

**Gracias por comprar la placa de inducción HAIER. Lea atentamente este manual de instrucciones antes de usar la placa y consérvelo en un lugar seguro para poderlo consultar más adelante en caso de necesidad.**

# ÍNDICE

CARTA DE AGRADECIMIENTO-----	69
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD-----	70
DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO -----	78
INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO -----	80
GUÍA DE INICIO RÁPIDO-----	88
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO-----	92
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS -----	97
ESPECIFICACIONES -----	101
INSTALACIÓN DEL PRODUCTO-----	103
ELIMINACIÓN Y RECICLAJE-----	136







# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

## Uso previsto

Las siguientes directrices de seguridad tienen por objeto evitar riesgos imprevistos o daños derivados de un uso inseguro o incorrecto del aparato. Compruebe el embalaje y el aparato a su llegada para asegurarse de que todo está intacto para garantizar un funcionamiento seguro. Si detecta algún daño, póngase en contacto con el vendedor o distribuidor. Tenga en cuenta que no está permitido realizar modificaciones o alteraciones en el aparato por motivos de seguridad.

Un uso no previsto puede causar riesgos y la pérdida de los derechos de reclamación por garantía.

## Explicación de los símbolos

	<b>Peligro</b> Este símbolo indica que existen peligros para la vida y la salud de las personas debido al gas extremadamente inflamable.
	<b>Advertencia de tensión eléctrica</b> Este símbolo indica que existe peligro para la vida y la salud de las personas debido al voltaje.
	<b>Advertencia</b> La palabra de señalización indica un peligro con un nivel de riesgo medio que, si no se evita, puede causar la muerte o lesiones graves.
	<b>Precaución</b> La palabra de señalización indica un peligro con un grado de riesgo bajo que, si no se evita, puede provocar lesiones leves o moderadas.
	<b>Atención</b> La palabra de señalización indica información importante (por ejemplo, daños materiales), pero no peligro.
	<b>Observar las instrucciones</b> Este símbolo indica que un técnico de servicio sólo debe utilizar y mantener este aparato de acuerdo con las instrucciones de funcionamiento.

Lea detenida y atentamente este manual de instrucciones antes de utilizar/poner en marcha el aparato y consérvelo en las inmediaciones del lugar de instalación o del aparato para su uso posterior.

## ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

Nos importa su seguridad. Lea esta información antes de utilizar la placa. Respete estrictamente las instrucciones de este manual. No se asumirá ninguna responsabilidad por problemas, daños o incendios causados por el incumplimiento de las instrucciones de este manual. El aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico, para cocinar alimentos y extraer los humos generados por la cocción. No se permite ningún otro uso (por ejemplo, calentar habitaciones). El fabricante declina toda responsabilidad por el uso inadecuado o el ajuste incorrecto de los mandos.

El producto puede tener características estéticas diferentes con respecto a las ilustraciones de este manual; sin embargo, las instrucciones de funcionamiento, mantenimiento e instalación siguen siendo las mismas.

Este manual debe guardarse para poder consultarlo en cualquier momento. Si se vende, transfiere o traslada, debe permanecer con el producto.

## INSTALACIÓN

### Peligro de descarga eléctrica

- Desconecte el dispositivo de la red eléctrica antes de realizar cualquier operación o mantenimiento sobre este.
- Es fundamental y obligatorio conectar el dispositivo a un buen sistema de cableado a tierra.
- Cualquier alteración en el sistema doméstico de cableado debe realizarla un electricista cualificado.
- El incumplimiento de estos consejos puede resultar en una descarga eléctrica o la muerte.
- -La instalación o el mantenimiento deben ser realizados por un técnico cualificado, respetando las instrucciones del fabricante y las normas de seguridad locales. No repare ni sustituya ninguna pieza del aparato a menos que se indique expresamente en el manual de instrucciones.
- Es obligatorio conectar el aparato a tierra.
- El cable de alimentación debe ser lo suficientemente largo para permitir que el aparato, empotrado en el armario, se conecte a la red eléctrica.
- Para garantizar que la instalación cumple las normas de seguridad vigentes, se requiere un interruptor omnipolar regular que asegure la desconexión completa de la red en condiciones de sobretensión de categoría III, de acuerdo con las normas de instalación.
- No utilice enchufes múltiples ni alargadores. -Una vez finalizada la instalación, el usuario no debe poder acceder a los componentes eléctricos.
- Antes de conectar el aparato a la red eléctrica: compruebe en la placa de datos (en la parte inferior del aparato) que la tensión y la potencia corresponden a los valores de la red y que la toma de conexión es adecuada. En caso de duda, consulte a un electricista cualificado.

## **Peligro de corte**

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

## **Instrucciones de seguridad importantes**

- Lea estas instrucciones atentamente antes de instalar o utilizar este dispositivo.
- No se debe colocar nunca sobre el aparato materiales o productos combustibles.
- Asegúrese de que esta información se encuentre disponible para la persona responsable de la instalación del aparato, ya que esto podría reducir los costes de instalación.
- Para evitar peligros, el aparato debe instalarse conforme a las instrucciones de instalación.
- Solo una persona debidamente cualificada debe realizar la correcta instalación y conexión a tierra de este aparato.
- Este electrodoméstico debe conectarse a un circuito que incorpore un interruptor aislante que permita una desconexión completa de la fuente de alimentación.
- En caso de no realizarse correctamente la instalación del aparato, se podría invalidar cualquier reclamación de garantía o responsabilidad.
- Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia o conocimientos previos, siempre y cuando hayan sido supervisados o hayan recibido las instrucciones necesarias para un uso seguro, y comprendan los riesgos que esto implica.
- Los niños no deben jugar con este electrodoméstico. Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser realizadas por niños sin supervisión.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio técnico o por cualquier profesional cualificado similar para evitar riesgos.
- Advertencia: Si la superficie está fracturada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica para superficies de placa vitrocerámica o material similar que protege las piezas vivas.
- No se deberían colocar sobre la superficie de la placa objetos metálicos tales como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas, ya que pueden calentarse.
- No se deben utilizar limpiadores a vapor.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar la placa.
- El aparato no está diseñado para que se use por medio de un temporizador externo o sistema de control remoto independiente.
- ADVERTENCIA: Peligro de incendio: no almacene artículos sobre las superficies de cocción.
- El proceso de cocción tiene que ser supervisado. Un proceso de cocción breve debe supervisarse constantemente.

- **ADVERTENCIA:** Dejar desatendida la placa de cocción mientras se cocina con grasa o aceite puede ser peligroso, y se podría originar un incendio. NUNCA intente apagar un incendio con agua; debe apagar el electrodoméstico y cubrir posteriormente la llama, p. ej., con una tapa o una manta contra incendios.
- Después del uso, desconecte la placa de cocción de su dispositivo de control y no se fíe del detector de ollas.
- Evite los derrames; cuando hierva o caliente líquidos, baje el suministro de calor.
- No deje las resistencias encendidas con ollas y sartenes vacías o sin recipientes.
- Una vez finalizada la cocción, apague la zona correspondiente.
- No utilice nunca papel de aluminio para cocinar ni coloque directamente sobre la superficie de cocción productos envasados con aluminio. El aluminio se fundiría y dañaría irreparablemente su aparato.
- Nunca caliente una lata o un bote que contenga alimentos sin abrirlo antes: ¡podría explotar!

## **FUNCIONAMIENTO Y MANTENIMIENTO**

### **Peligro de descarga eléctrica**

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

### **Peligro para la salud**

- Este aparato cumple las normativas de seguridad electromagnética.
- No obstante, las personas con marcapasos cardíacos u otros implantes eléctricos (tales como bombas de insulina) deben consultar con su médico o fabricante del implante antes de utilizar este aparato, para asegurarse de que sus implantes no se vean afectados por el campo electromagnético.
- El incumplimiento de estos consejos puede resultar en la muerte.

### **Peligro de superficie caliente**

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

- Las asas de las cacerolas pueden estar calientes al tacto. Asegúrese de que las asas de las cacerolas no sobresalgan sobre otras zonas de cocinado que estén encendidas. Mantenga las asas lejos del alcance de los niños.
- El incumplimiento de estos consejos puede resultar en quemaduras y escaldaduras.

### **Peligro de corte**

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

### **Instrucciones de seguridad importantes**

- Nunca deje el aparato desatendido cuando se encuentre en uso. Los derrames causan humo y residuos de grasa que pueden prender.
- Nunca utilice el aparato como superficie de trabajo o almacenamiento.
- Nunca deje objetos o utensilios sobre el aparato.
- No coloque ni deje objetos imantados (p. ej., tarjetas de crédito, tarjetas de memoria) o dispositivos electrónicos (p. ej., ordenadores, reproductores de MP3) cerca del aparato, ya que pueden verse afectados por el campo electromagnético.
- Nunca utilice el aparato para templar o calentar la habitación.
- Después del uso, apague siempre las zonas de cocción y la placa tal y como se describe en este manual (p. ej., mediante los controles táctiles). No confíe en la función de detección de cacerolas para que se apaguen las zonas de cocción cuando retire las ollas.
- No permita que los niños jueguen con el aparato, se sienten, se pongan de pie o trepen por él.
- No almacene objetos interesantes para los niños en armarios que se encuentren sobre el aparato. Si los niños trepan por la placa, pueden sufrir lesiones graves.
- No deje a los niños solos o sin vigilancia en la zona en la que se encuentre el aparato en uso.
- Los niños o personas con diversidad funcional que tengan limitada su capacidad para utilizar el aparato deberían tener una persona responsable y competente que les instruya sobre su empleo. El instructor debería estar satisfecho de que puedan utilizar el aparato sin peligro para sí mismos o su entorno.
- No repare ni reemplace ninguna pieza del aparato a menos que se haya recomendado específicamente en el manual. El resto de operaciones de servicio las deberá realizar un técnico cualificado.
- No coloque ni deje caer objetos pesados sobre la placa.
- No se ponga de pie sobre la placa.

- No utilice cacerolas con bordes dentados ni arrastre ollas por la superficie de cristal de inducción, ya que estas acciones podrían rayar el cristal.
- No utilice estropajos u otros agentes limpiadores muy agresivos para limpiar la placa, ya que esto puede rayar el cristal de inducción.
- Este electrodoméstico está diseñado para uso doméstico y aplicaciones similares, tales como: áreas de cocina para personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo; fincas agrícolas; el uso por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial; alojamientos turísticos del tipo "bed and breakfast".
- **ADVERTENCIA:** El electrodoméstico y sus partes accesibles se calientan durante el uso.
- Debe prestarse atención para no tocar las resistencias.
- Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados del electrodoméstico, a menos que estén constantemente vigilados.
- La habitación debe estar correctamente ventilada cuando la campana extractora se utilice al mismo tiempo que otros aparatos de combustión, de gas u otros.
- La campana debe limpiarse periódicamente tanto interna como externamente (**AL MENOS UNA VEZ AL MES**) siguiendo estrictamente las instrucciones de mantenimiento.
- El incumplimiento de las normas de limpieza de la campana y de sustitución y limpieza del filtro puede provocar un riesgo de incendio.
- Está estrictamente prohibido flambear alimentos. El uso de una llama abierta puede dañar los filtros y provocar un riesgo de incendio; por lo tanto, debe evitarse bajo cualquier circunstancia. Hay que tener mucho cuidado al freír para evitar que el aceite se sobrecaliente y se incendie.
- **PRECAUCIÓN:** Cuando la placa está encendida, las partes accesibles de la campana pueden calentarse.
- En cuanto a las medidas técnicas y de seguridad que deben adoptarse para la extracción de humos, deben seguirse estrictamente las normativas dictadas por las autoridades locales.
- El aire extraído no debe conducirse por los mismos conductos utilizados para extraer los humos generados por la combustión de gas u otros tipos de dispositivos de combustión. No utilice nunca la campana si la rejilla no está correctamente montada.
- Utilice únicamente los tornillos de fijación suministrados con el producto para su instalación o, si no se suministran, adquiera el tipo correcto de tornillos. Utilice tornillos de la longitud adecuada, tal como se indica en la guía de instalación.
- Cuando la campana se utiliza junto con otros aparatos alimentados con energía no eléctrica, la presión negativa de la habitación no debe superar 4 Pa ( $4 \times 10^{-5}$  bar). Esto puede lograrse siempre que el aire necesario para la combustión pueda entrar a través de aberturas que no puedan sellarse, por ejemplo, en puertas, ventanas, cajas murales de entrada y salida de aire u otros medios técnicos. Una caja mural de entrada/salida de aire no garantiza por sí sola el cumplimiento del límite.

- Recomendaciones de uso correcto para reducir el impacto sobre el medio ambiente: Cuando empiece a cocinar, encienda la campana a velocidad mínima y déjela encendida durante unos minutos, incluso después de terminar la cocción. Aumente la velocidad sólo si hay una gran cantidad de humos y vapor, utilizando la función Potencia Máxima sólo en casos extremos. Para mantener la eficacia del sistema de reducción de olores, sustituya el filtro o filtros de carbón cuando sea necesario.
- Para garantizar el alto rendimiento del filtro de grasa, límpielo cuando sea necesario. Para mejorar la eficiencia y minimizar el ruido, utilice el diámetro máximo de conducto indicado en este manual.
- Dejar grasa o aceite cocinándose en una placa sin vigilancia puede ser peligroso y provocar incendios.
- No deje nunca el aceite o la grasa calientes sin vigilancia.
- No utilice nunca el aparato sin el filtro de grasas.
- No trabaje nunca con llamas abiertas cerca del aparato (por ejemplo, flameando) alrededor de los filtros de grasa.
- No instale el aparato cerca de un aparato de calefacción de combustible sólido (por ejemplo, de leña o carbón) a menos que el aparato de calefacción tenga una cubierta sellada y no extraíble. No debe haber chispas.
- Deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo.
- Si penetran líquidos calientes en el aparato, retire el filtro antigrasa o el recipiente de rebose sólo cuando el aparato se haya enfriado.
- Hay un ligero olor al desembalar, que desaparecerá pronto.
- **ADVERTENCIA:** Utilice solamente los protectores de placas diseñados por el fabricante del electrodoméstico de cocina o los indicados por el fabricante del electrodoméstico en las instrucciones de uso[RY1] como protectores adecuados o los incorporados en el electrodoméstico. El uso de protectores inapropiados puede causar accidentes.
- Las campanas extractoras y otros extractores de humos de cocina pueden afectar negativamente al funcionamiento seguro de los aparatos que queman gas u otros combustibles (incluidos los de otras salas) debido al reflujo de los gases de combustión. Estos gases pueden provocar potencialmente una intoxicación por monóxido de carbono. Tras la instalación de una campana extractora u otro extractor de humos de cocina, una persona competente debe someter a ensayo el funcionamiento de los aparatos de gas para garantizar que no se produzca un reflujo de los gases de combustión.
- Existe un riesgo de incendio si la limpieza no se lleva a cabo de acuerdo con las instrucciones.
- **PRECAUCIÓN:** Las partes accesibles pueden calentarse cuando se usan con aparatos de cocina.

- Deben cumplirse las normativas relativas a la extracción de aire.
- PRECAUCIÓN: Este aparato no está diseñado para ser utilizado con cocinas de gas.

**Enhorabuena** por la compra de su nueva placa de inducción con campana integrada.

Le recomendamos que dedique cierto tiempo en leer este Manual de instrucciones/instalación para

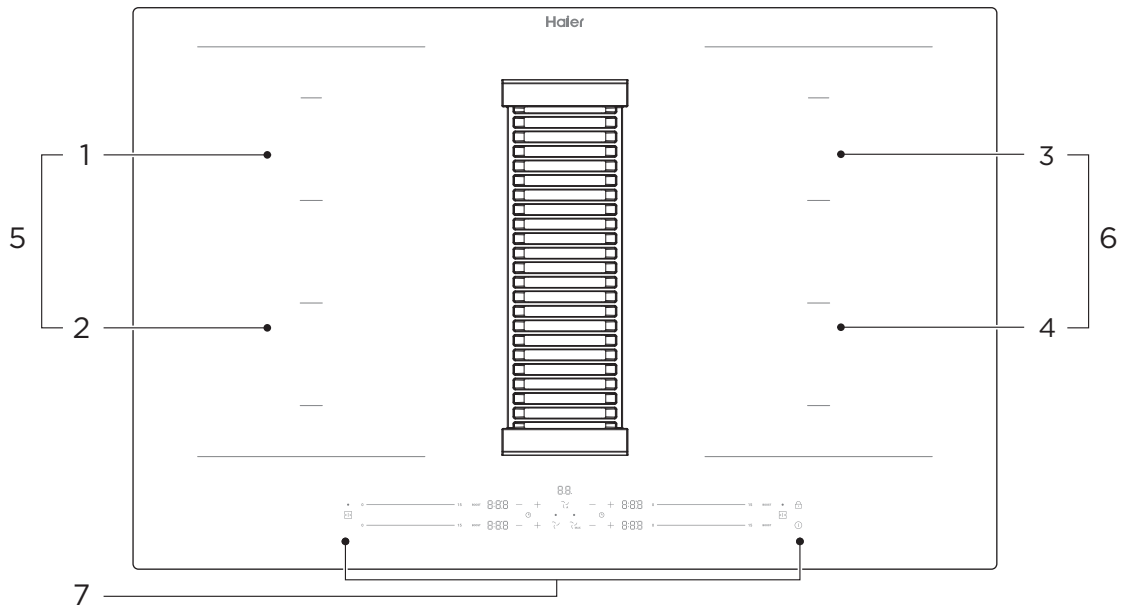
saber exactamente cómo instalar y utilizar la placa de forma correcta.

Para obtener información sobre la instalación, lea la sección de instalación.

Lea atentamente todas las instrucciones de seguridad antes de utilizar la placa y conserve este Manual de Instrucciones/Instalación para referencias futuras.

# DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

## Vista superior

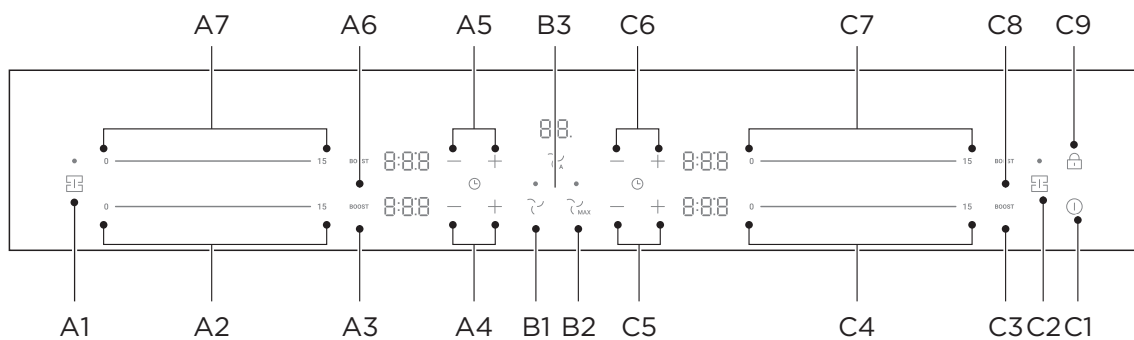


- 1. Máx. Zona de 2200/3600 W
- 4. Máx. Zona de 2200/3600 W
- 7. Panel de control

- 2. Máx. Zona de 2200/3600 W
- 5. Máx. Zona de 3300/3700 W

- 3. Máx. Zona de 2200/3600 W
- 6. Máx. Zona de 3300/3700 W

## Panel de control



- A1. Control de zona adaptable
- A2. Controles reguladores de potencia
- A3. Potencia Máxima
- A4. Controles reguladores de tiempo
- A5. Controles reguladores de tiempo
- A6. Potencia Máxima
- A7. Controles reguladores de potencia
- B1. Control regulador de la campana
- C1. Control de ENCENDIDO/APAGADO
- C4. Controles reguladores de potencia
- C7. Controles reguladores de potencia

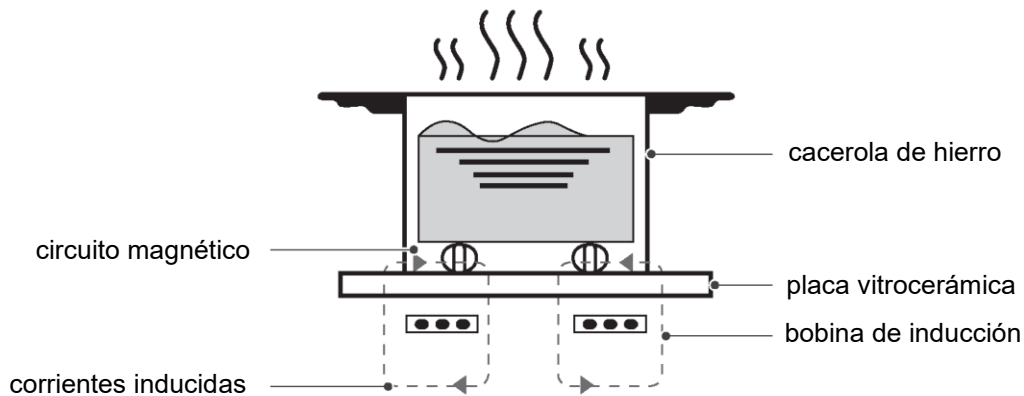
- A3. Potencia Máxima
- A6. Potencia Máxima
- B2. Potencia Máxima
- B3. Placa y campana extractora Auto
- C2. Control de zona adaptable
- C3. Potencia Máxima
- C5. Controles reguladores de tiempo
- C6. Controles reguladores de tiempo
- C8. Potencia Máxima
- C9. Control del bloqueo

### NOTA

Todas las imágenes de este manual son meramente explicativas. Cualquier discrepancia entre el objeto real y la ilustración del dibujo estará sujeta al objeto real.

## Teoría de funcionamiento

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



## Modo de funcionamiento

Puede utilizar su aparato en modo extracción del aire o en modo circulación del aire.

### Modo extracción

El aire aspirado es limpiado por los filtros de grasa y conducido al exterior mediante un sistema de tuberías.



El aire no debe conducirse a un conducto de extracción de humos de aparatos de gas u otros combustibles (no es aplicable a los aparatos que sólo reconducen el aire a la habitación).

- Si el aire extraído se va a conducir a una salida de humos o de gases de extracción que no funcione, deberá obtener el consentimiento del técnico de calefacción responsable.
- Si el aire de salida se conduce a través de la pared exterior, debe utilizarse un conducto telescópico.

### Modo filtrado

El aire aspirado es limpiado por los filtros de grasa y un filtro de olores, y devuelto a la habitación.

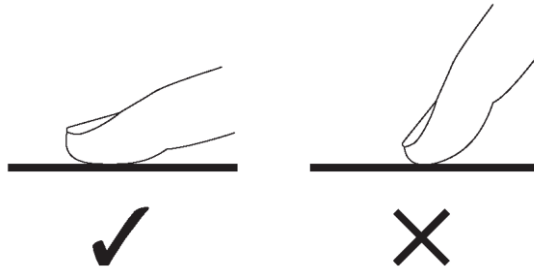


Para limitar los olores en modo de circulación del aire, debe instalar un filtro de olores. En nuestro catálogo encontrará las diferentes opciones para el funcionamiento del aparato en modo de circulación del aire. Si lo prefiere, consulte a su distribuidor.


# INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

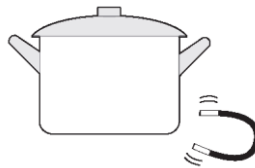
## Controles táctiles

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

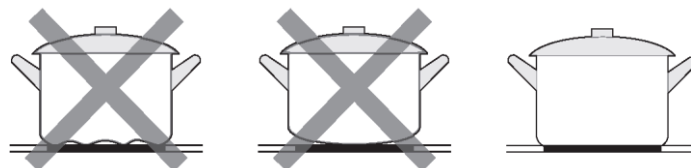


## Elección de los utensilios de cocina adecuados

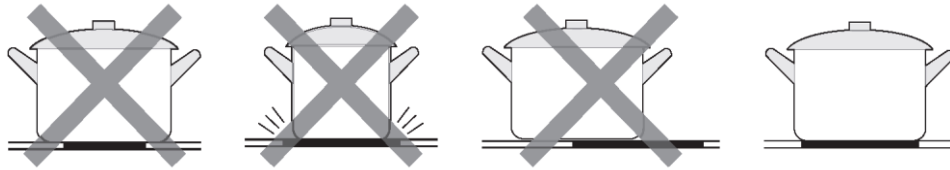
- ⚠ Utilice únicamente accesorios de cocina con base apta para cocinas de inducción. Busque el símbolo de inducción en el embalaje o en la parte inferior de la cacerola.
- Se puede comprobar si los accesorios de cocina son aptos realizando una prueba de imán. Pase un imán por la base de la cacerola.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



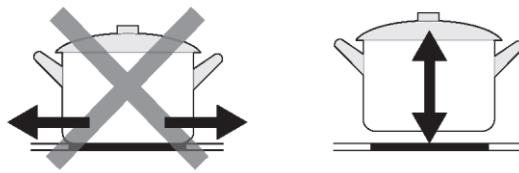
- No utilice accesorios de cocina con bordes dentados o base curvada.



