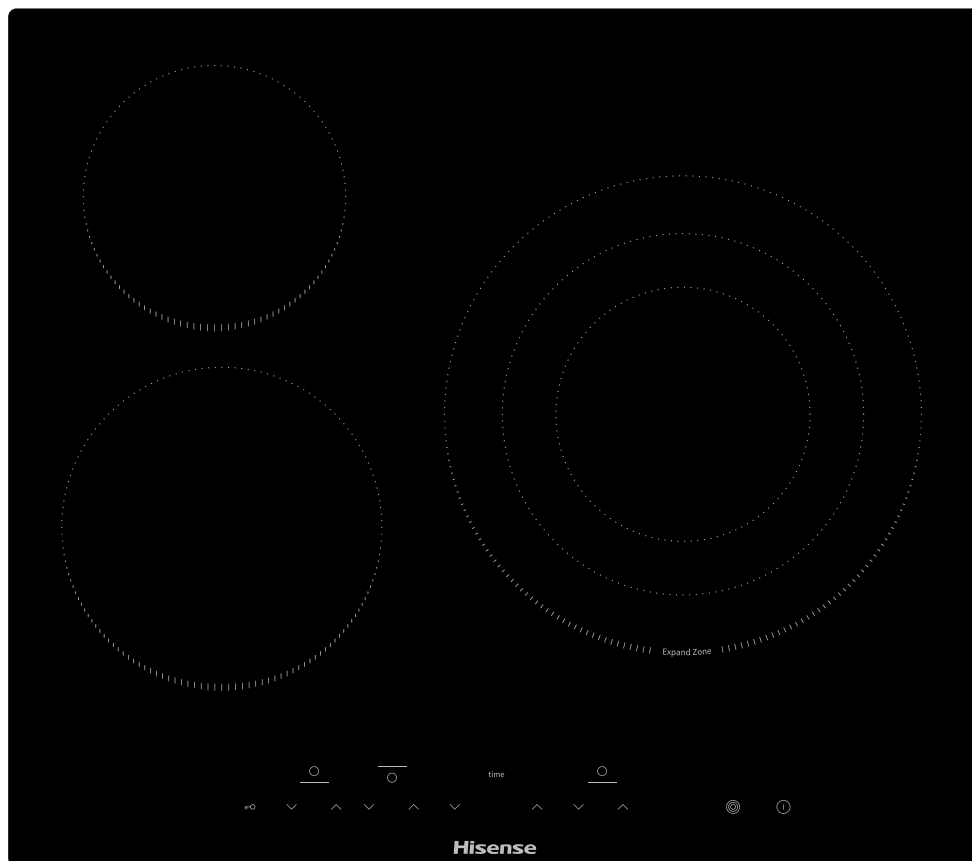


# Hisense

## Ceramic Hob

Instruction Manual / Installation Manual

**MODEL: E6322C**



# Content

<b>1. Foreword</b> .....	<b>4</b>
1.1 Safety Warnings .....	4
1.2 Installation .....	4
1.2.1 Electrical Shock Hazard.....	4
1.2.2 Cut Hazard.....	4
1.2.3 Important safety instructions.....	4
1.3 Operation and maintenance.....	5
1.3.1 Electrical Shock Hazard.....	5
1.3.2 Health Hazard .....	6
1.3.3 Hot Surface Hazard .....	6
1.3.4 Cut Hazard.....	6
1.3.5 Important safety instructions.....	6
<b>2. Product Introduction</b> .....	<b>8</b>
2.1 Top View .....	8
2.2 Control Panel .....	8
2.3 Product Information .....	9
2.4 Working Principle.....	9
2.5 Before using your New Ceramic Hob.....	9
2.6 Technical Specification.....	9
<b>3. Operation of Product</b> .....	<b>9</b>
3.1 Touch Controls .....	9
3.2 Choosing the right Cookware.....	10
3.3 How to use .....	10
3.3.1 Start cooking.....	10
3.3.2 Finish cooking.....	11
3.3.3 Using the Treble zone function .....	11
3.3.4 Locking the Controls.....	12
3.3.5 Timer control.....	13
3.3.6 Over-Temperature Protection .....	15
3.3.7 Residual Heat Warning .....	15
3.3.8 Default working times.....	15
<b>4. Cooking Guidelines</b> .....	<b>16</b>
4.1 Cooking Tips .....	16
4.1.1 Simmering, cooking rice.....	16
4.1.2 Searing steak .....	16
4.1.3 For stir-frying .....	16
<b>5. Heat Settings</b> .....	<b>17</b>
<b>6. Care and Cleaning</b> .....	<b>17</b>
<b>7. Hints and Tips</b> .....	<b>18</b>
<b>8. Installation</b> .....	<b>18</b>
8.1 Selection of installation equipment .....	18
8.2 Before locating the fixing brackets.....	20
8.3 Cautions.....	21
8.4 Connecting the hob to the mains power supply .....	21

# **1. Foreword**

## **1.1 Safety Warnings**

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

## **1.2 Installation**

### **1.2.1 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.

### **1.2.2 Cut Hazard**

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

### **1.2.3 Important safety instructions**

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

- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.
- 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.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Warning: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot
- A steam cleaner is not to be used.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- 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.

## **1.3 Operation and maintenance**

### **1.3.1 Electrical Shock Hazard**

- Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface should break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.

- Switch the cooktop off at the wall before cleaning or maintenance.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

### **1.3.2 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.

### **1.3.3 Hot Surface Hazard**

- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the Induction glass until the surface is cool.
- 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.

### **1.3.4 Cut Hazard**

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

### **1.3.5 Important safety instructions**

- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- 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 cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls). 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 appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: -staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; -farm houses; -by clients in hotels, motels and other residential type environments; -bed and breakfast type environments.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.
- Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

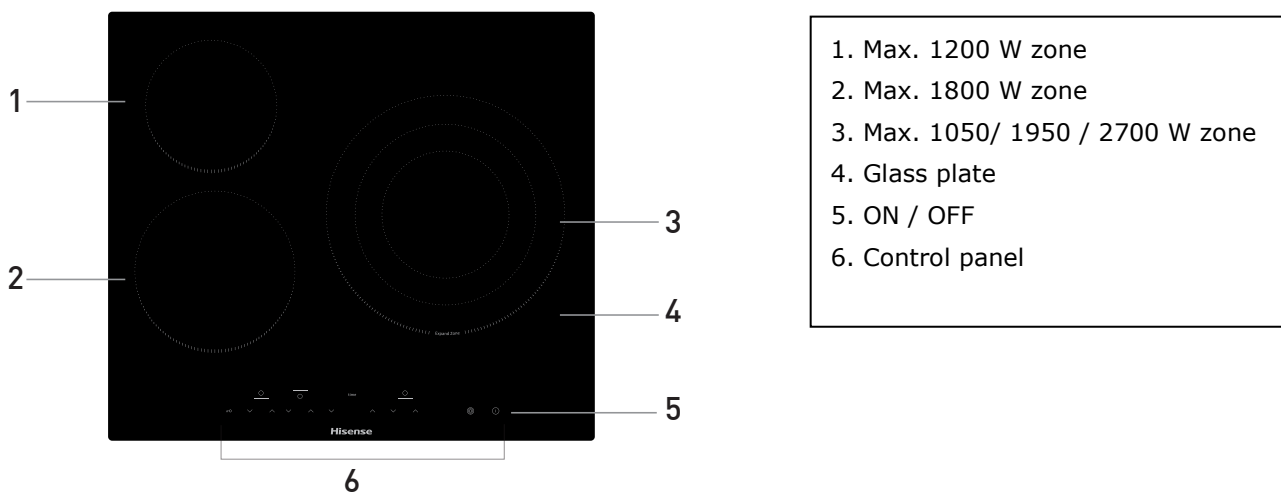
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector

**Congratulations** on the purchase of your new Ceramic Hob.

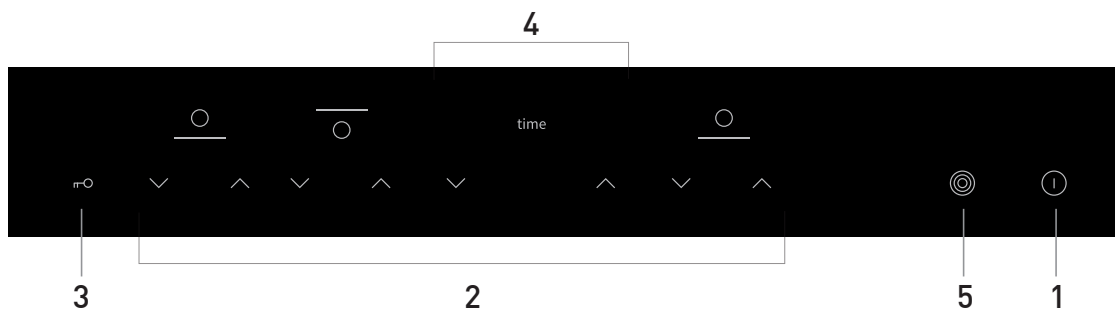
We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it. For installation, please read the installation section. Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation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

## 2. Product Introduction

### 2.1 Top View



### 2.2 Control Panel



## 2.3 Product Information

The microcomputer ceramic cooker hob can meet different kinds of cuisine demands because of resistance wire heating, micro-computerized control and multi-power selection, really the optimal choice for modern families.

The ceramic cooker hob centers on customers and adopts personalized design. The hob has safe and reliable performances, making your life comfortable and enabling to fully enjoy the pleasure from life.

## 2.4 Working Principle

This ceramic cooker hob directly employs resistance wire heating, and adjust the output power by the power regulation with the touch controls.

## 2.5 Before using your New Ceramic Hob

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

## 2.6 Technical Specification

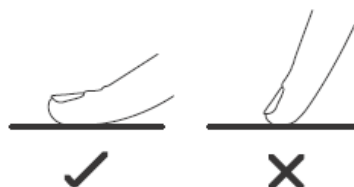
Cooking Hob	E6322C
Cooking Zones	3 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Installed Electric Power	5200-6200W
Product Size D×W×H(mm)	590X520X55
Building-in Dimensions A×B (mm)	560X490

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

## 3. Operation of Product

### 3.1 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.



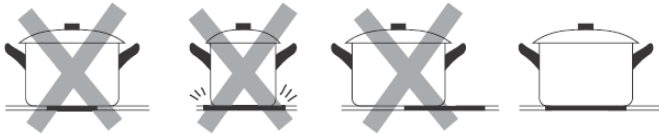


## 3.2 Choosing the right Cookware

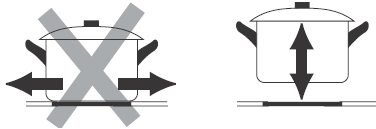
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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




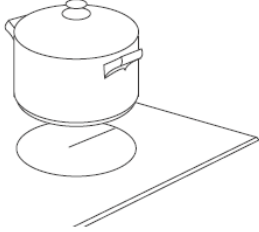
Always lift pans off the ceramic hob – do not slide, or they may scratch the glass.



## 3.3 How to use

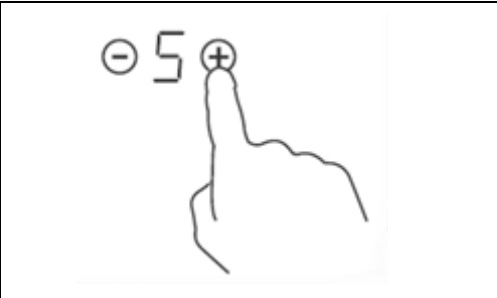
### 3.3.1 Start cooking

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

Touch the ON/OFF control. all the indicators show "-"	
Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use. <ul style="list-style-type: none"><li>• Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.</li></ul>	

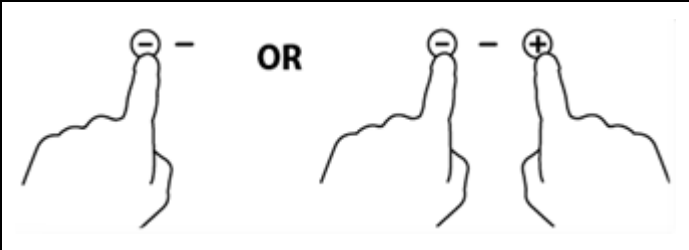
Select a heat setting by touching the “-” or “+” control.

- If you don’t choose a heat setting within 1 minute, the ceramic hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
- You can modify the heat setting at any time during cooking.
- By holding down either of these buttons, the value will adjust up or down.

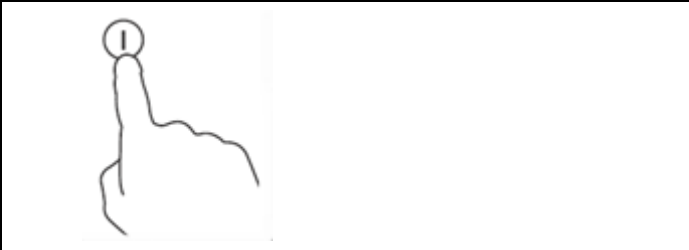


### 3.3.2 Finish cooking

Turn the cooking zone off by scrolling down to “0” or touching “-” and “+” control together.



Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control



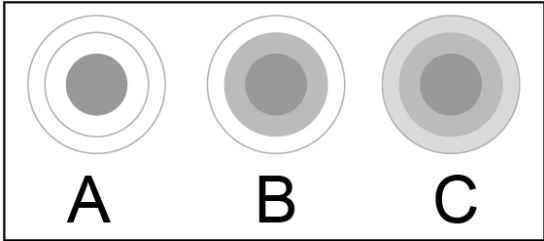
**Beware of hot surfaces**

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




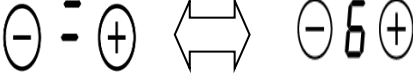


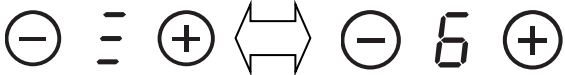






### 3.3.3 Using the Treble zone function

- The function only work in 3# cooking zone
- The treble cooking zone has two cooking areas that you can use a central section and an outer section. You can use the central section **(A)** independently or both sections **(B)** or **(C)** at once.



Activate the Treble zone	
Adjust the heating setting between power levels 1 and 9 (e.g. 6)	


Central section of the treble cooking zone will switch on.	
Touching the treble zone control  once time, the section <b>(B)</b> works.	
The cooking zone indicator show "—" and "6" alternately.	
Touching the treble zone control  second time, the section <b>(C)</b> works.	
The cooking zone indicator show "≡" and "6" alternately.	
<b>Deactivate the Treble zone</b>	
If the 3# cooking zone works in section <b>(B)</b> , touching the  two times, it will return to section <b>(A)</b> and the treble zone is deactivated.	
If the 3# cooking zone works in section <b>(C)</b> , touching the  one time, it will return to section <b>(A)</b> and the treble zone is deactivated.	
After the treble zone is deactivated, the cooking zone indicator show.	

Note:

1. The double loop is available only in 3# cooking zone.
2. You can select the function from level 1 to level 9.
3. You can active the Dual or Treble zone only when the 3# cooking zone is selected



### 3.3.4 Locking the Controls

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

<b>To lock the controls</b>	
Touch the lock  control	The timer indicator will show "Lo"
<b>To unlock the controls</b>	
Make sure the ceramic hob is turned on	

Touch and hold the lock control  for a while.



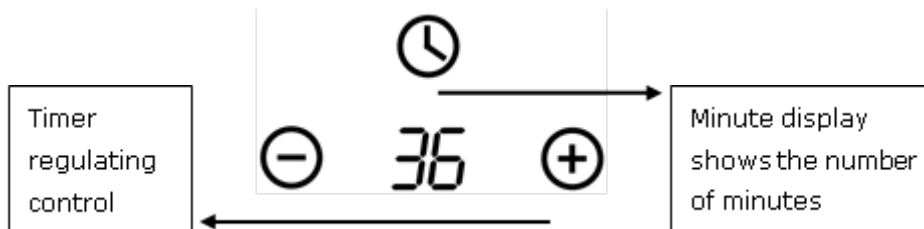
When the hob is in the lock mode, all the controls are disable except the ON/OFF , you can always turn the ceramic hob off with the ON/OFF  control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

### 3.3.5 Timer control

You can use the timer in two different ways:



- a) 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.
- b) You can set it to turn one or more cooking zones off after the set time is up.
- The timer of maximum is 99 minutes

#### Timer overview



#### a) Using the Timer as a Minute Minder

##### If you are not selecting any cooking zone




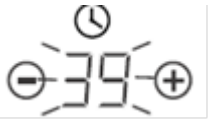
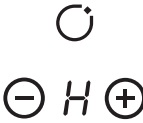



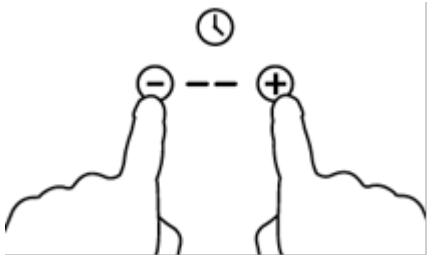
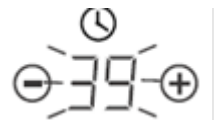
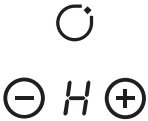
<p>Make sure the cooktop is turned on. Note: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.</p>	
<p>Touch the timer control, the timer indicator will flash ; Set the time by touching the  or  control of the timer</p>	
<p>Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the "--" will show in the minute display.</p>	
<p>When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds</p>	
<p>Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "--" when the setting time finished.</p>	

Hint:

- a) Touch the "-" or "+" control of the timer once to decrease or increase by 1 minute.

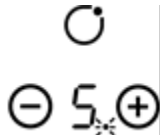
- b) Touch and hold the “-” or “+” control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.
- c) If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 0 minute.

**b) Setting the timer to turn one or more cooking zones off**

Set one zone	
Touch the  or  of the corresponding cooking zone you want to set the timer for.	
Set the time by touching the  or  control of the timer	
Touching the  and  together, the timer is cancelled, and it shows “--” in the minute display.	
When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds	
When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switched off automatically; The display will show “H” which means hot;	

Note:

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

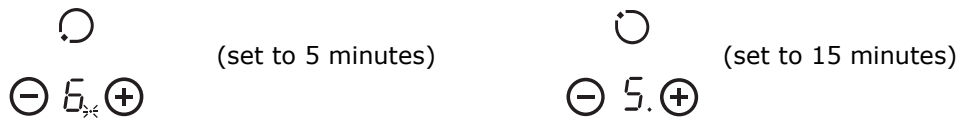


- b) If you want to change the time after the timer is set, you have to start from step 1.

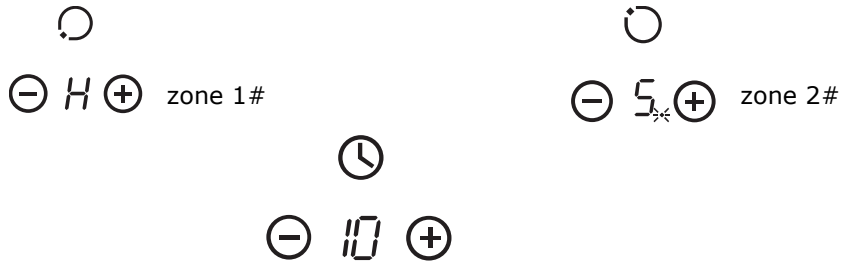
**Setting the timer to turn more than one cooking zones off**

- a). If more than one heating zones use this function, the timer indicator will show the lowest time. (e.g. zone 1# setting time of 5 minutes, zone 2# setting time of 15 minutes, the timer indicator shows “5”.)

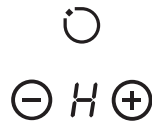
NOTE: The red dot next to power level indicator will flash.



- b). Once the countdown timer expires, the corresponding zone will switch off. Then it will show the new min. timer and the dot of corresponding zone will flash.

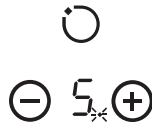


- c). When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switch off automatically.



Note:

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



- 2) If you want to change the time after the timer is set, you have to start from step 1.

### 3.3.6 Over-Temperature Protection

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

### 3.3.7 Residual Heat Warning

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

### 3.3.8 Default working times

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

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

## 4. Cooking Guidelines



Take care when frying as the oil and fat heat up very quickly, particularly if you're using PowerBoost. At extremely high temperatures oil and fat will ignite spontaneously and this presents a serious fire risk.

### 4.1 Cooking Tips

- When food comes to the boil, reduce the temperature 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.

#### 4.1.1 Simmering, cooking rice

- Simmering occurs below boiling point, at around 85°C, when bubbles are just rising occasionally to the surface of the cooking liquid. It is the key to delicious soups and tender stews because the flavours develop without overcooking the food. You should also cook egg-based and 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.

#### 4.1.2 Searing steak

To cook juicy flavorsome steaks:

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

#### 4.1.3 For stir-frying

1. Choose an 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.

## 5. Heat Settings

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

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

## 6. Care and Cleaning

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch the power to the cooktop off.</li> <li>2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!)</li> <li>3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel.</li> <li>4. Switch the power to the cooktop back on.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care.</li> <li>• 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.</li> <li>• Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.</li> </ul>
Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass	<p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for Ceramic glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch the power to the cooktop off at the wall.</li> <li>2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop.</li> <li>3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel.</li> <li>4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> </ul>



Spillovers on the touch controls	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch the power to the cooktop off.</li> <li>2. Soak up the spill</li> <li>3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth.</li> <li>4. Wipe the area completely dry with a paper towel.</li> <li>5. Switch the power to the cooktop back on.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.</li> </ul>
----------------------------------	--	--

## 7. Hints and Tips

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

## 8. Installation

### 8.1 Selection of installation equipment

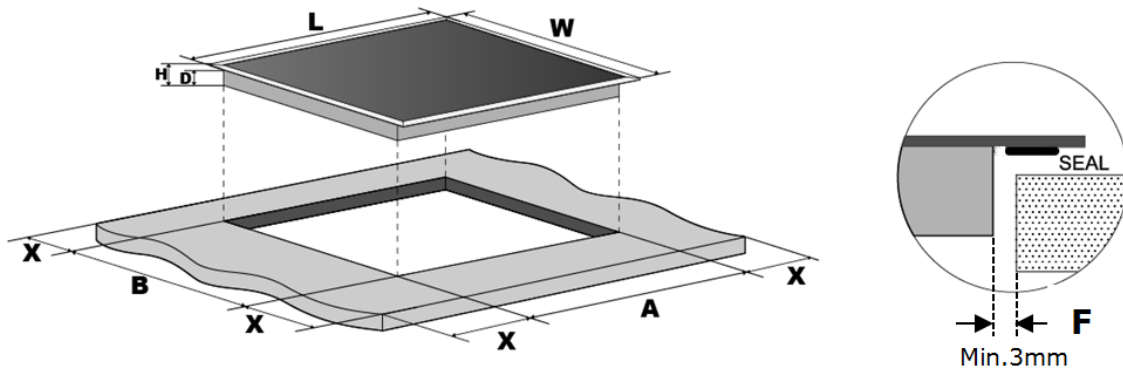
Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.

