



Manual de usuario e instalación Instruction Manual

EVD 2/EVD 3/EVD 4

1.1 Advertencias de seguridad

Su seguridad es muy importante para nosotros. Por favor, lea esta información antes de utilizar la cocina.

1.2 Instalación

1.2.1 Riesgo de descarga eléctrica

- Desconecte el electrodoméstico de la alimentación de corriente antes de realizar cualquier tarea de mantenimiento en él.
- La conexión a un buen sistema de cableado de tierra es esencial y obligatorio para vitrocerámica y placas de inducción con toma de tierra. Para placas de inducción Clase II no es necesario conectar a un conductor de tierra, por ese motivo este tipo de placas no tienen el cableado de tierra.
- Las modificaciones en el sistema de cableado eléctrico solo debe realizarlas un electricista cualificado.
- Si no se siguen estas indicaciones, podría producirse electrocución o la muerte.

1.2.2 Riesgo de cortes

- Tenga cuidado, ya que los bordes del panel son afilados.
- En caso de no tener precaución se pueden producir lesiones o cortes.

1.2.3 Instrucciones de seguridad importantes

- Lea atentamente estas instrucciones antes de instalar o utilizar este electrodoméstico.
- No deben colocarse materiales o productos combustibles sobre este aparato en ningún momento.
- Proporcione este manual a la persona responsable de la instalación del electrodoméstico, ya que ello podría reducir los costes de instalación.
- Para evitar cualquier peligro, este electrodoméstico debe ser instalado de acuerdo con las instrucciones de instalación.
- Este electrodoméstico sólo debe ser instalado y conectado a tierra por un técnico debidamente cualificado.
- Este electrodoméstico debe ser conectado a un circuito

que incorpore un interruptor que permita la desconexión total de la alimentación eléctrica principal.

- El hecho de no instalar este electrodoméstico correctamente podría invalidar cualquier garantía o derecho de reclamación.
- Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños de 8 años o más o por personas con facultades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, siempre que sea bajo supervisión o siguiendo indicaciones sobre su uso de forma segura y que comprendan los peligros relacionados.
- Asegúrese de que los niños no jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del horno no deberá ser realizada por niños sin supervisión.
- Si el cable de alimentación resulta dañado, éste deberá ser sustituido por el fabricante o por su servicio técnico autorizado para evitar cualquier riesgo.

Atención: Si se agrieta la superficie, apague el electrodoméstico para evitar la posibilidad de descargas eléctricas, ya que las superficies de vitrocerámica o materiales similares aíslan la electricidad. Nunca deje objetos de metal (como utensilios de cocina) u ollas o sartenes vacías encima de la vitrocerámica, ya que podrían calentarse muy rápidamente. No utilice un limpiador a vapor.

No utilice un limpiador de vapor para limpiar la vitrocerámica.

Este aparato no ha sido pensado para ser utilizado con temporizador externo ni ningún sistema de control remoto aparte.

ATENCIÓN: Peligro de incendio: no almacene nada en las superficies de cocción.

El proceso de cocción debe ser supervisado. Los procesos de cocción de corta duración deben supervisarse de forma continua.

ATENCIÓN: Cocinar con aceite o grasa sin vigilancia puede ser peligroso y puede provocar un incendio.

NUNCA trate de apagar un incendio con agua: primero apague el electrodoméstico y a continuación cubra las llamas con una tapa o una manta ignífuga, por ejemplo.

1.3 Funcionamiento y mantenimiento

1.3.1 Riesgo de descarga eléctrica

No cocine con la vitrocerámica si su superficie está rota o resquebrajada. En ese caso, desenchúfela inmediatamente de la corriente eléctrica (mediante el enchufe de pared) y póngase en contacto con un técnico cualificado.

Desenchufe la cocina del enchufe de pared antes de limpiarla o realizar cualquier tarea de mantenimiento.

Si no se siguen estas indicaciones, podría producirse electrocución o la muerte.

1.3.2 Riesgo para la salud

Este electrodoméstico cumple con las normas de seguridad electromagnética.

No obstante, las personas que lleven marcapasos o cualquier otro implante eléctrico (como por ejemplo una bomba de insulina) deben consultar con su médico o con el fabricante del implante antes de utilizar esta cocina para asegurarse de que dichos implantes no se verán afectados por el campo magnético.

Si no se siguen estas indicaciones, podría producirse la muerte.

1.3.3 Riesgo por superficies calientes

Durante su funcionamiento, las zonas accesibles de este electrodoméstico se volverán lo suficientemente calientes como para producir quemaduras.

Evite que su cuerpo, ropa o cualquier otro elemento que no sean utensilios adecuados para cocinar entren en contacto con la superficie de la vitrocerámica hasta que su superficie se haya enfriado.

Mantenga a los niños alejados de este aparato.

Los mangos de los utensilios podrían estar demasiado calientes al tacto. Compruebe que los mangos de los

utensilios no queden por encima de superficies de cocción encendidas. Mantenga los mangos de los utensilios fuera del alcance de los niños.

Si no se siguen estas indicaciones, podrían producirse quemaduras o escaldaduras.

1.3.4 Riesgo de cortes

Tenga cuidado cuando retire la protección de un rascador, ya que su cuchilla es altamente cortante. Utilícelo con extrema prudencia y posteriormente guárdelo de forma segura y fuera del alcance de los niños.

En caso de no tener precaución se pueden producir lesiones o cortes.

1.3.5 Instrucciones de seguridad importantes

- Nunca deje la cocina vitrocerámica desatendida mientras esté siendo utilizada. Los vertidos durante la ebullición pueden provocar humo y vertidos grasientos que podrían inflamarse.
- Nunca utilice la cocina vitrocerámica como superficie de trabajo o de almacenamiento.
- Nunca deje objetos o utensilios encima de la vitrocerámica.
- Nunca coloque o deje objetos magnetizables (como tarjetas de crédito o tarjetas de memoria) o dispositivos electrónicos (como ordenadores o reproductores mp3) cerca de la vitrocerámica, ya que podrían verse afectados por su campo magnético.
- Nunca utilice la cocina vitrocerámica para calentar la habitación.
- Después de su uso, apague siempre las zonas de cocción y la cocina vitrocerámica tal como se describe en este manual (es decir, con los mandos táctiles). No confíe únicamente en la función de detección de ollas para apagar las zonas de cocción cuando retire las ollas de ellas.
No permita que los niños jueguen con la cocina o se sienten o se suban encima de ella.
- No almacene elementos que sean de interés para los niños en los armarios situados encima de la cocina. Si los niños se subieran a la cocina podrían sufrir accidentes graves.

No deje a los niños solos o desatendidos en el área en que se encuentre la cocina en uso.

- Los niños o las personas con alguna discapacidad que limite su capacidad para utilizar la cocina deberían estar acompañados por una persona responsable y competente para que les enseñe a utilizarla. Esta persona debería asegurarse de que pueden utilizar la cocina sin peligro para ellos mismos ni para el entorno.
 - No repare ni sustituya ningún componente de la cocina a no ser que lo recomiende específicamente el manual. Cualquier otra tarea de mantenimiento debe ser realizada por un técnico cualificado.
 - No coloque ni deje caer objetos pesados encima de la vitrocerámica.
 - Nunca se ponga de pie encima de la vitrocerámica.
 - No utilice ollas o sartenes con la base irregular ni arrastre ollas o sartenes por encima de la superficie de la vitrocerámica, ya que podría rallarla.
 - No utilice estropajos ni ningún producto de limpieza abrasivo para limpiar la superficie de la vitrocerámica, ya que podrían rallarla.
- Este aparato ha sido diseñado para ser utilizado únicamente en hogares.

ATENCIÓN: El horno y sus zonas accesibles se calentarán durante su uso.

Tenga cuidado para evitar tocar los elementos térmicos. Mantener alejados del horno a los niños menores de 8 años a no ser que estén bajo la vigilancia constante de un adulto.

Enhorabuena por la compra de su nueva cocina. Le recomendamos que dedique un tiempo a leer este manual de instrucciones y de instalación para comprender completamente cómo instalarla y utilizarla correctamente. Para su instalación, lea la sección "Instalación".

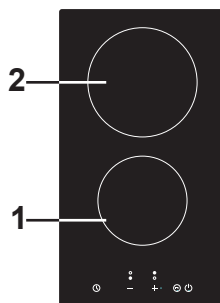
Lea detenidamente todas las instrucciones de seguridad antes de utilizarla y guarde este manual de instrucciones e instalación para futuras consultas.

