



Built-In Electric Hob Manual

Model No.:

MV 1601

MI 1500

Free Cook



CONTENTS:

Part 1. Safety Warnings

Part 2. Installation

Part 3. Operation Instructions

Part 4. Cleaning and Maintenance

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

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

Part 1. Safety Warnings

Safety Warnings

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

Installation

Electrical Shock Hazard

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

Cut Hazard

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

Important safety instructions

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

Operation and maintenance

Electrical Shock Hazard

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

Health Hazard

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

Hot Surface Hazard

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

Cut Hazard

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

Important safety instructions

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

- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not use steam cleaner to clean hob.
- Do not place or drop heavy objects on hob.
- Do not stand on your hob.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the ceramic glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your hob, as these can scratch the ceramic glass.
- If the power supply cable is damaged, it must only be replaced by qualified technician.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

-staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; -farm houses; -by clients in hotels, motels and other residential type environments; -bed and breakfast type environments.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

Part 2. Installation

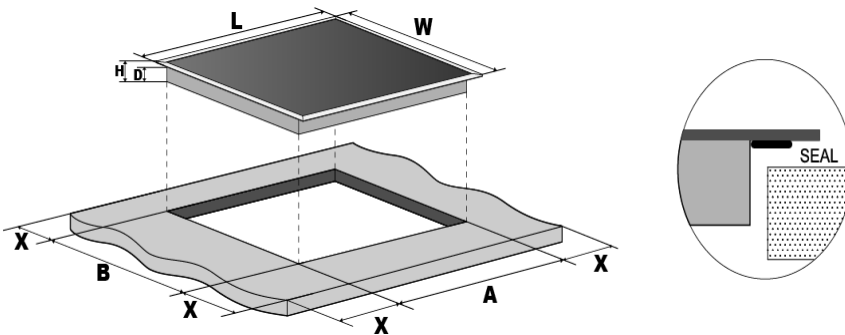
Installation Instructions

The appliance must be installed and connected in accordance with current regulations.

After unpacking the appliance, ensure there is no visible damage. If it has been damaged during transit, **DO NOT USE**, contact where you buy immediately.

Selection of installation equipment

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

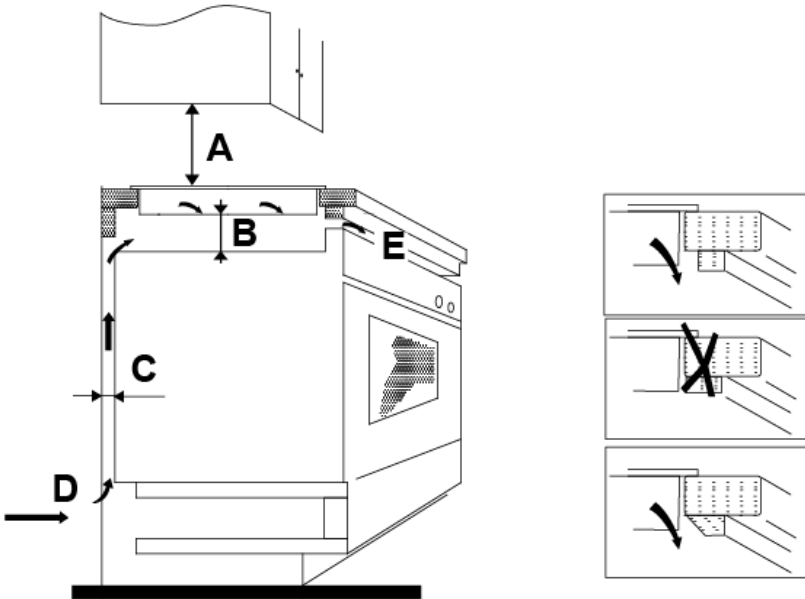


Model	L	W	H	D	A	B	X
MV 1601	590	520	52	48	555+5 -0	495+5 -0	50 mini
MI 1500 Free cook	590	520	56	52	555+5 -0	495+5 -0	50 mini

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



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



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

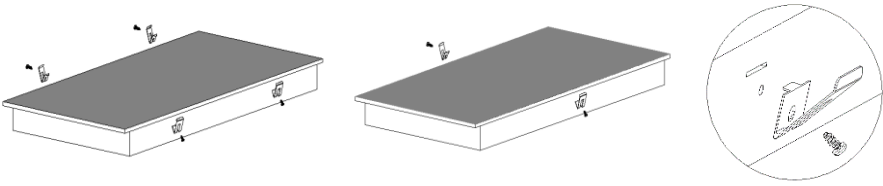
Before locating the fixing brackets

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

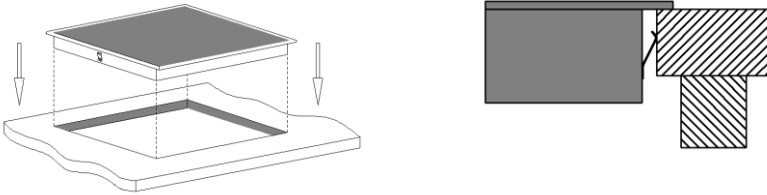
Easy Fit kits

There is one easy fit kits package for each hob, include fixing clips and screws (for ceramic hob total 2pcs clip and 2pcs screw, for induction hob total 4pcs clip and 4pcs screw). Find the easy fit kit package first.

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



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



Connecting the hob to the mains power supply

The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, or a single-pole circuit breaker. **The appliance has a large power rating and must be connected to electricity by a Qualified Electrician.**

Notes:

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

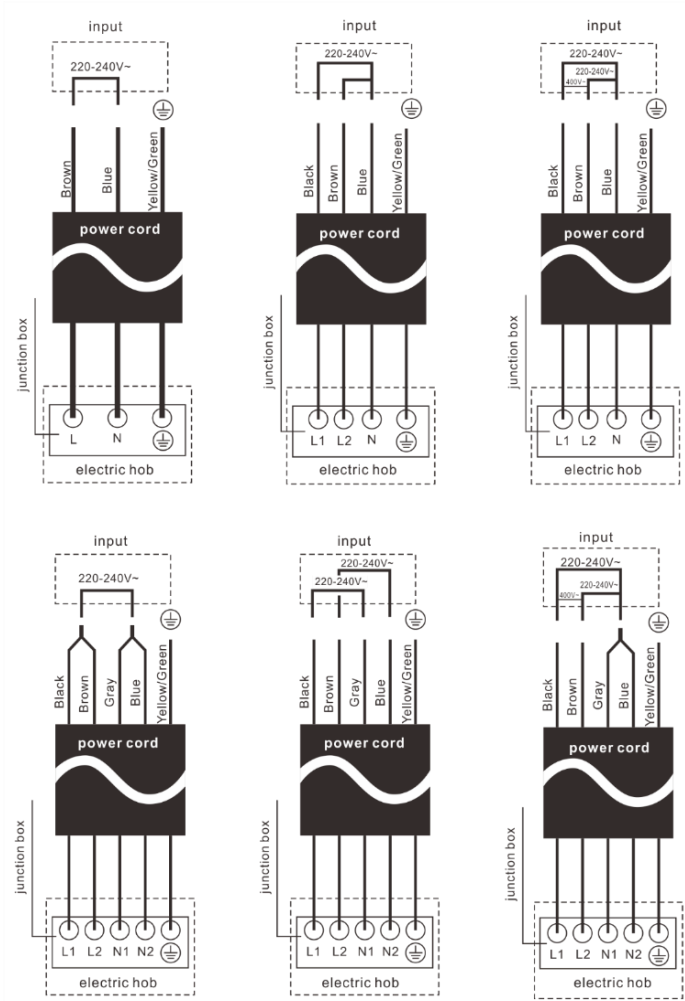
Cautions

1. **The hob must be installed by qualified personnel or technicians.** Please never conduct the operation by yourself.
2. The electric hob shall not be mounted to cooling equipment, dishwashers and rotary dryers.
3. The electric hob shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the work surface shall withstand heat.

5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be heat resistant.
6. A steam cleaner is not to be used.
7. This electric hob can be connected only to a supply with system impedance no more than 0.427 ohm. In case necessary, please consult your supply authority for system impedance information.

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

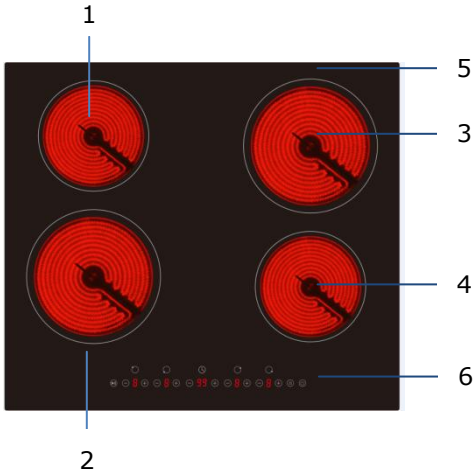
The method of connections shown below.



Part 3. Operation Instructions

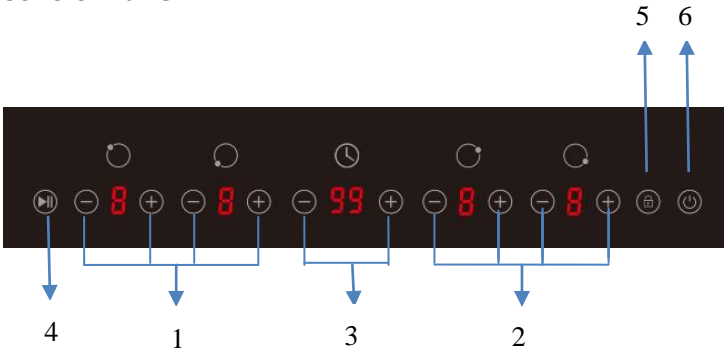
Product Overview

(1) Model: MV 1601



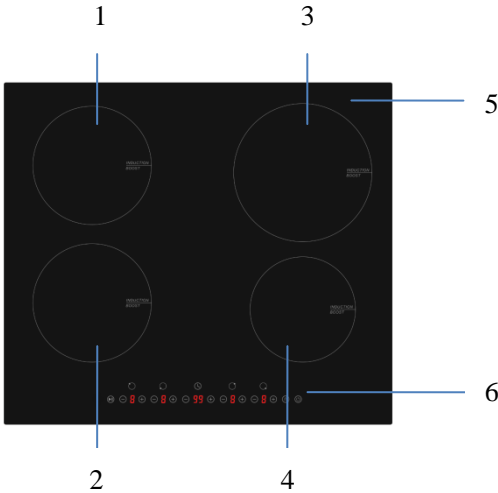
1. 1200W Cooking Zone
2. 1800W Cooking Zone
3. 1800W Cooking Zone
4. 1200W Cooking Zone
5. Glass plate
6. Control panel

