



Manual de instrucciones
Instruction manual

V



61

Placa de inducción V61 Induction hob



Detección de sartén
Frying pan detection



9 niveles de potencia
9 power levels



Acelerador
Booster

Precauciones importantes	4
Important safeguard	11

ÍNDICE

1. Piezas y componentes	17
2. Antes de usar	17
3. Instalación	19
4. Funcionamiento	22
5. Limpieza y mantenimiento	28
6. Resolución de problemas	31
7. Especificaciones técnicas	34
8. Reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos	35
9. Garantía y SAT	35
10. Copyright	35

INDEX

1. Product features	36
2. Before the use	36
3. Installation	38
4. Operation	41
5. Cleaning and maintenance	45
6. Troubleshooting	48
7. Technical specifications	50
8. Disposal of old electrical and electronic appliances	50
9. Technical support and warranty	51
10. Copyright	51

PRECAUCIONES IMPORTANTES

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

- 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.
- Es recomendable que la instalación y conexión del aparato sean realizadas por especialistas autorizados. El fabricante no se hace responsable de los daños causados por errores de instalación o conexión.
- Las modificaciones en el sistema de cableado doméstico sólo deben ser realizadas por un electricista cualificado.
- 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 del aparato está dañado, debe ser sustituido por EVVO o técnicos cualificados para evitar un peligro.
- El aparato debe estar bien equipado e instalado en un mueble de cocina y una encimera apta y homologada.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico quedando excluido su uso en bares, restaurantes, granjas, hoteles, moteles y oficinas.
- El dispositivo no está diseñado para uso en exteriores.
- Advertencia: Si la superficie de la placa de inducción presenta grietas o daños, apague el aparato para evitar posibles descargas eléctricas y póngase en contacto con

el Servicio de Asistencia Técnica de EVVO. No cocine en una placa rota o agrietada.

- Durante el uso el aparato se pone caliente. Evite tocar los elementos calefactores situados en el interior.

- 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.

- **ADVERTENCIA:** el aparato y sus partes accesibles pueden ponerse calientes durante el uso. Evite tocar los elementos calefactores. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados a menos que sean continuamente supervisados.

- No realice la limpieza de este aparato con limpiadores de vapor.

- Los objetos metálicos tales como, cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben colocarse sobre la superficie de la placa, ya que podrían calentarse.

- Después del uso, pare el funcionamiento de la placa mediante su dispositivo de control y no mediante el detector de recipientes.

- Este aparato no está destinado a funcionar por medio de un temporizador externo o de un sistema de control remoto separado.

- **ADVERTENCIA:** cocinar sin vigilancia sobre una placa con grasa o aceite puede ser peligroso y puede provocar un incendio. **NUNCA** intente extinguir el fuego con agua, debe desconectar el aparato y cubrir las llamas, por ejemplo, con una tapa o una manta ignífuga.

- PRECAUCIÓN: el proceso de cocinado debe ser supervisado. Un proceso de cocinado debe ser vigilado continuamente.
- ADVERTENCIA: Peligro de incendio: no almacene ni coloque objetos en las superficies de cocción ni las utilice como superficie de trabajo.
- No utilice nunca el dispositivo para calentar una habitación.
- No se ponga de pie sobre la placa.
- No deje el producto sin supervisión durante su funcionamiento. La ebullición provoca humos y derrames de grasa que se pueden prender.
- ADVERTENCIA: use solo las protecciones de placas diseñadas por el fabricante (si las hubiere). El uso de protecciones inapropiadas puede causar accidentes.
- El aparato no debe ser instalado detrás de una puerta decorativa para evitar el sobrecalentamiento.
- 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, sentarse o ponerse de pie sobre el . La limpieza y el mantenimiento para realizar por el usuario no debe ser efectuado por niños sin supervisión.
- No guarde objetos de interés para los niños en los armarios situados encima del aparato. Si los niños trepan sobre la placa pueden sufrir lesiones graves.
- No deje a los niños solos o sin vigilancia en la zona donde se utiliza el aparato.

- Retire todas las etiquetas y autoadhesivos del cristal cerámico.
- No modifique el aparato de ninguna forma.
- La placa de inducción no se puede utilizar como superficie de apoyo o de trabajo.
- No deje que su cuerpo, su ropa o cualquier otro elemento que no sea un utensilio de cocina adecuado entre en contacto con la placa de inducción hasta que la superficie esté fría.
- La hoja afilada de la rasqueta de la placa de cocción (no incluida) queda expuesta cuando la cubierta de seguridad está retraída. Utilícelo con extremo cuidado y guárdelo siempre de forma segura y fuera del alcance de los niños. La falta de precaución puede provocar lesiones o cortes.
- El aparato debe estar conectado a tierra de acuerdo con las normas locales.
- No coloque el aparato encima de un lavavajillas o una secadora para evitar que el vapor lo dañe.
- Tras el uso, apague siempre las zonas de cocción y la placa como se describe en este manual.
- Vigile la cocción de alimentos muy grasos o aceitosos para evitar incendios.
- Tenga cuidado de no quemarse mientras o después de utilizar el aparato.
- Asegúrese de que ningún cable de ningún aparato fijo o móvil toque el cristal o los utensilios de cocina calientes.
- Los objetos magnéticos (tarjetas de crédito, disquetes, calculadoras, etc.) no deben colocarse cerca del aparato conectado.
- No cubra nunca el aparato con un paño o una lámina de

protección para evitar sobrecalentamiento e incendios.

- Los utensilios de cocina con fondo desgastado o dañado pueden dañar el cristal cerámico.

- La arena u otros materiales abrasivos pueden dañar el cristal cerámico.

- No utilice estropajos ni otros productos de limpieza abrasivos para limpiar la placa, ya que pueden rayar el cristal.

- Evite que caigan objetos de cualquier tamaño sobre el panel vitrocerámico.

- No golpee los bordes de la placa con los utensilios de cocina.

- Tenga cuidado: los bordes del panel son afilados. La falta de precaución puede provocar lesiones o cortes.

- No utilice utensilios de cocina con bordes dentados ni arrastre sartenes por la superficie de cristal de la placa, ya que podría rayar el cristal.

- Asegúrese de que el aparato está suficientemente ventilado según estas instrucciones.

- No ponga ni deje los utensilios de cocina vacíos sobre la placa de inducción.

- El azúcar, los materiales sintéticos o las láminas de aluminio no deben entrar en contacto con las zonas de calentamiento. Estos pueden provocar roturas u otras alteraciones en el panel vitrocerámico por enfriamiento: encienda el aparato y sáquelos inmediatamente de la zona de cocción (tenga cuidado de no quemarse).

- No coloque nunca recipientes calientes sobre el panel de control.

- No debe colocar en ningún momento ningún material o producto combustible sobre este aparato.

- No coloque ni deje objetos imantados (por ejemplo, tarjetas de crédito, tarjetas de memoria) o dispositivos electrónicos (por ejemplo, ordenadores, reproductores de MP3) cerca del aparato, ya que pueden verse afectados por su campo electromagnético.
- Si hay un cajón debajo del aparato empotrado, asegúrese de que el espacio entre el contenido del cajón y la parte inferior del aparato es lo suficientemente grande (2 cm). Esto es esencial para garantizar una correcta ventilación.
- No guarde nunca objetos inflamables (p. ej. aerosoles) en el cajón situado debajo de la placa de inducción. Los cajones y su contenido deben ser termorresistentes.
- Precauciones en caso de avería: si detecta una avería, apague el aparato y desconecte la alimentación eléctrica.
- Desconecte la placa de cocina antes de realizar la limpieza o el mantenimiento.
- La reparación del aparato la han de realizar profesionales cualificados. No intente arreglar el aparato por su cuenta. No repare ni sustituya ninguna pieza del aparato, cualquier reparación debe llevarla a cabo un técnico cualificado.
- Asegúrese siempre de que los utensilios de cocina están bien centrados sobre la zona de cocción. El fondo de los utensilios de cocina debe cubrir lo más posible la zona de cocción.
- Este aparato cumple con las normas de seguridad electromagnética. Sin embargo, el campo magnético del aparato puede alterar el funcionamiento de marcapasos cardíacos u otros implantes como bombas de insulina. Para más información, acuda o consulte con un médico

especializado o con el fabricante del implante antes de utilizar este aparato para asegurarse de que sus implantes no se verán afectados por el campo electromagnético.

