

■ 9e attractive

■ 9e reliable

■ 9e smart

sauber

Vitrocerámica Serie 1-3400
Manual de usuario

■ 9e useful

■ 9e efficient

■ 9e connected

■ 9e sauber

ÍNDICE

ÍNDICE	1
ADVERTENCIAS.....	2
INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD	6
DESCRIPCIÓN GENERAL	7
INSTALACIÓN.....	8
CONEXIÓN ELÉCTRICA.....	10
FUNCIONAMIENTO	12
Utensilios utilizables	12
Cocinar	13
Función de doble zona.....	14
Temporizador	15
PRESTACIONES DE SEGURIDAD	18
CONSEJOS SOBRE LA COCCIÓN DE ALIMENTOS	19
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	20
RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	21
FICHA TÉCNICA	22

POR FAVOR, LEA ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES DETENIDAMENTE ANTES DE USAR EL APARATO Y GUÁRDELO PARA FUTURAS CONSULTAS.

ADVERTENCIAS

Este dispositivo está destinado a ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como:

- áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
- casas de campo;
- por clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales;
- ambientes tipo bed and breakfast.

Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido por el fabricante, el servicio técnico o personas con formación similar para evitar cualquier peligro.

Este aparato no ha sido concebido para ser utilizado por personas (incluidos los niños) con facultades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia ni conocimiento del producto, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones respecto al uso del

aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años de edad y por personas con facultades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin experiencia ni conocimiento del producto siempre que hayan recibido supervisión o instrucciones respecto al uso correcto del aparato y comprendan los peligros asociados. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del aparato no debe ser realizado por niños a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados por un adulto.

Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

Los niños menores de 8 años deberán mantenerse siempre alejados del aparato a menos que estén bajo vigilancia continua de un adulto.

Los niños deben ser supervisados para garantizar que no juegan con el aparato.

El aparato no ha sido diseñado para funcionar con un temporizador externo o un sistema separado de control remoto.

ADVERTENCIA: Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar que se produzca una descarga eléctrica.

Los objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas nunca se deben colocar sobre la cocina porque se pueden calentar.

Las superficies accesibles se pueden calentar durante y después del uso de la cocina.

ADVERTENCIA: El aparato y sus partes accesibles se pueden calentar durante su funcionamiento.

Extreme las precauciones para evitar tocar las fuentes de calor de la cocina.

ADVERTENCIA: Las piezas accesibles se pueden calentar durante su uso. Mantenga a los niños pequeños alejados de la cocina.

No utilizar una vaporera.

En cuanto a las instrucciones detalladas para el uso seguro del aparato, las precauciones durante el mantenimiento del usuario y el reemplazo de la bombilla, consulte las secciones "FUNCIONAMIENTO" y "LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO".

ADVERTENCIA: Si se cocina con grasa o aceite y sin supervisión, podría ser peligroso y provocar un incendio.

NO intente extinguir un fuego con agua, apague el aparato y tape las llamas de fuego, por ejemplo con una tapa o una manta ignífuga.

ADVERTENCIA: Peligro de incendio: no guarde ningún utensilio sobre la superficie de cocción.

El enchufe debe permanecer accesible después de la instalación del dispositivo.

En cuanto a las instrucciones para todos los espacios necesarios con dimensiones, el método de fijación y cómo el aparato se va a fijar a su soporte, consulte la sección "INSTALACIÓN".

Después del uso, apague el elemento de la encimera por su control y no confíe en el detector de pan.

La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el artefacto está en funcionamiento.

Estas superficies pueden calentarse.

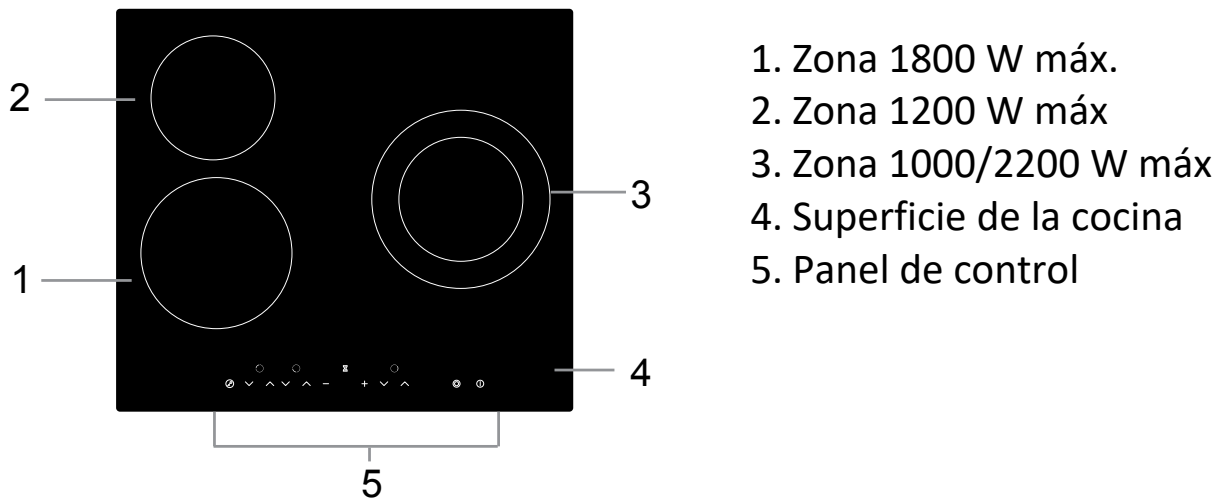
PRECAUCIÓN: el proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción a corto plazo debe ser supervisado continuamente.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD

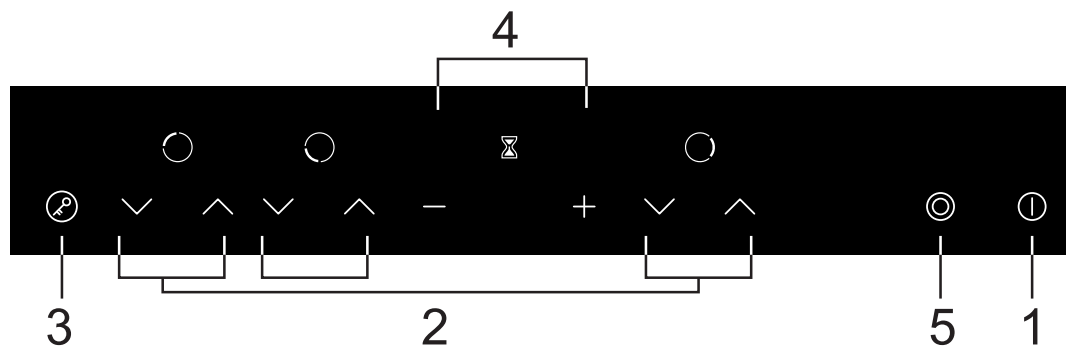
- Apague la cocina y desenchufe el cable de alimentación cuando no esté siendo utilizada, antes de dejarla desatendida y antes de proceder a su limpieza. Espere hasta que se haya enfriado, antes de limpiar o guardar el aparato.
- No toque las superficies calientes.
- No utilice accesorios no recomendados por el fabricante para evitar la posibilidad de provocar un incendio, una descarga eléctrica o lesiones personales.
- No rasque la superficie de la cocina con objetos afilados. No utilice la superficie de la cocina como superficie de trabajo.
- No coloque la sartén vacía sobre la cocina. Coloque la sartén en el centro de la superficie calefactora.