2. Información del producto

2.1 Vista superior

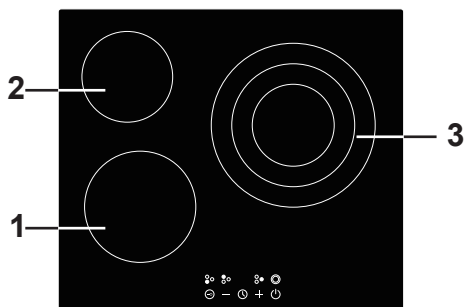
EVD 2

1. Zona máx. 1200W
2. Zona máx. 1700W



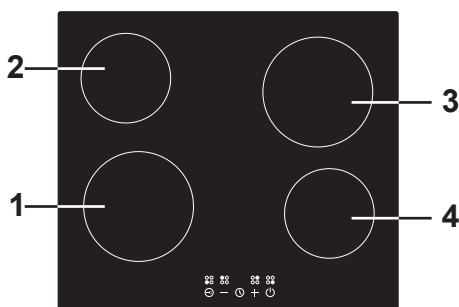
EVD 3

1. Zona máx. 1800W
2. Zona máx. 1200W
3. Zona máx. 1050/1800/2700W



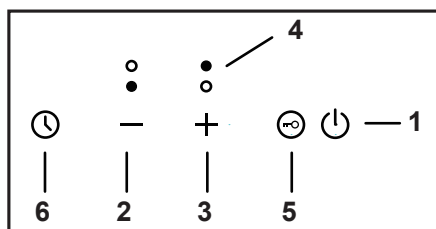
EVD 4

1. Zona máx. 1800W
2. Zona máx. 1200W
3. Zona máx. 1800W
4. Zona máx. 1200W

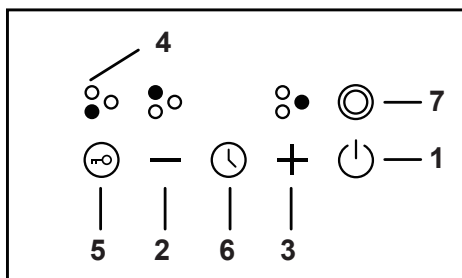


2.2 Panel de control

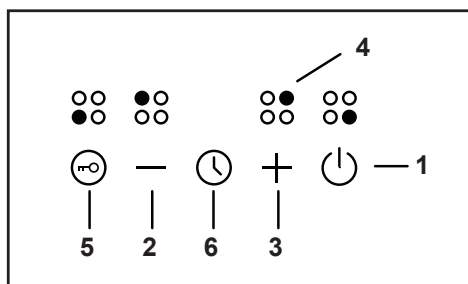
EVD 2



EVD 3



EVD 4



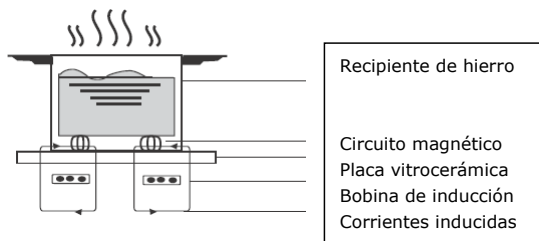
Mandos del panel de control

1. Encendido/Apagado
2. MENOS
3. MÁS
4. Selección de la zona
5. Bloqueo infantil

6. Temporizador
7. ZONA DUAL / POTENCIA MÁXIMA

2.3 Introducción a la cocina por inducción

La cocina por inducción es una tecnología segura, avanzada, eficiente y económica. Funciona a partir de vibraciones electromagnéticas que generan calor directamente en el recipiente, en vez de calor indirecto generado en la vitrocerámica. La vitrocerámica se calienta solo porque el recipiente caliente la acaba calentando.



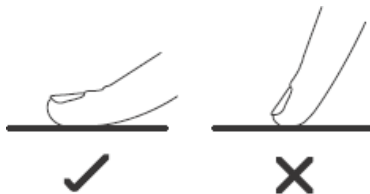
2.4 Antes de utilizar su nueva cocina

- Lea este manual prestando especial atención a la sección "Advertencias de seguridad".
- Retire cualquier película protectora que todavía pudiera haber en la placa de inducción.

3. Funcionamiento de la cocina de inducción

3.1 Controles táctiles

- Los mandos responden al tacto, por lo que no necesitará aplicar presión.
- Utilice la yema de los dedos, no la punta.
- Oirá un leve pitido cada vez que se detecte un contacto.
- Asegúrese de que los mandos estén siempre limpios y secos y no cubiertos por ningún objeto (por ejemplo, algún utensilio o trapo), ya que incluso una fina capa de agua puede dificultar su uso.



3.2 Elección de los utensilios de cocina adecuados



• Utilice sólo ollas y sartenes con una base adecuada para la cocina por inducción. Busque el símbolo de inducción en el envase o en la parte inferior del utensilio.

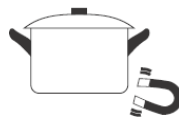
• Puede comprobar si sus utensilios de cocina son aptos realizando una prueba con un imán. Acerque un imán a la base del utensilio; Si es atraído, el utensilio es apto para la inducción.

• Si no dispone de un imán:

1. Ponga un poco de agua en el utensilio que desea comprobar.

2. Si el símbolo  no parpadea en el indicador y el agua se calienta, significa que el utensilio es adecuado.

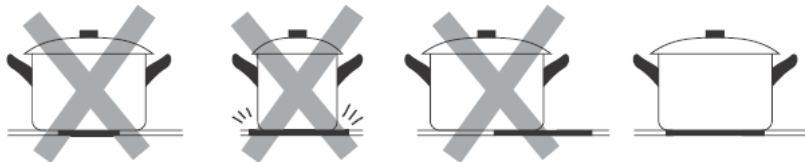
• No son aptos los utensilios de cocina fabricados de los siguientes materiales: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y barro.



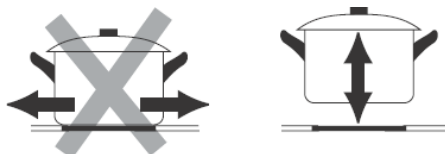
No utilice ollas ni sartenes con bordes irregulares o base curvada.



Asegúrese de que la base de la olla o sartén sea lisa, se acomode horizontalmente en la vitrocerámica y tenga el mismo tamaño que la zona de cocción. Utilice ollas o sartenes con un diámetro de base del mismo tamaño que la zona de cocción seleccionada. Si se usa una sartén ligeramente más ancha, se usará la energía en su eficiencia máxima. Si es de menor tamaño que la zona de cocción, la eficiencia podría ser menor de la esperada. Las ollas y sartenes de menos de 140 mm podrían no ser detectadas por la vitrocerámica. Coloque siempre la olla o sartén centrada en la zona de cocción.

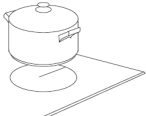


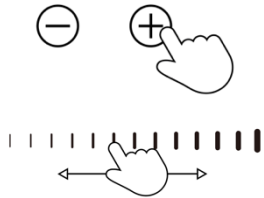
Para retirar la olla o sartén, levántela en vez de deslizarla, ya que podría rallar la vitrocerámica.



3.3 Modo de empleo

3.3.1 Iniciar la cocción

Pulse el mando ENCENDIDO/APAGADO (1) durante un segundo. Al encenderse, se oirá un pitido y todos los indicadores mostrarán " - " o " - - ", indicando que la cocina se ha encendido en modo de espera.	
Coloque una olla o sartén adecuada en la zona de cocción que desee utilizar. Asegúrese de que la base de la olla o sartén y la superficie de la zona de cocción estén limpias y secas.	
Pulse el mando de selección de una zona de cocción; el indicador de al lado empezará a parpadear.	

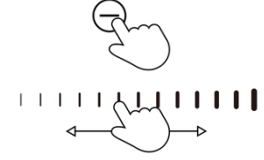
Para el modelo con controles táctiles: Seleccione el nivel de potencia pulsando MENOS (2) o MÁS (3). Para el modelo con control táctil deslizante: toque el mando y deslice el dedo hasta el nivel deseado. • Si no escoge ninguna temperatura en un minuto, la cocina se apagará automáticamente y deberá volver a empezar desde el paso 1. • Puede modificar el nivel de temperatura en cualquier momento durante la cocción.	
--	---

Si la pantalla parpadea  alternándose con nivel de temperatura

significa que:

- Ha colocado la olla o sartén en la zona equivocada, o
 - La olla o sartén no es adecuada para la cocción por inducción, o
 - La olla o sartén es demasiado pequeña o no está bien centrada en la zona de cocción.
 No se generará calor si no hay una olla o sartén adecuada en la zona de cocción.
- Si no se ha colocado una olla o sartén adecuada en la zona de cocción, el indicador se apagará automáticamente al cabo de 2 minutos.