- Estos dispositivos deben cumplir con la Directiva 90/385/CEE del Consejo de la UE del 20 de junio de 1990 y con las EN 45502-2-1, EN 45502-2-2.

- No use recipientes de aluminio o de material sintético para evitar que se fundan por el calor residual de las zonas de cocción.

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

USAR UN UTENSILIO DE COCINA DE MALA CALIDAD O CUALQUIER ADAPTADOR DE INDUCCIÓN PARA UTENSILIOS DE COCINA NO MAGNÉTICOS SUPONE UN INCUMPLIMIENTO DE LA GARANTÍA. EVVO NO SE HACE RESPONSABLE DE LOS DAÑOS CAUSADOS EN LA PLACA DE INDUCCIÓN Y/O SU ENTORNO.

IMPORTANT SAFEGUARDS

Before using the appliance, read the following instructions carefully. Keep this instruction manual for future reference or new users.

- Ensure that the mains voltage matches the voltage specified on the device rating label and that the plug is earthed.
- It is recommended that the installation and connection of the appliance be carried out by authorised specialists. The manufacturer is not liable for damage caused by installation or connection errors.
- Only a qualified technician must modify your home wiring system.
- 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 EVVO or qualified personnel to avoid hazards.
- The appliance must be properly fitted and installed in a suitable and approved kitchen unit and worktop.
- This device is designed for domestic use only and is not intended for bars, restaurants, farmhouses, hotels, motels, and offices.
- The device is not designed for outdoor use.
- Warning: If the induction hob surface shows cracks or damage, turn off the device to avoid possible electric shocks and contact the Technical Support Service of EVVO. Do not cook on a cracked or broken hob.

- The appliance heats up during use. Avoid touching the heating elements inside.

- 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.

- **WARNING:** the appliance and its accessible parts may heat up during use. Avoid touching the heating elements. Children under 8 years of age should be kept away from the appliance unless continuously supervised.

- Do not steam-clean the appliance.

- Metal objects such as knives, forks, spoons, and lids should not be placed on the surface of the hob, as they may become hot.

- Stop operation of the the hob by means of its control device and not by means of the container detector after use.

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

- **WARNING:** unattended cooking on a greasy or oily hob can be dangerous and may cause a fire. NEVER try to extinguish the fire with water. You must switch off the appliance and cover the flames with, e.g., a fireproof lid or blanket.

- **CAUTION:** always supervise the cooking process. Constantly monitor short cooking processes.

- **WARNING:** fire hazard: do not store nor place objects on the cooking surfaces nor use them as a work surface.

- Never use the device to heat a room.

- Do not stand on the hob.
- Never leave the device unattended during use. Boiling causes fumes and grease spills that can ignite.
- **WARNING:** only use the manufacturer's designed hob guards (if any). The use of unsuitable protectors can cause accidents.
- The appliance must not be installed behind a decorative door to avoid overheating.
- 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, sit or stand on the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by unsupervised children.
- Do not store objects of interest to children in the cabinets above the appliance. Serious injury can occur if children climb on the hob.
- Do not leave children alone or unsupervised in the area where the device is used.
- Remove all labels and stickers from the ceramic glass.
- Do not modify the appliance in any way.
- The induction hob cannot be used as a support or work surface.
- Do not allow your body, clothes or any other object which is not suitable cookware to come into contact with the hob surface until the surface is cold.
- The sharp blade of the hob scraper (not included) is

exposed when the safety cover is retracted. Use it with extreme care and always store it safely and out of reach of children. Failure to exercise caution may result in injury or cuts.

- The appliance must be earthed in accordance with local regulations.
- Do not place the appliance on top of a dishwasher or tumble dryer to avoid steam damage.
- After use, always turn off the cooking areas and the hob as described in this manual.
- Monitor the cooking of very fatty or oily foods to avoid fire.
- Be careful not to burn yourself while or after using the appliance.
- Make sure that no cords of any fixed or mobile appliance touch the glass or hot cookware.
- Magnetic objects (credit cards, calculators, etc.) must not be placed near the appliance when plugged in.
- Never cover the appliance with a cloth or protective film to prevent overheating and fire.
- Cookware with worn or damaged bottoms can damage the ceramic glass.
- Sand or other abrasive materials may damage the ceramic glass.
- Do not use scouring pads or other abrasive cleaning products to clean the hob, as they could scratch the glass.
- Prevent objects of any size from falling onto the ceramic glass panel.
- Avoid hitting the edges of the hob with cookware.
- Careful: the panel edges are sharp. Failure to exercise caution may result in injury or cuts.

- Do not use cookware with jagged edges or drag pans across the glass surface of the hob as this may scratch the glass.
- Ensure that the appliance is sufficiently ventilated in accordance with these instructions.
- Do not place or leave empty cookware on the induction hob.
- Sugar, synthetic materials, or aluminium foil must not come into contact with the cooking zones. These may cause breakage or other damage to the ceramic-glass panel due to cooling: switch on the appliance and remove them from the cooking zone immediately (being careful not to burn yourself).
- Never place hot containers on the control panel.
- Do not place any flammable material or product on this appliance at any time.
- Do not place nor leave magnetised objects (e.g., credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g., computers, MP3 players) near the device as they may be affected by its electromagnetic field.
- If there is a drawer under the built-in appliance, make sure there is enough space between the contents of the drawer and the bottom of the appliance (at least 2 cm). This is essential to ensure proper ventilation.
- Never store flammable objects (e.g., aerosols) in the drawer under the induction hob. Drawers and their contents must be heat resistant.
- Precautions in the event of a fault: if you notice a fault, switch off and unplug the appliance.
- Unplug the cooking hob before carrying out any cleaning or maintenance task.

- The appliance must be repaired by qualified professionals. Do not try to fix the appliance yourself. Do not repair or substitute any part of the device, all repair tasks must be carried out by a qualified technician.
- Always make sure that cookware is well centred on the cooking zone. The bottom of the cookware should cover as much of the cooking zone as possible.
- This device complies with the electromagnetic safety standards. However, the magnetic field of the appliance may affect the operation of pacemakers or other implants such as insulin pumps. For more information, seek or consult a specialist doctor or the implant manufacturer before using this device to ensure that your implants will not be affected by the electromagnetic field.
- These devices must comply with EU Council Directive 90/385/EEC of 20 June 1990 and with EN 45502-2-1, EN 45502-2-2.
- Do not use aluminium or synthetic containers to prevent them from melting due to the residual heat of the cooking zones.
- NEVER try to put out the fire with water. Turn off the appliance and smother the flame with, e.g., a fireproof lid or blanket.
- USING POOR QUALITY COOKWARE OR ANY INDUCTION ADAPTER FOR NON-MAGNETIC COOKWARE IS A BREACH OF WARRANTY. EVVO IS NOT LIABLE FOR ANY DAMAGE CAUSED TO THE INDUCTION HOB AND/OR ITS SURROUNDINGS.

