

ANAFE VITROCERAMICO

Manual de instrucciones/ Manual de instalación

INDICE / ÍNDICE / CONTENTS

Español	05-27
Português	29-53
English	55-79

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

Su seguridad es importante para nosotros. Lea esta información antes de utilizar el anafe.

INSTALACION

Peligro de descarga eléctrica

- Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de realizar cualquier trabajo o mantenimiento en él.
- Una correcta conexión a la red eléctrica es esencial y obligatoria.
- Las modificaciones en la instalación eléctrica doméstica sólo deben ser realizadas por un electricista cualificado.
- El incumplimiento de esta advertencia puede provocar descargas eléctricas o incluso la muerte.

Peligro de corte

- Tenga cuidado: los bordes del panel son afilados.
- La falta de cuidado puede provocar lesiones o cortes.

Importantes instrucciones de seguridad

- Lea atentamente estas instrucciones antes de instalar o utilizar este anafe.
- No coloque en ningún momento materiales o productos combustibles sobre este anafe.
- Ponga esta información a disposición de la persona responsable de la instalación del anafe para facilitar su instalación.
- Para evitar riesgos, este anafe debe instalarse de acuerdo con estas instrucciones de instalación.
- Este anafe sólo debe ser instalado correctamente por una persona debidamente calificada.
- Este anafe debe conectarse a un circuito que incorpore un interruptor de aislamiento que proporcione una desconexión total del suministro eléctrico.
- La instalación incorrecta del anafe podría invalidar la garantía.

FUNCIONAMIENTO Y MANTENIMIENTO

Peligro de descarga eléctrica

- No cocine sobre una placa de cocción rota o agrietada. Si la superficie de la placa de cocción se rompe o agrieta, desconecte inmediatamente el aparato de la red eléctrica (interruptor de pared) y póngase en contacto con un técnico especializado.
- Desconecte la placa de cocción de la red antes de realizar tareas de limpieza o mantenimiento.
- La omisión de estos consejos puede provocar una descarga eléctrica o incluso la muerte.

Peligro para la salud

- Este aparato cumple las normas de seguridad electromagnética.

Riesgo de superficies calientes

- Durante su uso, las piezas del anafe se calentarán lo suficiente como para poder causar quemaduras.
- No deje que su cuerpo, ropa o cualquier otro objeto que no sea su propio utensilio de cocina entre en contacto con el cristal de inducción hasta que la superficie esté fría.
- No coloque objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas sobre la superficie de cocción, ya que pueden calentarse. Mantenga alejados a los niños.
- Las asas de las cacerolas pueden estar calientes al tacto.
- Compruebe que los mangos de las cacerolas no sobresalgan de otras zonas de cocción que estén encendidas. Mantenga las asas fuera del alcance de los niños.
- El incumplimiento de estos consejos pueden provocar quemaduras.

Peligro de corte

- La hoja afilada del rascador de encimera queda expuesta cuando la cubierta de seguridad está recogida. Utilícelo con extremo cuidado y guárdelo siempre de forma segura y fuera del alcance de los niños.
- La falta de precaución podría provocar lesiones o cortes.

Instrucciones importantes de seguridad

- No deje nunca el anafe sin supervisión cuando esté en uso. La ebullición produce humo y derrames de grasa que pueden inflamarse.
- No utilice nunca el anafe como superficie de trabajo o almacenamiento.
- Nunca deje objetos o utensilios sobre el anafe.
- No utilice nunca el anafe para calefaccionar el ambiente.
- Después del uso, apague siempre las zonas de cocción y la placa de cocción como se describe en este manual (es decir, utilizando los comandos táctiles).
- No permita que los niños jueguen con el anafe ni que se sienten, se pongan de pie o se suban a él.
- No guarde objetos de interés para los niños en los armarios situados encima del anafe.
- No deje a los niños solos o sin supervisión en la zona donde se utiliza el anafe.
- Los niños deben contar con una persona responsable y competente que les instruya en su uso. El instructor debe estar convencido de que pueden utilizar el aparato sin peligro para sí mismos o para su entorno.
- No repare ni sustituya ninguna pieza del anafe a menos que se recomiende específicamente en el manual. Todas las demás operaciones de mantenimiento deben ser realizadas por un técnico especializado.
- No utilice un limpiador de vapor para limpiar la placa de cocción.
- No coloque ni deje caer objetos pesados sobre la placa de cocción.
- No se ponga de pie sobre la encimera.
- No utilice sartenes con bordes dentados ni arrastre sartenes por la superficie de cristal de la placa de inducción, ya que podría rayar el cristal.
- No utilice estropajos ni otros productos de limpieza abrasivos para limpiar la encimera, ya que podrían rayar el cristal de inducción.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio o personas calificadas.
- Este aparato ha sido diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como: -zonas de cocina de personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo; -casas de granjeros; -por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial ; - entornos de tipo alojamiento y desayuno.
- **ADVERTENCIA:** El anafe y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Evite tocar los elementos calefactores.

- Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados a menos que estén continuamente supervisados.
- Este anafe puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y , si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros que conlleva.
- Los niños no deben jugar con el anafe. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños sin supervisión.
- NUNCA intente apagar el fuego con agua, apague el anafe y cubra la llama, por ejemplo, con una tapa o una manta ignífuga.
- ADVERTENCIA: Peligro de incendio: no guarde objetos sobre las superficies de cocción.
- ADVERTENCIA: Si la superficie está agrietada, apague el anafe para evitar la posibilidad de descarga eléctrica, para superficies de cocción de vitrocerámica o material similar que proteja las partes activas.
- No utilice un limpiador de vapor.
- El anafe no está diseñado para funcionar con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

FELICITACIONES

por la compra de su nuevo Anafe Vitrocerámico.

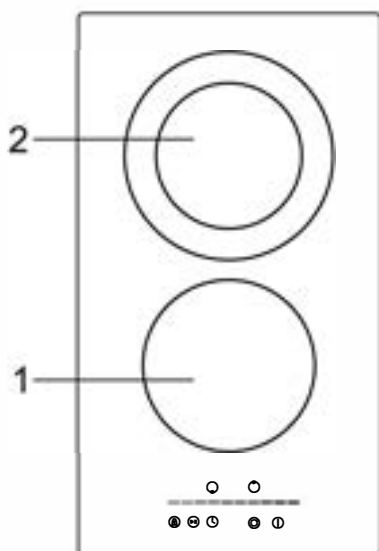
Le recomendamos que dedique un tiempo a la lectura de este manual de instrucciones / instalación para comprender perfectamente cómo instalarla y utilizarla correctamente.

Para la instalación, por favor lea la sección de instalación.

Lea atentamente todas las instrucciones de seguridad antes de utilizar el anafe y conserve este manual para futuras consultas.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Vista superior

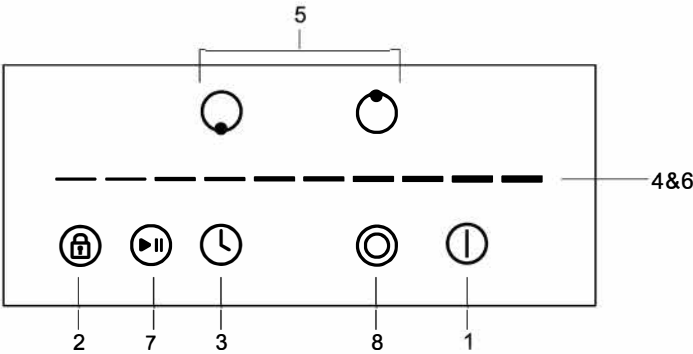


1. 1200W / 165mm
2. 1000-2000W / 138-200mm

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Panel de control

1. Control ON/OFF	2. Control de bloqueo para niños
3. Temporizador	4. Control de temporizador
5. Zona de calor	6. Control de potencia
7. Control de pausa	8. Zona extendida



INFORMACION DEL PRODUCTO

La placa de vitrocerámica con microordenador puede satisfacer diferentes tipos de demandas culinarias gracias al uso de calentamiento mediante un hilo de resistencia, control microordenado y selección de potencia múltiple, lo que la convierte en la elección óptima para las familias modernas.

La placa de cocción de cerámica se centra en los clientes y adopta un diseño personalizado. La placa tiene un funcionamiento seguro y fiable, haciendo su vida más cómoda y permitiéndole disfrutar plenamente del placer de la vida.

Antes de usar su nuevo anafe de cocción

- Lea esta guía, prestando especial atención a la sección "Advertencias de seguridad".
- Retire la película protectora que pueda haber en la placa de inducción.

Uso de los controles táctiles

- Los controles responden al tacto, así que no necesitas aplicar presión.
 - Utilice la yema del dedo, no la punta.
 - Oirá un pitido cada vez que se registre un toque.
- Asegúrese de que los botones estén siempre limpios, secos y de que no haya ningún objeto (por ejemplo, un utensilio o un paño) cubriéndolos. Incluso una fina capa de agua puede dificultar el manejo de los botones.



CÓMO ELEGIR LA BATERÍA DE COCINA ADECUADA

No utilice utensilios de cocina con bordes dentados o base curva.



Asegúrese de que la base de la sartén sea lisa, quede plana contra el cristal y tenga el mismo tamaño que la zona de cocción. Centre siempre la sartén en la zona de cocción.



Levante siempre las cacerolas de la vitrocerámica, no las deslice, ya que podrían rayar el cristal.



