



# HOOVER

Instruction Manual For Induction Hob

ENGLISH

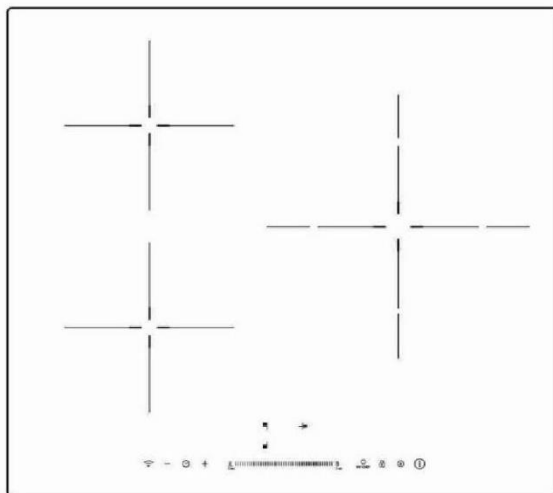
Manual de instrucciones para la placa de inducción

ESPAÑOL

Manuel d'instruction pour plaque à induction

FRANÇAIS

## MODÈLE : HIS633SCTTWIFI



Thank you for purchasing the Hoover induction hob. Please read this instruction manual carefully before using the hob and keep it in a safe place for future reference.

Gracias por comprar la placa de inducción de Hoover. Lea atentamente este manual de instrucciones antes de utilizar la placa y guárdelo en un lugar seguro para consultarlo en el futuro.

Merci d'avoir acheté une plaque à induction Hoover. Veuillez lire attentivement ce manuel d'instruction avant d'utiliser la plaque de cuisson et conservez-le dans un lieu sûr pour pouvoir le consulter en cas de besoin.

Hereby, Candy Hoover Group Srl declares that the radio equipment is in compliance with Directive 2014/53/EU and with the relevant Statutory Requirements (for the UKCA market). The full text of the declaration of conformity is available at the following internet address:  
[www.candy-group.com](http://www.candy-group.com)

## **Safety Warnings**

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

## **Installation**

### **Electrical Shock Hazard**

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

### **Cut Hazard**

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

## **Important safety instructions**

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.

## **Operation and maintenance**

### **Electrical Shock Hazard**

- Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface should break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.
- Switch the cooktop off at the wall before cleaning or maintenance.

- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

### **Health Hazard**

- This appliance complies with electromagnetic safety standards.
- However, persons with cardiac pacemakers or other electrical implants (such as insulin pumps) must consult with their doctor or implant manufacturer before using this appliance to make sure that their implants will not be affected by the electromagnetic field.
- Failure to follow this advice may result in death.

### **Hot Surface Hazard**

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

### **Cut Hazard**

- The razor-sharp blade of a cooktop scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use

with extreme care and always store safely and out of reach of children.

- Failure to use caution could result in injury or cuts.

### **Important safety instructions**

- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.

- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - farm houses;
  - by clients in hotels, motels and other residential

type environments; -bed and breakfast type environments.

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

Care should be taken to avoid touching heating elements.

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

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

- Children shall not play with the appliance.

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

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

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

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

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

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

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

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

This appliance incorporates an earth connection for functional purposes only.

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

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

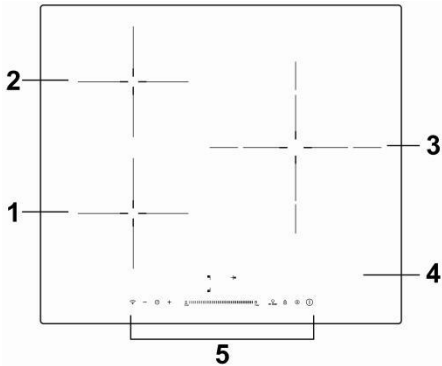
For installation, please read the installation section.

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



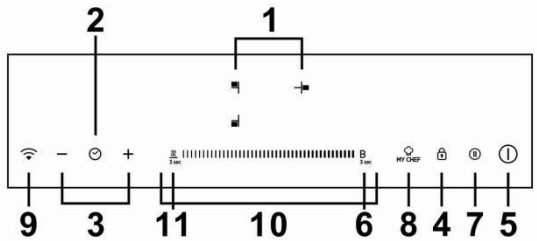
# Product Overview

## Top View



- 1. 2000 W zone, boost to 2600W
- 2. 1500 W zone, boost to 2000W
- 3. 2500 W zone, boost to 3500W
- 4. Glass plate
- 5. Control panel

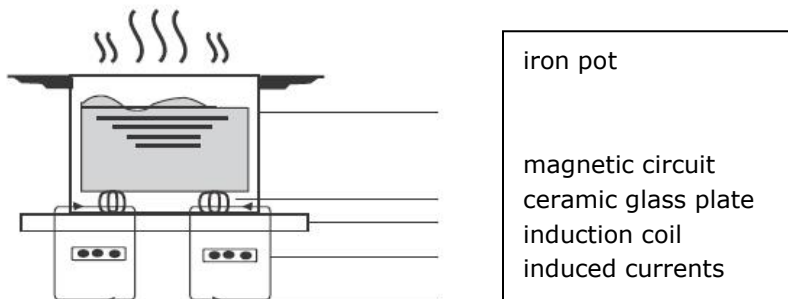
## Control Panel



- 1. Heating zone selection controls
- 2. Timer control
- 3. Timer regulating key
- 4. keylock control
- 5. ON/OFF control
- 6. Boost function control
- 7. Pause function
- 8. My chef button
- 9. WiFi button
- 10. Power regulating key
- 11. Keep warm function control

## A Word on Induction Cooking

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

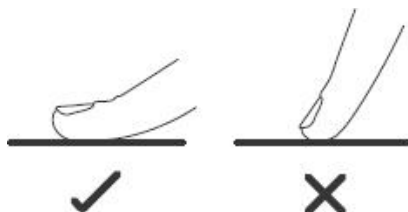


### Before using your New Induction Hob

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

### Using the Touch Controls

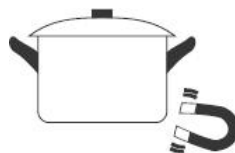
- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin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



# Choosing the right Cookware



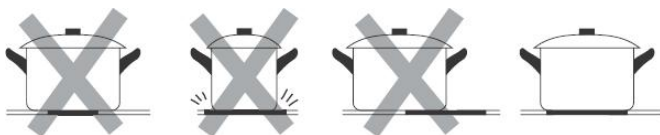
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable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



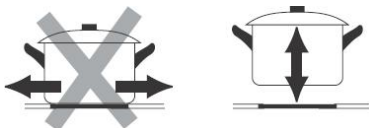
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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



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



# Pan dimensions

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

## The base diameter of induction cookware

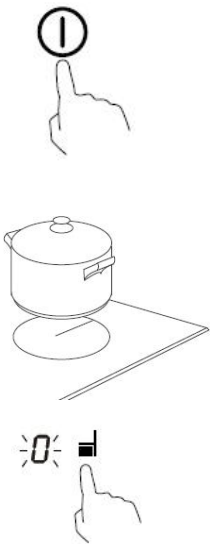
| Cooking zone    | Minimum (mm) |
|-----------------|--------------|
| 1,2 (180*180mm) | 120          |
| 3(280mm)        | 180          |

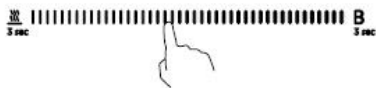
The above may vary according to the quality of the pan used.

# Using your Induction Hob

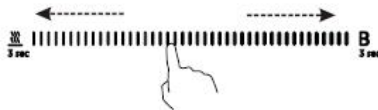
## To start cooking

1. Touch the ON/OFF control.  
After power on, the buzzer beeps once, all displays show " - " or " - - ", indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.
2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.
  - Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.
3. Touching the heating zone selection control, and a indicator next to the key will flash.
4. Select one heating zone and set a power level by touching the slider, or slide along the "—"control, or just touch any point of the "—".,





Or



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

## If the display flashes alternately with the heat setting

This means that:

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

No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.

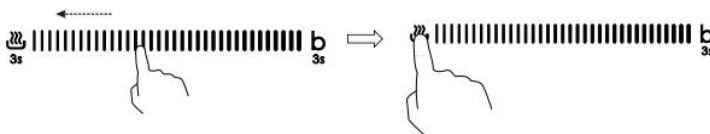
The display will automatically turn off after 1 minutes if no suitable pan is placed on it.

## When you have finished cooking

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



2. Turn the cooking zone off by slide along the "—" to the left point, and then hold for 1 second.



Make sure the power display shows "0", then shows "H".



and then



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



#### 4. Beware of hot surfaces

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



In case of a power interruption while "H" is on, please pay attention to not touch the cooking surface even if "H" is no longer shown when the power is back.

## Using the Power Management

Using power management you can set the total power to 2.5kW/ 3.0kW/ 4.5kW/ 6.5kW and 7.4kW. The default total power setting is the maximum power level.

### Setting the total power level to fit your requirement

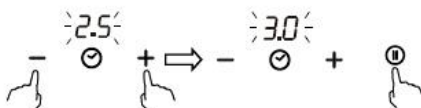
1. Make sure the cooktop is turned off.

Note: you can only set power management when the cooktop is turned off.

2. Touch the button "pause function" and hold for 5 seconds. You can hear the buzzer beeps one time.



3. After you hear the beep, touch "+" and "-" button at the same time and hold for 3 second, the timer indicator will show flashing previous total power level, e.g. '2.5'. Touch and hold "+" and "-" for 1 second again to switch to other power level, for example 3.0. When the power that you want is flashing, touch the button "pause function" and hold for 5 seconds. The buzzer will beep 10 times. It means you have finished the setting.



**Note:**

1. After step 2, you must touch the "+" and "-" **within 3 seconds** after you hear the beep. Otherwise you will need to start again from step 2.
2. Once finish setting, wait till the end of 10 beeps. Do not touch any button during this period. Otherwise the setting will be invalid.

## **Power management Rules**

If total power exceeds the limitation of 2.5kw, 3.0kw, 4.5kw, 6.5kw (depending on which level you've set), you are not able to increase power stage of any zone. If you increase it by touching '+', the cooktop will beep 3 times and indicator will show a flashing 'Pn'. Thus you need to decrease power stage of other zones before increasing the power of objective zone.

## **My chef**

First, download the hOn App and install to your portable device. Then enroll your induction hob.

Switch on the hob, touch the WiFi button and hold for 3 seconds, the hob will display 'rr', and the WiFi indicator light will flash, then you can start the enrollment. Once the WIFI module connects the router successfully, the WiFi indicator light will be on all the time. Otherwise the WiFi indicator light will keep flashing.

## **How to set**

Set the direct cook procedure on hOn App, and send the command to the hob, you will hear two beeps and the dot of the timer display will flash. Then touch the My chef button, you will hear one beep and the dot of the timer display will be fixed. The hob will work following the setting on App and the selected zones will show "A.". On the App you will have access to 50 assisted cooking recipes, together with some special functions: Keep warm, Melting, Boiling, Simmering and Frying.

## **Attention:**

There is a special case. If all the zone indicator lights went out when you've set cooking recipes on App, you'll need to touch On/off button before touching My chef button. Once all indicator lights went out, within 10 minutes you need to finish the cooking recipe setting. Otherwise you will need to connect the router and set the recipe again.

**a. WIRELESS PARAMETERS**

|                         |              |                  |
|-------------------------|--------------|------------------|
| Technology              | Wi-Fi        | BLE              |
| Standard                | 802.11 b/g/n | v4.2 BR/EDR &BLE |
| Frequency Band(s) [MHz] | 2400 ~ 2500  | 2400 ~ 2500      |
| Maximum Power [mW]      | 100          | 8                |

**b. PRODUCT INFORMATION FOR NETWORKED EQUIPMENT**

|                                                                                                                                              |                                                         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| Product information for networked equipment                                                                                                  |                                                         |
| power consumption of the product in networked standby if all wired network ports are connected and all wireless network ports are activated: | N/A                                                     |
| How to activate wireless network port:                                                                                                       | For WiFi activation, press 3 seconds the WiFi button    |
| How to deactivate wireless network port:                                                                                                     | For WiFi de-activation, press 3 seconds the WIFI button |



# Using the Boost

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

## Using the Boost to get larger power

- 1. Touch the heating zone selection button that you wish to boost, an indicator next to the key will flash.
- 2. Touch the “b” button and hold 3 second, the heating zone will begin to work at Boost mode. The power display will show “P” to indicate that the zone is boosting.



- 3. The Boost power will last for 5 minutes and then the zone will go back to the power stage 9.



- 4. If you want to cancel the Boost during this 5 minutes, touch the “B” button for twice. The heating zone will go back to “9” power stage. Or slide along the “—” to the left point, the heating zone will go back to the power stage in which you touched.

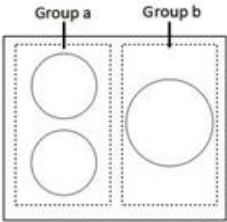


Or



## Restrictions when using

The three zones were divided into two groups. In one group, if use boost on one zone, first make sure that the other zone is working on/below power level 5.



# Using the Keep warm

Keep warm function is suitable for keeping food warm.

## Using the Keep warm to get stable temperature

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



2. Touch the button  3 sec , then hold 3 second, the cooking zone indicator will display "A".



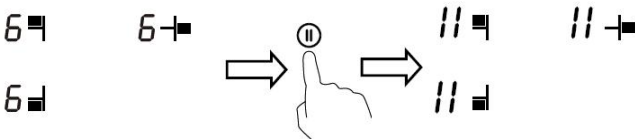
3. If you want to cancel the keep warm, touch the heating zone selection button, and then touch the button  3 sec for 3 second. The heating zone will go back to "0" power stage.



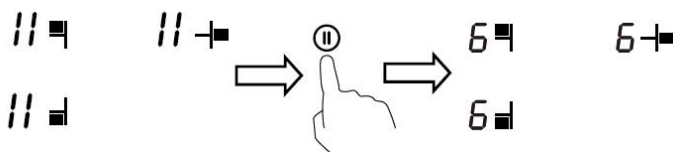
# Using the Pause function

Pause function can be used at any time during cooking. It allows to stop the induction cooktop and come back to it.

- 1. Make sure the cook zone is working.
- 2. Touch the button pause function, the cooking zone indicator will show "II". And then the operation of the induction cooktop will be deactivate within the scope of all cooking zones, except the pause function, on/off and lock keys.



3. To cancel the pause status, touch the button pause function, then the cooking zone will go back to the power stage which you set before.



## Locking the Controls

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

### To lock the controls

Touch the keylock control. The timer indicator will show “ Lo ”

### To unlock the controls

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



When the hob is in the lock mode, all the controls are disabled except the ON/OFF, you can always turn the induction hob off with the ON/OFF control in an emergency,

but you shall unlock the hob first in the next operation.

## Over-Temperature Protection

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

## Over-spillage Protection

Over-spillage protection is a safety protection function. It switches off the hob automatically within 10s if the water flow to the control panel, while the buzzer will beep 1 second.

## Detection of Small Articles

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

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

**Auto Shutdown Protection**

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

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

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



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

**Using the Timer**

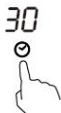
You can use the timer in two different ways:

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

**Using the Timer as a Minute Minder**

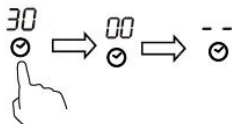
**If you are not selecting any cooking zone**

1. Make sure the cooktop is turned on.  
Note: you can use the minute minder even if you’re not selecting any cooking zone.
2. Touch timer control, the minder indicator will start flashing and “30” will show in the timer display.
3. Set the time by touching the “-” or “+” control



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

4. Cancel the time by touching the timer control and the “00” will show in the minute display and then “--”.



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



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



## Setting the timer to turn one cooking zone off

Cooking zones set for this feature will:

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



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



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

Hint: Touch the "-" or "+" control once will decrease or increase by 1 minute. Touch and hold the "-" or "+" control, the timer will decrease or increase by 10 minutes.

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

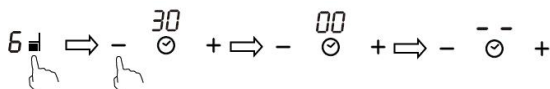
4. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds.



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



5. To cancel the timer, touch the heating zone selection control, and then touch the "--" of timer and scrolling down to "0", the timer is cancelled, and the "00" will show in the minute display, and then "--".



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



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

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

1. If use this function to more than one heating zone, the timer indicator will show the shortest time.  
(e.g. zone 1# setting time of 2 minutes, zone 2# setting time of 5 minutes, the timer indicator shows "2".)

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

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



(set to 5 minutes)



(set to 2 minutes)



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



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

## Care and Cleaning

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

## Hints and Tips

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



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

## Failure Display and Inspection

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

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

The above are the judgment and inspection of common failures.  
Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the induction hob.

