



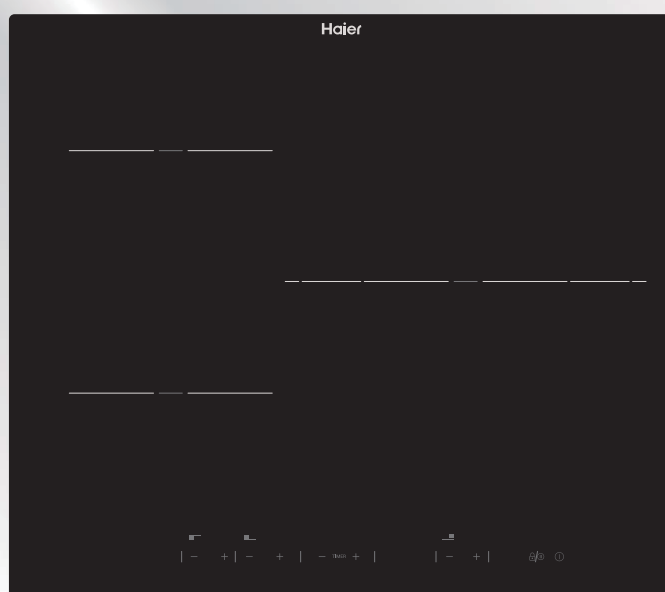
Haier

Instructions Manual For Induction Hob

ENGLISH

Manual de Instrucciones de la Placa de Inducción

ESPAÑOL



HAI63DC

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.

By placing the CE  marking on this product, we declare, on our own responsibility, compliance to all the European safety, health and environmental requirements stated in the legislation for this product. As applicable, the parts of this appliance are compliant to: REGULATION (EC) No 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food.

Safety Reminding and Maintenance:

- WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children under 8 Year of age must be kept away from the appliance unless they are continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children must not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision
- WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- WARNING: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- Do not use a steam cleaner for cleaning operations

- Metallic objects such as knives, forks, spoons and sauce pan lids must not be placed on the hob surface as they can get hot. Any spillage should be removed from the lid before opening.
- The hob surface must be allowed to cool down before closing the lid.
- After use, switch off the hob element by its control. Do not rely on the pan detector.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote - control system.
- The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- The instructions state the type of cord to be used, taking into account the temperature of the rear surface of the appliance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer's service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- CAUTION: In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cutout, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.

WARNING: Use only hob guards designed by manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

- Always use the appropriate cookware.
- Always place the pan in the center of the unit that you are cooking on.
- Do not place anything on control panel.
- Do not use the surface as a cutting board.

- The hob surface must be allowed to cool down before closing the lid.
- CAUTION: the cooking process must be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously

Dear Customer:

Thank you for purchasing the HAIER induction hob. We hope it will give many years of good service.

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

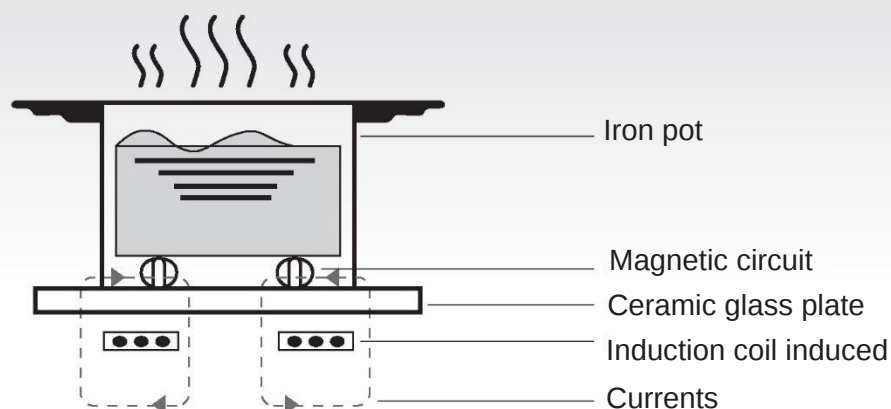
Product Introduction

The induction hob caters for all kind of cooking, with its electromagnetic cookingzones, and its micro-computerised controls and multi-functions, making it the ideal choice for todays family.

Manufactured with specially imported materials, the HAIER induction hob is extremely user-friendly, durable and safe.

Working Principle

The induction hob comprises a coil, a hotplate made of ferromagnetic material and a control system. Electrical current generates a powerful magnetic field through the coil. This produces a large number of vortices which in turn generate heat which is then transmitted through the cookingzone to the cooking vessel.



Safety

This hob was specially designed for domestic use.

In its constant search to improve its products, HAIER reserves the right to modify any technical, programme or aesthetic aspects of the appliance at any time.

- **Protection from over-heating**

A sensor monitors the temperature in the cooking zones. When the temperature exceeds a safe level, the cooking zone is automatically switched off.

- **Detection of small or non-magnetic items**

When a pan with a diameter of less than 80 mm, or some other small item (e.g. knife, fork, key) or a non-magnetic pan (e.g. aluminium) has been left on the hob, a buzzer sounds for approximately one minute, after which the hob goes automatically on to standby.

- **Residual heat warning**

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

- **Auto shutdown**

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

Power level	The heating zone shut down automatically after
1~3	8 hours
4~6	4 hours
7~9	2 hours

When the pan is removed from the cooking zone, it stops heating immediately and switches itself off after the buzzer has sounded for one minute.

Warning: Anyone who has been fitted with a heart pacemaker should consult a doctor before using the induction hotplate.

Installation

1. Cut a hole in the worktop of the dimension shown in the diagram below. A minimum of 50 mm space should be left around the hole. The worktop should be at least 30 mm thick and made of heat-resistant material.

As shown in Figure (1)

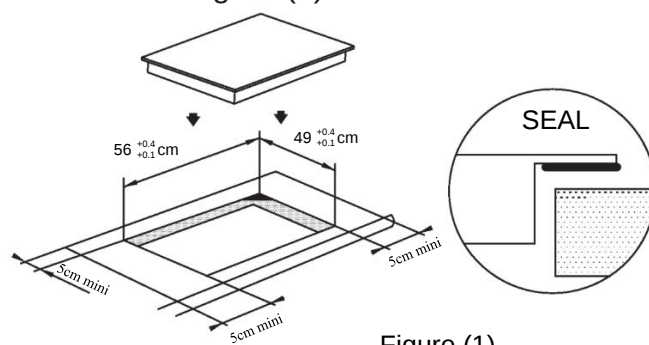
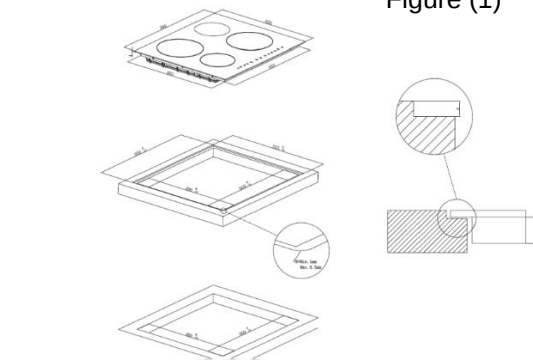


Figure (1)



Flush installation: Feasible only if the oven is not installed under the counter

2. It is essential that the induction hob is well ventilated and that the air intake and exit are not blocked. Make sure the hob is correctly installed as shown in Figure 2.

