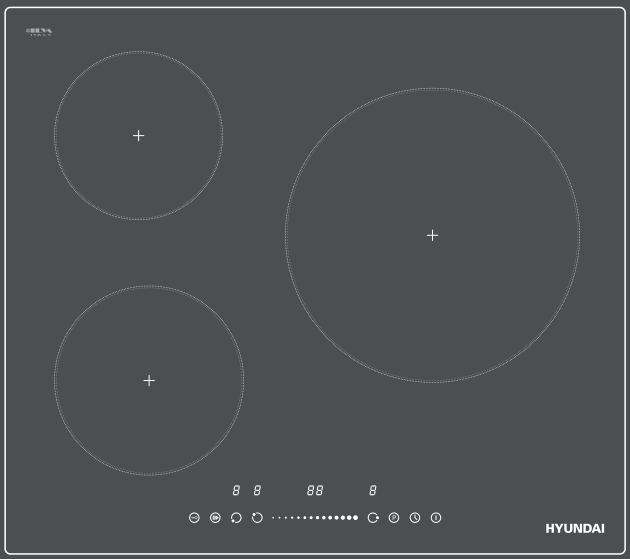
HYUNDAI

Manual usuario

Nombremodelo **HI3601S**

GENUINE PRODUCT OF
HYUNDAI CORPORATION



MANUAL DE USO
Placa de inducción

ÍNDICE

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD 1-3
INSTALACIÓN 4-6
GUÍA DEL APARATO.....7-16
MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA 17
PREGUNTAS Y VERIFICACIÓN RÁPIDA 18
CÓDIGO DE ERROR 19
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS 20
GESTIÓN DE RESIDUOS 21

Estimadocliente,

Felicidades por la compra de este aparato. Por favor, lea atentamente las siguientes instrucciones y sígalas para evitar posibles daños. No nos hacemos responsables de los daños causados por elincumplimiento de las instrucciones o el uso incorrecto.

- Las ilustraciones en este manual puedendiferir en algunos detalles con respecto al modelo actual de su aparato. No obstante, sigalas instrucciones en estos casos.
- Cualquier modificación que no afecte el funcionamiento del aparato queda reservada por el fabricante. Por favor, elimine el embalajerespetandolas normativas locales y municipales actuales.
- El aparato que ha comprado puede ser una versión mejorada del aparato para el que se imprimió este manual. No obstante, las funciones y condiciones defuncionamiento son idénticas. Por lo tanto, este manual sigue siendo válido. Las modificaciones técnicas y los errores de impresión quedan reservados.

Nota: Este aparato está destinado únicamente para uso doméstico.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Lea cuidadosamente este manual del usuario antes de usar el producto por primera vez. Este manual contiene información importante sobre la instalación, uso y mantenimiento seguro del aparato. Conserve estas instrucciones para referencia y transmítalas a los futuros usuarios.
Toda la información contenida en estas páginas está destinada a proteger al usuario. Si ignora las instrucciones y advertencias de seguridad, pondrá en riesgo su salud y su vida.
Conserve este manual en un lugar seguro para poder utilizarlo en caso de necesidad. Siga estrictamente las instrucciones para evitar daños a personas y bienes.

ASEGÚRESE DE QUE ESTE MANUAL ESTÉ DISPONIBLE PARA CUALQUIER PERSONA QUE UTILICE EL APARATO Y ASEGÚRESE DE QUE HA SIDO LEÍDO Y COMPRENDIDO ANTES DE USAR EL APARATO.

Instalación

RIESGO DE CHOQUE ELÉCTRICO

- Los datos técnicos de su fuente de alimentación deben coincidir con los datos en la etiqueta del aparato. Desconecte el aparato de la fuente de alimentación antes de realizar cualquier trabajo o mantenimiento.
- No conecte el aparato a la fuente de alimentación si el aparato, el cable de alimentación o el enchufe están visiblemente dañados.
- Cualquier modificación de la instalación eléctrica para permitir la instalación del aparato debe ser realizada por un profesional calificado.
- Es esencial y obligatorio conectar el aparato a un sistema de puesta a tierra adecuado. Un control de las conexiones existentes y nuevas conexiones debe ser realizado por un profesional autorizado.
- Las modificaciones del sistema de cableado doméstico solo deben ser realizadas por un electricista calificado. No modifique la fuente de alimentación. La conexión debe realizarse de acuerdo con las regulaciones locales y legales vigentes.
- La habitación en la que se instala el aparato debe ser seca y estar bien ventilada. Durante la instalación del aparato, debe haber un acceso fácil a todos los controles.
- No instale el aparato cerca de cortinas o muebles tapizados. ¡RIESGO DE INCENDIO!
- El incumplimiento de estos consejos puede resultar en un choque eléctrico o la muerte.

RIESGO DE CORTE
- Tenga cuidado: los bordes del panel son afilados.
- El incumplimiento de estas precauciones podría resultar en lesiones o cortes.

Instrucciones de seguridad importantes
- Lea cuidadosamente estas instrucciones antes de instalar o usar este aparato.
- Durante el desempaquetado, los materiales de embalaje (bolsas plásticas, trozos de poliestireno, etc.) deben mantenerse alejados de los niños y los animales. ¡RIESGO DE LESIONES! ¡RIESGO DE ASFIXIA!
- Cuando desempaque el aparato, observe la posición de sus componentes en caso de que debavolver a empaquetarlo y transportarlo más tarde.
- Ningún material o producto inflamable debe colocarse sobre este aparato en ningún momento.
- El aparato debe ser transportado e instalado por al menos dos personas.
- Proporcione esta información a la persona responsable de la instalación del aparato, ya que esto podría reducir sus costos de instalación.
- Para evitar un peligro, este aparato debe ser instalado de acuerdo con estas instrucciones de instalación.
- Este aparato debe ser instalado y puesto a tierra correctamente solo por una persona calificada.
- Este aparato debe estar conectado a un circuito que incluya un interruptor de corte que asegure una desconexión completa de la fuente de alimentación.
- El revestimiento de los armarios debe fijarse con un adhesivo resistente al calor, capaz de soportar una temperatura de 100℃

- Los muebles o equipos adyacentes y todos los materiales utilizados para la instalación deben poder resistir una

temperatura de al menos 85 ℃ por encima de la temperatura ambiente de la habitación en la que el aparato está instalado

en funcionamiento.
- No instale el aparato en habitaciones o áreas que contengan sustancias inflamables como gasolina, gas o pintura. Esta advertencia también se aplica a los vapores que estas sustancias liberan.
- Las campanas de cocina deben instalarse de acuerdo con las instrucciones de su fabricante.
- La distancia de seguridad entre la placa de cocción y una pared o armario por encima debe ser al menos de 450 mm.
- La distancia de seguridad entre la placa de cocción y una campana extractora por encima debe ser al menos de 650 mm.

Los equipos domésticos y los cables de conexión no deben tocar la placa de cocción,ya que el material aislante generalmente no es resistente al calor.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Utilice únicamente protectores de sartenes diseñados por elfabricante del aparato de cocción o indicados por el fabricante en las instrucciones de uso como adecuados, o protectores de sartenes incorporados en el aparato. El uso de protectores de sartenes inapropiados puede causar accidentes.
- El incumplimiento de la instalación correcta delaparato podría anularcualquiergarantía o reclamaciónderesponsabilidad.

RIESGO DE CHOQUE ELÉCTRICO

- Nunca toque el enchufe, el interruptor u otros componentes eléctricos con las manos mojadas o húmedas. ¡RIESGO DE CHOQUE ELÉCTRICO!
- Utilice el aparato únicamente con corriente alterna de 220 - 240 V / 50-60 Hz.
- No cocine sobre una placa de cocción rota o agrietada. Si la superficie de la placa está rota o agrietada, apague inmediatamente el aparato en el interruptor principal (interruptor de pared) y contacte a un técnico calificado.
- Apague la placa de cocción antes de proceder con la limpieza o mantenimiento.
- El incumplimiento de este consejo puede provocar un choque eléctrico o la muerte.

RIESGO PARA LA SALUD

- Este aparato cumple con las normas de seguridad electromagnética. Su marcapasos debe estar diseñado de acuerdo con las regulaciones correspondientes para no generar interferencias entre el marcapasos y el aparato. Consulte al fabricante de su marcapasos o a su médico para decidir sicumple con los requisitos o si existen incompatibilidades.

RIESGO DE SUPERFICIE CALIENTE

- Durante el uso, las partes accesibles de este aparato se calentarán lo suficiente como para provocar quemaduras.
- No deje que su cuerpo, ropa o cualquier otro objeto que no sean utensilios de cocina apropiados entren en contacto con el vidrio cerámico hasta que la superficie se haya enfriado.
- Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas de ollas no deben colocarse sobre la superficie de la placa de cocción ya que puedencalentarse.
- Las partes accesibles delaparato se calientan durante el funcionamiento, por lo que mantenga a los niñosalejados. Tocar el aparato durante su funcionamiento puede causar graves quemaduras.
- Las asas delas ollas puedencalentarse al tacto. Verifique que las asas delas ollas no sobresalgande otras zonas de cocción encendidas. Mantenga las asas fuera del alcancede los niños.
- El aparato se calentará durante su funcionamiento y continuará emitiendo calor incluso después de haber dejado de funcionar.
- El incumplimiento de este consejo puede provocar quemaduras y escaldaduras.

RIESGO DE CORTE

- La cuchilla extremadamente a filada de un raspador para placas de cocción está expuesta cuando latapa de seguridad está retraída. Úselo con extrema precaución y guárdelo siempre de manera segura, fuera del alcancede los niños.
- El incumplimiento de este consejo puede provocar lesiones o cortes.

Instrucciones de seguridad importantes

- Conserve este manual en un lugar seguro para poder usarlo en caso de necesidad. Siga estrictamente las instrucciones para evitar cualquierdaño a personas y bienes.
- Utilice únicamente utensilios de cocina adecua dos para cocinar sobre vidrio cerámico; de lo contrario, dañará el aparato.
- No conecte la placa de cocción antes de colocar un utensilio decocina.
- No haga funcionar elaparato si todos los componentes no están correctamente instalados.
- La placade cocciónde debe estar limpia en todo momento. Las zonas de cocciónsucias no transfieren el calor correctamente.
- Proteja laplacade cocción contra lacorrosión.
- Nunca intente reparar el aparato usted mismo. Las reparaciones realizadas por personas no autorizadas pueden causar daños graves. Si el aparato no funciona correctamente, contacte con latienda donde compró el aparato. Solo deben usarse repuestos originales.
- Cuando mueva el aparato, sujételo por su basey levántelo con cuidado. Mantengael aparato en posiciónvertical.
- Nunca deje el aparato sin supervisión mientras esté en funcionamiento. Un desbordamiento puede provocar humo y salpicaduras de grasa que puedenencenderse. Nunca intente apagar un incendio con agua, pero apague el aparato y cubra la llama, por ejemplo, con una tapa o una manta antiincendios.
- Nunca utilice el aparato como superficie de trabajo o de almacenamiento.
- Nunca deje objetos o utensilios sobre el aparato.
- Nunca utilice el aparato para calentar o caldear la habitación.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Después de usar el aparato, siempre apague las zonas de cocción y la placa de cocción como se indica en este manual (es decir, utilizando los controles táctiles).
- No deje que los niños jueguen con el aparato ni se sienten, se pongan depie o trepen sobre él.
- No guarde objetos que puedan interesar a los niños en los armarios sobre elaparato. Los niños que trepen sobre la placa de cocción pueden sufrir graves lesiones.
- El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocciónde corta duración debe ser supervisado de forma continua.
- Supervise siempre a los niños cuando estén cerca del aparato.
- Deje que los niños usen el aparato sin supervisión únicamente cuando se hayan dado instrucciones adecuadas previamente, para que el niñopueda usar elaparato deforma segura y entienda los riesgos de un mal uso.
- No deje a los niños solos nisin supervisión en el área donde se utiliza elaparato.
- Los niños o personas con discapacidades que limitan su capacidad para usar el aparato deben ser supervisados por una persona responsable y competente para enseñarles a usarlo. El instructor debe asegurarse de que puedan usar el aparato sin riesgo para ellos mismos o su entorno.
- No repare ni reemplace ninguna parte del aparato a menos que esto se indique específicamente en el manual. Cualquier otro mantenimiento debe ser realizado por un técnico calificado.
- No permita que ninguna persona que no conozca este manual de instrucciones utilice el aparato. El vapor puede dañar gravemente los componentes eléctricos del aparato. ¡RIESGO DE CHOQUE ELÉCTRICO!
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar su placade cocción.
- No coloque ni deje caer objetos pesados sobre su placa de cocción.
- No se suba a su placa de cocción.
- No utilice ollas con bordes irregulares y no deslice lasollassobrela superficie devidrio, ya que esto podría rayar el vidrio.
- No utilice estropajos ni otros productos de limpieza abrasivos para limpiar su placade cocción, ya que esto podría rayar la superficie y dañar el vidrio cerámico.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado únicamente por el fabricante, un servicio autorizado o un profesional calificado, su agente de servicio o personas con calificaciones similares para evitar cualquier peligro. El aparato está destinado a uso privado únicamente.
- Este aparato está destinado a ser utilizado solo en un entorno doméstico. ¡El uso comercial de cualquier tipo no está cubierto por la garantía del fabricante!
-

El aparato está destinado solo para uso en interiores.

- El aparato no está destinado a ser utilizado con fines comerciales ni en transporte público.
- ADVERTENCIA: El aparatoy sus partes accesibles se calientan durante el uso.
- Se deben tomar precauciones para evitar tocar los elementos calefactores. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados, salvo bajo supervisióncontinua.
- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante, así como por personas con capacidadesfísicas, sensoriales o mentales reducidas, o que carezcan de experienciay conocimientos, si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso seguro del aparatoy comprenden los riesgos asociados.
- Los niños no debenjugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niñossin supervisión.
- ADVERTENCIA: Cocinar sin supervisión sobre una placa de cocción con grasa o aceite puede ser peligroso y puede provocar un incendio. Nunca intente apagar un incendio con agua, pero apague elaparatoy luego cubralallama, por ejemplo, con una tapa o una manta contra incendios.
- ADVERTENCIA: Peligro de incendio: no guarde objetos sobre las superficies de cocción.
- ADVERTENCIA: Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar cualquier riesgo de choque eléctrico, para superficies de placas de cocciónde vidrio cerámico o materiales similares que protejan las partes bajo tensión.
- No se debe utilizar un limpiador a vapor.
- El aparato no está destinado a ser usado con un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
- Las bocas de ventilación del aparato o de su estructura integrada (si el aparato está adaptado para una instalación empotrada) deben estar completamente abiertas, libres de obstrucciones y sinsuciedad.
- En caso de un incidente causado por una fallatécnica, desconecte el aparato de la alimentación eléctrica. Informe la falla a su centro de servicio para que sea reparado.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

El fabricante y el distribuidor no se responsabilizan de ningún daño o lesión en caso de incumplimiento de estas instrucciones.

INSTALACIÓN

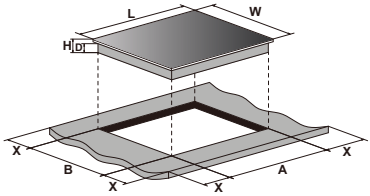
Desembalaje y posicionamiento

- Desembale el aparato con cuidado.
- El aparato puede estar equipado con una protección para el transporte. Sea muy cuidadoso y no utilice detergentes agresivos o abrasivos para eliminar los residuos dela protección de transporte.
- Verifique que el aparato y el cable dealimentación no estén dañados.
- Conecte el aparato a un enchufe dedicado únicamente.
- No instale el aparato en un lugar donde pueda entrar en contacto con agua o lluvia; de lo contrario, se dañará el aislamiento del sistema eléctrico.
- Conecte correctamente el aparato a la fuente de alimentación.

Selección del material de instalación

- Asegúresede que el grosor de la superficie de trabajo sea deal menos 30 mm. Elija un material de superficie de trabajo resistente al calor para evitar una deformación mayor causada por la radiación térmica de laplacade cocción.
- Para la instalación y el uso, se debe mantener un espacio mínimo de 50 mm alrededor del agujero.
- La distancia de seguridad entre la placa de cocciónу un mueble o armario encima debe ser de al menos 450 mm.
- La distancia de seguridad entre la placa de cocción y una campana extractora encima debe ser deal menos 650 mm.
- Corte la superficie de trabajo según las dimensiones indicadas en el dibujo.

Modelos	L (mm)	Larg (mm)	H (mm)	P (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
HI3601S	590	520	62	58	560	490	50 min





ATENCIÓN:

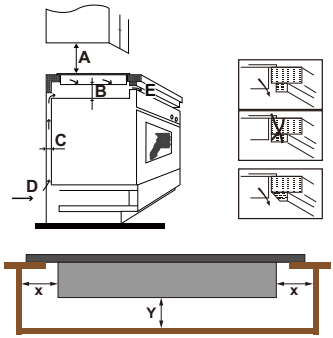
• En todos los casos, asegúrese de que la placa de cocción esté bien ventilada y que las entradas y salidas de aire no estén obstruidas. Asegúrese de que la placa de cocciónesté en buen estado de funcionamiento. Como se indica a continuación:

• Nota: La distancia de seguridad entre la placa de cocción y el mueble superior debe ser de al menos 760 mm.

A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mínimo	30 mínimo	Entrada de aire	Salida de aire 5 mm

- El peso y las dimensiones son aproximados. Debido a que nos esforzamos continuamente por mejorar nuestros productos, podemos cambiar las especificaciones y los diseños sin previo aviso.

X (mm)	Y (mm)
100 minimo	30 minimo



INSTALACIÓN

Antes de instalar la placa de cocción,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 con un material resistente al calor.
- Si la placa de cocción está instalada sobre un horno, este debe estar equipado con un ventilador de enfriamiento integrado.
- La instalación debe cumplir con todos los requisitos de espacio librey las normas y regulaciones aplicables.
- Un interruptor aislante adecuado, que permita una desconexión completa de la alimentación eléctrica, debe estar integrado en el cableado permanente, montado y posicionado para cumplir con las normas y regulaciones locales.
- El interruptor aislante debe ser de un tipo aprobado y proporcionar una separación de contacto de 3 mm en todos los polos (o en todos los conductores activos [fase] si las normas de cableado locales permiten esta variación de requisitos). El interruptor aislante debe ser fácilmente accesible para el usuario una vez que la placa de cocción esté instalada.
- Consulte a las autoridades locales de construcción y los reglamentos municipales si tiene dudas sobre la instalación.
- Use acabados resistentes al calor y fáciles de limpiar (como azulejos de cerámica) para las superficies de las paredes alrededor de la placa de cocción.
- El cable dealimentación no debe entrar en contacto con las puertas o los cajones de los armarios.
- El aparato debe estar alimentado por aire fresco proveniente del exterior delarmario hacia la base de la placa de cocción.

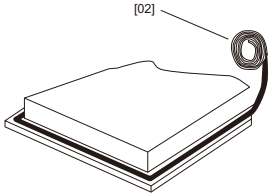
Antes de localizar los soportes de fijación

La unidad debe colocarse sobre una superficie estable y lisa (use el embalaje). No fuerce los controles que sobresalende la placa de cocción.

Estire y pegue la cinta proporcionada [02] a lo largo del borde inferior de la placa de cocción, asegurándose de que los extremos se superpongan. Corte el exceso de cinta y elimínelo.

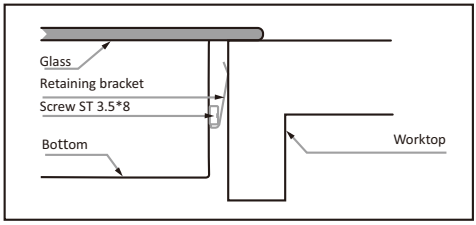


[02]



Ubicación de lossoportes de fijación

Fije los soportes de la placa de cocción atornillando los dos soportes en la parte inferior de la placa de cocción (ver imagen).



Cuando haya instalado la placa de cocción,asegúrese de que:

1.El cable de alimentación no sea accesible a través delas puertas o cajones de los armarios.

2.Haya un flujo de aire adecuado desde el exterior del mobiliario hacia la base delaplacade cocción.

3.Si la placa de cocción está instalada sobre un espacio de cajón o armario, se haya instalado una barrera de protección térmicadebajo dela base delaplacade cocción.

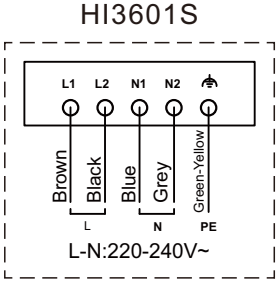
4.El interruptoraislante sea fácilmenteaccesible para el cliente.

INSTALACIÓN

Precauciones
1. La placa de cocción debe ser instalada por personal calificado o técnicos. Tenemos profesionales a su servicio. Por favor, nunca realice esta operación por su cuenta.
2.La placa de cocción no debe instalarse sobre equipos de refrigeración, lavavajillas o secadores rotativos.
3.La placa de cocciónde ser instaladade manera que garantice una mejor radiación térmica para mejorar su fiabilidad.
4.La pared y lazona de calefacción inducida por encimade la superficie de trabajo deben ser capaces de soportar el calor.
5.Para evitar daños,la capa sándwich y el adhesivo deben ser resistentes al calor.
6.No debe utilizarse un limpiador avapor.
7.Esta placa de cocción solo puede conectarse a unafuente dealimentación cuyo impedancia del sistema no supere los 0,427 ohmios. Si es necesario, consulte a su proveedor para obtenerinformación sobre la impedancia del sistema.

Conexión de la placa de cocción a la fuente de alimentación eléctrica
Si este aparato está equipado con un enchufe de 13 amperios, puede conectarse directamente a un enchufe adecuado de al menos 13 amperios.

La fuente de alimentación debe conectarse de acuerdo con la norma correspondiente oa un disyuntor monopolar. El método de conexión se muestra en el diagrama. (Si la placa de cocción tiene un enchufe, no es necesario consultarel esquema de cableado).



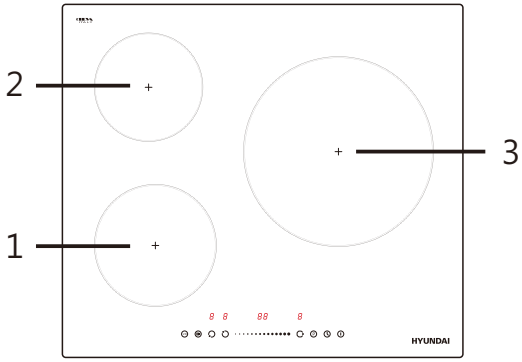
Esta placa de cocción debe ser conectada a la fuente de alimentación eléctrica solo por una persona calificada, familiarizada con y que respete los requisitos locales y las regulaciones adicionales de su proveedor de electricidad. No realice la instalación por su cuenta. ¡RIESGO DE CHOQUE ELÉCTRICO! Antes de conectar la placa de cocción a la fuente de alimentación, verifique que:

1. El sistema de cableado doméstico sea adecuado para la potencia requerida por la placa de cocción.
2. La tensión corresponda al valor indicado en la placa de identificación.
3. Las secciones de los cables de alimentación puedan soportar la carga especificada en la placa de identificación.

Para conectar la placa de cocción a la fuente de alimentación eléctrica, no utilice adaptadores, reductores ni dispositivos de derivación, ya que pueden causar sobrecalentamiento e incendio.
El cable de alimentación no debe tocar partes calientes y debe posicionarse de manera que su temperatura no supere los 75°C en ningún punto.
Verifique con un electricista si el sistema de cableado doméstico es adecuado sin modificaciones. Cualquier modificación debe ser realizada únicamente por un electricista calificado.

1. Si el cable está dañado o debe ser reemplazado, esto debe ser realizado por un técnico delservicio postventa utilizando las herramientas adecuadas para evitar accidentes.
2. Si el aparato está conectado directamente a la fuente de alimentación, debe instalarse un disyuntor omnipolar con una distancia mínimade 3 mm entre los contactos.
3. El instalador debe asegurarse de que la conexión eléctrica se haya realizado correctamente y que cumpla con las regulaciones de seguridad.
4. El cable no debe ser doblado ni comprimido.
5. El cable debe ser verificado regularmente y solo debe ser reemplazado por una persona calificada.
6. Su fuente dealimentación doméstica debe satisfacer el consumo de energíadelaparato.
7. Cuando el enchufe no sea accesible para el usuario o se requiera una conexión fija del aparato, se debe integrar un dispositivo de desconexión de todos los polos durante la instalación. Los dispositivos dedesconexión son interruptores con una distancia de apertura de los contactos de al menos 3 mm. Esto incluye interruptores LS, fusibles y protectores (EN 30335). Lea la información en la placade identificación y el esquema de conexión antes de conectar el aparato a la fuente de alimentación. La fuente de alimentación debe realizarse mediante un disyuntor automático de 16 A. En caso de duda, siempre contacte con las autoridades locales de construcción y consulte las disposiciones legales pertinentes.

GUÍA DEL APARATO



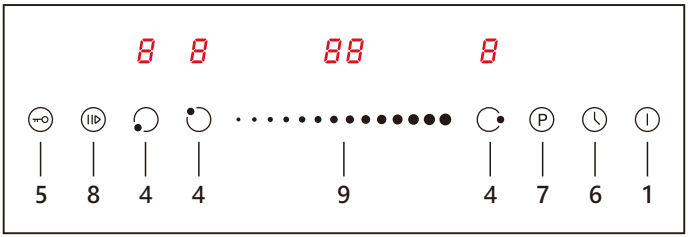
Nota: La ilustración es una imagen de referencia, su aparato puede diferir.