# Technical Specification

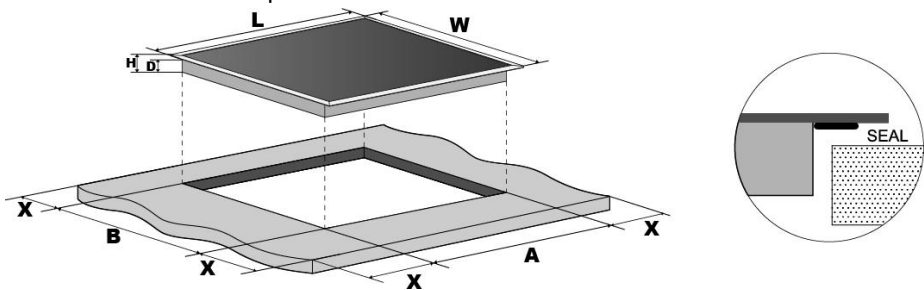
|                                 |                                                                                                               |
|---------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Cooking Hob                     | HIS633SCTTWIFI                                                                                                |
| Cooking Zones                   | 3 Zones                                                                                                       |
| Supply Voltage                  | 220-240V~, 50-60Hz                                                                                            |
| Installed Electric Power        | 2.5kw:2250-2750W or<br>3.0 kw:2700-3300W or<br>4.5kw:4050-4950W or<br>6.5kw:5850-7150W or<br>7.4kw:6600-7400W |
| Product Size L×W×H(mm)          | 590X520X60                                                                                                    |
| Building-in Dimensions A×B (mm) | 560X490                                                                                                       |

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

## Installation

### Selection of installation equipment

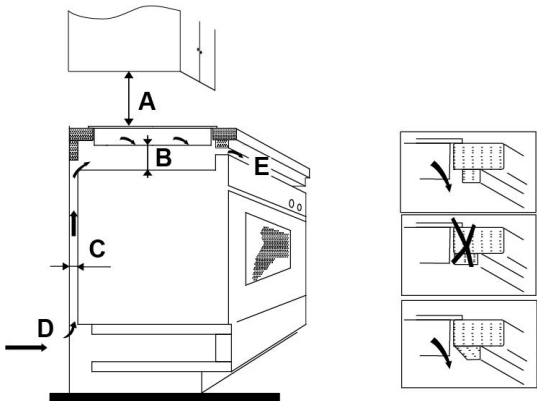
Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.  
For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole.  
Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:



| L(mm) | W(mm) | H(mm) | D(mm) | A(mm)             | B(mm)             | X(mm)   |
|-------|-------|-------|-------|-------------------|-------------------|---------|
| 590   | 520   | 60    | 56    | 560 <sub>+5</sub> | 490 <sub>+5</sub> | 50 mini |

Under any circumstances, make sure the Induction cooker hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the Induction cooker hob is in good work state. As shown below

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



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

**Before you install the hob, make sure that**

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

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

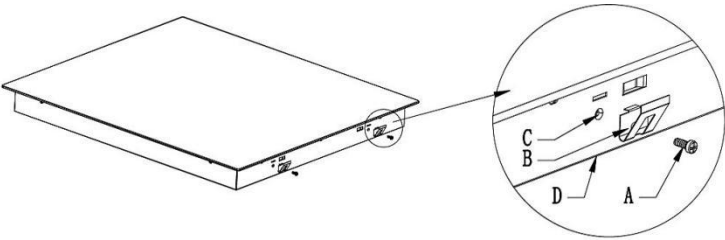
- the power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers
- there is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob
- if the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob
- the isolating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

**Before locating the fixing brackets**

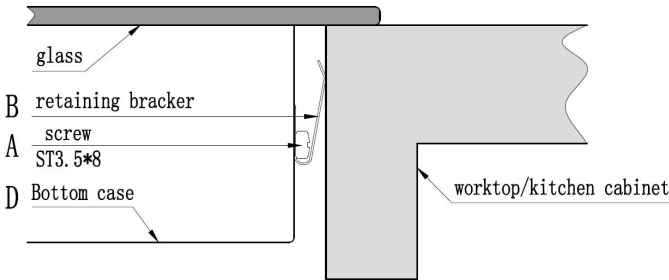
The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

**Adjusting the bracket position**

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



| A     | B       | C          | D           |
|-------|---------|------------|-------------|
| Screw | Bracket | Screw hole | Bottom case |



**Cautions**

1. The induction hotplate must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.

2. The hob will not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the hob electronics
3. The induction hotplate shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the table surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.

## Connecting the hob to the mains power supply



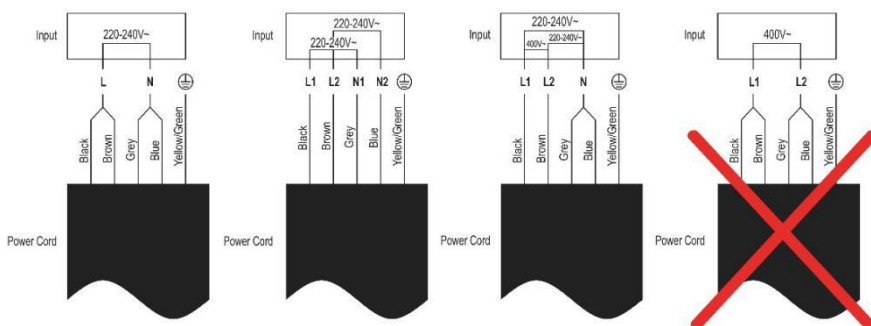
This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person. Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

1. the domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
  2. the voltage corresponds to the value given in the rating plate
  3. the power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.
- To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.  
The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75°C at any point.



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

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



- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out by the after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.

- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU regarding electric and electronic appliances (WEEE). The WEEE contain both polluting substances (that can have a negative effect on the environment) and base elements (that can be reused). It is important that the WEEE undergo specific treatments to correctly remove and dispose of the pollutants and recover all the materials. Individuals can play an important role in ensuring that the WEEE do not become an environmental problem; It is essential to follow a few basic rules:

- the WEEE should not be treated as domestic waste;
- the WEEE should be taken to dedicated collection areas managed by the town council or a registered company.

In many countries, domestic collections may be available for large WEEEs. When you buy a new appliance, the old one can be returned to the vendor who must accept it free of charge as a one-off, as long as the appliance is of an equivalent type and has the same functions as the purchased appliance.

| Product Information for Domestic Electric Hobs Compliant to Commission Regulation (EU) No 66/2014                                                     |                                 |                 |        |                |      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|-----------------|--------|----------------|------|
|                                                                                                                                                       |                                 |                 |        |                |      |
|                                                                                                                                                       |                                 | Position        | Symbol | Value          | Unit |
| Model identification                                                                                                                                  |                                 |                 |        | HIS633SCTTWIFI |      |
| Type of hob:                                                                                                                                          |                                 |                 |        | Electric Hob   |      |
| Number of cooking zones and/or areas                                                                                                                  | zones                           |                 |        | 3              |      |
|                                                                                                                                                       | areas                           |                 |        |                |      |
| Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)                                                   | Induction cooking zones         |                 |        | X              |      |
|                                                                                                                                                       | Induction cooking cooking areas |                 |        |                |      |
|                                                                                                                                                       | radiant cooking zones           |                 |        |                |      |
|                                                                                                                                                       | solid plates                    |                 |        |                |      |
| For circular cooking zones or areas: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5mm                     |                                 | Rear left       | Ø      | 18,0           | cm   |
|                                                                                                                                                       |                                 | Rear central    | Ø      | -              | cm   |
|                                                                                                                                                       |                                 | Rear right      | Ø      | -              | cm   |
|                                                                                                                                                       |                                 | Central left    | Ø      | -              | cm   |
|                                                                                                                                                       |                                 | Central central | Ø      | -              | cm   |
|                                                                                                                                                       |                                 | Central right   | Ø      | 28,0           | cm   |
|                                                                                                                                                       |                                 | Front left      | Ø      | 18,0           | cm   |
|                                                                                                                                                       |                                 | Front central   | Ø      | -              | cm   |
|                                                                                                                                                       |                                 | Front right     | Ø      | -              | cm   |
| For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5mm |                                 | Rear left       | L<br>W | -              | cm   |
|                                                                                                                                                       |                                 | Rear central    | L<br>W | -              | cm   |
|                                                                                                                                                       |                                 | Rear right      | L<br>W | -              | cm   |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                 |                   |       |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-------------------|-------|-------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Central left    | L<br>W            | -     | cm    |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Central central | L<br>W            | -     | cm    |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Central right   | L<br>W            | -     | cm    |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Front left      | L<br>W            | -     | cm    |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Front central   | L<br>W            | -     | cm    |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Front right     | L<br>W            | -     | cm    |
| Energy consumption for cooking zone or area calculated per kg                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Rear left       | EElectric cooking | 190,5 | Wh/kg |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Rear central    | EElectric cooking | -     | Wh/kg |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Rear right      | EElectric cooking | -     | Wh/kg |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Central left    | EElectric cooking | -     | Wh/kg |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Central central | EElectric cooking | -     | Wh/kg |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Central right   | EElectric cooking | 191,4 | Wh/kg |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Front left      | EElectric cooking | 193,4 | Wh/kg |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Front central   | EElectric cooking | -     | Wh/kg |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Front right     | EElectric cooking | -     | Wh/kg |
| Energy consumption for the hob calculated per kg                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                 | EElectric hob     | 191,8 | Wh/kg |
| Standard applied : EN 60350-2 Household electric cooking appliances - Part 2: Hobs - Methods for measuring performance                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                 |                   |       |       |
| <p>Suggestions for Energy Saving:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the centre of the cooking zone.</li> <li>• Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.</li> <li>• Minimise the amount of liquid or fat to reduce cooking times.</li> <li>• Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through.</li> <li>• Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected.</li> </ul> |                 |                   |       |       |



Por la presente, Candy Hoover Group Srl declara que los equipos radioeléctricos cumplen con la Directiva 2014/53/UE y con los requisitos legales pertinentes (para el mercado UKCA). Se encuentra disponible el texto completo de la declaración de conformidad de la UE en la siguiente dirección de Internet: [www.candy-group.com](http://www.candy-group.com)

## **Advertencias de seguridad**

Su seguridad nos importa. Lea esta información antes de utilizar la placa de inducción.

## **Instalación**

### **Riesgo de descarga eléctrica**

- Desconecte el electrodoméstico de la red eléctrica antes de realizar cualquier operación o mantenimiento en él.
- Una puesta a tierra adecuada es fundamental y obligatorio.
- La modificación de la instalación eléctrica doméstica es tarea exclusiva de electricistas cualificados.
- Si no se sigue esta recomendación, puede producirse una descarga eléctrica o un accidente mortal.

### **Riesgo de corte**

- Tenga cuidado con las aristas de los paneles, ya que están afiladas.
- Si no actúa con precaución, podría sufrir heridas o cortes.

## **Instrucciones de seguridad importantes**

- Lea estas instrucciones atentamente antes de instalar o utilizar el electrodoméstico.
- No coloque nunca material o productos combustibles en este electrodoméstico.
- Ponga esta información a disposición de la persona responsable de instalar el electrodoméstico, ya que podría reducir los costes de instalación.
- Para evitar riesgos, el electrodoméstico debe instalarse conforme se indica en estas instrucciones.
- Un técnico cualificado debe instalar y conectar correctamente a tierra este electrodoméstico.
- El electrodoméstico debe conectarse a un circuito que incorpore un interruptor que permita desconectarlo por completo de la red eléctrica.
- La garantía o las reclamaciones de responsabilidad podrían carecer de validez si el electrodoméstico se instala de forma incorrecta.

## **Uso y mantenimiento Riesgo de descarga eléctrica**

- No utilice ninguna placa rota o agrietada. Si la superficie de la encimera se rompe o agrieta, apáguela de inmediato mediante el interruptor principal de la pared y póngase en contacto con un técnico cualificado.
- Apague la placa mediante el interruptor de la pared antes de efectuar operaciones de limpieza o mantenimiento.

- Si no se sigue esta recomendación, puede producirse una descarga eléctrica o un accidente mortal.

## **Riesgo de muerte**

- Este electrodoméstico cumple normas de seguridad electromagnética.
- No obstante, las personas portadoras de un marcapasos u otros implantes eléctricos (como bombas de insulina) deben consultar a su médico o al fabricante del implante antes de utilizar este electrodoméstico para asegurarse de que el campo electromagnético no afectará al implante.
- El incumplimiento de esta recomendación puede causar la muerte.

## **Peligro, superficie caliente**

- Durante el uso, las partes accesibles del electrodoméstico se calientan lo suficiente como para causar quemaduras.
- No permita que el cuerpo, la ropa ni otros objetos, salvo utensilios de cocción adecuados (ollas, sartenes, etc.), entren en contacto con el vidrio de la placa hasta que la superficie se enfríe.
- Los objetos metálicos (como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas) no deben colocarse en la superficie de la placa, ya que pueden calentarse.
- Mantenga alejados a los niños.
- Las asas de las ollas pueden estar calientes cuando las toque. Compruebe que las asas de las

ollas no invadan otras zonas de cocción que estén encendidas. Manténgalas fuera del alcance de los niños.

- El incumplimiento de esta recomendación puede causar quemaduras y escaldaduras.

## **Riesgo de corte**

- La afilada cuchilla de un rascador de la superficie de la placa queda expuesta cuando se retira la cubierta de seguridad. Use el rascador con suma precaución y guárdelo siempre en un lugar seguro y fuera del alcance de los niños.
- Si no actúa con precaución, podría sufrir heridas o cortes.

## **Instrucciones de seguridad importantes**

- No deje nunca el electrodoméstico sin vigilancia mientras se esté usando. La ebullición produce humo y derrames grasientos que pueden inflamarse.
- Nunca utilice el electrodoméstico como superficie de trabajo o almacenamiento.
- Nunca deje objetos o utensilios en el electrodoméstico.
- No coloque ni deje objetos magnetizables (como tarjetas de crédito o tarjetas de memoria) o aparatos electrónicos (como ordenadores o reproductores de MP3) cerca del electrodoméstico; su campo electromagnético podría provocar interferencias.

- No utilice nunca el electrodoméstico para calentar el ambiente.
- Después de su uso, apague las zonas de cocción y la placa como se describe en este manual (es decir, con los mandos táctiles). No confíe en que la función de detección de utensilios de cocina, apagará las zonas de cocción cuando los retire.
- No permita que los niños jueguen con el electrodoméstico, ni que se sienten, se suban o se pongan de pie en él.
- No guarde objetos que interesen a los niños en los armarios situados encima del electrodoméstico. Los niños podrían lesionarse gravemente si se suben a la placa de cocción.
- No deje a los niños solos o sin vigilancia en la zona de uso del electrodoméstico.
- Una persona responsable y competente debe enseñar a usar el electrodoméstico a los niños o a las personas con discapacidades que limiten su aptitud para utilizar el electrodoméstico. El instructor debe comprobar que pueden utilizar el electrodoméstico sin que esto suponga ningún peligro para ellos o para el entorno.
- No repare ni reemplace componentes del electrodoméstico a menos que se recomiende de forma expresa en el manual. Un técnico cualificado debe realizar cualquier otra reparación o mantenimiento.
- No utilice limpiadores a vapor para limpiar la placa.

- No coloque ni deje caer objetos pesados en la placa.
- No se ponga de pie encima de la placa.
- No utilice utensilios de cocina con bordes dentados ni las arrastre por la superficie de vidrio de la placa de inducción, ya que podría rayar el vidrio.
- No utilice estropajos ni otros limpiadores abrasivos para limpiar la placa de cocción; podría rayar el vidrio.
- Para evitar riesgos, el fabricante, su representante de servicio o cualquier otra persona cualificada deben cambiar los cables de alimentación que estén dañados.
- Este electrodoméstico está diseñado para su uso en el hogar y en aplicaciones parecidas, como: zonas de cocina para empleados en negocios, oficinas y otros entornos laborales; granjas; por parte de clientes de hoteles, moteles y otros establecimientos de tipo residencial; otros establecimientos de hospedaje.
- **ADVERTENCIA:** El electrodoméstico y sus partes accesibles se calientan durante el funcionamiento. Debe prestarse atención para no tocar los elementos térmicos.  
Debe impedirse que los niños menores de 8 años se acerquen a menos que estén supervisados en todo momento.
- Pueden utilizarlo niños a partir de 8 años de edad y personas con facultades físicas, sensoriales o

mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, si lo emplean bajo supervisión o se les instruye acerca de la seguridad del producto y entienden los riesgos que comporta.

- Los niños no deben jugar con el electrodoméstico. Los niños no deben limpiar ni mantener el producto sin supervisión.
- **ADVERTENCIA:** Dejar desatendida la placa mientras se cocina con grasa o aceite puede ser peligroso y originar un incendio. **NUNCA** intente apagar el fuego con agua; apague la placa y cubra la llama con una tapa o una manta ignífuga, por ejemplo.
- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio; no coloque objetos sobre las superficies de cocción.
- **Advertencia:** Si la superficie está agrietada, apague el electrodoméstico para evitar la posibilidad de descarga eléctrica porque las partes con corriente están protegidas por las superficies de la placa que son de vidrio cerámico o un material similar.
- No utilice limpiadores a vapor.
- El aparato no está diseñado para funcionar con un temporizador externo o un sistema separado de control remoto.

**PRECAUCIÓN:** Los procesos de cocción breves deben contar con supervisión. Los procesos de cocción breves deben vigilarse de manera continua.

**ADVERTENCIA:** Para evitar el vuelco del electrodoméstico, debe instalarse un elemento estabilizador. Consulte las instrucciones de instalación.

**ADVERTENCIA:** Utilice únicamente protectores de placa diseñados por el fabricante de la cocina o recomendados por el fabricante del aparato en las instrucciones de uso, o bien protectores de placa incorporados en el aparato. El uso de protecciones inadecuadas puede causar accidentes.

Este electrodoméstico incorpora una conexión a tierra solo para fines de funcionamiento.

**Le felicitamos** por la compra de su nueva placa de inducción.

Recomendamos que lea este manual de instrucciones/instalación para que entienda bien cómo instalar y utilizar el electrodoméstico de forma correcta.

