

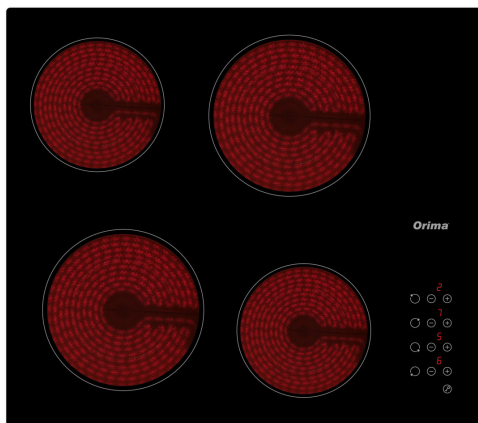


Orima[®]
electrodomésticos

Mais qualidade na sua vida!

MANUAL DE INSTRUÇÕES INSTRUCTION MANUAL

Placa Vitrocerâmica Vitreoceramic Hob



ORF-61 VIT

Obrigado por ter adquirido este produto ORIMA.
Por favor leia atentamente este manual
antes de começar a usar este aparelho.

SERVIÇO DE APOIO A CLIENTES



Apoio ao Cliente: (+351) 231 467 436
email: apoiodcliente@orima.pt
Assistência Pós-Venda: (+351) 231 467 427
email: assistencia@orima.pt

www.orima.pt

Avisos de Segurança

A sua segurança é importante para nós. Por favor leia com atenção este Manual de Instruções antes de utilizar a sua Placa Vitrocerâmica Orima pela primeira vez.

Instalação

Avisos de Segurança

- Desligue o aparelho da rede eléctrica antes de efectuar qualquer trabalho ou manutenção do mesmo.
- A ligação a um bom sistema de fixação à terra é essencial e obrigatório.
- Alterações no sistema de fixação interna só deve ser feita por um electricista qualificado.
- O não cumprimento deste aviso pode resultar em choque eléctrico ou morte!

Risco de Corte

- **Cuidado** – as arestas do painel são afiadas.
- A não observação do aviso em cima mencionado pode resultar em ferimentos ou cortes.

Instruções Importantes de Segurança

- Leia atentamente estas instruções antes de instalar ou utilizar a máquina.
- nenhuns materiais ou produtos combustíveis devem ser colocados sobre o aparelho, em qualquer momento.
- Por favor, disponibilizar estas informações à pessoa responsável pela instalação do aparelho, uma vez que pode reduzir os custos de instalação.
- Para evitar perigo durante a utilização do seu aparelho, este deverá ser instalado de acordo com as normas em vigor, cumprindo todas as regras de segurança.
- Este aparelho deve ser instalado correctamente à ligação terra apenas por um Técnico qualificado.
- Este aparelho deve ser ligado a um circuito que incorpora um disjuntor que proporciona a desconexão completa da fonte de alimentação.
- Instale o seu aparelho correctamente, caso contrário poderá invalidar a Garantia ou Reclamações de Responsabilidade.

Funcionamento e Manutenção

Avisos de Segurança

- Não utilize a sua Placa se esta estiver quebrada ou rachada. Caso o verifique, desligue o aparelho imediatamente da corrente (incluindo tomada) e contacte um Técnico Qualificado.
- Antes de proceder a qualquer limpeza ou manutenção, desligue o aparelho totalmente da corrente (incluindo tomada).
- O não cumprimento deste aviso pode resultar em choque elétrico ou morte!

Saúde

- Este aparelho está em conformidade com as normas de segurança electromagnéticas.

Superfícies Quentes

- Durante a sua utilização, as partes acessíveis deste aparelho vão-se tornar quentes o suficiente para causar queimaduras.
- Não deixe o seu corpo, roupa ou qualquer item que não seja adequado em contacto com o vidro de indução até que a superfície esteja fria.
- Os objectos metálicos, tais como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados sobre a superfície da placa, uma vez que a pode ligar acidentalmente e estes ficarem quentes.
- Mantenha as crianças afastadas do aparelho.
- As pegadas das painéis podem ficar quentes ao toque. Verifique se as mesmas não ficam salientes em direcção a outras zonas que se encontram a funcionar. Mantenha as pegadas das painéis fora do alcance das crianças.
- Para evitar queimaduras e escaldões siga as instruções acima mencionadas.

Risco de Corte

- A chapa afiada do corpo da placa fica exposta quando a tampa de segurança é retirada. Use com extremo cuidado e armazene sempre com segurança e fora do alcance das crianças.
- Para evitar ferimentos ou cortes siga as instruções acima mencionadas.

Instruções Importantes de Segurança

- Nunca deixe o aparelho sem vigilância quando em uso. Ao transbordar poderá provocar fumos e gorduras que poderão se inflamar.
- Nunca use o aparelho como base de trabalho ou superfície de armazenamento.
- Nunca deixar objectos ou utensílios no aparelho.
- Nunca use o aparelho para aquecer o ambiente.
- Após a sua utilização, desligue sempre as zonas da placa, conforme descrito neste manual (ou seja, usando os comandos *Touch Control*).
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho, se sentem, levistem ou subam nele.
- Não guarde itens de interesse para as crianças em armários acima do aparelho. As crianças ao subir para a placa podem ficar gravemente feridas.
- Não deixe crianças sozinhas ou sem vigilância na área onde o aparelho esta a ser utilizado.
- Este aparelho não se destina ao uso por pessoas (incluindo crianças) com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais, ou falta de experiência na utilização do aparelho a menos que tenha sido dada supervisão ou instruções relativas a utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- Não tente reparar ou substituir qualquer parte do aparelho, a menos que esteja especificamente recomendado no manual. Todas as outras reparações deverão ser feitas por um Técnico qualificado.
- Não utilize um aspirador de vapor para limpar a sua Placa Orima.
- Não coloque ou deixe cair objectos pesados sobre a Placa.
- Não se apoie na sua Placa.
- Não utilizar painéis com fundo de diâmetro superior aos marcados no vidro da placa, caso contrário poderá danificar a sua Placa.
- Não use esponjas ou quaisquer outros agentes de limpeza abrasivos para limpar a Placa, pois estes podem arranhar o vidro de indução.
- Se verificar que o cabo de alimentação está danificado, este deverá ser

substituído por Técnico qualificado.

- Este aparelho foi concebido para ser utilizado em aplicações domésticas e análogas, tais como: Rural: áreas de cozinha de lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho – Residencial: Hotéis, motéis e outros ambientes do tipo residencial.

- AVISO: O aparelho e as partes acessíveis aquecem durante o seu funcionamento.

Cuidados devem ser tomados para evitar tocar nos elementos de aquecimento.

Crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas longe do aparelho a menos que estejam a ser supervisionadas.

- Este aparelho pode ser usado por crianças de 8 anos ou mais e pessoas com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais ou falta de experiência e conhecimento, se tiverem recebido supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e entender os riscos envolvidos.

- As crianças não devem brincar com o aparelho. Limpeza e manutenção do aparelho não devem ser feitas por crianças sem supervisão.

- AVISO: Ao proceder a um cozinhado sem supervisão em que a placa poderá ficar com gordura ou óleo pode ser perigoso e resultar em incêndio. NUNCA tente apagar o fogo com água. Desligue o aparelho da corrente e, em seguida, cubra a chama com uma tampa ou uma coberta de incêndio.

- AVISO: Perigo de incêndio: não armazenar itens nas superfícies de cozedura.

- Aviso: Se verificar que a superfície está rachada, desligue o aparelho da corrente totalmente (incluindo tomada) para evitar a possibilidade de choque eléctrico, nas superfícies das placas de material de vidro, cerâmica ou similar onde se encontram as resistências escondidas.

- Não utilizar limpeza a vapor.

- Este aparelho não se destina a ser utilizado por meio de um temporizador externo ou sistema de controlo remoto separado.

Parabéns pela compra da sua nova Placa Vitrocerâmica Orima.

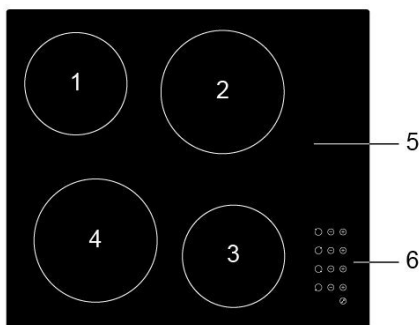
Recomendamos que leia este Manual de Instruções/Instalação, a fim de compreender como a instalar corretamente e beneficiar de um bom funcionamento do seu aparelho.

Para a instalação, por favor, leia a secção de instalação.

Leia todas as instruções de segurança antes da primeira utilização e guarde o Manual para futura referência.

