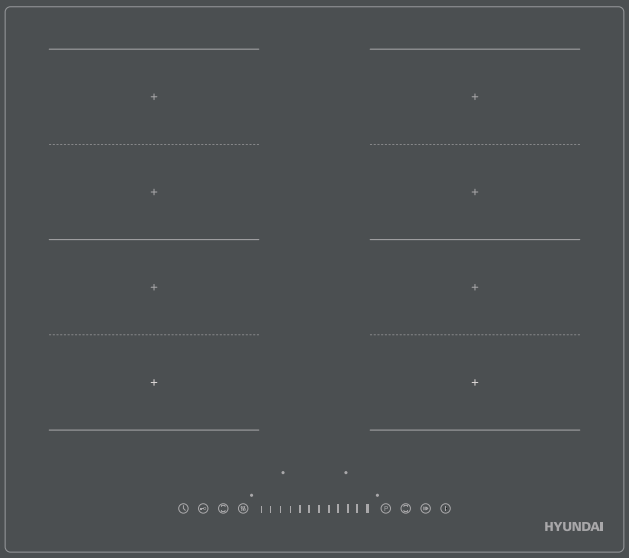
HYUNDAI

Manual de Funcionamiento / Instalación

MODELO

HIF60SRB00
HIF60SRW00

GENUINE PRODUCT OF
HYUNDAI CORPORATION



MANUAL DE USUARIO
Placa de Inducción Empotrada

ÍNDICE

Instrucciones de seguridad 1-3
Instalación 4-5
Guía del aparato 6-13
Mantenimiento y limpieza 14
Preguntas y verificación rápida 15
Código de error 16
Especificaciones técnicas 17
Gestión de residuos 18

Estimado cliente,

Felicidades por la adquisición de su nueva placa de inducción. Queremos agradecerle por elegir un producto de nuestra amplia gama de electrodomésticos. Le recomendamos que dedique algo de tiempo a leer este Manual de Instrucciones / Instalación para comprender completamente cómo instalar y operar correctamente el producto.

Para la instalación, consulte la sección correspondiente. Lea atentamente todas las instrucciones de seguridad antes de usar el aparato y conserve este Manual de Instrucciones / Instalación para futuras consultas. Si transfiere el aparato a terceros, asegúrese de entregar también este manual de instrucciones.

- Las ilustraciones en este manual de instrucciones pueden diferir en algunos detalles del diseño actual de su aparato. Aun así, siga las instrucciones en tales situaciones.
- Cualquier modificación que no afecte las funciones del aparato queda reservada al fabricante. Deseche el embalaje de acuerdo con las normativas locales y municipales vigentes.
- El aparato que ha adquirido puede ser una versión mejorada del modelo para el cual este manual fue originalmente impreso. No obstante, las funciones y condiciones de operación permanecen idénticas, por lo que este manual sigue siendo válido.
- Nos reservamos el derecho de realizar modificaciones técnicas, así como correcciones de posibles errores de impresión.

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

Por favor, lea este manual del usuario completamente antes de intentar utilizar este aparato por primera vez. Este manual contiene información importante sobre la instalación, el uso y el cuidado del aparato de forma segura. Conserve estas instrucciones para futuras referencias y transmítalas a cualquier usuario posterior.
Toda la información incluida en estas páginas está diseñada para proteger al operador. Si ignora las instrucciones de seguridad, puede poner en riesgo su salud y su vida.
Guarde este manual en un lugar seguro para consultarlo siempre que sea necesario. Siga estrictamente las instrucciones para evitar daños a personas y propiedades.

ASEGÚRESE DE QUE ESTE MANUAL ESTÉ DISPONIBLE PARA CUALQUIER PERSONA QUE UTILICE EL APARATO Y GARANTICE QUE LO LEAN Y COMPRENDAN ANTES DE USARLO.

Instalación
Riesgo de Descarga Eléctrica

- Los datos técnicos de su fuente de energía deben coincidir con los de la etiqueta de identificación del aparato. Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de realizar cualquier trabajo o mantenimiento.
- No conecte el aparato a la red eléctrica si el aparato, el cable de alimentación o el enchufe están visiblemente dañados.
- Todas las modificaciones en la red eléctrica para instalar el aparato deben ser realizadas por un profesional cualificado.
- Es esencial y obligatorio conectar el aparato a un sistema de puesta a tierra adecuado. Un profesional autorizado debe verificar las conexiones existentes y las recién instaladas.
- Las modificaciones en el sistema eléctrico del hogar solo pueden ser realizadas por un electricista cualificado. La conexión debe realizarse de acuerdo con las normativas locales y legales vigentes.
- El entorno donde se instalará el aparato debe ser seco y bien ventilado. Debe haber acceso fácil a todos los elementos de control una vez instalado el aparato.

Riesgo de Corte
- Tenga cuidado: los bordes del panel son afilados.
- La falta de precaución puede provocar lesiones o cortes.

Instrucciones Importantes de Seguridad
- Lea estas instrucciones detenidamente antes de instalar o utilizar este aparato.
- Al desembalar, mantenga los materiales de embalaje (bolsas de plástico, piezas de espuma, etc.) fuera del alcance de niños y mascotas. ¡RIESGO DE LESIONES! ¡PELIGRO DE ASFIXIA!
- Observe la posición de los componentes del aparato al desembalarlo en caso de que necesite volver a embalarlo y transportarlo.
- No coloque materiales o productos inflamables sobre el 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, ya que esto puede reducir los costos de instalación.
- Para evitar riesgos, este aparato debe instalarse según estas instrucciones.
- Este aparato debe ser correctamente instalado y conectado a tierra solo por un profesional cualificado.
- El aparato debe conectarse a un circuito con un interruptor de aislamiento para garantizar el corte total del suministro eléctrico.
- El revestimiento de los muebles debe fijarse con un adhesivo resistente al calor, capaz de soportar temperaturas de hasta 100 ℃.
- Los muebles o gabinetes adyacentes, así como todos los materiales utilizados en la instalación, deben soportar temperaturas de al menos 85 ℃ por encima de la temperatura ambiente del lugar durante la operación del aparato.
- No instale el aparato en áreas que contengan sustancias inflamables, como gasolina, gas o pintura, ni en lugares donde se liberen vapores de dichas sustancias.
- Las campanas extractoras deben instalarse de acuerdo con las instrucciones de sus fabricantes.
- La distancia de seguridad entre el cooktop y una pared o mueble por encima debe ser de al menos 450 mm.
- La distancia de seguridad entre el cooktop y la campana extractora o ventilador debe ser de al menos 650 mm.
- Los electrodomésticos y cables de conexión no deben entrar en contacto con el cooktop, ya que el material aislante generalmente no es resistente al calor.
- Use únicamente protectores diseñados por el fabricante o recomendados en las instrucciones de uso. El uso de protectores inadecuados puede causar accidentes.
- Una instalación incorrecta del aparato puede invalidar cualquier garantía o reclamación de responsabilidad.

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

Operación y Mantenimiento

Riesgo de Descarga Eléctrica
- Nunca toque el enchufe, el interruptor de energía u otros componentes eléctricos con las manos mojadas o húmedas. ¡RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA!
- Utilice el aparato solo con 220 ~ 240 V AC / 50-60 Hz.
- No cocine en un cooktop dañado o agrietado. Si la superficie del cooktop está dañada o rota, apague inmediatamente el aparato en la fuente de alimentación (interruptor de pared) y contacte a un técnico cualificado.
- Apague el cooktop desde el interruptor de pared antes de realizar tareas de limpieza o mantenimiento.
- Ignorar estas recomendaciones puede provocar descargas eléctricas o incluso la muerte.

Peligro para la Salud
- Este aparato cumple con las normas de seguridad electromagnética. Su marcapasos debe estar diseñado según las normativas correspondientes para evitar interferencias entre el marcapasos y el aparato. Consulte al fabricante de su marcapasos o a su médico para verificar si cumple con los requisitos necesarios o si hay incompatibilidades.

Peligro de Superficie Caliente
- Durante el uso, partes accesibles del aparato se calentarán lo suficiente como para causar quemaduras.
- No permita que su cuerpo, ropa u objetos no apropiados para cocinar entren en contacto con el vidrio cerámico hasta que la superficie se enfríe.
- Objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben colocarse sobre la superficie del cooktop, ya que podrían calentarse.
- Las partes accesibles del aparato se calientan durante el funcionamiento. Mantenga a los niños alejados. Tocar el aparato mientras está funcionando puede causar quemaduras graves.
- Las asas de las ollas pueden calentarse al tacto. Asegúrese de que las asas no queden sobre otras zonas de cocción activadas. Manténgalas fuera del alcance de los niños.
- El aparato estará caliente durante el uso y seguirá emitiendo calor incluso después de haber sido apagado.
- Ignorar estas recomendaciones puede provocar quemaduras y escaldaduras.

Riesgo de Corte
- La cuchilla extremadamente afilada de un raspador para cooktops queda expuesta cuando se retira la cubierta de seguridad. Úselo con extremo cuidado y guárdelo siempre en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños.
- La falta de precaución puede causar lesiones o cortes.

Instrucciones Importantes de Seguridad
- Guarde este manual en un lugar seguro para consultarlo siempre que sea necesario. Siga estrictamente las instrucciones para evitar daños a personas y propiedades.
- Use solo utensilios de cocina adecuados para vidrio cerámico; de lo contrario, podría dañar el aparato.
- No encienda el cooktop antes de colocar un utensilio de cocina sobre él.
- No opere el aparato a menos que todos los componentes estén instalados correctamente.
- El cooktop debe estar siempre limpio. Las zonas de cocción sucias no transfieren el calor adecuadamente.
- Proteja el cooktop contra la corrosión.
- 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 a la tienda donde lo adquirió. Use solo repuestos originales.
- Al mover el aparato, sosténgalo por la base y levántelo con cuidado. Manténgalo siempre en posición vertical.
- Nunca deje el aparato sin supervisión mientras esté en uso. Los derrames pueden causar humo y residuos grasos que podrían incendiarse. ¡NUNCA intente apagar un incendio con agua! Apague el aparato y luego sofoque las llamas con una tapa o una manta contra incendios.
- Nunca utilice el aparato como superficie de trabajo o almacenamiento.
- No deje objetos ni utensilios sobre el aparato.
- Nunca use el aparato para calentar el ambiente.
- Después del uso, apague siempre las zonas de cocción y el cooktop siguiendo las instrucciones de este manual (usando los controles táctiles).
- No permita que los niños jueguen con el aparato, se sienten, se paren o suban sobre él.
- No almacene objetos de interés para los niños en gabinetes sobre el aparato. Los niños podrían sufrir lesiones graves al intentar subirse al cooktop.
- Los procesos de cocción deben ser supervisados. Los procesos de cocción a corto plazo requieren supervisión constante.
- Supervise siempre a los niños cuando estén cerca del aparato.

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

- Permita que los niños utilicen el aparato sin supervisión solo cuando hayan recibido previamente instrucciones adecuadas, de modo que puedan operar el aparato de manera segura y comprendan los riesgos de un uso incorrecto.
- No deje a los niños solos ni sin supervisión en el área donde el aparato esté en uso.
- Los niños o personas con limitaciones que afecten su capacidad para operar el aparato deben recibir instrucciones de un responsable competente. Esa persona debe asegurarse de que puedan utilizar el aparato sin ponerse a sí mismos ni al entorno en riesgo.
- No repare ni reemplace ninguna pieza del aparato, a menos que esté específicamente indicado en este manual. Todo el mantenimiento adicional debe ser realizado por un técnico cualificado.
- No permita que personas que no estén familiarizadas con este manual operen el aparato.
- El vapor puede causar daños graves a los componentes eléctricos del aparato. ¡RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA!
- No utilice limpiadores a vapor para limpiar el cooktop.
- No coloque ni deje caer objetos pesados sobre el cooktop.
- No se suba al cooktop.
- No utilice utensilios con bordes irregulares ni los arrastre sobre la superficie de vidrio, ya que podrían rayarla.
- No use esponjas metálicas ni productos de limpieza abrasivos para limpiar el cooktop, ya que pueden rayar la superficie y dañar el vidrio cerámico.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, un servicio técnico autorizado o un profesional cualificado para evitar riesgos.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico.
- Este aparato está destinado únicamente para uso en entornos domésticos. Cualquier uso comercial no está cubierto por la garantía del fabricante.
- El aparato está diseñado solo para uso en interiores.
- No utilice adaptadores, enchufes múltiples o extensiones para conectar el aparato a la red eléctrica.
- No realice modificaciones en el aparato.
- Apague las zonas de cocción que estén sucias.
- Apague todo el cooktop si ocurre algún daño o mal funcionamiento.
- Después de usar, apague siempre las zonas de cocción según lo descrito en este manual (usando los controles táctiles). No confíe en la función de autodetección para apagar las zonas de cocción al retirar los utensilios.
- La placa de identificación no debe ser retirada ni dañada; de lo contrario, los términos de la garantía quedarán invalidados.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

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

INSTALACIÓN

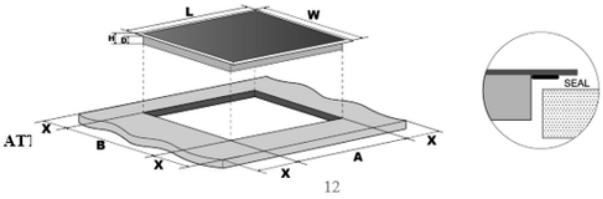
Desembalaje y Colocación

- Desempaque el aparato con cuidado.
- El aparato puede incluir una protección de transporte. Sea extremadamente cuidadoso al retirarla y no utilice detergentes agresivos o abrasivos para eliminar los residuos de esta protección.
- Verifique que el aparato y el cable de alimentación no estén dañados.
- Conecte el aparato únicamente a un enchufe dedicado.
- No instale el aparato en lugares donde pueda estar en contacto con agua o lluvia; de lo contrario, se dañará el aislamiento del sistema eléctrico.
- Conecte correctamente el aparato a la red eléctrica.