1. PARTES Y COMPONENTES

Fig. 1

- 1- Zona 2100 W Max
- 2- Zona 1500 W Max
- 3- Zona 3600 W Max
- 4- Panel de control

Panel de control. Fig. 2

1. Encendido/apagado
2. Bloqueo para niños
3. Control deslizante del nivel de potencia
4. Función Boost
5. Temporizador
6. Inicio/pausa
7. Selección de la zona de cocción
8. Función "Mantener caliente"
9. Pantalla del temporizador

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 Servicio de Atención Técnica oficial de EVVO.

Información sobre la cocina de inducción

La cocina de inducción es una tecnología de cocción segura, avanzada, eficiente y económica. La placa de inducción funciona mediante vibraciones electromagnéticas que generan calor directamente en la sartén, en lugar de hacerlo indirectamente mediante el calentamiento de la superficie del cristal. El cristal se calienta porque el

ESPAÑOL

utensilio de cocina está caliente.

Usar los iconos touch

- Los controles responden al tacto, por lo que no es necesario aplicar ninguna presión.
- Utilice la base del dedo, no la punta.
- Escuchará un pitido cada vez que la placa detecte su dedo.
- Asegúrese de que los controles estén siempre limpios, secos y que no haya ningún objeto (por ejemplo, un utensilio o un paño) que los cubra. Incluso una fina película de agua puede dificultar el funcionamiento de los iconos táctiles.

Escoger utensilios de cocina adecuados

- Utilice solo utensilios de cocina con una base adecuada para la cocina de inducción. Busque el símbolo de inducción en el envase o en el fondo de la olla.
- Puede comprobar si su utensilio de cocina es adecuado mediante una prueba de imanes.

Mueve un imán hacia la base de la sartén. Si se queda pegado o el utensilio lo atrae, significa que este último es compatible con la placa de inducción.

- Si no tiene un imán:

1. Vierta un poco de agua en la sartén que quiere comprobar.
2. Siga los pasos indicados en 'Uso de la placa de inducción'.
3. Si no aparece en la pantalla parpadeando y el agua se calienta, el utensilio de cocina es adecuado.

Son incompatibles los utensilios de cocción fabricados con los siguientes materiales: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, cristal, madera, porcelana, cerámica y loza.

Tamaño de la zona de cocción (diámetro/mm)	Tamaño mínimo del utensilio de cocción (diámetro/mm)
160	120
180	140
300	140

- Los utensilios de cocción deben colocarse exactamente en el centro de la zona de cocción.
- En algunas zonas de cocción existe un diámetro interior con un contorno más claro que recomienda al usuario cambiar a una zona de cocción más pequeña, si dispone de ella, con un utensilio de menor diámetro. Así se obtiene un rendimiento y una

eficacia óptimos. No obstante, puede utilizar utensilios de cocina con diámetros inferiores a este límite.

Contenido de la caja

- Placa de inducción
- Manual de instrucciones
- Cinta de sellado

3. INSTALACIÓN

Selección de las herramientas de instalación

- Recorte la encimera según las medidas indicadas en la figura.
- Para la instalación y el uso, deberá conservarse un espacio mínimo de 5 cm alrededor del orificio.
- Asegúrese de que el grosor de la encimera es de al menos 30 mm.
- Coloque una toalla o un paño sobre la encimera y coloque la placa de inducción boca abajo sobre esta.

Coloque la cinta de sellado suministrada con la placa de inducción para sellarla sobre la encimera. FIG. 3

No utilice silicona. Aplique la cinta en el borde de la parte inferior de la placa de inducción, 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.

Advertencia: El material de la encimera debe ser madera impregnada u otro material aislante. FIG. 4

Tipo	Longitud (mm)	Anchura (mm)	Altura (mm)	Profundidad (mm)	A (mm)	Amplitud (mm)	X (mm)
AI320	590	520	60	56	560	490	50

En cualquier caso, asegúrese de que la placa de inducción esté bien ventilada y que la entrada y la salida de aire no estén bloqueadas. Asegúrese de que la placa de inducción funcione correctamente.

Nota: la distancia de seguridad entre la placa de inducción y el armario situado

ESPAÑOL

encima de la placa debe ser al menos de 760 mm.

Fig.5

A (mm)	Amplitud (mm)	C (mm)	D	E
760	Min. 50	Min. 20	Entrada de aire	Salida de aire 5 mm

Antes de instalar la placa, asegúrese de que

- La encimera está nivelada y con forma de cuadrado, y ningún elemento estructural incumple los requisitos de espacio.
- El material de la encimera es termorresistente.
- Si instala la placa de cocción encima de un horno, este debe llevar incorporado un ventilador de refrigeración.
- La instalación cumplirá con todos los requisitos de seguridad y las normas y reglamentos aplicables.
- La placa incorpora un interruptor de seguridad que permite desconectarla por completo de la red eléctrica, que ha sido instalado y colocado de acuerdo con las normas y reglamentos locales de electricidad.
- El interruptor de aislamiento debe ser de un modelo aprobado y proporcionar una separación de contactos de 3 mm en todos los polos (o en todos los conductores activos [de fase] si las normas locales de cableado permiten esta variación de los requisitos).
- El usuario podrá acceder fácilmente al interruptor de aislamiento con la placa de cocción instalada.
- En caso de duda sobre la instalación, consulte a las autoridades locales de construcción y los reglamentos.
- Utilice acabados resistentes al calor y fáciles de limpiar (como azulejos de cerámica) en las paredes que rodean la placa de cocción.
- La parte inferior de la placa de inducción debe instalarse al igual que productos como un horno, el producto como el horno, cerca del tablero.

Cuando haya instalado la placa de inducción, asegúrese de que

- El cable de alimentación no será accesible a través de las puertas de los armarios o cajones.
- Hay un flujo adecuado de aire desde el exterior del mueble hasta la base de la placa

de inducción.

- Si la placa de cocción se instala sobre un espacio de cajones o armarios, debe instalar una barrera de protección térmica debajo de la base de la placa.
- El usuario puede acceder al interruptor de aislamiento con facilidad.

Antes de colocar los soportes de fijación

Debe colocar la unidad sobre una superficie estable y lisa (puede utilizar el embalaje). No ejerza fuerza sobre los controles que sobresalen de la placa.

Colocar los soportes de fijación (Fig.6)

Fije los soportes en el lado izquierdo y derecho con tornillos, tal y como se muestra en la imagen. Coloque la placa de inducción en el tablero previamente recortado.

Advertencia

- La placa de inducción debe ser instalada por personal o técnicos cualificados. Nunca realice la operación usted solo.
- No monte la placa de cocción sobre de aparatos de refrigeración, lavavajillas y secadoras de ropa.
- La placa debe instalarse de una manera que garantice una mejor radiación del calor para obtener mejores resultados.
- La pared y la zona que quede por encima de la superficie de trabajo deberán soportar el calor.
- Para evitar cualquier daño, la capa de unión y el adhesivo deben ser resistentes al calor.
- No debe utilizar un limpiador de vapor.
- Esta placa sólo puede conectarse a una fuente de alimentación con una resistencia no superior a 0,427 ohm. En caso necesario, consulte al servicio técnico para obtener información sobre la resistencia de la fuente de alimentación.

Conexión de la placa a la red eléctrica (Fig. 7)

La conexión de esta placa de cocción a la red eléctrica debe ser realizada por una persona debidamente cualificada. Antes de conectar la placa a la electricidad, compruebe que:

1. El sistema de cableado doméstico es adecuado para la potencia que consume la placa de cocción.
2. El voltaje de red coincide con el voltaje especificado en la etiqueta de clasificación del producto.
3. Los tramos de cable de alimentación pueden soportar la carga especificada en la etiqueta de clasificación del producto. Para conectar la placa de cocción a la red eléctrica, no utilice adaptadores, reductores o dispositivos de ramificación, ya que

ESPAÑOL

pueden provocar un sobrecalentamiento o incendio.

