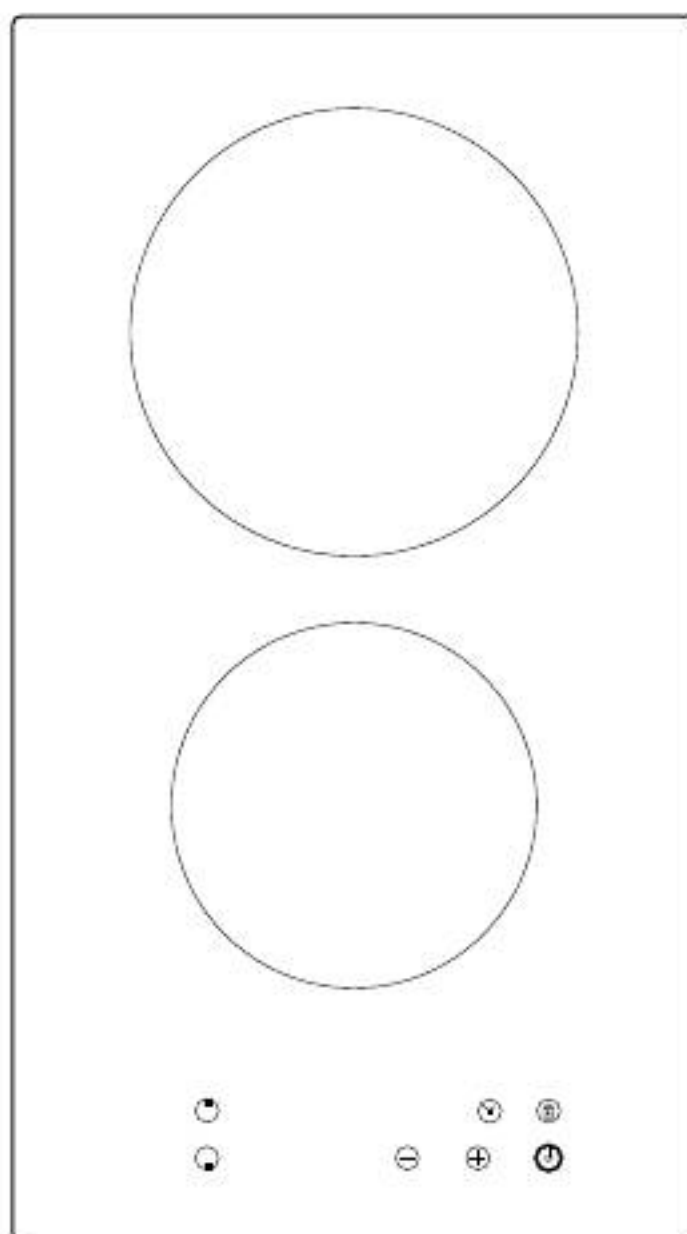


Anafe Vitro X2 30cm

Manual de instrucciones /
Manual de instalación

Niza 3 (VITRO30)



Índice

Español.....	5
Instalación	5
Funcionamiento y mantenimiento	6
Productos	9
Información sobre el producto	10
Tenga cuidado al utilizar su nueva vitrocerámica	10
Uso de los controles táctiles	11
Elegir la batería de cocina adecuada	11
Uso de la vitrocerámica	12
Bloqueo de los mandos	13
Uso del temporizador	14
Pautas para cocinar	17
Ajustes de calor	18
Cuidado y limpieza	19
Consejos y sugerencias	20
Especificaciones técnicas	21
Instalación	21
Conexión de la placa de cocción a la red eléctrica	23
Português.....	26
Instalação	26
Operação e manutenção	27
Produtos	30
Informações sobre o produto	31
Tome cuidado ao usar sua nova placa vitrocerâmica	31
Usando os controles de toque	32
Escolhendo os utensílios de cozinha certos	32
Usando a placa vitrocerâmica	33
Bloqueio dos controles	34
Uso do timer	35
Diretrizes de cozimento	38
Configurações de calor	39
Cuidados e limpeza	40
Dicas e sugestões	41
Especificações técnicas	42
Instalação	42
Conectando o fogão à rede elétrica	44

English.....	47
Installation	47
Operation and maintenance	48
Products	51
Product information	52
Take care when using your new glass ceramic hob	52
Using the touch controls	53
Choosing the right cookware	53
Using the glass ceramic hob	54
Locking the controls	55
Using the timer	56
Cooking guidelines	59
Heat settings	60
Care and cleaning	61
Hints and Tips	62
Technical Specifications	63
Installation	63
Connecting the cooktop to the mains power supply	65

Advertencias de seguridad

Su seguridad es importante para nosotros. Lea esta información antes de utilizar la placa de cocción.

Instalación

Peligro de descarga eléctrica

- Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de realizar cualquier trabajo o mantenimiento en él.
- La conexión a un buen sistema de cableado de tierra 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 la muerte. **Peligro de corte**

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

Instrucciones importantes de seguridad

- Lea atentamente estas instrucciones antes de instalar o utilizar este aparato.
- En ningún momento deben colocarse materiales o productos combustibles sobre este aparato.
- Ponga esta información a disposición de la persona responsable de la instalación del aparato, ya que podría reducir sus costes de instalación.
- Para evitar riesgos, este aparato debe instalarse de acuerdo con estas instrucciones de instalación.
- Este aparato sólo debe ser instalado y puesto a tierra correctamente por una persona debidamente cualificada.
- Este aparato debe conectarse a un circuito que incorpore un interruptor de aislamiento que proporcione una desconexión total de la fuente de alimentación.

- La instalación incorrecta del aparato puede invalidar cualquier reclamación de garantía o responsabilidad.

Funcionamiento y mantenimiento

Peligro de descarga eléctrica

- No cocine sobre una superficie 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 cualificado.

- Desconecte la placa de cocción de la pared antes de proceder a su limpieza o mantenimiento.

- El incumplimiento de esta advertencia puede provocar descargas eléctricas o la muerte. **Peligro para la salud**

- Este aparato cumple las normas de seguridad electromagnética. **Peligro de superficie caliente**

- Durante el uso, las partes accesibles de este aparato se calentarán lo suficiente como para causar quemaduras.

- No deje que su cuerpo, su ropa o cualquier otro objeto que no sea un utensilio de cocina adecuado entre en contacto con el cristal de inducción hasta que la superficie esté fría.

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

- Mantenga alejados a los niños.

- Las asas de las cacerolas pueden estar calientes al tacto. Compruebe que las asas 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 este consejo puede provocar quemaduras y escaldaduras. **Peligro de corte**

- La hoja afilada de un 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 puede provocar lesiones o cortes.

Instrucciones importantes de seguridad

- Nunca deje el aparato desatendido cuando esté en uso. La ebullición produce humo y derrames de grasa que pueden inflamarse.

- No utilice nunca el aparato como superficie de trabajo o almacenamiento.
- No deje nunca objetos o utensilios sobre el aparato.
- No utilice nunca el aparato para calentar o caldear la habitación.
- Después del uso, apague siempre las zonas de cocción y la placa de cocción tal y como se describe en este manual (es decir, utilizando los mandos táctiles).
- No permita que los niños jueguen con el aparato ni que se sienten, se pongan de pie o se suban a él.
- No guarde objetos de interés para los niños en armarios situados encima del aparato. Los niños que se suban a la placa de cocción podrían sufrir lesiones graves.
- No deje a los niños solos o desatendidos en la zona donde se utiliza el aparato.
- Los niños o las personas con una discapacidad que limite su capacidad para utilizar el aparato 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 aparato a menos que se recomiende específicamente en el manual. Todas las demás reparaciones deben ser realizadas por un técnico cualificado.
- 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 placa de cocción.
- No utilice sartenes con bordes dentados ni arrastre sartenes por la superficie de cristal de Inducción, ya que podría rayar el cristal.
- No utilice estropajos ni otros productos de limpieza abrasivos para limpiar la placa de cocción, ya que pueden rayar el cristal de inducción.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio o personas con cualificación similar con el fin de evitar los peligros.

- Este aparato está destinado a ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares tales como: -zonas de cocina de personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo; -casas de campo; -por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial ; -entornos de tipo alojamiento y desayuno.

- ADVERTENCIA: El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso.

Debe evitarse tocar los elementos calefactores. Los niños menores de 8 años deberán mantenerse alejados a menos que estén continuamente supervisados.

- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, 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 aparato. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños sin supervisión.

- ADVERTENCIA: Cocinar sin vigilancia en una placa con grasa o aceite puede ser peligroso y provocar un incendio. NUNCA intente apagar el fuego con agua, apague el aparato 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 aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica, lejos superficies de vitrocerámica o material similar.

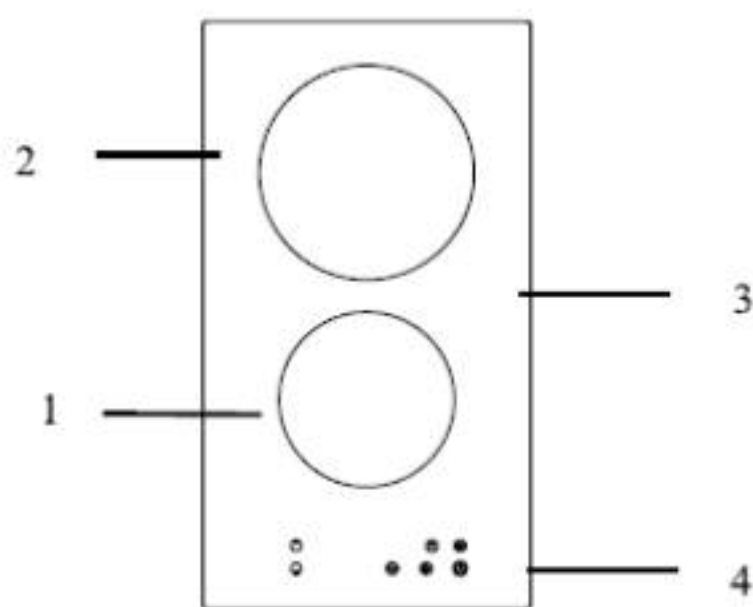
- No se debe utilizar un limpiador de vapor.

- El aparato no está diseñado para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

Felicitaciones por la compra de su nueva placa vitrocerámica. Le recomendamos que dedique un tiempo a la lectura de este Manual de Instrucciones / Instalación para comprender perfectamente su correcta instalación y funcionamiento. Para la instalación, por favor lea la sección de instalación. Lea atentamente todas las instrucciones de seguridad antes de utilizar la placa y conserve este Manual de Instrucciones / Instalación para futuras consultas.

