

# Le Mans Yellow

English - Español





## **Safety Warnings**

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

## **Installation**

### **Electrical Shock Hazard**

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

### **Cut Hazard**

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

### **Important safety instructions**

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for

installation.

- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.

## **Operation and maintenance**

### **Electrical Shock Hazard**

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

### **Health Hazard**

- This appliance complies with electromagnetic safety standards.
- However, persons with cardiac pacemakers or other electrical implants (such as insulin pumps) must consult with their doctor or implant manufacturer before using this appliance to make sure that their implants will

not be affected by the electromagnetic field.

- Failure to follow this advice may result in death.

### **Hot Surface Hazard**

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

### **Cut Hazard**

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

### **Important safety instructions**

- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.

- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the

manual. All other servicing should be done by a qualified technician.

- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - farm houses;
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - bed and breakfast type environments.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.

Care should be taken to avoid touching heating elements.

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

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with

reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

- Children shall not play with the appliance.

Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

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

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

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

- A steam cleaner is not to be used.

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

**CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

**WARNING:** In order to prevent tipping of the appliance, this stabilizing means must be installed. Refer to the instructions for



installation.

**WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instruction for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents. This appliance incorporates an earth connection for functional purposes only

### **SAFETY PRECAUTION FOR DRAFT HOOB**

Never let the children operate the machine. The draft hood is for home use only, not suitable for barbecue, roast shop and other commercial purpose.

The draft hood and its filter should be clean regularly in order to keep in good working condition.

Clean the draft hood according to the instruction manual and keep the unit from danger of burning.

Please keep the kitchen room a good convection. Before connecting this appliance check that the power supply cord is not damaged. A damage supply cord must be replaced by qualified service personnel only.

There shall be adequate ventilation of the room when the draft hood is used at the same time as appliances working;

The air must not be discharged into a flue that is used for exhausting fumes from appliances burning gas or other fuels;

Regulations concerning the discharge of air have to be fulfilled.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person solely for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

**CAUTION:** Accessible parts may become hot when used with cooking appliance.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the

appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision

## **Electrical Shock Hazard**

Only plug this unit into a properly earthed outlet. If in doubt seek advice from a suitably qualified engineer.

Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

**Congratulations** on the purchase of your new Induction Hob.

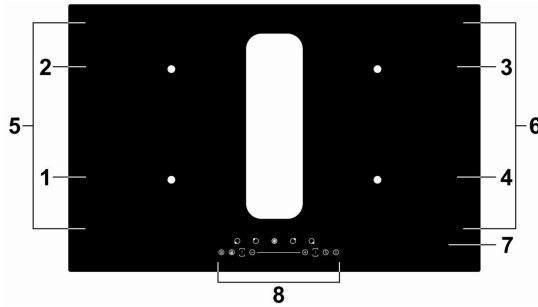
We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.

For installation, please read the installation section.

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

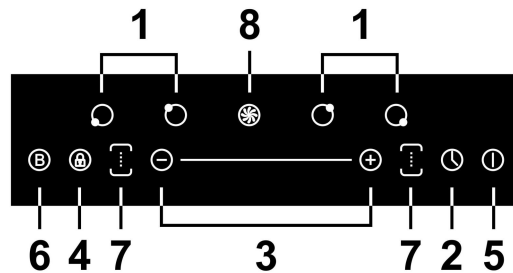
# Product Overview

## Top View



1. 1800 W zone, boost to 2000W
2. 1500 W zone, boost to 1800W
3. 1800 W zone, boost to 2000w
4. 1500 W zone, boost to 1800w
5. Flex zone, 3000w boost 3500w
6. Flex zone, 3000w boost 3500w
7. Glass plate
8. Control panel

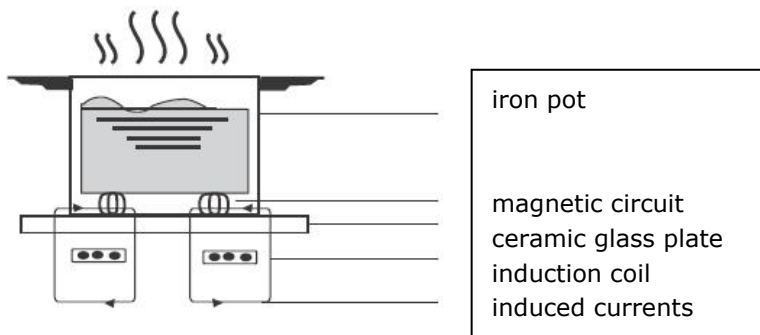
## Control Panel



1. Heating zone selection controls
2. Timer control
3. Power / Timer regulating key
4. keylock control
5. ON/OFF control
6. Boost function control
7. Flex zone control
8. Downdraft control

## A Word on Induction Cooking

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

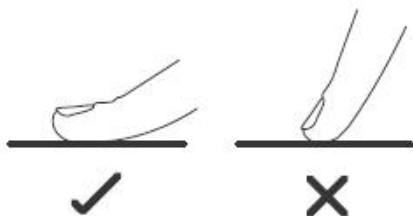


## Before using your New Induction Hob

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


## Using the Touch Controls

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



# Choosing the right Cookware



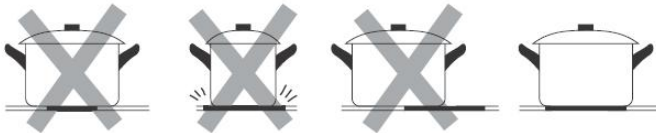
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:
  1. Put some water in the pan you want to check.
  2. If  does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.
- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.



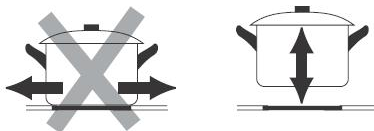
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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



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



## Pan dimensions

The cooking zones are up to a limit, automatically adapted to the diameter of the pan. However the bottom of this pan must have a minimum of diameter according to the corresponding cooking zone. To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the centre of the cooking zone.

### The base diameter of induction cookware

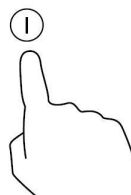
Cooking zone	Minimum (mm)
1, 2, 3, 4	120
Flex zone	200

## Using your Induction Hob

### To start cooking

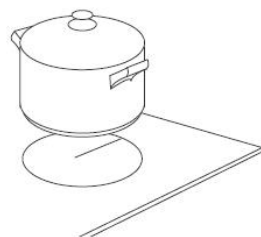
1. Touch the ON/OFF control.

After power on, the buzzer beeps once, all displays show " - " or " - - ", indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.



2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.

- Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.



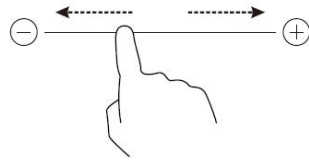
3. Touching the heating zone selection control, and a indicator next to the key will flash



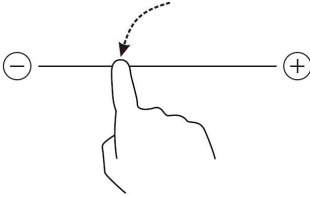
4. Set a power level by touching the “-”, “+”, or slide along the “—” control, or just touch any point of the “—”.



Or



Or



- If you don't select a heat zone within 1 minute, the induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
- You can modify the heat setting at any time during cooking.
- If slide along the “—”, power will vary from stage 2 to stage 8.  
Press “-”, power will decrease by one stage each time till stage 0.  
Press “+”, power will increase by one stage each time till stage 9.

## If the display flashes alternately with the heat setting

This means that:

- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you're using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centred on the cooking zone.

No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.  
The display will automatically turn off after 1 minutes if no suitable pan is placed on it.

## When you have finished cooking

1. Touching the heating zone selection control that you wish to switch off.

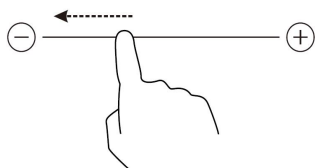




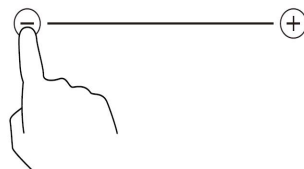
2. Turn the cooking zone off by touching the “-” and scrolling down to “0”.  
 Or slide along the “-” to the left point, and then touch the “-”.  
 Or touch the left point of “-”, and then touching the “-”.



Or



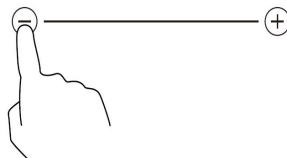
and then



Or



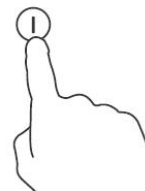
and then



Make sure the power display shows “0”, then shows “H”.



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



4. Beware of hot surfaces

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

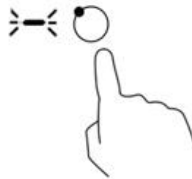


## Using the Boost

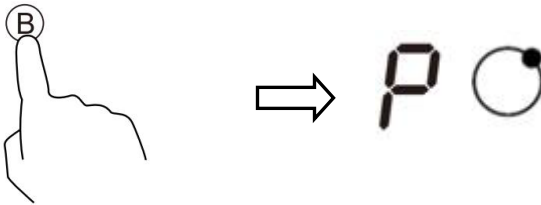
Boost is the function that one zone rising to a larger power in one second and lasting for 5 minutes. Thus you can get a more powerful and faster cooking.

### Using the Boost to get larger power

1. Touch the heating zone selection button that you wish to boost, an indicator next to the key will flash.



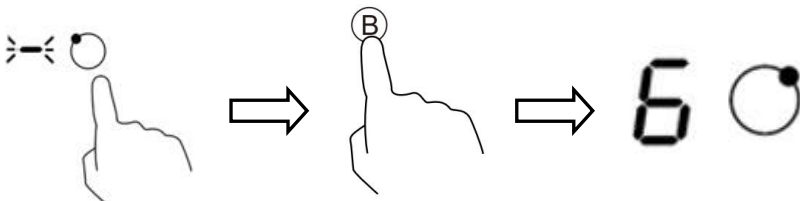
2. Touch the Boost button, the heating zone will begin to work at Boost mode. The power display will show "P" to indicate that the zone is boosting.



3. The Boost power will last for 5 minutes and then the zone will go back to the power stage which was set before boost.

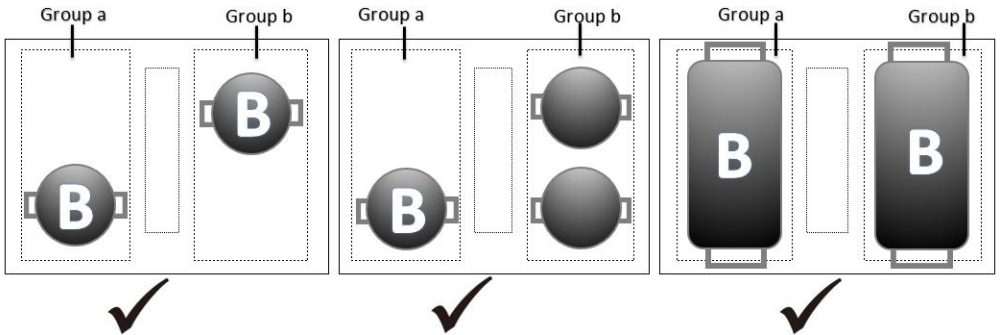
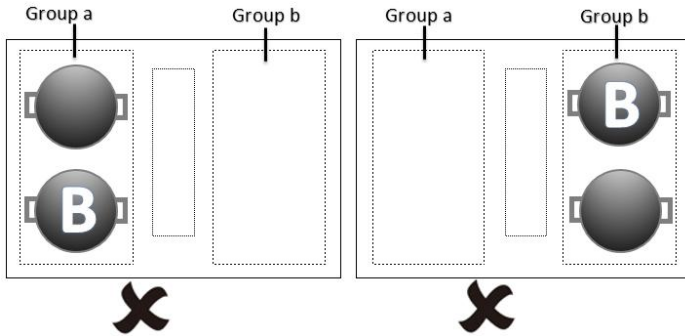


4. If you want to cancel the Boost during this 5 minutes, touch the heating zone selection button, an indicator next to the key will flash. And then touch the Boost button. The heating zone will go back to the



## Restrictions when using

In this hob every zone can work with Boost function, If you need to use boost please switch off the other zone in the same group first. Otherwise the **P** and **9** symbols will flash on the display of the selected zone and power level **9** is automatically set.