USO DE SU PLACA VITROCERÁMICA

Para empezar a cocinar



1. Toque el boton ON/OFF.

Tras el encendido, el display emite un pitido, todas las pantallas muestran " - ", indicando que la placa de inducción ha entrado en modo standby. Debido a que estos modelos son placas de inducción con enchufe, la potencia total será limitada. Cuando el usuario ponga en funcionamiento 2 o más hornallas, la placa de inducción ajustará automáticamente la potencia dentro del límite de la potencia total.

2. Coloque una olla adecuada en la zona de cocción que desee utilizar. Asegúrese de que el fondo de la olla y la superficie de la zona de cocción estén limpias y secas.



3. Toque el control de selección de temperatura, y un indicador junto a la tecla parpadeará "0".



Si la pantalla parpadea en la zona de ajuste de calor

Esto significa que:

- No ha colocado una sartén en la zona de cocción correcta o, la sartén que está utilizando no es adecuada para la cocción por inducción o, la sartén es demasiado pequeña o no está bien centrada en la zona de cocción.
- No se produce ningún calentamiento a menos que haya una sartén adecuada en la zona de cocción.
- La pantalla se apagará automáticamente después de 2 minutos si no se coloca una olla adecuada.

4. Ajustar el nivel de potencia

Después de seleccionar la zona de cocción, el indicador al lado de la zona parpadeará "0", deslizando el control de izquierda a derecha para aumentar la potencia de 0-9 niveles., de derecha a izquierda para disminuir la potencia de 9-0 .



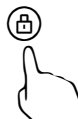
BLOQUEO DE BOTONES

Puede bloquear los botones para evitar que se utilicen accidentalmente (por ejemplo, que los niños enciendan accidentalmente las zonas de cocción).

Cuando los botones están bloqueados, todos los botones excepto ON/OFF y stop&go , están desactivados.

Para bloquear los botones

Toque el botón desbloqueo  El indicador del temporizador mostrará "Lo".



Para desbloquear los botones

1. Asegúrese de que la placa vitrocerámica está encendida.
2. Toca y mantén pulsado el mando de bloqueo de teclas  por 3-5 segundos.
3. Ya puede empezar a utilizar su vitrocerámica.



A excepción de los botones ON/OFF  y Stop&Go, siempre

puede la placa con el botón  ON/OFF en caso de emergencia pero primero debe desbloquear la placa en la siguiente operación.

Zona Extendida para Modelos Disponibles

Después de ajustar la potencia, toca la tecla  La zona extendida comenzará a funcionar.

Para cancelar la zona extendida, selecciona la zona de calentamiento y luego toca la tecla  nuevamente.

Protección Contra Sobre temperatura

Un sensor instalado en la placa mide continuamente la temperatura de la superficie. Si se detecta una temperatura excesivamente alta, la placa se apagará automáticamente.

Una vez que la temperatura vuelva a la normalidad, la placa de cerámica volverá a ser operativa.

Aviso de calor residual

Cuando la placa de cocción haya estado funcionando durante algún tiempo, habrá algo de calor residual. La letra "H" aparece para advertirle que se mantenga alejado de él.



H



Apagado automatico

Otra función de seguridad de la placa es el apagado automático. Esto ocurre siempre que se olvida de apagar una zona de cocción. Los tiempos de apagado predeterminados se muestran en la siguiente tabla:

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

UTILIZAR EL TEMPORIZADOR

- Puede programar el temporizador para que apague una zona de cocción o más de una, una una vez transcurrido el tiempo programado.
- Puede ajustar el temporizador hasta 99 minutos. Si el tiempo ajustado supera los 99 minutos, el temporizador volverá automáticamente a 0 minutos.

Ajuste del temporizador para apagar una zona de cocción

Las zonas de cocción configuradas para esta función:

1. Tocando el boton de selección de la zona de calefacción para la que desea ajustar el temporizador.



2. Toque el control del temporizador , el indicador del anafe empezará a parpadear y "30" se mostrará en la pantalla del temporizador.

30

3. Ajuste la hora deslizando para seleccionar el temporizador.

Nota: Toque el control del temporizador, el indicador parpadeará en la posición de las unidades, después pulse el temporizador de nuevo, el indicador parpadeará en la posición de diez, cuando termine estos pasos, el indicador empezará a parpadear y la hora se mostrará en la pantalla del temporizador. La primera vez que toque el control del temporizador, la posición de los dígitos de las unidades parpadeará. Ajuste la hora deslizando el control del temporizador de izquierda a derecha (o de derecha a izquierda), puede ajustar la posición de los dígitos de las decenas aumentando (o disminuyendo) 1 minuto.

4. Tocando el control de selección de zona de calefacción, y luego toque el control de temporizador, el temporizador se cancela, y el "- -" se mostrará en la pantalla de minutos.



5. Una vez ajustado el tiempo, comenzará inmediatamente la cuenta atrás. La pantalla mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará durante 5

33

segundos.
NOTA: El punto rojo junto al indicador de nivel de potencia se iluminará indicando que la zona está seleccionada.



6. El indicador sonará durante 30 segundos y el indicador del temporizador mostrará "- -" cuando finalice el tiempo programado.

--

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Codigo de error	Causa posible	Que hacer?
E4	Alta temperatura	Póngase en contacto con el proveedor
F4	Circuito abierto	Póngase en contacto con el proveedor

PAUTAS DE COCCIÓN (SÓLO COMO REFERENCIA)

Consejos de cocina

- Cuando la comida llegue a ebullición, reducir el ajuste de potencia.
- Usar una tapa reducirá los tiempos de cocción y ahorrará energía al retener el calor.
- Minimiza la cantidad de líquido o grasa para reducir los tiempos de cocción.
- Comienza a cocinar con un ajuste alto y reduce el ajuste cuando la comida se haya calentado.

Hervir a fuego lento, cocer el arroz

- La cocción a fuego lento ocurre por debajo del punto de ebullición, a alrededor de 85°C, cuando las burbujas apenas suben ocasionalmente a la superficie del líquido de cocción.
- Es clave para sopas deliciosas y guisos tiernos porque los sabores se desarrollan sin sobrecocinar la comida. También debes cocinar salsas a base de huevo y espesadas con harina por debajo del punto de ebullición.
- Algunas tareas, incluyendo la cocción de arroz por el método de absorción, pueden requerir un ajuste más alto para asegurar que la comida se cocine adecuadamente en el tiempo recomendado.

Filete a la plancha

Para cocinar jugosos y sabrosos filetes:

1. Deje la carne a temperatura ambiente unos 20 minutos antes de cocinarla.
2. Caliente una sartén gruesa.
3. Unte ambos lados del filete con aceite. Rocíe una pequeña cantidad de aceite en la sartén caliente y, a continuación, baje la carne a la sartén caliente.
4. Dé la vuelta al filete sólo una vez durante la cocción. El tiempo exacto de cocción dependerá del grosor del filete y de lo hecho que lo quiera. El tiempo puede variar entre 2 y 8 minutos por cada lado. Presione el bistec para medir su grado de cocción: cuanto más firme esté, más hecho estará.
5. Deje reposar el filete en un plato caliente durante unos minutos para que se relaje y se ablande antes de servirlo.

Para saltear

1. Elija un wok de base plana compatible con cerámica o una sartén grande.
2. Tenga preparados todos los ingredientes y el equipo. La fritura debe ser rápida. Si cocina grandes cantidades, cocine los alimentos en varias tandas más pequeñas.
3. Precaliente brevemente la sartén y añada dos cucharadas de aceite.
4. Cueza la carne, apártela y manténgala caliente.
5. Sofría las verduras.
6. Cuando estén calientes pero todavía crujientes, ponga la zona de cocción a un nivel más bajo, vuelva a poner la carne en la sartén y añada la salsa.
7. Remueva suavemente los ingredientes para asegurarse de que se calientan bien.

Ajustes de la temperatura

Ajuste térmico	Conveniencia
1 - 2	• Calentamiento delicado de pequeñas cantidades de alimentos • Derretir chocolate, mantequilla y alimentos que se queman rápidamente • Cocción suave a fuego lento • Calentamiento lento
3 -4	• Recalentamiento • Cocción rápida a fuego lento • Cocción del arroz
5-6	• Pancakes
7-8	• Saltear • Cocinar pasta
9	• Saltear • Dorar • Hervir sopa • Agua hirviendo

CUIDADO Y LIMPIEZA

Que?	Como?	Importante!
Suciedad cotidiana en el cristal (huellas dactilares, marcas, manchas dejadas por alimentos o derrames no gaseosos en el cristal).	1. Apague la placa de cocción. 2. Aplique un limpiador de encimera mientras el cristal está todavía caliente (¡pero no caliente!) 3. Aclare y seque con un paño limpio o una toalla de papel. 4. Vuelva a encender la placa de cocción.	• Cuando se desconecte la alimentación de la placa de cocción, no habrá indicación de "superficie caliente", pero la zona de cocción puede estar aún caliente: extreme las precauciones. Los estropajos fuertes, los estropajos de nailon suave y los productos de limpieza abrasivos pueden rayar el cristal. Lea siempre la etiqueta para comprobar si su limpiador o estropajo es adecuado. Nunca deje residuos de limpieza sobre la encimera: el cristal podría mancharse.
Hervores, derretimientos y derrames azucarados calientes en el cristal	Retírelos inmediatamente con una espátula o un rascador de adecuado para vitrocerámicas, pero tenga cuidado con las superficies calientes de la zona de cocción: 1.Desconecte la corriente de la placa de cocción en la pared. 2.Sujete la cuchilla o el utensilio en un ángulo de 30º y raspe la suciedad o el derrame hacia una zona fría de la placa de cocción. 3.Limpie la suciedad o derrame con un paño de cocina o toalla de papel. 4.Siga los pasos 2 a 4 para "Suciedad diaria en el cristal".	• Elimine lo antes posible las manchas dejadas por alimentos derretidos y azucarados o derrames. Si se dejan enfriar sobre el cristal, pueden ser difíciles de eliminar o incluso dañar permanentemente la superficie del cristal. • Peligro de corte: cuando la cubierta de seguridad la cuchilla del rascador está afilada como una cuchilla de afeitar. Utilícelo con extremo cuidado y guárdelo siempre en un lugar seguro y fuera del alcance de los niños.
Derrames sobre los controles táctiles	1. Apague la placa de cocción. 2. Absorba la salpicadura 3. Limpie la zona del control táctil con una esponja o paño limpio y húmedo. 4. Seque completamente la a rea con una toalla de papel. 5. Vuelva a encender la placa de cocción.on.	Es posible que la placa de cocción emita un pitido y se apague sola, y que los controles táctiles no funcionen mientras haya líquido en ellos. Asegúrese de secar la zona de control táctil antes de volver a encender la placa de cocción.