Control Panel



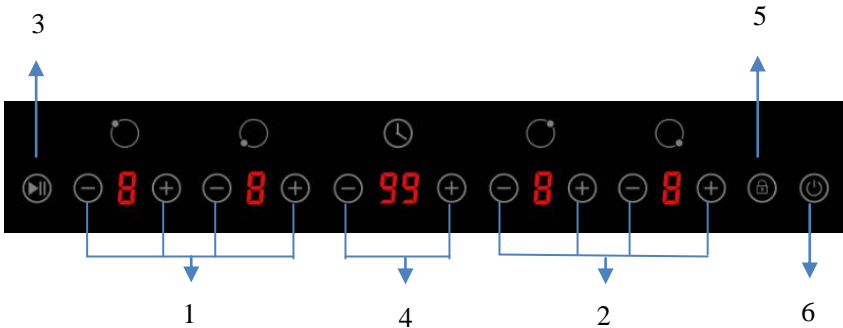
- 1/2. Heating level "-" and "+" button
3. Timer "-" and "+" button
4. Stop & Go control button
5. Child Lock control button
6. ON/OFF button

(2) Model: MI 1500



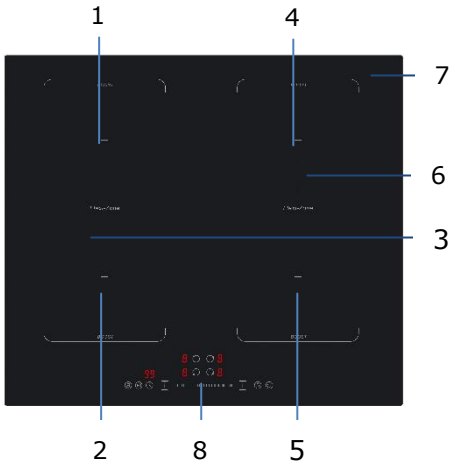
1. 1500W Cooking Zone
2. 2000W Cooking Zone
3. 2000W Cooking Zone
4. 1500W Cooking Zone
5. Glass plate
6. Control panel

Control Panel



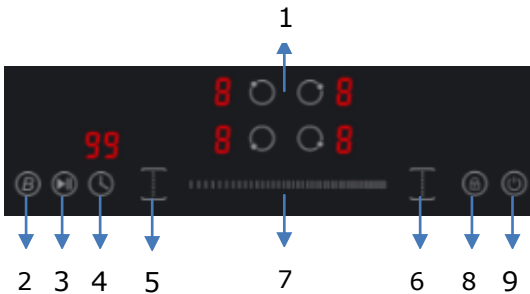
1. Heating level "-" and "+" control
2. Child Lock control button
3. Stop & Go control button
4. Timer "-" and "+" control
5. Child Lock control button
6. ON/OFF button

(3) Model: Free cook



1. 1500W boost 2000W Cooking Zone
2. 2000W boost 2600W Cooking Zone
3. 3000W boost 3600W Flexi area-Left
4. 2000W boost 3000W Cooking Zone
5. 1500W boost 2000W Cooking Zone
6. 3000W boost 3600W Flexi area-Right
7. Glass plate
8. Control panel

Control Panel



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

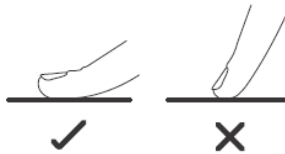
Notes: Product diagrams in the manual for reference only, there might be slightly difference due to continually product improvements.

Before using your New Hob

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


Using the Touch Controls

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



Choose the right Cookware



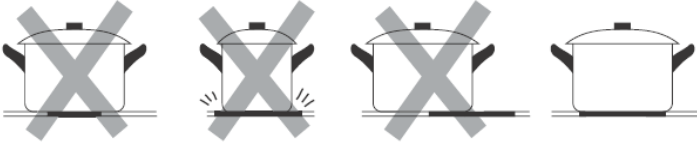
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction hob.
- If you do not have a magnet:
 1. Put some water in the pan you want to check.
 2. If  does not flash in the display and water is heating, the pan is suitable.
- Cookware made from the following materials is not suitable for an induction hob: pure stainless steel, aluminum or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.
- Induction hobs are made from smooth, ceramic glass, the heat comes from a magnetic induction coil which heats the cookware but not the cooking surface. The heat from the cookware is transferred to the food.
- It's important that you use only metal pans specifically designed and/or approved for use on induction hobs. Never allow melamine or plastic containers to come in contact with the heat zones.
- A pan which diameter less than 140mm may not be detected by the induction hob.



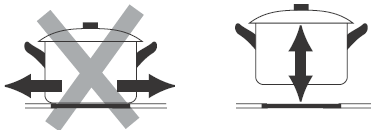
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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



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



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

Suggested Pan dimensions for induction hob

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


Base diameter of the pots:

Cooking zone	<i>Minimum (mm)</i>	<i>Maximum (mm)</i>
160mm	140	160
180mm	140	180
210mm	160	210
280mm	230	280
Flexible zones	200	400 x 200

Using your Hob

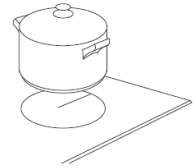
To start cooking

1. After the hob be connected to electricity and power on.

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







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



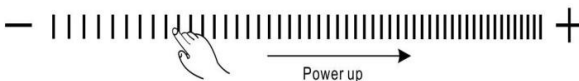
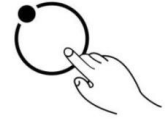
- Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.

3. Set heating level of cooking zone

1) For model **MV 1601/MI 1500:**

- There is separate  and  heat level control button for each cooking zone for these models. Set heat setting by touching the  or  button for corresponding cooking zone.
- If press and hold either of the two buttons, the value will adjust down or up rapidly, from 0 to 9 in circle.


2) For model **Free cook,** before adjust heating level, to touching the heating zone selection control button to need select and active the cooking zone you wish to use. The heat setting indicator of the selected zone flashing when be active, then you could adjust its heat level by adjust heat setting by sliding the slider control.



Notes:

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

To turn off hob

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




Note: If there is power cut off during cooking, all setting will be cancelled.

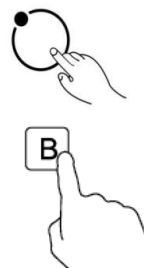
Note: The cooling fan of induction hob will remain on for about 1 minute after the hob be turned off.

Using Booster Function-Induction Hob

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

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

1. Active the cooking zone you want to use booster function.
Touch the heating zone selection control button to select the cooking zone you want to use boost function.
2. Touch the Booster function control button  , the heating zone indicator will show "b" and flashing for 5 seconds then stop flashing, then Booster function be activated.



Note:

1. When using booster function, if the other cooking zone in vertical direction also working meanwhile power setting higher than level 2, programmer will auto turn power setting of the other zone to level 2.
2. After booster finish, the cooking zone will return to original setting.

Cancel the Booster function

-Follow above practice of active Booster function one more time when Booster is working, could cancel the Booster function.

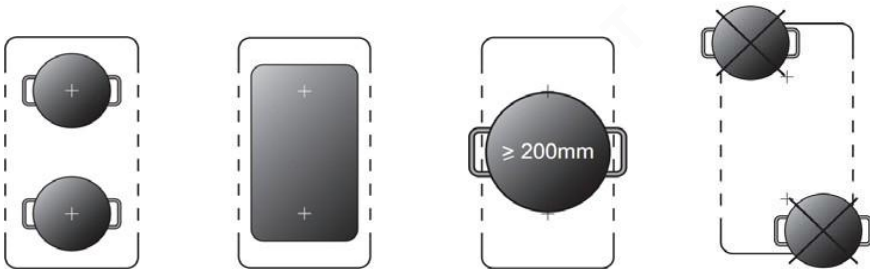
-You can also cancel Booster function by adjust power level setting.

Flexible Areas-Induction Hob

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

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

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



Active the flexible induction area

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

Inactive the flexible induction area

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


Child Lock Safety Control

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


To lock the controls


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

To unlock the controls

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




Under the child lock mode, all controls button be disable except the ON/OFF button  and child lock  button.

You can always turn the hob off with the ON/OFF  control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation

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

Stop & Go function

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

1. Active Stop & Go function

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

2. Inactive Stop & Go function

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



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

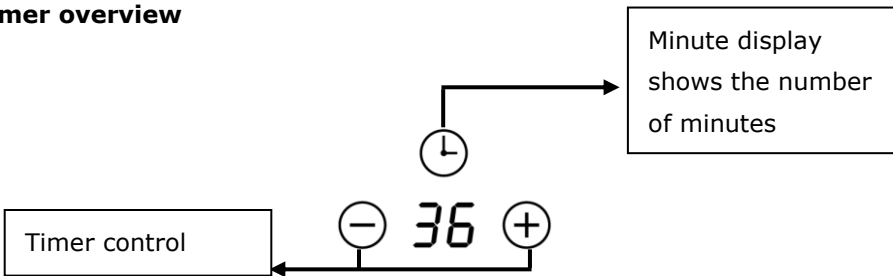
Note: The hob will auto turn off, if Stop & Go function last more than 10 minutes.

Using the Timer

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


- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- You can set it to turn either or more than one cooking zones off.
- You can set the minute minder/timer for up to 99 minutes.

Timer overview





Using the Timer as a Minute Minder

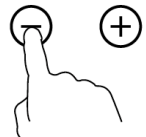
If you have not selected any cooking zones

1. Touch the timer control button , the number in timer indicator flashing.
2. Then adjust Minute Minder setting follows below:


1) For model **MV 1601/ MI 1500:**

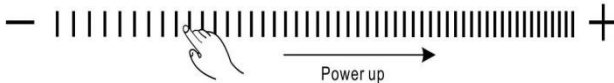
- Touching the  or  button of timer to adjust setting and set Minute Minder.
- If press and hold either of the two buttons, the value will adjust down or up rapidly in circle.

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



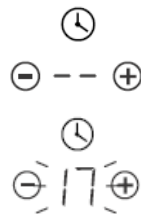
2) For model **Free cook:**

- Touch the timer control button  once, the number of single digit in timer indicator flashing, then adjust single digit of minute minder setting by sliding the slider control.
- Press the timer control button again, the number of tens digit in timer indicator flashing, then adjust tens digit of minute minder setting by sliding the slider control.






Note: By continuous touch the timer control button, the slider works at below consequence: "Single Digit-Tens Digit -Confirm Setting-Single Digit-..."


3. When the minute minder is set, it will begin to count down immediately, the display will show the remaining time.
4. Buzzer will beep for 30 seconds and timer indicator shows "- -" when the setting time finished. Any efficient touching of control buttons during it, would end up the buzzer beeps.





Setting the timer to turn cooking zone off

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



Note: For model **MV 1601/MI 1500**, touch the  or  button of corresponding cooking zone to active it.

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

Note: For model **MV 1601/MI 1500**, directly touch the  or  button of timer to active it.


3. Then adjust Timer setting

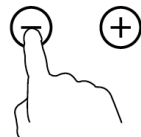
1) For model **MV 1601/MI 1500:**

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

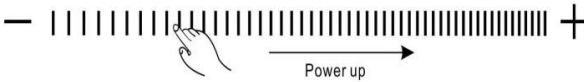
Note: When the timer indicator flashing, touch timer control button another time, can quick confirm the timer setting.

2) For model **Free cook:**

- Touch the timer control button  once, the number of single digit in timer indicator flashing, then adjust single digit of minute minder setting by sliding the slider control.



- Press the timer control button again, the number of tens digit in timer indicator flashing, then adjust tens digit of minute minder setting by sliding the slider control.