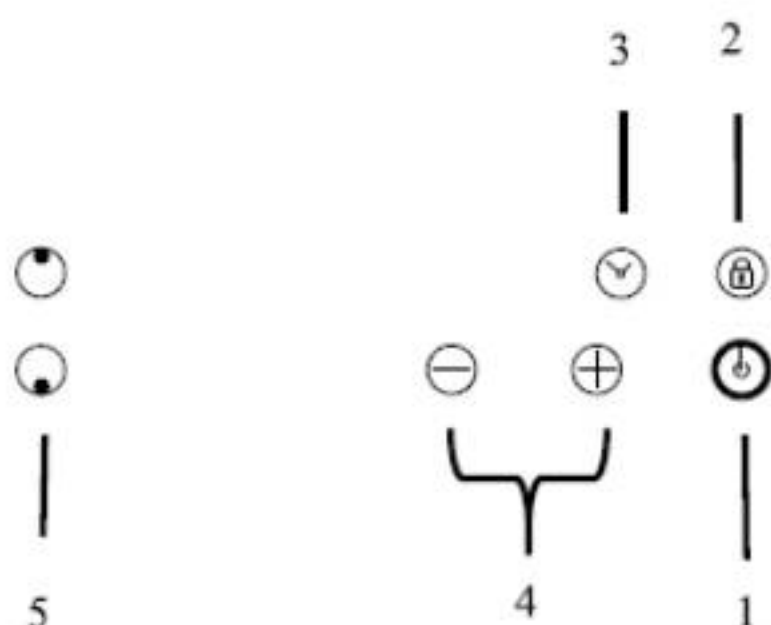
Productos

Vista superior



1. 165mm / 1200W
zona de cocción
2. 200mm / 1800W
zona de cocción
3. Cristal
4. Panel de control

Panel de control



1. Control ON/OFF
2. Bloqueo para niños
3. Temporizador
4. Controles de regulación de potencia / temporizador
5. Controles de selección de zona de calefacción

Información sobre el producto

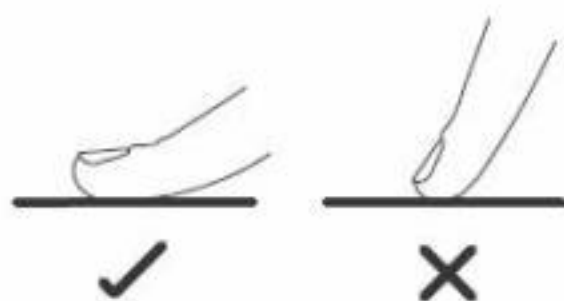
La placa de vitrocerámica con microordenador puede satisfacer diferentes tipos de demandas culinarias gracias al calentamiento por hilo de resistencia, el control microordenado y la selección de potencia múltiple, lo que la convierte en la mejor opción para las familias modernas. La placa de cocción 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.

Tenga cuidado al utilizar su nueva vitrocerámica

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

Uso de los controles táctiles

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

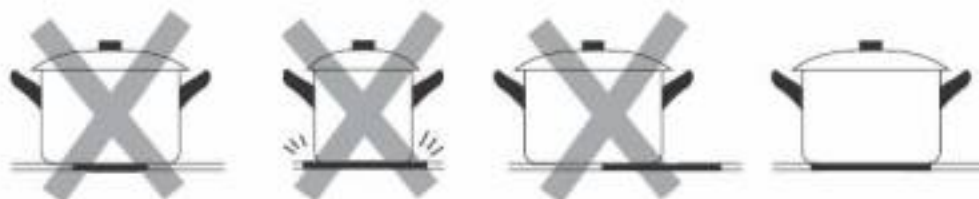


Elegir la batería de cocina adecuada

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 la vitrocerámica

Para empezar a cocinar

- Tras el encendido, el zumbador emite un pitido, todos los indicadores se encienden durante 1 segundo y luego se apagan, indicando que la placa vitrocerámica ha entrado en el estado de modo "stand by".

1. Toque el mando ON/OFF, todos los indicadores show " -- " or " - "



2. Coloque una olla adecuada en la zona de cocción que desee utilizar.



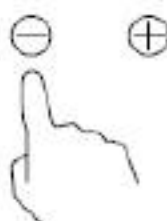
- Asegúrese de que el fondo de la sartén y la superficie de la zona de cocción estén limpios y secos.

3. Al tocar el mando de selección de la zona de calefacción, un indicador situado junto a la tecla parpadeará "0".



4. Para ajustar la potencia

Después de seleccionar la zona de calefacción, toque el botón + o - para seleccionar el nivel de potencia. El indicador situado junto a la zona parpadeará "5", lo que significa que comienza en el nivel 5. Puede ajustar el nivel de potencia entre 0 y 9.



*Si no selecciona un ajuste de calor en 1 minuto, la placa de inducción se apagará automáticamente y tendrá que empezar de nuevo en el paso 1.
*Puede modificar el ajuste de calor en cualquier momento durante la cocción.

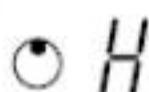
Cuando haya terminado de cocinar

1. Tocando el mando de selección de la zona de calefacción que se desea apagar



2. Cuidado con las superficies calientes

"H" mostrará qué zona de cocción está caliente al tacto. Desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado a una temperatura segura. También puede utilizarse como función de ahorro de energía si desea calentar más sartenes, utilice la placa de cocción que aún esté caliente.



3. Apague toda la placa de cocción tocando el mando "ON/OFF".



Bloqueo de los mandos

- Puede bloquear los mandos para evitar un uso involuntario (por ejemplo, que los niños enciendan accidentalmente las zonas de cocción).
- Cuando los mandos están bloqueados, todos los mandos excepto el mando ON/OFF están desactivados.

Para bloquear los mandos

Toque el mando de bloqueo de teclas. El indicador del temporizador mostrará "Lo ". **Para desbloquear los mandos**

1. Asegúrese de que la placa vitrocerámica está encendida.



2. Toque y mantenga pulsado el control de bloqueo de teclas durante un rato hasta que "Lo" desaparezca.
3. Ahora todos los mandos están operativos. Puede empezar a utilizar cualquier función de su placa vitrocerámica.



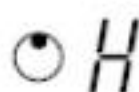
Cuando la vitrocerámica está en modo de bloqueo, todos los controles están desactivados excepto el control ON/OFF. Siempre puede apagar la vitrocerámica con el control ON/OFF en caso de emergencia, pero deberá desbloquear la vitrocerámica primero en la siguiente operación.

Protección contra sobrecalentamiento

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

Aviso de calor residual

Cuando la placa de cocción lleva mucho tiempo funcionando, habrá sorne de calor residual. La letra "H" aparece para advertirle que se mantenga alejado de él.



Apagado automático

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

Uso del temporizador

- Puede utilizar el temporizador para programar la desconexión de una o varias zonas de cocción 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 minuto "0".

Ajuste del temporizador para apagar una zona de cocción

1. Tocando el mando de selección de la zona de calefacción



2. Toque el control del temporizador, el indicador del temporizador mostrará "30".

3. Ajuste el tiempo tocando los controles de regulación del temporizador



Toca "+" o "-" para ajustar la hora a tu gusto.

Sugerencias: Toque el control " - " o " + " del temporizador una vez disminuirá o aumentará en 1 minuto.



Toque y mantenga pulsado el control " - " o " + " del temporizador disminuirá o aumentará en 10 minutos.

4. Para cancelar la hora programada

Si toca el control de selección de la zona de calefacción en la que ha ajustado el temporizador y, a continuación, toca el control "Temporizador", aparecerá " -- " en la pantalla del temporizador y éste se cancelará.



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



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



6. El zumbador sonará durante unos segundos y el indicador del temporizador mostrará " - - " cuando haya finalizado el tiempo programado.

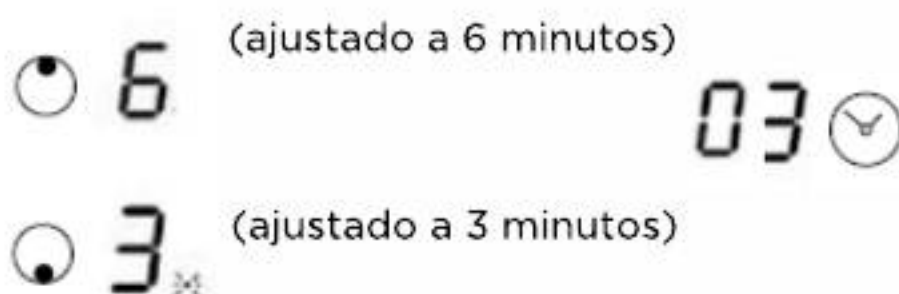


Ajuste del temporizador para apagar más de una zona de cocción

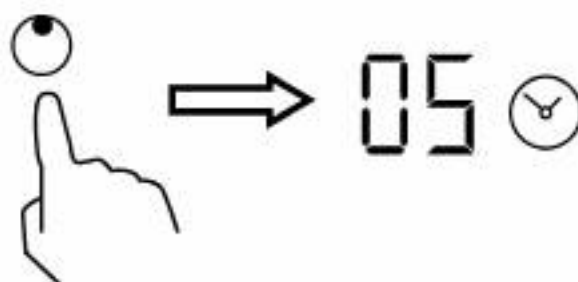
1. Si más de una zona de calefacción utiliza esta función, el indicador del temporizador mostrará el tiempo más corto.

(por ejemplo, zona 1# tiempo de ajuste de 3 minutos, zona 3# tiempo de ajuste de 6 minutos, el indicador del temporizador muestra "3").

NOTA: El punto rojo junto al indicador de nivel de potencia parpadeará.



Si desea comprobar la hora programada de otra zona de calefacción, toque el mando de selección de zona de calefacción. El temporizador mostrará la hora programada restante.



2. Cuando expire el temporizador de cocción, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente y mostrará "H".



NOTA: Si desea cambiar la hora una vez ajustado el temporizador, deberá empezar desde el paso 1.

Pautas para cocinar (sólo como referencia)

Consejos de cocina

- Cuando los alimentos empiecen a hervir, reduzca la potencia.
- El uso de una tapa reducirá el tiempo de cocción y ahorrará energía al retener el calor.
- Reduzca al mínimo la cantidad de líquido o grasa para reducir los tiempos de cocción.
- Empiece a cocinar a fuego alto y reduzca el fuego cuando el faod esté bien caliente.

Hervir a fuego lento, cocer el arroz

- La cocción a fuego lento se produce por debajo del punto de ebullición, a unos 85 °C, cuando las burbujas apenas suben ocasionalmente a la superficie del líquido de cocción. Es la clave de las sopas deliciosas y los guisos tiernos, porque los sabores se desarrollan sin cocer demasiado la comida. Las salsas a base de huevo y las espesadas con harina también deben cocinarse por debajo del punto de ebullición.
- Las tareas más delicadas, incluida la cocción de arroz por el método de absorción, pueden requerir un ajuste superior al más bajo para garantizar que los alimentos se cocinen correctamente 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 cocinar.
2. Calentar una sartén de base gruesa.
3. Unte ambos lados del filete con aceite. Rocíe un poco de aceite en la sartén caliente y sartén caliente y luego baje la carne sobre la sartén caliente.
4. Gire el filete una sola 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 listos todos los ingredientes y el equipo. La fritura debe ser rápida. Si cocina grandes cantidades, cocine el faod en varias tandas más pequeñas.
3. Precalentar brevemente la sartén y añadir dos cucharadas de aceite.
4. Cocine primero la carne, apártela y manténgala caliente.
5. Saltear las verduras. Cuando estén calientes pero crujientes, baja la zona de cocción, vuelve a poner la carne en la sartén y añade la salsa.
6. Remueve suavemente los ingredientes para asegurarte de que se calientan bien.
7. Servir inmediatamente.

