

# 重点 校对项

1. 结构尺寸

2. 材质标注

3. 物料编码

4. 颜色标注

5. 客户型号

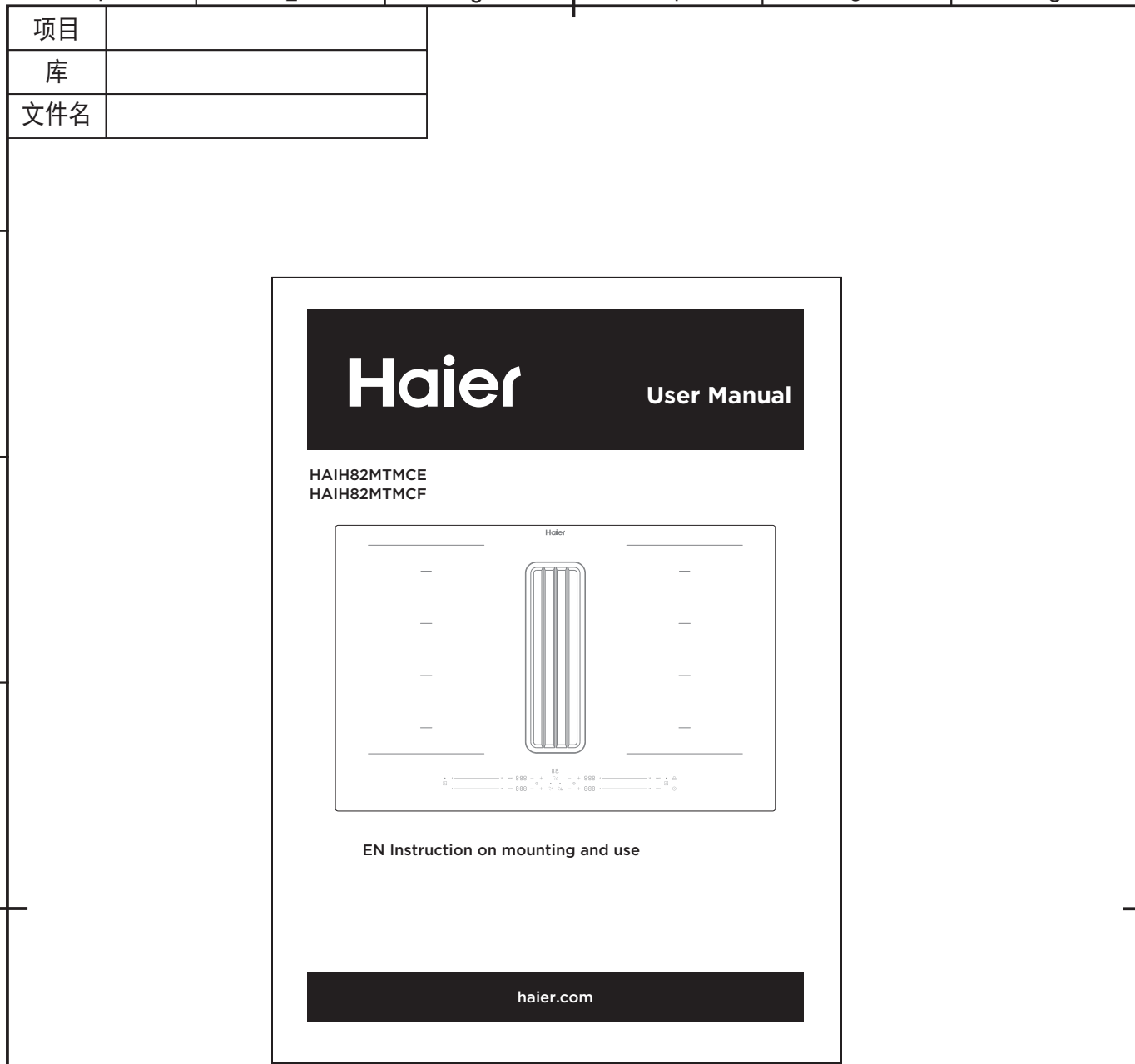
6. 电压功率

7. 变量规则

8. 条码内容  
码制

9. 产品名称

10. 认证标志  
、警语字体  
高度



技术要求(版本号:B, 2020-01)

1. 未注直线尺寸公差应符合GB/T1804-v; [一般70P以下为钉装, 70P以上为胶装(特殊要求除外)]
2. 说明书警语及认证标志应满足CE/UL标准, CE: 警语部分大写字母高度不低于3mm, CE标志不低于5mm, WEEE标志不低于7mm; UL: 大写字母字高不小于1/12”(2.11mm), 小写字母字高不小于1/16”(1.6mm), “IMPORTANT SAFEGUARDS”, “SAVE THESE INSTRUCTIONS”等词, 其字高不小于3/16”(4.8mm), IMPORTANT SAFEGUARDS 必须在最前面。
3. 产品应符合QMG-J53.021《产品说明书技术条件》的有关要求。
4. 有ROHS指令要求的物料应符合美的企业标准QML-J11.006《产品中限制使用有害物质的技术标准》。

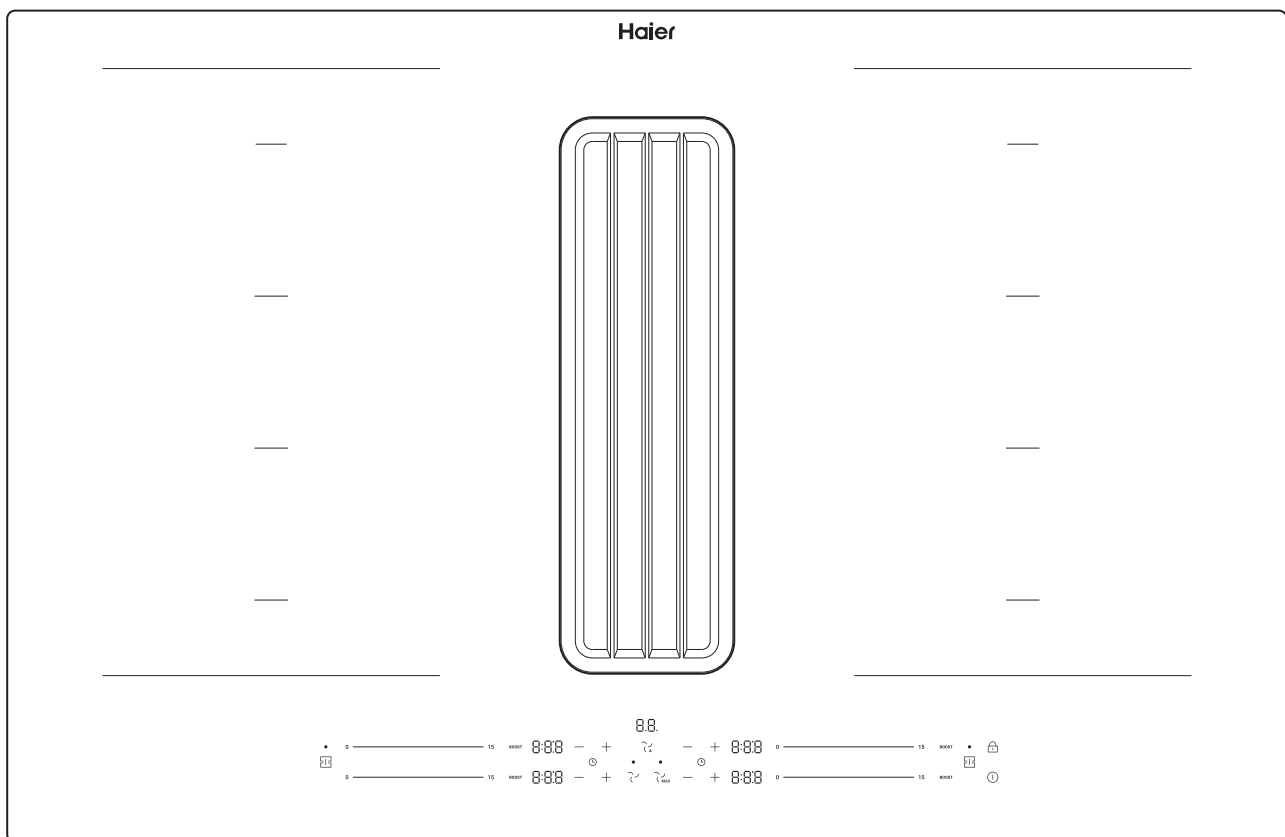
**【机密】**本文件含有美的集团的保密信息, 禁止任何人未经授权以任何形式使用(包括但不限于全部或部分地泄露、复制或散发)

G	制图	麦影涛	审核	卢灿飞	产品 品类	多头灶	物料 名称	说明书
	设计	麦影涛	标准化	李海棣				
	校对	陆宇/谢锋	审定	古广君	技术要求参数表			
	比例	1:1	时间	20221129	物料编码	22066030002078		
H	变更记录	A0: 20221213 修订产品名称- 麦影涛			工厂型号/客户型号	MC-8F7489H337Y		
		A1: 20221214 修订参数- 麦影涛			客户名称	美的-标机		
		A2: 20230105 第55页增加烟机的默认 工作时间- 麦影涛			材质	80g双胶纸		
		A3: 20230111 第18+20+35页增加螺钉 - 麦影涛			颜色	单色印刷 双面印刷		
		A4: 20230201 修订烟机参数- 麦影涛			尺寸规格(单位:mm)	210*290mm		
		A5: 20230210 修订内容- 麦影涛			环保要求	环保		
		A6: 20230717 修订56页单词- 麦影涛 A4: 202301122 整版安装图更新- 麦影涛			其他要求: 1: 印刷字体需清晰可见, 文字不能粘到一起	广东美的生活电器制造有限公司		

# Haier

## User Manual

HAIH82MTMCE  
HAIH82MTMCF



- EN Instruction on mounting and use
- ES Instrucciones de montaje y uso
- IT Istruzioni per il montaggio e l'uso
- PT Instruções de montagem e utilização

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

# CONTENTS

THANK YOU LETTER .....	01
SAFETY INSTRUCTIONS .....	02
PRODUCT OVERVIEW .....	10
OPERATION INSTRUCTIONS .....	12
QUICK START GUIDE .....	20
CLEANING AND MAINTENANCE .....	24
TROUBLESHOOTING .....	29
SPECIFICATIONS .....	33
PRODUCT INSTALLATION .....	35
DISPOSAL AND RECYCLING .....	69

# SAFETY INSTRUCTIONS

## Intended Use

The following safety guidelines are intended to prevent unforeseen risks or damage from unsafe or incorrect operation of the appliance. Please check the packaging and appliance on arrival to make sure everything is intact to ensure safe operation. If you find any damage, please contact the retailer or dealer. Please note modifications or alterations to the appliance are not allowed for your safety concern. Unintended use may cause hazards and loss of warranty claims.

## Explanation of Symbols



### **Danger**

This symbol indicates that there are dangers to the life and health of persons due to extremely flammable gas.



### **Warning of electrical voltage**

This symbol indicates that there is a danger to life and health of persons due to voltage.



### **Warning**

The signal word indicates a hazard with a medium level of risk which, if not avoided, may result in death or serious injury.



### **Caution**

The signal word indicates a hazard with a low degree of risk which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.



### **Attention**

The signal word indicates important information (e.g. damage to property), but not danger.



### **Observe instructions**

This symbol indicates that a service technician should only operate and maintain this appliance in accordance with the operating instructions.

Read these operating instructions carefully and attentively before using/ commissioning the unit and keep them in the immediate vicinity of the installation site or unit for later use!

## **SAFETY WARNINGS**

Your safety is important to us. Please read this information before using your cooktop. Please strictly observe the instructions in this manual. No liability will be assumed for any problems, damage or fires caused by failure to comply with the instructions in this manual. The device is intended for domestic use only, to cook food and extract the fumes generated by cooking. No other use is allowed (e.g. heating rooms). The manufacturer declines any liability for inappropriate use or incorrect setting of the controls.

The product may have different aesthetic features with respect to the illustrations in this handbook, however the operating, maintenance and installation instructions remain the same.

This manual must be stored for future consultation at any time. If sold, transferred or moved, it must remain with the product.

## **INSTALLATION**

### **Electrical Shock Hazard**

- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.
- Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory.
- Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.
- -Installation or maintenance must be performed by a qualified technician, in compliance with the manufacturer's instructions and with local safety regulations. Do not repair or replace any part of the device unless specifically stated in the operating manual.
- Earthing the device is compulsory.
- The power cable must be long enough ,to allow the device, built-in to the cabinet, to be connected to the electrical network.
- In order to ensure the installation complies with current safety standards, a regular omnipolar switch is required that assures the complete disconnection of the mains under category III over-voltage conditions, in accordance with the installation rules.
- Do not use multiple sockets or extension cords. -Once installation is complete, the electrical components must no longer be accessible by the user.

- Before connecting the device to the electrical network: check the data plate (on the bottom of the device) to ensure that the voltage and power correspond to the network values and that the connection socket is suitable. If in doubt, consult a qualified electrician.

### **Cut Hazard**

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

### **Important Safety Instructions**

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.
- 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.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- 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
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot
- A steam cleaner is not to be used.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.

- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **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.
- After use, switch off the hob from its control device and do not rely on the pot detector.
- Avoid spills; when boiling or heating liquids, lower the heat supply.
- Do not leave the heating elements on with pots and pans empty or without containers.
- Once cooking is complete, turn off the relative zone.
- Never use aluminium foil to cook with, and never directly place products packaged with aluminium on top of the cooking surface. The aluminium would melt and irreparably damage your device.
- Never heat a tin or a tin can containing foods without first opening it: it might explode!

## **OPERATION AND MAINTENANCE**

### **Electrical Shock Hazard**

- Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface should break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.
- Switch the cooktop off at the wall before cleaning or maintenance.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

### **Health Hazard**

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

## **Hot Surface Hazard**

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

## **Cut Hazard**

- The razor-sharp blade of a cooktop scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

## **Important Safety Instructions**

- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.

- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: -staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; -farm houses; -by clients in hotels, motels and other residential type environments; -bed and breakfast type environments.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.
- Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- The room must be properly ventilated when the cooker hood is used at the same time as other combustion devices, gas or otherwise.
- The hood must be regularly cleaned both internally and externally (AT LEAST ONCE PER MONTH), in strict accordance with the maintenance instructions.
- Failure to follow the rules for hood cleaning and filter replacement and cleaning shall result in a fire hazard.
- It is strictly prohibited to flame food. The use of an open flame may damage the filters and cause a fire hazard; it must therefore be avoided under all circumstances. Extra care must be taken when frying to prevent the oil from overheating and catching fire.
- **CAUTION:** When the hob is on, the accessible parts of the hood may become hot.
- In regards to the technical and safety measures that must be adopted for fume extraction, regulations issued by local authorities must be strictly followed.
- The extracted air must not be conveyed through the same ducts used to extract the fumes generated by gas combustion or other types of combustion devices. Never use the hood unless the grill has been correctly assembled!
- Use only the fastening screws supplied with the product for its installation, or if not supplied, purchase the correct type of screws. Use screws with the right length, as indicated in the installation guide.

- When the cooker hood is used together with other devices powered with non-electrical energy, the negative pressure of the room must not exceed 4 Pa ( $4 \times 10^{-5}$  bar). This can be achieved whenever the air needed for combustion is able to enter through openings that cannot be sealed, for example in doors, windows, incoming/exhaust air wall boxes or by other technical means. An incoming/exhaust air wall box alone does not ensure compliance with the limit.
- Recommendations for correct use in order to reduce the impact on the environment: When starting to cook, turn on the hood at minimum speed and leave it on for a few minutes even after cooking is complete. Increase the speed only if there is a large amount of fumes and steam, using the Booster function only in extreme cases. To keep the odour reduction system running efficiently, replace the carbon filter/s when necessary.
- To ensure the high performance of the grease filter, clean it when necessary. To improve efficiency and minimise noise, use the maximum ducting diameter indicated in this manual.
- Leaving fat or oil cooking on an unattended hob can be dangerous and may lead to fires.
- Never leave hot oil or fat unattended.
- Never operate the appliance without grease filter.
- Never work with naked flames close to the appliance (e.g. flambéing) around the grease filters.
- Do not install the appliance near a solid fuel heating appliance (e.g. wood- or coal-burning) unless the heating appliance has a sealed, non-removable cover. There must be no flying sparks.
- Allow the appliance to cool down before cleaning.
- If hot liquids penetrate the appliance, only remove the grease filter or the overflow container once the appliance has cooled down.
- There is a slight odor when unpacking, and it will soon disappear.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions [RY1] for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.
- Range hoods and other cooking fume extractors may adversely affect the safe operation of appliances burning gas or other fuels (including those in other rooms) due to back flow of combustion gases. These gases can potentially result in carbon monoxide poisoning. After installation of a range hood or other cooking fume extractor, the operation of flued gas appliances should be tested by a competent person to ensure that backflow of combustion gases does not occur.

- there is a fire risk if cleaning is not carried out in accordance with the instructions
- CAUTION: Accessible parts may become hot when used with cooking appliances.
- regulations concerning the discharge of air have to be fulfilled.
- CAUTION: This appliance is not intended to be used with gas hobs.

**Congratulations** on the purchase of your new Induction Hob with Integrated Hood.

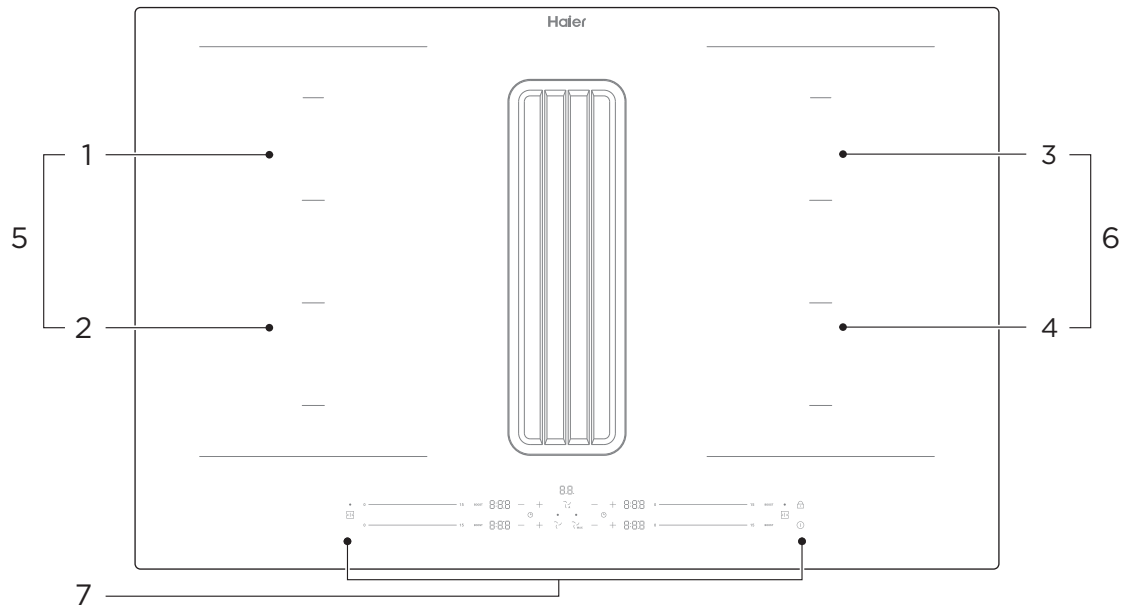
We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.

For installation, please read the installation section.

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

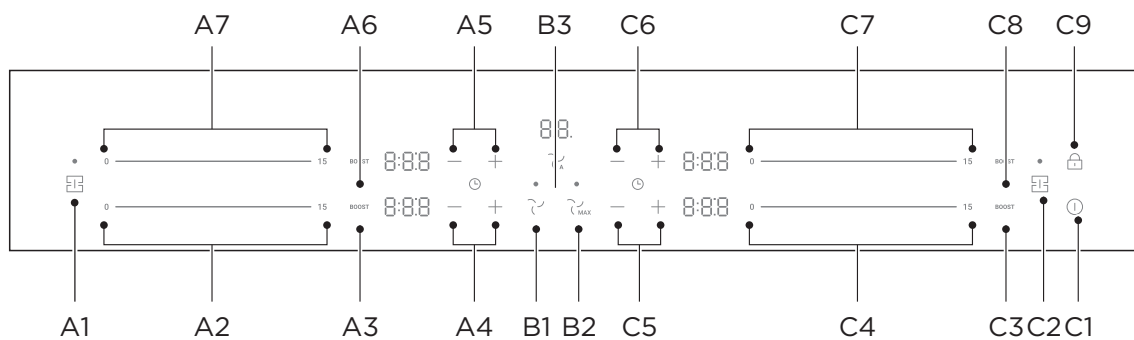
# PRODUCT OVERVIEW

## Top View



- |                          |                          |                          |
|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| 1. Max. 2200/3600 W zone | 2. Max. 2200/3600 W zone | 3. Max. 2200/3600 W zone |
| 4. Max. 2200/3600 W zone | 5. Max. 3300/3700 W zone | 6. Max. 3300/3700 W zone |
| 7. Control panel         |                          |                          |

## Control Panel



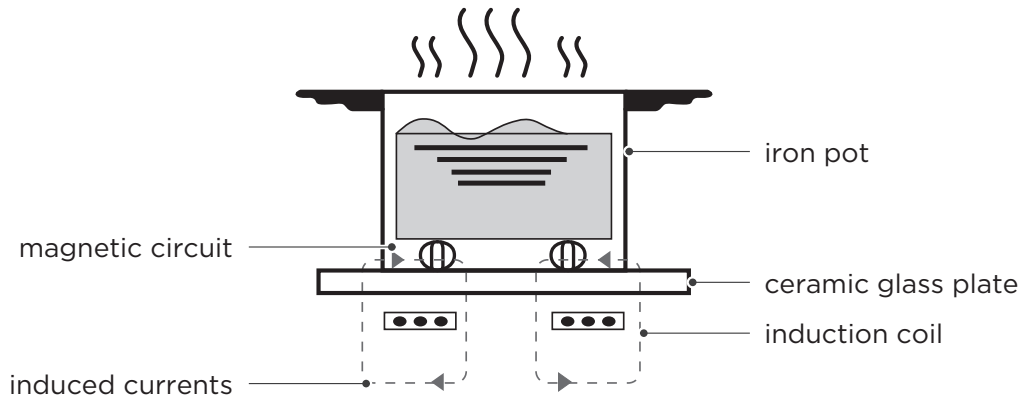
- |                               |                               |                              |
|-------------------------------|-------------------------------|------------------------------|
| A1. Flexible Area control     | A2. Power regulating controls | A3. Boost                    |
| A4. time regulating controls  | A5. time regulating controls  | A6. Boost                    |
| A7. Power regulating controls |                               |                              |
| B1. hood regulating control   | B2. Boost                     | B3. Hob and hood Auto        |
| C1. ON/OFF control            | C2. Flexible Area control     | C3. Boost                    |
| C4. Power regulating controls | C5. time regulating controls  | C6. time regulating controls |
| C7. Power regulating controls | C8. Boost                     | C9. Keylock control          |

### NOTE

All the pictures in this manual are for explanation purpose only. Any discrepancy between the real object and the illustration in the drawing shall be subject to the real subject.

## Working Theory

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



## Operating Mode

You can use your appliance in air extraction mode or circulating-air mode.

### Exhausting mode

The air which is drawn in is cleaned by the grease filters and conveyed to the exterior by a pipe system.



The air must not be discharged into a flue that is used for exhausting fumes from appliances burning gas or other fuels (not applicable to appliances that only discharge the air back into the room).

- If the exhaust air is to be conveyed into a non-functioning smoke or ex-haust gas flue, you must obtain the consent of the heating engineer responsible.
- If the exhaust air is conveyed through the external wall, a tele-scopic duct should be used.

### Filtrating mode

The air which is drawn in is cleaned by the grease filters and an odour filter, and conveyed back into the room.

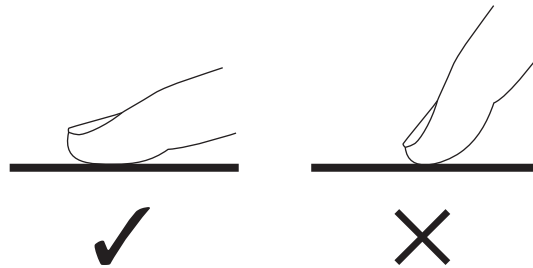


To bind odours in circulating-air mode, you must install an odour filter. The different options for operating the appliance in circulating-air mode can be found in our catalogue. Alternatively, ask your dealer.

# OPERATION INSTRUCTIONS

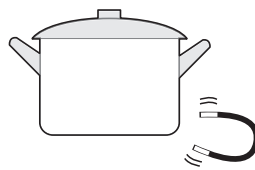
## Touch Controls

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

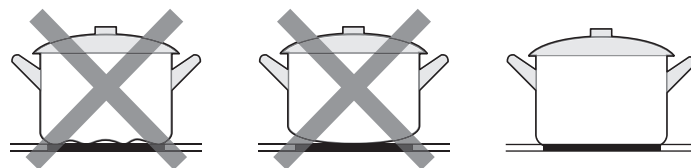


## Choosing the Right Cookware

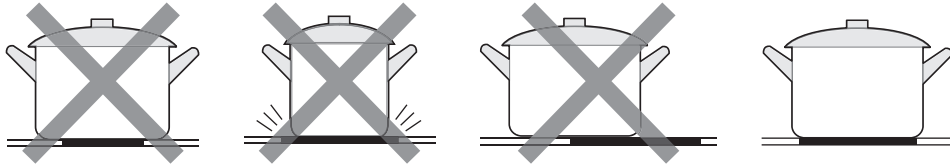
- ⚠️ Only use cookware with a base suitable for induction cooking.  
Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test.  
Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is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



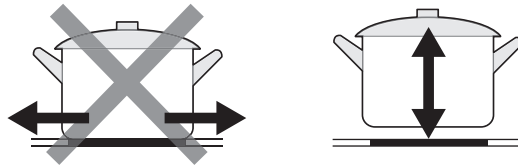
- Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



- Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a pot a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency. If you use smaller pot efficiency could be less than expected. Pot less than 140 mm could be undetected by the hob. Always centre your pan on the cooking zone.



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



## How to Use

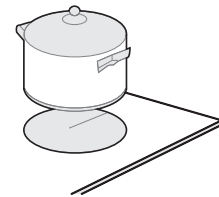
### Start Cooking

Touch the ON/OFF control for 1 seconds. After power on, the buzzer beeps once, all displays show “-”, indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.



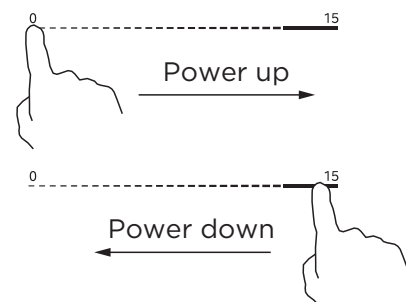
Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.

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



Select a heat setting by touching the slider control

- You can modify the heat setting at any time during cooking.



## If the display flashes alternately with the heat setting

This means that:

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

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

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





## Manual ventilation control

You can control the ventilation setting manually.

### NOTE


Using tall items of cookware may prevent the ex-traction system from working at optimum power. You can improve the extraction power by placing the lid on the cookware at an angle.

## Activating the manual ventilation control

1. In the power-on state ,touch  key to activate the ventilation system;
2. Short press the hood key  to switch levels from 0-3, long press the hood key  for 3s to close the hood.
3. Touch  to switch to boost level.

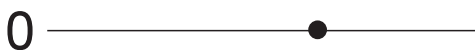
## The ventilation system is activated.

Changing or deactivating manual ventilation control

1. Power off
2. Using the hood key  to adjust the level to 0

## Finish Cooking

Turn the cooking zone off by touching the slider to "0". Make sure the display shows "0".



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





## Run-on function for the ventilation system

ventilation system is divided into manual and automatic modes.

The automatic mode can be enabled after all the hob is enabled. It will be automatically disabled two minutes after the hob is all shut down.

Manually

In power on states, touch  or  . digital screen display level 0-3 or b.  
Automatically

In power on states, Touch  , digital screen display A.

The appliance deactivates the run-on function when:

- 2 minutes after all hobs are shut down.
- press power key.

## Using the Boost function

### Activate the boost function

Touching the max button. Make sure the display shows the marquee action.

# MAX

### Cancel the Boost function

Touching the heating zone slider control that you wish to cancel the boost function.



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



- The function can work in any cooking zone.
- The cooking zone returns to its original setting after 10 minutes.
- If the original heat setting equals 0, it will return to max digital level after 10 minutes.
- If the LF hob is set to boost and then the LR hob is set to boost, the LF LR is set to 15 level.

### Intensive ventilation setting

- The ventilation system has intensive modes. If you activate the intensive settings, the ventilation system works at maximum output.
- Activating the intensive ventilation setting.
  1. Touch (B).
  2. Display “b” on the digital tube.
- Changing or deactivating the intensive ventilation setting.
- Using the key to select the required performance level in the settings area or set it to 0.

### Automatic start for the ventilation system

If you select a power level for a cooking zone and the auto-matic start switches on. The ventilation system switches on at a power level in accordance with the respective power level for the cooking zones.

### Flexible Area

- This area can be used as a single zone or as two different zones, accordingly to the cooking needs anytime.
- Flexible area is made of two independent inductors that can be controlled separately. When working as a single zone, the part that is not covered by cookware is automatically switched off after 8 seconds.
- To grant a correct pan detection and an even heat distribution, the cookware should be correctly placed:
  - In the front or rear side of the flexible zone when the cookware is smaller than 21 cm.
  - Anywhere with bigger cookware.

### As big zone

To activate the flexible area as a single big zone, simply press the Flexible Area control.



The power setting works as any other normal area.

To add a further pot, press again the dedicated keys, in order to detect the cookware.




## As two independent zones

To use the flexible area as two different zones with different power settings, press the Flexible Area control.

## Locking the Controls

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

To lock the controls	
Touch and hold the Lock control for 3 seconds.	The digital tube displays “Lo”
To unlock the controls	
Touch and hold the Lock control for 3 seconds.	

 When the hob is in the lock mode, all the controls are disabled except the ON/OFF  , you can always turn the induction hob off with the ON/OFF  control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

## Power Management Function

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

### To enter Power Management Function

State: Set Child Lock in power off state

Entry conditions:


1) LR max Burner **MAX** select key 3 seconds(+Buzzer sound)

2) LF max Burner **MAX** select key 3 seconds(+Buzzer sound)

Set working:

Set working:

### To switch to another level

1) Select the power limit value with the lock key  (the range of power limit value selection is based on Spec)

There are 5 power levels, from “2.8kW” to “7.4kW”.

The LR and RF digital display will show one of them.

“28 00” : the maximum power is 2.8kW.


“35 00” : the maximum power is 3.5kW.

“45 00” : the maximum power is 4.5kW.

“58 00” : the maximum power is 5.8kW.

“74 00” : the maximum power is 7.4kW.

## Confirmation and Exit Power Management Function

After select power limit value, use power off key  for confirmation.

Then the hob will be turned off.

## Timer control

- You can set it to turn one or more cooking zones off after the set time is up.
- The maximum timing time is the default running time of the current running level, please refer to Default working times table.

## Setting the timer to turn cooking zones off

### Set one zone

Touching the heating zone slider control.



Set the time by touching the or control of the timer.

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



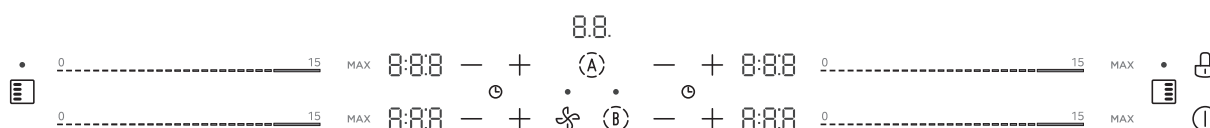
When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time.

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

0:30

### Set more zones:

The steps for setting more zones are similar to the steps of setting one zone; The timing of each heating zone is independently set and displayed The show as below:



### Cancel the timer

The timing time of the operation corresponding to the heating zone to 0:00.

Touch and hold the timer control “-” and “+” for 1s, the timer will be cancel.



## NOTE

- 1) The manual timing setting cannot exceed the default timing time of the stove head. If the current level value is reduced after the maximum timing time is set, the timing time will automatically change to the default maximum time of the current level when the timing time is greater than the default closing time of the current level.
- 2) Under the timing display state, click the slider once to view the current heating level. After entering the display mode of level, click or slide the slider to set the level

## Default working times

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

Induction hob:

<b>Power level</b>	1	2	3	4	5	6	7	8	9
<b>Default working timer (min)</b>	480	480	480	360	360	360	240	240	240
<b>Power level</b>	10	11	12	13	14	15			
<b>Default working timer (min)</b>	120	120	120	90	90	90			

Hood:

<b>Power level</b>	1	2	3
<b>Default working timer (min)</b>	480	240	120

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

## Before Using Your New Induction Hob And Hood

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

The appliance is supplied with a preset Air extraction mode.

If you want to Air extraction mode to Circulating-air mode, You can follow the steps below:

1. Enter hood mode settings

State: Set Child Lock in power off state.

Entry conditions:

Press the (A) key 3 seconds(+buzzer sound), and the LF digital tube will display "ou" or "In", using the lock key (L) to change the mode;

If it is in Air extraction mode now, and the LF digital tube will display "ou", use the power button (I) to confirm and turn on the machine;

If it is in Circulating-air mode now, and the LF digital tube will display "In", use the power button (I) to confirm and turn on the machine;

# QUICK START GUIDE

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

## Cooking Tips

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

### Simmering, cooking rice

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

### Searing steak

To cook juicy flavorsome steaks:

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

### For Stir-frying

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

## Detection of Small Articles

When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminium), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the hob automatically go on to standby in 1 minute. The fan will keep cooking down the induction hob for a further 1 minute.

## Heat Settings

The settings below are guidelines only. The exact setting will depend on several factors, including your cookware and the amount you are cooking. Experiment with the induction hob to find the settings that best suit you.

Heat setting	Suitability
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"><li>• delicate warming for small amounts of food</li><li>• melting chocolate, butter, and foods that burn quickly</li><li>• gentle simmering</li><li>• slow warming</li></ul>
3 - 5	<ul style="list-style-type: none"><li>• reheating</li><li>• rapid simmering</li><li>• cooking rice</li></ul>
6 - 11	<ul style="list-style-type: none"><li>• pancakes</li></ul>
12 - 13	<ul style="list-style-type: none"><li>• fried</li><li>• cooking pasta</li></ul>
15/P	<ul style="list-style-type: none"><li>• stir-frying</li><li>• searing</li><li>• bringing soup to the boil</li><li>• boiling water</li></ul>

## 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.

## CAUTIONS

1. The induction hotplate must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. The hob will not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the hob electronics
3. The induction hotplate shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the table surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
6. A steam cleaner is not to be used.

## Connecting the Hob to the Mains Power Supply


 This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person.

Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

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

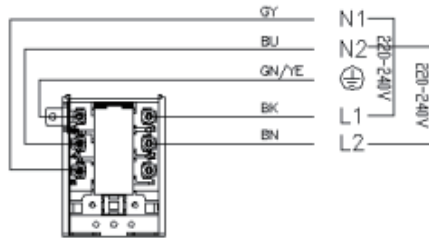
To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.

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

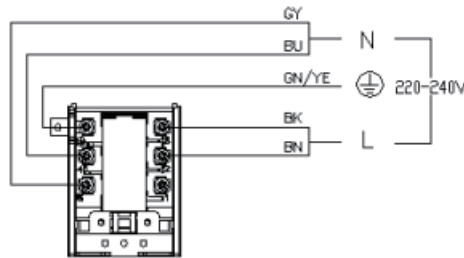
 Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations.

Any alterations must only be made by a qualified electrician.

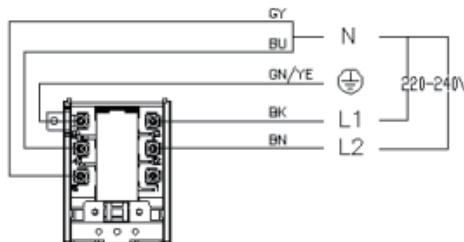
- ⚠ If the total number of heating unit of the appliance you choose is not less than 4, the appliance can be connected directly to the mains by single-phase electric connection, as shown below.
- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out the by after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.



220-240V/380-415V



220-240V 1N~



220-240V/380-415V

- ⚠ The bottom surface and the power cord of the hob are not accessible after installation.

# CLEANING AND MAINTENANCE

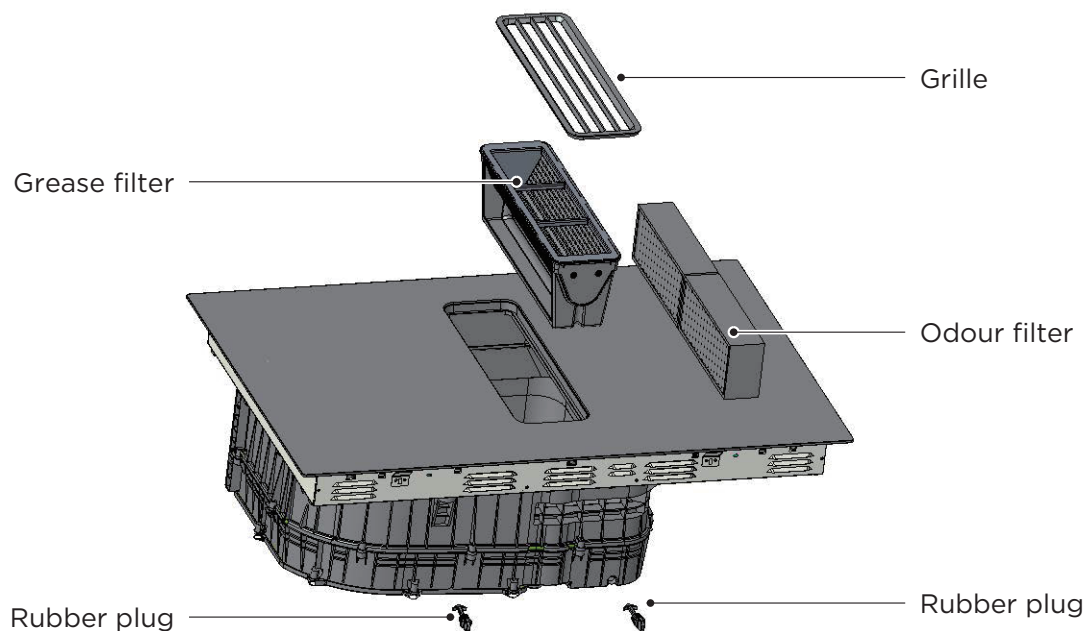
To keep your appliance working efficiently for a longtime, it is important to clean and maintain it carefully.

## Cleaning the Hob

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

## Components To Be Cleaned Or Replaced

The following overview shows the components of the appliance that you either replace or clean.

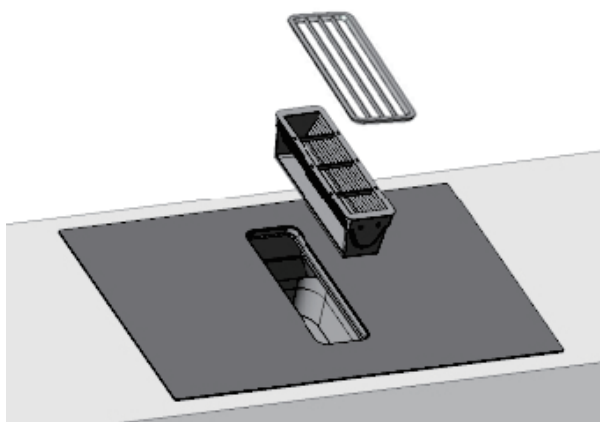


## Changing The Odour Filter

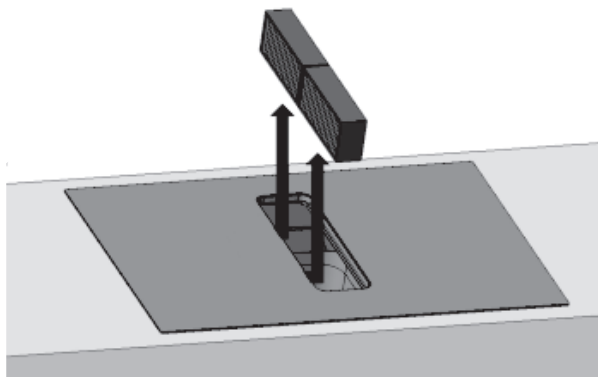
Change the odour filter regularly.

### NOTE

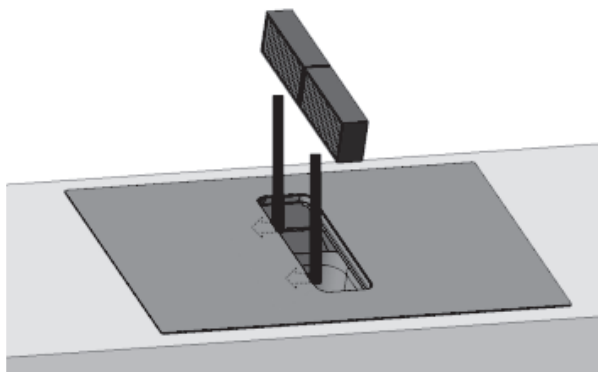
- You can obtain odour filters from specialist retailers or customer service.
- 1. To keep them in good working order, only use genuine replacement filters.
- 2. ATTENTION!  
Falling grease filters and grille may damage the hob below.  
Remove the grille and the grease filter, and dispose of them properly.
- Grease may accumulate in the bottom of the container. Hold the grease filter level to prevent grease from dripping out.



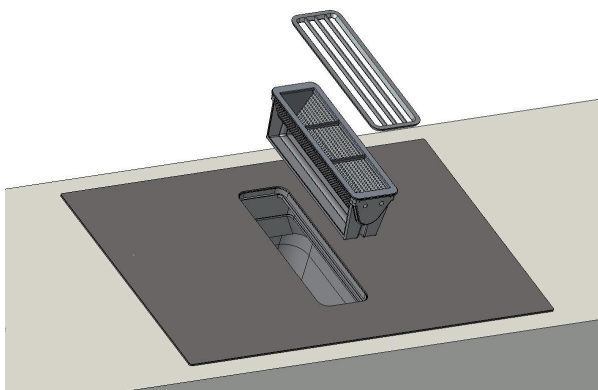
3. Remove the two odour filters, and dispose of them properly.



4. Insert two odour filters into the left of the appliance.




5. Insert the grease filter, and Cover the grille.



Resetting the saturation indicator

1. Replace the odour filter.

2. In the off state, long press lock key 3s to enter lock state.

3. long press  key for 3 sec to reset the odour filters, and the hood display screen show "CL"

## Cleaning the Grille and Grease Filters

The grease filters filter the grease from the cooking vapour. To keep it in good working order, you must clean the grease filter regularly.

### **⚠ WARNING...Risk of fire!**

Fatty deposits in the grease filters may catch fire.

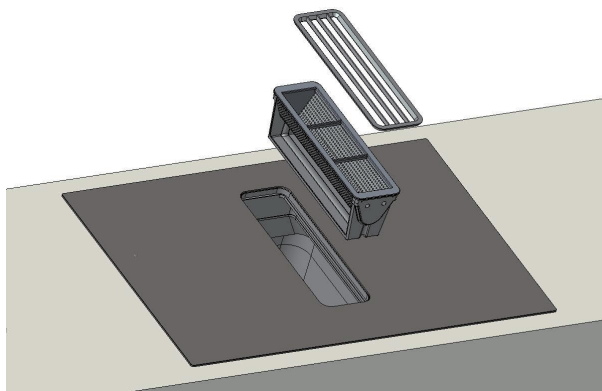
- Never operate the appliance without a grease filter.
- Clean the grease filters regularly.
- Never work with naked flames close to the appliance (e.g. flambéing).
- Do not install the appliance near a solid fuel heating appliance (e.g. wood- or coal-burning) unless the heating appliance has a sealed, non-removable cover. There must be no flying sparks.

#### 1. ATTENTION!

Falling grease filters may damage the hob below. (It is recommended to clear the grease filter every 7 days)

Remove the grille and the grease filter, and dispose of them properly.

- Grease may accumulate in the bottom of the container. Hold the grease filter level to prevent grease from dripping out.



#### 2. Clean the grille.

- See chapter “Cleaning the grease filters or grille manually”

#### 3. Clean the grease filters.

- See chapter “Cleaning the grease filters or grille manually”
- See chapter “Cleaning the grease filter in the dishwasher”

#### 4. If required, remove the odour filters or acoustics filters and clean the appliance from the inside.

- See chapter “Changing the odour filter”

#### 5. If any objects get into the appliance, remove these objects and ensure that the supply to the overflow container is not blocked.

#### 6. Wipe out the inside of the appliance with soapy water and a dish cloth.

#### 7. After cleaning, reinsert the dried metal grease filter.

### Cleaning the grease filters or grille manually

1. Soak the grease filter or grille in hot soapy water.
2. Use a brush to clean the grease filter or grille.  
Do not use aggressive, acidic or alkaline cleaning products.  
Use special grease solvent for stubborn dirt.
3. Rinse the grease filters thoroughly.
4. Allow the grease filters to drain.

### **Cleaning the grease filter in the dishwasher**

1. Place the grease filters loosely in the dishwasher and do not jam it in.  
For optimum cleaning results, lay the grease filter on the filter side in the dishwasher.  
Do not clean heavily soiled grease filters with utensils.  
Do not use aggressive, acidic or alkaline cleaning products.
2. Start the dishwasher.  
Select a temperature of no more than 70.°C.
3. Allow the grease filters to drain.

### **Clean the Cavity and Sewage**

From the rubber plug, drain liquids or objects that come into the appliance from above.

Requirement: The appliance has cooled and the residual heat indicator has gone out.

1. Pull out the rubber plug with one hand and hold the bin with the other hand, drain liquids or objects from the rubber plug
2. Ensure that the supply to rubber plug is not blocked, before plugging it back into place.  
Remove any objects that have entered the appliance once it has cooled down. To do this, remove the grease filter.

# TROUBLESHOOTING

Operation of your appliance can lead to errors and malfunctions. The following tables contain possible causes and notes for resolving an error message or malfunction. It is recommended to read the tables carefully below in order to save your time and money that may cost for calling to the service center.

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

The induction hob is equipped with a self diagnostic function. With this test the technician is able to check the function of several components without disassembling or dismantling the hob from the working surface.

<b>Problem</b>	<b>Possible causes</b>	<b>What to do!</b>
E1,E2,E7	Temperature sensor failure.	Please contact the supplier.
E3,E4	Temperature sensor of the IGBT failure.	Please contact the supplier.
EU	The connection between the display board and the main board is fail.	Please contact the supplier.
EL,EH	Abnormal supply voltage	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
C1	Temperature sensor of the ceramic glass plate is high.	Please restart after the induction hob cools down.
C2	Temperature sensor of the IGBT is high	Please restart after the induction hob cools down.
F5	Cooling fan failure	Please restart after the induction hob cools down.
B3	Abnormal temperature in ventilation system	Please restart after the induction motor cools down.
B5	Startup of the Ventilation system fails	Check hood for foreign objects, and restart hood.
B7	Startup of the Ventilation system fails	Please contact the supplier.
Bd	The communication between the display board and the hood driver board fails	Please contact the supplier.
EF	Multiple function key are pressed at the same time	Clean the operation panel.
FC	Filter replacement tips	Please replace the filter screen, refer to the filter screen replacement guide.

Failure code occur during customer using & Solution;

Failure code	Problem	Solution
--------------	---------	----------

**Auto-Recovery**

EL,EH	Supply voltage is above the rated voltage.	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
C1	High temperature of ceramic plate sensor.	Wait for the temperature of ceramic plate return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart unit.
C2	High temperature of IGBT	Wait for the temperature of IGBT return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart unit. Check whether the fan runs smoothly; if not , replace the fan.
B3	The current of the hood driver board is abnormal.	Touch "ON/OFF" button to restart unit.
B7	Ventilation system air duct fully blocked.	Touch "ON/OFF" button to restart unit. Check hood for foreign objects,and restart hood.

**No Auto-Recovery**

E2	Ceramic plate temperature sensor failure- -short circuit.	Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor.
E1	Ceramic plate temperature sensor failure--open circuit.	
E7	Ceramic plate temperature sensor failure—invalid.	
E4	Temperature sensor of the IGBT failure - short circuit.	Replace the power board.
E3	Temperature sensor of the IGBT failure - open circuit.	
B5	Ventilation system error.	Replace the hood driver board or motor.
Bd	The communication between the display board and the hood driver board fails.	Replace the hood driver, power board, or display board, and check whether the connecting cable is damaged.

## Specific Failure & Solution

Failure	Problem	Solution A	Solution B
The LED does not come on when unit is plugged in.	No power supplied.	Check to see if plug is secured tightly in outlet and that outlet is working.	
	The accessorial power board and the display board connected failure.	Check the connection.	
	The accessorial power board is damaged.	Replace the accessorial power board.	
	The display board is damaged.	Replace the display board.	
Some buttons can't work, or the LED display is not normal.	The display board is damaged.	Replace the display board.	
The Cooking Mode Indicator comes on, but heating does not start.	High temperature of the hob.	Ambient temperature may be too high. Air Intake or Air Vent may be blocked.	
	There is something wrong with the fan.	Check whether the fan runs smoothly; if not, replace the fan.	
	The power board is damaged.	Replace the power board.	
Heating stops suddenly during operation and the display flashes "u".	Pan Type is wrong.	Use the proper pot (refer to the instruction manual.)	Pan detection circuit is damaged, replace the power board.
	Pot diameter is too small.		
	Cooker has overheated;	Unit is overheated. Wait for temperature to return to normal. Push "ON/OFF" button to restart unit.	
Heating zones of the same side ( Such as the first and the second zone ) would display "u".	The power board and the display board connected failure;	Check the connection.	
	The display board of communicate part is damaged.	Replace the display board.	
	The Main board is damaged.	Replace the power board.	
Fan motor sounds abnormal.	The fan motor is damaged.	Replace the fan.	

The above are the judgment and inspection of common failures.

Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the induction hob.

# SPECIFICATIONS

<b>Cooking Hob</b>	<b>HAIH82MTMCE / HAIH82MTMCF</b>
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 380-415V 3N~ 50Hz or 60Hz
Installed Electric Power	7400W
Product Size DxWxH(mm)	800X520X230
Building-in Dimensions AxB (mm)	750X490
Motor	BLDC

## Energy labelling

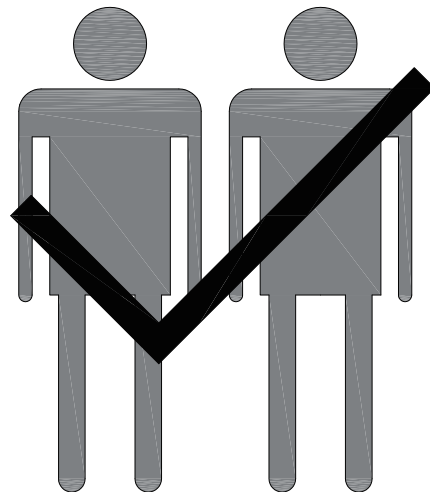
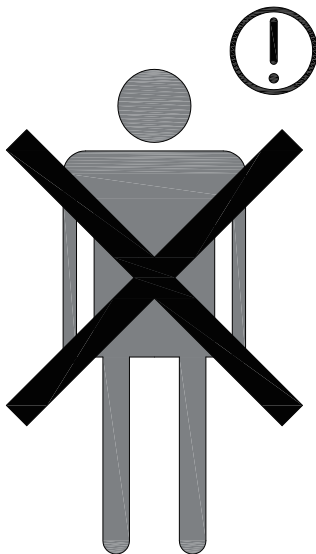
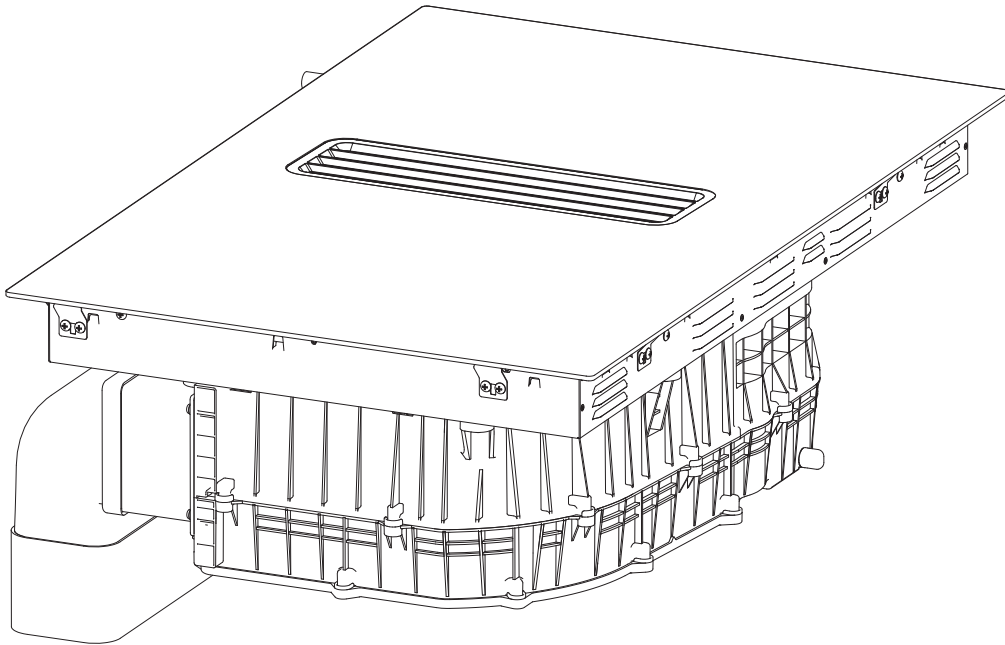
<b>Manufacturer</b>	<b>Haier</b>		
<b>Model identification</b>	<b>HAIH82MTMCE / HAIH82MTMCF</b>		
	Symbol	Value	Unit
Type of hob	Electric hob		
Number of cooking area	Two areas		
Heating technology	Induction cooking		
Diameter of useful surface for cooking zone Ø	Ø	-	cm
Diameter of useful surface cooking area L*W	L W	Left area: 37.5*20.5 Right area: 37.5*20.5	cm
Energy consumption per cooking zone or area	EC <sub>electric cooking</sub>	Left area: 185 Right area: 188	Wh/kg
Energy consumption for the hob	EC <sub>electric hob</sub>	186	Wh/kg
<b>Energy consumption</b>			
Annual energy consumption	AEC <sub>hood</sub>	31.4	kWh/a
Energy efficiency class	-	A	-
Energy efficiency index	EEl <sub>hood</sub>	50.2	-
Fluid dynamic efficiency	FDE <sub>hood</sub>	28.3	-
Fluid dynamic efficiency class	-	A	-
<b>Lighting</b>			
Lighting efficiency	LE <sub>hood</sub>	N/A	lux/W
Lighting efficiency class	-	N/A	-

	Symbol	Value	Unit
<b>Grease filtering</b>			
Grease filtering efficiency	GFE <sub>hood</sub>	79.1	%
Grease filtering efficiency class	-	C	-
<b>Air flow volume (ducted extraction)</b>			
Maximum air flow at lowest setting in normal use	-	327	m /h
Maximum air flow at highest setting in normal use	-	518	m /h
Maximum air flow at boost setting	-	645	m /h
<b>Noise(ducted extraction)</b>			
Airborne acoustical A-weighted sound power emissions at lowest setting	-	57	dB
Airborne acoustical A-weighted sound power emissions at highest setting	-	65	dB
Airborne acoustical A-weighted sound power emissions at boost setting	-	70	dB
<b>Power consumption</b>			
Power consumption in off mode	Po	0.42	W
Power consumption in standby mode	Ps	N/A	W
<b>Air flow volume (recirculated extraction)</b>			
Maximum air flow at lowest setting in normal use	-	355	m /h
Maximum air flow at highest setting in normal use	-	468	m /h
Maximum air flow at boost setting	-	520	m /h
<b>Noise(recirculated extraction)</b>			
Airborne acoustical A-weighted sound power emissions at lowest setting	-	62	dB
Airborne acoustical A-weighted sound power emissions at highest setting	-	67	dB
Airborne acoustical A-weighted sound power emissions at boost setting	-	70	dB

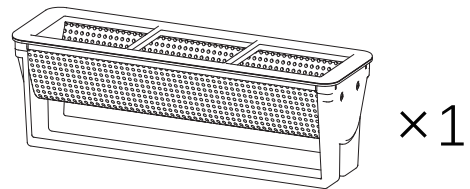
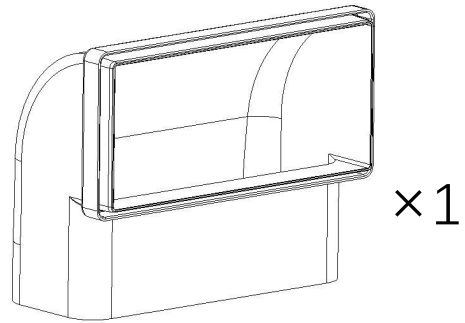
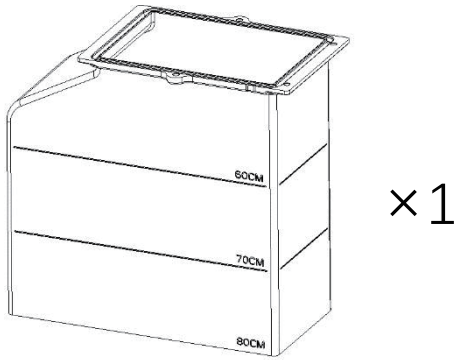
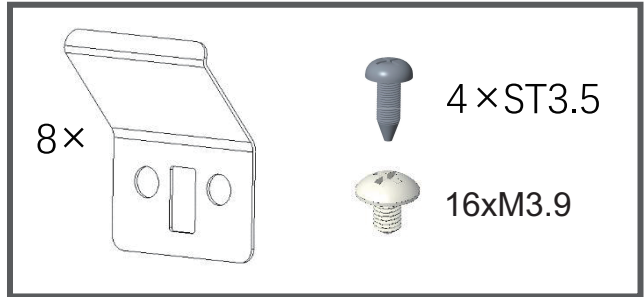
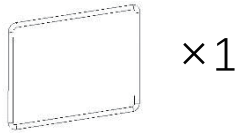
Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice.

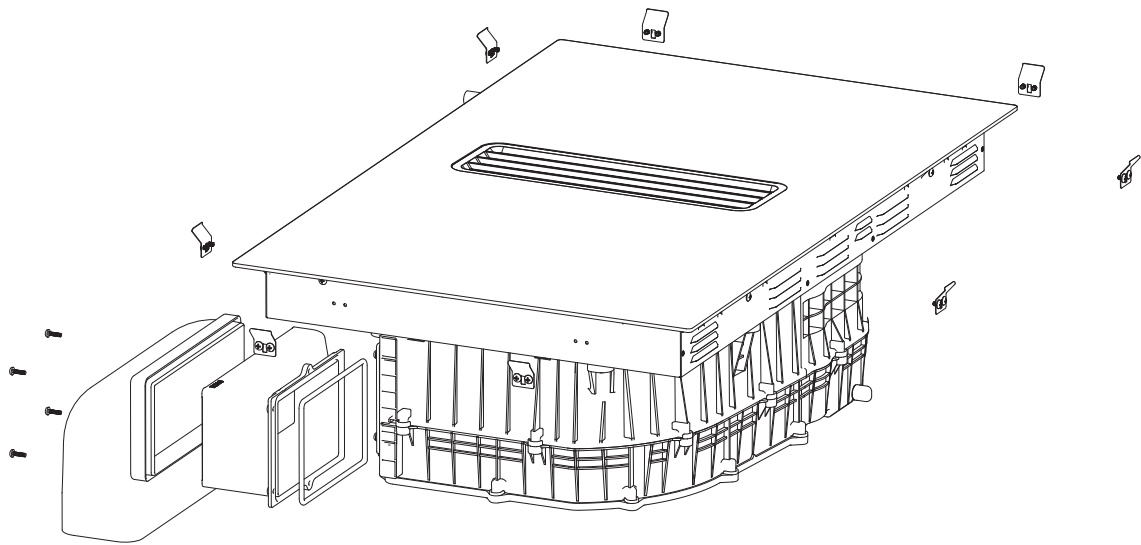
<b>The base diameter of induction cookware</b>		
<b>Cooking zone</b>	<b>Minimum</b>	<b>Maximum</b>
1 & 2 & 3 & 4	120	200
Flexible area	120	220*380

# PRODUCT INSTALLATION

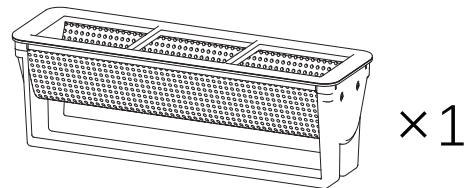
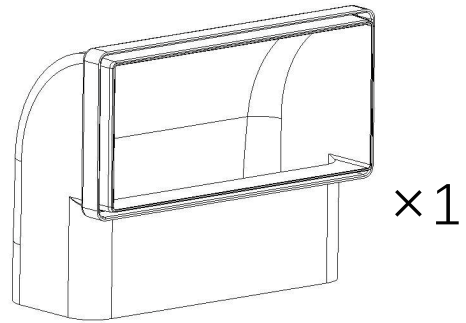
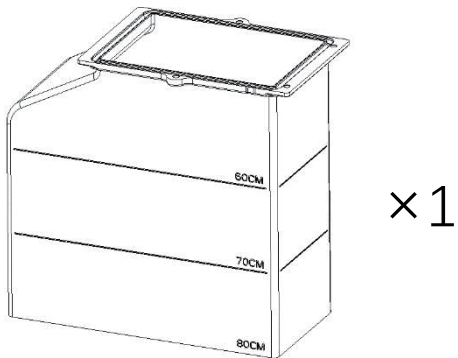
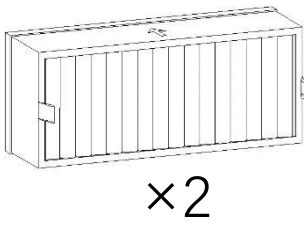
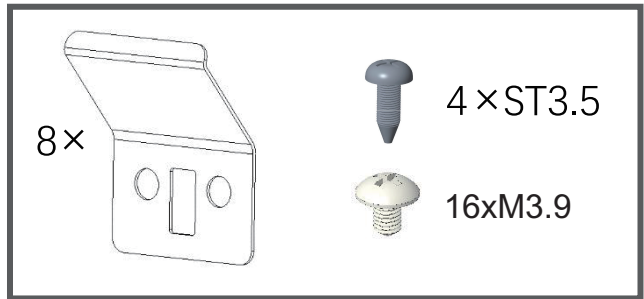


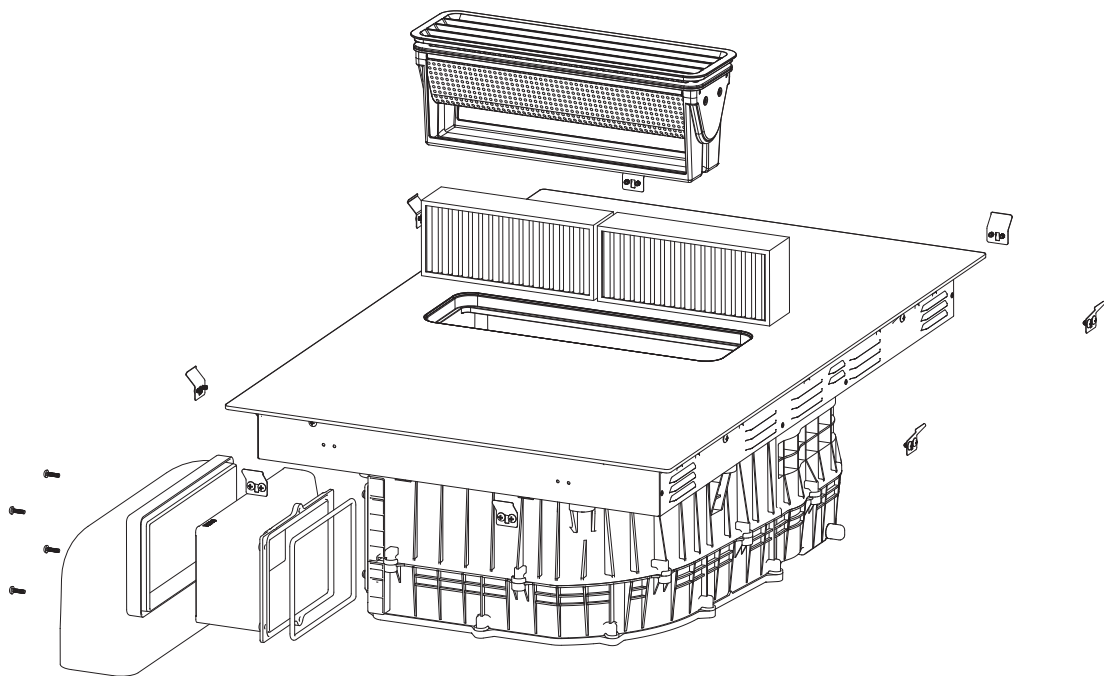
# Installation Accessories, Outward Discharge



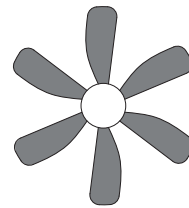
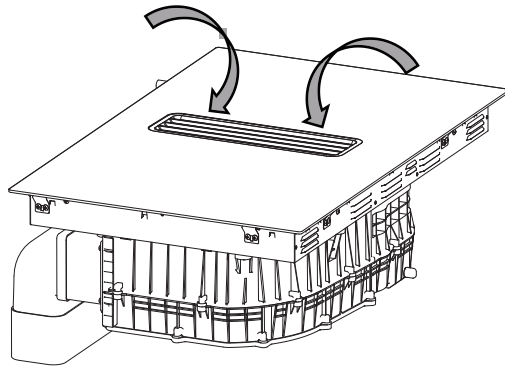
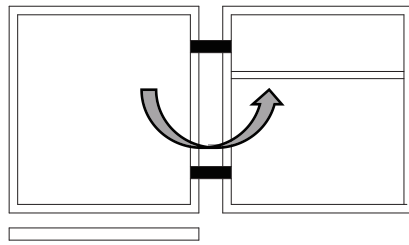


# Installation Accessories, Inward Discharge

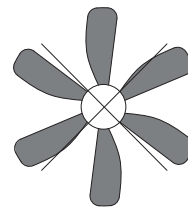
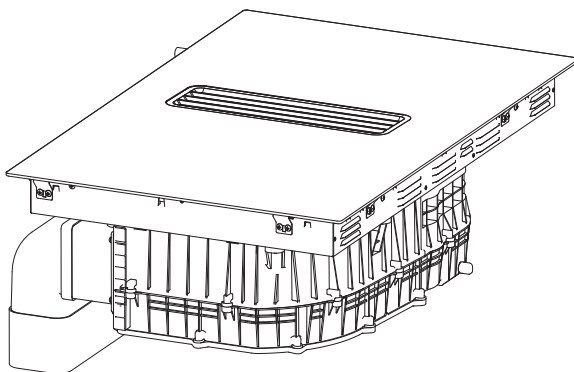
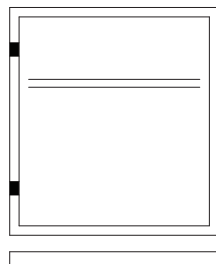


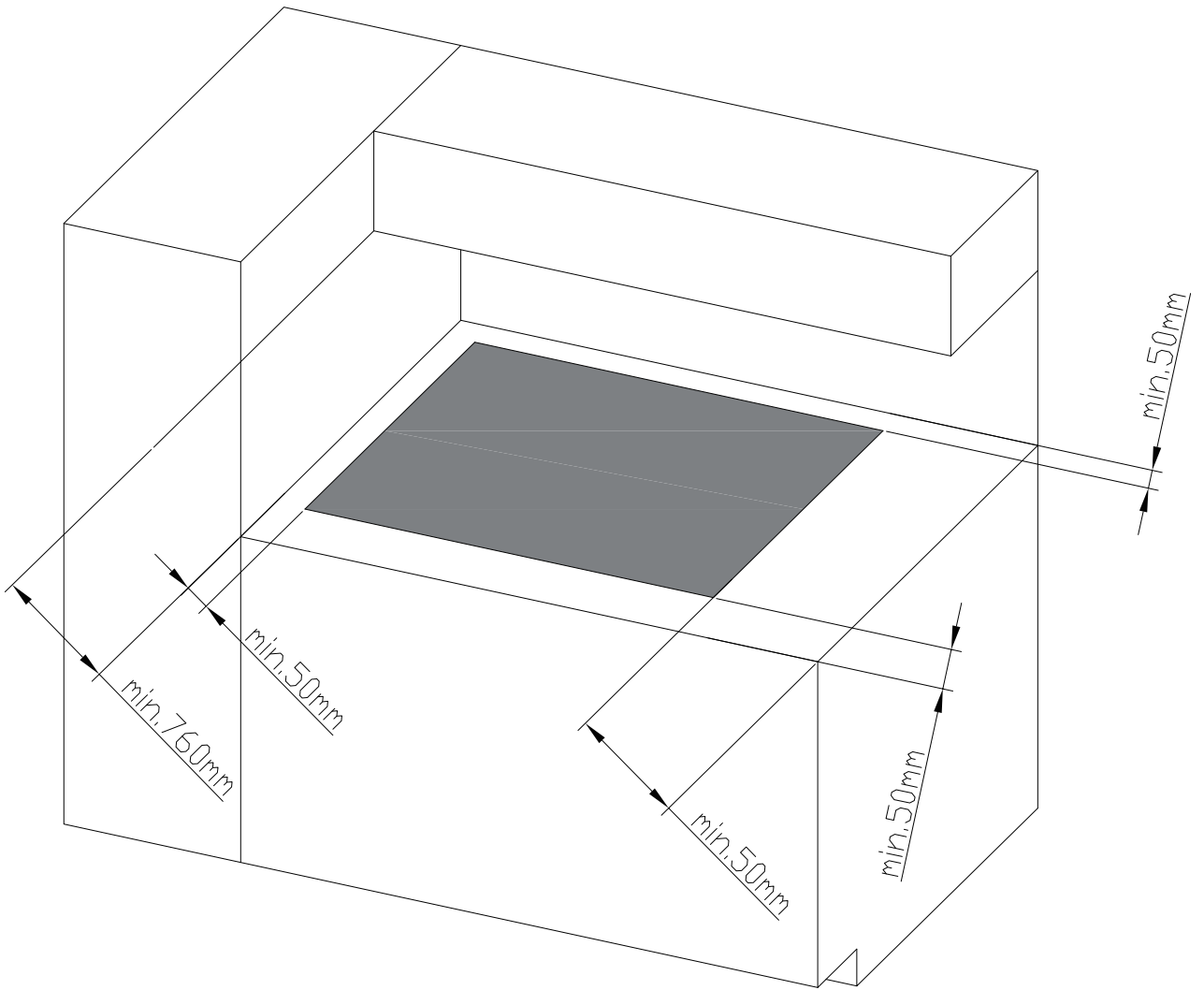


**Air Outlet Open**

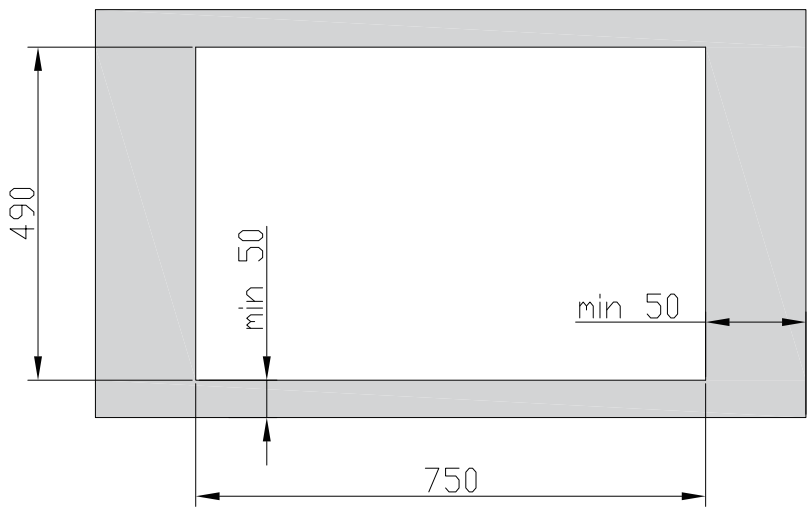
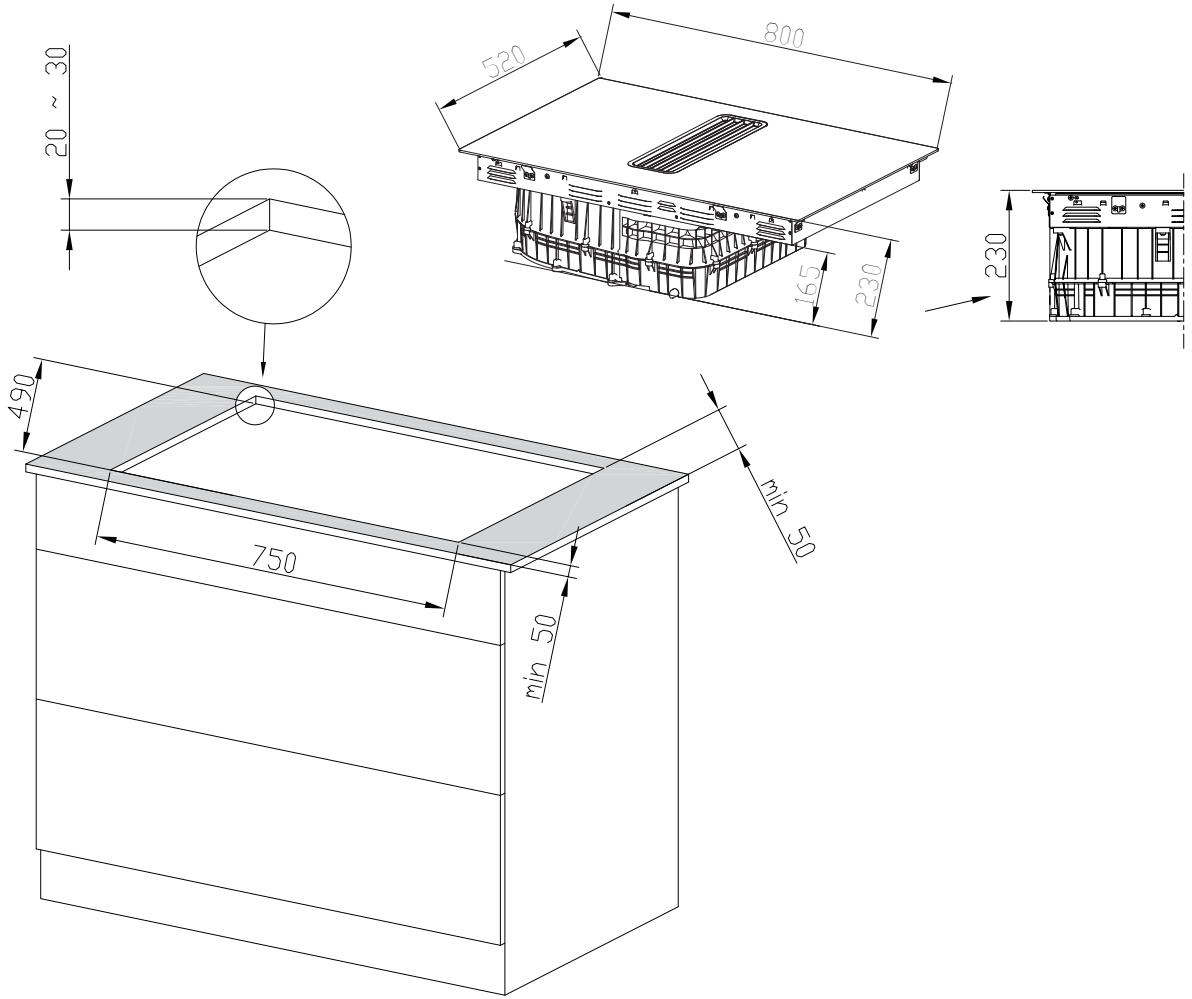
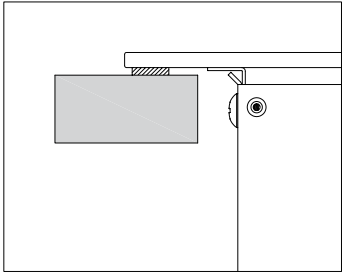


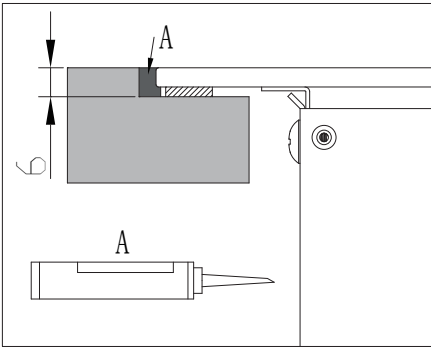
**Air Outlet Closed  
Do not use the product**



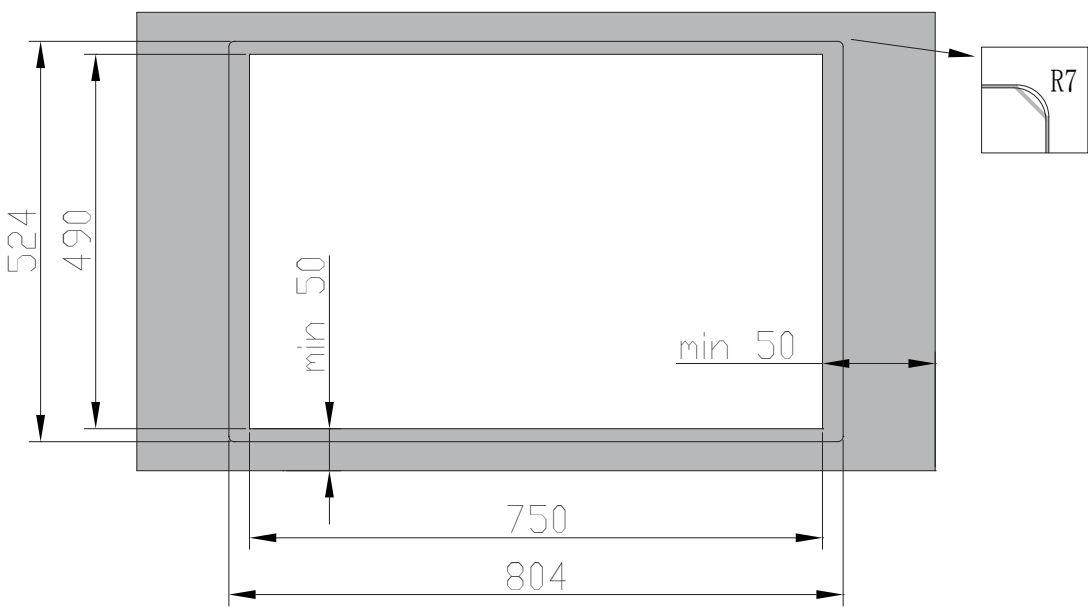
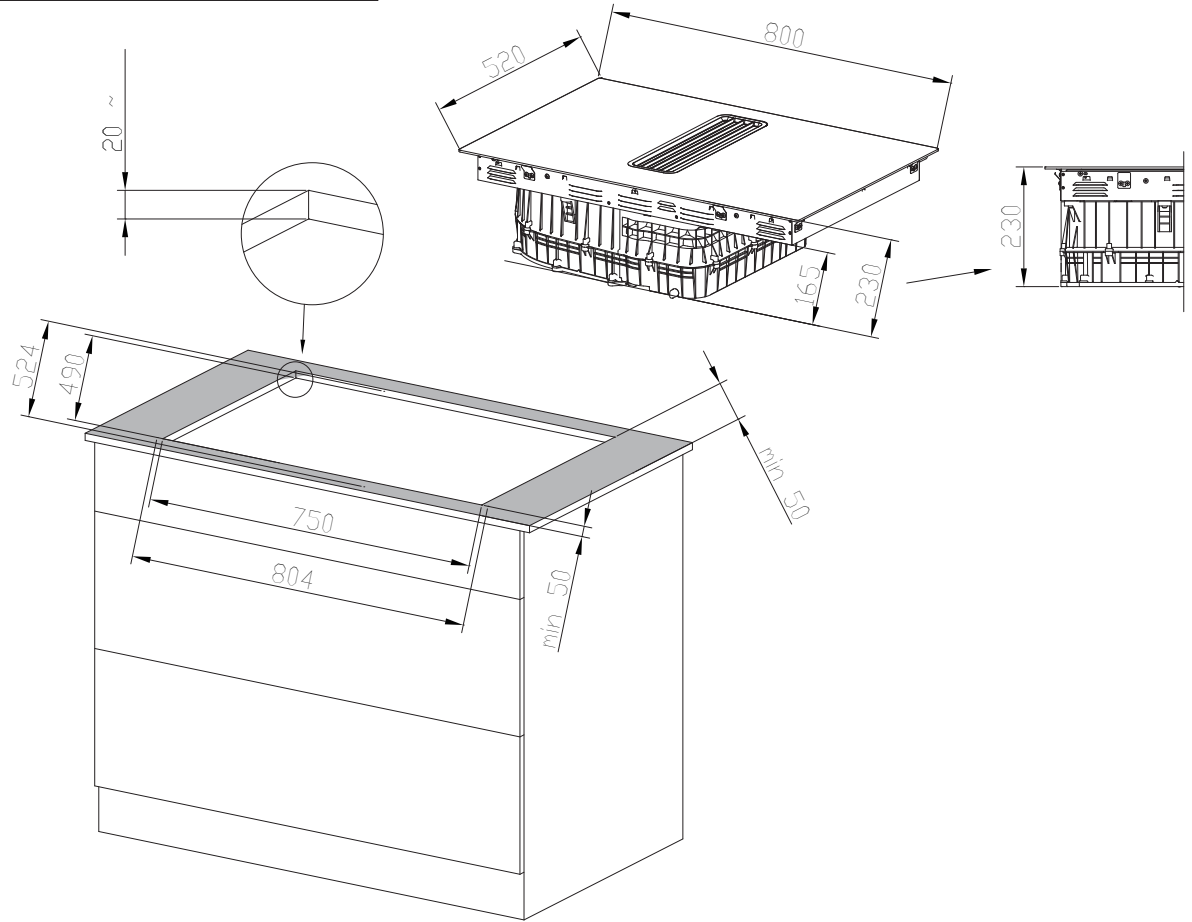


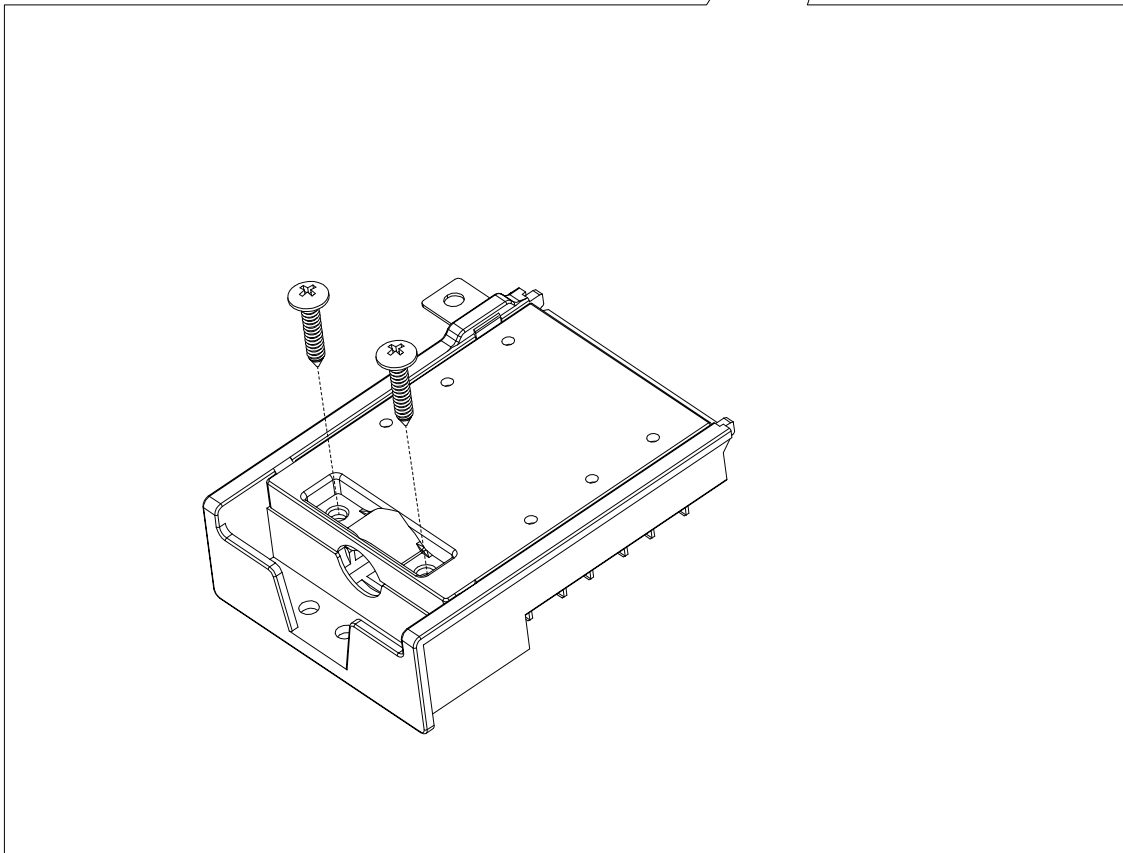
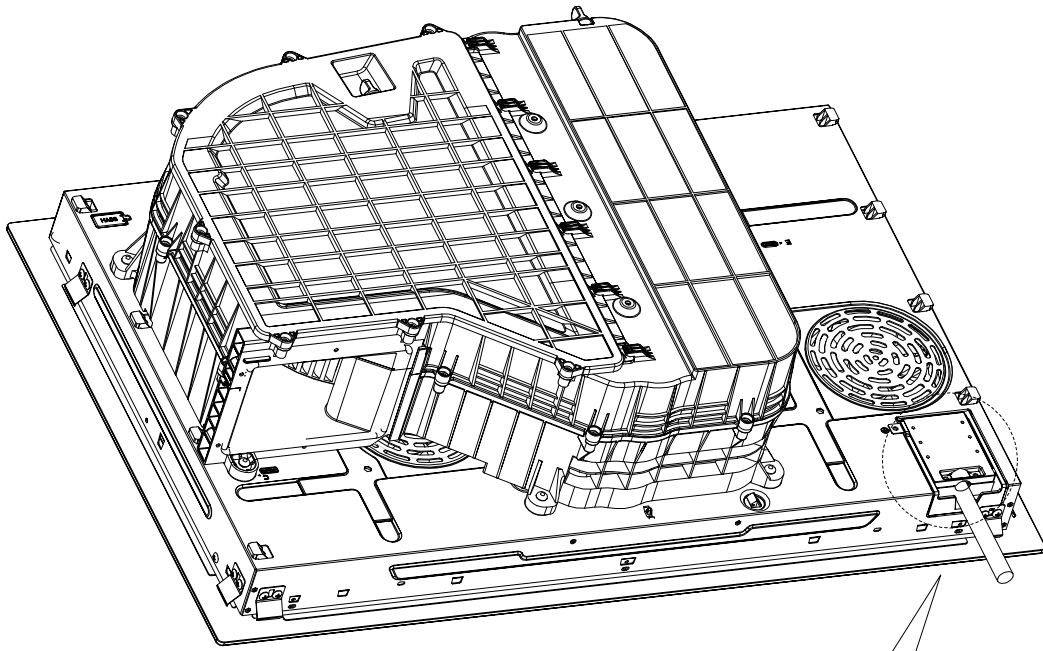
Inst.A

