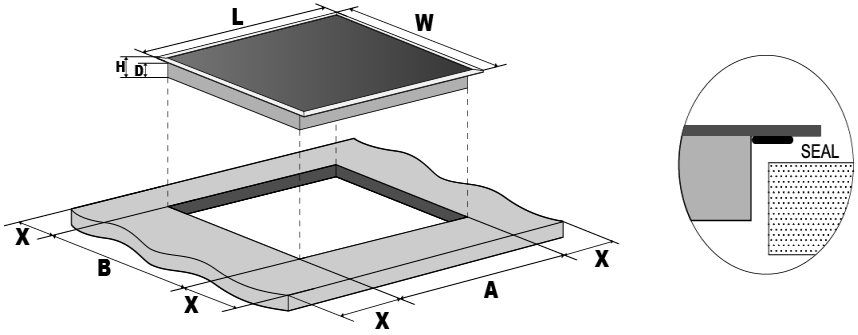
Este aparelho deve ser instalado e conectado de acordo com as regulações correntes.
Após desembalar o aparelho, assegure-se que não há danos visíveis.
Se ficou danificado durante o transporte, NÃO USE, e contacte o vendedor.

Selecção do equipamento a instalar

-Corte a zona de trabalho conforme as medidas abaixo.

-Para a instalação deixe um mínimo de 5cm ao redor da zona de trabalho.

-Assegure-se que a espessura da zona de trabalho é no mínimo de 30mm.E seleccione um material Resistente ao calor.



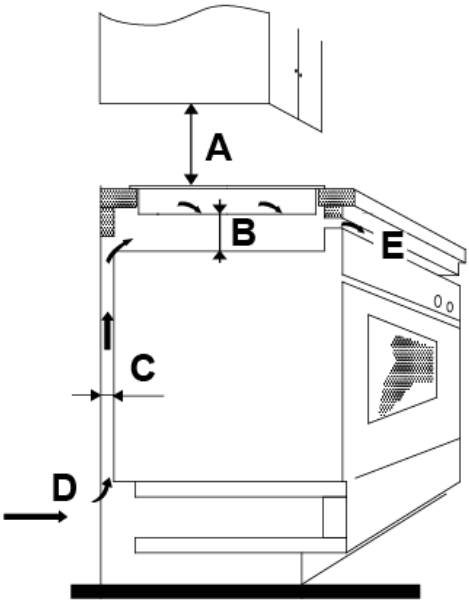
Nota: A ilustração é uma imagem de referência, seu dispositivo pode ser diferente.

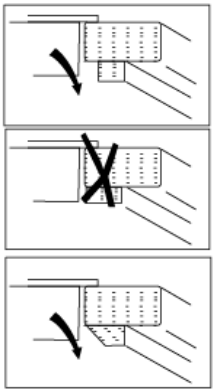
Modelo	L	W	H	D	A	B	X
SIFZ3600	590	520	56	52	555+5 -0	495+5 -0	50 min

Sob nenhuma circunstância, assegure-se que a placa está bem ventilada sem as entradas e saídas de ar bloqueadas.

Assegure-se que a placa está em bom estado, como mostra em baixo:

Nota: A distância de segurança da placa para o móvel superior deve ser no mínimo de 760mm.





A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760mm	50mm minimal	20mm minimal	entrada de ar	saída de ar 5mm

Nota: A ilustração é uma imagem de referência, seu dispositivo pode ser diferente.

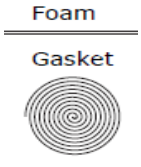
Antes de colocar os fixadores

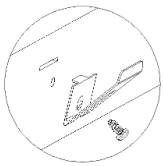
A unidade deve estar estável, não force a instalação.

Kits de Fixação fácil

Há um kit de Fixação em cada placa, 2 clips e 2 parafusos.