Modelo #	HI3601S		
Potencia dela zona - 1	1800/2200W		
Potencia dela zona - 2	1400/1600W		
Potencia dela zona - 3	2500/3000W		
Potencia dela zona - 4	/		

GUÍA DEL APARATO

PANEL DE CONTROL

HI3601S



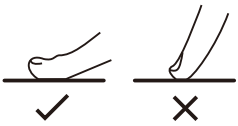
Nota: La ilustración es una imagen de referencia, su aparato puede diferir.

Botones del panel de control

Clave #	Funciones	Clave #	Funciones
Clave 1	ENCENDIDO/APAGADO	Clave 6	Temporizador
Clave 4	Selección de zona	Clave 7	Impulso
Clave 5	Bloqueo infantil	Clave 8	Pausa
		Clave 9	Control táctil

Antes de usar su nueva placa de cocción
- Lea esta guía, prestando especial atención a la sección "Advertencias de seguridad".
- Retire cualquier película protectora que pueda estar presente en su placa.
- Limpie el vidrio cerámico.

Uso de los controles táctiles
- Los controles reaccionan al toque, por lo que no es necesario aplicar presión.
- Use la parte carnosa de su dedo, no la punta (ver figura a continuación).



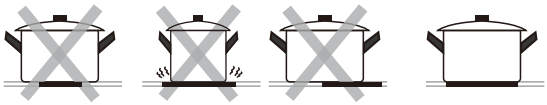
- Escuchará un pitido cada vez que se registre un toque.
- Asegúrese de que el panel de control esté siempre limpio, seco y que ningún objeto (como un utensilio o un paño) lo cubra.Incluso una delgada capa de agua puede dificultarel uso delos controles.

Elegir el utensilio de cocina adecuado
- Utilice únicamente utensilios de cocina de vidrio cerámico adecuados.
- El fondo de los utensilios de cocina debe tener un diámetro mínimo correspondiente al diámetro de la zona de cocción en la que va a utilizar el utensilio.
- No use utensilios con bordes dentados o con un fondo curvado.

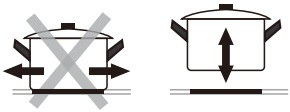
GUÍA DEL APARATO



Asegúrese de que el fondo de su sartén esté liso, repose completamente sobre el vidrio y tenga el mismo tamaño que la zona de cocción. Siempre centre su sartén en la zona de cocción.



Levante siempre las ollas de la placa de cocción, no las deslice, ya que podría rayar el vidrio.



Para la placa de inducción



- Solo los utensilios decocina ferromagnéticos son adecuados para la cocción por inducción. Busque el símbolo de inducción en el envase o en la base de la olla.
- Puede verificarsi su utensilio es adecuado realizando una prueba con un imán. Acérquelo a la base de la olla. Si es atraído, la olla es adecuada para inducción.
- Si no tiene un imán:

1.Coloque agua en la olla que desea verificar.
2.Siga los pasos indicados en "Para comenzar a cocinar".
3.Si no parpadea en la pantalla y el agua se calienta, la olla es adecuada.

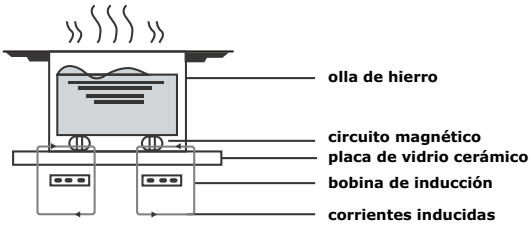
- Las ollas fabricadas con los siguientes materiales no son adecuadas: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y terracota.
- Use ollas lo suficientemente grandes para cubrir completamente la zona de cocción. Si son ligeramente más grandes, la energía se utilizará de manera más eficiente. Las ollas con un diámetro menor al indicado en el cuadro siguiente no serán compatibles con la placa de inducción.

Tamaño de la placa (mm)	Diámetro mínimo de la olla (mm)
160	120
180	140
210	160
280	220

Cuando use utensilios de cocina no adecuados, la zona de cocción no se calentará. La pantalla se apagará automáticamente después de 1 minuto si no ha colocado una olla compatible sobre la zona de cocción.

GUÍA DEL APARATO

Un poco sobre la cocción por inducción
La cocción por inducción es una tecnología de cocción segura, avanzada y eficiente. Funciona mediante vibraciones electromagnéticas que generan calor directamente en lasartén, en lugar de calentar la superficie de vidrio de manera indirecta.
El vidrio se calienta únicamente porque la sartén lo calienta al final.

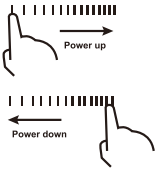


Uso de su placa de cocción con panel de control táctil

Encender y apagar la placa de cocción

Encienday apague la placa de cocción utilizando el interruptor principal.
1.Toque el botón ON/OFF (1). Todos los indicadores mostrarán "-". La placa de cocción está en modo de espera.
2.Coloque una olla adecuada sobre la zona de cocción que desea usar.
3.Asegúrese de que el fondo de la olla y la superficie de vidrio estén limpios y secos.
4.Seleccione la zona tocando el botón de selección de zona correspondiente (4), un indicador al lado del botón comenzará a parpadear.
5.Seleccione el nivel de potencia tocando el botón MINUS (2) o PLUS (3). La potencia puede ajustarse durante la cocción según sea necesario.

*Para el modelo con control deslizante, ajuste la temperatura tocando el control deslizante. La potencia puede cambiarse durante la cocciónsegún sea necesario.



- Si no selecciona un ajuste de calor en 1 minuto, la placa de cocción se apagará automáticamente. Deberá comenzar de nuevo desde el paso 1.
- Durante la cocción, el nivel de potencia puede modificarse en cualquier momento.

Cuando haya terminado de cocinar
1.Seleccione la zona de cocción que desea apagar presionando el botón de selección de zona (4).
2.Apague la zona de cocción tocando el botón MINUS (2) hasta que el nivel de potencia se reduzca a "0".
3.Para apagar toda la placa de cocción, toque el botón ON/OFF (1).
4.Puede usar el calor residual para ahorrar energía cuando comience una nueva cocción sobre una zona de cocción aún caliente.

*****Para el modelo con control deslizante, apague la zona de cocción tocando el control deslizante en "I" hasta que el nivel de potencia se reduzca a "0".



GUÍA DEL APARATO

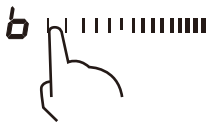
Advertencia de calor residual (Atención a las superficies calientes)
Cuando laplacade cocciónhaya estado funcionando por un tiempo, habrá calor residual. El indicador depotencia mostrará "H" o la luz rojaparpadeará para advertirle que se alejedela superficie.
El calor residual desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado a una temperatura segura. También puede utilizarse como funciónde ahorrode energíasideseacalentar otras ollas; use la zona de cocción que aúnesté caliente.

Uso de la función Boost Par a activar la función Boost

1.Seleccione la zona con la función Boost (con lapalabra "Boost").
2.Toque el botón BOOST (7) y el indicador del nivel depotencia mostrará "P".

Cancelar la función Boost
1.Seleccione la zona en modo BOOST.
2.Toque el botón MINUS (2) para cancelarla función Boost y seleccione el nivel que desea definir.

*En el caso del modelo con mando deslizante, pulse el mando deslizante para cancelar la función Boost .



NOTA: La función Boost solo puede durar 5 minutos, después de locualla zona pasará automáticamente al nivel 9.

Función de bloqueo infantil
Puede utilizar la función de bloqueo infantil para evitar un uso no intencional (por ejemplo, que los niños enciendan accidentalmentelas zonas de cocción).

Para bloquear los controles
Toque el botón debloqueo infantil (5) hasta que el indicador muestre "Lo".

Para desbloquear los controles
1.Asegúrese de que la placa de cocción esté encendida.
2.Toque y mantenga presionado el botón de bloqueo infantil (5) durante un tiempo
.3.Ahora puede comenzar a usar su placa de cocción.

⚠ Cuando la placa de cocción está en modo de bloqueo infantil, todos los controles están desactivados, excepto el botón del interruptor principal. Siempre podrá apagar la placa de cocción con el interruptor principal en caso de emergencia, pero deberá desbloquearla antes de usarla nuevamente.

Función de Pausa/Bloqueo infantil
El botón (16) combina la función de pausa y el bloqueo infantil.
Puede usar la función Pausa para detener toda la cocción mientras mantiene todos los ajustes que ha definido, en caso de que tenga una interrupción durante la cocción. Podrá regresar fácilmente a todos los ajustes con esta función.
También puede usar la función de bloqueo infantil para evitar un uso no intencional (por ejemplo, que los niños enciendan accidentalmente las zonas de cocción).

Para usar la función Pausa
Toque el botón Pausa/Bloqueo infantil (16), todas las zonas de cocción se detendrán,y todos los indicadores mostrarán "||||".

Cancelar la función Pausa
Toque nuevamente el botón Pausa/Bloqueo infantil (16), todas las zonas de cocción volverán a su ajuste original.NOTA: La función está disponible cuando una o varias zonas de cocción están en funcionamiento.
NOTA: Si no desactiva elmodo Pausa dentro de una hora, la placa de inducción se apagará automáticamente.

Para bloquear los controles
Toque el botón Pausa/Bloqueo infantil (16) hasta que el indicador muestre "Lo".

GUÍA DEL APARATO

Para desbloquear los controles
Asegúrese de que la placa de cocción esté encendida.
Toque y mantenga presionado el botón Pausa/Bloqueo infantil (16) durante un tiempo.
Ahora puede comenzar a usar su placa de cocción.
Cuando la placa de cocción está en modo de bloqueo infantil, todos los controles están desactivados, excepto el botón del interruptor principal. Siempre podrá apagar la placa de cocción con el interruptor principal en caso de emergencia, pero deberá desbloquearla antes de usarla nuevamente.

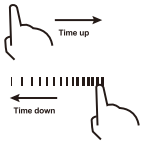
Apagado automático
La función de seguridad de la placa de cocción es el apagado automático. Esto ocurre cada vez que olvida apagar una zona de cocción.
Los tiempos de apagado por defecto se indican en la tabla a continuación:

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Minuterie par défaut (heure)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Uso del temporizador
- Puede usar el temporizador de dos maneras diferentes:
- Puede usarlo como un recordatorio de minuto. En este caso, el temporizador no apagará ninguna zona de cocción cuando se haya agotado el tiempo definido.
- Puede usarlo como un temporizador de apagado para apagar una o más zonas de cocción cuando se haya agotado el tiempo definido.
- Puede ajustar el temporizador hasta 99 minutos.

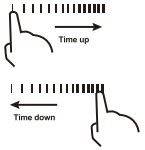
Uso del temporizador como recordatorio de minuto
1.Asegúrese de que la placa de cocción esté encendida y que ninguna zona de cocción esté en modo selección.
2.Nota: puede usar el recordatorio de minuto antes o después de haber ajustado la zona de cocción.
3.Presione el botón temporizador (6), aparecerá "05" en la pantalla del temporizador. Luego, el número que representa las unidades parpadeará. Ajuste los minutos deseados presionando el botón MENOS (2) o MÁS (3).

*En el caso del modelo con mando deslizante, ajuste los minutos deseados pulsando el mando deslizante.



1. Presione nuevamente el botón temporizador, luego el número que representa las decenas parpadeará
2. Ajuste las decenas de minutos deseados presionando el botón MENOS (2) o MÁS (3).

*En el caso del modelo con mando deslizante, ajuste los minutos deseados pulsando el mando deslizante.



GUÍA DEL APARATO

1. Cuando se haya ajustado el tiempo, comenzará de inmediato la cuenta regresiva. La pantalla mostrará el tiempo restante.
2. Sonará una alarma durante 10 segundos y el indicador del temporizador mostrará « » cuando el tiempo configurado haya expirado.

Ajuste del temporizador para apagar una o varias zonas de cocción

Si el temporizador está configurado para una zona:
1.Seleccione el botóndela zona de cocción (4) que desea ajustar con el temporizador.
2.Presione el botón de temporizador (6), los números « 05 » aparecerán en la pantalla del temporizador, y el « 5 » parpadeará.3.Ajuste el tiempo deseado en el panel de control.
4.Cuando el tiempo esté ajustado, comenzará inmediatamente a contar haciaatrás. La pantalla mostrará el tiempo restante. 0-5-
5.NOTA: El punto rojo al lado del indicador de nivel de potencia (por ejemplo) se encenderá para indicar que la zona está en modo temporizador. 6*
6.Cuando el temporizador haya expirado, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente.

⚠ **NOTA:** Las otras zonas de cocción seguirán funcionando si se encendieron previamente.

Si el temporizador está configurado para varias zonas:
1.Cuando configure el tiempo para varias zonas de cocción simultáneamente, los puntos decimales de las zonas de cocción correspondientes se encenderán. La pantalla de minutos mostrará el tiempo restante. El punto de la zona correspondiente parpadeará
.2.Una vez que el temporizador haya expirado, la zona correspondiente se apagará. Luego, la pantalla mostrará el temporizador restante activado y el punto de la zona correspondiente parpadeará. 6*
3.Para verificar el tiempo restante configurado en una zona particular, presione la zona (4) y el temporizador correspondiente se mostrará en el indicador del temporizador.

Cancelar el temporizador
1.Seleccione la zona para la que desea cancelarel temporizador.
2.Presione el botón de temporizador (6), el indicador parpadeará.
3.Ajuste el temporizador a « 00 », el temporizador se cancelará.

Función de mantenimiento en caliente
La función de mantenimiento en caliente se utiliza para mantener los alimentos cocidos a una temperatura adecuada. También puede utilizarse como función de fusión o de cocción a fuego lento.

Para activar el modo de mantenimiento en caliente:
1. Seleccione el botóndela zona de cocción (4) que desea ajustar para mantener caliente.
2. Presione el botón (11) para activar la funciónde mantenimiento en caliente.



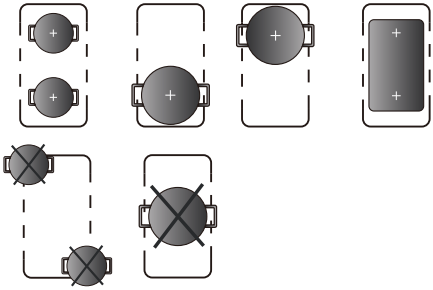
3. Espere un momento, el indicador mostrará « », la zona estará en modo de mantenimiento en caliente.

Para salir del modo de mantenimiento en caliente
Seleccione el botón de la zona de cocción (4) que desea cancelar, luego presione el botón (11) para cancelar la función de mantenimiento en caliente.

Zona Bridge
Si su placa de inducción tiene la función Zona Bridge, esta zona puede ser utilizada como una sola gran zona, para ofrecer una mejor experiencia de cocción con algunos utensilios especiales como las parrillas, etc.
La zona Bridge está compuesta por dos inductores independientes que pueden controlarse por separado. Cuando funciona en modo Zona Bridge, un utensilio de cocina puede moverse de una zona a otra dentrode la zona, manteniendo el mismo nivel de potencia en la zona donde inicialmente se colocó el utensilio, y la parte que no está cubierta por el utensilio de cocina se apaga automáticamente.

GUÍA DEL APARATO

IMPORTANTE: Asegúrese de colocar los utensilios de cocina centrados en la zona de cocción única. La receta ideal es una sartén o una cacerolade forma ovalada o rectangular. Aquí está la referencia:



Usar la función Zona Bridge

• Para activar la zona Bridge, presione simultáneamente el botón de la zona delantera izquierda (4) y el botón de la zona trasera izquierda (4) hasta que el indicador de la zona muestre « » y el nivel de potencia.
• Ajuste el nivel de potencia y la zona funcionará en modo bridge.
•Cancelar la función Zona Bridge

• Toque cualquiera de los botones de zona (4), ajuste la potencia para usarla independientemente. La función Zona Bridge se cancela.

INSTRUCCIONES DE COCINA

Tenga cuidado cuando esté friendo, ya que el aceitey las grasas se calientan muy rápido, especialmente si usa la función Power Boost. A temperaturas extremadamente altas,el aceite y las grasas pueden inflamarse espontáneamente, lo que presenta un grave riesgode incendio.NUNCA intente apagar un incendio con agua, apague el aparato y cubra la llama, por ejemplo, con una tapa o una manta ignífuga.

Consejos de cocina

- Cuando la comida empiece a hervir, reduzca el nivel de potencia.
- Usar una tapa reducirá el tiempo de cocción y ahorrará energía al retener el calor.
- Minimice la cantidad de líquido o grasa para reducirel tiempo de cocción.
- Comience a cocinar con potencia alta y redúzcala cuando la comida esté bien caliente.



COCCIÓN AFUEGO LENTO/COCINAR ARROZ

• El fuego lento es una cocción a una temperatura de aproximadamente 85°C. A esta temperatura, pequeñas burbujas suben a la superficie de llíquido de cocción. Cocinar a fuego lento es un método perfecto para preparar sopas y guisos deliciosos, ya que los sabores de los alimentos se desarrollan completamente sin sobrecalentarse. También debería cocinar las salsas a basede huevos y salsas espesas con harina de esta manera.

- Algunos procedimientos de cocción, incluida la cocciónde arroz mediante elmétodo de absorción (= el agua se consume por completo), requieren un ajuste por encima del nivel de potencia más bajo, para que la comida se cocine en el tiempo recomendado.

STEAKS

Saque la carne del refrigerador y deje reposar a temperatura ambiente durante unos 20 minutos.
Caliente una sartén con fondo grueso.
Frote ambos lados del bistec con aceite. Vierta una pequeña cantidad de aceite en la sartén caliente y coloque el bistec en la sartén.
Voltee la carne solo una vez durante la cocción. El tiempo exacto de cocción depende del tamaño de su bistec y de sus preferencias personales (bien hecho, poco hecho, etc.). Así, el tiempo de cocciónde cada lado puede variarde 2 a 8 minutos.
Presione el bistec para verificarel resultado de la cocción: un bistec firme está bien cocido.
Deje el bistec sobre un plato caliente durante unos minutos; se volverá más tierno.

GUÍA DEL APARATO

COCINA ASIÁTICA

1. Elija un wok de fondo plano o una sartén grande.
2.Prepare todos los ingredientes y utensilios de cocina necesarios. La cocina asiática debe ser rápida. Si desea cocinar una gran cantidad de comida, debería dividirla en varias porciones.
Precaliente brevementeel wok o la sartény agregue dos cucharadas de aceite.
4.Primero cocine la carne. Póngala a un lado y manténgala caliente.
5.Ahora, cocine las verduras. Cuando estén calientes pero aún crujientes, reduzca el nivel de potencia.
6.Agregue la carne y, si lo desea, una salsa.
7.Sofría toda la comida con cuidado para que todos los componentes estén calientes.

Sirva inmediatamente.

NIVEL DE POTENCIA:	ADAPTADO (EJEMPLOS):
Nivel 1-2	• Calentamiento delicado de pequeñas cantidades de alimentos.
	• Derretir chocolate, mantequilla, etc.
	• Alimentos que se queman fácilmente.
	• Cocción suave a fuego lento.
	• Calentamiento lento.
Nivel 3-4	• Recalentamiento
	• Cocción rápida a ebullición
	• Arróz
Nivel 5-6	• Crepas
Nivel 7-8	• Salteado
	• Pasta
Nivel 9	• Cocina asiática
	• Freir
	• Alcanzar el punto deebullicióndelasopa/agua.

GUÍA DEL APARATO

Ahorro de energía

- Utilice utensilios de cocina apropiados para la cocción.
- Los utensilios de cocina con bases gruesas y planas pueden ahorrar hasta un tercio de la energía eléctrica. ¡No olvide cubrir sus utensilios de cocina si es posible; de lo contrario, usará cuatro veces más energía!
- Adapte el tamaño de los utensilios de cocina a la superficie de la placa de cocción. Un utensilio de cocina nunca debe ser más pequeño que la placa de cocción.
- Asegúrese de que las placas de cocciónу los utensilios de cocina estén limpios.
- Los residuos impiden la transferencia de calor. Las salpicaduras quemadas a menudo solo se pueden eliminar con productos que dañan el medio ambiente.
- No descubra los utensilios de cocina demasiado a menudo (¡una olla vigilada nunca hervirá!).
- Puede utilizar el calor residual para ahorrar energía al iniciar un nuevo proceso de cocción en una zona de cocción que aún esté caliente/tibia.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

- Limpie la placa de cocción después de cada uso.
- Limpie la vitrocéramica con un detergente especialmente diseñado para este tipo de material. Use una esponja especial y
- agua tibia.
- Retire los residuos de la vitrocéramica con un paño suave.
- No frote la vitrocéramica.
- Retire los residuos con un raspador de silicona, especialmente diseñado para la vitrocéramica. Estos raspadores están disponibles en el mercado.

Qué hacer	Cómo hacerlo
Suciedad en el vidrio (huellas dactilares, manchas, residuos o salpicaduras no azucaradas en el vidrio).	1. Apagar la alimentación de la placa de cocción. 2. Aplicar un limpiador para vitrocerámica cuando el vidrio aúnesté tibio (¡pero no caliente!). 3. Enjuagar y secar con un paño limpio o papel absorbente. 4. Volver a encender la alimentación de la placa.
Hervores, derretiry salpicaduras de azúcar en el vidrio.	1. Retirar inmediatamente con una espátula, cuchillo de paleta o un raspador de cuchilla adaptado para placas vitrocerámicas, pero tener cuidado con las zonas de cocción que aún están calientes. 2. Apagar la alimentación de la placa en elenchufe. 3. Sostener la cuchilla o utensilio en un ángulode 30° y raspar la suciedad o residuo hacia una zona fríadela placa. 4. Limpiar la suciedad o la salpicadura con una esponja húmeda o un paño de papel. 5. Proceder como se indica en los pasos 2 a 4 de la sección anterior.
Salpicaduras en los controlestáctiles.	1. Apagar la alimentación de la placa. 2. Quitar las salpicaduras. 3. Limpiar los controles táctiles con una esponja o un paño húmedo, luego secar completamente con papel absorbente. 4. Volver a encender la alimentación de la placa.

IMPORTANTE

• Cuando la placa de cocción está apagada, no habrá una indicación de "superficie caliente", ¡pero la zona de cocción puede seguir estando caliente! ¡Tenga mucho cuidado! Desconecte el aparato de la alimentación antes de realizar cualquier mantenimiento (interruptor de su suministro eléctrico doméstico).

- No use limpiadores a vapor. ¡Riesgode de scarga eléctrica! El vapor puede dañar los componentes eléctricos de la parato.
- Las esponjas abrasivas, algunas esponjas de nylon y los limpiadores rugosos/abrasivos pueden rayar el vidrio. Siempre lea la etiqueta para verificarsi su limpiador o esponja es adecuado.
- Nunca deje residuos de limpieza sobre la placa de cocción: el vidrio podría mancharse.
- Elimine las manchas dejadas por los fundentes y los alimentos azucarados o las salpicaduras lo antes posible. Si se dejan enfriar sobre el vidrio, pueden ser difíciles de quitar o dañar permanentemente la superficie devidrio.
- Riesgo de corte: cuando la tapa de seguridad está retraída, la cuchilla del raspador es extremadamente afilada. Úselo con mucho cuidado y guárdelo siempre deforma segura, fuera del alcancede los niños.
- La placa de cocción puede emitir un pitido y apagarse sola, y los controlestáctiles pueden no funcionar mientras haya líquido sobre ellos. Asegúrese de limpiar la zona de control táctil antes de volver a encender la placa de cocción.

PREGUNTASYVERIFICACIONES RÁPIDAS

MESURESD'URGENCE:

1.Éteignezl'ensemble del'appareil.
2.Débranchez l'appareil del'alimentation (disjoncteur de votre alimentation électrique domestique).
3.Contactez le magasinoù vous avez acheté l'appareil.
4.➢ Vérifiez le planning ci-dessous avant de contacter le magasinoù vous avez acheté l'appareil.

Problema	Causas posibles y acciones a tomar
La placa de cocción no se enciende.	1. Verifique la conexión a la alimentación eléctrica y asegúrese de que esté encendida. 2. Verifique si hay un corte de corriente en su hogar. 3. Verifique el fusible dela casa. 4. Si todo parece en orden y el problema persiste, contacte a un técnico calificado.
Los controles táctiles no responden.	El panel de control está bloqueado con la función debloqueo infantil. Desbloquee los controles. Consulte la sección "Uso delaplaca".
Los controles táctiles son difíciles de usar.	Puede haber una pequeña cantidad de agua en los controles, o quizás está utilizandola punta de su dedo para tocarlos. Asegúresede que la zona de control táctilesté seca y utilice la parte carnosa de su dedo para tocarlos.
El vidrio está rayado.	1. Ollas con bordes rugosos. 2. Ollas inapropiadas, productos abrasivos o esponjas inadecuadas. Utilice ollas con bases planas y lisas. Consulte "Elegir el material decocinaadecuado". Consulte "Mantenimiento y limpieza".
Algunas ollasemiten ruidos de crujido o clic.	Esto puede deberse al material de sus ollas (capas de materiales que vibran de manera diferente). Es normal para los utensilios decocinay no indica un defecto.
La placa de cocción emite un leve zumbido a ciertos niveles depotencia.	Esto se debe a la tecnología de cocción por inducción. Es normal, pero el ruido puede disminuir o desaparecer por completo cuando cambie el nivel de potencia.
Ruido del ventilador proveniente de la placa de cocción por inducción.	Un ventiladorestá integrado en su placade cocción por inducción para evitarel sobrecalentamiento de los componentes electrónicos. Puede seguir funcionando incluso después de apagar laplacade cocción. Esto es normal y no requiere ninguna acción. No apague la alimentación de la placa de inducción mientras elventiladoresté funcionando.
Las ollas no se calientan y el indicador delaplaca muestra elsímbolo «U».	La placade cocción no reconoce correctamente laolla. Verifique el tamañode la base de la olla, si es demasiado pequeña para la zona de cocción o está mal centrada. Use ollasadecuadas para la cocción por inducción. Consulte la sección «Elegir el material de cocina adecuado».
La placa de cocción o una zona se apaga inesperadamente. Suena una alarma y se muestra un códigode error.	Falla técnica. Anote el código de error (que generalmente alterna entre uno o dos dígitos del temporizador de cocción), apague la alimentacióde la placa de induccióny contacte a un técnico calificado.