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 and insulated work surface material (Wood and similar fibrous or hygroscopic material shall not be used as work surface material unless impregnated) to avoid the electrical shock and larger deformation caused by the heat

radiation from the hotplate. As shown below:



Note: The safety distance between the sides of the hob and the inner surfaces of the worktop should be at least 3mm.

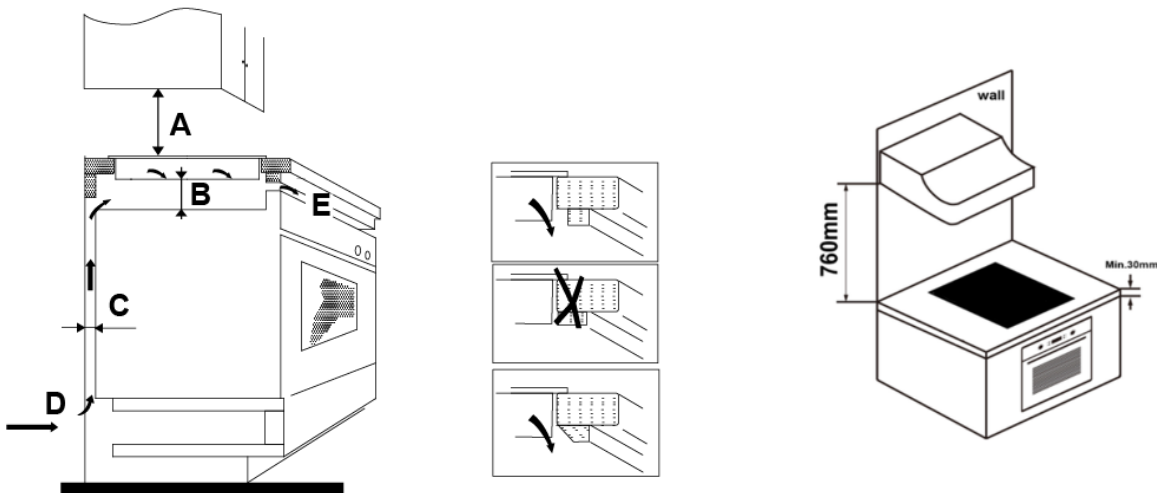


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	55	51	560+4 +1	490+4 +1	50 mini	3 mini

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



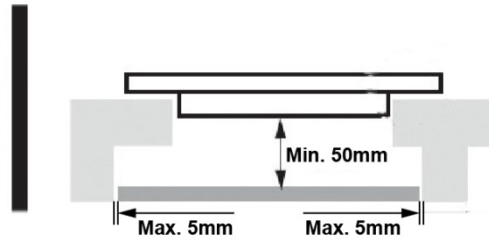
Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760mm.



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

## WARNING: Ensuring Adequate Ventilation

Make sure the ceramic hob is well ventilated and that air inlet and outlet are not blocked. In order to avoid accidental touch with the overheating bottom of the hob, or getting unexpected electric shock during working, it is necessary to put a wooden insert, fixed by screws, at a minimum distance of 50mm from the bottom of the hob. Follow the requirements below.



There are ventilation holes around outside of the hob. YOU MUST ensure these holes are not blocked by the worktop when you put the hob into position.

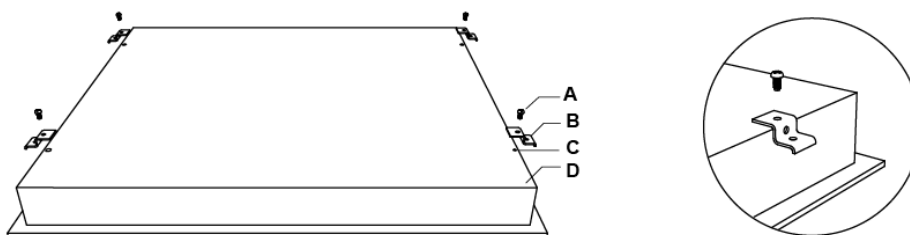


- Be aware that the glue that join the plastic or wooden material to the furniture, has to resist to temperature not below 150°C, to avoid the unstuck of the paneling.
- The rear wall, adjacent and surrounding surfaces must therefore be able to withstand an temperature of 90°C.

## 8.2 Before locating the fixing brackets

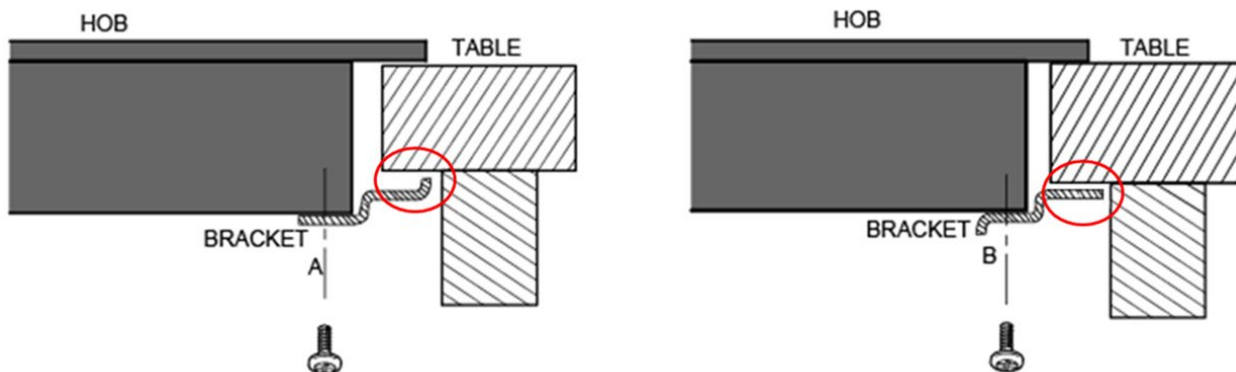
The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

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



A	B	C	D
screw	bracket	Screw hole	base

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



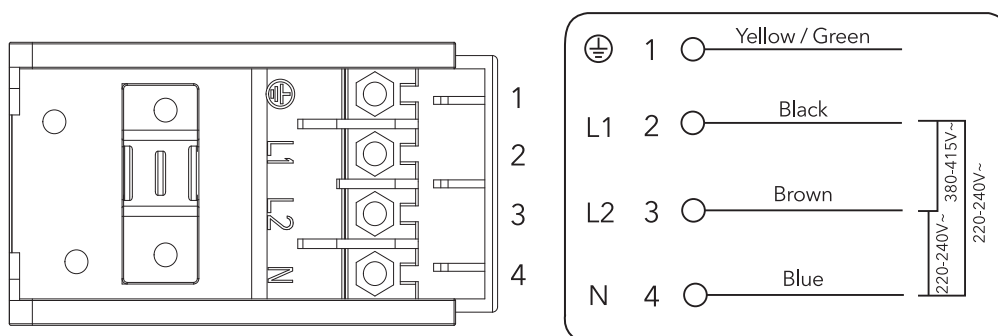
Under any circumstances, the brackets cannot touch with the inner surfaces of the worktop after installation (see picture).

### 8.3 Cautions

1. The ceramic cooker hob must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. The ceramic cooker hob shall not be mounted to cooling equipment, dishwashers and rotary dryers.
3. The ceramic cooker hob shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the work surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
6. A steam cleaner is not to be used.

### 8.4 Connecting the hob to the mains power supply

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



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

2. If the appliance is being connected directly to the mains supply, an omnipolar circuit breaker must be installed with a minimum gap of 3mm between the contacts.
3. The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.
4. The cable must not be bent or compressed.
5. The cable must be checked regularly and only replaced by a properly qualified person.




---

The bottom surface and the power cord of the hob are not accessible after installation.

---



**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 2012/19/EU 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, recover and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it.

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

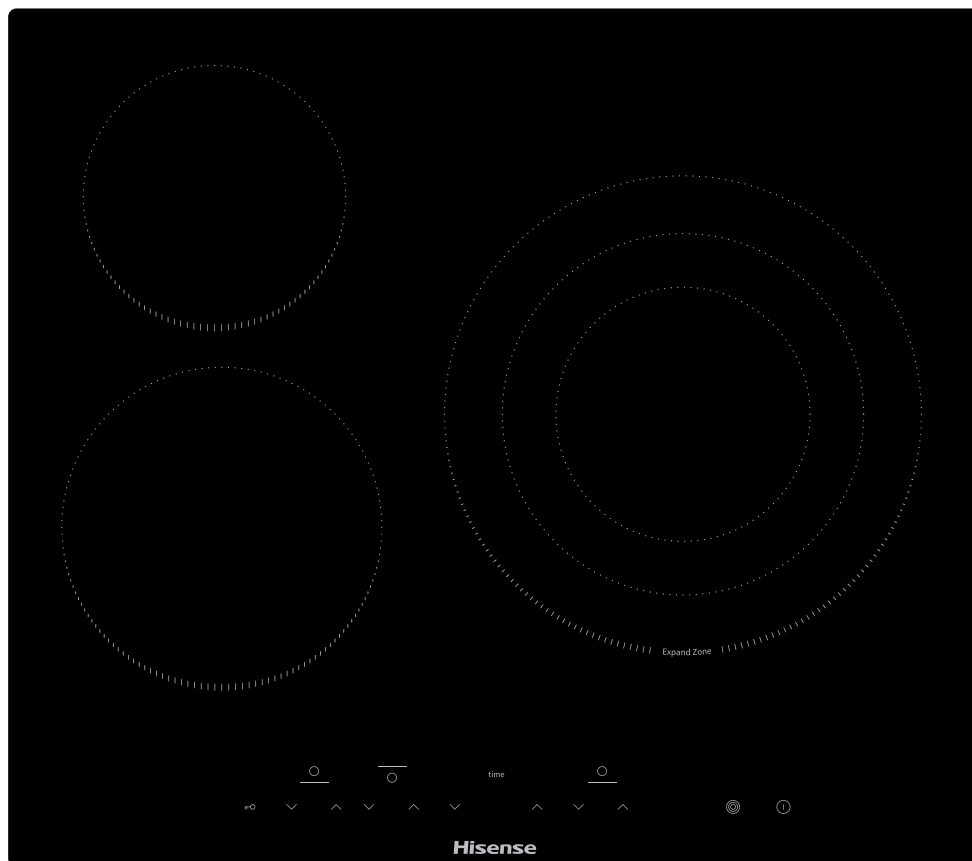


# Hisense

## Placa vitrocerámica

Manual de instrucciones / Manual de Instalación

**MODELO: E6322C**







# Índice

<b>1. Introducción</b>	<b>3</b>
1.1 Advertencias de seguridad	4
1.2 Instalación	4
1.2.1 Riesgo de choque eléctrico	4
1.2.2 Riesgo de corte	4
1.2.3 Instrucciones importantes de seguridad	4
1.3 Manejo y mantenimiento	6
1.3.1 Riesgo de choques eléctricos	6
1.3.2 Riesgo para la salud	6
1.3.3 Riesgo de superficie caliente	6
1.3.4 Riesgo de corte	6
1.3.5 Instrucciones importantes de seguridad	7
<b>2. Introducción del producto</b>	<b>8</b>
2.1 Vista superior	8
2.2 Panel de control	9
2.3 Información del producto	9
2.4 Funcionamiento	9
2.5 Antes de usar su nueva placa vitrocerámica	9
2.6 Especificaciones técnicas	9
<b>3. Funcionamiento del producto</b>	<b>10</b>
3.1 Controles táctiles	10
3.2 Selección apropiada de los utensilios de cocina	10
3.3 Modo de uso	11
3.3.1 Inicio de cocción	11
3.3.2 Fin de cocción	11
3.3.3 Uso de función de zona triple	12
3.3.4 Bloqueo de controles	13
3.3.5 Temporizador	13
3.3.6 Protección de sobrecalentamiento	16
3.3.7 Advertencia de calor residual	16
3.3.8 Tiempos de funcionamiento predeterminados	16
<b>4. Guía de cocción</b>	<b>16</b>
4.1 Consejos de cocción	16
4.1.1 Hervor leve, cocción de arroz	16
4.1.2 Sellado de filetes	17
4.1.3 Salteado	17
<b>5. Configuración de cocción</b>	<b>17</b>
<b>6. Cuidados y limpieza</b>	<b>18</b>
<b>7. Consejos prácticos</b>	<b>18</b>
<b>8. Instalación</b>	<b>19</b>
8.1 Instalación del equipo	19
8.2 Antes de colocar los soportes de fijación	21
8.3 Precauciones	21
8.4 Conexión de la placa al suministro eléctrico	22

# **1. Introducción**

## **1.1 Advertencias de seguridad**

Su seguridad es importante para nosotros. Por favor, lea esta información antes de usar su placa vitrocerámica.

## **1.2 Instalación**

### **1.2.1 Riesgo de choque eléctrico**

- Desconecte el aparato del suministro eléctrico antes de llevar a cabo cualquier trabajo de mantenimiento.
- La conexión a una adecuada puesta a tierra es fundamental y obligatoria.
- Las modificaciones en el cableado doméstico deben ser realizadas exclusivamente por un electricista cualificado.
- Si no sigue estos consejos puede sufrir una descarga eléctrica con riesgo de muerte.

### **1.2.2 Riesgo de corte**

- Tenga cuidado, los bordes de la placa son filosos.
- Si no sigue estos consejos puede resultar herido o sufrir algún corte.

### **1.2.3 Instrucciones importantes de seguridad**

- Lea atentamente estas instrucciones antes de instalar o usar el aparato.
- En ningún momento debe poner materiales o productos inflamables en el aparato.
- Por favor, entregue esta información a la persona responsable de la instalación del aparato para así reducir los costos de instalación.
- A fines de evitar peligros, este aparato debe ser instalado de acuerdo a estas instrucciones.
- Este aparato debe instalarse apropiadamente y conectarse a tierra exclusivamente por una persona cualificada.
- Este aparato debe ser conectado a un circuito que cuente con una llave térmica, la cual pueda desconectar todo tipo

de corriente.

- La inadecuada conexión del aparato puede invalidar la garantía y cualquier tipo de reclamo.
- Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de conocimiento, bajo supervisión o instruidos acerca del uso seguro y los posibles peligros.
- Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el uso del aparato no debe realizarlo un niño sin supervisión.
- Si el cable de corriente se daña, debe ser cambiado por el fabricante, su servicio técnico u otra persona cualificada para así evitar posibles riesgos.
- Advertencia: Si la superficie está quebrada, apague el aparato para evitar un choque eléctrico, ya que las placas de vitrocerámica o material similar contienen partes descubiertas.
- Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas no deben colocarse en la superficie de la placa, ya que podrían calentarse.
- No usar limpiador a vapor.
- No usar limpiador a vapor para limpiar la superficie de la placa.
- El aparato no está diseñado para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- PRECAUCIÓN: Peligro de incendio: No deje objetos sobre la superficie.
- El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso corto de cocción debe ser supervisado constantemente.
- PRECAUCIÓN: Una cocción con grasa o aceite, sin supervisión, puede ser peligrosa y terminar en incendio. NUNCA intente apagar el fuego con agua, solo desconecte el aparato y cubra el fuego con un lienzo o una manta para incendios.

## **1.3 Manejo y mantenimiento**

### **1.3.1 Riesgo de choques eléctricos**

- No cocine sobre una superficie quebrada o dañada. Si la superficie estuviese quebrada o dañada, desconéctela del suministro eléctrico (tomacorriente) y contacte a un técnico cualificado.
- Desconecte la placa del tomacorriente antes de su limpieza o mantenimiento.
- De no seguir estos consejos, podría sufrir un choque eléctrico o muerte.

### **1.3.2 Riesgos para la salud**

- Este aparato cuenta con los estándares de seguridad electromagnética.
- De todos modos, personas con marcapasos u otros implantes eléctricos (como bombas de insulina) deben consultar a su médico o al fabricante del implante antes de utilizar el aparato para asegurarse que sus implantes no serán afectados por el campo electromagnético.
- De no seguir estos consejos, el uso podría causarle la muerte.

### **1.3.3 Riesgo de superficie caliente**

- Durante el uso las partes mas accesibles del aparato podrían calentarse y causarle quemaduras.
- Evite que alguna parte de su cuerpo, ropa o elemento haga contacto con la placa de inducción hasta que se haya enfriado.
- Mantenga alejado de los niños.
- Los mangos de las cacerolas pueden estar calientes al tacto. Revisar que los mangos de las cacerolas no se encuentren sobre otras superficies calientes. Mantenga los mangos alejados de los niños.
- De no seguir estos consejos, podría sufrir de quemaduras y escaldaduras.

### **1.3.4 Riesgo de corte**

- El borde de la placa está expuesto y es muy afilado cuando la cubierta de seguridad retirada. Use el aparato con extremos

cuidado y siempre almacénelo de forma segura y fuera del alcance de los niños.

- De no seguir estos consejos, podría resultar herido o sufrir algún corte.

### **1.3.5 Instrucciones importantes de seguridad**

- Nunca deje desatendido el aparato cuando está en uso. Un derrame puede causar humeo y las partes grasas pueden incendiarse.
- Nunca utilice este aparato como una superficie de trabajo o almacenamiento.
- Nunca deje objetos o utensilios sobre el aparato.
- No apoye o deje objetos magnéticos (ej. tarjetas de crédito, tarjetas de memoria) u objetos electrónicos (ej. ordenadores, reproductores de MP3) cerca del aparato, ya que podrían ser afectados por el campo electromagnético.
- Nunca utilice el aparato para calefaccionar la habitación.
- Después de usar, siempre apague las zonas de cocción y la superficie, tal como está descrito en este manual (ej. usando los controles táctiles). No confíe en la función de detección de sartenes para apagar las zonas de cocción cuando retire las sartenes.
- No permita que los niños jueguen con el aparato, o se sienten, paren o trepen sobre el mismo.
- No guarde elementos atractivos a los niños en los estantes sobre el aparato. Los niños trepados a la superficie de la placa pueden lastimarse seriamente.
- No deje a los niños solo o desatendidos en el área donde se está utilizando el aparato.
- Los niños o personas con capacidades reducidas que tenga una capacidad reducida para el uso del aparato deben contar con una persona responsable y competente para enseñarles su uso. El instructor debe estar seguro de que puede usar el aparato sin peligro para sí mismo o su entorno.
- No repare o cambie cualquier parte del aparato a menos que esté recomendado específicamente en el manual. Todas las demás tareas de mantenimiento deben ser realizadas por personal cualificado.
- No colocar o arrojar elementos pesados sobre la superficie.

- No pararse sobre la superficie.
- No use sartenes con bordes dentados ni arrastre sartenes a través de la superficie del vidrio de inducción, ya que esto puede rayar el vidrio.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico o usos similares tales como: cocinas de personal en tiendas, oficinas u otros lugares de trabajo, casas de campo, habitaciones de hoteles, moteles u otros tipos de instalaciones, hosterías.
- PRECAUCIÓN: El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso.
- Deberá tener cuidado de evitar tocar los elementos calientes.
- Los niños menores de 8 años deberán estar mantenerse alejados, a menos que estén bajo supervisión.
- Mantener el aparato y su cable alejado de niños menores de 8 años.
- Después de usar, apagar el aparato de su control y no confiarse del detector de sartenes.

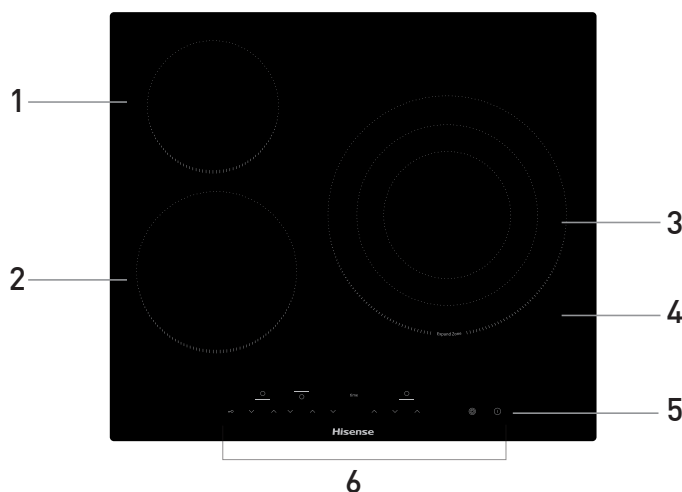
**Felicitaciones** por la compra de su nueva Placa de vitrocerámica.

Recomendamos que se tome su tiempo para leer este manual de instrucciones / instalación para poder entender completamente cómo instalar su producto y operarlo correctamente. Para su instalación, por favor lea la sección de instalación.

Lea cuidadosamente las instrucciones de seguridad antes de usar y guarde estas manual de instrucciones / instalación para futuras consultas.

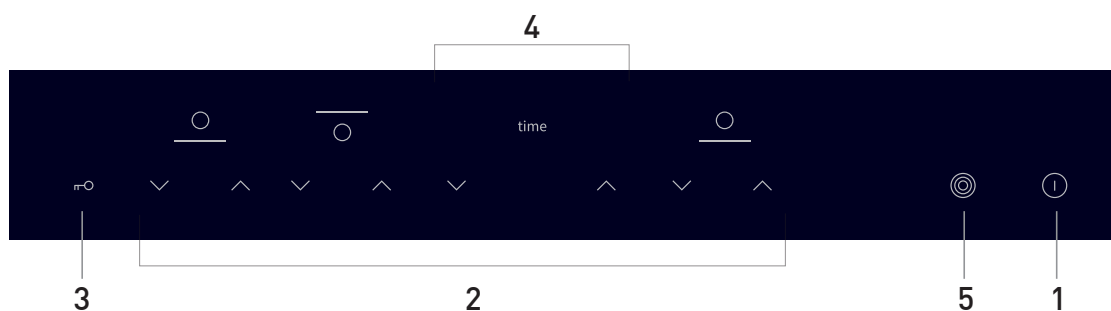
## 2. Introducción del producto

### 2.1 Vista superior



1. Zona Max. 1200 W
2. Zona Max. 1800 W
3. Zona Max. 1050/ 1950 / 2700 W
4. Cubierta de vidrio
5. Encendido / apagado
6. Panel de control

## 2.2 Panel de control



1. Control de encendido / apagado
2. Control de potencia
3. Control de bloqueo de teclas
4. Control de temporizador
5. Control de zona triple

## 2.3 Información de producto

La microcomputadora de la cocina de vitrocerámica puede satisfacer diferentes tipos de demandas de cocina debido a los cables de la resistencia de calentamiento, el control microinformático y la selección de múltiples potencias, realmente es la opción óptima para las familias modernas.