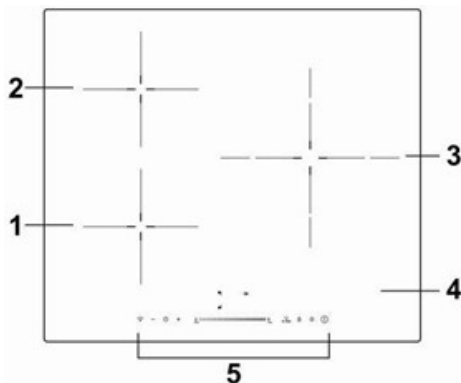
Para instalarlo, lea la sección correspondiente.

Lea atentamente todas las instrucciones de seguridad antes de usarlo y guarde el manual de instrucciones/instalación para consultas futuras.



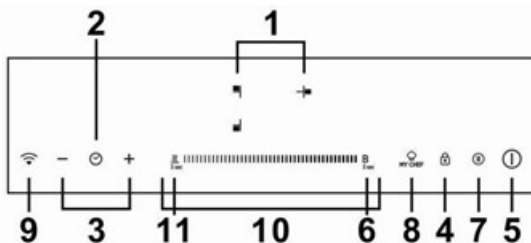
## Descripción del producto

### Vista superior



1. Zona de 2000 W, con potencia extra hasta 2600 W
2. Zona de 1500 W, con potencia extra hasta 2000 W
3. Zona 2500 W, aumento a 3500 W
5. Placa de vidrio
6. Panel de control

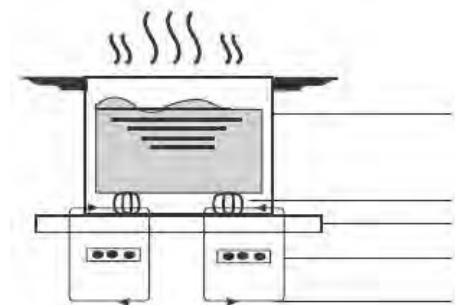
### Panel de control



1. Mandos de selección de zona de cocción
2. Mando del temporizador
3. Tecla de ajuste del temporizador
4. Mando de bloqueo
5. Botón de encendido/apagado (ON/OFF)
6. Mando de potencia extra
7. Función de pausa
8. Botón My chef
9. Botón wifi
10. Tecla de ajuste de la potencia
11. Mando para mantener caliente

# Introducción sobre las placas de inducción

Es una tecnología de cocción segura, avanzada, eficiente y económica. Funciona mediante vibraciones electromagnéticas que generan calor directamente en la olla o la sartén, en lugar de hacerlo de forma indirecta a través de la superficie de vidrio. El vidrio se calienta solamente por estar en contacto con el utensilio en cuestión.



Utensilio de cocción

circuito magnético

placa de vitrocerámica

bobina de inducción

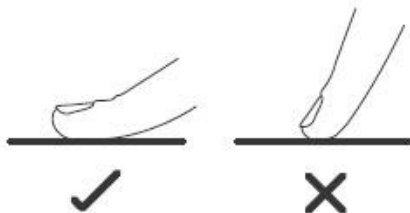
corrientes inducidas

## Antes de utilizar la nueva placa de inducción

- Lea esta guía y preste especial atención a la sección «Advertencias de seguridad».
- Retire la película protectora de la placa de inducción, si existe.

## Uso de los mandos táctiles

- Los mandos responden al tacto, por lo que no es necesario presionarlos.
- Utilice la yema de los dedos en lugar de la punta.
- Oirá un pitido cada vez que se produzca el contacto.
- Asegúrese de que los mandos estén siempre limpios y secos, y que no haya ningún objeto que los cubra (como un utensilio o un paño). Incluso una capa fina de agua podría dificultar el uso de los mandos.



# Elección de los utensilios de cocina adecuados



- Utilice únicamente utensilios aptos para el uso con placas de inducción. Compruebe que el símbolo de inducción aparece en el embalaje o en el fondo del utensilio.

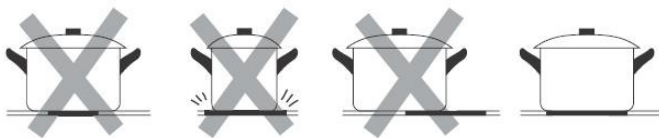


- Para comprobar si el utensilio es válido, puede hacer la prueba del imán. Acerque un imán a la base del utensilio. Si lo atrae significa que es apto para placas de inducción.
- Si no dispone de un imán:
  1. Vierta un poco de agua en el utensilio de cocción que quiera probar.
  2. Si  no parpadea en el visor y el agua se calienta, el utensilio es adecuado.
- Los utensilios de cocina de los materiales siguientes no son adecuados: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y loza.

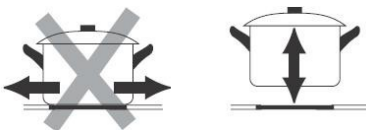
No utilice utensilios con bordes dentados o base curva.



Asegúrese de que la base del utensilio sea lisa, descanse plana sobre el vidrio y tenga el mismo tamaño que la zona de cocción. Utilice utensilios cuyo diámetro coincida con las marcas de la zona elegida. El uso de un utensilio un poco más grande ofrecerá una eficiencia energética máxima. La eficiencia energética es inferior a la prevista cuando se utilizan utensilios más pequeños. Centre siempre el utensilio en la zona de cocción.



Para apartar los utensilios de la placa de cocción, levántelos siempre en lugar de deslizarlos, ya que el vidrio podría rayarse.



# Dimensiones del utensilio de cocina

Hasta cierto límite, las zonas de cocción se adaptan automáticamente al diámetro de la olla o sartén. Sin embargo, la base debe tener un diámetro mínimo según cada zona. Para optimizar la eficiencia de la placa de cocción, coloque el utensilio en el centro de la zona de cocción.

## Diámetro de la base del utensilio de cocina para inducción

| Zona de cocción  | Mínimo (mm) |
|------------------|-------------|
| 1,2 (180*180 mm) | 120         |
| 3 (280 mm)       | 180         |

Lo anterior puede variar según la calidad del utensilio utilizado.

## Uso de la placa de inducción

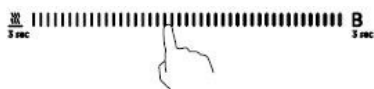
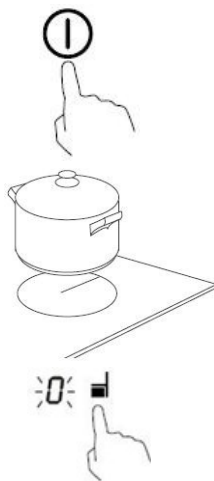
### Para empezar a cocinar

1. Toque el botón de encendido/apagado.  
Después de encender la placa se escucha un pitido y aparece «--» o «--» en la pantalla; esto indica que la placa de inducción ha entrado en el modo de espera.

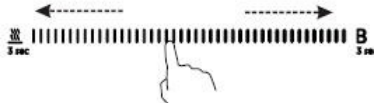
2. Coloque un utensilio adecuado en la zona de cocción que desee utilizar.
  - Asegúrese de que el fondo del utensilio y la superficie de la zona de cocción estén limpios y secos.

3. Cuando se toca el mando de selección de una zona de cocción, la indicación situada al lado parpadea.

4. Seleccione una zona de cocción y un nivel de potencia tocando el mando deslizante, o bien pase el dedo por el mando «—» o simplemente toque en cualquier punto de este mando.



O



- a. Si no selecciona una zona de calor en 1 minuto, la placa de inducción se apagará automáticamente. Entonces, tendrá que comenzar por el paso 1 otra vez.
- b. La temperatura se puede cambiar en cualquier momento durante la cocción.

- c. Si pasa el dedo por el mando «—», la potencia aplicada variará entre 2 y 8. Toque «-» para que la potencia baje un nivel cada vez hasta que llegue a 0. Toque «+» para que la potencia aumente un nivel cada vez hasta que llegue a 9.

## Si parpadea en la pantalla y se alterna con la temperatura

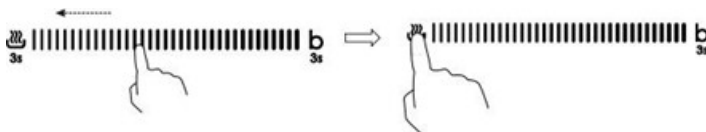
Esto significa lo siguiente:

- no ha colocado el utensilio en la zona de cocción correcta, o
- el utensilio que está usando no es apto para placas de inducción.
- el utensilio es demasiado pequeño o no está bien centrado en la zona de cocción.

No se genera calor a menos que haya un utensilio adecuado en la zona de cocción. El visor se apagará automáticamente después de 1 minutos si no se coloca un utensilio adecuado en la placa.

## Cuando termine de cocinar

1. Toque el mando de selección de la zona de cocción que desee apagar.
2. Apague la zona de cocción deslizando «—» hasta el extremo izquierdo y mantenga el dedo 1 segundo.



Asegúrese de que el visor de potencia muestra «0» y, a continuación, «H».

 **0**  seguido de **H** 

3. Para apagar toda la placa de cocción, toque el mando de encendido/apagado.
4. Tenga cuidado con las superficies calientes

La letra «H» indica la zona de cocción que está caliente. Desaparecerá cuando la temperatura de la superficie descienda y esta pueda tocarse sin peligro. También puede utilizarse como función de ahorro de energía, ya que permite emplear la zona que todavía está caliente para calentar otras sartenes.

**H** 



En caso de interrupción de la alimentación mientras «H» está encendida, procure no tocar la superficie de cocción, incluso si «H» desaparece al restaurarse el suministro eléctrico.

## Uso de la gestión de potencia

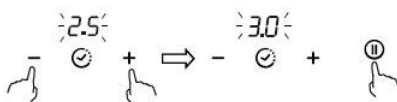
Utilizando la gestión de potencia puede establecer la potencia total en 2,5 kW/3,0 kW/4,5 kW/6,5 kW y 7,4 kW. El ajuste predeterminado de potencia total es el nivel de potencia máxima.

### Programación del nivel de potencia total según sus necesidades

1. Asegúrese de que la placa de cocción está apagada.

Nota: la gestión de la potencia solo se puede programar con la placa de cocción apagada.

2. Toque el botón «función de pausa» y manténgalo pulsado durante 5 segundos. Sonará un pitido.
3. Después de oír el pitido, toque el mando «+» y «-» al mismo tiempo y durante 3 segundos; el indicador del temporizador mostrará parpadeando el nivel de potencia total anterior, por ejemplo, 2,5. Toque «+» y «-» durante 1 segundo para cambiar a otro nivel de potencia, por ejemplo, 3,0. Cuando el valor de potencia que desea parpadee, toque el botón «función de pausa» y manténgalo pulsado durante 5 segundos. Sonarán 10 pitidos para indicar que ha terminado la programación.



#### Nota:

1. Después del paso 2, debe tocar «+» y «-» **en menos de 3 segundos** después de los pitidos. Si no, tendrá que comenzar por el paso 2 otra vez.
2. Después de terminar la programación, espere hasta el final de los 10 pitidos. Durante este periodo no toque ningún mando. Si lo hace, la programación no será válida.

### Reglas de la gestión de potencia

Si la potencia total excede la limitación de 2,5 kW, 3,0 kW, 4,5 kW, 6,5 kW (dependiendo del nivel que haya establecido), no podrá aumentar la potencia en ninguna zona. Si lo intenta tocando «+», la placa pitará 3 veces y el indicador mostrará «Pn» parpadeando. Por lo tanto, deberá disminuir la potencia aplicada en otras zonas antes de poder incrementar la de la zona deseada.

## My chef

En primer lugar, descargue la aplicación hOn e instálela en su dispositivo portátil. Luego registre la placa de inducción.

Encienda la placa, toque el botón del wifi y manténgalo pulsado durante 3 segundos, la placa mostrará «rr», y la luz indicadora del wifi parpadeará, luego podrá iniciar el registro. Una vez que el módulo wifi conecta el router con éxito, la luz indicadora del wifi estará encendida todo el tiempo. De lo contrario, la luz indicadora del wifi seguirá parpadeando.

## Configuración

Active el procedimiento de cocción directa en la aplicación hOn, y envíe el comando a la placa, escuchará dos pitidos y el punto de la pantalla del temporizador parpadeará. A continuación, toque el botón Mi chef, se escuchará un pitido y el punto de la pantalla del temporizador se fijará. La placa funcionará siguiendo la configuración en la aplicación y las zonas seleccionadas mostrarán «A». En la App tendrá acceso a 15 recetas de cocina asistida, junto con algunas funciones especiales: mantener caliente, derretir, hervir, cocer a fuego lento y freír.

## Atención:

Hay un caso especial. Si todas las luces indicadoras de la zona se han apagado al configurar las recetas de cocina en la aplicación, habrá que tocar el botón de encendido/apagado antes de tocar el botón Mi chef. Cuando se apagan todos los testigos indicadores, tendrá 10 minutos para terminar la configuración de la receta de cocina. De lo contrario, tendrá que conectar el router y volver a configurar la receta.

### a. PARÁMETROS INALÁMBRICOS

|                             |              |                   |
|-----------------------------|--------------|-------------------|
| Tecnología                  | Wifi         | BLE               |
| Estándar                    | 802.11 b/g/n | v4.2 BR/EDR & BLE |
| Banda/s de frecuencia [MHz] | 2400 ~ 2500  | 2400 ~ 2500       |
| Potencia máxima [mW]        | 100          | 8                 |

### b. INFORMACIÓN SOBRE PRODUCTOS PARA EQUIPOS EN RED

| Información de producto para equipos en red                                                                                                                             |                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| Consumo de energía del producto en modo de espera en red si todos los puertos de red cableados están conectados y todos los puertos de red inalámbrica están activados: | N/A                                                                 |
| Cómo activar el puerto de red inalámbrica:                                                                                                                              | Para la activación del wifi, pulse durante 3 segundos el botón wifi |
| Cómo desactivar el puerto de red inalámbrica:                                                                                                                           | Para desactivar el wifi, pulse durante 3 segundos el botón wifi     |

## Uso de la potencia extra

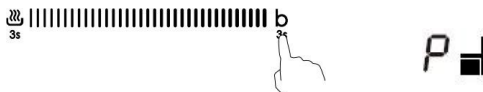
La potencia extra incrementa la potencia en una zona en un segundo y dura 5 minutos. Permite cocinar con más potencia y rapidez.

### Activación de la potencia extra

1. Toque el mando de selección de la zona de cocción donde desea potencia extra y la indicación situada al lado parpadeará.



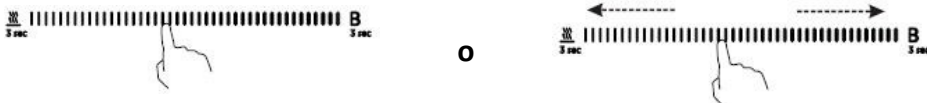
2. Toque el botón «b» y manténgalo pulsado 3 segundos, la zona de calentamiento comenzará a funcionar en el modo Boost. El visor de potencia mostrará «P» para indicar que se está aplicando potencia extra en esa zona.



3. La potencia extra durará 5 minutos y, a continuación, la zona volverá a la potencia aplicada «9».

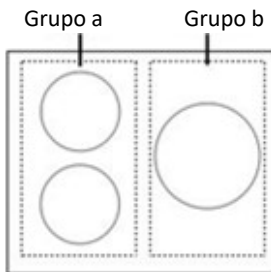


4. Si desea cancelar la potencia extra durante esa fase de 5 minutos, toque el mando «B» dos veces. La zona de cocción volverá a la potencia aplicada «9». También puede deslizar el mando «—» hasta el extremo izquierdo y la zona de cocción volverá a la potencia aplicada en la que ha tocado.



### Restricciones durante el uso

Las tres zonas se han dividido en dos grupos. Dentro de uno grupo, si usa la potencia extra en una zona, asegúrese de que la otra zona no funcione por encima del nivel 5.





## Uso de la función Mantener caliente

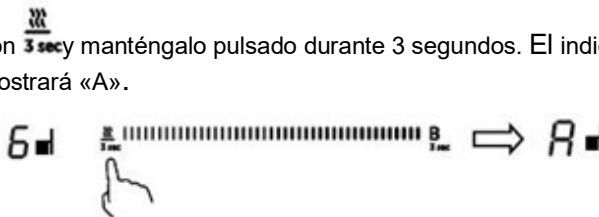
Esta es una función adecuada para mantener la comida caliente.

### Activación de la función Mantener caliente

1. Toque el mando de selección de la zona de cocción donde desea usar esta función y la indicación situada al lado parpadeará.



2. Toque el botón 3 secy manténgalo pulsado durante 3 segundos. El indicador de la zona de cocción mostrará «A».



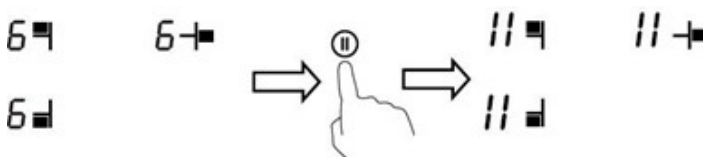
3. Si desea cancelar la función Mantener caliente, toque el botón de selección de la zona de cocción y, a continuación, toque el botón 3 sec durante 3 segundos. La zona de cocción volverá a la potencia aplicada «0».



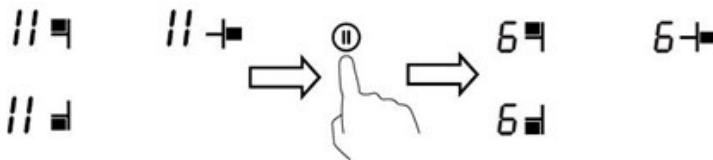
## Uso de la función Pausa

La función de pausa se puede activar en cualquier momento mientras cocina. Le permite detener la placa de inducción mientras se ausenta hasta que regresa.

