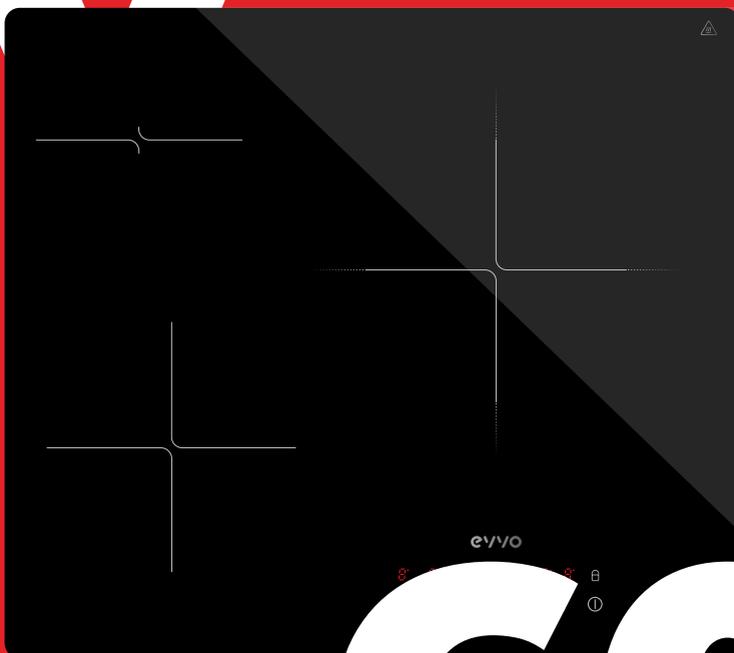




Manual de instrucciones  
Instruction manual



# 60

**Placa vitrocerámica V60**  
Glass ceramic hob



Detección de sartén  
Frying pan detection



9 niveles de potencia  
9 power levels



Temporizador programable  
Programmable timer



Precauciones importantes	4
Important safeguard	8

## ÍNDICE

1. Piezas y componentes	11
2. Antes de usar	11
3. Instalación	12
4. Funcionamiento	15
5. Limpieza y mantenimiento	22
6. Resolución de problemas	25
7. Especificaciones técnicas	26
8. Reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos	28
9. Garantía y SAT	28
10. Copyright	28

## INDEX

1. Product features	29
2. Before the use	29
3. Installation	30
4. Operation	33
5. Cleaning and maintenance	39
6. Troubleshooting	41
7. Technical specifications	41
8. Disposal of old electrical and electronic appliances	43
9. Technical support and warranty	43
10. Copyright	43

## PRECAUCIONES IMPORTANTES

Lea las siguientes instrucciones atentamente antes de usar el producto. Guarde este manual para futuras referencias o nuevos usuarios.

- Este aparato pueden utilizarlo niños con edad de 8 años y superior y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión o formación apropiadas respecto al uso del aparato de una manera segura y comprenden los peligros que implica. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento para realizar por el usuario no deben realizarlos los niños sin supervisión.

- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico quedando excluido su uso en bares, restaurantes, granjas, hoteles, moteles y oficinas.

- Este símbolo significa: precaución, superficie caliente. La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el aparato está en funcionamiento.

- **ADVERTENCIA:** Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica. Póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica de EVVO. No cocine en una placa rota o agrietada.

- No use limpiadores abrasivos fuertes ni rasquetas de

metal afiladas para limpiar el vidrio, ya que pueden rayar la superficie, lo que podría resultar en la ruptura del vidrio.

- No debe usar un limpiador a vapor.

- El aparato no está destinado a ser operado mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

- Peligro de incendio: No almacene objetos en las superficies de cocción.

- PRECAUCIÓN: El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción a corto plazo debe ser supervisado de manera continua.

- ADVERTENCIA: Cocinar sin supervisión en una placa con grasa o aceite puede ser peligroso y podría resultar en un incendio.

- Nunca intente apagar un fuego con agua, apague el aparato y cubra la llama, por ejemplo, con una tapa o una manta ignífuga.

- Desconecte la placa de cocina antes de realizar la limpieza o el mantenimiento.

- El aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar el sobrecalentamiento.

- Asegúrese de que el voltaje de red coincida con el voltaje especificado en la etiqueta de clasificación del producto y de que el enchufe tenga toma de tierra.
- Tenga cuidado: los bordes del panel son afilados. La falta de precaución puede provocar lesiones o cortes.
- No debe colocarse en ningún momento ningún material o producto combustible sobre este aparato.
- Es recomendable que este aparato sea instalado y conectado correctamente por una persona debidamente cualificada.
- Este aparato debe conectarse a un circuito que incorpore un interruptor de aislamiento que permita la desconexión total de la red eléctrica.
- Si no instala correctamente el aparato, se puede invalidar cualquier reclamación de garantía o responsabilidad.
- Si el cable está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, el distribuidor o personas con cualificación similar para evitar un peligro.
- Las asas de los utensilios de cocina pueden estar calientes al tacto tras su uso. Compruebe que las asas de los utensilios de cocina no sobresalen sobre otras zonas de cocción que estén encendidas. Mantenga las asas fuera del alcance de los niños. Si no sigue estos consejos, pueden producirse quemaduras.

- Tras el uso, apague siempre las zonas de cocción y la placa como se describe en este manual.
- ADVERTENCIA: el aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Tenga cuidado de no tocar los elementos calefactores. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados del dispositivo a menos que sean continuamente supervisados.

## IMPORTANT SAFEGUARDS

Read these instructions thoroughly before using the device. Keep this instruction manual for future reference or new users.

- This appliance can be used by children aged 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 must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance should not be carried out by unsupervised children.

- This appliance is designed for domestic use only and is not intended for bars, restaurants, farmhouses, hotels, motels, and offices.

- This symbol means “caution, hot surface”. The temperature of the accessible surfaces may be high when the appliance is in operation.

- **WARNING:** if the surface is cracked, turn off the appliance to avoid the possibility of electric shock. Contact the official EVVO Technical Support Service. Do not cook on a cracked or broken hob.

- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass, as they may scratch the surface, which could result in glass breakage.

- Do not use a steam cleaner.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Risk of fire: Do not store objects on the cooking surfaces.
- CAUTION: the cooking process must be supervised. A short-term cooking process must be continuously monitored.
- WARNING: unattended cooking on a greasy or oily hob can be dangerous and could result in a fire.
- Never try to put out the fire with water, turn off the device and cover the flame, for example, with a lid or a fire-proof blanket.
- Unplug the cooking hob before carrying out any cleaning or maintenance task.
- The appliance must not be installed behind a decorative door to avoid overheating.
- Ensure that the mains voltage matches the voltage specified on the device rating label and that the plug is earthed.
- Careful: the panel edges are sharp. Failure to exercise caution may result in injury or cuts.
- Do not place any flammable material or product on this

appliance at any time.

- It is recommended that a suitably qualified person installs and connects the appliance correctly.

- This appliance must be connected to a circuit fitted with an isolating switch that allows total disconnection from the mains.

- If the device is not correctly installed, any guarantee or liability claims may be voided.

- If the cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the supplier, or qualified personnel to avoid hazards.

- The cookware handles may be hot to the touch after use. Check the cookware handles do not overlap other cooking areas that are on. Keep the handles out of the reach of children. Failure to follow this advice may result in burns.

- After use, always turn off the cooking areas and the hob as described in this manual.

- **WARNING:** the device and its accessible parts become hot during use. Be careful not to touch the heating elements. Children under 8 years old must stay away from the device, unless they are constantly supervised.

## 1. PARTES Y COMPONENTES

Fig. 1

1. Zona de cocción 1
2. Zona de cocción 2
3. Zona de cocción 3
4. Indicador de zona de cocción 1
5. Icono de selección de la zona de cocción 1
6. Indicador de zona de cocción 2
7. Icono de selección de la zona de cocción 2
8. Indicador de zona de cocción 3
9. Icono de selección de la zona de cocción 3
10. Icono de selección de triple zona de cocción
11. Icono de aumento “+”
12. Icono de disminución “-”
13. Visualizador del temporizador
14. Visualizador del temporizador
15. Icono de temporizador
16. Icono de bloqueo de seguridad
17. Icono de encendido/apagado

Nota

Los gráficos de este manual son representaciones esquemáticas y puede que no coincidan exactamente con los del producto.