La placa vitrocerámica se centra en los clientes y adopta un diseño personalizado. La placa tiene un rendimiento seguro y confiable, haciendo su vida mas cómoda y permitiéndole disfrutar plenamente de los placeres de la vida.

## 2.4 Funcionamiento

Esta placa de cocina directamente utiliza cables de resistencia de calentamiento y ajusta la salida de energía mediante la regulación de energía desde los controles táctiles.

## 2.5 Antes de usar su nueva placa de vitrocerámica

- Lea esta guía, prestandole atención a la sección de "Advertencias de seguridad"
- Quite cualquier plástico protector que pudiera estar en su placa de vitrocerámica.

## 2.6 Especificaciones técnicas

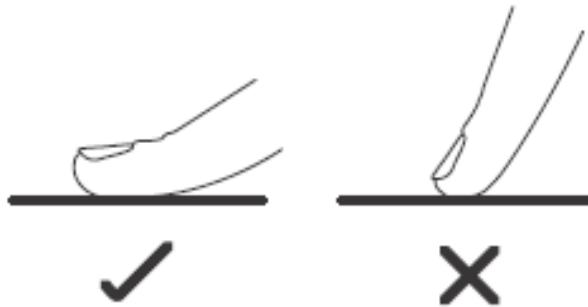
Placa de cocina	E6322C
Zonas de cocción	3 Zonas
Tensión de alimentación	220-240V~ 50Hz o 60Hz
Energía eléctrica instalada	5200-6200W
Dimensiones del producto D×W×H(mm)	590X520X55
Dimensiones de trabajo A×B (mm)	560X490

El peso y las dimensiones son aproximadas. Debido a que nos esforzamos continuamente por mejorar nuestros productos, son posibles modificaciones sobre las especificaciones y los diseños sin previo aviso.

## 3. Funcionamiento del producto

### 3.1 Controles táctiles

- Los controles responden al tacto, por lo que no es necesario aplicar presión alguna.
- Utilice la yema de su dedo, no la punta.
- Escuchará un sonido cada vez que se registre un toque.
- Asegúrese que los controles estén siempre limpios, secos y no haya ningún objeto sobre ellos (ej. utensilios o lienzos). Incluso una mínima película de agua puede provocar dificultades para operar con los controles.

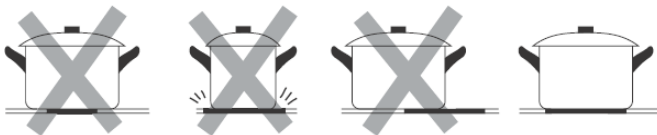


### 3.2 Selección apropiada de los utensilios de cocina

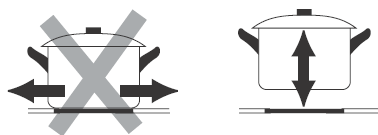
No utilice ollas con base dentada o bordes curvos.



Asegúrese que la base de la olla sea lisa, se apoye bien sobre el vidrio y sea del mismo tamaño de la zona de cocción. Siempre centre la olla en la zona de cocción.



Siempre levante las ollas de la placa, no las arrastre, o podrá rayarse el vidrio.


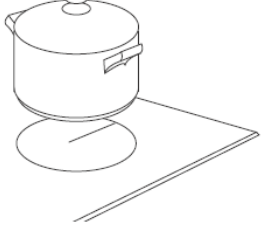





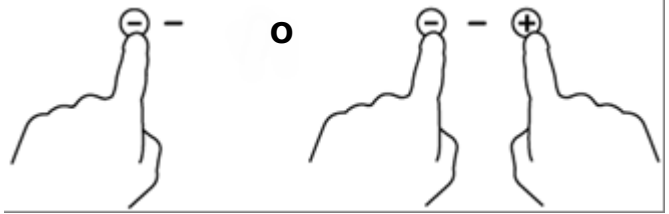

### 3.3 Modo de uso

#### 3.3.1 Inicio de cocción

Luego de encender la placa, la alerta sonora suena una vez, todos los indicadores se iluminan por un segundo y luego se apagan, indicando que la placa vitrocerámica ha entrado en modo de espera.

<p>Tocando la tecla de ENCENDIDO/APAGADO todos los indicadores muestran "--"</p>	
<p>Coloque una olla adecuada en la zona de cocción que desea utilizar.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Asegúrese de que el fondo de la olla y la superficie de la zona de cocción estén limpios y secos</li> </ul>	
<p>Seleccione la opción de calor presionando el control "-" o "+".</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Si no elige un ajuste de calor dentro de 1 minuto, la placa se apagará automáticamente. Deberá comenzar de nuevo en el paso 1.</li> <li>• Puede modificar la configuración de calor en cualquier momento durante la cocción.</li> <li>• Al mantener presionado cualquiera de estos botones, el valor se ajustará hacia arriba o hacia abajo.</li> </ul>	

#### 3.3.2 Fin de cocción

<p>Apague la zona de cocción desplazándose hacia abajo a "0" o tocando juntos el control "-" y "+"</p>	
<p>Para apagar completamente la superficie, presione la tecla ENCENDIDO/APAGADO</p>	

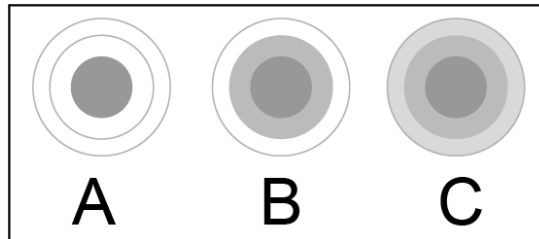
#### Precaución con las superficies calientes

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


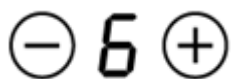


### 3.3.3 Uso de la función de zona triple

- Esta función solo funciona en la zona de cocción 3#
- La zona triple de cocción tiene dos áreas de cocción que puede usar una sección central y una sección externa. Puede usar la sección central **(A)** independientemente o ambas secciones **(B)** o **(C)** a la vez.



<b>Activación de la zona triple</b>	
Ajuste de calor entre los niveles 1 y 9 (por ej. 6)	
La sección central de la zona triple de cocción se encenderá.	
Tocando el control de zona triple  una vez, la sección <b>(B)</b> funcionará.	
El indicador de la zona de cocción mostrará "—" y "6" alternadamente.	
Tocando el control de zona triple  por segunda vez, la sección <b>(C)</b> funcionará.	
El indicador de la zona de cocción mostrará "≡" y "6" alternadamente.	
<b>Desactivación de la zona triple</b>	
Si la zona de cocción 3# funciona en el sector <b>(B)</b> , tocando dos veces el botón , regresará a la sección <b>(A)</b> y la zona triple estará desactivada.	



Si la zona de cocción 3# funciona en el sector <b>(C)</b> , tocando dos veces el botón  , regresará a la sección <b>(A)</b> y la zona triple estará desactivada.	
Luego que la zona triple esté desactivada, se mostrará el indicador de cocción.	

Nota:



1. El aro doble solo está disponible en la zona de cocción 3#.
2. Puede seleccionar la función del nivel 1 al 9.
3. Puede activar la zona Dual o Triple solo cuando la zona 3# esté seleccionada.

### 3.3.4 Bloqueo de controles

- Puede bloquear los controles para evitar el uso involuntario (por ejemplo, niños que encienden accidentalmente las zonas de cocción).
- Cuando los controles están bloqueados, todos los controles excepto el control ENCENDIDO/APAGADO están desactivados

<b>Para bloquear controles</b>	
Presione el bloqueo de control 	El temporizador indicará "Lo "
<b>Para desbloquear controles</b>	
Asegúrese que la placa está encendida	
Presione y mantenga presionado el botón de bloqueo por un momento  .	

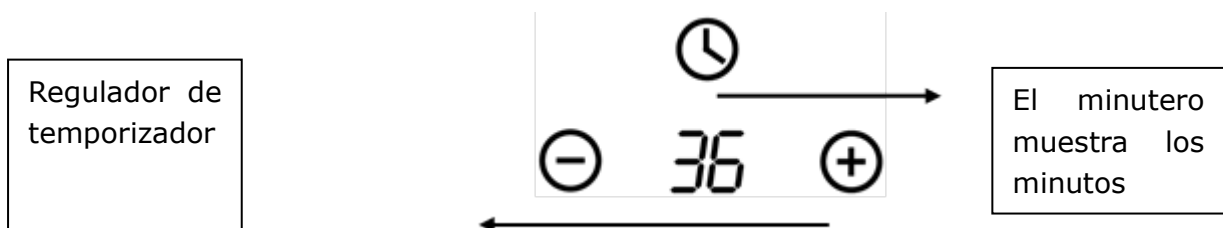


Cuando la placa está en modo de bloqueo, todos los controles están desactivados, excepto ENCENDIDO/APAGADO , siempre puede apagar la placa con el botón de ENCENDIDO/ APAGADO , en una emergencia, pero en la próxima operación deberá desbloquear primero la placa.

### 3.3.5 Temporizador




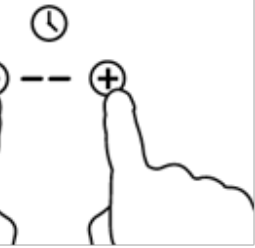
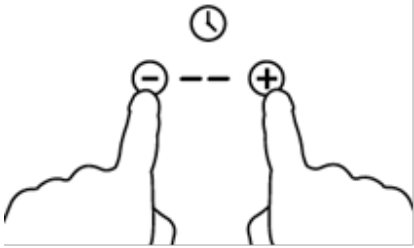
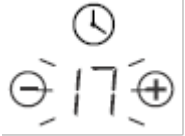

- Puede usar el temporizador de dos maneras diferentes:
  - a) Puede usarlo como un cronómetro. En este caso, el temporizador no apagará ninguna zona de cocción cuando se acabe el tiempo establecido.
  - b) Puede configurarlo para que apague una o más zonas de cocción una vez transcurrido el tiempo establecido.
- El tiempo máximo del temporizador es de 99 minutos.

#### Descripción del temporizador



#### a) Uso del temporizador como cronómetro






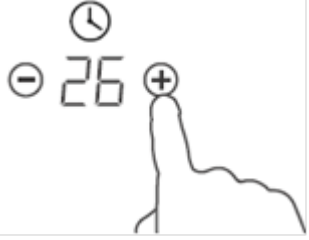


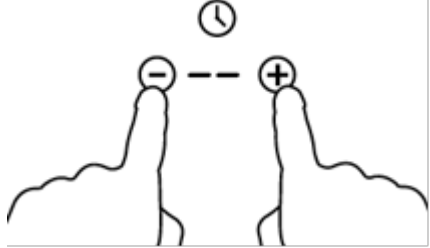
Si no ha seleccionado ninguna zona de cocción


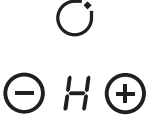
<p>Asegúrese que la superficie esté encendida. Nota: puede usar el cronómetro aún si no ha seleccionado ninguna zona de cocción.</p>	
<p>Presione el temporizador, el indicador comenzará a titilar ; Configure el tiempo usando  o  en el control del temporizador</p>	
<p>Presionando "-" y "+" a la vez, el temporizador se cancelará y se mostrará "--" en la pantalla.</p>	
<p>Cuando el temporizador está configurado, la cuenta regresiva comenzará inmediatamente. En la pantalla se mostrará el tiempo restante y el indicador titilará a los 5 segundos.</p>	
<p>La alarma sonará por 30 segundos y el indicador mostrará "- -" cuando se termine el tiempo.</p>	

Dato:

- Presione el control del temporizador "-" o "+" para aumentar o disminuir un minuto.
- Presione y mantenga el control del temporizador "-" o "+" para aumentar o disminuir 10 minutos.
- Si la configuración de tiempo sobrepasa los 99 minutos, el temporizador regresará al minuto 0.

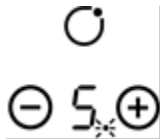
## b) Configurar el temporizador para apagar una o más zonas de cocción

Configurar una zona	
<p>Presione  o  de la zona de cocción donde se quiere configurar el temporizador</p>	
<p>Configure el tiempo presionando  o  en el control del temporizador</p>	
<p>Presionando  o  a la vez, el temporizador se cancelará y se mostrará "--" en la pantalla.</p>	

<p>Cuando el temporizador está configurado, la cuenta regresiva comenzará inmediatamente. En la pantalla se mostrará el tiempo restante y el indicador titilará a los 5 segundos.</p>	
<p>Cuando el tiempo de cocción termine, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente; la pantalla indicará "H" que significa caliente</p>	

Nota:

- a) El punto rojo al lado del indicador de nivel de potencia se iluminará, indicando que es la zona seleccionada.



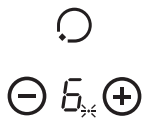
- b) Si desea modificar el tiempo una vez que el temporizador está ajustado, deberá comenzar desde el paso 1.

### Configurar el temporizador para apagar más de una zona de cocción

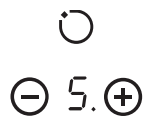
- a). Si más de una zona de cocción usa esta función, el indicador del temporizador indicará el menor tiempo.

(ej. zona 1# tiempo ajustado a 5 minutos, zona 2# ajustado a 15 minutos, el indicador mostrará "5".)

NOTA: El punto rojo al lado del indicador de potencia titilará.



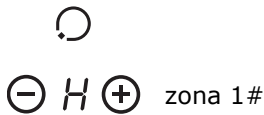
(ajustado a 5 minutos)



(ajustado a 15 minutos)



- b). Una vez que el temporizador termina, la zona de cocción correspondiente se apagará. Luego mostrará el nuevo temporizador y el punto de la zona correspondiente, titilará.



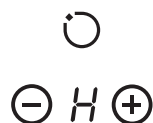
zona 1#



zona 2#



- c). Cuando termine el temporizador, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente.



Nota:

- 1) El punto rojo al lado del indicador de potencia se iluminará, mostrando cual es la zona seleccionada.



- 2) Si desea modificar el tiempo una vez que el temporizador está ajustado, deberá comenzar desde el paso 1.

### 3.3.6 Protección de sobrecalentamiento

Un sensor de temperatura interno controla la temperatura de la placa . Cuando registra una temperatura excesiva, la placa deja de funcionar automáticamente.

### 3.3.7 Advertencia de calor residual

Cuando la placa ha estado funcionando durante algún tiempo, habrá algo de calor residual. La letra "H" advierte que se mantenga alejado de ella.

### 3.3.8 Tiempos de funcionamiento predeterminados

Otra característica de seguridad de la placa es el apagado automático. Esto ocurre cada vez que olvida apagar una zona de cocción. Los tiempos de apagado predeterminados se muestran en la tabla a continuación:

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

## 4. Guía de cocción



Tenga cuidado al freír, ya que el aceite y la grasa se calientan rápidamente, especialmente si usa la opción PowerBoost. En temperaturas extremadamente altas el aceite y la grasa se encienden espontáneamente, lo que representa un serio peligro de incendio.

### 4.1 Consejos de cocción

- Cuando la comida hierva, reduzca la temperatura.
- Usar una tapa reducirá los tiempos de cocción y ahorrará energía al retener el calor.
- Minimice la cantidad de líquido o grasa para reducir los tiempos de cocción.
- Comience a cocinar en una configuración alta y reduzca la configuración cuando la comida se haya calentado.

#### 4.1.1 Hervor leve, cocción de arroz

- La cocción a fuego lento se produce por debajo del punto de ebullición, a unos 85 ° C, cuando las burbujas suben ocasionalmente a la superficie del líquido de cocción. Es la clave para las sopas deliciosas y los guisos tiernos porque los sabores se desarrollan sin sobrecocinar los alimentos. También las salsas espesas a base de huevo y harina deben cocinarse por debajo del punto de ebullición.
- Algunas recetas, incluida la cocción del arroz, mediante el método de absorción, pueden requerir una configuración superior a la configuración baja para garantizar que los alimentos se cocinen correctamente en el tiempo recomendado.

### 4.1.2 Sellado de filete

Para cocinar filetes jugosos y sabrosos:

1. Coloque la carne a temperatura ambiente durante unos 20 minutos antes de cocinarla.
2. Caliente una sartén de base pesada.
3. Unte ambos lados del filete con aceite. Rocíe una pequeña cantidad de aceite en la sartén caliente y luego coloque la carne sobre la sartén caliente.
4. Gire el filete solo una vez durante la cocción. El tiempo exacto de cocción dependerá del grosor del filete y el punto de cocción deseado. El tiempo varía entre 2-8 minutos por lado. Presione el filete para probar qué tan cocido está; cuanto más firme se sienta, más cocido estará.
5. Deje reposar el filete en un plato caliente durante unos minutos para que se relaje y se vuelva tierno antes de servir.

### 4.1.3 Para salteados

1. Elija un wok de base plana compatible con la placa o una sartén grande.
2. Tenga preparados todos los ingredientes y el equipamiento. El salteado debe ser rápido. Si cocina grandes cantidades, deberá hacerlo varias veces en pequeñas cantidades.
3. Precaliente la sartén brevemente y agregue dos cucharadas de aceite.
4. Cocine primero la carne y colóquela en un lugar cálido.
5. Saltee los vegetales. Cuando estén calientes, pero aún crocantes, baje la temperatura, agregue la carne a la sartén y agregue su salsa.
6. Saltée los ingredientes suavemente para asegurarse que estén lo suficientemente caliente.
7. Sirva inmediatamente.

## 5. Configuración de cocción

Las siguientes configuraciones son meramente informativas. La configuración apropiada depende de varios factores, incluyendo sus elementos y la cantidad que cocinará. Pruebe su placa y encuentre la configuración que le resulte más apropiada.

Configuración de calor	Apropiado para
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"><li>• calor delicado para pequeñas raciones de comida</li><li>• derretir chocolate, manteca y alimentos que se queman fácilmente</li><li>• hervor leve</li><li>• calor progresivo</li></ul>
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"><li>• recalentamiento</li><li>• hervor rápido</li><li>• cocción de arroz</li></ul>
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"><li>• crepes</li></ul>
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"><li>• sofrito</li><li>• cocción de pasta</li></ul>
9	<ul style="list-style-type: none"><li>• salteado</li><li>• sellado</li><li>• hervir una sopa</li><li>• hervir agua</li></ul>

## 6. Cuidado y limpieza

¿Qué?	¿Cómo?	¡Importante!
Suciedad diaria en el vidrio (huellas dactilares, marcas, manchas dejadas por los alimentos o derrames no azucarados en el vidrio)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desconecte la alimentación de la placa.</li> <li>2. Aplique un limpiador para superficies de cocción mientras el vidrio aún esté tibia (¡pero no caliente!)</li> <li>3. Enjuague y seque con un paño limpio o una toalla de papel.</li> <li>4. Vuelva a encender la placa.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuando se apaga la alimentación de la placa, no habrá indicación de "superficie caliente", ¡pero la zona de cocción aún puede estar caliente! Tenga mucho cuidado.</li> <li>• Estropajos pesados, algunos estropajos de nylon y agentes de limpieza ásperos / abrasivos pueden rayar el vidrio. Siempre lea la etiqueta para verificar si su limpiador o estropajo es adecuado.</li> <li>• Nunca deje residuos de limpieza en la placa: el vidrio puede mancharse.</li> </ul>
Derrames, alimentos derretidos y derrames azucarados calientes en el cristal	<p>Retírelos inmediatamente con una espátula o un raspador de cuchillas adecuado para placas de vitrocerámica, pero tenga cuidado con las superficies calientes de la zona de cocción.:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desconecte la alimentación de la placa.</li> <li>2. Sostenga la cuchilla o el utensilio en un ángulo de 30 ° y raspe la suciedad o el derrame a un área fría de la placa.</li> <li>3. Limpie la suciedad o derrame con un paño de cocina o una toalla de papel.</li> <li>4. Siga los pasos 2 a 4 para limpiar la "Suciedad diaria" en la placa.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elimine las manchas dejadas por alimentos derretidos y comida azucarada o derrames tan pronto como sea posible. Si se deja enfriar en el vidrio, pueden ser difíciles de eliminar o incluso de forma permanente, pueden dañar la superficie del vidrio. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Peligro de corte: cuando la cubierta de seguridad se retira, la cuchilla es muy afilada. Usar con extremo cuidado y siempre almacenar de forma segura y fuera del alcance de los niños.</li> </ul> </li> </ul>
Derrames en los controles táctiles	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Apague la placa.</li> <li>2. Seque el derrame</li> <li>3. Limpie el área de control táctil con una esponja o paño limpio y húmedo.</li> <li>4. Seque el área completamente con una toalla seca.</li> <li>5. Encienda nuevamente la placa.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La placa puede emitir un sonido y apagarse y los controles táctiles pueden no funcionar mientras haya líquido sobre ellos. Asegúrese de secar el área de controles táctiles antes de volver a encender la placa.</li> </ul>

## 7. Consejos prácticos

Problema	Causas posibles	Qué hacer
----------	-----------------	-----------



La placa no se enciende.	Sin energía.	Asegúrese que la placa está conectada al suministro eléctrico, el cual debería estar funcionando. Compruebe si hay un corte de energía en su hogar o área. Si ya ha verificado todo y el problema persiste, llame a un técnico cualificado.
Los controles táctiles no funcionan.	Los controles están bloqueados	Desbloquee los controles. Ver la sección "Modo de uso" para instrucciones.
Los controles táctiles son difíciles de operar.	Debe haber una leve capa de agua sobre los controles o está usando las punta de sus dedos para presionar los controles.	Asegúrese que el área de control esté seca y use la yema de sus dedos para presionar los controles.
El vidrio está rayado.	Utensilios con bordes ásperos.  Estropajo abrasivo o utilización de productos de limpieza inadecuados.	Use utensilios con bases planas y suaves. Ver "Selección apropiada de los utensilios de cocina"  Ver "Cuidados y limpieza".
Algunas sartenes hacen crujidos o chasquidos.	Esto puede ser causado por el material de sus utensilios de cocina (capas de distintos metales vibrando de manera diferente)	Esto es normal para utensilios de cocina y no indica una falla.