3.3.2 Finalizar la cocción

Pulse el mando de selección de la zona que desee apagar.	
Para el modelo con controles táctiles: Para apagar la zona de cocción, pulse repetidamente el MENOS (2) hasta llegar a "0". Para el modelo con control táctil deslizante: Toque el mando y deslice el dedo hasta "0". NOTA: Asegúrese de que el indicador muestre "0".	
Apague completamente la cocina pulsando el mando de encendido/apagado (ON/OFF).	
Tenga cuidado con las superficies calientes La letra "H" en el indicador significa que esa zona de cocción todavía está caliente; desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado hasta una temperatura segura. Para ahorrar energía, puede utilizar la zona que todavía esté caliente para calentar otras ollas o sartenes.	

3.3.3 Uso de la función Boost ("potencia máxima")

Activar la función "potencia máxima"	
Seleccione la zona en la que desea utilizar esta función, y luego pulse el mando BOOST (7); el indicador de zona mostrará "P" y se encenderá a máxima potencia. the power reach Max.	

Cancelar la función "potencia máxima"

Seleccione la zona que está funcionando en modo Boost, y luego pulse el mando MENOS (2) o el mando deslizante para cancelar esta función; a continuación seleccione el nivel de temperatura deseado.

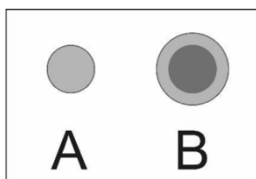


- Esta función puede utilizarse en cualquier zona de cocción.
- La zona de cocción volverá al nivel de temperatura original al cabo de 5 minutos.
- Si la configuración de temperatura original era 0, volverá a 9 después de 5 minutos.

3.3.4 Control de zona de cocción ampliada

Si su cocina está equipada con una zona ampliable, se puede utilizar del siguiente modo:

- A: Zona central: solo se enciende la primera unidad de calentamiento
- B: Zona ampliada (centro + exterior): tanto el primer como el segundo circuito de calentamiento están encendidos



Al seleccionar una zona de cocción, solo se encenderá la zona central; para activar la zona exterior:

1. Seleccione una zona de cocción con la función de zona ampliable.
2. Pulse el mando de zona ampliable (7); la pantalla mostrará "="

Para cancelar la zona exterior, pulse el mando de zona ampliable (7) para apagar el segundo circuito de calentamiento, y luego seleccione el nivel de potencia deseado con los mandos de ajuste de potencia.

3.3.5 Bloqueo de los mandos

- Puede bloquear los mandos para evitar un uso no previsto (por ejemplo, que los niños enciendan accidentalmente las zonas de cocción).
- Cuando se bloquean los mandos, todos quedan desactivados excepto el de encendido y apagado (ON/OFF).

Para bloquear los mandos	
Pulse durante unos segundos el mando de bloqueo (5).	El indicador del temporizador mostrará "Lo"
Para desbloquear los mandos	
Pulse el mando de bloqueo (5) durante 3 segundos.	



Cuando la cocina esté en modo bloqueo, todos los mandos estarán desactivados excepto el mando de encendido/apagado (ON/OFF) (1); siempre podrá apagar la cocina con el mando ON/OFF (1) en caso de emergencia, pero para realizar cualquier otra acción deberá desbloquearla primero.

3.3.6 Modo pausa (funcionalidad opcional)

- Puede poner la cocina en modo pausa en vez de apagarla.

- Cuando se activa el modo pausa, todos los mandos excepto el mando ENCENDIDO/APAGADO quedan desactivados.

Activar el modo pausa	
Pulse el mando de Pausa (8).	Todos los indicadores mostrarán «11».
Desactivar el modo pausa	
Vuelva a pulsar el mando de Pausa.	



Quando la placa esté en modo pausa, todos los mandos estarán desactivados excepto el mando de encendido/apagado (ON/OFF) (1); siempre podrá apagar la cocina con el mando ON/OFF (1) en caso de emergencia. La placa se apagará después de 10 minutos si no ha salido del modo pausa

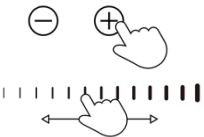
3.3.7 Temporizador

Puede utilizar el temporizador de dos formas:

- Puede utilizarlo como alarma recordatoria, en cuyo caso no apagará automáticamente la zona de cocción cuando haya transcurrido el tiempo especificado.
- Puede configurarlo para que apague una o más zonas de cocción cuando haya transcurrido el tiempo especificado. El tiempo máximo del temporizador es de 99 minutos.

a) Uso del temporizador como alarma recordatoria

Si no selecciona ninguna zona de cocción:

Asegúrese de que la cocina esté encendida. Nota: Puede utilizar el temporizador como alarma recordatoria incluso si no selecciona ninguna zona de cocción.	
Pulse el mando del temporizador; se mostrará «10» en la pantalla del temporizador y el «0» parpadeará.	
Para el modelo con controles táctiles, configure la hora pulsando los mandos MENOS (2) o MÁS (3). Para el modelo con control táctil deslizante, especifique el tiempo deslizando el dedo sobre el mando (9).	
Pulse el mando del temporizador nuevamente; empezará a parpadear el dígito de las decenas.	
Configure las decenas de los minutos deseados. Para el modelo con controles táctiles, pulse los mandos MENOS (2) o MÁS (3) hasta la cifra deseada. Para el modelo con control táctil deslizante, deslice el dedo sobre el mando (9) hasta la cifra deseada.	
Una vez fijada la hora, empezará inmediatamente la cuenta atrás. La pantalla mostrará el tiempo restante. Cuando finalice el tiempo configurado, sonará un avisador acústico durante 30 segundos y el indicador del temporizador mostrará «- -».	

Configuración del temporizador para apagar una o varias zonas de

Configurar una zona	
Pulse el mando de selección de la zona de cocción (4) que desee configurar.	
Pulse el mando del temporizador (6); se mostrará «10» en la pantalla del temporizador y el «0» parpadeará.	
Para el modelo con controles táctiles, especifique el tiempo pulsando los mandos MENOS (2) o MÁS (3). Para el modelo con control táctil deslizante, especifique el tiempo deslizando el dedo sobre el mando (9).	
Pulse el mando del temporizador nuevamente; empezará a parpadear el dígito de las decenas. Configure las decenas de los minutos deseados.	
Una vez fijada la hora, empezará inmediatamente la cuenta atrás. La pantalla mostrará el tiempo restante. Cuando finalice el tiempo configurado, sonará un avisador acústico durante 30 segundos y el indicador del temporizador mostrará «- -».	
Una vez transcurrido el tiempo especificado, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente.	
 Las zonas de cocción que se hayan encendido previamente continuarán funcionando.	

Configurar más de una zona:	
Los pasos para configurar más de una zona son similares a los pasos para configurar una zona. Cuando configure el temporizador para varias zonas de cocción de forma simultánea, se encenderán los puntos decimales de esas zonas de cocción. La pantalla de los minutos muestra los minutos del temporizador. El punto de la zona correspondiente empezará a parpadear.	
Una vez finalice la cuenta atrás del temporizador, se apagará la zona correspondiente. Posteriormente, se mostrarán los nuevos minutos del temporizador y el punto de la zona correspondiente empezará a parpadear.	
Pulse el mando de selección de la zona de cocción; se mostrará el temporizador correspondiente en el indicador del temporizador.	

a) Cancelación del temporizador

Pulse el mando de selección de la zona de cocción (4) para la que desee cancelar el temporizador.	
Pulse el mando del temporizador (6); el indicador parpadeará.	
Para cancelar el temporizador en el modelo con controles táctiles, pulse el mando MENOS (2) hasta situar el temporizador a «00». Para cancelar el temporizador en el modelo con control táctil deslizante, deslice el dedo sobre el mando hasta «00».	

3.3.8 Tiempos de funcionamiento predeterminados

El apagado automático es una función de protección de seguridad para su placa de inducción. Apaga automáticamente la cocina si se olvida de apagarla durante una cocción. En la siguiente tabla se muestran los tiempos de funcionamiento predeterminados para los diferentes niveles de potencia:

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

Cuando se retira la olla o sartén, la placa de inducción deja de funcionar inmediatamente y se apagará al cabo de 2 minutos.



Las personas que utilicen marcapasos deben consultar a su médico antes de utilizar este aparato.

4. Indicaciones sobre la cocción



Tenga cuidado al freír, ya que el aceite o la grasa se calentarán rápidamente, sobre todo si utiliza la función de "máxima potencia". A temperaturas extremadamente altas, el aceite y la grasa pueden inflamarse, lo que representará un serio riesgo de incendio.

4.1 Consejos de cocción

- Cuando la comida empiece a hervir, reduzca la temperatura de esa zona.
- Si utiliza una tapa, retendrá mejor el calor y reducirá los tiempos de cocción y ahorrará energía.
- Minimice la cantidad de líquido o grasa para reducir los tiempos de cocción.
- Empiece a cocinar con una temperatura alta y redúzcala cuando la comida adquiera una temperatura homogénea.