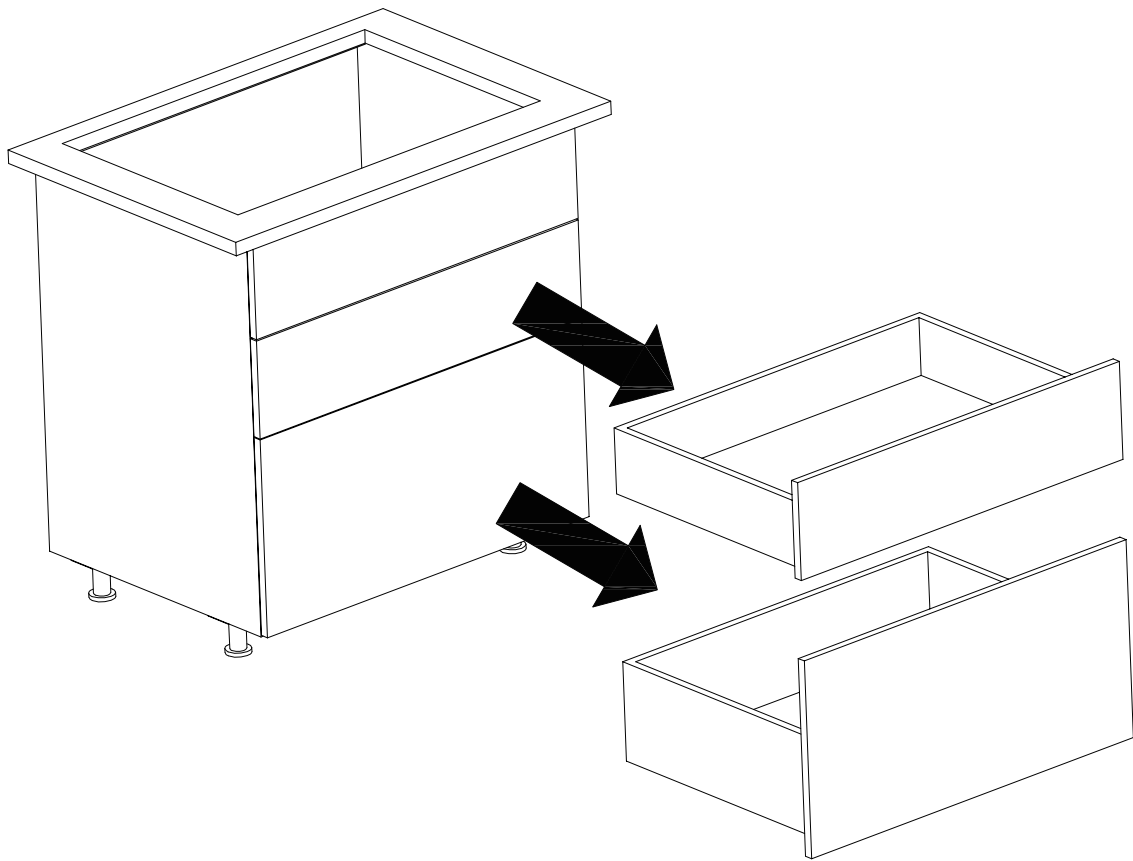




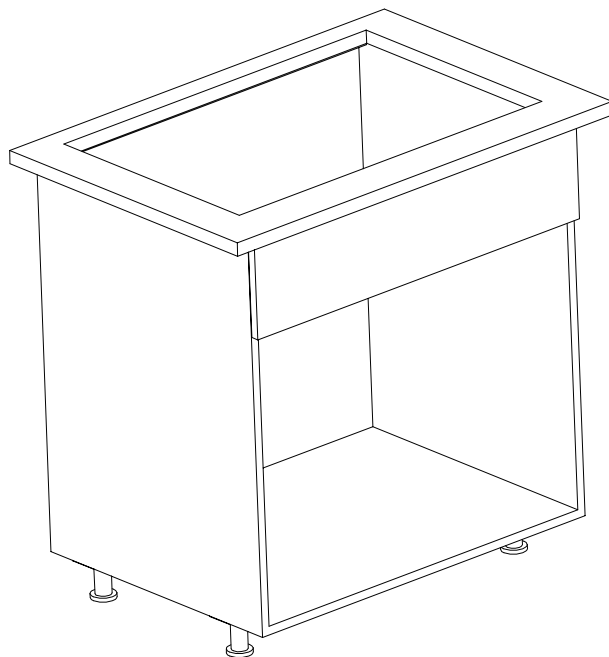
**Inst.B**



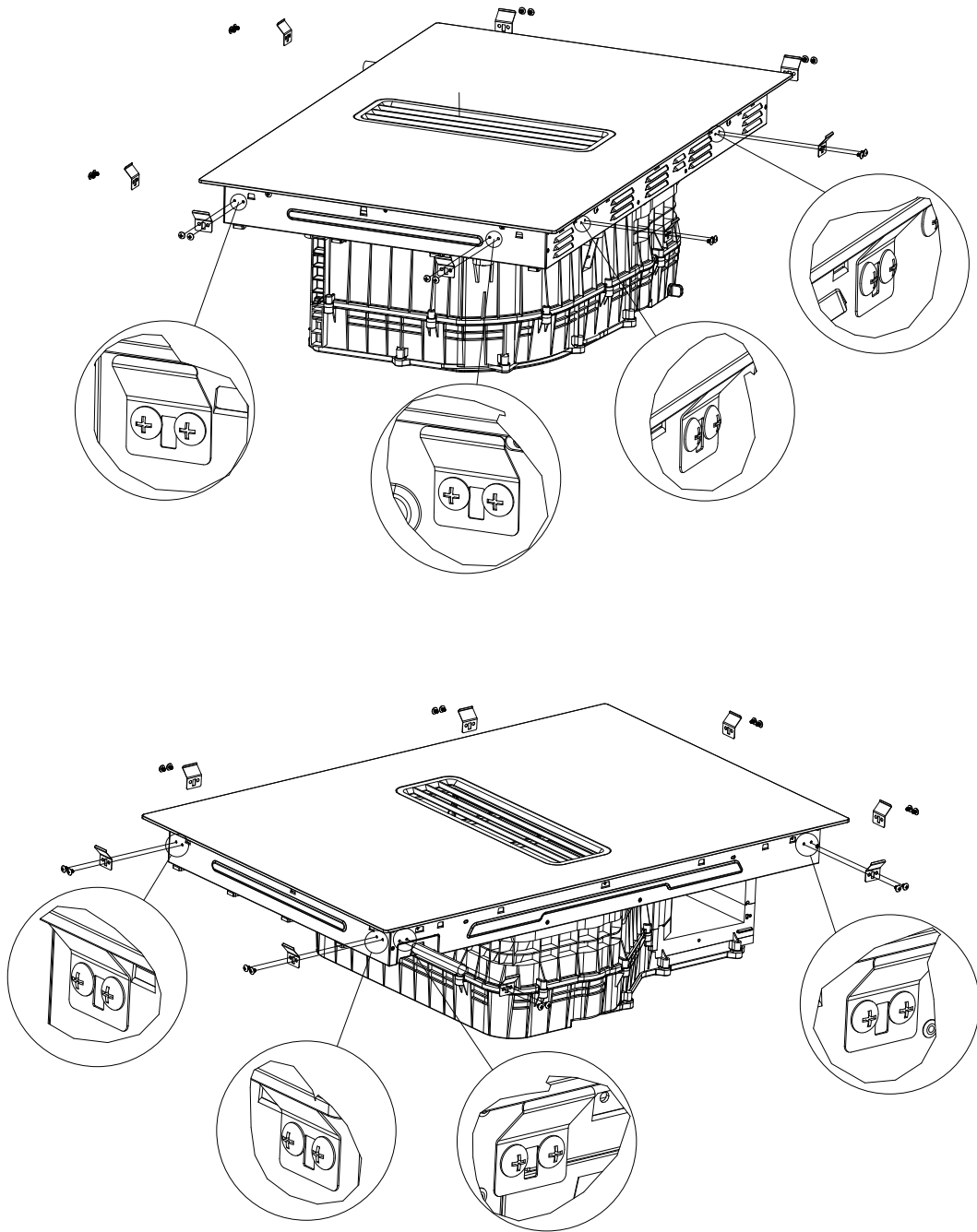
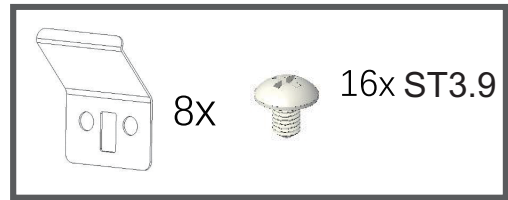




**OK!**

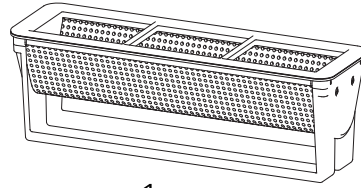


# Install Baffle On The Stove



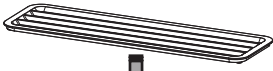


1x

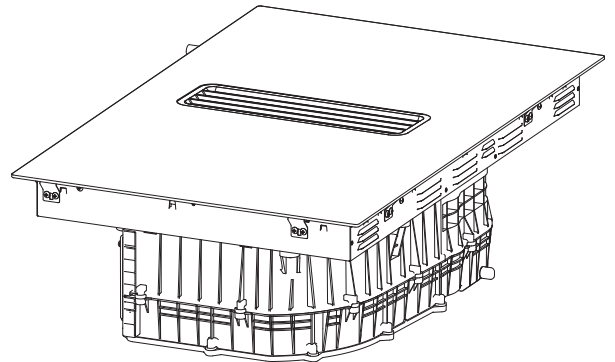
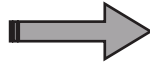
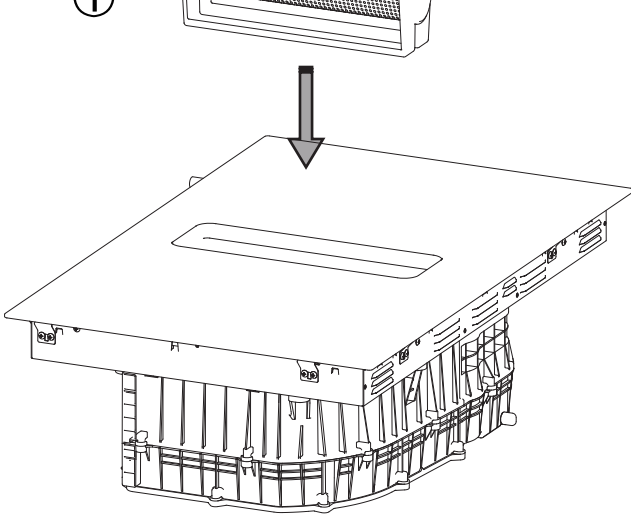
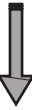
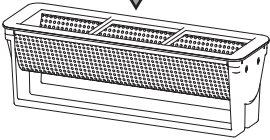


1x

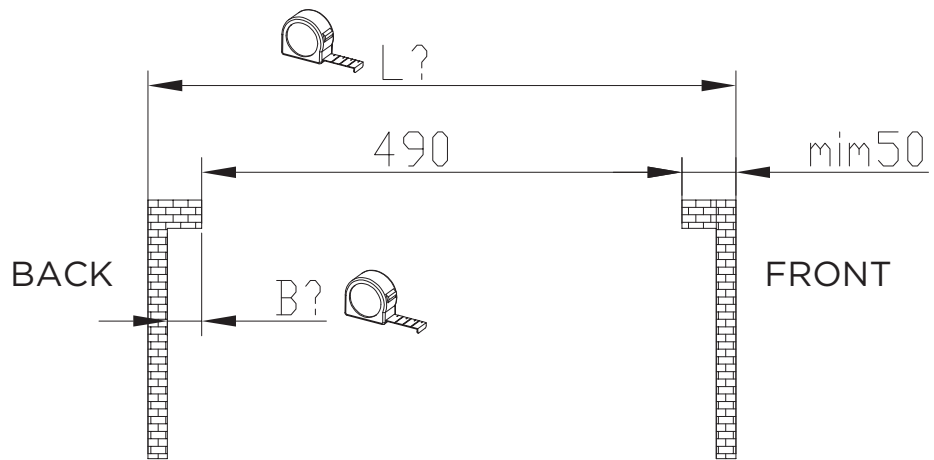
②



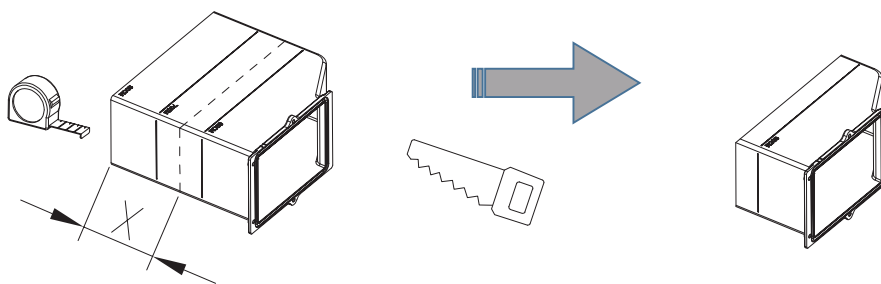
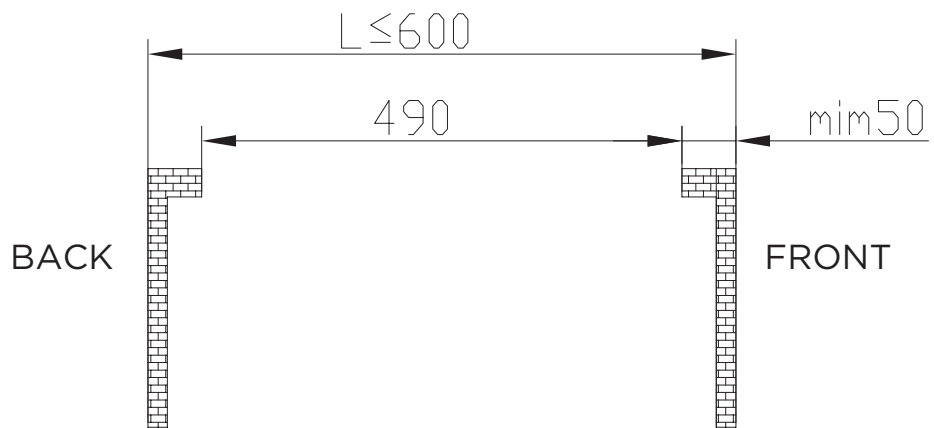
①



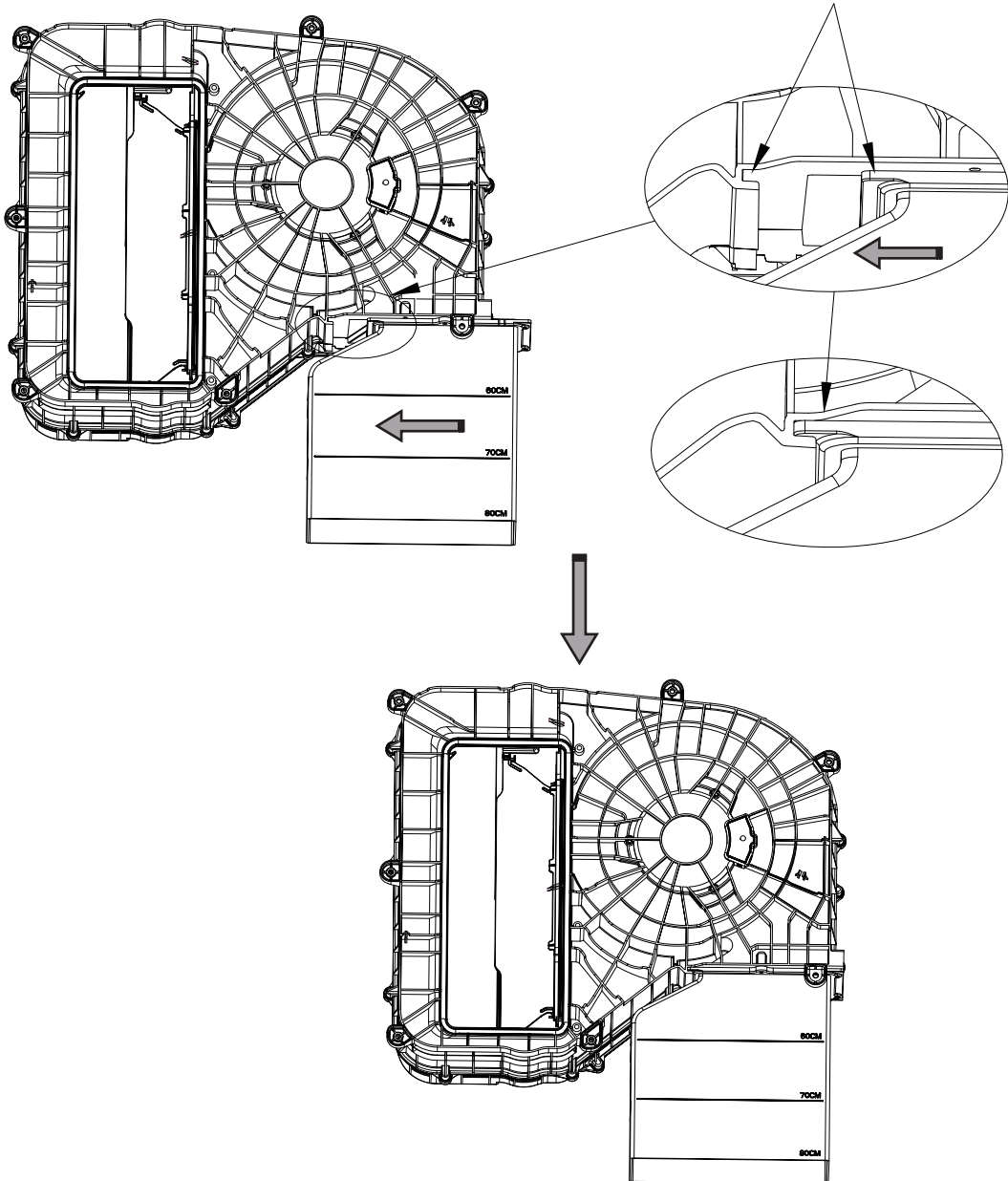
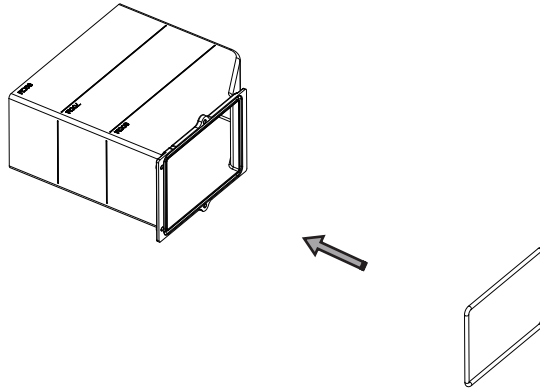
**OK!**



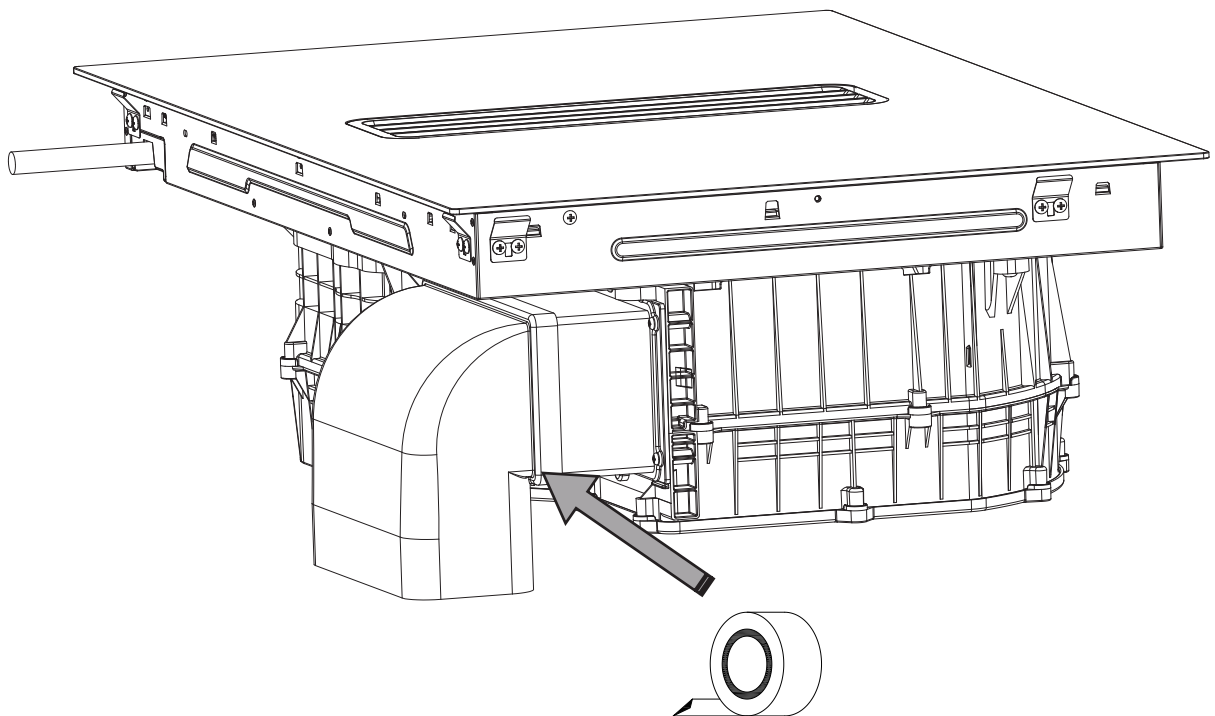
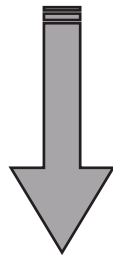
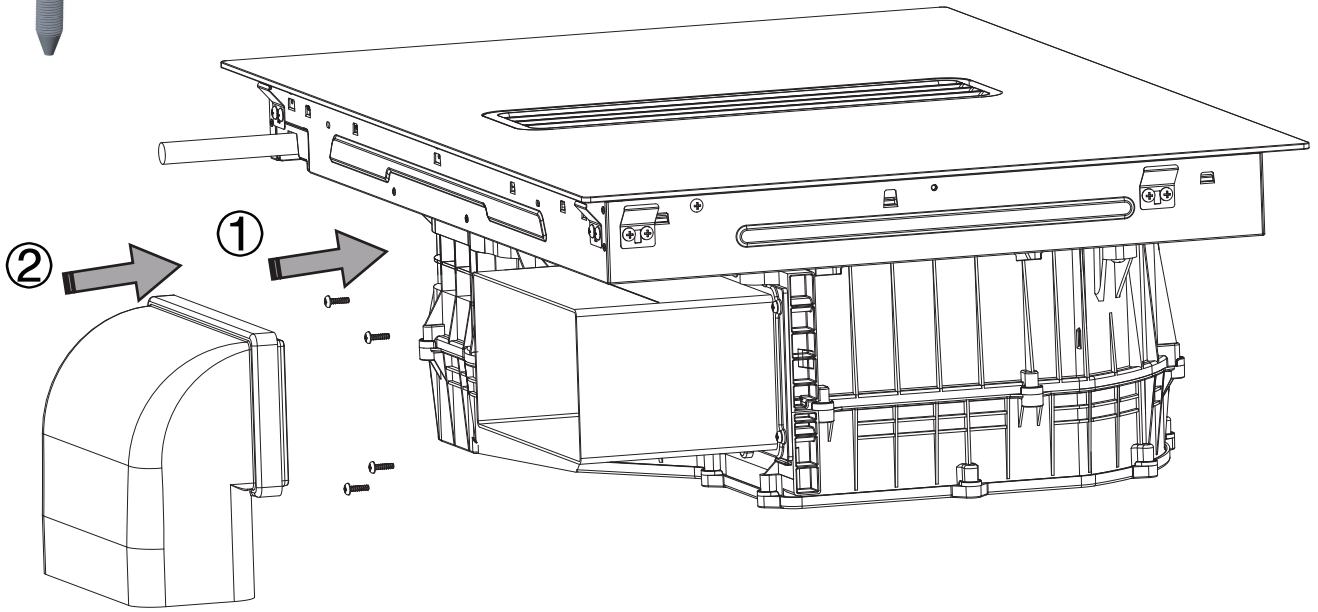
⊙ S1:L ≤ 600

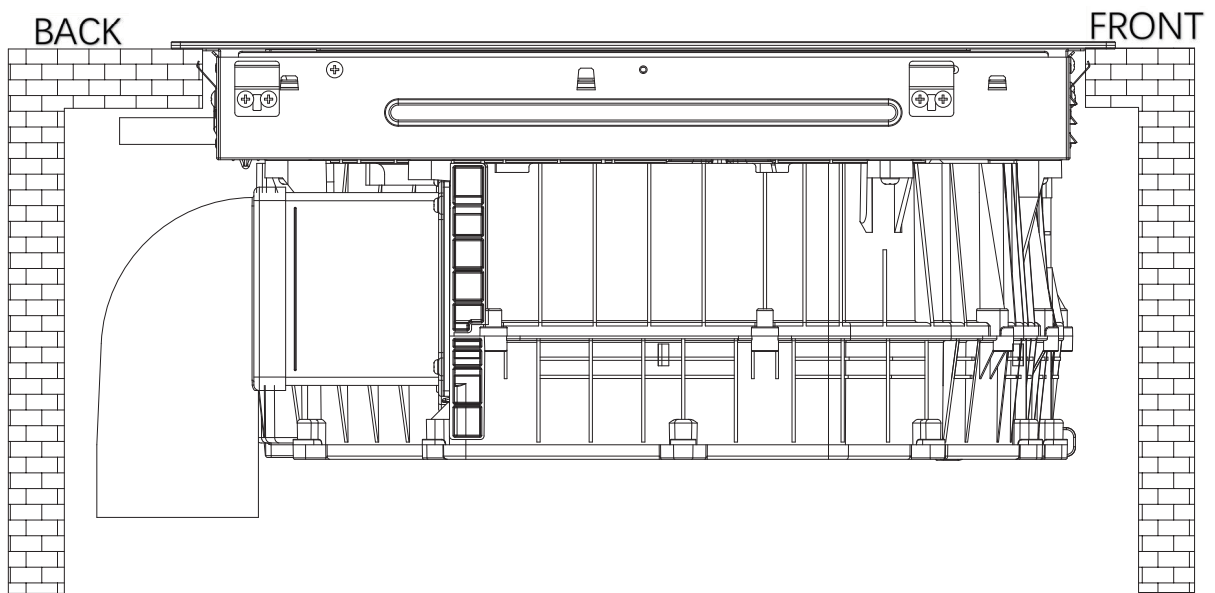
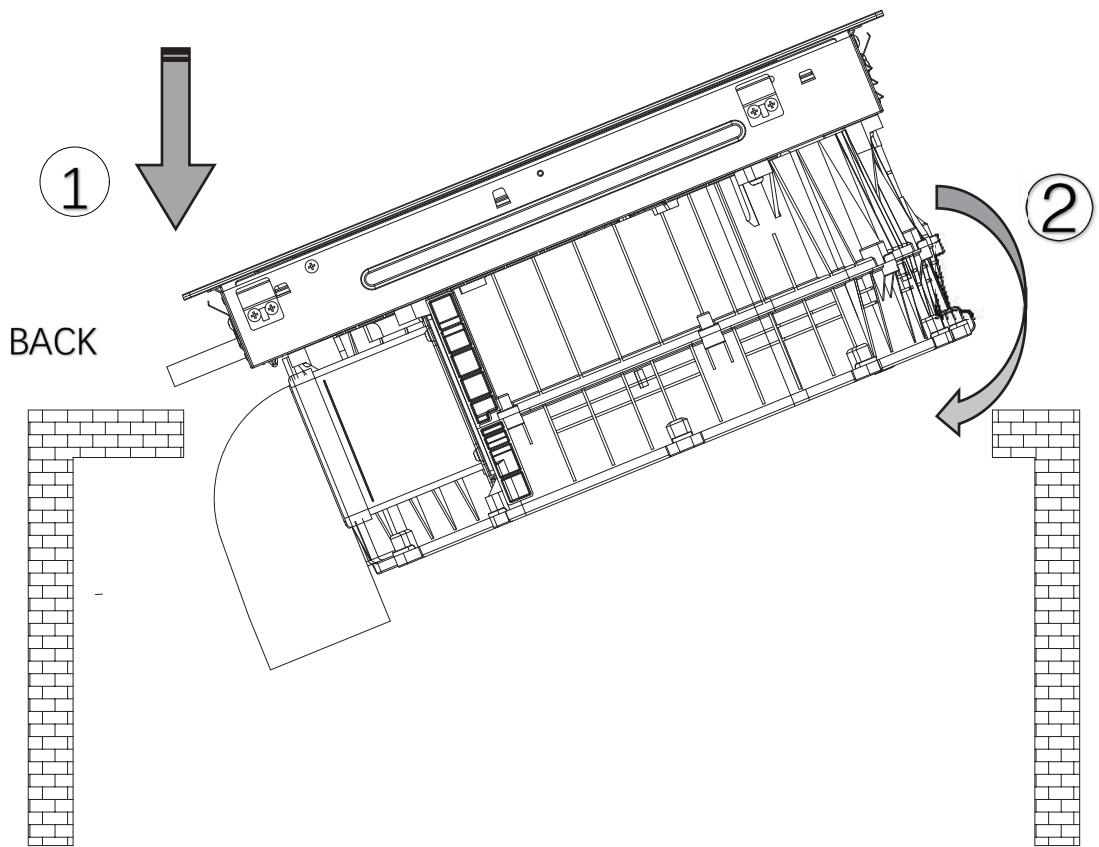


X=186-B

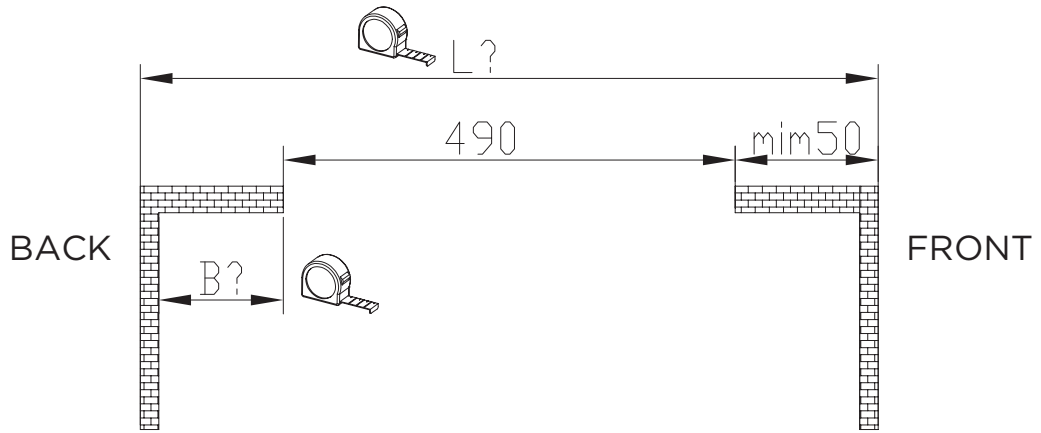


4x ST3.5

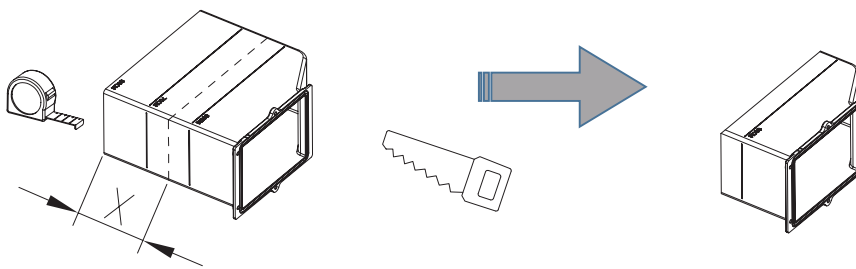
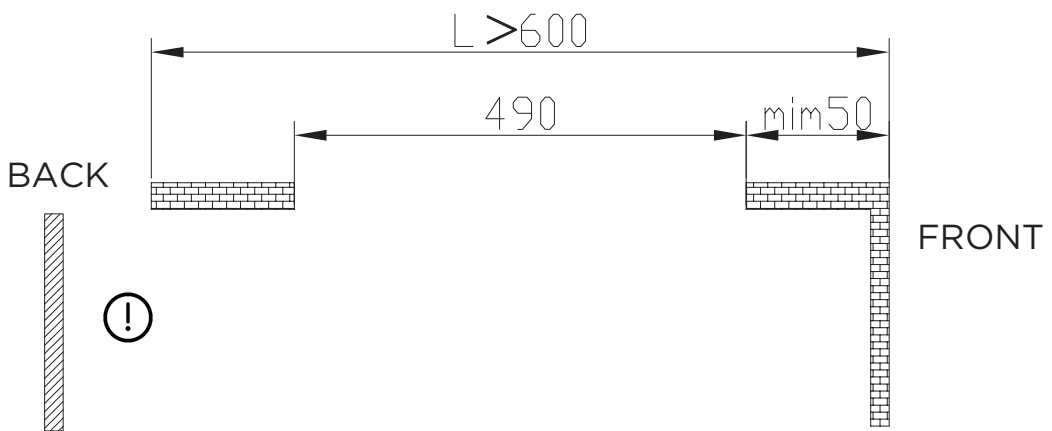




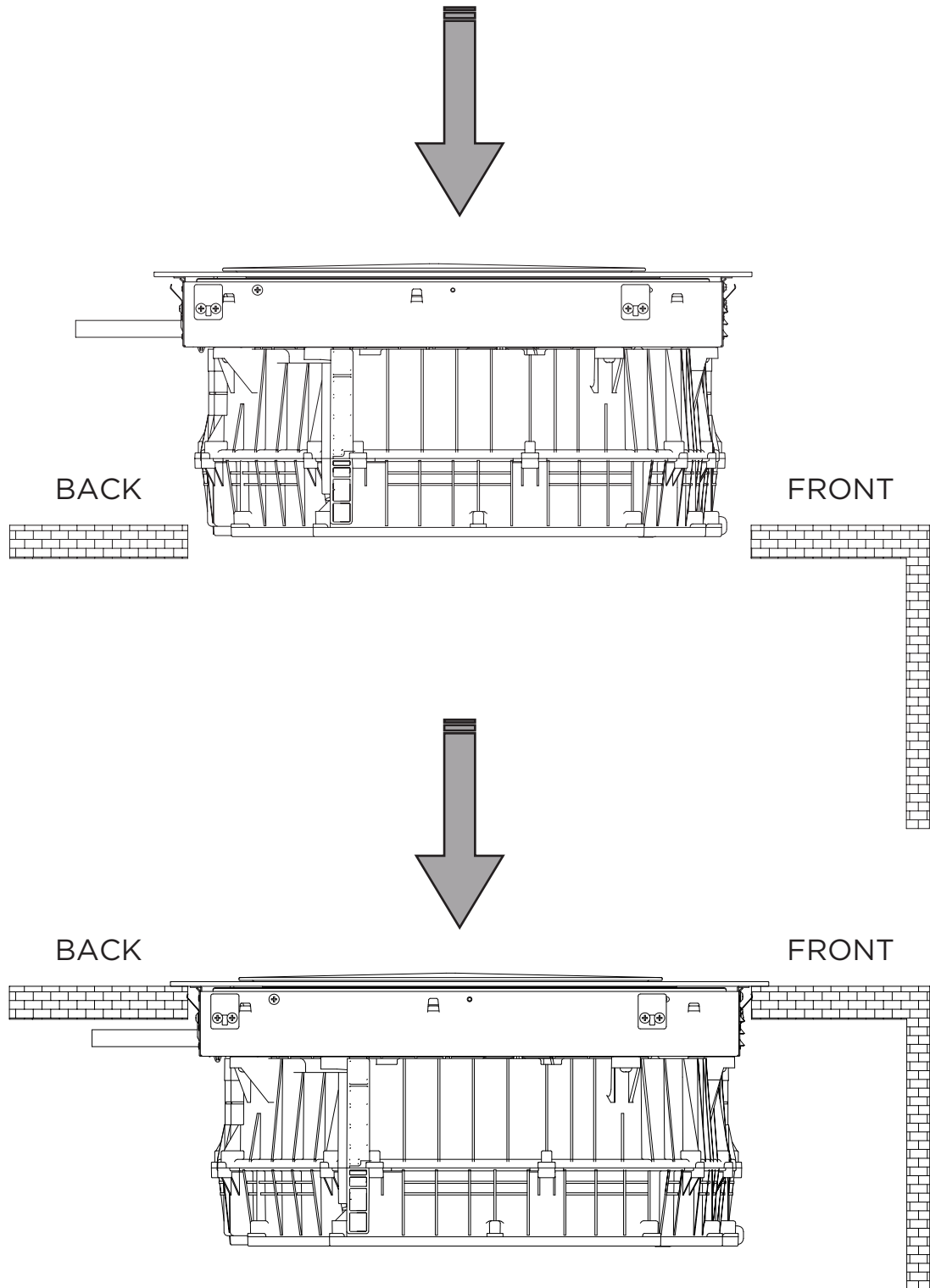
**OK!**

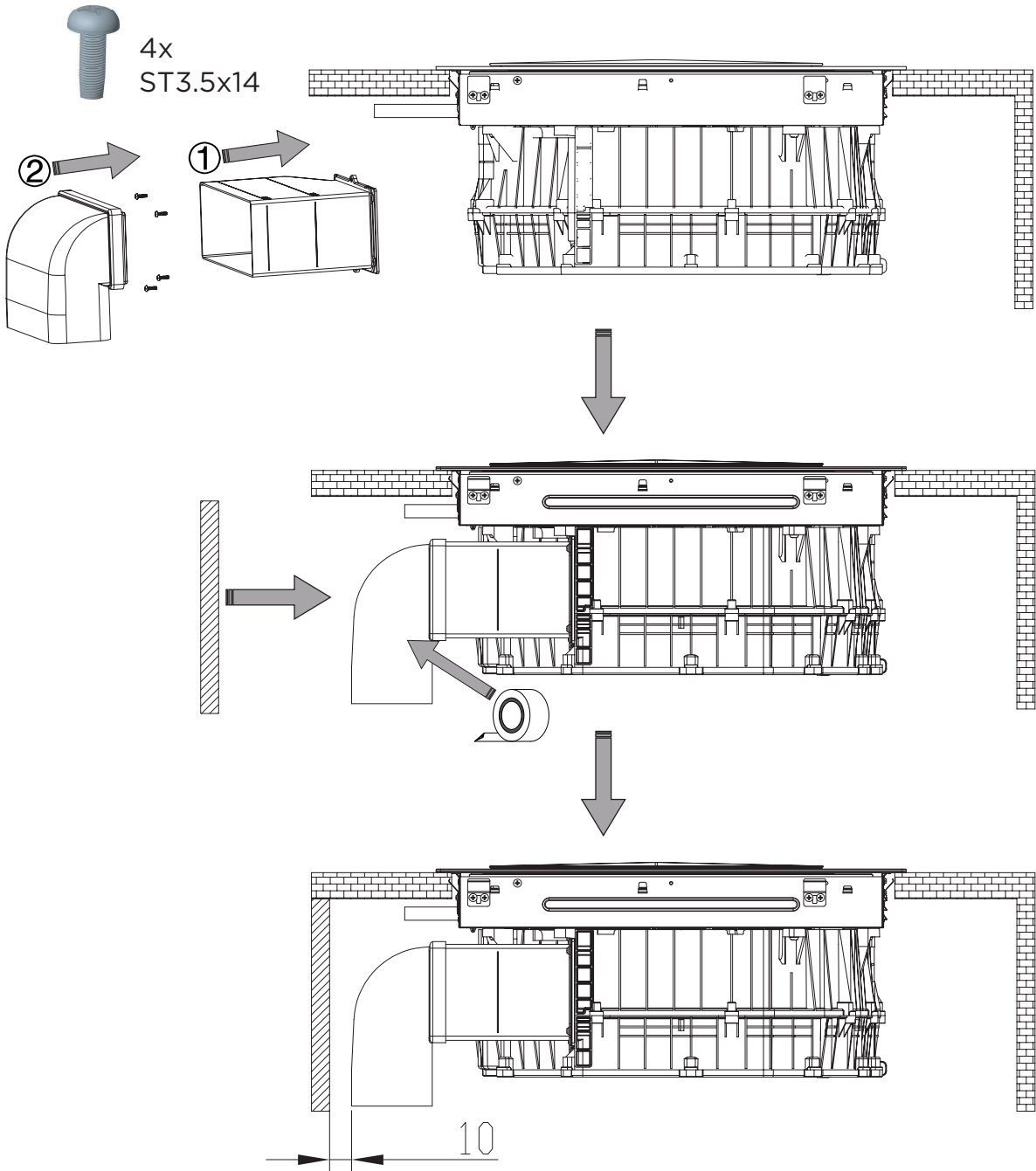
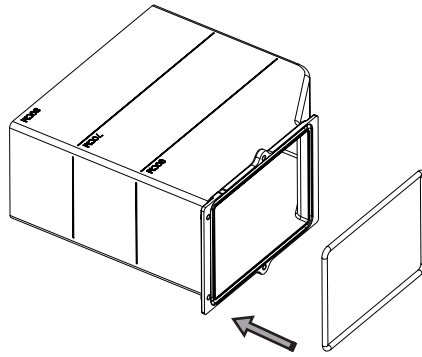


ⓘ S2:  $L > 600$

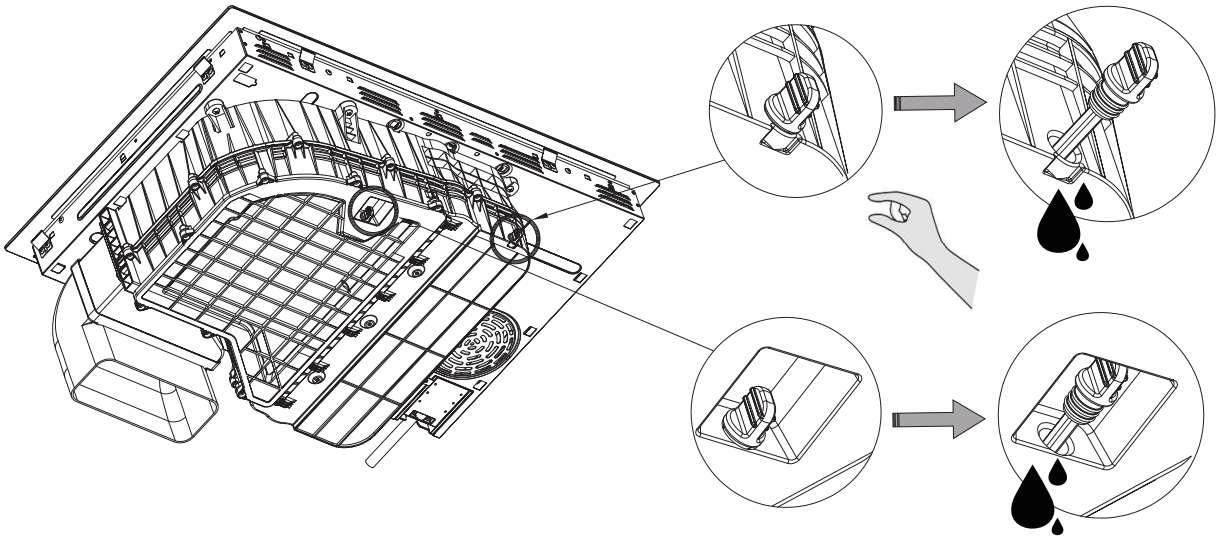


$$X = 186 - B$$

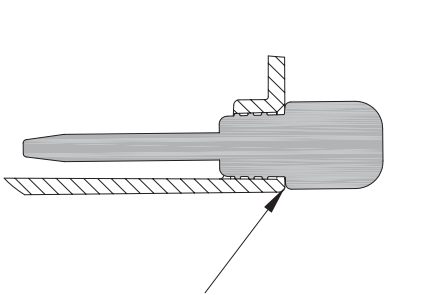




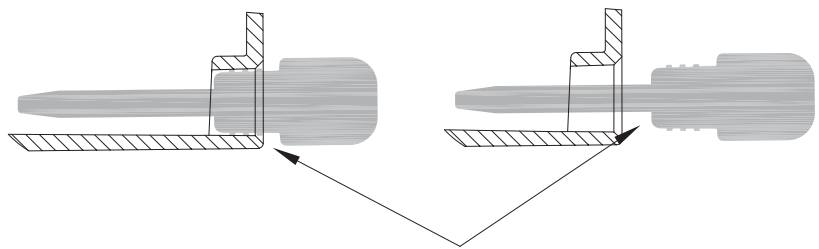
When water drainage is needed



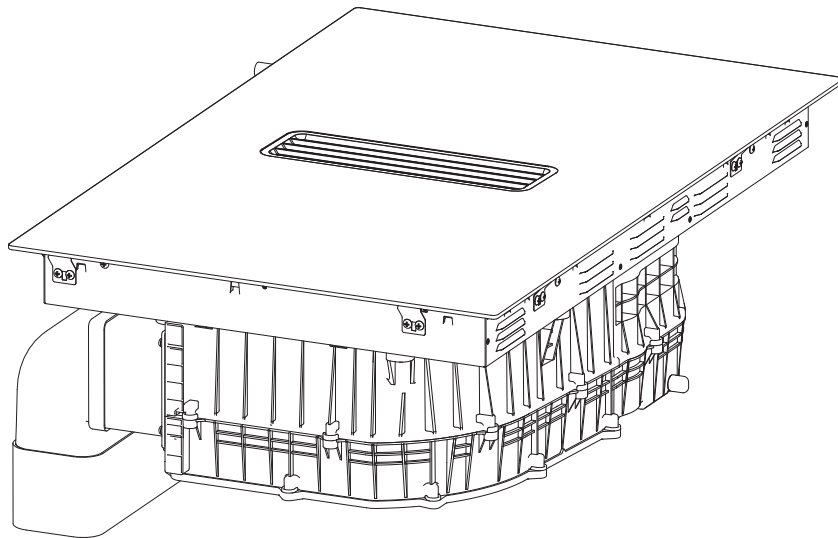
After draining water or installing the equipment, press the rubber plug tightly

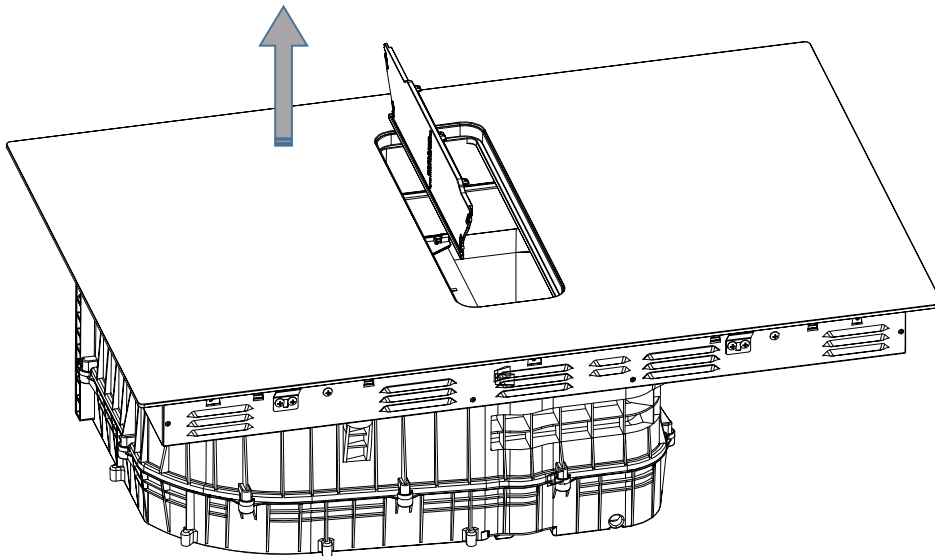
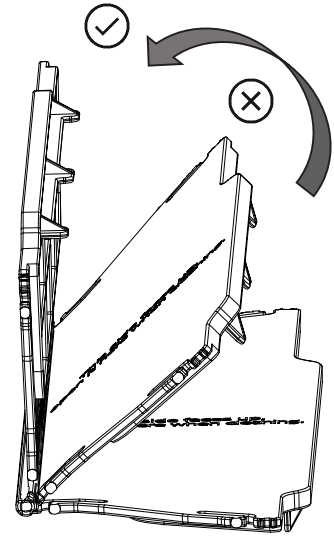
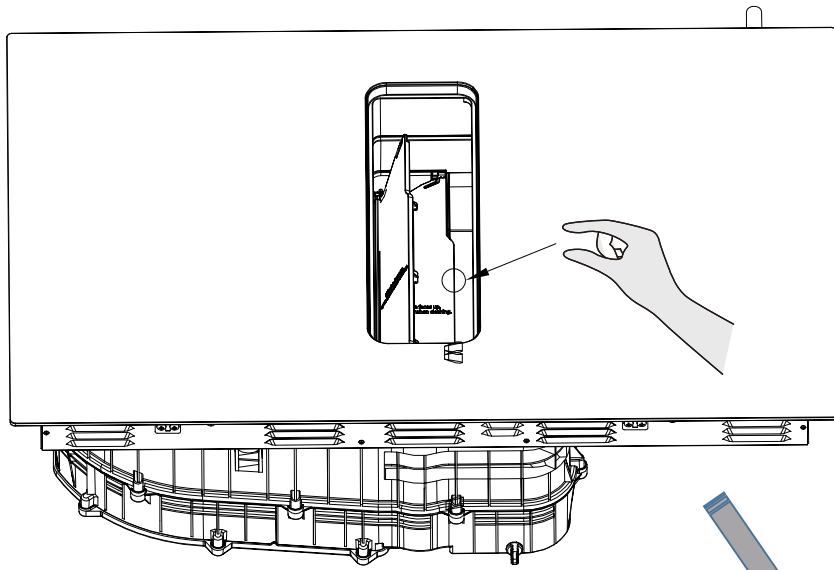


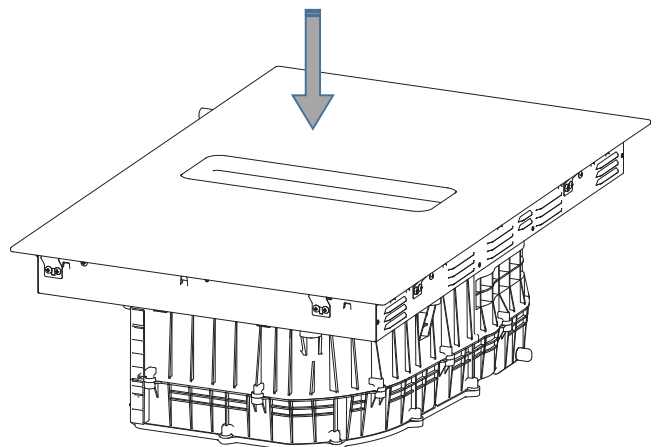
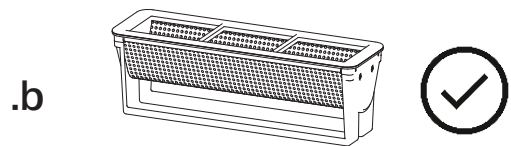
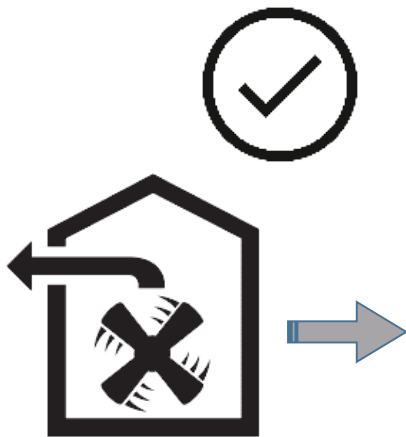
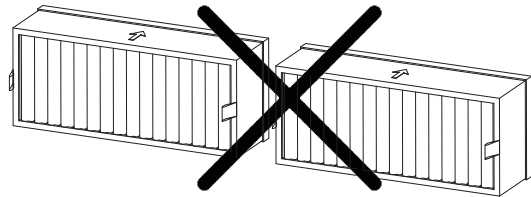
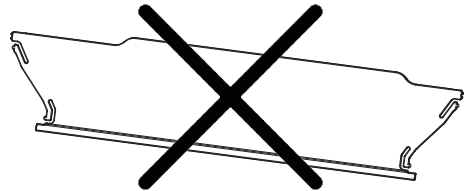
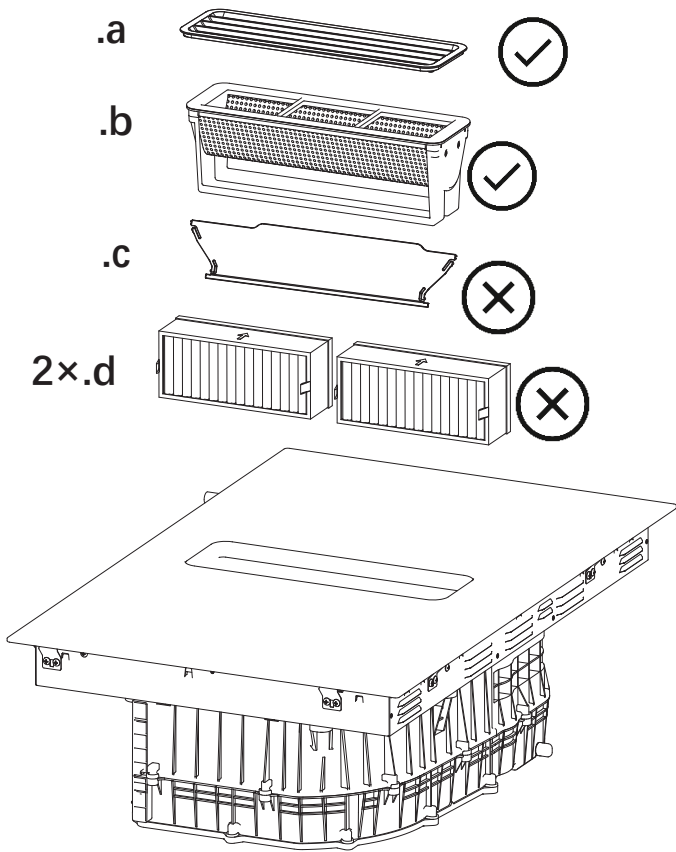
**OK!**

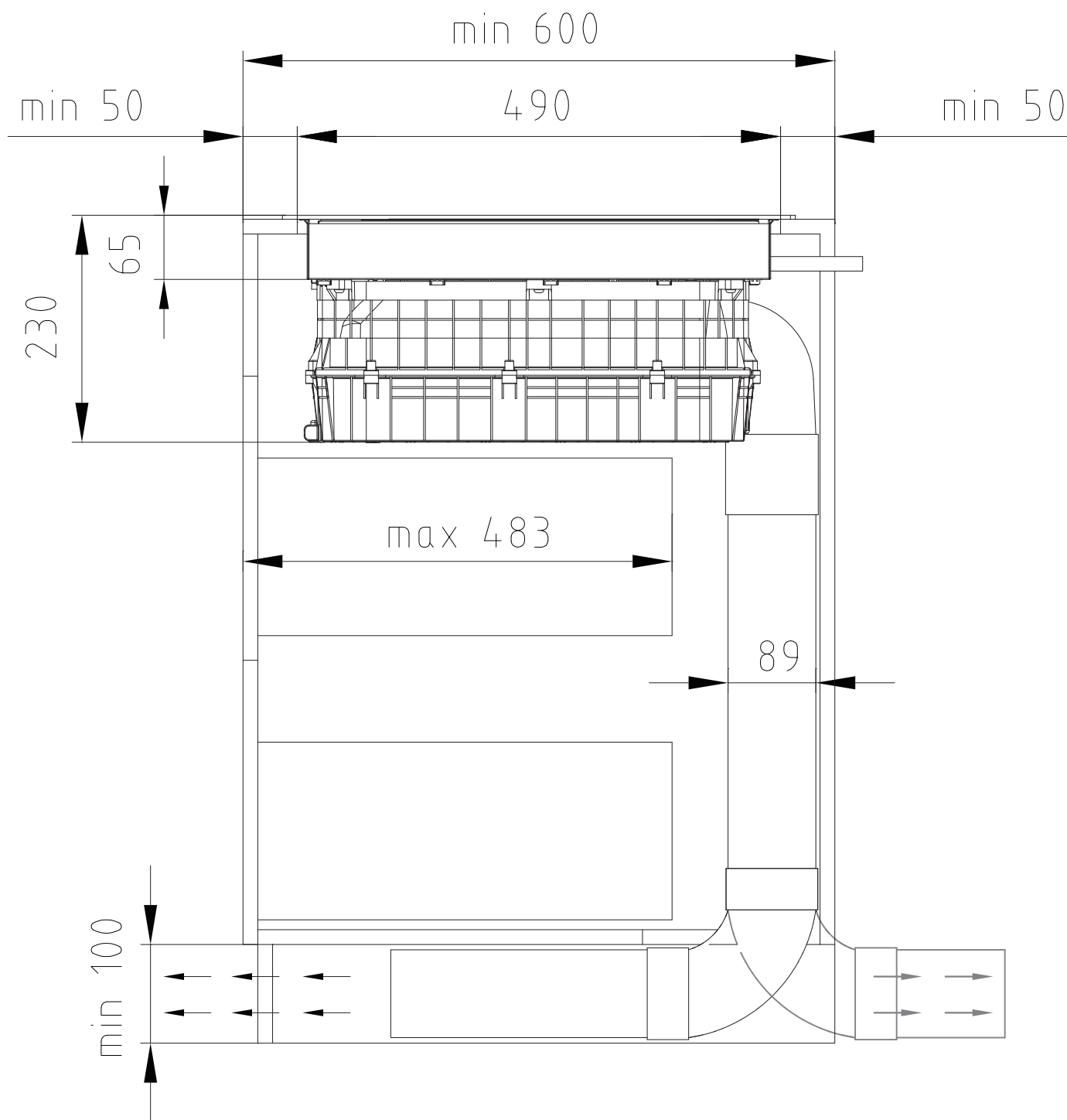


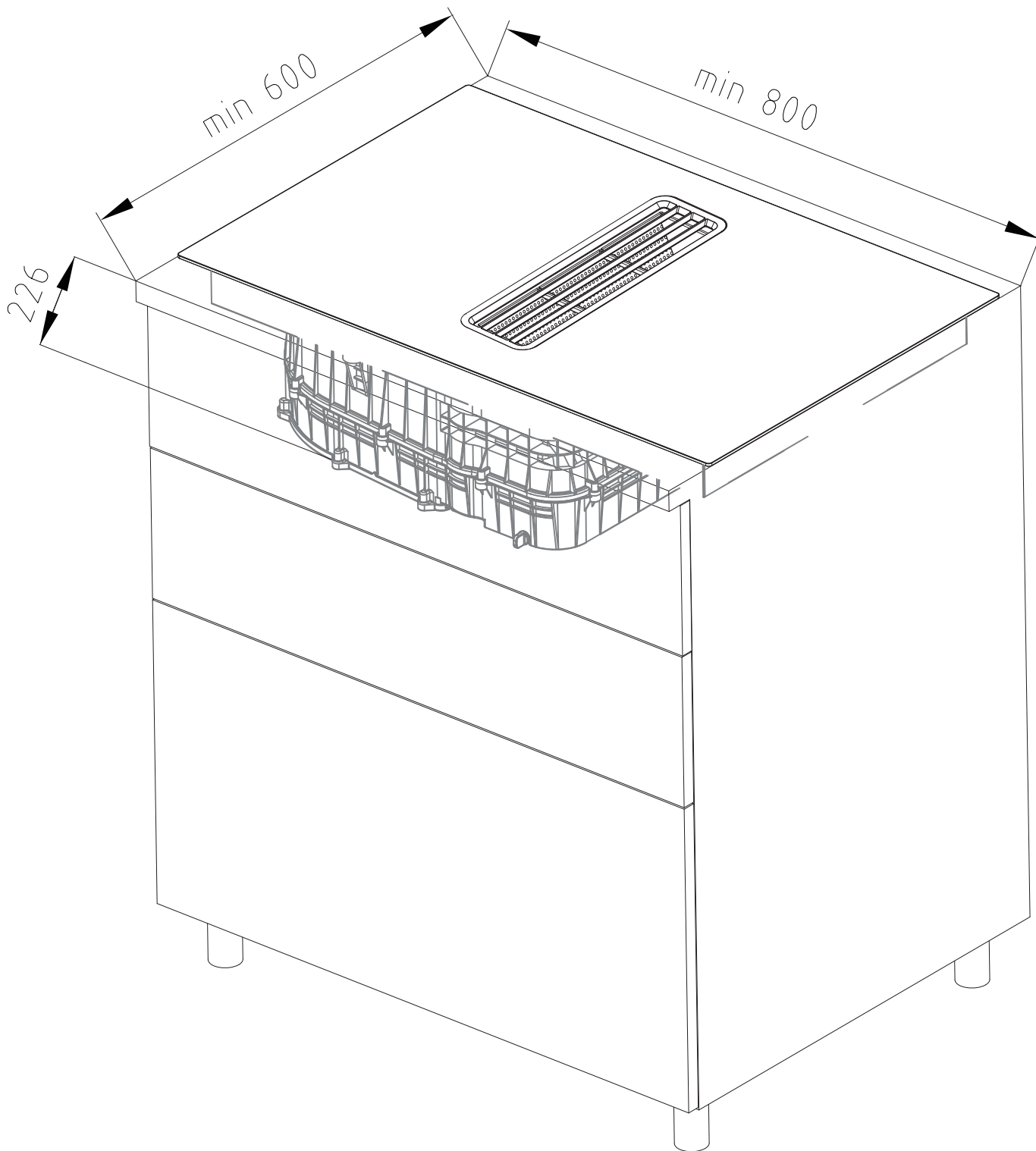
**NG!**



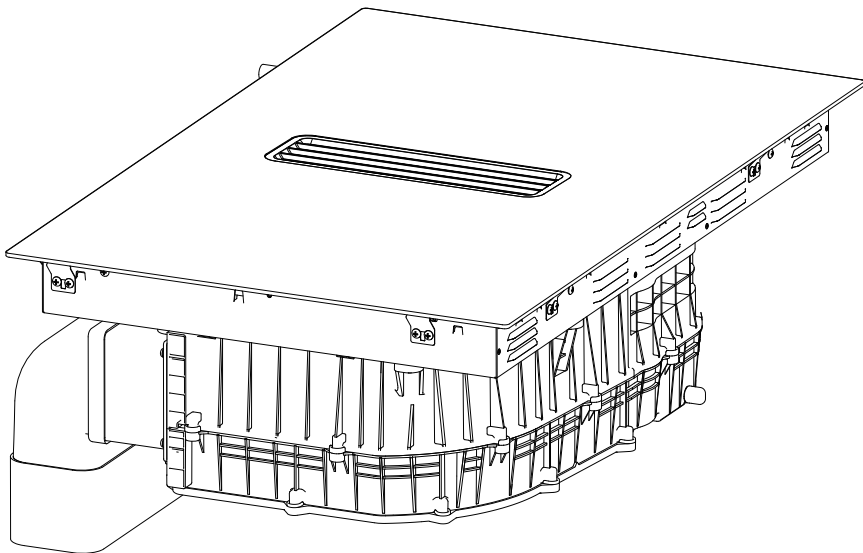


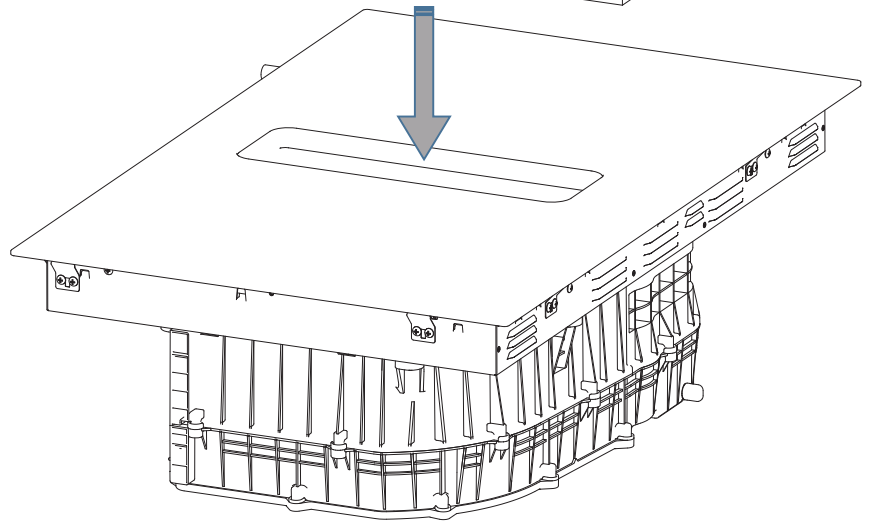
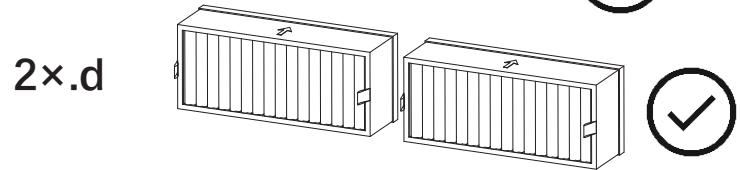
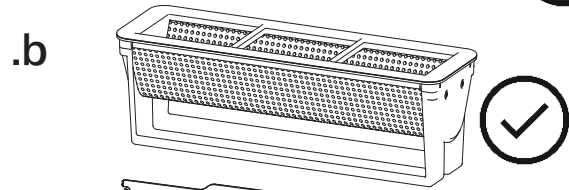
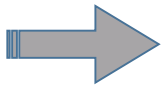


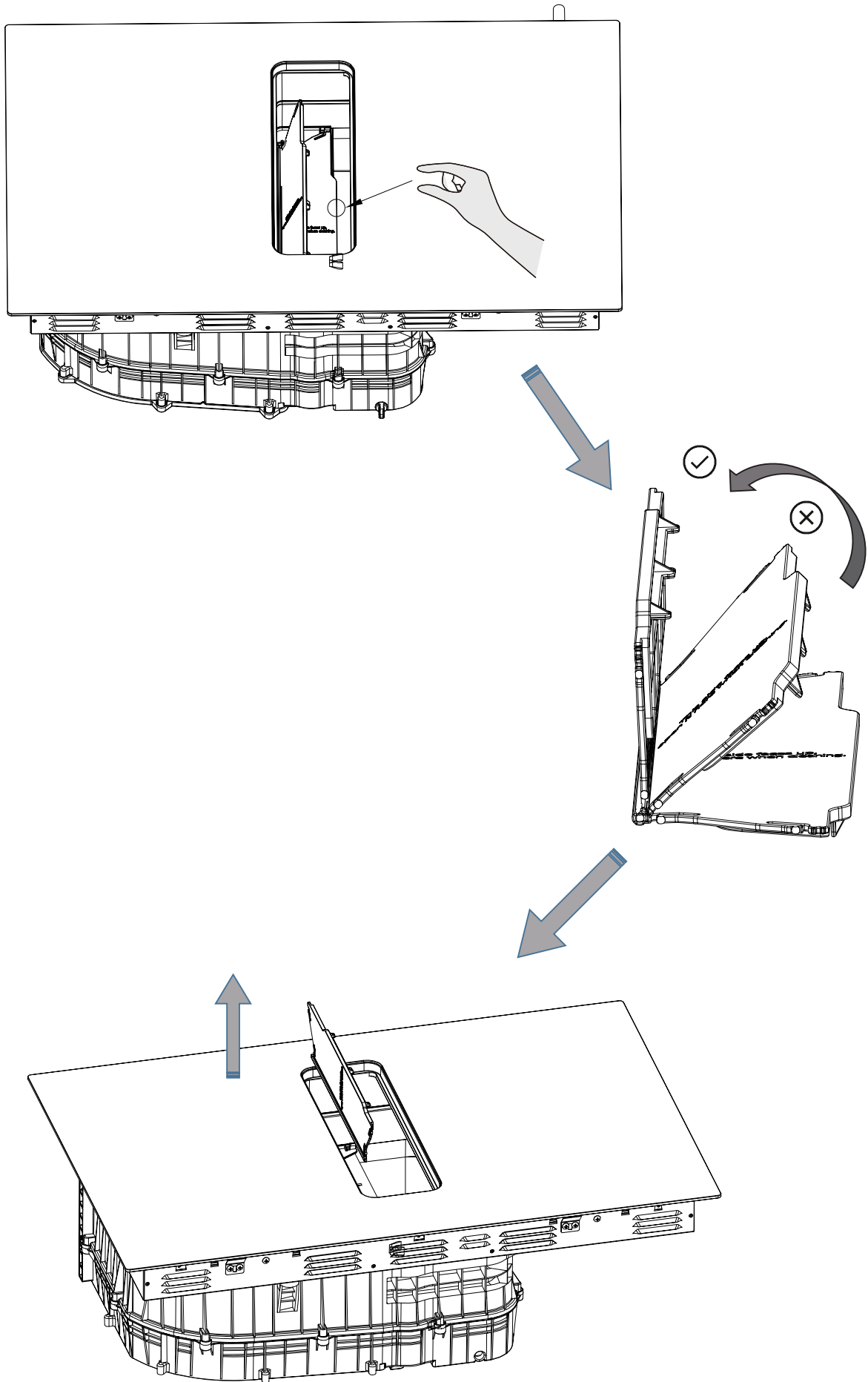


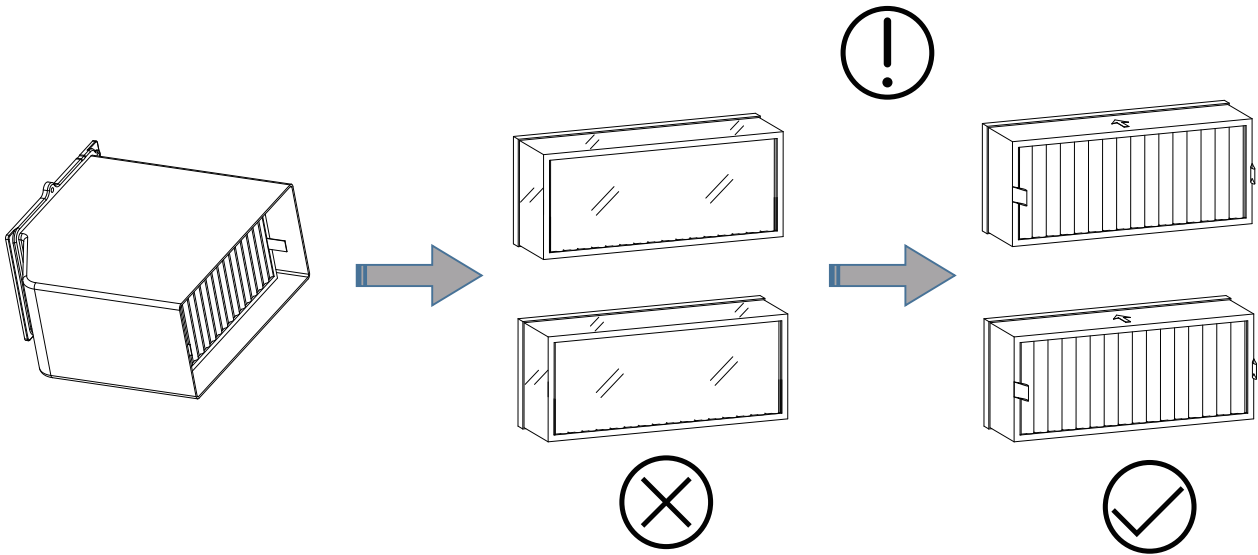


**OK!**

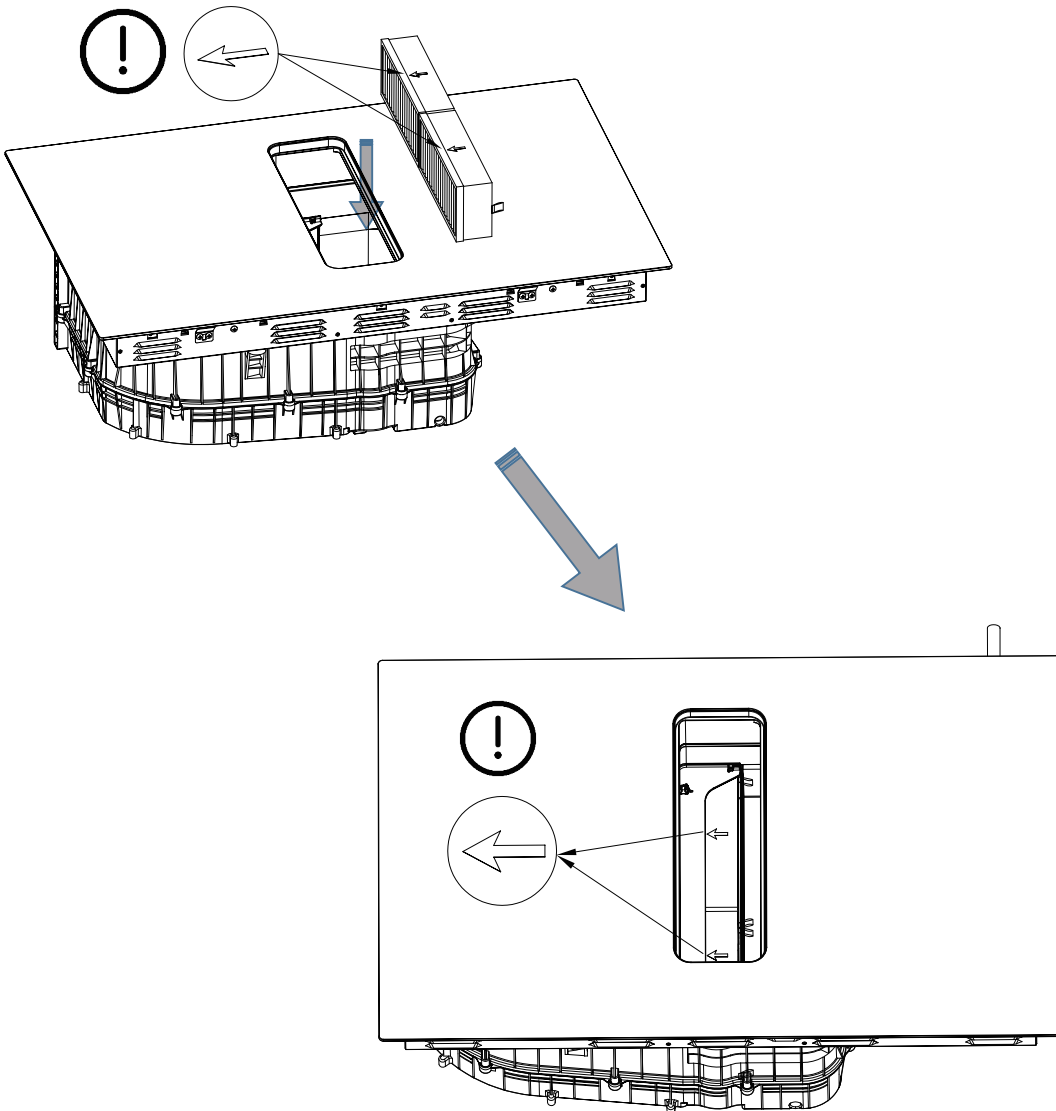


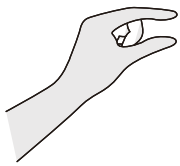
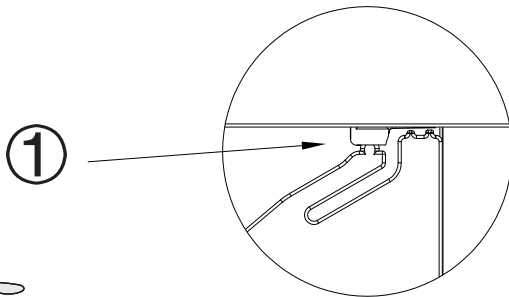
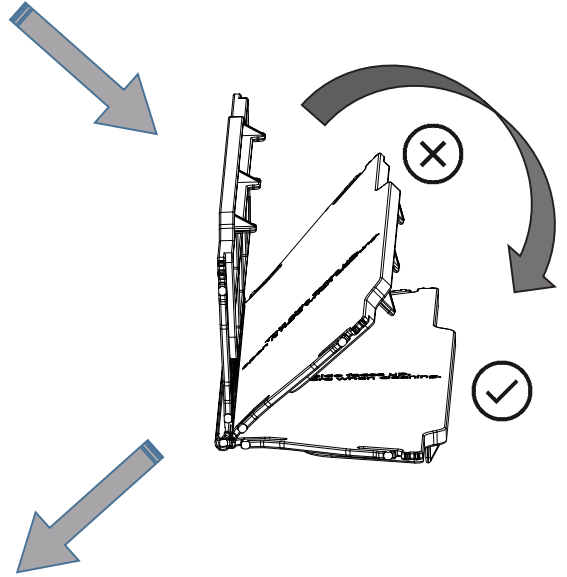
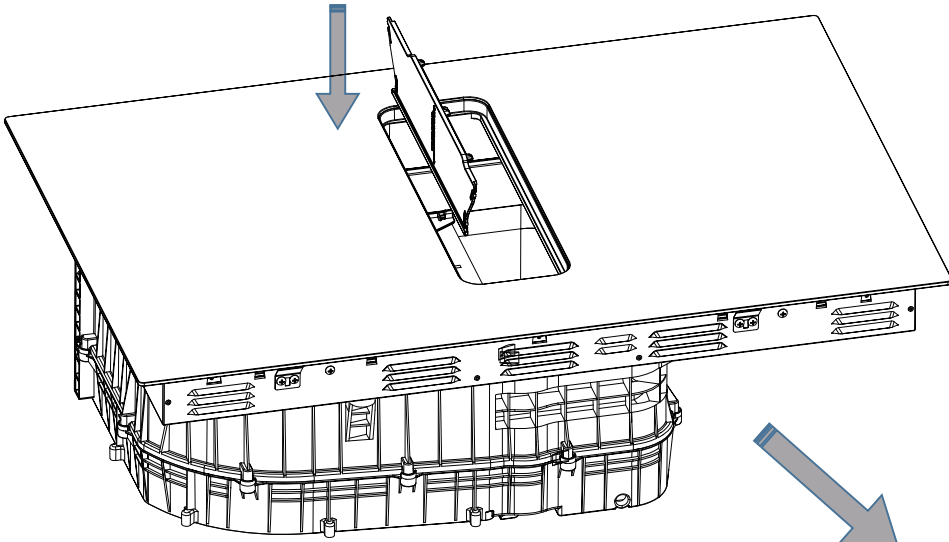




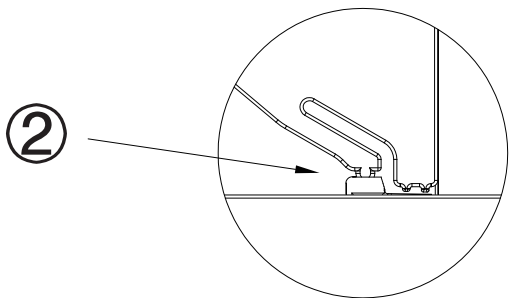


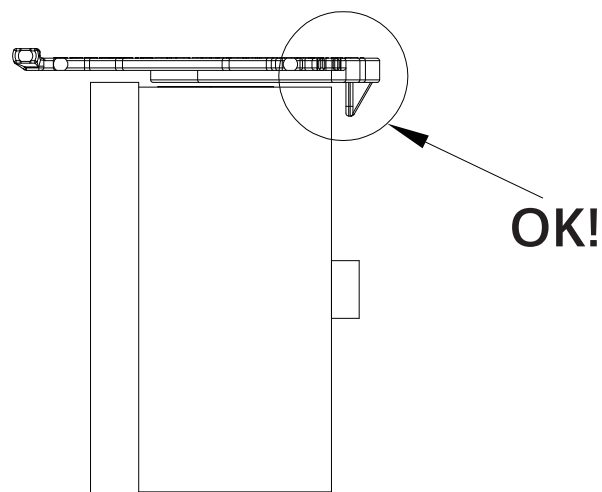
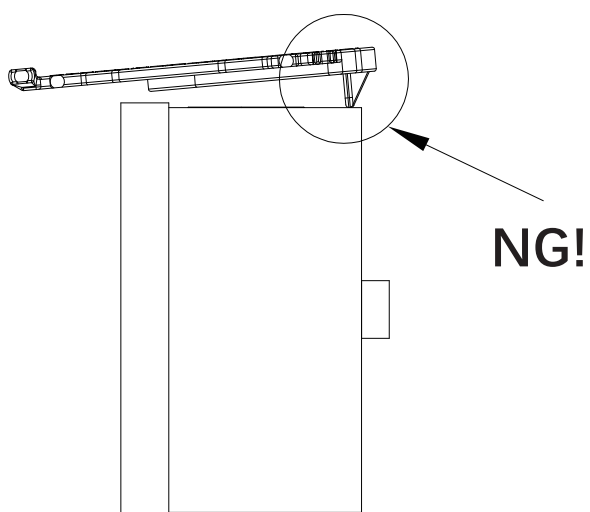
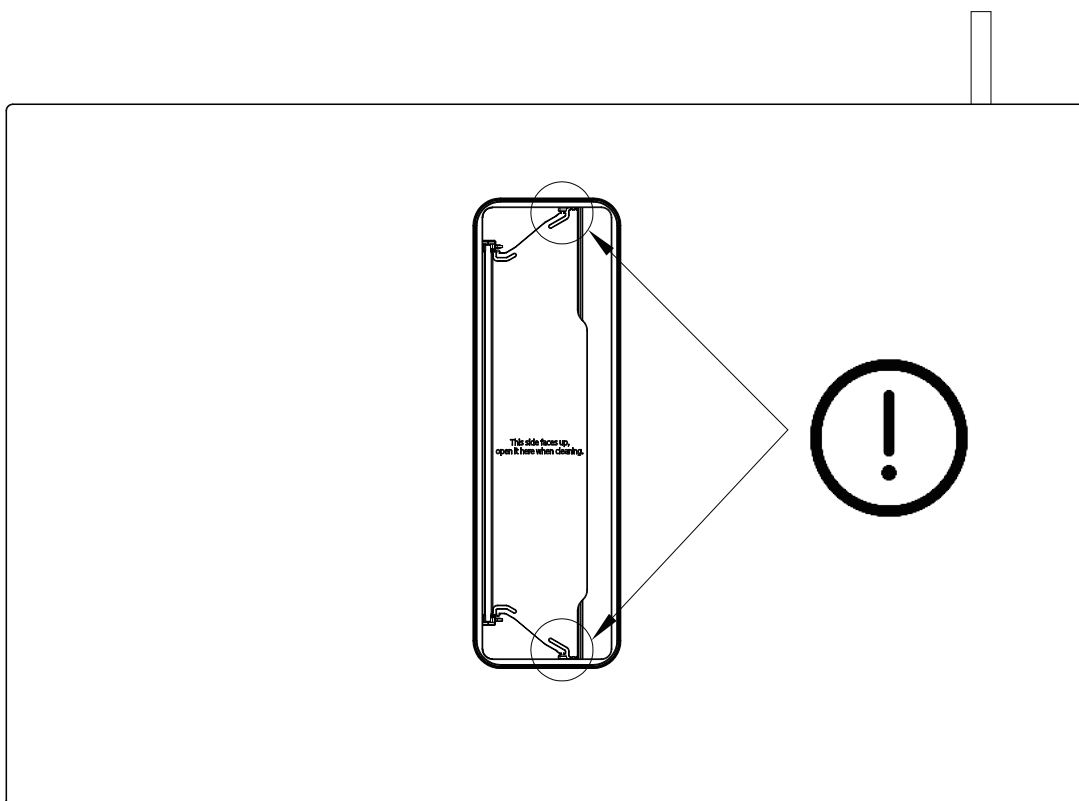
**Before using the deodorizing filter element,  
tear off the outer transparent film.**

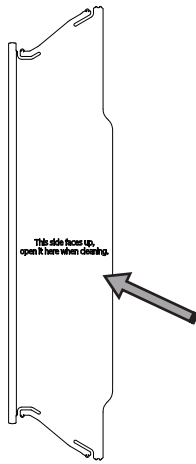




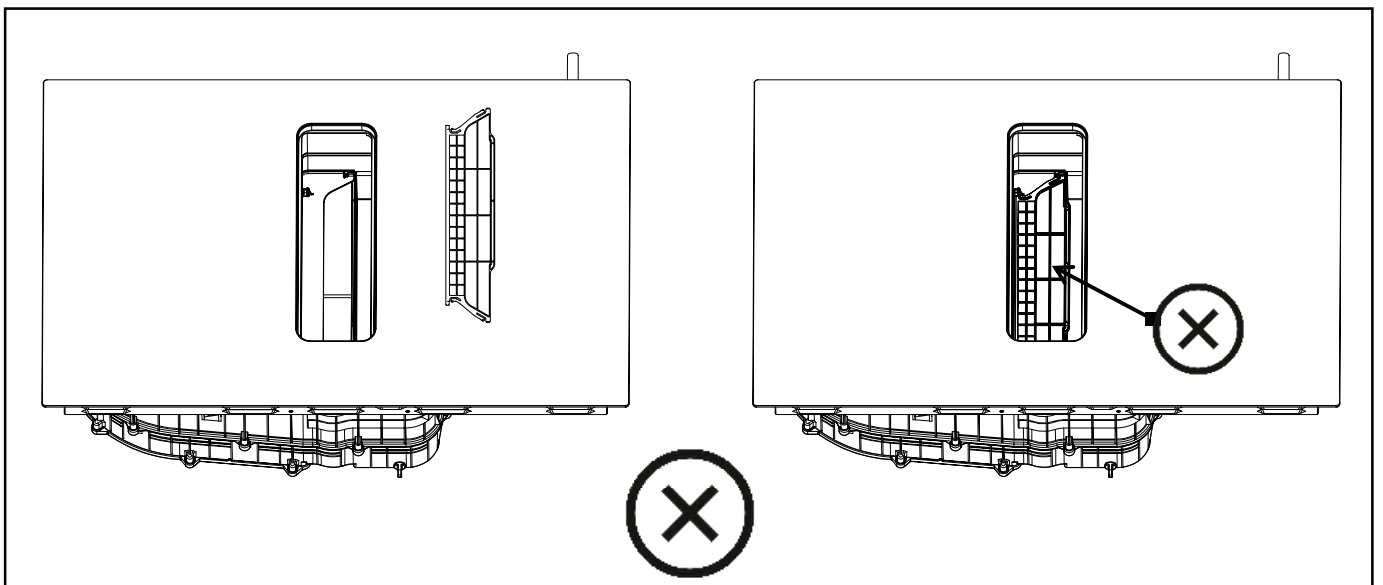
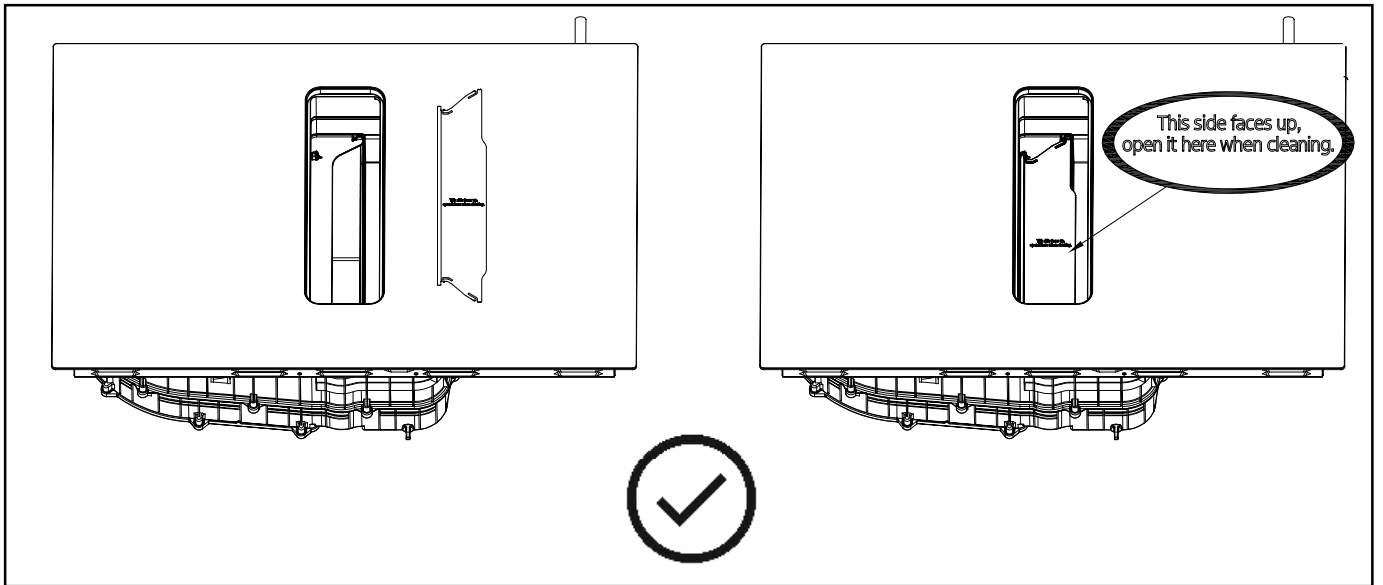
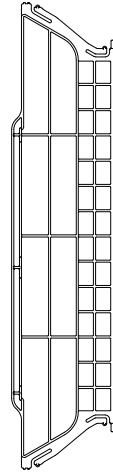
**Press down to snap**





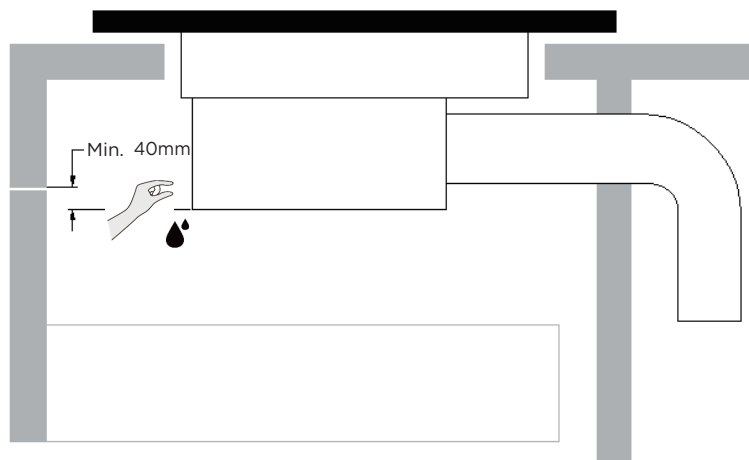


This side faces up,  
open it here when cleaning.



## WARNING: Ensuring Adequate Ventilation

In order to drain liquids conveniently, it is necessary to keep a minimum distance of 40mm between the baffle and the bottom of the hob. Follow the requirements below.



- ⚠ There are ventilation holes around outside of the hob. YOU MUST ensure these holes are not blocked by the worktop when you put the hob into position.
- ⚠ • Be aware that the glue that join the plastic or wooden material to the furniture, has to resist to temperature not below 150°C, to avoid the unstuck of the paneling.
- The rear wall, adjacent and surrounding surfaces must therefore be able to withstand an temperature of 90°C.

### Before Installing the Hob, Make Sure That

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

### After Installing the Hob, Make Sure That

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

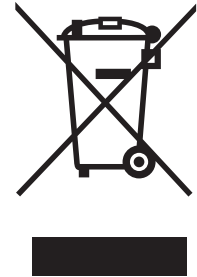
# DISPOSAL AND RECYCLING

## Important instructions for environment

Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waster Product:

This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waster electrical and electronic equipment (WEEE).

This symbol indicates that this product shall not be disposed with other household wastes at the end of its service life. Used device must be returned to official collection point for recycling of electrical electronic devices. To find these collection systems please contact to your local authorities or retailer where the product was purchased. Each household performs important role in recovering and recycling of old appliance. Appropriate disposal of used appliance helps prevent potential negative consequences for the environment and human health.



## Compliance with RoHS Directive

The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

## Package information

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.



**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-----	70
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD-----	71
DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO -----	79
INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO -----	81
GUÍA DE INICIO RÁPIDO-----	89
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO-----	93
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS -----	98
ESPECIFICACIONES -----	102
INSTALACIÓN DEL PRODUCTO-----	104
ELIMINACIÓN Y RECICLAJE-----	138







# 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

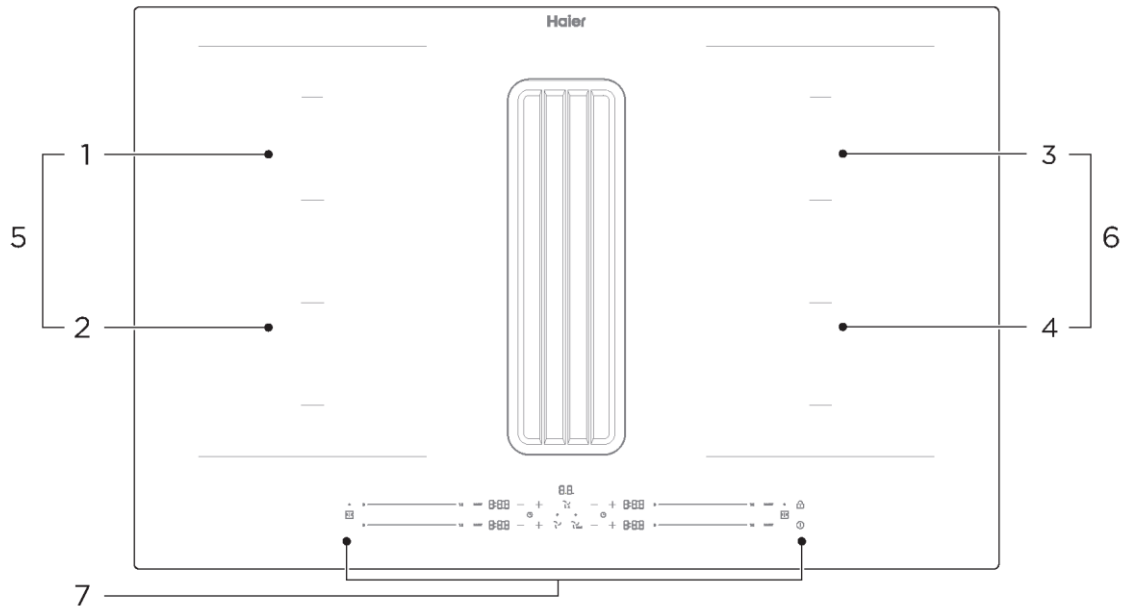
saber exactamente cómo instalar y utilizar la placa de forma correcta.