Ajustes de calor

Ajuste térmico	Utilización
1 - 2	• calentamiento delicado para pequeñas cantidades de comida • derretir chocolate, y alimentos que arden rápidamente • cocción a fuego lento • calentamiento lento
3 - 4	• recalentamiento • cocción rápida a fuego lento • cocinar arroz
5 - 6	• tortitas
7 - 8	• salteado • cocinar pasta
9	• salteado • abrasador • llevar la sopa a ebullición • agua hirviendo

Cuidado y limpieza

Tipo	¿Cómo se resuelve?	¡Importante!
Suciedad cotidiana en el cristal (huellas dactilares, marcas, manchas dejadas por alimentos o derrames no gaseosos en el cristal).	1. Desconecte la alimentación de la placa de cocción. 2. Aplique un limpiador para placas de cocción 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 seguir caliente! Extreme las precauciones. • Los estropajos fuertes, los estropajos de nylon y los productos de limpieza abrasivos pueden rayar el cristal. Lea siempre la etiqueta para comprobar si su limpiador o estropajo es adecuado. • No deje nunca residuos de limpieza sobre la placa de cocción: el cristal podría mancharse.
Hervores, derretimientos y derrames azucarados calientes en el vaso	Quítelos inmediatamente con un rascador de pescado, espátula o cuchilla de razar adecuado para vitrocerámicas, pero tenga cuidado con las superficies calientes de la zona de cocción: 1. Desconecte la alimentación de la placa de cocción en la pared. 2. Sujete la cuchilla o el utensilio en un ángulo de 30° 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 descritos anteriormente en "Suciedad diaria en el cristal".	• Elimine lo antes posible las manchas dejadas por alimentos derretidos o azucarados. 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 está recogida, 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.

Salpicaduras en los controles táctiles	1. Desconecte la alimentación de la placa de cocción. 2. Absorba el derrame 3. Limpie la zona del control táctil con una esponja o paño limpio y húmedo. 4. Seque completamente la zona con una toalla de papel. 5. Vuelva a encender la placa de cocción.	• 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 los controles táctiles antes de volver a encender la placa de cocción.
--	--	---

Consejos y sugerencias

Problema	Posibles causas	Qué hacer
La placa de cocción no se puede encender.	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 electricidad en su casa o en la zona. Si lo has comprobado todo y el problema persiste, llama a un técnico cualificado.
Los controles táctiles no responden.	Los controles están bloqueados.	Desbloquee los mandos. Consulte las instrucciones en la sección "Uso de la vitrocerámica".
Los controles táctiles son difíciles de manejar.	Es posible que haya una ligera película de agua sobre los controles o que esté utilizando la punta del dedo al tocar los controles.	Asegúrate de que la zona de control táctil está seca y utiliza la yema del dedo al tocar los controles.
El cristal se está rayando.	Utensilios de cocina con bordes rugosos. Utilización de estropajos o productos de limpieza inadecuados y abrasivos.	Utilice baterías de cocina con bases planas y lisas. Véase "Elección de la batería de cocina adecuada". Véase "Cuidado y limpieza"..
Las 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 técnicas

Placa de cocina	PC-D23001
Zonas de cocción	2 Zonas
Tensión de alimentación	220-240V~
Potencia eléctrica instalada	3000W
Tamaño del producto LxWxH(mm)	290X520X44
Dimensiones de montaje AxB (mm)	270X490

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

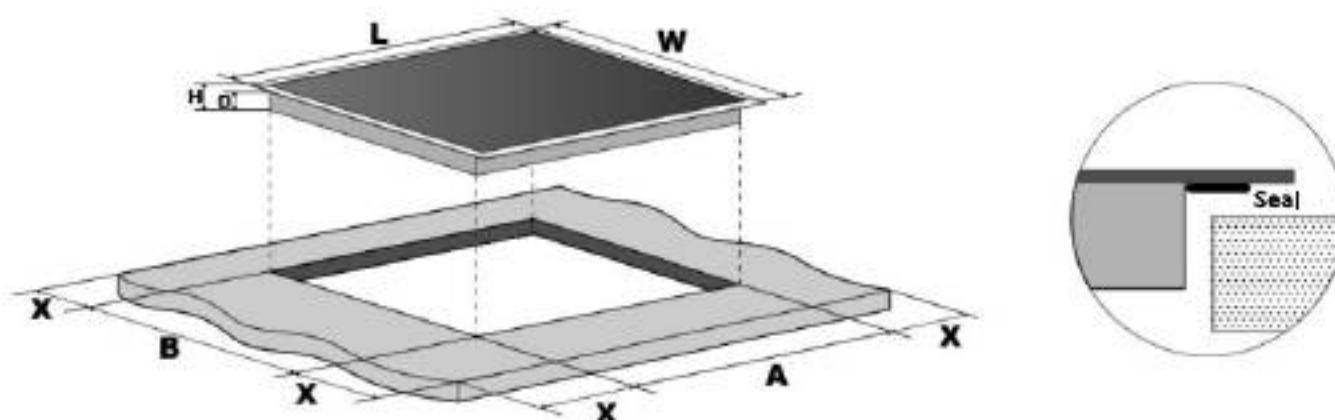
Instalación

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 50 mm alrededor del orificio,

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

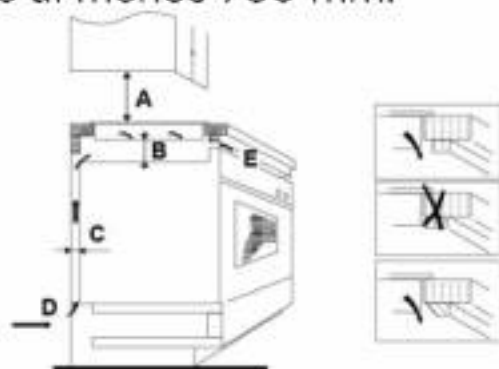


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
290	520	44	39	270	490	50 mini

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



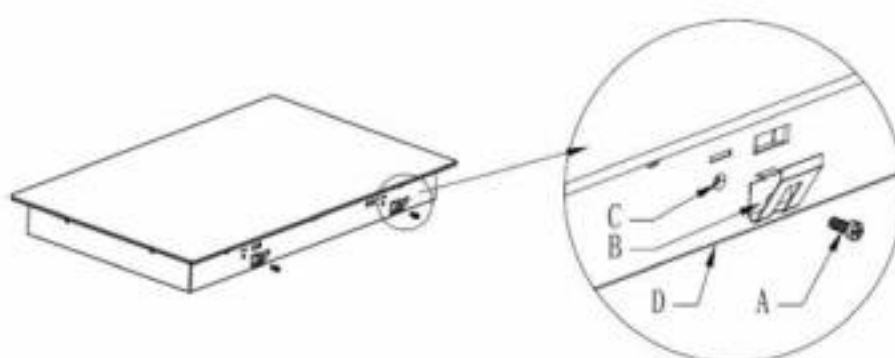
Nota: La distancia de seguridad entre la placa de cocción y el armario situado encima de la placa debe ser de al menos 760 mm.



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

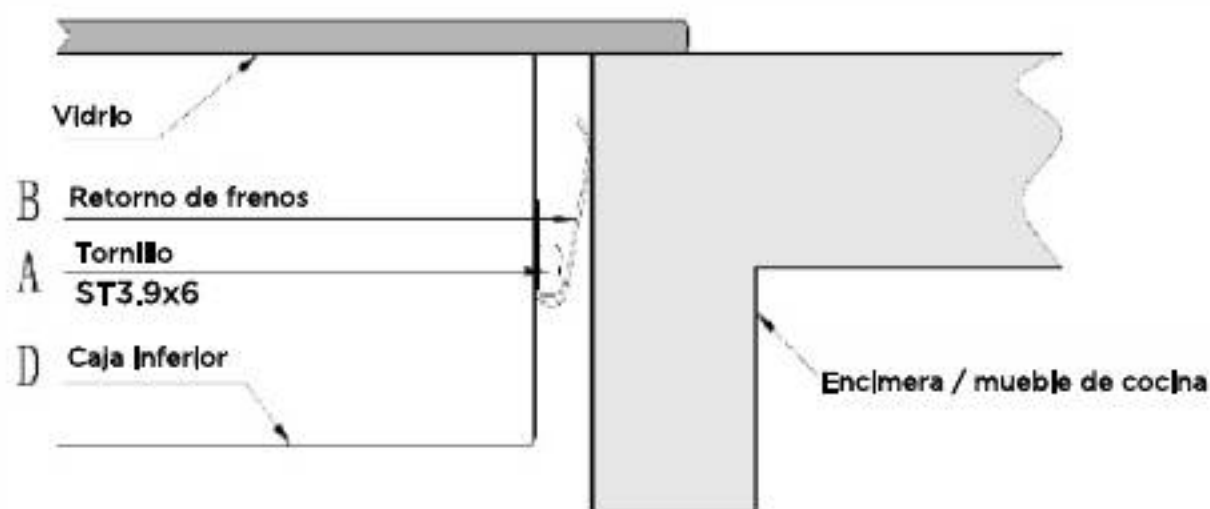
Antes de colocar los soportes de fijación

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	agujero	base

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



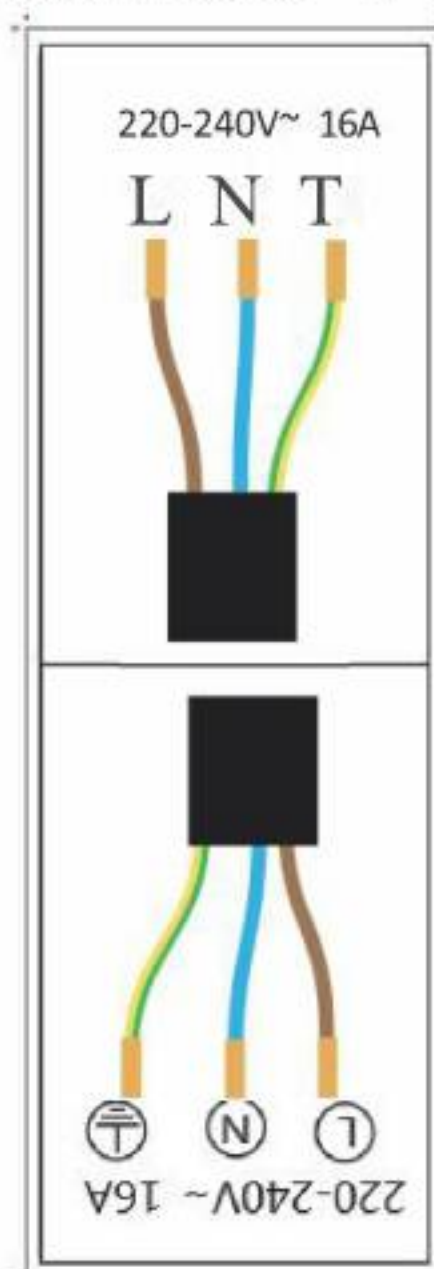
Precauciones

1. La placa vitrocerámica debe ser instalada por personal o técnicos cualificados. 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, la capa sándwich y el adhesivo deberán ser resistentes al calor.
6. No debe utilizarse un limpiador de vapor.
7. Esta cerámica sólo puede conectarse a un suministro con una impedancia del sistema no superior a 0,427 ohmios. En caso necesario, consulte a su autoridad de suministro para obtener información sobre la impedancia del sistema.

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.

Línea eléctrica uso 16A H05SS - F 3 X 1.5 mm²



1. Si el cable está dañado o es necesario sustituirlo, deberá hacerlo por un técnico postventa utilizando las herramientas adecuadas, a fin de evitar cualquier accidente.
2. Si el aparato se conecta directamente a la red eléctrica, debe instalarse un disyuntor omnipolar 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 que ésta cumple con las normas de seguridad.
4. El cable no debe doblarse ni comprimirse.
5. El cable debe revisarse periódicamente y sólo debe ser sustituido por una persona debidamente cualificada.