DESCRIPCIÓN GENERAL

Imagen superior

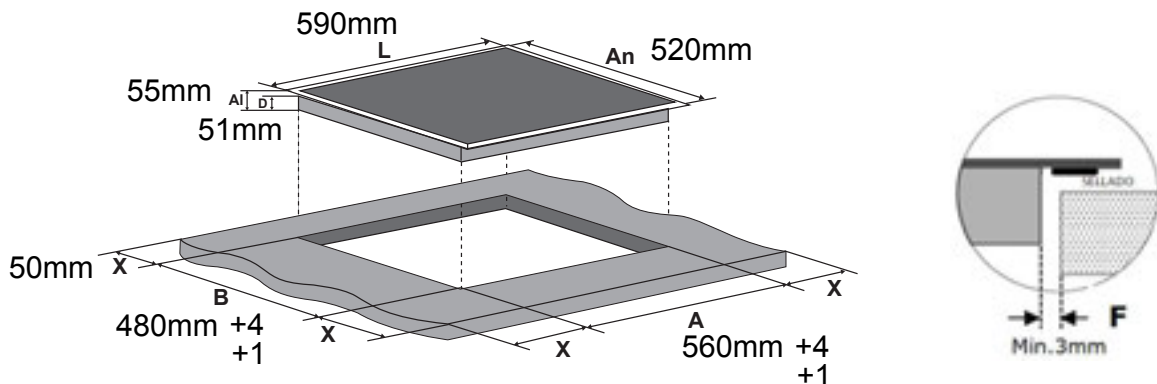


Panel de control

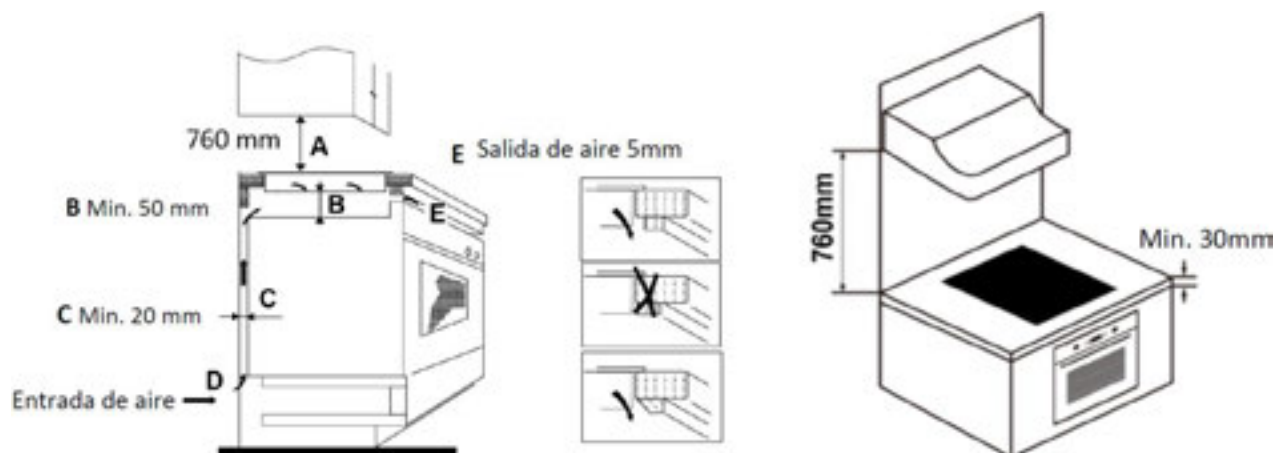


INSTALACIÓN

Corte un orificio en la encimera con las dimensiones siguientes. Alrededor del orificio se debe dejar un espacio mínimo de 50 mm. La encimera debe tener un grosor mínimo de 30 mm y debe ser de material termorresistente.



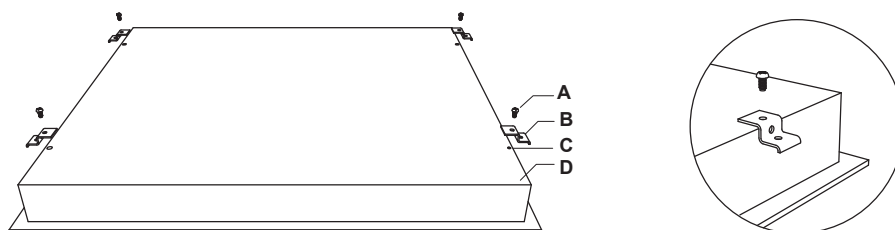
Es esencial que la cocina esté bien ventilada y que la entrada y la salida de aire no estén obstruidas.
Asegúrese de que la cocina está correctamente instalada tal y como indica la ilustración.





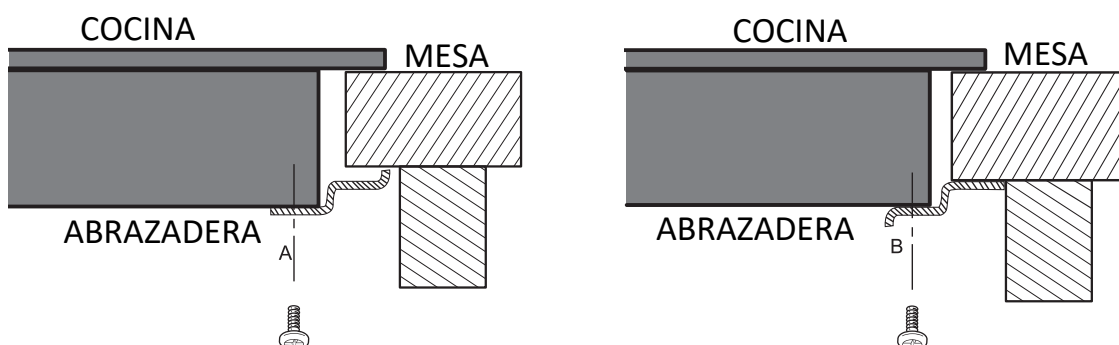
Por seguridad, el espacio entre la cocina y el armario superior debe ser al menos 760 mm.

Instale la cocina en la encimera utilizando 4 abrazaderas en la base de la cocina.



A	B	C	D
Tornillo	abrazadera	Orificio para el tornillo	Base

La posición de las abrazaderas se puede ajustar en función del grosor de la encimera.



Precauciones:

- La cocina de vitrocerámica debe ser instalada por una persona cualificada. No intente instalar el aparato usted mismo.
- La instalación incorrecta puede provocar daños materiales o personales, que no serán responsabilidad del fabricante.
- La cocina no se debe instalar encima de un frigorífico, un congelador, un lavavajillas ni una secadora.
- Instale la cocina lejos de cualquier fuente de calor, como un horno o la luz directa del sol.
- Para evitar posibles daños, la capa intermedia y el adhesivo deben ser resistentes al calor.
- No utilice una vaporera.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

¡Atención!

- La cocina debe ser instalada por un electricista cualificado siguiendo las normas y la regulación aplicable a las instalaciones eléctricas.
- Antes de manipular la parte eléctrica de la cocina, desconectar de la toma de corriente.
- Es esencial conectar la cocina a una toma de corriente con conexión a tierra.
- Después de instalar la cocina, el interruptor de conexión siempre debe estar en una posición accesible.

Los hilos del cable de alimentación están identificados por colores según el código siguiente:

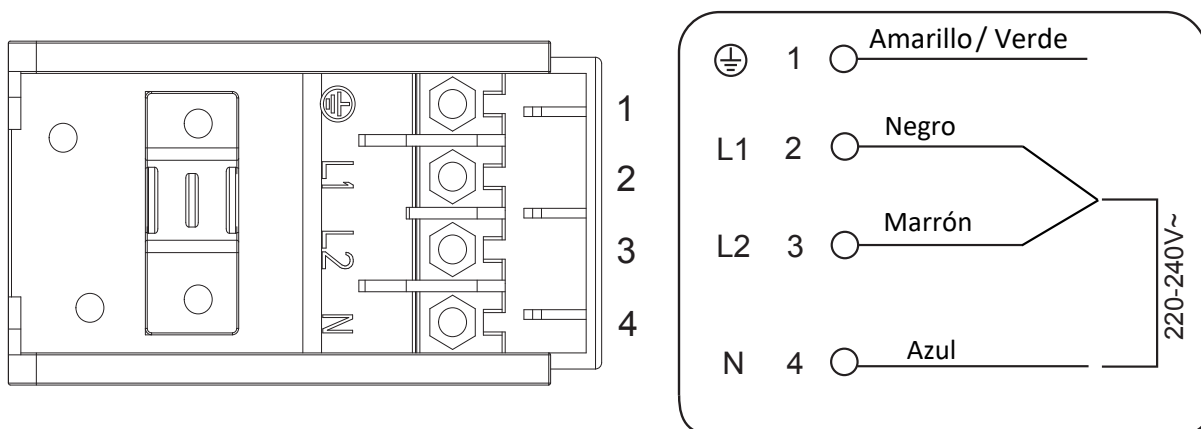
Verde y Amarillo = Tierra

Azul y Gris = Neutro

Marrón y Negro = Corriente

Si los colores de los hilos del cable de alimentación de la cocina no coinciden con los colores identificativos de los terminales del cuadro eléctrico, proceda del modo siguiente:

- 1) El hilo de color verde y amarillo se debe conectar al terminal identificado con la letra E (Tierra) o con el símbolo de tierra  o de color Verde y Amarillo.
- 2) El hilo de color azul o gris se debe conectar al terminal identificado con la letra N (Neutro), o de color Gris.
- 3) El hilo de color marrón o negro se debe conectar al terminal identificado con la letra L (Corriente), o de color Negro o Marrón.