1. Asegúrese de que la zona de cocción está funcionando.
2. Toque la función de pausa del botón, el indicador de la zona de cocción mostrará «II». Luego la placa de inducción se desactivará en todas sus zonas de cocción, excepto las teclas de pausa, encendido/apagado y bloqueo.



3. Para cancelar el estado de pausa, toque la función de pausa del botón y, a continuación, la zona de cocción volverá a la potencia configurada anteriormente.



## Bloqueo de los mandos

- Los mandos pueden bloquearse para evitar el uso no intencionado (por ejemplo, para impedir que los niños enciendan las zonas de cocción accidentalmente).
- El bloqueo desactiva todos los mandos, excepto el mando de encendido/apagado.

### Para bloquear los mandos

Toque el mando de bloqueo. En el indicador del temporizador aparecerá «Lo».

### Para desbloquear los mandos

1. Asegúrese de que la placa de inducción está encendida.
2. Toque el mando de bloqueo durante unos instantes.
3. Ya puede empezar a usar la placa de inducción.



Cuando está bloqueada, todos los mandos están desactivados, excepto el de encendido/apagado. Este mando permite apagar la placa de inducción en caso de emergencia, pero lo primero que habrá que hacer la próxima vez será desbloquearla.

## Protección contra el exceso de temperatura

El sensor de temperatura integrado monitoriza la temperatura en el interior de la placa de inducción. Cuando se detecta una temperatura excesiva, la placa de inducción deja de funcionar de forma automática.

## Protección contra derrames

La protección contra derrames es una función de seguridad. Apagará la placa de forma automática en menos de 10 segundos si el agua llega al panel de mandos; también pitará durante 1 segundo.

## Detección de objetos pequeños

Cuando se deja un utensilio de tamaño inadecuado, un utensilio no magnético (por ejemplo, de aluminio) u otro objeto pequeño (como un cuchillo, un tenedor o una llave) en la placa, esta entra en el modo de espera en 1 minuto. El ventilador seguirá enfriando la placa de inducción durante 1 minuto más.

# Protección con autodesconexión

La autodesconexión es una función de seguridad de la placa de inducción. La placa se apagará automáticamente si el usuario se olvida de apagarla. En la tabla siguiente se muestran los tiempos de uso predeterminados correspondientes a los diferentes niveles de potencia:

|                                     |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |
|-------------------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|
| Nivel de potencia                   | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | A | II |
| Tiempo de uso predeterminado (hora) | 8 | 8 | 8 | 4 | 4 | 4 | 2 | 2 | 2 | 1 | 2  |

Cuando se quita el utensilio de cocina, la placa de inducción puede dejar de calentar de inmediato y se apaga automáticamente después de 2 minutos.



Las personas que lleven un marcapasos tendrán que consultar al médico antes de utilizar este producto.

## Uso del temporizador

El temporizador se puede utilizar de dos formas distintas:

- Puede utilizarse como minuterero. En este caso no se apaga ninguna zona de cocción cuando termina el tiempo programado.
- Se puede programar para que se apague una zona de cocción después del plazo establecido.
- Se puede programar en un máximo de 99 minutos.

## Uso del temporizador como minuterero

### Si no se selecciona ninguna zona de cocción

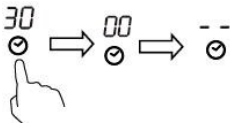
1. Asegúrese de que la placa de cocción está encendida.  
Nota: Puede utilizar el minuterero aunque no seleccione ninguna zona de cocción.
2. Cuando toque el mando del temporizador, el indicador del minuterero empezará a parpadear y mostrará «30» en la pantalla.



3. Programe el tiempo tocando el mando «-» o «+».

Consejo: Para reducir o aumentar minuto a minuto, toque el mando «-» o «+» del temporizador. Mantenga el dedo en el mando «-» o «+» para reducir o aumentar el tiempo 10 minutos, respectivamente.

4. Cancele la hora tocando el control del temporizador y el «00» se mostrará en la pantalla de minutos y luego «--».



5. Cuando se programe el tiempo, la cuenta atrás comenzará de inmediato. En el visor se mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos.



6. Cuando se cumple el tiempo programado, suena un pitido durante 30 segundos y aparece «- -» en el indicador del temporizador.



## Programación del temporizador para apagar una zona de cocción

Esta función afecta a zonas de cocción individuales:

1. Toque el mando de selección de la zona de cocción cuyo temporizador quiera programar. (por ejemplo, la zona 1).
2. Cuando toque el mando del temporizador, el indicador del minuterio empezará a parpadear y mostrará «30» en la pantalla.
3. Programe el tiempo tocando el mando «-» o «+».



Consejo: Para reducir o aumentar minuto a minuto, toque el mando «-» o «+» del temporizador. Mantenga el dedo en el mando «-» o «+» del temporizador para reducir o aumentar el tiempo 10 minutos.

Si se intenta programar más de 99 minutos, el temporizador volverá automáticamente a 0 minutos.

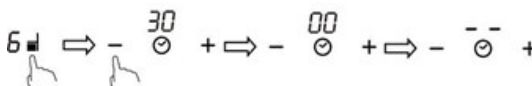
4. Cuando se programe el tiempo, la cuenta atrás comenzará de inmediato. En la pantalla se mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos.



NOTA: El punto rojo situado junto al indicador del nivel de potencia se iluminará cuando se seleccione la zona.



5. Para cancelar el temporizador, toque el mando de selección de la zona de cocción y toque «-» en el mando hasta llegar a «00»; el temporizador se cancelará y mostrará «00» en el visor de minuterio, seguido de «--».



6. Cuando expira el temporizador de cocción, la zona de cocción se apaga automáticamente y muestra «H».



Las zonas de cocción que se hayan encendido antes seguirán funcionando.

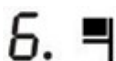
## Programación del temporizador para apagar más de una zona de cocción

1. Si usa esta función para más de una zona de cocción, el indicador del temporizador mostrará el tiempo restante más breve.

(Por ejemplo, si en la zona 1 se ha programado 2 minutos y en la 2, 5 minutos, el indicador del temporizador muestra «2»).

NOTA: El punto rojo intermitente junto al indicador de nivel de potencia significa que este se refiere al tiempo de esa zona de cocción.

Si desea comprobar el tiempo de otra zona de cocción, toque el control deslizante de esa zona. El temporizador indicará el tiempo programado.



(tiempo programado  
de 5 minutos)



(tiempo programado  
de 2 minutos)



2. Cuando expira el temporizador de cocción, la zona de cocción correspondiente se apaga automáticamente y muestra «H».



NOTA: Si desea cambiar el tiempo ya programado, tendrá que empezar por el paso 1.

# Cuidado y limpieza

| Qué                                                                                                                           | Cómo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Importante                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Suciedad de cada día en el vidrio (huellas dactilares, marcas, manchas de comida o derrames que no sean de caramelo o sirope) | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Apague la placa.</li> <li>2. Aplique un producto de limpieza para placas de cocción mientras el vidrio esté todavía tibio (pero no caliente).</li> <li>3. Aclare y seque con un paño limpio o papel absorbente.</li> <li>4. Vuelva a encender la placa.</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tras apagar la placa las zonas de cocción pueden seguir calientes aunque no esté encendida la indicación de «superficie caliente». Extreme las precauciones.</li> <li>• Los estropajos fuertes, algunos estropajos de nailon y los agentes de limpieza abrasivos pueden rayar el vidrio. Lea siempre la etiqueta para saber si el limpiador o el estropajo son adecuados.</li> <li>• Nunca deje restos de limpieza en la placa, ya que el vidrio podría mancharse.</li> </ul>                |
| Manchas de ebullición, de alimentos derretidos y de derrames de alimentos azucarados calientes                                | <p>Elimine de inmediato con una espumadera, una espátula o un rascador que sean aptos para placas vitrocerámicas de inducción, pero tenga cuidado con las superficies de las zonas de cocción calientes.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Apague la placa mediante el interruptor de la pared.</li> <li>2. Sujete la pala o el utensilio en ángulo de 30°, rasque la suciedad o el derrame y llévela a un área fría de la placa.</li> <li>3. Limpie la suciedad o el derrame con un paño o papel absorbente.</li> <li>4. Siga los pasos de 2 a 4 para las manchas mencionadas anteriormente.</li> </ol> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Elimine los derrames o las machas de alimentos derretidos y azucarados tan pronto como sea posible. Si se permite que se enfríen en el vidrio, pueden ser difíciles de eliminar o dañar de forma permanente la superficie de vidrio.</li> <li>• Riesgo de corte. El rascador tiene una cuchilla afilada que queda expuesta cuando se retira la cubierta de seguridad. Use el rascador con suma precaución y guárdelo siempre en un lugar seguro y fuera del alcance de los niños.</li> </ul> |
| Derrames en los mandos táctiles                                                                                               | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Apague la placa.</li> <li>2. Limpie el derrame.</li> <li>3. Limpie el área de los mandos táctiles con una esponja o un trapo limpios.</li> <li>4. Seque el área por completo con papel absorbente.</li> <li>5. Vuelva a encender la placa.</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• La placa puede pitar y apagarse; los mandos táctiles podrían no funcionar mientras estén cubiertos de líquido. Asegúrese de secar la zona de los mandos táctiles antes de encender la placa de nuevo.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                             |

## Consejos y sugerencias

| Problema                                                                            | Posible causa                                                                                                                                                                                                                                                           | Qué hacer                                                                                                                                                                                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| No se puede encender la placa de inducción.                                         | No hay corriente.                                                                                                                                                                                                                                                       | Asegúrese de que la placa de inducción está conectada a la red eléctrica y encendida.<br>Compruebe si hay un corte de corriente en su domicilio o en la zona. Si lo ha comprobado todo y el problema persiste, llame a un técnico de asistencia. |
| Los mandos táctiles no responden.                                                   | Los mandos están bloqueados.                                                                                                                                                                                                                                            | Desbloquee los mandos. Consulte las instrucciones de la sección «Uso de la placa de inducción».                                                                                                                                                  |
| Es difícil utilizar los mandos táctiles.                                            | Es posible que una fina capa de agua cubra los mandos o que esté tocando los mandos con la punta del dedo.                                                                                                                                                              | Asegúrese de que el área de los mandos táctiles está seca y utilice la yema del dedo para accionar los mandos.                                                                                                                                   |
| El vidrio se ha rayado.                                                             | Los utensilios de cocina tienen bordes rugosos.<br><br>Se están usando estropajos o productos de limpieza abrasivos que no son adecuados.                                                                                                                               | Utilice utensilios de cocina con base plana y lisa. Consulte «Elección de los utensilios de cocina adecuados».<br>Consulte «Cuidado y limpieza».                                                                                                 |
| Algunos utensilios producen chasquidos y crepitaciones.                             | Esto puede deberse a la fabricación del utensilio de cocina (capas de metales diferentes que vibran de distinta manera).                                                                                                                                                | Es normal y no indica la existencia de ningún fallo.                                                                                                                                                                                             |
| La placa de inducción emite un ligero zumbido cuando se utiliza a alta temperatura. | Esto se debe a la tecnología de inducción.                                                                                                                                                                                                                              | Esto es normal, pero el ruido debe calmarse o desaparecer completamente cuando se baja la temperatura.                                                                                                                                           |
| Se escucha ruido de ventilador procedente de la placa de inducción.                 | El ventilador de refrigeración que incorpora la placa de inducción se ha encendido para evitar que los componentes electrónicos se recalienten. Podría seguir funcionando incluso después de apagar la placa de cocción.                                                | Es normal y no requiere adoptar medidas. No apague la placa de inducción mediante el interruptor de la pared mientras el ventilador esté funcionando.                                                                                            |
| Los utensilios de cocina no se calientan y aparece en el visor.                     | La placa de inducción no puede detectar el utensilio de cocina porque no es adecuado para este tipo de placa.<br><br>La placa de inducción no puede detectar el utensilio porque es demasiado pequeño para la zona de cocción o no está correctamente centrado en ella. | Utilice utensilios de cocina aptos para placas de inducción. Consulte la sección «Elección de los utensilios de cocina adecuados».<br><br>Centre el utensilio y asegúrese de que la base tenga el tamaño de la zona de cocción.                  |

| Problema                                                                                                                                                                                                 | Posible causa | Qué hacer                                                                                                                                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| La placa de inducción o una zona de cocción se han apagado de forma imprevista, suena un aviso y se muestra un código de error (en el visor del temporizador, por lo general alterna uno o dos números). | Fallo técnico | Anote las letras y los números del código de error, apague la placa de inducción mediante el interruptor de la pared y póngase en contacto con un técnico cualificado. |

## Indicador de avería e inspección

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

| Problema | Posible causa                                                          | Qué hacer                                                                                                  |
|----------|------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| F3/F4    | Fallo del sensor de temperatura de la bobina de inducción              | Póngase en contacto con el proveedor.                                                                      |
| F9/FA    | Fallo del sensor de temperatura del IGBT.                              | Póngase en contacto con el proveedor.                                                                      |
| E1/E2    | Tensión de suministro anómala                                          | Averigüe si la corriente eléctrica es normal. Encienda el electrodoméstico cuando la corriente sea normal. |
| E3       | Temperatura alta en el sensor de temperatura de la bobina de inducción | Póngase en contacto con el proveedor.                                                                      |
| E5       | Temperatura alta en el sensor de temperatura del IGBT                  | Reinicie la placa una vez que se enfríe.                                                                   |

La tabla anterior contiene la solución y la inspección de fallos comunes.  
Para evitar peligros y daños a la placa de inducción, no desmonte la unidad.



# Especificaciones técnicas

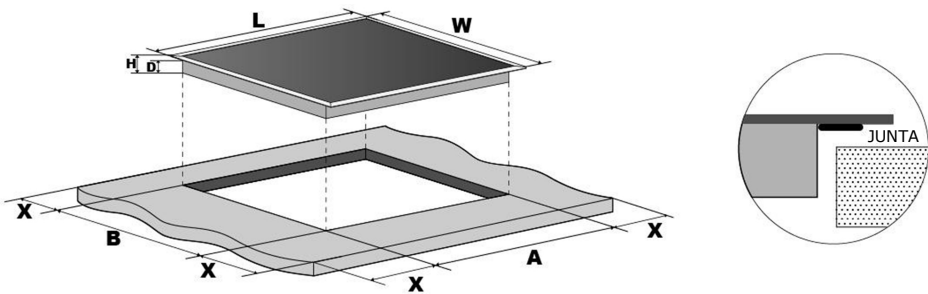
|                                 |                                                                                                                         |
|---------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Placa de cocción                | HIS633SCTTWIFI                                                                                                          |
| Zonas de cocción                | 3 zonas                                                                                                                 |
| Tensión de suministro           | 220-240 V~, 50-60 Hz                                                                                                    |
| Potencia eléctrica instalada    | 2,5 kW: 2250-2750 W o<br>3,0 kW: 2700-3300 W o<br>4,5 kW: 4050-4950 W o<br>6,5 kW: 5850-7150 W o<br>7,4 kW: 6600-7400 W |
| Tamaño del producto L×W×H (mm)  | 590x520x60                                                                                                              |
| Medidas de instalación A×B (mm) | 560×490                                                                                                                 |

El peso y las medidas son aproximados. Debido a que estamos mejorando continuamente nuestros productos, podríamos cambiar las especificaciones y el diseño sin previo aviso.

## Instalación

### Selección del equipo de instalación

Recorte un hueco en la encimera según las medidas mostradas en la figura.  
Para instalar y utilizar la placa habrá que reservar un espacio mínimo de 5 cm alrededor del hueco realizado.  
Asegúrese de que el grosor de la encimera sea de al menos 30 mm. Por favor, seleccione un material para la encimera que sea resistente al calor para evitar una deformación mayor causada por la radiación de calor de la placa caliente. Consulte la figura siguiente.

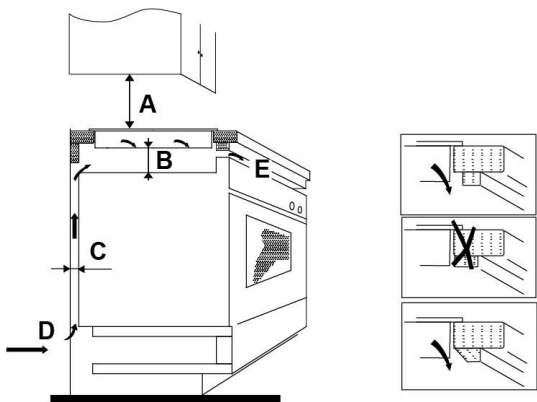


| L(mm) | L(mm) | H(mm) | D(mm) | A(mm) | B(mm) | X(mm)   |
|-------|-------|-------|-------|-------|-------|---------|
| 590   | 520   | 60    | 56    | 560+5 | 490+5 | 50 mín. |

Asegúrese, en cualquier circunstancia, de que la placa de inducción esté ventilada y de que la entrada y la salida de aire no estén obstruidas. Compruebe que la placa de inducción se encuentra en buen estado de funcionamiento. Consulte la figura siguiente.



Nota: Entre la placa y el armario situado encima de ella debe haber una distancia de seguridad de al menos 760 mm.



| A (mm) | B (mm)  | C (mm)  | D               | E                   |
|--------|---------|---------|-----------------|---------------------|
| 760    | 50 mín. | 20 mín. | Entrada de aire | Salida de aire 5 mm |

### Comprobaciones anteriores a la instalación de la placa

- La encimera está en ángulo recto y nivelada; además, ningún componente estructural interfiere con los requisitos de espacio.
- La encimera es de material resistente al calor.
- Si la placa se instala encima de un horno, este debe incorporar un ventilador de refrigeración.
- La instalación cumple todos los requisitos de espacio libre, además de las normas y los reglamentos pertinentes.
- El cableado permanente incorpora un interruptor adecuado que garantiza la desconexión total de la red eléctrica y cuya instalación y posición cumplen las normas y los reglamentos de cableado locales.