- El cable de alimentación no está en contacto con ninguna parte caliente y debe colocarse de forma que su temperatura no supere los 75 oC en ningún punto.
- Compruebe con un electricista si el sistema de cableado doméstico es adecuado sin necesidad de realizar modificaciones. Cualquier modificación debe ser realizada únicamente por un electricista cualificado.
- Si el cable está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, el distribuidor o personas con cualificación similar para evitar un peligro.
- Si el aparato se conecta directamente a la red eléctrica, debe instalar un interruptor diferencial de un solo polo con una separación mínima de 3 mm entre los contactos.
- La persona encargada de la instalación debe asegurarse de que se ha realizado una conexión eléctrica correcta y que esta cumple con las normas de seguridad.
- No doble ni presione el cable.
- Revise regularmente el cable en busca de daños. Sólo debe ser sustituido por una persona debidamente cualificada.

Brown > Fase cable marrón




Black > Fase cable negro






Blue > Neutro cable azul

Grey > Fase cable gris

Green-Yellow > Tierra cable verde - amarillo

4. FUNCIONAMIENTO

N.º	Referencia	Descripción
1		Encender/Apagar: encienda o apague el aparato.
2		BLOQUEO PARA NIÑOS: pulse el icono táctil una vez y la vitrocerámica se bloqueará. Los demás iconos no funcionarán si el bloqueo para niños está activado. Para desbloquear, pulse durante unos segundos el icono.
3	- ——— +	Control deslizante: para aumentar o disminuir el nivel de potencia.
4		Función Booster.

5		Temporizador: ajuste el tiempo que desee.
6		Función de pausa.
7		Zona de cocción superior izquierda
8		Zona de cocción inferior izquierda
9		Zona de cocción derecha.
10	Función "Mantener caliente".	
11		Pantalla muestra el nivel de potencia, el código de error y el estado de la placa de cocción.
12		Pantalla del temporizador.

Uso de la placa de inducción

Al encender la placa, esta emitirá un pitido y todos los indicadores se iluminarán durante 1 segundo indicando que la vitrocerámica ha entrado en el modo Standby.

1. Pulse el icono táctil de Encendido/Apagado y todos los indicadores mostrarán '—'. Si no selecciona una potencia en 1 minuto, la placa se apagará automáticamente.
2. Coloque una sartén adecuada en la zona de cocción que desee utilizar. Asegúrese de que el fondo de la sartén y la superficie de la zona de cocción estén limpios y secos.
3. Cuando pulse el icono táctil de la zona de cocción deseada, el indicador junto al icono parpadeará (zona inferior).
4. Seleccione una potencia deslizando el dedo sobre el control deslizante. Si no selecciona una potencia en 1 minuto, la placa se apagará automáticamente. Si

ESPAÑOL

fuera el caso, vuelva al paso 1 e inténtelo de nuevo.

Puede modificar la potencia en cualquier momento mientras cocina.

Una vez terminada la cocción:

1. Pulse el icono táctil de la zona de cocción que desee apagar (zona inferior).
2. Apague la zona de cocción deslizando el dedo sobre el control deslizante hacia la izquierda. Asegúrese de que la pantalla muestra "0".
3. Apague la placa de inducción pulsando el icono táctil de Encendido/Apagado.
4. Tenga cuidado, la superficie puede estar caliente.

El símbolo "H" indica que la zona de cocción correspondiente aún está caliente. La "H" desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado y haya alcanzado una temperatura segura. También se puede utilizar como función de ahorro de energía: si desea calentar más utensilios de cocción, utilice la zona que aún está caliente.

Función Boost: La función "Boost" es capaz de alcanzar la máxima potencia en muy poco tiempo. Es perfecta, por ejemplo, para hervir agua.

Activar la función Boost

1. Seleccione la zona de cocción en la que quiera activar la función Boost.
2. Al pulsar el ícono táctil Boost, la pantalla mostrará "B".

Cancelar la función Boost

1. Seleccione la zona de cocción con la función Boost activada.
2. Pulsando sobre el control deslizante se cancela la función Boost y puede seleccionar la potencia que desee ajustar.
3. La función Boost sólo puede funcionar durante 5 minutos, después la zona pasará al nivel 9 automáticamente.

Función Bloqueo para niños

Puede bloquear los iconos táctiles para evitar un uso involuntario (por ejemplo, que los niños enciendan accidentalmente las zonas de cocción).

Cuando active el bloqueo, todos los botones estarán desactivados, menos el de

encendido/ apagado.

Para bloquear los iconos táctiles

Pulse el icono táctil Bloqueo para niños. La pantalla del temporizador mostrará "Lo".

Desbloqueo de la placa

1. Asegúrese de que la placa está encendida.
2. Mantenga pulsado el icono táctil de Bloqueo para niños durante 3 segundos.
3. Retome el uso de la placa.

Cuando la placa está bloqueada, se desactivan todos los iconos táctiles excepto el icono táctil de Encendido/Apagado para un posible caso de apagado de emergencia. De ser así, habrá que desbloquear los iconos una vez encendida nuevamente la placa.

Uso del temporizador

- Puede usar el temporizador de dos maneras:
- Puede utilizarlo como temporizador. En este caso, no se apagará ninguna zona de cocción cuando el temporizador finalice.
- Puede utilizarlo como temporizador de apagado automático para apagar una o varias zonas de cocción una vez transcurrido el tiempo.
- El temporizador se puede programar hasta 99 minutos.

1. Asegúrese de que la placa esté encendida y de que el icono táctil de la zona de cocción no esté seleccionado (el indicador de la zona no parpadea).

Nota: puede ajustar el temporizador antes o después de finalizar el ajuste de potencia de la zona de cocción.

2. Pulse el icono táctil del temporizador; "10" aparecerá en la pantalla del temporizador y el "0" parpadeará.

3. Ajuste el tiempo utilizando el control deslizante.

4. Vuelva a pulsar el icono táctil del temporizador, en esta ocasión el "1" parpadeará.

5. Ajuste el tiempo utilizando el control deslizante.

6. Cuando confirme el tiempo, la cuenta atrás comenzará inmediatamente. La pantalla mostrará el tiempo restante a cada hora.

7. Cuando la cuenta atrás finalice, emitirá un pitido durante 30 segundos y la pantalla

del temporizador mostrará "- -".

Ajuste del temporizador para apagar una o más zonas de cocción

1. Pulse el icono táctil de la zona de cocción en la que desea programar el temporizador (zona inferior).
2. Pulse el icono táctil Temporizador; el "00" aparecerá en la pantalla del temporizador y el "0" parpadeará.
3. Ajuste el tiempo utilizando el control deslizante.
4. Vuelva a pulsar el icono táctil Temporizador, en esta ocasión el "0" parpadeará.
5. Ajuste el tiempo utilizando el control deslizante.
6. Cuando confirme el tiempo, la cuenta atrás comenzará inmediatamente. La pantalla mostrará el tiempo restante a cada hora.
NOTA: habrá un punto rojo en la esquina inferior derecha del nivel de potencia que indica que la zona está seleccionada.
7. Cuando la cuenta atrás finalice, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente.
NOTA: las otras zonas de cocción seguirán funcionando si las ha encendido previamente.

Si el temporizador está ajustado en más de una zona:

1. Cuando ajuste el temporizador para varias zonas de cocción, se indicará con puntos rojos en las zonas de cocción correspondientes. La pantalla del temporizador mostrará el tiempo restante. El punto de la zona de cocción correspondiente parpadeará.
2. Cuando la cuenta atrás finalice, las zonas de cocción correspondiente se apagarán. La pantalla mostrará el nuevo temporizador y el punto de la zona correspondiente parpadeará.
NOTA: pulse el icono táctil de una zona de cocción para que la pantalla del

temporizador muestre el tiempo restante.