Figure (2)

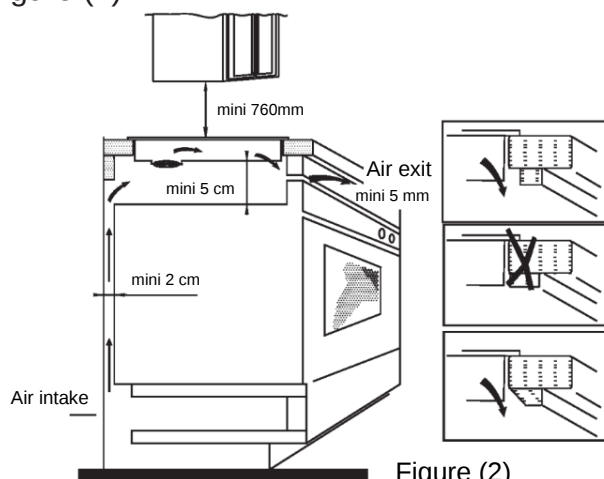
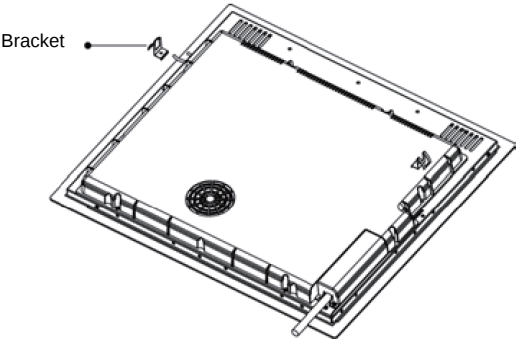


Figure (2)

NB: For safety, the gap between the hob and any cupboard above it should be at least 760 mm.

3. Fix the hob to the worktop using the 2 brackets on the base of the hob. The position of the brackets can be adjusted according to the thickness of the top.



Warnings:

- (1) The induction hob must be installed by a properly qualified person. We have our own qualified installers. Never try to install the appliance yourself.
- (2) The induction hob must not be installed above refrigerators, freezers, dishwashers or tumble dryers.
- (3) The induction hob should be installed so that optimum radiation of heat is possible.
- (4) The wall and the area above the hob should be able to withstand heat.
- (5) To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive should be heat-resistant.

4. Connection to power supply

The socket should be connected in compliance with the relevant standard, to a single-pole circuit breaker. The method of connection is shown in Figure 3.

Voltage	Wire connection				
380-415V 3N~	1	2	3	4	5
	L1	L2	N		Ground
	Black Brown		Blue		Yellow/Green
220-240V~	1	2	3	4	5
	L		N		Ground
	Black & Brown		Blue		Yellow/Green

Figure (3)

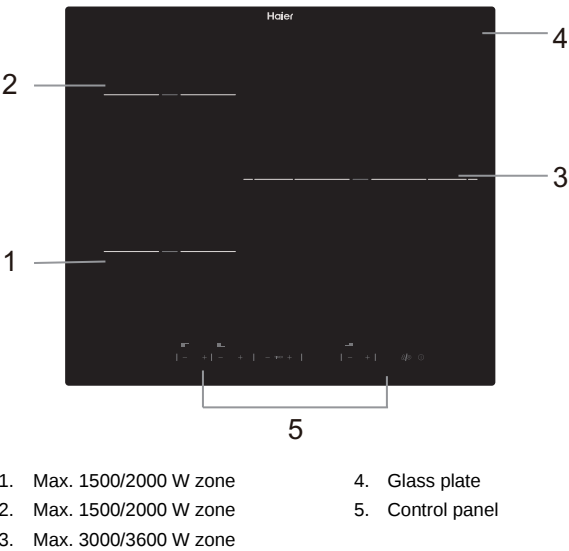
If the cable is damaged or needs replacing, this should be done by an after-sales technician using the proper tools, so as to avoid any accidents.

If the appliance is being connected directly to the mains supply, an omnipolar circuit breaker must be installed with a minimum gap of 3 mm between the contacts.

The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.

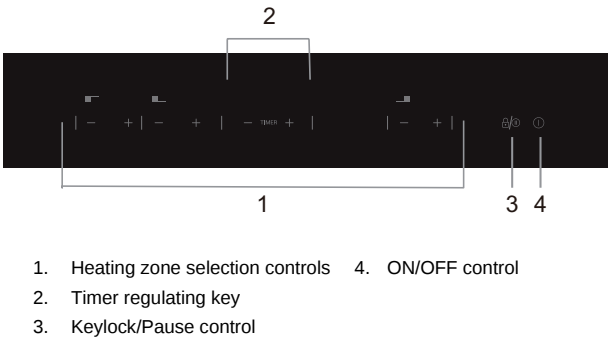
The cable must not be bent or compressed. The cable must be checked regularly and only replaced by a properly qualified person.

Diagram of induction hob:



- 1. Max. 1500/2000 W zone
- 2. Max. 1500/2000 W zone
- 3. Max. 3000/3600 W zone
- 4. Glass plate
- 5. Control panel

Schematic diagram of the control panel

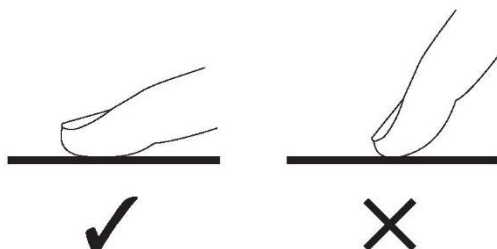


- 1. Heating zone selection controls
- 2. Timer regulating key
- 3. Keylock/Pause control
- 4. ON/OFF control

Operation of Product

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.

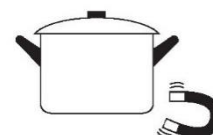


Choosing the right Cookware



- 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.

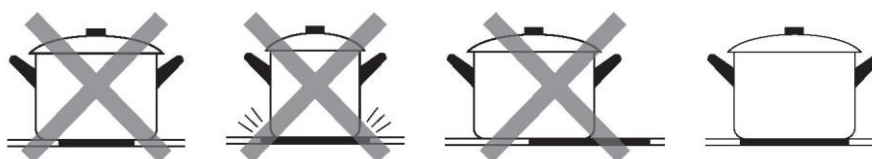
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:
 1. Put some water in the pan you want to check.
 2. If  does not flash in the display and 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.



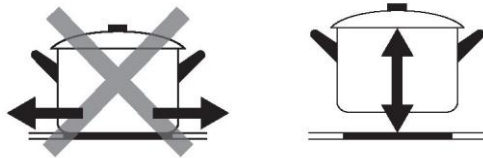
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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

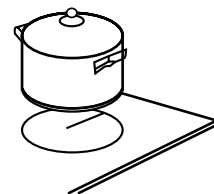
Start cooking

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



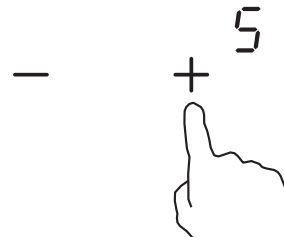
Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.

- 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 "-" or "+" control.

- If you don't choose a heat setting within 1 minute, the Induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
- You can modify the heat setting at any time during cooking.



If the display flashes alternately with the heat setting

This means that:

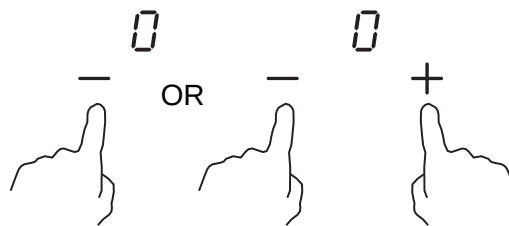
- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you're using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centered on the cooking zone.

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

The display "" will automatically disappear after 1 minute if no suitable pan is placed on it.

Finish cooking

Turn the cooking zone off by scrolling down to "0" or touching "-" and "+" control together. Make sure the display shows "0".



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



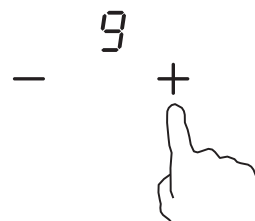
Beware of hot surfaces

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



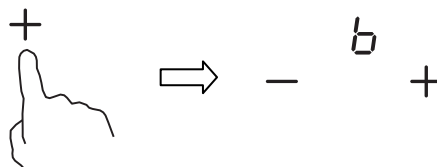
Using the Boost function

Activate the boost function



Touching the power regulating key "+" to set the power of the heating zone to Level 9

Touching the power regulating key "+" again, the zone indicator show "b" and the power reach Max

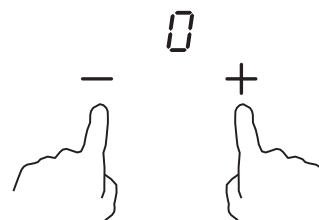


Cancel the Boost function

Touching the “-” button to cancel the Boost function, then the cooking zone will revert to level 9.