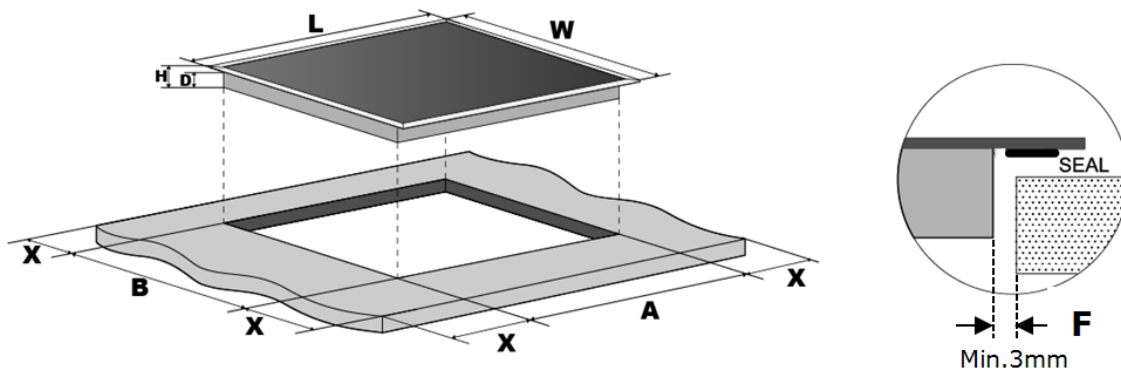
## 8. Instalación

### 8.1 Instalación del equipo

Recorte la superficie de trabajo de acuerdo a los tamaños que se muestran en el dibujo. A fines de instalación y uso, se debe conservar un espacio mínimo de 5 cm alrededor del orificio. Asegúrese que el grosor de la superficie de trabajo sea de al menos 30 mm. Seleccione un material para la superficie de trabajo resistente al calor y aislado (no se utilizará madera y material fibroso o higroscópico para este proceso a menos que esté impregnado) para evitar el choque eléctrico y una mayor deformación causada por la radiación de calor de la placa. Como se muestra abajo:



Nota: La distancia segura entre los lados de la placa y la parte interior de la superficie de trabajo debe ser de, por lo menos, 3mm.



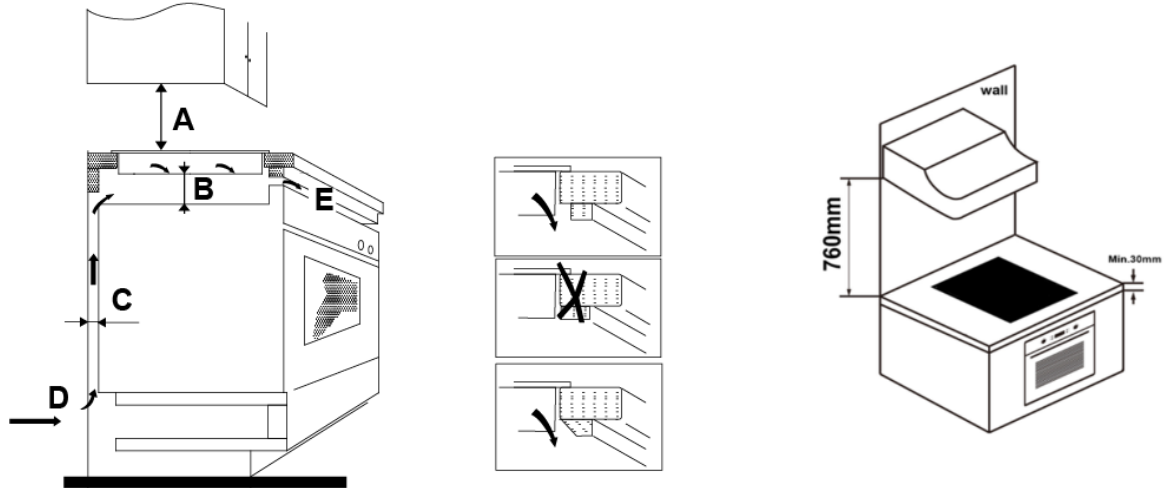
L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------

590	520	55	51	560+4 +1	490+4 +1	50 mini	3 mini
-----	-----	----	----	-------------	-------------	---------	--------

Bajo cualquier circunstancia, asegúrese de que la placa vitrocerámica esté bien ventilada y que la entrada y salida de aire no estén bloqueadas. Asegúrese de que la vitrocerámica esté en buen estado de funcionamiento. Como se muestra abajo.



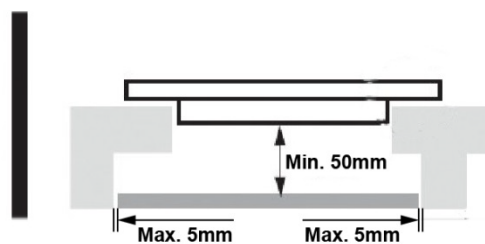
Nota: La distancia segura entre la placa y la alacena sobre la placa debe ser de al menos 760 mm



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Entrada de aire	Salida de aire 5mm

## ADVERTENCIA: Asegure una ventilación adecuada

Asegúrese que la placa esta bien ventilada y que la entrada y salida de aire no estén bloqueados. Para evitar roces accidentales con la parte inferior sobrecalentada de la placa o recibir un inexplicable choque eléctrico durante el uso, es necesario colocar un tabique de madera, fijado por tornillos, a una distancia mínima de 50 mm desde la parte inferior de la placa. Siga los requerimientos a continuación.



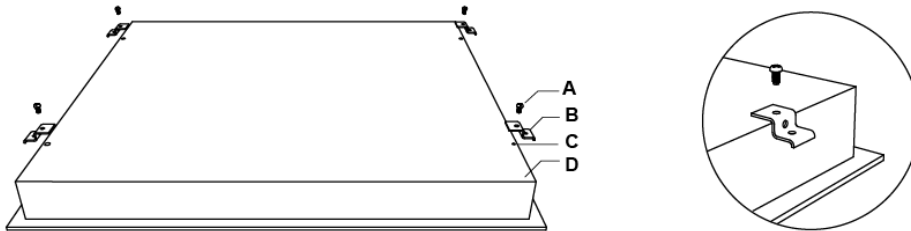
Hay orificios de ventilación alrededor del exterior de la placa. DEBE asegurarse que estos orificios no estén bloqueados cuando coloque la placa en posición.



- Tenga en cuenta que el pegamento que une el plástico o madera a los muebles debe resistir una temperatura no inferior a 150 °C para evitar que se despeguen los paneles.
- Por lo tanto, la pared posterior, las superficies adyacentes y circundantes deben poder soportar una temperatura de 90°C.

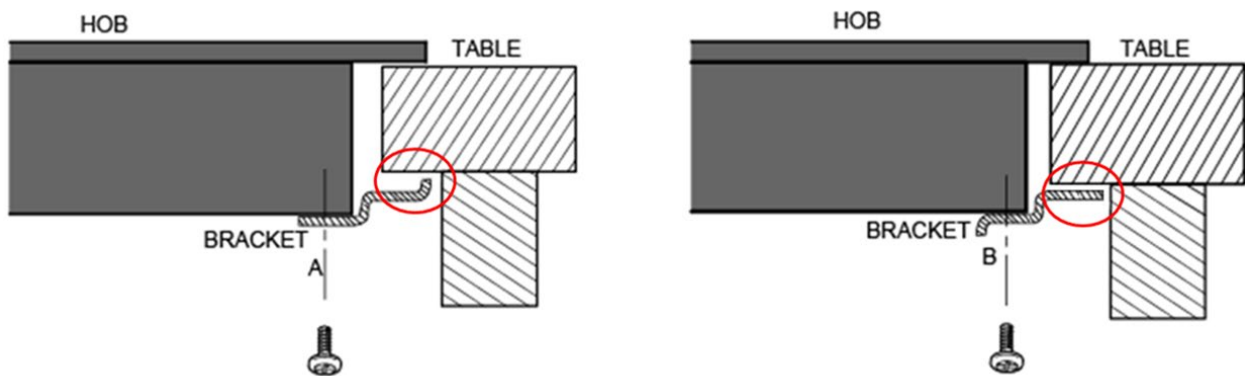
## 8.2 Antes de colocar los soportes de fijación

La unidad debe colocarse sobre una superficie estable y lisa (use el embalaje). No aplique fuerza sobre los controles que sobresalen de la placa. Fije la placa en la superficie de trabajo atornillando cuatro soportes en la parte inferior de la placa después de la instalación (ver foto).



A	B	C	D
tornillo	soporte	orificio de tornillo	base

Ajuste la posición del soporte para que se adapte al espesor de cada superficie de trabajo.



Bajo ninguna circunstancia los soportes deben tocar las superficies internas de la placa después de la instalación (ver imagen)

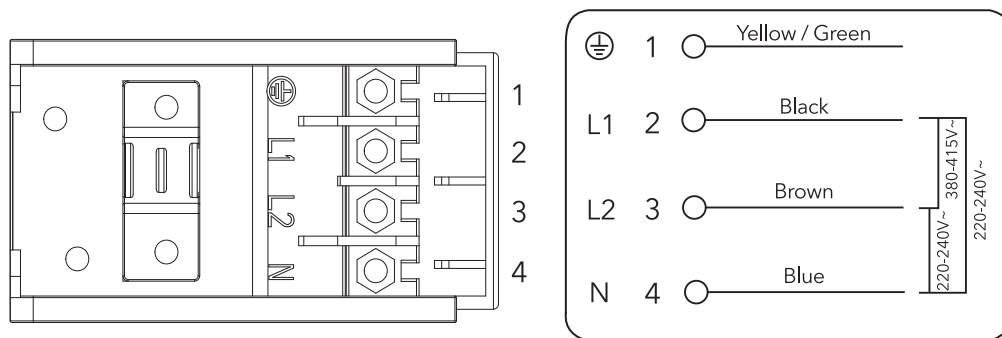
## 8.3 Precauciones

1. La placa de vitrocerámica debe ser instalada por personal cualificado o técnicos autorizados. Contamos con profesionales a su disposición. Por favor, nunca lleve a cabo la operación por su cuenta.
2. La placa no se debe montar en equipos de refrigeración, lavavajillas y secadoras rotativas.

3. La placa se instalará de manera que se pueda garantizar una mejor radiación de calor para mejorar su confiabilidad.
4. La pared y la zona de calentamiento inducida sobre la superficie de trabajo deberán soportar el calor.
5. Para evitar daños, la capa sándwich y el adhesivo deben ser resistentes al calor.
6. No se debe usar un limpiador.

## 8.4 Conexión de la placa al suministro eléctrico

La fuente de alimentación debe conectarse de acuerdo con el estándar correspondiente, o un interruptor de circuito unipolar. El método de conexión se muestra a continuación.



*Yellow / Green: Amarillo / Verde*

*Black: Negro; Brown: Marrón; Blue: Azul*

1. Si el cable está dañado o necesita recambio, debería hacerlo un servicio de post-venta, utilizando las herramientas apropiadas, para evitar cualquier tipo de accidentes.
2. Si el aparato se conecta directamente al suministro eléctrico, debería instalarse una llave térmica unipolar con una distancia mínima entre contactos, de 3 mm.
3. El instalador debe asegurarse que la conexión eléctrica es correcta y cumple con las regulaciones de seguridad.
4. El cable no debe estar doblado ni comprimido.
5. El cable debe revisarse regularmente y solo puede ser reemplazado por una persona cualificada.



La parte inferior y el cable de alimentación de la placa no son accesibles después de la instalación..



**ELIMINACIÓN: No deseché este producto como un residuo no clasificado. Es necesaria la recolección de este residuo de forma separada.**

Este electrodoméstico está homologado en conformidad con la directiva europea 2012/19/UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). Asegurándose que este electrodoméstico se deseché correctamente, ayudará a prevenir cualquier posible daño al medio ambiente y a la salud humana, que de otro modo podría ser causado en caso de ser desechado de manera inapropiada.

El símbolo en el producto indica que no debe ser tratado como desecho doméstico común. Debe ser llevado al punto de reciclado de elementos eléctricos y electrónicos.

Este electrodoméstico requiere una eliminación de residuos especializada. Para obtener más información sobre el tratamiento, recuperación y el reciclaje de este producto, comuníquese con su ayuntamiento, su servicio de eliminación de desechos domésticos o la tienda donde fue adquirido.

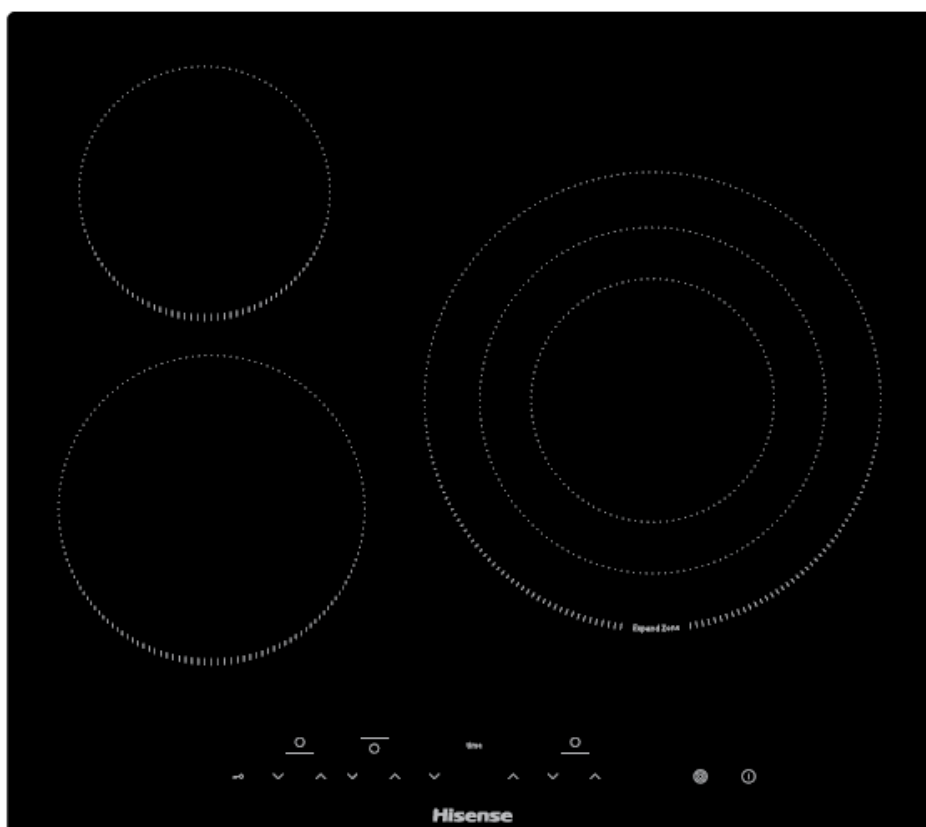
Para obtener más información detallada sobre el tratamiento, recuperación y el reciclaje de este producto, comuníquese con su ayuntamiento, su servicio de eliminación de desechos domésticos o la tienda donde lo compró..

# Hisense

## Placa cerâmica

Manual de instruções/Manual de instalação

**MODELO: E6322C**



# Conteúdo

<b>1. Introdução</b>	<b>4</b>
1.1 Avisos de segurança	4
1.2 Instalação	4
1.2.1 Risco de choque elétrico	4
1.2.2 Risco de corte	4
1.2.3 Instruções de segurança importantes	4
1.3 Funcionamento e manutenção	5
1.3.1 Risco de choque elétrico	5
1.3.2 Risco para a saúde	6
1.3.3 Perigo de superfície quente	6
1.3.4 Risco de corte	6
1.3.5 Instruções de segurança importantes	6
<b>2. Introdução sobre o produto</b>	<b>8</b>
2.1 Vista superior	8
2.2 Painel de controlo	8
2.3 Informação sobre o produto	9
2.4 Princípio de funcionamento	9
2.5 Antes de utilizar a nova placa de cerâmica	9
2.6 Especificações técnicas	9
<b>3. Funcionamento do produto</b>	<b>9</b>
3.1 Comandos tácteis	9
3.2 Escolher os utensílios de cozinha certos	10
3.3 Como utilizar	10
3.3.1 Começar a cozinhar	10
3.3.2 Terminar de cozinhar	11
3.3.3 Utilizar a função da zona do triplo	11
3.3.4 Bloquear os comandos	12
3.3.5 Comando do temporizador	13
3.3.6 Proteção contra temperatura excessiva	15
3.3.7 Aviso de calor residual	15
3.3.8 Tempos de trabalho predefinidos	15
<b>4. Orientações para cozinhar</b>	<b>16</b>
4.1 Dicas para cozinhar	16
4.1.1 Fervilhar, cozinhar arroz	16
4.1.2 Selar bifés	16
4.1.3 Para saltear	16
<b>5. Definições de aquecimento</b>	<b>17</b>
<b>6. Manutenção e limpeza</b>	<b>17</b>
<b>7. Dicas e sugestões</b>	<b>18</b>
<b>8. Instalação</b>	<b>18</b>
8.1 Seleção de equipamento de instalação	18
8.2 Antes de localizar os suportes de fixação	20
8.3 Precauções	21
8.4 Ligação da placa à alimentação elétrica	21

# 1. Introdução

## 1.1 Avisos de segurança

A sua segurança é importante para nós. Leia estas informações antes de utiliza a sua placa.

## 1.2 Instalação

### 1.2.1 Risco de choque elétrico

- Desligue o aparelho da rede elétrica antes de efetuar qualquer trabalho ou manutenção.
- A ligação a um bom sistema de cablagem de terra é essencial e obrigatória.
- As alterações ao sistema de cablagem doméstica só devem ser efetuadas por um electricista qualificado.
- O não cumprimento deste conselho pode resultar em choque elétrico ou morte.

### 1.2.2 Risco de corte

- Tenha cuidado – as extremidades do painel são afiadas.
- A falta de precaução pode resultar em ferimentos ou cortes.

### 1.2.3 Instruções de segurança importantes

- Leia atentamente estas instruções antes de instalar ou utilizar este aparelho.
- Nenhum material ou produto combustível deve ser colocado neste aparelho em momento algum.
- Disponibilize esta informação ao responsável pela instalação do aparelho, uma vez que pode reduzir os custos de instalação.
- Para evitar perigos, este aparelho deve ser instalado de acordo com estas instruções de instalação.
- Este aparelho deve ser corretamente instalado e ligado à terra apenas por uma pessoa devidamente qualificada.
- Este aparelho deve ser ligado a um circuito que incorpore um interruptor de isolamento que proporcione uma desconexão total da alimentação elétrica.
- A não instalação correta do aparelho poderá invalidar qualquer garantia ou reclamação de responsabilidade.

- Este eletrodoméstico pode ser utilizado por crianças a partir de 8 anos ou mais e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e de conhecimento caso tenham recebido supervisão ou instruções sobre como utilizar o eletrodoméstico de forma segura e compreendam os perigos envolvidos.
- As crianças não devem brincar com o eletrodoméstico. A limpeza e a manutenção do utilizador não devem ser feitas por crianças sem supervisão.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, o mesmo deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de serviço ou por pessoas igualmente qualificadas a fim de evitar qualquer perigo.
- Aviso: Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico, para superfícies de placas de vidro-cerâmico ou material semelhante que protejam as peças com corrente
- Não coloque objetos metálicos, como facas, garfos, colheres e tampas sobre a superfície da placa do fogão para não ficarem quentes
- Não deve ser utilizado um detergente de limpeza a vapor.
- Não utilize um detergente de limpeza a vapor para limpar a sua placa.
- O aparelho não se destina a ser utilizado através de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto separado.
- AVISO: Perigo de fogo: não guardar artigos nas superfícies de cozedura.
- O processo de cozedura tem de ser supervisionado. Um processo de cozedura a curto prazo tem de ser supervisionado continuamente.
- AVISO: deixar algo a cozinhar numa placa de fogão com gordura ou óleo pode ser perigoso e resultar em incêndio. NUNCA tente extinguir um fogo com água. Em vez de água, desligue o aparelho e, em seguida, cubra as chamas com uma tampa de panela ou uma manta ignífuga.

### **1.3 Funcionamento e manutenção**

#### **1.3.1 Risco de choque elétrico**

- Não cozinhe numa placa partida ou rachada. Se a superfície da placa se partir ou rachar, desligue imediatamente o aparelho da alimentação elétrica (interruptor de parede) e contacte um técnico qualificado.



- Desligue a placa na parede antes de limpar ou fazer a manutenção.
- O não cumprimento deste conselho pode resultar em choque elétrico ou morte.

#### **1.3.2 Risco para a saúde**

- Este aparelho está em conformidade com as normas de segurança eletromagnéticas.
- No entanto, as pessoas com pacemakers cardíacos ou outros implantes elétricos (como bombas de insulina) devem consultar o seu médico ou o fabricante do implante antes de utilizar este aparelho para se certificar de que os implantes não serão afetados pelo campo eletromagnético.
- O não cumprimento deste conselho pode resultar em morte.

#### **1.3.3 Perigo de superfície quente**

- Durante a utilização, as peças acessíveis deste aparelho ficarão suficientemente quentes para provocar queimaduras.
- Não deixe o seu corpo, roupa ou qualquer outro item que não seja o utensílio adequado entrar em contacto com o vidro de indução enquanto a superfície não arrefecer.
- Mantenha as crianças afastadas.
- As pegas dos tachos podem estar quentes ao toque. Verifique se as pegas dos tachos não ficam por cima de outras zonas de cozedura que estejam acesas. Mantenha as pegas fora do alcance das crianças.
- O não cumprimento deste conselho pode resultar em queimaduras e escaldões.

#### **1.3.4 Risco de corte**

- A lâmina afiada de um raspador de placas fica exposta quando a tampa de segurança é retraída. Utilize com extremo cuidado e guarde sempre em segurança e fora do alcance das crianças.
- A falta de precaução pode resultar em ferimentos ou cortes.

#### **1.3.5 Instruções de segurança importantes**

- Nunca deixe o aparelho sem vigilância durante a utilização. A ebulição provoca fumo e derrames de gordura que podem incendiar-se.
- Nunca utilize o aparelho como superfície de trabalho ou de armazenamento.
- Nunca deixe objetos ou utensílios no aparelho.

- Não coloque nem deixe objetos magnetizáveis (por exemplo cartões de crédito, cartões de memória) ou dispositivos eletrônicos (por exemplo, computadores, leitores de MP3) perto do aparelho, uma vez que podem ser afetados pelo seu campo eletromagnético.
- Nunca utilize o aparelho para se aquecer ou aquecer o ambiente.
- Após a utilização, desligue sempre as zonas de cozedura e a placa, conforme descrito neste manual (ou seja, utilizando os comandos tácteis). Não confie na função de deteção da panela para desligar as zonas de cozedura quando retirar as panelas.
- Não deixe crianças brincarem com o aparelho, ficarem em cima dela ou subirem para o mesmo.
- Não guarde objetos de interesse para crianças nos armários acima do aparelho. Se as crianças subirem para a placa podem ficar gravemente feridas.
- Não deixe as crianças sozinhas ou sem vigilância na zona onde o aparelho está a ser utilizado.
- As crianças ou pessoas com uma deficiência que limite a sua capacidade de utilização do aparelho devem ter uma pessoa responsável e competente para as instruir na sua utilização. O instrutor deve certificar-se de que podem utilizar o aparelho sem perigo para si ou para o ambiente à sua volta.
- Não repare nem substitua nenhuma peça do aparelho, a não ser que seja especificamente recomendado no manual. Todas as outras tarefas de assistência devem ser efetuadas por um técnico qualificado.
- Não coloque nem deixe cair objetos pesados na placa.
- Não fique em cima da placa.
- Não utilize panelas com arestas irregulares ou nem arraste as panelas na superfície de vidro de indução, pois isto riscar o vidro.
- Não utilize esfregões ou outros produtos de limpeza abrasivo para limpar a placa, pois podem riscar o vidro de indução.
- Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e similares, tais como: -copas de cozinha de pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho; -casas agrícolas; -clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais; - ambientes tipo pensão.
- AVISO: O aparelho e as suas peças acessíveis aquecem durante a utilização.
- Deve ter-se o cuidado de evitar tocar nos elementos de aquecimento.