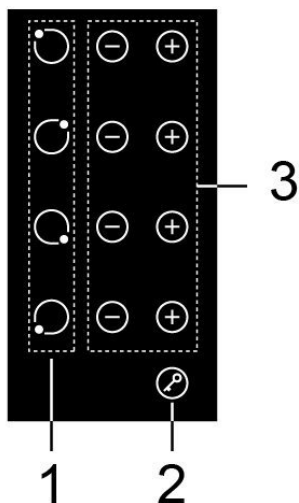
Descrição do Aparelho

Vista Superior



- Zona 1 - max. 1200 W
- Zona 2 - max. 1800 W
- Zona 3 - max. 1200 W
- Zona 4 - max. 1800 W
- 5 - Placa Vidro
- 6 - Painel Comandos

Painel de Comando



- 1. Controle ON/OFF
- 2. Controle de Bloqueio
- 3. Reguladores de Potência

Informação do Produto

O microcomputador da Placa Cerâmica pode responder a diferentes tipos de tarefas na sua cozinha devido ao aquecimento dos fios da resistência, o controle de micro-computarizado e selecção de multi-energia, é realmente a escolha ideal para famílias modernas.

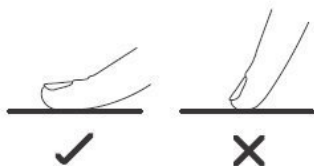
As Placas de Cerâmica Orima oferecem aos Clientes um projecto personalizado. A Placa tem performances seguras e confiáveis, tornando a sua vida confortável e permitindo desfrutar plenamente o prazer da vida.

Antes da Primeira Utilização

- Leia este Manual, tomando nota especial da secção "Avisos de segurança".
- Remova qualquer película protectora que ainda possa estar na sua Placa Vitrocerâmica Orima.

Modo de Utilização dos Comandos de Toque

- Os comandos respondem ao toque, pelo que não precisa aplicar nenhuma pressão.
- Utilize a zona da impressão digital do seu dedo, e não só a ponta.
- Ouvirá um sinal sonoro cada vez que um contacto esteja a ser registado.
- Certifique-se de que os controles estão sempre limpos, secos e que não haja nenhum objecto em cima dos mesmos (por exemplo, um utensílio ou pano).
Mesmo uma fina película de água pode tornar os comandos difíceis de funcionar.

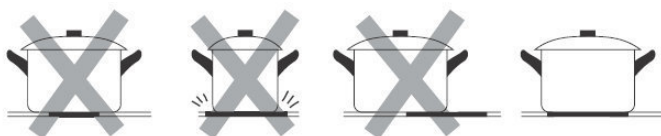


Utilizar as Painéis correctas

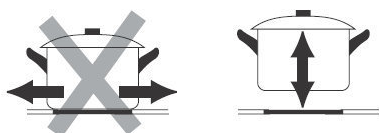
Não utilize painéis com bordas irregulares ou base curva.



Certifique-se de que a base da sua panela é lisa, que fica encostada ao vidro, e é do mesmo tamanho que a zona de cozedura. Centre sempre a sua panela na zona de cozinhar.

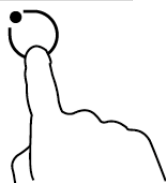


Levante sempre as panelas para fora da placa de cerâmica – não deslize, ou estas poderão riscar o vidro.

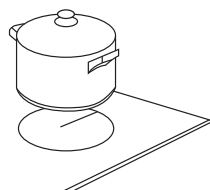




Modo de Utilização

Iniciar



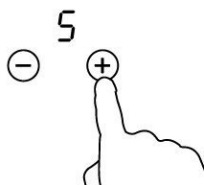
1. Controle de Toque ON/OFF.
- Depois de ligar, a campainha toca uma vez e todos os indicadores se acendem durante 1 segundo e depois apagam-se, indicando que a placa de cerâmica fica em estado de modo de espera (Stand-by)..
2. Coloque uma panela adequada sobre a zona de Cozedura que deseja utilizar.
- Certifique-se que o fundo da panela e da superfície da Zona de cozedura se encontram limpas e secas.





3. Seleccione uma configuração de calor ao tocar o símbolo  ou o .

- Se não escolher uma definição de calor dentro de 1 minuto, a Placa se desligará automaticamente. Terá que começar de novo na etapa 1.

- Poderá modificar o ajuste do calor, a qualquer momento durante o cozimento.

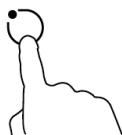


Para terminar

1a. Desligue a Zona de cozedura reduzindo o grau de calor "- "ou Tocando nos dois Sinais simultaneamente.  

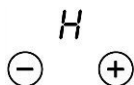


1b. Para desligar toda a Placa toque no comando ON/OFF.



2. Cuidado com as superfícies quentes

A letra H indica qual a zona de cozimento que está quente ao toque. Ela desaparece quando a superfície tiver arrefecido até à temperatura ambiente. Também pode ser utilizada como uma função de poupança de energia se pretende aquecer mais panelas, utilizando as zonas de aquecimento que ainda se encontram quentes.



Bloquear os Comandos

- Poderá bloquear os controlos para evitar o uso não intencional (por exemplo, crianças acidentalmente ligam as zonas de cozedura).
- Quando os controlos estiverem bloqueados, todos os controlos, excepto o controlo ON/OFF são desactivados.

Como bloquear os Comandos

Toque no controlo de bloqueio.

O indicador ao lado do bloqueio acende-se.



Como desbloquear os Comandos

1. Certifique-se que a placa está ligada.
2. Toque e segure o controlo de bloqueio por uns instantes.
3. Agora já poderá utilizar a sua Placa Vitrocerâmica Orima.



Quando a placa está no modo de bloqueio, todos os controlos são desactivados excepto o botão ON/OFF, poderá sempre recorrer à placa vitrocerâmica off com o botão ON/OFF de controlo em caso de emergência. Mas deverá desbloquear a placa na próxima utilização.

Protecção de Temperatura Excessiva

Esta placa vem equipada com um sensor de temperatura para monitorizar a temperatura no interior da mesma. Quando se verifica um excesso de temperatura esta é activada e, a placa deixa de funcionar automaticamente.

Aviso de Calor Residual

Quando a placa está em funcionamento há algum tempo, haverá algum calor residual. A letra "H" aparecerá avisando para manter-se longe dela.

Desligar Automático

Outra característica de segurança da placa é o desligamento automático. Ocorre sempre que se esqueça de desligar a zona de cozedura. Estes se encontram assinalados na seguinte tabela:

Nível de Potência	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temporizador de Funcionamento Padrão (hora)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Guia de Cozedura



Tome cuidado ao fritar com óleo, este aquece muito rapidamente, especialmente se estiver a utilizar a função "Aumento de Potência". Em altíssimas temperaturas o óleo inflama-se espontaneamente e isso representa um risco de incêndio grave.

Dicas de Cozedura

- Quando os alimentos chegarem à fervura, reduza e ajuste a temperatura.
- Ao utilizar uma tampa irá reduzir os tempos de cozedura e economizar energia, mantendo o calor.
- Minimizar a quantidade de líquidos ou de gorduras para uma cozedura mais rápida.
- Começar a cozinhar numa configuração de alta potência e reduzir ou ajustar quando os alimentos já estiverem a ferver.

Ferver, cozinhar arroz

- Ferver – ocorre abaixo do ponto de ebulição, a cerca de 85º C, quando as bolhas estão apenas ocasionalmente a subir para a superfície do líquido de cozedura. É a chave para deliciosas sopas e guisados porque os sabores se desenvolvem sem os alimentos estarem cozinhados demais, também deverá cozinhar molhos à base de ovo e farinha abaixo do ponto de ebulição.
- Algumas tarefas, como cozinhar arroz pelo método de absorção, pode exigir um ajuste maior do que o menor ajuste para garantir que o alimento fica cozido correctamente no tempo recomendado.

Aloirar Bife

Para cozinhar bifes suculentos e saborosos:

1. Colocar a carne à temperatura ambiente durante cerca de 20 minutos antes de os cozinhar.
2. Aqueça uma frigideira com base pesada.
3. Passe azeite em ambos os lados da carne. Regue um pouco de óleo na panela quente e, em seguida, colocar a carne na panela quente.
4. Vire o bife somente uma vez durante a sua cozedura. O tempo exato de cozedura vai depender da espessura da carne cozida e de como a quer. Os tempos podem variar entre cerca de 2-8 minutos de cada lado. Pressione o

bife para medir o quão cozido está – quanto mais firme se sente mais “bem passado” estará.

5. Deixe o bife descansar em um prato quente por alguns minutos para permitir que este relaxe e se torne tenro antes de o servir.

Para Refogar

1. Escolha uma panela com base plana compatível com a cerâmica ou uma frigideira grande.
2. Tenha todos os ingredientes e equipamentos prontos. Refogar deve ser rápido. Se cozinhar grandes quantidades, cozinhe os alimentos em vários lotes menores.
3. Pré-aqueça a panela brevemente e adicione duas colheres de sopa de óleo.
4. Cozinhe todas as carnes primeiro, coloque-as de lado e mantenha-as quentes.
5. Refogue os legumes. Quando estes estiverem quentes, mas ainda crocantes, vire o foco para uma configuração mais baixa, volte a colocar a carne na panela e adicione o molho.
6. Misture os ingredientes com cuidado para se certificar que estão quentes.
7. Sirva imediatamente.