Touching “-” and “+” control together. The cooking zone switch off and the boost function cancel automatically



- The function can work in any cooking zone.
- The cooking zone returns to its original setting after 5 minutes.

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 the lock control  for a while.	The timer indicator will show “Lo ”
To unlock the controls	
Touch and hold the lock control  for a while.	



When the hob is in the lock mode, all the controls are disable 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.

Pause Mode

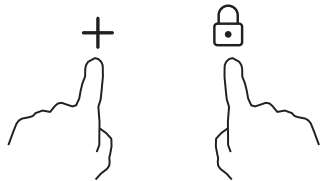
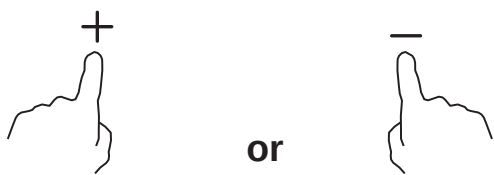
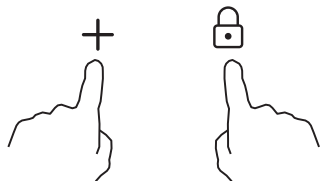
- You can pause the heating instead of shutting the hob off.
- When entering the Pause mode, all the controls except the ON/OFF control are disabled.

To enter pause mode	
Touch the lock/pause control.	All the indicator will show "11"
To exit pause mode	
Touch the lock/pause control.	

 When the hob is in the pause mode, all the controls are disable except the ON/OFF  , you can always turn the induction hob off with the ON/OFF  control in an emergency. The hob will shut down after 10min if you don't exit the pause mode.

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	
Turn on the hob, then Press at the same time the "+" (timer) and key lock.	The timer indicator will show "P5" which means power level 5. The default mode is on 7.1 kW.
	
To switch to another level	
press +/- from the timer	There are 5 power levels, from "P1" to "p5". The timer indicator will show one of them. "P1": the maximum power is 2.5kW. "P2": the maximum power is 3.5kW. "P3": the maximum power is 4.5kW. "P4": the maximum power is 5.5kW. "P5": the maximum power is 7.1kW.
	
Confirmation and Exit Power Management Function	
Press at the same time + (timer) and key lock for confirmation.	Then the hob will be turned off.
	

Timer control

You can use the timer in two different ways:

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

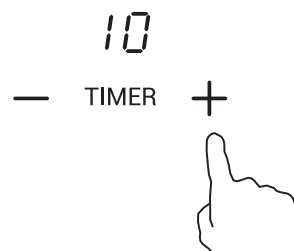
a) Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

Make sure the cooktop is turned on.

Note: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.

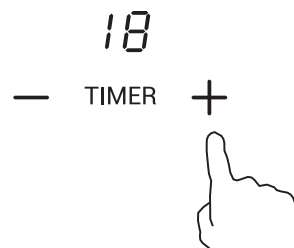
Touch "+" the controls of the timer. The minder indicator will start flashing and "10" will show in the timer display.



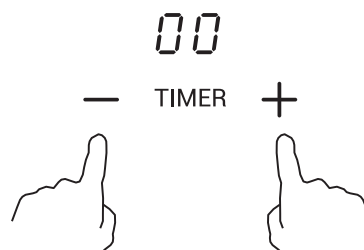
Set the time by touching the "-" or "+" control of the timer

Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer once to decrease or increase by 1 minute.

Touch and hold the "-" or "+" control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.



Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the "00" will show in the minute display.



When the time is set, it will begin to count down immediately.

The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds.



Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "--" when the setting time finished.



b) Setting the timer to turn one zone off

Set one zone

Touch the “-” or “+” of the corresponding cooking zone you want to set the timer for.

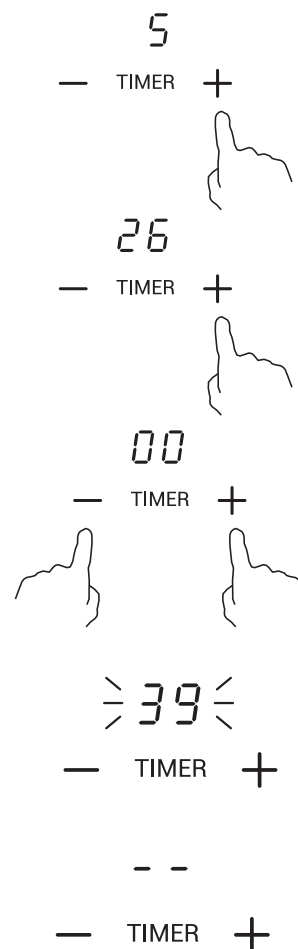
Set the time by touching the or control of the timer
Hint: Touch the “-” or “+” control of the timer once will decrease or increase by 1 minute.
Touch and hold the “-” or “+” control of the timer will decrease or increase by 10 minutes.

Touching the “-” and “+” together, the timer is cancelled, and the “00” will show in the minute display.

When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds.

NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.

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



Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.

Default working times

Auto shut down is a safety protection function for your induction hob. 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:

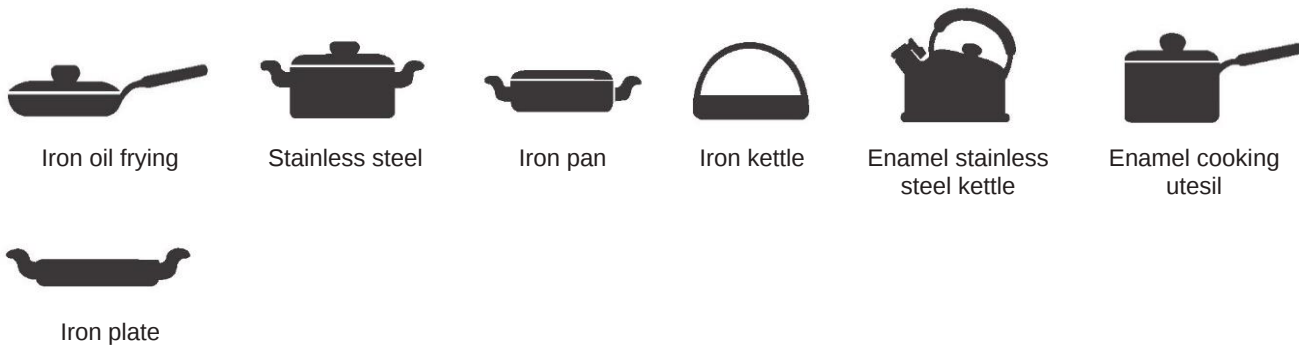
Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working timer (hour)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

When the pot is removed, the induction hob can stop heating immediately and the hob automatically switch off after 2 minutes.



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

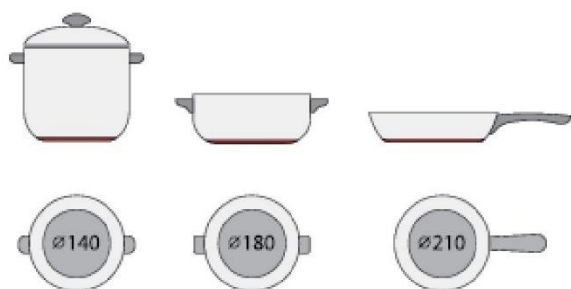
Selection of cooking vessels



You may have a number of different cooking vessels

1. This induction hob can identify a variety of cooking vessels, which you can test by one of the following methods:
Place the vessel on the cooking zone. If the corresponding cooking zone displays a power level, then the vessel is suitable. If "U" flashes, then the vessel is not suitable for use with the induction hob.
2. Hold a magnet to the vessel. If the magnet is attracted to the vessel is suitable for use with the induction hob.
NB: The base of the vessel must contain magnetic material.
It must have flat bottom with a diameter according to the table 1 below.
3. Use only ferromagnetic cookwares made from enameled steel, cast iron or stainless steel but compatible with induction
4. Use pans whose diameter of the ferromagnetic area (base of the pan) is in the range of dimensions in the table below. (Table 1)
 - If you use smaller pots, performance could be affected
 - If you use pot with a diameter smaller than the one indicated in the table 1, pots may not be detected

According to the dimension of the zone you can use pots of different diameters as picture below:





5. If the ferromagnetic part covers only partially the base of the pan, only the ferromagnetic area will heat up, the rest of the base may not heat up a sufficient temperature for cooking.
6. If the ferromagnetic area is not homogeneous, but presents others material such as aluminum this may affect the heating up and the pan detection.