ELIMINACIÓN: No eliminar este producto como residuo municipal sin clasificar. Es necesario recoger estos residuos por separado para su tratamiento especial.

Este aparato está etiquetado de conformidad con la directiva europea 2002/96/CE relativa a los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). Al asegurarse de que este aparato se desecha correctamente, ayudará a evitar cualquier posible daño al medio ambiente y a la salud humana, que de otro modo podría causarse si se desechara de forma incorrecta.

El símbolo del producto indica que no puede tratarse como un residuo doméstico normal. Debe llevarse a un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.

Este aparato requiere una eliminación de residuos especializada. Si desea más información sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclaje de este producto, póngase en contacto con el ayuntamiento, el servicio de recogida de residuos domésticos o la tienda donde lo compró.

Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclado de este producto, póngase en contacto con su ayuntamiento, con el servicio de recogida de residuos domésticos o con el establecimiento donde adquirió el producto.

Avisos de segurança

Sua segurança é importante para nós. Leia estas informações antes de usar seu cooktop.

Instalação

Risco de choque elétrico

- Desconecte o aparelho da rede elétrica antes de realizar qualquer trabalho ou manutenção nele.
- A conexão a um bom sistema de fiação de aterramento é essencial e obrigatória.
- As alterações no sistema de fiação doméstica só devem ser feitas por um eletricista qualificado.
- O não cumprimento dessa recomendação pode resultar em choque elétrico ou morte. **Risco de corte**

- Tome 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 aparelho.
- Nenhum material ou produto combustível deve ser colocado sobre este aparelho em nenhum momento.
- Disponibilize essas informações para a pessoa responsável pela instalação do aparelho, pois elas podem reduzir os custos de instalação.
- Para evitar riscos, este aparelho deve ser instalado de acordo com estas instruções de instalação.
- Este aparelho deve ser instalado corretamente e aterrado somente por uma pessoa adequadamente qualificada.
- Este aparelho deve ser conectado a um circuito que incorpore um interruptor de isolamento que forneça desconexão total da fonte de alimentação.

- A não instalação correta do aparelho pode invalidar qualquer reivindicação de garantia ou responsabilidade.

Operação e manutenção

Risco de choque elétrico

- Não cozinhe em um cooktop quebrado ou rachado. Se a superfície do cooktop quebrar ou rachar, desligue o aparelho imediatamente na fonte de alimentação (interruptor de parede) e entre em contato com um técnico qualificado.

- Desligue o cooktop na parede antes de fazer limpeza ou manutenção.
- O não cumprimento dessa recomendação pode resultar em choque elétrico ou morte. **Risco à saúde**

- Este aparelho está em conformidade com os padrões de segurança eletromagnética. **Risco de superfície quente**

- Durante o uso, as partes acessíveis deste aparelho ficarão quentes o suficiente para causar queimaduras.
- Não deixe que seu corpo, roupas ou qualquer outro item que não seja uma panela adequada entre em contato com o vidro de indução até que a superfície esteja fria.
- Objetos metálicos, como facas, garfos, colheres e tampas, não devem ser colocados sobre a superfície do fogão, pois podem ficar quentes
- Mantenha as crianças afastadas.
- Os cabos das panelas podem estar quentes ao toque. Verifique se os cabos das panelas não estão sobrepostos a outras zonas de cozimento que estejam ligadas. Mantenha as alças fora do alcance de crianças.
- O não cumprimento dessa recomendação pode resultar em queimaduras e escaldamentos. **Risco de corte**
- A lâmina afiada de um raspador de cooktop fica exposta quando a tampa de segurança está retraída. Use com extremo cuidado e sempre guarde 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 aparelho sem supervisão quando estiver em uso. A fervura causa fumaça e respingos de gordura que podem entrar em combustão.

- Nunca use o aparelho como superfície de trabalho ou de armazenamento.
- Nunca deixe nenhum objeto ou utensílio sobre o aparelho.
- Nunca use o aparelho para aquecer ou esquentar o ambiente.
- Após o uso, sempre desligue as zonas de cocção e o cooktop conforme descrito neste manual (ou seja, usando os controles de toque).
- Não permita que crianças brinquem com o aparelho, nem que se sentem, fiquem em pé ou subam nele.
- Não guarde itens de interesse de crianças nos armários acima do aparelho. As crianças que subirem no cooktop podem se ferir gravemente.
- Não deixe crianças sozinhas ou sem supervisão na área em que o aparelho estiver em uso.
- Crianças ou pessoas com alguma deficiência que limite sua capacidade de usar o aparelho devem ter uma pessoa responsável e competente para instruí-las sobre o uso. O instrutor deve estar convencido de que elas podem usar o aparelho sem perigo para si mesmas ou para os arredores.
- Não conserte nem substitua nenhuma peça do aparelho, a menos que seja especificamente recomendado no manual. Todos os outros serviços de manutenção devem ser feitos por um técnico qualificado.
- Não use um limpador a vapor para limpar o cooktop.
- Não coloque ou deixe cair objetos pesados sobre o cooktop.
- Não fique em pé sobre o cooktop.
- Não use panelas com bordas irregulares nem arraste panelas pela superfície de vidro da indução, pois isso pode arranhar o vidro.
- Não use esfregões ou outros agentes de limpeza abrasivos para limpar o cooktop, pois eles podem arranhar o vidro de indução.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deverá ser substituído pelo fabricante, por seu agente de serviço ou por pessoas igualmente qualificadas para evitar riscos.

- Este aparelho foi projetado para ser usado em aplicações domésticas e similares, tais como: -áreas de cozinha de funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho; - casas de fazenda; - por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes do tipo residencial; - ambientes do tipo cama e café da manhã.

- ADVERTÊNCIA: O aparelho e suas partes acessíveis ficam quentes durante o uso.

Deve-se tomar cuidado para evitar tocar nos elementos de aquecimento. Crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas afastadas, a menos que sejam supervisionadas continuamente.

- Este aparelho pode ser usado por crianças a partir de 8 anos de idade e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, desde que tenham recebido supervisão ou instruções sobre o uso do aparelho de forma segura e compreendam os riscos envolvidos.

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

- ADVERTÊNCIA: Cozinhar sem supervisão em um fogão com gordura ou óleo pode ser perigoso e resultar em incêndio. NUNCA tente apagar um incêndio com água, mas desligue o aparelho e cubra a chama, por exemplo, com uma tampa ou um cobertor contra incêndio.

- ADVERTÊNCIA: Perigo de incêndio: não guarde itens nas superfícies de cozimento.

- Aviso: Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico, superfícies de placas de vidro-cerâmica ou materiais similares que protejam as partes energizadas

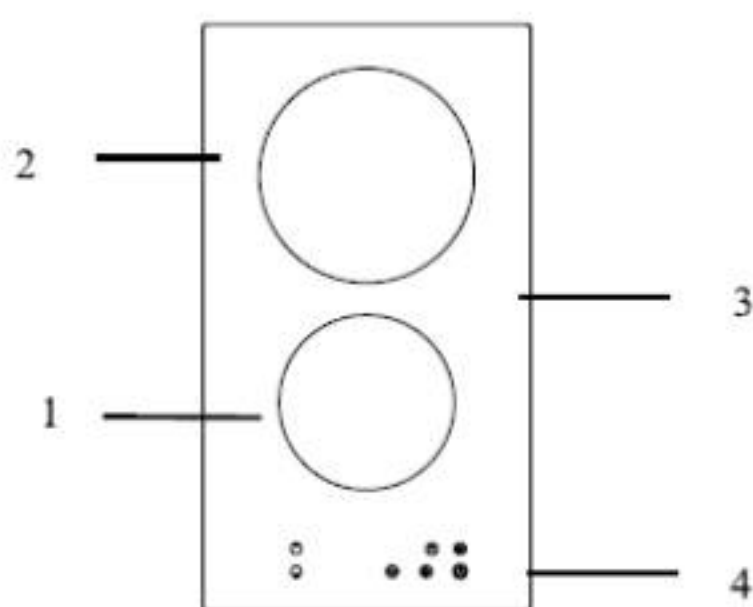
- Não se deve usar um limpador a vapor.

- O aparelho não se destina a ser operado por meio de um temporizador externo ou de um sistema de controle remoto separado.

Felicitações pela aquisição de seu novo fogão elétrico de cerâmica. Recomendamos que você dedique algum tempo à leitura deste Manual de Instruções / Instalação para entender completamente como instalá-lo corretamente e operá-lo. Para a instalação, leia a seção de instalação. Leia todas as instruções de segurança cuidadosamente antes de usar e guarde este Manual de Instruções / Instalação para referência futura.

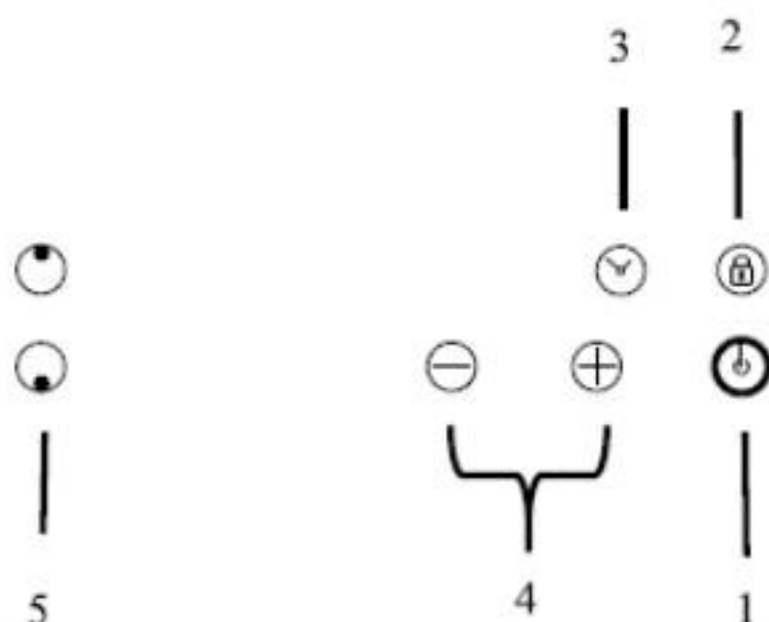
Visão geral do produto

Vista superior



1. Zona de cozimento de 165 mm / 1200 W
2. Zona de cozimento de 200 mm / 1800 W
3. Vidro
4. Painel de controle

Painel de controle



1. Controle ON/OFF
2. Controle de bloqueio para crianças
3. Controle do temporizador
4. Controles de regulação de energia/temporizador
5. Controles de seleção da zona de aquecimento

Informações sobre o produto

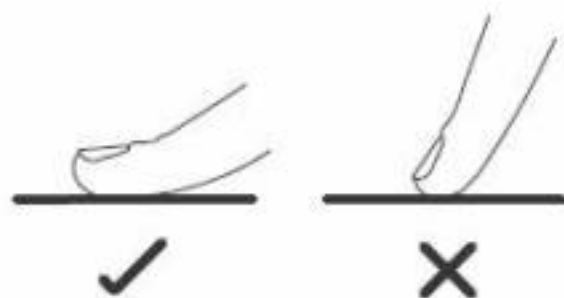
O fogão de cerâmica com microcomputador pode atender a diferentes tipos de demandas culinárias devido ao aquecimento por fio de resistência, ao controle microcomputadorizado e à seleção de várias potências, sendo realmente a escolha ideal para as famílias modernas. O fogão de cerâmica tem como foco o cliente e adota um design personalizado. O fogão tem desempenho seguro e confiável, tornando sua vida confortável e permitindo que você desfrute plenamente do prazer da vida.