Níveis de Aquecimento

As definições a seguir são apenas directrizes. A definição exacta vai depender de vários factores, incluindo a sua panela e a quantidade que está a cozinhar. Experimente a sua placa Orima para encontrar as configurações mais adequadas à sua utilização e desejo.

Nível de Aquec.	Adequado
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• aquecimento delicado para pequenas quantidades de alimentos.• derreter chocolate, manteiga e alimentos que queimam rapidamente.• ferver lentamente• aquecimento lento
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• reaquecimento• ebulição rápida• cozinhar arroz
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• panquecas
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• refogar• cozinhar macarrão
9	<ul style="list-style-type: none">• refogar• aloirar• ferver sopa• ferver água

Manutenção e Limpeza

O Quê?	Como?	Importante!
Todas as sujidades no vidro (impressões digitais, marcas, manchas deixadas por alimentos ou derrames não açucarados no vidro)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desligue a placa da corrente elétrica. 2. Aplicar um produto de limpeza adequado na placa, enquanto o vidro ainda está quente (mas não muito quente!) 3. Enxague e seque com um pano limpo ou papel. 4. Ligue novamente a placa à corrente elétrica. 	<ul style="list-style-type: none"> • Quando a energia da placa está desligada, não haverá nenhuma indicação de “superfície quente”, mas a zona de cozedura ainda pode estar quente! Tome extremo cuidado. • Esponjas pesadas, alguns esfregões de nylon e agentes de limpeza ásperos/abrasivos podem arranhar o vidro. Leia sempre o rótulo para verificar se o seu produto de limpeza ou polidor é o adequado. • Nunca deixe a limpeza de resíduos na placa: o vidro pode ficar manchado.
Derrames de Fervuras, derretimentos, e pingos de açúcar derretido no vidro	<p>Removê-los imediatamente com uma faca de peixe, espátula ou raspador de lâmina adequado para placas de vidro de cerâmica, mas cuidado com as superfícies das zonas de cozinhar que possam ainda estar quentes:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Desligue a corrente elétrica totalmente (incluindo a ficha da tomada). 2. Segure a lâmina ou utensílio em um ângulo de 30° e raspe a sujidade ou derramamento para uma área da placa que esteja fria . 3. Limpe a sujidade ou derramamento com um pano de prato ou toalha de papel. 4. Siga os passos de 2 a 4 acima para “Sujidade no vidro todos os dias”. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remover as manchas deixadas por derretimento ou alimentos açucarados ou fervuras o mais rápido possível. Se forem deixados a arrefecer no vidro, podem ser difíceis de remover ou mesmo danificar permanentemente a superfície do vidro. • Risco de Corte: quando a tampa de segurança é retirada, a lâmina do raspador é muito afiada. Manusear com extremo cuidado e armazenar sempre de forma segura e fora do alcance das crianças.
Derramamentos nos comandos de Toque	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desligue a placa da corrente elétrica. 2. Molhe o derramamento 3. Limpe a área dos comandos com uma esponja húmida ou pano limpo. 4. Limpe a área completamente seca com uma toalha de papel. 5. Ligue a placa novamente à corrente. 	<ul style="list-style-type: none"> • Poderá ouvir um bip na placa e por sua vez, os comandos poderão não funcionar enquanto houver líquido em cima destes. Certifique-se de que limpa a área dos comandos bem secos antes de ligar a placa novamente.

Problemas e Soluções

Problema	Causa Possível	O que fazer
A Placa não liga.	Não há corrente.	Certifique-se que a placa está ligada à corrente e que esta também se encontra ligada. Verifique se há uma quebra de energia em sua casa ou área. Se verificou tudo e o problema persistir, contacte um Técnico qualificado.
Os comandos não funcionam.	Os comandos estão bloqueados.	Desbloquear os comandos, consulte a secção "Modo de utilização da sua Placa Vitrocerâmica Orima" para mais informações.
Os comandos não estão a funcionar bem.	Pode haver uma ligeira película de água sobre os comandos ou pode estar a usar a ponta do seu dedo quando toca nos mesmos.	Certifique-se de que a área dos comandos está seca e que usa a zona de impressão digital do seu dedo ao tocar nos comandos.
O vidro está arranhado.	Utilização de painéis inadequados. Foram utilizados produtos de limpeza abrasivos e inadequados.	Use painéis com bases planas e lisas. Veja a secção "Utilizar as painéis corretas". Veja a secção "Manutenção e limpeza".
Algumas painéis fazem ruídos estranhos.	Isto pode ser causado pela construção de sua painela (camadas de diferentes metais vibrando de forma diferente).	Isso é normal nas painéis e não indica uma falha.

Especificações Técnicas

Placa Vitrocerâmica	ORF-61 VIT
Zonas de Cozedura	4 zonas
Corrente	220-240V~ 50/60Hz
Potência	5500-6600W
Dimensões do Produto H×W×L(mm)	55X520X590
Dimensões de Encaixe A×B (mm)	560X490

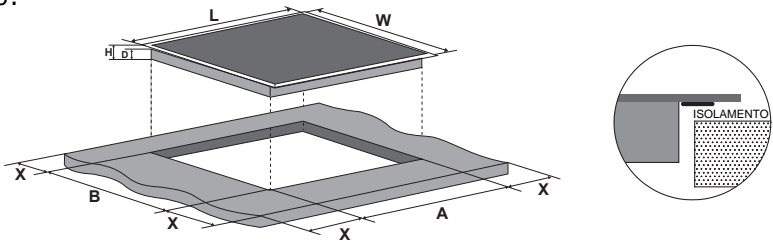
O peso e dimensões são aproximados. Esforçamo-nos continuamente para melhorar os nossos produtos, podemos alterar as especificações e desenhos sem aviso prévio.

Instalação

Seleção do Equipamento de Instalação

Cortar a superfície de trabalho de acordo com os tamanhos indicados no desenho. Para efeitos de montagem e utilização, deverá deixar no mínimo um espaço de 50mm à volta do orifício.

Certifique-se que a espessura da superfície de trabalho é de pelo menos 30mm. Por favor seleccione material de superfície de trabalho resistente ao calor, para evitar maior deformação causada pela radiação de calor da placa. Como indicado abaixo:

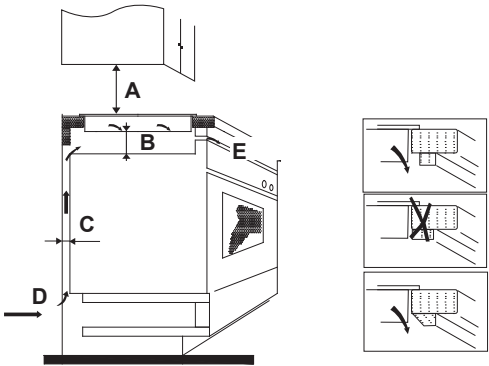


L (mm)	W(mm)	H (mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	55	51	560+4 +1	490 +4 +1	50 mini

Sob quaisquer circunstâncias, verifique se a placa se encontra bem ventilada e as entradas e saídas de ar não estão bloqueadas. Garantir que a placa se encontra em bom estado de funcionamento. Como indicado abaixo:



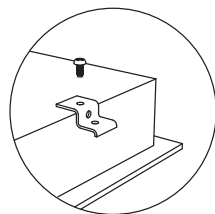
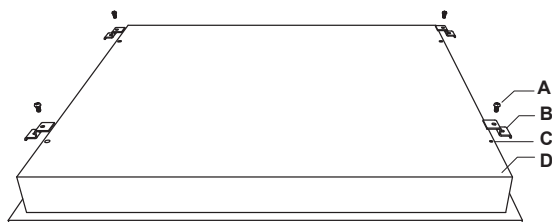
Nota: A distância de segurança entre a placa e o armário de cima deve ser de pelo menos 760mm.



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

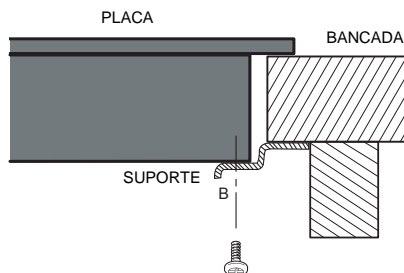
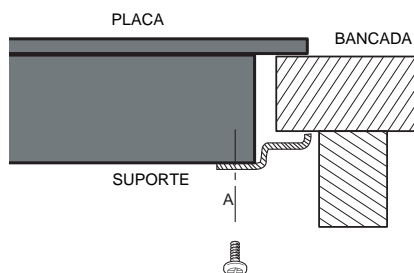
Antes de localizar os suportes de fixação

A unidade deve ser colocada sobre uma superfície estável e macia (usar a embalagem). Não force os comandos salientes da placa. Fixar a placa na superfície de trabalho com parafusos e 4 suportes na parte inferior da placa (ver foto) após a instalação.