If the base of the pan is similar to the pictures below the pan could be not detected.



	The base diameter of induction cookware	
Cooking zone	Minimum	Maximum
1 & 2	140	180
3	180	320

The above may vary according to the size of the pan and the material it is made from.

Cleanness and Maintenance

The surface of the induction hob may be easily cleaned in the following way:

Type of contamination	Method of cleaning	Cleaning materials
Light	Immerse in hot water and wipe dry	Cleaning sponge
Rings and lime scale	Apply white vinegar to the area, wipe with a soft cloth or use a commercially available product	Special adhesive for ceramic glass
Sweetmeat, melted aluminium or plastics	Use a special scraper for ceramic glass to remove residue (a silicon product is best)	Special adhesive for ceramic glass

NB: Disconnect the power supply before cleaning.

Failure Display and Inspection

If any abnormality occurs, the induction hob will automatically go into protective mode and display one of the following codes:

Failure code	Problem	Solution
Auto-Recovery		
E1	Supply voltage is above the rated voltage.	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E2	Supply voltage is below the rated voltage.	
E3	High temperature of ceramic plate sensor. (1#)	Wait for the temperature of ceramic plate return to normal. Touch “ON/OFF” button to restart unit.
E4	High temperature of ceramic plate sensor. (2#)	
E5	High temperature of IGBT. (1#)	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.
E6	High temperature of IGBT. (2#)	
No Auto-Recovery		
F3/F6	Ceramic plate temperature sensor failure- -short circuit. (F3 for 1#,F6 for2#)	Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor.
F4/F7	Ceramic plate temperature sensor failure--open circuit. (F4 for 1#,F7 for2#)	
F5/F8	Ceramic plate temperature sensor failure--invalid. (F5 for 1#,F8 for2#)	
F9/FA	Temperature sensor of the IGBT failure, (short circuit/open circuit for 1#)	Replace the power board.
FC/FD	Temperature sensor of the IGBT failure, (short circuit/open circuit for 2#)	

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 power 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 table shows how to assess and check common faults.

Do not dismantle the appliance yourself, otherwise you may damage the induction hob.

Customer Care Service

If a fault should occur, before calling After Sales Service, please do the following:

- Check that the appliance is correctly plugged in
- Read the failure and display table above

If you are still unable to resolve the problem, switch off the appliance, do not try to dismantle it, and call

After Sales Service.

Special Declaration

The contents of this manual have been carefully checked. However, the company cannot be held responsible for any misprints or omissions. Also, any technical modifications may be included in a revised version of the manual without notice. The appearance and colour of the appliance in this manual may differ from the actual one.



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

This appliance is labelled in compliance with European directive 2012/19/EC for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way.

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

This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recovery and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it.

For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.



Valid only for Cyprus

Product Information for Domestic Electric Hobs Compliant to Commission Regulation (EU) No 66/2014				
	Position	Symbol	Value	Unit
Model identification				
Type of hob:			HAI63DC	
Number of cooking zones and/or areas	zones		3	
	areas			
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	Induction cooking zones		X	
	Induction cooking cooking areas			
	radiant cooking zones			
	solid plates			
For circular cooking zones or areas: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5mm	Rear left	Ø	18,0	cm
	Rear central	Ø		cm
	Rear right	Ø		cm
	Central left	Ø		cm
	Central central	Ø		cm
	Central right	Ø	32,0	cm
	Front left	Ø	18,0	cm
	Front central	Ø		cm
	Front right	Ø		cm
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5mm	Rear left	L W		cm
	Rear central	L W		cm
	Rear right	L W		cm
	Central left	L W		cm
	Central central	L W		cm
	Central right	L W		cm
	Front left	L W		cm
	Front central	L W		cm
	Front right	L W		cm
Energy consumption for cooking zone or area calculated per kg	Rear left	EC ^{electric cooking}	189,5	Wh/kg
	Rear central	EC ^{electric cooking}		Wh/kg
	Rear right	EC ^{electric cooking}		Wh/kg
	Central left	EC ^{electric cooking}		Wh/kg
	Central central	EC ^{electric cooking}		Wh/kg
	Central right	EC ^{electric cooking}	179,4	Wh/kg
	Front left	EC ^{electric cooking}	190,2	Wh/kg
	Front central	EC ^{electric cooking}		Wh/kg
	Front right	EC ^{electric cooking}		Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg		EC ^{electric hob}	186,4	Wh/kg
Standard applied: EN 60350-2 Household electric cooking appliances - Part 2: Hobs - Methods for measuring performance				
Suggestions for Energy Saving: • To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the centre of the cooking zone. • Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat. • Minimise the amount of liquid or fat to reduce cooking times. • Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through. • Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected.				
These information are to be considered as part of the appliance user manual.				

Mediante la colocación de la marca CE  en este producto declaramos, bajo nuestra propia responsabilidad, el cumplimiento de todos los requisitos legislativos europeos ambientales, de salud y de seguridad establecidos para este producto. Según los requisitos, las piezas de este aparato responden al: Reglamento (CE) nº 1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

Indicaciones de seguridad y mantenimiento:

- **ADVERTENCIA:** El electrodoméstico y sus accesorios se calientan durante el uso. Debe prestarse atención para no tocar los elementos que producen calor.
- Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados del electrodoméstico, a menos que estén constantemente supervisados.
- Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia o conocimientos, siempre y cuando previamente hayan recibido las instrucciones o tengan la supervisión necesaria para utilizar el aparato de forma segura y comprendan los riesgos que implica.
- Los niños no deben jugar con este electrodoméstico.
- Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser realizadas por niños sin supervisión
- **ADVERTENCIA:** Puede resultar peligroso cocinar en una placa sin vigilancia cuando se utilizan grasa o aceite, ya que pueden producirse incendios.
- **NUNCA** intente apagar un incendio con agua; debe apagar el aparato y cubrir posteriormente la llama, p. ej., con una tapa o una manta contra incendios.
- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: no almacene artículos sobre las superficies de cocción.
- **ADVERTENCIA:** Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descargas eléctricas.

- No utilice un limpiador de vapor para las operaciones de limpieza.
- No se deben colocar sobre la superficie de la placa objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas de ollas, ya que pueden calentarse.

Se debe eliminar cualquier derrame de la tapa antes de abrirla.

- Debe enfriarse la superficie de la placa antes de cerrar la tapa.
- Después del uso, apague el elemento de la placa utilizando el control correspondiente. No confíe en el detector de cacerolas.
- Este aparato no está diseñado para accionarse por medio de un temporizador externo o un sistema de control a distancia separado.
- Los medios de desconexión deben estar incorporados en el cableado fijo de acuerdo con las reglas de cableado.
- Las instrucciones indican el tipo de cable a utilizar, teniendo en cuenta la temperatura de la superficie trasera del aparato.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, por su servicio técnico o por un profesional cualificado similar, para evitar peligros.
- **PRECAUCIÓN:** Para evitar peligros debido al restablecimiento inadvertido después de una interrupción de corriente, este aparato no debe alimentarse a través de un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, ni conectarse a un circuito de encendido y apagado regular mediante la red.

ADVERTENCIA: Utilice solamente los protectores de placas diseñados por el fabricante del aparato de cocina o indicados por el fabricante del aparato en las instrucciones de uso como protectores adecuados o incorporados en el aparato. El uso de protecciones inapropiadas puede causar accidentes.

- Utilice siempre los utensilios de cocina adecuados.
- Coloque siempre la sartén en el centro de la unidad en la que vaya a cocinar.
- No coloque nada en el panel de control.
- No utilice la superficie como tabla para cortar.

- Debe enfriarse la superficie de la placa antes de cerrar la tapa.
- **PRECAUCIÓN:** debe supervisarse el proceso de cocción. Un proceso de cocción breve debe supervisarse constantemente

Estimado/a cliente/a:

Gracias por comprar la placa de inducción HAIER. Esperamos que tenga muchos años de buen funcionamiento.

