

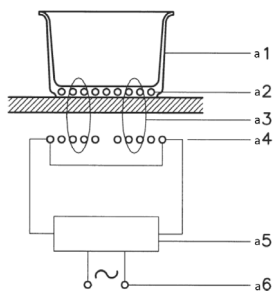
**ES** MANUAL DE INSTRUCCIONES

**EN** INSTRUCTION MANUAL

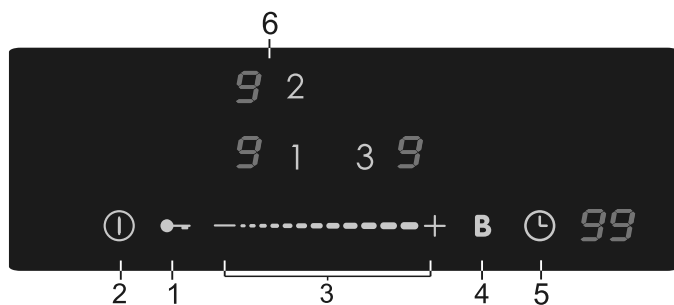




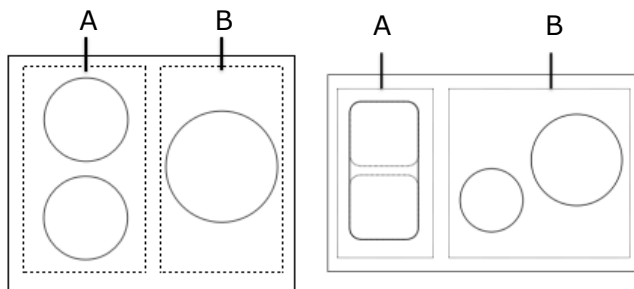
# EVI 7103 B



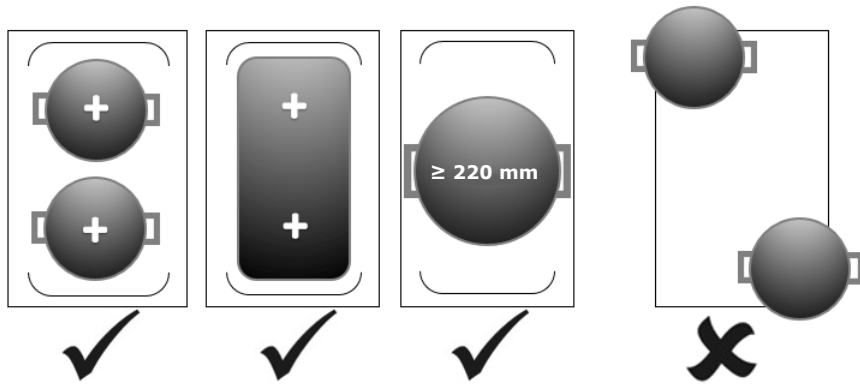
(F1)



(F2)



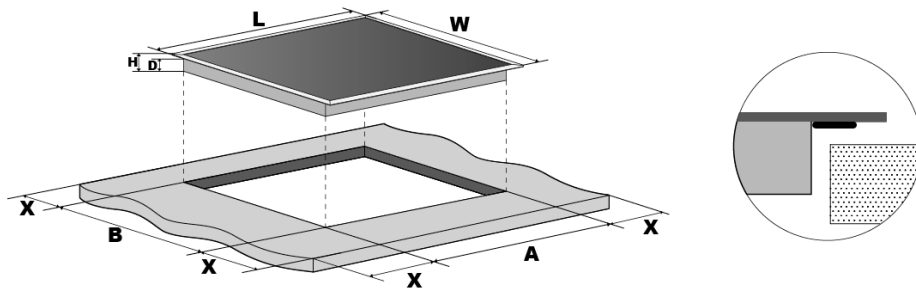
(F3)



(F4)

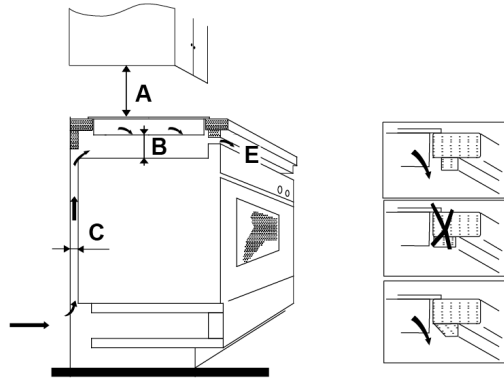


(F5)



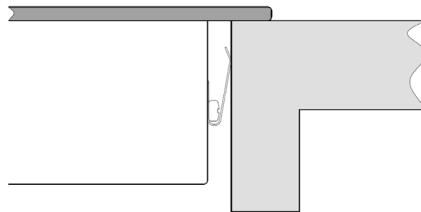
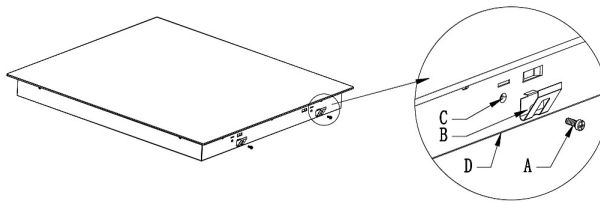
| Modelo     | L (mm) | W (mm) | H (mm) | D (mm) | A (mm) | B (mm) | X (mm)  |
|------------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|---------|
| EIS-6330 R | 590    | 520    | 58     | 54     | 565    | 495    | 50 min. |

(F6)