CONSEJOS Y SUGERENCIAS

Problema	Causa posible	Que hacer
La placa de cocción no calienta.	No hay energía	Asegúrese de que la placa de cocción está conectada a la red eléctrica y de que está encendida. Compruebe si hay un corte de corriente en su casa o en la zona. Si lo ha comprobado todo y el problema persiste, llame a un técnico calificado.
El panel táctil no respopnde	Los controles están bloqueados.	Desbloquee los botones. Consulte las instrucciones en la sección "Uso de la vitrocerámica".
El panel táctil funciona con dificultad	Es posible que haya una ligera película de agua sobre los controles o que esté utilizando la punta del dedo al tocar los controles.	Asegúrese de que la zona de control táctil esté seca y utilice la yema del dedo al tocar los controles.
El cristal se esta rayando	Utensilios de cocina con bordes ásperos. Se utilizan estropajos o productos de limpieza abrasivos inadecuados.	Véase "Cuidado y limpieza". Esto es normal en los utensilios de cocina y no indica ningún fallo.
Algunas sartenes hacen crujidos o chasquidos	Esto puede deberse a la construcción de su batería de cocina (capas de diferentes metales que vibran de forma diferente).	Esto es normal en los utensilios de cocina y no indica ningún fallo.

ESPECIFICACIONES TECNICAS

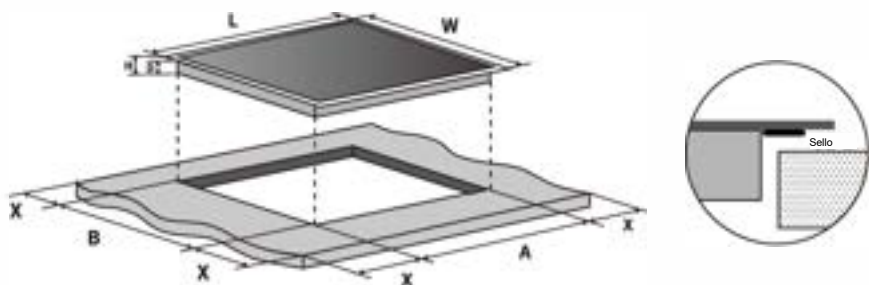
onas de o ion	2 onas
ensi n de a imenta i n re en ia	220V~ 50Hz
oten ia e tri a insta ada	3200W
Dimensiones LxAxA(mm)	290X520X44
Dimensiones integradas AxB(mm)	270X490

INSTALACION

Selección del equipo de instalación

Recorte la superficie de trabajo según las medidas indicadas en el dibujo. A efectos de instalación y uso, deberá conservarse un espacio mínimo de 5 cm alrededor del orificio.

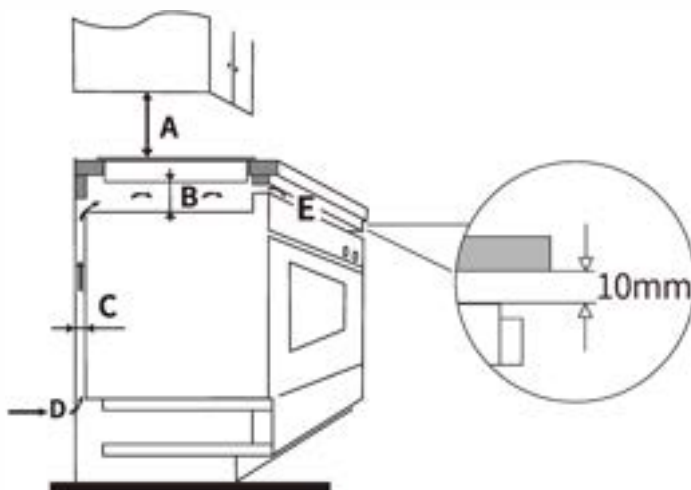
Asegúrese de que el grosor de la superficie de trabajo es de al menos 30 mm. Por favor, seleccione un material de superficie de trabajo resistente al calor para evitar una mayor deformación causada por la radiación de calor de la placa de cocción. Como se muestra a continuación:



L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
290	520	44	39	270	490	50mini

En cualquier caso, asegúrese de que la placa de cocción cerámica esté bien ventilada y de que la entrada y la salida de aire no estén bloqueadas. Asegúrese de que la placa de inducción está en buen estado de funcionamiento. Como se indica a continuación

Nota: la distancia entre la placa de cocción y la manija situada encima de la placa debe ser al menos 760 mm.

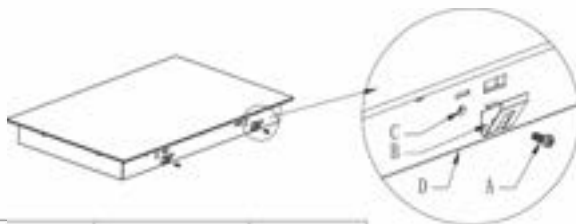


A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	30 mini	Toma de aire	Salida de aire 10mm

Antes de colocar los soportes de fijación

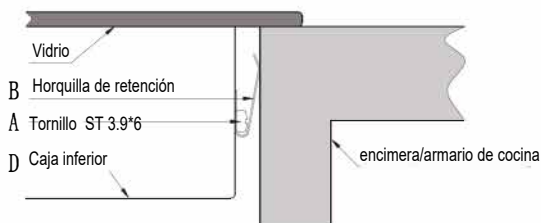
El aparato debe colocarse sobre una superficie estable y lisa (utilice el embalaje). No aplique fuerza sobre los mandos que sobresalen de la placa de cocción.

Fije la placa de cocción a la superficie de trabajo atornillando los cuatro soportes de la parte inferior de la placa (véase la imagen) después de la instalación.



A	B	C	D
Tornillo	Soporte	Orificio para tornillo	Base

Ajuste la posición del soporte según el grosor de la superficie de trabajo.



Precauciones

1. La placa vitrocerámica debe ser instalada por personal o técnicos especializados. Tenemos profesionales a su servicio. Por favor, nunca realice la operación por su cuenta.
2. La placa de cocción vitrocerámica no debe montarse junto a equipos de refrigeración, lavavajillas y secadores giratorios.
3. La placa vitrocerámica se instalará de forma que se garantice una mejor radiación del calor para aumentar su fiabilidad.
4. La pared y la zona de calentamiento inducido por encima de la superficie de trabajo deberán soportar el calor.
5. Para evitar cualquier daño, el adhesivo deberá ser resistente al calor.
6. No debe utilizarse un limpiador de vapor.

Conexión de la placa de cocción a la red eléctrica

La fuente de alimentación debe conectarse de acuerdo con la norma pertinente. A continuación se muestra el método de conexión.



1. Si el cable está dañado o necesita ser sustituido, debe hacerlo un técnico de postventa utilizando las herramientas adecuadas, para evitar accidentes.
2. Si el aparato se conecta directamente a la red eléctrica, debe instalarse un disyuntor unipolar con una separación mínima de 3 mm entre los contactos.
3. El instalador debe asegurarse de que la conexión eléctrica se ha realizado correctamente y de que cumple las normas de seguridad.
4. El cable no debe doblarse ni comprimirse.
El cable debe revisarse periódicamente y sólo debe ser sustituido por una persona debidamente calificada.

Reciclado y eliminación

Protección del medio ambiente

Los residuos de productos eléctricos no deben eliminarse con la basura doméstica. Por favor, recicle donde haya instalaciones para ello. Consulte a las autoridades locales o a su distribuidor para obtener información sobre reciclaje.



El símbolo que aparece en el producto o en su embalaje indica que este producto no puede tratarse como un residuo doméstico normal. Este producto debe entregarse en un punto de recogida de aparatos eléctricos y electrónicos para su reciclaje.

Al asegurarse de que este producto se desecha correctamente, ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud pública, que podrían producirse si este producto no se manipula correctamente. Para recibir información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con la administración local, los servicios de eliminación de residuos domésticos o el establecimiento donde adquirió el producto.

ANAFE VITROCERÂMICO

Manual de instruções/manual de instalação

AVISOS DE SEGURANÇA

Sua segurança é importante para nós. Leia estas informações antes de usar o fogão.

INSTALAÇÃO

Perigo de choque elétrico

- Desconecte o aparelho da rede elétrica antes de realizar qualquer trabalho ou manutenção nele.
- A conexão correta à rede elétrica é essencial e obrigatória.
- As modificações na instalação elétrica doméstica só devem ser realizadas por um eletricista qualificado.
- O não cumprimento desse aviso pode resultar em choque elétrico ou até mesmo em morte.