Selección del Equipamiento de Instalación

- Verifique que el grosor de la superficie de trabajo (encimera) sea de al menos 30 mm. Seleccione un material resistente al calor para evitar grandes deformaciones causadas por la radiación térmica del cooktop.
- Para la instalación y el uso, debe mantenerse un espacio mínimo de 50 mm alrededor del recorte.
- La distancia de seguridad entre el cooktop y un gabinete de pared por encima debe ser de al menos 450 mm.
- La distancia de seguridad entre el cooktop y una campana extractora por encima debe ser de al menos 650 mm.
- Realice el recorte en la encimera de acuerdo con las dimensiones mostradas en el diagrama

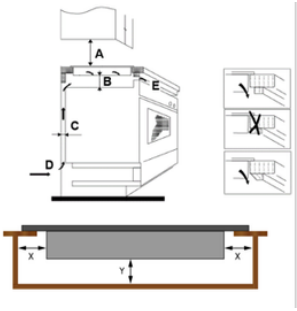
Modelos	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
HEFSOSREOOHIFGISEINOD	590	520	59	55	560	490	50 min.



1. En cualquier circunstancia, asegúrese de que el fogón esté bien ventilado y que las entradas y salidas de aire no estén bloqueadas.
2. Asegúrese de que el fogón esté en buenas condiciones de funcionamiento, como se muestra a continuación:
3. Nota: La distancia de seguridad entre el fogón y el gabinete superior debe ser de al menos 760 mm.

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

X (mm)	100 mínimo
Y (mm)	30 mínimo



INSTALACIÓN

Después de instalar el fogón, asegúrese de que:

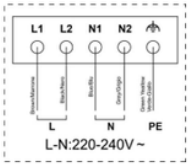
1. El cable de alimentación no sea accesible a través de las puertas o cajones del mueble.
2. Haya un flujo de aire adecuado desde fuera del mueble hacia la base del fogón.
3. Si el fogón está instalado encima de un espacio para cajón o armario, se instale una barrera de protección térmica debajo de la base del fogón.
4. El interruptor aislador sea fácilmente accesible para el cliente.

Precauciones

1. El fogón debe ser instalado por personal o técnicos cualificados. Disponemos de profesionales a su servicio. Nunca realice la instalación por su cuenta.
2. El fogón no debe montarse sobre equipos de refrigeración, lavavajillas o secadoras rotativas.
3. Debe garantizarse una buena radiación térmica para aumentar la fiabilidad del fogón.
4. La pared y la zona de calentamiento por inducción sobre la superficie de trabajo deben ser resistentes al calor.
5. Para evitar daños, la capa intermedia y el adhesivo deben ser resistentes al calor.
6. No utilice un limpiador a vapor.
7. Este fogón solo puede conectarse a una red con una impedancia del sistema no superior a 0,427 ohm. Consulte a su proveedor de energía si necesita información sobre la impedancia del sistema.

Conexión del Fogón a la Red Eléctrica

1. Si este aparato viene con un enchufe de 13 amperios ya instalado, puede conectarse directamente a un enchufe adecuado de al menos 13 amperios.
2. La alimentación eléctrica debe conectarse de acuerdo con la norma relevante o mediante un interruptor monopolar. El método de conexión se muestra en el diagrama (si el fogón ya tiene un enchufe, no es necesario referirse al diagrama de cableado).



⚠ Requisitos de conexión eléctrica

Este fogón debe conectarse a la red eléctrica únicamente por una persona debidamente cualificada, que conozca y siga los requisitos locales y las normativas complementarias de su proveedor de energía eléctrica.
No intente instalarlo usted mismo. ¡RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

1. El sistema de cableado doméstico sea adecuado para la potencia requerida por el fogón.
2. La tensión coincida con el valor indicado en la placa de identificación.
3. Las secciones del cable de alimentación soporten la carga especificada en la placa de identificación.

No use adaptadores, reductores ni dispositivos de ramificación para conectar el fogón a la red eléctrica, ya que pueden causar sobrecalentamiento e incendio.
El cable de alimentación no debe tocar partes calientes y debe colocarse de manera que su temperatura no supere los 75 °C en ningún punto.

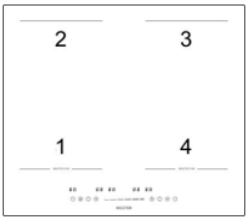
⚠ Verifique con un electricista si el sistema de cableado doméstico es adecuado sin modificaciones.
Cualquier modificación debe realizarse únicamente por un electricista cualificado.

1. Si el cable está dañado o necesita ser reemplazado, debe hacerlo un técnico de servicio postventa con las herramientas adecuadas para evitar accidentes.
2. Si el aparato está conectado directamente a la red eléctrica, debe instalarse un interruptor omnipolar con una distancia mínima de 3 mm entre los contactos.
3. El instalador debe garantizar que la conexión eléctrica sea correcta y cumpla con las normativas de seguridad.
4. El cable no debe doblarse ni comprimirse. Debe revisarse regularmente y solo reemplazarse por una persona cualificada.
5. La alimentación eléctrica de su hogar debe ser adecuada para el consumo energético del aparato.
6. Si la toma no es accesible para el usuario o se necesita una conexión fija del aparato, debe incorporarse un dispositivo de desconexión de todos los polos durante la instalación.
7. Estos dispositivos incluyen interruptores LS, fusibles y protectores (EN 30335).

Nota: Lea la información en la placa de identificación y el diagrama de conexión antes de conectar el aparato a la red eléctrica. La alimentación eléctrica debe realizarse a través de un disyuntor automático de 16 A. Si tiene dudas, siempre consulte con las autoridades locales de construcción y las disposiciones legales relevantes.

GUIA DEL APARATO

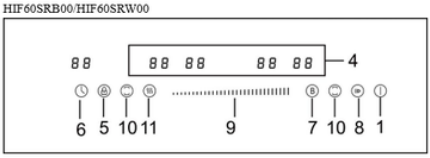
HIF60SRB00/HIF60SRW00



Nota: La ilustración es una imagen de referencia, su dispositivo puede ser diferente.

Modelo #	F4WD74T02 G
Potencia zona - 1	1800/2200W
Potencia zona - 2	1800/2200W
Potencia zona - 3	1800/2200W
Potencia zona - 4	1800/2200W

PAINEL DE CONTROL



Nota: La ilustración es una imagen de referencia, su dispositivo puede ser diferente.

Teclas del Panel de Control

Tecla #	Funciones	Tecla #	Funciones
Tecla 1	Encender/Apagar	Tecla 8	Pausar
Tecla 4	Selección de zona	Tecla 9	Deslizador táctil
Tecla 5	Bloqueo infantil	Tecla 10	Selección de zona flexible
Tecla 6	Temporizador	Tecla 11	Mantener caliente
Tecla 7	Boost (Potencia)		

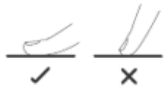
GUIA DEL APARATO

Antes de usar su nueva cocina

- Lea este manual, prestando especial atención a la sección de 'Advertencias de Seguridad'.
- Retire cualquier película protectora que pueda estar en la superficie de su cocina.
- Limpie la superficie de vidrio cerámico.

Usando los controles táctiles

- Los controles responden al toque, por lo que no es necesario aplicar presión.
- Use la parte carnosa de su dedo en lugar de la punta (vea la figura a continuación).



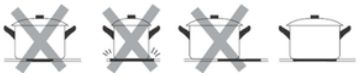
- Escuchará un pitido cada vez que se registre un toque.
- Asegúrese de que el panel de control esté limpio, seco y libre de objetos (como utensilios o trapos). Incluso una fina película de agua puede dificultar el funcionamiento de los controles.

Eligiendo la olla adecuada

- Use únicamente ollas adecuadas para vidrio cerámico.
- La base de la olla debe tener un diámetro mínimo compatible con el diámetro de la zona de cocción en la que la usará.
- No use ollas con bordes irregulares o con base curva.



Asegúrese de que la base de su olla sea lisa, que se ajuste perfectamente al vidrio y que tenga el mismo tamaño que la zona de cocción. Siempre centre la olla en la zona de cocción.



Levante siempre las ollas al moverlas en la cocina; no las deslice, ya que podrían rayar el vidrio.



Para cocinas de inducción

- Solo los utensilios ferromagnéticos son adecuados para cocinar por inducción. Busque el símbolo de inducción en el empaque o en la base de la olla.
- Puede verificar si su utensilio es adecuado usando un imán:
  - Acerque un imán a la base de la olla. Si el imán se adhiere, la olla es adecuada para inducción.
- Si no tiene un imán:
  - Coloque un poco de agua en la olla que desea probar.
  - Siga los pasos de la sección 'Para empezar a cocinar'.
  - Si parpadea en la pantalla y el agua comienza a calentarse, la olla es adecuada.
- Los utensilios hechos de los siguientes materiales no son adecuados:
  - Acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y barro.
- Use ollas lo suficientemente grandes como para cubrir completamente el área de cocción. Si son ligeramente más grandes, la energía se utilizará con máxima eficiencia.
- El diámetro de la olla menor al indicado en la tabla correspondiente no será compatible con la cocina de inducción.

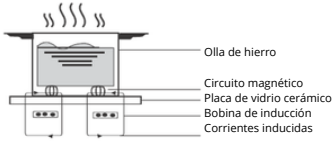
Tamaño del quemador (mm)	Diámetro mínimo de la olla (mm)
160	120
180	140

GUIA DEL APARATO

210	160
280	220

Al usar utensilios inadecuados, la zona de cocción no se calentará. La pantalla se apagará automáticamente después de 1 minuto, incluso si no ha colocado utensilios adecuados en la zona de cocción.

Una palabra 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 la olla, en lugar de calentar indirectamente la superficie de vidrio. El vidrio solo se calienta porque la olla eventualmente lo calienta.





Usando su fogón con panel de control táctil
Encender y apagar el fogón

1. Toque la tecla ON/OFF (1) durante un segundo. Después de encender, el zumbador emitirá un pitido y todas las pantallas mostrarán "-", indicando que el fogón ha entrado en modo de espera.
2. Coloque una olla adecuada en la zona de cocción que desea usar. Asegúrese de que la base de la olla y la superficie de vidrio estén limpias y secas.



3. Seleccione la zona tocando la tecla correspondiente de selección de zona (4), un indicador al lado de la tecla comenzará a parpadear.
4. Toque el control deslizante hasta el nivel que desee configurar.



- Si no selecciona un nivel de calor dentro de 1 minuto, el fogón se apagará automáticamente. Tendrá que comenzar de nuevo desde el paso 1.

5. Durante la cocción, el nivel de potencia puede ajustarse en cualquier momento.

Cuando termine de cocinar
Seleccione el quemador que desea apagar presionando la tecla de selección de zona (4).
Toque el control deslizante hasta "0".



GUIA DEL APARATO

NOTA: Asegúrese de que la pantalla muestre “0”.

Apague todo el fogón tocando el control ON/OFF.



Aviso de Calor Residual (Cuidado con superficies calientes)
Cuando el fogón esté operando por un tiempo, habrá calor residual. El indicador de potencia mostrará “H” o una luz roja parpadeando para advertirle que debe mantenerse alejado.
Desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado a una temperatura segura. También puede usarse como una función de ahorro de energía; si desea calentar otras ollas, utilice la zona de cocción que aún está caliente.

Usando la función Boost
Para activar la función Boost:
1. Seleccione la zona con la función Boost (indicada con la palabra “Boost”).
2. Luego, toque la tecla BOOST (7), el indicador de la zona mostrará “P” y la potencia alcanzará el máximo.

Cancelar la función Boost
Seleccione la zona en modo BOOST.
Toque el control deslizante (9) para cancelar la función Boost y seleccione el nivel que desea configurar.



NOTA: La función Boost solo puede durar 5 minutos, después de lo cual la zona volverá automáticamente al nivel 14.

Función de Bloqueo Infantil
Puede usar la función de Bloqueo Infantil para evitar el uso no intencionado (por ejemplo, que los niños enciendan las zonas de cocción accidentalmente).

Para bloquear los controles
Toque la tecla de Bloqueo Infantil (5) hasta que el indicador muestre “Lo”.

Para desbloquear los controles
Asegúrese de que el fogón esté encendido.
1. Toque y mantenga presionada la tecla de Bloqueo Infantil (5) por un momento.
2. Ahora puede comenzar a usar su fogón.

⚠ Cuando el fogón esté en modo de Bloqueo Infantil, todos los controles estarán desactivados, excepto la tecla principal de apagado. Siempre podrá apagar el fogón con la tecla principal en una emergencia, pero será necesario desbloquearlo antes de la próxima operación.

Desconexión Automática
La función de seguridad del fogón es la desconexión automática. Esto ocurre siempre que olvide apagar una zona de cocción. Los tiempos estándar de desconexión se muestran en la tabla a continuación:

Nível de Potencia	1-6	7-10	11-14
Tiempo de funcionamiento estándar (horas)	8	4	2

GUIA DEL APARATO

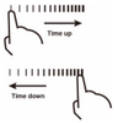
Usando el Timer

Puede usar el temporizador de dos maneras diferentes:

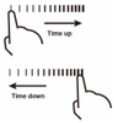
1. Como recordatorio de minutos. En este caso, el temporizador no apagará ninguna zona de cocción cuando finalice el tiempo configurado.
2. Como temporizador de corte para apagar una o más zonas de cocción al finalizar el tiempo configurado.
3. El temporizador puede programarse hasta 99 minutos.

Usar el Timer como Recordatorio de Minutos

1. Asegúrese de que el fogón esté encendido y que ninguna zona de cocción esté en modo de selección. Nota: Puede usar el recordatorio de minutos antes o después de configurar la zona de cocción.
2. Toque la tecla del temporizador (6), aparecerá “05” en la pantalla del temporizador. El número que representa las unidades parpadeará.
3. Configure los minutos deseados tocando el control deslizante.



4. Toque nuevamente la tecla del temporizador, entonces el número que representa las decenas comenzará a parpadear.
5. Configure las decenas de minutos deseadas tocando el control deslizante.



6. Cuando el tiempo esté configurado, la cuenta regresiva comenzará inmediatamente. La pantalla mostrará el tiempo restante.
7. Sonará una señal acústica durante 10 segundos y el indicador del temporizador mostrará “ ” cuando el tiempo configurado termine.