Cancelar el temporizador

1. Pulse el icono táctil de la zona de cocción en la cual desea cancelar el temporizador.
2. Pulse el icono táctil del temporizador y la pantalla del temporizador parpadeará.
3. Utilice el control deslizante para poner el temporizador a '00' y cancelarlo.

Uso de la función "Mantener caliente"

- Esta función es útil para mantener calientes los alimentos
- Utilice la función Mantener caliente para conseguir una temperatura estable.

1. Pulse el icono táctil de la zona de cocción en la que desee utilizar la función Mantener caliente y el indicador de esta parpadeará.
2. Pulse el icono táctil Mantener caliente y el indicador de la zona de cocción mostrará "A".
3. Si desea desactivar la función Mantener caliente, pulse el icono táctil de la zona de cocción y, a continuación, el icono táctil de la función "Mantener caliente".

Uso de la función Iniciar/Pausar

Esta función puede activarse en cualquier momento durante la cocción. Permite poner en pausa la placa de inducción para luego reanudar la cocción.

1. Asegúrese de que la zona de cocción está funcionando, pulse el icono táctil Iniciar/Pausar y el indicador de la zona de cocción mostrará "||". Todas las zonas de cocción, excepto los iconos táctiles Iniciar/Pausar, Encendido/Apagado y Bloqueo para niños, estarán desactivadas.
2. Para cancelar la pausa, pulse el icono táctil STOP&GO y la zona de cocción volverá al nivel de potencia ajustado anteriormente.

Apagado automático de protección

La placa de inducción incluye una función de apagado automático de protección. Este se activa cuando olvide apagar una zona de cocción. Los tiempos del apagado automático por defecto se muestran en la siguiente tabla:

Cuando retire el utensilio de cocción, la placa de inducción dejará de calentar

ESPAÑOL

inmediatamente y se apagará automáticamente tras 1 minutos.

Calor residual

Cuando utilice la placa de cocción durante cierto tiempo, esta conservará calor residual tras su funcionamiento. La pantalla mostrará "H" para advertirle de que tenga cuidado.

Ajuste de temperatura

Ajuste de temperatura	Adecuado para
1-2	Calentar ligeramente pequeñas cantidades de comida. Derretir chocolate, mantequilla y alimentos que se queman rápidamente Cocer a fuego lento Calentar gradualmente
3-4	Recalentar Cocer rápidamente Cocinar arroz
5-6	Crepes/tortitas
7-8	Saltear Cocinar pasta
9	Saltear a mayor temperatura Freír Llevar a ebullición Hervir agua

5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Los ajustes que se indican a continuación son solo orientativos. El ajuste exacto dependerá de varios factores, como los utensilios de cocina y la cantidad que cocine. Haga pruebas con la placa de inducción para encontrar los ajustes que más le

convengan.

Suciedad	Limpieza	Importante
<p>Suciedad habitual en el vidrio (huellas dactilares, marcas, manchas de comida, etc.)</p>	<p>Desconecte la placa de cocción de la corriente. Aplique un limpiador de encimeras mientras el cristal está todavía templado (pero no caliente) Aclare y seque con un paño limpio o una toalla de papel. Vuelva a conectar la placa de inducción a la corriente.</p>	<p>Cuando se desconecta la alimentación de la placa de inducción, no habrá aviso de “superficie caliente”, pero la zona de cocción puede seguir caliente Los paños abrasivos, algunos estropajos de nylon y los productos de limpieza fuertes/ abrasivos pueden rayar el cristal. Lea siempre la etiqueta para comprobar si su limpiador o estropajo es adecuado. No deje nunca residuos de productos de limpieza en la placa de inducción ya que el cristal podría mancharse.</p>

<p>Derrames de azúcar caliente en el cristal.</p>	<p>Retírelos inmediatamente con una rodaja de pescado, una espátula o una rasqueta de cuchilla de afeitador adecuada para las placas de inducción, pero tenga cuidado con las superficies calientes de la zona de cocción: Desconecte la placa de inducción de la corriente. Sostenga la rasqueta o el utensilio en un ángulo de 30° y raspe la suciedad o el derrame hacia una zona fría de la placa de inducción. Limpie la suciedad o el derrame con un paño de cocina o una toalla de papel. Siga los pasos 2 a 4 de la sección "Suciedad habitual en el vidrio".</p>	<p>Elimine lo antes posible las manchas de alimentos derretidos y azucarados o los derrames. Si se dejan que se enfríen sobre el cristal, pueden ser difíciles de eliminar o incluso pueden dañar permanentemente la superficie. Peligro de corte: la cuchilla de la rasqueta puede estar muy afilada, tenga cuidado al retirar el protector. Utilícela con extremo cuidado y guárdela siempre de forma segura y fuera del alcance de los niños.</p>
---	---	--

<p>Derrames sobre los iconos táctiles</p>	<p>Desconecte la placa de cocción de la corriente. Absorba el derrame. Limpie la zona del control táctil con una esponja o un paño limpio y húmedo. Seque completamente la zona con una toalla de papel. Desconecte la placa de cocción de la corriente.</p>	<p>La placa de cocción puede pitar y apagarse, y los iconos táctiles pueden no funcionar si están mojados. Asegúrese de secar los iconos táctiles antes de volver a encender la placa de inducción.</p>
---	--	---

6. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS


Problema	Posibles causas	Posible solución
<p>La placa de inducción no se enciende.</p>	<p>No hay electricidad.</p>	<p>Asegúrese de que la placa está conectada a la red eléctrica y de que está encendida. Compruebe si ha habido un corte de luz. Tras estas comprobaciones, si el problema persiste, contacte con el Servicio de Atención Técnica.</p>
<p>Los controles táctiles no responden.</p>	<p>Los botones están bloqueados.</p>	<p>Desbloquee los iconos táctiles. Consulte las instrucciones en el apartado "Uso".</p>
<p>Es difícil utilizar los controles táctiles.</p>	<p>Es posible que haya una ligera película de agua sobre los botones o que esté usando la punta del dedo para pulsar los botones.</p>	<p>Asegúrese de que los iconos táctiles estén secos y de pulsarlos con la base del dedo.</p>

ESPAÑOL

<p>El cristal está arañado.</p>	<p>Utensilios de cocina de borde irregular. Utilización de estropajos o productos de limpieza inadecuados y abrasivos.</p>	<p>Utilice utensilios de cocina con bases planas y lisas. Consulte el apartado de "Utensilios de cocción adecuados". Consulte el apartado de "Limpieza y mantenimiento".</p>
<p>Algunas sartenes emiten ruidos de chasquidos o crujen.</p>	<p>Esto puede deberse a la construcción de su utensilio de cocina (capas de diferentes metales que vibran de forma diferente).</p>	<p>Esto es normal en los utensilios de cocina y no indica un fallo.</p>
<p>La placa de inducción emite un leve zumbido cuando se utiliza a fuego alto.</p>	<p>Esto se debe a la tecnología de la cocina de inducción.</p>	<p>Esto es normal, pero el ruido debería disminuir o desaparecer por completo con el descenso del ajuste de potencia.</p>
<p>Ruido del ventilador procedente de la placa de inducción.</p>	<p>Se ha activado un ventilador de refrigeración integrado en su placa de inducción para evitar el sobrecalentamiento de los componentes electrónicos. Puede que siga funcionando incluso después de apagar la placa de inducción.</p>	<p>Esto es normal y no es causa de preocupación. No desconecte la placa de la corriente mientras el ventilador esté en funcionamiento.</p>

