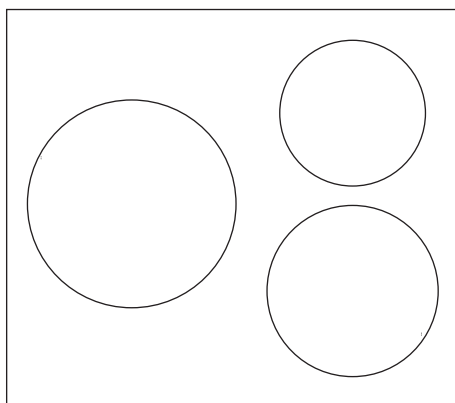
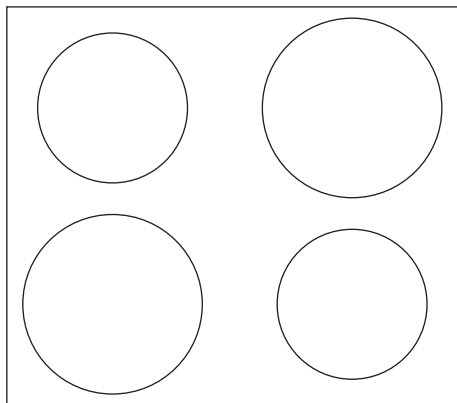


**ICQN INDUCTION HOB**  
**ICQN COCINA DE INDUCCIÓN**



**USER MANUAL** **GB**  
**MANUAL DEL USUARIO** **ES**

**Dear Customer,**

Thank you for choosing products. We aim to allow you to optimally and efficiently use this environment-friendly product produced in our modern facilities under precise conditions with respect to sense of quality in total.

We advise you to read these operating manual thoroughly before using the induction stove and keep it permanently so that the features of the induction stove you have purchased will stay the same as the first day for a long time and serve in an optimum efficient way.

**Remark:** This Operating Manual is prepared for multiple models. Your appliance may not feature some functions specified in the manual.

These functions are marked by the sign \*.

In order to increase the product quality, the technical specifications may be changed without prior notice.

The product images are schematic.

Our appliances are intended for domestic use. It is not intended for commercial use.

**“PLEASE READ THE INSTRUCTIONS BEFORE INSTALLING OR USING THIS APPLIANCE.”**

This product has been produced in modern environment-friendly facilities without adversely affecting nature.

**“Complies with EEE Regulation”**

## Contents

Important warnings.....	4
Electrical connection.....	12
Introduction of the appliance.....	14
Technical features.....	14
Installation of cooktop.....	16
Counter cutting sizes.....	20
Using your appliance.....	21
Cleaning and maintenance of the appliance.....	25
Recommendations for energy saving.....	26
Handling rules.....	26
Troubleshooting.....	26
Error codes reasons and recommended solutions.....	27
Environmentally-friendly disposal.....	27
Package information.....	27

## IMPORTANT WARNINGS

1. Installation and repair should always be performed by **“AUTHORIZED SERVICE”**. Manufacturer shall not be held responsible for operations performed by unauthorized persons.
2. Please read this operating instructions carefully. Only by this way you can use the appliance safely and in a correct manner.
3. The cooker should be used according to operating instructions.
4. Keep children below the age of 8 and pets away when operating.
5. **WARNING: Fire hazard; do not store the materials on the cooking surface.**
6. **WARNING: The appliance and its accessible parts are hot during operation.**
7. Setting conditions of this device are specified on the label. (Or on the data plate)
8. The accessible parts may be hot when the grill is used. Small children should be kept away.
9. **WARNING: This appliance is intended for cooking. It should not be used for other purposes like heating a room.**
10. To clean the appliance, do not use steam cleaners.
11. NEVER try to put out the fire with water. Only shut down the device circuit and then cover the flame with a cover or a fire blanket.

**12.** Children under 8 years of age should be kept away, if they cannot be monitored continuously.

**13.** Touching the heating elements should be avoided.

**14. CAUTION: Cooking process shall be supervised. Cooking process shall always be supervised.**

**15.** The appliance is not suitable for use with an external timer or a separate remote control system.

**16.** This device can be used by children over 8 years of age, people with physical, hearing or mental challenges or people with lack of experience or knowledge; as long as control is ensured or information is provided regarding the dangers.

**17.** This device has been designed for household use only.

**18.** Children must not play with the appliance. Cleaning or user maintenance of the appliance shall not be performed by children unless they are older than 8 years and supervised by adults.

**19.** Keep the appliance and its power cord away from children less than 8 years old.

**20.** Put curtains, tulle, paper or any flammable (ignitable) material away from the appliance before starting to use the appliance. Do not put ignitable or flammable materials on or in the appliance.

**21.** Keep the ventilation channels open.

**22.** Do not heat closed cans and glass jars. The pressure may lead jars to explode.

**23.** Do not use the product in states like medicated and/or under influence of alcohol which may affect your ability of judgement.

**24.** After each use, check if the unit is turned off.

**25.** Be careful when using alcohol in your foods. Alcohol will evaporate at high temperatures and may catch fire to cause a fire if it comes in contact with hot surfaces.

**26.** If the appliance is faulty or has a visible damage, do not operate the appliance.

**27.** Do not put objects that children may reach on the appliance.

**28.** The packaging materials are dangerous for children. Keep packaging materials away from the reach of children.

**29.** Cooker supply can be disconnected during any construction work at home. After completing the work, re-connecting the cooker shall be done by authorized service.

**30.** Do not place metal utensils such as knife, fork, spoon on the surface of the appliance, since they will get hot.

**31.** To prevent overheating, the appliance should not be installed behind of a decorative cover.

**32.** Turn off the appliance before removing the safeguards. After cleaning, install the safeguards according to instructions.



33. Cable fixing point shall be protected.

34. **CAUTION: If the glass of the stove is broken, turn off any heating element immediately and disconnect the appliance from power source, do not touch the surface of the appliance and do not use the appliance.**

35. User should not handle the cooker by himself.

36. When not turning of the cooker during cooking, user can touch hot surfaces causing burns.

37. If heavier loads are places on the cooker, these loads can trip over. It may cause personal injuries.

38. **WARNING: As the induction surfaces generate a magnetic field, it may cause harmful effects for people using medical devices such as pacemakers or insulin pumps.**

39. **WARNING: When induction furnaces are operated at high power or based on the material of the pan base, it may emit certain noises. This is normal.**

## Electrical Safety

1. Have an authorized electrician set grounding equipment. Our company shall not be responsible for the damages that shall be incurred due to using the product without grounding according to local regulations.

**2. WARNING: If the surface is cracked, turn off the appliance to avoid risk of electric shock.**

3. Never wash the appliance by spraying or pouring water on it. There is a risk of electrocution.

4. If the power supply cord is damaged, this cord shall be replaced by the manufacturer or its service agent or an equally qualified personnel to prevent a hazardous situation.

5. Do not use cut or damaged cords or extension cords other than the original cord.


6. Do not use steam cleaners for cleaning the appliance, otherwise electric shock may occur.

7. An omnipolar switch capable to disconnect power supply is required for installation. Disconnection from power supply shall be provided with a switch or an integrated fuse installed on fixed power supply according to building code.

8. The power supply cord shall not contact the hot parts of the appliance.

9. Appliance is equipped with a **type "Y"** cord cable.





**10.** The circuit breaker switches of the cooker shall be placed so that end user can reach them when the cooker is installed.

**11.** Fixed connections shall be connected to a power supply enabling omnipolar disconnection. For appliances with over voltage category below III, disconnection device shall be connected to fixed power supply according to wiring code.

**12.** Do not remove ignition switches from the appliance. Otherwise, live electric cables can be accessed. It may cause an electric shock.

## Methods for Protecting Ceramic Glass Cooking Surface From Damage

Ceramic glass surface is not sensitive to heat (up to 650°C) and temperature fluctuations. It is unbreakable and scratch-resistant to a certain degree. However, to avoid any damage, please do the following:

1. Never pour cold water on hot stoves.
2. Do not stand on a ceramic glass plate.
3. Sudden pressure, for example, the effect of a falling salt shaker may be critical. So, do not place such objects on a place above the hobs.
4. After each use, make sure that the base of the cooking pot and surfaces of cooking zones are clean and dry.
5. Do not peel vegetables on the hob surfaces. Sand grains falling from the vegetables may scratch the ceramic glass plate.
6. Do not lay flammable materials such as cardboard or plastic on the oven. Objects such as tin, zinc, or aluminium (as well as aluminium foils or empty coffee pots) may melt on hot cooking surfaces and thus cause damage.
7. Take care not to let sugary foods or fruit juices contact the hot cooking zones. The ceramic glass surface may be stained by these.



## **Intended Use**

- 1.** This product is designed for home use. Commercial use of the appliance is not permitted.
- 2.** This appliance may only be used for cooking purposes. It shall not be used for other purposes like heating a room.
- 3.** The manufacturer assumes no responsibility for any damage due to misuse or mishandling.
- 4.** Operational life of the product you have purchased is 10 years. This is the period for which the spare parts required for the operation of this product as defined is provided by the manufacturer.

## Electrical Connection

**WARNING:** This hob shall be correctly installed and connected by the authorized service and according to the manufacturer's instructions. Manufacturer shall not be held responsible for implicitly and explicitly losses due to improper installation and maintenance works.

**WARNING:** Manufacturer shall not be held responsible for any losses (such as electric shock) due to a missing or defective protective cable. Insulated parts should be inspected after installation.

The appliance is designed for electric supply of 220-240 V N AC / 380-415 V 3N AC 50/60 Hz. If your power network does not provide these specifications, contact an electrician or an authorized service.

Do not allow the power cord of your appliance to contact hot parts of the appliance. Keep it away from sharp edges and corners.

### Circuit Breakers

Power supply should be disconnected from the mains using an all-poles breaker. (Contact gap should be at least 3 mm). This breaker protects against over-current.