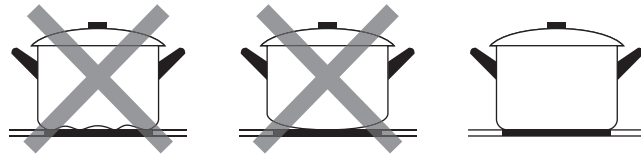
ADVERTENCIAS:

- Si el aparato va a ser conectado directamente a la red eléctrica, se deberá instalar un disyuntor omnipolar con un espacio mínimo de 3 mm entre los contactos conforme a la regulación aplicable sobre Instalaciones Eléctricas
- Los hilos eléctricos no se deben doblar ni comprimir.
- Los hilos eléctricos deben ser examinados con regularidad y ser sustituidos solo por un electricistas cualificado.

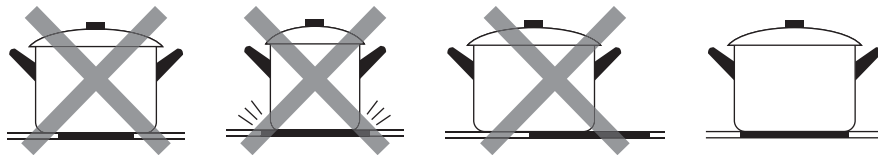
FUNCIONAMIENTO

Utensilios utilizables

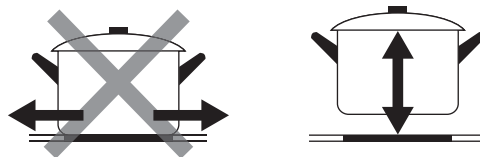
No utilice utensilios para la cocción con bordes dentados o con una base curvada.



Asegúrese de que el fondo de su olla es liso, se apoya totalmente en la cocina, y es del mismo tamaño que la placa térmica. Coloque siempre la olla centrada sobre la zona de cocción.

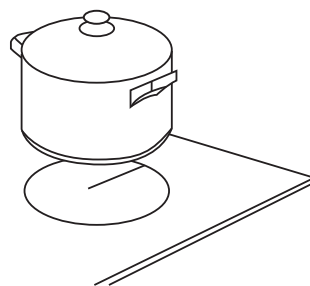


Levante siempre las ollas para retirarlas de la cocina, no las deslice porque podrían rayar la superficie de la cocina.



Cocinar

Introduzca los alimentos en una olla y colóquela sobre el diseño circular de una zona de cocción de la cocina.



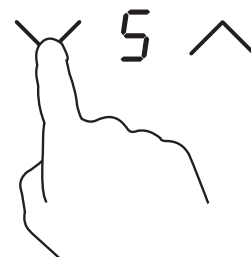
NOTA:

- Durante la cocción se debe utilizar una tapa.
- No coloque una olla vacía en la cocina, cuando está encendida.
- Asegúrese de que la base de la olla y la superficie de la zona de cocción están limpias y secas.

1. Toque ① . Se escuchará una señal sonora y todas las luces indicadoras mostrarán “—”.
 - Si no selecciona un ajuste de temperatura antes de 1 minuto, el fuego de vitrocerámica se apagará automáticamente.

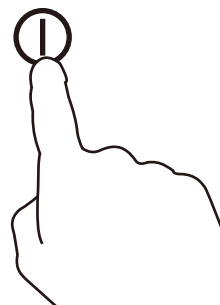
2. Establezca la potencia tocando repetidamente $\vee/\wedge$, y a continuación con cada toque se cambiará de ajuste en 1 unidad.

- El nivel máximo de temperatura es “9”. El nivel mínimo de temperatura es “1”.
- Cuando se selecciona el ajuste de temperatura “—”, la zona de cocción quedará apagada.



3. Toque ① para apagar todas las zonas de cocción.

- “H” parpadeará para indicar que la zona de cocción está caliente. Desaparecerá cuando la zona de cocción se haya enfriado.



Recomendaciones en el ajuste de temperatura

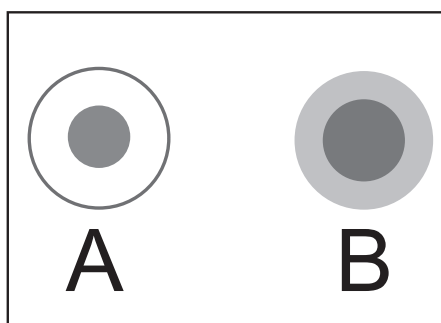
Nivel de temperatura	Adecuado para
1~2	• Calentar pequeñas cantidades de alimentos • Derretir chocolate y mantequilla • Cocer a fuego lento • Calentar alimentos lentamente
3~4	• Recalentar • Cocción rápida a fuego lento - Cocción de
5~6	Tortitas
7~8	• Saltear • Cocción de pasta
9	• Sofreír • Dorar • Hervir sopa • Hervir agua

No ejecute 3 zonas de cocción al mismo tiempo

Función de doble zona

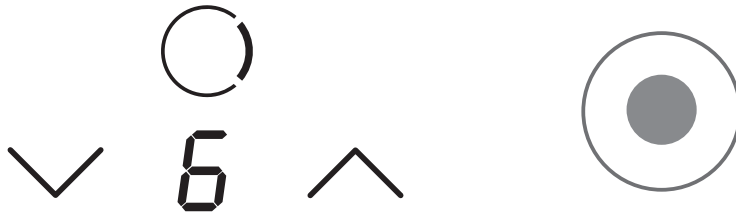
Esta función solo es operativa en la zona de cocción nº 3.

La zona de cocción doble incluye dos zonas de cocción que comparten una sección central y las diferencia la sección externa. Se puede utilizar la sección central (**A**) de modo independiente o las dos secciones (**B**).

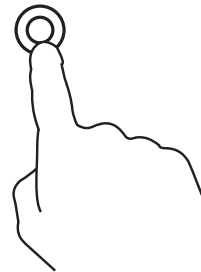


Activación de la zona doble

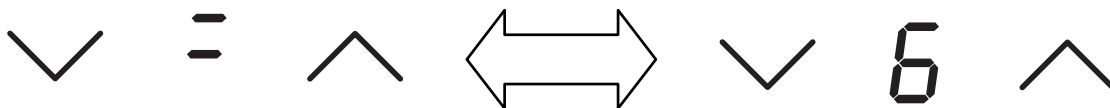
1. Toque $\vee$ o $\wedge$ para seleccionar el ajuste de temperatura, por ejemplo 6. La sección central A se activará.



2. Toque $\odot$, las dos secciones **B** funcionarán.



3. " $\equiv$ " y " δ " aparecerán visualizadas alternativamente.