Si l'appareil présente un dysfonctionnement qui n'est pas mentionné dans le tableauci-dessus ou si vous avez vérifié tous leséléments du tableau ci-dessus mais que le problème persiste,veuillez contacter le magasin où vous avez acheté l' appareil.

CÓDIGO DE ERROR

Si se produce una anomalía, la placa de cocción pasará automáticamente al modo de protección y mostrará los códigos de protección correspondientes:

Código de error para la placa de inducción

Problema	Causas posibles	Qué hacer
E1	Señal perdida (fallode la PCB)	Por favor, contacte alservicio postventa.
E2/E3	Tensión de entradademasiado alta/baja	"Detenga la cocciónyespere a que la tensiónde entradavuelva a la normalidad. Si no es el caso, contacte al centro de servicio."
E4/E5/E6	Fallo deltermistor	Por favor, contacte al centro de servicio para lareparación.
E7	Temperatura anormalmente alta (sobrecalentamiento)	"Apague elaparato durante 30 minutosy luego enciéndalode nuevo. Si el problema persiste, contacte alservicio."
E8/E9	Fallo del sensor IGBT	Por favor, contacte al centro de servicio para lareparación.
E0	Sobrecalentamiento del IGBT	"Verifiquesi elventiladorsigue funcionando. Si no es así, contacte al servicio para su reparación."
EE	Fallo de la PCB de visualización	Por favor, contacte al centro de servicio.

Los elementos anteriores están relacionados con el diagnóstico y la inspección de fallas comunes.
¡ATENCIÓN!Para evitar cualquier peligro,no desmonte el dispositivo usted mismo.

Especificaciones Técnicas

Placa de cocción	HI3601S
Tipo de placa de cocción	Eléctrica
Zonas de cocción	3 Zonas
Tensión de alimentación	220-240V~ 50-60Hz
Potencia eléctrica instalada	6680W

Zonas de cocción circulares o superficie: Diámetro dela zona de cocción útil por zona calentada eléctricamente, redondeado a 5 mm	160	180	280	N/A	N/A	mm
Consumo de energía por zona de cocción o superficie calculada por kg (cocina eléctrica EC)	185,5	192,5	194,4	N/A	N/A	Wh/kg
Consumo de energíadela placa de cocción, calculado por kg (placa de cocciónеléctrica EC)	190.8					Wh/kg

20 minutos después de encender sin ninguna operación posterior o después de finalizar el programa /función, el aparato cambia automáticamente al modo de espera.

La potencia en el modo de espera no supera los 0,8 W.

GESTION DE RESIDUOS



ELIMINACIÓN: No deseche este producto como un residuo doméstico no clasificado. La recolección de estos residuos por separado para un tratamiento especial es necesaria. No retire el símbolo del aparato.

Este aparato está etiquetado de acuerdo con la Directiva Europea 2002/96/CE sobre Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE). Al asegurarse de que este aparato se elimine correctamente, contribuirá a prevenir cualquier daño posible al medio ambiente y la salud humana, que podría surgir si este aparato se elimina incorrectamente.

El símbolo en el producto indica que no debe ser tratado como un residuo doméstico normal. Debe ser llevado a un punto derecolección para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos.

- Los aparatos antiguos y no utilizados deben ser enviados para su eliminación en el centro de reciclaje responsable. Nunca los exponga a llamas abiertas.
- Antes de desechar un aparato antiguo, asegúrese de inutilizarlo. Desenchufe el aparato y corte el cable de alimentación por completo. Deseche inmediatamente el cable de alimentación y el enchufe.
- Deseche todo papel y cartón en los contenedores correspondientes.

Este aparato requiere una eliminación especializada de residuos. Para más información sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclaje de este producto, comuníquese con su municipio, el servicio local de gestión de residuos domésticos o la tienda donde lo compró.
Para obtener más información sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclaje de este producto, comuníquese con su municipio, su servicio local degestión de residuos domésticos o con latienda donde locompró. Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclaje de este producto, comuníquese con su oficina municipal local, su servicio de gestión de residuos domésticos o la tienda donde compró el producto.

V1. 0

HYUNDAI

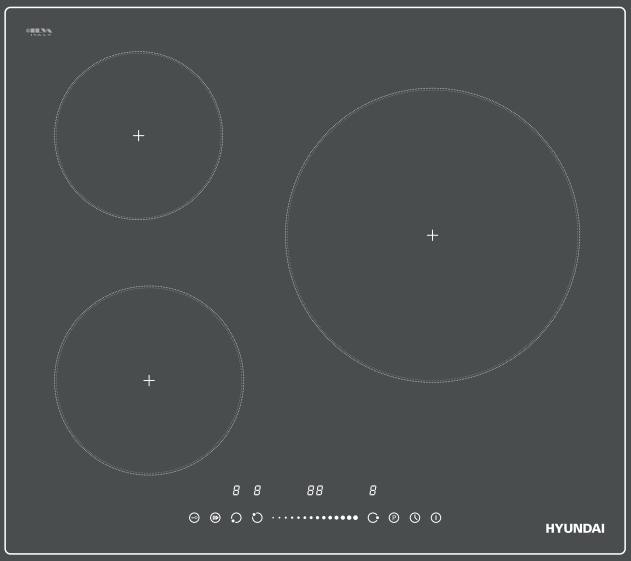
Importado por S.T. S.L con CIF B73737553
Distribuido por KOREA SMART HOME, S.L con CIF B56843261 y dirección
Av. Altos Hornos S/N. Pto. Sagunto (46520). Valencia, España.
Licenciado por HYUNDAI CORPORATION HOLDINGS, KOREA
info@hyundai-electro.com
avisos@hyundai-electro.com
España 960600034
Portugal 00351300305065

HYUNDAI

Manual do utilizador

Nome modelo HI3601S

GENUINE PRODUCT OF
HYUNDAI CORPORATION



MANUAL DO USUÁRIO
Placa de indução

ÍNDICE

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....1-3
INSTALAÇÃO 3-5
GUIA DO APARELHO 6-15
MANUTENÇÃO E LIMPEZA 16
PERGUNTAS E VERIFICAÇÃO RÁPIDA.....17
CóDIGO DE ERRO.....18
ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS 19-20
GESTÃO DE RESÍDUOS 21

Caro Cliente,

Parabéns pela aquisição deste aparelho. Por favor, leia atentamente as instruções a seguir e siga-as para evitar possíveis danos. Não nos responsabilizamos por danos decorrentes do não cumprimento das instruções ou do uso incorreto do produto.

- As ilustrações neste manual de instruções podem diferir em alguns detalhes do modelo atual do seu aparelho. No entanto, siga as instruções nesses casos.
- Quaisquer modificações que não influenciem as funções do aparelho permanecem reservadas ao fabricante. Por favor, descarte a embalagem de acordo com as regulamentações locais e municipais vigentes.
- O aparelho que você adquiriu pode ser uma versão aprimorada daquele para o qual este manual foi impresso. No entanto, as funções e condições de operação permanecem as mesmas, tornando este manual válido. Modificações técnicas e possíveis erros de impressão estão reservados.

Observação: Este aparelho é destinado exclusivamente para uso doméstico.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Por favor, leia este manual de uso atentamente antes de utilizar o aparelho pela primeira vez. Este manual contém informações importantes sobre a instalação, o uso e a manutenção segura do equipamento. Guarde estas instruções para referência futura e compartilhe-as com futuros usuários.

Todas as informações contidas neste documento têm como objetivo proteger o usuário. Ignorar as informações e instruções de segurança pode colocar em risco sua saúde e sua vida.
Mantenha este manual em um local seguro para utilizá-lo sempre que necessário. Siga rigorosamente as instruções para evitar danos a pessoas e bens.

CERTIFIQUE-SE DE QUE ESTE MANUAL ESTEJA DISPONÍVEL PARA TODAS AS PESSOAS QUE FOREM UTILIZAR O APARELHO, E ASSEGURE-SE DE QUE FOI LIDO E COMPREENDIDO ANTES DO USO.

Instalação

PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO
- As especificações técnicas da sua fonte de energia devem corresponder às informações na etiqueta do aparelho. Desconecte o aparelho da rede elétrica antes de realizar qualquer trabalho ou manutenção.
- Não conecte o aparelho à energia elétrica se ele, o cabo de alimentação ou a tomada estiverem visivelmente danificados.
- Qualquer modificação na rede elétrica para permitir a instalação do aparelho deve ser realizada por um profissional qualificado.
- É essencial e obrigatório conectar o aparelho a um sistema de aterramento adequado. As conexões existentes e novas devem ser verificadas por um profissional autorizado.
- Modificações na fiação elétrica da residência só devem ser realizadas por um eletricista qualificado. Não modifique a alimentação elétrica. A conexão deve ser realizada de acordo com as regulamentações locais e legais em vigor.
- O ambiente onde o aparelho será instalado deve ser seco e bem ventilado. É necessário acesso fácil a todos os controles durante a instalação.
- Não instale o aparelho próximo a cortinas ou móveis estofados. RISCO DE INCÊNDIO!
- Não seguir essas instruções pode resultar em choque elétrico ou morte.

PERIGO DE CORTE
- Tenha cuidado as bordas do painel são afiadas.
- Ignorar estas precauções pode causar ferimentos ou cortes.

Instruções de Segurança Importantes
- Leia atentamente estas instruções antes de instalar ou utilizar o aparelho.
- Durante o desembalagem, mantenha os materiais de embalagem (sacos plásticos, pedaços de isopor, etc.) longe de crianças e animais. RISCO DE FERIMENTOS! RISCO DE ASFIXIA!
- Ao desembalar o aparelho, anote a posição de seus componentes caso precise reembalá-lo para transporte futuro.
- Nenhum material ou produto inflamável deve ser colocado sobre este aparelho em nenhum momento.
- O transporte e a instalação do aparelho devem ser realizados por pelo menos duas pessoas.
- Forneça estas informações à pessoa responsável pela instalação do aparelho, pois isso pode reduzir os custos de instalação.
- Para evitar perigos, este aparelho deve ser instalado de acordo com as instruções de instalação.
- O aparelho deve ser corretamente instalado e aterrado apenas por um profissional qualificado.
- Este aparelho deve ser conectado a um circuito que possua um interruptor que permita o corte total da alimentação.
- Os armários devem ser fixados com uma cola resistente ao calor, capaz de suportar uma temperatura de até 100 °C.
- Móveis ou equipamentos adjacentes e todos os materiais usados na instalação devem suportar uma temperatura mínima de 85 °C acima da temperatura ambiente da sala onde o aparelho está funcionando.
- Não instale o aparelho em locais contendo substâncias inflamáveis, como gasolina, gás ou tintas, nem em áreas onde essas substâncias liberem vapores.
- As coifas de cozinha devem ser instaladas conforme as instruções do fabricante.
- A distância de segurança entre a superfície de cocção e um armário ou parede acima deve ser de no mínimo 450 mm.
- A distância de segurança entre a superfície de cocção e uma coifa exaustora acima deve ser de no mínimo 650 mm.
- Equipamentos domésticos e cabos de conexão não devem entrar em contato com a superfície de cocção, pois o isolamento dos cabos geralmente não é resistente ao calor.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- Utilize apenas protetores de placas desenvolvidos pelo fabricante do aparelho de cocção ou indicados no manual de instruções como apropriados, ou protetores integrados no aparelho. O uso de protetores inadequados pode causar acidentes.
- A não observância da instalação correta do aparelho pode anular qualquer garantia ou reivindicação de responsabilidade.

PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO

- Nunca toque na tomada, interruptor ou outros componentes elétricos com as mãos molhadas ou úmidas. RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO!
- Utilize o aparelho apenas com corrente alternada de 220- 240 V / 50-60 Hz.
- Não cozinhe em uma placa de cocção quebrada ou rachada. Se a superfície estiver danificada, desligue imediatamente o aparelho na fonte de alimentação principal (interruptor na parede) e entre em contato com um técnico qualificado.
- Desligue o aparelho da alimentação antes de realizar limpeza ou manutenção.
- O descumprimento dessas orientações pode resultar em choque elétrico ou morte.

PERIGO À SAÚDE

- Este aparelho está em conformidade com as normas de segurança eletromagnética. O seu marca-passo deve ser fabricado de acordo com os regulamentos apropriados para evitar interferências com o aparelho. Consulte o fabricante do marca-passo ou o seu médico para verificar a compatibilidade.

PERIGO DE SUPERFÍCIE QUENTE

- Durante o uso, partes acessíveis deste aparelho podem ficar suficientemente quentes para causar queimaduras.
- Evite que seu corpo, roupas ou qualquer objeto que não sejam utensílios apropriados entrem em contato com a superfície de vidro cerâmico até que esteja completamente resfriada.
- Objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas de panelas não devem ser colocados na superfície da placa de cocção, pois podem aquecer.
- As partes acessíveis do aparelho ficam quentes durante o funcionamento; mantenha as crianças afastadas. Tocar no aparelho durante o uso pode causar queimaduras graves.
- As alças das panelas podem ficar quentes. Certifique-se de que as alças não fiquem sobre outras áreas de cocção ligadas e que estejam fora do alcance das crianças.
- O aparelho mantém e emite calor mesmo após ser desligado.
- O descumprimento dessas orientações pode causar queimaduras e escaldaduras.

PERIGO DE CORTE

- A lâmina extremamente afiada de um raspador para placa de cocção fica exposta quando a tampa de segurança é retraída. Use com extremo cuidado e mantenha sempre fora do alcance de crianças.
- O descumprimento dessas orientações pode causar cortes ou ferimentos.

Instruções de Segurança Importantes

- Mantenha este manual em um local seguro para consultas futuras. Siga rigorosamente as instruções para evitar danos a pessoas e bens.
- Utilize apenas utensílios de cozinha adequados para vidro cerâmico; caso contrário, o aparelho poderá ser danificado.
- Não ligue a placa de cocção antes de posicionar um utensílio de cozinha sobre ela.
- Não opere o aparelho enquanto todos os componentes não estiverem devidamente instalados.
- A placa de cocção deve estar limpa o tempo todo. Áreas sujas não transferem calor de forma eficiente.
- Proteja a superfície da placa contra corrosão.
- Nunca tente consertar o aparelho por conta própria. Reparos realizados por pessoas não autorizadas podem causar sérios danos. Caso o aparelho não funcione corretamente, entre em contato com a loja onde o adquiriu. Utilize apenas peças de reposição originais.
- Ao mover o aparelho, segure-o pela base e levante-o com cuidado, mantendo-o na posição vertical.
- Nunca deixe o aparelho sem supervisão enquanto estiver em funcionamento. Derramamentos podem gerar fumaça ou respingos de gordura que podem se inflamar. NUNCA tente apagar um incêndio com água; desligue o aparelho e cubra a chama com uma tampa ou um cobertor antichamas.
- Nunca utilize o aparelho como superfície de trabalho ou de armazenamento.
- Nunca deixe objetos ou utensílios sobre o aparelho.
- Nunca use o aparelho para aquecer ou esquentar o ambiente.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- Após o uso, desligue sempre as zonas de cocção e a placa de cocção conforme indicado neste manual (ou seja, utilizando os controles táteis).
- Não permita que crianças brinquem com o aparelho, nem se sentem, fiquem em pé ou subam sobre ele.
- Evite armazenar objetos que possam atrair a atenção das crianças em armários acima do aparelho. Crianças que tentem subir na placa de cocção podem sofrer ferimentos graves.
- O processo de cocção deve ser monitorado. Processos de curta duração devem ser supervisionados constantemente.
- Sempre vigie as crianças que estiverem próximas ao aparelho.
- Permita que crianças usem o aparelho sem supervisão apenas se instruções adequadas forem fornecidas previamente, garantindo que elas saibam usar o aparelho com segurança e compreendam os riscos de uso inadequado.
- Nunca deixe crianças sozinhas ou sem supervisão na área onde o aparelho está em uso.
- Crianças ou pessoas com capacidades limitadas para usar o aparelho devem ser supervisionadas por uma pessoa responsável e qualificada para orientá-las no uso seguro.
- MANUTENÇÃO E USO
- Não repare ou substitua nenhuma parte do aparelho, a menos que seja especificamente recomendado no manual. Qualquer manutenção adicional deve ser realizada por um técnico qualificado.
- Não permita que pessoas que não conheçam este manual utilizem o aparelho. A vapor pode causar danos graves aos componentes elétricos. RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO!
- Não use limpadores a vapor para limpar sua placa de cocção.
- Não coloque ou derrube objetos pesados sobre a placa de cocção.
- Não fique em pé sobre a placa de cocção.
- Não utilize panelas com bordas irregulares ou arraste panelas sobre a superfície de vidro, pois isso pode riscar o material.
- Não use esponjas de aço ou outros produtos abrasivos para limpar a placa de cocção, pois podem riscar ou danificar o vidro cerâmico.
- Caso o cabo de alimentação esteja danificado, ele deve ser substituído apenas pelo fabricante, assistência autorizada ou técnico qualificado para evitar riscos.
- LIMITAÇÕES DE USO
- Este aparelho é destinado exclusivamente ao uso doméstico. Não é projetado para fins comerciais nem para transporte público.
- O uso comercial de qualquer tipo não está coberto pela garantia do fabricante.
- O aparelho é projetado para uso interno apenas.
- AVISOS IMPORTANTES
- AVISO: O aparelho e suas partes acessíveis ficam quentes durante o uso. Tome cuidado para evitar tocar nos elementos de aquecimento.
- Crianças menores de 8 anos devem ser mantidas afastadas, exceto sob supervisão constante.
- Este aparelho pode ser usado por crianças a partir de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, desde que tenham recebido instruções ou supervisão sobre o uso seguro do aparelho e compreendam os riscos associados.
- Crianças não devem brincar com o aparelho. Limpeza e manutenção não devem ser feitas por crianças sem supervisão.
- RISCO DE INCÊNDIO
- AVISO: Cozinhar sem supervisão com gordura ou óleo pode ser perigoso e causar incêndios. NUNCA tente apagar um incêndio com água; desligue o aparelho e cubra a chama com uma tampa ou um cobertor antichamas.
- AVISO: Perigo de incêndio: não armazene objetos sobre as superfícies de cocção.
- AVISO: Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar riscos de choque elétrico.
- Não use limpadores a vapor.
- VENTILAÇÃO E MANUTENÇÃO
- As aberturas de ventilação do aparelho ou de sua estrutura embutida devem permanecer completamente livres de sujeira e obstruções.
- Em caso de falha técnica, desconecte o aparelho da energia elétrica e informe o problema ao centro de assistência técnica para reparos.
-

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

O fabricante e o distribuidor não se responsabilizam por quaisquer danos ou lesões resultantes do não cumprimento destas instruções

INSTALAÇÃO

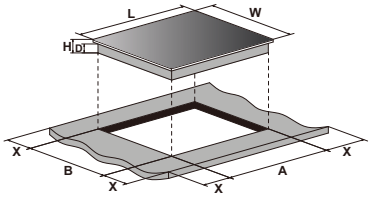
DESEMBALAGEM E POSICIONAMENTO

- Desembale o aparelho com cuidado.
- O aparelho pode vir equipado com uma proteção de transporte. Seja muito cauteloso e não use detergentes agressivos ou abrasivos para remover resíduos dessa proteção.
- Verifique se o aparelho e o cabo de alimentação estão em perfeitas condições, sem danos.
- Conecte o aparelho apenas a uma tomada dedicada.
- Não instale o aparelho em locais onde ele possa entrar em contato com água ou chuva, pois isso pode danificar o isolamento do sistema elétrico.
- Certifique-se de conectar o aparelho corretamente à rede elétrica.

SELEÇÃO DO MATERIAL DE INSTALAÇÃO

- Certifique-se de que a espessura da superfície de trabalho seja de, no mínimo, 30 mm. Escolha um material resistente ao calor para evitar deformações causadas pela radiação térmica da placa de cocção.
- Durante a instalação e o uso, mantenha um espaço mínimo de 50 mm ao redor do recorte.
- A distância de segurança entre a placa de cocção e um armário ou móvel na parede superior deve ser de, no mínimo, 450 mm.
- A distância de segurança entre a placa de cocção e uma coifa exaustora acima deve ser de, no mínimo, 650 mm.
- Corte a superfície de

Modelos	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
HI3601S	590	520	62	58	560	490	50 min





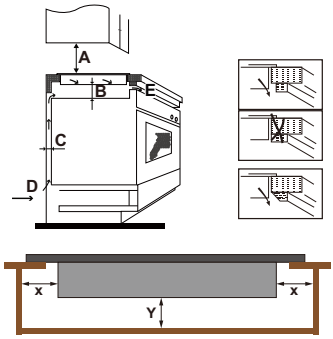
ATENÇÃO:

- Certifique-se de que a placa de cocção esteja sempre bem ventilada e que as entradas e saídas de ar não estejam obstruídas. Garanta que a placa de cocção esteja em perfeito estado de funcionamento, conforme indicado abaixo:
- Nota: A distância de segurança entre a placa de cocção e o móvel acima deve ser de, no mínimo, 760 mm.

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mínimo	30 mínimo	Entrada de ar	Saída de ar 5 mm

- Peso e Dimensões são aproximados.Como estamos constantemente empenhados em melhorar nossos produtos, podemos alterar especificações e designs sem aviso prévio.

X (mm)	Y (mm)
100 mínimo	30 mínimo



INSTALAÇÃO

Antes de instalar a placa de cocção, certifique-se de que:

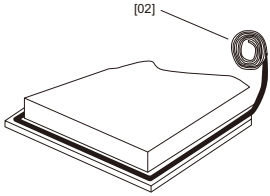
1. A superfície de trabalho seja plana, nivelada e que nenhum elemento estrutural interfira nos requisitos de espaço.
2. A superfície de trabalho seja feita de um material resistente ao calor.
3. Caso a placa de cocção seja instalada sobre um forno, o forno deve estar equipado com um ventilador de resfriamento integrado.
4. A instalação atenda a todas as exigências de espaço e às normas e regulamentos aplicáveis.
5. Um interruptor isolador apropriado, permitindo a desconexão completa da alimentação elétrica, esteja integrado na fiação permanente, montado e posicionado conforme as normas e regulamentos locais.
6. O interruptor isolador seja de um tipo aprovado e forneça uma separação de contato de 3 mm em todos os polos (ou em todos os condutores ativos [fase], se permitido pelas normas de cabeamento locais).
7. O interruptor isolador esteja facilmente acessível para o usuário após a instalação da placa de cocção.
8. Consulte as autoridades locais de construção e regulamentos municipais caso tenha dúvidas sobre a instalação.
9. Utilize acabamentos resistentes ao calor e fáceis de limpar (como azulejos de cerâmica) nas superfícies de parede ao redor da placa de cocção.
10. O cabo de alimentação não entre em contato com as portas ou gavetas dos armários.
11. O aparelho seja alimentado por ar fresco vindo de fora do armário para a base da placa de cocção.

Antes de localizar os suportes de fixação:

Coloque a unidade sobre uma superfície estável e lisa (utilize o material da embalagem).
Não force os controles que se projetam da placa de cocção.
Estique e cole a fita fornecida [02] ao longo da borda inferior da placa de cocção, garantindo que as extremidades se sobreponham. Corte o excesso de fita e descarte-o.

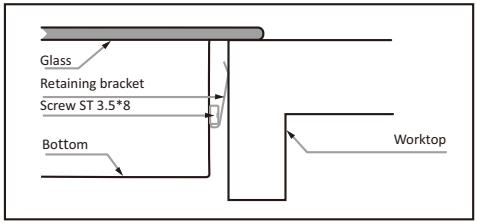


[02]



Localização dos suportes de fixação:

Fixe os suportes da placa de cocção parafusando os dois suportes na parte inferior da unidade (veja a imagem).



Após instalar a placa de cocção, certifique-se de que:

1. O cabo de alimentação não esteja acessível através das portas ou gavetas dos armários.
2. Haja fluxo adequado de ar externo para a base da placa de cocção.
3. Caso a placa esteja instalada acima de um espaço de gaveta ou armário, uma barreira de proteção térmica esteja instalada abaixo da base da placa.
4. O interruptor isolador esteja facilmente acessível ao cliente.

.