### Disconnecting from mains

To disconnect mains power to the appliance;

#### -Fuse elements

Remove the fuse completely from the base. Or:

#### -Automated fuses

Press (red) control button to release middle button. Or:

#### -Embedded automated fuses

Turn it to 0 (OFF) position from 1 (ON) position.

(Line breaker should be at least B or C type) Or:

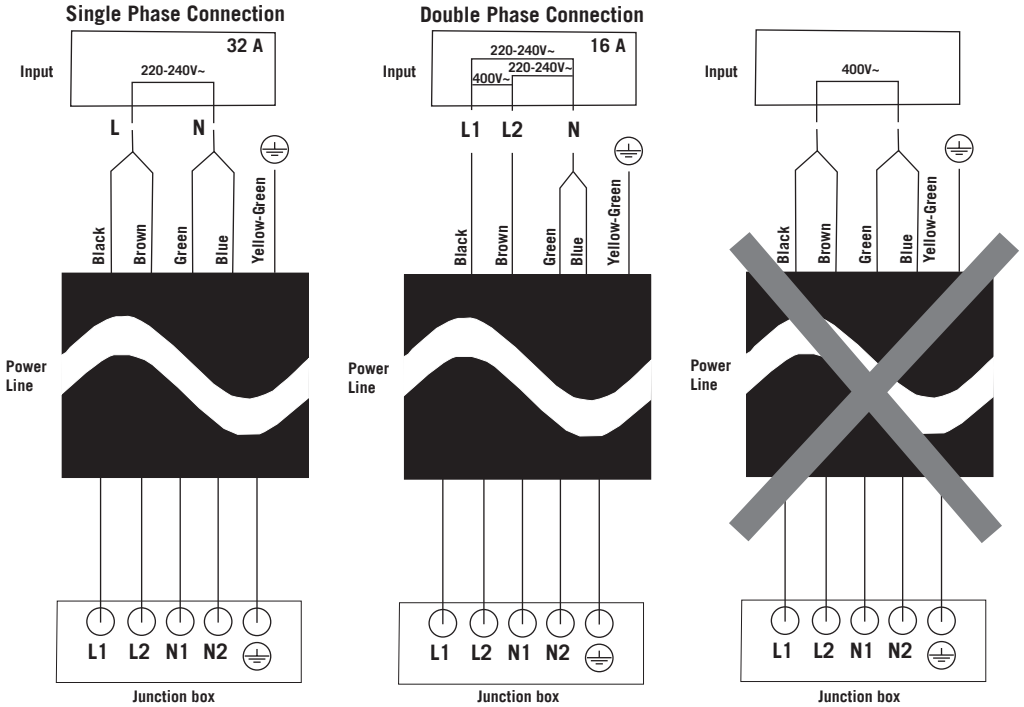
#### -FI-circuit breaket (False Induction breaker)

Turn it to 0 (OFF) position from 1 (ON) position or press inspection button.

**WARNING:** Take safety precautions against turning on power unintentionally.

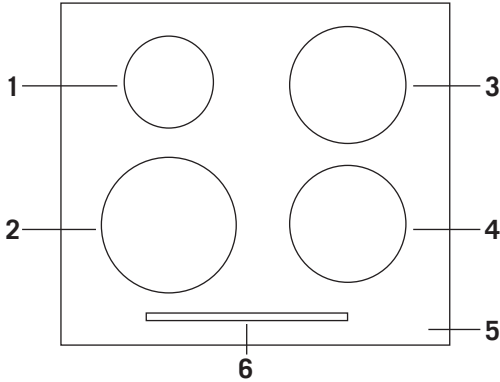
# Electrical Connection Scheme

Connect the cables as specified below.

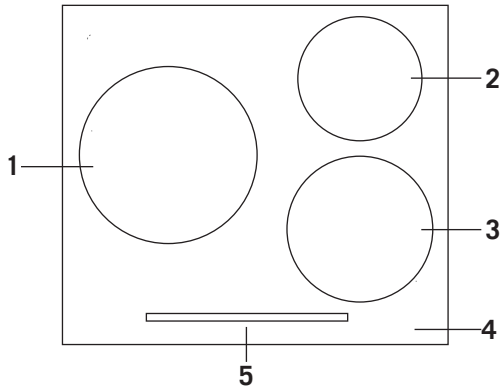


**WARNING:** 220-240V 50/60 Hz. power supply is suitable for single phase connection, and 380-415V 50/60 Hz. power supply is suitable for double phase connection.

## INTRODUCTION OF THE APPLIANCE



1. Upper left cooking area
2. Lower left cooking area
3. Upper right cooking area
4. Lower right cooking area
5. Glass surface
6. Control panel

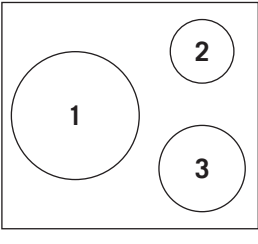


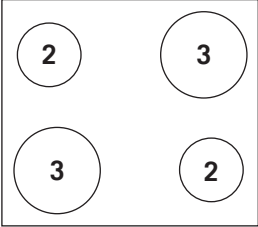
1. Left cooking area
2. Upper right cooking area
3. Lower right cooking area
4. Glass surface
5. Control panel

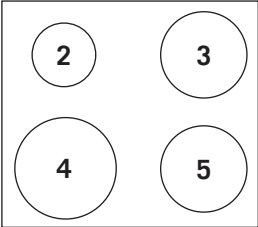
### Technical Features

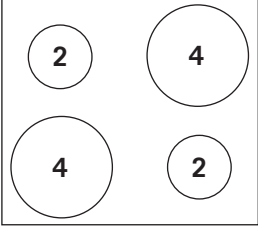
Height-width-depth	58 x 590 x 520 mm
Kitchen counter cutting measure	560 x 490 mm
Voltage	220-240 / 380-415 V
Package dimensions (width-length-height)	635 x 613 x 158.5 mm
Net weight	8,40 kg
Gross weight	9 kg

**WARNING:** For the modification to be done by authorized service, this table should be considered. Manufacturer may not be held responsible for any problems rising because of any faulty modification.

Model 1	Product model codes		Heating zones	Heater diameter	Heater power	Heater high power	Total power
			1.	Ø280 mm	2300 W	3000 W	5500-6900 W
2.	Ø145 mm	1400 W	1800 W				
	Ø180 mm	2000 W	2600 W				
3.	Ø180 mm	2000 W	2600 W				

Model 2	Product model codes		Heating zones	Heater diameter	Heater power	Heater high power	Total power
			2.	Ø145 mm	1400 W	1800 W	6600-7200 W
Ø180 mm	2000 W	2600 W					
3.	Ø145 mm	1400 W	1800 W				
	Ø180 mm	2000 W	2600 W				
2.	Ø145 mm	1400 W	1800 W				
	Ø180 mm	2000 W	2600 W				

Model 3	Product model codes		Heating zones	Heater diameter	Heater power	Heater high power	Total power
			2.	Ø145 mm	1400 W	1800 W	6600-7200 W
Ø180 mm	2000 W	2600 W					
3.	Ø145 mm	1400 W	1800 W				
	Ø210 mm	2000 W	2600 W				
4.	Ø180 mm	1400 W	1800 W				
	Ø180 mm	1400 W	1800 W				

Model 4	Product model codes		Heating zones	Heater diameter	Heater power	Heater high power	Total power
			2.	Ø145 mm	1400 W	1800 W	6600-7200 W
Ø210 mm	2000 W	2600 W					
4.	Ø145 mm	1400 W	1800 W				
	Ø210 mm	2000 W	2600 W				
2.	Ø145 mm	1400 W	1800 W				
	Ø210 mm	2000 W	2600 W				

**WARNING:** In order to increase the product quality, the technical specifications may be changed without prior notice.

**WARNING:** The values provided with the appliance or its accompanying documents are laboratory readings in accordance with the respective standards. These values may differ depending on the use and ambient conditions.

### **INSTALLATION OF COOKTOP**

Check if the electrical installation is proper to bring the appliance in operating condition. If electricity installation is not suitable, call an electrician and plumber to arrange the utilities as necessary. Manufacturer shall not be held responsible for damages caused by operations performed by unauthorized persons.

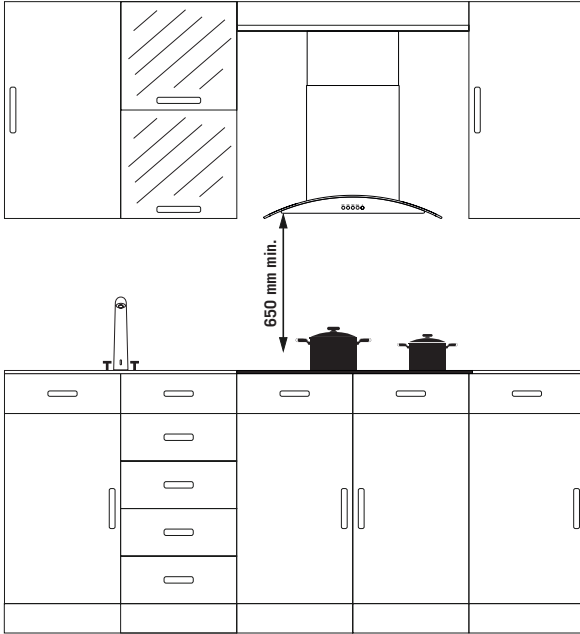
**WARNING:** It is customer's responsibility to prepare the location the product shall be placed on and also to have the electrical installation prepared.

**WARNING:** The rules in local standards about electrical installations shall be followed during product installation.

**WARNING:** Check for any damage on the appliance before installing it. Do not have the product installed if it is damaged. Damaged products cause a risk for your safety.