Configurar el Timer para Apagar una o Más Zonas de Cocción

Si el temporizador está configurado en una zona:

1. Seleccione la tecla de la zona de calentamiento (4) en la que desea configurar el temporizado 0:5
2. Toque la tecla del temporizador (6), aparecerán los dígitos “05” en la pantalla del temporizador, con el “5” parpadeando.
3. Configure el tiempo deslizando en el panel de control



4. Toque nuevamente la tecla del temporizador (6), entonces el número que representa las decenas comenzará a parpadear. Configure las decenas de minutos deseadas.



Cuando el tiempo esté configurado, la cuenta regresiva comenzará inmediatamente. La pantalla mostrará el tiempo restante.

⚠ NOTA:

Un punto rojo cercano al indicador de nivel de potencia (por ejemplo, ** **) se iluminará, indicando que la zona está en modo de temporizador.

⚠ Cuando el temporizador de cocción expire, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente.

Las otras zonas de cocción continuarán funcionando si se encendieron previamente.

Si el temporizador está configurado en más de una zona:

1. Cuando configure el tiempo para varias zonas de cocción simultáneamente, los puntos decimales de las zonas de cocción relevantes se iluminarán. La pantalla de minutos mostrará el tiempo restante, y el punto de la zona correspondiente parpadeará.
2. Cuando expire la cuenta regresiva del temporizador, la zona correspondiente se apagará. Luego se mostrará el tiempo restante activado en la siguiente zona, y el punto de esa zona parpadeará.
3. Para verificar el tiempo restante configurado en una zona específica: Toque la zona (4) y el temporizador correspondiente se mostrará en el indicador del temporizador.

GUIA DEL APARATO

Cancelar el temporizador

1. Seleccione la zona donde desea cancelar el temporizador.
2. Toque la tecla del temporizador (6), el indicador comenzará a parpadear.
3. Configure el temporizador en “00”; el temporizador será cancelado.

Pausa

La función Pausa se utiliza para detener todo el calentamiento, pero mantener todas las configuraciones realizadas, en caso de que ocurra alguna interrupción durante la cocción. Puede restaurar fácilmente todas las configuraciones con esta función.

Para usar la función Pausa

Toque la tecla de función Pausa (8), todas las zonas de calentamiento dejarán de funcionar. Todos los indicadores mostrarán “||||”.

Para cancelar la función Pausa

1. Toque nuevamente la tecla de función Pausa (8), todas las zonas de calentamiento volverán a sus configuraciones originales.

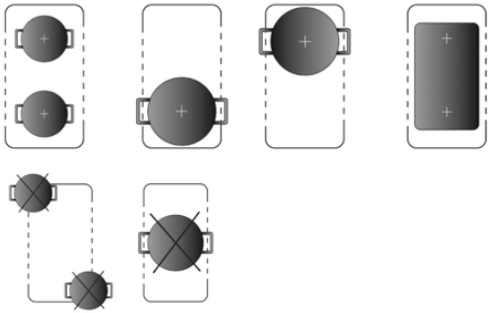
NOTA: La función está disponible cuando una o varias zonas de calentamiento están funcionando.
NOTA: Si no cancela el modo Pausa dentro de 1 hora, el fogón de inducción se apagará automáticamente.

Zona Flexível

Si su fogón de inducción tiene la función de Zona Flexible, el área puede usarse como una única zona más grande, proporcionando una mejor experiencia de cocción en utensilios especiales como parrillas, etc.

- La zona flexible está compuesta por dos inductores independientes que pueden controlarse por separado. Cuando funciona como zona flexible, un utensilio puede moverse de una zona a otra dentro del área, manteniendo el mismo nivel de potencia de la zona donde se colocó originalmente. La parte no cubierta por el utensilio se apagará automáticamente.

IMPORTANTE: Asegúrese de colocar los utensilios centrados en la zona de cocción única. La opción ideal es una olla ovalada, rectangular o una cacerola. A continuación se presenta la referencia:



Para usar la función de Zona Flexible

• Para activar el área flexible, presione la tecla (10) hasta que la zona mue:re “ ” y el nivel de potencia.
Configure el nivel de potencia deslizando el control (9).



Para cancelar la función de Zona Flexible

• Toque la tecla de la zona flexible (10), así se cancelará la función de Zona Flexible.

Función Mantener Caliente

La función Mantener Caliente se utiliza para mantener los alimentos cocinados a una temperatura cálida. Esta función también puede utilizarse para derretir o cocinar a fuego lento.

Para entrar en el modo Mantener Caliente

1. Seleccione la zona tocando la tecla de selección correspondiente (4) para elegir la zona de cocción que desea.
2. Presione la tecla (11) para activar la función Mantener Caliente.



GUIA DEL APARATO

1. Espere un momento, el indicador mostrará " ", la zona estará funcionando en el modo Mantener Caliente.

Para salir del modo Mantener Caliente
Seleccione la tecla de la zona de calentamiento (4) que desea cancelar y luego presione la tecla (11) para desactivar la función Mantener Caliente.

⚠ **DIRECTRICES DE COCCIÓN**
Tenga cuidado al freír, ya que el aceite y la grasa se calientan muy rápidamente, especialmente si está utilizando 0 5 nción Power Boost. A temperaturas extremadamente altas, el aceite y la grasa pueden incendiarse espontáneamente, representando un grave riesgo de incendio.
⚠ NUNCA intente apagar un incendio con agua; apague el aparato y luego cubra las llamas, por ejemplo, con una tapa o una manta contra incendios.

Consejos de Cocción
- Cuando la comida comience a hervir, reduzca el nivel de potencia.
- Usar una tapa reducirá el tiempo de cocción y ahorrará energía al retener el calor.
- Minimize la cantidad de líquido o grasa para reducir el tiempo de cocción.
- Comience a cocinar a alta potencia y reduzca cuando la comida esté bien calentada.

COCCIÓN LENTA / COCCIÓN DE ARROZ
- Cocinar lentamente implica mantener una temperatura de aproximadamente 85 °C. A esta temperatura, pequeñas burbujas suben a la superficie del líquido de cocción. Cocinar lentamente es una excelente manera de preparar sopas y guisos deliciosos, ya que los sabores de los alimentos se desarrollan completamente sin sobrecalentarse. También debe cocinar salsas a base de huevo y salsas espesadas con harina de esta manera.
- Algunos métodos de cocción, incluido el método de absorción para cocinar arroz (= el agua se consume completamente), requieren un ajuste ligeramente por encima del nivel de potencia más bajo para que la comida se cocine dentro del tiempo recomendado.

BISTEC
- Retire la carne del refrigerador y déjela reposar a temperatura ambiente durante unos 20 minutos.
- Caliente una sartén de fondo grueso.
- Frote ambos lados del bistec con aceite. Coloque una pequeña cantidad de aceite en la sartén caliente y luego coloque el bistec en ella.
- Voltee la carne solo una vez durante la cocción. El tiempo exacto de cocción depende del tamaño del bistec y de sus preferencias personales (punto, término medio, etc.). El tiempo de cocción de cada lado puede variar de 2 a 8 minutos. Presione el bistec para verificar el punto: un bistec firme está bien cocido.
- Deje el bistec en un plato caliente durante unos minutos, esto hará que quede más tierno.

COCCIÓN AL ESTILO ASIÁTICO
- Elija un wok de fondo plano o una sartén grande.
- Prepare todos los ingredientes y utensilios necesarios. La cocción al estilo asiático debe ser rápida. Si desea cocinar una gran cantidad de alimentos, divídalos en porciones.
- Precaliente brevemente el wok o la sartén y añada dos cucharadas de aceite.
- Cocine primero la carne. Resérvela y manténgala caliente.
- Luego, cocine las verduras. Cuando las verduras estén calientes pero aún crujientes, reduzca el nivel de potencia. Agregue la carne y, si lo desea, una salsa.
- Saltee todo cuidadosamente para asegurarse de que todos los componentes estén calientes.
- Sirva inmediatamente.

Niveles de Potencia

GUIA DEL APARATO

NIVEL DE POTENCIA:	ADECUACIÓN (EJEMPLOS):
Nivel 1-3	• Calentamiento delicado de pequeñas cantidades de comida. • Derretir chocolate, mantequilla, etc. • Alimentos que se queman rápidamente. • Hervor suave. • Calentamiento lento.
Nivel 4-8	• Recalentamiento. • Hervor rápido. • Arroz.
Nivel 9-11	• Panqueques.
Nivel 12-13	• Salteado. • Pasta.
Nivel 14	• Estilo asiático. • Freír. • Llevar líquidos al punto de ebullición.

NIVEL DE POTENCIA:	ADECUACIÓN (EJEMPLOS):
	sopa/agua.

Economía de energía

- Use utensilios adecuados para cocinar.
- Los utensilios con bases gruesas y planas pueden ahorrar hasta un tercio de la energía eléctrica.
- Recuerde cubrir sus utensilios siempre que sea posible; de lo contrario, usará cuatro veces más energía.
- Combine el tamaño del utensilio con la superficie de la placa de calentamiento. Un utensilio nunca debe ser más pequeño que una placa de calentamiento.
- Asegúrese de que las placas de calentamiento y los utensilios estén limpios.
  - La suciedad impide la transferencia de calor.
  - Los residuos quemados pueden eliminarse con productos que, si se usan repetidamente, dañan el medio ambiente.
- No destape los utensilios con demasiada frecuencia (¡una olla vigilada nunca hierve!).
- Puede usar el calor residual para ahorrar energía al comenzar un nuevo procedimiento de cocción en una zona de calentamiento que aún esté tibia o caliente.

CUIDADOS DE LIMPEZA

- Limpie la cocina después de usarla.
- Limpie el vidrio cerámico con un detergente comercialmente disponible para vidrio cerámico. Use una esponja especial y agua tibia.
- Retire los residuos del vidrio cerámico con un paño suave.
- No frote el vidrio cerámico.
- Elimine los residuos con una espátula de silicona adecuada para vidrio cerámico. Este tipo de espátula está disponible comercialmente.

¿Qué?	¿Cómo?
Suciedad en el vidrio (huellas dactilares, marcas, residuos o derrames no azucarados en el vidrio).	1. Apague la cocina. 2. Aplique un limpiador para vidrio cerámico mientras el vidrio aún esté tibio (pero no caliente). 3. Enjuague y seque con un paño limpio o una toalla de papel. 4. Vuelva a encender la cocina.
Derrames, fundidos y derrames de azúcar caliente en el vidrio.	1. Retire inmediatamente con una espátula para pescado, cuchillo de paleta o raspador de hoja adecuado para cocinas de vidrio cerámico, pero tenga cuidado con las superficies de las zonas de calentamiento que aún estén calientes. 2. Apague la cocina desde el interruptor de pared. 3. Sostenga la hoja o utensilio en un ángulo de 30° y raspe la suciedad o derrame hacia una zona fría de la cocina. 4. Limpie la suciedad o derrame con un paño de cocina o una toalla de papel. 5. Continúe como se describe en los pasos 2 a 4 de la sección anterior.
Derrames en los controles táctiles.	1. Apague la cocina. 2. Retire los derrames. 3. Limpie el área de control táctil con una esponja o paño húmedo limpio, luego seque completamente el área con una toalla de papel. 4. Vuelva a encender la cocina.

IMPORTANTE

- Cuando la cocina esté apagada, no habrá indicación de "superficie caliente", pero la zona de cocción aún puede estar caliente. ¡Tenga mucho cuidado! Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de realizar el mantenimiento (en la caja de fusibles de su red eléctrica).
- No use un limpiador a vapor. ¡Riesgo de descarga eléctrica! El vapor puede dañar los componentes eléctricos del aparato.
- Las esponjas de acero pesadas, algunas esponjas de nailon y agentes de limpieza agresivos/abrasivos pueden rayar el vidrio. Siempre lea la etiqueta para asegurarse de que su limpiador o esponja sea adecuado.
- Nunca deje residuos de limpieza en la cocina; el vidrio puede mancharse.
- Retire las manchas dejadas por alimentos derretidos y alimentos azucarados o derrames lo más rápido posible. Si se enfrían sobre el vidrio, pueden ser difíciles de eliminar o incluso dañar permanentemente la superficie del vidrio.
- Peligro de corte: cuando se retire la cubierta de seguridad, la hoja de un raspador estará extremadamente afilada. Úselo con mucho cuidado y guárdelo siempre de forma segura, fuera del alcance de los niños.
- La cocina puede emitir un pitido y apagarse, y los controles táctiles pueden no funcionar mientras haya líquido sobre ellos. Asegúrese de limpiar el área de control táctil antes de encender la cocina nuevamente.

PREGUNTAS Y VERIFICACIÓN RÁPIDA

MEDIDAS DE EMERGENCIA:

1. Apague todo el aparato.
2. Desconecte el aparato de la red eléctrica (caja de fusibles de su red eléctrica).
3. Póngase en contacto con la tienda donde compró el aparato.
4. ➢ Verifique el cronograma a continuación antes de contactar con la tienda donde adquirió el aparato.

