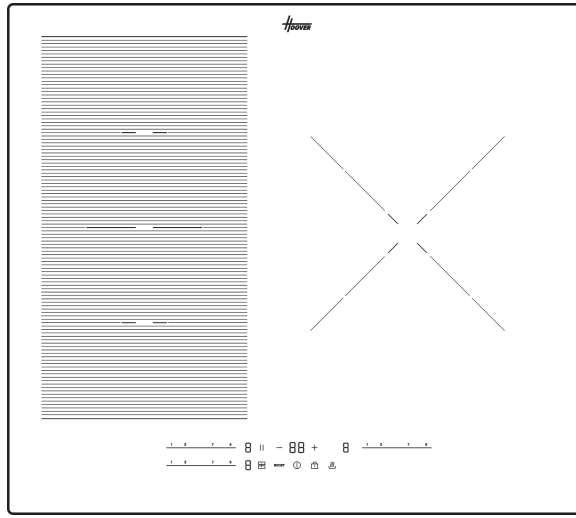
Instruction Manual For Induction Hob	**ENGLISH**
Manuel d’instruction pour plaque à induction	**FRANÇAIS**
Manual de Instrucciones para placa de inducción	**ESPAÑOL**
Manual d'instruccions per a placa d'inducció	**CATALÀ**

MODEL:
HIFS637MCBB



THANK YOU FOR PURCHASING THE HOOVER INDUCTION HOB. PLEASE READ THIS INSTRUCTION MANUAL CAREFULLY BEFORE USING THE HOB KEEP IT IN A SAFE PLACE FOR FUTURE REFERENCE.

SAFETY WARNINGS

PLEASE READ THE FOLLOWING INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE APPLIANCE.

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.
- Means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- 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.
- WARNING: Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.
- Regarding the details of installation, thanks to refer to the section <Installation>.

Operation and maintenance

Electrical Shock Hazard

- Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface is 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.

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 ceramic 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
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- 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. Boil-over 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.
- 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 pan.

- 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 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 ceramic 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 a domestic household environment only! Commercial use of any kind is not covered under the manufacturer's warranty!

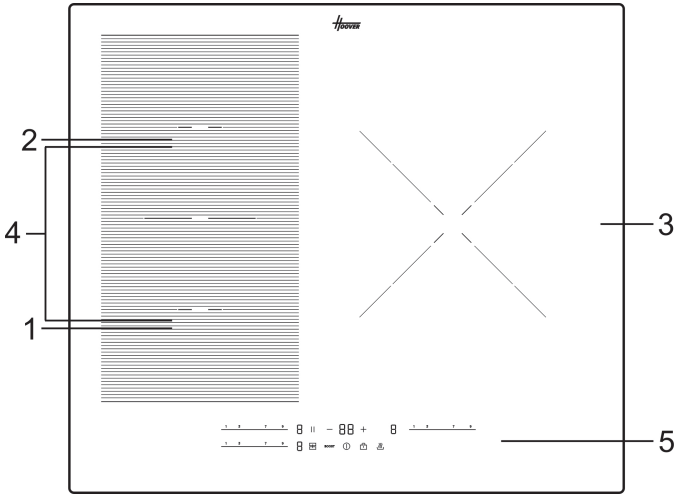
- WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Young children should be kept away.
- Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged 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.

- Power cord can’t accessible after installation.

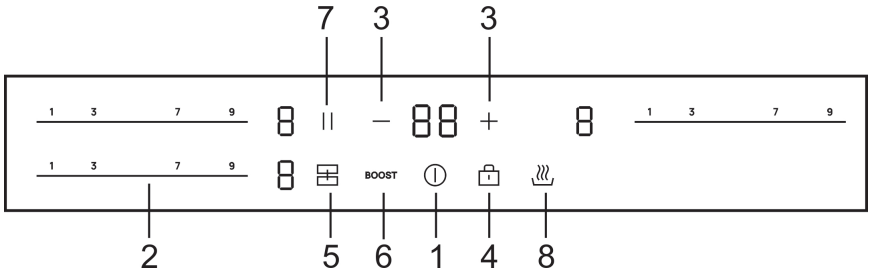
Product Overview

Top View



1. 1800 W zone, boost to 2100 W
2. 1800 W zone, boost to 2100 W
3. 3000 W zone, boost to 3600 W
4. 3000 W zone, boost to 3600 W
5. Control panel

The Control Panel



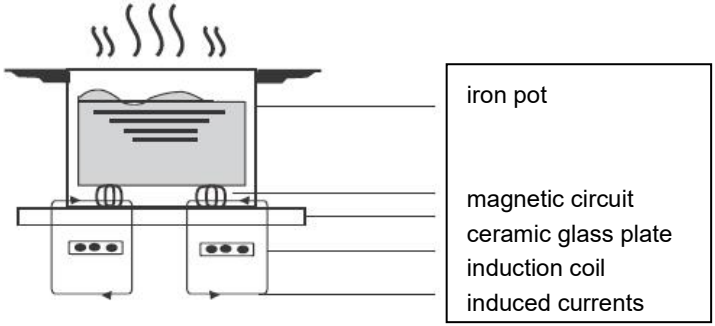
1. ON/OFF control
2. Heating zone selection controls & Power regulating key
3. Timer regulating control
4. Keylock control
5. Flexible zone
6. Boost control
7. Pause control
8. Keep warm

Product Information

The ceramic/induction hob can meet different kinds of cuisine demands because of resistance wire heating, micro-computerized control and multi-power selection, really the optimal choice for modern families.
The hob centers on customers and adopts personalized design. The hob has safe and reliable performances, making your life comfortable and enabling to fully enjoy the pleasure from life.

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.

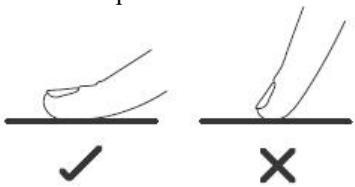


Before using your New Hob

- 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

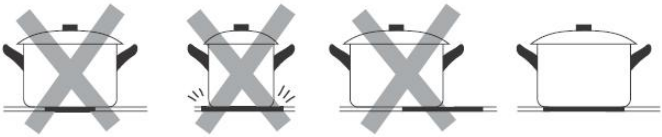
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:
  1. Put some water in the pan you want to check.
  2. Follow the steps under 'To start cooking'.
  3. If U does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.

- Cookware made by the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminum or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.

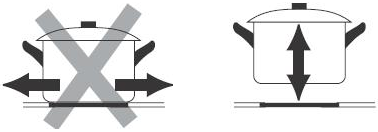
Size of burner (mm)	The minimum cookware (diameter /mm)
210*190	160
180/280	140/210
Flexible zone	250

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

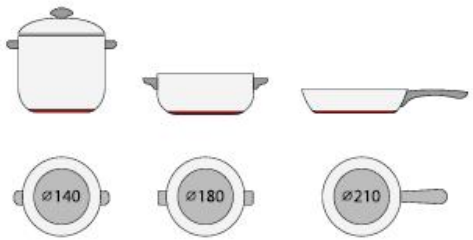
Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Always centre your pan on the cooking zone.



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



- Use pans whose diameter of the ferromagnetic area (base of the pan) is in the range of dimensions in the table below. (Table 1)
- - If you use smaller pots, performance could be affected
- - If you use pot with a diameter smaller than the one indicated in the table above, pots may not be detected
- According to the dimension of the zone you can use pots of different diameters as picture below:



- If the ferromagnetic part covers only partially the base of the pan, only the ferromagnetic area will heat up, the rest of the base may not heat up a sufficient temperature for cooking.
-
- If the ferromagnetic area is not homogeneous, but presents others material such as aluminum this may affect the heating up and the pan detection.
-
- If the base of the pan is similar to the pictures below the pan could be not detected.

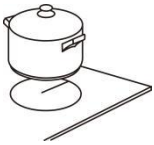
Using your Induction Hob

To start cooking

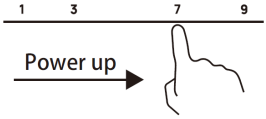
- After power on, the buzzer beeps once, all the indicators light up for 1 second then go out, indicating that the hob has entered the state of standby mode.

1. Touch the ON/OFF switch. all the indicators show “– “

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 is clean and dry.

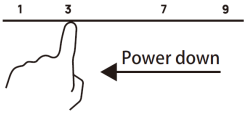


3. Select a heat setting by touching the “slider” control.
   - If you don’t choose a heat setting within 1 minute, the Induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
   - You can modify the heat setting at any time during cooking.



When you have finished cooking

1. Turn the cooking zone off by touching “slider”control down to“0”. Make sure the display shows“0”.



2. Turn the whole hob off by touching the ON/OFF control.

3. Beware of hot surfaces

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

Using the Power Management

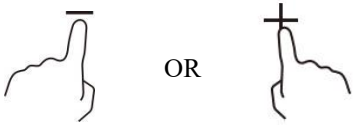
It is possible to set a maximum power absorption level for the induction hob, choosing up to different power ranges.
Induction hobs are able to limit themselves automatically in order to work at lower power level, to avoid the risk of overloading.

To enter the power management function

1. Turn on the hob, then press at the same time the “+”(timer) and Pause. The time indicator will show “P6” which means power level 6. The default mode is on 7.2Kw.

To switch to another level

Press +/- from the timer. There are 6 power levels, from “P1” to “P6”. The timer indicator will show one of them.
“P1”: the maximum power is 2.5 Kw.
“P2”: the maximum power is 3.5 Kw.
“P3”: the maximum power is 4.5 Kw.
“P4”: the maximum power is 5.5 Kw.
“P5”: the maximum power is 6.5 Kw.
“P6”: the maximum power is 7.2 Kw.



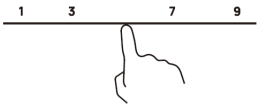
Confirmation and Exit Power Management Function

Press at the same time the “+”(timer) and Pause for confirmation, then the hob will be turned off.

Using Boost function

Activate the boost function

1. Touch the slider control of which zone you want to select.

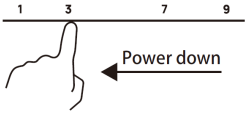


Note: The power setting of bridge zone works the same as any other normal area.

2. Touch the booster key BOOST when the display is blinking, power level indication shows “P”.

Cancel Boost function

1. Touching the “slider” to cancel the Boost function, and select the level you want to set.

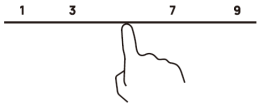


• Boost function can only last for 5 minutes, after that the zone will go to level 9 automatically.

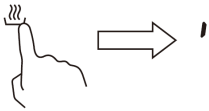
Using the Keep Warm function

Activate the Keep warm function

1. Touch the slider control of which zone you want to set.



2. Touching the keep warm control, the zone indication shows “ | ”

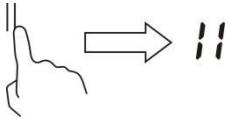


Cancel the Keep warm function

Touch the slider control of which zone you want to cancel the Keep warm, and select the level you want to set.

Using the Pause function

1. Touch the Pause control for 1 second ||, all the heating zones stop working. All the zone indication show“||”



2. Touch the Pause control for 1 second || once again, all the heating zones will revert to its original setting.

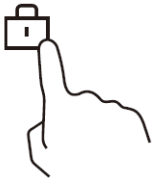
- The function is available when one or more heating zones are working.
- If you don`t cancel the stop working mode within 30 minutes, the induction

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 and heating zones are working, all the controls except the ON/OFF and Pause are disabled.
- Lock control can be activated/deactivated with the Hob ON/OFF.

To lock the controls

Touch and hold the keylock control for 4 seconds. The timer indicator will show “Lo”.



To unlock the controls

1. Touch and hold the keylock control for 4 seconds.

3. You can now start using your hob.

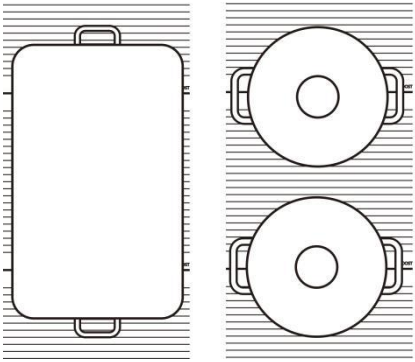
When the hob is in lock mode and without heating zone working, all the controls are disabled excepting the ON/OFF and Pause, you can always turn the hob off with the ON/OFF control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

Residual Heat Warning

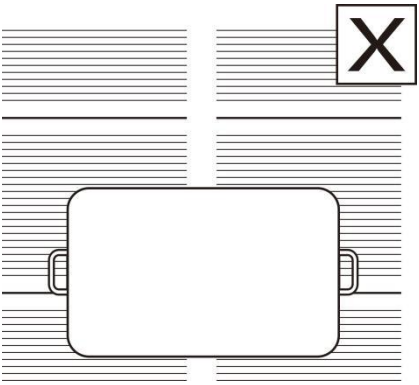
When the hob has been operating for some time, there will be some residual heat. The letter “H” appears to warn you to keep away from it.

Using Flexible zone function

- This may be used as a single zone or two individual zones depending on the cooking needs in each situation.
- It is made of two independent coils that can be controlled separately. When the flexible zone is working, only the zone covered by the cookware is activated. This function only works on 1# and 2# cooking zones.
- To ensure that the cookware is detected and heat is distributed evenly, correctly centre the cookware.

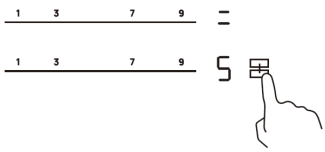


- One hob with more than one flexible zone, it is not recommended to use several zones at the same time for a single pan.

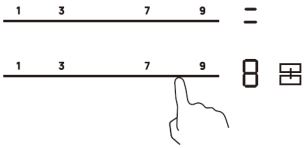


Activate Flexible zone function

1. To activate the flexible area as a single big zone, touch the key. The buzzer beeps indicating that the induction hob enters selection of flexible zone, and the corresponding indicator will flash.

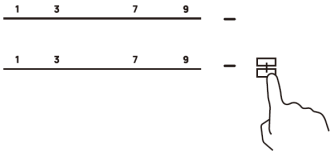


2. Select the power level you want to set by touch “Slider”control.



Cancel Flexible zone function

1. Touch the key to cancel the flexible zone function.



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

Auto Shutdown

Safety feature of the hob is auto shut down. This occurs whenever you forget to switch off a cooking zone. The default shutdown times are shown in the table below:

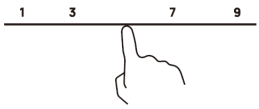
Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working timer (hour)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Using the Timer

- You can use it as cut-off timer to turn one or more cooking zones off after time is up.
- You can set the timer up to 99 minutes.

Using the timer to switch off one or more cooking zones

1. Press the slider control of which cooking zone you want to set the timer for.

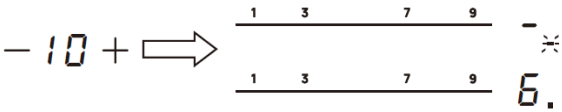


2. Set the time by touching "+" "-".

Press the "+" once increases the time by one minute, Press the "-" once decrease the time by one minute. When the set time exceed 99 minutes, it will automatically return to "00", if the "-" and "+" keys are pressed simultaneously, the indicator will display "00".

3. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time.

NOTE: There will be a red dot in the right bottom corner of power level indication which indicating that zone is selected.

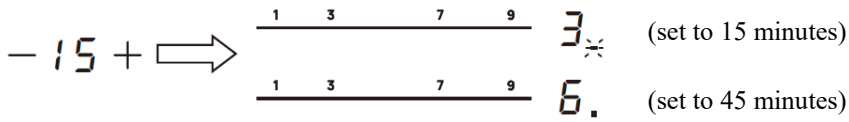


4. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switch off automatically.

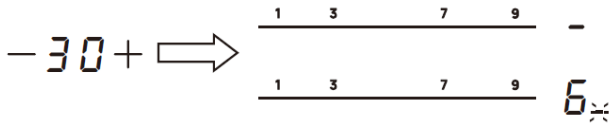
Note: Other cooking zones will keep operating if they are turned on previously.

If the timer is set on more than one zone:

1. When you set timer for several cooking zones, red dots of the relevant cooking zones are indicated. The timer display shows the min. timer. The dot of the corresponding zone blinks.



2. Once the countdown timer expires, the corresponding zone will switch off. Then it will show the new min. timer and the dot of corresponding zone will flash.



Note: Touch the heating zone selection control, the corresponding timer will be shown in the timer indicator.

Cancel the timer

Touching the timer key“-” to set the timer to “00”, the timer is canceled.

Cooking Guidelines

Take care when frying as the oil and fat heat up very quickly, particularly if you're using Boost. At extremely high temperatures oil and fat will ignite spontaneously and this presents a serious fire risk.

Cooking Tips

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

Simmering, cooking rice

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

Searing steak

To cook juicy flavoursome steaks:

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

For stir-frying

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

Heat Settings

Heat setting	Suitability
1 - 2	• delicate warming for small amounts of food • melting chocolate, butter, and foods that burn quickly • gentle simmering • slow warming
3 - 4	• reheating • rapid simmering • cooking rice
5 - 6	• pancakes
7 - 8	• sauteing • cooking pasta
9	• stir-frying • searing • bringing soup to the boil • boiling water

Care and Cleaning

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	1. Switch the power to the cooktop off. 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the cooktop back on.	• 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. • 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. • Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.
Boil-overs, melts, and hot sugary spills on the glass	Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for ceramic glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces: 1. Switch the power to the cooktop off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.	• 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. • 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.
Spillovers on the touch controls	1. Switch the power to the cooktop off. 2. Soak up the spill 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch the power to the cooktop back on.	• 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.

Hints and Tips

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

Failure Display and Inspection

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

Problem	Possible causes	What to do
E4/E5	Temperature sensor failure	Please contact the supplier.
E7/E8	Temperature sensor of the IGBT failure.	Please contact the supplier.
E2/E3	Abnormal supply voltage	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E6/E9	Bad induction hob heat radiation	Please restart after the induction 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

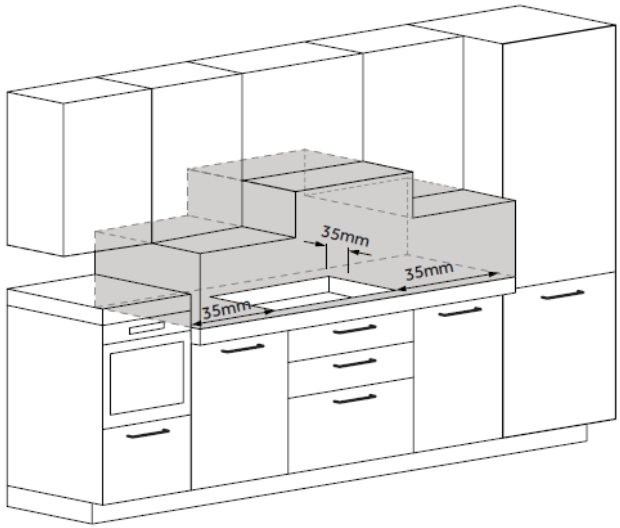
Induction Hob	HIFS637MCBB
Cooking Zones	Bridge + 1 Zone
Supply Voltage	220-240V~ 50 / 60Hz
Installed Electric Power	7200W
Product Size D×W×H(mm)	590×520×54
Building-in Dimensions A×B (mm)	560×480

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

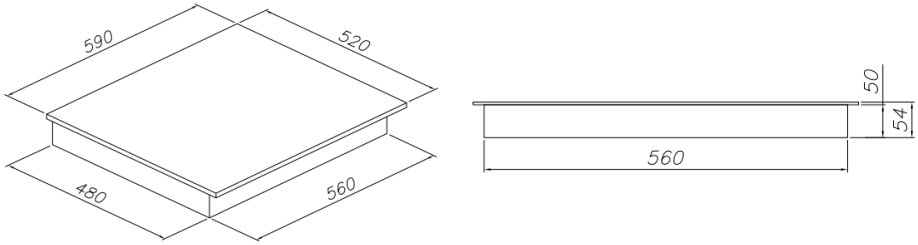
Installation

Selection of installation equipment

- The safety distance between the hob and the cupboard above the hob should be at least 760mm.
- For the purpose of installation and use, a minimum of 35mm space shall be preserved around the hole.
- Be sure the thickness of the work surface is at least 12mm. Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:

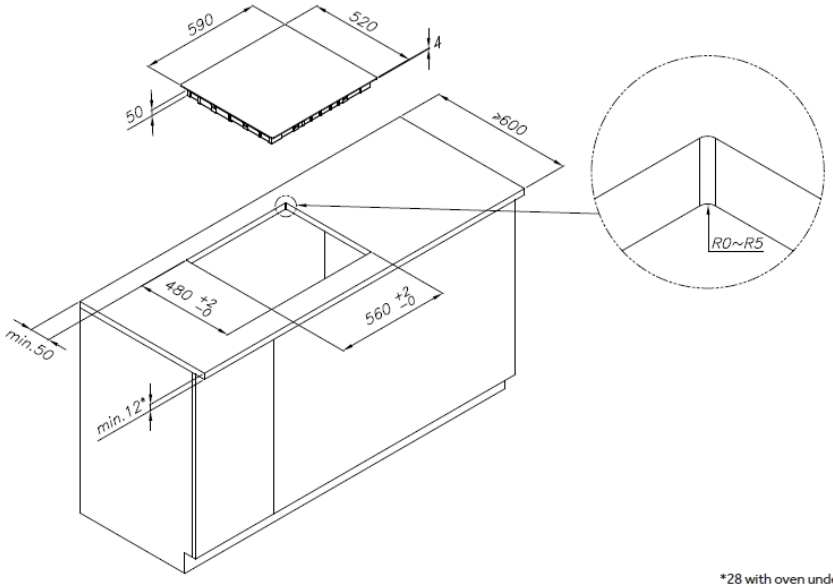


Warning: The work surface material must use the impregnated wood or other insulation material.