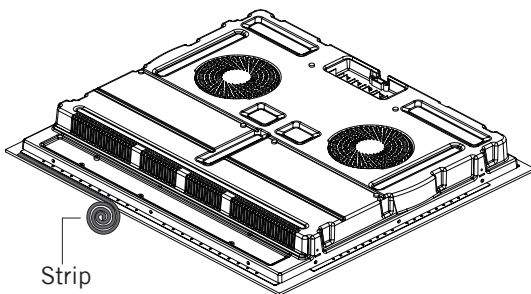
## Correct Place For Installation



Product is designed in accordance with the kitchen counters supplied from market. A safe distance should be left between the product and kitchen walls and furniture. If hood/aspirator will be installed over your appliance, obey to the recommendation of hood / aspirator manufacturer for assembly height. (min. 65 cm)  
The gap that cooktop is to be placed on the counter should be cut in line with cooktop installation dimensions.

For installation of the product, the rules specified in local standards related to electricity should be complied.

## Application Of A Strip Under The Appliance

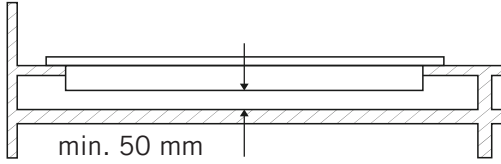


A strip shall be affixed to the bottom of the appliance to prevent substances that may overflow, such as water and oil, from entering the appliance in case of any overflow while cooking and heating. Place the appliance on the drain on the countertop by gently pressing it.

If there is a built-in oven under the appliance, kitchen furniture shall be arranged to allow ventilation.

## Installation

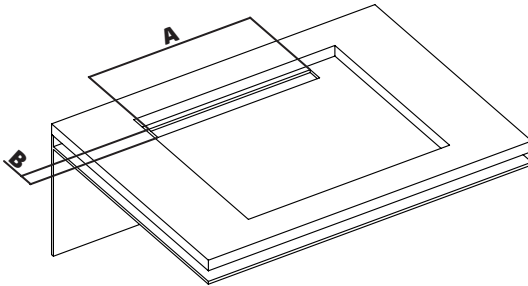
When product is mounted on a drawer, if it is possible to touch lower side of product, this section should be separated with a wooden shelf.



While mounting cooktop on a closet, as shown in the figure above, in order to separate between closet and cooktop, a shelf should be mounted. If it is mounted on a built-in oven, there is no need to do that.

If your cooktop will be mounted next to right or left wall, the minimum distance between wall and cooktop should be 50 mm.

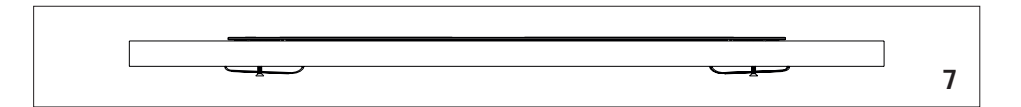
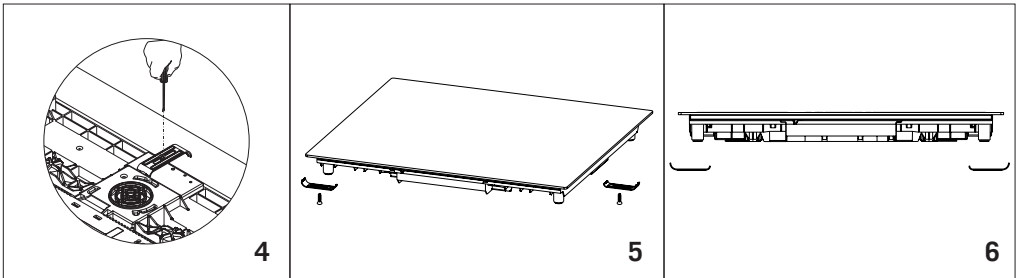
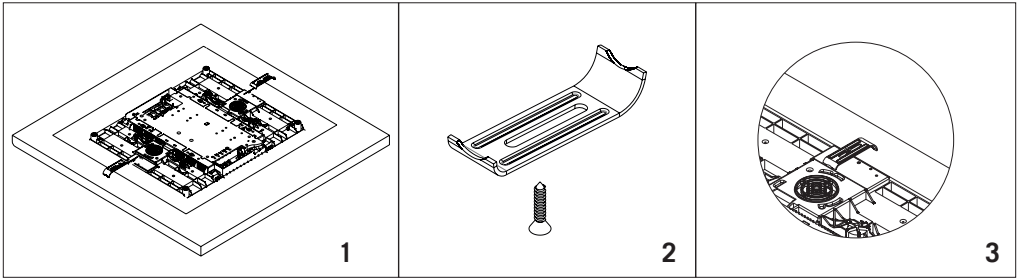
At the back of the furniture as shown below leave a venting gap of 180 cm<sup>2</sup> (450 x 40 mm) is required.



<b>A</b>	Min. 450 mm
<b>B</b>	40 mm

## Installation Diagram

1. Turn the cooktop down and place on smooth ground.
2. In order to prevent entrance of foreign substances and liquids between cooktop and counter, apply the paste given in package to the sides of lower guard of counter. For corners, curl paste and increase curls till filling corner gaps.
3. Turn cooktop again and align with and place on counter.
4. Fasten up your cooktop on counter by using the clamp and screws supplied.

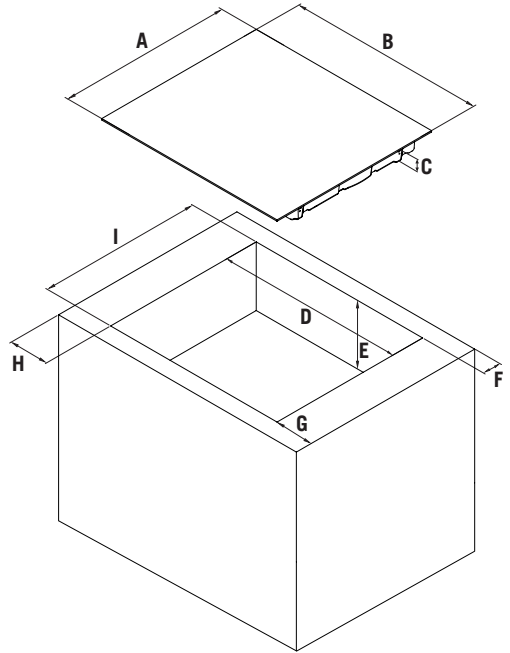


## Counter Cut-Off Sizes

Note the following values while installing your stove or cutting the counter.

The gap on which the hob is placed must be cut in accordance with the dimensions of hob installation.

<b>A</b>	520 mm
<b>B</b>	590 mm
<b>C</b>	58 mm
<b>D</b>	560 mm
<b>E</b>	Min. 175 mm
<b>F</b>	Min. 50 mm
<b>G</b>	
<b>H</b>	
<b>I</b>	490 mm



## USING YOUR APPLIANCE

1. To turn the device on and off, press and hold the on/off button until you hear a “beep”. When the unit is turned on, the heat zone indicators shall be displayed.

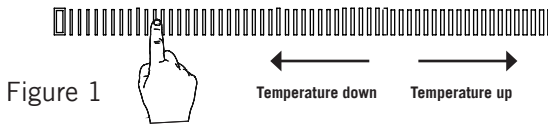
2. The controls react to touching, so you do not need to apply any pressure to the controls.

3. Place a suitable pot, pan, etc. on the cooking area that you want to use.

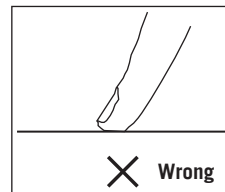
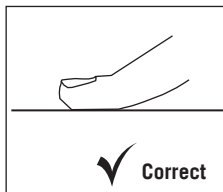
4. Make sure that the base of the pot, pan, etc. you have placed and the surface of the cooking area are clean and dry.

5. When you touch the heating zone selection control, the indicator next to the key you are touching shall flash.

6. You can set the temperature by touching the sliding control of the heating zone you desire. (Applies to products with slider control, see Fig. 1)



7. Use the bottom, not the tip of your finger while using the device. You shall hear a “beep” at every touch.



8. Make sure that the touch controls are always clean and dry. Even a thin layer of water may make it difficult for touch controls to work.

## Selection Of The Right Pot

1. Place suitable amount of food to the pots and pans. Thus, you may prevent overflowing of meals and avoid unnecessary cleaning.
2. Do not use containers that are unstable and that may be easily tipped over on the cooktop.
3. Do not put empty pots and pans on the hobs with their flames on.
4. Do not put containers that may be affected by heat on the product.
5. Do not operate the hobs without any pots and pans placed on them.
6. Do not place the lids of the pots and pans on the hobs.
7. Keep the lid of container you use for heating oil open.
8. Do not put oil with a volume more than one third of the pan. Do not leave the oil unattended when the oil is being heated. Extremely hot oils may cause fire.
9. Use pots and pans with machined bases only. Sharp edges cause scratches on the surface.
10. Glass, ceramic and earthen pots, copper- or aluminium-based non-magnetic stainless steel pots shall not be used.
11. Put the suitable pots by centering them on the hobs.



INCORRECT



INCORRECT



INCORRECT



CORRECT

12. Do not use pots with concave or convex bases.



INCORRECT



INCORRECT



CORRECT

13. When you want to put the pot on another hob, take the pot up and place it again instead of sliding it.



INCORRECT



CORRECT

**14.** You may use steel, teflon or special magnet-based aluminium cookware with a label or warning that indicates it is compatible for induction on your induction stove.

**15.** You can check if the pot is suitable for the induction stove. Move a magnet towards the base of the pot. If it is pulled, your pot is suitable for an induction stove.

**16.** It is important that you use metal cookware specially designed and / or approved for induction stoves.

**WARNING:** Do not allow melamine or plastic containers to come into contact with the heating zones.

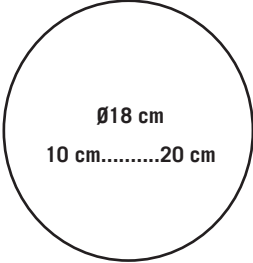
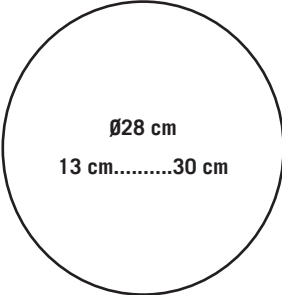
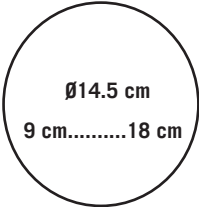
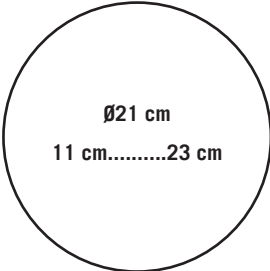
### **Cooking Applications**

Use your appliance at a suitable heating setting for cooking.