A	B	C	D
parafuso	suporte	Orifício para o parafuso	base

Ajuste a posição do suporte adequado às diferentes espessuras da superfície de trabalho.



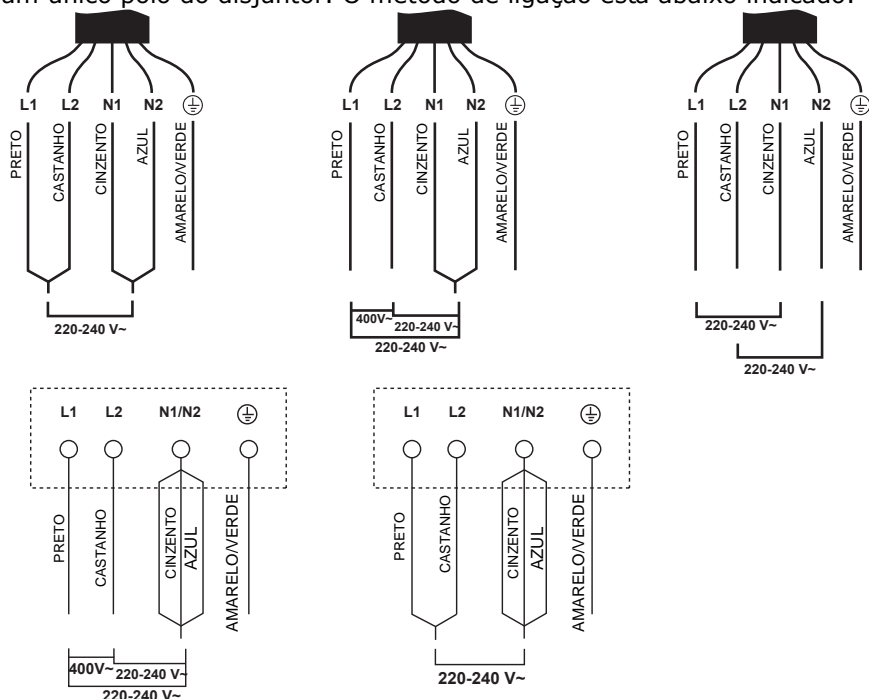
Cuidado

1. A placa deve ser instalada por pessoal ou Técnicos qualificados. Por favor, nunca realize a instalação por si mesmo, se não tiver conhecimentos para o fazer.
2. A placa não deve ser instalada em equipamentos de refrigeração, máquinas de lavar louça ou secadores rotativos.
3. A placa deve ser instalada de forma que a melhor radiação de calor possa ser assegurada para melhorar sua confiabilidade.
4. A parede e zona de aquecimento onde a placa for encastrada deverá estar preparada para resistir ao calor.

5. Para evitar qualquer dano, a camada prensada de encastre e adesivos devem ser resistentes ao calor.
6. Não utilizar limpezas a vapor.

Ligar a Placa à Corrente Eléctrica

A fonte de alimentação deve ser ligada em conformidade com as normas em vigor, ou num único pólo do disjuntor. O método de ligação está abaixo indicado.



1. Se o cabo estiver danificado ou precisar de ser substituído, isso deve ser feito por um Técnico de pós-venda qualificado utilizando as ferramentas adequadas, de modo a evitar acidentes.
2. Se o aparelho está ligado directamente à fonte de alimentação, um disjuntor unipolar deve ser instalado com um intervalo mínimo de 3 mm entre os contactos.
3. O instalador deve garantir que a ligação eléctrica está correcta e que está em conformidade com as normas de segurança em vigor.
4. O cabo não deve ser dobrado nem comprimido.
5. O cabo deve ser verificado periodicamente e substituído somente por um Técnico devidamente qualificado.

Eliminação Correcta deste Produto



Esta marca indica que este produto não deve ser descartado junto com outros resíduos domésticos em toda a CE. Para evitar possíveis danos ao meio ambiente ou à saúde humana causados pela eliminação incontrolada de resíduos, recicle-o responsabilmente para promover a reutilização sustentável dos recursos materiais. Para retornar o aparelho utilizado, por favor use os sistemas de recolha ou contacte o revendedor onde o produto foi comprado. Eles podem levar este produto para a reciclagem segura do ambiente.

Safety Warnings

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

Installation

Electrical Shock Hazard

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

Cut Hazard

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

Important safety instructions

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

Operation and maintenance

Electrical Shock Hazard

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

Health Hazard

- This appliance complies with electromagnetic safety standards.

Hot Surface Hazard

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

Cut Hazard

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

Important safety instructions

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

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

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

Care should be taken to avoid touching heating elements.

Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

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

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

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

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

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

- A steam cleaner is not to be used.

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

Congratulations on the purchase of your new Ceramic Hob.

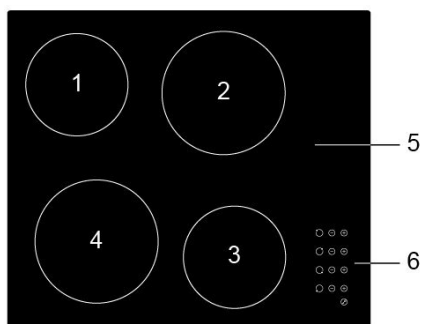
We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.

For installation, please read the installation section.

Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

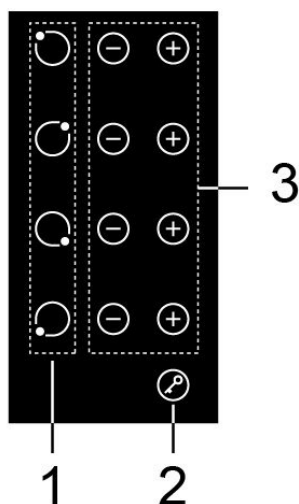
Product Overview

Top View



- 1. max. 1200 W zone
- 2. max. 1800 W zone
- 3. max. 1200 W zone
- 4. max. 1800 W zone
- 5. Glass plate
- 6. Control panel

Control Panel



- 1. ON/OFF control
- 2. keylock control
- 3. Power regulating controls

Product Information

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

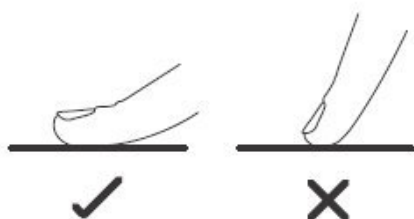
The ceramic cooker hob centers on customers and adopts personalized design. The hob has safe and reliable performances, making your life comfortable and enabling to fully enjoy the pleasure from life.

Before using your New Ceramic Hob

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

Using the Touch Controls

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

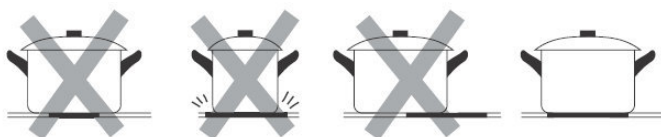


Choosing the right Cookware

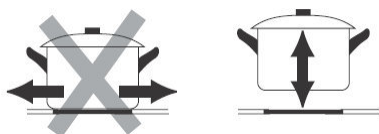
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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



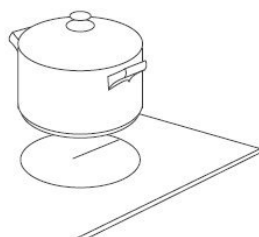
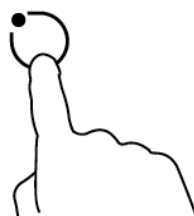
Always lift pans off the ceramic hob – do not slide, or they may scratch the glass.





Using your Ceramic Hob

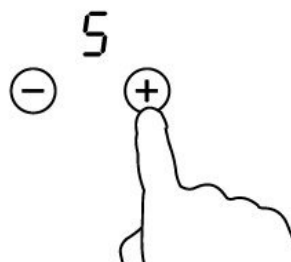
To start cooking

1. Touch the ON/OFF control.
 - 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.
2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.
 - Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.





3. 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.

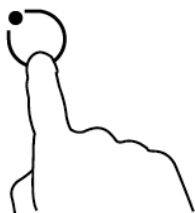


When you have finished cooking

1a. Turn the cooking zone off by scrolling down to "- " or touching  and  control together.

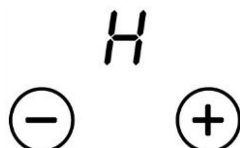


1b. Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.



2. Beware of hot surfaces

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



Locking the Controls

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

To lock the controls

Touch the keylock control. The indicator next to the keylock will light up



To unlock the controls

1. Make sure the ceramic hob is turned on.
2. Touch and hold the keylock control for a while.
3. You can now start using your ceramic hob.



When the hob is in the lock mode, all the controls are disabled 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

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.

Residual Heat Warning

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

Auto Shutdown

Another safety feature of the hob is auto 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

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.

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.
- Minimise the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through.