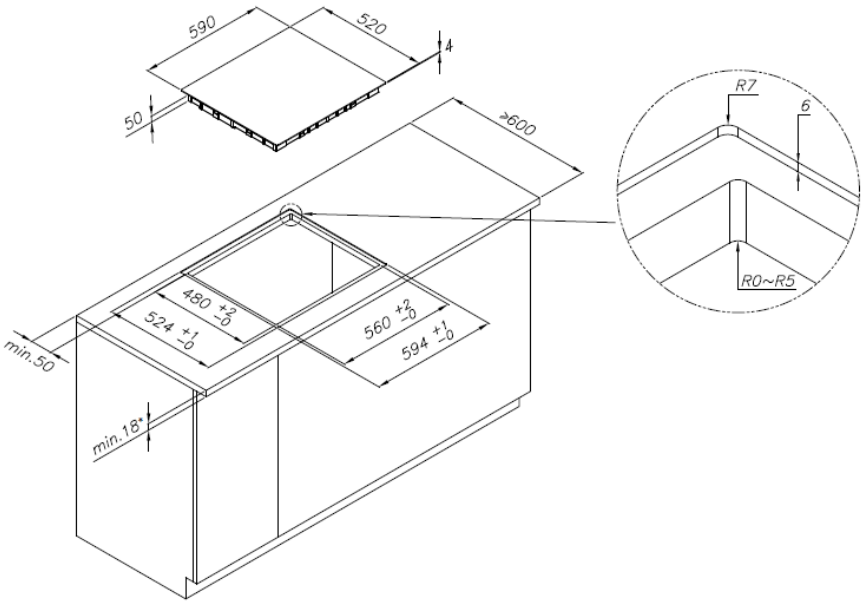
Product Dimension

- Cut out the work surface (standard installation) according to the sizes shown in the drawing.



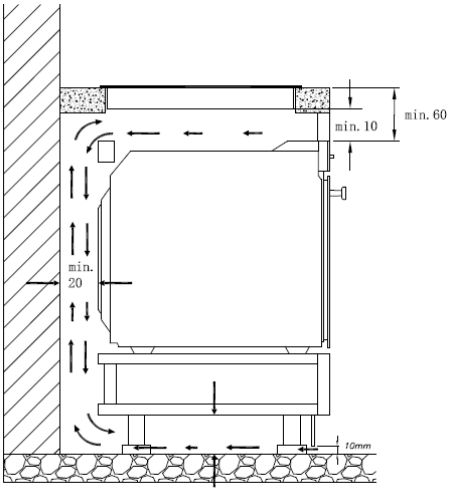
*28 with oven underneath

- Cut out the work surface (flush installation) according to the sizes shown in the drawing.

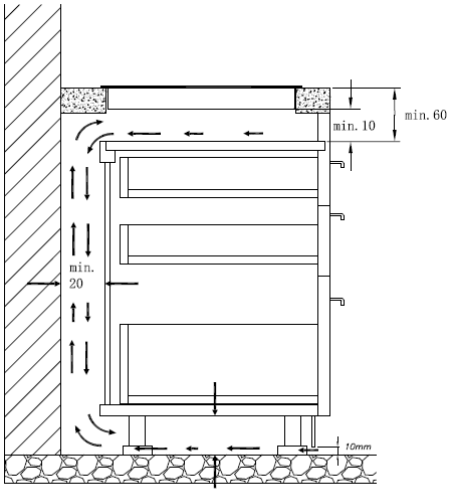


*34 with oven underneath

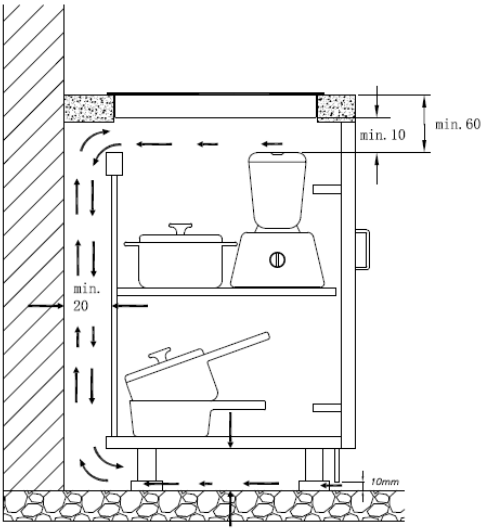
Under any circumstances, make sure the hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the hob is in good work state. As shown below



Oven base



Base with drawers



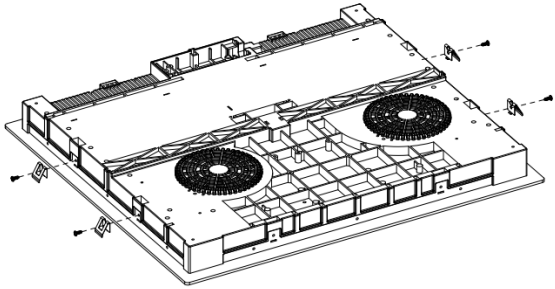
Base with shelves

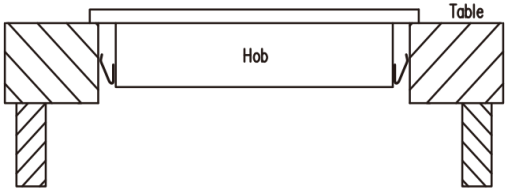
Before locating the fixing brackets

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

Locating the fixing brackets（4 pcs）

- The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.
- Screw four brackets on the bottom of hob (see picture).





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 3mm 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

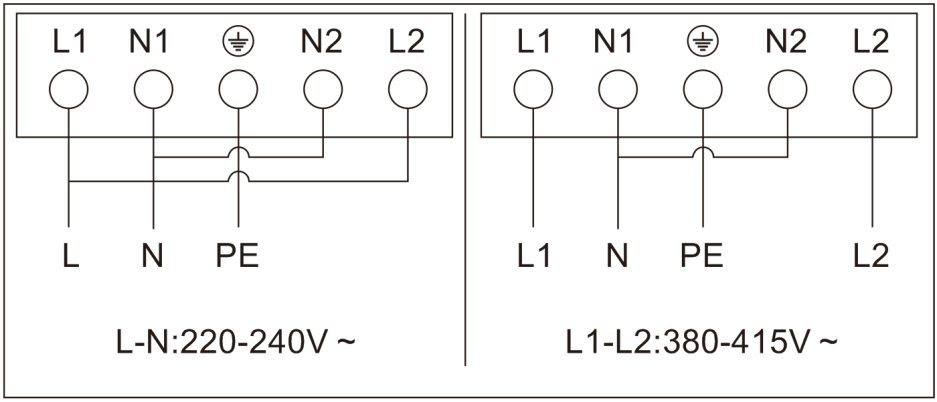
- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of air from outside the cabinetry to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- The isolating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

Cautions

- The hob must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
- The hob shall not be mounted to cooling equipment, dishwashers and rotary dryers.
- The hob shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
- The wall and induced heating zone above the work surface shall withstand heat.
- To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
- A steam cleaner is not to be used.
- This ceramic can be connected only to a supply with system impedance no more than 0.427 ohm. In case necessary, please consult your supply authority for system impedance information.

Connecting the hob to the mains power supply

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 needs replacing, this should be done by an after-sales technician using the proper tools, so as to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains supply, an omnipolar circuit breaker must be installed with a minimum gap of 3mm between the contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and only replaced by a proper qualified person.

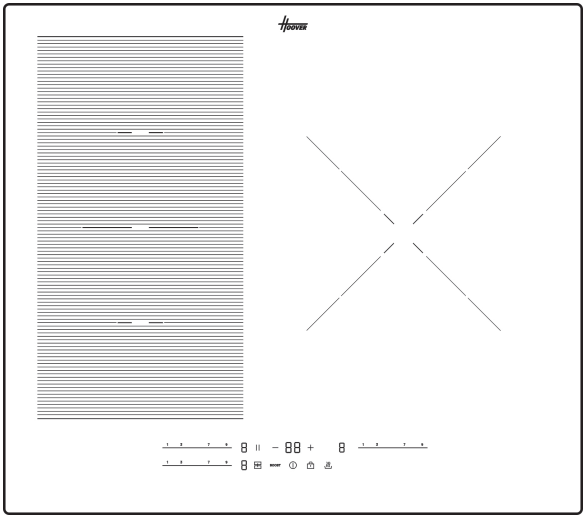
 DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.	This appliance is labeled in compliance with European directive 2012/19/EU for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way. The symbol on the product indicates that it may not be treated as normal household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic goods. This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recover and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it. For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Low power consumption data according to Commission Regulation (EU) 2023/826.

Condition	Power consumption	Period after which the equipment reaches automatically the condition
Off-mode	0.5 W	20 min

Manuel d’instruction pour plaque à induction **FRANÇAIS**

MODÈLE :
HIFS637MCBB



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 ENDROIT SÛR POUR POUVOIR LE CONSULTER EN CAS DE BESOIN.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.

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.
- Les moyens de déconnexion doivent être incorporés dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage.
- 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.

- 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.
- Si l'appareil n'est pas installé correctement, cela peut rendre la garantie caduque ou les réclamations irrecevables.
- En ce qui concerne les détails d'installation, merci de vous référer à la section <Installation>.

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.

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

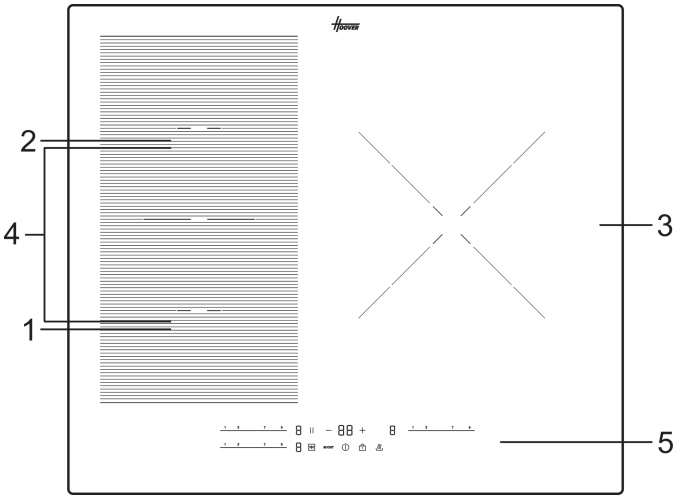
satisfait qu'ils puissent utiliser l'appareil sans danger pour eux ou leur environnement.

- 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, 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 vitrocéramique.
- 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 destiné à être utilisé dans un environnement domestique uniquement ! Toute utilisation commerciale n'est pas couverte par la garantie du fabricant !
- AVERTISSEMENT : l'appareil et ses parties accessibles peuvent devenir brûlants au cours de l'utilisation. Tenez les jeunes enfants à l'écart de l'appareil.
- Il convient de 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 des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, s'ils sont sous surveillance ou si on leur a appris à utiliser l'appareil en toute sécurité et s'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 tentez JAMAIS d’éteindre un incendie avec de l’eau, mais éteignez l’appareil puis couvrez la flamme par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- AVERTISSEMENT : risque d’incendie. Ne rangez 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).
- Ne 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.
- Le cordon d’alimentation ne peut pas être accessible après l’installation.

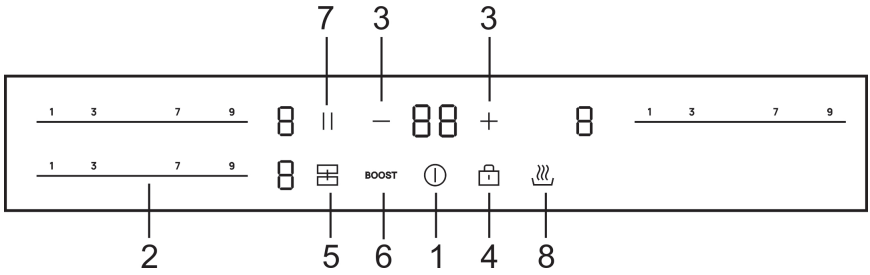
Présentation du produit

Vue de dessus



1. Zone de 1800 W, boost jusqu’à 2100 W
2. Zone de 1800 W, boost jusqu’à 2100 W
3. Zone de 3000 W, boost jusqu’à 3600 W
4. Zone de 3000 W, boost jusqu’à 3600 W
5. Panneau de commande

Le panneau de commande



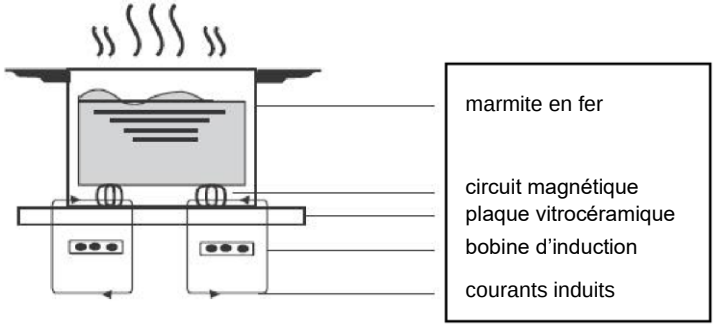
1. Commande Marche/Arrêt
2. Commandes de sélection des zones de cuisson et touche de réglage de la puissance
3. Commande de réglage de la minuterie
4. Commande de verrouillage
5. Zone flexible
6. Commande Boost
7. Commande Pause
8. Maintien au chaud

Informations relatives au produit

La plaque vitrocéramique/induction peut répondre à différentes exigences de cuisine en raison du chauffage par résistance, de la commande par micro-ordinateur et de la sélection multi-puissance. C’est vraiment le choix optimal pour les familles modernes. La plaque est axée sur les utilisateurs et adopte un design personnalisé. La plaque de cuisson offre des performances fiables et sûres, en rendant votre vie confortable et en vous permettant de profiter pleinement des plaisirs de la vie.

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.

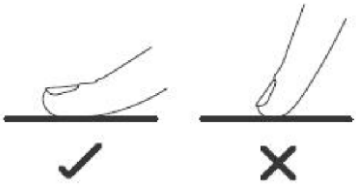


Avant d'utiliser votre nouvelle plaque de cuisson

- 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.



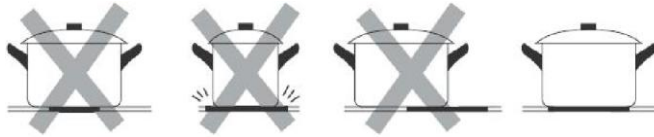
Sélection du bon ustensile de cuisson

- 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. Suivez les étapes figurant dans le paragraphe ‘Pour commencer à cuire’.
  3. Si U ne clignote pas sur l’affichage et que l’eau chauffe, la casserole est adaptée.
- Les ustensiles de cuisson fabriqués avec les matériaux suivants ne sont pas adaptés : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans une base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et faïence.

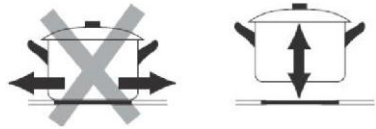
Taille du brûleur (mm)	Récipient minimum (diamètre / mm)
210*190	160
180/280	140/210
Zone flexible	250

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

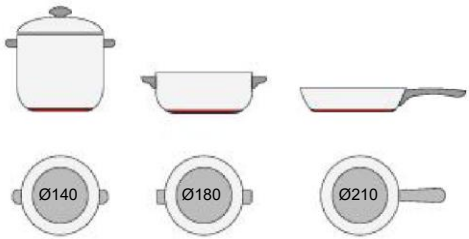
Assurez-vous que la base de votre casserole ou poêle soit plane, qu’elle soit bien à plat contre le verre et de la même taille que la zone de cuisson. Placez toujours votre casserole ou poêle bien au centre de la zone de cuisson.



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



- Utilisez des casseroles dont le diamètre de la zone ferromagnétique (base de la casserole) est dans la gamme de dimensions du tableau ci-dessous. (Tableau 1)
- Si vous utilisez des casseroles plus petites, les performances pourraient être affectées
- Si vous utilisez des casseroles d'un diamètre inférieur à celui indiqué dans le tableau ci-dessus, les casseroles peuvent ne pas être détectées
- Selon la dimension de la zone, vous pouvez utiliser des casseroles de différents diamètres comme illustré ci-dessous :



- Si la partie ferromagnétique ne couvre que partiellement la base de la casserole, seule la zone ferromagnétique se réchauffera, le reste de la base pourrait ne pas chauffer à une température suffisante pour cuire.

- Si la zone ferromagnétique n'est pas homogène, mais présente d'autres matériaux tels que l'aluminium, cela peut affecter le chauffage et la détection de la casserole.

- Si la base de la casserole est similaire aux images ci-dessous, la casserole pourrait ne pas avoir été détectée.

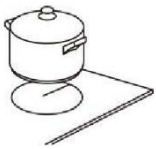
Utilisation de votre plaque à induction

Pour commencer à cuire

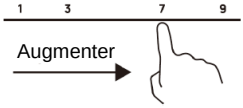
- Après la mise sous tension, le signal sonore retentit une fois, tous les voyants s'allument pendant 1 seconde puis s'éteignent, indiquant que la plaque est passée en mode veille.

1. Appuyez sur la commande Marche/Arrêt ⏻.
   Tous les voyants indiquent « – ».

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 sont propres et secs.

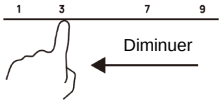


3. Sélectionnez un réglage de chaleur en touchant la commande curseur.
   - Si vous ne choisissez pas un réglage de chaleur dans la minute qui suit, la plaque à induction s'éteindra automatiquement. Vous devrez recommencer à partir de l'étape n° 1.
   - Vous pouvez modifier le réglage de la chaleur à tout moment durant la cuisson.



Quand vous avez fini de cuisiner

1. Désactivez la zone de cuisson en abaissant la commande curseur sur « 0 ». Assurez-vous que « 0 » s'affiche.



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

3. Faites attention aux surfaces chaudes
   La lettre « H » indique que la zone de cuisson est 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.

Utilisation de la gestion de la puissance

Il est possible de régler un niveau d'absorption maximale de la puissance pour la plaque à induction, en choisissant différentes plages de puissance.
Les plaques à induction sont en mesure de se limiter automatiquement pour fonctionner à un niveau de puissance plus faible, pour éviter le risque de surcharge.

Pour passer à la fonction de gestion de la puissance

1. Allumez la plaque, puis appuyez simultanément sur la commande « + » (minuterie) et sur la commande Pause. Le voyant de la minuterie affiche « P6 », ce qui indique le niveau de puissance 6. Le mode par défaut est sur 7,2 kW.

Pour passer à un autre niveau

Appuyez sur +/- de la minuterie. Il y a 6 niveaux de puissance, de « P1 » à « P6 ».
Le voyant de la minuterie affichera l'un d'eux.
« P1 » : la puissance maximale est 2,5 kW.
« P2 » : la puissance maximale est 3,5 kW.
« P3 » : la puissance maximale est 4,5 kW.
« P4 » : la puissance maximale est 5,5 kW.
« P5 » : la puissance maximale est 6,5 kW.
« P6 » : la puissance maximale est 7,2 kW.

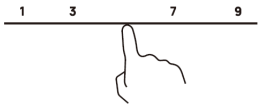
Validation et sortie de la fonction de gestion de la puissance

Appuyez simultanément sur « + » (minuterie) et sur la commande Pause pour confirmer afin d'éteindre la plaque.

Utilisation de la fonction Boost

Activer la fonction Boost

1. Touchez le curseur de la zone que vous souhaitez sélectionner.

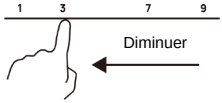


Remarque : Le réglage de la puissance de la zone pont fonctionne de la même manière que toute autre zone normale.

2. Effleurez la touche BOOST lorsque l'écran clignote, l'indication du niveau de puissance est « P ».

Désactiver la fonction Boost

1. Touchez le curseur pour annuler la fonction Boost et sélectionnez le niveau souhaité.

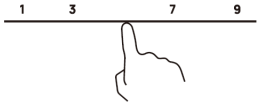


- La fonction Boost est limitée à 5 minutes, ensuite la zone passe automatiquement au niveau 9.

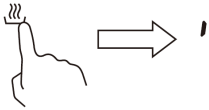
Utilisation de la fonction Maintien au chaud

Activation de la fonction Maintien au chaud

1. Touchez le curseur de la zone que vous souhaitez régler.



2. En touchant la commande Maintien au chaud, le voyant de la zone affiche « | ».

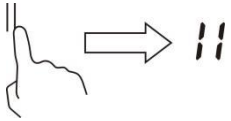


Annulation de la fonction Maintien au chaud

Touchez la commande à curseur de la zone dont vous souhaitez annuler le maintien au chaud et sélectionnez le niveau que vous souhaitez régler.

Utilisation de la fonction Pause

1. Appuyez sur la commande Pause pendant 1 seconde ❙❙ toutes les zones de cuisson s'arrêtent. Tous les voyants des zones indiquent « ‖ ».



2. Appuyez à nouveau sur la commande Pause pendant 1 seconde ❙❙ toutes les zones de cuisson reviennent à leur réglage d'origine.

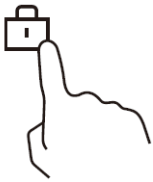
- La fonction est disponible lorsqu'une ou plusieurs zones de cuisson fonctionnent.
- Si vous n'annulez pas le mode Arrêt dans les 30 minutes, la plaque à induction s'éteint automatiquement.

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).
- Lorsque les commandes sont verrouillées et que les zones de cuisson fonctionnent, toutes les commandes sont désactivées, à l'exception des commandes Marche/Arrêt et Pause.
- La commande de verrouillage peut être activée/désactivée à l'aide de la touche Marche/Arrêt de la plaque de cuisson.

Pour verrouiller les commandes

Appuyez sur la commande Verrouillage 🔒 pendant 4 secondes. L'indicateur de la minuterie affichera « Lo ».



Pour déverrouiller les commandes

1. Appuyez sur la commande Verrouillage 🔒 pendant 4 secondes.

3. Vous pouvez maintenant commencer à utiliser votre table de cuisson.

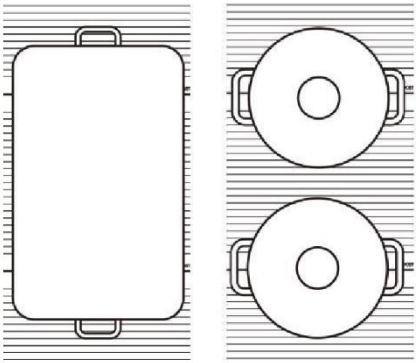
⚠ Quand la plaque est verrouillée et qu'aucune zone de cuisson ne fonctionne, toutes les commandes sont désactivées à l'exception de Marche/Arrêt et Pause. Vous pouvez toujours éteindre la plaque avec la commande Marche/Arrêt en cas d'urgence, mais vous devrez d'abord déverrouiller la plaque lors de l'utilisation suivante.

