

Haier

Instruction Manual For Induction Hob

ENGLISH

Manuale di istruzioni per piano di cottura ad induzione

ITALIANO

Instrukcja obsługi płyty indukcyjnej

POLSKI

Manuel d'utilisation de la table de cuisson à induction

FRANÇAIS

Manual de instrucciones de la encimera de inducción

ESPAÑOL

Bedienungsanleitung für Induktionskochfeld

DEUTSCH

Návod k obsluze indukční varné desky

ČEŠTINA

Návod na obsluhu indukčnej varnej dosky

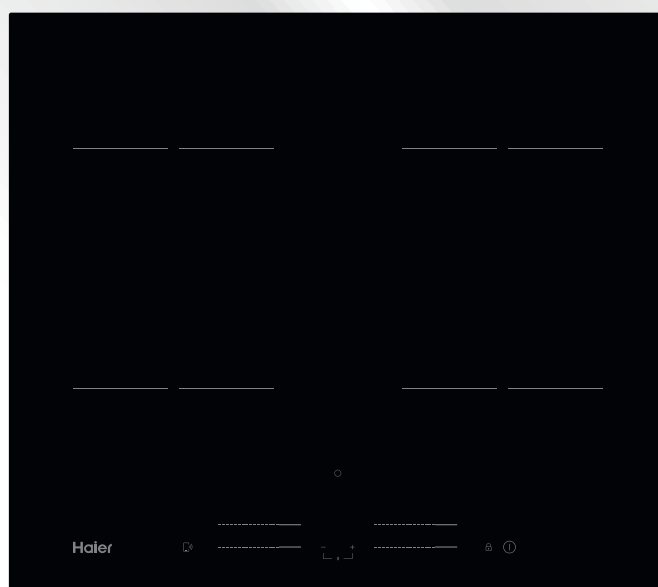
SLOVENČINA

Uputstvo za upotrebu indukcione ploče

SRPSKI

Manual de instruções para placa de indução

PORTUGUÊS



HAIPSJ64MC

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 CE  mark on this product, we are confirming compliance to all relevant European safety, health and environmental requirements which are applicable in 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.

Hereby, Candy Hoover Group Srl declares that the radio equipment is in compliance with Directive 2014/53/EU.

The full text of the EU declaration of conformity is available at the following internet address: www.candy-group.com

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, its 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

Preci Probe: Important Safety Notes – Please read this carefully before use :

- This product is exclusive for hob appliances. It should only be used as described in this User Manual.
- This product is not intended for use by persons with ages 12 and under.
- Probe can work in this range of temperature: 10 °C to an internal maximum temperature of 100°C of the metal part. Ceramic part can reach 350°C.
- There is a built-in Overheat alert in the Preci Probe APP to prevent the overheating of Preci Probe. When the measured temperature is higher than 80°C or 176°F, the Overheat alert will be triggered. Take out Preci Probe from the heat source with gloves as soon as possible.
- Do not use Preci Probe in another appliance except for the induction hob.
- Do not use Preci Probe in a microwave oven.
- Clean the Preci Probe before each use.
- Preci Probe can be cleaned and washed but do not immerse it long in water . Do not put in dishwasher.
- DO NOT TOUCH Preci Probe WITH BARE HANDS JUST AFTER COOKING. Always wear oven gloves to remove Preci Probe from the food after cooking.
- It is required to insert Preci Probe properly into the food during cooking. For the use of Preci Probe with liquid food, we recommend the use of the ladle provided. Do not expose the metal part of Preci Probe to the heat generated by the appliance.
- The supplier will not be liable for any damage of Preci Probe due to misuse of the device.
- DO NOT use the Preci Probe inside frying oil.
- When you use the griddle, the metallic part of Preci Probe must not touch it.
- DO NOT Insert the Preci Probe in an insulated material like foil.
- DO NOT use the Preci Probe over 110°C
- When you choose from the hOn APP the recipe with the Preci Probe this need to be near the hob.
- Before each use please assure the Preci Probe is fully charged.
- Clean carefully the ceramic cap of the Preci Probe after using it.

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.

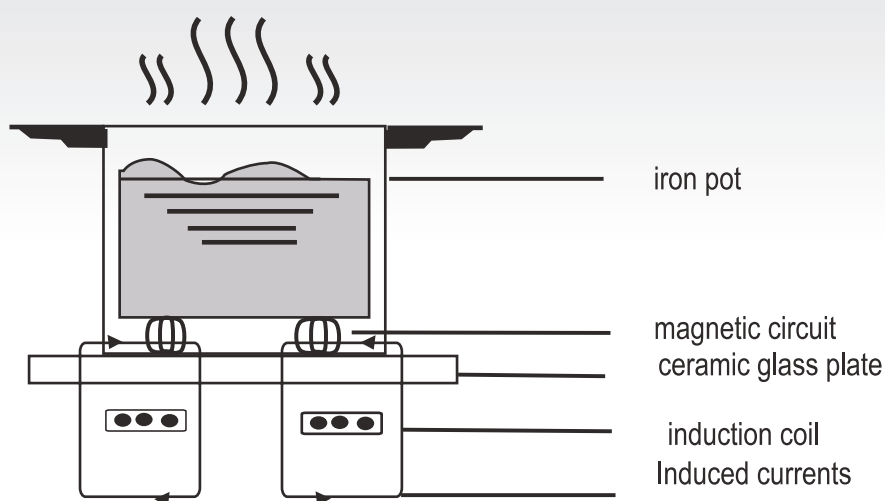
Product Introduction

The induction hob caters for all kind of cooking, with its electromagnetic cooking zones, and its micro-computerised controls and multi-functions, making it the ideal choice for today's 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 cooking zone 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)

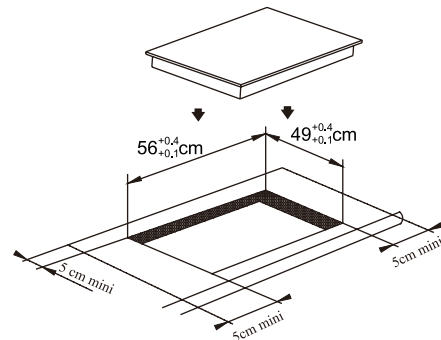
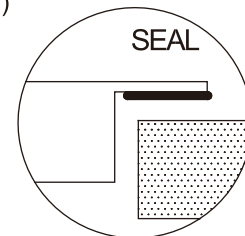


Figure (1)



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)

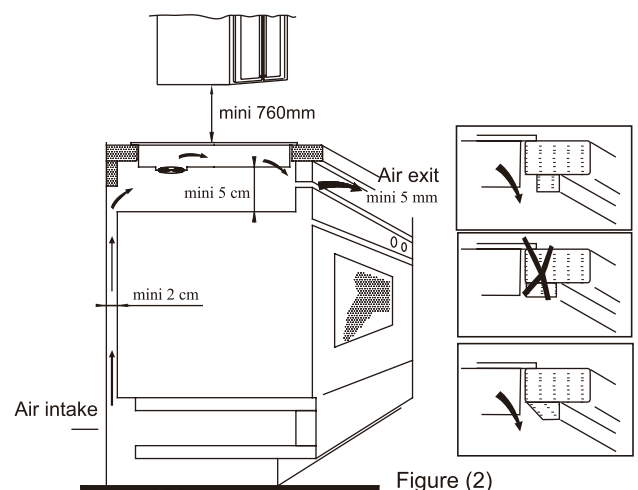
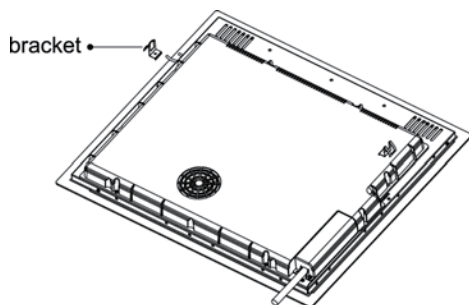


Figure (2)

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 four 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 • L1 Black	2 • L2 Brown	3 • Blue	4 • N	5 • Yellow/Green Ground
220-240V~	1 • Black & Brown	2 • L	3 • Blue	4 • N	5 • Yellow/Green Ground

Figure (3)

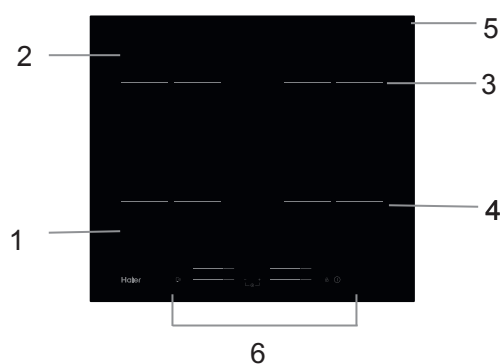
If the cable is damaged or needs replacing, this should be done by an after-sales technician using the proper tools, so as to avoid any accidents.

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.

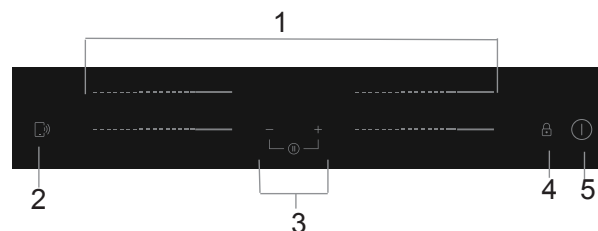
The cable must not be bent or compressed. The cable must be checked regularly and only replaced by a properly qualified person.

Diagram of induction hob:



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

Schematic diagram of the control panel

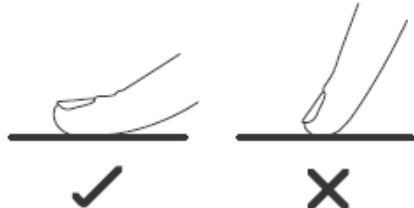


1. Heating zone power controls
2. "Cook with me" Function control
3. Timer control
4. Keylock control
5. ON/OFF control

Operation of Product

Touch Controls

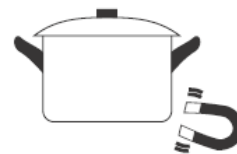
- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin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



Choosing the right Cookware



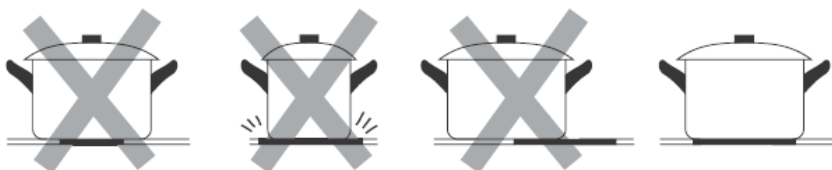
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable 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.



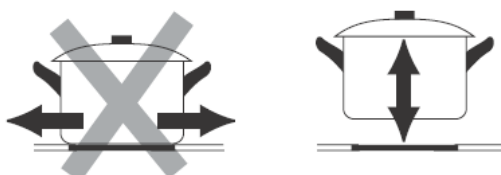
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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.

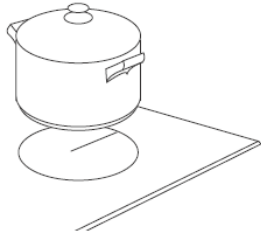
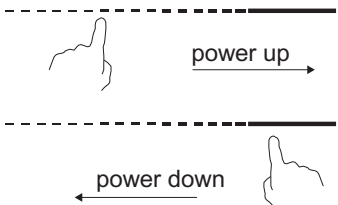


Always lift pans off the Induction hob – do not slide, or they may scratch the glass.



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.	
Touching the heating zone slider control, and a indicator next to the key will flash.	
Select a heat setting by touching the slider 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

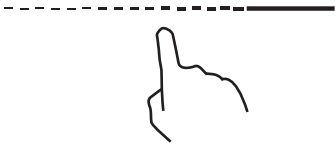
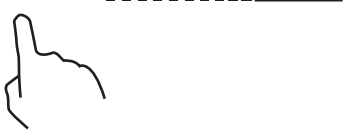
This means that:

- 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.

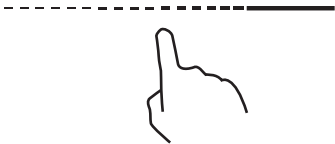
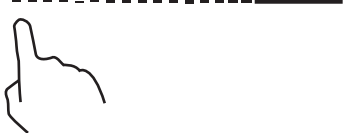
No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.

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

Finish cooking

Touching the heating zone selection control that you wish to switch off.	
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.	
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 heating zone slider control	
Touching the slider to "B". Make sure the display shows "b".	
Cancel the Boost function	
Touching the heating zone slider control that you wish to cancel the boost function.	
Turn the cooking zone off by touching the slider to "0". Make sure the display shows "0".	

- The function can work in any cooking zone.
- The cooking zone returns to its original setting after 5 minutes.
- If the original heat setting equals 0, it will return to 9 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 and hold 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 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.

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.

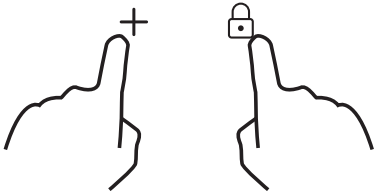
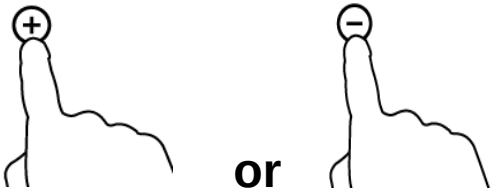
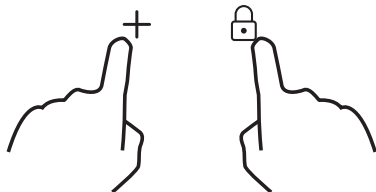
To enter pause mode	
Short touch the Timer “—” and Timer “+” at the same time.	All the indicator will show “11”
To exit pause mode	
Short touch the Timer “—” and Timer “+” at the same time.	



When the hob is in the pause 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. 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 KEY Lock and Timer " + " . 	The timer indicator will show " P5 " which means power level 5. The default mode is on max power of the hob.
To switch to another level	
press +/- of 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 max power of the hob.
Confirmation and Exit Power Management Function	
Press at the same time Key Lock and Timer " + " for confirmation. 	Then the hob will be turned off.

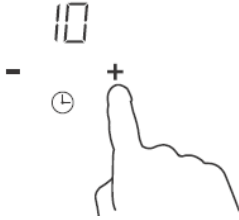
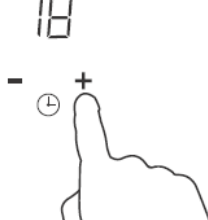
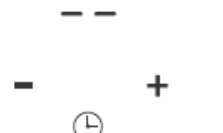
Timer control

You can use the timer in two different ways:

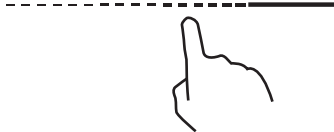
- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- You can set it to turn one or more cooking zones off after the set time is up.
The timer of maximum is 99min.

a) Using the Timer as a Minute Minder

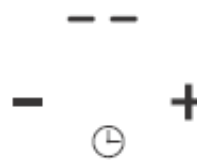
If you are not selecting any cooking zone

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.	
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 or more 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 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.



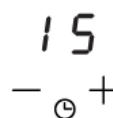
Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.

set more zones:

The steps for setting more zones are similar to the steps of setting one zone;
When you set the time for several cooking zones simultaneously, decimal dots of the relevant cooking zones are on.
The minute display shows the min. timer. The dot of the corresponding zone flashes.
The shown as below:

----- (set to 15 minutes)

----- (set to 45 minutes)



Once the countdown timer expires, the corresponding zone will switch off. Then it will show the new min. timer and the dot of corresponding zone will flash.

The shown as right:

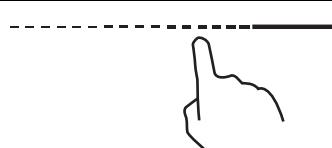


(set to 30 minutes)

Touch the heating zone selection control, the corresponding timer will be shown in the timer indicator.

c) Cancel the timer

Touching the heating zone slider control that you want to cancel the timer



Touch and hold the timer control “-”, the timer decreases to “00” and the timer is cancelled.



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.



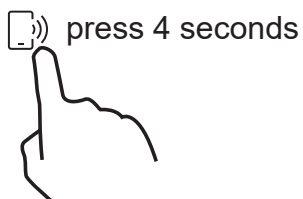
People with a heart pace maker should consult with their doctor before using this unit.

"Cook with me" function

First of all, you should download HOn and install to your portable device. Then enroll your induction hob following the instructions directly from the App"

To make the pairing between Hob and APP use the following process:

Press 4 seconds the "Cook with me" button on the hob. Once the 4 seconds have passed, the digit of the TIMER starts to blink with PA written on it and starts the pairing process. Now follow the instructions from the App.



When wi-fi ON: one dot will appear on the right side of the LED

When WIFI OFF: No dot will appear.