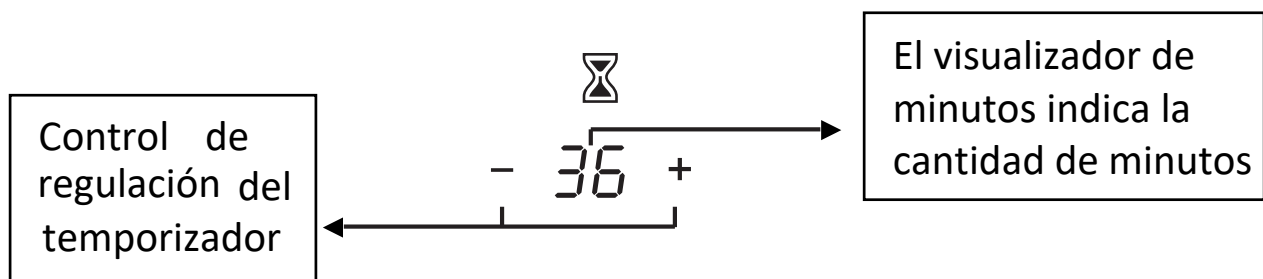
4. Para desactivar la zona doble, toque $\odot$ de nuevo. Solo se visualizará " δ ".

Temporizador

El temporizador se puede utilizar con dos funciones diferentes:

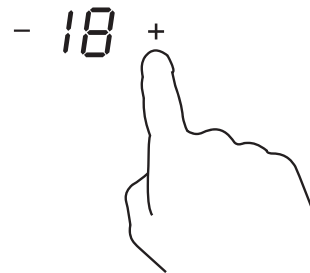
- Para ajustar el minuterio
- Para ajustar la desconexión automática de una zona de cocción.

El ajuste máximo del temporizador son 99 minutos.



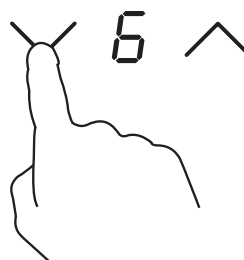
Ajuste del minuterio

1. Toque “-” o “+”.
 - El visualizador de tiempo parpadeará.
2. Mientras el visualizador de tiempo parpadea, toque “-” o “+” hasta que el tiempo necesario aparezca indicado en el visualizador, por ejemplo 18 minutos.
 - Toque varias veces “-” o “+” para disminuir o incrementar el tiempo en intervalos de 1 minuto.
 - Toque y mantenga el dedo sobre “-” o “+” para disminuir o incrementar el tiempo en intervalos de 10 minutos.
 - Si se intenta sobrepasar los 99 minutos, el temporizador automáticamente regresará a 0 minutos (“—”).
3. Se iniciará la cuenta atrás de los minutos. El tiempo restante se podrá ver en el visualizador.
4. Para cancelar el tiempo del minuterio, toque “-” y “+” a la vez. “00” aparecerá visualizado.



Desconexión automática de una zona de cocción

1. Toque varias veces ∨ o ∧ para ajustar la temperatura en la zona de cocción que desea utilizar.

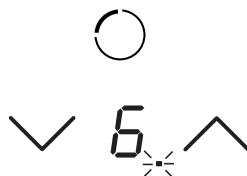


2. Ajuste el tiempo entre 1 minuto y 99 minutos utilizando “-” o “+”.

- El visualizador del tiempo parpadeará.
- Toque varias veces “-” o “+” para incrementar o disminuir el tiempo en intervalos de 1 minuto.
- Toque y mantenga el dedo sobre “-” o “+” para disminuir o incrementar el tiempo en intervalos de 10 minutos.
- Si se intenta sobrepasar los 99 minutos, el temporizador automáticamente regresará a 0 minutos (“—”).



3. La configuración del indicador de temperatura parpadeará.



4. Cuando el tiempo seleccionado ha transcurrido, la zona de cocción se desactivará automáticamente.

5. Para cancelar el tiempo del minuterio, toque “-” y “+” a la vez. “00” aparecerá visualizado.

PRESTACIONES DE SEGURIDAD

Bloqueo

- Los mandos del aparato se pueden bloquear para evitar la activación involuntaria, por ejemplo que un niño encienda accidentalmente las zonas de cocción.
- Cuando los mandos están bloqueados, todos los mandos excepto ① estarán desactivados.

Toque y mantenga el dedo , la luz indicadora de bloqueo se iluminará y el visualizador de tiempo indicará “CH”. La cocina está en el modo bloqueado. Para desbloquear los mandos, toque y mantenga el dedo  hasta escuchar una señal sonora y la cocina volverá a funcionar de modo normal.

Protección frente al Sobrecalentamiento

El sensor de temperatura incorporado permite controlar la temperatura del interior de la zona de cocción de vitrocerámica. Cuando se detecta que la temperatura es excesivamente elevada, la cocina de vitrocerámica se detendrá automáticamente.

Advertencia de calor

Cuando la cocina ha estado funcionando, se mantendrá caliente durante cierto tiempo. “H” parpadeará para advertirle que no debe tocar la cocina.

Desconexión Automática

Esta prestación funcionará cuando se olvide de apagar una zona de cocción.

Los tiempos preconfigurados para la desconexión automática aparecen indicados en la tabla siguiente:

Nivel de potencia	Las zonas de cocción se apagan automáticamente después de
1~3	8 horas
4~6	4 horas
7~9	2 horas

CONSEJOS SOBRE LA COCCIÓN DE ALIMENTOS

Cuando los alimentos comiencen a hervir, reduzca el ajuste de temperatura.

- El uso de una tapa permitirá reducir los tiempos de cocción y ahorrar energía al mantener el calor.
- Minimice la cantidad de líquido o grasa para reducir los tiempos de cocción.
- Comience a cocer los alimentos con un ajuste de temperatura alto y reduzca la temperatura cuando los alimentos ya estén calientes.

Cocción a fuego lento, cocción de arroz

- La cocción a fuego lento se realiza por debajo del punto de ebullición, aproximadamente a 85°C, cuando se observen burbujas que ocasionalmente suben a la superficie del líquido. Es la clave para elaborar sopas deliciosas y guisos tiernos porque el sabor se consigue sin cocer excesivamente los ingredientes. Las salsas elaboradas con huevo o espesadas con harina también se deben cocer por debajo del punto de ebullición.
- Algunas tareas, incluida la cocción de arroz por el método de absorción, pueden requerir un ajuste superior al mínimo para garantizar que los alimentos están correctamente cocidos en el tiempo recomendado.

Dorar la carne

Para asar carne de manera sabrosa y jugosa:

1. Deje reposar la carne a temperatura ambiente durante 20 minutos aproximadamente antes de asarla.
2. Caliente una sartén de fondo grueso.
3. Extienda una pequeña cantidad de aceite en ambos lados del filete. Aplique una pequeña cantidad de aceite en la sartén caliente e introduzca la carne en la sartén.
4. Dé la vuelta al filete una sola vez durante el asado. El tiempo exacto de asado dependerá del grosor del filete y de sus preferencias. El tiempo puede variar entre 2 – 8 minutos por cada cara. Presione el filete para estimar si está suficientemente hecho – cuanto más firme esté más ‘hecho’ estará.

5. Deje el filete reposar en un plato templado durante unos minutos para que esté más tierno antes de servirlo.

Sofreír

1. Seleccione un wok o sartén grande de base plana adecuado para el uso con vitrocerámica.
2. Prepare todos los ingredientes y los utensilios. Los alimentos se deben sofreír rápidamente. Para freír grandes cantidades, deberá realizarse en varios turnos con cantidades más pequeñas.
3. Precaliente la sartén brevemente y añada dos cucharadas soperas de aceite.
4. Fría la carne primero y déjela reposar mientras la mantiene caliente.
5. Fría la verdura. Cuando esté caliente pero crujiente, ajuste la potencia de la zona de cocción a un nivel más bajo, vuelva a colocar la carne en la sartén y añada la salsa.
6. Sofría los ingredientes levemente para asegurarse de que están uniformemente calientes.
7. Sirva inmediatamente.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Compruebe que el aparato está apagado.
- Limpie el aparato solo con un paño húmedo.
- NO utilice sustancias de limpieza abrasivas ni estropajos.
- Seque por completo el aparato después de su limpieza.