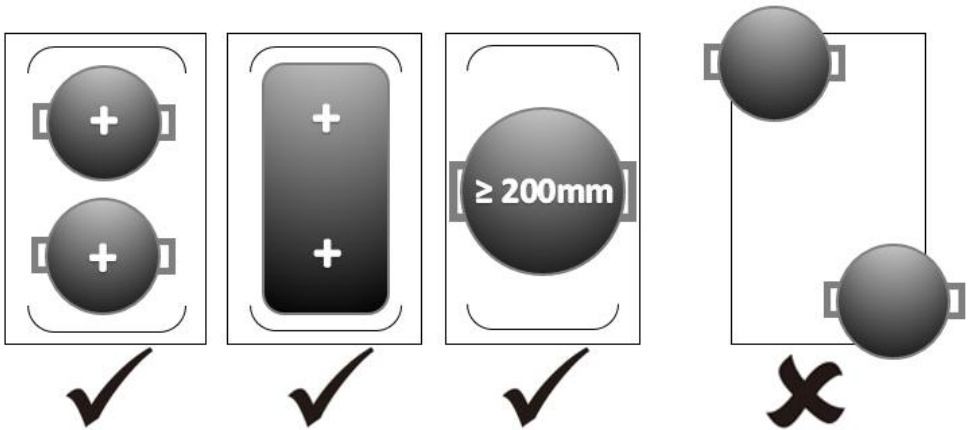


Remark: When not using boost function, you can use all four zones at the same time.

## Flex Zone

- This area can be used as a single zone or as two different zones, accordingly to the cooking needs anytime.
- Flexible area is made of two independent inductors that can be controlled separately. When working as a single zone, a cookware is moved from one zone to the other one within the flexible area keeping the same power level of the zone where the cookware originally was placed, and the part that is not covered by cookware will not heat.
- Important: Make sure to place the cookwares centered on the single cooking zone. In case of big pot, oval, rectangular and elongated pans make sure to place the pans centered on the cooking zone covering both cross.

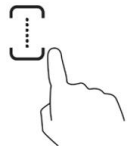
Examples for good and bad pot placements:



### As big zone

1. To activate the flexible area as a single big zone, simply press the dedicated key.

2. The power setting works as any other normal area.



### As two independent zones

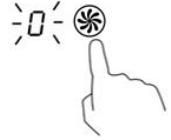
To use the flexible area as two different zones with different power settings, press the dedicated key again and the zones will return into their old settings.

## Using the downdraft hoob

1. Touch the ON/OFF control.

After power on, the buzzer beeps once, all displays show " - " or " - - ", and the downdraft will show "0" indicating that the hob has entered the state of standby mode.

2. Touching the downdraft control, and a indicator next to the key will flash.



3. Set a power level by re-touching the downdraft control, power level will vary from stage 1 to stage 3. For the Power level P, It will last 8 minutes.

## Locking the Controls

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

### To lock the controls

Touch the keylock control. The timer indicator will show " Lo "

### To unlock the controls

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



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

## Over-Temperature Protection

A temperature sensor equipped can monitor the temperature inside the Induction hob. When an excessive temperature is monitored, the Induction hob will stop operation automatically.

## Detection of Small Articles

When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminium), or some other

small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the hob automatically go on to standby in 1 minute. The fan will keep cooking down the induction hob for a further 1 minute.

## Auto Shutdown Protection

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

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

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



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

## Using the Timer

You can use the timer in two different ways:

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

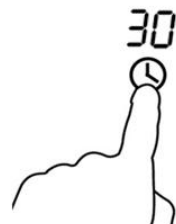
## Using the Timer as a Minute Minder

### If you are not selecting any cooking zone

1. Make sure the cooktop is turned on.

Note: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.

2. Touch timer control , The minder indicator will start flashing and "30" will show in the timer display.

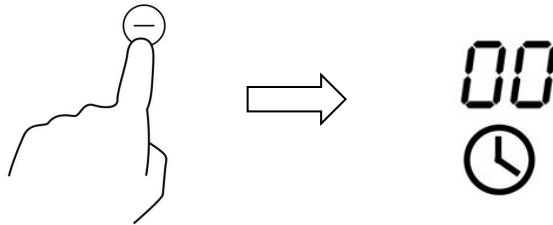


3. Set the time by touching the "-" or "+" control
- 4.

Hint: Touch the "-" or "+" control once to decrease or increase by 1 minute.  
 Hold the "-" or "+" control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.



4. Touching the "-", the timer will decrease, and the "00" will show in the minute display.



5. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds.



6. Buzzer will bips for 30 seconds and the timer indicator shows "- -" when the setting time finished.



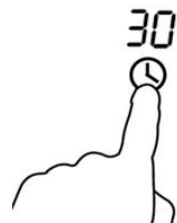
## Setting the timer to turn one cooking zone off

Cooking zones set for this feature will:

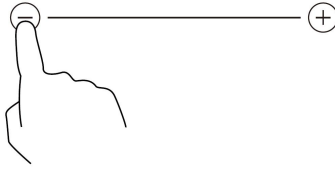
1. Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for. (e.g. zone 2#)



2. Touch timer control, The minder indicator will start flashing and "30" will show in the timer display.



3. Set the time by touching the "-" or "+" control.



Hint: Touch the "-" or "+" control once will decrease or increase by 1 minute.

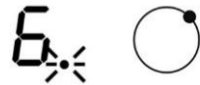
Touch and hold the "-" or "+" control, the timer will decrease or increase by 10 minutes.

If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 0 minute.

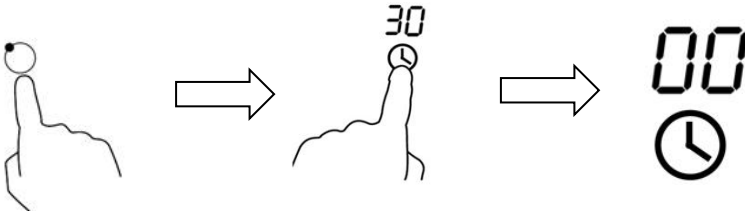
4. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds.



NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.



5. To cancel the timer, touch the heating zone selection control, and then touch the "Timer", the timer is cancelled, and the "00" will show in the minute display, and then "--".



6. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be automatically switch off and show "H".







Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.

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

1. If use this function to more than one heating zone, the timer indicator will show the shortest time.

(e.g. zone 2# setting time of 3 minutes, zone 3# setting time of 6 minutes, the timer indicator shows "3".)

NOTE: The flashing red dot next to power level indicator means the timer indicator is showing time of the heating zone.

If you want to check the set time of other heating zone, touch the heating zone selection control. The timer will indicate its set time.



(set to 6 minutes)



(set to 3 minutes)

03



2. When cooking timer expires, the corresponding heating zone will be automatically switch off and show "H".



NOTE: If you want to change the time after the timer is set, you have to start from step 1

## Care and Cleaning

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

## Hints and Tips

<b>Problem</b>	<b>Possible causes</b>	<b>What to do</b>
The induction hob cannot be turned on.	No power.	Make sure the induction hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using your induction cooktop' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware.  Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'.  See 'Care and cleaning'.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.
The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.	This is caused by the technology of induction cooking.	This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.
Fan noise coming from the induction hob.	A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.	This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running.
Pans do not become hot and appears in the display.	The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking.  The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it.	Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'.  Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.

The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display).	Technical fault.	Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.
---	------------------	--

## Failure Display and Inspection

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

Problem	Possible causes	What to do
F3/F4	Temperature sensor of the induction coil failure	Please contact the supplier.
F9/FA	Temperature sensor of the IGBT failure.	Please contact the supplier.
E1/E2	Abnormal supply voltage	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E3	High temperature of the induction coil temperature sensor	Please contact the supplier.
E5	High temperature of the IGBT temperature sensor	Please restart after the hob cools down.

The above are the judgment and inspection of common failures.

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

## Technical Specification

Model	P525.21.2000.2
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~
Installed Electric Power	6600-7200W
Product Size L×W×H(mm)	800X520X62
Built-in Dimension A×B (mm)	770X490

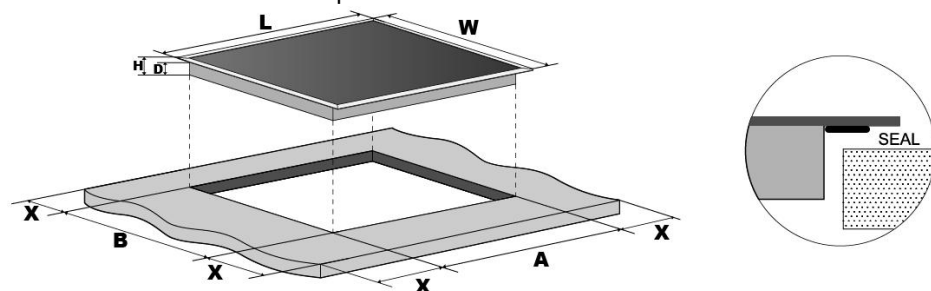
Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice.

## Installation

### Selection of installation equipment

Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing. For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole.