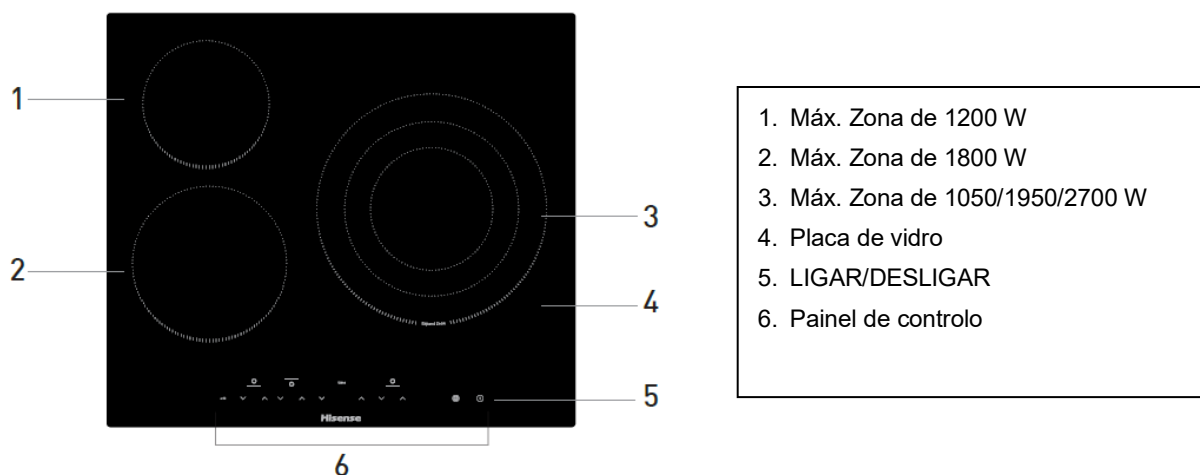
- As crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas afastadas, a menos que sejam supervisionadas continuamente.
- Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance das crianças com menos de 8 anos
- Após utilização, desligue os elementos aquecedores ativando os seus comandos e não confie apenas no detetor de recipiente

**Parabéns** pela compra do seu novo fogão de cerâmica.

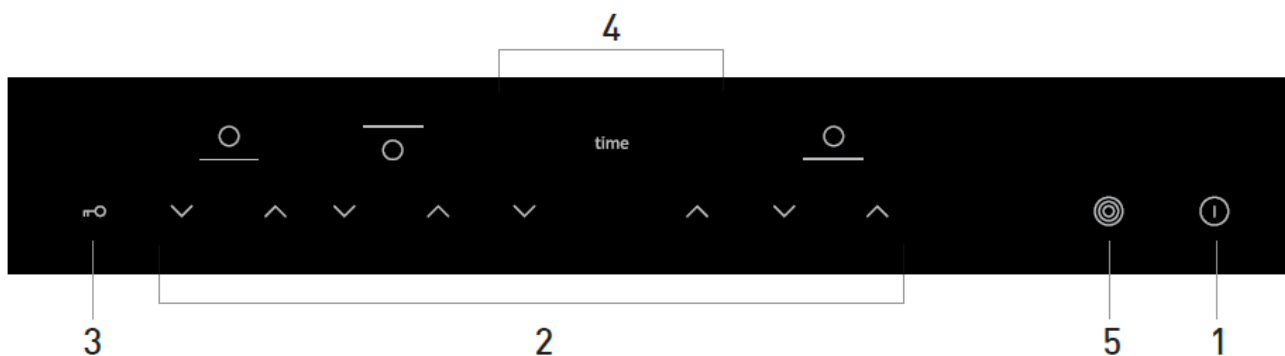
Recomendamos que leia este Manual de instruções/instalação para compreender perfeitamente como o instalar e utilizar corretamente. Para a instalação, leia a secção de instalação. Leia atentamente todas as instruções de segurança antes de utilizar e guarde este Manual de instruções /instalação para referência futura.

## 2. Introdução sobre o produto

### 2.1 Vista superior



### 2.2 Painel de controlo



## 2.3 Informação sobre o produto

A placa de cerâmica com microcomputador pode atender a diferentes tipos de exigências culinárias devido ao aquecimento de fios de resistência, controlo microcomputadorizado e seleção de múltiplas potências, realmente a escolha ideal para as famílias modernas.

A placa de cerâmica centra-se nos clientes e adota um design personalizado. A placa tem um desempenho seguro e fiável, tornando a sua vida confortável e permitindo desfrutar plenamente do prazer da vida.

## 2.4 Princípio de funcionamento

Esta placa de cerâmica emprega diretamente o aquecimento do fio de resistência e ajusta a potência de saída através da regulação de potência com os comandos tácteis.

## 2.5 Antes de utilizar a nova placa de cerâmica

- Leia este guia, tendo especial atenção à secção «Avisos de segurança».
- Retire qualquer película protetora que ainda possa estar na placa de cerâmica.

## 2.6 Especificações técnicas

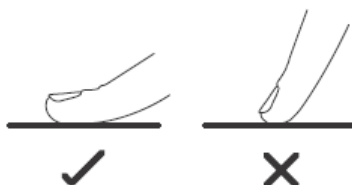
Placa	E6322C
Zonas de cozedura	3 zonas
Tensão de alimentação	220-240 V~ 50 Hz ou 60 Hz
Potência elétrica instalada	5200-6200 W
Tamanho do produto P×L×A(mm)	590X520X55
Dimensões de encaixe A×B (mm)	560X490

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

## 3. Funcionamento do produto

### 3.1 Comandos tácteis

- Os comandos respondem ao toque, por isso não precisa de aplicar qualquer pressão.
- Utilize a «almofada» do dedo, não a ponta.
- Ouvirá um sinal sonoro sempre que se verificar um toque.
- Certifique-se de que os comandos estão sempre limpos, secos e que não existe nenhum objeto (por exemplo, um utensílio ou um pano) a cubri-los. Mesmo uma fina película de água pode dificultar o funcionamento dos comandos.



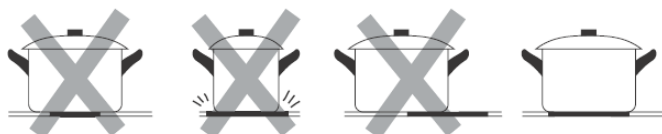
## 3.2 Escolher os utensílios de cozinha certos

Não utilize utensílios de cozinha com arestas irregulares ou uma base curvada.

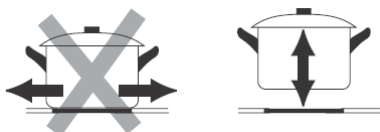


Certifique-se de que a base da sua panela é lisa, fica plana no vidro e tem o mesmo tamanho da zona de cozedura.

Centre sempre a panela na zona de cozedura.




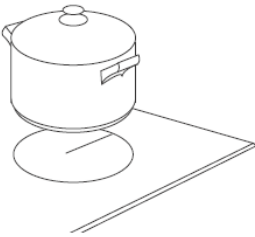
Levante sempre as panelas da placa de cerâmica – não deslize ou pode riscar o vidro.




## 3.3 Como utilizar

### 3.3.1 Começar a cozinhar

Depois de ligado, o sinal sonoro apita uma vez, todos os indicadores se acendem durante 1 segundo e depois apagam-se, indicando que a placa de cerâmica entrou no modo de espera.


<p>Toque no comando de ligar/desligar. Todos os indicadores mostram «-»</p>	
<p>Coloque uma panela adequada na zona de cozedura que pretende utilizar.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Certifique-se de que o fundo da panela e a superfície da zona de cozedura estão limpos e secos.</li></ul>	

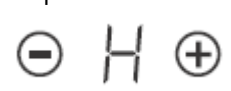
<p>Selecione uma regulação de calor tocando no comando «-» ou «+».</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Se não escolher uma regulação de calor no período de 1 minuto, a placa de cerâmica desliga-se automaticamente. Terá de começar de novo no passo 1.</li> <li>• Pode modificar a regulação do calor a qualquer momento durante a cozedura.</li> <li>• Ao premir qualquer um destes botões, o valor ajusta-se para cima ou para baixo.</li> </ul>	
--	---

### 3.3.2 Terminar de cozinhar

<p>Desligue a zona de cozedura deslocando-se para «0» ou tocando nos comandos «-» e «+» juntos.</p>	
<p>Desligue toda a placa tocando no comando de ligar/desligar</p>	

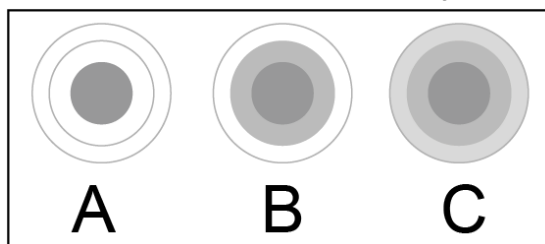
#### Perigo de superfície quente

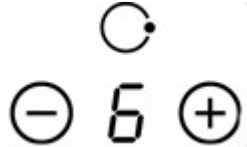
 A indicação "H" irá mostrar a zona de cozedura que está quente ao toque. Desaparecerá quando a superfície tiver arrefecido até uma temperatura segura. Também pode ser usado como uma função de poupança de energia se quiser aquecer mais panelas, utilize a placa que ainda está quente.











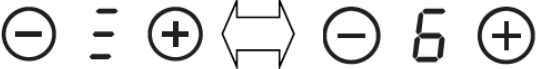






### 3.3.3 Utilizar a função da zona do triplo

- A função só funciona na zona de cozedura 3
- A zona de cozedura do triplo tem duas áreas de cozedura que pode utilizar uma secção central e uma secção exterior. Pode utilizar a secção central (A) de forma independente ou ambas as secções (B) ou (C) de uma só vez.



Ativar a zona do triplo	
<p>Ajuste a regulação de aquecimento entre os níveis de potência 1 e 9 (por exemplo, 6)</p>	


A secção central da zona de cozedura do triplo liga-se.	
Ao tocar no comando da zona do triplo  uma vez, funciona a secção <b>(B)</b> .	
O indicador da zona de cozedura mostra «  » e «  » alternadamente.	
Ao tocar no comando da zona do triplo  uma segunda vez, funciona a secção <b>(C)</b> .	
O indicador da zona de cozedura mostra «  » e «  » alternadamente.	
<b>Desativar a zona do triplo</b>	
Se a zona de cozedura 3 funcionar na secção <b>(B)</b> , ao tocar duas vezes em  , voltará à secção <b>(A)</b> e a zona do triplo é desativada.	
Se a zona de cozedura 3 funcionar na secção <b>(C)</b> , ao tocar uma vez em  , voltará à secção <b>(A)</b> e a zona do triplo é desativada.	
Depois de desativada a zona do triplo, o indicador da zona de cozedura aparece.	


Nota:

1. O circuito duplo só está disponível na zona de cozedura 3.
2. Pode seleccionar a função do nível 1 ao nível 9.
3. Só pode ativar a zona do duplo ou triplo quando a zona de cozedura 3 for seleccionada



### 3.3.4 Bloquear os comandos

- Pode bloquear os comandos para evitar uma utilização não intencional (por exemplo, crianças ligarem acidentalmente as zonas de cozedura).
- Quando os comandos estão bloqueados, todos os comandos exceto o comando de ligar/desligar estão desativados.

<b>Para bloquear os comandos</b>	
Toque no comando de bloqueio 	O indicador do temporizador mostra «Lo»
<b>Para desbloquear os comandos</b>	
Certifique-se de que a placa de cerâmica está ligada	

Toque e mantenha premido o comando de bloqueio  durante algum tempo.



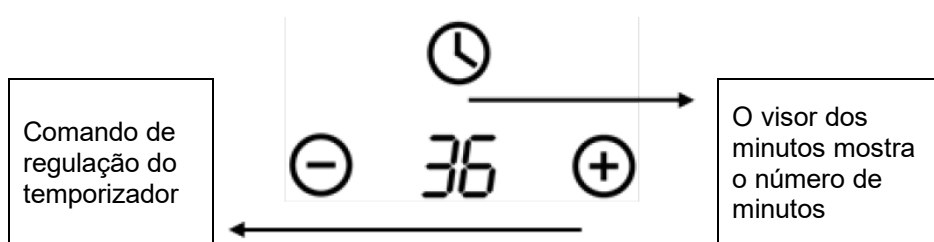
Quando a placa está no modo de bloqueio, todos os comandos estão desativados, exceto o comando de ligar/desligar , pode sempre desligar a placa de cerâmica com o comando de ligar/desligar  em caso de emergência, mas deve desbloquear primeiro a placa na próxima operação.

### 3.3.5 Comando do temporizador

Pode utilizar o temporizador de duas maneiras diferentes:



- a) Pode utilizá-lo como um lembrete dos minutos. Neste caso, o temporizador não desliga nenhuma zona de cozedura quando a hora definida estiver a terminar.
  - b) Pode defini-lo para desligar uma ou mais zonas de cozedura depois de terminar o tempo definido.
- O temporizador máximo é de 99 minutos

#### Visão geral do temporizador



#### a) Utilizar o temporizador como lembrete dos minutos

##### Se não selecionar nenhuma zona de cozedura



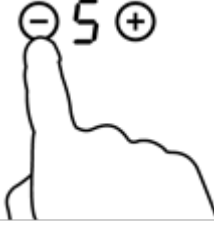


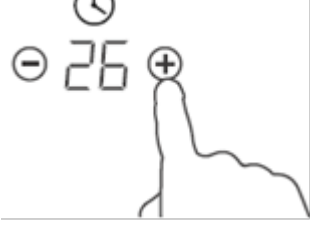


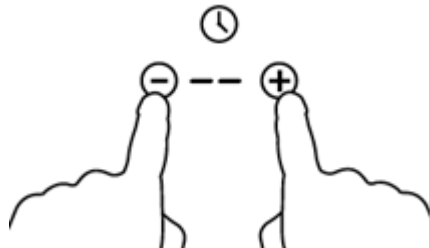
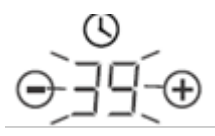
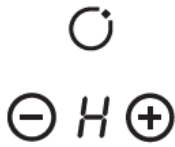
<p>Certifique-se de que a placa está ligada. Nota: pode utilizar o lembrete dos minutos mesmo que não seleccione nenhuma zona de cozedura.</p>	
<p>Toque no comando do temporizador,  o  indicador do temporizador piscará;</p>	
<p>Ao tocar ao mesmo tempo em «-» e «+», o temporizador é cancelado e «--» aparecerá no visor dos minutos.</p>	
<p>Quando a hora estiver definida, começará a contar imediatamente. O visor mostrará o tempo restante e o indicador do temporizador piscará durante 5 segundos</p>	
<p>O sinal sonoro apita durante 30 segundos e o indicador do temporizador mostra «-» quando o tempo definido terminar.</p>	

Dica:

- a) Toque no comando «-» ou «+» do temporizador uma vez para diminuir ou aumentar em 1 minuto.
- b) Toque e mantenha premido o comando «-» ou «+» do temporizador para diminuir ou aumentar em 10 minutos.
- c) Se o tempo definido exceder 99 minutos, o temporizador voltará automaticamente a 0 minutos.

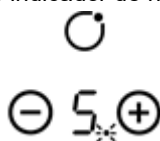


## b) Definir o temporizador para desligar uma ou mais zonas de cozedura

Definir uma zona	
Toque no  ou  da zona de cozedura correspondente para a qual pretende definir o temporizador.	
Defina a hora tocando no comando  ou  do temporizador	
Ao tocar ao mesmo tempo em  e  , o temporizador é cancelado e mostra «--» no visor dos minutos.	
Quando a hora estiver definida, começará a contar imediatamente. O visor mostrará o tempo restante e o indicador do temporizador pisca durante 5 segundos	
Quando o temporizador de cozedura expirar, a zona de cozedura correspondente será desligada automaticamente; o visor mostra "H", que significa quente;	

Nota:

- a) O ponto vermelho ao lado do indicador de nível de potência acende-se indicando que a zona está selecionada.

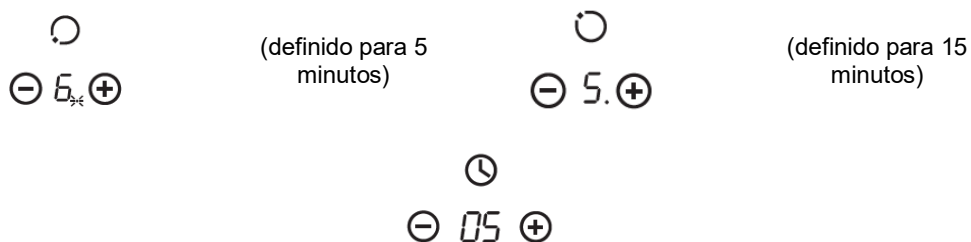


- b) Se quiser alterar o tempo após o temporizador estar definido, tem de começar a partir do passo 1.

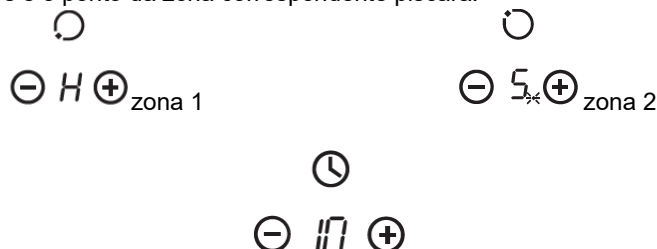
### Definir o temporizador para desligar mais do que uma zona de cozedura

- a). Se mais do que uma zona de aquecimento utilizar esta função, o indicador do temporizador mostra o tempo menor (por exemplo, tempo definido da zona 1 de 5 minutos, tempo definido da zona 2 de 15 minutos, o indicador do temporizador mostra «5».)

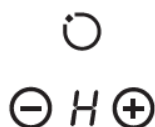
NOTA: O ponto vermelho ao lado do indicador de nível de potência pisca.



b). Quando a contagem decrescente terminar, a zona correspondente desligar-se-á. Em seguida, mostrará o novo temporizador de minutos e o ponto da zona correspondente piscará.



c). Quando o temporizador de cozedura expirar, a zona de cozedura correspondente será desligada automaticamente.



Nota:

1) O ponto vermelho ao lado do indicador de nível de potência acende-se indicando que a zona está selecionada.



2) Se quiser alterar o tempo após o temporizador estar definido, tem de começar a partir do passo 1.

### 3.3.6 Proteção contra temperatura excessiva

Um sensor de temperatura equipado pode monitorizar a temperatura no interior da placa de cerâmica. Quando uma temperatura excessiva é monitorizada, a placa de cerâmica para de funcionar automaticamente.

### 3.3.7 Aviso de calor residual

Se a placa estiver a funcionar há algum tempo, haverá algum calor residual. A letra «H» avisa-o para se manter afastado.

### 3.3.8 Tempos de trabalho predefinidos

Outra característica de segurança da placa é o desligamento automático. Isto ocorre sempre que se esquece de desligar uma zona de cozedura. Os tempos de desligamento predefinidos são mostrados na tabela abaixo:

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

## 4. Orientações para cozinhar



Tenha cuidado ao fritar porque o óleo e a gordura aquecem muito rapidamente, especialmente se estiver a utilizar o PowerBoost. A temperaturas extremamente elevadas, o óleo e a gordura inflamam-se-ão espontaneamente, o que representa um sério risco de incêndio.

### 4.1 Dicas para cozinhar

- Quando os alimentos estiverem a ferver, reduza a temperatura.
- A utilização de uma tampa reduzirá os tempos de cozedura e poupará energia mantendo o calor.
- Minimize a quantidade de líquido ou gordura para reduzir os tempos de cozedura.
- Comece a cozinhar com uma regulação alta e reduza quando os alimentos estiverem aquecidos.

#### 4.1.1 Fervilhar, cozinhar arroz

- O fervilhar ocorre abaixo do ponto de ebulição, a cerca de 85 °C, quando as bolhas sobem ocasionalmente até à superfície do líquido de cozedura. É essencial para deliciosas sopas e guisados porque os sabores se desenvolvem sem cozinhar demasiado os alimentos. Também deve cozinhar refeições à base de ovo e molhos com farinha abaixo do ponto de ebulição.
- Algumas tarefas, incluindo cozer arroz pelo método de absorção, podem exigir uma regulação superior à mais baixa para garantir que os alimentos são cozinhados corretamente no tempo recomendado.

#### 4.1.2 Selar bifes

Para cozinhar bifes suculentos e saborosos:

1. Mantenha a carne à temperatura ambiente durante cerca de 20 minutos antes de cozinhar.
2. Aqueça uma frigideira pesada.
3. Pincele ambos os lados do bife com azeite. Deite uma pequena quantidade de azeite na frigideira quente e, em seguida, coloque a carne sobre a frigideira quente.
4. Vire o bife apenas uma vez durante a cozedura. O tempo de cozedura exato dependerá da espessura do bife e do quão passado o desejar. Os tempos podem variar entre cerca de 2 a 8 minutos de cada lado. Pressione o bife para ver quão passado está – quanto mais firme estiver mais passado estará.
5. Deixe o bife repousar sobre um prato quente durante alguns minutos para descansar e ficar macio antes de servir.

#### 4.1.3 Para saltar

1. Escolha uma wok de base plana compatível com cerâmica ou uma frigideira grande.
2. Tenha todos os ingredientes e equipamentos prontos. O processo de saltar deve ser rápido. Se cozinhar grandes quantidades, cozinhe os alimentos em vários lotes menores.
3. Pré-aqueça a wok brevemente e adicione duas colheres de sopa de azeite.
4. Cozinhe a carne primeiro, coloque-a de lado e mantenha-a quente.
5. Salteie os vegetais. Quando estiverem quentes, mas ainda estaladiços, coloque a zona de cozedura numa regulação mais baixa, volte a colocar a carne na wok e adicione o molho.
6. Mexa os ingredientes suavemente para se certificar de que estão bem aquecidos.
7. Sirva de imediato.

## 5. Definições de aquecimento

As definições abaixo são apenas orientações. A definição exata dependerá de vários fatores, incluindo dos seus utensílios de cozinha e da quantidade que está a cozinhar. Experimente com a placa de cerâmica para encontrar as definições que melhor lhe convêm.