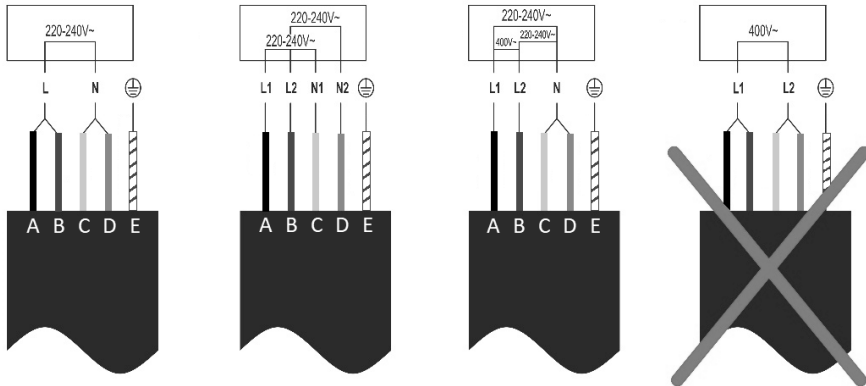


| A (mm)   | B (mm)  | C (mm)  | E (mm) |
|----------|---------|---------|--------|
| 760 mín. | 50 mín. | 20 mín. | 5 mín. |

(F7)



(F8)



(F9)

**ESTE APARATO ESTÁ DISEÑADO EXCLUSIVAMENTE PARA USO DOMÉSTICO. EL FABRICANTE NO SE HARÁ RESPONSABLE DE LOS DAÑOS O LESIONES OCASIONADOS POR UNA INSTALACIÓN INCORRECTA O POR UN USO INADECUADO, INCORRECTO O ABSURDO.**

El fabricante declara que este producto cumple todos los requisitos imprescindibles para el material eléctrico de baja tensión, según lo dispuesto en la directiva europea 2014/35/UE, y para la compatibilidad electromagnética, tal como exige la directiva europea 2014/30/UE.

### **PRECAUCIONES**

- Cuando utilice la placa, mantenga alejados todos los objetos magnetizables (tarjetas de crédito, disquetes, calculadoras, etc.).
- No utilice papel de aluminio ni coloque alimentos envueltos en papel de aluminio directamente sobre la placa.
- No coloque objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas

en la superficie de la placa, porque se calentarán.

- Cuando cocine con una sartén antiadherente sin aderezos, no supere 1 o 2 minutos de precalentamiento.
- Cuando cocine alimentos que puedan pegarse fácilmente, comience con un nivel de potencia bajo y luego vaya aumentándolo lentamente mientras remueve frecuentemente.
- Cuando se haya acabado la cocción, apague el fuego mediante el botón provisto (baje el fuego al «0») y no se guíe por el sensor de la sartén.
- Si la superficie de la placa se agrieta, desconecte inmediatamente el aparato de la red eléctrica para evitar posibles descargas eléctricas.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar la placa.
- El aparato y las partes accesibles pueden estar calientes durante su funcionamiento.
- Procure no tocar los elementos calefactores.
- Los niños menores de 8 años deberían mantenerse a una

distancia segura, a menos que estén supervisados continuamente.

- Los niños mayores de 8 años y las personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas o tengan una falta de experiencia o de conocimientos pueden utilizar este aparato si están supervisados y han recibido instrucciones adecuadas sobre el uso seguro del aparato y entienden los peligros que implica. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben encargarse de la limpieza ni del mantenimiento de usuario, salvo que estén en constante supervisión.
- Cocinar con grasa o con aceite puede resultar peligroso y puede provocar un incendio si se deja sin atención. NUNCA intente extinguir un incendio con agua. En su lugar, desconecte el aparato y, a continuación, cubra las llamas con una tapa o con una bandeja, por ejemplo.
- El proceso de cocción debe estar supervisado. Un proceso corto de cocción debe estar continuamente supervisado.
- Cocinar en la placa con grasa o con aceite sin supervisión puede ser peligroso y podría provocar un incendio.
- Riesgo de incendio: no acumule objetos sobre las superficies de cocción.
- Solo se deberían utilizar como protección adecuada para la encimera incorporada en el aparato los protectores de encimera que se han diseñado para su uso con el aparato de cocción y que se encuentran enumerados en las instrucciones del fabricante. El uso de protectores inadecuados puede provocar accidentes.
- No coloque ni deje caer objetos pesados sobre la placa.
- No utilice batería de cocina con bordes irregulares. No arrastre la batería de cocina por la superficie de vidrio de inducción, ya que puede rayar el cristal.
- Las personas que lleven marcapasos cardíacos u otros implantes eléctricos (como bombas de insulina) deben consultar a su médico o al fabricante del implante antes de usar este aparato para asegurarse de que sus implantes no se



verán afectados por el campo electromagnético.

- **ADVERTENCIA:** Las partes accesibles estarán calientes cuando se utilice el aparato. Se deberían mantener alejados a los niños para evitar quemaduras o escaldaduras.
- Inserte en la instalación fija un medio de desconexión del suministro eléctrico con una separación de contacto en todos los polos que proporcione una desconexión total en condiciones de sobretensión de categoría III, de acuerdo con las normativas de cableado. Se debe llegar fácilmente al enchufe o al interruptor omnipolar del equipo instalado.
- Este aparato no está diseñado para su uso a través de un temporizador externo o de un sistema de control remoto.
- Los fabricantes rechazan cualquier responsabilidad en caso de incumplimiento con lo descrito anteriormente o si no se respetan ni se cumplen las normas de prevención de accidentes

**Información sobre la cocina de inducción (F1)**

- a1 Batería de cocina
- a2 Corriente inducida
- a3 Campo magnético
- a4 Inductor
- a5 Circuito electrónico
- a6 Suministro de energía eléctrica

La cocina de inducción es una tecnología de cocción segura, avanzada, eficiente y económica. Funciona por vibraciones electromagnéticas que generan calor directamente en la batería de cocina, en lugar de calentar indirectamente la superficie de vidrio. El cristal se calienta solo porque la batería de cocina finalmente lo calienta.