How to set "Cook with me" Function	
Choose from the hOn App recipes menu or special programs menu. Follow step by step the indications on the App and when you have finished send the parameters to the hob that will cook for you.	
When the hob receives the command from the app, the hob will beep for 2 times and blink for one second to indicate that the instructions have been received.	
If you want to get out of "Cook with me" function change the power level of the zone.	

a. WIRELESS PARAMETERS

Technology	Wi-Fi	BLE	NFC
Standard	IEEE 802.11b/n/g	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE	/
Frequency Band(s) [MHz]	2402-2480	2402-2480	/
Maximum Power [mW]	1500	1500	/

Preci Probe & Ladle

Intelligent Wireless Food Thermometer

Thank you for purchasing Haier Preci Probe. Please note it works only with Haier induction hob and before using it please read the following instruction and safety notes included in the user manual.

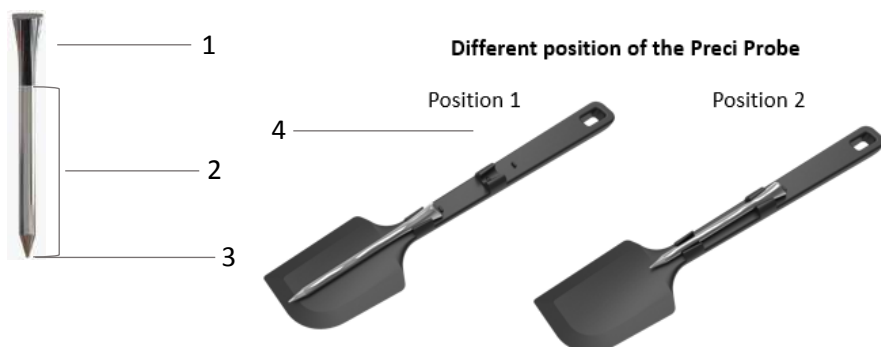
By placing the CE mark on the appliance, we are confirming compliance to all relevant European safety, health and environmental requirements which are applicable in legislation for this product.

Introduction

Preci Probe is a wireless food thermometer that gives home chefs real-time status inside the food to avoid undercook or overcook disasters and ensuring the perfect result every time. It connects directly to the product. Details and the real-time status of the food can be read from your phone, giving you the best result at your fingertips. For further information on pairing and use tips, please refer to Induction user manual

Getting Start

1. Ceramic Cap
2. Recommended immersion range
3. Sensor
4. Ladle with different position of Preci Probe



Ladle

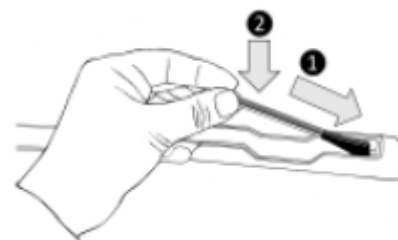
Use the ladle with the probe to stir food during your cooking.



- Clean the ladle before the first use.
- Do not use the ladle on an open flame.
- Do not cut the ladle.
- Do not put the ladle in direct contact with the hot accessible parts of the hob.
- Tolerated temperature range : -40 °C + 220°C

Charge the Preci Probe before using

- Put Preci Probe into the charger and close the cover.
- Connect the charger to a USB power source, such as USB adapter or USB socket of PC/notebook with the USB cable. The charger may not be working properly with power bank because of its auto switch-off function
- LED of the charger will turn on and is flashing during charging. It will turn off when Preci Probe is fully charged.



Pair the Preci Probe with the induction hob

- Make sure that your hob is turned on and your Preci Probe is fully charged
- Open the hOn APP on your portable device
- Go to the Recipes section and choose a recipe that uses Preci Probe
- Once you start the recipe by pushing the “Cook with me” button on the appliance, the Preci Probe will connect automatically
- The hob display will indicate the name of the Preci Probe (for example “1A”)
- Now follow the instructions from the hOn APP
- When using the app if the probe is under 20% of charge the Timer display will indicate "CH"



Hereby, Candy Hoover Group Srl declares that the radio equipment is in compliance with Directive 2014/53/EU. The full text of the EU declaration of conformity is available at the following internet address: www.candy-group.com

Technology	BLE
Standard	BT 4.0
Ferquency Band(s) [MHz]	2400MHz-2480MHz
Maximum Power[mW]	2.5mW (4dBm)

Cooking Methods with the Preci Probe

Preci Probe as thermometer

Set in the hOn App the target temperature you want to reach, insert the Preci Probe inside the food or with its accessory inside liquids and you will see the temperature raising from the app until reaching the target temperature.

It will help you to accurately maintain the temperature for all kind of food.

You cannot use it when the Assisted Cooking function operates.

Assisted Cooking: “Cook with me” function

Choose from the hOn App recipes or special programs, follow step by step the preparation and then the hob will automatically set the parameters for the chosen cooking method.

Sous Vide

Type of cooking in which the food is placed in a vacuum bag and cooked in a low temperature water bath. The food prepared in this way will be more juicy and tender and will keep the nutritional properties intact, making them healthier and tastier.

Go on the hOn App select the category of food, select this type of cooking, insert the bas with the food in the pot with water and the induction hob will set the correct cooking temperature for a perfect result.

Grill

Select the category of food from the hOn App, select this type of cooking and the induction hob will automatically brig the grill to the correct temperature in a predetermined time.

Simmering

The simmering function is ideal for cooking sauces, stews, braised dishes and all preparations with an average long cooking time.

The automatic function you find on the hOn App will gently bring the food to a slightly boiling temperature, keeping it for all the duration of cooking.

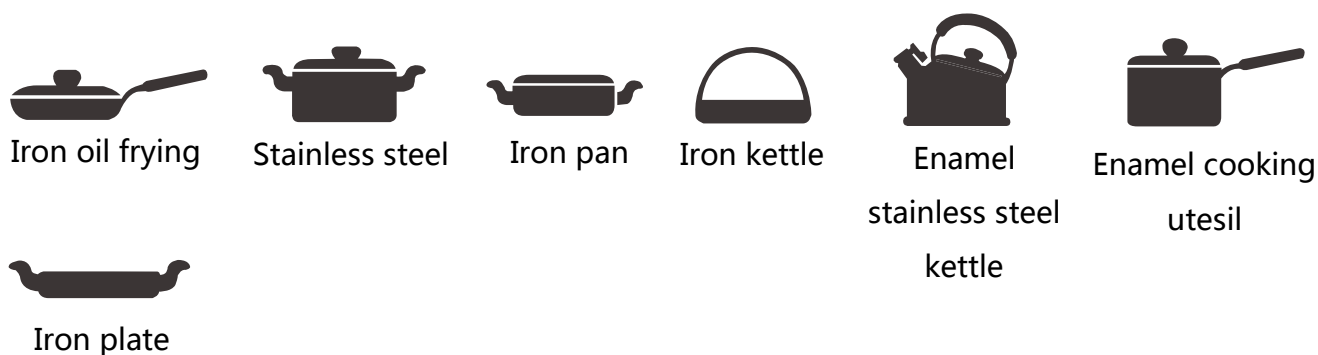
Steaming

With the steaming function you can steam food such as vegetables, meat or fish in pots equipped with a steamer basket. Steam cooking is faster than boiling, as it is not immersed in a liquid it disperses less nutrients contained in the food and preserves its vitamin content, improving its taste and structure which will be more compact and pleasant.

Support

If necessary, contact the authorized service center

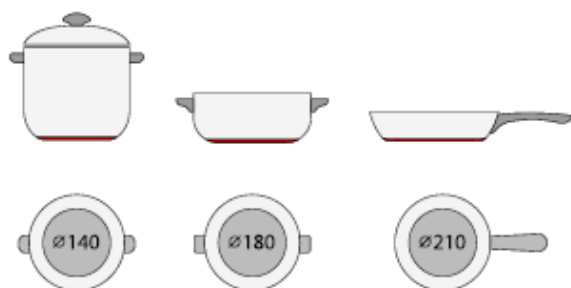
Selection of cooking vessels



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 & 4	140	180

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

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.

Troubleshooting

1) Failure code occur during customer using & Solution;

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.
E6	High temperature of IGBT.（2#）	Touch “ON/OFF” button to restart unit. Check whether the fan runs smoothly; if not , replace the fan.
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#）	

2) 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>U</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>U</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.



Please modify as per below:

This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU regarding electric and electronic appliances (WEEE). The WEEE contain both polluting substances (that can have a negative effect on the environment) and base elements (that can be reused). It is important that the WEEE undergo specific treatments to correctly remove and dispose of the pollutants and recover all the materials. Individuals can play an important role in ensuring that the WEEE do not become an environmental problem; it is essential to follow a few basic rules;

- The WEEE should not be treated as domestic waste;
- The WEEE should be taken to dedicated collection areas managed by the town council or a registered company.

In many countries, domestic collections may be available for large WEEEs. When you buy a new appliance, the old one can be returned to the vendor who must accept it free of charge as one-off, as long as the appliance is of an equivalent type and has the same functions as the purchased appliance.

Product Information for Domestic Electric Hobs Compliant to Commission Regulation (EU) No 66/2014					
		Position	Symbol	Value	Unit
Model identification				HAIPSJ64MC	
Type of hob:				Electric Hob	
Number of cooking zones and/or areas	zones			4	
	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	18,0	cm
		Central left	Ø		cm
		Central central	Ø		cm
		Central right	Ø		cm
		Front left	Ø	18,0	cm
		Front central	Ø		cm
		Front right	Ø	18,0	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}	186,2	Wh/kg
		Rear central	EC _{electric cooking}		Wh/kg
		Rear right	EC _{electric cooking}	202,8	Wh/kg
		Central left	EC _{electric cooking}		Wh/kg
		Central central	EC _{electric cooking}		Wh/kg
		Central right	EC _{electric cooking}		Wh/kg
		Front left	EC _{electric cooking}	182,4	Wh/kg
		Front central	EC _{electric cooking}		Wh/kg
		Front right	EC _{electric cooking}	185,0	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg			EC _{electric hob}	189,1	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.					

Inserendo il marchio CE  su questo prodotto, confermiamo la conformità a tutti i requisiti europei in materia di sicurezza, salute e ambiente che sono applicabili nella legislazione per questo elettrodomestico.

A seconda dei casi, le parti di questo elettrodomestico sono conformi a:
REGOLAMENTO (CE) N° 1935/2004 su materiali ed articoli destinati ad entrare in contatto con gli alimenti.

Con la presente Candy Hoover Group Srl dichiara che l'apparecchiatura radio è conforme alla Direttiva 2014/53/UE.

Il testo completo della dichiarazione di conformità UE è disponibile al seguente indirizzo internet www.candy-group.com

Avvertenze di sicurezza e manutenzione

- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le sue parti accessibili diventano calde durante l'uso. Prestare attenzione ad evitare qualsiasi contatto con le resistenze di riscaldamento.
- Mantenere lontani dall'elettrodomestico i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano continuamente supervisionati.
- Questo elettrodomestico può essere utilizzato da bambini a partire da 8 anni e
- persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o carenti di esperienza e conoscenze, se supervisionati o istruiti riguardo l'uso
- dell'elettrodomestico in sicurezza e se ne comprendono i rischi connessi.
- I bambini non devono giocare con l'elettrodomestico.
- La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non possono essere effettuate da bambini senza supervisione
- **AVVERTENZA:** La cottura senza sorveglianza su un piano di cottura in presenza di grasso o olio nella pentola può essere pericolosa, con rischio di incendi.
- **NON** cercare MAI di spegnere un incendio con acqua, bensì spegnere l'elettrodomestico e coprire la fiamma con un coperchio o una coperta antifiama.
- **AVVERTENZA:** Pericolo di incendio: non appoggiare nulla sulle superfici di cottura.
- **AVVERTENZA:** se la superficie è crepata, spegnere l'elettrodomestico per evitare la possibilità di elettrocuzioni.
- Non utilizzare un getto di vapore per pulire l'elettrodomestico
- Oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiaini o coperchi non devono essere posti sulla superficie del piano di cottura perché possono surriscaldarsi.

Qualsiasi fuoriuscita deve essere rimossa dal coperchio prima dell'apertura.

- Prima di chiudere il coperchio lasciare raffreddare la superficie del piano di cottura.
- Dopo l'uso, spegnere la resistenza di riscaldamento del piano cottura con il relativo comando. Mai fare affidamento sul rivelatore presenza pentole.
- Questo elettrodomestico non è concepito per funzionare con temporizzatori esterni o con sistemi di comando a distanza separati.
- Il dispositivo di scollegamento deve essere incluso nel cablaggio fisso, in accordo con le normative relative al cablaggio.
- Le istruzioni riportano il tipo di cavo da utilizzare, tenendo in considerazione la temperatura della superficie posteriore dell'elettrodomestico.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dall'agente di assistenza del produttore o persone altrettanto qualificate per evitare un pericolo.

ATTENZIONE: Per evitare rischi causati da un involontario azzeramento dell'interruttore automatico, l'elettrodomestico non deve essere alimentato da un dispositivo di commutazione esterno, come ad esempio un timer, oppure essere collegato a un circuito che viene regolarmente acceso e spento dall'elettrodomestico.

AVVERTENZA: utilizzare unicamente protezioni per piani di cottura progettate dal produttore della cucina o indicate dal produttore dell'elettrodomestico nelle istruzioni d'uso come adatte, o ancora protezioni incorporate nell'elettrodomestico. L'utilizzo di protezioni non adatte può provocare incidenti.

- Utilizzare sempre i recipienti di cottura adatti.
- Mettere sempre la pentola al centro del gruppo sul quale si sta effettuando la cottura.
- Non appoggiare nulla sul pannello di comando.
- Non utilizzare mai il piano di cottura come tagliere. Il dispositivo di scollegamento deve essere incluso nel cablaggio fisso, in accordo con le normative relative al cablaggio. - Le istruzioni indicano il tipo di cavo da utilizzare, tenendo conto della temperatura della

superficie posteriore dell'elettrodomestico.

- Prima di chiudere il coperchio lasciare raffreddare la superficie del piano di cottura. **ATTENZIONE:** il processo di cottura deve essere supervisionato. Un processo di cottura breve deve essere supervisionato di continuo

Sonda di precisione: Importanti avvertenze sulla sicurezza

Leggere attentamente prima dell'uso:

- Questo prodotto è esclusivo per gli elettrodomestici da cucina. Deve essere utilizzato solo come descritto nel presente manuale utente.
- Questo prodotto non è destinato all'uso da parte di persone di età inferiore ai 12 anni.
- La sonda può funzionare in questo intervallo di temperatura: 10°C fino ad una temperatura interna massima di 100°C della parte metallica. La parte in ceramica può raggiungere i 350°C.
- C'è un allarme di surriscaldamento incorporato nell'APP Preci Probe per prevenire il surriscaldamento della sonda di precisione. Quando la temperatura misurata è superiore a 80°C o 176°F, scatta l'allarme di surriscaldamento. Estrarre la sonda di precisione dalla fonte di calore con i guanti il più rapidamente possibile.
- Non utilizzare la sonda di precisione in un altro elettrodomestico, ad eccezione del piano di cottura ad induzione.
- Non utilizzare la sonda di precisione in un forno a microonde.
- Pulire la sonda di precisione prima di ogni utilizzo.
- La sonda di precisione può essere pulita e lavata, ma non va immersa a lungo in acqua. Non mettere in lavastoviglie.
- **NON TOCCARE** la sonda di precisione **CON LE MANI NUDE DOPO AVER FINITO DI CUCINARE**. Indossare sempre guanti da forno per rimuovere la sonda di precisione dal cibo dopo la cottura.
- È necessario inserire correttamente la sonda di precisione nel cibo durante la cottura. Per l'utilizzo della sonda di precisione con alimenti liquidi, si consiglia l'uso del mestolo in dotazione. Non esporre la parte metallica della sonda di precisione al calore generato dall'elettrodomestico.
- Il fornitore non sarà responsabile per eventuali danni della sonda di precisione dovuti ad un uso improprio del dispositivo.
- **NON** utilizzare la sonda di precisione all'interno dell'olio da friggere.

- Quando si utilizza la bistecchiera, la parte metallica della sonda di precisione non deve toccarla.
- NON inserire la sonda di precisione in un materiale isolante come la pellicola.
- NON utilizzare la sonda di precisione oltre i 110°C
- Quando si sceglie dalla APP hOn la ricetta con la sonda di precisione questa deve essere vicino al piano di cottura.
- Prima di ogni utilizzo, assicurarsi che la sonda di precisione sia completamente carica.
- Pulire accuratamente il cappuccio in ceramica della sonda di precisione dopo l'uso.

Gentile cliente,

Grazie per aver acquistato il piano cottura a induzione Haier. Ci auguriamo che possa funzionare correttamente per molti anni.

Legga attentamente questo manuale di istruzioni prima dell'uso e lo conservi con cura in un luogo sicuro per poterlo consultare in futuro in caso di necessità.