Risco de corte

- Tenha cuidado: as bordas do painel são afiadas.
- A falta de cuidado pode resultar em ferimentos ou cortes.

Instruções de segurança importantes

- Leia estas instruções cuidadosamente antes de instalar ou usar este fogão.
- Não coloque materiais ou produtos combustíveis sobre este fogão em nenhum momento.
- Disponibilize essas informações à pessoa responsável pela instalação do fogão para facilitar a instalação.
- Para evitar riscos, este fogão deve ser instalado de acordo com estas instruções de instalação.
- Este fogão só deve ser instalado corretamente por uma pessoa devidamente qualificada.
- Este fogão deve ser conectado a um circuito que incorpore um interruptor de isolamento que permita a desconexão completa da alimentação elétrica.
- A instalação incorreta do fogão pode invalidar a garantia.

OPERAÇÃO E MANUTENÇÃO

Perigo de choque elétrico

- Não cozinhe em um fogão quebrado ou rachado. Se a superfície da placa estiver quebrada ou rachada, desconecte imediatamente o aparelho da rede elétrica (interruptor de parede) e entre em contato com um técnico qualificado.
- Desconecte o fogão da rede elétrica antes de realizar trabalhos de limpeza ou manutenção.
- A não observância dessa recomendação pode resultar em choque elétrico ou até mesmo em morte.

Risco à saúde

- Esse dispositivo está em conformidade com os padrões de segurança eletromagnética.

Risco de superfícies quentes

- Durante o uso, as partes do cooktop ficarão quentes o suficiente para causar queimaduras.
- Não permita que seu corpo, roupas ou qualquer objeto que não seja sua própria panela entrem em contato com o vidro de indução até que a superfície esteja fria.
- Não coloque objetos de metal, como facas, garfos, colheres e tampas, na superfície de cozimento, pois eles podem ficar quentes. Mantenha as crianças afastadas.
- Os cabos das panelas podem estar quentes ao toque.
- Verifique se os cabos das panelas não se projetam de outras zonas de cozimento que estejam acesas. Mantenha os cabos fora do alcance de crianças.
- O não cumprimento dessa recomendação pode resultar em queimaduras.

Risco de corte

- A lâmina afiada do raspador de bancada fica exposta quando a tampa de segurança é recolhida. Use-o com extremo cuidado e sempre guarde-o com segurança e fora do alcance de crianças.
- A falta de cuidado pode resultar em ferimentos ou cortes.

Instruções de segurança importantes

- Nunca deixe o fogão sem supervisão quando estiver em uso. A fervura produz fumaça e derramamento de gordura que podem se inflamar.
- Nunca use o fogão como superfície de trabalho ou de armazenamento.
- Nunca deixe objetos ou utensílios sobre o fogão.
- Nunca use o fogão para aquecimento de ambientes.
- Após o uso, sempre desligue as zonas de cocção e o fogão conforme descrito neste manual (ou seja, usando os comandos de toque).
- Não permita que crianças brinquem, sentem, fiquem em pé ou subam no fogão.
- Não guarde objetos de interesse de crianças nos armários acima do fogão.
- Não deixe crianças desacompanhadas ou sem supervisão na área onde o fogão é usado.
- As crianças devem ter uma pessoa responsável e competente para instruí-las sobre o uso do fogão. O instrutor deve estar convencido de que elas podem usar o aparelho sem perigo para si mesmas ou para o ambiente.
- Não conserte ou substitua nenhuma peça do fogão, a menos que seja especificamente recomendado no manual. Todas as outras operações de manutenção devem ser realizadas por um técnico qualificado.
- Não use um limpador a vapor para limpar o cooktop.
- Não coloque ou deixe cair objetos pesados sobre o fogão.
- Não fique em pé sobre a placa.
- Não use painéis com bordas irregulares nem arraste painéis sobre a superfície de vidro da placa de indução, pois isso pode arranhar o vidro.
- Não use esfregões ou outros agentes de limpeza abrasivos para limpar o fogão, pois eles podem arranhar o vidro de indução.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante, por seu agente de serviço ou por pessoas qualificadas.
- Este aparelho foi projetado para uso em aplicações domésticas e similares, tais como -áreas de cozimento de pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho; - chalés de agricultores; - por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes do tipo residencial; - ambientes do tipo cama e café da manhã.
- **ADVERTÊNCIA:** O fogão e suas partes acessíveis ficam quentes durante o uso. Evite tocar nos elementos de aquecimento.

- Crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas longe do aparelho, a menos que sejam supervisionadas continuamente.
- Este aparelho pode ser usado por crianças a partir de 8 anos de idade se elas tiverem recebido supervisão ou instruções sobre o uso do aparelho de forma segura e compreenderem os riscos envolvidos.
- As crianças não devem brincar com o fogão. A limpeza e a manutenção não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.
- NUNCA tente apagar um incêndio com água, desligue o fogão e cubra a chama, por exemplo, com uma manta ou cobertor contra incêndio.
- AVISO: Risco de incêndio - Não guarde objetos nas superfícies de cozimento.
- AVISO: Se a superfície estiver rachada, desligue o fogão para evitar a possibilidade de choque elétrico, para superfícies de cozimento de vitrocerâmica ou material semelhante que proteja as partes energizadas.
- Não use um limpador a vapor.
- O fogão não foi projetado para operar com um timer externo ou sistema de controle remoto separado.

PARABÉNS

pela compra de seu novo Cooktop de cerâmica.

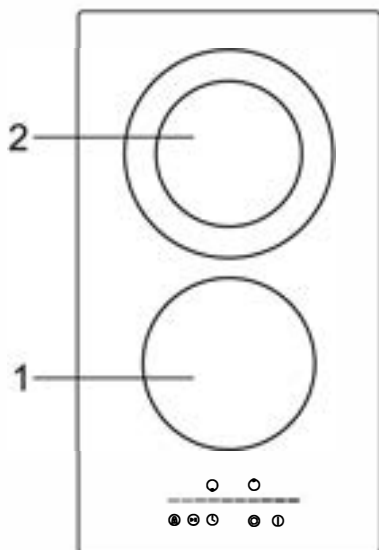
Recomendamos que você leia este manual de instruções/installação para entender completamente como instalá-lo e usá-lo corretamente.

Para a instalação, leia a seção de instalação.

Leia atentamente todas as instruções de segurança antes de usar o fogão e guarde este manual para referência futura.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Vista superior

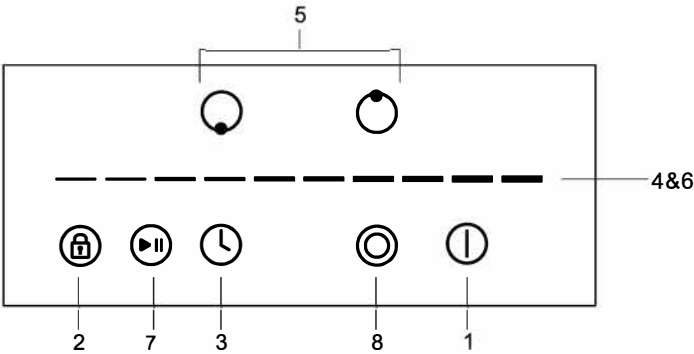
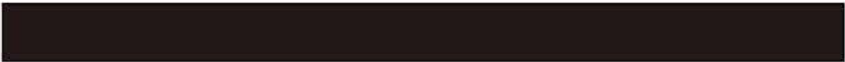


1. 1200W / 165mm
2. 1000-2000W / 138-200mm

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Painel de controle

1. Controle ON/OFF	2. Controle de bloqueio para crianças
3. Cronômetro	4. Controle do temporizador
5. Lâmpada de calor	6. Controle de energia
7. Controle de pausa	8. Lâmpada estendida



INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO

O fogão de cerâmica com microcomputador pode atender a diferentes tipos de demandas culinárias graças ao uso de aquecimento por fio de resistência, controle por microcomputador e seleção múltipla de potência, tornando-o a escolha ideal para as famílias modernas.

O fogão de cerâmica se concentra nos clientes e adota um design personalizado. O fogão tem operação segura e confiável, tornando sua vida mais confortável e permitindo que você desfrute plenamente do prazer da vida.

Antes de usar seu novo cooktop

- Leia este guia, prestando atenção especial à seção "Avisos de segurança".
- Remova qualquer película protetora que possa estar sobre o fogão de indução.

Uso de controles de toque

- Os controles respondem ao toque, portanto, não é necessário aplicar pressão.
- Use a ponta do dedo, não a ponta.
- Você ouvirá um bipe sempre que um toque for registrado.
- Certifique-se de que os botões estejam sempre limpos, secos e que não haja nenhum objeto (por exemplo, um utensílio ou pano) cobrindo-os. Mesmo uma fina camada de água pode dificultar a operação dos botões.



CÓMO ELEGIR LA BATERÍA DE COCINA ADECUADA

No utilice utensilios de cocina con bordes dentados o base curva.



Certifique-se de que a base da panela seja lisa, fique plana contra o vidro e tenha o mesmo tamanho da zona de cozimento. Sempre centralize a panela na zona de cozimento. .



Sempre levante as panelas da placa vitrocerâmica, não as deslize, pois elas podem arranhar o vidro.



USO DE SEU FOGÃO DE CERÂMICA

Para iniciar o cozimento



1. Toque no botão ON/OFF.

Depois de ligar, o display emite um bipe, todos os displays mostram " - ", indicando que a placa de indução entrou no modo de espera.

Todos os displays exibem " - ", indicando que a placa de indução entrou no modo de espera. Como esses modelos são placas de indução de encaixe, a potência total será limitada. Quando o usuário operar 2 ou mais queimadores, a placa de indução ajustará automaticamente a potência dentro do limite de potência total.