<b>Heating adjustment</b>	<b>Usage</b>
0	Off
1-3	Keeping hot
4-5	Slow heating/cooking
6-7	Reheating, fast cooking
8	Boiling
9	Maximum level
P	Maximum power

**CAUTION:** Information on the table above is only for guidance.

**Hobs**

Normal hob	Big hob	Small hob
 <p style="text-align: center;"> <b>Ø18 cm</b>            10 cm.....20 cm         </p>	 <p style="text-align: center;"> <b>Ø28 cm</b>            13 cm.....30 cm         </p>	 <p style="text-align: center;"> <b>Ø14.5 cm</b>            9 cm.....18 cm         </p>
	 <p style="text-align: center;"> <b>Ø21 cm</b>            11 cm.....23 cm         </p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fits automatically to the pot.</li> <li>• Distributes the power in the most appropriate way.</li> <li>• Provides excellent heat dissipation.</li> <li>• Suitable for all kinds of cooking.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fits automatically to the pot.</li> <li>• Distributes the power in the most appropriate way.</li> <li>• Provides excellent heat dissipation.</li> <li>• You may cook small or large portions of crepes, fish, etc.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Slow cooking (sauces, creams, etc.)</li> <li>• Preparation of small portions or portions for one person.</li> </ul>

**CAUTION:** Cooking information provided on the table are for informative purposes only.



## **CLEANING AND MAINTENANCE OF THE APPLIANCE**

- 1.** Always unplug the appliance before starting any maintenance or cleaning. Wait until the stove cools down if it is hot.
- 2.** Do not use abrasive clothes, spray cleaners or sharp objects for the cleaning of the glass tray.
- 3.** Clean remains of burnt food with a damp, soapy cloth. Dust on the surface shall be cleaned with a damp cloth.
- 4.** Discolourations that may occur on the ceramic glass surface do not affect the functional structure and permanence of the glass. Discolouration is not caused by a change in the material, but it is due to the fact that burnt remains on the surface are not cleaned, that the pots used wear the glass surface and that unsuitable cleaning materials are used.
- 5.** To ensure that your stove has a long economic life, it shall be regularly cleaned and maintained.
- 6.** Do not clean your stove with hard tools such as a hard brush, steel wool or a knife. Do not use abrasive and acidic materials or detergents.
- 7.** After cleaning the parts of the appliance with a soapy cloth, rinse and dry them thoroughly with a soft cloth.
- 8.** Clean glass surfaces with special glass cleaning materials. Do not use abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass surfaces as the scratching of the glass surfaces may cause the glass to break.
- 9.** Do not clean your stove using steam cleaners.
- 10.** Do not use flammable materials such as acids, thinner or gas to clean your stove.
- 11.** Do not wash any component of your stove in a dishwasher.
- 12.** Quickly clean any material containing vinegar, lemon, salt, coke and similar acids and alkalines that spill over your stove.

## RECOMMENDATIONS FOR ENERGY SAVING

1. Induction cooking zones automatically adapts to the size of the pot base to some extent.
2. Place the pot in the cooking zone before turning the heater on. The induction heaters have a sensor that detects the presence of a pot.
3. Use pots with their lids closed to shorten the cooking times.
4. Lower the heating setting when it starts to boil. Do not exceed the amount of water and oil to shorten the cooking time.
5. Use your appliance at a suitable heating setting for cooking.

## HANDLING RULES

1. Handle and transport in the original packaging.
2. Pay maximum attention to the appliance while loading / unloading and handling.
3. Make sure that the packaging is securely closed during handling and transportation.
4. Protect the appliance from external factors (such as humidity, water, etc.) that may damage the packaging.
5. Be careful not to damage the appliance due to bumps, crashes, drops, etc. while handling and transporting and not to break or deform it during operation.

## TROUBLESHOOTING

You may solve the problems you may encounter with your product by checking the following points before calling the technical service.

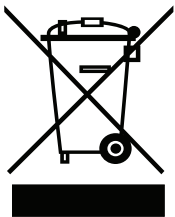
### **If the Appliance Does Not Operate**

1. Examine with safe ways if electric exists on network.
2. Audit fuses.
3. Control whether damage is available on power cable.

## Error Codes, Reasons and Recommended Solutions

Problem	Possible cause	What to do
<b>F3 / F4</b>	Induction stove coil temperature sensor error.	Please contact the manufacturer.
<b>F9 / FA</b>	IGBT temperature sensor error.	Please contact the manufacturer.
<b>E1 / E2</b>	Improper supply voltage.	Please check whether the supply voltage is normal.
<b>E3</b>	Induction stove coil temperature sensor high temperature warning	Please contact the manufacturer.
<b>E5</b>	IGBT temperature sensor high temperature warning.	Please start cooking again after the pot is cooled.

### ENVIRONMENTALLY-FRIENDLY DISPOSAL



Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.

This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout to the EU.

### PACKAGE INFORMATION

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

**Querido/a Cliente,**

Gracias por elegir los productos de. Nuestro objetivo, depende de nuestro entendimiento de calidad total, es hacerle utilizar con lo más alto rendimiento este producto nuestro que hemos producido en nuestras instalaciones modernas, en un ambiente delicado y sin hacer daño a naturaleza.

Le aconsejamos leer atentamente este manual de usuario antes de utilizar la cocina de inducción de y guardar el manual para usos futuros a fin de garantizar el funcionamiento con alto rendimiento de la cocina de inducción como el primer día.

**Nota:** Este manual de usuario fue preparado para múltiples modelos. Es posible que su dispositivo no tenga algunas especialidades que se mencionan en este manual.

Estas especialidades se indican con \*.

Las especificaciones técnicas pueden ser modificadas sin previo aviso para mejorar la calidad del producto.

Imágenes de los productos son esquemáticas.

Nuestros dispositivos están diseñados para el uso en hogar. No están diseñados para el uso comercial.

**“ANTES DE INSTALAR O USAR ESTE DISPOSITIVO LEA LAS INSTRUCCIONES.”**

Este producto fue producido en instalaciones modernas que no dañan el medio ambiente.

**“Conforme a Reglamento de EEE”**

## Contenido

Advertencias importantes.....	30
Conexión eléctrica.....	38
Descripción del dispositivo.....	40
Características técnicas del dispositivo.....	40
Instalación de la placa de cocción.....	42
Tamaño del hueco en la encimera.....	46
Uso de su dispositivo.....	47
Limpieza y mantenimiento del dispositivo.....	51
Consejos para ahorrar energía.....	52
Reglas de transporte.....	52
Roblemas y sugerencias de soluciones.....	52
Códigos y causas de error y sugerencias de solución.....	53
Eliminación respetuosa con el medio ambiente.....	53
Información sobre el embalaje.....	53

## ADVERTENCIAS IMPORTANTES

1. La instalación y la reparación siempre deben ser realizadas por el “**SERVICIO AUTORIZADO**”. El fabricante no se hace responsable de las operaciones realizadas por personas no autorizadas.

2. Lea atentamente estas instrucciones de funcionamiento. Solo de esta manera puede usar el dispositivo de forma segura y correcta.

3. La placa se debe usar de acuerdo con las instrucciones de funcionamiento.

4. Mantenga a los niños menores de 8 años y a las mascotas alejados cuando opere.

5. **ADVERTENCIA: Peligro de incendio, no guarde los materiales en la superficie de cocción.**

6. **ADVERTENCIA: El aparato y sus partes accesibles están calientes durante la operación.**

7. Las condiciones de configuración de este dispositivo se especifican en la etiqueta. (O en la placa de datos)

8. Las partes accesibles pueden estar calientes cuando se usa la parrilla. Los niños pequeños deberían mantenerse lejos.

9. **ADVERTENCIA: Este aparato está diseñado para cocinar. No debe utilizarse para otros propósitos, como para calefacción.**

10. Para limpiar el aparato, no use limpiadores de vapor.

**11.** NO TRATE NUNCA de apagar el fuego con agua. Solo apague el circuito del dispositivo y luego cubra la llama con una cubierta o una manta ignífuga.

**12.** En caso de no poder vigilar adecuadamente a los menores de 8 años, deberá mantenerles lejos del aparato.

**13.** Debe evitarse tocar los elementos calientes.

**14. PRECAUCIÓN: El proceso de cocción deberá ser supervisado. El proceso de cocción siempre deberá ser supervisado.**

**15.** El aparato no es adecuado para su uso con un temporizador externo o un sistema de control remoto por separado.

**16.** Este dispositivo puede ser utilizado por niños mayores de 8 años, personas con problemas físicos, auditivos o mentales o personas con falta de experiencia o conocimiento, siempre que se garantice el control o se les proporcione información sobre los peligros.

**17.** Este dispositivo ha sido diseñado solo para uso doméstico.

**18.** Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza o el mantenimiento al aparato por parte del usuario no debe ser realizado por niños a menos que sean mayores de 8 años y sean supervisados por adultos.

**19.** Mantenga el aparato y su cable de alimentación lejos de niños menores de 8 años.

**20.** Coloque cortinas, tul, papel o cualquier material inflamable (inflamable) lejos del aparato antes de comenzar a usarlo. No coloque materiales inflamables encima o dentro del aparato.