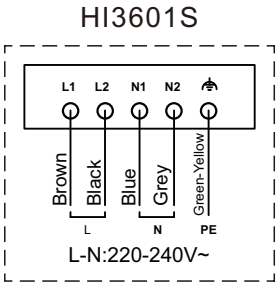
INSTALAÇÃO

Precauções

1. A instalação da placa de cocção deve ser realizada por pessoal qualificado ou técnicos especializados. Contamos com profissionais à sua disposição. Nunca tente realizar esta operação sozinho.
2. A placa de cocção não deve ser montada sobre equipamentos de refrigeração, lava-louças ou secadoras rotativas.
3. Deve-se garantir que a instalação da placa de cocção permita uma boa dissipação térmica, aumentando sua confiabilidade.
4. O muro e a área de aquecimento acima da superfície de trabalho devem ser capazes de suportar o calor gerado.
5. Para evitar danos, o material e o adesivo usados devem ser resistentes ao calor.
6. Não use limpadores a vapor.
7. Esta placa de cocção só pode ser conectada a uma alimentação com impedância do sistema não superior a 0,427 ohm. Consulte seu fornecedor de energia caso precise de informações sobre a impedância do sistema.

Conexão da Placa de Cocção à Rede Elétrica

- Se o aparelho estiver equipado com um plugue de 13 amperes, ele pode ser conectado diretamente a uma tomada adequada com capacidade mínima de 13 amperes.
- A alimentação elétrica deve ser conectada de acordo com a norma aplicável ou via disjuntor monopolar.
- Importante: Se a placa possuir plugue, o esquema de cabeamento pode não ser necessário.



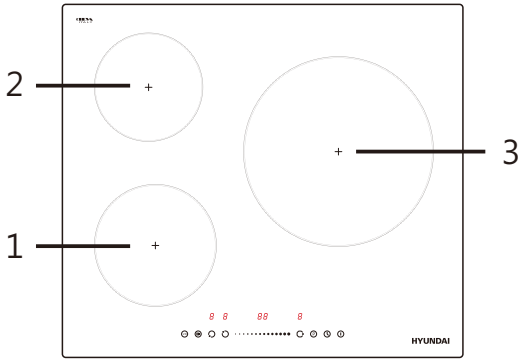
Esta placa de cocção deve ser conectada à alimentação elétrica exclusivamente por uma pessoa qualificada, que esteja familiarizada com e cumpra as exigências locais e os regulamentos adicionais do fornecedor de energia elétrica. Nunca realize a instalação por conta própria. Risco de Choque Elétrico!
Antes de conectar a placa de cocção à alimentação elétrica, certifique-se de que:

1. O sistema de cabeamento da residência seja compatível com a potência exigida pela placa de cocção.
2. A tensão elétrica corresponda à especificada na placa de identificação.
3. As seções dos cabos de alimentação sejam adequadas para suportar a carga indicada na placa de identificação.

Para conectar a placa de cocção à rede elétrica: Não utilize adaptadores, redutores ou dispositivos de derivação, pois podem causar superaquecimento e incêndios. O cabo de alimentação não deve entrar em contato com partes quentes e deve ser posicionado de forma que sua temperatura não ultrapasse 75˚C em nenhum ponto. Consulte um eletricista para verificar se o sistema de cabeamento da residência é compatível sem necessidade de modificações.
Qualquer modificação necessária no sistema de cabeamento deve ser realizada exclusivamente por um eletricista qualificado.

1. Se o cabo estiver danificado ou precisar ser substituído, isso deve ser feito por um técnico autorizado utilizando as ferramentas apropriadas, para evitar qualquer acidente.
2. Se o aparelho estiver conectado diretamente à rede elétrica, deve ser instalado um disjuntor unipolar com uma distância mínima de 3 mm entre os contatos.
3. O instalador deve garantir que a conexão elétrica correta foi realizada e que está em conformidade com as normas de segurança.
4. O cabo não deve estar dobrado ou comprimido.
5. O cabo deve ser inspecionado regularmente e substituído apenas por uma pessoa qualificada.
6. A sua rede elétrica doméstica deve atender ao consumo de energia do aparelho.
7. Quando a tomada não for acessível para o usuário ou uma conexão fixa for necessária, um dispositivo de desconexão de todos os polos deve ser integrado durante a instalação. Esses dispositivos incluem interruptores com uma distância mínima de abertura de contatos de 3 mm, como interruptores LS, fusíveis e protetores (EN 30335). Leia as informações na placa de identificação e o esquema de conexão antes de ligar o aparelho à rede elétrica.
8. A alimentação elétrica deve ser feita através de um disjuntor automático de 16 A. Em caso de dúvidas, sempre consulte as autoridades locais de construção e as disposições legais pertinentes.

GUIA DO APARELHO



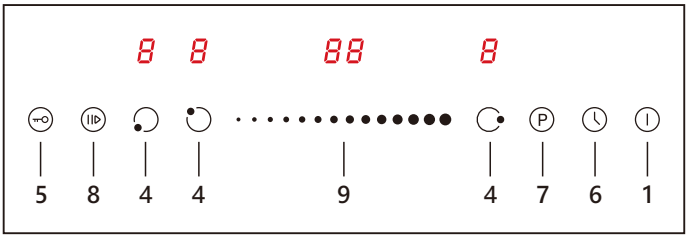
Nota: A ilustração é uma imagem de referência, o seu aparelho pode ser diferente.

Modelo	HI3601S		
Potência da Zona - 1	1800/2200W		
Potência da Zona - 2	1400/1600W		
Potência da Zona - 3	2500/3000W		
Potência da Zona - 4	/		

GUIA DO APARELHO

PAINEL DE CONTROLE

HI3601S



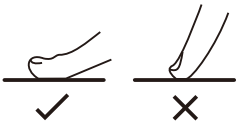
Nota: A ilustração é uma imagem de referência, o seu aparelho pode ser diferente.

Botões do Painel de Controle

TECLA #	FUNÇÕES	TECLA #	FUNÇÕES
Tecla 1	Ligar/Desligar	Tecla 6	Timer
Tecla 4	Seleção de zona	Tecla 7	Boost
Tecla 5	Travamento infantil	Tecla 8	Pausa
		Tecla 9	Controle por toque

Antes de usar sua nova placa de cocção
- Leia este guia com atenção, especialmente a seção "Avisos de Segurança".
- Remova qualquer filme protetor que ainda possa estar presente na sua placa.
- Limpe o vidro cerâmico.

Uso dos controles por toque
- Os controles reagem ao toque, portanto, não é necessário aplicar pressão.
- Use a parte carnosa do dedo, não a ponta (veja a figura abaixo).



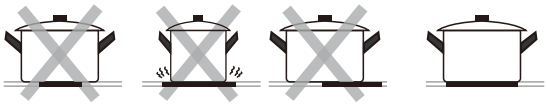
- Você ouvirá um bip sempre que um toque for registrado.
- Certifique-se de que o painel de controle esteja sempre limpo, seco e que nenhum objeto (como utensílios ou panos) o cubra. Até mesmo uma fina camada de água pode dificultar o uso dos controles.

Escolhendo os utensílios de cozinha adequados
- Use apenas utensílios de cozinha adequados para vidro cerâmico.
- O fundo dos utensílios deve ter um diâmetro mínimo que corresponda ao diâmetro da zona de cocção utilizada.
- Não utilize utensílios com bordas dentadas ou fundo curvado.

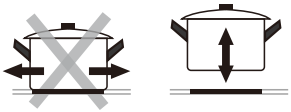
GUIA DO APARELHO



Certifique-se de que o fundo da panela seja liso, fique plano contra o vidro e tenha o mesmo tamanho da zona de cocção. Sempre centralize a panela sobre a zona de cocção.



Levante as panelas ao removê-las da placa não as arraste, pois isso pode riscar o vidro.





Para placas de indução

- Apenas utensílios de cozinha ferromagnéticos são adequados para a cocção por indução. Procure pelo símbolo de indução na embalagem ou na base da panela.
- Você pode verificar se o utensílio é adequado com um teste de ímã. Aproximando um ímã da base da panela: Se o ímã for atraído, a panela é adequada para indução.
- Se você não tiver um ímã:

1. Coloque água na panela que deseja verificar.
2. Siga as etapas descritas em "Para começar a cozinhar".
3. Se o símbolo não piscar no visor e a água aquecer, a panela é adequada para indução.

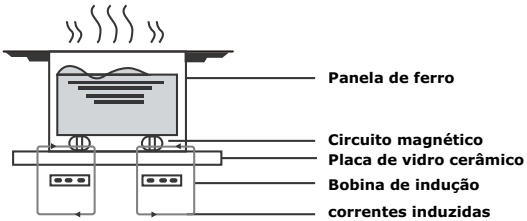
- Panelas fabricadas com os seguintes materiais não são adequadas: Aço inoxidável puro Alumínio ou cobre sem base magnética Vidro, madeira, porcelana, cerâmica e terracota
- Use panelas com diâmetro suficiente para cobrir completamente a zona de cocção. Se forem um pouco maiores, a energia será utilizada de forma mais eficiente. Panelas com diâmetro menor do que o especificado na tabela abaixo não serão reconhecidas pela placa de indução.

Tamanho da Placa (mm)	Diâmetro Mínimo da Panela (mm)
160	120
180	140
210	160
280	220

Quando utensílios de cozinha não adequados são utilizados, a zona de cocção não aquece.
O visor será desligado automaticamente após 1 minuto caso você não tenha colocado uma panela compatível sobre a zona de cocção.

GUIA DO APARELHO

Um panorama sobre a cocção por indução
A cocção por indução é uma tecnologia avançada, eficiente e segura. Ela funciona por meio de vibrações eletromagnéticas que geram calor diretamente na panela, em vez de aquecer a superfície de vidro de forma indireta. O vidro aquece apenas porque a panela transfere calor para ele.

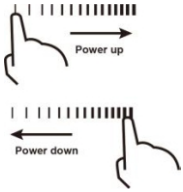


Usando sua placa de cocção com painel de controle por toque

Ligar e desligar a placa de cocção

Ligue e desligue a placa de cocção utilizando o interruptor principal.
1. Toque na tecla ON/OFF (1). Todos os indicadores exibirão □-□. A placa estará em modo de espera.
2. Coloque uma panela adequada na zona de cocção que deseja usar.
3. Certifique-se de que o fundo da panela e a superfície de vidro estejam limpos e secos.
4. Selecione a zona tocando na tecla correspondente de seleção de zona (4). O indicador ao lado da tecla piscará.

*No modelo com controlo deslizante, ajuste a regulação do calor tocando no controlo deslizante. A potência pode ser alterada durante a cozedura, conforme necessário.



●Se não escolher uma posição de aquecimento no espaço de 1 minuto, a placa desliga-se automaticamente. Deve então voltar ao primeiro passo.

5. Ajuste o nível de potência tocando na tecla MINUS (2) ou PLUS (3). A potência pode ser ajustada conforme necessário durante a cocção.

Se você não selecionar um nível de calor dentro de 1 minuto, a placa de cocção será desligada automaticamente. Será necessário reiniciar a partir do passo 1.

Quando terminar de cozinhar
1. Selecione a zona de cocção que deseja desligar pressionando a tecla seleção de zona (4).
2. Desligue a zona de cocção tocando na tecla MINUS (2) até que o nível de potência seja reduzido a "0".
3. Para desligar toda a placa de cocção, toque na tecla ON/OFF (1).
4. Você pode aproveitar o calor residual para economizar energia ao iniciar uma nova cocção em uma zona ainda quente.

*Para o modelo de controlo deslizante, desligar a zona de cozedura tocando no botão deslizante para "I" até que o nível de potência seja reduzido para "0".



GUIA DO APARELHO

Pour déverrouiller les commandes

1. Assurez-vous que la plaque de cuisson est allumée.
2. Touchez et maintenez la touche Pause/Verrouillage enfant (16) pendant un certain temps.
3. Vous pouvez maintenant commencer à utiliser votre plaque de cuisson.

Lorsque la plaque de cuisson est en mode verrouillage pour enfants, toutes les commandes sont désactivées sauf la touche de l'interrupteur principal. Vous pouvez toujours éteindre la plaque de cuisson avec l'interrupteur principal en cas d'urgence, mais vous devrez déverrouiller la plaque de cuisson avant la prochaine utilisation.

Arrêt automatique

La fonction de sécurité de la plaque de cuisson est l'arrêt automatique. Cela se produit chaque fois que vous oubliez d'éteindre une zone de cuisson. Les temps d'arrêt par défaut sont indiqués dans le tableau ci-dessous :

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Minuterie par défaut (heure)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Utilisation de la minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie de deux manières différentes :

- Vous pouvez l'utiliser comme un rappel de minute. Dans ce cas, la minuterie ne coupera aucune zone de cuisson lorsque le temps défini est écoulé.
- Vous pouvez l'utiliser comme un minuteur d'arrêt pour éteindre une ou plusieurs zones de cuisson lorsque le temps défini est écoulé.
- Vous pouvez régler la minuterie jusqu'à 99 minutes.

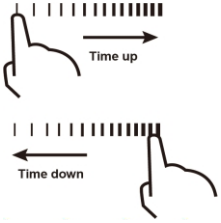
Utilisation de la minuterie comme rappel de minute

1. Assurez-vous que la plaque de cuisson est allumée et qu'aucune zone de cuisson n'est en mode sélection.

Note : vous pouvez utiliser le rappel de minute avant ou après avoir réglé la zone de cuisson.

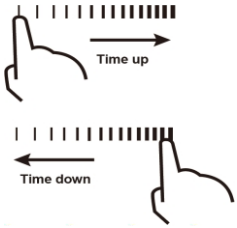
2. Appuyez sur la touche minuterie (6), "05" s'affichera sur l'écran de la minuterie. Ensuite, le chiffre représentant l'unité clignotera.
3. Réglez les minutes souhaitées en appuyant sur la touche MOINS (2) ou PLUS (3).

*Para o modelo com controlo deslizante, defina os minutos desejados tocando no controlo deslizante de controlo.



4. Appuyez à nouveau sur la touche minuterie, puis le chiffre représentant les dizaines clignotera.
5. Réglez les dizaines de minutes souhaitées en appuyant sur la touche MOINS (2) ou PLUS (3).

*Para o modelo com controlo deslizante, defina as dezenas de minutos desejados tocando no controlo deslizante.



GUIA DO APARELHO

Aviso de Calor Residual (Cuidado com Superfícies Quentes)
Quando a placa de cocção é usada por um certo tempo, pode haver calor residual. O indicador de potência exibirá "H" ou uma luz vermelha piscará, alertando para manter distância.
O indicador desaparecerá quando a superfície esfriar a uma temperatura segura. O calor residual também pode ser usado como uma função de economia de energia, caso você deseje aquecer outras panelas na zona de cocção ainda quente.

Uso da Função Boost
Para ativar a função Boost
1. Selecione a zona que possui a função Boost (identificada pela palavra "Boost").
2. Toque na tecla BOOST (7), e o indicador de nível de potência exibirá "P".

Para cancelar a função Boost
1. Selecione a zona que está no modo Boost.
2. Toque na tecla MINUS (2) para cancelar a função Boost e defina o nível de potência desejado.

***Nos modelos com controle deslizante, toque no controle deslizante para cancelar a função Boost.**

Nota: A função Boost dura no máximo 5 minutos, após os quais a zona de cocção retornará automaticamente ao nível 9.

Função de Bloqueio para Crianças
A função de bloqueio para crianças evita o uso acidental (como crianças ligando as zonas de cocção sem querer).

Para ativar o bloqueio das teclas
Toque na tecla de bloqueio para crianças (5) até que o indicador mostre "Lo".

Para desativar o bloqueio das teclas
1. Certifique-se de que a placa de cocção está ligada.
2. Toque e segure a tecla de bloqueio para crianças (5) por alguns segundos.
3. Agora você pode usar a placa normalmente.

⚠ Quando a placa está no modo de bloqueio para crianças, todas as teclas estão desativadas, exceto a tecla do interruptor principal. Em emergências, você ainda pode desligar a placa pelo interruptor principal, mas será necessário desativar o bloqueio antes de usá-la novamente.

Função Pausa/Bloqueio para Crianças
A tecla (16) combina as funções de Pausa e Bloqueio para Crianças.
Função Pausa Use a função Pausa para interromper temporariamente a cocção enquanto mantém todos os ajustes definidos. Você pode retomar rapidamente os ajustes com essa função.

Para ativar a função Pausa
Toque na tecla Pausa/Bloqueio para Crianças (16). Todas as zonas de cocção pararão, e os indicadores exibirão "||||".

Para desativar a função Pausa
1. Toque novamente na tecla Pausa/Bloqueio para Crianças (16).
2. Todas as zonas de cocção retornarão às configurações anteriores.

Nota:
- A função está disponível quando uma ou mais zonas de cocção estão em funcionamento.
- Se o modo Pausa não for desativado dentro de 1 hora, a placa será desligada automaticamente.

Para ativar o bloqueio das teclas
Toque na tecla Pausa/Bloqueio para Crianças (16) até que o indicador mostre "Lo".

GUIA DO APARELHO

Quando o tempo é definido, a contagem regressiva começa imediatamente. O visor mostrará o tempo restante.
7. Um sinal sonoro tocará por 10 segundos, e o indicador do temporizador exibirá □ □ quando o tempo definido expirar.

Configuração do temporizador para desligar uma ou mais zonas de cocção

Se o temporizador for configurado para uma única zona

1. **S**elecione a tecla da zona de cocção (4) que deseja configurar com o temporizador.
2. Pressione a tecla do temporizador (6), e os números "05" aparecerão no visor, com o "5" piscando.
3. Ajuste o tempo desejado no painel de controle.
4. Assim que o tempo for definido, a contagem regressiva começará automaticamente. O visor mostrará o tempo restante. Nota: O ponto vermelho ao lado do indicador de nível de potência (por exemplo, " ") acenderá para indicar que a zona está no modo temporizador.
5. Quando o temporizador expirar, a zona de cocção correspondente será desligada automaticamente.Nota: As outras zonas de cocção continuarão funcionando, caso já estejam ligadas.

Se o temporizador for configurado para várias zonas:

1. Ao definir o tempo para várias zonas de cocção simultaneamente, os pontos decimais das zonas correspondentes acenderão. O visor mostrará o tempo restante, e o ponto da zona ativa piscará.
2. Após o término do tempo, a zona correspondente será desligada. O visor mostrará então o tempo restante das outras zonas e o ponto da próxima zona correspondente piscará.
3. Para verificar o tempo restante de uma zona específica, pressione a tecla da zona (4), e o tempo correspondente será exibido no visor do temporizador.

Cancelar o temporizador

1. Selecione a zona para a qual deseja cancelar o temporizador.
2. Pressione a tecla do temporizador (6); o indicador piscará.
3. Ajuste o temporizador para "00"; o temporizador será cancelado.

F
unção de manter aquecido

A função de manter aquecido é usada para manter os alimentos cozidos quentes. Também pode ser utilizada para derreter ou cozinhar lentamente.

Para ativar o modo de manter aquecido:

1. Selecione a tecla da zona de cocção (4) que deseja configurar para manter aquecido.
2. Pressione a tecla (11) para ativar a função.



3. Aguarde um momento; o indicador exibirá " ", e a zona funcionará no modo de manter aquecido.

Para sair do modo de manter aquecido:

1. Selecione a tecla da zona de cocção (4) que deseja cancelar.
2. Pressione a tecla (11) novamente para desativar a função.

Zona Bridge

Se sua placa de indução possuir a função Zona Bridge, ela pode ser usada como uma única grande zona, proporcionando uma melhor experiência de cocção com utensílios especiais, como grelhas.
A Zona Bridge é composta por dois indutores independentes que podem ser controlados separadamente.
Quando estiver no modo Zona Bridge, um utensílio de cozinha pode ser movido de uma zona para outra dentro da área, mantendo o mesmo nível de potência na zona inicial.
A parte não coberta pelo utensílio será automaticamente desligada.

GUIA DO APARELHO

CUISINE ASIATIQUE

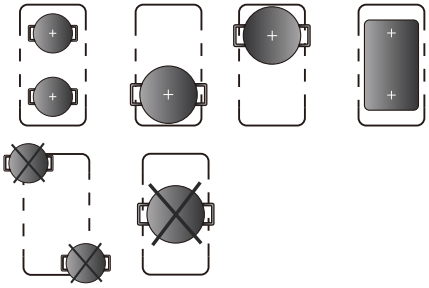
1. Choisissez un wok à fond plat ou une grande poêle.
2. Préparez tous les ingrédients et les ustensiles de cuisson nécessaires. La cuisine asiatique doit être rapide. Si vous voulez cuire une grande quantité de nourriture, vous devriez diviser la nourriture en plusieurs portions.
3. Préchauffez brièvement le wok / la poêle et ajoutez deux cuillères à soupe d'huile.
4. Faites cuire d'abord la viande. Mettez-la de côté et gardez-la au chaud.
5. Maintenant, faites cuire les légumes. Lorsque les légumes sont chauds mais encore croquants, réduisez le niveau de puissance. Ajoutez la viande et, si désiré, une sauce.
6. Faites sauter toute la nourriture avec soin pour que tous les composants soient chauds.
7. Servez immédiatement.

Niveaux de puissance

NIVEAU DE PUISSANCE :	ADAPTÉ (EXEMPLES) :
Niveau 1-2	□ Chauffage délicat de petites quantités d'aliments.
	□ Fonte de chocolat, beurre, etc.
	□ Aliments qui brûlent facilement.
	□ Cuisson douce en ébullition.
	□ Chauffage lent.
Niveau 3-4	□ Réchauffage
	□ Cuisson rapide en ébullition.
	□ Riz.
Niveau 5-6	• Crêpes.
Niveau 7-8	□ Sauté.
	□ Pâtes.
Niveau 9	□ Cuisine asiatique.
	□ Friture.
	□ Atteindre le point d'ébullition de la soupe/eau.

GUIA DO APARELHO

IMPORTANT: Certifique-se de posicionar os utensílios de cozinha centralizados na zona de cocção única. O utensílio ideal para a Zona Bridge é uma panela ou frigideira de forma oval ou retangular.



Usando a função Zona Bridge
Para ativar a Zona Bridge: Pressione simultaneamente a tecla da zona frontal esquerda (4) e a tecla da zona traseira esquerda (4) até que o indicador da zona exiba □□e o nível de potência. Ajuste o nível de potência desejado, e a zona funcionará no modo Bridge.
Para desativar a Zona Bridge: Toque em uma das teclas de zona (4) e ajuste o nível de potência para utilizá-la de forma independente. A função Zona Bridge será desativada.

Instruções de Cozimento
Tenha cuidado ao fritar, pois óleos e gorduras aquecem muito rapidamente, especialmente ao usar a função Power Boost. Em temperaturas extremamente altas, óleos e gorduras podem se inflamar espontaneamente, representando um grave risco de incêndio. NUNCA tente apagar um fogo com água. Em vez disso, desligue o aparelho e cubra a chama com uma tampa ou um cobertor antichamas.

Dicas de Cozimento
- Reduza o nível de potência quando os alimentos começarem a ferver.
- Usar uma tampa reduz o tempo de cozimento e economiza energia ao reter o calor.
- Use a quantidade mínima necessária de líquido ou gordura para reduzir o tempo de cozimento.
- Comece o cozimento em potência alta e reduza quando os alimentos estiverem bem aquecidos.



Mijotagem / Cozimento de Arroz
Mijotagem é um cozimento a uma temperatura de aproximadamente 85°C, em que pequenas bolhas sobem à superfície do líquido. É ideal para sopas, ensopados e molhos, pois os sabores se desenvolvem sem superaquecimento. Molhos à base de ovos ou espessados com farinha também devem ser cozidos dessa forma. Certas receitas, como arroz por absorção (quando a água é completamente consumida), requerem uma configuração acima do nível de potência mais baixo para garantir o cozimento no tempo recomendado.

Preparação de Bifes
Retire a carne da geladeira e deixe descansar à temperatura ambiente por aproximadamente 20 minutos.
Aqueça uma frigideira de fundo grosso.
Esfregue óleo em ambos os lados do bife. Despeje uma pequena quantidade de óleo na frigideira quente e coloque o bife.
Vire a carne apenas uma vez durante o cozimento.
O tempo exato dependerá do tamanho do bife e da sua preferência (mal passado, ao ponto, bem passado).
O tempo de cozimento de cada lado pode variar entre 2 a 8 minutos.
Pressione o bife para verificar o ponto:
Um bife firme está bem passado.
Deixe o bife descansar em um prato quente por alguns minutos; isso deixará a carne mais macia.

GUIA DO APARELHO

Economia de Energia

- Use utensílios de cozinha apropriados para cozinhar.
- Utensílios com bases grossas e planas podem economizar até um terço da energia elétrica. Sempre que possível, cubra os utensílios de cozinha; caso contrário, o consumo de energia pode ser até quatro vezes maior!
- Adapte o tamanho dos utensílios à superfície da zona de cocção. Um utensílio nunca deve ser menor do que a zona de cocção utilizada.
- Certifique-se de que as zonas de cocção e os utensílios de cozinha estejam limpos.
  - Resíduos podem impedir a transferência de calor. Respingos queimados frequentemente exigem produtos de limpeza que podem ser prejudiciais ao meio ambiente.
- Evite abrir os utensílios com muita frequência (uma panela observada nunca ferve!).
- Aproveite o calor residual para economizar energia ao iniciar um novo preparo em uma zona que ainda esteja quente ou morna.