Problema	Causas posibles y qué hacer
La cocina no enciende.	1. Falta de energía. Verifique la conexión con la fuente de alimentación y asegúrese de que esté conectada. 2. Verifique si hay un corte de energía en su hogar. 3. Revise la caja de fusibles de la casa. 4. Si verificó todo y el problema persiste, llame a un técnico calificado.
Los controles táctiles no responden.	El panel de control está bloqueado por la función de Bloqueo Infantil. Desbloquee el panel. Consulte la sección 'Usando su cocina' para obtener instrucciones.
Los controles táctiles son difíciles de operar.	Puede haber una ligera película de agua sobre los controles o podría estar usando la punta del dedo al tocarlos. Asegúrese de que el área de control táctil esté seca y use la parte carnosa del dedo al tocar los controles.
El vidrio se está rayando.	Utensilios con bordes ásperos. Uso de esponjas abrasivas o productos de limpieza inadecuados. Use utensilios con base plana y suave. Consulte 'Eligiendo el utensilio correcto'. Vea 'Cuidados y limpieza'.
Algunas ollas hacen ruidos de chasquidos o estallidos.	Esto puede ser causado por el material de sus utensilios (capas de diferentes metales que vibran de manera distinta). Esto es normal para utensilios de cocina y no indica una falla.
La cocina de inducción emite un ruido bajo.	Esto es causado por la tecnología de cocción por inducción. Es normal, pero el ruido puede disminuir o desaparecer completamente cuando cambie el nivel de potencia.
Ruido del ventilador proveniente de la cocina de inducción.	Un ventilador está integrado en su cocina de inducción, que evita el sobrecalentamiento de los componentes electrónicos. Puede seguir funcionando incluso después de apagar la cocina. Esto es normal y no requiere acción. No desconecte la cocina de la red eléctrica mientras el ventilador esté funcionando.
Las ollas no se calientan y aparece 'U' en la pantalla.	La cocina de inducción no detecta la olla. Verifique el tamaño de la base de la olla; si es demasiado pequeña para la zona de cocción o no está correctamente centrada. Use utensilios adecuados para inducción. Consulte la sección 'Eligiendo el utensilio correcto'. Centre la olla y asegúrese de que la base sea compatible con el tamaño de la zona de cocción.
La cocina de inducción o una zona se apaga inesperadamente. Suena un tono y se muestra un código de error.	Falla técnica. Tome nota del código de error (generalmente alternando entre uno o dos dígitos en la pantalla de tiempo de cocción), apague la cocina desde la red eléctrica y póngase en contacto con un técnico calificado.

Si el aparato presenta una falla que no esté anotada en el cronograma anterior o si ha verificado todos los elementos del cronograma pero el problema persiste, póngase en contacto con la tienda donde compró el aparato.

CÓDIGO DE ERROR

Si ocurre una anomalía, la cocina entrará automáticamente en estado de protección y mostrará los códigos de protección correspondientes:

Código de error para cocina de inducción

Problema	Causas posibles	Qué hacer
E1	Señal perdida (falla de la placa PCB)	Póngase en contacto con el servicio de posventa.
E2/E3	Tensión de entrada anormalmente alta/baja	"Deje de cocinar y espere hasta que la tensión de entrada vuelva a la normalidad. Si no se resuelve, póngase en contacto con el centro de atención."
E4/E5/E6	Falla en el termistor	Póngase en contacto con el centro de atención para realizar la reparación.
E7	Temperatura alta anormal (cocción en seco)	"Apague la energía, espere 30 minutos y vuelva a encenderla. Si no funciona, póngase en contacto con el servicio."
E8/E9	Falla del sensor IGBT	Póngase en contacto con el centro de atención para realizar la reparación.
E0	Sobrecalentamiento del IGBT	"Verifique si el ventilador está funcionando. Si no lo está, póngase en contacto con el centro de atención para realizar la reparación."
EE	Falla en la visualización de la PCB	Póngase en contacto con el centro de atención para realizar la reparación.

Arriba se encuentran el diagnóstico y la inspección de fallas comunes.

¡ATENCIÓN! Para evitar peligros, no desmonte la unidad por su cuenta.

QUESTIONS ET VÉRIFICATION RAPIDE

Cocina	HIF60SRB00/HIF60SRW00
Tipo de cocina	Eléctrica
Zonas de cocción	4 Zonas
Tensión de alimentación	220-240V~ 50-60Hz
Potencia eléctrica instalada	7360W

Para zonas de cocción circulares o área: diámetro del área útil por zona de calentamiento eléctrico, redondeado al múltiplo de 5 mm	**N/A**	**N/A**	**N/A**	**N/A**	**N/A**	**mm**	
Para zonas o áreas no circulares: Longitud y ancho del área útil	L	200	200	200	200	N/A	**mm**
	W	180	180	180	180	N/A	mm
Consumo de energía por zona de cocción o área calculado por kg (EC - cocción eléctrica)		189.7	189.7	189.7	202.3	N/A	Wh/kg
Consumo de energía de la cocina, calculado por kg (EC cocina eléctrica)		189.9					Wh/kg

GESTIÓN DE RESIDUOS



DISPOSICIÓN: No deseche este producto como basura municipal no clasificada. Es necesario recolectar este residuo por separado para un tratamiento especial. No elimine el símbolo del aparato.

Este aparato está etiquetado de conformidad con la directiva europea 2002/96/EC para Equipos Eléctricos y Electrónicos Desechados (WEEE). Al garantizar que este aparato se deseche correctamente, ayudará a evitar daños al medio ambiente y a la salud humana, que podrían ocurrir si se desecha de manera inadecuada.

El símbolo en el producto indica que no puede ser tratado como un residuo doméstico común. Debe llevarse a un punto de recolección para reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos.

- Los aparatos antiguos y no utilizados deben enviarse para su eliminación al centro de reciclaje responsable. Nunca los exponga a llamas abiertas.
- Antes de desechar un aparato antiguo, hágalo inoperante. Desconecte el aparato y corte todo el cable de alimentación. Deseche el cable y el enchufe de inmediato.
- Deseche cualquier papel y cartón en los contenedores correspondientes.

Este aparato requiere un tratamiento especializado para su eliminación. Para más información sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, comuníquese con su municipio, con el servicio local de recolección de residuos domésticos o con la tienda donde lo compró.

Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, comuníquese con la oficina local de su ciudad, con el servicio de recolección de residuos domésticos o con la tienda donde adquirió el producto.

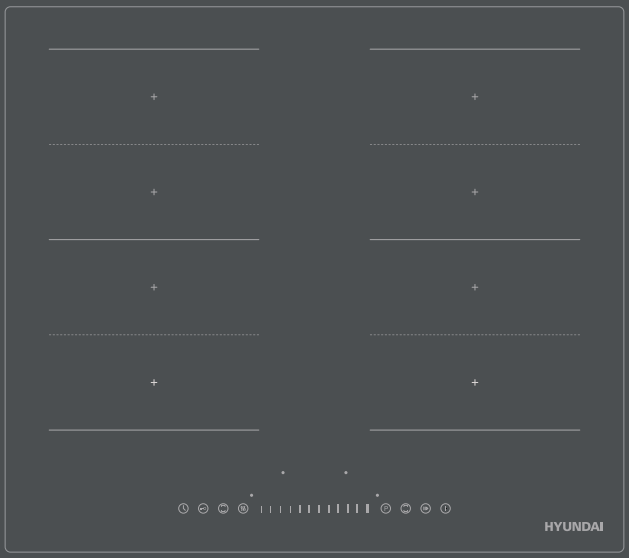
Importado por S.T. S.L con CIF B73737553
Distribuido por KOREA SMART HOME, S.L con CIF B56843261 y dirección Av. Altos Hornos S/N. Pto. Sagunto (46520). Valencia, España.
Licenciado por HYUNDAI CORPORATION HOLDINGS, KOREA
info@svanelectro.com
960600034

HYUNDAI

Manual de funcionamento / instalação

MODELO HIF60SRB00
HIF60SRW00

GENUINE PRODUCT OF
HYUNDAI CORPORATION



MANUAL DO USUÁRIO
Cooktop de Indução Embutido

ÍNDICE

nstruções de segurança 1-3
Instalação 4-5
GUIA DO APARELHO 6-13
MANUTENÇÃO E LIMPEZA 14
PERGUNTAS E VERIFICAÇÃO RÁPIDA 15
CÓDIGO DE ERRO 16
ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS 17
GERENCIAMENTO DE RESÍDUOS 18

Caro cliente,

Parabéns pela aquisição do seu novo cooktop. Gostaríamos de agradecer por escolher um produto de nossa ampla linha de eletrodomésticos. Recomendamos que você dedique algum tempo para ler este Manual de Instruções / Instalação, a fim de compreender completamente como instalar e operar o produto corretamente.
Para a instalação, consulte a seção de instalação. Leia todas as instruções de segurança com atenção antes de usar e guarde este Manual de Instruções / Instalação para referência futura. Se você transferir o aparelho para terceiros, entregue também este manual de instruções.

- As ilustrações neste manual de instruções podem diferir em alguns detalhes do design atual do seu aparelho. Ainda assim, siga as instruções em tais situações.
- Quaisquer modificações que não afetem as funções do aparelho ficam reservadas ao fabricante. Descarte a embalagem de acordo com as normas locais e municipais vigentes.
- O aparelho que você adquiriu pode ser uma versão aprimorada do modelo para o qual este manual foi originalmente impresso. No entanto, as funções e condições de operação permanecem idênticas, de modo que este manual continua válido. Reservamo-nos o direito de fazer modificações técnicas, bem como correções de possíveis erros de impressão.

ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA

Por favor, leia este manual do usuário completamente antes de tentar usar este aparelho pela primeira vez. Este manual contém informações importantes sobre a instalação, o uso e os cuidados com o aparelho de forma segura. Guarde estas instruções para referência futura e repasse-as a qualquer usuário posterior.

Todas as informações incluídas nestas páginas visam à proteção do operador. Se você ignorar as informações e instruções de segurança, poderá colocar em risco a sua saúde e a sua vida.

Guarde este manual em um local seguro para que possa consultá-lo sempre que necessário. Siga estritamente as instruções para evitar danos a pessoas e propriedades.

CERTIFIQUE-SE DE QUE ESTE MANUAL ESTEJA DISPONÍVEL PARA QUALQUER PESSOA QUE FOR UTILIZAR O APARELHO E GARANTA QUE ELE SEJA LIDO E COMPREENDIDO ANTES DE UTILIZAR O APARELHO.

Instalação

Risco de Choque Elétrico

- Os dados técnicos de sua fonte de energia devem corresponder aos dados da etiqueta de identificação do aparelho. Desconecte o aparelho da rede elétrica antes de realizar qualquer trabalho ou manutenção nele.
- Não conecte o aparelho à rede elétrica se o próprio aparelho, o cabo de alimentação ou o plugue estiverem visivelmente danificados.
- Todas as modificações na rede elétrica para possibilitar a instalação do aparelho devem ser realizadas por um profissional qualificado.
- A conexão a um sistema de aterramento adequado é essencial e obrigatória. Uma verificação das conexões existentes e das recém-instaladas deve ser feita por um profissional autorizado.
- Alterações no sistema elétrico doméstico só podem ser feitas por um eletricista qualificado. Não modifique a fonte de energia. A conexão deve ser realizada de acordo com as normas locais e legais vigentes.
- O ambiente onde o aparelho será instalado deve ser seco e bem ventilado. Quando o aparelho for instalado, é necessário ter acesso fácil a todos os elementos de controle.
- Não instale o aparelho próximo a cortinas ou móveis estofados. RISCO DE INCÊNDIO!
- A não observância dessas recomendações pode resultar em choque elétrico ou morte.

Risco de Corte
- Tenha cuidado – as bordas do painel são afiadas.
- A falta de cautela pode resultar em ferimentos ou cortes.

Instruções Importantes de Segurança
- Leia estas instruções atentamente antes de instalar ou utilizar este aparelho.
- Ao desembalar, mantenha os materiais de embalagem (sacos plásticos, pedaços de isopor etc.) fora do alcance de crianças e animais de estimação. RISCO DE FERIMENTOS! PERIGO DE ASFIXIA!
- Ao desembalar o aparelho, observe a posição de seus componentes caso seja necessário reembalar e transportar o produto futuramente.
- Nenhum material ou produto inflamável deve ser colocado sobre este aparelho em nenhum momento.
- O aparelho deve ser transportado e instalado por, no mínimo, duas pessoas.
- Disponibilize estas informações à pessoa responsável pela instalação do aparelho, pois isso pode reduzir seus custos de instalação.
- Para evitar riscos, este aparelho deve ser instalado de acordo com estas instruções de instalação.
- Este aparelho deve ser corretamente instalado e aterrado somente por um profissional qualificado.
- O aparelho deve ser conectado a um circuito que possua um interruptor de isolamento, garantindo o desligamento total do fornecimento de energia.
- O revestimento dos armários deve ser fixado com uma cola resistente ao calor, capaz de suportar uma temperatura de 100 °C.
- Móveis ou gabinetes adjacentes, bem como todos os materiais utilizados na instalação, devem resistir a uma temperatura de no mínimo 85 °C acima da temperatura ambiente do local durante a operação do aparelho.
- Não instale o aparelho em locais ou áreas que contenham substâncias inflamáveis, como gasolina, gás ou tinta. Esta advertência também se aplica aos vapores liberados por essas substâncias.
- As coifas devem ser instaladas de acordo com as instruções de seus fabricantes.
- A distância de segurança entre o cooktop e uma parede/armário acima dele deve ser de pelo menos 450 mm.
- A distância de segurança entre o cooktop e a coifa ou exaustor deve ser de pelo menos 650 mm.
- Equipamentos domésticos e cabos de conexão não devem encostar no cooktop, pois normalmente o material de isolamento não é resistente ao calor.
- Use somente protetores de cooktop projetados pelo fabricante do aparelho ou indicados por ele nas instruções de uso, ou protetores incorporados ao aparelho. O uso de protetores inadequados pode causar acidentes.
- A instalação incorreta do aparelho pode invalidar qualquer garantia ou reivindicações de responsabilidade.

ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA

Operação e Manutenção

Risco de Choque Elétrico
- Nunca toque no plugue, no interruptor de energia ou em outros componentes elétricos com as mãos molhadas ou úmidas. RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO!
- Utilize o aparelho apenas com 220 ~ 240 V AC / 50-60 Hz.
- Não cozinhe em um cooktop quebrado ou trincado. Se a superfície do cooktop estiver danificada ou rachada, desligue imediatamente o aparelho na fonte de alimentação (interruptor na parede) e entre em contato com um técnico qualificado.
- Desligue o cooktop na parede antes de realizar a limpeza ou manutenção.
- A não observância dessas recomendações pode resultar em choque elétrico ou morte.

Perigo à Saúde
- Este aparelho está em conformidade com normas de segurança eletromagnéticas. O seu marca-passo deve ser projetado em conformidade com as normas correspondentes, de modo a não causar interferências entre o marca-passo e o aparelho. Consulte o fabricante do seu marca-passo ou seu médico para verificar se ele atende aos requisitos necessários ou se existem incompatibilidades.