Cuidado ao usar seu novo fogão de cerâmica

- Leia este guia, prestando atenção especial à seção "Avisos de segurança".
- Remova qualquer película protetora que ainda possa estar em seu fogão de cerâmica.

Uso dos controles de toque

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

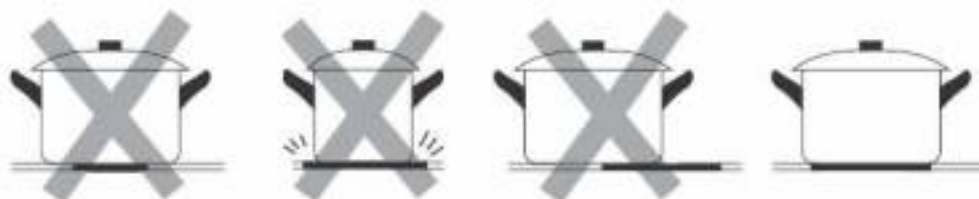


Escolhendo os utensílios de cozinha certos

Não use utensílios de cozinha com bordas irregulares ou base curva.



Certifique-se de que a base da sua 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 do fogão de cerâmica - não deslize, ou elas poderão arranhar o vidro.



Uso do seu fogão de cerâmica

Para iniciar o cozimento

- Depois de ligada, a campainha emite um bipe, todos os indicadores se acendem por 1 segundo e depois se apagam, indicando que a placa de vitrocerâmica entrou no modo de espera.

1. Toque no controle ON/OFF, todos os indicadores mostram "--" ou "-"



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.

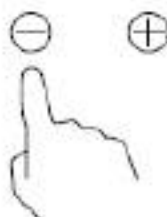


3. Toque no controle de seleção da zona de aquecimento e o indicador ao lado da tecla piscará "0"



4. Para definir a energia

Depois de selecionar a zona de aquecimento, toque no botão + ou - para selecionar o nível de potência. O indicador ao lado da zona piscará "5", o que significa que o nível de potência começa no nível 5. Você pode definir o nível de potência entre 0 e 9.



*Se você não escolher uma configuração de aquecimento dentro de 1 minuto, a placa de indução será desligada automaticamente e você precisará começar novamente na etapa 1. *Você pode modificar a configuração de calor a qualquer momento durante o cozimento.

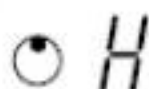
Quando terminar de cozinhar

1. Toque no controle de seleção da zona de aquecimento que deseja desligar



2. Cuidado com as superfícies quentes

O "H" mostrará qual zona de cozimento está quente ao toque. Ele desaparecerá quando a superfície tiver esfriado até uma temperatura segura. Ele também pode ser usado como uma função de economia de energia se você quiser aquecer mais panelas, use a placa de aquecimento que ainda estiver quente.



3. Desligue o cooktop inteiro tocando no controle "ON/OFF".



Bloqueio dos controles

- É possível bloquear os controles para evitar o uso não intencional (por exemplo, crianças ligando acidentalmente as zonas de cocção).
- Quando os controles estão bloqueados, todos os controles, exceto o controle ON/OFF, são desativados.

To lock the controls

Toque no controle de bloqueio de teclas. O indicador do cronômetro mostrará "Lo" **Para desbloquear os controles**

1. Certifique-se de que o fogão de cerâmica esteja ligado.



2. Toque e mantenha pressionado o controle de bloqueio de teclas por um tempo até que "Lo" desapareça.
3. Agora todos os controles podem ser operados. Você pode começar a usar qualquer função do seu fogão de cerâmica.



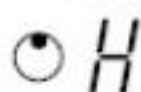
Quando a placa está no modo de bloqueio, todos os controles são desativados, exceto o controle ON/OFF. Você sempre pode desligar a placa de cerâmica com o controle ON/OFF em uma emergência, mas deve desbloquear a placa primeiro na próxima operação

Proteção contra excesso de temperatura

Um sensor instalado no fogão mede continuamente a temperatura na superfície do fogão. Se for detectada uma temperatura excessivamente alta, o fogão poderá parar de funcionar automaticamente.

Aviso de calor residual

Quando o fogão estiver funcionando há muito tempo, haverá algum calor residual. A letra "H" aparece para avisar que você deve ficar longe dele.



Desligamento automático

Outro recurso 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

Uso do cronômetro

- Você pode usar o timer para configurá-lo para desligar uma zona de cozimento ou mais de uma após o término do tempo definido.
- Você pode definir o timer para até 99 minutos. Se o tempo de configuração exceder 99 minutos, o timer retornará automaticamente para 0 minuto.

Ajuste do temporizador para desligar uma zona de cozimento

1. Toque no controle de seleção da zona de aquecimento



2. Toque no controle do timer, o indicador do timer mostrará "30"

3. Defina o tempo tocando nos controles de regulação do timer



Toque em "+" ou "-" para definir a hora como desejar.

Dicas: Toque uma vez no controle "-" ou "+" do timer para diminuir ou aumentar em 1 minuto.



Toque e mantenha pressionado o controle "-" ou "+" do timer para diminuir ou aumentar em 10 minutos.

4. Para cancelar o tempo definido

Ao tocar no controle de seleção da zona de aquecimento para a qual o timer foi definido e, em seguida, tocar no controle "Timer", a mensagem "--" será exibida no visor do timer e o timer será cancelado.



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



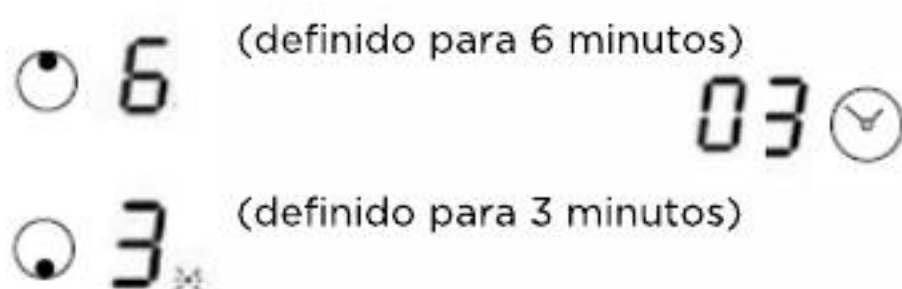
OBSERVAÇÃO: o ponto vermelho próximo ao indicador de nível de potência acenderá, indicando que a zona está selecionada.



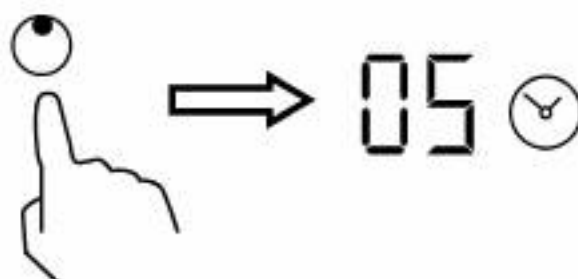
6. A campainha emitirá um bipe por alguns segundos e   o indicador do cronômetro mostrará " - - " quando o tempo definido terminar.

Configurar o timer para desligar mais de uma zona de cozimento

- Se mais de uma zona de aquecimento usar essa função, o indicador do timer mostrará o tempo mais curto.
(por exemplo, zona 1# tempo de configuração de 3 minutos, zona 3# tempo de configuração de 6 minutos, o indicador do timer mostra "3").
NOTA: O ponto vermelho próximo ao indicador do nível de potência piscará.



Se quiser verificar o tempo definido de outra zona de aquecimento, toque no controle de seleção da zona de aquecimento. O timer exibirá seu tempo definido restante.



- Quando o tempo de cozimento expirar, a zona de cozimento correspondente será desligada automaticamente e mostrará "H".



OBSERVAÇÃO: Se você quiser alterar a hora depois que o timer estiver definido, deverá começar a partir da etapa 1

Diretrizes de cozimento (apenas para referência)

Dicas de culinária

- 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 a carne estiver bem aquecida.

Cozimento em fogo brando, cozimento de arroz

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

Grelhar bife

Para preparar bifes suculentos e saborosos:

1. Deixe a carne em temperatura ambiente por cerca de 20 minutos antes de cozinhar.
2. Aqueça uma frigideira de fundo grosso.
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

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 avaliar se está cozido

a. Quanto mais firme estiver, mais "bem passado" estará.

5. Deixe o bife descansar em um prato quente por alguns minutos para que ele relaxe e fique macio antes de servir.

Para fritar

1. Escolha um wok de base plana 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 primeiro, deixe-a de lado e mantenha-a aquecida.
5. Frite os legumes. 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.
6. Mexa os ingredientes com cuidado para garantir que estejam bem aquecidos.
7. Sirva imediatamente.

Configurações de calor

Configuração de calor	Adequação
1 - 2	• Aquecimento delicado para 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 • Cozimento de massas
9	• Fritura • Abrasador • Ferver a sopa • Água fervente

Cuidados e limpeza

O quê?	Como?	Importante!
Sujeira cotidiana no vidro (impressões digitais, marcas, manchas deixadas por alimentos ou respingos não açucarados no vidro)	1. Desligue a energia do cooktop. 2. Aplique um limpador de cooktop enquanto o vidro ainda estiver morno (mas não quente!) 3. Enxágue e seque com um pano limpo ou uma toalha de papel. 4. Ligue novamente a energia do cooktop.	• Quando a energia do cooktop for desligada, não haverá indicação de "superfície quente", mas a zona de cozimento ainda poderá estar quente! Tome muito cuidado. • Esfregões para serviços pesados, esfregões de náilon e agentes de limpeza agressivos/abrasivos podem arranhar o vidro. Sempre leia o rótulo para verificar se o limpador ou esfregão é adequado. • Nunca deixe resíduos de limpeza no cooktop: o vidro pode ficar manchado.
Ferver, derreter e derramar açúcar quente no vidro	Remova-os imediatamente com um gelo de peixe, uma faca de paleta ou um raspador de lâmina de barbear adequado para cooktops de vidro cerâmico, mas cuidado com as superfícies quentes da zona de cozimento: 1. Desligue a energia do cooktop na parede. 2. Segure a lâmina ou o utensílio em um ângulo de 30° e raspe a sujeira ou o derramamento em uma área fria do cooktop. 3. Limpe a sujeira ou o derramamento com um pano de prato ou papel toalha. 4. Siga as etapas 2 a 4 de "Sujeira cotidiana no vidro" acima.	• Remova as manchas deixadas por derretimentos e alimentos açucarados ou respingos o mais rápido possível. Se deixadas para esfriar no vidro, elas podem ser difíceis de remover ou até mesmo danificar permanentemente a superfície do vidro. • Risco de corte: quando a tampa de segurança está retraída, a lâmina do raspador é afiada como uma navalha. Use com extremo cuidado e sempre guarde em local seguro e fora do alcance de crianças.