Lea atentamente este manual de instrucciones antes de usarla y consérvelo en un lugar seguro para poderlo consultar más adelante en caso de necesidad.

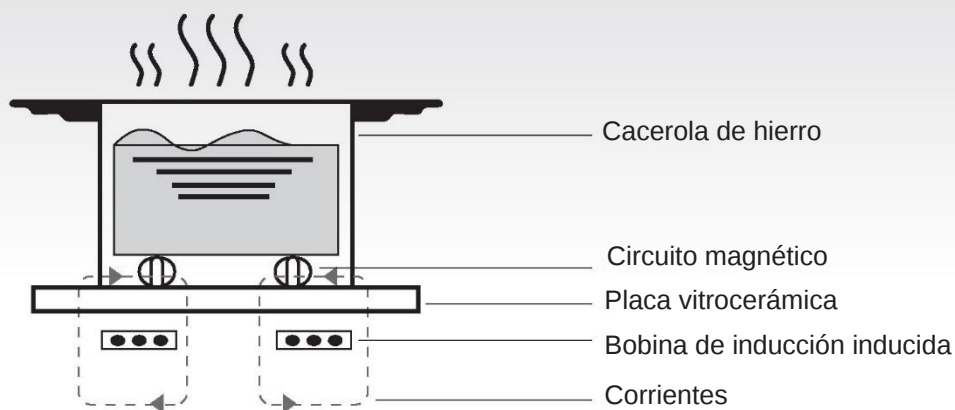
Introducción al producto

La placa de inducción sirve para todo tipo de cocción, con sus zonas de cocción electromagnéticas y sus controles microcomputarizados y multi-función, por lo que es la opción ideal para la familia de hoy.

Fabricado con materiales expresamente importados, la placa de inducción HAIER es sumamente fácil de usar, duradera y segura.

Principios de funcionamiento

La placa de inducción consta de una bobina, una placa de cocción de material ferromagnético y un sistema de control. La corriente eléctrica genera un potente campo magnético a través de la bobina. Esto produce un gran número de vórtices que a su vez generan calor que se transmite al recipiente de cocción a través de la zona de cocción.



Seguridad

Esta placa ha sido expresamente diseñada para uso doméstico.

En su constante búsqueda de mejorar sus productos, HAIER se reserva el derecho de modificar en cualquier momento algún aspecto técnico, de programa o estético del aparato.

- **Protección contra el sobrecalentamiento**

Un sensor supervisa la temperatura en las zonas de cocción. Cuando la temperatura supera un nivel seguro, la zona de cocción se desactiva automáticamente.

- **Detección de objetos pequeños o no magnéticos**

Cuando se ha dejado en la placa una olla de un diámetro inferior a 80 mm, o algún otro elemento pequeño (p.ej. cuchillo, tenedor, llave) o una sartén no magnética (p.ej. de aluminio), se genera un zumbido durante aproximadamente un minuto, después de lo cual la placa se coloca automáticamente en modo de espera.

- **Indicador de calor residual**

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

- **Apagado automático**

Otra característica de seguridad de la placa de inducción es el apagado automático. Esto ocurre cuando se olvida de apagar una zona de cocción. Los tiempos de apagado predeterminados se muestran en la siguiente tabla:

Nivel de potencia	La zona de calentamiento se apaga automáticamente después de
1~3	8 horas
4~6	4 horas
7~9	2 horas

Cuando la cacerola se retira de la zona de cocción, se detiene el calentamiento inmediatamente y ésta se apaga después de un minuto de activación del zumbador.

Advertencia: Las personas que lleven marcapasos cardíaco deben consultar a un médico antes de usar la placa de inducción.

Instalación

1. Realice un agujero en la encimera del tamaño que se muestra en el diagrama de abajo. Se debe dejar un espacio mínimo de 50 mm alrededor del agujero. La encimera debe tener al menos 30 mm de grosor y estar hecha de material resistente al calor. Como se muestra en la Figura (1)

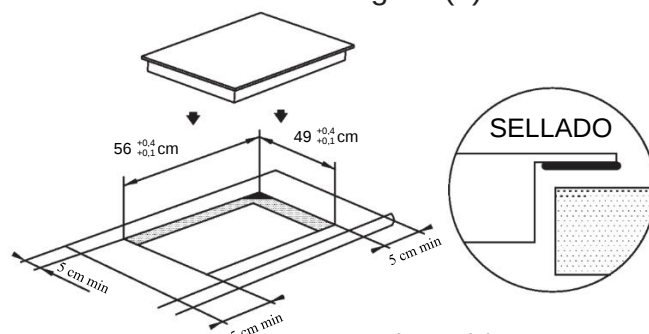
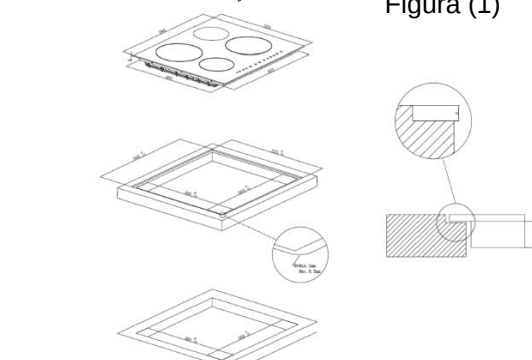


Figura (1)



Montaje rasante: Solo es posible cuando el horno no está instalado debajo del contador

2. Es fundamental que la placa de inducción esté bien ventilada y que la entrada y la salida de aire no estén bloqueadas. Asegúrese de que la placa esté correctamente instalada como se muestra en la Figura 2.

Figura (2)

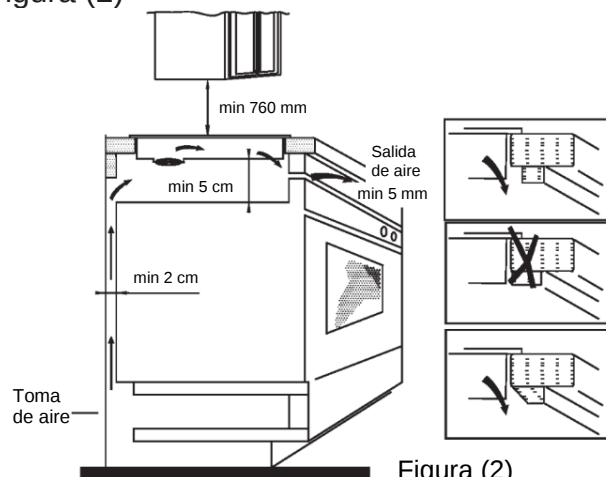
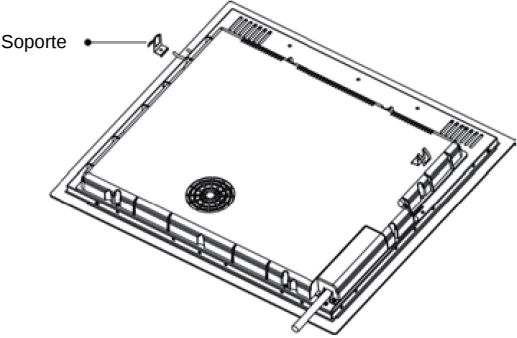


Figura (2)

Nota: La distancia de seguridad entre la placa y la alacena de arriba debe ser de al menos 760 mm.

3. Fije la placa en la encimera con los 2 soportes de la base de la placa. La posición de los soportes se puede ajustar según el grosor de la parte superior.



Advertencias:

- (1) La placa de inducción debe ser instalada por una persona cualificada. Tenemos nuestros propios instaladores cualificados. Nunca intente instalar el electrodoméstico usted mismo.
- (2) La placa de inducción no debe instalarse sobre refrigeradores, congeladores, lavavajillas o secadoras.
- (3) La placa de inducción debe instalarse de manera que sea posible una radiación óptima del calor.
- (4) La pared y la zona por encima de la placa deben ser capaces de resistir el calor.
- (5) Para evitar daños, la capa intermedia y el adhesivo deben ser resistentes al calor.