Be sure the thickness of the work surface is at least **30mm**. Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:



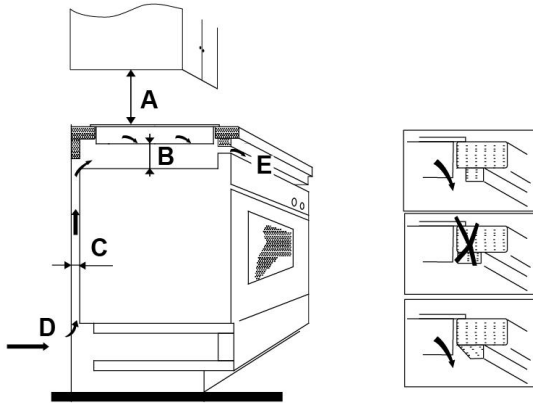
L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
800	520	62	58	770	490	50 mini

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

good work state. As shown below



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



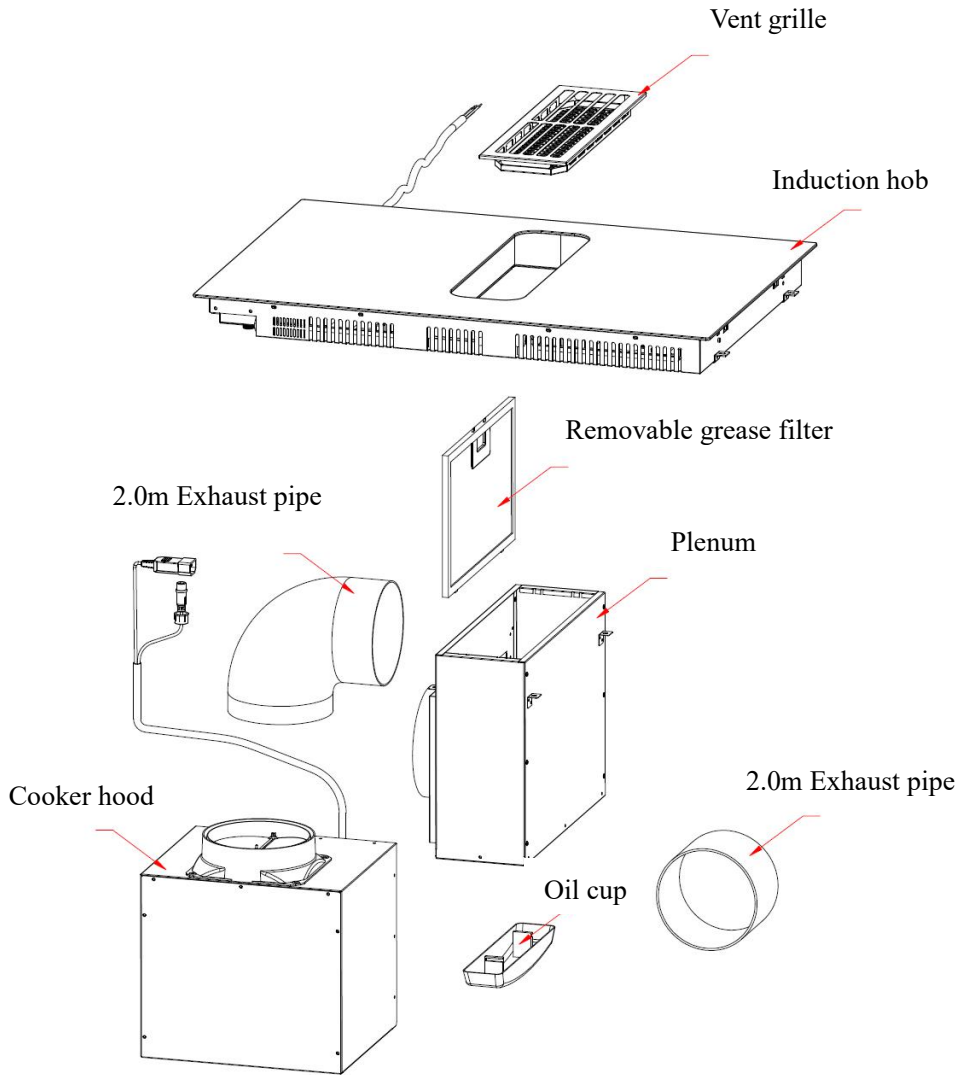
A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Air intake	Air exit 5mm

## Before you install the hob, make sure that

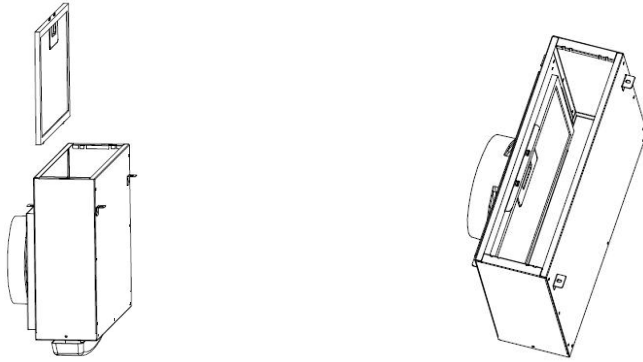
- the work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements
- the work surface is made of a heat-resistant material
- if the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan
- the installation will comply with all clearance requirements and applicable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

# Installation

Exploded view:

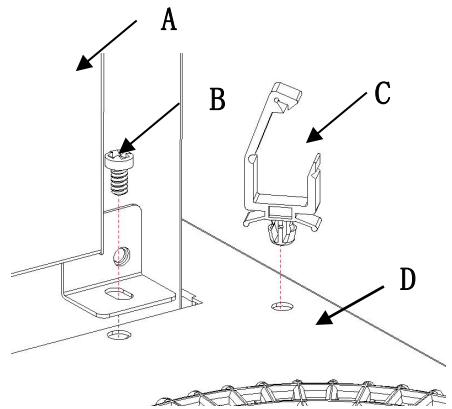
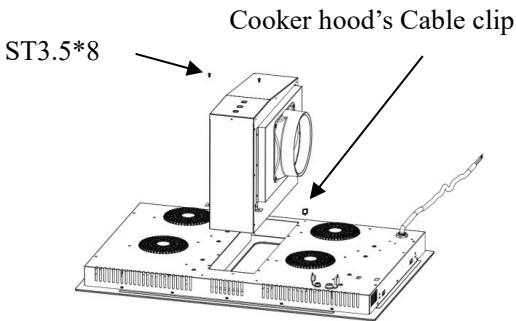


**1: Fixing the removable grease filter;**



**2:** ① Fix the Plenum with 4 pcs 3.5\*8mm screws on the bottom case of hob (see picture) after installing the induction hob.

② Fix the cooker hood's cable clip.



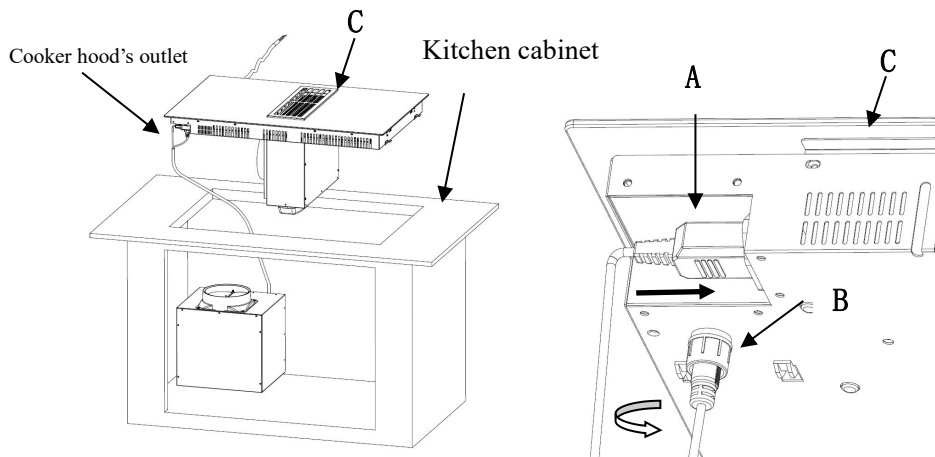
**A) Cooker hood B) screw C) cable clip D) induction hob**

**3: Plug in the power of Cooker hood**

Open the waterproof cover under the bottom of induction hob, plug in the power and lock it.

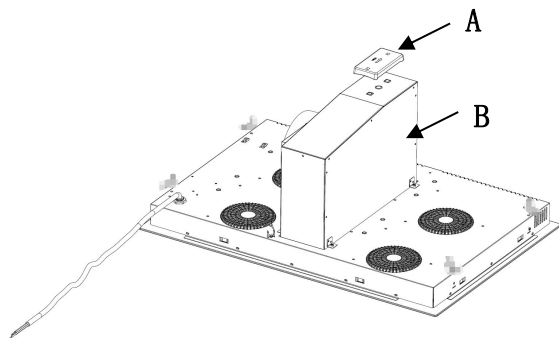
Remark: When cleaning the cooker hood, if unplug it from the outlet, the waterproof cover must be covered.





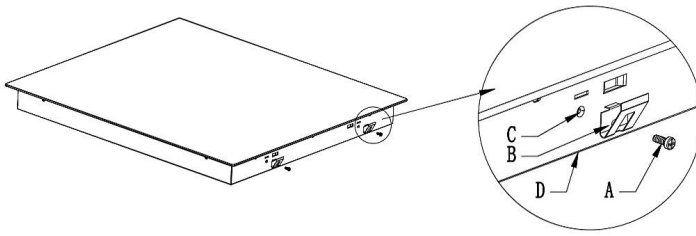
**A)3-cord plug B)5-cord plug C)induction hob**

4: ① Fix the oil cup;



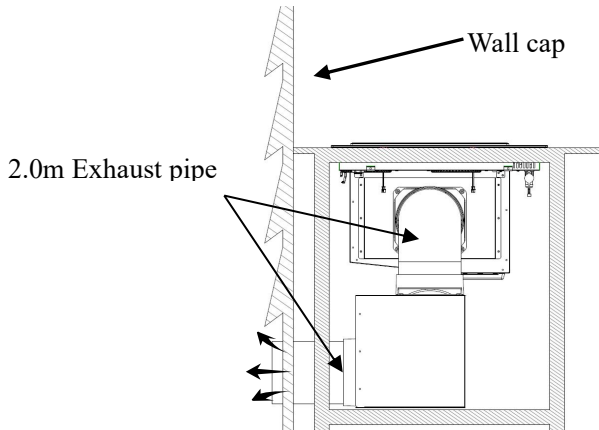
**A)oil cup B)plenum**

② Fix the hob on the work surface by screw 4 brackets on the side of hob (see picture) after installation.

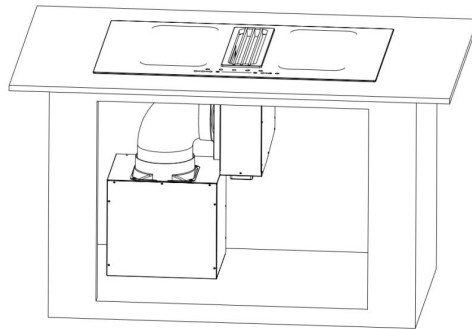
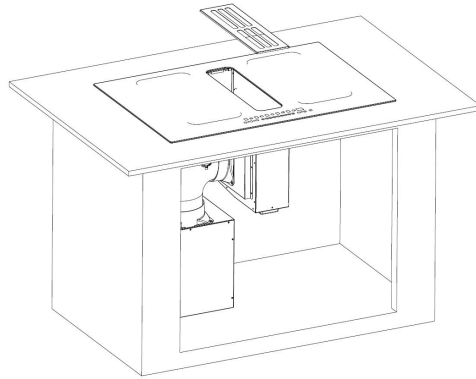


A	B	C	D
Screw	Bracket	Screw hole	Bottom case

- 5:**
- ① Using one 1.5m exhaust pipe connect the cooker hood and Plenum(see picture).
  - ② Fix the one-way-valve to the air outlet of the cooker hood. Then, attached the exhaust pipe onto the one-way-valve as shown below.
  - ③ Connecting the hob to the mains power supply.



- 6:** Fix the Vent grille



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

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

## **Cautions**

1. The induction hotplate must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. The hob will not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the hob electronics
3. The induction hotplate shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.