Derramamentos nos controles de toque	1. Desligue a energia do cooktop. 2. Absorva o derramamento 3. Limpe a área de controle de toque com uma esponja ou pano limpo e úmido. 4. Seque completamente a área com uma toalha de papel. 5. Ligue novamente a energia do cooktop.	• O cooktop pode emitir um bipe e desligar-se sozinho, 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 cooktop novamente.
--------------------------------------	---	---

Dicas e sugestões

Problema	Possíveis causas	O que fazer
O cooktop não pode ser ligado.	Sem energia.	Verifique se o cooktop está conectado à fonte de alimentação e se está ligado. Verifique se há uma queda de energia em sua casa ou área. Se você tiver verificado tudo e o problema persistir, chame um técnico qualificado.
Os controles de toque não respondem.	Os controles estão bloqueados.	Desbloqueie os controles. Consulte a seção "Usando seu cooktop de cerâmica" para obter instruções.
Os controles de toque são difíceis de	Pode haver uma leve película de água sobre os controles ou você pode estar usando a ponta do seu dedo ao tocar os controles. Painéis com bordas ásperas.	Certifique-se de que a área do controle de toque esteja seca e use a ponta do dedo ao tocar nos controles.
O vidro está sendo arranhado.	Produtos de limpeza ou esfregões abrasivos inadequados sendo usados.	Use utensílios de cozinha com bases planas e lisas. Consulte "Escolhendo os utensílios de cozinha certos". Consulte "Cuidados e limpeza".
As painéis Sorne fazem ruídos de estalos ou estalos.	Isso pode ser causado pela construção de sua panela (camadas de metais diferentes que vibram de forma diferente).	Isso é normal em utensílios de cozinha e não indica uma falha.

Especificação técnica

Fogão de cozinha	PC-D23001
Zonas de cozimento	2 Zonas
Tensão de alimentação	220-240V~
Energia elétrica instalada	3000W
Tamanho do produto LxWxH(mm)	290X520X44
Dimensões da construção AxB (mm)	270X490

O peso e as dimensões são aproximados. Como nos esforçamos continuamente para aprimorar nossos produtos, podemos alterar as especificações e os designs sem aviso prévio.

Instalação

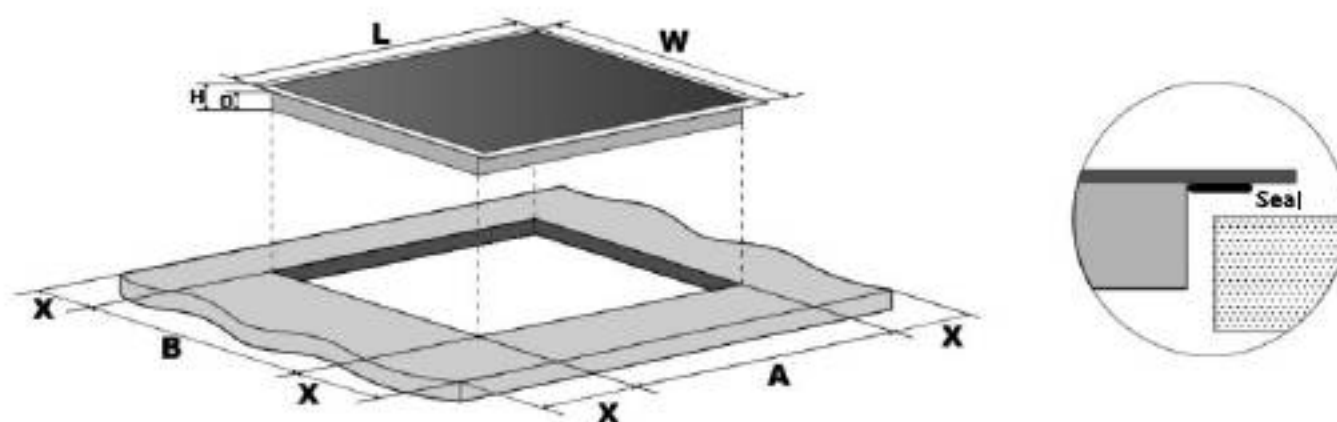
Seleção do equipamento de instalação

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

Para fins de instalação e uso, um espaço mínimo de 50 mm deve ser preservado 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 deformações maiores causadas pela radiação de calor da placa de aquecimento.

Conforme mostrado abaixo:

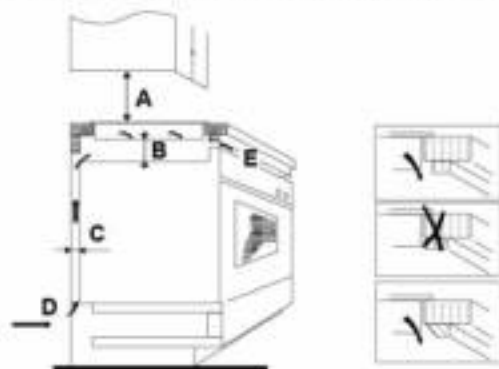


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
290	520	44	39	270	490	50 mini

Em qualquer circunstância, certifique-se de que a placa de cerâmica esteja bem ventilada e que a entrada e a saída de ar não estejam bloqueadas. Verifique se o fogão de cerâmica está em bom estado de funcionamento. Como mostrado abaixo



Observação: A distância de segurança entre a placa de aquecimento e o armário acima da placa de aquecimento deve ser de pelo menos 760 mm

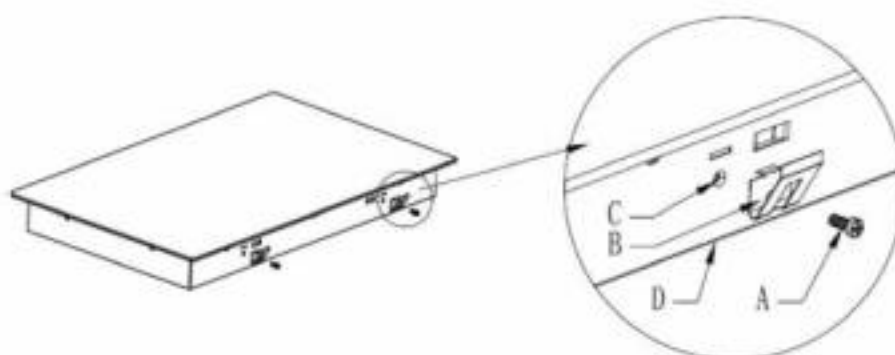


A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	30 mini	Entrada de ar	Saída de ar 10mm

Antes de posicionar os suportes de fixação

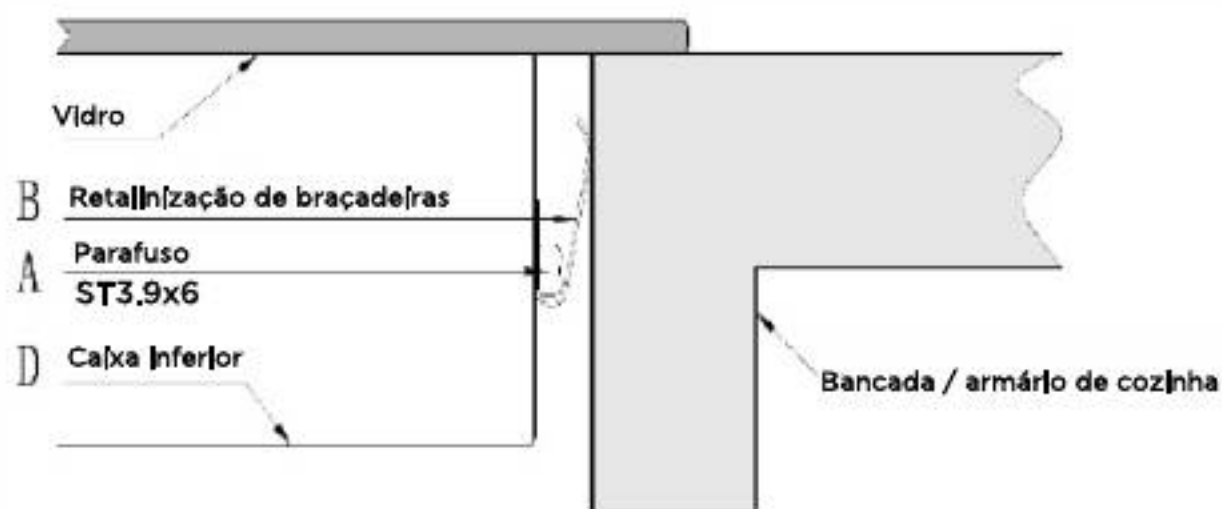
A unidade deve ser colocada em uma superfície estável e lisa (use a embalagem). Não aplique força sobre os controles que se projetam da placa.

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



A	B	e	D
Parafuso	Suporte	Orifício	Base

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



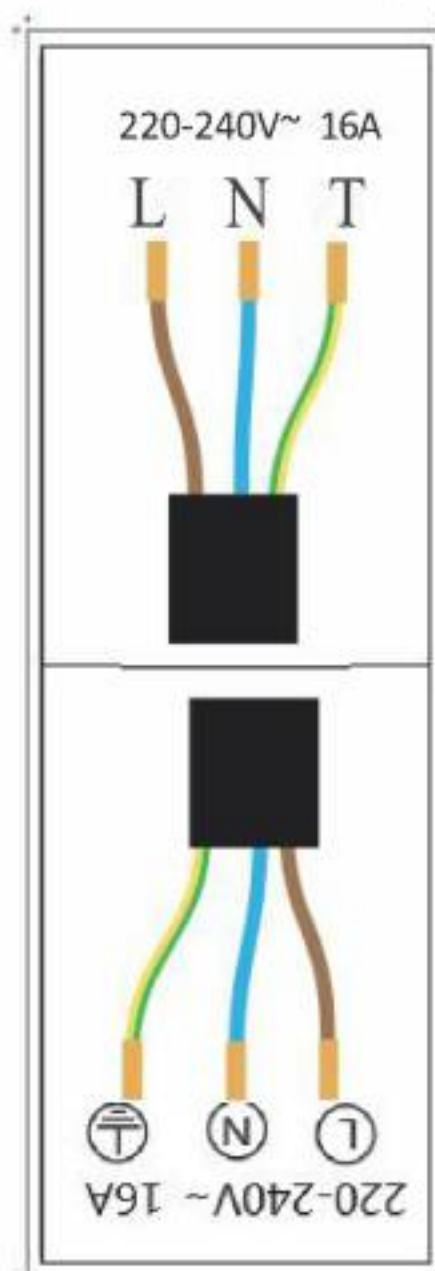
Precauções

1. O fogão de cerâmica deve ser instalado por pessoal ou técnicos qualificados. Temos profissionais à sua disposição. Nunca realize a operação por conta própria.
2. A placa de vitrocerâmica não deve ser montada em equipamentos de refrigeração, máquinas de lavar louça e secadores rotativos.
3. O fogão de cerâmica deve ser instalado de forma 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 resistir ao calor
5. Para evitar qualquer dano, a camada de sanduíche e o adesivo devem ser resistentes ao calor.
6. Não se deve usar um limpador a vapor.
7. Essa cerâmica só pode ser conectada a uma fonte de alimentação com impedância de sistema não superior a 0,427 ohm. Se necessário, consulte a autoridade de fornecimento para obter informações sobre a impedância do sistema.

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.