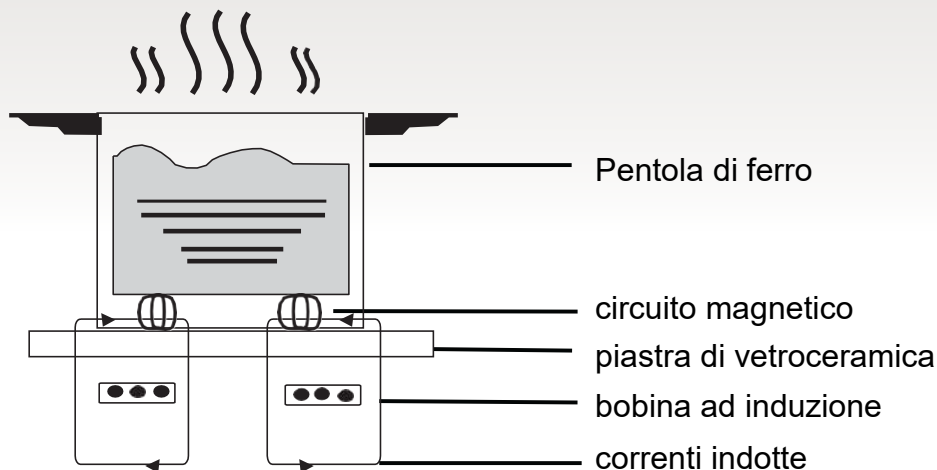
Introduzione al prodotto

Il piano cottura ad induzione è adatto a tutti i tipi di cottura, con le sue zone di cottura elettromagnetiche, i suoi controlli microcomputerizzati e le sue multifunzioni, che lo rendono la scelta ideale per la famiglia di oggi.

Prodotto con materiali appositamente importati, il piano cottura ad induzione Haier è estremamente facile da usare, durevole e sicuro.

Principio di funzionamento

Il piano di cottura a induzione è costituito da una bobina, una piastra riscaldante in materiale ferromagnetico e un sistema di controllo. La corrente elettrica genera un potente campo magnetico attraverso la bobina. Ciò produce un gran numero di vortici che a loro volta generano calore che viene poi trasmesso attraverso la zona di cottura al recipiente di cottura.



Sicurezza

Questo piano di cottura è stato progettato specificamente per uso domestico. Nella sua costante ricerca di miglioramento dei propri prodotti, Haier si riserva il diritto di modificare in qualsiasi momento qualsiasi aspetto tecnico, del programma o estetico dell'elettrodomestico.

- **Protezione dal surriscaldamento**

Un sensore tiene sotto controllo la temperatura nelle zone di cottura. Quando la temperatura supera un livello di sicurezza, la zona di cottura si spegne automaticamente.

- **Rilevamento di oggetti piccoli o non magnetici**

Quando una pentola di diametro inferiore a 80 mm, o un altro oggetto di piccole dimensioni (ad esempio coltello, forchetta, chiave) o una pentola non magnetica (ad esempio alluminio) è stato lasciato sul piano di cottura, si attiva un cicalino per circa un minuto, dopodiché il piano di cottura si mette automaticamente in standby.

- **Segnalazione di calore residuo**

Quando il piano di cottura è stato utilizzato per un certo periodo di tempo, rimane un dato calore residuo. La lettera "H" viene visualizzata per avvertirvi di rimanere a distanza.

Quando la padella viene tolta dalla zona di cottura il riscaldamento si interrompe immediatamente e il piano si spegne dopo che il cicalino ha suonato per un minuto.

- **Spegnimento automatico**

Un'altra caratteristica di sicurezza del piano a induzione è lo spegnimento automatico. Ciò si verifica quando si dimentica di spegnere una zona di cottura. I tempi di spegnimento predefiniti sono riportati nella tabella seguente:

Livello di potenza	La zona di riscaldamento si spegne automaticamente dopo
1~3	8 ore
4~6	4 ore
7~9	2 ore

Quando la pentola viene rimossa dal piano di cottura si attiva un avvisatore per un minuto, e quindi il piano di cottura si spegne da solo.

Avvertenza: I portatori di pacemaker cardiaco devono consultare un medico prima di usare il piano di cottura a induzione.

Installazione

1. Praticare un foro nel piano di lavoro della dimensione indicata nello schema seguente. Attorno al foro deve essere lasciato uno spazio minimo di 50 mm. Il piano di lavoro deve avere uno spessore di almeno 30 mm ed essere realizzato in materiale resistente al calore.

Come mostrato in Figura (1)

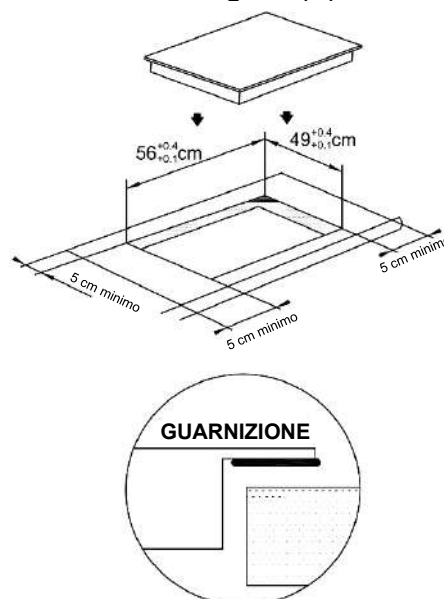


Figura (1)

2. È essenziale che il piano cottura a induzione sia ben ventilato e che la presa e l'uscita dell'aria non siano ostruite. Assicurarsi che il piano sia installato correttamente come mostrato in Figura 2.

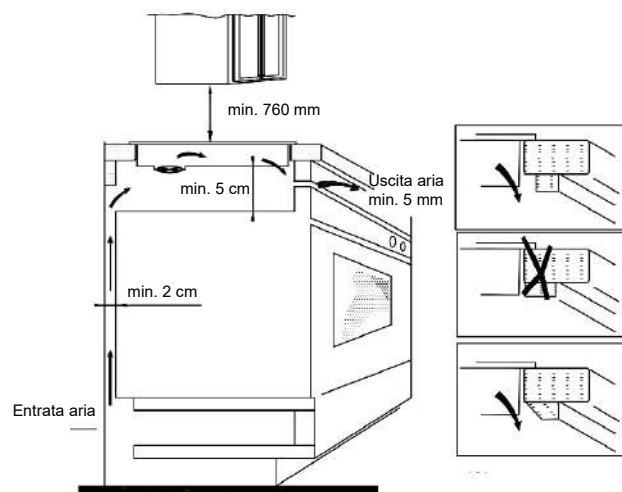
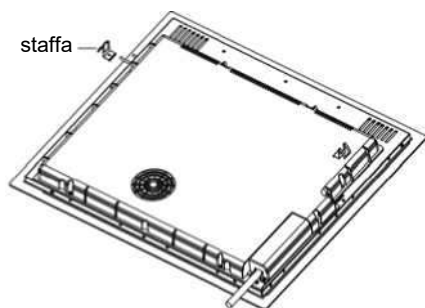


Figura (2)

N.B.: Tra il piano di cottura e l'eventuale elemento superiore deve essere prevista una distanza di sicurezza pari ad almeno 760 mm.

3. Fissare il piano cottura al piano di lavoro utilizzando le quattro staffe presenti sulla base. La posizione delle staffe può essere regolata in base allo spessore del piano.



Avvertenze:

- (1) Il piano di cottura ad induzione deve essere installato da una persona adeguatamente qualificata. Abbiamo i nostri installatori qualificati. Non tentare mai di riparare l'elettrodomestico da soli.
- (2) Il piano di cottura ad induzione non deve essere installato sopra frigoriferi, congelatori, lavastoviglie o asciugatrici.
- (3) Il piano di cottura ad induzione deve essere installato in modo che sia possibile un irraggiamento ottimale del calore.
- (4) La parete e la zona sopra il piano di cottura devono essere in grado di resistere al calore.
- (5) Per evitare danni, lo strato intermedio e l'adesivo devono essere resistenti al calore.

4- Collegamento all'alimentazione elettrica

La presa deve essere collegata in conformità con la relativa norma, ad un interruttore automatico unipolare. Il metodo di collegamento è mostrato in Figura 3.

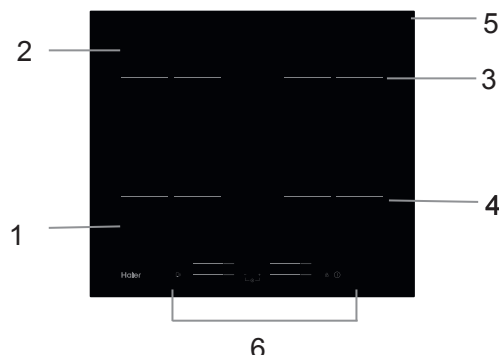
Se il cavo è danneggiato o richiede una sostituzione, tale attività deve essere svolta da un tecnico post-vendita utilizzando gli attrezzi appositi, per evitare qualsiasi tipo di incidente.

Tensione	Collegamento filo				
380 - 415 V 3N ~	1	2	3	4	5
	L1	L2		N	
	Nero	Marrone		Blu	Giallo/verde
220 - 240 V ~	1	2	3	4	5
		L		N	
		Nero e marrone		Blu	Giallo/verde

Figura (3)

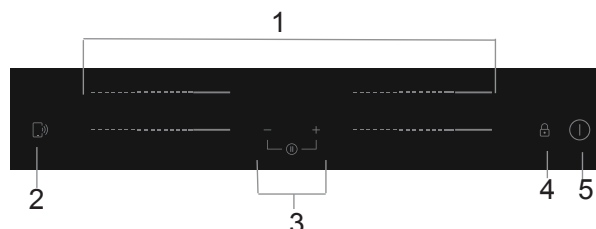
con una distanza minima di 3 mm tra i contatti. L'installatore deve accertarsi che il collegamento elettrico sia corretto e che sia conforme alle normative di sicurezza. Il cavo non deve essere piegato o schiacciato. Il cavo deve essere controllato con regolarità e sostituito unicamente da un tecnico appositamente qualificato.

Schema del piano cottura a induzione



1. Zona max. 1500/2000 W
2. Zona max. 1500/2000 W
3. Zona max. 1500/2000 W
4. Zona max. 1500/2000 W
5. Piatto in vetro
6. Pannello comandi

Schema del pannello di controllo



1. Tasti di comando della zona da scaldare
2. Controllo della funzione "Cook with me"
3. Comando timer
4. Blocco comandi
5. Tasto ON/OFF

Se l'elettrodomestico viene collegato direttamente alla rete elettrica, è necessario installare un interruttore automatico onnipolare

Funzionamento del prodotto

Tasti a sfioro

- I comandi rispondono allo sfioramento, quindi non è necessario premerli.
- Utilizzare il polpastrello del dito e non la punta.
- Ogni volta che viene registrato il contatto, viene emesso un bip.
- Accertarsi che i comandi siano sempre puliti, asciutti e privi di oggetti (ad esempio utensili o asciugapiatti) appoggiati su di essi.

Anche un sottile strato d'acqua può rendere i comandi difficili da utilizzare.



- Utilizzare solamente recipienti di cottura adatti per la cottura ad induzione.
Verificare che sia presente il simbolo di induzione sull'imballaggio o sul fondo della pentola

- È possibile verificare se il recipiente di cottura è adatto effettuando una prova magnetica.
Avvicinare un magnete al fondo della pentola. Se questa viene attratta, è adatta per la cottura ad induzione.

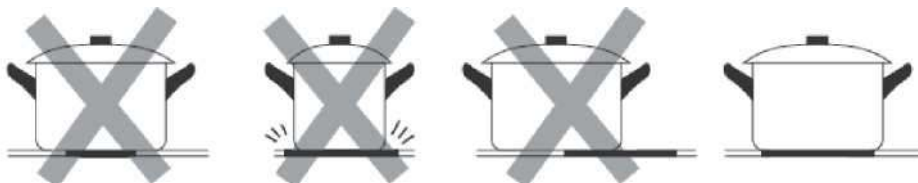


- Se non disponete di un magnete:
 1. Mettete un certo quantitativo di acqua nella pentola che volete controllare.
 2. Se  non lampeggia sul display e l'acqua si sta riscaldando, la pentola si può usare.
- Non si possono utilizzare recipienti di cottura realizzati con i seguenti materiali: acciaio inossidabile puro, alluminio o rame senza base magnetica, vetro, legno, porcellana, ceramica e terracotta.

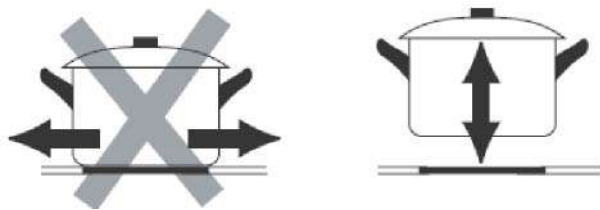
Non utilizzare recipienti di cottura con fondo ruvido o base curva.



Accertarsi che la base della pentola sia liscia, si appoggi uniformemente sul vetro ed abbia le stesse dimensioni della zona di cottura. Utilizzare pentole con diametro corrispondente al grafico della zona selezionata. Con una pentola leggermente più grande l'energia viene utilizzata alla massima efficienza. Se si utilizza invece una pentola più piccola l'efficienza potrebbe essere inferiore a quanto previsto. Una pentola di dimensioni inferiori a 140 mm potrebbe non essere rilevata dal piano di cottura. Centrare sempre la padella sulla zona di cottura.



Togliere sempre le pentole dal piano di cottura ad induzione sollevandole - non farle strisciare, in quanto si rischia di graffiare il vetro



Modo d'uso

Per iniziare la cottura

Toccare il tasto ON/OFF per tre secondi. Dopo l'accensione, l'avvisatore acustico si attiva una volta, tutti i display visualizzano "-" o "--", ad indicare che il piano di cottura ad induzione è in modalità standby.	
Collocare una pentola apposita sulla zona di cottura che si vuole utilizzare. • Accertarsi che il fondo della pentola e la superficie della zona di cottura siano pulite e asciutte.	
Toccano il tasto a scorrimento della zona di riscaldamento, un indicatore accanto al tasto lampeggerà.	
Selezionare una impostazione di riscaldamento toccando il comando del cursore • Se entro 1 minuto non si sceglie un'impostazione di riscaldamento il piano di cottura ad induzione si spegnerà automaticamente. In questo caso sarà necessario ripartire dalla fase 1. • L'impostazione di riscaldamento si può modificare in qualsiasi momento durante la cottura.	

Se sul display compare il simbolo $\geq \sqcup \leq$ lampeggiante alternato all'impostazione di riscaldamento

Questo significa quanto segue:

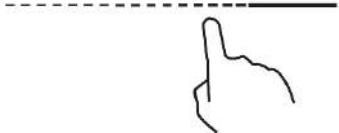
- la pentola è stata collocata nella zona di cottura sbagliata, oppure
- la pentola che state utilizzando non è adatta per cottura a induzione, oppure
- la pentola è troppo piccola o non è centrata correttamente sulla zona di cottura.

Il piano non si riscalda se sulla zona di cottura non è stata collocata una pentola adatta. Il display si spegnerà automaticamente dopo 1 minuti se non viene posizionata una pentola idonea.

Per terminare la cottura

Toccare il comando di selezione della zona di riscaldamento che si intende spegnere.	
Spegnere la zona di cottura toccando il cursore verso "0". Accertarsi che il display visualizzi "0".	
Spegnere l'intero piano di cottura toccando il tasto ON/OFF.	
Prestare attenzione alle superfici calde Verrà visualizzata una H per indicare quale zona di cottura è calda e non può essere toccata. Scomparirà quando la superficie si è raffreddata fino ad una temperatura adeguata. Può essere utilizzato anche come funzione di risparmio energetico se si desidera riscaldare ulteriori pentole, usando la piastra calda che è ancora surriscaldata.	

Utilizzo della funzione boost

Attivazione della funzione boost	
Toccare il comando del cursore della zona da scaldare	
Toccare il cursore verso "B". Accertarsi che il display visualizzi "b".	
Cancellazione della funzione boost	
Toccare il comando del cursore della zona di riscaldamento nella quale si vuole eliminare la funzione boost.	
Spegnere la zona di cottura toccando il cursore verso "0". Accertarsi che il display visualizzi "0".	

- La funzione può operare in qualsiasi zona di cottura.
- La zona di cottura ritorna all'impostazione originale dopo 5 minuti.
- Se l'impostazione di calore originale è pari a 0, ritorna a 9 dopo 5 minuti.

Blocco dei comandi

- I comandi si possono bloccare per evitare un uso involontario (ad esempio accensione involontaria delle zone di cottura da parte di bambini).
- Quando i comandi sono bloccati, sono tutti disabilitati tranne il tasto ON/OFF.

Per bloccare i comandi	
Toccare e tenere premuto il comando  di blocco per un po'.	L'indicatore del timer mostra "Lo" (basso)
Per sbloccare i comandi	
Toccare e tenere premuto il comando  di blocco per un po'.	



Quando il piano di cottura è in modalità blocco, tutti i comandi sono disabilitati ad esclusione di quello ON/OFF ; si può sempre spegnere il piano di cottura a induzione con il comando ON/OFF  in caso di emergenza, ma prima si dovrà sbloccarlo nel successivo funzionamento.