4.2 Detención de pequeños recipientes (placa de inducción)

Cuando se ha dejado una olla o sartén no magnética o no adecuada (por ejemplo de aluminio) o cualquier otro pequeño utensilio (por ejemplo un cuchillo, una cuchara o un tenedor) encima de la placa, ésta se podrá automáticamente en modo de espera al cabo de 1 minuto. El ventilador continuará enfriando la placa de inducción durante otro minuto.

5. Niveles de temperatura

Los siguientes niveles de temperatura deben considerarse sólo a modo de recomendación. El nivel exacto dependerá de varios factores, como por ejemplo el tipo de olla o sartén, la cantidad de comida que esté preparando, etc. Experimente con la cocina de inducción para determinar los niveles de temperatura más adecuados a sus preferencias.

Nivel de temperatura	Indicado para
1 - 2	• Calentar ligeramente pequeñas cantidades de alimentos • Fundir chocolate, mantequilla o alimentos que pudieran quemarse rápidamente • Cocer/hervir a fuego lento • Calentar lentamente
3 - 4	• Recalentar • Cocer/hervir • Cocer arroz
5 - 6	• Tortitas
7 - 8	• Salteados • Cocer pasta

9/P	• Sofreír • Dorar carne • Calentar sopa hasta el punto de ebullición • Hervir agua
-----	---

6. Cuidados y limpieza

¿Qué?	¿Cómo?	¡Importante!
Suciedad diaria en la vitrocerámica (huellas dactilares, marcas, manchas de comida o salpicaduras que no sean de productos dulces fundidos).	1. Apague la cocina con el mando de apagado (OFF). 2. Aplique un limpiador para vitrocerámicas mientras todavía esté ligeramente caliente (¡no quemando!). 3. Aclarar y a continuación secar con un trapo limpio o papel de cocina. 4. Vuelva a encender la cocina con el mando de encendido (ON).	• Cuando la cocina esté apagada, el indicador no mostrará el símbolo de "superficie caliente", ¡pero la zona de cocción todavía podría estarlo! Tenga mucho cuidado. • Los estropajos de metal, algunos de nylon y los productos de limpieza fuertes o abrasivos pueden rallar el vidrio. Lea siempre sus etiquetas para ver si son adecuados. • Nunca deje restos de limpiador en la vitrocerámica, ya que podría dejar manchas en el vidrio.
Vertidos durante ebullición, alimentos y productos dulces fundidos en la vitrocerámica	Retírelos inmediatamente con una espátula o un rascador adecuados para vitrocerámica, pero teniendo cuidado con la superficie caliente: 1. Apague y desenchufe la cocina. 2. Coloque la espátula o rascador en un ángulo de 30° y retire el vertido hacia una zona fría de la superficie de la vitrocerámica. 3. Recójalo con un trapo limpio o papel de cocina. 4. Siga los pasos de 2 a 4 del caso anterior ("Suciedad diaria en la vitrocerámica").	• Limpie las manchas de alimentos y azúcares fundidos tan pronto como pueda. Si se dejan enfriar en la vitrocerámica, después pueden ser muy difíciles de limpiar o incluso pueden dañar permanentemente la superficie de la vitrocerámica. • Riesgo de cortes: tenga cuidado cuando se retira la protección de un rascador, ya que su cuchilla es altamente cortante. Utilícelo con extrema prudencia y posteriormente guárdelo de forma segura y fuera del alcance de los niños.
Manchas y salpicaduras en los mandos táctiles	1. Apague la cocina con el mando de apagado (OFF). 2. Recoja el vertido con un paño o papel de cocina. 3. Limpie el área de los mandos táctiles con una esponja o paño húmedo limpio. 4. Seque completamente el área con una toallita de papel. 5. Vuelva a encender la cocina con el mando de encendido (ON).	• Puede que la cocina emita un pitido, se apague sola y que los mandos táctiles no funcionen mientras estén mojados con líquido. Asegúrese de secar bien el área de los mandos táctiles antes de volver a encender la cocina.

7. Consejos y sugerencias

Problema	Posibles causas	Qué hacer
La cocina de inducción no se enciende.	No hay alimentación eléctrica.	Asegúrese de que la cocina de inducción esté enchufada y de que esté encendida. Compruebe que no haya un apagón en su casa o en su barrio. Si lo ha comprobado todo y el problema persiste, llame a un técnico cualificado.
Los mandos táctiles no responden.	Los mandos están bloqueados.	Desbloquee los mandos. Consulte la sección «Modo de empleo» para más información.
Los mandos táctiles funcionan con dificultad.	Puede que estén mojados con una fina capa de agua, o puede que esté utilizando la punta de los dedos para tocar los controles.	Asegúrese de que el área de los mandos táctiles esté seca, y de utilizar la yema de los dedos para tocarlos.
Aparecen ralladuras en la vitrocerámica.	Utensilios de cocina con bordes duros. Se ha usado un estropajo o productos de limpieza inadecuados, abrasivos.	Utilice ollas y sartenes con la base totalmente plana y lisa. Consulte el apartado «Elección de los utensilios de cocina adecuados». Consulte el apartado «Cuidados y limpieza».
Algunas ollas o sartenes emiten ruidos como de agrietamiento o chasquidos.	Puede ser debido a la fabricación de la olla o sartén (capas de diferentes metales que vibran de forma diferente).	Es normal en las ollas o sartenes y no es señal de ningún defecto.
La cocina de inducción emite un leve zumbido cuando se utiliza a alta potencia.	Ello es debido a la tecnología de inducción.	Es normal, pero el ruido debería disminuir o desaparecer completamente cuando afloje la temperatura de cocción.
La cocina de inducción emite un ruido de ventilador.	La cocina de inducción dispone de un pequeño ventilador para evitar que los componentes electrónicos se sobrecalienten. Este ventilador puede continuar funcionando incluso después de que haya apagado la placa de inducción.	Esto es normal y no requiere ninguna acción. No desenchufe la cocina de la toma de corriente mientras el ventilador esté funcionando.
Las ollas o sartenes no se calientan y aparece una indicación en la pantalla.	La cocina de inducción no puede detectarlas porque no son adecuadas para inducción. La cocina de inducción no puede detectarlas porque son demasiado pequeñas para la zona de cocción o no están correctamente centradas.	Utilice ollas o sartenes adecuadas para inducción. Consulte el apartado «Elección de los utensilios de cocina adecuados». Centre la olla o sartén y asegúrese de que su base encaje con el área de cocción.
La cocina de inducción o una zona de cocción se ha apagado inesperadamente, suena un pitido intermitente y aparece un código de error (normalmente alternándose con uno o dos dígitos en el indicador del temporizador).	Fallo técnico.	Anote el código de error (números y letras), desenchufe la cocina y póngase en contacto con un técnico cualificado.

8. Indicaciones de error y comprobaciones

Si se produce cualquier anomalía, la placa entrará automáticamente en estado de protección y mostrará los códigos de protección correspondientes:

Código de error de la placa vitrocerámica

Problema	Posibles causas	Qué hacer
E0 y aviso sonoro repetido.	Protección contra sobrecalentamiento: la placa de cocción está sobrecalentada.	Deje de cocinar hasta que la temperatura interna vuelva a ser normal. Por favor, póngase en contacto con el servicio postventa para revisar la cocina por si hay algún fallo en la placa de circuito impreso.
E1	Fallo de circuito abierto del termopar	Póngase en contacto con el servicio postventa.

Código de error de la placa de inducción

Problema	Posibles causas	Qué hacer
E1	Se ha perdido la señal (fallo en la placa de circuito impreso).	Póngase en contacto con el servicio postventa.
E2/E3	Voltaje de entrada anormalmente alto o bajo	Deje de cocinar y espere hasta que el voltaje de entrada vuelva a la normalidad. Si no se resuelve, póngase en contacto con el centro de servicio técnico.
E4/E5/E6	Fallo del termistor.	Póngase en contacto con el centro de servicio técnico para repararlo.
E7	Temperatura anormalmente alta (quemado en seco)	Corte la corriente, espere 30 minutos y vuelva a encenderla. Si sigue sin funcionar, póngase en contacto con el servicio técnico.
E8/E9	Fallo del sensor de IGBT	Póngase en contacto con el centro de servicio técnico para repararlo.
E0	Sobrecalentamiento del IGBT	Compruebe si el ventilador sigue funcionando. Si no es así, póngase en contacto con el centro de servicio técnico.
EE	Fallo en el circuito impreso de la pantalla.	Póngase en contacto con el centro de servicio técnico.

Las anteriores son posibles causas y procedimientos en caso de fallos comunes.

¡ATENCIÓN! Para evitar peligros, no desmonte el aparato usted mismo.