<p>Las ollas no se calientan ni aparecen en la pantalla.</p>	<p>La placa de inducción no puede detectar la sartén porque no es adecuada para la cocción por inducción. La placa de inducción no detecta el utensilio de cocción porque es demasiado pequeño para la zona de cocción o no está bien centrado en ella.</p>	<p>Utilice solo utensilios de cocción compatibles con la placa de inducción. Consulte el apartado de “Escoger utensilios de cocción adecuados”. Centre el utensilio de cocción y asegúrese de que su base coincide con el tamaño de la zona de cocción.</p>
<p>La placa de inducción o una zona de cocción se ha apagado inesperadamente, suena un pitido o se muestra un código de error.</p>	<p>Fallo técnico.</p>	<p>Anote los códigos de error, desconecte la placa de inducción de la corriente y póngase en contacto con un técnico cualificado.</p>

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

Problema	Posibles causas	Posible solución
	<p>Sin utensilio o utensilio no adecuado.</p>	<p>Cambie el utensilio.</p>
<p>E2/E3</p>	<p>Tensión de alimentación anormal.</p>	<p>Compruebe si el suministro eléctrico es normal. Tras conectar a la red, el producto se enciende con normalidad.</p>
<p>E4/E5</p>	<p>Fallo en el sensor de temperatura del transistor IGBT</p>	<p>Póngase en contacto con el departamento de atención al cliente para solicitar asistencia técnica</p>

E7/E8	Fallo en el sensor de temperatura	Póngase en contacto con el departamento de atención al cliente para solicitar asistencia técnica
E6/E9	Mal funcionamiento de la placa de inducción.	Deje que la placa de inducción se enfríe y reiníciela. Si el fallo persiste, póngase en contacto con el departamento de atención al cliente para solicitar asistencia técnica
Eb/EC	Error de comunicación PCBA	Póngase en contacto con el departamento de atención al cliente para solicitar asistencia técnica

No intente desmontar la unidad por sí solo para evitar peligros y daños a la placa de inducción.

7. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Referencia del producto: V0282

EVVO V61

Zonas de cocción: 3 zonas

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

Potencia eléctrica instalada: 7200 W

Tamaño del producto L x An x Al (mm): 590x520x60

Medidas de instalación AxB (mm): 560x490

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, deberás 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- 2100 W Max zone
- 2- 1500 W Max zone
- 3- 3600 W Max zone
- 4- Control panel

Control panel. Fig. 2

- 1. On/off icon
- 2. Child lock icon
- 3. Power level slider
- 4. Boost function icon
- 5. Timer icon
- 6. Start/pause
- 7. Cooking-zone selection
- 8. Keep Warm function
- 9. Timer display

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 Service immediately.

Information on induction cooking

Induction cooking is a safe, advanced, efficient, and economical cooking technology. The induction hob works by electromagnetic vibrations that generate heat directly in the cookware, rather than indirectly by heating the surface of the glass. The glass

heats up because the cookware is hot.

Using the icons

- The icons react to touch, so there is no need to apply any pressure.
- Use the base of your finger, not the tip.
- You will hear a beep every time the hob detects a finger.
- Make sure the icons are always clean and dry and that no objects (for example, a utensil or a cloth) are covering them. Even a thin layer of water can hinder the proper operation of the touch icons.

Choosing the right cookware

- Only use cookware with a base suitable for the induction hob. Look for the induction symbol on the packaging or at the bottom of the utensil.
- You can check if your cookware is suitable with a magnet test. Move a magnet towards the base of the cookware. If it sticks or is attracted by the utensil, this means that the utensil is compatible with the induction hob.
- If you do not have a magnet:
 1. Pour some water into the utensil to be tested.
 2. Follow the steps in 'Using the induction hob'.
 3. If does not appear on the display flashing and water heats up, the cookware is suitable.

Cookware made of the following materials is incompatible: pure stainless steel, aluminium or copper without magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic and earthenware.

Cooking zone size (diameter/mm)	Minimum size of cookware (diameter/ mm)
160	120
180	140
300	140

- Cookware should be placed exactly in the centre of the cooking zone.
- In some cooking zones there is an inner diameter with a lighter contour which recommends the user to change to a smaller cooking zone, if available, with a smaller diameter utensil. This results in optimum performance and efficiency. However, you

ENGLISH

can use cookware with diameters smaller than this limit.

Box content

- Induction hob
- Instruction manual
- Sealing tape
- Support feet

3. INSTALLATION

Selection of the installation tools

- Cut out the worktop according to the dimensions shown in the figure.
- For its installation and use, you must keep a space of at least 5 cm around the gap.
- Make sure that the thickness of the worktop is at least 30 mm.
- Place a towel or cloth on the hob and place the induction hob face down on it.

Place the sealing tape supplied with the induction hob to seal it on the hob. Fig. 3

·Do not use silicone. Apply the tape to the edge of the bottom of the induction 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.

Warning: the worktop material should be impregnated wood or other insulating material. FIG. 4

Type	Lenght (mm)	Width (mm)	Height (mm)	Depth (mm)	A (mm)	Amplitude (mm)	X (mm)
AI320	590	520	60	56	560	490	50

In any case, make sure the induction hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Make sure the induction hob works correctly.

Note: the safety distance between the hob and a cabinet over the hob must be at

least 760 mm.

Fig.5

A (mm)	Amplitude (mm)	C (mm)	D	E
760	Min. 50	Min. 20	Air inlet	Air outlet 5mm

Before installing the induction hob, make sure that:

- The worktop is level and square-shaped, and no structural elements violate the space requirements.
- The worktop material is heat resistant.
- If you install the cooking hob over an oven, the latter must have a cooling fan.
- The installation will comply with all the safety requirements, and the applicable rules and regulations.
- The hob incorporates a safety switch that allows it to be completely disconnected from the mains, which has been installed and positioned in accordance with local electrical rules and regulations.
- The isolating switch must be of an approved model and provide 3 mm contact separation on all poles (or on all active [phase] conductors if local wiring regulations allow this variation of requirements).
- The user can easily access the isolation switch with the induction hob installed.
- If in doubt about the installation, seek advice from local building authorities and regulations.
- Use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) on the walls surrounding the hob.
- If the induction hob is installed near a cabinet or drawers, a thermal protection

ENGLISH

barrier must be installed between the hob and the furniture.

When you have installed the induction hob, make sure that:

- The power cord is not accessible through cabinet doors or drawers.
- There is an adequate flow of fresh air from the exterior of the cabinet to the hob base.
- If the hob is installed above drawers or cabinets, you must install a thermal protection barrier under the hob base.
- The isolation switch is easily accessible to the user.

Before attaching the fixing brackets:

You must place the unit on a stable and smooth surface (you can use the packaging). Do not exert force on the controls protruding from the plate.

Before attaching the fixing brackets (Fig. 6):

Secure the brackets on the left and right side with screws as shown in the picture. Place the induction hob on the pre-cut board.

Warning

- The induction hob must be installed by qualified personnel or technicians. Never carry out the operation by yourself.
- Do not install the induction hob above refrigeration appliances, dishwashers, and tumble dryers.
- The hob must be installed in a manner that ensures the best heat radiation to obtain the best results.
- The wall and the area over the work surface must withstand the heat.
- To avoid any damage, the bonding layer and the adhesive must be heat resistant.
- You should not use steam cleaners.
- This induction hob may only be connected to a power supply with a resistance of not more than 0.427 ohm. If necessary, consult the service department for information on the resistance of the power supply.