Modalità Pausa

- È possibile interrompere il riscaldamento invece di spegnere il piano di cottura.
- Quando si entra in modalità Pausa, tutti i comandi escluso quello ON/OFF sono disabilitati.

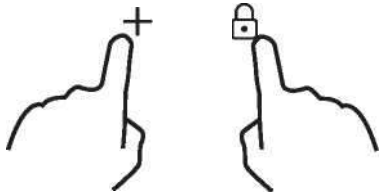
Per entrare in modalità pausa	
Toccare brevemente il tempo sul timer "—" " e il timer " + " allo stesso tempo	Tutti gli indicatori mostreranno "11"
Per uscire dalla modalità pausa	
Toccare brevemente il timer "—" e il timer " + " contemporaneamente.	

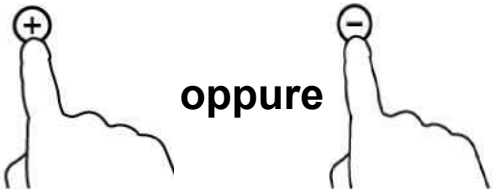
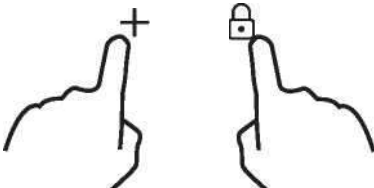


Quando il piano di cottura è in modalità pausa, tutti i comandi sono disabilitati ad esclusione di quello ON/OFF ; si può sempre spegnere il piano di cottura a induzione con il comando ON/OFF  in caso di emergenza. Il piano di cottura si spegnerà dopo 10 minuti se non si esce dalla modalità pausa.

Funzione gestione potenza

- È possibile impostare un livello massimo di assorbimento per il piano di cottura a induzione scegliendo varie gamme di potenza.
- I piani di cottura a induzione possono limitarsi automaticamente per lavorare ad un livello di potenza inferiore, in modo da evitare i rischi di sovraccarico.

Come entrare nella Funzione Gestione Potenza	
Accendere il piano cottura, quindi premere contemporaneamente il blocco tasti e " + " timer. 	L'indicatore del timer mostra "P5", che corrisponde al livello di potenza 5. La modalità predefinita è su potenza massima del piano di cottura.
Per passare ad un altro livello	
premere +/- del timer	Ci sono 5 livelli di potenza, da "P1" a "P5". L'indicatore del timer visualizza uno di questi. "P1": la potenza massima è pari a 2,5 kW.

	"P2": la potenza massima è pari a 3,5 kW. "P3": la potenza massima è pari a 4,5 kW. "P4": la potenza massima è pari a 5,5 kW. "P5": la potenza massima è la potenza massima del piano cottura.
Conferma e Uscita dalla Funzione di Gestione Potenza	
Premere contemporaneamente il blocco comandi e il timer "+" per confermare. 	A questo punto il piano di cottura si spegne.

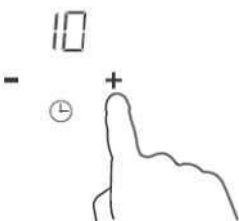
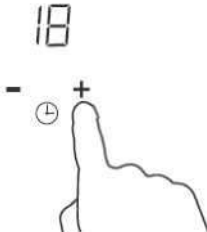
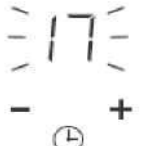
Comando timer

Il timer si può utilizzare in due modi diversi:

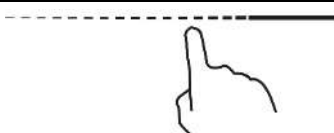
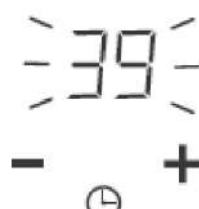
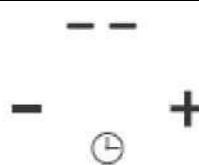
- Si può utilizzare come contaminuti. In questo caso, il timer non spegne alcuna zona di cottura quando il tempo impostato è attivo.
- È possibile impostarlo per spegnere una o due zone di cottura allo scadere del tempo impostato. Il tempo massimo del timer è 99 minuti.

A) Utilizzo del timer come contaminuti

Se non viene selezionata nessuna zona di cottura

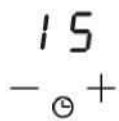
Accertarsi che il piano di cottura sia acceso. Nota: si può utilizzare il contaminuti anche se non è stata selezionata alcuna zona di cottura.	
Toccare "+" sui comandi del timer. L'indicatore del contaminuti inizia a lampeggiare e il timer del display visualizza "10".	
Impostare il tempo toccando i tasti "-" o "+" del timer Consiglio: Toccare il tasto "-" o "+" del timer una volta per diminuire o aumentare di 1 minuto. Tenere premuto il tasto "-" o "+" del timer, il tempo diminuisce o aumenta di 10 minuti.	
Dopo aver impostato il tempo il conteggio inizierà immediatamente. Il display visualizza il tempo restante e l'indicatore del timer lampeggia per 5 secondi.	
L'avvisatore acustico si attiva per 30 secondi e l'indicatore del timer visualizza "- -" al termine del tempo impostato.	

b) Impostazione del timer per spegnere una o più zone di cottura

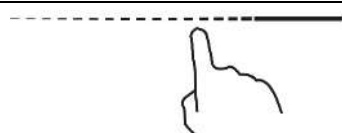
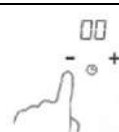
Impostare una zona	
Toccare il comando del cursore della zona da scaldare	
Impostare il tempo toccando i tasti "-" o "+" del timer. Consiglio: Toccare il tasto "-" o "+" del timer una volta il valore diminuirà o aumenterà di 1 minuto. Tenere premuto il tasto "-" o "+" del timer il tempo diminuisce o aumenta di 10 minuti.	
Dopo aver impostato il tempo il conteggio inizierà immediatamente. Il display visualizza il tempo restante e l'indicatore del timer lampeggia per 5 secondi. NOTA: Il puntino rosso a fianco dell'indicatore del livello di potenza si accende ad indicare che la zona è stata selezionata.	
Allo scadere del periodo di tempo impostato nel timer, la zona di cottura corrispondente si spegnerà automaticamente.	



Le altre zone di cottura continueranno a funzionare se erano state accese in precedenza.

per impostare più zone:	
Le operazioni per impostare più zone sono simili a quelle per impostare una zona sola; Quando si imposta l'ora per diverse zone di cottura contemporaneamente, sono accesi i punti decimali delle relative zone. Il display dei minuti visualizza il timer dei minuti. Il puntino della zona corrispondente lampeggia. Vedere la visualizzazione sottostante:	
 (impostato a 15 minuti)	
 (impostato a 45 minuti)	
Allo scadere del periodo di tempo impostato nel timer la zona di cottura corrispondente si spegnerà. Poi verrà visualizzato nuovamente il timer dei minuti e il puntino della zona corrispondente lampeggerà. Vedere la visualizzazione a destra:	
Toccare il comando del cursore della zona di riscaldamento, il timer corrispondente verrà mostrato nell'indicatore del timer.	

c) Annullare il timer

Toccare il comando del cursore della zona di riscaldamento per cui si vuole annullare il timer	
Tenere premuto il tasto "-" del timer, il timer scende a "00" e viene annullato.	

Tempi di funzionamento di default

L'autospegnimento è una funzione di sicurezza per il piano di cottura a induzione. Si attiva automaticamente ogni volta che si dimentica acceso il piano di cottura. I tempi di funzionamento di default per i vari livelli di intensità di potenza sono indicati sulla tabella che segue:

Livello di potenza	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Timer di funzionamento di default (ore)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Quando la pentola viene rimossa il piano di cottura a induzione smette immediatamente di riscaldarsi e si spegne automaticamente dopo due minuti.



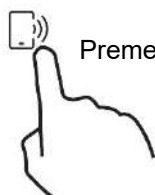
Le persone portatrici di pacemaker possono utilizzare questo elettrodomestico solo sotto il controllo del proprio medico.

Funzione "Cook with me"

Prima di tutto, scaricare l'App hOn e installarla sul vostro dispositivo portatile. Quindi registrare il vostro piano di cottura ad induzione seguendo le istruzioni direttamente sull'App.

Per effettuare l'accoppiamento tra piano cottura e APP utilizzare la seguente procedura:

Premere per 4 secondi il tasto "Cook with me" sul piano di cottura. Trascorsi i 4 secondi, la cifra del TIMER inizia a lampeggiare con la dicitura PA e inizia il processo di accoppiamento. Ora seguire le istruzioni dell'App.



Premere 4 secondi



Quando il Wi-Fi è acceso: compare un punto sul lato destro del LED

Quando il Wi-Fi è spento: Non apparirà alcun punto.

Come impostare Cook with me	
Scegliere dal menù delle ricette dell'App hOn o dal menù dei programmi speciali. Seguire passo dopo passo le indicazioni dell'App e al termine inviare i parametri al piano di cottura che cucinerà per voi.	
Quando il piano di cottura riceve il comando dall'App, il piano stesso emette un segnale acustico per 2 volte e lampeggia per un secondo per indicare che le istruzioni sono state ricevute.	
Se si desidera uscire dalla funzione "Cook with me", cambiare il livello di potenza della zona.	

a. PARAMETRI WIRELESS

Tecnologia	Wi-Fi	BLE	NFC
Norma	IEEE 802.11b/n/g	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE	/
Banda(e) di frequenza [MHz]	2402-2480	2402-2480	/
Potenza massima [mW]	1500	1500	/

Sonda di precisione e mestolo

Termometro intelligente per alimenti wireless

Grazie per aver acquistato la sonda di precisione Haier. Ricordare che funziona solo con il piano cottura ad induzione Haier e prima di utilizzarla è necessario leggere le seguenti istruzioni e note sulla sicurezza incluse nel manuale utente.

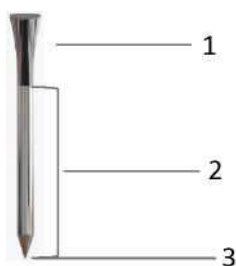
Apponendo il marchio CE sull'elettrodomestico, confermiamo la conformità a tutti i requisiti europei di sicurezza, salute e ambiente applicabili nella legislazione per questo prodotto.

Generalità

La sonda di precisione è un termometro per alimenti wireless che fornisce agli chef di casa uno stato in tempo reale all'interno degli alimenti per evitare disastri di scarsa o eccessiva cottura e per garantire il risultato perfetto ogni volta. Si collega direttamente al prodotto. I dettagli e lo stato in tempo reale degli alimenti possono essere letti dal vostro telefono, dandovi il miglior risultato a portata di mano. Per ulteriori informazioni sull'abbinamento e sui consigli per l'uso, consultare il manuale d'uso del piano ad induzione

Come iniziare

1. Cappuccio in ceramica
2. Intervallo di introduzione consigliato
3. Sensore
4. Mestolo con varie posizioni della sonda di precisione



Varie posizioni della sonda di precisione



Mestolo

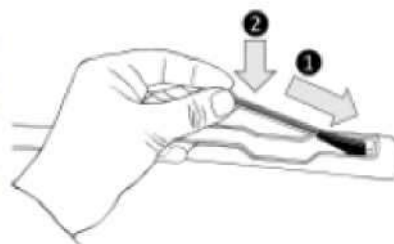
Utilizzare il mestolo con la sonda per mescolare il cibo durante la cottura.



- Pulire il mestolo prima del primo utilizzo.
- Non utilizzare il mestolo su una fiamma libera.
- Non tagliare il mestolo.
- Non mettere il mestolo a diretto contatto con le parti calde accessibili del piano di cottura.
- Intervallo di temperatura tollerato: $-40^{\circ}\text{C} + 220^{\circ}\text{C}$

Caricare la sonda di precisione prima di utilizzare

- Mettere la sonda di precisione nel caricabatterie e chiudere il coperchio.
- Collegare il caricabatterie ad una fonte di alimentazione USB, come l'adattatore USB o la presa USB del PC/notebook con il cavo USB. Il caricabatterie potrebbe non funzionare correttamente con la power bank a della sua funzione di autospegnimento
- Il LED del caricabatterie si accende e lampeggia durante la carica. Si spegne quando la sonda di precisione è completamente carica.



Accoppiare la sonda di precisione al piano di cottura ad induzione

- Accertarsi che il piano cottura sia acceso che la sonda di precisione sia totalmente carica
- Aprire l'app hOn su un dispositivo portatile
- Accedere alla sezione Ricette e scegliere una ricetta che utilizza la sonda di precisione
- Quando si avvia la ricetta premendo il pulsante "Cook with me" nell'applicazione, la sonda di precisione si collega automaticamente
- Il display del piano cottura indicherà il nome della sonda di precisione (ad esempio "1A")
- A questo punto seguire le istruzioni dell'APP hOn
- Quando si usa l'App, se la sonda è sotto il 20% della carica il display del timer indicherà "CH"



Con la presente Candy Hoover Group Srl dichiara che l'apparecchiatura radio è conforme alla Direttiva 2014/53/UE. Il testo completo della dichiarazione di conformità UE è disponibile al seguente indirizzo internet: www.candy-group.com

Tecnologia	BLE
Norma	BT 4,0
Banda(e) di frequenza	2400 MHz-2480 MHz
Potenza massima [mW]	2.5 mW (4 dBm)

Metodi di cottura con la sonda di precisione

Sonda di precisione come termometro

Impostare nell'App hOn la temperatura che si vuole raggiungere, inserire la sonda di precisione all'interno degli alimenti, o nei liquidi con il suo accessorio: si vedrà la temperatura aumentare dall'App fino a raggiungere la temperatura impostata.

Vi aiuterà a mantenere con precisione la temperatura per tutti i tipi di alimenti.

Non è possibile utilizzarla quando è utilizzata la funzione di Cottura assistita.

Cottura assistita: Funzione "Cook with me"

Scegliere tra le ricette dell'App hOn o i programmi speciali, seguire passo dopo passo la preparazione; quindi il piano di cottura imposterà automaticamente i parametri per il metodo di cottura scelto.

Sottovuoto

Tipo di cottura in cui il cibo viene messo in un sacchetto sottovuoto e cotto a bagno d'acqua a bassa temperatura. Gli alimenti così preparati saranno più succosi e teneri e manterranno intatte le proprietà nutrizionali, rendendoli più sani e gustosi.

Andare nell'App hOn, selezionare la categoria di cibo, selezionare questo tipo di cottura, inserire il contenitore con il cibo nella pentola con l'acqua e il piano di cottura ad induzione imposterà la corretta temperatura di cottura per un risultato perfetto.

Grill

Selezionare la categoria di alimenti dall'App hOn, selezionare questo tipo di cottura e il piano di cottura ad induzione provvederà automaticamente a portare il grill alla corretta temperatura in un tempo prestabilito.

Cottura a fuoco lento

La funzione di cottura a fuoco lento è ideale per la cottura di salse, stufati, brasati e tutte le preparazioni con un tempo di cottura mediamente lungo.

La funzione automatica che si trova sull'App hOn porterà delicatamente il cibo ad una leggera ebollizione, mantenendolo per tutta la durata della cottura.

Cottura a vapore

Con la funzione di cottura a vapore è possibile cuocere al vapore alimenti come verdure, carne o pesce in pentole dotate di cestello per la cottura a vapore. La cottura a vapore è più veloce dell'ebollizione, non essendo immersa in un liquido disperde meno sostanze nutritive contenute nei cibi e conserva il suo contenuto vitaminico, migliorandone il gusto e la struttura, che risulterà più compatta e piacevole.

Supporto

Se necessario, contattare il centro di assistenza autorizzato

Selezione dei recipienti di cottura



Ferro per
friggere con
olio



Acciaio inox



Padella in ferro



Bollitore in
ferro



Bollitore in
acciaio inox
smaltato



Utensile di
cottura
smaltato



Piastra di ferro

È possibile disporre di più recipienti di cottura diversi tra loro

1. Questo piano a induzione è in grado di identificare una varietà di recipienti di cottura, che è possibile testare con uno dei seguenti metodi:

Appoggiare il recipiente di cottura sulla zona di cottura. Se la zona di cottura corrispondente visualizza un livello di potenza, il recipiente è adatto. Se lampeggia "U" il contenitore non è adatto all'uso con il piano cottura a induzione.

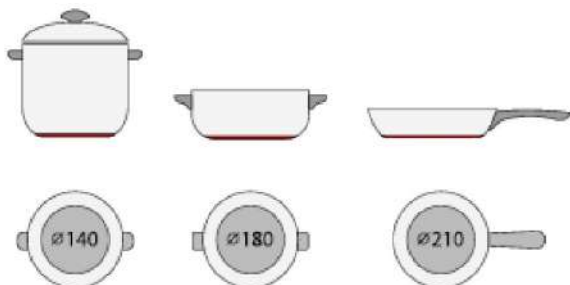
2. Tenere un magnete verso il recipiente. Se il magnete viene attratto dal recipiente, questo è adatto all'uso con il piano cottura a induzione.