## 2. ANTES DE USAR

- Este aparato presenta un embalaje diseñado para protegerlo durante su transporte. Saque el aparato de su caja y retire todo el material de embalaje. Puede guardar la caja original y otros elementos del embalaje en un lugar seguro para prevenir daños en el aparato si necesita transportarlo en el futuro. Si desea deshacerse del embalaje original, asegúrese de reciclar todos los elementos correctamente.

- Asegúrese de que todas las piezas y componentes están incluidos y en buen estado. Si faltara alguno o no estuviera en buen estado, contacte de forma inmediata con el

## ESPAÑOL

Servicio de Atención Técnica oficial de EVOO.

### Contenido de la caja

- Placa vitrocerámica
- Soportes
- Cinta aislante
- Este manual de instrucciones

### Primer uso:

Importante

- Debe limpiar la superficie de la placa vitrocerámica como se indica en el apartado limpieza y mantenimiento.
- Encienda ambas zonas de cocción durante 5 minutos a la máxima potencia, no las encienda de forma simultánea. Coloque un cazo lleno hasta la mitad con agua fría en cada zona. Esto ayudará a eliminar cualquier olor a nuevo que exista y a evaporar cualquier humedad que se haya formado en las resistencias durante el transporte.
- No encienda ambas zonas a la vez.

## 3. INSTALACIÓN

### Conexiones eléctricas

Antes de conectar el aparato, asegúrese de que la tensión de alimentación indicada en el marcado del producto coincide con la tensión de su red eléctrica.

Advertencia

Este aparato debe estar conectado a una toma de tierra.

- Si tiene que cambiar el cable de alimentación, el conductor de puesta a tierra (amarillo/verde) debe ser siempre 10 mm más largo que los conductores de línea.
- Procure que la temperatura del cable de alimentación no supere los 50°C.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante o por su Servicio de Asistencia Técnica para evitar cualquier riesgo potencial.

### Antes de instalar la placa vitrocerámica

En la Figura 2, se muestran las dimensiones necesarias para el hueco en el cual debe instalarse la placa vitrocerámica.

Advertencias

- Las superficies que estén en contacto directo con la placa deben ser resistentes al calor (mín. 95°).
- El aparato puede instalarse sobre una encimera con un grosor de entre 30 y 40 mm y cerca de paredes que sean más altas que la encimera, manteniendo una distancia

mínima de 100 mm.

- Realice todos los cortes pertinentes en la superficie/encimera y, a continuación, retire con cuidado las virutas o el serrín antes de colocar la placa.
- Para garantizar una correcta ventilación de la placa, respete las dimensiones indicadas en las figuras 2 y 3.
- Asegúrese de que la superficie esté nivelada y a escuadra y de que ninguna parte interfiera con el espacio necesario para la instalación.
- Haga el corte como se indica en las figuras 2 y 3.

### **Instalación**

Advertencia: ¡Riesgo de cortes!

- Saque la placa y el manual de instrucciones de la caja.
- Antes de proceder a la instalación, lea atentamente el manual de instrucciones.

Paso 1:

Coloque una toalla o un paño sobre la superficie de la encimera y coloque la placa boca abajo sobre esta. Fig. 4

Paso 2:

- Coloque la cinta de sellado suministrada con la placa para sellarla sobre la superficie de la encimera.
- No utilice silicona. Aplique la cinta en el borde de la parte inferior de la placa, dejando unos 3 mm desde el borde del cristal.
- Aplique la cinta en todo el perímetro.
- Corte el sobrante y junte los dos extremos de la cinta para que coincidan. Fig. 5

Paso 3:

Fije los soportes (4 piezas) en la parte delantera y trasera con tornillos. Coloque la placa bien centrada en el tablero o encimera previamente recortado. Asegúrese de que el borde delantero de la placa esté paralelo al borde lateral de la encimera. Fig. 6

Importante:

- Debe respetar los requisitos de ventilación indicados en la figura 7.
- Hay orificios de ventilación alrededor del exterior de la placa. Debe asegurarse de que estos orificios no queden bloqueados por la encimera cuando coloque la placa.
- No utilice un sellador de silicona para sellar el aparato. Esto dificultará la extracción de la placa en el futuro, especialmente si es necesario realizar tareas de mantenimiento.
- Cuando vaya a colocar la placa, gírela con cuidado y colóquela suavemente en el

huevo de la encimera.

### **Directrices de montaje.** Fig. 8

- La placa vitrocerámica está fabricada para funcionar con corriente alterna bifásica (400V2N~50Hz). La tensión nominal de las resistencias de la placa es de 230V. La adaptación de la placa vitrocerámica para funcionar con corriente monofásica es posible mediante el puentado adecuado en la caja de conexiones según el esquema de conexiones mostrado en la figura. El esquema de conexiones también se encuentra en la tapa de la caja de conexiones. Recuerde que el cable de conexión debe coincidir con el tipo de conexión y la potencia nominal de la placa vitrocerámica.
- El cable de conexión debe fijarse en una abrazadera antitracción.

### ¡Advertencia!

- Recuerde conectar el circuito de seguridad al terminal de la caja de conexiones.
- Antes de conectar la placa vitrocerámica a la red eléctrica es importante leer la información de la placa de datos y el esquema de conexiones.
- Las conexiones de los cables deben realizarse de acuerdo con el esquema situado en la parte inferior de la placa.
- Debe utilizar un destornillador de buena calidad para apretar con cuidado y completamente TODOS los tornillos de los terminales.
- Si al encender la placa por primera vez, no funcionan las dos zonas, deberá volver a comprobar que todos los tornillos de los terminales están bien apretados. Esto debe hacerse antes de ponerse en contacto con el Servicio de Atención al Cliente.

### Importante

- NO conecte el aparato a la red eléctrica mediante un enchufe y una toma de corriente de 13 A.
- Debe conectarse a una toma de corriente con fusible de doble polo de 30 A, con una separación entre contactos de 3 mm y situada en un lugar de fácil acceso junto al aparato.

No debe situarse por encima del aparato ni a más de 1,25 m de este.

- El cable puede enrollarse si es necesario, pero asegúrese de que no quede doblado ni pillado cuando coloque la placa. Evite que el cable entre en contacto con las partes calientes del aparato.

### **Sustitución del cable de alimentación.** Fig. 9

- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante o por su Servicio de Asistencia Técnica para evitar cualquier riesgo potencial.
- El cable de alimentación de red debe sustituirse de acuerdo con las siguientes

indicaciones:

- o Apague el aparato.
- o Abra el bloque de terminales situado en la parte inferior de la placa.
- o Desenrosque los tornillos de los terminales que fijan el cable.
- o El cable de tierra "verde-amarillo" debe conectarse al terminal marcado. Debe ser unos 10 mm más largo que los cables de corriente y neutro.
- o El cable neutro "azul" debe conectarse al terminal marcado con la letra (N) - el cable de alimentación debe conectarse al terminal marcado con la letra (L) (220-240V 1N~). El cable neutro "azul" debe conectarse al terminal marcado con la letra (N) - el cable vivo L1 debe conectarse al terminal marcado con la letra (L1). El cable L2 debe conectarse al terminal marcado con la letra (L2) (380-420V 2N~). Fig. 9

## 4. FUNCIONAMIENTO

### 1. Encendido

Al encender el aparato, la placa emitirá un pitido para indicarle que está encendida, todos los indicadores digitales/visualizadores de la pantalla se encenderán durante 2 segundos y, a continuación, el aparato entrará en modo de apagado.

Nota

Se encenderá el indicador correspondiente del punto decimal en el visualizador de la pantalla.

### Estado de apagado

Toda la pantalla se apagará excepto el símbolo de advertencia de alta temperatura. El icono de encendido/apagado se puede usar manteniéndolo pulsado, pero otros iconos no estarán disponibles.

### 2. Modo de espera

- Cuando la placa esté apagada, mantenga pulsado el icono de encendido/apagado durante 3 segundos, la placa emitirá un pitido y entrará en modo de espera.
- Los indicadores digitales de la zona de cocción mostrarán el símbolo "-". El símbolo de alta temperatura se mostrará en el visualizador de la zona de cocción si hay calor residual. El visualizador del tiempo mostrará "--" también.
- En el modo de espera, si no activa ninguna zona de cocción, el aparato se apagará automáticamente después de 10 segundos y emitirá un pitido.

### 3. Apagado

En el modo de espera o de calentamiento, mantenga pulsado el botón de encendido/apagado durante 3 segundos, se oirá una breve señal acústica y el aparato pasará al modo de apagado. Si la superficie de la zona de cocción correspondiente tiene calor

residual en ese momento, el visualizador del indicador de nivel de potencia mostrará "H" e indicará una advertencia de calor residual.