Avertissement de chaleur résiduelle

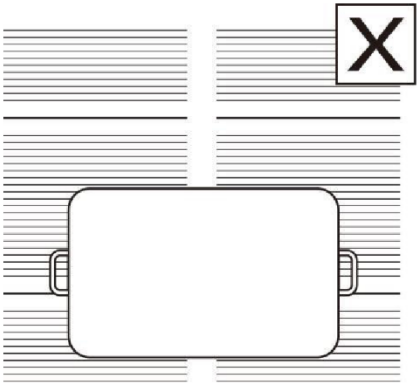
Lorsque la plaque de cuisson fonctionne pendant un certain temps, il y aura de la chaleur résiduelle. La lettre « H » s'affiche pour vous avertir de vous tenir à l'écart.

Utilisation de la fonction Zone flexible

- Elle peut être utilisée comme une seule zone ou comme deux zones individuelles en fonction des besoins de cuisson dans chaque situation.
- Elle se compose de deux bobines indépendantes qui peuvent être contrôlées séparément. Lorsque la zone flexible fonctionne, seule la zone couverte par l'ustensile de cuisine est activée. Cette fonction ne fonctionne que pour les zones de cuisson 1# et 2#.
- Pour garantir la détection de l'ustensile de cuisson et une répartition uniforme de la chaleur, centrez correctement l'ustensile de cuisson.

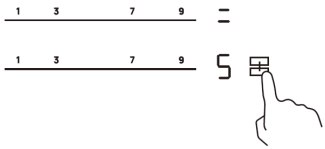


- Si une plaque de cuisson comporte plus d'une zone flexible, il n'est pas recommandé d'utiliser plusieurs zones en même temps pour une seule casserole.

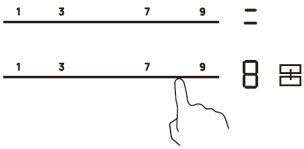


Activation de la fonction Zone flexible

1. Pour activer la zone flexible en tant que grande zone unique, appuyez sur la touche . Le signal sonore indique que la plaque de cuisson à induction entre en mode de sélection de la zone flexible, et le voyant correspondant clignote.

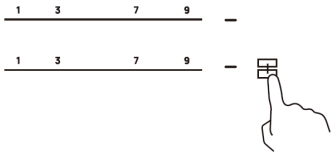


2. Sélectionnez le niveau de puissance que vous souhaitez régler en touchant la commande curseur.



Annulation de la fonction Zone flexible

1. Appuyez sur la touche pour annuler la fonction Zone flexible.



2. Le réglage de la puissance fonctionne comme n’importe quelle autre zone normale.

Coupure automatique

La fonction de sécurité de la table de cuisson est automatiquement arrêtée. Cela se produit chaque fois que vous oubliez d’éteindre une zone de cuisson. Les délais de coupure par défaut sont indiqués dans le tableau ci-dessous :

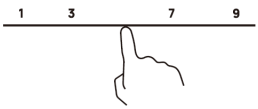
Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temps de fonctionnement par défaut (en heures)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Utilisation de la minuterie

- Vous pouvez l'utiliser comme compte à rebours avant l'extinction d'une ou plusieurs zones de cuisson.
- Vous pouvez régler la minuterie jusqu'à un maximum de 99 minutes.

Utilisation de la minuterie pour éteindre une ou plusieurs zones de cuisson

1. Appuyez sur le curseur de la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez régler la minuterie.

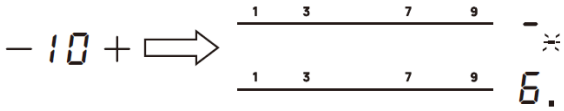


2. Réglez l'heure à l'aide des touches « + » et « - ».

Appuyez une fois sur « + » pour augmenter la durée d'une minute, appuyez une fois sur la touche « - » pour réduire la durée d'une minute. Lorsque la durée définie dépasse 99 minutes, elle revient automatiquement à « 00 », si les touches « + » et « - » sont actionnées simultanément, le voyant affiche « 00 ».

3. Quand le temps est réglé, le compte à rebours démarre immédiatement. L'écran affiche le temps restant.

REMARQUE : un point rouge dans le coin inférieur droit de l'indication du niveau de puissance indique que cette zone est sélectionnée.

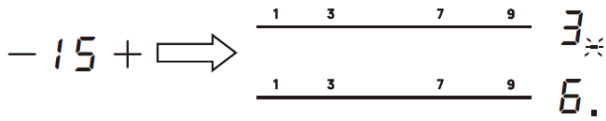


4. Quand le temps de cuisson est terminé, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement.

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

Si la minuterie est réglée sur plusieurs zones :

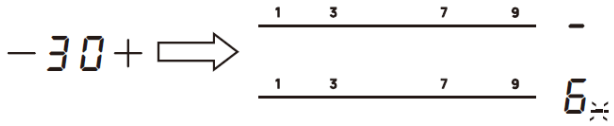
1. Lorsque vous réglez la minuterie pour plusieurs zones de cuisson, les points rouges des zones de cuisson correspondantes sont affichés. L'affichage de la minuterie indique les minutes. Le point de la zone correspondante clignote.



(réglé sur 15 minutes)

(réglé sur 45 minutes)

2. Quand le compte à rebours de la minuterie sera terminé, la zone correspondante s'éteindra. Puis la nouvelle minuterie s'affichera et le point de la zone correspondante clignotera.



Remarque : touchez la commande de sélection de la zone de cuisson, la minuterie correspondante s'affichera dans le voyant de la minuterie.

Supprimer la minuterie

Appuyez sur la touche de minuterie « - » pour régler la minuterie sur « 00 », ce qui annulera la minuterie.

Lignes directrices pour cuisiner

Faites attention quand vous faites frire quelque chose car l'huile et les matières grasses chauffent très rapidement, en particulier si vous utilisez la fonction Boost. À des températures extrêmement élevées, l'huile et les matières grasses prennent feu spontanément et représentent un risque sérieux d'incendie.

Astuces de cuisson

- Lorsque les aliments commencent à bouillir, réduisez le réglage de la puissance.
- L'utilisation d'un couvercle réduira les temps de cuisson et économisera de l'énergie en conservant la chaleur.
- Diminuer la quantité de liquide ou de matières grasses pour réduire les temps de cuisson.
- Commencer à cuisiner avec un réglage élevé puis réduire le réglage quand la nourriture est chaude.

Faire mijoter, cuire du riz

- Un liquide frémit en dessous du point d'ébullition, à environ 85 °C, quand les bulles commencent à monter occasionnellement à la surface du liquide de cuisson. C'est la clef pour obtenir des soupes délicieuses et des ragoûts tendres car les saveurs se développent sans trop cuire les aliments. Vous pouvez également cuisiner des sauces à base d'œuf et épaissies avec de la farine en dessous du point d'ébullition.
- Certaines tâches, y compris cuire du riz avec la méthode de l'absorption, peuvent nécessiter un réglage plus élevé que le réglage le plus faible pour garantir une cuisson correcte des aliments dans le temps recommandé.

Saisir un steak

Pour cuisiner des steaks savoureux et juteux :

1. Laissez la viande à température ambiante pendant environ 20 minutes avant de la cuire.
2. Chauffez une poêle avec un fond épais.
3. Brossez les deux côtés du steak avec de l'huile. Versez un filet d'huile dans la poêle chaude puis placez la viande dans la poêle chaude.
4. Ne tournez le steak qu'une seule fois durant la cuisson. Le temps exact de cuisson dépendra de l'épaisseur du steak et de comment vous l'aimez. Le temps peut varier de 2 à 8 minutes par côté. Appuyez sur le steak pour évaluer sa cuisson, plus il est ferme plus il sera bien cuit.
5. Laissez le steak reposer sur une assiette chaude pendant quelques minutes pour qu'il s'assouplisse et devienne tendre avant de le servir.

Pour faire sauter des aliments

1. Choisissez un wok à fond plat compatible avec la céramique ou une grande poêle à frire.
2. Préparez tous les ingrédients et l'équipement. Les aliments doivent revenir rapidement. Si vous cuisinez de grandes quantités, cuisinez les aliments en plusieurs groupes plus petits.
3. Préchauffez la poêle rapidement et ajoutez deux cuillères à soupe d'huile.
4. Cuisinez la viande d'abord, mettez-la de côté et gardez-la au chaud.
5. Faites revenir les légumes. Quand ils sont chauds mais encore croquants, baissez sous la zone de cuisson, remettez la viande dans la poêle et ajouter votre sauce.
6. Remuez les ingrédients délicatement pour être certain qu'ils sont bien chauds.
7. Servez immédiatement.

Réglages de la chaleur

Réglage de la chaleur	Pertinence
1-2	• réchauffer délicatement de petites quantités d'aliments • faire fondre du chocolat, du beurre et des aliments qui brûlent rapidement • faire mijoter délicatement • tiédir lentement
3-4	• réchauffer • faire frémir rapidement • cuire du riz
5-6	• pancakes
7-8	• faire revenir • cuisiner des pâtes
9	• faire sauter des aliments • saisir • amener la soupe à ébullition • faire bouillir de l'eau

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)	1. Mettez la plaque de cuisson hors tension. 2. Versez un nettoyant pour plaque quand le verre est encore tiède (mais pas chaud !) 3. Rincez et essuyez avec un chiffon propre ou du papier absorbant. 4. Remettez la plaque de cuisson sous tension.	• Lorsque la plaque de cuisson est hors tension, il n'y a aucune indication de surface chaude, mais la zone de cuisson peut être encore chaude ! Faites extrêmement attention. • 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. • Ne laissez jamais de résidu de nettoyage sur la plaque : il pourrait tacher le verre.
Débordements, aliments fondus et éclaboussures sucrées et chaudes sur le verre	Éliminez-les immédiatement avec une spatule ou un racloir adapté pour les plaques vitrocéramiques, mais faites attention aux surfaces de cuisson chaudes : 1. Éteignez la plaque de cuisson au niveau du mur. 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. 3. Nettoyez la salissure ou l'éclaboussure avec un torchon ou du papier absorbant. 4. Suivez les étapes 2 à 4 pour le paragraphe 'Salissures de tous les jours sur le verre' ci-dessus.	• 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. • 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-la toujours à l'abri et hors de portée des enfants.
Débordements sur les commandes tactiles	1. Mettez la plaque de cuisson hors tension. 2. Épongez le débordement 3. Essuyez la zone des commandes tactiles avec un chiffon ou une éponge humide propre. 4. Essuyez parfaitement la zone avec du papier absorbant. 5. Remettez la plaque de cuisson sous tension.	• 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.

Conseils et astuces

Problème	Causes possibles	Que faire
Il est impossible d'allumer la plaque de cuisson.	Pas de courant.	Assurez-vous que la plaque de cuisson est branchée sur le secteur et qu'elle est sous tension. 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 vitrocéramique » pour consulter 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. 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 ». 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 ayez 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. 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.	Utilisez des ustensiles de cuisson adaptés à la cuisson à induction. Voir le paragraphe 'Sélection du bon ustensile de cuisson'. 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
E4/E5	Panne du capteur de température	Veuillez contacter le fournisseur.
E7/E8	Capteur de température de la panne IGBT.	Veuillez contacter le fournisseur.
E2/E3	Tension d'alimentation anormale	Veuillez contrôler que la tension d'alimentation soit normale. Remettez sous tension quand l'alimentation est normale.
E6/E9	Mauvaise radiation de chaleur de la plaque à induction	Veuillez redémarrer après avoir laissé refroidir la plaque à induction.

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

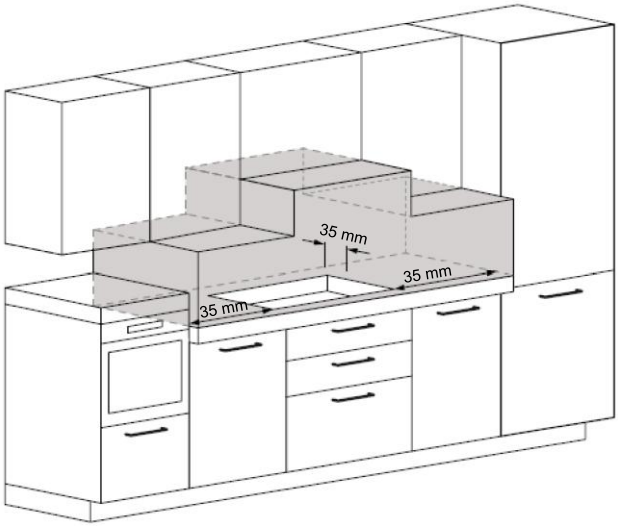
Plaque à induction	HIFS637MCBB
Zones de cuisson	Pont + 1 zone
Tension d'alimentation	220–240 V~ 50/60 Hz
Puissance électrique installée	7200 W
Taille du produit P×L×H (en mm)	590×520×54
Dimensions du produit encastré A×B (en mm)	560×480

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

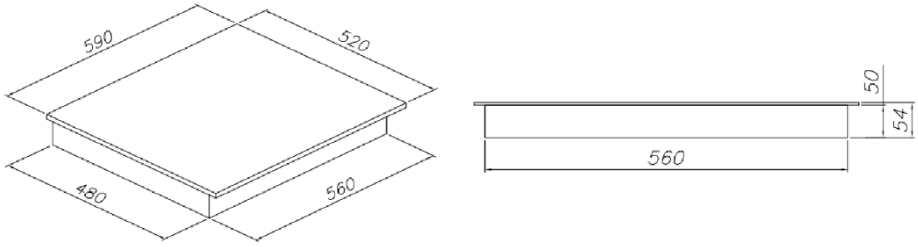
Installation

Sélection de l’équipement d’installation

- La distance de sécurité entre la plaque et le placard situé au-dessus de la plaque doit être d’au moins 760 mm.
- Pour l’installation et l’utilisation, un espace minimum de 35 mm doit être laissé autour du trou.
- Vérifiez que l’épaisseur de la surface de travail soit d’au moins 12 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 :

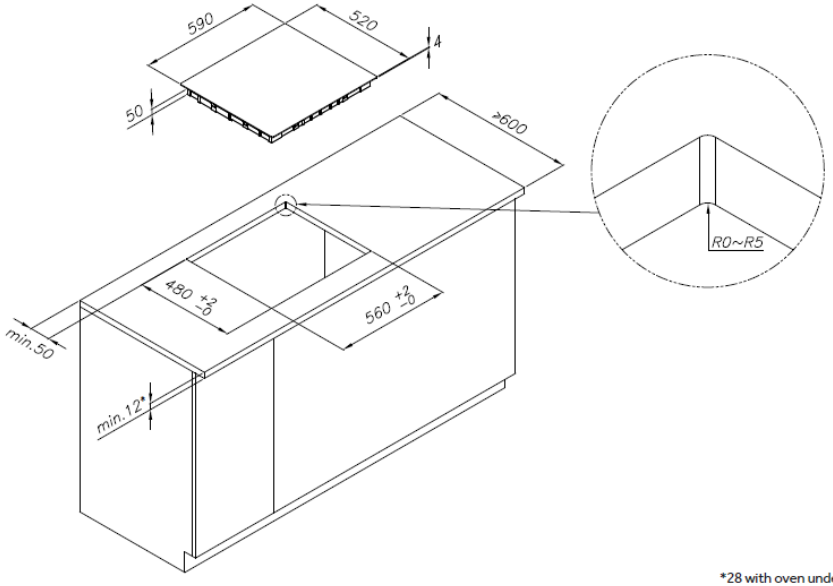


Avertissement : le matériau du plan de travail doit être en bois imprégné ou tout autre matériau isolant.



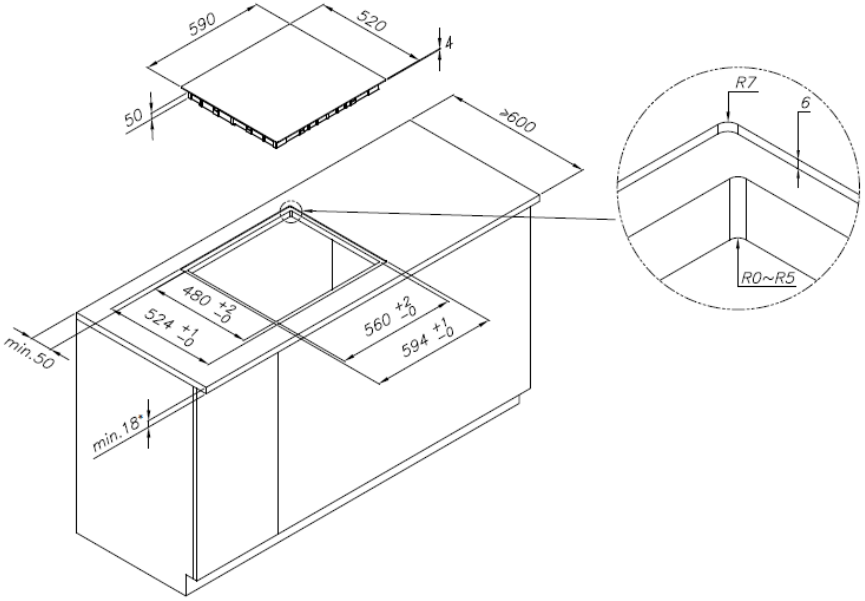
Dimensions du produit

- Découpez le plan de travail (installation standard) selon les dimensions indiquées sur le dessin.



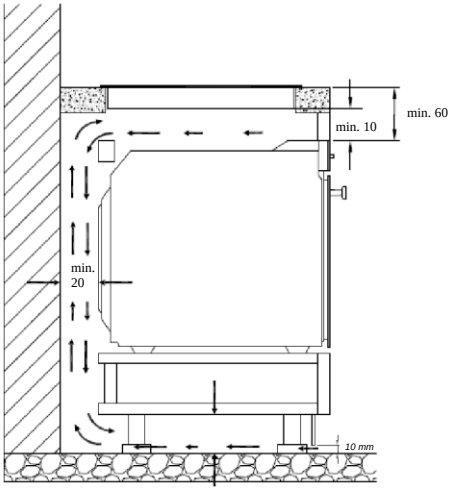
*28 with oven underneath

- Découpez le plan de travail (installation en affleurement) selon les dimensions indiquées sur le dessin.

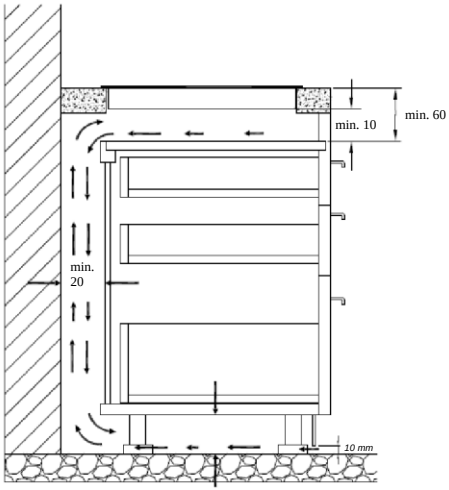


*34 with oven underneath

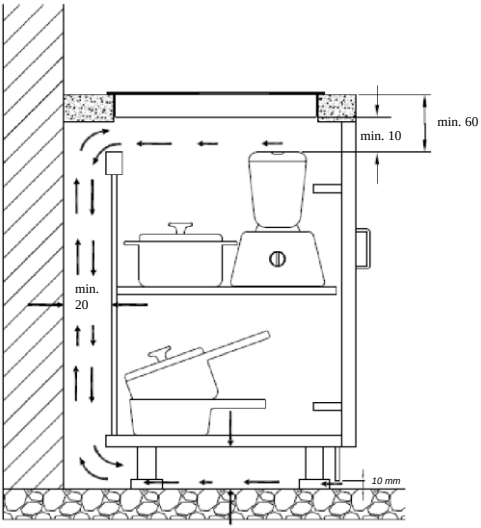
Quelles que soient les circonstances, assurez-vous que la plaque est bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne sont pas obstruées. Assurez-vous que la plaque de cuisson est en bon état de fonctionnement. Comme cela est montré ci-dessous



Socle du four



Socle avec tiroirs



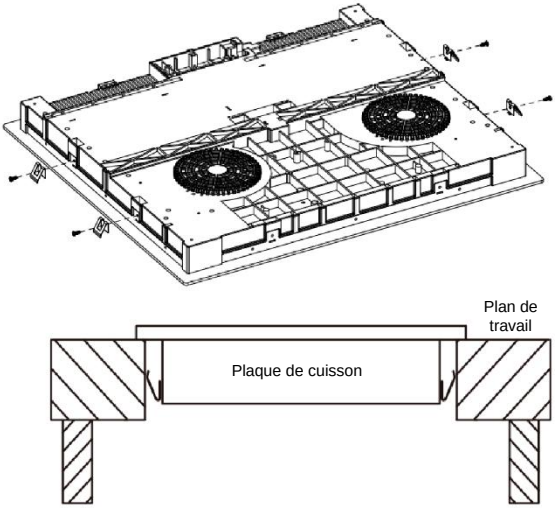
Socle avec étagères

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.

Positionnement des étriers de fixation (4 pièces)

- 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.
- Vissez quatre étriers sous la plaque de cuisson (voir l'image).



Avant d'installer la plaque de cuisson, vérifiez les éléments suivants :

- La surface de travail est carrée et plane, et 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 est 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, vérifiez les éléments suivants :

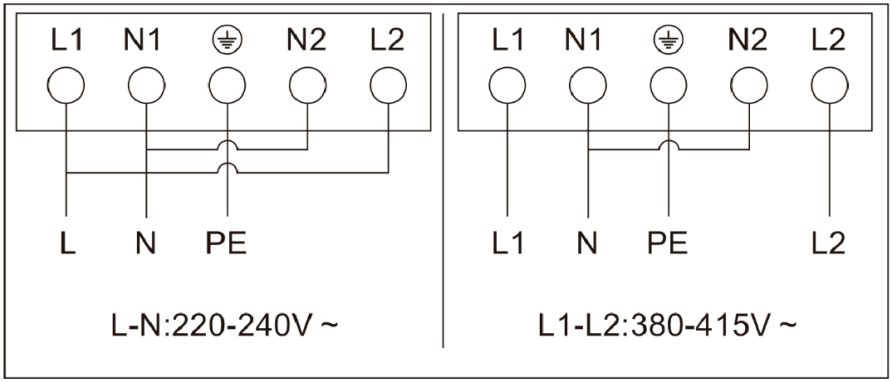
- Le câble d'alimentation n'est pas accessible à travers les portes ou les tiroirs des placards.
- Il y a un flux adéquat d'air de l'extérieur du meuble jusqu'à la base de la plaque.
- Si la plaque de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un placard, une barrière de protection thermique est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

Mises en garde

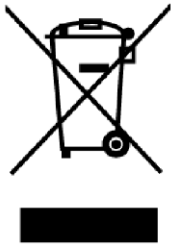
- La plaque doit être installée par du personnel ou des techniciens qualifiés. Nous avons des professionnels à votre disposition. N'effectuez jamais l'opération vous-même.
- La plaque ne doit pas être montée sur un équipement de refroidissement, un lave-vaisselle et un séchoir rotatif.
- La plaque doit être installée de manière à ce que le rayonnement thermique puisse être garanti pour améliorer sa fiabilité.
- Le mur et la zone de chauffage induite situés au-dessus de la surface de travail doivent supporter la chaleur.
- Pour éviter tout dégât matériel, la couche en sandwich et l'adhésif doivent être résistants à la chaleur.
- Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur.
- Cette plaque vitrocéramique ne peut être raccordée qu'à une alimentation ayant une impédance du système inférieure ou égale à 0,427 ohm. Si cela s'avère nécessaire, veuillez consulter votre compagnie d'électricité pour obtenir les informations relatives à l'impédance du système.