- Asegúrese de que la base de la cacerola sea lisa, se mantenga en posición plana sobre el cristal y sea del mismo tamaño que la zona de cocción. Utilice cacerolas cuyo diámetro sea del tamaño del gráfico de la zona seleccionada. Si se utiliza una cacerola ligeramente más ancha, la energía se utilizará a su máxima eficiencia. Si se utiliza una cacerola más pequeña, la eficiencia podría ser inferior a lo esperado. Puede que la placa no detecte cacerolas de un tamaño inferior a 140 mm. Centre la cacerola sobre la zona de cocción.



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



## Modo de empleo

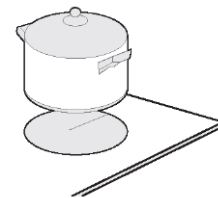
### Empezar a cocinar

Toque el control de encendido/apagado durante 1 segundo. Después del encendido, el zumbador pita una vez y todas las pantallas muestran “-”, lo que indica que la placa de inducción se ha puesto en modo de espera. Se non viene eseguita alcuna operazione entro 20 secondi, il sistema HOB si spegne automaticamente. Si no se realiza ninguna operación en 20 segundos, el HOB se apagará automáticamente.



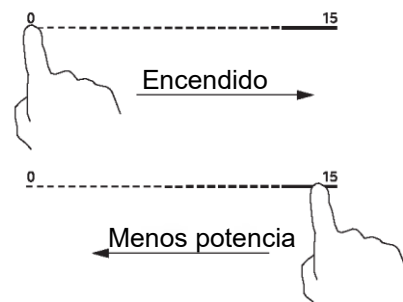
Coloque una cacerola adecuada sobre la zona de cocción que se vaya a utilizar.

- Asegúrese de que la base de la cacerola y la superficie de la zona de cocción estén limpias y secas.



Seleccione un ajuste de calor tocando el control.

- El ajuste del calor se puede modificar en cualquier momento durante la cocción.



Si el símbolo  parpadea de forma intermitente con el ajuste de calor

Significa que:

- no se ha colocado una cacerola en la zona correcta de cocción o,
- La cacerola que se está utilizando no es apta para la cocina de inducción o,
- la cacerola es demasiado pequeña o no está centrada sobre la zona de cocción.

No se produce calentamiento alguno hasta que se coloque una cacerola apta en la zona de cocción.

La pantalla se apagará automáticamente después de 1 minuto si no se coloca una cacerola apta sobre la zona de cocción.





### Control manual de la ventilación

Puede controlar el ajuste de ventilación manualmente.

#### **NOTA**


El uso de utensilios de cocina altos puede impedir que el sistema de extracción funcione a su potencia óptima. Puede mejorar la potencia de extracción colocando la tapa de la olla en ángulo.

### Activación del control manual de ventilación

1. En el estado de encendido, toque la tecla  para activar el sistema de ventilación.
2. Pulse brevemente la tecla de la campana  para cambiar los niveles de 0 a 3, pulse prolongadamente la tecla de la campana durante 3 segundos para apagar la campana .
3. Toque  para cambiar al nivel de Potencia Máxima.

### Se activa el sistema de ventilación.

Cambio o desactivación del control manual de ventilación

1. Apagar
2. Use la tecla de la campana  para ajustar el nivel a 0.

### Terminar de cocinar

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

Apague toda la placa pulsando el control de ENCENDIDO/APAGADO.




### Función de funcionamiento del sistema de ventilación

El sistema de ventilación se divide en modo manual y automático.

El modo automático se puede activar después de que se active toda la placa de cocción. Se desactivará automáticamente dos minutos después de que se apague toda la placa.

#### Manualmente

En los estados de encendido, toque  o . La pantalla digital muestra el nivel 0-3 o b. Automáticamente

En estados de encendido, toque , la pantalla digital muestra A.

El aparato desactiva la función de funcionamiento:

- 2 minutos después de apagar todas las placas.
- Al pulsar la tecla de encendido/apagado.

## Uso de la función Potencia Máxima

### Activar la función Potencia Máxima

Tocando el botón máx. Asegúrese de que la pantalla muestra la acción del marco.

# MÁX

### Cancelar la función Potencia Máxima

Toque el control deslizante de la zona de calentamiento para la que desee cancelar la función Potencia Máxima.


0 ----- 15

Apague toda la placa pulsando el control de ENCENDIDO/APAGADO.



- Esta función es válida para cualquier zona de cocción.
- La zona de cocción vuelve a su ajuste original después de 10 minutos.
- Si el ajuste de calor original es igual a 0, volverá al nivel digital máximo después de 10 minutos.
- Si la placa LF está ajustada en Potencia Máxima y luego la placa LR está ajustada en Potencia Máxima, LF LR se ajusta al nivel 15.

### Ajuste de ventilación intensiva

- El sistema de ventilación tiene modos intensivos. Si activa los ajustes intensivos, el sistema de ventilación funciona al máximo rendimiento.
- Activación del ajuste de ventilación intensiva.
  1. Toque (B).
  2. Muestra "b" en el tubo digital.
- Modificación o desactivación del ajuste de ventilación intensiva.
- Con la tecla , seleccione el nivel de rendimiento deseado en el área de ajustes o ajústelo a 0.

### Arranque automático del sistema de ventilación

Si selecciona un nivel de potencia para una zona de cocción y se activa el inicio automático. El sistema de ventilación se enciende a un nivel de potencia acorde con el nivel de potencia respectivo de las zonas de cocción.

### Zona adaptable

- Esta zona puede utilizarse como una zona única o como dos zonas diferentes, en función de las necesidades de cocción del momento.
- La zona adaptable está compuesta por dos inductores independientes que se pueden controlar por separado. Cuando se utiliza como una sola zona, la parte que no está cubierta por utensilios de cocina se apaga automáticamente después de 8 segundos.
- Para garantizar una correcta detección de la cacerola y una distribución uniforme del calor, los utensilios de cocina deben colocarse correctamente:
  - En la parte delantera o trasera de la zona adaptable cuando la batería de cocina es inferior a 21 cm.
  - En cualquier lugar con utensilios de cocina más grandes.

### Como zona grande

Para activar la zona adaptable como una sola zona grande, simplemente pulse el control de zona adaptable.



El ajuste de potencia funciona como en cualquier otra zona normal.  
Para añadir otra cacerola, pulse de nuevo las teclas correspondientes para detectar los utensilios de cocina.




### Como dos zonas independientes

Para utilizar la zona adaptable como dos zonas diferentes con diferentes configuraciones de potencia, pulse el control de zona adaptable.

### Bloqueo de los controles

- Se pueden bloquear los controles para evitar el uso no intencional (p. ej., que los niños enciendan las zonas de cocción de forma accidental).
- Cuando los controles están bloqueados, todos los controles excepto el de ENCENDIDO/APAGADO se encuentran deshabilitados.

Para bloquear los controles	
Toque y mantenga pulsado el control de bloqueo durante 3 segundos.	El tubo digital muestra "Lo"
Para desbloquear los controles	
Toque y mantenga pulsado el control de bloqueo durante 3 segundos.	

 Cuando la placa se encuentra en modo bloqueo, todos los controles se deshabilitan, excepto el de ENCENDIDO/APAGADO ; la placa de inducción se puede apagar en cualquier momento con el control de ENCENDIDO/APAGADO  en caso de emergencia, pero deberá desbloquear la placa para volver a usarla.

### Función de gestión de potencia

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

### Para entrar en la función de Gestión de Potencia

Estado: Fijar el Bloqueo para niños en estado apagado

Condiciones de acceso:


1) LR máx. Quemador **MÁX.** Seleccione la tecla 3 segundos (+Sonido de zumbador)

2) LF máx. Quemador **MÁX.** Seleccione la tecla 3 segundos (+Sonido de zumbador)

Ajuste de trabajo:

Ajuste de trabajo:

### Para cambiar de nivel

1) Seleccione el valor límite de potencia con la tecla de bloqueo  (el rango de selección del valor límite de potencia se basa en las especificaciones).

Hay 5 niveles de potencia, de "2,8 kW" a "7,4 kW".

La pantalla digital LR y RF mostrará uno de ellos.

"28 00": la potencia máxima es de 2,8 kW.

"35 00": la potencia máxima es de 3,5 kW.

"45 00": la potencia máxima es de 4,5 kW.

"58 00": la potencia máxima es de 5,8 kW.

"74 00": la potencia máxima es de 7,4 kW.

## Confirmación y salida de la función de gestión de potencia

Después de seleccionar el valor límite de potencia, utilice la tecla de apagado (⏻) para confirmar.

Entonces la placa se apaga.

## Control del temporizador

- Puede ajustarse para que apague una o más zonas de cocción después de que el tiempo seleccionado se haya cumplido.
- El tiempo máximo de temporización es el tiempo de funcionamiento por defecto del nivel de funcionamiento actual; consulte la tabla Tiempos de trabajo por defecto.

## Ajuste del temporizador para apagar las zonas de cocción

### Seleccione una zona

Toque el control deslizante de la zona de calentamiento.



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

0:30

Ajuste la hora tocando el control del temporizador.

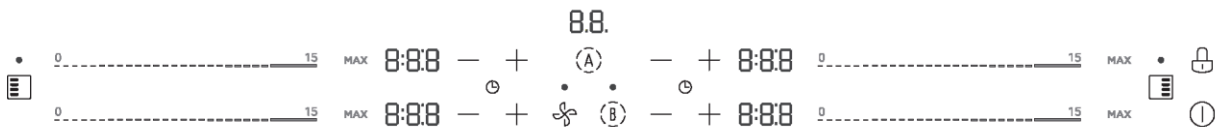
Sugerencia: Toque el control “-” o “+” del temporizador una vez para disminuir o aumentar 1 minuto. Toque y mantenga pulsado el control “-” o “+” del temporizador para disminuir o aumentar 10 minutos.



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

## Ajustar más zonas:

Los pasos para ajustar más zonas son similares a los pasos para el ajuste de una zona; La temporización de cada zona de calentamiento se ajusta y visualiza de forma independiente. Se muestran del siguiente modo:



## Cancelar el temporizador

El tiempo de temporización de la operación correspondiente a la zona de calentamiento a 0:00.



Toque y mantenga pulsado el control de temporizador “-” y “+” durante 1s, el temporizador se cancelará.



## NOTA

- 1) El ajuste manual de la temporización no puede superar el tiempo de temporización predeterminado del cabezal del fogón. Si el valor del nivel actual se reduce después de ajustar el tiempo de temporización máximo, el tiempo de temporización cambiará

automáticamente al tiempo máximo predeterminado del nivel actual cuando el tiempo de temporización sea mayor que el tiempo de cierre predeterminado del nivel actual.

- 2) En el estado de visualización de la temporización, haga clic en el control deslizante una vez para ver el nivel de calentamiento actual. Después de entrar en el modo de visualización del nivel, haga clic o deslice el control deslizante para ajustar el nivel

### Tiempo de funcionamiento predeterminado


El apagado automático es una función de protección de seguridad para su placa de inducción y campana extractora. Hace que la placa se apague automáticamente si se le olvida apagar la cocción. La siguiente tabla muestra los tiempos de funcionamiento predeterminados para los distintos niveles de potencia:

Placa de inducción:

<b>Nivel de potencia</b>	1	2	3	4	5	6	7	8	9
<b>Tiempo de funcionamiento predeterminado (min)</b>	480	480	480	360	360	360	240	240	240
<b>Nivel de potencia</b>	10	11	12	13	14	15			
<b>Tiempo de funcionamiento predeterminado (min)</b>	120	120	120	90	90	90			

Campana:

<b>Nivel de potencia</b>	1	2	3
<b>Tiempo de funcionamiento predeterminado (min)</b>	480	240	120

 Las personas que usen marcapasos deben consultar a su médico antes de utilizar el aparato.

## Antes de utilizar su nueva placa de inducción y campana

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



El aparato se suministra con un modo de extracción de aire preajustado.


Si desea cambiar del modo de extracción de aire al modo de circulación de aire, siga los pasos que se indican a continuación:


1. Introducir los ajustes del modo campana

Estado: Fijar el Bloqueo para niños en estado apagado.

Condiciones de acceso:

Pulse la tecla  3 segundos (+sonido de zumbido), y el tubo digital LF mostrará "ou" o "In", utilizando la tecla de bloqueo  para cambiar el modo.

Si ahora está en modo de extracción de aire, el tubo digital LF mostrará "ou"; utilice el botón de encendido  para confirmar y encender la máquina.

Si ahora está en modo de circulación de aire, el tubo digital LF mostrará "In"; utilice el botón de encendido  para confirmar y encender la máquina.

# GUÍA DE INICIO RÁPIDO

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

## Consejos de cocción

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

## Cocinar a fuego lento, cocinar arroz

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

## Soasar un filete

Para cocinar sabrosos filetes:

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

## Para saltear

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

## Detección de objetos pequeños

Cuando se deja sobre la placa una cacerola con un tamaño inadecuado o no magnética (p. ej., de aluminio) o cualquier otro objeto pequeño (p. ej., un cuchillo, tenedor o llave), la placa pasará automáticamente al modo de espera una vez transcurrido 1 minuto. El ventilador seguirá enfriando la placa de inducción durante 1 minuto más.

## Ajustes de calor

Los ajustes que se muestran a continuación son únicamente orientativos. El ajuste exacto dependerá de varios factores, incluidos los utensilios de cocina y la cantidad que se cocine. Experimente con la placa de inducción para encontrar los ajustes que mejor se adecuen a usted.

Ajuste de calor	Idoneidad
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"><li>• Calentamiento suave de pequeñas cantidades de comida</li><li>• Derretir chocolate, mantequilla y alimentos que se queman fácilmente</li><li>• Cocinado suave a fuego lento</li><li>• Calentamiento lento</li></ul>
3 - 5	<ul style="list-style-type: none"><li>• Recalentamiento</li><li>• Cocinado rápido a fuego lento</li><li>• Cocer arroz</li></ul>
6 - 11	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tortitas</li></ul>
12 - 13	<ul style="list-style-type: none"><li>• Freír</li><li>• Cocer pasta</li></ul>
15/P	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sofreír</li><li>• Soasar</li><li>• Llevar sopa al punto de ebullición</li><li>• Hervir agua</li></ul>



## Antes de colocar los soportes de fijación

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

## PRECAUCIONES

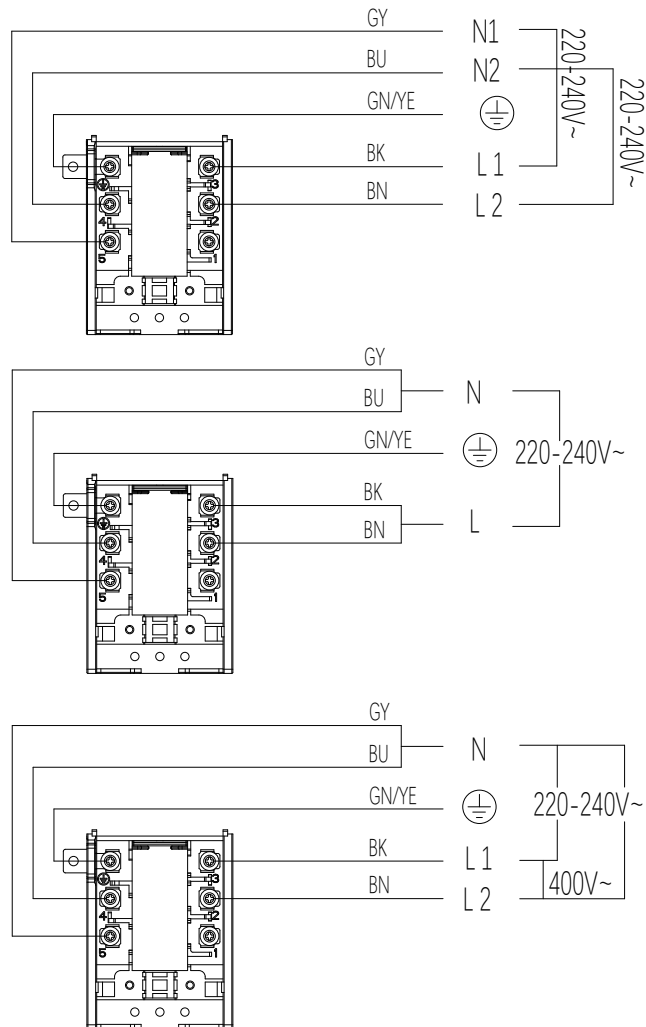
1. La placa de inducción debe instalarla personal o técnicos cualificados. Contamos con profesionales que están a su servicio. No realice ninguna operación usted mismo.
2. La placa no se instalará directamente sobre un lavavajillas, frigorífico, congelador, lavadora o secadora, puesto que la humedad puede dañar la electrónica de la placa.
3. La placa de inducción debe instalarse de manera que se garantice la mejor irradiación de calor para mejorar su fiabilidad.
4. La pared y la zona de calentamiento inducido encima de la superficie de la mesa deben soportar el calor.
5. Para evitar daños, la capa intermedia y el adhesivo deben ser resistentes al calor.
6. No se deben utilizar limpiadores a vapor.

## Conectar de la placa de cocción a la red eléctrica

-  Esta placa solo debe conectarla a la red eléctrica un profesional cualificado. Antes de conectar la placa a la red eléctrica, compruebe que:
1. El sistema de cableado doméstico es apto para la potencia necesaria para la placa.
  2. El voltaje se corresponde con el valor indicado en la placa nominal
  3. Las secciones de cable del suministro eléctrico pueden soportar la carga especificada en la placa nominal.
- Para conectar la placa a la red eléctrica, no utilice adaptadores, reductores o dispositivos de ramificación, puesto que pueden causar un sobrecalentamiento e incendios. El cable de suministro eléctrico no debe tocar las piezas calientes y debe colocarse de manera que su temperatura no supere los 75 °C en ningún punto.
-  Compruebe con un electricista si el sistema de cableado doméstico es adecuado y no presenta alteraciones. Cualquier alteración únicamente puede realizarla un electricista cualificado.



- Si el número total de unidades de calentamiento del electrodoméstico elegido no es inferior a 4, el electrodoméstico se puede conectar directamente a la red eléctrica mediante conexión eléctrica monofásica, como se muestra a continuación.
- Si el cable está dañado o tiene que reemplazarse, la operación debe realizarla el agente posventa con herramientas adecuadas, para evitar accidentes.
- Si el electrodoméstico se conecta directamente a la red, deberá instalarse un disyuntor omnipolar con un espacio mínimo de 3mm entre los contactos.
- El instalador debe garantizar que se realiza la conexión eléctrica correcta y que cumple con las regulaciones en materia de seguridad.
- El cable no debe estar doblado ni comprimido.
- Debe comprobarse el cable regularmente y únicamente lo puede reemplazar un técnico autorizado.



La superficie inferior y el cable de alimentación de la placa no son accesibles después de la instalación.

# LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

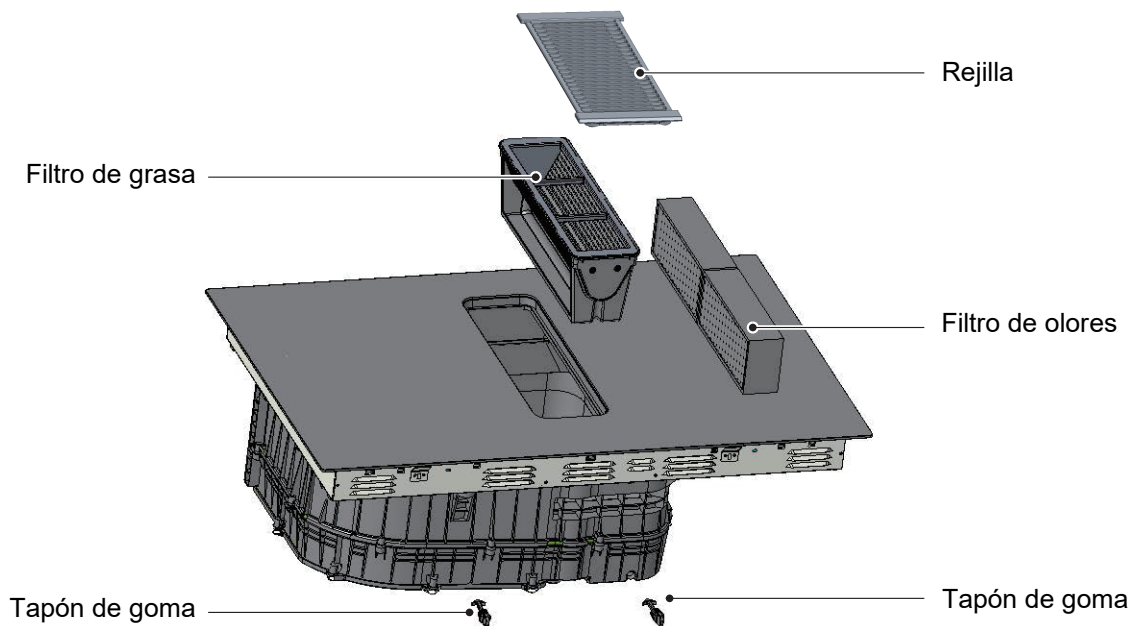
Para que su electrodoméstico funcione eficazmente durante mucho tiempo, es importante limpiarlo y realizar el mantenimiento con cuidado.

## Limpieza de la placa de cocción

¿Qué?	¿Cómo?	¡Importante!
Suciedad diaria en el cristal (huellas, marcas, manchas de alimentos o derrames no azucarados sobre el cristal).	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desconecte la placa de la alimentación.</li> <li>2. Aplique un limpiador de placas cuando el cristal esté aún templado (pero no caliente)</li> <li>3. Aclare y seque con un paño limpio o papel de cocina.</li> <li>4. Vuelva a conectar la placa.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuando se desconecta la alimentación de la placa, no habrá ninguna indicación de «superficie caliente», pero la zona de cocinado puede seguir estando caliente. Extreme el cuidado.</li> <li>• Los estropajos duros, algunos de nailon y agentes de limpieza muy abrasivos pueden rayar el cristal. Lea siempre la etiqueta para comprobar si un estropajo o limpiador es adecuado.</li> <li>• Nunca deje residuos de limpieza sobre la placa: puede mancharse el cristal.</li> </ul>
Derrames, alimentos derretidos y derrames azucarados calientes sobre el cristal.	<p>Retire estos restos de inmediato con una paleta de pescado, cuchillo de pala o cuchilla aptos para placas de cristal de inducción, pero tenga cuidado con las superficies de cocción calientes:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desconecte la placa del enchufe de pared.</li> <li>2. Coloque la cuchilla o el utensilio en un ángulo de 30° y rasque los residuos hacia una zona fría de la placa.</li> <li>3. Limpie los residuos con un paño o papel de cocina.</li> <li>4. Siga los pasos de 2 a 4 para la «suciedad cotidiana sobre el cristal» mencionada anteriormente.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Retire las manchas y restos de alimentos derretidos y azucarados lo antes posible. Si se dejan enfriar sobre el cristal, puede resultar difícil retirarlos o incluso pueden producir daños permanentes a la superficie de cristal.</li> <li>• Peligro de corte: cuando la cubierta de seguridad se retrae, la cuchilla del rascador es muy afilada. Utilícelo con extremo cuidado y guárdelo siempre de forma segura y fuera del alcance de los niños.</li> </ul>
Salpicaduras sobre los controles táctiles.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desconecte la placa de la alimentación.</li> <li>2. Enjabone la mancha</li> <li>3. Limpie la zona del control táctil con una esponja o paño húmedo y limpio.</li> <li>4. Seque completamente la zona con papel de cocina.</li> <li>5. Vuelva a conectar la placa.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Puede que la placa pite y se apague sola, y puede que los controles no funcionen cuando haya líquido sobre ellos. Asegúrese de secar la zona del control táctil antes de volver a encender la placa.</li> </ul>

## Componentes que deben limpiarse o sustituirse

El siguiente resumen muestra los componentes del aparato que se sustituyen o limpian.

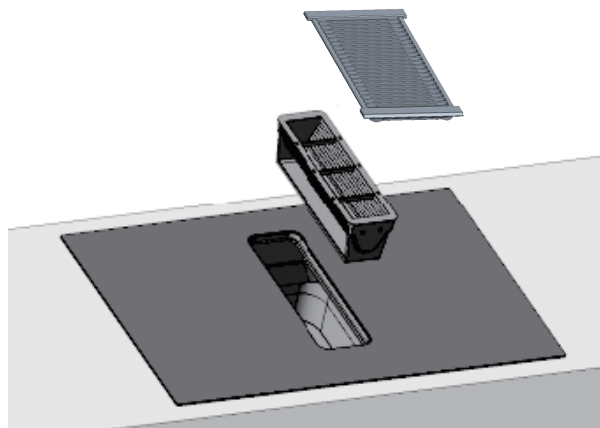


## Cambio del filtro de olores

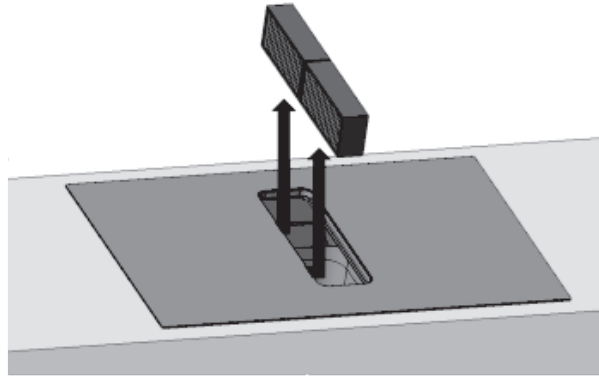
Cambie regularmente el filtro de olores.