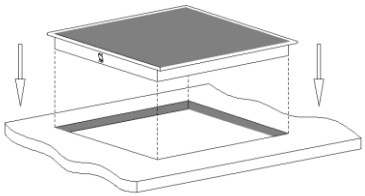
Fixe os clips na placa: insira os clips nos buracos de Fixação reservadas em 2 lados, aperte com parafusos, depois insira a placa na cabine.

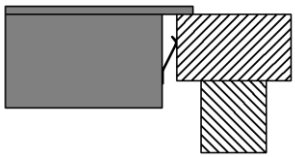




Nota: A ilustração é uma imagem de referência, seu dispositivo pode ser diferente.

Fixe a placa na cabine: Insira a placa na cabine como mostra o desenho, os clips já montados dos lados podem segurar a placa.





Nota: A ilustração é uma imagem de referência, seu dispositivo pode ser diferente.

Ligar a placa à corrente eléctrica

A corrente eléctrica deve ser ligada de acordo com as normas, numa Caixa de derivação. **O aparelho tem uma potência grande e deve ser ligado por um electricista.**

Notas:

1.Se o cabo está danificado ou precisa reparo, deve ser feito por um profissional.
2.Se o aparelho for conectado directamente à corrente principal, um circuito omnipolar deve ser instalado com um espaço mínimo de 3mm entre contactos.
3.O instalador deve assegurar uma correcta conexão eléctrica.
4.O cabo não pode ser dobrado ou comprimido.
5.O cabo deve ser verificado com regularidade.

Precauções

1. A placa deve ser instalada por profissionais.

2.A placa não deve ser instalada perto de equipamento de frio, ou máquinas de lavar a loiça.
3.A placa deve ser instalada para Garantir uma boa fiabilidade na radiação de calor.

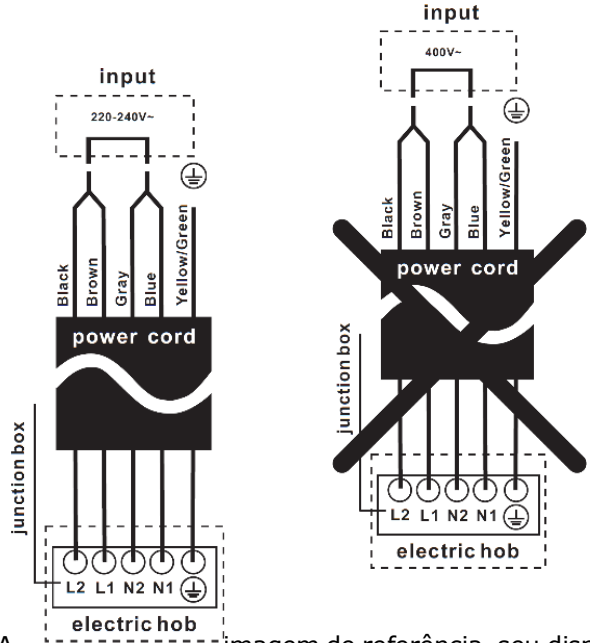
4.A parede e zonas de periferia da indução devem suportar calor.

5.Para evitar danos, a placa sandwich e adesivos devem resistir ao calor.

6.Não deve usar limpador de fumos.

7.A placa eléctrica deve ser instalada num sistema de impedência não mais que 0.427 ohm.

O método de conexões é que está abaixo:

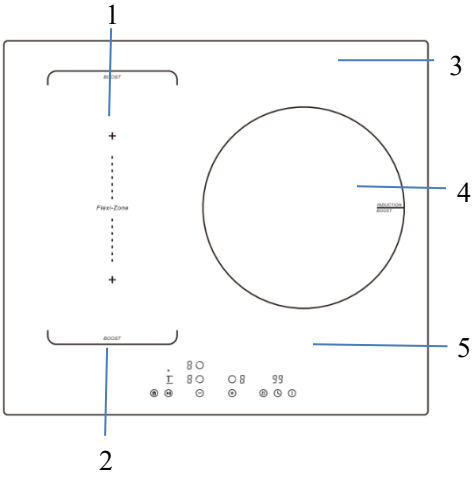


Nota: A ilustração é uma imagem de referência, seu dispositivo pode ser diferente.