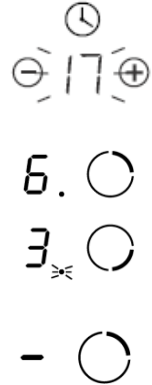
Note: By continuous touch the timer control button, the slider works at below consequence: "Single Digit-Tens Digit-Confirm Setting -Single Digit-..."

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

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

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


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



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

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

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

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

Detection of Pan and Small Articles

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

- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you're using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centered on the cooking zone.

Notes:

1. No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.

2. The display will auto turn off after 2 minutes if no suitable pan is placed on it.
3. When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminum), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the corresponding cooking zone will automatically turn off in 1 minute.

Residual Heat Warning

Beware of hot surfaces

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



It can also be used as an energy saving function:

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

Auto Shutdown

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

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

Over-heat Protection

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

Over-flow Protection

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

Cooking Guidelines

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

Cooking Tips

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

Simmering, cooking rice

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

Searing steak

To cook juicy flavorful steaks:

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

For stir-frying

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

Heat Settings

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

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

Part 4. Cleaning and Maintenance

Cleaning and Maintenance

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

Cleaning the Hob Surface

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

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

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

Hints and Tips

What?	How?	Important!
<p>Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch off the power supply. 2. Apply a vitro-ceramic glass cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch on the power supply to the hob. 	<ul style="list-style-type: none"> • When turn off the power supply of hob, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the hob glass surface: the glass may become stained.
<p>Boil over, melts, and hot sugary spills on the glass</p>	<p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for ceramic glass of hob, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Switch off the power supply. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the hob. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
<p>Spillovers on the touch controls</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch off the power supply. 2. Soak up the spill 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch on the power supply to the hob. 	<ul style="list-style-type: none"> • The hob may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the hob back on.

Maintenance of the Hob

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

1. There is no power to the appliance:

- Check whether there is a power cut of your department;
- Check whether the appliance be connected to electricity properly;
- Has the timer setting elapsed;
- Whether it reaches the longest cooking time setting and auto shut off;
- Whether there is liquid boiling over touch control panel and overflow protection devices auto shut off;

2. The touch control panel buttons can't be active:

- Whether it's under "Child Lock", which there is "Lo" shows in timer displayer;
- Whether liquid/wet cloth over touch control panel active overflow protection;

3. After cooking there is "H" shows on display:

- This is normal. The hob is with Residual Heat Warning safety features. It will remain on until the surface is cool enough for touch.

4. After turn off, the fan of induction hob remains working for a while:

- This is normal, this is to help appliances completely cool down.

5. Some pans make crackling or clicking noises during use of induction hob:

- This is normal, it's the sound of induction coils during working, and for different construction of your cookware, the clicking might be slightly different.

6. The glass is being scratched:

- Check whether you use unsuitable cookware, like rough-edged cookware.
- Check whether unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.

Failure Inspection for induction hob

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

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

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

Important Note:



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

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

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

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

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



Placa Encastre Eléctrica

Modelo:

MV 1601

MI 1500

Free Cook



Parte 1 Avisos de segurança

Parte 2 Instalação

Parte 3 Instruções de Operação

Parte 4 Limpeza e Manutenção

Parabéns pela compra da sua nova placa

Leia as Instruções com atenção

Parte 1 Avisos de Segurança

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

Instalação

Choque eléctrico

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

Perigo de Corte

- Cuidado, as pontas podem ser aguçadas

Avisos importantes

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

Operação e Manutenção

Perigo de choque

- Não cozinhe se a placa estiver rachada. Terá que trocar o aparelho
- Desligue a placa antes de limpar
- Se não cumprir pode levar um choque

Perigo de Saúde

- Este aparelho cumpre as normas electromagnéticas
- Contudo, pessoas com pacemakers ou outros implantes eléctricos devem consultar o medico sobre o uso do aparelho
- Esta falha pode resultar em morte

Perigo Superfície Quente

- Durante o uso, partes acessíveis irão ficar quentes.
- Não encoste o corpo ou roupa aos tachos ou ao vidro até ele arrefecer
- Cuidado: Objectos metálicos como facas, garfos, colheres não devem ser colocados na superfície porque aquecem.
- Mantenha as crianças afastadas.
- Se não cumprir estas regras pode provocar

queimaduras.

Instruções de segurança importantes

- Nunca deixe o aparelho a sós, o efervescer de água provoca fumo e derrames de gordura que podem incendiar.
- Nunca use como mesa de trabalho ou de arrumos
- Não deixe materiais magnéticos (cartões crédito ou de memória) ou electrónicos (computadores e mp3) junto pois podem prejudicar o campo electromagnético.
- Não use o aparelho para aquecimento.
- Após uso, desligue sempre a placa.
- Não deixe crianças brincarem junto da placa.
- Crianças ou pessoas inválidas deve ter alguém competente a acompanhá-las junto

da placa.

- Não repare o aparelho ou altere o mesmo se não vier especificado no manual.
- Não use limpa fumos para limpar a placa.
- Não coloque objectos pesados na placa.
- Não se apoie na placa.
- Não use agentes abrasivos para limpar a placa.
- O aparelho pode ser usado:
 - cozinha de apoio a lojas ou escritórios
 - clientes de hotéis, móteis, e B&B
- Aviso: se a gordura derramada provocar um incêndio, NUNCA tente Apagar o fogo com água, apague o aparelho e cubra a chama com uma tampa de vidro ou um cobertor de fogo.

Parte 2 Instalação

Instruções de instalação

Este aparelho deve ser instalado e conectado de acordo com as regulações correntes.

Após desembalar o aparelho, assegure-se que não há danos visíveis.

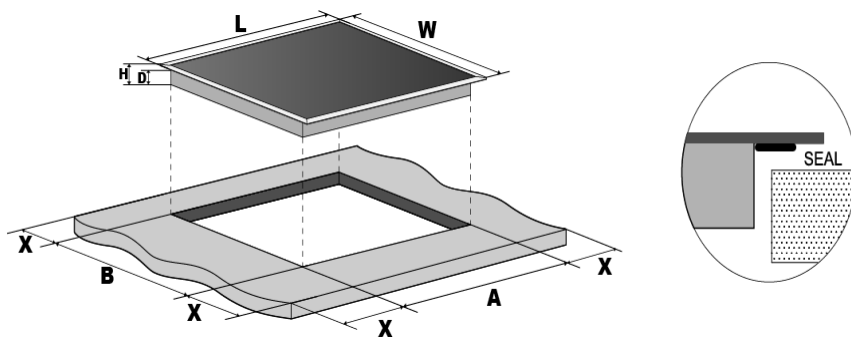
Se ficou danificado durante o transporte, **NÃO USE**, e contacte o vendedor.

Seleção do equipamento a instalar

-Corte a zona de trabalho conforme as medidas abaixo.

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

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



Modelo	L	W	H	D	A	B	X
MV 1601	590	520	52	48	555+5 -0	495+5 -0	50 mini
MI 1500 Free cook	590	520	56	52	555+5 -0	495+5 -0	50 mini

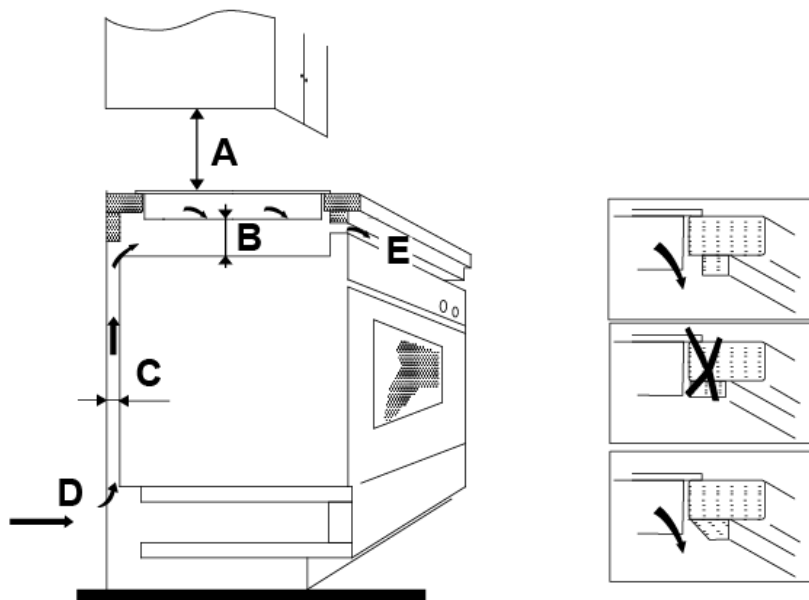
Sob nenhuma circunstância, assegure-se que a placa está bem ventilada sem as

entradas e saídas de ar bloqueadas.

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



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



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

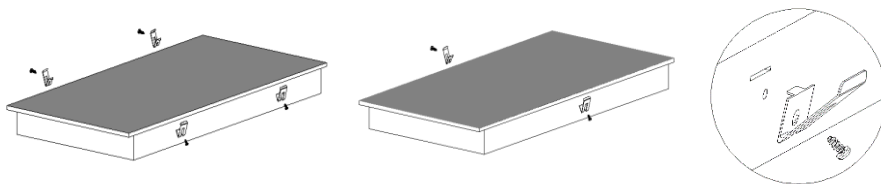
Antes de colocar os fixadores

A unidade deve estar estável, não force a instalação.

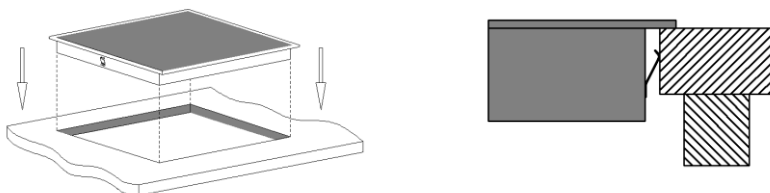
Kits de Fixação fácil

Há um kit de Fixação em cada placa, 2 clips e 2 parafusos nas vitros, e 4 clips e 4 parafusos na indução.