Definição de aquecimento	Adequação
1 – 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• aquecimento suave para pequenas quantidades de alimentos</li> <li>• derreter chocolate, manteiga e alimentos que queimam rapidamente</li> <li>• ferver suave</li> <li>• aquecimento lento</li> </ul>
3 – 4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• reaquecer</li> <li>• ferver rápido</li> <li>• cozer arroz</li> </ul>
5 – 6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• panquecas</li> </ul>
7 – 8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• saltear</li> <li>• cozinhar massa</li> </ul>
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• saltear</li> <li>• selar</li> <li>• ferver sopa</li> <li>• ferver água</li> </ul>

## 6. Manutenção e limpeza

O quê?	Como?	Importante!
Sujidade diária no vidro (dedadas, marcas, manchas deixadas por alimentos ou derrames sem açúcar no vidro)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desligue a alimentação da placa.</li> <li>2. Aplique um detergente para placas enquanto o vidro ainda estiver morno (mas não quente!)</li> <li>3. Enxague e seque com um pano limpo ou papel de cozinha.</li> <li>4. Volte a ligar a alimentação da placa.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quando a alimentação da placa estiver desligada, não haverá indicação de "superfície quente", mas a zona de cozedura pode ainda estar quente! Tenha muito cuidado.</li> <li>• Esfregões abrasivos, alguns esfregões de nylon e detergentes de limpeza fortes/abrasivos podem riscar o vidro. Leia sempre a etiqueta para verificar se o seu detergente ou esfregão é adequado.</li> <li>• Nunca deixe resíduos de limpeza na placa: o vidro pode ficar manchado.</li> </ul>
Alimentos a ferver, derretidos e derrames com açúcar quente no vidro	<p>Remova-os imediatamente com uma espátula ou um raspador adequado para placas de vidro cerâmico, mas tenha cuidado com as superfícies da zona de cozedura quente:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desligue a alimentação da placa na parede.</li> <li>2. Segure a lâmina ou o utensílio num ângulo de 30° e raspe a sujidade ou o derrame para uma área fria da placa.</li> <li>3. Limpe a sujidade ou derrame com um pano da loiça ou papel de cozinha.</li> <li>4. Siga os passos 2 a 4 para «Sujidade diária no vidro» acima.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Retire as manchas deixadas por alimentos derretidos e com açúcar ou derrames o mais rapidamente possível. Se forem deixados a arrefecer no vidro, podem ser difíceis de remover ou danificar permanentemente a superfície de vidro.</li> <li>• Risco de corte: quando a tampa de segurança é retraída, a lâmina do raspador é extremamente afiada. Utilize com extremo cuidado e guarde sempre em segurança e fora do alcance das crianças.</li> </ul>

Derrames nos comandos tácteis	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desligue a alimentação da placa.</li> <li>2. Absorva o derrame</li> <li>3. Limpe a área de comando táctil com uma esponja ou pano húmido limpos.</li> <li>4. Limpe completamente a área com papel de cozinha.</li> <li>5. Volte a ligar a alimentação da placa.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A placa pode emitir um sinal sonoro e desligar-se e os comandos tácteis podem não funcionar enquanto houver líquido sobre eles. Certifique-se de que limpa a área de comando táctil antes de voltar a ligar a placa.</li> </ul>
-------------------------------	--	--

## 7. Dicas e sugestões

Problema	Causas possíveis	O que fazer
Não é possível ligar a placa.	Sem potência.	Certifique-se de que a placa de cerâmica está ligada à alimentação elétrica e que está ligada. Verifique se há alguma falha de energia na sua casa ou área. Se tiver verificado tudo e o problema persistir, chame um técnico qualificado.
Os comandos tácteis não respondem.	Os comandos estão bloqueados.	Desbloqueie os comandos. Consulte a secção "Utilizar a placa de cerâmica" para obter instruções.
Os comandos tácteis são difíceis de operar.	Pode haver uma ligeira película de água sobre os comandos ou pode estar a usar a ponta do dedo para tocar nos comandos.	Certifique-se de que a área de comando táctil está seca e utilize a «almofada» do dedo para tocar nos comandos.
O vidro está a ficar arranhado.	Utensílios de cozinha ásperos.  Utilizados produtos de limpeza ou esfregões inadequados e abrasivos.	Utilize utensílios de cozinha com bases planas e lisas. Consulte «Escolher os utensílios de cozinha certos».  Consulte «Manutenção e limpeza».
Algumas painelas fazem ruídos crepitantes ou estalidos.	Isto pode ser causado pela construção do utensílio de cozinha (camadas de metais diferentes a vibrar de forma diferente).	Isto é normal dos utensílios de cozinha e não indica uma falha.

## 8. Instalação

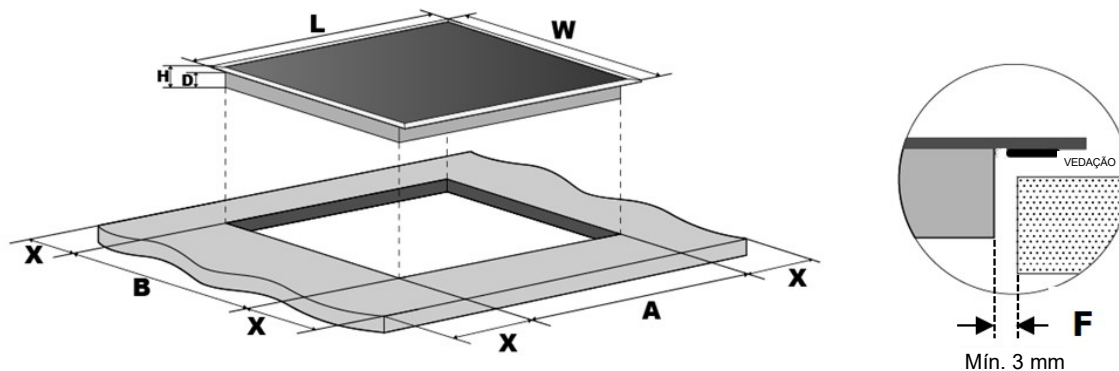
### 8.1 Seleção de equipamento de instalação

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

Para efeitos de instalação e utilização, deve ser mantido um espaço mínimo de 5 cm em torno do orifício. Certifique-se de que a espessura da superfície de trabalho é de pelo menos 30 mm. Selecione material de superfície de trabalho resistente ao calor e isolado (madeira e material fibroso ou higroscópico semelhante não devem ser utilizados como material de superfície de trabalho, a menos que impregnados) para evitar o choque elétrico e uma deformação maior causada pela radiação térmica da placa quente. Como mostrado abaixo:



Nota: A distância de segurança entre os lados da placa e as superfícies internas da bancada deve ser de, pelo menos, 3 mm.

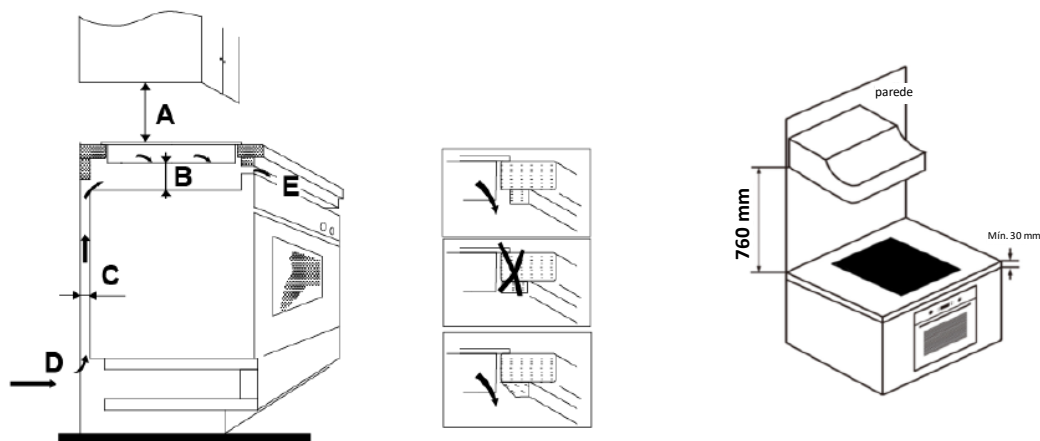


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	55	51	560+4 +1	490+4 +1	50 mini	3 mini

Em qualquer caso, certifique-se de que a placa de cerâmica está bem ventilada e que a entrada e a saída de ar não estão bloqueadas. Certifique-se de que a placa de cerâmica está em bom estado de trabalho. Como mostrado abaixo



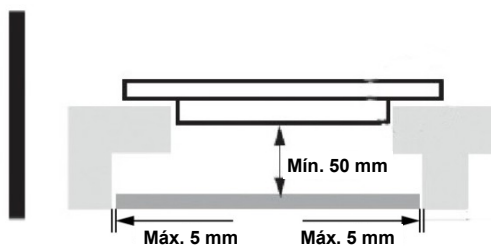
Nota: A distância de segurança entre a placa quente e o armário por cima da placa deve ser de, pelo menos, 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Entrada de ar	Saída de ar 5 mm

## AVISO: Garantir uma ventilação adequada

Certifique-se de que a placa de cerâmica está bem ventilada e que a entrada e a saída de ar não estão bloqueadas. Para evitar um toque acidental com o fundo quente da placa ou um choque elétrico inesperado durante o funcionamento, é necessário colocar uma inserção de madeira, fixada por parafusos, a uma distância mínima de 50 mm do fundo da placa. Siga os requisitos abaixo.



Há orifícios de ventilação do lado de fora da placa. TEM de se certificar de que estes orifícios não ficam bloqueados pela bancada quando colocar a placa no lugar.

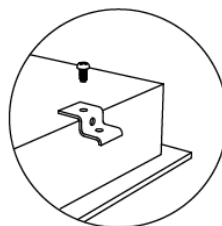
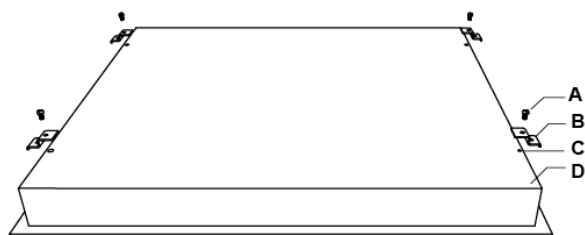


- Tenha em atenção que a cola que une o material de plástico ou de madeira ao mobiliário, tem de resistir a temperaturas não inferiores a 150°C, para evitar o descolar do painel.
- Por conseguinte, a parede traseira, as superfícies adjacentes e circundantes devem ser capazes de suportar uma temperatura de 90°C.

## 8.2 Antes de localizar os suportes de fixação

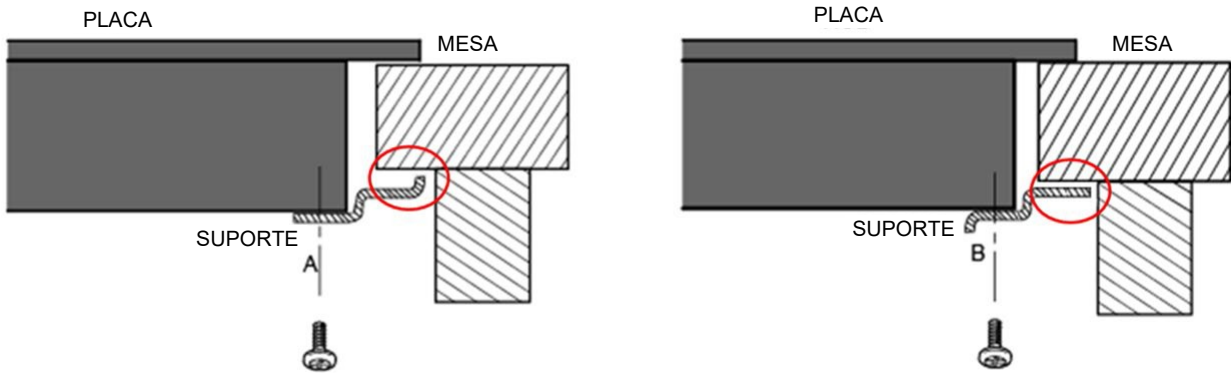
O aparelho deve ser colocado sobre uma superfície estável e lisa (utilize a embalagem). Não aplique força nos comandos salientes da placa.

Fixe a placa na superfície de trabalho, aparafuse quatro suportes na parte inferior da placa de cozinhar (ver imagem) após a instalação.



A	B	C	D
parafuso	suporte	Orifício do parafuso	base

Ajuste a posição do suporte de acordo com a espessura da superfície de trabalho diferente.



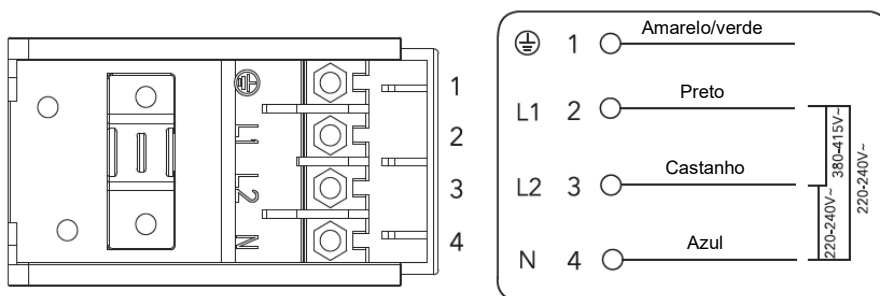
Em qualquer caso, os suportes não podem tocar nas superfícies internas da bancada após a instalação (ver imagem).

### 8.3 Precauções

1. A placa de cerâmica deve ser instalada por pessoal ou técnicos qualificados. Temos profissionais ao seu serviço. Nunca faça isto sozinho.
2. A placa de cerâmica não deve ser montada em equipamentos de arrefecimento, máquinas de lavar louça e secadores rotativos.
3. A placa de cerâmica deve ser instalada de modo a que se possa assegurar uma melhor radiação térmica para aumentar a sua fiabilidade.
4. A parede e a zona de aquecimento de indução acima da superfície de trabalho devem resistir ao calor.
5. Para evitar danos, a camada de sanduíche e o adesivo devem ser resistentes ao calor.
6. Não deve ser utilizado um detergente de limpeza a vapor.

### 8.4 Ligação da placa à alimentação elétrica

A alimentação deve ser ligada de acordo com a norma relevante, ou um disjuntor de polo único. O método de ligação é mostrado abaixo.



1. Se o cabo estiver danificado ou precisar de ser substituído, isto deve ser feito por um técnico pós-venda utilizando as ferramentas adequadas, de modo a evitar acidentes.
2. Se o aparelho estiver a ser ligado diretamente à alimentação elétrica, deve ser instalado um disjuntor omnipolar com uma distância mínima de 3 mm entre os contactos.





3. O instalador deve certificar-se de que foi efetuada a ligação elétrica correta e que está em conformidade com as normas de segurança.
4. O cabo não deve ser dobrado ou comprimido.
5. O cabo deve ser verificado regularmente e apenas substituído por uma pessoa devidamente qualificada.



---

A superfície inferior e o cabo de alimentação da placa não estão acessíveis após a instalação.

---

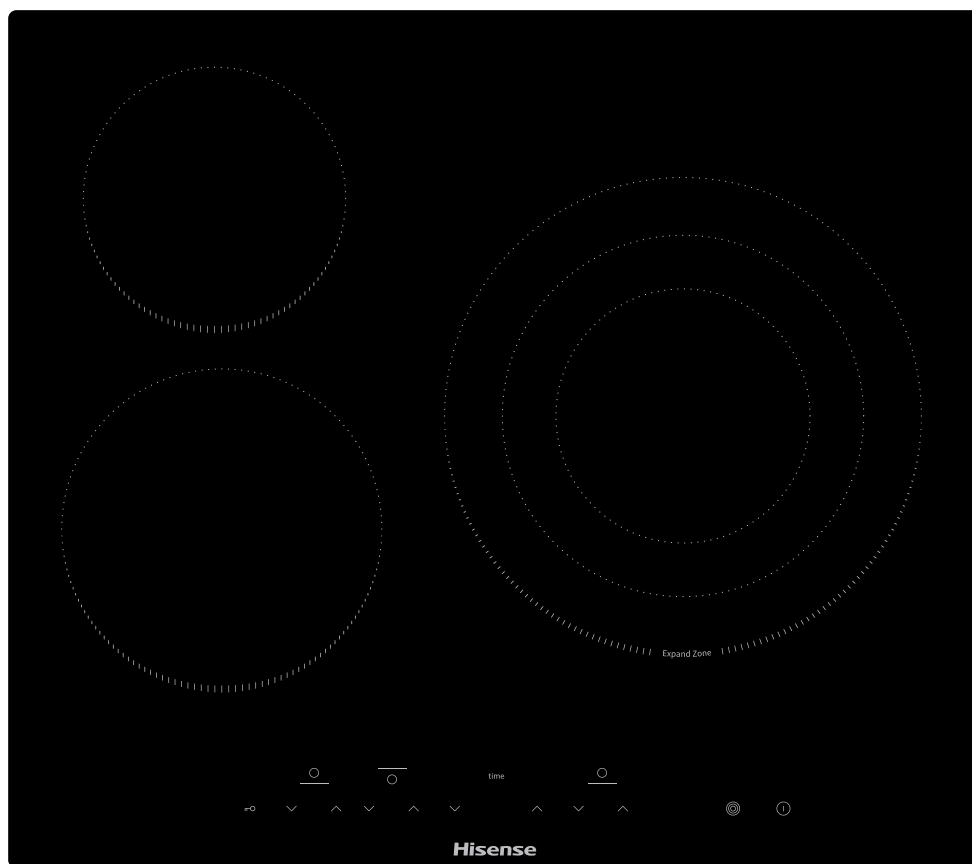
  <b>ELIMINAÇÃO:</b> Não elimine este produto juntamente com resíduos urbanos não classificados. É necessária a recolha separada destes resíduos para tratamento especial.	<p>Este aparelho está rotulado em conformidade com a diretiva europeia 2012/19/UE para resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos (REEE). Ao assegurar-se de que este aparelho é eliminado corretamente, ajudará a evitar eventuais danos no ambiente e na saúde humana, o que poderia ocorrer se fosse eliminado de forma errada.</p> <p>O símbolo do produto indica que não pode ser tratado como lixo doméstico normal. Deve ser levado para um ponto de recolha para a reciclagem de artigos elétricos e eletrónicos.</p> <p>Este aparelho requer eliminação de resíduos especializados. Para mais informações sobre o tratamento, recuperação e reciclagem deste produto contacte a câmara municipal local, o serviço de eliminação de resíduos domésticos ou a loja onde o adquiriu.</p> <p>Para obter informações mais detalhadas sobre o tratamento, recuperação e reciclagem deste produto, contacte a sua câmara municipal local, o seu serviço de eliminação de resíduos domésticos ou a loja onde adquiriu o produto.</p>
---	---

# Hisense

## Table de cuisson vitrocéramique

Notice d'utilisation / Notice d'installation

**MODÈLE : E6322C**



# Sommaire

<b>1. Préambule</b>	<b>4</b>
1.1 Consignes de sécurité	4
1.2 Installation	4
1.2.1 Risque de choc électrique	4
1.2.2 Risque de coupures	4
1.2.3 Consignes de sécurité importantes	4
1.3 Utilisation et entretien	6
1.3.1 Risque de choc électrique	6
1.3.2 Risques pour la santé	6
1.3.3 Risque de brûlure	6
1.3.4 Risque de coupure	7
1.3.5 Consignes de sécurité importantes	7
<b>2. Présentation de l'appareil</b>	<b>9</b>
2.1 Vue de dessus	9
2.2 Bandeau de commandes	9
2.3 Informations sur l'appareil	9
2.4 Principe de fonctionnement	9
2.5 Avant d'utiliser votre nouvelle table de cuisson	10
2.6 Caractéristiques techniques	10
<b>3. Fonctionnement de l'appareil</b>	<b>10</b>
3.1 Touches sensibles	10
3.2 Batterie de cuisine adéquate	10
3.3 Comment utiliser l'appareil	11
3.3.1 Démarrage de la cuisson	11
3.3.2 Fin de la cuisson	12
3.3.3 Utilisation de la fonction triple zone	12
3.3.4 Sécurité enfants /Verrouillage des touches	13
3.3.5 Minuteur	14
3.3.6 Protection contre la surchauffe	16
3.3.7 Témoin de chaleur résiduelle	16
3.3.8 Durée limite de fonctionnement	16
<b>4. Directives de cuisson</b>	<b>17</b>
4.1 Conseils de cuisson	17
4.1.1 Frémissement, cuisson du riz	17
4.1.2 Cuisson des steaks	17
4.1.3 Plats sautés	17
<b>5. Réglages de l'allure de chauffe</b>	<b>18</b>
<b>6. Entretien et nettoyage</b>	<b>19</b>
<b>7. Conseils et astuces</b>	<b>20</b>
<b>8. Installation</b>	<b>20</b>
8.1 Encastrement	20
8.2 Mise en place des équerres de fixation	22
8.3 Précautions à prendre	22
8.4 Raccordement de la table de cuisson au réseau électrique	23

# 1. Préambule

## 1.1 Consignes de sécurité

Votre sécurité est importante pour nous. Veuillez lire ces instructions avant d'utiliser votre table de cuisson.

## 1.2 Installation

### 1.2.1 Risque de choc électrique

- Déconnectez l'appareil du réseau électrique avant tout travaux de réparation ou d'entretien.
- Le raccordement à la terre est essentiel et obligatoire.
- Les modifications de l'installation électrique de l'habitation doivent être réalisées exclusivement par un électricien qualifié.
- Le non-respect de ces consignes peut entraîner un choc électrique ou la mort.

### 1.2.2 Risque de coupures

- Faites attention - les bords de la table vitrocéramique sont tranchants.
- L'imprudence peut entraîner des blessures ou des coupures.

### 1.2.3 Consignes de sécurité importantes

- Lisez attentivement ces instructions avant d'installer ou d'utiliser l'appareil.
- Ne posez jamais de produits combustibles sur l'appareil.
- Veuillez mettre cette notice à la disposition de la personne responsable de l'installation de l'appareil car cela pourrait réduire les coûts de la prestation.
- Afin d'éviter tout danger, cet appareil doit être installé conformément aux instructions de la notice d'installation.
- L'appareil doit être correctement installé et mis à la terre par un professionnel qualifié.
- L'appareil doit être relié à un dispositif de sectionnement capable de l'isoler de tous les pôles de l'installation
- Si l'appareil n'est pas installé correctement, cela pourrait

invalider toute réclamation au titre de la garantie ou de la responsabilité du constructeur.