El interruptor debe ser de un tipo homologado y ofrecer una separación física de contactos de 3 mm en todos los polos (o en todos los conductores activos [fases] si las normas locales de cableado permiten esta variación de los requisitos).

- El usuario puede acceder con facilidad al interruptor cuando la placa esté instalada.
- Si tiene dudas acerca de la instalación, consulte a las autoridades locales y las ordenanzas de construcción.
- Las superficies de la pared que rodea la placa deben tener un acabado resistente al calor y fácil de limpiar (como azulejos).

## Comprobaciones posteriores a la instalación de la placa

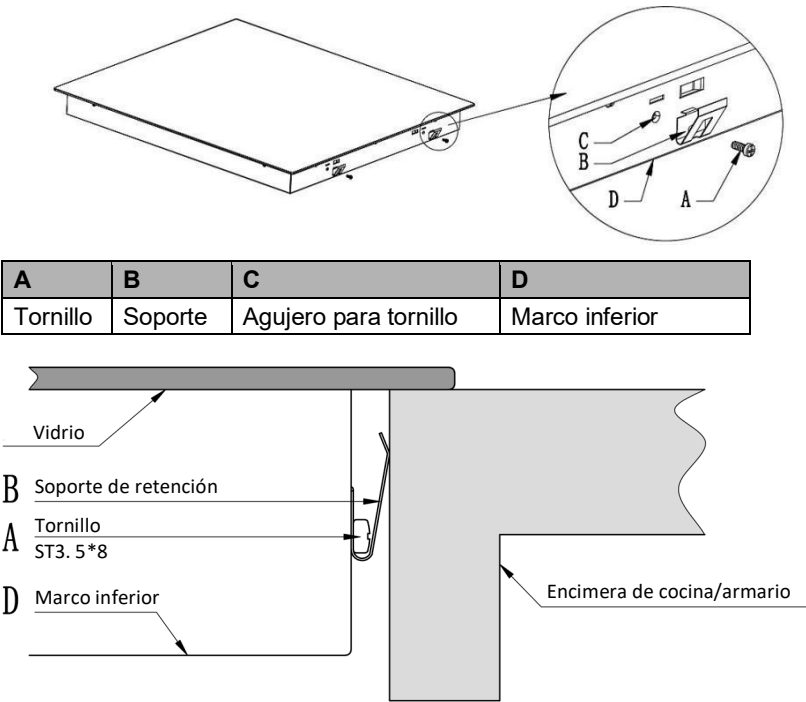
- No se puede acceder al cable eléctrico a través de cajones o puertas de armarios.
- Existe una circulación adecuada de aire fresco desde el exterior del mueble hasta la base de la placa.
- Si la placa está instalada encima de un cajón o del espacio destinado a un mueble, se ha colocado una barrera de protección térmica debajo de la base de la placa.
- El usuario accede con facilidad al interruptor.

## Antes de colocar las abrazaderas de fijación

La unidad debe colocarse en una superficie lisa y estable (utilice el embalaje). No haga fuerza en los mandos que sobresalen de la placa.

## Ajuste de la posición de las abrazaderas

Para fijar la placa a la encimera, atornille las 4 abrazaderas en la parte inferior (consulte la figura) tras la instalación.



## Precauciones

1. La instalación de la placa de inducción es responsabilidad de personal o técnicos cualificados. Tenemos profesionales a su disposición. Nunca realice la operación personalmente.

2. La placa no debe instalarse justo encima de un lavavajillas, un frigorífico, un congelador, una lavadora o una secadora, ya que la humedad dañaría los componentes electrónicos.
3. Para aumentar la fiabilidad de la placa de inducción, debe instalarse de manera que se garantice una radiación térmica óptima.
4. La pared y la zona situada encima de la superficie de la encimera deben soportar el calor.
5. Para evitar daños, el aglomerado y el adhesivo también deben soportar el calor.

## Conexión de la placa a la red eléctrica



Solo una persona debidamente cualificada debe conectar esta placa a la red eléctrica. Antes de conectar la placa a la red eléctrica, compruebe lo siguiente:

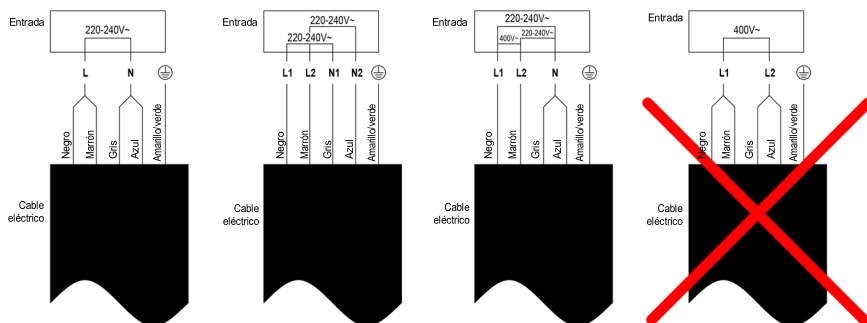
1. La instalación eléctrica doméstica es adecuada para el consumo energético de la placa.
2. La tensión se corresponde con el valor indicado en la placa de datos.
3. Las secciones del cable eléctrico resisten la carga especificada en la placa de datos. No utilice adaptadores, reductores ni dispositivos de derivación para conectar la placa a la red eléctrica, ya que podrían producir sobrecalentamiento e incendio.

El cable eléctrico no debe entrar en contacto con componentes que se calienten y debe situarse de manera que su temperatura nunca supere los 75 °C en ningún punto.



Verifique con un electricista si la instalación eléctrica doméstica resulta adecuada sin necesidad de hacer cambios. La única persona que debe realizar modificaciones es un electricista cualificado.

La corriente debe conectarse con arreglo a la normativa pertinente o con un disyuntor unipolar. A continuación se muestra el método de conexión.



- Si el cable está dañado o necesita reemplazarse, el servicio posventa debe realizar la operación con herramientas especiales para evitar accidentes.
- Si el electrodoméstico se conecta directamente a la corriente, habrá que instalar un contactor omnipolar con distancia mínima de 3 mm entre contactos.
- El instalador debe asegurarse de que la conexión eléctrica es correcta y que cumple los reglamentos de seguridad.

- El cable no debe doblarse ni aplastarse.
- El cable debe comprobarse de forma periódica y solamente debe reemplazarlo un técnico autorizado.



Este electrodoméstico está certificado conforme a la directiva europea 2012/19/UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). Los dispositivos RAEE contienen sustancias contaminantes (que pueden tener consecuencias negativas para el medio ambiente) y componentes básicos (que pueden reutilizarse). Es importante que dichos dispositivos estén sujetos a tratamientos específicos para eliminar y desechar correctamente todos los

contaminantes y recuperar todos los materiales. Todos personalmente somos importantes cuando se trata de garantizar que los RAEE no se conviertan en un problema ambiental. Para esto, es fundamental respetar algunas reglas básicas:

- los RAEE no deben tratarse como residuos domésticos;

los RAEE deben llevarse a los puntos de recogida específicos gestionados por el ayuntamiento o por una empresa registrada.

En muchos países, puede haber disponible un servicio de recogida a domicilio de los RAEE de gran tamaño. Cuando se compra un nuevo aparato, el viejo puede entregarse al vendedor, que debe adquirirlo gratuitamente siempre que el aparato sea de tipo equivalente y tenga las mismas funciones que el que se ha adquirido.

| Información de producto de las placas de cocina eléctricas de uso doméstico según el Reglamento (UE) nº. 66/2014 de la Comisión                    |                         |                     |         |                 |        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|---------------------|---------|-----------------|--------|
|                                                                                                                                                    |                         |                     |         |                 |        |
|                                                                                                                                                    |                         | Posición            | Símbolo | Valor           | Unidad |
| Identificación de modelo                                                                                                                           |                         |                     |         | HIS633SCTTWIFI  |        |
| Tipo de placa:                                                                                                                                     |                         |                     |         | Placa eléctrica |        |
| Número de zonas y/o áreas de cocción                                                                                                               | zonas                   |                     |         | 3               |        |
|                                                                                                                                                    | áreas                   |                     |         |                 |        |
| Tecnología de cocción (zonas y áreas de cocción por inducción, calor radiante y placas sólidas)                                                    | Zonas de inducción      |                     |         | X               |        |
|                                                                                                                                                    | Áreas de inducción      |                     |         |                 |        |
|                                                                                                                                                    | Zonas de calor radiante |                     |         |                 |        |
|                                                                                                                                                    | Placas sólidas          |                     |         |                 |        |
| Zonas o áreas de cocción circulares: Diámetro de superficie útil por zona de cocción eléctrica redondeado al valor más próximo a 5 mm              |                         | Trasera izquierda   | Ø       | 18,0            | cm     |
|                                                                                                                                                    |                         | Trasera central     | Ø       | -               | cm     |
|                                                                                                                                                    |                         | Trasera derecha     | Ø       | -               | cm     |
|                                                                                                                                                    |                         | Central izquierda   | Ø       | -               | cm     |
|                                                                                                                                                    |                         | Central central     | Ø       | -               | cm     |
|                                                                                                                                                    |                         | Central derecha     | Ø       | 28,0            | cm     |
|                                                                                                                                                    |                         | Delantera izquierda | Ø       | 18,0            | cm     |
|                                                                                                                                                    |                         | Delantera central   | Ø       | -               | cm     |
|                                                                                                                                                    |                         | Delantera derecha   | Ø       | -               | cm     |
| Zonas o áreas de cocción no circulares: Longitud y anchura de superficie útil por zona de cocción eléctrica redondeado al valor más próximo a 5 mm |                         | Trasera izquierda   | L<br>W  | -               | cm     |
|                                                                                                                                                    |                         | Trasera central     | L<br>W  | -               | cm     |
|                                                                                                                                                    |                         | Trasera derecha     | L<br>W  | -               | cm     |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                     |                               |       |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-------------------------------|-------|-------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Central izquierda   | L<br>W                        | -     | cm    |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Central central     | L<br>W                        | -     | cm    |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Central derecha     | L<br>W                        | -     | cm    |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Delantera izquierda | L<br>W                        | -     | cm    |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Delantera central   | L<br>W                        | -     | cm    |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Delantera derecha   | L<br>W                        | -     | cm    |
| Consumo energético en zona o área de cocción calculado en kg                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Trasera izquierda   | Cocina eléctrica CE           | 190,5 | Wh/kg |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Trasera central     | Cocina eléctrica CE           | -     | Wh/kg |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Trasera derecha     | Cocina eléctrica CE           | -     | Wh/kg |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Central izquierda   | Cocina eléctrica CE           | -     | Wh/kg |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Central central     | Cocina eléctrica CE           | -     | Wh/kg |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Central derecha     | Cocina eléctrica CE           | 191,4 | Wh/kg |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Delantera izquierda | Cocina eléctrica CE           | 193,4 | Wh/kg |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Delantera central   | Cocina eléctrica CE           | -     | Wh/kg |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Delantera derecha   | Cocina eléctrica CE           | -     | Wh/kg |
| Consumo energético por placa de cocción calculado en kg                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                     | Placa de cocción eléctrica CE | 191,8 | Wh/kg |
| Norma aplicada: EN 60350-2 Aparatos electrodomésticos para cocinas eléctricas. Parte 2: Placas de cocción. Métodos de medida de la aptitud a la función.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                     |                               |       |       |
| Recomendaciones para ahorrar energía: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Para optimizar la eficiencia de la placa de cocción, coloque el utensilio en el centro de la zona de cocción.</li> <li>• El uso de una tapa reducirá los tiempos de cocción y ahorrará energía porque el calor no se dispersará.</li> <li>• Para reducir los tiempos de cocción, utilice cantidades mínimas de líquido o grasa.</li> <li>• Empiece a cocinar con una temperatura alta y redúzcala cuando los alimentos se hayan calentado por completo.</li> <li>• Utilice utensilios cuyo diámetro coincida con las marcas de la zona elegida.</li> </ul> |                     |                               |       |       |

Par la présente, Candy Hoover Group Srl déclare que l'équipement radio est conforme à la directive 2014/53/UE et aux exigences réglementaires applicables (pour le marché UKCA). Le texte complet de la déclaration de conformité est disponible à l'adresse Internet suivante : [www.candy-group.com](http://www.candy-group.com)

## **Consignes de sécurité**

Votre sécurité est importante pour nous. Veuillez lire ces informations avant d'utiliser votre plaque de cuisson.

## **Installation**

### **Risque d'électrocution**

- Débrancher l'appareil du secteur avant d'effectuer tout travail ou opération d'entretien.
- Le raccordement à un bon système de mise à la terre est essentiel et obligatoire.
- Toute modification du système de câblage de l'habitation doit être effectuée exclusivement par un électricien qualifié.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner une électrocution voire la mort.

### **Risque de coupure**

- Faites attention, les bords de la plaque sont pointus.
- Si vous ne faites pas attention, vous pourriez vous blesser ou vous couper.



## **Consignes de sécurité importantes**

- Lisez attentivement ces instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.
- Aucun produit ou matière combustible ne doit être posé sur cet appareil.
- Veuillez laisser ces informations à la disposition de la personne chargée de l'installation de l'appareil car cela pourrait réduire les frais d'installation.
- Pour éviter tout danger, cet appareil doit être installé conformément à ces instructions d'installation.
- Cet appareil doit être installé correctement et être mis à la terre par une personne qualifiée pour cela.
- Cet appareil doit être raccordé à un circuit comprenant un sectionneur garantissant une déconnexion complète de l'alimentation.
- Si l'appareil n'est pas installé correctement, cela peut rendre la garantie caduque ou les réclamations irrecevables.

## **Fonctionnement et entretien Risque d'électrocution**

- Ne cuisinez pas sur une plaque de cuisson cassée ou fissurée. Si la surface de la plaque de cuisson se casse ou se fissure, éteignez l'appareil immédiatement au niveau du secteur (interrupteur mural) et contactez un technicien qualifié.
- Éteignez la plaque de cuisson au niveau du mur avant toute opération de nettoyage ou d'entretien.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner une électrocution voire la mort.

## **Risque pour la santé**

- Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétique.
- Toutefois, les personnes portant un pacemaker ou un autre implant électrique (comme une pompe à insuline) doivent consulter leur docteur

ou le fabricant de l'implant avant d'utiliser cet appareil afin d'être certaines que leurs implants ne seront pas affectés par le champ électromagnétique.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner la mort.

### **Risque lié à une surface chaude**

- Durant l'utilisation, les parties accessibles de cet appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures.
- Ne laissez pas votre corps, vos vêtements ou tout élément autre qu'un ustensile de cuisine au contact de la plaque à induction tant que la surface n'a pas refroidi.
- Les objets métalliques comme les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la plaque de cuisson car ils peuvent chauffer.
- Tenez les enfants loin de l'appareil.
- Les poignées des casseroles peuvent être chaudes au toucher. Contrôlez que les poignées des casseroles ne soient pas au-dessus d'autres zones de cuisson allumées. Gardez les poignées hors de portée des enfants.
- Si vous ne respectez pas ce conseil, vous pourriez vous brûler et vous ébouillanter.

### **Risque de coupure**

- La lame extrêmement coupante du racloir d'une plaque de cuisson est à découvert quand le couvercle de sécurité est enlevé. Faites extrêmement attention quand vous l'utilisez et rangez-le toujours à l'abri et hors de portée des enfants.
- Si vous ne faites pas attention, vous pourriez vous blesser ou vous couper.

## **Consignes de sécurité importantes**

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance quand il est utilisé. Un débordement provoque de la fumée et des éclaboussures de graisse qui peuvent prendre feu.
- N'utilisez jamais votre appareil comme plan de travail ou surface de rangement.
- Ne laissez jamais des objets ou des ustensiles sur l'appareil.
- Ne placez et ne laissez aucun objet aimantable (par ex. cartes de crédit, cartes à mémoire) ou dispositif électronique (par ex. ordinateurs, lecteurs MP3) à proximité de l'appareil, car ils pourraient être affectés par son champ électromagnétique.
- N'utilisez jamais l'appareil pour chauffer la pièce.
- Après toute utilisation, éteignez toujours les zones de cuisson et la plaque comme cela est décrit dans ce manuel (par ex. au moyen des commandes tactiles). Ne comptez pas sur la fonction de détection de la casserole pour éteindre les zones de cuisson quand vous enlevez les casseroles.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil ou s'asseoir, se tenir ou grimper dessus.
- Ne rangez pas ce qui intéresse les enfants dans des placards situés au-dessus de l'appareil. Les enfants qui grimpent sur la plaque de cuisson peuvent se blesser sérieusement.
- Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans la pièce où l'appareil est utilisé.
- Les enfants ou les personnes ayant un handicap qui limite leur capacité à utiliser l'appareil doivent avoir une personne compétente et responsable pour leur apprendre à l'utiliser. L'instructeur doit être satisfait qu'ils puissent utiliser l'appareil sans danger pour eux ou leur environnement.

