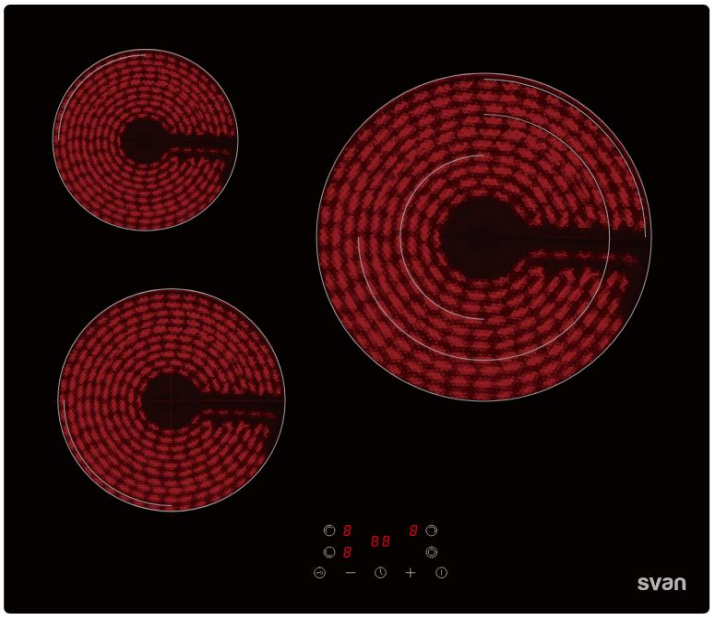
svan

MANUAL DE USUARIO
VITROCERÁMICA



SV2302, SV3602, SV4602

Lea este manual atentamente y
consérvelo para futuras consultas

ÍNDICE

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD..... 4

ENTREGA..... 16

GUÍA DEL APARATO..... 22

CUIDADO Y LIMPIEZA..... 32

PREGUNTA Y COMPROBACIÓN RÁPIDA..... 33

CÓDIGO DE ERROR..... 35

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA..... 36

GESTIÓN DE RESIDUOS..... 38

Felicidades Al comprar su nueva placa de cocina, le agradecemos la compra de un producto de nuestra amplia gama de electrodomésticos. Le recomendamos leer atentamente este manual de instrucciones/instalación para comprender su correcta instalación y funcionamiento.
Para la instalación, lea la sección de instalación. Lea atentamente todas las instrucciones de seguridad antes de usar y conserve este Manual de Instrucciones/Instalación para futuras consultas. Si transfiere el aparato a un tercero, entréguele también este manual de instrucciones.

❶ Las figuras de este manual de instrucciones pueden diferir en algunos detalles del diseño actual de su electrodoméstico. No obstante, siga las instrucciones en tal caso.

❷ El fabricante se reserva el derecho de realizar cualquier modificación que no afecte al funcionamiento del aparato. Deseche el embalaje de acuerdo con la normativa local y municipal vigente.

❸ El aparato que ha adquirido puede ser una versión mejorada del aparato para el que se imprimió este manual. Sin embargo, las funciones y condiciones de funcionamiento son idénticas. Por lo tanto, este manual sigue siendo válido. Nos reservamos el derecho a realizar modificaciones técnicas y errores tipográficos.

1.ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

Lea este manual de usuario detenidamente antes de utilizar este aparato por primera vez. Este manual contiene información importante sobre la instalación, el uso y el cuidado seguros del aparato. Conserve estas instrucciones como referencia y entrégueselas a futuros usuarios.

Toda la información incluida en estas páginas sirve para la protección del operador. Si ignora la información e instrucciones de seguridad, pondrá en peligro su salud y su vida.

Guarde este manual en un lugar seguro para poder consultarlo siempre que lo necesite. Siga estrictamente las instrucciones para evitar daños personales y materiales.

ASEGÚRESE DE QUE ESTE MANUAL ESTÉ DISPONIBLE PARA CUALQUIER PERSONA QUE UTILICE EL APARATO Y ASEGÚRESE DE QUE HAYA SIDO LEÍDO Y COMPRENDIDO ANTES DE UTILIZAR EL APARATO.

Instalación

Peligro de descarga eléctrica

Los datos técnicos de su suministro de energía deben coincidir con los de la etiqueta de clasificación. Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de realizar cualquier trabajo o mantenimiento.

• No conecte el aparato a la red eléctrica si el propio aparato, el cable de alimentación o el enchufe están visiblemente dañados.

• Todas las modificaciones a la red eléctrica para posibilitar la instalación del aparato deberán ser realizadas por un profesional cualificado.

• La conexión a un buen sistema de toma de tierra es esencial y obligatoria. La revisión de las conexiones existentes y de las nuevas debe ser realizada por un profesional autorizado.

Las modificaciones del sistema de cableado doméstico solo deben ser realizadas por un electricista cualificado. No modifique el suministro eléctrico. La conexión debe realizarse de acuerdo con la normativa local y legal vigente.

La habitación donde se instale el aparato debe estar seca y bien ventilada. Una vez instalado, es necesario facilitar el acceso a todos los elementos de control.

• No instale el aparato cerca de cortinas o muebles tapizados. ¡RIESGO DE INCENDIO!

• No seguir estos consejos puede provocar una descarga eléctrica o la muerte.

Peligro de corte

• Tenga cuidado: los bordes del panel son afilados.

• No tener cuidado podría ocasionar lesiones o cortes.

Instrucciones de seguridad importantes

• Lea atentamente estas instrucciones antes de instalar o utilizar este aparato.

• Al desembalar, mantenga los materiales de embalaje (bolsas de polietileno, piezas de poliestireno, etc.) fuera del alcance de niños y mascotas. ¡RIESGO DE LESIONES! ¡PELIGRO DE ASFIXIA!

• Al desembalar el aparato, debe tomar nota de la posición de sus componentes en caso de tener que volver a embalarlo y transportarlo posteriormente.

• No se deben colocar materiales ni productos combustibles sobre este aparato en ningún momento.

• El aparato debe ser transportado e instalado por al menos dos personas.

• Ponga esta información a disposición de la persona responsable de instalar el aparato, ya que podría reducir sus costes de instalación.

• Para evitar peligros, este aparato debe instalarse de acuerdo con estas instrucciones de instalación.

Este aparato solo debe ser instalado y conectado a tierra correctamente por una persona cualificada. Recomendamos que la instalación del aparato la realice un profesional cualificado y la conexión a la red eléctrica un electricista cualificado, miembro del N.I.C.E.I.C., que cumpla con la L.E.T. y las normativas locales.

• Este aparato debe estar conectado a un circuito que incorpore un interruptor de aislamiento que proporcione desconexión total de la fuente de alimentación.

• El enchapado de los gabinetes debe fijarse con un pegamento resistente al calor, que pueda soportar una temperatura de 100 °C.

• Los muebles o carcasas adyacentes y todos los materiales utilizados para la instalación deben poder resistir una temperatura mínima de 85 °C por encima de la temperatura ambiente de la habitación en la que está instalado el aparato durante su funcionamiento.

No instale el aparato en habitaciones ni zonas que contengan sustancias inflamables como gasolina, gas o pintura. Esta advertencia también se refiere al vapor que desprenden estas sustancias.

• Las campanas extractoras deben instalarse de acuerdo con las instrucciones del fabricante.

• La distancia de seguridad entre la placa de cocción y la pared o armario superior debe ser de al menos 760 mm.

• La distancia de seguridad entre la placa de cocción y la campana extractora situada encima debe ser de al menos 760 mm.

• Los electrodomésticos y los cables de conexión no deben tocar la placa de cocción, ya que el material aislante normalmente no es resistente al calor.

• Utilice únicamente protectores de placa de cocción diseñados por el fabricante del aparato de cocción o indicados por el fabricante del aparato en las instrucciones de uso como adecuados o protectores de placa de cocción incorporados en el

aparato. El uso de protecciones inadecuadas puede provocar accidentes.

• La no instalación correcta del aparato podría invalidar cualquier garantía o reclamo de responsabilidad.

Operación y mantenimiento

Peligro de descarga eléctrica

• Nunca toque el enchufe, el interruptor ni ningún otro componente eléctrico con las manos mojadas o húmedas. ¡RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

• Utilice el aparato únicamente con 220 - 240 V CA / 50-60 Hz.

No cocine sobre una placa de cocción rota o agrietada. Si la superficie de la placa está rota o agrietada, apague el aparato inmediatamente y contacte con un técnico cualificado.

• Apague la placa de cocción antes de limpiarla o realizarle mantenimiento.

• No seguir estos consejos puede provocar una descarga eléctrica o la muerte.

Peligro para la salud

• PARA PERSONAS CON MARCAPASOS O IMPLANTES ACTIVOS:

El funcionamiento de esta placa de cocción es conforme a las normas actuales en materia de interferencias electromagnéticas y por tanto cumple totalmente con los requisitos legales (directivas 2004/108/CE). Para evitar interferencias entre su placa de cocción y un marcapasos, este debe estar diseñado y programado de acuerdo con la normativa

vigente. Por lo tanto, solo garantizamos la conformidad de nuestro producto.

Respecto a la conformidad del marcapasos o cualquier posible incompatibilidad, deberá obtener información del fabricante o de su médico de cabecera.

Peligro de superficie caliente

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

• No permita que su cuerpo, ropa o cualquier elemento que no sea un utensilio de cocina adecuado entre en contacto con el vidrio cerámico hasta que la superficie se enfríe.

• No se deben colocar objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas sobre la superficie de la placa, ya que pueden calentarse.

• Las partes accesibles del aparato se calientan durante su funcionamiento, por lo que debe mantener a los niños alejados. Tocar el aparato mientras está en funcionamiento puede causar quemaduras graves.

Las asas de las cacerolas pueden estar calientes al tacto. Compruebe que no sobresalgan de otras zonas de cocción. Mantenga las asas fuera del alcance de los niños.

• El aparato se calentará mientras esté en funcionamiento y retendrá y emitirá calor incluso si ha dejado de funcionar.

• No seguir estos consejos podría provocar quemaduras y escaldaduras.

Peligro de corte

La cuchilla afilada de un raspador de vitrocerámica queda expuesta al retraerse la tapa de seguridad. Úselo con sumo cuidado y guárdelo siempre en un lugar seguro y fuera del alcance de los niños.

• No tener cuidado podría ocasionar lesiones o cortes.

Instrucciones de seguridad importantes

• Utilice únicamente utensilios de cocina aptos para su uso sobre vitrocerámica; de lo contrario dañará el aparato.

• No encienda la placa antes de haber colocado sobre ella algún recipiente para cocinar.

• No opere el aparato a menos que todos los componentes estén instalados correctamente.

La placa debe estar siempre limpia. Las zonas de cocción sucias no transfieren el calor correctamente.

• Proteger la placa de cocción contra la corrosión.

• Nunca intente reparar el aparato usted mismo. Las reparaciones realizadas por personas no autorizadas pueden causar daños graves. Si el aparato no funciona correctamente, póngase en contacto con el establecimiento donde lo compró.

aparato en. Se deben utilizar únicamente repuestos originales.

• Al mover el aparato, sujételo por la base y levántelo con cuidado. Manténgalo en posición vertical.

• Nunca deje el aparato desatendido mientras esté en uso. El derrame de líquido provoca humo y derrames de grasa que pueden incendiarse. NUNCA intente apagar un incendio con agua; apague el aparato y luego cubra la llama, por ejemplo, con una tapa o una manta ignífuga.

• Nunca utilice el aparato como superficie de trabajo o de almacenamiento.

• Nunca deje objetos ni utensilios sobre el aparato.

• Nunca utilice el aparato para calentar o recalentar la habitación.

• Después de usar, apague la placa mediante su control y no confíe en el detector de ollas.

• No permita que los niños jueguen con el aparato ni que se sienten, se paren o se suban a él.

No guarde objetos que interesen a los niños en los armarios situados encima del electrodoméstico. Si se suben a la placa, podrían sufrir lesiones graves.

El proceso de cocción debe supervisarse. Un proceso de cocción breve debe supervisarse continuamente.

• Siempre supervise a los niños cuando estén cerca del aparato.

• Permita que los niños utilicen el aparato sin supervisión únicamente cuando se les hayan dado previamente instrucciones adecuadas para que puedan utilizar el aparato de forma segura y comprendan los riesgos de un uso inadecuado.

• No deje a los niños solos o sin supervisión en el área donde se utiliza el aparato.

Los niños o personas con discapacidad que limiten su capacidad para usar el aparato deben contar con una persona responsable y competente que les instruya en su uso. El instructor debe asegurarse de que puedan usar el aparato sin peligro para sí mismos ni para su entorno.

No repare ni reemplace ninguna pieza del aparato a menos que se recomiende específicamente en el manual. Cualquier otro servicio técnico debe ser realizado por un técnico cualificado.

• No permita que ninguna persona que no esté familiarizada con este manual de instrucciones opere el aparato.

• No utilice un limpiador a vapor para limpiar su placa de cocina. El vapor puede causar daños graves a los componentes eléctricos del aparato. ¡RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

• No coloque ni deje caer objetos pesados sobre la placa.

• No se suba sobre la placa de cocción.

• No utilice sartenes con bordes dentados ni las arrastre sobre la superficie de vidrio ya que esto puede rayarlo.

• No utilice estropajos ni ningún otro producto de limpieza abrasivo fuerte para limpiar la placa de cocina, ya que pueden rayar la superficie y dañar el cristal cerámico.

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado únicamente por el fabricante, un servicio posventa autorizado, un profesional cualificado, su agente de servicio o personas con cualificación similar para evitar riesgos. El aparato está diseñado exclusivamente para uso privado.

• Este aparato está diseñado para usarse exclusivamente en un entorno doméstico. La garantía del fabricante no cubre ningún uso comercial.

• El aparato está destinado únicamente para uso en interiores.

• El aparato no está destinado a ser utilizado con fines comerciales ni en el transporte público.

ADVERTENCIA: El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Tenga cuidado de no tocar los elementos calefactores. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados a menos que estén bajo supervisión constante.

•Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y 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 supervisión en una placa de cocina con grasa o aceite puede ser peligroso y provocar un incendio. NUNCA intente apagar un incendio con agua; apague el aparato y luego cubra la llama, por ejemplo, con una tapa o una manta ignífuga.

•ADVERTENCIA: Peligro de incendio: no guarde alimentos sobre las superficies de cocción.

• Advertencia: Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica, para superficies de vitrocerámica o material similar que protegen las partes activas

•No se debe utilizar un limpiador a vapor.

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

• Las rejillas de ventilación del aparato o de su estructura empotrada (si el aparato es apto para ser empotrado) deben estar completamente abiertas, desbloqueadas y libres de cualquier tipo de suciedad.

En caso de avería técnica, desconecte el aparato de la red eléctrica. Informe a su centro de servicio para que lo reparen.

• No utilice adaptadores, enchufes múltiples ni cables alargadores para conectar el aparato a la red eléctrica.

• No realice ninguna modificación en su aparato.

• Apague las zonas de cocción sucias.

• Apague la placa de cocción completa si se produce algún daño o mal funcionamiento.

• Después de usar, apague siempre las zonas de cocción como se describe en este manual (es decir, mediante los controles táctiles). No confíe en la función de detección automática para apagar las zonas de cocción al retirar los utensilios de cocina.

• La placa de características no debe retirarse ni hacerse ilegible, de lo contrario todos los términos de la garantía perderán su validez.

• Este dispositivo tiene una conexión a tierra únicamente para fines funcionales.

• Tenga en cuenta las instrucciones anteriores, incluidas las de “Limpieza y cuidado”.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.

☆El fabricante y el distribuidor no son responsables de ningún daño o lesión en caso de incumplimiento de estas instrucciones.

2. INSTALACIÓN

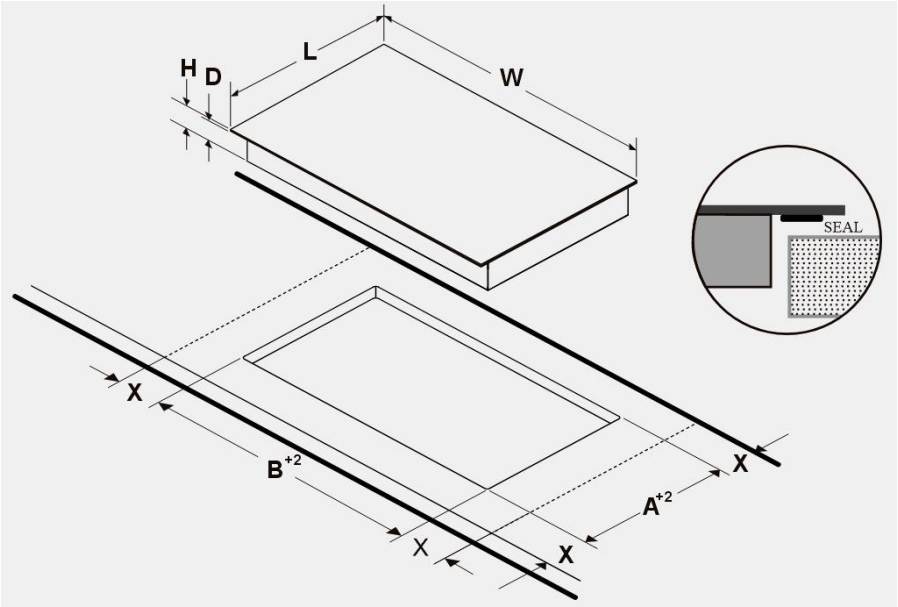
Desembalaje y posicionamiento

- Desembale el aparato con cuidado.
- El aparato puede estar equipado con protección de transporte. Tenga mucho cuidado y no utilice detergentes agresivos ni abrasivos para eliminar los residuos de la protección de transporte.
- Compruebe que el aparato y el cable de alimentación no estén dañados.
- Conecte el aparato únicamente a una toma de corriente específica.
- No instale el aparato en un lugar donde pueda entrar en contacto con agua o lluvia; de lo contrario, se dañará el aislamiento del sistema eléctrico.
- Conecte el aparato a la red eléctrica correctamente.

Selección de equipos de instalación

- Asegúrese de que el grosor de la superficie de trabajo sea de al menos 30 mm. Seleccione un material resistente al calor para evitar deformaciones mayores causadas por la radiación térmica de la placa.
- Para fines de instalación y uso, se deberá conservar un espacio mínimo de 50 mm alrededor del orificio.
- La distancia de seguridad entre la placa de cocción y el armario de pared situado encima debe ser de al menos 450 mm.
- La distancia de seguridad entre la placa de cocción y la campana extractora situada encima debe ser de al menos 650 mm.
- Recortar la superficie de trabajo según las medidas que se muestran en el dibujo.

Modelos	Longitud (mm)	Ancho (mm)	Altura (mm)	Diámetro (mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
SV4602	590	520	51	47	560^{+2}	490^{+2}	50 mini.
SV3602	590	520	51	47	560^{+2}	490^{+2}	50 mini.
SV2302	290	520	51	47	270^{+2}	490^{+2}	50 mini.



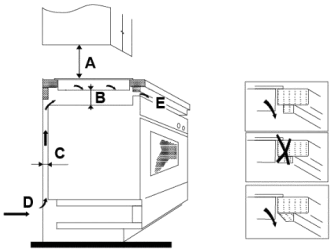
ATENCIÓN:

❶ En cualquier caso, asegúrese de que la placa de cocción esté bien ventilada y que el aire

❷ La entrada y la salida de agua no están obstruidas. Asegúrese de que la placa de cocción funcione correctamente. Como se muestra a continuación:

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

A (mm)	760
B (mm)	50 mínimo
C (mm)	30 mínimo
D	Toma de aire
Y	Salida de aire 5mm



❹ El peso y las dimensiones son aproximados. Nos esforzamos continuamente por mejorar nuestros productos, por lo que podemos modificar las especificaciones y el diseño sin previo aviso.

Antes de instalar la placa de cocción, asegúrese de que

❶ La superficie de trabajo es cuadrada y nivelada, y ningún elemento estructural interfiere con los requisitos de espacio.

❷ La superficie de trabajo está hecha de un material resistente al calor.

❸ Si la placa de cocción se instala encima de un horno, éste tendrá un ventilador de refrigeración incorporado.

❹ La instalación cumplirá con todos los requisitos de espacio libre y las normas y regulaciones aplicables.

❺ Se incorpora en el cableado permanente un interruptor de aislamiento adecuado que proporciona una desconexión total de la red eléctrica, montado y ubicado para cumplir con las normas y regulaciones de cableado locales.

❻ El seccionador debe ser de un tipo homologado y proporcionar una separación de contacto de 3 mm en todos los polos (o en todos los conductores de fase activos si la normativa local de cableado permite esta variación). El seccionador será fácilmente accesible para el cliente con la placa de cocción instalada.

❼ Si tiene dudas sobre la instalación, consulte con las autoridades de construcción locales y las ordenanzas.

❽ Utilice acabados resistentes al calor y fáciles de limpiar (como baldosas de cerámica) para las superficies de las paredes que rodean la placa.

❾ El cable de alimentación no debe entrar en contacto con puertas de armarios ni cajones.

❿ El aparato debe contar con un flujo adecuado de aire fresco desde el exterior del mueble hasta la base de la placa de cocción.

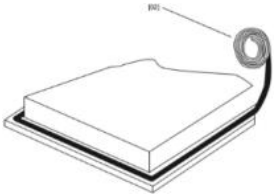
Antes de ubicar los soportes de fijación

La unidad debe colocarse sobre una superficie estable y lisa (utilice el embalaje). No ejerza fuerza sobre los controles que sobresalen de la placa.

Extienda y pegue la cinta adhesiva [02] a lo largo del borde inferior de la placa, asegurándose de que los extremos se superpongan. Recorte el exceso de cinta y deséchelo.

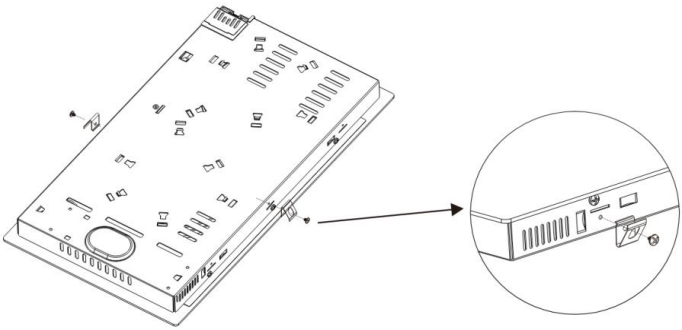


[02]

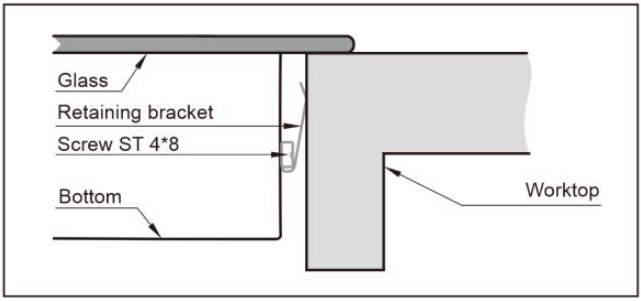


Ubicación de los soportes de fijación

Fije los soportes de la placa atornillando dos soportes en la parte inferior de la placa (ver imagen).



A continuación, instale la placa en el hueco de la encimera. Presione suavemente hacia abajo para encajarla en la encimera.



Cuando haya instalado la placa, asegúrese de que

❶ El cable de alimentación no es accesible a través de puertas de armarios o cajones.

❷ Hay un flujo de aire adecuado desde el exterior del gabinete hasta la base de la placa de cocción.

❸ Si la placa se instala encima de un cajón o armario, se instala una barrera de protección térmica debajo de la base de la placa.

❹ El interruptor de aislamiento es de fácil acceso para el cliente.

Precauciones

❶ La placa de cocción debe ser instalada por personal o técnicos cualificados. Contamos con profesionales a su servicio. Nunca realice la operación usted mismo.

❷ La placa de cocción no se debe montar sobre equipos de refrigeración, lavavajillas ni secadoras rotativas.

❸ La placa de cocción se deberá instalar de forma que se pueda garantizar una mejor radiación del calor para aumentar su fiabilidad.

❹ La pared y la zona de calentamiento inducido sobre la superficie de trabajo deberán soportar el calor.

❺ Para evitar cualquier daño, la capa sándwich y el adhesivo deben ser resistentes al calor.

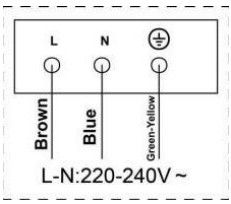
❻ No se debe utilizar un limpiador a vapor.

❼ Esta placa solo puede conectarse a una fuente de alimentación con una impedancia de sistema no superior a 0,427 ohmios. En caso necesario, consulte con su proveedor de suministro eléctrico para obtener información sobre la impedancia del sistema.

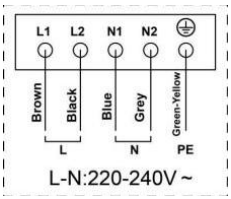
Conexión de la placa a la red eléctrica

La fuente de alimentación debe conectarse de acuerdo con la norma pertinente o con un disyuntor unipolar. El método de conexión se muestra en el diagrama. (Si la placa tiene enchufe, no es necesario consultar el diagrama de cableado).

SV2302



SV3602,SV4602



⚠ Esta placa debe ser conectada a la red eléctrica únicamente por personal cualificado, que conozca y cumpla los requisitos locales y las normativas complementarias de su proveedor de electricidad. No realice la instalación usted mismo. RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA. Antes de conectar la placa a la red eléctrica, compruebe que:

❶ El sistema de cableado doméstico es adecuado a la potencia consumida por la placa.

❷ El voltaje corresponde al valor indicado en la placa de características.

❸ Las secciones del cable de alimentación pueden soportar la carga especificada en la placa de características.

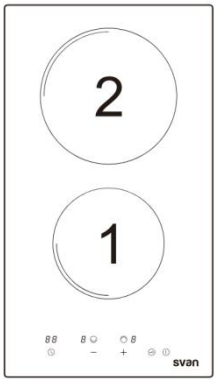
Para conectar la placa a la red eléctrica no utilice adaptadores, reductores ni derivaciones ya que pueden provocar sobrecalentamiento e incendio.
El cable de alimentación no debe tocar ninguna parte caliente y debe colocarse de forma que su temperatura no supere los 75 °C en ningún punto.
Consulte con un electricista si el sistema de cableado doméstico es adecuado sin modificaciones. Cualquier modificación debe ser realizada exclusivamente por un electricista cualificado.

⚠ 1. Si el cable está dañado o necesita ser reemplazado, esto debe ser realizado por un técnico de posventa utilizando las herramientas adecuadas, para evitar accidentes.
2. Si el aparato se conecta directamente a la red eléctrica, se debe instalar un disyuntor omnipolar con un espacio mínimo de 3 mm entre los contactos.
3. El instalador debe asegurarse de que se haya realizado la conexión eléctrica correcta y que cumpla con las normas de seguridad.
4. El cable no debe estar doblado ni comprimido.
5. El cable debe revisarse periódicamente y solo debe ser reemplazado por una persona debidamente calificada.
6. La fuente de alimentación de su hogar debe ser compatible con el consumo de energía del aparato.
7. Cuando la toma de corriente no sea accesible para el usuario o se requiera una conexión eléctrica fija del aparato, se debe incorporar un dispositivo de desconexión multipolar durante la instalación. Los dispositivos de desconexión son interruptores con una distancia de apertura de al menos 3 mm. Estos incluyen interruptores LS, fusibles y protectores (EN 30335). Lea la información de la placa de características y el diagrama de conexión antes de conectar el aparato a la red eléctrica. En caso de duda, contacte siempre con las autoridades locales de construcción y consulte la normativa vigente.

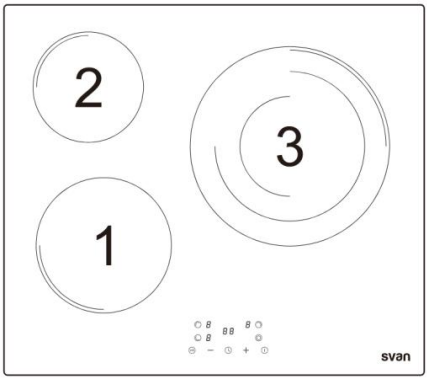
3. GUÍA DEL APARATO

VISTA SUPERIOR

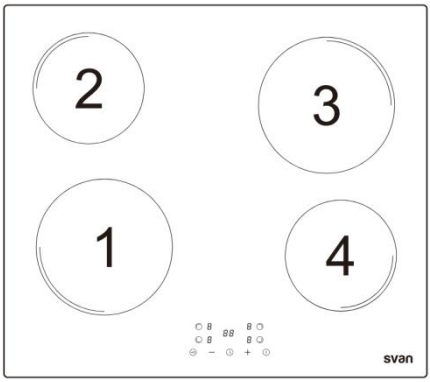
SV2302



SV3602



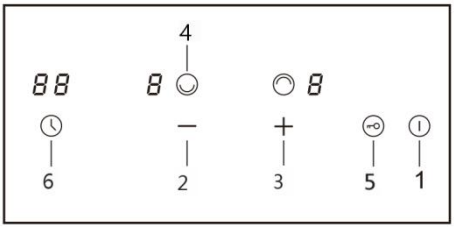
SV4602



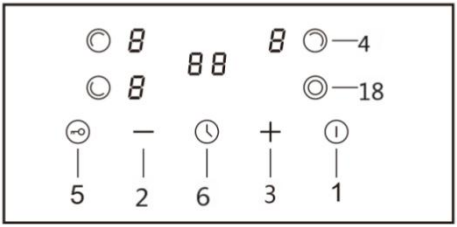
Modelo #	SV2302	SV3602	SV4602
Potencia de la zona - 1	1200 W	1800 W	1800 W
Potencia de la zona - 2	1800 W	1200 W	1200 W
Potencia de la zona - 3	/	1050/1800/2700 W	1800 W
Potencia de la zona - 4	/	/	1200 W

PANEL DE CONTROL

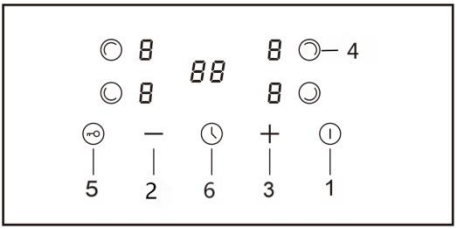
SV2302



SV3602



SV4602



TECLAS DEL PANEL DE CONTROL

LLAVE #	FUNCIONES	LLAVE #	FUNCIONES
Clave 1.	ENCENDIDO/APAGADO	**Clave 5.**	Bloqueo para niños
Clave 2.	MENOS	**Clave 6.**	Minutero
Clave 3.	MÁS	**Clave 18.**	Zona dual
Clave 4.	Selección de zona		

Antes de utilizar su nueva placa de cocción

• Lea esta guía, prestando especial atención a la sección “Advertencias de seguridad”.

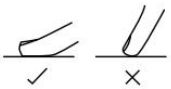
• Retire cualquier película protectora que aún pueda quedar en la placa.

• Limpiar la vitrocerámica

Uso de los controles táctiles

• Los controles responden al tacto, por lo que no es necesario aplicar ninguna presión.

• Utilice la yema del dedo, no la punta (ver figura a continuación).



• Escuchará un pitido cada vez que se registre un toque.

Asegúrese de que el panel de control esté siempre limpio y seco, y que no esté cubierto por ningún objeto (por ejemplo, un utensilio o un paño). Incluso una fina capa de agua puede dificultar el manejo de los controles.

Cómo elegir los utensilios de cocina adecuados

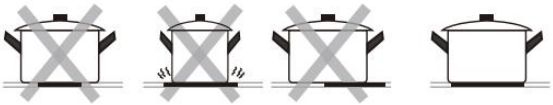
• Utilice únicamente utensilios de cocina aptos para vitrocerámica.

• La base de los utensilios de cocina debe tener un diámetro mínimo correspondiente al diámetro de la zona de cocción en la que utilice los utensilios de cocina.

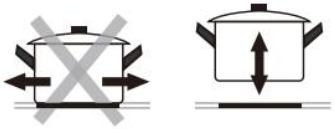
No utilice utensilios de cocina con bordes dentados o base curva.



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



Levante siempre las cacerolas de la placa de cocción: no las deslice porque podrían rayar el cristal.



Cómo usar su placa de cocina con panel de control táctil

Encender y apagar la placa de cocción

Encienda y apague la placa de cocción mediante el interruptor principal.

Toque la tecla de encendido/apagado (1). Todos los indicadores muestran "-". La placa está en modo de espera.

2. Coloque una sartén adecuada sobre la zona de cocción que desee utilizar.

• Asegúrese de que el fondo de la sartén y la superficie del vidrio estén limpios y secos.

3. Seleccione la zona tocando la tecla de selección de zona correspondiente (4), un indicador junto a la tecla parpadeará.

4. Seleccione el nivel de potencia pulsando la tecla MENOS (2) o MÁS (3). La potencia se puede ajustar durante la cocción según sea necesario.

Si no selecciona una temperatura en 1 minuto, la placa se apagará automáticamente. Deberá volver a empezar desde el paso 1.

5. Durante la cocción, el nivel de potencia se puede modificar en cualquier momento.

6. Después de seleccionar la zona y confirmar el nivel de potencia, el indicador parpadeará alternativamente el indicador de zona de cocción y el nivel de potencia, lo que indica que la zona está funcionando correctamente.

p. ej. Si los indicadores ⊔ y “ 9 ” parpadean alternativamente, significa que la zona frontal está funcionando en el nivel de potencia 9.

Cuando hayas terminado de cocinar

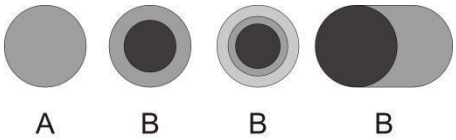
1. Seleccionar el quemador que se desea apagar pulsando la tecla de selección de zona (4).

2. Apague la zona de cocción tocando la tecla MENOS (2) hasta que el nivel de potencia se reduzca a “0”.

3. Para apagar toda la placa, toque la tecla ON/OFF (1) y el indicador de encendido desaparecerá.
4. Puede utilizar el calor residual para ahorrar energía al iniciar un nuevo procedimiento de cocción en una zona de cocción que todavía esté tibia/caliente.

Advertencia de calor residual (Cuidado con las superficies calientes)
Tras un tiempo de funcionamiento, la placa quedará con calor residual. El indicador de encendido mostrará una "H" o una luz roja parpadeante para advertirle que se mantenga alejado.
Desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado a una temperatura segura. También puede usarse como función de ahorro de energía si desea calentar más sartenes; utilice la zona de cocción que aún esté caliente.

Uso de la zona extensible (Función opcional)
Si su placa está equipada con una zona extensible, se puede utilizar en los siguientes modos:
A: Zona central: solo se enciende la primera unidad de calefacción
B: Zona extendida (Centro + Exterior) – Se encienden todos los circuitos de calefacción



Al seleccionar la zona de cocción, solo se encenderá la zona central, para activar la zona exterior:
1. Seleccione una zona de cocción con la función de zona extensible.
2. Toque la tecla de zona extensible (18), la pantalla indicadora mostrará " = "

Para cancelar la zona exterior, presione la tecla de zona extensible (18) para apagar el segundo o tercer circuito de calefacción, luego seleccione el nivel de potencia deseado tocando las teclas de ajuste de potencia.

Función de bloqueo para niños

Puede utilizar la función de bloqueo para niños para evitar un uso no deseado (por ejemplo, que los niños enciendan accidentalmente las zonas de cocción).

Para bloquear los controles

Toque la tecla de bloqueo para niños (5) hasta que el indicador muestre “Lo”.

Para desbloquear los controles

1. Asegúrese de que la placa esté encendida.
2. Mantenga presionada la tecla de bloqueo para niños (5) durante un tiempo.
3. Ya puedes empezar a utilizar tu placa.

Cuando la placa está en modo de bloqueo para niños, todos los controles se desactivan excepto la llave del interruptor principal; siempre puede apagar la placa con el interruptor principal en caso de emergencia, pero deberá desbloquear la placa primero en la siguiente operación.

Apagado automático

La función de seguridad de la placa es el apagado automático. Esto se activa si se olvida 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

Usando el temporizador

Puedes utilizar el temporizador de dos maneras diferentes:

❶ Puedes usarlo como temporizador. En este caso, el temporizador no apagará ninguna zona de cocción una vez transcurrido el tiempo programado.

❷ Puede usarlo como temporizador de corte para apagar una o más zonas de cocción cuando se acabe el tiempo establecido.

❸ Puede configurar el temporizador hasta 99 minutos.

Usar el temporizador como recordatorio de minutos

1. Asegúrese de que la placa esté encendida y que ninguna zona de cocción esté en modo de selección.

Nota: puede utilizar el minutero antes o después de finalizar la configuración de la zona de cocción.

Toque la tecla del temporizador (6). En la pantalla del temporizador aparecerá "10". Luego, parpadeará el dígito que representa las unidades.

3. Ajuste los minutos deseados tocando la tecla MENOS (2) o la tecla MÁS (3).

4. Toque la tecla del temporizador nuevamente, luego el número que representa el dígito de las decenas parpadeará.

5. Configure las decenas de minutos deseadas tocando la tecla MENOS (2) o la tecla MÁS (3).

6. Una vez configurado el tiempo, comenzará la cuenta regresiva inmediatamente. La pantalla mostrará el tiempo restante.

7. Una señal sonora sonará durante 10 segundos y el indicador del temporizador mostrará " – – " cuando finalice el tiempo de configuración.

Configuración del temporizador para apagar una o más zonas de cocción

Si el temporizador está configurado en una zona:

1. Seleccione la tecla de la zona de calentamiento (4) en la que desea configurar el temporizador.

2. Toque la tecla del temporizador (6), los dígitos "10" se mostrarán en la pantalla del temporizador.

3. Configure el tiempo deseado en el panel de control.

4. Una vez configurado el tiempo, comenzará la cuenta regresiva inmediatamente. La pantalla mostrará el tiempo restante.

NOTA: El punto rojo junto al indicador de nivel de potencia (por ejemplo ) se iluminará para indicar que la zona está en modo de temporizador.

5. Cuando expire el temporizador de cocción, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente.

⚠ **NOTA:** Las demás zonas de cocción seguirán funcionando si se encienden previamente.

Si el temporizador está configurado en más de una zona:

1. Al programar el tiempo para varias zonas de cocción simultáneamente, se iluminan los puntos decimales de las zonas correspondientes. La pantalla de minutos muestra el tiempo restante. El punto de la zona correspondiente parpadea.

2. Una vez transcurrido el tiempo de la cuenta regresiva, la zona correspondiente se apagará. A continuación, se mostrará el tiempo restante del temporizador activado y el punto de la zona correspondiente parpadeará.
3. Para verificar el tiempo restante configurado en una zona particular, toque la zona (4) y el temporizador correspondiente se mostrará en el indicador del temporizador.

Cancelar el temporizador

❶ Seleccione la zona en la que desea cancelar el temporizador.

❷ 2. Toque la tecla del temporizador (6), el indicador parpadeará.

❸ 3. Coloque el temporizador en "00", el temporizador se cancelará.

Pautas de cocina



Tenga cuidado al freír, ya que el aceite y la grasa se calientan muy rápido, sobre todo si utiliza el Power Boost. A temperaturas extremadamente altas, el aceite y la grasa pueden incendiarse espontáneamente, lo que supone un grave riesgo de incendio.



NUNCA intente apagar un incendio con agua, sino apague el aparato y luego cubra la llama, por ejemplo, con una tapa o una manta ignífuga.

Consejos de cocina

❶ Cuando la comida empiece a hervir, reduzca la potencia.

❷ El uso de una tapa reducirá los tiempos de cocción y ahorrará energía al retener el calor.

❸ Minimiza la cantidad de líquido o grasa para reducir los tiempos de cocción.

❹ Comience a cocinar a potencia alta y redúzcala cuando la comida esté bien caliente.

COCCIÓN A FUEGO LENTO DEL ARROZ

• Cocer a fuego lento es cocinar a una temperatura aproximada de 85 °C. A esta temperatura, pequeñas burbujas ascienden a la superficie del líquido de cocción. Cocinar a fuego lento es perfecto para preparar deliciosas sopas y guisos, ya que los sabores de la comida se despliegan por completo sin sobrecalentarse. También se recomienda cocinar salsas a base de huevo y salsas espesadas con harina de esta manera.