Branchement de la plaque sur le secteur

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 qu'il a besoin d'être remplacé, cette opération doit être effectuée par un technicien du service après-vente qui utilise ses propres outils, de manière à éviter tout accident.
- Si l'appareil est branché directement sur le secteur, un disjoncteur omnipolaire doit être installé avec un écart 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 une personne qualifiée.

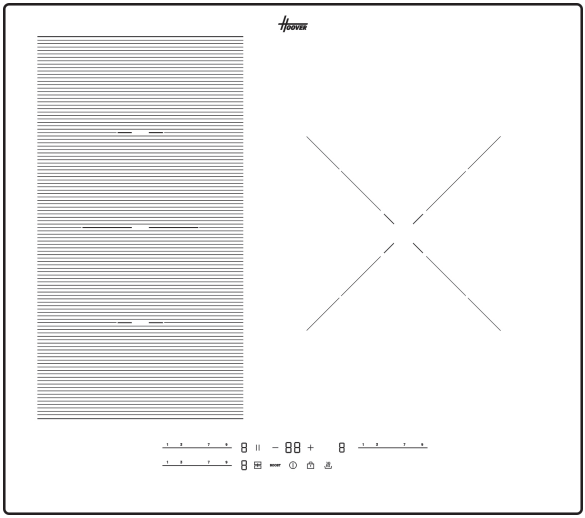
 **MISE AU REBUT : ne jetez pas ce produit avec les ordures ménagères. Il est nécessaire de le jeter séparément car il nécessite un traitement spécial.**	Cet appareil est marqué conformément à la Directive Européenne 2012/19/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En vous assurant que cet appareil est mis au rebut correctement, vous aiderez à éviter de porter atteinte à l'environnement et à la santé humaine, ce qui aurait par contre lieu s'il était éliminé de manière incorrecte. Le symbole figurant sur le produit indique qu'il ne doit pas être traité comme des ordures ménagères. Vous devez l'apporter à un centre de tri pour le recyclage des produits électriques et électroniques. Cet appareil requiert une mise au rebut spécialisée. Pour plus d'informations sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter les autorités locales, votre service de collecte des ordures ménagères ou le magasin où vous l'avez acheté. Pour des informations plus détaillées sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre mairie, votre service de collecte des ordures ménagères ou le magasin où vous avez acheté le produit.

Données de faible consommation d'électricité selon le règlement (UE) 2023/826 de la Commission.

Condition	Consommation d'énergie	Laps de temps après lequel l'équipement atteint automatiquement la condition
Mode arrêt	0,5 W	20 min

Manual de Instrucciones para placa de inducción **ESPAÑOL**

MODELO:
HIFS637MCBB



GRACIAS POR COMPRAR LA PLACA DE INDUCCIÓN HOOVER.
LEA ATENTAMENTE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR LA PLACA Y GUÁRDELO EN UN LUGAR SEGURO PARA FUTURAS CONSULTAS.

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

LEA DETENIDAMENTE LAS SIGUIENTES INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR EL ELECTRODOMÉSTICO.

Instalación

Peligro de descarga eléctrica

- Desconecte el dispositivo de la red eléctrica antes de realizar cualquier operación o mantenimiento sobre este.
- Es fundamental y obligatorio conectar el dispositivo a un buen sistema de cableado a tierra.
- Los medios de desconexión deben estar incorporados en el cableado fijo de acuerdo con las reglas de cableado.
- Cualquier alteración en el sistema doméstico de cableado debe realizarla un electricista cualificado.
- El incumplimiento de estos consejos puede resultar en una descarga eléctrica o la muerte.

Peligro de corte

- Cuidado: los bordes del panel son afilados.
- Si no se siguen estas precauciones, se pueden producir lesiones o cortes.

Instrucciones de seguridad importantes

- Lea estas instrucciones atentamente antes de instalar o utilizar este dispositivo.
- No se debe colocar nunca sobre el aparato materiales o productos combustibles.
- Asegúrese de que esta información se encuentre disponible para la persona responsable de la instalación del aparato, ya que esto podría reducir los costes de instalación.
- Para evitar peligros, el aparato debe instalarse conforme a las instrucciones de instalación.
- Solo una persona debidamente cualificada debe realizar la correcta instalación y conexión a tierra de este aparato.

- Este electrodoméstico debe conectarse a un circuito que incorpore un interruptor aislante que permita una desconexión completa de la fuente de alimentación.
- ADVERTENCIA: Utilice solamente los protectores de placas diseñados por el fabricante del electrodoméstico de cocina o los indicados por el fabricante del electrodoméstico en las instrucciones de uso como protectores adecuados o los incorporados en el electrodoméstico. El uso de protecciones inapropiadas puede causar accidentes.
- En caso de no realizarse correctamente la instalación del aparato, se podría invalidar cualquier reclamación de garantía o responsabilidad.
- En cuanto a los detalles de la instalación, consulte la sección <Instalación>.

Funcionamiento y mantenimiento

Peligro de descarga eléctrica

- No cocine sobre una placa rota o fracturada. Si la superficie de la placa está rota o fracturada, apague el aparato de inmediato, desconéctelo de la red eléctrica (enchufe de pared) y póngase en contacto con un técnico cualificado.
- Desconecte la placa del enchufe de pared antes de realizar operaciones de limpieza o mantenimiento.
- El incumplimiento de estos consejos puede resultar en una descarga eléctrica o la muerte.

Peligro para la salud

- Este aparato cumple las normativas de seguridad electromagnética.

Peligro de superficie caliente

- Durante el uso, algunas piezas accesibles del aparato se calentarán lo suficiente como para causar quemaduras.
- No deje que el cuerpo, la ropa o cualquier otro elemento más allá de los accesorios de cocina adecuados entren en contacto con la vitrocerámica hasta que la superficie esté fría.

- No se deberían colocar sobre la superficie de la placa objetos metálicos tales como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas, ya que pueden calentarse.
- Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados del electrodoméstico, a menos que estén constantemente vigilados.
- Las asas de las cacerolas pueden estar calientes al tacto. Asegúrese de que las asas de las cacerolas no sobresalgan sobre otras zonas de cocinado que estén encendidas. Mantenga las asas lejos del alcance de los niños.
- El incumplimiento de estos consejos puede resultar en quemaduras y escaldaduras.

Peligro de corte

- La afilada cuchilla de un rascador de placas aparece cuando se retrae la cubierta de seguridad. Utilícelo con extremo cuidado y guárdelo siempre de forma segura y fuera del alcance de los niños.
- Si no se siguen estas precauciones, se pueden producir lesiones o cortes.

Instrucciones de seguridad importantes

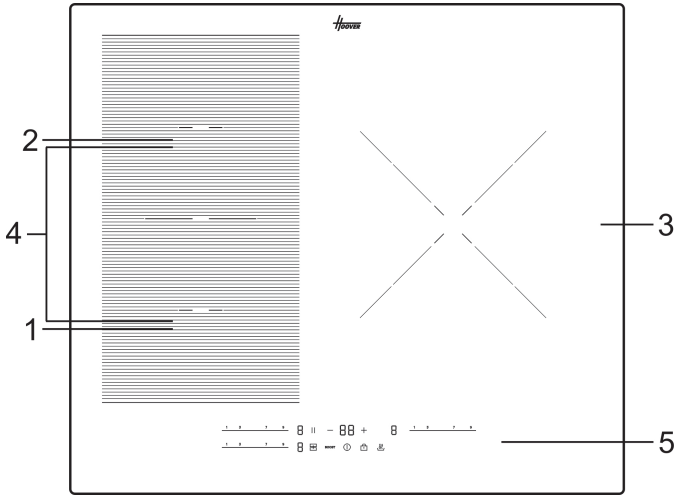
- Nunca deje el aparato desatendido cuando se encuentre en uso. Los derrames por ebullición causan humo y residuos de grasa que pueden incendiarse.
- Nunca utilice el aparato como superficie de trabajo o almacenamiento.
- Nunca deje objetos o utensilios sobre el aparato.
- Nunca utilice el aparato para templar o calentar la habitación.
- Después del uso, apague siempre las zonas de cocción y la placa tal y como se describe en este manual (p. ej., mediante los controles táctiles). No confíe en la función de detección de cacerolas para que se apaguen las zonas de cocción cuando retire la olla.
- No permita que los niños jueguen con el aparato, se sienten, se pongan de pie o trepen por él.
- No almacene objetos interesantes para los niños en armarios que se encuentren sobre el aparato. Si los niños trepan por la placa, pueden sufrir lesiones graves.
- No deje a los niños solos o sin vigilancia en la zona en la que se encuentre el aparato en uso.

- Los niños o personas con diversidad funcional que tengan limitada su capacidad para utilizar el aparato deberían tener una persona responsable y competente que les instruya sobre su empleo. El instructor debería estar satisfecho de que puedan utilizar el aparato sin peligro para sí mismos o su entorno.
- No repare ni reemplace ninguna pieza del aparato a menos que se haya recomendado específicamente en el manual. El resto de operaciones de servicio las deberá realizar un técnico cualificado.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar la placa.
- No coloque ni deje caer objetos pesados sobre la placa.
- No se ponga de pie sobre la placa.
- No utilice cacerolas con bordes dentados ni arrastre ollas por la superficie de cristal, ya que estas acciones podrían rayar el cristal.
- No utilice estropajos u otros agentes limpiadores muy agresivos para limpiar la placa, ya que esto puede rayar la vitrocerámica.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio técnico o por cualquier profesional cualificado similar para evitar riesgos.
- ¡Este electrodoméstico está destinado únicamente a ser utilizado en un entorno doméstico! ¡El uso comercial de cualquier tipo no está cubierto por la garantía del fabricante!
- ADVERTENCIA: El electrodoméstico y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Los niños pequeños deben mantenerse alejados de este electrodoméstico.
- Debe prestarse atención para no tocar los elementos que generan calor.
- Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados del electrodoméstico, a menos que estén constantemente vigilados.
- Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia o conocimientos previos, siempre y cuando hayan sido supervisados o hayan recibido las instrucciones necesarias para un uso seguro, y comprendan los riesgos que esto implica.

- Los niños no deben jugar con este electrodoméstico. Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser realizadas por niños sin supervisión.
- ADVERTENCIA: Dejar desatendida la placa de cocción mientras se cocina con grasa o aceite puede ser peligroso, y se podría originar un incendio. NUNCA intente apagar un incendio con agua; debe apagar el electrodoméstico y cubrir posteriormente la llama, p. ej., con una tapa o una manta contra incendios.
- ADVERTENCIA: Peligro de incendio: no almacene artículos sobre las superficies de cocción.
- ADVERTENCIA: Si la superficie está fracturada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica para superficies de placa vitrocerámica o material similar que protege las piezas vivas.
- No se deben utilizar limpiadores a vapor.
- El aparato no está diseñado para que se use por medio de un temporizador externo o sistema de control remoto independiente.
- PRECAUCIÓN: El proceso de cocción tiene que ser supervisado. Un proceso de cocción breve debe supervisarse constantemente.
- No se puede acceder al cable de alimentación después de la instalación.

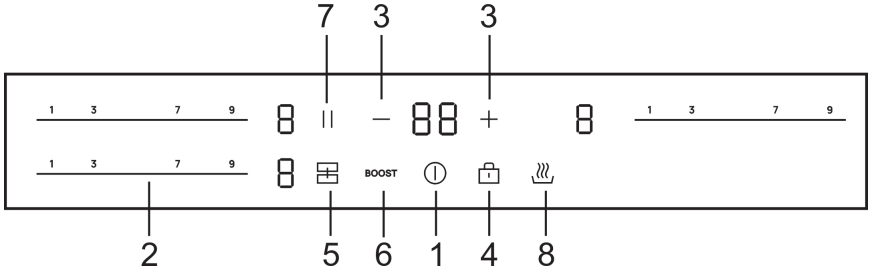
Descripción general del producto

Vista superior



1. Zona de 1800 W, potencia máxima 2100 W
2. Zona de 1800 W, potencia máxima 2100 W
3. Zona de 3000 W, potencia máxima 3600 W
4. Zona de 3000 W, potencia máxima 3600 W
5. Panel de control

El panel de control



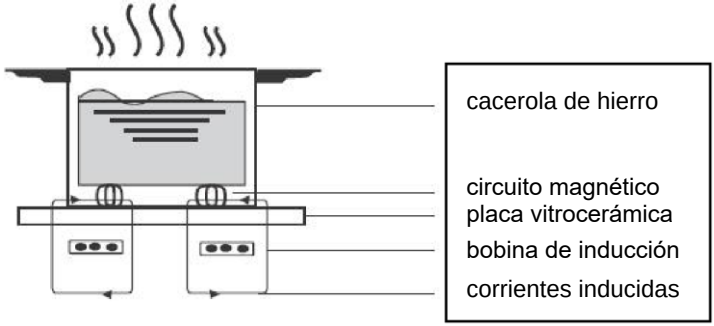
1. Control de ENCENDIDO/APAGADO
2. Controles de selección de la zona de calentamiento y tecla de regulación de potencia
3. Controles reguladores del temporizador
4. Control del bloqueo
5. Zona adaptable
6. Control de la función Potencia Máxima
7. Control de pausa
8. Mantener caliente

Información del producto

La placa de vitrocerámica/inducción puede satisfacer diferentes tipos de demandas culinarias debido a la calefacción por cable de resistencia, el control microcomputarizado y la selección de múltiples potencias: se trata de la mejor elección para las familias modernas.
La placa se centra en los clientes y adopta un diseño personalizado. La placa tiene prestaciones seguras y fiables, lo que hace que su vida sea más cómoda y permite disfrutar plenamente del placer de la vida.

Sobre la cocina de inducción

La inducción es una tecnología de cocción segura, avanzada, eficiente y económica. Funciona a partir de vibraciones electromagnéticas que generan calor directamente sobre la cacerola, en lugar de hacerlo indirectamente mediante el calentamiento de la superficie de cristal. El cristal se calienta únicamente porque la cacerola puede llegar a calentarlo.

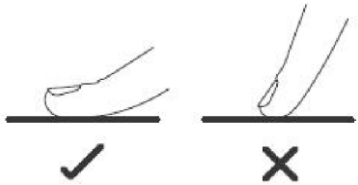


Antes de utilizar su nueva placa

- Lea esta guía, prestando especial atención a la sección «Advertencias de Seguridad».
- Retire todas las películas protectoras que pudieran quedar aún en la placa de inducción.

Uso de los controles táctiles

- Los controles responden al tacto, por lo que no es necesario aplicar presión.
- Utilice la yema del dedo, no la punta.
- Se oye un pitido cada vez que se registra un contacto táctil.
- Asegúrese de que los controles estén siempre limpios, secos y de que no haya ningún objeto (p. ej., un utensilio o trapo) que los cubra. Incluso una pequeña capa de agua puede dificultar el funcionamiento de los controles.



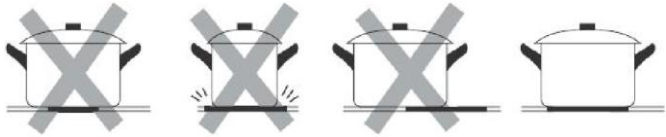
Elección de los accesorios de cocina adecuados

- Utilice únicamente accesorios de cocina con base apta para cocinas de inducción. Busque el símbolo de inducción en el embalaje o en la parte inferior de la cacerola.
- Se puede comprobar si los accesorios de cocina son aptos realizando una prueba de imán. Pase un imán por la base de la cacerola. Si se produce atracción, la cacerola es apta para inducción.
- Si no se dispone de un imán:
  1. Ponga un poco de agua en la cacerola que se desee comprobar.
  2. Siga los pasos indicados en 'Empezar a cocinar'.
  3. Si ⊔ no parpadea en la pantalla y se calienta el agua, la cacerola es apta.
- Los accesorios de cocina fabricados con los siguientes materiales no son aptos: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, cristal, madera, porcelana, cerámica y loza.

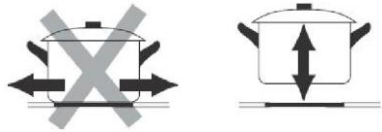
Tamaño del quemador (mm)	Utensilios de cocina mínimos (diámetro/mm)
210*190	160
180/280	140/210
Zona adaptable	250

No utilice accesorios de cocina con bordes dentados o base curvada.

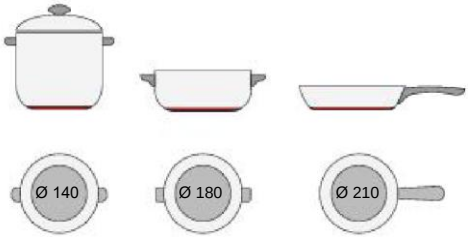
Asegúrese de que la base de la cacerola sea lisa, se mantenga en posición plana sobre el cristal y sea del mismo tamaño que la zona de cocción. Centre la cacerola sobre la zona de cocción.



Levante siempre las cacerolas de la placa de vitrocerámica y no las deslice, ya que podría arañarse el cristal.



- Utilice cacerolas cuyo diámetro de la zona ferromagnética (base de la cacerola) esté en la gama de medidas de la tabla de abajo. (Tabla 1)
- Si utiliza ollas más pequeñas, el rendimiento podría verse afectado
- Si utiliza una olla de diámetro inferior al que se indica en la tabla anterior, es posible que no se pueda detectar
- Según el tamaño de la zona se pueden utilizar ollas de diferentes diámetros, como se ve en la siguiente imagen:



- Si la parte ferromagnética cubre parcialmente la base de la sartén, sólo se calentará la zona ferromagnética; el resto de la base no se puede calentar a una temperatura suficiente para cocinar.

- Si la zona ferromagnética no es homogénea, sino que tiene otros materiales como el aluminio, esto puede afectar al calentamiento y la detección de la cacerola.

- Si la base de la cacerola es similar a las imágenes a continuación, es posible que no se pueda detectar.

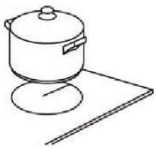
Uso de la placa de inducción

Empezar a cocinar

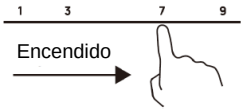
- Después del encendido, el zumbador suena una vez, todos los indicadores se iluminan durante 1 segundo y luego se apagan, indicando que la placa ha entrado en el estado de espera.

1. Toque el interruptor de encendido/apagado ⏻, todos los indicadores muestran “–“.

2. Coloque una cacerola adecuada sobre la zona de cocción que se vaya a utilizar. Asegúrese de que la base de la cacerola y la superficie de la zona de cocción estén limpias y secas.

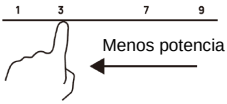


3. Seleccione un ajuste de calor tocando el control deslizante.
   - Si no se selecciona un ajuste de calor en 1 minuto, la placa se apaga automáticamente. Habrá que empezar de nuevo desde el paso 1.
   - El ajuste del calor se puede modificar en cualquier momento durante la cocción.



Cuando haya terminado de cocinar

1. Apague la zona de cocción llevando el control deslizante hasta "0". Asegúrese de que la pantalla muestre "0".



2. Apague toda la placa pulsando el control de encendido/apagado.

3. Tenga cuidado con las superficies calientes
   Se mostrará "H", lo que significa que la zona de cocción está demasiado caliente al tacto. Ésta desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado hasta una temperatura segura. También puede utilizarse como función de ahorro de energía; si desea calentar otras cacerolas, utilice la zona de cocción que aún esté caliente.

Uso del control de potencia

Es posible configurar un nivel máximo de absorción de potencia para la placa de inducción, eligiendo diferentes gamas de potencia.
Las placas de inducción son capaces de limitarse automáticamente para funcionar a un nivel de potencia inferior, y evitar el riesgo de sobrecarga.

Para entrar en la función de control de potencia

1. Encienda la placa, luego presione al mismo tiempo el control “+” (temporizador) y el de bloqueo. El indicador de tiempo muestra el símbolo “P6”, lo que significa que el nivel de potencia está en 6. El modo predeterminado es de 7,2 Kw.

Para cambiar de nivel

Pulse +/- en el temporizador. Hay 6 niveles de potencia, desde "P1" hasta "P6".
El indicador del temporizador muestra uno de ellos.
“P1”: la potencia máxima es de 2,5 Kw.
“P2”: la potencia máxima es de 3,5 Kw.
“P3”: la potencia máxima es de 4,5 Kw.
“P4”: la potencia máxima es de 5,5 Kw.
“P5”: la potencia máxima es de 6,5 Kw.
“P6”: la potencia máxima es de 7,2 Kw.

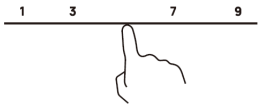
Confirmación y salida de la función de gestión de potencia

Pulse al mismo tiempo "+" (temporizador) y Pausa para confirmar, entonces la placa se apagará.

Uso de la función Potencia Máxima

Activar la función Potencia Máxima

1. Toque el control deslizante de la zona que desee seleccionar.

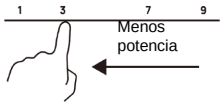


Nota: El ajuste de potencia de la zona puente funciona igual que cualquier otra zona normal.

2. Toque la tecla BOOST de Potencia máxima cuando la pantalla parpadee, la indicación del nivel de potencia mostrará "P".