9. Instalación

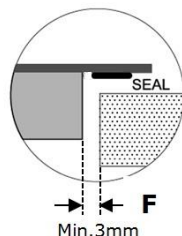
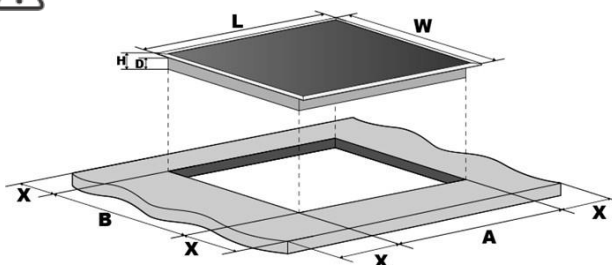
9.1 Selección del equipo de instalación

Recorte la superficie de trabajo según las medidas mostradas en el esquema.

Para su instalación y posterior uso, debe dejar un mínimo de 5 cm alrededor del agujero. Asegúrese de que el grosor de la superficie de trabajo sea de al menos 30 mm. Instale la cocina en una superficie de un material aislante y resistente al calor (no utilizar madera ni ningún material fibroso similar o higroscópico como material para la superficie de trabajo a no ser que lleve recubrimiento) para evitar riesgo eléctrico y deformaciones causadas por el calor emitido por la vitrocerámica. Véase el siguiente esquema:



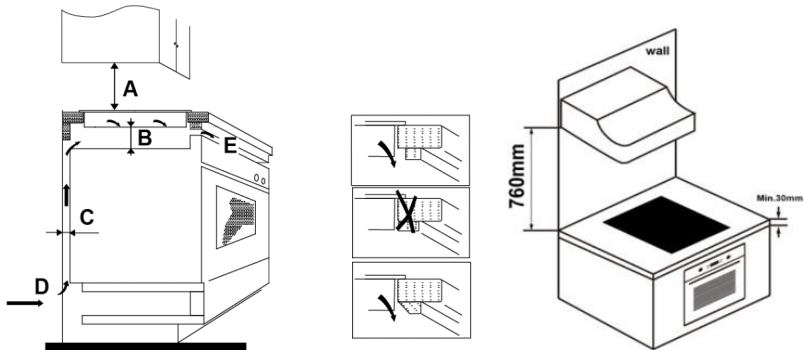
Nota: La distancia de seguridad entre los lados de la placa y las superficies internas de la encimera debe ser de al menos 3 mm.



	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
EVD 2	290	520	50	46	270	490	50 min.
EVD 3	590	520	50	46	560	490	50 min.
EVD 4	590	520	50	46	560	490	50 min.

Asegúrese de que la cocina de inducción está bien ventilada y que las entradas y salidas de aire no estén bloqueadas. Asegúrese de que la cocina esté en buen estado de funcionamiento. Véase el siguiente esquema:

 Nota: La distancia de seguridad entre la vitrocerámica y los armarios situados encima debe ser de al menos 760 mm.



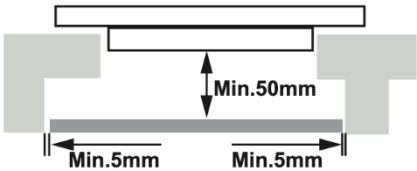
A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Air intake	Air exit 50mm

El peso y las dimensiones son aproximados. Debido a que continuamente nos esforzamos por mejorar nuestros productos, puede que las especificaciones y diseños cambien sin previo aviso.

ATENCIÓN: Garantizar una buena ventilación



Asegúrese de que la placa de cocina de inducción esté bien ventilada y que la entrada y salida de aire no estén bloqueadas. Para evitar cualquier contacto accidental con la parte inferior de la placa de cocción, que estará muy caliente, o evitar una descarga eléctrica inesperada, coloque una madera, fijada con tornillos, a una distancia mínima de 50 mm desde la base de la placa de cocción. Siga las instrucciones indicadas abajo



- Existen unos orificios de ventilación alrededor del exterior de la placa. DEBE ASEGURARSE de que dichos orificios no queden bloqueados por la superficie de trabajo una vez instalada la cocina en su lugar.
- Tenga en cuenta que el adhesivo que une el material de plástico o de madera de los muebles deberá poder resistir unas temperaturas no inferiores a 150°C para evitar que se despegue.
- La pared trasera y las superficies adyacentes y circundantes deberán poder soportar una temperatura de 90 °C.

9.2 Antes de instalar la placa, asegúrese de que:

- La superficie de trabajo sea rectangular y esté nivelada, y que ningún elemento estructural interfiera con los requisitos de espacio.
- La superficie de trabajo esté fabricada con un material aislante y resistente al calor.
- Si la placa se instala encima de un horno, el horno deberá disponer de un ventilador de refrigeración integrado.
- La instalación cumpla con todas las exigencias de distancias y con los estándares y las normativas aplicables.
- En la instalación eléctrica final debe incluirse un interruptor aislante adecuado que permita una desconexión total de la alimentación eléctrica, instalado de forma que cumpla con la legislación en materia de instalaciones eléctricas.
- Este interruptor deberá estar homologado y proporcionar una separación de 3 mm de aire entre todos los polos (o en todos los conductores o fases si la legislación de instalaciones eléctricas permite esta variación de los requisitos).
- El interruptor aislante será fácilmente accesible al cliente con la placa instalada.
- Consulte a las autoridades locales y las ordenanzas en materia de vivienda si tiene alguna duda en cuanto a la instalación.
- Puede usar acabados resistentes al calor y fáciles de limpiar (como teselas cerámicas) para las superficies de la pared que rodea la placa.

9.3 Después de la instalación de la cocina, asegúrese de que:

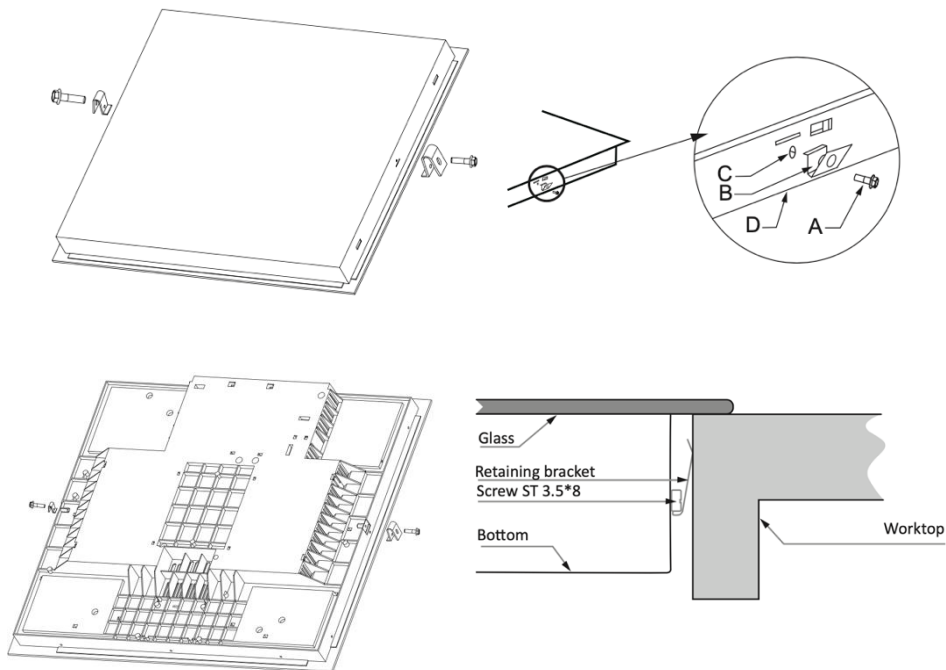
- No pueda accederse al cable de alimentación eléctrica a través de puertas de armarios o de cajones.
- Exista un flujo de aire fresco suficiente hacia la base de la vitrocerámica para su ventilación.
- Si la cocina está instalada encima de un cajón o armario, exista una barrera de protección térmica debajo de la base de la cocina.
- El interruptor de desconexión sea de fácil acceso para el usuario.

9.4 Antes de instalar los soportes de fijación:

La unidad debe colocarse en una superficie estable y lisa (puede utilizar el embalaje). No aplique fuerza en los mandos que sobresalgan de la cocina.

9.5 Ajuste de la posición de los soportes de fijación:

Después de su instalación, fije la cocina en la superficie de instalación atornillando los 2 soportes de fijación a la base de la cocina (véase el esquema). Ajuste la posición de los soportes para que se adecuen al grosor de la superficie en la que se ha instalado.