CUIDADOS E LIMPEZA

- Limpe a placa de cocção após cada uso.
- Use um detergente especialmente formulado para vidro cerâmico.
- Limpe a superfície com uma esponja especial e água morna.
- Remova resíduos com um pano macio.
- Não esfregue o vidro cerâmico.
- Resíduos podem ser removidos com um raspador de silicone, projetado para vidro cerâmico. Esses raspadores estão disponíveis no mercado.

Quoi ?	Comment faire ?
"Saleté sur la vitre (empreintes, taches, résidus ou éclaboussures non sucrées sur la vitre)."	1. Éteindre l□alimentation de la plaque de cuisson. 2. Appliquer un nettoyant pour vitrocéramique lorsque la vitre est encore tiède (mais pas chaude !) 3. Rincer et essuyer avec un chiffon propre ou du papier essuie-tout. 4. Rallumer l□alimentation de la plaque.
"Bouillonnements, fondre et éclaboussures de sucre sur la vitre."	Retirer immédiatement avec un poisson, un couteau palette ou un grattoir à lame de rasoir adapté aux plaques vitrocéramiques, mais attention aux zones de cuisson qui sont encore chaudes. 1. Éteindre l□alimentation de la plaque à la prise murale. 2. Tenir la lame ou l□ustensile à un angle de 30° et gratter la salissure ou le résidu vers une zone fraîche de la plaque. 3. Nettoyer la salissure ou l□éclaboussure avec une éponge humide ou un chiffon en papier. 4. Procéder comme décrit dans les étapes 2 à 4 dans la section précédente.
"Éclaboussures sur les commandes tactiles."	1. Éteindre l□alimentation de la plaque. 2. Enlever les éclaboussures. 3. Essuyer les commandes tactiles avec une éponge ou un chiffon humide, puis essuyer complètement avec du papier essuie-tout. 4. Rallumer l□alimentation de la plaque.

IMPORTANTE

- Mesmo quando a placa de cocção estiver desligada, não haverá indicação de "superfície quente", mas a zona de cocção pode ainda estar quente. Tenha muito cuidado!
- Desconecte o aparelho da rede elétrica antes de realizar qualquer manutenção (utilize o disjuntor da sua instalação elétrica).
- Não use limpadores a vapor. Risco de choque elétrico! A vapor pode danificar os componentes elétricos do aparelho.
- Esponjas abrasivas, esponjas de nylon e agentes de limpeza rugosos/abrasivos podem riscar o vidro. Leia sempre o rótulo para verificar se o produto é adequado para vidro cerâmico.
- Não deixe resíduos de produtos de limpeza na placa de cocção, pois o vidro pode manchar.
- Remova manchas de alimentos açucarados, respingos ou resíduos de alimentos imediatamente. Se deixados para esfriar sobre o vidro, podem ser difíceis de remover ou até danificar permanentemente a superfície.
- Risco de corte: Quando o protetor de segurança estiver retraído, a lâmina do raspador será extremamente afiada. Use com cuidado e guarde-o fora do alcance das crianças.
- A placa de cocção pode emitir um bip e desligar sozinha se houver líquidos sobre o painel de controle. Certifique-se de limpar a área do painel de toque antes de tentar ligar a placa novamente.

PERGUNTAS E VERIFICAÇÃO RÁPIDA

MEDIDAS DE EMERGÊNCIA:

1. Desligue todo o aparelho.
2. Desconecte o aparelho da alimentação elétrica (utilize o disjuntor da instalação elétrica doméstica).
3. Entre em contato com a loja onde você adquiriu o aparelho.
4. ➢ Verifique a tabela abaixo antes de entrar em contato com a loja onde adquiriu o aparelho.

Problema	Causas possíveis e ações a realizar
A placa de cocção não liga.	1. Verifique a conexão à rede elétrica e certifique-se de que está ligada. 2. Verifique se há uma queda de energia em sua casa. 3. Verifique o fusível da residência. 4. Se tudo estiver em ordem e o problema persistir, entre em contato com um técnico qualificado.
Os controles por toque não respondem.	O painel de controle está bloqueado com a função de bloqueio para crianças. Desbloqueie os controles. Consulte a seção «Uso da placa».
Os controles por toque são difíceis de usar.	Pode haver uma pequena quantidade de água sobre os controles, ou talvez você esteja tocando com a ponta do dedo. Certifique-se de que a área do controle tátil esteja seca e use a parte carnosa do dedo para tocar nos controles.
O vidro está riscado.	1. Panelas com bordas ásperas. 2. Panelas inadequadas, produtos abrasivos ou esponjas não apropriadas. Use panelas com bases planas e lisas. Consulte «Escolha do material de cozinha». Consulte «Cuidados e limpeza».
Algumas panelas fazem barulhos de estalos ou cliques.	Isso pode ser causado pelo material das panelas (camadas de materiais diferentes vibrando de forma distinta). Isso é normal e não indica defeito.
A placa de cocção faz um leve zumbido em certos níveis de potência.	Isso é causado pela tecnologia de indução. É normal, mas o ruído pode diminuir ou desaparecer completamente ao mudar o nível de potência.
Ruído do ventilador vindo da placa de indução.	Um ventilador está integrado na sua placa de indução para evitar o superaquecimento dos componentes eletrônicos. Ele pode continuar funcionando mesmo após desligar a placa. Isso é normal e não requer nenhuma ação. Não desconecte a alimentação enquanto o ventilador estiver funcionando.
As panelas não aquecem e o indicador na placa exibe o símbolo «U».	A placa não reconhece corretamente a panela. Verifique o tamanho da base da panela, se for muito pequena para a zona de cocção ou se não estiver centrada. Use panelas adequadas para indução. Consulte a seção «Escolha do material de cozinha».
A placa de cocção ou uma zona desliga inesperadamente. Um som de erro e um código de erro são exibidos.	Falha técnica. Anote o código de erro (geralmente alterna entre um ou dois números no visor do temporizador), desconecte a alimentação da placa de indução e entre em contato com um técnico qualificado.

Se o aparelho apresentar um problema que não esteja mencionado na tabela abaixo ou se você já tiver verificado todos os itens da tabela mas o problema persistir, entre em contato com a loja onde adquiriu o aparelho

CÓDIGO DE ERRO

Se ocorrer uma anomalia, a placa de cocção entrará automaticamente no modo de proteção e exibirá os códigos de proteção correspondentes:

Códigos de erro para a placa de indução.

Problema	Causas possíveis	O que fazer
E1	Sinal perdido (falha no PCB)	Por favor, entre em contato com o serviço de pós-venda.
E2/E3	Tensão de entrada muito alta/baixa	Pare de cozinhar e aguarde a tensão de entrada voltar ao normal. Caso isso não aconteça, entre em contato com o centro de serviço.
E4/E5/E6	Falha no termistor	Entre em contato com o centro de serviço para reparos.
E7	Temperatura alta anormal (superaquecimento)	Desligue a alimentação por 30 minutos e ligue novamente. Se ainda não funcionar, entre em contato com o serviço.
E8/E9	Falha do sensor IGBT	Entre em contato com o centro de serviço para reparos.
E0	Superaquecimento do IGBT	Verifique se o ventilador ainda está funcionando. Caso contrário, entre em contato com o serviço para reparo.
EE	Falha no PCB de exibição	Entre em contato com o centro de serviço.

Os elementos acima referem-se ao diagnóstico e inspeção de falhas comuns.
ATENÇÃO! Para evitar qualquer perigo, não desmonte o aparelho por conta própria.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Modèle de plaque de cocção	HI3601S
Type de plaque de cocção	Elétrica
Zonas de cocção	3 zonas
Tensão de alimentação	220-240V~ 50-60Hz
Potência elétrica instalada	6680 W

Zones de cuisson circulares ou surface: Diâmetro da área de cozimento útil por zona aquecida eletricamente, arredondado para 5 mm.	160	180	280	N/A	N/A	mm
Consumo de energia por zona de cocção ou superfície calculado por kg (fogão elétrico EC)	185,5	192,5	194 ,4	N/A	N/A	Wh/kg
Consumo de energia da placa de cocção, calculado por kg (placa de cocção elétrica EC)	190.8					Wh/kg

20 minutos após o arranque sem mais operações ou após o fim do programa / função, o aparelho passa automaticamente para o modo de espera.
A potência em modo de espera não ultrapassa os 0,8 watts.

GESTÃO DOS RES DUOS



ELIMINAÇÃO: Não descarte este produto como lixo doméstico não reciclado. A coleta desses resíduos separadamente para um tratamento especial é necessária. Não retire o símbolo do aparelho.

Este aparelho está etiquetado de acordo com a diretiva europeia 2002/96/CE relativa aos Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrônicos (REEE). Ao garantir que este aparelho seja descartado corretamente, você ajudará a prevenir danos ambientais e à saúde humana, que poderiam ocorrer caso o aparelho fosse descartado de maneira inadequada.

O símbolo no produto indica que ele não deve ser tratado como um resíduo doméstico comum. Deve ser levado a um ponto de coleta para o reciclagem de equipamentos elétricos e eletrônicos.

- Os aparelhos antigos e inutilizados devem ser enviados para eliminação no centro de reciclagem responsável. Nunca os exponha a chamas abertas.
- Antes de descartar um aparelho antigo, torná-lo inutilizável. Desconecte o aparelho e corte o cabo de alimentação completamente. Jogue imediatamente o cabo de alimentação e a tomada.
- Jogue todo papel e cartão nos recipientes correspondentes.

Este aparelho necessita de eliminação especializada de resíduos. Para mais informações sobre o tratamento, recuperação e reciclagem deste produto, entre em contato com a sua prefeitura, serviço local de gestão de resíduos domésticos ou com a loja onde você o comprou.
Para informações mais detalhadas sobre o tratamento, recuperação e reciclagem deste produto, entre em contato com o escritório municipal local, o serviço de gestão de resíduos domésticos ou com a loja onde você comprou o produto.

V1. 0

HYUNDAI

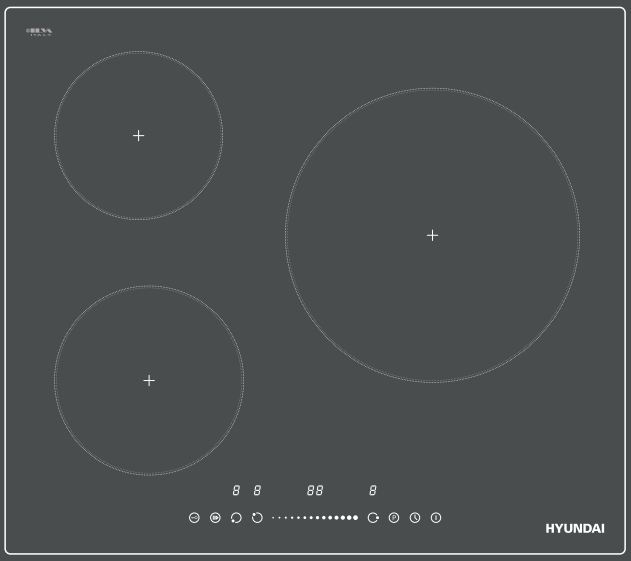
Importado por S.T. S.L con CIF B73737553
Distribuido por KOREA SMART HOME, S.L con CIF B56843261 y dirección
Av. Altos Hornos S/N. Pto. Sagunto (46520). Valencia, España.
Licenciado por HYUNDAI CORPORATION HOLDINGS, KOREA
info@hyundai-electro.com
avisos@hyundai-electro.com
España 960600034
Portugal 00351300305065

HYUNDAI

User Manual

Model name HI3601S

GENUINE PRODUCT OF
HYUNDAI CORPORATION



User Manual
Induction hob

INDEX

SAFETY WARNINGS 1-7
INSTALLATION 8-14
GUIDE TO THE APPLIANCE 15-27
CARE AND CLEANING 28
QUESTIONS AND QUICK CHECK 29-31
ERROR CODE 32
TECHNICAL SPECIFICATION 33
WASTE MANAGEMENT 34

Congratulations

on the purchase of your new hob. We would like to thank you for purchasing a product from our wide range of domestic appliances. We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it. For installation, please read the installation section. Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference. If you transfer the appliance to a third party, also hand over this instruction manual.

- The figures in this instruction manual may differ in some details from the current design of your appliance. Nevertheless follow the instructions in such a case.
- Any modifications, which do not influence the functions of the appliance, shall remain reserved by the manufacturer. Please dispose of the packing with respect to your current local and municipal regulations.
- The appliance you have purchased may be an enhanced version of the unit this manual was printed for. Nevertheless, the functions and operating conditions are identical. This manual is therefore still valid. Technical modifications as well as misprints shall remain reserved.

Note: This appliance is intended for domestic use only.

SAFETY WARNINGS

Please read this user manual thoroughly before attempting to use this appliance for the first time. This manual contains important information on safe installation, use and care of the appliance. Keep these instructions for reference and pass them on to future user.
All information included in those pages serve for the protection of the operator. If you ignore the safety information and safety instructions, you will endanger your health and life.
Store this manual in a safe place so you can use it whenever it is needed. Strictly observe the instructions to avoid damage to persons and property.

MAKE SURE THAT THIS MANUAL IS AVAILABLE TO ANYONE USING THE APPLIANCE AND MAKE SURE THAT IT HAS BEEN READ AND UNDERSTOOD PRIOR TO USING THE APPLIANCE.

Installation
Electrical Shock Hazard

- The technical data of your energy supply must meet the data on the rating label. Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.
- Do not connect the appliance to the mains if the appliance itself or the power cord or the plug are visibly damaged.
- All modifications to the electrical mains to enable the installation of the appliance must be performed by a qualified professional.
- Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory. A check-up of existing and newly-made connections must be done by an authorized professional.

• Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician. Do not modify the energy supply. The connection must be carried out in accordance with the current local and legal regulations.

• The room the appliance is installed in must be dry and well-ventilated. When the appliance is installed, an easy access to all control elements is required.

Do not install the appliance near to curtains or upholstered furniture. RISK OF FIRE!

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.

• While unpacking, the packaging materials (polythene bags, polystyrene pieces, etc.) should be kept away from children and pets. RISK OF INJURY! CHOKING HAZARD!

• When you unpack the appliance, you should take note of the position of its components in case you have to repack and transport it at a later point of time.

• No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.

• The appliance must be transported and installed by at least two persons.

• 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.

- The veneering of cabinets has to be fixed with a heat-resistant glue, that is able to withstand a temperature of 100 ℃.
- Adjacent furniture or housing and all materials used for installation must be able to resist a temperature of min. 85 ℃ above the ambient temperature of the room the appliance is installed in during operation.
- Do not install the appliance in rooms or at areas which contain flammable substances as petrol, gas or paint. This warning also refers to the vapour these substances release.
- Cooker-hoods should be installed according to their manufacturers' instructions.
- The safety distance between the hob and a wall/cupboard above should be at least 450 mm.
- The safety distance between the hob and an extractor hood above should be at least 650 mm.
- Household equipment and connection leads must not touch the hob as the insulation material is usually not heat-resistant.
- Only use 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.
- The cooking process has to be supervised. A shortterm cooking process has to be supervised continuously.

Operation and maintenance

Electrical Shock Hazard

- Never touch the power plug, the power switch or other electrical components with wet or damp hands. RISK OF ELECTRIC SHOCK!
- Operate the appliance with 220-240 V AC / 50-60 Hz only.

• Do not cook on a broken or cracked hob. If the hob surface is break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.
• Switch the hob 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. Your pacemaker must be designed in compliance with the corresponding regulations so it will not cause any interferences between the pacemaker and the appliance. Consult the manufacturer of your pacemaker or your doctor to decide whether it meets the forced requirements or if any incompatibilities do exist.

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 pan lids should not be placed on the hob surface since they can get hot
• The accessible parts of the appliance become hot during operation so keep children away. Touching the appliance while it is operating can cause serious burns.
• 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.
• The appliance will become hot while operating and
will retain and emit heat even if it has stopped operating.
• Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

Cut Hazard

• The razor-sharp blade of a hob 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

- Store this manual in a safe place so you can use it whenever it is needed. Strictly observe the instructions to avoid damage to persons and property.
- Only use cookware which is suitable to be used on ceramic glass; otherwise you will damage the appliance.
- Do not switch on the hob before you have put a cookware on it.
- Do not operate the appliance unless all components are installed properly.
- The hob should be clean at every time. Soiled cooking zones do not transfer the heat correctly.
- Protect the hob against corrosion.

Never try to repair the appliance yourself. Repairs carried out by unauthorized persons can cause serious damage. If the appliance does not operate properly, please contact the shop you purchased the appliance at. Original spare parts should be used only.

- When you move the appliance, hold it at its base and lift it carefully. Keep the appliance in an upright position.
- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite. 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.
- 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 hob as described in this manual (i.e. by using the touch controls).
- 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 hob could be seriously injured.
- The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- Always supervise children when they are near the appliance.

- Only allow children to use the appliance without supervision, when adequate instructions have been given before so that the child is able to use the appliance in a safe way and understands the risks of improper use.
- 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 allow anybody who is not familiar with this instruction manual to operate the appliance. The steam will cause serious damage to the electric components of the appliance. RISK OF ELECTRICAL SHOCK!
- Do not use a steam cleaner to clean your hob.
- Do not place or drop heavy objects on your hob.
- Do not stand on your hob.
- 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 hob, as these can scratch the surface and damage the ceramic glass.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or an authorized aftersales service or a qualified professional only, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. The appliance is intended for private use only.
- 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!
- The appliance is intended for indoor-use only.

• The appliance is not intended to be operated for commercial purposes and in public transport.

• WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

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

• Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

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

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

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

• A steam cleaner is not to be used.

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

• The air vents of the appliance or its built-in structure (if the appliance is suitable for being built-in) must be completely open, unblocked and free of any kind of dirt.

• In case of an event caused by a technical malfunction, disconnect the appliance from the mains. Report the malfunction to your service centre so it can be repaired.

INSTALLATION

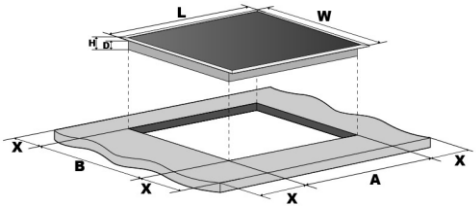
Unpacking and positioning

- Unpack the appliance carefully.
- The appliance may be equipped with the transport-protection. Be very careful and do not use any aggressive or abrasive detergents to remove residuals of the transport protection.
- Check that the appliance and the power cord are not damaged.
- Connect the appliance to a dedicated socket only.
- Do not install the appliance in a place where it may come in contact with water or rain; otherwise the insulation of the electrical system will be damaged.
- Connect the appliance to the mains properly.

Selection of installation equipment

- Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hob.
- For the purpose of installation and use, a minimum of 50mm space shall be preserved around the hole.
- The safety distance between the hob and a wall cupboard above should be at least 450mm.
- The safety distance between the hob and an extractor hood above should be at least 650mm.
- Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.

Models	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
HI3601S	590	520	62	58	560	490	50 mini.





ATTENTION:

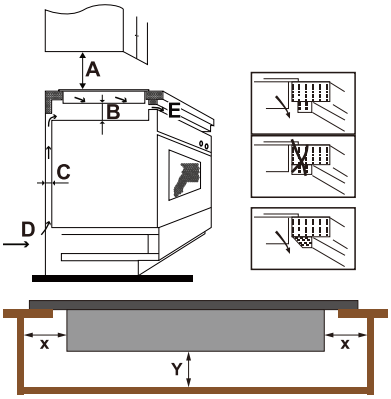
❶ Under any circumstances, make sure the hob is well ventilated and the air

❷ inlet and outlet are not blocked. Ensure the hob is in good work state. As shown below:

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

A (mm)	760
B (mm)	50 minimum
C (mm)	30 minimum
D	Air intake
E	Air exit 5mm

X(mm)	100 minimum
Y(mm)	30 minimum



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

Before you install the hob, make sure that

❶ the work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements.

❷ the work surface is made of a heat-resistant material.

❸ if the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan.

❹ the installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations.

❺ 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.

❻ The isolating switch must be of an approved type and provide a 3 mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements). The isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed.

❼ you consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation.

❽ you use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

❾ The power cable must not come into contact with cabinet doors or drawers.

❿ The appliance must be supplied with an adequate flow of fresh air from outside the
cabinet to the base of the hob.

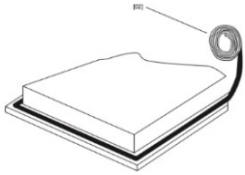
Before locating the fixing brackets

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

Stretch out and stick the supplied tape [02] along the underside edge of the hob, ensure the ends overlap. Trim off any excess tape and dispose of it.

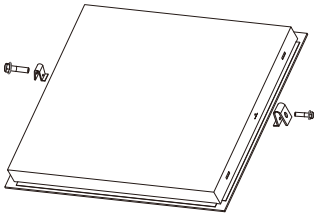


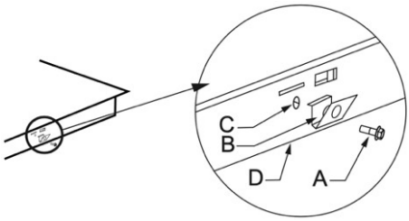
[02]



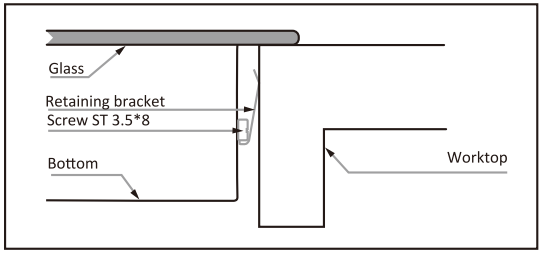
locating the fixing brackets

Fix the hob brackets by screw two brackets on the bottom of hob (see picture).





Then install the hob into the cutout of the worktop. Apply gentle downwards pressure onto the hob to push it into the worktop.



When you have installed the hob, make sure that

❶ the power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.

❷ there is adequate flow of air from outside the cabinetry to the base of the hob.

❸ if the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.

❹ the isolating switch is easily accessible by the customer.

Cautions

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

❷ The hob shall not be mounted to cooling equipment, dishwashers and rotary dryers.

❸ The hob shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.

❹ The wall and induced heating zone above the work surface shall withstand heat.

❺ To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.

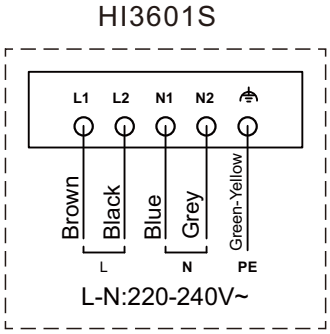
❻ A steam cleaner is not to be used.

❼ This hob 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

If this appliance comes with a fitted 13amp plug-top and can be plugged directly into a suitable no less than 13amp socket.

The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, or a single-pole circuit breaker. The method of connection is shown as the diagram.(If the hob has a plug, there is no need to refer to the wiring diagram.)



⚠ This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person, who is familiar with and adheres to the local requirements and supplementary regulations of your electricity supplier. Do not carry out the

installation yourself. RISK OF ELECTRIC SHOCK. Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

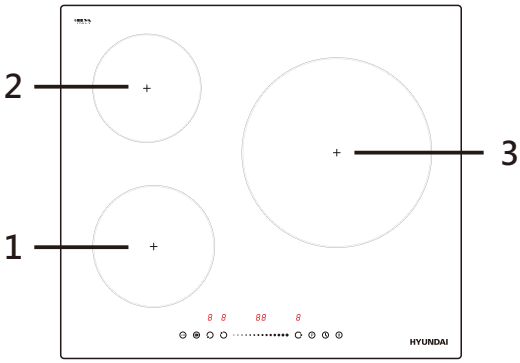
❶ The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
❷ The voltage corresponds to the value given in the rating plate
❸ The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.

To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.
The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75°C at any point.
Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations. Any alterations must only be made by a qualified electrician.

⚠ 1. 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.
2. 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.
3. The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.
4. The cable must not be bent or compressed.
5. The cable must be checked regularly and only replaced by a proper qualified person.
6. Your household power supply must meet the power consumption of the appliance.
7. When the socket is not accessible for the user or a fixed electrical connection of the appliance is required, an all-pole disconnecting device must be incorporated during installation. Disconnecting devices are switches with a contact opening distance of at least 3 mm. These include LS-switches, fuses and protectors (EN 30335). Read the information on the nameplate and the connection diagram before connecting the appliance to the mains. The electricity supply must be performed via a 16A automatic cut-out. If in doubt, always contact the local building authorities and consult the relevant legal provisions.

GUIDE TO THE APPLIANCE

HI3601S

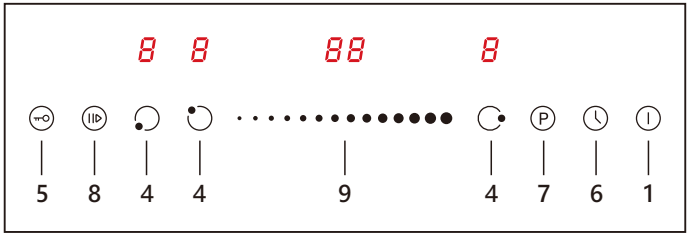


Note: The illustration is a reference image, your device may differ

Model #	HI3601S		
Power of zone - 1	1800/2200W		
Power of zone - 2	1400/1600W		
Power of zone - 3	2500/3000W		
Power of zone - 4	/		

CONTROL PANEL

HI3601S



Note: The illustration is a reference image, your device may differ

Control Panel Keys

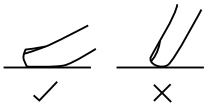
KEY #	FUNCTIONS	KEY #	FUNCTIONS
Key 1.	ON/OFF	**Key 6.**	Timer
Key 4.	Zone selection	**Key 7.**	Boost
Key 5.	Child lock	**Key 8.**	Pause
		Key 9.	Slider touch

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 hob.
- Clean the glass-ceramic

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 (see figure below).