Parte 3 Instruções de Operação

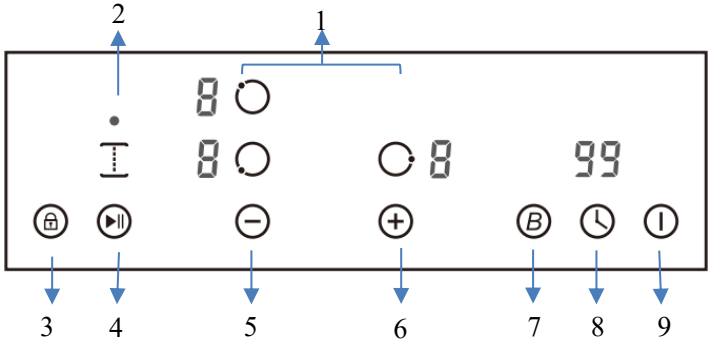
Vista de produto

1) Model: SIFZ3600



1. 1300W booster 1500W Zona
2. 1900W booster 2200W Zona
3. Vidro
4. 2300W booster 3000W Zona
5. Painel de controlo

Painel de Controlo



1. Selecção da Zona
2. Controlo zona flexível
3. Função Bloqueio infantil
4. Função Pause
5. Tempo / Potência "-"
6. Tempo / Potência "+"
7. Booster
8. Temporizador
9. Botão On/Off

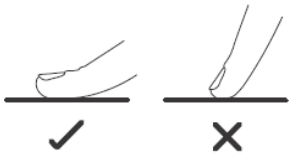
Notas: Diagramas do produto no manual apenas para referência, pode haver uma pequena diferença devido a melhorias contínuas no produto.

Antes de usar a Placa

- Leia atentamente o manual
- Retire as proteções da placa

Usar o Touch Control

- Os controlos respondem a toque, não tem que aplicar força.
- Use a bola do dedo, não a ponta.
- Ouvirá um beep a cada registo.
- Certifique-se que os comandos estão limpos e secos



Escolha o Tacho correcto



•Só use tacho adequado à sua placa. Veja se tem um Símbolo de indução.

• Pode fazer o teste de magnetização, se atrai é porque tem ferro e é adequado.

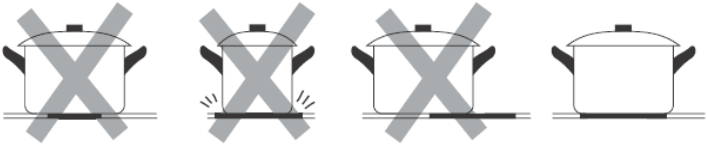
•Pode colocar água no tacho para confirmar se o tacho na placa não ligar e a água não aquecer é porque não é adequado.

•O diâmetro não pode ser menor que 140mm.

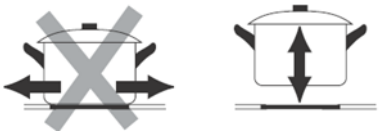
Não use tachos com cantos aguçados ou curvos na base



Assegure-se que a base é suave, e apoia no vidro, da mesma zona de aquecimento. Se usar tachos pequenos pode perder eficiência.



Levante sempre os tachos, não deslize.



Notas: Pode usar qualquer tipo de tacho para vitros.

Tachos para indução

A zona adapta-se ao tacho, contudo, deve ter em consideração os mínimos e máximos por zona:

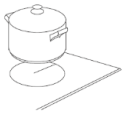
Zona de aqueciment	*Minimum (mm)*	*Maximum (mm)*
160mm	140	160
180mm	140	180
280mm	230	280
Flexible zones	200	380 x 180

Começar a cozinhar

1.Depois de a placa estar ligada à electricidade prima o botão On.



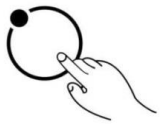
Pressione o botão On/Off durante 3 segundos até ouvir um beep. A placa entra em modo standby, todas as zonas e o temporizador aparecem "-".