4. Conexión a la fuente de alimentación

La toma de corriente debe conectarse, de acuerdo con las normas pertinentes, a un disyuntor monopolar. El método de conexión se muestra en la Figura 3.

Tensión	Conexión de cable				
380-415V 3N~	1	2	3	4	5
	L1	L2		N	
	Marrón Negro		Azul		Amarillo/Verde
220-240V~	1	2	3	4	5
		L		N	
	Negro y marrón		Azul		Amarillo/Verde

Figura (3)

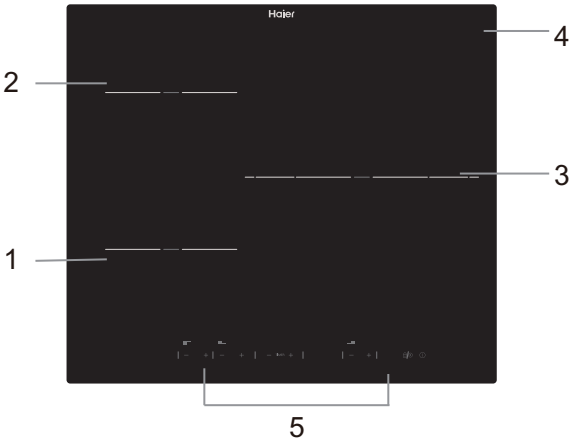
Si el cable está dañado o se debe reemplazar, esto debe ser hecho por un técnico de posventa utilizando las herramientas adecuadas, a fin de evitar cualquier accidente.

Si el aparato se conecta directamente a la red eléctrica, deberá instalarse un disyuntor omnipolar con un espacio mínimo de 3 mm entre los contactos.

El instalador debe garantizar que la conexión eléctrica se realice correctamente y que cumpla con las normas en materia de seguridad.

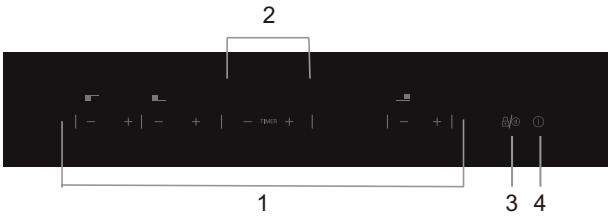
El cable no debe estar doblado ni comprimido. Debe comprobarse el cable regularmente y solo lo puede reemplazar un técnico cualificado.

Diagrama de la placa de inducción:



- 1. Máx. 1500/2000 W zona
- 2. Máx. 1500/2000 W zona
- 3. Máx. 3000/3600 W zona
- 4. Placa de cristal
- 5. Panel de control

Diagrama del panel de control

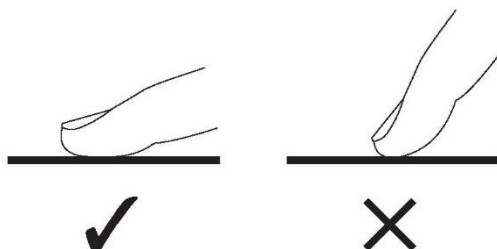


- 1. Controles de selección de la zona de calentamiento
- 2. Llave de ajuste del temporizador
- 3. Control de bloqueo/pausa
- 4. Control ENCENDIDO/APAGADO

Funcionamiento del Producto

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 película de agua puede dificultar el funcionamiento de los controles.

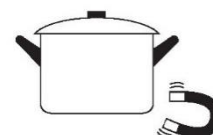


Elección de los accesorios de cocina adecuados



- Utilice únicamente accesorios de cocina con base apta para cocinas de inducción. Busque el símbolo de inducción en el embalaje o en la parte inferior de la cacerola.

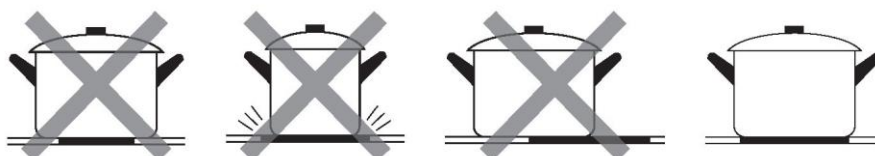
- Se puede comprobar si los accesorios de cocina son aptos realizando una prueba de imán. Pase un imán por la base de la cacerola. Si se produce atracción, la cacerola es apta para inducción.
- Si no se dispone de un imán:
 1. Ponga un poco de agua en la cacerola que se desee comprobar.
 2. Si  no parpadea en la pantalla y se calienta el agua, la olla 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.



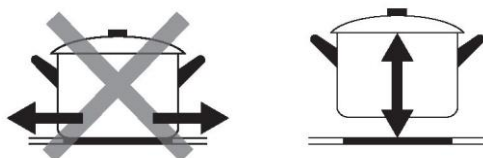
No utilice accesorios de cocina con bordes dentados o base curvada.



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

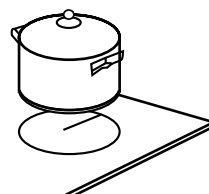
Empezar a cocinar

Toque el control de ENCENDIDO/APAGADO durante tres segundos. Después del encendido, el zumbador pita una vez, todas las pantallas muestran «-» o «- -», lo que indica que la placa de inducción se ha puesto en modo de espera.



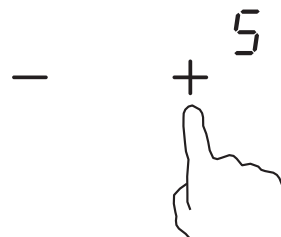
Coloque una cacerola adecuada sobre la zona de cocción que se vaya a utilizar.

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



Seleccione el ajuste del calor tocando el control "-" o "+".

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



Si la pantalla parpadea de forma intermitente con el ajuste de calor

Significa que:

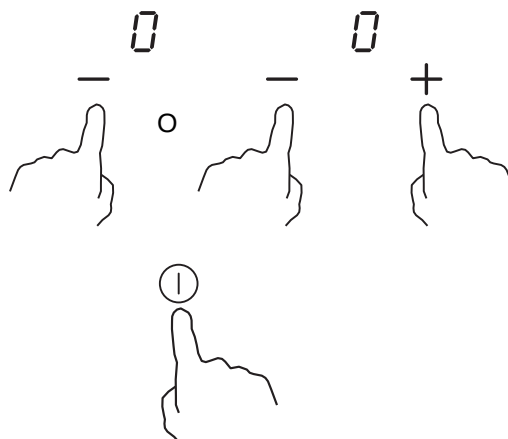
- no se ha colocado una cacerola en la zona correcta de cocción o,
- la cacerola que se está utilizando no es apta para la cocina de inducción o,
- la cacerola es demasiado pequeña o no está centrada sobre la zona de cocción.

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

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

Acabar la cocción

Apague la zona de cocción llevando el control hasta "0" o tocando juntos los controles "-" y "+". Asegúrese de que la pantalla muestre «0».



Apague toda la placa pulsando el control ENCENDIDO/APAGADO.

Tenga cuidado con las superficies calientes

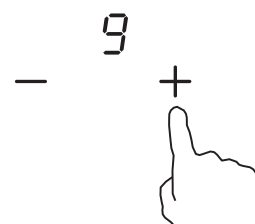
Aparecerá la indicación «H» en la zona de cocción que esté caliente al tacto. Ésta desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado hasta una temperatura segura. También puede utilizarse como función de ahorro de energía; si desea calentar otras cacerolas, utilice la zona de cocción que aún esté caliente.



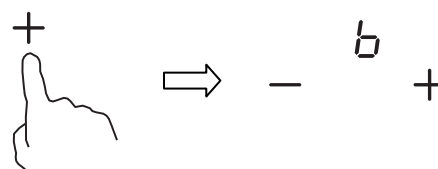
Uso de la función Potencia Máxima

Activar la función Potencia Máxima

Toque el control de ajuste de potencia "+" para regular la potencia de la zona de calentamiento hasta el nivel 9



Tocando nuevamente el control de ajuste de potencia "+", el indicador de zona muestra la letra "b" y la potencia alcanza el nivel máximo

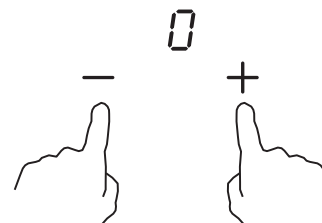


Cancelar la función Potencia Máxima

Tocando el botón “-” para desactivar la función Potencia Máxima, la zona de cocción vuelve al nivel 9.