Cancelar la función Potencia Máxima

1. Toque el control deslizante para cancelar la función Potencia Máxima y seleccionar el nivel que desea establecer.

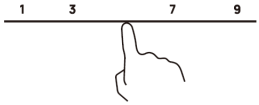


- La función Potencia Máxima solo puede durar 5 minutos, después de los cuales la zona volverá al nivel 9 automáticamente.

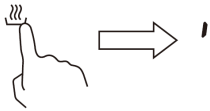
Uso de la función Mantener caliente

Activar la función Mantener caliente

1. Toque el control deslizante de la zona que desea activar.



2. Tocando el control de Mantener caliente, el indicador de zona mostrará “ | ”

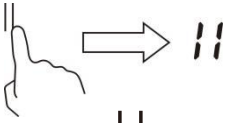


Cancelar la función Mantener caliente

Toque el control deslizante de la zona en la que desea cancelar la función Mantener caliente y seleccione el nivel que desea establecer.

Uso de la función Pausa

1. Toque el control Pausa durante 1 segundo ||, todas las zonas de calentamiento dejarán de funcionar. Todos los indicadores de zona muestran "||"



2. Toque el control Pausa durante un segundo || una vez más; todas las zonas de calentamiento volverán a su ajuste original.

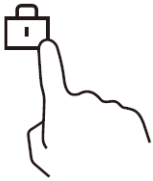
- La función está disponible cuando una o más zonas de calentamiento están funcionando.
- Si no cancela el modo de parada en 30 minutos, la placa de inducción se apagará automáticamente.

Bloqueo de los controles

- Se pueden bloquear los controles para evitar el uso no intencional (p. ej., que los niños enciendan las zonas de cocción de forma accidental).
- Cuando los controles están bloqueados y las zonas de calentamiento funcionan, todos los controles, excepto el de ENCENDIDO/APAGADO y el de Pausa estarán desactivados.
- El control de bloqueo puede activarse/desactivarse con el ENCENDIDO/APAGADO de la placa.

Para bloquear los controles

Toque y mantenga pulsado el control de bloqueo durante 4 segundos. El indicador del temporizador mostrará "Lo".



Para desbloquear los controles

1. Toque y mantenga pulsado el control de bloqueo duran 4 segundos.

3. Ya puede empezar a usar su placa.

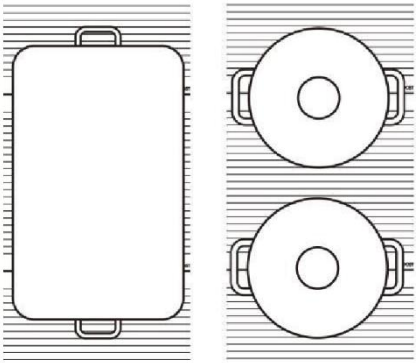
Cuando la placa se encuentra en modo bloqueo y sin zonas de calentamiento activas, todos los controles se deshabilitan, excepto el de encendido/apagado; la placa se puede apagar en cualquier momento con el control de encendido/apagado en caso de emergencia, pero deberá desbloquear la placa para volver a usarla.

Indicador de calor residual

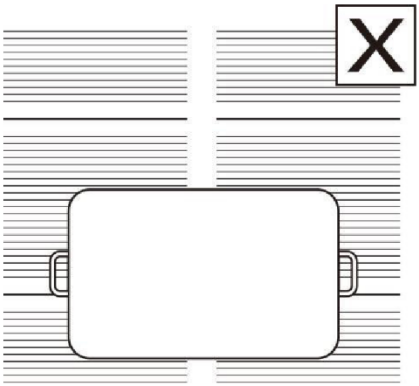
Cuando la placa ha estado funcionando durante un tiempo, queda algo de calor residual. La letra “H” aparece para avisar al usuario que se mantenga alejado de ella.

Uso de la función de zona adaptable

- Se puede utilizar como una sola zona o como dos zonas individuales en función de las necesidades de cocción en cada situación.
- Consta de dos inductores independientes que pueden controlarse por separado. Cuando la zona adaptable está en marcha, solo se activa la zona cubierta por la batería de cocina. Esta función solo funciona en las zonas de cocción 1 y 2.
- Para garantizar la detección de la olla y la distribución uniforme del calor, centre correctamente la olla.

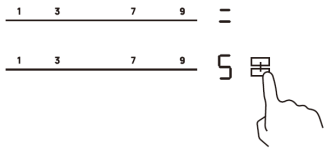


- En una placa de cocción con más de una zona flexible no se recomienda utilizar varias zonas al mismo tiempo para una misma sartén.

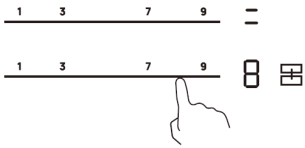


Activar la función de zona adaptable

1. Para activar el área adaptable como una única zona grande, toque la tecla .
   El zumbador emite un pitido indicando que la placa de inducción entra en selección de zona puente, y el indicador correspondiente parpadeará.

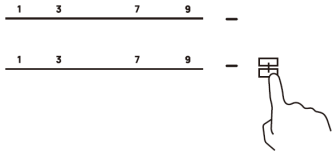


2. Seleccione el nivel de potencia que desea ajustar tocando el control deslizante.



Cancelar función de zona adaptable

1. Toque la tecla para cancelar la función de zona adaptable.



2. El ajuste de potencia funciona como en cualquier otra zona normal.

Apagado automático

Función de seguridad de la placa con la que se apaga automáticamente. Esto ocurre cuando se olvida de apagar una zona de cocción. Los tiempos de apagado predeterminados se muestran en la siguiente tabla:

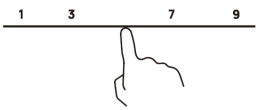
Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tiempo de funcionamiento predeterminado (hora)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Uso del temporizador

- Puede usarlo como temporizador de corte para apagar una o más zonas de cocción después de que se acabe el tiempo.
- Puede ajustar el temporizador a hasta 99 minutos.

Uso del temporizador para apagar una o más zonas de cocción

1. Pulse el control deslizante de la zona de cocción para la que desea ajustar el temporizador.

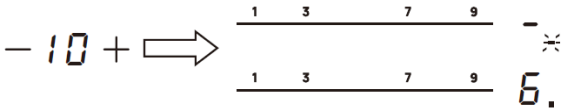


2. Ajuste la hora pulsando “+” “-”.

Pulsar el botón "+" una vez aumenta el tiempo en un minuto, pulsar el botón "-" una vez disminuye el tiempo en un minuto. Cuando el tiempo establecido supere los 99 minutos, volverá automáticamente a "00", si se pulsan los botones "-" y "+" simultáneamente, el indicador mostrará "00".

3. Cuando se ajusta el tiempo, se inicia de inmediato la cuenta regresiva. La pantalla mostrará el tiempo restante.

NOTA: Habrá un punto rojo en la esquina inferior derecha del indicador del nivel de potencia que indica que esa zona está seleccionada.

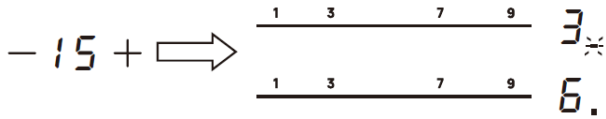


4. Cuando finaliza el temporizador de cocción, se apagará la zona de cocción correspondiente de forma automática.

Nota: Las otras zonas de cocción que estuvieran encendidas con anterioridad seguirán funcionando.

Si el temporizador está configurado en más de una zona:

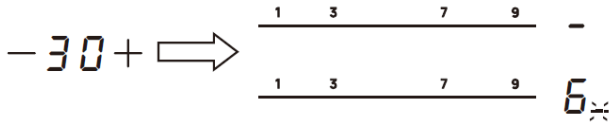
1. Cuando configure el temporizador para varias zonas de cocción, se indicarán puntos rojos de las zonas de cocción pertinentes. La pantalla del temporizador muestra el temporizador de minutos. Parpadeará el punto de la zona seleccionada.



(puesto a 15 minutos)

(puesto a 45 minutos)

2. Una vez transcurrido el tiempo especificado, la zona de cocción correspondiente se apagará. Entonces, se mostrará la temporización de la otra zona y parpadeará el punto correspondiente a dicha zona.



Nota: Toque el control de la zona de cocción; se mostrará la temporización correspondiente en el indicador del temporizador.

Cancelar el temporizador

Al tocar la tecla del temporizador “-” para ajustar el temporizador a "00", el temporizador se cancela.

Directrices de cocción

Tenga cuidado al freír, puesto que el aceite y la grasa se calientan muy rápido, especialmente si se usa la función Potencia Máxima. A temperaturas muy altas, el aceite y la grasa se queman espontáneamente, lo que puede dar lugar a un riesgo grave de incendio.

Consejos de cocción

- Cuando los alimentos alcancen la ebullición, reduzca el ajuste de potencia.
- El uso de una tapa reducirá los tiempos de cocción y se ahorrará energía al conservar el calor.
- Minimice la cantidad de líquido o grasa para reducir los tiempos de cocción.
- Empiece a cocinar con un ajuste alto y reduzca el nivel cuando el alimento se haya calentado por completo.

Cocinar a fuego lento, cocinar arroz

- La cocción a fuego lento se produce por debajo del punto de ebullición, a unos 85 °C, cuando las burbujas solo suben ocasionalmente a la superficie del líquido de cocción. Es la clave para preparar deliciosas sopas y caldos suaves, ya que el sabor se desarrolla sin cocinar en exceso los alimentos. También se deberían cocinar así, por debajo del punto de ebullición, las salsas con base de huevo y espesadas con harina.
- Algunas tareas, incluyendo la cocción de arroz por el método de absorción, pueden requerir un ajuste más alto que el ajuste más bajo para asegurar que la comida se cueza correctamente en el tiempo recomendado.

Soasar un filete

Para cocinar sabrosos filetes:

1. Deje la carne a temperatura ambiente durante alrededor 20 minutos antes de cocinarla.
2. Caliente una sartén de base pesada.
3. Unte ambos lados del filete con aceite. Vierta una pequeña cantidad de aceite sobre la sartén caliente y, después, coloque la carne en ella.
4. Dé la vuelta al filete una sola vez durante el cocinado. El tiempo exacto de cocinado dependerá del grosor del filete y del punto de cocción deseado. El tiempo puede variar entre 2 y 8 minutos por lado. Aplique presión al filete para calibrar su grado de cocción: cuanto más firme resulte, más «hecho» estará.
5. Deje reposar el filete sobre un plato caliente unos minutos para permitir que se asiente y se ponga más tierno antes de servirlo.

Para saltear

1. Escoja un wok con base plana apto para vitrocerámica o una sartén grande.
2. Deje preparados todos los ingredientes y accesorios necesarios. El salteo debe ser rápido. Si se cocinan grandes cantidades, cocine los alimentos en pequeñas porciones.
3. Precaliente la sartén brevemente y añada dos cucharadas de aceite.
4. Cocine primero la carne, apártela y manténgala templada.
5. Saltee las verduras. Cuando estén calientes, pero crujientes, ajuste la zona de cocción a una menor potencia, introduzca de nuevo la carne en la sartén y añada la salsa.
6. Remueva los ingredientes con cuidado para asegurar un calentamiento homogéneo.
7. Sirva de inmediato.

Ajustes de calor

Ajuste de calor	Idoneidad
1 - 2	• Calentamiento suave de pequeñas cantidades de comida • Derretir chocolate, mantequilla y alimentos que se queman fácilmente • Cocinado suave a fuego lento • Calentamiento lento
3 - 4	• Recalentamiento • Cocinado rápido a fuego lento • Cocer arroz
5 - 6	• Tortitas
7 - 8	• Salteados • Cocer pasta
9	• Sofreír • Soasar • Llevar sopa al punto de ebullición • Hervir agua

Cuidado y limpieza

¿Qué?	¿Cómo?	¡Importante!
Suciedad diaria en el cristal (huellas, marcas, manchas de alimentos o derrames no azucarados sobre el cristal).	1. Desconecte la placa de la alimentación. 2. Aplique un limpiador de placas cuando el cristal esté aún templado (pero no caliente) 3. Aclare y seque con un paño limpio o papel de cocina. 4. Vuelva a conectar la placa.	• Cuando se desconecta la alimentación de la placa, no habrá ninguna indicación de «superficie caliente», pero la zona de cocinado puede seguir estando caliente. Extreme el cuidado. • Los estropajos duros, algunos de nailon y agentes de limpieza muy abrasivos pueden rayar el cristal. Lea siempre la etiqueta para comprobar si un estropajo o limpiador es adecuado. • Nunca deje residuos de limpieza sobre la placa: puede mancharse el cristal.
Derrames, alimentos derretidos y derrames azucarados calientes sobre el cristal.	Retire estos restos de inmediato con una paleta de pescado, cuchillo de pala o cuchilla aptos para placas de vitrocerámica, pero tenga cuidado con las superficies de cocción calientes: 1. Desconecte la placa del enchufe de pared. 2. Coloque la cuchilla o el utensilio en un ángulo de 30º y rasque los residuos hacia una zona fría de la placa. 3. Limpie los residuos con un paño o papel de cocina. 4. Siga los pasos de 2 a 4 para la «suciedad cotidiana sobre el cristal» mencionada anteriormente.	• Retire las manchas y restos de alimentos derretidos y azucarados lo antes posible. Si se dejan enfriar sobre el cristal, puede resultar difícil retirarlos o incluso pueden producir daños permanentes a la superficie de cristal. • Peligro de corte: cuando la cubierta de seguridad se retrae, la cuchilla del rascador es muy afilada. Utilícelo con extremo cuidado y guárdelo siempre de forma segura y fuera del alcance de los niños.
Salpicaduras sobre los controles táctiles	1. Desconecte la placa de la alimentación. 2. Enjabone la mancha 3. Limpie la zona del control táctil con una esponja o paño húmedo y limpio. 4. Seque completamente la zona con papel de cocina. 5. Vuelva a conectar la placa.	• Puede que la placa pite y se apague sola, y puede que los controles no funcionen cuando haya líquido sobre ellos. Asegúrese de secar la zona del control táctil antes de volver a encender la placa.

Trucos y consejos

Problema	Causas posibles	Qué hacer
La placa de cocción no se puede encender.	No hay alimentación.	Asegúrese de que la placa esté conectada al suministro eléctrico y que este esté encendido. Compruebe si hay algún corte de energía en su casa o en la zona. Si se han realizado todas las comprobaciones y el problema persiste, llame a un técnico cualificado.
Los controles táctiles no responden.	Los controles están bloqueados.	Desbloquee los controles. Vaya a la sección «Uso de la placa de vitrocerámica» para obtener instrucciones.
Los controles táctiles son difíciles de manejar.	Puede que haya una ligera capa de agua sobre los controles o puede que se esté utilizando la punta de los dedos para tocarlos.	Asegúrese de que la zona del control táctil esté seca y utilice la yema de los dedos para tocar los controles.
Se está rayando el cristal.	Utensilios de cocina con extremos rugosos. Se están utilizando estropajos o productos de limpieza abrasivos e inadecuados.	Utilice utensilios de cocina con bases planas y lisas. Vea «Elegir los utensilios de cocina adecuados». Vea «Cuidado y limpieza».
Algunas sartenes emiten ruidos de crujidos o chasquidos.	Esto puede estar causado por la fabricación de los utensilios de cocina (capas de diferentes metales que vibran de manera diferente).	Es algo normal para los utensilios de cocina y no indica ningún fallo.
La placa de inducción emite un sonido grave de zumbido cuando se utiliza con un ajuste de temperatura alta.	Esto se debe a la tecnología de la cocina de inducción.	Es normal, pero el ruido debería reducirse o desaparecer por completo cuando se baja el ajuste de temperatura.
Se oye un ruido de ventilador procedente de la placa de inducción.	La placa de inducción incluye un ventilador de refrigeración integrado para evitar que se recaliente la electrónica. Puede seguir funcionando incluso después de haber apagado la placa de inducción.	Esto es normal y no requiere ninguna acción. No desconecte la placa del enchufe de pared mientras el ventilador esté funcionando.
Las cacerolas no se calientan y se muestra en la pantalla.	La placa de inducción no puede detectar la cacerola porque no es apta para la cocina de inducción. La placa de inducción no puede detectar la cacerola porque es demasiado pequeña para la zona de cocción o no se ha centrado convenientemente sobre ella.	Utilice utensilios de cocina aptos para inducción. Vea la sección «Elegir los utensilios de cocina adecuados». Centre la cacerola y asegúrese de que su base se ajusta al tamaño de la zona de cocción.
La placa de inducción o una zona de cocción se ha apagado inesperadamente, se oye un sonido y se muestra un código de error (normalmente alternando con uno o dos dígitos en la pantalla del temporizador de cocción).	Fallo técnico.	Anote las letras y números del error, desconecte la placa del enchufe y contacte con un técnico cualificado.

Pantalla de fallos e inspección

Si aparece una anomalía, la placa de inducción entrará automáticamente en el estado de protección y mostrará los correspondientes códigos de protección:

Problema	Causas posibles	Qué hacer
E4/E5	Fallo del sensor de temperatura	Póngase en contacto con el proveedor.
E7/E8	Fallo del sensor de temperatura de IGBT.	Póngase en contacto con el proveedor.
E2/E3	Voltaje de alimentación anormal	Compruebe que la alimentación eléctrica sea normal. Conecte después de que la alimentación eléctrica sea normal.
E6/E9	Mala radiación de calor de la placa de inducción	Reinicie después de que la placa de inducción se enfríe.

Los fallos indicados anteriormente son los más comunes.
No desmonte la unidad usted mismo para evitar peligros y daños a la placa de inducción.

Especificaciones técnicas

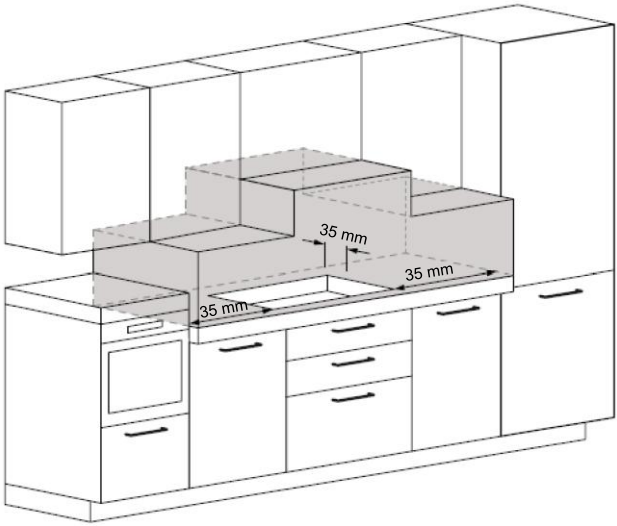
Placa de inducción	HIFS637MCBB
Zonas de cocción	Puente + Zona 1
Voltaje de alimentación	220-240 V ~ 50/60 Hz
Potencia eléctrica instalada	7200 W
Tamaño del producto D×W×H (mm)	590×520×54
Dimensiones de encastrado A×B (mm)	560×480

El peso y las dimensiones son aproximados. Dado que estamos en constante mejora de nuestros productos, puede que cambiemos las especificaciones y el diseño sin previo aviso.

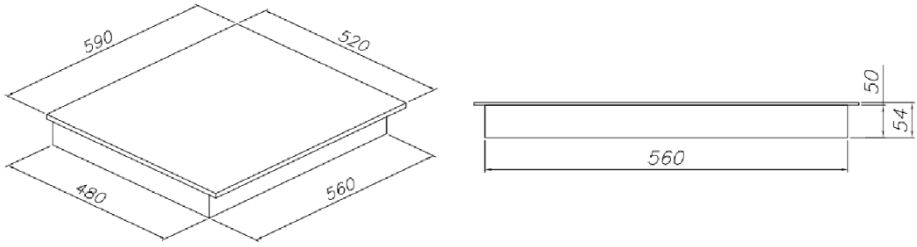
Instalación

Selección del equipo de instalación

- La distancia de seguridad entre la placa y el armario encima de la placa debe ser de al menos 760 mm.
- A los efectos de instalación y uso, se debería mantener un espacio mínimo de 35 mm alrededor de la abertura.
- Asegúrese de que el grosor de la superficie de trabajo sea de al menos 12 mm. Seleccione un material para la superficie de trabajo resistente al calor para evitar la deformación típica ocasionada por la irradiación de calor procedente de la placa caliente. Tal y como se muestra a continuación:

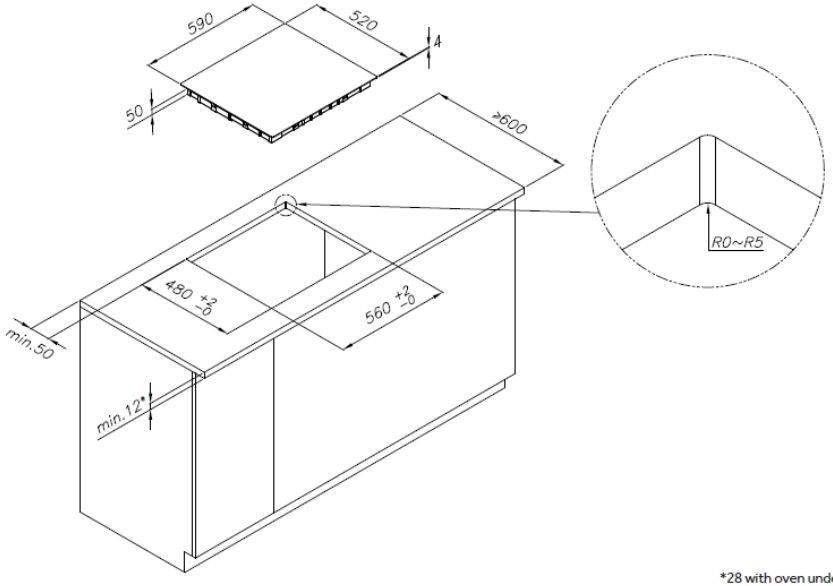


Advertencia: El material de la superficie de trabajo debe utilizar la madera impregnada u otro material aislante.