2. Coloque uma panela adequada na zona de cozimento que deseja usar. Certifique-se de que o fundo da panela e a superfície da zona de cozimento estejam limpos e secos.

A superfície da zona de cozimento deve estar limpa e seca.



3. Toque no controle de seleção de temperatura e um indicador próximo à tecla piscará "0".



Se o visor piscar na zona de ajuste de calor

Isso significa que:

- Você não colocou uma frigideira na zona de cozimento correta ou a frigideira que está usando não é adequada para cozimento por indução ou a frigideira é muito pequena ou não está devidamente centralizada na zona de cozimento.
- Não haverá aquecimento a menos que haja uma panela adequada na zona de cozimento.
- O visor se desligará automaticamente após 2 minutos se uma panela adequada não for colocada.

4. Ajuste o nível de potência

Após selecionar a zona de cocção, o indicador ao lado da zona piscará "0", deslize o controle da esquerda para a direita para aumentar a potência de 0 a 9 níveis, da direita para a esquerda para diminuir a potência de 9 a 0.



BOTÃO BLOQUEIO

Você pode bloquear os botões para evitar que eles sejam usados acidentalmente (por exemplo, crianças ligando acidentalmente as zonas de cozimento).

Quando os botões estão bloqueados, todos os botões, exceto ON/OFF e stop&go, são desativados.

Para bloquear os botões

Toque no botão de desbloqueio . O

indicador do cronômetro exibirá "Lo".

Para desbloquear os botões



1. Certifique-se de que a placa vitrocerâmica esteja ligada.
2. Toque e mantenha pressionado o botão de bloqueio de teclas  por 3 a 5 segundos.
3. Agora você pode começar a usar seu fogão de cerâmica.



Exceto pelos botões ON/OFF  y Stop&Go, siempre

puede la placa con el botón  ON/OFF em caso de emergência, mas você deve primeiro desbloquear a placa na operação a seguir.

Zona estendida para modelos disponíveis

Depois de ajustar a energia, toque no botão  A zona estendida começará a funcionar.

Para cancelar a zona estendida, selecione a zona de aquecimento e, em seguida, toque na tecla  novamente.

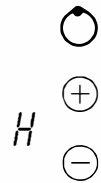
Proteção contra excesso de temperatura

Um sensor instalado na placa mede continuamente a temperatura da superfície. Se for detectada uma temperatura excessivamente alta, a placa se desligará automaticamente.

Quando a temperatura voltar ao normal, o fogão de cerâmica voltará a funcionar.

Aviso de calor residual

Quando o fogão estiver funcionando há algum tempo, haverá algum calor residual. A letra "H" aparece para avisá-lo de que deve se manter afastado dele.



Desligamento automático

Outra função de segurança do fogão é o desligamento automático. Isso ocorre sempre que você se esquece de desligar uma zona de cozimento. Os tempos de desligamento padrão são mostrados na tabela abaixo:

Nível de potência	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temporizador de trabalho padrão (hora)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

USE O TEMPORIZADOR

- Você pode configurar o timer para desligar uma ou mais zonas de cozimento após o término do tempo programado.
- Você pode programar o timer para até 99 minutos. Se o tempo definido exceder 99 minutos, o timer retornará automaticamente a 0 minutos.

Ajuste do temporizador para desligar uma zona de cozimento

As zonas de cozimento configuradas para essa função:

1. tocando no botão de seleção da zona de aquecimento para a qual você deseja definir o temporizador.



2. toque no controle do timer, o indicador no fogão começará a piscar e "30" será exibido no visor do timer.

30

3. Defina a hora deslizando para selecionar o timer.

Observação: Toque no controle do timer, o indicador piscará na posição das unidades e, em seguida, pressione o timer novamente, o indicador piscará na posição das dez unidades; ao concluir essas etapas, o indicador começará a piscar e a hora será exibida no visor do timer. Na primeira vez que tocar no controle do timer, a posição dos dígitos da unidade piscará. Ajuste a hora deslizando o controle do timer da esquerda para a direita (ou da direita para a esquerda); é possível ajustar a posição dos dígitos das dezenas aumentando (ou diminuindo) em 1 minuto.

4. Ao tocar no controle de seleção da zona de aquecimento e, em seguida, tocar no controle do timer, o timer é cancelado e "-" será exibido no visor de minutos.



5. Depois que o tempo for definido, a contagem regressiva começará imediatamente. O visor mostrará o tempo restante e o indicador do timer piscará por 5 segundos.



OBSERVAÇÃO: o ponto vermelho próximo ao indicador do nível de potência acenderá, indicando que a zona está selecionada.



6. O indicador emitirá um bipe por 30 segundos e o indicador do timer mostrará "-" quando o tempo programado terminar.



RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Código de erro	Possível causa	O que fazer?
E4	Alta temperatura	Entre em contato com o fornecedor
F4	Circuito aberto	Entre em contato com o fornecedor

DIRETRIZES DE COZINHA (SOMENTE PARA REFERÊNCIA) Dicas de cozimento

- Quando o alimento começar a ferver, reduza a configuração de potência.
- O uso de uma tampa reduzirá o tempo de cozimento e economizará energia ao reter o calor.
- Minimize a quantidade de líquido ou gordura para reduzir o tempo de cozimento.
- Comece a cozinhar em uma configuração alta e reduza a configuração quando o alimento estiver aquecido.

Leve ao fogo brando e cozinhe o arroz

- O cozimento em fogo brando ocorre abaixo do ponto de ebulição, em torno de 85°C, quando as bolhas sobem à superfície do líquido de cozimento apenas ocasionalmente.
- É a chave para sopas deliciosas e ensopados macios, pois os sabores se desenvolvem sem cozinhar demais os alimentos. Você também deve cozinhar molhos à base de ovos e molhos com farinha abaixo do ponto de ebulição.
- Algumas tarefas, incluindo o cozimento de arroz pelo método de absorção, podem exigir uma configuração mais alta para garantir que o alimento seja cozido adequadamente no tempo recomendado.

Filé grelhado

Para cozinhar bifes suculentos e saborosos:

1. deixe a carne descansar em temperatura ambiente por cerca de 20 minutos antes do cozimento.
2. Aqueça uma frigideira pesada.
3. Pincele os dois lados do filé com óleo. Regue uma pequena quantidade de óleo na frigideira quente e, em seguida, coloque a carne na frigideira quente.
4. Vire o bife apenas uma vez durante o cozimento. O tempo exato de cozimento dependerá da espessura do bife e do grau de cozimento desejado. O tempo pode variar de 2 a 8 minutos por lado. Pressione o bife para medir o grau de cozimento: quanto mais firme estiver, mais cozido está.
5. Deixe o bife descansar em um prato quente por alguns minutos para relaxar e amaciar antes de servir.

Para refogar

1. Escolha uma wok de fundo plano compatível com cerâmica ou uma frigideira grande.
2. tenha todos os ingredientes e equipamentos prontos. A fritura deve ser rápida. Se estiver cozinhando grandes quantidades, cozinhe o alimento em vários lotes menores.
3. Pré-aqueça a frigideira por alguns instantes e adicione duas colheres de sopa de óleo.
4. Cozinhe a carne, reserve e mantenha quente.
5. Frite os legumes.
6. Quando estiverem quentes, mas ainda crocantes, coloque a zona de cozimento em uma configuração mais baixa, retorne a carne à panela e adicione o molho. Coloque a carne na panela e adicione o molho.
7. Mexa delicadamente os ingredientes para garantir que estejam bem aquecidos.

Configurações de temperatura

Ajuste térmico	Conveniência
1 - 2	• Aquecimento suave de pequenas quantidades de alimentos • Derreter chocolate, manteiga e alimentos que queimam rapidamente • Cozimento suave em fogo brando • Aquecimento lento
3 -4	• Reaquecimento • Cozimento rápido em fogo brando • Cozimento de arroz
5-6	• Panquecas
7-8	• Refogar • Cozinhar massasSaltear
9	• Dourar • Sopa fervente • Água fervente

CUIDADO Y LIMPIEZA

O quê?	Como?	Importante! !
Sujeira cotidiana no vidro (impressões digitais, marcas, manchas deixadas por alimentos ou derramamentos não carbonatados no vidro).	1. desligue o fogão. 2. Aplique um limpador de cooktop enquanto o vidro ainda estiver morno (mas não quente!). 3. Enxágue e seque com um pano limpo ou papel toalha. 4. Ligue o fogão novamente.	-Quando a energia do fogão for desligada, não haverá indicação de "superfície quente", mas a zona de cozimento ainda pode estar quente. -Quando a energia é desligada, não há indicação de "superfície quente", mas a zona de cozimento ainda pode estar quente: tenha muito cuidado. Esfregões fortes, esfregões de náilon macio e produtos de limpeza abrasivos podem arranhar o vidro. Sempre leia o rótulo para verificar se o limpador ou esfregão é adequado. -Nunca deixe resíduos de limpeza na bancada - o vidro pode ficar manchado.
Fervura quente, derretimento e derramamento de açúcar no vidro	Remova-os imediatamente com uma espátula ou um raspador adequado para fogões de vitrocerâmica, mas tenha cuidado com as superfícies quentes na zona de cozimento: 1. desconecte a fonte de alimentação do fogão na parede. 2. segure a lâmina ou o utensílio em um ângulo de 30° e raspe qualquer sujeira ou derramamento em uma área fria do fogão. 3. Limpe a sujeira ou o derramamento com um pano de prato ou papel toalha. 4. Siga as etapas 2 a 4 para "Sujeira do dia a dia no vidro.	- Remova as manchas deixadas por alimentos derretidos e açucarados ou derramamentos o mais rápido possível. Se deixadas esfriar no vidro, elas podem ser difíceis de remover ou até mesmo danificar permanentemente a superfície do vidro. - Perigo de corte: quando a tampa de segurança da lâmina do raspador está aberta, a lâmina do raspador fica afiada. a lâmina do raspador é afiada como uma lâmina de barbear. Use com extremo cuidado e sempre guarde em um local seguro, fora do alcance de crianças.
Derramamento nos controles de toque	1. Desligue o fogão. 2. Absorva os respingos 3. Limpe a área de controle de toque com uma esponja ou pano limpo e úmido. 4. Seque a área completamente com uma toalha de papel. 5. Ligue o fogão novamente.	O fogão pode emitir um bipe e se desligar, e os controles de toque podem não funcionar enquanto houver líquido sobre eles. Certifique-se de secar a área do controle de toque antes de ligar o fogão novamente.