4. The wall and induced heating zone above the table surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.

## Connecting the hob to the mains power supply



This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person. Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

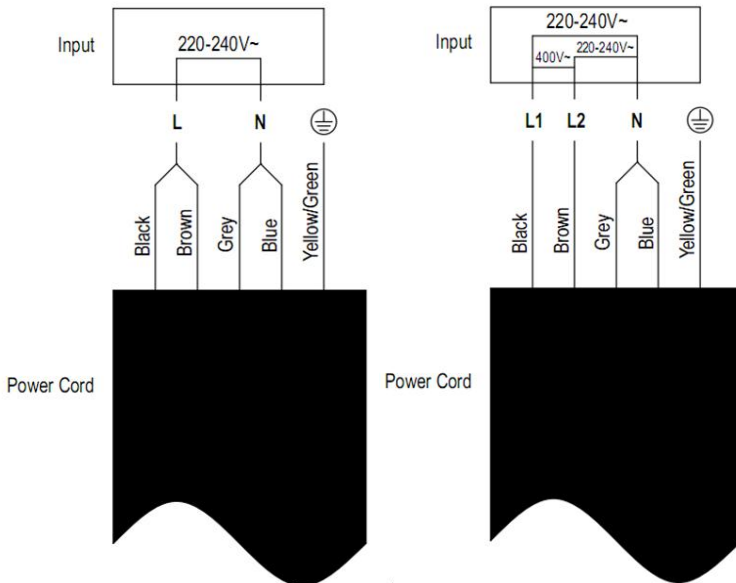
1. the domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
  2. the voltage corresponds to the value given in the rating plate
  3. the power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.
- To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.

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



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

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



- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out the by after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.



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

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

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

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

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

## **Advertencias de seguridad**

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

### **Instalación**

#### **Peligro de descarga eléctrica**

- Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de realizar cualquier reparación o mantenimiento.
- Es fundamental y obligatoria la conexión a un sistema estable de cableado a tierra.
- Cualquier modificación realizada en el sistema de cableado interno debe efectuarse solamente por un electricista cualificado.
- No seguir esta advertencia puede resultar en una descarga eléctrica o la muerte.

#### **Peligro de lesiones**

- Tenga cuidado, los bordes del panel son afilados.
- No usar precaución podría resultar en lesiones o cortes.

#### **Instrucciones importantes de seguridad**

- Lea atentamente estas instrucciones antes de instalar o utilizar este aparato.
- No deben colocarse materiales combustibles o productos sobre este aparato en ningún momento.
- Ponga esta información a disposición de la persona encargada de instalar el aparato, ya que podría reducir los costes de la instalación.

- Para evitar cualquier peligro, este aparato debe instalarse según las instrucciones.
- Este aparato debe ser instalado correctamente y conectado a tierra solamente por una persona debidamente cualificada.
- Este aparato debe ser conectado a un circuito que incorpore un interruptor de aislamiento y que proporcione una desconexión completa de la fuente de alimentación.
- No instalar el aparato correctamente podría invalidar la garantía o cualquier responsabilidad por daños.

## **Operación y mantenimiento**

### **Peligro de descarga eléctrica**

- No cocine en una encimera rota o con fisuras. Si la superficie de la encimera presenta roturas o fisuras, desconecte inmediatamente el aparato de la red de alimentación (interruptor de la pared) y póngase en contacto con un técnico cualificado.
- Desconecte el aparato de la red de alimentación antes de su limpieza o mantenimiento.
- No seguir esta advertencia puede resultar en una descarga eléctrica o la muerte.

### **Peligro para la salud**

- Este aparato cumple con las normas de seguridad electromagnética.
- Sin embargo, las personas con marcapasos u otros implantes eléctricos (tales como bombas de insulina) deben consultar con su médico o fabricante de implantes antes de usar este aparato para asegurarse de que estos no se verán afectados por el campo electromagnético.

- No seguir esta advertencia puede ocasionar la muerte.
- Peligro de superficie caliente**
- Durante el uso, las partes accesibles del aparato se calentarán lo suficiente como para causar quemaduras.
  - No permita que su cuerpo, ropa o cualquier artículo que no sea un recipiente adecuado entre en contacto con el vidrio de inducción hasta que la superficie se enfríe.
  - Objetos metálicos tales como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben colocarse en la superficie de la placa, ya que podrían calentarse • Mantenga fuera del alcance de los niños.
  - Las asas de las ollas pueden volverse calientes al tacto. Compruebe que las asas de las ollas no sobresalen sobre otra zona de cocción en funcionamiento. Mantenga los mangos y asas fuera del alcance de los niños.
  - No seguir esta advertencia puede ocasionar quemaduras y escaldaduras.

**Peligro de lesiones**

- La cuchilla del rascador de limpieza queda expuesta al retraer la cubierta de seguridad. Tenga mucho cuidado y guárdela siempre en un lugar seguro fuera del alcance de los niños.
- No usar precaución podría resultar en lesiones o cortes.



## **Instrucciones importantes de seguridad**

- No deje el aparato desatendido durante su funcionamiento. Los derrames producen humo y residuos grasientos que podrían provocar un incendio.
- No utilice nunca el electrodoméstico como superficie de trabajo o almacenamiento.
- No coloque nunca ningún objeto o utensilio sobre el aparato.
- No coloque ni deje objetos magnetizables (tarjetas de crédito, tarjetas de memoria) ni dispositivos electrónicos (ordenadores, reproductores de MP3) cerca del aparato, ya que podrían verse afectados por su campo electromagnético.
- No utilice nunca el electrodoméstico para calentar o caldear la sala.
- Después de su uso, apague siempre las zonas de cocción y la encimera tal como se describe en este manual (es decir, mediante el uso de los mandos de control táctil). No confíe únicamente en la función de detección de ollas para desactivar las zonas de cocción cuando retire los recipientes.
- No permita que los niños jueguen con el aparato, ni que se sienten, se suban o pongan de pie sobre él.
- No almacene artículos de interés para los niños en los armarios situados sobre la encimera. No permita que los niños se suban a la encimera, ya que esto puede provocar graves lesiones.
- No deje a los niños solos o sin supervisión en la zona donde el aparato está en uso.

- Los niños o personas con una discapacidad que no puedan utilizar el aparato correctamente deben estar acompañadas de una persona responsable y competente para instruirles en su uso. Esta persona responsable debe asegurarse de que se podrá utilizar el aparato sin peligro para ellos mismos o su entorno. • No repare o reemplace ninguna parte del aparato a menos que sea recomendado específicamente en el manual. Todas las reparaciones deben realizarse por un técnico cualificado.
- No use vapor para limpiar la encimera.
- No coloque o deje caer objetos pesados sobre la encimera.
- No se ponga de pie sobre la encimera.
- No utilice recipientes con bordes dentados ni arrastre ollas sobre la superficie de inducción, ya que esto podría rayar el vidrio.
- No utilice estropajos o cualquier otro agente abrasivo de limpieza en la encimera, ya que estos podrían rayar el vidrio de la placa de inducción.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por el servicio de reparaciones autorizado o por una persona debidamente cualificada para evitar riesgos de accidentes.

- Este aparato está destinado a usos domésticos o similares, tales como: - zonas de cocina del personal en tiendas, oficinas y otros lugares de trabajo; -granjas; - clientes en hoteles, moteles y otros lugares de tipo residencial; -lugares de alojamiento y pensión.
- **ADVERTENCIA:** El aparato y sus partes accesibles se calientan durante su uso.

Debe tenerse cuidado para evitar tocar los elementos de calefacción.

Los niños menores de 8 años de edad deben mantenerse alejados o bajo supervisión continua.

Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, siempre que estén bajo supervisión o hayan recibido instrucciones pertinentes sobre el uso del aparato de manera segura y comprendan los peligros que implica.

- Los niños no deben jugar con el aparato. Su limpieza y mantenimiento no deben ser realizados por niños sin .
- **ADVERTENCIA:** Cocinar en una placa con aceite o grasa puede ser peligroso y podría producirse un incendio. No trate NUNCA de apagar un incendio con agua, en su lugar, apague el aparato y luego cubra la llama con una tapa o una manta ignífuga.

- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: no coloque artículos en las superficies de cocción.
- **Advertencia:** Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica, para superficies de cerámica de vidrio o material similar que protegen partes activas • No utilice un limpiador de vapor.
- El aparato no está destinado a ser operado por medio de un temporizador externo o de un sistema de control remoto independiente.

**PRECAUCIÓN:** El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción breve debe ser supervisado continuamente.

**ADVERTENCIA:** Para evitar el vuelco del electrodoméstico, debe instalarse el medio estabilizador. Consulte las instrucciones para la instalación.

**ADVERTENCIA:** Utilice protectores de placa diseñados por el fabricante de la encimera o recomendados por el fabricante del aparato en las instrucciones de uso, o protectores de placa integrados en el aparato. El uso de protectores inadecuados puede causar accidentes. Este aparato incorpora una conexión a tierra solo para fines funcionales.

## **PRECAUCIONES DE SEGURIDAD DE LA CAMPANA**

Nunca permita que los niños operen esta máquina. La campana es para uso doméstico solamente, no apta para barbacoas, asaderos ni otros fines comerciales.

La campana y su filtro deben limpiarse regularmente para mantenerlos en buenas condiciones de trabajo.

Limpie la campana según el manual de instrucciones y mantenga la unidad alejada de peligro de incendio.

Por favor, mantenga la cocina en buen estado. Antes de conectar el aparato, compruebe que el cable de alimentación no esté dañado. Un cable de alimentación dañado debe ser sustituido por personal cualificado. La sala deberá estar ventilada adecuadamente cuando se utilice la campana y otros electrodomésticos al mismo tiempo.

El aire no debe descargarse en un conducto que se utiliza para la extracción de humos de aparatos que quemen gas u otros combustibles.

Deben cumplirse los reglamentos relativos a la descarga de aire.

Este aparato electrodoméstico no está diseñado para ser utilizado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia o conocimiento, a menos que obtengan la supervisión e instrucción adecuada acerca del uso de este aparato electrodoméstico por parte de una persona responsable de su seguridad.

Los niños deberían ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

**PRECAUCIÓN:** Las partes accesibles pueden calentarse cuando se utiliza junto con el aparato de cocción.

Este aparato lo pueden utilizar niños a partir de 8 años y por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o con falta de experiencia y conocimientos, siempre que lo hagan bajo supervisión o hayan recibido instrucciones pertinentes sobre el uso del aparato de manera segura y comprendan los peligros que implica. Los niños no deben jugar con el aparato. Su limpieza y mantenimiento no deben ser realizados por niños sin supervisión.

### **Peligro de descarga eléctrica**

Conecte esta unidad solamente a un tomacorriente con conexión a tierra. En caso de duda, obtener el asesoramiento de un técnico cualificado.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, provocar un incendio o una descarga eléctrica.

**Enhorabuena** por la compra de su nueva placa de inducción.

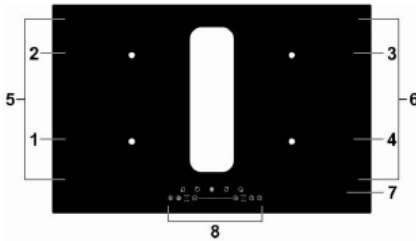
Recomendamos que lea estas Instrucciones / Manual de instalación con detenimiento para entender cómo instalarla y manejarla correctamente.

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

Lea cuidadosamente todas las instrucciones de seguridad antes de usar, y conserve estas Instrucciones / Manual de instalación para referencia futura.