La cocina de inducción tiene las siguientes características:

- Dispersión mínima (alto rendimiento).
- Retirar (o levantar) la batería de cocina de la placa hace que la placa detenga automáticamente la zona de cocción.
- El sistema electrónico permite la flexibilidad y el control preciso.

**Resumen del producto****Uso de la placa de inducción (F2)**

1. Bloqueo
2. Encendido/Apagado
3. Control del nivel de potencia
4. Booster
5. Temporizador
6. Selector de zona

**Inicio de la cocción**

1. Pulse el botón de Encendido/Apagado (2) durante 3 segundos. Una vez encendido, suena una señal una vez, el indicador muestra «-», lo que señala que la placa de

inducción ha entrado en modo de suspensión.

2. Coloque la batería de cocina adecuada sobre la zona de cocción que desee utilizar. Asegúrese de que el fondo de la batería y la superficie de la zona de cocción estén limpias y secas.
3. En función de la zona de cocción en la que se coloque la batería, pulse el selector de zona deseado (6). El símbolo «0» seleccionado parpadeará.
4. Seleccione un nivel de potencia entre 1 y 9 deslizando el dedo por el área de «control» (3), o simplemente toque cualquier punto del «control» (3). Si no elige los ajustes de potencia en menos de 20 segundos, la placa de inducción se apagará de forma automática. Deberá volver a empezar desde el paso 1.
  - Durante la cocción, puede modificar los ajustes de potencia en cualquier momento.

**Si el indicador parpadea alternativamente mostrando el símbolo **

Significa que:

- La batería no está colocada en la zona de cocción adecuada.
- La batería no es apropiada para la cocina de inducción.
- La batería es demasiado pequeña o no está debidamente centrada en la zona de cocción.

No se calentará a menos que haya una batería de cocina apropiada sobre la zona de cocción.

El indicador se apagará automáticamente después de 1 minuto si no se ha colocado una batería de cocina apropiada sobre la zona de cocción.

### **Cuando haya terminado de cocinar**

1. Pulse el control del nivel de potencia (3) para bajar la potencia al nivel «0».
2. Pulse el botón «->» del control del nivel de potencia (3) para bajar la potencia al nivel «0», o pulse «+» y «->» a la vez para que el nivel de potencia baje directamente a 0.
3. Tenga cuidado con las superficies calientes.

Tras apagar la zona de cocción, el indicador correspondiente mostrará «H» hasta que

la temperatura de la zona haya disminuido por debajo del nivel crítico. Desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado hasta alcanzar una temperatura segura.

### **Uso del Booster (F2)**

La función Booster proporciona una potencia mayor durante un máximo de 5 minutos. De este modo, puede conseguir una cocción más potente y rápida. La función puede llevarse a cabo en cualquier zona de cocción.

#### **Uso del Booster para una potencia mayor**

1. Pulse el selector de zona (6) en la que desea aplicar la función Booster.
2. Pulse la tecla «B» (4) del control. El indicador correspondiente mostrará «P» y la zona alcanzará la máxima potencia.
3. La potencia del Booster durará 5 minutos y, luego, la zona volverá a estar al nivel 9 de potencia.

#### **Cancelación de la función del Booster**

1. Pulse el selector de zona (6) que quiere cancelar.
2. Pulse el control del nivel de potencia (3) para cancelar la función de Booster. A continuación, la zona de cocción volverá al nivel de potencia que desee.

### **Restricciones de uso (F3)**

Las tres o cuatro zonas se han dividido en dos grupos.

Si quiere utilizar la función Booster, al pulsar la tecla Booster (4) la zona seleccionada aumentará su potencia al nivel "P". En el caso en que el nivel de potencia de la otra zona dentro del mismo grupo sea también "P", entonces la potencia de esta zona se reducirá automáticamente a nivel 9.

### **Seguro (elemento de seguridad para niños)**

- Puede bloquear los botones para evitar un uso no deseado (por ejemplo, que los niños enciendan sin querer las zonas de cocción).

#### **Bloqueo de los botones**

Pulse el Bloqueo (1) durante 3 segundos. El indicador del temporizador mostrará «Lo».

### Desbloqueo de los botones

1. Asegúrese de que la placa de inducción está encendida.
2. Mantenga pulsado el botón de Bloqueo (1) durante unos segundos.
3. Ya puede empezar a utilizar la placa de inducción.



Cuando la placa está en el modo de bloqueo, todos los botones están deshabilitados salvo el de Encendido/Apagado (2) y el de Seguro (1). Siempre puede apagar la placa de inducción excepcionalmente con el botón Encendido/Apagado (2), pero primero deberá desbloquear la placa cuando vuelva a utilizarla.

### Protección de exceso de temperatura

Un sensor monitoriza la temperatura de la placa de inducción. Cuando se detecta una temperatura excesiva, la placa de inducción dejará de funcionar automáticamente.


### Detección de pequeños objetos

Cuando se dejen sobre la placa baterías de cocina pequeñas o no magnéticas (p. ej., de aluminio) u otros artículos pequeños (p. ej., un cuchillo, un tenedor, unas llaves), la placa pasará al modo de suspensión tras 1 minuto. El ventilador mantendrá la cocción de la placa de inducción durante 1 minuto más.

### Protección de apagado automático

El apagado automático es una función de protección de seguridad. Apaga la zona de cocción automáticamente si olvida apagarla. El tiempo de funcionamiento máximo predeterminado de cada nivel de potencia se muestra en la siguiente tabla:

|   |     |     |     |    |
|---|-----|-----|-----|----|
| <b>Nivel de potencia</b>                                    | 1~3 | 4~6 | 7~8 | 9  |
| <b>Temporizador de funcionamiento predeterminado (hora)</b> | 360 | 180 | 120 | 90 |

Cuando se retira la batería, el indicador muestra el nivel de potencia durante 5 segundos y luego muestra  durante 1 minuto. Seguidamente, mostrará «H», lo que significa que la superficie de la zona de cocción está caliente. No toque dicha zona. Cuando la superficie se haya enfriado hasta alcanzar una temperatura segura, mostrará «-» durante 1 minuto. Luego, la zona se apagará de forma automática.