- 21.** Mantenga abiertos los canales de ventilación.
- 22.** No caliente latas cerradas ni frascos de vidrio. La presión puede llevar a los tarros a explotar.
- 23.** No use el producto estando bajo medicación y/o bajo la influencia del alcohol, que puede afectar su capacidad de buen juicio.
- 24.** Después de cada uso, verifique si la unidad está apagada.
- 25.** Tenga cuidado al usar alcohol en sus alimentos. El alcohol se evaporará a altas temperaturas y puede prenderse fuego y causar un incendio si entra en contacto con superficies calientes.
- 26.** Si el aparato está defectuoso o tiene un daño visible, no lo haga funcionar.
- 27.** No coloque objetos que puedan alcanzar los niños en el aparato.
- 28.** Los materiales de embalaje son peligrosos para los niños. Mantenga los materiales de embalaje lejos del alcance de los niños.
- 29.** La placa se puede desconectar de la corriente durante cualquier obra o trabajos en el hogar. Una vez que finalicen las obras, deberá ser el servicio técnico quien reinstale el aparato.
- 30.** No coloque envases metálicos como cuchillos, tenedores o cucharas en la superficie del aparato, ya que se calientan.
- 31.** Para evitar el sobrecalentamiento, el aparato no debe instalarse detrás de una cubierta decorativa.



**32.** Apague el aparato antes de quitar las protecciones. Después de limpiar, instale las protecciones de acuerdo con las instrucciones.

**33.** El punto de fijación del cable debe estar protegido.

**34. PRECAUCIÓN:** Si el cristal de la placa está roto, apague inmediatamente cualquier calentador, y desenchufe la placa de la corriente; no toque la superficie de la placa ni utilice ésta.

**35.** El usuario no debe manejar el horno solo.

**36.** Al estar encendidos los quemadores durante la cocción, y no apagados, el usuario puede sufrir quemaduras por contacto.

**37.** En caso de colocar elementos pesados sobre la placa, la carga que tienen puede caer o derramarse. Puede causar lesiones personales.

**38. ADVERTENCIA:** Como que la cocina de inducción genera campos magnéticos, puede causar efectos dañinos para las personas que utilizan dispositivos médicos como marcapasos o bombas de insulina.

**39. ADVERTENCIA:** Las cocinas de inducción pueden emitir algunos sonidos cuando se operan a alta potencia, también pueden emitir algunos sonidos en relación con el material de la base de la olla. Es normal.

## Seguridad eléctrica

1. Haga que un electricista autorizado instale un equipo de puesta a tierra. Nuestra empresa no será responsable por los daños que se incurrirán debido al uso del producto sin conexión a tierra de acuerdo con las reglamentaciones locales.

**2. ADVERTENCIA: Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar el riesgo de descarga eléctrica.**

3. NUNCA lave el producto rociando o vertiendo agua sobre él! Existe el riesgo de electrocución.

4. Si el cable de suministro de energía está dañado, este cable debe ser reemplazado por el fabricante o su agente de servicio o un personal igualmente calificado para evitar una situación peligrosa.

5. No use cables cortados o dañados o cables de extensión que no sean el cable original.

6. No use limpiadores a vapor para limpiar el aparato, de lo contrario puede ocurrir una descarga eléctrica.

7. Se requiere un interruptor omnipolar capaz de desconectar la fuente de alimentación para la instalación. La desconexión de la fuente de alimentación debe proporcionarse con un interruptor o un fusible integrado instalado en una fuente de alimentación fija de acuerdo con el código de construcción.

8. El cable de alimentación no debe entrar en contacto con las partes calientes del dispositivo.



**9.** El dispositivo está equipado con un cable **tipo “Y”**.

**10.** Los interruptores automáticos del horno deben colocarse de modo que el usuario final pueda alcanzarlos cuando el horno esté instalado.

**11.** Las conexiones fijas se deben conectar a una fuente de alimentación que permita la desconexión omnipolar. Para dispositivos con categoría de sobretensión por debajo de III, el dispositivo de desconexión se conectará a la fuente de alimentación fija de acuerdo con el código de cableado.

**12.** No quite los interruptores de encendido del aparato. De lo contrario, se puede acceder a los cables eléctricos vivos. Puede causar una descarga eléctrica.

## Formas De Proteger La Superficie Cerámica De Cocción

La superficie cerámica es irrompible y resistente a los rayones hasta cierto punto. Sin embargo, a fin de evitar cualquier daño, puede hacer lo siguiente:

1. No verter nunca agua fría en los calentadores calientes.
2. No se pare en una placa de vidrio de cerámica.
3. La presión repentina, por ejemplo, el efecto de un salero que cae puede ser crítica. Por lo tanto, no coloque dichos objetos en un lugar sobre las placas.
4. Después de cada uso, asegúrese de que la base de la olla y las superficies de las zonas de cocción estén limpias y secas.
5. No pele las verduras en las superficies de la encimera. Los granos de arena que caen de las verduras pueden rayar la placa de vidrio de cerámica.
6. No coloque materiales inflamables como cartón o plástico en el horno. Los objetos como el estaño, el zinc o el aluminio (así como las hojas de aluminio o las cafeteras vacías) pueden derretirse en las superficies calientes de cocción y causar daños.
7. Tenga cuidado de no dejar que las comidas azucaradas o los jugos de frutas entren en contacto con las zonas de cocción calientes. La superficie de vidrio cerámico puede ser manchada por estos.



## Uso previsto

1. Este aparato está diseñado para uso en el hogar. El uso comercial del aparato no está permitido.
2. Este aparato solo se puede usar para cocinar. No debe usarse para otros fines, como calentar una habitación.
3. El fabricante no asume ninguna responsabilidad por los daños debidos al mal uso o mal manejo.
4. La vida operativa del producto que ha comprado es de 10 años. Este es el período durante el cual el fabricante proporciona los recambios necesarios para el funcionamiento de este producto según lo definido.

## Conexión Eléctrica

**ADVERTENCIA:** Esta cocina debe ser instalada y conectada correctamente por el servicio autorizado y de acuerdo con las instrucciones del fabricante. El fabricante no se hará responsable de ningún daño directo o indirecto causado por la instalación o el mantenimiento defectuoso del producto.

**ADVERTENCIA:** El fabricante no se hace responsable por los daños causados por un cable defectuoso o cable dañado en el sistema eléctrico del edificio (por ejemplo una descarga eléctrica). Es necesario controlar las piezas aisladas después de la instalación.

Su dispositivo fue fabricado de conforme a la alimentación eléctrica de 220-240 V N AC / 380-415 V 3N AC 50/60 Hz. Si su red eléctrica tiene diferentes valores, póngase en contacto con un electricista o un centro de servicio autorizado.

No permita que el cable del dispositivo entre en contacto con las áreas calientes del dispositivo. De la misma manera mantenga alejado de las esquinas y los bordes afilados.

### Separadores

Es necesario que dispositivo se pueda apagar desde la red eléctrica por separadores multipolares. (La distancia de contacto en estado apagado debe ser de al menos 3 mm). Estos separadores son disyuntores protectores contra la corriente defectuosa.

### Separar de red

Las cosas que se requieren a fin de cortar la corriente al dispositivo desde la red eléctrica;

#### -Fusibles de alambre

Es necesario sacar los fusibles completamente de ranura. O:

#### -Fusibles automáticos

Pulse el botón de control (rojo) para que el botón central se salte hacia fuera. O:

#### -Fusibles automáticos incorporados

Lleve el disyuntor de la posición 1 (encendido) a la posición 0 (apagado). (El disyuntor de protección de línea debe ser al menos de tipo B o C) O;

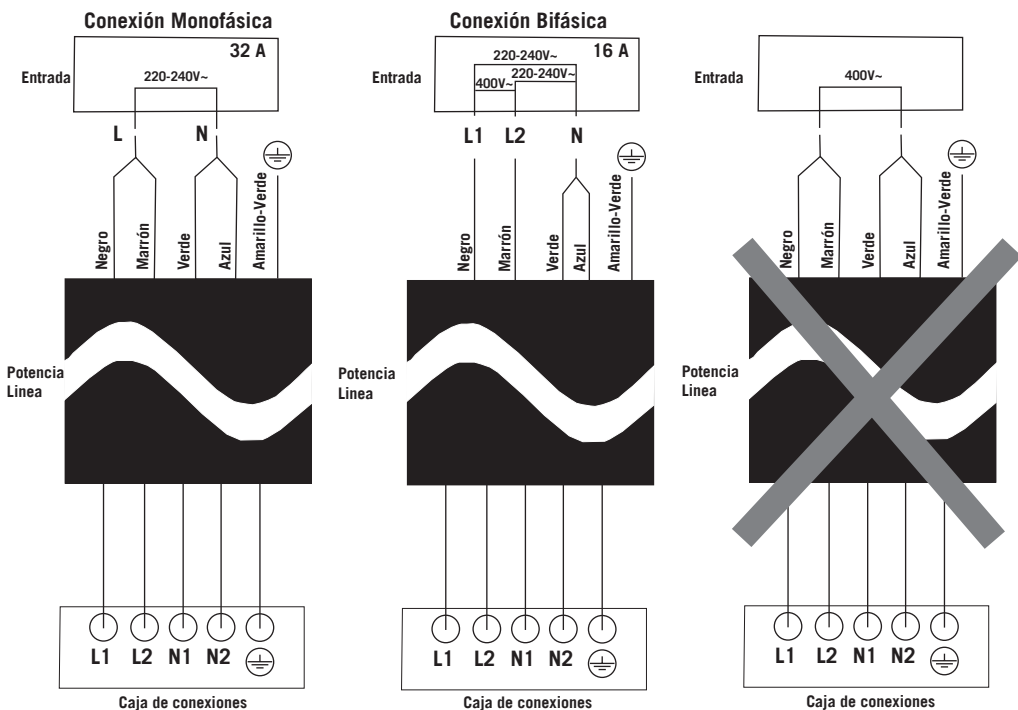
## -Disyuntor de protección-FI (Disyuntor de protección contra corriente defectuosa)

Lleve el disyuntor principal de la posición 1 (encendido) a la posición 0 (apagada) o pulse el botón de control.