N.B.: Il fondo del recipiente deve contenere materiale magnetico.

Deve avere un fondo piatto con un diametro corrispondente alla tabella 1 sotto riportata.

3. Utilizzare solo recipienti di cottura ferromagnetici realizzati in acciaio smaltato, ghisa o acciaio inossidabile, ma compatibili con la cottura a induzione
4. Utilizzare delle padelle nelle quali il diametro della zona ferromagnetica (base della padella) rientri nelle dimensioni della tabella sottostante. (Tabella 1)
 - Se si utilizzano pentole più piccole, le prestazioni potrebbero essere influenzate
 - Se si utilizza una pentola con un diametro inferiore a quello indicato nella tabella 1, le pentole potrebbero non essere rilevate

A seconda delle dimensioni della zona, si possono utilizzare pentole con diametri diversi, come indicato nella figura sottostante:





5. Se la parte ferromagnetica copre solo parzialmente la base della pentola, si riscalderrà solo l'area ferromagnetica, il resto della base potrebbe non riscaldarsi ad una temperatura sufficiente per la cottura.
6. Se la zona ferromagnetica non è omogenea, ma presenta altri materiali quali ad esempio l'alluminio, ciò può influire sul riscaldamento e sul rilevamento della padella.

Se la base della padella è simile alle figure sottostanti, la padella potrebbe non venire rilevata.



	Diametro base dei recipienti di cottura a induzione	
Zona di cottura	Minima	Massima
1 e 2	140	180
3 e 4	140	180

Quanto sopra può variare a seconda delle dimensioni della pentola e del materiale con cui è realizzata.

Pulizia e manutenzione

La superficie del piano ad induzione può essere facilmente pulita nel seguente modo:

Tipo di sporcizia	Metodo di pulizia	Materiali per la pulizia
Luce	Immergere in acqua calda e asciugare	Spugna
Anelli e depositi di calcare	Applicare l'aceto bianco sulla zona, strofinare con un panno morbido o utilizzare un prodotto	Adesivo speciale per vetroceramica
Carne dolce, alluminio fuso o plastica	Utilizzare un raschietto speciale per la vetroceramica per rimuovere i residui (un prodotto al	Adesivo speciale per vetroceramica

N.B.: Scollegare l'alimentazione elettrica prima di effettuare la pulizia.

Display di anomalie e controllo

Il piano di cottura ad induzione è dotato di una funzione di autodiagnosi. Con questo test il tecnico è in grado di controllare il funzionamento di diversi componenti senza disassemblare o smontare il piano di lavoro.

Qualcosa non funziona?

1) Il codice di guasto si verifica durante l'utilizzo del cliente, con relativa soluzione;

Codice di guasto	Problema	Cosa fare
Recupero automatico		
E1	La tensione di alimentazione è superiore alla tensione nominale.	Verificare se l'alimentazione elettrica è corretta. L'accensione dopo l'alimentazione è normale.
E2	La tensione di alimentazione è inferiore alla tensione nominale.	
E3	Alta temperatura del sensore della piastra in ceramica. (1#)	Attendere che la temperatura della piastra in ceramica ritorni normale. Toccare il tasto "ON/OFF" per riavviare l'elettrodomestico.
E4	Alta temperatura del sensore della piastra in ceramica. (2#)	
E5	Alta temperatura del sensore IGBT. (1#)	Attendere che la temperatura del sensore IGBT ritorni normale. Toccare il tasto "ON/OFF" per riavviare l'elettrodomestico. Controllare se la ventola funziona regolarmente; in caso contrario, sostituirla.
E6	Alta temperatura del sensore IGBT. (2#)	
Nessun recupero automatico		
F3/F6	Guasto del sensore di temperatura della piastra in ceramica - cortocircuito. (F3 per 1#, F6 per 2#)	Controllare il collegamento o sostituire il sensore di temperatura della piastra in ceramica.
F4/F7	Guasto del sensore di temperatura della piastra in ceramica - circuito aperto. (F4 per 1#, F7 per 2#)	
F5/F8	Guasto del sensore di temperatura della piastra in ceramica - non valido. (F5 per 1#, F8 per 2#)	
F9/FA	Guasto del sensore di temperatura IGBT. (cortocircuito / circuito aperto per 1#)	Sostituire la scheda di alimentazione.
FC/FD	Guasto del sensore di temperatura IGBT. (cortocircuito / circuito aperto per 2#)	

2) Guasto specifico e soluzione

Guasto	Problema	Soluzione A	Soluzione B
Il LED non si accende quando l'elettrodomestico è collegato.	Mancanza di alimentazione.	Verificare che la spina sia ben fissata alla presa e che questa sia funzionante.	
	La scheda di alimentazione accessoria e la scheda del display hanno un guasto nel collegamento.	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 tasto non funzionano, oppure il display a LED non è normale.	La scheda del display è danneggiata.	Sostituire la scheda del display.	
L'indicatore del modo di cottura si accende, ma il riscaldamento non si avvia.	Alta temperatura del piano di cottura.	La temperatura ambiente può essere troppo alta. La presa d'aria o la ventilazione d'aria possono essere bloccate.	
	C'è qualcosa che non funziona nella ventola.	Controllare se la ventola funziona correttamente; In caso contrario, sostituire la ventola.	
	La scheda di alimentazione è danneggiata.	Sostituire la scheda di alimentazione.	
Il riscaldamento si arresta improvvisamente durante il funzionamento e sul display lampeggia "u".	Il tipo di pentola è sbagliato.	Utilizzare il recipiente appropriato (fare riferimento al manuale di istruzioni).	Il circuito di rilevamento delle pentole è danneggiato, sostituire la scheda di alimentazione.
	Il diametro del recipiente è troppo piccolo.		
	Il fornello si è surriscaldato	L'elettrodomestico è surriscaldato. Attendere che la temperatura ritorni normale. Premere il tasto "ON/OFF" per riavviare l'elettrodomestico.	

Guasto	Problema	Soluzione A	Soluzione B
Le zone di riscaldamento dello stesso lato (come la prima e la seconda zona) mostrerebbero una " <u>u</u> ".	La scheda di alimentazione e la scheda del display hanno un guasto nel collegamento;	Controllare il collegamento.	
	La scheda del display della parte di comunicazione è danneggiata.	Sostituire la scheda del display.	
	La scheda principale è danneggiata.	Sostituire la scheda di alimentazione.	
Il motore della ventola ha un suono strano.	Il motore della ventola è danneggiato.	Sostituire la ventola.	

Le considerazioni di cui sopra derivano dalla valutazione e dal controllo dei guasti comuni.
Non smontare da soli l'elettrodomestico per evitare rischi e danni al piano di cottura ad induzione.

Servizio Clienti

Se dovesse verificarsi un guasto, prima di chiamare il servizio di assistenza, procedere come segue:

- Verificare il corretto collegamento dell'elettrodomestico
- Leggere la tabella dei guasti e del display sopra

Se non siete ancora in grado di risolvere il problema, spegnere l'apparecchio, non cercare di smantellarlo e chiamare il servizio di assistenza.

Dichiarazione speciale

Il contenuto di questo manuale è stato attentamente controllato. Tuttavia, l'azienda non può essere ritenuta responsabile per eventuali errori di stampa o omissioni.

Inoltre, qualsiasi modifica tecnica può essere inclusa in una versione riveduta del manuale senza preavviso. L'aspetto e il colore dell'elettrodomestico possono differire da quelli indicati nel presente manuale.



Questo elettrodomestico dispone di contrassegno ai sensi della Direttiva Europea 2012/19/CE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (RAEE). I RAEE contengono sia sostanze inquinanti (che possono avere un effetto negativo sull'ambiente) sia elementi base (che possono essere riutilizzati). È importante che i RAEE siano sottoposti a trattamenti specifici in modo da togliere e smaltire in modo corretto gli inquinanti e recuperare tutti i materiali. Spetta ai singoli individui garantire che i RAEE non diventino un problema a livello ambientale. Esistono alcune regole specifiche da rispettare;

- i RAEE non devono essere trattati come rifiuti domestici;
- i RAEE devono essere portati nelle aree di smaltimento specifiche, gestite dai comuni o da società autorizzate.

In molti stati, nel caso di RAEE di grandi dimensioni sono disponibili servizi di prelievo a domicilio. Nel caso di acquisto di un nuovo elettrodomestico, quello vecchio può essere restituito al venditore che lo deve accettare gratuitamente in un'unica soluzione, a condizione che l'elettrodomestico sia di tipo simile ed abbia le stesse funzioni di quello acquistato.

Informazione prodotto per piani di cottura elettrici domestici conformi al Regolamento della Commissione (UE) n° 66/2014					
		Posizione	Simbolo	Valore	Unità di misura
Identificativo del modello				HAIPSJ64MC	
Tipologia di piano cottura:				Piano cottura elettrico	
Numero di zone e/o aree di cottura	zone			4	
	aree				
Tecnologia di riscaldamento (zone di cottura e aree di cottura a induzione, zone di cottura radianti, piastre metalliche)	Zone di cottura a induzione			X	
	Aree di cottura a induzione				
	zone di cottura radianti				
	piastre metalliche				
Per le zone o le aree di cottura circolari: diametro della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondata ai 5 mm più vicini		Posteriore sinistra	Ø	18,0	cm
		Posteriore centrale	Ø		cm
		Posteriore destra	Ø	18,0	cm
		Centrale sinistra	Ø		cm
		Centrale centrale	Ø		cm
		Centrale destra	Ø		cm
		Anteriore sinistra	Ø	18,0	cm
		Anteriore centrale	Ø		cm
		Anteriore destra	Ø	18,0	cm
Per le zone o le aree di cottura non circolari: lunghezza e larghezza della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondata ai 5 mm più vicini		Posteriore sinistra	L W		cm
		Posteriore centrale	L W		cm
		Posteriore destra	L W		cm
		Centrale sinistra	L W		cm
		Centrale centrale	L W		cm
		Centrale destra	L W		cm
		Anteriore sinistra	L W		cm
		Anteriore centrale	L W		cm
		Anteriore destra	L W		cm
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg		Posteriore sinistra	EC _{electric cooking}	186,2	Peso/kg
		Posteriore centrale	EC _{electric cooking}		Peso/kg
		Posteriore destra	EC _{electric cooking}	202,8	Peso/kg
		Centrale sinistra	EC _{electric cooking}		Peso/kg
		Centrale centrale	EC _{electric cooking}		Peso/kg
		Centrale destra	EC _{electric cooking}		Peso/kg
		Anteriore sinistra	EC _{electric cooking}	182,4	Peso/kg
		Anteriore centrale	EC _{electric cooking}		Peso/kg
		Anteriore destra	EC _{electric cooking}	185,0	Peso/kg
Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg			EC _{electric hob}	189,1	Peso/kg
Norma applicata: EN 60350-2 Apparecchi di cottura elettrici per uso domestico - Parte 2: Piani cottura - Metodi di misurazione delle prestazioni					
Consigli per il risparmio energetico: • Per ottenere la massima efficienza dal piano cottura, posizionare la pentola al centro della zona cottura. • L'utilizzo di un coperchio riduce i tempi di cottura e risparmia energia trattenendo il calore. • Ridurre al minimo la quantità di liquidi o grassi per ridurre i tempi di cottura. • Iniziare la cottura con temperatura elevata, quindi ridurla quando il cibo si è riscaldato. • Utilizzare pentole con diametro corrispondente al grafico della zona selezionata.					
Queste informazioni sono da considerarsi parte integrante del libretto di uso e manutenzione dell'elettrodomestico.					

Poprzez umieszczenie oznaczenia CE  na tym produkcie potwierdzamy zgodność ze wszystkimi odpowiednimi europejskimi wymogami bezpieczeństwa, zdrowia i ochrony środowiska, które mają zastosowanie w ustawodawstwie dotyczącym tego produktu.

W stosownych przypadkach elementy tego urządzenia są zgodne z:

ROZPORZĄDZENIE (WE) nr 1935/2004 dotyczące materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Niniejszym firma Candy Hoover Group Srl oświadcza, że sprzęt radiowy jest zgodny z dyrektywą 2014/53/UE.

Pełny tekst deklaracji zgodności UE dostępny jest w witrynie internetowej, pod następującym adresem www.candy-group.com

Przypomnienie o bezpieczeństwie i konserwacja

- **OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania urządzenie i dostępne części nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy zachować ostrożność aby uniknąć dotykania elementów grzejnych.
- Dzieci poniżej 8 roku życia powinny zachować bezpieczną odległość od urządzenia, chyba że znajdują się pod stałym nadzorem.
- Urządzenie to nie może być używane przez dzieci w wieku do 8 lat,
- a osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub braku doświadczenia i wiedzy mogą z niego korzystać, jeżeli pozostają pod nadzorem lub otrzymały instruktaż
- w zakresie bezpiecznej obsługi urządzenia i zrozumiały one potencjalne zagrożenia.
- Nie należy zezwalać dzieciom na zabawę z urządzeniem.
- Dzieci bez nadzoru nie mogą czyścić ani przeprowadzać konserwacji
- **OSTRZEŻENIE:** gotowanie na płycie przy użyciu tłuszczu lub oleju może stanowić zagrożenie i spowodować pożar.
- **NIGDY** nie należy próbować gasić pożaru wodą. Należy wyłączyć urządzenie, a następnie zakryć płomień, na przykład pokrywką lub kocem gaśniczym.
- **OSTRZEŻENIE:** Niebezpieczeństwo pożaru: nie należy przechowywać przedmiotów na polach grzejnych.
- **OSTRZEŻENIE:** W przypadku pęknięcia pola należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.
- Do czyszczenia nie używać myjki parowej.
- Zabrania się umieszczania na powierzchni płyty metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki rondli, ponieważ mogą one się nagrzewać.

Przed otwarciem pokrywy należy usunąć z niej wszelkie wycieki.

- Przed zamknięciem pokrywy należy odczekać, aż płyta ostygnie.
- Po użyciu należy wyłączyć element grzejny używając przełącznika. Nie należy polegać na czujniku wykrywającym patelnię.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego regulatora czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Elementy służące do odłączania muszą być wbudowane w stałą instalację elektryczną zgodnie z przepisami dotyczącymi przewodów instalacji elektrycznej.
- W instrukcjach określono typ przewodu, jaki ma być stosowany, biorąc pod uwagę temperaturę tylnej powierzchni urządzenia.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, powinien zostać wymieniony przez producenta, przedstawiciela serwisu lub osoby o podobnych kwalifikacjach, w celu uniknięcia zagrożenia.

PRZESTROGA: W celu uniknięcia zagrożenia związanego z przypadkowym ponownym włączeniem wyłącznika termicznego, urządzenie nie może być zasilane przez zewnętrzne urządzenie przełączające, takie jak regulator czasowy, lub podłączone do obwodu, który jest regularnie włączany i wyłączany przez zakład energetyczny.

OSTRZEŻENIE: Należy korzystać wyłącznie z osłon płyty kuchennej zaprojektowanych przez producenta urządzenia lub wskazanych przez niego w instrukcji obsługi jako odpowiednie bądź z osłon płyty kuchennej wbudowanych w urządzenie. Stosowanie nieprawidłowych osłon może doprowadzić do wypadków.

- Należy zawsze stosować odpowiednie garnki.
- Zawsze umieszczać patelnię na środku pola, na którym zamierza się gotować.
- Nie umieszczać nic na panelu sterowania.
- Nie należy używać powierzchni jako deski do krojenia. W instalacji elektrycznej musi być przewidziane urządzenie odłączające zgodnie z zasadami instalacji elektrycznej, które określają, jakiego przewodu należy użyć i uwzględniając temperaturę tylnej powierzchni urządzenia.

- Przed zamknięciem pokrywy należy pozostawić powierzchnię płyty do ostygnięcia.- PRZESTROGA: proces gotowania musi być nadzorowany. Krótki proces gotowania powinien być stale nadzorowany

Termometr Preci: Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa. Prosimy o dokładne zapoznanie się z nimi przed użyciem:

- Ten produkt jest przeznaczony wyłącznie do urządzeń kuchennych. Należy go używać wyłącznie w sposób opisany w niniejszej instrukcji obsługi.
- Ten produkt nie jest przeznaczony do użytku przez osoby w wieku do 12 lat.
- Termometr może działać w następującym zakresie temperatur: 10°C do maksymalnej wewnętrznej temperatury 100°C części metalowej. Część ceramiczna może osiągnąć 350°C.
- W aplikacji Preci przewidziano alarm przegrzania, aby zapobiec przegrzaniu termometru Preci. Gdy zmierzona temperatura jest wyższa niż 80°C lub 176°F, zostanie uruchomiony alarm przegrzania. Jak najszybciej wyjąć termometr Preci ze źródła ciepła, używając rękawic.
- Nie należy używać termometru Preci w innym urządzeniu niż płyta indukcyjna.
- Nie należy używać termometru Preci w kuchence mikrofalowej.
- Termometr należy czyścić przed każdym użyciem.
- Termometr Preci może być czyszczony i myty, ale nie należy go na długo zanurzać w wodzie. Nie należy wkładać urządzenia do zmywarki.
- **NIE NALEŻY DOTYKAĆ TERMOMETRU Preci GOŁYMI DŁOŃMI OD RAZU PO ZAKOŃCZENIU GOTOWANIA.** Aby usunąć termometr Preci z żywności po ugotowaniu, należy zawsze zakładać rękawice.
- Podczas gotowania należy prawidłowo włożyć termometr Preci do potrawy. Do stosowania termometru Preci z płynnymi produktami spożywczymi zaleca się stosowanie załączonej chochli. Nie należy wystawiać metalowej części termometru Preci na działanie ciepła wytwarzanego przez urządzenie.
- Dostawca nie ponosi odpowiedzialności za żadne uszkodzenia termometru Preci spowodowane niewłaściwym użytkowaniem urządzenia.