#### 4. Control del calentamiento

- En el modo de espera, puede elegir la zona de cocción pulsando el icono táctil de selección de zona de cocción, a continuación, pulse los iconos "+ / -" para ajustar el nivel de potencia de la zona de cocción correspondiente. Mantenga pulsados los iconos "+ / -" para aumentar o disminuir el nivel de potencia de forma continuada.

- Cuando la placa esté en estado de calentamiento, mantenga pulsado el icono de encendido/apagado durante 3 segundos para que se apague y deje de calentar todas las zonas de cocción. El indicador de la zona de cocción correspondiente que se ha calentado antes mostrará el símbolo de advertencia de alta temperatura.

- En el modo de espera, si alguna zona de cocción todavía tiene calor residual, la pantalla mostrará el símbolo de alta temperatura.

- Si necesita apagar una de las zonas de cocción, puede seleccionar primero esa zona y, a continuación, pulse icono "-" hasta el nivel de potencia "0" para apagar esa zona, lo que no afectará al calentamiento de la otra zona de cocción. Cuando el nivel de potencia llegue a "0", el indicador de la zona de cocción correspondiente que se ha calentado antes mostrará el símbolo de advertencia de alta temperatura.

- Si ambas zonas funcionan al mismo tiempo, la potencia total será igual a la suma de las potencias de todas las zonas de cocción en funcionamiento. Cada zona de cocción funcionará según su relación de modulación de potencia, y no se afectarán entre sí.

Notas:

1. Durante el cocinado, sólo puede estar activada una función o seleccionado uno de los iconos de la placa, es decir, sólo aparecerá un punto decimal.
2. Pulse el icono "-" para ajustar el nivel de potencia a "0" y la placa de cocción se apagará automáticamente.

#### 5. Función de calentamiento de varios anillos de cocción. Fig.10

5.1 Función de triple anillo de cocción: El anillo exterior sólo puede encenderse una vez que el anillo interior esté encendido.

1) Pulse el icono táctil de selección de la zona de cocción que desee calentar y el punto decimal se mostrará en el visualizador de la zona de cocción correspondiente.

2) Pulse el icono "+ / -" para seleccionar el nivel de potencia deseada.

3) Vuelva a pulsar el icono de selección de la zona de cocción y el visualizador de la zona de cocción correspondiente mostrará el símbolo de un solo anillo. A continuación, pulse de nuevo el icono de selección de zona de cocción para activar el doble anillo de cocción, el visualizador de la zona de cocción correspondiente mostrará el símbolo de doble anillo. Por último, pulse de nuevo el icono de selección de zona de cocción

y el visualizador de la zona de cocción correspondiente mostrará el símbolo de triple anillo.

4) Después de ajustar el nivel de potencia de la zona de cocción e iniciar el calentamiento del anillo interior, solo este seguirá funcionando cuando se pulse una vez el icono de selección de la zona de cocción. El anillo interior y el doble anillo funcionarán al pulsarlo una segunda vez. El calentamiento del doble y triple anillo se iniciará al pulsar por tercera vez el icono de selección de la zona de cocción, y dejarán de funcionar cuando se pulse una cuarta vez (el anillo interior seguirá funcionando).

### 5.3 Desactivación de la función de varios anillos de cocción

1) Pulse el icono táctil de selección de la zona de cocción que desee y el punto decimal se mostrará en el visualizador de la zona de cocción correspondiente.

2) Pulse el icono de selección de la zona de cocción para desactivar el anillo exterior. El anillo interior seguirá funcionando.

## 6. Ajuste del nivel de potencia

- En el modo de espera, pulse el icono de selección de la zona de cocción para elegir la zona de cocción deseada, se mostrará el punto decimal en el visualizador de la zona de cocción correspondiente y el nivel de calentamiento. Puede utilizar los iconos táctiles de aumento y disminución para ajustar el nivel de potencia deseado.

- Puede subir o bajar el nivel de potencia de forma rápida manteniendo pulsado cualquiera de los dos iconos. Cada vez que pulse el icono "-", el nivel de potencia aumentará por uno, hasta el nivel 9, y se mostrará en el visualizador correspondiente. Cada vez que pulse el icono "+", el nivel de potencia se reducirá por uno, hasta el nivel 0 (cada vez que pulse los iconos "+ / -", se escuchará un breve pitido).

- Una vez finalizado el ajuste del nivel de potencia, el punto decimal del visualizador dejará de parpadear y mostrará normalmente el nivel de potencia tras 10 segundos de inactividad.

- Al cambiar el nivel de potencia de cualquiera de las zonas de cocción a 0, dicha zona de cocción se apagará.

- Si se ha calentado una zona de cocción, el nivel de potencia de todas las zonas de cocción es "0", el aparato entrará automáticamente en estado de apagado después de 1 minuto de inactividad.

## 7. Función de calentamiento automático

7.1. Active el modo de calentamiento automático: pulse los iconos "+ / -" para ajustar la potencia al nivel 9, después pulse el icono de aumento hasta que el nivel de potencia muestre alternativamente "A" y "9". A continuación, pulse el icono de disminución para ajustar el nivel de calentamiento automático deseado, como, por ejemplo, el nivel 6. En este proceso de calentamiento automático, el visualizador del nivel de potencia correspondiente mostrará alternativamente "A" y "6". El tiempo de visualización

## ESPAÑOL

alterno es de 2,5 minutos.

7.2. Pulse el icono de aumento para ajustar la potencia al nivel 9, después pulse el icono de “+” otra vez hasta que el nivel de potencia muestre alternadamente “A” y “9”. El tiempo predeterminado ha comenzado. Por ejemplo, después de que “A” y “9” se muestren alternativamente durante 10 segundos, pulse el icono “-” para ajustar el nivel de potencia al nivel 6. Los iconos “A” y “6” se mostrarán durante 2 minutos y 20 segundos. Pasado ese tiempo, la placa pasará al modo de calentamiento normal, visualizador del nivel de potencia correspondiente mostrará “6”.

Al activar la función de calentamiento automático, la zona de cocción correspondiente se calentará en el nivel 9 durante un periodo de tiempo (el tiempo de calentamiento depende de la reducción posterior a varios niveles, el tiempo de calentamiento de cada nivel es el que se indica más abajo), luego seguirá funcionando en el nivel de calentamiento final ajustado. Por ejemplo, ajuste el nivel de calentamiento al 9 y active la función de calefacción automática pulsando el icono “+” (alternativamente aparece “A” y “9”). A continuación, ajuste el nivel del modo de calentamiento automático al nivel 6 utilizando el icono “-”. En este ajuste, la zona de cocción se calienta en el nivel 9 durante 2,5 minutos. El visualizador de la zona de cocción mostrará alternativamente “A” y “6”. A continuación, continúe calentando en el nivel 6, el visualizador mostrará “6”.

7.3. Las tablas con los datos correspondientes al nivel de potencia y al tiempo de calentamiento automático son las siguientes:

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tiempo de calentamiento automático	1	3	4,8	6,5	8,5	2,5	3,5	4,5	5

7.4. Ajuste del nivel de calentamiento automático: Al entrar en el modo de calentamiento automático, sólo podrá reducir la potencia máxima si pulsa el icono “-” antes de 30 segundos. Después de más de 30 segundos, pulsando el icono “-” no podrá reducir el nivel de calentamiento automático y se saldrá de este modo.

- Transcurridos más de 30 segundos, mientras siga en el modo de calentamiento automático y el valor sea inferior al nivel 9, podrá pulsar el icono “+” para aumentar el nivel de calentamiento automático, y el sistema seguirá en este modo.

- Por ejemplo, después de entrar en el modo de calentamiento automático, pulse el icono “-” en 30 segundos para ajustar el valor al nivel 8. El visualizador correspondiente mostrará “A” y “8”. Y luego, al reducir al nivel 7, el visualizador mostrará “A” y “7”. La placa seguirá en modo de calentamiento automático. Si transcurren más de 30 segundos sin que el nivel 7 se reduzca al nivel 6, podrá salir del modo de calentamiento automático

y la placa pasará al modo de calentamiento normal. El indicador digital mostrará "6".

6.5. Al cambiar el nivel de potencia del modo de calentamiento automático, el tiempo transcurrido se calculará automáticamente en el tiempo correspondiente al nuevo nivel de calentamiento automático.