**ADVERTENCIA:** Asegure la red contra la vuelta de electricidad.

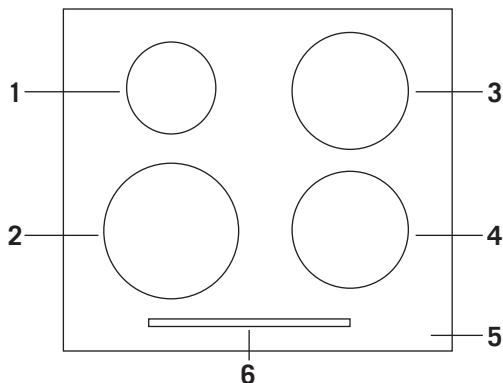
### Esquema De Conexión Eléctrica

Conecte los cables de la siguiente manera.

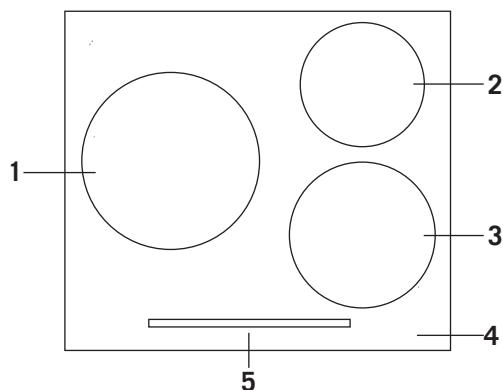


**ADVERTENCIA:** Es apta la alimentación eléctrica de 220-240V 50/60 Hz para conexión monofásica y 380-415V 50/60 Hz para conexión bifásica.

## DESCRIPCIÓN DEL DISPOSITIVO



1. Zona de cocción superior izquierda
2. Zona de cocción inferior izquierda
3. Zona de cocción superior derecha
4. Zona de cocción inferior derecha
5. Superficie de vidrio
6. Panel de control



1. Zona de cocción izquierda
2. Zona de cocción superior derecha
3. Zona de cocción inferior derecha
4. Superficie de vidrio
5. Panel de control

## Características Técnicas Del Dispositivo

Altura- Anchura-Profundidad	58 x 590 x 520 mm
Medidas de Corte de Encimera	560 x 490 mm
Tensión	220-240 / 380-415 V
Tamaños de Paquete (Anchura-Longitud-altura)	635 X 613 X 158,5 mm
Peso Neto	8,40 kg
Peso Bruto	9 kg

**ADVERTENCIA:** Para que el servicio autorizado realice la modificación, se debe tomar en consideración esta tabla. El fabricante no se hace responsable de cualquier problema que surja debido a cualquier modificación defectuosa.



Modelo 1	Producto modelo códigos		Partes de calefacción	Diámetro del calentador	Potencia de calentador	Potencia alta de calentador	Potencia total
	MOCO-60VG13CM20Y3AB MOCO-60VG13CS20Y3AB MOCO-60VG13CT20Y3AB		1.	Ø280 mm	2300 W	3000 W	5500~ 6900 W
2.	Ø145 mm	1400 W	1800 W				
	3.	Ø180 mm	2000 W	2600 W			

Modelo 2	Producto modelo códigos		Partes de calefacción	Diámetro del calentador	Potencia de calentador	Potencia alta de calentador	Potencia total
	MOCO-60VG16CM20Y4AB MOCO-60VG16CS20Y4AB MOCO-60VG16CT20Y4AB		2.	Ø145 mm	1400 W	1800 W	6600~ 7200 W
3.		Ø180 mm		2000 W	2600 W		
		2.	Ø145 mm	1400 W	1800 W		
3.			Ø180 mm	2000 W	2600 W		

Modelo 3	Producto modelo códigos		Partes de calefacción	Diámetro del calentador	Potencia de calentador	Potencia alta de calentador	Potencia total
	MOCO-60VG16CM20Y4BB MOCO-60VG16CS20Y4BB MOCO-60VG16CT20Y4BB		2.	Ø145 mm	1400 W	1800 W	6600~ 7200 W
3.		Ø180 mm		2000 W	2600 W		
		4.	Ø210 mm	2000 W	2600 W		
5.			Ø180 mm	1400 W	1800 W		

Modelo 4	Producto modelo códigos		Partes de calefacción	Diámetro del calentador	Potencia de calentador	Potencia alta de calentador	Potencia total
	MOCO-60VG16CM20Y4CB MOCO-60VG16CS20Y4CB MOCO-60VG16CT20Y4CB		2.	Ø145 mm	1400 W	1800 W	6600~ 7200 W
4.		Ø210 mm		2000 W	2600 W		
		2.	Ø145 mm	1400 W	1800 W		
4.			Ø210 mm	2000 W	2600 W		

**ADVERTENCIA:** Para aumentar la calidad del producto, las especificaciones técnicas pueden modificarse sin previo aviso.

**ADVERTENCIA:** Los valores indicados en el aparato o en la documentación que lo acompaña, son lecturas de laboratorio de acuerdo con la correspondiente normativa. Estos valores pueden variar según el uso y las condiciones ambientales.

### **INSTALACIÓN DE LA PLACA DE COCCIÓN**

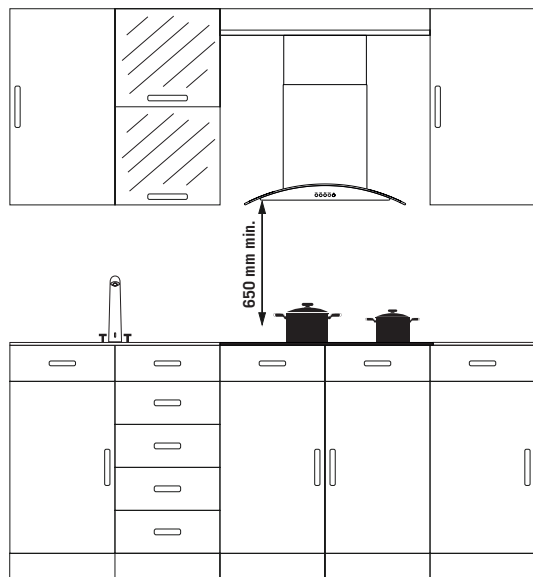
Verifique si la instalación eléctrica es adecuada para poner el aparato en funcionamiento. Si la instalación de electricidad no es adecuada, llame a un electricista y un plomero para organizar los servicios públicos según sea necesario. El fabricante no se hace responsable de los daños causados por las operaciones realizadas por personas no autorizadas.

**ADVERTENCIA:** Es responsabilidad del cliente preparar la ubicación donde se colocará el producto y también tener preparada la instalación eléctrica.

**ADVERTENCIA:** Se deben seguir las reglas en los estándares locales sobre instalaciones eléctricas durante la instalación del producto.

**ADVERTENCIA:** Verifique que no haya daños en el aparato antes de instalarlo. No instale el aparato si está dañado. Los productos dañados causan un riesgo para su seguridad.

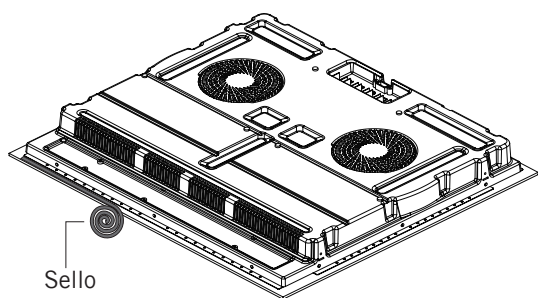
## El Lugar Correcto Para La Instalación



El producto está diseñado de acuerdo con los mostradores de cocina que hay disponibles en el mercado. Debe dejarse una distancia de seguridad entre las paredes y los muebles de cocina. Si una campana / extractor se instalará sobre el aparato, siga la recomendación del fabricante de la campana / extractor para la altura de montaje.(mín. 65 cm). La brecha a la que la encimera se va a colocar en el mostrador se debe cortar en línea con las dimensiones de instalación de la encimera.

Para la instalación del producto, deben cumplirse las reglas especificadas en las normas locales relacionadas con la electricidad.

### Aplicación de Sello A la Parte Inferior del Dispositivo

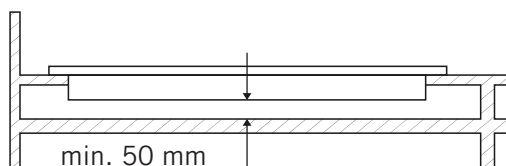


Contra los casos de desbordamiento durante la cocción y el calentamiento, es necesario aplicar un sello en la parte inferior del aparato para evitar la entrada de las sustancias que muestran propiedades de desbordamiento como el agua y el aceite.

Coloque el aparato presionando suavemente el drenaje en la encimera. Si existe un horno empotrado debajo del dispositivo se deben realizar arreglos en los muebles de la cocina para permitir la ventilación.

## Montaje del Dispositivo En Su Lugar

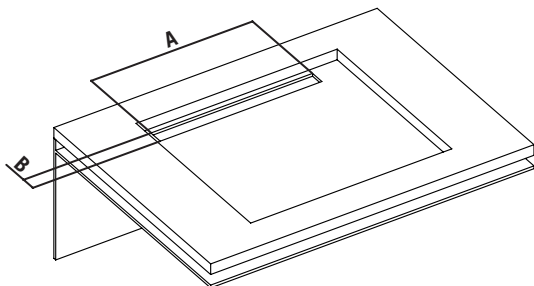
Cuando el producto está montado en un cajón, si es posible tocar el lado inferior del producto, esta sección debe separarse con un estante de madera.



Al instalar la encimera en un armario, como se muestra en la figura anterior, con el fin de separar entre el armario y la encimera, se debe montar un estante. Si se monta en un horno empotrado, no hay necesidad de hacer eso.

Si su encimera se instalará junto a la pared derecha o izquierda, la distancia mínima entre la pared y la encimera debe ser 50 mm.

En la parte posterior de los muebles, como se muestra a continuación, deje un espacio de ventilación de 180 cm<sup>2</sup> (450 x 40 mm).