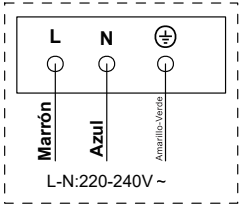
9.6 Precaución

1. La cocina de inducción debe ser instalada por técnicos o personal cualificado. Nuestra empresa dispone de profesionales a su servicio. Nunca realice la instalación usted mismo.
2. No instale la cocina directamente encima de un lavaplatos, una nevera, un congelador, una lavadora o una secadora, ya que la humedad puede dañar la electrónica de la cocina.
3. La vitrocerámica deberá instalarse de forma que el calor sea aprovechado al máximo para maximizar su durabilidad.
4. La pared y la zona de encima de la superficie de instalación deberán ser resistentes al calor.
5. Para evitar cualquier daño, la capa de fijación y el adhesivo deben ser resistentes al calor.
6. No utilice un limpiador a vapor.

9.7 Conexión de la cocina a la alimentación eléctrica:

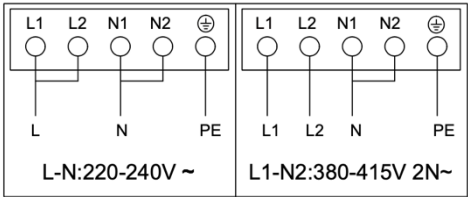
La fuente de alimentación debe conectarse de acuerdo con la norma correspondiente o utilizando un disyuntor unipolar. El método de conexión es el que se muestra en el diagrama.

EVD 2



H05RR-F3G1,5*

EVD 3 / EVD 4



H05GG-F5G1,5*



Esta cocina debe ser conectada a la alimentación eléctrica únicamente por un instalador cualificado.

Antes de conectar la cocina a la alimentación eléctrica, compruebe que:

- El sistema de cableado doméstico sea adecuado para la potencia requerida por la cocina.
- El voltaje se corresponde con el valor indicado en la placa de características nominales de la cocina.
- Todas las secciones del cableado de alimentación eléctrica pueden soportar la potencia especificada en la placa de características nominales.

Para conectar la cocina a la alimentación eléctrica, no utilice adaptadores, reductores ni ladrones, ya que pueden causar sobrecalentamiento y un posible incendio.

El cable de alimentación eléctrica no debe tocar ningún componente caliente y debe estar instalado de forma que su temperatura no exceda los 75 °C en ningún punto.



- Si hay algún cable dañado o que deba sustituirse, ello deberá ser realizado por el personal cualificado del servicio postventa con las herramientas adecuadas para evitar cualquier accidente.

- Si la cocina se conecta directamente a la alimentación eléctrica, deberá instalarse un interruptor omnipolar que proporcione una separación de 3 mm de aire entre todos los contactos.

- El instalador debe asegurarse de que la conexión eléctrica se ha realizado correctamente y en

□ cumplimiento de toda la normativa legal vigente.

- El cable no deberá estar torcido ni comprimido.
- El cable deberá comprobarse regularmente y, en caso necesario, deberá ser reemplazado sólo por personal técnico autorizado.
- La superficie inferior y el cable de alimentación de la placa de cocción no deberán quedar accesibles después de la instalación.

Especificaciones técnicas

Cocina de inducción	EVD 2
Zonas de cocción	2 Zonas
Voltaje de alimentación	220-240V~ 50-60Hz
Potencia eléctrica instalada	2.900 W
Para zonas de cocción circulares: diámetros de las superficies útiles por zona de cocción, redondeado a los 5 mm más próximos	Izquierda: 19.0 Derecha: 15.5

Cocina de inducción	EVD 3
Zonas de cocción	3 Zonas
Voltaje de alimentación	220-240V~ 50-60Hz
Potencia eléctrica instalada	5.700 W
Para zonas de cocción circulares: diámetros de las superficies útiles por zona de cocción, redondeado a los 5 mm más próximos	Superior izquierda: 15.5 Inferior izquierda: 19.0 Superior derecha: 30.0

Cocina de inducción	EVD 4
Zonas de cocción	4 Zonas
Voltaje de alimentación	220-240V~ 50-60Hz
Potencia eléctrica instalada	6.000 W
Para zonas de cocción circulares: diámetros de las superficies útiles por zona de cocción, redondeado a los 5 mm más próximos	Superior izquierda: 15.5 Inferior izquierda: 21.5 Superior derecha: 19.0 Inferior derecha: 15.5

 ELIMINACIÓN: No deposite este producto en un contenedor de residuos genéricos. Este producto debe recogerse de forma separada para un tratamiento especial.	Este aparato electrodoméstico está etiquetado de acuerdo a la directiva europea 2012/19/CE de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos. Asegúrese de desechar correctamente este aparato; ayudará a prevenir cualquier posible daño en el medio ambiente y en la salud humana, que sí podrían producirse si se eliminase de forma incorrecta. Este símbolo en el producto indica que no debe desecharse junto con los residuos domésticos. Debe ser depositado en un punto de recogida de residuos destinado al reciclado de equipamientos eléctricos y electrónicos. Este aparato requiere una eliminación por parte de un servicio especializado. Para información más detallada sobre el tratamiento, el reciclaje y la recuperación de este producto, póngase en contacto con el Ayuntamiento o el servicio de recogida de basuras de su localidad o con el comercio en el que adquirió el producto. Para información más detallada sobre el tratamiento, el reciclaje y la recuperación de este producto, póngase en contacto con el Ayuntamiento o el servicio de recogida de basuras de su localidad o con el comercio en el que adquirió el producto.
---	---

1.1 Safety Warnings

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

1.2 Installation

1.2.1 Electrical Shock Hazard

- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.
- Connection to a good earth wiring system is essential and Mandatory for ceramic hob and induction hobs with earth wire.

For Class II induction hobs without earth wire, the appliance does not be connected to an earth conductor.

- Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

1.2.2 Cut Hazard

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

1.2.3 Important safety instructions

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

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Warning: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot
- A steam cleaner is not to be used.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

1.3 Operation and maintenance

1.3.1 Electrical Shock Hazard

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

- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

1.3.2 Health Hazard

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

1.3.3 Hot Surface Hazard

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

1.3.4 Cut Hazard

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

1.3.5 Important safety instructions

- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.

- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.
- This appliance is only intended to be used in household
- **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.

Congratulations on the purchase of your new Hob. We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.

For installation, please read the installation section.

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

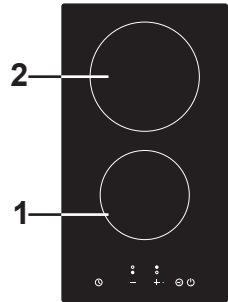
2. Product Introduction

2.1 Top View

EVD 2

1. max. 1200W zone

2. max. 1700W zone

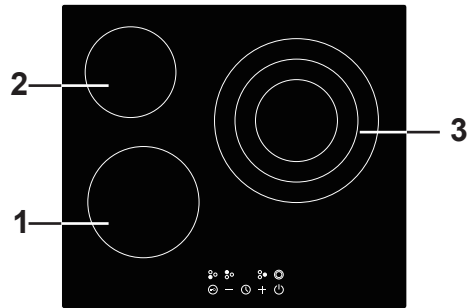


EVD 3

1. max. 1800W zone

2. max. 1200W zone

3. max. 1050/1950/2700W zone



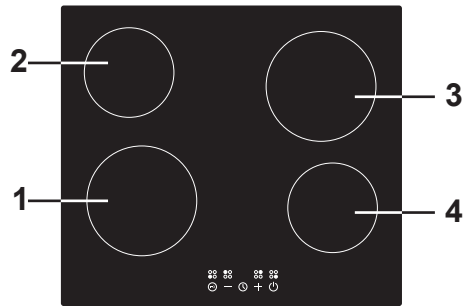
EVD 4

1. max. 1800W zone

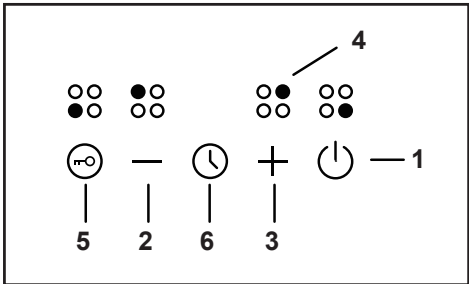
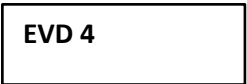
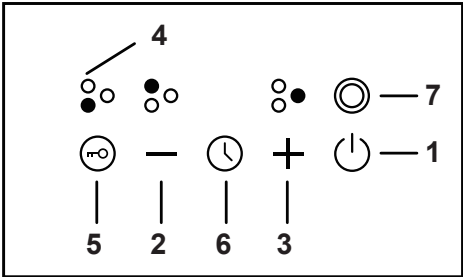
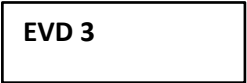
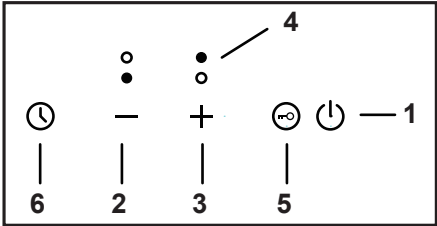
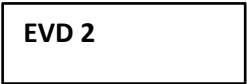
2. max. 1200W zone

3. max. 1800W zone

4. max. 1200W zone



2.2 Control Panel

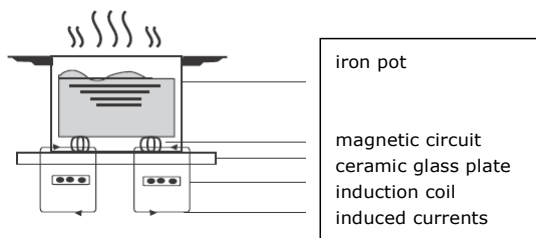


Control Panel Keys

- | | |
|-------------------|----------------------------|
| 1. ON/OFF | 6. Timer |
| 2. MINUS | 7. Extended Zone / Booster |
| 3. PLUS | |
| 4. Zone selection | |
| 5. Child lock | |

2.3 Working Theory

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



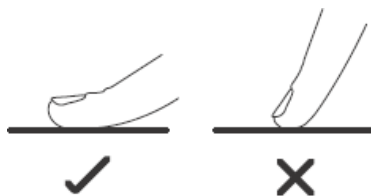
2.4 Before using your new Hob

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

3. Operation of Product

3.1 Touch Controls

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



3.2 Choosing the right Cookware



Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.