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



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



Ligar a placa à corrente eléctrica

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

Notas:

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

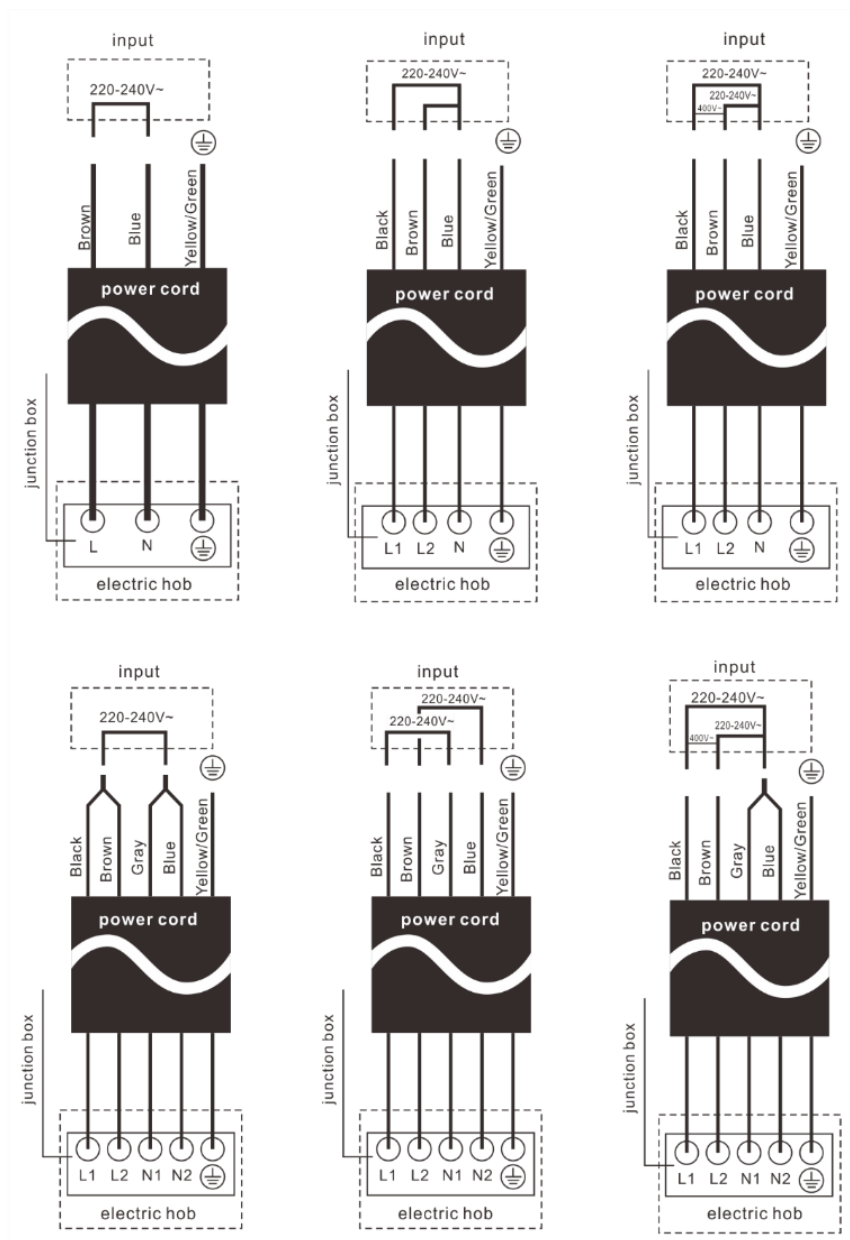
Precauções

1. A placa deve ser instalada por profissionais.

2. A placa não deve ser instalada perto de equipamento de frio, ou máquinas de lavar a loiça.
3. A placa deve ser instalada para Garantir uma boa fiabilidade na radiação de calor.
4. A parede e zonas de periferia da indução devem suportar calor.
5. Para evitar danos, a placa sandwich e adesivos devem resistir ao calor.
6. Não deve usar limpador de fumos.

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

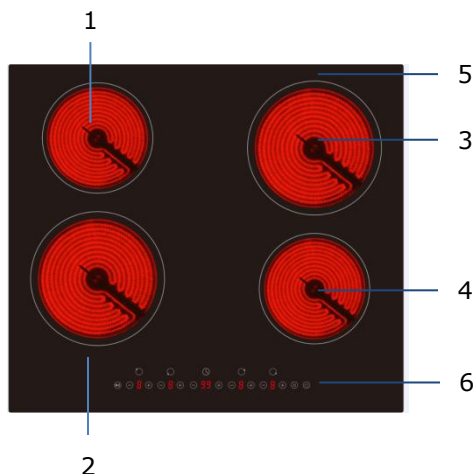
O método de conexões é que está abaixo:



Parte 3 Instruções de Operação

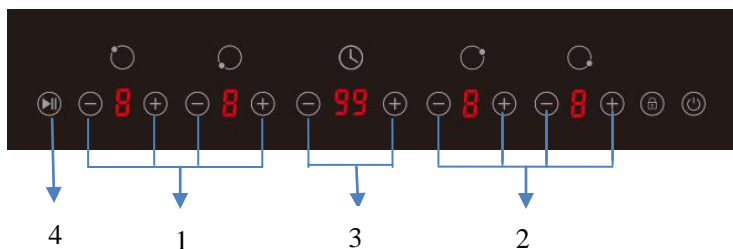
Vista de produto

(1) Modelo: MV 1601



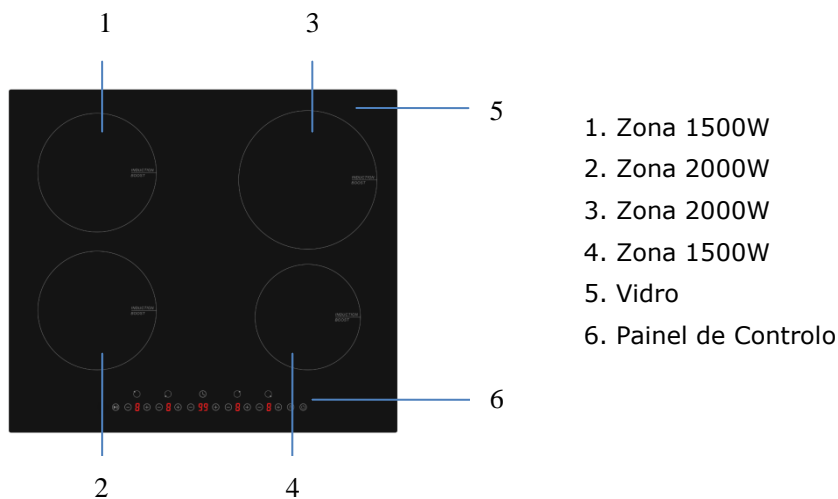
- 1. Zona 1200W
- 2. Zona 1800W
- 3. Zona 1800W
- 4. Zona 1200W
- 5. Vidro
- 6. Painel de Controlo

Painel de Controlo

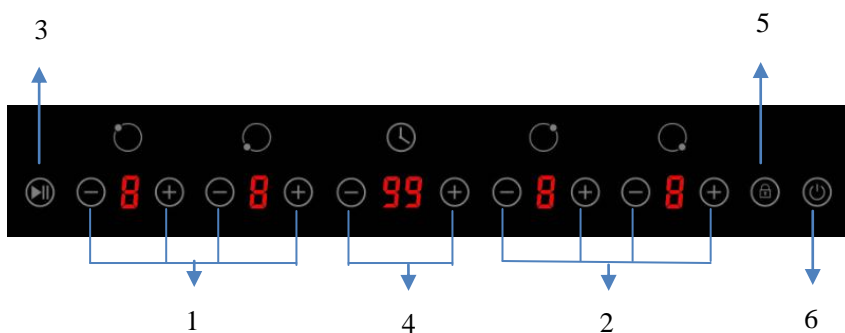


- 1/2. Potência "-" e "+"
- 3. Temporizador "-" e "+"
- 4. Função Pause
- 5. Função Bloqueio infantil
- 6. Botão On/Off

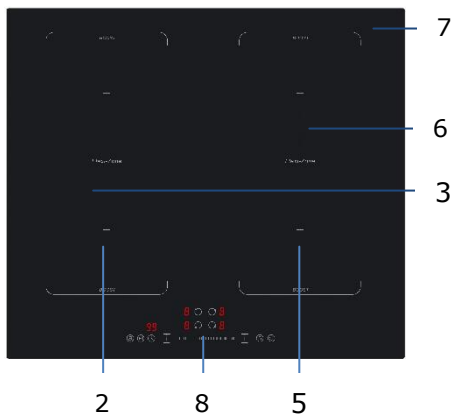
(2) Modelo: MI 1500



Painel de Controle

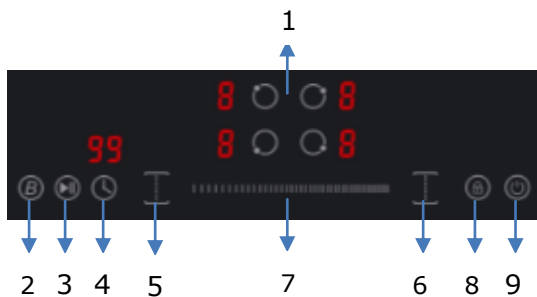


(2) Modelo: Free Cook



1. Zona Indu ção Booster 1500/2000W
2. Zona Indu ção Booster 2000/2600W
3. Zona Indu ção Booster Flex ível 3000/3600W
4. Zona Indu ção Booster 2000/2600W
5. Zona Indu ção Booster 1500/2000W
6. Zona Indu ção Booster Flex ível 3000/3600W
7. Vidro
8. Painel de controlo

Painel de Controlo



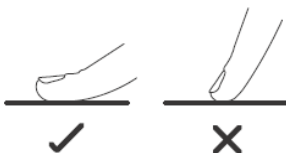
1. Selec ção de zona
2. Fun ção Booster
3. Fun ção Pause
4. Temporizador
- 5/6. Zonas Flex íveis
7. Slider n ível pot ência
8. Fun ção Bloqueio infantil
9. Bot ão On/Off

Antes de usar a Placa

- Leia atentamente o manual
- Retire as proteções da placa

Usar o Touch Control

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



Escolha o Tacho correcto



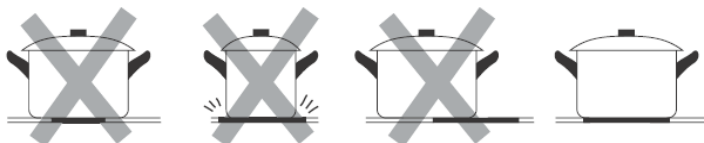
- Só use tacho adequado à sua placa. Veja se tem um Símbolo de indução.
- Pode fazer o teste de magnetização, se atrai é porque tem ferro e é adequado.
- Pode colocar água no tacho para confirmar se o tacho na placa não ligar e a água não aquecer é porque não é adequado.
- O diâmetro não pode ser menor que 140mm.



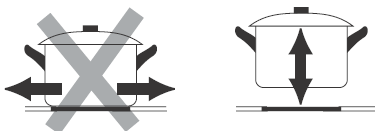
Não use tachos com cantos aguçados ou curvos na base



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



Levante sempre os tachos, não deslize.



Notas: Pode usar qualquer tipo de tacho para vitros.

Tachos para indução

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

Zona de aquecimento	Minimum (mm)	Maximum (mm)
160mm	140	160
180mm	140	180
210mm	160	210
280mm	230	280
Zona flexível	200	400 x 200

Começar a cozinhar

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

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

2. Coloque um tacho adequado.

• Verifique que o fundo está seco e limpo.

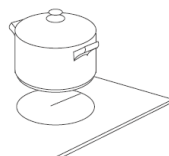
3. Seleccione o nível de cozedura:

1) Modelos **MV 1601 / MI 1500:**

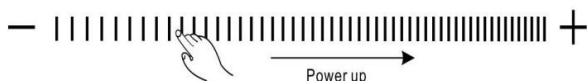
• Há um indicador “- “ e “+” separado para cada zona de cocção. Escolha o nível que pretende.

2) Para o modelo **Free Cook**, antes de ajustar o nível, tem que escolher qual a zona que irá usar.

Só então irá aparecer o nível de cocção para poder ajustar



através do controlo slider.



Notas:

1. Após ligar à electricidade e a placa, a mesma faz um beep, todos os indicadores de luz aparecem por 1 segundo.
2. Quando a placa está em standby, se não a ligar em 1 minuto ela autodesliga-se.
3. Para ligar pressione On/Off e segure por 3 segundos.
4. A potencia vai de 0 a 9.