- Nie należy używać termometru Preci w oleju do smażenia.
- Podczas używania kratki metalowa część termometru Preci nie może jej dotykać.
- Nie należy wkładać termometru Preci do izolowanego materiału, takiego jak folia.
- NIE UŻYWAĆ termometru Preci w temperaturze powyżej 110°C
- W przypadku wybierania z aplikacji hOn przepisu z wykorzystaniem Preci musi on znajdować się w pobliżu płyty grzewczej.
- Przed każdym użyciem należy upewnić się, że termometr Preci jest w pełni naładowany.
- Po użyciu dokładnie oczyścić ceramiczną nasadkę termometru Preci.

Szanowny Kliencie:

Dziękujemy za zakup płyty indukcyjnej Haier. Mamy nadzieję, że będzie dobrze służyła przez wiele lat.

Przed użyciem płyty indukcyjnej należy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi i przechowywać ją w bezpiecznym miejscu, aby móc do niej wrócić w przyszłości.

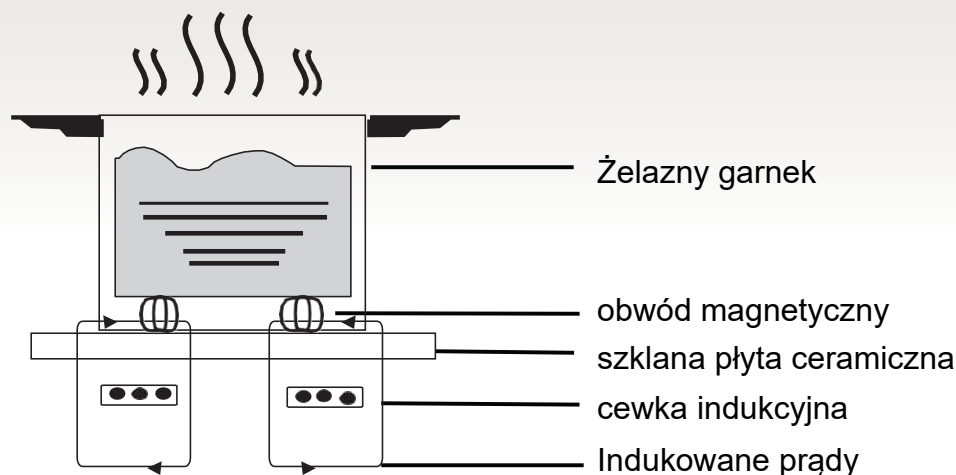
Opis produktu

Płyta indukcyjna nadaje się do wszystkich rodzajów gotowania. Posiada elektromagnetyczne strefy gotowania, mikrokomputerowe sterowanie i wiele przydatnych funkcji, co czyni ją idealnym wyborem dla dzisiejszej rodziny.

Produkowana ze specjalnie importowanych materiałów płyta indukcyjna Haier jest niezwykle przyjazna dla użytkownika, trwała i bezpieczna.

Zasada działania

Płyta indukcyjna składa się z cewki, płyty grzejnej wykonanej z materiału ferromagnetycznego i układu sterującego. Prąd elektryczny za pośrednictwem cewki wytwarza silne pole magnetyczne. Powoduje to powstanie dużej liczby wirów, które z kolei wytwarzają ciepło, które następnie jest przesyłane przez pole grzejne do naczynia służącego do gotowania.



Bezpieczeństwo

Ta płyta została specjalnie zaprojektowana do użytku domowego.

W ramach ciągłych badań mających na celu doskonalenie swoich produktów firma Haier zastrzega sobie prawo do modyfikacji wszelkich aspektów technicznych, programowych lub estetycznych urządzenia w dowolnym momencie.

● Ochrona przed przegrzaniem

Czujnik monitoruje temperaturę pól grzejnych. Jeśli temperatura przekroczy bezpieczny poziom, pole grzejne zostaje automatycznie wyłączone.

● Wykrywanie małych lub niemagnetycznych przedmiotów

Po pozostawieniu na polu grzejnym patelni o średnicy mniejszej niż 80 mm lub innego drobnego przedmiotu (np. noża, widelca, klucza) lub patelni niemagnetycznej (np. aluminiowej), przez około minutę rozlega się sygnał dźwiękowy, po czym pole grzejne automatycznie przełącza się w tryb gotowości.

● Ostrzeżenie dotyczące ciepła resztkowego

Gdy pole grzejne działa już przez pewien czas, powstaje ciepło resztkowe. Pojawia się litera „H” ostrzegająca, by zachować bezpieczną odległość.

Po zdjęciu patelni z pola grzejnego natychmiast przestaje się ono nagrzewać i wyłącza po upływie minuty od włączenia sygnału dźwiękowego.

● Automatyczne odłączenie

Kolejną funkcją zabezpieczającą płyty indukcyjnej jest automatyczne wyłączenie. Następuje to za każdym razem, gdy zapomnisz wyłączyć pole grzejne. W poniższej tabeli przedstawiono domyślne czasy wyłączenia:

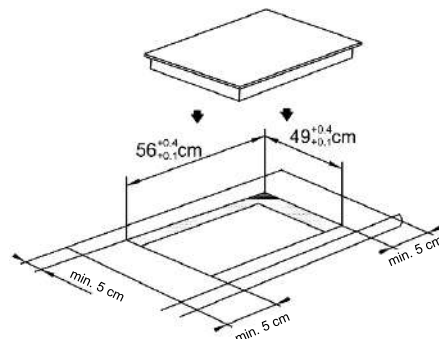
Poziom mocy	Pole grzejne wyłącza się automatycznie po
1~3	8 godzinach
4~6	4 godzinach
7~9	2 godzinach

Po zdjęciu patelni z kuchenki płyta wyłączy się sama po minucie.

Ostrzeżenie: Osoby z rozrusznikiem serca przed użyciem indukcyjnej płyty grzejnej powinny skonsultować się z lekarzem.

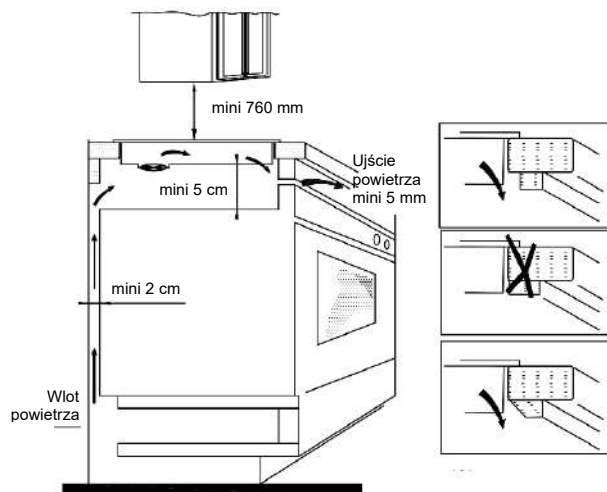
Instalacja

1. Wyciąć w blacie roboczym otwór o wymiarach pokazanych na poniższym schemacie. Wokół otworu należy pozostawić co najmniej 50 mm przestrzeni. Błat roboczy powinien mieć co najmniej 30 mm grubości i być wykonany z materiału żaroodpornego. Jak pokazano na rysunku (1)



Rysunek (1)

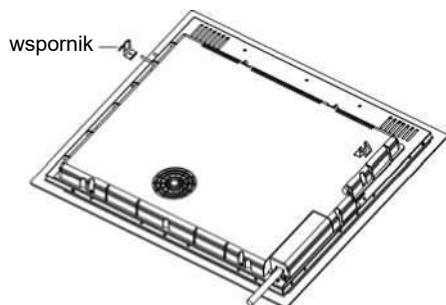
2. Istotne jest, aby płyta indukcyjna była dobrze wentylowana oraz aby wlot i wylot powietrza nie były zablokowane. Należy upewnić się, iż płyta została prawidłowo zainstalowana w sposób pokazany na rysunku 2.



Rysunek (2)

UWAGA: Ze względów bezpieczeństwa odległość pomiędzy płytą a znajdującą się nad nią szafką powinna wynosić co najmniej 760 mm.

3. Przycocować płytę grzewczą do blatu roboczego za pomocą czterech uchwytów na podstawie płyty grzewczej. Położenie wsporników można regulować w zależności od grubości blatu.



Ostrzeżenia:

- (1) Płyta indukcyjna musi zostać zainstalowana przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę. Dysponujemy własnymi wykwalifikowanymi instalatorami. Nigdy nie należy próbować samodzielnie instalować urządzenia.
- (2) Płyta indukcyjna nie może być montowana nad lodówkami, zamrażarkami, zmywarkami lub suszarkami bębnowymi.
- (3) Płyta indukcyjna powinna być zamontowana tak, aby możliwe było optymalne promieniowanie ciepłe.
- (4) Ściana i powierzchnia nad płytą grzewczą powinny być odporne na ciepło.
- (5) Aby uniknąć jakichkolwiek uszkodzeń, warstwy płyty i klej powinny być odporne na wysoką temperaturę.

4- Podłączenie do zasilania

Gniazdko powinno być podłączone zgodnie z z odpowiednią normą, do jednobiegunowego wyłącznika obwodu. Sposób podłączenia przedstawiono na rysunku 3.

Jeśli kabel jest uszkodzony lub wymaga wymiany, w celu uniknięcia wypadków wymianę taką powinien przeprowadzić serwisant posprzedażny używając odpowiednich narzędzi.

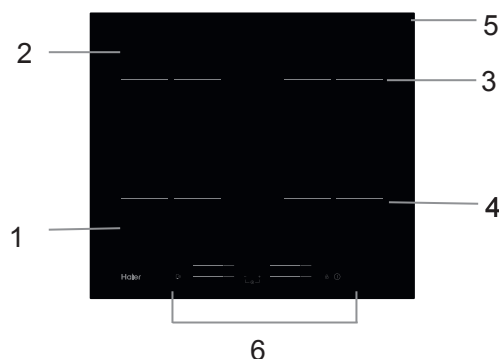
Napięcie	Połączenie przewodowe				
380 – 415 V 3N ~	1	2	3	4	5
	L1	L2		N	
	Czarny	Brązowy		Niebieski	Żółto-zielony
220 – 240 V ~	1	2	3	4	5
		L		N	
		Czarno-brązowy		Niebieski	Żółto-zielony

Rysunek (3)

Jeśli urządzenie jest podłączone bezpośrednio do sieci zasilającej, należy zainstalować wyłącznik wielobiegunowy z minimalną szczeliną pomiędzy stykami wynoszącą 3 mm. Instalator musi zapewnić poprawne podłączenie elektryczne i zgodność z przepisami bezpieczeństwa.

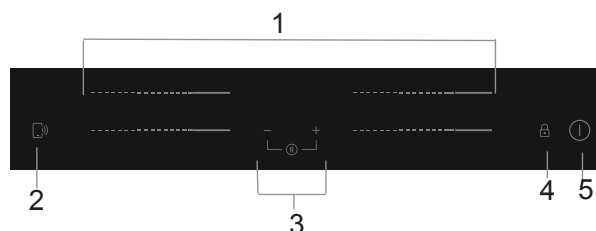
Kabel nie może być zgięty ani ściśnięty. Kabel musi podlegać regularnym sprawdzeniom i wymianie, dokonywanej wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.

Schemat płyty indukcyjnej



1. Strefa maks. 1500/2000 W
2. Strefa maks. 1500/2000 W
3. Strefa maks. 1500/2000 W
4. Strefa maks. 1500/2000 W
5. Płyta szklana
6. Panel sterowania

Rysunek schematyczny panelu sterowania



1. Przyciski sterowania mocą strefy grzewczej
2. Obsługa funkcji „Gotuj ze mną”
3. Przycisk regulatora czasowego
4. Blokada przycisków
5. Przycisk włączania/wyłączania

Działanie produktu

Przyciski dotykowe

- Przyciski reagują na dotyk, więc nie trzeba ich naciskać.
- Należy użyć opuszki palca, a nie jego czubka.
- Przy każdym odnotowaniu dotknięcia przez urządzenie generowany jest sygnał dźwiękowy.
- Należy sprawdzić, czy przyciski są czyste, suche i czy nie ma na nich żadnego przedmiotu (np. naczyń lub szmatki).

Nawet cienka warstwa wody może utrudniać obsługę urządzeń sterujących.



- Należy używać tylko naczyń z podstawą odpowiednią do gotowania na płycie indukcyjnej. Należy znaleźć symbol indukcji na opakowaniu lub na dnie patelni.

- Aby sprawdzić, czy posiadane naczynia są odpowiednie, wystarczy przeprowadzić test magnetyczny. W tym celu należy przesunąć magnes w kierunku podstawy patelni. Jeśli jest przyciągany, jest to patelnia odpowiednia do gotowania indukcyjnego.

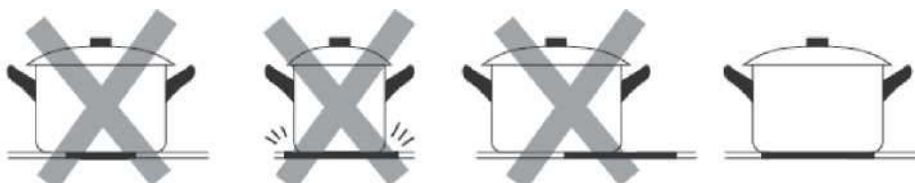


- W przypadku braku magnesu można:
 1. wlać niewielką ilość wody na patelnię, którą zamierza się sprawdzić.
 2. Jeśli  wyświetlacz nie miga i woda się nagrzewa, naczynie jest odpowiednie.
- Naczynia wykonane z następujących materiałów nie są odpowiednie: czysta stal nierdzewna, aluminium lub miedź bez podstawy magnetycznej, szkła, drewna, porcelany, ceramiki i naczynia gliniane.

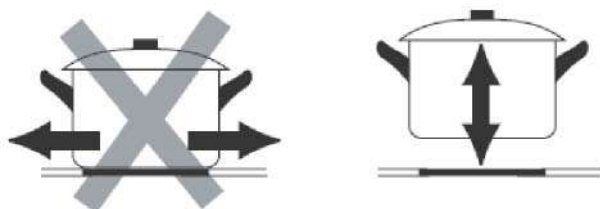
Nie używać naczyń z wyszczerbionymi krawędziami lub krzywą podstawą.



Upewnić się, że podstawa patelni jest gładka, leży płasko na szkle i ma taki sam rozmiar jak strefa grzewcza. Należy stosować patelnię o średnicy równej wielkości elementu graficznego dla wybranego pola. Używając garnka, zużywamy nieco więcej energii przy jego maksymalnej wydajności. W przypadku korzystania z mniejszych garnków wydajność może być niższa od oczekiwanej. Płyta grzewcza może nie wykryć naczynia o średnicy mniejszej niż 140 mm. Zawsze należy umieszczać patelnię na środku strefy gotowania.



Za każdym razem należy podnieść patelnię z płyty indukcyjnej, a nie przesuwając jej, ponieważ może porysować szkło.



Jak używać

Jak rozpocząć gotowanie

Dotknąć przycisku ON/OFF na trzy sekundy. Po włączeniu zasilania emitowany jest jeden sygnał akustyczny, na wszystkich wyświetlaczach widnieją wskazania „—” lub „— —” informujące, że płyta indukcyjna jest w trybie gotowości.	
Umieścić odpowiedni garnek na strefie grzewczej, z której zamierza się skorzystać. Upewnić się, że spód garnka i powierzchnia strefy grzewczej są czyste i suche.	
Po dotknięciu suwaka strefy grzewczej wskaźnik obok przycisku będzie migał.	
Wybrać ustawienie mocy, dotykając suwaka. - Jeśli nie zostanie wybrane ustawienie mocy, w ciągu 1 minuty płyta indukcyjna wyłączy się automatycznie. Wówczas trzeba będzie ponowić czynności od punktu 1. - W trakcie gotowania można zmienić ustawienie mocy w dowolnym momencie.	