Atención:

La manipulación de electrodomésticos mientras se llevan puestos accesorios metálicos en los dedos o las manos puede provocar quemaduras debido a que el campo electromagnético generado en la cocina calentará instantáneamente los metales ferrosos que están cerca de la zona de cocción.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa Posible	Solución Posible
No se puede encender el aparato.	No hay alimentación.	Compruebe que el aparato está conectado a la toma de corriente y está encendido. Compruebe que existe alimentación eléctrica. Si el problema persiste, llame al servicio técnico oficial.
Los mandos táctiles no responden.	Los mandos están bloqueados .	Desbloquee los mandos. (Consulte “Bloqueo” donde se detallan las instrucciones).
Los controles táctiles son difíciles de activar.	Puede haber una fina capa de agua sobre los mandos o podría estar utilizando la punta de los dedos al tocar los mandos.	Asegúrese de que la zona de los mandos táctiles está seca y utilice la yema del dedo para tocar los mandos.
Algunas ollas generan ruido.	Esto puede ser debido a la estructura de la olla (capas de metales distintos que vibran de modo diferente).	Esto es normal en algunos utensilios de cocción y no significa que estén defectuosos.

FICHA TÉCNICA

Referencia	Serie 1-3400
Categoría	Placa de cocina de 3 zonas
Voltaje/frecuencia V/Hz	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Potencia nominal total (W)	3100-3700W
Dimensiones del producto (mm) (La. x An. x Al.)	590X520X55
Tamaño integrada L x An (mm)	560X480

Pedimos disculpas por cualquier problema que pueda producirse por pequeñas inconsistencias en estas instrucciones, que pueden ocurrir como resultado de mejoras y desarrollo del producto.

ELIMINACIÓN



■ Somos un distribuidor responsable y nos preocupa el medio ambiente. Por este motivo le pedimos que siga correctamente las instrucciones de eliminación a la hora de desechar el aparato y su material de embalaje. De este modo, contribuirá a la conservación de los recursos naturales y garantizará que se recicla de modo correcto para preservar la salud las personas y el medio ambiente.

Este aparato y su embalaje se deben desechar conforme a la normativa y regulación local.

Debido a que el aparato contiene componentes electrónicos, el aparato y sus accesorios no se deben tirar en la basura doméstica al final de la vida útil del aparato.

Consulte a las autoridades locales sobre el modo correcto de eliminación y reciclaje de residuos.

El aparato se debe depositar en un punto local de recogida de residuos para proceder a su reciclaje. En algunos puntos de recogida se aceptan residuos gratuitamente.

Pedimos disculpas por cualquier problema que pueda producirse por pequeñas inconsistencias en estas instrucciones, que pueden ocurrir como resultado de mejoras y desarrollo del producto.

CONTENTS

CONTENTS	24
WARNINGS	25
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	28
OVERVIEW	29
INSTALLATION	30
ELECTRICAL CONNECTION	32
OPERATION	34
Cookware	34
Cooking	35
Double zone function	36
Timer	37
SAFETY FEATURES.....	40
COOKING TIPS	41
CLEANING AND CARE	42
TROUBLESHOOTING.....	43
TECHNICAL DATA SHEET.....	44

PLEASE READ THE FOLLOWING INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE APPLIANCE AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

WARNINGS

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.

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 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 responsible for their safety.

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 unless they are older than 8 and supervised.

Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

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

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

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

WARNING: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hotplate since they can get hot.

Accessible surfaces may become hot during and after use.

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use.

Care should be taken to avoid touching heating elements.

WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

A steam cleaner is not to be used.

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.

Regarding the detailed instructions for the safe use of the appliance, the precautions during user maintenance, refer to the sections “OPERATION” and “CLEANING AND MAINTENANCE”.

The plug must be remained easily accessible after installation of the appliance.

Regarding the instructions for the all necessary spaces with dimensions, the method of fixing and how the appliance is to be fixed to its support, refer to the section “INSTALLATION”.

After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.

The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

These surfaces can get hot.

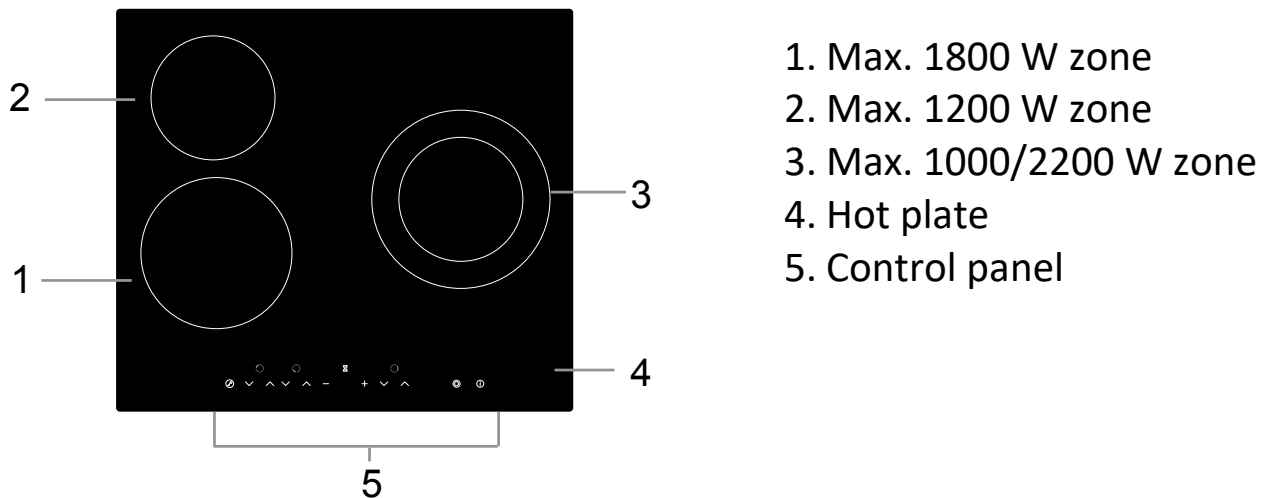
CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

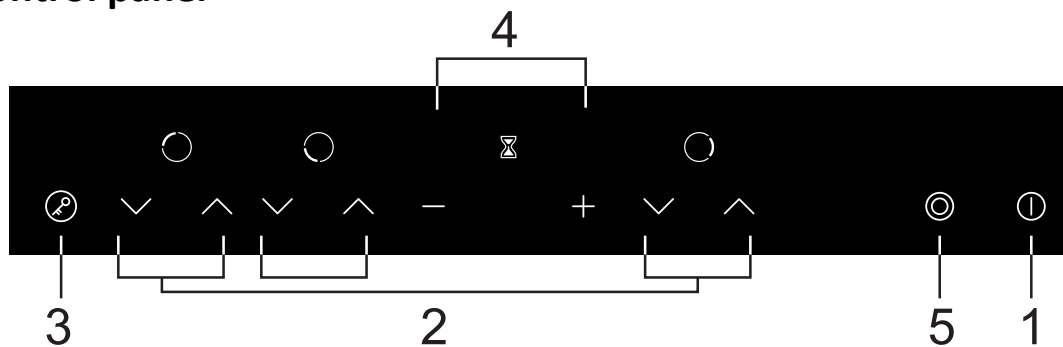
- Turn the power off and remove the plug when the appliance is not in use, left unattended and before cleaning. Allow to cool down before cleaning or storing the appliance.
- Do not touch hot surfaces.
- Do not use accessories not recommended by the manufacturer to avoid danger of fire, electric shock or personal injury.
- Do not scratch the hob with sharp objects. Don't use the hob as a work surface.
- Do not put the empty pan on the hob. Put the pan in the centre of the hob.