Uso da linha de energia 16A H05SS -F 3 X 1,5mm²



1. Se o cabo estiver danificado ou precisar ser substituído, isso deve ser feito

por um técnico de pós-venda usando as ferramentas adequadas, para evitar acidentes.

2. Se o aparelho estiver sendo conectado diretamente à rede elétrica, um disjuntor omnipolar deve ser instalado com um espaço mínimo de 3 mm entre os contatos.

3. O instalador deve se certificar de que a conexão elétrica correta foi elétrica correta e que ela esteja em conformidade com as normas de segurança.

4. O cabo não deve ser dobrado ou comprimido.

5. O cabo deve ser verificado regularmente e substituído somente por uma pessoa devidamente qualificada.



DESCARTE: Não descarte esse produto como lixo municipal não classificado. É necessário coletar esses resíduos separadamente para tratamento especial.

Este aparelho é rotulado em conformidade com a diretiva europeia 2002/96/EC relativa a resíduos de equipamentos elétricos e eletrônicos (WEEE). Ao garantir que este aparelho seja descartado corretamente, você ajudará a evitar possíveis danos ao meio ambiente e à saúde humana, que poderiam ser causados se ele fosse descartado de maneira incorreta.

O símbolo no produto indica que ele não pode ser tratado como lixo doméstico normal. Ele deve ser levado a um ponto de coleta para a reciclagem de produtos elétricos e eletrônicos.

Este aparelho requer descarte especializado de resíduos. Para obter mais informações sobre o tratamento, a recuperação e a reciclagem desse produto, entre em contato com a prefeitura local, com o serviço de descarte de lixo doméstico ou com a loja onde o produto foi adquirido.

Para obter informações mais detalhadas sobre o tratamento, a recuperação e a reciclagem deste produto, entre em contato com a prefeitura local, com o serviço de coleta de lixo doméstico ou com a loja onde o produto foi adquirido.

Safety Warnings

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

Installation

Electrical Shock Hazard

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

Cut Hazard

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

Important safety instructions

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

- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.

Operation and maintenance

Electrical Shock Hazard

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

- This appliance complies with electromagnetic safety standards.

Hot Surface Hazard

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

Cut Hazard

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

Important safety instructions

- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.

- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls).
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

- This appliance is intended to be used in household and similar applications 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.

- WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use.

Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

- WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

- Warning: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts

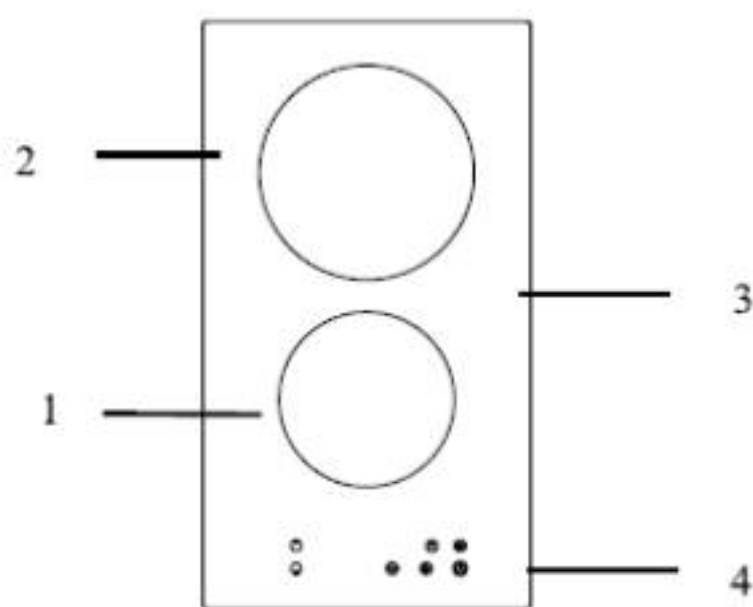
- A steam cleaner is not to be used.

- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

Congratulations on the purchase of your new Ceramic Hob.
We recommend that you spend some time to read this
Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to
install correctly and operate it.
For installation, please read the installation section.
Read all the safety instructions carefully before use and keep this
Instruction / Installation Manual for future reference.

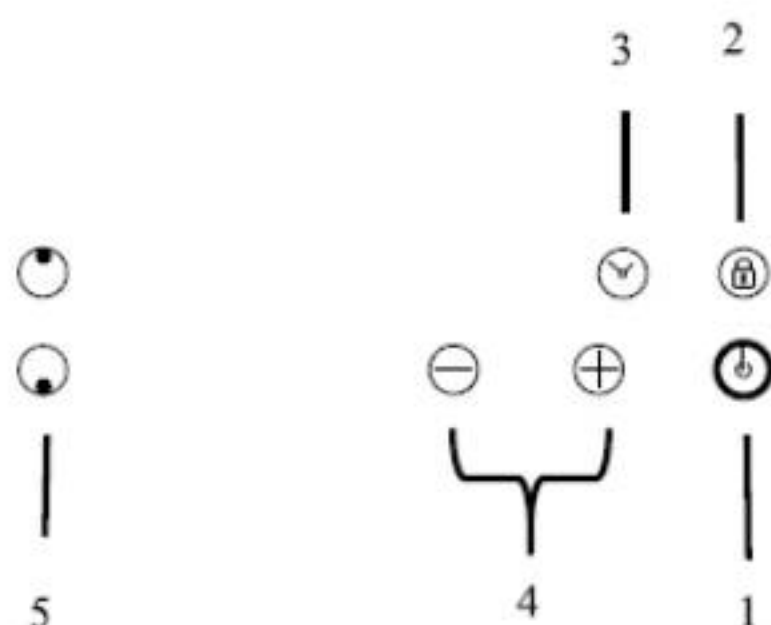
Product Overview

Top View



- 1. 165mm / 1200W cook zone
- 2. 200mm / 1800W cook zone
- 3. Glass
- 4. Control panel

Control Panel



1. ON/OFF control
2. Child lock control
3. Timer control
4. Power / Timer regulating controls
5. Heating zone selection controls

Product Information

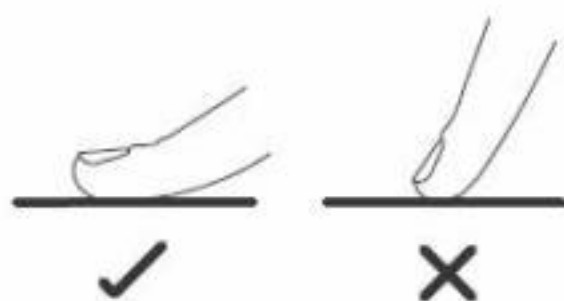
The microcomputer ceramic cooker hob can meet different kinds of cuisine demands because of resistance wire heating, micro-computerized control and multi-power selection, really the optimal choice for modern families. The ceramic cooker hob centers on customers and adopts personalized design. The hob has safe and reliable performances, making your life comfortable and enabling to fully enjoy the pleasure from life.

Before using your New Ceramic Hob

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

Using the Touch Controls

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

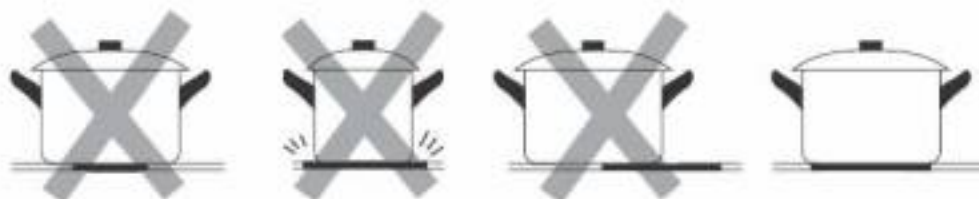


Choosing the right Cookware

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. Always centre your pan on the cooking zone.



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



Using your Ceramic Hob

To start cooking

- After power on, the buzzer beeps once, all the indicators light up for 1 second then go out, indicating that the ceramic hob has entered the state of stand by mode.

1 Touch the ON/OFF control, all the indicators show " -- " or " - "



2 Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.

- Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.

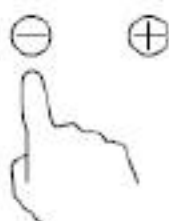


3 Touching the heating zone selection control and a indicator next to the key will flash "0"



4 To set the power

After selecting of the heating zone, by touching the button + or - to select the power level. The indicator next to the zone will flash "5", meaning starting from level 5. You can set the power level between 0 to 9.



*If you don't choose a heat setting within 1 minute, the induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1. *You can modify the heat setting at any time during cooking.

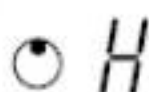
When you have finished cooking

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



2. Beware of hot surfaces

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



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



Locking the Controls

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

To lock the controls

Touch the key lock control. The timer indicator will show "Lo" **To unlock the controls**

1. Make sure the ceramic hob is turned on.



2. Touch and hold the key lock control for a while till "Lo" disappeared.
3. The controls are all operable now. You can start using any function of your ceramic hob.



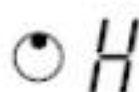
When the hob is in the lock mode, all the controls are disabled except the ON/OFF control, you can always turn the ceramic hob off with the ON/OFF control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation

Over-Temperature Protection

A sensor installed in the hob continuously measures the temperature on the hob surface. If an excessively high temperature is detected, the hob might stop working automatically.

Residual Heat Warning

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



Auto Shutdown

Another safety feature of the hob is auto shut down. This occurs whenever you forget to switch 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

Using the Timer

- You can use the timer to set it to turn one cooking zone off or more than one after the set time is up.
- You can set the timer for up to 99 minutes. If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 0 minute.

Setting the timer to turn one cooking zone off

1 Touching the heating zone selection control



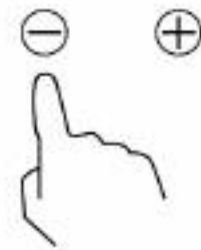
2 Touch the timer control , the timer indicator show "30"

3. Set the time by touching the timer regulating controls



Touch the "+" or "-" to set the time as you want.

Hints: Touch the " - " or " + " control of the timer once will decrease or increase by 1 minute.



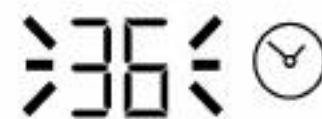
Touch and hold the " - " or " + " control of the timer will decrease or increase by 10 minutes.

4. To cancel the set time

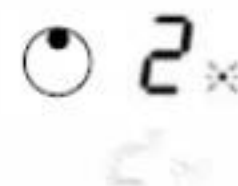
Touching the heating zone selection control which you have set timer, and then touch the 'Timer' control, and the "--" will show in the timer display, the timer is canceled.



5. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds.



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



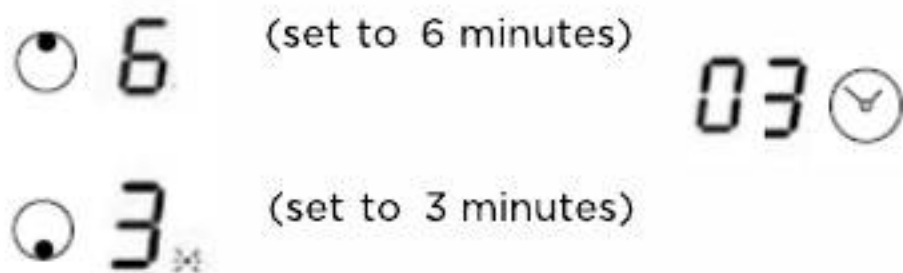
6. Buzzer will beep for seconds and the timer indicator  shows " - - " when the set time finished.