2. Coloque um tacho adequado.

• Verifique que o fundo está seco e limpo.

3.Seleccione o nível de cozedura:



2) Para o modelo **SIFZ3600**, antes de ajustar a potência, toque na na zona pretendida e active a zona de cozedura. A zona activada irá iluminar-se, então basta clickar no nível de potência abaixo:

. Ajuste o nível de potência " ⊖ " ou " ⊕ "

. Se premir e segurar os dois comandos, o valor irá ajustar rapidamente para baixo ou cima do 0 ao 9.

Notas:

1.Após ligar à electricidade e a placa, a mesma faz um beep, todos os indicador de luz aparecem por 1 segundo.

2.Quando a placa está em standby, se não a ligar em 1 minutos ela autodesliga-se.

3. Para ligar pressione On/Off e segure por 3 segundos.

4. A potencia vai de 0 a 9.

Para desligar a placa

1.Pode desligar a zona de cocção ao ajustar o nível de cocção para 0.

2. Pode também desligar toda a placa ao usar o botão On/Off.



Nota: Se houver um corte de energia, toda a programação é cancelada.

Nota: A ventoinha fica ligada 1 minutos depois de desligar a placa.

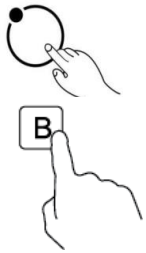
Usar a função Booster em Indução

Para o modelo **SIFZ3600**, com a função booster em todas as zonas. Pode usar o booster para aumentar a temperatura na zona relevante por 5 minutos. Permite reduzir o tempo de cozedura. Conveniente quando tem pressa!

Para usar o booster, siga:

1.Active a zona de cocção que quer usar. Toque na zona seleccionada.

2. Toque no botão B de booster, vai aparecer um B por 5 segundos.



Nota:

1. Quando o booster termina, a zona volta à potencia original.

Cancelar a função booster

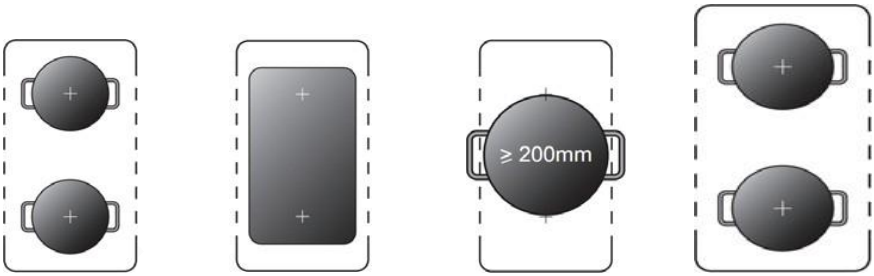
- Siga a pratica acima uma vez mais, irá cancelar a função.
- Pode cancelar ao ajustar a temperatura para baixo.

Zonas Flexíveis

Alguns dos modelos podem ter uma ou mais zonas flexíveis. Estas zonas podem ser usadas como uma zona única ou independentes, de acordo com a necessidade.

As zonas flexíveis têm dois inductores independentes que podem ser controladas em separado. Quando funcionam individualmente, os tachos podem ser mudados de uma zona para outra e mantém a mesma potência, e a parte que não está coberta é desligada.

Importante: Assegure-se de colocar os tachos centrados numa zona de cocção. No caso de tachos grandes, ovais, rectangulares veja se os tachos estão bem centrados.



Activar a zona flexível

Para activar a zona flexível como uma zona grande, primeiro pressione uma das duas zonas que compõe a área e depois o botão respectivo de zona flexível. Quando a zona está a funcionar, o indicador de luz liga, a potência flasha e pode ajustar a mesma no slider.

Inactivar a zona flexível

Para inactivar pressione qualquer um dos comandos das zonas, quando o indicador de luz ligar, pressione o comando de zona flexível.