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

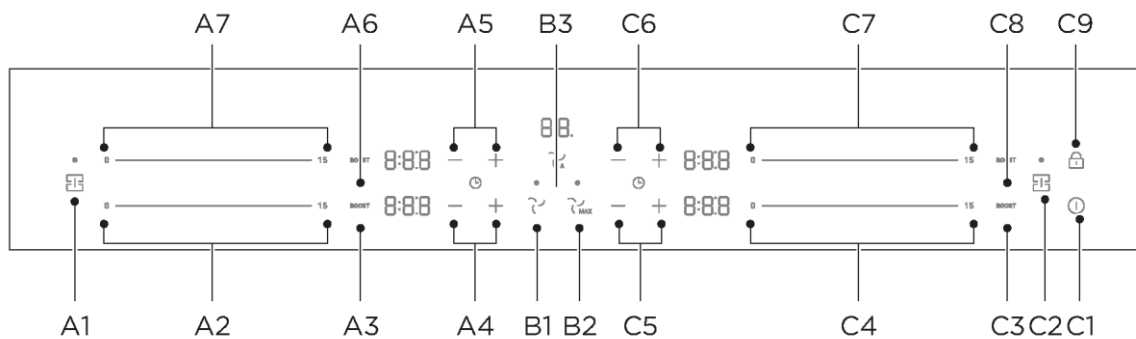


- 1. Máx. Zona de 2200/3600 W
- 4. Máx. Zona de 2200/3600 W
- 7. Panel de control

- 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
- 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

- A5. Controles reguladores de tiempo
- 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

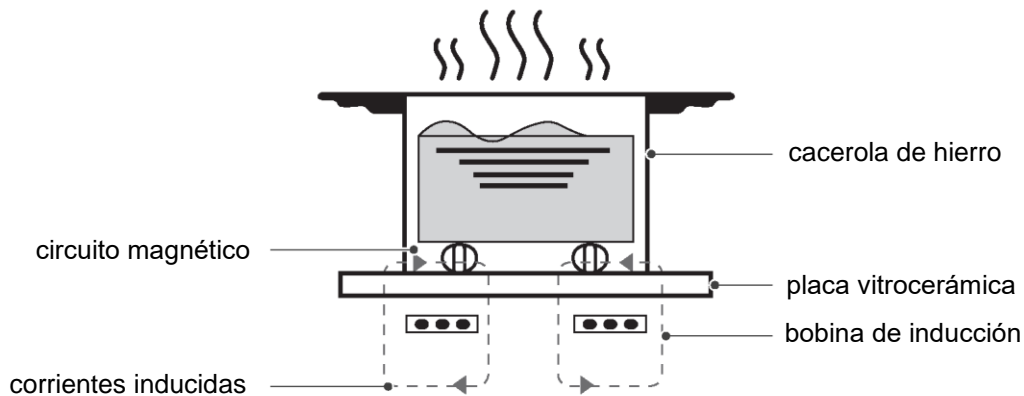
- C9. Control del bloqueo

### 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.

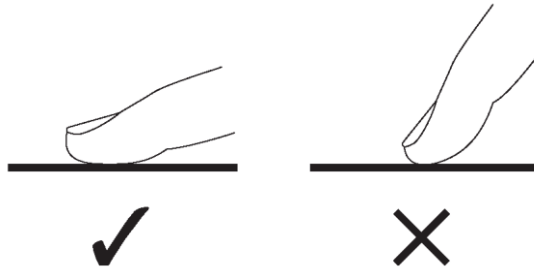


Para limitar los olores en modo de circulación del aire, debe instalar un filtro de olores. En nuestro catálogo encontrará las diferentes opciones para el funcionamiento del aparato en modo de circulación del aire. Si lo prefiere, consulte a su distribuidor.


# INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

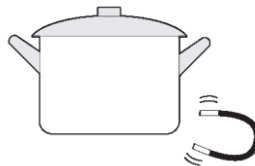
## Controles táctiles

- 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.

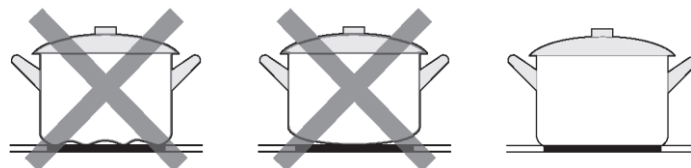


## Elección de los utensilios de cocina adecuados

- ⚠ 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.



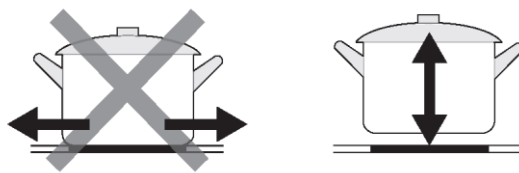
- No utilice accesorios de cocina con bordes dentados o base curvada.



- 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

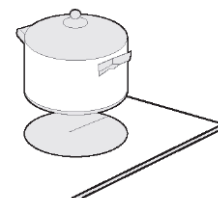
### Empezar a cocinar

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.



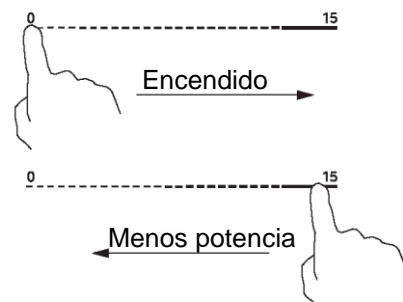
Coloque una cacerola adecuada sobre la zona de cocción que se vaya a utilizar.

- 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.



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.



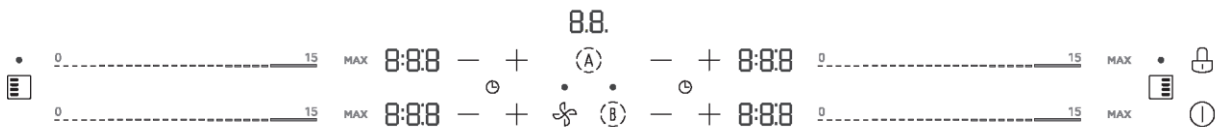
Cuando se ajusta el tiempo, se inicia de inmediato la cuenta regresiva. La pantalla mostrará el tiempo restante.

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

0:30

## 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

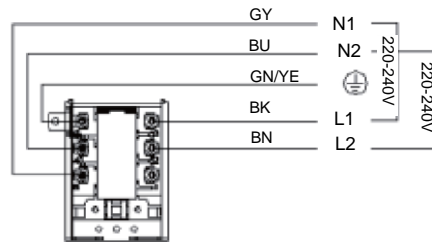
1. La placa de inducción debe instalarla personal o técnicos cualificados. Contamos con profesionales que están a su servicio. No realice ninguna operación usted mismo.
2. La placa no se instalará directamente sobre un lavavajillas, frigorífico, congelador, lavadora o secadora, puesto que la humedad 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

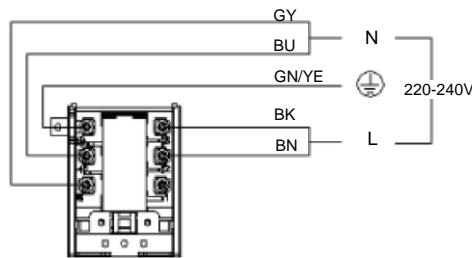
-  Esta placa solo debe conectarla a la red eléctrica un profesional cualificado. Antes de conectar la placa a la red eléctrica, compruebe que:
1. El sistema de cableado doméstico es apto para la potencia necesaria para la placa.
  2. El voltaje se corresponde con el valor indicado en la placa nominal
  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.



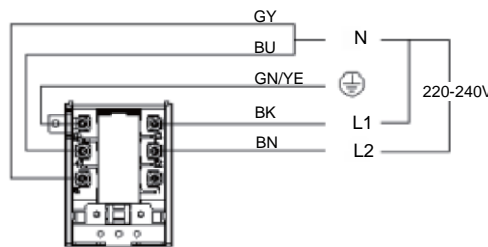
- Si el número total de unidades de calentamiento del electrodoméstico elegido no es inferior a 4, el electrodoméstico se puede conectar directamente a la red eléctrica mediante conexión eléctrica monofásica, como se muestra a continuación.
- Si el cable está dañado o tiene que reemplazarse, la operación 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.



220-240V/380-415V



220-240V 1N~



220-240V/380-415V



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

# LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

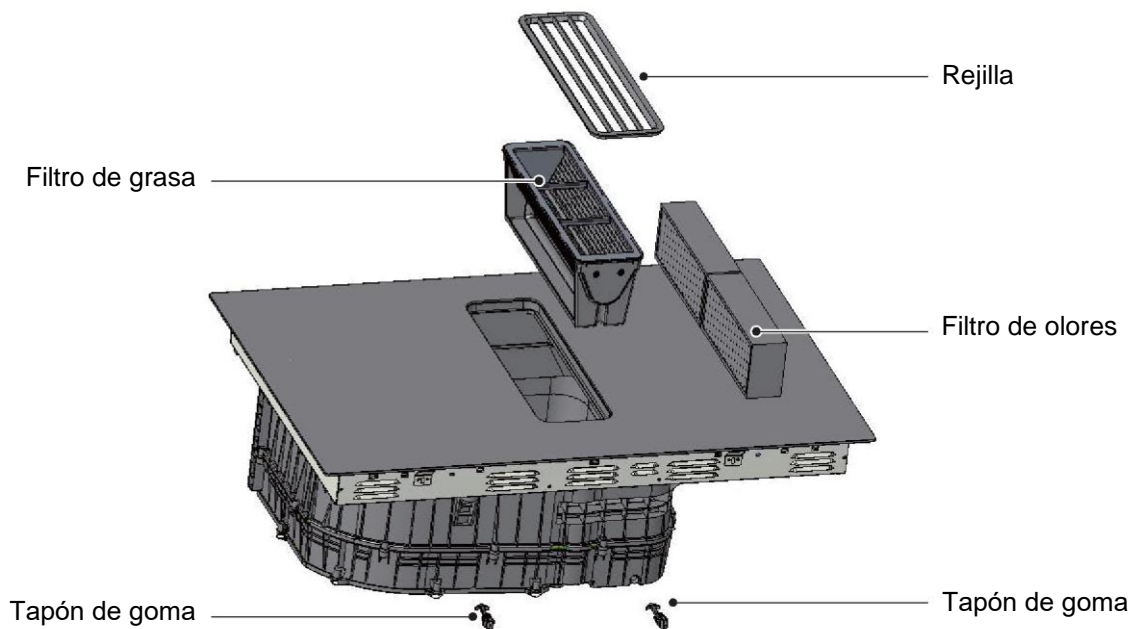
Para que su electrodoméstico funcione eficazmente durante mucho tiempo, es importante limpiarlo y realizar el mantenimiento con cuidado.

## 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.

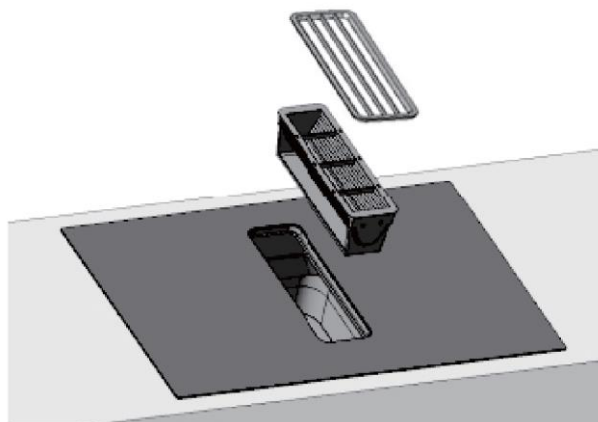


## Cambio del filtro de olores

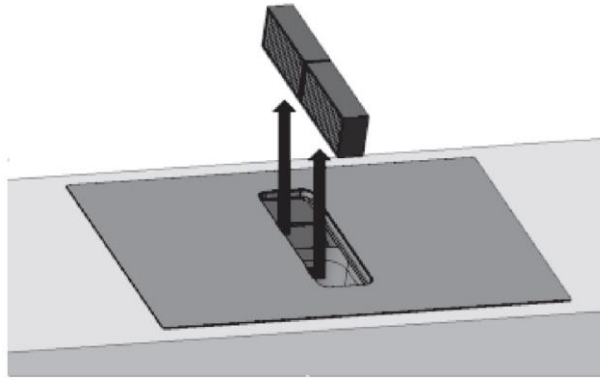
Cambie regularmente el filtro de olores.

### NOTA

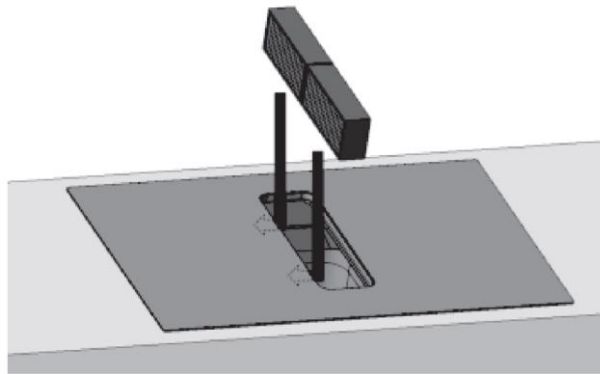
- Puede adquirir filtros de olores en comercios especializados o en el servicio de atención al cliente.
1. Para mantenerlos en buen estado de funcionamiento, utilice únicamente filtros de recambio originales.
  2. ATENCIÓN:  
La caída de los filtros de grasa y de la rejilla puede dañar la placa de cocción 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.



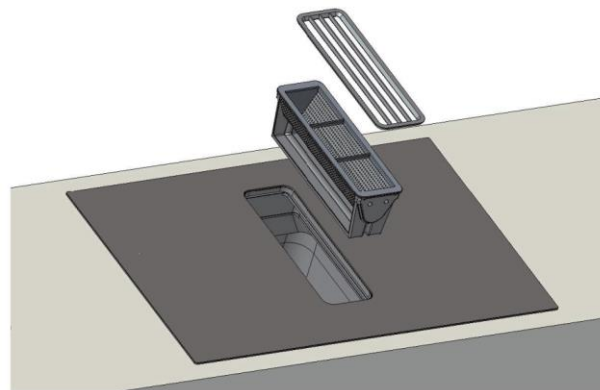
3. Retire los dos filtros de olores y deséchelos correctamente.




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.

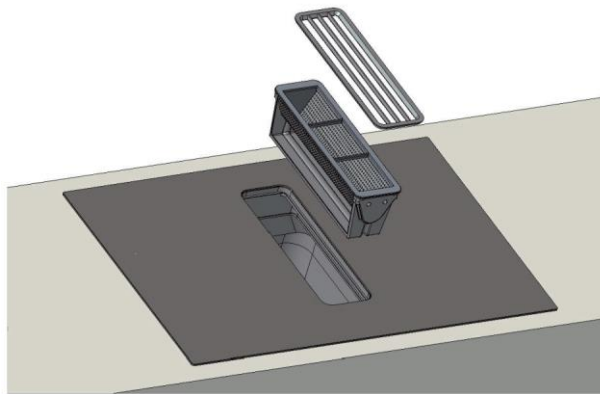
- No utilice nunca el aparato sin filtro antigrasa.
- Limpie regularmente los filtros de grasa.
- No trabaje nunca con llamas abiertas cerca del aparato (por ejemplo, al flambear).
- No instale el aparato cerca de un aparato de calefacción de combustible sólido (por ejemplo, de leña o carbón) a menos 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

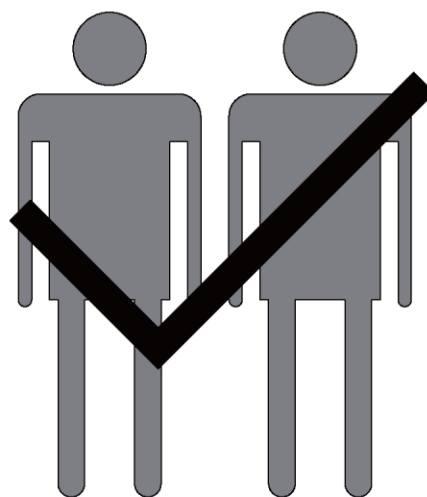
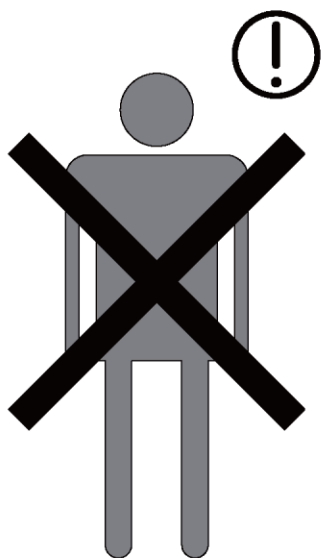
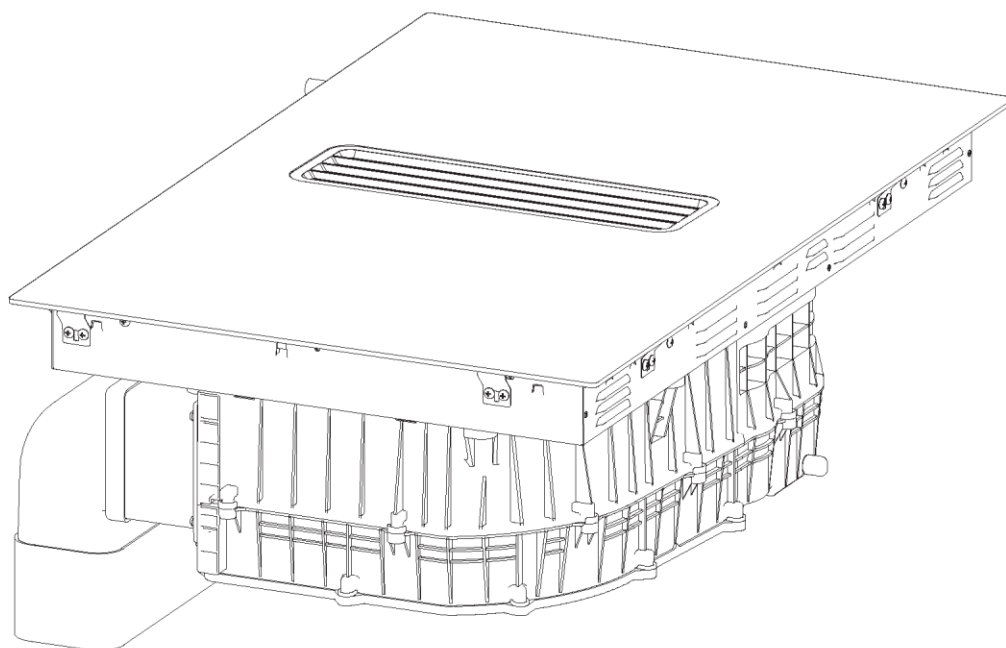
<b>Fabricante</b>		<b>Haier</b>		
<b>Identificación del modelo</b>		<b>HAIH82MTMCE / HAIH82MTMCF</b>		
	Símbolo	Valor	Unidad	
Tipo de placa		Placa eléctrica		
Número de zonas de cocción		Dos zonas		
Tecnología de calentamiento		Cocina de inducción		
Diámetro de la superficie útil de la zona de cocción 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>	31,4	kWh/a	
Clase de eficiencia energética	-	A	-	
Índice de eficiencia energética	EEl <sub>campana</sub>	50,2	-	
Eficacia fluidodinámica	FDE <sub>campana</sub>	28,3	-	
Clase de eficiencia fluidodinámica	-	A	-	
<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	-	327	m /h
Caudal de aire máximo con el ajuste más alto en condiciones normales de uso	-	518	m /h
Caudal de aire máximo en el ajuste de Potencia Máxima	-	645	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	-	65	dB
Emisiones de potencia acústica ponderada A en el ajuste de Potencia Máxima	-	70	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

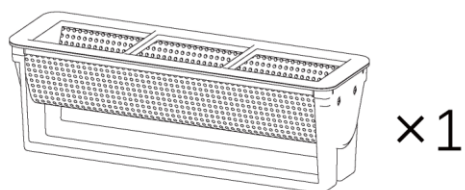
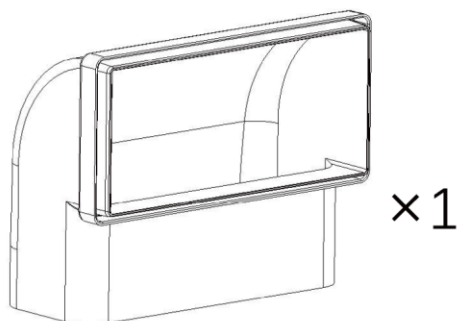
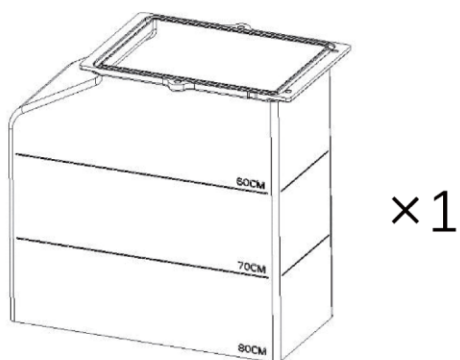
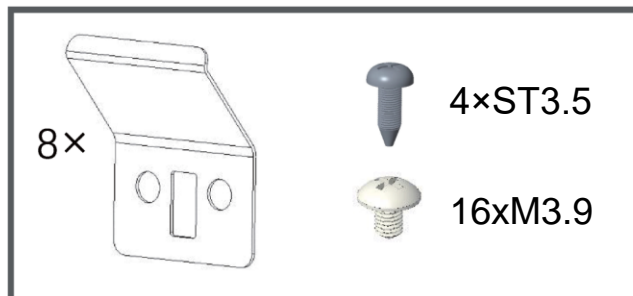
El peso y las dimensiones son aproximados. Dado que estamos en constante mejora de nuestros productos, puede que cambiemos las especificaciones y el diseño sin previo aviso.

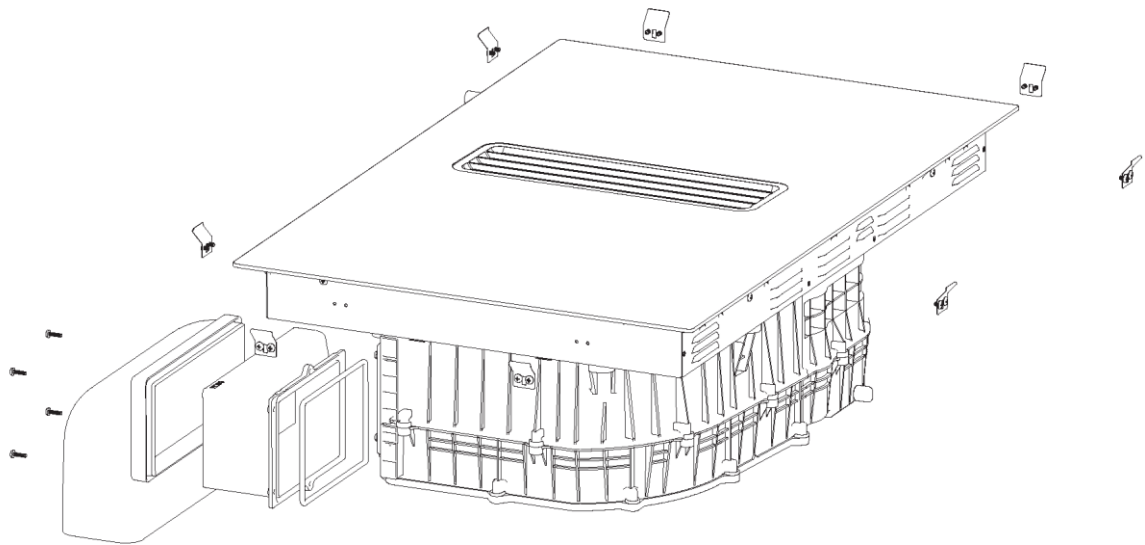
<b>Díámetro de la base de los utensilios de cocina de inducción</b>		
<b>Zona de cocción</b>	<b>Mínimo</b>	<b>Máximo</b>
1 y 2 y 3 y 4	120	200
Zona adaptable	120	220*380

# INSTALACIÓN DEL PRODUCTO

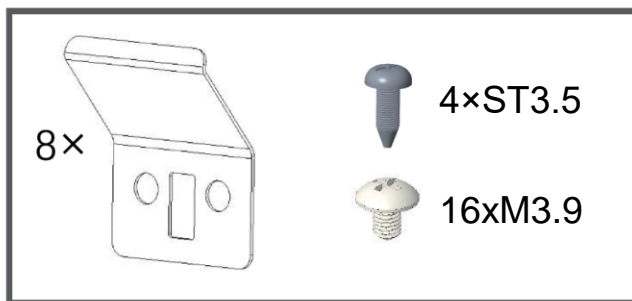


## Accesorios de instalación, descarga hacia el exterior





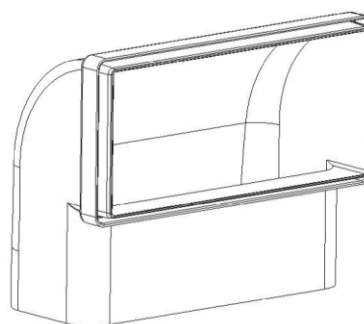
## Accesorios de instalación, descarga hacia el interior



×2



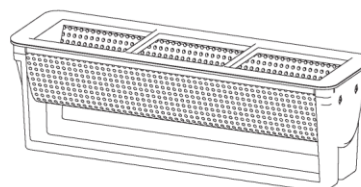
×1



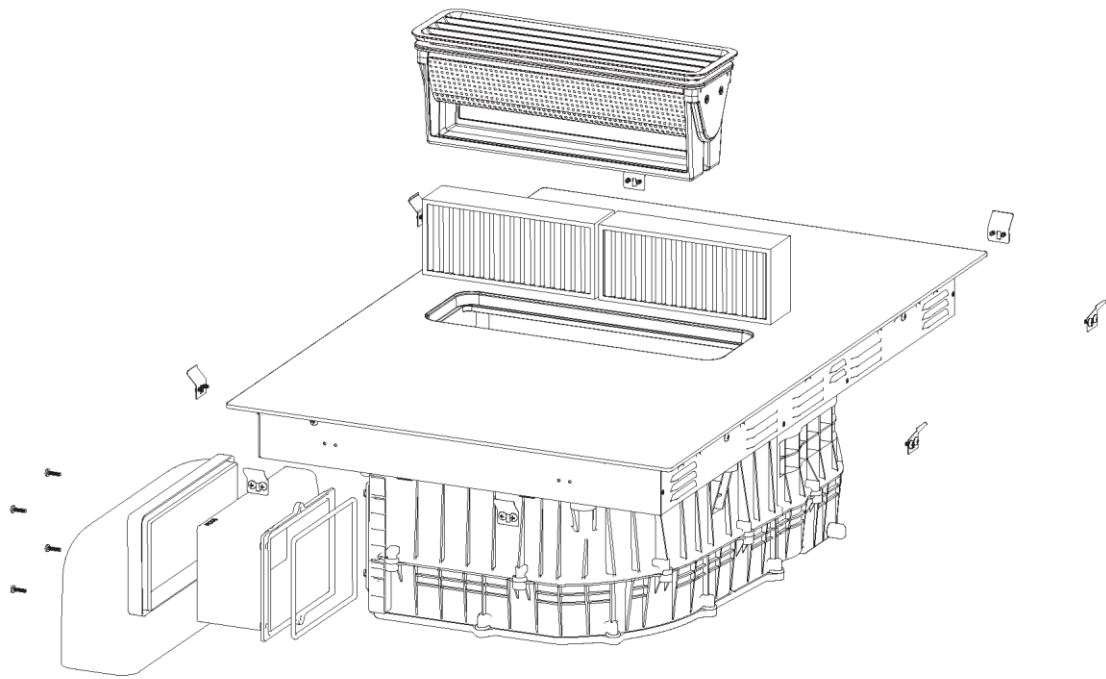
×1



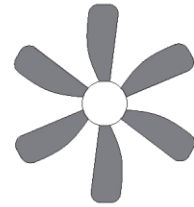
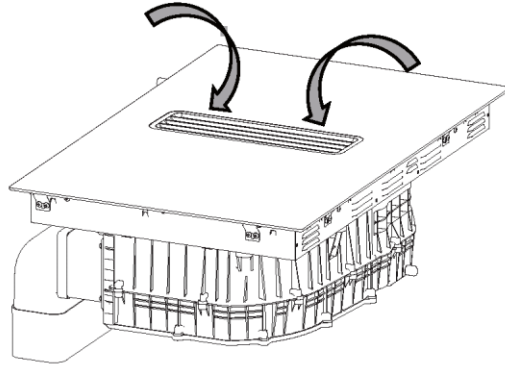
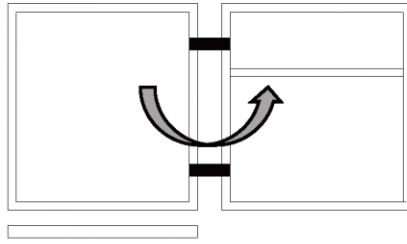
×1



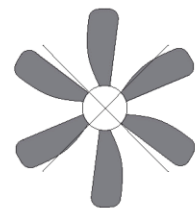
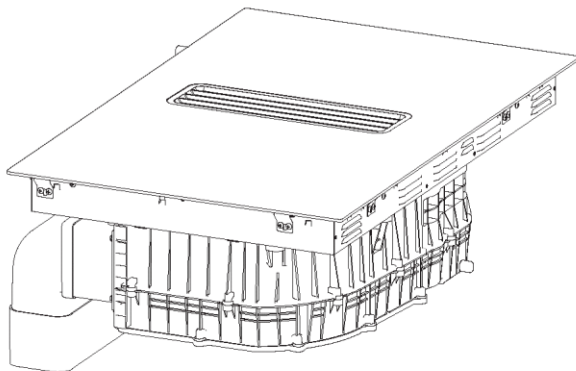
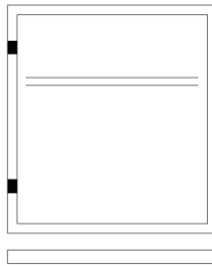
×1

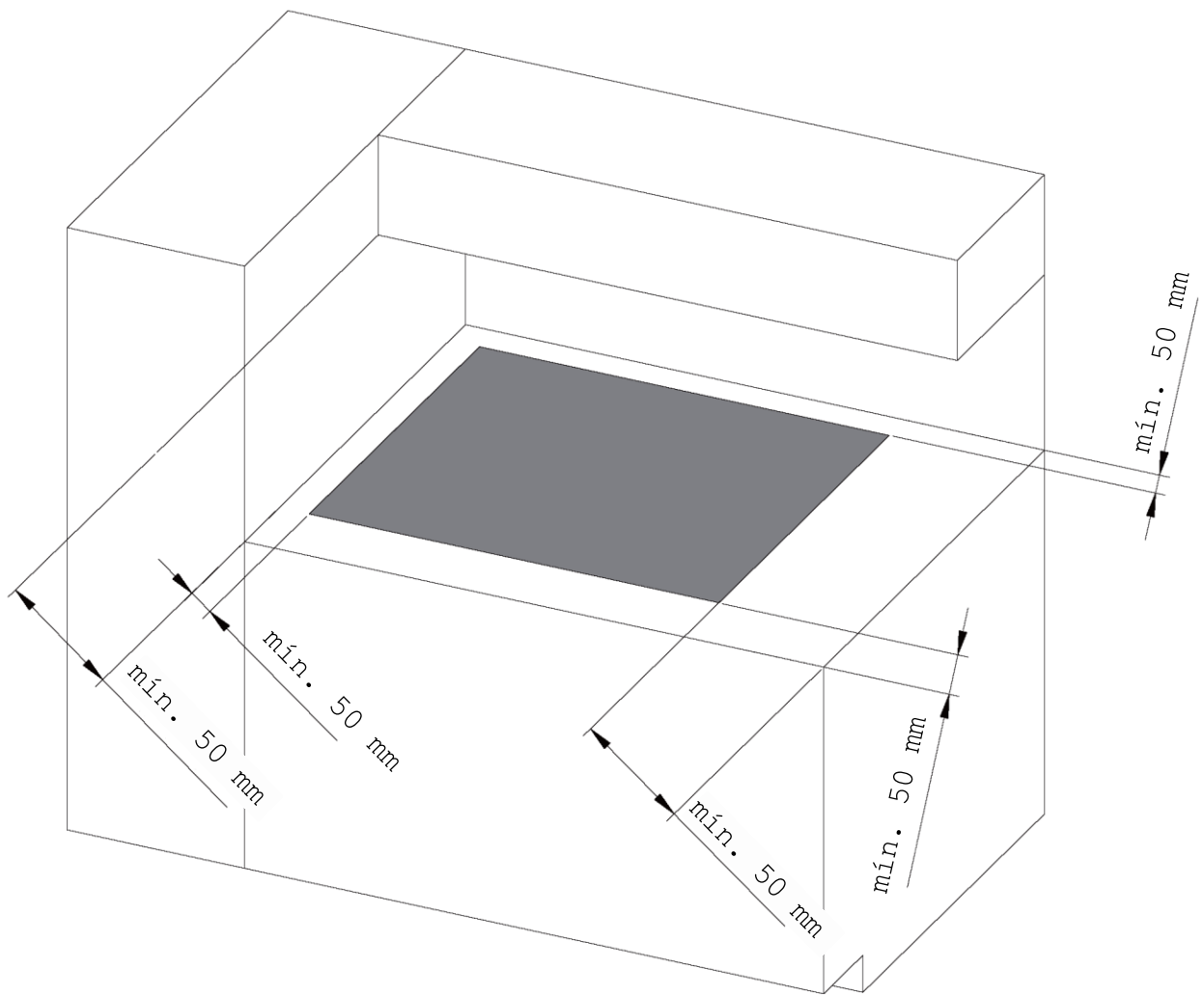


**Salida de aire  
abierta**

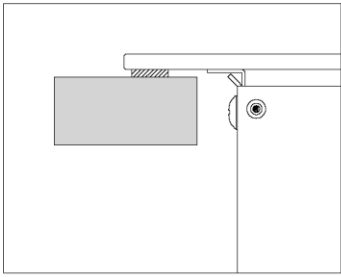


**Salida de aire cerrada  
No utilice el producto**

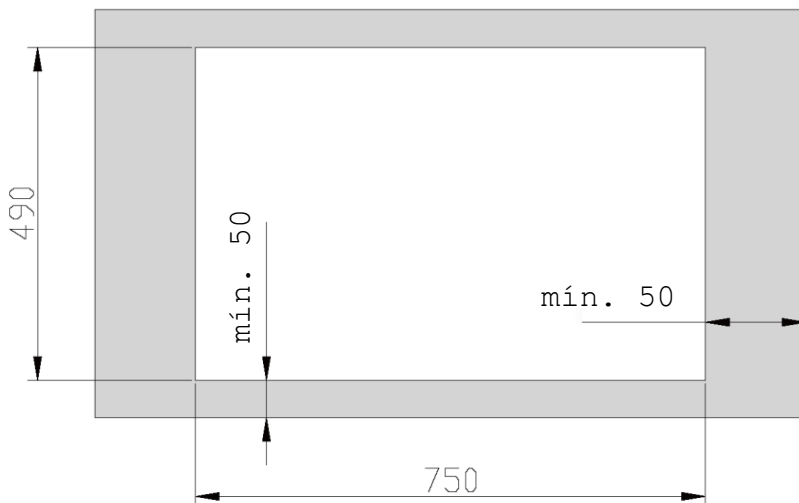
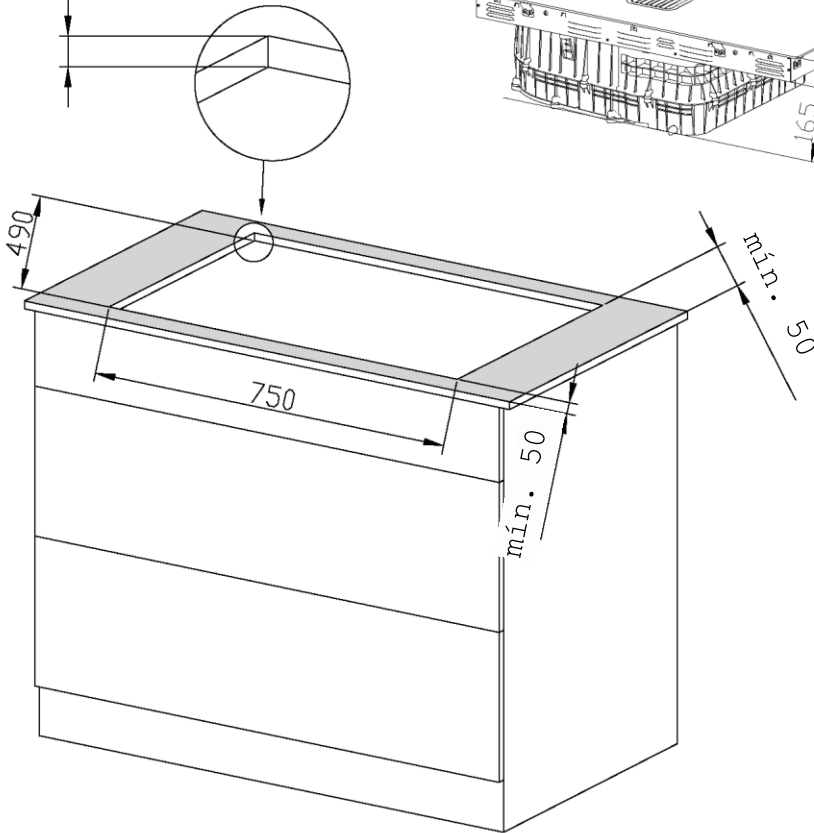
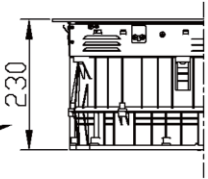
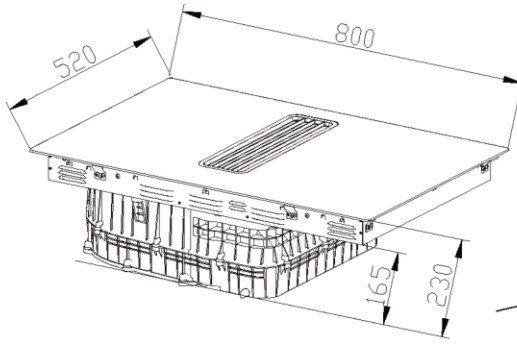


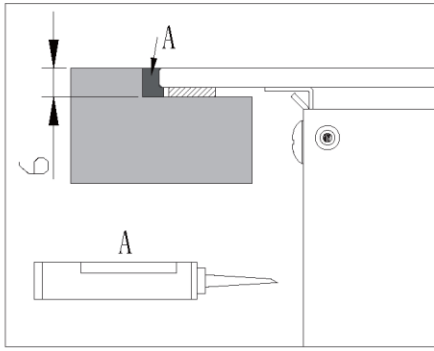


Inst. A

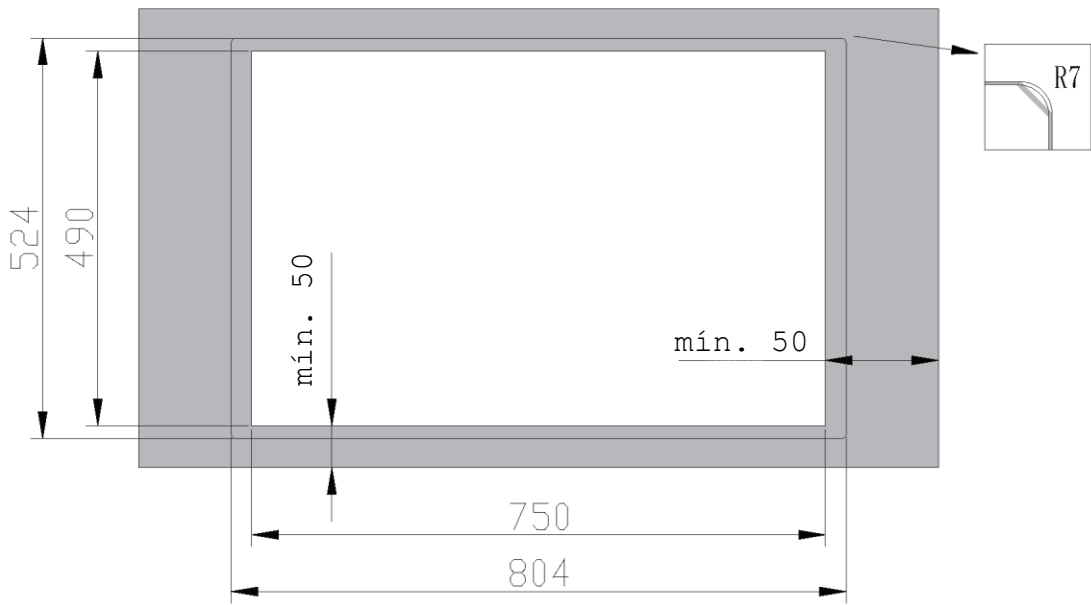
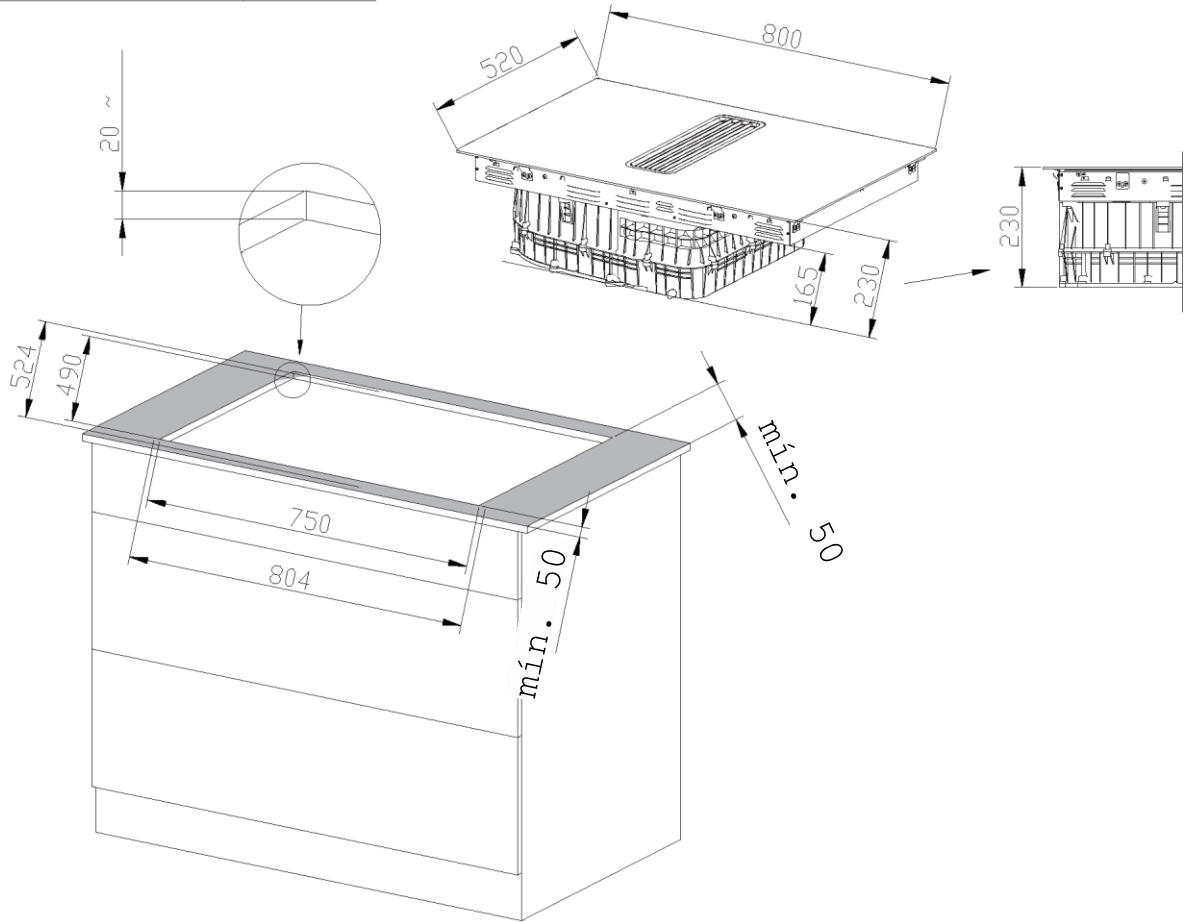


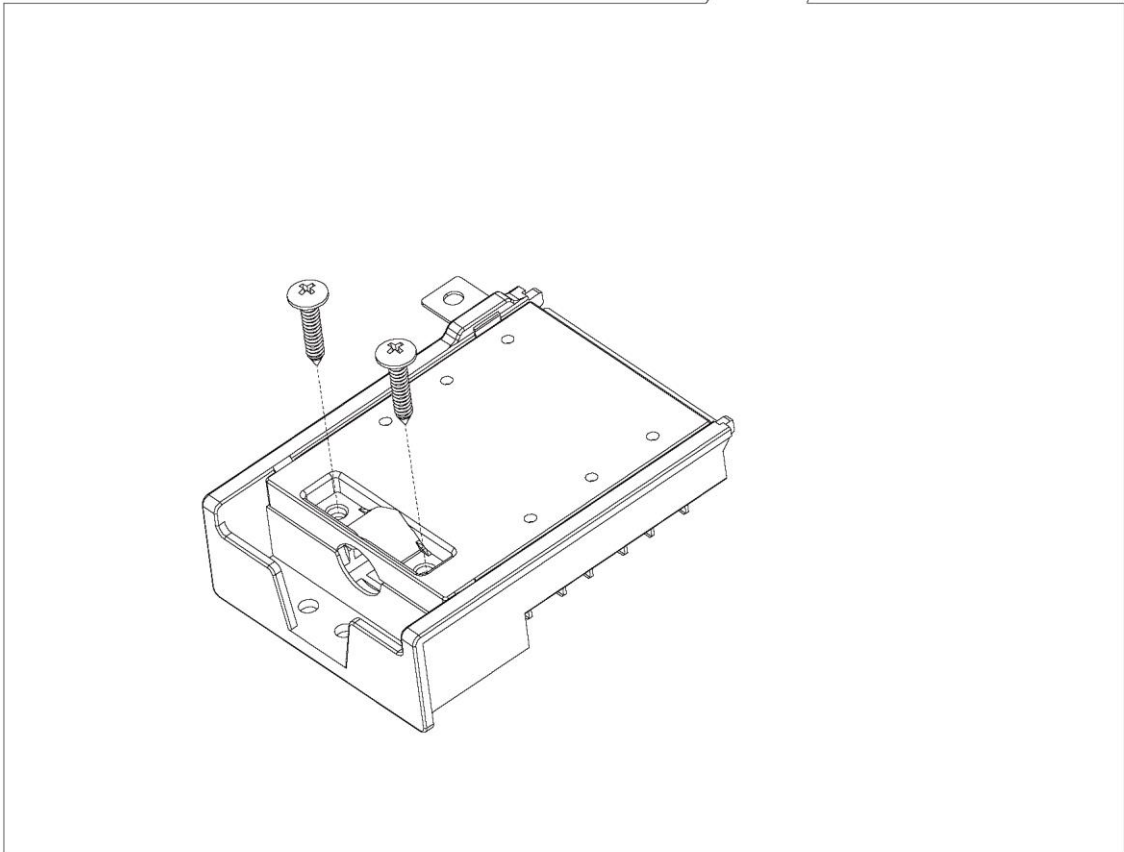
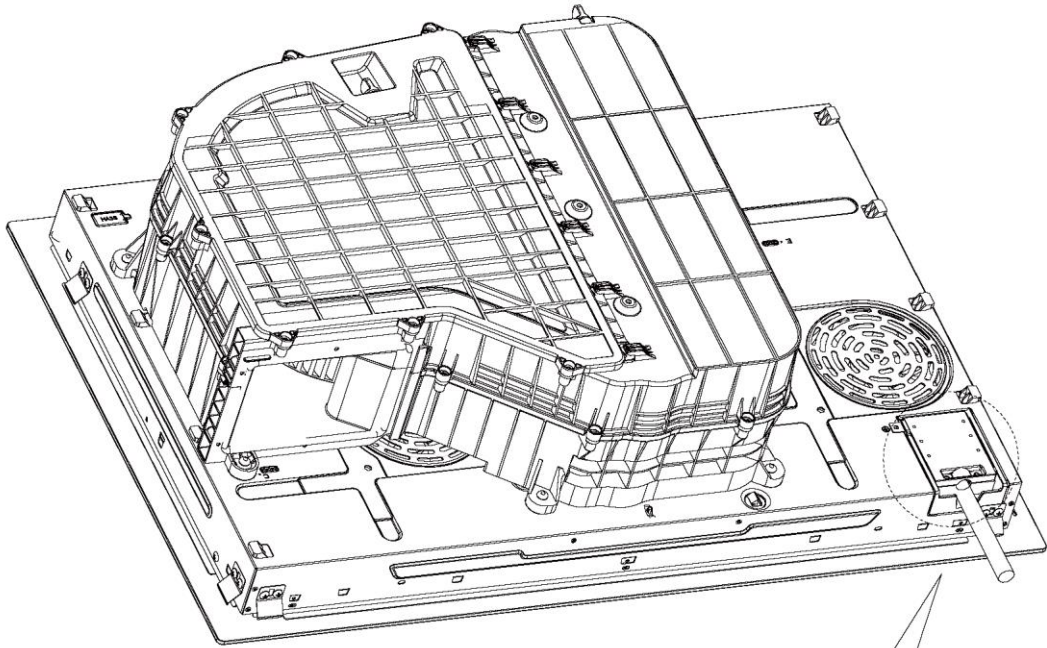
20 ~ 30

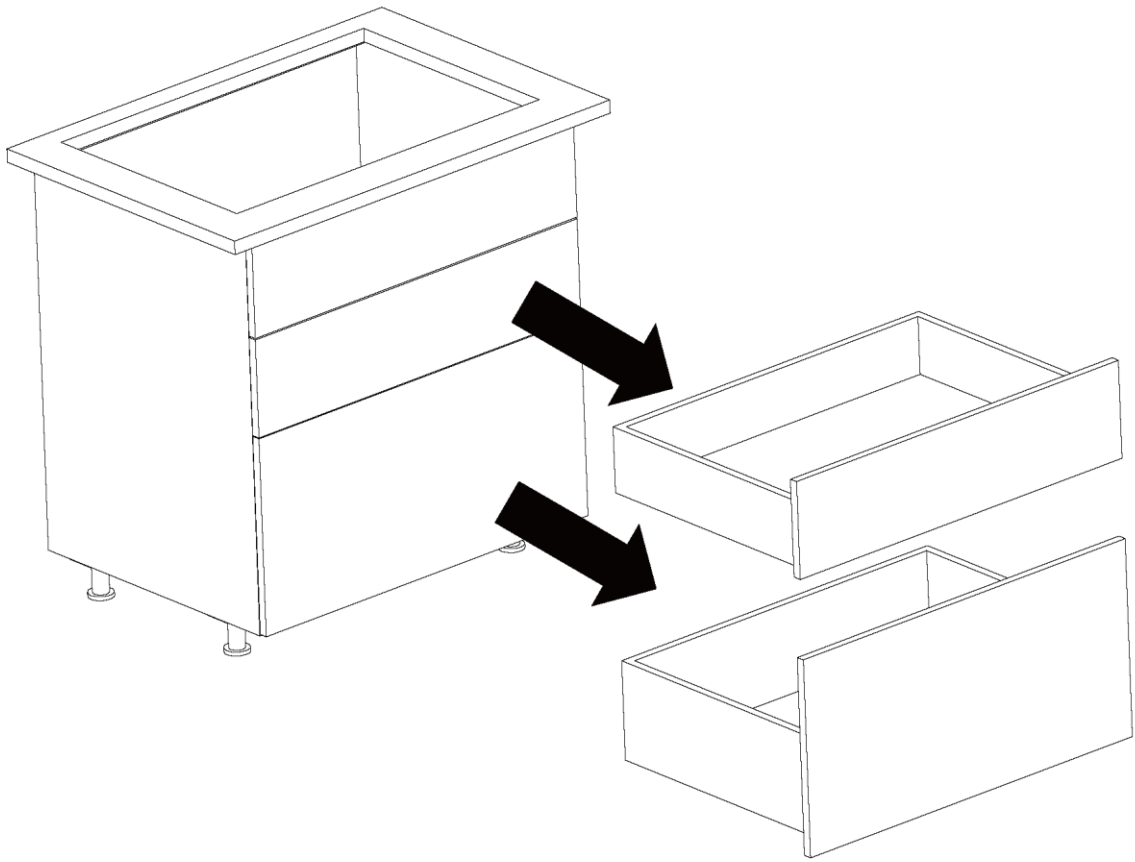




**Inst. B**

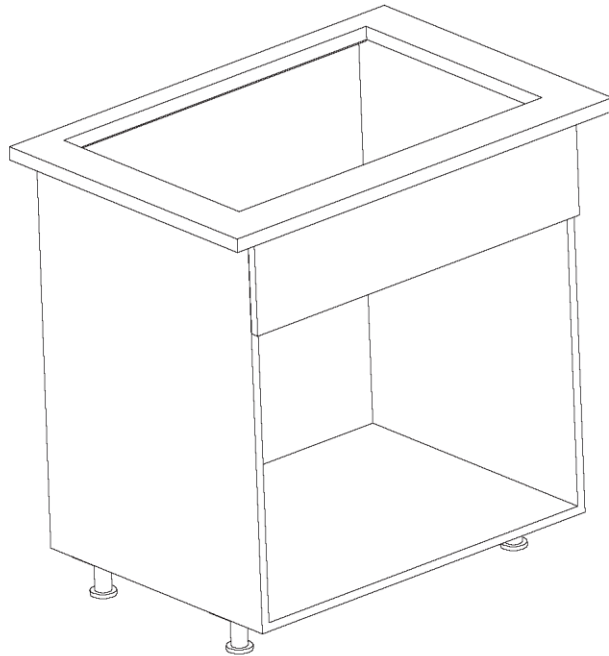




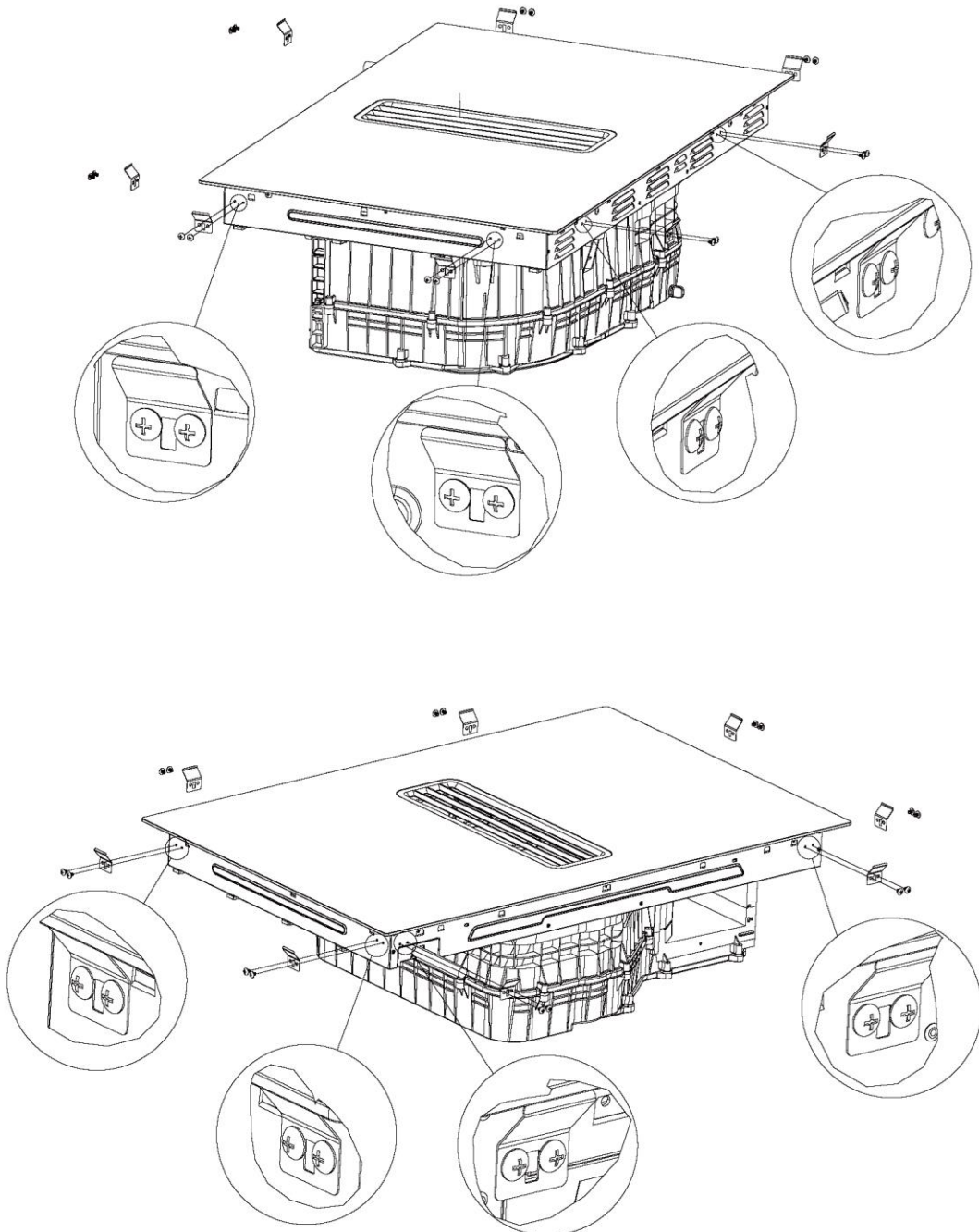
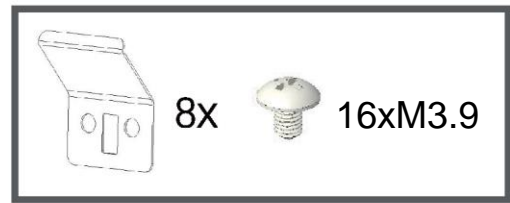


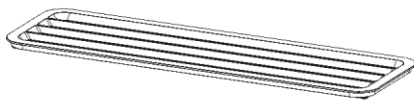
---

**¡OK!**

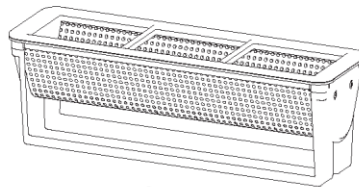


## Instalar el deflector en el fogón





1x

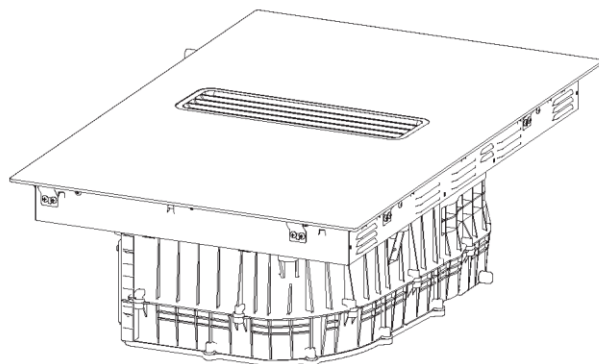
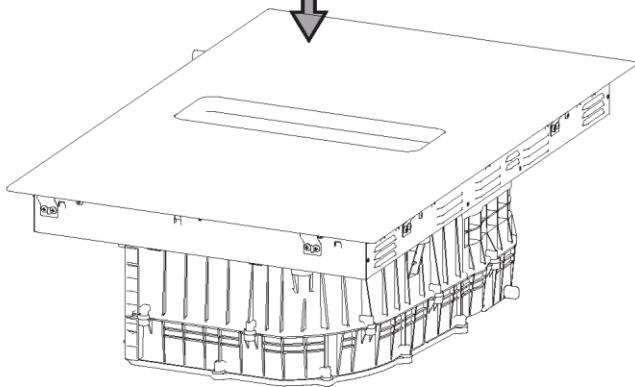
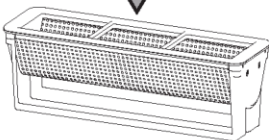


1x

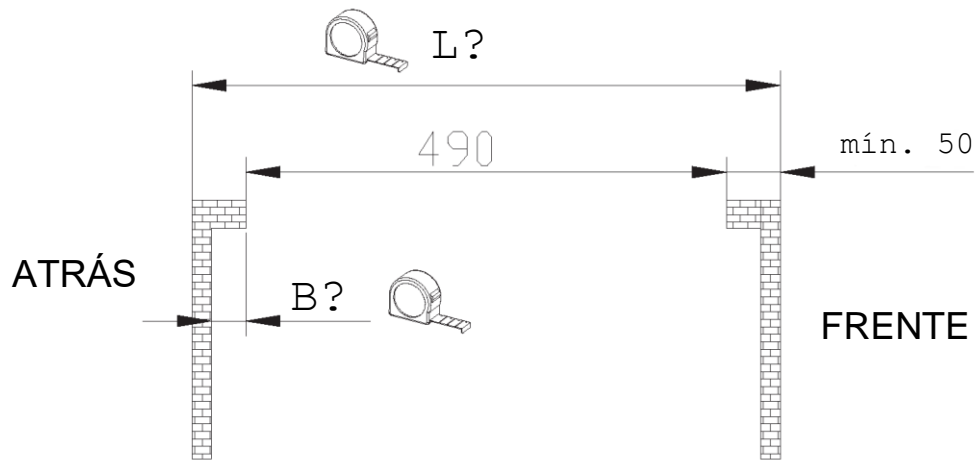
②



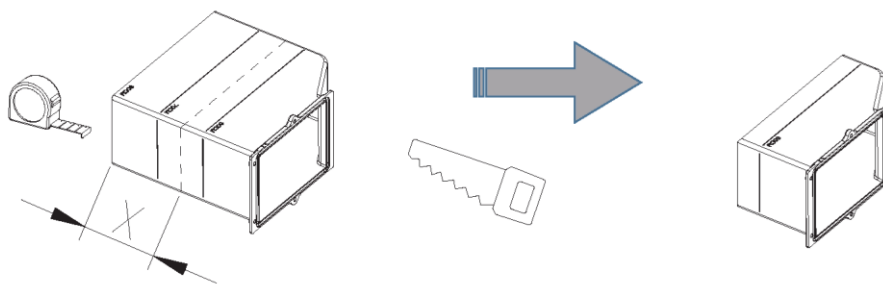
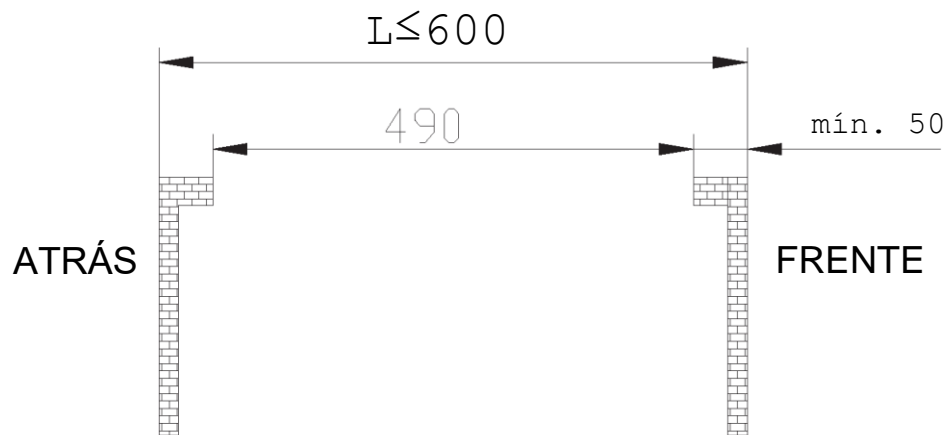
①



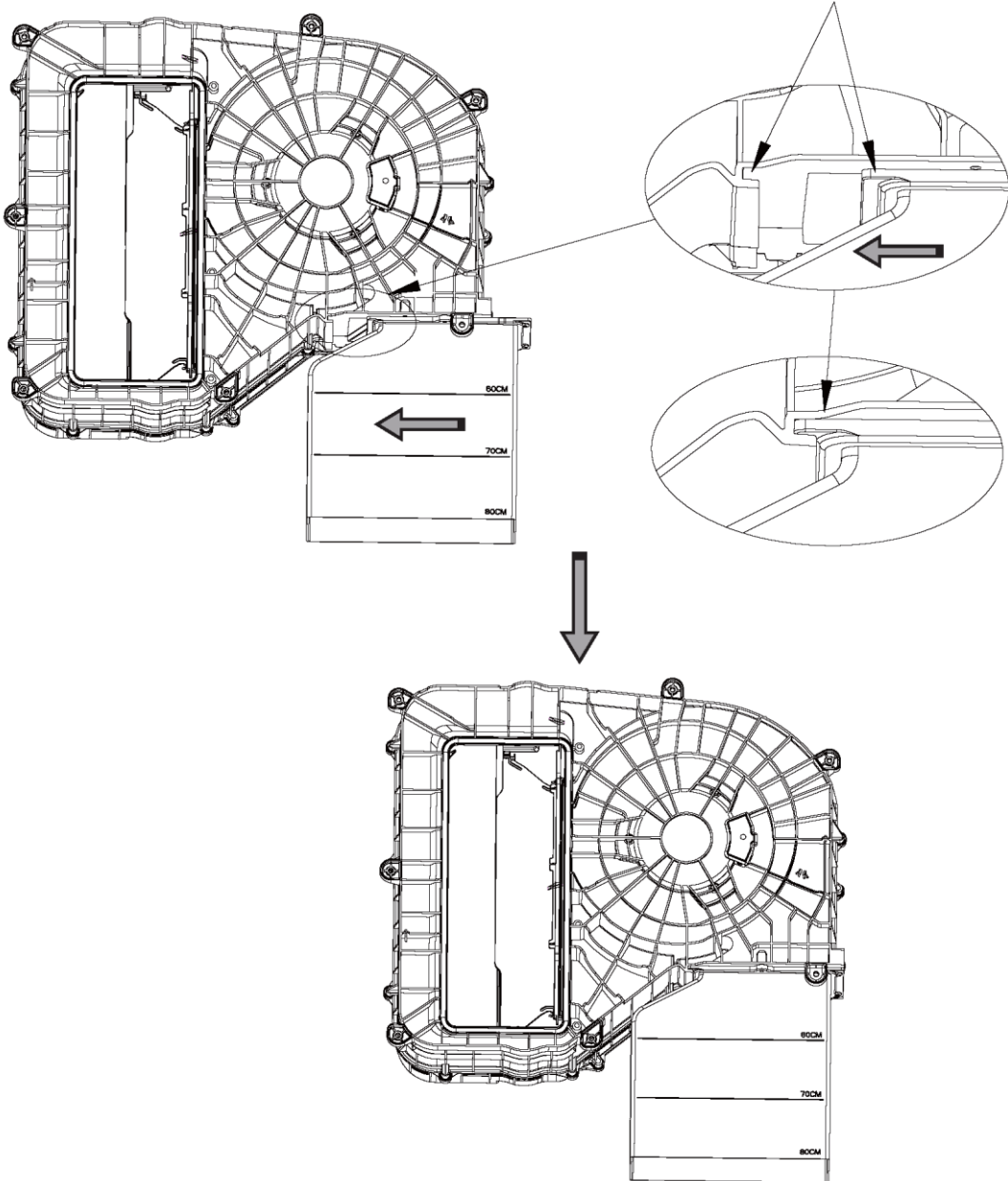
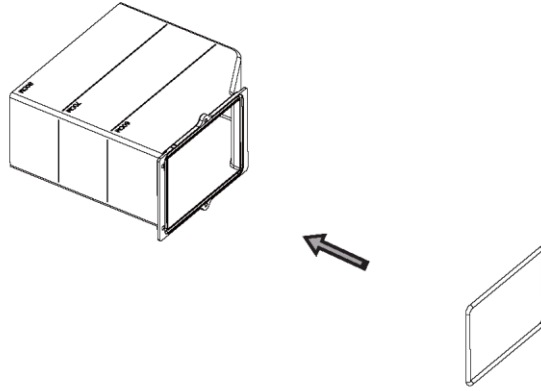
**¡OK!**



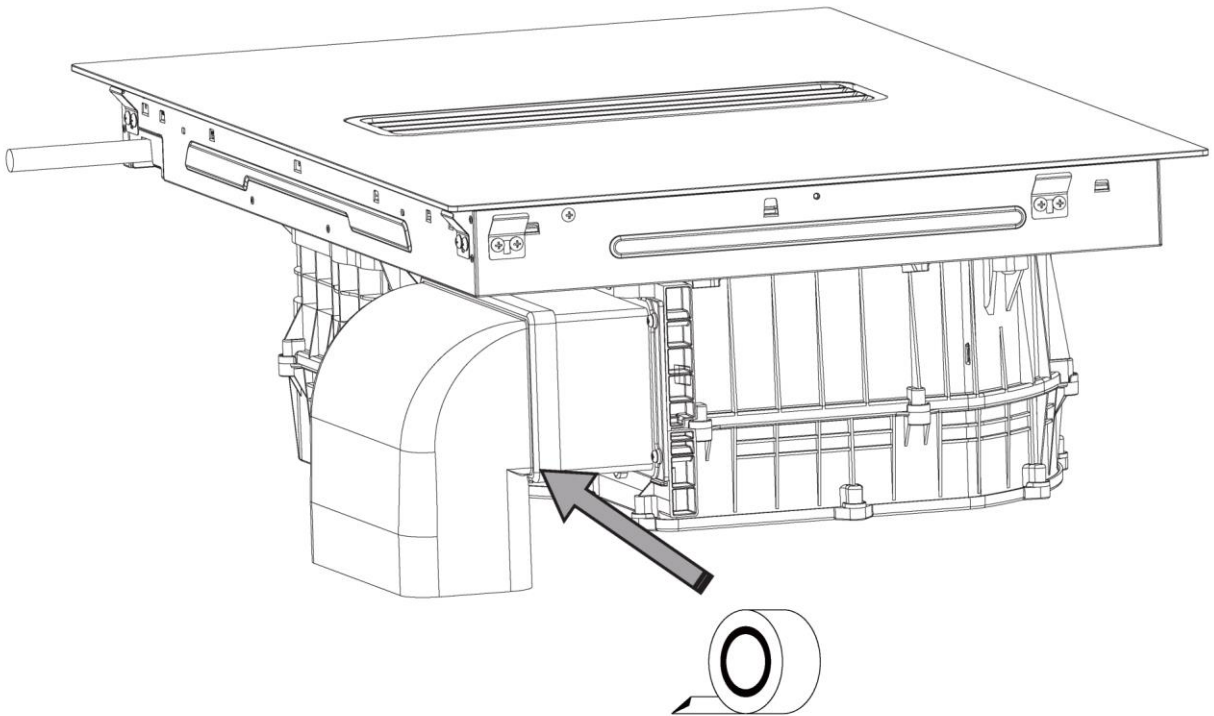
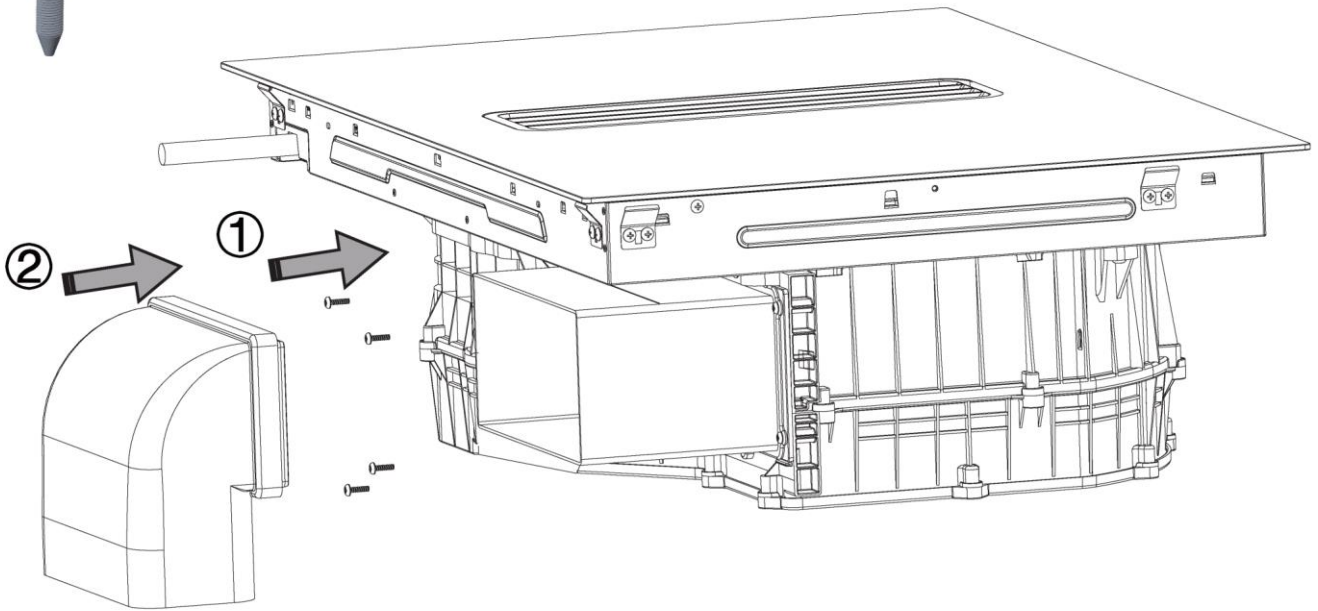
ⓘ S1: $L \leq 600$

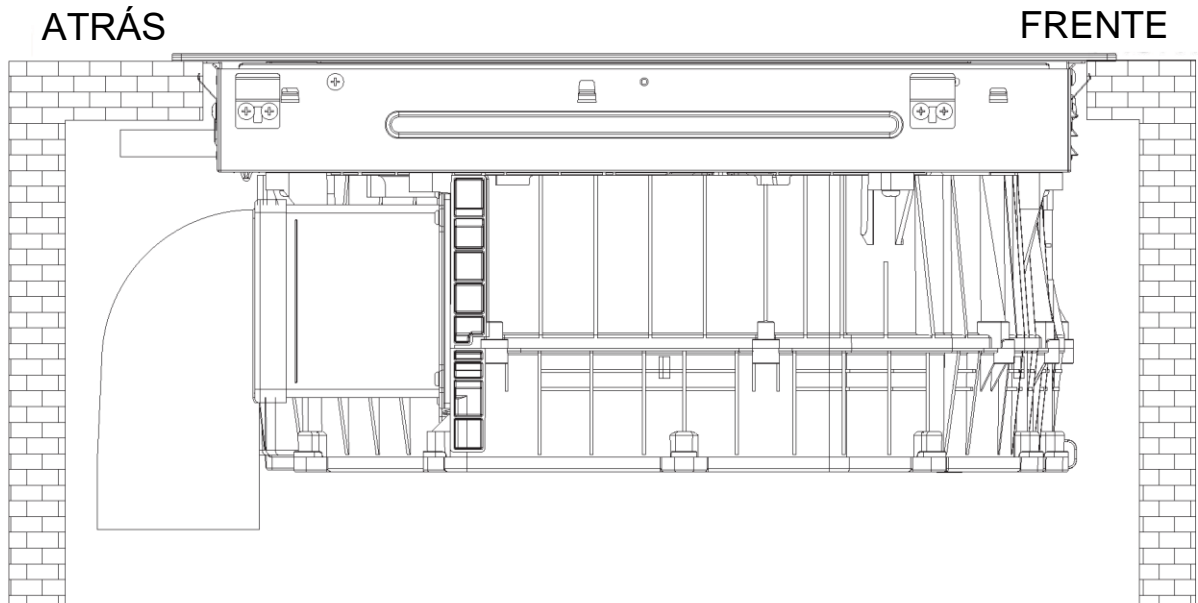
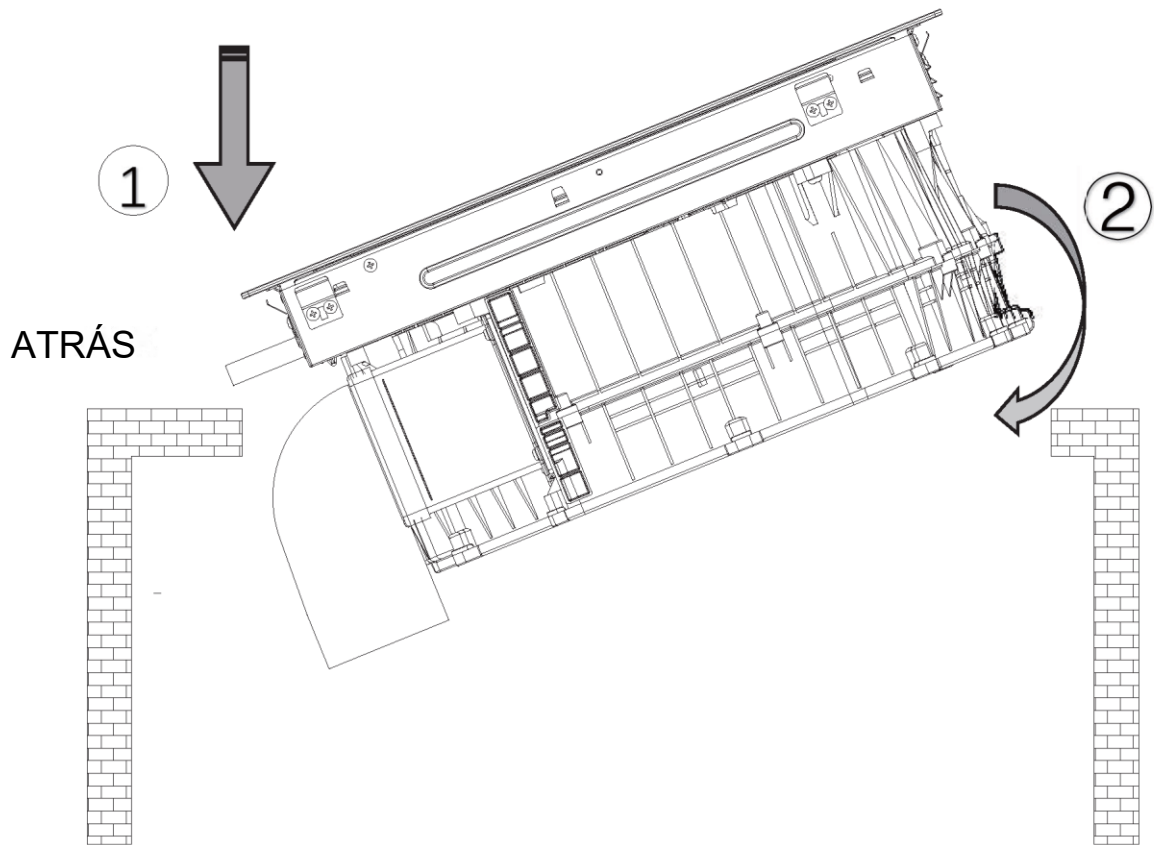


$X=186-B$

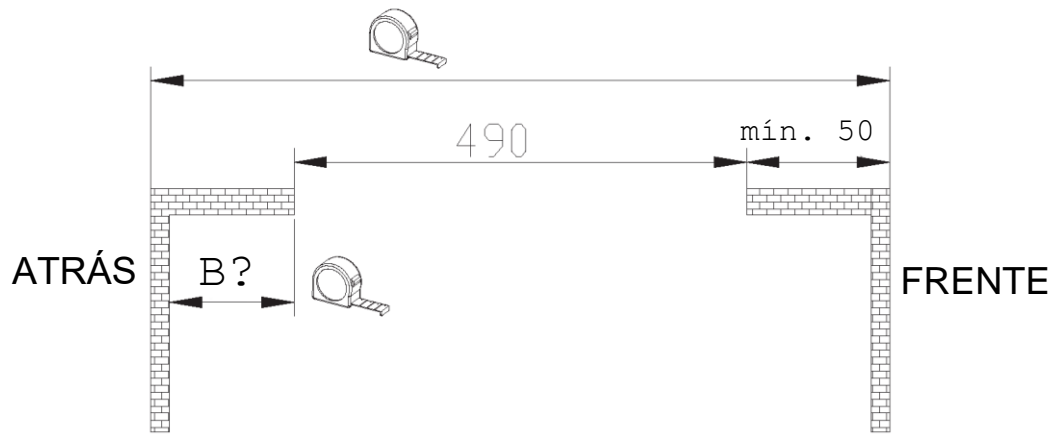


4xST3.5

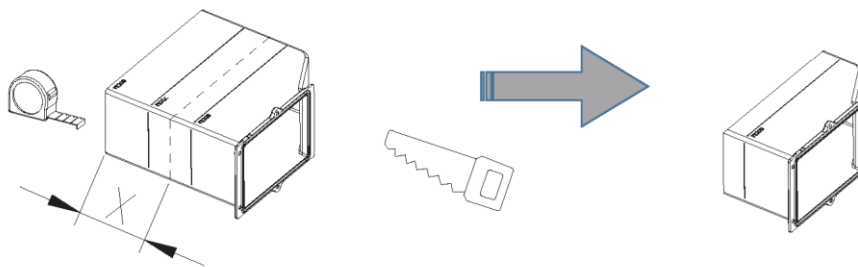
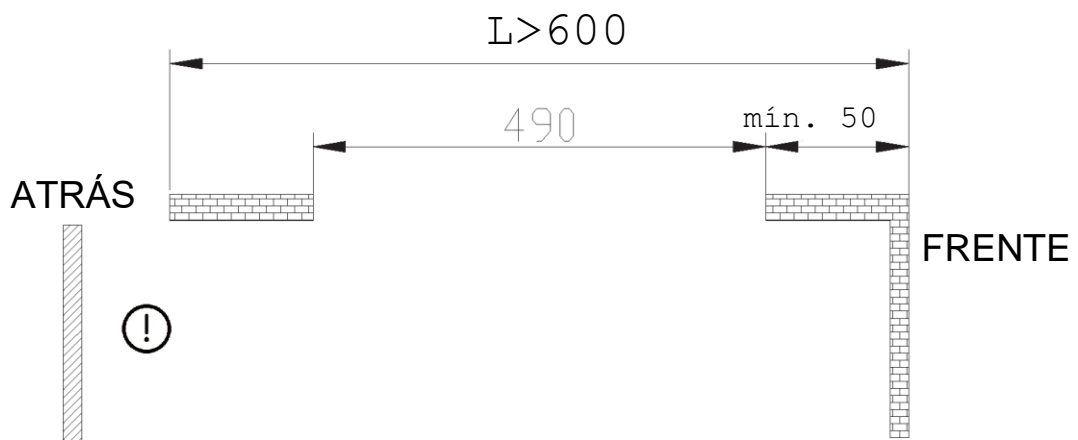




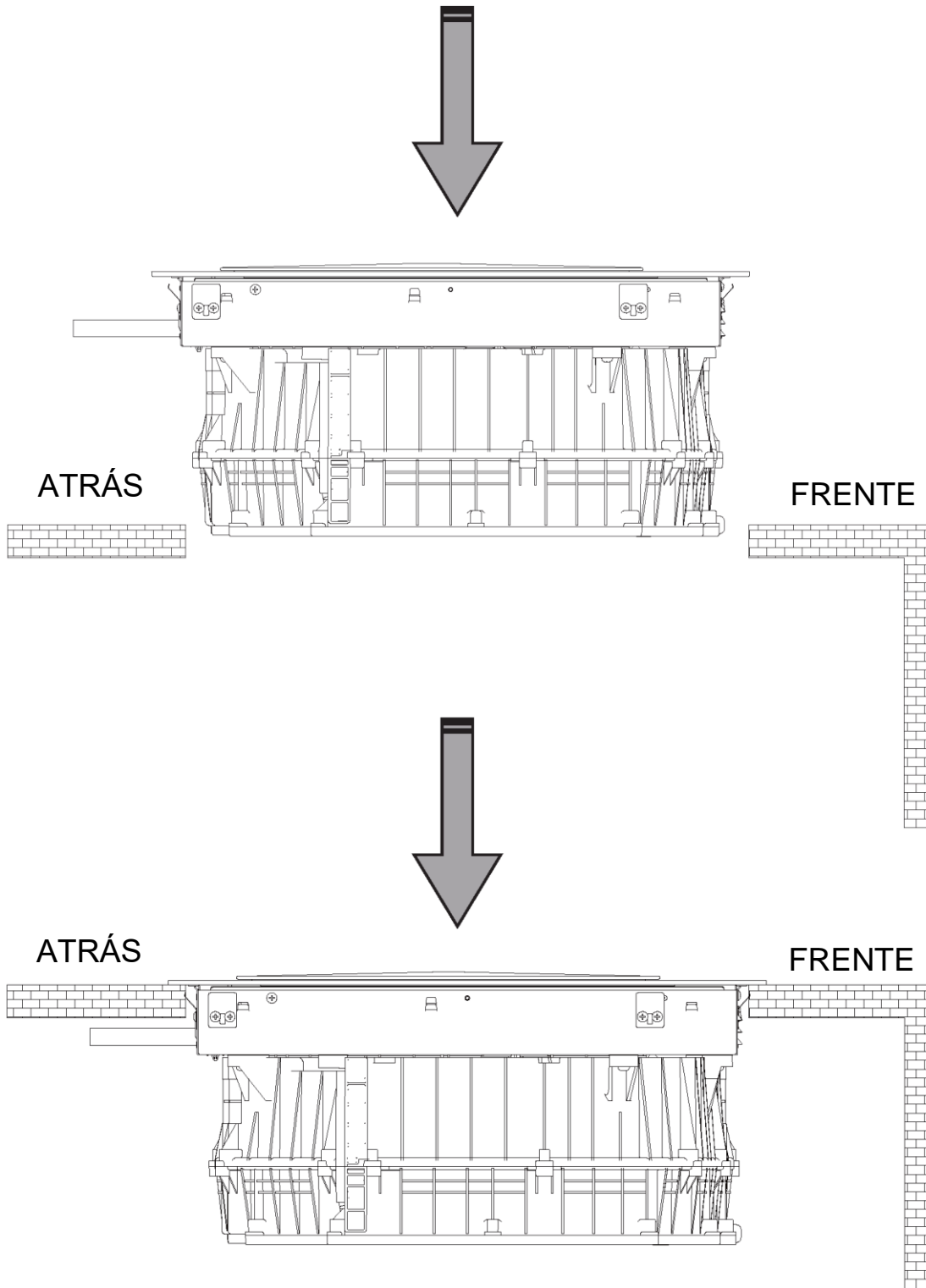
**¡OK!**

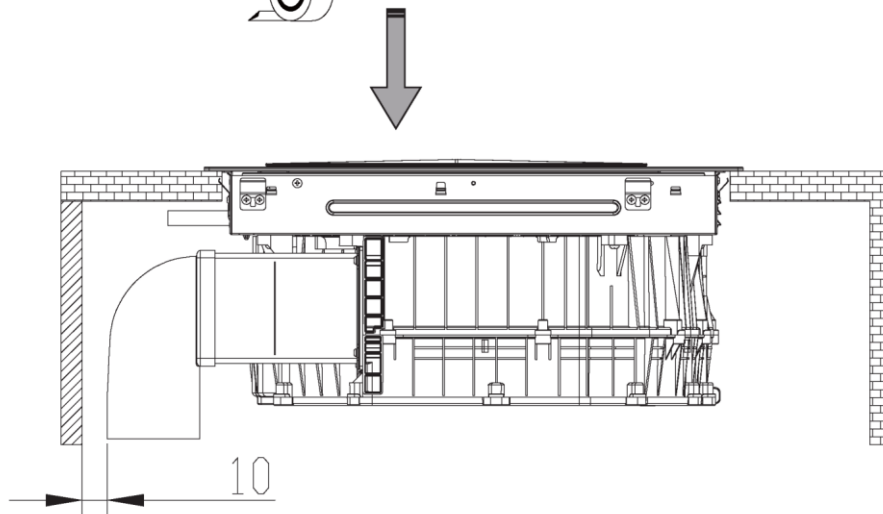
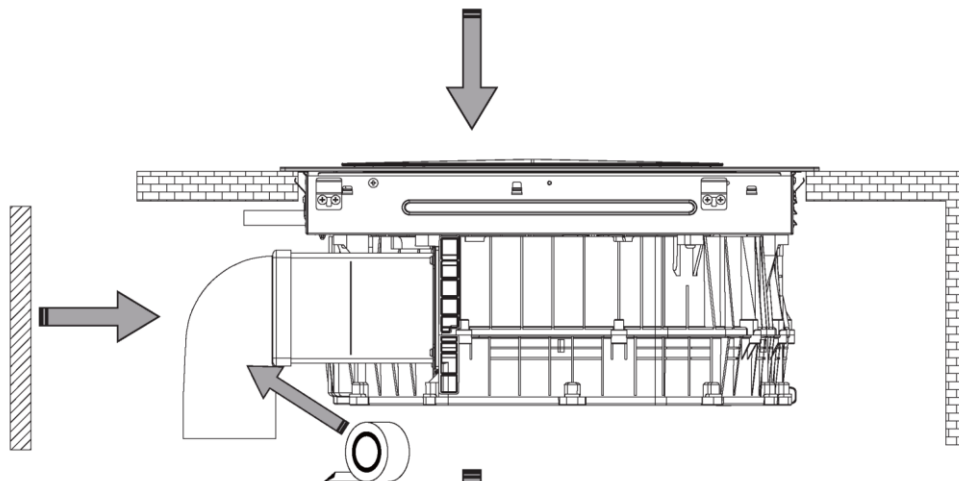
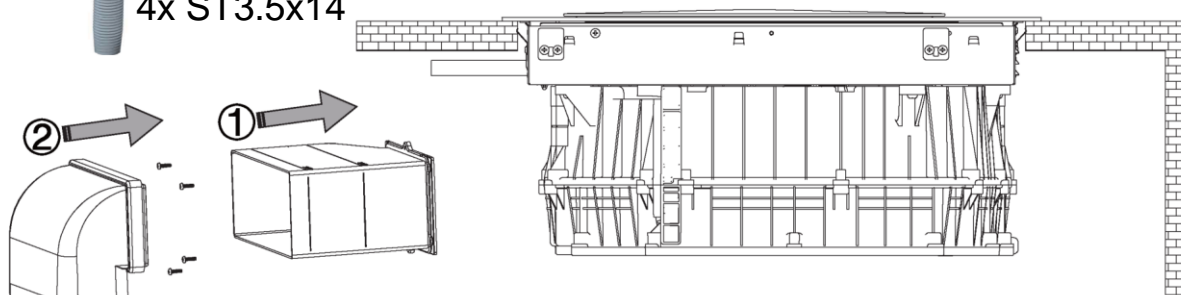
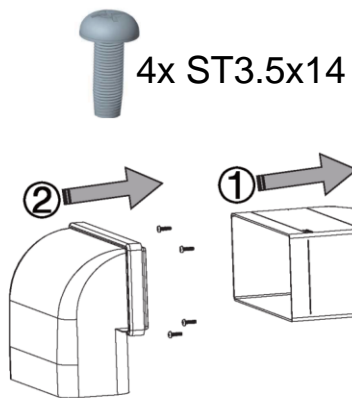
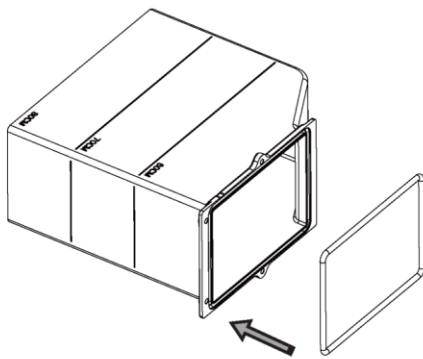