- You will hear a beep each time a touch is registered.

- Make sure the control panel is 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.

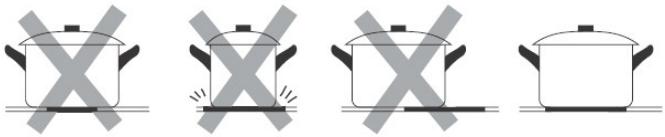
Choosing the right Cookware

- Use glass-ceramic suitable cookware only.
- The base of cookware must have a minimum diameter relevant to the diameter of the cooking zone you use the cookware on.

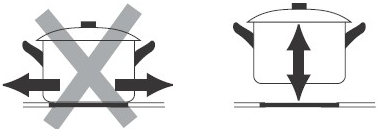
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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 hob □ do not slide, or they may scratch the glass.



For Induction hob

⚠
- Only ferromagnetic cookwares are 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.

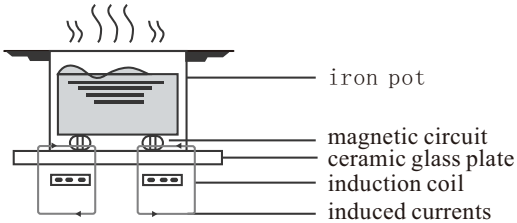
- Cookware made by the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminum or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.
- Use pans which is wide enough to completely cover the cooking area. If it is slightly wider the energy will be used at its maximum efficiency. Cookware diameter smaller than below table will not be supported by induction hob.

Size of burner (mm)	The minimum pot (diameter /mm)
160	120
180	140
210	160
280	220

While using unsuitable cookware the cooking zone does not heat up. The display goes off automatically after 1 minute even if you have not placed suitable cookware on the cooking zone

A Word on Induction Cooking

Induction cooking is a safe, advanced and efficient 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.



Using your Hob with touch control panel

Switching the hob on and off

Switch the hob on and off by using the main switch.

1. Touch the ON/OFF key (1). All the indicators show " - " . The Hob is in standby mode.

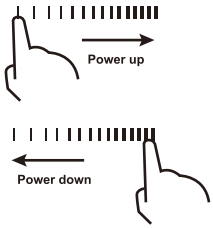
2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.

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

3. Select zone by touch corresponding zone selection key (4), an indicator next to the key will flash.

4. Select power level by touching the MINUS (2) or PLUS key (3). The power can be changed during cooking as required.

*For the slider control model, adjust heat setting by touching the slider control. The power can be changed during cooking as required.



- If you don't choose a heat setting within 1 minute, the hob will automatically switch off. You will need to start again from step 1.

5. While cooking, the power level can be changed at any time.

When you have finished cooking

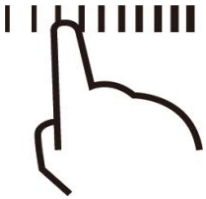
1. Selecting the burner that you wish to switch off by pressing the zone selection key (4).

2. Turn the cooking zone off by touching MINUS key (2) until power level reduce to " 0 " .

3. To turn the whole hob off, touch the ON/OFF key (1).

4.You can use the residual heat for saving energy when starting a new cooking procedure on a cooking zone which is still warm / hot.

*For the slider control model, turn the cooking zone offby touching the slider to “I” until power level reduce to ”0”



Residual Heat Warning (Beware of hot surfaces)

When the hob has been operating for some time, there will be some residual heat. The power indicator will appear “ H ” or red light twinkling to warn you to keep away from it.

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 cooking zone that is still hot.

Using Boost function

To activate the boost function

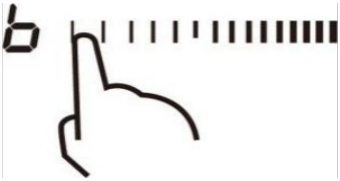
1. Select the zone with boost function (with word “ Boost”).
2. Touch BOOST key (7) and power level indication shows “ P” .

Cancel Boost function

1. Select the zone under BOOST mode.

Touching the MINUS key I to cancel the Boost function and select the level you want to set

*For the slider control model, touching the slider control to cancel the Boost functior.



NOTE: boost function can only last for 5 minutes, after that the zone will go to level 9 automatically.

Child Lock Function

You can use Child lock function to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).

To lock the controls

Touch the Child lock key (5) until the indicator show " Lo ".

To unlock the controls

1. Make sure the hob is turned on.
2. Touch and hold the Child lock key (5) for a while.
3. You can now start using your hob.

⚠ When the hob is in Child lock mode, all the controls are disable except the main switch key, you can always turn the hob off with the main switch in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

Pause/Child lock function

Key (16) combines the pause and child lock function.

You can use Pause function to stop all heating but still keep all the setting you set, in case your have any interruption when cooking. You can revert all setting back easily with this function.

You can also use Child lock function to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).

To use Pause function

Touch the Pause/Child lock function key (16), all the heating zones stop working, all the indicators show " |||| ".

Cancel Pause function

Touching the Pause/Child lock function key (16) again, all the heating zones will revert to its original setting.

NOTE: The function is available when one or multi heating zones are working.

NOTE: If you don`t cancel the stop Pause mode within 1 hour, the induction hob will automatically switch off.

To lock the controls

Touch the Pause/Child lock function key (16) until the indicator show “Lo”.

To unlock the controls

1. Make sure the hob is turned on.
2. Touch and hold the Pause/Child lock function key (16) for a while.
3. You can now start using your hob.

⚠ When the hob is in Child lock mode, all the controls are disable except the main switch key, you can always turn the hob off with the main switch in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

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 the timer in two different ways:

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

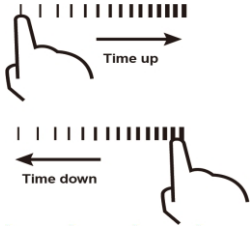
Using the Timer as a Minute Minder

1. Make sure the hob is turned on, and none cooking zone is in selecting mode.

Note: you can use the minute minder before or after cooking zone setting finished.

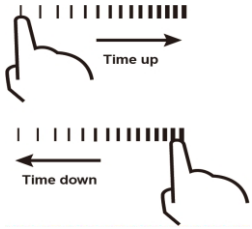
2. Touch timer key (6), □05□ will show in the timer display. Then number to represent units digit will flash.
3. Set the desired minutes by touching the MINUS key (2) or PLUS key (3).

*For the slider control model, set the desired dozens of minutes by touching the slider control.



4. Touch timer key again, then number to represent tens digit will flash.
5. set the desired dozens of minutes by touching MINUS key (2) or PLUS key (3).

*For the slider control model, set the desired dozens of minutes by touching the slider control.



6. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time.
7. A signal sound will beeps for 10 seconds and the timer indicator shows " – – " when the setting time finished.

Setting the timer to turn one or more cooking zones off

If the timer is set on one zone:

1. Selecting the heating zone key (4) that you want to set timer.

2. Touch timer key (6), the digits “ 05 ” will show in the timer display. and the “ 5 ” flashes.
3. Set the desired time in the control panel.
4. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time.

NOTE: The red dot next to power level indicator (eg. ) will illuminate indicating that the zone is in timer mode.

5. 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 the time for several cooking zones simultaneously, decimal dots of the relevant cooking zones are on. The minute display shows the remaining time. The dot of the corresponding zone flashes.
2. Once the countdown timer expires, the corresponding zone will switch off. Then it will show the remaining activated timer and the dot of corresponding zone will flash. 
3. To check the remaining time set on a particular zone, touch the zone (4) and the corresponding timer will be shown in the timer indicator.

Cancel the timer

1. Select the zone that you want to cancel the timer.
2. Touch the timer key (6), the indicator will flash.
3. Set the timer to “ 00” , the timer is cancelled.

Keep warm function

The warming function is used to keep cooked food warm. Hence this function can also be used as melting or simmer function.

To enter keep warm mode

1. Selecting the heating zone key (4) that you want to set keep warm.
2. Press the key (11) to start the keep warm function,



3. Wait for a while, the indicator show "", the zone is working under keep warm mode.

To exit keep warm mode

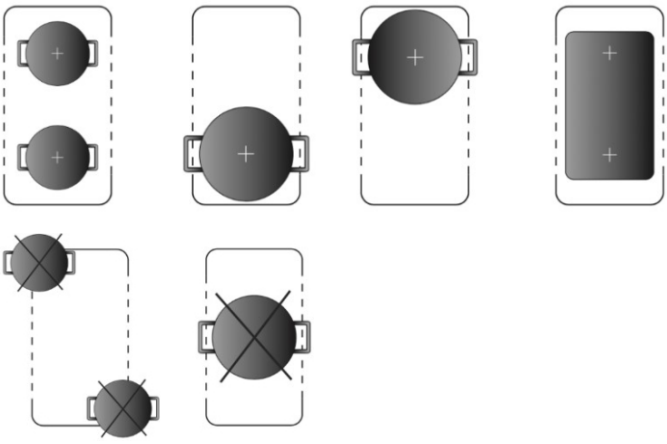
Selecting the heating zone key (4) that you want to cancel, then press the key (11) to cancel the keep warm function.

Bridge Zone

If your induction hob has Bridge zone function, the area can be used as a single bigger zone, to have better cooking experience on some special cookware like griddle etc.

- Bridge area is made of two independent inductors that can be controlled separately. When working as bridge zone, a cookware is moved from one zone to the other within the area keeping the same power level of the zone where the cookware originally placed, and the part that is not covered by cookware is automatically switched off.

IMPORTANT: Make sure to place the cookwares centered on the single cooking zone. The ideal recipe is an oval or rectangular saucepan, or a saucepan. Below is the reference:



To use Bridge zone function

- To activate Bridge area, press front left zone key (4) and rear left zone key (4) simultaneously until the zone indicator show " " and power level.
- Set the power level, and the area is working under bridge mode.

To cancel Bridge zone function

- Touch either zone key (4), set the power to use independently. Then Bridge zone function is cancelled.

COOKING GUIDELINES



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



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.

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 power and reduce it when the food has been well heated.

SIMMERING / COOKING OF RICE

- Simmering is cooking with a temperature of approx. 85 0C. At this temperature small bubbles ascend to the surface of the cooking liquid. Simmering is a perfect way to cook delicious soups and stews as the flavours of the food unfold completely without being over-heated. You should also cook egg-based sauces and sauces thickened with flour in this way.
- Some cooking procedures, including the cooking of rice with the absorption-method (= the water is consumed completely), require a setting above the lowest power level, so the food is cooked within the recommended cooking time.

STEAKS

1. Take the meat out of the fridge and let it rest at room temperature for approx. 20 minutes.
2. Heat up a pan with a heavy base.
3. Rub both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and place the steak into the pan.
4. Turn the meat just once while cooking. The exact cooking time depends from the size of your steak and your individual preferences (medium, medium rare etc.). So the cooking time of each side may vary from 2 to 8 minutes. Press the steak to check the cooking result - a firm steak is well done.
5. Leave the steak on a warm plate for a few minutes; so it will become tender.

ASIAN-STYLE COOKING

1. Choose a wok with a flat base or a big pan.
2. Prepare all ingredients and the cooking utensils you need. Asian-style cooking should work fast. If you want to cook a big amount of food, you should divide the food into several portions.
3. Preheat the wok / pan briefly and add two tablespoons of oil.
4. Cook the meat first. Put it aside and keep it warm.
5. Now cook the vegetable. When the vegetable is hot but still crisp, reduce the power level. Add the meat and, if desired, a sauce.
6. Sauté the complete food carefully so all components are hot.
7. Serve immediately

Power levels

POWER LEVEL:	SUITABILITY(EXAMPLES):
Level 1-2	• Delicate warming of small amounts of food. • Melting of chocolate, butter etc. • Food which burns quickly. • Gentle simmering. • Slow warming.

POWER LEVEL:	SUITABILITY(EXAMPLES):
Level 3-4	Reheating. Fast simmering. Rice.
Level 5-6	Pancakes.
Level 7-8	Sautéing. Pasta.
Level 9	Asian-style. Frying. Reaching of the boiling point of soup /water

Saving of energy

- Use proper cookware for cooking.
- Cookware with thick, flat bases can save up to1/3 of electric energy. Remember to cover your cookware if possible; otherwise you will use four times as much energy!
- Match the size of the cookware to the surface of the heating plate. A cookware should never be smaller than a heating plate.
- Ensure that the heating plates and the cookware are clean.
- Soils prevent heat-transfer. Repeatedly burnt-on spillages can often be removed by products, which will damage the environment, only.
- Do not uncover the cookware too often (a watched pot-content will never boil!).
- You can use the residual heat for saving energy when starting a new cooking procedure on a cooking zone which is still warm / hot.

CARE AND CLEANING

- Clean the hob after use.
- Clean the glass-ceramic with a commercially available detergent for glass-ceramic. Use a special sponge and warm water.
- Remove residuals on the glass-ceramic with a soft cloth.
- Do not scrub the glass-ceramic.
- Remove residuals with a silicon-made scraper, which is suitable for glass-ceramic. Such scrapers are commercial available.

What?	How?
Dirty stuff on glass (fingerprints, marks, residual stains or non-sugary spillovers on the glass).	1. Switch off the power of the hob. 2. Apply a hob cleaner for glass ceramic 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 hob back on.
Boilovers, 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 hobs, but beware of hot cooking zone surfaces which are still hot. 1. Switch the power to the hob 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 hob. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Proceed as described in steps 2 - 4 in the previous section.
Spillovers on the touch controls	1. Switch off the power of the hob. 2. Remove the spillovers 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth, then wipe the area completely dry with a paper towel. 4. Switch the power to the hob back on.

IMPORTANT!

- When the hob is switched off, there will be no "hot surface" indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care! Disconnect the appliance from the mains before maintenance (fuse box of your household power supply)!
- Do not use a steam cleaner. Risk of electric shock! The steam can damage the electric components of the appliance.
- 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 hob: the glass may become stained.
- 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.
- The hob 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 hob back on.

QUESTIONS AND QUICK CHECK

EMERGENCY MEASURES:

1. Switch off the entire appliance.
2. Disconnect the appliance from the mains (fuse box of your household power supply).
3. Contact the shop you purchased the appliance at.

Check the schedule below before you contact the shop you purchased the appliance at.

Problem	Possible causes and What to do
The hob cannot be turned on.	No power. 1. Check the connection to the power supply and make sure it is switched on. 2. Check whether there is a power outage in your home or area. 3. Check the household fuse box. 4.If you□ve checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The control panel is locked by Child lock function. Unlock the controls. See section □Using your hob□ 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 material 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 at some certain power setting.	This is caused by the technology of induction cooking. This is normal, but the noise may quiet down or disappear completely when you change the power level setting.
Fan noise coming from the induction hob.	A cooling fan is built in your induction hob which 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 U in the display.	The induction hob cannot detect the pan. Check the pan base size, if it is too small for the cooking zone or not properly centered. 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 zone turn itself off unexpectedly. A tone sounds and error code is displayed.	Technical fault. Please note down the error code (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display)., switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.

If the appliance shows a malfunction not noted on the schedule above or if you have checked all items on the above schedule but the problem still exists, please contact the shop you purchased the appliance at.

ERROR CODE

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

Error Code for Induction hob

Problem	Possible causes	What to do
E1	Signal lost (PCB failure)	Please contact after sales service.
E2/E3	Abnormal high/Low input voltage	Stop cooking and wait until input voltage back to normal. If not please contact service center.
E4/E5/E6	Thermistor failure.	Please contact service center to repair.
E7	Abnormal high temperature (dry burning)	Cut off power, wait for 30min and switch on. If still not working, please contact service.
E8/E9	Failure of IGBT sensor	Please contact service center to repair.
E0	IGBT Overheat	Check if the fan is still working. If not please contact service center to repair.
EE	Display PCB failure.	Please contact service center.

The above are the judgment and inspection of common failures.

ATTENTION! To avoid danger, please do not disassemble the unit by yourself!

TECHNICAL SPECIFICATION

Cooking Hob	HI3601S					
Type of hob	Electric					
Cooking Zones	3Zones					
Supply Voltage	220-240V~ 50-60Hz					
Installed Electric Power	6680W					
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	160	180	280	N/A	N/A	mm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg (EC electric cooking)	185.5	192.5	194.4	N/A	N/A	Wh/kg
Energy consumption of the hob, calculated per kg (EC electric hob)	190.8					Wh/kg

20 minutes after start-up without further operation or after the end of the program / function, the appliance automatically switches to standby mode.

The power in standby mode does not exceed 0,8 watts.

WASTE MANAGEMENT



DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary. Do not remove the symbol from the appliance.

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

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

- Old and unused appliances must be send for disposal to the responsible recycling centre. Never expose to open flames.
- Before you dispose of an old appliance, render it inoperative. Unplug the appliance and cut off the entire power cord. Dispose of the power cord and the plug immediately.
- Dispose of any paper and cardboard into the corresponding containers.

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.

V1. 0

HYUNDAI

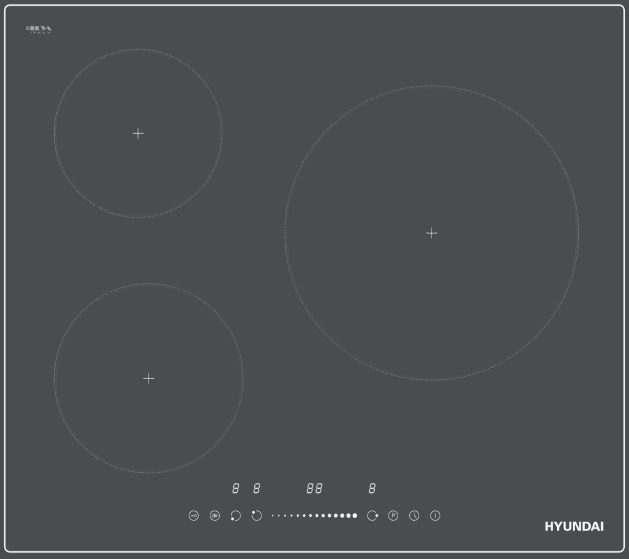
Importado por S.T. S.L con CIF B73737553
Distribuido por KOREA SMART HOME, S.L con CIF B56843261 y dirección
Av. Altos Hornos S/N. Pto. Sagunto (46520). Valencia, España.
Licenciado por HYUNDAI CORPORATION HOLDINGS, KOREA
info@hyundai-electro.com
avisos@hyundai-electro.com
España 960600034
Portugal 00351300305065

HYUNDAI

Manual d'usuari

Nom del model: HI3601S

GENUINE PRODUCT OF
HYUNDAI CORPORATION



Manual d'usuari
Vitroceràmica

ÍNDEX

AVISOS DE SEGURETAT 1-7
INSTAL·LACIÓ 8-14
GUIA DE L'APARELL 15-27
NETEJA I MANTENIMENT 28
PREGUNTES I VERIFICACIÓ RÀPIDA 29-31
CODIS D'ERROR 32
ESPECIFICACIONS TÈCNIQUES 33
GESTIÓ DE RESIDUS 34

Felicitats

Enhorabona per la compra de la vostra nova vitroceràmica. Us volem agrair que hàgiu escollit un producte de la nostra àmplia gamma d'electrodomèstics. Us recomanem dedicar una estona a llegir aquest Manual d'Instal·lació / Instruccions per tal d'entendre completament com instal·lar i utilitzar correctament l'aparell. Per a la instal·lació, consulteu l'apartat corresponent. Llegiu amb atenció totes les instruccions de seguretat abans de fer-lo servir i conserveu aquest manual per a futures consultes. Si traslladeu l'aparell a una tercera persona, lliureu també aquest manual d'instruccions.

- Les imatges d'aquest manual d'instruccions poden diferir en alguns detalls del disseny actual del vostre aparell. Tot i això, seguiu les instruccions en qualsevol cas.

L'empresa fabricant es reserva el dret de realitzar qualsevol modificació que no afecti el funcionament de l'aparell.

- Elimineu l'embalatge respectant les normatives locals i municipals vigents.

L'aparell que heu adquirit pot ser una versió millorada del model per al qual es va imprimir aquest manual. Tot i així, les funcions i condicions de funcionament són idèntiques, per la qual cosa aquest manual continua essent vàlid.

- Es reserven el dret a modificacions tècniques i possibles errors tipogràfics.
-

Nota: Aquest aparell està destinat exclusivament a un ús domèstic.

AVISOS DE SEGURETAT

Si us plau, llegiu atentament aquest manual d'usuari abans d'intentar utilitzar aquest aparell per primera vegada. Aquest manual conté informació important sobre la instal·lació segura, l'ús i el manteniment de l'aparell. Guardeu aquestes instruccions per a futures consultes i feu-les arribar a possibles usuaris futurs.

Tota la informació inclosa en aquestes pàgines serveix per protegir l'usuari. Si ignoreu la informació i les instruccions de seguretat, posareu en perill la vostra salut i la vostra vida.

Guardeu aquest manual en un lloc segur per poder-lo consultar sempre que calgui.

Seguiu estrictament les instruccions per evitar danys a persones i béns.

ASSEGUREU-VOS QUE AQUEST MANUAL ESTÀ DISPONIBLE PER A TOTES LES PERSONES QUE UTILITZIN L'APARELL I QUE HA ESTAT LLEGIT I ENTÈS ABANS DE FER-LO SERVIR.

Instal·lació

Perill de descàrrega elèctrica

- Les dades tècniques del vostre subministrament elèctric han de coincidir amb les de la placa de característiques. Desconnecteu l'aparell de la xarxa elèctrica abans de realitzar qualsevol treball o tasca de manteniment.
- No connecteu l'aparell a la xarxa si ell mateix o el cable d'alimentació o el seu endoll presenten danys visibles.
- Totes les modificacions de la instal·lació elèctrica necessàries per a la instal·lació de l'aparell han de ser realitzades per un professional qualificat.
- És essencial i obligatori disposar d'una connexió a una instal·lació elèctrica correcta i segura. La revisió tant de connexions existents com de les de nova instal·lació ha de ser realitzada per un professional autoritzat.

- Qualsevol modificació del sistema elèctric domèstic només ha de ser realitzada per un electricista qualificat. No modifiqueu el subministrament elèctric. La connexió s'ha de fer d'acord amb la normativa local i legal vigent.
- L'habitació on s'instal·li l'aparell ha d'estar seca i ben ventilada. Quan s'instal·li, cal garantir un accés fàcil a tots els elements de control.

No instal·leu l'aparell a prop de cortines o mobles entapissats. RISC D'INCENDI!

El no compliment d'aquest consell pot provocar una descàrrega elèctrica o la mort.

Risc de tall

- Aneu amb compte: les vores dels panells són esmolades.
- No tenir cura pot provocar lesions o talls.

Instruccions de seguretat importants

- Llegiu aquestes instruccions amb atenció abans d'instal·lar o utilitzar aquest aparell.
- En desempaquetar, mantingueu els materials d'embalatge (bosses de polietilè, peces de poliestirè, etc.) fora de l'abast dels nens i mascotes. RISC DE LESIONS! PERILL D'OFEC!
- Quan desempaqueteu l'aparell, observeu bé la posició dels components per si heu de tornar-lo a empaquetar i transportar més endavant.
- No s'ha de col·locar cap material o producte combustible sobre aquest aparell en cap moment.
- L'aparell ha de ser transportat i instal·lat per almenys dues persones.
- Proporcioneu aquesta informació a la persona responsable de la instal·lació per tal de reduir els costos d'instal·lació.
- Per evitar riscos, aquest aparell s'ha d'instal·lar segons les instruccions d'aquest manual.
- L'aparell s'ha d'instal·lar correctament i posar a terra per una persona degudament qualificada.
- Aquest aparell s'ha de connectar a un circuit que incorpori un interruptor d'aïllament que garanteixi una desconnexió completa de la xarxa elèctrica.

- El revestiment dels armaris ha d'estar fixat amb un adhesiu resistent a la calor, capaç de suportar temperatures de fins a 100 °C.
- El mobiliari adjacent o l'estructura i tots els materials utilitzats per a la instal·lació han de ser capaços de resistir una temperatura de mínim 85 °C per sobre de la temperatura ambient de l'habitació on s'instal·la l'aparell durant el funcionament.
- No instal·leu l'aparell en habitacions o zones que continguin substàncies inflamables com benzina, gas o pintura. Aquest avís també fa referència als vapors que aquestes substàncies poden alliberar.
- Les campanes extractores s'han d'instal·lar segons les instruccions del fabricant.
- La distància de seguretat entre la placa i una paret o armari situat per sobre ha de ser d'almenys 450 mm.
- La distància de seguretat entre la placa i una campana extractora ha de ser d'almenys 650 mm.
- Els equips domèstics i cables de connexió no han de tocar la placa, ja que el material aïllant habitualment no és resistent a la calor.
- Només s'han d'utilitzar protectors per a la placa dissenyats pel fabricant de l'aparell de cuina o indicats com a adequats en les instruccions. L'ús de protectors inadequats pot provocar accidents.
- La instal·lació incorrecta de l'aparell pot invalidar qualsevol garantia o reclamació de responsabilitat.
- Els processos de cocció han de ser supervisats. Els processos curts de cocció han de ser supervisats contínuament.