### NOTA

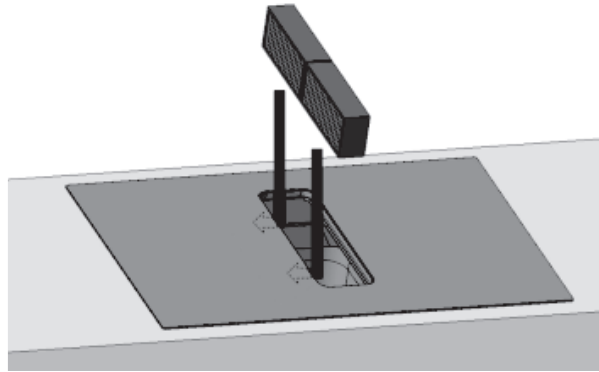
- Puede adquirir filtros de olores en comercios especializados o en el servicio de atención al cliente.
1. Para mantenerlos en buen estado de funcionamiento, utilice únicamente filtros de recambio originales.
  2. **ATENCIÓN:**
    - La caída de los filtros de grasa y de la rejilla puede dañar la placa de cocción situada debajo. Retire la rejilla y el filtro de grasa y deséchelos adecuadamente.
    - La grasa puede acumularse en el fondo del recipiente. Mantenga el filtro de grasa nivelado para evitar que la grasa gotee.



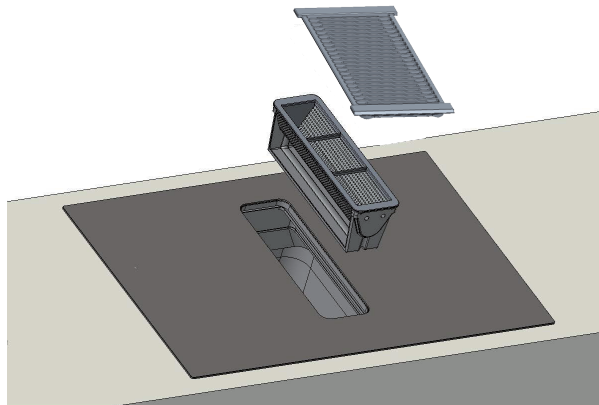
3. Retire los dos filtros de olores y deséchelos correctamente.




4. Inserte dos filtros de olores en la parte izquierda del aparato.



5. Inserte el filtro de grasa, y cubra la rejilla.



Restablecer el indicador de saturación

1. Sustituya el filtro de olores.
2. En el estado apagado, pulse prolongadamente la tecla de bloqueo 3s para entrar en el estado de bloqueo.
3. Pulse la tecla  durante 3 segundos para reajustar los filtros de olores, la pantalla de la campana mostrará "CL".

## Limpeza de la rejilla y los filtros de grasa

Los filtros de grasa filtran la grasa del vapor de la cocción. Para mantenerlo en buen estado de funcionamiento, debe limpiar el filtro de grasa con regularidad.

### **⚠ ADVERTENCIA... ¡Riesgo de incendio!**

Los depósitos de grasa en los filtros de grasa pueden incendiarse.

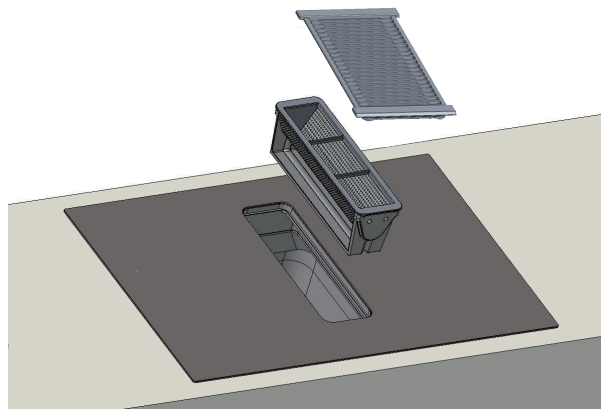
- No utilice nunca el aparato sin filtro antigrasa.
- Limpie regularmente los filtros de grasa.
- No trabaje nunca con llamas abiertas cerca del aparato (por ejemplo, al flambear).
- No instale el aparato cerca de un aparato de calefacción de combustible sólido (por ejemplo, de leña o carbón) a menos que el aparato de calefacción tenga una cubierta sellada y no extraíble. No debe haber chispas.

#### 1. ATENCIÓN:

La caída de los filtros de grasa puede dañar la placa de cocción situada debajo. (Se recomienda limpiar el filtro de grasa cada 7 días)

Retire la rejilla y el filtro de grasa y deséchelos adecuadamente.

- La grasa puede acumularse en el fondo del recipiente. Mantenga el filtro de grasa nivelado para evitar que la grasa gotee.



#### 2. Limpie la rejilla.

- Consulte el capítulo "Limpieza manual de los filtros antigrasa o de la rejilla".

#### 3. Limpie los filtros de grasa.

- Consulte el capítulo "Limpieza manual de los filtros antigrasa o de la rejilla".
- Consulte el capítulo "Limpieza del filtro de grasa en el lavavajillas".

#### 4. En caso necesario, retire los filtros de olores o los filtros acústicos y limpie el aparato por dentro.

- Consulte el capítulo "Cambiar el filtro de olores".

#### 5. Si se introduce algún objeto en el aparato, retírelo y asegúrese de que la alimentación del recipiente de rebose no esté obstruida.

#### 6. Limpie el interior del aparato con agua jabonosa y un paño de cocina.

#### 7. Después de la limpieza, vuelva a colocar el filtro metálico de grasa seco.

### **Limpeza manual de los filtros antigrasa o de la rejilla**

#### 1. Sumerja el filtro antigrasa o la rejilla en agua caliente jabonosa.

#### 2. Utilice un cepillo para limpiar el filtro de grasa o la rejilla.

No utilice productos de limpieza agresivos, ácidos o alcalinos.

Utilice un disolvente especial para grasa en caso de suciedad persistente.

#### 3. Enjuague bien los filtros de grasa.

#### 4. Deje escurrir los filtros de grasa.

## **Limpieza del filtro de grasa en el lavavajillas**

1. Coloque los filtros de grasa sin apretarlos en el lavavajillas.  
Para obtener unos resultados de limpieza óptimos, coloque el filtro antigrasa sobre el lado del filtro en el lavavajillas.  
No limpie los filtros de grasa muy sucios con utensilios.  
No utilice productos de limpieza agresivos, ácidos o alcalinos.
2. Ponga en marcha el lavavajillas.  
Seleccione una temperatura no superior a 70 °C.
3. Deje escurrir los filtros de grasa.

## **Limpiar la cavidad y las aguas residuales**

Desde el tapón de goma, drene los líquidos u objetos que entren en el aparato desde arriba.

Requisito: El aparato se ha enfriado y el indicador de calor residual se ha apagado.

1. Extraiga el tapón de goma con una mano y sujete la papelera con la otra, vacíe los líquidos u objetos desde el tapón de goma.
2. Asegúrese de que la alimentación del tapón de goma no está bloqueada, antes de volver a colocarlo en su sitio.  
Retire cualquier objeto que haya entrado en el aparato una vez que se haya enfriado. Para ello, retire el filtro de grasa.

# SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

El funcionamiento de su aparato puede dar lugar a errores y averías. Las siguientes tablas contienen las posibles causas y notas para resolver un mensaje de error o avería. Se recomienda leer atentamente las tablas siguientes para ahorrar el tiempo y el dinero que puede costar llamar al centro de servicio.

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

La placa está equipada con una función de autodiagnóstico. Con esta prueba, el técnico podrá verificar el funcionamiento de varios componentes sin tener que desmontar la placa de la superficie de trabajo.

<b>Problema</b>	<b>Causas posibles</b>	<b>¿Qué hacer?</b>
E1,E2,E7	Fallo del sensor de temperatura.	Póngase en contacto con el proveedor.
E3,E4	Fallo del sensor de temperatura de IGBT.	Póngase en contacto con el proveedor.
UE	La conexión entre la placa de la pantalla y la placa principal falla.	Póngase en contacto con el proveedor.
EL,EH	Voltaje de alimentación anormal	Compruebe que la alimentación eléctrica sea normal. Conecte después de que la alimentación eléctrica sea normal.
C1	Sensor de temperatura de la placa de vitrocerámica Es alta.	Reinicie después de que la placa de inducción se enfríe.
C2	El sensor de temperatura de IGBT marca valores altos	Reinicie después de que la placa de inducción se enfríe.
F5	Fallo del ventilador de refrigeración	Reinicie después de que la placa de inducción se enfríe.
B3	Temperatura anormal en el sistema de ventilación	Reinicie después de que el motor de inducción se enfríe.
B5	Falla la puesta en marcha del sistema de ventilación	Compruebe si hay objetos extraños en la campana y vuelva a ponerla en marcha.
B7	Falla la puesta en marcha del sistema de ventilación	Póngase en contacto con el proveedor.
Bd	Falla la comunicación entre la placa de la pantalla y la placa del controlador de la campana.	Póngase en contacto con el proveedor.
EF	Se pulsan varias teclas de función al mismo tiempo	Limpie el panel de control.
FC	Consejos para cambiar el filtro	Sustituya la rejilla del filtro, consulte la guía de sustitución de la rejilla del filtro.

**Se produce un código de error durante el uso del cliente y solución;**

<b>Código de error</b>	<b>Problema</b>	<b>Solución</b>
------------------------	-----------------	-----------------

**Recuperación automática**

EL,EH	La tensión de alimentación está por encima de la tensión nominal.	Compruebe que la alimentación eléctrica sea normal. Conecte después de que la alimentación eléctrica sea normal.
C1	Temperatura alta del sensor de la placa cerámica.	Espere que la temperatura de la placa cerámica vuelva a la normalidad. Toque el botón «ENCENDIDO/APAGADO» para reactivar la unidad.
C2	Alta temperatura del IGBT	Espere que la temperatura de IGBT vuelva a la normalidad. Toque el botón «ENCENDIDO/APAGADO» para reactivar la unidad. Compruebe que el ventilador funcione correctamente; en caso contrario, reemplace el ventilador.
B3	La corriente de la placa del controlador de la campana es anormal.	Toque el botón «ENCENDIDO/APAGADO» para reactivar la unidad.
B7	Conducto de aire del sistema de ventilación totalmente obstruido.	Toque el botón «ENCENDIDO/APAGADO» para reactivar la unidad. Compruebe si hay objetos extraños en la campana y vuelva a ponerla en marcha.

**No hay recuperación automática**

E2	Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica - cortocircuito.	Compruebe la conexión o reemplace el sensor de temperatura de la placa cerámica.
E1	Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica - circuito interrumpido.	
E7	Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica: no válido.	
E4	Fallo del sensor de temperatura de IGBT: cortocircuito.	Reemplace el panel de potencia.
E3	Fallo del sensor de temperatura de IGBT: circuito interrumpido.	
B5	Error del sistema de ventilación.	Sustituya la placa de control o el motor de la campana.
Bd	La comunicación entre la placa de la pantalla y la placa del controlador de la campana falla.	Sustituya el controlador de la campana, la placa de alimentación o la placa de visualización, y compruebe si el cable de conexión está dañado.

## Fallo específico y solución

Fallo	Problema	Solución A	Solución B
El LED no se enciende cuando se conecta la unidad.	Sin alimentación.	Compruebe si la toma está correctamente colocada en el enchufe y que éste funcione.	
	Fallo de conexión del panel de potencia accesorio y del panel de pantalla.	Compruebe la conexión.	
	El panel de potencia accesorio está dañado.	Reemplace el panel de potencia accesorio.	
	El panel de la pantalla está dañado.	Reemplace el panel de la pantalla.	
Algunos botones no funcionan o la pantalla LED no es normal.	El panel de la pantalla está dañado.	Reemplace el panel de la pantalla.	
El Indicador del Modo de Cocción se enciende, pero no comienza a calentar.	Temperatura alta de la placa.	Puede que la temperatura ambiente sea demasiado alta. Puede que esté bloqueada la toma de aire o la ventilación del aire.	
	Hay algún problema con el ventilador.	Compruebe si el ventilador funciona sin problemas; si no, reemplace el ventilador.	
	El panel de potencia está dañado.	Reemplace el panel de potencia.	
Durante el funcionamiento se detiene repentinamente el calentamiento y la pantalla parpadea mostrando «u».	El tipo de cacerola es incorrecto.	Utilice una cacerola adecuada (consulte el manual de instrucciones).	El circuito de detección de cacerolas está dañado, reemplace el panel de potencia.
	El diámetro de la cacerola es demasiado pequeño.		
	La placa se ha sobrecalentado;	La unidad está sobrecalentada. Espere que la temperatura vuelva a la normalidad. Pulse el botón «ENCENDIDO/APAGADO» para reactivar la unidad.	
Las zonas de calentamiento del mismo lado (como la primera y la segunda zona) muestran en la pantalla el símbolo «u».	Fallo del panel de potencia y del panel de pantalla conectado;	Compruebe la conexión.	
	El panel de la pantalla de la pieza de comunicación está dañado.	Reemplace el panel de la pantalla.	
	El panel principal está dañado.	Reemplace el panel de potencia.	
El motor del ventilador emite un sonido anormal.	El motor del ventilador está dañado.	Reemplace el ventilador.	

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

# ESPECIFICACIONES

<b>Placa de cocción</b>	<b>HAIH82MTMCE / HAIH82MTMCF</b>
Zonas de cocción	4 zonas
Voltaje de alimentación	220-240V~ 380-415V 3N~ 50Hz o 60Hz
Potencia eléctrica instalada	7400 W
Tamaño del producto PxAxA (mm)	800X520X230
Dimensiones de empotrado AxB (mm)	750X490
Motor	BLDC

## Etiquetado energético

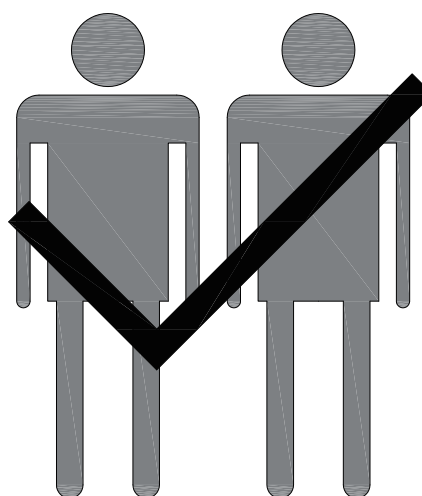
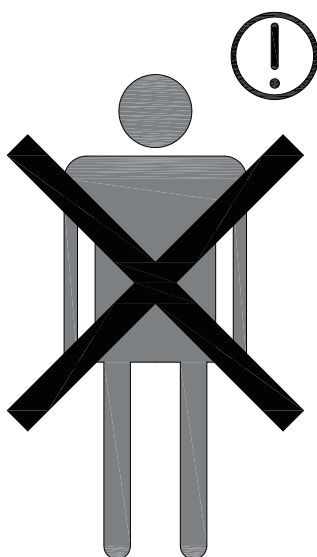
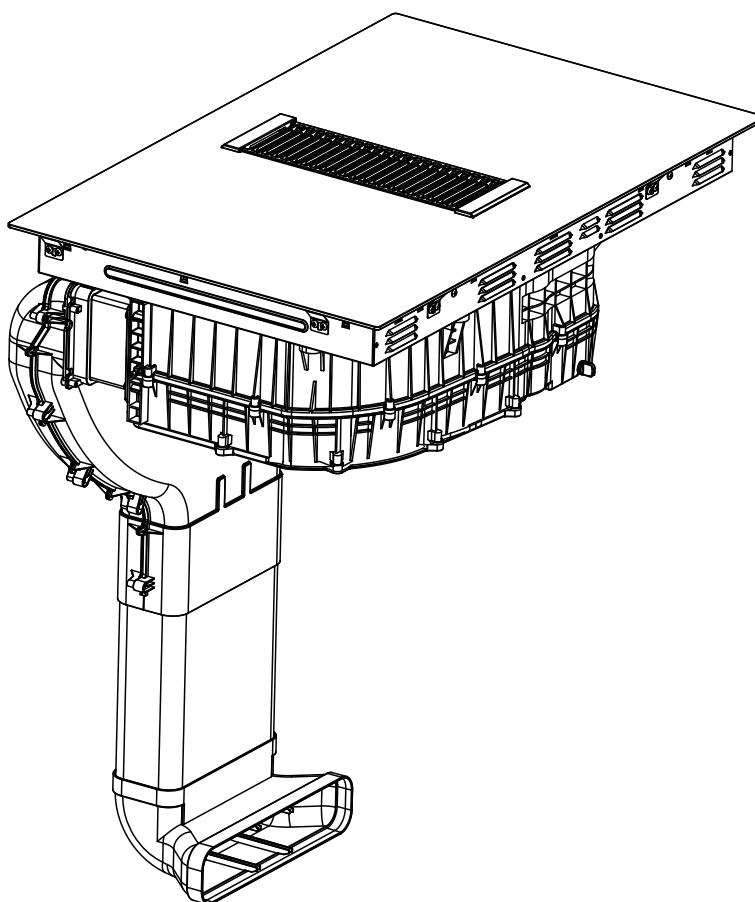
<b>Fabricante</b>		<b>Haier</b>		
<b>Identificación del modelo</b>		<b>HAIH82MTMCE / HAIH82MTMCF</b>		
	Símbolo	Valor	Unidad	
Tipo de placa	Placa eléctrica			
Número de zonas de cocción	Dos zonas			
Tecnología de calentamiento	Cocina de inducción			
Diámetro de la superficie útil de la zona de cocción Ø	Ø	-	cm	
Diámetro de la superficie útil de cocción L*A	L W	Zona izquierda: 37,5*20,5 Zona derecha: 37,5*20,5	cm	
Consumo de energía por zona o área de cocción	EC <sub>cocción eléctrica</sub>	Zona izquierda: 185 Zona derecha: 188	Wh/kg	
Consumo de energía de la placa de cocción	EC <sub>placa eléctrica</sub>	186	Wh/kg	
<b>Consumo de energía</b>				
Consumo anual de energía	AEC <sub>campana</sub>	35,1	kWh/a	
Clase de eficiencia energética	-	B	-	
Índice de eficiencia energética	EEl <sub>campana</sub>	55,4	-	
Eficacia fluidodinámica	FDE <sub>campana</sub>	26	-	
Clase de eficiencia fluidodinámica	-	B	-	
<b>Iluminación</b>				
Eficiencia de la iluminación	LE <sub>campana</sub>	N/A	lux/W	
Clase de eficiencia luminosa	-	N/A	-	
<b>Filtrado de grasas</b>				
Eficacia del filtrado de grasas	GFE <sub>campana</sub>	79,1	%	
Clase de eficacia de filtrado de grasas	-	C	-	

	Símbolo	Valor	Unidad
<b>Caudal de aire (extracción por conductos)</b>			
Caudal de aire máximo con el ajuste más bajo en condiciones normales de uso	-	305,7	m /h
Caudal de aire máximo con el ajuste más alto en condiciones normales de uso	-	514,0	m /h
Caudal de aire máximo en el ajuste de Potencia Máxima	-	613,9	m /h
<b>Ruido (extracción por conductos)</b>			
Emisiones de potencia acústica ponderada A en el ajuste más bajo	-	57	dB
Emisiones de potencia acústica ponderada A en el ajuste más alto	-	68	dB
Emisiones de potencia acústica ponderada A en el ajuste de Potencia Máxima	-	72	dB
<b>Consumo eléctrico</b>			
Consumo de energía en modo apagado	Po	0,42	W
Consumo de energía en modo de espera	Ps	N/A	W
<b>Caudal de aire (extracción recirculada)</b>			
Caudal de aire máximo con el ajuste más bajo en condiciones normales de uso	-	355	m /h
Caudal de aire máximo con el ajuste más alto en condiciones normales de uso	-	468	m /h
Caudal de aire máximo en el ajuste de Potencia Máxima	-	520	m /h
<b>Ruido (extracción recirculada)</b>			
Emisiones de potencia acústica ponderada A en el ajuste más bajo	-	62	dB
Emisiones de potencia acústica ponderada A en el ajuste más alto	-	67	dB
Emisiones de potencia acústica ponderada A en el ajuste de Potencia Máxima	-	70	dB

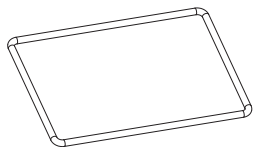
El peso y las dimensiones son aproximados. Dado que estamos en constante mejora de nuestros productos, puede que cambiemos las especificaciones y el diseño sin previo aviso.

<b>Díámetro de la base de los utensilios de cocina de inducción</b>		
<b>Zona de cocción</b>	<b>Mínimo</b>	<b>Máximo</b>
1 y 2 y 3 y 4	120	200
Zona adaptable	120	220*380

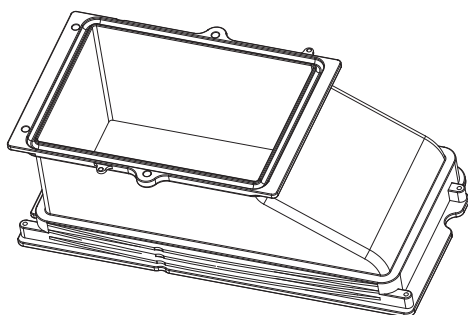
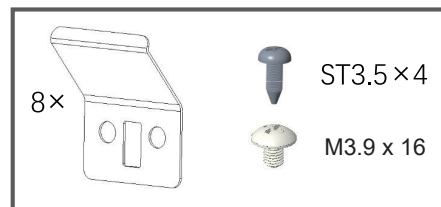
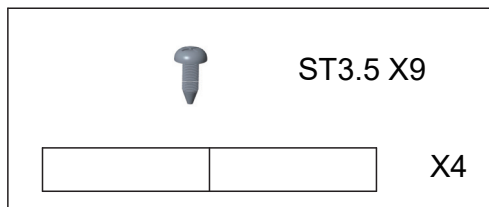
# INSTALACIÓN DEL PRODUCTO



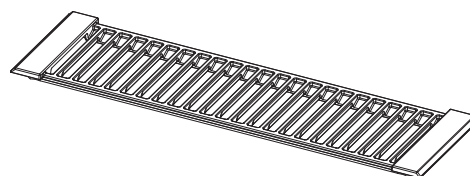
## Accesorios de instalación, descarga hacia el exterior