DICAS E SUGESTÕES

Problema	Possível causa	O que fazer
O fogão não aquece.	Sem energia	Certifique-se de que o fogão esteja conectado à rede elétrica e que esteja ligado. Verifique se há um corte de energia em sua casa ou na área. Se você tiver verificado tudo e o problema persistir, chame um técnico qualificado.
O painel sensível ao toque não responde	Os controles estão travados.	Desbloqueie os botões. Consulte as instruções na seção "Utilização da placa de vitrocerâmica".
O painel de toque opera com dificuldade	Pode haver uma leve película de água nos controles ou você pode estar usando a ponta do dedo ao tocar nos controles.	Certifique-se de que a área de controle de toque esteja seca e use a ponta do dedo ao tocar nos controles.
O vidro está arranhando	Utensílios de cozinha com bordas ásperas. São usados esfregões inadequados ou agentes de limpeza abrasivos.	Consulte "Cuidados e limpeza". Isso é normal para utensílios de cozinha e não indica uma falha.
Algumas frigideiras fazem ruídos de estalo ou crepitação.	Isso pode ser devido à construção de sua panela (camadas de metais diferentes que vibram de forma diferente).	Isso é normal para utensílios de cozinha e não indica um defeito.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

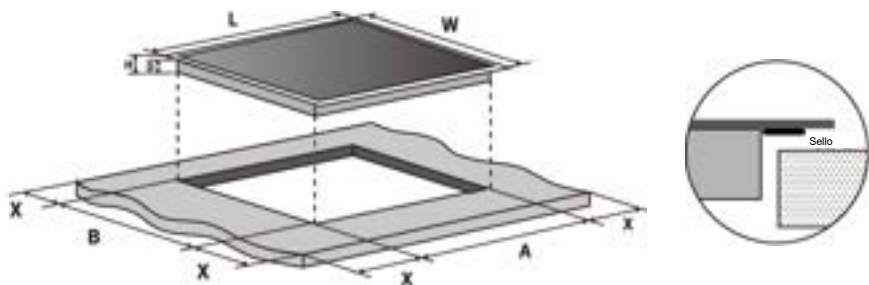
Unidades de montagem	2 unidades
Tensão de alimentação e frequência	220V~ 50Hz
Potência elétrica instalada	3200W
Dimensão LxWxH (mm)	290X520X44
Dimensões integradas Lx (mm)	270X490

INSTALAÇÃO

Seleção do equipamento de instalação

Corte a superfície de trabalho de acordo com as dimensões mostradas no desenho. Para instalação e uso, deve-se manter uma folga mínima de 5 cm ao redor do orifício.

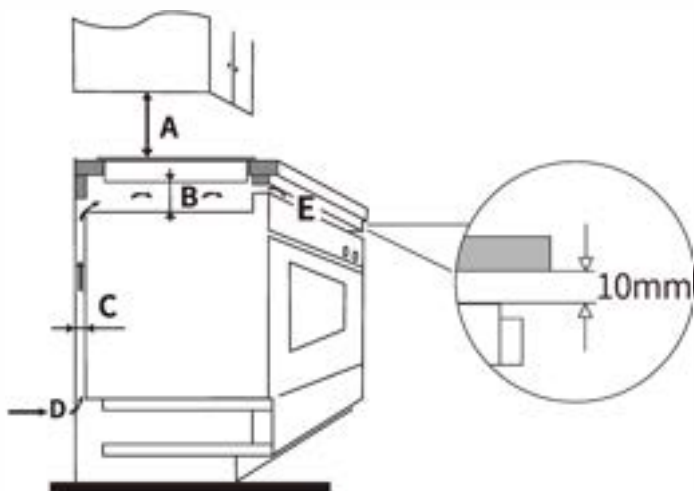
Certifique-se de que a espessura da superfície de trabalho seja de pelo menos 30 mm. Selecione um material de superfície de trabalho resistente ao calor para evitar mais deformações causadas pela radiação de calor do fogão. Como mostrado abaixo:



L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
290	520	44	39	270	490	50mini

Em todo caso, certifique-se de que o fogão de cerâmica seja bem ventilado e que a entrada e a saída de ar não estejam bloqueadas. Certifique-se de que a placa de indução esteja em boas condições de funcionamento. Conforme indicado abaixo

base para o: distância entre o o e o gabinete acima do o deve ser de pelo menos 760 mm.



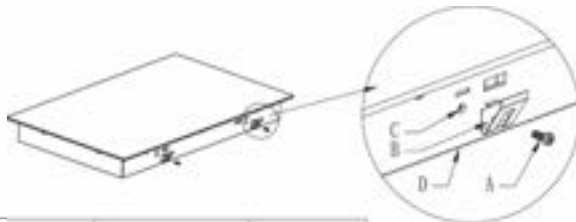
A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	30 mini	Entrada de ar	Saída de ar 10mm

Antes de prender os suportes de fixação

O aparelho deve ser colocado em uma superfície estável e lisa (use a embalagem).

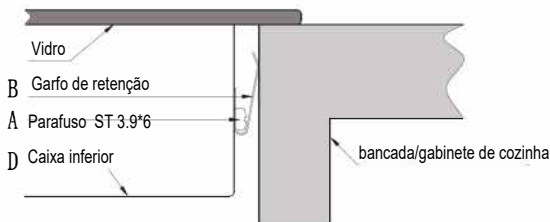
Não aplique força nos controles que se projetam da placa.

Fixe o fogão na superfície de trabalho parafusando os quatro suportes na parte inferior do fogão (veja a figura) após a instalação.



A	B	C	D
Parafuso	Suporte	Furo para parafuso	Base

Ajuste a posição do suporte para se adequar a diferentes espessuras de superfície de trabalho.



Precauções

1. A instalação da placa vitrocerâmica deve ser feita por pessoal ou técnicos especializados. Temos profissionais à sua disposição. Nunca realize a operação por conta própria.
2. A placa vitrocerâmica não deve ser instalada ao lado de equipamentos de refrigeração, máquinas de lavar louça e secadores rotativos.
3. A placa vitrocerâmica deve ser instalada de modo a garantir uma melhor radiação de calor para aumentar sua confiabilidade.
4. A parede e a zona de aquecimento induzido acima da superfície de trabalho devem suportar o calor.
5. Para evitar qualquer dano, o adesivo deve ser resistente ao calor.
6. Não se deve usar um limpador a vapor.

Conectar o fogão à rede elétrica

A fonte de alimentação deve ser conectada de acordo com o padrão relevante. O método de conexão é mostrado abaixo.



1. Se o cabo estiver danificado ou precisar ser substituído, isso deve ser feito por um técnico de pós-venda usando as ferramentas apropriadas, para evitar acidentes.
2. Se o aparelho for conectado diretamente à rede elétrica, um disjuntor unipolar deve ser instalado com uma separação mínima de 3 mm entre os contatos.
3. O instalador deve se certificar de que a conexão elétrica foi realizada corretamente e que está em conformidade com as normas de segurança.
4. O cabo não deve ser dobrado ou comprimido.
O cabo deve ser verificado periodicamente e só deve ser substituído por uma pessoa devidamente qualificada.

Reciclagem e descarte

Proteção ambiental

Os resíduos de produtos elétricos não devem ser descartados junto com o lixo doméstico. Recicle onde houver instalações de reciclagem disponíveis. Consulte as autoridades locais ou o revendedor para obter informações sobre reciclagem.



O símbolo no produto ou em sua embalagem indica que esse produto não pode ser tratado como lixo doméstico normal. Esse produto deve ser entregue em um ponto de coleta de equipamentos elétricos e eletrônicos para reciclagem.

Ao garantir que este produto seja descartado corretamente, você ajudará a evitar possíveis consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde pública, que poderiam ser causadas pelo manuseio inadequado dos resíduos deste produto. Para obter informações mais detalhadas sobre a reciclagem deste produto, entre em contato com as autoridades locais, com o serviço de descarte de lixo doméstico ou com a loja onde o produto foi adquirido.

CERAMIC HOB

Instruction manual / Installation manual

SAFETY WARNINGS

Your safety is important to us. Please read this information before using the stove.

INSTALLATION

Danger of electric shock

- Disconnect the appliance from the mains before carrying out any work or maintenance on it.
- Correct connection to the mains is essential and mandatory.
- Modifications to the domestic electrical installation should only be carried out by a qualified electrician.
- Failure to comply with this warning may result in electric shock or even death.

Cutting hazard

- Be careful: the edges of the panel are sharp.
- Lack of care may result in injury or cuts.