## Uso del Temporizador

La función del Temporizador se puede utilizar de dos formas diferentes:

- Puede utilizarlo como un recordatorio de tiempo. En este caso, el Temporizador no apagará ninguna de las zonas de cocción cuando se haya acabado el tiempo establecido.
- Puede utilizarlo para apagar una zona de cocción cuando se haya acabado el tiempo establecido.

Puede configurar el Temporizador hasta 99 minutos. Si el tiempo establecido sobrepasa los 99 minutos, el Temporizador volverá automáticamente a 0 minutos.

### Uso del Temporizador como recordatorio de tiempo

1. Puede utilizar el recordatorio de tiempo incluso aunque no seleccione ninguna zona de cocción.
2. Pulse el Temporizador (5). El indicador de tiempo empezará a parpadear y se mostrará «10» en el panel del temporizador.
3. Para establecer el tiempo, pulse los botones «-» o «+» del control del nivel de potencia (3).

Sugerencia: Pulse el botón «-» o «+» del control (3) una vez para reducir o aumentar 1 minuto. Mantenga pulsado el botón «-» o «+» del control (3) una vez para reducir o aumentar 10 minutos.

4. Cuando se haya establecido el tiempo, empezará inmediatamente la cuenta atrás. El indicador mostrará el tiempo restante.
5. Cuando haya finalizado el tiempo establecido, sonará la señal durante 30 segundos y el indicador del tiempo mostrará «- -».

### Configuración del Temporizador para apagar una zona de cocción

Las zonas de cocción establecidas para esta función:

6. Seleccione la zona de cocción correspondiente que funciona al pulsar el selector de zona (6).
7. Pulse el Temporizador (5). El indicador de tiempo empezará a parpadear y se mostrará «10» en el panel del Temporizador.
8. Con los botones «+» y «-» (3) puede ajustar el tiempo de 1 a 99 minutos.

9. Cuando se haya establecido el tiempo, el indicador del Temporizador parpadeará 5 segundos e, inmediatamente, empezará la cuenta atrás. El indicador mostrará el tiempo restante.
  10. Cuando acabe el tiempo de cocción, la zona correspondiente se apagará automáticamente y el indicador mostrará «H». Las demás zonas de cocción seguirán funcionando si ya se habían encendido previamente.
- Para cancelar el Temporizador, pulse «-» y «+». Se cancelará el Temporizador y se mostrará «00» en el indicador de minutos y, a continuación, «--».

### Configuración del Temporizador para apagar más de una zona de cocción


1. Cuando se utiliza la función de Temporizador en más de una zona de cocción, el indicador del Temporizador mostrará el menor tiempo (p. ej., el tiempo establecido para la zona n.º 3 es de 3 minutos, el tiempo establecido para la zona n.º 2 es de 6 minutos: el indicador del Temporizador mostrará «3»). El punto rojo parpadeante que se encuentra junto al nivel de potencia indica a qué zona de cocción corresponde el tiempo mostrado en el indicador del Temporizador.
2. Cuando acabe el tiempo de cocción, la zona correspondiente se apagará automáticamente y el indicador mostrará «H».

### Consejos y sugerencias

| Problema                                    | Posibles causas   | Qué hacer   |
|---|-------------------|---|
| No se puede encender la placa de inducción. | No hay corriente. | Asegúrese de que la placa de inducción esté conectada a una fuente de alimentación y de que esté encendida.<br><br>Compruebe si hay un corte eléctrico en su casa o en su zona. Si ha hecho todas las comprobaciones y el problema persiste, llame a un técnico especialista. |


|  |   |  |
|--|---|--|
| <p>Los botones táctiles no responden.</p>  | <p>Los botones están bloqueados.</p>  | <p>Desbloquee los botones. Consulte las instrucciones de la sección «Uso de la placa de inducción».</p>  |
| <p>Los botones táctiles no funcionan con facilidad.</p>                                      | <p>Puede haber una ligera capa de agua sobre los botones o puede que esté utilizando la punta del dedo al tocar los botones.</p>  | <p>Asegúrese de que la zona de los botones está seca y utilice la yema del dedo para tocar los botones.</p>  |
| <p>El cristal se está rayando.</p>   | <p>Batería de cocina con rebabas.<br/><br/>Se están utilizando estropajos o productos de limpieza abrasivos e inadecuados.</p>  | <p>Utilice una batería de cocina con bases planas y uniformes. Consulte «Elección de la batería adecuada».</p>   |
| <p>Algunas baterías de cocina hacen ruidos crepitantes o de clic.</p>                        | <p>Puede deberse a la fabricación de su batería de cocina (capas de diversos metales que vibran de forma diferente).</p>  | <p>Es algo normal en las baterías de cocina y no indica un fallo.</p>  |
| <p>La placa de inducción hace un zumbido bajo cuando se usa a un nivel de potencia alto.</p> | <p>Lo provoca la tecnología de la cocina de inducción.</p>  | <p>Es normal, pero el ruido debería disminuir o desaparecer por completo al bajar el nivel de potencia.</p>  |
| <p>Procede un ruido de ventilador de la placa de inducción.</p>                              | <p>Se ha encendido un ventilador de refrigeración en la placa de inducción para evitar que el sistema electrónico se sobrecaliente. Puede seguir funcionando aunque haya apagado la placa de inducción.</p> | <p>Es normal y no hace falta adoptar ninguna medida. No apague la fuente de alimentación de la placa de inducción mientras el ventilador esté funcionando.</p> |



|  |   |  |
|--|---|--|
| <p>La batería de cocina no se calienta y aparece el símbolo  en el indicador.</p> | <p>La placa de inducción no puede detectar la batería porque no es apropiada para la cocina de inducción.</p> <p>La placa de inducción no puede detectar la batería porque es demasiado pequeña para la zona de cocción o no está debidamente centrada en esta.</p> | <p>Utilice una batería de cocina apropiada para la cocina de inducción. Consulte la sección «Elección de la batería adecuada».</p> <p>Centre la batería y asegúrese de que la base coincide con el tamaño de la zona de cocción.</p> |
|--|---|--|