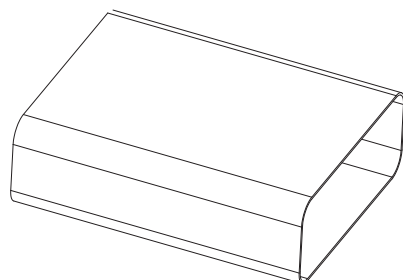
X1



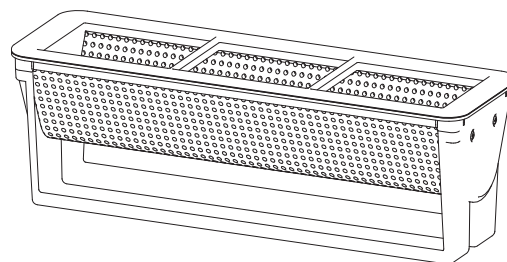
X1



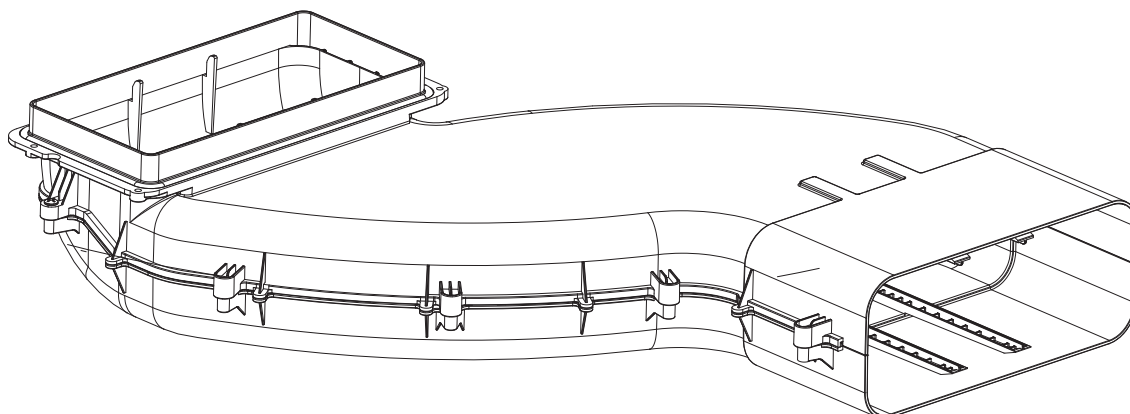
X1



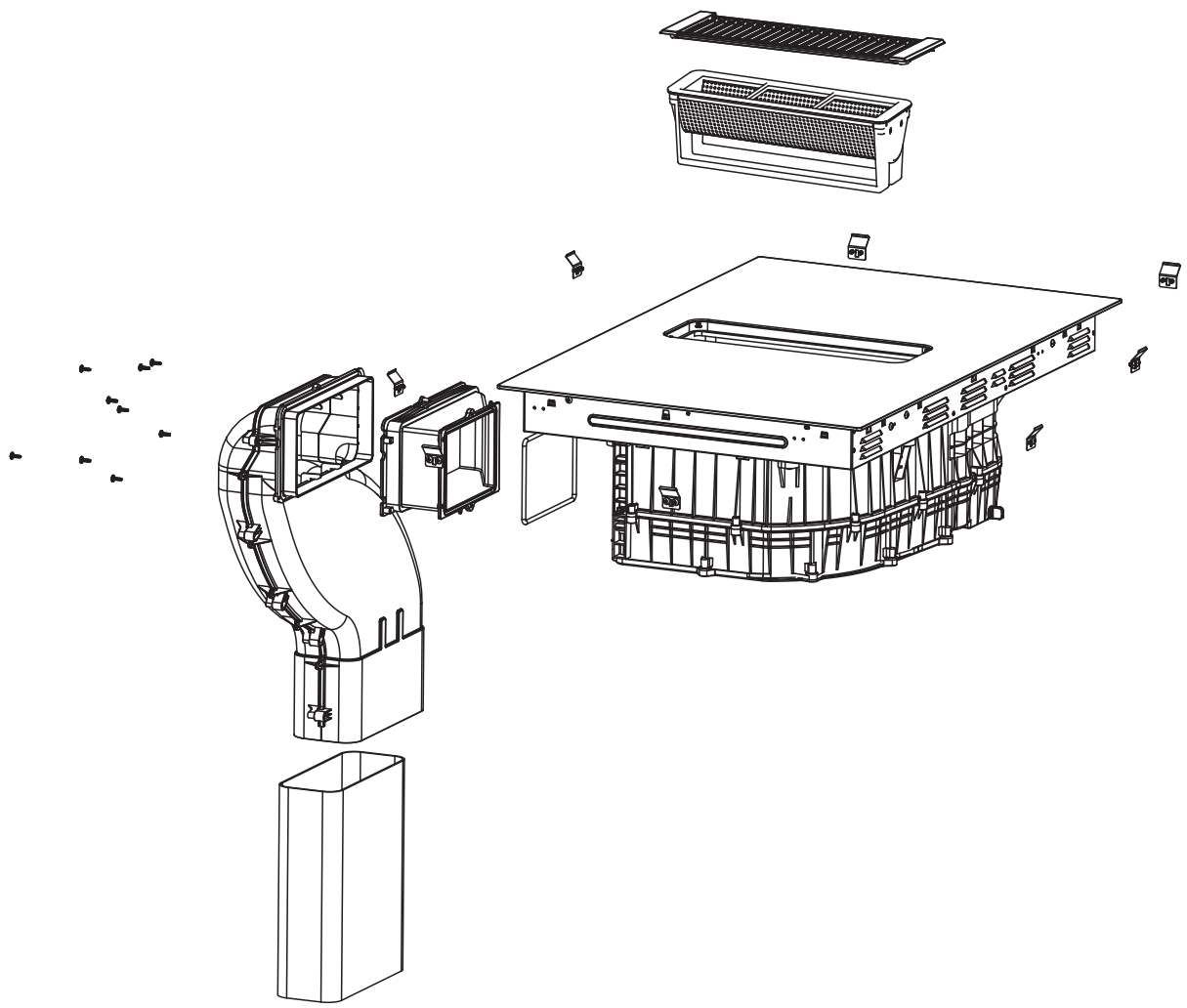
X1



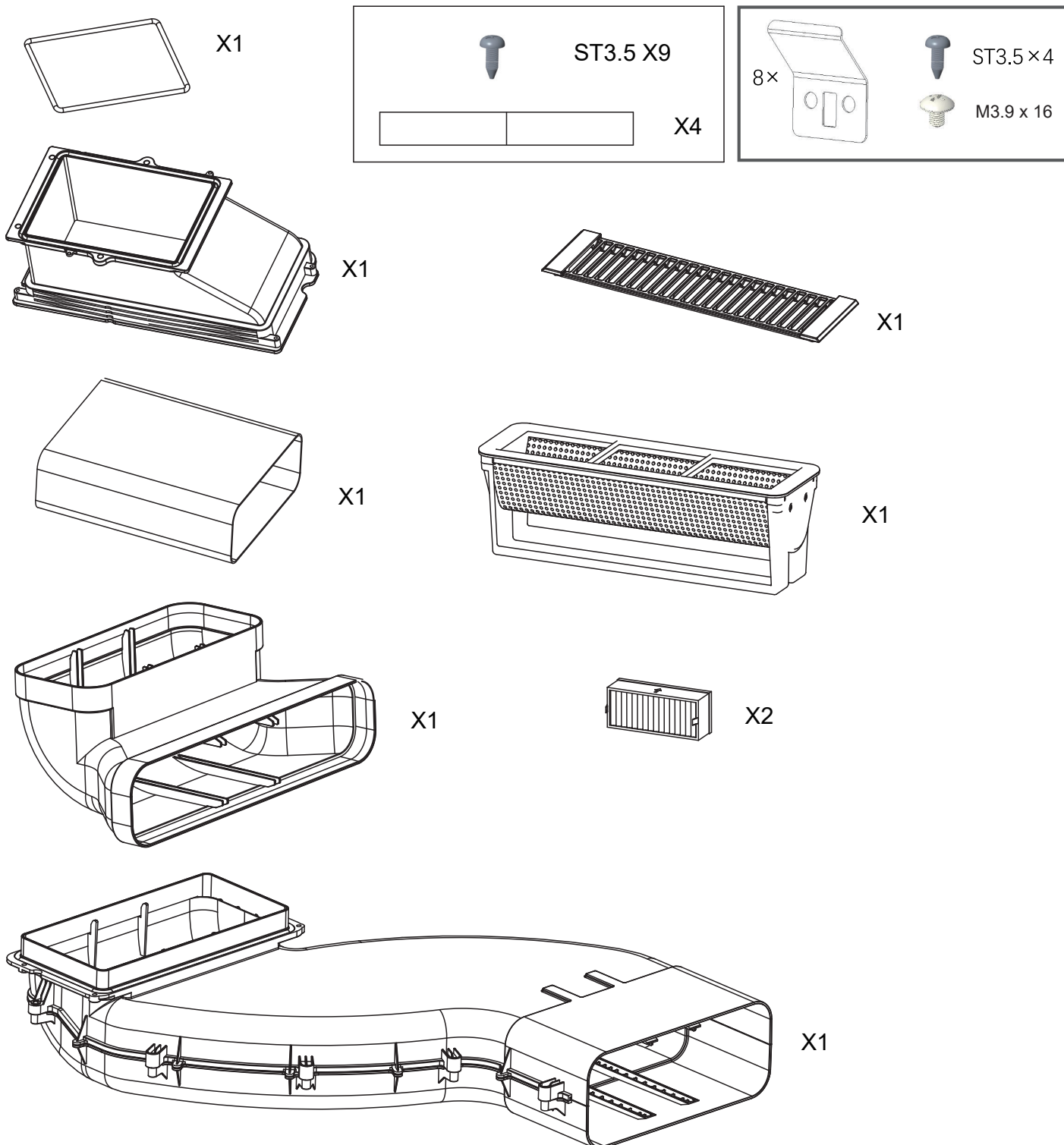
X1

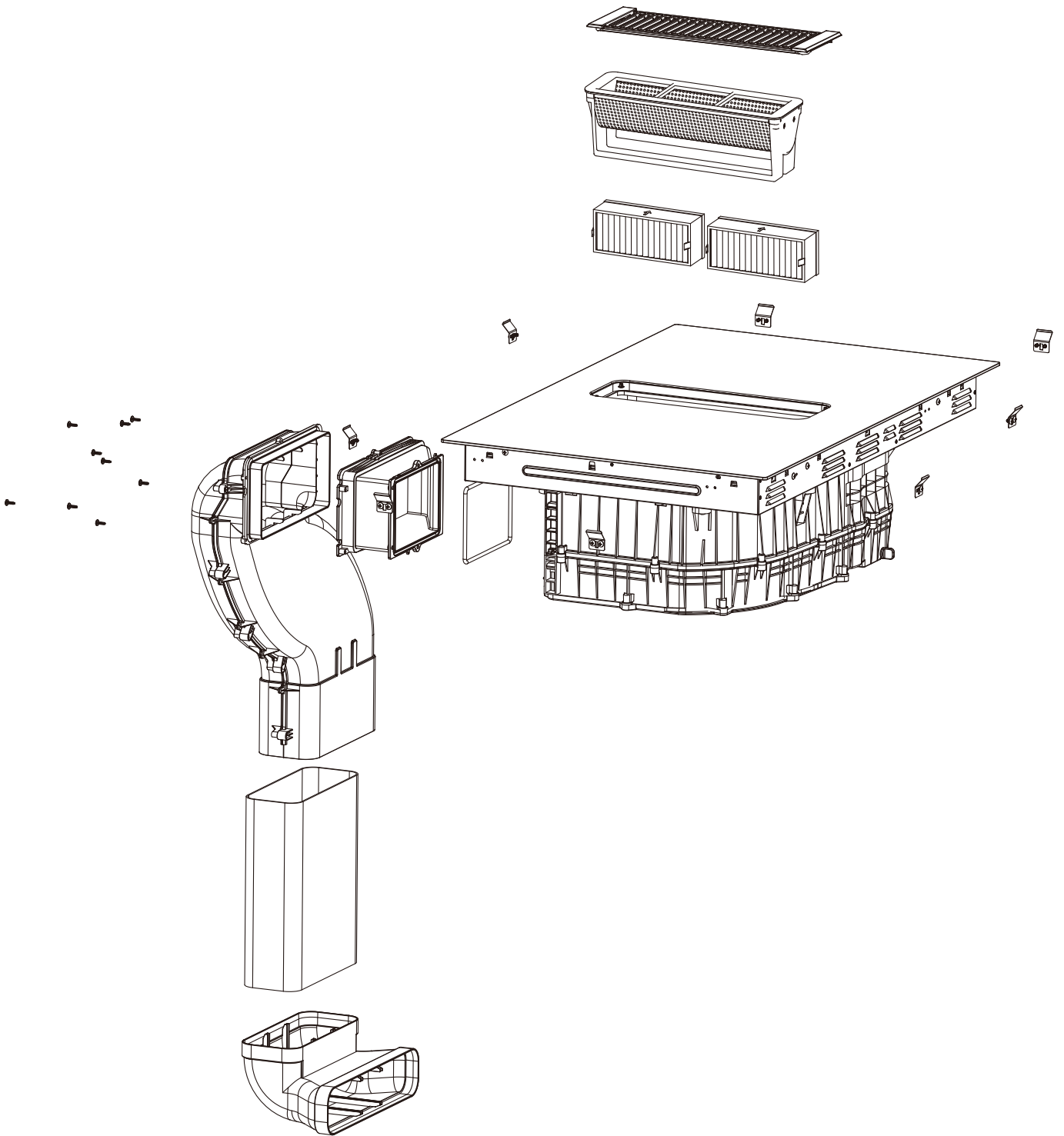


X1

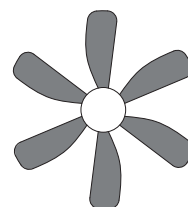
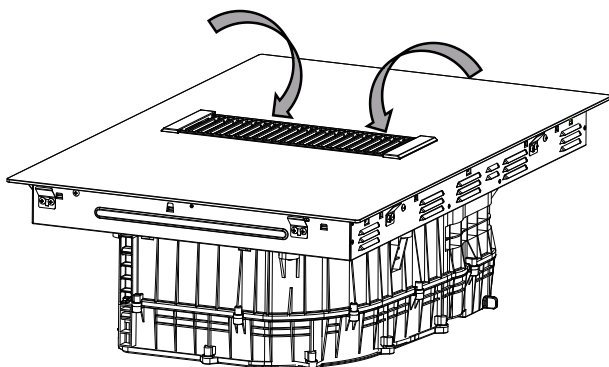
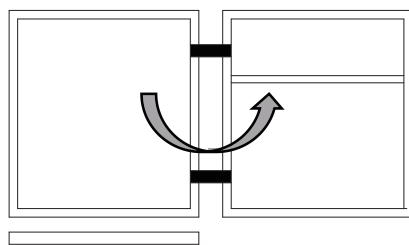


## Accesorios de instalación, descarga hacia el interior

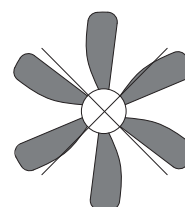
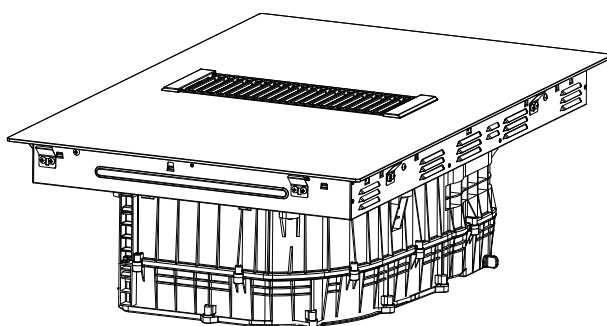
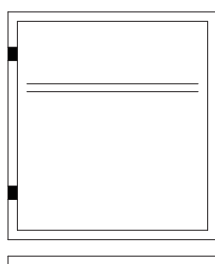


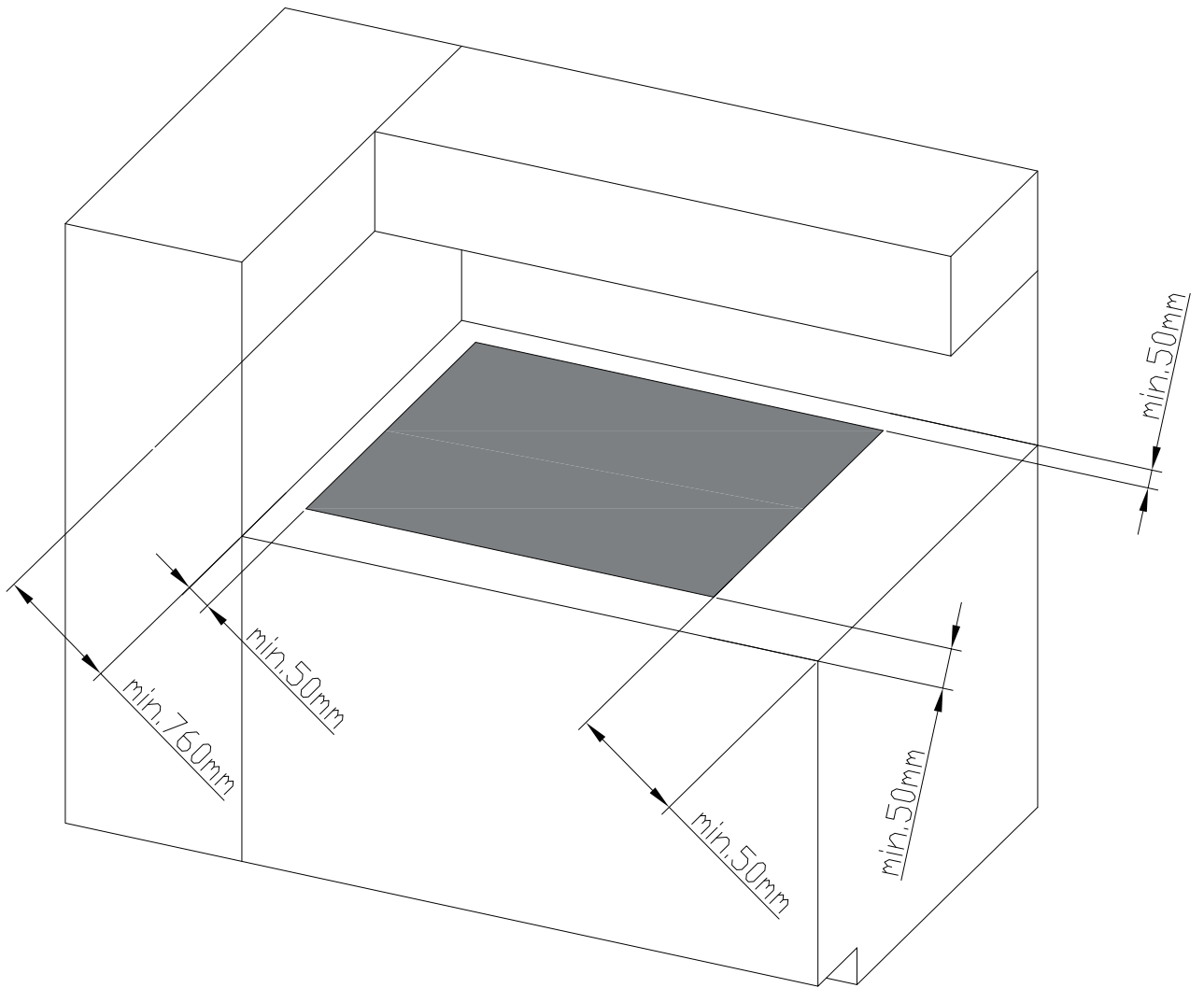


**Salida de aire  
abierta**

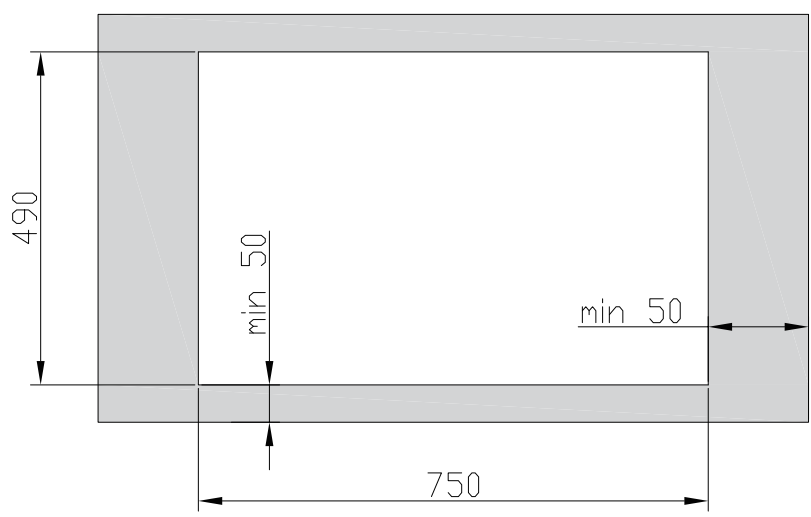
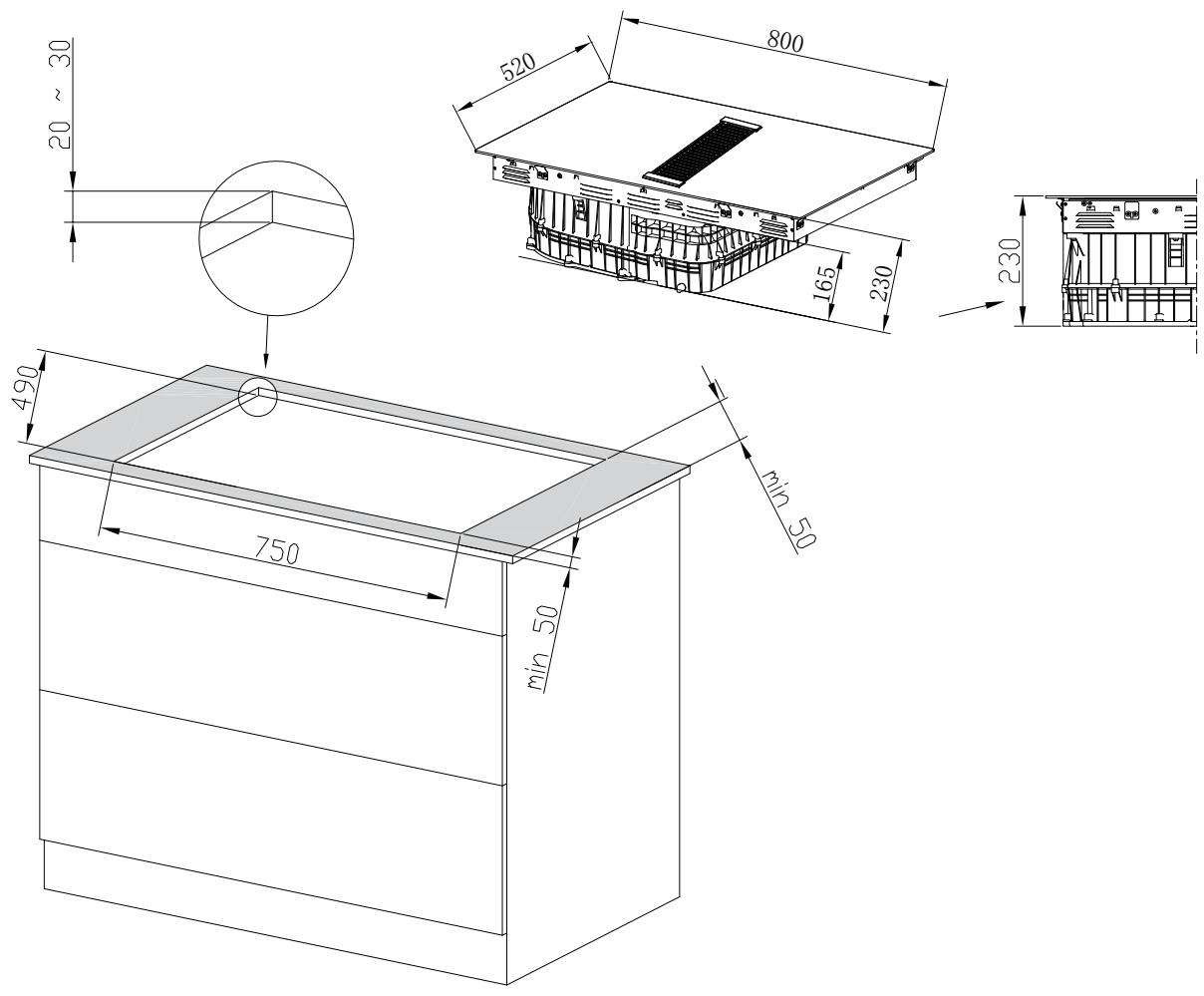
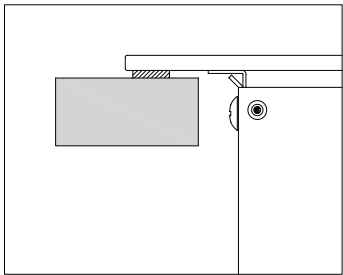


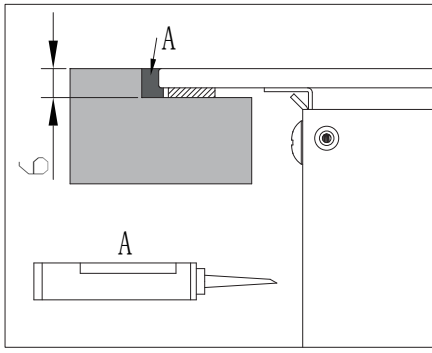
**Salida de aire cerrada  
No utilice el producto**