Perigo de Superfície Quente
- Durante o uso, partes acessíveis deste aparelho ficarão quentes o suficiente para causar queimaduras.
- Não permita que seu corpo, roupa ou qualquer objeto que não seja utensílio de cozinha apropriado entre em contato com o vidro cerâmico até que a superfície esfrie.
- Objetos metálicos, como facas, garfos, colheres e tampas de panelas, não devem ser colocados sobre a superfície do cooktop, pois podem aquecer.
- As partes acessíveis do aparelho tornam-se quentes durante a operação, portanto, mantenha as crianças afastadas. Tocar o aparelho enquanto ele está em funcionamento pode causar queimaduras graves.
- Os cabos das panelas podem ficar quentes ao toque. Verifique se os cabos das panelas não ficam sobre outras zonas de cozimento que estejam ligadas. Mantenha os cabos fora do alcance das crianças.
- O aparelho ficará quente durante o funcionamento e manterá e emitirá calor mesmo depois de ter sido desligado.
- A não observância dessas recomendações pode resultar em queimaduras e escaldões.

Risco de Corte
- A lâmina extremamente afiada de um raspador para cooktop fica exposta quando a capa de segurança é recolhida. Use-o com extremo cuidado e sempre guarde-o em local seguro, fora do alcance das crianças.
- A falta de cautela pode resultar em ferimentos ou cortes.

Instruções Importantes de Segurança
- Guarde este manual em um local seguro para que possa consultá-lo sempre que necessário. Siga rigorosamente as instruções para evitar danos a pessoas e propriedades.
- Utilize apenas utensílios de cozinha adequados para o uso em vidro cerâmico; caso contrário, você poderá danificar o aparelho.
- Não ligue o cooktop antes de colocar um utensílio de cozinha sobre ele.
- Não opere o aparelho a menos que todos os componentes estejam instalados corretamente.
- O cooktop deve estar sempre limpo. Zonas de cozimento sujas não transferem o calor adequadamente.
- Proteja o cooktop contra corrosão.
- Nunca tente consertar o aparelho você mesmo. Reparos feitos por pessoas não autorizadas podem causar danos graves. Se o aparelho não funcionar corretamente, entre em contato com a loja onde você o adquiriu. Utilize apenas peças de reposição originais.
- Ao movimentar o aparelho, segure-o pela base e levante-o com cuidado. Mantenha-o sempre na posição vertical.
- Nunca deixe o aparelho sem supervisão quando estiver em uso. O transbordamento de líquidos pode causar fumaça e resíduos gordurosos que podem entrar em combustão. NUNCA tente apagar fogo com água; desligue o aparelho e, em seguida, abafe a chama com uma tampa ou um cobertor anti-chamas.
- Nunca use o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Nunca deixe qualquer objeto ou utensílio sobre o aparelho.
- Nunca utilize o aparelho para aquecer ou esquentar o ambiente.
- Após o uso, sempre desligue as zonas de cozimento e o cooktop conforme descrito neste manual (usando os comandos sensíveis ao toque).
- Não permita que crianças brinquem com o aparelho ou se sentem, fiquem em pé ou subam sobre ele.
- Não armazene itens de interesse para crianças em armários acima do aparelho. Crianças podem se ferir gravemente ao tentar subir no cooktop.
- O processo de cozimento deve ser supervisionado. Processos de cozimento de curto prazo exigem supervisão constante.

Sempre supervisione as crianças quando elas estiverem próximas ao aparelho.

ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA

- Permita que crianças utilizem o aparelho sem supervisão somente quando tiverem recebido instruções adequadas anteriormente, de modo que a criança seja capaz de operar o aparelho de forma segura e entenda os riscos do uso incorreto.
- Não deixe crianças sozinhas ou sem supervisão na área onde o aparelho está em uso.
- Crianças ou pessoas com alguma limitação que comprometa a capacidade de operar o aparelho devem receber instruções de um responsável competente. A pessoa que estiver instruindo deve certificar-se de que elas podem utilizar o aparelho sem colocar a si mesmas ou o ambiente em risco.
- Não repare nem substitua nenhuma peça do aparelho a menos que seja especificamente recomendado neste manual. Toda a manutenção adicional deve ser realizada por um técnico qualificado.
- Não permita que ninguém que não esteja familiarizado com este manual de instruções opere o aparelho. O vapor pode causar sérios danos aos componentes elétricos do aparelho. RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO!
- Não utilize limpadores a vapor para limpar o seu cooktop.
- Não coloque nem deixe cair objetos pesados sobre o cooktop.
- Não suba no cooktop.
- Não use panelas com bordas irregulares nem arraste-as sobre a superfície de vidro, pois isso pode riscar o vidro.
- Não utilize esfregões ou outros agentes de limpeza abrasivos para limpar o cooktop, pois podem arranhar a superfície e danificar o vidro cerâmico.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante, por um serviço de assistência autorizado ou por um profissional qualificado, para evitar riscos. Este aparelho é destinado apenas para uso doméstico.
- Este aparelho destina-se a ser usado somente em ambientes domésticos. O uso comercial de qualquer tipo não é coberto pela garantia do fabricante!
- O aparelho é destinado apenas para uso em áreas internas.
- Permita que crianças utilizem o aparelho sem supervisão somente quando tiverem recebido instruções adequadas previamente, de modo que possam operar o aparelho de forma segura e entendam os riscos de uso incorreto.
- Não deixe crianças sozinhas ou sem supervisão na área onde o aparelho está em uso.
- Crianças ou pessoas com alguma limitação que comprometa a capacidade de operar o aparelho devem receber instruções de um responsável competente, que deve garantir que elas possam utilizar o aparelho sem colocar a si mesmas ou o ambiente em risco.
- Não repare nem substitua nenhuma peça do aparelho, a menos que seja especificamente recomendado neste manual. Qualquer outra manutenção deve ser realizada por um técnico qualificado.
- Não permita que pessoas que não estejam familiarizadas com este manual de instruções operem o aparelho. O vapor pode causar sérios danos aos componentes elétricos do aparelho. RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO!
- Não utilize limpadores a vapor para limpar o cooktop.
- Não coloque nem deixe cair objetos pesados sobre o cooktop.
- Não suba no cooktop.
- Não utilize panelas com bordas irregulares, nem arraste-as sobre a superfície de vidro, pois isso pode riscá-la.
- Não utilize esfregões ou agentes de limpeza abrasivos para limpar o cooktop, pois podem arranhar a superfície e danificar o vidro cerâmico.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deverá ser substituído pelo fabricante, por um serviço de assistência autorizado ou por um profissional qualificado, para evitar riscos. Este aparelho é destinado apenas ao uso doméstico.
- Este aparelho destina-se unicamente ao uso em ambientes domésticos. O uso comercial de qualquer tipo não é coberto pela garantia do fabricante.
- O aparelho é destinado apenas para uso em áreas internas.
- Não utilize adaptadores, tomadas múltiplas ou extensões para conectar o aparelho à rede elétrica.
- Não realize modificações em seu aparelho.
- Desligue as zonas de cozimento que estejam sujas.
- Desligue todo o cooktop se ocorrer algum dano ou mau funcionamento.
- Após o uso, sempre desligue as zonas de cozimento conforme descrito neste manual (ou seja, utilizando os controles de toque). Não confie no recurso de autodetecção para desligar as zonas de cozimento ao remover o utensílio de cozinha.
- A placa de identificação não deve ser removida nem danificada; caso contrário, todos os termos de garantia se tornam inválidos.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

O fabricante e o distribuidor não se responsabilizam por qualquer dano ou lesão em caso de descumprimento destas instruções.

INSTALAÇÃO

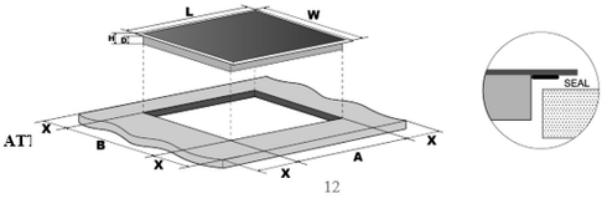
Desembalagem e Posicionamento

- Desembale o aparelho com cuidado.
- O aparelho pode vir com uma proteção de transporte. Seja muito cuidadoso ao removê-la e não utilize detergentes agressivos ou abrasivos para eliminar resíduos dessa proteção.
- Verifique se o aparelho e o cabo de alimentação não estão danificados.
- Conecte o aparelho apenas a uma tomada dedicada.
- Não instale o aparelho em locais onde possa haver contato com água ou chuva; caso contrário, a isolação do sistema elétrico será danificada.
- Conecte corretamente o aparelho à rede elétrica.

Seleção de Equipamento de Instalação

- Verifique se a espessura da superfície de trabalho (bancada) é de pelo menos 30 mm. Selecione um material resistente ao calor para evitar grande deformação causada pela radiação de calor do cooktop.
- Para instalação e uso, deve-se manter um espaço mínimo de 50 mm ao redor do recorte.
- A distância de segurança entre o cooktop e um armário de parede acima dele deve ser de, no mínimo, 450 mm.
- A distância de segurança entre o cooktop e uma coifa acima dele deve ser de, no mínimo, 650 mm.
- Faça o recorte na bancada de acordo com as dimensões apresentadas no desenho.

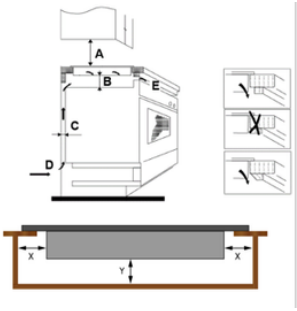
Modelos	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
HEFSOSREOOHIFGISEINOD	590	520	59	55	560	490	50 min.



1. Em quaisquer circunstâncias, certifique-se de que o fogão esteja bem ventilado e que as entradas e saídas de ar não estejam bloqueadas.
2. Certifique-se de que o fogão esteja em boas condições de funcionamento. Como mostrado abaixo:
3. Nota: A distância de segurança entre o fogão e o armário acima deve ser de pelo menos 760 mm.

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

X (mm)	100 mínimo
Y (mm)	30 mínimo



INSTALAÇÃO

Quando você tiver instalado o fogão, certifique-se de que:

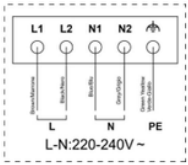
1. o cabo de alimentação não seja acessível através das portas ou gavetas do armário.
2. haja fluxo adequado de ar de fora do armário para a base do fogão.
3. se o fogão for instalado acima de um espaço para gaveta ou armário, uma barreira de proteção térmica seja instalada abaixo da base do fogão.
4. o interruptor isolador seja facilmente acessível ao cliente.

Precauções

1. O fogão deve ser instalado por pessoal ou técnicos qualificados. Temos profissionais ao seu serviço. Nunca faça a operação sozinho.
2. O fogão não deve ser montado em equipamentos de refrigeração, lava-louças e secadores rotativos.
3. O fogão deve ser instalado de forma que se possa garantir uma melhor radiação de calor para aumentar sua confiabilidade.
4. A parede e a zona de aquecimento induzido acima da superfície de trabalho devem suportar calor.
5. Para evitar danos, a camada de sanduíche e o adesivo devem ser resistentes ao calor.
6. Não deve ser utilizado um limpador a vapor.
7. Este fogão pode ser conectado somente a uma rede com impedância do sistema não superior a 0,427 ohm. Se necessário, consulte sua autoridade de fornecimento para informações sobre a impedância do sistema.

Conectando o fogão à rede elétrica

1. **S**e este aparelho vier com um plugue de 13amp já instalado, ele pode ser conectado diretamente a uma tomada adequada de no mínimo 13amp.
2. A alimentação elétrica deve ser conectada em conformidade com o padrão relevante, ou com um disjuntor monopolar. O método de conexão é mostrado no diagrama. (Se o fogão já tiver um plugue, não é necessário se referir ao diagrama de fiação).



⚠ Este fogão deve ser conectado à rede elétrica apenas por uma pessoa devidamente qualificada, que conheça e siga os requisitos locais e os regulamentos suplementares do seu fornecedor de energia elétrica. Não faça a instalação você mesmo. RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO. Antes de conectar o fogão à rede elétrica, verifique que:

1. O sistema de fiação doméstica é adequado para a potência exigida pelo fogão.
2. A voltagem corresponde ao valor indicado na placa de identificação.
3. As seções do cabo de alimentação suportam a carga especificada na placa de identificação.

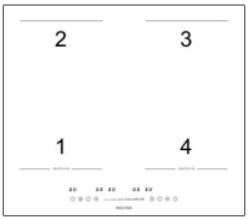
Para conectar o fogão à rede elétrica, não use adaptadores, redutores ou dispositivos de ramificação, pois eles podem causar superaquecimento e incêndio.
O cabo de alimentação não deve tocar em partes quentes e deve ser posicionado de forma que sua temperatura não ultrapasse 75˚C em nenhum ponto.

⚠ Verifique com um eletricista se o sistema de fiação doméstica é adequado sem alterações. Quaisquer alterações devem ser feitas apenas por um eletricista qualificado.

1. Se o cabo estiver danificado ou precisar ser substituído, isso deve ser feito por um técnico de pós-venda usando as ferramentas adequadas, para evitar qualquer acidente.
2. Se o aparelho for conectado diretamente à rede elétrica, deve ser instalado um disjuntor omnipolar com uma distância mínima de 3 mm entre os contatos.
3. O instalador deve garantir que a conexão elétrica correta tenha sido feita e que esteja em conformidade com os regulamentos de segurança.
4. O cabo não deve ser dobrado ou comprimido.
5. O cabo deve ser verificado regularmente e substituído apenas por uma pessoa devidamente qualificada.
6. A alimentação elétrica da sua casa deve ser adequada para o consumo de energia do aparelho.
7. Quando a tomada não for acessível ao usuário ou for necessária uma conexão elétrica fixa do aparelho, um dispositivo de desconexão de todos os polos deve ser incorporado durante a instalação. Dispositivos de desconexão são interruptores com uma distância de abertura de contato de pelo menos 3 mm. Isso inclui interruptores LS, fusíveis e protetores (EN 30335). Leia as informações na placa de identificação e o diagrama de conexão antes de conectar o aparelho à rede elétrica. A alimentação elétrica deve ser feita por meio de um disjuntor automático de 16A. Se tiver dúvidas, sempre entre em contato com as autoridades locais de construção e consulte as disposições legais relevantes.