Controlo infantil

- Pode bloquear os controlos para prevenir acidentes com crianças.
- Quando os comandos estão bloqueados, só pode usar o On/Off e Desbloqueio.

Para bloquear **Para bloquear**

Toque no comando uma vez. O temporizador mostra "Lo" e o bloqueio infantil liga.

Para desbloquear

1.Assegure-se que a placa está ligada.

2.Pressione o comando Bloqueio infantil por 3 segundos. Dá um beep e o Símbolo "Lo" desaparece.

3. Pode usar a placa.

Nota: Nesta função, se desligar a placa. Quando volta a ligar continua bloqueada.

Função Pause

• **Faz cozinhar fácil!** Quando cozinha, a sua campainha toca, o telefone toca, alguém incomoda. Tem que sair da cozinha? A comida pode queimar.

• Coloque na função Pause, que desliga todas as zonas. Quando voltar toque de novo, e todas as zonas recomeçam onde estavam.

Nota: a placa autodesliga-se se a função pause durar mais de 10 min.

Usar o Temporizador

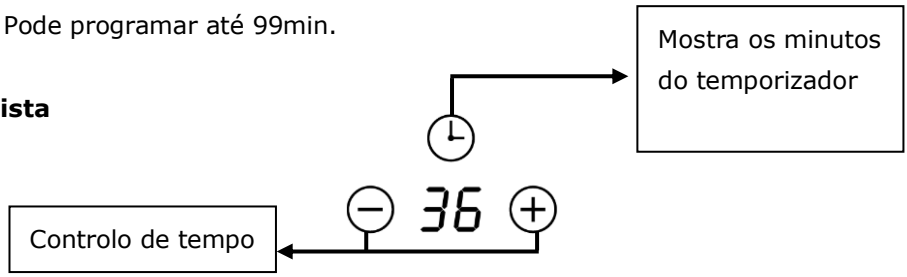
Quando a placa liga, pode usar o temporizador de duas formas:

• Pode usar como avisador. Neste caso, não desligará no final do tempo.

• Pode usar para desligar uma ou várias zonas.

• Pode programar até 99min.

Vista



Nota: A ilustração é uma imagem de referência, seu dispositivo pode ser diferente.

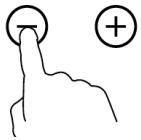
Usar o Temporizador como Avisador de Minutos

Se não escolheu zonas de cozedura



1.Toque no botão de temporizador , o número de minutos aparece.

2. Ajuste o tempo:



1) Para os modelos **SIFZ3600**:

. Ajuste o nível de potência ⊖ ou ⊕

. Se premir e segurar os dois comandos, o valor irá ajustar rapidamente para baixo ou cima.

Nota: Ao tocar continuamente no slider o mesmo opera assim:

"Um digito-Vários Digitos-Confirmar-Um digito…"



3. Quando o temporizador está activo, começa a contagem decrescente, poderá ver o tempo remanescente.

4. O beep toca por 30 segundos e o indicador mostra "- -" quando finalmente termina o tempo.



Ajustar o temporizador para desligar

1.Toque na zona de aquecimento para seleccionar a zona que quer programar.





2.Toque no botão de temporizador , o número vai flashar.



3. Ajuste o Programador:

1) Para os modelos **SIFZ3600:**



. Ajuste o tempo em "-" ou "+"

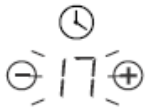
. Se premir e segurar os dois comandos, o valor irá ajustar rapidamente para baixo ou cima.

Nota: Quando o temporizador flashar, toque no temporizador para confirmar.

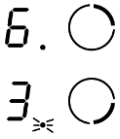
Nota: Ao tocar continuamente no slider o mesmo opera assim:

"Um digito-Vários Digitos-Confirmar-Um digito…"

4.Quando o temporizador está activo, começa a contagem decrescente, poderá ver o tempo remanescente.