ⓘ S2:  $L > 600$

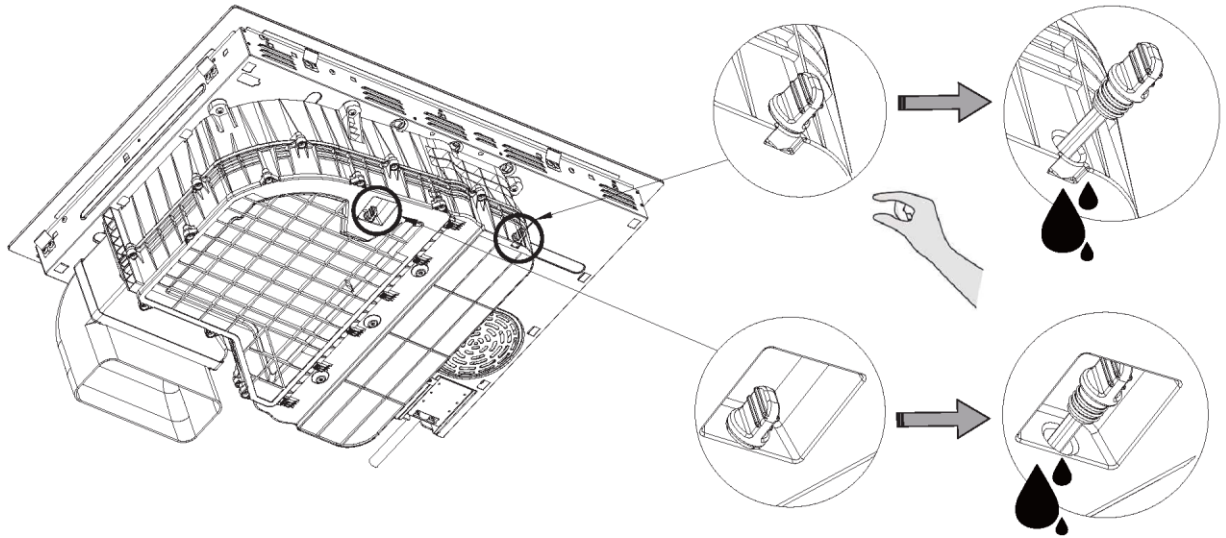


$X=186-B$

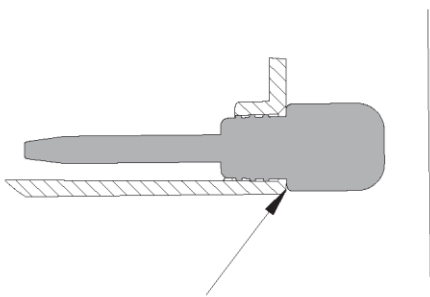




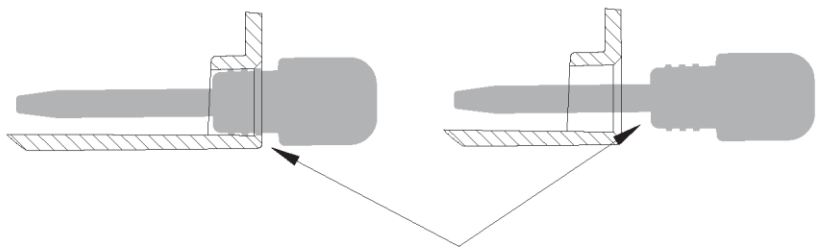
Cuando es necesario  
drenar el agua



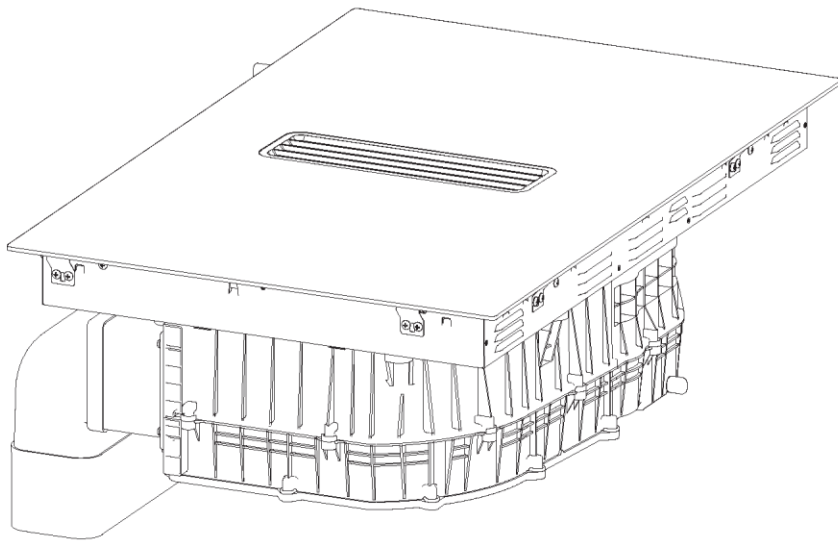
Después de vaciar el agua o  
instalar el equipo, presione  
firmemente el tapón de goma

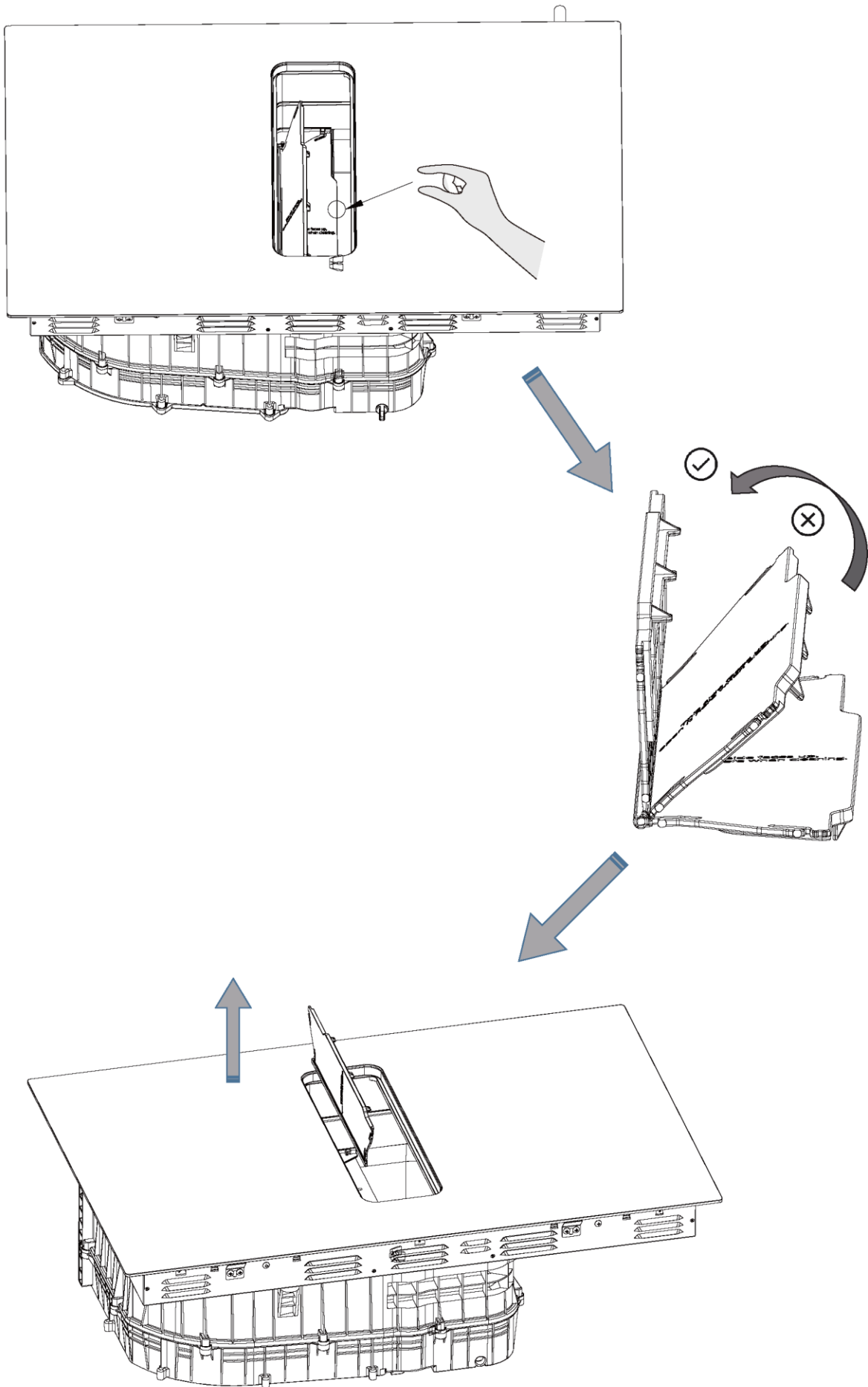


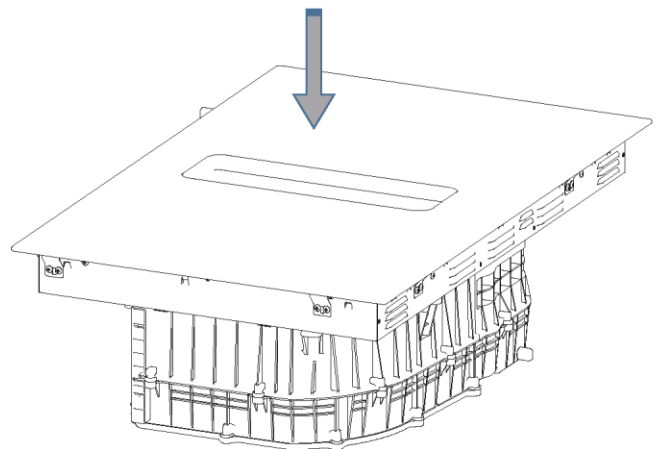
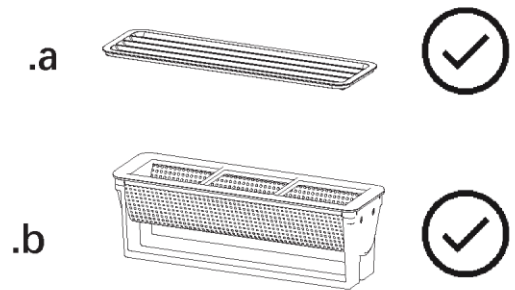
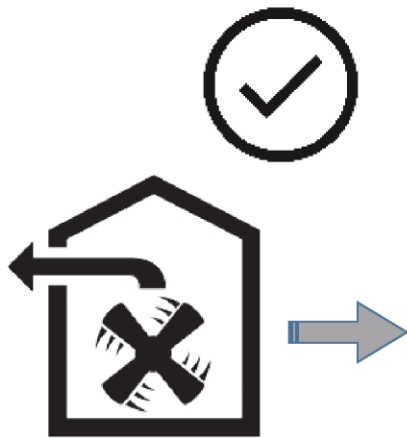
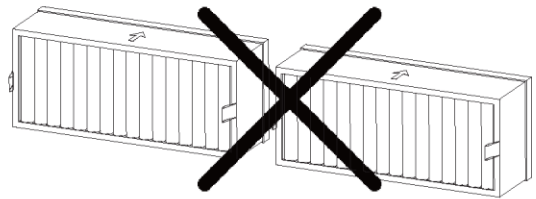
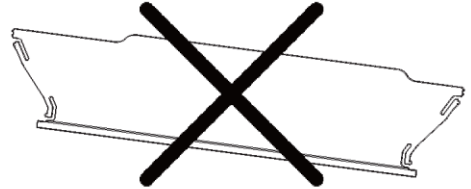
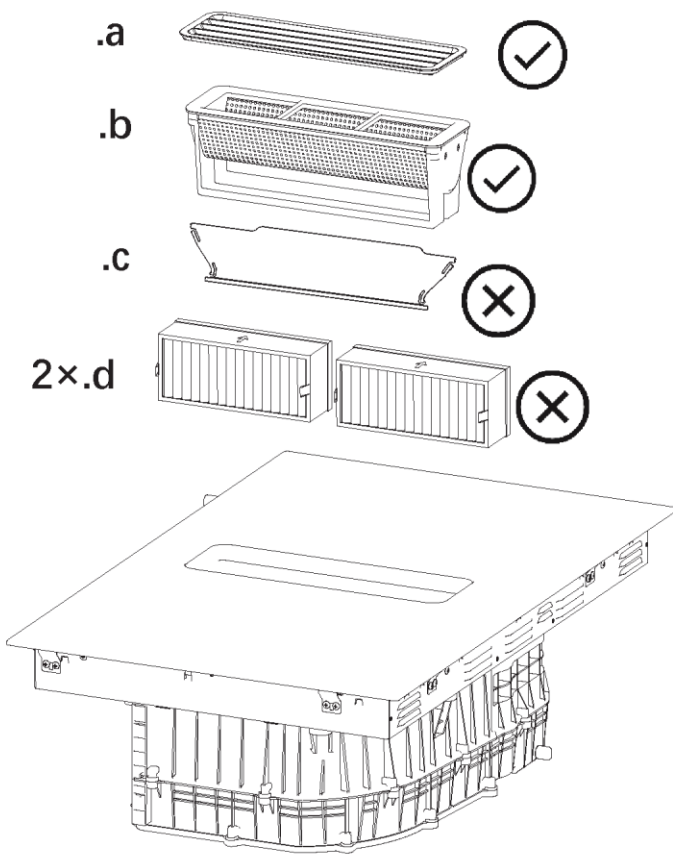
**¡OK!**

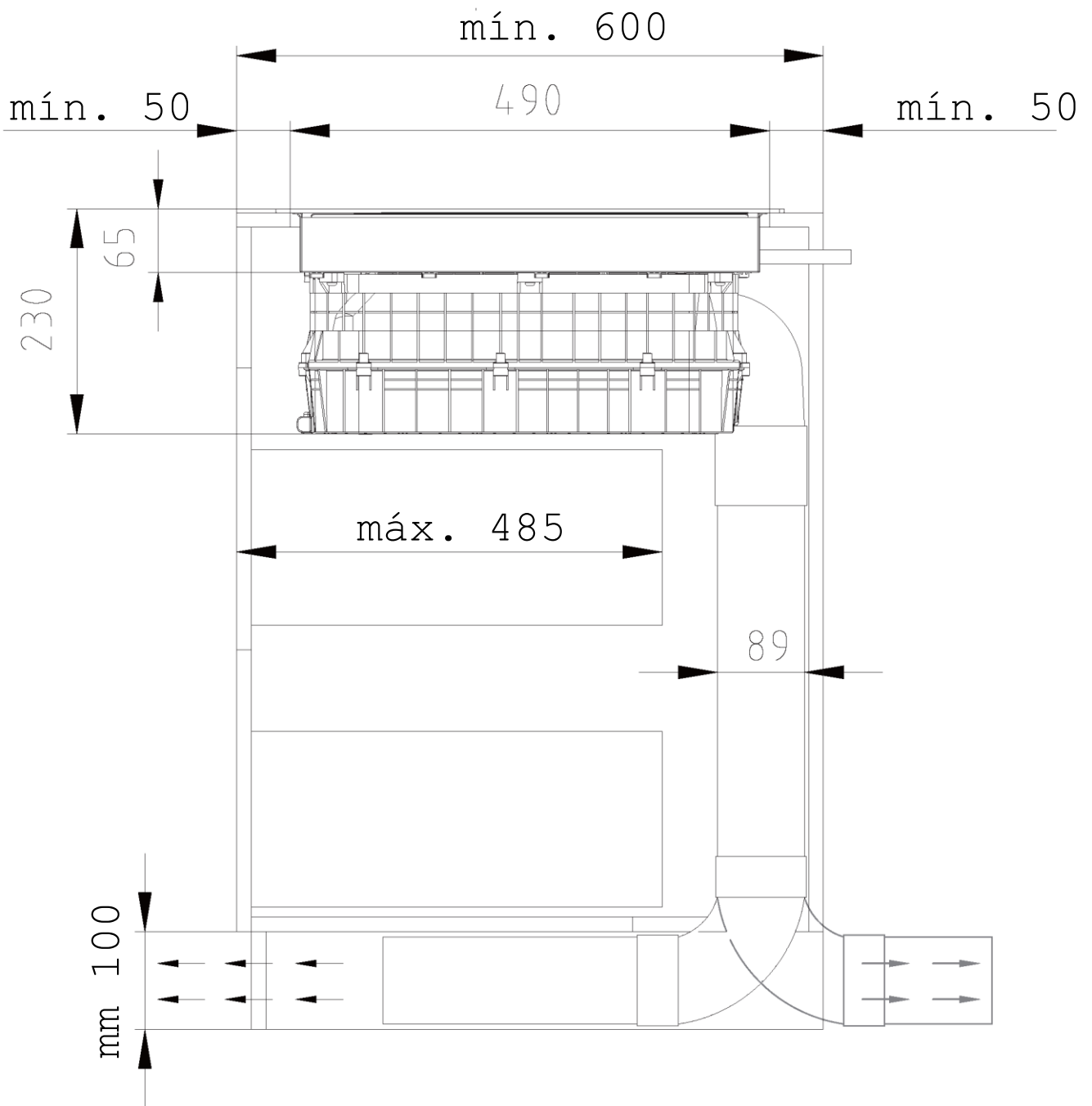


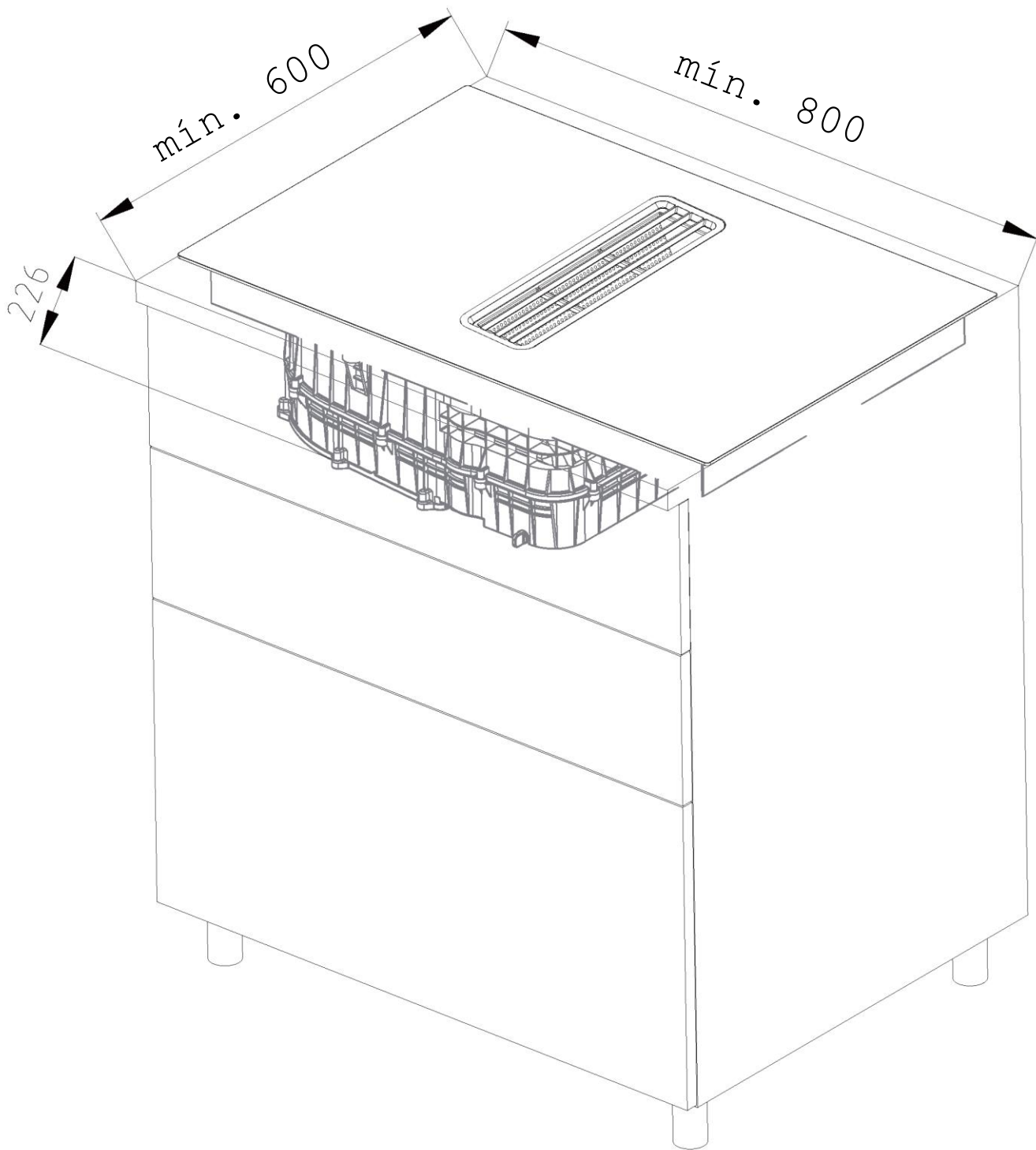
**¡NG!**



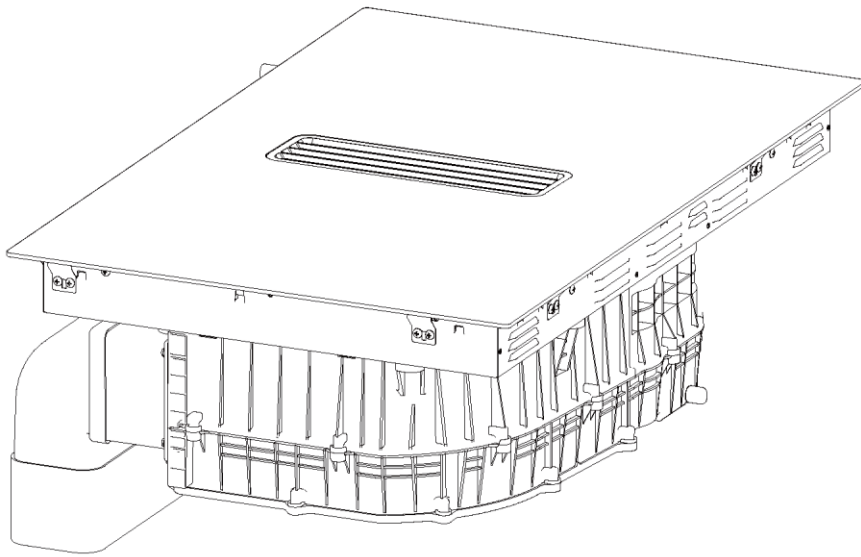


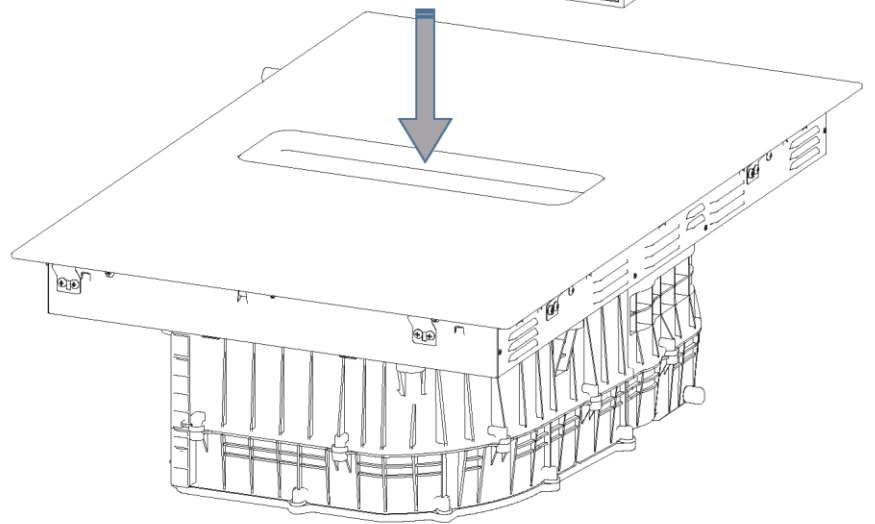
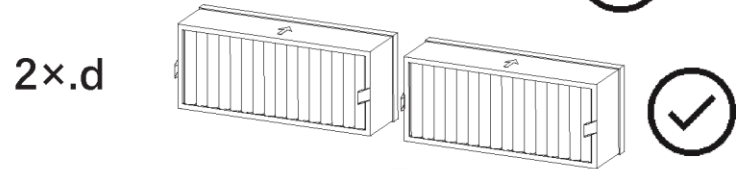
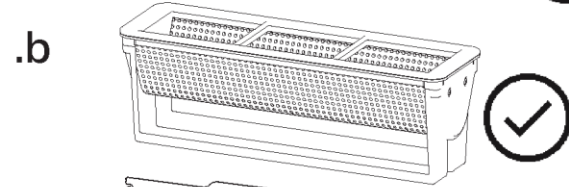
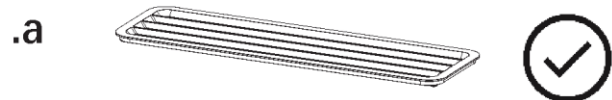
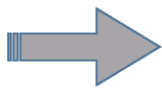


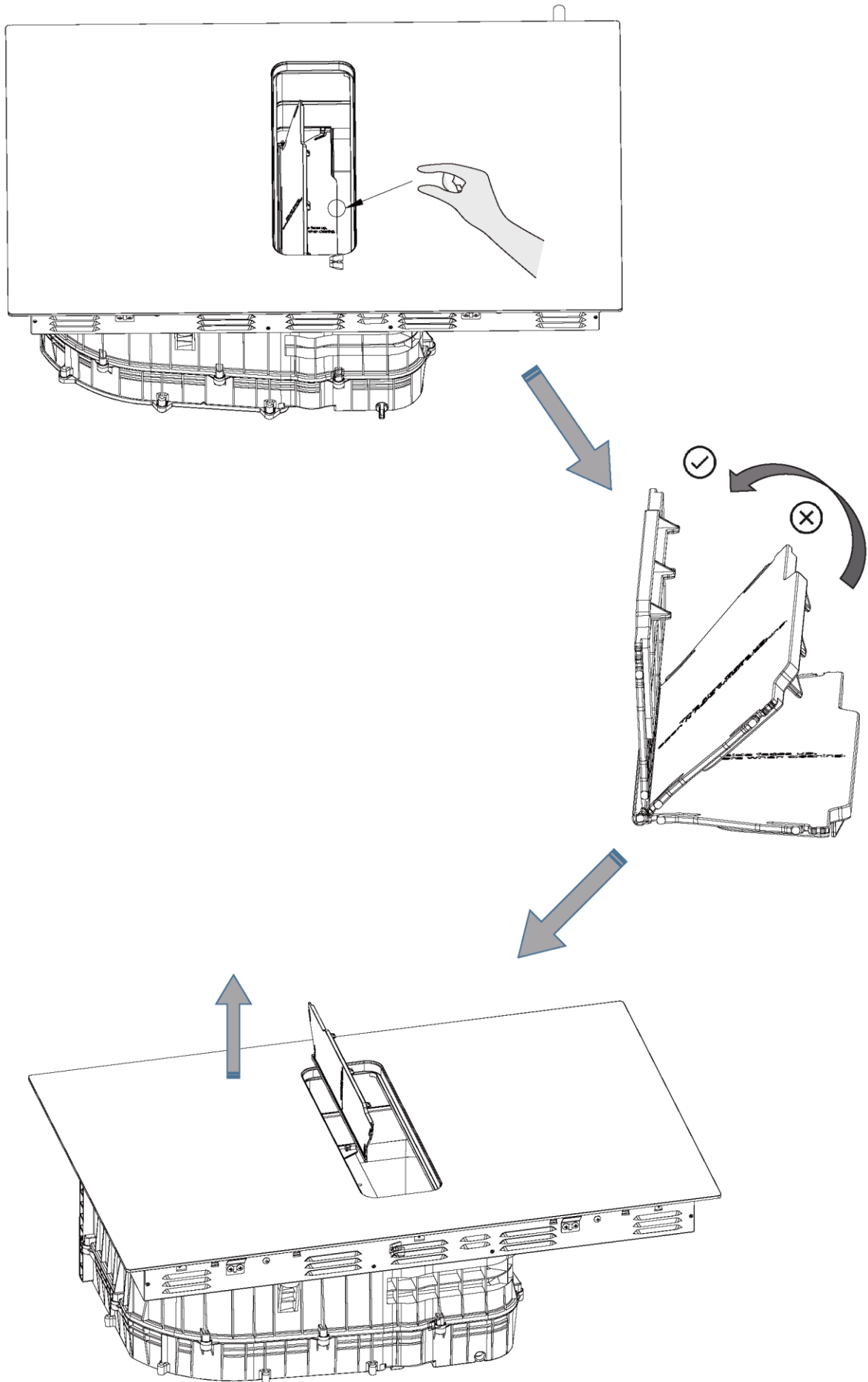


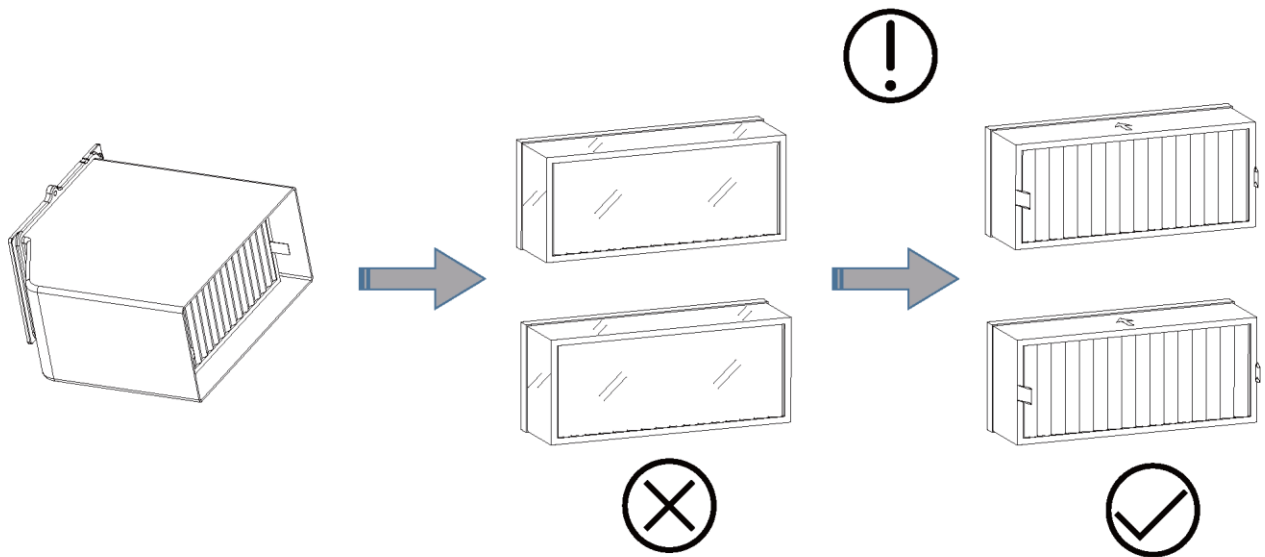


**¡OK!**

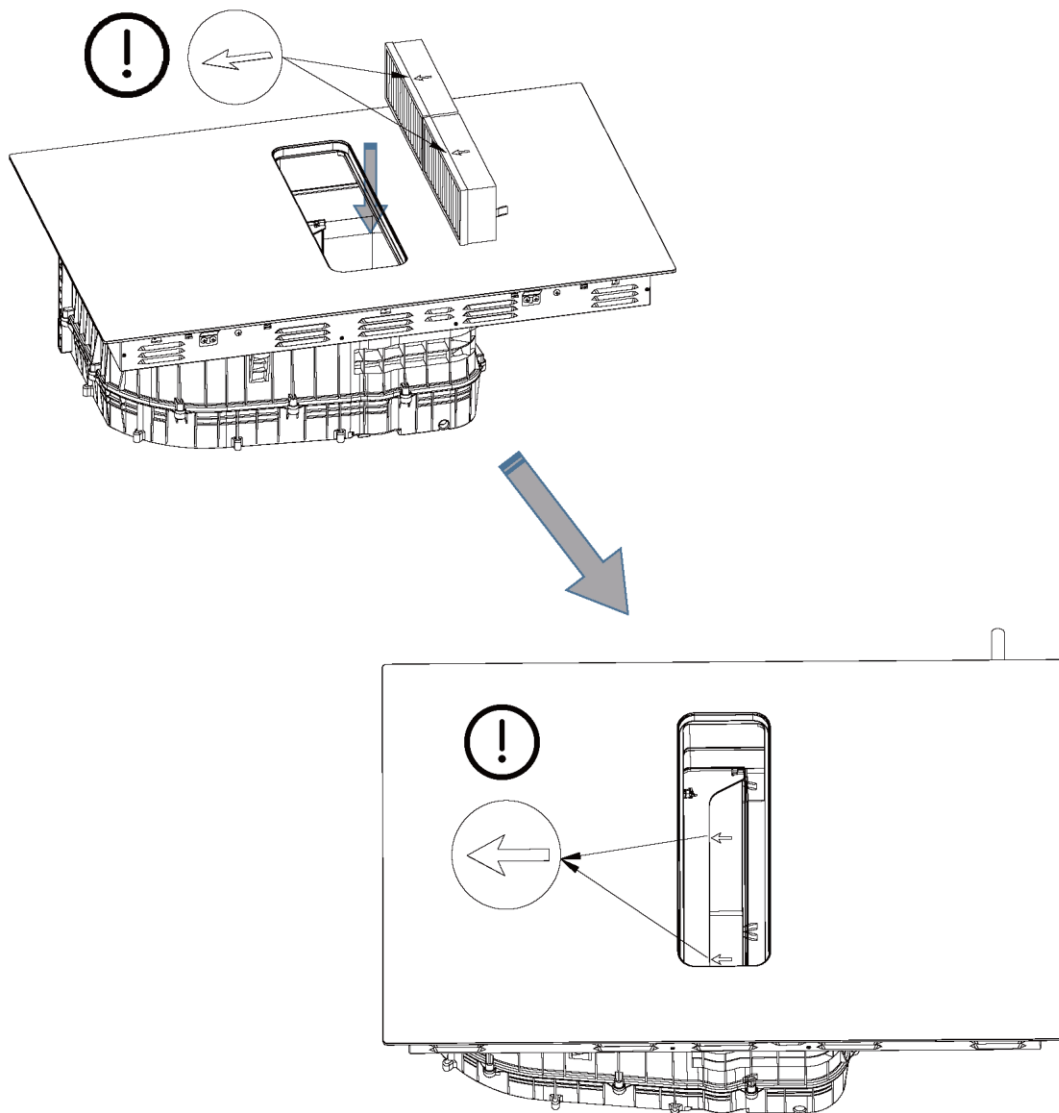


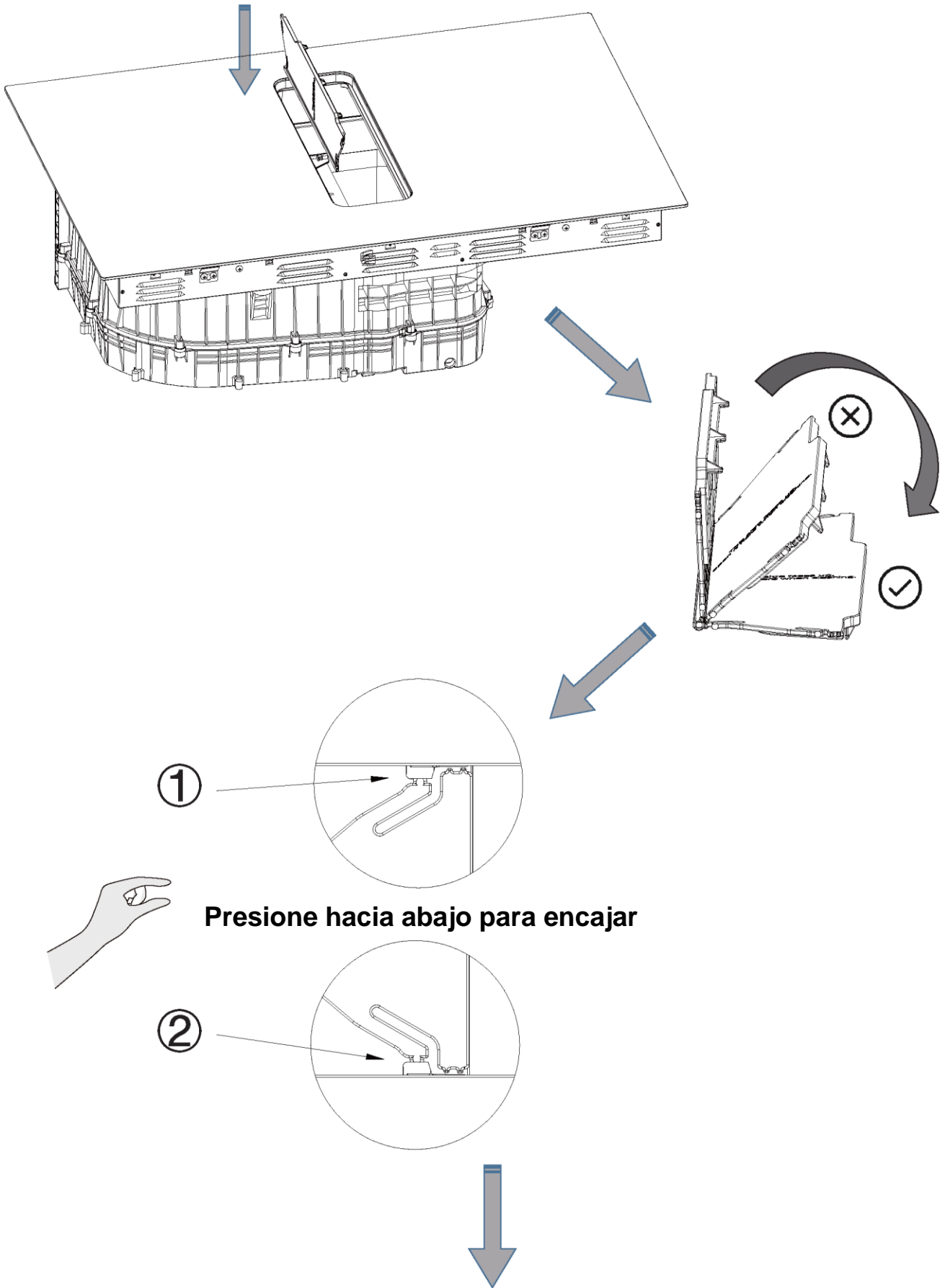


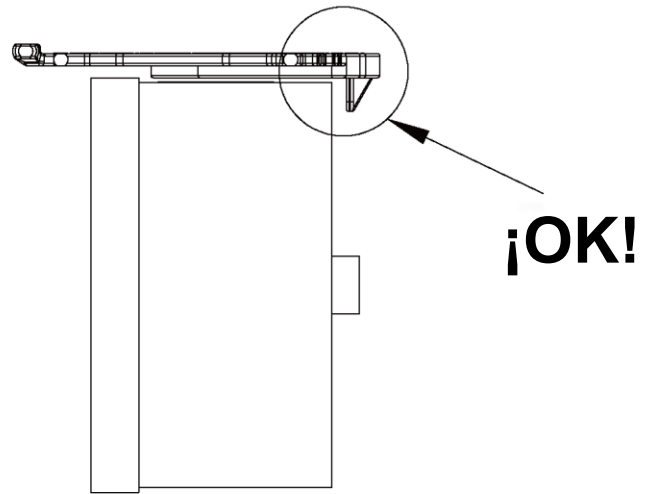
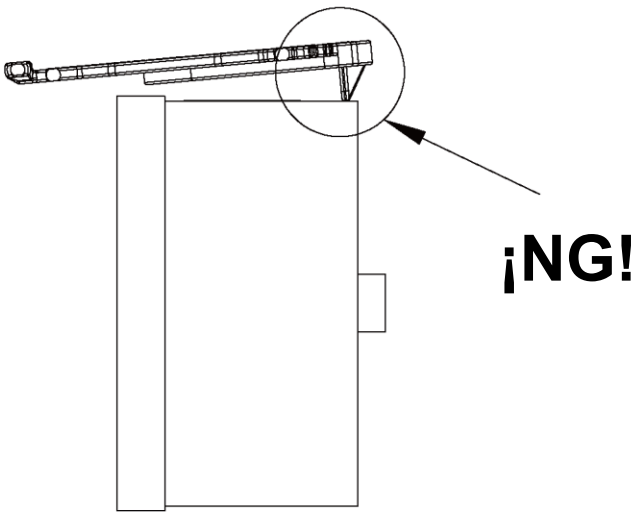
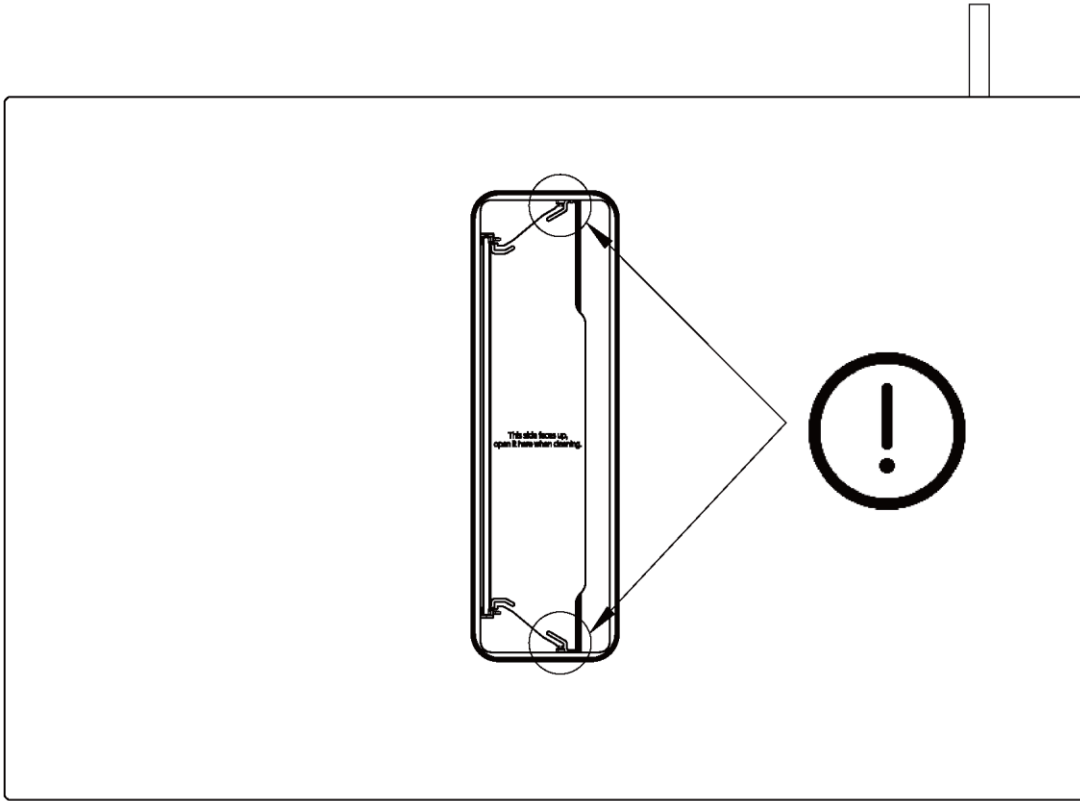


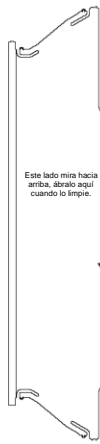


**Antes de utilizar el elemento filtrante desodorizante,  
arranque la película transparente exterior.**

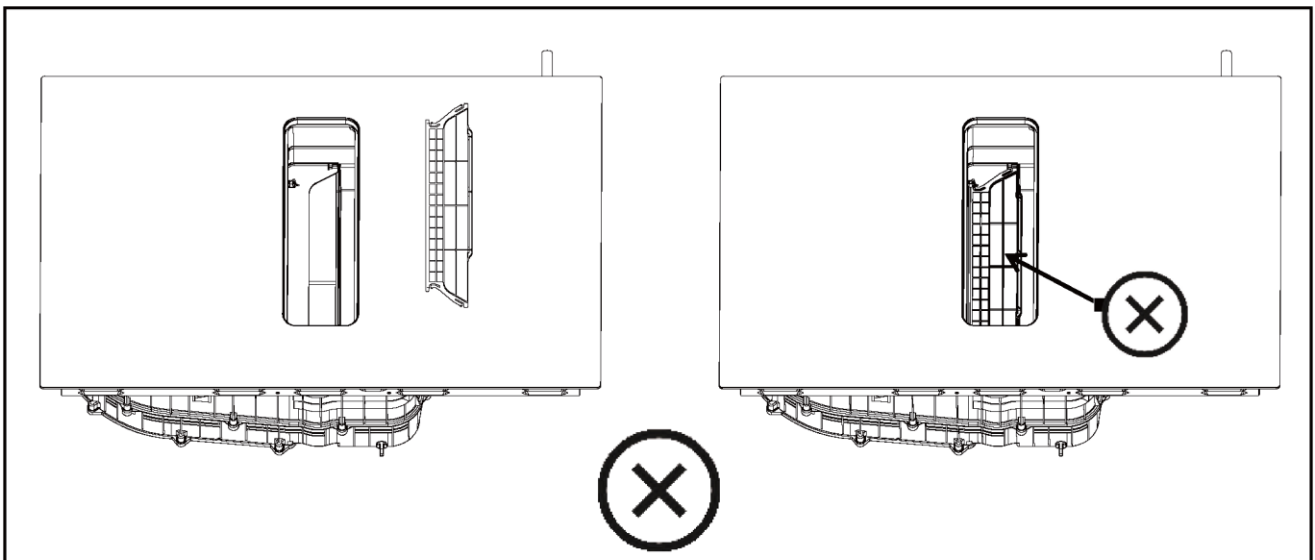
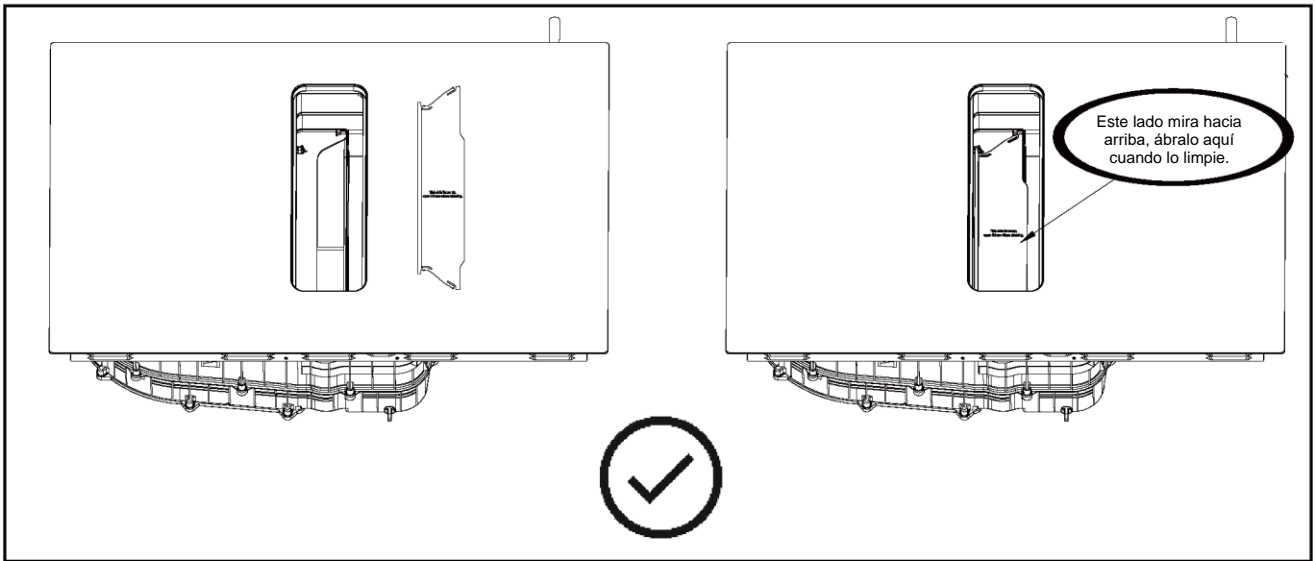
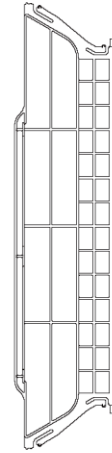






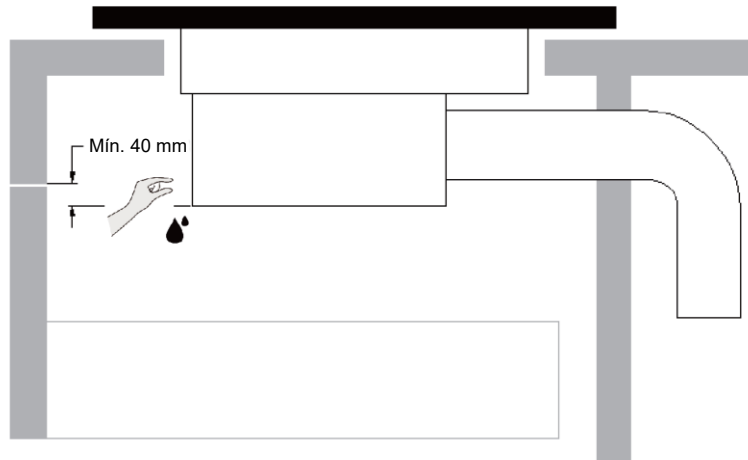


Este lado mira hacia arriba, ábralo aquí cuando lo limpie.



## 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.

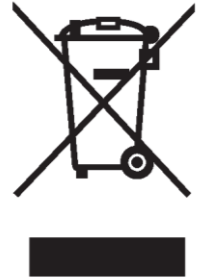
# ELIMINACIÓN Y RECICLAJE

## 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.



**Grazie per aver acquistato un piano cottura a induzione HAIER. Prima di utilizzare il piano cottura leggere attentamente questo manuale di istruzioni e tenerlo sempre in un luogo sicuro per poterlo consultare in futuro.**

## SOMMARIO

LETTERA DI RINGRAZIAMENTO -----	139
ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA -----	140
PANORAMICA DEL PRODOTTO-----	148
ISTRUZIONI PER L'USO-----	150
GUIDA RAPIDA -----	158
PULIZIA E MANUTENZIONE -----	162
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI-----	167
SPECIFICHE-----	171
INSTALLAZIONE DEL PRODOTTO -----	173
SMALTIMENTO E RICICLAGGIO -----	207







# ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA

## Uso previsto

Le seguenti linee guida di sicurezza sono studiate per prevenire rischi o danni imprevisti derivanti da un uso non sicuro o errato dell'apparecchio. Verificare l'imballaggio e l'apparecchio all'arrivo per assicurarsi che tutto sia intatto per garantire un funzionamento sicuro. Se si riscontra qualunque danno, contattare il rivenditore o il concessionario. Si noti che per motivi di sicurezza non sono consentite modifiche o alterazioni all'apparecchio.

Eventuali errori di utilizzo possono causare pericoli e annullare la garanzia.

## Spiegazione dei simboli

	<b>Pericolo</b> Questo simbolo indica la presenza di pericoli per la vita e la salute delle persone a causa di un gas estremamente infiammabile.
	<b>Avvertenza di tensione elettrica</b> Questo simbolo indica la presenza di un pericolo per la vita e la salute delle persone a causa della tensione.
	<b>Avvertenza</b> Il termine indica un pericolo con un livello di rischio medio che, se non evitato, può provocare la morte o lesioni gravi.
	<b>Attenzione</b> Il termine indica un pericolo con un livello di rischio basso che, se non evitato, può provocare lesioni lievi o moderate.
	<b>Attenzione</b> Il termine indica informazioni importanti (ad esempio danni materiali), ma non un pericolo.
	<b>Osservare le istruzioni</b> Questo simbolo indica che un tecnico dell'assistenza deve utilizzare e sottoporre a manutenzione questo apparecchio solo secondo le istruzioni per l'uso.

Leggere attentamente e per intero queste istruzioni per l'uso prima di utilizzare/mettere in funzione l'unità e conservarle nelle immediate vicinanze del luogo di installazione o dell'unità per poterle utilizzare in seguito!

## AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

La vostra sicurezza è molto importante per noi. Leggere attentamente queste informazioni prima di utilizzare il piano cottura. Osservare scrupolosamente le istruzioni contenute in questo manuale. Si declina ogni responsabilità per eventuali problemi, danni o incendi causati dalla mancata osservanza delle istruzioni contenute in questo manuale. Il dispositivo è destinato esclusivamente all'uso domestico, per la cottura degli alimenti e l'aspirazione dei fumi generati dalla stessa. Non è consentito alcun altro impiego (ad esempio il riscaldamento degli ambienti). Il produttore declina ogni responsabilità per qualunque uso improprio o errore di impostazione dei comandi. Il prodotto può avere caratteristiche estetiche diverse rispetto alle illustrazioni presenti nel manuale, tuttavia le istruzioni per l'uso, la manutenzione e l'installazione rimangono invariate.

Conservare questo manuale per poterlo consultare in futuro in qualunque momento. In caso di vendita, trasferimento o spostamento, il manuale deve rimanere con il prodotto.

## INSTALLAZIONE

Rischio di scosse elettriche

- Scollegare l'elettrodomestico dalla rete elettrica prima di effettuare operazioni di manutenzione o altre attività simili.
- Il collegamento a un impianto di messa a terra perfettamente funzionante è fondamentale, oltre che obbligatorio.
- Eventuali modifiche all'impianto elettrico domestico devono essere effettuate solo da un elettricista qualificato.
- La mancata osservanza di questo consiglio può causare scosse elettriche anche mortali.
- - L'installazione o la manutenzione devono essere eseguite da un tecnico qualificato, nel rispetto delle istruzioni del produttore e delle norme di sicurezza locali. Salvo diversa indicazione esplicita nel manuale d'uso, non riparare o sostituire alcun componente del dispositivo.
- La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria.
- La lunghezza del cavo di alimentazione deve essere sufficiente per consentire il collegamento del dispositivo integrato nel mobile alla rete elettrica.
- Per garantire che l'installazione sia conforme alle norme di sicurezza in vigore è necessario un normale interruttore onnipolare che assicuri la completa disconnessione dalla rete elettrica in presenza di condizioni di sovratensione di categoria III, secondo le norme di installazione.
- Non utilizzare prese multiple o prolunghe. - Una volta completata l'installazione, i componenti elettrici non devono più essere accessibili da parte dell'utente.
- Prima di collegare il dispositivo alla rete elettrica, verificare la targhetta dei dati (sul lato inferiore del dispositivo) per accertarsi che tensione e potenza corrispondano ai valori della rete e che la presa di collegamento sia adatta. In caso di dubbi, consultare un elettricista qualificato.

## **Rischio di tagli**

- Attenzione: i bordi del pannello sono taglienti.
- Prestare particolare attenzione per evitare tagli o lesioni personali.

## **Istruzioni importanti per la sicurezza**

- Leggere attentamente queste istruzioni prima di installare o utilizzare questo elettrodomestico.
- Non collocare mai prodotti o materiali combustibili su questo elettrodomestico.
- Estendere tali informazioni alla persona responsabile dell'installazione dell'elettrodomestico per ridurre i costi di installazione.
- Per evitare pericoli, questo elettrodomestico deve essere installato in conformità a queste istruzioni per l'installazione.
- Questo elettrodomestico deve essere correttamente installato e collegato a terra solo da un tecnico qualificato.
- Questo elettrodomestico deve essere collegato a un circuito provvisto di interruttore di isolamento che garantisca il distacco totale dalla fonte di alimentazione.
- Se l'elettrodomestico non viene installato correttamente, la garanzia ed eventuali reclami potrebbero non essere più validi.
- Questo elettrodomestico può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni, da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali e da persone inesperte solo sotto stretta sorveglianza o se hanno appreso le modalità di utilizzo sicuro dell'elettrodomestico e sono consapevoli dei relativi pericoli.
- Impedire ai bambini di giocare con l'elettrodomestico. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini non sorvegliati.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un tecnico dell'assistenza o da una persona con analogha qualifica per evitare rischi.
- Avvertenza: se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare il rischio di scosse elettriche per le superfici di cottura in vetroceramica o materiale simile che proteggono i componenti sotto tensione
- Non collocare oggetti metallici, ad esempio coltelli, forchette, cucchiari e coperchi, sulla superficie del piano cottura perché potrebbero riscaldarsi
- Non adoperare elettrodomestici per la pulizia a vapore.
- Non pulire il piano cottura con apparecchi a vapore.
- L'elettrodomestico non è progettato per l'uso tramite timer esterni e sistemi di controllo remoto separati.
- AVVERTENZA: per evitare il rischio di incendi, non collocare oggetti sulle superfici di cottura.
- Il processo di cottura deve essere controllato continuamente. Un processo di cottura breve deve essere sorvegliato costantemente.

- **AVVERTENZA:** la cottura con oli o grassi può essere pericolosa e può causare incendi se il piano cottura rimane incustodito. In caso di incendio, non provare MAI a estinguerlo con l'acqua; spegnere l'elettrodomestico e coprire la fiamma con un coperchio o una coperta antincendio.
- Dopo l'uso, spegnere il piano cottura dal suo dispositivo di controllo e non fare affidamento sul rilevatore di pentole.
- Evitare le fuoriuscite; quando si fanno bollire o si riscaldano liquidi, ridurre l'intensità del calore.
- Non lasciare gli elementi riscaldanti accesi con pentole e padelle vuote o senza recipienti.
- Una volta terminata la cottura, spegnere la relativa zona.
- Non utilizzare mai fogli di alluminio per cucinare e non posizionare mai prodotti confezionati con alluminio direttamente sulla superficie di cottura. In caso contrario l'alluminio fonde, danneggiando in modo irreparabile il dispositivo.
- Non riscaldare mai lattine o barattoli contenenti alimenti senza averli prima aperti, poiché possono esplodere.

## **USO E MANUTENZIONE**

### **Rischio di scosse elettriche**

- Se il piano cottura è danneggiato o incrinato, non utilizzarlo per la cottura. In caso di rottura o incrinatura della superficie del piano cottura, scollegare immediatamente l'elettrodomestico dalla presa elettrica e rivolgersi a un tecnico qualificato.
- Scollegare il piano cottura dalla presa di corrente prima della pulizia o della manutenzione.
- La mancata osservanza di questo consiglio può causare scosse elettriche anche mortali.

### **Rischi per la salute**

- Questo elettrodomestico è conforme agli standard di sicurezza elettromagnetica.
- Ciononostante, i portatori di pacemaker cardiaci o altri impianti elettrici (ad es. pompe per insulina) devono consultare il loro medico o il produttore dell'impianto prima di utilizzare questo elettrodomestico, allo scopo di accertarsi che il funzionamento dei loro impianti non venga disturbato dal campo elettromagnetico prodotto dall'elettrodomestico.
- La mancata osservanza di questo consiglio può causare la morte.

### **Rischi causati dalla superficie calda**

- Durante l'uso, i componenti accessibili di questo elettrodomestico si riscaldano abbastanza da causare ustioni.

- Fino a quando la superficie è calda, non toccare il vetro a induzione con il corpo, gli indumenti o altri oggetti diversi dagli utensili di cucina adatti.
- Tenere lontani i bambini.
- I manici delle casseruole potrebbero diventare caldi al tatto. Accertarsi che i manici delle casseruole non sporgano su altre zone di cottura attivate. Tenere lontani i manici dalla portata dei bambini.
- La mancata osservanza di questo consiglio può causare ustioni e scottature.

### **Rischio di tagli**

- Con il coperchio di sicurezza ritratto, la lama del raschietto per il piano cottura è affilata come un rasoio. Prestare estrema attenzione e conservarlo sempre in un luogo sicuro e lontano dalla portata dei bambini.
- Prestare particolare attenzione per evitare tagli o lesioni personali.

### **Istruzioni importanti per la sicurezza**

- Non lasciare mai l'elettrodomestico incustodito durante l'uso. La bollitura causa fuoriuscite di fumo e grasso che potrebbero infiammarsi.
- Non utilizzare mai l'elettrodomestico come superficie da lavoro o stoccaggio.
- Non lasciare mai oggetti o utensili sull'elettrodomestico.
- Non collocare o lasciare oggetti magnetizzabili (ad es. carte di credito, schede di memoria) oppure dispositivi elettronici (ad es. computer, lettori MP3) vicino all'elettrodomestico, in quanto il campo elettromagnetico che produce potrebbe smagnetizzarli.
- Non utilizzare mai l'elettrodomestico per riscaldare l'ambiente.
- Dopo l'uso, spegnere sempre le zone di cottura e il piano cottura come descritto in questo manuale (utilizzando i comandi touch). Non basarsi sulla funzione di rilevamento delle pentole per lo spegnimento delle zone di cottura quando le pentole vengono rimosse.
- Non consentire ai bambini di giocare con l'elettrodomestico né di sedersi o arrampicarsi sull'elettrodomestico.
- Non riporre oggetti che potrebbero attirare i bambini nei pensili sopra l'elettrodomestico. Se i bambini si arrampicano sul piano cottura, potrebbero subire gravi lesioni.
- Non lasciare i bambini soli o incustoditi nella zona di utilizzo dell'elettrodomestico.
- I bambini o le persone affetti da disabilità che limitano la loro capacità di utilizzare l'elettrodomestico devono essere istruiti sull'uso da una persona responsabile. La persona che li istruisce deve accertarsi che siano in grado di adoperare l'elettrodomestico senza rischi per sé e per le persone circostanti.
- Non riparare o sostituire componenti dell'elettrodomestico, a meno che non sia consigliato appositamente nel manuale. Tutte le altre operazioni di manutenzione devono essere effettuate da un tecnico qualificato.

- Non collocare o lasciar cadere oggetti pesanti sul piano cottura.
- Non salire sul piano cottura.
- Non utilizzare pentole con bordi irregolari né trascinare pentole sulla superficie del vetro a induzione, altrimenti potrebbe graffiarsi.
- Non utilizzare pagliette o altri materiali abrasivi per la pulizia del piano cottura, perché potrebbero graffiare il vetro a induzione.
- Questo elettrodomestico è destinato all'uso in ambienti domestici e simili, ad es. zone cucina del personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro; fattorie, clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale, nonché in bed-and-breakfast.
- **AVVERTENZA:** l'elettrodomestico e i componenti accessibili diventano molto caldi durante l'uso.
- Non toccare le resistenze.
- Tenere lontani i bambini di età inferiore a 8 anni se non sono sorvegliati continuamente.
- Quando si utilizza la cappa contemporaneamente ad altri dispositivi a combustione a gas o di altro tipo, il locale deve essere adeguatamente ventilato.
- Pulire sia l'interno, sia l'esterno della cappa con regolarità (ALMENO UNA VOLTA AL MESE), osservando rigorosamente le istruzioni di manutenzione.
- La mancata osservanza delle regole per la pulizia della cappa e per la sostituzione e la pulizia del filtro comporta un pericolo di incendio.
- È severamente vietato effettuare cotture flambè dei cibi. L'uso di una fiamma libera può danneggiare i filtri e causare un pericolo di incendio; evitarlo pertanto in ogni circostanza. Quando si effettuano frittture, prestare particolare attenzione a evitare che l'olio si surriscaldi e prenda fuoco.
- **ATTENZIONE:** Quando il piano cottura è acceso, le parti accessibili della cappa possono diventare molto caldi.
- Per quanto riguarda le misure tecniche e di sicurezza da adottare per l'aspirazione dei fumi, si devono seguire rigorosamente le normative previste dalle autorità locali.
- L'aria aspirata non deve essere convogliata nei condotti utilizzati per l'aspirazione dei fumi generati da dispositivi di combustione a gas o di altro tipo. Non utilizzare la cappa se la griglia non è stata montata correttamente!
- Per l'installazione, utilizzare esclusivamente le viti di fissaggio fornite con il prodotto oppure, in mancanza di queste ultime, acquistare il tipo corretto di viti. Utilizzare viti della lunghezza giusta, come indicato nella guida all'installazione.
- Quando la cappa della cucina viene utilizzata insieme ad altri dispositivi alimentati con energia non elettrica, la pressione negativa dell'ambiente non deve essere superiore a 4 Pa ( $4 \times 10^{-5}$  bar). Ciò è possibile ogni qualvolta l'aria necessaria per la combustione può entrare attraverso aperture che non possono essere sigillate, ad esempio in porte, finestre, unità di ingresso/scarico a parete o altri mezzi tecnici. Un'unità di ingresso/scarico dell'aria a parete non garantisce di per sé il rispetto del limite.

- Raccomandazioni per un uso corretto al fine di ridurre l'impatto sull'ambiente: All'inizio della cottura accendere la cappa alla velocità minima, e lasciarla accesa per qualche minuto anche a cottura ultimata. Aumentare la velocità solo in presenza di grandi quantità di fumi e vapore, utilizzando la funzione Booster solo in casi estremi. Per mantenere efficiente il sistema di riduzione degli odori, sostituire i filtri a carbone secondo necessità.
- Per garantire l'elevata prestazione del filtro antigrasso, pulirlo quando necessario. Per migliorare l'efficienza e ridurre al minimo il rumore, utilizzare il diametro massimo del condotto indicato in questo manuale.
- Lasciare il grasso o l'olio in cottura sul piano cottura incustodito può essere pericoloso e causare incendi.
- Non lasciare mai olio o grasso bollenti incustoditi.
- Non utilizzare mai l'apparecchio senza filtro antigrasso.
- Non lavorare mai con fiamme libere vicino all'apparecchio (ad esempio per cotture flambè) intorno ai filtri antigrasso.
- Non installare l'elettrodomestico vicino a un apparecchio di riscaldamento a combustibile solido (ad esempio a legna o carbone) a meno che tale apparecchio non sia dotato di un coperchio sigillato e non rimovibile. Non devono esservi scintille libere.
- Lasciare raffreddare l'elettrodomestico prima di pulirlo.
- Se all'interno dell'apparecchio penetrano liquidi caldi, rimuovere il filtro antigrasso o il contenitore antitrabocco solo dopo che l'apparecchio si è raffreddato.
- Durante il disimballaggio è presente un lieve odore, che scompare rapidamente.
- **AVVERTENZA:** utilizzare solo le protezioni per il piano cottura progettate dal produttore del medesimo o indicate dal produttore dell'elettrodomestico nelle istruzioni [RY1] per l'uso come idonee o le protezioni del piano cottura incorporate nell'elettrodomestico. L'uso di protezioni inadeguate può causare incidenti.
- Gli estrattori e altri aspiratori di fumi di cottura possono compromettere il funzionamento sicuro degli apparecchi che bruciano gas o altri combustibili (compresi quelli in altre stanze) a causa del ritorno di flusso dei gas di combustione. Questi gas possono potenzialmente provocare avvelenamento da monossido di carbonio. Dopo l'installazione di un estrattore o di un altro aspiratore di fumi di cottura, il funzionamento degli apparecchi a gas a ventilazione forzata deve essere testato da una persona competente per garantire che non si verifichi un ritorno di flusso dei gas di combustione.
- per evitare il rischio di incendi, eseguire le operazioni di pulizia come descritto nelle istruzioni
- **ATTENZIONE:** quando la cappa viene utilizzata con altri elettrodomestici per la cottura, è possibile che i componenti accessibili diventino molto caldi.

- Attenersi scrupolosamente ai regolamenti relativi allo scarico dell'aria.
- **ATTENZIONE:** Questo elettrodomestico non è progettato per l'uso con piani cottura a gas.

**Congratulazioni** per l'acquisto del nuovo piano cottura a induzione con cappa integrata.

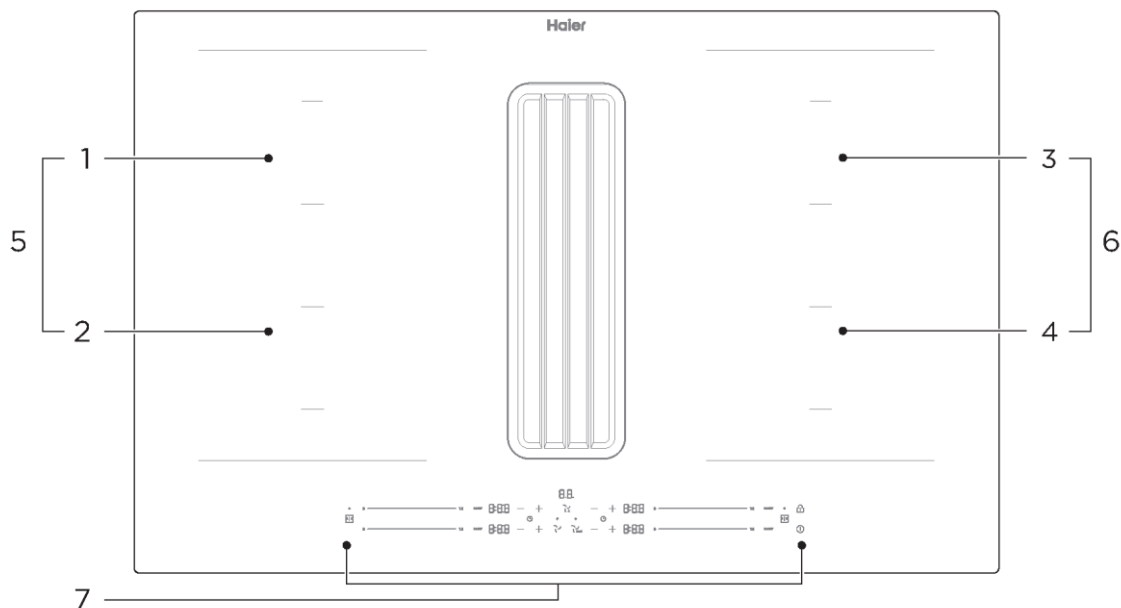
Si raccomanda di leggere attentamente il manuale di istruzioni/installazione per installare e utilizzare correttamente il piano cottura a induzione.

Per l'installazione, consultare l'apposita sezione.

Leggere attentamente tutte le istruzioni di sicurezza prima dell'uso e conservare il manuale di istruzioni/installazione per future consultazioni.

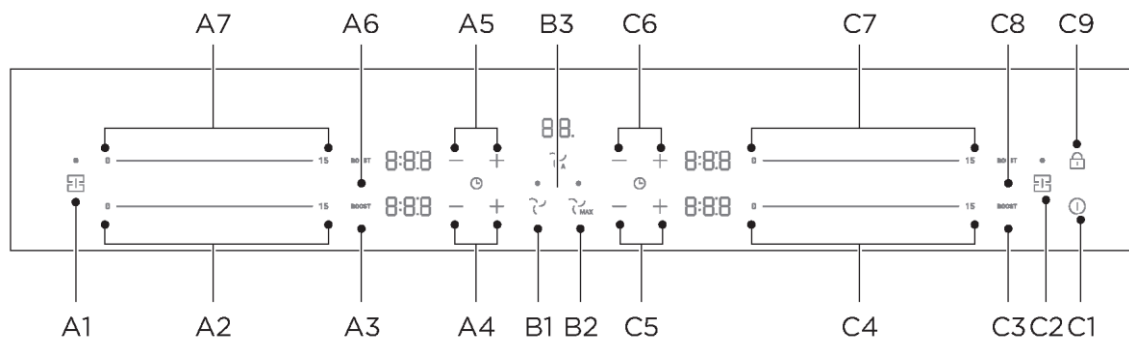
# PANORAMICA DEL PRODOTTO

## Vista dall'alto



- |                             |                             |                             |
|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| 1. Zona da max. 2200/3600 W | 2. Zona da max. 2200/3600 W | 3. Zona da max. 2200/3600 W |
| 4. Zona da max. 2200/3600 W | 5. Zona da max. 3300/3700 W | 6. Zona da max. 3300/3700 W |
| 7. Pannello di controllo    |                             |                             |

## Pannello di controllo



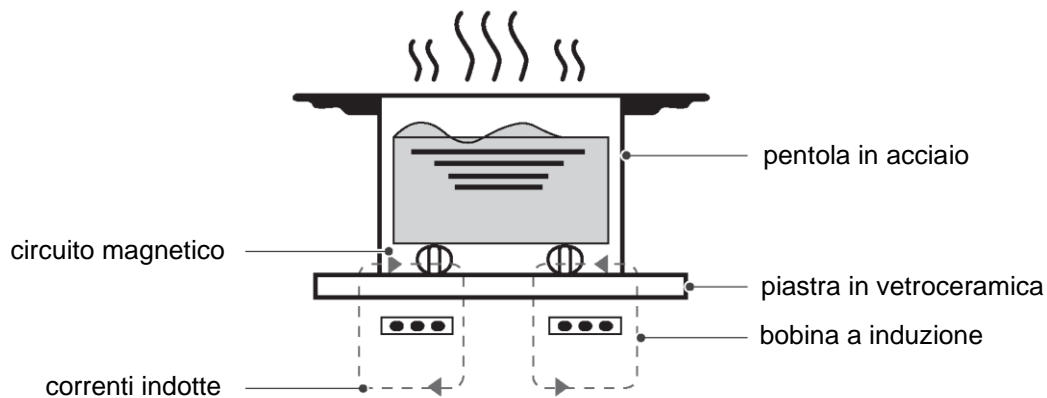
- |  |  |                                      |
|--|--|--------------------------------------|
| A1. Comando della zona flessibile        | A2. Comandi di regolazione della potenza | A3. Boost                            |
| A4. Comandi di regolazione del tempo     | A5. Comandi di regolazione del tempo     | A6. Boost                            |
| A7. Comandi di regolazione della potenza | B1. Comando di regolazione della cappa   | B2. Boost                            |
| B1. Comando di regolazione della cappa   | B2. Boost                                | B3. Piano cottura e cappa Auto       |
| C1. Comando di accensione e spegnimento  | C2. Comando della zona flessibile        | C3. Boost                            |
| C4. Comandi di regolazione della potenza | C5. Comandi di regolazione del tempo     | C6. Comandi di regolazione del tempo |
| C7. Comandi di regolazione della potenza | C8. Boost                                | C9. Comando di blocco dei tasti      |

### NOTA

Tutte le immagini contenute in questo manuale servono esclusivamente a scopo esplicativo. Per qualunque differenza tra l'oggetto reale e l'illustrazione nel disegno farà fede l'oggetto reale.

## Principio di funzionamento

La cottura a induzione è una tecnologia di cottura sicura, avanzata, efficiente ed economica. La cottura avviene tramite vibrazioni elettromagnetiche che generano calore nella pentola in maniera diretta e non indiretta, tramite il riscaldamento della superficie in vetro. Il vetro diventa caldo solo perché la pentola si riscalda.



## Modalità operativa

È possibile utilizzare l'apparecchio nella modalità di aspirazione dell'aria o in quella di ricircolo dell'aria.

### Modalità con scarico

L'aria aspirata viene depurata dai filtri antigrasso e convogliata all'esterno tramite un sistema di tubazioni.



L'aria non deve essere scaricata nel tubo dei fumi di scarico provenienti da elettrodomestici che bruciano gas o altri combustibili (tranne elettrodomestici che scaricano l'aria nell'ambiente solo dal lato posteriore).

- Se l'aria di scarico deve essere convogliata in un camino per fumi o gas di scarico non funzionante, si deve ottenere il consenso del tecnico responsabile per il riscaldamento.
- Se l'aria di scarico viene convogliata attraverso la parete esterna, occorre utilizzare un condotto telescopico.

### Modalità con filtrazione

L'aria aspirata viene depurata dai filtri antigrasso e da un filtro antiodore, quindi reimpressa nel locale.

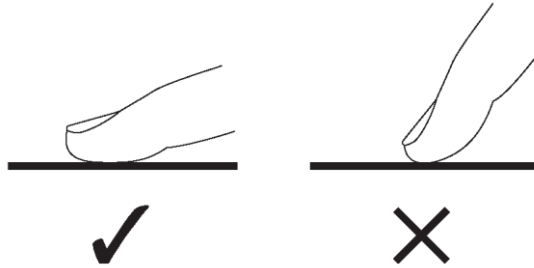


Per trattenere gli odori nella modalità con ricircolo dell'aria, si deve installare un filtro antiodore. Le varie opzioni di funzionamento dell'apparecchio nella modalità con ricircolo dell'aria si trovano nel nostro catalogo. In alternativa, chiedere al proprio rivenditore.

# ISTRUZIONI PER L'USO

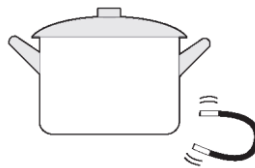
## Comandi touch

- I comandi rispondono al tocco, per cui non occorre applicare pressione.
- Utilizzare il polpastrello e non la punta del dito.
- Ogni tocco registrato produce un segnale acustico.
- Accertarsi che i comandi siano sempre puliti, asciutti e non coperti da oggetti (ad es. utensili o panni). Anche un sottile velo d'acqua può impedire il corretto funzionamento dei comandi.

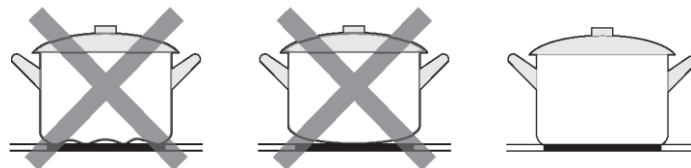


## Scelta delle pentole giuste

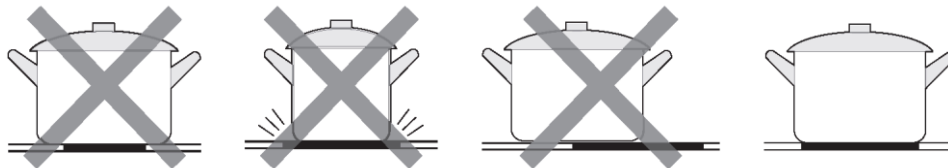
- ⚠ Adoperare solo utensili da cucina idonei per la cottura a induzione. Controllare il simbolo della cottura a induzione sull'imballo o sul fondo della pentola.
- È possibile accertarsi che l'utensile di cucina sia idoneo effettuando una prova magnetica. Avvicinare un magnete alla base della pentola. Se il magnete viene attirato, la pentola è idonea per la cottura a induzione.
- Se non è disponibile un magnete:
  1. versare un po' d'acqua nella pentola da controllare.
  2. Se  $\text{L}$  non lampeggia sul display e l'acqua si scalda, la pentola è idonea.
- Gli utensili da cucina realizzati con i seguenti materiali non sono idonei: acciaio inox puro, alluminio o rame senza base magnetica, vetro, legno, porcellana, ceramica e terracotta.



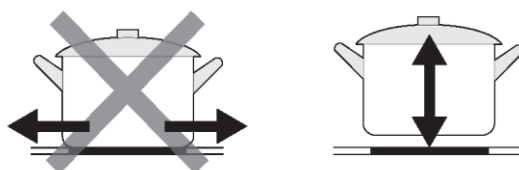
- Non adoperare utensili da cucina con i bordi irregolari o la base curva.



- Accertarsi che la base della pentola sia liscia, che si appoggi interamente sul vetro e che sia delle stesse dimensioni della zona di cottura. Utilizzare pentole di diametro adeguato, come illustrato nella figura della zona selezionata. La massima efficienza si ottiene adoperando una pentola di diametro lievemente superiore a quello della zona di cottura. Se si utilizza una pentola di dimensioni inferiori, l'efficienza sarà inferiore a quella prevista. Pentole di diametro inferiore a 140 mm potrebbero non essere rilevate dal piano cottura. Centrare la pentola sulla zona di cottura.



- Le pentole poggiate sul piano cottura a induzione devono essere sempre sollevate e non trascinate, altrimenti il vetro potrebbe graffiarsi.



## Utilizzo

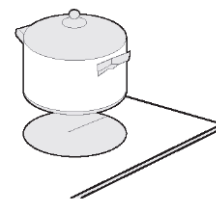
### Avvio della cottura

Toccare per 1 secondo il comando di accensione/spegnimento. Dopo l'accensione, il cicalino emette un segnale acustico e tutti i display mostrano l'indicazione "-", segnalando che il piano cottura a induzione si trova nella modalità standby.



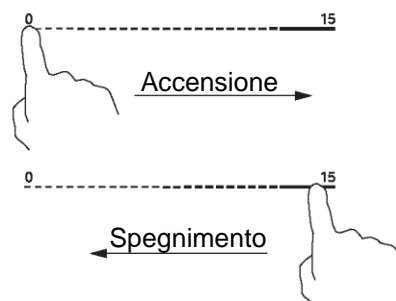
Collocare una pentola idonea sulla zona di cottura che si desidera utilizzare.

- Accertarsi che il fondo della pentola e la superficie della zona di cottura siano puliti e asciutti.



Selezionare un'impostazione della temperatura toccando il comando a cursore

- È possibile modificare l'impostazione della temperatura in qualunque momento durante la cottura.



## Il display visualizza l'indicazione lampeggiante alternativamente all'impostazione della temperatura

In tal caso:

- sulla zona di cottura corretta non è stata collocata una pentola o,
- la pentola in uso non è adatta alla cottura a induzione oppure,
- la pentola è troppo piccola o non è centrata correttamente sulla zona di cottura.

Se non si colloca una pentola idonea sulla zona di cottura, il riscaldamento non avviene. Se non viene collocata una pentola idonea sulla zona di cottura, il display si spegne automaticamente dopo 1 minuto.





### Controllo manuale della ventilazione

È possibile controllare manualmente l'impostazione della ventilazione.

#### **NOTA**


L'uso di pentole alte può impedire il funzionamento del sistema di aspirazione alla potenza ottimale. È possibile migliorare la potenza di aspirazione posizionando il coperchio della pentola obliquamente.

### Attivazione del controllo manuale della ventilazione

1. Nello stato acceso, toccare il tasto  per attivare il sistema di ventilazione;
2. Premere brevemente il tasto  della cappa per cambiare i livelli da 0 a 3; tenere premuto per 3 secondi tale tasto per chiudere la cappa .
3. Toccare  per passare al livello boost.

### Il sistema di ventilazione viene attivato.

Modifica o disattivazione del controllo manuale della ventilazione

1. Spegnimento
2. Uso del tasto  della cappa per regolare il livello su 0

### Fine della cottura

Spegnere la zona di cottura spostando il cursore su "0". Accertarsi che il display indichi "0".





Spegnere l'intero piano cottura toccando il comando di accensione/spegnimento.



### Funzione di spegnimento ritardato del sistema di ventilazione

il sistema di ventilazione dispone di una modalità manuale e una automatica distinte. La modalità automatica può essere abilitata dopo che tutto il piano cottura è stato abilitato. Essa viene disabilitata automaticamente due minuti dopo lo spegnimento completo del piano cottura.

Manualmente

Negli stati accesi, toccare  o . Lo schermo digitale mostra i livelli 0 - 3 o b. Automaticamente

Negli stati accesi, toccare ; lo schermo digitale mostra l'indicazione A.

L'apparecchiatura disattiva la funzione di spegnimento ritardato nelle seguenti circostanze:

- 2 minuti dopo lo spegnimento di tutti i piani cottura.
- premere il tasto di accensione.

## Uso della funzione Boost

### Attivazione della funzione Boost

Toccando il pulsante max. Accertarsi che il display mostri l'azione selezionata.

# MAX

### Annullamento della funzione Boost

Toccare il comando a cursore della zona scaldante di cui si desidera disattivare la funzione Boost.



0 ----- 15

Spegnere l'intero piano cottura toccando il comando di accensione/spegnimento.



- La funzione può essere utilizzata in qualunque zona di cottura.
- L'impostazione originaria della zona di cottura viene ripristinata dopo 10 minuti.
- Se l'impostazione originaria della temperatura era 0, dopo 10 minuti ritorna al massimo livello digitale.
- Se la zona ASx del piano cottura è impostata su Boost e successivamente la zona PSx del piano cottura viene impostata su Boost, per entrambe le zone viene impostato il livello 15.

### Impostazione della ventilazione intensiva

- Il sistema di ventilazione dispone di modalità intensive. Se si attivano le impostazioni intensive, il sistema di ventilazione funziona alla massima potenza.
- Attivazione dell'impostazione di ventilazione intensiva.
  1. Toccare .
  2. Il display digitale mostra l'indicazione "b".
- Modifica o disattivazione dell'impostazione di ventilazione intensiva.
- Utilizzare il tasto  per selezionare il livello di prestazioni richiesto nell'area delle impostazioni o impostarlo su 0.

### Avvio automatico del sistema di ventilazione

Se si seleziona un livello di potenza per una zona di cottura e l'avvio automatico si attiva. Il sistema di ventilazione si attiva a un livello di potenza corrispondente al rispettivo livello di potenza delle zone di cottura.

### Zona flessibile

- Questa zona può essere utilizzata in qualunque momento come zona singola o come due zone distinte, in base alle esigenze di cottura.
- La zona flessibile è costituita da due induttori indipendenti che possono essere controllati separatamente. Quando si utilizza una singola zona, la parte non coperta dalle pentole si spegne automaticamente dopo 8 secondi.
- Per il rilevamento corretto della pentola e la distribuzione uniforme del calore, le pentole devono essere posizionate correttamente:
  - Nella parte anteriore o posteriore della zona flessibile quando la pentola ha dimensioni inferiori a 21 cm.
  - Ovunque con pentole più grandi.

### Come unica grande zona

Per attivare la zona flessibile come un'unica grande zona, basta premere il comando della zona flessibile.



L'impostazione della potenza funziona come con qualunque altra zona normale.  
Per aggiungere un'altra pentola, premere nuovamente i tasti dedicati per rilevare le pentole.




### Come due zone indipendenti

Per utilizzare la zona flessibile come due zone distinte con impostazioni di potenza diverse, premere il comando della zona flessibile.

### Blocco dei comandi

- I comandi possono essere bloccati per impedire utilizzi indesiderati (ad es. i bambini potrebbero accendere accidentalmente le zone di cottura).
- Quando sono bloccati, sono disabilitati tutti i comandi tranne quello di accensione/spegnimento.

Per bloccare i comandi	
Tenere premuto per 3 secondi il comando di blocco.	Il display digitale mostra l'indicazione "Lo"
Per sbloccare i comandi	
Tenere premuto per 3 secondi il comando di blocco.	

 Quando il piano cottura si trova nella modalità di blocco tutti i comandi sono disabilitati, tranne quello di accensione/spegnimento . In caso di emergenza, è sempre possibile spegnere il piano cottura a induzione con il comando di accensione/spegnimento , ma si deve prima sbloccare il piano cottura nell'operazione successiva.

### Funzione di gestione della potenza

- È possibile impostare un livello di assorbimento di potenza massimo per il piano cottura a induzione, scegliendo tra diversi intervalli di potenza.
- I piani cottura a induzione sono in grado di limitare automaticamente la potenza per evitare il rischio di sovraccarichi.

### Per attivare la funzione di gestione della potenza

Stato: Impostare il blocco bambini nello stato spento


Condizioni di attivazione:

1) PSx max Tasto di selezione **MAX** bruciatore 3 secondi (+ suono cicalino)

2) ASx max Tasto di selezione **MAX** bruciatore 3 secondi (+ suono cicalino)

Impostazione del funzionamento:

#### Per scegliere un altro livello

1) Selezionare il valore del limite di potenza con il tasto di blocco  (l'intervallo di selezione del valore del limite di potenza dipende dalla spec.)

Impostazione del funzionamento:

P0	
74	00

Esistono 5 livelli di potenza, da "2,8 kW" a "7,4 kW".

Il display digitale PSx e ADx ne mostra uno.

"28 00": potenza massima 2,8 kW.

"35 00": potenza massima 3,5 kW.


"45 00": potenza massima 4,5 kW.

"58 00": potenza massima 5,8 kW.

"74 00": potenza massima 7,4 kW.

## Conferma e uscita dalla funzione di gestione della potenza

Una volta selezionato il valore del limite di potenza, utilizzare il tasto di spegnimento

 per confermare.

A questo punto, il piano cottura si spegne.

## Comando del timer

- È possibile impostare il timer in modo che vengano spente una o più zone di cottura dopo il tempo impostato.
- Il tempo massimo del timer è il tempo di esecuzione predefinito del livello di funzionamento corrente; fare riferimento alla tabella dei tempi di funzionamento predefiniti.

## Impostazione del timer per lo spegnimento delle zone di cottura

### Impostazione di una zona

Toccare il comando a cursore della zona scaldante.



Impostare il tempo toccando il comando "0" del timer.

Suggerimento: toccare il comando "-" o "+" del timer una sola volta per ridurre o aumentare il tempo con incrementi di 1 minuto. Tenere premuto il comando "-" o "+" del timer per ridurre o aumentare il tempo con incrementi di 10 minuti.



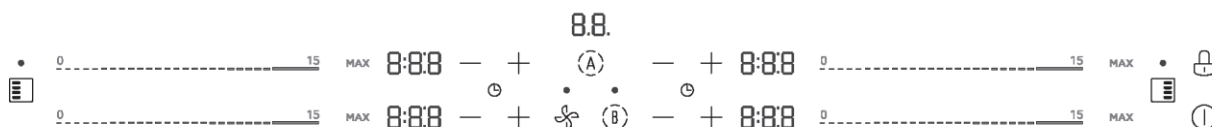
Quando il tempo è impostato, il conto alla rovescia inizia immediatamente. Il display visualizza il tempo residuo.

Una volta scaduto il timer della cottura, la zona di cottura corrispondente si spegne automaticamente.

0:30

### Impostazione di più zone:

La procedura per l'impostazione di più zone è simile a quella per l'impostazione di una sola zona; I tempi di ciascuna zona di riscaldamento vengono impostati e visualizzati in modo indipendente Il funzionamento è illustrato di seguito:



### Disattivazione del timer

Portare a 0:00 il valore di temporizzazione corrispondente alla zona di scaldante.



Tenere premuto per 1 secondo i comandi "-" e "+" del timer, che viene disattivato.



## NOTA

- 1) L'impostazione manuale della temporizzazione non può superare il valore di temporizzazione predefinito della testa della cucina. Se il valore del livello corrente viene ridotto dopo aver

impostato il valore di temporizzazione massimo, il valore di temporizzazione passa automaticamente al tempo massimo predefinito del livello corrente quando il valore di temporizzazione è maggiore del tempo di chiusura predefinito del livello corrente.

- 2) Nello stato di visualizzazione della temporizzazione, fare clic una volta sul cursore per visualizzare il livello di riscaldamento corrente. Una volta entrati nella modalità di visualizzazione del livello, fare clic o fare scorrere il cursore per impostare il livello

### Tempi di funzionamento predefiniti


Lo spegnimento automatico è una funzione di protezione di sicurezza del piano cottura a induzione e della cappa. Arresta automaticamente il piano cottura nel caso in cui ci si dimentichi di spegnerlo. I tempi di funzionamento predefiniti per i vari livelli di potenza sono indicati nella tabella seguente:

Piano cottura a induzione:

<b>Livello di potenza</b>	1	2	3	4	5	6	7	8	9
<b>Timer di funzionamento predefinito (min)</b>	480	480	480	360	360	360	240	240	240
<b>Livello di potenza</b>	10	11	12	13	14	15			
<b>Timer di funzionamento predefinito (min)</b>	120	120	120	90	90	90			

Cappa:

<b>Livello di potenza</b>	1	2	3
<b>Timer di funzionamento predefinito (min)</b>	480	240	120

 I portatori di pacemaker devono consultare il loro medico prima di adoperare questa unità.

## Prima di utilizzare il nuovo piano cottura a induzione e la cappa

- Leggere attentamente questa guida, con particolare attenzione alla sezione "Avvertenze per la sicurezza".
- Rimuovere l'eventuale pellicola protettiva sul piano cottura a induzione.
- Impostazione della modalità operativa.



L'apparecchio viene fornito con una modalità di aspirazione dell'aria preimpostata.


Se si desidera passare dalla modalità di aspirazione dell'aria a quella di ricircolo dell'aria, è possibile procedere come segue:


1. Immissione delle impostazioni della modalità cappa

Stato: Impostare il blocco bambini nello stato spento.

Condizioni di attivazione:

Premere per 3 secondi il tasto  (+ suono del cicalino) e il display digitale ASx mostra "ou" o "In"; utilizzare il tasto di blocco  per cambiare modalità;

Se al momento è attiva la modalità di aspirazione dell'aria e il display digitale ASx mostra l'indicazione "ou", utilizzare il pulsante di accensione  per confermare e accendere la macchina;

Se al momento è attiva la modalità di ricircolo dell'aria e il display digitale ASx mostra l'indicazione "In", utilizzare il pulsante di accensione  per confermare e accendere la macchina;

# GUIDA RAPIDA

- ⚠ Le fritture richiedono attenzione, in quanto l'olio e il grasso si riscaldano rapidamente, specialmente se si utilizza la funzione PowerBoost. A temperature estremamente elevate, l'olio e il grasso prendono fuoco automaticamente, con il rischio di provocare gravi incendi.