Tocando juntos los controles “-” y “+”. La zona de cocción se apaga y la función Potencia Máxima se desactiva automáticamente



- Esta función es válida para cualquier zona de cocción.
- La zona de cocción vuelve a su ajuste original después de 5 minutos.

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 el control de bloqueo  durante unos segundos.	El indicador del temporizador mostrará «Lo»
Para desbloquear los controles	
Toque y mantenga pulsado el control de bloqueo  durante unos segundos.	



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

Modo de pausa

- En lugar de apagar la placa, puede colocar el calentamiento en pausa.
- Cuando se activa el modo Pausa, todos los controles, excepto el de ENCENDIDO/APAGADO, se encuentran deshabilitados.

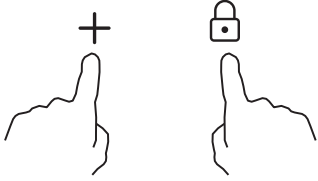
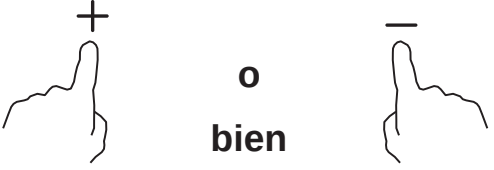
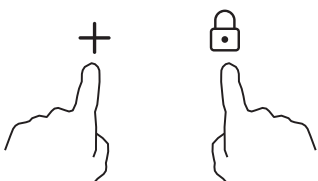
Para entrar en el modo de pausa	
Toque el control de bloqueo/pausa.	Todo el indicador mostrará "11"
Para salir del modo de pausa	
Toque el control de bloqueo/pausa.	



Cuando la placa está en el modo de pausa, todos los controles están desactivados, excepto el encendido/apagado ⓘ; puede apagar siempre la placa de inducción con el control de ENCENDIDO/APAGADO ⓘ en caso de emergencia. La placa se apagará después de 10 min. si no sale del modo de pausa.

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	
Encienda la placa, luego presione al mismo tiempo el botón "+" (timer) y el bloqueo. 	El indicador del temporizador muestra "P5", lo que significa nivel de potencia 5. El modo predeterminado es de 7,1 kW.
Para cambiar de nivel	
pulse +/- en el temporizador 	Hay 5 niveles de potencia, desde "P1" hasta "p5". El indicador del temporizador muestra uno de ellos. "P1": la potencia máxima es de 2,5kW. "P2": la potencia máxima es de 3,5kW. "P3": la potencia máxima es de 4,5kW. "P4": la potencia máxima es de 5,5kW. "P5": la potencia máxima es de 7,1kW.
Confirmación y salida de la Función de Gestión de Potencia	
Pulse al mismo tiempo + (timer) y el bloqueo para confirmar. 	Entonces la placa se apaga.

Control del temporizador

Se puede utilizar el temporizador de dos maneras diferentes:

- Se puede utilizar como avisador por minutos. En este caso, el temporizador no enciende ninguna zona de cocción cuando se cumple el tiempo seleccionado.
- Puede ajustarse para que apague una o más zonas de cocción después de que el tiempo seleccionado se haya cumplido.
El tiempo máximo del temporizador es de 99 min.

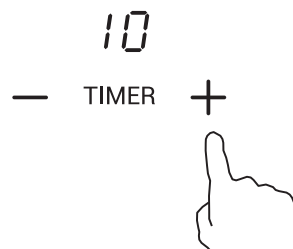
a) Uso del temporizador como avisador por minutos

Si no se selecciona una zona de cocción

Asegúrese de que la placa esté encendida.

Nota: se puede utilizar el avisador por minutos incluso cuando no se selecciona ninguna zona de cocción.

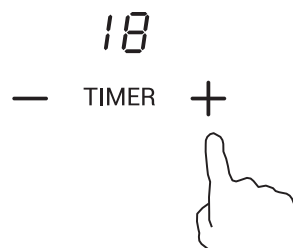
Toque "+" en los controles del temporizador. El indicador de minutos comienza a parpadear y se muestra "10" en la pantalla del temporizador.



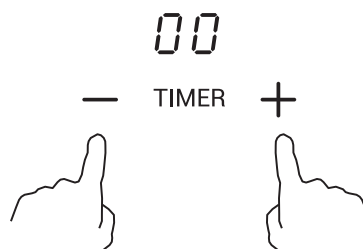
Ajuste el tiempo tocando el control "-" o "+" del temporizador

Sugerencia: Toque una vez el control "-" o "+" del temporizador para disminuir o aumentar 1 minuto.

Toque y mantenga pulsado el control "-" o "+" del temporizador para disminuir o aumentar 10 minutos.



Tocando los controles "-" y "+" juntos, el temporizador se cancela, y aparece "00" en la pantalla de los minutos.



Cuando se ajusta el tiempo, se inicia de inmediato la cuenta regresiva. La pantalla muestra el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadea durante 5 segundos.



Cuando se cumple el tiempo seleccionado, el zumbador genera un pitido durante 30 segundos y el indicador del temporizador muestra «- -».



b) Ajuste del temporizador para apagar una zona de cocción

Seleccione una zona

Toque el control “-” o el “+” de la zona de cocción correspondiente, para la que desea ajustar el temporizador.

Ajuste el tiempo tocando el control correspondiente 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.

Tocando los controles “-” y “+” juntos, el temporizador se cancela, y aparece “00” en la pantalla de los minutos.

Cuando se ajusta el tiempo, se inicia de inmediato la cuenta regresiva. La pantalla muestra el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadea durante 5 segundos.

NOTA: Se enciende el punto rojo junto al indicador del nivel de potencia para indicar que se ha seleccionado esa zona.

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



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

Tiempo de funcionamiento predeterminado

La función de parada automática es una función de protección para la seguridad de la placa de inducción. 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:

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

Cuando se retira la cacerola, la placa de inducción deja de calentar de inmediato y se apaga automáticamente una vez transcurridos 2 minutos.



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

Selección de los recipientes de cocción



Sartén de hierro



Acero inoxidable



Olla de hierro



Hervidor de
hierro



Hervidor de acero
inoxidable esmaltado



Recipiente de
cocción esmaltado



Plancha de hierro

Usted puede tener una serie de recipientes de cocina distintos

1. Esta placa de inducción puede identificar una variedad de recipientes de cocción, que usted puede probar con uno de los métodos siguientes:

Coloque el recipiente en la zona de cocción. Si la zona de cocción correspondiente muestra un nivel de potencia, entonces el recipiente es adecuado. Si aparece una "U" parpadeante, el recipiente no es adecuado para utilizarlo con la placa de inducción.

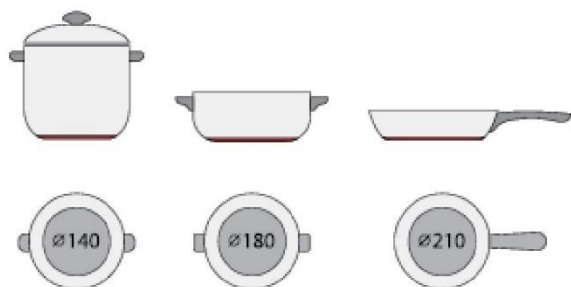
2. Sostenga un imán en el recipiente. Si el imán es atraído hacia el recipiente, éste es adecuado para su uso con la placa de inducción.

Nota: La base del recipiente debe contener material magnético.

Debe tener una parte inferior plana con un diámetro de acuerdo con el cuadro 1 que se presenta a continuación.