Simmering, cooking rice

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

Searing steak

To cook juicy flavoursome steaks:

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

For stir-frying

1. Choose an ceramic compatible flat-based wok or a large frying pan.
2. Have all the ingredients and equipment ready. Stir-frying should be quick. If

cooking large quantities, cook the food in several smaller batches.

3. Preheat the pan briefly and add two tablespoons of oil.
4. Cook any meat first, put it aside and keep warm.
5. Stir-fry the vegetables. When they are hot but still crisp, turn the cooking zone to a lower setting, return the meat to the pan and add your sauce.
6. Stir the ingredients gently to make sure they are heated through.
7. Serve immediately.

Heat Settings

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

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

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

Hints and Tips

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

Technical Specification

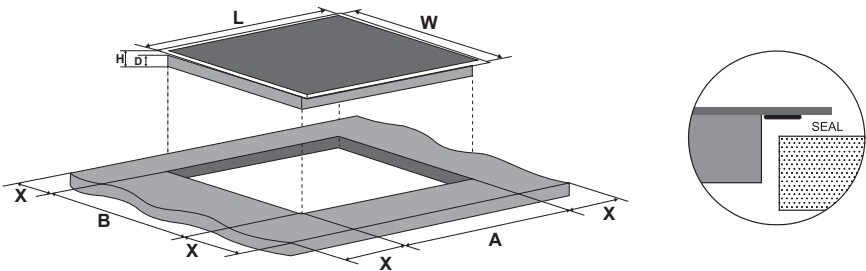
Cooking Hob	ORF-61 VIT
Cooking Zones	4 zones
Supply Voltage	220-240V~ 50/60Hz
Installed Electric Power	5500-6600W
Product Size L×W×H(mm)	590X520X55
Building-in Dimensions A×B (mm)	560X490

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

Installation

Selection of installation equipment

Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.
For the purpose of installation and use, a minimum of 50mm space shall be preserved around the hole.
Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:

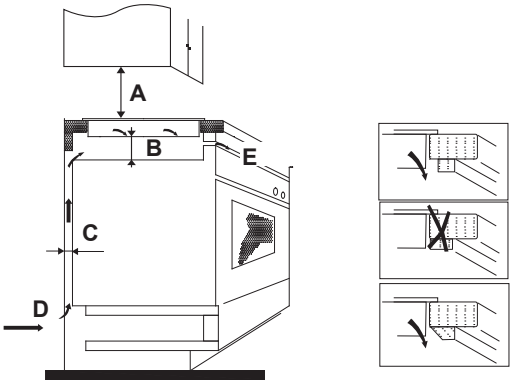


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	55	51	560+4 +1	490 +4 +1	50 mini

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



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

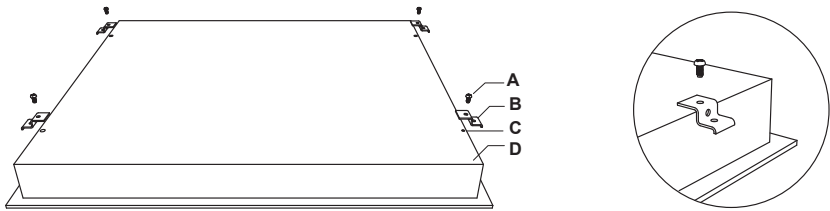


A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Air intake	Air exit 5mm

Before locating the fixing brackets

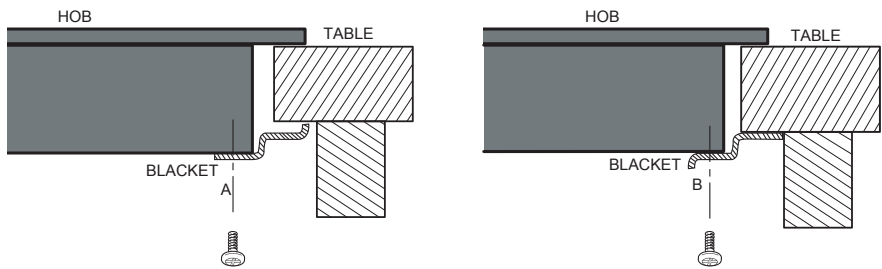
The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

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.



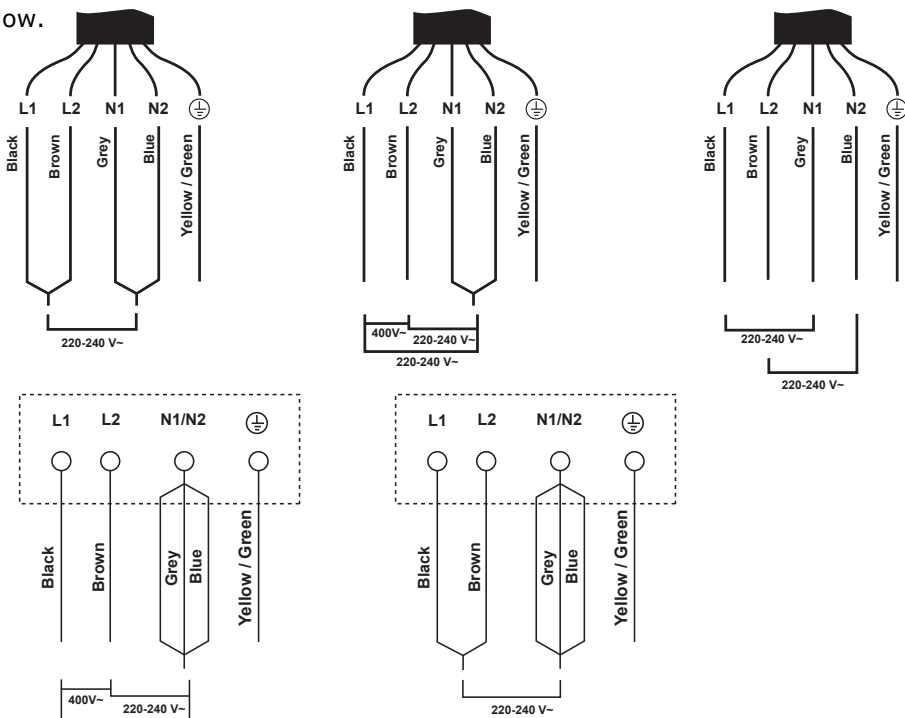
Cautions

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.

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.



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

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

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

This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, 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.

Orima Electrodomésticos

¡Más calidad en su vida!

MANUAL DE INSTRUCCIONES

Placa de Vitrocerámica

Gracias por haber comprado este producto ORIMA.

Por favor, lea atentamente este manual antes de comenzar a usar este aparato.

SERVICIO DE APOYO A CLIENTE

¡Desde 1970 creciendo con usted!

Avisos de seguridad

Su seguridad es importante para nosotros. Por favor, lea atentamente este manual de instrucciones antes de usar su Placa de Vitrocerámica Orima por primera vez.

Instalación

Avisos de seguridad

- Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de realizar cualquier trabajo o mantenimiento del mismo.
- La conexión a un buen sistema de toma a tierra es esencial y obligatorio.
- Las alteraciones en el sistema de cableado interno sólo debe ser realizadas por un electricista cualificado.
- ¡El incumplimiento de este aviso podría provocar una descarga eléctrica o la muerte!

Riesgo de Corte

- **Cuidado** – los bordes del panel están afilados.
- El incumplimiento de la advertencia mencionada anteriormente puede provocar lesiones o cortes.

Instrucciones Importantes de Seguridad

- Lea las instrucciones cuidadosamente antes de instalar y de utilizar la máquina.
- No deben colocarse ningún material ni productos combustibles sobre el aparato en ningún momento.
- Por favor, proporcionar estas informaciones a la persona responsable de la instalación del equipo, ya que puede reducir los costos de instalación.
- Para evitar el peligro durante el uso de su aparato, éste deberá instalarse de acuerdo con la normativa vigente, cumpliendo con todas las normas de seguridad.
- Este aparato debe ser instalado correctamente con conexión a tierra por un técnico cualificado.
- Este aparato debe conectarse a un circuito que incorpore un disyuntor que proporcione una desconexión completa de la fuente de alimentación.
- Instale su equipo de manera adecuada, de lo contrario podría anularse la Garantía o las Reclamaciones de Responsabilidad.

Funcionamiento y Mantenimiento

Avisos de seguridad

- No utilice su Placa si está rota o agrietada. En caso de que lo detecte, desconecte el aparato inmediatamente de la corriente (incluyendo la toma), y en contacto con un Técnico Cualificado.
- Antes de proceder a cualquier limpieza o mantenimiento, desconecte el aparato totalmente de la corriente (incluyendo la toma).
- ¡El incumplimiento de este aviso podría provocar una descarga eléctrica o la muerte!

Salud

- Este aparato cumple con las normas de seguridad electromagnéticas.