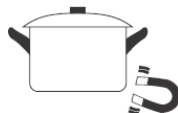
You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.

If you do not have a magnet:

1. Put some water in the pan you want to check.

2. If  does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.

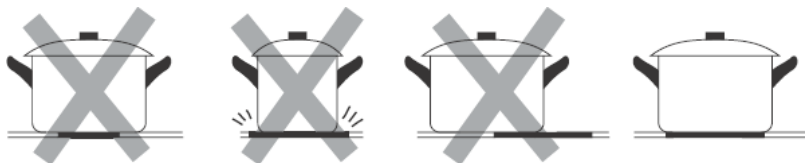
Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminum or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.



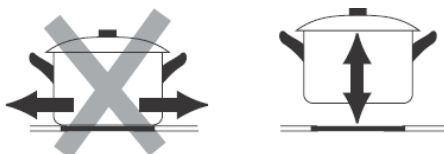
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a pot a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency. If you use smaller pot efficiency could be less than expected. Pot less than 140 mm could be undetected by the hob. Always center your pan on the cooking zone.

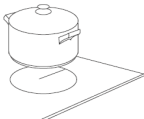


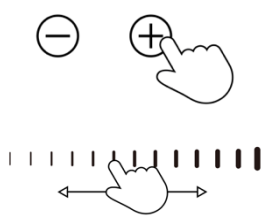
Always lift pans off the hob – do not slide, or they may scratch the glass.



3.3 How to use

3.3.1 Start cooking

Touch the ON/OFF key (1) for one second. After power on, the buzzer beeps once, all displays show “-” or “- -”, indicating that the hob has entered the state of standby mode.	
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.	
Touching the heating zone selection control, and an indicator next to the key will flash.	

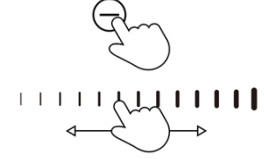
For touch control model: Select power level by touching the MINUS (2) or PLUS (3). For slider touch model: touch the slider to the level you want to set. • If you don't choose a heat setting within 1 minute, the hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1. • You can modify the heat setting at any time during cooking.	
---	---

If the display flashes alternately with the heat setting (for induction hob)

This means that:

- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
 - the pan you're using is not suitable for induction cooking or,
 - the pan is too small or not properly centered on the cooking zone.
- No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.
The display will automatically turn off after 2 minutes if no suitable pan is placed on it.

3.3.2 Finish cooking

Touching the heating zone selection control that you wish to switch off.	
For touch control model: Turn the cooking zone off by touching the MINUS (2) to "0". For slider touch model: Touch the slider to "0". NOTE: make sure the display shows "0".	
Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.	
Beware of hot surfaces H will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.	

3.3.3 Using the Boost function (for induction hob)

Activate the boost function	
Select the zone with Booster, then touching the BOOST key (7), the zone indicator shows "P" and the power reach Max.	

Cancel the Boost function

Select the zone under Booster mode, touching the MINUS key (2) or Slider touch (9) to cancel the Boost function, and select the level you want to set.

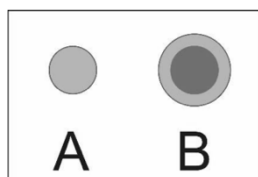


- The function can work in any cooking zone.
- The cooking zone returns to its original setting after 5 minutes.
- If the original heat setting equals 0, it will return to 9 after 5 minutes.

3.3.4 Extended zone control (for ceramic hob)

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

- A: Center zone – only first heating unit is turned on
- B: Extended zone (Center + Outer) – Both first and second heating circuits are turned on



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

1. Select a cooking zone with the extendable zone function.
2. Touch the extendable zone key (7), the indicator display will show “=”

To cancel the outer zone, press the extendable zone key (7) to turn off the second heating circuit, then select the desired power level by touching the power adjusting keys.

3.3.5 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 and hold the lock key (5) for a while.

The timer indicator will show “ Lo ”

To unlock the controls

Touch and hold the lock (5) for 3 seconds.



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

3.3.6 Pause Mode (Optional function)

- You can pause the heating instead of shutting the hob off.
- When entering the Pause mode, all the controls except the ON/OFF control are disabled.

To enter pause mode	
Touch the Pause key (8).	All the indicator will show " 11"
To exit pause mode	
Touch the Pause key again.	

 When the hob is in the pause mode, all the controls are disable except the ON/OFF (1), you can always turn the hob off with the ON/OFF (1) in an emergency. The hob will shut down after 10min if you don't exit the pause mode.

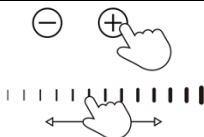
3.3.7 Timer control

You can use the timer in two different ways:

- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- You can set it to turn one or more cooking zones off after the set time is up. The timer of maximum is 99min.

a) Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

Make sure the cooktop is turned on. Note: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.	
Touch timer key (6), the "10" will show in the timer display and the "0" flashes.	
For touch control model, set the time by touching the MINUS key (2) / PLUS key (3). For slider touch model, set the time by sliding on the control (9).	
Touch timer key again, then number to represent tens digit will flash.	
set the desired dozens of minutes. For touch control model, touching MINUS key (2) or PLUS key (3) to set time. For slider touch model, sliding the control (9) to set time.	
When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time. Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "- -" when the setting time finished.	

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

Set one zone	
Touching the heating zone key (4) that you want to set the timer for.	
Touch timer key (6), the "10" will show in the timer display and the "0" flashes.	
For touch control model, set the time by touching the MINUS key (2) / PLUS key (3). For slider touch model, set the time by sliding on the control (9).	
Touch timer key again, then number to represent tens digit will flash. Set the desired dozens of minutes.	
When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time. NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.	
When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switched off automatically.	
 Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.	

set more zones:	
The steps for setting more zones are similar to the steps of setting one zone; When you set the time for several cooking zones simultaneously, decimal dots of the relevant cooking zones are on. The minute display shows the min. timer. The dot of the corresponding zone flashes.	
Once the countdown timer expires, the corresponding zone will switch off. Then it will show the new min. timer and the dot of corresponding zone will flash.	
Touch the heating zone selection control, the corresponding timer will be shown in the timer indicator.	

c) Cancel the timer

Touching the heating zone selection control (4) that you want to cancel the timer.	
Touching the timer control (6), the indicator flash.	

For touch control model, touch the MINUS key (2) to set the timer to "00", the timer is cancelled. For slider touch model, touch the slider to "00" to cancel timer.

3.3.8 Default working times

Auto shut down is a safety protection function for your hob. It shut down automatically if ever you forget to turn off cooking. The default working times for various power levels are shown in the below table:

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

When the pot is removed, the hob can stop heating immediately and the hob automatically switch off after 2 minutes.



People with a heart pace maker should consult with their doctor before using this unit.

4. Cooking Guidelines



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

4.1 Cooking Tips

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

4.2 Detection of Small Articles (for induction hob)

When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g., aluminum), or some other small item (e.g., knife, fork, key) has been left on the hob, the hob automatically goes on to standby in 1 minute. The fan will keep cooling down the induction hob for a further 1 minute.

5. Heat Settings

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

Heat setting	Suitability
1 - 2	• delicate warming for small amounts of food • melting chocolate, butter, and foods that burn quickly • gentle simmering • slow warming
3 - 4	• reheating • rapid simmering • cooking rice
5 - 6	• pancakes
7 - 8	• sautéing • cooking pasta

9/P	• stir-frying • searing • bringing soup to the boil • boiling water
-----	--

6. Care and Cleaning

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	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.	• 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	Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces: 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.	• 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	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.	• 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.