<b>A</b>	Min. 450mm
<b>B</b>	40mm

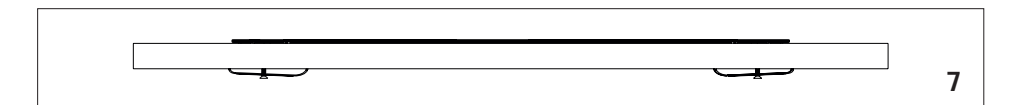
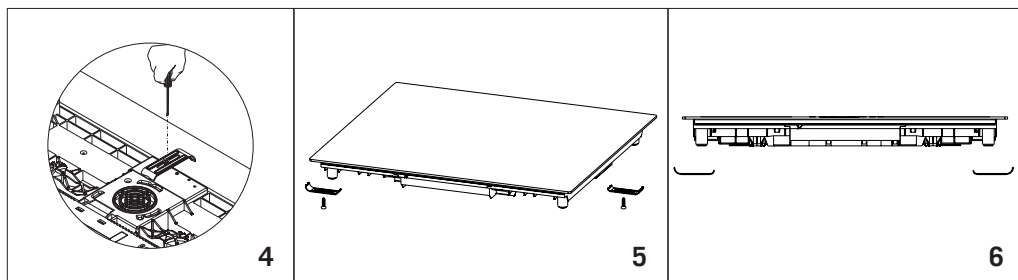
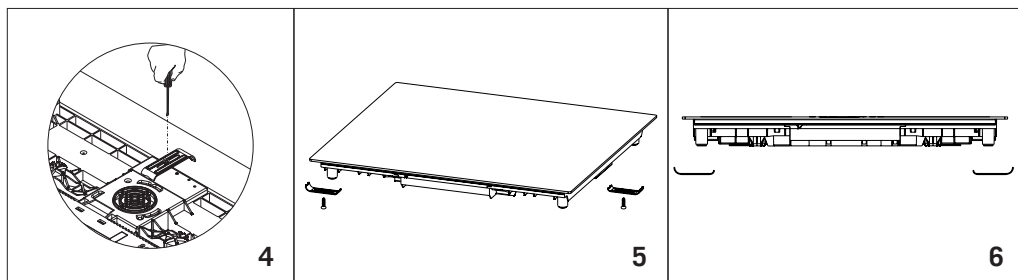
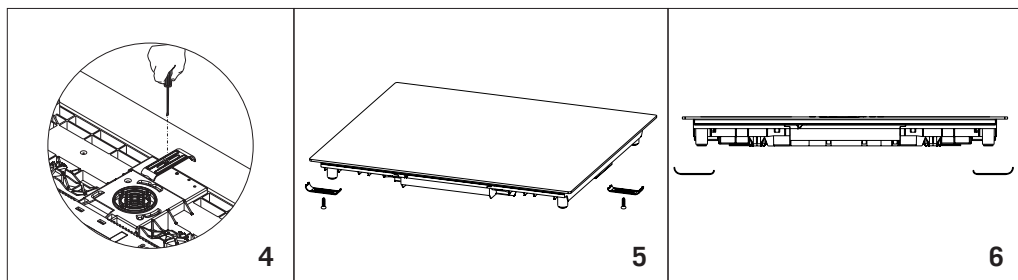
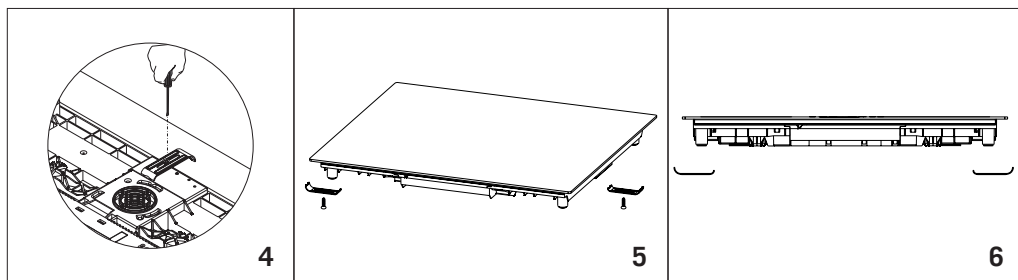
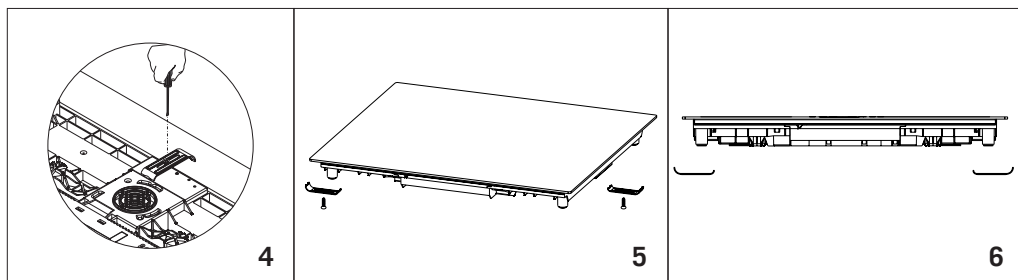
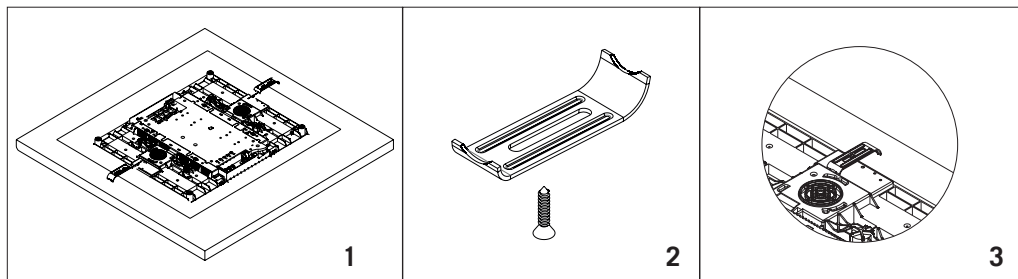
## Diagrama De Instalación

1. Gire la encimera de mesa hacia abajo y colóquela en una superficie suave.

2. Con el fin de evitar la entrada de sustancias extrañas y líquidos entre la encimera y el mostrador, aplique la pasta proporcionada en el paquete a los lados de la guarda inferior del mostrador. Para las esquinas, enrolle la pasta y aumente los rizos hasta llenar los vacíos de la esquina.

3. Encienda la encimera de nuevo y alíniela con y colóquela en el mostrador.

4. Fije su encimera en el mostrador mediante el uso de la abrazadera y los tornillos suministrados.

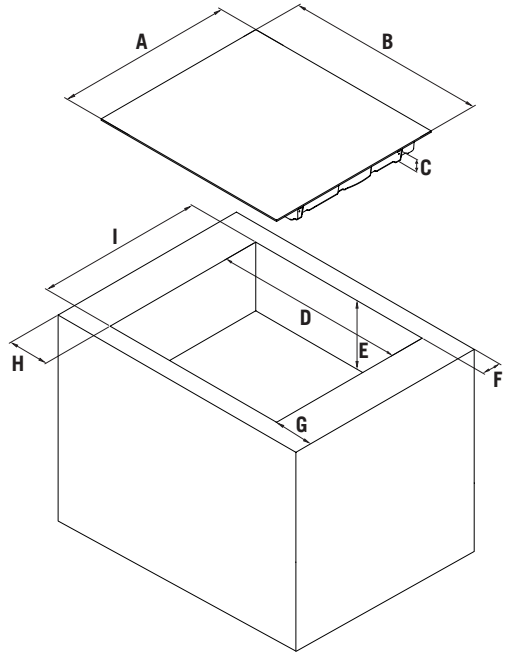


## Tamaño Del Huevo En La Encimera

Preste atención a las siguientes medidas al configurar su cocina y medir los cortes de la encimera.

El espacio donde se colocará la cocina en la encimera, debe cortarse de acuerdo con el tamaño de la instalación de la cocina.

<b>A</b>	520 mm
<b>B</b>	590 mm
<b>C</b>	58 mm
<b>D</b>	560 mm
<b>E</b>	Min. 175 mm
<b>F</b>	Min. 50 mm
<b>G</b>	
<b>H</b>	490 mm
<b>I</b>	



## USO DE SU DISPOSITIVO

1. Para encender y apagar el dispositivo, mantenga presionado el botón de encendido/apagado hasta que oiga un “pitido”. Cuando la unidad se enciende, se mostrarán los indicadores de zona de calor.

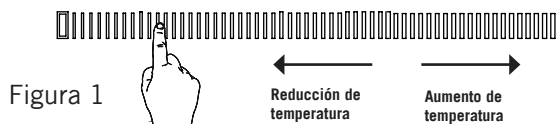
2. Los controles reaccionan al tacto, por lo que no es necesario aplicar ninguna presión sobre los controles.

3. Coloque una olla, cacerola etc. adecuada a la zona de cocción que desea utilizar.

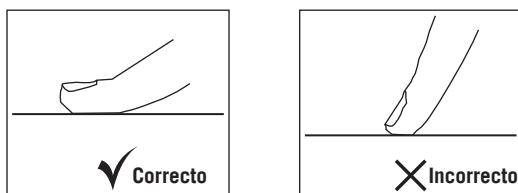
4. Asegúrese de que la superficie de la base de la olla, la cacerola, etc. y la zona de cocción estén limpias y secas.

5. Cuando toca el control de selección de la zona de calentamiento, parpadeará el indicador que se encuentra al lado de la tecla que está tocando.

6. Puede ajustar la temperatura tocando el control de cursor de la zona deseada de calentamiento. (Se aplica a los productos con cursor, vea la figura 1)



7. Use la pelota, no la punta de su dedo, al utilizar el dispositivo. Escuchará un “pitido” a cada toque.



8. Asegúrese de que los controles táctiles estén siempre limpios y secos. Incluso una fina capa de agua puede dificultar el funcionamiento de los controles táctiles.