- Ne réparez et ne remplacez aucune partie de l'appareil sauf si cela est recommandé spécifiquement dans le mode d'emploi. Toutes les autres opérations de réparation doivent être faites par un technicien qualifié.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer votre plaque de cuisson.
- Ne placez pas et ne laissez pas tomber des objets lourds sur votre plaque de cuisson.
- Ne montez pas sur votre plaque de cuisson.
- N'utilisez pas de poêle avec des bords irréguliers et ne traînez pas les poêles sur la surface de la plaque à induction car cela peut rayer le verre.
- N'utilisez pas de tampons à récurer ni d'autres agents de nettoyage très abrasifs pour nettoyer votre plaque, car ils peuvent rayer la surface du verre à induction.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, faites- le remplacer par le fabricant, le service après-vente ou un électricien qualifié pour éviter tout risque d'accident.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé dans une habitation et pour des applications similaires telles que :
  - les espaces de cuisine dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ;
  - les habitations rurales ;
  - par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel ;
  - les environnements de type chambres d'hôtes ou B&B.
- **AVERTISSEMENT** : l'appareil et ses parties accessibles peuvent devenir chauds au cours de l'utilisation.  
Il faut faire attention à ne pas toucher les éléments de chauffage.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins d'être surveillés constamment.

- Cet appareil peut être utilisé par les enfants de plus de 8 ans et les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, s'ils ont été supervisés ou si on leur a appris à utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques courus.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

- **AVERTISSEMENT** : Il peut s'avérer dangereux de cuisiner sur une plaque de cuisson avec des matières grasses ou de l'huile sans surveiller la cuisson car celles-ci peuvent prendre feu. Ne JAMAIS tenter d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais éteindre l'appareil puis couvrir la flamme par exemple avec un couvercle ou une couverture pare-flammes.

- **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie : ne ranger aucun objet sur les surfaces de cuisson.

- **Avertissement** : si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter une éventuelle décharge électrique, pour les surfaces en vitrocéramique ou un matériau similaire qui protègent les parties sous tension.

- Il ne faut pas utiliser de nettoyeur vapeur.

- L'appareil n'est pas prévu pour être utilisé au moyen d'une minuterie extérieure ou d'un système de télécommande séparé.

**ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson de courte durée doit être surveillé en continu.

**AVERTISSEMENT** : Afin d'éviter le renversement de l'appareil, ce moyen de stabilisation doit être installé. Reportez- vous aux instructions d'installation.

**AVERTISSEMENT** : Utilisez uniquement des protections de plaque de cuisson conçues par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiquées comme appropriées par le fabricant de l'appareil dans le mode d'emploi ou intégrées à l'appareil. L'utilisation de protections inappropriées peut provoquer des accidents.

Cet appareil intègre un raccordement à la terre uniquement à des fins fonctionnelles.

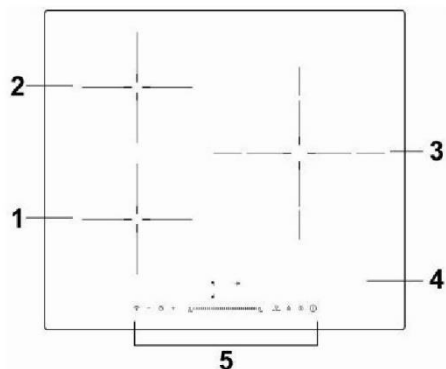
**Félicitations** pour l'achat de votre nouvelle plaque de cuisson à induction.

Nous vous conseillons de prendre le temps de lire ce manuel d'instruction/d'installation afin de comprendre parfaitement comme l'installer correctement et la faire fonctionner. Pour l'installation, veuillez lire le paragraphe Installation.

Lisez attentivement toutes les consignes de sécurité avant toute utilisation et conservez ce manuel d'instruction/d'installation pour pouvoir le consulter en cas de besoin.

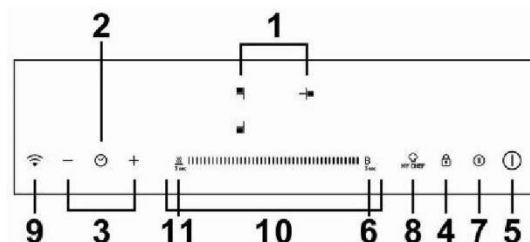
# Présentation du produit

## Vue de dessus



1. Zone de 2000 W, boost jusqu'à 2600 W
2. Zone de 1500 W, boost jusqu'à 2000W
3. Zone de 2500 W, boost jusqu'à 3500W
4. Plaque en verre
5. Panneau de commande

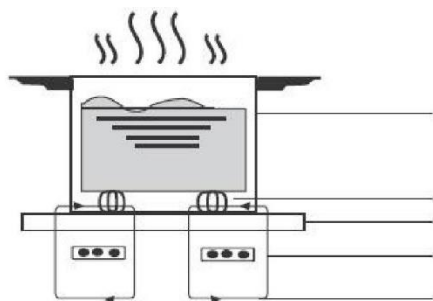
## Panneau de commande



1. Commandes de sélection des zones de cuisson
2. Commande de la minuterie
3. Touche de réglage de la minuterie
4. Commande de verrouillage
5. Commande Marche/Arrêt
6. Commande de la fonction boost
7. Fonction pause
8. Bouton My Chef
9. Bouton Wi-Fi
10. Touche de réglage de la puissance
11. Commande de la fonction pour garder au chaud

## Un mot sur la cuisson à induction

La cuisson à induction est une technologie de cuisson économique, efficace, pointue et sûre. Elle fonctionne par des vibrations électromagnétiques générant la chaleur directement dans la casserole, plutôt qu'indirectement en chauffant la surface en verre. Le verre ne devient chaud que parce que la casserole finit par le chauffer.



marmite en fer

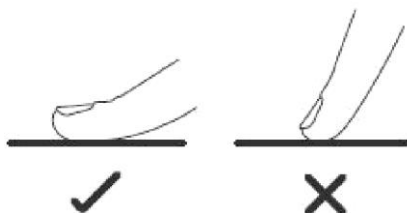
circuit magnétique  
plaque vitrocéramique  
bobine d'induction  
courants induits

### Avant d'utiliser votre nouvelle plaque à induction

- Lisez ce guide, en faisant particulièrement attention au paragraphe 'Consignes de sécurité'.
- Ôtez le film protecteur qui pourrait encore se trouver sur la plaque à induction.

### Utilisation des commandes tactiles

- Les commandes répondent au toucher, vous n'avez donc pas besoin d'exercer une pression.
- Utilisez la partie charnue de votre doigt, pas l'extrémité.
- Vous entendrez un bip sonore chaque fois qu'un toucher est enregistré.
- Assurez-vous que les commandes soient toujours propres, sèches et qu'il n'y ait aucun objet (par ex. un ustensile ou un torchon) les couvrant. Même une mince pellicule d'eau peut rendre difficile l'utilisation des commandes.

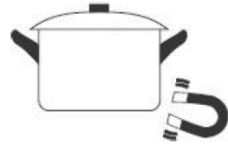




# Sélection du bon ustensile de cuisson



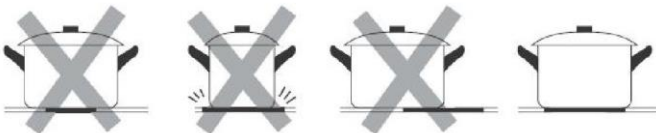
- N'utilisez que des ustensiles de cuisson ayant une base adaptée à la cuisson à induction. Cherchez le symbole de l'induction sur l'emballage ou le fond de la casserole.
- Vous pouvez vérifier si votre ustensile de cuisson est adapté en effectuant un test magnétique. Avancez un aimant vers la base de la casserole. S'il est attiré, la casserole est adaptée à l'induction.
- Si vous n'avez pas d'aimant :
  1. Placez de l'eau dans la casserole que vous voulez contrôler.
  2. Si  ne clignote pas sur l'afficheur et que l'eau chauffe, la casserole est adaptée.
- Les ustensiles de cuisson fabriqués dans les matériaux suivants ne sont pas adaptés : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans une base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et faïence.



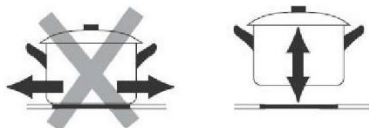
N'utilisez pas d'ustensile de cuisson avec des bords irréguliers ou un fond arrondi.



Assurez-vous que la base de votre casserole ou poêle soit plane, qu'elle soit bien à plat contre le verre et de la même taille que la zone de cuisson. Utilisez des casseroles dont le diamètre est aussi large que le dessin de la zone sélectionnée. En utilisant une marmite légèrement plus large, l'énergie sera utilisée à son efficacité maximale. Si vous utilisez une marmite plus petite, l'efficacité pourrait être moins importante que prévue. Placez toujours votre casserole ou poêle bien au centre de la zone de cuisson.



Soulevez toujours les casseroles de la plaque à induction, ne les faites pas glisser car cela pourrait rayer le verre.



## Dimensions des casseroles

Les zones de cuisson sont, jusqu'à une certaine limite, automatiquement adaptées au diamètre de la casserole. Le fond de cette casserole pourrait néanmoins avoir un minimum de diamètre selon la zone de cuisson correspondante. Pour obtenir la meilleure efficacité possible de la table, placer la casserole au centre de la zone de cuisson.

### Le diamètre de la base des ustensiles de cuisson à induction

| Zone de cuisson  | Minimum (mm) |
|------------------|--------------|
| 1,2 (180*180 mm) | 120          |
| 3 (280 mm)       | 180          |

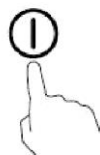
Les éléments ci-dessus peuvent varier en fonction de la qualité de la casserole utilisée.

## Utilisation de votre plaque à induction

### Pour commencer à cuire

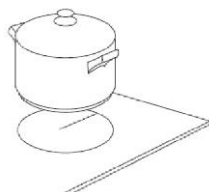
1. Touchez la commande Marche/Arrêt.

Quand la plaque est allumée, la sonnerie émet un bip, tous les afficheurs indiquent " - " ou " - - " pour montrer que la plaque à induction est passée en mode veille.

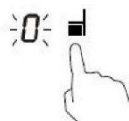


2. Placez une casserole adaptée sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.

- Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson soient propres et secs.



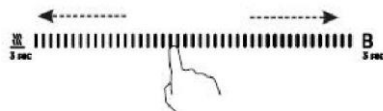
3. En touchant la commande de sélection de la zone de cuisson, un voyant à côté de la touche se mettra à clignoter.



4. Sélectionnez une zone de cuisson et réglez un niveau de puissance en touchant le curseur, ou faites glisser le long de la commande "—" ou touchez tout simplement n'importe quel point de "—".



Ou



- Si vous ne choisissez pas une zone de cuisson dans la minute qui suit, la plaque à induction s'éteindra automatiquement. Vous devrez recommencer à partir de l'étape n° 1.
- Vous pouvez modifier le réglage de la chaleur à tout moment durant la cuisson.
- Si vous faites glisser le curseur le long de "-", la puissance varie du niveau 2 au niveau 8.  
Appuyez sur "-", la puissance diminue d'un niveau à chaque fois jusqu'au niveau 0.  
Appuyez sur "+", la puissance augmente d'un niveau à chaque fois jusqu'au niveau 9.

### Si l'affichage clignote en alternance avec le réglage de la chaleur

Cela veut dire que :

- vous n'avez pas placé de casserole sur la zone de cuisson correcte ou,
- la casserole que vous utilisez n'est pas adaptée pour la cuisson à induction ou,
- la casserole est trop petite ou n'est pas correctement centrée sur la zone de cuisson.

La plaque ne chauffera pas tant qu'une casserole adaptée n'aura pas été posée sur la zone de cuisson.

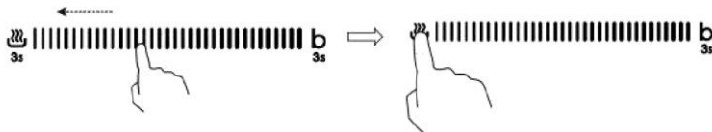
L'afficheur s'éteindra automatiquement au bout de 1 minute si aucune casserole adaptée n'est placée sur la plaque.

### Quand vous avez fini de cuisiner

- En touchant la commande de sélection de la zone de cuisson que vous souhaitez éteindre.



- Éteignez la zone de cuisson en faisant glisser "-" sur le point gauche, puis maintenez pendant 1 seconde.



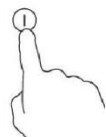
Assurez-vous que l'affichage de la puissance indique "0", puis "H".



puis



3. Éteignez toute la plaque en touchant la commande Marche/Arrêt.



4. Faites attention aux surfaces chaudes

La lettre 'H' indiquera la zone de cuisson trop chaude pour être touchée. Elle disparaîtra quand la surface aura refroidi pour atteindre une température ne présentant aucun risque. Vous pouvez également l'utiliser comme une fonction économies d'énergie si vous souhaitez réchauffer d'autres casseroles, utilisez la plaque qui est encore chaude.



En cas de coupure de courant lorsque "H" est en marche, veillez à ne pas toucher la surface de cuisson, même si "H" n'est plus affiché lorsque le courant est rétabli.

## Utilisation de la gestion de la puissance

Grâce au gestionnaire de puissance, vous pouvez régler la puissance totale sur 2,5 kW/ 3,0 kW/ 4,5 kW/ 6,5 kW et 7,4 kW. Le réglage de la puissance totale par défaut est le niveau de puissance maximal.

### Réglage du niveau de puissance total pour répondre à vos besoins

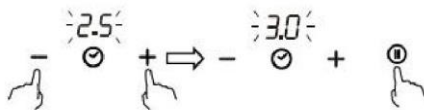
1. Assurez-vous que la plaque soit éteinte.

Remarque : vous ne pouvez régler la gestion de la puissance que lorsque la plaque est éteinte.



2. Appuyez sur le bouton "fonction pause" et maintenez-le enfoncé pendant 5 secondes. Vous pouvez entendre le signal sonore une fois.

3. Après avoir entendu le signal sonore, appuyez simultanément sur les boutons "+" et "-" et maintenez-les enfoncés pendant 3 secondes, le voyant de la minuterie indique le niveau de puissance total précédent clignotant, par ex. '2.5'. Appuyez sur "+" et "-" en les maintenant enfoncés pendant 1 seconde pour passer à un autre niveau de puissance, par exemple 3.0. Lorsque la puissance souhaitée clignote, appuyez sur le bouton "fonction pause" et maintenez-le enfoncé pendant 5 secondes. La sonnerie retentit 10 fois. Cela signifie que vous avez terminé le réglage.



**Remarque :**

1. Après l'étape n° 2, vous devez toucher "+" et "-" **dans les 3 secondes** après avoir entendu le signal sonore. Sinon vous devrez recommencer à partir de l'étape n° 2.
2. Une fois le réglage terminé, attendez la fin des 10 bips. N'appuyez sur aucun bouton au cours de cette période. Dans le cas contraire, le paramètre ne sera pas valide.

## **Règles de gestion de la puissance**

Si la puissance totale dépasse la limite de 2,5 kW, 3,0 kW, 4,5 kW, 6,5 kW (selon le niveau que vous avez défini), vous n'êtes pas en mesure d'augmenter la puissance de n'importe quelle zone. Si vous l'augmentez en appuyant sur '+', la plaque émet un bip à 3 reprises et le voyant affiche l'inscription 'Pn' en clignotant. Ainsi, vous devez diminuer le niveau de puissance des autres zones avant d'augmenter la puissance de la zone souhaitée.

## **My chef**

Vous devez d'abord télécharger l'application hOn et l'installer sur votre dispositif portable. Vous devez ensuite enregistrer votre plaque à induction. Allumez la plaque de cuisson, appuyez sur le bouton Wi-Fi et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes, la plaque de cuisson affiche 'rr' et le voyant lumineux Wi-Fi se met à clignoter, puis vous pouvez commencer l'enregistrement. Une fois que le module WI-FI s'est connecté au routeur avec succès, le voyant du WI-FI reste allumé tout le temps. Dans le cas contraire, le voyant du Wi-Fi continue de clignoter.

## **Comment effectuer le réglage**

Réglez la procédure de cuisson directe sur l'application hOn et envoyez la commande à la plaque de cuisson, vous entendrez deux bips et le point de l'affichage de la minuterie se mettra à clignoter. Appuyez ensuite sur le bouton My Chef, un bip retentira et le point de l'affichage de la minuterie sera fixe. La plaque de cuisson fonctionne en suivant le réglage sur l'application et les zones sélectionnées indiqueront "A.". Sur l'application, vous aurez accès à 50 recettes de cuisson assistées, ainsi qu'à quelques fonctions spéciales : Garder au chaud, faire fondre, bouillir, mijoter et frire.

## **Attention :**

il y a un cas particulier. Si tous les voyants de zone s'éteignent lorsque vous avez réglé les recettes de cuisson sur l'application, vous devez appuyer sur le bouton Marche/Arrêt avant d'appuyer sur le bouton My Chef. Une fois tous les voyants éteints, dans les 10 minutes, vous devez terminer le réglage de la recette de cuisson. Dans le cas contraire, vous devrez vous connecter au routeur et régler à nouveau la recette.

**a. PARAMÈTRES SANS FIL**

| Technologie                 | Wi-Fi        | BLE               |
|-----------------------------|--------------|-------------------|
| Standard                    | 802.11 b/g/n | v4.2 BR/EDR & BLE |
| Bande(s) de fréquence [MHz] | 2400 ~ 2500  | 2400 ~ 2500       |
| Puissance maximale [mW]     | 100          | 8                 |

**b. INFORMATIONS SUR LE PRODUIT POUR LES ÉQUIPEMENTS EN RÉSEAU**

| Informations sur le produit pour les équipements en réseau                                                                                                         |                                                                           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| La consommation de courant du produit en veille en réseau si tous les ports de réseau câblés sont connectés et si tous les ports de réseau sans fil sont activés : | N/A                                                                       |
| Comment activer le port de réseau sans fil :                                                                                                                       | Pour l'activation Wi-Fi, appuyez sur le bouton Wi-Fi pendant 3 secondes.  |
| Comment désactiver le port de réseau sans fil :                                                                                                                    | Pour désactiver le Wi-Fi, appuyez sur le bouton WI-FI pendant 3 secondes. |

## Utilisation de la fonction Boost

Boost est la fonction permettant à une zone de monter à une plus grande puissance en une seconde et qui dure 5 minutes. Vous pouvez ainsi obtenir une cuisson plus puissante et plus rapide.