3. Utilice únicamente utensilios de cocina ferromagnéticos fabricados en acero esmaltado, hierro fundido o acero inoxidable, pero compatibles con la inducción
4. Utilice cacerolas cuyo diámetro de la zona ferromagnética (base de la cacerola) esté en la gama de medidas de la tabla de abajo. (Tabla 1)
 - Si utiliza ollas más pequeñas, el rendimiento podría verse afectado
 - Si utiliza una olla de diámetro inferior al que se indica en la tabla 1, es posible que no se pueda detectar

Según el tamaño de la zona se pueden utilizar ollas de diferentes diámetros, como se ve en la siguiente imagen:





5. Si la parte ferromagnética cubre parcialmente la base de la sartén, sólo se calentará la zona ferromagnética; el resto de la base no se puede calentar a una temperatura suficiente para cocinar.
6. Si la zona ferromagnética no es homogénea, sino que tiene otros materiales como el aluminio, esto puede afectar el calentamiento y la detección de la cacerola.

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



	Diámetro de la base de los utensilios de cocina de inducción	
Zona de cocción	Mínimo	Máximo
1 y 2	140	180
3	180	320

Lo anterior puede variar según el tamaño de la cacerola y el material del que está hecha.

Limpieza y mantenimiento

La superficie de la placa de inducción puede limpiarse fácilmente de la siguiente manera:

Tipo de contaminación	Método de limpieza	Materiales de limpieza
Ligera	Sumergir en agua caliente y secar	Esponja de limpieza
Aureolas y capas de sarro	Aplicar vinagre blanco en la zona, limpiar con un paño suave o utilizar un producto disponible en el comercio	Adhesivo especial para vitrocerámica
Restos de dulces, aluminio o plástico fundido	Utilice un raspador especial para vitrocerámica para eliminar los residuos (un producto de silicona es preferible)	Adhesivo especial para vitrocerámica

Nota: Desconecte la fuente de alimentación antes de limpiar.

Pantalla de fallos e inspección

Si se produce alguna anomalía, la placa de inducción se coloca automáticamente en modo de protección y muestra uno de los siguientes códigos:

Código de error	Problema	Solución
Recuperación automática		
E1	La tensión de alimentación está por encima de la tensión nominal.	Compruebe que la alimentación eléctrica sea normal.
E2	La tensión de alimentación está por debajo de la tensión nominal.	Conecte después de que la alimentación eléctrica sea normal.
E3	Temperatura alta del sensor de la placa cerámica. (1#)	Espere que la temperatura de la placa cerámica vuelva a la normalidad.
E4	Temperatura alta del sensor de la placa cerámica. (2#)	Toque el botón «ENCENDIDO/APAGADO» para reactivar la unidad.
E5	Temperatura alta de IGBT. (1#)	Espere que la temperatura de IGBT vuelva a la normalidad.
E6	Temperatura alta de IGBT. (2#)	Toque el botón «ENCENDIDO/APAGADO» para reactivar la unidad. Compruebe que el ventilador funcione correctamente; en caso contrario, reemplace el ventilador.
No hay recuperación automática		
F3/F6	Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica - cortocircuito (F3 para 1#, F6 para 2#)	Compruebe la conexión o reemplace el sensor de temperatura de la placa cerámica.
F4/F7	Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica - circuito interrumpido (F4 para 1#, F7 para 2#)	
F5/F8	Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica - no válido. (F5 para 1#, F8 para 2#)	
F9/FA	Fallo del sensor de temperatura de IGBT (cortocircuito/circuito interrumpido para 1#)	Reemplace el panel de potencia.
FC/FD	Fallo del sensor de temperatura de IGBT (cortocircuito/circuito interrumpido para 2#)	

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 potencia	
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 que el ventilador funcione correctamente; en caso contrario, 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 «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.	

La tabla anterior muestra cómo evaluar y comprobar los fallos comunes.
No desmonte el aparato usted mismo, porque puede dañar la placa de inducción.

Servicio de atención al cliente

Si se produce un fallo, antes de llamar al Servicio de Postventa, haga lo siguiente:

- Compruebe que el aparato esté correctamente enchufado
- Lea el fallo y búsquelo en la tabla de arriba

Si aún no puede resolver el problema, apague el aparato, no intente desmontarlo y llame al Servicio de Posventa.

Declaración especial

El contenido de este manual ha sido cuidadosamente examinado. Sin embargo, la empresa no se considera responsable de cualquier error u omisión.

Además, puede incluirse alguna modificación técnica en una versión revisada del manual sin previo aviso. El aspecto y el color del aparato en este manual pueden diferir de los reales.



ELIMINACIÓN: No elimine este producto como basura municipal sin clasificar. La recogida de este tipo de residuos debe hacerse de forma separada para, en caso necesario, darle un tratamiento especial.

Este electrodoméstico está etiquetado en cumplimiento con la directiva europea 2012/19/CE en materia de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE). Al garantizar una eliminación correcta de este aparato, se ayuda a evitar posibles daños al medio ambiente y a la salud de las personas, peligros que podrían ocasionarse si se eliminara de forma incorrecta.

El símbolo del producto indica que no debe tratarse como basura doméstica normal. Se debe llevar a un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.

Este aparato requiere una eliminación especializada. Para más información sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, póngase en contacto con su ayuntamiento, servicio de basuras domésticas o establecimiento en el que lo adquirió.

Para información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, póngase en contacto con su oficina municipal, servicio de basuras domésticas o el establecimiento en el que adquirió el producto.



Información del producto Placas eléctricas de uso doméstico con arreglo al Reglamento (UE) nº 66/2014 de la Comisión					
		Posición	Símbolo	Valor	Unidad
Identificación del modelo					
Tipo de placa:				HAI63DC	
Número de zonas/espacios de cocción	zonas			3	
	espacios				
Tecnología de calentamiento (zonas de cocción por inducción y espacios de cocción, zonas de cocción radiantes, placas sólidas)	Zonas de cocción por inducción			X	
	Zonas de cocción cocción por inducción				
	zonas de cocción radiantes				
	placas sólidas				
Para zonas o espacios de cocción circulares: diámetro de superficie útil por zona de cocción eléctrica calentada, redondeado a la unidad más próxima 5 mm		Trasera izquierda	Ø	18,0	cm
		Trasera central	Ø		cm
		Trasera derecha	Ø		cm
		Central izquierda	Ø		cm
		Central	Ø		cm
		Central derecha	Ø	32,0	cm
		Delantera izquierda	Ø	18,0	cm
		Delantera central	Ø		cm
		Delantera derecha	Ø		cm
Para zonas o espacios de cocción no circulares: longitud y anchura de la superficie útil por zona o espacio de cocción calentada eléctrica, redondeada a la unidad más próxima 5 mm		Trasera izquierda	L W		cm
		Trasera central	L W		cm
		Trasera derecha	L W		cm
		Central izquierda	L W		cm
		Central	L W		cm
		Central derecha	L W		cm
		Delantera izquierda	L W		cm
		Delantera central	L W		cm
		Delantera derecha	L W		cm
Consumo de energía para la zona o espacio de cocción calculado por kg		Trasera izquierda	ECcocinas eléctricas	189,5	Wh/kg
		Trasera central	ECcocinas eléctricas		Wh/kg
		Trasera derecha	ECcocinas eléctricas		Wh/kg
		Central izquierda	ECcocinas eléctricas		Wh/kg
		Central	ECcocinas eléctricas		Wh/kg
		Central derecha	ECcocinas eléctricas	179,4	Wh/kg
		Delantera izquierda	ECcocinas eléctricas	190,2	Wh/kg
		Delantera central	ECcocinas eléctricas		Wh/kg
		Delantera derecha	ECcocinas eléctricas		Wh/kg
Consumo de energía de la placa calculado por kg			ECplaca eléctrica	186,4	Wh/kg
Normas aplicadas: EN 60350-2 Aparatos electrodomésticos de cocción - Parte 2: Encimeras - Métodos de medida de la aptitud a la función					
Consejos para ahorrar energía					
• Para obtener la mayor eficiencia de su placa, coloque la sartén en el centro de la zona de cocción. • El uso de una tapa reducirá los tiempos de cocción y se ahorrará energía al conservar el calor. • Minimice la cantidad de líquido o grasa para reducir los tiempos de cocción. • Empiece a cocinar con un ajuste alto y reduzca el nivel cuando el alimento se haya calentado por completo. • Utilice cacerolas cuyo diámetro sea del tamaño del gráfico de la zona seleccionada.					
Esta información se debe considerar parte integrante del manual de uso del aparato.					