Funcionament i manteniment

Perill de descàrrega elèctrica

- No toqueu mai el cable, l'interruptor o altres components elèctrics amb les mans mullades o humides. RISC DE DESCÀRREGA ELÈCTRICA!
- Feu funcionar l'aparell amb 220–240 V AC / 50–60 Hz només.

- No cuineu amb una placa trencada o esquerdada. Si la superfície de la placa està trencada o esquerdada, apagueu immediatament l'aparell des de l'interruptor general (a la paret) i contacteu amb un tècnic qualificat.
- Apagueu la placa des de l'interruptor mural abans de netejar-la o fer-hi manteniment.
- No seguir aquest consell pot provocar descàrregues elèctriques o fins i tot la mort.

Perill per a la salut

- Aquest aparell compleix amb les normes de seguretat electromagnètica. El vostre marcapassos ha d'estar dissenyat d'acord amb les regulacions corresponents per evitar interferències entre el marcapassos i l'aparell.

Consulteu amb el fabricant del vostre marcapassos o amb el vostre metge si compleix els requisits obligatoris o si hi ha incompatibilitats.

Perill de superfície calenta

- Durant l'ús, les parts accessibles d'aquest aparell poden escalfar-se prou com per provocar cremades.
- No permeteu que el vostre cos, la roba o qualsevol objecte que no sigui apte per cuinar toqui el vidre ceràmic fins que s'hagi refredat completament.
- Els objectes metàl·lics com ganivets, forquilles, culleres o tapes no s'han de col·locar sobre la superfície de la placa, ja que poden escalfar-se.
- Les parts accessibles de l'aparell s'escalfen durant el funcionament, així que mantingueu els nens allunyats. Tocar la placa mentre està funcionant pot causar cremades greus.
- Les nanses de les cassoles poden escalfar-se. Comproveu que les nanses no sobresurtin sobre altres zones de cocció enceses. Mantingueu les nanses fora de l'abast dels nens.
- L'aparell es mantindrà calent mentre funcioni i conservarà la calor fins i tot després d'haver-se apagat.
- No seguir aquest consell pot provocar cremades o escaldadures.

Perill de tall

- La fulla extremadament esmolada d'un rascador queda exposada quan es retreu la protecció de seguretat. Utilitzeu-lo amb molta cura i mantingueu-lo sempre fora de l'abast dels nens.
- No tenir la precaució adequada pot provocar lesions o talls.

Instruccions de seguretat importants

- Guardeu aquest manual en un lloc segur per poder-lo consultar sempre que sigui necessari. Seguiu estrictament les instruccions per evitar danys a persones i béns.
- Utilitzeu només estris de cuina aptes per a superfícies de vidre ceràmic; en cas contrari, podríeu danyar l'aparell.
- No enceneu la placa abans de col·locar-hi un recipient de cuina.
- No feu servir l'aparell si no estan tots els components instal·lats correctament.
- La placa ha d'estar neta en tot moment. Les zones de cocció brutes no transmeten correctament la calor.
- Protegiu la placa contra la corrosió.
- No intenteu reparar l'aparell vosaltres mateixos. Les reparacions fetes per persones no autoritzades poden provocar danys greus. Si l'aparell no funciona correctament, contacteu amb la botiga on el vau comprar. Només s'han d'utilitzar peces de recanvi originals.
- Quan moveu l'aparell, agafeu-lo per la base i aixequeu-lo amb cura. Mantingueu-lo sempre en posició vertical.
- No deixeu mai l'aparell sense vigilància mentre està en ús. Els desbordaments poden produir fums i greixos inflamables. NO intenteu apagar un foc amb aigua; apagueu l'aparell i després cobreixeu les flames amb una tapa o una manta ignífuga.
- No utilitzeu mai l'aparell com a superfície de treball o d'emmagatzematge.
- No deixeu cap objecte ni utensili sobre la placa.
- No utilitzeu l'aparell per escalfar o temperar l'habitació.
- Després de l'ús, apagueu sempre les zones de cocció i la placa seguint les instruccions d'aquest manual (per exemple, utilitzant els controls tàctils).
- No permeteu que els nens juguin amb la placa ni s'hi asseguin, s'hi estirin o hi pugin.
- No guardeu objectes d'interès per als nens en armaris situats sobre la placa. Si hi pugen, podrien patir lesions greus.
- El procés de cocció ha de ser supervisat. Els processos curts de cocció han de ser supervisats contínuament.
- Vigileu sempre els nens quan siguin a prop de la placa.

- Permeteu als infants utilitzar l'aparell només sota supervisió, quan se'ls hagin donat instruccions adequades perquè el puguin utilitzar de manera segura i entenguin els riscos de mal ús.
- No deixeu nens sols o sense vigilància a la zona on s'estigui utilitzant l'aparell.
- Les persones amb discapacitat o limitacions en l'ús de l'aparell han d'estar acompanyades per una persona responsable i competent per instruir-les. Aquesta persona ha d'assegurar-se que poden utilitzar l'aparell sense perill per a ells ni per als altres.
- No repareu ni substituïu cap part de l'aparell si no està específicament indicat al manual. Tota altra tasca de manteniment ha de ser realitzada per un tècnic qualificat.
- No permeteu que ningú que no conegui aquest manual d'instruccions faci servir l'aparell. El vapor pot causar greus danys als components elèctrics. RISC DE DESCÀRREGA ELÈCTRICA!
- No utilitzeu un netejador de vapor per netejar la placa.
- No col·loqueu ni deixeu caure objectes pesants damunt la placa.
- No us hi enfileu ni us hi poseu de peu.
- No utilitzeu cassoles amb vores irregulars ni arrossegueu estris sobre la superfície de vidre, ja que poden ratllar-la.
- No utilitzeu fregalls ni productes abrasius per netejar la placa, ja que poden ratllar i danyar el vidre ceràmic.
- Si el cable d'alimentació està malmès, només pot ser substituït pel fabricant, un servei tècnic autoritzat o una persona professionalment qualificada, per evitar riscos. L'aparell està destinat a ús domèstic privat únicament.
- Aquest aparell està pensat per a ús domèstic dins la llar. Qualsevol ús comercial no està cobert per la garantia del fabricant.
- L'aparell està destinat exclusivament a ús interior.

- L'aparell no està pensat per a ús comercial ni per al transport públic.
- AVÍS: L'aparell i les seves parts accessibles s'escalfen durant l'ús. Cal anar amb compte per no tocar les parts calentes. Els nens menors de 8 anys s'han de mantenir sempre sota supervisió.
- Aquest aparell pot ser utilitzat per nens a partir de 8 anys i per persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes, o amb falta d'experiència i coneixement, sempre que hagin rebut supervisió o instruccions sobre el seu ús segur i entenguin els riscos implicats.
- Els nens no han de jugar amb l'aparell. La neteja i el manteniment no s'han de fer sense supervisió infantil.
- AVÍS: Cuinar sense vigilància amb oli o greix pot ser perillós i provocar un incendi. NO intenteu apagar un foc amb aigua; apagueu l'aparell i cobreixeu la flama amb una tapa o una manta ignífuga.
- AVÍS: Perill d'incendi: no guardeu objectes sobre les superfícies de cocció.
- AVÍS: Si la superfície està esquerdada, apagueu l'aparell per evitar possibles descàrregues elèctriques. Això aplica a superfícies de vitroceràmica o altres materials similars que protegeixen parts vives.
- No utilitzeu un netejador de vapor.
- L'aparell no ha de ser operat per cap temporitzador extern ni sistema de control remot separat.
- Les obertures de ventilació de l'aparell o de la seva estructura (si és apte per a instal·lació encastada) han d'estar completament obertes, desbloquejades i lliures de qualsevol brutícia.
- En cas d'avaria tècnica, desconnecteu l'aparell de la xarxa elèctrica. Informeu el servei tècnic perquè pugui ser reparat.

INSTAL·LACIÓ

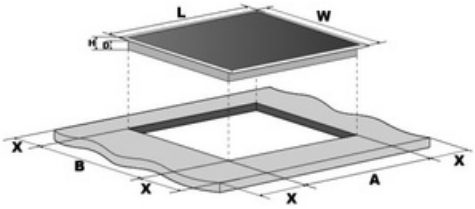
Desembalatge i col·locació

- Desembaleu l'aparell amb cura.
- L'aparell pot estar equipat amb protecció de transport. Aneu amb molta cura i no utilitzeu detergents agressius o abrasius per eliminar restes de la protecció.
- Comproveu que l'aparell i el cable d'alimentació no estiguin danyats.
- Connecteu l'aparell a una presa dedicada exclusivament a ell.
- No instal·leu l'aparell en llocs on pugui entrar en contacte amb aigua o pluja, ja que podria malmetre's l'aïllament del sistema elèctric.
- Connecteu correctament l'aparell a la xarxa elèctrica.

Selecció de l'equip d'instal·lació

- Assegureu-vos que el gruix de la superfície de treball sigui com a mínim de 30 mm. Trieu materials resistents a la calor per evitar deformacions a causa de la radiació tèrmica de la placa.
- Per a la instal·lació i ús, s'ha de deixar un espai mínim de 50 mm al voltant del forat.
- La distància de seguretat entre la placa i un armari mural ha de ser com a mínim de 450 mm.
- La distància de seguretat entre la placa i una campana extractora ha de ser com a mínim de 650 mm.
- Retalleu la superfície de treball segons les dimensions indicades al dibuix.

Models	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
HI3601S	590	520	62	58	560	490	50 mínim





ATENCIÓ:

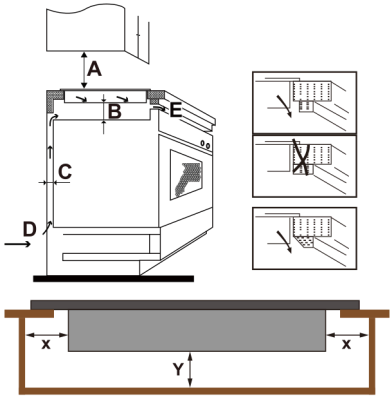
❶ En qualsevol circumstància, assegureu-vos que la placa estigui ben ventilada i que les entrades i sortides d'aire no estiguin bloquejades.

❷ Assegureu-vos que la placa es troba en bon estat de funcionament. Com es mostra a continuació:

❸ Nota: La distància de seguretat entre la placa i l'armari superior ha de ser com a mínim de 760 mm.

A (mm)	760
B (mm)	50 minimum
C (mm)	30 minimum
D	Air intake
E	Air exit 5mm

X(mm)	100 minimum
Y(mm)	30 minimum



❹ El pes i les dimensions són aproximats. Com que treballem constantment per millorar els nostres productes, ens reservem el dret de modificar especificacions i dissenys sense avís previ.

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

❶ la superfície de treball sigui plana i nivellada, i que cap element estructural interfereixi amb els requisits d'espai.

❷ la superfície de treball estigui feta d'un material resistent a la calor.

❸ si la placa s'instal·la sobre un forn, aquest disposi d'un ventilador de refrigeració incorporat.

❹ la instal·lació compleixi amb tots els requisits d'espai i amb les normes i regulacions aplicables.

❺ s'incorpori un interruptor d'aïllament adequat que permeti una desconnexió total de la xarxa elèctrica, instal·lat de forma permanent segons la normativa local.

❻ l'interruptor d'aïllament sigui d'un tipus aprovat i proporcioni una separació de contacte de 3 mm en tots els pols (o en tots els conductors actius de fase, segons la normativa local). Aquest interruptor ha de ser fàcilment accessible per al client amb la placa ja instal·lada.

❼ consulteu les autoritats locals o ordenances municipals si teniu dubtes sobre la instal·lació.

❽ utilitzeu materials resistents a la calor i fàcils de netejar (com rajoles ceràmiques) per a les parets al voltant de la placa.

❾ el cable d'alimentació no entri en contacte amb portes o calaixos dels mobles.

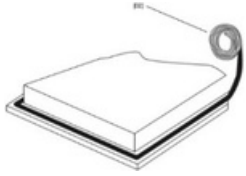
❿ l'aparell disposi d'un flux adequat d'aire fresc des de l'exterior fins a la base de la placa.

Abans de col·locar els suports de fixació

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

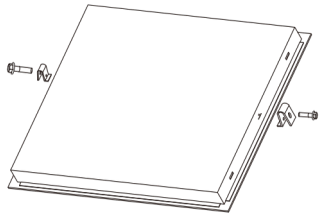
Estireu i fixeu la tira de subjecció indicada a l'etiqueta [02] situada sota la placa, assegurant que cobreixi la vora. Traieu l'excés i enganxeu el lateral.

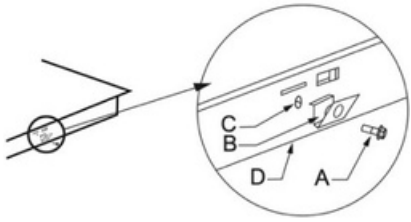

[02]



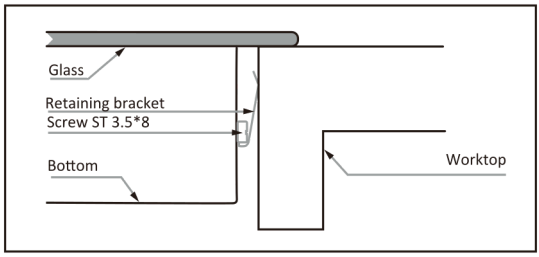
Col·locació dels suports de fixació

Fixeu els suports de la placa cargolant dos suports a la part inferior de la placa (vegeu la imatge).





A continuació, instal·leu la placa al buit de la superfície de treball. Apliqueu una lleu pressió cap avall sobre la placa per encaixar-la a la superfície.



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

❶ el cable d'alimentació no sigui accessible a través de portes o calaixos dels armaris.

❷ hi hagi un flux adequat d'aire fresc des de l'exterior fins a la base de la placa.

❸ si la placa s'instal·la sobre un calaix o espai d'armari, s'instal·li una barrera de protecció tèrmica sota la base de la placa.

❹ l'interruptor d'aïllament sigui fàcilment accessible per al client.

Precaucions

❶ La placa ha de ser instal·lada per personal o tècnics qualificats. Disposem de professionals al vostre servei. No realitzeu mai la instal·lació pel vostre compte.

❷ La placa no s'ha de muntar sobre equips de refrigeració, rentavaixelles ni assecadores centrífugues.

❸ La placa s'ha d'instal·lar de manera que es garanteixi una millor dissipació de la calor, millorant així la seva fiabilitat.

❹ La paret i la zona d'escalfament induïda per sobre de la superfície de treball han de suportar la calor.

❺ Per evitar danys, la capa sandvitx i l'adhesiu han de ser resistents a la calor.

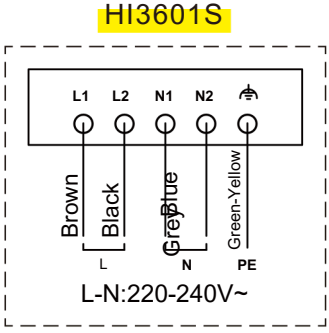
❻ No s'ha d'utilitzar un netejador de vapor.

❼ Aquesta placa només es pot connectar a un subministrament amb una impedància del sistema no superior a 0,427 ohm. En cas necessari, consulteu l'autoritat de subministrament per obtenir informació sobre la impedància del sistema.

Connexió de la placa a la xarxa elèctrica

Si aquest aparell disposa d'un endoll de 13 ampers, es pot connectar directament a una presa adequada no inferior a 13 ampers.

El subministrament elèctric s'ha de connectar complint la normativa vigent, mitjançant un interruptor diferencial o un automàtic monopolar. El mètode de connexió es mostra al diagrama (si l'aparell té endoll, no cal seguir el diagrama de connexions).



⚠ Aquesta placa s'ha de connectar a la xarxa elèctrica només per una persona degudament qualificada, familiaritzada amb els requisits locals i les regulacions complementàries del vostre proveïdor d'electricitat. No realitzeu la connexió pel vostre compte.

Abans de connectar la placa a la xarxa elèctrica, comproveu que:

❶ La instal·lació elèctrica domèstica sigui adequada per a la potència que consumeix la placa.

❷ El voltatge correspongui al valor indicat a la placa de característiques.

❸ Les seccions del cable d'alimentació suportin la càrrega especificada a la placa de característiques.

Per connectar la placa a la xarxa elèctrica, no utilitzeu adaptadors, reductors ni derivadors, ja que poden provocar sobreescalfament i incendi.

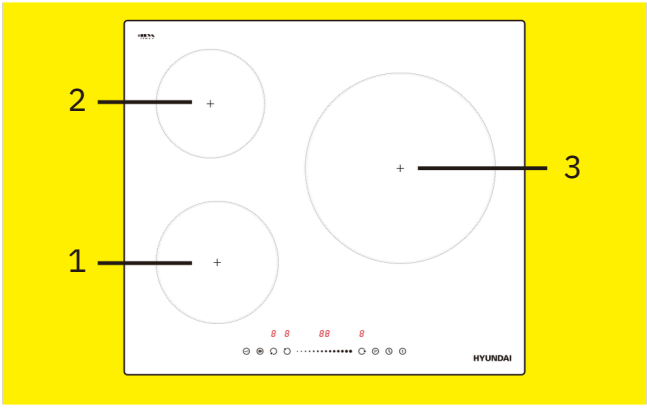
El cable d'alimentació no ha d'estar en contacte amb parts calentes i s'ha de col·locar de manera que la seva temperatura no superi els 75 °C en cap punt.

Consulteu un electricista per verificar si la instal·lació elèctrica domèstica és adequada sense modificacions. Qualsevol modificació només ha de ser realitzada per un electricista qualificat.

1. Si el cable està malmès o necessita ser substituït, aquesta tasca l'ha de fer un tècnic del servei postvenda utilitzant les eines adequades per evitar qualsevol accident.
2. ⚠ Si l'aparell es connecta directament a la xarxa elèctrica, cal instal·lar un interruptor automàtic unipolar amb una separació mínima de 3 mm entre els contactes.
3. L'instal·lador ha d'assegurar-se que la connexió elèctrica s'ha realitzat correctament i que compleix les normatives de seguretat.
4. El cable no s'ha de doblegar ni comprimir.
5. El cable s'ha de revisar periòdicament i només pot ser substituït per una persona degudament qualificada.
6. El vostre subministrament elèctric domèstic ha de cobrir el consum energètic de l'aparell.
7. Quan la presa de corrent no sigui accessible per a l'usuari o es requereixi una connexió elèctrica fixa, durant la instal·lació s'ha d'incloure un dispositiu de desconnexió per a tots els pols. Aquests dispositius han de tenir una separació de contacte mínima de 3 mm. S'hi inclouen interruptors LS, fusibles i protectors (EN 30335). Llegiu la informació de la placa de característiques i del diagrama de connexió abans de connectar l'aparell a la xarxa. El subministrament elèctric ha de realitzar-se mitjançant un automàtic de tall de 16 A. En cas de dubte, contacteu amb les autoritats locals o consulteu la normativa legal vigent.

GUIA DE L'APARELL

HI3601S

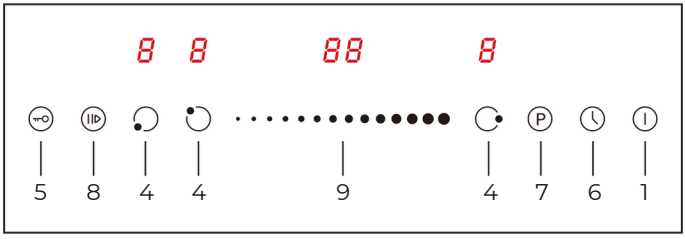


Nota: La il·lustració és una imatge de referència; el vostre dispositiu pot ser diferent.

Model núm.	HI3601S
Potència de la zona - 1	1800/2200W
Potència de la zona - 2	1400/1600W
Potència de la zona - 3	2500/3000W
Potència de la zona - 4	/

PANELL DE CONTROL

HI3601S



Nota: La il·lustració és una imatge de referència; el vostre dispositiu pot ser diferent.

Tecles del panell de control

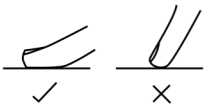
TECLA #	FUNCIONS	TECLA #	FUNCIONS
Tecla 1.	ON/OFF	Tecla 6.	Temporitzador
Tecla 4.	Selecció de zona	Tecla 7.	Potència extra (Boost)
Tecla 5.	Bloqueig infantil	Tecla 8.	Pausa
		Tecla 9.	Control tàctil lliscant

Abans d'utilitzar la vostra nova placa

- Llegiu aquesta guia, prestant especial atenció a la secció d'Avisos de seguretat.
- Traieu qualsevol film protector que encara pugui estar a la vostra placa.
- Netegeu la superfície de vidre ceràmic.

Ús dels controls tàctils

- Els controls responen al tacte, per tant, no cal aplicar pressió.
- Utilitzeu la part baixa del dit, no la punta (vegeu la figura següent).



- Sentireu un senyal acústic cada vegada que es registri un toc.

- Assegureu-vos que el panell de control estigui sempre net, sec i que no hi hagi cap objecte (per exemple, un utensili o un drap) a sobre. Fins i tot una fina capa d'aigua pot dificultar el funcionament dels controls.

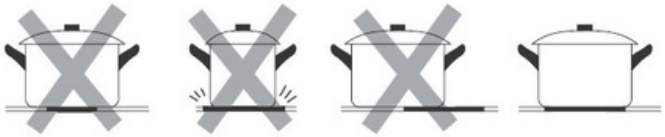
Tria de l'estris de cuina adequats

- Utilitzeu només estris aptes per a superfícies de vidre ceràmic.
- La base de l'estri ha de tenir un diàmetre mínim adequat a la zona de cocció on s'utilitzarà.

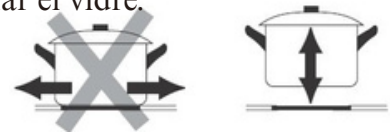
No utilitzeu estris amb vores irregulars ni bases corbes.



Assegureu-vos que la base de la paella sigui llisa, quedi ben ajustada al vidre i tingui la mateixa mida que la zona de cocció. Centreu sempre la paella a la zona de cocció.



Aixequeu sempre la paella de la placa; no l'arrossegueu, ja que podria ratllar el vidre.



Per a placa d'inducció

- Només els estris ferromagnètics són adequats per a la cocció per inducció. Cerqueu el símbol d'inducció a l'envàs o a la base de l'estri.
- Podeu comprovar si un estri és apte per inducció amb una prova d'imant: apropeu un imant a la base de l'estri. Si s'hi adhereix, és apte per inducció.

Si no teniu un imant:

1. Poseu una mica d'aigua a la cassola que voleu comprovar.
2. Seguiu els passos sota l'apartat "Per començar a cuinar".
3. Si el símbol ! no parpelleja a la pantalla i l'aigua s'escalfa, la cassola és adequada.

- Els estris fets amb els materials següents no són adequats: acer inoxidable pur, alumini o coure sense base magnètica, vidre, fusta, porcellana, ceràmica i terrissa.
- Utilitzeu paelles amb un diàmetre suficient per cobrir completament la zona de cocció. Si és lleugerament més gran, l'energia es farà servir amb màxima eficiència. Els estris amb un diàmetre inferior al de la taula que apareixerà a continuació no seran compatibles amb la placa d'inducció.

Mida del foc (mm)	Diàmetre mínim de la cassola (mm)
160	120
180	140
210	160
280	220

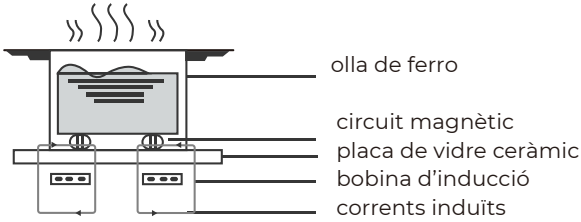
Quan s'utilitzen estris de cuina no adequats, la zona de cocció no s'escalfa.

La pantalla s'apaga automàticament després d'1 minut si no heu col·locat cap estri adequat sobre la zona de cocció.

Una paraula sobre la cocció per inducció

La cocció per inducció és una tecnologia de cocció segura, avançada i eficient. Funciona mitjançant vibracions electromagnètiques que generen calor directament a l'interior de l'estri, en lloc de fer-ho indirectament escalfant la superfície de vidre.

El vidre només s'escalfa perquè l'estri, al seu torn, l'escalfa.



Ús de la placa amb panell de control tàctil

Encendre i apagar la placa

Enceneu i apagueu la placa utilitzant l'interruptor principal.

1. Toqueu la tecla ON/OFF (1). Tots els indicadors mostraran "– –". La placa estarà en mode d'espera.
2. Col·loqueu una paella adequada sobre la zona de cocció que vulgueu utilitzar.

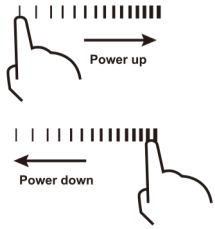
• Assegureu-vos que la base de la paella i la superfície de vidre estiguin netes i seques.

3. Seleccioneu la zona tocant la tecla de selecció de zona corresponent (4); es farà intermitent un indicador al costat de la tecla.

4. Seleccioneu el nivell de potència tocant la tecla MÍNUS (2) o MÉS (3). La potència es pot modificar durant la cocció segons sigui necessari.

Per al model amb control lliscant, ajusteu la potència tèrmica tocant el control tàctil lliscant.

La potència es pot modificar durant la cocció segons sigui necessari.