Connecting the hob to the mains (Fig. 7):

The induction hob must be connected to the mains by a suitably qualified person. Before connecting the hob to the mains, check that:

1. Your home wiring system is suitable for the power consumption of the cooking hob.
2. The mains voltage matches the voltage stated on the rating label of the appliance.
3. The power cable sections can withstand the load specified on the product rating label.








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

- The power cord should not be in contact with any hot parts and must be positioned






so as to avoid its temperature exceeding 75 °C.

- Check with an electrician whether your home wiring system is suitable without modifying it. Any modifications should only be carried out by a qualified electrician.
- If the cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the supplier, or qualified personnel to avoid hazards.
- If the appliance is connected directly to the mains, a single-pole residual current circuit breaker with a minimum contact separation of 3 mm must be installed.
- The person in charge of the installation must ensure that a correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.
- Do not bend or press the cord.
- Check the cord for damage regularly. It must only be replaced by a duly qualified person.

4. OPERATION

N. °	Referencia	Descripción
1		On/off: switch on or off the appliance.
2		Child lock: press the icon once and the appliance will lock. The other icons will not work if the child lock is activated. To unlock, press the icon for some seconds.
3		Slider: increases or reduces the power level.
4		Booster function.
5		Timer: set the time you want.
6		Pause function.
7		Upper left cooking zone

ENGLISH

8		Bottom left cooking zone
9		Right cooking zone.
10		Keep Warm function.
11		Display: it displays the power level, error codes and status of the induction hob.
12		Timer display.

Induction hob's diameter

When the induction hob is switched on, it will beep, and all indicators will light up for 1 second indicating that the hob has entered standby mode.

1. Press the on/off icon, all the indicators will show '-'. If power is not selected within 1 minute, the hob will turn off automatically.
2. Place a suitable cookware on the cooking zone you wish to use. Make sure the bottom of the cookware and the cooking-zone surface are clean and dry.
3. When you press the icon of the desired cooking zone, the indicator next to the icon will flash (lower zone).
4. Select a power level by sliding your finger on the slider. If power is not selected within 1 minute, the hob will turn off automatically. If so, go back to step 1 and try again. You can change the power setting at any time during cooking.

Once cooking is complete:

1. Press the icon of the cooking zone you wish to switch off (lower zone).
2. Turn off the cooking zone by sliding the slider to the left. Make sure the display shows "0".
3. Switch the induction hob off by pressing the on/off icon.
4. Be careful, the surface may be hot. The "H" symbol indicates that the corresponding cooking zone is still hot. The H symbol will disappear once the surface has cooled down and reached a safe temperature. It can also be used as an energy-saving function: if

you want to heat more cookware, use the area that is still hot.

Boost function

The Boost function is able to reach maximum power in a very short time. It is perfect, for example, to boil water.

Activation of the Boost function

1. Select the cooking zone in which you want to activate the Boost function.
2. When the Boost icon is pressed, the display will show "B".

Cancellation of the Boost function

1. Select the cooking zone with the Boost function activated.
2. By pressing the slider, the Boost function is cancelled, and you can select the power you want to adjust.
3. The Boost function can only operate for 5 minutes, after which the zone will automatically switch to level 9.

Child lock function

You can lock the icons to avoid any unintentional use (e.g., children accidentally turning on the cooking zones).

When you activate the lock, all the icons will be disabled, except the on/off icon.

To lock the icons:

Press the Child lock icon. The timer display will show "Lo".

Unlocking the hob

1. Make sure the hob is on.
2. Press and hold the Child Lock icon for 3 seconds.
3. Resume use of the hob.

When the hob is locked, all touch icons are disabled except the on/off icon for possible emergency shutdown. Should it be the case, it will be necessary to unlock the icons upon switching the hob back on.

Using the timer

- The timer can be used in two ways:

- It can be used as a timer. In this case, no cooking zone will be switched off once time elapses.

- You can use it as an automatic timer to switch off one or more cooking zones after the time has elapsed.

ENGLISH

- The timer can be set for up to 99 minutes.

1. Make sure that the hob is switched on and that the cooking zone icon is not selected (the zone indicator does not flash).

Note: you can set the timer before or after the end of the cooking zone power setting.

2. Press the timer icon. "10" will appear on the timer display and "0" will flash.

3. Adjust the time using the slider.

4. Press the timer icon again, this time the "1" will flash.

5. Adjust the time using the slider.

6. Once time is confirmed, the countdown will start automatically. The display will show the remaining time at each hour.

7. When the countdown is finished, it will beep for 30 seconds, and the timer display will show "- -".

Use of the timer to turn off one or more cooking zones:

1. Press the icon of the cooking zone in which you want to set the timer (lower zone).

2. Press the Timer icon. "00" will appear on the timer display and "0" will flash.

3. Adjust the time using the slider.

4. Press the Timer icon again, this time the "0" will flash.

5. Adjust the time using the slider.

6. Once time is confirmed, the countdown will start automatically. The display will show the remaining time at each hour.

NOTE: there will be a red dot in the lower right corner of the power level indicating that the zone is selected.

7. When the countdown ends, the corresponding cooking zone will turn off automatically.

NOTE: the other cooking zones will continue running if previously switched on.

Setting the timer in more than one zone:

1. When you set the timer for several cooking zones, this is indicated by red dots on the corresponding cooking zones. The timer display will show the remaining time. The corresponding cooking zone point will flash.

2. When the countdown is over, the corresponding cooking zones will be switched off. The display will show the new timer and the corresponding zone dot will flash.

NOTE: press the icon of a cooking zone to make the timer display show the remaining

time.

Canceling the timer:

1. Press the icon of the cooking zone in which you want to cancel the timer.
2. Press the timer icon and the timer display will flash.
3. Use the slider to set the timer to '00' and cancel it.

Using the Keep Warm function:

This function is useful for keeping food warm.
Use the Keep Warm function to achieve a stable temperature.

1. Press the icon of the cooking zone where you want to use the Keep Warm function and the indicator will flash.
2. Press the Keep Warm icon: the cooking zone indicator will show "A".
3. If you wish to disable the Keep Warm function, press the cooking-zone selection icon, then press the Keep Warm icon.

Using the Start/pause function:

This function can be enabled at any time during cooking. It allows you to pause the induction hob and then resume cooking.

1. Make sure the cooking zone is running, press the Start/Pause icon, the cooking zone indicator will show "|||". All cooking zones except the Start/Pause, on/off and Child Lock icons will be disabled.
2. To cancel the pause, press the STOP&GO icon and the cooking zone will return to the previously set power level.

Automatic protection shutdown

The induction hob features an automatic protection shutdown function. It will be active when you forget to turn off a cooking area. The default auto switch-off times are shown in the following table:

When you remove the cookware, the induction hob will stop heating immediately

ENGLISH

and the hob will turn off automatically after 1 minute.

Residual heat

When you use the cooking hob for some time, this will maintain the residual heat after its operation. The display will show "H" to warn you to be careful.

Temperature setting

Temperature setting	Suitable for
1-2	Lightly heat small amounts of food. Melting chocolate, butter and foods that burn quickly. Simmering Gradually heating
3-4	Reheat Quickly cooking Cooking rice
5-6	Crepes/melettes
7-8	Stir-fry Cooking pasta
9	Stir-frying at a higher temperature Fry Boiling soup Boiling water

5. CLEANING MAINTENANCE

The following settings are for guidance only. The exact setting will depend on different factors, such as cookware and the amount of food cooked. Test the induction hob to find the settings that suit you best.