### Utilisation du Boost pour obtenir une plus grande puissance

1. Appuyez sur le bouton de sélection de la zone de cuisson que vous souhaitez augmenter, un voyant à côté de la touche clignote.
2. Appuyez sur le bouton "b" et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes. La zone de cuisson commencera à fonctionner en mode Boost. L'écran de la puissance affichera la lettre "P" pour indiquer que la zone est en mode Boost.



3. La puissance de Boost durera 5 minutes, puis la zone reviendra au niveau de puissance 9.



4. Si vous souhaitez annuler la fonction Boost pendant ces 5 minutes, appuyez deux fois sur le bouton "B". La zone de cuisson revient au niveau de puissance "9". Ou faites glisser "—" sur le point gauche, la zone de cuisson revient au niveau de puissance dans lequel vous avez touché.

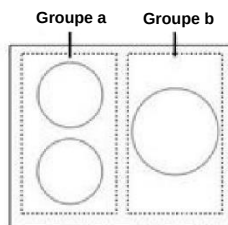


Ou



### Restrictions lors de l'utilisation

Les trois zones ont été divisées en deux groupes. Dans un groupe, si vous utilisez le boost sur une zone, assurez-vous d'abord que l'autre zone fonctionne sur/en dessous du niveau de puissance 5.



## Utilisation de la fonction Garder au chaud

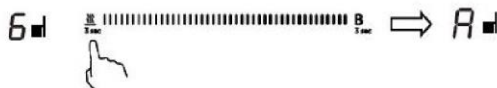
La fonction Garder au chaud convient pour maintenir au chaud des aliments.

### Utilisation de la fonction Garder au chaud pour obtenir une température stable

1. Appuyez sur le bouton de sélection de la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser pour garder au chaud, un voyant à côté de la touche clignote.



2. Appuyez sur le bouton  $\frac{W}{3 \text{ sec}}$ , puis maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes, le voyant de la zone de cuisson affiche "A".



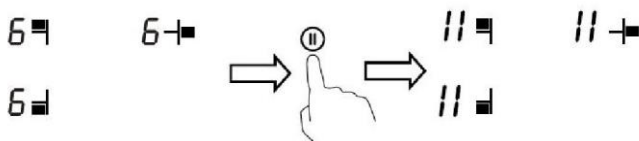
3. Si vous souhaitez annuler la fonction Garder au chaud, touchez le bouton de sélection de la zone de cuisson, puis appuyez sur le bouton  $\frac{W}{3 \text{ sec}}$  pendant 3 secondes. La zone de cuisson revient au niveau de puissance "0".



## Utilisation de la fonction Pause

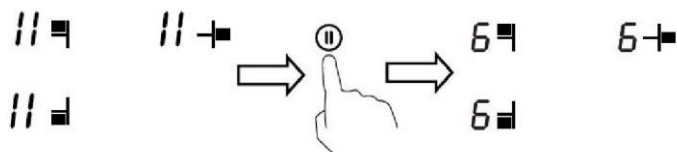
La fonction pause peut être utilisée à tout moment pendant la cuisson. Elle permet d'arrêter la plaque à induction et d'y revenir.

1. Assurez-vous que la zone de cuisson fonctionne.
2. Appuyez sur le bouton de la fonction pause, le voyant de la zone de cuisson affiche "II".  
Puis le fonctionnement de la plaque à induction sera désactivé dans le cadre de toutes les zones de cuisson, à l'exception de la fonction pause, de la touche marche/arrêt et de la touche de verrouillage.





3. Pour annuler l'état de pause, touchez le bouton de la fonction pause, puis la zone de cuisson revient au niveau de puissance que vous avez défini précédemment.



## Verrouillage des commandes

- Vous pouvez verrouiller les commandes pour éviter une utilisation indésirable (par exemple des enfants éteignant par inadvertance les zones de cuisson allumées).
- Quand les commandes sont verrouillées, toutes les commandes sont désactivées à l'exception de la commande Marche/Arrêt.

### Pour verrouiller les commandes

Touchez la commande de verrouillage. Le voyant de la minuterie affichera " Lo "

### Pour déverrouiller les commandes

1. Assurez-vous que la plaque à induction soit allumée.
2. Touchez et maintenez la commande de verrouillage appuyée pendant un certain moment.
3. Vous pouvez maintenant commencer à utiliser votre plaque à induction.



Quand la plaque est en mode verrouillage, toutes les commandes sont désactivées à l'exception de Marche/Arrêt, vous pouvez toujours éteindre la plaque à induction avec la commande Marche/Arrêt en cas d'urgence, mais vous devrez d'abord déverrouiller la plaque lors de l'utilisation suivante.

## Protection contre la surchauffe

Un capteur de température équipé peut superviser la température à l'intérieur de la plaque à induction. Quand une température excessive est détectée, la plaque à induction arrête automatiquement de fonctionner.

## Protection anti-débordement

La protection anti-débordement est une fonction de protection de sécurité. Elle éteint automatiquement la plaque de cuisson dans les 10 s si de l'eau coule sur le panneau de commande, tandis que le signal sonore retentit pendant 1 seconde.

## Détection des petits articles

Quand une casserole d'une taille non adaptée ou non magnétique (par ex. aluminium) ou un autre petit élément (par ex. couteau, fourchette, clef) a été laissé sur la plaque,

la plaque passe automatiquement en mode veille en une minute. Le ventilateur continuera à refroidir la plaque à induction pendant une minute supplémentaire.

## Protection avec coupure automatique

La coupure automatique est une fonction de sécurité pour votre plaque à induction. Elle se coupe automatiquement si vous oubliez de l'éteindre. Les temps de fonctionnement par défaut pour divers niveaux de puissance sont indiqués dans le tableau ci-dessous :

| Niveau de puissance                            | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | A | II |
|------------------------------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|
| Temps de fonctionnement par défaut (en heures) | 8 | 8 | 8 | 4 | 4 | 4 | 2 | 2 | 2 | 1 | 2  |

Quand vous enlevez la marmite, la plaque à induction cesse immédiatement de chauffer et la plaque se coupe automatiquement au bout de 2 minutes.



Les personnes portant un pacemaker doivent consulter leur médecin avant d'utiliser cet appareil.

## En utilisant la minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie de deux manières différentes :

- Vous pouvez l'utiliser comme alarme. Dans ce cas-là, la minuterie n'éteindra pas la zone de cuisson quand le temps réglé se sera écoulé.
- Vous pouvez la régler pour qu'elle éteigne la zone de cuisson quand le temps réglé s'est écoulé.
- Vous pouvez régler la minuterie jusqu'à un maximum de 99 minutes.

### Utilisation de la minuterie comme alarme

**Si vous ne choisissez pas une zone de cuisson**

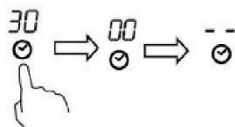
1. Assurez-vous que la plaque soit allumée.  
Remarque : vous pouvez utiliser l'alarme même si vous ne sélectionnez pas une zone de cuisson.
2. Touchez la commande de la minuterie, l'indicateur de l'alarme commence à clignoter et "30" apparaît sur l'afficheur de la minuterie.
3. Réglez le temps en touchant la commande "-" ou "+".



Astuce : touchez la commande "-" ou "+" une fois pour diminuer ou augmenter d'1 minute.

Maintenez appuyée la commande "-" ou "+" de la minuterie pour diminuer ou augmenter de 10 minutes.

4. Annulez le temps en touchant la commande de la minuterie et "00" apparaîtra sur l'afficheur des minutes, puis "--".



5. Quand le temps est réglé, le compte à rebours démarre immédiatement. L'afficheur montrera le temps restant et le voyant de la minuterie clignotera pendant 5 secondes.



6. La sonnerie retentira pendant 30 secondes et le voyant de la minuterie indique "--" quand le temps réglé est terminé.



## Réglage de la minuterie pour éteindre une zone de cuisson

Les zones de cuisson configurées pour cette fonction :

1. En touchant la commande de sélection de la zone de cuisson pour laquelle vous voulez régler la minuterie. (par ex. zone 1#)
2. Touchez la commande de la minuterie, l'indicateur de l'alarme commence à clignoter et "30" apparaît sur l'afficheur de la minuterie.
3. Réglez le temps en touchant la commande "--" ou "+".



Astuce : touchez la commande "--" ou "+" une fois pour diminuer ou augmenter d'1 minute. Touchez et maintenez appuyée la commande "--" ou "+", la minuterie diminuera ou augmentera de 10 minutes.

Si le temps réglé dépasse 99 minutes, la minuterie revient automatiquement à 0 minute.

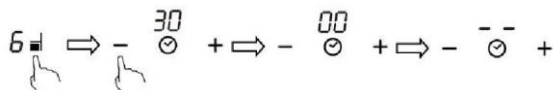
4. Quand le temps est réglé, le compte à rebours démarre immédiatement. L'afficheur montre le temps restant et le voyant de la minuterie clignote pendant 5 secondes.



REMARQUE : le point rouge à côté du voyant du niveau de puissance s'allume pour indiquer la zone sélectionnée.



5. Pour annuler la minuterie, touchez la commande de sélection de la zone de cuisson, puis touchez "-" de la minuterie et faites défiler jusqu'à "0", la minuterie est annulée et "00" apparaît sur l'affichage des minutes, puis "--".



6. Quand le temps de cuisson est terminé, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement et affiche "H".



Les autres zones de cuisson continueront à fonctionner si vous les avez allumées auparavant.

## Réglage de la minuterie pour éteindre plus d'une zone de cuisson

1. Si cette fonction est utilisée sur plus d'une zone de cuisson, le voyant de la minuterie indique le temps le plus court.  
(par ex. zone 1# temps de réglage de 2 minutes, zone 2# temps de réglage de 5 minutes, le voyant de la minuterie indique "2".)

REMARQUE : le point rouge clignotant à côté de l'indicateur du niveau de puissance signifie que l'indicateur de la minuterie montre le temps de la zone de cuisson.

Si vous souhaitez vérifier le temps défini pour une autre zone de cuisson, touchez la commande de sélection de la zone de cuisson. La minuterie indiquera le temps réglé pour celle-ci.



(réglé sur 5 minutes)



(réglé sur 2 minutes)



2. Quand le temps de cuisson est terminé, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement et affiche "H".



REMARQUE : si vous souhaitez modifier le temps après avoir réglé la minuterie, vous devez recommencer à partir de l'étape n° 1.

# Entretien et nettoyage

| Quoi ?                                                                                                                                         | Comment ?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Important !                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Salissures de tous les jours sur le verre (empreintes, marques, taches laissées par les aliments ou des débordements non sucrés sur le verre). | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mettez la plaque de cuisson hors tension.</li> <li>2. Versez un nettoyant pour plaque quand le verre est encore tiède (mais pas chaud !)</li> <li>3. Rincez et essuyez avec un chiffon propre ou du papier absorbant.</li> <li>4. Remettez la plaque de cuisson sous tension.</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Quand la plaque de cuisson est hors tension, il n'y a aucune indication de 'surface chaude' mais la zone de cuisson peut encore être chaude ! Faites extrêmement attention.</li> <li>• Les tampons à récurer, certains tampons en nylon et les agents de nettoyage abrasifs peuvent rayer le verre. Lisez toujours l'étiquette pour contrôler que votre nettoyant ou tampon à récurer est adapté.</li> <li>• Ne laissez jamais de résidu de nettoyage sur la plaque : il pourrait tacher le verre.</li> </ul>         |
| Débordements, aliments fondus et éclaboussures sucrées et chaudes sur le verre.                                                                | <p>Éliminez-les immédiatement avec une spatule ou un racloir adapté pour les plaques à induction, mais faites attention aux surfaces de cuisson chaudes :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Éteignez la plaque de cuisson au niveau du mur.</li> <li>2. Tenez la lame ou l'ustensile avec un angle de 30° et raclez la salissure ou l'éclaboussure jusqu'à une zone froide de la plaque de cuisson.</li> <li>3. Nettoyez la salissure ou l'éclaboussure avec un torchon ou du papier absorbant.</li> <li>4. Suivez les étapes de 2 à 4 pour le paragraphe 'Salissures de tous les jours sur le verre' ci-dessus.</li> </ol> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Enlevez les taches laissées par les aliments fondus et sucrés ou les débordements dès que possible. Si vous les laissez refroidir sur le verre, vous pourriez avoir du mal à les éliminer ou ils pourraient même abîmer irrémédiablement la surface du verre.</li> <li>• Risque de coupure : quand le couvercle de sécurité est enlevé, la lame du racloir est particulièrement coupante. Faites extrêmement attention quand vous l'utilisez et rangez-le toujours à l'abri et hors de portée des enfants.</li> </ul> |
| Débordements sur les commandes tactiles.                                                                                                       | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mettez la plaque de cuisson hors tension.</li> <li>2. Épongez le débordement</li> <li>3. Essuyez la zone des commandes tactiles avec un chiffon ou une éponge humide propre.</li> <li>4. Essuyez parfaitement la zone avec du papier absorbant.</li> <li>5. Remettez la plaque de cuisson sous tension.</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• La plaque de cuisson peut sonner et se couper toute seule, et les commandes tactiles peuvent ne pas fonctionner quand il y a un liquide dessus. Veillez à bien essuyer la zone des commandes tactiles avant de rallumer la plaque.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                         |

## Conseils et astuces

| Problème                                                                                                  | Causes possibles                                                                                                                                                                                                   | Que faire                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Il est impossible d'allumer la plaque à induction.                                                        | Pas de courant.                                                                                                                                                                                                    | Assurez-vous que la plaque à induction soit branchée sur le secteur et qu'elle soit sous tension.<br>Vérifiez s'il y a une coupure de courant chez vous ou dans votre quartier. Si vous avez tout contrôlé et que le problème persiste, appelez un technicien qualifié. |
| Les commandes tactiles ne répondent pas.                                                                  | Les commandes sont verrouillées.                                                                                                                                                                                   | Déverrouillez les commandes. Voir le paragraphe 'Utilisation de votre plaque à induction' pour les instructions.                                                                                                                                                        |
| Les commandes tactiles sont difficiles à utiliser.                                                        | Il se peut qu'il y ait une mince pellicule d'eau sur les commandes ou vous avez peut-être utilisé l'extrémité de votre doigt pour toucher les commandes.                                                           | Assurez-vous que la zone des commandes tactiles est sèche et utilisez la partie charnue de votre doigt quand vous touchez les commandes.                                                                                                                                |
| Le verre est rayé.                                                                                        | Ustensiles de cuisson avec bord rugueux.<br><br>Utilisation d'un tampon abrasif ou de produits de nettoyage inadaptés.                                                                                             | Utilisez des ustensiles de cuisson avec des fonds plats et lisses. Voir 'Sélection du bon ustensile de cuisson'.<br><br>Voir 'Entretien et nettoyage'.                                                                                                                  |
| Certaines casseroles émettent des craquements ou des cliquètements.                                       | Cela peut être dû à la construction de votre ustensile de cuisson (des couches de métaux différents qui vibrent différemment).                                                                                     | Cela est normal pour les ustensiles de cuisson et cela n'indique pas un défaut.                                                                                                                                                                                         |
| La plaque à induction émet un ronronnement bas quand elle est utilisée avec un réglage sur haute chaleur. | Ceci est dû à la technologie de la cuisson à induction.                                                                                                                                                            | Cela est normal, mais le bruit devrait diminuer voire disparaître complètement quand vous diminuez la chaleur.                                                                                                                                                          |
| Bruit de ventilateur provenant de la plaque à induction.                                                  | Un ventilateur de refroidissement intégré dans votre plaque à induction sert à prévenir la surchauffe des parties électroniques. Il peut continuer à fonctionner après que vous avez éteint la plaque à induction. | Cela est normal et ne requiert aucune intervention. N'éteignez pas la plaque à induction au niveau du mur quand le ventilateur fonctionne.                                                                                                                              |
| Les casseroles ne deviennent pas chaudes et apparaissent sur l'afficheur.                                 | La plaque à induction ne peut pas détecter la casserole car elle n'est pas adaptée pour la cuisson à induction.                                                                                                    | Utilisez des ustensiles de cuisson adaptés à la cuisson à induction. Voir le paragraphe 'Sélection du bon ustensile de cuisson'.                                                                                                                                        |
|                                                                                                           | La plaque à induction ne peut pas détecter la casserole car elle est trop petite pour la zone de cuisson ou n'est pas centrée correctement dessus.                                                                 | Centrez la casserole et assurez-vous que sa base correspond bien à la taille de la zone de cuisson.                                                                                                                                                                     |

|                                                                                                                                                                                                                      |                   |                                                                                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| La plaque à induction ou une zone de cuisson s'est coupée à l'improviste, un son résonne et un code d'erreur s'affiche (en alternant habituellement un ou deux chiffres sur l'afficheur de la minuterie de cuisson). | Défaut technique. | Veuillez noter les lettres et les numéros d'erreur, éteignez la plaque à induction au niveau du mur et contactez un technicien qualifié. |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## Affichage des pannes et inspection

Si une situation anormale se présente, la plaque à induction passera automatiquement dans un état de protection et affichera les codes de protection correspondants :

| Problème | Causes possibles                                                      | Que faire                                                                                                                 |
|----------|-----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| F3/F4    | Panne du capteur de température de la bobine d'induction              | Veuillez contacter le fournisseur.                                                                                        |
| F9/FA    | Capteur de température de la panne IGBT.                              | Veuillez contacter le fournisseur.                                                                                        |
| E1/E2    | Tension d'alimentation anormale                                       | Veuillez contrôler que la tension d'alimentation soit normale.<br>Remettez sous tension quand l'alimentation est normale. |
| E3       | Température élevée du capteur de température de la bobine d'induction | Veuillez contacter le fournisseur.                                                                                        |
| E5       | Température élevée du capteur de température d'IGBT                   | Veuillez redémarrer après avoir laissé refroidir la plaque.                                                               |

Ces commentaires correspondent à l'analyse et l'inspection des pannes courantes. Veuillez ne pas démonter l'unité vous-même pour éviter tout danger et dégât pour la plaque à induction.