- Les enfants à partir de 8 ans et les personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience ou de connaissances peuvent utiliser cet appareil à condition d'avoir reçu des instructions préalables sur la manière de s'en servir en toute sécurité, et d'avoir compris les risques auxquels ils s'exposent. Ne laissez pas; surveillez-les s'ils procèdent à son nettoyage ou à son entretien.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Ils ne doivent pas non plus effectuer sans surveillance des tâches de nettoyage et d'entretien.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire pour éviter tout risque.
- ATTENTION : si la surface en vitrocéramique est fêlée, mettez l'appareil hors tension pour éviter tout risque de choc électrique.
- Ne posez pas d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur la surface de la table de cuisson car ils peuvent chauffer énormément.
- Ne nettoyez jamais la table de cuisson avec un appareil à vapeur.
- L'appareil n'est pas prévu pour être commandé par un minuteur externe ni un système de commande à distance.
- ATTENTION : risque d'incendie : ne rangez rien sur le plan de cuisson.
- ATTENTION : la cuisson doit être surveillée. Même une cuisson brève doit être surveillée en permanence.
- ATTENTION : sur une table de cuisson, les fritures peuvent présenter un risque d'incendie si vous ne les surveillez pas. Ne tentez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau, mais mettez immédiatement l'appareil à l'arrêt, puis posez un couvercle sur le récipient et essayez d'étouffer les flammes avec une couverture antifeu.

## **1.3 Utilisation et entretien**

### **1.3.1 Risque de choc électrique**

- Ne cuisinez pas sur une table de cuisson cassée ou fêlée. Si la surface de la table de cuisson se brise ou se fissure, mettez immédiatement l'appareil hors tension (fusible / disjoncteur) et contactez un technicien qualifié.
- Déconnectez la table de cuisson de l'alimentation électrique avant d'entreprendre le nettoyage ou l'entretien.
- Le non-respect de ces consignes peut entraîner un choc électrique ou la mort.

### **1.3.2 Risques pour la santé**

- Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétiques.
- Cependant, les personnes portant un stimulateur cardiaque ou un autre implant électrique (comme une pompe à insuline) doivent consulter leur médecin ou le fabricant de l'implant avant d'utiliser cet appareil afin de s'assurer que leur implant ne sera pas affecté par le champ électromagnétique.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner la mort.

### **1.3.3 Risque de brûlure**

- Pendant l'utilisation de l'appareil, ses parties accessibles chauffent suffisamment pour provoquer des brûlures.
- Ne laissez pas votre corps, vos vêtements ou tout autre objet – sauf les récipients appropriés – entrer en contact avec la surface en vitrocéramique tant qu'elle n'a pas refroidi.
- Éloignez les enfants.
- Les manches des casseroles peuvent être chauds au toucher. Vérifiez qu'ils n'empiètent pas sur les autres foyers allumés. Maintenez les manches des récipients hors de la portée des enfants.
- Le non-respect de ces consignes peut entraîner des brûlures.

#### **1.3.4 Risque de coupure**

- La lame tranchante d'un grattoir pour vitrocéramique est dangereuse lorsque sa protection est en position rétractée. Utilisez cet ustensile avec une extrême prudence et rangez-le toujours en lieu sûr et hors de portée des enfants.
- L'imprudence peut entraîner des blessures ou des coupures.

#### **1.3.5 Consignes de sécurité importantes**

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son utilisation. Les préparations qui débordent provoquent de la fumée et des éclaboussures grasses pouvant s'enflammer.
- N'utilisez jamais votre appareil comme plan de travail ou espace de rangement.
- Ne laissez jamais d'objets ou d'ustensiles sur l'appareil.
- Ne posez et ne laissez aucun objet magnétisable (par exemple cartes de crédit, cartes mémoire) ou tout matériel électronique (par exemple ordinateur, lecteur MP3) à proximité de l'appareil, car ils pourraient être affectés par son champ électromagnétique.
- N'utilisez jamais votre appareil pour chauffer la pièce.
- Après utilisation, éteignez toujours les foyers et la table de cuisson comme décrit dans cette notice (c'est-à-dire en utilisant les touches sensibles) et ne vous reposez pas uniquement sur le détecteur de récipient.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil, ni s'asseoir, se tenir debout ou monter dessus.
- Ne rangez pas d'objets attractifs pour les enfants dans les placards situés au-dessus de l'appareil. Si les enfants grimpaient sur la table de cuisson, ils pourraient se blesser sérieusement.
- Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance à proximité de l'appareil.
- Les enfants ou les personnes souffrant d'un handicap limitant leur capacité à utiliser l'appareil doivent être accompagnés par un adulte responsable et compétent qui leur expliquera son fonctionnement. Le responsable doit être convaincu qu'ils peuvent utiliser l'appareil sans danger pour eux-mêmes ou leur environnement.
- Ne réparez ou ne remplacez aucune pièce de l'appareil

vous-même, à moins que cela ne soit explicitement recommandé dans la notice. Toute intervention doit être réalisée par un technicien qualifié.

- Ne posez aucun objet lourd sur votre table de cuisson et n'en laissez pas tomber dessus.
- Ne montez pas sur votre table de cuisson.
- N'utilisez pas de casseroles au fond rugueux et ne faites pas glisser vos récipients sur la surface en vitrocéramique, car vous pourriez la rayer.
- N'utilisez pas d'éponges grattantes ou d'autres produits abrasifs pour nettoyer votre table de cuisson, car ils pourraient rayer la vitrocéramique.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires, telles que : cuisine pour le personnel des magasins, bureaux et autres environnements de travail ; gîtes ruraux, résidences hôtelières, motels, maisons d'hôtes et autres environnements de type résidentiel.
- ATTENTION : l'appareil et ses parties accessibles sont brûlants pendant l'utilisation.
- Veillez à ne pas toucher les foyers chauds.
- Maintenez à l'écart les enfants de moins de 8 ans sauf si vous les surveillez en permanence.
- Maintenez l'appareil et son cordon secteur hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Après utilisation, éteignez les foyers et la table de cuisson avec les touches sensitive et ne vous reposez pas uniquement sur le détecteur de récipient.

**Félicitation** pour l'achat de votre nouvelle table de cuisson en vitrocéramique !

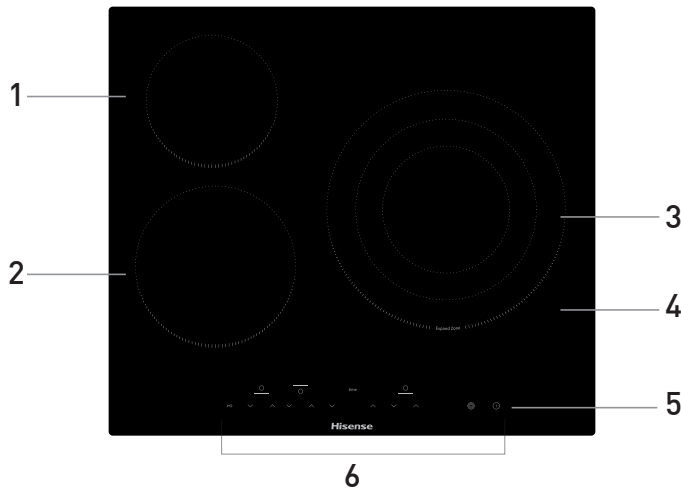
Nous vous recommandons de prendre le temps de lire cette notice d'utilisation et d'installation afin de bien comprendre comment l'installer et l'utiliser correctement. Pour procéder à l'installation, veuillez consulter le chapitre "Installation".

Lisez attentivement toutes les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil et conservez cette notice pour vous y référer ultérieurement.



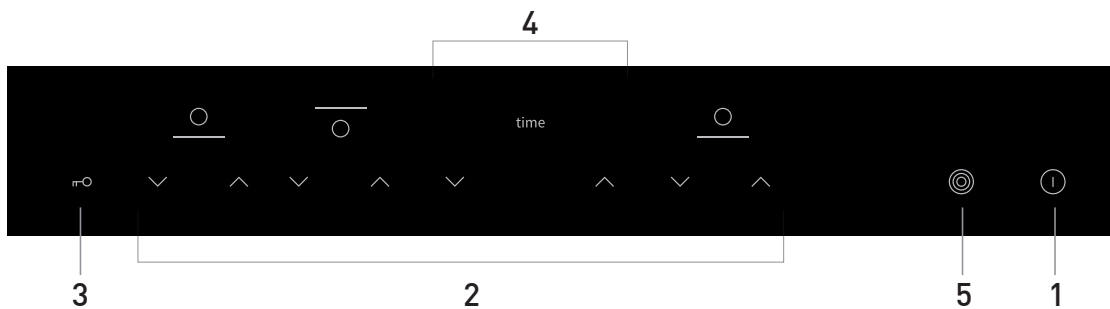
## 2. Présentation de l'appareil

### 2.1 Vue de dessus



1. Foyer 1200 W max.
2. Foyer 1800 W max.
3. Foyer 1050 / 1950 / 2700 W max
4. Surface en vitrocéramique
5. Touche MARCHE/ARRÊT
6. Bandeau de commandes

### 2.2 Bandeau de commandes



1. Touche MARCHE/ARRÊT générale
2. Touches de réglage de l'allure de chauffe
3. Touche Sécurité enfants (verrouillage du clavier)
4. Touches de réglage du minuteur
5. Touche de réglage du foyer triple zone

### 2.3 Informations sur l'appareil

La table de cuisson électronique en vitrocéramique répond à différentes exigences en matière de cuisson grâce au chauffage par résistance, aux commandes électroniques et aux nombreuses allures de chauffe ; c'est le choix idéal pour les familles modernes.

La table de cuisson en vitrocéramique est centrée sur les attentes des consommateurs et propose un design personnalisé. Elle offre des performances sûres et fiables qui facilitent la préparation des repas et vous permettent de profiter pleinement des plaisirs de la vie.

### 2.4 Principe de fonctionnement

Cette table de cuisson en vitrocéramique utilise le chauffage par résistance et ajuste la puissance de sortie (allures de chauffe) par le biais de touches sensibles.

## 2.5 Avant d'utiliser votre nouvelle table de cuisson

- Lisez cette notice en portant une attention particulière au chapitre "Consignes de sécurité".
- Enlevez le film qui protège la surface en vitrocéramique.

## 2.6 Caractéristiques techniques

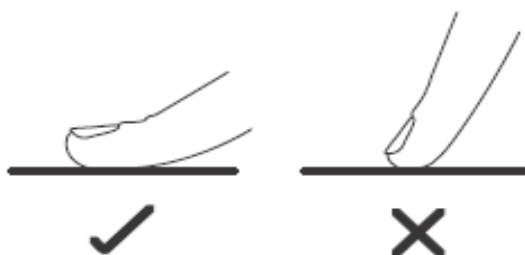
Modèle	E6322C
Nombre de foyers	3 foyers
Tension d'alimentation	220-240V~ 50Hz ou 60Hz
Puissance nominale	5200-6200W
Dimensions de l'appareil P×L×H (mm)	590X520X55
Dimensions d'encastrement A×B (mm)	560X490

Le poids et les dimensions sont approximatifs. Comme nous nous efforçons continuellement d'améliorer nos produits, nous nous réservons le droit de modifier sans préavis leurs caractéristiques et leur conception.

## 3. Fonctionnement de l'appareil

### 3.1 Touches sensibles

- Les touches régissent au toucher, vous n'avez donc pas besoin d'appuyer dessus.
- Appliquez sur les touches une partie large de votre doigt et non le bout.
- Vous entendrez un bip chaque fois que vous effleurez une touche.
- Assurez-vous que les touches sont toujours propres, sèches, et qu'aucun objet (par exemple un ustensile ou un chiffon) ne les recouvre. Même une fine pellicule d'eau peut les empêcher de réagir correctement.

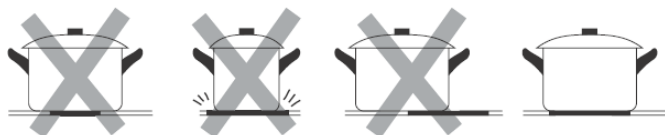


### 3.2 Batterie de cuisine adéquate

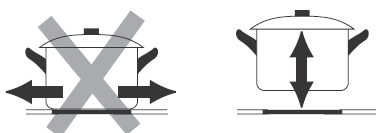
N'utilisez pas de batterie de cuisine à fond rugueux ou incurvé.



Veillez à ce que le fond de votre casserole soit lisse, qu'il repose à plat sur la vitrocéramique et qu'il ait le même diamètre que le foyer. Placez toujours vos récipients au centre du foyer.




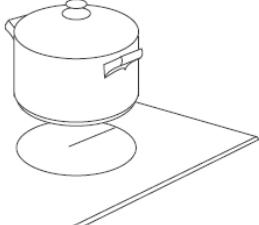

Soulevez toujours les casseroles, ne les faites pas glisser sur la vitrocéramique car elles pourraient rayer la surface.




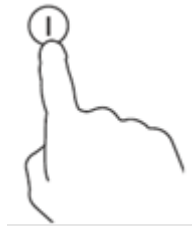
### 3.3 Comment utiliser l'appareil

#### 3.3.1 Démarrage de la cuisson

Après la mise sous tension, un signal sonore retentit une fois, tous les voyants s'allument pendant 1 seconde puis s'éteignent, indiquant ainsi que la table de cuisson est passée en mode veille.

<p>Effleurez la touche MARCHE/ARRÊT générale. Tous les indicateurs affichent "-".</p>	
<p>Placez une casserole convenable sur le foyer que vous souhaitez utiliser.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface du foyer sont propres et secs.</li> </ul>	
<p>Réglez l'allure de chauffe en effleurant la touche "-" ou "+".</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Si vous ne choisissez pas de réglage dans la minute qui suit, la table de cuisson s'éteint automatiquement. Vous devrez recommencer à l'étape 1.</li> <li>Vous pouvez modifier le réglage de l'allure de chauffe à tout moment pendant la cuisson.</li> <li>Si vous maintenez votre doigt sur l'une de ces touches, les valeurs croissantes ou décroissantes défilent rapidement.</li> </ul>	

### 3.3.2 Fin de la cuisson

<p>Éteignez le foyer en faisant défiler les chiffres jusqu'à "0" ou en effleurant simultanément les touches "-" et "+".</p>	
<p>Éteignez la table de cuisson en effleurant la touche MARCHE/ARRÊT générale.</p>	

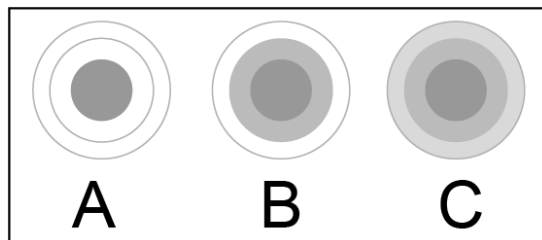
#### Attention aux surfaces chaudes

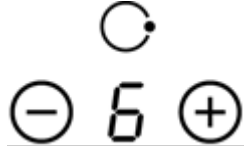

La lettre "H" signale les foyers qui sont chauds au toucher. Elle disparaît quand la surface a refroidi à une température sans danger. Ce témoin peut également vous être utile pour réaliser des économies d'énergie : si vous souhaitez réchauffer une autre préparation, placez-la sur le foyer encore chaud.



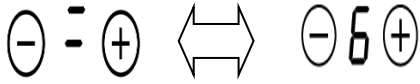


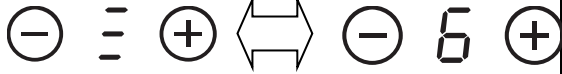






### 3.3.3 Utilisation de la fonction triple zone

- La fonction triple zone est disponible uniquement sur le foyer triple zone.
- Le foyer triple zone comporte deux parties : une zone centrale et une zone périphérique. Vous pouvez utiliser la zone centrale (**A**) indépendamment ou en même temps que la zone périphérique (**B**) et (**C**).



Activation de la fonction triple zones	
<p>Réglez l'allure de chauffe entre 1 et 9 (par exemple sur 6)</p>	
<p>La zone centrale du foyer triple zone est activée.</p>	



Effleurez une fois la touche  du foyer triple zone pour activer la zone <b>(B)</b> .	
L'indicateur du foyer affiche alternativement " = " et " 6 ".	
Effleurez une deuxième fois la touche  du foyer triple zone pour activer la zone <b>(C)</b> .	
L'indicateur du foyer affiche alternativement " = " et " 6 ".	
<b>Désactivation de la fonction triple zone</b>	
Si la partie <b>(B)</b> du foyer triple zone est active, effleurez deux fois la touche  pour que seule la partie <b>(A)</b> reste allumée ; la fonction triple zone est alors désactivée.	
Si la partie <b>(C)</b> du foyer triple zone est active, effleurez une fois la touche  pour que seule la partie <b>(A)</b> reste allumée ; la fonction triple zone est alors désactivée.	
Une fois que la fonction triple zone est désactivée, l'indicateur du foyer affiche " 6 ".	

Remarque :



1. La double boucle est disponible uniquement sur le foyer triple zone. Vous pouvez activer cette fonction quand l'allure de chauffe est réglée u préalable entre 1 et 9.
2. Vous pouvez activer la fonction double ou triple zone uniquement après avoir sélectionné le foyer triple zone.

### 3.3.4 Sécurité enfants /Verrouillage des touches

- Vous pouvez verrouiller les commandes pour empêcher toute manipulation involontaire (par exemple, les enfants pourraient allumer accidentellement les foyers).
- Lorsque les commandes sont verrouillées, toutes les touches sont inactives, sauf la touche MARCHE/ARRÊT générale.

<b>Pour verrouiller les touches</b>	
Effleurez la touche Verrouillage  .	L'indicateur du minuteur affiche "Lo".
<b>Pour déverrouiller les touches</b>	
Assurez-vous que la table de cuisson est en position Marche.	
Effleurez la touche Verrouillage pendant un certain temps  .	



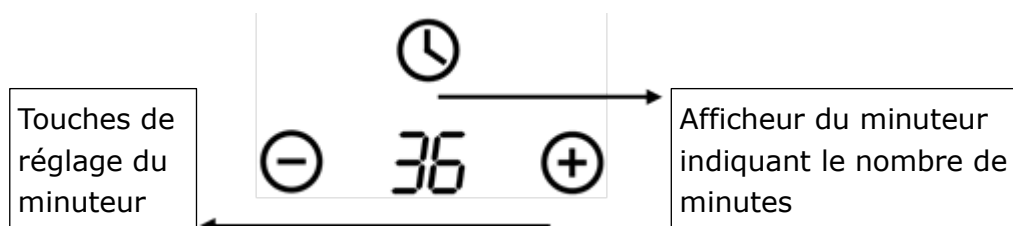
Lorsque la table de cuisson est verrouillée, toutes les touches sont inactives, sauf la touche MARCHE/ARRÊT . En cas d'urgence, vous pouvez toujours éteindre l'appareil avec la touche MARCHE/ARRÊT , mais vous devrez d'abord le déverrouiller avant de vous en servir la prochaine fois.

### 3.3.5 Minuteur

Vous pouvez utiliser le minuteur de deux façons différentes :




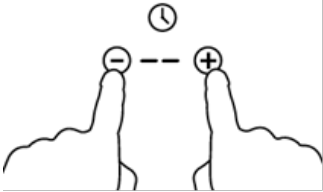


- En tant que compte-minutes. Dans ce cas, le minuteur n'éteint aucun foyer lorsque le temps de cuisson réglé s'est écoulé.
  - En tant que minuteur coupe-courant. Dans ce cas, vous pouvez régler le minuteur pour qu'un ou plusieurs foyers s'éteignent automatiquement lorsque la durée de cuisson réglée s'est écoulée.
- La durée maximale réglable sur le minuteur est de 99 minutes.

#### Vue d'ensemble sur le minuteur



#### a) Utilisation du minuteur en tant que compte-minutes



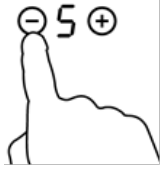


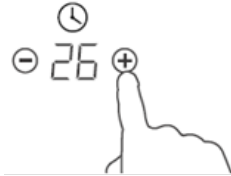


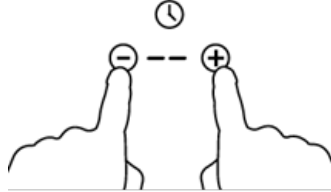

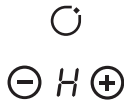
##### Quand vous n'avez sélectionné aucun foyer

Assurez-vous que la table de cuisson est en position Marche. Remarque : vous pouvez utiliser le compte-minutes même si aucun foyer n'est allumé.	
Effleurez la touche Minuteur ; l'afficheur du minuteur clignote. Réglez le laps de temps voulu en effleurant la touche  ou  du minuteur.	
Si vous voulez annuler le réglage du laps de temps, effleurez simultanément les touches "-" et "+" ; l'afficheur du minuteur indique alors "- -".	
Dès que vous avez réglé le laps de temps, le compte à rebours démarre. L'afficheur indique le temps restant et clignote 5 secondes.	
Lorsque le compte à rebours est arrivé à son terme, le signal sonore retentit pendant 30 secondes et l'afficheur du minuteur indique "- -".	

Conseil :

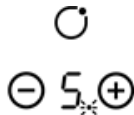
- Effleurez la touche "-" ou "+" du minuteur pour réduire ou augmenter le laps de temps de 1 minute.
- Maintenez votre doigt un certain temps sur la touche "-" ou "+" du minuteur pour réduire ou augmenter le laps de temps de 10 minutes.
- Si le laps de temps réglé excède 99 minutes, le minuteur revient automatiquement à 0 minute.

## b) Réglage du minuteur pour éteindre un foyer

<p>Effleurez la touche  ou  du foyer pour lequel vous voulez régler la durée de cuisson à l'aide du minuteur</p>	
<p>Réglez la durée de cuisson en effleurant la touche  ou  du minuteur.</p>	
<p>Si vous voulez annuler le réglage du minuteur, effleurez simultanément les touches  et  ; l'afficheur du minuteur indique alors "- -".</p>	
<p>Dès que vous avez réglé la durée de cuisson, le compte à rebours démarre. L'afficheur indique le temps restant et clignote 5 secondes.</p>	
<p>Lorsque la cuisson est arrivée à son terme, le foyer s'éteint automatiquement ; l'indicateur affiche "H" pour vous prévenir que le foyer est chaud.</p>	

Remarques :

- a) Le point rouge allumé à côté de l'indicateur d'allure de chauffe signale que ce foyer est sélectionné.



- b) Si vous voulez modifier la durée de cuisson après avoir réglé le minuteur, vous devez recommencer à l'étape 1.

## c) Réglage du minuteur pour éteindre plusieurs foyers

- a). Si le minuteur est réglé sur plus d'un foyer, l'indicateur du minuteur affiche la durée de cuisson qui sera terminée en premier. (Exemple : si le foyer n° 1 est réglé sur 5 minutes et le foyer n° 2 sur 15 minutes, alors l'indicateur du minuteur affiche "5").

Remarque : le point rouge clignote à côté de l'indicateur d'allure de chauffe.