Important safety instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this cooktop.
- Do not place combustible materials or products on this cooktop at any time.
- Make this information available to the person responsible for the installation of the range to facilitate installation.
- To avoid hazards, this range must be installed in accordance with these installation instructions.
- This range should only be properly installed by a qualified person.
- This range must be connected to a circuit incorporating an isolation switch which provides a complete disconnection of the electrical supply.
- Improper installation of the range may invalidate the warranty.

OPERATION AND MAINTENANCE

Danger of electric shock

- Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the surface of the cooktop is broken or cracked, immediately disconnect the appliance from the mains (wall switch) and contact a qualified technician.
- Disconnect the cooktop from the mains before cleaning or maintenance work.
- Failure to observe this advice may result in electric shock or even death.

Health hazard

- This device complies with electromagnetic safety standards.

Risk of hot surfaces

- During use, the cooktop parts will become hot enough to cause burns.
- Do not allow your body, clothing or any object other than your own cookware to come in contact with the induction glass until the surface is cool.
- Do not place metal objects such as knives, forks, spoons and lids on the cooking surface as they can become hot. Keep children away.
- Pan handles may be hot to the touch.
- Check that pan handles do not protrude from other cooking zones that are lit. Keep handles out of the reach of children.
- Failure to follow these tips may result in burns.

Cutting hazard

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

Important safety instructions

- Never leave the stove unattended when in use. Boiling produces smoke and grease spills that can ignite.
- Never use the cooktop as a work or storage surface.
- Never leave objects or utensils on the cooktop.
- Never use the stove to heat the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. using the touch commands).
- Do not allow children to play with the cooktop or to sit, stand or climb on it.
- Do not store objects of interest to children in the cabinets above the cooktop.
- Do not leave children alone or unsupervised in the area where the cooktop is used.
- Children should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor must be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their environment.
- Do not repair or replace any part of the stove unless specifically recommended in the manual. All other maintenance operations must be carried out by a qualified technician.
- Do not use a steam cleaner to clean the cooktop.
- Do not place or drop heavy objects on the cooktop.
- Do not stand on the cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the glass surface of the induction cooktop, as this may scratch the glass.
- Do not use scouring pads or other abrasive cleaning agents to clean the cooktop, as they may scratch the induction glass.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or qualified persons.
- This appliance has been designed for use in domestic and similar applications such as: -staff cooking areas in stores, offices and other work environments; -farmers' cottages; -by customers in hotels, motels and other residential type environments ; -bed and breakfast type environments.
- **WARNING:** The range and its accessible parts become hot during use. Avoid touching the heating elements.

- Children under 8 years of age should be kept away from the appliance unless continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children should not play with the cooker. Cleaning and maintenance should not be carried out by unsupervised children.
- NEVER attempt to extinguish the fire with water, turn off the stove and cover the flame, for example, with a flame-retardant cover or blanket.
- WARNING: Fire Hazard - Do not store objects on cooking surfaces.
- WARNING: If the surface is cracked, turn off the cooktop to avoid the possibility of electric shock, for glass ceramic cooking surfaces or similar material protecting the live parts.
- Do not use a steam cleaner.
- The cooktop is not designed to operate with an external timer or a separate remote control system.

CONGRATULATIONS

for the purchase of your new Anafe Vitroceramic Cooktop.

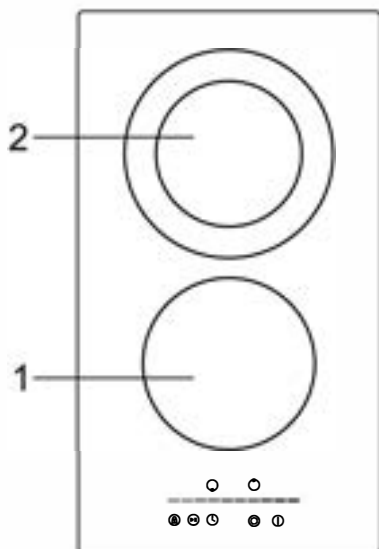
We recommend that you spend some time reading this instruction / installation manual to fully understand how to install and use it correctly.

For installation, please read the installation section.

Carefully read all safety instructions before using the cooktop and keep this manual for future reference.

PRODUCT DESCRIPTION

Top view

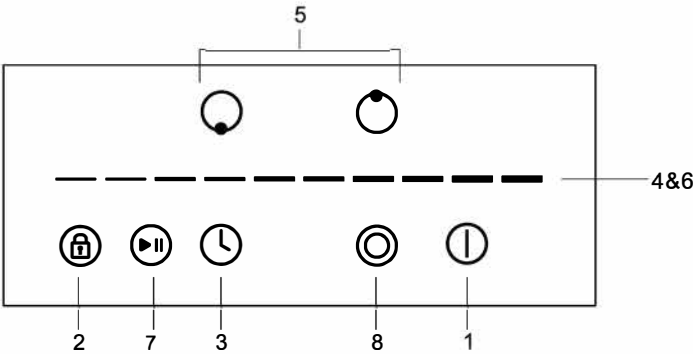


1.1200W /165mm
2.1000-2000W /138-200mm

PRODUCT DESCRIPTION

Control panel

1. ON/OFF control	2. Child lock control
3. Timer	4. Timer control
5. Heat zone	6. Power control
7. Pause control	8. Extended zone



PRODUCT INFORMATION

The microcomputer ceramic hob can meet different kinds of culinary demands by using resistance wire heating, micro-order control and multiple power selection, which makes it the optimal choice for modern families. The ceramic cooktop focuses on customers and adopts customized design. The cooktop has safe and reliable operation, making your life more convenient and allowing you to fully enjoy the pleasure of life.

Before using your new cooktop

- Read this guide, paying special attention to the "Safety warnings" section.
- Remove any protective film that may be on the induction cooktop.

Use of touch controls

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



HOW TO CHOOSE THE RIGHT COOKWARE THE RIGHT COOKWARE

Do not use cookware with serrated edges or curved base.



Make sure that the base of the pan is smooth, lies flat against the glass and is the same size as the cooking zone. Always center the pan on the cooking zone.



Always lift the pans from the glass-ceramic hob, do not slide them, as they could scratch the glass.



USE OF YOUR CERAMIC HOB

To start cooking ①

1. Touch the ON/OFF button.



After switching on, the display beeps, all displays show " - ", indicating that the induction cooktop has entered standby mode.

displays show " - ", indicating that the induction cooktop has entered standby mode. Because these models are plug-in induction cooktops, the total power will be limited. When the user operates 2 or more burners, the induction cooktop will automatically adjust the power within the full power limit.

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



3. Touch the temperature selection control, and an indicator next to the key will flash "0".



If the display flashes in the heat setting zone

This means that:

- You have not placed a pan on the correct cooking zone or, the pan you are using is not suitable for induction cooking or, the pan is too small or not properly centered on the cooking zone.
- No heating occurs unless there is a suitable pan on the cooking zone.
- The display will automatically switch off after 2 minutes if a suitable pan is not placed.

4. Adjusting the power level

After selecting the cooking zone, the indicator next to the zone will flash "0", slide the control from left to right to increase the power from 0-9 levels, from right to left to decrease the power from 9-0.



BUTTON LOCK

You can lock the buttons to prevent them from being used accidentally (e.g. children accidentally turning on the cooking zones).

When the buttons are locked, all buttons except ON/OFF and stop&go, are disabled.

To lock the buttons

Touch the unlock button  The timer indicator will display "Lo".



To unlock the buttons

1. Make sure that the ceramic hob is turned on.
2. Touch and hold the key lock knob.  for 3-5 seconds.
3. You can now start using your ceramic glass cooktop.



Except for the ON/OFF buttons  and Stop&Go, you can always can the plate with the button  ON/OFF in case of emergency but you must first unlock the board in the following operation.

Extended Zone for Available Models

After adjusting the power, touch the  The extended zone will start working.

To cancel the extended zone, select the heating zone and then touch the key  again.

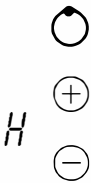
Over temperature protection

A sensor installed in the plate continuously measures the surface temperature. If an excessively high temperature is detected, the plate will automatically shut down.

Once the temperature returns to normal, the ceramic plate will be operational again.

Residual heat warning

When the cooktop has been operating for some time, there will be some residual heat. The letter "H" appears to warn you to stay away from it.



Automatic shutdown

Another safety feature of the cooktop is the automatic shutdown. This occurs whenever you forget to turn off a cooking zone. The default shutdown times are shown in the table below:

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

USE THE TIMER

- You can set the timer to turn off one or more cooking zones once the programmed time has elapsed.
- You can set the timer for up to 99 minutes. If the set time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 0 minutes.

Setting the timer to turn off a cooking zone

The firing zones configured for this function are:

1. By touching the selection button of the heating zone for which you want to adjust the timer.



2. Touch the timer control, the indicator on the cooktop will start flashing and "30" will be shown on the timer display.

30

3. Set the time by sliding to select the timer.

Note: Touch the timer control, the indicator will flash in the units position, then press the timer again, the indicator will flash in the ten position, when you finish these steps, the indicator will start flashing and the time will be shown on the timer display. The first time you touch the timer control, the position of the unit digits will flash. Adjust the time by sliding the timer control from left to right (or right to left), you can adjust the position of the tens digits by increasing (or decreasing) 1 minute.

4. By touching the heating zone selection control, and then touch the timer control, the timer is canceled, and the "--" will be displayed on the minute display.