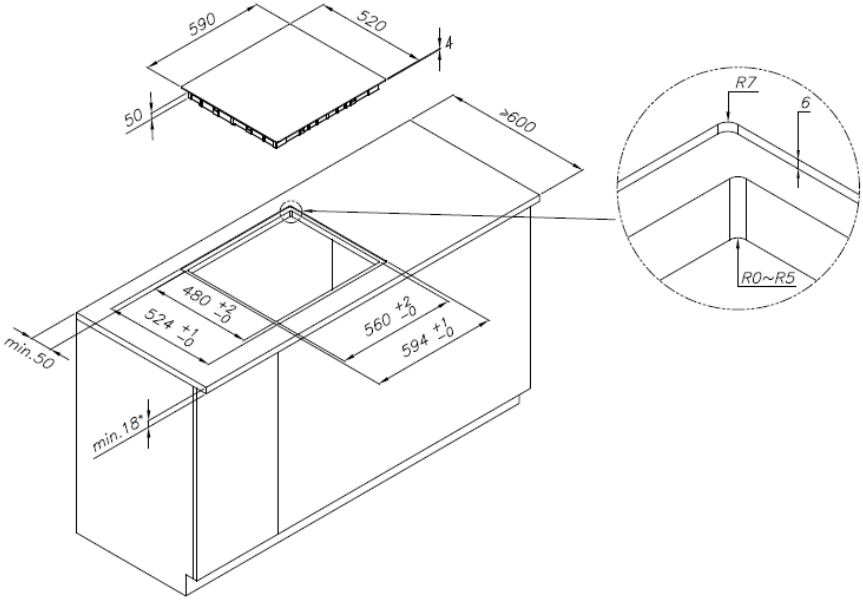
Medidas del producto

- Corte la superficie de trabajo (montaje estándar) según las medidas indicadas en el dibujo.



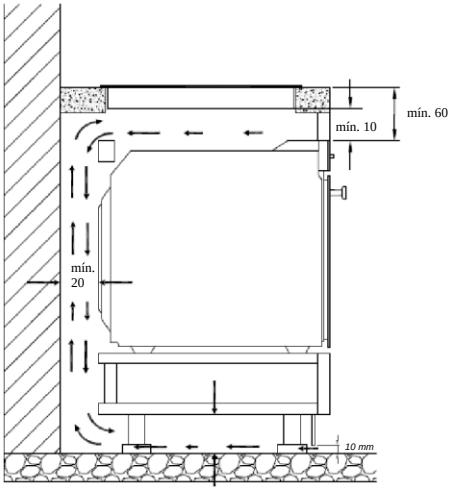
*28 with oven underneath

- Corte la superficie de trabajo (montaje rasante) según las medidas indicadas en el dibujo.

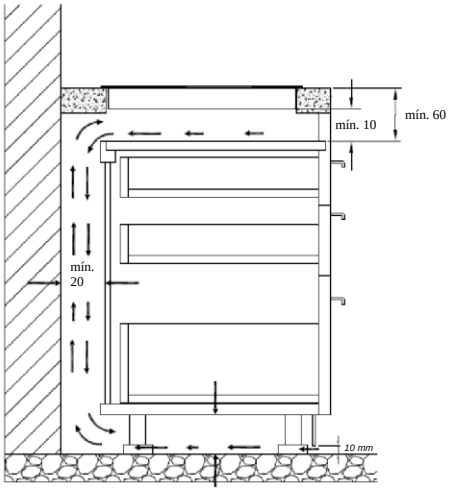


*34 with oven underneath

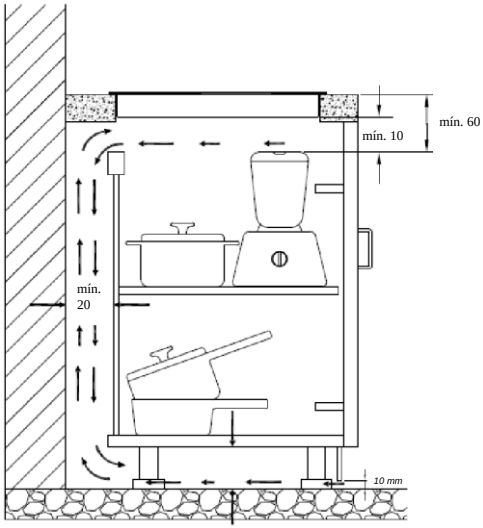
En cualquier caso, asegúrese de que la placa esté bien ventilada y la toma y salida de aire no estén bloqueadas. Asegúrese de que la placa esté en buen estado de trabajo. Tal y como se muestra a continuación



Base con horno



Base con cajones



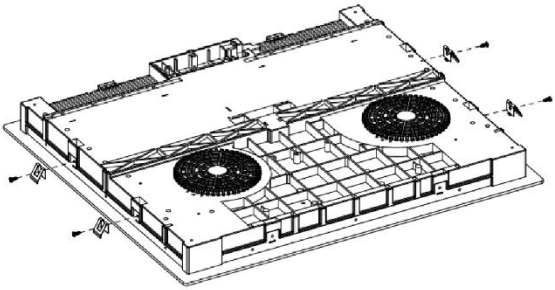
Base con estantes

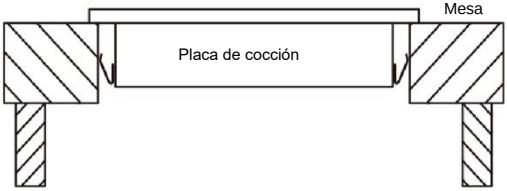
Antes de colocar las abrazaderas de fijación

La unidad debe colocarse sobre una superficie estable y lisa (utilice el embalaje).
No aplique fuerza sobre los controles que sobresalen de la placa.

Colocación de las abrazaderas de fijación (4 uds.)

- La unidad debe colocarse sobre una superficie estable y lisa (utilice el embalaje). No aplique fuerza sobre los controles que sobresalen de la placa.
- Atornille las cuatro abrazaderas en la parte inferior de la placa de cocción (véase la imagen).





Antes de instalar la placa, asegúrese de que:

- La superficie de trabajo sea cuadrada y esté nivelada, y que ningún elemento estructural interfiera con los requisitos de espacio.
- La superficie de trabajo esté fabricada en un material resistente al calor.
- Si la placa se instala encima de un horno, este debe contar con un ventilador de refrigeración integrado.
- La instalación cumpla con todos los requisitos de espacio y las normas y reglamentos aplicables.
- Se incluya un interruptor aislante adecuado que permita una desconexión total de la alimentación eléctrica y está montado y colocado de manera que se cumpla la normativa y reglamento local en materia de cableado.
- El interruptor aislante sea de un tipo aprobado y permita un espacio de separación de contacto de 3 mm en todos los polos (o en todos los conductores [de fase] activos, si las normas locales de cableado permiten esta variación de los requisitos).
- El interruptor aislante esté accesible fácilmente para el cliente con la placa instalada.
- Se consulte a las autoridades locales de construcción y la normativa si hay dudas en cuanto a la instalación.

- Se usan acabados resistentes al calor y fáciles de limpiar (tales como azulejos de cerámica) para las superficies de pared que rodeen la placa.

Cuando haya instalado la placa, asegúrese de que:

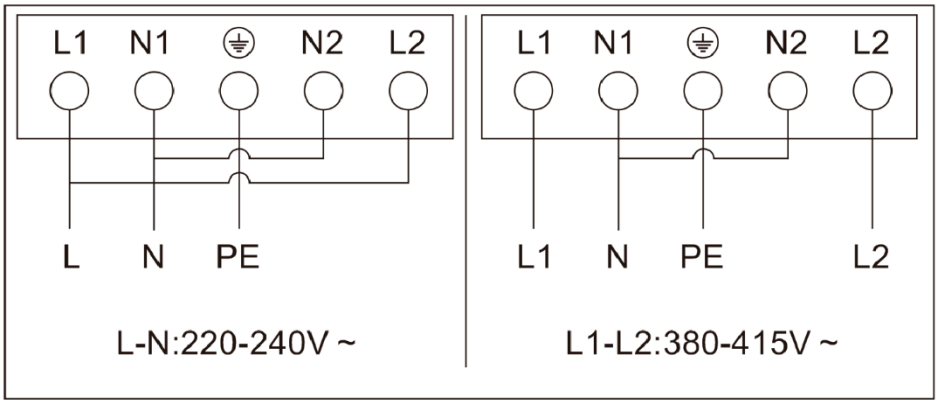
- El cable de suministro eléctrico no esté accesible a través de las puertas o cajones del armario.
- Haya un flujo adecuado de aire desde el exterior del armario hasta la base de la placa.
- Si la placa se instala encima de un cajón o espacio de armario, se haya instalado una barrera de protección térmica debajo de la base de la placa.
- El interruptor de aislamiento sea fácilmente accesible para el cliente.

Precauciones

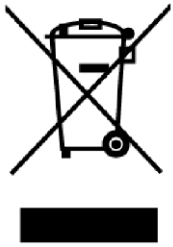
- La placa debe instalarla personal o técnicos cualificados. Contamos con profesionales que están a su servicio. No realice ninguna operación usted mismo.
- La placa no debe montarse en equipos de refrigeración, lavavajillas y secadoras rotativas.
- La placa debe instalarse de manera que se garantice la mejor irradiación de calor para mejorar su fiabilidad.
- La pared y la zona de calentamiento inducido encima de la superficie de trabajo deben soportar el calor.
- Para evitar daños, la capa intermedia y el adhesivo deben ser resistentes al calor.
- No se deben utilizar limpiadores a vapor.
- Esta vitrocerámica solo se puede conectar a un suministro con impedancia del sistema de no más de 0,427 ohm. En caso necesario, consulte a su autoridad de suministro para obtener información sobre la impedancia del sistema.

Conectar la placa a la red eléctrica

La fuente de alimentación debe conectarse, de acuerdo con las normas pertinentes, a un disyuntor monopolar. El método de conexión se muestra a continuación.



- Si el cable está dañado o se debe reemplazar, esto debe ser hecho por un técnico de posventa utilizando las herramientas adecuadas, a fin de evitar cualquier accidente.
- Si el aparato se conecta directamente a la red eléctrica, deberá instalarse un disyuntor omnipolar con un espacio mínimo de 3 mm entre los contactos.
- El instalador debe garantizar que la conexión eléctrica se realice correctamente y que cumpla con las normas en materia de seguridad.
- El cable no debe estar doblado ni comprimido.
- Debe comprobarse el cable regularmente y solo lo puede reemplazar un técnico cualificado.

 **ELIMINACIÓN: no elimine este producto como basura municipal sin clasificar. La recogida de este tipo de residuos debe hacerse de forma separada para, en caso necesario, darle un tratamiento especial.**	Este electrodoméstico está etiquetado en cumplimiento con la directiva europea 2012/19/UE en materia de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE). Al garantizar una eliminación correcta de este aparato, se ayuda a evitar posibles daños al medio ambiente y a la salud de las personas, peligros que podrían ocasionarse si se eliminara de forma incorrecta. El símbolo del producto indica que no debe tratarse como basura doméstica normal. Se debe llevar a un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Este aparato requiere una eliminación especializada. Para más información sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, póngase en contacto con su ayuntamiento, servicio de basuras domésticas o establecimiento en el que lo adquirió. Para información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, póngase en contacto con su oficina municipal, servicio de basuras domésticas o el establecimiento en el que adquirió el producto.

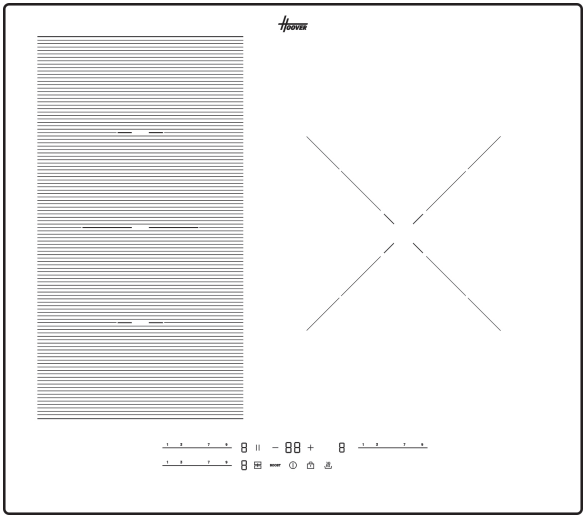
Datos de bajo consumo según el Reglamento (UE) 2023/826 de la Comisión.

Condición	Consumo eléctrico	Periodo tras el cual el equipo alcanza automáticamente la condición
Modo desactivado	0,5 W	20 min

Manual d'instruccions per a placa d'inducció

CATALÀ

MODEL:
HIFS637MCBB



GRÀCIES PER COMPRAR LA PLACA D'INDUCCIÓ HOOVER. LLEGIU ATENTAMENT AQUEST MANUAL D'INSTRUCCIONS ABANS DE FER-LA SERVIR I GUARDEU-LO EN UN LLOC SEGUR PER PODER-LO CONSULTAR MÉS ENDAVANT SI CAL.

AVISOS DE SEGURETAT

SI US PLAU, LLEGIU ATENTAMENT AQUESTES INSTRUCCIONS ABANS DE FER SERVIR L'ELECTRODOMÈSTIC.

Instal·lació

Perill de descàrrega elèctrica

- Desconnecteu l'electrodomèstic de la xarxa elèctrica abans de fer-hi qualsevol tasca o manteniment.
- És fonamental i obligatori connectar l'electrodomèstic a un bon sistema de cablejat de terra.
- S'han d'incorporar mitjans de desconnexió al cablejat fix d'acord amb les normes de cablejat.
- Qualsevol alteració en el sistema de cablejat domèstic només la pot fer un electricista qualificat.
- Si s'incompleix aquest consell, es pot patir una descàrrega elèctrica o la mort.

Perill de tall

- Aneu amb compte: les vores del panell són afilades.
- Si no e prenen aquestes precaucions, es poden produir lesions o talls.

Instruccions de seguretat importants

- Llegiu atentament aquestes instruccions abans d'instal·lar o fer servir aquest electrodomèstic.
- No s'ha de col·locar cap material ni producte combustible sobre aquest aparell en cap moment.
- Assegureu-vos que aquesta informació estigui disponible per a la persona responsable d'instal·lar l'aparell, ja que podria reduir els costos d'instal·lació.
- Per evitar perills, aquest electrodomèstic s'ha d'instal·lar d'acord amb aquestes instruccions d'instal·lació.

- Només una persona degudament qualificada ha d'instal·lar i connectar a terra aquest electrodomèstic.
- Aquest electrodomèstic s'ha de connectar a un circuit que incorpori un interruptor d'aïllament que proporcioni una desconnexió completa de la font d'alimentació.
- ADVERTÈNCIA: feu servir només els protectors de placa dissenyats pel fabricant de l'electrodomèstic de cuina o els indicats pel fabricant de l'aparell a les instruccions d'ús com a protectors adequats o incorporats a l'electrodomèstic. L'ús de proteccions inadequades pot causar accidents.
- Si no instal·leu correctament l'electrodomèstic, podríeu invalidar qualsevol reclamació de garantia o responsabilitat.
- Pel que fa als detalls de la instal·lació, consulteu l'apartat <Instal·lació>.

Funcionament i manteniment

Perill de descàrrega elèctrica

- No cuineu sobre una placa de cocció trencada o esquerdada. Si la superfície de la placa de cocció està trencada o esquerdada, apagueu l'electrodomèstic immediatament, desconnecteu-lo de la xarxa elèctrica (endoll de la paret) i poseu-vos en contacte amb un tècnic qualificat.
- Desendolleu la placa de cocció de la paret abans de netejar-la o fer-ne el manteniment.
- Si s'incompleix aquest consell, es pot patir una descàrrega elèctrica o la mort.

Perill per a la salut

- Aquest electrodomèstic compleix amb la normativa de seguretat electromagnètica.

Perill de superfície calenta

- Durant l'ús, algunes peces accessibles d'aquest electrodomèstic s'escalfaran prou com per provocar cremades.

- No deixeu que el cos, la roba o qualsevol objecte que no siguin estris de cuina adequats entrin en contacte amb la vitroceràmica fins que la superfície estigui freda.
- No s'han de col·locar objectes metàl·lics com ara ganivets, forquilles, culleres i tapes sobre la superfície de la placa, ja que es poden escalfar.
- Els infants menors de 8 anys s'han de mantenir allunyats de l'electrodomèstic, llevat que estiguin sota supervisió contínua.
- Les nanses de les cassoles poden estar calentes al tacte. Comproveu que les nanses de les cassoles no sobresurtin d'altres zones de cocció que estiguin enceses. Mantingueu les nanses fora de l'abast dels nens.
- Si no se segueixen aquests consells, es poden produir cremades i escaldades.

Perill de tall

- La fulla afilada d'un rascador de placa de cocció queda exposada quan se'n retira la coberta de seguretat. Feu-lo servir amb molta cura i guardeu-lo sempre de forma segura i fora de l'abast dels nens.
- Si no e prenen aquestes precaucions, es poden produir lesions o talls.

Instruccions de seguretat importants

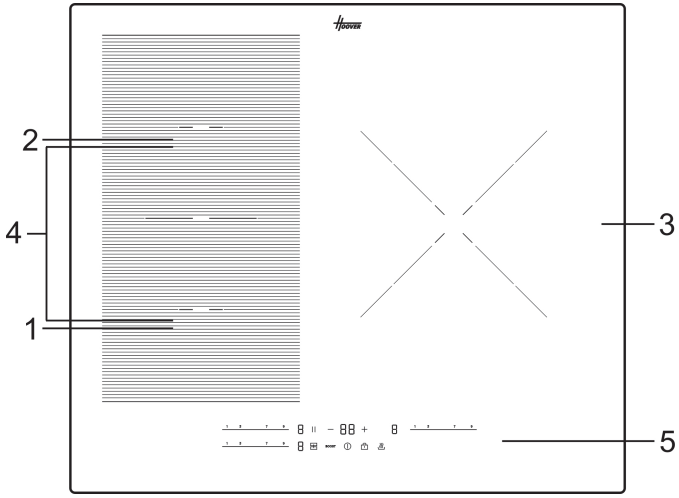
- No deixeu mai l'electrodomèstic sense vigilància quan estigui en ús. El vessaments provoquen fum i residus de greix que es poden encendre.
- No feu servir mai l'electrodomèstic com a superfície de treball o d'emmagatzematge.
- No deixeu mai cap objecte ni estri a sobre de l'aparell.
- No feu servir mai l'aparell per temperar o escalfar l'habitació.
- Després de l'ús, apagueu sempre les zones de cocció i la placa de cocció tal com es descriu en aquest manual (és a dir, mitjançant els controls tàctils). No confieu en la funció de detecció de paelles per apagar les zones de cocció quan traieu la paella.

- No permeteu que els infants juguin amb l'electrodomèstic ni que s'hi asseguin, s'hi posin drets o s'hi enfilin.
- No guardeu objectes que puguin interessar els infants als armaris que hi ha a sobre de l'aparell. Si els infants pugen a la placa de cocció poden patir lesions greus.
- No deixeu els infants sols o sense vigilància a la zona on hi hagi l'electrodomèstic.
- Els infants o les persones que tinguin una capacitat limitada per fer anar l'electrodomèstic han de tenir una persona responsable i competent que els instrueixi en com es fa anar. Aquesta persona ha d'estar convençuda que pot fer anar l'electrodomèstic sense perill per a ell mateix o el seu entorn.
- No arregleu ni substituïu cap peça de l'electrodomèstic llevat que s'indiqui específicament al manual. La resta de les operacions de manteniment les ha de fer un tècnic qualificat.
- No feu servir un netejador de vapor per netejar la placa de cocció.
- No col·loqueu ni deixeu caure objectes pesants a sobre de la placa de cocció.
- No us poseu drets a sobre de la placa de cocció.
- No feu servir paelles amb vores dentades ni arrossegueu les olles per la superfície de vidre, ja que podeu ratllar el vidre.
- No feu servir fregalls ni altres productes de neteja abrasius per netejar la placa de cocció, ja que poden ratllar la vitroceràmica.
- Per evitar qualsevol perill, si el cable d'alimentació està malmès, l'ha de substituir el fabricant, el seu responsable de servei o persones amb una qualificació similar.
- Aquest electrodomèstic està pensat únicament per fer-se servir en un entorn domèstic! L'ús comercial de qualsevol mena no està cobert per la garantia del fabricant!
- ADVERTÈNCIA: Aquest electrodomèstic i les seves parts accessibles s'escalfen durant l'ús. Els infants se n'han de mantenir allunyats.

- Aneu amb compte per evitar tocar els elements que produeixen calor.
- Els infants menors de 8 anys s'han de mantenir allunyats de l'electrodomèstic, llevat que estiguin sota supervisió contínua.
- Aquest aparell el poden fer servir nens de 8 anys o més i persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o amb manca d'experiència i coneixements si han rebut supervisió o instruccions sobre l'ús de l'aparell de manera segura i entenen els perills que implica.
- No deixeu que els infants juguin amb l'aparell. La neteja i el manteniment per part de l'usuari no la poden fer els infants sense supervisió.
- ADVERTÈNCIA: Pot ser perillós cuinar en una placa sense vigilància quan s'hi fa servir greix o oli, perquè pot provocar un incendi. No intenteu apagar MAI un foc amb aigua, sinó que heu d'apagar l'electrodomèstic i cobrir les flames, per exemple, amb una tapa o una manta contraincendis.
- ADVERTÈNCIA: Perill d'incendi: no guardeu objectes damunt les superfícies de cocció.
- ADVERTÈNCIA: Si la superfície està esquerdada, apagueu l'aparell per evitar la possibilitat de descàrrega elèctrica, en el cas de superfícies de vitroceràmica o d'un material semblant que protegeixen les parts actives.
- No s'han de fer servir netejadors de vapor.
- Aquest electrodomèstic no està pensat perquè s'accioni mitjançant un temporitzador extern o un sistema de control a distància independent.
- PRECAUCIÓ: El procés de cocció ha de ser supervisat. Els processos de cocció curts s'han de supervisar contínuament.
- Després de la instal·lació no es pot accedir al cable d'alimentació.