GUIA DO APARELHO

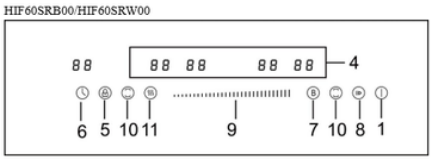
HIF60SRB00/HIF60SRW00



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

Modelo #	F4WD74T02 G
Potência da zona - 1	1800/2200W
Potência da zona - 2	1800/2200W
Potência da zona - 3	1800/2200W
Potência da zona - 4	1800/2200W

PAINEL DE CONTROLE



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

Teclas do Painel de Controle

TECLA #	FUNÇÕES	TECLA #	FUNÇÕES
Tecla 1	LIGAR/DESLIGAR	Tecla 8	Pausar
Tecla 4	Seleção de zona	Tecla 9	Toque deslizante
Tecla 5	Bloqueio infantil	Tecla 10	Seleção de zona flexível
Tecla 6	Temporizador	Tecla 11	Manter aquecido
Tecla 7	Boost (Potência)		

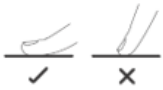
GUIA DO APARELHO

Antes de usar seu novo fogão

- Leia este guia, prestando atenção especial à seção de 'Avisos de Segurança'.
- Remova qualquer filme protetor que ainda possa estar no seu fogão.
- Limpe a superfície de vidro-cerâmica.

Usando os controles sensíveis ao toque

- Os controles respondem ao toque, portanto, não é necessário aplicar pressão.
- Use a parte carnuda do seu dedo, e não a ponta (veja a figura abaixo).



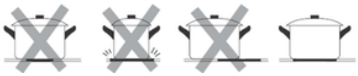
- Você ouvirá um bipe cada vez que um toque for registrado.
- Certifique-se de que o painel de controle esteja sempre limpo, seco e que não haja nenhum objeto (por exemplo, um utensílio ou um pano) cobrindo-o. Mesmo um fino filme de água pode dificultar o funcionamento dos controles.

Escolhendo a panela certa

- Use apenas panelas adequadas para vidro-cerâmica.
- A base da panela deve ter um diâmetro mínimo compatível com o diâmetro da zona de cozimento em que você usará a panela.
- Não use panelas com bordas irregulares ou com base curva.



Certifique-se de que a base da sua panela seja lisa, se ajuste perfeitamente ao vidro e tenha o mesmo tamanho da zona de cozimento. Sempre centralize a panela na zona de cozimento.



Sempre levante as panelas do fogão – não deslize, pois elas podem arranhar o vidro.



Para fogões de indução

- Apenas utensílios ferromagnéticos são adequados para cozinhar por indução. Procure o símbolo de indução na embalagem ou na base da panela.
- Você pode verificar se seu utensílio é adequado realizando um teste com ímã. Aproximando um ímã da base da panela. Se for atraído, a panela é adequada para indução.
- Se você não tiver um ímã:
  a. Coloque um pouco de água na panela que você deseja testar.
  b. Siga os passos abaixo de 'Para começar a cozinhar'.
  c. Se não piscar no display e a água começar a aquecer, a panela é adequada.
- Utensílios feitos dos seguintes materiais não são adequados: aço inoxidável puro, alumínio ou cobre sem base magnética, vidro, madeira, porcelana, cerâmica e barro.
- Use panelas que sejam grandes o suficiente para cobrir completamente a área de cozimento. Se for ligeiramente maior, a energia será utilizada com sua máxima eficiência. O diâmetro da panela menor que o indicado na tabela abaixo não será compatível com o fogão de indução.

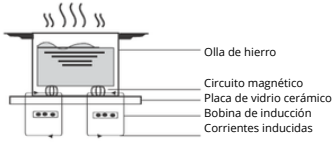
Tamanho do queimador (mm)	A panela mínima (diâmetro /mm)
160	120
180	140

GUIA DO APARELHO

210	160
280	220

Ao usar utensílios inadequados, a zona de cozimento não aquece. O display desliga automaticamente após 1 minuto, mesmo que você não tenha colocado utensílios adequados na zona de cozimento.

Uma palavra sobre o Cozimento por Indução
O cozimento por indução é uma tecnologia de cozimento segura, avançada e eficiente. Ela funciona por meio de vibrações eletromagnéticas que geram calor diretamente na panela, ao invés de aquecer indiretamente a superfície de vidro. O vidro só se aquece porque a panela eventualmente o aquece.



Usando seu fogão com painel de controle sensível ao toque
Ligar e desligar o fogão
1. Toque a tecla ON/OFF (1) por um segundo.
Após ligar, o buzzer emitirá um bipe, todos os displays mostrarão como "-", indicando que o fogão entrou no modo de espera.
2. Coloque uma panela adequada na zona de cozimento que você deseja usar. Certifique-se de que a base da panela e a superfície de vidro estejam limpas e secas.



3. Selecione a zona tocando na tecla correspondente de seleção da zona (4), um indicador ao lado da tecla começará a piscar.
4. Toque no controle deslizante até o nível que você deseja definir.



- Se você não escolher um nível de calor dentro de 1 minuto, o fogão desligará automaticamente. Você precisará começar novamente do passo 1.

5. Durante o cozimento, o nível de potência pode ser alterado a qualquer momento.

Quando terminar de cozinhar
1. Selecione o queimador que deseja desligar pressionando a tecla de seleção da zona (4).
2. Toque no controle deslizante até "0".



GUIA DO APARELHO

NOTA: Certifique-se de que o display mostre “0”.

Desligue todo o fogão tocando no controle ON/OFF



Aviso de Calor Residual (Cuidado com superfícies quentes)
Quando o fogão estiver operando por algum tempo, haverá calor residual. O indicador de potência mostrará “H” ou uma luz vermelha piscando para avisá-lo a manter distância.
Ele desaparecerá quando a superfície tiver esfriado a uma temperatura segura. Também pode ser usado como uma função de economia de energia, se você quiser aquecer outras panelas, use a zona de cozimento que ainda está quente.

Usando a função Boost
Para ativar a função Boost:
1. Selecione a zona com a função Boost (com a palavra “Boost”).
2. Em seguida, toque na tecla BOOST (7), o indicador da zona mostrará “P” e a potência atingirá o máximo.

Cancelar a função Boost
1. Selecione a zona no modo BOOST.
2. Toque no controle deslizante (9) para cancelar a função Boost e selecione o nível que deseja definir.



NOTA: A função Boost só pode durar 5 minutos, após isso a zona automaticamente voltará para o nível 14.

Função de Bloqueio Infantil
Você pode usar a função de Bloqueio Infantil para evitar o uso não intencional (por exemplo, crianças ligando as zonas de cozimento acidentalmente).

Para bloquear os controles
Toque na tecla de Bloqueio Infantil (5) até o indicador mostrar “Lo”.

Para desbloquear os controles
1. Certifique-se de que o fogão esteja ligado.
2. Toque e segure a tecla de Bloqueio Infantil (5) por um tempo.
3. Agora você pode começar a usar o seu fogão.

⚠ Quando o fogão estiver no modo de Bloqueio Infantil, todos os controles estarão desativados, exceto a tecla principal de desligar, você sempre poderá desligar o fogão com a tecla principal em uma emergência, mas será necessário desbloquear o fogão primeiro na próxima operação.

Desligamento Automático
A função de segurança do fogão é o desligamento automático. Isso ocorre sempre que você esquece de desligar uma zona de cozimento. Os tempos padrão de desligamento são mostrados na tabela abaixo:

Nível de Potência	1-6	7-10	11-14
Tempo de funcionamento padrão (hora)	8	4	2

GUIA DO APARELHO

Usando o Timer

Você pode usar o timer de duas maneiras diferentes:

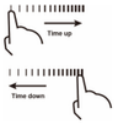
- Você pode usá-lo como um lembrete de minutos. Nesse caso, o timer não desligará nenhuma zona de cozimento quando o tempo programado acabar.
- Você pode usá-lo como um timer de corte para desligar uma ou mais zonas de cozimento quando o tempo programado acabar.
- Você pode programar o timer até 99 minutos.

Usando o Timer como Lembrete de Minutos

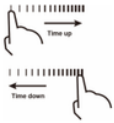
1. Certifique-se de que o fogão esteja ligado e nenhuma zona de cozimento esteja no modo de seleção.

Nota: você pode usar o lembrete de minutos antes ou depois de configurar a zona de cozimento.

2. Toque na tecla do timer (6), “05” aparecerá no display do timer. O número representando a unidade piscará.
3. Defina os minutos desejados tocando no controle deslizante.



4. Toque novamente na tecla do timer, então o número representando a casa das dezenas começará a piscar.
5. Defina as dezenas de minutos desejadas tocando no controle deslizante.



6. Quando o tempo for configurado, a contagem regressiva começará imediatamente. O display mostrará o tempo restante.
7. Um sinal sonoro soará por 10 segundos e o indicador do timer mostrará “**– –**” quando o tempo configurado terminar.

Configurar o timer para desligar uma ou mais zonas de cozimento

Se o timer for configurado em uma zona:

1. Selecione a tecla da zona de aquecimento (4) que você deseja configurar o timer.
2. Toque na tecla do timer (6), os dígitos “05” aparecerão no display do timer, e o “5” piscando. 0:5
3. Defina o tempo deslizando no painel de controle.



4. Toque novamente na tecla do timer (6), então o número representando a casa das dezenas começará a piscar. Defina as dezenas de minutos desejadas.



Quando o tempo for configurado, a contagem regressiva começará imediatamente. O display mostrará o tempo restante.

⚠ NOTA: O ponto vermelho próximo ao indicador de nível de potência (por exemplo, 6) se acenderá, indicando que a zona está no modo de timer.

Quando o timer de cozimento expirar, a zona de cozimento correspondente será desligada automaticamente.

⚠ NOTA: Outras zonas de cozimento continuarão funcionando se forem ligadas anteriormente.

Se o timer for configurado em mais de uma zona:

1. Quando você configurar o tempo para várias zonas de cozimento simultaneamente, os pontos decimais das zonas de cozimento relevantes acenderão. O display de minutos mostrará o tempo restante. O ponto da zona correspondente piscará.
2. Assim que o timer de contagem regressiva expirar, a zona correspondente será desligada. Então, será mostrado o timer restante ativado e o ponto da zona correspondente piscará. 6
3. Para verificar o tempo restante configurado em uma zona específica, toque na zona (4) e o timer correspondente será mostrado no indicador do timer.

GUIA DO APARELHO

PCancelar o timer

1. Selecione a zona que você deseja cancelar o timer.
2. Toque na tecla do timer (6), o indicador começará a piscar.
3. Defina o timer para “00”, o timer será cancelado.

Pausa

A função Pausa serve para parar todo o aquecimento, mas manter todas as configurações que você fez, caso haja alguma interrupção durante o cozimento. Você pode reverter todas as configurações facilmente com essa função.

Para usar a função Pausa

Toque na tecla de função Pausa (8), todas as zonas de aquecimento pararão de funcionar. Todos os indicadores mostrarão “||||”.

Cancelar a função Pausa

Toque novamente na tecla de função Pausa (8), todas as zonas de aquecimento voltarão para suas configurações originais.

NOTA: A função está disponível quando uma ou várias zonas de aquecimento estão funcionando.

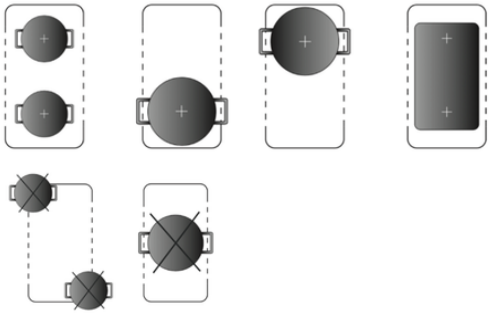
NOTA: Se você não cancelar o modo Pausa dentro de 1 hora, o fogão de indução será desligado automaticamente.

Zona Flexível

Se o seu fogão de indução tiver a função de Zona Flexível, a área pode ser usada como uma zona maior única, proporcionando uma melhor experiência de cozimento em utensílios especiais como grelha, etc.

- A área flexível é composta por dois indutores independentes que podem ser controlados separadamente. Quando funcionando como zona flexível, um utensílio é movido de uma zona para outra dentro da área, mantendo o mesmo nível de potência da zona onde o utensílio foi originalmente colocado, e a parte não coberta pelo utensílio é automaticamente desligada.

IMPORTANTE: Certifique-se de colocar os utensílios centralizados na zona de cozimento única. A receita ideal é uma panela oval ou retangular, ou uma panela. Abaixo está a referência:



Para usar a função de Zona Flexível

• Para ativar a área flexível, pressione a tecla (10) até que a zona mostre “ ⁻ ” e o nível de potência.

Defina o nível de potência deslizando o controle (9).



Para cancelar a função Zona Flexível

• Toque na tecla da zona flexível (10), assim a função Zona Flexível será cancelada.

Função Manter Aquecido

A função de manter aquecido é usada para manter os alimentos cozidos quentes. Portanto, essa função também pode ser usada para derreter ou cozinhar em fogo brando.

Para entrar no modo manter aquecido

1. Selecione a zona tocando na tecla de seleção da zona correspondente (4) para escolher a zona de cozimento que você deseja.
2. Pressione a tecla (11) para iniciar a função de manter aquecido.



GUIA DO APARELHO

3. Aguardar um pouco, o indicador mostrará “ ”, a zona estará funcionando no modo manter aquecido.

Para sair do modo manter aquecido
Selecione a tecla da zona de aquecimento (4) que você deseja cancelar, em seguida, pressione a tecla (11) para cancelar a função de manter aquecido.