• Algunos procedimientos de cocción, incluida la cocción de arroz con el método de absorción (= el agua se consume completamente), requieren una

configuración superior al nivel de potencia más bajo, para que los alimentos se cocinen dentro del tiempo de cocción recomendado.

FILETES

1. Sacar la carne del frigorífico y dejarla reposar a temperatura ambiente durante unos 20 minutos.
2. Calienta una sartén con base pesada.
3. Unte el filete con aceite por ambos lados. Rocíe un poco de aceite en la sartén caliente y coloque el filete en ella.
4. Voltee la carne solo una vez durante la cocción. El tiempo exacto de cocción depende del tamaño del filete y de sus preferencias (al punto, poco hecho, etc.). Por lo tanto, el tiempo de cocción de cada lado puede variar de 2 a 8 minutos. Presione el filete para comprobar el resultado: un filete firme está bien cocido.
5. Deje el filete en un plato caliente durante unos minutos; para que quede tierno.

COCINA AL ESTILO ASIÁTICO

1. Elija un wok con base plana o una sartén grande.
2. Prepara todos los ingredientes y utensilios de cocina necesarios. La cocina asiática es rápida. Si quieres cocinar una gran cantidad de comida, debes dividirla en varias porciones.
3. Precalentar brevemente el wok/sartén y añadir dos cucharadas de aceite.
4. Cocine primero la carne. Resérvela y manténgala caliente.
5. Ahora cocina las verduras. Cuando estén calientes pero crujientes, reduce la potencia. Agrega la carne y, si lo deseas, una salsa.
6. Saltee todo el alimento con cuidado para que todos los componentes estén calientes.
7. Servir inmediatamente

niveles de potencia

NIVEL DE POTENCIA:	IDONEIDAD (EJEMPLOS):
Nivel 1-2	• Calentamiento delicado de pequeñas cantidades de alimentos. • Derretimiento de chocolate, mantequilla, etc. • Alimentos que se queman rápidamente. • Cocción a fuego lento. • Calentamiento lento.
Nivel 3-4	• Recalentamiento. • Cocción rápida a fuego lento. • Arroz.
Nivel 5-6	• Panqueques.
Nivel 7-8	• Salteado. • Pastas.
Nivel 9	• Estilo asiático. • Freír. • Alcanzar el punto de ebullición de la sopa/agua.

Ahorro de energía

• Utilice utensilios de cocina adecuados para cocinar.

Los utensilios de cocina con bases gruesas y planas pueden ahorrar hasta un tercio de energía eléctrica. Recuerda cubrirlos si es posible; de lo contrario, consumirás cuatro veces más energía.

• El tamaño del utensilio de cocina debe ser adecuado a la superficie de la placa calefactora. Un utensilio de cocina nunca debe ser más pequeño que la placa calefactora.

• Asegúrese de que las placas de calentamiento y los utensilios de cocina estén limpios.

• Los suelos impiden la transferencia de calor. Los derrames de quemaduras repetidas a menudo pueden eliminarse con productos, lo que solo perjudica el medio ambiente.

• No destape los utensilios de cocina con demasiada frecuencia (¡el contenido de una olla vigilada nunca hervirá!).

• Puede utilizar el calor residual para ahorrar energía al iniciar un nuevo procedimiento de cocción en una zona de cocción que todavía esté tibia/caliente.

4. CUIDADO Y LIMPIEZA

• Limpie la placa de cocción después de usarla.
Limpie la vitrocerámica con un detergente comercial para vitrocerámica. Utilice una esponja especial y agua tibia.
• Eliminar los residuos de la vitrocerámica con un paño suave.
• No frote la vitrocerámica.
• Retire los residuos con un raspador de silicona, apto para vitrocerámica. Este tipo de raspadores se encuentran disponibles en el mercado.

¿Qué?	¿Cómo?
Cosas sucias en el vidrio (huellas dactilares, marcas, manchas residuales o derrames no azucarados en el vidrio).	1. Apague la placa de cocción. 2. Aplique un limpiador de vitrocerámica mientras el vidrio aún esté tibio (¡pero no caliente!). 3. Enjuague y seque con un paño limpio o una toalla de papel. 4. Vuelva a encender la placa.
Derrames, derretimientos y derrames de azúcar caliente sobre el vidrio.	Retírelos inmediatamente con un raspador de pescado, una espátula o una hoja de afeitar adecuada para placas de vitrocerámica, pero tenga cuidado con las superficies de la zona de cocción que aún están calientes. 1. Desconecte la alimentación de la placa de cocción desde la pared. 2. Sostenga la cuchilla o el utensilio en un ángulo de 30° y raspe la suciedad o el derrame hacia una zona fría de la placa. 3. Limpie la suciedad o el derrame con un paño de cocina o una toalla de papel. 4. Proceda como se describe en los pasos 2 a 4 de la sección anterior.
Desbordamientos en los controles táctiles	1. Apague la placa de cocción. 2. Eliminar los derrames 3. Limpie el área de control táctil con una esponja o un paño limpio y húmedo, luego seque el área completamente con una toalla de papel. 4. Vuelva a encender la placa.

¡Importante!
• Al apagar la placa, no aparecerá la indicación de "superficie caliente", pero la zona de cocción podría seguir caliente. ¡Preste mucha atención! Desconecte el

aparato de la red eléctrica antes de realizar tareas de mantenimiento (en la caja de fusibles de su toma de corriente doméstica).
No utilice un limpiador a vapor. ¡Riesgo de descarga eléctrica! El vapor puede dañar los componentes eléctricos del aparato.
Los estropajos de alta resistencia, algunos de nailon y los productos de limpieza abrasivos pueden rayar el vidrio. Lea siempre la etiqueta para comprobar si su limpiador o estropajo es adecuado.
• Nunca deje residuos de limpieza sobre la placa: el cristal podría mancharse.
• Elimine las manchas de alimentos derretidos, azucarados o derrames lo antes posible. Si se dejan enfriar sobre el vidrio, pueden ser difíciles de eliminar o incluso dañar permanentemente la superficie.
Peligro de corte: cuando la cubierta de seguridad está retraída, la cuchilla del raspador está extremadamente afilada. Úselo con sumo cuidado y guárdelo siempre en un lugar seguro y fuera del alcance de los niños.
La placa podría emitir un pitido y apagarse automáticamente, y los controles táctiles podrían no funcionar si hay líquido sobre ellos. Asegúrese de secar la

5. PREGUNTAS Y VERIFICACIÓN RÁPIDA

zona de los controles táctiles antes de volver a encender la placa.
MEDIDAS DE EMERGENCIA:

❶ Apague todo el aparato.

❷ Desconecte el aparato de la red eléctrica (caja de fusibles de la toma de corriente doméstica).

❸ Ponte en contacto con la tienda donde adquiriste el electrodoméstico.

❹ Consulte el cronograma a continuación antes de comunicarse con la tienda donde compró el electrodoméstico.

Problema	Posibles causas y qué hacer
No se puede encender la placa.	No hay corriente. 1. Compruebe la conexión a la red eléctrica y asegúrese de que esté encendida. 2. Compruebe si hay un corte de luz en su casa o zona. 3. Compruebe la caja de fusibles de la casa. 4. Si ha comprobado todo y el problema persiste, llame a un técnico cualificado.
Los controles táctiles no responden.	El panel de control está bloqueado por la función de bloqueo para niños. Desbloquee los controles. Consulte la sección «Uso de la placa» para obtener instrucciones.
Los controles táctiles son difíciles de operar.	Es posible que haya una ligera película de agua sobre los controles o que esté usando la punta de su dedo al tocarlos. Asegúrese de que el área de control táctil esté seca y utilice la yema de su dedo para tocar los controles.
El cristal se está rayando.	Utensilios de cocina con bordes ásperos. Se están utilizando estropajos o productos de limpieza abrasivos inadecuados. Utilice utensilios de cocina con bases planas y lisas. Consulte «Cómo elegir los utensilios de cocina adecuados». Consulte “Cuidado y limpieza”.
Algunas sartenes hacen ruidos crujientes o chasquidos.	Esto puede deberse al material de sus utensilios de cocina (capas de diferentes metales que vibran de manera diferente). Esto es normal en los utensilios de cocina y no indica ningún fallo.
Las sartenes no se calientan y aparece U en la pantalla.	La placa de inducción no detecta la sartén. Compruebe el tamaño de la base de la sartén para ver si es demasiado pequeña para la zona de cocción o si no está bien centrada. Utilice utensilios de cocina aptos para inducción. Consulte la sección «Elección de los utensilios de cocina adecuados». Centre la sartén y asegúrese de que su base coincida con el tamaño de la zona de cocción.

Si el electrodoméstico presenta un mal funcionamiento no mencionado en el programa anterior o si ha verificado todos los elementos del programa anterior pero el problema persiste, comuníquese con la tienda donde compró el electrodoméstico.

6. CÓDIGO DE ERROR

Si surge alguna anomalía, la placa entrará automáticamente en estado de protección y mostrará los códigos de protección correspondientes:

Código de error para placa vitrocerámica

Problema	Posibles causas	Qué hacer
E0 y advertencia de sonido de pitido repetido.	Protección contra sobrecalentamiento: la placa de cocción se calienta demasiado.	Deje de cocinar hasta que la temperatura interna se normalice. Si la placa de circuito impreso (PCB) falla, contacte con el servicio posventa para que la revisen.
E1	Fallo de circuito abierto del termopar	Por favor, póngase en contacto con el servicio posventa.

Lo anterior es el juicio e inspección de fallas comunes.

¡ATENCIÓN! ¡Para evitar peligros, no desmonte la unidad usted mismo!

7. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Placa de cocina	SV4602	
Tipo de placa de cocción	Placas radiantes	
Zonas de cocción	4 zonas	
Voltaje de suministro	220-240 V~ 50-60 Hz	
Energía eléctrica instalada	6500W	
Para zonas o áreas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil por zona de cocción calentada eléctricamente	Zona ascendente del círculo izquierdo: 15,5 Zona descendente del círculo izquierdo: 19.0 Zona de ascenso del círculo derecho: 19 Zona descendente del círculo derecho: 15,5	centímetro
Consumo de energía por zona o superficie de cocción calculado por kg (cocción eléctrica CE)	Zona ascendente del círculo izquierdo: 187,6 Zona descendente del círculo izquierdo: 188.0 Zona de ascenso del círculo derecho: 177,7 Zona descendente del círculo derecho: 187,6	Wh/kg
Consumo energético de la placa de cocción, calculado por kg (placa eléctrica CE)	185.2	Wh/kg

Placa de cocina	SV3602	
Tipo de placa de cocción	Placas radiantes	
Zonas de cocción	3 zonas	
Voltaje de suministro	220-240 V~ 50-60 Hz	
Energía eléctrica instalada	5700W	
Para zonas o áreas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil por zona de cocción calentada eléctricamente	Zona ascendente del círculo izquierdo: 15,5 Zona descendente del círculo izquierdo: 19.0 Zona del círculo derecho: 28.0	centímetro
Consumo de energía por zona o superficie de cocción calculado por kg (cocción eléctrica CE)	Zona ascendente del círculo izquierdo: 195,5 Zona descendente del círculo izquierdo: 183,9 Zona del círculo derecho: 179,7	Wh/kg
Consumo energético de la placa de cocción, calculado por kg (placa eléctrica CE)	186.4	Wh/kg

Placa de cocina	SV2302	
Tipo de placa de cocción	Placas radiantes	
Zonas de cocción	2 zonas	
Voltaje de suministro	220-240 V~ 50-60 Hz	
Energía eléctrica instalada	3000W	
Para zonas o áreas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil por zona de cocción calentada eléctricamente.	Zona del círculo izquierdo: 19 Zona del círculo derecho: 15,5	centímetro
Consumo de energía por zona o superficie de cocción calculado por kg (cocción eléctrica CE)	Zona del círculo izquierdo: 182,1 Zona del círculo derecho: 194,7	Wh/kg
Consumo energético de la placa de cocción, calculado por kg (placa eléctrica CE)	188.4	Wh/kg

20 minutos después de la puesta en marcha sin ninguna operación adicional o una vez finalizado el programa/función, el aparato pasa automáticamente al mododeespera.La potencia en modo de espera no supera los 0,8 vatios.

8. GESTIÓN DE RESIDUOS



ELIMINACIÓN: No deseche este producto junto con los residuos municipales sin clasificar. Es necesario recoger estos residuos por separado para su tratamiento especial. No retire el símbolo del...
aparato.

Al desembalar el producto, los materiales de embalaje (bolsas de polietileno, piezas de poliestireno, etc.) deben mantenerse fuera del alcance de niños y mascotas. ¡PELIGRO DE ASFIXIA!

Este aparato cumple con la directiva europea 2002/96/CE sobre Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE). Al desecharlo correctamente, ayudará a prevenir posibles daños al medio ambiente y a la salud humana que podrían producirse si se desecha de forma incorrecta.

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

- Los aparatos viejos y sin uso deben enviarse al centro de reciclaje correspondiente. Nunca los exponga al fuego.
- Antes de desechar un aparato viejo, inutilícelo. Desenchúfelo y corte el cable de alimentación. Deseche el cable de alimentación y el enchufe inmediatamente.
- Deseche el papel y cartón en los contenedores correspondientes.

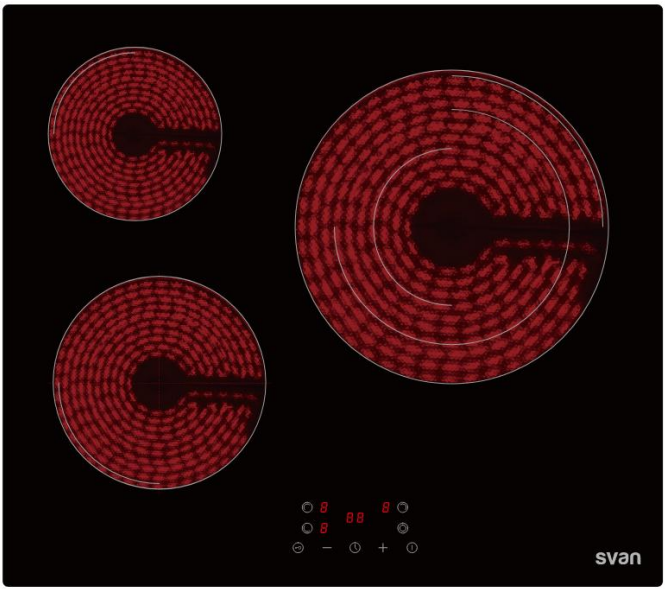
Este aparato requiere un sistema de eliminación de residuos especializado. Para obtener más información sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclaje de este producto, póngase en contacto con su ayuntamiento, el servicio de recogida de residuos domésticos o la tienda donde lo adquirió.

Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclaje de este producto, comuníquese con la oficina local de su ciudad, el servicio de eliminación de residuos domésticos o la tienda donde compró el producto.

SVAN TRADING S.L.
Importado por B73737553
Av. Altos Hornos S/N. Pto. Sagunto (46520). Valencia, España.
info@svanelectro.com
ES 960600034 | PT 00351300305065

svan

MANUAL DO USUÁRIO
PRATO DE CERÂMICA



SV2302, SV3602, SV4602

Leia este manual atentamente e
guarde-o para futuras consultas.

ÍNDICE

AVISOS DE SEGURANÇA..... 4

ENTREGA..... 15

GUIA DE ELETRODOMÉSTICOS..... 21

CUIDADOS E LIMPEZA.....31

PERGUNTA RÁPIDA E VERIFICAÇÃO..... 33

CÓDIGO DE ERRO..... 35

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS..... 36

GESTÃO DE RESÍDUOS..... 38

Felicidades Ao adquirir seu novo cooktop, agradecemos por escolher um produto da nossa ampla gama de eletrodomésticos. Recomendamos que leia atentamente este manual de instruções/instalação para compreender a correta instalação e operação do aparelho.
Para a instalação, consulte a seção de instalação. Leia atentamente todas as instruções de segurança antes de usar o aparelho e guarde este Manual de Instruções/Instalação para futuras consultas. Caso transfira o aparelho para terceiros, entregue-lhes também este manual de instruções.

❶ Os diagramas neste manual de instruções podem diferir ligeiramente do design real do seu aparelho. No entanto, siga as instruções mesmo nesses casos.

❷ O fabricante reserva-se o direito de efetuar quaisquer modificações que não afetem o funcionamento do aparelho. Descarte a embalagem de acordo com as normas locais e municipais.

❸ O dispositivo que você adquiriu pode ser uma versão aprimorada do dispositivo para o qual este manual foi impresso. No entanto, as funções e as condições de operação são idênticas. Portanto, este manual permanece válido. Reservamo-nos o direito de efetuar modificações técnicas e corrigir erros tipográficos.

ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA

Leia atentamente este manual do usuário antes de usar este aparelho pela primeira vez. Este manual contém informações importantes sobre a instalação, o uso e os cuidados seguros com o aparelho. Guarde estas instruções para referência futura e entregue-as a outros usuários.

Todas as informações contidas nestas páginas destinam-se à proteção do operador. Ignorar as informações e instruções de segurança colocará sua saúde e sua vida em risco.

Guarde este manual em local seguro para que possa consultá-lo sempre que precisar. Siga rigorosamente as instruções para evitar ferimentos e danos materiais.

Certifique-se de que este manual esteja disponível para qualquer pessoa que utilize o aparelho e garanta que ele tenha sido lido e compreendido antes de usar o aparelho.

Instalación

Perigo de choque elétrico

As especificações técnicas da sua fonte de alimentação devem corresponder às da etiqueta de classificação energética. Desligue o

aparelho da tomada antes de realizar qualquer trabalho ou manutenção.

• Não ligue o aparelho à rede elétrica se o próprio aparelho, o cabo de alimentação ou a ficha estiverem visivelmente danificados.

• Todas as modificações na rede elétrica necessárias para a instalação do aparelho devem ser realizadas por um profissional qualificado.

• A ligação a um bom sistema de aterramento é essencial e obrigatória. A inspeção das ligações existentes e novas deve ser realizada por um profissional certificado.

Modificações na instalação elétrica residencial devem ser realizadas somente por um eletricista qualificado. Não modifique a rede elétrica. A ligação deve ser feita de acordo com as normas e leis locais vigentes.

O ambiente onde o dispositivo será instalado deve ser seco e bem ventilado. Após a instalação, todos os elementos de controle devem ser facilmente acessíveis.

• Não instale o aparelho perto de cortinas ou móveis estofados. RISCO DE INCÊNDIO!

• O não cumprimento destas dicas pode resultar em choque elétrico ou morte.

Perigo de corte

• Atenção: as bordas do painel são afiadas.

• A falta de cuidado pode causar ferimentos ou cortes.

Instruções de segurança importantes

• Leia atentamente estas instruções antes de instalar ou usar este aparelho.

• Ao desembalar, mantenha os materiais de embalagem (sacos de polietileno, peças de poliestireno, etc.) fora do alcance de crianças e animais de estimação. RISCO DE LESÕES! PERIGO DE ASFIXIA!

• Ao desembalar o dispositivo, observe a posição de seus componentes, caso precise reembalá-lo e transportá-lo posteriormente.

• Materiais ou produtos combustíveis não devem ser colocados sobre este aparelho em hipótese alguma.

• O dispositivo deve ser transportado e instalado por pelo menos duas pessoas.

• Disponibilize essas informações para a pessoa responsável pela instalação do aparelho, pois isso pode reduzir os custos de instalação.

• Para evitar riscos, este aparelho deve ser instalado de acordo com estas instruções de instalação.

Este aparelho só deve ser instalado e devidamente aterrado por uma pessoa qualificada. Recomendamos que a instalação e a ligação à rede elétrica sejam feitas por um profissional qualificado e que este seja ligado por um eletricista qualificado, membro do NICEI, que cumpra as normas LET e os regulamentos locais.

• Este dispositivo deve ser conectado a um circuito que incorpore uma chave de isolamento que proporcione a desconexão completa da fonte de alimentação.

• O revestimento dos armários deve ser fixado com uma cola resistente ao calor que suporte uma temperatura de 100°C.

• Os móveis ou compartimentos adjacentes e todos os materiais utilizados para a instalação devem ser capazes de suportar uma temperatura mínima de 85 °C acima da temperatura ambiente da sala em que o aparelho está instalado durante o funcionamento.

Não instale o aparelho em cômodos ou áreas que contenham substâncias inflamáveis, como gasolina, gás ou tinta. Este aviso também se aplica aos vapores liberados por essas substâncias.

• Os exaustores devem ser instalados de acordo com as instruções do fabricante.

• A distância de segurança entre a placa de fogão e a parede ou armário superior deve ser de pelo menos 760 mm.

• A distância de segurança entre a placa de fogão e a coifa acima dela deve ser de pelo menos 760 mm.

• Os eletrodomésticos e os cabos de ligação não devem tocar na placa de fogão, pois o material isolante normalmente não é resistente ao calor.

• Utilize apenas protetores de placa projetados pelo fabricante do aparelho ou indicados por ele nas instruções de uso como adequados, ou protetores de placa integrados ao aparelho.

dispositivo. O uso de proteções inadequadas pode causar acidentes.

• A instalação incorreta do aparelho pode invalidar qualquer garantia ou reclamação de responsabilidade.

Operação e manutenção

Perigo de choque elétrico

• Nunca toque na tomada, no interruptor ou em qualquer outro componente elétrico com as mãos molhadas ou úmidas. RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO!

• Utilize o dispositivo apenas com 220-240V AC / 50-60Hz.

Não cozinhe em uma placa de fogão quebrada ou rachada. Se a superfície da placa estiver quebrada ou rachada, desligue o aparelho imediatamente e contate um técnico qualificado.

• Desligue o fogão antes de limpá-lo ou realizar qualquer manutenção.

• O não cumprimento destas dicas pode resultar em choque elétrico ou morte.

risco para a saúde

• PARA PESSOAS COM MARCAPASSOS OU IMPLANTES ATIVOS:

O funcionamento deste fogão está em conformidade com as normas vigentes relativas à interferência eletromagnética e, portanto, atende integralmente aos requisitos legais (diretiva 2004/108/CE).

Para evitar interferências entre o seu fogão e um marca-passo, o fogão deve ser projetado e programado de acordo com as normas vigentes. Portanto, garantimos apenas a conformidade do nosso produto.

Com relação à adequação do marcapasso ou a qualquer possível incompatibilidade, você deve obter informações do fabricante ou do seu médico de atenção primária.

Perigo de superfície quente

• Durante o uso, as partes acessíveis deste aparelho ficarão quentes o suficiente para causar queimaduras.

• Não permita que seu corpo, roupas ou qualquer coisa além de um utensílio de cozinha adequado entre em contato com o vidro cerâmico até que a superfície esteja fria.

• Não coloque objetos de metal, como facas, garfos, colheres e tampas, diretamente sobre a superfície do fogão, pois eles podem ficar quentes.

• As partes acessíveis do aparelho aquecem durante o funcionamento, portanto, mantenha as crianças afastadas. Tocar no aparelho enquanto ele estiver em funcionamento pode causar queimaduras graves.

As alças das panelas podem estar quentes ao toque. Verifique se elas não se projetam além da área de cozimento. Mantenha as alças fora do alcance de crianças.

• O aparelho aquecerá durante o funcionamento e reterá e emitirá calor mesmo depois de parar de funcionar.

• O não cumprimento destas dicas pode resultar em queimaduras e escaldaduras.

Perigo de corte

A lâmina afiada do raspador de placa vitrocerâmica fica exposta quando a tampa de segurança é removida. Use com extremo cuidado e guarde-o sempre em local seguro, fora do alcance de crianças.

• A falta de cuidado pode causar ferimentos ou cortes.

Instruções de segurança importantes

• Utilize apenas utensílios de cozinha adequados para placas vitrocerâmicas; caso contrário, você danificará o aparelho.

• Não ligue o fogão antes de colocar um recipiente para cozinhar sobre ele.

• Não utilize o aparelho a menos que todos os componentes estejam instalados corretamente.

O fogão deve estar sempre limpo. Zonas de cozimento sujas não transferem calor adequadamente.

• Proteja a placa de fogão contra a corrosão.

• Nunca tente consertar o aparelho por conta própria. Reparos realizados por pessoas não autorizadas podem causar danos graves. Se o aparelho não estiver funcionando corretamente, entre em contato com a loja onde foi adquirido.

aparelho. Utilize somente peças de reposição originais.

• Ao mover o dispositivo, segure-o pela base e levante-o com cuidado. Mantenha-o na posição vertical.

• Nunca deixe o aparelho sem supervisão enquanto estiver em uso. Líquidos derramados causam fumaça e manchas de gordura que podem pegar fogo. NUNCA tente apagar um incêndio com água; desligue o aparelho e cubra a chama, por exemplo, com uma tampa ou um cobertor anti-chamas.

• Nunca utilize o aparelho como superfície de trabalho ou de armazenamento.

• Nunca deixe objetos ou utensílios sobre o aparelho.

• Nunca utilize o aparelho para aquecer ou reaquecer o ambiente.

• Após o uso, desligue o fogão usando o próprio controle e não confie no detector de panelas.

• Não permita que crianças brinquem com o aparelho, nem que se sentem, fiquem em pé ou subam nele.

Não guarde objetos que possam interessar às crianças nos armários acima do fogão. Se elas subirem no fogão, podem sofrer ferimentos graves.

O processo de cozimento deve ser monitorado. Um processo de cozimento curto deve ser monitorado continuamente.

• Sempre supervisione as crianças quando estiverem perto do aparelho.

• Permita que as crianças usem o aparelho sem supervisão somente após receberem instruções adequadas para que possam usá-lo com segurança e compreendam os riscos do uso indevido.

• Não deixe crianças sozinhas ou sem supervisão na área onde o aparelho é utilizado.

Crianças ou pessoas com deficiência que limitem sua capacidade de usar o dispositivo devem ser instruídas em seu uso por uma pessoa responsável e competente. O instrutor deve garantir que elas possam usar o dispositivo com segurança, sem colocar em risco a si mesmas ou ao ambiente ao seu redor.

Não repare nem substitua nenhuma peça do aparelho, a menos que seja especificamente recomendado no manual. Qualquer outro serviço técnico deve ser realizado por um técnico qualificado.

• Não permita que ninguém que não esteja familiarizado com este manual de instruções opere o aparelho.

• Não utilize um limpador a vapor para limpar seu fogão. O vapor pode causar sérios danos aos componentes elétricos do aparelho. RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO!

• Não coloque nem deixe cair objetos pesados sobre o prato.

• Não fique em pé sobre o fogão.

• Não utilize panelas com bordas serrilhadas nem as arraste sobre a superfície de vidro, pois isso pode riscá-la.

• Não utilize esponjas de aço ou outros produtos de limpeza abrasivos fortes para limpar o fogão, pois podem riscar a superfície e danificar o vidro cerâmico.

Caso o cabo de alimentação esteja danificado, a substituição deve ser feita apenas pelo fabricante, por um centro de assistência técnica autorizado, por um profissional qualificado, pelo seu agente de serviço ou por pessoal similarmente qualificado para evitar riscos. O aparelho destina-se exclusivamente ao uso privado.

• Este aparelho foi projetado apenas para uso doméstico. A garantia do fabricante não cobre qualquer uso comercial.

• O dispositivo destina-se apenas ao uso em ambientes internos.

• O dispositivo não se destina ao uso para fins comerciais ou em transportes públicos.

AVISO: O aparelho e as partes acessíveis ficam quentes durante o uso. Tome cuidado para não tocar nos elementos de aquecimento. Crianças menores de 8 anos devem ser mantidas afastadas, a menos que estejam sob supervisão constante.

•Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos ou mais e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, desde que tenham recebido supervisão ou instruções sobre a utilização segura do aparelho e compreendam os riscos envolvidos.

• As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.

ATENÇÃO: Cozinhar sem supervisão no fogão com gordura ou óleo pode ser perigoso e causar um incêndio. NUNCA tente apagar o fogo com água; desligue o aparelho e cubra a chama, por exemplo, com uma tampa ou um cobertor anti-chamas.

•AVISO: Risco de incêndio: Não armazene alimentos sobre superfícies de cozimento.

• Aviso: Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar o risco de choque elétrico. Para superfícies de vidro cerâmico ou similares, proteja as partes energizadas.

•Não se deve utilizar um limpador a vapor.

•O aparelho não foi projetado para ser operado por meio de um temporizador externo ou um sistema de controle remoto independente.

• As grelhas de ventilação do aparelho ou da sua estrutura de encaixe (caso o aparelho seja adequado para instalação embutida) devem estar totalmente abertas, desobstruídas e isentas de qualquer tipo de sujidade.

Em caso de avaria técnica, desligue o aparelho da tomada. Contacte o seu centro de assistência técnica para reparação.

• Não utilize adaptadores, extensões ou cabos de extensão para conectar o aparelho à rede elétrica.

• Não faça nenhuma modificação no seu dispositivo.

• Desligue as zonas de cozimento sujas.

• Desligue completamente o fogão caso ocorra algum dano ou mau funcionamento.

• Após o uso, desligue sempre as zonas de cozimento conforme descrito neste manual (ou seja, usando os controles sensíveis ao toque). Não confie na função de detecção automática para desligar as zonas de cozimento ao remover os utensílios de cozinha.

• A placa de identificação não deve ser removida ou tornada ilegível, caso contrário, todos os termos da garantia serão invalidados.

• Este dispositivo possui uma ligação à terra apenas para fins funcionais.

• Observe as instruções acima, incluindo as de “Limpeza e Manutenção”.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES.

☆O fabricante e o distribuidor não se responsabilizam por quaisquer danos ou lesões decorrentes do não cumprimento destas instruções.

2. INSTALAÇÃO

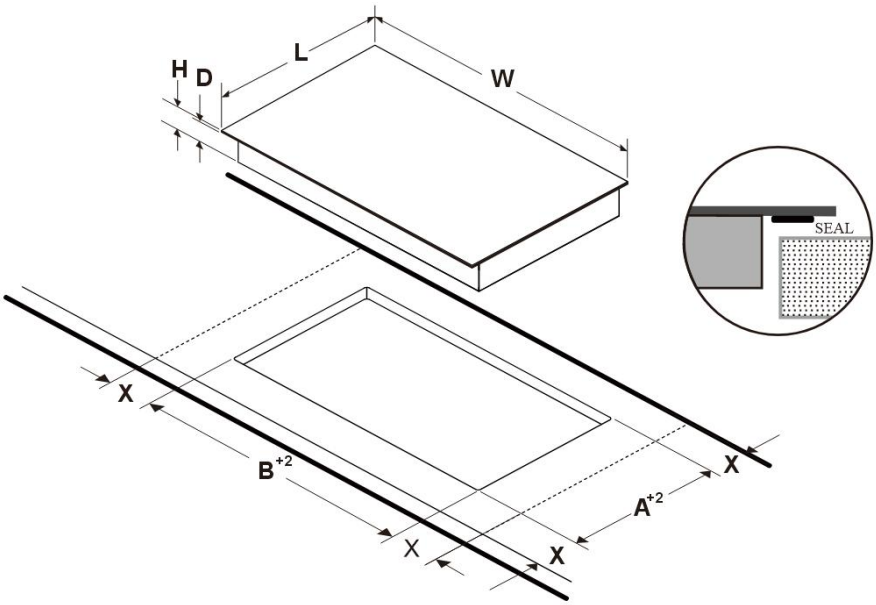
Desempacotando e posicionando

- Desembale o dispositivo com cuidado.
- O aparelho pode estar equipado com proteção para transporte. Tome muito cuidado e não utilize detergentes agressivos ou abrasivos para remover resíduos da proteção de transporte.
- Verifique se o aparelho e o cabo de alimentação não estão danificados.
- Conecte o dispositivo apenas a uma tomada elétrica específica.
- Não instale o aparelho em um local onde possa entrar em contato com água ou chuva; caso contrário, o isolamento do sistema elétrico será danificado.
- Conecte o aparelho corretamente à rede elétrica.

Seleção de equipamentos de instalação

- Certifique-se de que a espessura da superfície de trabalho seja de pelo menos 30 mm. Selecione um material resistente ao calor para evitar deformações adicionais causadas pela radiação térmica da chapa.
- Para fins de instalação e utilização, deve-se manter um espaço mínimo de 50 mm ao redor do furo.
- A distância de segurança entre a placa de fogão e o armário de parede acima dela deve ser de pelo menos 450 mm.
- A distância de segurança entre a placa de fogão e a coifa acima dela deve ser de pelo menos 650 mm.
- Recorte a superfície de trabalho de acordo com as medidas indicadas no desenho.

Modelos	Comprimento (mm)	Ancho (mm)	Humm m)	Diâmetro (mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
SV4602	590	520	51	47	560^{+2}	490^{+2}	50 mini.
SV3602	590	520	51	47	560^{+2}	490^{+2}	50 mini.
SV2302	290	520	51	47	270^{+2}	490^{+2}	50 mini.



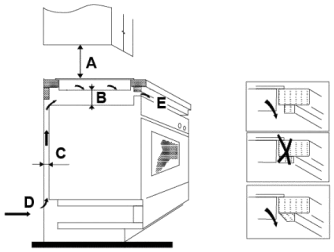
ATENÇÃO:

❶ Em qualquer caso, certifique-se de que o fogão esteja bem ventilado e que o ar esteja circulando.

❷ A entrada e a saída de água não estão obstruídas. Certifique-se de que o fogão esteja funcionando corretamente, conforme mostrado abaixo:

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

A (mm)	760
B (mm)	50 mínimo
C (mm)	30 mínimo
D	Entrada de ar
E	Saída de ar de 5 mm



❹ O peso e as dimensões são aproximados. Estamos constantemente empenhados em aprimorar nossos produtos, portanto, as especificações e o design podem ser alterados sem aviso prévio.

Antes de instalar o fogão, certifique-se de que

❶ A superfície de trabalho é quadrada e nivelada, e nenhum elemento estrutural interfere com os requisitos de espaço.

❷ A superfície de trabalho é feita de um material resistente ao calor.

❸ Se o fogão for instalado acima de um forno, o forno terá um ventilador de resfriamento embutido.

❹ A instalação cumprirá todos os requisitos de autorização e as normas e regulamentos aplicáveis.

❺ Um interruptor de isolamento adequado é incorporado à fiação permanente, proporcionando uma desconexão completa da rede elétrica, sendo montado e localizado em conformidade com as normas e regulamentos locais de fiação.

❻ O interruptor de desconexão deve ser de um tipo aprovado e proporcionar um espaçamento de contato de 3 mm em todos os polos (ou em todos os condutores de fase energizados, se as normas locais de instalações elétricas permitirem essa variação). O interruptor de desconexão deve ser facilmente acessível ao cliente após a instalação do cooktop.

❼ Em caso de dúvidas sobre a instalação, consulte as autoridades e regulamentos de construção locais.

❽ Utilize acabamentos resistentes ao calor e fáceis de limpar (como azulejos de cerâmica) para as superfícies das paredes ao redor do fogão.

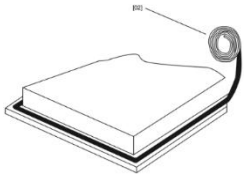
❾ O cabo de alimentação não deve entrar em contato com as portas ou gavetas do armário.

❿ O aparelho deve ter um fluxo adequado de ar fresco do exterior do armário até a base do fogão.

Antes de posicionar os suportes de montagem

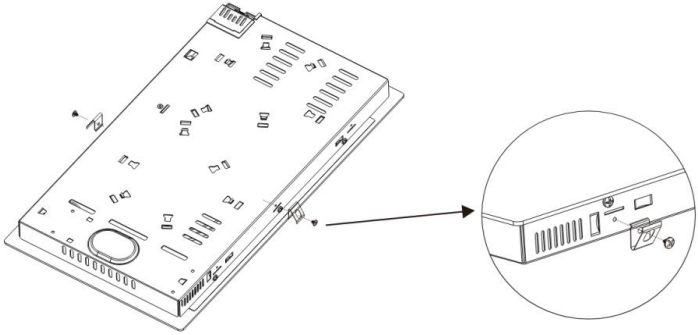
A unidade deve ser colocada sobre uma superfície plana e estável (use a embalagem). Não exerça força sobre os controles que se projetam da placa.
Estenda e cole a fita adesiva [02] ao longo da borda inferior do prato, certificando-se de que as extremidades se sobreponham. Corte qualquer excesso de fita e descarte-o.


[02]

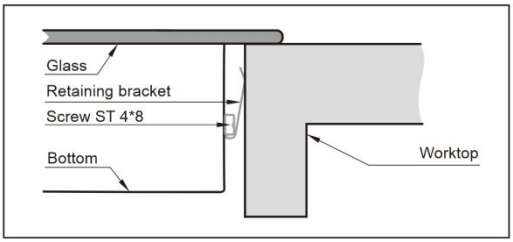


Localização dos suportes de montagem

Fixe os suportes da placa aparafusando dois suportes na parte inferior da placa (veja a imagem).



Em seguida, instale a placa na abertura da bancada. Pressione levemente para encaixá-la na bancada.



Após instalar a placa, certifique-se de que

❶ O cabo de alimentação não é acessível através das portas ou gavetas do armário.

❷ Existe fluxo de ar adequado da parte externa do armário até a base do fogão.

❸ Se a placa de fogão for instalada acima de uma gaveta ou armário, uma barreira de proteção térmica deve ser instalada sob a base da placa.

❹ O interruptor de isolamento é de fácil acesso para o cliente.

Precauções

❶ A instalação do fogão deve ser feita por pessoal ou técnicos qualificados. Temos profissionais à sua disposição. Nunca tente instalar o fogão você mesmo.

❷ O fogão não deve ser instalado acima de equipamentos de refrigeração, máquinas de lavar louça ou secadoras rotativas.

❸ O fogão deve ser instalado de forma a garantir uma melhor irradiação de calor para aumentar sua confiabilidade.

❹ A parede e a zona de aquecimento induzido na superfície de trabalho devem suportar o calor.

❺ Para evitar danos, a camada intermediária e o adesivo devem ser resistentes ao calor.

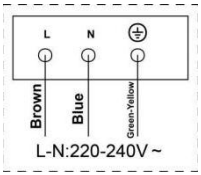
❻ Não utilize um limpador a vapor.

❼ Esta placa só pode ser conectada a uma fonte de alimentação com impedância do sistema não superior a 0,427 ohms. Caso necessário, consulte seu fornecedor de energia para obter informações sobre a impedância do sistema.

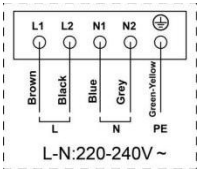
Conectar a placa à rede elétrica

A alimentação elétrica deve ser conectada de acordo com a norma aplicável ou com um disjuntor monopolar. O método de conexão é mostrado no diagrama. (Se a placa tiver um plugue, não é necessário consultar o diagrama de fiação.)

SV2302



SV3602,SV4602



⚠ Este fogão deve ser ligado à rede elétrica apenas por pessoal qualificado, familiarizado com os requisitos locais e regulamentos complementares da sua distribuidora de energia elétrica, e que os cumpra. Não tente fazer a instalação você mesmo. RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO. Antes de ligar o fogão à rede elétrica, verifique se:

❶ A instalação elétrica residencial é adequada para a potência consumida pelo fogão.

❷ A voltagem corresponde ao valor indicado na placa de identificação.

❸ Os segmentos do cabo de alimentação suportam a carga especificada na placa de identificação.

Para ligar o fogão à rede elétrica, não utilize adaptadores, redutores ou circuitos derivados, pois estes podem causar sobreaquecimento e incêndio.

O cabo de alimentação não deve entrar em contato com nenhuma parte quente e deve ser posicionado de forma que sua temperatura não exceda 75°C em nenhum ponto.

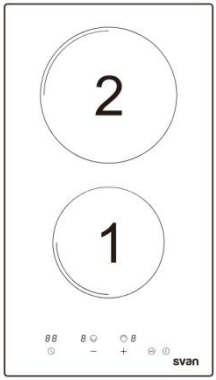
Consulte um eletricista para determinar se a fiação elétrica da sua casa é adequada sem necessidade de modificações. Quaisquer modificações devem ser realizadas exclusivamente por um eletricista qualificado.