### Indicador de fallo e inspección

Si surge alguna anomalía, la placa de inducción entrará en estado protector de forma automática y mostrará los códigos protectores que correspondan. Estos son los fallos más comunes:

| Mensaje de error  | Posibles causas  | Qué hacer   |
|---|--|---|
|  | Sin batería o batería no apta.   | Reemplace la batería.   |
| <b>ER03</b>   | Agua o batería sobre el cristal de la zona de control.   | Limpie la zona de control.  |
| <b>F1E</b>  | Fallo de conexión entre el panel de visualización y el cuadro principal de la izquierda (la zona de cocción cuyo indicador muestra «E»). | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. El cable de conexión no está enchufado correctamente o es defectuoso.</li> <li>2. Reemplace el cuadro principal.</li> </ol> |
| <b>F3E</b>  | Fallo del sensor de temperatura de la bobina. (en la zona de cocción cuyo indicador muestra «E»).  | Reemplace el sensor de la bobina.   |
| <b>F4E</b>  | Fallo del sensor de temperatura del cuadro principal. (en la zona de cocción cuyo indicador muestra «E»).                                | Reemplace el cuadro principal.  |
| <b>E1E</b>  | La temperatura que ha medido el sensor del vidrio cerámico es demasiado alta.  | Reinicie la placa después de que la placa se haya enfriado.   |

|            |   |   |
|------------|---|---|
| <b>E2E</b> | El sensor de temperatura del IGBT es demasiado alto.                                | Reinicie la placa después de que la placa se haya enfriado.   |
| <b>E3E</b> | Tensión de alimentación anómala (demasiado alta).                                   | Revise si la fuente de alimentación es normal. Encienda la placa después de que la fuente de alimentación sea normal. |
| <b>E4E</b> | Tensión de alimentación anómala (demasiado baja).                                   | Revise si la fuente de alimentación es normal. Encienda la placa después de que la fuente de alimentación sea normal. |
| <b>E5E</b> | Fallo del sensor de temperatura (en la zona de cocción cuyo indicador muestra «E»). | El cable de conexión no está enchufado correctamente o el montaje es defectuoso.                                      |

No desmonte la unidad por su cuenta para evitar peligros y daños a la placa de inducción.

### **Elección de la batería adecuada (F5)**

- Use preferentemente las baterías indicadas ya que son apropiadas para la cocina de inducción.
- Las baterías de imán pueden ser apropiadas para la cocina de inducción.
- Las baterías de acero inoxidable con bases de acero inoxidable ferrítico o multicapa si la base indica: para cocina de inducción.
- Si se utilizan baterías de hierro fundido, es preferible que tengan un fondo esmaltado para evitar que se raye la superficie cerámica de la placa.
- No son apropiadas las baterías de vidrio, de cerámica, de barro, de aluminio, de cobre o de acero inoxidable no magnético (austenítico).
- Baterías planas y de fondo grueso.
- La utilización de baterías que tengan el mismo diámetro que la zona de cocción asegura el uso de la máxima potencia.
- Las baterías más pequeñas reducen la potencia pero no provocarán una pérdida de energía. En cualquier caso, no recomendamos el uso de baterías con un diámetro de menos de 10 cm.
- Para obtener el máximo rendimiento de la placa, coloque la batería en el centro de la zona de cocción.

### **Mantenimiento**

Los trozos de papel de aluminio o la comida, las salpicaduras de grasa, el azúcar derramado o los alimentos muy azucarados deberían retirarse inmediatamente de la

superficie de cocción con la ayuda de una espátula para no rayar la superficie de la placa. A continuación, limpie la superficie con un producto adecuado y con papel de cocina. Aclare la superficie con agua y séquela con un paño limpio. No utilice esponjas o estropajos abrasivos y evite el uso de quitamanchas o detergentes químicos agresivos.

## **Instalación**

Instrucciones para el instalador

Un personal cualificado debe llevar a cabo todas las operaciones relacionadas con la instalación, de acuerdo con los reglamentos actuales.

El aparato está diseñado para instalarse en una encimera, como se muestra en la figura. Coloque el sellante suministrado por el perímetro de la placa. No se debería instalar la placa sobre un horno, pero, si así fuera, compruebe que:

- El horno cuenta con un sistema de refrigeración adecuado.
- No hay fugas de aire caliente del horno hacia la placa.
- Cuenta con entradas de aire apropiadas, como se muestra en la figura.

### **Selección del equipo de instalación**

Corte la superficie de trabajo según las dimensiones que se muestran en la ilustración. (F6)

A efectos de instalación y uso, se debe conservar un espacio mínimo de 5 cm alrededor del hueco.

Asegúrese de que el grosor de la superficie de trabajo es, al menos, de 30 mm.

Asegúrese en cualquier circunstancia de que la placa de inducción está bien ventilada y de que la entrada y la salida del aire no están bloqueadas. (F7)

Coloque la junta de instalación proporcionada a lo largo del borde inferior de la placa y asegúrese de que los extremos se solapan.

No utilice adhesivo para fijar la placa a la encimera.

Coloque la placa en la abertura de la encimera (F8). Presione ligeramente la placa hacia abajo hasta que esté encajada y asegúrese de que el borde exterior esté bien sellado.