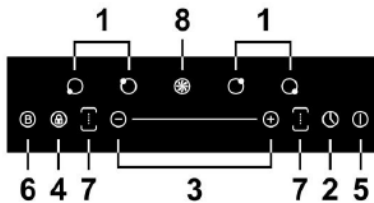
## Información General sobre el Producto

### Vista superior



1. Zona de 1800 W, aumentar a 2000 W
2. Zona de 1500 W, aumentar a 1800 W
3. Zona de 1800 W, aumentar a 2000 W
4. Zona de 1500 W, aumentar a 1800 W
5. Zona Flex, 3000 W aumentar a 3500 W
6. Zona Flex, 3000 W aumentar a 3500 W
7. Placa de vidrio
8. Panel de control

### Panel de control



1. Controles de selección de zona de calefacción
2. Temporizador
3. Mando regulación de Encendido / Temporizador
4. Control de bloqueo de teclado
5. Control de Encendido / Apagado (ON/OFF)
6. Control de la función Boost
7. Control de la zona Flex
8. Control de la campana

## Unas palabras sobre la cocina de inducción

La inducción es una tecnología de cocción segura, avanzada, eficiente y económica. Funciona por vibraciones electromagnéticas que generan calor directamente en el recipiente, en lugar de indirectamente a través de la calefacción de la superficie de vidrio. El vidrio se vuelve caliente únicamente porque el recipiente lo calienta.





recipiente metálico

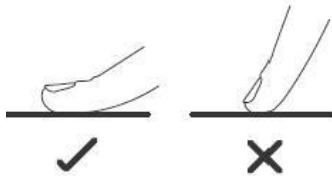
circuito magnético  
placa vitrocerámica  
bobina de inducción  
corrientes inducidas

## Antes de usar su nueva placa de inducción

- Lea esta guía, tomando nota en particular de la sección de «Advertencias de seguridad».
- Elimine cualquier película protectora que pueda estar todavía en su placa de inducción.


## Uso de los mandos Touch Control

- Los controles responden al tacto, por lo que no necesita aplicar ningún tipo de presión.
- Utilice la yema del dedo, no la punta.
- Se escuchará un pitido cada vez que se registra un toque.
- Asegúrese que los controles están siempre limpios y secos, y que no haya ningún objeto (por ejemplo, un utensilio o un paño) cubriéndolos. Incluso una fina capa de agua puede dificultar el funcionamiento de los controles.



## Elegir los utensilios correctos

- Utilice solo utensilios de cocina con una base adecuada para la cocina de inducción. Busque el símbolo de inducción en el embalaje o en la base de la sartén.
- Puede comprobar si sus utensilios son adecuados haciendo una prueba magnética. Acerque un imán a la base de la olla o sartén. Si es atraído, el recipiente es adecuado para la inducción.
- Si no tiene un imán a mano:

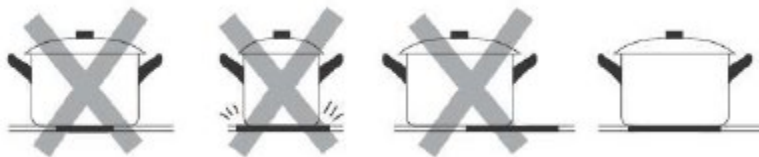
1. Vierta un poco de agua en el recipiente que desea comprobar.
2. Si  no parpadea en la pantalla y el agua se calienta, el recipiente es adecuado.

- Los utensilios de cocina fabricados no son adecuados: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin una base magnética, cristal, madera, porcelana, cerámica y barro cocido.

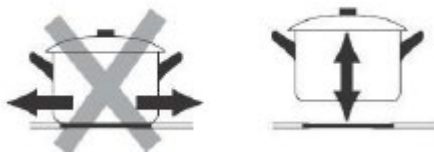
No use utensilios con bordes irregulares o una base curvada.



Asegúrese de que el fondo de la olla es liso, se sienta contra el vidrio y es del mismo tamaño que la zona de cocción. Utilice recipientes cuyo diámetro sea del mismo tamaño que el gráfico de la zona seleccionada. Si utiliza una olla ligeramente mayor, se utilizará la energía de una manera más eficiente. Utilizar una olla más pequeña podría disminuir la eficacia. Los recipientes con un diámetro inferior a 140 mm podrían no ser detectados por la placa. Coloque siempre el recipiente en el centro de la zona de cocción.



Levante siempre el recipiente de la placa de inducción, no lo deslice, ya que podría rayar el vidrio.



## Dimensiones de los recipientes

Las zonas de cocción están delimitadas, adaptadas automáticamente al diámetro de la olla. Sin embargo, la parte inferior del recipiente debe tener un diámetro mínimo según la zona de cocción correspondiente. Para obtener el mejor rendimiento de la placa, coloque el recipiente en el centro de la zona de cocción.

### El diámetro base de los utensilios de cocina de inducción

Zona de cocción	Mínimo (mm)
1, 2, 3, 4	120
Zona Flex	200

# Funcionamiento de la placa de inducción

## Para empezar a cocinar

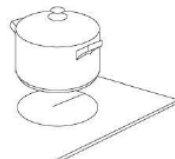
1. Toque el control de Encendido / Apagado.

Tras el encendido, el zumbador emite un pitido, todas las pantallas muestran «-» o «- -», indicando que la placa de inducción ha pasado al estado de modo de espera.



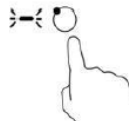
2. Coloque un recipiente adecuado en la zona de cocción que desee utilizar.

- Asegúrese de que la base de la sartén y la superficie de la zona de cocción están limpias y secas.



3. Toque el botón de control de selección de la zona de calefacción y un indicador parpadeará junto al botón.

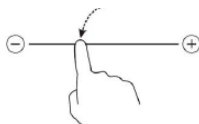
4. Establezca el nivel de potencia tocando «-», «+», o deslizando el dedo sobre el control «-», o simplemente toque cualquier punto del «-».



o



o



- a. Si no selecciona una zona de calor en un minuto, la placa de inducción se apagará automáticamente. Tendrá que empezar de nuevo en el paso 1.

- b. Puede modificar la configuración de calor en cualquier momento durante la cocción.
- c. Si desliza el dedo sobre «-», la potencia variará de nivel 2 a nivel 8. Pulsando «-», la potencia disminuirá un nivel de cada vez hasta llegar al nivel 0. Pulsando «+», la potencia aumentará un nivel de cada vez hasta llegar al nivel 9.

## Si el indicador parpadea alternativamente con el ajuste del calor

significa que:

- no ha colocado un recipiente en la zona de cocción correcta, o
- el recipiente que está utilizando no es apto para la cocina de inducción, o
- el recipiente es demasiado pequeño, o no está centrado correctamente en la zona de cocción.

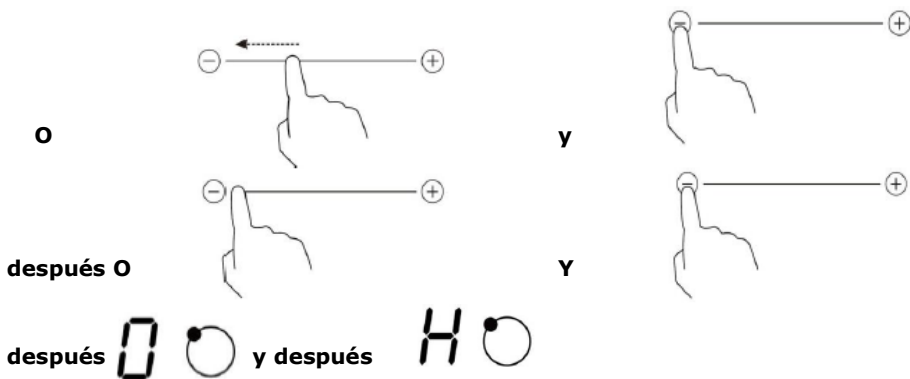
La calefacción no comenzará a menos que haya un recipiente adecuado en la zona de cocción. El indicador se apagará automáticamente después de 1 minuto si no se ha utilizado un recipiente adecuado.

## Cuando haya terminado de cocinar

1. Toque el control de selección de la zona de calefacción que desea apagar.
2. Apague la zona de cocción tocando «-» y desplazándose hasta llegar a «0».

O deslice el dedo sobre «-» hacia el punto izquierdo y luego «-». O toque el punto izquierdo de «-» y después toque el «-».





Asegúrese de que el indicador de energía muestra «0», y después muestra «H».

3. Apague por completo la encimera tocando el control de encendido/apagado (ON/OFF).



4. Tenga cuidado con las superficies calientes

«H» mostrará qué zona de cocción está caliente al tacto. Desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado a una temperatura segura. También puede ser utilizado como función de ahorro de energía si desea calentar más recipientes, utilice la placa que sigue caliente

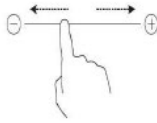


## Cómo utilizar la función Boost

Boost es la función donde una zona aumenta su potencia en un segundo y durante 5 minutos. Así se puede obtener una cocción más potente y rápida.

### Uso de la función Boost para conseguir más potencia

1. Toque el botón de selección de la zona de calefacción que se desea acelerar, parpadeará un indicador junto al botón.



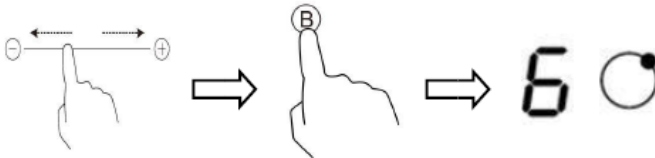
2. Toque el botón Boost, la zona de cocción comenzará a trabajar en modo Boost. El indicador de potencia mostrará «P» para indicar que la zona está acelerando.



3. La potencia Boost tendrá una duración de 5 minutos, a continuación, la zona volverá al nivel de potencia fijado antes de aplicar el Boost.

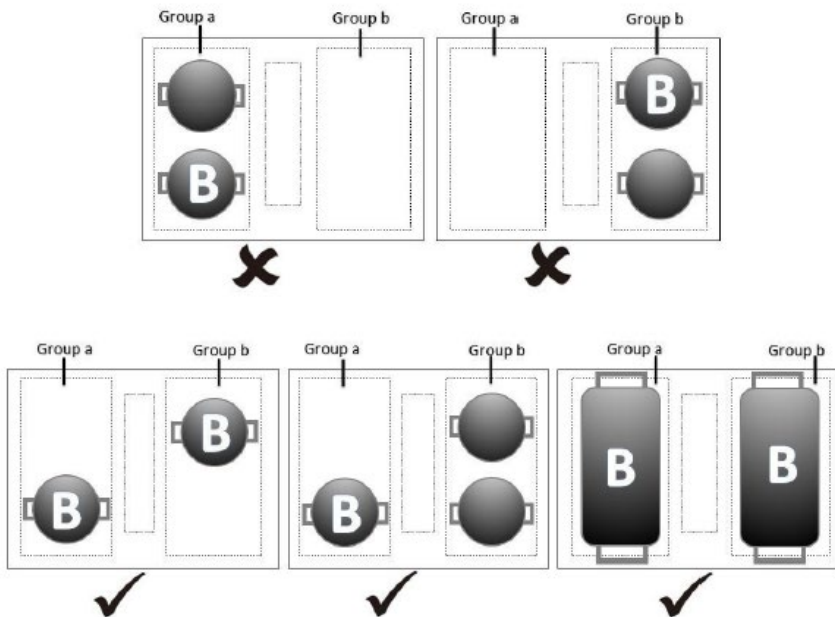


4. Si desea cancelar la función Boost antes de cumplirse los 5 minutos, toque el control de selección de la zona de calefacción, el indicador comenzará a parpadear. A continuación, pulse el botón de Boost. La zona de cocción volverá a



## Restricciones de uso

Todas las zonas de esta placa pueden trabajar con la función Boost, si necesita utilizarla, cambie antes a otra zona en el mismo grupo. De lo contrario, los símbolos **P** y **9** parpadearán en los indicadores de la zona seleccionada y se ajustará el nivel de potencia **9** de manera automática.