## Caractéristiques techniques

|                                        |                                                                                                                                  |
|----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Plaque de cuisson                      | HIS633SCTTWIFI                                                                                                                   |
| Zones de cuisson                       | 3 zones                                                                                                                          |
| Tension d'alimentation                 | 220-240 V~, 50-60 Hz                                                                                                             |
| Puissance électrique installée         | 2,5 kW : 2250-2750 W ou<br>3,0 kW : 2700-3300 W ou<br>4,5 kW : 4050-4950 W ou<br>6,5 kW : 5850-7150 W ou<br>7,4 kW : 6600-7400 W |
| Taille du produit LxIxH (en mm)        | 590X520X60                                                                                                                       |
| Dimensions du produit encastré (en mm) | 560X490                                                                                                                          |

Le poids et les dimensions sont approximatifs. Nous nous efforçons d'améliorer constamment nos produits, c'est pourquoi il est possible que nous modifions les caractéristiques et les modèles sans préavis.

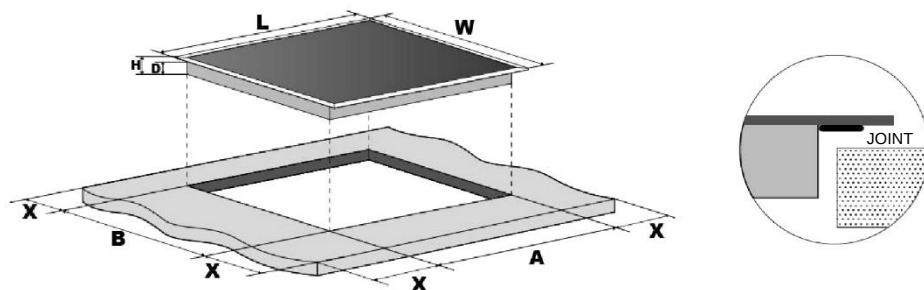
## Installation

### Sélection de l'équipement d'installation

Coupez la surface de travail en fonction de la taille indiquée sur le dessin.

Pour l'installation et l'utilisation, un espace minimum de 5 cm doit être laissé autour du trou.

Vérifiez que l'épaisseur de la surface de travail soit d'au moins 30 mm. Veuillez choisir un matériau résistant à la chaleur pour la surface de travail afin d'éviter une déformation importante provoquée par le rayonnement thermique provenant de la plaque chaude. Comme cela est montré ci-dessous :



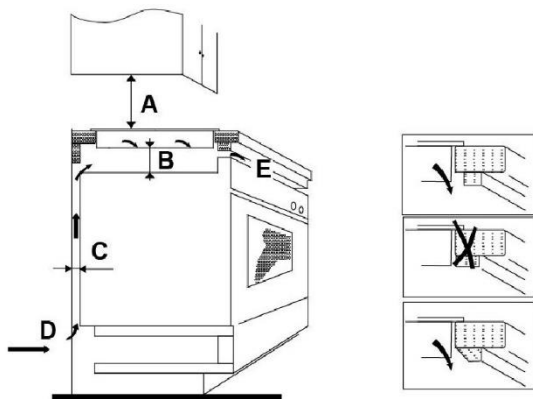
| L(mm) | W(mm) | H(mm) | D(mm) | A(mm)             | B(mm)             | X(mm)   |
|-------|-------|-------|-------|-------------------|-------------------|---------|
| 590   | 520   | 60    | 56    | 560 <sup>+5</sup> | 490 <sup>+5</sup> | 50 mini |



Quelles que soient les circonstances, assurez-vous que la plaque à induction soit bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne soient pas obstruées. Assurez-vous que la plaque à induction soit en bon état. Comme cela est montré ci-dessous



Remarque : la distance de sécurité entre la plaque et le placard situé au-dessus de la plaque doit être d'au moins 760 mm.



| A(mm) | B(mm)   | C(mm)   | D            | E                |
|-------|---------|---------|--------------|------------------|
| 760   | 50 mini | 20 mini | Entrée d'air | Sortie d'air 5mm |

## Avant d'installer la plaque de cuisson, assurez-vous que

- la surface de travail est carrée et plane, et qu'aucun élément structural n'interfère avec les exigences d'espace
- la surface de travail est réalisée dans un matériau résistant à la chaleur
- si la plaque de cuisson est installée au-dessus d'un four, le four doit avoir un ventilateur de refroidissement incorporé
- l'installation sera conforme aux exigences en matière de dégagement et aux normes et réglementations applicables.
- un sectionneur adapté permettant une déconnexion complète du secteur est incorporé dans le câblage permanent, monté et positionné pour respecter les réglementations et les règles de câblage locales.

Le sectionneur doit être agréé et fournir une séparation de contact avec un trou d'air de 3 mm dans tous les pôles (ou dans tous les conducteurs [de phase] actifs si les règles de câblage locales permettent cette variation des exigences)

- l'utilisateur doit pouvoir accéder aisément au sectionneur quand la plaque de cuisson est installée
- consultez le service local de l'urbanisme et les arrêtés municipaux si vous avez des doutes pour l'installation
- vous devez utiliser des finitions résistantes à la chaleur et faciles à nettoyer (comme des carreaux en céramique) pour les surfaces murales situées autour de la plaque de cuisson.

## Quand vous avez installé la plaque de cuisson, assurez-vous que

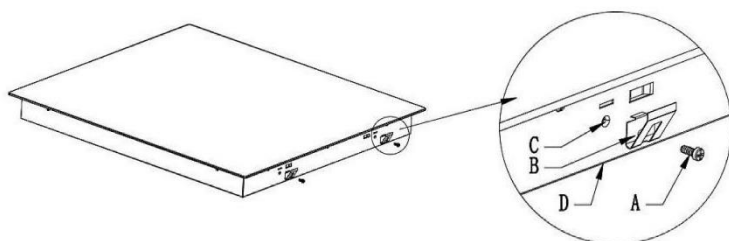
- le câble d'alimentation n'est pas accessible à travers les portes ou les tiroirs des placards
- il y a un flux adéquat d'air frais de l'extérieur du meuble jusqu'à la base de la plaque
- si la plaque de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un placard, une barrière de protection thermique est installée sous la base de la plaque
- l'utilisateur peut facilement accéder au sectionneur

## Avant de placer les étriers de fixation

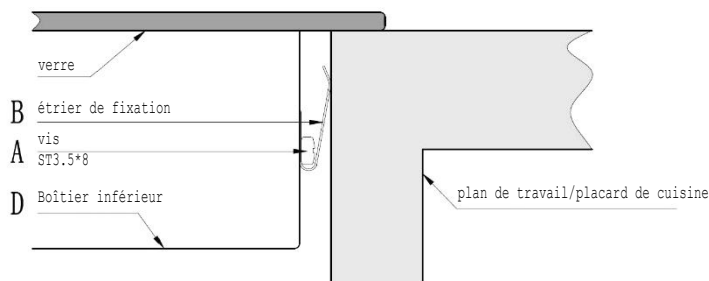
L'unité doit être placée sur une surface stable et lisse (utilisez l'emballage). Ne forcez pas sur les commandes dépassant de la plaque de cuisson.

## Réglage de la position des étriers

Fixez la plaque sur la surface de travail au moyen de 4 étriers à vis sur le boîtier du fond de la plaque (voir image) après l'installation.



| A   | B      | C           | D                 |
|-----|--------|-------------|-------------------|
| Vis | Étrier | Trou de vis | Boîtier inférieur |



## Mises en garde

1. La plaque à induction doit être installée par du personnel ou des techniciens qualifiés. Nous avons des professionnels à votre disposition. N'effectuez jamais l'opération vous-même.

2. La plaque ne sera pas installée directement au-dessus d'un lave-vaisselle, réfrigérateur, congélateur, lave-linge ou séchoir car l'humidité peut endommager les parties électroniques de la plaque.
3. La plaque à induction doit être installée de manière à ce que le rayonnement thermique puisse être garanti pour améliorer sa fiabilité.
4. Le mur et la zone de chauffage induite situés au-dessus de la surface de la table doivent supporter la chaleur.
5. Pour éviter tout dégât matériel, la couche en sandwich et l'adhésif doivent être résistants à la chaleur.

## Branchement de la plaque sur le secteur



Cette plaque de cuisson ne doit être branchée sur le secteur que par une personne qualifiée pour cela. Avant de brancher la plaque sur le secteur, contrôlez que :

1. le système de câblage de l'habitation est adapté à la puissance de la plaque de cuisson.
  2. la tension correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique
  3. les sections des câbles électriques peuvent supporter la charge spécifiée sur la plaque signalétique.
- Pour brancher la plaque sur le secteur, n'utilisez pas d'adaptateurs, de réducteurs ou de dispositifs de branchement, car ils peuvent provoquer une surchauffe et un incendie.

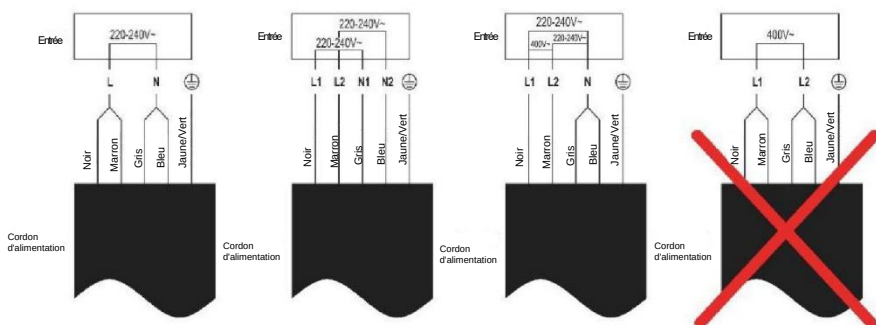
Le câble d'alimentation ne doit toucher aucune des parties chaudes et doit être positionné de manière à ce que la température ne dépasse jamais 75 °C.



Faites effectuer un contrôle par un électricien pour savoir si le système de câblage de l'habitation est adapté sans modifications.

Les modifications ne doivent être effectuées que par un électricien qualifié.

L'alimentation doit être raccordée conformément à la norme applicable ou avec un disjoncteur unipolaire. La méthode de raccordement est montrée ci-dessous.



- Si le câble est abîmé ou doit être remplacé, cette opération doit être effectuée par un agent du service après-vente qui utilise des outils spéciaux pour éviter tout accident.

- Si l'appareil est branché directement sur le secteur, un disjoncteur omnipolaire doit être installé avec une ouverture minimum de 3 mm entre les contacts.
- L'installateur doit s'assurer que le branchement électrique a été effectué correctement et qu'il est conforme aux réglementations de sécurité.
- Le câble ne doit pas être plié ou comprimé.
- Le câble doit être contrôlé régulièrement et il ne doit être remplacé que par des techniciens agréés.



Cet appareil est étiqueté conformément à la Directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Les DEEE contiennent à la fois des substances polluantes (pouvant avoir un effet négatif sur l'environnement) et des éléments de base (pouvant être réutilisés). Il est important que les DEEE fassent l'objet de traitements spécifiques pour enlever et mettre au rebut les polluants et récupérer tous les matériaux. Chaque personne peut jouer un rôle important en s'assurant que les DEEE ne deviennent pas un problème environnemental ; il est essentiel de suivre quelques règles fondamentales :

- les DEEE ne doivent pas être traités comme des déchets ménagers ;
- les DEEE doivent être amenés sur des sites de collecte spéciaux (déchèteries) gérés par la Mairie ou une entreprise agréée.

Dans de nombreux pays, les collectes chez les particuliers peuvent être disponibles pour les grands DEEE. Lors de l'achat d'un nouvel appareil, l'ancien peut être retourné au vendeur qui doit l'accepter gratuitement sous forme d'échange, à condition que l'appareil soit d'un type équivalent et qu'il possède les mêmes fonctions que l'appareil acheté.

| Informations sur le produit pour les tables de cuisson électriques domestiques conformes au règlement (UE) n° 66/2014 de la Commission                                                         |                              |                   |         |                   |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|-------------------|---------|-------------------|-------|
|                                                                                                                                                                                                |                              |                   |         |                   |       |
|                                                                                                                                                                                                |                              | Position          | Symbole | Valeur            | Unité |
| Identification du modèle                                                                                                                                                                       |                              |                   |         | HIS633SCTTWIFI    |       |
| Type de table de cuisson :                                                                                                                                                                     |                              |                   |         | Plaque électrique |       |
| Nombre de zones de cuisson et/ou de zones                                                                                                                                                      | zones                        |                   |         | 3                 |       |
|                                                                                                                                                                                                | zones                        |                   |         |                   |       |
| Technologie de chauffage (zones de cuisson à induction et zones de cuisson, zones de cuisson radiantes, plaques solides)                                                                       | Zones de cuisson à induction |                   |         | X                 |       |
|                                                                                                                                                                                                | Zones de cuisson à induction |                   |         |                   |       |
|                                                                                                                                                                                                | zones de cuisson radiantes   |                   |         |                   |       |
|                                                                                                                                                                                                | plaques solides              |                   |         |                   |       |
| Pour les zones ou zones de cuisson circulaires : diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique chauffée, arrondi à la zone de cuisson la plus proche de 5 mm                     |                              | Arrière gauche    | Ø       | 18,0              | cm    |
|                                                                                                                                                                                                |                              | Arrière centrale  | Ø       | -                 | cm    |
|                                                                                                                                                                                                |                              | Arrière droite    | Ø       | -                 | cm    |
|                                                                                                                                                                                                |                              | Centrale gauche   | Ø       | -                 | cm    |
|                                                                                                                                                                                                |                              | Centrale centrale | Ø       | -                 | cm    |
|                                                                                                                                                                                                |                              | Centrale droite   | Ø       | 28,0              | cm    |
|                                                                                                                                                                                                |                              | Avant gauche      | Ø       | 18,0              | cm    |
|                                                                                                                                                                                                |                              | Avant centrale    | Ø       | -                 | cm    |
|                                                                                                                                                                                                |                              | Avant droite      | Ø       | -                 | cm    |
| Pour les zones ou zones de cuisson non circulaires : la longueur et la largeur de la surface utile par zone ou zone de cuisson électrique chauffée, arrondies à la zone la plus proche de 5 mm |                              | Arrière gauche    | L<br>I  | -                 | cm    |
|                                                                                                                                                                                                |                              | Arrière centrale  | L<br>I  | -                 | cm    |
|                                                                                                                                                                                                |                              | Arrière droite    | L<br>I  | -                 | cm    |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                   |                       |       |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-----------------------|-------|-------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Centrale gauche   | L<br>I                | -     | cm    |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Centrale centrale | L<br>I                | -     | cm    |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Centrale droite   | L<br>I                | -     | cm    |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Avant gauche      | L<br>I                | -     | cm    |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Avant centrale    | L<br>I                | -     | cm    |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Avant droite      | L<br>I                | -     | cm    |
| Consommation d'énergie pour la zone de cuisson ou la zone calculée par kg                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Arrière gauche    | CE Cuisson électrique | 190,5 | Wh/kg |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Arrière centrale  | CE Cuisson électrique | -     | Wh/kg |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Arrière droite    | CE Cuisson électrique | -     | Wh/kg |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Centrale gauche   | CE Cuisson électrique | -     | Wh/kg |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Centrale centrale | CE Cuisson électrique | -     | Wh/kg |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Centrale droite   | CE Cuisson électrique | 191,4 | Wh/kg |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Avant gauche      | CE Cuisson électrique | 193,4 | Wh/kg |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Avant centrale    | CE Cuisson électrique | -     | Wh/kg |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Avant droite      | CE Cuisson électrique | -     | Wh/kg |
| Consommation d'énergie pour la table de cuisson calculée par kg                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                   | CE Plaque électrique  | 191,8 | Wh/kg |
| Norme appliquée : EN 60350-2 Appareils de cuisson électrodomestiques - Partie 2 :<br>Tables de cuisson - Méthodes de mesure de l'aptitude à la fonction                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                   |                       |       |       |
| Conseils pour économiser de l'énergie : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pour obtenir la meilleure efficacité possible de la table, placer la casserole au centre de la zone de cuisson.</li> <li>• L'utilisation d'un couvercle réduira les temps de cuisson et économisera de l'énergie en conservant la chaleur.</li> <li>• Diminuez la quantité de liquide ou de matières grasses pour réduire les temps de cuisson.</li> <li>• Commencer à cuisiner avec un réglage élevé puis réduire le réglage quand la nourriture est chaude.</li> <li>• Utilisez des casseroles dont le diamètre est aussi large que le dessin de la zone sélectionnée.</li> </ul> |                   |                       |       |       |