OVERVIEW

Top view



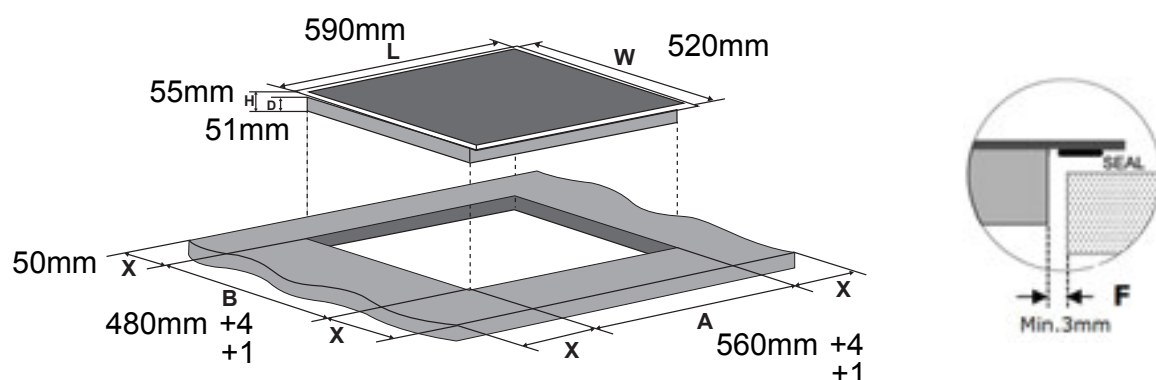
Control panel



- 1. Power ON/OFF key
- 2. Power regulation keys
- 3. Lock key
- 4. Timer setting keys
- 5. Double zone control key

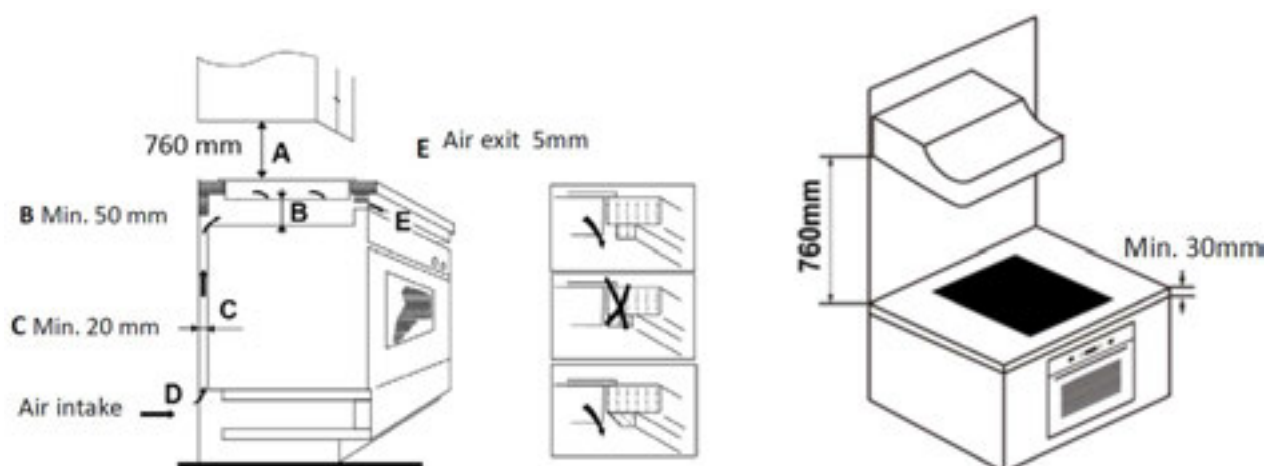
INSTALLATION

Cut a hole in the worktop of the dimension shown in the diagram below. A minimum of 50 mm space should be left around the hole. The worktop should be at least 30 mm thick and made of heat-resistant material.



It is essential that the hob is well ventilated and that the air intake and exit are not blocked.

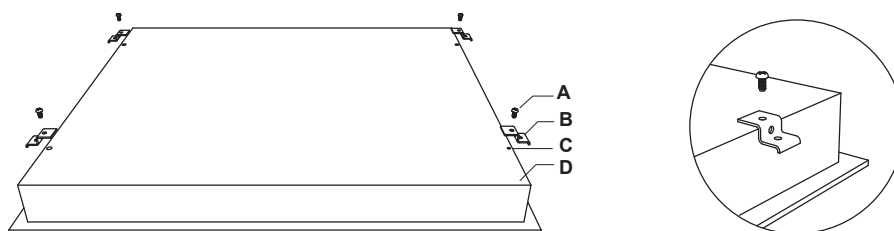
Make sure the hob is correctly installed as shown.





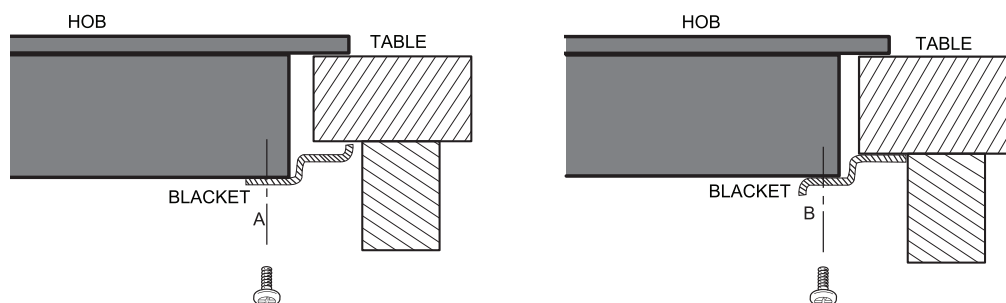
For safety, the gap between the hob and any cupboard above it should be at least 760 mm.

Fix the hob to the worktop using 4 brackets on the base of the hob.



A	B	C	D
Screw	bracket	Screw hole	Base

The position of the brackets can be adjusted according to the thickness of the top.



Cautions:

- The ceramic cooker hob must be installed by a qualified authorised person. Never try to install the appliance by yourself.
- Incorrect installation may cause harm and damage to people or property, for which the manufacturer accepts no responsibility.
- The hob must not be installed above refrigerators, freezers, dishwashers or tumble dryers.

- Install the hob away from heat sources such as ovens or direct sunlight.
- To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
- A steam cleaner must not be used.

ELECTRICAL CONNECTION

Attention!

- The hob must be installed by a qualified electrician in line with all local standards and regulations for electrical wiring.
- Before any work on the electrical section of the appliance, it must be disconnected from the mains.
- Connection to a good earth wiring system is absolutely essential.
- After the hob is installed, the power switch must always be in an accessible position.

The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

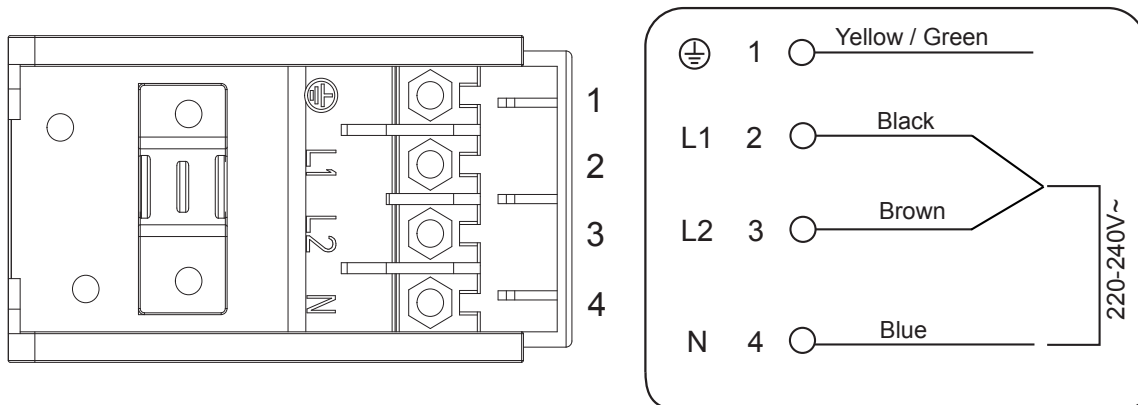
Green & Yellow = Earth

Blue & Grey = Neutral

Brown & Black = Live

As the colours of the wires in the mains lead for the appliance may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your spur box, proceed as follows:

- 1) The wire which is coloured green and yellow must be connected to the terminal marked with the letter E (Earth) or with the earth symbol  or coloured green and yellow.
- 2) The wire which is coloured blue or grey must be connected to the terminal marked N (Neutral), or coloured Grey.
- 3) The wire which is coloured brown or black must be connected to the terminal marked L (Live), or coloured Black or Brown.