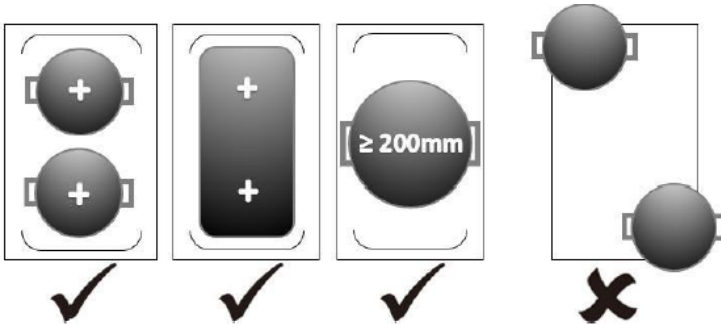
Observaciones: Cuando no esté utilizando la función Boost, podrá utilizar las cuatro zonas al mismo tiempo.

## Zona Flex

- Esta zona puede utilizarse como una zona única o como dos zonas diferentes, en cualquier momento y según las necesidades de la cocción.
- La zona Flex está compuesta de dos inductores independientes que pueden controlarse por separado. Cuando funciona como una zona única, un recipiente se mueve de una zona a otra dentro de la zona Flex manteniendo el mismo nivel de potencia de la zona donde fue colocado originalmente, y la parte que no está cubierta por utensilios de cocina no se calienta.

- Importante: Asegúrese de colocar los recipientes centrados en la zona de cocción. En caso de estar utilizando una olla grande, oval, rectangular o alargada, asegúrese de colocar los recipientes centrados en la zona de cocción cubriendo ambas cruces.

Ejemplos de colocación de recipientes:



## Como una sola zona

1. Para activar la zona Flex como una sola zona amplia, simplemente pulse el botón indicado.
2. La configuración de potencia funciona como cualquier otra área normal.



## Como dos zonas independientes

Para utilizar el área Flex como dos zonas diferentes con diferente potencia, pulse de nuevo el botón indicado y las zonas volverán a su configuración previa.

## Uso de la campana

1. Toque el control de Encendido / Apagado.  
Tras el encendido, el zumbador emite un pitido, todas las pantallas muestran «-» o «- -», y la campana indicará «0» indicando que la placa de inducción ha pasado al estado de modo de espera.
2. Toque el botón de control de la campana y un indicador parpadeará junto al botón.





3. Configure un nivel de potencia volviendo a tocar el control de la campana, el nivel de potencia cambiará de etapa 1 a etapa 3. Para un nivel de potencia P, durará 8 minutos.

## Bloqueo de los controles

- Puede bloquear los controles para prevenir el uso no intencional (evitar por ejemplo que los niños enciendan accidentalmente las zonas de cocción).
- Cuando los controles están bloqueados, todos los controles excepto el de Encendido / Apagado (ON/OFF) estarán deshabilitados.

### Para bloquear los controles

Toque el control de bloqueo de teclado. El indicador del temporizador mostrará «Lo»

### Para desbloquear los controles

1. Asegúrese de que la placa de inducción está encendida.
2. Pulse y mantenga pulsado el control de bloqueo del teclado durante unos momentos.
3. Ahora ya puede empezar a utilizar la placa de inducción.



Cuando la encimera está en el modo de bloqueo, todos los controles están desactivados excepto el de Encendido / Apagado (ON/OFF); en caso de emergencia podrá apagar la placa de inducción con el control de encendido y apagado, pero deberá desbloquear la encimera antes de la siguiente operación.

## Protección contra el sobrecalentamiento

Un sensor de temperatura equipado puede monitorizar la temperatura dentro de la placa de inducción. Si se registra una temperatura excesiva, la placa de inducción dejará de funcionar automáticamente.

## Detección de artículos de pequeño tamaño

Si se deja sobre la encimera un recipiente de tamaño inadecuado o no magnético (p. ej. aluminio) o algún otro artículo pequeño (cuchillo, tenedor, llave), la encimera pasa automáticamente al modo de espera durante 1 minuto. El ventilador seguirá enfriando la placa de inducción durante otro 1 minuto.

## Protección de apagado automático

El apagado automático es una función de protección de seguridad de la placa de inducción. Se desconectará automáticamente si alguna vez se le olvida encendida. Los tiempos de funcionamiento predeterminados para los diferentes niveles de potencia se muestran en la tabla siguiente:

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
-------------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Temporizador de funcionamiento predeterminado (hora)	8	8	8	4	4	4	2	2	2
--	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Cuando se retira la olla, la placa de inducción puede detener inmediatamente la calefacción, y apagarse automáticamente después de 2 minutos.



Aquellas personas que lleven un marcapasos deberán consultar a su médico antes de utilizar este electrodoméstico.

## Uso del Temporizador

Puede utilizar el temporizador de dos maneras diferentes:

- Como un temporizador sencillo. En este caso, el temporizador no apagará ninguna zona de cocción una vez cumplido el tiempo.
- Se puede fijar para apagar una zona de cocción después de transcurrido el tiempo establecido.
- Puede ajustar el temporizador hasta 99 minutos.

### Uso como Temporizador sencillo

#### Si no está seleccionada ninguna zona de cocción

1. Asegúrese de que la placa de inducción está encendida.

Nota: puede utilizar esta opción incluso si no selecciona ninguna zona de cocción.

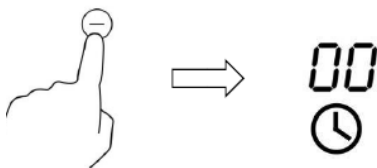
2. Pulse el control de temporizador, el indicador del temporizador empezará a parpadear y mostrará «30».



3. Puede fijar el tiempo pulsando el control «-» o «+».
4. Consejo: Pulse el control «-» o «+» una vez para disminuir o aumentar 1 minuto. Mantenga pulsado el control «-» o «+» una vez para disminuir o aumentar 10 minutos.



5. Al pulsar «-», el temporizador disminuirá y se mostrará «00» en el indicador de minutos.



6. Una vez ajustado el tiempo empezará la cuenta atrás inmediatamente. El indicador mostrará el tiempo restante y el indicador de tiempo parpadeará durante 5 segundos.



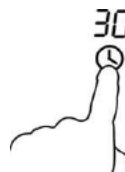
7. El zumbador emitirá pitidos durante 30 segundos y el indicador del temporizador muestra «- -» cuando se termina el ajuste del tiempo.



## Ajustar el temporizador para apagar una zona de cocción

Las zonas de cocción configuradas a esta función:

1. Pulse el control de selección de la zona de calefacción para la que desea ajustar el temporizador. (p. ej., zona n.º 1)
2. Pulse el control de temporizador, el indicador del temporizador empezará a parpadear y mostrará «30».
3. Puede fijar el tiempo pulsando el control «-» o «+».



Consejo: Pulse el control «-» o «+» una vez para disminuir o aumentar 1 minuto.

Mantenga pulsado el control «-» o «+» una vez para disminuir o aumentar 10 minutos.

Si el tiempo establecido supera los 99 minutos, el temporizador volverá automáticamente al minuto 0.

4. Una vez ajustado el tiempo empezará la cuenta atrás inmediatamente. El indicador mostrará

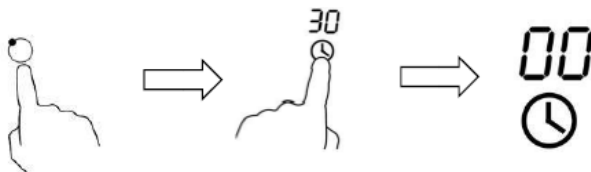


el tiempo restante y el indicador de tiempo parpadea durante 5 segundos.

NOTA: El punto rojo junto al indicador de nivel de potencia se iluminará indicando que la zona está seleccionada.



5. Para cancelar el temporizador, pulse el control de selección de la zona de calefacción y luego el «Temporizador». Esto cancelará el temporizador y en el indicador de minutos se mostrará «00» y luego «--».



6. Una vez finalizado el tiempo de cocción, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente y el indicador mostrará «H».



Las demás zonas de cocción continuarán funcionando si se habían encendido previamente.

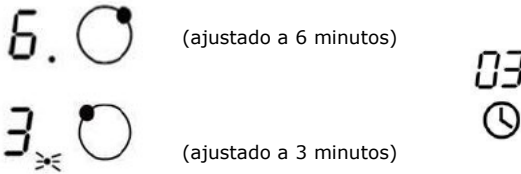
## Ajustar el temporizador para apagar más de una zona de cocción

1. Si se utiliza esta función para más de una zona de cocción, el indicador del temporizador mostrará el tiempo más corto.

(p. ej., zona n.º 2 ajustada a 3 minutos, zona n.º 3 ajustada a 6 minutos, el indicador del temporizador muestra «3»)

NOTA: El punto rojo parpadeante junto al indicador de nivel de potencia significa que el indicador del temporizador está mostrando el tiempo de la zona de cocción.

Si desea comprobar el tiempo de otra zona, pulse el control de selección de la zona de calefacción. El temporizador mostrará el tiempo establecido.



2. Una vez finalizado el tiempo de cocción, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente y el indicador mostrará «H».



NOTA: Si desea cambiar el tiempo después de haber programado el temporizador, tendrá que comenzar desde el paso 1.