## Elección Correcta De Olla

1. Coloque la cantidad adecuada de comida en las ollas y sartenes. De este modo evitará tener que limpiar el derrame por sobre llenado innecesario.

2. No use recipientes que sean inestables y que puedan volcarse fácilmente sobre la estufa.

3. No ponga ollas y sartenes vacíos sobre los quemadores con llama encendida.

4. No coloque recipientes que puedan verse afectados por el calor.

5. No accione los quemadores sin colocar ollas y sartenes sobre ellos.

6. No coloque las tapas de las ollas y sartenes sobre los quemadores.

7. Mantenga abierta la tapa del recipiente que utilice para calentar el aceite.

8. No vierta aceite a un volumen superior de un tercio de la sartén. No deje el aceite desatendido cuando se está calentando. Los aceites extremadamente calientes pueden provocar incendios.

9. Utilizar únicamente ollas y sartenes con bases pulidas. Los bordes afilados pueden rayar la superficie.

10. No se utilizan recipientes de vidrio, de cerámica y de tierra, recipientes de acero inoxidable no magnéticos que tienen la base de cobre o aluminio.

11. Coloque las ollas adecuadas en el centro de los fogones.



INCORRECTO



INCORRECTO



INCORRECTO



CORRECTO

12. No use las ollas cuya base sea cóncava o convexa.



INCORRECTO



INCORRECTO



CORRECTO

13. Cuando quiere poner la olla en otro fogón; en lugar de deslizar, póngalo levantando.



INCORRECTO



CORRECTO



**14.** Puede utilizar solamente las ollas de aluminio, acero, teflón o imán especial que tienen la etiqueta o la advertencia que muestra que son compatibles con su cocina de inducción.

**15.** Puede verificar si la olla es adecuada para la cocina de inducción. Mueva un imán hacia la base de la olla. Si se realiza una tracción, su olla es adecuada para una cocina de inducción.

**16.** Es importante utilizar ollas de metal especialmente diseñadas y / o aprobadas para cocinas de inducción.

**ADVERTENCIA:** No permita que los recipientes de melamina o plástico entren en contacto con las zonas de calor.

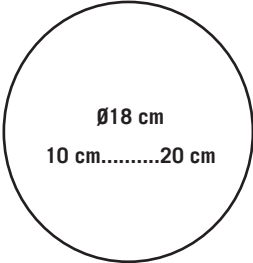
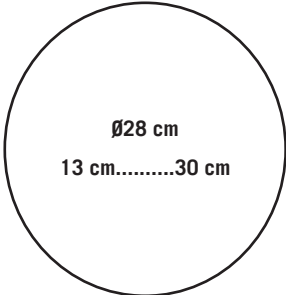
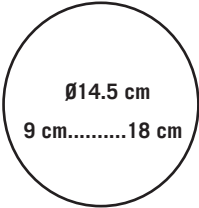
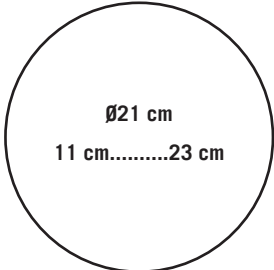
### **Aplicaciones De Cocción**

Use su electrodoméstico en la configuración adecuada para cocinar.

<b>Ajuste de calentamiento</b>	<b>Forma de uso</b>
0	Apagado
1-3	Mantener caliente, derretimiento
4-5	Calentamiento lento, cocción
6-7	Recalentamiento, cocción rápida
8	Hervir
9	Nivel máximo
P	Potencia máxima

**ADVERTENCIA:** La información que se proporciona en la tabla es solo para fines de orientación.

## Fogones De Cocción

Fogón normal de cocción	Fogón grande de cocción	Fogón pequeño de cocción
 <p style="text-align: center;"> <b>∅18 cm</b>            10 cm.....20 cm         </p>	 <p style="text-align: center;"> <b>∅28 cm</b>            13 cm.....30 cm         </p>	 <p style="text-align: center;"> <b>∅14.5 cm</b>            9 cm.....18 cm         </p>
	 <p style="text-align: center;"> <b>∅21 cm</b>            11 cm.....23 cm         </p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se ajusta automáticamente a la olla.</li> <li>• Distribuye la potencia de manera más apropiada.</li> <li>• Proporciona excelente disipación de temperatura.</li> <li>• Es adecuado para todo tipo de cocción.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se ajusta automáticamente a la olla.</li> <li>• Distribuye la potencia de manera más apropiada.</li> <li>• Proporciona excelente disipación de temperatura.</li> <li>• Puedes cocinar de cantidades pequeñas y grandes los crepes grandes, pescados, etc.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cocción lenta (salsas, cremas, etc.)</li> <li>• Preparación de pequeñas porciones o porciones según las personas.</li> </ul>

**ADVERTENCIA:** La información de alimentos que se proporciona en la tabla es solo para orientación.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DEL DISPOSITIVO

1. Antes de comenzar el mantenimiento o la limpieza, desenchufe el dispositivo. Si la cocina está caliente, espera para que se enfríe.
2. No use paños abrasivos, limpiadores de aerosol u objetos afilados para limpiar la tabla de vidrio.
3. Limpie los restos de alimentos quemados con un paño húmedo y jabón. El polvo acumulado en la superficie se debe limpiar con un paño húmedo.
4. Los cambios de color que pueden ocurrir en la superficie de vidrio cerámico no afectan la estructura funcional y la permanencia de la cocina. La razón del cambio de color no es el cambio del material, el cambio puede realizarse por siguientes razones; no limpiar los residuos quemados en la superficie, desgaste en superficies por las ollas utilizadas y el uso de materiales inadecuados de limpieza.
5. Para que su cocina tenga una larga vida económica; la cocina se debe limpiar y mantener regularmente.
6. No limpie la cocina con herramientas duras como cepillos duros, esponjas de alambre o cuchillos. No utilice materiales abrasivos, ácidos o detergentes.
7. Limpie las piezas de su cocina con un paño jabonoso, luego enjuague bien. Luego saque bien con un paño suave.
8. Limpie las superficies de vidrio con agentes especiales para limpiar vidrios. No utilice limpiadores abrasivos o raspadores metálicos afilados para limpiar las superficies de vidrio, ya que estos causan rayas y roturas en las superficies de vidrio.
9. No limpie su cocina con limpiadores de vapor.
10. Cuando limpie su cocina, nunca utilice materiales inflamables tales como ácido, diluyente y gas.
11. No lave ninguna parte de su cocina en el lavavajillas.
12. Limpie rápidamente los materiales derramados sobre su cocina que contienen vinagre, limón, sal, cola y ácidos y álcalis.

## CONSEJOS PARA AHORRAR ENERGÍA

1. Zonas de cocción por inducción; hasta cierto punto, se adaptan automáticamente al tamaño de la base del recipiente de cocción.
2. Coloque el recipiente de cocción en la zona de cocción antes de colocar el calentador en la posición encendida. Los calentadores de inducción tienen un sensor que detecta la presencia del recipiente de cocción.
3. Use recipientes con las tapas cerradas para acortar los tiempos de cocción. Al comenzar a hervir, baje la configuración de calefacción.
4. No exceda la cantidad de agua y aceite para acortar el tiempo de cocción.
5. Use su electrodoméstico en la configuración adecuada para cocinar.

## REGLAS DE TRANSPORTE

1. Realiza con el embalaje original el proceso de llevar y transportar.
2. Se debe prestar la máxima atención al producto durante la carga, descarga y transporte.
3. Durante el transporte y el envío, asegúrese de que el embalaje esté completamente cerrado .
4. Proteja el dispositivo contra factores tales como humedad, agua, impacto, etc. que puedan dañar el embalaje y el paquete.
5. Tenga cuidado para no romper el producto durante el uso, para no deformar y dañarlo, para no causar daños o fallas durante el transporte por golpes, impactos, caídas, etc. proteja el producto contra daños causados por factores externos.

## ROBLEMAS Y SUGERENCIAS DE SOLUCIONES

Antes de llamar al servicio técnico, intente solucionar los problemas que pueda encontrar con su producto comprobando los siguientes puntos.

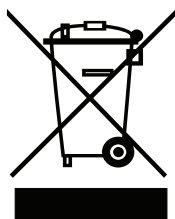
### Si el Dispositivo No Funciona;

1. Compruebe de manera segura si existe la electricidad en la red eléctrica.
2. Controla los fusibles.
3. Controla para ver si existe daños en el cable de alimentación de la cocina.

## Códigos Y Causas De Error Y Sugerencias De Solución

Problema	Razón posible	Qué hacer
<b>F3 / F4</b>	Falla del sensor de temperatura de bobina de la cocina de inducción.	Póngase en contacto con el fabricante.
<b>F9 / FA</b>	Fallo del sensor de temperatura IGBT.	Póngase en contacto con el fabricante.
<b>E1 / E2</b>	Tensión de alimentación inadecuada.	Compruebe si la tensión de alimentación es normal.
<b>E3</b>	Alerta de alta temperatura del sensor de temperatura de bobina de cocina de inducción.	Póngase en contacto con el fabricante.
<b>E5</b>	Advertencia de alta temperatura del sensor de temperatura IGBT.	Por favor, reinicie la cocción después de que la olla se haya enfriado.

## ELIMINACIÓN RESPETUOSA CON EL MEDIO AMBIENTE



Deshágase del embalaje de una manera respetuosa con el medio ambiente.

El aparato está etiquetado según la directiva europea 2012/19/EU sobre aparatos eléctricos y electrónicos usados (residuos de equipo eléctrico y electrónico - WEE por sus siglas en inglés). La directiva establece el marco para la devolución y el reciclaje de aparatos usados como corresponde en toda la UE.

## INFORMACIÓN SOBRE EL EMBALAJE

El embalaje del aparato se fabrica con materiales reciclables, de acuerdo con nuestro Reglamento Nacional sobre Medio Ambiente. No elimine los materiales de embalaje junto con los residuos domésticos o de otro tipo. Llévelos a uno de los puntos de reciclaje designado por las autoridades locales.