### **Antes de instalar la placa, asegúrese de que...**

- La superficie de trabajo está nivelada y hecha de un material resistente al calor. Las paredes que están junto a la placa deben ser resistentes al calor.
- La placa no se instalará directamente sobre un lavavajillas, un frigorífico, un congelador, una lavadora o una secadora, puesto que la humedad puede dañar el sistema electrónico de la placa.
- La instalación cumplirá todos los requisitos de seguridad y todos los reglamentos y normas aplicables.

**Cuando haya instalado la placa, asegúrese de que...**

- La fuente de alimentación no está accesible a través de las puertas de los armarios o de los cajones.
- Si la placa está instalada sobre el espacio de un armario o de un cajón, se instalará una barrera de protección térmica bajo la base de la placa.
- Desconecte el aparato de la red de suministro eléctrico antes de realizar trabajos o tareas de mantenimiento en este.

**Conexión de la placa a la red eléctrica (F9)**

Código de color de los cables:

- A) Negro
- B) Marrón
- C) Gris
- D) Azul
- E) Verde y amarillo



Antes de conectar la placa a la red eléctrica, compruebe que:

1. El sistema de cableado de la vivienda es adecuado para la potencia que consume la placa.
  2. El voltaje corresponde con el valor dado en la placa de características.
  3. Las secciones de los cables de alimentación pueden resistir la carga especificada en la placa de características.
  4. La instalación está equipada con una eficiente conexión a tierra, de acuerdo con la normativa y las leyes actuales. La conexión a tierra es un requisito legal.
- Para conectar la placa a la red eléctrica, no utilice adaptadores, reductores o dispositivos de derivación, ya que pueden provocar un sobrecalentamiento y un incendio.
  - En los casos en los que el aparato no cuente con un cable o con un enchufe, utilice el material adecuado para la corriente que se indica en la placa de características y también para la temperatura de funcionamiento. El cable nunca debe alcanzar una temperatura de más de 50 °C por encima de la temperatura ambiente.
  - La fuente de alimentación debería estar conectada conforme a la norma correspondiente, o bien contar con un interruptor de circuito unipolar.
- El instalador debe asegurarse de que se realiza una conexión eléctrica correcta y que cumple con las normas de seguridad.
  - No se debe doblar ni comprimir el cable.

**THIS APPLIANCE IS CONCEIVED FOR DOMESTIC USE ONLY. THE MANUFACTURER SHALL NOT IN ANY WAY BE HELD RESPONSIBLE FOR WHATEVER INJURIES OR DAMAGES ARE CAUSED BY INCORRECT INSTALLATION OR BY UNSUITABLE, WRONG OR ABSURD USE.**

The manufacturer declares that this product meets all the essential requirements for low voltage electrical material set out in European directive 2014/35/EU and for electromagnetic compatibility as required by European directive 2014/30/EU.

### **PRECAUTIONS**

- When the hob is in use keep all magnetizable objects away (credit cards, floppy disks, calculators and so on).
- Do not use any aluminium foil or place any foodstuffs wrapped in aluminium foil directly on the hob.
- Do not place any metal objects such as knives, forks, spoons and lids on the hob surface as they will heat up.
- When cooking in a non-stick pan without seasoning, do not exceed 1-2 minutes' pre-heating time.
- When cooking food that may easily stick, start at a low power output level and then slowly increase while regularly stirring.
- After cooking is finished, switch off using the key provided (turn down to "0"), and do not rely on the pan sensor.
- If the surface of the hob is cracked, immediately disconnect the appliance from the mains to prevent the possibility of electric shock.
- Never use a steam cleaner to clean the hob.
- The appliance and accessible parts may be hot during operation.
- Take care to avoid touching the heating elements.
- Children less than 8 years of age should be kept at a safe distance unless continuously supervised.
- This appliance may be used by children aged 8 or over and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, if they are supervised and have received suitable instructions on safe use of the appliance and understand the dangers involved. Children must not play with the appliance. User

maintenance and cleaning should not be carried out by children except under constant supervision.

- Cooking with grease or oil may be dangerous and cause a fire if left unattended. NEVER try to extinguish a fire with water. Rather, disconnect the appliance and then cover the flames with a cover or sheet, for example.
- The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in a fire.
- Fire hazard: do not store elements on cooking surfaces.
- Only counter top protectors designed for use with the cooking appliance and listed in the manufacturer's instructions should be used as suitable protection for the counter top incorporated in the appliance. Use of unsuitable protectors may cause accidents.
- Do not place or drop heavy objects on your hob.
- Do not use cookware with jagged edges. Do not drag cookware across the induction glass surface as this can scratch the glass.
- 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.
- **WARNING:** Accessible parts will become hot when in use. To avoid burns and scalds children should be kept away.
- Insert in the fixed wiring a means for disconnection from the supply mains having a contact separation in all poles that provide full disconnection under overvoltage category III conditions, in accordance with the wiring rules. The plug or omnipolar switch must be easily reached on the installed equipment.
- This appliance is not intended to be used via an external timer or a remote control system.
- The manufacturer declines any responsibility in the event of non-compliance with what is described above and the accident prevention norms not being respected and followed.

## A Word on Induction Cooking (F1)

- a1 Cookware
- a2 Induced current
- a3 Magnetic field
- a4 Inductor
- a5 Electronic circuit
- a6 Electric power supply

Induction cooking is a safe, advanced, efficient, and economical cooking technology. It works by electromagnetic vibrations generating heat directly in the cookware, rather than indirectly through heating the glass surface. The glass becomes hot only because the cookware eventually warms it up.

Induction cooking has the following characteristics.

- Minimal dispersion (high performance)
- Removing (or lifting) the cookware from the hob automatically stops the cooking zone.
- The electronic system permits flexibility and precision control.