## Suggerimenti per la cottura

- Quando gli alimenti cominciano a bollire, ridurre l'impostazione della temperatura.
- L'uso di un coperchio abbrevia i tempi di cottura e consente di risparmiare energia trattenendo il calore.
- Riducendo al minimo la quantità di liquidi o grassi, i tempi di cottura diminuiscono.
- Cominciare la cottura con un'impostazione alta e ridurla quando gli alimenti si sono riscaldati a sufficienza.

## Cottura a fuoco lento, cottura del riso

- La cottura a fuoco lento avviene al di sotto del punto di ebollizione, a circa 85 °C, con la risalita occasionale di bolle sulla superficie del liquido di cottura. Questo tipo di cottura è essenziale per cucinare minestre saporite e stufati teneri, in quanto gli aromi si sviluppano senza sottoporre gli alimenti a una cottura eccessiva. La cottura al di sotto del punto di ebollizione è indicata anche per sughi a base di uova e addensati con la farina.
- Alcuni tipi di cottura, ad es. la cottura del riso per assorbimento, possono richiedere un'impostazione della temperatura più alta della minima per garantire una cottura adeguata nei tempi consigliati.

## Scottatura di bistecche

Per cucinare bistecche succose e saporite:

1. Lasciare la carne a temperatura ambiente per circa 20 minuti prima della cottura.
2. Riscaldare una padella con la base pesante.
3. Spazzolare d'olio entrambi i lati della bistecca. Spruzzare una piccola quantità d'olio nella pentola calda e collocare la carne.
4. Girare la bistecca una sola volta durante la cottura. Il tempo esatto di cottura dipende dallo spessore della bistecca e dal grado di cottura desiderato. I tempi variano da 2 a 8 minuti per lato. Premere la bistecca per valutare il grado di cottura; più è dura, più è ben cotta.
5. Lasciare riposare la bistecca su una piastra calda per qualche minuto per ammorbidirla prima di servirla in tavola.

## Rosolatura

1. Utilizzare un padellone con fondo piatto o una grossa padella per friggere, adatti alla cottura a induzione.
2. Tenere pronti tutti gli ingredienti e le attrezzature. La rosolatura deve avvenire rapidamente. Se occorre cuocere grosse quantità di alimenti, cuocerne un po' alla volta.
3. Preriscaldare brevemente la padella e aggiungere due cucchiaini d'olio.
4. Cuocere prima la carne, quindi metterla da parte in caldo.
5. Rosolare le verdure. Quando sono calde ma ancora cresphe, abbassare la temperatura della zona di cottura, collocare nuovamente la carne nella padella e aggiungere il sugo.
6. Mescolare delicatamente gli ingredienti affinché siano ben caldi.
7. Servire immediatamente.

## Rilevamento di piccoli oggetti

Quando viene rilevata la presenza di pentole di dimensioni non idonee o non magnetiche (ad es. alluminio) o altri piccoli oggetti (ad es. coltelli, forchette, chiavi), il piano cottura passa automaticamente alla modalità standby entro 1 minuto. La ventola continua a raffreddare il piano cottura a induzione per un altro minuto.

## Impostazioni della temperatura

Le seguenti impostazioni sono indicate solo come guida. L'impostazione esatta dipende da vari fattori, ad es. gli utensili da cucina adoperati e la quantità di alimenti in cottura. Sperimentare a fondo il piano cottura a induzione per trovare le impostazioni più adatte.

Impostazione della temperatura	Uso
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"><li>• Riscaldamento delicato di piccole quantità di alimenti</li><li>• Fusione di burro, cioccolato e alimenti che bruciano rapidamente</li><li>• Cottura a fuoco lento delicata</li><li>• Riscaldamento lento</li></ul>
3 - 5	<ul style="list-style-type: none"><li>• Riscaldamento</li><li>• Cottura a fuoco lento rapida</li><li>• Cottura del riso</li></ul>
6 - 11	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pancake</li></ul>
12 - 13	<ul style="list-style-type: none"><li>• Frittura</li><li>• Cottura della pasta</li></ul>
15/P	<ul style="list-style-type: none"><li>• Rosolatura</li><li>• Scottatura</li><li>• Bollitura di zuppa</li><li>• Bollitura di acqua</li></ul>


## Prima di individuare le staffe di fissaggio

L'unità deve essere collocata su una superficie liscia e stabile (è possibile utilizzare l'imballo). Non applicare forza sui comandi che sporgono dal piano cottura.

## PRECAUZIONI

1. Il piano cottura a induzione deve essere installato da personale o tecnici qualificati. Il produttore può fornire tecnici professionisti. Non effettuare l'operazione da soli.
2. Il piano cottura non deve essere installato direttamente su lavastoviglie, frigoriferi, congelatori, lavatrici o asciugatrici, in quanto l'umidità può danneggiare i suoi componenti elettronici
3. Il piano cottura a induzione deve essere installato in modo da ottimizzare l'irradiazione del calore, per incrementarne l'affidabilità.
4. La parete e la zona scaldante a induzione sopra il top di cucina devono resistere al calore.
5. Per evitare danni, lo strato a sandwich e l'adesivo devono essere resistenti al calore.
6. Non adoperare elettrodomestici per la pulizia a vapore.

## Collegamento del piano cottura alla rete elettrica


 Questo piano cottura deve essere collegato alla rete elettrica solo da una persona qualificata.

Controlli da effettuare prima del collegamento del piano cottura alla rete elettrica:

1. L'impianto elettrico deve essere in grado di sostenere la potenza assorbita dal piano cottura.
2. La tensione deve corrispondere a quella specificata sulla targhetta
3. Le sezioni dei cavi di alimentazione devono resistere al carico specificato sulla targhetta.

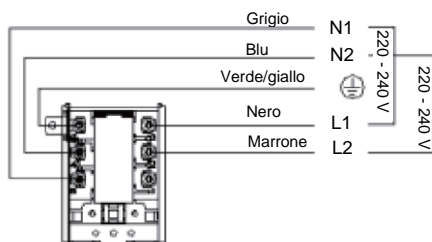
Per collegare il piano cottura alla rete elettrica, non adoperare adattatori, riduttori o dispositivi di derivazione, in quanto possono causare surriscaldamenti e incendi.

Il cavo di alimentazione non deve entrare a contatto con parti calde e deve essere collocato in modo che la temperatura non sia mai superiore a 75 °C in ogni punto.

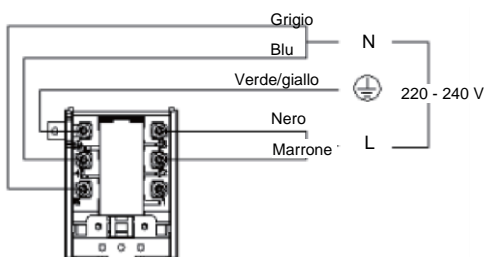
 Chiedere a un elettricista se l'impianto elettrico è idoneo senza modifiche.  
Eventuali modifiche devono essere effettuate solo da un elettricista qualificato.



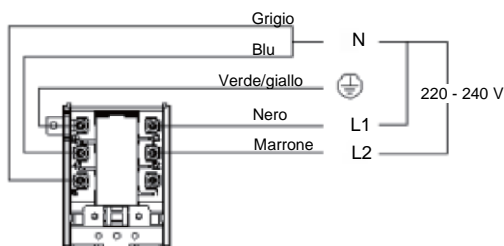
- Se il numero totale di unità scaldanti dell'elettrodomestico scelto non è inferiore a 4, l'elettrodomestico può essere collegato direttamente alla rete elettrica tramite un collegamento elettrico monofase, come illustrato di seguito.
- Se il cavo è danneggiato o deve essere sostituito, per evitare incidenti l'operazione deve essere effettuata da un rappresentante post-vendita con appositi utensili.
- Se l'apparecchio è collegato direttamente alla rete elettrica, occorre installare un interruttore onnipolare con un'apertura minima di 3 mm tra i contatti.
- L'installatore deve accertarsi che il collegamento elettrico sia corretto e conforme alle normative in materia di sicurezza.
- Il cavo non deve essere piegato o compresso.
- Il cavo deve essere controllato regolarmente e deve essere sostituito solo da un tecnico autorizzato.



220 - 240 V / 380 - 415 V



220 - 240 V 1N~



220 - 240 V / 380 - 415 V



La superficie inferiore e il cavo di alimentazione del piano cottura non sono accessibili dopo l'installazione.

# PULIZIA E MANUTENZIONE

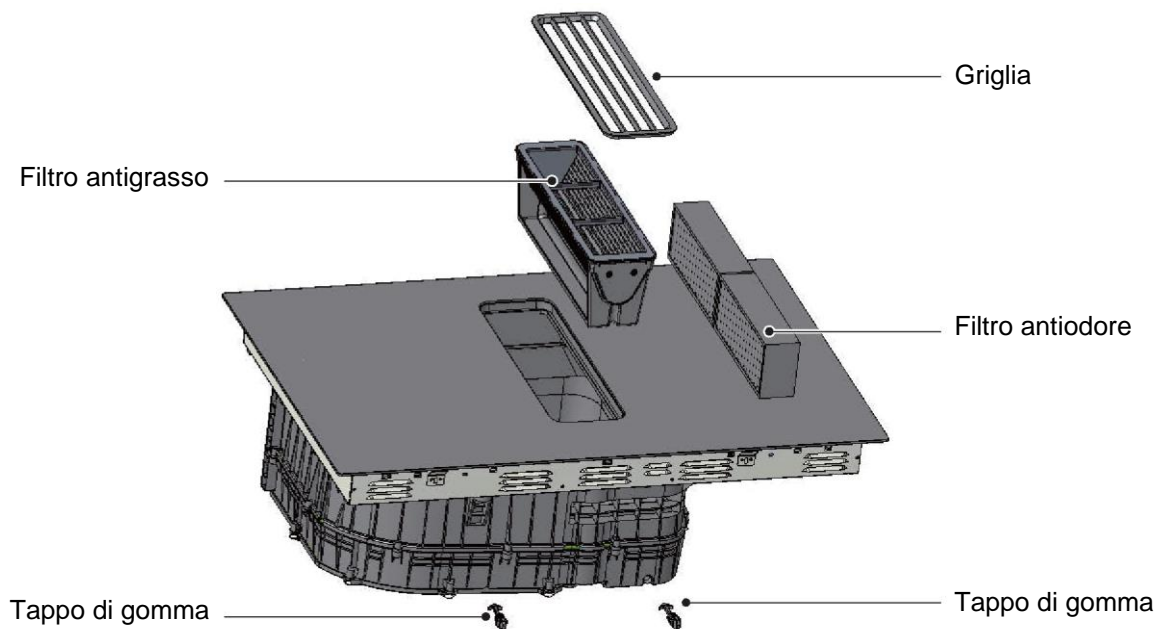
Per fare sì che l'apparecchio funzioni a lungo in modo efficiente è importante pulirlo e sottoporlo a manutenzione con cura.

## Pulizia del piano cottura

Cosa?	Come?	Importante!
Sporcizia quotidiana sul vetro (impronte, segni, macchie lasciate dagli alimenti o fuoriuscite di sostanze non zuccherose sul vetro)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Spegner il piano cottura.</li> <li>2. Pulire il vetro ancora caldo (ma non bollente) con un detersivo per piani cottura</li> <li>3. Sciacquare e asciugare con carta assorbente o un panno.</li> <li>4. Accendere il piano cottura.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quando si spegne il piano cottura, le superfici calde non sono più indicate, ma è possibile che la zona di cottura sia ancora calda. Prestare molta attenzione.</li> <li>• Pagliette doppie, alcune pagliette in nylon e detersivi aggressivi possono graffiare il vetro. Leggere sempre l'etichetta per accertarsi che il detersivo o la paglietta siano idonei.</li> <li>• Non lasciare residui di pulizia sul piano cottura, altrimenti il vetro potrebbe macchiarsi.</li> </ul>
Fuoriuscite di alimenti bolliti, fusi e zuccherosi caldi sul vetro.	<p>Rimuovere immediatamente tali fuoriuscite con una paletta per il pesce, una spatola o un raschietto, idonei per piani cottura in vetro, prestando attenzione alle superfici delle zone di cottura calde:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Staccare la spina del piano cottura dalla presa elettrica.</li> <li>2. Tenere il raschietto o altro utensile a un angolo di 30° e rimuovere sporcizia o fuoriuscite sulla zona calda del piano cottura.</li> <li>3. Pulire la sporcizia o le fuoriuscite con carta assorbente o uno strofinaccio.</li> <li>4. Seguire i punti da 2 a 4, "Sporcizia quotidiana sul vetro".</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rimuovere prima possibile le macchie residue di fuoriuscite, alimenti fusi o zuccherini. Se si raffreddano sul vetro, potrebbe essere difficile eliminarle e la superficie del vetro potrebbe danneggiarsi irreparabilmente.</li> <li>• Pericolo di tagli: con il coperchio di sicurezza ritratto, la lama del raschietto è affilata come un rasoio. Prestare estrema attenzione e conservarlo sempre in un luogo sicuro e lontano dalla portata dei bambini.</li> </ul>
Fuoriuscite sui comandi touch.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Spegner il piano cottura.</li> <li>2. Bagnare la fuoriuscita</li> <li>3. Strofinare l'area dei comandi touch con un panno o una spugna pulita e inumidita.</li> <li>4. Asciugare perfettamente la zona con carta assorbente.</li> <li>5. Accendere il piano cottura.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se è presente liquido sui comandi, il piano cottura potrebbe emettere un segnale acustico e spegnersi automaticamente, e i comandi potrebbero non funzionare. Asciugare perfettamente l'area dei comandi touch prima di accendere il piano cottura.</li> </ul>

## Componenti da pulire o sostituire

La seguente panoramica mostra i componenti dell'apparecchio da sostituire o pulire.

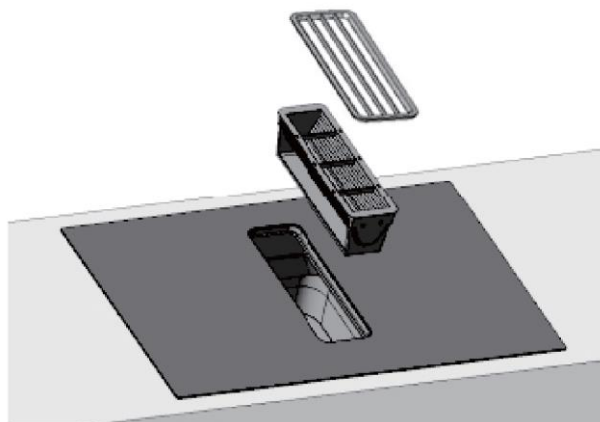


## Sostituzione del filtro antiodore

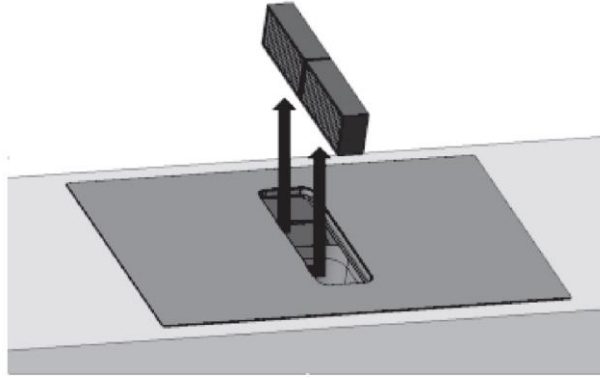
Sostituire con regolarità il filtro antiodore.

### 💡 NOTA

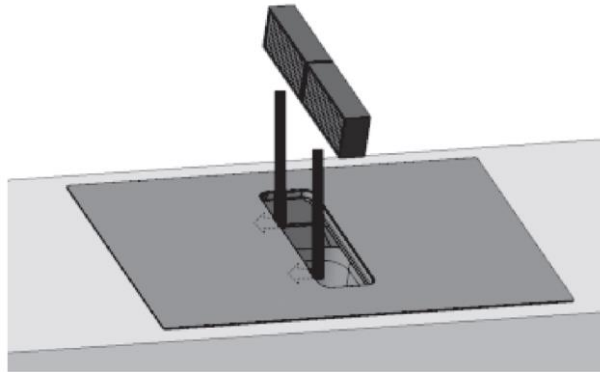
- È possibile acquistare i filtri antiodore presso i rivenditori specializzati o l'assistenza clienti.
- 1. Per mantenere i filtri in buone condizioni, utilizzare esclusivamente ricambi originali.
- 2. **ATTENZIONE!**  
La caduta dei filtri antigrasso e della griglia può danneggiare il piano cottura sottostante. Rimuovere la griglia e il filtro antigrasso e smaltirli correttamente.
- Il grasso può accumularsi sul fondo del contenitore. Tenere orizzontale il filtro antigrasso, per evitare che il grasso goccioli.



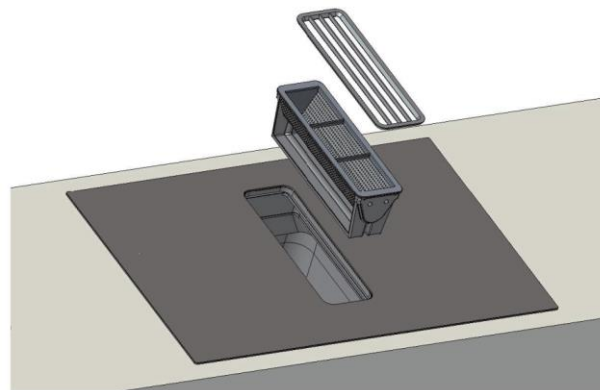
3. Rimuovere i due filtri antiodore e smaltirli correttamente.




4. Inserire due filtri antiodore nella parte sinistra dell'apparecchio.



5. Inserire il filtro antigrasso e coprire la griglia.



Reset dell'indicatore di saturazione

1. Sostituire il filtro antiodore.
2. Nello stato spento, tenere premuto per 3 secondi il tasto di blocco per accedere allo stato di blocco.
3. tenere premuto per 3 secondi il tasto  per resettare i filtri antiodore; il display della cappa mostra l'indicazione "CL"

## Pulizia della griglia e dei filtri antigrasso

I filtri antigrasso estraggono i grassi dal vapore di cottura. Per mantenere in buone condizioni i filtri antigrasso, pulirli con regolarità.

### **⚠ AVVERTENZA...Rischio di incendio!**

I depositi di grasso presenti nei filtri antigrasso possono prendere fuoco.

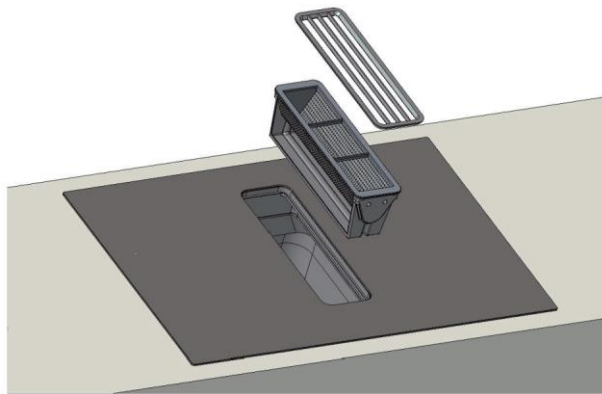
- Non utilizzare mai l'apparecchio senza un filtro antigrasso.
- Pulire con regolarità i filtri antigrasso.
- Non lavorare mai con fiamme libere vicino all'apparecchio (ad esempio per cotture flambè).
- Non installare l'elettrodomestico vicino a un apparecchio di riscaldamento a combustibile solido (ad esempio a legna o carbone) a meno che tale apparecchio non sia dotato di un coperchio sigillato e non rimovibile. Non devono esservi scintille libere.

#### 1. ATTENZIONE!

La caduta dei filtri antigrasso può danneggiare il piano cottura sottostante. (Si consiglia di pulire il filtro antigrasso ogni 7 giorni)

Rimuovere la griglia e il filtro antigrasso e smaltirli correttamente.

- Il grasso può accumularsi sul fondo del contenitore. Tenere orizzontale il filtro antigrasso, per evitare che il grasso goccioli.



#### 2. Pulire la griglia.

- Vedere il capitolo “Pulizia manuale dei filtri antigrasso o della griglia”

#### 3. Pulire i filtri antigrasso.

- Vedere il capitolo “Pulizia manuale dei filtri antigrasso o della griglia”
- Vedere il capitolo “Pulizia del filtro antigrasso in lavastoviglie”

#### 4. Se necessario, rimuovere i filtri antiodore o i filtri acustici e pulire l'apparecchio dall'interno.

- Vedere il capitolo “Sostituzione del filtro antiodore”

#### 5. Se nell'apparecchio penetrano degli oggetti, rimuoverli e assicurarsi che il condotto diretto al contenitore antitrabocco non sia bloccato.

#### 6. Pulire l'interno dell'apparecchio con acqua saponata e uno strofinaccio.

#### 7. Dopo la pulizia reinserire il filtro antigrasso metallico asciugato.

### **Pulizia manuale dei filtri antigrasso o della griglia**

#### 1. Immergere il filtro antigrasso o la griglia in acqua calda saponata.

#### 2. Pulire il filtro antigrasso o la griglia con una spazzola.

Non utilizzare prodotti per la pulizia aggressivi, acidi o alcalini.

Per lo sporco ostinato utilizzare un solvente speciale per grassi.

#### 3. Sciacquare accuratamente i filtri antigrasso.

#### 4. Lasciar scaricare i filtri antigrasso.

## **Pulizia del filtro antigrasso in lavastoviglie**

1. Mettere i filtri antigrasso nella lavastoviglie senza incastrarli o bloccarli.  
Per risultati di pulizia ottimali, posizionare il filtro antigrasso nella lavastoviglie dal lato del filtro.  
Non utilizzare utensili per pulire i filtri antigrasso molto sporchi.  
Non utilizzare prodotti per la pulizia aggressivi, acidi o alcalini.
2. Avviare la lavastoviglie.  
Selezionare una temperatura non superiore a 70 °C.
3. Lasciar scaricare i filtri antigrasso.

## **Pulizia della cavità e dello scarico**

Scaricare tramite il tappo di gomma i liquidi o gli oggetti penetrati nell'apparecchio dall'alto.

Requisito: L'apparecchio si è raffreddato e l'indicatore del calore residuo si è spento.

1. Estrarre il tappo di gomma con una mano e tenere il contenitore con l'altra mano, lasciando fuoriuscire liquidi od oggetti dal foro per il tappo
2. Prima di reinserire il tappo di gomma al suo posto, assicurarsi che il condotto diretto al tappo stesso non sia bloccato.  
Quando l'apparecchio si è raffreddato, rimuovere gli eventuali oggetti penetrati al suo interno.  
A tale scopo, rimuovere il filtro antigrasso.

# RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Durante l'uso dell'apparecchio possono verificarsi errori e malfunzionamenti. Le tabelle riportate di seguito forniscono possibili cause e note per risolvere un messaggio di errore o un malfunzionamento. Si consiglia di leggere attentamente le tabelle che seguono, per risparmiare gli eventuali tempi e costi di chiamata al centro di assistenza.

Problema	Possibili cause	Rimedi
Il piano di cottura non può essere acceso.	Assenza di corrente elettrica.	Accertarsi che il piano cottura in ceramica sia collegato all'alimentazione elettrica e sia acceso. Controllare se si è verificato un blackout in casa o in zona. Se il problema non si risolve dopo tutti questi controlli, chiamare un tecnico qualificato.
I comandi touch non rispondono.	I comandi sono bloccati.	Sbloccare i comandi. Per le istruzioni, consultare la sezione che descrive l'uso del piano cottura in vetroceramica.
I comandi touch sono difficili da azionare.	È possibile che sia presente un velo d'acqua sui comandi o che si utilizzi la punta del dito per toccarli.	Accertarsi che l'area dei comandi touch sia asciutta e utilizzare il polpastrello quando si toccano i comandi.
Il vetro è graffiato.	Utensili da cucina con bordi irregolari. Uso di pagliette abrasive o prodotti di pulizia inadeguati.	Adoperare utensili da cucina con basi piatte e lisce. Vedere "Scelta degli utensili da cucina". Vedere "Cura e pulizia".
Alcune pentole producono crepitii e ticchettii.	Questi rumori possono essere dovuti ai materiali con cui sono realizzati gli utensili da cucina (strati di metalli differenti che vibrano in maniera diversa).	Questo fenomeno è normale per gli utensili da cucina e non indica un problema.
Il piano cottura a induzione emette un lieve ronzio quando è impostata una temperatura elevata.	Questo rumore è dovuto alla tecnologia della cottura a induzione.	Il rumore è normale ma dovrebbe diminuire o scomparire quando si riduce l'impostazione della temperatura.
Rumore della ventola proveniente dal piano cottura a induzione.	La ventola di raffreddamento interna del piano cottura a induzione si accende per evitare il surriscaldamento dei componenti elettronici. Può rimanere in funzione anche dopo aver spento il piano cottura a induzione.	Questo funzionamento è normale e non richiede alcun intervento. Non staccare la spina del piano cottura a induzione quando è in funzione la ventola.
Le pentole non si riscaldano e il display lo indica.	Il piano cottura a induzione non rileva la pentola perché non è adatta alla cottura a induzione. Il piano cottura a induzione non rileva la pentola perché è troppo piccola per la zona di cottura o non è centrata correttamente sulla zona di cottura.	Adoperare utensili di cucina idonei per la cottura a induzione. Vedere la sezione "Scelta degli utensili da cucina". Centrare la pentola e accertarsi che la base sia adatta alle dimensioni della zona di cottura.
Il piano cottura a induzione o una zona di cottura si spegne all'improvviso, viene emesso un segnale acustico e viene visualizzato un codice di errore (che generalmente alterna una o due cifre sul display del timer della cottura).	Guasto tecnico.	Prendere nota delle lettere e dei numeri dell'errore, staccare la spina del piano cottura a induzione e rivolgersi a un tecnico qualificato.

Il piano cottura a induzione è dotato di una funzione di autodiagnosi. Grazie a questa funzione, il tecnico è in grado di controllare il funzionamento di vari componenti senza smontare la superficie del piano cottura.

<b>Problema</b>	<b>Possibili cause</b>	<b>Rimedi</b>
E1, E2 ed E7	Guasto del sensore di temperatura.	Rivolgersi al fornitore.
E3, E4	Guasto del sensore della temperatura IGBT.	Rivolgersi al fornitore.
EU	Guasto nel collegamento tra la scheda del display e la scheda principale.	Rivolgersi al fornitore.
EL ed EH	Tensione di alimentazione anomala	Controllare se la fonte di alimentazione è normale. Controllare se la fonte di alimentazione è normale prima di accendere il piano cottura a induzione.
C1	Il sensore della temperatura della piastra in vetroceramica indica un valore alto.	Lasciare raffreddare il piano cottura a induzione e riavviarlo.
C2	Il valore del sensore della temperatura IGBT è alto	Lasciare raffreddare il piano cottura a induzione e riavviarlo.
F5	Guasto della ventola di raffreddamento	Lasciare raffreddare il piano cottura a induzione e riavviarlo.
B3	Temperatura anomala nel sistema di ventilazione	Lasciare raffreddare il motore a induzione e riavviarlo.
B5	Mancato avvio del sistema di ventilazione	Verificare che nella cappa non siano presenti corpi estranei, quindi riavviarla.
B7	Mancato avvio del sistema di ventilazione	Rivolgersi al fornitore.
Bd	Mancato funzionamento della comunicazione tra scheda display e scheda driver della cappa	Rivolgersi al fornitore.
EF	Vengono premuti contemporaneamente più tasti funzione	Pulire il pannello operativo.
FC	Suggerimenti per la sostituzione del filtro	Sostituire l'elemento filtrante; fare riferimento alla guida per la sostituzione dell'elemento filtrante.

**Codice di guasto durante l'uso e relativa soluzione;**

<b>Codice di guasto</b>	<b>Problema</b>	<b>Soluzione</b>
-------------------------	-----------------	------------------

**Ripristino automatico**

EL ed EH	La tensione di alimentazione è superiore alla tensione nominale.	Controllare se la fonte di alimentazione è normale. Controllare se la fonte di alimentazione è normale prima di accendere il piano cottura a induzione.
C1	Il sensore della piastra in ceramica indica una temperatura elevata.	Attendere che la temperatura della piastra in ceramica torni normale. Toccare il pulsante di accensione/spegnimento per riavviare l'unità.
C2	Temperatura IGBT elevata	Attendere che la temperatura IGBT torni normale. Toccare il pulsante di accensione/spegnimento per riavviare l'unità. Controllare se la ventola funziona regolarmente. In caso contrario, sostituire la ventola.
B3	La corrente della scheda driver della cappa è anomala.	Toccare il pulsante di accensione/spegnimento per riavviare l'unità.
B7	Condotto dell'aria del sistema di ventilazione completamente bloccato.	Toccare il pulsante di accensione/spegnimento per riavviare l'unità. Verificare che nella cappa non siano presenti corpi estranei, quindi riavviarla.

**Senza ripristino automatico**

E2	Corto circuito o guasto del sensore della temperatura della piastra in ceramica.	Controllare il collegamento o sostituire il sensore della temperatura della piastra in ceramica.
E1	Circuito aperto o guasto del sensore della temperatura della piastra in ceramica.	
E7	Valore non valido o guasto del sensore della temperatura della piastra in ceramica.	
E4	Corto circuito o guasto del sensore della temperatura IGBT.	Sostituire la scheda di alimentazione.
E3	Circuito aperto o guasto del sensore della temperatura IGBT.	
B5	Errore del sistema di ventilazione.	Sostituire la scheda driver o il motore della cappa.
Bd	Mancato funzionamento della comunicazione tra scheda display e scheda driver della cappa.	Sostituire il driver della cappa, la scheda di alimentazione o la scheda del display e verificare se il cavo di collegamento è danneggiato.

## Guasto specifico e soluzione

Guasto	Problema	Soluzione A	Soluzione B
Quando si inserisce la spina dell'unità, il LED non si accende.	Alimentazione assente.	Controllare se la spina è fissata saldamente nella presa e se la presa funziona.	
	Problema di collegamento della scheda di alimentazione accessoria e della scheda del display.	Controllare il collegamento.	
	La scheda di alimentazione accessoria è danneggiata.	Sostituire la scheda di alimentazione accessoria.	
	La scheda del display è danneggiata.	Sostituire la scheda del display.	
Alcuni pulsanti non funzionano o il display a LED non è normale.	La scheda del display è danneggiata.	Sostituire la scheda del display.	
L'indicatore della modalità di cottura si accende ma il riscaldamento non si avvia.	Temperatura elevata del piano cottura.	La temperatura ambiente potrebbe essere eccessiva. Possibile ostruzione dell'ingresso o dell'uscita dell'aria.	
	Problema della ventola.	Verificare che la ventola funzioni regolarmente; in caso contrario, sostituirla.	
	La scheda di alimentazione è danneggiata.	Sostituire la scheda di alimentazione.	
Durante l'uso, il riscaldamento si arresta improvvisamente e il display visualizza l'indicazione "u" lampeggiante.	Tipo di pentola errato.	Utilizzare una pentola appropriata (fare riferimento al manuale di istruzioni).	Il circuito di rilevamento della pentola è danneggiato. Sostituire la scheda di alimentazione.
	Il diametro della pentola è insufficiente.		
	Il piano cottura si è surriscaldato;	L'unità si è surriscaldata. Attendere che la temperatura torni normale. Premere il pulsante di accensione/spegnimento per riavviare l'unità.	
Le zone scaldanti sullo stesso lato (ad esempio la prima e la seconda zona) visualizzano l'indicazione "u".	Problema di collegamento della scheda di alimentazione e della scheda del display;	Controllare il collegamento.	
	Il componente per la comunicazione della scheda del display è danneggiato.	Sostituire la scheda del display.	
	La scheda principale è danneggiata.	Sostituire la scheda di alimentazione.	
Il motore della ventola emette un rumore anomalo.	Il motore della ventola è danneggiato.	Sostituire la ventola.	

Le indicazioni precedenti sono fornite per valutare e comprendere il significato di guasti comuni. Per evitare pericoli e danni al piano cottura a induzione, non smontarlo.

# SPECIFICHE

<b>Piano cottura</b>	<b>HAIH82MTMCE / HAIH82MTMCF</b>
Zone di cottura	4 zone
Tensione di alimentazione	220 - 240 V~ 380 - 415 V 3N~ 50 Hz o 60 Hz
Potenza elettrica installata	7400 W
Dimensioni del prodotto - P × L × A (mm)	800 X 520 X 230
Dimensioni dell'incasso A × B (mm)	750 X 490
Motore	Brushless cc

## Etichettatura energetica

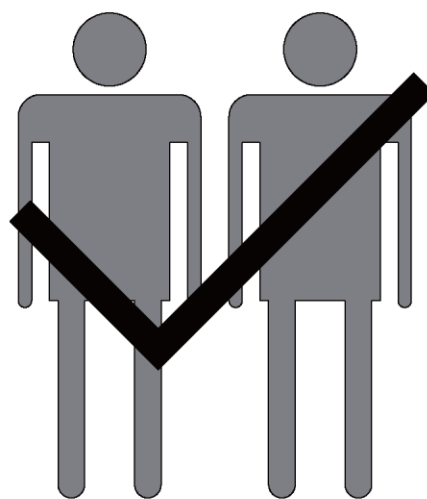
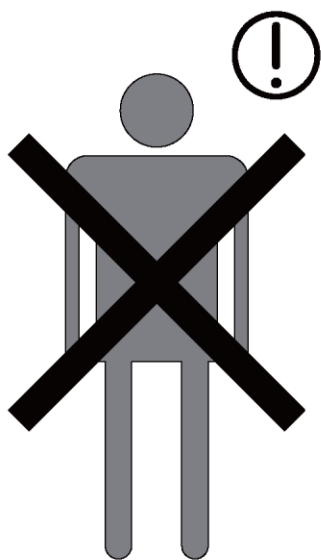
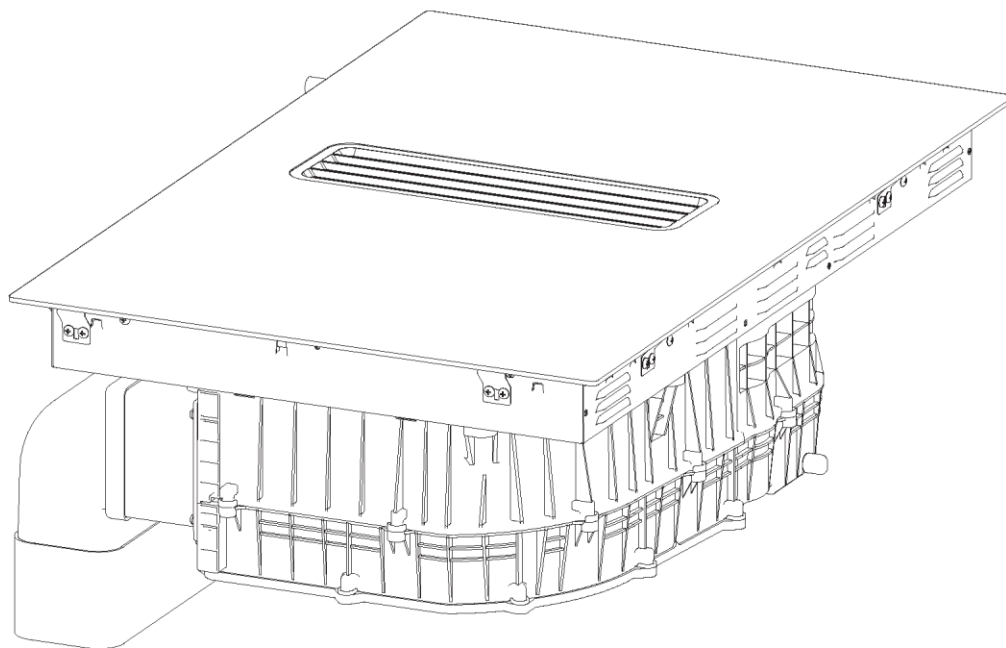
<b>Produttore</b>		<b>Haier</b>	
<b>Identificativo del modello</b>		<b>HAIH82MTMCE / HAIH82MTMCF</b>	
	Simbolo	Valore	Unità di misura
Tipo di piano cottura	Piano cottura elettrico		
Numero di zone di cottura	Due zone		
Tecnologia di riscaldamento	Cottura a induzione		
Diametro Ø della superficie utile per la zona di cottura	Ø	-	cm
Diametro della superficie utile di cottura L * W	L W	Zona sinistra: 37,5 * 20,5 Zona destra: 37,5 * 20,5	cm
Consumo energetico EC per zona o area di cottura	EC <sub>cottura elettrica</sub>	Zona sinistra: 185 Zona destra: 188	Wh/kg
Consumo energetico EC per il piano cottura	EC <sub>piano cottura elettrico</sub>	186	Wh/kg
<b>Consumo energetico</b>			
Consumo energetico annuo AEC	AEC <sub>cappa</sub>	31,4	kWh/a
Classe di efficienza energetica	-	A	-
Indice di efficienza energetica EEI	EEI <sub>cappa</sub>	50,2	-
Efficienza fluidodinamica FDE	FDE <sub>cappa</sub>	28,3	-
Classe di efficienza fluidodinamica	-	A	-
<b>Illuminazione</b>			
Efficienza luminosa LE	LE <sub>cappa</sub>	N/D	lux/W
Classe di efficienza luminosa	-	N/D	-
<b>Filtraggio del grasso</b>			
Efficienza di filtraggio del grasso GFE	GFE <sub>cappa</sub>	79,1	%
Classe di efficienza di filtraggio del grasso	-	C	-

	Simbolo	Valore	Unità di misura
<b>Volume del flusso d'aria (aspirazione canalizzata)</b>			
Massimo flusso d'aria con l'impostazione minima durante l'uso normale	-	327	m /ora
Massimo flusso d'aria con l'impostazione massima durante l'uso normale	-	518	m /ora
Massimo flusso d'aria con l'impostazione Boost	-	645	m /ora
<b>Rumore (aspirazione canalizzata)</b>			
Potenza acustica ponderata A in aria con l'impostazione minima	-	57	dB
Potenza acustica ponderata A in aria con l'impostazione massima	-	65	dB
Potenza acustica ponderata A in aria con l'impostazione Boost	-	70	dB
<b>Consumo energetico</b>			
Consumo energetico con elettrodomestico spento	Po	0,42	W
Consumo energetico in modalità standby	Ps	N/D	W
<b>Volume del flusso d'aria (aspirazione con ricircolo)</b>			
Massimo flusso d'aria con l'impostazione minima durante l'uso normale	-	355	m /ora
Massimo flusso d'aria con l'impostazione massima durante l'uso normale	-	468	m /ora
Massimo flusso d'aria con l'impostazione Boost	-	520	m /ora
<b>Rumore (aspirazione con ricircolo)</b>			
Potenza acustica ponderata A in aria con l'impostazione minima	-	62	dB
Potenza acustica ponderata A in aria con l'impostazione massima	-	67	dB
Potenza acustica ponderata A in aria con l'impostazione Boost	-	70	dB

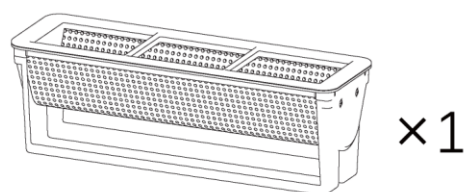
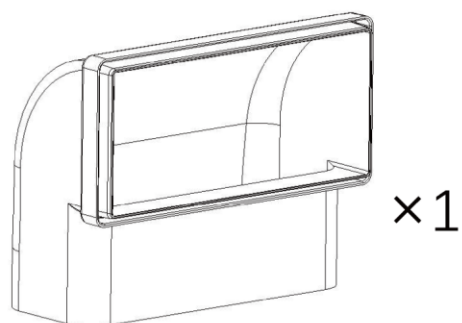
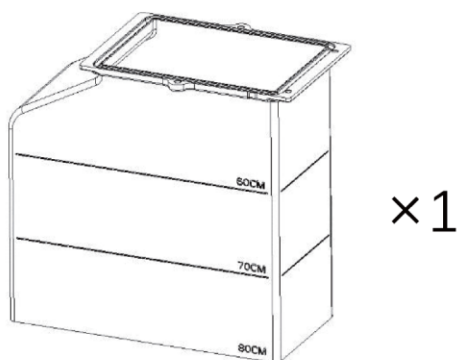
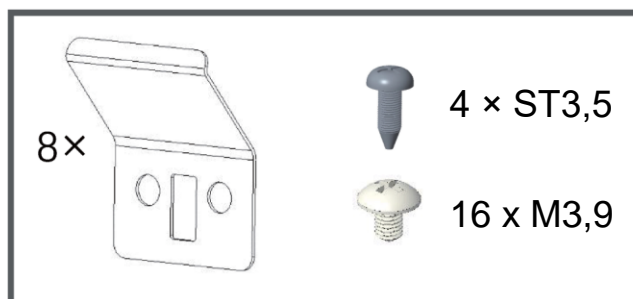
Dimensioni e pesi sono approssimativi. Siccome siamo costantemente impegnati a migliorare i nostri prodotti, le specifiche e i modelli sono soggetti a modifiche senza preavviso.

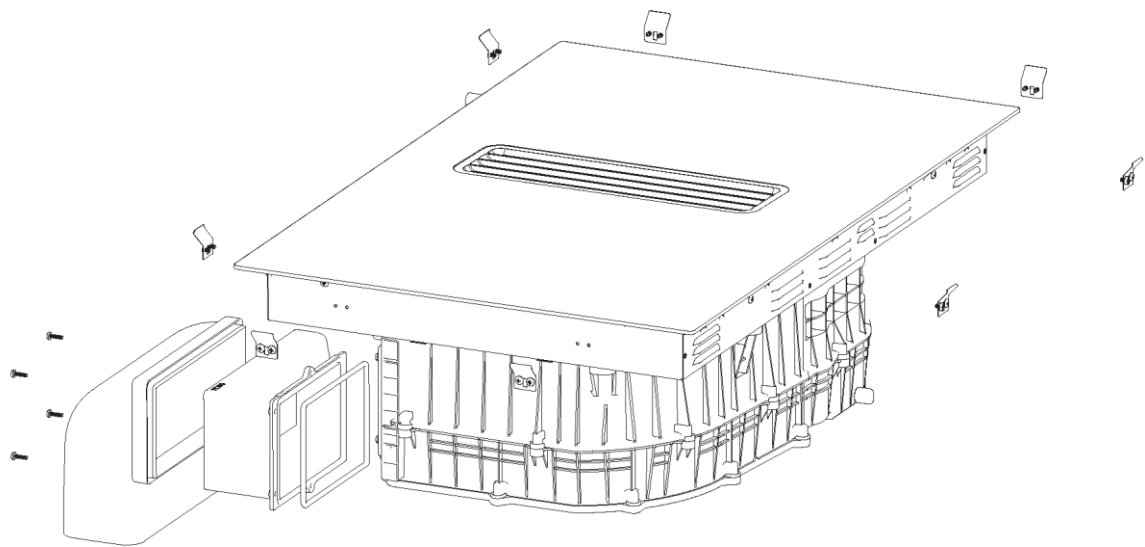
<b>Diametro della base delle pentole per cottura a induzione</b>		
<b>Zona di cottura</b>	<b>Minimo</b>	<b>Massimo</b>
1, 2, 3 e 4	120	200
Zona flessibile	120	220 * 380

# INSTALLAZIONE DEL PRODOTTO

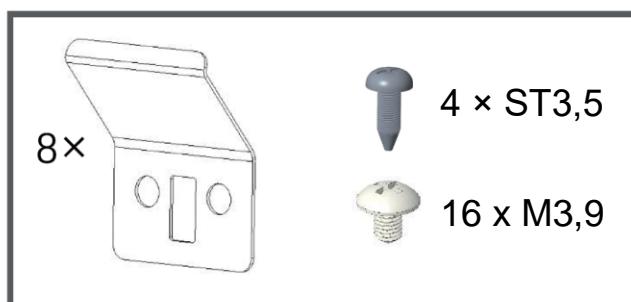
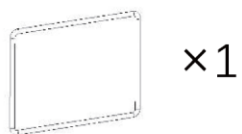


## Accessori per l'installazione, scarico verso l'esterno





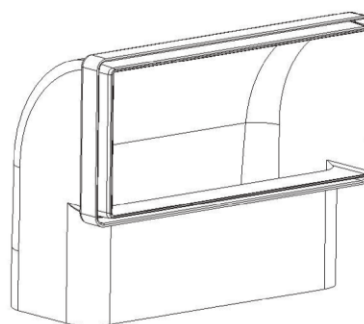
## Accessori per l'installazione, scarico verso l'interno



×2



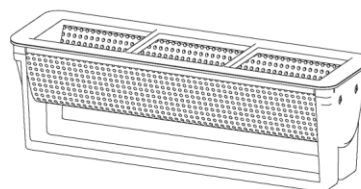
×1



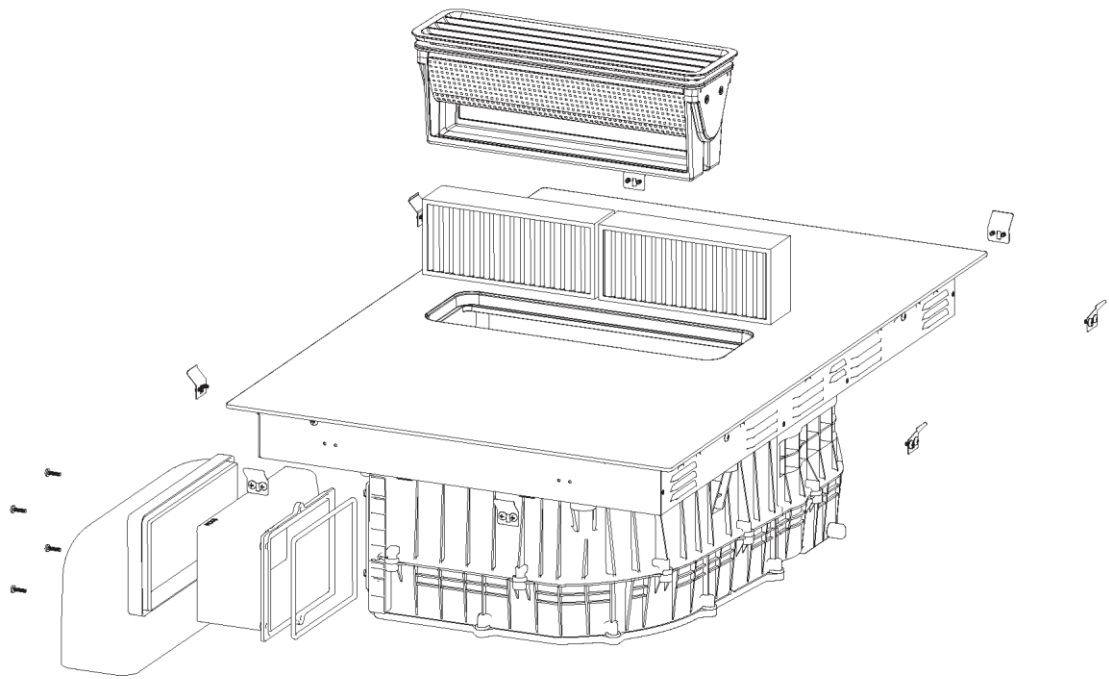
×1



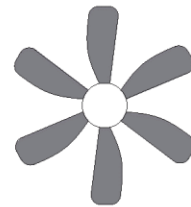
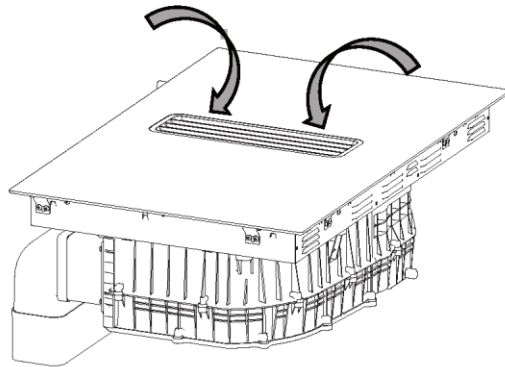
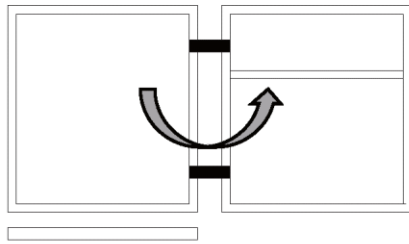
×1



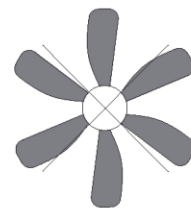
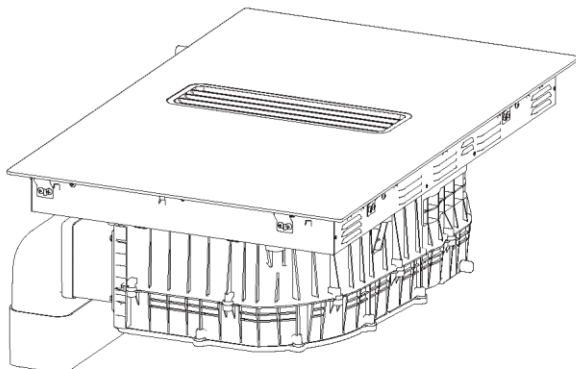
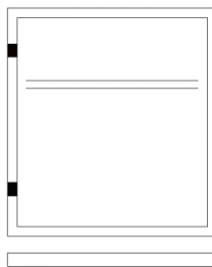
×1

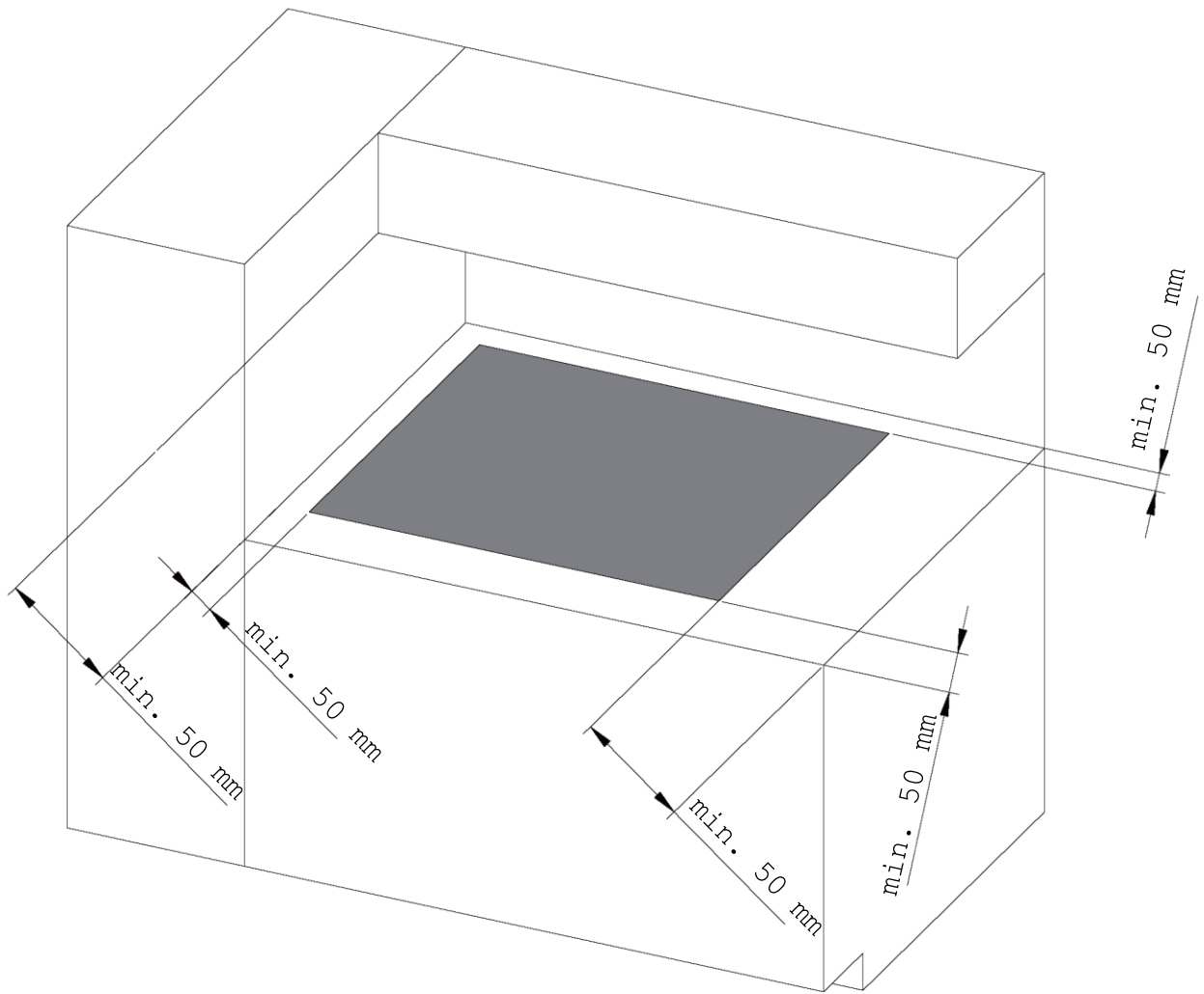


**Uscita dell'aria  
aperta**

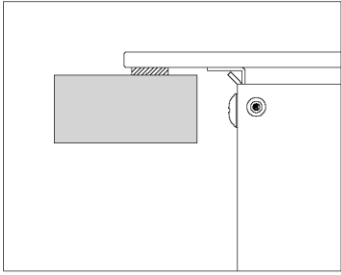


**Uscita dell'aria chiusa  
Non utilizzare il prodotto**

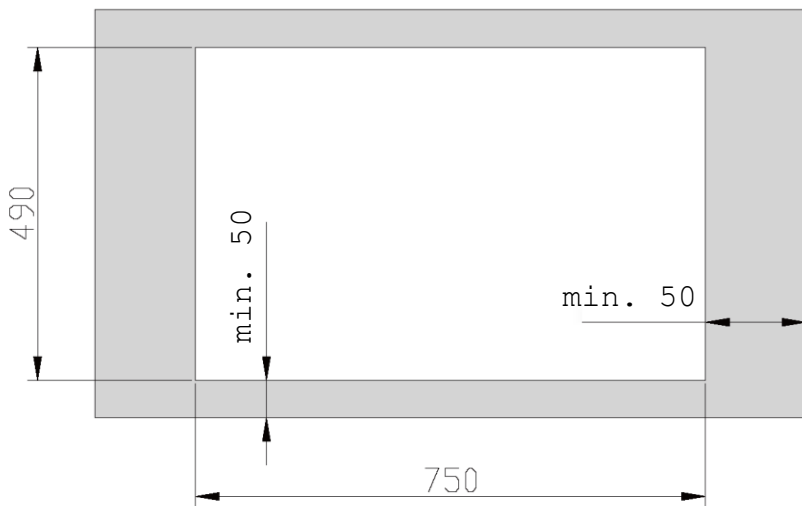
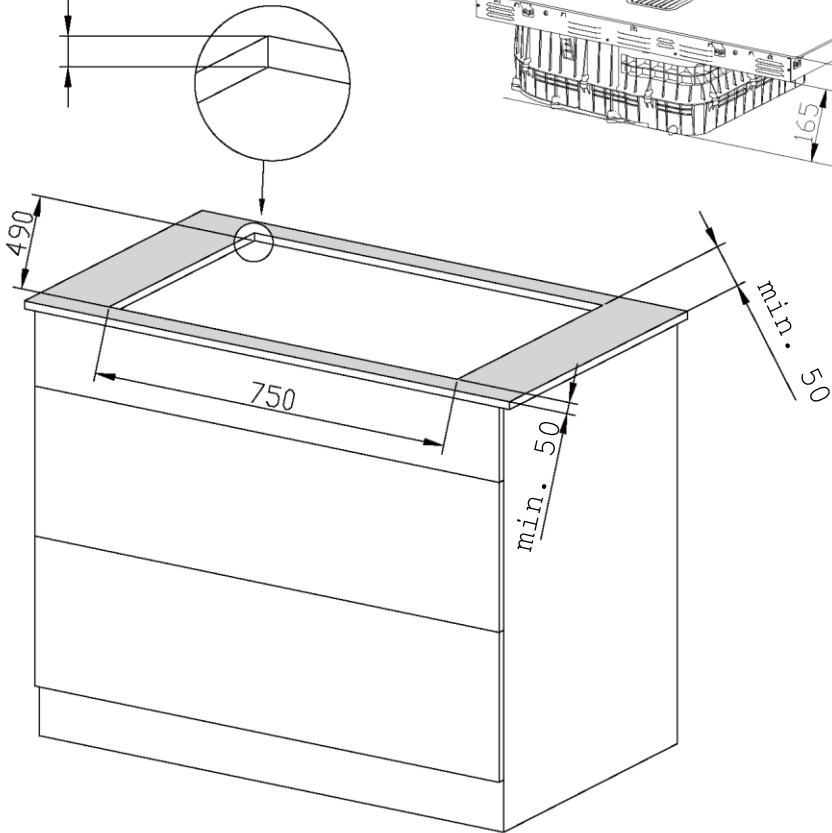
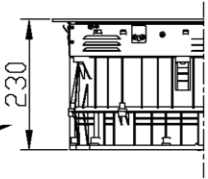
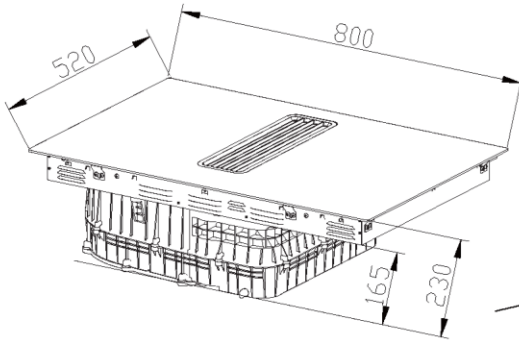


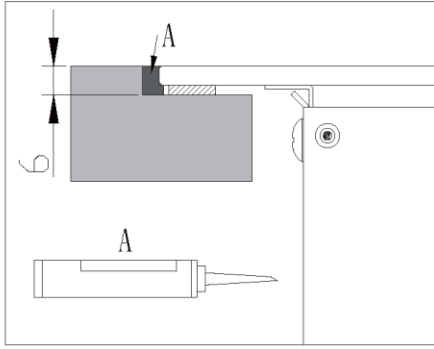


Inst. A

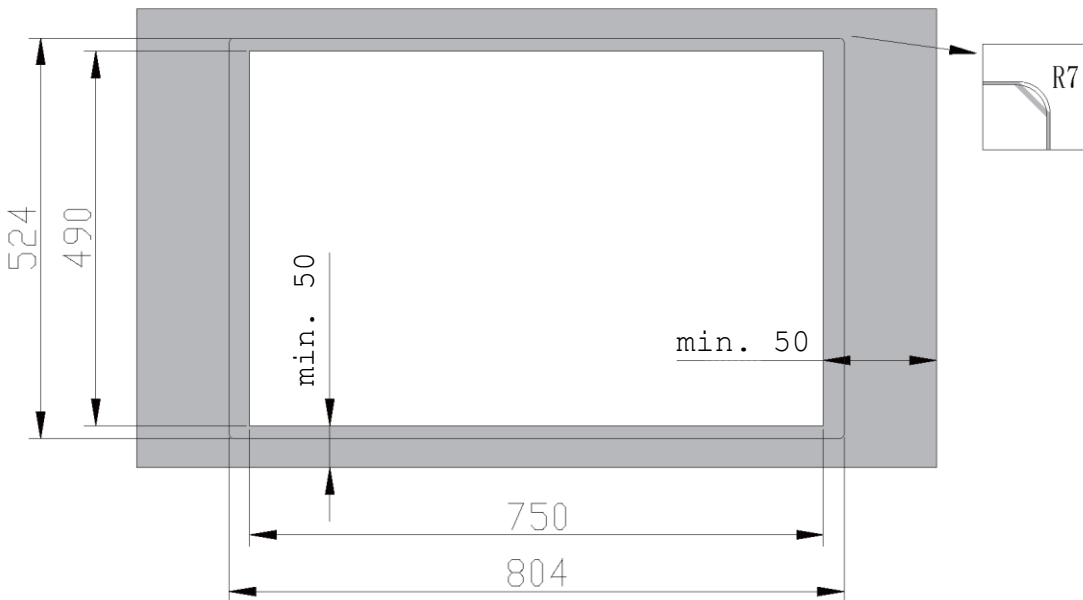
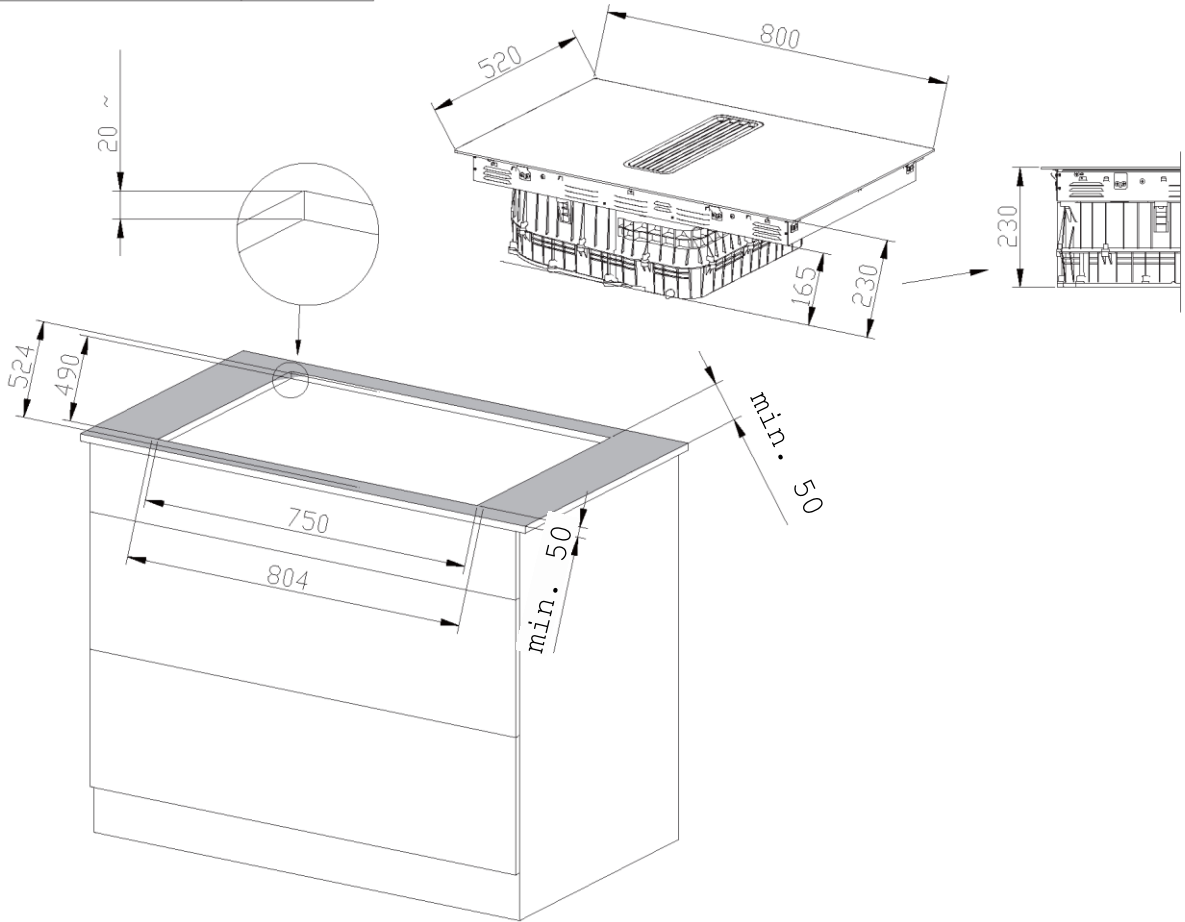


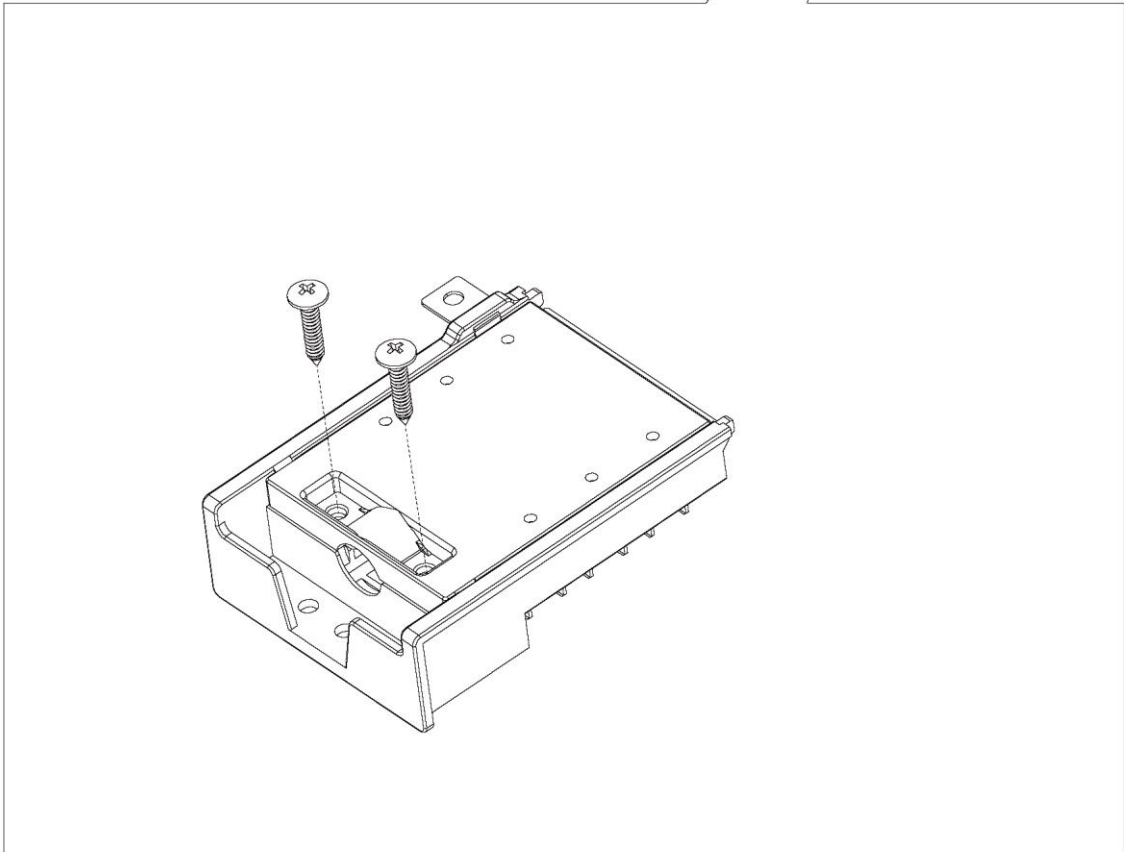
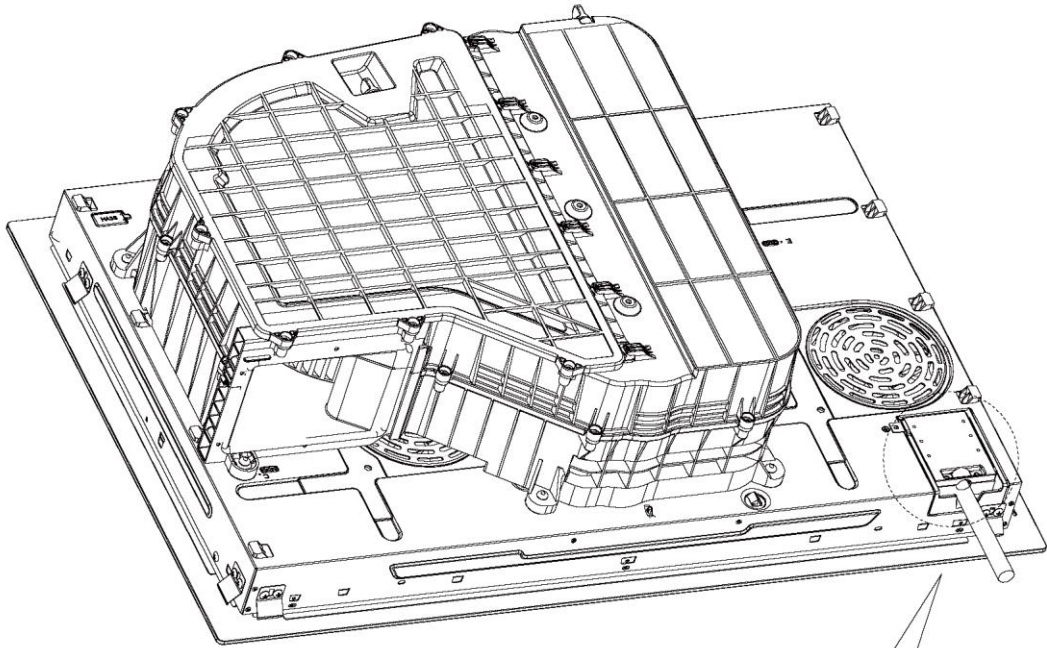
20 ~ 30

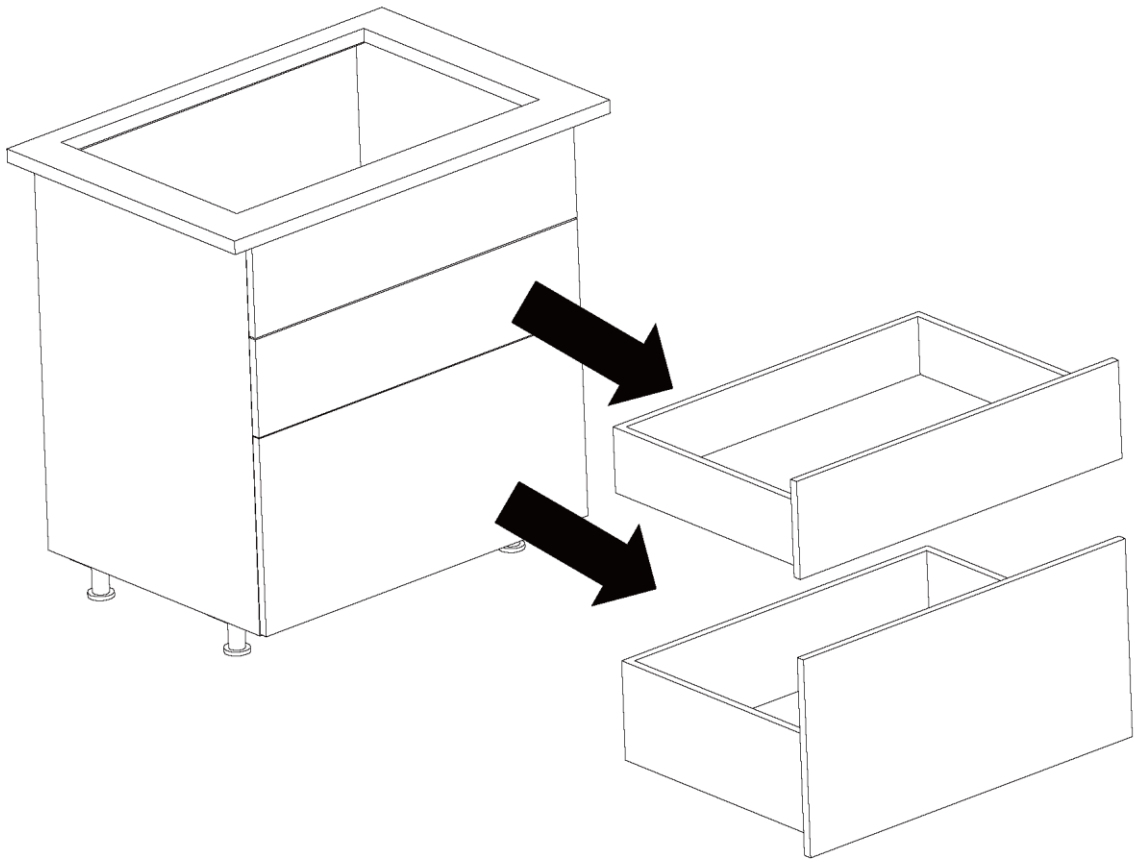




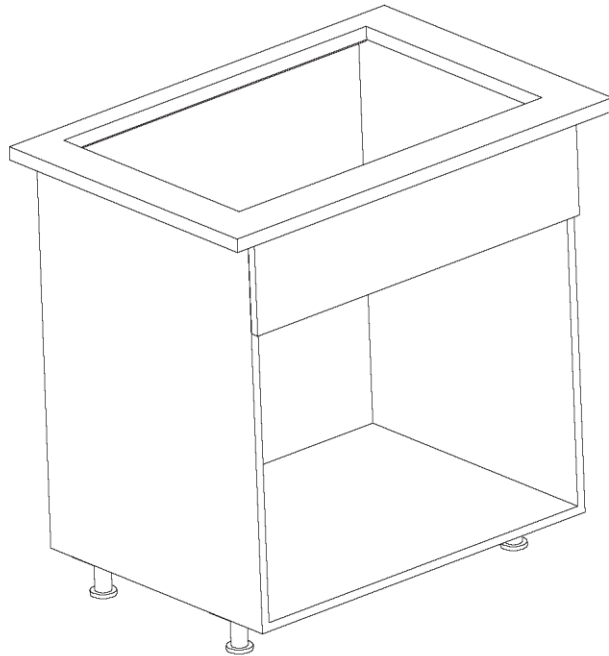
**Inst. B**



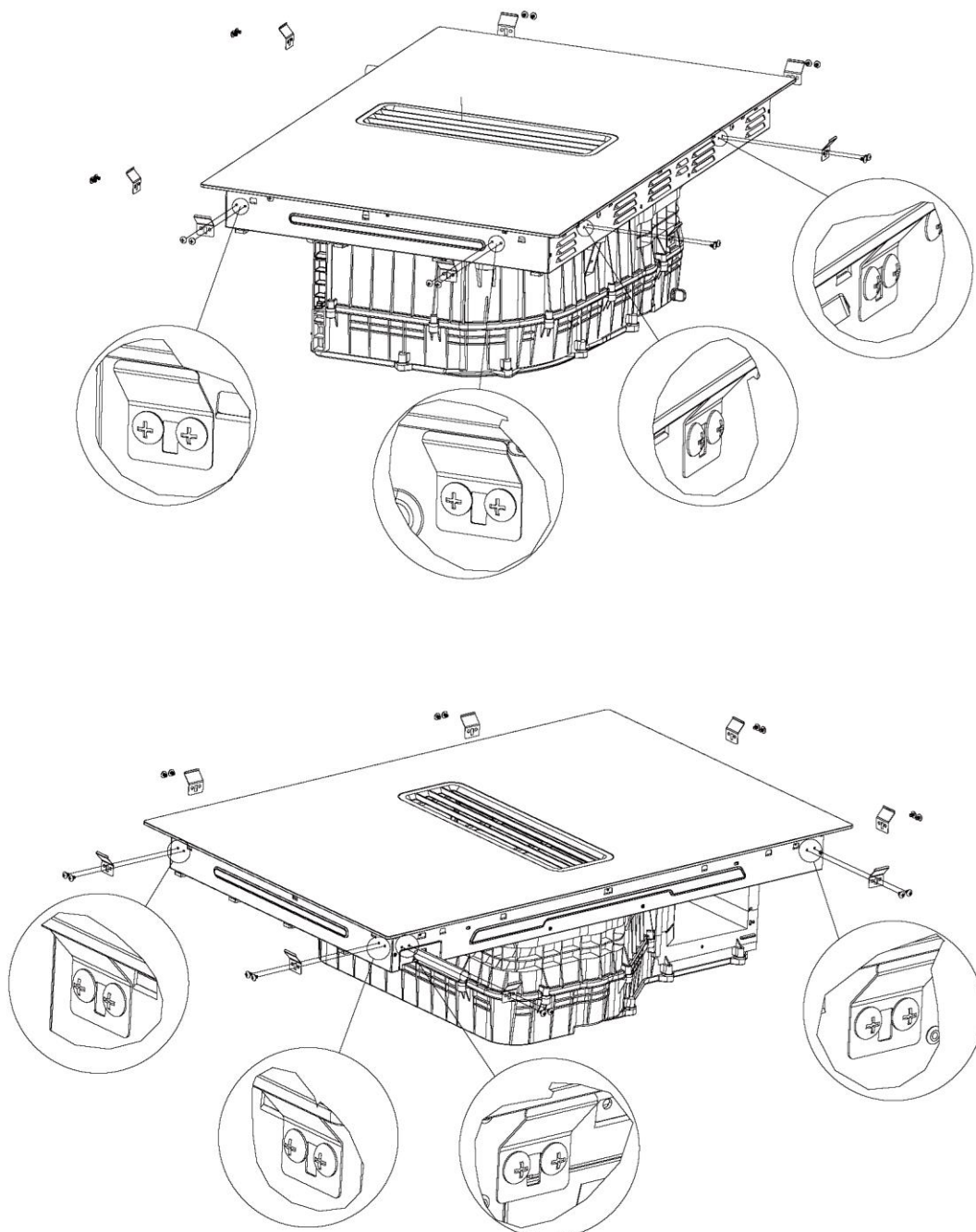


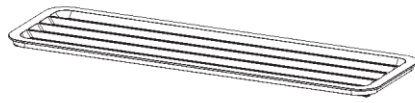


**OK!**

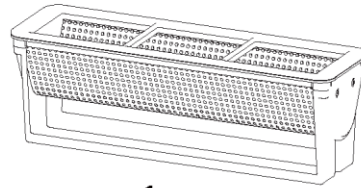


## Installazione del deflettore sulla cucina



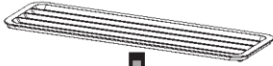


1x

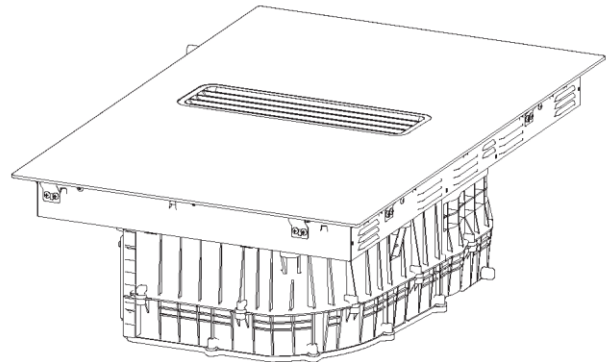
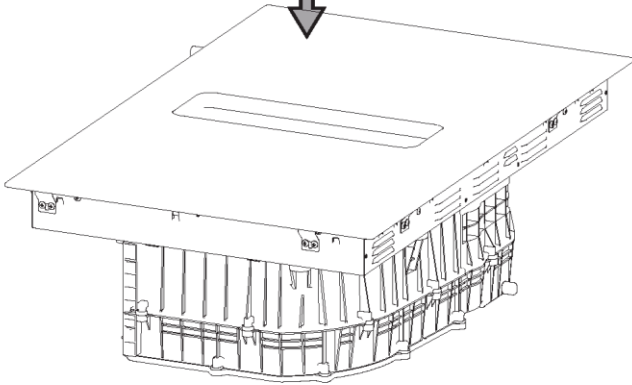
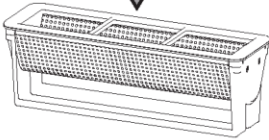


1x

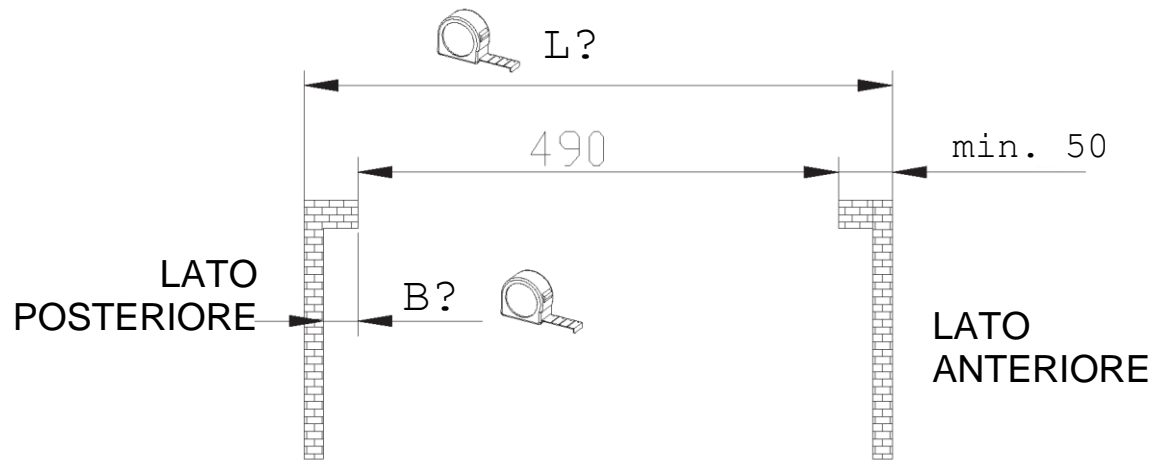
②



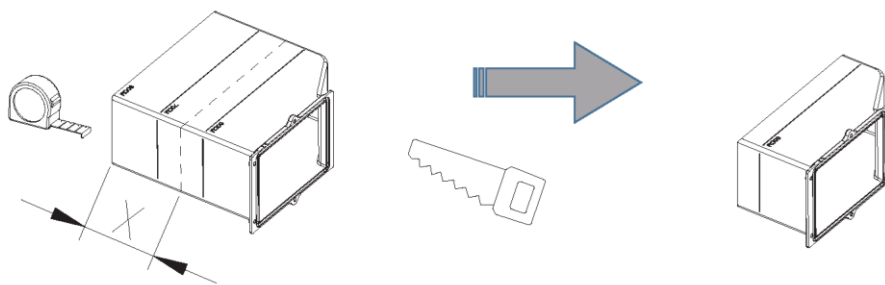
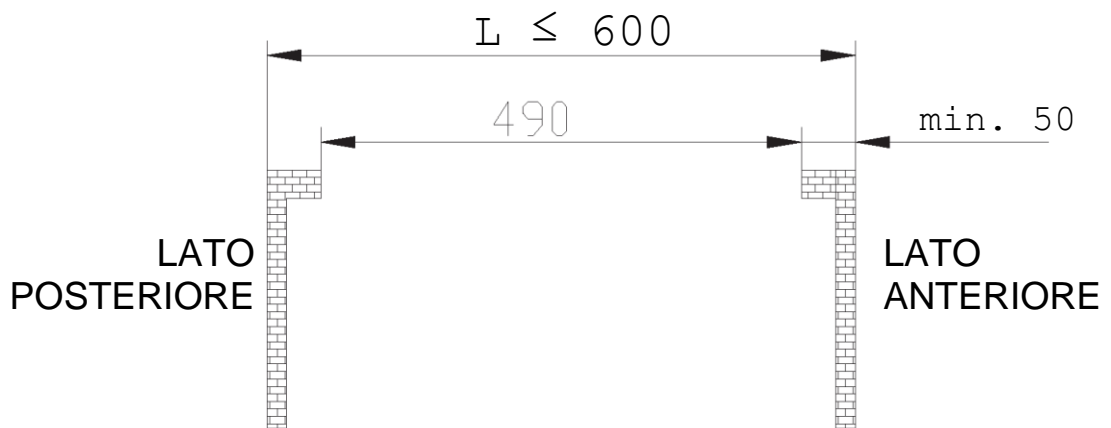
①



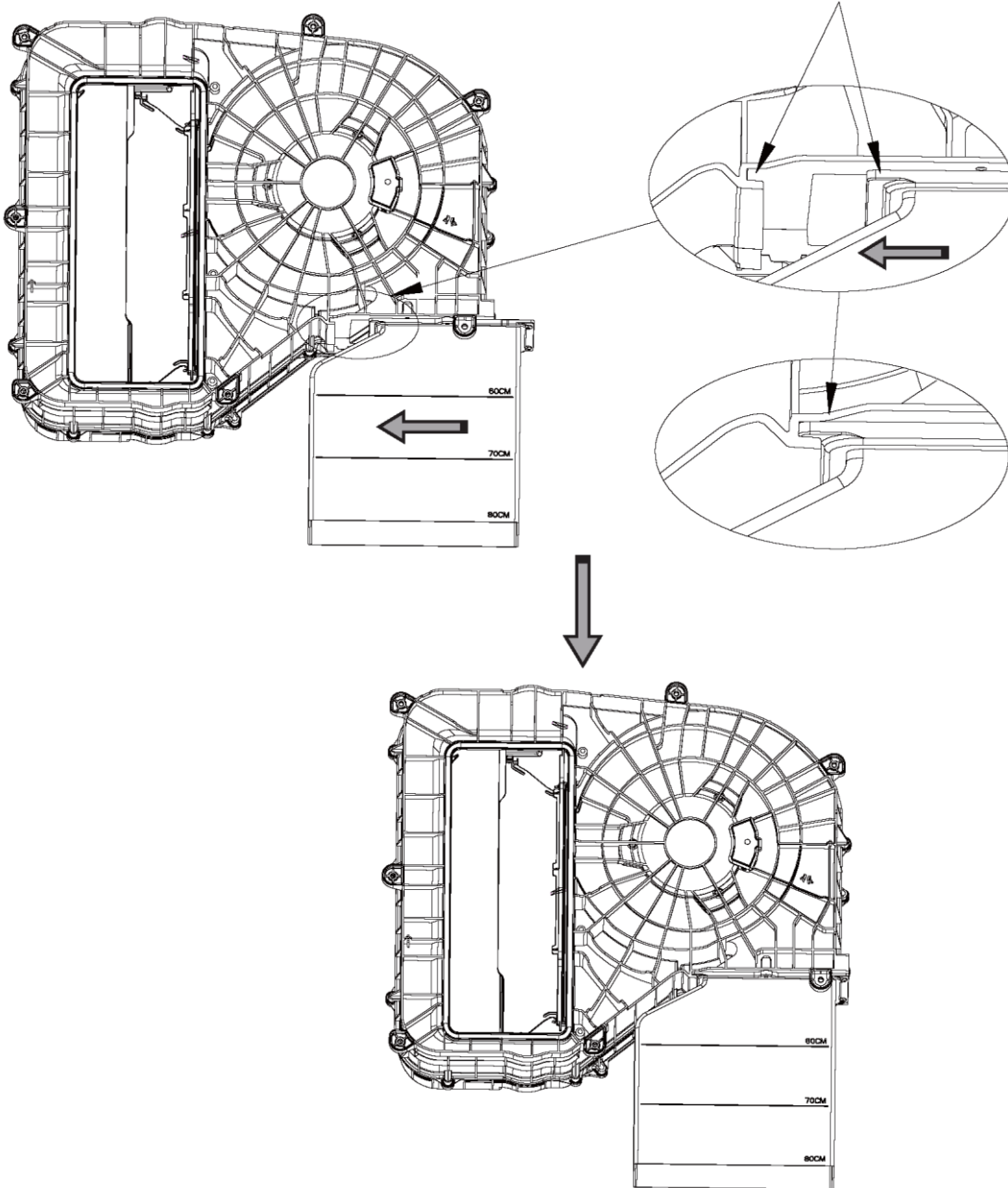
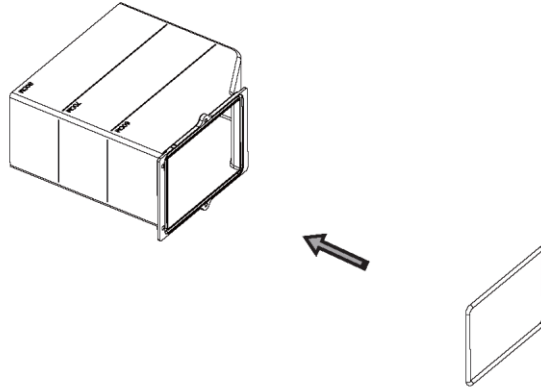
**OK!**



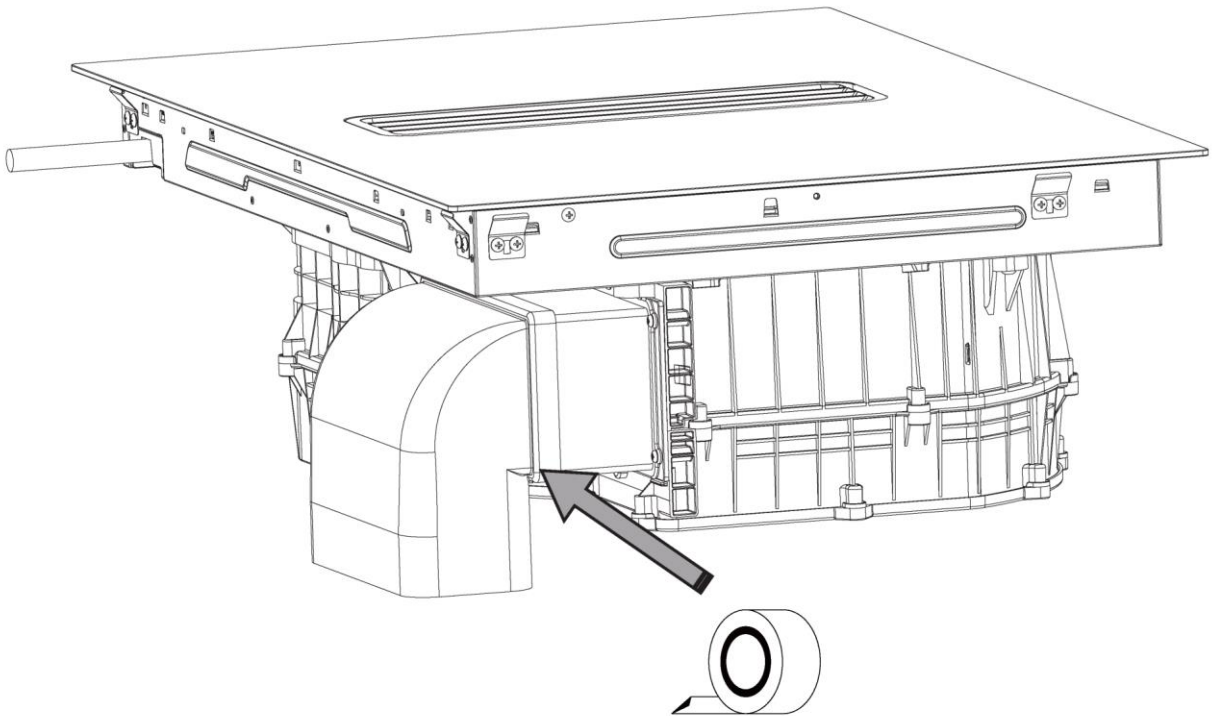
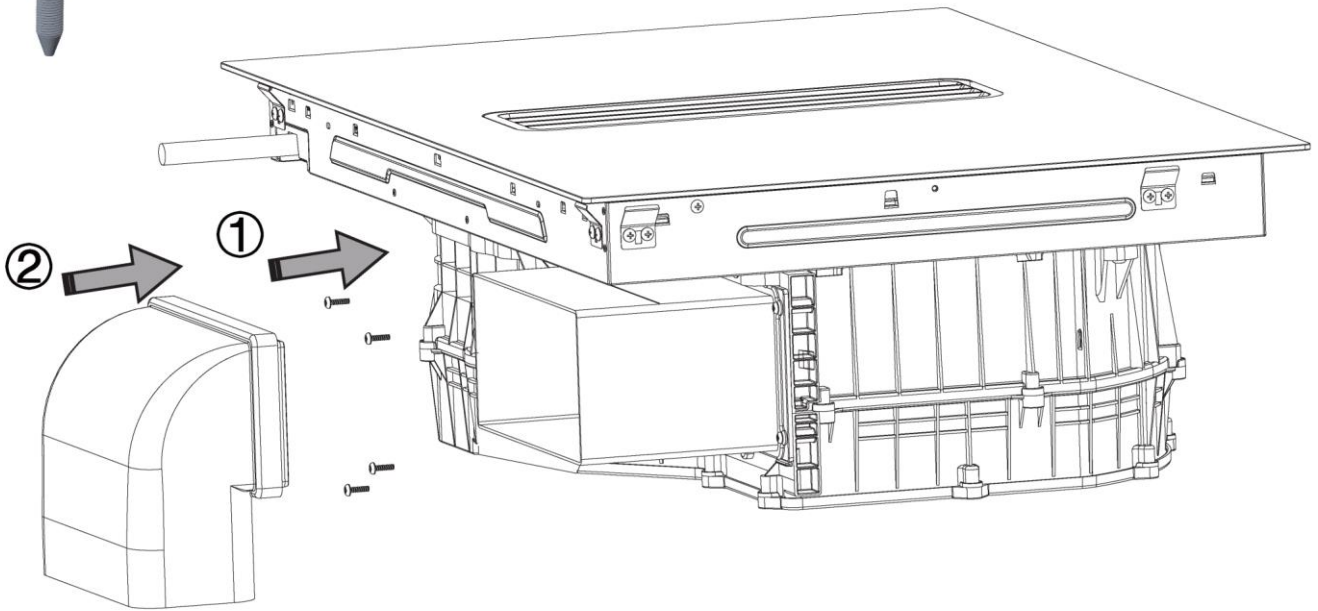
⚠ S1:  $L \leq 600$