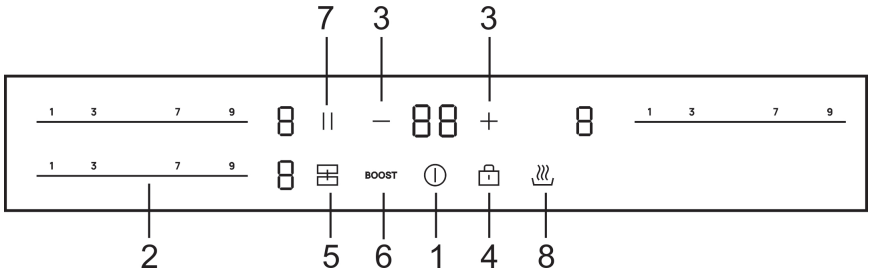
Descripció general del producte

Vista superior



1. Zona de 1800 W, potència màxima 2100 W
2. Zona de 1800 W, potència màxima 2100 W
3. Zona de 3000 W, potència màxima 3600 W
4. Zona de 3000 W, potència màxima 3600 W
5. Panell de control

El panell de control



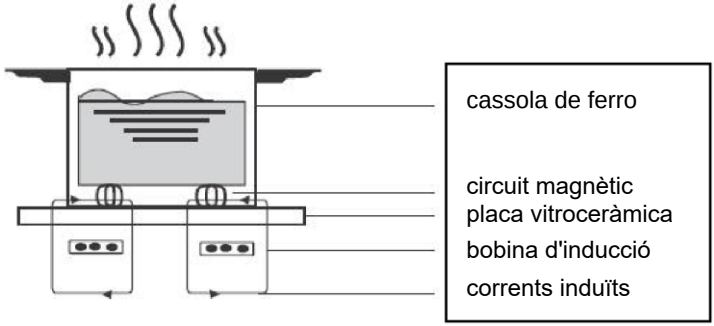
1. Control d'ENCESA/APAGADA
2. Controls de selecció de zona d'escalfament i tecla de regulació de potència
3. Control d'ajust del temporitzador
4. Control de bloqueig de tecles
5. Zona flexible
6. Control de la funció Potència Màxima
7. Control de pausa
8. Mantenir calent

Informació del producte

La placa de vitroceràmica/d'inducció pot satisfer diferents tipus de demandes culinàries gràcies a l'escalfament per cable de resistència, el control microcomputeritzat i la selecció de potència múltiple: és la millor elecció per a les famílies modernes.
La placa se centra en els clients i adopta un disseny personalitzat. La placa té prestacions segures i fiables, cosa que fa que la seva vida sigui còmoda i permet gaudir plenament del plaer de la vida.

Sobre la cuina d'inducció

La inducció és una tecnologia de cocció segura, avançada, eficient i econòmica. Funciona a partir de vibracions electromagnètiques que generen calor directament a la paella, en lloc de fer-ho indirectament mitjançant l'escalfament de la superfície del vidre. El vidre només s'escalfa perquè la paella pot arribar a escalfar-lo.

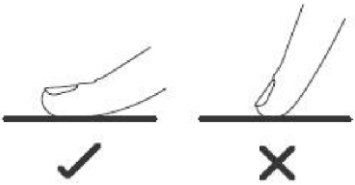


Abans de fer servir la nova placa

- Llegiu aquesta guia, tot fent una atenció especial a la secció "Avisos de seguretat".
- Traieu qualsevol pel·lícula protectora que encara pugui haver-hi a la placa d'inducció.

Ús dels controls tàctils

- Els controls responen al tacte, de manera que no cal aplicar-hi cap pressió.
- Fes servir el tou del dit, no la punta.
- Sentireu un bip cada vegada que es registri un contacte tàctil.
- Assegureu-vos que els controls estiguin sempre nets, secs i que no hi hagi cap objecte (per exemple, un estri o un drap) que els tapi. Fins i tot una fina pel·lícula d'aigua pot dificultar l'ús dels controls.



Tria dels recipients de cocció adequats

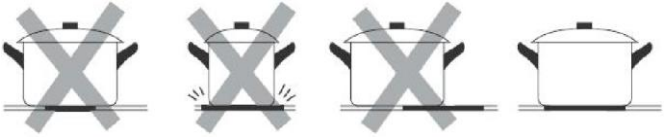
- Feu servir només recipients de cocció amb una base apta per a la cocció d'inducció. Busqueu el símbol d'inducció a l'embalatge o a la part inferior de la cassola.
- Podeu comprovar si els recipients de cocció són adequats fent una prova magnètica. Passeu un imant per la base de la cassola. Si es produeix atracció, la cassola és apta per a inducció.
- Si no teniu un imant:
  1. Poseu una mica d'aigua a la cassola que voleu comprovar.
  2. Segueix els passos que s'indiquen a "Començar a cuinar".
  3. Si el U no parpelleja a la pantalla i l'aigua s'escalfa, la cassola és adequada.

- Els accessoris de cuina fets amb els materials següents no són aptes: acer inoxidable pur, alumini o coure sense base magnètica, vidre, fusta, porcellana, ceràmica i terrissa.

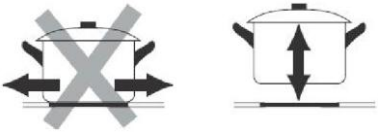
Mida del cremador (mm)	Mides mínimes de l'accessori de cuina (diàmetre/mm)
210*190	160
180/280	140/210
Zona flexible	250

No feu servir recipients de cocció amb vores dentades o una base corba.

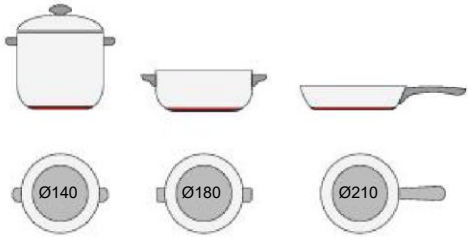
Assegureu-vos que la base de la cassola sigui llisa, que quedi plana contra el vidre i que tingui la mateixa mida que la zona de cocció. Centreu sempre la cassola a la zona de cocció.



Aixequeu sempre les cassoles de la placa de vitroceràmica i no les feu lliscar o podríeu ratllar el vidre.



- Feu servir cassoles amb un diàmetre de la zona ferromagnètica (base de la paella) dins del rang de dimensions de la taula següent. (Taula 1)
- Si feu servir cassoles més petites, el rendiment se'n podria veure afectat.
- Si feu servir cassoles amb un diàmetre més petit que l'indicat a la taula anterior, és possible que no es detectin.
- Segons la mida de la zona, podeu fer servir recipients de cocció de diferents diàmetres, com es mostra a la imatge següent:



- Si la part ferromagnètica només cobreix parcialment la base de la paella, només s'escalfarà la zona ferromagnètica; és possible que la resta de la base no s'escalfi prou per cuinar.

- Si l'àrea ferromagnètica no és homogènia, però presenta altres materials com l'alumini, això pot afectar l'escalfament i la detecció de la paella.

- Si la base de la paella és similar a les imatges de sota, és possible que no es detecti la paella.

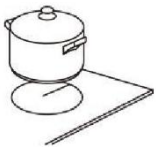
Ús de la placa d'inducció

Començar a cuinar

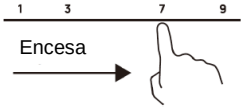
- Després d'encendre la placa, el brunzidor pita una vegada, tots els indicadors s'encenen durant 1 segon i després s'apaguen, cosa que indica que la placa ha entrat en el mode en espera.

1. Toqueu l'interruptor d'ENCESA/APAGADA ⏻, tots els indicadors mostren "–".

2. Col·loqueu una cassola adequada a la zona de cocció que vulgueu fer servir. Assegureu-vos que la base de la cassola i la superfície de la zona de cocció estiguin netes i seques.

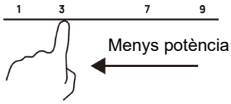


3. Seleccioneu un ajust d'escalfor tocant el control "lliscant".
   - Si no trieu un cap nivell d'escalfor durant 1 minut, la placa d'inducció s'apagarà automàticament. Haureu de tornar a començar pel pas 1.
   - Podeu modificar la potència en qualsevol moment durant la cocció.



Quan hàgiu acabat de cuinar

1. Apagueu la zona de cocció tocant el control "lliscant" fins a "0". Assegureu-vos que la pantalla mostri "0".



2. Apagueu del tot la placa de cocció tocant el control d'ENCESA/APAGADA.

3. Aneu amb compte amb les superfícies calentes.
   Es mostrarà una "H", cosa que significa que la zona de cocció està massa calenta per tocar-la. Desapareixerà quan la superfície s'hagi refredat a una temperatura segura. També es pot fer servir com a funció d'estalvi d'energia; si voleu escalfar més cassoles, feu servir la zona de cocció que encara estigui calenta.

Ús de la gestió d'energia

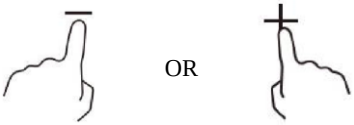
És possible establir un nivell màxim de potència per a la placa d'inducció, triant entre diferents intervals de potència.
Les plaques d'inducció es poden limitar automàticament per treballar a un nivell de potència més baix, per evitar el risc de sobrecàrrega.

Accedir a la funció de gestió d'energia

1. Engegueu la placa de cocció i premeu alhora el "+" (temporitzador) i la pausa. L'indicador de temps mostrarà "P6", fet que significa el nivell de potència 6. El mode per defecte és de 7,2 kW.

Canviar a un altre nivell

Premeu +/- al temporitzador. Hi ha 6 nivells de potència, de "P1" a "P6". L'indicador del temporitzador en mostrarà un.
"P1": la potència màxima és de 2,5 kW.
"P2": la potència màxima és de 3,5 kW.
"P3": la potència màxima és de 4,5 kW.
"P4": la potència màxima és de 5,5 kW.
"P5": la potència màxima és de 6,5 kW.
"P6": la potència màxima és de 7,2 kW.



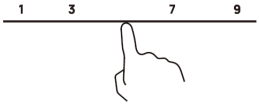
Confirmació i desactivació de la funció de gestió d'energia

Premeu alhora el "+" (temporitzador) i la pausa per confirmar i, a continuació, la placa s'apagarà.

Ús de la funció Potència Màxima

Activar la funció Potència Màxima

1. Toqueu el control lliscant de la zona que voleu seleccionar.

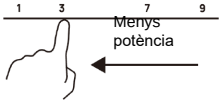


Nota: L'ajust de potència de la zona del pont funciona igual que qualsevol altra zona normal.

2. Toqueu la tecla de Potència Màxima (BOOST); quan la pantalla parpellegi, l'indicador del nivell de potència mostrarà "P".

Cancel·lar la funció de Potència Màxima

1. Toqueu el "control lliscant" per cancel·lar la funció de Potència Màxima i seleccioneu el nivell que voleu establir.

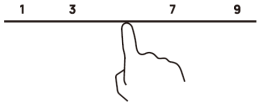


- La funció de Potència Màxima només pot durar 5 minuts, després dels quals la zona passarà automàticament al nivell 9.

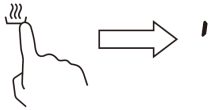
Ús de la funció Mantenir calent

Activar la funció de Mantenir calent

1. Toqueu el control lliscant de la zona que voleu seleccionar.



2. En tocar el control de manteniment de la temperatura, la indicació de la zona mostrarà "ı".

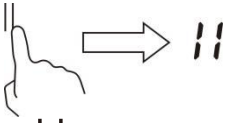


Cancel·lar la funció de Mantenir calent

Toqueu el control lliscant de la zona en què voleu cancel·lar la funció de Mantenir calent i seleccioneu el nivell que voleu ajustar.

Ús de la funció Pausa

1. Toqueu el control de pausa durant 1 segon ❙❙ totes les zones d'escalfament deixen de funcionar. Tots els indicadors de zona mostren• "‖".



2. Premeu el control de pausa 1 segon ❙❙ un cop més; totes les zones de calefacció tornaran al seu ajust original.

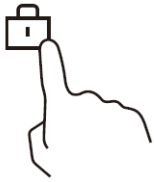
- La funció està disponible quan una o més zones d'escalfament estan en funcionament.
- Si no cancel·leu el mode d'aturada de funcionament durant 30 minuts, la placa d'inducció s'apagarà automàticament.

Bloqueig dels controls

- Podeu bloquejar els controls per evitar-ne un ús no intencionat (per exemple, que els infants engeguin les zones de cocció de manera accidental).
- Quan els controls estan bloquejats i hi ha zones d'escalfament funcionant, tots els controls excepte els d'ENCESA/APAGADA i Pausa estan desactivats.
- El control de bloqueig es pot activar/desactivar amb el control d'ENCESA/APAGADA de la placa.

Bloquejar els controls

Toqueu i manteniu premut el control de bloqueig de tecles durant 4 segons. L'indicador del temporitzador mostrarà "Lo".



Desbloquejar els controls

1. Toqueu i manteniu premut el control de bloqueig de tecles durant 4 segons.
3. Ara podeu començar a fer servir la placa de cuina.

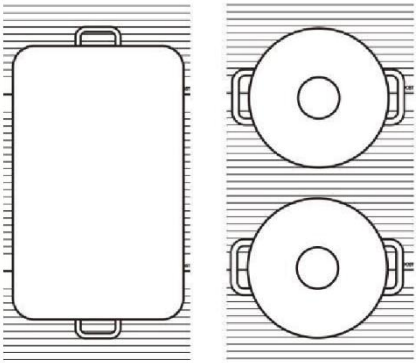
Quan la placa està en mode de bloqueig i no hi ha cap zona d'escalfament en marxa, tots els controls estan desactivats excepte el d'ENCESA/APAGADA i la Pausa. Sempre podeu apagar la placa amb el control d'ENCESA/APAGADA en cas d'emergència, però primer haureu de desbloquejar la placa per tornar-la a fer servir.

Indicador de calor residual

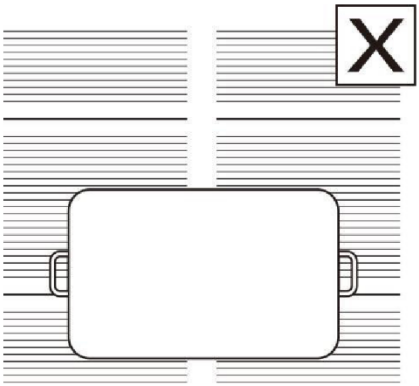
Quan la placa ha estat en funcionament durant un temps, hi haurà una mica de calor residual. La lletra "H" es mostra per advertir-vos que us en mantingueu allunyats.

Ús de la funció de Zona flexible

- Es pot fer servir com una sola zona o com dues zones individuals segons les necessitats de cocció de cada situació.
- Està format per dues bobines independents que es poden controlar per separat. Quan la zona flexible està en marxa, només s'activa la zona coberta pels recipients de cocció. Aquesta funció només funciona a les zones de cocció 1 i 2.
- Per assegurar-vos que es detecti el recipient de cocció i que la calor es distribueixi uniformement, centreu-lo correctament.

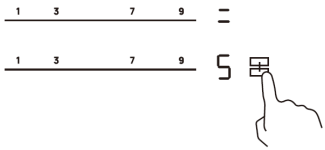


- Encara que la placa tingui més d'una zona flexible, no es recomana fer servir diverses zones alhora per a una sola cassola.

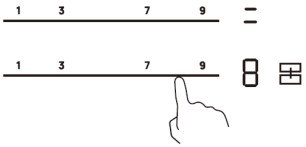


Activar la funció de Zona flexible

1. Per activar la Zona flexible com una sola zona de cocció gran, toqueu la icona tecla . El brunzidor emet un senyal per indicar que la placa d'inducció ha entrat en la selecció de la zona flexible i l'indicador corresponent farà pampallugues.

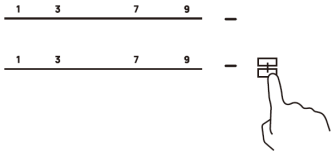


2. Seleccioneu el nivell de potència que voleu ajustar tocant el control lliscant.



Cancel·lar la funció de Zona flexible

1. Toqueu la tecla per cancel·lar la funció de zona flexible.



2. L'ajust de potència funciona igual que qualsevol altra zona normal.

Apagada automàtica

Funció de seguretat de la placa amb la qual s'apaga automàticament. Això passa sempre que us oblideu d'apagar una zona de cocció. Els temps d'apagada per defecte es mostren a la taula següent:

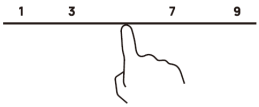
Nivell de potència	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temps de funcionament predeterminat (hores)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Ús del temporitzador

- Podeu fer-lo servir com a temporitzador de tall per apagar una zona de cocció o més un cop hagi passat el temps.
- Podeu ajustar el temporitzador fins a 99 minuts.

Ús del temporitzador per apagar una zona de cocció o més

1. Premeu el control lliscant de la zona de cocció per a la qual voleu activar el temporitzador.

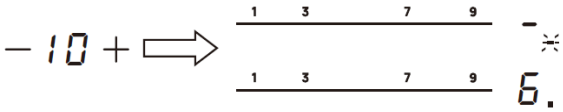


2. Ajusteu el temps tocant "+" "-".

Premeu el "+" una vegada per augmentar el temps un minut; premeu el "-" una vegada per reduir el temps un minut. Quan el temps ajustat supera els 99 minuts, tornarà automàticament a "00", si es premen les tecles "-" i "+" simultàniament, l'indicador mostrarà "00".

3. Quan ajusteu el temps, comença el compte enrere immediatament. La pantalla mostra el temps restant.

NOTA: Hi haurà un punt vermell a la cantonada inferior dreta de l'indicador del nivell de potència que voldrà dir que aquella zona està seleccionada.

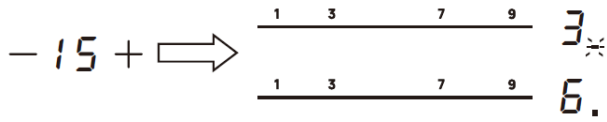


4. Quan s'acabi el temporitzador de cocció, la zona de cocció corresponent s'apagarà automàticament.

Nota: Les altres zones de cocció continuaran funcionant si s'haguessin encès prèviament.

Si el temporitzador està ajustat en més d'una zona:

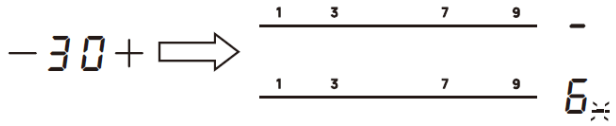
1. Quan ajusteu el temporitzador per a diverses zones de cocció, s'indiquen els punts vermells de les zones de cocció rellevants. La pantalla del temporitzador mostra el temporitzador de minuts. El punt de la zona corresponent parpelleja.



(ajustat a 15 minuts)

(ajustat a 45 minuts)

2. Un cop hagi passat el temps especificat, la zona corresponent s'apagarà. Aleshores, es mostrarà el nou temporitzador de l'altra zona i el punt de la zona corresponent parpellejarà.



Nota: Toqueu el control de la zona de cocció; el temporitzador corresponent es mostrarà a l'indicador del temporitzador.

Cancel·lar el temporitzador

Si toqueu la tecla del temporitzador "-" per configurar el temporitzador a "00", el temporitzador es cancel·la.

Directrius de cocció

Aneu amb compte en fregir, ja que l'oli i el greix s'escalfen molt ràpidament, sobretot si feu servir la funció Potència Màxima. A temperatures extremament altes, l'oli i el greix es cremen espontàniament i això presenta un greu risc d'incendi.

Consells de cocció

- Quan els aliments arribin a l'ebullició, reduïu la potència.
- L'ús d'una tapa reduirà els temps de cocció i estalviarà energia en conservar la calor.
- Reduïu al mínim la quantitat de líquid o greix per reduir els temps de cocció.
- Comenceu a cuinar a temperatura alta i reduïu la temperatura quan l'aliment s'hagi escalfat del tot.

Coure a foc lent, coure arròs

- La cocció a foc lent es produeix per sota del punt d'ebullició, a uns 85 °C, quan les bombolles tot just pugen ocasionalment a la superfície del líquid de cocció. És la clau per a sopes delicioses i guisats tendres perquè els sabors es desenvolupen sense coure massa els aliments. També hauríeu de cuinar així les salses amb base d'ou i salses espessides amb farina per sota del punt d'ebullició.
- Algunes tasques, com ara coure arròs pel mètode d'absorció, poden requerir un ajust més alt que el més baix per garantir que l'aliment es cogui correctament en el temps recomanat.

Bistec a la planxa

Per cuinar un bistec sucós i saborós:

1. Deixeu reposar la carn a temperatura ambient durant uns 20 minuts abans de cuinar-la.
2. Escalfeu una paella de base gruixuda.
3. Pinteu els dos costats del bistec amb oli. Aboqueu una mica d'oli a la paella calenta i després poseu-hi la carn.
4. Gireu el bistec només una vegada durant la cocció. El temps exacte de cocció dependrà del gruix del bistec i de com de cuit el vulgueu. El temps pot variar entre 2 i 8 minuts per cada costat. Apliqueu pressió al bistec per avaluar-ne el grau de cocció: com més ferm estigui, més "fet" estarà.
5. Deixeu reposar el bistec en un plat calent durant uns quants minuts perquè es relaxi i quedi tendre abans de servir-lo.

Per saltejar

1. Trieu un wok de base plana apte per a vitroceràmica o una paella gran.
2. Deixeu preparats tots els ingredients i els estris. El saltat ha de ser ràpid.
   Si cuineu grans quantitats, cuineu el menjar en diverses tandes més petites.
3. Preescalfeu la paella breument i afegiu-hi dues cullerades soperes d'oli.
4. Cuineu primer la carn, reserveu-la i manteniu-la calenta.
5. Salteu les verdures. Quan estiguin calentes però encara cruixents, abaixeu el
   foc de la zona de cocció, torneu a posar la carn a la paella i afegiu-hi la salsa.
6. Remeneu els ingredients suaument per assegurar-vos que estiguin ben calents.
7. Serviu-lo immediatament.