## Product Overview

### Using your Induction Hob (F2)

1. Keylock
2. ON/OFF
3. Power level slider
4. Booster
5. Timer
6. Zone selector

## To start cooking

1. Touch ON/OFF for 3 seconds (2). After power on, the buzzer beeps once, all displays show “-”, indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.
2. Place a suitable cookware on the cooking zone that you wish to use. Make sure the bottom of the cookware and the surface of the cooking zone are clean and dry.
3. According to the cooking zone where the cookware is placed, press the desired zone selector (6).The symbol “0.” selected will flash.
4. Set a power level between 1 and 9 by sliding along the “slider” (3) key, or just touch any point of the “slider” (3).
5. If you don't choose a power setting within 20 seconds, the induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
  - You can modify the power setting at any time during cooking.

## If the display flashes alternately with the power setting

This means that:

- The cookware is not placed on the correct cooking zone or,
- The cookware is not suitable for induction cooking or,
- The cookware is too small or not properly centred on the cooking zone.

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

The display will automatically turn off after 1 minute if no suitable cookware is placed on it.

## When you have finished cooking

1. Touch the power level slider (3) to decrease the power to “0” level.
2. Press the “-” of power level slider (3) will decrease the power to “0” level or press the “+” and “-” at the same time, the power level will decrease to 0 straight away.
3. Beware of hot surfaces.

After switching off the cooking zone, the corresponding power display will indicate “H” until the temperature in the zone has dropped below the critical level. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature.



## Using the Booster (F2)

Boost function provides higher power for a maximum of 5 minutes. Thus you can get a more powerful and faster cooking. The function can work in any cooking zone.

### Using the Booster to get higher power

1. Touch the zone selector (6) that you wish to boost.
2. Touch the key "B" (4) of the slider. The related power display will show "P" and the zone will reach the maximum power.
3. The Booster power will last for 5 minutes and then the zone will go back to the 9 power level.

### Cancel the Boost function

1. Touch the zone selector (6) that you wish to cancel.
2. Touch the power level slider (3) to cancel the Boost function, then the cooking zone will revert to the power level that you wish.

### Restrictions when using (F3)

The three or four zones were divided into two groups.

If you want to use Booster function, when you press the Booster key (4) the selected zone will be able to reach power level "P". In the case where the power level of the other zone within the same group is also "P", then the power of this zone will be automatically reduced to level 9.

## Keylock (child safety feature)

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

### To lock the keys

Touch the Keylock for 3 seconds (1). The timer display will show "Lo".

### To unlock the keys

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



When the hob is in the lock mode, all the keys are disabled except the ON/OFF (2) and Keylock (1). You can always turn the induction hob off with the ON/OFF (2) in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

### Over-Temperature Protection

A temperature sensor is monitoring the temperature inside the induction hob. When an excessive temperature is detected, the induction hob will stop operation automatically.


### Detection of Small Articles

When undersized or non-magnetic cookware (e.g. aluminium), or some other small items (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the hob will automatically go to standby mode in 1 minute. The fan will keep cooking down the induction hob for a further 1 minute.

### Auto Shutdown Protection

Auto shut down is a safety protection function. It shuts down the cooking zone automatically if you ever forget to turn it off. The default maximum working time for each power level is shown in the table below:

| Power level                  | 1~3 | 4~6 | 7~8 | 9  |
|------------------------------|-----|-----|-----|----|
| Default working timer (hour) | 360 | 180 | 120 | 90 |

When the cookware is removed, the display shows the power level during 5s and then displays  for 1 minute. After that it will display "H", which means the surface of cook zone is hot. Please do not touch it. When the surface has cooled down to a safe temperature, it will display "--" for 1 minute, then the zone will automatically switch off.

### Using the Timer

Timer function can be used in two different ways:

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

- You can set it to turn one cooking zone off after the set time is up.

You can set the timer up to 99 minutes. If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 0 minutes.

### Using the Timer as a Minute Minder

1. You can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.
2. Touch the Timer (5). The minder indicator will start flashing and "10" will show in the timer display.
3. Set the time by touching the "-" or "+" of the power level slider (3).

Hint: Touch the "-" or "+" of the slider (3) once to decrease or increase by 1 minute. Touch and hold the "-" or "+" of the slider (3) to decrease or increase by 10 minutes.

4. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time.
5. When the set time is finished, the buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "--".

### Setting the timer to turn one cooking zone off

Cooking zones set for this feature will:

6. Select the relevant cooking zone which is working by touching the zone selector (6).
7. Press the Timer (5). The minder indicator will start flashing and "10" will be shown on the Timer display.
8. Using the "+" and "-" buttons (3), you can realize the setting of timing from 1 to 99 minutes.
9. When the time is set, the timer indicator will flash for 5 seconds and the countdown will begin immediately. The display will show the remaining time.
10. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be automatically switched off and the display will show "H". Other cooking zone will keep operating if they were turned on previously.


- To cancel the timer, touch the "-" and "+", the timer is cancelled, and the "00" will show in the minute display, and then "--".

### Setting the timer to turn more than one cooking zone off

1. When using the timer function in more than one cooking zone, then the timer display will show the shortest time (e.g. zone 3# setting time of 3 minutes, zone 2# setting time of 6 minutes, the timer indicator shows "3"). The flashing red dot next to power level indicates of which cooking zone is the time shown on the timer display.
2. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be automatically switched off and the display will show