1. Caso o cabo esteja danificado ou precise ser substituído, isso deve ser feito por um técnico de pós-venda utilizando as ferramentas apropriadas, para evitar acidentes.
2. Se o aparelho estiver conectado diretamente à rede elétrica, deve ser instalado um disjuntor omnipolar com espaçamento mínimo de 3 mm entre os contatos.
3. O instalador deve garantir que a ligação elétrica correta foi feita e que está em conformidade com as normas de segurança.
4. O cabo não deve ser dobrado ou comprimido.
5. O cabo deve ser verificado periodicamente e só deve ser substituído por uma pessoa devidamente qualificada.
6. A rede elétrica da sua casa deve ser compatível com o consumo de energia do aparelho.
7. Quando a tomada não estiver acessível ao usuário ou quando for necessária uma ligação elétrica fixa do aparelho, deve ser instalado um dispositivo de desconexão multipolar. Os dispositivos de desconexão são interruptores com uma distância de abertura de pelo menos 3 mm. Estes incluem interruptores LS, fusíveis e dispositivos de proteção (EN 30335). Leia as informações na placa de identificação e o diagrama de ligação antes de ligar o aparelho à rede elétrica. Em caso de dúvida, entre sempre em contato com as autoridades locais de construção e consulte os regulamentos aplicáveis.

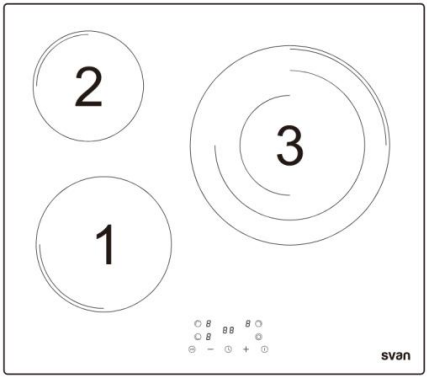
3. GUIA DO APARELHO

VISTA SUPERIOR

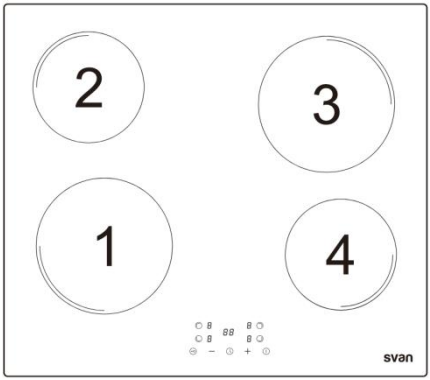
SV2302



SV3602



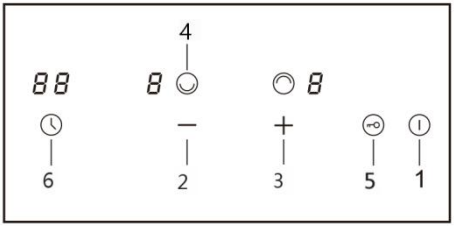
SV4602



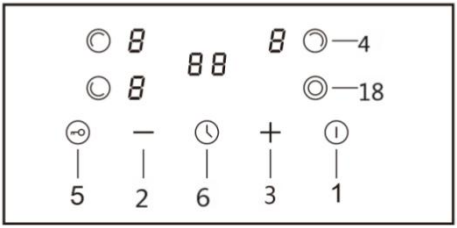
Modelo #	SV2302	SV3602	SV4602
Potência da zona - 1	1200 W	1800 W	1800 W
Potência da zona - 2	1800 W	1200 W	1200 W
Potência da zona - 3	/	1050/1800/2700 W	1800 W
Potência da zona - 4	/	/	1200 W

PAINEL DE CONTROLE

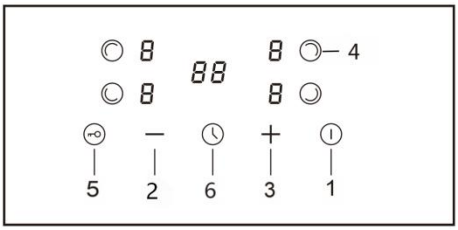
SV2302



SV3602



SV4602



TECLAS DO PAINEL DE CONTROLE

CHAVE #	FUNÇÕES	CHAVE #	FUNÇÕES
Chave 1.	LIGADO/DESLIGADO	**Chave 5.**	Trava de segurança para crianças
Chave 2.	MENOS	**Chave 6.**	Minutero
Chave 3.	AVANÇAR	**Chave 18.**	Zona dupla
Chave 4.	Seleção de zona		

Antes de usar seu novo fogão

• Leia este guia, prestando especial atenção à seção “Avisos de segurança”.

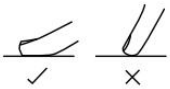
• Remova qualquer película protetora que ainda possa estar na placa.

• Limpe a placa vitrocerâmica

Usando controles de toque

• Os controles são sensíveis ao toque, portanto não é necessário aplicar nenhuma pressão.

• Use a polpa do dedo, não a ponta (veja a figura abaixo).



• Você ouvirá um bipe cada vez que um toque for registrado.

Certifique-se de que o painel de controle esteja sempre limpo e seco, e que não esteja coberto por nada (por exemplo, um utensílio ou um pano). Mesmo uma fina camada de água pode dificultar o acionamento dos controles.

Como escolher os utensílios de cozinha certos

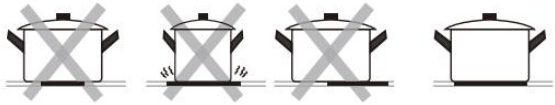
• Utilize apenas utensílios de cozinha adequados para placas vitrocerâmicas.

• A base dos utensílios de cozinha deve ter um diâmetro mínimo correspondente ao diâmetro da zona de cozimento em que os utensílios são utilizados.

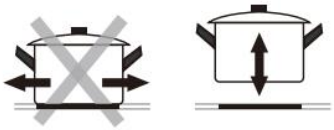
Não utilize utensílios de cozinha com bordas serrilhadas ou bases curvas.



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



Retire sempre as panelas do fogão com cuidado: não as arraste, pois podem riscar o vidro.



Como usar seu fogão com painel de controle sensível ao toque

Ligue e desligue o fogão.

Ligue e desligue o fogão usando o interruptor principal.

Toque no botão liga/desliga (1). Todos os indicadores mostram "-". A placa está em modo de espera.

2. Coloque uma panela adequada na área de cozimento que deseja utilizar.

• Certifique-se de que o fundo da panela e a superfície de vidro estejam limpos e secos.

3. Selecione a zona tocando na tecla de seleção de zona correspondente (4), um indicador ao lado da tecla piscará.

4. Selecione o nível de potência pressionando a tecla MENOS (2) ou MAIS (3). A potência pode ser ajustada durante o cozimento, conforme necessário.

Se você não selecionar uma temperatura em 1 minuto, o fogão desligará automaticamente. Você precisará começar novamente a partir da etapa 1.

5. Durante o cozimento, o nível de potência pode ser alterado a qualquer momento.

6. Após selecionar a zona e confirmar o nível de potência, o indicador piscará alternadamente o indicador da zona de cozimento e o nível de potência, indicando que a zona está funcionando corretamente.

Por exemplo, se os indicadores E o “9” piscando alternadamente significa que a zona frontal está operando no nível de potência 9.

Quando você terminar de cozinhar

1. Selecione o queimador que deseja desligar pressionando a tecla de seleção de zona (4).
2. Desligue a zona de cozimento pressionando a tecla MENOS (2) até que o nível de potência seja reduzido a “0”.
3. Para desligar toda a placa, toque na tecla ON/OFF (1) e o indicador de energia desaparecerá.
4. Você pode usar o calor residual para economizar energia iniciando um novo procedimento de cozimento em uma zona de cozimento que ainda esteja quente.

Aviso de calor residual (Cuidado com superfícies quentes)

Após um período de uso, o fogão reterá algum calor residual. O indicador de energia exibirá um "H" ou uma luz vermelha intermitente para alertá-lo a manter distância.

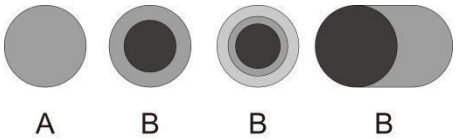
Ela desaparecerá assim que a superfície esfriar até uma temperatura segura. Também pode ser usada como um recurso de economia de energia se você quiser aquecer mais panelas; basta usar a zona de cozimento que ainda estiver quente.

Utilização da zona extensível (função opcional)

Se o seu fogão estiver equipado com uma zona extensível, ele poderá ser usado nos seguintes modos:

A: Zona central: apenas a primeira unidade de aquecimento é ligada.

B: Zona Estendida (Centro + Exterior) – Todos os circuitos de aquecimento estão ligados.



Ao selecionar a zona de cozimento, apenas a zona central será ativada; para ativar a zona externa:

1. Selecione uma zona de cozimento com a função de zona expansível.
2. Toque na tecla de zona expansível (18), o visor do indicador mostrará “ = ”

Para cancelar a zona externa, pressione a tecla de zona expansível (18) para desligar o segundo ou terceiro circuito de aquecimento e, em seguida, selecione o nível de potência desejado tocando nas teclas de ajuste de potência.

Função de trava de segurança para crianças

Você pode usar a função de bloqueio infantil para evitar o uso indesejado (por exemplo, crianças ligando acidentalmente as zonas de cozimento).

Para bloquear os controles

Pressione a tecla de bloqueio infantil (5) até que o indicador mostre “Lo”.

Para desbloquear os controles

1. Certifique-se de que o fogão esteja ligado.
2. Pressione e mantenha pressionada a tecla de bloqueio infantil (5) por alguns instantes.
3. Agora você pode começar a usar seu fogão.

Quando a placa de fogão está no modo de bloqueio para crianças, todos os controles são desativados, exceto o interruptor principal; você sempre pode desligar a placa com o interruptor principal em caso de emergência, mas precisará desbloqueá-la primeiro na próxima vez que for utilizá-la.

Desligamento automático

O recurso de segurança do fogão é o desligamento automático. Ele é ativado se uma zona de cozimento for deixada ligada. Os tempos de desligamento padrão são mostrados na tabela abaixo:

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

Usando o temporizador

Você pode usar o cronômetro de duas maneiras diferentes:

❶ Você pode usá-lo como um temporizador. Nesse caso, o temporizador não desligará nenhuma zona de cozimento após o tempo programado ter decorrido.

❷ Você pode usá-lo como um temporizador de desligamento automático para desligar uma ou mais zonas de cozimento quando o tempo definido terminar.

❸ Você pode programar o temporizador para até 99 minutos.

Use o cronômetro como um lembrete de minutos.

1. Certifique-se de que o fogão esteja ligado e que nenhuma zona de cozimento esteja no modo de seleção.

Nota: Você pode usar o temporizador antes ou depois de concluir as configurações da zona de cozimento.

Pressione a tecla do temporizador (6). "10" aparecerá no visor do temporizador. Em seguida, o dígito que representa as unidades piscará.

3. Ajuste os minutos desejados tocando na tecla MENOS (2) ou na tecla MAIS (3).

4. Toque novamente na tecla do cronômetro e o número que representa o dígito das dezenas piscará.

5. Defina as dezenas de minutos desejadas pressionando a tecla MENOS (2) ou a tecla MAIS (3).

6. Assim que o tempo for definido, a contagem regressiva começará imediatamente. A tela exibirá o tempo restante.

7. Um sinal sonoro será emitido durante 10 segundos e o indicador do temporizador exibirá " – – " quando o tempo definido terminar.

Configuração do temporizador para desligar uma ou mais zonas de cozimento.

Se o temporizador estiver configurado para uma zona:

1. Selecione a tecla da zona de aquecimento (4) onde deseja definir o temporizador.

2. Toque na tecla do temporizador (6), os dígitos "10" serão exibidos na tela do temporizador.

3. Defina o tempo desejado no painel de controle.

4. Assim que o tempo for definido, a contagem regressiva começará imediatamente. A tela exibirá o tempo restante.

USAR:O ponto vermelho ao lado do indicador de nível de energia (por exemplo ) acenderá para indicar que a zona está no modo temporizador.

5. Quando o temporizador de cozimento expirar, a zona de cozimento correspondente será desligada automaticamente.

⚠ **USAR:**As outras zonas de cozimento continuarão funcionando se forem ligadas previamente.

Se o temporizador estiver configurado em mais de uma zona:

1. Ao programar o tempo para várias zonas de cozimento simultaneamente, os pontos decimais das zonas correspondentes acendem. O visor de minutos mostra o tempo restante. O ponto decimal da zona correspondente pisca.
2. Assim que o tempo de contagem regressiva terminar, a zona correspondente se desligará. O tempo restante do temporizador ativado será exibido e o ponto na zona correspondente piscará.
3. Para verificar o tempo restante definido em uma zona específica, toque na zona (4) e o temporizador correspondente será exibido no indicador de temporizador.

Cancelar temporizador

❶ Selecione a zona na qual deseja cancelar o temporizador.

❷ 2. Toque na tecla do temporizador (6), o indicador piscará.

❸ 3. Defina o temporizador para “00”, o temporizador será cancelado.

Guia de culinária

⚠ Tenha cuidado ao fritar, pois o óleo e a gordura aquecem muito rapidamente, especialmente ao usar a função Power Boost. Em temperaturas extremamente altas, o óleo e a gordura podem entrar em combustão espontânea, representando um sério risco de incêndio.

⚠ NUNCA tente apagar um incêndio com água, mas desligue o aparelho e depois cubra a chama, por exemplo, com uma tampa ou um cobertor à prova de fogo.

dicas de culinária

❶ Quando a comida começar a ferver, reduza o fogo.

❷ Usar uma tampa reduz o tempo de cozimento e economiza energia, pois retém o calor.

❸ Minimize a quantidade de líquido ou gordura para reduzir o tempo de cozimento.

❹ Comece a cozinhar em potência máxima e reduza quando o alimento estiver bem quente.

COZIMENTO LENTO DO ARROZ

• Cozinhar em fogo brando significa cozinhar a uma temperatura de aproximadamente 85°C (185°F). Nessa temperatura, pequenas bolhas sobem à superfície do líquido. Cozinhar em fogo brando é perfeito para preparar sopas e ensopados deliciosos, pois os sabores dos alimentos se desenvolvem plenamente sem superaquecer. Também é recomendado para o preparo de molhos à base de ovos e molhos engrossados com farinha.

• Alguns procedimentos de cozimento, incluindo o cozimento de arroz pelo método de absorção (ou seja, quando a água é completamente consumida), exigem uma potência superior à mínima, para que o alimento seja cozido dentro do tempo recomendado.

BIFES

1. Retire a carne da geladeira e deixe-a descansar em temperatura ambiente por cerca de 20 minutos.
2. Aqueça uma frigideira de fundo grosso.
3. Pincele o bife com óleo dos dois lados. Regue um pouco de óleo na frigideira quente e coloque o bife nela.
4. Vire a carne apenas uma vez durante o cozimento. O tempo exato de cozimento depende do tamanho do bife e da sua preferência (ao ponto, malpassado, etc.). Portanto, o tempo de cozimento de cada lado pode variar de 2 a 8 minutos. Pressione o bife para verificar o ponto de cozimento: um bife firme está cozido por completo.
5. Deixe o bife em uma chapa quente por alguns minutos, para que fique macio.

CULINÁRIA ASIÁTICA

1. Escolha uma wok de fundo plano ou uma frigideira grande.
2. Prepare todos os ingredientes e utensílios de cozinha necessários. A culinária asiática é rápida. Se você quiser cozinhar uma grande quantidade de comida, divida-a em várias porções.
3. Pré-aqueça rapidamente a wok/frigideira e adicione duas colheres de sopa de óleo.
4. Cozinhe a carne primeiro. Reserve e mantenha aquecida.
5. Agora cozinhe os legumes. Quando estiverem quentes, mas ainda crocantes, reduza o fogo. Adicione a carne e, se desejar, um molho.
6. Refogue todos os alimentos com cuidado para que todos os ingredientes fiquem bem quentes.
7. Sirva imediatamente.

níveis de potência

NÍVEL DE POTÊNCIA:	ADEQUAÇÃO (EXEMPLOS):
Nível 1-2	• Aquecimento suave de pequenas quantidades de alimentos. • Derreter chocolate, manteiga, etc. • Alimentos que queimam rapidamente. • Cozimento lento. • Aquecimento lento.
Nível 3-4	• Superaquecimento. • Cozimento rápido e lento. • Arroz.
Nível 5-6	• Panquecas.
Nível 7-8	• Salteado. • Massas.
Nível 9	• Estilo asiático. • Fritar. • Deixe a sopa/água ferver.

Economia de energia

• Utilize utensílios de cozinha adequados.

Panelas com fundo grosso e plano podem economizar até um terço de energia elétrica. Lembre-se de tampá-las, se possível; caso contrário, você usará quatro vezes mais energia.

• O tamanho do utensílio de cozinha deve ser adequado à superfície da placa de aquecimento. Um utensílio de cozinha nunca deve ser menor que a placa de aquecimento.

• Certifique-se de que as placas de aquecimento e os utensílios de cozinha estejam limpos.

• Os pisos dificultam a transferência de calor. Derramamentos resultantes de queimaduras repetidas podem ser limpos com produtos que prejudicam o meio ambiente.

• Não destampe os utensílios de cozinha com muita frequência (o conteúdo de uma panela vigiada nunca vai ferver!).

• Você pode usar o calor residual para economizar energia ao iniciar um novo procedimento de cozimento em uma área que ainda esteja quente.

4. CUIDADO E LIMPEZA

• Limpe a placa de fogão após o uso.

Limpe a placa vitrocerâmica com um produto de limpeza específico para placas vitrocerâmicas. Utilize uma esponja própria e água morna.

• Remova os resíduos da placa vitrocerâmica com um pano macio.

• Não esfregue a placa vitrocerâmica.

• Remova os resíduos com um raspador de silicone próprio para placas vitrocerâmicas. Esses tipos de raspadores estão disponíveis no mercado.

Que?	Como?
Sujeiras no vidro (impressões digitais, marcas, manchas residuais ou derramamentos de líquidos que não sejam açúcar).	1. Desligue o fogão. 2. Aplique um produto de limpeza para vitrocerâmica 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.
Derramamentos, derretimentos e mais derramamentos de açúcar quente no copo.	Remova-os imediatamente com um raspador de peixe, espátula ou lâmina de barbear adequada para placas vitrocerâmicas, mas tenha cuidado com as superfícies da zona de cozimento que ainda estão quentes. 1. Desligue a fonte de alimentação do fogão da tomada. 2. Segure a lâmina ou o utensílio em um ângulo de 30° e raspe a sujeira ou o líquido derramado em direção a uma área mais fria do fogão. 3. Limpe qualquer sujeira ou respingo com um pano de prato ou papel toalha. 4. Proceda conforme descrito nos passos 2 a 4 da seção anterior.
Transbordamentos em controles de toque	1. Desligue o fogão. 2. Elimine os derramamentos 3. Limpe a área de controle por toque com uma esponja ou pano úmido e, em seguida, seque completamente a área com papel toalha. 4. Ligue o fogão novamente.

¡Importante!

• Ao desligar a placa, o indicador de "superfície quente" não acenderá, mas a zona de cozimento ainda poderá estar quente. Atenção! Desligue o aparelho da tomada antes de realizar qualquer manutenção (no quadro de distribuição da sua residência).

Não utilize um limpador a vapor. Risco de choque elétrico! O vapor pode danificar os componentes elétricos do aparelho.

Esponjas de limpeza abrasivas, algumas de nylon, e produtos de limpeza ásperos podem riscar o vidro. Leia sempre o rótulo para verificar se o produto de limpeza ou a esponja de limpeza é adequado.

• Nunca deixe resíduos de produtos de limpeza no prato: o vidro pode ficar manchado.

• Remova manchas de alimentos derretidos ou açucarados, ou de outros líquidos derramados, o mais rápido possível. Se deixadas a esfriar no vidro, podem ser difíceis de remover ou até mesmo danificar permanentemente a superfície.

Perigo de corte: Quando a tampa de segurança está retraída, a lâmina do raspador fica extremamente afiada. Use com extrema cautela e guarde sempre em local seguro, fora do alcance de crianças.

O fogão pode emitir um sinal sonoro e desligar-se automaticamente, e os comandos táteis podem não funcionar se houver líquido sobre eles. Certifique-se de secar a área dos comandos táteis antes de ligar o fogão novamente.

5. PERGUNTAS E VERIFICAÇÃO RÁPIDA

MEDIDAS DE EMERGÊNCIA:

❶ Desligue completamente o aparelho.

❷ Desligue o aparelho da rede elétrica (caixa de fusíveis na tomada doméstica).

❸ Entre em contato com a loja onde você comprou o aparelho.

❹ Por favor, verifique a programação abaixo antes de entrar em contato com a loja onde você comprou o eletrodoméstico.

Problema	Possíveis causas e o que fazer
O fogão não liga.	Não há energia. 1. Verifique a ligação elétrica e certifique-se de que está ligada. 2. Verifique se há alguma queda de energia em sua casa ou região. 3. Verifique a caixa de fusíveis da sua casa. 4. Se você já verificou tudo e o problema persistir, chame um técnico qualificado.
Os controles de toque não respondem.	O painel de controle está bloqueado pela função de trava de segurança para crianças. Desbloqueie os controles. Consulte a seção "Usando a placa" para obter instruções.
Os controles sensíveis ao toque são difíceis de operar.	Pode haver uma leve camada de água nos controles, ou você pode estar usando a ponta do dedo para tocá-los. Certifique-se de que a área de controle por toque esteja seca e use a ponta do dedo para tocar nos controles.
O vidro está ficando riscado.	Utensílios de cozinha com bordas ásperas. Estão sendo utilizadas esponjas abrasivas ou produtos de limpeza inadequados. Use panelas com fundo plano e liso. Veja "Como escolher as panelas certas". Consulte a seção “Cuidados e Limpeza”.
Algumas panelas fazem barulhos de rangido ou estalo.	Isso pode ser devido ao material dos seus utensílios de cozinha (camadas de metais diferentes que vibram de maneira diferente). Isso é normal em utensílios de cozinha e não indica qualquer defeito.

As panelas não aquecem e isso aparece na tela. U	O fogão de indução não está detectando a panela. Verifique o tamanho da base da panela para ver se ela é muito pequena para a zona de cozimento ou se não está devidamente centralizada. Use utensílios de cozinha compatíveis com indução. Consulte a seção "Como escolher os utensílios de cozinha certos". Centralize a panela e certifique-se de que sua base corresponda ao tamanho da zona de cozimento.

Se o aparelho apresentar mau funcionamento de uma forma não mencionada no programa anterior, ou se você já verificou todos os elementos do programa anterior, mas o problema persistir, entre em contato com a loja onde você comprou o aparelho.

6. CÓDIGO DE ERRO

Caso ocorra alguma anomalia, a placa entrará automaticamente em modo de proteção e exibirá os códigos de proteção correspondentes:

Código de erro para placa vitrocerâmica

Problema	Possíveis causas	Pendência
E0 e aviso sonoro repetido.	Proteção contra sobreaquecimento: a placa de fogão fica muito quente.	Interrompa o cozimento até que a temperatura interna retorne ao normal. Se a placa de circuito impresso (PCI) apresentar defeito, entre em contato com o serviço pós-venda para inspeção.
E1	Falha de circuito aberto do termopar	Por favor, entre em contato com o serviço pós-venda.

O texto acima descreve a avaliação e inspeção de defeitos comuns.

ATENÇÃO!Para evitar perigos, não desmonte a unidade você mesmo!

7. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Fogão	SV4602	
Tipo de fogão	Placas radiantes	
Zonas de cozinha	4 zonas	
Tensão de alimentação	220-240 V ~ 50-60 Hz	
Energia elétrica instalada	6500W	
Para zonas ou áreas de cozimento circulares: diâmetro da superfície utilizável por zona de cozimento aquecida eletricamente.	Zona ascendente do círculo esquerdo: 15,5 Zona descendente do círculo esquerdo: 19,0 Zona de ascensão em círculo reto: 19 Zona descendente do círculo direito: 15,5	centímetro
Consumo de energia por zona ou superfície de cozimento calculado por kg (cozimento elétrico CE)	Zona ascendente do círculo esquerdo: 187,6 Zona descendente do círculo esquerdo: 188,0 Zona de ascensão em círculo reto: 177,7 Zona descendente do círculo direito: 187,6	Wh/kg
Consumo de energia da placa de fogão, calculado por kg (placa de fogão elétrica CE)	185,2	Wh/kg

Fogão	SV3602	
Tipo de fogão	Placas radiantes	
Zonas de cozinha	3 zonas	
Tensão de alimentação	220-240 V ~ 50-60 Hz	
Energia elétrica instalada	5700W	
Para zonas ou áreas de cozimento circulares: diâmetro da superfície utilizável por zona de cozimento aquecida eletricamente.	Zona ascendente do círculo esquerdo: 15,5 Zona descendente do círculo esquerdo: 19,0 Zona do círculo direito: 28,0	centímetro
Consumo de energia por zona ou superfície de cozimento calculado por kg (cozimento elétrico CE)	Zona ascendente do círculo esquerdo: 195,5 Zona descendente do círculo esquerdo: 183,9 Zona do círculo direito: 179,7	Wh/kg

Consumo de energia da placa de fogão, calculado por kg (placa de fogão elétrica CE)	186,4	Wh/kg

Fogão	SV2302	
Tipo de fogão	Placas radiantes	
Zonas de cozinha	2 zonas	
Tensão de alimentação	220-240 V ~ 50-60 Hz	
Energia elétrica instalada	3000W	
Para zonas ou áreas de cozimento circulares: diâmetro da superfície utilizável por zona de cozimento aquecida eletricamente.	Área do círculo esquerdo: 19 Zona do círculo direito: 15,5	centímetro
Consumo de energia por zona ou superfície de cozimento calculado por kg (cozimento elétrico CE)	Área do círculo esquerdo: 182,1 Zona do círculo direito: 194,7	Wh/kg
Consumo de energia da placa de fogão, calculado por kg (placa de fogão elétrica CE)	188,4	Wh/kg

Vinte minutos após o início da operação, sem que nenhuma outra operação seja realizada, ou assim que o programa/função for concluído, o aparelho entra automaticamente em modo de espera.
O consumo de energia em modo de espera não ultrapassa 0,8 watts.

8. GESTÃO DE RESÍDUOS



DESCARTE: Não descarte este produto com o lixo doméstico comum. Este lixo deve ser coletado separadamente para tratamento especial. Não remova o símbolo... dispositivo.

Ao desembalar o produto, os materiais de embalagem (sacos de polietileno, peças de poliestireno, etc.) devem ser mantidos fora do alcance de crianças e animais de estimação. PERIGO DE ASFIXIA!

Este aparelho está em conformidade com a Diretiva Europeia 2002/96/CE sobre Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos (REEE). A sua eliminação correta ajudará a prevenir potenciais danos ao ambiente e à saúde humana que poderiam resultar de uma eliminação inadequada.

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

- Aparelhos antigos e sem uso devem ser enviados para o centro de reciclagem apropriado. Nunca os exponha ao fogo.
- Antes de descartar um eletrodoméstico antigo, torne-o inutilizável. Desligue-o da tomada e corte o cabo de alimentação. Descarte o cabo de alimentação e o plugue imediatamente.
- Descarte papel e papelão nos recipientes apropriados.

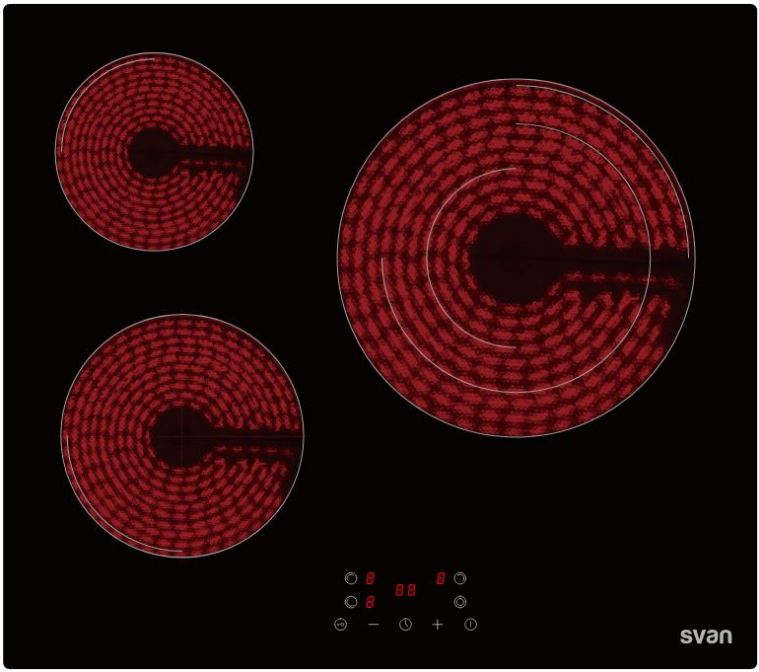
Este aparelho requer descarte de resíduos especializado. Para obter mais informações sobre o tratamento, recuperação e reciclagem deste produto, entre em contato com a prefeitura local, o serviço de coleta de lixo doméstico ou a loja onde você o adquiriu.

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

SVAN TRADING S.L.
Importado por B73737553
Av. Altos Hornos S/N. Pto. Sagunto (46520). Valência, Espanha.
info@svanelectro.com
ES 960600034 | PT 00351300305065

svan

USER MANUAL
CERAMIC HOB



SV2302, SV3602, SV4602

Read this manual carefully and keep it for future reference.

INDEX

SAFETY WARNINGS **4**

INSTALLMENT **14**

GUIDE TO THE APPLIANCE **21**

CARE AND CLEANING **32**

QUESTION AND QUICK CHECK **34**

ERROR CODE **36**

TECHNICAL SPECIFICATION **37**

WASTE MANAGEMENT **39**

Congratulations on the purchase of your new hob. We would like to thank you for purchasing a product from our wide range of domestic appliances. 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. If you transfer the appliance to a third party, also hand over this instruction manual.

❶ The figures in this instruction manual may differ in some details from the current design of your appliance. Nevertheless follow the instructions in such a case.

❷ Any modifications, which do not influence the functions of the appliance. shall remain reserved by the manufacturer. Please dispose of the packing with respect to your current local and municipal regulations.

❸ The appliance you have purchased may be an enhanced version of the unit this manual was printed for. Nevertheless, the functions and operating conditions are identical. This manual is therefore still valid. Technical modifications as well as misprints shall remain reserved.

1. SAFETY WARNINGS

Please read this user manual thoroughly before attempting to use this appliance for the first time. This manual contains important information on safe installation, use and care of the appliance. Keep these instructions for reference and pass them on to future user.
All information included in those pages serve for the protection of the operator. If you ignore the safety information and safety instructions, you will endanger your health and life.
Store this manual in a safe place so you can use it whenever it is needed. Strictly observe the instructions to avoid damage to persons and property.

MAKE SURE THAT THIS MANUAL IS AVAILABLE TO ANYONE USING THE APPLIANCE AND MAKE SURE THAT IT HAS BEEN READ AND UNDERSTOOD PRIOR TO USING THE APPLIANCE.

Installation

Electrical Shock Hazard

• The technical data of your energy supply must meet the data on the rating label. Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.
• Do not connect the appliance to the mains if the appliance itself or the power cord or the plug are visibly damaged.

• All modifications to the electrical mains to enable the installation of the appliance must be performed by a qualified professional.

• Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory. A check-up of existing and newly-made connections must be done by an authorized professional.

• Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician. Do not modify the energy supply. The connection must be carried out in accordance with the current local and legal regulations.

• The room the appliance is installed in must be dry and well-ventilated. When the appliance is installed, an easy access to all control elements is required.

• Do not install the appliance near to curtains or upholstered furniture. RISK OF FIRE!

• 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.

• While unpacking, the packaging materials (polythene bags, polystyrene pieces, etc.) should be kept away from children and pets. RISK OF INJURY! CHOKING HAZARD!

• When you unpack the appliance, you should take note of the position of its components in case you have to repack and transport it at a later point of time.

• No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
• The appliance must be transported and installed by at least two persons.
• 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. We recommend that the appliance is installed by a suitably qualified professional and connected to the electricity supply by a qualified electrician, who is a member of the N.I.C.E.I.C. and who will comply with the l.E.T. and local regulations.
• This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
• The veneering of cabinets has to be fixed with a heat-resistant glue, that is able to withstand a temperature of 100 °C.
• Adjacent furniture or housing and all materials used for installation must be able to resist a temperature of min. 85 °C above the ambient temperature of the room the appliance is installed in during operation.
• Do not install the appliance in rooms or at areas which contain flammable substances as petrol, gas or paint. This warning also refers to the vapour these substances release.
• Cooker-hoods should be installed according to their manufacturers' instructions.

• The safety distance between the hob and a wall/cupboard above should be at least 760 mm.
• The safety distance between the hob and an extractor hood above should be at least 760 mm.
• Household equipment and connection leads must not touch the hob as the insulation material is usually not heat-resistant.
• Only use hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.
• Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.

Operation and maintenance

Electrical Shock Hazard

• Never touch the power plug, the power switch or other electrical components with wet or damp hands. RISK OF ELECTRIC SHOCK!
• Operate the appliance with 220 - 240 V AC / 50-60 Hz only.
• Do not cook on a broken or cracked hob. If the hob surface is break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.
• Switch the hob off at the wall before cleaning or maintenance.
• Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Health Hazard

• FOR THOSE WITH HEART PACEMAKERS OR ACTIVE IMPLANTS:
The function of this hob conforms to current electromagnetic interference standards and thus is in total compliance with legal requirements (2004/108/CE directives).

To avoid interference between your hob and a pacemaker,your pacemaker must be designed and programmed in compliance with the regulations that apply to it. As such,we guarantee only that our product is compliant.

With regard to the compliance of the pacemaker or any potential incompatibility, you should obtain information from the manufacturer or your attending physician.

Hot Surface Hazard

• During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.

• Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the ceramic glass until the surface is cool.

• Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.

• The accessible parts of the appliance become hot during operation，so keep children away. Touching the appliance while it is operating can cause serious burns.

• 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.

• The appliance will become hot while operating and will retain and emit heat even if it has stopped operating.

• Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

Cut Hazard

• The razor-sharp blade of a hob scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.

• Failure to use caution could result in injury or cuts.

Important safety instructions

• Only use cookware which is suitable to be used on ceramic glass; otherwise you will damage the appliance.

• Do not switch on the hob before you have put a cookware on it.

• Do not operate the appliance unless all components are installed properly.

• The hob should be clean at every time. Soiled cooking zones do not transfer the heat correctly.

• Protect the hob against corrosion.

• Never try to repair the appliance yourself. Repairs carried out by unauthorized persons can cause serious damage. If the appliance does not operate properly, please contact the shop you purchased the appliance at. Original spare parts should be used only.

• When you move the appliance, hold it at its base and lift it carefully. Keep the appliance in an upright position.

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

• 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, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.

• 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 hob could be seriously injured.

• The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
• Always supervise children when they are near the appliance.
• Only allow children to use the appliance without supervision, when adequate instructions have been given before so that the child is able to use the appliance in a safe way and understands the risks of improper use.
• 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 allow anybody who is not familiar with this instruction manual to operate the appliance.
• Do not use a steam cleaner to clean your hob.The steam will cause serious damage to the electric components of the appliance. RISK OF ELECTRICAL SHOCK!
• Do not place or drop heavy objects on your hob.
• Do not stand on your hob.
• Do not use pans with jagged edges or drag pans across the glass surface as this can scratch the glass.

• Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your hob, as these can scratch the surface and damage the ceramic glass.

• If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or an authorized aftersales service or a qualified professional only, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. The appliance is intended for private use only.

• This appliance is intended to be used in a domestic household environment only! Commercial use of any kind is not covered under the manufacturer's warranty!

• The appliance is intended for indoor-use only.

• The appliance is not intended to be operated for commercial purposes and in public transport.

•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.

• The air vents of the appliance or its built-in structure (if the appliance is suitable for being built-in) must be completely open, unblocked and free of any kind of dirt.

• In case of an event caused by a technical malfunction, disconnect the appliance from the mains. Report the malfunction to your service centre so it can be repaired.

• Do not use adapters, multiple sockets and extension cords for connecting the appliance to the mains.

• Do not carry out any modifications to your appliance.

• Switch off soiled cooking zones.

• Switch off the complete hob if any damage or malfunction occurs.

• After use, always switch off the cooking zones as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the autodetection feature to switch off the cooking zones when you remove the cookware.

• The rating plate must not be removed or made illegible, otherwise all terms of the warranty become invalid!

• This device has an earth connection for functional purposes only.

• Consider the instructions above, including those in the “Cleaning and care”.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

☆ The manufacturer and distributor are not responsible for any damage or injury in the event of failure to comply with these instructions.

2. INSTALLMENT

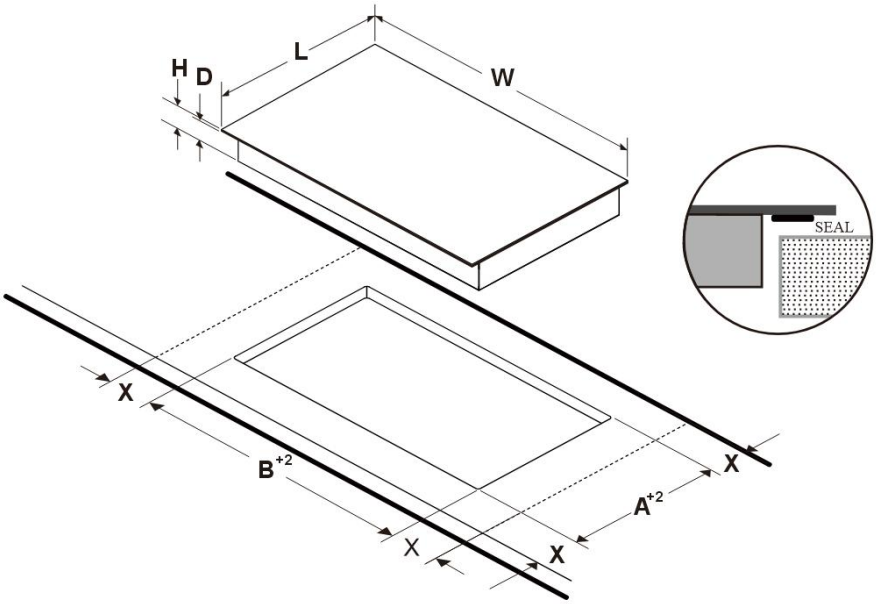
Unpacking and positioning

- Unpack the appliance carefully.
- The appliance may be equipped with the transport-protection. Be very careful and do not use any aggressive or abrasive detergents to remove residuals of the transport protection.
- Check that the appliance and the power cord are not damaged.
- Connect the appliance to a dedicated socket only.
- Do not install the appliance in a place where it may come in contact with water or rain; otherwise the insulation of the electrical system will be damaged.
- Connect the appliance to the mains properly.

Selection of installation equipment

- 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 hob.
- For the purpose of installation and use, a minimum of 50mm space shall be preserved around the hole.
- The safety distance between the hob and a wall cupboard above should be at least 450mm.
- The safety distance between the hob and an extractor hood above should be at least 650mm.
- Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.

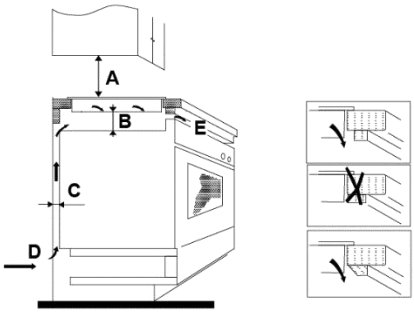
Models	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
SV4602	590	520	51	47	560^{+2}	490^{+2}	50 mini.
SV3602	590	520	51	47	560^{+2}	490^{+2}	50 mini.
SV2302	290	520	51	47	270^{+2}	490^{+2}	50 mini.



ATTENTION:

❶ Under any circumstances, make sure the hob is well ventilated and the air
❷ inlet and outlet are not blocked. Ensure the hob is in good work state. As shown below:
❸ Note: The safety distance between the hob and the cupboard above should be at least 760mm.