(réglé sur 5 minutes)

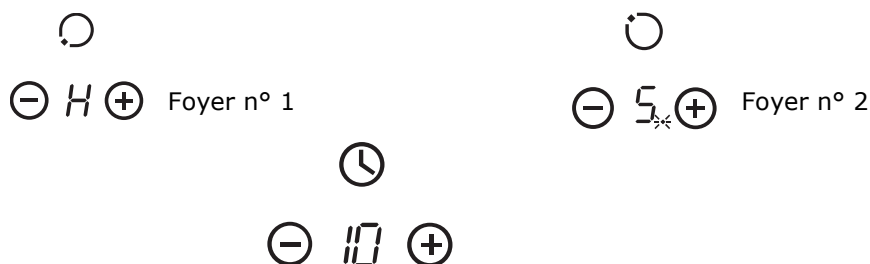


(réglé sur 15 minutes)

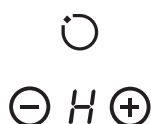


- b) Quand la durée de cuisson est parvenue à son terme, le foyer s'éteint automatiquement. L'indicateur

du minuteur affiche alors le temps de cuisson restant pour le foyer suivant, et le point rouge clignote sur l'indicateur de ce foyer.

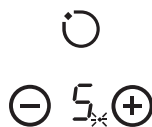


c) Quand la durée de cuisson est parvenue à son terme, le foyer s'éteint automatiquement.



Remarques :

1) Le point rouge allumé à côté de l'indicateur d'allure de chauffe signale que ce foyer est sélectionné.



2) Si vous voulez modifier la durée de cuisson après avoir réglé le minuteur, vous devez recommencer à l'étape 1.

### 3.3.6 Protection contre la surchauffe

Un capteur surveille la température à l'intérieur de la table vitrocéramique. S'il détecte une chaleur excessive, la table de cuisson se met automatiquement à l'arrêt.

### 3.3.7 Témoin de chaleur résiduelle

Lorsque la table de cuisson a fonctionné pendant un certain temps, les foyers restent chauds après avoir été éteints. Cette chaleur résiduelle est signalée par la lettre "H" sur l'indicateur du foyer pour vous avertir qu'il ne faut pas le toucher.

### 3.3.8 Durée limite de fonctionnement

L'arrêt automatique est un autre dispositif de sécurité qui équipe la table de cuisson. Il s'enclenche chaque fois que vous oubliez d'éteindre un foyer. Les durées limites de fonctionnement figurent dans le tableau ci-dessous.

Allure de chauffe	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Durée limite de fonctionnement (heure)	8	8	8	4	4	4	2	2	2



## 4. Directives de cuisson



Soyez prudent lorsque vous préparez des fritures car l'huile et la graisse chauffent très vite, surtout si vous utilisez la fonction Booster. À des températures extrêmement élevées, l'huile et la graisse peuvent s'enflammer spontanément, ce qui présente un risque d'incendie sérieux.

### 4.1 Conseils de cuisson

- Lorsque les aliments parviennent à ébullition, réduisez l'allure de chauffe.
- L'utilisation d'un couvercle raccourcit le temps de cuisson et économise l'électricité en retenant la chaleur.
- Réduisez au minimum la quantité de liquide ou de graisse pour raccourcir le temps de cuisson.
- Faites démarrer la cuisson à température élevée puis réduisez-la lorsque les aliments sont bien chauds.

#### 4.1.1 Frémissement, cuisson du riz

- Le frémissement se produit juste avant l'ébullition, à environ 85°C, lorsque des bulles montent de temps en temps à la surface du liquide. C'est la clé pour réussir de délicieuses soupes et des ragoûts tendres, car les saveurs se développent grâce à une chaleur douce. Vous devriez également faire cuire en dessous du point d'ébullition les sauces à base d'œufs ou épaissies à la farine.
- Certaines cuissons, y compris celle du riz par la méthode d'absorption, peuvent nécessiter un réglage supérieur au réglage le plus bas pour que les aliments soient cuits correctement dans les délais recommandés.

#### 4.1.2 Cuisson des steaks

Pour cuire des steaks juteux et savoureux:

1. Laissez la viande à température ambiante pendant 20 minutes environ avant de la faire cuire.
2. Faites chauffer une poêle à fond épais.
3. Badigeonnez d'huile les deux côtés du steak. Versez un peu d'huile dans la poêle chaude puis déposez la viande dans la poêle.
4. Retournez le steak une seule fois. La durée de cuisson exacte dépend de l'épaisseur du steak et du degré de cuisson souhaités. Les temps peuvent varier de 2 à 8 minutes par face. Appuyez légèrement sur le steak pour évaluer son degré de cuisson. Plus il sera ferme, plus il sera "bien cuit".
5. Avant de servir, laissez reposer le steak quelques minutes sur une assiette chaude pour qu'il se détende et s'attendrisse.

#### 4.1.3 Plats sautés

1. Choisissez un wok à fond plat compatible avec la vitrocéramique ou une grande poêle à frire.
2. Préparez tous les ingrédients et ustensiles à l'avance, car la cuisson doit être réalisée très rapidement. Si vous cuisinez de grandes quantités, faites cuire les aliments en plusieurs portions.
3. Préchauffez brièvement le wok et versez deux cuillères à soupe d'huile.
4. Cuisez d'abord la viande, mettez-la de côté et gardez-la au chaud.
5. Faites sauter les légumes. Quand ils sont chauds mais toujours croquants, baissez le réglage du foyer, remettez la viande dans le wok et ajoutez votre sauce.
6. Mélangez doucement tous les ingrédients pour qu'ils restent bien chauds.
7. Servez immédiatement.

## 5. Réglages de l'allure de chauffe

Les réglages ci-dessous sont fournis à titre indicatif. Le réglage exact dépend de plusieurs facteurs, notamment de votre batterie de cuisine et de la quantité que vous cuisinez. Faites vos propres expériences avec votre table de cuisson pour trouver les réglages qui vous conviennent le mieux.

Réglage de l'allure de chauffe	Type de préparation
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"><li>• réchauffage doux de petites quantités</li><li>• faire fondre du chocolat, du beurre et des aliments qui brûlent rapidement</li><li>• mijotage doux</li><li>• réchauffage lent</li></ul>
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"><li>• réchauffage</li><li>• mijotage rapide</li><li>• cuisson du riz</li></ul>
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"><li>• crêpes</li></ul>
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"><li>• plats sautés</li><li>• cuisson des pâtes</li></ul>
9	<ul style="list-style-type: none"><li>• plats sautés</li><li>• saisir à feu vif</li><li>• porter la soupe à ébullition</li><li>• faire bouillir de l'eau</li></ul>

## 6. Entretien et nettoyage

Quoi ?	Comment ?	Important
<p>Salissures quotidiennes sur la vitrocéramique (traces de doigts, marques, taches alimentaires ou éclaboussures non sucrées)</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mettez la table de cuisson hors tension.</li> <li>2. Appliquez un nettoyant pour vitrocéramique tant que la surface est encore chaude (mais pas brûlante)</li> <li>3. Rincez et essuyez avec un chiffon propre ou un essuie-tout.</li> <li>4. Remettez la table de cuisson sous tension.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lorsque la table de cuisson est hors tension, le témoin de chaleur résiduelle n'est pas allumé, mais le foyer peut encore être chaud. Soyez prudent !</li> <li>• Les éponges grattantes, certains tampons à récurer en nylon et les nettoyant agressifs / abrasifs peuvent rayer la vitrocéramique. Lisez toujours les recommandations du fabricant pour vérifier si votre éponge ou votre nettoyant est approprié.</li> <li>• Ne laissez jamais de résidus de produit nettoyant sur la table de cuisson : la vitrocéramique pourrait être tachée durablement.</li> </ul>
<p>Préparations qui ont débordé, aliments fondus, préparations sucrées et chaudes répandues sur la vitrocéramique</p>	<p>Retirez immédiatement ces salissures avec une spatule, un couteau à palette ou un grattoir pour vitrocéramique, mais prenez garde aux surfaces chaudes des foyers.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mettez la table de cuisson hors tension</li> <li>2. Tenez la lame ou l'ustensile sous un angle de 30 degrés et raclez les salissures en les amenant sur une zone fraîche de la table de cuisson.</li> <li>3. Nettoyez les souillures avec une éponge à vaisselle ou un essuie-tout.</li> <li>4. Suivez les étapes 2 à 4 pour "Salissures quotidiennes sur la vitrocéramique" ci-dessus.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Enlevez dès que possible les taches des aliments fondus, sucrés, ou les préparations renversées. Si vous les laissez refroidir sur la vitrocéramique, elles peuvent être difficiles à éliminer ou même endommager la surface de manière irréversible.</li> <li>• Risque de coupure : lorsque la protection est en position rétractée, la lame du grattoir est tranchante. Utilisez-le avec beaucoup de précautions et rangez-le toujours en lieu sûr, hors de portée des enfants.</li> </ul>
<p>Liquide répandu sur le bandeau de commandes</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mettez la table de cuisson hors tension.</li> <li>2. Absorbez le liquide répandu.</li> <li>3. Essuyez le bandeau de commandes avec une éponge ou un chiffon propre et humide.</li> <li>4. Séchez complètement le bandeau de commandes avec de l'essuie-tout.</li> <li>5. Remettez la table de cuisson sous tension.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La table de cuisson peut émettre un signal sonore et s'éteindre d'elle-même. Il est possible que les touches ne fonctionnent pas tant qu'elles sont couvertes de liquide. Essuyez soigneusement le bandeau de commandes avant de remettre la table de cuisson sous tension.</li> </ul>

## 7. Conseils et astuces

Problème	Cause possible	Solution
La table de cuisson ne se met pas en marche	Pas de courant.	Assurez-vous que la table de cuisson est connectée à l'alimentation électrique et que vous avez appuyé sur la touche Marche/Arrêt générale. Vérifiez s'il y a une panne de courant dans votre habitation ou votre localité. Si vous avez tout vérifié et que le problème persiste, contactez un technicien qualifié.
Les touches ne réagissent pas.	Le bandeau de commandes est verrouillé.	Déverrouillez le bandeau de commandes. Voir les instructions du paragraphe 3.3.4 Sécurité enfants /Verrouillage des touches.
Les touches fonctionnent mal.	Il peut y avoir une fine pellicule d'eau sur les commandes, ou vous effleurez peut-être les touches du bout des doigts.	Assurez-vous que le bandeau de commandes est sec et effleurez les touches avec la partie large de votre phalange.
La vitrocéramique est rayée.	Le fond de la batterie de cuisine est rugueux.  Vous avez utilisé des tampons à recurer ou des nettoyants inappropriés et abrasifs.	Utilisez une batterie de cuisine à fond plat et lisse. Voir le paragraphe 3.2 Batterie de cuisine adéquate  Voir le chapitre "Entretien et nettoyage".
Certains récipients grésillent ou cliquettent	Cela provient peut-être de la fabrication de votre batterie de cuisine (les couches des différents métaux vibrent différemment).	Phénomène normal pour la batterie de cuisine ; il n'indique pas un défaut.

## 8. Installation

### 8.1 Encastrement

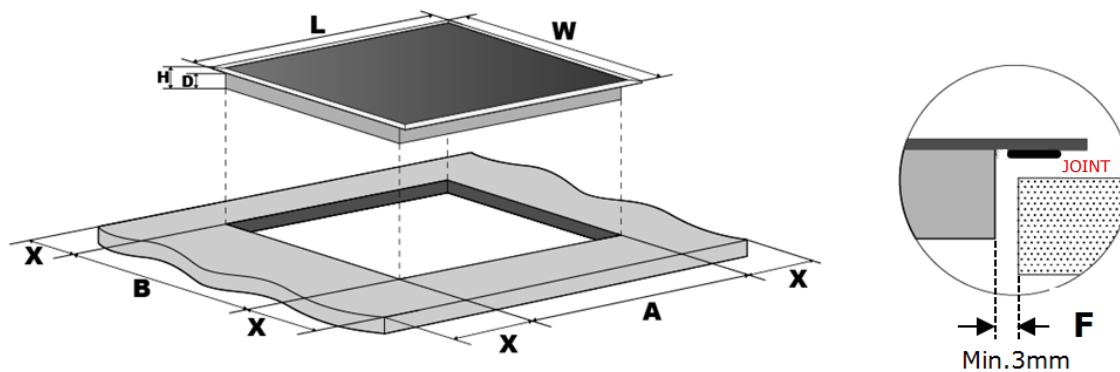
Découpez le plan de travail en respectant les dimensions indiquées sur le schéma.

Pour les besoins de l'installation et de l'utilisation, un espace minimum de 5 cm doit être préservé autour de la découpe.

Le plan de travail doit avoir une épaisseur de 30 mm au moins. Afin d'éviter les chocs électriques et les déformations importantes dues au rayonnement thermique de la table de cuisson, le plan de travail doit être fabriqué dans un matériau isolé et résistant à la chaleur. Pour cette raison, ne le choisissez pas en bois ou en matériaux fibreux hygroscopiques similaires, sauf s'ils sont traités. Voir le schéma d'encastrement ci-dessous.



Remarque : la distance de sécurité entre les panneaux latéraux de la table de cuisson et les surfaces de la découpe réalisée dans le plan de travail doit être au moins de 3 mm.

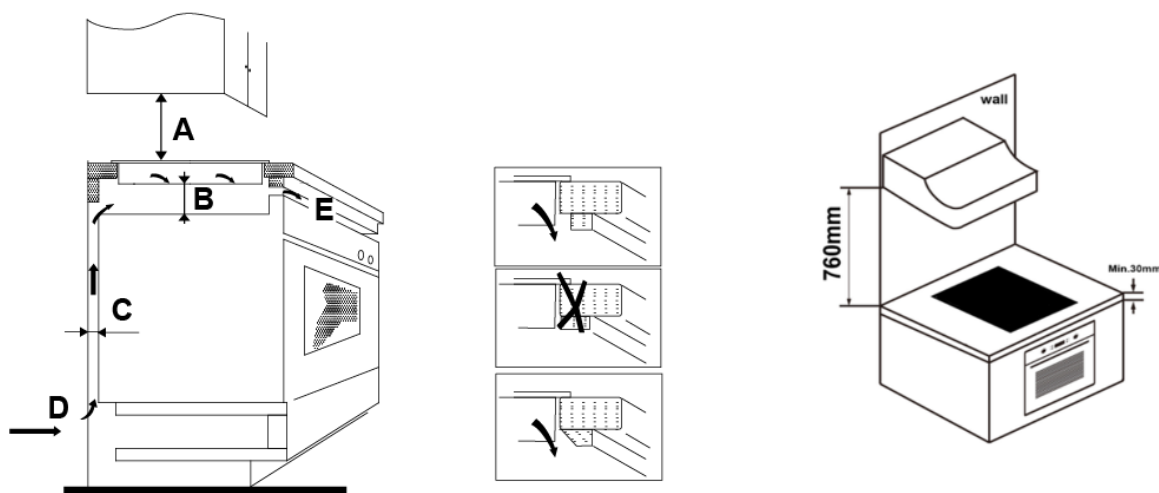


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	55	51	560+4 +1	490+4 +1	50 mini	3 mini



Dans tous les cas, assurez-vous que la table de cuisson en vitrocéramique est bien ventilée et que les entrées et sorties d'air ne sont pas obstruées. Vérifiez qu'elle est en bon état de fonctionnement. Voir ci-dessous.

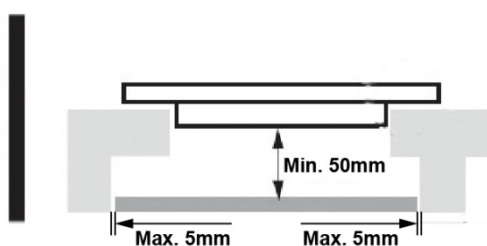
Remarque : la distance de sécurité entre la table de cuisson et le placard installé au-dessus doit être de 760 mm au moins.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Prise d'air	Sortie d'air 5mm

## ATTENTION : ventilation adéquate indispensable

Assurez-vous que la table de cuisson en vitrocéramique est bien ventilée et que les entrées et sorties d'air ne sont pas obstruées. Afin d'éviter tout contact accidentel avec le fond en surchauffe de la table de cuisson ou tout risque d'électrocution imprévisible pendant son fonctionnement, il est nécessaire de placer un tasseau, fixé par des vis, à une distance minimale de 50 mm du panneau inférieur de l'appareil. Suivez les spécifications ci-dessous.





Il y a des ouvertures de ventilation sur le pourtour de la table de cuisson. Lorsque vous mettez l'appareil en place, vous DEVEZ vous assurer que ces ouvertures ne sont pas obstruées par le plan de travail.



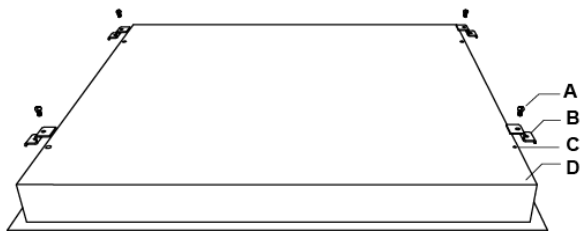
La colle qui fixe sur le meuble le revêtement en plastique ou en bois doit résister à une température de 150°C au moins pour éviter qu'il ne se décolle.

- Le mur à l'arrière de l'appareil ainsi que les surfaces adjacentes et environnantes doivent résister à une température de 90°C.

## 8.2 Mise en place des équerres de fixation

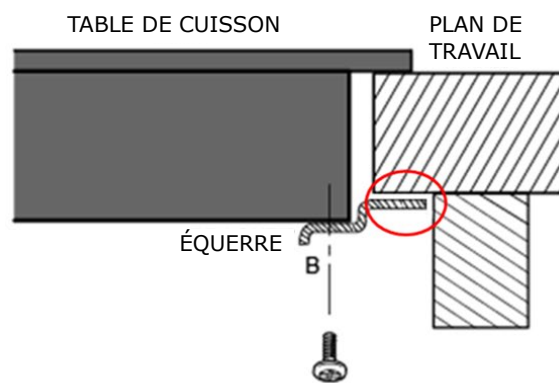
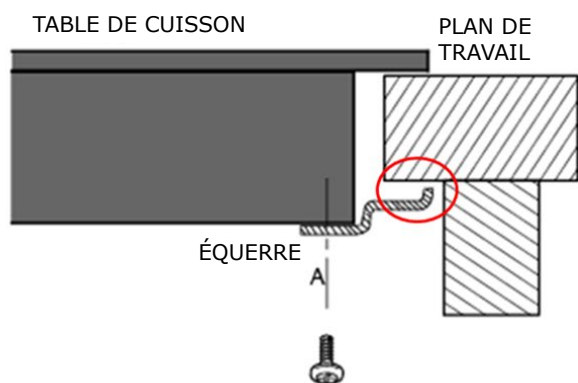
Placez l'appareil à l'envers sur une surface lisse et stable (utilisez l'emballage). N'appuyez pas sur les commandes sortant de la table de cuisson.

Après avoir réalisé le raccordement électrique, fixez l'appareil au plan de travail en vissant quatre équerres au panneau inférieur de la table de cuisson (voir illustration).



A	B	C	D
vis	équerre	trou pour la vis	panneau inférieur

Positionnez les équerres dans un sens ou dans l'autre en fonction de l'épaisseur du plan de travail.



Après installation, les équerres ne doivent jamais toucher les surfaces internes du plan de travail (voir illustration).

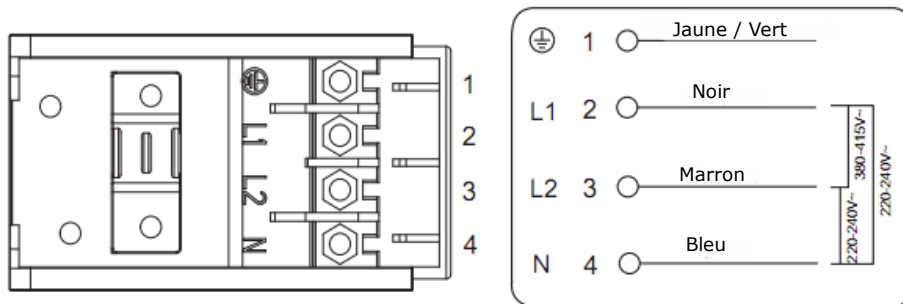
## 8.3 Précautions à prendre

1. La table de cuisson en vitrocéramique doit être installée par une personne qualifiée ou un technicien. Nous mettons des professionnels à votre service. N'entreprenez jamais vous-même l'installation de l'appareil.
2. La table de cuisson en vitrocéramique ne doit pas être montée au-dessus d'un appareil frigorifique, d'un lave-vaisselle, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge.

3. La table de cuisson en vitrocéramique doit être installée de manière à assurer le meilleur rayonnement thermique possible afin d'accroître sa fiabilité.
4. Le mur et la zone où se propage la chaleur, au-dessus du plan de travail, doivent être thermostables.
5. Pour éviter tout dommage, les revêtements et colles des meubles environnants doivent résister à la chaleur.
6. Il ne faut pas utiliser de nettoyeur à vapeur.

## 8.4 Raccordement de la table de cuisson au réseau électrique

L'appareil doit être raccordé conformément aux normes en vigueur ; il devra être relié à un disjoncteur unipolaire. Le raccordement doit être réalisé comme indiqué ci-dessous.



1. Si le câble est endommagé, il devra être remplacé par un technicien du service après-vente qui utilisera les outils appropriés afin d'éviter tout accident.
2. Si l'appareil est raccordé au secteur par un branchement permanent, il faudra installer un disjoncteur omnipolaire dont les contacts en position ouverte sont séparés par une distance de 3 mm au moins.
3. L'installateur doit s'assurer que le raccordement électrique a été réalisé correctement et qu'il est conforme aux normes de sécurité.
4. Le câble ne doit pas être plié ni comprimé.
5. Le câble doit être vérifié régulièrement et remplacé uniquement par un professionnel qualifié.



Le panneau inférieur de la table de cuisson et le câble de raccordement ne sont pas accessibles après installation.



**MISE AU REBUT : ne jetez pas ce produit avec les déchets ménagers ordinaires. Il doit faire l'objet d'une collecte spéciale pour recevoir le traitement approprié.**

Le symbole de la poubelle barrée figure sur le produit ou sur son emballage en application de la directive européenne 2012/19/CE sur les Déchets d'Équipement Électrique et Électronique (DEEE). Cette directive sert de règlement cadre à la reprise, au recyclage et à la valorisation des appareils ménagers usagés dans toute l'Europe.

Ce produit ne peut donc pas être jeté avec les ordures ménagères, mais doit faire l'objet d'une collecte sélective. Lorsque vous ne l'utiliserez plus, remettez-le à un service de ramassage spécialisé ou à une déchèterie – municipale ou privée – qui traite les DEEE ; vous contribuerez ainsi à éviter des conséquences néfastes pour la santé et l'environnement.

Pour tout renseignement sur la mise au rebut et le recyclage de ce produit, veuillez contacter la mairie ou le service de la propreté de votre commune, ou encore le magasin dans lequel vous l'avez acheté.