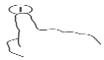


Nota: o Símbolo vermelho a seguir ao indicador de potência vai iluminar para as zonas com temporizador. Pode ver o tempo das diferentes zonas activas.



Nota: Se mais de uma zona tiver programador, o tempo irá mostrar o tempo mais curto. O Símbolo vermelho vai flashar.

5.Quando o tempo expira, a zona correspondente irá desligar automaticamente.



Nota: O tempo standard para o temporizador são 30min.

Nota: Após ajuste, o tempo vai flashar 5 segundos e parar, fica confirmado.

Nota: O avisador e temporizador podem ser usados em simultâneo.

Detector de tachos e artigos pequenos

Para indução o display flasha "U" alternativamente com a selecção de potencia se:

- não colocou o tacho na zona correcta,
- a zona não é ajustada,
- o tacho é demasiado pequenos.

Nota:

1. No Não aquecerá se não tiver um tacho correcto.
2. O display desliga-se ao fim de 2 minutos.
3. Quando um tacho não magnético, ou um item pequenos for deixado em cima da placa, desliga-se em 1 minuto.

Aviso de Calor Residual

Superfícies quentes

Quando a placa estiver a operar por algum tempo, vai ter calor residual, aparece a letra "**H**".



Também pode ser usado como uma função de economia de energia: se você quiser aquecer mais panelas, use a placa ainda quente.

Desligar Automático

Outra medida de segurança é o desligar automático. Ocorre quando se esquece da placa ligda, pela seguinte tabela:

Potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default (horas trabalho)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Protecção por excesso calor

A placa está equipada com um sensor de temperatura que monitoriza a mesma. Quando está excessive desliga automaticamente.

Protecção por derrame

Para sua segurança, o programador desliga automaticamente se houver derrame de água. Deve ligar pelo On/Off.

Guias de Cozedura

Tome atenção quando frita rapidamente, particularmente na função booster. A temperaturas altas o oleo e gordura provaram chama facilmente e pode provocar incêndio.

Dicas de cozinhar

• Quando a comida vem para ebulição, reduza a potência.
• Usando uma tampa reduz tempos e poupa energia, ao reter o calor.
• Minimize a quantidade de líquido ou gordura para reduzir tempos de cozedura.
• Comece a cozinhar numa temperatura alta e reduza quando a comida for cozinhando.

Ferver, cozinhar arroz

•Ferver ocorrer antes do ponto de ebulição, a 85ºC, quando borbulha. É a chave para sopas deliciosas e guisados tenros, sem cozinhar em demasia a comida. Deve também cozinhar ovos cozidos e molhos antes do ponto de ebulição.
•Algumas tarefas, incluíndo cozinhar arroz utiliza-se o método de absorção, que

require uma potência mais alta que o normal para assegurar que a comida cozinhe devidamente.

Grelhar bife

Para cozinhar bifes suculentos:

1. Coloque o bife à temperatura ambiente por 20min antes de cozinhar.
2. Aqueça uma fritadeira
3. Escova o bife com oleo, coloque também na panela e coloque o bife a fritar.
4. Gire o bife somente uma vez durante o cozinhado. O tempo certo depende da espessura do bife e como cozinhado pretende, pode ser entre 2 a 8 minutos.
5. Deixe o bife descansar num prato alguns minutos para ficar mais tenro.

Para fritar

1.Escolha uma ceramica compatível com a panela
2.Tenha os ingredientes e equipamento pronto. A cozedura deve ser rápida.
3.Pre-aqueça a fritadeira com duas colheres de oleo.
4.Cozinhe primeiras a carne, e mantenha-a quente
5.Frite os legumes. Quando estão quentes mas continuam estaladiços. Diminua a potência, volte a por a carne no tacho e adicione um molho.
6.Misture os legumes suavemente para que fiquem bem cozinhados.
7.Sirva imediatamente.

Potência Calor

O guia de potências é apenas uma recomendação. Os tempos exactos dependem de vários factores.