A (mm)	760
B (mm)	50 minimum
C (mm)	30 minimum
D	Air intake
E	Air exit 5mm



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

Before you install the hob, make sure that

❶ The work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements.
❷ The work surface is made of a heat-resistant material.
❸ If the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan.
❹ The installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations.
❺ A suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations.
❻ The isolating switch must be of an approved type and provide a 3 mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements). The isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed.
❼ You consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation.
❽ You use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.
❾ The power cable must not come into contact with cabinet doors or drawers.
❿ The appliance must be supplied with an adequate flow of fresh air from outside the cabinet to the base of the hob.

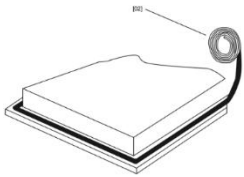
Before locating the fixing brackets

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

Stretch out and stick the supplied tape [02] along the underside edge of the hob, ensure the ends overlap. Trim off any excess tape and dispose of it.

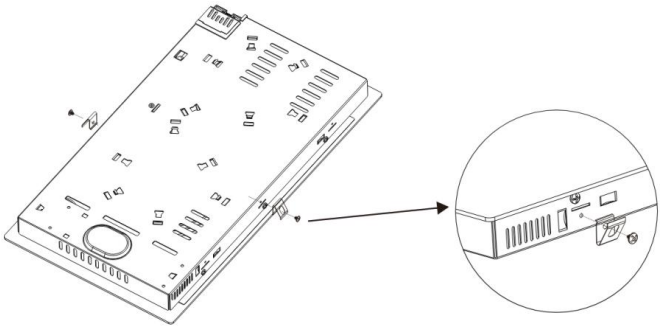


[02]

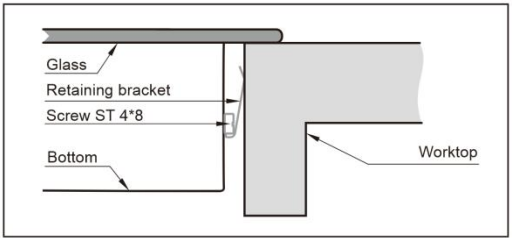


Locating the fixing brackets

Fix the hob brackets by screw two brackets on the bottom of hob (see picture).



Then install the hob into the cutout of the worktop. Apply gentle downwards pressure onto the hob to push it into the worktop.



When you have installed the hob, make sure that

❶ The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.

❷ There is adequate flow of air from outside the cabinetry to the base of the hob.

❸ If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.

❹ The isolating switch is easily accessible by the customer.

Cautions

❶ The hob must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.

❷ The hob shall not be mounted to cooling equipment, dishwashers and rotary dryers.

❸ The hob shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.

❹ The wall and induced heating zone above the work surface shall withstand heat.

❺ To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.

❻ A steam cleaner is not to be used.

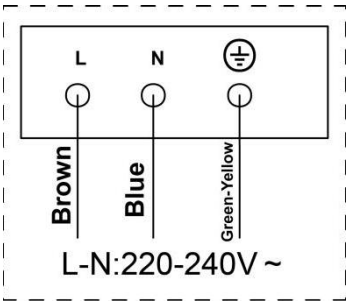
❼ This hob can be connected only to a supply with system impedance no more than 0.427 ohm. In case necessary, please consult your supply authority for system impedance information.

Connecting the hob to the mains power supply

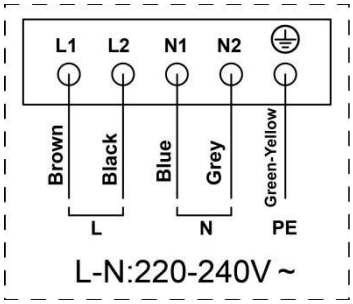
The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, or a single-pole circuit breaker. The method of connection is shown

as the diagram.(If the hob has a plug, there is no need to refer to the wiring diagram.)

SV2302



SV3602,SV4602



⚠ This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person, who is familiar with and adheres to the local requirements and supplementary regulations of your electricity supplier. Do not carry out the installation yourself. RISK OF ELECTRIC SHOCK. Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

❶ The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.

❷ The voltage corresponds to the value given in the rating plate

❸ The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.

To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.

The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75˚C at any point.

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

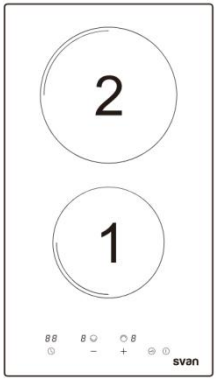
⚠ 1. If the cable is damaged or needs replacing, this should be done by an after-sales technician using the proper tools, so as to avoid any accidents.

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 proper qualified person.
6. Your household power supply must meet the power consumption of the appliance.
7. When the socket is not accessible for the user or a fixed electrical connection of the appliance is required, an all-pole disconnecting device must be incorporated during installation. Disconnecting devices are switches with a contact opening distance of at least 3 mm. These include LS-switches, fuses and protectors (EN 30335). Read the information on the nameplate and the connection diagram before connecting the appliance to the mains. If in doubt, always contact the local building authorities and consult the relevant legal provisions.

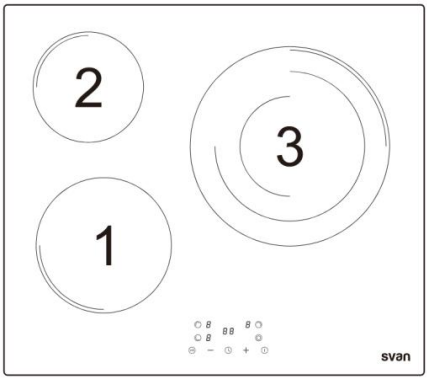
3. GUIDE TO THE APPLIANCE

TOP VIEW

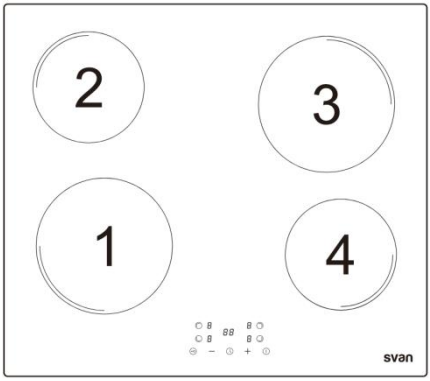
SV2302



SV3602



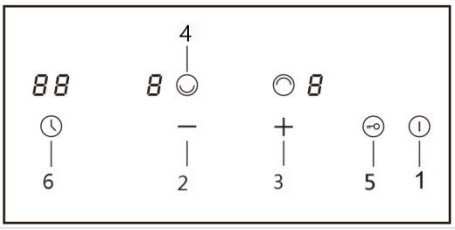
SV4602



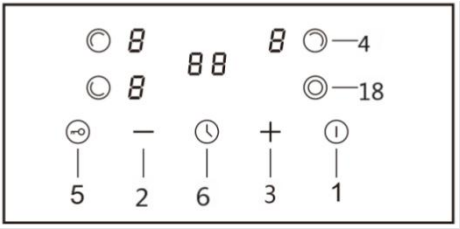
Model #	SV2302	SV3602	SV4602
Power of zone - 1	1200W	1800W	1800W
Power of zone - 2	1800W	1200W	1200W
Power of zone - 3	/	1050/1800/2700W	1800W
Power of zone - 4	/	/	1200W

CONTROL PANEL

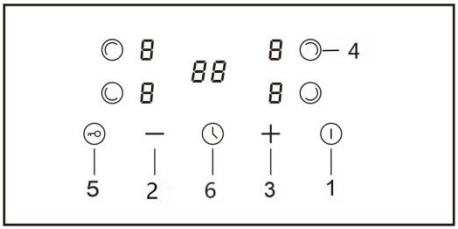
SV2302



SV3602



SV4602



CONTROL PANEL KEYS

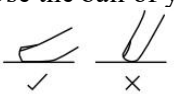
KEY #	FUNCTIONS	KEY #	FUNCTIONS
Key 1.	ON/OFF	**Key 5.**	Child lock
Key 2.	MINUS	**Key 6.**	Timer
Key 3.	PLUS	**Key 18.**	Dual zone
Key 4.	Zone selection		

Before using your New Hob

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

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 (see figure below).



• You will hear a beep each time a touch is registered.
• Make sure the control panel is 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

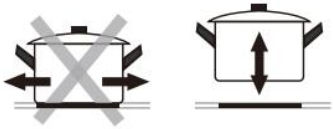
• Use glass-ceramic suitable cookware only.
• The base of cookware must have a minimum diameter relevant to the diameter of the cooking zone you use the cookware on.
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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 hob – do not slide, or they may scratch the glass.



Using your Hob with touch control panel

Switching the hob on and off

Switch the hob on and off by using the main switch.
Touch the ON/OFF key (1). All the indicators show "- ". The Hob is in standby mode.
2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.

• Make sure the bottom of the pan and the surface of the glass are clean and dry.

3. Select zone by touch corresponding zone selection key (4), an indicator next to the key will flash.

4. Select power level by touching the MINUS (2) or PLUS key (3). The power can be changed during cooking as required.

• If you don't choose a heat setting within 1 minute, the hob will automatically switch off. You will need to start again from step 1.

5. While cooking, the power level can be changed at any time.

6. After selecting the zone and confirming the power level, the indicator will flash cooking zone indicator and power level alternately, indicating that the zone is working properly.

e.g. If indicators  and " 9 " are flashing alternately, it means that the front zone is operating at power level 9.

When you have finished cooking

1. Selecting the burner that you wish to switch off by pressing the zone selection key (4).

2. Turn the cooking zone off by touching MINUS key (2) until power level reduce to "0".

3. To turn the whole hob off, touch the ON/OFF key (1) and the power indicator disappear.

4.You can use the residual heat for saving energy when starting a new cooking procedure on a cooking zone which is still warm / hot.

Residual Heat Warning (Beware of hot surfaces)

When the hob has been operating for some time, there will be some residual heat. The power indicator will appear "H" or red light twinkling to warn you to keep away from it.

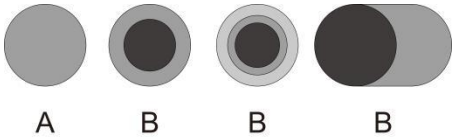
It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the cooking zone that is still hot.

Using the extendable zone (Optional function)

If your hob is equipped with an extendable zone, it can be used in the following modes:

A: Center zone – only first heating unit is turned on

B: Extended zone (Center + Outer) – All the heating circuits are turned on



Upon selecting the cooking zone, only the center zone will be turned on, to activate the outer zone:

1. Select a cooking zone with the extendable zone function.
2. Touch the extendable zone key (18), the indicator display will show " = "

To cancel the outer zone, press the extendable zone key (18) to turn off the second or third heating circuit, then select the desired power level by touching the power adjusting keys.

Child Lock Function

You can use Child lock function to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).

To lock the controls

Touch the Child lock key (5) until the indicator show "Lo".

To unlock the controls

1. Make sure the hob is turned on.
2. Touch and hold the Child lock key (5) for a while.
3. You can now start using your hob.

When the hob is in Child lock mode, all the controls are disable except the main switch key, you can always turn the hob off with the main switch in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

Auto Shutdown

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 in two different ways:

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

❷ You can use it as a cut off timer to turn one or more cooking zones off when the set time is up.

❸ You can set the timer up to 99 minutes.

Using the Timer as a Minute Minder

1. Make sure the hob is turned on, and none cooking zone is in selecting mode.

Note: you can use the minute minder before or after cooking zone setting finished.

Touch timer key (6), "10" will show in the timer display. Then number to represent units digit will flash.

3. Set the desired minutes by touching the MINUS key (2) or PLUS key (3).

4. Touch timer key again, then number to represent tens digit will flash.

5. set the desired dozens of minutes by touching MINUS key (2) or PLUS key (3).

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

7. A signal sound will bips for 10 seconds and the timer indicator shows " – – " when the setting time finished.

Setting the timer to turn one or more cooking zones off

If the timer is set on one zone:

1. Selecting the heating zone key (4) that you want to set timer.
2. Touch timer key (6), the digits“10”will show in the timer display.
3. Set the desired time in the control panel.
4. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time.
NOTE: The red dot next to power level indicator (eg.) will illuminate indicating that the zone is in timer mode.
5. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switch off automatically.
⚠ **NOTE:** Other cooking zones will keep operating if they are turned on previously.

If the timer is set on more than one zone:

1. When you set the time for several cooking zones simultaneously, decimal dots of the relevant cooking zones are on. The minute display shows the remaining time. The dot of the corresponding zone flashes.
2. Once the countdown timer expires, the corresponding zone will switch off. Then it will show the remaining activated timer and the dot of corresponding zone will flash.
3. To check the remaining time set on a particular zone, touch the zone (4) and the corresponding timer will be shown in the timer indicator.

Cancel the timer

❶ Select the zone that you want to cancel the timer.
❷ 2. Touch the timer key (6), the indicator will flash.
❸ 3. Set the timer to “00”, the timer is canceled.

Cooking Guidelines

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



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.

Cooking Tips

❶ When food comes to the boil, reduce the power setting.

❷ Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.

❸ Minimise the amount of liquid or fat to reduce cooking times.

❹ Start cooking on a high power and reduce it when the food has been well heated.

SIMMERING / COOKING OF RICE

• Simmering is cooking with a temperature of approx. 85 0C. At this temperature small bubbles ascend to the surface of the cooking liquid. Simmering is a perfect way to cook delicious soups and stews as the flavours of the food unfold completely without being over-heated. You should also cook egg-based sauces and sauces thickened with flour in this way.

• Some cooking procedures, including the cooking of rice with the absorption-method (= the water is consumed completely), require a setting above the lowest power level, so the food is cooked within the recommended cooking time.

STEAKS

1. Take the meat out of the fridge and let it rest at room temperature for approx. 20 minutes.
2. Heat up a pan with a heavy base.
3. Rub both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and place the steak into the pan.
4. Turn the meat just once while cooking. The exact cooking time depends from the size of your steak and your individual preferences (medium, medium rare etc.). So the cooking time of each side may vary from 2 to 8 minutes. Press the steak to check the cooking result - a firm steak is well done.
5. Leave the steak on a warm plate for a few minutes; so it will become tender.

ASIAN-STYLE COOKING

1. Choose a wok with a flat base or a big pan.
2. Prepare all ingredients and the cooking utensils you need. Asian-style cooking should work fast. If you want to cook a big amount of food, youshould divide the food into several portions.
3. Preheat the wok / pan briefly and add two tablespoons of oil.
4. Cook the meat first. Put it aside and keep it warm.
5. Now cook the vegetable. When the vegetable is hot but still crisp, reduce the power level. Add the meat and, if desired, a sauce.
6. Sauté the complete food carefully so all components are hot.
7. Serve immediately

Power levels

POWER LEVEL:	SUITABILITY(EXAMPLES):
Level 1-2	• Delicate warming of small amounts of food. • Melting of chocolate, butter etc. • Food which burns quickly. • Gentle simmering. • Slow warming.
Level 3-4	• Reheating. • Fast simmering. • Rice.
Level 5-6	• Pancakes.
Level 7-8	• Sautéing. • Pasta.
Level 9	• Asian-style. • Frying. • Reaching of the boiling point of soup /water.

Saving of energy

• Use proper cookware for cooking.

• Cookware with thick, flat bases can save up to 1/3 of electric energy. Remember to cover your cookware if possible; otherwise you will use four times as much energy!

• Match the size of the cookware to the surface of the heating plate. A cookware should never be smaller than a heating plate.

• Ensure that the heating plates and the cookware are clean.

• Soils prevent heat-transfer. Repeatedly burnt-on spillages can often be removed by products, which will damage the environment, only.

• Do not uncover the cookware too often (a watched pot-content will never boil!).

• You can use the residual heat for saving energy when starting a new cooking procedure on a cooking zone which is still warm / hot.

4. CARE AND CLEANING

• Clean the hob after use.

• Clean the glass-ceramic with a commercially available detergent for glass-ceramic. Use a special sponge and warm water.

• Remove residuals on the glass-ceramic with a soft cloth.

• Do not scrub the glass-ceramic.

• Remove residuals with a silicon-made scraper, which is suitable for glass-ceramic. Such scrapers are commercial available.

What?	How?
Dirty stuff on glass (fingerprints, marks, residual stains or non-sugary spillovers on the glass).	1. Switch off the power of the hob. 2. Apply a hob cleaner for glass ceramic 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 hob back on.
Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass	Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for ceramic glass hobs, but beware of hot cooking zone surfaces which are still hot. 1. Switch the power to the hob off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the hob. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Proceed as described in steps 2 - 4 in the previous section.

Spillovers on the touch controls	1. Switch off the power of the hob. 2. Remove the spillovers 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth, then wipe the area completely dry with a paper towel. 4. Switch the power to the hob back on.

Important!

• When the hob is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care! Disconnect the appliance from the mains before maintenance (fuse box of your household power supply)!

• Do not use a steam cleaner. Risk of electric shock! The steam can damage the electric components of the appliance.

• Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable.

• Never leave cleaning residue on the hob: the glass may become stained.

• 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.

• The hob may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the hob back on.

5. QUESTION AND QUICK CHECK

EMERGENCY MEASURES:

❶ Switch off the entire appliance.

❷ Disconnect the appliance from the mains (fuse box of your household power supply).

❸ Contact the shop you purchased the appliance at.

❹ Check the schedule below before you contact the shop you purchased the appliance at.

Problem	Possible causes and What to do
The hob cannot be turned on.	No power. 1. Check the connection to the power supply and make sure it is switched on. 2. Check whether there is a power outage in your home or area. 3. Check the household fuse box. 4. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician
The touch controls are unresponsive.	The control panel is locked by Child lock function. Unlock the controls. See section 'Using your hob' 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 material of your cookware (layers of different metals vibrating differently). This is normal for cookware and does not indicate a fault.
Pans do not become hot and appears ⊔ in the display.	The induction hob cannot detect the pan. Check the pan base size, if it is too small for the cooking zone or not properly centered. Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'. Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.

If the appliance shows a malfunction not noted on the schedule above or if you have checked all items on the above schedule but the problem still exists, please contact the shop you purchased the appliance at.

6. ERROR CODE

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

Error Code for Ceramic hob

Problem	Possible causes	What to do
E0 & repeated beep sound warning.	Overheating protection: the hob is over heated.	Stop cooking till the internal temperature back to normal. Please contact after sales service to check the hob if there is PCB failure.
E1	Open circuit failure of thermocouple	Please contact after sales service.

The above are the judgment and inspection of common failures.

ATTENTION! To avoid danger, please do not disassemble the unit by yourself!

7. TECHNICAL SPECIFICATION

Cooking Hob	SV4602	
Type of hob	Radiant hobs	
Cooking Zones	4 Zones	
Supply Voltage	220-240V~ 50-60Hz	
Installed Electric Power	6500W	
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone	Left circle up zone: 15.5 Left circle down zone: 19.0 Right circle up zone: 19 Right circle down zone: 15.5	cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg (EC electric cooking)	Left circle up zone: 187.6 Left circle down zone: 188.0 Right circle up zone: 177.7 Right circle down zone: 187.6	Wh/kg
Energy consumption of the hob, calculated per kg (EC electric hob)	185.2	Wh/kg

Cooking Hob	SV3602	
Type of hob	Radiant hobs	
Cooking Zones	3 Zones	
Supply Voltage	220-240V~ 50-60Hz	
Installed Electric Power	5700W	
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone	Left circle up zone: 15.5 Left circle down zone: 19.0 Right circle zone: 28.0	cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg (EC electric cooking)	Left circle up zone: 195.5 Left circle down zone: 183.9 Right circle zone: 179.7	Wh/kg
Energy consumption of the hob, calculated per kg (EC electric hob)	186.4	Wh/kg

Cooking Hob	SV2302	
Type of hob	Radiant hobs	
Cooking Zones	2 Zones	
Supply Voltage	220-240V~ 50-60Hz	
Installed Electric Power	3000W	
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone.	Left circle zone: 19 Right circle zone: 15.5	cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg (EC electric cooking)	Left circle zone: 182.1 Right circle zone: 194.7	Wh/kg
Energy consumption of the hob, calculated per kg (EC electric hob)	188.4	Wh/kg

20 minutes after start-up without further operation or after the end of the program / function, the appliance automatically switches to standby mode.

The power in standby mode does not exceed 0.8 watts.

8. WASTE MANAGEMENT



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

While unpacking, the packaging materials (polythene bags, polystyrene pieces, etc.) should be kept away from children and pets. CHOKING HAZARD!

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.

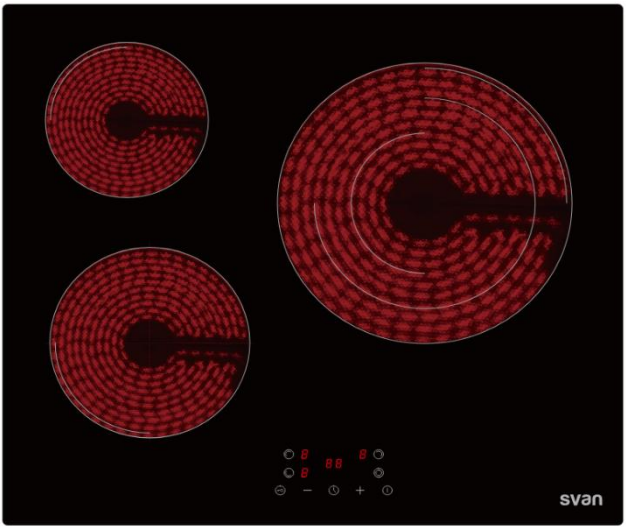
- Old and unused appliances must be send for disposal to the responsible recycling centre. Never expose to open flames.
- Before you dispose of an old appliance, render it inoperative. Unplug the appliance and cut off the entire power cord. Dispose of the power cord and the plug immediately.
- Dispose of any paper and cardboard into the corresponding containers.

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

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

SVAN TRADING S.L.
Imported by B73737553
Av. Altos Hornos S/N. Pto. Sagunto (46520). Valencia, España.
info@svanelectro.com
ES 960600034 | PT 00351300305065

MANUALE D'USO
TARGA IN CERAMICA



SV2302, SV3602, SV4602

Si prega di leggere attentamente il presente manuale e di conservarlo per riferimento futuro.

INDICE

AVVERTENZE DI SICUREZZA..... 4

CONSEGNA..... 16

GUIDA AGLI ELETTRODOMESTICI..... 22

MANUTENZIONE E PULIZIA..... 32

DOMANDA RAPIDA E VERIFICA..... 34

CODICE DI ERRORE..... 36

SPECIFICHE TECNICHE..... 37

GESTIONE DEI RIFIUTI..... 39

Congratulazioni! Grazie per aver scelto un prodotto della nostra vasta gamma di elettrodomestici per l'acquisto del tuo nuovo piano cottura. Ti consigliamo di leggere attentamente questo manuale di istruzioni/installazione per comprendere come installare e utilizzare correttamente l'apparecchio.
Per le istruzioni di installazione, consultare la sezione pertinente. Leggere attentamente tutte le istruzioni di sicurezza prima di utilizzare l'apparecchio e conservare il presente manuale di istruzioni/installazione per riferimento futuro. Se si cede l'apparecchio a terzi, consegnare anche questo manuale.

❶ Gli schemi riportati in questo manuale utente potrebbero differire leggermente dal design effettivo del dispositivo. Tuttavia, seguire le istruzioni anche in questo caso.

❷ Il produttore si riserva il diritto di apportare modifiche che non compromettano il funzionamento del dispositivo. Smaltire l'imballaggio in conformità con le normative locali e comunali.

❸ Il dispositivo acquistato potrebbe essere una versione migliorata di quello per cui è stato stampato il presente manuale. Tuttavia, le sue funzioni e condizioni operative sono identiche. Pertanto, il presente manuale rimane valido. Ci riserviamo il diritto di apportare modifiche tecniche e correggere errori tipografici.

AVVERTENZE DI SICUREZZA

Si prega di leggere attentamente il presente manuale utente prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta. Il presente manuale contiene informazioni importanti riguardanti l'installazione, l'uso e la manutenzione dell'apparecchio. Conservare queste istruzioni per riferimento futuro e condividerle con altri utenti.

Tutte le informazioni contenute in queste pagine hanno lo scopo di proteggere l'utente. Ignorare le istruzioni e le informazioni di sicurezza metterà a repentaglio la salute e la vita.

Conservare questo manuale in un luogo sicuro per poterlo consultare in caso di necessità. Seguire attentamente le istruzioni per evitare lesioni personali e danni materiali.

Assicurarsi che il presente manuale sia accessibile a chiunque utilizzi il dispositivo e verificare che sia stato letto e compreso prima di qualsiasi utilizzo.

Installazione

Rischio di folgorazione

Le specifiche tecniche dell'alimentazione elettrica devono corrispondere a quelle indicate sull'etichetta energetica. Scollegare l'apparecchio prima di qualsiasi intervento o manutenzione.

• Non collegare l'apparecchio alla rete elettrica se l'apparecchio stesso, il cavo di alimentazione o la spina sono visibilmente danneggiati.

• Tutte le modifiche all'impianto elettrico necessarie per l'installazione dell'apparecchio devono essere eseguite da un professionista qualificato.

• Il collegamento a un sistema di messa a terra di qualità è essenziale e obbligatorio. L'ispezione dei collegamenti esistenti e nuovi deve essere effettuata da un professionista certificato.

Le modifiche agli impianti elettrici residenziali devono essere eseguite solo da un elettricista qualificato. Non alterare il cablaggio elettrico. I collegamenti devono essere eseguiti in conformità con le normative e le leggi locali applicabili.

L'ambiente di installazione del dispositivo deve essere asciutto e ben ventilato. Dopo l'installazione, tutti i comandi devono essere facilmente accessibili.

• Non installare l'apparecchio vicino a tende o mobili imbottiti. PERICOLO DI INCENDIO!

• La mancata osservanza di queste istruzioni può provocare scosse elettriche o morte.

Rischio di tagli

• Attenzione: i bordi del pannello sono taglienti.

• La mancanza di attenzione può causare lesioni o tagli.

Importanti istruzioni di sicurezza

• Leggere attentamente queste istruzioni prima di installare o utilizzare questo dispositivo.

• Durante il disimballaggio, tenere i materiali di imballaggio (sacchetti di polietilene, pezzi di polistirolo, ecc.) fuori dalla portata di bambini e animali. PERICOLO DI LESIONI! PERICOLO DI SOFFOCAMENTO!

• Quando si disimballa il dispositivo, annotare la posizione dei suoi componenti, nel caso in cui sia necessario reimballarlo e trasportarlo in seguito.

• Non collocare in nessun caso materiali o prodotti combustibili su questo dispositivo.

• Il trasporto e l'installazione dell'apparecchio devono essere effettuati da almeno due persone.

• Comunicare queste informazioni alla persona responsabile dell'installazione del dispositivo, poiché ciò può ridurre i costi di installazione.

• Per evitare qualsiasi rischio, questo dispositivo deve essere installato in conformità con le presenti istruzioni di installazione.

Questo apparecchio deve essere installato e collegato a terra da un professionista qualificato. Si consiglia di far eseguire l'installazione e il collegamento alla rete elettrica da un elettricista qualificato,

membro del NICEI, e in conformità con gli standard LET e le normative locali.

• Questo dispositivo deve essere collegato a un circuito dotato di un interruttore di isolamento che garantisca la completa disconnessione dall'alimentazione elettrica.

• Il coperchio del mobile deve essere fissato con un adesivo resistente al calore che possa sopportare una temperatura di 100°C.

• I mobili o i vani adiacenti e tutti i materiali utilizzati per l'installazione devono essere in grado di resistere a una temperatura minima di 85°C superiore alla temperatura ambiente della stanza in cui l'apparecchio è installato durante il funzionamento.

Non installare l'apparecchio in stanze o aree contenenti sostanze infiammabili come benzina, gas o vernice. Questa avvertenza si applica anche ai fumi emessi da queste sostanze.

• Le ventole di scarico devono essere installate secondo le istruzioni del produttore.

• La distanza di sicurezza tra il piano cottura e la parete o il mobile superiore deve essere di almeno 760 mm.

• La distanza di sicurezza tra il piano cottura e la cappa sovrastante deve essere di almeno 760 mm.

• Gli elettrodomestici e i cavi di collegamento non devono toccare il piano cottura, poiché il materiale isolante generalmente non è resistente al calore.

• Utilizzare solo protezioni per circuiti stampati progettate dal produttore del dispositivo o indicate dal produttore come idonee nelle

istruzioni per l'uso, oppure protezioni per circuiti stampati integrate nel dispositivo.

dispositivo. L'uso di protezioni inadeguate può causare incidenti.

• L'installazione non corretta del dispositivo può invalidare qualsiasi garanzia o richiesta di responsabilità.

Funzionamento e manutenzione

Rischio di folgorazione

• Non toccare mai prese elettriche, interruttori o altri componenti elettrici con le mani bagnate o umide. RISCHIO DI ELETTROCUZIONE!

• Utilizzare il dispositivo solo con un alimentatore da 220-240 V AC / 50-60 Hz.

Non cucinare su un piano cottura danneggiato o crepato. Se la superficie del piano cottura è danneggiata o crepata, spegnere immediatamente l'apparecchio e contattare un tecnico qualificato.

• Spegnere il forno prima di pulirlo o di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione.

• La mancata osservanza di queste istruzioni può provocare scosse elettriche o morte.

rischio per la salute

• PER LE PERSONE CON DISPOSITIVI DI STIMOLAZIONE O IMPIANTI ATTIVI:

Il funzionamento di questa stufa è conforme alle normative vigenti in materia di interferenze elettromagnetiche e pertanto soddisfa pienamente i requisiti di legge (Direttiva 2004/108/CE).

Per evitare interferenze tra la stufa e un pacemaker, la stufa deve essere progettata e programmata in conformità con le norme vigenti. Pertanto, garantiamo solo la conformità del nostro prodotto.

Per quanto riguarda l'idoneità del pacemaker o eventuali incompatibilità, è opportuno consultare il produttore o il medico.

Rischio associato alle superfici calde

• Durante l'uso, le parti accessibili di questo dispositivo diventeranno sufficientemente calde da causare ustioni.

• Non permettere che il tuo corpo, i tuoi vestiti o qualsiasi altro oggetto che non sia un utensile da cucina adatto entrino in contatto con il vetroceramica finché la superficie non si è raffreddata.

• Non appoggiare oggetti metallici, come coltelli, forchette, cucchiai e coperchi, direttamente sulla superficie del piano cottura, poiché potrebbero diventare caldi.

• Alcune parti accessibili dell'apparecchio diventano calde durante il funzionamento; tenere lontani i bambini. Qualsiasi contatto con l'apparecchio mentre è in funzione può causare gravi ustioni.

I manici delle pentole possono essere caldi. Verificare che non sporgano dalla zona di cottura. Tenere fuori dalla portata dei bambini.

• Durante il funzionamento, l'apparecchio si riscalda e continua a trattenere ed emettere calore anche dopo essere stato spento.

• Il mancato rispetto di queste istruzioni può causare ustioni e scottature.

Rischio di tagli

La lama affilata del raschietto per piano cottura in vetroceramica rimane esposta quando si rimuove il tappo di sicurezza. Usare con estrema cautela e conservare fuori dalla portata dei bambini.

• La mancanza di attenzione può causare lesioni o tagli.

Importanti istruzioni di sicurezza

• Utilizzare solo pentole adatte ai piani cottura in vetroceramica; in caso contrario, l'apparecchio potrebbe danneggiarsi.

• Non accendere il forno finché non è stato inserito un contenitore di cottura.

• Non utilizzare il dispositivo finché tutti i componenti non sono installati correttamente.

Il piano cottura deve essere sempre pulito. Le superfici di cottura sporche non conducono correttamente il calore.

• Proteggere il piano cottura dalla corrosione.

Non tentare mai di riparare il dispositivo da soli. Le riparazioni eseguite da persone non autorizzate possono causare danni significativi. Se il dispositivo non funziona correttamente, contattare il negozio dove è stato acquistato.

Dispositivo. Utilizzare solo ricambi originali.

• Quando si sposta il dispositivo, afferrarlo dalla base e sollevarlo con cautela. Mantenerlo in posizione verticale.

Non lasciare mai l'apparecchio incustodito mentre è in uso. I liquidi versati possono causare fumo e macchie di grasso che possono incendiarsi. NON tentare MAI di spegnere un incendio con acqua; spegnere l'apparecchio e coprire la fiamma, ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio.

• Non utilizzare mai il dispositivo come superficie di lavoro o di stoccaggio.

• Non lasciare mai oggetti o utensili sull'apparecchio.

• Non utilizzare mai l'apparecchio per riscaldare o riscaldare la stanza.

• Dopo l'uso, spegnere la cucina utilizzando il suo comando e non fare affidamento sul rilevatore di pentole.

• Non permettere ai bambini di giocare con il dispositivo, di sedersi, stare in piedi o arrampicarsi su di esso.

Non riporre oggetti che potrebbero interessare ai bambini negli armadietti sopra i fornelli. Se salissero sui fornelli, potrebbero ferirsi gravemente.

Il processo di cottura deve essere monitorato. Tempi di cottura brevi richiedono un monitoraggio continuo.

• Sorvegliare sempre i bambini quando sono in prossimità del dispositivo.

• Non permettere ai bambini di utilizzare l'apparecchio senza supervisione finché non abbiano ricevuto istruzioni adeguate che consentano loro di utilizzarlo in sicurezza e di comprendere i rischi associati a un uso improprio.

• Non lasciare i bambini da soli o senza sorveglianza nell'area in cui viene utilizzato il dispositivo.

I bambini o le persone con disabilità il cui utilizzo del dispositivo è limitato devono essere istruiti all'uso da una persona responsabile e competente. L'istruttore deve garantire che possano utilizzare il dispositivo in modo sicuro, senza mettere in pericolo se stessi o l'ambiente circostante.

Non riparare o sostituire alcuna parte dell'apparecchio se non espressamente indicato nel manuale. Qualsiasi altro intervento tecnico deve essere eseguito da un tecnico qualificato.

• Non consentire a nessuno che non abbia familiarità con il presente manuale di istruzioni di utilizzare il dispositivo.

• Non utilizzare un pulitore a vapore per pulire la cucina. Il vapore può danneggiare gravemente i componenti elettrici dell'apparecchio. RISCHIO DI ELETTROCUZIONE!

• Non appoggiare o far cadere oggetti pesanti sulla piastra.

• Non sostare sopra i fornelli.

• Non utilizzare pentole con bordi seghettati e non farle scorrere sulla superficie in vetro, poiché potrebbero graffiarla.

• Non utilizzare lana d'acciaio o altri prodotti abrasivi per pulire il piano cottura, poiché potrebbero graffiare la superficie e danneggiare il rivestimento in vetroceramica.

In caso di danneggiamento del cavo di alimentazione, questo deve essere sostituito dal produttore, da un centro di assistenza autorizzato, da un tecnico qualificato, da un suo rappresentante o da qualsiasi altra

persona con competenze analoghe, per evitare qualsiasi rischio. Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso privato.

Questo apparecchio è progettato esclusivamente per uso domestico. La garanzia del produttore non copre l'uso commerciale.

• Questo dispositivo è destinato esclusivamente all'uso in ambienti interni.

• Questo dispositivo non è destinato all'uso commerciale o nei trasporti pubblici.

ATTENZIONE: L'apparecchio e le parti accessibili diventano calde durante l'uso. Non toccare gli elementi riscaldanti. Tenere lontani i bambini di età inferiore a 8 anni, a meno che non siano costantemente sorvegliati.

•Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o prive di esperienza e conoscenza, a condizione che siano supervisionati o istruiti in merito all'uso sicuro dell'apparecchio e comprendano i pericoli connessi.

• I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.

ATTENZIONE: Cuocere cibi incustoditi su un piano cottura con grassi può essere pericoloso e causare un incendio. NON tentare MAI di spegnere l'incendio con acqua; spegnere l'apparecchio e coprire la fiamma, ad esempio con un coperchio o una coperta ignifuga.

•AVVERTENZA: Rischio di incendio: non conservare gli alimenti sulle superfici di cottura.

• Avvertenza: se la superficie è crepata, spegnere l'apparecchio per evitare il rischio di scosse elettriche. Per superfici in vetroceramica o simili, proteggere le parti sotto tensione.

• Non utilizzare un pulitore a vapore.

•Il dispositivo non è stato progettato per essere azionato da un timer esterno o da un sistema di controllo remoto indipendente.

• Le griglie di ventilazione dell'apparecchio o della sua struttura di montaggio (se l'apparecchio è progettato per l'installazione ad incasso) devono essere completamente aperte, libere da ostruzioni e prive di sporcizia.

In caso di malfunzionamento tecnico, scollegare l'apparecchio. Contattare il centro di assistenza autorizzato per le riparazioni.

• Non utilizzare adattatori, prolunghe o cavi di prolunga per collegare il dispositivo alla presa elettrica.

• Non modificare in alcun modo il dispositivo.

• Scollegare le zone di cottura sporche.

• Spegnere completamente la stufa in caso di danni o malfunzionamento.

Dopo l'uso, spegnere sempre le zone di cottura come descritto nel presente manuale (ad esempio, utilizzando i comandi touch). Non fare affidamento sulla funzione di rilevamento automatico per spegnere le zone di cottura quando si rimuovono le pentole.

• La targhetta identificativa non deve essere rimossa o resa illeggibile, pena la decadenza di ogni condizione di garanzia.

• Questo dispositivo è collegato a terra solo per scopi funzionali.

• Si prega di seguire le istruzioni sopra riportate, comprese quelle relative a “Pulizia e manutenzione”.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI.

☆Il produttore e il distributore non sono responsabili per danni o lesioni derivanti dalla mancata osservanza delle presenti istruzioni.

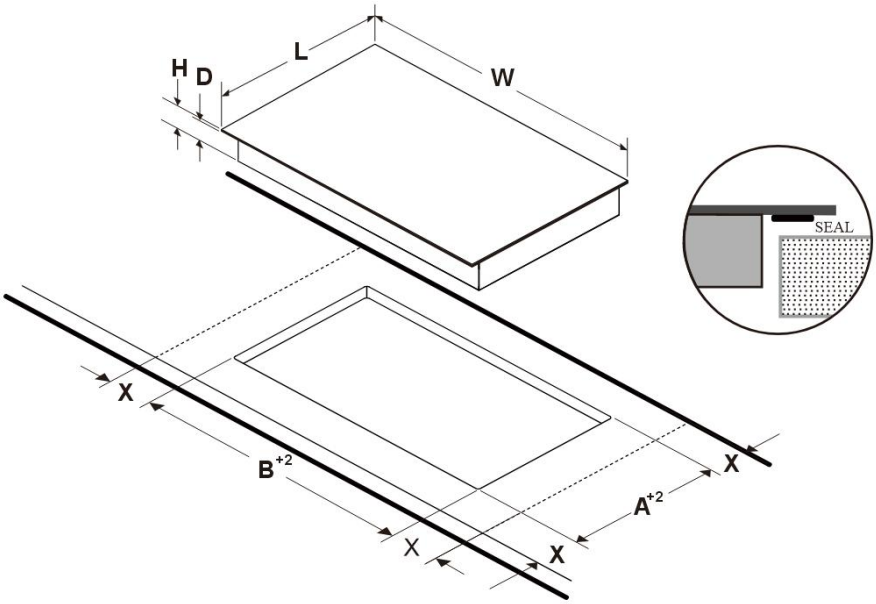
Disimballaggio e installazione

- Disimballare il dispositivo con attenzione.
- Il dispositivo può essere dotato di una custodia protettiva per il trasporto. Maneggiare con cura e non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi per rimuovere eventuali residui.
- Verificare che il dispositivo e il cavo di alimentazione non siano danneggiati.
- Collegare il dispositivo solo a una presa elettrica specifica.
- Non installare il dispositivo in un luogo in cui potrebbe entrare in contatto con acqua o pioggia; in caso contrario, l'isolamento del sistema elettrico potrebbe danneggiarsi.
- Collegare correttamente il dispositivo alla presa elettrica.