DIRETRIZES DE COZIMENTO

⚠ Tenha cuidado ao fritar, pois o óleo e a gordura aquecem muito rapidamente, especialmente se você estiver usando o Power Boost. Em temperaturas extremamente altas, o óleo e a gordura podem pegar fogo espontaneamente, representand 0 5 sério risco de incêndio.

⚠ NUNCA tente apagar um fogo com água, mas desligue o aparelho e depois cubra as chamas, por exemplo, com uma tampa ou uma manta contra incêndio.

Dicas de Cozimento

- Quando a comida começar a ferver, reduza o nível de potência.
- Usar uma tampa reduzirá o tempo de cozimento e economizará energia, retendo o calor.
- Minimize a quantidade de líquido ou gordura para reduzir o tempo de cozimento.
- Comece a cozinhar em potência alta e reduza quando a comida estiver bem aquecida.

COZIMENTO LENTO / COZIMENTO DE ARROZ

- Cozinhar lentamente é cozinhar a uma temperatura de aproximadamente 85°C. A essa temperatura, pequenas bolhas sobem à superfície do líquido de cozimento. Cozinhar lentamente é uma ótima maneira de preparar sopas e ensopados deliciosos, pois os sabores dos alimentos se desenvolvem completamente sem sobreaquecimento. Você também deve cozinhar molhos à base de ovos e molhos engrossados com farinha dessa forma.
- Alguns procedimentos de cozimento, incluindo o cozimento de arroz pelo método de absorção (= a água é completamente consumida), requerem uma configuração acima do nível de potência mais baixo, para que o alimento cozinhe dentro do tempo recomendado.

BIFES

1. Retire a carne da geladeira e deixe descansar à temperatura ambiente por cerca de 20 minutos.
2. Aqueça uma panela com fundo grosso.
3. Esfregue ambos os lados do bife com óleo. Coloque uma pequena quantidade de óleo na panela quente e coloque o bife nela.
4. Vire a carne apenas uma vez durante o cozimento. O tempo exato de cozimento depende do tamanho do bife e de suas preferências pessoais (ao ponto, malpassado, etc.). O tempo de cozimento de cada lado pode variar de 2 a 8 minutos. Aperte o bife para verificar o ponto - um bife firme está bem passado.
5. Deixe o bife em um prato quente por alguns minutos, assim ele ficará mais macio.

COZIMENTO NO ESTILO ASIÁTICO

1. Escolha uma wok com fundo plano ou uma panela grande.
2. Prepare todos os ingredientes e utensílios de cozinha necessários. O cozimento no estilo asiático deve ser rápido. Se você quiser cozinhar uma grande quantidade de comida, deve dividir os alimentos em várias porções.
3. Preaqueça a wok / panela brevemente e adicione duas colheres de sopa de óleo.
4. Cozinhe primeiro a carne. Coloque-a de lado e mantenha-a aquecida.
5. Agora cozinhe os vegetais. Quando os vegetais estiverem quentes, mas ainda crocantes, reduza o nível de potência. Adicione a carne e, se desejar, um molho.
6. Refogue toda a comida cuidadosamente para que todos os componentes fiquem quentes.
7. Sirva imediatamente.

Níveis de Potência

GUIA DO APARELHO

NÍVEL DE POTÊNCIA:	ADEQUAÇÃO (EXEMPLOS):
Nível 1-3	• Aquecimento delicado de pequenas quantidades de comida. • Derretimento de chocolate, manteiga, etc. • Alimentos que queimam rapidamente. • Fervura suave. • Aquecimento lento.
Nível 4-8	• Reaquecimento. • Fervura rápida. • Arroz.
Nível 9-11	• Panquecas.
Nível 12-13	• Sautéing. • Massa.
Nível 14	• Estilo asiático. • Fritar. • Atingir o ponto de ebulição de líquidos.

VEL DE POTÊNCIA:	Í ADEQUAÇÃO (EXEMPLOS):
	sopa/água.

Economia de energia

- Use utensílios adequados para cozinhar.
- Utensílios com bases espessas e planas podem economizar até 1/3 da energia elétrica.

Lembre-se de cobrir seus utensílios sempre que possível; caso contrário, você usará quatro vezes mais energia!

- Combine o tamanho do utensílio com a superfície da placa de aquecimento. Um utensílio nunca deve ser menor do que uma placa de aquecimento.
- Certifique-se de que as placas de aquecimento e os utensílios estejam limpos.
- A sujeira impede a transferência de calor. Resíduos queimados podem frequentemente ser removidos por produtos que, se usados repetidamente, danificam o meio ambiente.
- Não descubra os utensílios com muita frequência (uma panela vigiada nunca ferve!).
- Você pode usar o calor residual para economizar energia ao iniciar um novo procedimento de cozimento em uma zona de cozimento que ainda está morna/quente.

CUIDADOS E LIMPEZA

- Limpe o fogão após o uso.
- Limpe o vidro-cerâmico com um detergente comercialmente disponível para vidro-cerâmico. Use uma esponja especial e água morna.
- Remova os resíduos no vidro-cerâmico com um pano macio.
- Não esfregue o vidro-cerâmico.
- Remova os resíduos com uma espátula feita de silicone, que seja adequada para vidro-cerâmico. Esse tipo de espátula está disponível comercialmente.

O que?	Como?
Coisas sujas no vidro (impressões digitais, marcas, resíduos ou derramamentos não açucarados no vidro).	1. Desligue o fogão. 2. Aplique um limpador para vidro-cerâmico enquanto o vidro ainda estiver morno (mas não quente). 3. Enxágue e seque com um pano limpo ou toalha de papel. 4. Ligue o fogão novamente.
Derramamentos, derretimentos e derramamentos de açúcar quente no vidro.	1. Remova imediatamente com uma espátula de peixe, faca de paleta ou raspador de lâmina adequado para fogões de vidro-cerâmico, mas tome cuidado com as superfícies das zonas de aquecimento ainda quentes. 2. Desligue o fogão na parede. 3. Segure a lâmina ou utensílio a um ângulo de 30° e raspe a sujeira ou derramamento para uma área fria do fogão. 4. Limpe a sujeira ou derramamento com um pano de prato ou toalha de papel. 5. Prossiga conforme descrito nos passos 2 a 4 na seção anterior.
Derramamentos nos controles sensíveis ao toque.	1. Desligue o fogão. 2. Remova os derramamentos. 3. Limpe a área de controle sensível ao toque com uma esponja ou pano úmido limpo, depois seque completamente a área com uma toalha de papel. 4. Ligue o fogão novamente.

IMPORTANTE!

- Quando o fogão estiver desligado, não haverá indicação de "superfície quente", mas a zona de cozimento ainda pode estar quente! Tenha muito cuidado! Desconecte o aparelho da rede elétrica antes de realizar a manutenção (caixa de fusíveis da sua rede elétrica).
- Não use um limpador a vapor. Risco de choque elétrico! O vapor pode danificar os componentes elétricos do aparelho.
- Esponjas de aço pesadas, algumas esponjas de náilon e agentes de limpeza agressivos/abrasivos podem riscar o vidro. Sempre leia o rótulo para verificar se o seu limpador ou esponja é adequado.
- Nunca deixe resíduos de limpeza no fogão: o vidro pode manchar.
- Remova as manchas deixadas por alimentos derretidos e alimentos açucarados ou derramamentos o mais rápido possível. Se deixados para esfriar no vidro, eles podem ser difíceis de remover ou até danificar permanentemente a superfície de vidro.
- Perigo de corte: quando a tampa de segurança for recolhida, a lâmina de um raspador estará extremamente afiada. Use com muito cuidado e sempre guarde de forma segura, fora do alcance de crianças.
- O fogão pode emitir um bipe e se desligar, e os controles sensíveis ao toque podem não funcionar enquanto houver líquido sobre eles. Certifique-se de limpar a área de controle sensível ao toque antes de ligar o fogão novamente.

PERGUNTAS E VERIFICAÇÃO RÁPIDA

MEDIDAS DE EMERGÊNCIA:

1. Desligue todo o aparelho.
2. Desconecte o aparelho da rede elétrica (caixa de fusíveis da sua rede elétrica).
3. Entre em contato com a loja onde você comprou o aparelho.
4. ➢ Verifique o cronograma abaixo antes de entrar em contato com a loja onde você comprou o aparelho**.**

Problema	Causas possíveis e o que fazer
O fogão não liga.	1. Falta de energia. Verifique a conexão com a fonte de alimentação e certifique-se de que está ligada. 2. Verifique se há falta de energia na sua casa. 3. Verifique a caixa de fusíveis da casa. 4. Se você verificou tudo e o problema persiste, chame um técnico qualificado.
Os controles sensíveis ao toque não respondem.	O painel de controle está bloqueado pela função de Bloqueio Infantil. Desbloqueie o painel. Consulte a seção "Usando seu fogão" para instruções.
Os controles sensíveis ao toque estão difíceis de operar.	Pode haver um leve filme de água sobre os controles ou você pode estar usando a ponta do dedo ao tocar nos controles. Certifique-se de que a área de controle sensível ao toque esteja seca e use a parte carnuda do dedo ao tocar nos controles.
O vidro está sendo arranhado.	Utensílios com bordas ásperas. Uso de esponjas abrasivas ou produtos de limpeza inadequados. Use utensílios com base plana e suave. Consulte "Escolhendo o utensílio certo". Veja "Cuidados e limpeza".
Algumas panelas fazem ruídos de estalos ou estalos.	Isso pode ser causado pelo material do seu utensílio (camadas de metais diferentes vibrando de maneira diferente). Isso é normal para utensílios de cozinha e não indica uma falha.
O fogão de indução emite um ruído baixo.	Isso é causado pela tecnologia de cozimento por indução. Isso é normal, mas o ruído pode diminuir ou desaparecer completamente quando você mudar o nível de potência.
Ruído do ventilador vindo do fogão de indução.	Um ventilador está integrado no seu fogão de indução, que evita o superaquecimento dos componentes eletrônicos. Ele pode continuar funcionando mesmo após você desligar o fogão. Isso é normal e não requer ação. Não desligue o fogão da rede elétrica enquanto o ventilador estiver funcionando.
As panelas não ficam quentes e aparece “U” no display.	O fogão de indução não detecta a panela. Verifique o tamanho da base da panela, se ela for pequena para a zona de cozimento ou se não estiver devidamente centralizada. Use utensílios adequados para indução. Consulte a seção "Escolhendo o utensílio certo". Centralize a panela e certifique-se de que sua base seja compatível com o tamanho da zona de cozimento.
O fogão de indução ou uma zona desliga inesperadamente. Um tom soa e um código de erro é exibido.	Falha técnica. Anote o código de erro (geralmente alternando entre um ou dois dígitos no display de tempo de cozimento), desligue o fogão da rede elétrica e entre em contato com um técnico qualificado.

Se o aparelho apresentar uma falha que não esteja anotada no cronograma acima ou se você verificou todos os itens no cronograma acima, mas o problema ainda persistir, entre em contato com a loja onde você comprou o aparelho.

CÓDIGO DE ERRO

Se ocorrer uma anomalia, o fogão entrará automaticamente no estado de proteção e exibirá os códigos de proteção correspondentes:
Código de erro para fogão de indução

Problema	Causas possíveis	O que fazer
E1	Sinal perdido (falha da placa PCB)	Entre em contato com o serviço de pós-venda.
E2/E3	Tensão de entrada anormalmente alta/baixa	Pare de cozinhar e espere até que a tensão de entrada volte ao normal. Se não resolver, entre em contato com o centro de atendimento.
E4/E5/E6	Falha no termistor	Entre em contato com o centro de atendimento para reparo.
E7	Temperatura alta anormal (queima a seco)	Desligue a energia, espere 30 minutos e ligue novamente. Se não funcionar, entre em contato com o serviço.
E8/E9	Falha do sensor IGBT	Entre em contato com o centro de atendimento para reparo.
E0	Superaquecimento do IGBT	Verifique se o ventilador está funcionando. Se não, entre em contato com o centro de atendimento para reparo.
EE	Falha na exibição da PCB	Entre em contato com o centro de atendimento para reparo.

Acima estão o julgamento e a inspeção das falhas comuns.
ATENÇÃO! Para evitar perigos, não desmonte a unidade por conta própria!

QUESTIONS ET VÉRIFICATION RAPIDE

Fogão de Cozinha	HIF60SRB00/HIF60SRW00
Tipo de fogão	Elétrico
Zonas de Cozimento	4 Zonas
Tensão de Alimentação	220-240V~ 50-60Hz
Potência Elétrica Instalada	7360W

Para zonas de cozimento circulares ou área: diâmetro da área útil por zona de aquecimento elétrico, arredondado para o múltiplo de 5 mm		**N/A**	**N/A**	**N/A**	**N/A**	**N/A**	**mm**
Para zonas ou áreas não circulares: Comprimento e largura da área útil	L	200	200	200	200	N/A	**mm**
	W	180	180	180	180	N/A	mm
Consumo de energia por zona de cozimento ou área calculado por kg (EC - cozimento elétrico)		189.7	189.7	189.7	202.3	N/A	Wh/kg
Consumo de energia do fogão, calculado por kg (EC fogão elétrico)		189.9					Wh/kg

GESTÃO DE RESÍDUOS



DESPOSIÇÃO: Não descarte este produto como lixo municipal não classificado. A coleta desse lixo separadamente para tratamento especial é necessária. Não remova o símbolo do aparelho.

Este aparelho está rotulado em conformidade com a diretiva europeia 2002/96/EC para Equipamentos Elétricos e Eletrônicos Descartados (WEEE). Ao garantir que este aparelho seja descartado corretamente, você ajudará a evitar danos ao meio ambiente e à saúde humana, que poderiam ocorrer se fosse descartado de forma inadequada.

O símbolo no produto indica que ele não pode ser tratado como lixo doméstico normal. Ele deve ser levado a um ponto de coleta para reciclagem de equipamentos elétricos e eletrônicos.

- Aparelhos antigos e não utilizados devem ser enviados para descarte no centro de reciclagem responsável. Nunca exponha a chamas abertas.
- Antes de descartar um aparelho antigo, torne-o inoperante. Desconecte o aparelho e corte todo o cabo de alimentação. Descarte o cabo de alimentação e o plugue imediatamente.
- Descarte qualquer papel e papelão nos contêineres correspondentes.