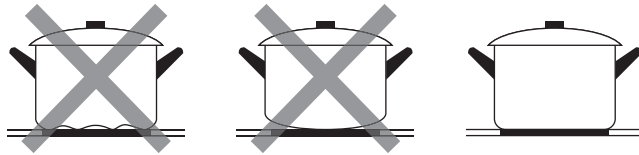
WARNINGS:

- If the appliance is being connected directly to the mains supply, an omnipolar circuit breaker must be installed with a minimum gap of 3 mm between the contacts according to the local applicable Electrical Installation guidelines
- The wires must not be bent or compressed.
- The wires must be checked regularly and only replaced by a qualified electrician.

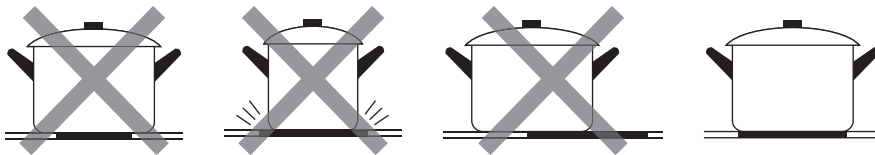
OPERATION

Cookware

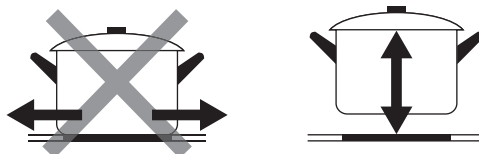
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the hot plate, and is the same size as the cooking zone. Always centre your pan on the cooking zone.

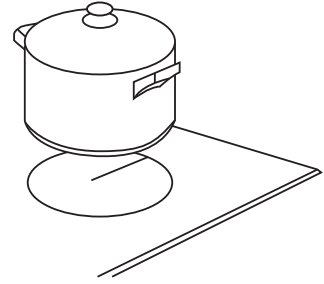


Always lift pans off the ceramic hob, do not slide, or they may scratch the hot plate.



Cooking

Put the food into a cookware and position it on the centre of the circular design on the plate.



NOTE:

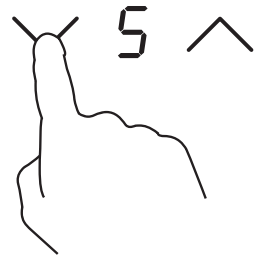
- A lid must be used when cooking.
- Never place empty cookware on the appliance, when the appliance is switched on.
- Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.

1. Touch **①**. A beep will sound and all the indicator lights will show “—”.

- If you do not choose a heat setting within 1 minute, the ceramic hob will automatically switch off.

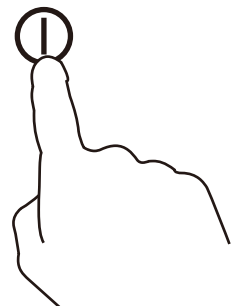
2. Set the power level by repeatedly touching **∨** / **∧** and then each touch will change the level by 1.

- The maximum heat level is “9”. The minimum heat level is “1”.
- When the heat level “—” is selected, the cooking zone will be switched off.



3. Touch **①** to switch off all cooking zones.

- “H” will flash to indicate the cooking zone is hot. It will disappear when the cooking zone has cooled down.



Heat setting guideline

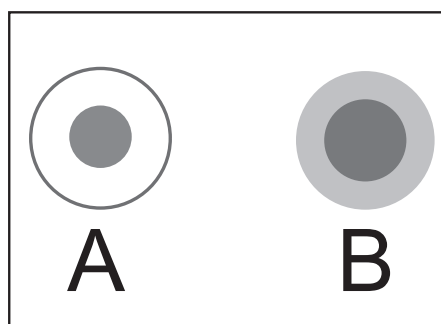
Heat setting	Suitable for
1~2	• Warming small quantities of food • Melting chocolate and butter • Gentle simmering • Slow warming
3~4	• Reheating • Rapid simmering • Cooking rice
5~6	Pancakes
7~8	• Sautéing • Cooking pasta
9	• Stir-frying • Searing • Bringing the soup to a boil • Boiling water

Do not run 3 cooking zones at the same time.

Double zone function

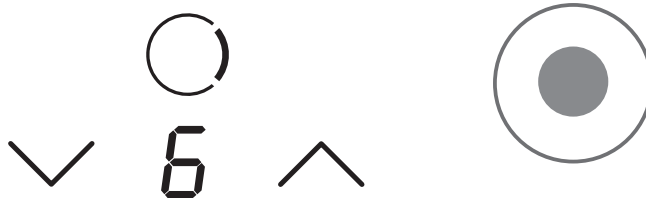
The function only works in 3# cooking zone.

The double cooking zone has two cooking areas that you can use a central section and an outer section. You can use the central section (**A**) independently or both sections (**B**).

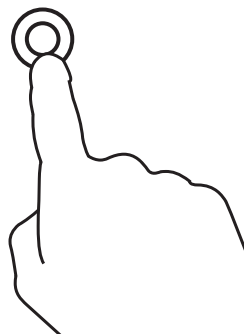


Activating the double zone

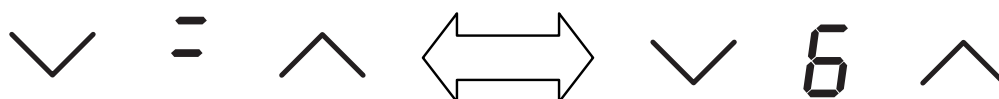
1.Touch $\vee$ or $\wedge$ to select the heat setting, e.g. 6. Central section **A** will switch on.



2.Touch $\odot$, both sections **B** will work.



3.“=” and “6” will be shown alternately.



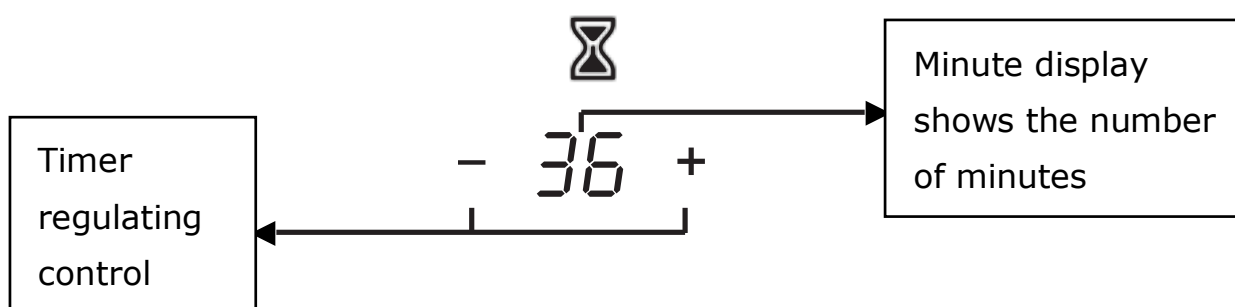
4.To deactivate the double zone, touch $\odot$ again. Only “6” will be shown.

Timer

The timer can be used for two different functions:

- To set the minute minder
- To set a cooking zone to switch off automatically.

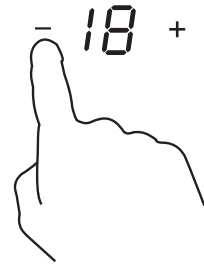
You can set the timer up to 99 minutes.



Setting the minute minder

1. Touch “-” or “+” .
 - Time display will flash.
2. Whilst the time display is flashing, touch “-” or “+” until the time you require appears in the display, e.g. 18 minutes.

- Repeatedly touch “-” or “+” to decrease or increase the time by 1 minute.
- Touch and hold “-” or “+” to decrease or increase the time by 10 minutes.