Selezione dell'attrezzatura di installazione

- Assicurarsi che il piano di lavoro abbia uno spessore di almeno 30 mm. Scegliere un materiale resistente al calore per evitare ulteriori deformazioni dovute all'irradiazione di calore dalla lamiera.
- Per l'installazione e l'uso è necessario mantenere uno spazio minimo di 50 mm attorno al foro.
- La distanza di sicurezza tra il piano cottura e il pensile soprastante deve essere di almeno 450 mm.
- La distanza di sicurezza tra il piano cottura e la cappa aspirante sovrastante deve essere di almeno 650 mm.
- Ritagliare la superficie di lavoro secondo le dimensioni indicate nel disegno.

Modelli	Lunghezza (mm)	Ancho (mm)	Mmmm m)	Diametro (mm)	A(mm)	B(mm)	X (mm)
SV4602	590	520	51	47	560^{+2}	490^{+2}	50 mini.
SV3602	590	520	51	47	560^{+2}	490^{+2}	50 mini.
SV2302	290	520	51	47	270^{+2}	490^{+2}	50 mini.



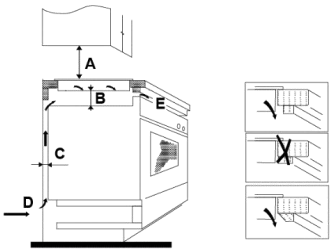
ATTENZIONE:

❶ In ogni caso, assicurarsi che la stufa sia ben ventilata e che l'aria circoli.

❷ L'ingresso e l'uscita dell'acqua non siano ostruiti. Assicurarsi che la stufa funzioni correttamente, come descritto di seguito:

❸ Nota: la distanza di sicurezza tra il piano cottura e il mobile superiore deve essere di almeno 760 mm.

Un (mm)	760
B (mm)	50 minimo
C (mm)	30 minimo
D	Presa d'aria
E	Uscita aria da 5 mm



❹ Peso e dimensioni sono approssimativi. Ci impegniamo costantemente per migliorare i nostri prodotti; pertanto, specifiche e design possono variare senza preavviso.

Prima di installare la stufa, assicurarsi che

❶ La superficie di lavoro è squadrata e piana e nessun elemento strutturale disturba lo spazio disponibile.

❷ Il piano di lavoro è realizzato in materiale resistente al calore.

❸ Se il piano cottura è installato sopra un forno, il forno sarà dotato di una ventola di raffreddamento integrata.

❹ L'installazione sarà conforme a tutti i requisiti di autorizzazione e alle norme e ai regolamenti applicabili.

❺ Un interruttore di disconnessione idoneo è integrato nel cablaggio permanente, garantendo la completa disconnessione dalla rete elettrica, ed è montato e posizionato in conformità con gli standard e le normative locali in materia di cablaggio.

❻ L'interruttore di disconnessione deve essere omologato e avere una distanza tra i contatti di 3 mm su tutti i poli (o su tutti i conduttori di fase attivi, se le norme locali in materia di installazione elettrica lo consentono). Deve essere facilmente accessibile al cliente dopo l'installazione del piano cottura.

❼ In caso di domande relative all'installazione, consultare le autorità e le normative edilizie locali.

❽ Per le superfici delle pareti attorno alla stufa utilizzare rivestimenti resistenti al calore e facili da pulire (ad esempio piastrelle di ceramica).

❾ Il cavo di alimentazione non deve entrare in contatto con le ante o i cassetti dei mobili.

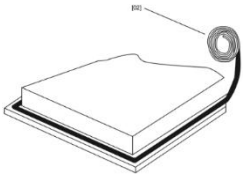
❿ L'apparecchio deve avere un flusso sufficiente di aria fresca dall'esterno dei mobili fino alla base della stufa.

Prima di posizionare le staffe di montaggio

L'apparecchio deve essere posizionato su una superficie piana e stabile (utilizzare l'imballaggio). Non forzare i comandi che sporgono dalla base.
Stendere e incollare il nastro adesivo [02] lungo il bordo inferiore della piastra, assicurandosi che le estremità si sovrappongano. Tagliare il nastro in eccesso e gettarlo via.

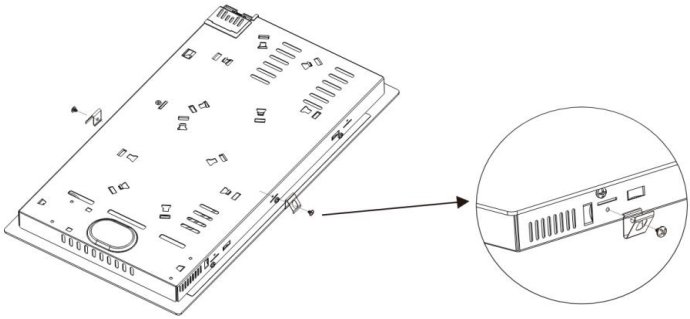


[02]

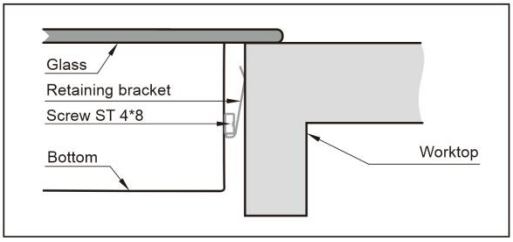


Posizioni delle staffe di montaggio

Fissare le staffe della targa avvitando due staffe sotto la targa (vedere l'immagine).



Quindi, installa la piastra nell'apertura del piano di lavoro. Esercita una leggera pressione per agganciarla in posizione.



Dopo aver installato la scheda, assicurarsi che

❶ Il cavo di alimentazione non è accessibile attraverso le porte o i cassetti del mobile.

❷ Il flusso d'aria tra la parte esterna del mobile e la base della stufa è sufficiente.

❸ Se il piano cottura è installato sopra un cassetto o un mobile, è necessario installare una barriera termica sotto la base.

❹ L'interruttore di isolamento è facilmente accessibile al cliente.

Precauzioni

❶ L'installazione della stufa deve essere effettuata da personale qualificato o da tecnici specializzati. I nostri professionisti sono a vostra disposizione per assistervi. Non tentate mai di installare la stufa da soli.

❷ La stufa non deve essere installata sopra un frigorifero, una lavastoviglie o un'asciugatrice.

❸ Per aumentarne l'affidabilità, la stufa deve essere installata in modo da garantire una migliore distribuzione del calore.

❹ La parete e la zona di riscaldamento indotto sul piano di lavoro devono essere in grado di resistere al calore.

❺ Per evitare danni, lo strato intermedio e l'adesivo devono essere resistenti al calore.

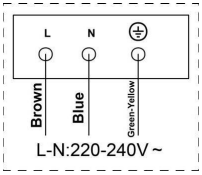
❻ Non utilizzare un pulitore a vapore.

❼ Questa scheda può essere collegata solo a un alimentatore con un'impedenza di sistema non superiore a 0,427 ohm. Se necessario, consultare il fornitore dell'alimentatore per informazioni sull'impedenza di sistema.

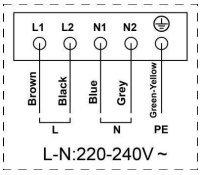
Collegare la scheda all'alimentatore.

L'alimentazione deve essere collegata secondo la norma vigente o a un interruttore unipolare. Lo schema di collegamento è illustrato. (Se la scheda è dotata di una presa, non è necessario consultare lo schema elettrico.)

SV2302



SV3602, SV4602



⚠ Questa stufa deve essere collegata alla rete elettrica solo da personale qualificato che conosca e rispetti i requisiti locali e le eventuali normative aggiuntive del fornitore di energia elettrica. Non tentare di installarla autonomamente. RISCHIO DI ELETTROCUZIONE. Prima di collegare la stufa alla rete elettrica, verificare che:

❶ L'impianto elettrico residenziale è adattato alla potenza assorbita dalla stufa.

❷ La tensione corrisponde al valore indicato sulla targhetta.

❸ I segmenti del cavo di alimentazione supportano il carico specificato sulla targhetta.

Per collegare la stufa alla rete elettrica non utilizzare adattatori, riduttori o circuiti derivati, poiché potrebbero causare surriscaldamento e incendio.

Il cavo di alimentazione non deve entrare in contatto con parti calde e deve essere posizionato in modo che la sua temperatura non superi in nessun punto i 75°C.

Consulta un elettricista per verificare se l'impianto elettrico della tua casa è a norma e non richiede modifiche. Qualsiasi modifica deve essere eseguita solo da un elettricista qualificato.

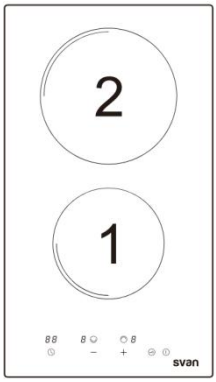
⚠

1. Se il cavo è danneggiato o deve essere sostituito, questa operazione deve essere eseguita da un tecnico del servizio di assistenza post-vendita utilizzando gli strumenti appropriati per evitare qualsiasi incidente.
2. Se l'apparecchio è collegato direttamente alla rete elettrica, è necessario installare un interruttore unipolare con una distanza minima tra i contatti di 3 mm.
3. L'installatore deve assicurarsi che il collegamento elettrico sia stato effettuato correttamente e sia conforme alle norme di sicurezza.
4. Il cavo non deve essere piegato o compresso.
5. Il cavo deve essere controllato periodicamente e deve essere sostituito solo da personale debitamente qualificato.
6. L'impianto elettrico della tua casa deve essere compatibile con il consumo energetico dell'elettrodomestico.
7. Quando la spina non è accessibile all'utente o quando è richiesto un collegamento elettrico fisso dell'apparecchio, è necessario installare un interruttore di sezionamento multipolare. Gli interruttori di sezionamento sono interruttori con un interasse di almeno 3 mm. Possono essere interruttori LS, fusibili o dispositivi di protezione (EN 30335). Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica, leggere attentamente le informazioni riportate sulla targhetta dati e sullo schema elettrico. In caso di dubbi, contattare gli enti preposti alla pianificazione e consultare le normative applicabili.

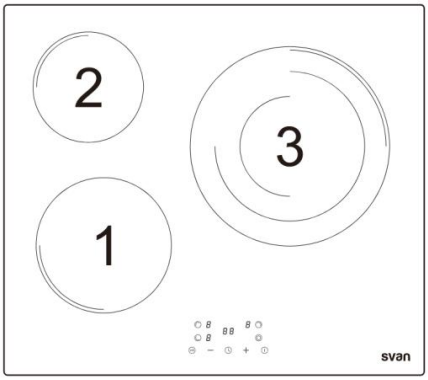
3. GUIDA DELL'APPARECCHIO

VISTA DALL'ALTO

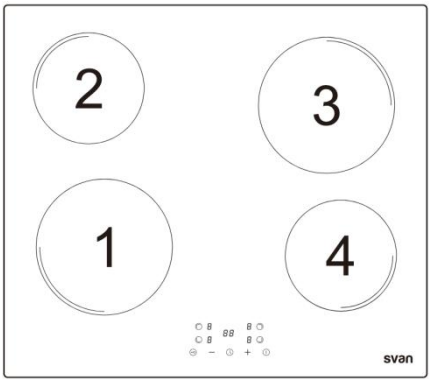
SV2302



SV3602



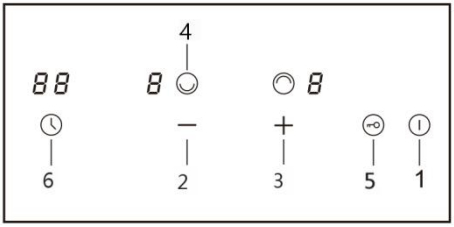
SV4602



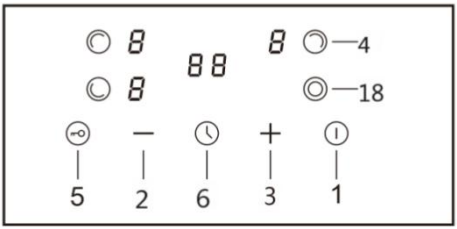
Modello n.	SV2302	SV3602	SV4602
Potenza della zona - 1	1200 W	1800 W	1800 W
Potenza della zona - 2	1800 W	1200 W	1200 W
Potenza della zona - 3	/	1050/1800/2700 W	1800 W
Potenza della zona - 4	/	/	1200 W

PANNELLO DI CONTROLLO

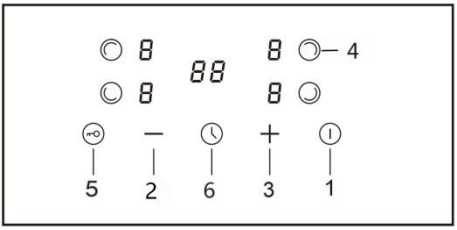
SV2302



SV3602



SV4602



PULSANTI DEL PANNELLO DI CONTROLLO

CHIAVE #	FUNZIONI	CHIAVE #	FUNZIONI
Chiave 1.	AVVIO/ARRESTO	**Chiave 5.**	Blocco di sicurezza per bambini
Chiave 2.	MENO	**Chiave 6.**	Minutero
Chiave 3.	ANTICIPO	**Chiave 18.**	Zona doppia
Chiave 4.	Selezione dell'area		

Prima di utilizzare la tua nuova stufa

• Leggere questa guida, prestando particolare attenzione alla sezione "Avvertenze di sicurezza".

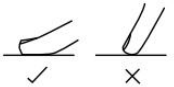
• Rimuovere qualsiasi pellicola protettiva ancora presente sulla carta.

• Pulire il piano cottura in vetroceramica

Utilizzo dei controlli touch

• I comandi sono sensibili al tocco, quindi non è richiesta alcuna pressione.

• Utilizzare il polpastrello del dito, non la punta (vedere la figura sotto).



• Ogni volta che viene registrata una suoneria, verrà emesso un segnale acustico.

Assicurarsi che il pannello di controllo sia sempre pulito e asciutto e che non sia coperto da alcun oggetto (ad esempio, un utensile o un panno). Anche un sottile strato d'acqua può rendere i comandi difficili da usare.

Come scegliere gli utensili da cucina giusti

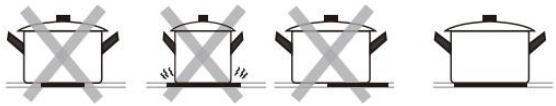
• Utilizzare solo pentole adatte ai piani cottura in vetroceramica.

• La base degli utensili da cucina deve avere un diametro minimo corrispondente al diametro della zona di cottura in cui vengono utilizzati gli utensili.

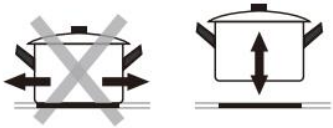
Non utilizzare utensili da cucina con bordi seghettati o fondi curvi.



Assicuratevi che la base della pentola sia liscia, aderente alla superficie in vetro e delle stesse dimensioni della zona di cottura. Posizionate sempre la pentola al centro della zona di cottura.



Togliere sempre con cautela pentole e padelle dal fuoco: non trascinarle, perché potresti graffiare il vetro.



Come utilizzare la tua cucina con pannello di controllo touch

Accendere e spegnere la stufa.

Accendere e spegnere la stufa tramite l'interruttore principale.

Premere il pulsante di accensione (1). Tutti gli indicatori visualizzano "-". La scheda è in modalità standby.

2. Posizionare una pentola adatta nella zona di cottura che si desidera utilizzare.

• Assicurarsi che il fondo della pentola e la superficie in vetro siano puliti e asciutti.

3. Selezionare la zona toccando il tasto di selezione della zona corrispondente (4), un indicatore accanto al tasto lampeggerà.

4. Selezionare il livello di potenza premendo il pulsante MENO (2) o PIÙ (3). La potenza può essere regolata durante la cottura secondo necessità.

Se non si seleziona una temperatura entro un minuto, il forno si spegnerà automaticamente. Sarà necessario ricominciare dal punto 1.

5. Durante la cottura, il livello di potenza può essere modificato in qualsiasi momento.

6. Dopo aver selezionato la zona e confermato il livello di potenza, la spia lampeggerà alternativamente per indicare la zona di cottura e il livello di potenza, segnalando che la zona funziona correttamente.

Ad esempio, se gli indicatori E il "9" alternato significa che la zona anteriore funziona al livello di potenza 9.

Quando hai finito di cucinare

1. Selezionare il bruciatore che si desidera spegnere premendo il pulsante di selezione della zona (4).
2. Spegnere la zona di cottura premendo il tasto MENO (2) fino a quando il livello di potenza non si riduce a “0”.
3. Per spegnere l'intera scheda, toccare il pulsante ON/OFF (1) e l'indicatore di alimentazione scomparirà.
4. È possibile utilizzare il calore residuo per risparmiare energia avviando un nuovo processo di cottura in una zona di cottura ancora calda.

Avviso di calore residuo (Attenzione: superfici calde)

Dopo l'uso, la stufa manterrà un po' di calore residuo. L'indicatore di alimentazione mostrerà una "H" o una luce rossa lampeggiante per avvisare di mantenere una distanza di sicurezza.

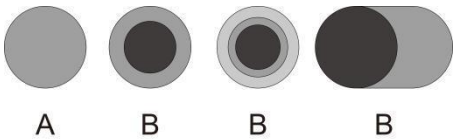
Scomparirà una volta che la superficie si sarà raffreddata a una temperatura di sicurezza. Puoi anche usarlo per risparmiare energia se vuoi riscaldare più pentole: basta usare la zona di cottura ancora calda.

Utilizzo dell'area espandibile (funzione opzionale)

Se la vostra stufa è dotata di una zona estensibile, potete utilizzarla come segue:

A: Zona centrale: viene accesa solo la prima unità di riscaldamento.

B: Zona estesa (Centro + Esterno) – Tutti i circuiti di riscaldamento sono collegati.



Selezionando la zona di cottura verrà attivata solo la zona centrale; per attivare la zona esterna:

1. Selezionare una zona di cottura utilizzando la funzione zona espandibile.
2. Toccare il tasto dell'area espandibile (18), l'indicatore visualizzerà “="

Per annullare la zona esterna, premere il tasto zona espandibile (18) per disattivare il secondo o il terzo circuito di riscaldamento, quindi selezionare il livello di potenza desiderato toccando i tasti di regolazione della potenza.

Funzione di blocco di sicurezza per bambini

È possibile utilizzare la funzione di blocco bambini per impedire qualsiasi utilizzo indesiderato (ad esempio, l'attivazione accidentale delle zone di cottura da parte dei bambini).

Per bloccare i controlli

Premere il pulsante di blocco bambini (5) finché l'indicatore non visualizza "Lo".

Per sbloccare i controlli

1. Assicurarsi che il fornello sia acceso.
2. Tenere premuto il pulsante di blocco bambini (5) per alcuni istanti.
3. Ora puoi iniziare a utilizzare la tua stufa.

Quando il piano cottura è in modalità sicurezza bambini, tutti i comandi sono disattivati, tranne l'interruttore principale; in caso di emergenza è comunque possibile spegnere il piano cottura con l'interruttore principale, ma sarà necessario sbloccarlo prima di utilizzarlo nuovamente.

Spegnimento automatico

Il dispositivo di sicurezza della cucina è uno spegnimento automatico. Si attiva se una zona di cottura rimane accesa. I tempi di spegnimento standard sono indicati nella tabella seguente:

Livello di potenza	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Timer di funzionamento standard (ora)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Usa il timer

È possibile utilizzare il cronometro in due modi diversi:

❶ È possibile utilizzarlo come timer. In questo caso, il timer non spegnerà nessuna zona cottura una volta trascorso il tempo programmato.

❷ È possibile utilizzarlo come timer di spegnimento automatico per spegnere una o più zone di cottura una volta trascorso il tempo programmato.

❸ È possibile impostare il timer fino a 99 minuti.

Utilizza il cronometro come promemoria per i minuti.

1. Assicurarsi che il forno sia acceso e che nessuna zona di cottura sia in modalità di selezione.

Nota: è possibile utilizzare il timer prima o dopo aver impostato la zona di cottura.

Premere il pulsante del timer (6). Sul display del timer apparirà “10”. Quindi, la cifra delle unità lampeggerà.

3. Regolare i minuti desiderati premendo il tasto MENO (2) o il tasto PIÙ (3).

4. Premere nuovamente il pulsante del cronometro e la cifra delle decine lampeggerà.

5. Impostare le decine di minuti desiderate premendo il tasto MENO (2) o il tasto PIÙ (3).

6. Una volta impostato il tempo, il conto alla rovescia inizierà immediatamente. Lo schermo mostrerà il tempo rimanente.

7. Verrà emesso un segnale acustico per 10 secondi e l'indicatore del timer vis– –zzerà " " una volta trascorso il tempo programmato.

Programmare il timer per spegnere una o più zone di cottura.

Se il timer è impostato per una zona:

1. Selezionare il tasto della zona di riscaldamento (4) in cui si desidera impostare il timer.

2. Toccare il pulsante del timer (6), sullo schermo del timer appariranno i numeri “10”.

3. Impostare l'ora desiderata sul pannello di controllo.

4. Una volta impostato il tempo, il conto alla rovescia inizierà immediatamente. Lo schermo mostrerà il tempo rimanente.

UTILIZZO : Il punto rosso accanto all'indicatore del livello di potenza (ad esempio ) si illuminerà per indicare che la zona è in modalità timer.

5. Allo scadere del timer di cottura, la zona di cottura corrispondente si spegne automaticamente.

⚠ **UTILIZZO :**Le altre zone di cottura continueranno a funzionare se sono state accese in precedenza.

Se il timer è impostato per più zone:
1. Quando il tempo di cottura è programmato contemporaneamente per più zone, i punti decimali delle zone corrispondenti si illumineranno. Il display dei minuti mostrerà il tempo rimanente. Il punto decimale della zona corrispondente lampeggerà.
2. Una volta completato il conto alla rovescia, l'area corrispondente si spegne. Viene visualizzato il tempo rimanente del conto alla rovescia e il punto nell'area corrispondente lampeggia.
3. Per controllare il tempo rimanente impostato in una zona specifica, premere la zona (4) e il timer corrispondente verrà visualizzato nell'indicatore del timer.

Annulla il timer

❶ Selezionare l'area in cui si desidera annullare il timer.

❷ 2. Toccare il pulsante del timer (6), l'indicatore lampeggerà.

❸ 3. Impostare il timer su "00", il timer verrà annullato.

Guida culinaria



Fate attenzione quando friggete, poiché l'olio e il grasso si riscaldano molto rapidamente, soprattutto con la funzione Power Boost. A temperature estremamente elevate, l'olio e il grasso possono incendiarsi spontaneamente, con un grave rischio di incendio.



Non cercare mai di spegnere un incendio con l'acqua, ma spegni l'apparecchio e poi copri la fiamma, ad esempio con un coperchio o una coperta ignifuga.

consigli di cucina

❶ Quando il cibo inizia a bollire, abbassare la fiamma.

❷ L'uso del coperchio riduce i tempi di cottura e consente di risparmiare energia perché trattiene il calore.

❸ Ridurre la quantità di liquido o grasso per diminuire il tempo di cottura.

❹ Iniziare la cottura alla massima potenza e ridurla quando il cibo è bollente.

Riso a cottura lenta

• La cottura a fuoco lento (o "sobbollire") avviene a una temperatura di circa 85 °C (185 °F). A questa temperatura, piccole bollicine salgono in superficie. La cottura a fuoco lento è ideale per preparare deliziose zuppe e stufati, poiché i sapori degli alimenti si sviluppano completamente senza surriscaldarsi. È consigliata anche per preparare salse a base di uova e salse addensate con farina.

• Alcuni metodi di cottura, in particolare la cottura del riso per assorbimento (ovvero quando l'acqua è completamente assorbita), richiedono un'impostazione di potenza superiore al minimo per garantire che il cibo venga cotto entro il tempo consigliato.

BISTECCHE

1. Togliere la carne dal frigorifero e lasciarla riposare a temperatura ambiente per circa 20 minuti.
2. Scaldare una padella dal fondo spesso.
3. Spennellare la bistecca con l'olio su entrambi i lati. Versare un filo d'olio in una padella calda e adagiarvi la bistecca.
4. Girare la carne una sola volta durante la cottura. Il tempo di cottura esatto dipende dalla dimensione della bistecca e dalle preferenze (media cottura, al sangue, ecc.). Il tempo di cottura per lato può quindi variare da 2 a 8 minuti. Premere leggermente la bistecca per verificarne la cottura: una carne soda è cotta mediamente.
5. Mettere la bistecca su una piastra calda per qualche minuto per ammorbidirla.

cucina asiatica

1. Scegli un wok dal fondo piatto o una padella grande.
2. Prepara tutti gli ingredienti e gli utensili necessari. La cucina asiatica è veloce. Se vuoi cucinare una grande quantità di cibo, dividila in più porzioni.
3. Preriscaldare velocemente il wok/padella e aggiungere due cucchiai di olio.
4. Per prima cosa, cuocere la carne. Metterla da parte e tenerla al caldo.
5. Cuocere le verdure. Quando sono calde ma ancora croccanti, abbassare la fiamma. Aggiungere la carne e, se desiderato, una salsa.
6. Rosolare delicatamente tutti gli ingredienti finché non saranno ben caldi.
7. Servire immediatamente.

livelli di potenza

LIVELLO DI POTENZA:	IDONEITÀ (ESEMPI):
Livello 1-2	• Riscaldare delicatamente piccole quantità di cibo. • Sciogliere il cioccolato, il burro, ecc. • Cibi che bruciano rapidamente. • Cottura lenta. • Riscaldamento lento.
Livello 3-4	• Surriscaldamento. • Cottura veloce e lenta. • Riso.
Livello 5-6	• Crêpes.
Livello 7-8	• Rosolare. • Pasta.
Livello 9	• Stile asiatico.

LIVELLO DI POTENZA:	IDONEITÀ (ESEMPI):
	• Per friggere. • Portare la zuppa/acqua a ebollizione.

Risparmio energetico

• Utilizzare utensili da cucina adeguati.

Le pentole con fondo spesso e fondo piatto possono farti risparmiare fino a un terzo sulla bolletta elettrica. Se possibile, coprile; altrimenti, consumerai quattro volte più energia.

• Le dimensioni degli utensili da cucina devono essere adattate alla superficie della piastra riscaldante. Un utensile da cucina non deve mai essere più piccolo della piastra riscaldante.

• Assicurarsi che le piastre elettriche e gli utensili da cucina siano puliti.

• I pavimenti ostacolano il trasferimento di calore. Eventuali fuoriuscite derivanti da ripetute ustioni possono essere pulite con prodotti dannosi per l'ambiente.

• Non scoprire troppo spesso gli utensili da cucina (il contenuto di una pentola sorvegliata non trabocherà mai!).

• È possibile utilizzare il calore residuo per risparmiare energia quando si avvia un nuovo ciclo di cottura in una zona ancora calda.

4. MANUTENZIONE E PULIZIA

• Pulire il piano cottura dopo l'uso.
Pulisci il piano cottura in vetroceramica con un prodotto detergente specifico per questo tipo di superficie. Utilizza una spugna adatta e acqua calda.
• Rimuovere eventuali residui dal piano cottura in vetroceramica utilizzando un panno morbido.
• Non strofinare il piano cottura in vetroceramica.
• Rimuovere i residui utilizzando un raschietto in silicone specificamente progettato per i piani cottura in vetroceramica. Questo tipo di raschietto è disponibile in commercio.

Che cosa?	COME?
Sporcizia sul vetro (impronte digitali, segni, macchie residue o schizzi di liquidi diversi dallo zucchero).	1. Spegnere il fornello. 2. Applicare un detergente per vetri ceramici quando il vetro è ancora caldo (ma non bollente!). 3. Risciacquare e asciugare con un panno pulito o un tovagliolo di carta. 4. Riaccendere la stufa.
Schizzi, gocce e ancora schizzi di zucchero caldo nel bicchiere.	Rimuoveteli immediatamente utilizzando un raschietto per pesce, una spatola o una lametta adatta ai piani cottura in vetroceramica, ma fate attenzione alle superfici di cottura ancora calde. 1. Scollegare l'alimentatore della stufa dalla presa di corrente. 2. Tenere la lama o l'utensile inclinato di 30° e raschiare lo sporco o il liquido versato verso una zona più fredda del fornello. 3. Rimuovere eventuali residui di sporco o macchie con un panno o carta assorbente. 4. Procedere come descritto nei passaggi da 2 a 4 della sezione precedente.
I controlli del touchscreen traboccano	1. Spegnere il fornello. 2. Eliminare le fuoriuscite. 3. Pulire l'area del controllo touch con una spugna o un panno umido, quindi asciugarla accuratamente con un tovagliolo di carta. 4. Riaccendere la stufa.

Importante!
• Quando si spegne il piano cottura, la spia "superficie calda" non si accende, ma la zona di cottura potrebbe rimanere calda. Attenzione! Scollegare

l'apparecchio dalla presa elettrica prima di qualsiasi intervento (sul quadro elettrico).
Non utilizzare un pulitore a vapore. Rischio di scossa elettrica! Il vapore può danneggiare i componenti elettrici dell'apparecchio.
Le spugne abrasive, soprattutto quelle in nylon, e i prodotti per la pulizia aggressivi possono graffiare il vetro. Leggere sempre l'etichetta per verificare la compatibilità del prodotto o della spugna.
• Non lasciare mai residui di prodotto detergente sulla piastra: il vetro potrebbe macchiarsi.
• Rimuovere il più rapidamente possibile eventuali macchie di cibo fuso o zuccherino, o altri liquidi rovesciati. Se lasciate raffreddare sul vetro, possono essere difficili da rimuovere e potrebbero persino danneggiare permanentemente la superficie.
Rischio di tagli: quando il tappo di sicurezza è retratto, la lama del raschietto diventa estremamente affilata. Usare con estrema cautela e conservare sempre in un luogo sicuro, fuori dalla portata dei bambini.
La stufa potrebbe emettere un segnale acustico e spegnersi automaticamente. I comandi touch potrebbero non funzionare in presenza di liquido. Assicurarsi che l'area dei comandi touch sia completamente asciutta prima di riaccendere la stufa.

5. DOMANDE E VERIFICA RAPIDA

MISURE DI EMERGENZA:

❶ Spegnere completamente il dispositivo.

❷ Scollegare il dispositivo dalla presa elettrica (scatola dei fusibili nella presa di corrente domestica).

❸ Contatta il negozio dove hai acquistato il dispositivo.

❹ Si prega di consultare il calendario qui sotto prima di contattare il negozio presso cui è stato acquistato il dispositivo.

Problema	Possibili cause e misure da adottare.
La stufa non si accende.	Mancanza di corrente. 1. Controllare il collegamento elettrico e assicurarsi che sia acceso. 2. Verificare eventuali interruzioni di corrente in casa o nel quartiere. 3. Controllare il quadro elettrico. 4. Se, dopo aver controllato tutto, il problema persiste, chiamare un tecnico qualificato.
I comandi touch non rispondono.	Il pannello di controllo è bloccato dalla funzione di sicurezza bambini. Sblocca i comandi. Consulta la sezione "Uso della mappa" per le istruzioni.
I comandi touch sono difficili da usare.	Potrebbe esserci una sottile pellicola d'acqua sui comandi oppure potresti toccarli con la punta delle dita. Assicurarsi che l'area di controllo touch sia asciutta e utilizzare la punta delle dita per toccare i comandi.
Il vetro si graffia.	Vengono utilizzati utensili da cucina con bordi ruvidi, spugne abrasive o prodotti per la pulizia non adatti. Utilizzare padelle con fondo piatto e liscio. Vedere "Come scegliere le padelle giuste". Vedere la sezione "Manutenzione e pulizia".
Alcune padelle emettono rumori simili a scricchiolii o scricchiolii.	Ciò potrebbe dipendere dal materiale delle pentole (diversi strati di metallo che vibrano in modo diverso). Questo è normale per gli utensili da cucina e non indica alcun difetto.

Le stufe non si riscaldano e questo viene visualizzato sullo schermo.	Il piano cottura a induzione non rileva la pentola. Controlla le dimensioni del fondo della pentola: è adatto alla zona di cottura? È centrato? Utilizza pentole compatibili con l'induzione. Consulta la sezione "Come scegliere le pentole giuste". Centra la pentola e assicurati che il suo fondo corrisponda alle dimensioni della zona di cottura.

Se il dispositivo presenta un malfunzionamento non menzionato nel programma precedente, oppure se hai già controllato tutti gli elementi del programma precedente ma il problema persiste, contatta il negozio dove hai acquistato il dispositivo.

6. CODICE DI ERRORE

In caso di anomalia, la carta passerà automaticamente in modalità di protezione e visualizzerà i codici di protezione corrispondenti:

Codice di errore per piano cottura in vetroceramica

Problema	Possibili cause	In attesa
E0 e segnale acustico ripetuto.	Protezione contro il surriscaldamento: il piano cottura diventa troppo caldo.	Interrompere la cottura finché la temperatura interna non torna alla normalità. Se il circuito stampato (PCB) è difettoso, contattare il servizio clienti per un controllo.
E1	guasto circuito aperto termocoppia	Si prega di contattare il servizio clienti.

Il testo sopra riportato descrive la valutazione e l'ispezione dei difetti comuni.
ATTENZIONE!Per evitare qualsiasi pericolo, non smontare il dispositivo da soli!

7. SPECIFICHE TECNICHE

Stufa	SV4602	
Tipo di stufa	Pannelli radianti	
Cucine	4 zone	
Tensione di alimentazione	220-240 V ~ 50-60 Hz	
Installazione elettrica	6500W	
Per zone o superfici di cottura circolari: diametro della superficie utilizzabile per ogni zona di cottura riscaldata elettricamente.	Zona ascendente del cerchio sinistro: 15,5 Zona discendente del cerchio sinistro: 19.0 Zona di ascensione in un cerchio destro: 19 Zona discendente del cerchio destro: 15,5	centimetro
Consumo energetico per zona o superficie di cottura calcolato al kg (cottura elettrica CE)	Zona ascendente del cerchio sinistro: 187,6 Zona discendente del cerchio sinistro: 188.0 Zona di ascensione del cerchio destro: 177,7 Zona discendente del cerchio destro: 187,6	Wh/kg
Consumo energetico del piano cottura, calcolato al kg (piano cottura elettrico CE)	185,2	Wh/kg

Stufa	SV3602	
Tipo di stufa	Pannelli radianti	
Cucine	3 zone	
Tensione di alimentazione	220-240 V ~ 50-60 Hz	
Installazione elettrica	5700W	
Per zone o superfici di cottura circolari: diametro della superficie utilizzabile per ogni zona di cottura riscaldata elettricamente.	Zona ascendente del cerchio sinistro: 15,5 Zona discendente del cerchio sinistro: 19.0 Area del cerchio destro: 28,0	centimetro
Consumo energetico per zona o superficie di cottura calcolato al kg (cottura elettrica CE)	Zona ascendente del cerchio sinistro: 195,5 Zona discendente del cerchio sinistro: 183,9 Area del cerchio destro: 179,7	Wh/kg
Consumo energetico del piano cottura, calcolato al kg (piano cottura elettrico CE)	186,4	Wh/kg

Stufa	SV2302	
Tipo di stufa	Pannelli radianti	
Cucine	2 zone	
Tensione di alimentazione	220-240 V ~ 50-60 Hz	
Installazione elettrica	3000W	
Per zone o superfici di cottura circolari: diametro della superficie utilizzabile per ogni zona di cottura riscaldata elettricamente.	Area del cerchio sinistro: 19 Area del cerchio destro: 15,5	centimetro
Consumo energetico per zona o superficie di cottura calcolato al kg (cottura elettrica CE)	Area del cerchio sinistro: 182,1 Area del cerchio destro: 194,7	Wh/kg
Consumo energetico del piano cottura, calcolato al kg (piano cottura elettrico CE)	188,4	Wh/kg

Dopo venti minuti dall'inizio del funzionamento, se non viene eseguita alcuna operazione oppure non appena il programma/la funzione è terminato, l'apparecchio passa automaticamente alla modalità standby.
Il consumo energetico in modalità standby non supera 0,8 watt.

8. GESTIONE DEI RIFIUTI



SMALTIMENTO: Non smaltire questo prodotto insieme ai normali rifiuti domestici. Questi rifiuti devono essere raccolti separatamente per un trattamento speciale. Non rimuovere il simbolo… dispositivo.

Quando si disimballa il prodotto, i materiali di imballaggio (sacchetti in polietilene, parti in polistirolo, ecc.) devono essere tenuti fuori dalla portata dei bambini e degli animali domestici. PERICOLO DI SOFFOCAMENTO!

Questo dispositivo è conforme alla Direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE). Il corretto smaltimento contribuirà a prevenire potenziali rischi per l'ambiente e la salute umana associati a uno smaltimento improprio.

Il simbolo sul prodotto indica che non può essere smaltito insieme ai normali rifiuti domestici, ma deve essere portato presso un punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

- Gli elettrodomestici usati o indesiderati devono essere consegnati a un centro di riciclaggio appropriato. Non esporli mai al fuoco.
- Prima di smaltire un vecchio elettrodomestico, renderlo inutilizzabile. Scollegarlo e tagliare il cavo di alimentazione. Gettare immediatamente il cavo e la spina.
- Mettere la carta e il cartone negli appositi contenitori.

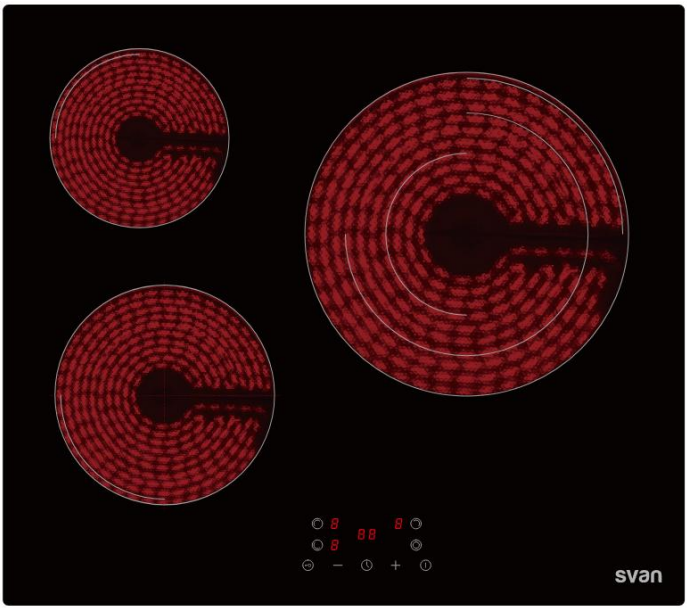
Questo apparecchio richiede uno smaltimento specifico. Per ulteriori informazioni sul trattamento, il recupero e il riciclaggio di questo prodotto, contattare il proprio comune, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio in cui è stato acquistato.

Per informazioni più dettagliate sul trattamento, il recupero e il riciclaggio di questo prodotto, contattare il comune, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso cui è stato acquistato il prodotto.

SVAN TRADING S.L.
Importato da B73737553
Avv. Altos Hornos S/N. Presa di forza. Sagunto (46520). Valenza, Spagna.
info@svanelectro.com
ES960600034| PT00351300305065

svan

MANUEL D'UTILISATION
PLAQUE EN CÉRAMIQUE



SV2302, SV3602, SV4602

Veuillez lire attentivement ce manuel
et le conserver pour consultation ultérieure

INDICE

AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ..... 4

LIVRAISON..... 16

GUIDE DES APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS..... 22

ENTRETIEN ET NETTOYAGE..... 32

QUESTION ET VÉRIFICATION RAPIDES..... 33

CODE D'ERREUR..... 35

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES..... 36

GESTION DES DÉCHETS..... 38

Félicitations! Lors de l'achat de votre nouvelle plaque de cuisson, nous vous remercions d'avoir choisi un produit parmi notre vaste gamme d'électroménagers. Nous vous recommandons de lire attentivement ce manuel d'instructions/d'installation afin de comprendre comment installer et utiliser correctement l'appareil.
Pour l'installation, consultez la section correspondante. Lisez attentivement toutes les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil et conservez ce manuel d'instructions/d'installation pour toute consultation ultérieure. Si vous cédez l'appareil à un tiers, remettez-lui également ce manuel.

❶ Les schémas de ce manuel d'utilisation peuvent différer légèrement du design réel de votre appareil. Toutefois, suivez les instructions même dans ce cas.