Jeśli wyświetlacz miga naprzemiennie z ustawieniem mocy

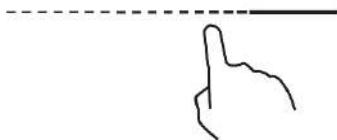
Oznacza to, że:

- nie postawiono garnka na właściwej strefie grzewczej lub
- używany garnek nie nadaje się do gotowania indukcyjnego lub
- garnek jest zbyt mały lub nie jest odpowiednio wyśrodkowany na strefie grzewczej.

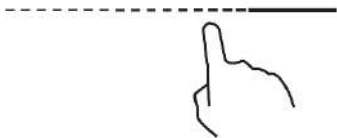
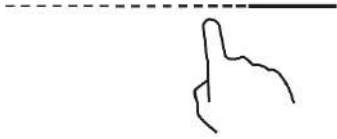
Grzanie nie nastąpi, jeśli na strefie grzewczej nie znajduje się odpowiedni garnek.

Wyświetlacz wyłączy się automatycznie po 1 minutach, jeśli nie zostanie postawiony odpowiedni garnek.

Jak zakończyć gotowanie

Dotknąć przycisku wyboru danej strefy grzewczej, którą zamierza się wyłączyć.	
Wyłączyć strefę gotowania, dotykając suwaka na „0”. Upewnić się, że na wyświetlaczu widnieje wartość „0”.	
Wyłączyć całą płytę kuchenną, dotykając przycisku ON/OFF.	
Uważać na gorące powierzchnie. Na wyświetlaczu wciąż gorącej strefy grzewczej będzie widnieć litera H. Zniknie, gdy powierzchnia ostygnie do bezpiecznej temperatury. Funkcji tej można też użyć do oszczędzania energii. Jeśli zamierza się podtrzymać temperaturę garnków, należy użyć strefy grzewczej, która jest wciąż gorąca.	

Korzystanie z funkcji Boost

Włączanie trybu Boost	
Dotknąć suwaka do obsługi danej strefy grzewczej.	
Przesunąć suwak do „B”. Sprawdzić, czy na wyświetlaczu widnieje litera „b”.	
Wyłączanie funkcji Boost	
Należy dotknąć suwaka obsługi strefy grzewczej, w przypadku której zamierza się anulować funkcję Boost.	
Wyłączyć strefę gotowania, dotykając suwaka na „0”. Upewnić się, że na wyświetlaczu widnieje wartość „0”.	

- Z funkcji tej można skorzystać na każdej strefie grzewczej.
- Strefa grzewcza powróci do pierwotnego ustawienia po 5 minutach.
- Jeśli początkowe ustawienie mocy wynosi 0, po 5 minutach nastąpi powrót do poziomu 9.

Blokowanie elementów sterowania

- Elementy sterowania można zablokować, aby zapobiec użyciu ich przez osoby niepowołane (np. przez dzieci, które przypadkowo włączą strefy grzewcze).
- Po zablokowaniu elementów sterowania wszystkie elementy sterowania z wyjątkiem przycisku ON/OFF są nieaktywne.

Jak zablokować elementy sterowania	
Dotknąć i przytrzymać przez chwilę element  sterujący blokadą.	Na wskaźniku regulatora czasowego będzie widnieć wskazanie „Lo”.
Jak odblokować elementy sterowania	
Dotknąć i przytrzymać przez chwilę element  sterujący blokadą.	



Gdy płyta kuchenna jest w trybie zablokowanym, wszystkie elementy sterowania są wyłączone z wyjątkiem przycisku włączania/wyłączania . W sytuacji awaryjnej płytę indukcyjną można zawsze wyłączyć za pomocą przycisku włączania/wyłączania , ale przy kolejnym użyciu należy ją najpierw odblokować.

Tryb Pauza

- Zamiast wyłączać całą płytę kuchenną, można w niej wstrzymać proces gotowania.
- Po przejściu do trybu Pauza wszystkie przyciski sterowania, z wyjątkiem przycisku włączania/wyłączania, są wyłączone.

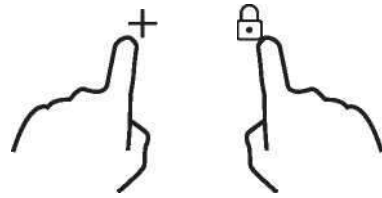
Włączanie trybu Pauza	
Krótkie dotknięcie „-” i „+” na regulatorze czasowym w tym samym czasie	Wskaźnik będzie pokazywał „11”
Wyłączanie trybu Pauza	
Krótkie dotknięcie „-” i „+” na regulatorze czasowym w tym samym czasie.	

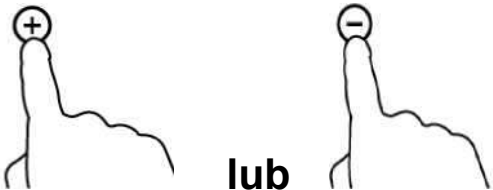
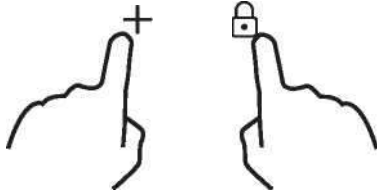


Gdy płyta kuchenna jest w trybie Pauza, wszystkie elementy sterowania są wyłączone z wyjątkiem przycisku włączania/wyłączania . W sytuacji awaryjnej płytę indukcyjną można zawsze wyłączyć za pomocą przycisku włączania/wyłączania . Płyta kuchenna wyłączy się po 10 minutach, jeśli nie wyjdiesz z trybu Pauza.

Funkcja sterowania mocą

- maksymalny poziom mocy płyty indukcyjnej można ustawić, wybierając spośród różnych dostępnych zakresów;
- płyty indukcyjne są w stanie automatycznie ograniczać moc do niskiego poziomu, aby uniknąć ryzyka przeciążenia.

Jak wejść do funkcji sterowania mocą	
Włączyć płytę grzejną, a następnie nacisnąć jednocześnie blokadę klawiszy i „+” na regulatorze czasowym. 	Na regulatorze czasowym pojawi się wskazanie „P5”, co oznacza poziom mocy 5. Domyślnym trybem jest maksymalna moc płyty grzewczej.
Przełączanie na inny poziom	
Nacisnąć +/- na regulatorze czasowym	Przewidziano 5 poziomów mocy: od „P1” do „P5”. Na regulatorze czasowym będzie wyświetlany jeden z nich.

	„P1”: maksymalna moc wynosi 2,5 kW. „P2”: maksymalna moc wynosi 3,5 kW. „P3”: maksymalna moc wynosi 4,5 kW. „P4”: maksymalna moc wynosi 5,5 kW. „P5”: maksymalna moc to maksymalna moc płyty grzewczej.
Potwierdzenie i wychodzenie z funkcji sterowania mocą	
W tym samym czasie nacisnąć blokadę klawiszy i „+” na regulatorze czasowym, aby potwierdzić. 	Wtedy płyta kuchenna zostanie wyłączona.

Przycisk regulatora czasowego

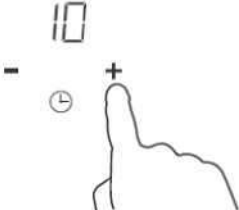
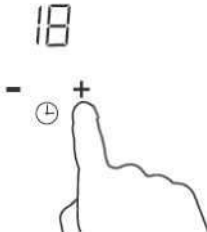
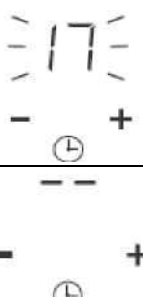
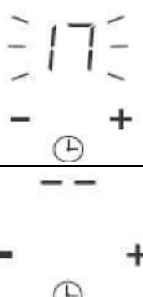
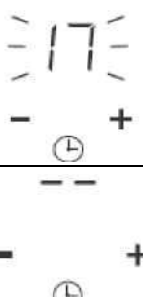
Z regulatora czasowego można korzystać na dwa różne sposoby:

- Można używać go jako minutnika. W takiej sytuacji regulator czasowy nie wyłączy żadnej strefy grzewczej przed upływem ustawionego czasu.
- Można go ustawić tak, aby wyłączyć jedną lub więcej stref grzewczych po upływie ustawionego czasu.

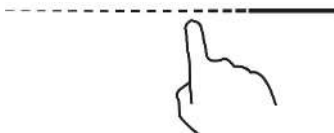
Czas maksymalnego ustawienia w regulatorze to 99 minut.

a) Korzystanie z regulatora czasowego jako minutnika

Jeśli użytkownik nie wybierze żadnej strefy grzewczej

Upewnić się, że płyta grzewcza jest włączona. Uwaga: można użyć minutnika, nawet jeśli nie zostanie wybrana żadna strefa grzewcza.	
Dotknąć przycisków „+” regulatora czasowego. Wskaźnik minutnika zacznie migać i na wyświetlaczu regulatora czasowego będzie widoczne wskazanie „10”.	
Ustawić czas, dotykając przycisku „-” lub „+” regulatora czasowego Wskazanie: Dotknąć przycisków „-” lub „+” na regulatorze czasowym raz, aby skrócić lub wydłużyć czas o 1 minutę. Dotknąć i przytrzymać raz przycisk „-” lub „+” regulatora czasowego, aby zmniejszyć lub zwiększyć czas o 10 minut.	
Po ustawieniu odliczanie czasu rozpocznie się natychmiast. Wyświetlacz pokaże pozostały czas, a wskaźnik regulatora czasowego będzie migać przez 5 sekund.	
Nastąpi sygnał dźwiękowy trwający 30 sekund, a wskaźnik regulatora czasowego pokaże „- -”, gdy zakończy się ustawiony czas.	

b) Ustawienie regulatora czasowego w celu wyłączenia jednej lub kilku stref gotowania

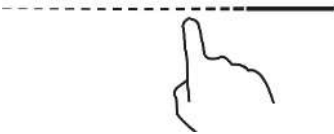
Ustawienie jednej strefy	
Dotknąć suwaka do obsługi danej strefy grzewczej.	
Ustawić czas, dotykając przycisku „-” lub „+” regulatora czasowego. Wskazanie: Dotknąć przycisku „-” lub „+” na regulatorze czasowym, aby skrócić lub wydłużyć czas o 1 minutę. Dotknięcie i przytrzymanie przycisku „-” lub „+” regulatora czasowego zmniejszy lub zwiększy czas o 10 minut.	
Po ustawieniu odliczanie czasu rozpocznie się natychmiast. Wyświetlacz pokaże pozostały czas, a wskaźnik regulatora czasowego będzie migać przez 5 sekund. UWAGA: czerwona kropka obok wskaźnika poziomu mocy zaświeci się, wskazując, że wybrana jest ta strefa.	
Po upływie czasu grzania ustawionego na regulatorze odpowiednia strefa grzewcza zostanie automatycznie wyłączona.	



Pozostałe strefy grzewcze będą nadal działać, jeśli zostały wcześniej włączone.

Ustawianie większej liczby stref:	
Etapy ustawiania większej liczby stref są podobne do etapów ustawiania jednej strefy. Po ustawieniu czasu dla kilku pól grzejnych jednocześnie zaświecą się punkty dziesiętne odpowiednich pól grzejnych. Na wyświetlaczu minut widoczne są minuty odliczane przez regulator czasowy. Kropka właściwa dla danej strefy miga. Pokazano to poniżej:	
----- (ustawienie na 15 minut) ----- (ustawienie na 45 minut)	
Po upływie czasu odliczania odpowiednia strefa wyłączy się. Następnie wyświetli nowe minuty odliczane przez regulator czasowy i kropka właściwa dla danej strefy będzie migać. Pokazano to po prawej stronie:	 (ustawienie na 30 minut)
Dotknąć element sterujący wyboru strefy grzewczej, odpowiedni zegar pojawi się na wskaźniku timera.	

c) Anulowanie działania regulatora czasowego

Dotknąć przycisku suwaka strefy grzewczej, dla której zamierzamy anulować działanie regulatora czasowego.	
Dotknąć i przytrzymać przycisk „-” regulatora czasowego, a wyświetli się „00” i działanie regulatora zostanie anulowane.	

Domyślne czasy działania

Automatyczne wyłączanie się to funkcja zabezpieczająca płytę indukcyjną. Płyta wyłącza się automatycznie, jeśli użytkownik zapomni ją wyłączyć po gotowaniu. Domyślne czasy pracy dla różnych poziomów mocy pokazane są w poniższej tabeli:

Poziom mocy	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Domyślny regulator czasowy działania	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Po zdjęciu garnka płyta indukcyjna może natychmiast zatrzymać ogrzewanie i wyłączyć się automatycznie po 2 minutach.



Osoby z rozrusznikiem serca powinny skonsultować się z lekarzem przed użyciem tego urządzenia.

Funkcja „Gotuj ze mną”

Najpierw należy pobrać aplikację hOn i zainstalować ją na urządzeniu przenośnym. Następnie zarejestrować płytę indukcyjną, postępując zgodnie z instrukcjami bezpośrednio z aplikacji.

Aby sparować płytę z aplikacją, należy:

Nacisnąć i przytrzymać przez 4 sekundy przycisk „Gotuj ze mną” na płycie grzejnej. Po upływie 4 sekund wskazanie REGULATORA CZASOWEGO zaczyna migać wraz z napisem PA i rozpoczyna się proces parowania. Teraz postępować zgodnie z instrukcjami z aplikacji.



Nacisnąć i przytrzymać przez 4 sekundy



Gdy Wi-Fi jest włączone: jedna kropka pojawi się po prawej stronie diody.
Kiedy Wi-Fi jest wyłączone: Nie pojawi się żadna kropka.

Jak ustawić funkcję „Gotuj ze mną”	
Wybrać menu przepisów w aplikacji hOn lub menu programów specjalnych. Postępować krok po kroku zgodnie ze wskazówkami w aplikacji i po zakończeniu wysłać parametry do płyty, aby uruchomić gotowanie.	
Gdy płyta otrzyma polecenie z aplikacji, będzie emitować 2 razy sygnał dźwiękowy i migać przez jedną sekundę, aby wskazać, że instrukcje zostały otrzymane.	
Jeśli zamierza się wyjść z funkcji „Gotuj ze mną”, należy zmienić poziom mocy strefy.	

a. PARAMETRY BEZPRZEWODOWE

Technologia	Wi-Fi	BLE	NFC
Standard	IEEE 802.11b/n/g	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE	/
Pasmo(a) częstotliwości [MHz]	2402 - 2480	2402 - 2480	/
Moc maksymalna [mW]	1500	1500	/

Termometr i łypatka Preci

Inteligentny bezprzewodowy termometr do żywności

Dziękujemy za zakup termometru Haier Preci. Należy pamiętać, że działa on tylko z płytą indukcyjną Haier, a przed jej użyciem należy zapoznać się z poniższymi instrukcjami i wskazówkami bezpieczeństwa zawartymi w instrukcji obsługi.

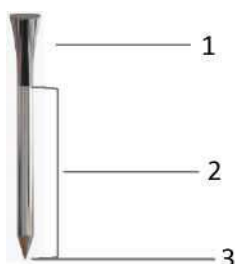
Umieszczając na urządzeniu znak CE, potwierdzamy zgodność ze wszystkimi istotnymi europejskimi wymogami bezpieczeństwa, zdrowia i ochrony środowiska, które mają zastosowanie w ustawodawstwie dotyczącym tego produktu.

Wprowadzenie

Termometr Preci jest to bezprzewodowy termometr do żywności, dzięki któremu domowi kucharze mogą w czasie rzeczywistym monitorować temperaturę żywności, aby uniknąć niedogotowania lub zbyt mocnego wypieczenia i zapewnić doskonałe rezultaty za każdym razem. Łączy się on bezpośrednio z produktem. Szczegóły i status żywności w czasie rzeczywistym można odczytywać na telefonie, więc użytkownik dysponuje wynikami w zasięgu ręki. Więcej informacji na temat parowania i wskazówek dotyczących użytkowania urządzenia można znaleźć w instrukcji obsługi płyty indukcyjnej.

Rozpoczęcie pracy

1. Pokrywa ceramiczna
2. Zalecany zakres zanurzenia
3. Czujnik
4. Łopatka ze wskazaniem różnych pozycji termometru Preci



Różne pozycje termometru Preci

Pozycja 1

Pozycja 2



Łopatka

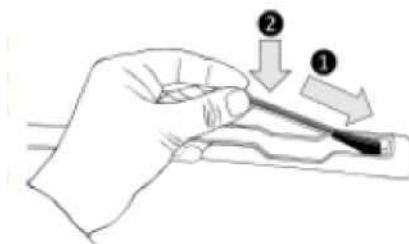
Za pomocą łypatki z termometrem można mieszać jedzenie podczas gotowania.



- Należy wyczyścić łypatkę przed pierwszym użyciem.
- Nie należy używać łypatki na otwartym ogniu.
- Nie należy przecinać łypatki.
- Nie należy umieszczać łypatki w bezpośrednim kontakcie z gorącymi dostępnymi częściami płyty grzewczej.
- Zakres możliwych temperatur: -40 °C + 220 °C

Termometr Preci należy przed użyciem naładować

- Włożyć termometr Preci do ładowarki i zamknąć pokrywę.
- Podłączyć ładowarkę do źródła zasilania USB, takiego jak adapter USB lub port USB komputera/notebooka, za pomocą kabla USB. Ładowarka może nie pracować poprawnie z bankiem zasilania z powodu funkcji automatycznego wyłączania.
- Dioda ładowarki zaświeci się i będzie migać podczas ładowania. Wyłączy się, gdy termometr Preci będzie w pełni naładowany.