Potência Calor	**Adequado**
1 - 2	• comida delicada • chocolate derretido • cozinhar lentamente
3 - 4	• aquecer • cozinhar menos lentamente • cozinhar arroz
5 - 6	• panquecas

7 - 8	• pasta • sautés
9	• efervescer • fritar • selar

PARTE 4. Limpeza e Manutenção

Limpeza e Manutenção

Importante: antes de qualquer manutenção ou limpeza desligue o aparelho da electricidade

Limpar a placa

Limpe derrames o mais rápido possível. Assegure-se que a superfície está fria antes.

Use um pano suave ou papel de cozinha. Não use produtos abrasivos.

Dicas e Sugestões

O que?	Como?	Importante!
Sujidade no vidro diária (dedadas, manchas)	1.Desligue a placa 2.Aplique limpador de vidro 3.Seque com pano 4.Volte a ligar	• Quando desliga a placa, vai aparecer o sinal de quente. Tome Cuidado. • Não use produtos abrasivos • Não deixe resíduos na placa
Derrames no vidro	Remova com um raspador próprio 1. Desligue a placa 2. Use o raspador com um ângulo de 30ºC 3. Limpe com pano 4. Siga os passos 2 a 4 que tem acima	• Remova as manchas deixadas rapidamente • Use o raspador com Cuidado, pode cortar

Derrames nos controlos	1.Desligue a placa 2.Seque o derrame 3.Limpe com um pano húmido 4.Seque com papel de cozinha 5.Volte a ligar	• A placa pode fazer um beep e desligar-se, é uma função de segurança

Manutenção da Placa

Se descobrir que alguma coisa correu errada com a placa, antes de contactar o serviço ou onde comprou verifique:

1.Não há potência no aparelho:

- Verifique se há electricidade no habitação
- Verifique se o aparelho está bem ligado
- O demonstrador está ligado
- Se não se autodesligou por passar tempo de cozedura
- Se não há líquido no painel de controlo

2.O touch control pode não estar activo:

- Se não tem o "bloqueio infantil" ligado ou o painel não diz "Lo";
- Se o líquido derramado não activou a protecção de sobre enchimento

3.Após cozinhar aparece o "H" no display:

- É normal. É o alerta de calor residual.

4.Após desligar a Ventoinha continua a trabalhar:

- É normal. Está a arrefecer.

5.Alguns tachos fazem um som de click em contacto com a placa:

- É normal, depende da construção do tacho, é porque a indução funciona.

6.O vidro faz crack:

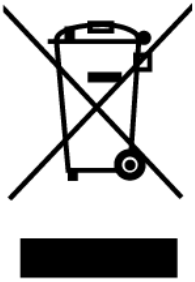
- Verifique se o tacho é adequado-
- Verifique se não usou produtos abrasivos

Erro na placa de indução

Se alguma anormalidade aparecer, a placa entra em bloqueio poderá ser:

Problema	Causa Possível	O que fazer
E1/E2	Voltagem anormal	Verifique se a energia está bem
E3	Temperatura alta no	Verifique se não tem liquido
E5	sensor de tacho Temperatura alta no	Faça restart à indução Sensor de temperatura

Nota Importante:



Descarte as embalagens de maneira ecologicamente correta. Este aparelho está etiquetado de acordo com a Diretiva Europeia 2012/19/UE relativa a aparelhos elétricos e eletrónicos usados (resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos - REEE). A diretriz determina o quadro para a devolução e reciclagem de aparelhos usados, conforme aplicável em toda a UE.

INFORMAÇÕES DA EMBALAGEM: Os materiais de embalagem do produto são fabricados a partir de materiais recicláveis de acordo com nossos Regulamentos Ambientais Nacionais. Não descarte os materiais de embalagem junto com o lixo doméstico ou outros resíduos. Leve-os aos pontos de recolha de materiais de embalagem designados pelas autoridades locais.

SVAN TRADING S.L.

Imported by B73737553

Av. Altos Hornos S/N. Pto. Sagunto (46520). Valencia, España.

info@svanelectro.com

960600034