Para desligar a placa

1. Pode desligar a zona de cocção ao ajustar o nível de cocção para 0.
2. Pode também desligar toda a placa ao usar o botão On/Off.

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

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



Usar a função Booster em Indução

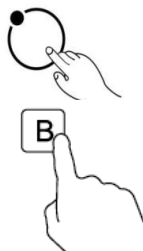
Para o modelo **Free Cook**, com a função booster em todas as zonas. Pode usar o booster para aumentar a temperatura na zona relevante por 5 minutos. Permite reduzir o tempo de cozedura. Conveniente quando tem pressa!

Para usar o booster, siga:

1. Active a zona de cocção que quer usar. Toque na zona seleccionada.
2. Toque no botão B de booster, vai aparecer um B por 5 segundos.

Nota:

1. Quando usa a função booster, se a outra zona na vertical estiver a funcionar com mais de 2 de potência, o programador irá reduzir até 2.
2. Quando o booster termina, a zona volta à potencia original.



Cancelar a função booster

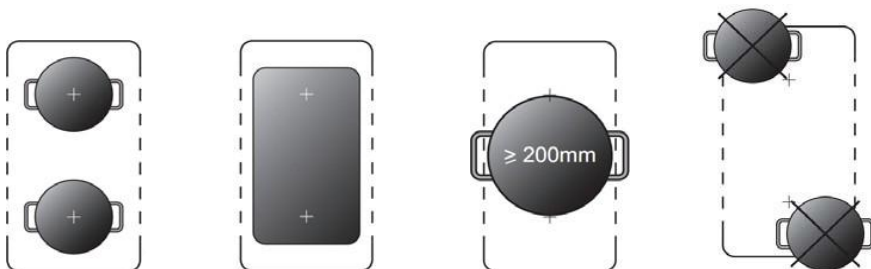
- Siga a prática acima uma vez mais, irá cancelar a função.
- Pode cancelar ao ajustar a temperatura para baixo.

Zonas Flexíveis

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

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

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



Activar a zona flexível

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


Inactivar a zona flexível

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


Controlo infantil

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

Para bloquear

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

Para desbloquear

1. Assegure-se que a placa está ligada.
2. Pressione o comando Bloqueio infantil  por 3 segundos. Dá um beep e o Símbolo "Lo" desaparece.
3. Pode usar a placa.

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

Função Pause

- **Faz cozinhar fácil!** Quando cozinha, a sua campainha toca, o telefone toca, alguém incomoda. Tem que sair da cozinha? A comida pode queimar.
- Coloque na função Pause, que desliga todas as zonas. Quando voltar toque de novo, e todas as zonas recomeçam onde estavam.

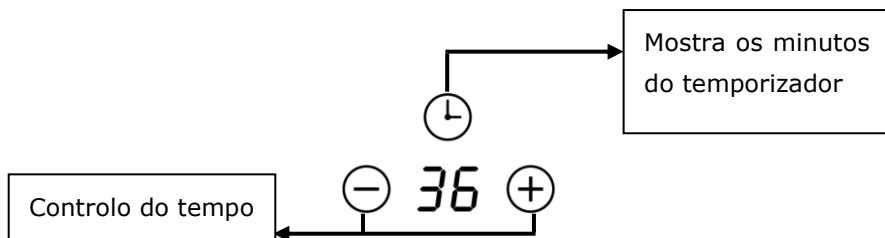
Nota: a placa autodesliga-se se a função pause durar mais de 10 min.

Usar o Temporizador

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


- Pode usar como avisador. Neste caso, não desligará no final do tempo.
- Pode usar para desligar uma ou várias zonas.
- Pode programar até 99min.

Vista



Usar o Temporizador como Avisador de Minutos

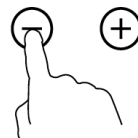
Se não escolheu zonas de cozedura

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



2. Ajuste o tempo:

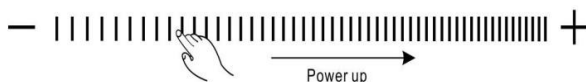
- Modelos **MV 1601/MI 1500**: Toque no "-" e "+" para ajustar
- Se premir um deles, o valor ajusta para cima e baixo Rapidamente



Nota: Quando o temporizador flasha, toque de novo, para confirmar o tempo.

c. Modelo **Free Cook**:

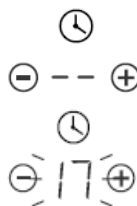
- Toque no Temporizador uma vez, o número dos digitos flasha, ajuste o digito dos minutos com o slider ao deslizar ao longo da cadência.




Nota: Ao tocar continuamente no slider o mesmo opera assim: "Um digito-Vários Digitos-Confirmar-Um digito..."

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

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




Ajustar o temporizador para desligar

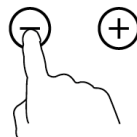
1. Toque na zona de aquecimento  para seleccionar a zona que quer programar.



Nota: Para o modelo **MV 1601 / MI 1500**, toque no “-” e “+” para activar.

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

Nota: Para o modelo MV 1601 / MI 1500 directamente toque no “-” e “+” para activar.



3. Para ajustar o tempo:


a. Para o modelo **MV 1601 / MI 1500**:

i. Ajuste no “-” e “+”

ii. Prima e segure um deles, para ajustar rápido

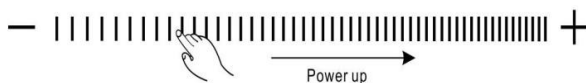
Nota: Quando o temporizador flashar, toque no temporizador para confirmar.

b. Para o Free Cook:

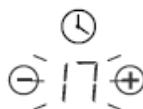
i. Toque no Temporizador  uma vez, o número dos dígitos flasha, ajuste o dígito dos minutos com o slider ao deslizar ao longo da cadênciã.

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

“Um dígito-Vários Dígitos-Confirmar-Um dígito...”



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



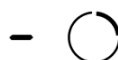
Nota: o Símbolo vermelho a seguir ao indicador de potência vai iluminar para as zonas com temporizador. Pode ver o tempo das diferentes zonas activas.



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



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



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

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

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

Detector de tachos e artigos pequenos

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

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

Nota:

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

Aviso de Calor Residual

Superfícies quentes

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



It can also be used as an energy saving function:

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

Desligar Automático

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

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

Protecção por excesso calor

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

Protecção por derrame

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

Guias de Cozedura

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

Dicas de cozinhar

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

Ferver, cozinhar arroz

- Ferver ocorrer antes do ponto de ebulição, a 85°C, quando borbulha. É a chave para sopas deliciosas e guisados tenros, sem cozinhar em demasia a comida. Deve também cozinhar ovos cozidos e molhos antes do ponto de ebulição.
- Algumas tarefas, incluindo cozinhar arroz utiliza-se o método de absorção, que require uma potência mais alta que o normal para assegurar que a comida cozinhe devidamente.

Grelhar bife

Para cozinhar bifes suculentos:

1. Coloque o bife à temperatura ambiente por 20min antes de cozinhar.
2. Aqueça uma fritadeira
3. Escova o bife com óleo, coloque também na panela e coloque o bife a fritar.
4. Gire o bife somente uma vez durante o cozinhado. O tempo certo depende da

espessura do bife e como cozinhado pretende, pode ser entre 2 a 8 minutos.

5. Deixe o bife descansar num prato alguns minutos para ficar mais tenro.

Para fritar

1. Escolha uma cerâmica compatível com a panela

2. Tenha os ingredientes e equipamento pronto. A cozedura deve ser rápida.

3. Pre-aqueça a fritadeira com duas colheres de óleo.

4. Cozinhe primeiras a carne, e mantenha-a quente

5. Frite os legumes. Quando estão quentes mas continuam estaladiços. Diminua a potência, volte a por a carne no tacho e adicione um molho.

6. Misture os legumes suavemente para que fiquem bem cozinhados.

7. Sirva imediatamente.

Potência Calor

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

Potência Calor	Adequado
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• comida delicada• chocolate derretido• cozinhar lentamente
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• aquecer• cozinhar menos lentamente• cozinhar arroz
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• panquecas
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• pasta• sautés
9	<ul style="list-style-type: none">• efervescer• fritar• selar

PARTE 4. Limpeza e Manutenção

Limpeza e Manutenção

Importante: antes de qualquer manutenção ou limpeza desligue o

aparelho da electricidade

Limpar a placa

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

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

Dicas e Sugestões

O que?	Como?	Importante!
Sujidade no vidro diária (dedadas, manchas)	<ol style="list-style-type: none">1.Desligue a placa2.Aplique limpador de vidro3.Seque com pano4.Volte a ligar	<ul style="list-style-type: none">• Quando desliga a placa, vai aparecer o sinal de quente. Tome Cuidado.• Não use produtos abrasivos• Não deixe resíduos na placa
Derrames no vidro	Remova com um raspador próprio <ol style="list-style-type: none">1. Desligue a placa2. Use o raspador com um ângulo de 30°C3. Limpe com pano4. Siga os passos 2 a 4 que tem acima	<ul style="list-style-type: none">• Remova as manchas deixadas rapidamente• Use o raspador com Cuidado, pode cortar
Derrames nos controlos	<ol style="list-style-type: none">1.Desligue a placa2.Seque o derrame3.Limpe com um pano húmido4.Seque com papel de cozinha5.Volte a ligar	<ul style="list-style-type: none">• A placa pode fazer um beep e desligar-se, é uma função de segurança

Manutenção da Placa

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

1. Não há potência no aparelho:

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

2. O touch control pode não estar activo:

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

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

- É normal. É o alerta de calor residual.

4. Após desligar a Ventoinha continua a trabalhar:

- É normal. Está a arrefecer.

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

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

6. O vidro faz crack:

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

Erro na placa de indução

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

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

Nota Importante:



**Lixo: Não
coloque este
produto no lixo
domestico.
É necessário
dar-lhe um
tratamento
especial de
reciclagem.**

Este aparelho está etiquetado de acordo com a Directiva Europeia 2002/96/EC para REEE (Resíduos de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos). Ao assegurar-se que o aparelho é colocado no sítio correcto está a proteger o ambiente e a saúde humana.

O Símbolo no produto indica que tem que ter um tratamento especial.

Para mais informação sobre a reciclagem do mesmo, contacte com as autoridades camarárias ou com a loja onde o adquiriu.



Encimera Encastre Eléctrica

Modelo:

MV 1601

MI 1500

Free Cook



Parte 1 Avisos de seguridad

Parte 2 Instalación

Parte 3 Instrucciones de Operacion

Parte 4 Limpieza e Mantenimiento

Felicitaciones por la compra de su nueva encimera

Leia las Instrucciones con atencion

Parte 1 Avisos de Seguridad

Su seguridad es importante para nosotros, leia con atencion.