Este aparelho requer descarte especializado. Para mais informações sobre o tratamento, recuperação e reciclagem deste produto, entre em contato com o seu município, com o serviço local de descarte de lixo doméstico 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 local da sua cidade, com o serviço de descarte de lixo doméstico ou com a loja onde você comprou o produto.

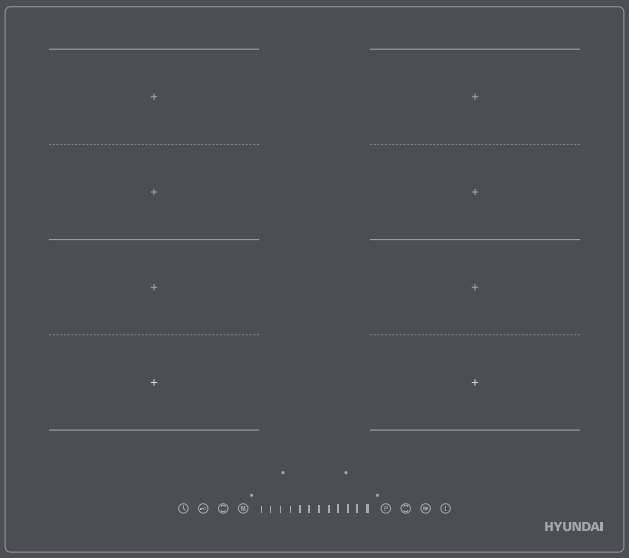
Importado por S.T. S.L con CIF B73737553
Distribuido por KOREA SMART HOME, S.L con CIF B56843261 y dirección
Av. Altos Hornos S/N. Pto. Sagunto (46520). Valencia, España.
Licenciado por HYUNDAI CORPORATION HOLDINGS, KOREA
info@svanelectro.com
960600034

HYUNDAI

Operation / Installation Manual

MODEL HIF60SRB00
HIF60SRW00

GENUINE PRODUCT OF
HYUNDAI CORPORATION



INDEX

SAFETY WARNINGS 4

INSTALLATION..... 12

GUIDE TO THE APPLIANCE..... 18

CARE AND CLEANING..... 31

QUSTIONS AND QUICK CHECK..... 33

ERROR CODE 35

TECHNICAL SPECIFICATION 36

WASTE MANAGEMENT 37

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.

❶ 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.

❷ 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.

❸ 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.

1. 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.

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.

• Do not use adapters, multiple sockets and extension cords for connecting the appliance to the mains.

• Do not carry out any modifications to your appliance.

• Switch off soiled cooking zones.

• Switch off the complete hob if any damage or malfunction occurs.

• After use, always switch off the cooking zones as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the autodetection feature to switch off the cooking zones when you remove the
cookware.

• The rating plate must not be removed or made illegible, otherwise all terms of the warranty become invalid!

SAVE THESE INSTRUCTIONS

☆ The manufacturer and distributor are not responsible for any damage or injury in the event of failure to comply with these instructions.

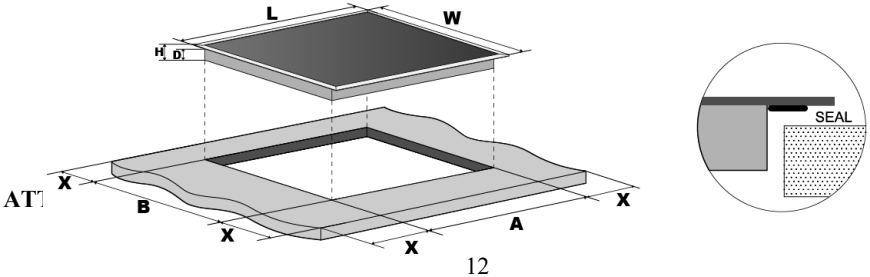
Unpacking and positioning

- 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.

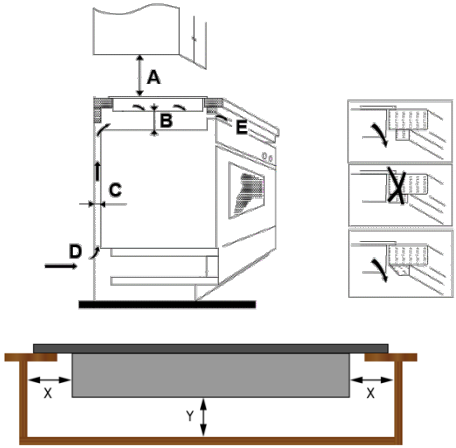
Models	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
HIF60SRB00/HIF60SRW00	590	520	59	55	560	490	50 mini.



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.

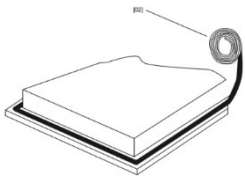
Before locating the fixing brackets

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.

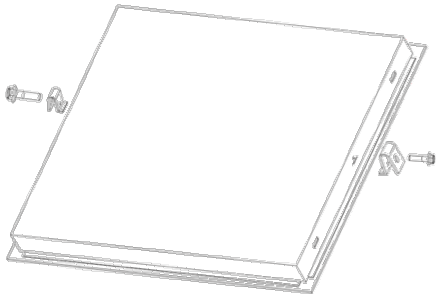


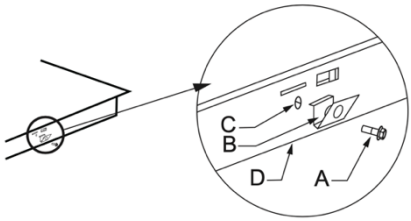
[02]



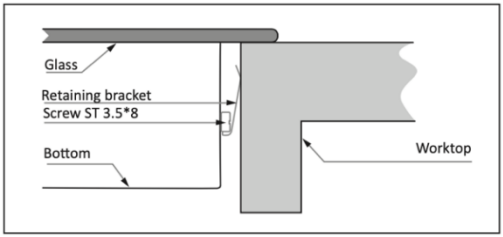
locating the fixing brackets

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.

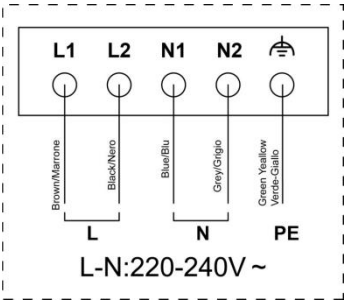
❻ A steam cleaner is not to be used.

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.

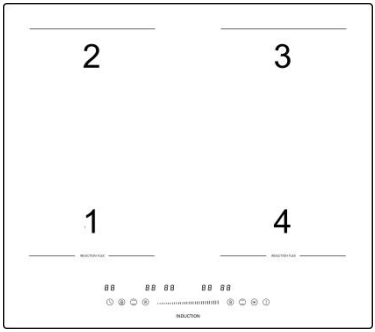
The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75˚C at any point.

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.

3. GUIDE TO THE APPLIANCE

HIF60SRB00/HIF60SRW00

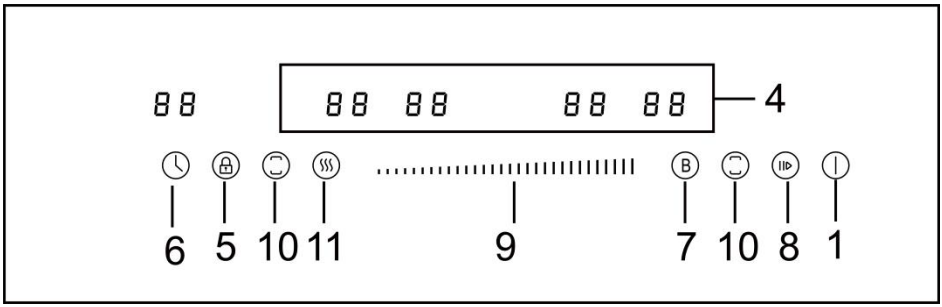


Note: The illustration is a reference image, your device may differ

Model #	F4WD74T02 G
Power of zone - 1	1800/2200W
Power of zone - 2	1800/2200W
Power of zone - 3	1800/2200W
Power of zone - 4	1800/2200W

CONTROL PANEL

HIF60SRB00/HIF60SRW00



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

Control Panel Keys

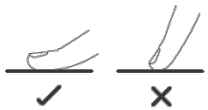
KEY #	FUNCTIONS	KEY #	FUNCTIONS
Key 1.	ON/OFF	**Key 8.**	Pause
Key 4.	Zone selection	**Key 9.**	Slider touch
Key 5.	Child lock	**Key 10.**	Flexible zone selection
Key 6.	Timer	**Key 11.**	Keep warm
Key 7.	Boost		

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.

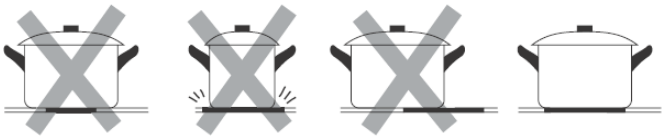
Choosing the right Cookware

• 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.

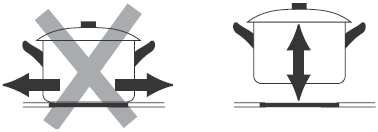
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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.

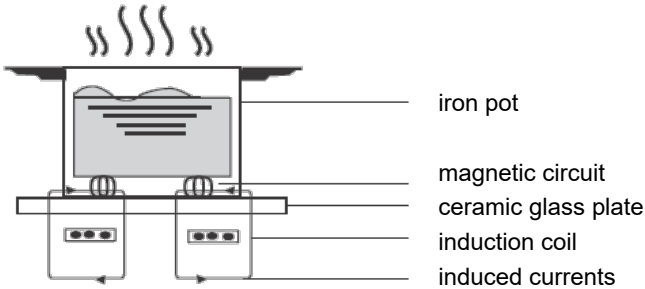
Size of burner (mm)	The minimum pot (diameter /mm)
160	120
180	140

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

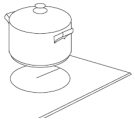
Switching the hob on and off

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

1. Touch the ON/OFF key (1) for one second.

After power on, the buzzer beeps once, all displays show as "-", indicating that the hob has entered the state of standby mode.

2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.Make sure the bottom of the pan and the surface of the glass are clean and dry.



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

4. Touch the slider to the level you want to set.



• 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. Touch the slider to "0".



NOTE: make sure the display shows "0".

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



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. Then touching the BOOST key (7), the zone indication shows "P" and the power reach Max.

Cancel Boost function

1. Select the zone under BOOST mode.
2. Touching Slider touch (9) to cancel the Boost function, and select the level you want to set.



NOTE: Boost function can only last for 5 minutes, after that the zone will go to level 14 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.

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	1-6	7-10	11-14
Default working timer (hour)	8	4	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.

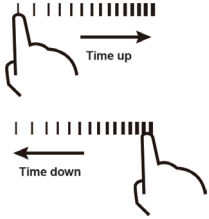
Using the Timer as a Minute Minder

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.

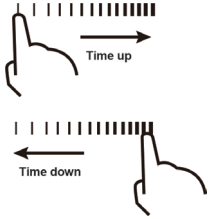
2. Touch timer key (6), “05”will show in the timer display. Then number to represent units digit will flash.

3. Set the desired minutes by touching the slider control.



4. Touch timer key again, then number to represent tens digit will flash.

5. 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 time by sliding on the control panel.



4. Touch timer key(6) again, then number to represent tens digit will flash. Set the desired dozens of minutes.



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.

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.

Pause

Pause function is 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.

To use Pause function

Touch the pause function key (8), all the heating zones stop working, All the indicators show "||||".

Cancel Pause function

Touching the Pause function key (8) again, all the heating zones will revert to its original setting.

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

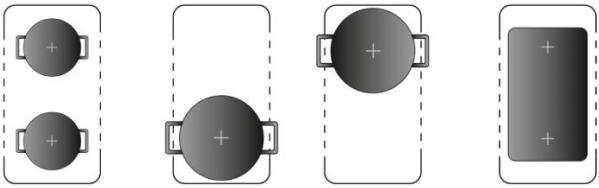
NOTE: If you don`t cancel the stop Pause mode within 1 hour, the induction hob will automatically switch off.

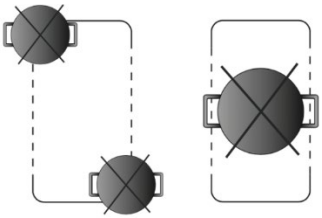
Flexible Zone

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

- Flexible area is made of two independent inductors that can be controlled separately. When working as flexible 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 Flexible zone function

• To activate flexible area, press key (10) until the zone show “ ” and power level.

Set the power level by sliding the control (9)



To cancel Flexible zone function

• Touch the flexible zone key (10), then Flexible zone function 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. Select zone by touch corresponding zone selection key (4) to choose the cooking zone that you want.

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.

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 1-3	• Delicate warming of small amounts of food. • Melting of chocolate, butter etc. • Food which burns quickly. • Gentle simmering. • Slow warming.
Level 4-8	• Reheating. • Fast simmering. • Rice.
Level 9-11	• Pancakes.
Level 12-13	• Sautéing. • Pasta.
Level 14	• Asian-style. • Frying. • Reaching of the boiling point of

POWER LEVEL:	SUITABILITY(EXAMPLES):
	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.

4. 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.

5. 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.

6. 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!

7. TECHNICAL SPECIFICATION

Cooking Hob		HIF60SRB00/HIF60SRW00					
Type of hob		Electric					
Cooking Zones		4 Zones					
Supply Voltage		220-240V~ 50-60Hz					
Installed Electric Power		7360W					
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm		N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	mm
For non-circular zones or area: Length and width of useful surface area	L	200	200	200	200	N/A	mm
	W	180	180	180	180	N/A	mm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg (EC electric cooking)		189.7	183.7	183.7	202.3	N/A	Wh/kg
Energy consumption of the hob, calculated per kg (EC electric hob)		189.9					Wh/kg

8. 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.

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@svanelectro.com
960600034

2024/12/26
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@svanelectro.com