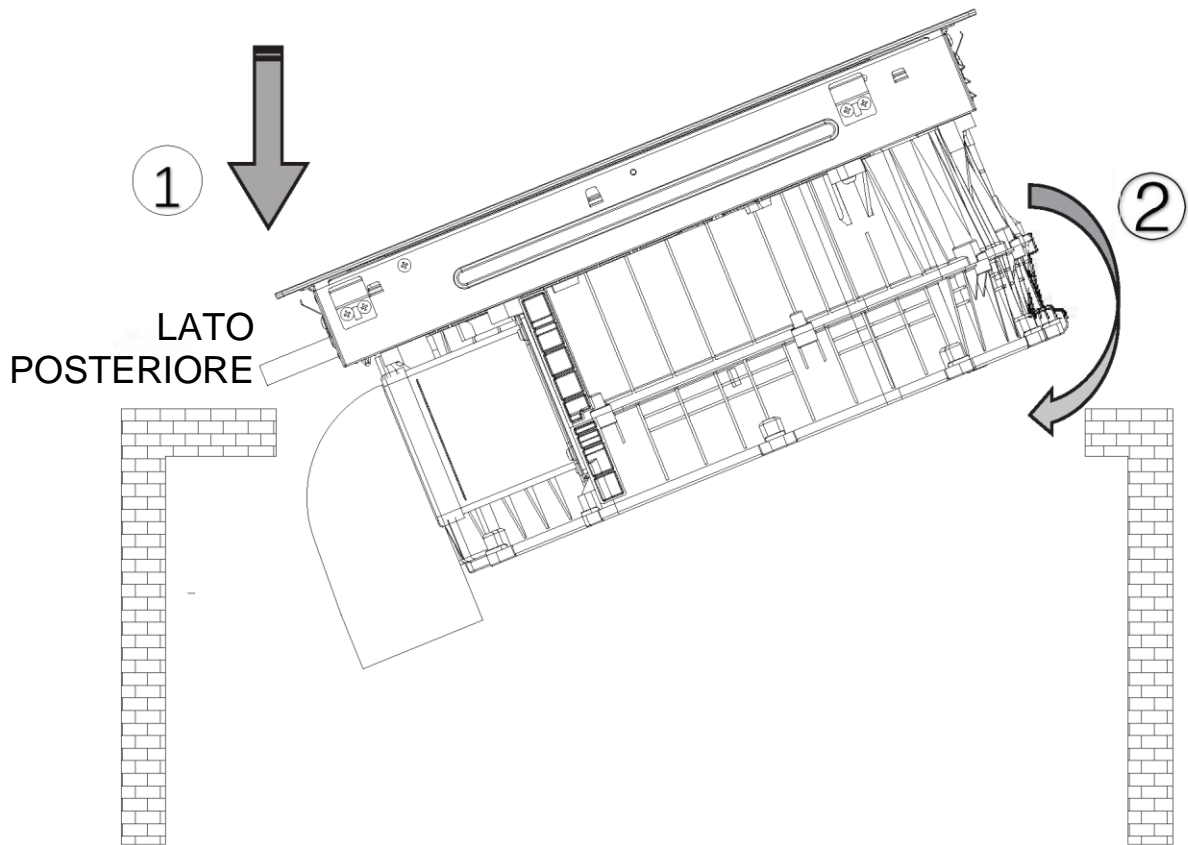


$$X = 186 - B$$



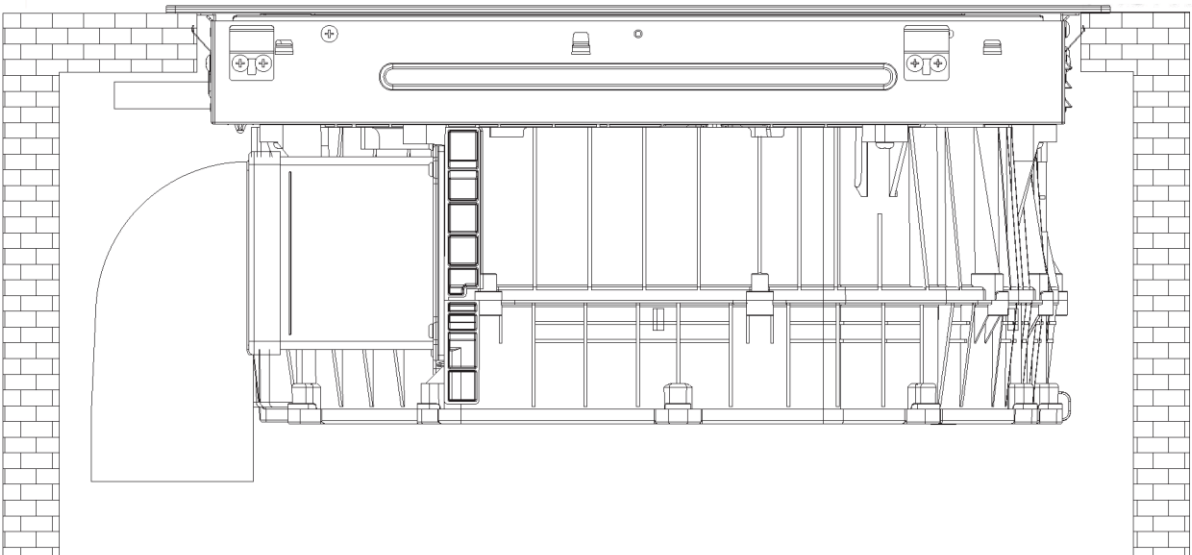
4 x ST3,5



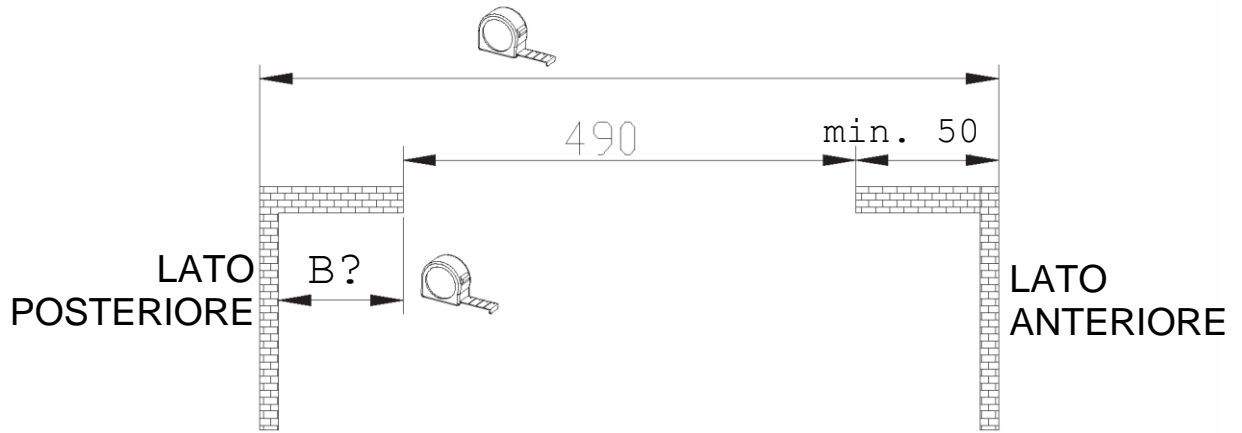


LATO POSTERIORE

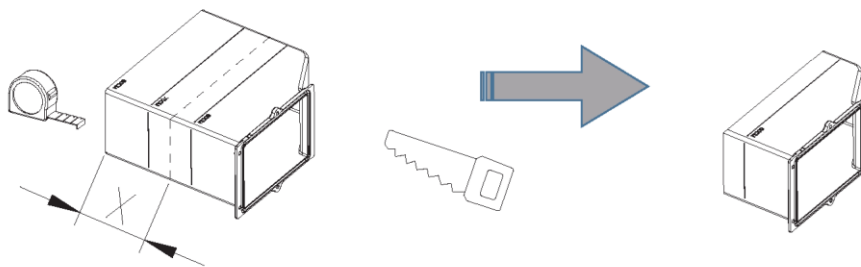
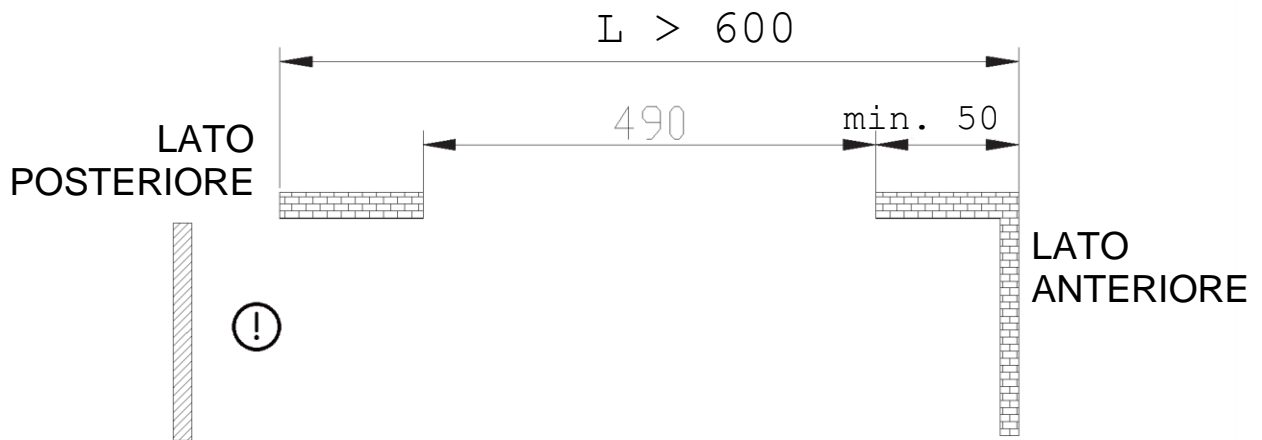
LATO ANTERIORE



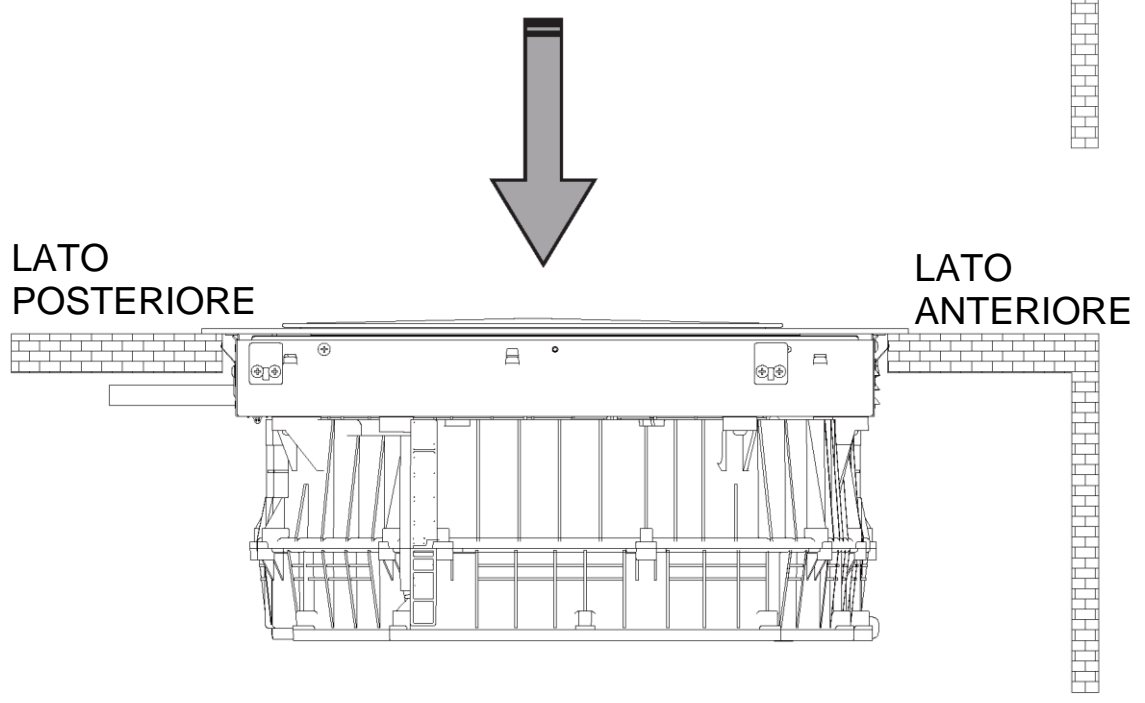
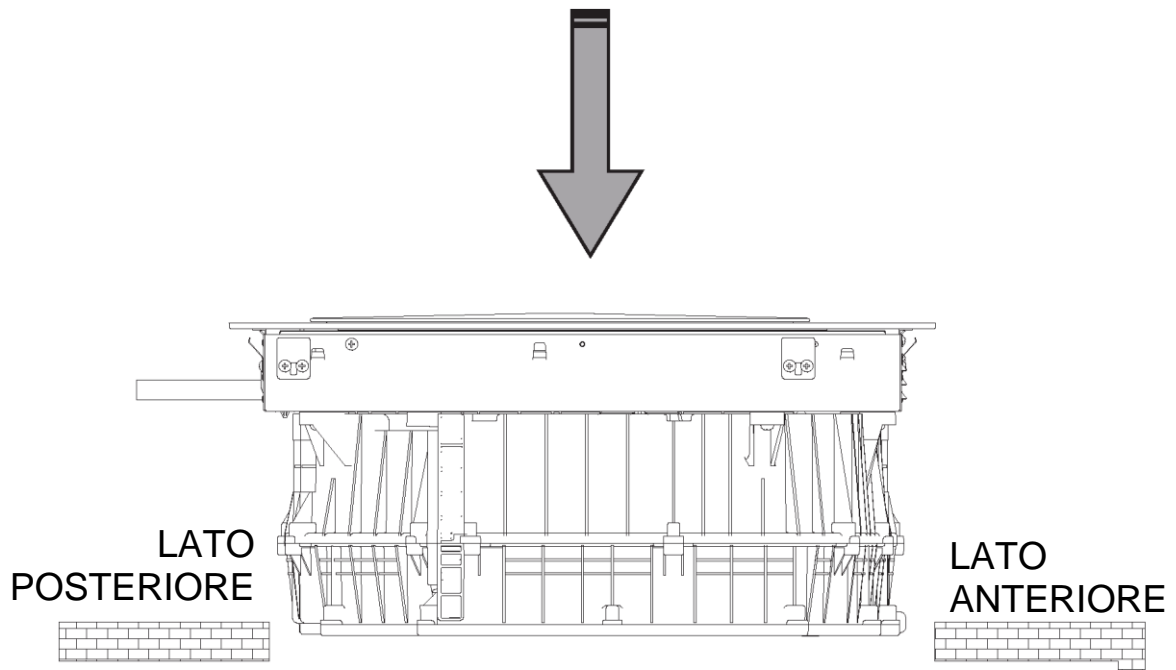
**OK!**

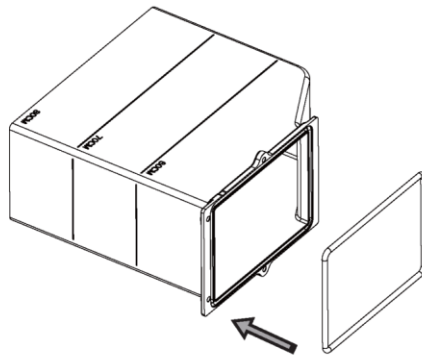


ⓘ S2:  $L > 600$

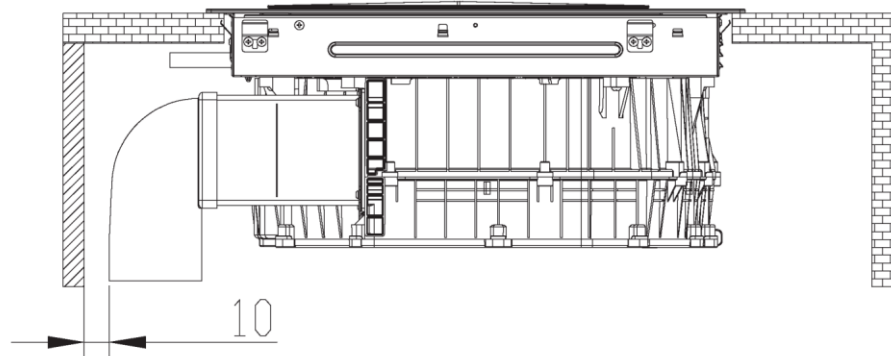
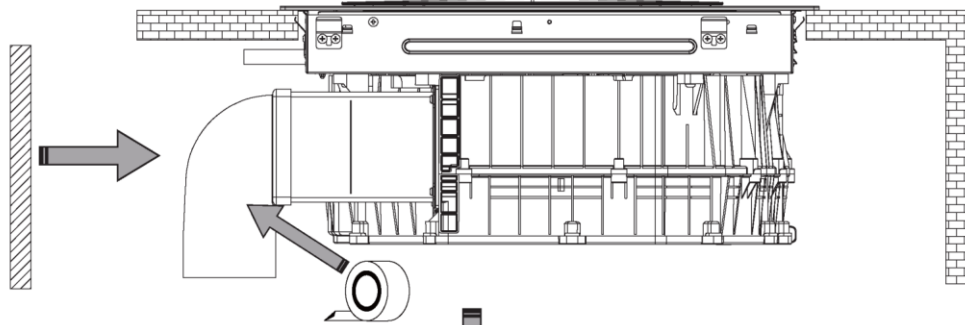
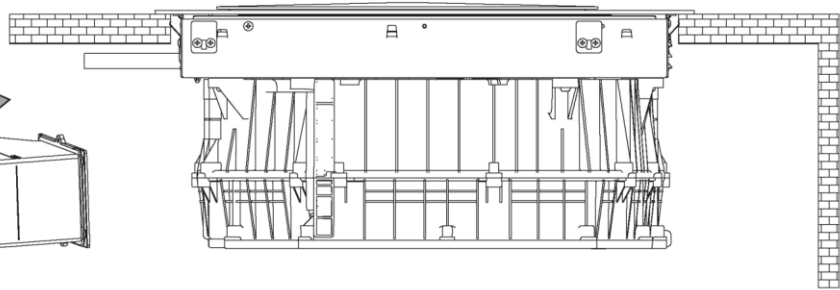
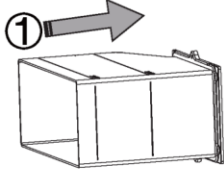
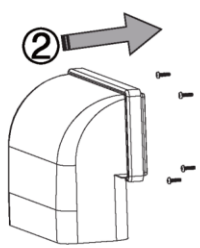


$$X = 186 - B$$

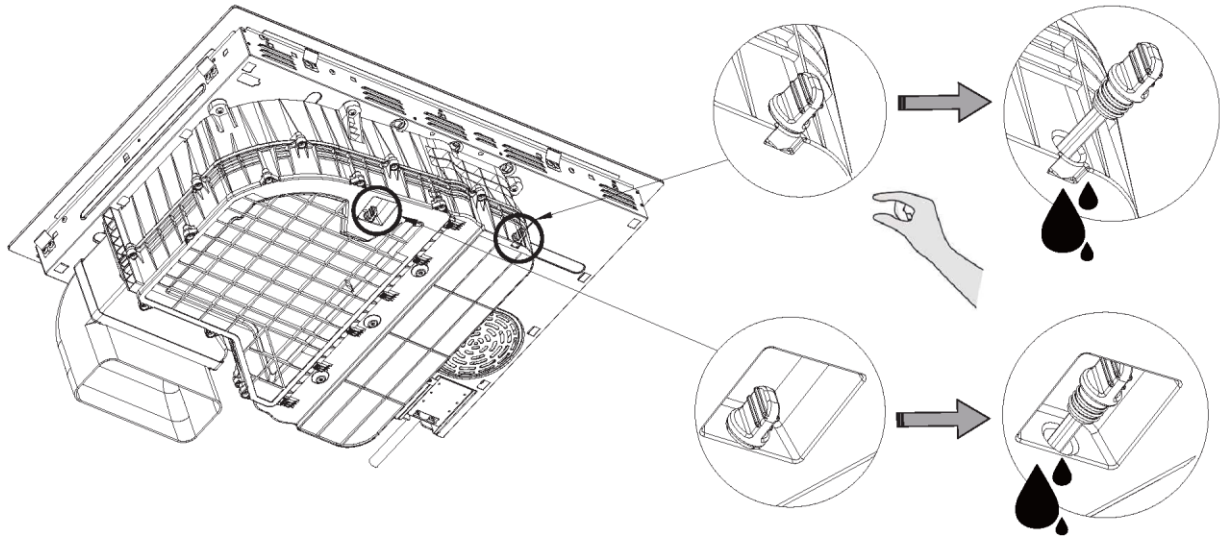




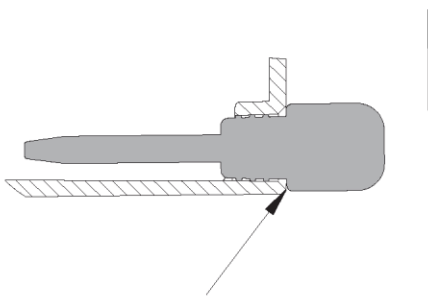
4 x ST3,5 x 14



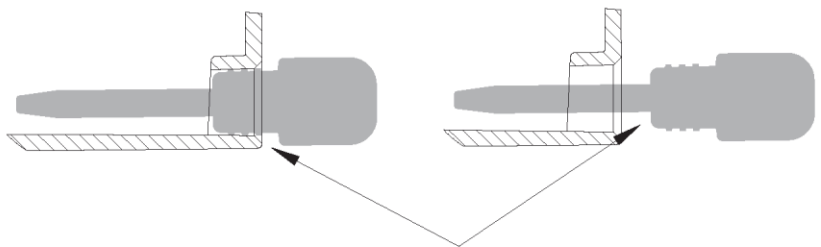
Quando è necessario  
lo scarico dell'acqua



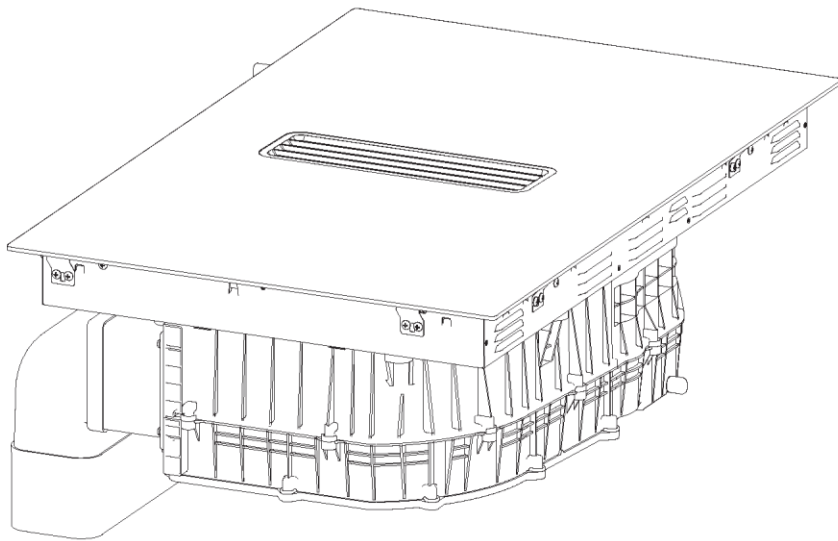
Una volta scaricata l'acqua o  
installata l'apparecchiatura,  
premere saldamente il tappo  
di gomma

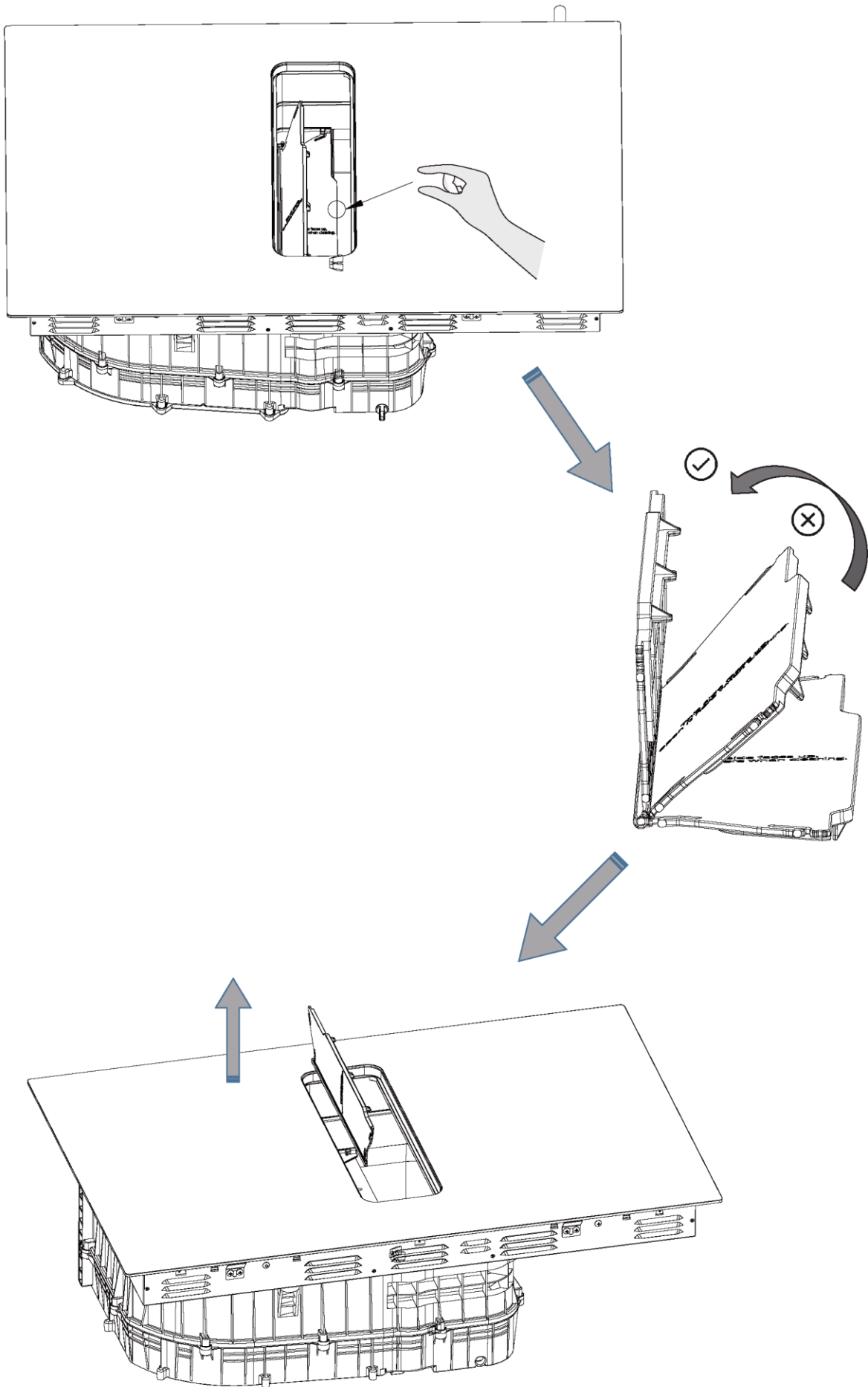


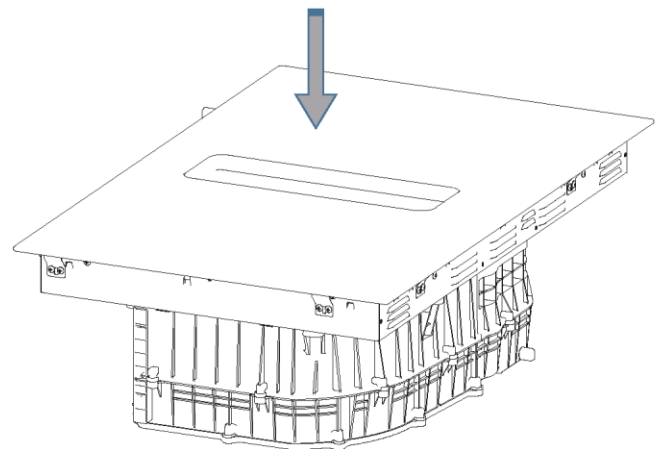
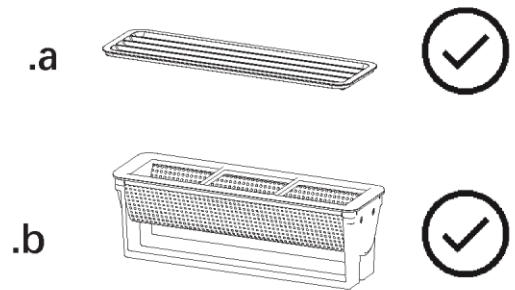
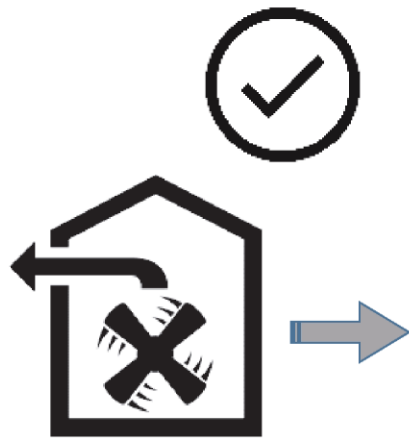
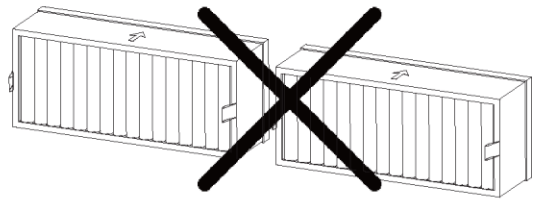
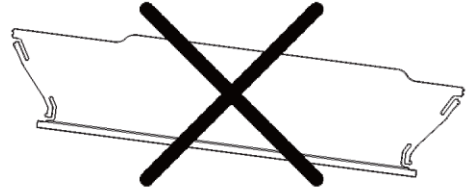
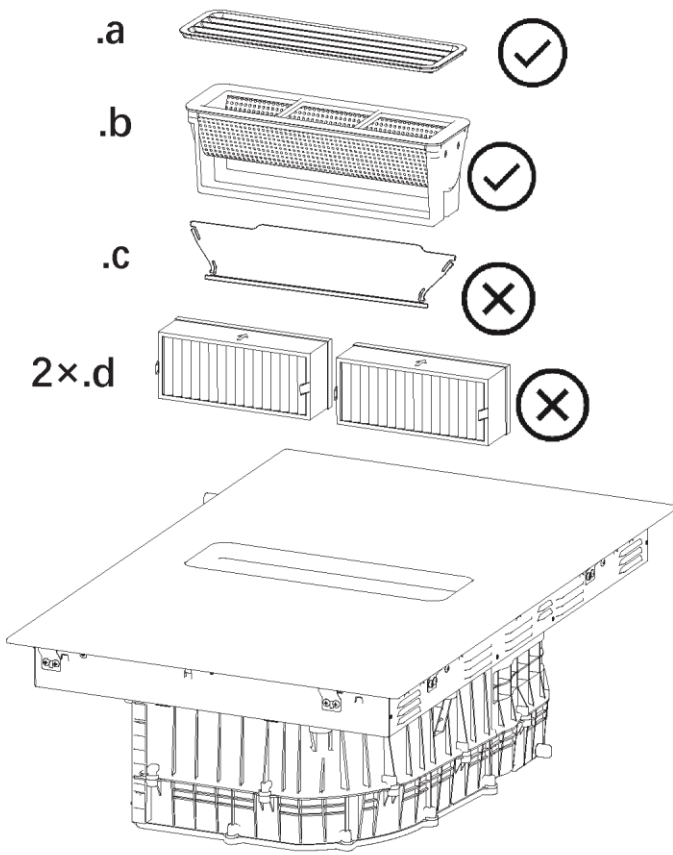
**OK!**

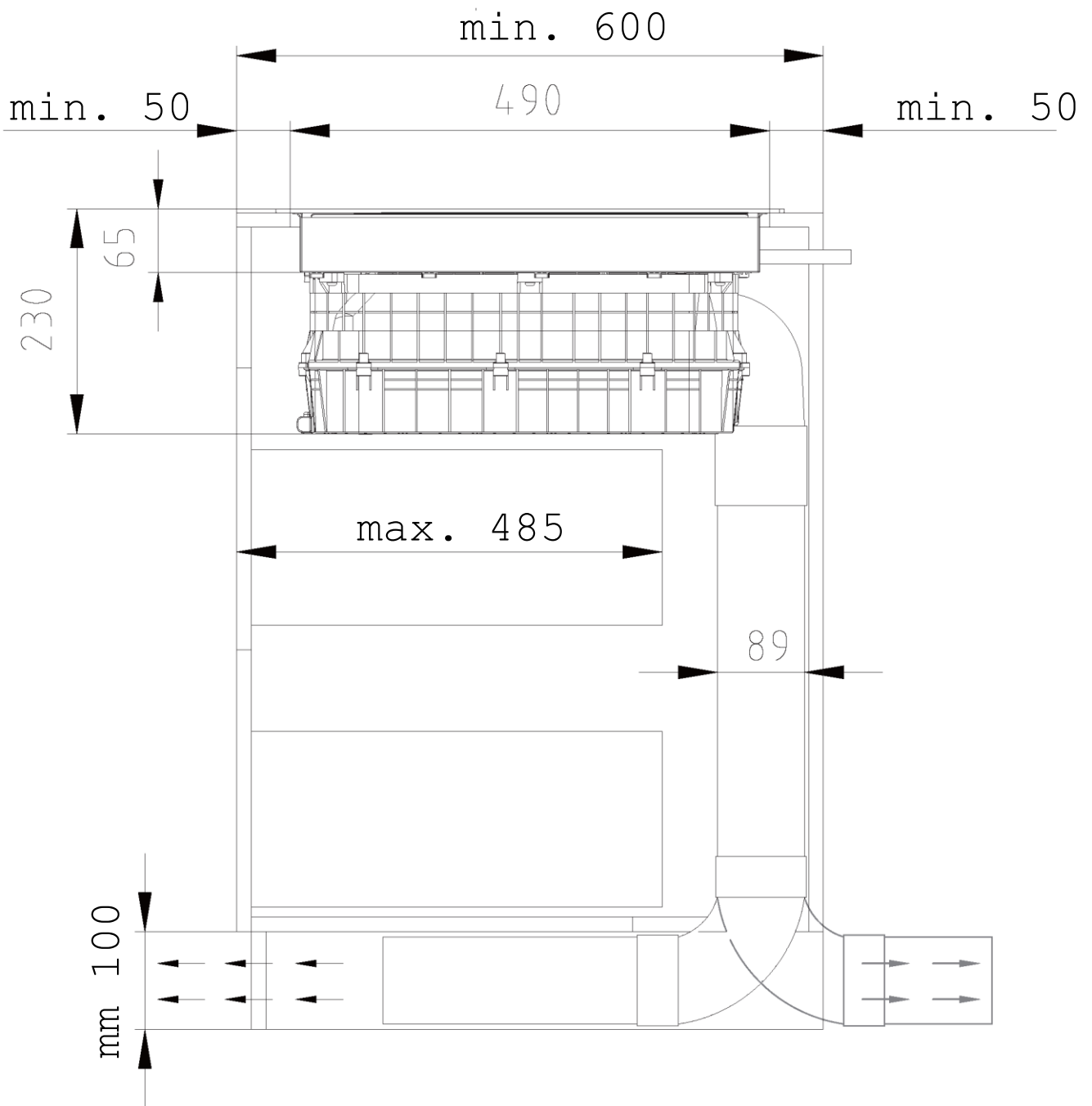


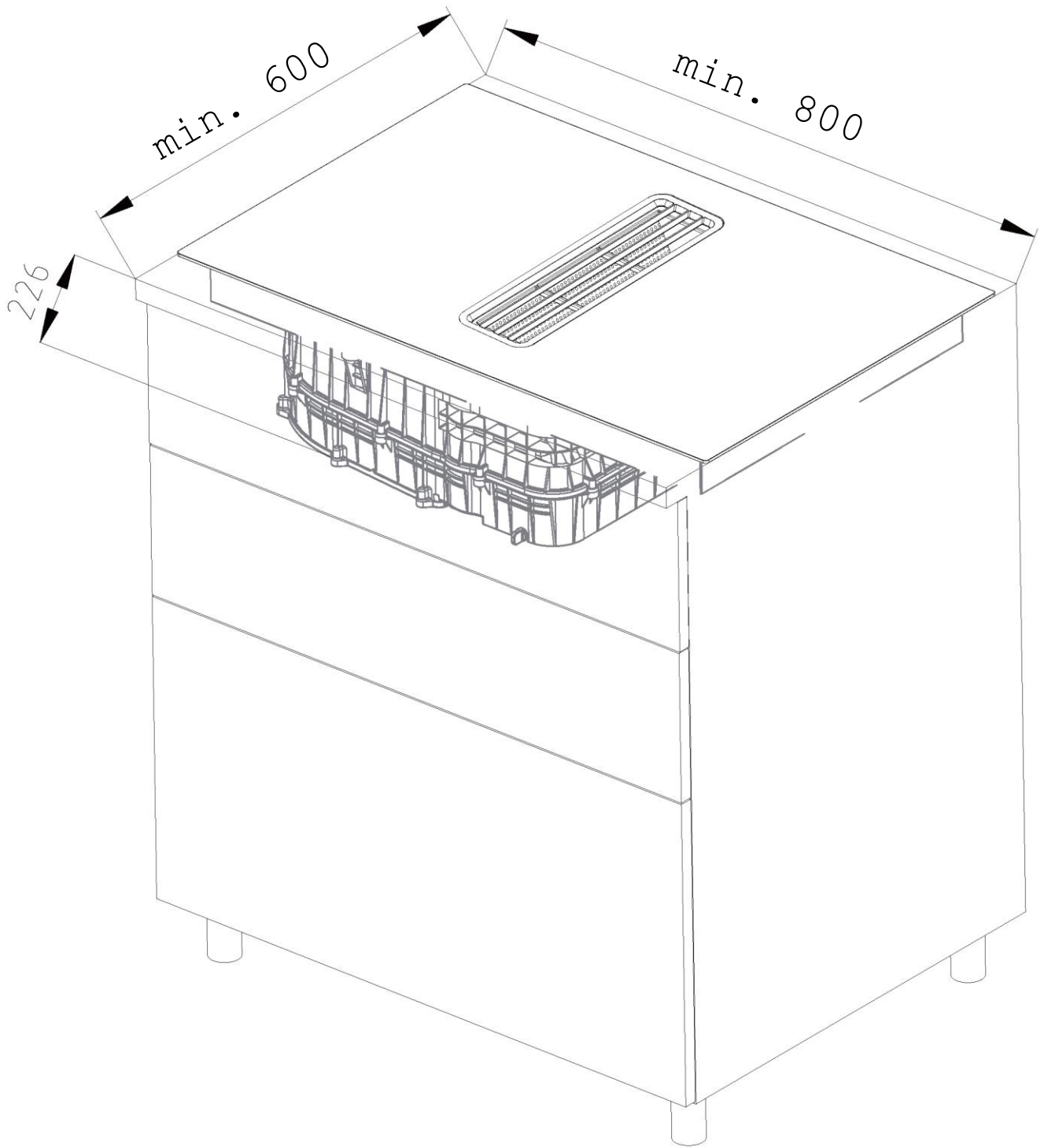
**NG!**



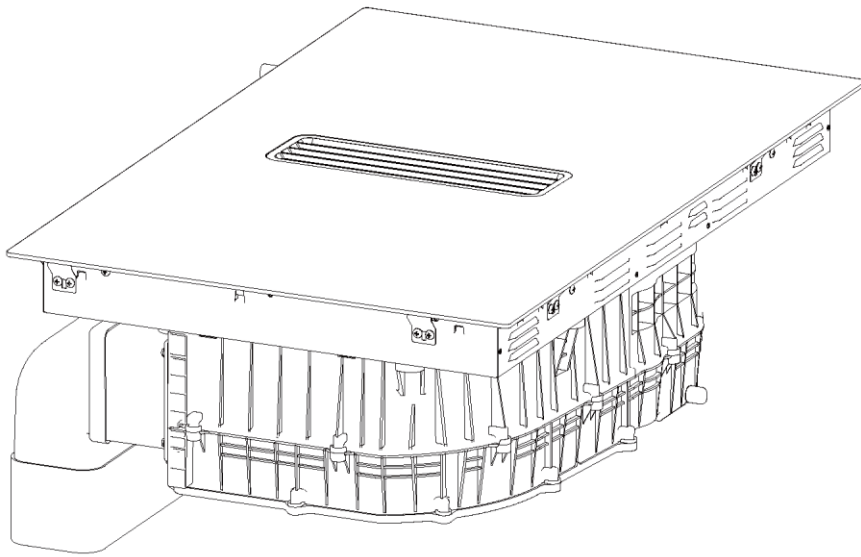


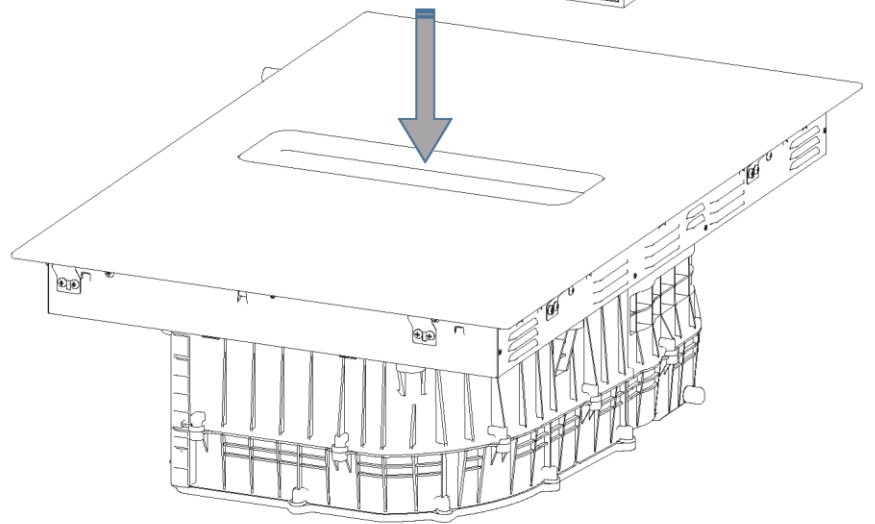
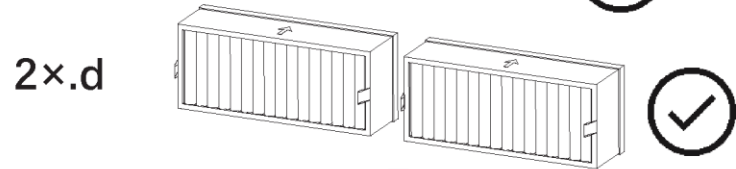
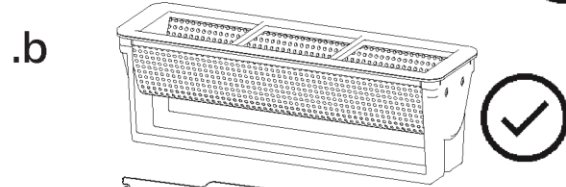
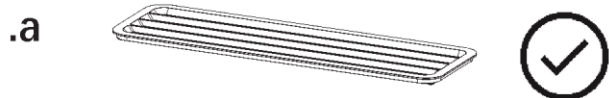
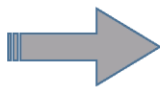


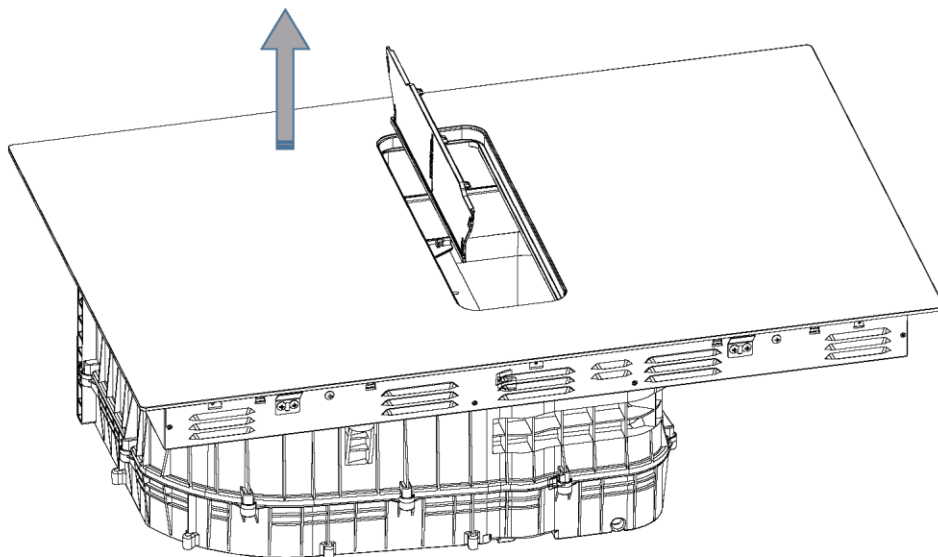
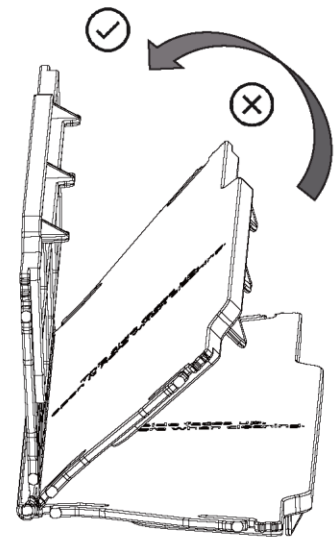
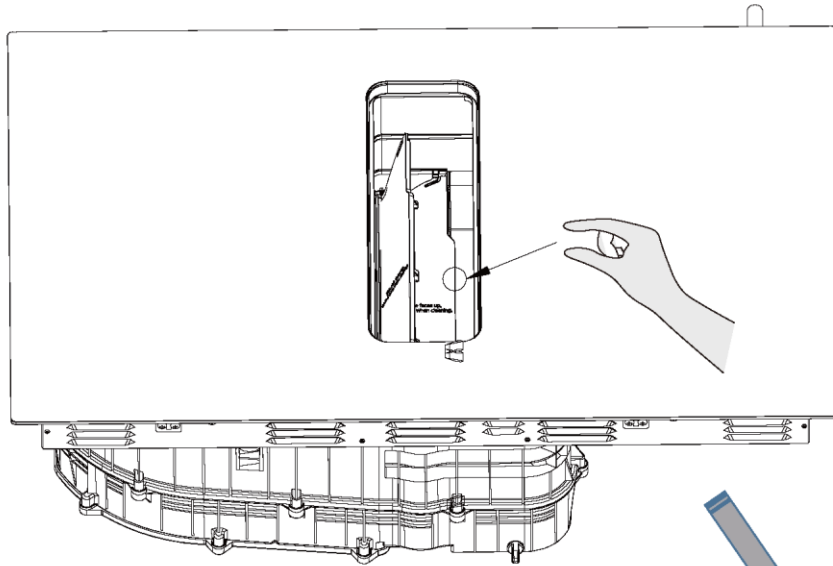


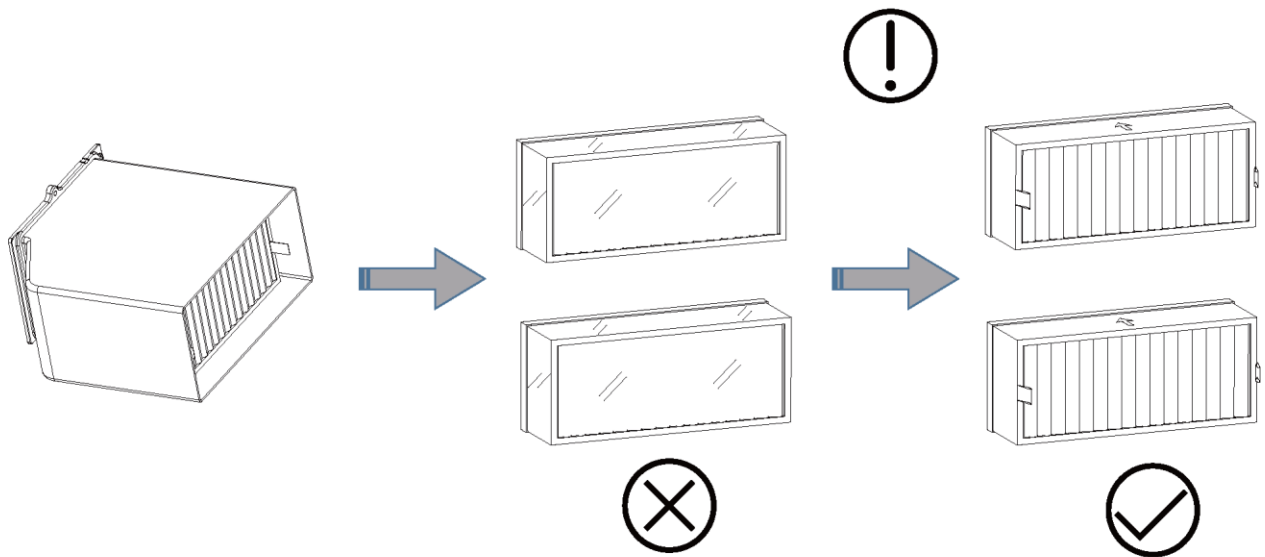


**OK!**

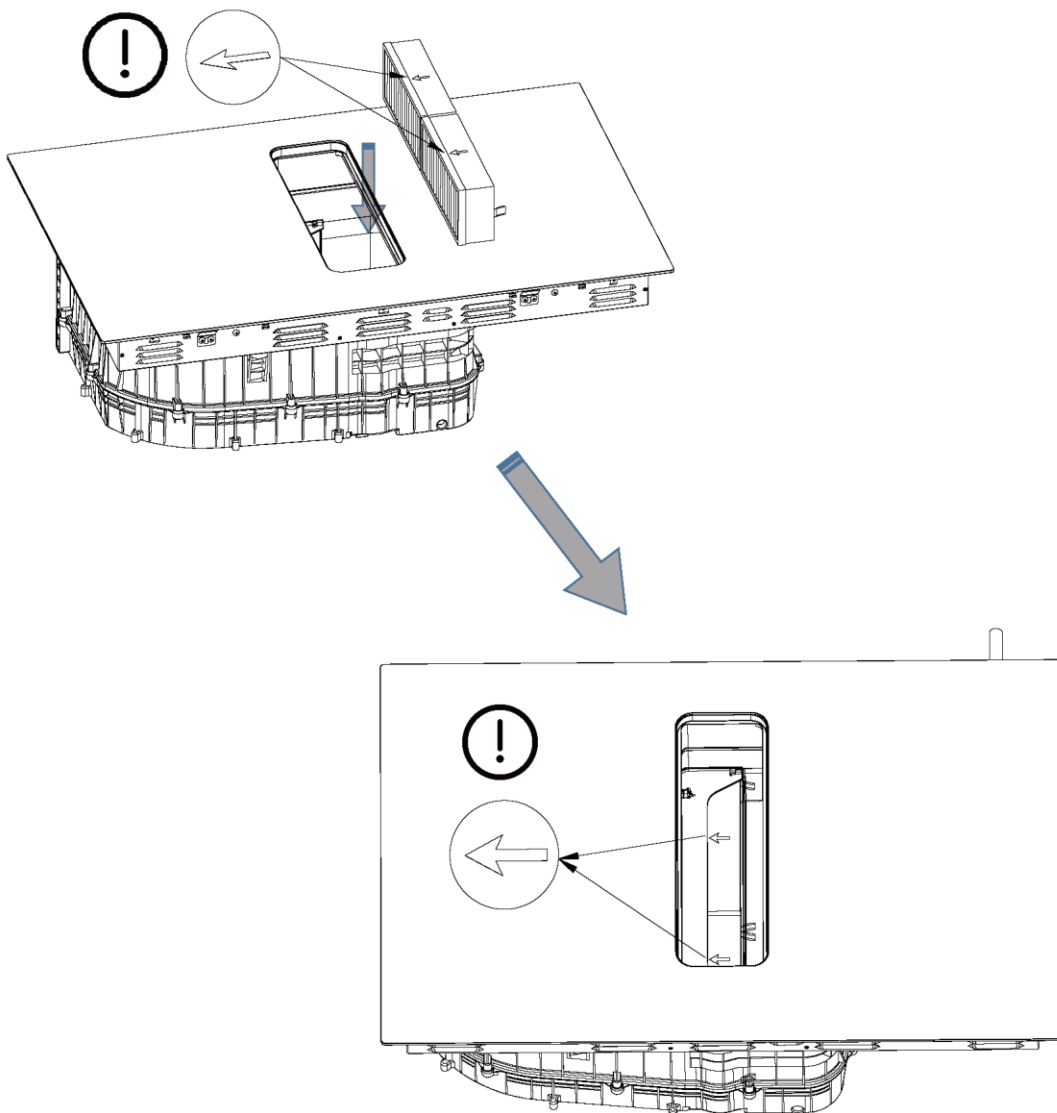


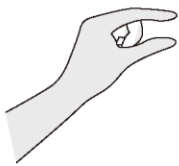
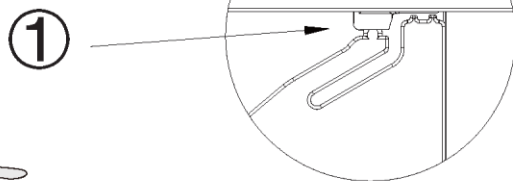
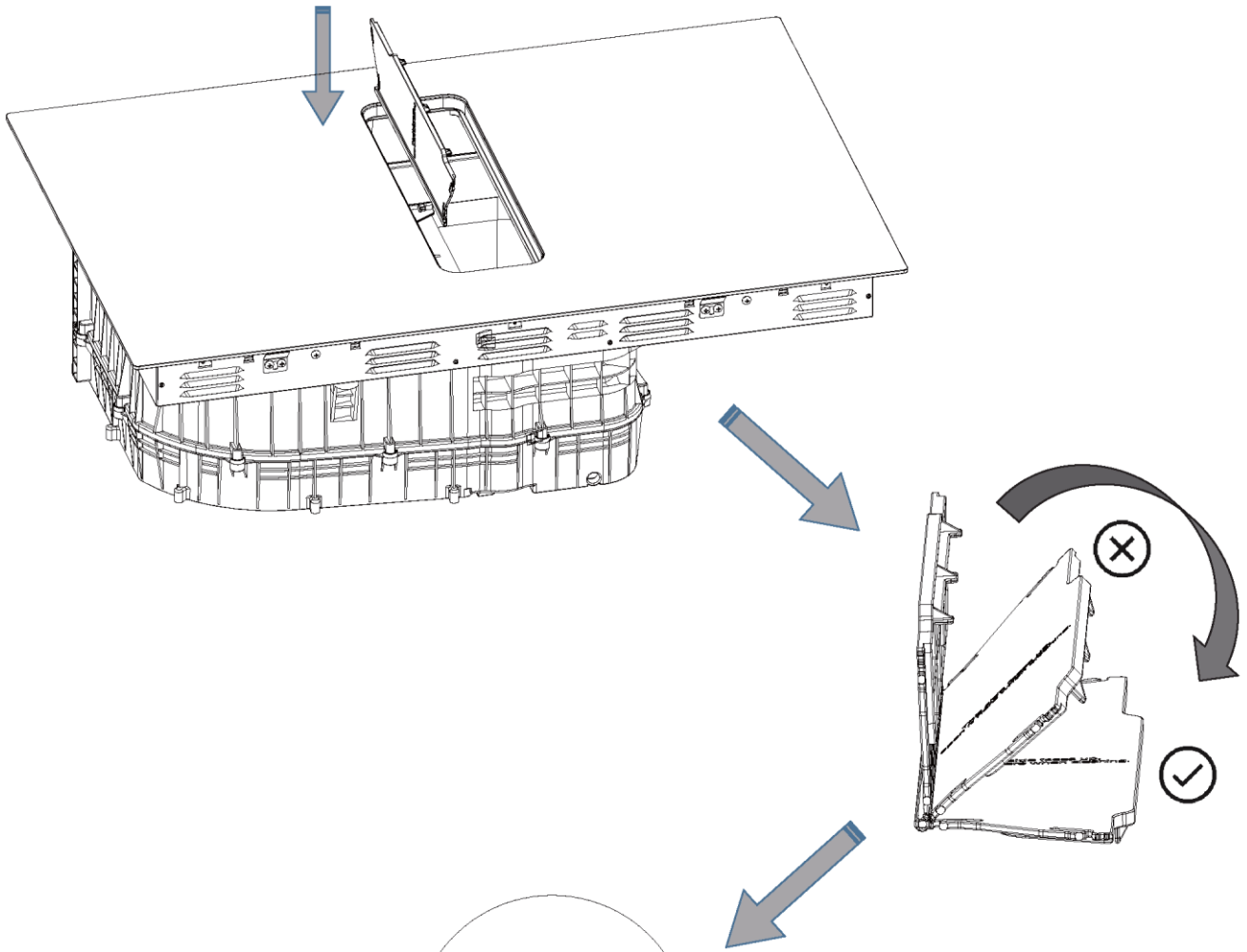




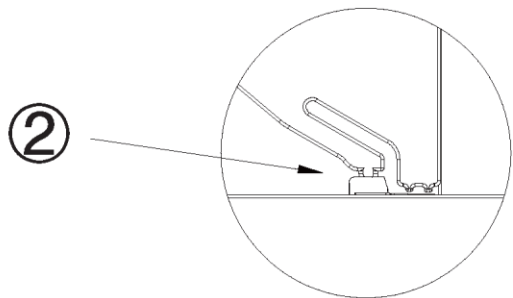


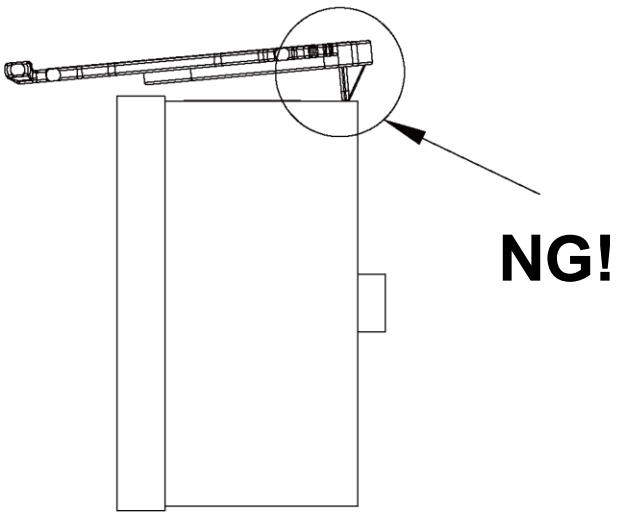
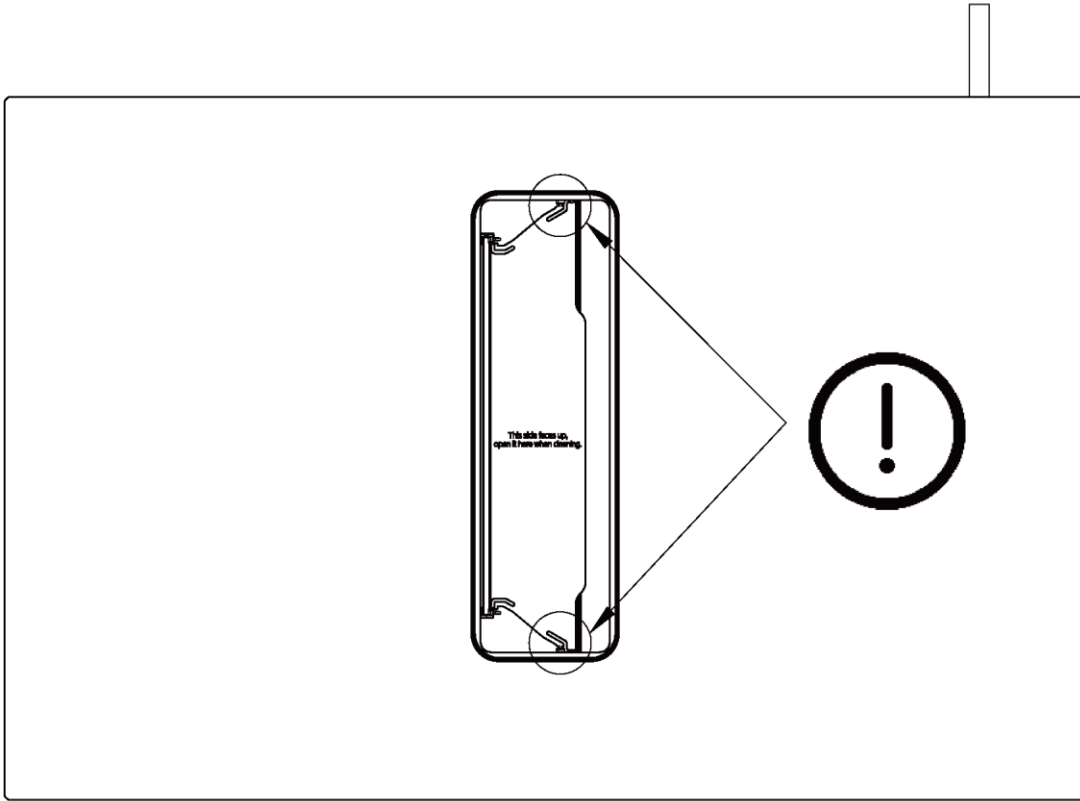
**Prima di utilizzare l'elemento del filtro antiodore, rimuovere la pellicola trasparente esterna.**

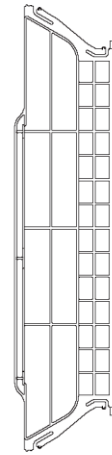
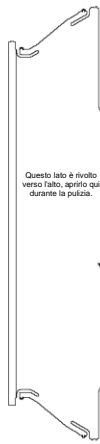




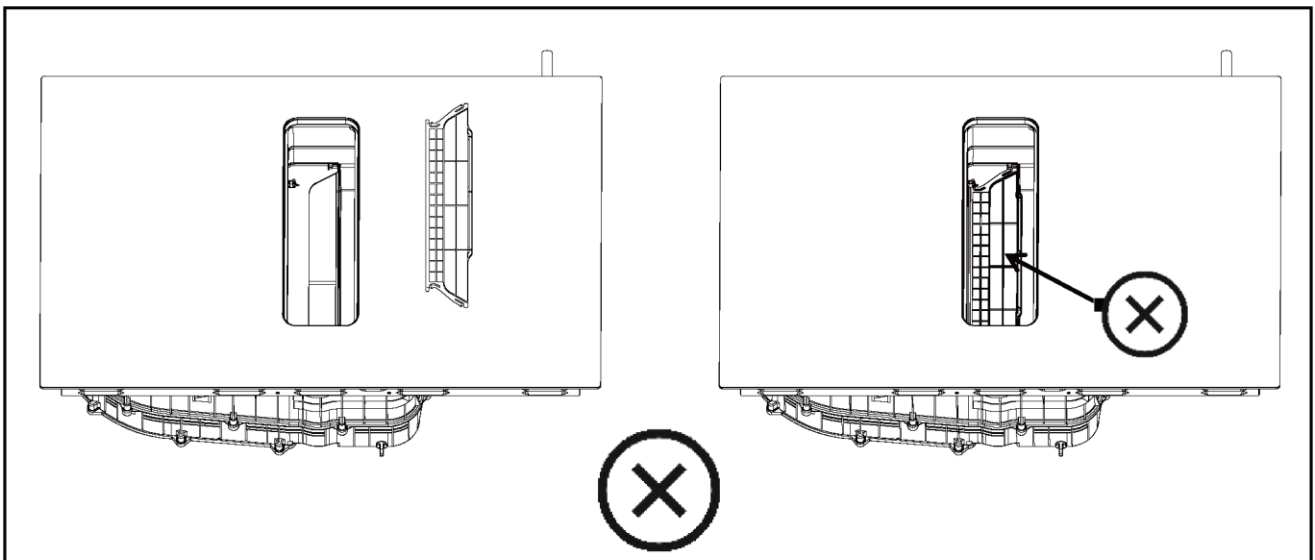
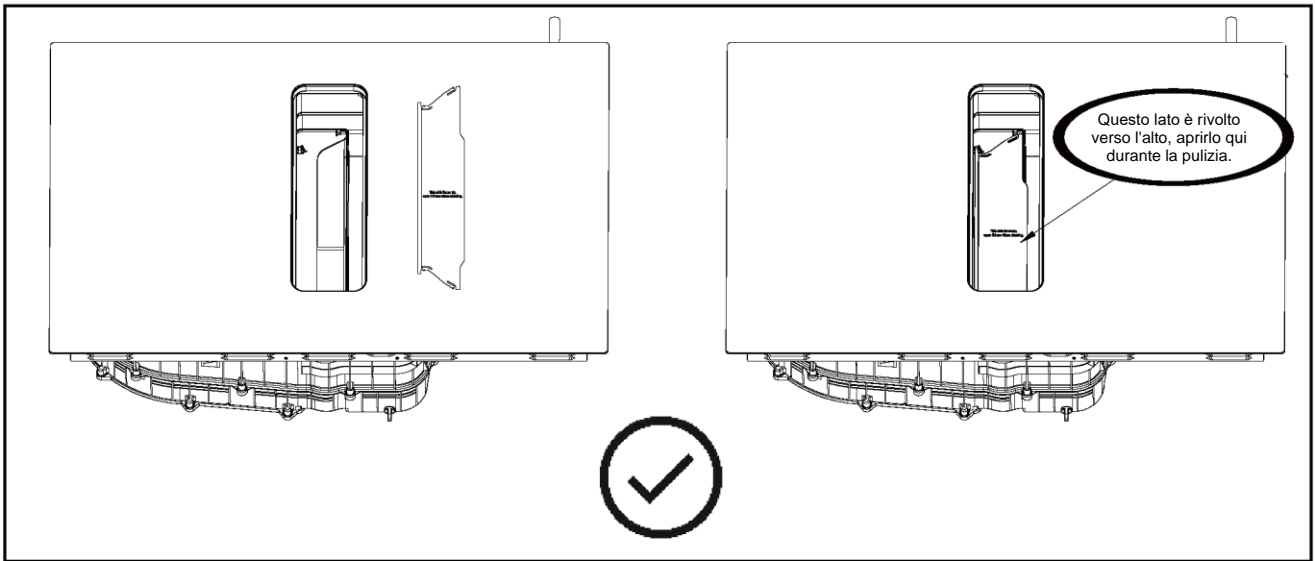
**Premere verso il basso per far scattare**





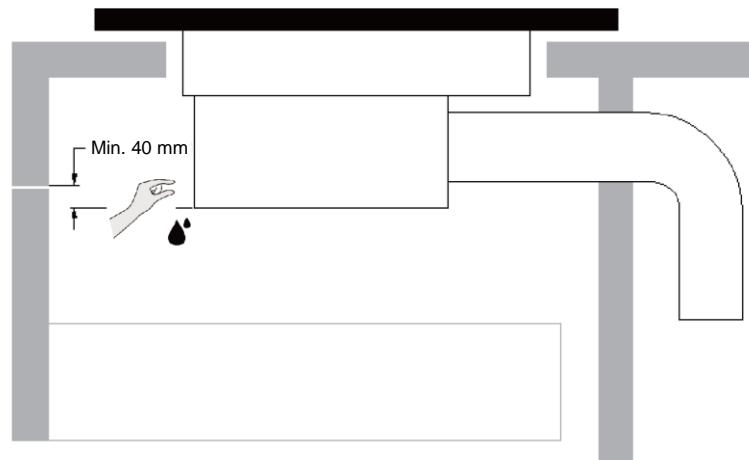


Questo lato è rivolto verso l'alto, aprirlo qui durante la pulizia.



## AVVERTENZA: garantire un'adeguata ventilazione

Per poter scaricare comodamente i liquidi occorre lasciare una distanza pari o superiore a 40 mm tra il deflettore ed il fondo del piano cottura. Attenersi ai requisiti indicati di seguito.



- ⚠ Attorno alla parte esterna del piano cottura sono presenti fori di ventilazione. Quando si colloca in posizione il piano cottura, È NECESSARIO accertarsi che questi fori non siano ostruiti dal top di cucina.
- ⚠ • Tenere presente che la colla che unisce il materiale di plastica o di legno al mobile deve resistere a temperature non inferiori a 150 °C per evitare il distacco della pannellatura.
- La parete posteriore, le superfici adiacenti e quelle circostanti devono resistere a una temperatura di 90 °C.

## Controlli da effettuare prima dell'installazione del piano cottura

- Il top di cucina deve essere dritto e a livello, senza membri strutturali che interferiscono con i requisiti di spazio.
- Il materiale del top di cucina deve essere isolante e resistente al calore.
- Se il piano cottura viene installato su un forno, il forno deve essere dotato di ventola di raffreddamento incorporata.
- L'installazione deve essere effettuata considerando tutte le tolleranze necessarie e in conformità alle norme e ai regolamenti vigenti.
- L'impianto elettrico deve includere un adeguato interruttore di isolamento che consenta di scollegare completamente la fonte di alimentazione, montato e collocato in conformità alle norme e ai regolamenti locali sugli impianti elettrici.
- L'interruttore di isolamento deve essere di tipo approvato e deve garantire una separazione dei contatti in aria di 3 mm su tutte le polarità (o in tutti i conduttori di fase attivi, se le norme locali sugli impianti elettrici consentono questa variazione dei requisiti).
- Una volta installato il piano cottura, l'interruttore di isolamento deve essere facilmente accessibile per il cliente.
- In caso di dubbi inerenti all'installazione, rivolgersi agli enti locali e attenersi alle norme vigenti.
- Per le superfici delle pareti circostanti al piano cottura scegliere finiture resistenti al calore e facili da pulire (ad es. piastrelle di ceramica).

## Controlli da effettuare dopo l'installazione del piano cottura

- Il cavo di alimentazione non deve essere accessibile tramite sportelli o cassetti degli arredi.
- Gli arredi devono garantire un adeguato flusso di aria fresca per la ventilazione della base del piano cottura.
- Se il piano cottura è installato sopra un cassetto o un mobile, sotto la base del piano cottura deve essere installata una barriera di protezione termica.
- L'interruttore di isolamento deve essere facilmente accessibile per il cliente.

# SMALTIMENTO E RICICLAGGIO

## Istruzioni importanti per l'ambiente

Conformità alla Direttiva RAEE e smaltimento dei rifiuti:

Questo prodotto è conforme alla Direttiva UE RAEE (2012/19/UE). Questo prodotto reca un simbolo di classificazione per i rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).

Questo simbolo indica che il prodotto non deve essere smaltito con gli altri rifiuti domestici al termine della sua vita utile. Il dispositivo usato deve essere restituito al punto di raccolta ufficiale per il riciclaggio dei dispositivi elettrici ed elettronici. Per trovare questi sistemi di raccolta, contattare le autorità locali o il rivenditore presso il quale il prodotto è stato acquistato. Ogni famiglia svolge un ruolo importante nel recupero e nel riciclaggio dei vecchi elettrodomestici. Lo smaltimento appropriato degli elettrodomestici usati aiuta a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana.

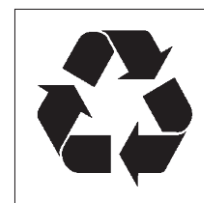


## Conformità alla Direttiva RoHS

Il prodotto acquistato è conforme alla Direttiva UE RoHS (2011/65/UE). Non contiene materiali nocivi e vietati specificati nella Direttiva.

## Informazioni sull'imballaggio

I materiali di imballaggio del prodotto sono realizzati con materiali riciclabili in modo conforme alle nostre normative ambientali nazionali. Non smaltire i materiali di imballaggio insieme a rifiuti domestici o di altro tipo. Portarli presso i punti di raccolta dei materiali di imballaggio designati dalle autorità locali.



Obrigado por ter adquirido a placa de indução HAIER. Leia atentamente este manual de instruções antes de utilizar a placa e guarde-o num local seguro para consulta futura.

# ÍNDICE

CARTA DE AGRADECIMENTO	208
INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA	209
APRESENTAÇÃO DO PRODUTO	217
INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO	219
GUIA DE INÍCIO RÁPIDO	227
LIMPEZA E MANUTENÇÃO	231
RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS	236
ESPECIFICAÇÕES	240
INSTALAÇÃO DO PRODUTO	242
ELIMINAÇÃO E RECICLAGEM	276







# INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

## Utilização Prevista

As instruções de segurança que se seguem destinam-se a evitar riscos ou danos imprevistos decorrentes de um funcionamento inseguro ou incorreto do aparelho. Por favor, verifique a embalagem e o aparelho à chegada para se certificar de que tudo está intacto e garantir um funcionamento seguro. Se encontrar algum dano, contacte o retalhista ou o revendedor. Por razões de segurança, não são permitidas modificações ou alterações no aparelho.

Uma utilização indevida pode causar riscos e perda de reivindicações de garantia.

## Explicação dos símbolos

	<b>Perigo</b> Este símbolo indica que existem perigos para a vida e a saúde das pessoas devido a gás extremamente inflamável.
	<b>Aviso de tensão elétrica</b> Este símbolo indica que existe um perigo para a vida e a saúde das pessoas devido à tensão.
	<b>Aviso</b> A palavra-sinal indica um perigo com um nível médio de risco que, se não for evitado, pode resultar em morte ou ferimentos graves.
	<b>Cuidado</b> A palavra-sinal indica um perigo com um baixo grau de risco que, se não for evitado, pode resultar em lesões ligeiras ou moderadas.
	<b>Atenção</b> A palavra-sinal indica informações importantes (por exemplo, danos materiais), mas não perigo.
	<b>Respeite as instruções</b> Este símbolo indica que um técnico de assistência só deve operar e efetuar a manutenção deste aparelho de acordo com as instruções de funcionamento.

Leia este manual de instruções com atenção e cuidado antes da utilização/colocação em funcionamento do aparelho e guarde-o perto do local de instalação ou do aparelho para utilização posterior!

## ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA

A sua segurança é importante para nós. Leia esta informação antes de utilizar a sua placa. Respeite rigorosamente as instruções deste manual. Não será assumida qualquer responsabilidade por quaisquer problemas, danos ou incêndios causados pelo incumprimento das instruções contidas neste manual. O aparelho destina-se exclusivamente a uso doméstico, para cozinhar alimentos e extrair os fumos gerados pela cozedura. Não é permitida qualquer outra utilização (por exemplo, aquecimento de divisões). O fabricante declina qualquer responsabilidade por uma utilização inadequada ou por uma regulação incorreta dos controlos.

O produto pode ter características estéticas diferentes das ilustrações deste manual, mas as instruções de funcionamento, manutenção e instalação permanecem as mesmas. Este manual deve ser guardado para consulta futura em qualquer altura. Se for vendido, transferido ou deslocado, deve permanecer com o produto.

## INSTALAÇÃO

Perigo de choque elétrico

- Desligue o aparelho da alimentação elétrica de rede antes de realizar qualquer manutenção de rotina.
- A ligação a um bom sistema de ligação à terra é essencial e obrigatória.
- Alterações ao sistema de cablagem doméstico devem apenas ser feitas por um eletricista qualificado.
- O não cumprimento deste aviso pode resultar em choque elétrico ou morte.
- -A instalação ou manutenção deve ser efetuada por um técnico qualificado, em conformidade com as instruções do fabricante e com os regulamentos de segurança locais. Não repare nem substitua qualquer peça do aparelho, exceto se tal estiver expressamente indicado no manual de operação.
- A ligação à terra do aparelho é obrigatória.
- O cabo de alimentação deve ser suficientemente longo para permitir a ligação do aparelho, encastrado no armário, à rede elétrica.
- Para que a instalação cumpra as normas de segurança em vigor, é necessário um interruptor omipolar regular que assegure a desconexão completa da rede elétrica em condições de sobretensão de categoria III, de acordo com as regras de instalação.
- Não utilize tomadas múltiplas ou extensões. - Uma vez concluída a instalação, os componentes elétricos não devem estar acessíveis ao utilizador.
- Antes de ligar o aparelho à rede elétrica: verifique a placa de características (na parte inferior do aparelho) para se certificar de que a tensão e a potência correspondem aos valores de rede e de que a tomada é adequada. Em caso de dúvida, consulte um eletricista qualificado.

## **Perigo de corte**

- Tenha cuidado - as arestas do painel são afiadas.
- A falta de cuidado pode resultar em lesões ou cortes.

## **Instruções de segurança importantes**

- Leia estas instruções antes de instalar ou utilizar este aparelho.
- Nenhum material ou produto combustível deve ser colocado a qualquer momento neste aparelho.
- Disponibilize estas informações à pessoa responsável pela instalação do aparelho, pois pode reduzir os custos de instalação.
- Para evitar perigos, este aparelho deve ser instalado de acordo com estas instruções de instalação.
- Este aparelho deve ser instalado corretamente e ligado à terra apenas por uma pessoa devidamente qualificada.
- Este aparelho deve ser ligado a um circuito que incorpora um interruptor de isolamento que proporciona uma desconexão total da alimentação elétrica.
- A não instalação correta do aparelho poderia invalidar qualquer garantia ou reclamação de responsabilidade.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças de idade igual ou superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento, caso lhes tenha sido fornecida supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e desde que compreendam os perigos envolvidos.
- As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção a cargo do utilizador não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, tem de ser substituído pelo fabricante, pelo agente de serviço ou por pessoas igualmente qualificadas de forma a evitar o perigo.
- Aviso: Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico a partir de superfícies de placas de vidro-cerâmica ou de material similar que protegem peças sob tensão
- Objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados na superfície da placa, uma vez que podem ficar quentes
- Não deve nunca utilizar um aparelho de limpeza a vapor.
- Não utilize um dispositivo de limpeza a vapor para limpar a sua placa.
- O aparelho não se destina a ser operado através de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto separado.
- AVISO: Perigo de incêndio: não guarde artigos em cima das superfícies de cozedura.
- O processo de cozedura tem de ser supervisionado. Um processo de cozedura rápido, tem de ser continuamente supervisionado.

- AVISO: Cozinhar numa placa com gordura ou óleo, sem vigilância, pode ser perigoso e pode resultar em incêndio. NUNCA tente extinguir um incêndio com água, em vez disso desligue o aparelho e, em seguida, cubra a chama com, por exemplo, uma tampa ou um cobertor antifogo.
- Após a utilização, desligue a placa do seu dispositivo de comando e não confie no detetor de panelas.
- Evite derrames; quando ferver ou aquecer líquidos, baixe o fornecimento de calor.
- Não deixe os elementos de aquecimento ligados com os tachos e panelas vazios ou sem recipientes.
- Quando a cozedura estiver concluída, desligue a zona relativa.
- Nunca utilize papel de alumínio para cozinhar e nunca coloque diretamente produtos embalados em alumínio em cima da superfície de cozedura. O alumínio derreteria e danificaria irremediavelmente o seu dispositivo.
- Nunca aqueça uma lata ou um recipiente que contenha alimentos sem o abrir primeiro: pode explodir!

## FUNCIONAMENTO E MANUTENÇÃO

### Perigo de choque elétrico

- Não cozinhe numa placa partida ou rachada. Se a superfície da placa se partir ou rachar, desligue imediatamente o aparelho na rede elétrica (interruptor de parede) e contacte um técnico qualificado.
- Desligue a placa na parede antes de limpar ou de realizar trabalhos de manutenção.
- O não cumprimento deste aviso pode resultar em choque elétrico ou morte.

### Perigo para a saúde

- Este aparelho cumpre as normas de segurança eletromagnéticas.
- Contudo, as pessoas com pacemakers cardíacos ou outros implantes elétricos (tais como bombas de insulina) devem contactar o seu médico ou o fabricante dos implantes antes de utilizarem este aparelho, para se certificarem de que os seus implantes não serão afetados pelo campo eletromagnético.
- O não cumprimento deste aviso pode resultar em morte.

### Perigo de superfície quente

- Durante a utilização, as partes acessíveis deste aparelho ficarão quentes o suficiente para causar queimaduras.
- Não permita que o seu corpo, roupa ou qualquer item que não seja um utensílio adequado entre em contacto com o vidro de indução até que a superfície fique fria.
- Mantenha as crianças afastadas.

- As pegas das painéis podem estar quentes ao toque. Verifique se as pegas das painéis não estão sobre outras zonas de cozadura que estejam ligadas. Mantenha as pegas fora do alcance das crianças.
- O não cumprimento deste aviso pode resultar em queimaduras.

### **Perigo de corte**

- A lâmina afiada de um raspador para placas está exposta quando a tampa de segurança é retraída. Utilize com extremo cuidado e guarde sempre em segurança e fora do alcance das crianças.
- A falta de cuidado pode resultar em lesões ou cortes.

### **Instruções de segurança importantes**

- Nunca deixe o aparelho sem supervisão quando estiver a ser utilizado. A fervura provoca fumo e salpicos de gordura que podem inflamar.
- Nunca utilize o seu aparelho como superfície de trabalho ou de armazenamento.
- Nunca deixe quaisquer objetos ou utensílios no aparelho.
- Não coloque nem deixe quaisquer objetos magnetizáveis (por ex., cartões de crédito, cartões de memória) nem dispositivos eletrônicos (por ex., computadores, leitores de MP3) perto do aparelho, pois podem ser afetados pelo seu campo eletromagnético.
- Nunca utilize o aparelho como sistema de aquecimento da divisão.
- Após a utilização, desligue sempre as zonas de cozadura e a placa como descrito neste manual (ou seja, utilizando os comandos táteis). Não confie na função de detecção de painéis para desligar as zonas de cozadura ao retirar as painéis.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho ou que se sentem, fiquem de pé ou subam para este.
- Não armazene artigos de interesse para as crianças em armários por cima do aparelho. As crianças que sobem para a placa podem ficar gravemente feridas.
- Não deixe as crianças sozinhas ou desacompanhadas na área onde o aparelho está a ser utilizado.
- As crianças ou pessoas com uma deficiência que limite a sua capacidade de utilizar o aparelho devem ter uma pessoa responsável e competente para as instruir na sua utilização. O instrutor deve certificar-se de que pode utilizar o aparelho sem perigo para si próprio ou para o seu ambiente.
- Não repare nem substitua qualquer parte do aparelho, a menos que especificamente recomendado no manual. Todas as outras intervenções devem ser efetuadas por um técnico qualificado.
- Não coloque ou deixe cair objetos pesados sobre a sua placa.
- Não se coloque de pé na sua placa.
- Não utilize painéis com bordas recortadas nem arraste painéis através da superfície do vidro de indução, pois isto pode riscar o vidro.

- Não utilize esfregões nem qualquer outro agente abrasivo duro para limpar a sua placa, pois estes podem riscar o vidro de indução.
- Este aparelho destina-se a ser usado em aplicações domésticas e similares, tais como áreas de cozinha do pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho e por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes de tipo residencial; ambientes de alojamento e pequeno-almoço.
- AVISO: O aparelho e as suas peças acessíveis ficam quentes durante a utilização.
- Deve ter-se cuidado para evitar tocar nas resistências.
- As crianças com menos de 8 anos devem ser mantidas afastadas, a menos que supervisionadas continuamente.
- Quando o exaustor é utilizado em simultâneo com outros aparelhos de combustão, a gás ou outros, o local deve ser devidamente ventilado.
- O exaustor deve ser limpo regularmente, tanto interna como externamente (PELO MENOS UMA VEZ POR MÊS), em estrita conformidade com as instruções de manutenção.
- O não cumprimento das regras de limpeza do exaustor e de substituição e limpeza do filtro pode resultar em perigo de incêndio.
- É estritamente proibido cozinhar em modo flambé. A utilização de uma chama aberta pode danificar os filtros e provocar um risco de incêndio, pelo que deve ser evitada em todas as circunstâncias. É necessário ter um cuidado especial ao fritar para evitar que o óleo sobreaqueça e se incendeie.
- CUIDADO: Quando a placa está ligada, as partes acessíveis do exaustor podem ficar quentes.
- No que diz respeito às medidas técnicas e de segurança que devem ser adotadas para a extração de fumos, os regulamentos emitidos pelas autoridades locais devem ser rigorosamente respeitados.
- O ar extraído não deve ser conduzido através das mesmas condutas utilizadas para a extração dos fumos gerados pela combustão de gases ou por outros tipos de dispositivos de combustão. Nunca utilize o exaustor se o grelhador não estiver corretamente montado!
- Utilize apenas os parafusos de fixação fornecidos com o produto para a sua instalação ou, se não forem fornecidos, adquira o tipo correto de parafusos. Utilize parafusos com o comprimento correto, como indicado no guia de instalação.
- Quando o exaustor é utilizado juntamente com outros aparelhos alimentados por energia não elétrica, a pressão negativa do local não deve exceder 4 Pa (4 x 10<sup>-5</sup> bar). Isto pode ser conseguido sempre que o ar necessário para a combustão possa entrar através de aberturas que não possam ser seladas, por exemplo, em portas, janelas, caixas de entrada/saída de ar ou por outros meios técnicos. Uma caixa de parede de entrada/saída de ar, por si só, não garante o cumprimento do limite.

- Recomendações para uma utilização correta, de modo a reduzir o impacto no ambiente: Quando começar a cozinhar, ligue o exaustor na velocidade mínima e deixe-o ligado durante alguns minutos, mesmo depois de terminada a cozedura. Aumente a velocidade apenas se houver uma grande quantidade de fumos e vapor, utilizando a função Booster apenas em casos extremos. Para manter o sistema de redução de odores a funcionar eficientemente, substitua o(s) filtro(s) de carvão quando necessário.
- Para garantir o elevado desempenho do filtro de gorduras, limpe-o sempre que necessário. Para melhorar a eficiência e minimizar o ruído, utilize o diâmetro máximo da conduta indicado neste manual.
- Deixar gordura ou óleo a cozinhar numa placa sem vigilância pode ser perigoso e provocar incêndios.
- Nunca deixe óleo ou gordura quentes sem vigilância.
- Nunca utilize o aparelho sem filtro de gordura.
- Nunca trabalhe com chamas livres perto do aparelho (por exemplo, com um maçarico) à volta dos filtros de gordura.
- Não instale o aparelho perto de um aparelho de aquecimento a combustível sólido (por exemplo, a lenha ou a carvão), a menos que o aparelho de aquecimento tenha uma tampa selada e não amovível. Não pode haver faíscas.
- Deixe arrefecer o aparelho antes de o limpar.
- Se penetrarem líquidos quentes no aparelho, só retirar o filtro de gorduras ou o recipiente de transbordo depois de o aparelho ter arrefecido.
- Há um ligeiro odor ao desembalar, que desaparece rapidamente.
- AVISO: Utilize apenas proteções de placa concebidas pelo fabricante do aparelho para cozinhar ou indicadas pelo fabricante do aparelho nas instruções de utilização[RY1], conforme adequado, ou proteções de placa incorporadas no aparelho. A utilização de proteções inadequadas pode causar acidentes.
- Os exaustores de cozinha e outros extratores de fumos podem afetar negativamente o funcionamento seguro de aparelhos a gás ou outros combustíveis (incluindo os que se encontram noutras divisões) devido ao retorno dos gases de combustão. Estes gases podem potencialmente resultar em envenenamento por monóxido de carbono. Após a instalação de um exaustor ou de outro extrator de fumos de cozinha, o funcionamento dos aparelhos a gás de combustão deve ser testado por uma pessoa competente para garantir que não ocorre retorno dos gases de combustão.
- Existe o risco de incêndio se a limpeza não for realizada de acordo com as instruções.
- CUIDADO: As peças acessíveis podem tornar-se quentes quando usadas com aparelhos para cozinhar.

- os regulamentos referentes à descarga de ar devem ser acatados
- CUIDADO: Este aparelho não se destina a ser utilizado com placas a gás.

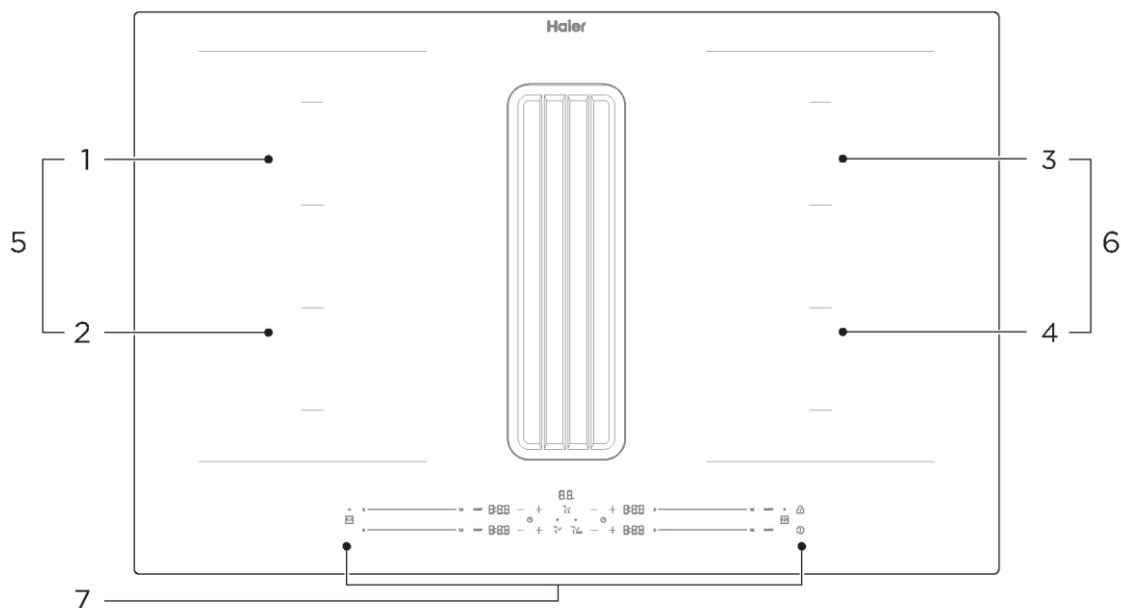
**Parabéns** pela aquisição da sua nova placa de indução com exaustor integrado. Recomendamos-lhe que dedique algum tempo à leitura deste Manual de Instruções/Instalação, para compreender plenamente como instalá-la e operá-la corretamente.