Ajusts de calor

Ajust de calor	Idoneïtat
1 - 2	• Escalfament suau per a petites quantitats d'aliments • Fondre xocolata, mantega i aliments que es cremen fàcilment • Cocció a foc lent • Escalfament lent
3 - 4	• Reescalfament • Cocció ràpida a foc lent • Coure arròs
5 - 6	• Creps americanes
7 - 8	• Saltar • Coure pasta
9	• Sofregir • Cuinar a la planxa • Portar sopa al punt d'ebullició • Bullir aigua

Neteja i manteniment

Què?	Com?	Important!
Brutícia quotidiana al vidre (empremtes dactilars, marques, taques deixades d'aliments o vessaments no ensucrats al vidre)	1. Desconnecteu la placa de l'alimentació. 2. Apliqueu un netejador de plaques de cocció mentre el vidre encara estigui calent (però no calent!). 3. Esbandiu i eixugueu-ho amb un drap net o un paper de cuina. 4. Torneu a connectar la placa de cocció.	• Quan es desconnectat l'alimentació de la placa de cocció, no hi haurà cap indicació de "superfície calenta", però la zona de cocció encara pot estar calenta! Aneu amb molt de compte. • Els fregalls resistents, alguns fregalls de niló i els productes de neteja agressius/abrasius poden ratllar el vidre. Llegiu sempre l'etiqueta per comprovar si el vostre netejador o fregall és adequat. • No deixeu mai residus de neteja a la placa de cocció: el vidre es pot tacar.
Vessaments, aliments fosos i vessaments de sucre calent sobre el vidre	Traieu les restes immediatament amb una espàtula o un rascador adequat per a plaques de vitroceràmica, però aneu amb compte amb les superfícies calentes de la zona de cocció: 1. Desconnecteu la placa de l'endoll de paret. 2. Mantingueu la ganiveta o l'estri en un angle de 30° i rasqueu la brutícia o el vessament cap a una zona freda de la placa de cocció. 3. Netegeu els residus amb un drap o paper de cuina. 4. Seguiu els passos del 2 al 4 de "Brutícia quotidiana sobre el vidre" que s'han esmentat més amunt.	• Retireu les taques i les restes d'aliments fosos i ensucrats al més aviat possible. Si es deixen refredar sobre el vidre, pot ser difícil de treure'ls o fins i tot danyar permanentment la superfície del vidre. • Perill de tall: quan la coberta de seguretat està retreta, la fulla de l rasqueta és esmolada com una navalla. Feu-lo servir amb molta cura i guardeu-lo sempre de forma segura i fora de l'abast dels nens.
Esquitxos sobre els controls tàctils	1. Desconnecteu la placa de l'alimentació. 2. Ensaboneu els esquitxos. 3. Netegeu la zona del control tàctil amb una esponja o un drap net i humit. 4. Eixugueu la zona amb paper de cuina. 5. Torneu a connectar la placa de cocció.	• Pot ser que la placa de cocció emeti un so i s'apagui sola, i els controls tàctils poden no funcionar mentre hi hagi líquid a sobre. Assegureu-vos d'eixugar la zona del control tàctil abans de tornar a encendre la placa de cocció.

Consells i trucs

Problema	Causes possibles	Què cal fer
La placa de cocció no es pot encendre.	No hi ha alimentació.	Assegureu-vos que la placa de cocció estigui connectada a la xarxa elèctrica i que estigui encesa. Comproveu si hi ha hagut un tall de corrent a casa vostra o a la vostra zona. Si ho heu comprovat tot i el problema continua, truqueu a un tècnic qualificat.
Els controls tàctils no responen.	Els controls estan bloquejats.	Desbloquegeu els controls. Vegeu l'apartat "Ús de la placa de cocció vitroceràmica" per obtenir-ne instruccions.
Els controls tàctils són difícils de fer anar.	Pot ser que hi hagi una fina pel·lícula d'aigua sobre els controls o que els toqueu amb la punta del dit.	Assegureu-vos que la zona de control tàctil estigui eixuta i que feu servir el tou del dit per tocar els controls.
El vidre s'està ratllant.	Recipients de cocció amb vores rugoses. S'estan utilitzant fregalls o productes de neteja abrasius i no adequats.	Feu servir recipients de cocció amb bases planes i llises. Vegeu "Tria dels recipients de cocció adequats". Vegeu l'apartat "Neteja i manteniment".
Algunes paelles fan sorolls de cruixit o espetecs.	Això pot ser causat per la fabricació dels recipients de cocció (capes de diferents metalls que vibren de manera diferent).	Això és normal per als recipients de cocció i no indica cap avaria.
La placa d'inducció fa un brunzit suau quan s'utilitza a una temperatura alta.	Això és causat per la tecnologia de la cuina d'inducció.	Això és normal, però el soroll hauria de disminuir o desaparèixer completament quan reduïu l'ajust de temperatura.
Soroll d'un ventilador que prové de la placa d'inducció.	La placa d'inducció compta amb un ventilador de refrigeració integrat que s'ha encès per evitar que els components electrònics s'escalfin massa. Pot ser que continuï funcionant fins i tot després d'haver apagat la placa d'inducció.	Això és normal i no cal fer-hi res. No desconnecteu la placa d'inducció de la paret mentre el ventilador estigui en marxa.
Les cassoles no s'escalfen i es mostra a la pantalla.	La placa d'inducció no pot detectar la cassola perquè no és apta per a la cocció per inducció. La placa d'inducció no pot detectar la cassola perquè és massa petita per a la zona de cocció o no hi està ben centrada.	Feu servir només recipients de cocció aptes per a la cocció per inducció. Vegeu l'apartat "Tria dels recipients de cocció adequats". Centreu la cassola i assegureu-vos que la base coincideixi amb la mida de la zona de cocció.
La placa d'inducció o una zona de cocció s'ha apagat inesperadament, se sent un so i es mostra un codi d'error (normalment alternant amb un o dos dígits a la pantalla del temporitzador de cocció).	Error tècnic.	Anoteu les lletres i els números de l'error, desconnecteu la placa d'inducció de l'endoll i poseu-vos en contacte amb un tècnic qualificat.

Pantalla d'errors i inspecció

Si apareix una anomalia, la placa d'inducció entrarà automàticament en estat de protecció i mostrarà els codis de protecció corresponents:

Problema	Causes possibles	Què cal fer
E4/E5	Error del sensor de temperatura	Poseu-vos en contacte amb el proveïdor.
E7/E8	Error del sensor de temperatura d'IGBT	Poseu-vos en contacte amb el proveïdor.
E2/E3	Tensió de subministrament anormal	Comproveu si el subministrament elèctric és normal. Connecteu-la després que l'alimentació sigui normal.
E6/E9	Mala radiació de calor de la placa d'inducció	Torneu-la a encendre després que la placa s'hagi refredat.

Els errors anteriors són els més comuns.
No desmunteu la unitat vosaltres mateixos per evitar perills i danys a la placa d'inducció.

Especificacions tècniques

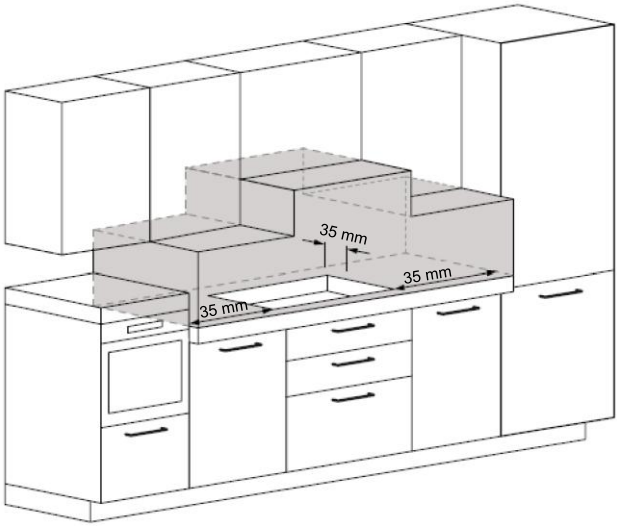
Placa d'inducció	HIFS637MCBB
Zones de cocció	Pont + 1 Zona
Tensió de subministrament	220-240 V~ 50/60Hz
Potència elèctrica instal·lada	7200W
Mida del producte Pr×Am×Al (mm)	590×520×54
Mides d'encast A×B (mm)	560×480

El pes i les mides són aproximats. Com que estem en millor constant dels nostres productes, pot ser que canviem les especificacions i els dissenys sense previ avís.

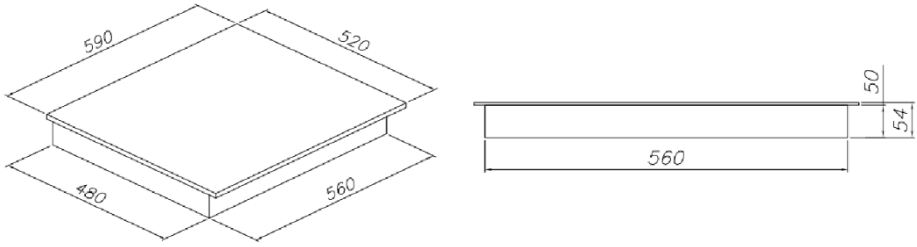
Instal·lació

Selecció de l'equip d'instal·lació

- La distància de seguretat entre la placa i l'armari que hi hagi a sobre ha de ser de com a mínim 760 mm.
- Per a la instal·lació i l'ús, s'ha de mantenir un espai mínim de 35 mm al voltant del forat.
- Assegureu-vos que el gruix de la superfície de treball sigui d'almenys 12 mm. Seleccioneu un material per a la superfície de treball resistent a la calor per evitar una deformació causada per la radiació de calor procedent de la placa calenta. Tal com es mostra a continuació:

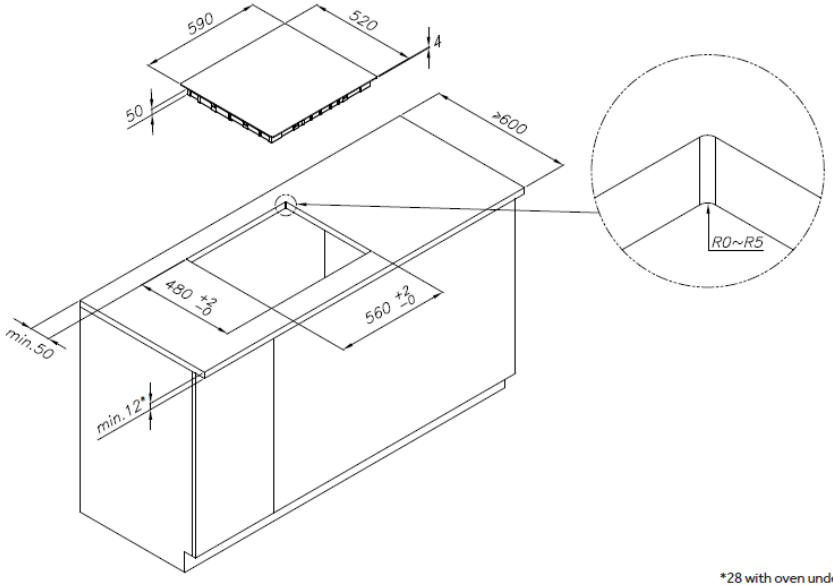


Advertència: El material de la superfície de treball ha de fer servir fusta impregnada o un altre material aïllant.



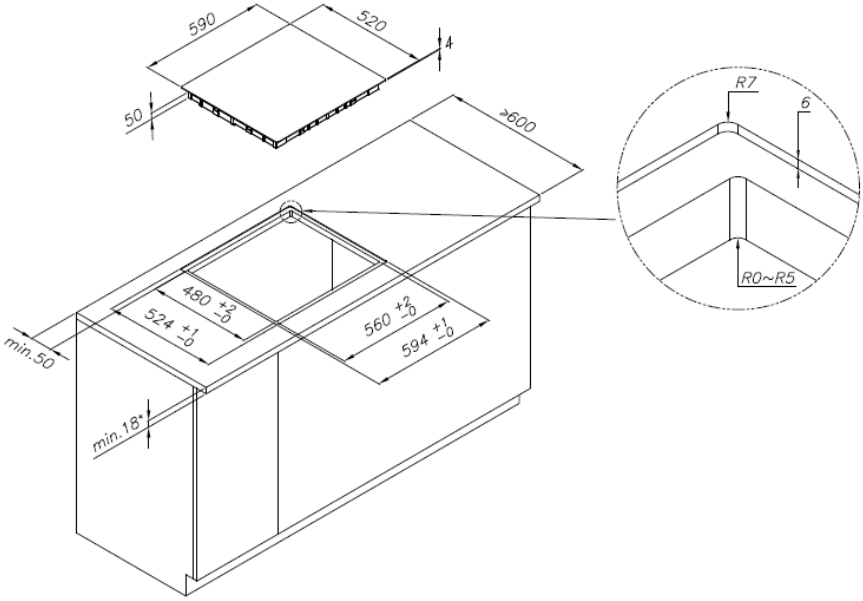
Dimensions del producte

- Retalleu la superfície de treball (instal·lació estàndard) segons les mides que es mostren al dibuix.



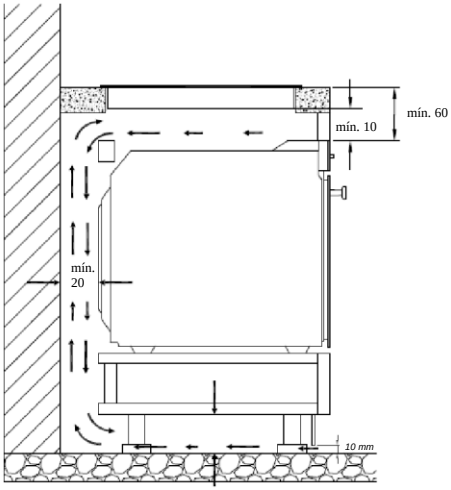
*28 with oven underneath

- Retalleu la superfície de treball (instal·lació enrasada) segons les mides que es mostren al dibuix.

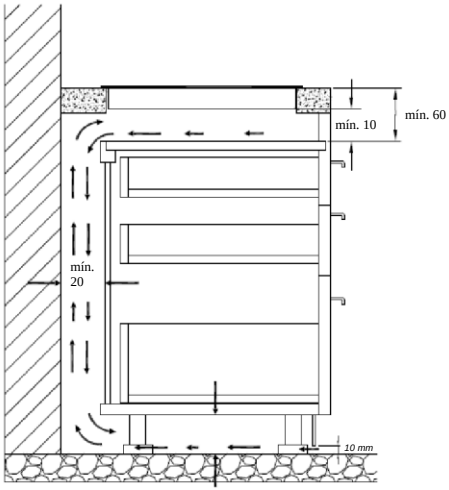


*34 with oven underneath

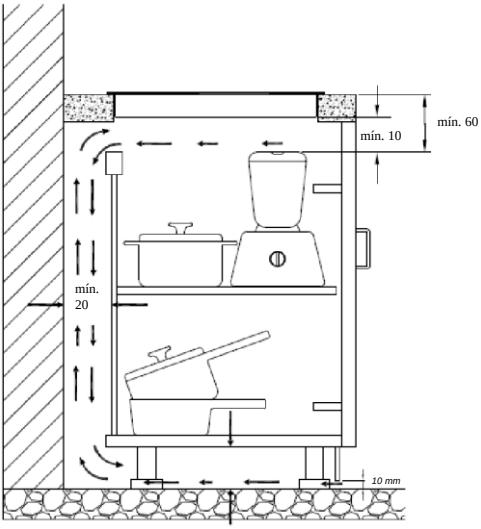
En qualsevol cas, assegureu-vos que la placa estigui ben ventilada i que l'entrada i la sortida d'aire no estiguin bloquejades. Assegureu-vos que la placa de cocció estigui en bon estat de funcionament. Tal com es mostra a continuació.



Base del forn



Base amb calaixos



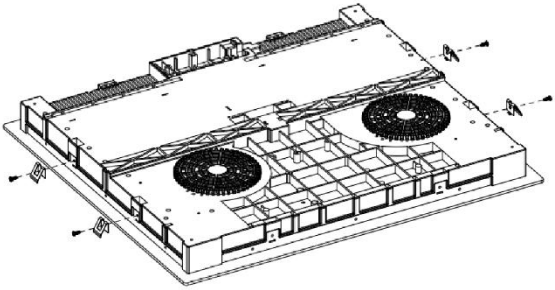
Base amb prestatges

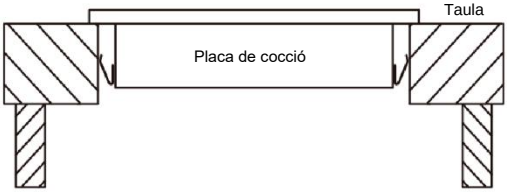
Abans de col·locar les abraçadores de fixació

La unitat s'ha de col·locar a sobre d'una superfície estable i llisa (feu servir l'embalatge). No apliqueu força sobre els controls que sobresurten de la placa de cocció.

Col·locar les abraçadores de fixació (4 unitats)

- La unitat s'ha de col·locar a sobre d'una superfície estable i llisa (feu servir l'embalatge). No apliqueu força sobre els controls que sobresurten de la placa de cocció.
- Cargoleu quatre suports a la part inferior de la placa (vegeu la imatge).





Abans d'instal·lar la placa, assegureu-vos que:

- La superfície de treball sigui quadrada i estigui anivellada, i que cap element estructural no interfereix amb els requisits d'espai.
- La superfície de treball estigui feta d'un material resistent a la calor.
- Si la placa s'instal·la a sobre d'un forn, aquest compti amb un ventilador de refrigeració incorporat.
- La instal·lació compleixi amb tots els requisits d'espai lliure i les normes i reglaments aplicables.
- L'interruptor d'aïllament sigui del tipus adequat i permeti una desconnexió completa de l'alimentació elèctrica, estigui muntat i posicionat per complir amb la normativa i el reglament local en matèria de cablejat.
- L'interruptor d'aïllament sigui d'un tipus homologat i permeti una separació de contacte de 3 mm en tots els pols (o en tots els conductors [de fase] actius si les normes de cablejat locals permeten aquesta variació dels requisits).
- El client sigui fàcilment accessible per al client amb la placa instal·lada.
- Consulteu les autoritats locals de construcció i la normativa si teniu dubtes sobre la instal·lació.

- Es fan servir acabats resistents a la calor i fàcils de netejar (com ara rajoles ceràmiques) per a les superfícies de les parets que envolten la placa de cocció.

Quan hàgiu instal·lat la placa de cocció, assegureu-vos que:

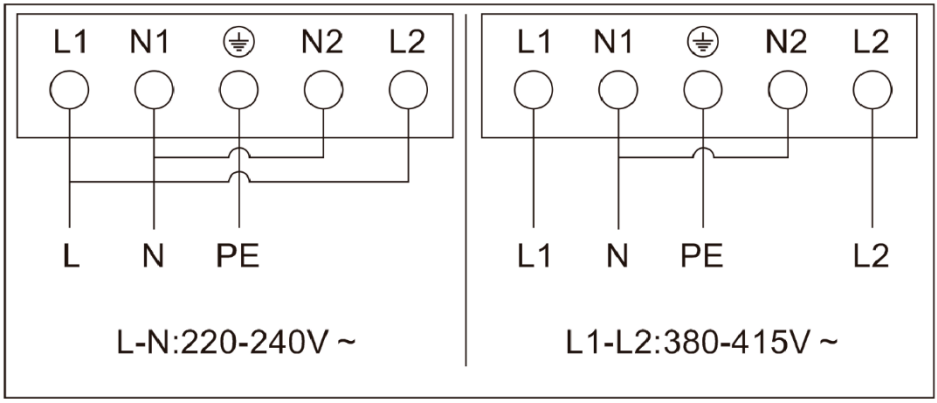
- El cable de subministrament elèctric no estigui accessible a través de les portes ni dels calaixos dels armaris.
- Hi hagi un flux d'aire adequat des de l'exterior dels armaris fins a la base de la placa.
- Si la placa s'instal·la a sobre d'un calaix o d'un armari, que s'hagi instal·lat una barrera de protecció tèrmica sota la base de la placa.
- El client pugui accedir fàcilment a l'interruptor d'aïllament.

Precaucions

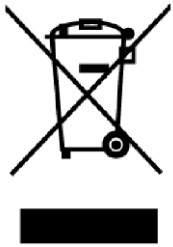
- La placa de cocció l'ha d'instal·lar personal o tècnics qualificats. Comptem amb professionals al vostre servei. No feu mai cap operació vosaltres mateixos.
- La placa no s'ha de muntar en equips de refrigeració, rentaplats ni assecadores rotatives.
- La placa s'ha d'instal·lar de manera que es pugui garantir la màxima radiació de calor per augmentar-ne la fiabilitat.
- La paret i la zona d'escalfament induït que hi ha per sobre de la superfície de treball han de suportar la calor.
- Per evitar qualsevol dany, la capa intermèdia i l'adhesiu han de ser resistents a la calor.
- No s'han de fer servir netejadors de vapor.
- Aquesta ceràmica només es pot connectar a un subministrament amb una impedància del sistema no superior a 0,427 ohms. En cas necessari, consulteu l'autoritat competent per obtenir informació sobre la impedància del sistema.

Connectar la placa de cocció a la xarxa elèctrica

La font d'alimentació s'ha de connectar d'acord amb les normes pertinents o mitjançant un disjuntor monopolar. El mètode de connexió es mostra a continuació.



- Si el cable està malmès o s'ha de substituir, ho ha de fer un membre del servei tècnic amb les eines adequades per evitar accidents.
- Si l'aparell es connecta directament a la xarxa elèctrica, cal instal·lar un disjuntor omnipolar amb una separació mínima de 3 mm entre els contactes.
- L'instal·lador s'ha d'assegurar que s'hagi fet la connexió elèctrica correcta i que compleixi les normes de seguretat.
- El cable no ha d'estar doblegat ni comprimit.
- El cable s'ha de revisar regularment i només l'ha de substituir un tècnic qualificat.

 **ELIMINACIÓ:** **No llenceu aquest producte com a residu municipal sense classificar.** **Cal recollir aquests residus de manera separada per a un tractament especial.**	Aquest aparell està etiquetat d'acord amb la directiva europea 2012/19/UE sobre residus d'aparells elèctrics i electrònics (RAEE). Si garantiu que llenceu correctament aquest aparell, contribuireu a prevenir possibles danys al medi ambient i a la salut de les persones, que es podrien causar si es llença de manera incorrecta. El símbol del producte indica que no es pot tractar com a residu domèstic normal. S'ha de portar a un punt de recollida per al reciclatge d'aparells elèctrics i electrònics. Aquest aparell requereix una eliminació especialitzada de residus. Si voleu obtenir informació més detallada sobre el tractament, la recuperació i el reciclatge d'aquest producte, poseu-vos en contacte amb el vostre ajuntament, amb el servei de recollida de residus domèstics o la botiga on vau comprar el producte. Si voleu obtenir informació més detallada sobre el tractament, la recuperació i el reciclatge d'aquest producte, poseu-vos en contacte amb el vostre ajuntament, amb el servei de recollida de residus domèstics o la botiga on vau comprar el producte.

Dades de baix consum d'energia segons el Reglament (UE) 2023/826 de la Comissió.

Condició	Consum elèctric	Període després del qual l'equip arriba automàticament a la condició
Mode desactivat	0,5 W	20 minuts