• Si no trieu un nivell de calor en un minut, la placa s'apagarà automàticament. Haureu de començar de nou des del pas 1.

5. Durant la cocció, el nivell de potència es pot modificar en qualsevol moment.

Quan hàgiu acabat de cuinar

1. Seleccioneu la zona de cocció que voleu apagar prement la tecla de selecció de zona (4).
2. Apagueu la zona tocant la tecla MÍNUS (2) fins que el nivell de potència arribi a "0".
3. Per apagar completament la placa, toqueu la tecla ON/OFF (1).
4. Podeu aprofitar la calor residual per estalviar energia quan comenceu una nova cocció a una zona que encara estigui calenta.

Per al model amb control lliscant, apagueu la zona de cocció tocant el lliscador fins a “1” i reduïu el nivell de potència fins a “0”.



Avís de calor residual (Compte amb les superfícies calentes)

Quan la placa ha estat funcionant durant un temps, quedarà una mica de calor residual. L’indicador de potència mostrarà una “H” o una llum vermella intermitent per advertir-vos que no la toqueu.

Aquest indicador desapareixerà quan la superfície s’hagi refredat fins a una temperatura segura.

També es pot utilitzar com a funció d’estalvi energètic: si voleu escalfar més recipients, utilitzeu la zona de cocció que encara estigui calenta.

Ús de la funció Boost

Per activar la funció Boost

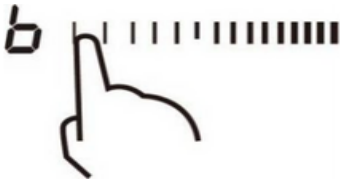
1. Seleccioneu la zona amb la funció Boost (indicada amb la paraula “Boost”). “ ”
2. Toqueu la tecla BOOST (7) i el nivell de potència mostrarà “P”.

Per desactivar la funció Boost

1. Seleccioneu la zona que està en mode BOOST.

Toqueu la tecla MÍNUS (1) per cancel·lar la funció Boost i seleccionar el nivell que voleu establir.

Per al model amb control lliscant, toqueu el control lliscant per cancel·lar la funció Boost.



NOTA: La funció Boost només pot durar 5 minuts; després d'això, la zona passarà automàticament al nivell 9.

Funció de bloqueig infantil

Podeu utilitzar la funció de bloqueig infantil per evitar usos no desitjats (per exemple, que els nens encenguin accidentalment les zones de cocció).

Per bloquejar els controls

Toqueu la tecla de bloqueig infantil (5) fins que l'indicador mostri "Lo".

Per desbloquejar els controls

1. Assegureu-vos que la placa estigui encesa.
2. Toqueu i mantingueu premuda la tecla de bloqueig infantil (5) durant uns segons.
3. Ara podeu tornar a utilitzar la placa.

⚠ Quan la placa està en mode de bloqueig infantil, tots els controls estan desactivats excepte l'interruptor principal. En cas d'emergència, podeu apagar la placa amb aquest interruptor, però l'haureu de desbloquejar abans del següent ús.

Funció de pausa / bloqueig infantil

La tecla (16) combina la funció de pausa i la de bloqueig infantil.

Podeu utilitzar la funció de pausa per aturar tota la calefacció mantenint la configuració guardada, en cas que necessiteu interrompre la cocció. Podeu reprendre la configuració fàcilment amb aquesta funció.

També podeu utilitzar la funció de bloqueig infantil per evitar usos accidentals (com que un infant encengui les zones de cocció).

Per activar la funció de pausa

Toqueu la tecla de pausa / bloqueig infantil (16); totes les zones de cocció deixaran de funcionar i tots els indicadors mostraran "‖ ‖ ‖ ‖".

Per cancel·lar la funció de pausa

Toqueu de nou la tecla de pausa / bloqueig infantil (16) i totes les zones de cocció tornaran al seu estat anterior.

NOTA: La funció només està disponible quan una o més zones de cocció estan actives.

NOTA: Si no cancel·leu el mode de pausa en un termini d'1 hora, la placa d'inducció s'apagarà automàticament.

Per bloquejar els controls

Toqueu la tecla de funció Pausa / Bloqueig infantil (16) fins que l'indicador mostri "Lo".

Per desbloquejar els controls

1. Assegureu-vos que la placa estigui encesa.
2. Toqueu i mantingueu premuda la tecla de funció Pausa / Bloqueig infantil (16) durant uns segons.
3. Ara podeu començar a utilitzar la placa.

⚠ Quan la placa està en mode de bloqueig infantil, tots els controls estan desactivats excepte l'interruptor principal. En cas d'emergència, sempre podeu apagar la placa amb l'interruptor principal, però haureu de desbloquejar-la abans de la propera operació.

Apagada automàtica

Una característica de seguretat de la placa és l'apagada automàtica. Aquesta funció s'activa sempre que oblideu 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
Temporitzador per defecte (h) 8	8	8	4	4	4	2	2	2

Ús del temporitzador

Podeu utilitzar el temporitzador de dues maneres diferents:

• Podeu fer-lo servir com a comptador de minuts. En aquest cas, el temporitzador no apagarà cap zona de cocció quan acabi el temps establert.

• Podeu fer-lo servir com a temporitzador de desconnexió per apagar una o més zones de cocció quan s'acabi el temps.

• Podeu ajustar el temporitzador fins a 99 minuts.

Ús del temporitzador com a comptador de minuts

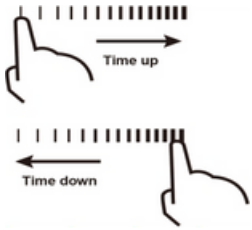
1. Assegureu-vos que la placa estigui encesa i que cap zona de cocció estigui en mode de selecció.

Nota: podeu utilitzar el comptador de minuts abans o després d'ajustar la configuració de la zona de cocció.

2. Toqueu la tecla de temporitzador (6), apareixerà "05" a la pantalla del temporitzador. A continuació, el dígit de les unitats començarà a parpellejar.

3. Estabiu els minuts desitjats tocant la tecla MÍNUS (2) o la tecla MÉS (3).

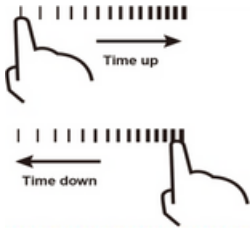
*Per al model amb control lliscant, estabiu les desenes de minuts desitjades tocant el control lliscant.



4. Torneu a tocar la tecla del temporitzador; aleshores començarà a parpellejar el dígit de les desenes.

5. Estabiu les desenes de minuts desitjades tocant la tecla MÍNUS (2) o la tecla MÉS (3).

* Per al model amb control lliscant, estabiu les desenes de minuts desitjades tocant el control lliscant.



6. Un cop ajustat el temps, el compte enrere començarà immediatament. La pantalla mostrarà el temps restant.

7. Un senyal acústic sonarà durant 10 segons i l'indicador del temporitzador mostrarà "– –" quan s'hagi acabat el temps programat.

Configurar el temporitzador per apagar una o més zones de cocció

Si el temporitzador es configura per a una sola zona:

1. Seleccioneu la tecla de zona de cocció (4) per a la qual voleu establir el temporitzador.

2. Toqueu la tecla del temporitzador (6), apareixeran els dígits “05” a la pantalla del temporitzador i el “5” parpellejarà. 
3. Establiu el temps desitjat al panell de control.
4. Quan s’hagi ajustat el temps, començarà immediatament el compte enrere. La pantalla mostrarà el temps restant.

NOTA: La llum vermella al costat de l’indicador de potència (per exemple, ) s’il·luminarà indicant que la zona està en mode temporitzador.

5. Quan el temporitzador arribi a zero, la zona de cocció corresponent s’apagarà automàticament.

NOTA: Les altres zones de cocció continuaran funcionant si prèviament havien estat activades.

Si el temporitzador s’estableix per a més d’una zona:

1. Quan s’estableix el temps per a diverses zones de cocció simultàniament, es mostraran punts decimals per a les zones corresponents. La pantalla de minuts mostra el temps restant. El punt de la zona corresponent parpelleja.
2. Quan finalitzi el compte enrere, la zona de cocció corresponent s’apagarà. A continuació, es mostrarà el temporitzador restant actiu i el punt de la zona corresponent parpellejarà .
3. Per comprovar el temps restant establert en una zona determinada, toqueu la zona (4) i el temporitzador corresponent es mostrarà a l’indicador del temporitzador.

Cancel·lar el temporitzador

1. Seleccioneu la zona per a la qual voleu cancel·lar el temporitzador.
2. Toqueu la tecla del temporitzador (6), l’indicador parpellejarà.
3. Ajusteu el temporitzador a “00”; el temporitzador es cancel·larà.

Funció de manteniment de calor

La funció de manteniment serveix per mantenir el menjar cuit calent. **També es pot utilitzar per fondre o cuinar a foc lent.**

1. Seleccioneu la zona de cocció (4) on vulgueu activar la funció de manteniment de calor.
2. Premeu la tecla (11) per iniciar aquesta funció.



3. Espereu uns instants; l'indicador mostrarà " ", indicant que la zona funciona en mode de manteniment de calor.

Per sortir del mode de manteniment de calor

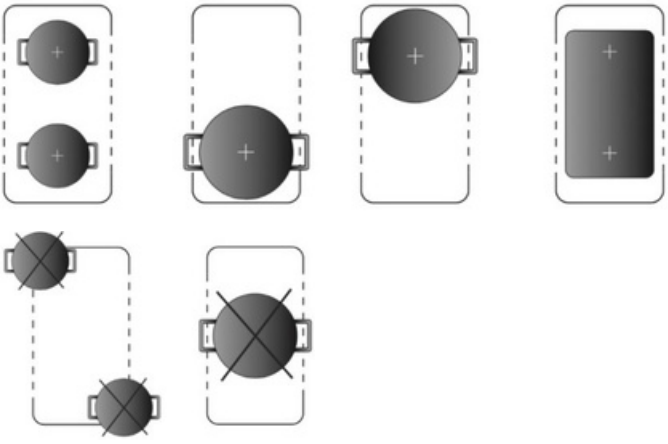
Seleccioneu la zona de cocció (4) que voleu cancel·lar i després premeu la tecla (11) per desactivar la funció de manteniment de calor.

Zona Bridge

Si la vostra placa d'inducció té la funció Bridge, la zona es pot utilitzar com una zona més gran única, per millorar l'experiència de cocció amb estris especials com planxes, etc.

• L'àrea Bridge està formada per dos inductors independents que es poden controlar per separat. Quan funciona en mode Bridge, l'estri es pot desplaçar d'una zona a una altra dins l'àrea mantenint el mateix nivell de potència de la zona original. La part que no queda coberta per l'estri s'apaga automàticament.

IMPORTANT: Assegureu-vos de col·locar els estris centrats a la zona de cocció individual. L'estri ideal és una cassola ovalada o rectangular, o una cassola ampla. A continuació es mostra la referència:



Per activar la funció Bridge

• Per activar l'àrea Bridge, premeu simultàniament la tecla de la zona frontal esquerra (4) i la de la zona posterior esquerra (4) fins que l'indicador de zona mostri "– –" i el nivell de potència.

• Estabiu el nivell de potència i l'àrea funcionarà en mode Bridge.

Per cancel·lar la funció Bridge

• Toqueu qualsevol tecla de zona (4), estabiu la potència per usar-la de manera independent. La funció Bridge quedarà desactivada.

GUIA DE CUINA

⚠ Tingueu precaució quan fregiu, ja que l'oli i el greix s'escalfen molt ràpidament, especialment si feu servir la funció Power Boost. A temperatures molt altes, l'oli i el greix poden encendre's espontàniament, representant un greu risc d'incendi.

⚠ NO intenteu apagar un foc amb aigua, apagueu l'aparell i després cobriu la flama, per exemple amb una tapa o una manta ignífuga.

Consells de cuina

• Quan l'aigua comenci a bullir, reduïu la potència.

• Utilitzar una tapa redueix el temps de cocció i estalvia energia retinguent la calor.

• Minimitzeu la quantitat de líquid o greix per reduir el temps de cocció.

• Comenceu a cuinar amb alta potència i reduïu-la quan el menjar estigui ben escalfat.

COCCIÓ A FOC LENT / COURE ARRÒS

• Cuinar a foc lent implica una temperatura d'aprox. 85 °C. A aquesta temperatura, petites bombolles pugen a la superfície del líquid de cocció. És ideal per preparar sopes i guisats, ja que els sabors es desenvolupen completament sense sobreescalfament. També és recomanable per a salses amb ou o espessides amb farina.

• Alguns mètodes de cocció, com la cocció d'arròs per absorció (quan l'aigua es consumeix completament), requereixen un ajust per sota del nivell de potència més baix, perquè el menjar es cogui dins del temps recomanat.

ENTRECOTS

1. Traieu la carn de la nevera i deixeu-la reposar a temperatura ambient durant aproximadament 20 minuts.
2. Escalfeu una paella amb una base gruixuda.
3. Unteu amb oli tots dos costats del bistec. Aboqueu una petita quantitat d'oli a la paella calenta i col·loqueu-hi el bistec.
4. Gireu la carn només una vegada durant la cocció. El temps exacte dependrà de la mida del bistec i de les vostres preferències (al punt, poc fet, etc.). Així, el temps de cocció per cada costat pot variar de 2 a 8 minuts. Premeu el bistec per comprovar-ne el punt de cocció — un bistec ferm està ben fet.
5. Deixeu el bistec en un plat calent durant uns minuts perquè s'estovi.

CUINA ESTIL ASIÀTIC

1. Trieu un wok amb base plana o una paella gran.
2. Prepareu tots els ingredients i els estris de cuina necessaris. La cuina asiàtica hauria de ser ràpida. Si voleu cuinar una gran quantitat de menjar, dividiu-lo en diverses porcions.
3. Escalfeu breument el wok o la paella i afegiu-hi dues cullerades d'oli.
4. Cuineu primer la carn. Retireu-la i mantingueu-la calenta.
5. Ara cuineu la verdura. Quan estigui calenta però encara cruixent, reduïu la potència. Afegiu-hi la carn i, si voleu, una salsa.
6. Saltegeu tots els ingredients amb cura fins que estiguin calents.
7. Serviu immediatament.

Nivells de potència

NIVELL DE POTÈNCIA:	APLICACIONS (EXEMPLES):
Nivell 1–2	• Escalfament suau de petites quantitats d'aliments.
	• Fosa de xocolata, mantega, etc.
	• Aliments que es cremen amb facilitat.
	• Cocció a foc molt lent.
	• Escalfament lent.

NIVELL DE POTÈNCIA:	APLICACIONS (EXEMPLES):
Nivell 3–4	• Reescalfament.
	• Bullit ràpid a foc lent.
	• Arròs.
Nivell 5–6	• Creps.
Nivell 7–8	• Saltejat.
	• Pasta.
Nivell 9	• Cuina estil asiàtic.
	• Fregits.
	• Portar sopes/aigua al punt d'ebullició.

Estalvi d'energia

• Utilitzeu estris de cuina adequats.

• Els estris amb bases gruixudes i planes poden estalviar fins a un terç del consum elèctric. Recordeu tapar els recipients si és possible; en cas contrari, consumireu quatre vegades més energia!

• Adapteu la mida de l'estri a la superfície de la zona de cocció. Els estris no haurien de ser més petits que la zona de cocció.

• Assegureu-vos que les zones de cocció i els estris estiguin nets.

• La brutícia impedeix la transferència de calor. Els residus cremats es poden eliminar amb productes específics, però aquests poden danyar el medi ambient.

• No destapeu els estris massa sovint (una olla observada mai bull!).

• Podeu aprofitar la calor residual per estalviar energia quan inicieu una nova cocció en una zona que encara estigui tèbia o calenta.

CURA I NETEJA

• Netegeu la placa després de cada ús.
• Netegeu el vidre ceràmic amb un detergent comercial específic per a vidre ceràmic. Utilitzeu una esponja especial i aigua tèbia.
• Elimineu els residus de la superfície amb un drap suau.
• No fregueu el vidre ceràmic.
• Elimineu els residus amb un rascador de silicona, adequat per a superfícies de vidre ceràmic. Aquests rascadors es poden trobar fàcilment al comerç.

Què?	Com?
Brutícia sobre el vidre (empremtes, marques, taques residuals o vessaments no ensucrats).	1. Apagueu la placa. 2. Apliqueu un netejador per a vidre ceràmic mentre el vidre encara estigui tebi (però no calent!). 3. Esbandiu i eixugueu amb un drap net o paper de cuina. 4. Torneu a encendre la placa.
Desbordaments, fusions i vessaments ensucrats sobre el vidre.	Elimineu-los immediatament amb una espàtula, ganivet pla o rascador de fulla de ganivet adequat per a vidre ceràmic. 1. Apagueu la placa des de la paret. 2. Subjecteu la fulla a un angle de 30° i rasqueu cap a una zona freda. 3. Netegeu amb un drap o paper de cuina. 4. Repetiu els passos 2 a 4 de la secció anterior si cal.
Vessaments sobre els controls tàctils.	1. Apagueu la placa. 2. Elimineu els vessaments. 3. Netegeu la zona dels controls amb una esponja o drap humit i després eixugueu completament amb paper de cuina. 4. Torneu a encendre la placa.

IMPORTANT!

• Quan la placa estigui apagada, no hi haurà cap indicació de "superfície calenta", però la zona de cocció encara podria estar calenta! Tingueu molta cura! Desconnecteu l'aparell de la xarxa elèctrica (quadrat de fusibles del vostre habitatge) abans de fer cap manteniment.

• No utilitzeu un netejador de vapor. Risc de descàrrega elèctrica! El vapor pot danyar els components elèctrics de l'aparell.

• Els fregalls metàl·lics, alguns fregalls de niló i productes de neteja agressius o abrasius poden ratllar el vidre. Llegiu sempre l'etiqueta per comprovar si el producte és adequat per a superfícies de vidre ceràmic.

• No deixeu residus de productes de neteja sobre la placa: el vidre podria tacar-se.

• Elimineu les taques de fusions o aliments ensucrats o vessaments tan aviat com sigui possible. Si es refreden sobre el vidre, poden ser difícils d'eliminar o fins i tot danyar-ne la superfície.

• Perill de tall: quan la coberta de seguretat està retirada, la fulla d'un rascador és molt afilada. Feu-la servir amb molta precaució i deseu-la fora de l'abast dels infants.

• La placa pot emetre un senyal acústic i apagar-se sola, i els controls tàctils poden no funcionar correctament si hi ha líquid sobre ells. Assegureu-vos d'eixugar completament la zona dels controls abans de tornar a encendre la placa.

PREGUNTES I VERIFICACIÓ RÀPIDA

MESURES D'EMERGÈNCIA:

1. Apagueu completament l'aparell.
2. Desconnecteu l'aparell de la xarxa elèctrica (quadrat de fusibles del vostre habitatge).
3. Poseu-vos en contacte amb la botiga on vau comprar l'aparell.

Comproveu l'horari que apareix a continuació abans de contactar amb la botiga on vau comprar l'aparell.

Problema	Possibles causes i què fer
La placa no s'encén.	No hi ha alimentació elèctrica. 1. Comproveu la connexió a la font d'alimentació i assegureu-vos que està activada. 2. Comproveu si hi ha una fallada elèctrica a casa vostra. 3. Comproveu la caixa de fusibles. 4. Si ho heu comprovat tot i el problema persisteix, truqueu a un tècnic qualificat.
Els controls tàctils no responen.	El panell de control està bloquejat amb la funció de bloqueig per a infants. Desbloquegeu-lo. Consulteu la secció «Ús del bloqueig infantil» per a més informació.
Els controls tàctils són difícils d'utilitzar.	Pot haver-hi una lleugera pel·lícula d'aigua sobre els controls o potser esteu utilitzant la punta del dit. Assegureu-vos que la superfície del control tàctil estigui seca i utilitzeu la part ampla del dit.
El vidre s'està ratllant.	Estris amb vores rugoses. S'han utilitzat fregalls o productes de neteja inadequats o abrasius. Utilitzeu estris amb bases planes i llises. Consulteu «Escollir l'estri adequat» i «Cura i neteja».
Algunes paelles fan sorolls de cruixit o clics.	Això pot ser causat pel material de l'estri (capes de metalls diferents que vibren). És normal i no indica cap fallada.

La placa d'inducció emet un brunzit suau a certs nivells de potència	Això és degut a la tecnologia d'inducció. És normal, però el soroll pot disminuir o desaparèixer completament quan canvieu el nivell de potència.
Soroll de ventilador provinent de la placa	La placa inclou un ventilador de refrigeració per evitar el sobreescalfament dels components electrònics. Pot seguir funcionant després d'apagar la placa. Això és normal. No cal fer res. No apagueu la placa des de la paret mentre el ventilador estigui funcionant.
Els estris no s'escalfen i apareix 'U̲' al display	La placa no detecta l'estri. Comproveu la mida de la base: si és massa petita o no està centrada correctament. Utilitzeu estris adequats per a la inducció. Centreu bé l'estri i assegureu-vos que la base coincideixi amb la mida de la zona de cocció.
La placa o una zona s'apaga sobtadament i apareix un codi d'error	Error tècnic. Apunteu el codi d'error (normalment alterna amb un o dos dígits al temporitzador), apagueu la placa des de la paret i contacteu amb un tècnic qualificat.

Si l'aparell presenta una avaria no indicada en el quadre anterior, o si heu revisat tots els punts esmentats però el problema encara persisteix, poseu-vos en contacte amb la botiga on vau adquirir l'aparell.

CODI D'ERROR

Si es produeix una anomalia, la placa entrarà automàticament en mode de protecció i mostrarà els codis d'error corresponents:

Codi d'error per a placa d'inducció

Problema	Causes possibles	Què fer
E1	Pèrdua de senyal (fallada de la PCB)	Poseu-vos en contacte amb el servei tècnic.
E2 / E3	Tensió d'entrada anormal (alta o baixa)	Atureu la cocció i espereu que la tensió torni a la normalitat. Si no, contacteu amb el servei tècnic.
E4 / E5 / E6	Fallada del termistor	Poseu-vos en contacte amb el servei tècnic per reparar-ho.
E7	Temperatura anormalment alta (cremat en sec)	Talleu el corrent, espereu 30 minuts i torneu a encendre. Si no funciona, contacteu amb el servei tècnic.
F8 / F9	Fallada del sensor IGBT	Poseu-vos en contacte amb el servei tècnic per reparar-ho.
E0	Sobreescalfament de l'IGBT	Comproveu si el ventilador funciona. Si no, contacteu amb el servei tècnic.
EE	Fallada de la PCB del panell de visualització	Poseu-vos en contacte amb el servei tècnic.

El que s'ha indicat anteriorment són judicis i comprovacions de fallades comunes.

ATENCIÓ! Per evitar perills, no desmunteu l'aparell pel vostre compte!

ESPECIFICACIONS TÈCNIQUES

Placa de cocció	HI3601S					
Tipus de placa	Elèctrica					
Zones de cocció	3 zones					
Tensió d'alimentació	220-240V~ 50-60Hz					
Potència elèctrica instal·lada	6680W					
Per a zones o àrees de cocció circulars: diàmetre de la superfície útil per zona escalfada elèctricament, arrodonit als 5 mm més propers.	160	180	280	N/A	N/A	mm
Consum d'energia per zona o àrea de cocció, calculat per kg (cocció elèctrica CE).	185.5	192.5	194.4	N/A	N/A	Wh/kg
Consum d'energia de la placa, calculat per kg (placa elèctrica CE).	190.8					Wh/kg

El que s'ha indicat anteriorment són comprovacions i diagnòstics de fallades comunes.

ATENCIÓ! Per evitar perills, no desmunteu l'aparell pel vostre compte!

GESTIÓ DE RESIDUS



ELIMINACIÓ:
No llenceu aquest producte com a residu urbà no separat. La recollida d'aquest tipus de residus per separat és necessària per al seu tractament especial. No traieu el símbol de l'aparell.

Aquest aparell està etiquetat conforme a la directiva europea 2002/96/CE sobre residus d'aparells elèctrics i electrònics (RAEE). En assegurar-te que aquest aparell es rebutja correctament, ajudaràs a prevenir possibles danys al medi ambient i a la salut humana, que podrien derivar-se d'un tractament incorrecte dels residus.

El símbol del producte indica que no es pot tractar com un residu domèstic habitual. Ha de ser lliurat en un punt de recollida específic per al reciclatge d'equips elèctrics i electrònics.

- Els aparells antics i no utilitzats han de ser portats a un centre de reciclatge autoritzat. No els exposis mai a flames obertes.
- Abans de rebutjar un aparell vell, inutilitza'l. Desendolla l'aparell i talla tot el cable d'alimentació. Elimina immediatament el cable i l'endoll.
- Elimina qualsevol paper o cartró als contenidors corresponents.

Aquest aparell requereix una eliminació especialitzada. Per a més informació sobre el tractament, recuperació i reciclatge d'aquest producte, contacta amb el teu ajuntament, el servei local de gestió de residus domèstics o la botiga on vas comprar el producte.

V1.0

HYUNDAI

Importat per: S.T. S.L amb CIF B73737553
Distribuït per: KOREA SMART HOME, S.L amb CIF B56843261 i adreça:
Av. Altos Hornos S/N. Pto. Sagunto (46520). València, Espanya.
Llicenciat per: HYUNDAI CORPORATION HOLDINGS, KOREA
info@hyundai-electro.com
avisos@hyundai-electro.com
Espanya: 960600034
Portugal: 00351300305065