Por ejemplo, ha seleccionado que el nivel de calentamiento automático sea el nivel 1 (1 minuto), y después de 30 segundos cambia la potencia al nivel 4 (6,5 minutos). Por lo que la función de calentamiento automático funcionará con precisión durante 6 minutos (6,5 minutos menos 30 segundos).

6.6. Dentro de los 30 segundos de funcionamiento del modo de calentamiento automático, pulse el icono "-" para ajustar a un determinado nivel, entonces el tiempo de funcionamiento se cuenta en el tiempo de nivel ajustado.

Por ejemplo, cuando los indicadores "A" y "9" se muestran alternativamente y han estado funcionando durante 20 segundos. Si pulsa el icono "-" para ajustar al nivel 6, los 20 segundos que han transcurrido se contarán automáticamente en los 2,5 minutos del nivel 6, mientras que el nivel 6 seguirá funcionando durante 2,5 minutos menos 20 segundos, es decir, 2 minutos y 10 segundos. A continuación, vuelva al modo de calentamiento normal.

### **8. Icono de bloqueo de seguridad**

- La vitrocerámica puede bloquearse manteniendo pulsado el icono de bloqueo de seguridad durante 3 segundos mientras el aparato está en modo de espera o de calentamiento. Aparecerá el icono de bloqueo de seguridad. Cuando el aparato se apague, el icono de bloqueo de seguridad se apagará.

- Para indicar que la función de bloqueo de seguridad se ha activado, la luz indicadora del bloqueo de seguridad se encenderá.

- Para desactivar la función de bloqueo de seguridad, pulse prolongadamente el icono de bloqueo de seguridad.

- Cuando el bloqueo de seguridad esté activado, no podrá activar cualquiera de los demás botones del panel de control, excepto el botón de encendido/apagado.

#### **Nota**

Para evitar un funcionamiento incorrecto, si se activa el bloqueo de seguridad pulsando el icono de bloqueo de seguridad, y no se cancela antes de apagar la vitrocerámica, la función de bloqueo de seguridad seguirá activa cuando se vuelva a encender el aparato. Si no se cancela el bloqueo de seguridad, no podrá utilizar ninguno de los otros iconos a excepción del icono de encendido/apagado

### **9. Ajuste del temporizador**

- Su placa de cocción dispone de un temporizador que realiza una cuenta atrás de

## ESPAÑOL

entrel y 99 minutos. Si la pantalla del temporizador muestra 0 para el estado inicial, pulse el icono "-", el periodo de cuenta atrás será de 30 a 0. Al final del periodo de cuenta atrás sonará una señal acústica durante 2 minutos, pulse cualquier icono dentro de los 2 minutos para detenerla.

- Pulse el icono del temporizador, utilice los iconos "+/-" para ajustar el tiempo de la cuenta atrás, pulsando primero el icono "+", el temporizador comenzará desde 1.
- Si desea cancelar el temporizador, puede ajustar el tiempo de temporización a cero.
- El visualizador del temporizador mostrará el tiempo de cuenta atrás que se está programando.
- El visualizador del temporizador aumentará en intervalos de 1 minuto cada vez que se pulse el icono "+", y se oirá una breve señal acústica.
- El visualizador del temporizador disminuirá en intervalos de 1 minuto cada vez que se pulse el icono "-", y se oirá una breve señal acústica.
- Si el tiempo ajustado supera los 99 minutos, la pantalla del temporizador volverá a mostrar "0".

### Notas

- Para ajustar el temporizador, pulse el icono del temporizador y utilice los iconos "+/-" para introducir la nueva hora.
- Después de seleccionar la zona de cocción, puede ajustar el temporizador antes de ajustar el nivel de potencia si lo hace antes de 10 segundos (el punto decimal del visualizador correspondiente parpadeará, 1 vez cada segundo). Si no se realiza ninguna operación después del ajuste del temporizador, el temporizador volverá automáticamente a 0 (la pantalla mostrará 00), y el punto decimal se apagará.
- Después de poner en funcionamiento la zona de cocción, durante y tras el ajuste del temporizador, el indicador de la zona de cocción correspondiente parpadeará (1 vez cada segundo), y se mantendrá parpadeando hasta el final del temporizador.

### 9.1 Minutero

El temporizador de la placa de cocción se puede utilizar como minutero para cualquiera de las zonas de cocción sin afectar al proceso de cocción ni al ajuste de potencia de cada zona, y cada valor puede ser diferente.

### 9.2. Tiempo preconfigurado

Las 3 zonas de cocción tienen una función de temporización predeterminada, si no se ajusta el temporizador manualmente, la relación de temporización predeterminada y

nivel de potencia se refiere a la tabla siguiente:

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6-9
Tiempo preconfigurado (h)	6h	6h	5h	5h	4h	1,5h

**10. Advertencia de alta temperatura**

- El visualizador de la zona de cocción que esté caliente mostrará el símbolo de advertencia de calor residual H, para indicar la alta temperatura de la superficie de cocción correspondiente.
- Siempre que la zona de cocción se haya calentado antes, el símbolo de advertencia de alta temperatura se mostrará durante 35 minutos seguidos después de apagar la placa de cocción.

**11. Función de protección**

- Protección contra altas temperaturas: El sensor electrónico de temperatura del panel de control transmitirá la temperatura en tiempo real al chip del panel de control. El sensor de control inicia la protección cuando el sensor electrónico de temperatura calibra que la temperatura actual es superior a un valor determinado, para reducir el nivel de calentamiento de la zona de cocción en ese momento, y reanuda el nivel de calentamiento una vez que la temperatura desciende.

- Protección contra el calor residual: Después de calentar una zona de cocinado, esta mostrará el símbolo de advertencia de alta temperatura, indicando que la temperatura de la superficie de cocción es demasiado alta, por favor no toque para evitar quemarse.

- Protección de apagado de seguridad: Para los modelos con enchufe, cuando se apaga después de un segundo en cualquier momento, el voltaje entre L / N del enchufe debe caer por debajo del rango de voltaje seguro.

- Avería en la conexión de la placa de la pantalla y la placa de alimentación: Cuando se enciende el aparato, si la placa de la pantalla no recibe la señal correcta de la placa de alimentación durante 20 segundos consecutivos, el visualizador de 2 dígitos del temporizador mostrará "E1" y todas las cargas dejarán de funcionar. Volverá al modo de apagado después de 1 minuto, y la pantalla mostrará continuamente el símbolo de advertencia de calor residual "H" para la zona de cocción que esté bajo protección

de calor residual.

### **Guía de uso de la vitrocerámica**

- Las primeras veces que se utilice la placa de cocción, es posible que desprenda un olor ácido y a quemado. Este olor desaparecerá por completo con el uso repetido.
- Las posiciones desde donde irradiará el calor están claramente marcadas en la placa de cocción. Los utensilios de cocina deben colocarse exactamente sobre estas zonas para que se produzca un calentamiento eficaz. Los utensilios de cocina deben tener el mismo diámetro que la zona de cocción en la que se utilizan.
- No utilice utensilios de cocina con la base rugosa, ya que podría rayar la superficie cerámica.
- Antes de utilizar los utensilios de cocina, asegúrese de que la base esté limpia y seca.
  
- En frío, el fondo de los utensilios de cocina debe ser ligeramente cóncavo, ya que en caliente se dilatan y quedan planas sobre la superficie de la placa. Esto permitirá que el calor se transfiera más fácilmente.
- El mejor grosor para el fondo de las ollas es de 2 - 3 mm en el caso del acero esmaltado y de 4 - 6 mm en el caso del acero inoxidable con fondo tipo sándwich.
- Si no se respetan estas recomendaciones, se producirá una gran pérdida de calor y energía. El calor no absorbido por los utensilios de cocina se extenderá a la placa de cocción, el marco y los armarios circundantes.
- Es preferible cubrir los utensilios de cocina con una tapa para poder cocinar a menor temperatura.
- Cuezca siempre las verduras, patatas, etc. en la menor cantidad de agua posible para reducir el tiempo de cocción.
- Los alimentos o líquidos con alto contenido en azúcar pueden dañar la placa de cocción si entran en contacto con la superficie de la placa vitrocerámica. Las salpicaduras deben limpiarse inmediatamente, aunque esto no impedirá que se dañe la superficie de la placa.

### **Importante**

La superficie de la vitrocerámica es resistente; sin embargo, no es irrompible y puede dañarse. Especialmente si se permite que caigan sobre él objetos puntiagudos o duros con cierta fuerza.

## **5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**

- Deje que la placa se enfríe antes de limpiarla.
- El aparato debe desconectarse de la red eléctrica antes de iniciar cualquier proceso de limpieza.
- Los restos de productos de limpieza que queden en la superficie de la vitrocerámica

pueden dañarla. Elimine los residuos con agua tibia mezclada con un poco de detergente líquido.