Para instalação, leia a secção de instalação.

Leia cuidadosamente todas as instruções de segurança antes de utilizar e guarde este Manual de Instruções/Instalação para referência futura.

# APRESENTAÇÃO DO PRODUTO

## Vista superior

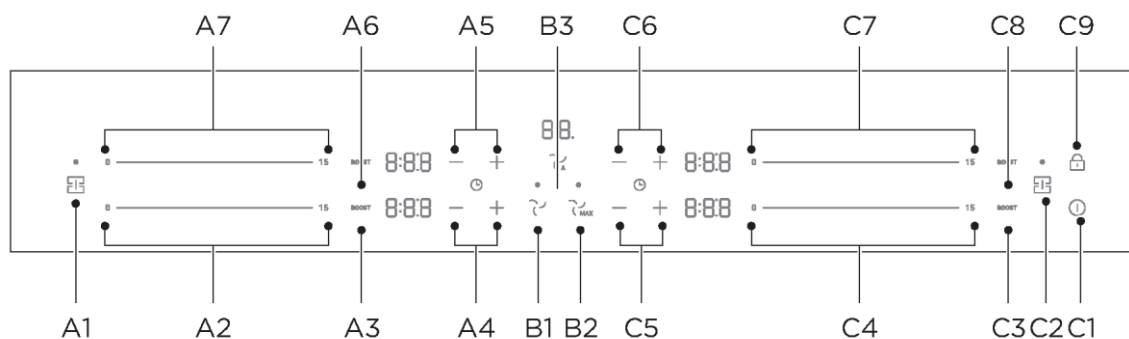


1. Máx. Zona 2200/3600 W  
 4. Máx. Zona 2200/3600 W  
 7. Painel de controle

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

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

## Painel de Controle



A1. Controlo da Área Flexível

A2. Controlos de regulação de potência

A3. Boost

A4. controlos de regulação do tempo

A5. Controlos de regulação do tempo

A6. Boost

A7. Controlos de regulação de potência

B1. Controlo de regulação do exaustor

B2. Boost

B3. Placa e exaustor Auto

C1. Comando LIGAR/DESLIGAR

C2. Controlo da Área Flexível

C3. Boost

C4. Controlos de regulação de potência

C5. Controlos de regulação do tempo

C6. Controlos de regulação do tempo

C7. Controlos de regulação de potência

C8. Boost

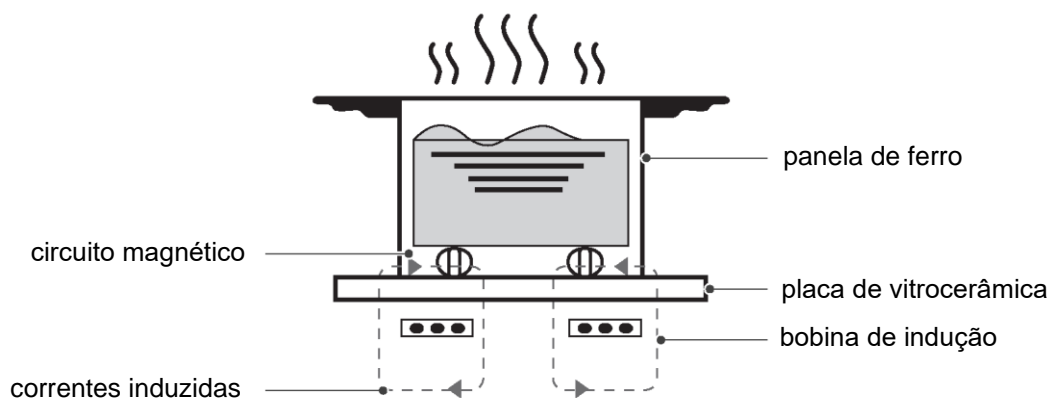
C9. Comando do Trinco

### NOTA

Todas as imagens deste manual servem apenas para fins explicativos. Qualquer discrepância entre o objeto real e a ilustração do desenho deve ser imputada ao objeto real.

## Teoria de Funcionamento

A cozedura por indução é uma tecnologia de cozinha segura, avançada, eficiente e económica. Funciona por vibrações eletromagnéticas gerando calor diretamente na panela, em vez de indiretamente através do aquecimento da superfície do vidro. O vidro fica quente apenas porque a panela eventualmente aquece-o.



## Modo de funcionamento

Pode utilizar o seu aparelho em modo de extração de ar ou em modo de circulação de ar.

### Modo de exaustão

O ar aspirado é limpo pelos filtros de gorduras e conduzido para o exterior por um sistema de tubos.



O ar não deve ser descarregado num cano de chaminé que é usado para evacuar fumos de aparelhos que utilizem gás ou outros combustíveis (não aplicável para eletrodomésticos que apenas descarregam ar na divisão).

- Se o ar de exaustão for conduzido para uma chaminé de fumos ou de exaustão de gases que não esteja a funcionar, é necessário obter a autorização do técnico de aquecimento responsável.
- Se o ar de exaustão for conduzido através da parede exterior, deve ser utilizada uma conduta telescópica.

### Modo de filtragem

O ar aspirado é limpo pelos filtros de gorduras e por um filtro de odores, e conduzido de volta para a sala.

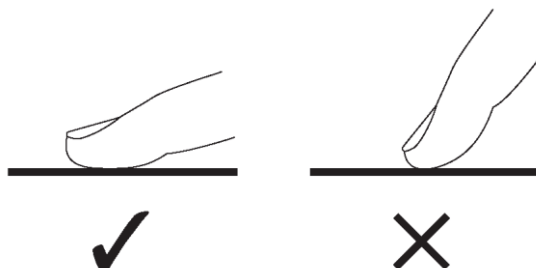


Para eliminar os odores no modo de circulação de ar, é necessário instalar um filtro de odores. As diferentes opções de funcionamento do aparelho em modo de circulação de ar podem ser consultadas no nosso catálogo. Em alternativa, contacte o seu concessionário.


# INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO

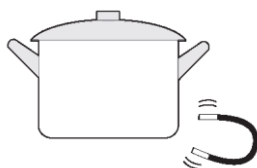
## Controlos táteis

- Os comandos respondem ao toque, por isso não tem de aplicar qualquer pressão.
- Utilize a parte da impressão digital do seu dedo, não a ponta.
- Ouvirá um sinal sonoro de cada vez que um toque for registado.
- Certifique-se que os comandos estão sempre limpos, secos e que não há nenhum objeto (por exemplo, um utensílio ou um pano) que os cubra. Mesmo uma película fina de água pode tornar os comandos difíceis de operar.

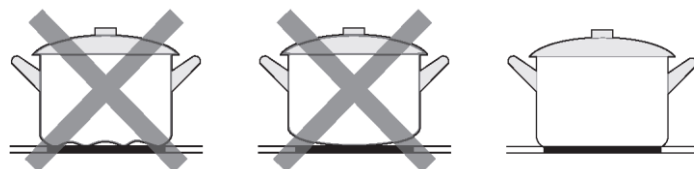


## Escolher o utensílio de cozinha certo

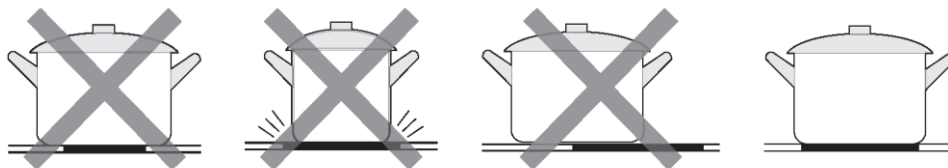
- ⚠ Utilize apenas utensílios de cozinha com uma base adequada para cozinhar por indução. Procure o símbolo de indução na embalagem ou na parte inferior da panela.
- Pode verificar se os seus utensílios de cozinha são adequados realizando um teste magnético.  
Mova um íman em direção à base da panela. Se for atraído, a panela é adequada para a indução.
- Se não tiver um íman:
  1. Coloque um pouco de água na panela que deseja verificar.
  2. Se  não piscar no visor e a água estiver a aquecer, a panela é adequada.
- Os utensílios de cozinha fabricados com os seguintes materiais não são adequados: aço inoxidável puro, alumínio ou cobre sem base magnética, vidro, madeira, porcelana, cerâmica e barro.



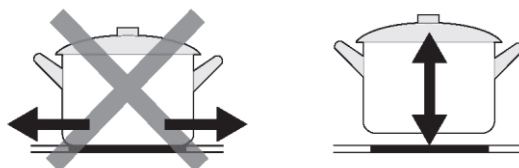
- Não utilize utensílios de cozinha com bordas recortadas ou com uma base curva.



- Certifique-se de que a base da sua panela é lisa, que fica perfeitamente nivelada contra o vidro e que tem o mesmo tamanho que a zona de cozedura. Utilize panelas cujo diâmetro seja tão grande como o gráfico da zona selecionada. A energia será utilizada com a sua máxima eficiência se utilizar uma panela ligeiramente mais larga. Se utilizar uma panela mais pequena, a eficiência poderá ser menor do que o esperado. Uma panela inferior a 140 mm poderá não detetada pela placa. Centre sempre a panela na zona de cozedura.



- Levante sempre panelas da placa de indução, não as arraste, pois podem riscar o vidro.



## Como utilizar

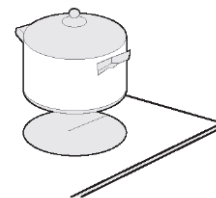
### Começar a cozinhar

Tocar no controlo ON/OFF durante 1 segundo. Após a ligação, a campainha apita uma vez, todos os ecrãs mostram "-", indicando que a placa de indução entrou no estado de espera.



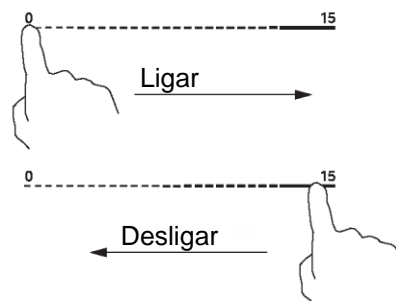
Coloque uma panela adequada na zona de cozedura que pretende utilizar.

- Certifique-se de que o fundo da panela e a superfície da zona de cozedura estão limpos e secos.



Selecione uma definição de calor tocando no controlo deslizante

- É possível modificar a regulação do calor a qualquer altura durante a cozedura.



## Se o visor piscar alternadamente com a regulação do calor

Isto significa que:

- não colocou uma panela na zona de cozedura correta ou,
- a panela que está a utilizar não é adequada para cozinhar por indução ou,
- a panela é muito pequena ou não está devidamente centrada na zona de cozedura.

O aquecimento não é ativado se não existir uma panela adequada na zona de cozedura.

O visor desliga-se automaticamente após 1 minuto se não for colocada uma panela adequada.





## Controlo manual da ventilação

É possível controlar manualmente a regulação da ventilação.

### NOTA

A utilização de utensílios de cozinha altos pode impedir que o sistema de extração funcione com a potência ideal. É possível melhorar o poder de extração colocando a tampa do recipiente de cozinha num ângulo.

## Ativação do controlo manual da ventilação

1. No estado ligado, tocar na tecla  para ativar o sistema de ventilação;
2. Premir brevemente o botão do exaustor  para mudar os níveis de 0-3, premir demoradamente o botão do exaustor durante 3s para fechar o exaustor .
3. Toque em  para mudar para o nível de impulso.

## O sistema de ventilação é ativado.

Alterar ou desativar o controlo manual da ventilação

1. Desligar
2. Utilizar o botão do exaustor  para ajustar o nível para 0

## Acabar de cozinhar

Desligue a zona de cozedura, tocando no controlo deslizante para "0". Certifique-se de que o visor mostra "0".



Desligue completamente a placa tocando no comando LIGAR/DESLIGAR.





## Função de funcionamento do sistema de ventilação

O sistema de ventilação está dividido em modos manual e automático.

O modo automático pode ser ativado depois de todas as placas terem sido ativadas. Será automaticamente desativado dois minutos após a placa ter sido totalmente desligada.

### Manualmente

No estado ligado, toque em  ou . O ecrã digital apresenta o nível 0-3 ou b.  
Automaticamente

No estado ligado, toque em , ecrã digital A.

O aparelho desativa a função de operação quando:

- 2 minutos depois de todas as placas terem sido desligadas.
- premir o botão de alimentação.

## Utilizar a função Boost

### Ativar a função Boost

Tocar no botão max. Certifique-se de que o ecrã apresenta a ação marcada.

# MÁX

### Cancelar a função Boost

Tocando no controlo deslizante da zona de aquecimento para a qual deseja cancelar a função Boost.




Desligue completamente a placa tocando no comando LIGAR/DESLIGAR.



- A função pode trabalhar em qualquer zona de cozedura.
- A zona de cozedura volta à sua configuração original após 10 minutos.
- Se a regulação original do calor for igual a 0, regressará ao nível digital máximo após 10 minutos.
- Se a placa de LF estiver regulada para boost e depois a placa de LR estiver regulada para boost, o LF LR é regulado para o nível 15.

### Configuração da ventilação intensiva

- O sistema de ventilação tem modos intensivos. Se ativar as definições intensivas, o sistema de ventilação funciona com o máximo rendimento.
- Ative a regulação de ventilação intensiva.
- 1. Toque em (B).
- 2. O tubo digital apresenta "b".
- Alterar ou desativar a definição de ventilação intensiva.
- Utilizando a tecla  para selecionar o nível de desempenho pretendido na área de definições ou colocá-lo em 0.

### Arranque automático do sistema de ventilação

Se selecionar um nível de potência para uma zona de cozedura e o arranque automático for ativado.

O sistema de ventilação liga-se a um nível de potência em conformidade com o respetivo nível de potência para as zonas de cozedura.

### Área flexível

- Esta zona pode ser utilizada como uma única zona ou como duas zonas diferentes, de acordo com as necessidades de cozedura em qualquer altura.
- A área flexível é composta por dois indutores independentes que podem ser controlados separadamente. Quando funciona como zona única, a parte que não está coberta por utensílios de cozinha desliga-se automaticamente após 8 segundos.
- Para garantir uma deteção correta da panela e uma distribuição uniforme do calor, os utensílios de cozinha devem ser colocados corretamente:
  - Na parte da frente ou de trás da zona flexível quando o utensílio de cozinha é mais pequeno do que 21 cm.
  - Em qualquer lugar com utensílios de cozinha maiores.

## Como zona grande

Para ativar a área flexível como uma única zona grande, basta premir o comando Área flexível.



A configuração de energia funciona como qualquer outra área normal.

Para adicionar mais uma panela, prima novamente as teclas dedicadas, para detetar o recipiente de cozinha.

## Como duas zonas independentes

Para utilizar a área flexível como duas zonas diferentes com definições de potência diferentes, prima o controlo da área flexível.

## Bloquear os comandos

- Pode bloquear os comandos para evitar uma utilização involuntária (por exemplo, crianças que acidentalmente ligam as zonas de cozedura).
- Quando os comandos são bloqueados, todos os comandos exceto o LIGAR/DESLIGAR são desativados.




### Para bloquear os comandos

Toque e mantenha premido o controlo de bloqueio durante 3 segundos.

O tubo digital apresenta "Lo"

### Para desbloquear os comandos

Toque e mantenha premido o controlo de bloqueio durante 3 segundos.

 Quando a placa está no modo de bloqueio, todos os comandos são desativados, exceto o LIGAR/DESLIGAR;  pode sempre desligar a placa de indução com o comando LIGAR/DESLIGAR  em caso de emergência, mas deverá desbloquear a placa primeiro na operação seguinte.

## Função de Gestão de Energia

- É possível definir um nível máximo de absorção de potência para a placa de indução, escolhendo até diferentes faixas de potência.
- As placas de indução são capazes de limitar-se automaticamente a fim de trabalhar com nível de potência menor, para evitar o risco de sobrecarga.

## Para entrar na função de gestão de energia

Estado: Definir o bloqueio para crianças no estado de desativação

Condições de acesso:

1) LR max Tecla de seleção **MAX** do queimador 3 segundos (+Campainha)

2) LF max Tecla de seleção **MAX** do queimador 3 segundos (+Campainha)

Conjunto de trabalho:


Conjunto de trabalho:

PO

74

00

## Para mudar para outro nível

1) Selecionar o valor limite de potência com a tecla de bloqueio  (a gama de seleção do valor limite de potência é baseada na Spec)

Existem 5 níveis de potência, de "2,8kW" a "7,4kW".

O ecrã digital LR e RF mostrará um deles.

"28 00" : a potência máxima é de 2,8kW.


"35 00" : a potência máxima é de 3,5kW.

"45 00" : a potência máxima é de 4,5kW.

"58 00" : a potência máxima é de 5,8kW.

"74 00" : a potência máxima é de 7,4kW.

## Confirmar e Sair da função de gestão de energia

Depois de seleccionar o valor limite de potência, utilize a tecla de desligar  para confirmar.

Em seguida, a placa é desligada.

## Comando do temporizador

- Pode configurá-lo para desligar uma ou mais zonas de cozedura após o tempo definido ter terminado.
- O tempo de temporização máximo é o tempo de funcionamento predefinido do nível de funcionamento atual, consulte a tabela de tempos de funcionamento predefinidos.

## Programar o temporizador para desligar as zonas de cozedura

### Definir uma zona

Toque no controlo deslizante da zona de aquecimento.



Acerte a hora tocando no botão ou no controlo do temporizador.

Sugestão: Se tocar uma vez no controlo "-" ou "+" do temporizador, este diminui ou aumenta 1 minuto. Toque e mantenha premido o controlo "-" ou "+" do temporizador para diminuir ou aumentar em 10 minutos.



Quando o tempo estiver definido, a contagem decrescente será iniciada imediatamente. O visor mostrará o tempo restante.

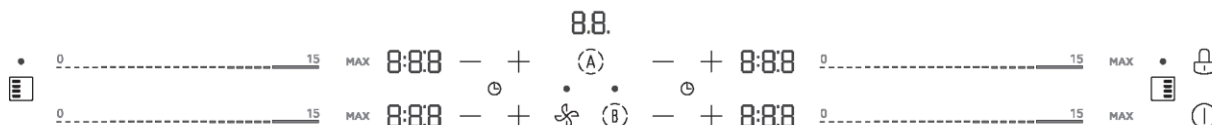
Quando o temporizador de cozedura chegar a zero, a zona de cozedura correspondente será desligada automaticamente.

0:30

### Definir mais zonas:

Os passos para a regulação de mais zonas são semelhantes aos passos de regulação de uma zona;

A temporização de cada zona de aquecimento é definida e visualizada de forma independente. É exibida como abaixo:

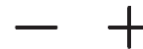


### Cancelar o temporizador

O tempo de temporização da operação correspondente à zona de aquecimento para 0:00.



Toque e mantenha premido o controlo do temporizador "-" e "+" durante 1s, o temporizador será cancelado.



## NOTA

- 1) A regulação manual da temporização não pode exceder o tempo de temporização predefinido da cabeça do fogão. Se o valor do nível atual for reduzido após a definição do

tempo de temporização máximo, o tempo de temporização mudará automaticamente para o tempo máximo predefinido do nível atual quando o tempo de temporização for superior ao tempo de fecho predefinido do nível atual.

- 2) No estado de visualização da temporização, clique uma vez no cursor para ver o nível de aquecimento atual. Depois de entrar no modo de visualização do nível, clique ou deslize o cursor para definir o nível

### Tempos de funcionamento predefinidos


O desligamento automático é uma função de proteção de segurança para a sua placa de indução e exaustor. Desliga-se automaticamente caso se esqueça de desligar o que está a confeccionar. Os tempos de funcionamento predefinidos para vários níveis de potência são mostrados na tabela abaixo:

Placa de indução:

<b>Nível de potência</b>	1	2	3	4	5	6	7	8	9
<b>Temporizador de trabalho predefinido (min)</b>	480	480	480	360	360	360	240	240	240
<b>Nível de potência</b>	10	11	12	13	14	15			
<b>Temporizador de trabalho predefinido (min)</b>	120	120	120	90	90	90			

Exaustor:

<b>Nível de potência</b>	1	2	3
<b>Temporizador de trabalho predefinido (min)</b>	480	240	120

 As pessoas com pacemaker cardíaco devem consultar o seu médico antes de utilizarem esta unidade.

## Antes de utilizar a sua nova placa de indução e exaustor

- Leia este guia, tendo especial atenção à secção "Advertências de segurança".
- Remova qualquer película protetora que possa estar na sua placa de indução.
- Definição do modo de funcionamento.



O aparelho é fornecido com um modo de extração de ar predefinido.


Se pretender mudar o modo de extração de ar para o modo de circulação de ar, pode seguir os passos abaixo indicados:


1. Introduzir as definições do modo de exaustor

Estado: Definir o bloqueio para crianças no estado de desativação.

Condições de acesso:

Prima a tecla  durante 3 segundos (+ som de campainha), e o tubo digital LF apresentará "ou" ou "In", utilizando a tecla de bloqueio  para alterar o modo;

Se estiver agora no modo de extração de ar e o tubo digital LF apresentar "ou", utilize o botão de alimentação  para confirmar e ligar a máquina;

Se estiver agora no modo Circulação de ar e o tubo digital LF apresentar "In", utilize o botão de alimentação  para confirmar e ligar a máquina;

# GUIA DE INÍCIO RÁPIDO

- ⚠ Tenha cuidado ao fritar, pois o óleo e a gordura aquecem muito rapidamente, especialmente se estiver a usar a função Power Boost. Em temperaturas extremamente altas, o óleo e a gordura inflamam espontaneamente, o que representa um risco grave de incêndio.

## Dicas de cozinha

- Quando os alimentos começam a ferver, reduza a regulação da temperatura.
- A utilização de uma tampa irá reduzir os tempos de cozedura e poupará energia, retendo o calor.
- Minimize a quantidade de líquido ou de gordura para reduzir os tempos de cozedura.
- Comece a cozinhar numa potência alta e reduza a potência quando os alimentos tiverem sido aquecidos.

## Fervura lenta, cozinhar arroz

- A fervura lenta acontece abaixo do ponto de ebulição, a cerca de 85 °C, quando as bolhas estão a subir ocasionalmente até à superfície do líquido de cozedura. É a chave para deliciosas sopas e ensopados tenros, porque os sabores desenvolvem-se sem cozinhar os alimentos em demasia. Também deve cozinhar molhos à base de ovos e engrossados com farinha abaixo do ponto de ebulição.
- Algumas tarefas, incluindo cozinhar arroz pelo método de absorção, podem exigir uma configuração superior à configuração mais baixa para garantir que os alimentos estejam cozinhados corretamente no tempo recomendado.

## Bife selado

Para cozinhar bifes suculentos:

1. Deixe a carne à temperatura ambiente durante cerca de 20 minutos antes de cozinhar.
2. Aqueça uma frigideira de base pesada.
3. Pincele ambos os lados do bife com azeite. Aplique uma pequena quantidade de óleo na frigideira quente e coloque a carne na frigideira quente.
4. Vire o bife apenas uma vez durante a cozedura. O tempo exato dependerá da espessura do bife e de quão passado o quer. Os tempos podem variar cerca de 2 a 8 minutos de cada lado. Carregue no bife para avaliar como está passado - quanto mais firme mais bem passado está.
5. Deixe o bife descansar sobre uma chapa quente durante alguns minutos para deixar relaxe e assim ficar mais macio antes de servir.

## Para fritar

1. Escolha um wok de base plana compatível com placa de indução ou uma frigideira grande.
2. Tenha todos os ingredientes e equipamentos à mão. Saltear é algo rápido. Se cozinhar grandes quantidades, cozinhe os alimentos em várias doses menores.
3. Pré-aqueça brevemente a frigideira e adicione duas colheres de sopa de óleo.
4. Cozinhe a carne em primeiro lugar, reserve e mantenha quente.
5. Salteie os legumes. Quando estiverem quentes mas ainda estaladiços, mude a zona de cozedura para uma configuração mais baixa, volte a colocar a carne na frigideira e adicione o molho.
6. Salteie delicadamente os ingredientes para se certificar de que são aquecidos.
7. Sirva imediatamente.

## Detecção de artigos pequenos

Quando um tamanho inadequado ou uma panela não magnética (por exemplo, alumínio) ou algum outro artigo pequeno (por exemplo, faca, garfo, chave) tiver sido deixado na placa, a placa passa automaticamente para o modo de espera após 1 minuto. O ventilador continuará a cozinhar na placa de indução por mais 1 minuto.

## Definições de calor

As definições abaixo são apenas diretrizes. A configuração exata dependerá de vários fatores, incluindo os recipientes e a quantidade que está a cozinhar. Experimente a placa de indução para encontrar as definições que melhor lhe convêm.

Configuração de calor	Adequação
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"><li>• aquecimento para pequenas quantidades de alimentos</li><li>• derreter chocolate, manteiga e alimentos que queimam rapidamente</li><li>• fervura lenta suave</li><li>• aquecimento lento</li></ul>
3 - 5	<ul style="list-style-type: none"><li>• reaquecer</li><li>• fervura rápida</li><li>• cozinhar arroz</li></ul>
6 - 11	<ul style="list-style-type: none"><li>• panquecas</li></ul>
12 - 13	<ul style="list-style-type: none"><li>• frito</li><li>• cozinhar massa</li></ul>
15/P	<ul style="list-style-type: none"><li>• saltear</li><li>• selar</li><li>• ferver a sopa</li><li>• água a ferver</li></ul>

## Antes de posicionar os suportes de fixação

A unidade deve ser colocada sobre uma superfície estável e lisa (utilize a embalagem). Não aplique força nos comandos salientes da placa.

## PRECAUÇÕES

1. A placa de indução deve ser instalada por pessoal ou técnicos qualificados. Temos profissionais ao seu serviço. Nunca efetue a operação por si mesmo.
2. A placa não deverá ser instalada diretamente sobre uma máquina de lavar loiça, frigorífico, congelador, máquina de lavar ou de secar roupa, uma vez que a humidade pode danificar a eletrónica da placa
3. A placa de indução deve ser instalada de modo a garantir uma melhor radiação de calor, para melhorar a sua fiabilidade.
4. A parede e a zona de aquecimento induzido acima da superfície da mesa devem resistir ao calor.
5. Para evitar qualquer dano, a camada sanduíche e o adesivo devem ser resistentes ao calor.
6. Não deve nunca utilizar um aparelho de limpeza a vapor.

## Ligar a placa à rede elétrica


 Esta placa deve ser ligada à rede elétrica apenas por uma pessoa devidamente qualificada.

Antes de ligar a placa à rede elétrica, verifique se:

1. O sistema de cablagem doméstica é adequado para a energia utilizada pela placa.
2. A tensão corresponde ao valor indicado na placa de classificação
3. As secções dos cabos de alimentação podem suportar a carga especificada na placa de classificação.

Para ligar a placa à rede elétrica, não utilize adaptadores, redutores, ou dispositivos de ramificação, pois podem causar sobreaquecimento e incêndio.

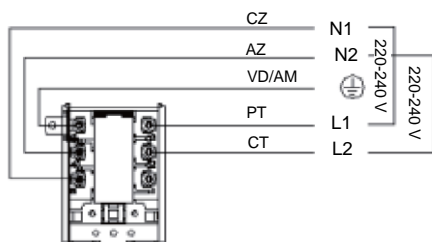
O cabo de alimentação não deve tocar em nenhuma peça quente e deve ser posicionado de modo a que a sua temperatura não exceda 75 °C em nenhum ponto.

 Verifique com um eletricista se o sistema de cablagem doméstica é adequado sem necessidade de efetuar alterações.

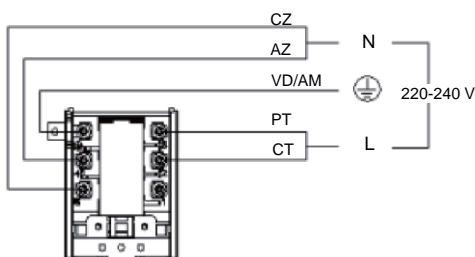
Quaisquer alterações devem ser efetuadas apenas por um eletricista qualificado.



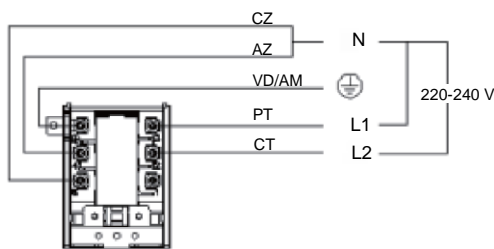
- Se o número total de unidades de aquecimento do aparelho que escolher não for inferior a 4, o aparelho pode ser ligado diretamente à rede por ligação elétrica monofásica, como se mostra abaixo.
- Se o cabo estiver danificado ou caso deva ser substituído, a operação deve ser efetuada pelo agente pós-venda com ferramentas dedicadas para evitar quaisquer acidentes.
- Se o aparelho estiver a ser ligado diretamente à rede elétrica, deve ser instalado um disjuntor de um polo com uma abertura mínima de 3 mm entre contactos.
- O instalador deve certificar-se de que foi efetuada a ligação elétrica correta e que está em conformidade com os regulamentos de segurança.
- O cabo não deve ficar dobrado ou comprimido.
- O cabo deve ser verificado regularmente e substituído apenas por técnicos autorizados.



220-240V/380-415V



220-240V 1N~



220-240V/380-415V



A superfície inferior e o cabo de alimentação da placa não são acessíveis após a instalação.

# LIMPEZA E MANUTENÇÃO

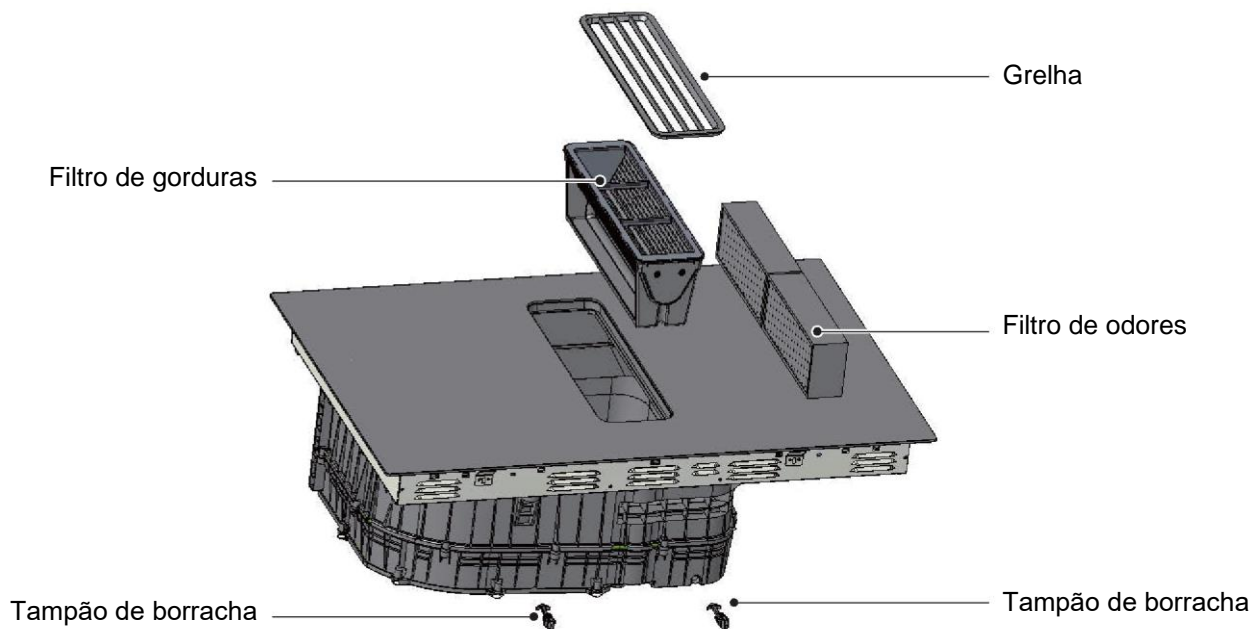
Para manter o seu aparelho a funcionar eficazmente durante muito tempo, é importante limpá-lo e mantê-lo cuidadosamente.

## Limpar a placa

O quê?	Como?	Importante!
Sujidade diária no vidro (impressões digitais, marcas, manchas deixadas por alimentos ou derrame de alimentos sem açúcar no vidro)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Desligue a alimentação da placa.</li><li>2. Aplique um produto de limpeza de placas enquanto o vidro ainda está morno (mas não quente!)</li><li>3. Enxague e seque com um pano limpo ou com uma toalha de papel.</li><li>4. Volte a ligar a alimentação da placa.</li></ol>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Quando a alimentação da placa estiver desligada, não haverá indicação de "superfície quente", mas a zona de cozedura pode ainda estar quente! Tenha muito cuidado.</li><li>• Esfregões resistentes, alguns esfregões de nylon e agentes de limpeza agressivos/abrasivos podem arranhar o vidro. Leia sempre a etiqueta para verificar se o seu produto de limpeza ou esfregão é adequado.</li><li>• Nunca deixe resíduos do produto de limpeza na placa: o vidro pode ficar manchado.</li></ul>
Fervuras que derramam, alimentos derretidos e derrames de alimentos açucarados quentes no vidro.	<p>Remova-os imediatamente com uma espátula ou com um raspador de lâmina adequado para placas de vidro de indução, mas tenha cuidado com as superfícies quentes da zona de cozedura:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Desligue a alimentação da placa na parede.</li><li>2. Segure a lâmina ou o utensílio num ângulo de 30° e raspe a sujidade ou o derrame para uma área fria da placa.</li><li>3. Limpe a sujidade ou o derrame com um pano de cozinha ou com uma toalha de papel.</li><li>4. Siga os passos 2 a 4 para "Sujidade diária no vidro" acima.</li></ol>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Remova manchas deixadas por alimentos derretidos e açucarados ou derrames o mais rapidamente possível. Se deixados a arrefecer no vidro, podem ser difíceis de remover ou mesmo danificar permanentemente a superfície do vidro.</li><li>• Perigo de corte: quando a cobertura de segurança é retraída, a lâmina num raspador é afiada. Utilize com extremo cuidado e guarde sempre em segurança e fora do alcance das crianças.</li></ul>
Derrames nos comandos táteis.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Desligue a alimentação da placa.</li><li>2. Coloque o derrame sob imersão</li><li>3. Limpe a área dos comandos táteis com uma esponja ou pano húmido limpo.</li><li>4. Seque completamente a área com uma toalha de papel.</li><li>5. Volte a ligar a alimentação da placa.</li></ol>	<ul style="list-style-type: none"><li>• A placa pode emitir bipes e desligar-se, e os comandos táteis podem não funcionar enquanto existir líquido sobre estes. Certifique-se de que seca a área dos comandos táteis antes de voltar a ligar a placa.</li></ul>

## Componentes a serem limpos ou substituídos

A visão geral a seguir mostra os componentes do aparelho que podem ser substituídos ou limpos.

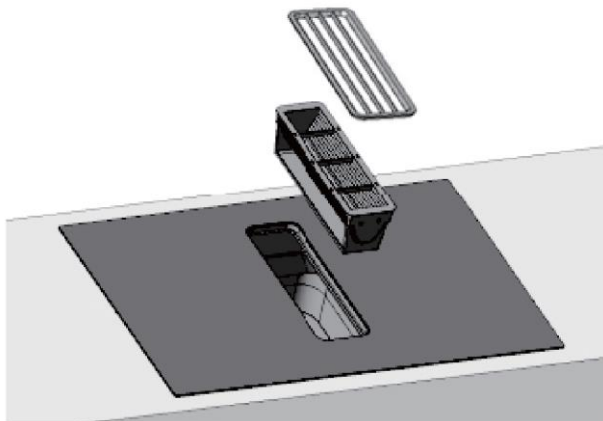


## Substituição do filtro de odores

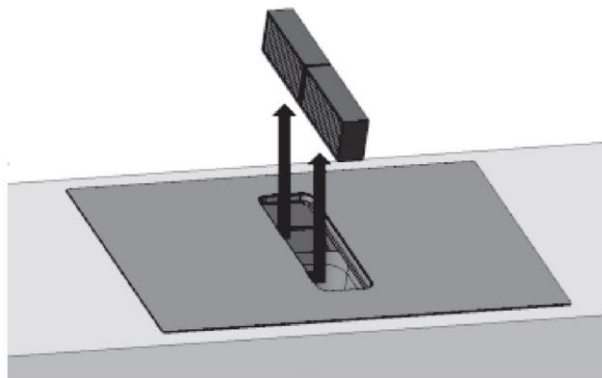
Substituir regularmente o filtro de odores.

### 💡 NOTA

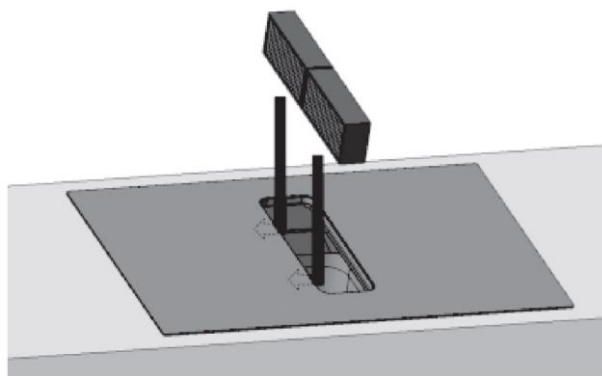
- Os filtros de odores podem ser adquiridos junto de retalhistas especializados ou do serviço de apoio ao cliente.
- 1. Para os manter em bom estado de funcionamento, utilize apenas filtros de substituição originais.
- 2. **ATENÇÃO!**  
A queda dos filtros de gordura e da grelha pode danificar a placa de cozedura que se encontra por baixo.  
Retire a grelha e o filtro de gorduras e elimine-os corretamente.
- A gordura pode acumular-se no fundo do recipiente. Mantenha o filtro de gordura nivelado para evitar que a gordura escorra.



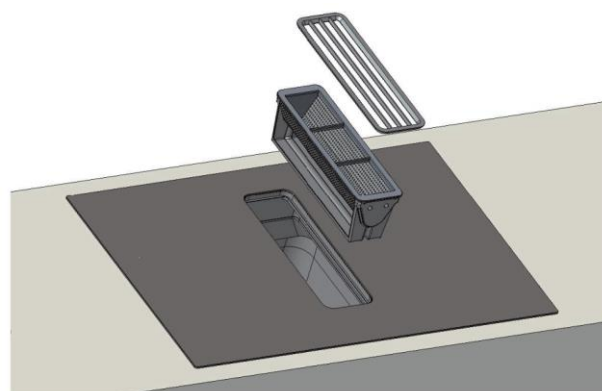
3. Retirar os dois filtros de odores e eliminá-los corretamente.




4. Introduza dois filtros de odores no lado esquerdo do aparelho.



5. Introduza o filtro de gordura e tapar a grelha.



Reponha o indicador de saturação

1. Substitua o filtro de odores.
2. No estado desligado, prima longamente a tecla de bloqueio durante 3s para entrar no estado de bloqueio.
3. Prima continuamente a tecla  durante 3 segundos para repor os filtros de odores e o ecrã do exaustor apresenta "CL"

## Limpeza da grelha e dos filtros de gordura

Os filtros de gordura filtram as gorduras dos vapores de cozedura. Para o manter em bom estado de funcionamento, é necessário limpar regularmente o filtro de gordura.

### **⚠ AVISO... Risco de incêndio!**

Os depósitos de gordura nos filtros de gordura podem incendiar-se.

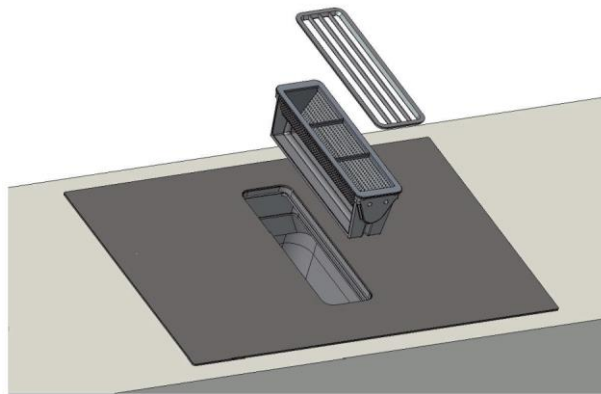
- Nunca utilize o aparelho sem filtro de gordura.
- Limpe regularmente os filtros de gordura.
- Nunca trabalhe com chamas livres perto do aparelho (por exemplo, com um maçarico).
- Não instale o aparelho perto de um aparelho de aquecimento a combustível sólido (por exemplo, a lenha ou a carvão), a menos que o aparelho de aquecimento tenha uma tampa selada e não amovível. Não pode haver faíscas.

### 1. ATENÇÃO!

A queda dos filtros de gordura pode danificar a placa de cozedura que se encontra por baixo.  
(Recomenda-se a limpeza do filtro de gorduras de 7 em 7 dias)

Retire a grelha e o filtro de gorduras e elimine-os corretamente.

- A gordura pode acumular-se no fundo do recipiente. Mantenha o filtro de gordura nivelado para evitar que a gordura escorra.



### 2. Limpe a grelha.

- Consulte o capítulo "Limpeza manual dos filtros de gordura ou da grelha"

### 3. Limpar os filtros de gordura.

- Consulte o capítulo "Limpeza manual dos filtros de gordura ou da grelha"

- Consulte o capítulo "Limpeza do filtro de gorduras da máquina de lavar louça"

### 4. Se necessário, retire os filtros de odores ou os filtros acústicos e limpe o aparelho a partir do interior.

- Consulte o capítulo "Substituição do filtro de odores"

### 5. Se entrarem objetos no aparelho, retire-os e certifique-se de que a alimentação do reservatório de excesso de fluxo não está bloqueada.

### 6. Limpe o interior do aparelho com água e sabão e um pano de cozinha.

### 7. Após a limpeza, volte a colocar o filtro de gordura metálico seco.

## Limpeza manual dos filtros de gordura ou da grelha

### 1. Mergulhe o filtro de gorduras ou a grelha em água quente com sabão.

### 2. Utilize uma escova para limpar o filtro de gorduras ou a grelha.

Não utilize produtos de limpeza agressivos, ácidos ou alcalinos.

Utilize um solvente especial para gorduras para sujidade persistente.

### 3. Enxague bem os filtros de gordura.

### 4. Deixe escorrer os filtros de gordura.

## **Limpar o filtro de gorduras na máquina de lavar louça**

1. Coloque os filtros de gordura na máquina de lavar louça de forma solta, sem os entalar.  
Para obter os melhores resultados de limpeza, coloque o filtro de gorduras na máquina de lavar louça sobre o lado do filtro.  
Não limpe os filtros de gordura muito sujos com utensílios.  
Não utilize produtos de limpeza agressivos, ácidos ou alcalinos.
2. Ligue a máquina de lavar louça.  
Selecione uma temperatura não superior a 70 °C.
3. Deixe escorrer os filtros de gordura.

## **Limpe a cavidade e o esgoto**

Pelo tampão de borracha, escoe líquidos ou objetos que entram no aparelho por cima.

Requisito: O aparelho arrefeceu e o indicador de calor residual apagou-se.

1. Puxe o tampão de borracha com uma mão e segure o recipiente com a outra mão, drene os líquidos ou objetos do tampão de borracha
2. Certifique-se de que a alimentação da ficha de borracha não está bloqueada, antes de a voltar a ligar.  
Retire os objetos que tenham entrado no aparelho depois de este ter arrefecido. Para o efeito, retire o filtro de gordura.

# RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

O funcionamento do seu aparelho pode dar origem a erros e avarias. As tabelas seguintes contêm as possíveis causas e notas para a resolução de uma mensagem de erro ou avaria. Recomenda-se a leitura atenta das tabelas abaixo para poupar o seu tempo e o dinheiro que pode custar a deslocação ao centro de assistência.

Problema	Causas possíveis	O que fazer!
A placa não liga.	Sem alimentação.	Certifique-se de que a placa de cerâmica está conectada à rede elétrica e que está ligada. Verifique se há uma falha de energia na sua casa ou área. Se tiver verificado tudo e o problema persistir, contacte um técnico qualificado.
Os comandos táteis não respondem.	Os comandos estão bloqueados.	Desbloqueie os comandos. Consulte a secção "Utilizar a sua placa" para mais instruções.
Os comandos táteis são difíceis de operar.	Pode existir uma ligeira película de água sobre os comandos ou pode estar a utilizar a ponta do dedo ao tocar nos comandos.	Certifique-se de que a área dos comandos táteis está seca e utilize a parte da impressão digital do seu dedo ao tocar nos comandos.
O vidro está a ficar arranhado.	Utensílios de cozinha com arestas irregulares. Estão a ser utilizados produtos de limpeza ou esfregão inadequados e abrasivos.	Utilize utensílios de cozinha com bases planas e lisas. Consulte "Escolher os utensílios de cozinha adequados". Consulte "Cuidados e limpeza".
São ouvidos estalidos ou cliques provenientes de algumas painéis.	Isto pode ser causado pela construção dos seus utensílios de cozinha (camadas de diferentes metais que vibram de forma diferente).	Isto é normal em utensílios de cozinha e não indica uma avaria.
A placa de indução produz um ruído baixo de zumbido quando utilizada numa definição de calor elevado.	Isto é provocado pela tecnologia de cozedura por indução.	Isto é normal, mas o ruído deve acalmar ou desaparecer completamente quando se diminui a definição do calor.
Ruído do ventilador proveniente da placa de indução.	Foi acionada uma ventoinha de refrigeração incorporada na sua placa de indução, para evitar o sobreaquecimento da eletrónica. Pode continuar a funcionar mesmo depois de ter desligado a placa de indução.	Isto é normal e não necessita de qualquer ação. Não desligue a alimentação da placa de indução da parede enquanto a ventoinha estiver em funcionamento.
As painéis não ficam quentes e aparecem no visor.	A placa de indução não consegue detetar a panela porque não é adequada para cozinhar por indução. A placa de indução não consegue detetar a panela porque é demasiado pequena para a zona de cozedura ou não está devidamente centrada nesta.	Utilize utensílios de cozinha adequada para cozinhar por indução. Consulte a secção "Escolher os utensílios de cozinha adequados". Centre a panela e certifique-se de que a respetiva base corresponde ao tamanho da zona de cozedura.
A placa de indução ou uma zona de cozedura desligou-se inesperadamente, um sinal sonoro e um código de erro é exibido (normalmente alternando com um ou dois dígitos no visor do temporizador de cozedura).	Falha técnica.	Anote as letras e números de erro, desligue a alimentação da placa de indução na parede e contacte um técnico qualificado.

A placa de indução está equipada com uma função de auto diagnóstico. Com este teste, o técnico é capaz de verificar a função de vários componentes sem desmantelar ou desmontar a placa da superfície de trabalho.

<b>Problema</b>	<b>Causas possíveis</b>	<b>O que fazer!</b>
E1,E2,E7	Falha no sensor de temperatura.	Contacte o fornecedor.
E3,E4	Falha do sensor de temperatura do IGBT.	Contacte o fornecedor.
EU	A ligação entre a placa de visualização e a placa principal falha.	Contacte o fornecedor.
EL,EH	Tensão de alimentação anormal	Verifique se a rede elétrica está normal. Ligue após o fornecimento de energia estar normal.
C1	O sensor de temperatura da placa de vitrocerâmica está elevado.	Reinicie depois de deixar arrefecer a placa de indução.
C2	O sensor de temperatura do IGBT está alto	Reinicie depois de deixar arrefecer a placa de indução.
F5	Falha da ventoinha de arrefecimento	Reinicie depois de deixar arrefecer a placa de indução.
B3	Temperatura anormal no sistema de ventilação	Reinicie o aparelho depois de o motor de indução arrefecer.
B5	Falha no arranque do sistema de ventilação	Verifique se existem objetos estranhos no exaustor e reinicie o exaustor.
B7	Falha no arranque do sistema de ventilação	Contacte o fornecedor.
Bd	A comunicação entre a placa do ecrã e a placa do condutor do exaustor falha	Contacte o fornecedor.
EF	São premidas várias teclas de função ao mesmo tempo	Limpe o painel de controlo.
FC	Dicas de substituição de filtros	Substitua a tela do filtro, consulte o guia de substituição da tela do filtro.

## Códigos de falha que podem ocorrer durante a utilização & Solução;

Código de falha	Problema	Solução
<b>Autor-recuperação</b>		
EL,EH	A tensão de alimentação é superior à tensão nominal.	Verifique se a rede elétrica está normal. Ligue após o fornecimento de energia estar normal.
C1	Temperatura elevada do sensor de placa de cerâmica.	Espera que a temperatura da placa de cerâmica volte ao normal. Toque no botão "ON/OFF" para reiniciar a unidade.
C2	Alta temperatura do IGBT	Espera que a temperatura de IGBT volte ao normal. Toque no botão "ON/OFF" para reiniciar a unidade. Verifique se o ventilador funciona sem problemas; Caso contrário, substitua a ventoinha.
B3	A corrente da placa de acionamento do exaustor é anormal.	Toque no botão "ON/OFF" para reiniciar a unidade.
B7	Conduta de ar do sistema de ventilação totalmente obstruída.	Toque no botão "ON/OFF" para reiniciar a unidade. Verifique se existem objetos estranhos no exaustor e reinicie o exaustor.
<b>Sem autorrecuperação</b>		
E2	Falha do sensor de temperatura da placa de cerâmica- curto-circuito.	Verifique a conexão ou substitua o sensor de temperatura da placa de cerâmica.
E1	Falha do sensor de temperatura da placa de cerâmica-circuito aberto.	
E7	Falha do sensor de temperatura da placa de cerâmica-inválido.	
E4	Falha do sensor de temperatura do IGBT - curto-circuito.	Substitua a placa de alimentação.
E3	Falha do sensor de temperatura do IGBT - circuito aberto.	
B5	Erro no sistema de ventilação.	Substitua a placa de acionamento do exaustor ou o motor.
Bd	A comunicação entre a placa do ecrã e a placa do condutor do exaustor falha.	Substitua o controlador do exaustor, a placa de alimentação ou a placa do ecrã e verifique se o cabo de ligação está danificado.

## Falha específica e solução

Falha	Problema	Solução A	Solução B
O LED não acende quando a unidade está ligada.	Sem alimentação elétrica.	Verifique se a ficha está bem presa na saída e que a saída está a funcionar.	
	Falha da conexão da placa de alimentação acessória e da placa do visor.	Verifique a conexão.	
	A placa de alimentação acessória está danificada.	Substitua a placa de alimentação acessória.	
	A placa do visor está danificada.	Substitua a placa do visor.	
Alguns botões não funcionam, ou o visor LED não é normal.	A placa do visor está danificada.	Substitua a placa do visor.	
O indicador do Modos de Cozedura acende-se, mas o aquecimento não começa.	Temperatura elevada da placa.	A temperatura ambiente pode ser demasiado alta. A entrada ou saída de ar pode estar obstruída.	
	Há algo de errado com o ventilador.	Verifique se o ventilador funciona sem problemas; se não, substitua o ventilador.	
	A placa de alimentação está danificada.	Substitua a placa de alimentação.	
O aquecimento para repentinamente durante a operação e o visor pisca "u".	Tipo de panela errado.	Utiliza a panela adequada (consultar o manual de instruções.)	O circuito de deteção de panelas está danificado, substitua a placa de alimentação.
	O diâmetro da panela é muito pequeno.		
	O fogão está sobreaquecido;	A unidade está sobreaquecida. Aguarde que a temperatura volte ao normal. Prima o botão "LIGAR/DESLIGAR" para reiniciar a unidade.	
As zonas de aquecimento do mesmo lado (por exemplo, a primeira e a segunda zona) exibem "u".	Falha de conexão da placa de alimentação e da placa do visor;	Verifique a conexão.	
	A placa do visor da peça de comunicação está danificada.	Substitua a placa do visor.	
	A placa principal está danificada.	Substitua a placa de alimentação.	
O motor do ventilador tem um som anómalo.	O motor do ventilador está danificado.	Substitua o ventilador.	

O acima exposto é a avaliação e inspeção de falhas comuns.

Não desmonte a unidade sem ajuda especializada, para evitar quaisquer perigos e danos na placa de indução.

# ESPECIFICAÇÕES

<b>Placa para cozinhar</b>	<b>HAIH82MTMCE / HAIH82MTMCF</b>
Zonas de cozedura	4 zonas
Tensão de alimentação	220-240V~ 380-415V 3N~ 50Hz ou 60Hz
Potência elétrica instalada	7400W
Tamanho do produto PxLxA (mm)	800X520X230
Dimensões de montagem AxB (mm)	750X490
Motor	BLDC

## Etiqueta energética

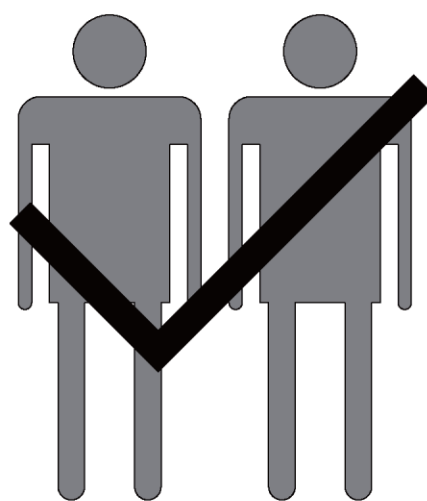
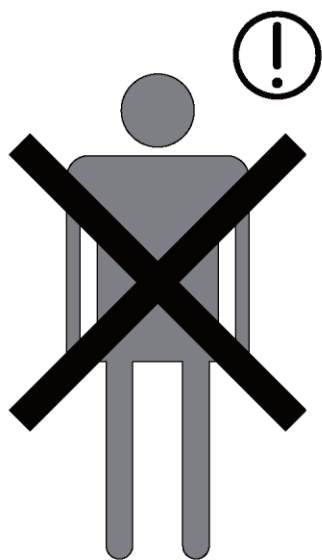
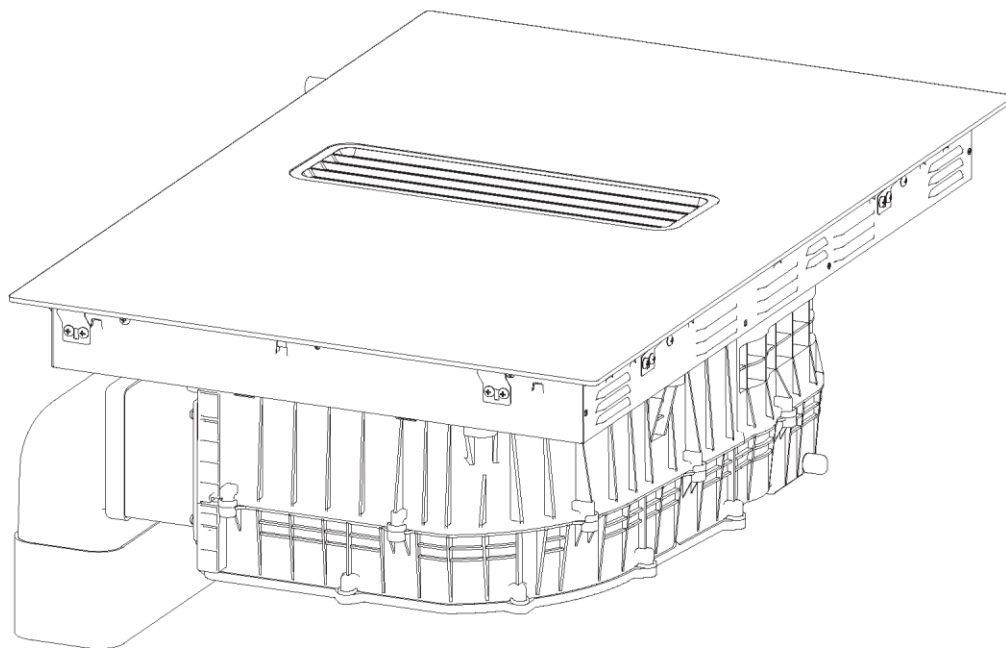
<b>Fabricante</b>	<b>Haier</b>		
<b>Identificação do modelo</b>	<b>HAIH82MTMCE / HAIH82MTMCF</b>		
	Símbolo	Valor	Unidade
Tipo de placa	Placa elétrica		
Número de zonas de cozedura	Duas áreas		
Tecnologia de aquecimento	Cozedura por indução		
Diâmetro da superfície útil da zona de cozedura Ø	Ø	-	cm
Diâmetro da superfície útil de cozedura C*L	C L	Área esquerda: 37.5*20.5 Área direita: 37.5*20.5	cm
Consumo de energia por zona ou área de cozedura	EC <sub>confeção elétrica</sub>	Área esquerda: 185 Área direita: 188	Wh/kg
Consumo de energia da placa	EC <sub>placa elétrica</sub>	186	Wh/kg
<b>Consumo de energia</b>			
Consumo anual de energia	AEC <sub>exaustor</sub>	31.4	kWh/a
Classe de eficiência energética	-	A	-
Índice de eficiência energética	EEl <sub>placa</sub>	50.2	-
Eficiência fluidodinâmica	FDE <sub>placa</sub>	28.3	-
Classe de eficiência fluidodinâmica	-	A	-
<b>Iluminação</b>			
Eficiência da iluminação	LE <sub>exaustor</sub>	N/D	lux/W
Classe de eficiência da iluminação	-	N/D	-
<b>Filtragem de gorduras</b>			
Eficiência da filtragem de gorduras	GFE <sub>exaustor</sub>	79,1	%
Classe de eficiência de filtragem de gorduras	-	C	-

	Símbolo	Valor	Unidade
<b>Fluxo de ar volumétrico (extração por conduta)</b>			
Fluxo de ar máximo na regulação mais baixa em utilização normal	-	327	m /h
Fluxo de ar máximo na regulação mais elevada em utilização normal	-	518	m /h
Fluxo de ar máximo na regulação do boost	-	645	m /h
<b>Ruído (extração por conduta)</b>			
Emissões acústicas de potência sonora ponderada A na regulação mais baixa	-	57	dB
Emissões acústicas de potência sonora ponderada A na regulação mais elevada	-	65	dB
Emissões de potência sonora acústica aerotransportada com ponderação A na regulação de boost	-	70	dB
<b>Consumo de energia</b>			
Consumo de energia no modo desligado	Po	0,42	L
Consumo de energia em modo de espera	Ps	N/D	L
<b>Fluxo de ar volumétrico (extração recirculada)</b>			
Fluxo de ar máximo na regulação mais baixa em utilização normal	-	355	m /h
Fluxo de ar máximo na regulação mais elevada em utilização normal	-	468	m /h
Fluxo de ar máximo na regulação do boost	-	520	m /h
<b>Ruído (extração recirculada)</b>			
Emissões acústicas de potência sonora ponderada A na regulação mais baixa	-	62	dB
Emissões acústicas de potência sonora ponderada A na regulação mais elevada	-	67	dB
Emissões de potência sonora acústica aerotransportada com ponderação A na regulação de boost	-	70	dB

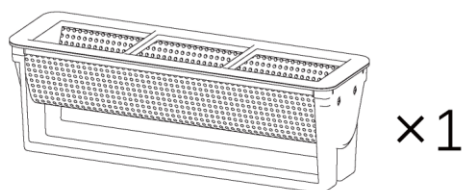
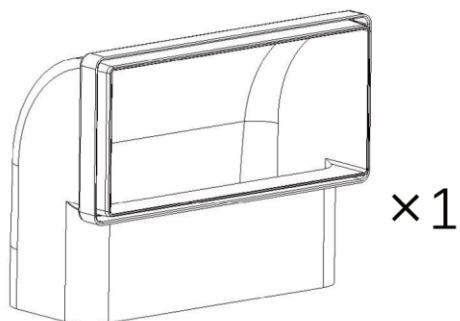
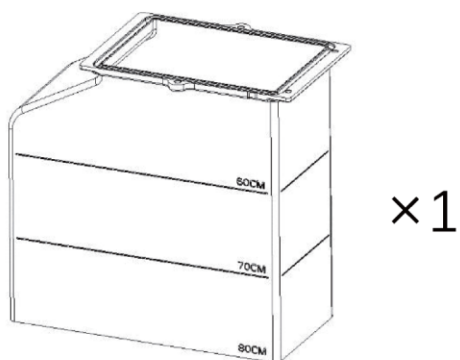
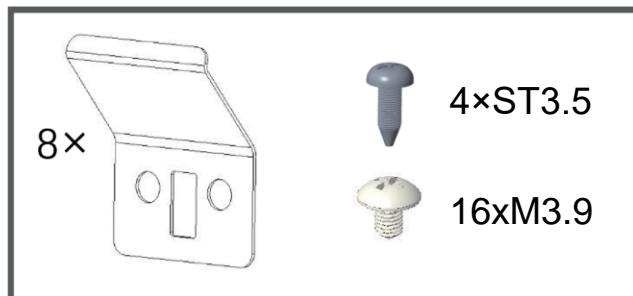
O peso e as dimensões são aproximados. Como nos esforçamos continuamente para melhorar os nossos produtos, podemos alterar as especificações e designs sem aviso prévio.

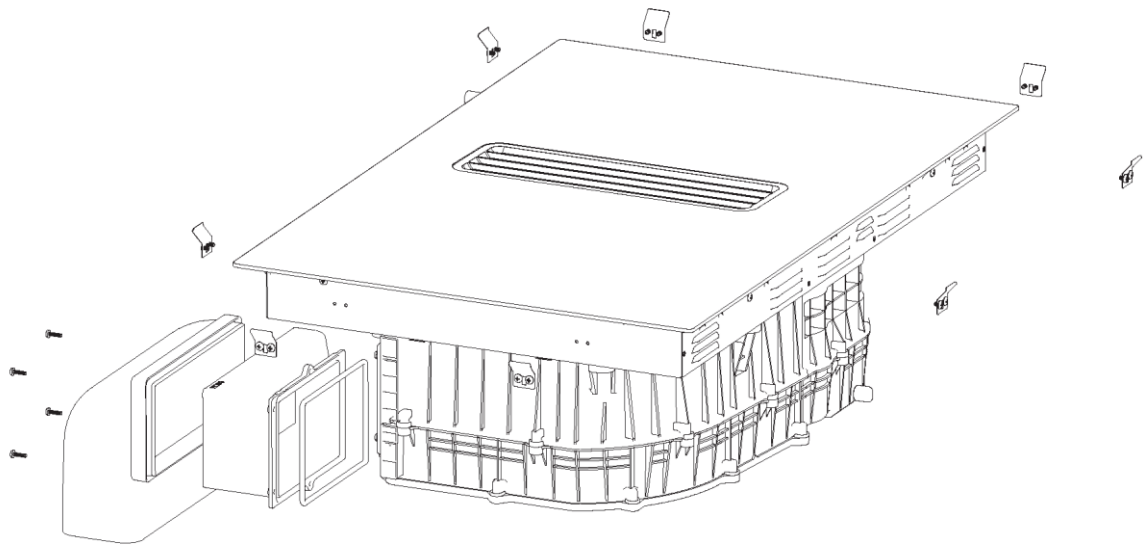
<b>O diâmetro base dos utensílios de cozinha de indução</b>		
<b>Zona de cozedura</b>	<b>Mínimo</b>	<b>Máximo</b>
1 & 2 & 3 & 4	120	200
Área flexível	120	220*380

# INSTALAÇÃO DO PRODUTO

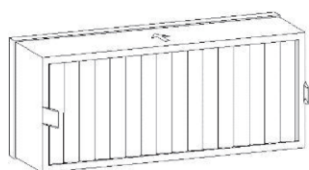
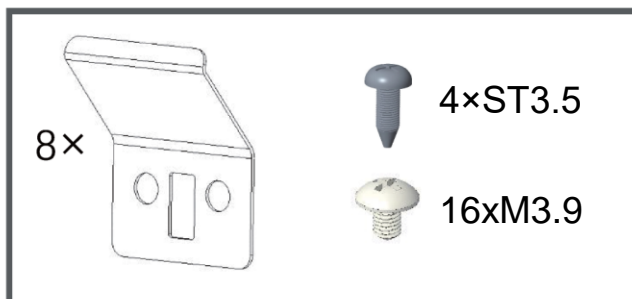
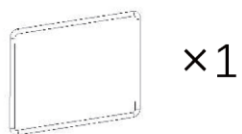


## Acessórios de instalação, descarga para o exterior





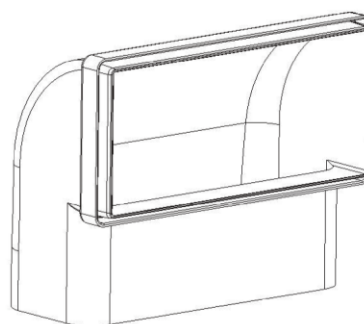
## Acessórios de instalação, descarga para o interior



×2



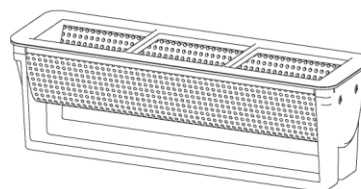
×1



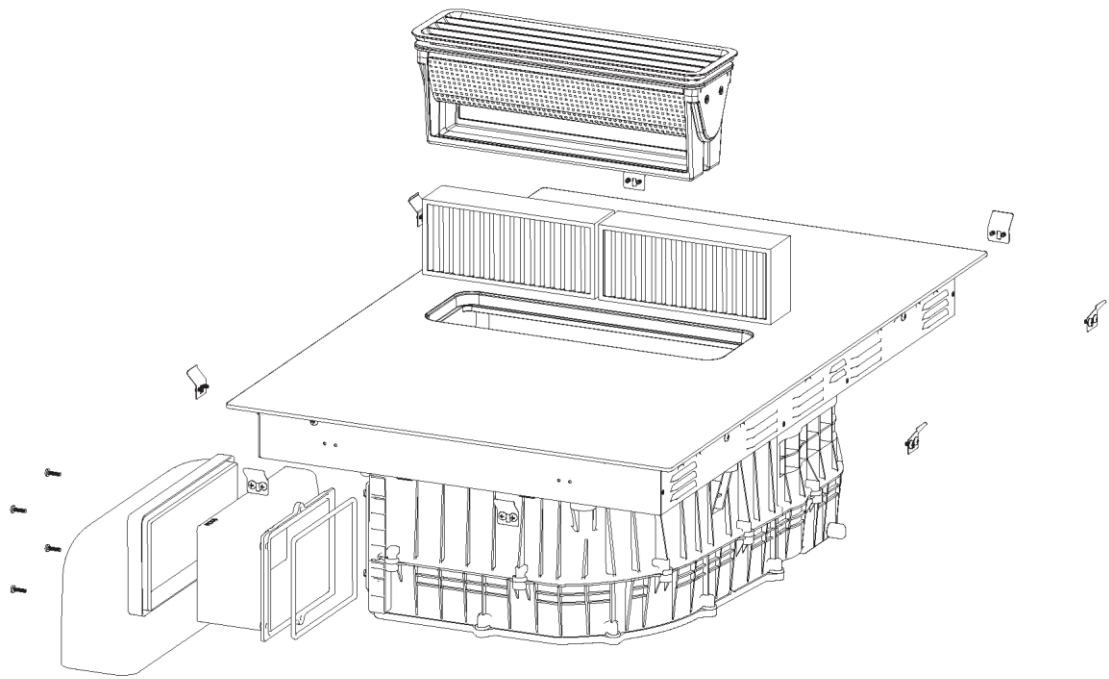
×1



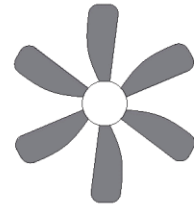
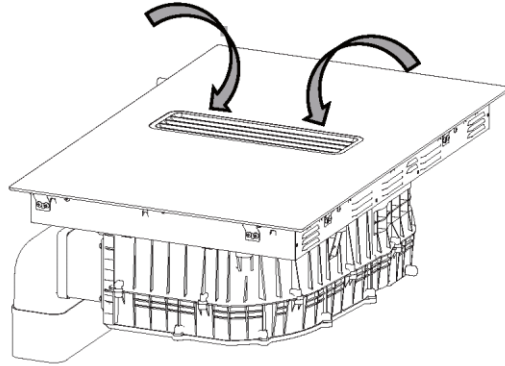
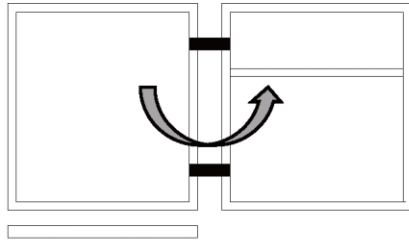
×1



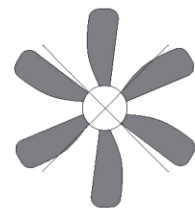
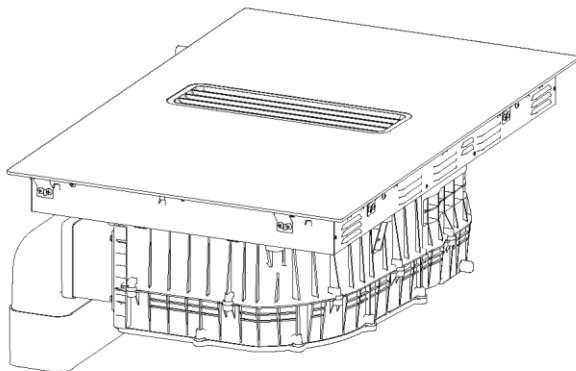
×1

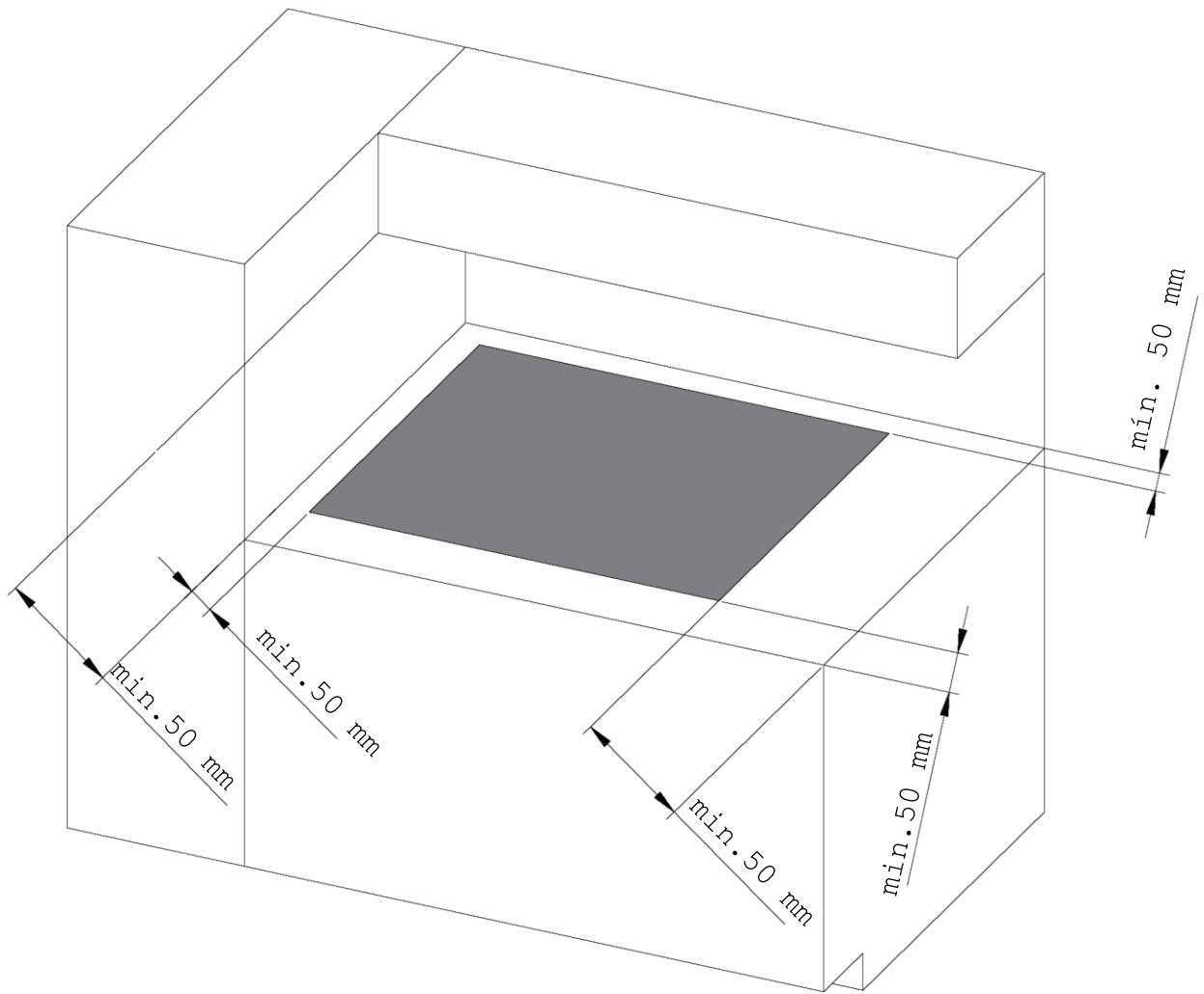


**Saída de ar aberta**

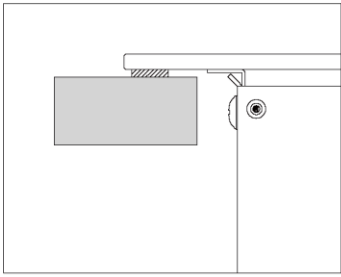


**Saída de ar fechada  
Não utilizar o produto**

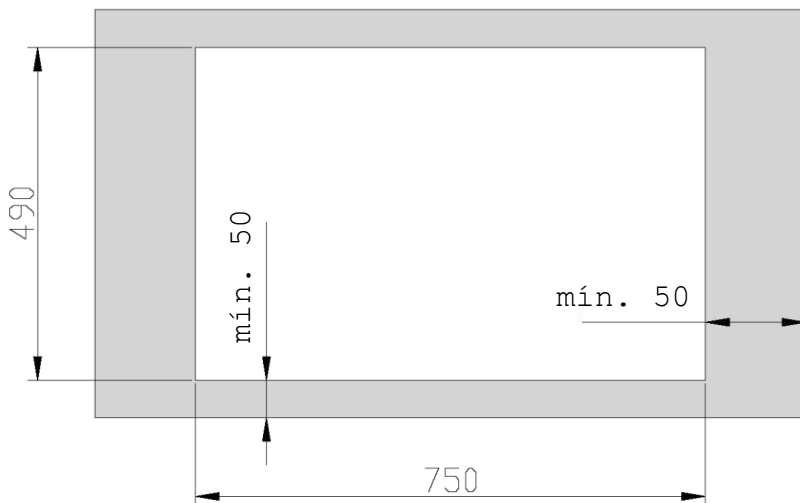
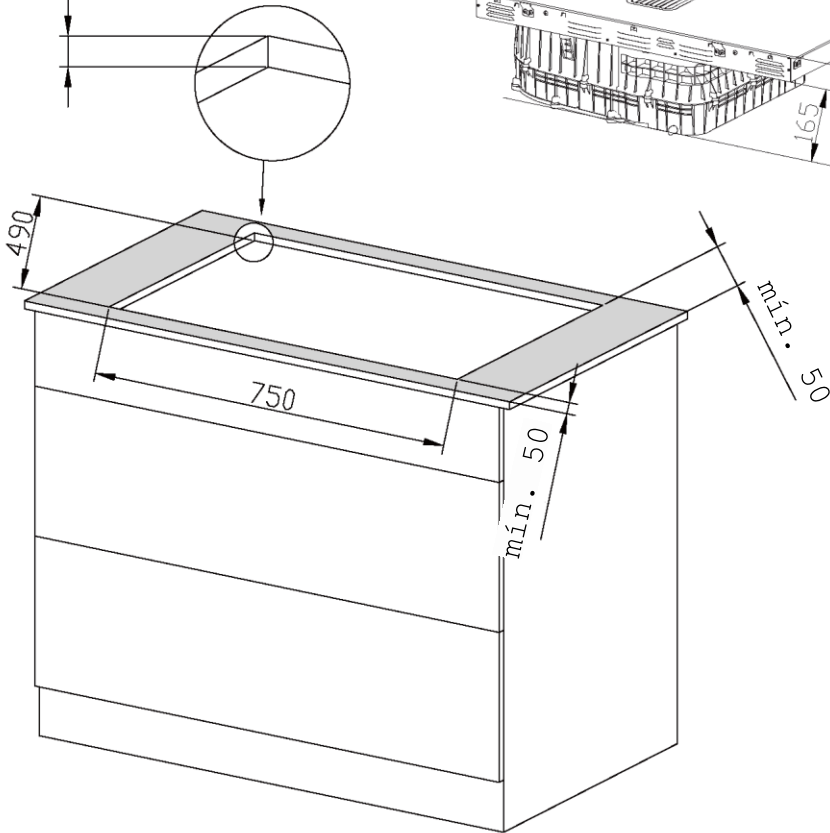
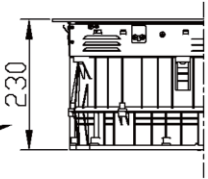
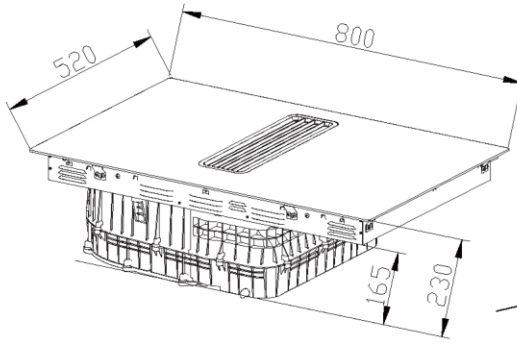


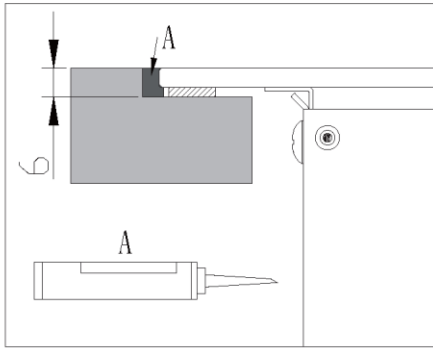


Inst.A

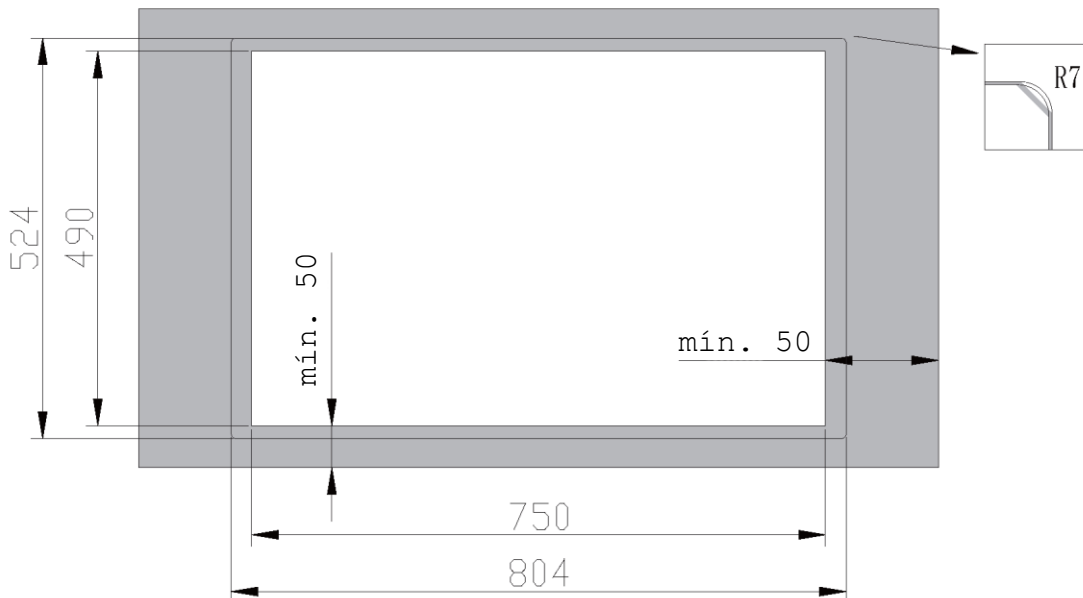
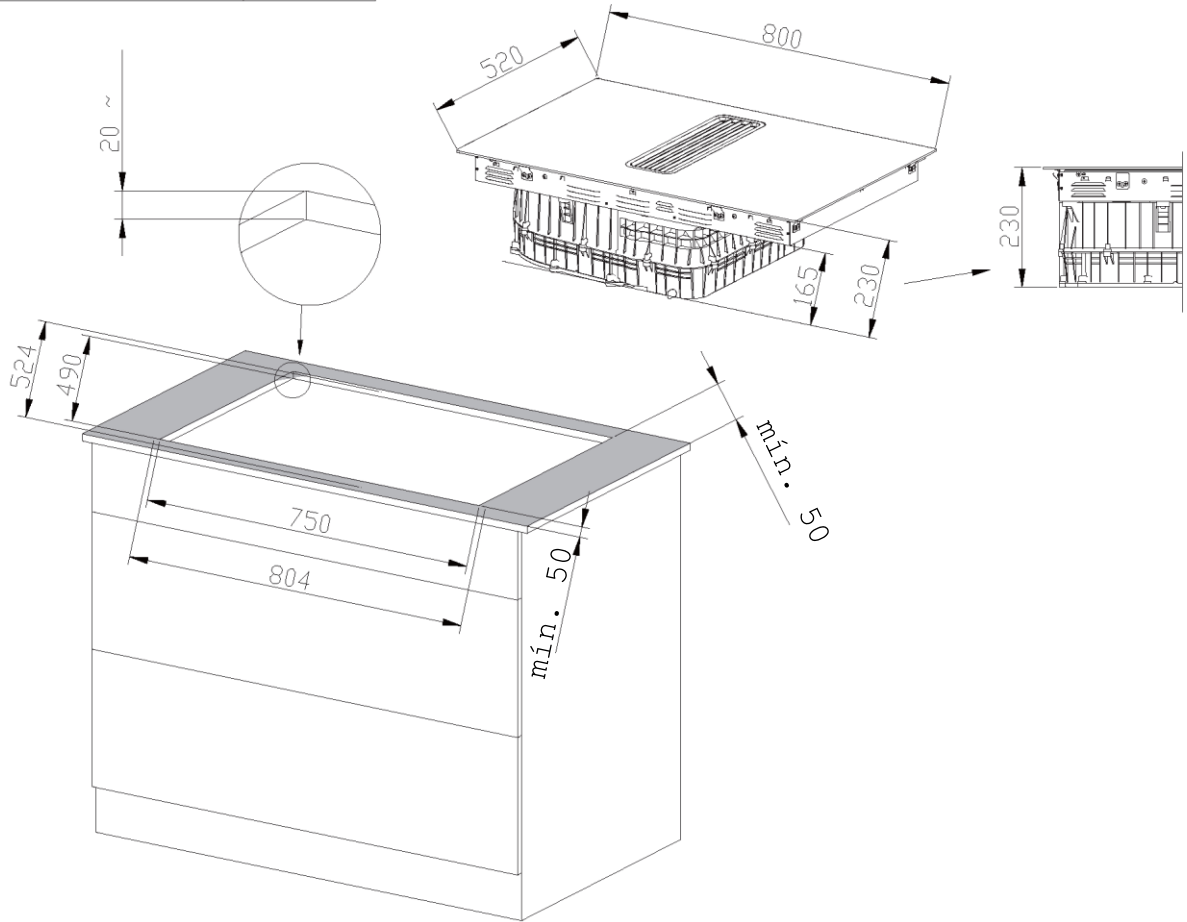


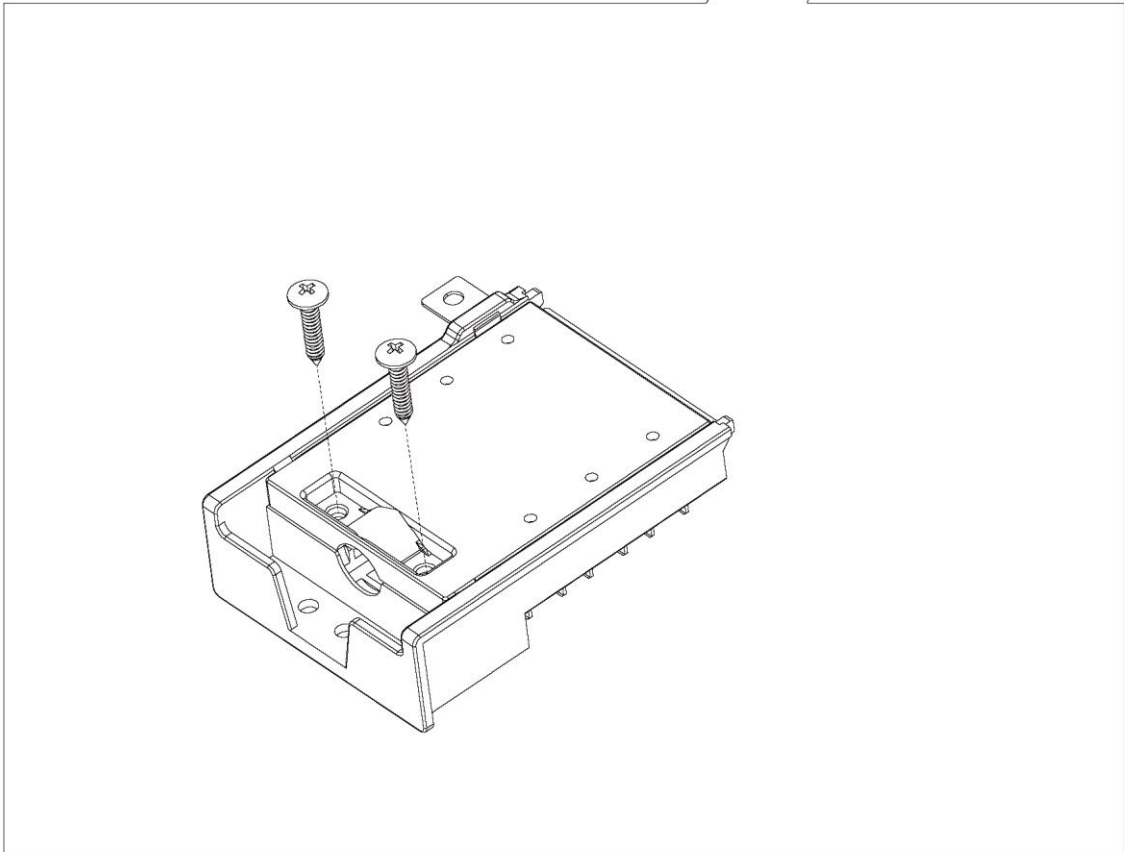
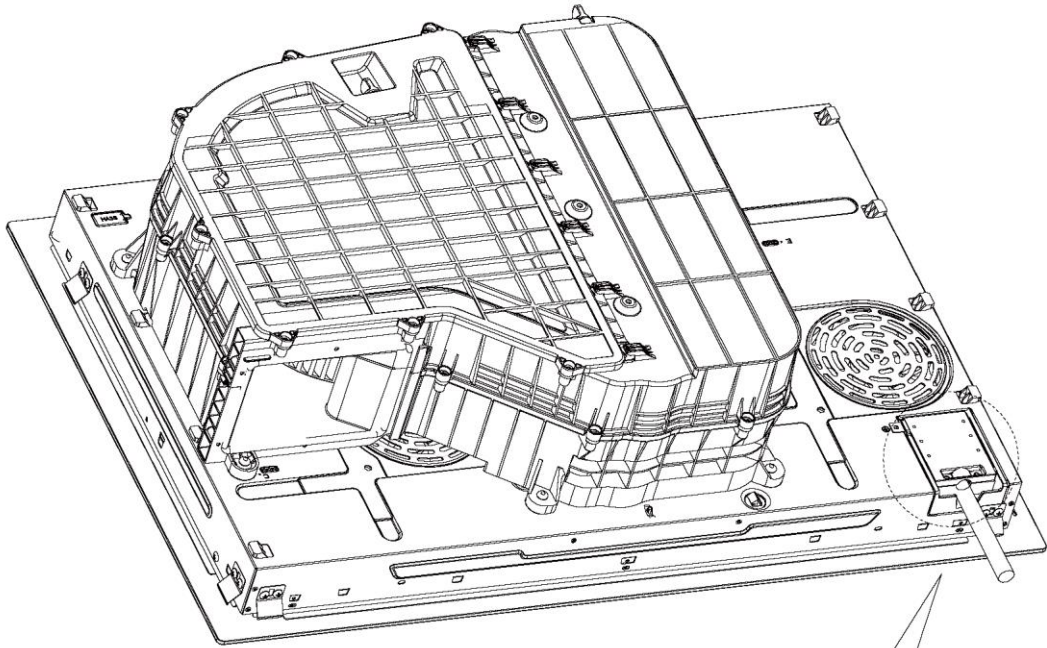
20 ~ 30