Instalación

Choque eléctrico

- Desconecte el aparato de la tomada antes de empezar
- És esencial conectar el producto à tierra
- Alteracion al sistema eléctrico deve ser efectuado por un electricista
- Fallo con estas reglas puede originar un choque y hazta la muerte

Perigo de Corte

- Cuidado, las puntas pueden ser afiadas

Avisos importantes

- Leia las instrucciones atentamente antes de instalar
- Ningun material combustible puede ser colocado en el aparato
- El aparato deve ser devidamente instalado por un profesional
- Se no cumpre las reglas invalida cualquier garantia

Operacion y Mantenimiento

Perigo de choque

- No cocine se la encimera estiver quebrada. Terá que cambiar el aparato
- Desconecte la encimera antes de limpiarla

- Si no cumplir puede tomar un choque

Perigo de Salud

- Este aparato cumple las normas electromagnéticas
- Contudo, personas con pacemakers o otros implantes eléctricos deven consultar su medico sobre el uso del aparato
- Esto fallo puede resultar en muerte

Peligro Superficie Caliente

- Durante el uso, partes acesibles iran quedar calientes
- No coloque el cuerpo o ropa en las ollas o el cristal hazta el esfriar
- Cuidado: Objetos metálicos como tenedor, cuchillo o cuchara no deven ser colocados en la superficie porque calentan.

- Mantenga los niños afastados
- Si no cumplir estas reglas puede provocar quemaduras

Instrucciones de seguridad importantes

- Nunca deje el aparato solo, el efervescer de água provoca humo y derrames de grasa que pueden incendiar.
- Nunca use como mesa de trabajo o de arrumos.
- No deje materiales magnéticos (tarjetas de crédito o de memória) o electrónicos (computadores y mp3) junto pues pueden comprometer el campo electromagnetico.
- No use el aparato para calentamiento.
- Despues de uso, desconecte siempre la encimera.
- No deje niños bromearen junto de la

encimera.

- Niños o personas inválidas deben tener alguien competente a acompañarlas junto de la encimera.
- No repare el aparato o altere lo mismo si no lo tiene especificado en el manual.
- No use limpa humos para limpiar la encimera.
- No coloque objetos pesados en la encimera.
- No se apoye en la encimera.
- No use agentes abrasivos para limpiar la encimera.
- El aparato puede ser usado:
 - cocina de apoyo a tiendas o oficinas
 - clientes de hoteles, moteles, e B&B

• **Aviso:** se la grasa derramada provocar un incendio, NUNCA intente Apagar el fuego con agua, desconecte el aparato e cubra la llama con una tapa de cristal o una manta de fuego.

Parte 2 Instalacion

Instrucciones de instalacion

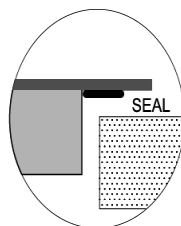
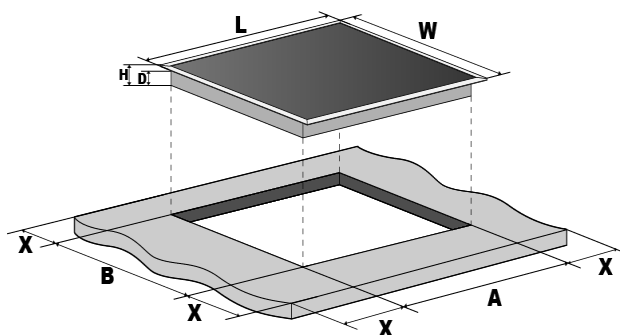
Este aparato deve ser instalado e conectado de acuerdo con las regulaciones correntes.

Despues de desempaçar el aparato, asegurese que no hay daños visibles.

Si fue dañificada durante el transporte, NO USE, y contacte el vendedor.

Selecion del equipamiento a instalar

- **Corte la zona de trabajo conforme las medidas abajo.**
- **Para la instalacion deje un mínimo de 5cm alrededor de la zona de trabajo**
- **Asegurese que la espesura de la zona de trabajo és en lo mínimo de 30mm. E seleccione un material resistente al calor.**

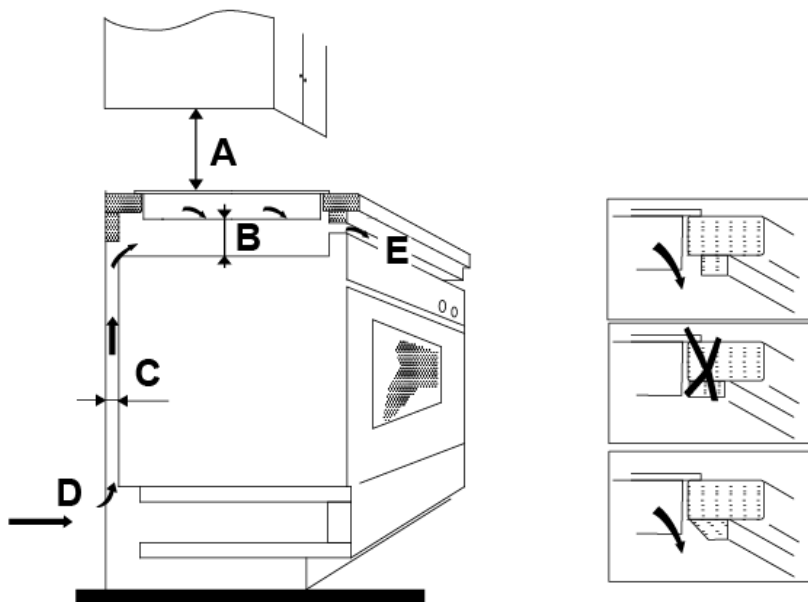


Modelo	L	W	H	D	A	B	X
MV 1601	590	520	52	48	555+5 -0	495+5 -0	50 mini
MI 1500 Free cook	590	520	56	52	555+5 -0	495+5 -0	50 mini

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



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



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

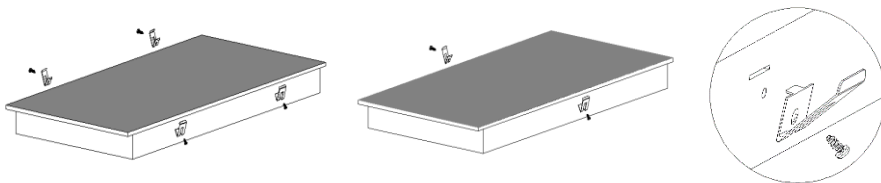
Antes de colocar los fijadores

La unidad debe estar estable, no fuerce la instalacion.

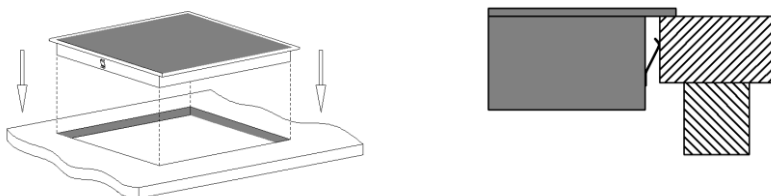
Kits de Fijacion fácil

Hay un kit de Fijacion en cada encimera, 2 clips y 2 parafusos en vitros, 4 clips y 4 parafusos en induccion.

Fije los clips en la placa: insira los clips en los huecos de Fijacion reservadas en 2 lados, apriete con parafusos, despues insira la placa en la cabine.



Fije la placa en la cabine: Insira la placa en la cabine como demuestra el diseño, los clips ya montados de los lados pueden asegurar la placa.



Conectar la placa à la corriente eléctrica

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

Notas:

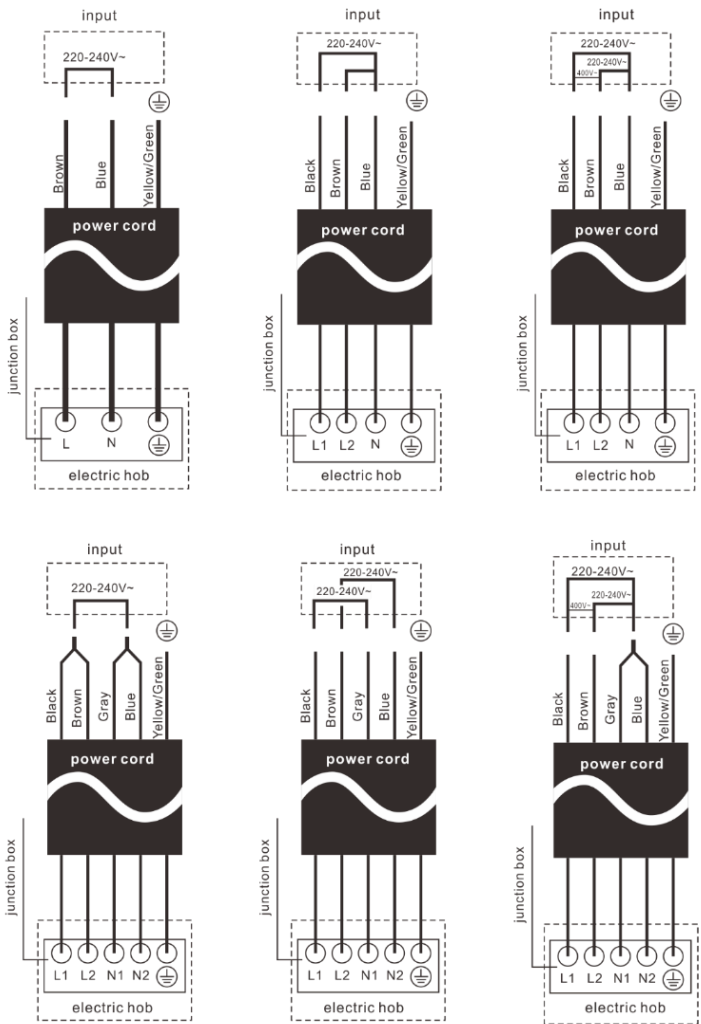
- 1.Si el cable est ádanificado o necesita reparo, deve ser hecho por un profesional.
- 2.Si el aparato for conectado directamente à la corriente principal, un circuito omnipolar deve ser instalado con un espacio m ímimo de 3mm entre contactos.
- 3.El instalador deve asegurar una correcta conexion el éctrica.
- 4.El cable no puede ser doblado o comprimido.
- 5.El cable deve ser verificado con regularidade.

Precauciones

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

- 2.La placa debe ser instalada para Garantir una buena fiabilidad en radiacion de calor.
- 3.La pared y zonas de periferia de la inducion deven suportar calor.
- 4.Para evitar daños, la placa sandwich y adhesivos deven resistir al calor.
- 5.No deve usar limpiador de humos.
- 6.La placa eléctrica deve ser instalada en un sistema de impedencia no mas que 0.427 ohm.