- Los productos de limpieza abrasivos o los objetos afilados dañan la superficie de la placa de cocción; límpiela con agua tibia mezclada con un poco de detergente líquido.

- Puede que le resulte más fácil limpiar algunos restos de comida mientras la superficie de la placa está todavía caliente. Sin embargo, debe tener cuidado de no quemarse si limpia la superficie de la placa cuando aún está caliente.

**Después de cada uso**

Pase un paño húmedo por encima de la placa.

Seque la superficie con un paño limpio.

**Tabla de limpieza**

Tipo de residuo	¿Retirar inmediatamente?	¿Retirar cuando el aparato se haya enfriado?	¿Qué debo utilizar para eliminar el residuo?
<b>Azúcar o alimentos/ líquidos que contengan azúcar</b>	Sí	No	Rascador de vitrocerámica
<b>Papel de aluminio o plástico</b>	Sí	No	Rascador de vitrocerámica
<b>Salpicaduras de aceite/ grasa</b>	No	Sí	Limpiador para placas vitrocerámicas.
<b>Decoloración metálica</b>	No	Sí	Limpiador para placas vitrocerámicas.
<b>Salpicaduras o anillos de agua</b>	No	Sí	Limpiador para placas vitrocerámicas.

**Importante**

La superficie de la placa de cocción sólo debe lavarse con agua tibia y un poco de

## ESPAÑOL

detergente líquido.

### Advertencia

- Asegúrese de que la placa esté limpia: una zona sucia no transfiere todo el calor.
- Proteja la placa contra la corrosión.
- Desconecte la placa contra la corrosión.
- No deje sartenes con platos preparados a base de grasas y aceites sin vigilancia sobre la placa encendida; la grasa caliente puede incendiarse espontáneamente.

### Importante

Si su aparato no funciona correctamente, póngase en contacto con EWO.

## 6. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Códigos de error	Tipo de error	Solución
E1	La placa de la pantalla no recibe la señal de la placa de alimentación.	El fallo de la línea de comunicación de la placa de alimentación o de la pantalla puede provocar anomalías en la comunicación. Póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica oficial de EVVO para que sustituya la placa de la pantalla. Si el fallo persiste, se deberá sustituir la placa de alimentación.
E2	La placa de alimentación no recibe la señal de la placa de la pantalla.	
E3	Fallo del relé de la placa de alimentación.	Póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica oficial de EVVO para que sustituya la placa de alimentación.
E4	1. Circuito abierto de la placa de la pantalla NTC. 2. Cortocircuito de la placa de la pantalla NTC.	Póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica oficial de EVVO para que sustituya la placa de la pantalla.

E5	Protección contra altas temperaturas en la placa de la pantalla.	Sustituya primero la tira de silicona aislante del panel de circuitos. Si el fallo persiste, póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica oficial de EVVO sustituya la placa de la pantalla.
----	--	---

- No intente reparar el dispositivo por su propia cuenta.
- Tenga en cuenta que si se solicita la intervención de un técnico mientras el producto está en garantía y se descubre que el problema no se debe a una avería del aparato, es posible que tenga que hacerse cargo del coste.
- El aparato debe ser accesible para que el técnico pueda efectuar las reparaciones necesarias. Si su aparato está instalado de tal manera que el técnico teme que se produzcan daños en el aparato o en su cocina, no realizará la reparación.

## **7. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

Referencia del producto: V0281

EVVO V60

Zonas de cocción: 3 zonas

Tensión de alimentación: 220-240V ~ 50/60Hz

Potencia nominal: 5700 W

	Símbolo	Valor	Unidad
Identificación del modelo		V0281	
Tipo de placa de cocina		Eléctrica	
Número de selectores de los focos y/o zonas de cocción		3	
Para focos o zonas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil de cada foco de cocción eléctrica, redondeando a la fracción de 5 mm más cercana	$\varnothing^{(1)}$	20.0	cm
	$\varnothing^{(2)}$	16.5	cm
	$\varnothing^{(3)}$	30.0	cm
Para focos o zonas de cocción no circulares: ancho y largo de la superficie útil de cada foco o zona de cocción eléctrica, redondeados a la fracción de 5 mm más cercana	L	N/A	cm
	W	N/A	cm
Consumo de energía por foco o zona de cocción, calculado por kg (*)	$EC_{\text{cocción eléctrica}}^{(1)}$	187.8	Wh/kg
	$EC_{\text{cocción eléctrica}}^{(2)}$	210.0	Wh/kg
	$EC_{\text{cocción eléctrica}}^{(3)}$	178.4	Wh/kg
Consumo de energía de la placa, calculado por kg (*)	$EC_{\text{placa eléctrica}}$	192.1	Wh/kg
Modo apagado		0.46	W

(\*) Calculado según el método de medición del rendimiento (EN 60350-2).

1) Zona de cocción 1

(2) Zona de cocción 2

(3) Zona de cocción 3

Las especificaciones técnicas pueden cambiar sin notificación previa para mejorar la calidad del producto.

Fabricado en China | Diseñado en España

## 8. RECICLAJE DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS



Este símbolo indica que, de acuerdo con las normativas aplicables, el producto y/o la batería deberán desecharse de manera independiente de los residuos domésticos. Cuando este producto alcance el final de su vida útil, deberá extraer las pilas/baterías/acumuladores y llevarlo a un punto de recogida designado por las autoridades locales.

Para obtener información detallada acerca de la forma más adecuada de desechar sus aparatos eléctricos y electrónicos y/o las correspondientes baterías, el consumidor deberá contactar con las autoridades locales.

El cumplimiento de las pautas anteriores ayudará a proteger el medio ambiente.

## 9. GARANTÍA Y SAT

EVVO responderá ante el usuario o consumidor final por las faltas de conformidad que existan en el momento de la entrega del producto en los términos, condiciones y plazos establecidos por la normativa aplicable.

Se recomienda que las reparaciones sean realizadas por personal cualificado.

Si detecta una incidencia con el producto o tiene alguna consulta, póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica oficial de EVVO a través de:

910 200 422 - ATENCIÓN TELEFÓNICA

633 525 883 - ATENCIÓN WHATSAPP

## 10. COPYRIGHT

Los derechos de propiedad intelectual sobre los textos de este manual pertenecen a EVVO HOME EUROPE, S.L. Quedan reservados todos los derechos. El contenido de esta publicación no podrá, ni en parte ni en su totalidad, reproducirse, almacenarse en un sistema de recuperación, transmitirse o distribuirse por ningún medio (electrónico, mecánico, fotocopia, grabación o similar) sin la previa autorización de EVVO HOME EUROPE, S.L.

## 1. PARTS Y COMPONENTS

Fig. 1

1. Cooking zone 1
2. Cooking zone 2
3. Cooking zone 3
4. Cooking zone 1 indicator light
5. Cooking-zone 1 selection icon
6. Cooking zone 2 indicator light
7. Cooking-zone 2 selection icon
8. Cooking zone 3 indicator light
9. Cooking-zone 3 selection icon
10. Triple cooking-zone selection icon
11. Increase icon "+".
12. Decrease icon "-".
13. Timer display
15. Timer icon
16. Safety child lock icon
17. Power icon

Please note:

The graphics in this manual are schematic representations and may not exactly match the product.

## 2. BEFORE USE

- This appliance is packaged in a way as to protect it during transport. Take the device out of its box and remove all packaging materials. You can keep the original box and other packaging elements in a safe place. This will help you prevent product damage when transporting it in the future. In case the original packaging is disposed of, make sure all packaging materials are recycled accordingly.

- Make sure all parts and components are included and in good conditions. If any of them are missing or not in good condition, please contact the official EVVO Technical

## ENGLISH

Service immediately.

### Box content

- Ceramic hob
- Electrical tape
- Support feet
- Instruction manual

### First use:

Important

The surface of the ceramic hob must be cleaned as described in the cleaning and maintenance section.

- Switch on both cooking zones for 5 minutes at maximum power, but do not switch them on simultaneously. Place a saucepan half full with cold water in each zone. This will help to eliminate any new odours and evaporate any moisture that may have formed in the heating elements during transport.

- Do not switch on both cooking zones at the same time.

## 3. INSTALLATION

### Electrical connections

Before connecting the appliance, make sure that the supply voltage indicated on the product marking corresponds to your mains voltage.