## Cuidado y limpieza

¿Qué?	¿Cómo?	¡Importante!
-------	--------	--------------

<p>Manchas leves en el cristal (huellas, marcas, residuos de alimentos o derrames no azucarados).</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desconecte la encimera de la fuente de alimentación.</li> <li>2. Aplique un limpiador para encimeras mientras el vidrio está aún templado (¡pero no caliente!).</li> <li>3. Enjuague y seque con un paño limpio o toalla de papel.</li> <li>4. Vuelva a conectar la encimera a la fuente de alimentación.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuando la alimentación de la encimera esté desconectada, no habrá indicación de «superficie caliente», pero la zona de cocción puede estar aún caliente. Tenga mucho cuidado.</li> <li>• Los estropajos industriales, algunos estropajos de nailon y los agentes de limpieza abrasivos pueden rayar el vidrio. Lea siempre la etiqueta para comprobar si su limpiador o estropajo es adecuado.</li> <li>• No deje nunca residuos de limpieza sobre la superficie de cocción, podría mancharse el vidrio.</li> </ul>
<p>Derrames sobre el cristal al hervir, fundir y derrames dulces calientes</p>	<p>Elimínelos inmediatamente con una espátula, paleta o rascador de cuchilla adecuado para superficies de vidrio de inducción, prestando siempre atención a las superficies calientes de la zona de cocción:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desconecte la encimera de la fuente de alimentación.</li> <li>2. Sostenga la cuchilla o utensilio en un ángulo de 30 °, raspe la suciedad o vertido arrastrándolo a un área fría de la encimera.</li> <li>3. Elimine estos residuos utilizando un paño de tela o toalla de papel.</li> <li>4. Siga los pasos 2 a 4 para «Manchas leves» antes descritos.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elimine las manchas producidas por alimentos fundidos y dulces o derrames lo antes posible. Si permite que se enfríen sobre el cristal, puede que sean difíciles de eliminar o incluso pueden dañar permanentemente la superficie del cristal.</li> <li>• Peligro de corte: cuando se retira la tapa de seguridad está replegada, la cuchilla está muy afilada. Tenga mucho cuidado y guárdela siempre en un lugar seguro fuera del alcance de los niños.</li> </ul>
<p>Derrames sobre los controles táctiles</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desconecte la encimera de la fuente de alimentación.</li> <li>2. Elimine el vertido</li> <li>3. Limpie la superficie del área de control táctil con una esponja o paño limpio y húmedo.</li> <li>4. Seque completamente la zona con una toalla de papel.</li> <li>5. Vuelva a conectar la encimera a la fuente de alimentación.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Es posible que la encimera se apague y que los controles táctiles no funcionen mientras hayan líquidos sobre ella. Asegúrese de limpiar el área de control táctil antes de volver a encender la encimera.</li> </ul>

### Consejos y Sugerencias

Problema	Causas probables	¿Qué hacer?
----------	------------------	-------------

La placa de inducción no se enciende.	No hay alimentación eléctrica.	Asegúrese de que la placa de inducción está conectada a la alimentación eléctrica y que está encendida. Compruebe si hay un corte de suministro en su hogar o en su zona. Si lo ha comprobado todo y el problema persiste, llame a un técnico cualificado.
Los controles táctiles no responden.	Los controles están bloqueados.	Desbloquee los controles. Consulte el apartado «Funcionamiento de la placa de inducción» para más información.
Dificultad para activar los controles táctiles.	Puede que haya una fina película de agua sobre los controles o puede que use la punta de su dedo cuando toque los controles.	Asegúrese de que el área de control táctil esté seca y use la yema del dedo al tocar los controles.
El vidrio está rayado.	Utensilios de cocina con borde áspero.  Se está utilizando un estropajo o productos de limpieza no adecuados o abrasivos.	Utilice utensilios de cocina con bases planas y lisas. Consulte «Elegir los utensilios correctos».  Consulte «Cuidado y limpieza».
Algunos recipientes emiten chasquidos o crujidos.	Esto puede causarlo la construcción de sus utensilios de cocina (las capas de metales diferentes vibran de forma diferente).	Esto es normal en los utensilios de cocina y no indica un fallo.
La placa de inducción produce un zumbido bajo cuando se utiliza un ajuste de calor alto.	Esto es debido a la tecnología de la cocina de inducción.	Esto es normal, pero el ruido debería disminuir o desaparecer completamente al disminuir la temperatura.
Ruido del ventilador procedente de la placa de inducción.	Se ha puesto en marcha un ventilador de refrigeración integrado en su placa de inducción para evitar que los componentes electrónicos se sobrecalienten. Puede continuar activado incluso cuando haya apagado la placa de inducción.	Esto es normal y no necesita ninguna acción. No desconecte la encimera de la fuente de alimentación mientras el ventilador está funcionando.
Los recipientes no se calientan ni aparecen en el indicador.	La placa de inducción no puede detectar el recipiente porque no es adecuado para la cocina de inducción.  La placa de inducción no puede detectar el recipiente porque es demasiado pequeño para la zona de cocción o no está colocado correctamente.	Use utensilios adecuados para cocina de inducción. Consulte la sección «Elegir los utensilios correctos».  Coloque el recipiente en el centro y asegúrese de que su base coincida con el tamaño de la zona de cocción.

La placa de inducción o la zona de cocción se ha apagado sola inesperadamente, se emite un pitido y aparece un código de error (por lo general alternando con uno o dos dígitos en el indicador del temporizador de cocción).	Fallo técnico.	Apunte las letras y los números del error, apague la alimentación de la placa de inducción en la pared y contacte con un técnico cualificado.
---	----------------	---

## Indicador e inspección de fallos

Si surge una anomalía, la placa de inducción entrará automáticamente en estado protector y mostrará los códigos correspondientes:

Problema	Causas probables	¿Qué hacer?
F3/F4	Fallo del sensor de temperatura de la bobina de inducción.	Póngase en contacto con su proveedor.
F9/FA	Fallo del sensor de temperatura del IGBT.	Póngase en contacto con su proveedor.
E1/E2	Tensiones de alimentación anómalas.	Compruebe si el suministro eléctrico es normal. El encendido tras el suministro eléctrico es normal.
E3	Temperatura anormal en el sensor de temperatura de la bobina de inducción.	Póngase en contacto con su proveedor.
E5	Temperatura anormal en el sensor de temperatura de IGBT.	Reinicie una vez que la encimera se haya enfriado.

Los anteriores son evaluaciones de fallos comunes.

No desmonte la unidad usted mismo para evitar posibles peligros y daños a la placa de inducción.

## Especificaciones técnicas

Modelo	P525.21.2000.2
Zonas de cocción	4 zonas
Voltaje de alimentación	220-240 V~
Potencia eléctrica instalada	6600-7200 W
Medidas del producto	800X520X62
Dimensiones hueco AxB (mm)	770X490

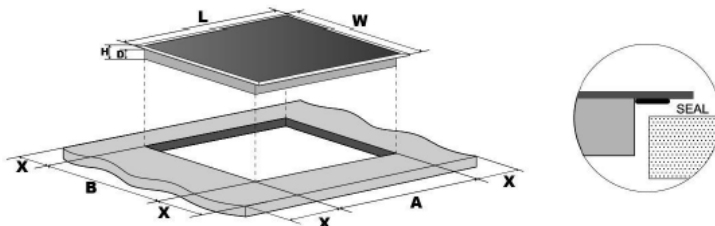


El peso y las dimensiones son aproximados. Porque nos esforzamos continuamente para mejorar nuestros productos podremos cambiar las especificaciones y diseños sin previo aviso.

## Instalación

### Material de instalación

Corte la superficie de trabajo según las medidas que se muestran en el dibujo. A efectos de instalación y uso, deberá conservarse un mínimo de 5 cm de espacio alrededor del agujero. Asegúrese que la superficie de trabajo tenga un grosor de al menos **30 mm**. Seleccione una superficie de trabajo fabricada con material resistente al calor para evitar la deformación provocada por la radiación de calor desde la placa. Como se muestra a continuación:

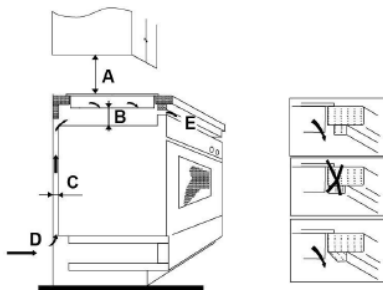


L. (mm)	An. (mm)	Al. (mm)	Pr. (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
800	520	62	58	770	490	50 Mini

Asegúrese siempre de que la placa de inducción esté bien ventilada y que la entrada y salida no estén bloqueadas. Asegúrese de que la placa de inducción está en buen estado de funcionamiento. Como se muestra a continuación



Nota: La distancia mínima de seguridad entre la placa y el gabinete situado encima de ella debe ser de al menos 760 mm.



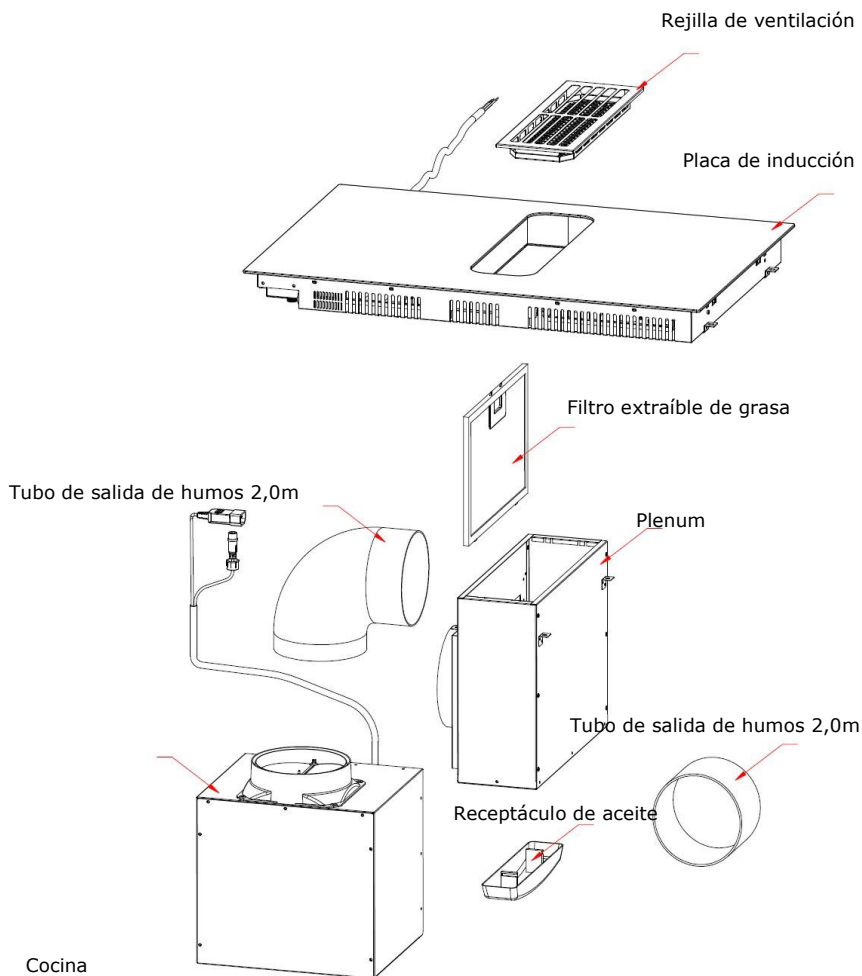
A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 Mini	20 Mini	Entrada de aire	Salida de 5mm aire

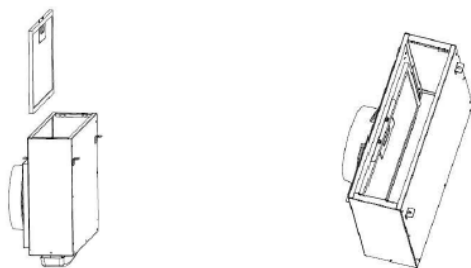
## Antes de instalar la placa, asegúrese de lo siguiente

- la superficie de trabajo está a escuadra y nivelada y que los elementos estructurales no interfieren con los requisitos de espacio
- la superficie de trabajo está fabricada en un material resistente al calor
- si la encimera está instalada sobre un horno, este debe tener un ventilador incorporado
- la instalación cumplirá con los requisitos de autorización y normas y reglamentos vigentes
- se incluye en el cableado permanente un interruptor adecuado de aislamiento para una desconexión completa de la red de alimentación, instalado y colocado cumpliendo con las normas y reglamentos de cableado locales.  
El interruptor de aislamiento deberá ser de un tipo aprobado y proporcionar una separación de contactos de 3 mm en todos los polos (o en todos los conductores activos [fase] si las normas de cableado locales permiten esta variación de los requisitos);
- el interruptor de aislamiento será fácilmente accesible para el cliente una vez instalada la placa
- consultar a las autoridades y reglamentos locales en materia de construcción en caso de duda sobre la instalación
- se utilizan acabados y materiales resistentes al calor y fáciles de limpiar (por ejemplo, azulejos) para las superficies de pared que rodean la placa.