❷ Le fabricant se réserve le droit d'apporter toute modification n'affectant pas le fonctionnement de l'appareil. Éliminez l'emballage conformément à la réglementation locale et municipale.

❸ L'appareil que vous avez acheté peut être une version améliorée de celui pour lequel ce manuel a été imprimé. Cependant, ses fonctions et conditions d'utilisation sont identiques. Par conséquent, ce manuel reste valable. Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications techniques et de corriger les erreurs typographiques.

1.AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

Veuillez lire attentivement ce manuel d'utilisation avant d'utiliser cet appareil pour la première fois. Ce manuel contient des informations importantes concernant l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil. Conservez ces instructions pour toute consultation ultérieure et partagez-les avec d'autres utilisateurs.

Toutes les informations contenues sur ces pages sont destinées à protéger l'utilisateur. Ignorer les consignes et les informations de sécurité mettra votre santé et votre vie en danger.

Conservez ce manuel en lieu sûr afin de pouvoir le consulter en cas de besoin. Suivez attentivement les instructions pour éviter les blessures et les dommages matériels.

Assurez-vous que ce manuel soit accessible à toute personne utilisant l'appareil et vérifiez qu'il a été lu et compris avant toute utilisation.

Installation

Risque d'électrocution

Les caractéristiques techniques de votre alimentation doivent correspondre à celles indiquées sur l'étiquette énergétique. Débranchez l'appareil avant toute intervention ou maintenance.

• Ne branchez pas l’appareil sur le secteur si l’appareil lui-même, le cordon d’alimentation ou la prise sont visiblement endommagés.

• Toutes les modifications du système électrique nécessaires à l'installation de l'appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié.

• Le raccordement à un système de mise à la terre de qualité est essentiel et obligatoire. L’inspection des raccordements existants et nouveaux doit être effectuée par un professionnel certifié.

Les modifications apportées aux installations électriques résidentielles doivent être effectuées uniquement par un électricien qualifié. Ne modifiez pas le câblage électrique. Le raccordement doit être réalisé conformément à la réglementation et à la législation locales en vigueur.

L'environnement d'installation de l'appareil doit être sec et bien ventilé. Après installation, toutes les commandes doivent être facilement accessibles.

• Ne pas installer l'appareil à proximité de rideaux ou de meubles rembourrés. RISQUE D'INCENDIE !

• Le non-respect de ces conseils peut entraîner un choc électrique ou la mort.

Risque de coupures

• Attention : les bords du panneau sont coupants.

• Un manque de soins peut provoquer des blessures ou des coupures.

Consignes de sécurité importantes

• Veuillez lire attentivement ces instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.

• Lors du déballage, gardez les matériaux d'emballage (sacs en polyéthylène, pièces en polystyrène, etc.) hors de portée des enfants et des animaux. RISQUE DE BLESSURE ! RISQUE D'ÉTOUFFEMENT !

• Lors du déballage de l'appareil, notez la position de ses composants, au cas où vous devriez le réemballer et le transporter ultérieurement.

• Il ne faut en aucun cas placer de matériaux ou de produits combustibles sur cet appareil.

• Le transport et l'installation de l'appareil doivent être effectués par au moins deux personnes.

• Communiquez ces informations à la personne chargée d'installer l'appareil, car cela peut réduire les coûts d'installation.

• Afin d'éviter tout risque, cet appareil doit être installé conformément à ces instructions d'installation.

Cet appareil doit être installé et mis à la terre par un professionnel qualifié. Nous recommandons que l'installation et le raccordement au

réseau électrique soient effectués par un électricien qualifié, membre du NICEI, et conforme aux normes LET et à la réglementation locale.

• Cet appareil doit être raccordé à un circuit comportant un interrupteur d'isolement assurant une déconnexion complète de l'alimentation électrique.

• Le couvercle du meuble doit être fixé avec un adhésif résistant à la chaleur pouvant supporter une température de 100 °C.

• Les meubles ou compartiments adjacents et tous les matériaux utilisés pour l'installation doivent pouvoir résister à une température minimale de 85 °C au-dessus de la température ambiante de la pièce dans laquelle l'appareil est installé pendant son fonctionnement.

N’installez pas l’appareil dans des pièces ou des zones contenant des substances inflammables telles que de l’essence, du gaz ou de la peinture. Cet avertissement s’applique également aux émanations dégagées par ces substances.

• Les ventilateurs d'extraction doivent être installés conformément aux instructions du fabricant.

• La distance de sécurité entre la plaque de cuisson et le mur ou l'armoire haute doit être d'au moins 760 mm.

• La distance de sécurité entre la plaque de cuisson et la hotte située au-dessus doit être d’au moins 760 mm.

• Les appareils électroménagers et les câbles de raccordement ne doivent pas toucher la plaque de cuisson, car le matériau isolant n'est généralement pas résistant à la chaleur.

• Utilisez uniquement des protecteurs de circuits imprimés conçus par le fabricant de l'appareil ou indiqués par celui-ci comme étant appropriés dans le mode d'emploi, ou des protecteurs de circuits imprimés intégrés à l'appareil.

appareil. L'utilisation d'une protection inadéquate peut provoquer des accidents.

• Une installation incorrecte de l'appareil peut annuler toute garantie ou réclamation en matière de responsabilité.

Exploitation et maintenance

Risque d'électrocution

• Ne touchez jamais les prises électriques, les interrupteurs ou tout autre composant électrique avec les mains mouillées ou humides. RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

• Utilisez l'appareil uniquement avec une alimentation de 220-240 V AC / 50-60 Hz.

Ne cuisinez pas sur une plaque de cuisson endommagée ou fissurée. Si la surface de la plaque de cuisson est endommagée ou fissurée, éteignez immédiatement l'appareil et contactez un technicien qualifié.

• Éteignez le four avant de le nettoyer ou d'effectuer toute opération d'entretien.

• Le non-respect de ces conseils peut entraîner un choc électrique ou la mort.

risque pour la santé

• POUR LES PERSONNES PORTEUSES DE STIMULATEURS STIMULANTS OU D'IMPLANTS ACTIFS :

Le fonctionnement de ce poêle est conforme à la réglementation en vigueur concernant les interférences électromagnétiques et répond donc pleinement aux exigences légales (directive 2004/108/CE).

Pour éviter toute interférence entre votre poêle et un stimulateur cardiaque, le poêle doit être conçu et programmé conformément aux normes en vigueur. Par conséquent, nous garantissons uniquement la conformité de notre produit.

Concernant l'adéquation du stimulateur cardiaque ou toute incompatibilité potentielle, vous devriez vous renseigner auprès du fabricant ou de votre médecin traitant.

Risque lié aux surfaces chaudes

• Pendant son utilisation, les parties accessibles de cet appareil deviendront suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures.

• Ne laissez pas votre corps, vos vêtements ou quoi que ce soit d'autre qu'un ustensile de cuisine approprié entrer en contact avec le verre céramique tant que la surface n'est pas froide.

• Ne placez pas d'objets métalliques, tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles, directement sur la surface de la plaque de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.

• Certaines parties accessibles de l'appareil deviennent chaudes pendant son fonctionnement ; tenez les enfants éloignés. Tout contact avec l'appareil en marche peut provoquer de graves brûlures.

Les poignées des poêles peuvent être chaudes. Vérifiez qu'elles ne dépassent pas de la zone de cuisson. Gardez-les hors de portée des enfants.

• L’appareil chauffera pendant son fonctionnement et continuera à conserver et à émettre de la chaleur même après son arrêt.

• Le non-respect de ces conseils peut entraîner des brûlures et des échaudures.

Risque de coupures

La lame tranchante du grattoir pour plaque de cuisson en céramique est exposée lorsque le capuchon de sécurité est retiré. À utiliser avec une extrême précaution et à ranger hors de portée des enfants.

• Un manque de soins peut provoquer des blessures ou des coupures.

Consignes de sécurité importantes

• Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine adaptés aux plaques de cuisson en vitrocéramique ; sinon, vous endommagerez l'appareil.

• Ne pas allumer le four avant d'y avoir placé un récipient de cuisson.

• N’utilisez pas l’appareil tant que tous les composants ne sont pas correctement installés.

La plaque de cuisson doit toujours être propre. Les surfaces de cuisson sales ne conduisent pas correctement la chaleur.

• Protégez la plaque de cuisson de la corrosion.

N’essayez jamais de réparer l’appareil vous-même. Les réparations effectuées par des personnes non autorisées peuvent causer des

dommages importants. Si l’appareil ne fonctionne pas correctement, contactez le magasin où vous l’avez acheté.

Appareil. Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.

• Lors du déplacement de l'appareil, tenez-le par la base et soulevez-le avec précaution. Maintenez-le en position verticale.

Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche. Les liquides renversés provoquent de la fumée et des taches de graisse susceptibles de s'enflammer. N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau ; éteignez l'appareil et couvrez la flamme, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

• N’utilisez jamais l’appareil comme surface de travail ou de rangement.

• Ne laissez jamais d'objets ou d'ustensiles sur l'appareil.

• N’utilisez jamais l’appareil pour chauffer ou réchauffer la pièce.

• Après utilisation, éteignez la cuisinière à l'aide de sa propre commande et ne vous fiez pas au détecteur de casseroles.

• Ne laissez pas les enfants jouer avec l’appareil, ni s’asseoir, se tenir debout ou grimper dessus.

Ne rangez pas d'objets susceptibles d'intéresser les enfants dans les placards au-dessus de la cuisinière. S'ils montent sur la cuisinière, ils pourraient se blesser gravement.

La cuisson doit être surveillée. Une cuisson courte doit être surveillée en continu.

• Surveillez toujours les enfants lorsqu'ils se trouvent à proximité de l'appareil.

• Ne laissez les enfants utiliser l’appareil sans surveillance qu’après avoir reçu des instructions adéquates leur permettant de l’utiliser en toute sécurité et de comprendre les risques liés à une mauvaise utilisation.

• Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans la zone où l'appareil est utilisé.

Les enfants ou les personnes handicapées dont l'utilisation de l'appareil est limitée doivent être formés à son utilisation par une personne responsable et compétente. Le formateur doit s'assurer qu'ils peuvent utiliser l'appareil en toute sécurité, sans se mettre en danger ni mettre en danger leur environnement.

Ne réparez ni ne remplacez aucune pièce de l'appareil, sauf indication contraire dans le manuel. Toute autre intervention technique doit être effectuée par un technicien qualifié.

• Ne laissez personne ne connaissant pas ce manuel d'instructions utiliser l'appareil.

• N’utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer votre cuisinière. La vapeur peut gravement endommager les composants électriques de l’appareil. RISQUE D’ÉLECTROCUTION !

• Ne placez pas et ne laissez pas tomber d'objets lourds sur l'assiette.

• Ne vous tenez pas au-dessus du fourneau.

• N’utilisez pas de poêles à bords dentelés et ne les faites pas glisser sur la surface en verre, car cela pourrait la rayer.

• N’utilisez pas de laine d’acier ni d’autres produits de nettoyage abrasifs agressifs pour nettoyer la plaque de cuisson, car ils pourraient rayer la surface et endommager le revêtement en vitrocéramique.

En cas de dommage du cordon d'alimentation, son remplacement doit impérativement être effectué par le fabricant, un centre de service agréé, un technicien qualifié, son représentant ou toute autre personne possédant les mêmes compétences, afin d'éviter tout risque. Cet appareil est destiné à un usage privé uniquement.

Cet appareil est conçu exclusivement pour un usage domestique. La garantie du fabricant ne couvre pas les usages commerciaux.

• Cet appareil est destiné à un usage intérieur uniquement.

• Cet appareil n’est pas destiné à un usage commercial ni à une utilisation dans les transports publics.

AVERTISSEMENT : L’appareil et les parties accessibles deviennent chauds pendant son utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l’écart, sauf sous surveillance constante.

•Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles aient été supervisées ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation sûre de l'appareil et qu'elles comprennent les risques encourus.

• Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

AVERTISSEMENT : Faire cuire des aliments sans surveillance sur une plaque de cuisson avec de la matière grasse peut être dangereux et provoquer un incendie. Ne tentez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau ; éteignez l'appareil et couvrez la flamme, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

•AVERTISSEMENT : Risque d'incendie : Ne pas entreposer d'aliments sur les surfaces de cuisson.

• Avertissement : Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution. Pour les surfaces en vitrocéramique ou similaires, protégez les parties sous tension.

• N'utilisez pas de nettoyeur vapeur.

•L'appareil n'a pas été conçu pour être actionné par une minuterie externe ou un système de télécommande indépendant.

• Les grilles de ventilation de l'appareil ou de sa structure de montage (si l'appareil est conçu pour une installation encastrée) doivent être complètement ouvertes, dégagées et exemptes de toute saleté.

En cas de dysfonctionnement technique, débranchez l'appareil. Contactez votre centre de service agréé pour les réparations.

• N'utilisez pas d'adaptateurs, de rallonges ou de câbles d'extension pour brancher l'appareil à la prise électrique.

• Ne modifiez en aucune façon votre appareil.

• Débranchez les zones de cuisson sales.

• Éteignez complètement le poêle en cas de dommage ou de dysfonctionnement.

Après utilisation, veillez toujours à éteindre les zones de cuisson comme indiqué dans ce manuel (c'est-à-dire à l'aide des commandes tactiles). Ne vous fiez pas à la fonction de détection automatique pour l'arrêt des zones de cuisson lors du retrait des ustensiles.

• La plaque d'identification ne doit pas être retirée ni rendue illisible, sous peine d'annulation de toutes les conditions de garantie.

• Cet appareil est relié à la terre uniquement à des fins fonctionnelles.

• Veuillez respecter les instructions ci-dessus, y compris celles relatives au « Nettoyage et à l'entretien ».

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.

☆Le fabricant et le distributeur ne sont pas responsables des dommages ou blessures résultant du non-respect de ces instructions.

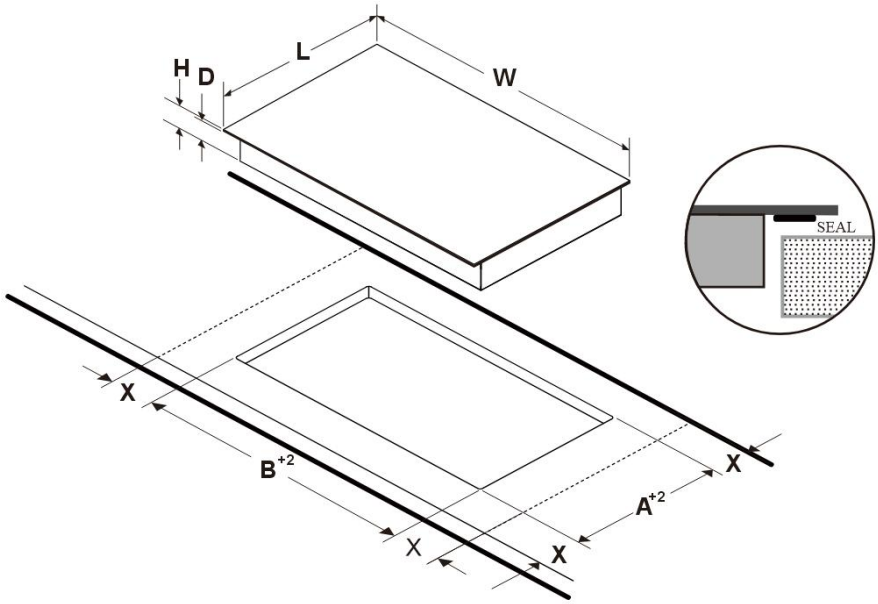
Déballage et mise en place

- Déballez l'appareil avec précaution.
- L'appareil peut être muni d'une housse de protection pour le transport. Manipulez-la avec précaution et n'utilisez ni détergents agressifs ni abrasifs pour enlever les résidus éventuels.
- Vérifiez que l'appareil et le cordon d'alimentation ne sont pas endommagés.
- Branchez l'appareil uniquement à une prise électrique spécifique.
- N'installez pas l'appareil dans un endroit où il pourrait entrer en contact avec de l'eau ou de la pluie ; sinon, l'isolation du système électrique sera endommagée.
- Branchez correctement l'appareil à la prise électrique.

Sélection du matériel d'installation

- Veillez à ce que l'épaisseur du plan de travail soit d'au moins 30 mm. Choisissez un matériau résistant à la chaleur afin d'éviter toute déformation supplémentaire due au rayonnement thermique de la tôle.
- Pour l'installation et l'utilisation, un espace minimum de 50 mm doit être maintenu autour du trou.
- La distance de sécurité entre la plaque de cuisson et le meuble mural situé au-dessus doit être d'au moins 450 mm.
- La distance de sécurité entre la plaque de cuisson et la hotte aspirante située au-dessus doit être d'au moins 650 mm.
- Découpez la surface de travail selon les dimensions indiquées sur le dessin.

Modèles	Longueur (mm)	Ancho (mm)	Hauteur (mm)	Diamètre (mm)	A(mm)	B(mm)	X (mm)
SV4602	590	520	51	47	560^{+2}	490^{+2}	50 mini.
SV3602	590	520	51	47	560^{+2}	490^{+2}	50 mini.
SV2302	290	520	51	47	270^{+2}	490^{+2}	50 mini.



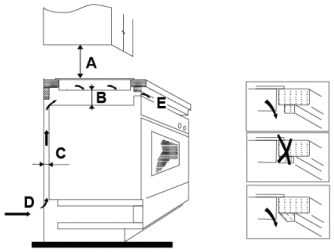
ATTENTION:

❶ Dans tous les cas, assurez-vous que le poêle est bien ventilé et que l'air circule.

❷ L'arrivée et la sortie d'eau ne sont pas obstruées. Assurez-vous que le poêle fonctionne correctement, comme indiqué ci-dessous :

❸ Remarque : La distance de sécurité entre la plaque de cuisson et l'armoire supérieure doit être d'au moins 760 mm.

A (mm)	760
B (mm)	50 minimum
C (mm)	30 minimum
D	Prise d'air
ET	Sortie d'air de 5 mm



❹ Le poids et les dimensions sont approximatifs. Nous nous efforçons constamment d'améliorer nos produits ; par conséquent, les spécifications et la conception peuvent être modifiées sans préavis.

Avant d'installer le poêle, assurez-vous que

❶ La surface de travail est carrée et plane, et aucun élément structurel ne vient perturber l'espace disponible.

❷ Le plan de travail est réalisé dans un matériau résistant à la chaleur.

❸ Si la plaque de cuisson est installée au-dessus d'un four, ce dernier sera équipé d'un ventilateur de refroidissement intégré.

❹ L'installation se conformera à toutes les exigences en matière de permis et aux normes et réglementations applicables.

❺ Un interrupteur sectionneur approprié est intégré au câblage permanent, assurant une déconnexion complète du réseau électrique, et est monté et situé conformément aux normes et réglementations locales en matière de câblage.

❻ L'interrupteur de sectionnement doit être homologué et présenter un espacement des contacts de 3 mm sur tous les pôles (ou sur tous les conducteurs de phase sous tension si les normes d'installation électrique locales le permettent). Il doit être facilement accessible au client après l'installation de la plaque de cuisson.

❼ Si vous avez des questions concernant l'installation, veuillez consulter les autorités et réglementations locales en matière de construction.

❽ Utilisez des revêtements résistants à la chaleur et faciles à nettoyer (comme des carreaux de céramique) pour les surfaces murales autour du poêle.

❾ Le cordon d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec les portes ou les tiroirs du meuble.

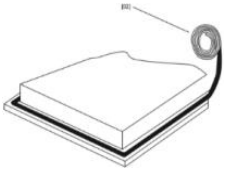
❿ L'appareil doit bénéficier d'un flux d'air frais suffisant provenant de l'extérieur du meuble et atteignant la base du poêle.

Avant de positionner les supports de montage

L'appareil doit être placé sur une surface plane et stable (utilisez l'emballage). Ne forcez pas sur les commandes qui dépassent de la plaque.

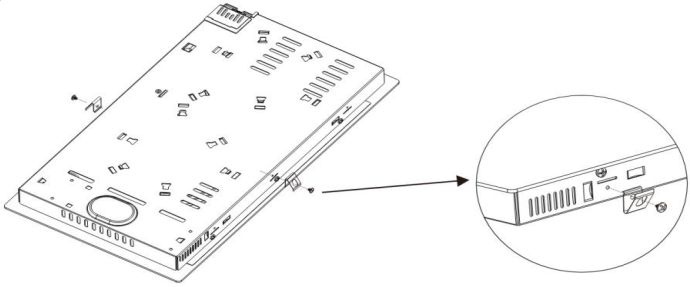
Étalez et collez le ruban adhésif [02] le long du bord inférieur de la plaque, en veillant à ce que les extrémités se chevauchent. Coupez tout excédent de ruban et jetez-le.


[02]

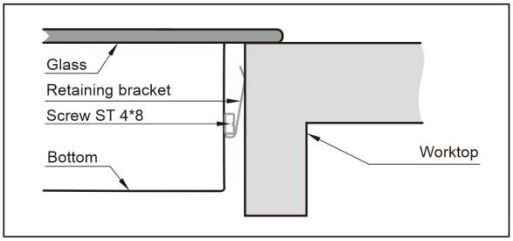


Emplacement des supports de montage

Fixez les supports de plaque en vissant deux supports sous la plaque (voir image).



Ensuite, installez la plaque dans l'ouverture du plan de travail. Appuyez légèrement pour la clipser.



Après avoir installé la carte, assurez-vous que

❶ Le cordon d'alimentation n'est pas accessible par les portes ou les tiroirs du meuble.

❷ La circulation d'air entre l'extérieur du meuble et la base du poêle est suffisante.

❸ Si la plaque de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un meuble, une barrière thermique doit être installée sous sa base.

❹ L'interrupteur d'isolement est facilement accessible au client.

Précautions

❶ L'installation d'un poêle doit être effectuée par du personnel qualifié ou des techniciens. Nos professionnels sont à votre disposition pour vous assister. N'essayez jamais d'installer le poêle vous-même.

❷ Le poêle ne doit pas être installé au-dessus d'un réfrigérateur, d'un lave-vaisselle ou d'un sèche-linge.

❸ Le poêle doit être installé de manière à assurer une meilleure diffusion de la chaleur afin d'accroître sa fiabilité.

❹ La paroi et la zone de chauffage induite sur le plan de travail doivent pouvoir résister à la chaleur.

❺ Pour éviter tout dommage, la couche intermédiaire et l'adhésif doivent être résistants à la chaleur.

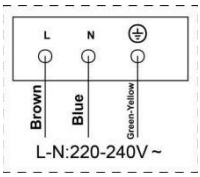
❻ N'utilisez pas de nettoyeur vapeur.

❼ Cette carte ne peut être connectée qu'à une alimentation dont l'impédance système ne dépasse pas 0,427 ohms. En cas de besoin, veuillez consulter votre fournisseur d'alimentation pour obtenir des informations sur l'impédance système.

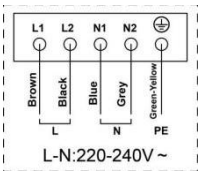
Raccordez la carte à l'alimentation électrique.

L'alimentation électrique doit être raccordée conformément à la norme applicable ou à un disjoncteur unipolaire. Le schéma de raccordement est présenté. (Si la carte est équipée d'une prise, il n'est pas nécessaire de consulter le schéma de câblage.)

SV2302



SV3602, SV4602



⚠ Ce poêle ne doit être raccordé au réseau électrique que par un personnel qualifié connaissant et respectant les exigences locales et les réglementations complémentaires de votre fournisseur d'électricité. N'essayez pas de l'installer vous-même. RISQUE D'ÉLECTROCUTION. Avant de raccorder le poêle au réseau électrique, vérifiez que :

❶ L'installation électrique résidentielle est adaptée à la puissance consommée par le poêle.

❷ La tension correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique.

❸ Les segments du câble d'alimentation supportent la charge spécifiée sur la plaque signalétique.

Pour raccorder le poêle au réseau électrique, n'utilisez pas d'adaptateurs, de réducteurs ni de circuits dérivés, car ceux-ci peuvent provoquer une surchauffe et un incendie.

Le cordon d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec des pièces chaudes et doit être positionné de manière à ce que sa température ne dépasse pas 75 °C en aucun point.

Consultez un électricien pour déterminer si le câblage électrique de votre maison est conforme et ne nécessite aucune modification. Toute modification doit être effectuée uniquement par un électricien qualifié.

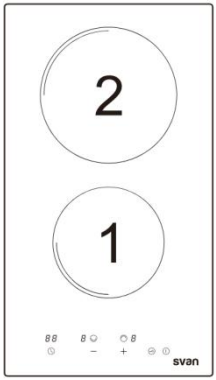
⚠

1. Si le câble est endommagé ou doit être remplacé, cette opération doit être effectuée par un technicien du service après-vente utilisant les outils appropriés afin d'éviter tout accident.
2. Si l'appareil est connecté directement à l'alimentation secteur, un disjoncteur unipolaire avec un espacement minimal de 3 mm entre les contacts doit être installé.
3. L'installateur doit s'assurer que le raccordement électrique a été correctement effectué et qu'il est conforme aux normes de sécurité.
4. Le câble ne doit pas être plié ni comprimé.
5. Le câble doit être vérifié périodiquement et ne doit être remplacé que par une personne dûment qualifiée.
6. Votre installation électrique domestique doit être compatible avec la consommation énergétique de l'appareil.
7. Lorsque la prise n'est pas accessible à l'utilisateur ou lorsqu'un raccordement électrique fixe de l'appareil est requis, un dispositif de sectionnement multipolaire doit être installé. Les dispositifs de sectionnement sont des interrupteurs dont l'entraxe d'ouverture est d'au moins 3 mm. Il peut s'agir d'interrupteurs LS, de fusibles ou de dispositifs de protection (EN 30335). Avant de raccorder l'appareil au réseau électrique, veuillez lire attentivement les informations figurant sur la plaque signalétique et le schéma de câblage. En cas de doute, contactez les services d'urbanisme compétents et consultez la réglementation en vigueur.

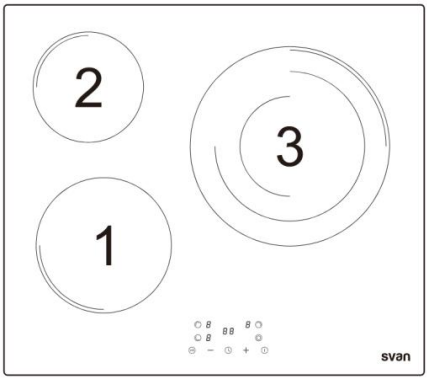
3. GUIDE DE L'APPAREIL

VUE DE DESSUS

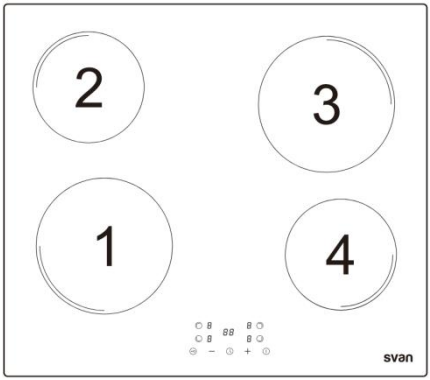
SV2302



SV3602



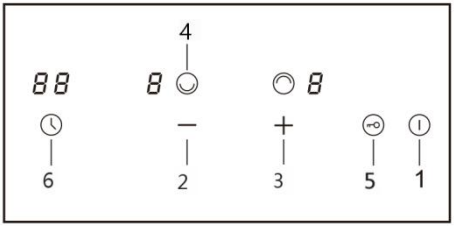
SV4602



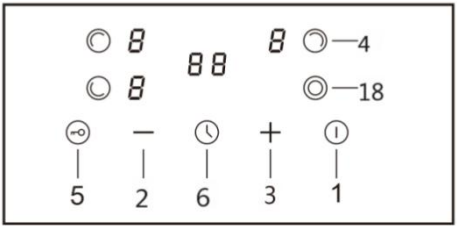
Modèle #	SV2302	SV3602	SV4602
Puissance de la zone - 1	1200 W	1800 W	1800 W
Puissance de zone - 2	1800 W	1200 W	1200 W
Puissance de zone - 3	/	1050/1800/2700 W	1800 W
Puissance de zone - 4	/	/	1200 W

PANNEAU DE CONTRÔLE

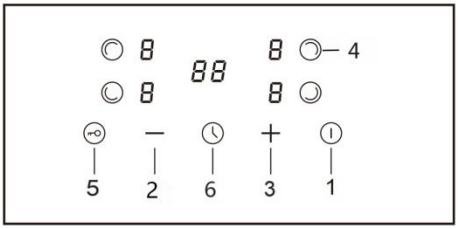
SV2302



SV3602



SV4602



TOUCHES DU PANNEAU DE COMMANDE

CLÉ #	FONCTIONS	CLÉ #	FONCTIONS
Clé 1.	MARCHE/ARRÊT	**Clé 5.**	Verrou de sécurité enfant
Clé 2.	MOINS	**Clé 6.**	Minutero
Clé 3.	AVANCE	**Clé 18.**	Zone double
Clé 4.	Sélection de zone		

Avant d'utiliser votre nouveau poêle

• Lisez ce guide en portant une attention particulière à la section « Avertissements de sécurité ».

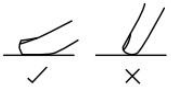
• Retirez tout film protecteur qui pourrait encore se trouver sur la carte.

• Nettoyer la plaque de cuisson en vitrocéramique

Utilisation des commandes tactiles

• Les commandes sont tactiles, aucune pression n'est donc nécessaire.

• Utilisez la pulpe de votre doigt, pas le bout (voir figure ci-dessous).



• Vous entendrez un bip à chaque fois qu'une sonnerie sera enregistrée.

Veillez à ce que le panneau de commande soit toujours propre et sec, et qu'il ne soit recouvert par rien (par exemple, un ustensile ou un chiffon). Même une fine pellicule d'eau peut rendre les commandes difficiles à manipuler.

Comment choisir les bons ustensiles de cuisine

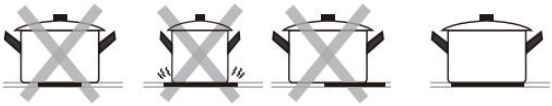
• Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine adaptés aux plaques de cuisson en vitrocéramique.

• Le fond des ustensiles de cuisine doit avoir un diamètre minimal correspondant au diamètre de la zone de cuisson dans laquelle les ustensiles sont utilisés.

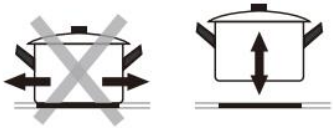
N’utilisez pas d’ustensiles de cuisine à bords dentelés ou à fond incurvé.



Assurez-vous que le fond de la poêle soit lisse, bien à plat contre la surface en verre et de la même taille que la zone de cuisson. Centrez toujours la poêle sur la zone de cuisson.



Retirez toujours les casseroles et les poêles du feu avec précaution : ne les traînez pas, car cela pourrait rayer le verre.



Comment utiliser votre cuisinière avec un panneau de commande tactile

Allumez et éteignez le poêle.

Allumez et éteignez le poêle à l'aide de l'interrupteur principal.

Appuyez sur le bouton d'alimentation (1). Tous les indicateurs affichent « - ». La carte est en mode veille.

2. Placez une poêle adaptée dans la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.

• Assurez-vous que le fond de la poêle et la surface en verre soient propres et secs.

3. Sélectionnez la zone en touchant la touche de sélection de zone correspondante (4), un indicateur à côté de la touche clignotera.

4. Sélectionnez le niveau de puissance en appuyant sur la touche MOINS (2) ou PLUS (3). La puissance peut être ajustée pendant la cuisson selon les besoins.

Si vous ne sélectionnez pas de température dans la minute qui suit, le four s'éteindra automatiquement. Vous devrez recommencer à partir de l'étape 1.

5. Pendant la cuisson, le niveau de puissance peut être modifié à tout moment.

6. Après avoir sélectionné la zone et confirmé le niveau de puissance, le voyant clignotera alternativement pour indiquer la zone de cuisson et le niveau de puissance, signalant ainsi que la zone fonctionne correctement.

Par exemple, si les indicateurs ⊔ Et le « 9 » en alternance signifie que la zone avant fonctionne au niveau de puissance 9.

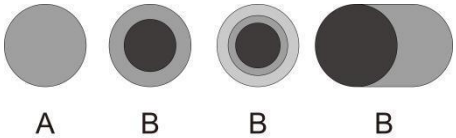
Lorsque vous aurez fini de cuisiner

1. Sélectionnez le brûleur que vous souhaitez éteindre en appuyant sur la touche de sélection de zone (4).

2. Éteignez la zone de cuisson en appuyant sur la touche MOINS (2) jusqu'à ce que le niveau de puissance soit réduit à « 0 ».
3. Pour éteindre toute la carte, touchez la touche ON/OFF (1) et le voyant d'alimentation disparaîtra.
4. Vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle pour économiser de l'énergie en démarrant un nouveau processus de cuisson dans une zone de cuisson encore chaude.

Avertissement de chaleur résiduelle (Attention : surfaces chaudes)
Après utilisation, le poêle conservera une certaine chaleur résiduelle. Le voyant d'alimentation affichera un « H » ou un voyant rouge clignotant pour vous avertir de maintenir une distance de sécurité.
Elle disparaîtra une fois la surface refroidie à une température sûre. Vous pouvez également l'utiliser pour économiser de l'énergie si vous souhaitez chauffer plusieurs casseroles : il suffit d'utiliser la zone de cuisson encore chaude.

Utilisation de la zone extensible (fonction optionnelle)
Si votre poêle est équipé d'une zone extensible, il peut être utilisé de la manière suivante :
A : Zone centrale : seule la première unité de chauffage est mise en marche.
B : Zone étendue (Centre + Extérieur) – Tous les circuits de chauffage sont connectés.



Lors de la sélection de la zone de cuisson, seule la zone centrale sera activée ; pour activer la zone extérieure :
1. Sélectionnez une zone de cuisson grâce à la fonction de zone extensible.
2. Touchez la touche de zone extensible (18), l'indicateur affichera « = »

Pour annuler la zone externe, appuyez sur la touche de zone extensible (18) pour désactiver le deuxième ou le troisième circuit de chauffage, puis

sélectionnez le niveau de puissance souhaité en touchant les touches de réglage de la puissance.

Fonction de verrouillage de sécurité enfant

Vous pouvez utiliser la fonction de verrouillage enfant pour empêcher toute utilisation non désirée (par exemple, l'activation accidentelle des zones de cuisson par les enfants).

Pour verrouiller les commandes

Appuyez sur la touche de verrouillage enfant (5) jusqu'à ce que l'indicateur affiche « Lo ».

Pour déverrouiller les commandes

1. Assurez-vous que le poêle est allumé.
2. Appuyez sur la touche de verrouillage enfant (5) et maintenez-la enfoncée pendant quelques instants.
3. Vous pouvez maintenant commencer à utiliser votre cuisinière.

Lorsque la plaque de cuisson est en mode sécurité enfant, toutes les commandes sont désactivées à l'exception de l'interrupteur principal ; vous pouvez toujours éteindre la plaque de cuisson avec l'interrupteur principal en cas d'urgence, mais vous devrez la déverrouiller au préalable lors de votre prochaine utilisation.

Arrêt automatique

Le dispositif de sécurité de la cuisinière est un arrêt automatique. Il s'active si une zone de cuisson reste allumée. Les durées d'arrêt standard sont indiquées dans le tableau ci-dessous :

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Minuterie de fonctionnement standard (heure)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Utiliser le minuteur

Vous pouvez utiliser le chronomètre de deux manières différentes :

❶ Vous pouvez l'utiliser comme minuteur. Dans ce cas, le minuteur ne coupera aucune zone de cuisson une fois le temps programmé écoulé.

❷ Vous pouvez l'utiliser comme minuterie d'arrêt automatique pour éteindre une ou plusieurs zones de cuisson lorsque le temps programmé est écoulé.

❸ Vous pouvez régler la minuterie jusqu'à 99 minutes.

Utilisez le chronomètre comme pense-bête pour les minutes.

1. Assurez-vous que le four est allumé et qu'aucune zone de cuisson n'est en mode de sélection.

Remarque : Vous pouvez utiliser la minuterie avant ou après avoir effectué les réglages de la zone de cuisson.

Appuyez sur la touche de minuterie (6). « 10 » s'affichera sur l'écran de la minuterie. Ensuite, le chiffre représentant les unités clignotera.

3. Ajustez les minutes souhaitées en appuyant sur la touche MOINS (2) ou sur la touche PLUS (3).

4. Appuyez à nouveau sur la touche du chronomètre et le chiffre des dizaines clignotera.

5. Réglez les dizaines de minutes souhaitées en appuyant sur la touche MOINS (2) ou la touche PLUS (3).

6. Une fois l'heure réglée, le compte à rebours commencera immédiatement. L'écran affichera le temps restant.

7. Un bip retentira pendant 10 secondes et l'indicateur de la minuterie affichera « :– – »sque le temps programmé sera écoulé.

Programmer la minuterie pour éteindre une ou plusieurs zones de cuisson.

Si la minuterie est réglée pour une zone :

1. Sélectionnez la touche de zone de chauffage (4) où vous souhaitez régler la minuterie.

2. Touchez la touche du minuteur (6), les chiffres « 10 » s'afficheront sur l'écran du minuteur.

3. Réglez l'heure souhaitée sur le panneau de commande.

4. Une fois l'heure réglée, le compte à rebours commencera immédiatement. L'écran affichera le temps restant.

UTILISATION : Le point rouge situé à côté de l'indicateur de niveau de puissance (par exemple) s'allumera pour indiquer que la zone est en mode minuterie.

5. Lorsque la minuterie de cuisson expire, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement.

⚠ **UTILISATION :**Les autres zones de cuisson continueront de fonctionner si elles sont allumées au préalable.

Si la minuterie est réglée sur plusieurs zones :

1. Lors de la programmation simultanée de la durée de cuisson pour plusieurs zones, les virgules des zones correspondantes s'illuminent. L'affichage des minutes indique le temps restant. La virgule de la zone correspondante clignote.
2. Une fois le compte à rebours terminé, la zone correspondante s'éteint. Le temps restant du compte à rebours s'affiche et le point dans la zone correspondante clignote.
3. Pour vérifier le temps restant défini dans une zone spécifique, appuyez sur la zone (4) et le minuteur correspondant s'affichera dans l'indicateur de minuteur.

Annuler le minuteur

❶ Sélectionnez la zone dans laquelle vous souhaitez annuler le minuteur.

❷ 2. Touchez la touche de minuterie (6), l'indicateur clignotera.

❸ 3. Réglez la minuterie sur « 00 », la minuterie sera annulée.

Guide culinaire

⚠ Soyez prudent lors de la friture, car l'huile et la graisse chauffent très rapidement, surtout avec la fonction Power Boost. À des températures extrêmement élevées, l'huile et la graisse peuvent s'enflammer spontanément, ce qui présente un risque d'incendie grave.

⚠ N’essayez jamais d’éteindre un feu avec de l’eau, mais éteignez l’appareil puis couvrez la flamme, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifugée.

conseils de cuisine

❶ Lorsque les aliments commencent à bouillir, baissez le feu.

❷ L'utilisation d'un couvercle réduit le temps de cuisson et permet d'économiser de l'énergie car il conserve la chaleur.

❸ Réduisez la quantité de liquide ou de matière grasse pour diminuer le temps de cuisson.

❹ Commencez la cuisson à puissance maximale et réduisez-la lorsque les aliments sont bien chauds.

Cuisson lente du riz

• Mijoter signifie cuire à une température d'environ 85 °C (185 °F). À cette température, de petites bulles remontent à la surface du liquide. Le mijotage est idéal pour préparer de délicieuses soupes et des ragoûts, car les saveurs des aliments se développent pleinement sans surchauffe. Il est également recommandé pour la préparation de sauces à base d'œufs et de sauces épaissies à la farine.
• Certaines méthodes de cuisson, notamment la cuisson du riz par absorption (c'est-à-dire lorsque l'eau est complètement absorbée), nécessitent un réglage de puissance supérieur au minimum pour garantir que les aliments soient cuits dans le temps recommandé.