### Hints and Tips

| Problem  | Possible causes  | What to do  |
|--|--|---|
| The induction hob cannot be turned on.           | No power.  | Make sure the induction hob is connected to the power supply and that it is switched on.<br><br>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 keys are unresponsive.                 | The keys are locked.   | Unlock the keys. See section 'Using your induction hob for instructions.  |
| The touch keys are difficult to operate.         | There may be a slight film of water over the keys or you may be using the tip of your finger when touching the keys. | Make sure the touch key area is dry and use the ball of your finger when touching the keys.   |
| The glass is being scratched.                    | Rough-edged cookware.<br><br>Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.                           | Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'.   |
| Some cookware 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 failure.  |

|   |  |  |
|---|--|--|
| The induction hob makes a low humming noise when used on a high power level.  | This is caused by the technology of induction cooking.   | This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the power level.   |
| Fan noise coming from the induction hob.  | A cooling fan built into your induction hob has switched on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you have turned the induction hob off.  | This is normal and needs no action. Do not switch off the power supply of the induction hob while the fan is running.  |
| Cookware do not become hot and the symbol  appears in the display. | The induction hob cannot detect the cookware because it is not suitable for induction cooking.<br><br>The induction hob cannot detect the cookware because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it. | Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'.<br><br>Centre the cookware and make sure that its base matches the size of the cooking zone. |

### Failure Display and Inspection

If an abnormality comes up, the induction hob will enter the protective state automatically and display corresponding protective codes. These are the most common failures:

| Error Message   | Possible causes   | What to do   |
|---|---|--|
|  | No cookware or cookware not suitable.   | Replace the cookware.  |
| <b>ER03</b>   | Water or cookware on the glass over the control area.   | Clean the control area.  |
| <b>F1E</b>  | Connection between the display board and the left mainboard fails (the cooking zone which indicator shows "E"). | 1.Connection cable not correctly plugged or defective.<br>2.Replace the mainboard. |
| <b>F3E</b>  | Coil temperature sensor failure. (in the cooking zone which indicator shows "E").                               | Replace the coil sensor.   |

|             |  |  |
|-------------|--|--|
| <b>F4E</b>  | Mainboard temperature sensor failure. (in the cooking zone which indicator shows "E"). | Replace the mainboard.   |
| <b>E1E</b>  | Temperature measured by the sensor of the ceramic glass is too high.                   | Please restart after the hob has been cooled down.   |
| <b>E2 E</b> | Temperature sensor of the IGBT is too high.  | Please restart after the hob has been cooled down.   |
| <b>E3 E</b> | Abnormal supply voltage (too high).  | Please inspect whether power supply is normal. Switch on after the power supply is normal. |
| <b>E4 E</b> | Abnormal supply voltage (too low).   | Please inspect whether power supply is normal. Switch on after the power supply is normal. |
| <b>E5 E</b> | Temperature sensor failure (in the cooking zone which indicator shows "E").            | Connection cable not correctly plugged or the assembly is defective.                       |

Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the induction hob.

**Choosing the right cookware (F5)**

- Preferably use cookware indicated as being suitable for induction cooking.
- A magnet-attracting cookware may be suitable for induction cooking.
- Stainless steel cookware with multi-layer or ferritic stainless-steel bases if the base indicates: for induction cooking.
- If cast iron cookware is used, it should preferably have an enamel bottom to avoid scratching the ceramic hob surface.
- The following types of cookware are not suitable: glass, ceramic, earthenware, aluminium, copper or non-magnetic (austenitic) stainless steel.
- Flat and thick-bottomed cookware.
- A cookware with the same diameter as the cooking zone ensures the maximum power is used.
- A smaller cookware reduces the power but will not lead to energy loss. In any case, we do not recommend the use of cookware with a diameter of less than 10 cm.
- To obtain the best efficiency of your hob, please place the cookware in the centre of the cooking zone.

## Maintenance

Pieces of aluminium foil or food, fat splashes, spilt sugar or highly sugared foodstuffs should be removed immediately from the cooking surface using a spatula to avoid scratching the hob subsequently clean the surface with a suitable product and kitchen roll, rinse with water and dry with a clean cloth. Never use abrasive sponges or scourers and avoid the use of aggressive chemical detergents or stain removers.

## Installation

### Instructions for the fitter

All operations relating to installation must be carried out by qualified personnel in line with current regulations.

The appliance is designed for fitting into a worktop, as shown in the figure. Place the supplied sealant around the perimeter of the hob. The hob should not be installed over an oven, although if this is the case, check that:

- The oven is equipped with an appropriate cooling system
- There is no warm-air leakage from the oven towards the hob.
- Suitable air inlets are provided as shown in the figure.

### Selection of installation equipment

Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing. (F6)

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.

Under any circumstances, make sure the induction hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. (F7)

Stretch out the supplied installation joint along the underside edge of the hob, ensuring the ends overlap.

Do not use adhesive to fix the hob into the worktop.

Place the hob into the cutout in the worktop (F8). Apply gentle pressure downwards onto the hob until it is fitted, ensuring a good seal around the outer edge.

### Before you install the hob, make sure that

- The work surface is level and made of a heat-resistant material. Also the walls near the hob must be heat-resistant.
- The hob will not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing

machine or clothes dryer, as the humidity may damage the hob electronics.

- The installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations.

### **When you have installed the hob, make sure that**

- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.

### **Connecting the hob to the mains power supply (F9)**

Wire colour code:

- A) Black
- B) Brown
- C) Grey
- D) Blue
- E) Green/Yellow



Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

1. The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
  2. The voltage corresponds to the value given in the rating plate.
  3. The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.
  4. The installation is fitted with an efficient earthing connection in line with current regulations and law. The earth connection is a legal requirement.
- To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.
  - Where the appliance is not supplied with a cable or plug, use suitable material for the current indicated on the rating plate and for the operating temperature. The cable must never reach a temperature of more than 50 °C above the ambient temperature.
  - The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, or a single-pole circuit breaker.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.
  - The cable must not be bent or compressed.







## **EXPERT ESPAÑA**

**Agrupación Detallistas Electrodomésticos Federal, FADESA S.A.**

**C/Arte, 21 - 5ªA**

**28033 Madrid**

**Tel: (0034) 917489900**

**email: [global@expert.es](mailto:global@expert.es)**

**[www.expert.es](http://www.expert.es)**