## Instalación

## Plano de despiece:



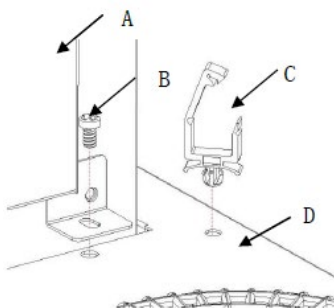
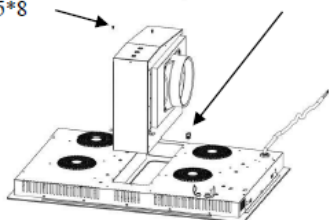


2 : ① Fije el Plenum con 4 tornillos 3,5\*8 mm en la base de la placa (consulte imagen) tras instalar la placa de inducción.

② Fije la abrazadera del cable de la campana.

### Abrazadera del cable de la campana

ST3.5\*8



- A) Campana extractora
- B) tornillo
- C) abrazadera de cable
- D) placa de inducción

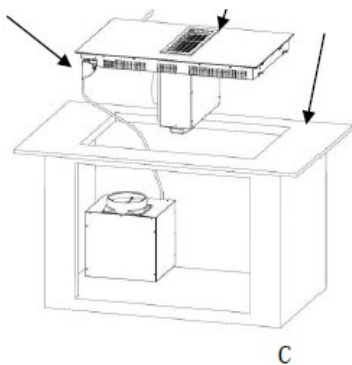
3 : conecte la campana extractora a la alimentación eléctrica

Abra la cubierta impermeable en la parte inferior de la placa de inducción, conecte la alimentación eléctrica y ciérrela.

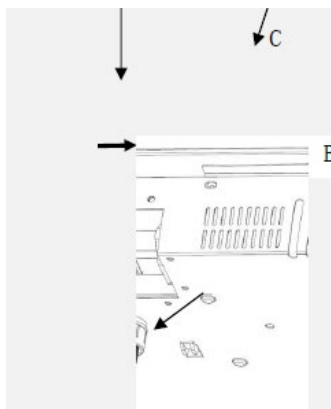
Observaciones: Durante la limpieza de la campana, si la desconecta de la toma, deberá cubrirse la cubierta impermeable.



Salida de la campana extractora



Armario de cocina

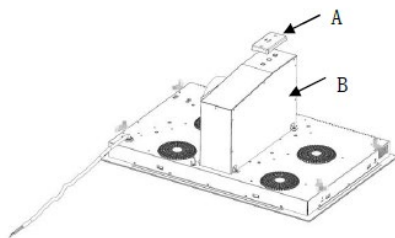


**A) Enchufe 3 cables**

**B) Enchufe 5 cables**

**C) placa de inducción**

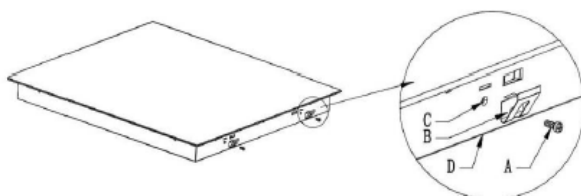
4 : ① fije el receptáculo de aceite.



**A) receptáculo de aceite**

**B) plenum**

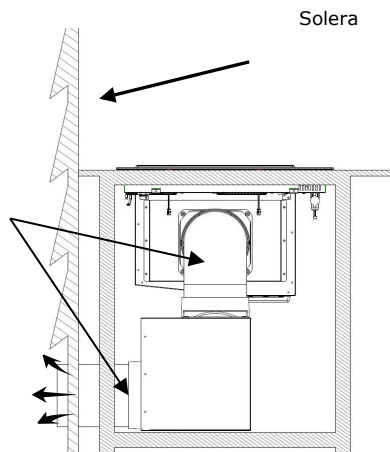
② Fije la placa en la superficie de trabajo atornillando 4 soportes en lateral de la placa (ver cuadro) después de la instalación.



A	B	C	D
Tornillo	Soporte	Orificio de tornillo	Base

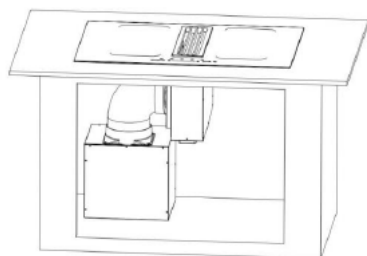
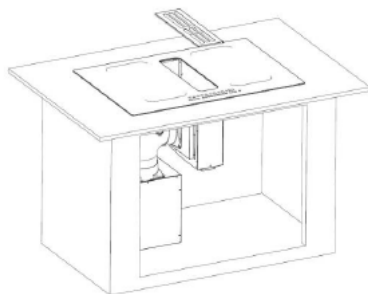
**5** : ① Conecte la campana extractora y el Plenum mediante un tubo de salida de humos de 1,5 m (consulte imagen).

② Fije una válvula unidireccional a la salida de aire de la campana extractora. Después, conecte el tubo de salida de humos a la válvula unidireccional como se muestra a continuación. ③ Conectar la placa a la red de alimentación eléctrica.



Tubo de salida de humos 2,0m

**6** : fije la rejilla de ventilación



## Una vez instalada la placa, asegúrese de lo siguiente

- el cable de alimentación no es accesible a través de puertas de armario o cajones
- existe un flujo adecuado de aire desde el exterior de los gabinetes a la base de la encimera
- hay instalada una barrera de protección térmica debajo de la base de la encimera si esta está instalada sobre un cajón o armario
- el interruptor aislante es fácilmente accesible por el cliente

## Precauciones

1. La placa de inducción debe ser instalada por técnicos o personal cualificado. Tenemos todo un equipo de profesionales a su servicio. No intente llevar a cabo la instalación usted mismo.
2. La encimera no debe instalarse directamente sobre un lavavajillas, nevera, congelador, lavadora o secadora, ya que la humedad puede dañar los componentes electrónicos de la placa.
3. La placa de inducción debe ser instalada de manera tal que se garantice la mejor radiación del calor posible para mejorar su fiabilidad.
4. La pared y la zona de calentamiento residual encima de la superficie de la encimera deben ser resistentes al calor.
5. Para evitar cualquier daño, la capa de panel sándwich y el adhesivo deben ser resistentes al calor.

## Conectar la placa a la red de alimentación eléctrica

Esta placa debe ser conectada a la red eléctrica solamente por una persona debidamente cualificada. Antes de conectar la placa a la red de alimentación eléctrica, compruebe lo siguiente:



1. el sistema de cableado interno es adecuado para la alimentación eléctrica de la placa.
2. la tensión voltaje se corresponde con el valor indicado en las características de la placa
3. las secciones del cable de alimentación pueden soportar la carga indicada en las características de la placa. Para conectar la placa a la red eléctrica, no utilice adaptadores, reductores o dispositivos de derivación, dado que pueden causar un sobrecalentamiento y un riesgo de incendio.

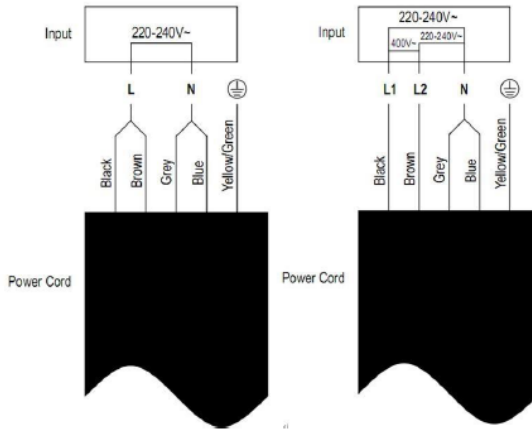
El cable de alimentación no debe tocar ninguna pieza caliente y debe colocarse de modo que su temperatura no supere los 75 ° C en ningún punto.



Consulte con un electricista si el sistema de cableado interno es adecuado y sin alteraciones. Cualquier alteración debe ser realizada solamente por un electricista cualificado.



La fuente de alimentación debe estar conectada de conformidad con las normas, o un disyuntor unipolar. A continuación, se muestra el método de conexión.



- Si el cable está dañado o debe ser sustituido, la operación deberá llevarse a cabo por el agente postventa utilizando herramientas especializadas para evitar cualquier accidente.
- Si el aparato va a ser conectado directamente a la red, deberá instalarse un interruptor unipolar con una abertura mínima de 3 mm entre los contactos.
- El instalador deberá asegurarse que se ha realizado la conexión eléctrica correcta y que cumple con las normas de seguridad.
- Tenga cuidado de no doblar o comprimir el cable.
- El cable debe ser comprobado periódicamente y sustituido solamente por técnicos autorizados.



**ELIMINACIÓN: No elimine este producto como residuo municipal sin clasificar. Es necesario recoger por separado este tipo de residuo para tratamiento especial**

Este aparato está etiquetado conforme a la Directiva Europea 2002/96/CE residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). Asegurándose de que este aparato se deseché correctamente, ayudará a prevenir posibles daños al medio ambiente y la salud humana que podrían producirse si se fuera eliminado de manera incorrecta.

El símbolo en este aparato indica que no puede tratarse como residuo doméstico. Debe ser llevado a un punto de recogida para el reciclaje de productos eléctricos y electrónicos.

Este aparato requiere la eliminación especializada de residuos. Para una información más detallada sobre el reciclaje de este producto póngase en contacto con las autoridades locales, el servicio de recogida de desechos domésticos o con la tienda donde adquirió el producto.

Para una información más detallada sobre el tratamiento, recogida y reciclaje de este producto, póngase en contacto con las autoridades locales, el servicio de recogida de desechos domésticos o con la tienda donde adquirió el producto.



**THERMEX SCANDINAVIA A/S SERVICEAFD.:**

Farøvej 30 • 9800 Hjørring • Danmark  
Tlf.: 98 92 62 33 • Fax: 98 92 60 04  
E-mail: [info@thermex.dk](mailto:info@thermex.dk)

**THERMEX SCANDINAVIA AB**

Importgatan 12 A • S-422 46 Hisings Backa  
Tel: 031 340 82 00 • Fax: 031 26 33 90  
E-mail: [info@thermex.se](mailto:info@thermex.se) • [www.thermex.se](http://www.thermex.se)

**THERMEX SCANDINAVIA AS**

Lørenskogveien 75 • 1470 Lørenskog  
Tel.: 22 21 90 20 • Fax: 22 21 90 21  
E-mail: [info@thermex.no](mailto:info@thermex.no) • [www.thermex.no](http://www.thermex.no)

**THERMEX SCANDINAVIA S.A.U.**

C/Noi del Sucre, 42 • 08840 Viladecans  
Tel.: 93 637 30 03 • Fax: 93 637 29 02  
E-mail: [info@thermex.es](mailto:info@thermex.es) • [www.thermex.es](http://www.thermex.es)