7. Hints and Tips

Problem	Possible causes	What to do
The hob cannot be turned on.	No power.	Make sure the hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.

The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'How to use' 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.
The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.	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 heat setting.
Fan noise coming from the induction hob.	A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.	This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running.
Pans do not become hot and appears in the display.	The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking. The induction hob cannot detect the pan 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'. Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.
The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display).	Technical fault.	Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.

8. Failure Display and Inspection

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

Error Code for Ceramic hob

Problem	Possible causes	What to do
E0 & repeated beep sound warning.	Overheating protection: the hob is over heated.	Stop cooking. Checking if wires connected correctly. Please contact after sales service to check the hob if there is PCB failure.

E1	Open circuit failure of thermocouple	Please contact after sales service.
----	--------------------------------------	-------------------------------------

Error Code for Induction hob

Problem	Possible causes	What to do
E1	Signal lost (PCB failure)	Please contact after sales service.
E2/E3	Abnormal high/Low input voltage	Stop cooking and wait until input voltage back to normal. If not please contact service center.
E4/E5/E6	Thermistor failure.	Please contact service center to repair.
E7	Abnormal high temperature (dry burning)	Cut off power, wait for 30min and switch on. If still not working, please contact service.
E8/E9	Failure of IGBT sensor	Please contact service center to repair.
E0	IGBT Overheat	Check if the fan is still working. If not please contact service center to repair.
EE	Display PCB failure.	Please contact service center.

The above are the judgment and inspection of common failures.

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

9. Installation

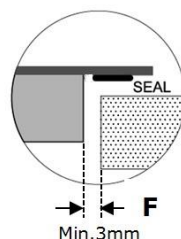
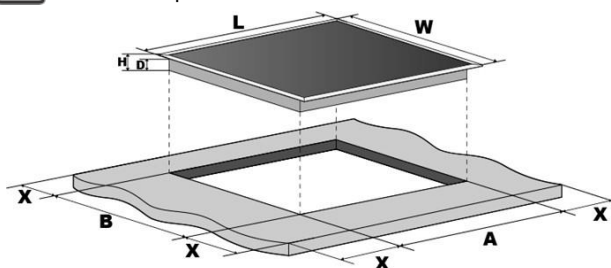
9.1 Selection of installation equipment

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

For the purpose of installation and use, a minimum of 5cm space shall be preserved around the hole. Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant and insulated work surface material (Wood and similar fibrous or hygroscopic material shall not be used as work surface material unless impregnated) to avoid the electrical shock and larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:



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

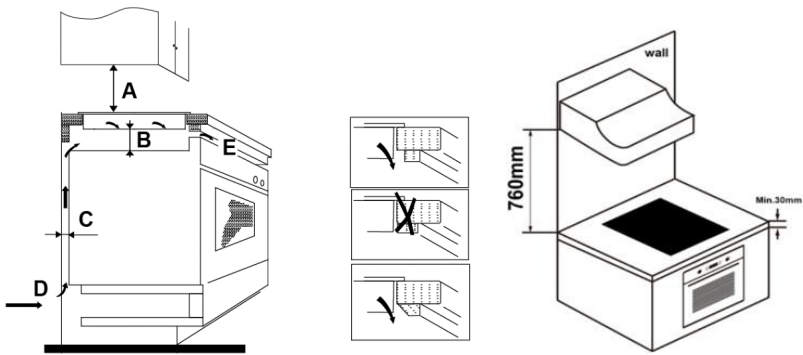


	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
EVD 2	290	520	50	46	270	490	50 min.
EVD 3	590	520	50	46	560	490	50 min.
EVD 4	590	520	50	46	560	490	50 min.

Under any circumstances, make sure the hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the 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 760 mm.



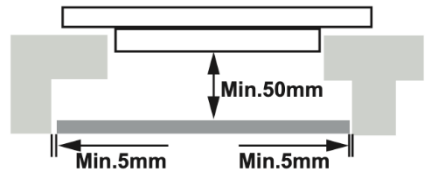
A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Air intake	Air exit 50mm

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

WARNING: Ensuring Adequate Ventilation



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



- There are ventilation holes around outside of the hob. YOU MUST ensure these holes are not blocked by the worktop when you put the hob into position.
- Be aware that the glue that join the plastic or wooden material to the furniture, has to resist to temperature not below 150°C, to avoid the unstuck of the paneling.
- The rear wall, adjacent and surrounding surfaces must therefore be able to withstand a temperature of 90°C.

9.2 Before installing the hob, make sure that

- The work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements.
- The work surface is made of a heat-resistant and insulated material.
- If the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan.
- The installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations.
- A suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations.
- The isolating switch must be of an approved type and provide a 3 mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements).
- The isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed.
- You consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation.

- You use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

9.3 After installing the hob, make sure that

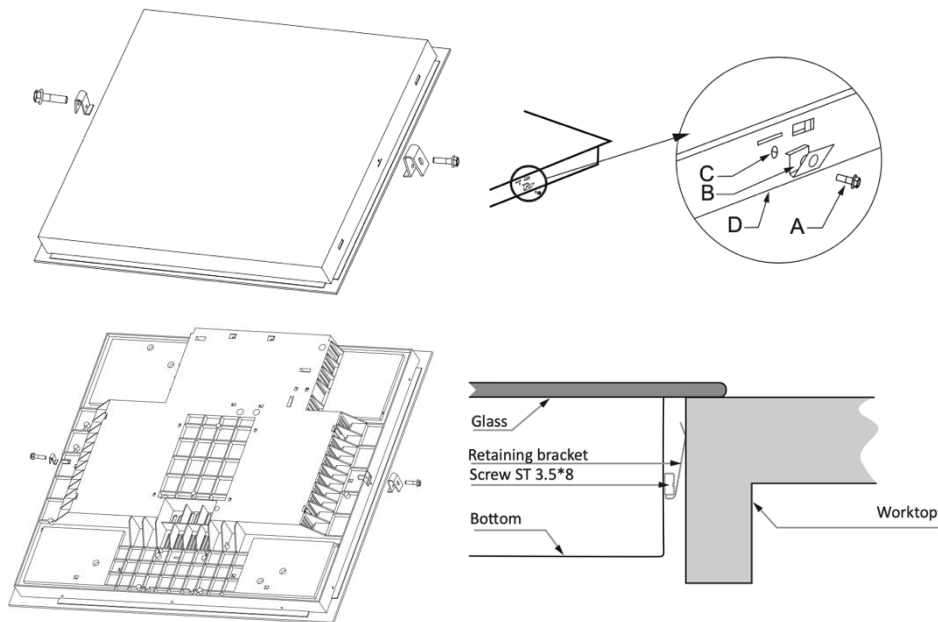
- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- The isolating switch is easily accessible by the customer.

9.4 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

9.5 Adjusting the bracket position

Fix the hob on the work surface by screw 2 brackets on the bottom of hob (see picture). Adjust the bracket position to suit for different table top thickness.

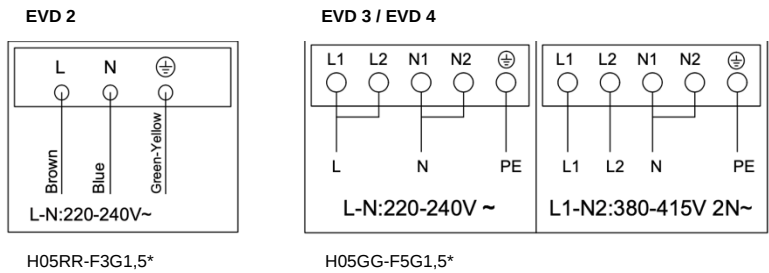


9.6 Cautions

1. The hob must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. 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
3. The hotplate shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the table 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.

9.7 Connecting the hob to the mains power supply

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



This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person.

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

- The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
- The voltage corresponds to the value given in the rating plate
- The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.

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

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

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



- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out the by after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.
- 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.
- The cable must be checked regularly and replaced by authorized technicians only.
- The bottom surface and the power cord of the hob are not accessible after installation.

Technical Specification

Cooking Hob	EVD 2
Cooking Zones	2 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50-60Hz
Installed Electric Power	2900W
For circular cooking zones: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5mm	Left: 19.0 Right: 15.5

Cooking Hob	EVD 3
Cooking Zones	3 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50-60Hz
Installed Electric Power	5700W
For circular cooking zones: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5mm	Left up: 15.5 Left down: 19.0 Right up: 30.0

Cooking Hob	EVD 4
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50-60Hz
Installed Electric Power	6000W
For circular cooking zones: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5mm	Left up: 15.5 Left down: 21.5 Right up: 19.0 Right down: 15.5



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

This appliance is labeled in compliance with European directive 2012/19/EU for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way.

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

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

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