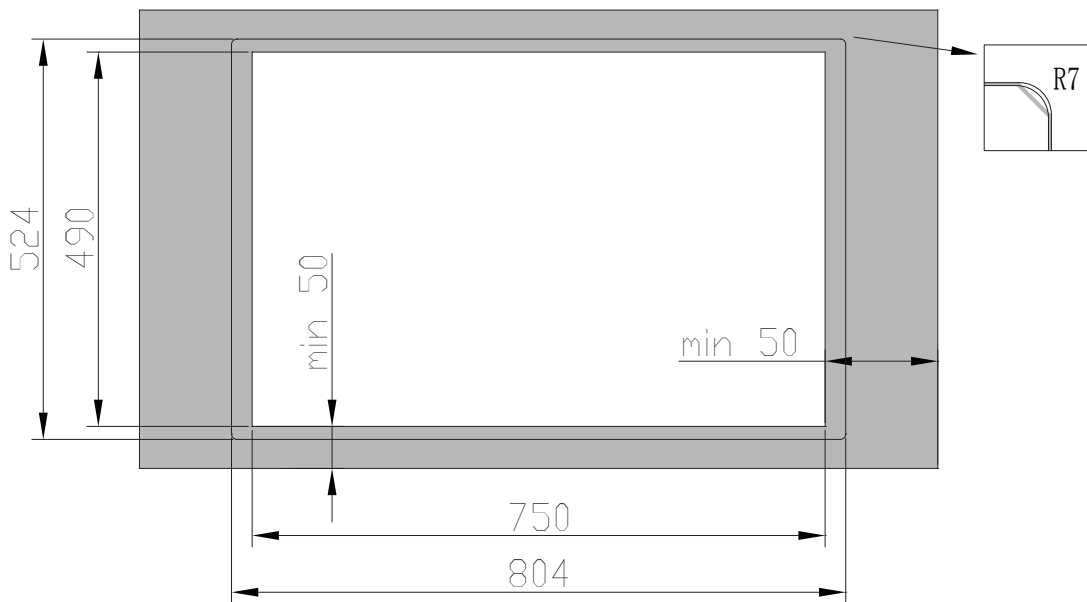
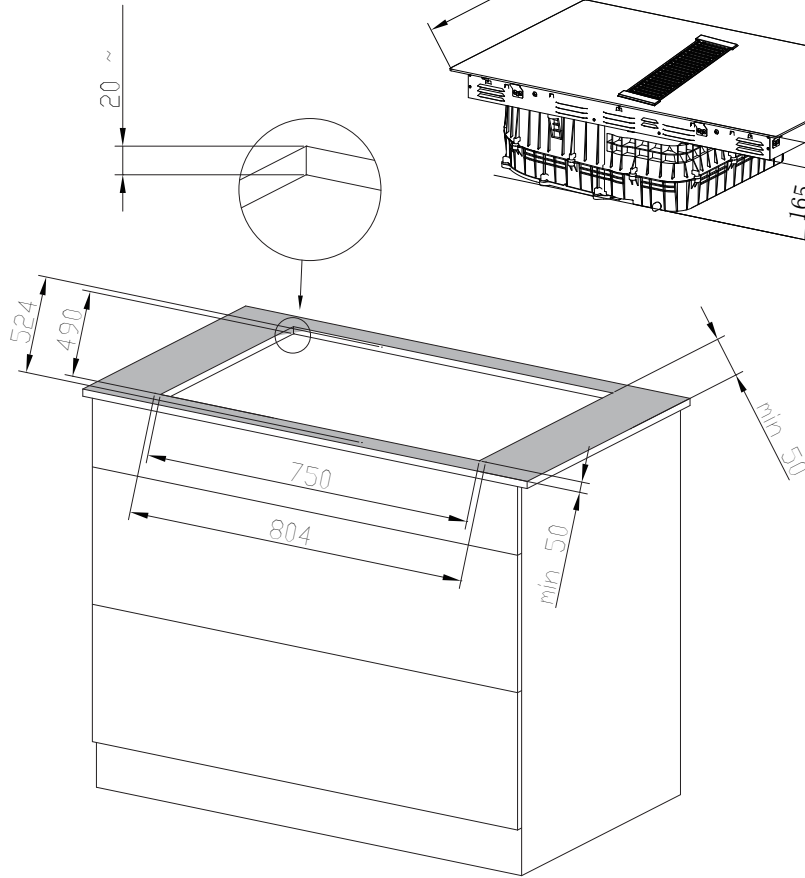
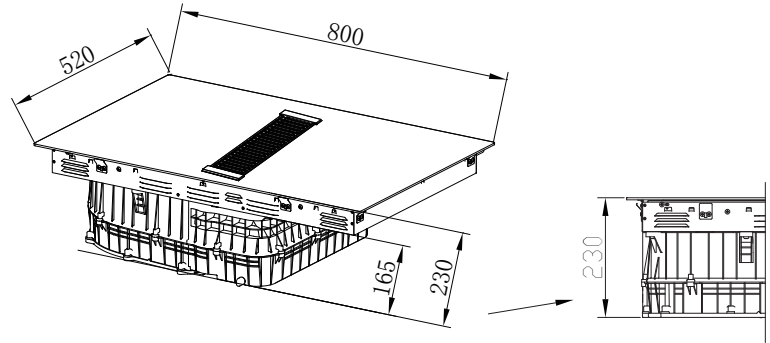


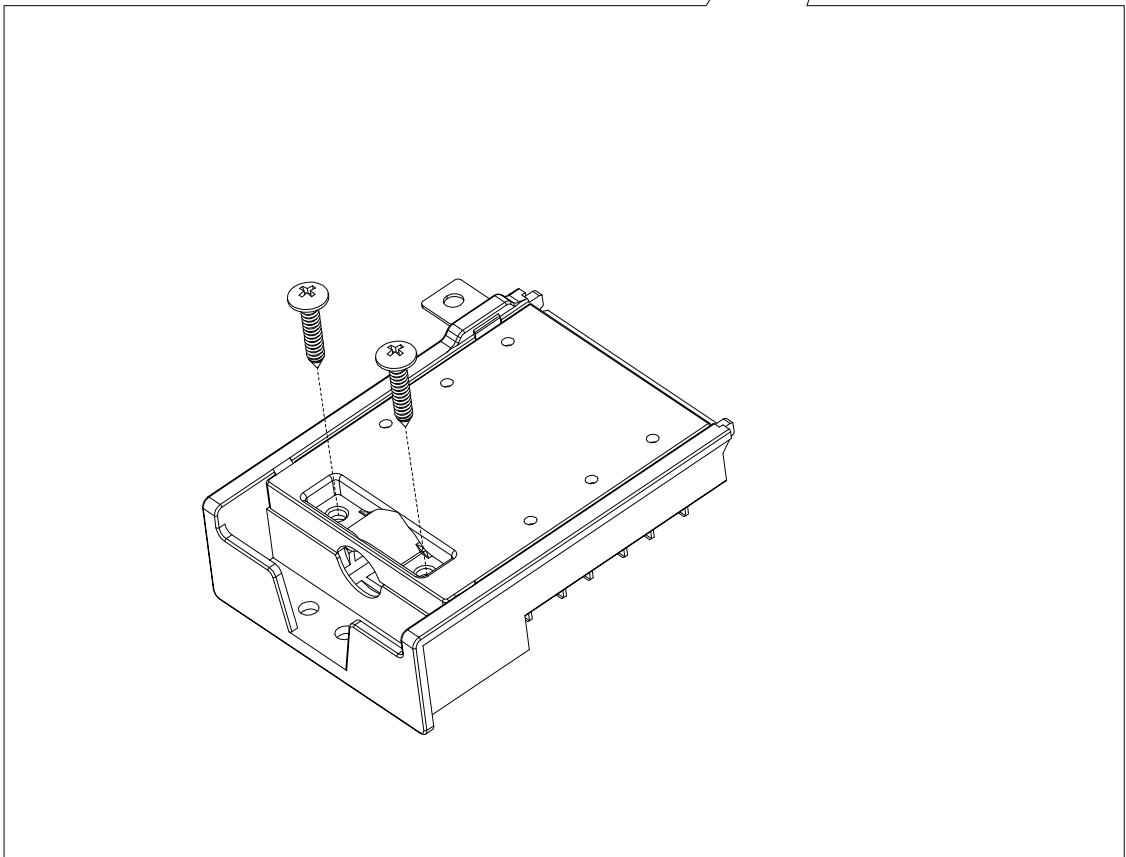
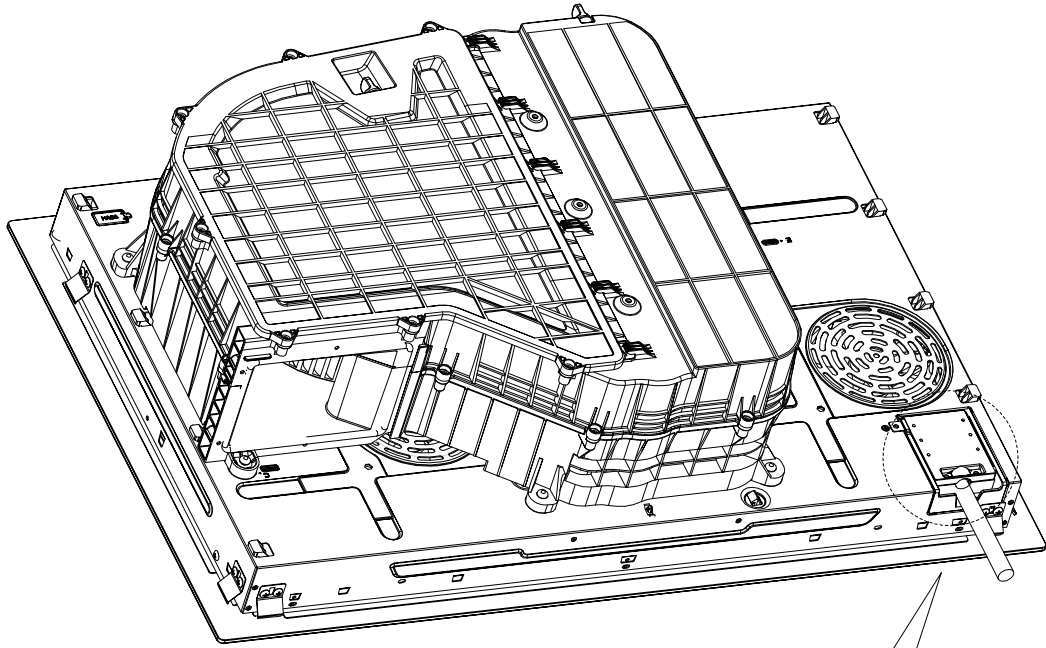
Inst.A

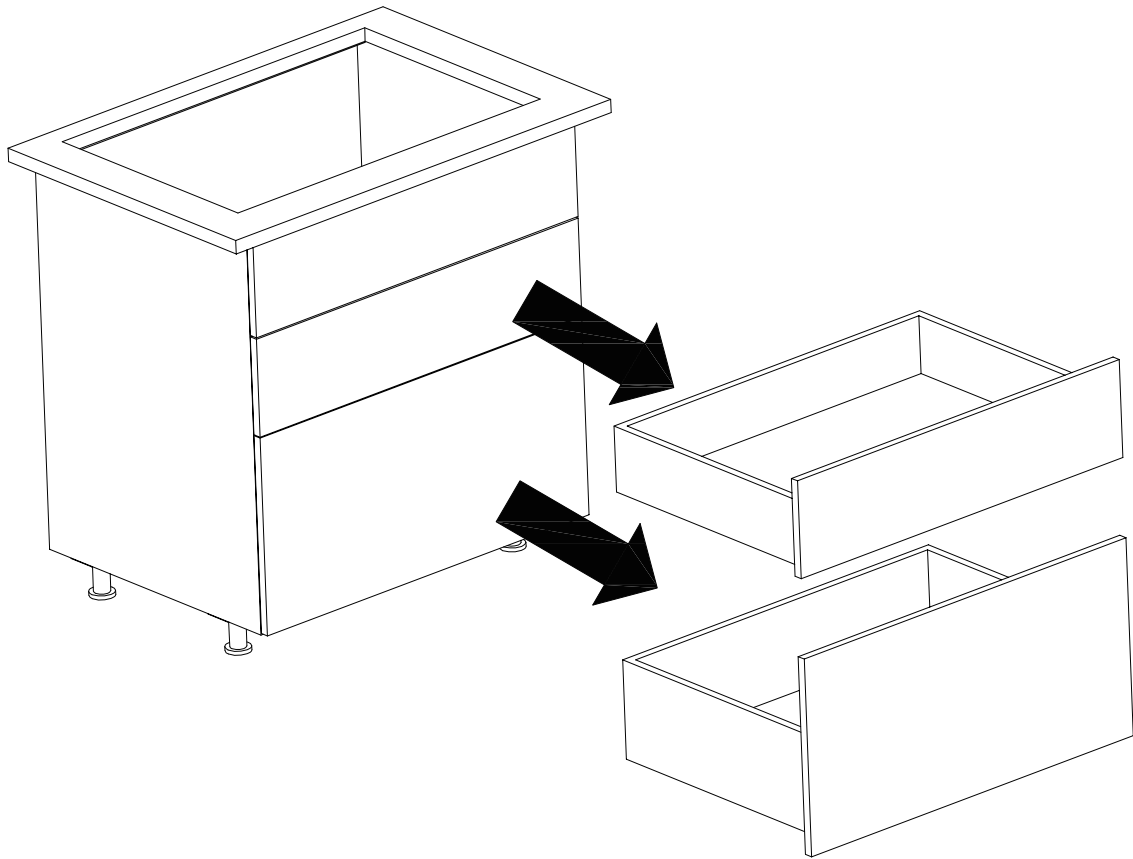




Inst.B

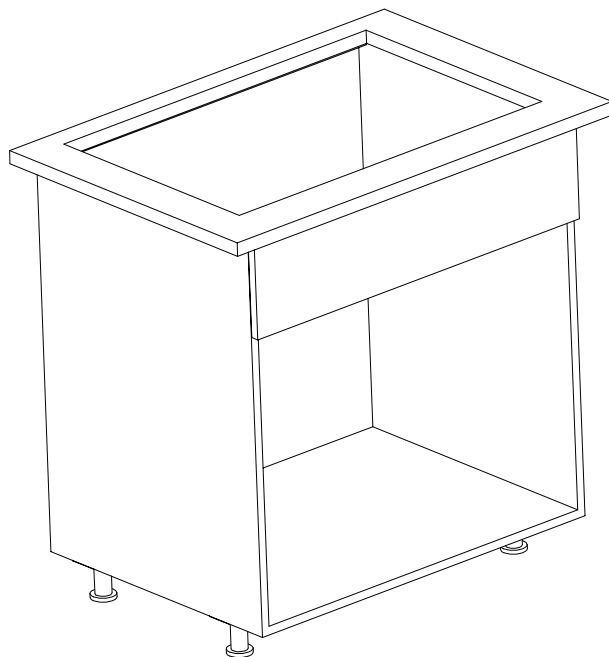




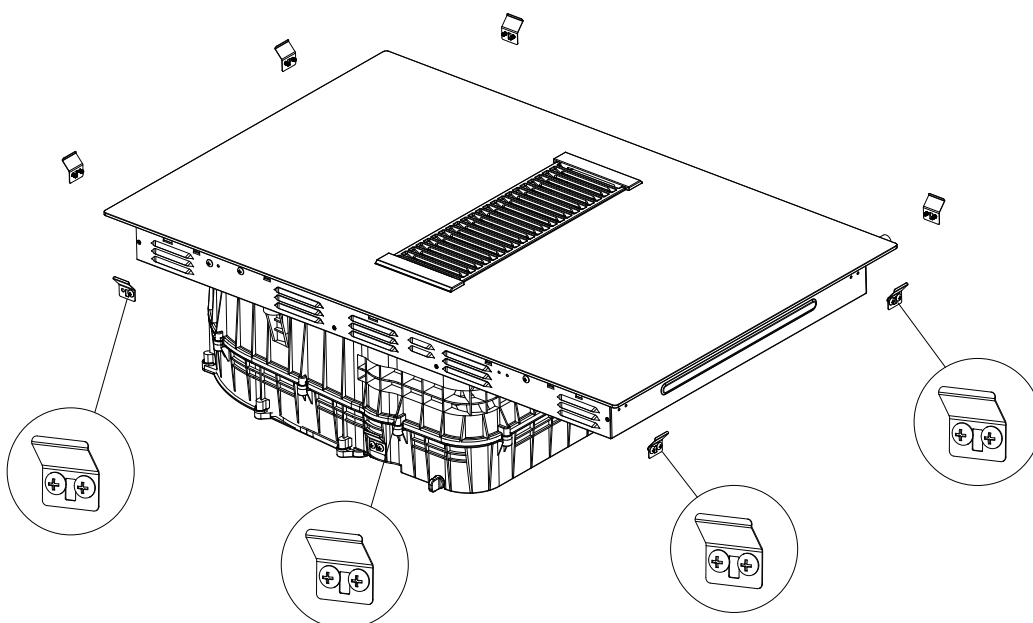
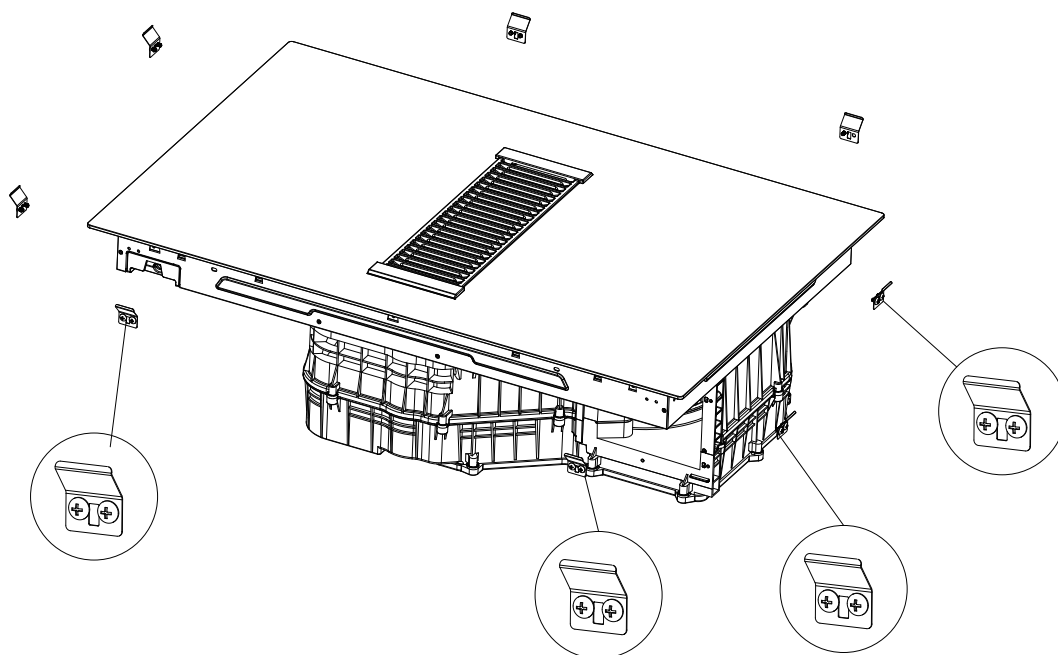
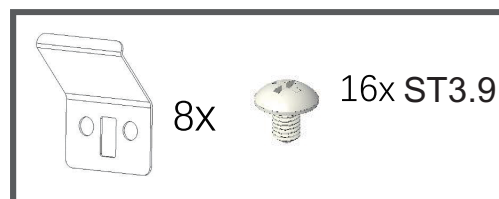


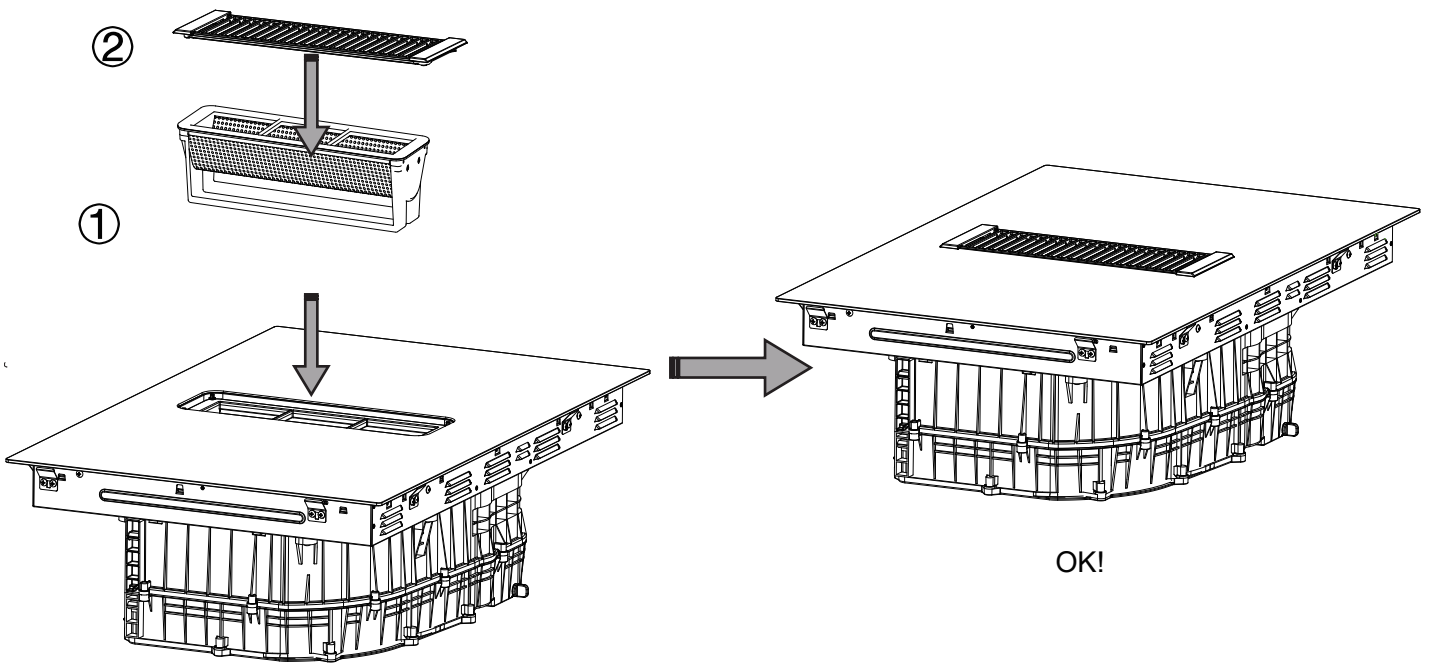
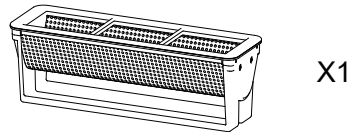
---

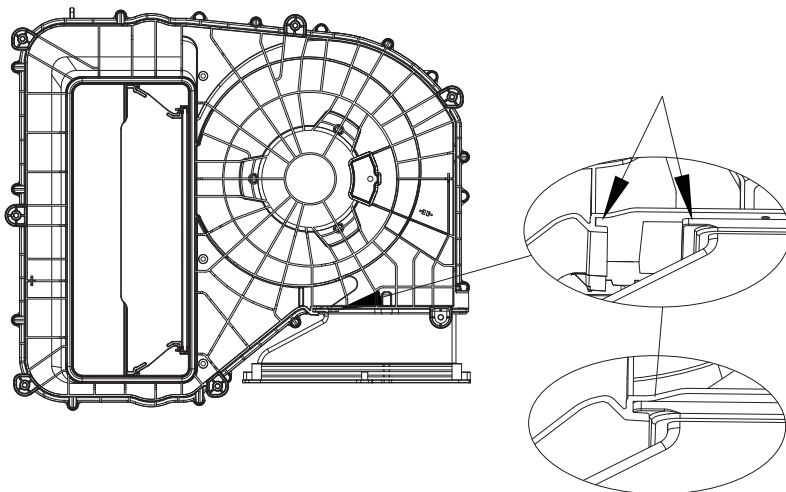
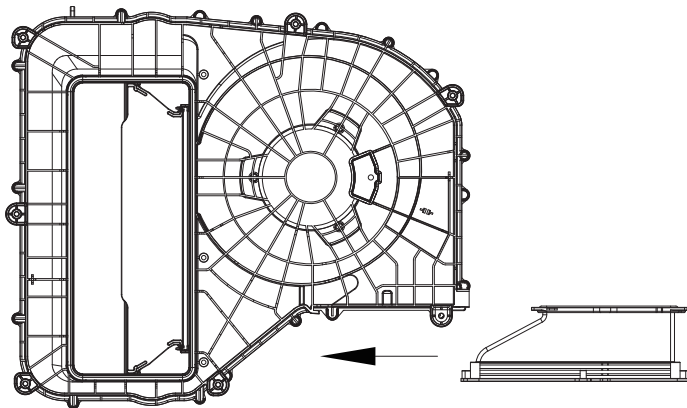
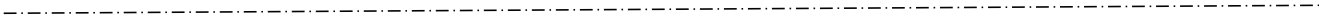
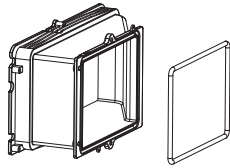
**OK!**