STEAKS

1. Sortez la viande du réfrigérateur et laissez-la reposer à température ambiante pendant environ 20 minutes.
2. Chauffez une poêle à fond épais.
3. Badigeonnez le steak d'huile des deux côtés. Versez un filet d'huile dans une poêle chaude et déposez-y le steak.
4. Retournez la viande une seule fois pendant la cuisson. Le temps de cuisson exact dépend de la taille du steak et de votre préférence (à point, saignant, etc.). Le temps de cuisson par face peut donc varier de 2 à 8 minutes. Appuyez légèrement sur le steak pour vérifier la cuisson : une viande ferme est cuite à point.
5. Placez le steak sur une plaque chauffante chaude pendant quelques minutes pour l'attendrir.

cuisine asiatique

1. Choisissez un wok à fond plat ou une grande poêle à frire.
2. Préparez tous les ingrédients et ustensiles de cuisine nécessaires. La cuisine asiatique est rapide. Si vous souhaitez cuisiner une grande quantité, divisez-la en plusieurs portions.
3. Préchauffez rapidement le wok/la poêle et ajoutez deux cuillères à soupe d'huile.
4. Faites cuire la viande en premier. Réservez-la et gardez-la au chaud.
5. Faites cuire les légumes. Lorsqu'ils sont chauds mais encore croquants, baissez le feu. Ajoutez la viande et, si vous le souhaitez, une sauce.
6. Faites revenir tous les ingrédients avec précaution afin qu'ils soient bien chauds.
7. Servir immédiatement.

niveaux de puissance

NIVEAU DE PUISSANCE :	ADÉQUATION (EXEMPLES) :
Niveau 1-2	• Réchauffer doucement de petites quantités d'aliments. • Faire fondre du chocolat, du beurre, etc. • Les aliments qui brûlent rapidement. • Cuisson lente. • Chauffage lent.
Niveau 3-4	• Surchauffe. • Cuisson rapide et lente. • Riz.
Niveau 5-6	• Crêpes.
Niveau 7-8	• Sauté. • Pâtes.
Niveau 9	• Style asiatique. • Frire. • Porter la soupe/l'eau à ébullition.

Économies d'énergie

• Utilisez les ustensiles de cuisine appropriés.

Les casseroles à fond épais et plat peuvent vous faire économiser jusqu'à un tiers sur votre facture d'électricité. Pensez à les couvrir si possible ; sinon, vous consommerez quatre fois plus d'énergie.

• La taille des ustensiles de cuisson doit être adaptée à la surface de la plaque chauffante. Un ustensile de cuisson ne doit jamais être plus petit que la plaque chauffante.

• Assurez-vous que les plaques chauffantes et les ustensiles de cuisine sont propres.

• Les sols entravent le transfert de chaleur. Les déversements résultant de brûlures répétées peuvent être nettoyés avec des produits nocifs pour l'environnement.

• Ne découvrez pas trop souvent les ustensiles de cuisine (le contenu d'une casserole surveillée ne débordera jamais !).

• Vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle pour économiser de l'énergie lorsque vous démarrez une nouvelle cuisson dans une zone encore chaude.

4. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

• Nettoyez la plaque de cuisson après utilisation.
Nettoyez la plaque de cuisson vitrocéramique avec un produit nettoyant spécialement conçu pour ce type de surface. Utilisez une éponge adaptée et de l'eau chaude.
• Enlevez tout résidu de la plaque de cuisson en céramique à l'aide d'un chiffon doux.
• Ne pas frotter la plaque de cuisson en vitrocéramique.
• Enlevez les résidus à l'aide d'un grattoir en silicone spécialement conçu pour les plaques de cuisson vitrocéramiques. Ce type de grattoir est disponible dans le commerce.

Quoi?	Comme?
Saletés sur le verre (empreintes digitales, marques, taches résiduelles ou éclaboussures de liquides autres que du sucre).	1. Éteignez le fourneau. 2. Appliquez un nettoyant pour vitrocéramique pendant que le verre est encore tiède (mais pas chaud !). 3. Rincez et séchez avec un chiffon propre ou du papier essuie-tout. 4. Rallumez le poêle.
Des éclaboussures, des coulées et encore des éclaboussures de sucre chaud dans le verre.	Retirez-les immédiatement à l'aide d'un grattoir à poisson, d'une spatule ou d'une lame de rasoir adaptée aux plaques vitrocéramiques, mais faites attention aux surfaces de cuisson qui sont encore chaudes. 1. Débranchez l'alimentation électrique du poêle de la prise de courant. 2. Tenez la lame ou l'ustensile à un angle de 30° et raclez la saleté ou le liquide renversé vers une zone plus froide du poêle. 3. Essuyez toute saleté ou éclaboussure avec un torchon ou du papier absorbant. 4. Procédez comme décrit dans les étapes 2 à 4 de la section précédente.
Débordements dans les commandes tactiles	1. Éteignez le fourneau. 2. Éliminer les déversements. 3. Nettoyez la zone de commande tactile avec une éponge ou un chiffon humide, puis séchez-la soigneusement avec un essuie-tout. 4. Rallumez le poêle.

Important!

• Lorsque vous éteignez la plaque de cuisson, le voyant « surface chaude » ne s'allume pas, mais la zone de cuisson peut rester chaude. Attention ! Débranchez l'appareil de la prise électrique avant toute intervention (au niveau de votre tableau électrique).

N'utilisez pas de nettoyeur vapeur. Risque d'électrocution ! La vapeur peut endommager les composants électriques de l'appareil.

Les éponges abrasives, notamment celles en nylon, et les produits nettoyants agressifs peuvent rayer le verre. Lisez toujours l'étiquette pour vérifier la compatibilité du produit ou de l'éponge.

• Ne laissez jamais de résidus de produit nettoyant sur l'assiette : le verre pourrait se tacher.

• Enlevez le plus rapidement possible les taches de nourriture fondue ou sucrée, ou d'autres liquides renversés. Si vous les laissez refroidir sur le verre, elles peuvent être difficiles à enlever, voire endommager la surface de façon permanente.

Risque de coupure : lorsque le capuchon de sécurité est rétracté, la lame du grattoir devient extrêmement tranchante. À utiliser avec la plus grande prudence et à toujours ranger dans un endroit sûr, hors de portée des enfants.

Le poêle peut émettre un signal sonore et s'éteindre automatiquement. Les commandes tactiles peuvent être inopérantes en présence de liquide. Veillez à bien sécher la zone des commandes tactiles avant de rallumer le poêle.

5. QUESTIONS ET VÉRIFICATION RAPIDE

MESURES D'URGENCE :

❶ Éteignez complètement l'appareil.

❷ Débranchez l'appareil de la prise électrique (boîte à fusibles dans la prise domestique).

❸ Contactez le magasin où vous avez acheté l'appareil.

❹ Veuillez consulter le calendrier ci-dessous avant de contacter le magasin où vous avez acheté l'appareil.

Problème	Causes possibles et mesures à prendre.
Le poêle ne s'allume pas.	Il n'y a pas de courant. 1. Vérifiez le branchement électrique et assurez-vous qu'il est bien allumé. 2. Vérifiez s'il y a des coupures de courant dans votre domicile ou votre quartier. 3. Vérifiez votre tableau électrique. 4. Si, après avoir tout vérifié, le problème persiste, appelez un technicien qualifié.
Les commandes tactiles ne répondent pas.	Le panneau de commande est verrouillé par la fonction de sécurité enfant. Déverrouillez les commandes. Consultez la section « Utilisation de la carte » pour obtenir des instructions.
Les commandes tactiles sont difficiles à utiliser.	Il se peut qu'une fine pellicule d'eau soit présente sur les commandes, ou que vous les touchiez du bout des doigts. Assurez-vous que la zone de commande tactile est sèche et utilisez le bout de votre doigt pour toucher les commandes.
Le verre se raye.	Des ustensiles de cuisine aux bords rugueux sont utilisés. Des éponges abrasives ou des produits de nettoyage inadaptés sont utilisés. Utilisez des poêles à fond plat et lisse. Voir « Comment choisir les bonnes poêles ». Consultez la section « Entretien et nettoyage ».
Certaines casseroles font des bruits de grincement ou de craquement.	Cela pourrait être dû au matériau de vos ustensiles de cuisine (différentes couches de métaux qui vibrent différemment). Ceci est normal pour les ustensiles de cuisine et n'indique aucun défaut.
Les poêles ne chauffent pas, et cela s'affiche U à l'écran.	La plaque à induction ne détecte pas la casserole. Vérifiez la taille du fond de la casserole : est-elle adaptée à la zone de cuisson ? Est-elle bien centrée ? Utilisez des ustensiles compatibles avec l'induction. Consultez la section « Comment choisir les bons ustensiles ». Centrez la casserole et assurez-vous que son fond corresponde à la taille de la zone de cuisson.

Si l'appareil présente un dysfonctionnement non mentionné dans le programme précédent, ou si vous avez déjà vérifié tous les éléments du programme précédent mais que le problème persiste, contactez le magasin où vous avez acheté l'appareil.

6. CODE D'ERREUR

En cas d'anomalie, la carte passera automatiquement en mode protection et affichera les codes de protection correspondants :

Code d'erreur pour plaque de cuisson vitrocéramique

Problème	Causes possibles	En attente
E0 et bip répété.	Protection contre la surchauffe : la plaque de cuisson devient trop chaude.	Arrêtez la cuisson jusqu'à ce que la température interne revienne à la normale. Si la carte de circuit imprimé (PCB) est défectueuse, contactez le service après-vente pour une inspection.
E1	défaut de circuit ouvert du thermocouple	Veuillez contacter le service après-vente.

Le texte ci-dessus décrit l'évaluation et l'inspection des défauts courants.

ATTENTION!Pour éviter tout danger, ne démontez pas l'appareil vous-même !

7. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Poêle	SV4602	
Type de poêle	Plaques rayonnantes	
Cuisines	4 zones	
Tension d'alimentation	220-240 V ~ 50-60 Hz	
Installation électrique	6500W	
Pour les zones ou surfaces de cuisson circulaires : diamètre de la surface utile par zone de cuisson chauffée électriquement.	Zone ascendante du cercle gauche : 15,5 Zone descendante du cercle gauche : 19,0 Zone d'ascension dans un cercle droit : 19 Zone descendante du cercle droit : 15,5	centimètre
Consommation d'énergie par zone ou surface de cuisson calculée par kg (cuisson électrique CE)	Zone ascendante du cercle gauche : 187,6 Zone descendante du cercle gauche : 188,0 Zone d'ascension en cercle droit : 177,7 Zone descendante du cercle droit : 187,6	Wh/kg
Consommation énergétique de la table de cuisson, calculée par kg (table de cuisson électrique CE)	185,2	Wh/kg

Poêle	SV3602	
Type de poêle	Plaques rayonnantes	
Cuisines	3 zones	
Tension d'alimentation	220-240 V ~ 50-60 Hz	
Installation électrique	5700W	
Pour les zones ou surfaces de cuisson circulaires : diamètre de la surface utile par zone de cuisson chauffée électriquement.	Zone ascendante du cercle gauche : 15,5 Zone descendante du cercle gauche : 19,0 Zone du cercle droit : 28,0	centimètre
Consommation d'énergie par zone ou surface de cuisson calculée par kg (cuisson électrique CE)	Zone ascendante du cercle gauche : 195,5 Zone descendante du cercle gauche : 183,9 Zone du cercle droit : 179,7	Wh/kg
Consommation énergétique de la table de cuisson, calculée par kg (table de cuisson électrique CE)	186,4	Wh/kg

Poêle	SV2302	
Type de poêle	Plaques rayonnantes	
Cuisines	2 zones	
Tension d'alimentation	220-240 V ~ 50-60 Hz	
Installation électrique	3000W	
Pour les zones ou surfaces de cuisson circulaires : diamètre de la surface utile par zone de cuisson chauffée électriquement.	Aire du cercle de gauche : 19 Zone du cercle droit : 15,5	centimètre
Consommation d'énergie par zone ou surface de cuisson calculée par kg (cuisson électrique CE)	Aire du cercle de gauche : 182,1 Zone du cercle droit : 194,7	Wh/kg
Consommation énergétique de la table de cuisson, calculée par kg (table de cuisson électrique CE)	188,4	Wh/kg

Vingt minutes après le début du fonctionnement, si aucune autre opération n'est effectuée, ou dès que le programme/la fonction est terminé(e), l'appareil passe automatiquement en mode veille.

La consommation électrique en mode veille ne dépasse pas 0,8 watt.

8. GESTION DES DÉCHETS



ÉLIMINATION : Ne jetez pas ce produit avec les ordures ménagères ordinaires. Ces déchets doivent être collectés séparément pour un traitement spécial. Ne retirez pas le symbole… appareil.

Lors du déballage du produit, les matériaux d'emballage (sacs en polyéthylène, pièces en polystyrène, etc.) doivent être tenus hors de portée des enfants et des animaux domestiques. RISQUE D'ÉTOUFFEMENT !

Cet appareil est conforme à la directive européenne 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Son élimination appropriée contribuera à prévenir les risques potentiels pour l'environnement et la santé humaine liés à une élimination inappropriée.

Le symbole apposé sur le produit indique qu'il ne peut être traité avec les ordures ménagères ordinaires. Il doit être déposé dans un point de collecte pour le recyclage des équipements électriques et électroniques.

- Les appareils électroménagers usagés ou inutilisés doivent être déposés dans un centre de recyclage approprié. Ne les exposez jamais au feu.
- Avant de vous débarrasser d'un vieil appareil électroménager, rendez-le inutilisable. Débranchez-le et coupez le cordon d'alimentation. Jetez immédiatement le cordon et la prise.
- Déposez le papier et le carton dans les conteneurs appropriés.

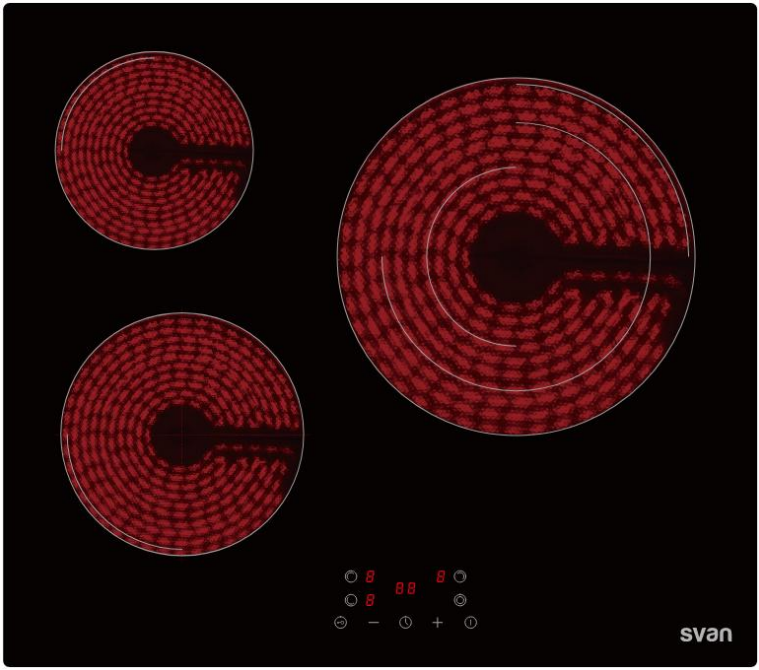
Cet appareil nécessite un traitement spécifique des déchets. Pour plus d'informations sur le traitement, la valorisation et le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre mairie, le service de collecte des déchets ménagers ou le magasin où vous l'avez acheté.

Pour obtenir des informations plus détaillées sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre municipalité, le service de collecte des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

SVAN TRADING S.L.
Importé par B73737553
Av. Altos Hornos S/N. Prise de force. Sagonte (46520). Valence, Espagne.
info@svanelectro.com
ES 960600034 | PT 00351300305065

svan

BEDIENUNGSANLEITUNG
GLASKERAMIK-KOCHFELD



SV2302, SV3602, SV4602

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf.

INHALTSVERZEICHNIS

SICHERHEITSHINWEISE..... 4

INSTALLATION..... 16

GERÄTEÜBERSICHT..... 23

PFLEGE UND REINIGUNG..... 34

FRAGEN UND SCHNELLÜBERPRÜFUNG..... 36

FEHLERCODES..... 37

TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN..... 38

ENTSORGUNG..... 40

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Kochfelds. Wir möchten uns bei Ihnen bedanken, dass Sie sich für ein Produkt aus unserem umfangreichen Sortiment an Haushaltsgeräten entschieden haben. Wir empfehlen Ihnen, sich etwas Zeit zu nehmen, um diese Bedienungs-/Installationsanleitung sorgfältig zu lesen, damit Sie vollständig verstehen, wie das Gerät korrekt installiert und betrieben wird.
Für die Installation lesen Sie bitte den Abschnitt „Installation“. Lesen Sie vor der Inbetriebnahme alle Sicherheitshinweise sorgfältig durch und bewahren Sie diese Bedienungs-/Installationsanleitung für zukünftige Referenz auf. Wenn Sie das Gerät an Dritte weitergeben, übergeben Sie bitte auch diese Bedienungsanleitung.

① Die Abbildungen in dieser Bedienungsanleitung können in einigen Details vom aktuellen Design Ihres Geräts abweichen. Befolgen Sie in einem solchen Fall dennoch die Anweisungen.

② Änderungen, die die Funktionen des Geräts nicht beeinflussen, bleiben dem Hersteller vorbehalten. Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial bitte gemäß den geltenden lokalen und kommunalen Vorschriften.

③ Das von Ihnen erworbene Gerät kann eine verbesserte Version des Geräts sein, für das diese Anleitung gedruckt wurde. Dennoch sind die Funktionen und Betriebsbedingungen identisch. Diese Anleitung ist daher weiterhin gültig. Technische Änderungen sowie Druckfehler bleiben vorbehalten.

1.SICHERHEITSHINWEISE

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie dieses Gerät zum ersten Mal benutzen. Diese Anleitung enthält wichtige Informationen zur sicheren Installation, Verwendung und Pflege des Geräts. Bewahren Sie diese Anweisungen zum Nachschlagen auf und geben Sie sie an zukünftige Benutzer weiter.

Alle auf diesen Seiten enthaltenen Informationen dienen dem Schutz des Bedieners. Wenn Sie die Sicherheitshinweise und Sicherheitsanweisungen missachten, gefährden Sie Ihre Gesundheit und Ihr Leben.

Bewahren Sie diese Anleitung an einem sicheren Ort auf, damit Sie sie bei Bedarf jederzeit verwenden können. Befolgen Sie die Anweisungen strikt, um Schäden an Personen und Eigentum zu vermeiden.

STELLEN SIE SICHER, DASS DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG ALLEN PERSONEN, DIE DAS GERÄT BENUTZEN, ZUR VERFÜGUNG STEHT UND DASS SIE VOR DER VERWENDUNG DES GERÄTS GELESEN UND VERSTANDEN WURDE.

Installation

GEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN SCHLAG

• Die technischen Daten Ihrer Stromversorgung müssen mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen. Trennen Sie das Gerät vor der Durchführung von Arbeiten oder Wartungsarbeiten vom Stromnetz.

• Schließen Sie das Gerät nicht an das Stromnetz an, wenn das Gerät selbst, das Netzkabel oder der Stecker sichtbar beschädigt sind.

• Alle Änderungen an der elektrischen Hausinstallation zur Ermöglichung der Installation des Geräts müssen von einer qualifizierten Fachkraft durchgeführt werden.

• Der Anschluss an ein ordnungsgemäßes Erdungssystem ist unerlässlich und zwingend erforderlich. Eine Überprüfung bestehender und neu hergestellter Anschlüsse muss von einer autorisierten Fachkraft vorgenommen werden.

• Änderungen an der Hausinstallation dürfen ausschließlich von einer qualifizierten Elektrofachkraft vorgenommen werden. Nehmen Sie keine Veränderungen an der Stromversorgung vor. Der Anschluss muss gemäß den geltenden örtlichen und gesetzlichen Vorschriften erfolgen.

• Der Raum, in dem das Gerät installiert wird, muss trocken und gut belüftet sein. Nach der Installation muss ein leichter Zugang zu allen Bedienelementen gewährleistet sein.

• Installieren Sie das Gerät nicht in der Nähe von Vorhängen oder gepolsterten Möbeln.
BRANDGEFAHR!

• Die Nichtbeachtung dieser Hinweise kann zu elektrischem Schlag oder zum Tod führen.

SCHNITTGEFAHR

• Vorsicht – die Kanten des Geräts sind scharf.
• Die Nichtbeachtung der Vorsichtsmaßnahmen kann zu Verletzungen oder Schnittwunden führen.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

• Lesen Sie diese Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie dieses Gerät installieren oder benutzen.

• Halten Sie beim Auspacken das Verpackungsmaterial (Polyethylenbeutel, Polystyrolteile usw.) von Kindern und Haustieren fern.
VERLETZUNGSGEFAHR! ERSTICKUNGSGEFAHR!

• Beachten Sie beim Auspacken des Geräts die Position seiner Komponenten, falls Sie es zu einem späteren Zeitpunkt wieder verpacken und transportieren müssen.

• Es dürfen zu keiner Zeit brennbare Materialien oder Produkte auf dieses Gerät gelegt werden.

• Das Gerät muss von mindestens zwei Personen transportiert und installiert werden.

• Bitte stellen Sie diese Informationen der für die Installation verantwortlichen Person zur Verfügung, da dies Ihre Installationskosten reduzieren kann.

• Um Gefahren zu vermeiden, muss dieses Gerät gemäß diesen Installationsanweisungen installiert werden.

• Dieses Gerät darf nur von einer entsprechend qualifizierten Person ordnungsgemäß installiert und geerdet werden. Wir empfehlen, dass das Gerät von einem suitably qualifizierten Fachmann installiert und von einem qualifizierten Elektriker an das Stromnetz angeschlossen wird, der Mitglied der N.I.C.E.I.C. ist und die I.E.T.- sowie die örtlichen Vorschriften einhält.

• Dieses Gerät sollte an einen Stromkreis angeschlossen werden, der einen Trennschalter enthält, der eine vollständige Trennung von der Stromversorgung ermöglicht.

• Die Furnierbeschichtung von Schränken muss mit einem hitzebeständigen Klebstoff befestigt werden, der Temperaturen bis zu 100 °C standhält.

• Angrenzende Möbel oder Gehäuse sowie alle für die Installation verwendeten Materialien müssen während des Betriebs einer Temperatur von mindestens 85 °C über der Umgebungstemperatur des Raums, in dem das Gerät installiert ist, standhalten können.

• Installieren Sie das Gerät nicht in Räumen oder Bereichen, die brennbare Stoffe wie Benzin, Gas oder Farbe enthalten. Diese Warnung bezieht sich auch auf die Dämpfe, die von diesen Stoffen freigesetzt werden.

• Dunstabzugshauben müssen gemäß den Anweisungen des jeweiligen Herstellers installiert werden.

• Der Sicherheitsabstand zwischen dem Kochfeld und einer darüber befindlichen Wand bzw. einem Hängeschrank muss mindestens 760 mm betragen.

• Der Sicherheitsabstand zwischen dem Kochfeld und einer darüber befindlichen Dunstabzugshaube muss mindestens 760 mm betragen.

• Haushaltsgeräte und Anschlussleitungen dürfen das Kochfeld nicht berühren, da das Isoliermaterial in der Regel nicht hitzebeständig ist.

• Verwenden Sie ausschließlich Kochfeldschutzvorrichtungen, die vom Hersteller des Kochgeräts entwickelt wurden oder vom Gerätehersteller in der Gebrauchsanweisung als geeignet angegeben sind, oder Schutzvorrichtungen, die im Gerät integriert sind. Die Verwendung ungeeigneter Schutzvorrichtungen kann zu Unfällen führen.

• Eine unsachgemäße Installation des Geräts kann zum Erlöschen von Garantie- oder Haftungsansprüchen führen.

BEDIENUNG UND WARTUNG

GEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN SCHLAG

• Berühren Sie niemals den Netzstecker, den Netzschalter oder andere elektrische Komponenten mit nassen oder feuchten Händen. **GEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN SCHLAG!**

• Betreiben Sie das Gerät ausschließlich mit 220–240 V AC / 50–60 Hz.

• Kochen Sie nicht auf einem beschädigten oder gesprungenen Kochfeld. Wenn die Oberfläche des Kochfelds bricht oder Risse aufweist, schalten Sie das Gerät sofort über die Hauptstromversorgung (Wandschalter) aus und wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.

• Schalten Sie das Kochfeld vor der Reinigung oder Wartung an der Wand aus.

• Die Nichtbeachtung dieser Hinweise kann zu elektrischem Schlag oder zum Tod führen.

GESUNDHEITSGEFAHR

• **FÜR PERSONEN MIT HERZSCHRITTMACHERN ODER AKTIVEN IMPLANTATEN:**
Die Funktion dieses Kochfelds entspricht den aktuellen Normen für elektromagnetische Verträglichkeit und erfüllt somit vollständig die gesetzlichen Anforderungen (Richtlinie 2004/108/EG).

Um Störungen zwischen Ihrem Kochfeld und einem Herzschrittmacher zu vermeiden, muss der Herzschrittmacher gemäß den für ihn geltenden Vorschriften konstruiert und programmiert sein.

Daher garantieren wir ausschließlich die Konformität unseres Produkts.

Im Hinblick auf die Konformität des Herzschrittmachers oder mögliche Inkompatibilitäten sollten Sie Informationen beim Hersteller oder bei Ihrem behandelnden Arzt einholen.

GEFAHR DURCH HEISSE OBERFLÄCHEN

• Während des Betriebs können zugängliche Teile dieses Geräts so heiß werden, dass Verbrennungen entstehen können.

• Lassen Sie weder Ihren Körper noch Kleidung oder andere Gegenstände außer geeignetem Kochgeschirr mit dem Glaskeramikfeld in Berührung kommen, solange die Oberfläche noch heiß ist.

• Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel dürfen nicht auf die Oberfläche des Kochfelds gelegt werden, da sie sich stark erhitzen können.

• Die zugänglichen Teile des Geräts werden während des Betriebs heiß, daher Kinder fernhalten. Das Berühren des Geräts während des Betriebs kann schwere Verbrennungen verursachen.

• Griffe von Töpfen können heiß sein. Achten Sie darauf, dass Topfgriffe nicht über andere eingeschaltete Kochzonen hinausragen. Halten Sie Griffe außerhalb der Reichweite von Kindern.

• Das Gerät wird während des Betriebs heiß und speichert sowie gibt Wärme auch dann ab, wenn es bereits ausgeschaltet ist.

• Die Nichtbeachtung dieser Hinweise kann zu Verbrennungen oder Verbrühungen führen.

SCHNITTGEFAHR

• Die rasiermesserscharfe Klinge eines Kochfeldschabers ist freigelegt, wenn die Sicherheitsabdeckung zurückgezogen ist. Mit äußerster Vorsicht verwenden und stets sicher sowie außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.

• Die Nichtbeachtung der Vorsichtsmaßnahmen kann zu Verletzungen oder Schnittwunden führen.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

• Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr, das für die Verwendung auf Glaskeramik geeignet ist; andernfalls kann das Gerät beschädigt werden.

• Schalten Sie das Kochfeld nicht ein, bevor Sie Kochgeschirr darauf gestellt haben.

• Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn nicht alle Komponenten ordnungsgemäß installiert sind.

• Das Kochfeld sollte jederzeit sauber sein. Verschmutzte Kochzonen übertragen die Wärme nicht korrekt.

• Schützen Sie das Kochfeld vor Korrosion.

• Versuchen Sie niemals, das Gerät selbst zu reparieren. Reparaturen durch nicht autorisierte Personen können schwere Schäden verursachen. Wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, wenden Sie sich bitte an das Geschäft, in dem Sie das Gerät gekauft haben. Es dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.

• Wenn Sie das Gerät bewegen, halten Sie es an der Basis fest und heben Sie es vorsichtig an. Halten Sie das Gerät in aufrechter Position.

• Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt. Überkochende Speisen können Rauchentwicklung und fettige Verschmutzungen verursachen, die sich entzünden können. Versuchen Sie **NIEMALS**, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie

das Gerät aus und decken Sie die Flammen z. B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke ab.

• Verwenden Sie das Gerät niemals als Arbeits- oder Ablagefläche.

• Lassen Sie niemals Gegenstände oder Utensilien auf dem Gerät liegen.

• Verwenden Sie das Gerät niemals zum Erwärmen oder Heizen des Raums.

• Schalten Sie nach dem Gebrauch das Kochfeld über das jeweilige Bedienelement aus und verlassen Sie sich nicht auf den Topferkennungssensor.

• Erlauben Sie Kindern nicht, mit dem Gerät zu spielen oder darauf zu sitzen, zu stehen oder zu klettern.

• Bewahren Sie keine für Kinder interessanten Gegenstände in Schränken über dem Gerät auf. Kinder, die auf das Kochfeld klettern, können sich schwer verletzen.

• Der Kochvorgang muss beaufsichtigt werden. Auch ein kurzzeitiger Kochvorgang muss ständig überwacht werden.

• Beaufsichtigen Sie Kinder stets, wenn sie sich in der Nähe des Geräts aufhalten.

• Erlauben Sie Kindern die Benutzung des Geräts ohne Aufsicht nur dann, wenn ihnen zuvor ausreichende Anweisungen gegeben wurden, sodass sie das Gerät sicher benutzen können und die Risiken einer unsachgemäßen Verwendung verstehen.

• Lassen Sie Kinder nicht allein oder unbeaufsichtigt in dem Bereich, in dem das Gerät in Betrieb ist.

• Kinder oder Personen mit einer Behinderung, die ihre Fähigkeit zur Nutzung des Geräts einschränkt, müssen von einer verantwortlichen

und kompetenten Person in der Benutzung des Geräts unterwiesen werden. Diese Person muss sich vergewissern, dass sie das Gerät ohne Gefahr für sich selbst oder ihre Umgebung benutzen können.

• Reparieren oder ersetzen Sie keine Teile des Geräts, es sei denn, dies wird ausdrücklich in dieser Bedienungsanleitung empfohlen. Alle anderen Wartungsarbeiten müssen von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.

• Lassen Sie das Gerät nicht von Personen bedienen, die mit dieser Bedienungsanleitung nicht vertraut sind.

• Verwenden Sie keinen Dampfreiniger zur Reinigung des Kochfelds. Der Dampf kann schwere Schäden an den elektrischen Komponenten des Geräts verursachen.
GEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN SCHLAG!

• Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf das Kochfeld und lassen Sie sie nicht darauf fallen.

• Stellen Sie sich nicht auf das Kochfeld.

• Verwenden Sie keine Töpfe oder Pfannen mit gezackten Kanten und ziehen Sie keine Kochgeschirre über die Glasoberfläche, da dies das Glas zerkratzen kann.

• Verwenden Sie keine Scheuermittel oder andere aggressive, scheuernde Reinigungsmittel zur Reinigung des Kochfelds, da diese die Oberfläche zerkratzen und das Glaskeramikfeld beschädigen können.

• Ist das Netzkabel beschädigt, muss es zur Vermeidung von Gefahren ausschließlich vom Hersteller, dessen autorisiertem Kundendienst oder von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ersetzt werden. Das Gerät ist ausschließlich für den privaten Gebrauch bestimmt.

• Dieses Gerät ist ausschließlich für den Gebrauch in privaten Haushalten vorgesehen. Jegliche gewerbliche Nutzung ist nicht durch die Herstellergarantie abgedeckt!

• Das Gerät ist ausschließlich für den Gebrauch in Innenräumen bestimmt.

• Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Einsatz oder für den Einsatz in öffentlichen Verkehrsmitteln vorgesehen.

• **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Betriebs heiß. Es ist Vorsicht geboten, um das Berühren der Heizelemente zu vermeiden. Kinder unter 8 Jahren sind fernzuhalten, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.

• Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und Kenntnissen benutzt werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder eine Einweisung in die sichere Benutzung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen.

• Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen von Kindern nur unter Aufsicht durchgeführt werden.

• **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu einem Brand führen. Versuchen Sie **NIEMALS**, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flammen z. B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke ab.

• **WARNUNG:** Brandgefahr – lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen.

• **WARNUNG:** Wenn die Oberfläche Risse aufweist, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines elektrischen Schlags zu vermeiden,

insbesondere bei Kochfeldern aus Glaskeramik oder ähnlichen Materialien, die spannungsführende Teile schützen.

• Ein Dampfreiniger darf nicht verwendet werden.

• Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.

• Die Lüftungsöffnungen des Geräts oder seiner Einbaustruktur (sofern das Gerät für den Einbau geeignet ist) müssen vollständig offen, unblocked und frei von jeglicher Verschmutzung sein.

• Im Falle eines Ereignisses, das durch eine technische Fehlfunktion verursacht wird, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz. Melden Sie die Störung Ihrem Kundendienst, damit sie behoben werden kann.

• Verwenden Sie keine Adapter, Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel, um das Gerät an das Stromnetz anzuschließen.

• Nehmen Sie keinerlei Änderungen an Ihrem Gerät vor.

• Schalten Sie verschmutzte Kochzonen aus.

• Schalten Sie bei Beschädigungen oder Fehlfunktionen das gesamte Kochfeld aus.

• Schalten Sie nach dem Gebrauch stets alle Kochzonen wie in dieser Anleitung beschrieben aus (z. B. über die Touch-Bedienelemente). Verlassen Sie sich nicht auf die automatische Topferkennung, um die Kochzonen auszuschalten, wenn Sie das Kochgeschirr entfernen.

• Das Typenschild darf nicht entfernt oder unleserlich gemacht werden, andernfalls verlieren alle Garantiebedingungen ihre Gültigkeit!

• Dieses Gerät verfügt über einen Erdungsanschluss, der ausschließlich funktionalen Zwecken dient.

• Beachten Sie die oben genannten Anweisungen, einschließlich der Hinweise im Abschnitt „Reinigung und Pflege“.

BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN AUF.

☆ der hersteller und der vertrieb übernehmen keine haftung für schäden oder verletzungen, die durch die nichtbeachtung dieser anweisungen entstehen.

2. INSTALLATION

Auspacken und Positionierung

• Packen Sie das Gerät sorgfältig aus.

• Das Gerät kann mit einer Transportsicherung ausgestattet sein. Seien Sie sehr vorsichtig und verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel, um Rückstände der Transportsicherung zu entfernen.

• Überprüfen Sie, ob das Gerät und das Netzkabel unbeschädigt sind.

• Schließen Sie das Gerät ausschließlich an eine dafür vorgesehene Steckdose an.

• Installieren Sie das Gerät nicht an einem Ort, an dem es mit Wasser oder Regen in Berührung kommen kann, da andernfalls die Isolierung des elektrischen Systems beschädigt wird.

• Schließen Sie das Gerät ordnungsgemäß an das Stromnetz an.

Auswahl des Installationsmaterials

• Stellen Sie sicher, dass die Stärke der Arbeitsfläche mindestens 30 mm beträgt. Wählen Sie hitzebeständiges Arbeitsflächenmaterial, um größere Verformungen durch die vom Kochfeld ausgehende Wärmestrahlung zu vermeiden.

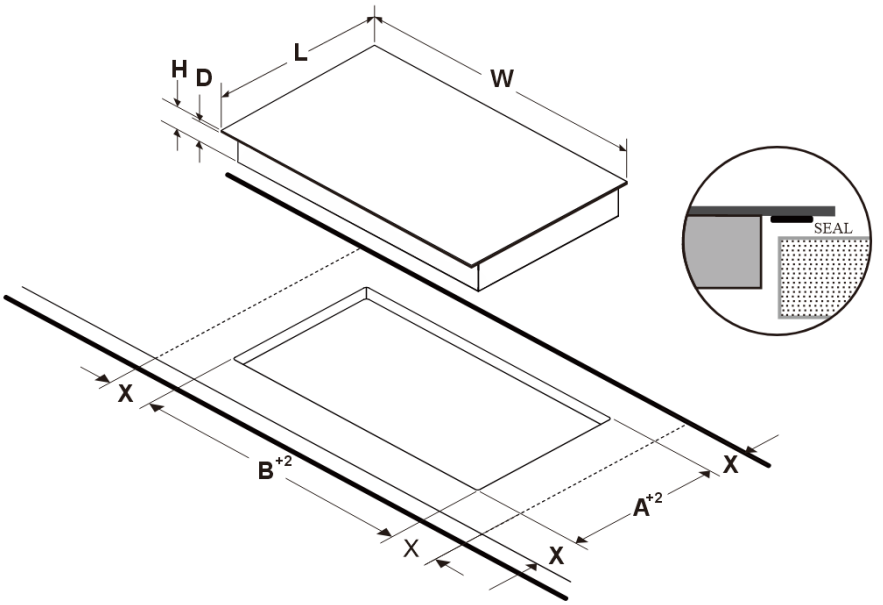
• Für Installation und Betrieb muss rund um den Ausschnitt ein Mindestabstand von 50 mm eingehalten werden.

• Der Sicherheitsabstand zwischen dem Kochfeld und einem darüber befindlichen Hängeschrank muss mindestens 450 mm betragen.

• Der Sicherheitsabstand zwischen dem Kochfeld und einer darüber befindlichen Dunstabzugshaube muss mindestens 650 mm betragen.

• Schneiden Sie die Arbeitsfläche entsprechend den in der Zeichnung angegebenen Maßen aus.

Modelle	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
SV4602	590	520	51	47	560^{+2}	490^{+2}	50 mini.
SV3602	590	520	51	47	560^{+2}	490^{+2}	50 mini.
SV2302	290	520	51	47	270^{+2}	490^{+2}	50 mini.

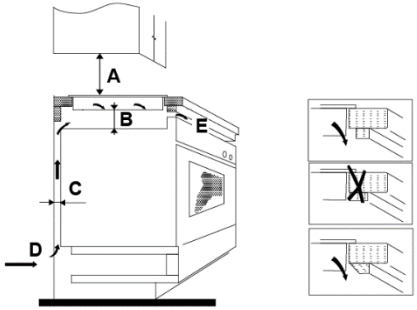


ACHTUNG:

① Stellen Sie unter allen Umständen sicher, dass das Kochfeld gut belüftet ② ist und dass der Lufteinlass sowie der Luftauslass nicht blockiert sind. Vergewissern Sie sich, dass sich das Kochfeld in einem ordnungsgemäßen Betriebszustand befindet, wie unten dargestellt.

③ Hinweis: Der Sicherheitsabstand zwischen dem Kochfeld und dem darüber befindlichen Schrank muss mindestens 760 mm betragen.

A (mm)	760
B (mm)	50 minimum
C (mm)	30 minimum
D	Lufteinlass
E	Luftauslass 5 mm



④ Gewicht und Abmessungen sind ungefähre Angaben. Da wir unsere Produkte kontinuierlich verbessern, behalten wir uns das Recht vor, Spezifikationen und Designs ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

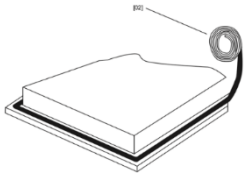
Bevor Sie das Kochfeld installieren, stellen Sie sicher, dass

① die Arbeitsfläche rechtwinklig und eben ist und keine Bauteile die erforderlichen Abstände beeinträchtigen.
② die Arbeitsfläche aus einem hitzebeständigen Material besteht.
③ wenn das Kochfeld über einem Backofen installiert wird, der Backofen über einen integrierten Kühlventilator verfügt.
④ die Installation allen erforderlichen Mindestabständen sowie den geltenden Normen und Vorschriften entspricht.
⑤ ein geeigneter Trennschalter zur vollständigen Trennung vom Stromnetz in der festen Elektroinstallation integriert ist und gemäß den örtlichen Installationsvorschriften montiert und positioniert wurde.
⑥ der Trennschalter von einem zugelassenen Typ ist und in allen Polen einen Kontaktabstand von 3 mm gewährleistet (oder in allen aktiven [Phasen-]Leitern, sofern die örtlichen Vorschriften diese Abweichung zulassen). Der Trennschalter muss bei installiertem Kochfeld für den Benutzer leicht zugänglich sein.
⑦ Sie sich im Zweifelsfall bezüglich der Installation an die örtlichen Bauaufsichtsbehörden und geltenden Vorschriften wenden.
⑧ Sie für die das Kochfeld umgebenden Wandflächen hitzebeständige und leicht zu reinigende Oberflächen (z. B. Keramikfliesen) verwenden.
⑨ das Netzkabel nicht mit Schranktüren oder Schubladen in Berührung kommt.
⑩ das Gerät mit einer ausreichenden Zufuhr von Frischluft von außerhalb des Schranks bis zur Unterseite des Kochfelds versorgt wird.