Superficies calientes

- Durante su utilización, las partes accesibles de este aparato se pondrán lo suficientemente calientes como para causar quemaduras.
- No deje su cuerpo, ropa o cualquier artículo que no sea adecuado en contacto con el cristal de inducción hasta que la superficie esté fría.
- Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben colocarse en la superficie de la placa, ya que la pueden encender accidentalmente y quedar calientes.
- Mantenga los niños alejados del aparato.
- Los mangos de las ollas pueden ponerse muy calientes al tacto. Asegúrese de que no sobresalgan en dirección a otras áreas que estén funcionando. Mantenga los mangos de las ollas fuera del alcance de los niños.
- Para evitar quemaduras y escaldaduras siga las instrucciones anteriormente mencionadas.

Riesgo de Corte

- La chapa afilada del cuerpo de la placa queda expuesta cuando se retira la tapa de seguridad. Use con mucho cuidado y almacene siempre con seguridad y fuera del alcance de los niños.
- Para evitar lesiones o cortes siga las instrucciones anteriores.

Instrucciones Importantes de Seguridad

- No deje nunca el aparato sin vigilancia durante su funcionamiento. Los desbordamientos pueden causar humo y grasas que podrían inflamarse.
- No utilice el aparato como base de trabajo o superficie de almacenamiento.
- No deje nunca objetos ni utensilios en el aparato.
- No use nunca el aparato para calentar el ambiente.
- Después de su utilización, apague siempre las zonas de la placa como se describe en este manual (o sea, usando la mandos *Touch Control*).
- No permita que los niños jueguen con el aparato, se sienten, levanten ni se suban en él.
- No almacene artículos de interés para los niños en los armarios que están sobre el aparato. Los niños al subir a la placa pueden quedar gravemente heridos.
- No deje a los niños solos o sin vigilancia en la zona donde se está utilizando el aparato.
- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con discapacidad física, sensorial o mental o la falta de experiencia en la utilización de la máquina a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones relativas utilización del aparato por una persona responsable de su Seguridad.
- No intente reparar o reemplazar cualquier parte del aparato a menos que se recomiende específicamente en el manual. Todas las demás Reparaciones deben ser realizadas por un técnico cualificado.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar su Placa Orima.
- No coloque ni deje caer objetos pesados sobre la Placa.
- No se apoye en su Placa.
- No utilice recipientes con un diámetro inferior marcado en el vidrio de la placa, de lo contrario podría dañar su Placa.
- No use estropajos ni otros productos de limpieza abrasivos para limpiar la Placa, ya que podrían rayar el vidrio de inducción.
- Si detecta que el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por un Técnico cualificado.

- Este aparato está diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como: áreas de cocina de tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo – Residencial: Hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial.

- AVISO: El aparato y las partes accesibles se calientan durante el funcionamiento.

Se debe tener cuidado de no tocar los elementos que se calientan. Los niños menores de 8 años de edad deben mantenerse alejados del aparato a menos que estén siendo supervisados.

- Esta unidad puede ser utilizada por niños de 8 años o mayores y las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si hubiesen recibido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato de forma segura y comprenden los riesgos.

- Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del aparato no deben ser realizadas por niños sin supervisión.

- AVISO: Al cocinar sin vigilancia la Placa puede quedar con grasa o aceite que puede ser peligroso y provocar un incendio. NUNCA intente apagar el fuego con agua. Desconecte el aparato de la corriente y luego cubra las llamas con una tapa o una cubierta para fuego.

- AVISO: Peligro de incendio: No almacene artículos sobre las superficies de cocción.

- Aviso: Si verifica que la superficie está agrietada, desconecte el aparato de la corriente totalmente (incluyendo la toma) para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica en las superficies de las placas de vidrio, cerámica o similar, donde se encuentran las resistencias escondidas.

- No utilice limpieza a vapor.

- Este aparato no está destinado para ser utilizado por medio de un temporizador externo o sistema de control remoto.

Felicidades por la compra de su nueva Placa Vitrocerámica Orima.

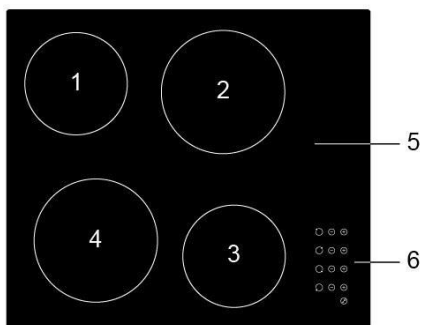
Recomendamos que lea este Manual de Instrucciones/Instalación, para comprender como instalarla correctamente y beneficiarse de un buen funcionamiento de su aparato.

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

Lea todas las instrucciones de seguridad antes de la primera utilización y guarde el Manual para futuras referencias.

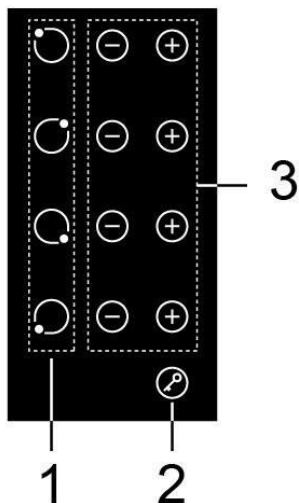
Descripción del Aparato

Vista Superior



- Zona 1 - máx. 1200 W
- Zona 2 - máx. 1800 W
- Zona 3 - máx. 1200 W
- Zona 4 - máx. 1800 W
- 5 - Placa Vidrio
- 6 - Panel Control

Panel de Control



- 1. Control ON/OFF
- 2. Control de Bloqueo
- 3. Reguladores de Potencia

Información del Producto

El micro-ordenador de la Placa Cerámica puede responder a diferentes tipos de tareas en su cocina debido al calentamiento de los hilos de la resistencia, el control del micro-ordenador y la selección de multi-energía, es realmente la elección ideal para familias modernas.

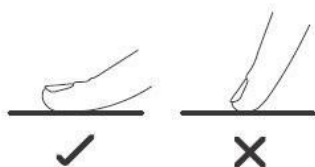
Las Placas de Cerámica Orima ofrecen a los Clientes un proyecto personalizado. La Placa tiene rendimientos seguros y fiables, volviendo su vida confortable y permitiéndole disfrutar plenamente del placer de la vida.

Antes de la Primera Utilización

- Lea este Manual, tomando nota especial de la sección "Avisos de seguridad".
- Retire cualquier película protectora que aún pueda estar en su Placa Vitrocerámica Orima.

Modo de Utilización de los mandos de Toque

- Los mandos responden al toque, por lo que no necesita aplicar ninguna presión.
- Utilice la zona de la huella digital de su dedo, y no sólo la punta.
- Oirá una señal sonora cada vez que un contacto esté siendo registrado.
- Asegúrese de que los controles estén siempre limpios, secos y que no haya ningún objeto encima de los mismos (por ejemplo, un utensilio o paño). Incluso una fina película de agua puede volver a los mandos difíciles de funcionar.

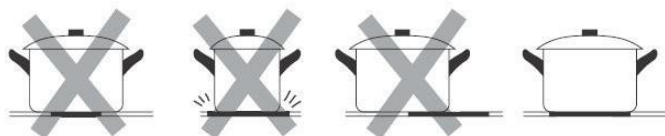


Utilizar las ollas correctas

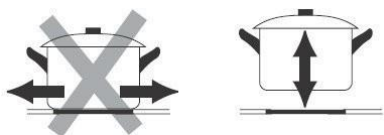
No utilice ollas con bordes irregulares o base curva.



Asegúrese de que la base de su olla sea lisa, que quede apoyada en el vidrio, y que sea del mismo tamaño que la zona de cocción. Centre siempre su olla en la zona de cocinar.

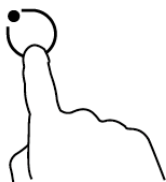


Levante siempre las ollas para sacarlas de la placa de cerámica- no las deslice, o éstas podrían rayar el vidrio.

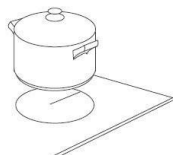




Modo de Utilización

Iniciar

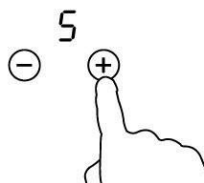


1. Control de Toque ON/OFF.
 - Después de encender, suena una vez un pitido y todos los indicadores se encienden durante 1 segundo y después se apagan, indicando que la placa de cerámica se queda en estado de modo de espera (Stand-by).
2. Coloque una olla adecuada sobre la zona de Cocción que desea utilizar.
 - Asegúrese que el fondo de la olla y de la superficie de la Zona de Cocción se encuentra limpios y secos.





3. Seleccione una configuración de calor al tocar el símbolo  o el .

- Si no selecciona una definición de calor dentro de 1 minuto, la Placa se desconectará automáticamente. Tendrá que comenzar de nuevo con la etapa 1.
- Podrá modificar el ajuste de calor, en cualquier momento durante la cocción.



Para terminar

1a. Desconecte la Zona de Cocción reduciendo el grado de calor "- "o Tocando en las dos Señales simultáneamente.  

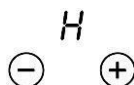


1b. Para desconectar toda la Placa toque en el mando ON/OFF.