5. Once the time has been set, the countdown will begin immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds.



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



6. The indicator will beep for 30 seconds and the timer indicator will show "--" when the programmed time is up.



TROUBLESHOOTING

Error code	Possible cause	What to do?
E4	High temperature	Contact supplier
F4	Open circuit	Contact the supplier

COOKING GUIDELINES (FOR REFERENCE ONLY)

Cooking tips

- When food comes to a boil, reduce the power setting.
- Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining 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 warmed up.

Bring to a simmer, cook the rice

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

Grilled steak

For cooking juicy and tasty steaks:

1. Allow the meat to stand at room temperature for about 20 minutes before cooking.
2. Heat a heavy skillet.
3. Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot skillet, then lower the meat into the hot skillet.
4. Turn the steak only once during cooking. The exact cooking time will depend on the thickness of the steak and how well done you want it. The time may vary from 2 to 8 minutes per side. Press the steak to measure its doneness: the firmer it is, the more done it is.
5. Let the steak rest on a warm plate for a few minutes to relax and tenderize before serving.

To sauté

1. Choose a ceramic-compatible flat-bottomed wok or large frying pan.
2. Have all ingredients and equipment ready. Frying should be done quickly.
If cooking large quantities, cook the food in several smaller batches.
3. Preheat the frying pan briefly and add two tablespoons of oil.
4. Cook the meat, set aside and keep warm.
5. Stir-fry the vegetables.
6. When they are hot but still crisp, turn the cooking zone to a lower setting, return the meat to the skillet and add the sauce pan and add the sauce.
7. Gently stir the ingredients to make sure they are heated through.

Temperature settings

Thermal adjustment	Convenience
1 - 2	• Gentle heating of small quantities of foods • Melting chocolate, butter and foods that burn quickly • Gentle simmering • Slow heating
3 -4	• Reheating • Fast simmering • Rice Cooking
5-6	• Pancakes
7-8	• Sautéing • Pasta Cooking
9	• Sautéing • Browning • Boiling soup • Boiling water

CARE AND CLEANING

What?	How?	Important!
Everyday dirt on the glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-gaseous spills on the glass).	1. Switch off the cooktop. 2. Apply a countertop cleaner while the glass is still warm (but not hot!). 3. Rinse and dry with a clean cloth or paper towel. 4. Turn the cooktop back on.	• When the power to the cooktop is turned off, there will be no "hot surface" indication, but the cooking zone may still be hot: use extreme caution. Strong scouring pads, soft nylon scouring pads and abrasive cleaners can scratch glass. • Always read the label to check if your cleaner or scouring pad is suitable. • Never leave cleaning residue on the countertop: the glass may become stained.
Hot sugary boils, melts and spills on glass	Remove them immediately with a spatula or a scraper suitable for glass ceramic, but be careful with the hot surfaces of the cooking zone: 1. Disconnect the power to the cooktop at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the dirt or spill onto a cool area. Wipe off the dirt or spillage with a kitchen towel or Follow steps 2 to 4 for. 3. "Everyday dirt on the glass".	• Remove stains left by melted and sugary foods or spills as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cutting hazard: when the safety cover of the scraper blade is the scraper blade is sharp like a razor blade. Use with extreme care and always store in a safe place out of the reach of children.
Spills on touch controls	1. Switch off the cooktop. 2. Absorb the spatter 3. Wipe the touch control area with a clean, damp sponge or cloth. 4. Dry the area thoroughly with a paper towel. 5. Turn the cooktop back on.	The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not work while liquid is on them. Be sure to dry the touch control area before turning the cooktop back on.

TIPS AND SUGGESTIONS

Problem	Possible cause	What to do
The hotplate does not heat.	No power	Make sure that the cooktop is connected to the mains and that it is switched on. Check if there is a power failure in your home or in the area. If you have checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
Touch panel does not respond	The controls are locked.	Unlock the buttons. Refer to the instructions in the "Using the glass ceramic cooktop" section.
Touch panel operates with difficulty	There may be a slight film of water on the controls or you may be using your fingertip when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use your fingertip when touching the controls. See "Care and cleaning". This is normal for cookware and does not indicate a fault.
The glass is scratching	Kitchen utensils with rough edges. Unsuitable scouring pads or abrasive cleaning agents are used.	This is normal for cookware and does not indicate a fault.
Some frying pans make crackling or popping noises.	This may be due to the construction of your cookware (layers of different metals that vibrate differently).	

TECHNICAL SPECIFICATIONS

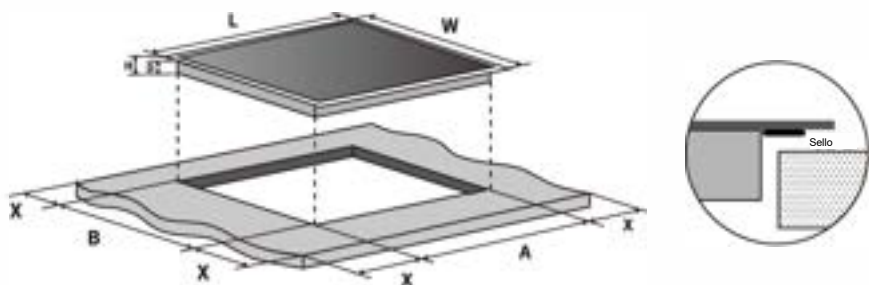
oo ing zones	2 onas
o er s o tage re en	220V~ 50Hz
Insta ed e e tri a o er	3200W
Dimensions LxWxH(mm)	290X520X44
Integrated dimensions AxB(mm)	270X490

INSTALLATION

Selection of installation equipment

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

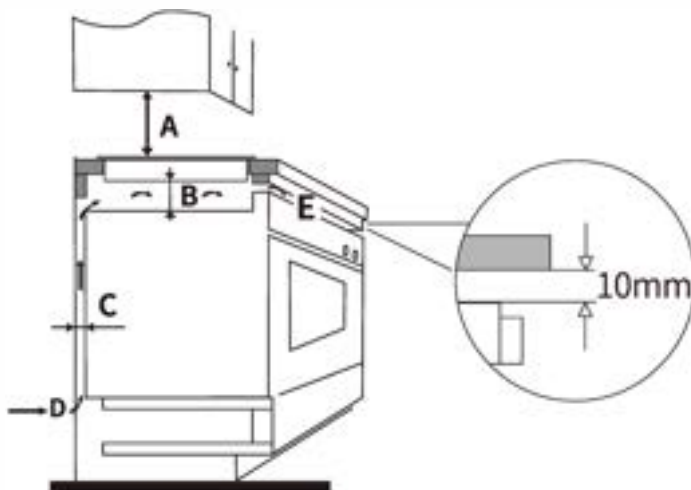
Make sure that the thickness of the work surface is at least 30 mm. Please select a heat-resistant work surface material to avoid further deformation caused by heat radiation from the hotplate. As shown below:



L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
290	520	44	39	270	490	50mini

In any case, make sure that the ceramic cooktop is well ventilated and that the air inlet and outlet are not blocked. Make sure that the induction cooktop is in good working order. As indicated below

Note: the distance between the hotplate and the cabinet above the hotplate must be at least 760 mm.



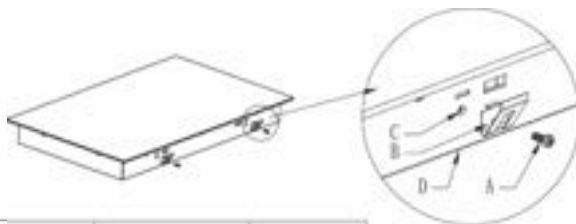
A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	30 mini	Air intake	Salida de aire 10mm

Before attaching the mounting brackets

The appliance must be placed on a stable and smooth surface (use the packaging).

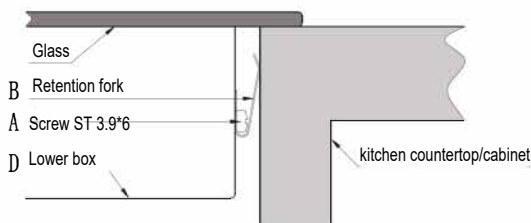
Do not apply force on the knobs protruding from the hotplate.

Fix the hotplate to the work surface by screwing the four supports on the underside of the hotplate (see picture) after installation.



A	B	C	D
Screw	Support	Screw hole	Base

Adjust the position of the support according to the thickness of the work surface.



Precautions

1. The glass ceramic hob must be installed by specialized personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never perform the operation by yourself.
2. The glass ceramic cooktop should not be mounted next to refrigeration equipment, dishwashers and rotary dryers.
3. The glass ceramic cooktop shall be installed in such a way as to ensure better heat radiation to increase its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the work surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the adhesive shall be heat resistant.
6. A steam cleaner should not be used.

Connecting the cooktop to the mains power supply

The power supply must be connected in accordance with the relevant standard. The connection method is shown below.



1. If the cable is damaged or needs to be replaced, it must be done by an after-sales technician using the appropriate tools, to avoid accidents.
2. If the appliance is connected directly to the mains, a single-pole circuit breaker must be installed with a minimum separation of 3 mm between the contacts.
3. The installer must ensure that the electrical connection has been carried out correctly and that it complies with safety standards.
4. The cable should not be bent or compressed.
5. The cable should be checked periodically and should only be replaced by a suitably qualified person.

Recycling and disposal

Environmental protection

Waste electrical products must not be disposed of with household waste. Please recycle where recycling facilities are available. Consult your local authorities or your distributor for recycling information. .



The symbol on the product or on its packaging indicates that this product cannot be treated as normal household waste. This product must be handed over to a collection point for electrical and electronic equipment for recycling.

By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and public health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about the recycling of this product, please contact your local authorities, your household waste disposal service or the store where you purchased the product.