Setting the timer to turn more than one cooking zone off

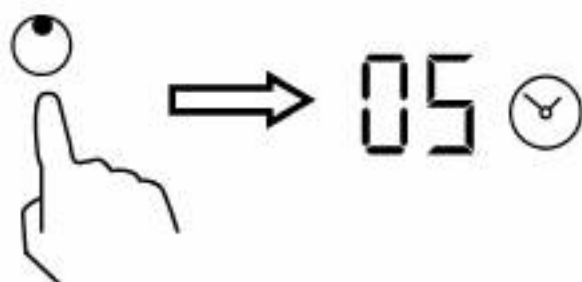
1. If more than one heating zone use this function, the timer indicator will show the shortest time.

(e.g. zone 1# setting time of 3 minutes, zone 3# setting time of 6 minutes, the timer indicator shows "3".)

NOTE: The red dot next to power level indicator will flash.



If you want to check the set time of other heating zone, touch the heating zone selection control. The timer will display its rest set time.



2. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switch off automatically and show "H".



NOTE: If you want to change the time after the timer is set, you have to start from step 1

Cooking Guidelines (for reference only)

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 the flavours develop without overcooking the food. You should also cook egg-based and flourthickened sauces below boiling point.
- Some tasks, including cooking rice by the absorption method, may require a setting higher than the lowest setting to ensure the food is cooked properly in the time recommended.

Searing steak

To cook juicy flavoursome steaks:

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

For stir-frying

1. Choose an ceramic compatible flat-based wok ora large frying pan.
2. Have all the ingredients and equipment ready. Stir-frying should be quick. If cooking large quantities, cook the faod 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

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	• sauteing • cooking pasta
9	• stir-frying • searing • bringing soup to the boil • boiling water

Care and Cleaning

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	1. Switch the power to the cooktop off. 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the cooktop back on.	• When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.
Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass	Remove these immediately with a fish si ice, palette knife or razar blade scraper suitable far ceramic glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces: 1. Switch the power to the cooktop off at the wall. 2. Hold the blade or utensil ata 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 far '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 the power to the cooktop off. 2. Soak up the spill 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch the power to the cooktop back on.	• The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.
----------------------------------	--	--

Hints and Tips

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

Technical Specification

Cooking Hob	PC-D23001
Cooking Zones	2 Zones
Supply Voltage	220-240V~
Installed Electric Power	3000W
Product Size LxWxH(mm)	290X520X44
Building-in Dimensions AxB (mm)	270X490

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

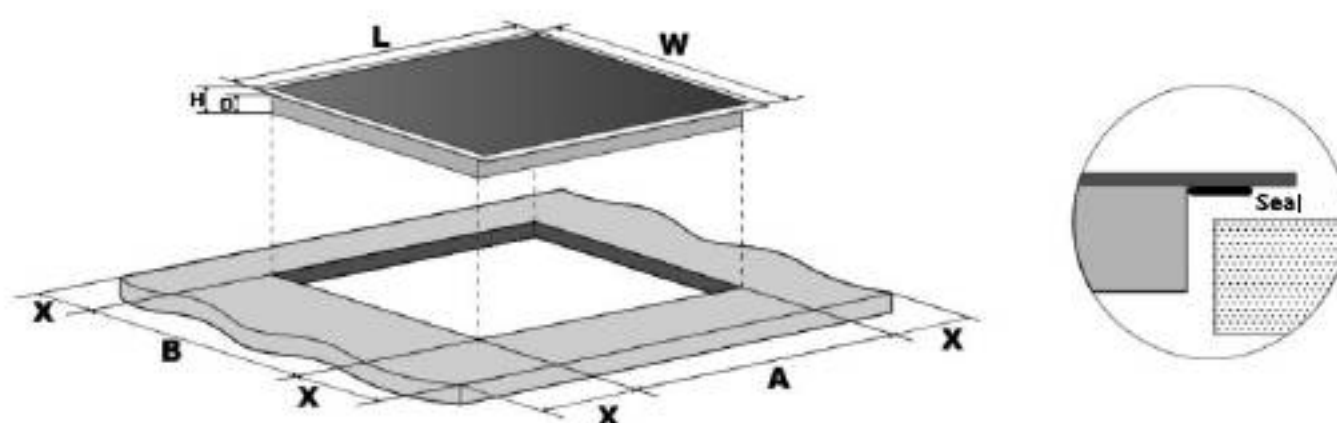
Installation

Selection of installation equipment

Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.

For the purpose of installation and use, a minimum of 50mm 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:

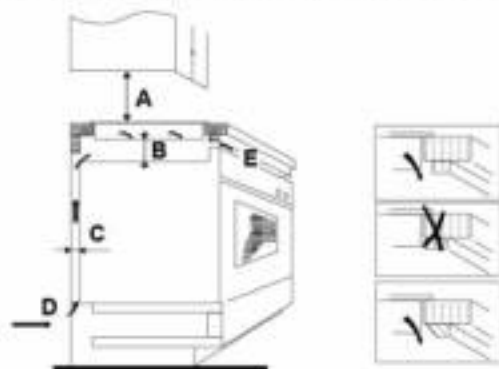


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
290	520	44	39	270	490	50 mini

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



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

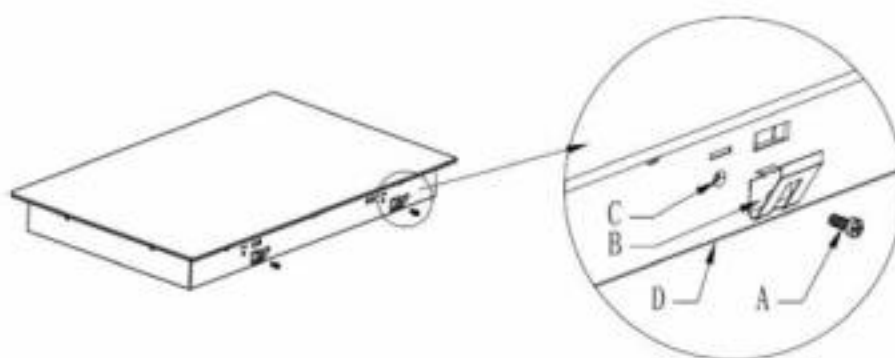


A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	30 mini	Air intake	Air exit 10mm

Before locating the fixing brackets

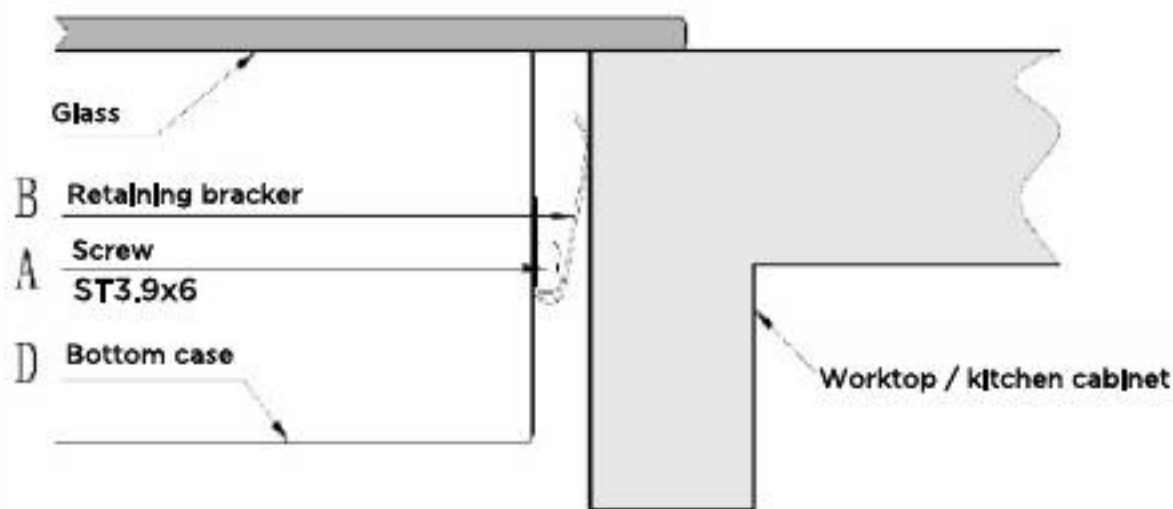
The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

Fix the hob on the work surface by screw four brackets on the bottom of hob (see picture) after installation.



A	B	e	D
screw	bracket	screw hole	base

Adjust the bracket position to suit for different work surface's thickness.



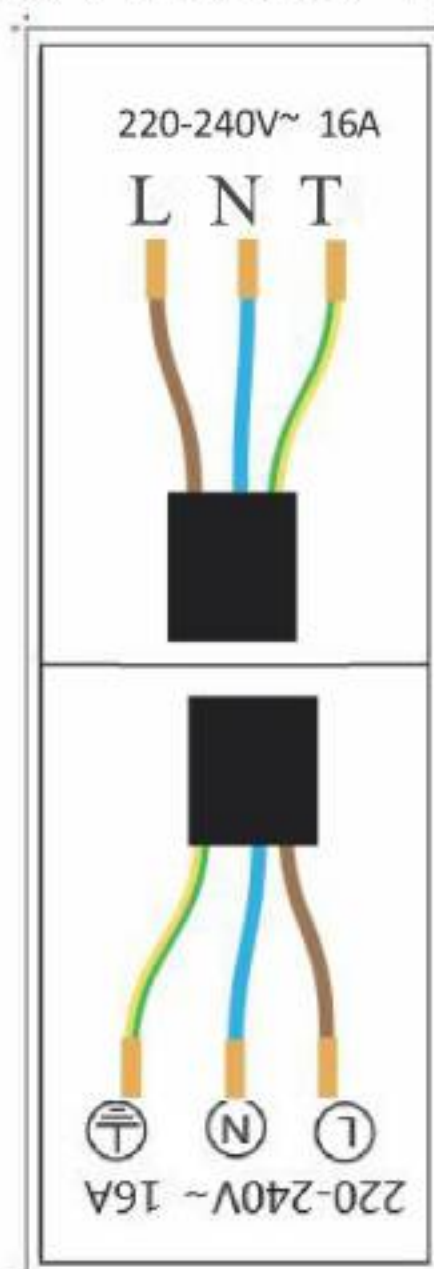
Cautions

- 1 The ceramic cooker hob must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
- 2 The ceramic cooker hob shall not be mounted to cooling equipment, dishwashers and rotary dryers.
- 3 The ceramic cooker 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 resistant to heat.
- 6 A steam cleaner is not to be used.
- 7 This ceramic 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..

Connecting the hob to the mains power supply

The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, The method of connection is shown below.

Power line use 16A H05SS -F 3X1 .5mm²



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 omnipolar 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 a properly qualified person.



DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.

This appliance is labeled in compliance with European directive 2002/96/EC for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way.

The symbol on the product indicates that it may not be treated as normal household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic goods.

This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recovery and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it.

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

maverick

GARANTÍA

Garantizamos este artefacto por el término de 1 año contra todo defecto de fabricación o en los materiales empleados.

Fecha: ____/____/____

Casa Vendedora: _____

Sello y Firma: _____

 /+54 (011)-6749-0061

 /maverick_argentina

 /Maverick Argentina

www.maverick.ar

ventas@maverick.ar