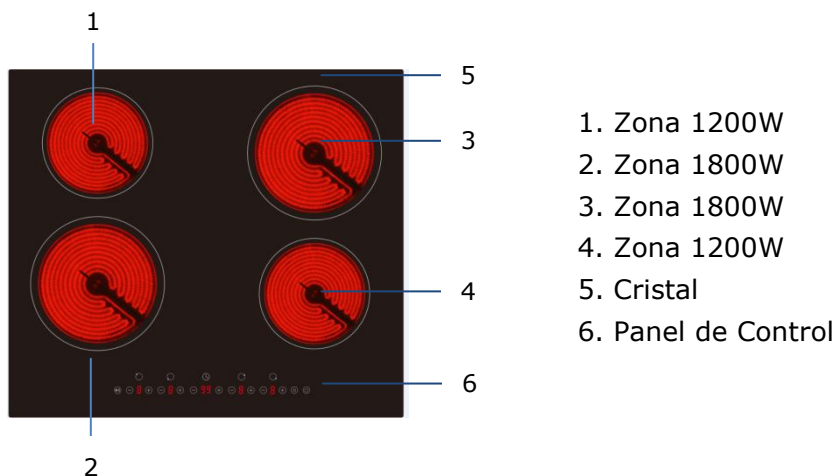
El método de conexiones és lo que está abajo:



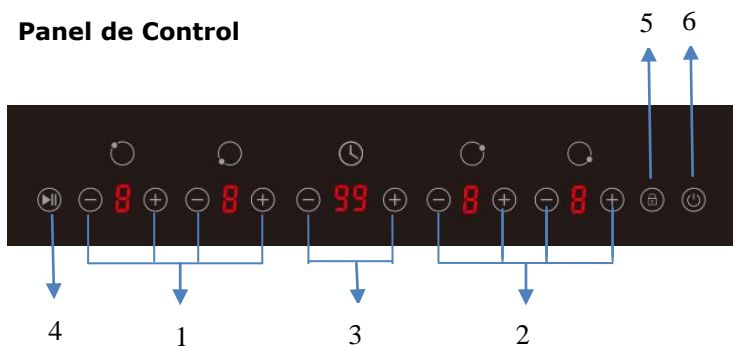
Parte 3. Instrucciones de Operacion

Vista de producto

(1) Modelo: MV 1601

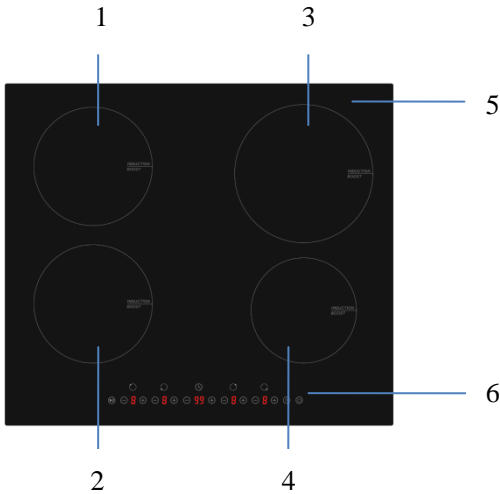


Panel de Control



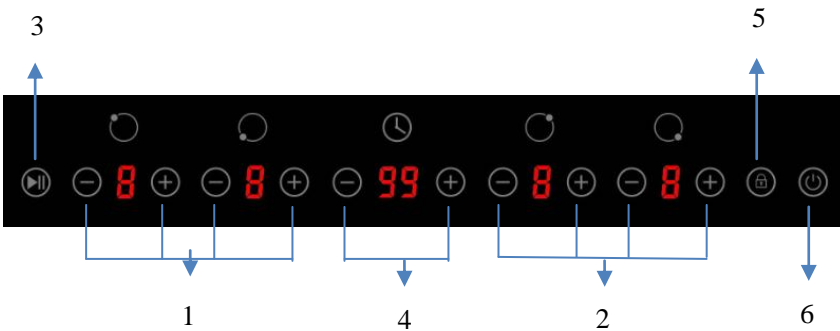
- 1/2. Potencia "-" e "+"
- 3. Temporizador "-" e "+"
- 4. Funcion Pause
- 5. Funcion Bloqueo niños
- 6. On/Off

(2) Modelo: MI 1500



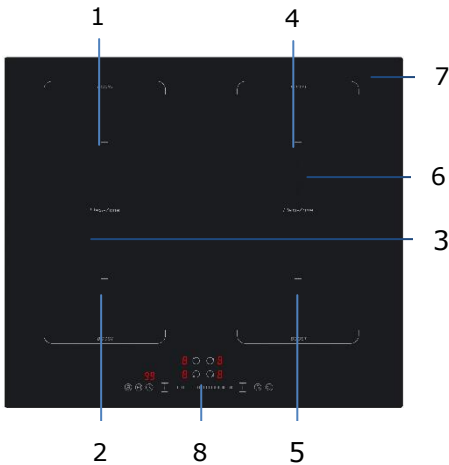
- 1.Zona 1500W
- 2.Zona 2000W
3. Zona 2000W
- 4.Zona 1500W
- 5.Cristal
6. Panel de Control

Panel de Control



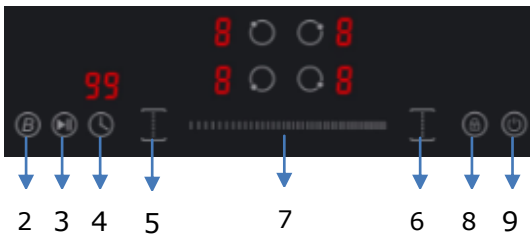
- 1/2. Potencia "-" e "+"
3. Funcion Pause
4. Temporizador "-" e "+"
5. Funcion Bloqueo niños
6. On/Off

(3) Modelo: Free Cook



1. Zona Induccion Booster 1500/2000W
2. Zona Induccion Booster 2000/2600W
3. Zona Induccion Booster Flexible 3000/3600W
4. Zona Induccion Booster 2000/2600W
5. Zona Induccion Booster 1500/2000W
6. Zona Induccion Booster Flexible 3000/3600W
7. Cristal
8. Panel de control

Panel de Control



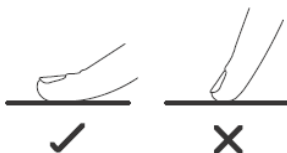
1. Seleccion de zona
2. Funcion Booster
3. Funcion Pause
4. Temporizador
- 5/6. Zonas Flexibles
7. Slider nivel potencia
8. Funcion Bloqueo niños
9. On/Off

Antes de usar la Placa

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

Use el Touch Control

- Los controles funcionan por toque, no tiene que aplicar fuerza.
- Use la bolla del dedo, no la punta.
- Escuchará un beep a cada registro.
- Certifíquese que los comandos estan limpios y secos.



Elija la olla correcta

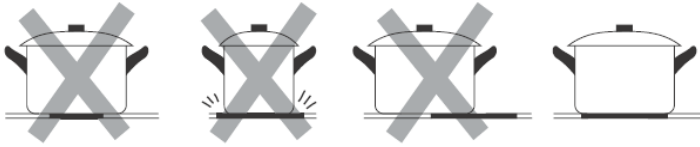
- Solo use la olla adecuada a su placa. Mire si tiene un símbolo de induccion.
- Puede hacer un teste de magnetizacion, si atraí éś porque tiene hierro e éś adecuado.
- Puede colocar águá en la olla para confirmar si la olla en la placa no encender y la águá no calentar éś porque no éś adecuado.
- El diametro no puede ser menor que 140mm.



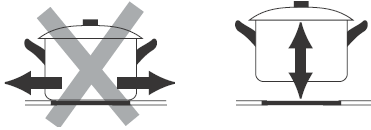
No use ollas con cantos afiados o curvos en la base.



Asegurese que la base es suave, e apoya en el cristal, de la misma zona de calentamiento. Se usar ollas pequeñas puede perder eficiencia.



Levante siempre las ollas, no deslize.



Notas: Puede usar cualquier tipo de ollas para vitros.

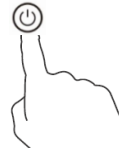
Ollas para inducción

La zona adaptase a cada olla, todavia, deve tener en cuenta los minimos y maximos abajo:

Zona de calentamiento	<i>Minimum (mm)</i>	<i>Maximum (mm)</i>
160mm	140	160
180mm	140	180
210mm	160	210
280mm	230	280
Zona flexible	200	400 x 200

Empezar a cocinar

1. Después de la placa estar ligada a electricidad presione el comando On. Presione el comando On/Off durante 3 segundos hasta oír un beep. La placa entra en modo standby, todas las zonas y el temporizador aparecen “-“.

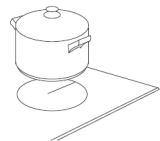


2. Coloque una olla adecuada.
 . Verifique que en el fondo está seco e limpio.

3. Seleccione el nivel de cocción:

1) Modelos MV 1601 / MI 1500:

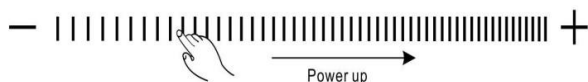
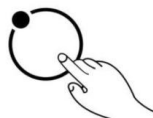
. Hay un indicador “-“ e “+” separado para cada zona de cocción.



Elija el nivel que pretende.

2) Para el modelo Free Cook, antes de ajustar el nivel, tiene que elegir cual la zona que irá usar.

Solo entonces irá aparecer el nivel de coccion para poder ajustar através del control slider.



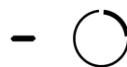
Notas.

1. Despues de ligar à electricidade e la placa, la misma haz un beep, todos los indicadores de luz aparecen por 1 segundo.
2. Cuando a placa está en standby, si nola ligar en 1 minuto ella autodesligase.
3. Para ligar presione On/Off y segure por 3 segundos.
4. La potencia va de 0 a 9.

Para desligar la placa

1. Puede desligar la zona de coccion al ajustar el nivel de coccion para 0.

2. Puede tambien desligar toda la placa al usar el comando On/Off.



Nota: Si hay un corte de energia, toda la programacion és cancelada.

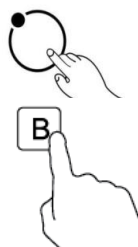
Nota: La ventoinha queda ligada 1 minuto despues de desligar la placa.

Usar la funcion Booster en Induccion

Para el modelo **Free Cook**, con la funcion booster en todas as zonas. Puede usar el booster para aumentar la temperatura en la zona relevante por 5 minutos. Permite reducir el tiempo de cocedura. Conveniente cuando tiene prisa!

Para usar el booster, siga:

1. Active la zona de coccion que quiere usar. Toque en la zona seleccionada.
2. Toque en el comando B de booster, irá aparecer un B por 5 segundos.



Nota:

1. Cuando usa a función booster, si la otra zona en la vertical estiver a funcionar con mas de 2 de potencia, el programador irá reducir hasta 2.
2. Cuando el booster termina, la zona vuelve a la potencia original.

Cancelar la función booster

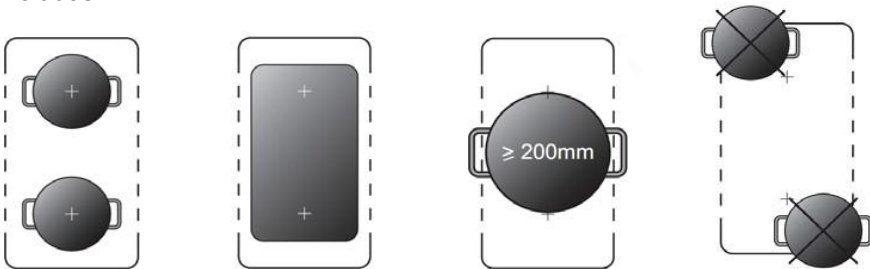
- Siga la práctica arriba una vez más, irá cancelar la función.
- Puede cancelar al ajustar la temperatura para abajo.

Zonas Flexibles

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

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

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

**Activar la zona flexible**

Para activar la zona flexible como una zona grande, primero presione una de las dos zonas que componen el área y después el comando respectivo de zona flexible. Cuando la zona está a funcionar, el indicador de luz enciende, la potencia flasha y puede ajustar la misma en el slider.