2. Cuidado con las Superficies calientes

A letra H indica cual es la zona de cocción que está caliente al toque. Desaparece cuando la superficie se enfría hasta la temperatura ambiente. También puede utilizarse como una función de ahorro de energía si pretende calentar más ollas, utilizando las zonas de calentamiento que todavía se encuentran calientes.



Bloquear los Mandos

- Podrá bloquear los controles para evitar el uso no intencional (por ejemplo, que niños accidentalmente enciendan las zonas de Cocción).
- Cuando los controles estuvieran bloqueados, todos los controles, excepto el control ON/OFF se desactivan.

Cómo bloquear los Mandos

Toque en el control de bloqueo.

El indicador al lado del bloqueo se enciende.



Cómo desbloquear los Mandos

1. Asegúrese que la placa está encendida.
2. Toque y asegure el control de bloqueo unos instantes.
3. Ahora ya podrá utilizar su Placa Vitrocerámica Orima.



Cuando la placa está en modo de bloqueo, todos los controles se desactivan excepto el botón ON/OFF, podrá siempre poner la placa Vitrocerámica off con el botón ON/OFF de control en caso de emergencia. Pero deberá desbloquear la placa en la próxima utilización.

Protección de Temperatura Excesiva

Esta placa viene equipada con un sensor de temperatura para monitorizar la temperatura en el interior de la misma. Cuando se verifica un exceso de temperatura esta se activa y la placa deja de funcionar automáticamente.

Aviso de Calor Residual

Cuando la placa está en funcionamiento durante algún tiempo, habrá algún calor residual. La letra "H" aparecerá avisando para mantenerse lejos de ella.

Desconexión Automática

Otra característica de seguridad de la placa es su desconexión automática. Ocurre siempre que se olvide de desconectar la zona de Cocción. Se indica en la siguiente tabla:

Nivel de Potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temporizador de Funcionamiento Patrón (hora)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Guía de Cocción



Tenga cuidado al freír con aceite, éste se calienta muy rápido, especialmente si está utilizando la función "Aumento de Potencia". En altísimas temperaturas el aceite se inflama espontáneamente y eso supone un riesgo de incendio grave.

Consejos de Cocción

- Cuando los alimentos comenzaran a hervir, reduzca y ajuste la temperatura.
- Al utilizar una tapa reducirá los tiempos de Cocción y ahorrará energía, manteniendo el calor.
- Minimice la cantidad de líquidos o de grasas para una cocción más rápida.
- Comience a cocinar con una configuración de alta potencia y reduzca o ajuste cuando los alimentos ya estuvieran hirviendo.

Hervir, cocinar arroz

- Hervir – ocurre por debajo del punto de ebullición, cerca de 85° C, cuando las burbujas están tan sólo ocasionalmente subiendo a la superficie del líquido de cocción. Es la clave para deliciosas sopas y guisos porque los sabores se desarrollan sin que los alimentos estén cocinados de más, también deberá cocinar salsas con base de huevo y harina por debajo del punto de ebullición.
- Algunas tareas, como cocinar arroz por el método de absorción, puede exigir un ajuste mayor que el ajuste más bajo para garantizar que el alimento quede cocido correctamente en el tiempo recomendado.

Hacer Filete a la plancha

Para cocinar filetes succulentos y sabrosos:

1. Colocar la carne a temperatura ambiente durante unos 20 minutos antes de cocinarlos.
2. Caliente una sartén con la base pesada.
3. Pase aceite por ambos lados de la carne. Riegue con un poco de aceite en la sartén caliente y, enseguida, coloque la carne en la sartén caliente.
4. De la vuelta al filete solamente una vez durante su cocción. El tiempo exacto de cocción va a depender del grosor de la carne cocida y de cómo la quiere. Los tiempos pueden variar de 2-8 minutos por cada lado. Presione el

filete para ver lo cocido que está – cuanto más firme lo sienta, más “bien pasado” estará.

- 5. Deje el filete descansar en un plato caliente, algunos minutos, para permitir que se relaje y se vuelva tierno antes de servirlo.

Para Rehogar

- 1. Escoja una olla con base plana compatible con la cerámica o una sartén grande.
- 2. Tenga todos los ingredientes y equipamientos listos. Rehogar debe ser rápido. Si cocina grandes cantidades, cocine los alimentos en varios lotes menores.
- 3. Pre-caliente la olla brevemente y añada dos cucharas soperas de aceite.
- 4. Cocine todas las carnes primero, colóquelas a un lado u manténgalas calientes.
- 5. Rehogue las legumbres. Cuando éstas estén calientes, pero todavía crujientes, gire el fuego a una configuración más baja, vuelva a colocar la carne en la olla y añada la salsa.
- 6. Mezcle los ingredientes con cuidado para asegurarse que estén calientes.
- 7. Sirva inmediatamente.

Niveles de Calentamiento

Las siguientes definiciones son orientativas. La definición exacta dependerá de varios factores, incluyendo su olla y la cantidad que está cocinando. Haga pruebas con su placa Orima para encontrar las configuraciones más adecuadas a su utilización y deseos.

Nivel de Calent.	Adecuado
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• calentamiento delicado para pequeñas cantidades de alimentos.• derretir chocolate, manteca y alimentos que queman rápidamente.• hervir lentamente• calentamiento lento
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• recalentamiento• ebullición rápida• cocinar arroz
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• panqueques
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• rehogar• cocinar pastas
9	<ul style="list-style-type: none">• rehogar• hacer a la plancha• hervir sopa• hervir agua

Mantenimiento y Limpieza

¿Qué?	Cómo	¡Importante!
Todas la suciedad en el vidrio (huellas digitales, marcas, manchas dejadas por alimentos o derrames no azucarados en el vidrio)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desconecte la placa de la corriente eléctrica. 2. Aplicar un producto de limpieza adecuado en la placa, mientras el vidrio todavía está caliente (ipero no muy caliente!) 3. Enjuague y seque con un paño limpio o papel. 4. Conecte nuevamente la placa a la corriente eléctrica. 	<ul style="list-style-type: none"> • ¡Cuando la energía de la placa está desconectada, no habrá ninguna indicación de "superficie caliente", pero la zona de cocción todavía puede estar caliente! Tenga mucho cuidado. • Esponjas pesadas, algunos estropajos de nylon y agentes de limpieza ásperos/abrasivos pueden rayar el vidrio. Lea siempre la etiqueta para verificar si su producto de limpieza o pulidor es el adecuado. • No deje nunca la limpieza de residuos en la placa: el vidrio puede quedar manchado.
Derrames al hervir, derretimientos, y gotas de azúcar derretido en el vidrio	<p>Retírelos inmediatamente con un cuchillo de pescado, espátula o raspador de lámina adecuado para placas de vidrio de cerámica, pero cuidado con las superficies de las zonas de cocción que puedan estar todavía calientes:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Desconecte de la corriente eléctrica totalmente (incluyendo el enchufe de la toma). 2. Asegure la lámina o utensilio en un ángulo de 30° y raspe la suciedad o derramamiento hacia una zona de la placa que esté fría. 3. Limpie la suciedad o derramamiento con un paño o toalla de papel. 4. Siga los pasos de 2 a 4 anteriores para "Suciedad en el vidrio todos los días". 	<ul style="list-style-type: none"> • Retirar las manchas dejadas por derretimientos o alimentos azucarados o derrames al hervir lo más rápido posible. Si se dejaran enfriar en el vidrio, podrían ser difíciles de retirar o incluso dañar permanentemente la superficie del vidrio. • Riesgo de Corte: cuando a tapa de seguridad es retirada, la lámina del raspador está muy afilada. Manipule con mucho cuidado y almacénela siempre de forma segura y fuera del alcance de los niños.
Derramamientos en los mandos de Toque	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desconecte la placa de la corriente eléctrica. 2. Moje el derramamiento 3. Limpie la zona de los mandos con una esponja húmeda o paño limpio. 4. Limpie la zona completamente seca con una toalla de papel. 5. Conecte la placa nuevamente a la corriente. 	<ul style="list-style-type: none"> • Podrá oír un bip en la placa y por su parte, los comandos podrán no funcionar mientras hubiera líquido encima de ellos. Asegúrese de que limpia la zona de los comandos bien seco antes de conectar la placa nuevamente.

Problemas y Soluciones

Problema	Causa Posible	Qué hacer
La Placa no enciende.	No hay corriente.	Asegúrese que la placa está conectada a la corriente y que ésta también se encuentra conectada. Verifique se hay un fallo de energía en su casa o área. Si comprobó todo y el problema persiste, contacte con un Técnico cualificado.
Los mandos no funcionan.	Los mandos están bloqueados.	Desbloquee los mandos, consulte la sección "Modo de utilización de su Placa Vitrocerámica Orima" para más información.
Los mandos no están funcionando bien.	Puede haber una ligera película de agua sobre los mandos o puede estar usando la punta de su dedo cuando toca en los mismos.	Asegúrese de que la zona de los mandos está seca y que usa la zona de la huella digital de su dedo al tocar en los mandos.
El vidrio está rayado.	Utilización de ollas inadecuadas.	Use ollas con bases planas y lisas. Vea la sección "Utilizar las ollas correctas".
	Fueron utilizados productos de limpieza abrasivos e inadecuados.	Vea la sección "Mantenimiento y limpieza".
Algunas ollas hacen ruidos extraños.	Esto puede ser causado por la construcción de su olla (capas de diferentes metales vibrando de forma diferente).	Eso es normal en las ollas y no indica un fallo.