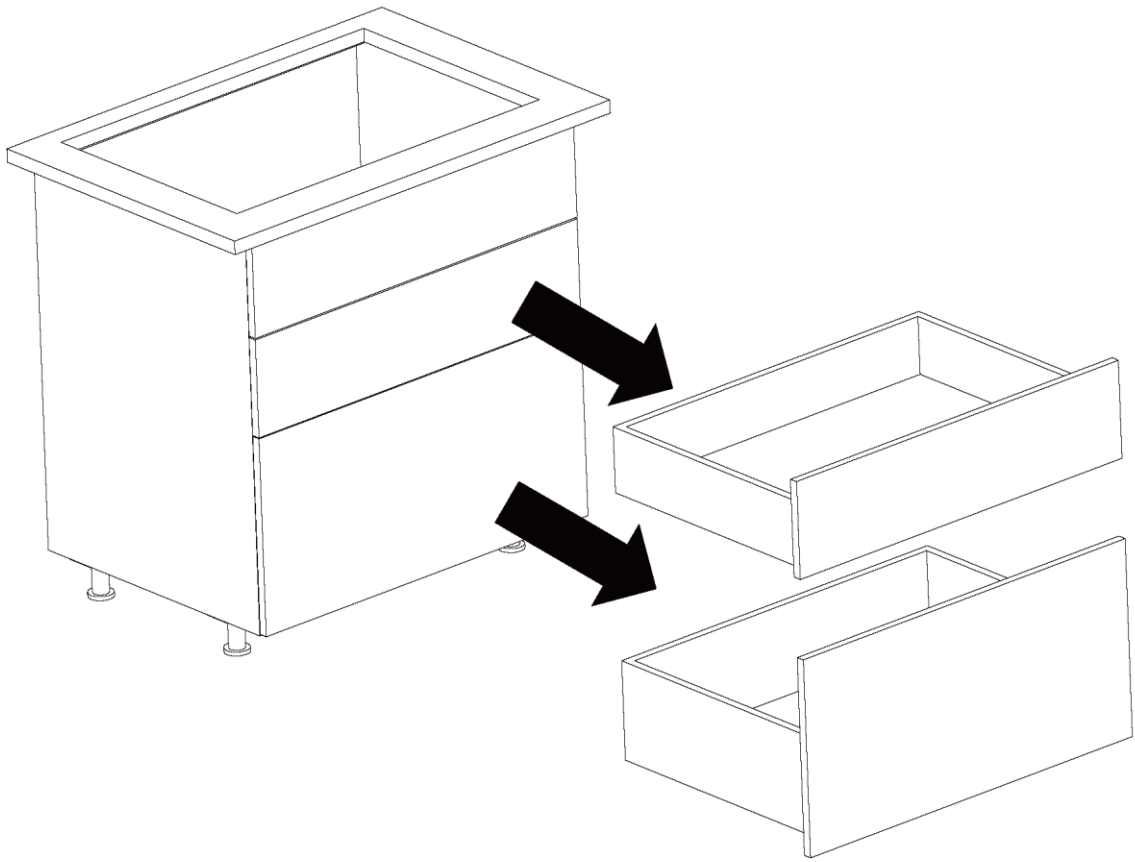




Inst.B

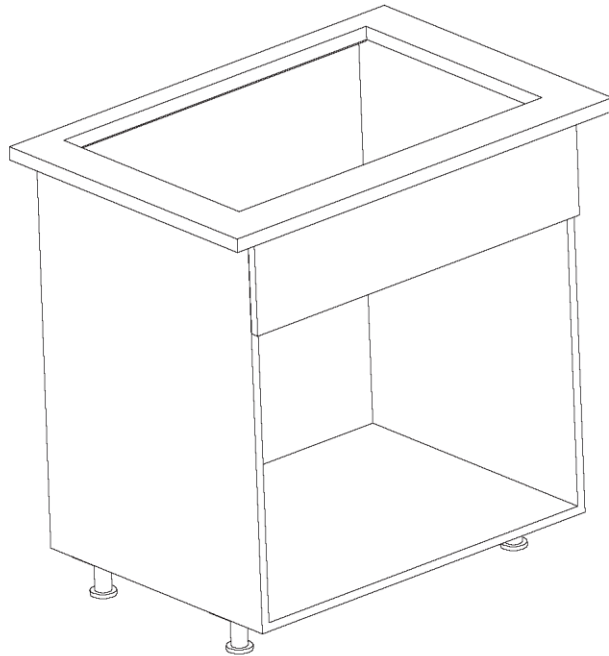




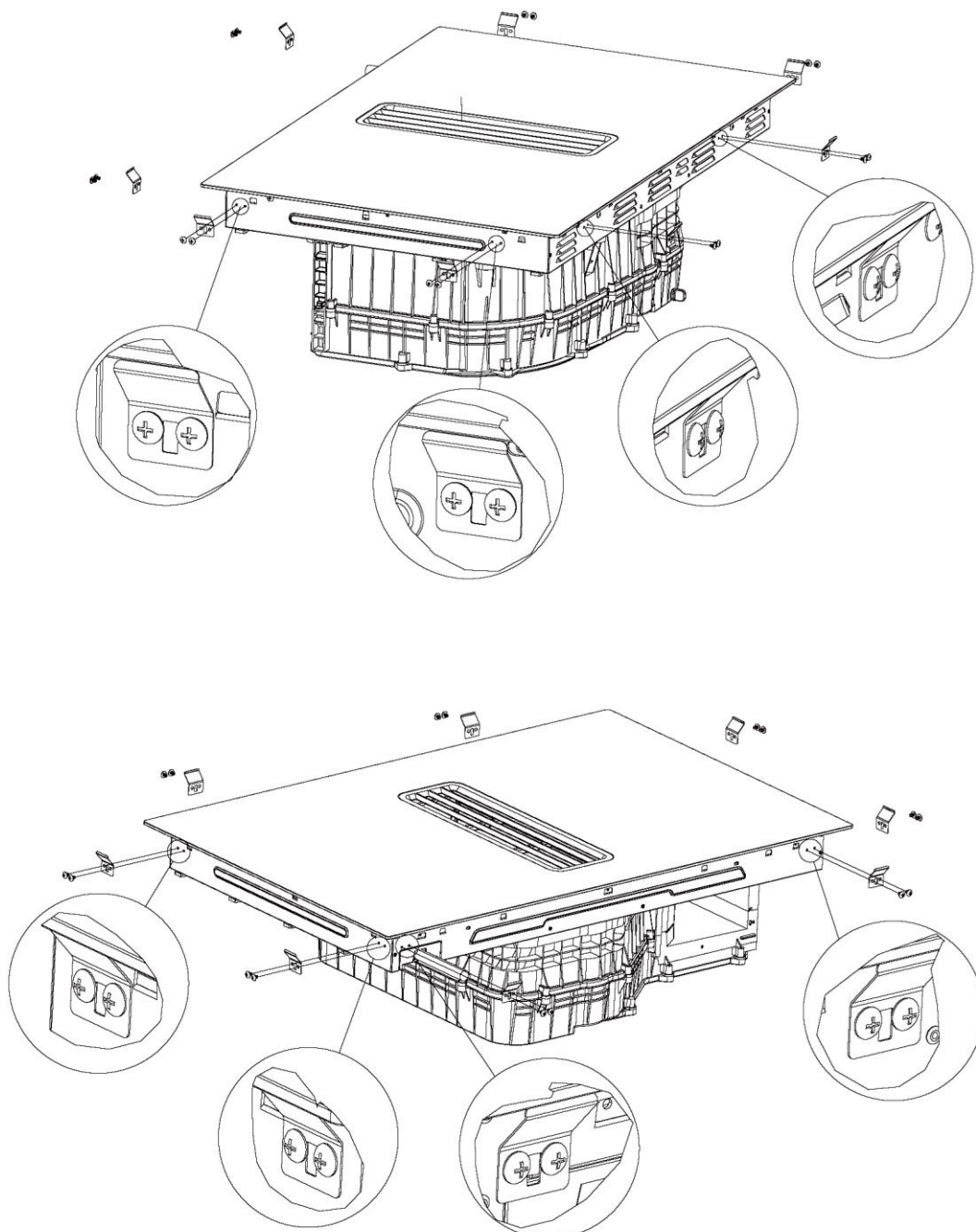
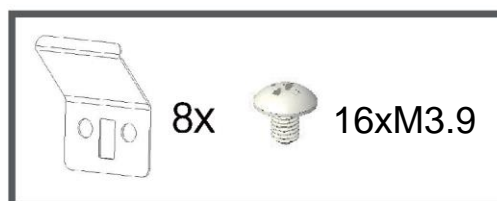


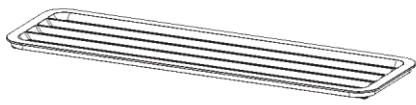
---

**OK!**

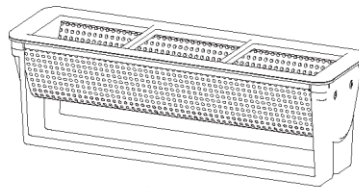


## Instalar o defletor no fogão





1x

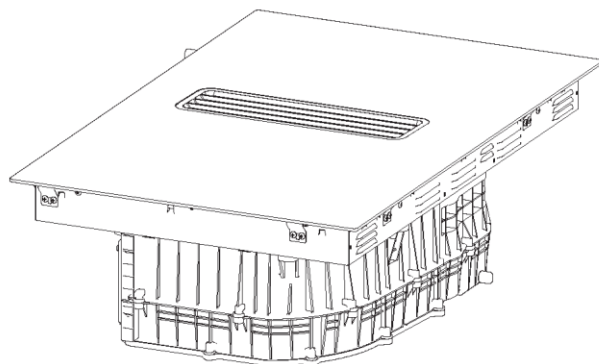
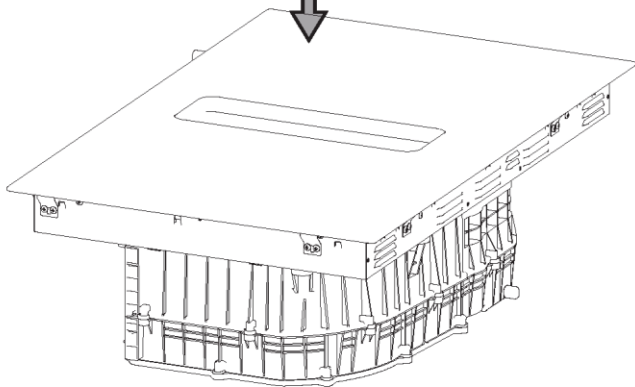
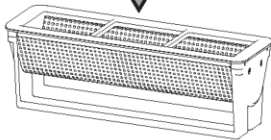


1x

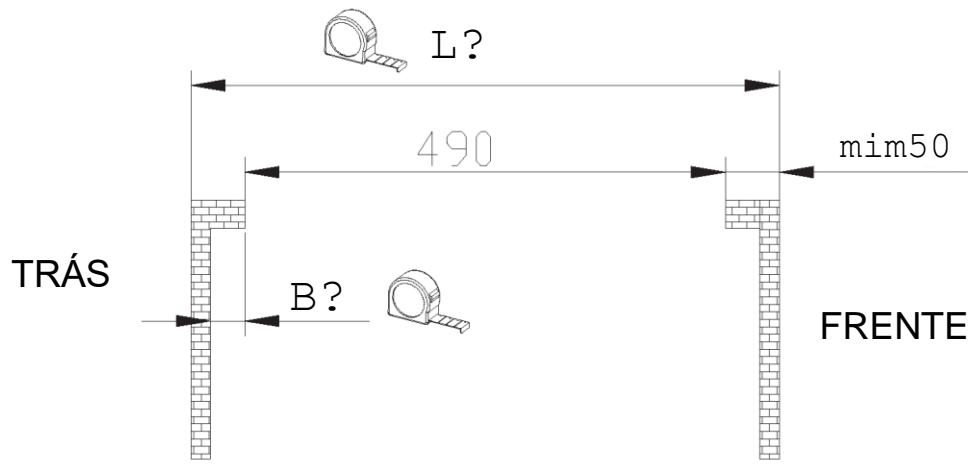
②



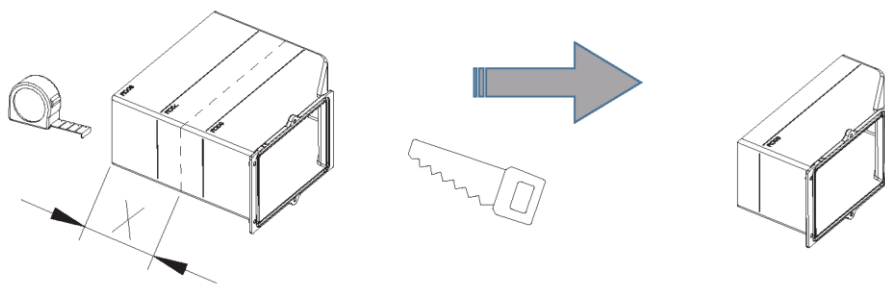
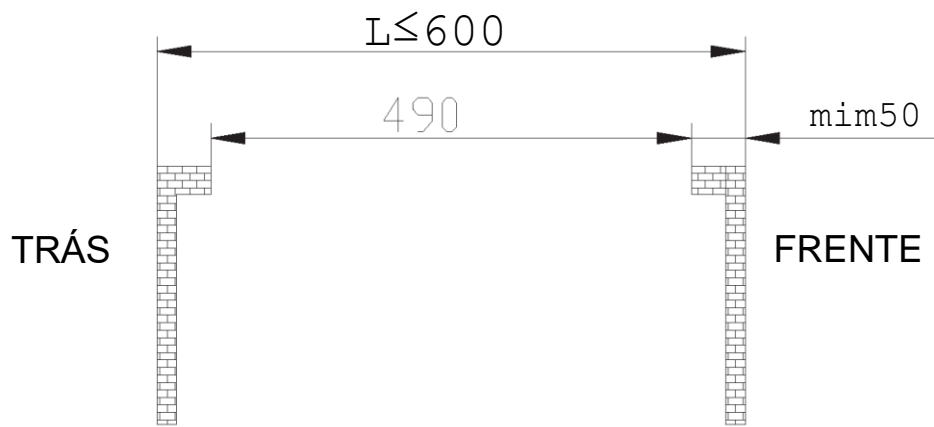
①



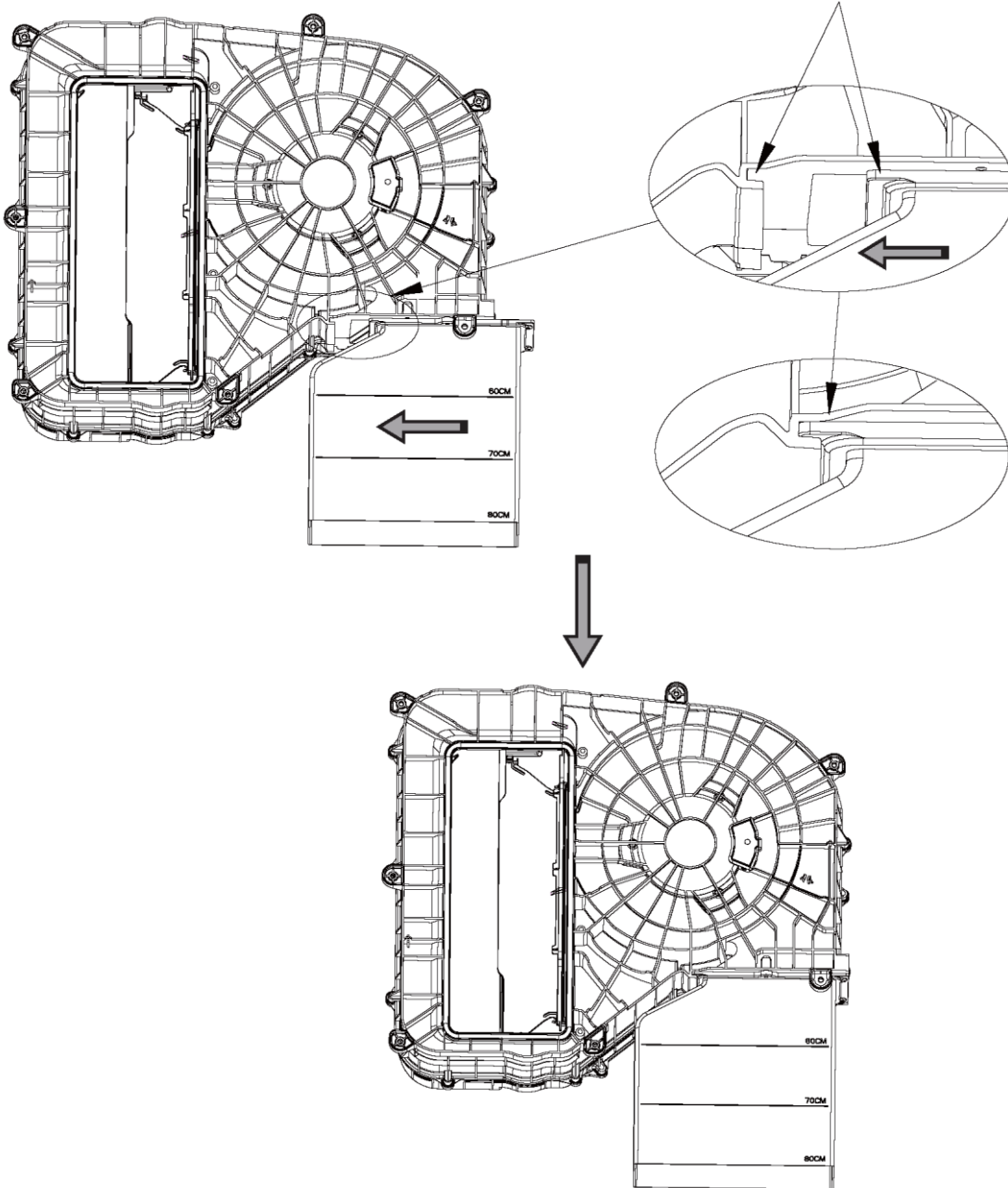
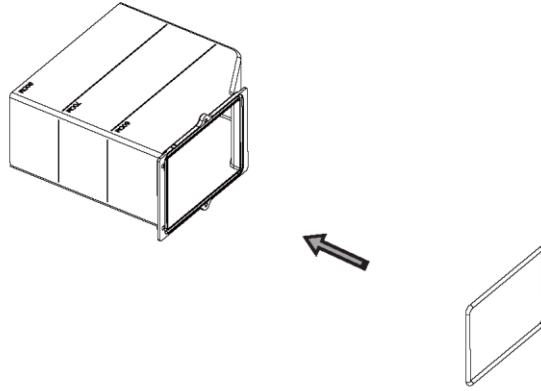
**OK!**



ⓘ S1:  $L \leq 600$

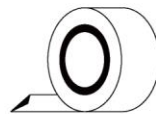
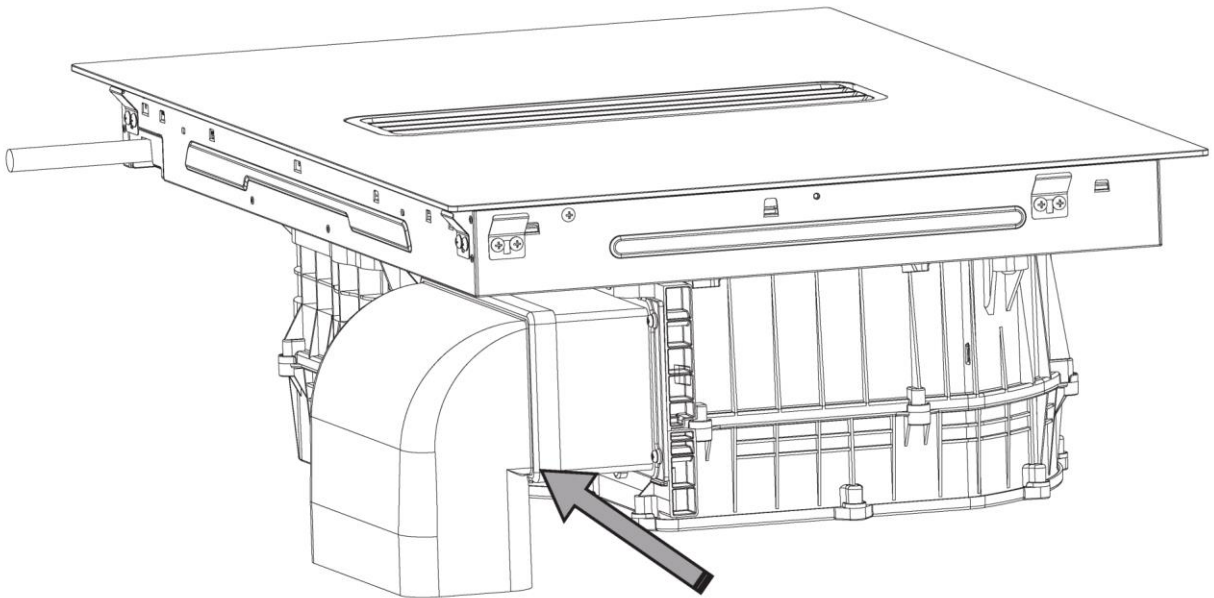
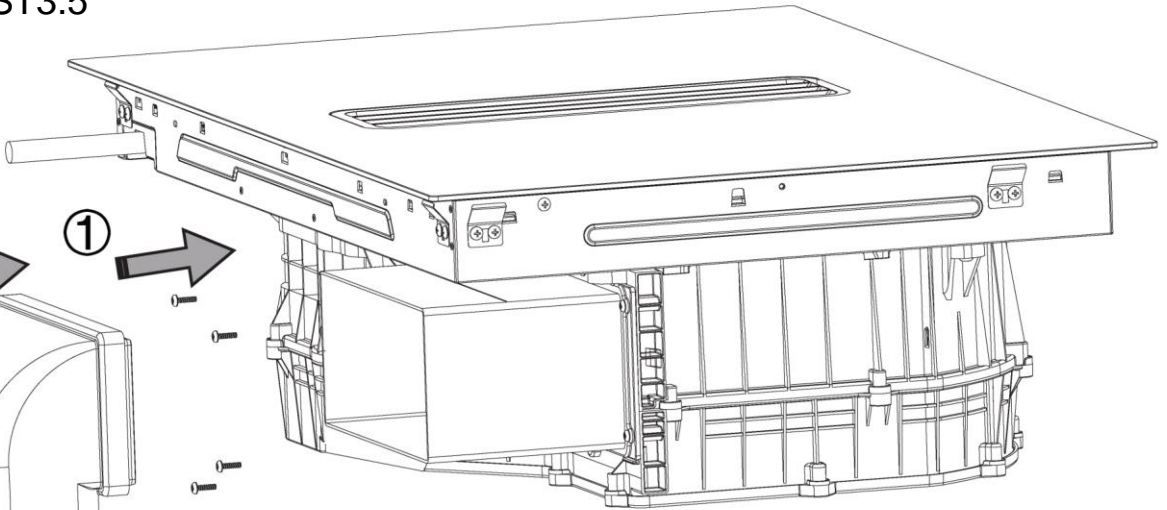
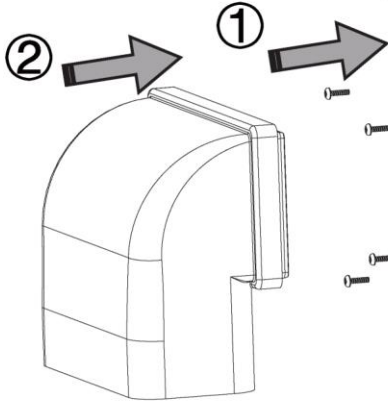


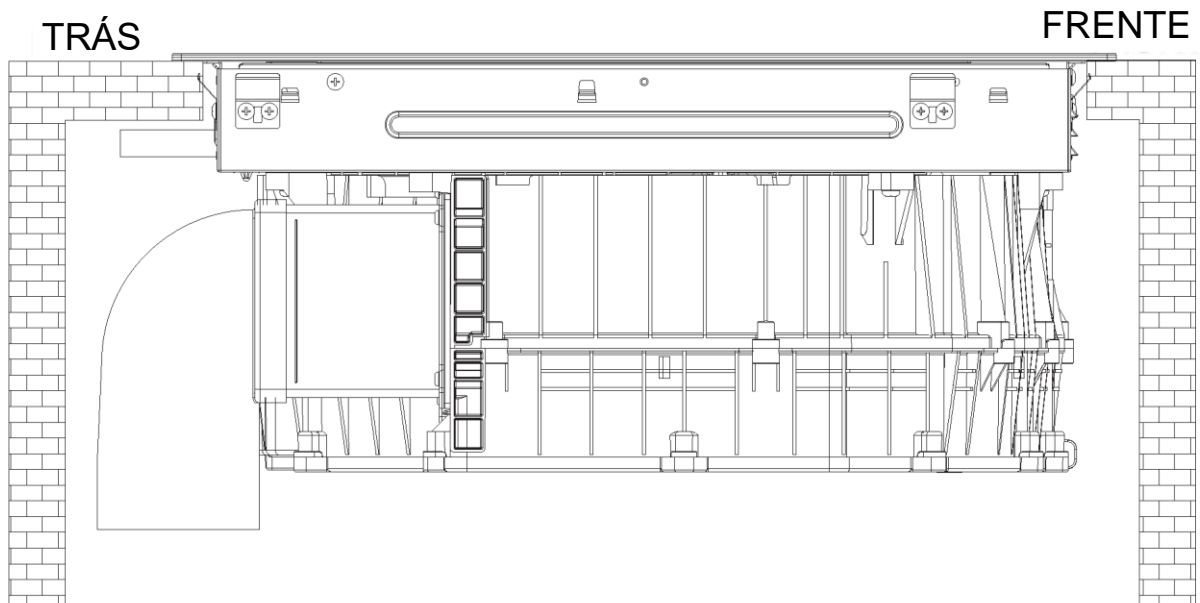
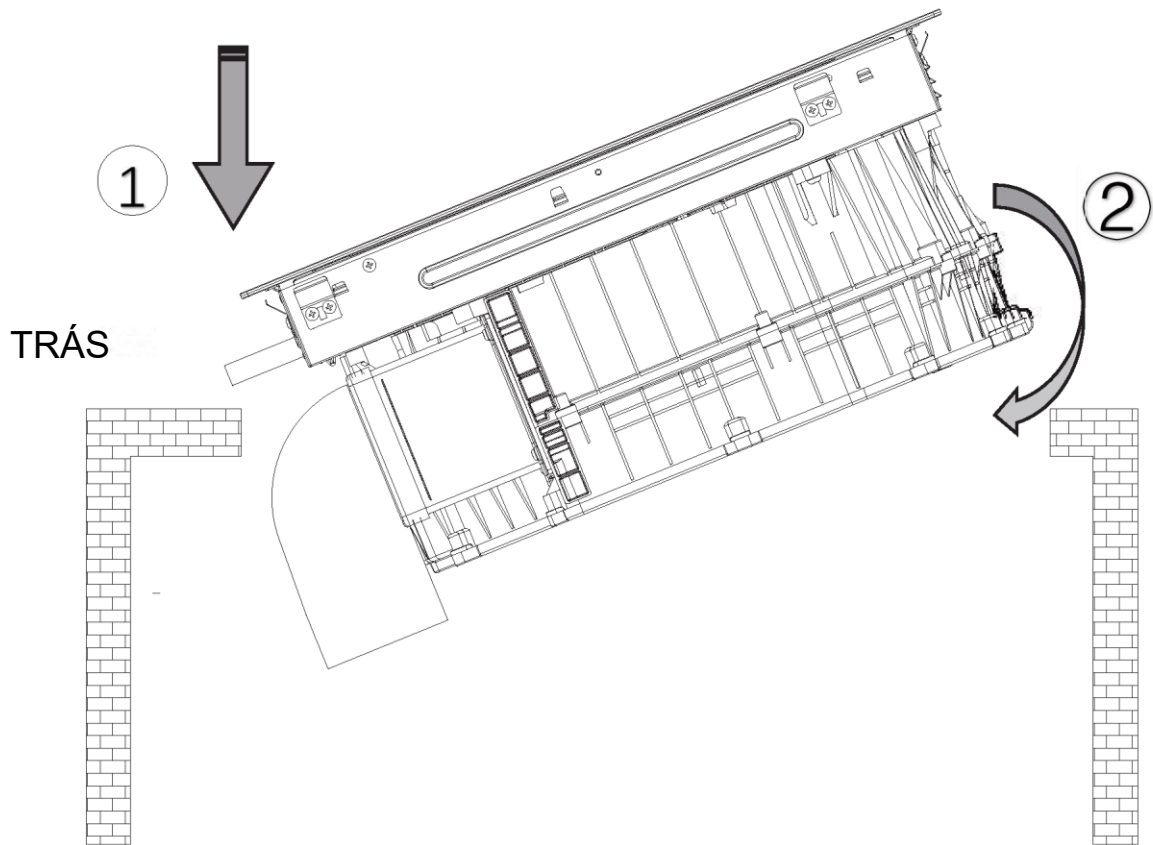
$X=186-B$



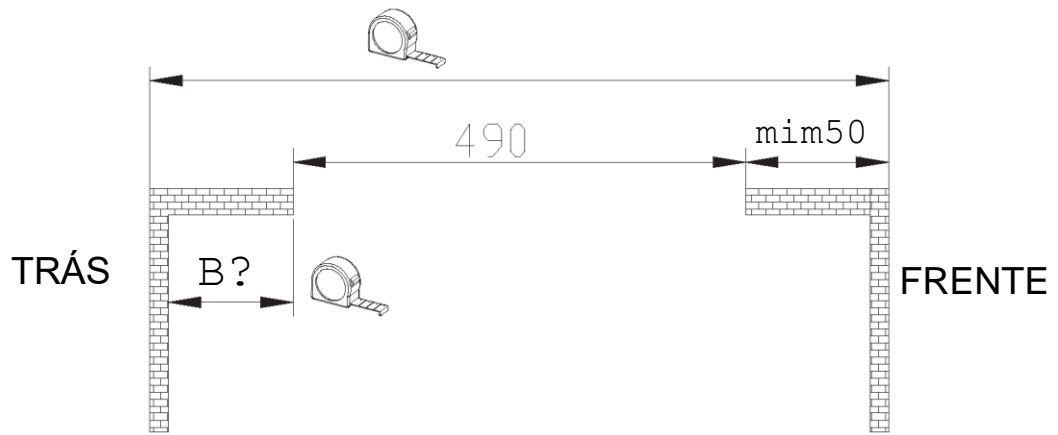


4xST3.5

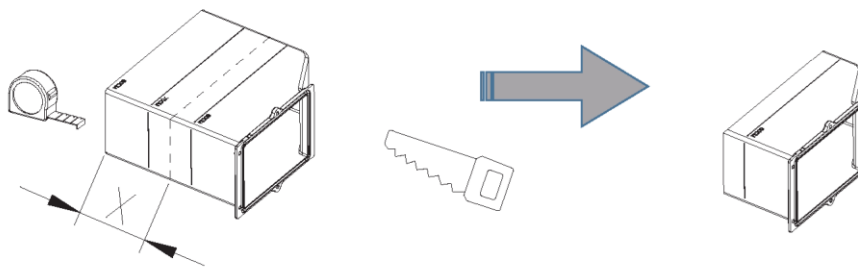
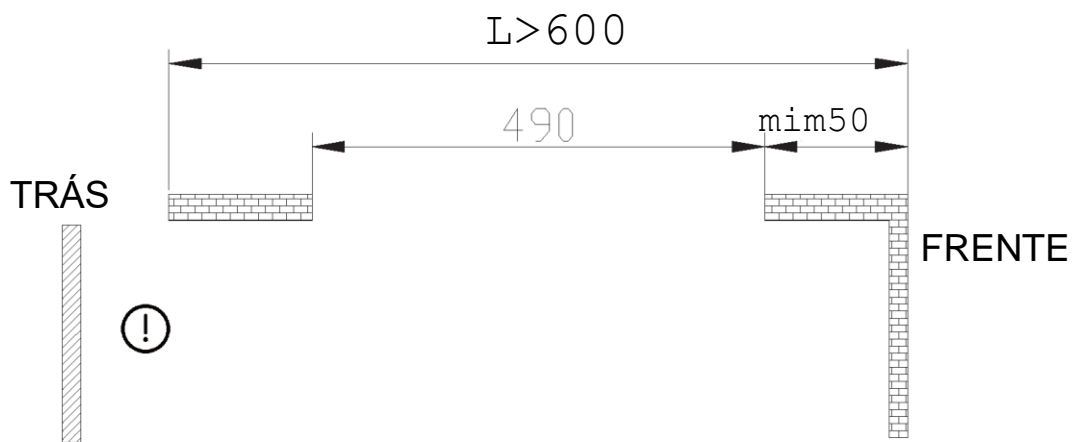




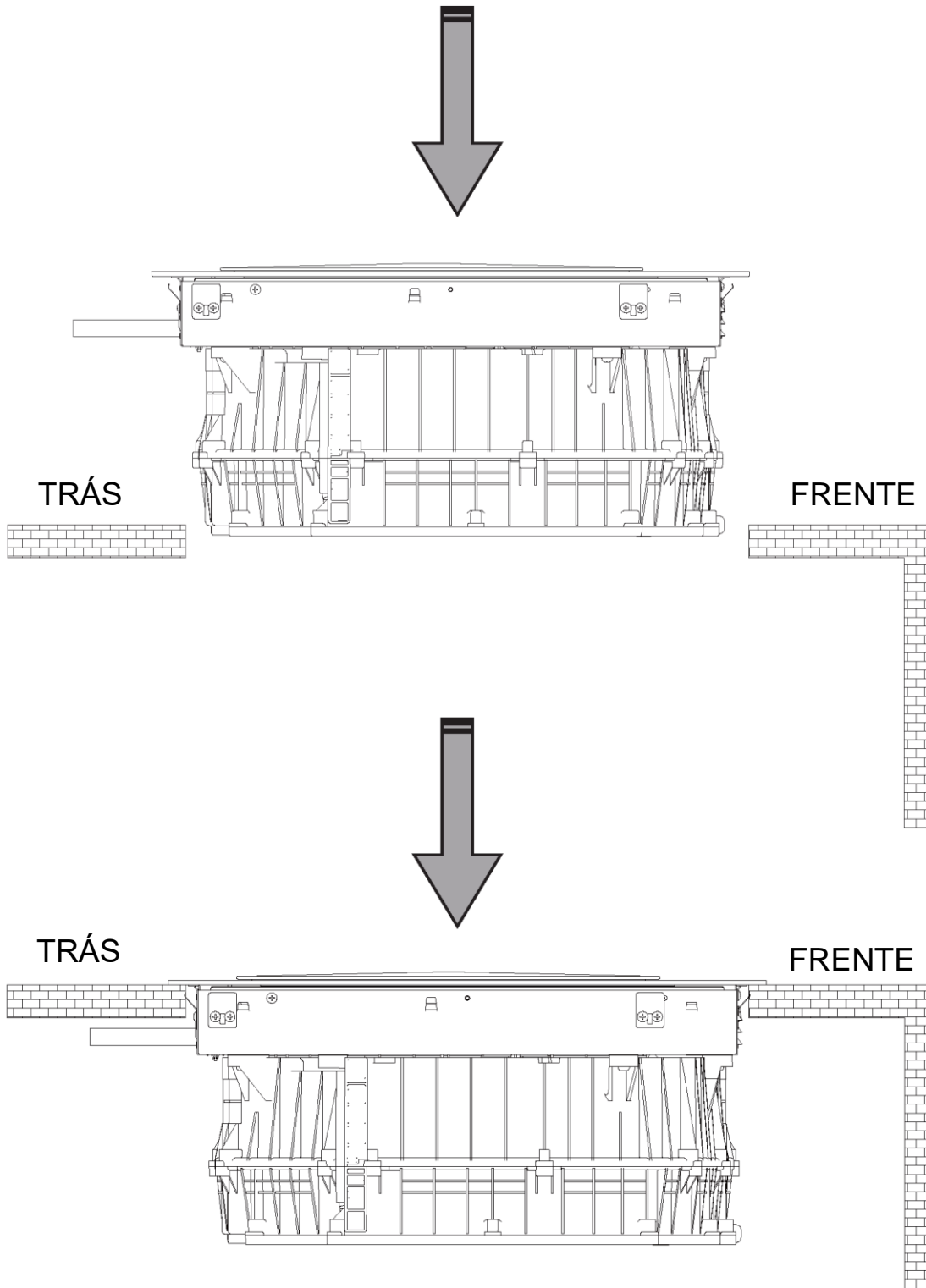
**OK!**

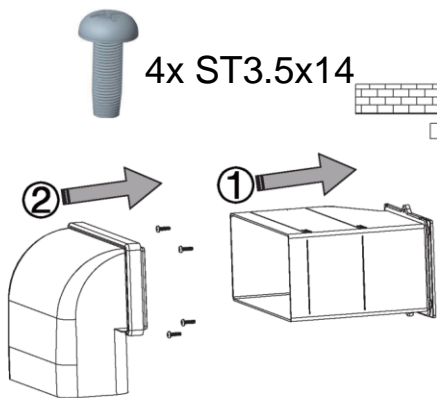
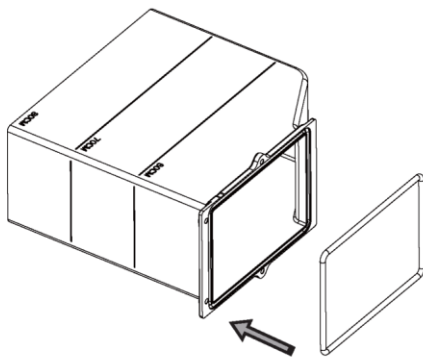


ⓘ S2:  $L > 600$

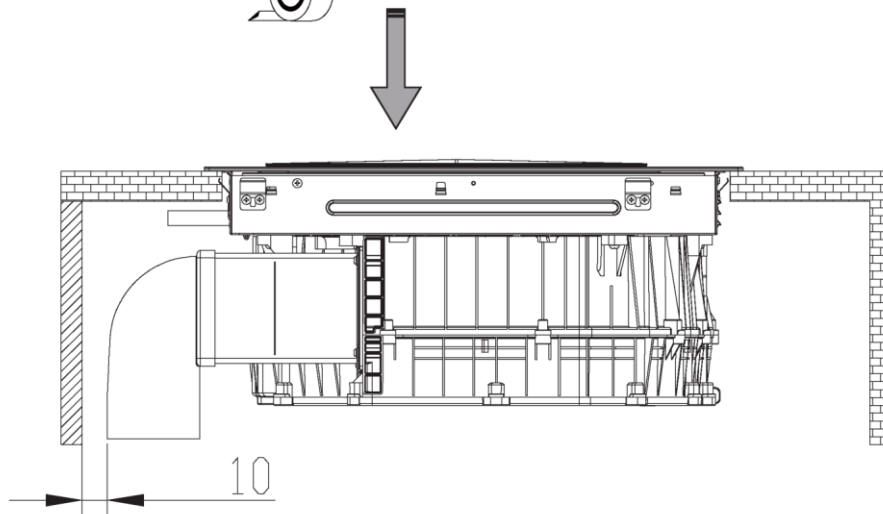
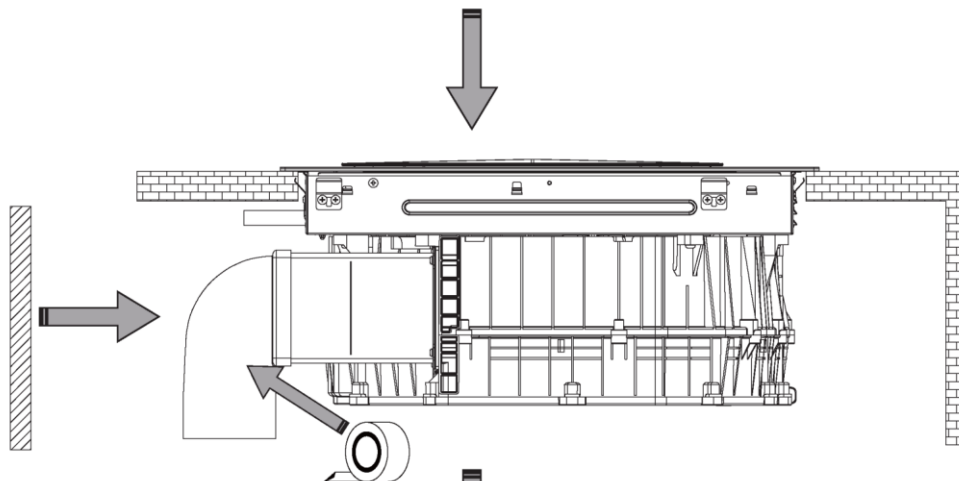
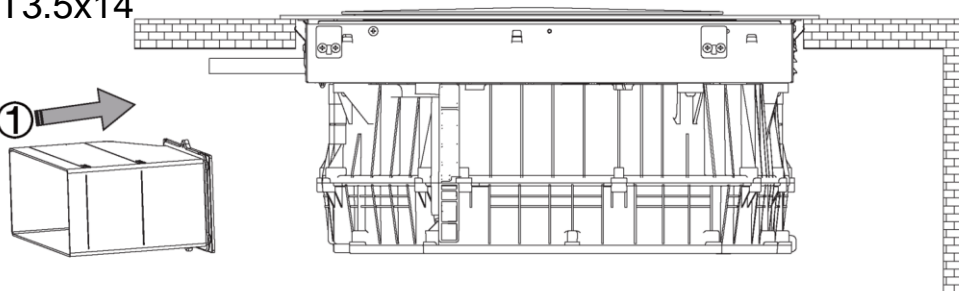


$X=186-B$

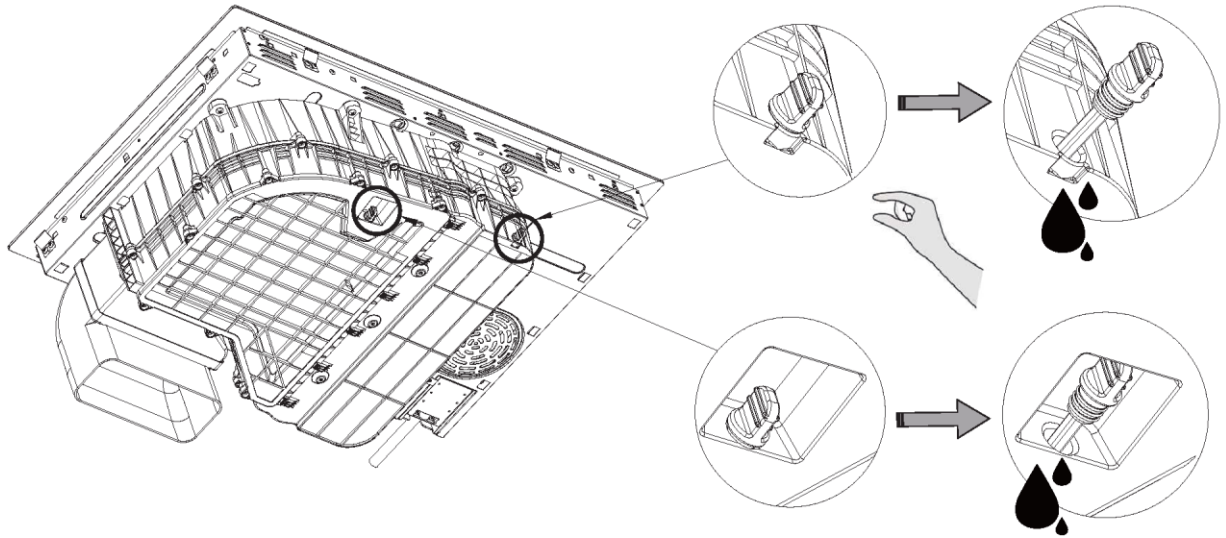




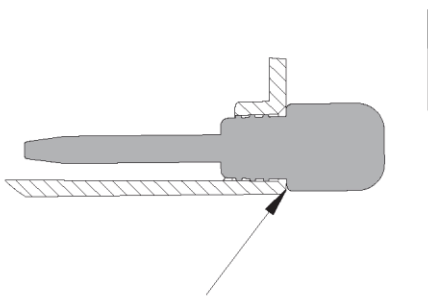
4x ST3.5x14



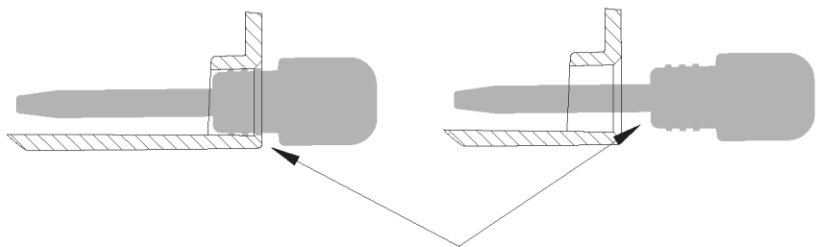
Quando é necessário  
drenar a água



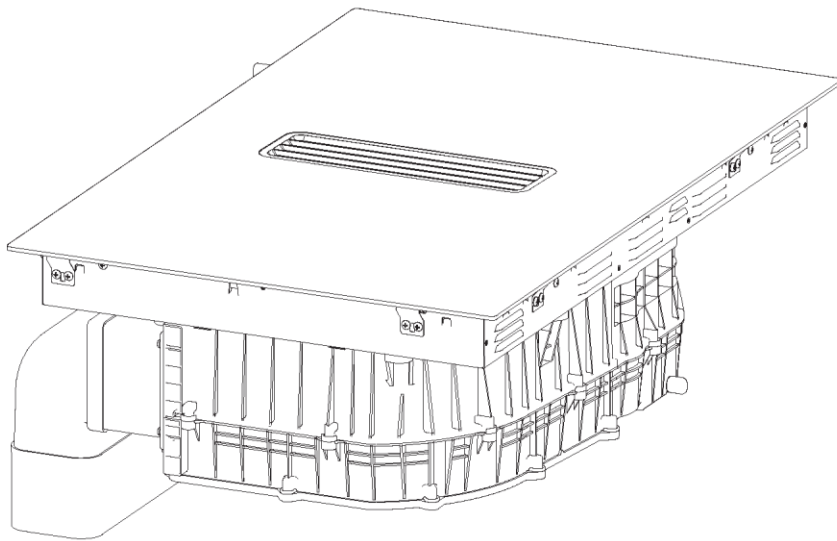
Depois de esvaziar a água ou  
de instalar o equipamento,  
pressione firmemente o  
tampão de borracha

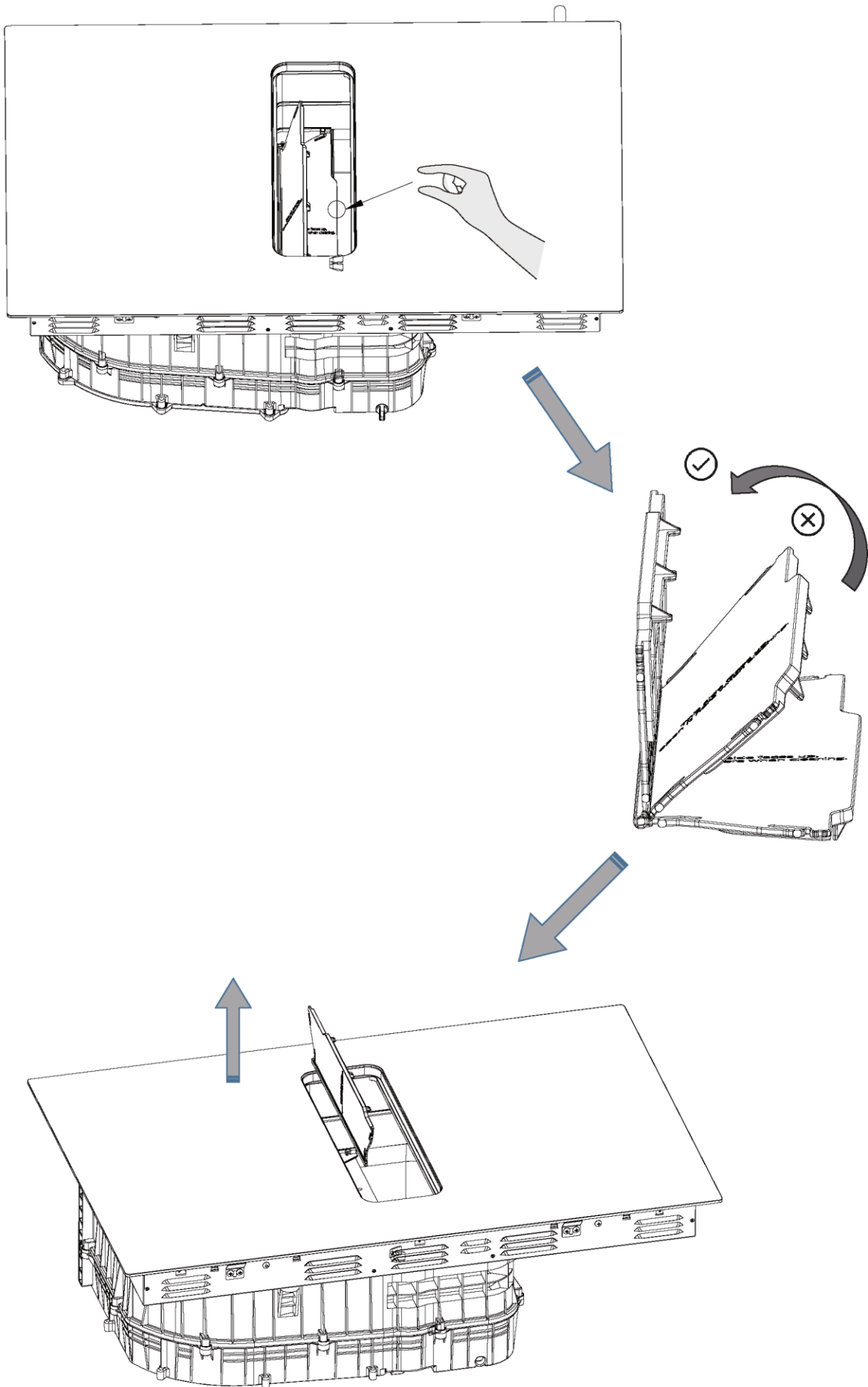


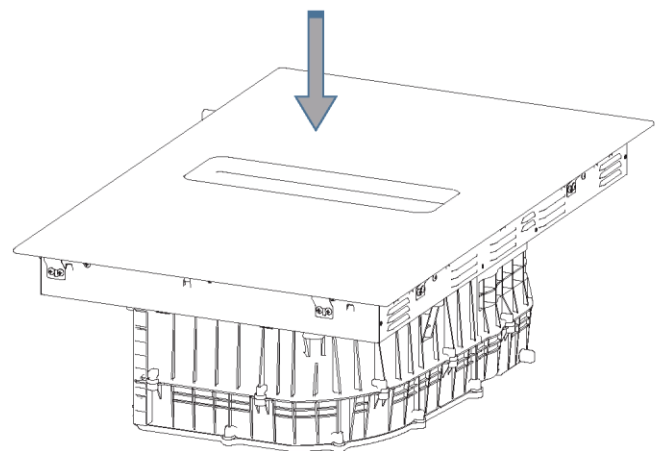
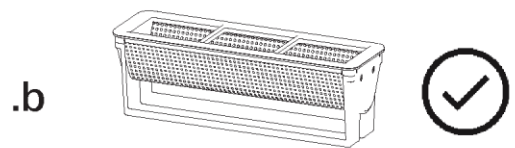
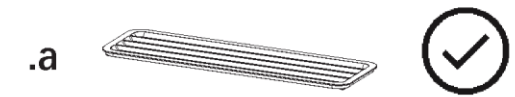
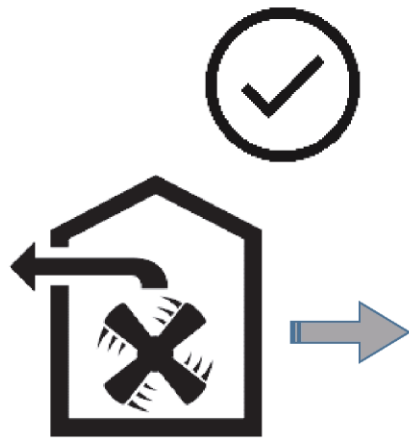
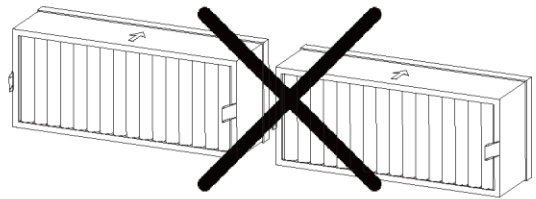
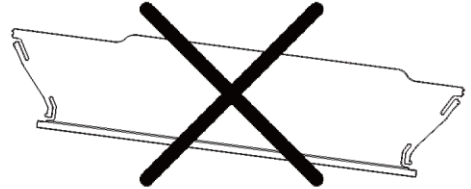
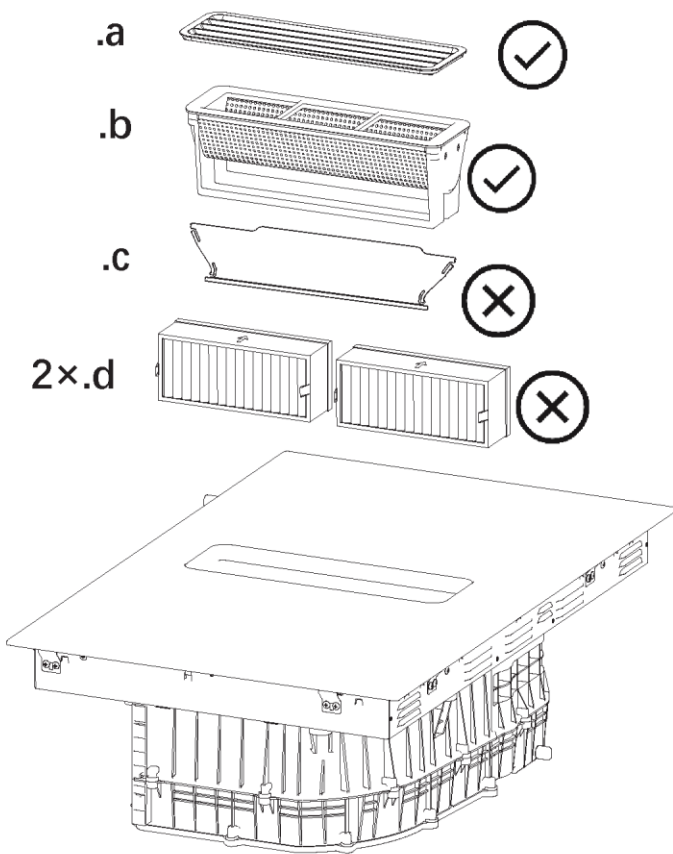
**OK!**

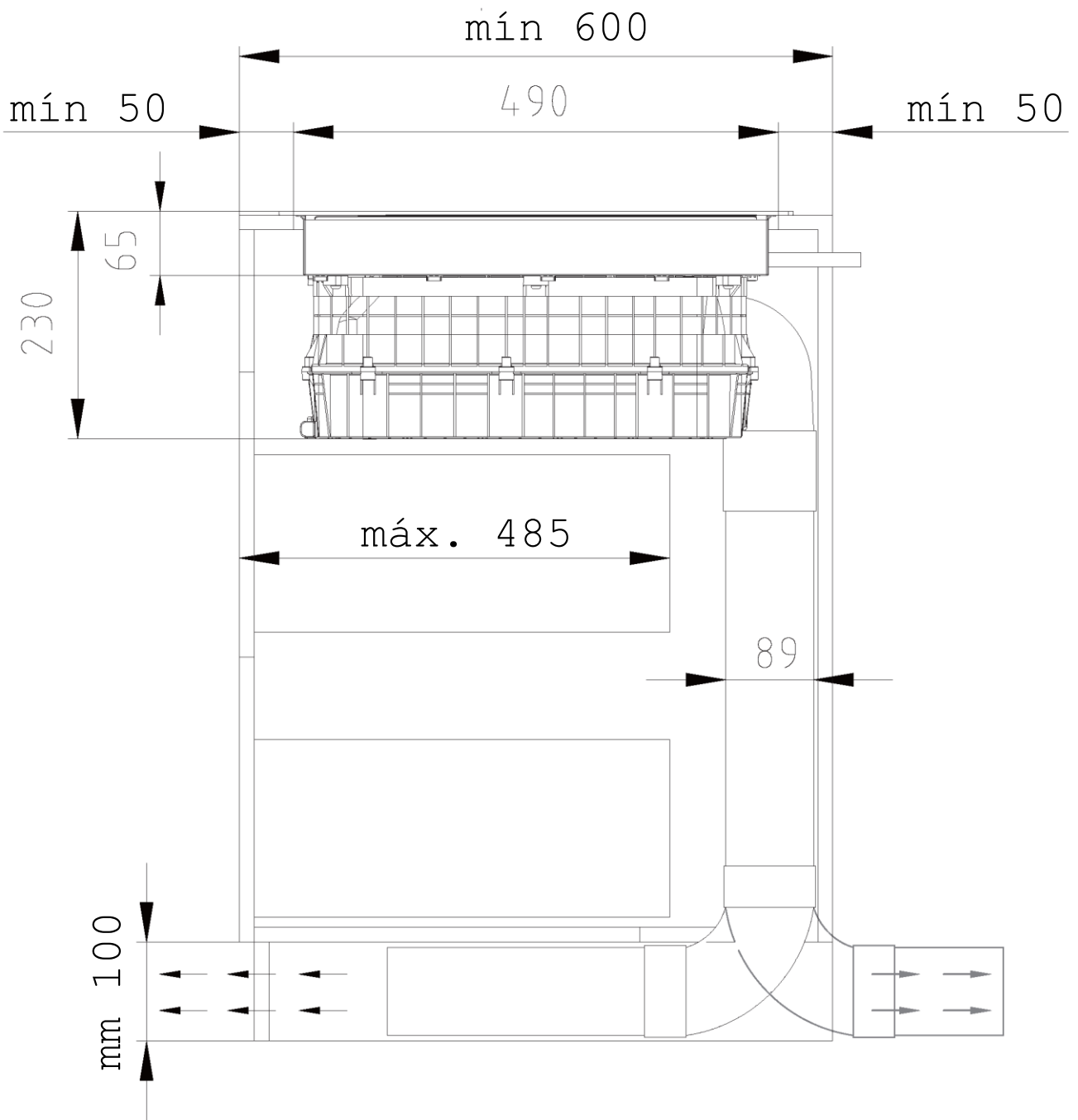


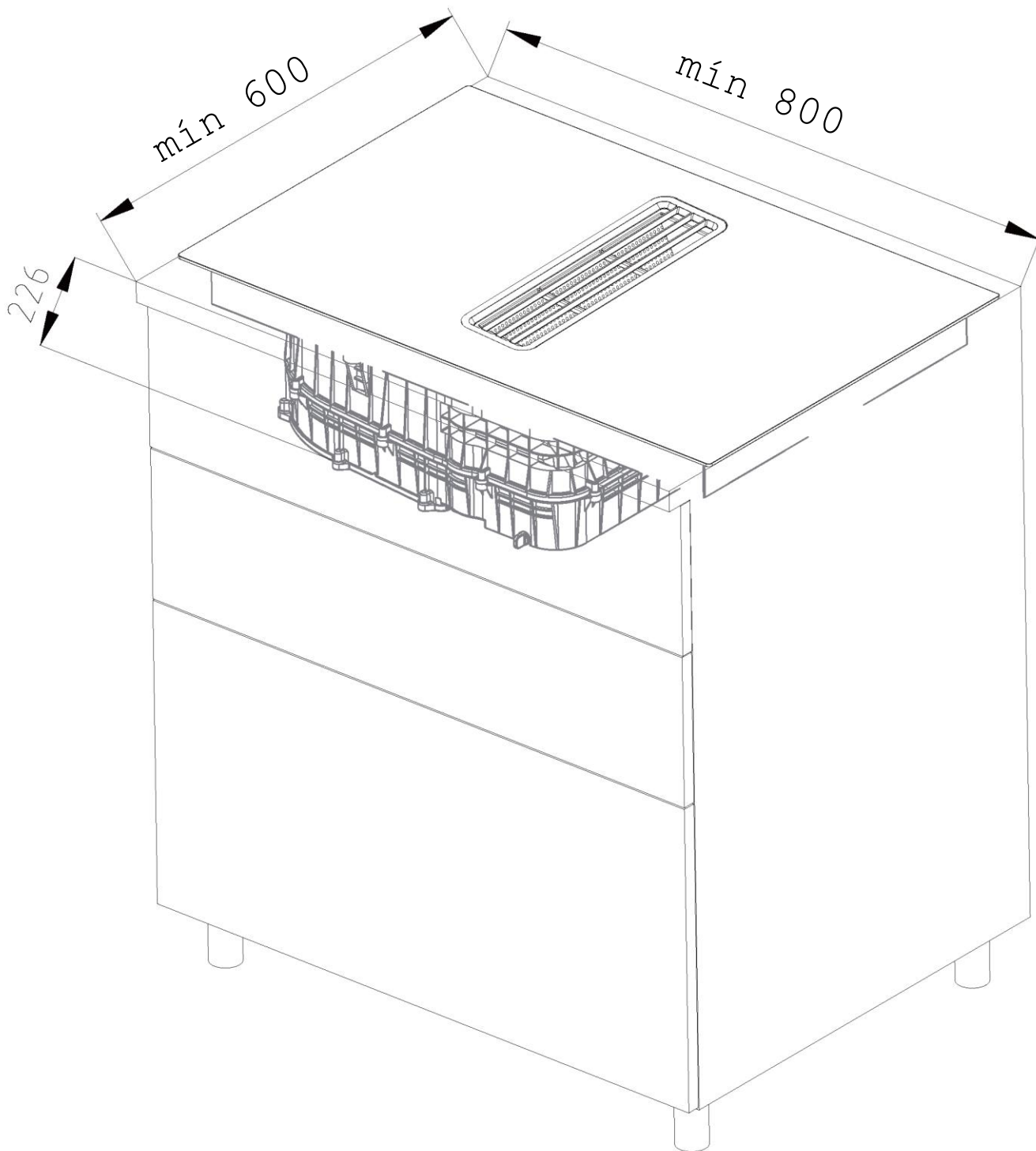
**NG!**



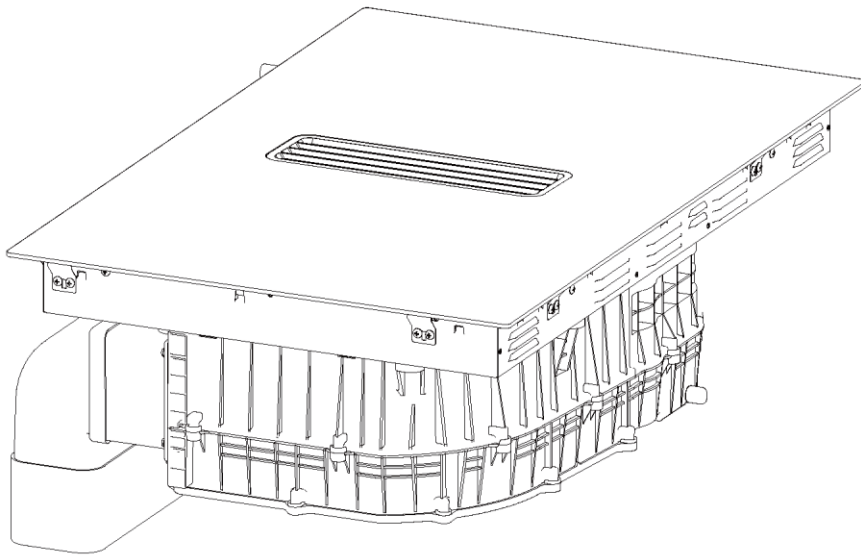


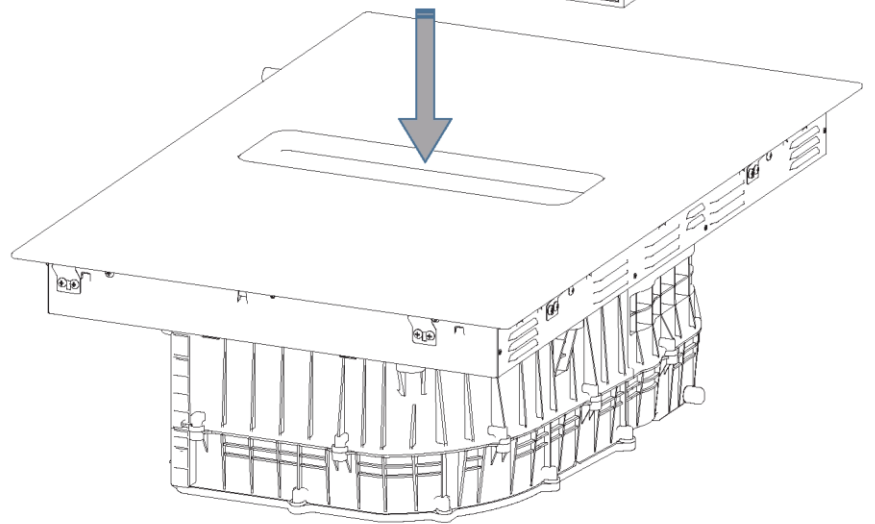
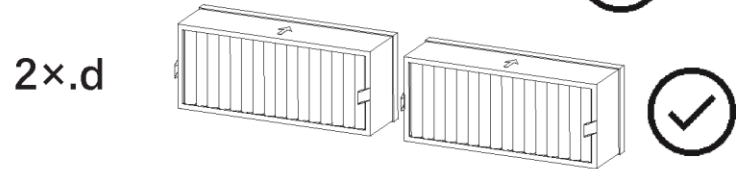
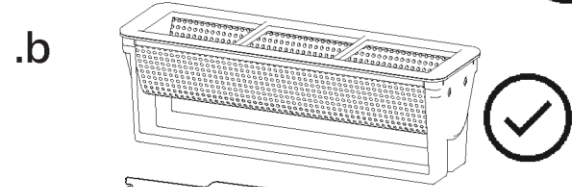
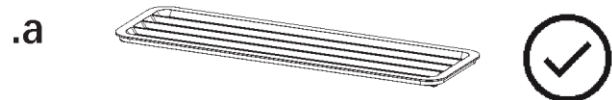
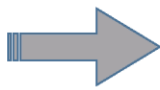


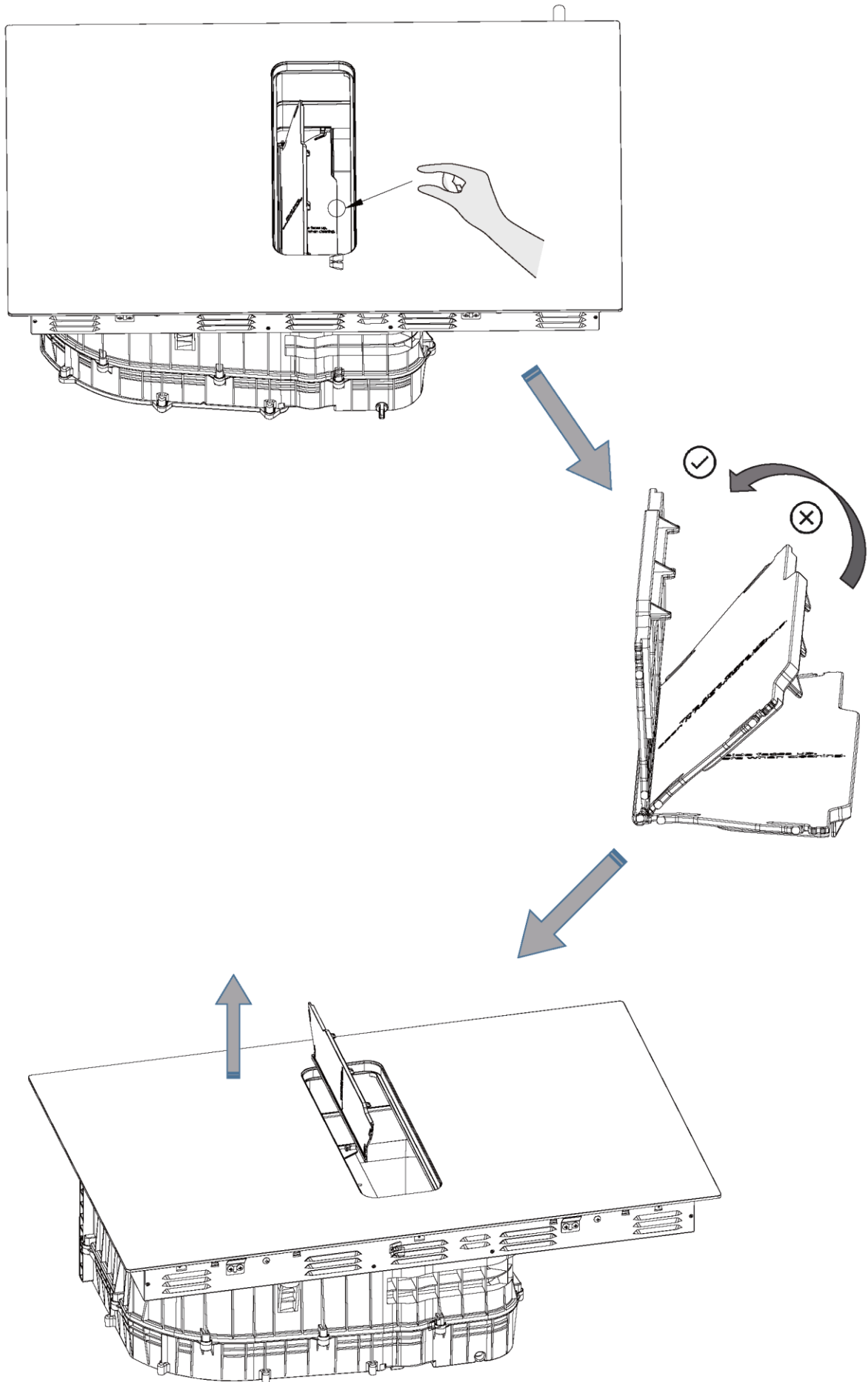


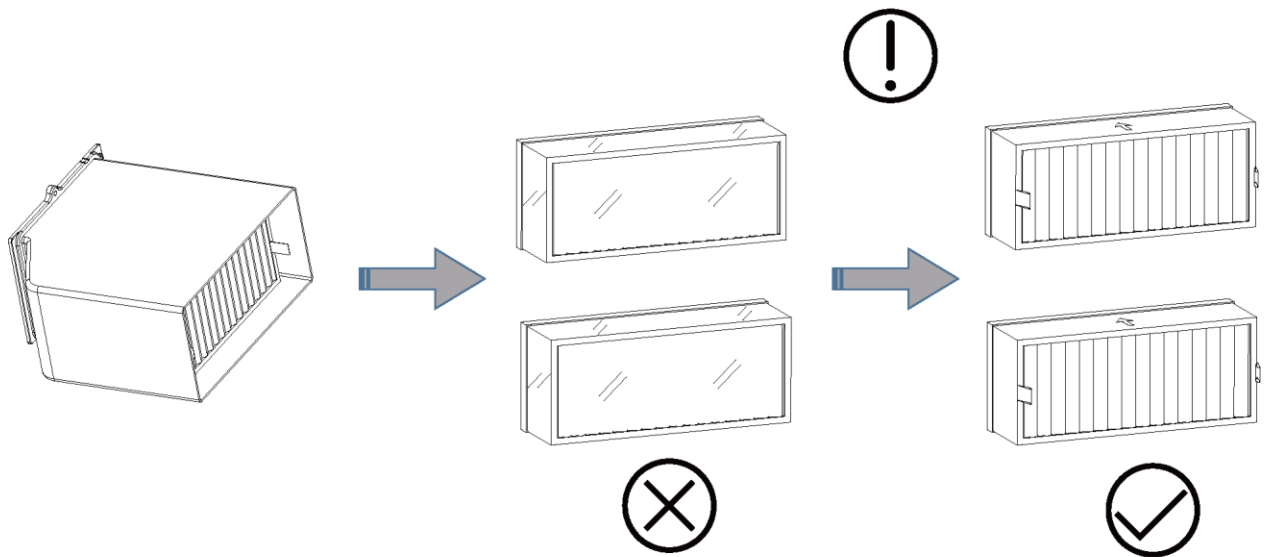


**OK!**

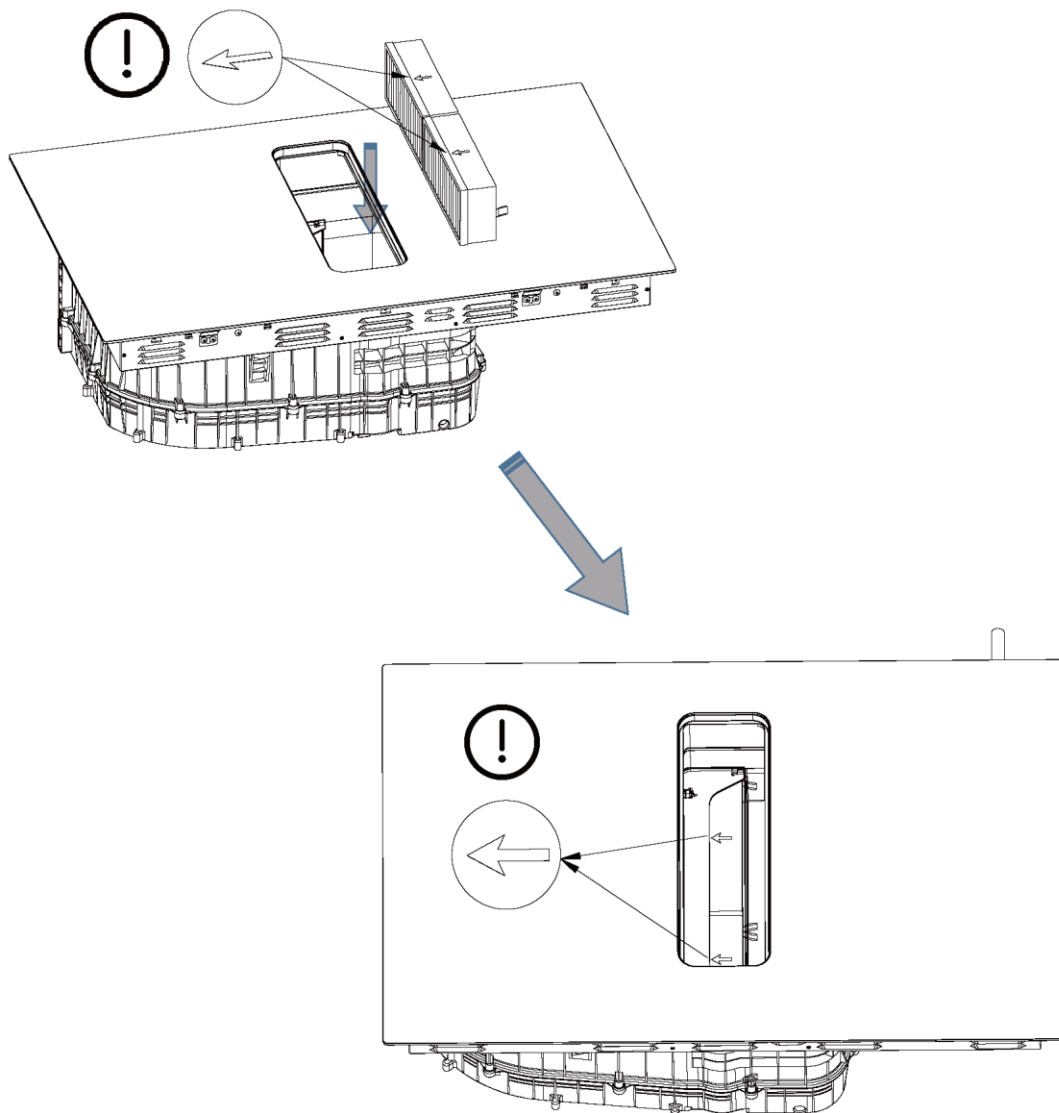


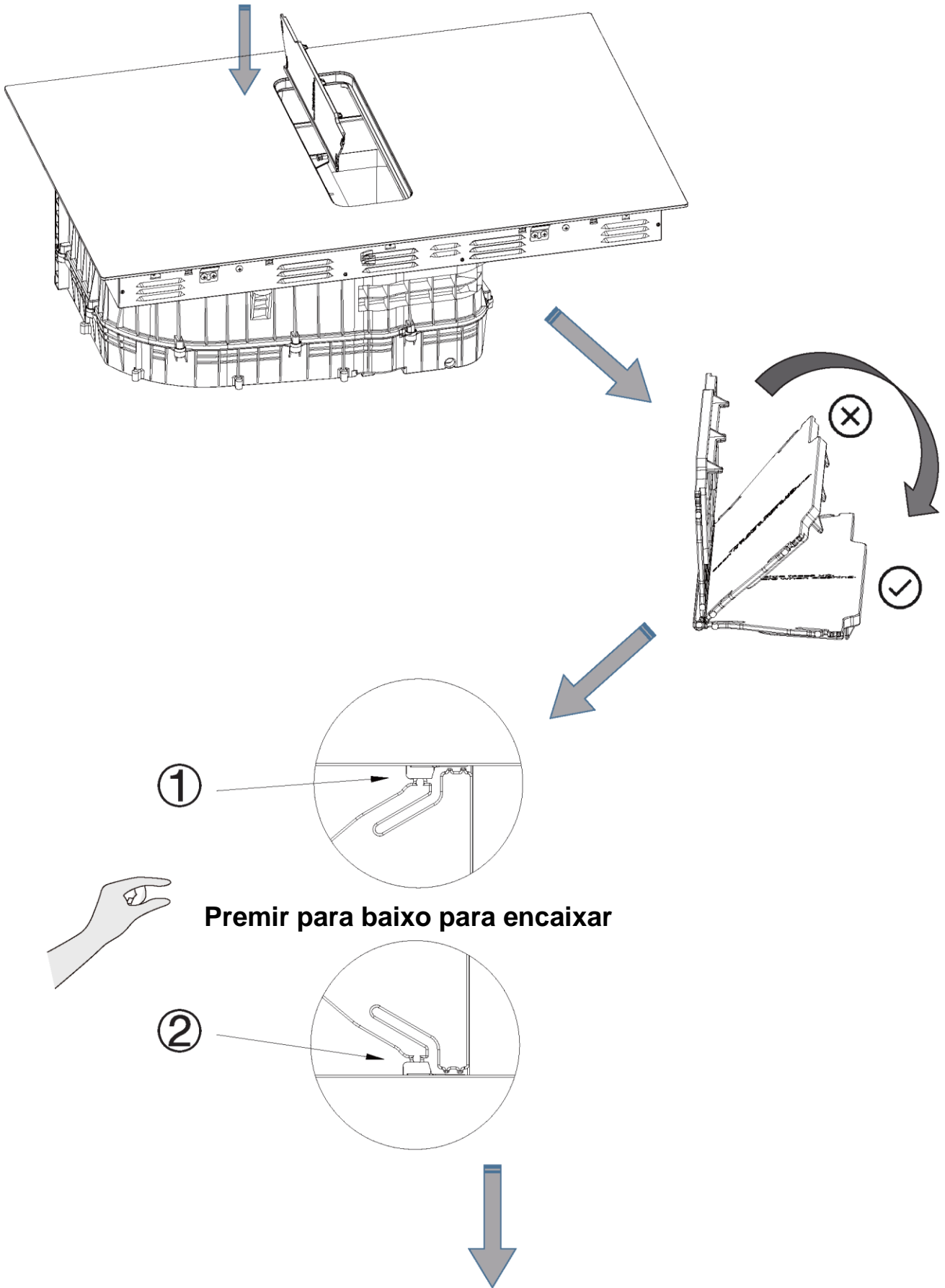


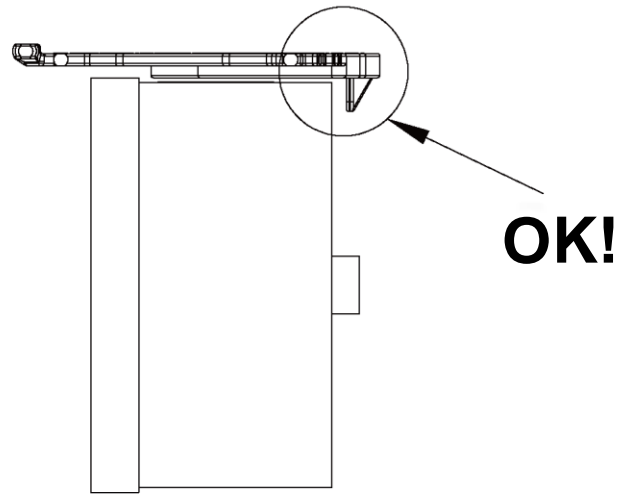
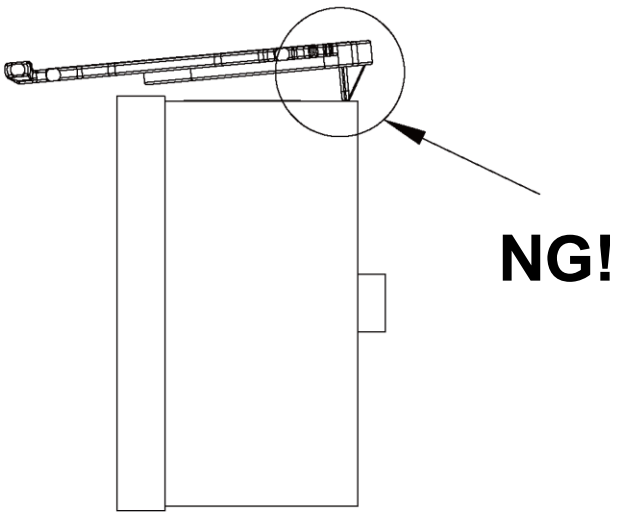
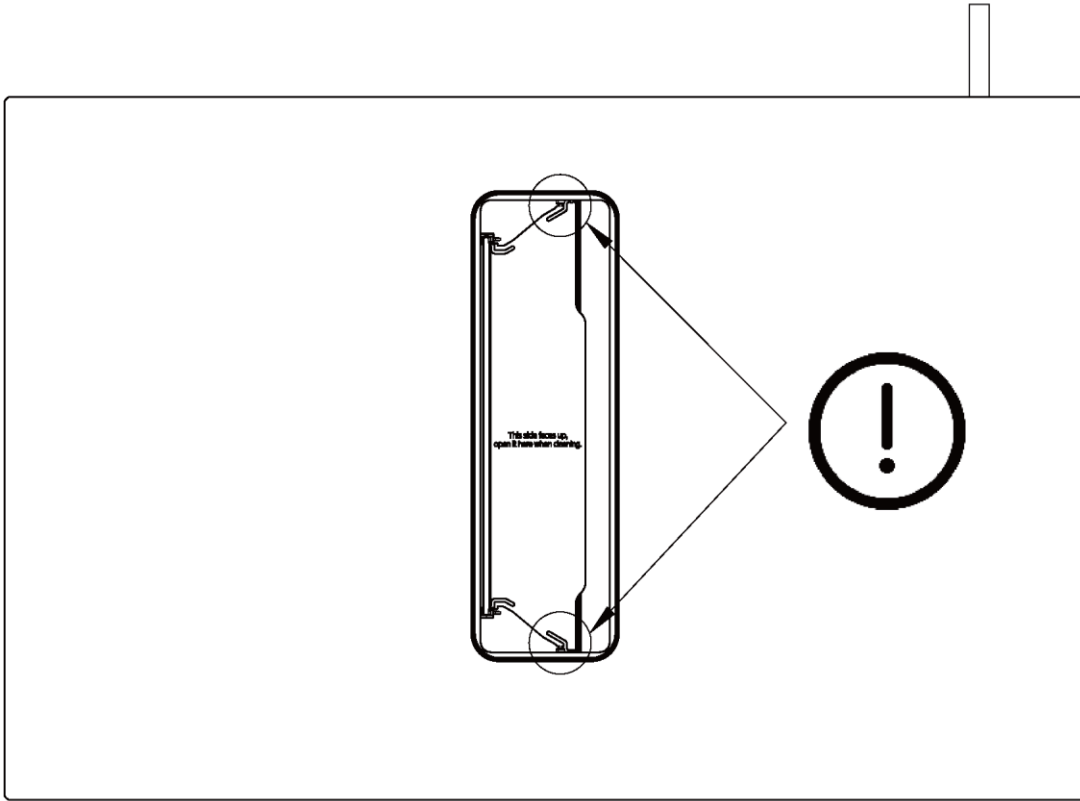


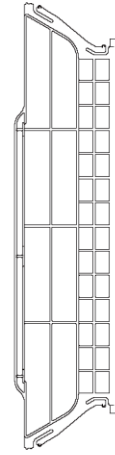
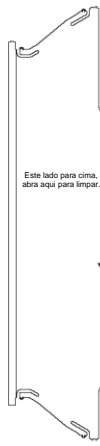


**Antes de utilizar o elemento filtrante desodorizante,  
rasgar a película transparente exterior.**

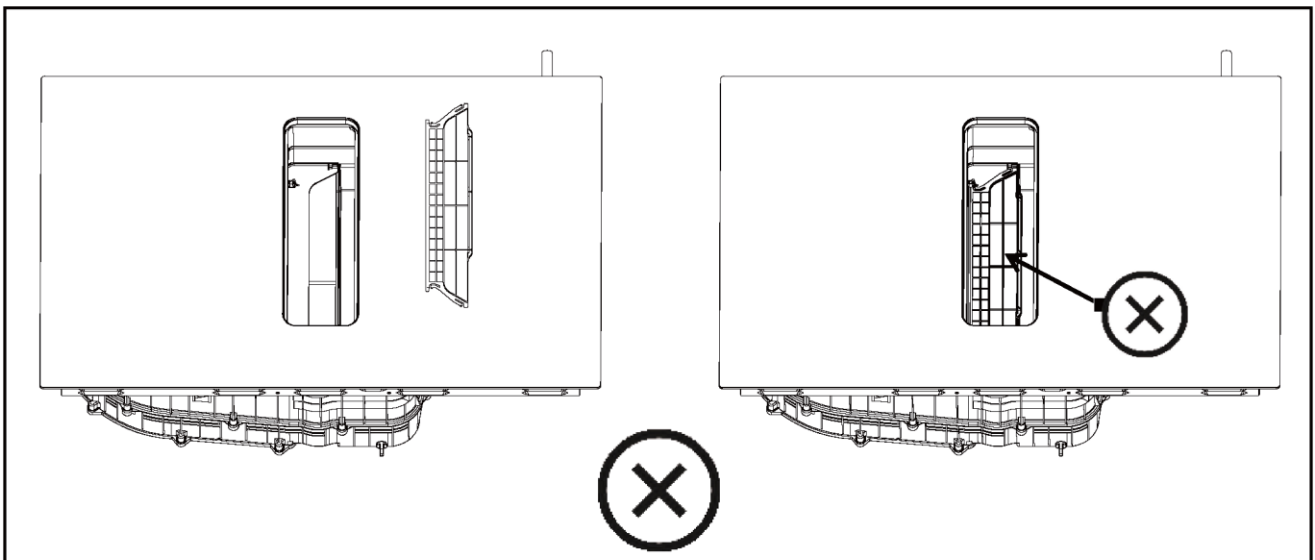
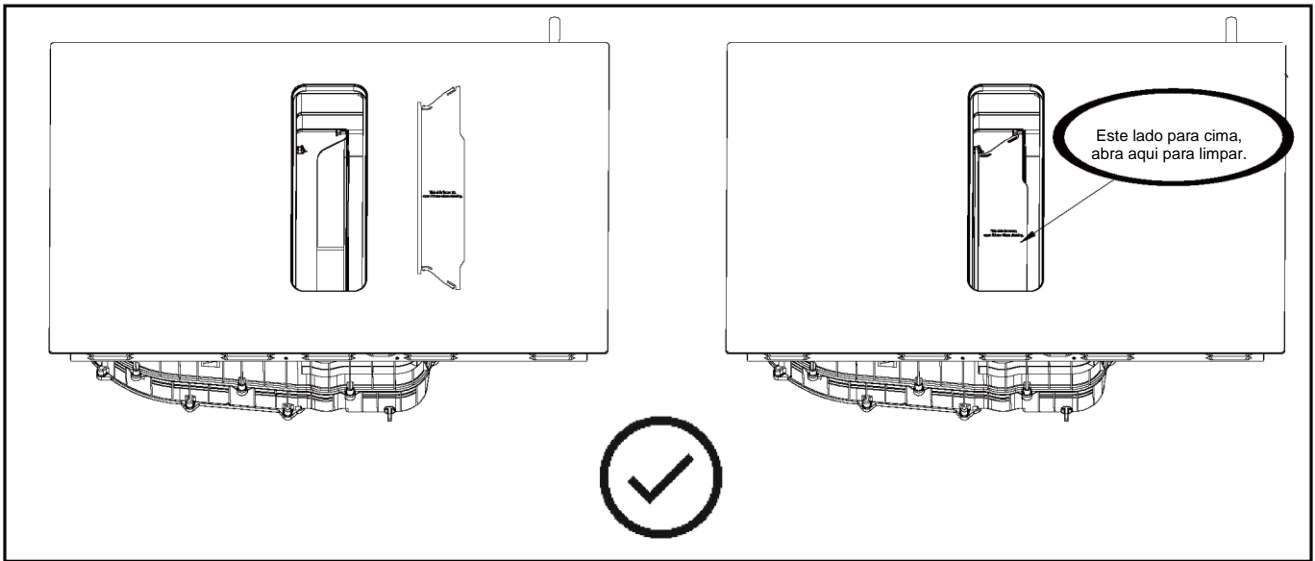






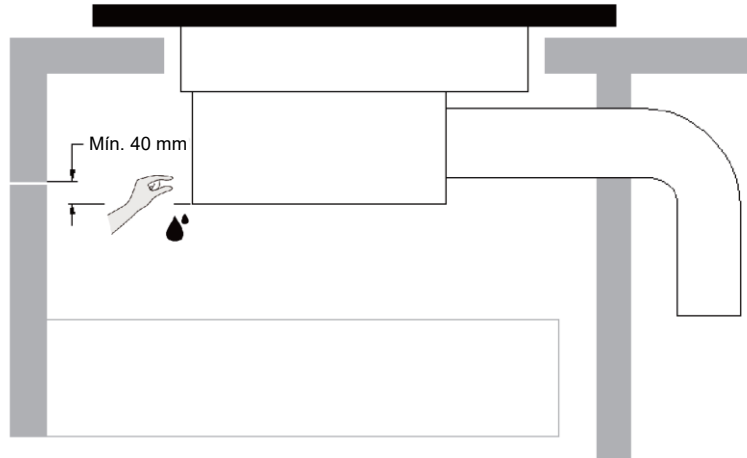


Este lado para cima,  
abra aqui para limpiar.



## AVISO: Garantir uma Ventilação Adequada

Para escoar convenientemente os líquidos, é necessário manter uma distância mínima de 40 mm entre o deflector e o fundo da placa. Siga os requisitos abaixo.



- ⚠ Existem orifícios de ventilação no exterior da placa. DEVE garantir que estes orifícios não ficam obstruídos pela bancada quando posiciona a placa.
- ⚠ • Tenha em atenção que a cola que une o material plástico ou madeira ao mobiliário, tem de resistir a uma temperatura não inferior a 150 °C, para evitar descolar o painel.
- A parede traseira, as superfícies adjacentes e circundantes devem, portanto, ser capazes de resistir a uma temperatura de 90 °C.

## Antes de instalar a placa, certifique-se de que

- A superfície de trabalho é quadrada e nivelada, e que nenhum membro estrutural interfere com as exigências do espaço.
- A superfície de trabalho é feita de um material resistente ao calor e isolado.
- Se a placa for instalada em cima de um forno, o forno tem uma ventoinha de refrigeração integrada.
- A instalação cumprirá todos os requisitos de folga, assim como normas e regulamentos aplicáveis.
- É incorporado na cablagem permanente um interruptor de isolamento adequado que permite a desconexão total da rede elétrica, montado e posicionado de modo a cumprir as regras e regulamentos locais de cablagem.
- O interruptor de isolamento deve ser de tipo aprovado e fornecer uma separação de contacto de 3 mm em todos os polos (ou em todos os condutores [de fase] ativos se as regras locais de cablagem permitirem esta variação dos requisitos).
- O interruptor de isolamento estará facilmente acessível ao cliente com a placa instalada.
- Consulte as autoridades locais de construção e os estatutos em caso de dúvida quanto à instalação.
- Utilize acabamentos resistentes ao calor e fáceis de limpar (tais como azulejos cerâmicos) para as superfícies das paredes que rodeiam a placa.

## Depois de instalar a placa, certifique-se de que

- o cabo de alimentação não fica acessível através de portas ou gavetas de armário.
- Há um fluxo adequado de ar fresco do exterior do espaço de instalação para a base da placa.
- se a placa for instalada acima de uma gaveta ou armário, é instalada uma barreira de proteção térmica sob a base da placa.
- o interruptor de isolamento está facilmente acessível pelo cliente.

# ELIMINAÇÃO E RECICLAGEM

## Instruções importantes para o ambiente

Conformidade com a Diretiva REEE e eliminação do produto usado:

Este produto está em conformidade com a Diretiva REEE da UE (2012/19/UE). Este produto tem um símbolo de classificação para resíduos de equipamentos elétricos e eletrônicos (REEE).

Este símbolo indica que este produto não deve ser eliminado juntamente com outros resíduos domésticos no final da sua vida útil. O aparelho usado deve ser devolvido ao ponto de recolha oficial para reciclagem de aparelhos elétricos e eletrônicos. Para encontrar estes sistemas de recolha, contacte as autoridades locais ou o retalhista onde o produto foi comprado. Cada agregado familiar desempenha um papel importante na recuperação e reciclagem de aparelhos antigos. A eliminação correta dos aparelhos usados ajuda a evitar potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde humana.



## Conformidade com a Diretiva RoHS

O produto que adquiriu está em conformidade com a Diretiva RoHS da UE (2011/65/UE). Não contém materiais nocivos e proibidos especificados na diretiva.

## Informações sobre a embalagem

Os materiais de embalagem do produto são fabricados a partir de materiais recicláveis, em conformidade com os nossos regulamentos nacionais em matéria de ambiente. Não deite fora os materiais de embalagem juntamente com os resíduos domésticos ou outros resíduos. Entregue-os nos pontos de recolha de materiais de embalagem designados pelas autoridades locais.