Inactivar la zona flexible

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


Bloqueo de niños

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

Para bloquear

Toque en el comando  una vez. El temporizador demuestra “Lo” y el bloqueo de niños conectase.

Para desbloquear

1. Asegurese que la placa está encendida.
2. Presione el comando Bloqueo de niños  por 3 segundos. Dá un beep y el Símbolo “Lo” desaparece.
3. Puede usar la placa.

Nota: En esta funcion, si desconectar la placa. Cuando vuelve a ligarla continua bloqueada.

Funcion Pause

Haz cocinar fácil! Cuando cocina y su puerta toca, el telefono toca, alguien lo incomoda. Tiene que salir de la cocina? La comida puede quemar.

Coloque en la funcion Pause, que desconecta todas las zonas.

Cuando volver a tocar de nuevo, todas las zonas empiezan donde estavam.

Nota: la placa autodesconectase si la funcion pause durar mas de 10 min.

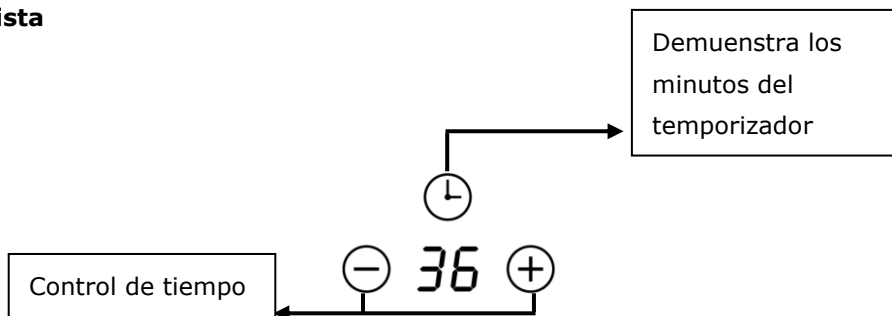
Usar el Temporizador

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

- . Puede usar como avisador. En este caso, no desconectará en el final de tiempo.
- . Puede usar para desconectar una o varias zonas.


Puede programar hasta 99min.

Vista



Usar el Temporizador como Avisador de Minutos

Si no elegio las zonas de cocedura

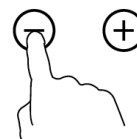
1. Toque en el comando del temporizador , el número de minutos aparece.



2. Ajuste el tiempo:

a. Modelos **MV 1601/MI 1500**: Toque en el "-" y "+" para ajustar

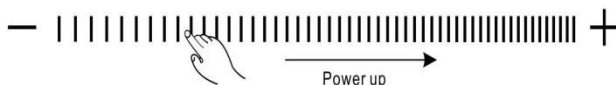
b. Si premir uno de ellos, el valor ajusta para cima y abajo rapidamente



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

c. Modelo Free Cook:

i. Toque en el Temporizador una vez, el número de los digitos flasha, ajuste el digito de los minutos con el slider al deslizar al largo de la cadencia.




Nota: Al tocar continuamente en el slider lo mismo opera asi: "Un digito-Vários Digitos-Confirmar-Un digito...".

3. Cuando el temporizador está activo, empieza la contaje decrescente, poderá ver el tiempo remanescente.

4. El beep toca por 30 segundos y el indicador demuestra "- -" cuando finalmente termina el tiempo.




Adjustar el temporizador para desconectar

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



Nota: Para el modelo MV 1601 / MI 1500, toque en lo "-" e "+" para activar.

2. Toque en el comando de temporizador , el número irá flashar.

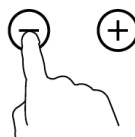
Nota: Para el modelo MV 1601 / MI 1500 directamente toque en "-" y "+" para activar.

3. Para ajustar el tiempo:

a. Para el modelo MV 1601 / MI 1500:


i. Ajuste no "-" e "+"

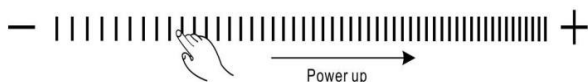
ii. Prima y segure uno de ellos, para ajustar rápido



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

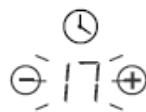
b. Para el Free Cook:

i. Toque en el Temporizador  una vez, el número de los dígitos flasha, ajuste el dígito de los minutos con el slider al deslizar al largo de la cadencia.



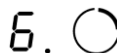
Nota: Al tocar continuamente en lo slider lo mismo opera así: "Un dígito-Varios Dígitos-Confirmar-Un dígito..."

4. Cuando el temporizador está activo, empieza la contaje decreciente, podrá ver el tiempo remanente.



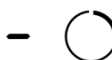
Nota: el Símbolo rojo a seguir al indicador de potencia irá iluminar para las zonas con temporizador. Puede ver el tiempo de las diferentes zonas activas.

Nota: Si más de una zona tiene programador, el tiempo irá demostrar



o tiempo más corto. el Símbolo rojo irá flashar.

5. Cuando el tiempo expira, la zona correspondiente irá desligar



automaticamente.

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

Nota: Después del ajuste, el tiempo irá flashar 5 segundos y parar, queda confirmado.

Nota: El avisador y temporizador pueden ser usados en simultaneo.

Detector de ollas y artigos pequeños

Para induccion el display flasha "  " alternativamente con la seleccion de potencia si:

- no coloco la olla en la zona correcta,
- a zona no és ajustada,
- la olla és demasiada pequeña.

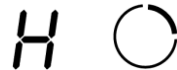
Nota:

- 1.No calenta si no tiene una olla correcta.
- 2.El display desligase al fin de 2 minutos.
- 3.Cuando una olla no magnética, o un item pequeño for dejado en cima de la placa, desligase en 1 minuto.

Aviso de Calor Residual

Superfícies calientes

Cuando la placa estiver a operar por algun tiempo, va tener calor residual, aparece la letra "H".



Desconectar Automático

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

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

Protecção por exceso de calor

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

Proteção por derrame

Para su seguridad, el programador desconecta automáticamente si hubo derrame de água. Deve encender por el On/Off.

Guias de Cocedura

- Cuando la comida viene para ebulicion, reduza la potencia.
- Al usar una tapa reduce tiempos y ahorra energia, al reter calor.
- Minimize la cantidad de líquido o grasa para reduzir tiempos de cocedura.
- Empieze a cocinar en una temperatura alta e reduzca cuando la comida estiver cocinando.

Ferver, cocinar arroz

- Ferver ocurre antes del punto de ebulicion, a 85°C, cuando borbuja. És la llave para sopas deliciosas y guisados tiernos, sin cocinar en demasia la comida. Deve tambien cocinar huevos cocidos y salsas antes de ponto de ebulicion.
- Algunas tarehas, incluíndo cocinar arroz utilizase el método de absorcion, que requiere una potencia mas alta que el normal para asegurar que la comida cocine devidamente.

Grillar bistec

Para cocinar bistecs suculentos:

1. Coloque el bistec à la temperatura ambiente por 20min antes de cocinar.
2. Calente una parrilla
3. Pase el bistec con oleo, coloque tambien la olla y coloque el bistec a grillar.
4. Gire el bistec somente una vez durante el cocinado. El tiempo cierto depende de la espesura del bistec y de quanto cocinado pretende, puede ser entre 2 a 8 minutos.
5. Deje el bistec descansar en un plato algunos minutos para quedar mas tienro.

Para fritar

1. Elija una ceramica compatible con a panela
2. Tenga los ingredientes y equipamiento pronto. La cocción debe ser rápida.
3. Pre-caliente un wok con dos cucharas de oleo.
4. Cocine primero la carne, y mantenga caliente
5. Frite los legumbres. Cuando estan calientes todavia continuan estaladizos. Disminua la potencia, volte a colocar la carne en la olla y adicione una salsa.
6. Mezcle los legumbres suavemente para que queden bien cocinados.
7. Sirva inmediatamente.

Potencia Calor

El guia de potencias és apenas una recomendacion. Los tiempos exactos dependen de vários factores.

Potencia Calor	Adecuado
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• comida delicada• chocolate derretido• cocinar lentamente
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• calentar• cocinar menos lentamente• cocinar arroz
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• panquecas
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• pasta• sautés
9	<ul style="list-style-type: none">• efervescer• fritar• selar

PARTE 4. Limpieza e Mantenimiento

Limpieza e Mantenimiento

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

Limpiar la placa

Limpie derrames lo mas rápido posible. Asegurese que la superficie está fria antes.

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

Dicas e Sugestões

Lo que?	Como?	Importante!
Sujidade diária en cristal (dedadas, manchas)	<ol style="list-style-type: none">1.Desconecte la placa2.Aplique el limpador de cristal3.Seque con un paño4.Vuelve a conectar	<ul style="list-style-type: none">•Cuando desliga a placa, vai aparecer el señal de caliente. Tome Cuidado.•No use productos abrasivos• No deje resíduos en la placa
Derrames en cristal	<p>Remueva con un raspador próprio</p> <ol style="list-style-type: none">1.Desconecte la placa2.Use el raspador com un ângulo de 30°C3.Limpie con un paño4.Sigaue los pasos 2 a 4 arriba	<ul style="list-style-type: none">•Remueva las manchas dejadas rapidamente•Use el raspador con Cuidado, puede cortar
Derrames en los controles	<ol style="list-style-type: none">1.Desconecte la placa2.Seque el derrame3.Limpie con un paño húmido4.Seque con papel de cocina5.Vuelve a conectar	<ul style="list-style-type: none">•La placa puede hacer un beep e desconectarse, és una funcion de seguridad.

Mantenimiento de la Placa

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

1.No hay potencia en el aparato:

- Verifique si hay electricidad en lo habitacion
- Verifique si el aparato está bien conectado
- El demuestrador está conectado
- Si no se autodesconecta por pasar tiempo de cocedura
- Si no hay líquido en el panel de control

2.El touch control puede no estar activo:

- Si no tiene el "bloqueo infantil" conectada o el panel dice "Lo";
- Si el líquido derramado no activo la proteccion de sobre relleno

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

- És normal. És un alerta de calor residual.

4.Despues de desconectar la Ventilacion continua a trabajar:

- És normal. Está a resfrear.

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

- És normal, depende de la construccion de la olla, és porque la induccion funciona.

6.El cristal hace crack:

- Verifique si la olla és adecuada
- Verifique si no uso productos abrasivos

Errores en la placa de induccion

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

Problema	Causa Posible	Lo que hacer
E1/E2	Voltagen anormal	Verifique si la energia est á bien
E3	Temperatura alta en sensor de olla	Verifique se no tiene liquido
E5	Temperatura alta en	Hazga restart en induccion Sensor de temperatura

Nota Importante:



Basura: No coloque este producto en basura domestica. És necesario dar un tratamiento especial de reciclado.

Este aparato está etiquetado de acuerdo con la Directiva Europea 2002/96/EC para REEE (Resíduos de Equipamientos Eléctricos e Electrónicos). Al asegurarse que el aparato és colocado en el sitio correcto está a proteger el ambiente y la salud humana.

El Símbolo en producto indica que tiene que tener un tratamiento especial.

Para mas informacion sobre reciclagen de lo mismo, contacte con las autoridades propias o con la tienda donde lo adquiriu.