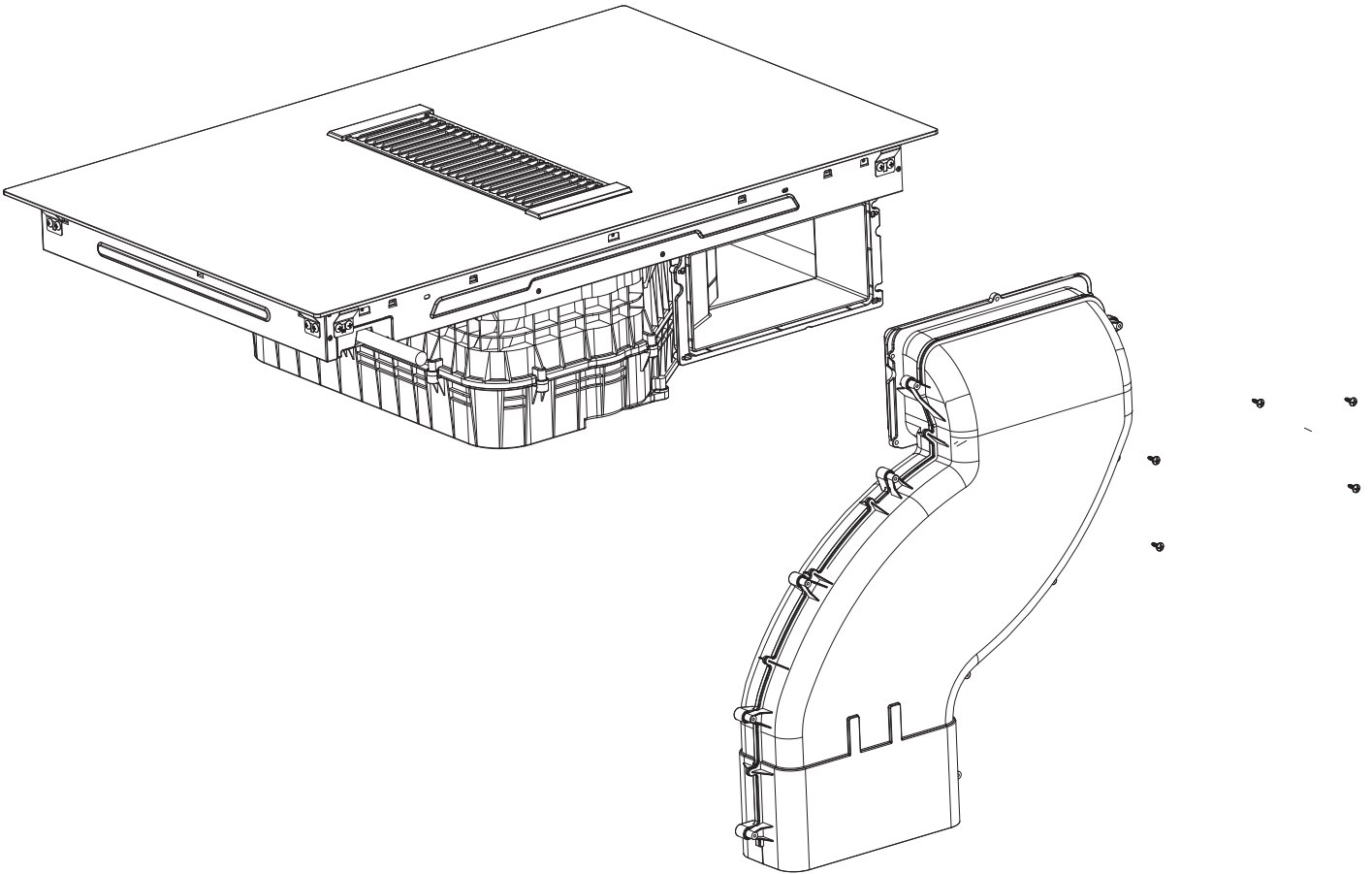
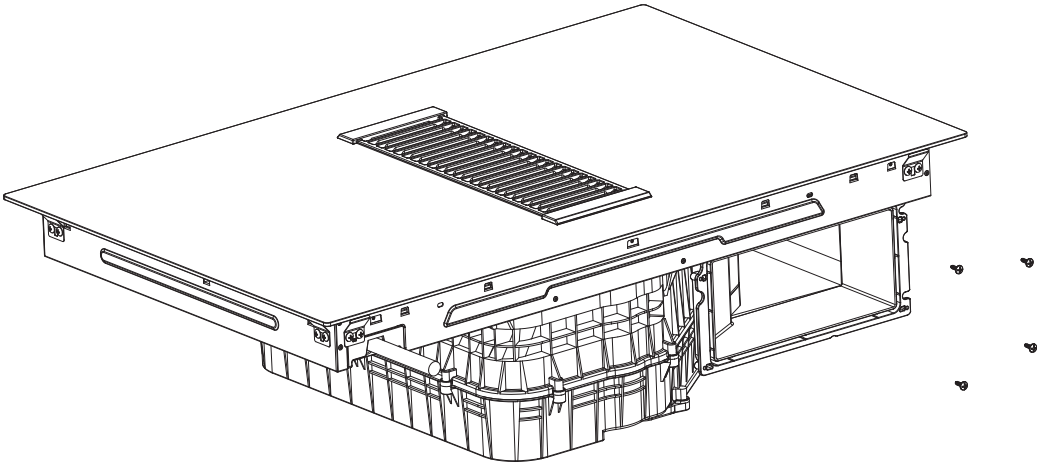


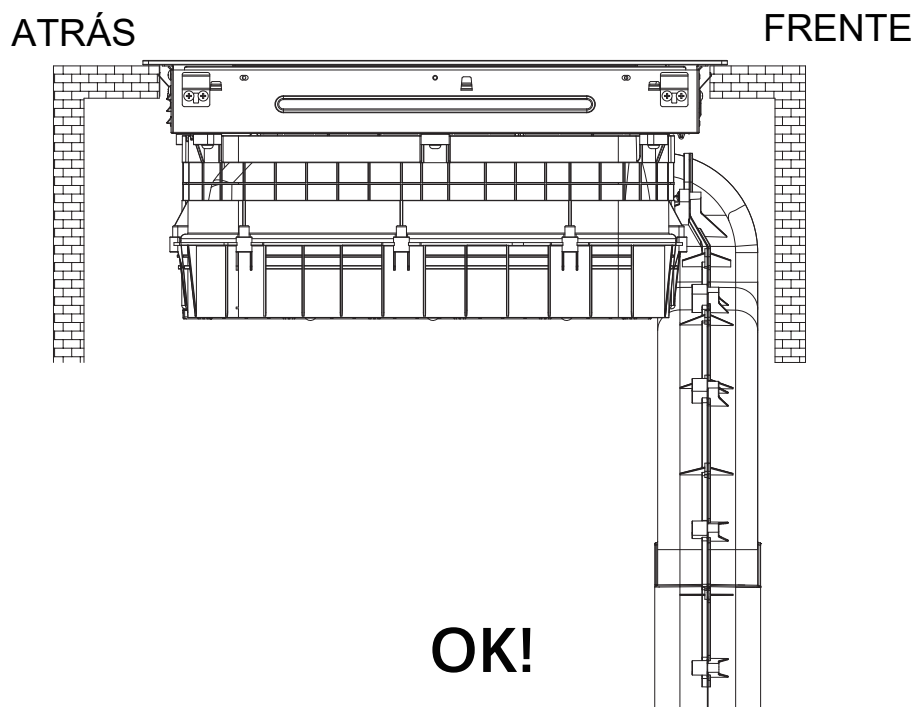
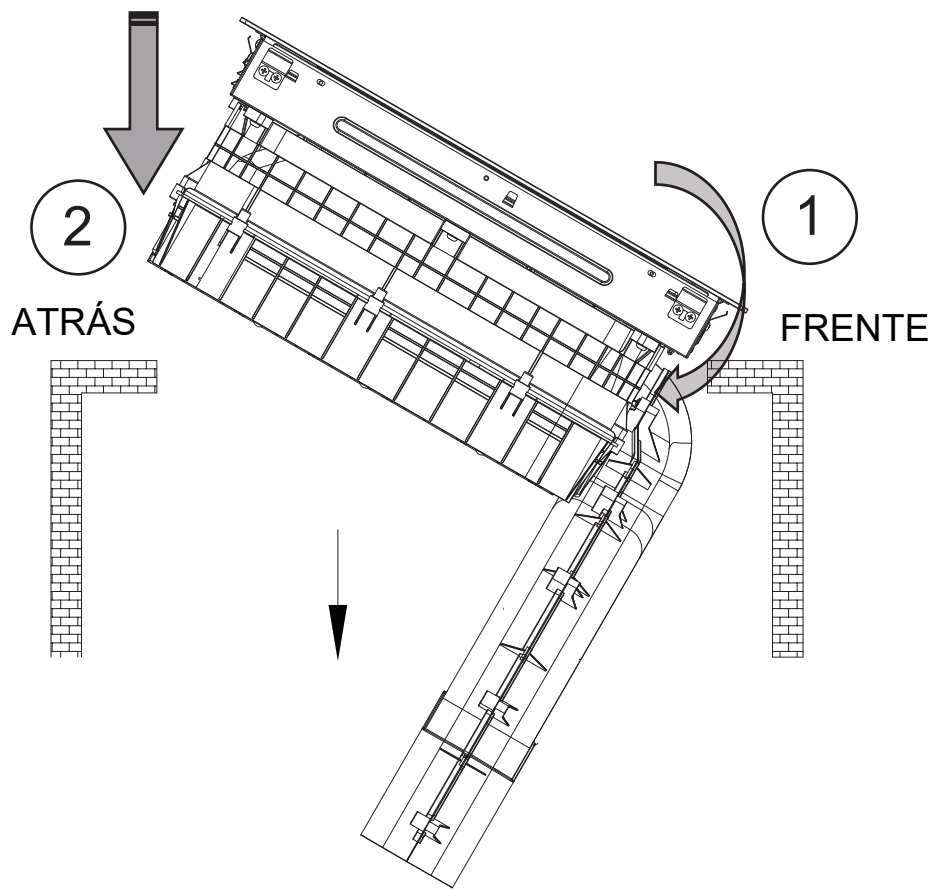
## Instalar el deflector en el fogón

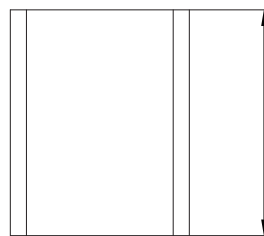
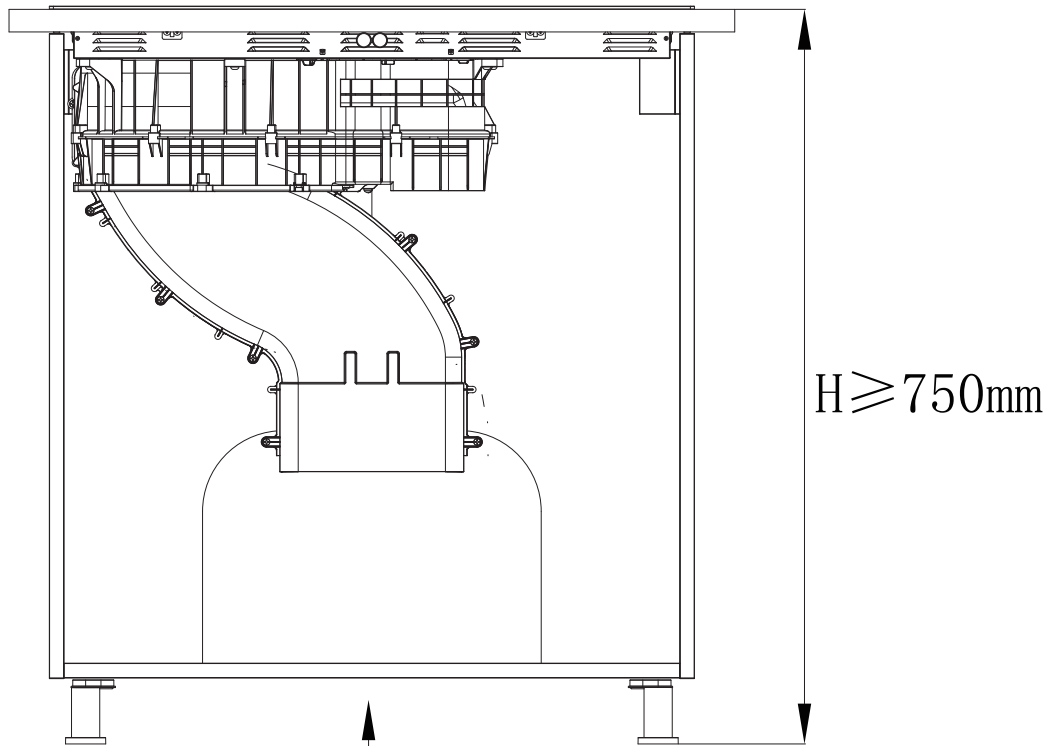






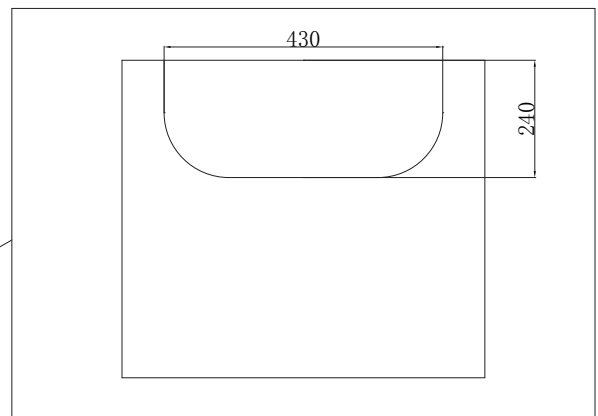
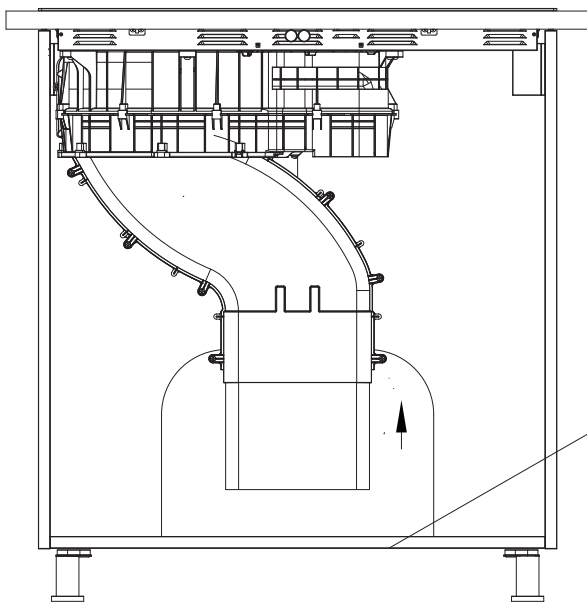


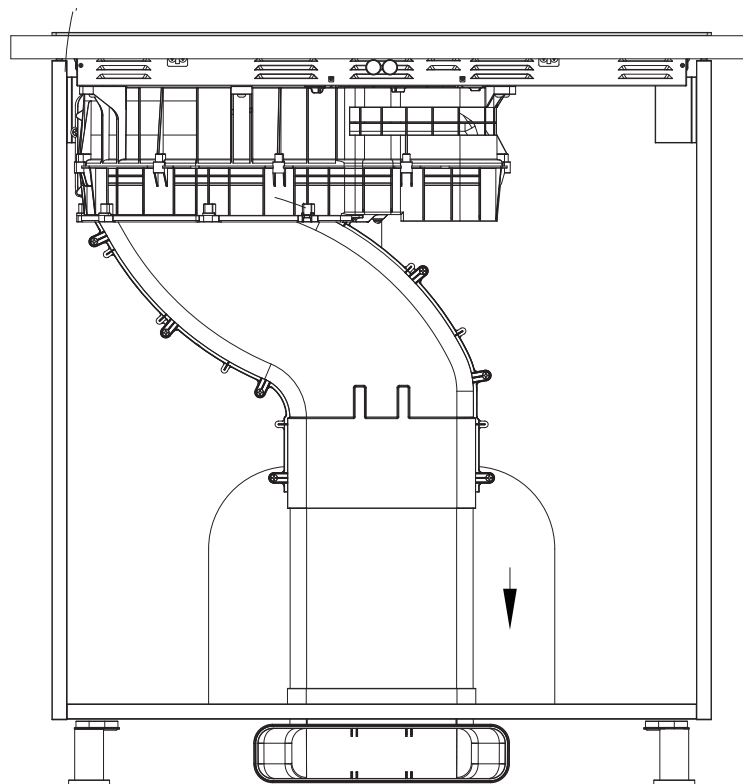
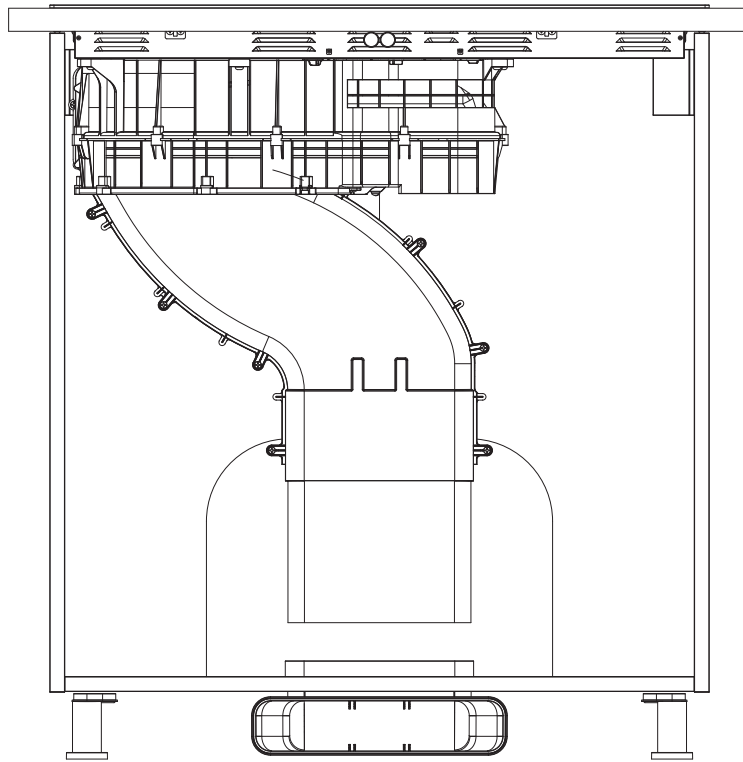


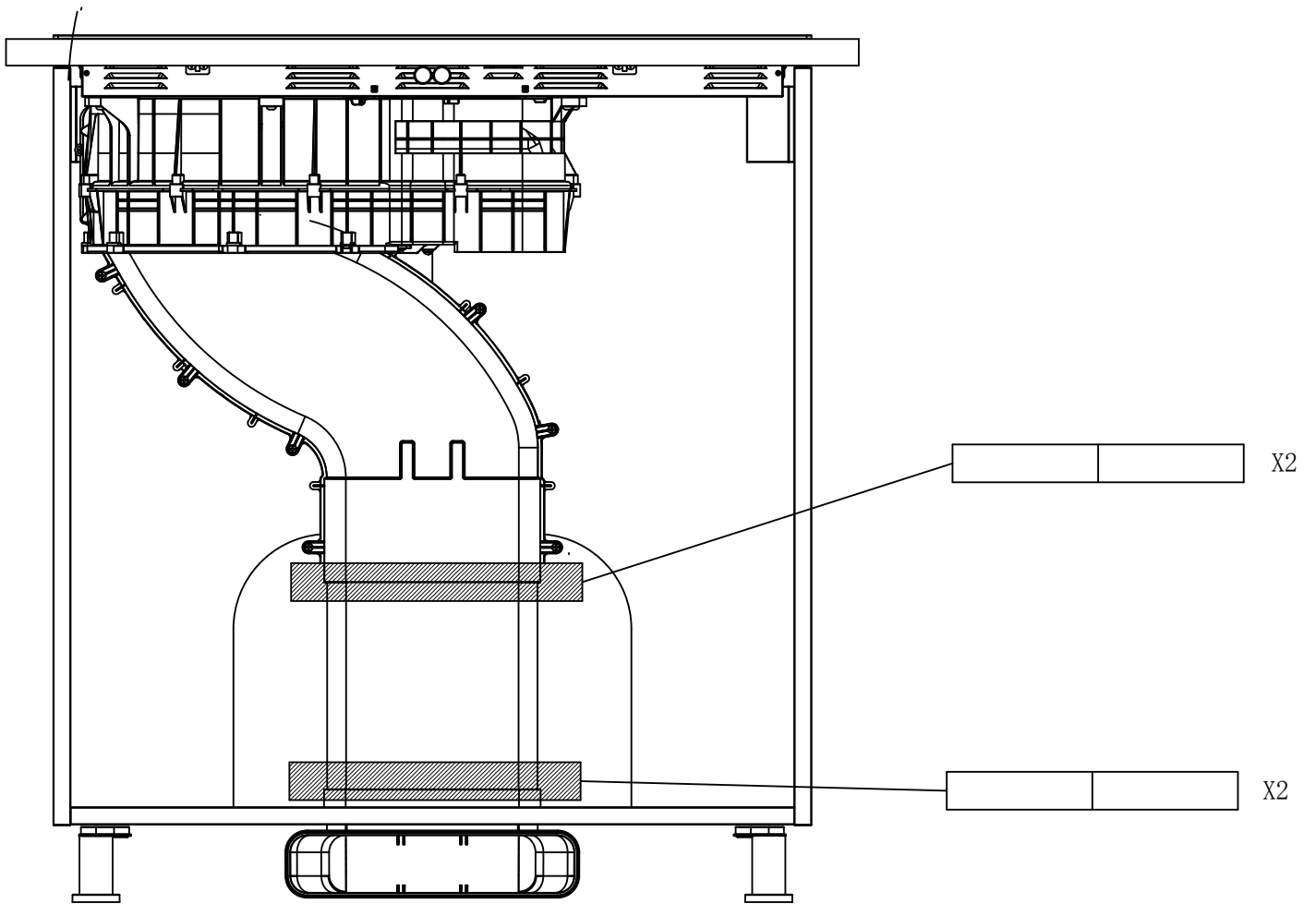


$$L_{\max} = H - 620 \text{ mm}$$

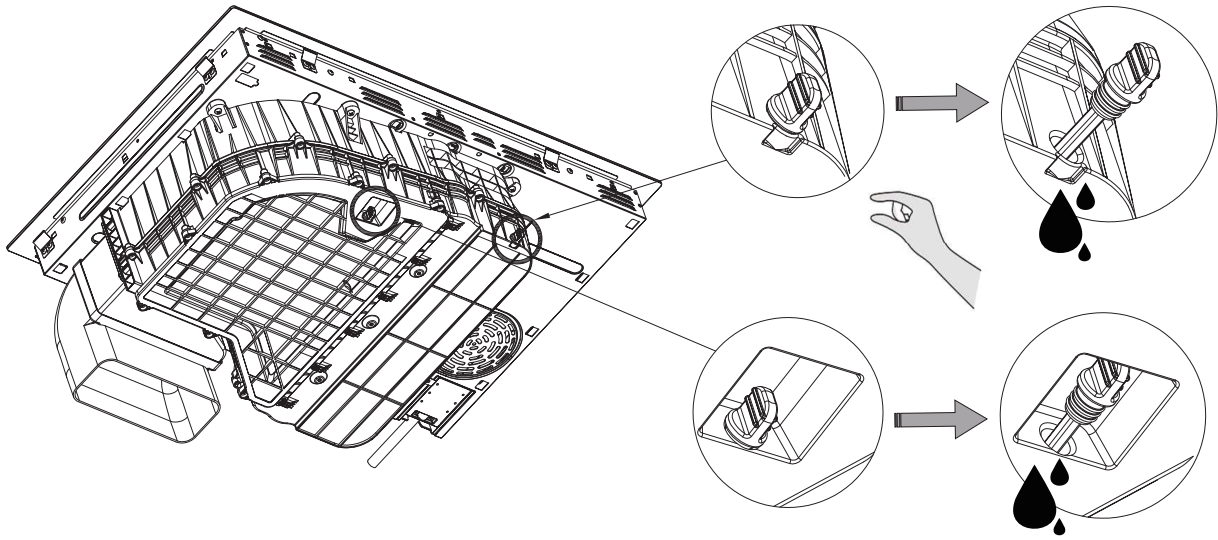
$$L_{\min} = H - 660 \text{ mm}$$



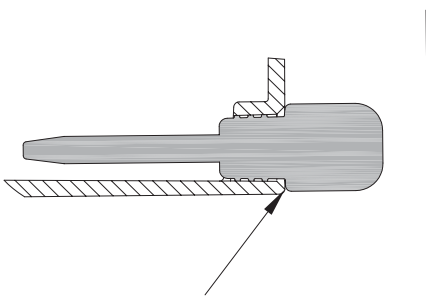




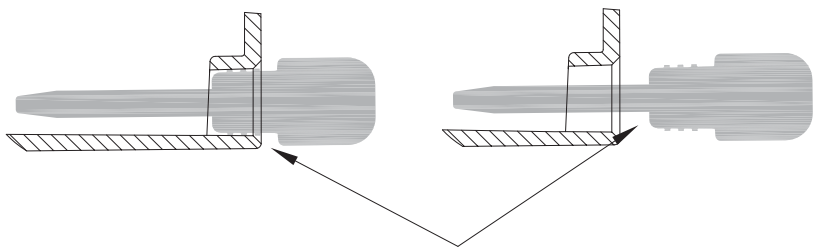
Cuando es necesario drenar el agua



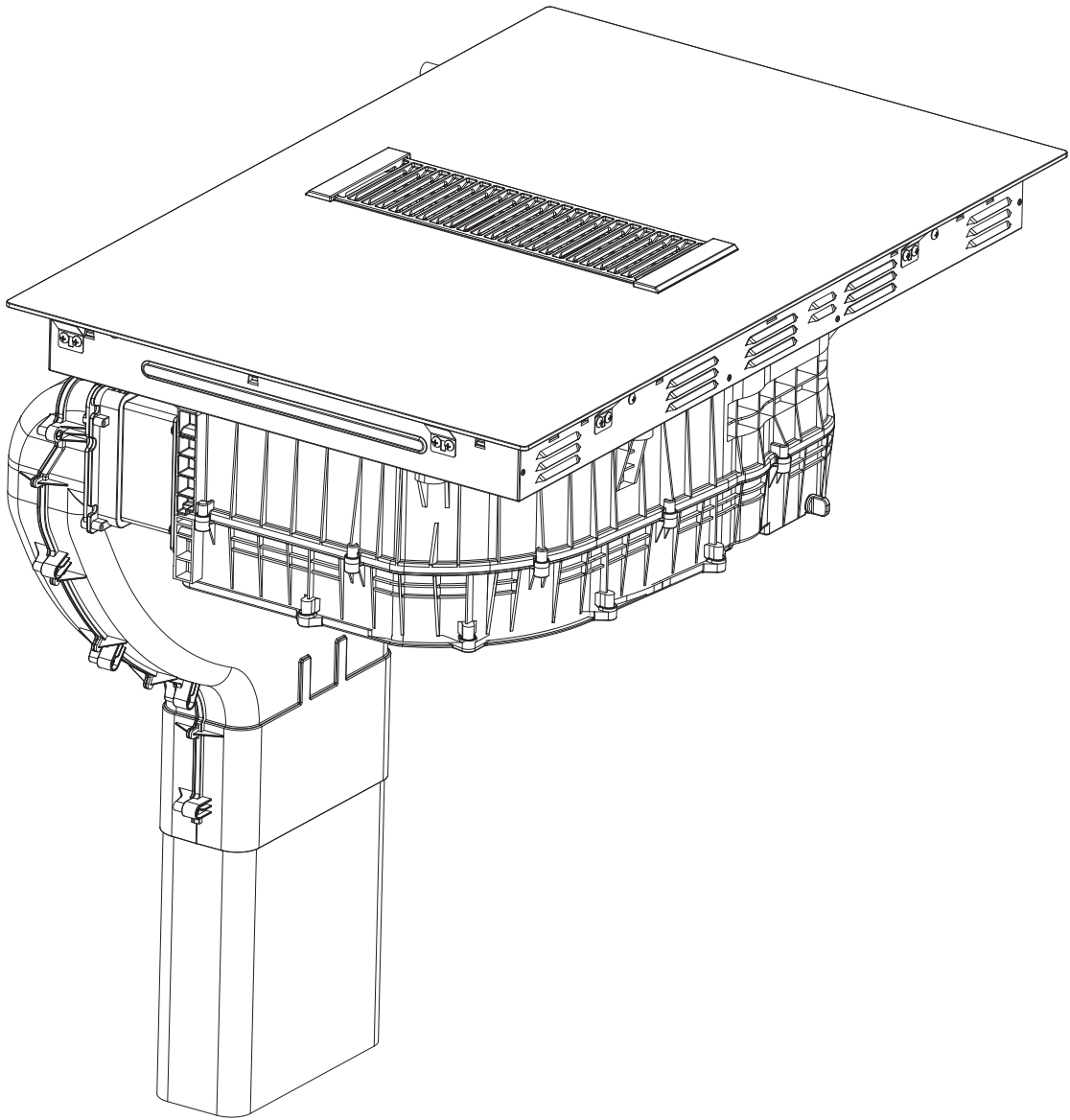
Después de vaciar el agua o instalar el equipo, presione firmemente el tapón de goma