Warning

This appliance must be connected to an earthed socket.

- If the mains cable is to be replaced, the earthing conductor (yellow/green) must always be 10 mm longer than the line conductors.
- Make sure that the temperature of the power cable does not exceed 50 °C.
- If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer or the official EVVO Technical Support Service to avoid any potential risk.

### Before installing the ceramic hob

Figure 2 shows the dimensions required for the recess in which the ceramic hob is to

be installed.

#### Warnings

- Surfaces in direct contact with the hob must be heat resistant (min. 95 °C).
- The appliance can be installed on a worktop with a thickness between 30 and 40 mm and close to walls that are higher than the worktop, maintaining a minimum distance of 100 mm.
- Make all relevant cuts in the surface/countertop and then carefully remove any shavings or sawdust before fitting the hob.
- To ensure correct ventilation of the hob, respect the dimensions indicated in figures 2 and 3.
- Make sure that the surface is level and square and that no parts interfere with the space required for installation.
- Cut as shown in figures 2 and 3.

#### Installation

Warning: risk of cuts!

- Be careful with the edges, as you could cut yourself.
- The edges are protected with polystyrene, be careful.
- During transport they may cause minor injuries or cuts.
- Take the hob and the instruction manual out of the box.
- Before assembling and installation, carefully read this instruction manual.

#### Step 1:

Place a towel or cloth on the worktop surface and place the hob face down on it. Fig. 4

#### Step 2:

- Place the sealing tape supplied with the hob to seal it on the worktop surface.
- Do not use silicone. Apply the tape to the edge of the bottom of the hob, leaving about 3 mm from the edge of the glass.
- Apply the tape all around the perimeter.
- Cut off the excess and join the two ends of the tape to match. Fig. 5

#### Step 3:

Secure the brackets (4 pieces) at the front and rear with screws. Place the hob in a well centred position on the pre-cut board or worktop. Make sure that the front edge of the hob is parallel to the side edge of the worktop. Fig. 6

Please note:

- Ventilation requirements shown in figure 7 must be respected.
- There are ventilation holes around the exterior of the hob. You must ensure these

## ENGLISH

gaps are not blocked by the worktop when placing the hob.

- Do not use a silicone sealant to seal the device. This will make it difficult to remove the hob in the future, especially if maintenance work is required.
- When fitting the hob, turn it carefully and place it gently into the recess in the worktop.

### **Installation guidelines.** Fig. 8

- The nominal voltage of the hob heating elements is 230 V. The ceramic hob can be adapted for single-phase operation by means of a suitable bridging in the junction box according to the wiring diagram shown in the figure. The wiring diagram can also be found on the junction-box cover. Remember that the connection cable must match the type of connection and the power rating of the ceramic hob.
- The connection cable must be fixed in a strain relief clamp.

### Warning!

- Remember to connect the safety circuit to the terminal in the junction box.
- Before connecting the ceramic hob to the mains, it is important to read the information on the rating plate and the wiring diagram.
- The cable connections must be made in accordance with the wiring diagram on the bottom of the hob.
- You must use a good quality screwdriver to carefully and completely tighten ALL terminal screws.
- If both zones do not work when you switch on the hob for the first time, you should double-check that all terminal screws are tightened securely. This must be done before contacting the official EVVO Technical Support Service.

### Important

- DO NOT connect the appliance to the mains using a 13 A plug and socket.
- It must be connected to a 30 A double-pole fused socket outlet, with a contact separation of 3 mm and located in an easily accessible place next to the appliance. It must not be placed above the appliance or more than 1.25 m from the appliance.
- The cable can be coiled, if necessary, but make sure that the cable is not kinked or pinched when installing the hob. Do not allow the cable to come into contact with hot parts of the appliance.

### **Replacing the power cable.** Fig. 9

- If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer or the

official EVO Technical Support Service to avoid any potential risk.

- The power cable must be replaced according to the following instructions:

o Switch off the appliance.

o Open the terminal block located at the bottom of the hob.

o Unscrew the terminal screws securing the cable.

o The "green, yellow" earth cable must be connected to the marked terminal. It should be about 10 mm longer than the power and neutral cables.

o The "blue" neutral cable must be connected to the terminal marked with the letter (N) - the power cable must be connected to the terminal marked with the letter (L).

o The "blue" neutral cable must be connected to the terminal marked with the letter (N) - the L1 power cable must be connected to the terminal marked with the letter (L1). The L2 cable must be connected to the terminal marked with the letter (L2) (380-420V 2N~).

## 4. OPERATION

### 1. Switch on

When the power is turned on, the hob will beep once to indicate that the power is on. Then, all indicators on the display will light up for 2 seconds. Next, the appliance will go into shutdown mode.

Please note

The corresponding decimal point indicator will light up on the display.

Shutdown mode: the entire display will turn off except for the residual heat indicator light. Except if you press and hold the power icon, the rest of the icons will not be activated.

### 2. Standby mode

- When the hob is switched off, press and hold the power icon for 3 seconds. The hob will beep and enter standby mode.

- The indicators in the cooking zone will show the "-" symbol. The high temperature symbol will be shown on the cooking zone display if there is residual heat. The time display will show "--" as well.

- If no cooking zone is activated in standby mode, the appliance will automatically switch off after 10 seconds and beep.

### 3. Switch-off

In standby or heating mode, press and hold the power icon for 3 seconds, a short beep will sound and the device will switch to off mode. If the surface of the relevant cooking zone currently has residual heat, the power level indicator display will show "H" and

## ENGLISH

indicate a residual heat warning.

### 4. Heating control

- In standby mode, you can choose the cooking zone by pressing the cooking-zone selection icon. Then, press the +/- icons to set the power level of the corresponding cooking zone. Press and hold the +/- icons to continuously increase or decrease the power level.

- When the hob is heating, press and hold the power icon for 3 seconds to switch off and stop heating all cooking zones. The indicator of the corresponding cooking zone that has been previously heated will show the high temperature warning symbol.

- In standby mode, if any cooking zone still has residual heat, the display will show the high temperature symbol.

- If you need to switch off one of the cooking zones, you can select that zone first and then press the icon "-" to power level "0" to switch off that zone, which will not affect the heating of the other cooking zone. When the power level reaches "0", the indicator of the corresponding cooking zone that has been heated up before will show the high temperature warning symbol.

- If both zones operate at the same time, the total power will be equal to the sum of the powers of all cooking zones in operation. Each cooking zone will operate according to its power modulation ratio and will not affect each other.

Note:

1. During cooking, only one function can be activated or one of the icons on the hob can be selected, i.e., only one decimal point will be displayed.
2. Press the icon "-" to set the power level to "0"; the hob will automatically switch off.

### 5. Multi-ring heating function. Fig. 10

5.1. Triple cooking ring function: The outer ring can only be switched on once the inner ring is switched on.

1) Press the cooking-zone selection icon you wish to heat; the decimal point will be shown on the display of the corresponding cooking zone.

2) Select the desired power level.

3) Press the triple ring selection icon to activate the outer ring, the corresponding indicator light of the outer ring cooking zone will light up.

5.2. Triple cooking ring function: The outer ring can only be switched on once the inner ring is switched on.

1) Press the cooking-zone selection icon you wish to heat; the decimal point will be

shown on the display of the corresponding cooking zone.

2) Select the desired power level.

3) Press the triple ring selection icon to activate the outer ring, the corresponding indicator light of the outer ring cooking zone will light up.

4) The second ring shall be activated when pressed for the first time, the third ring shall be activated when pressed for the second time, and the outer ring shall be deactivated when pressed for the third time.

5.3. Deactivation of the multi-ring cooking function

1) Press the cooking-zone selection icon you wish to heat; the decimal point will be shown on the display of the corresponding cooking zone.

2) Press the triple ring/multiple ring selection icon to deactivate the outer ring.

## 6. Setting the power level

- In standby mode, press the cooking-zone selection icon to select the desired cooking zone. The decimal point will be shown on the display of the corresponding cooking zone as well as the heating level. You can use the increase and decrease icons to adjust the desired power level.

- You can quickly increase or decrease the power level by pressing and holding either icon. Each time the + icon is pressed, the power level will increase by one, up to level 9, and will be shown on the corresponding display. Each time you press the - icon, the power level will be reduced by one, down to level 0 (each time you press the +/- icons, you will hear a short beep).

- Once the power level adjustment is completed, the decimal point on the display will stop flashing and will normally display the power level after 10 seconds of inactivity.

- When the power level of any cooking zone is changed to 0, that cooking zone will be switched off.