Dirt	Manual cleaning icon	Important
<p>Usual dirt on glass (finger-prints, marks, food stains, etc.)</p>	<p>Unplug the cooking hob from the mains. Apply a worktop cleaner while the glass is still warm (but not hot). Rinse and dry with a clean cloth or a paper towel. Plug the induction hob back into the power socket.</p>	<p>When the power to the induction hob is switched off, there will be no “hot surface” warning, but the cooking zone may still be hot. Abrasive cloths, some nylon scouring pads, and strong/ abrasive cleaning products may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaning product or scouring pad is suitable. Never leave cleaning product residues on the induction hob to avoid staining the glass.</p>
<p>Hot sugar spills on the glass</p>	<p>Remove them immediately with a spatula or razor blade scraper suitable for induction hobs but be careful with the hot cooking zones. Unplug the induction hob from the mains. Hold the scraper or cookware at a 30° angle and scrape the dirt or spillage onto a cool area of the induction hob. Wipe up the dirt or spillage with a kitchen or paper towel. Follow steps 2 to 4 from the ‘Usual dirt on glass’ section.</p>	<p>Remove melted and sugary food stains or spills as soon as possible. If left to cool down on the glass, they may be difficult to remove or may even permanently damage the glass surface. Cutting hazard: the blade of the scraper may be very sharp, be careful when removing the guard. Use it with extreme care and always store it safely and out of the reach of children.</p>

ENGLISH


Spills on touch icons	Unplug the cooking hob from the mains. Blot the spill. Clean the touch control area with a sponge or a damp and clean cloth. Dry the area completely with a paper towel. Unplug the cooking hob from the mains.	The induction hob may emit an acoustic signal and switch off, and the icons may not work if wet. Be sure to dry the touch icons before switching the induction hob back on.
-----------------------	---	---

6. TROUBLESHOOTING

Problem	Possible causes	Possible solution
The induction hob does not turn on	There is no electricity.	Make sure the hob is connected to the mains and it is on. Check if there has been a power failure. If the problem persists, please contact the official EVVO Technical Support Service.
The touch icons do not work	The icons are locked.	Unlock the touch icons. Check the instructions in the "Operation" section.
It is difficult to use the touch icons	There may be a slight film of water on the buttons, or you may be using your fingertip to press the buttons.	Make sure the touch icons are dry and press them with the base of your finger.
The glass is damaged	Irregular-edged cookware. Use of inappropriate and abrasive scouring pads or cleaning products.	Use cookware with flat and smooth bases. See section on "Choosing the right cookware". See section on "Cleaning and maintenance".
Some frying pans make crackling or popping noises	This may be due to the construction of your cookware (layers of different metals that vibrate differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.

The induction hob makes a slight buzzing sound when used at high power	This is due to the induction cooking technology.	It is usual, but the noise should decrease or completely disappear by lowering the power setting.
Fan noise from the induction hob	A cooling fan integrated in this induction hob has been activated to prevent overheating of the electronic components. It may still operate even after turning off the induction hob.	This is normal and not a cause for concern. Do not unplug the hob from the mains if the fan is still running.
Cookware does not heat up and does not appear on the display	The induction hob does not detect the cookware because it is not suitable for induction cooking. The induction hob does not detect the cookware because it is too small for the cooking zone or not well centred on it.	Use only cookware compatible with the induction hob. See section on "Choosing the right cookware". Centre the cookware and make sure its base matches the size of the cooking zone.
The induction hob or a cooking zone has turned off unexpectedly, emits a sound and an error code is displayed	Technical fault.	Note down the error codes, disconnect the induction hob from the power supply and contact a qualified technician.

If a fault occurs, the induction hob will automatically go into protection mode and display the corresponding fault codes:

Problem	Possible causes	Possible solution
	No cooking utensil or unsuitable utensil.	Change the cookware.
E2/E3	Abnormal supply voltage.	Check if the power supply operates correctly. After connecting to the mains, the product turns on as usual.

ENGLISH

E4/E5	Fault in the temperature sensor of the insulated-gate bipolar transistor	Please contact the official EVVO Technical Support Service for technical assistance.
E7/E8	Fault of the temperature sensor	Please contact the official EVVO Technical Support Service for technical assistance.
E6/E9	Malfunction of the induction hob.	Let the hob cool down and restart it. If the fault persists, please contact the official EVVO Technical Support Service for technical assistance
Eb/EC	PCBA communication error	Please contact the official Cecotec Technical Support Service for technical assistance

7. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Product reference: V0282

EVVO V6I

Cooking areas: 3 areas

Supply voltage: 220-240 V ~ 50/60 Hz

Installed electric power: 7200 W

Product size L x W x H (mm): 590x520x60

Installation dimensions AxB (mm): 560x490

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

Made in China | Designed in Spain

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.

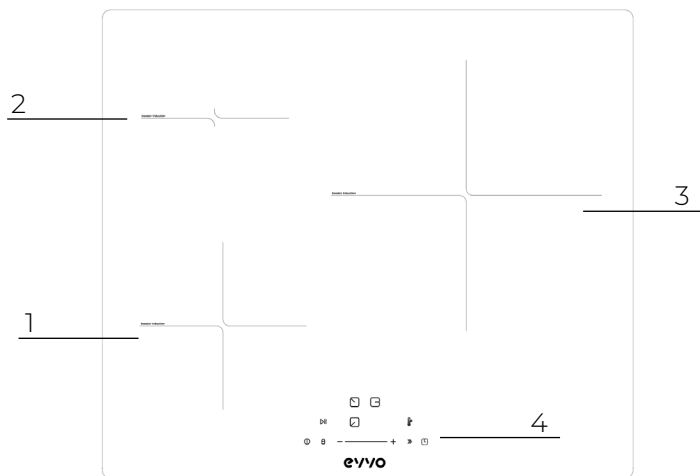
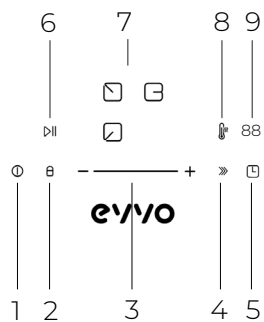


Fig.1

Fig.2



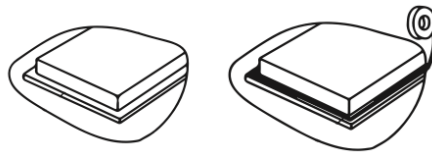


Fig.3

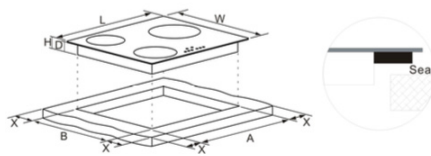


Fig.4

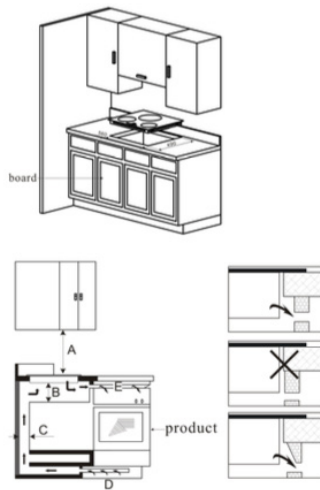


Fig.5

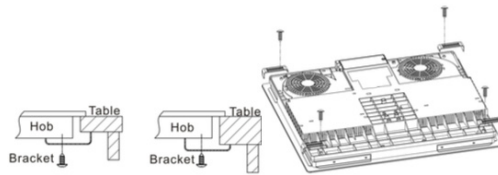


Fig.6

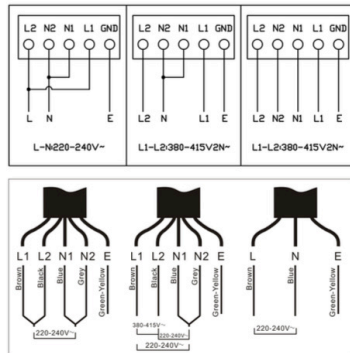


Fig.7

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

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