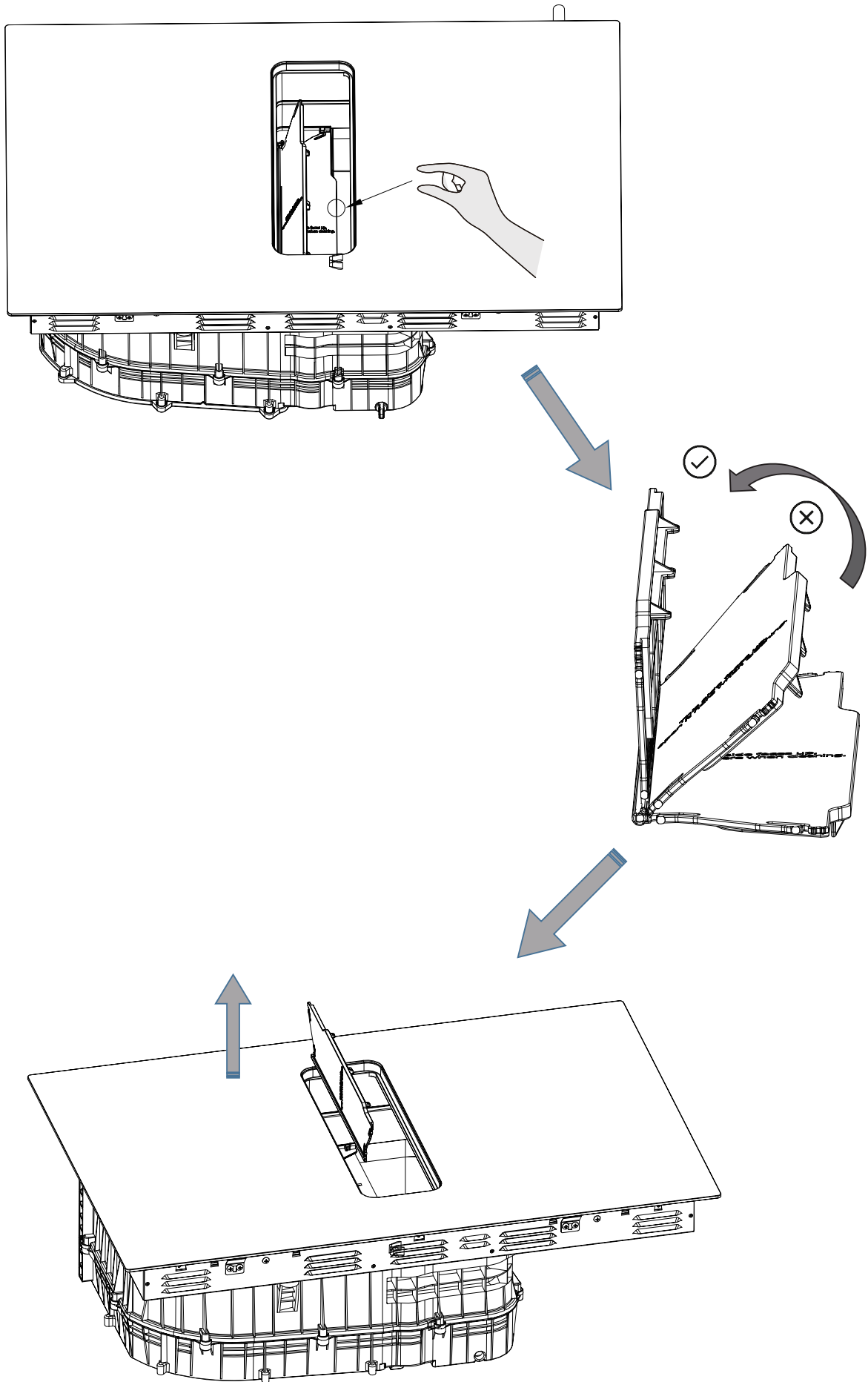


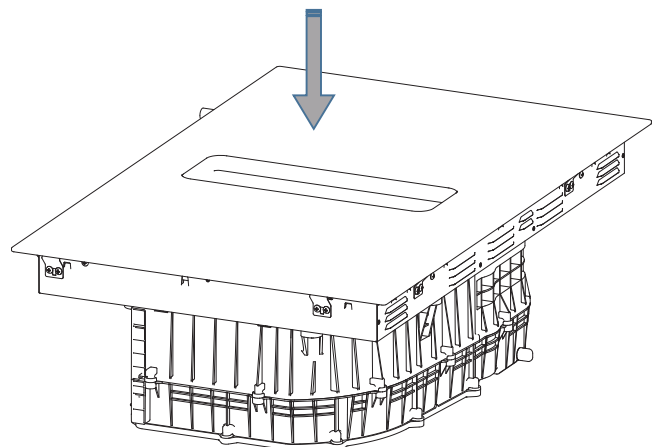
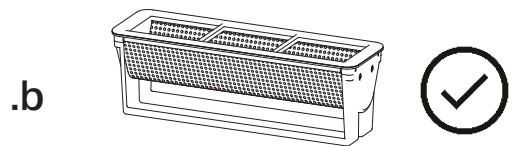
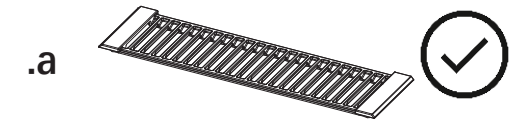
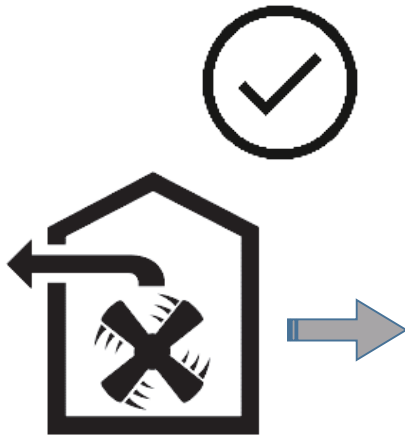
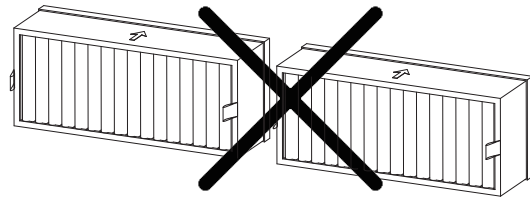
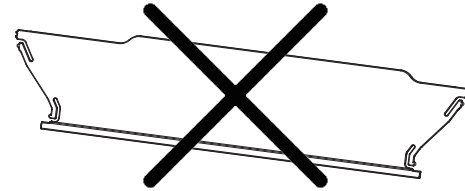
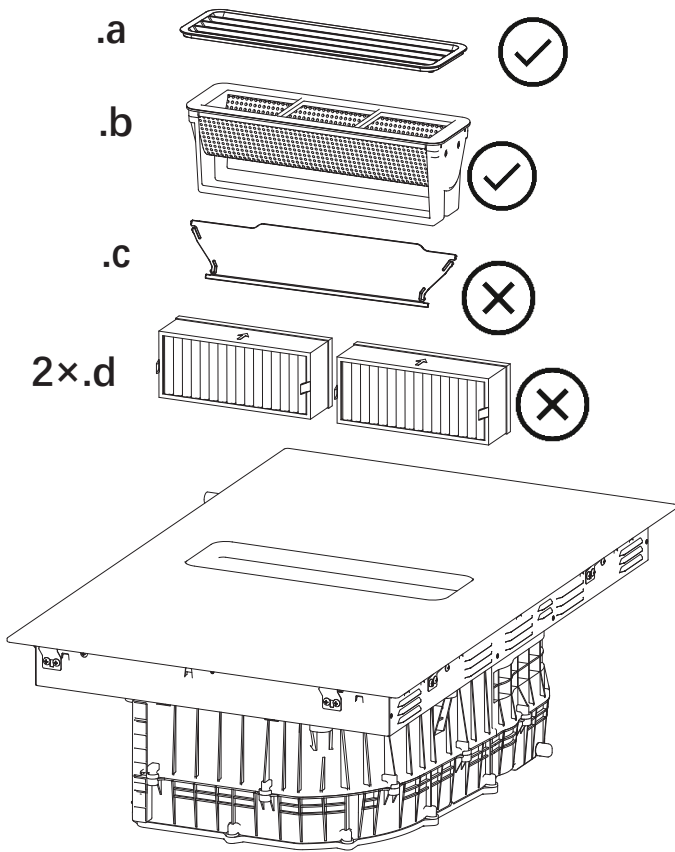
**OK!**

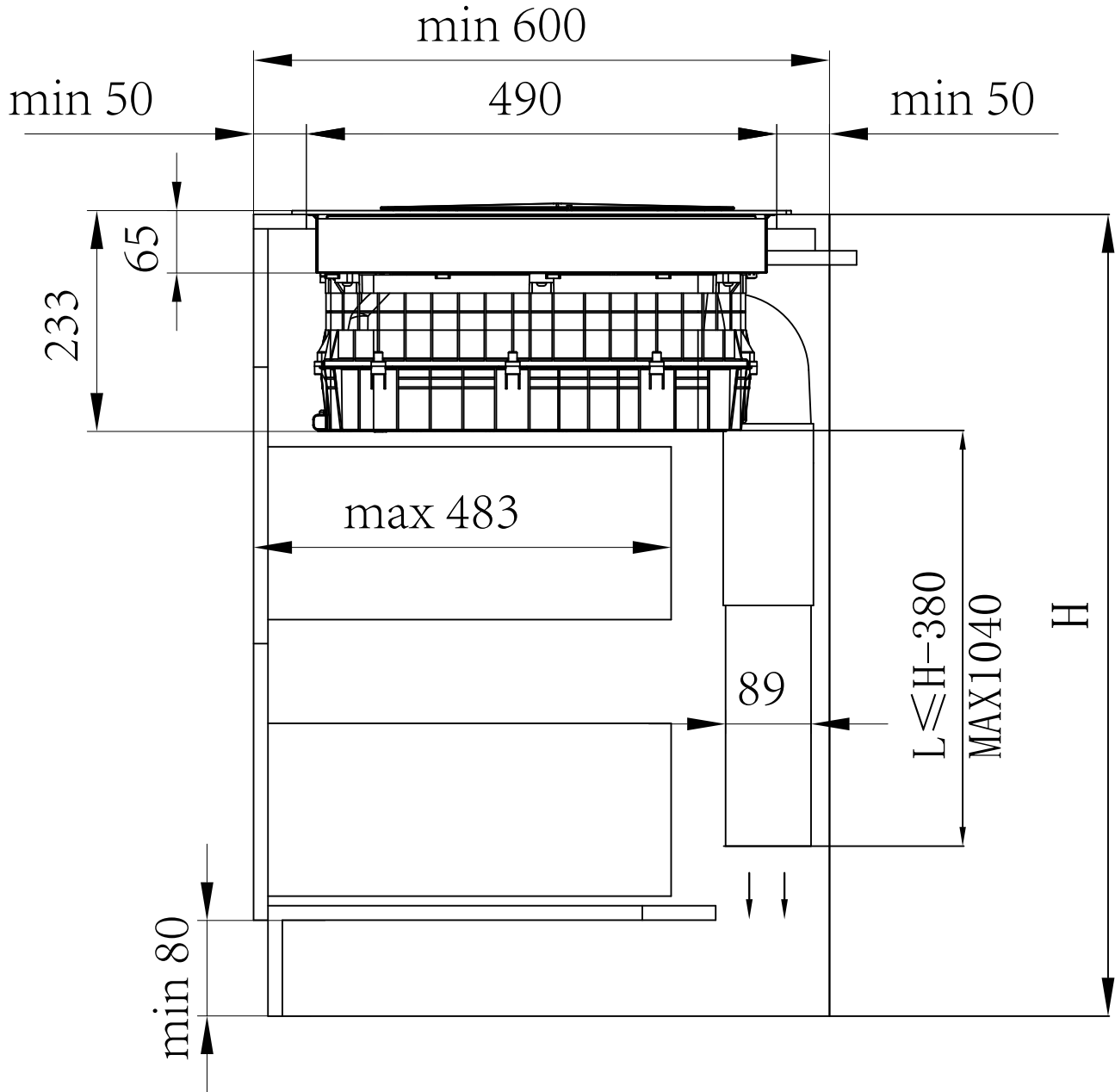


**NG!**



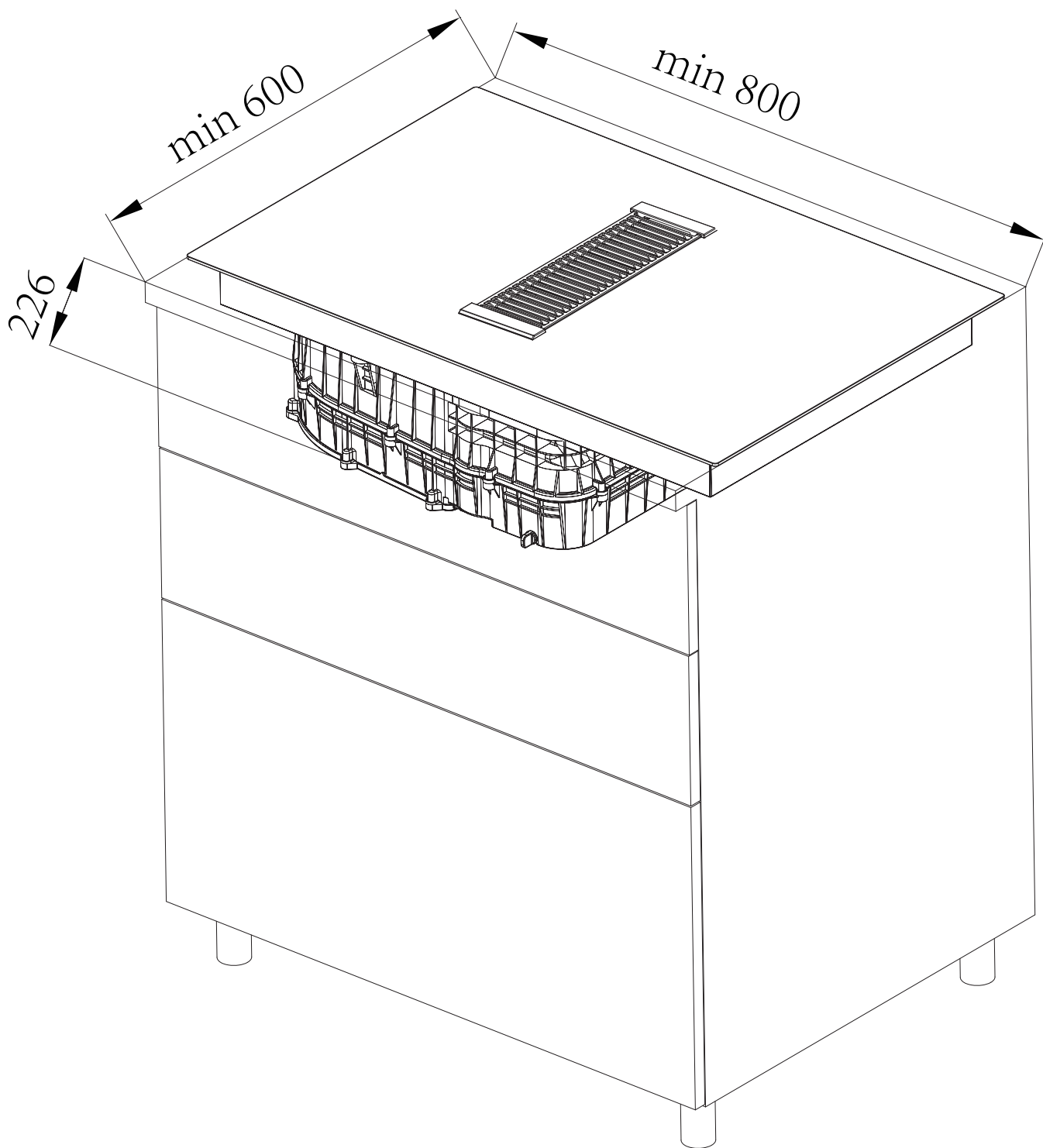




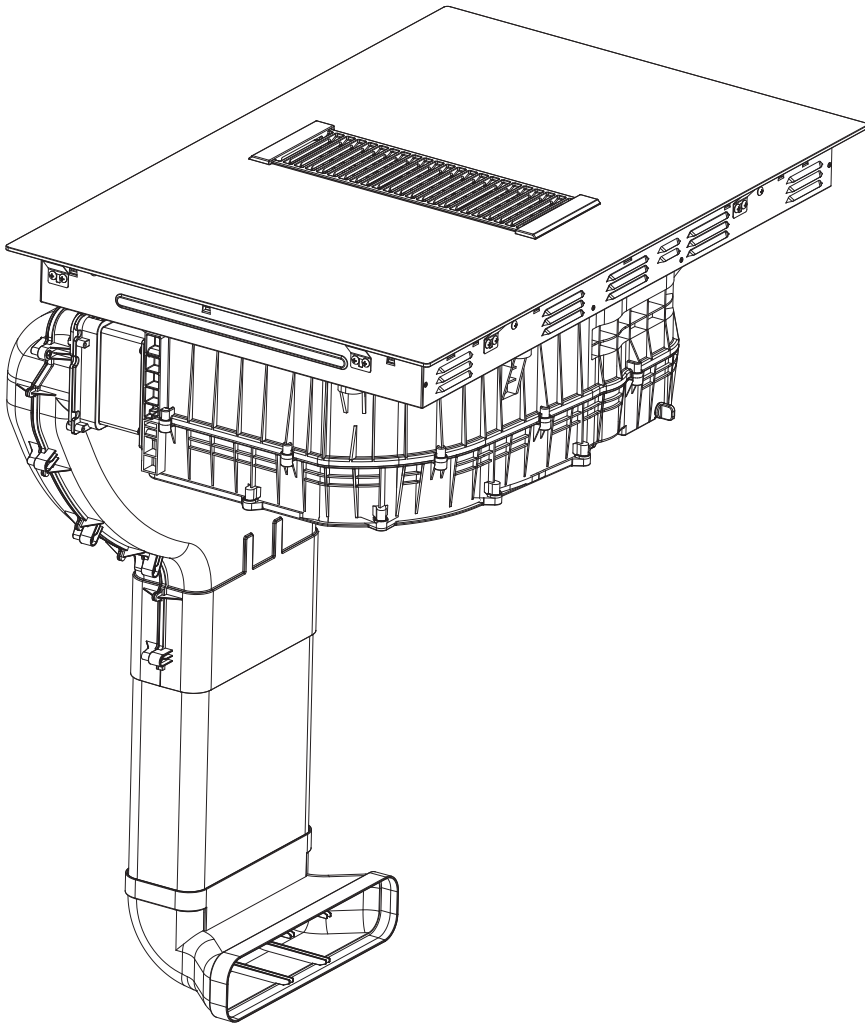


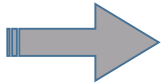
L: length of pipe

H: height of cabinet

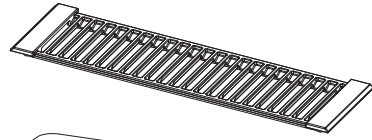


**OK!**

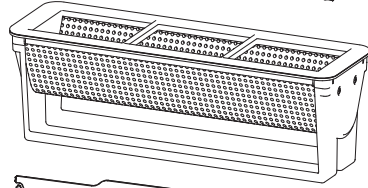




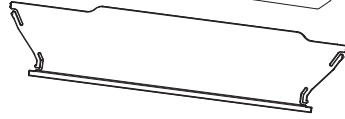
.a



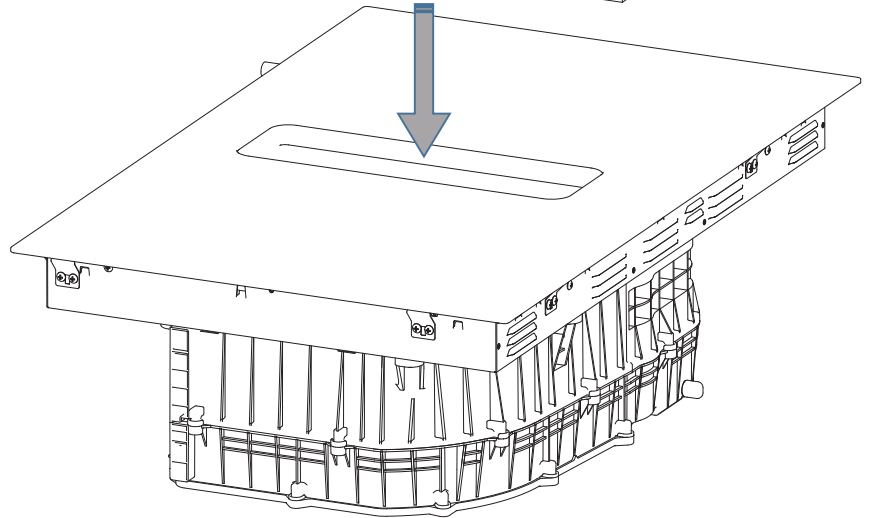
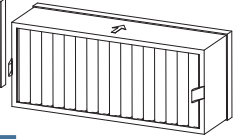
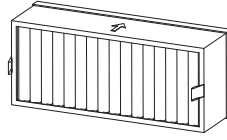
.b