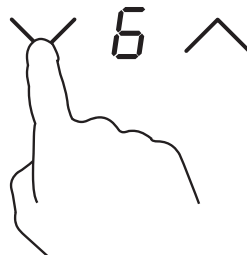


- If the time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 0 minute (“—”).

3. The time then counts down in minutes. The time remaining can be seen on the display.
4. To cancel the minute minder time, touch “-” and “+” at the same time. “00” will be shown.

Switching a cooking zone off automatically

1. Repeatedly touch ∨ or ∧ to set a heat level for the zone you require.

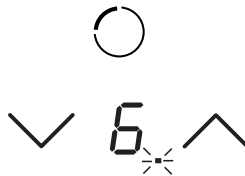


2. Set the desired time from 1 minute to 99 minutes using“-”or “+”.

- The time display will flash.
- Repeatedly touch “-” or “+”to increase or decrease the time by 1 minute.
- Touch and hold“-” or “+” to decrease or increase the time by 10 minutes.
- If the time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 0 minute (“—”).



3. The red dot next to heat level indicator will flash.



4. When the selected time has lapsed, the cooking zone will automatically be switched off.

5. To cancel the minute minder time, touch“-”and“+” at the same time. “00” will be shown.

SAFETY FEATURES

Lock

- You can lock the controls to prevent the unintended use, e.g. children accidentally turn the cooking zones on.
- When the controls are locked, all the controls except ① are disabled.

Touch and hold , the lock indicator light will illuminate and the time display will show “**CH**”. The hob enters the locking mode.

To unlock the controls, touch and hold  until a beep is heard and the hob will return to normal working mode.

Protection from Over-heating

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

Heat warning

When the hob has been operating for some time, there will be some residual heat. “H” will flash to warn you to keep away from it.

Auto Shut Down

The feature occurs whenever you forget to switch off a cooking zone. The default shutdown times are shown in the table below:

Power level	The cooking zones shut down automatically after
1~3	8 hours
4~6	4 hours
7~9	2 hours

COOKING TIPS

When food comes to the boil, reduce the temperature setting.

- Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.
- Minimise the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has thoroughly heated.

Simmering, cooking rice

- Simmering occurs below boiling point, at around 85°C, when bubbles are just rising occasionally to the surface of the cooking liquid. It is the key to delicious soups and tender stews because the flavours develop without overcooking the food. You should also cook egg-based and flour thickened sauces below boiling point.
- Some tasks, including cooking rice by the absorption method, may require a setting higher than the lowest setting to ensure the food is cooked properly in the time recommended.

Searing steak

To cook juicy flavoursome steaks:

1. Leave the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
2. Heat up a heavy-based frying pan.
3. Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and then lower the meat onto the hot pan.
4. Turn the steak only once during cooking. The exact cooking time will depend on the thickness of the steak and how cooked you want it. Times may vary from about 2 – 8 minutes per side. Press the steak to gauge how cooked it is – the firmer it feels the more 'well done' it will be.
5. Leave the steak to rest on a warm plate for a few minutes to allow it to relax and become tender before serving.

For stir-frying

1. Choose a ceramic compatible flat-based wok or a large frying pan.
2. Have all the ingredients and equipment ready. Stir-frying should be quick. If cooking large quantities, cook the food in several smaller batches.
3. Preheat the pan briefly and add two tablespoons of oil.
4. Cook any meat first and then put it aside and keep warm.
5. Stir-fry the vegetables. When they are hot but still crisp, turn the cooking zone to a lower setting, return the meat to the pan and add your sauce.
6. Stir the ingredients gently to make sure they are heated through.
7. Serve immediately.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Make sure the appliance is switched off.
- Clean the appliance with a damp cloth only.
- DO NOT use any abrasive cleaners or pads.
- Dry thoroughly after cleaning.

Attention:

Operating the appliances when wearing metal accessories on fingers or hands could cause burnings because the electro magnetic field of the hob will heat up any ferrous metals instantaneously close to the cooking area.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Cause	Possible Solution
The appliance cannot be turned on.	No power.	Make sure the appliance is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage. If problem still exists, please call a qualified service agent.
The touch controls are not responsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. (See “Lock” 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 control.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
Some pans make 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.

TECHNICAL DATA SHEET

Reference	Serie 1-3400
Category	3 zone cooker hob
Voltage / frequency V / Hz	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Rated- Total power (W)	3100-3700W
Product Size L×W×H(mm)	590X520X55
Built-in Size L x W (mm)	560X480

We apologise for any inconvenience caused by minor inconsistencies in these instructions, which may occur as a result of product improvement and development.

DISPOSAL



As a responsible retailer we care about the environment.

As such we urge you to follow the correct disposal procedure for the appliance and packaging materials. This will help conserve natural resources and ensure that it is recycled in a manner that protects health and the environment.

You must dispose of this appliance and its packaging according to local laws and regulations.

Because this appliance contains electronic components, the appliance and its accessories must be disposed of separately from household waste when the appliance reaches its end of life.

Contact your local authority to learn about disposal and recycling.

The appliance should be taken to your local collection point for recycling. Some collection points accept appliance free of charge.

We apologise for any inconvenience caused by minor inconsistencies in these instructions, which may occur as a result of product improvement and development.

GARANTIA DE SAUBER

La garantía ofrece para el usuario la reparación sin cargo de aquellas anomalías que puedan ser imputables a un defecto de fabricación.

Sauber acepta la reparación de equipos en garantía tanto en domicilio de usuarios como en tiendas y distribuidores.

Qué no cubre la Garantía

Los desperfectos o anomalías producidos como consecuencia de la utilización del equipo (desgaste normal por el uso, rotura de elementos de dotación), así como aquellas averías debidas a agentes externos (variaciones en el fluido eléctrico, presiones excesivas de agua, daños ocasionados por condiciones ambientales adversas), no pueden ser imputables a un defecto de fabricación, por lo que deberían ser reparados con cargo al usuario.

Período de Garantía

La Ley 23/2003 de Garantías sobre bienes de consumo y el posterior Real Decreto Legislativo 1/2007, de 16 de noviembre de 2007, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios, establecen un período de 2 años de garantía para los consumidores (aquellos que destinan el producto a su uso privado: que no lo incorporan de ningún modo a un proceso de producción).

La Ley establece que cualquier anomalía, avería o falta de conformidad que se detecte durante los primeros 6 meses será atribuible a un defecto de fabricación, mientras que el usuario debería demostrar el defecto de fabricación para anomalías detectadas con posterioridad. Sauber asume el coste de las averías o anomalías detectadas durante los 2 años de garantía (teniendo en cuenta la anterior premisa), con la excepción de aquellos desperfectos definidos en el punto anterior.

Los equipos destinados a uso profesional (aquellos que están integrados o forman parte de un negocio), cuentan con una garantía de 1 año en piezas (mano de obra y desplazamiento no incluidos), salvo que se pacten otras condiciones con el cliente.

El período de garantía comienza según la fecha que conste en la factura o albarán de entrega del producto, con independencia del tiempo efectivo de uso del mismo.

Sustitución del equipo durante el período de Garantía

La Ley vigente establece que el consumidor (los usuarios profesionales no están cubiertos por esa Ley) podrá solicitar la sustitución de un equipo ante una avería o falta de conformidad, pero añade que el garante (en este caso Sauber), podrá desestimar esa solicitud si el coste de la sustitución resulta desproporcionado con respecto a la reparación correspondiente.

Datos de contacto SAUBER

En caso de tener cualquier avería o incidencia, el teléfono de contacto del SAUBER.

Teléfono de contacto: 91217 22 68

- Email de contacto: atenciónalcliente@sauber-home.com

- Sitio web oficial: www.sauber-home.com

- Horas de trabajo: Lunes-Viernes L-V 09: 00-14: 00 15: 00-18: 00

Dirección del centro de posventa: Pol. Ind. Sur, Carretera de Burgos, Km. 31,600, 28750 SanAgustín del Guadalix, Madrid, España.