Vor dem Anbringen der Befestigungsklammern

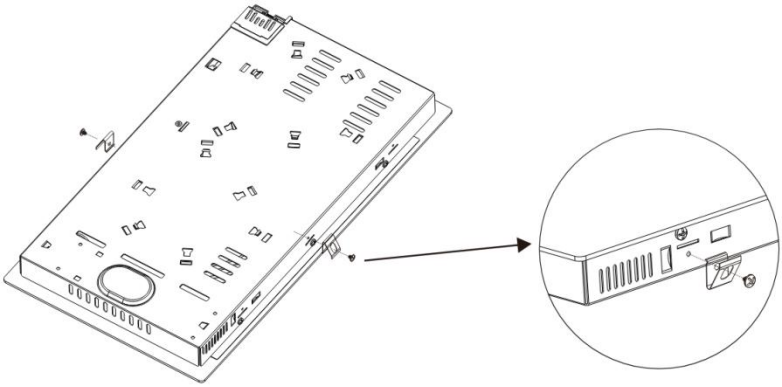
Das Gerät sollte auf eine stabile, glatte Oberfläche gelegt werden (verwenden Sie die Verpackung). Üben Sie keinen Druck auf die aus dem Kochfeld herausragenden Bedienelemente aus.
Bringen Sie das mitgelieferte Klebeband [02] entlang der Unterkante des Kochfelds an und achten Sie darauf, dass sich die Enden überlappen.
Schneiden Sie überschüssiges Klebeband ab und entsorgen Sie es.


[02]

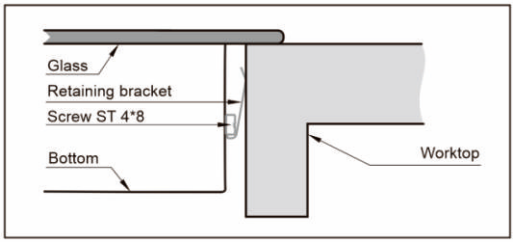


Positionierung der Befestigungsklammern

Befestigen Sie die Kochfeldhalterungen, indem Sie zwei Halterungen an der Unterseite des Kochfelds anschrauben (siehe Abbildung).



Setzen Sie anschließend das Kochfeld in den Ausschnitt der Arbeitsplatte ein. Üben Sie leichten Druck nach unten auf das Kochfeld aus, um es in die Arbeitsplatte einzusetzen.



Nachdem Sie das Kochfeld installiert haben, stellen Sie sicher, dass

① das Stromkabel nicht über Schranktüren oder Schubladen zugänglich ist.

② eine ausreichende Luftzirkulation von außerhalb der Möblierung bis zur Unterseite des Kochfelds gewährleistet ist.

③ wenn das Kochfeld über einer Schublade oder einem Schrankraum installiert ist, unterhalb der Unterseite des Kochfelds eine thermische Schutzbarriere angebracht ist.

④ der Trennschalter für den Benutzer leicht zugänglich ist.

Vorsichtsmaßnahmen

① Das Kochfeld muss von qualifiziertem Fachpersonal oder Technikern installiert werden. Wir stellen Ihnen Fachkräfte zur Verfügung. Führen Sie die Installation bitte niemals selbst durch.

② Das Kochfeld darf nicht auf Kühlgeräten, Geschirrspülern oder Wäschetrocknern montiert werden.

③ Das Kochfeld ist so zu installieren, dass eine bessere Wärmeabstrahlung gewährleistet ist, um die Zuverlässigkeit zu erhöhen.

④ Die Wand und die induzierte Heizzone oberhalb der Arbeitsfläche müssen hitzebeständig sein.

⑤ Um Schäden zu vermeiden, müssen die Sandwichschicht und der Klebstoff hitzebeständig sein.

⑥ Ein Dampfreiniger darf nicht verwendet werden.

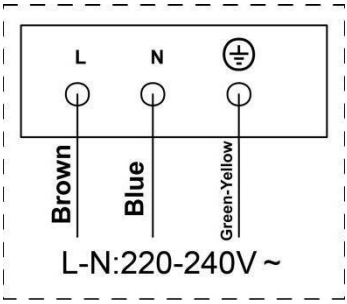
⑦ Dieses Kochfeld darf nur an eine Stromversorgung mit einer Systemimpedanz von höchstens 0,427 Ohm angeschlossen werden. Falls erforderlich, wenden Sie sich

bitte an Ihren Energieversorger, um Informationen zur Systemimpedanz zu erhalten.

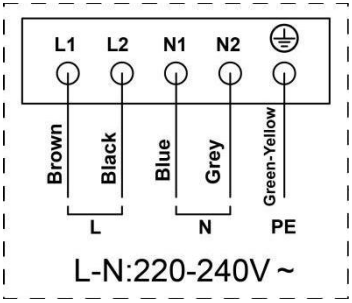
Anschluss des Kochfelds an die Netzstromversorgung

Die Stromversorgung muss gemäß den einschlägigen Normen oder über einen einpoligen Leitungsschutzschalter angeschlossen werden. Die Anschlussmethode ist im Schaltplan dargestellt. (Wenn das Kochfeld über einen Stecker verfügt, ist es nicht erforderlich, den Schaltplan zu beachten.)

SV2302



SV3602,SV4602



⚠ Dieses Kochfeld darf ausschließlich von einer entsprechend qualifizierten Person an die Netzstromversorgung angeschlossen werden, die mit den örtlichen Anforderungen sowie den ergänzenden Vorschriften Ihres Stromversorgers vertraut ist und diese einhält. Führen Sie die Installation nicht selbst durch.

GEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN SCHLAG.

Bevor Sie das Kochfeld an die Netzstromversorgung anschließen, überprüfen Sie, dass:

① die elektrische Hausinstallation für die vom Kochfeld aufgenommene Leistung geeignet ist.

② die Spannung dem auf dem Typenschild angegebenen Wert entspricht.

③ die Leiterquerschnitte des Netzkabels der auf dem Typenschild angegebenen Belastung standhalten können.

Zum Anschluss des Kochfelds an die Netzstromversorgung dürfen keine Adapter, Reduzierstecker oder Abzweigvorrichtungen verwendet werden, da diese Überhitzung und Brand verursachen können.

Das Netzkabel darf keine heißen Teile berühren und muss so verlegt werden, dass seine Temperatur an keiner Stelle 75 °C überschreitet.

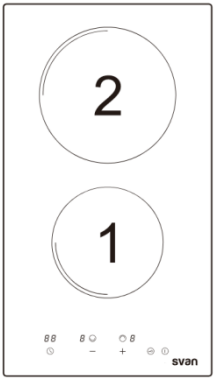
Lassen Sie von einem Elektriker prüfen, ob die elektrische Hausinstallation ohne Änderungen geeignet ist. Etwaige Änderungen dürfen ausschließlich von einer qualifizierten Elektrofachkraft vorgenommen werden..

1. Wenn das Kabel beschädigt ist oder ersetzt werden muss, darf dies ausschließlich von einem Kundendiensttechniker mit geeignetem Werkzeug durchgeführt werden, um Unfälle zu vermeiden.
2. Wird das Gerät direkt an die Netzstromversorgung angeschlossen, muss ein allpoliger Leitungsschutzschalter mit einem Mindestkontaktabstand von 3 mm zwischen den Kontakten installiert werden.
3. Der Installateur muss sicherstellen, dass der elektrische Anschluss korrekt ausgeführt wurde und den geltenden Sicherheitsvorschriften entspricht.
4. Das Kabel darf nicht geknickt oder gequetscht werden.
5. Das Kabel muss regelmäßig überprüft und darf ausschließlich von einer entsprechend qualifizierten Person ersetzt werden.
6. Die Stromversorgung Ihres Haushalts muss dem Leistungsbedarf des Geräts entsprechen.
7. Ist die Steckdose für den Benutzer nicht zugänglich oder ist ein fester elektrischer Anschluss des Geräts erforderlich, muss während der Installation eine allpolige Trennvorrichtung integriert werden. Trennvorrichtungen sind Schalter mit einem Kontaktöffnungsabstand von mindestens 3 mm. Dazu gehören LS-Schalter, Sicherungen und Schutzvorrichtungen (EN 30335). Lesen Sie vor dem Anschluss des Geräts an das Stromnetz die Angaben auf dem Typenschild sowie den Anschlussplan. Wenden Sie sich im Zweifelsfall stets an die örtlichen Bauaufsichtsbehörden und konsultieren Sie die entsprechenden gesetzlichen Bestimmungen.

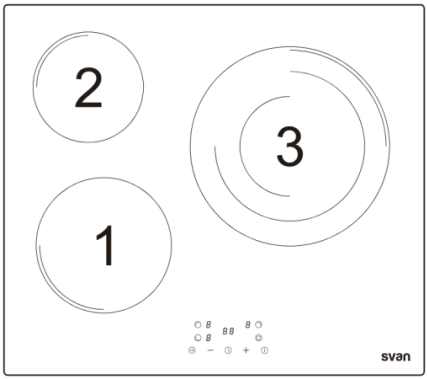
3. GERÄTEÜBERSICHT

ANSICHT VON OBEN

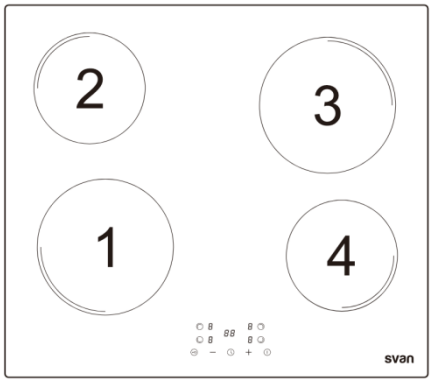
SV2302



SV3602



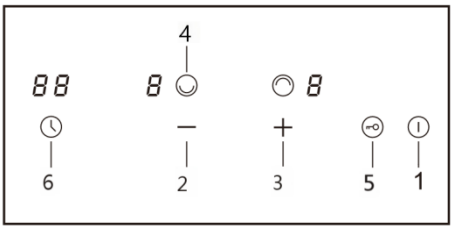
SV4602



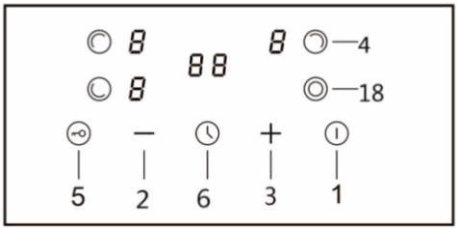
Modell #	SV2302	SV3602	SV4602
Leistung der Zone – 1	1200W	1800W	1800W
Leistung der Zone – 2	1800W	1200W	1200W
Leistung der Zone – 3	/	1050/1800/2700W	1800W
Leistung der Zone – 4	/	/	1200W

BEDIENFELD

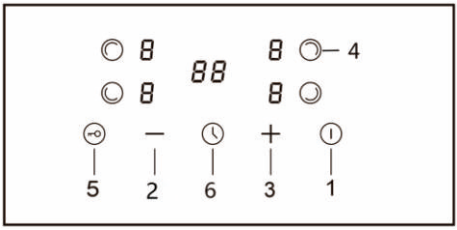
SV2302



SV3602



SV4602



Tasten des Bedienfelds

TASTE Nr.	FUNKTIONEN	TASTE Nr.	FUNKTIONEN
Taste 1	EIN/AUS	Taste 5	Kindersicherung
Taste 2	MINUS	Taste 6	Timer
Taste 3	PLUS	Taste 18	Doppelzone
Taste 4	Zonenauswahl		

Bevor Sie Ihr neues Kochfeld benutzen

• Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch und beachten Sie insbesondere den Abschnitt „Sicherheitshinweise“.

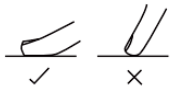
• Entfernen Sie alle Schutzfolien, die sich möglicherweise noch auf dem Kochfeld befinden.

• Reinigen Sie die Glaskeramikoberfläche.

Verwendung der Touch-Bedienelemente

• Die Bedienelemente reagieren auf Berührung, daher ist kein Druck erforderlich.

• Verwenden Sie die Fingerkuppe (Fingerballen) und nicht die Fingerspitze (siehe Abbildung unten).



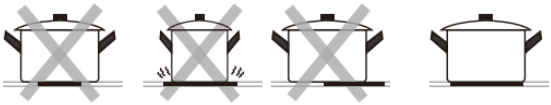
• Bei jeder erkannten Berührung ertönt ein Signalton.
• Stellen Sie sicher, dass das Bedienfeld stets sauber und trocken ist und dass keine Gegenstände (z. B. Kochutensilien oder Tücher) darauf liegen. Selbst ein dünner Wasserfilm kann die Bedienung der Bedienelemente erschweren.

Auswahl des richtigen Kochgeschirrs

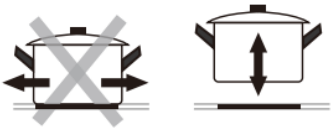
Verwenden Sie ausschließlich für Glaskeramik geeignete Kochgeschirre.
• Der Boden des Kochgeschirrs muss einen Mindestdurchmesser haben, der dem Durchmesser der verwendeten Kochzone entspricht. Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit gezackten Kanten oder gewölbtem Boden.



Stellen Sie sicher, dass der Boden des Topfes glatt ist, plan auf der Glasoberfläche aufliegt und die gleiche Größe wie die Kochzone hat. Platzieren Sie den Topf stets mittig auf der Kochzone.



Heben Sie Töpfe stets vom Kochfeld ab – schieben Sie sie nicht, da sonst die Glasoberfläche zerkratzt werden kann.



Verwendung des Kochfelds mit Touch-Bedienfeld

Ein- und Ausschalten des Kochfelds

Schalten Sie das Kochfeld über den Hauptschalter ein und aus. Berühren Sie die EIN/AUS-Taste (1). Alle Anzeigen zeigen „– –“. Das Kochfeld befindet sich im Standby-Modus.

2. Stellen Sie einen geeigneten Topf auf die Kochzone, die Sie verwenden möchten.
   • Stellen Sie sicher, dass der Boden des Topfes und die Glasoberfläche sauber und trocken sind.
3. Wählen Sie die Kochzone durch Berühren der entsprechenden Zonenauswahltaste (4). Eine Anzeige neben der Taste blinkt.
4. Wählen Sie die Leistungsstufe durch Berühren der Taste MINUS (2) oder PLUS (3). Die Leistung kann während des Kochens nach Bedarf geändert werden.
   • Wenn Sie innerhalb von 1 Minute keine Heizstufe auswählen, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus. Sie müssen dann wieder bei Schritt 1 beginnen.
5. Während des Kochens kann die Leistungsstufe jederzeit geändert werden.
6. Nach Auswahl der Zone und Bestätigung der Leistungsstufe blinkt die Anzeige abwechselnd zwischen der Kochzonenanzeige und der Leistungsstufe, was anzeigt, dass die Zone ordnungsgemäß arbeitet.

z. B. Wenn die Anzeigen ⌴ und „9“ abwechselnd blinken, bedeutet dies, dass die vordere Kochzone mit Leistungsstufe 9 betrieben wird.

Nach Beendigung des Kochens

1. Wählen Sie die Kochzone, die Sie ausschalten möchten, durch Drücken der Zonenauswahltaste (4).
2. Schalten Sie die Kochzone aus, indem Sie die Taste MINUS (2) berühren, bis die Leistungsstufe auf „0“ reduziert ist.
3. Um das gesamte Kochfeld auszuschalten, berühren Sie die EIN/AUS-Taste (1); die Leistungsanzeige erlischt.
4. Sie können die Restwärme zur Energieeinsparung nutzen, wenn Sie einen neuen Kochvorgang auf einer Kochzone beginnen, die noch warm bzw. heiß ist.

Restwärmewarnung (Vorsicht vor heißen Oberflächen)

Nachdem das Kochfeld eine Zeit lang in Betrieb war, bleibt eine gewisse Restwärme vorhanden. In diesem Fall erscheint in der Anzeige ein „H“ oder eine rote blinkende Kontrollleuchte, um Sie zu warnen und Sie aufzufordern, Abstand zu halten.
Die Anzeige erlischt, sobald die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist. Die Restwärme kann auch als Energiesparfunktion genutzt

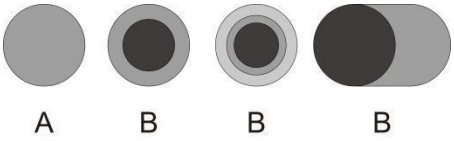
werden: Wenn Sie weitere Töpfe erhitzen möchten, verwenden Sie die noch heiße Kochzone.

Verwendung der erweiterbaren Kochzone (optionale Funktion)

Wenn Ihr Kochfeld mit einer erweiterbaren Kochzone ausgestattet ist, kann diese in den folgenden Modi verwendet werden:

A: Mittelzone – nur das erste Heizelement ist eingeschaltet.

B: Erweiterte Zone (Mittel- + Außenzone) – alle Heizkreise sind eingeschaltet.



Nach Auswahl der Kochzone wird zunächst nur die Mittelzone eingeschaltet. Um die Außenzone zu aktivieren:

1. Wählen Sie eine Kochzone mit erweiterbarer Zonenfunktion.
2. Berühren Sie die Taste für die erweiterbare Zone (18); in der Anzeige erscheint „ = “.

Um die Außenzone zu deaktivieren, drücken Sie die Taste für die erweiterbare Zone (18), um den zweiten oder dritten Heizkreis auszuschalten, und wählen Sie anschließend die gewünschte Leistungsstufe über die Leistungseinstelltasten.

Kindersicherungsfunktion

Sie können die Kindersicherungsfunktion verwenden, um eine unbeabsichtigte Nutzung zu verhindern (z. B. wenn Kinder versehentlich Kochzonen einschalten).

Bedienelemente sperren

Berühren Sie die Kindersicherungstaste (5), bis in der Anzeige „Lo“ erscheint.

Bedienelemente entsperren

1. Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld eingeschaltet ist.
2. Berühren und halten Sie die Kindersicherungstaste (5) für einen Moment.
3. Sie können das Kochfeld nun wieder benutzen.

Wenn sich das Kochfeld im Kindersicherungsmodus befindet, sind alle Bedienelemente mit Ausnahme der Hauptschalttaste deaktiviert. In einem Notfall können Sie das Kochfeld jederzeit über die Hauptschalttaste ausschalten, müssen es jedoch vor der nächsten Nutzung zunächst entsperren.

Automatische Abschaltung

Eine Sicherheitsfunktion des Kochfelds ist die automatische Abschaltung. Diese tritt ein, wenn Sie vergessen, eine Kochzone auszuschalten. Die standardmäßigen Abschaltzeiten sind in der folgenden Tabelle dargestellt:

Leistungsstufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standard-Betriebszeit (Stunden)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Verwendung des Timers

Sie können den Timer auf zwei verschiedene Arten verwenden:

① Sie können ihn als Kurzzeitwecker verwenden. In diesem Fall schaltet der Timer keine Kochzone aus, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.

② Sie können ihn als Abschalttimer verwenden, um eine oder mehrere Kochzonen auszuschalten, sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist.

③ Sie können den Timer auf bis zu 99 Minuten einstellen.

Verwendung des Timers als Kurzzeitwecker

1. Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld eingeschaltet ist und sich keine Kochzone im Auswahlmodus befindet.
Hinweis: Sie können den Kurzzeitwecker vor oder nach dem Beenden der Kochzoneneinstellung verwenden.

2. Berühren Sie die Timer-Taste (6); im Timer-Display erscheint „10“. Anschließend blinkt die Ziffer für die Einerstelle.

3. Stellen Sie die gewünschte Minutenanzahl ein, indem Sie die Taste MINUS (2) oder PLUS (3) berühren.

4. Berühren Sie die Timer-Taste erneut; nun blinkt die Ziffer für die Zehnerstelle.

5. Stellen Sie die gewünschte Zehneranzahl der Minuten ein, indem Sie die Taste MINUS (2) oder PLUS (3) berühren.

6. Nach dem Einstellen beginnt der Countdown sofort. Im Display wird die verbleibende Zeit angezeigt.

7. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt 10 Sekunden lang ein Signalton, und die Timeranzeige zeigt „00“ an.

Einstellen des Timers zum Ausschalten einer oder mehrerer Kochzonen
Wenn der Timer für eine einzelne Kochzone eingestellt wird:

1. Wählen Sie die Heiz-/Kochzone, für die Sie den Timer einstellen möchten, durch Berühren der Zonenauswahltaste (4).
2. Berühren Sie die Timer-Taste (6); im Timer-Display erscheinen die Ziffern „10“.
3. Stellen Sie die gewünschte Zeit über das Bedienfeld ein.
4. Nach dem Einstellen beginnt der Countdown sofort. Im Display wird die verbleibende Zeit angezeigt.

HINWEIS: Der rote Punkt neben der Leistungsstufenanzeige (z. B. 6) leuchtet auf und zeigt an, dass sich die Zone im Timermodus befindet.

5. Nach Ablauf der eingestellten Kochzeit schaltet sich die entsprechende Kochzone automatisch aus.

⚠ **HINWEIS:** Andere Kochzonen, die zuvor eingeschaltet wurden, bleiben weiterhin in Betrieb.

Wenn der Timer für mehr als eine Kochzone eingestellt ist:

1. Wenn Sie für mehrere Kochzonen gleichzeitig eine Zeit einstellen, leuchten die Dezimalpunkte der entsprechenden Kochzonenanzeigen. Die Minutenanzeige zeigt die verbleibende Zeit an. Der Punkt der zugehörigen Zone blinkt.
2. Sobald der Countdown einer Kochzone abgelaufen ist, schaltet sich die entsprechende Zone aus. Anschließend wird die verbleibende Zeit des weiterhin aktiven Timers angezeigt, und der Punkt der entsprechenden Zone blinkt.
3. Um die für eine bestimmte Kochzone verbleibende Zeit zu überprüfen, berühren Sie die Zonenauswahltaste (4); der entsprechende Timer wird in der Timeranzeige angezeigt.

Timer abbrechen

① Wählen Sie die Kochzone aus, für die Sie den Timer abbrechen möchten.

② Berühren Sie die Timer-Taste (6); die Anzeige blinkt.

③ Stellen Sie den Timer auf „00“ ein; der Timer ist damit abgebrochen.

Kochrichtlinien



Seien Sie beim Braten vorsichtig, da sich Öl und Fett sehr schnell erhitzen, insbesondere bei Verwendung der Power-Boost-Funktion. Bei extrem hohen Temperaturen können sich Öl und Fett selbst entzünden, was ein erhebliches Brandrisiko darstellt.



NIEMALS versuchen, ein Feuer mit Wasser zu löschen. Schalten Sie stattdessen das Gerät aus und ersticken Sie die Flammen z. B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke.

Kochtipps

① Sobald das Essen zu kochen beginnt, reduzieren Sie die Leistungsstufe.
② Die Verwendung eines Deckels verkürzt die Garzeit und spart Energie, da die Wärme gespeichert wird.
③ Reduzieren Sie die Menge an Flüssigkeit oder Fett, um die Garzeit zu verkürzen.
④ Beginnen Sie mit hoher Leistung und reduzieren Sie diese, sobald die Speisen gut erhitzt sind.

KÖCHELN / REISKOCHEN

• Köcheln ist das Garen bei einer Temperatur von ca. 85 °C. Bei dieser Temperatur steigen kleine Bläschen an die Oberfläche der Kochflüssigkeit. Köcheln ist eine ideale Methode zur Zubereitung von schmackhaften Suppen und Eintöpfen, da sich die Aromen vollständig entfalten, ohne dass die Speisen überhitzt werden. Auch eibasierte Saucen sowie mit Mehl gebundene Saucen sollten auf diese Weise zubereitet werden.

• Einige Kochverfahren, einschließlich des Reiskochens nach der Absorptionsmethode (= das Wasser wird vollständig aufgenommen), erfordern eine Einstellung oberhalb der niedrigsten Leistungsstufe, damit die Speisen innerhalb der empfohlenen Kochzeit gar werden.

STEAKS

1. Nehmen Sie das Fleisch aus dem Kühlschrank und lassen Sie es ca. 20 Minuten bei Raumtemperatur ruhen.
2. Erhitzen Sie eine Pfanne mit schwerem Boden.
3. Reiben Sie beide Seiten des Steaks mit Öl ein. Geben Sie eine kleine Menge Öl in die heiße Pfanne und legen Sie das Steak hinein.

4. Wenden Sie das Fleisch während des Garens nur einmal. Die genaue Garzeit hängt von der Größe des Steaks und Ihren persönlichen Vorlieben ab (medium, medium rare usw.). Die Garzeit pro Seite kann daher zwischen 2 und 8 Minuten variieren. Drücken Sie auf das Steak, um den Gargrad zu prüfen – ein festes Steak ist gut durchgegart.
5. Lassen Sie das Steak einige Minuten auf einem warmen Teller ruhen, damit es zart wird.

ASIATISCHE KÜCHE

1. Wählen Sie einen Wok mit flachem Boden oder eine große Pfanne.
2. Bereiten Sie alle Zutaten und Kochutensilien vor. Die asiatische Küche erfordert schnelles Arbeiten. Wenn Sie eine große Menge zubereiten möchten, teilen Sie die Speisen in mehrere Portionen auf.
3. Erhitzen Sie den Wok bzw. die Pfanne kurz vor und geben Sie zwei Esslöffel Öl hinzu.
4. Garen Sie zuerst das Fleisch. Nehmen Sie es anschließend heraus und halten Sie es warm.
5. Garen Sie nun das Gemüse. Wenn das Gemüse heiß, aber noch bissfest ist, reduzieren Sie die Leistungsstufe. Geben Sie das Fleisch und nach Wunsch eine Sauce hinzu.
6. Schwenken bzw. sautieren Sie alle Zutaten sorgfältig, sodass alle Komponenten gleichmäßig heiß sind.
7. Sofort servieren.

Leistungsstufen

LEISTUNGSSTUFE	GEEIGNET FÜR (BEISPIELE)
Stufe 1–2	• Schonendes Warmhalten kleiner Mengen von Speisen. • Schmelzen von Schokolade, Butter usw. • Speisen, die schnell anbrennen. • Sanftes Köcheln. • Langsames Erwärmen.
Stufe 3–4	• Aufwärmen • Schnelles Köcheln. • Reis.
Stufe 5–6	• Pfannkuchen.

Stufe 7–8	• Anbraten (Sautieren). • Pasta.
Stufe 9	• Asiatische Küche. • Braten.• Erreichen des Siedepunkts von Suppe/Wasser.

Energiesparen

• Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr zum Kochen.

• Kochgeschirr mit dickem, ebenem Boden kann bis zu 1/3 der elektrischen Energie einsparen. Denken Sie daran, das Kochgeschirr nach Möglichkeit abzudecken; andernfalls verbrauchen Sie bis zu viermal so viel Energie.

• Passen Sie die Größe des Kochgeschirrs an die Fläche der Heizplatte an. Das Kochgeschirr darf niemals kleiner als die Heizplatte sein.

• Stellen Sie sicher, dass die Heizplatten und das Kochgeschirr sauber sind.

• Verschmutzungen verhindern die Wärmeübertragung. Eingebrannte Rückstände können häufig nur mit Produkten entfernt werden, die die Umwelt belasten.

• Decken Sie das Kochgeschirr nicht unnötig oft auf (ein beobachteter Topf kocht nie!).

• Nutzen Sie die Restwärme zur Energieeinsparung, wenn Sie einen neuen Kochvorgang auf einer noch warmen bzw. heißen Kochzone beginnen.

4. PFLEGE UND REINIGUNG

• Reinigen Sie das Kochfeld nach dem Gebrauch.
• Reinigen Sie die Glaskeramik mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel für Glaskeramik. Verwenden Sie einen speziellen Schwamm und warmes Wasser.
• Entfernen Sie Rückstände auf der Glaskeramik mit einem weichen Tuch.
• Scheuern Sie die Glaskeramik nicht.
• Entfernen Sie Rückstände mit einem für Glaskeramik geeigneten Schaber aus Silikon. Solche Schaber sind im Handel erhältlich.

Was?	Wie?
Verschmutzungen auf dem Glas (Fingerabdrücke, Markierungen, Rückstände oder nicht zuckerhaltige Überläufe auf dem Glas)	1. Schalten Sie das Kochfeld aus.2. Tragen Sie einen Glaskeramik-Kochfeldreiniger auf, solange das Glas noch warm (aber nicht heiß!) ist.3. Spülen Sie nach und wischen Sie mit einem sauberen Tuch oder Küchenpapier trocken.4. Schalten Sie das Kochfeld wieder ein.
Übergekochte Speisen, geschmolzene Rückstände und heiße zuckerhaltige Verschmutzungen auf dem Glas	Entfernen Sie diese sofort mit einem Pfannenwender, Spachtel oder einem für Glaskeramik geeigneten Rasierklingenschaber. Vorsicht vor noch heißen Kochzonen!1. Schalten Sie das Kochfeld an der Wand aus.2. Halten Sie die Klinge oder das Werkzeug in einem Winkel von ca. 30° und schaben Sie die Verschmutzung in einen kühlen Bereich des Kochfelds.3. Reinigen Sie die Verschmutzung mit einem Tuch oder Küchenpapier.4. Fahren Sie wie in den Schritten 2–4 des vorherigen Abschnitts beschrieben fort.
Überläufe auf den Touch-Bedienelementen	1. Schalten Sie das Kochfeld aus.2. Entfernen Sie die Überläufe.3. Wischen Sie den Bereich der Touch-Bedienelemente mit einem sauberen, feuchten Schwamm oder Tuch ab und trocknen Sie ihn anschließend vollständig mit Küchenpapier.4. Schalten Sie das Kochfeld wieder ein.

Wichtig!
• Wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist, erscheint keine Anzeige für „heiße Oberfläche“, die Kochzone kann jedoch weiterhin heiß sein! Seien Sie äußerst vorsichtig! Trennen Sie das Gerät vor Wartungsarbeiten vom Stromnetz (Sicherungskasten der Haushaltsstromversorgung).
• Verwenden Sie keinen Dampfreiniger. **GEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN SCHLAG!** Der Dampf kann die elektrischen Komponenten des Geräts beschädigen.
• Hochleistungs-Scheuerschwämme, einige Nylonschwämme sowie aggressive bzw. scheuernde Reinigungsmittel können die Glasoberfläche zerkratzen. Lesen Sie stets das Etikett, um zu prüfen, ob der Reiniger oder Schwamm geeignet ist.
• Lassen Sie keine Reinigungsrückstände auf dem Kochfeld zurück; das Glas kann sich verfärben.

• Entfernen Sie Rückstände von geschmolzenen Speisen und zuckerhaltigen Überläufen so schnell wie möglich. Wenn sie auf dem Glas abkühlen, können sie schwer zu entfernen sein oder die Glasoberfläche dauerhaft beschädigen.
• **Schnittgefahr:** Wenn die Schutzabdeckung zurückgezogen ist, ist die Klinge eines Schabers extrem scharf. Mit äußerster Vorsicht verwenden und stets sicher sowie außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
• Das Kochfeld kann piepen und sich selbst ausschalten, und die Touch-Bedienelemente funktionieren möglicherweise nicht, wenn sich Flüssigkeit darauf befindet. Wischen Sie den Bereich der Touch-Bedienelemente trocken, bevor Sie das Kochfeld wieder einschalten.

5. FRAGEN UND SCHNELLÜBERPRÜFUNG

NOTFALLMASSNAHMEN:

① Schalten Sie das gesamte Gerät aus.
② Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz (Sicherungskasten Ihrer Haushaltsstromversorgung).
③ Wenden Sie sich an das Geschäft, in dem Sie das Gerät gekauft haben.
④ Prüfen Sie die nachstehende Tabelle, bevor Sie sich an das Geschäft wenden, in dem Sie das Gerät gekauft haben.

Problem	Mögliche Ursachen und Maßnahmen
Das Kochfeld lässt sich nicht einschalten.	Keine Stromversorgung. 1. Überprüfen Sie den Anschluss an die Stromversorgung und stellen Sie sicher, dass diese eingeschaltet ist. 2. Prüfen Sie, ob es einen Stromausfall in Ihrem Haus oder Ihrer Umgebung gibt. 3. Überprüfen Sie den Sicherungskasten des Haushalts. 4. Wenn Sie alles überprüft haben und das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.
Die Touch-Bedienelemente reagieren nicht.	Das Bedienfeld ist durch die Kindersicherungsfunktion gesperrt. Entsperren Sie die Bedienelemente. Siehe Abschnitt „Verwendung Ihres Kochfelds“ für Anweisungen.
Die Touch-Bedienelemente sind schwer zu bedienen.	Möglicherweise befindet sich ein dünner Wasserfilm auf den Bedienelementen oder Sie berühren diese mit der Fingerspitze. Stellen Sie sicher, dass der Touch-Bereich trocken ist, und verwenden Sie den Fingerballen beim Bedienen.
Die Glasoberfläche wird zerkratzt.	Kochgeschirr mit rauen Kanten. Verwendung ungeeigneter, scheuernder Reinigungsmittel. Verwenden Sie Kochgeschirr mit flachem und glattem Boden. Siehe Abschnitt „Auswahl des richtigen Kochgeschirrs“. Siehe auch „Pflege und Reinigung“.
Einige Töpfe erzeugen Knack- oder Klickgeräusche.	Dies kann durch das Material des Kochgeschirrs verursacht werden (Schichten unterschiedlicher Metalle, die unterschiedlich vibrieren). Dies ist normal und stellt keinen Defekt dar.
Töpfe werden nicht heiß und im Display erscheint „–“.	Das Induktionskochfeld erkennt den Topf nicht. Prüfen Sie die Größe des Topfbodens – möglicherweise ist er zu klein für die Kochzone oder nicht richtig zentriert. Verwenden Sie für Induktion geeignetes

	Kochgeschirr. Siehe Abschnitt „Auswahl des richtigen Kochgeschirrs“. Zentrieren Sie den Topf und stellen Sie sicher, dass sein Boden der Größe der Kochzone entspricht.

Wenn das Gerät eine Störung anzeigt, die in der obigen Tabelle nicht aufgeführt ist, oder wenn Sie alle Punkte der obigen Tabelle überprüft haben und das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich bitte an das Geschäft, in dem Sie das Gerät gekauft haben.

6. FEHLERCODE

Wenn eine Störung auftritt, wechselt das Kochfeld automatisch in den Schutzmodus und zeigt entsprechende Schutzcodes an:

Fehlercodes für Glaskeramik-Kochfelder

Problem	**Mögliche Ursachen**	**Maßnahmen**
E0 & wiederholter Signalton	Überhitzungsschutz: Das Kochfeld ist überhitzt.	Beenden Sie den Kochvorgang, bis die interne Temperatur wieder normal ist. Wenden Sie sich bitte an den Kundendienst, um das Kochfeld auf einen möglichen PCB-Defekt prüfen zu lassen.
E1	Unterbrechung des Thermoelementkreises.	Bitte wenden Sie sich an den Kundendienst.

Die oben genannten Punkte dienen der Beurteilung und Überprüfung häufiger Störungen.

ACHTUNG! Um Gefahren zu vermeiden, zerlegen Sie das Gerät bitte nicht selbst!

7. TECHNISCHE SPEZIFIKATION

Kochfeld	SV4602	
Art des Kochfelds	Strahlungskochfeld	
Kochzonen	4 Zonen	
Versorgungsspannung	220–240 V~ / 50–60 Hz	
Installierte elektrische Leistung	6500 W	
Für runde Kochzonen bzw. -flächen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche je elektrisch beheizter Kochzone	Linke obere Zone: 15,5Linke untere Zone: 19,0Rechte obere Zone: 19,0Rechte untere Zone: 15,5	cm
Energieverbrauch je Kochzone bzw. -fläche, berechnet pro kg (EC elektrisches Kochen)	Linke obere Zone: 187,6Linke untere Zone: 188,0Rechte obere Zone: 177,7Rechte untere Zone: 187,6	Wh/kg
Energieverbrauch des Kochfelds, berechnet pro kg (EC elektrisches Kochfeld)	185,2	Wh/kg

Kochfeld	SV3602	
Art des Kochfelds	Strahlungskochfeld	
Kochzonen	3 Zonen	
Versorgungsspannung	220–240 V~ / 50–60 Hz	
Installierte elektrische Leistung	5700 W	
Für runde Kochzonen bzw. -flächen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche je elektrisch beheizter Kochzone	Linke obere Zone: 15,5Linke untere Zone: 19,0Rechte Zone: 28,0	cm
Energieverbrauch je Kochzone bzw. -fläche, berechnet pro kg (EC elektrisches Kochen)	Linke obere Zone: 195,5Linke untere Zone: 183,9Rechte Zone: 179,7	Wh/kg

Energieverbrauch des Kochfelds, berechnet pro kg (EC elektrisches Kochfeld)	186,4	Wh/kg

Kochfeld	SV2302	
Art des Kochfelds	Strahlungskochfeld	
Kochzonen	2 Zonen	
Versorgungsspannung	220–240 V~ / 50–60 Hz	
Installierte elektrische Leistung	3000 W	
Für runde Kochzonen bzw. -flächen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche je elektrisch beheizter Kochzone	Linke Zone: 19,0Rechte Zone: 15,5	cm
Energieverbrauch je Kochzone bzw. -fläche, berechnet pro kg (EC elektrisches Kochen)	Linke Zone: 182,1Rechte Zone: 194,7	Wh/kg
Energieverbrauch des Kochfelds, berechnet pro kg (EC elektrisches Kochfeld)	188,4	Wh/kg

20 Minuten nach dem Einschalten ohne weitere Bedienung oder nach dem Ende eines Programms bzw. einer Funktion schaltet das Gerät automatisch in den Standby-Modus.
Die Leistungsaufnahme im Standby-Modus überschreitet 0,8 Watt nicht.

8. ABFALLENTSORGUNG



ENTSORGUNG: Entsorgen Sie dieses Produkt nicht als unsortierten Hausmüll. Eine getrennte Sammlung solcher Abfälle zur speziellen Behandlung ist erforderlich. Entfernen Sie das Symbol nicht vom Gerät.

Beim Auspacken sind die Verpackungsmaterialien (Polyethylenbeutel, Styroporstücke usw.) von Kindern und Haustieren fernzuhalten. ERSTICKUNGSGEFAHR!

Dieses Gerät ist gemäß der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Durch die ordnungsgemäße Entsorgung dieses Geräts tragen Sie dazu bei, mögliche Schäden für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden, die andernfalls durch eine unsachgemäße Entsorgung entstehen könnten.

Das Symbol auf dem Produkt weist darauf hin, dass es nicht als normaler Hausmüll behandelt werden darf. Es muss zu einer Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten gebracht werden.

• Alte und nicht mehr verwendete Geräte müssen zur Entsorgung an die zuständige Recyclingstelle übergeben werden. Setzen Sie das Gerät niemals offenen Flammen aus.

• Bevor Sie ein Altgerät entsorgen, machen Sie es unbrauchbar. Ziehen Sie den Netzstecker und schneiden Sie das gesamte Netzkabel ab. Entsorgen Sie das Netzkabel und den Stecker umgehend.

• Entsorgen Sie Papier und Karton in den dafür vorgesehenen Behältern.

Dieses Gerät erfordert eine spezielle Abfallentsorgung. Für weitere Informationen zur Behandlung, Rückgewinnung und zum Recycling dieses Produkts wenden Sie sich bitte an Ihre örtliche Gemeindeverwaltung, Ihren Hausmüllentsorgungsdienst oder an das Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Für detailliertere Informationen zur Behandlung, Rückgewinnung und zum Recycling dieses Produkts wenden Sie sich bitte an Ihre örtliche Stadtverwaltung, Ihren Hausmüllentsorgungsdienst oder an das Geschäft, in dem Sie das Produkt erworben haben.

SVAN TRADING S.L.
Importiert von **B73737553**
Av. Altos Hornos S/N, Pto. Sagunto (46520), Valencia, Spanien
info@svanelectro.com
ES 960600034 | PT 00351300305065