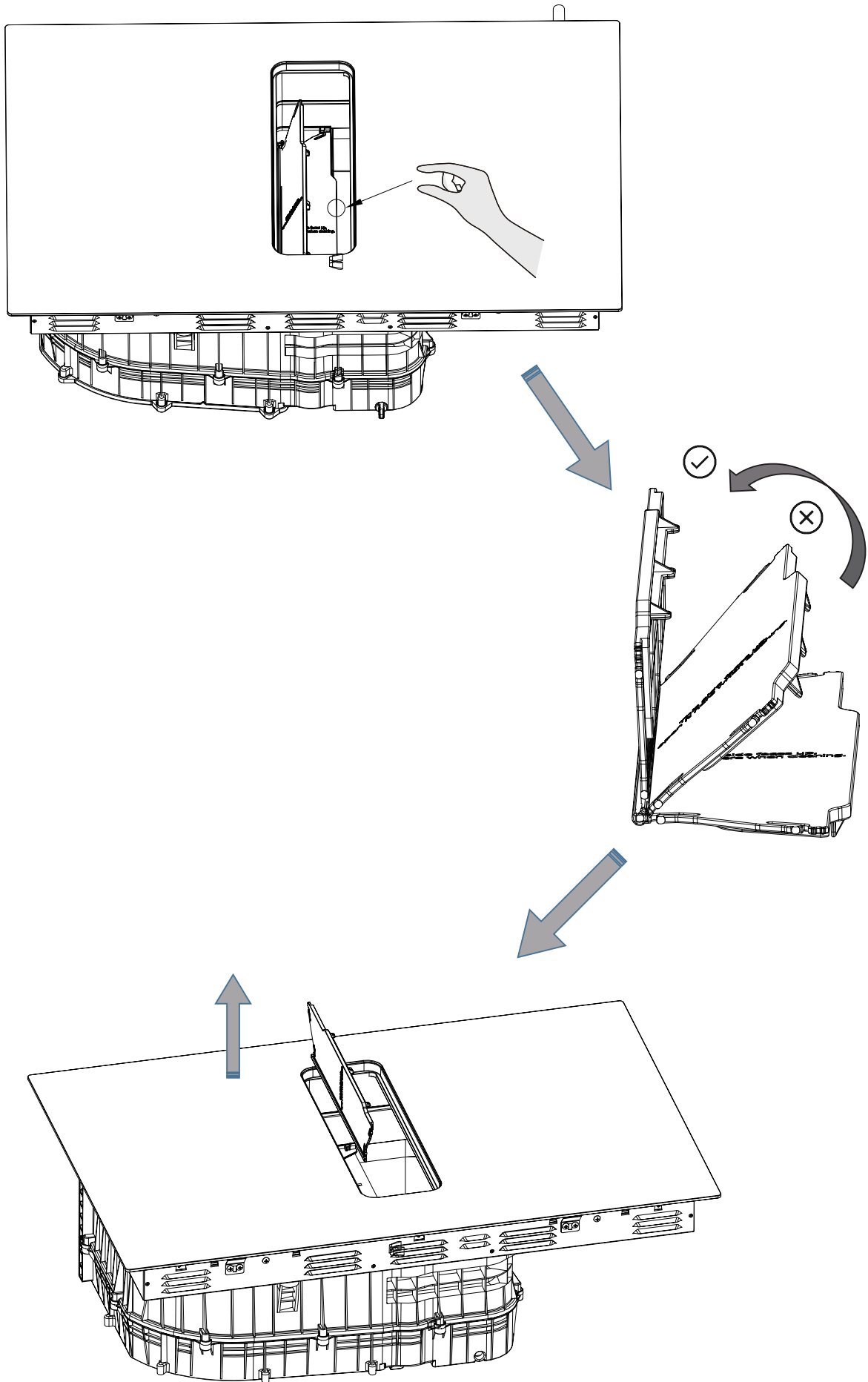


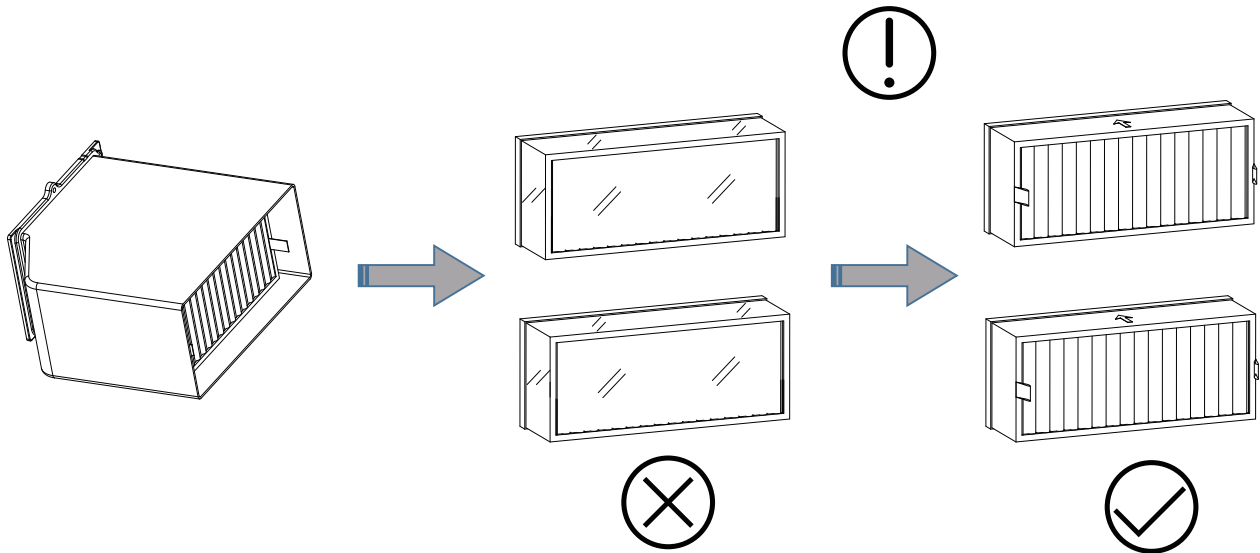
.c



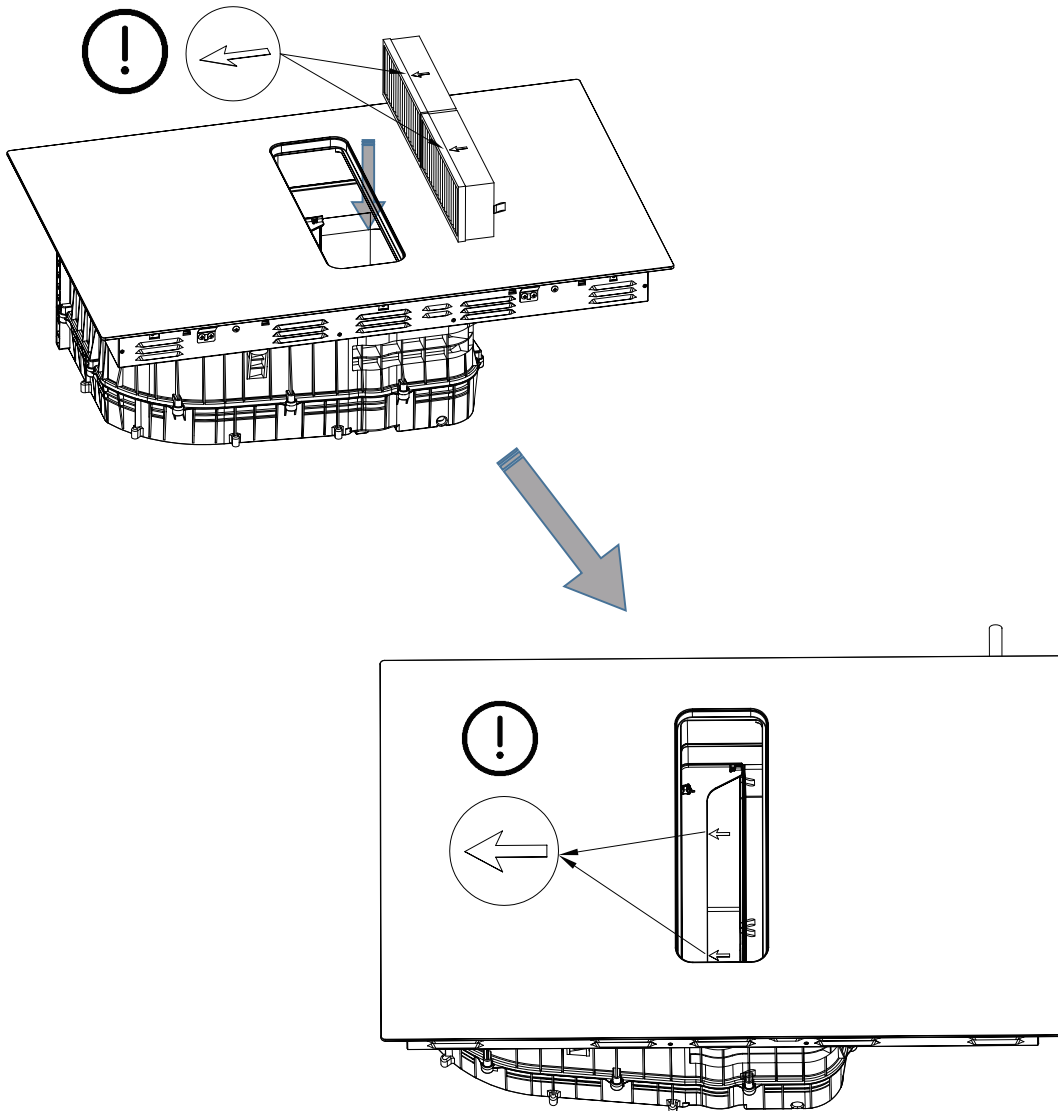
2x.d

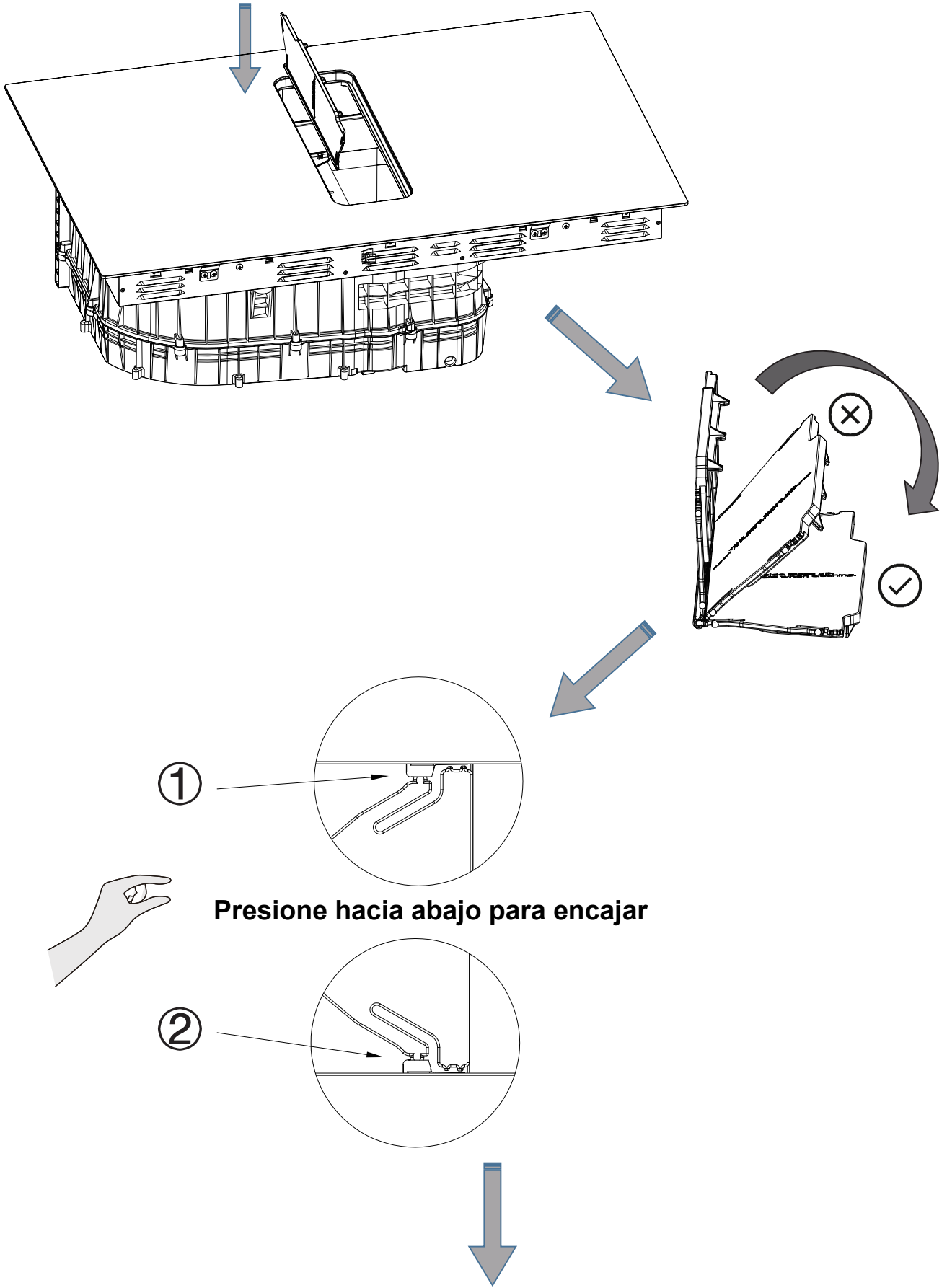


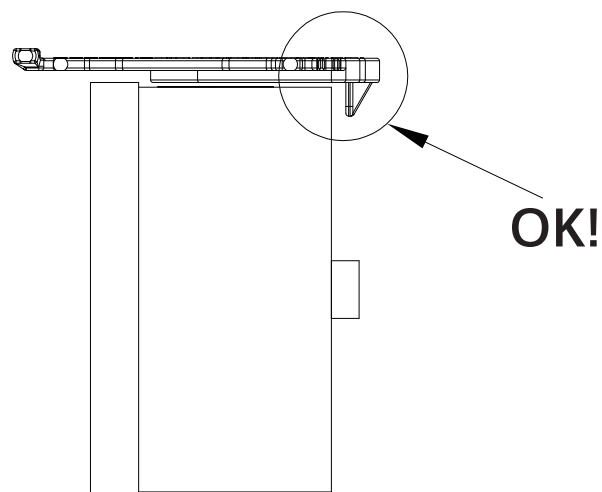
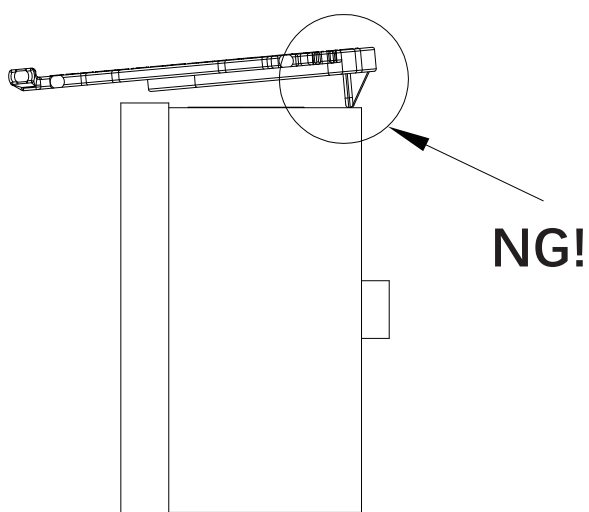
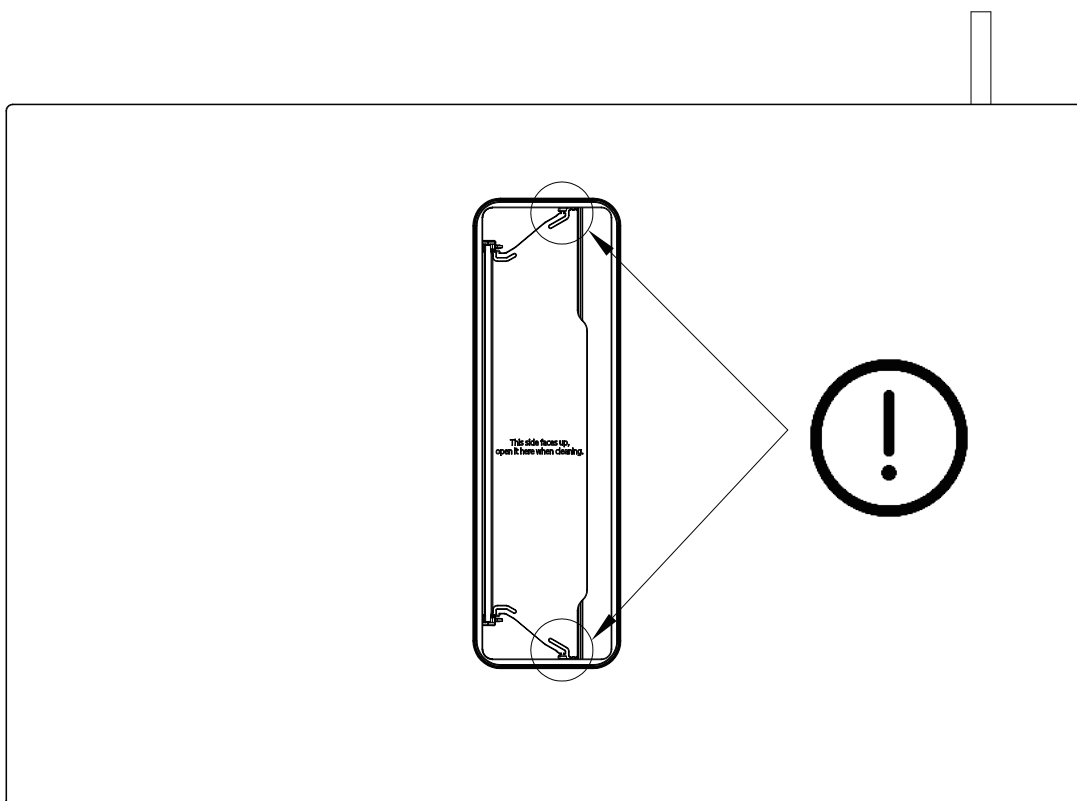


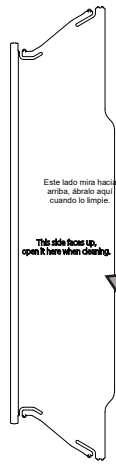


**Antes de utilizar el elemento filtrante desodorizante, arranque la película transparente exterior.**

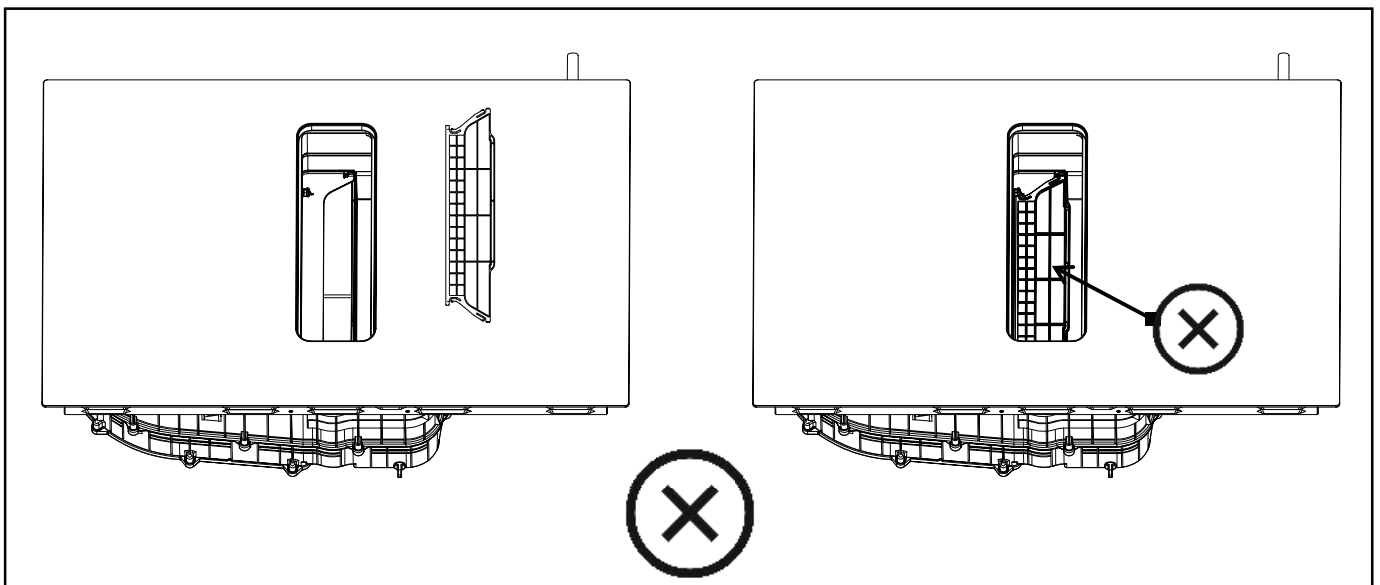
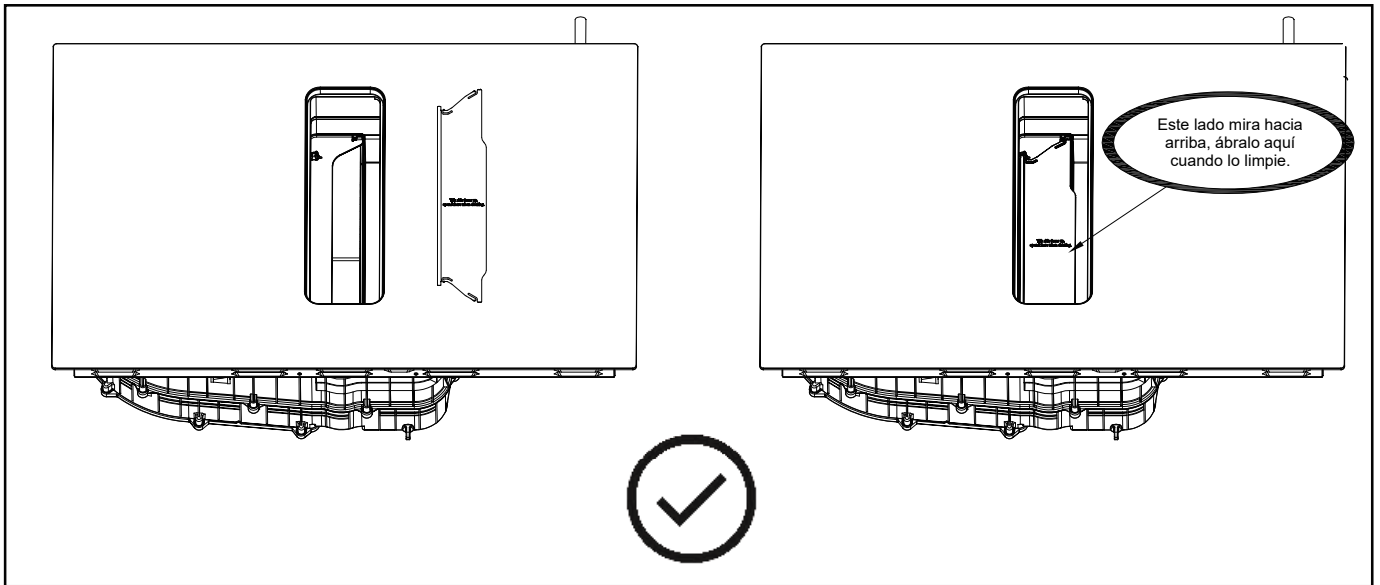
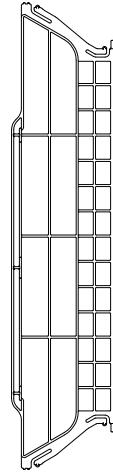






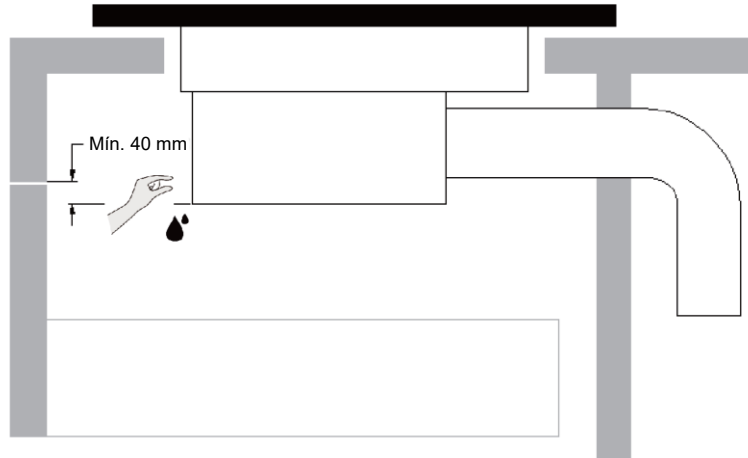


Este lado mira hacia arriba, ábralo aquí cuando lo limpie.



## ADVERTENCIA: Garantice una ventilación adecuada

Para evacuar los líquidos con comodidad, es necesario mantener una distancia mínima de 40 mm entre el deflector y el fondo de la placa de cocción. Siga los requisitos que se indican a continuación.



- ⚠ Hay orificios de ventilación alrededor del exterior de la placa. DEBE asegurarse de que la encimera no bloquee estos orificios cuando coloque la placa en su sitio.
- ⚠ • Tenga en cuenta que el pegamento que une el plástico o el material de madera al mueble debe poder resistir temperaturas de no menos de 150 °C para evitar que el revestimiento se despegue.
- Por lo tanto, la pared trasera, las superficies adyacentes y las circundantes deben poder soportar una temperatura de 90 °C.

### Antes de instalar la placa de cocción, asegúrese de que:

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

### Después de instalar la placa de cocción, asegúrese de que:

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

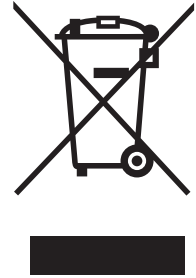
# ELIMINACIÓN Y RECICLAJE

## Instrucciones importantes para el medio ambiente

Cumplimiento de la Directiva RAEE y eliminación del producto usado:

Este producto cumple la Directiva RAEE de la UE (2012/19/UE). Este producto lleva un símbolo de clasificación de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).

Este símbolo indica que este producto no debe desecharse con otros residuos domésticos al final de su vida útil. El aparato usado debe devolverse al punto de recogida oficial para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Para encontrar estos sistemas de recogida, póngase en contacto con las autoridades locales o con el minorista donde adquirió el producto. Cada hogar desempeña un papel importante en la recuperación y el reciclaje de los aparatos viejos. La eliminación adecuada de los aparatos usados ayuda a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana.



## Cumplimiento de la Directiva RoHS

El producto que ha adquirido cumple la Directiva RoHS de la UE (2011/65/UE). No contiene materiales nocivos y prohibidos especificados en la Directiva.

## Información sobre el paquete

Los materiales del embalaje del producto se fabrican a partir de materiales reciclables de acuerdo con nuestra normativa nacional sobre medio ambiente. No elimine los materiales del embalaje junto con los residuos domésticos o de otro tipo. Llévelos a los puntos de recogida de material de embalaje designados por las autoridades locales.