- If one cooking zone has been heated, the power level of all cooking zones is "0". The appliance will automatically switch off after 1 minute of inactivity.

## 7. Automatic heating function

- Press the "+/-" icons to set the power to level 9, then press the "+" icon to make the cooking zone alternately display "A" and "9".

- Press the "-" icon to adjust the final level of fast heating required.

- Press the "+" icon to reach power level 9 and then, press once more to activate the fast heating function. The cooking zone indicator will show "A". Continue by pressing the "-" icon and choose the cooking power level.

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9

## ENGLISH

<b>Automatic heating time</b>	1	3	4,8	6,5	8,5	2,5	3,5	4,5	5
-------------------------------	---	---	-----	-----	-----	-----	-----	-----	---

For example, press the "+" icon to select "A", and press the "-" icon to select power level 4. The hob will start cooking at power level 9 for 6.5 minutes. Then, it will return to the set power level 4.

### Attention

1. You can only reduce the maximum power in the fast-heating mode by pressing the "-" icon for the first 30 seconds, otherwise you will exit the fast-heating mode.
2. If it heats up rapidly at full power after 30 seconds, while it continues to alternately display "A" and "9", press the "+" icon and the hob will remain in fast heating mode.
3. When changing the power level, the elapsed time will be automatically calculated in the heating time corresponding to the new power level.
4. If you press the "-" icon at any level during the first 30 seconds of the fast-heating mode, the elapsed time will be calculated at the new set level time, after heating in that remaining time, the hob will return to the normal heating mode.

### 8. Safety child lock icon

- The hob can be locked by pressing and holding the child lock icon for 3 seconds while the appliance is in standby or heating mode. The safety child lock icon will show up. When the appliance is switched off, the child lock icon will turn off.
- To show that the safety child lock function has been activated, the safety child lock indicator light will light up.
- To deactivate the safety lock function, long press the security lock icon.
- When the safety lock is activated, you cannot icons on the control panel except the power icon.

#### Please note

To prevent malfunction, if the safety lock is activated by pressing the safety lock icon and is not cancelled before the ceramic hob is switched off, the safety lock function will still be active when the appliance is switched on again. If the security lock is not deactivated, you will not be able to use any of the other icons except for the power icon.

### 9. Setting the timer

- The hob has a timer that counts down from 1 to 99 minutes. If the timer display shows 0 for the initial status, press the "-" icon, the countdown period will be from 30 to 0. At the end of the countdown period an acoustic signal will sound for 2 minutes. Press any icon within 2 minutes to stop it.
- Press the timer icon. Use the "+/-" icons to set the countdown time, by pressing the

“+” icon first, the timer will start from 1.

- If you want to cancel the timer, you can set the timer time to zero.
- The timer display will show the countdown time being programmed.
- The timer display will increment in 1-minute increments each time the “+” icon is pressed, and a short beep will sound.
- The timer display will decrease in 1-minute intervals each time the “-” icon is pressed, and a short beep will sound.
- If the set time exceeds 99 minutes, the timer display will return to “0”.

#### Notes

- To set the timer, press the timer icon and use the “+/-” icons to enter a new time.
- After selecting the cooking zone, you can set the timer before adjusting the power level if you do so within 10 seconds (the decimal point of the corresponding display will flash, 1 time every second). If no operation is performed after the timer is set, the timer will automatically return to 0 (the display will show 00), and the decimal point will turn off.
- After starting the cooking zone, during and after the timer setting, the corresponding cooking zone indicator light will flash (once every second) and will keep flashing until the end of the timer.

### 9.1 Minute hand

The hob timer can be used as a timer for any of the cooking zones without affecting the cooking process or the power setting of each zone, and each value can be different.

#### Timing of a single cooking zone

To set the countdown time for a cooking zone, first press the timer icon. The decimal point on the display of the selected cooking zone will light up. The decimal point on the timer display will be shown to indicate that the timer set has been related to the selected cooking zone. At this point, you can use the “+/-” icons to adjust the countdown time.

#### Timing of several cooking zones

- Each timer setting operation shall be the same as “Timing of a single cooking zone”. As long as a countdown time is set for the cooking zone, the corresponding indicator light for that zone will flash.
- Press any cooking-zone selection icon, and the timer display will show the timer value for that cooking zone.
- When no cooking zone is selected, the display will show the minimum timer value

## ENGLISH

for all zones.

### 9.2 Pre-set time

The 3 cooking zones have a pre-set timer function. The relationship between the pre-set timing and the power level is shown in the table below:

Power level	1	2	3	4	5	6-9
Pre-set time (h)	6h	6h	5h	5h	4h	1,5h

When all preset times are reached, the cooking zones will automatically switch off and enter standby mode.

### 10. High temperature warning

- The display of the hot cooking zone will show the residual heat warning symbol to indicate the high temperature of the corresponding cooking surface.
- Provided that the cooking zone has been heated up before, the high temperature warning symbol will be displayed for 35 minutes continuously after the hob has been switched off.

### 11. Protection function

- Protection against high temperatures: The electronic temperature sensor in the control panel will transmit the temperature in real time to the chip in the control panel. The control sensor initiates protection when the electronic temperature sensor calibrates that the current temperature is above a certain value, to reduce the heating level of the cooking zone at that time and resumes the heating level once the temperature drops.
- Protection against residual heat: After heating a cooking zone, the cooking zone will display the high temperature warning symbol, indicating that the cooking surface temperature is too high, please do not touch to avoid getting burnt.
- Safety shutdown protection: For plug-in models, when switched off after one second at any time, the voltage between L/N of the plug must fall below the safe voltage range.

### Guide to the use of ceramic hobs

- The first few times the hob is used, it may give off an acidic, burning smell. This odour will disappear completely with repeated use.
- The positions from which the heat will radiate are clearly marked on the hob. Cooking utensils must be placed exactly over these areas for effective heating to take place. Cooking utensils must have the same diameter as the cooking zone in which they

are used.

- Do not use cookware with a rough base, as this may scratch the ceramic surface.
- Before using the cookware, make sure that the base is clean and dry.
- When cold, the bottom of the cookware should be slightly concave, as when hot it will expand and lie flat on the surface of the hob. This will allow heat to be transferred more easily.
- The best thickness for the bottom of the cookware is 2 - 3 mm for enamelled steel and 4 - 6 mm for stainless steel with sandwich bottom.
- Failure to follow these recommendations will result in a large loss of heat and energy. Heat not absorbed by the cookware will spread to the hob, frame, and surrounding cabinets.
- It is preferable to cover the cookware with a lid in order to be able to cook at a lower temperature.
- Always cook vegetables, potatoes, etc. in as little water as possible to reduce cooking time.
- Food or liquids with a high sugar content can damage the hob if they come into contact with the surface of the glass ceramic hob. Splashes should be wiped up immediately, although this will not prevent damage to the surface of the hob.

Important

The surface of the ceramic hob is resistant; however, it is not unbreakable and can be damaged. Especially if sharp or hard objects are allowed to fall on it with some force.

## 5. CLEANING MAINTENANCE

- Let the hob cool down before cleaning it.
- The appliance must be disconnected from the mains before cleaning.
- Cleaning agent residues left on the surface of the ceramic hob can damage it. Remove residues with lukewarm water mixed with a little liquid detergent.
- Abrasive cleaning agents or sharp objects damage the hob surface; clean it with lukewarm water mixed with a little liquid detergent.
- You may find it easier to clean up some food residues while the surface of the hob is still hot. However, you must be careful not to burn yourself if you wipe the surface of

## ENGLISH

the hob while it is still hot.

### After each use

- Wipe the hob with a damp cloth.
- Wipe the surface dry with a clean cloth.

Type of residue	Remove immediately?	Remove when the appliance has cooled down?	What should I use to remove the residue?
<b>Sugar or sugar-containing foods/ liquids</b>	Yes	No	Ceramic scraper
<b>Aluminium or plastic foil</b>	Yes	No	Ceramic scraper
<b>Oil/grease splashes</b>	No	Yes	Cleaner for ceramic hobs
<b>Metal discolouration</b>	No	Yes	Cleaner for ceramic hobs
<b>Splashes or water rings</b>	No	Yes	Cleaner for ceramic hobs

Important

The hob surface should only be washed with lukewarm water and a little liquid detergent.

Warning

- Make sure the hob is clean: a dirty area does not transfer all the heat.
- Protect the hob against corrosion.
- Unplug the hob from the mains.
- Do not leave frying pans with fat and oil dishes unattended on the hob; hot fat can ignite spontaneously.