Especificaciones Técnicas

Placa Vitrocerámica	ORF-61 VIT
Zonas de Cocción	4 zonas
Corriente	220-240V~
Potencia	5500-6600W
Dimensiones del Producto A×A×L(mm)	55X520X590
Dimensiones de la Zona de Encaje A×B (mm)	560X490

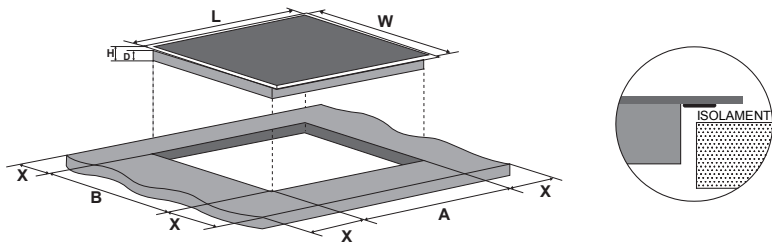
El peso y dimensiones son aproximados. Nos esforzamos continuamente para mejorar nuestros productos, podemos alterar las especificaciones y diseños sin previo aviso.

Instalación

Selección del Equipamiento de Instalación

Cortar la superficie de trabajo de acuerdo con los tamaños indicados en el dibujo. A efectos de montaje y utilización, deberá dejar como mínimo un espacio de 50mm alrededor del orificio.

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

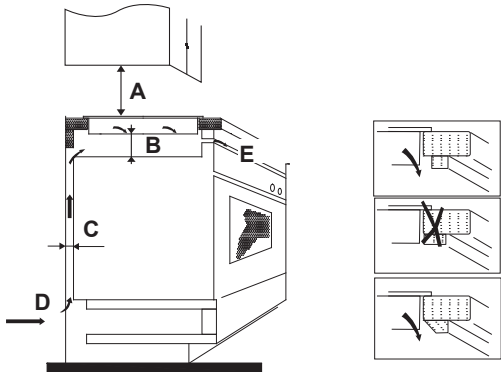


L (mm)	W(mm)	H (mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	55	51	560+4 +1	490 +4 +1	50 mini

En cualquier caso, verifique si la placa se encuentra bien ventilada y que las entradas y salidas de aire no están bloqueadas. Garantice que la placa se encuentra en buen estado de funcionamiento. Como se indica a continuación:



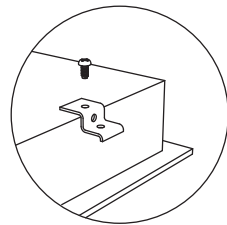
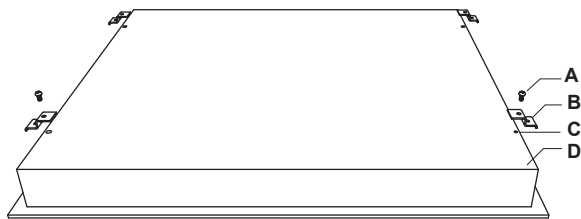
Nota: La distancia de seguridad entre la placa y el armario de encima debe ser de por lo menos 760mm.



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

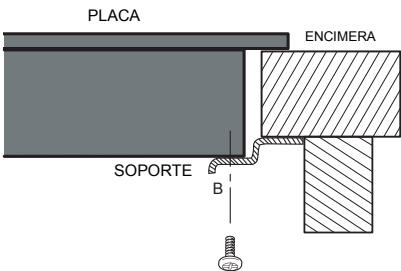
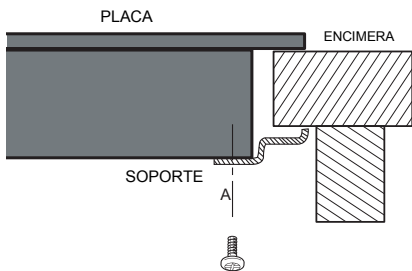
Antes de localizar los soportes de fijación

La unidad debe colocarse sobre una superficie estable y suave (usar el embalaje). No fuerce los mandos salientes de la placa. Fije la placa en la superficie de trabajo con tornillos y 4 soportes en la parte inferior de la placa (ver foto) después de la instalación.



A	B	C	D
tornillo	soporte	Orificio para el tornillo	base

Ajuste la posición del soporte adecuada a los diferentes grosores de la superficie de trabajo.



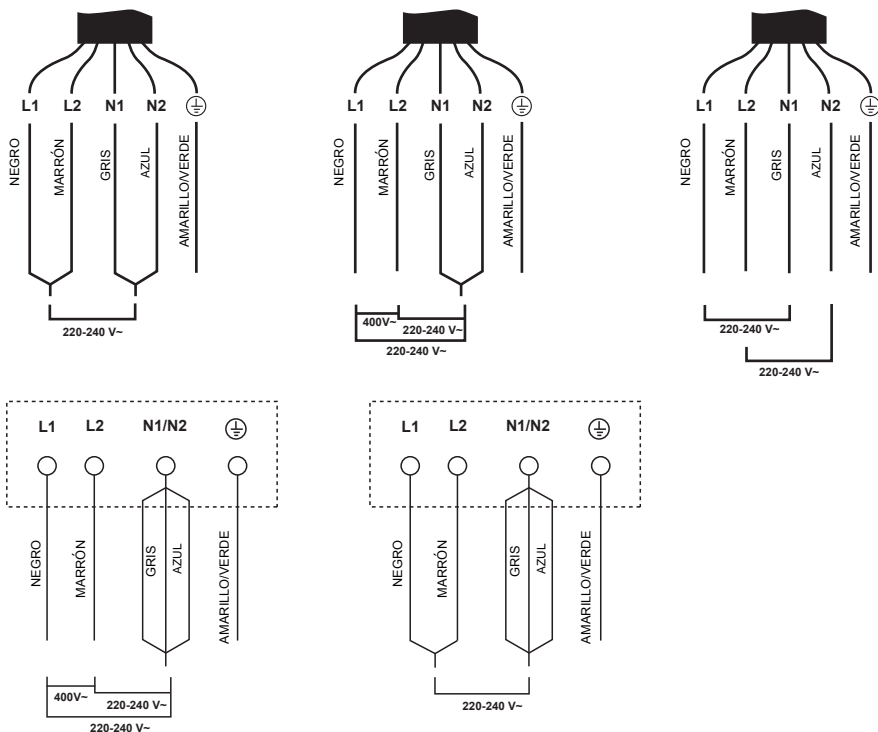
Cuidado

1. La placa debe instalarse por personal o Técnicos cualificados. Por favor, no realice nunca la instalación por sí mismo, si no tuviese conocimientos para hacerlo.
2. La placa no debe instalarse en equipamientos de refrigeración, lavavajillas o secadores rotatorios.
3. La placa debe instalares de forma que la mejor radiación de calor pueda asegurarse para mejorar su fiabilidad.
4. La pared y la zona de calentamiento donde a placa fuera encajada deberá estar preparada para resistir el calor.

5. Para evitar cualquier daño, la capa prensada del encaje y los adhesivos deben ser resistentes al calor.
6. No utilizar limpieza a vapor.

Conectar la Placa a la Corriente Eléctrica

La fuente de alimentación debe estar conectada cumpliendo con la normativa vigente, o en un único polo del disyuntor. El método de conexión es el que se indica a continuación.



1. Si el cable estuviera dañado o necesitara ser sustituido, eso debe hacerlo un Técnico de posventa cualificado utilizando las herramientas adecuadas, para evitar accidentes.
2. Si el aparato está conectado directamente a la fuente de alimentación, un disyuntor unipolar debe instalarse con un intervalo mínimo de 3 mm entre los contactos.
3. El instalador debe garantizar que la conexión eléctrica es correcta y que cumple con las normas de seguridad vigentes.
4. El cable no debe doblarse ni apretarse.
5. El cable debe verificarse periódicamente y sustituirse solamente por un Técnico debidamente cualificado.

Eliminación Correcta de este Producto



Esta marca indica que este producto no debe ser desechado junto con otros residuos domésticos en toda la CE. Para evitar posibles daños al medio ambiente o a la salud humana causados por la eliminación incontrolada de residuos, reciclelo responsablemente para promover la reutilización sostenible de los recursos materiales. Para devolver el aparato utilizado, por favor use los sistemas de recogida o contacte con el revendedor donde el producto fue comprado. Ellos pueden llevar este producto a un centro de reciclaje seguro para el medio ambiente.