Important

If your appliance is not working properly, please contact EVVO.

## 6. TROUBLESHOOTING

### PCB fault codes and solutions

- When a fault occurs on the PCB, the timer display on the screen always shows the fault code, and all cooking zones that are heating stop heating, and automatically return to the off state after 1 minute. For cooking zones that have been in operation, the corresponding display continues to show the high temperature warning symbol . When the fault code appears, refer to the following table for troubleshooting.
- Do not try to repair the appliance by yourself.
- Please note that if a technician is called out while the product is under warranty and it is discovered that the problem is not due to a fault with the appliance, you may be liable for the cost.
- The appliance must be accessible so that the technician can carry out the necessary repairs. If your appliance is installed in such a way that the technician fears damage to the appliance or your kitchen, he will not carry out the repair.

## 7. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Product reference: V0281  
EVVO V60  
Cooking areas: 3 areas  
Supply voltage: 220-240 V ~ 50/60 Hz  
Installed electric power: 5700 W

Technical specifications may change without prior notification to improve product quality.

Made in China | Designed in Spain

## ENGLISH

	Symbol	Value	Unit
Model identification		V0281	
Type of ceramic hob		Electric	
Number of cooking zones		3	
Heating technology (induction hotplates and cooking zones, radiation hotplates, solid hotplates)		Panel heater	
	Symbol	Value	Unit
For circular cooking spots or cooking zones: diameter of the usable area of each electric cooking spot, rounded to the nearest 5 mm	$\varnothing^{(1)}$	20.0	cm
	$\varnothing^{(2)}$	16.5	cm
	$\varnothing^{(3)}$	30.0	cm
For non-circular lamps or cooking zones: width and length of the usable surface of each lamp or electric cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	L	N/A	cm
	W	N/A	cm
Energy consumption per lamp or cooking zone, calculated per kg (*)	$EC_{\text{electric}}^{(1)}_{\text{cooking}}$	187.8	Wh/kg
	$EC_{\text{electric}}^{(2)}_{\text{cooking}}$	210.0	Wh/kg
	$EC_{\text{electric}}^{(3)}_{\text{cooking}}$	178.4	Wh/kg
Energy consumption of the hob, calculated per kg (*)	$EC_{\text{electric}}_{\text{hob}}$	192.1	Wh/kg
Shutdown mode		0.46	W

(\*) Calculated according to the performance measurement method (EN 60350-2)

- (1) Cooking zone 1
- (2) Cooking zone 2
- (3) Cooking zone 3

## 8. DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL AND ELECTRONIC APPLIANCES



This symbol indicates that, according to the applicable regulations, the product and/or cells must be disposed of separately from household waste. When this product reaches the end of its shelf life, you should dispose of the cells/batteries/accumulators and take them to a collection point designated by the local authorities.

Consumers must contact their local authorities or retailer for information concerning the correct disposal of old appliances and/or their batteries. Compliance with the above guidelines will help protecting the environment.

## 9. TECHNICAL SUPPORT AND WARRANTY

EVVO shall be liable to the end user or consumer for any lack of conformity that exists at the time of delivery of the product under the terms, conditions, and deadlines established by the applicable regulations.

It is recommended that repairs are carried out by qualified personnel.

If at any moment you detect any problem with your product or have any doubt, do not hesitate to contact the official EVVO Technical Support Service:

910 200 422 - TELEPHONE ATTENTION

633 525 883 - WHATSAPP ATTENTION

## 10. COPYRIGHT

The intellectual property rights over the texts in this manual belong to EVVO HOME EUROPE S.L. All rights reserved. The contents of this publication may not, in whole or in part, be reproduced, stored in a retrieval system, transmitted, or distributed by any means (electronic, mechanical, photocopying, recording or similar) without the prior authorization of EVVO HOME EUROPE, S.L.

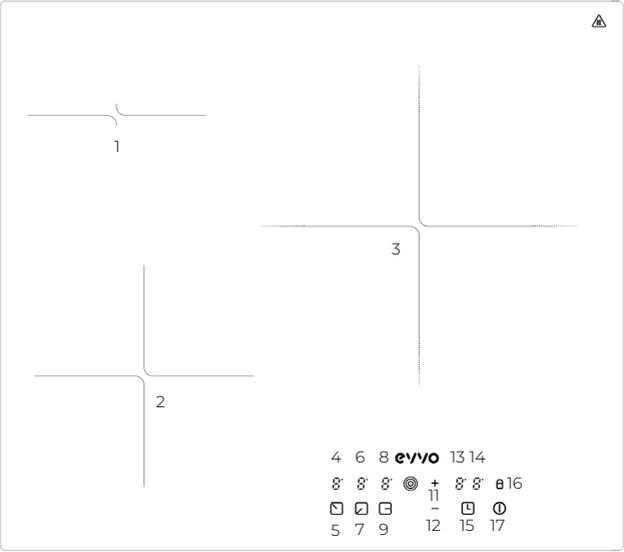


Fig.1

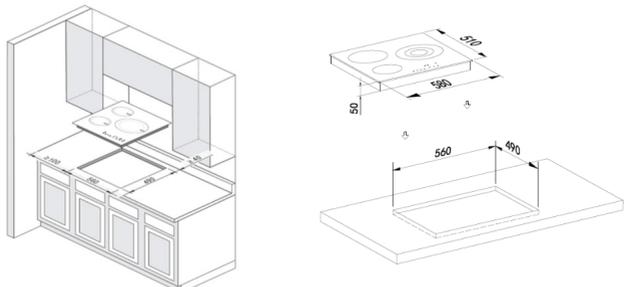
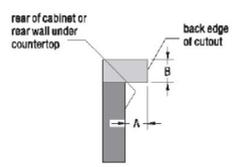


Fig.2



A: 40mm min  
B: 40mm max

Fig.3

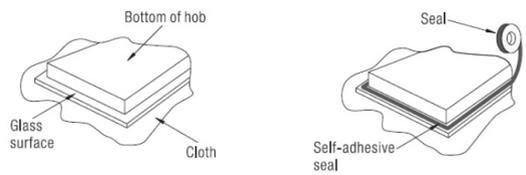


Fig. 4 y 5

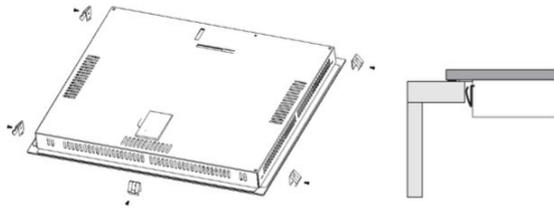


Fig.6

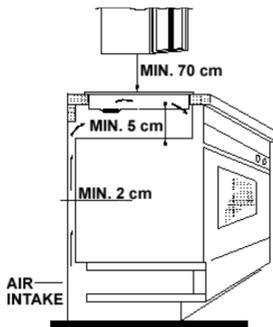


Fig.7

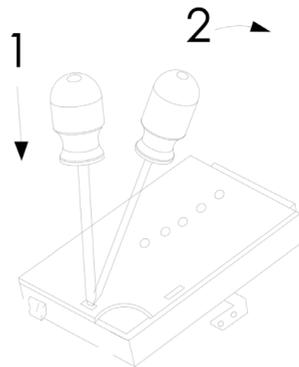


Fig.8

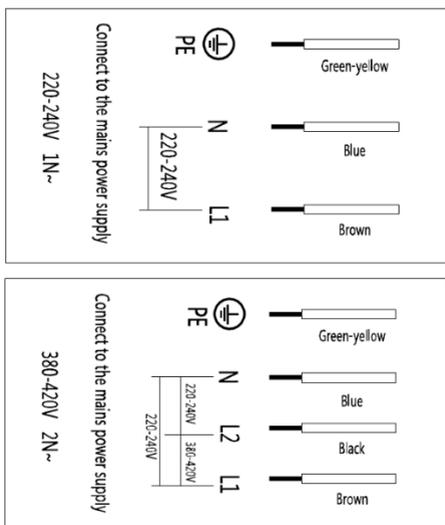


Fig.9





The logo for Evo Home Europe S.L. features the word "evo" in a lowercase, rounded, sans-serif font. The letters "e" and "v" are connected, and the "o" is a simple circle. The "v" has a distinctive shape with a small gap at the top. The logo is white and centered on a solid red background.

[evohome.com](http://evohome.com)

Evo Home Europe S.L.  
Crta. Madrid 9  
37900 Santa Marta de Tormes  
(Salamanca) SPAIN  
CIF: B-37556842