Parowanie termometru Preci z płytą indukcyjną

- Upewnij się, że płyta jest włączona, a sonda Preci jest w pełni naładowana
- Otwórz aplikację hON na swoim urządzeniu przenośnym
- Przejdź do sekcji Przepisy i wybierz przepis, który wykorzystuje sondę Preci
- Po uruchomieniu przepisu przez naciśnięcie przycisku „Cook with me” na urządzeniu, sonda Preci połączy się automatycznie
- Na wyświetlaczu płyty pojawi się nazwa sondy Preci (na przykład „1A”)
- Teraz należy postępować zgodnie z instrukcjami zawartymi w aplikacji hOn.
- Podczas korzystania z aplikacji, jeżeli poziom naładowania termometru wynosi mniej niż 20%, na wyświetlaczu minutnika pojawi się komunikat „CH”.



Niniejszym firma Candy Hoover Group Srl oświadcza, że sprzęt radiowy jest zgodny z dyrektywą 2014/53/UE. Cały tekst deklaracji zgodności UE jest dostępny na następującej stronie internetowej: www.candy-group.com

Technologia	BLE
Standard	BT 4.0
Pasmo(a) częstotliwości	2400 MHz – 2480 MHz
Moc maksymalna [mW]	2.5 mW (4 dBm)

Metody gotowania z użyciem termometru Preci

Preci jako termometr

Ustawić w aplikacji hOn docelową temperaturę, jaką zamierza się osiągnąć, włożyć Preci do środka potrawy lub – wraz z akcesoriami – do płynów, a na aplikacji będzie można obserwować wzrost temperatury aż do osiągnięcia temperatury docelowej.

Dzięki temu będzie można dokładnie utrzymać temperaturę w przypadku wszystkich rodzajów żywności.

Nie można używać termometru, gdy działa funkcja wspomaganego gotowania.

Gotowanie wspomagane: Funkcja „Gotuj ze mną”

Wybrać w aplikacji hOn przepisy lub programy specjalne, postępować zgodnie z instrukcjami, a następnie płyta automatycznie ustawi parametry dla wybranej metody gotowania.

Sous Vide

Rodzaj gotowania, w którym żywność jest umieszczana w worku próżniowym i gotowana w niskotemperaturowej kąpeli wodnej. Tak przygotowana żywność będzie bardziej soczysta i delikatna oraz zachowa nienaruszone właściwości odżywcze, dzięki czemu będzie zdrowsza i smaczniejsza.

Wejść do aplikacji hOn, aby wybrać kategorię potraw, wybrać ten rodzaj gotowania, wstawić misę z potrawami do garnka z wodą, a płyta indukcyjna ustawi odpowiednią temperaturę gotowania, aby uzyskać doskonały rezultat.

Grill

Wybrać kategorię potraw z aplikacji hOn App, wybrać ten rodzaj gotowania, a płyta indukcyjna automatycznie przeniesie grill do właściwej temperatury w określonym czasie.

Gotowanie na wolnym ogniu

Funkcja gotowania na wolnym ogniu jest idealna do gotowania sosów, gulaszu, dań duszonych i wszelkich potraw o średnio długim czasie gotowania.

Funkcja automatyczna przewidziana w aplikacji hOn delikatnie doprowadza potrawę do lekko wrzącej temperatury, utrzymując ją przez cały czas trwania gotowania.

Gotowanie na parze

Dzięki funkcji gotowania na parze można gotować na parze takie potrawy jak warzywa, mięso lub ryby w garnkach wyposażonych w koszyk do gotowania parowego. Gotowanie na parze jest szybsze niż zwykle gotowanie, ponieważ potrawa nie jest zanurzona w cieczy, traci więc mniej składników odżywczych zawartych w żywności i zachowuje jej witaminy, poprawiając jej smak oraz strukturę, która będzie bardziej zwarta i przyjemna.

Wsparcie

W razie potrzeby należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

Wybór naczyń do gotowania



Smażenie na oleju w naczyniu żeliwnym



Stal nierdzewna



Żeliwna patelnia



Żeliwny czajnik



Czajnik z emaliowanej stali nierdzewnej



Emaliowane naczynie



Płyta żeliwna

Można posiadać różne naczynia kuchenne.

1. Ta płyta indukcyjna może zidentyfikować różne naczynia do gotowania, które można przetestować w jeden z poniższych sposobów:

Umieścić naczynie na polu grzejnym. Jeżeli odpowiednie pole grzejne wskazuje poziom mocy, naczynie jest odpowiednie. Jeśli miga „U”, naczynie nie nadaje się do stosowania z płytą indukcyjną.

2. Przytrzymać magnes na naczyniu. Jeśli magnes jest przyciągany przez naczynie, nadaje się ono do użytkowania z płytą indukcyjną.
 UWAGA: Podstawa naczynia musi zawierać materiał magnetyczny.
 Musi ona być płaska, a jej średnica musi być zgodna z poniższą tabelą 1.
3. Używać wyłącznie ferromagnetycznych naczyń kuchennych wykonanych ze stali emaliowanej, z żeliwa lub stali nierdzewnej, ale kompatybilnych z płytą indukcyjną.
4. Używać patelni, w których średnica obszaru ferromagnetycznego (dno patelni) ma wymiary zgodne z poniższą tabelą. (Tabela 1)
 - Jeśli używa się mniejszych garnków, może to mieć wpływ na wydajność.
 - W przypadku użycia garnków o średnicy mniejszej niż wskazana w tabeli 1, garnki mogą nie zostać wykryte.

Zgodnie z wymiarami strefy, na której używane są garnki, można korzystać z naczyń o różnej średnicy, jak pokazano poniżej:



5. Jeśli część ferromagnetyczna zakrywa tylko częściowo dno naczynia, tylko część ferromagnetyczna nagrzeje się, a reszta może nie nagrzać się do temperatury wystarczającej do gotowania.
6. Jeśli obszar ferromagnetyczny nie jest jednolity, ale zawiera inny materiał, na przykład aluminium, może to niekorzystnie wpłynąć na proces nagrzewania się i na wykrywanie patelni.

Jeśli podstawa patelni jest podobna do tych na poniższych rysunkach, patelnia może nie zostać wykryta.



Pole grzejne	Średnica podstawowa naczyń do gotowania indukcyjnego	
	Minimum	Maksimum
1 i 2	140	180
3 i 4	140	180

Powyższe może się różnić w zależności od wielkości patelni i materiału, z którego jest wykonana.

Czystość i konserwacja

Powierzchnię płyty indukcyjnej można łatwo oczyścić w następujący sposób:

Rodzaj zanieczyszczenia	Sposób czyszczenia	Materiały czyszczące
Oświecenie	Zanurzyć w gorącej wodzie i wytrzeć do sucha	Gąbka czyszcząca
Pierścienie i kamień wapienny	Nanieść na ten obszar biały ocet, przetrzeć miękką szmatką lub użyć dostępnego w handlu produktu.	Specjalny klej do szkła ceramicznego
Karmel, stopione aluminium lub tworzywa sztuczne	Do usuwania resztek ze szkła ceramicznego należy użyć specjalnego zgarniacza (najlepszy jest produkt silikonowy).	Specjalny klej do szkła ceramicznego

UWAGA: Przed czyszczeniem należy odłączyć zasilanie.

Wyświetlanie usterek i ich kontrola

Płyta indukcyjna jest wyposażona w funkcję autodiagnostyki. Dzięki niej technik może sprawdzić działanie różnych komponentów bez wymontowywania ich lub wyjmowania płyty kuchennej z blatu.

Rozwiązywanie problemów

1) Kod usterki i możliwe rozwiązania ze strony użytkownika;

Kod usterki	Problem	Rozwiązanie
Auto-Recovery		
E1	Napięcie zasilania jest wyższe od napięcia znamionowego.	Sprawdzić, czy zasilanie jest prawidłowe. Włączyć po sprawdzeniu, czy zasilanie jest prawidłowe.
E2	Napięcie zasilania jest niższe od wartości znamionowej.	
E3	Wysoka temperatura czujnika płyty ceramicznej. (1#)	Poczekać, aż temperatura płyty ceramicznej powróci do normalnego poziomu. Dotknąć przycisku „ON/OFF”, aby ponownie uruchomić urządzenie.
E4	Wysoka temperatura czujnika płyty ceramicznej. (2#)	
E5	Wysoka temperatura IGBT. (1#)	Poczekać, aż temperatura IGBT powróci do normalnego poziomu. Dotknąć przycisku „ON/OFF”, aby ponownie uruchomić urządzenie. Sprawdzić, czy wentylator działa płynnie; jeśli nie, należy wymienić wentylator.
E6	Wysoka temperatura IGBT. (2#)	
Brak Auto-Recovery		
F3/F6	Usterka czujnika temperatury płyty ceramicznej – zwarcie obwodu (F3 w przypadku 1#, F6 w przypadku 2#)	Sprawdzić połączenie lub wymienić czujnik temperatury płyty ceramicznej.
F4/F7	Usterka czujnika temperatury płyty ceramicznej – obwód otwarty (F4 w przypadku 1#, F7 w przypadku 2#)	
F5/F8	Usterka/nieprawidłowy czujnik	

Kod usterki	Problem	Rozwiązanie
	temperatury płyty ceramicznej . (F5 w przypadku 1#,F8 w przypadku 2#)	
F9/FA	Awaria czujnika temperatury IGBT (zwarcie obwodu/obwód otwarty w przypadku 1#)	Wymienić panel zasilania.
FC/FD	Awaria czujnika temperatury IGBT (zwarcie obwodu/obwód otwarty w przypadku 2#)	

2) Konkretnie usterki i rozwiązania

Usterka	Problem	Rozwiązanie A	Rozwiązanie B
Dioda nie zaświeca się po podłączeniu urządzenia.	Brak zasilania.	Sprawdzić, czy wtyczka jest dobrze włożona do gniazdka i czy to gniazdko działa.	
	Nieprawidłowe podłączenie akcesoryjnego panelu zasilania i panelu wyświetlacza.	Sprawdzić podłączenie.	
	Akcesoryjny panel zasilania jest uszkodzony.	Wymienić akcesoryjny panel zasilania.	
	Panel wyświetlacza jest uszkodzony.	Wymienić panel wyświetlacza.	
Niektóre przyciski nie działają lub wyświetlacz LED jest nieprawidłowy.	Panel wyświetlacza jest uszkodzony.	Wymienić panel wyświetlacza.	
Zaświeca się wskaźnik trybu gotowania, ale ogrzewanie nie uruchamia się.	Wysoka temperatura płyty.	Temperatura otoczenia może być zbyt wysoka. Wlot powietrza lub otwory wentylacyjne powietrza mogą być zablokowane.	
	Wentylator działa niewłaściwie.	Sprawdzić, czy wentylator działa płynnie; jeśli nie, wymienić wentylator.	
	Panel zasilania jest uszkodzony.	Wymienić panel zasilania.	
Ogrzewanie zostaje nagle zatrzymane podczas pracy i widać migającą literę „U”.	Używane naczynie jest nieprawidłowe.	Użyć odpowiedniego naczynia (patrz Instrukcja).	Obwód wykrywania patelni jest uszkodzony,
	Średnica garnka jest zbyt mała.		

Usterka	Problem	Rozwiązanie A	Rozwiązanie B
	Kuchenka przegrzała się.	Urządzenie jest przegrzane. Poczekać, aż temperatura powróci do normalnego poziomu. Dotknąć przycisku „ON/OFF”, aby ponownie uruchomić urządzenie.	wymienić panel zasilania.
Strefy grzejne z tej samej strony (np. pierwsza i druga strefa) wyświetlałyby „u”.	Nieprawidłowe podłączenie panelu zasilania i panelu wyświetlacza;	Sprawdzić podłączenie.	
	Panel wyświetlacza w części komunikacyjnej jest uszkodzony.	Wymienić panel wyświetlacza.	
	Główny panel zasilania jest uszkodzony.	Wymienić panel zasilania.	
Dźwięk silnika wentylatora brzmi nietypowo.	Panel zasilania jest uszkodzony.	Wymienić wentylator.	

Powyższe wskazania są jedynie przypuszczeniem, czynności takie wykonuje się przy powszechnych usterkach.

Proszę nie demontować urządzenia samodzielnie, aby uniknąć zagrożeń i uszkodzeń płyty indukcyjnej.

Obsługa klienta

w przypadku wystąpienia usterki, przed skontaktowaniem się z działem obsługi posprzedażnej należy wykonać następujące czynności:

- Sprawdzić, czy urządzenie jest prawidłowo podłączone do źródła zasilania
- Przeczytać powyższą tabelę awarii i wyświetlacza.

Jeśli nadal nie można rozwiązać problemu, należy wyłączyć urządzenie, nie próbować go demontować i zadzwonić do działu obsługi posprzedażnej.

Deklaracja specjalna

Treść niniejszej instrukcji została dokładnie sprawdzona. Firma nie ponosi jednak odpowiedzialności za błędy w druku lub przeoczenia.

Do zmienionej wersji instrukcji mogą również bez uprzedzenia być wprowadzone zmiany techniczne. Wygląd i kolor urządzenia w niniejszej instrukcji może różnić się od rzeczywistego.



Urządzenie jest oznakowane zgodnie z dyrektywą europejską 2012/19/WE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Kategoria WEEE obejmuje zarówno substancje zanieczyszczające (które mogą powodować negatywne skutki dla środowiska), jak i podstawowe komponenty (które mogą zostać ponownie użyte). Istotne odpowiednie obchodzenie się z WEEE, aby prawidłowo usuwać substancje zanieczyszczające oraz odzyskiwać wszystkie materiały. Każdy z nas jest odpowiedzialny za to, by WEEE nie stał się problemem środowiskowym; ważne jest przestrzeganie pewnych podstawowych zasad:

- WEEE nie należy wyrzucać razem ze zwykłymi odpadami domowymi;
- WEEE należy oddać do odpowiednich punktów selektywnej zbiórki odpadów w regionie lub firm zajmujących się ich utylizacją.

W wielu krajach w przypadku WEEE dużych rozmiarów może być odebrany przez odpowiedni podmiot z domu użytkownika. Kiedy kupuje się nowe urządzenie, stare urządzenie można zwrócić sprzedawcy, który odbierze je za darmo na zasadzie „urządzenie za urządzenie”, pod warunkiem, że urządzenie jest odpowiedniego typu i posiada te same funkcje, co nowy dostarczony sprzęt.

Informacje o produkcie – domowe płyty grzejne zgodne z rozporządzeniem (UE) nr 66/2014					
		Pozycja	Oznaczenie	Wartość	Jednos tka
Identyfikacja modelu				HAIPSJ64MC	
Typ płyty grzejnej:				płyta grzejna elektryczna	
Liczba pól i/lub obszarów grzejnych	pola			4	
	obszary				
Technologia grzewcza (strefy indukcyjne i strefy gotowania, promiennikowe płyty grzejne, płyty lite)	Indukcyjne pola grzejne				X
	Indukcyjne obszary grzejne				
	promiennikowe pola grzejne				
	płyty lite				
W przypadku owalnych pól lub obszarów grzejnych: średnica powierzchni użytkowej dla każdego pola grzejnego elektrycznego, w zaokrągleniu do 5 mm		Tył, strona lewa	Ø	18,0	cm
		Tył, środek	Ø		cm
		Tył, strona prawa	Ø	18,0	cm
		Środek, strona lewa	Ø		cm
		Środek, środek	Ø		cm
		Środek, strona prawa	Ø		cm
		Przód, strona lewa	Ø	18,0	cm
		Przód, środek	Ø		cm
		Przód, strona prawa	Ø	18,0	cm
W przypadku nieowalnych pól lub obszarów grzejnych: długość i szerokość powierzchni użytkowej dla każdego elektrycznego pola lub obszaru grzejnego, w zaokrągleniu do 5 mm		Tył, strona lewa	I W		cm
		Tył, środek	I W		cm
		Tył, strona prawa	I W		cm
		Środek, strona lewa	I W		cm
		Środek, środek	I W		cm
		Środek, strona prawa	I W		cm
		Przód, strona lewa	I W		cm
		Przód, środek	I W		cm
		Przód, strona prawa	I W		cm
Zużycie energii każde pole lub każdy obszar grzejny w przeliczeniu na kilogramy		Tył, strona lewa	EElectric cooking	186,2	Masa/k g
		Tył, środek	EElectric cooking		Masa/k g
		Tył, strona prawa	EElectric cooking	202,8	Masa/k g
		Środek, strona lewa	EElectric cooking		Masa/k g
		Środek, środek	EElectric cooking		Masa/k g
		Środek, strona prawa	EElectric cooking		Masa/k g
		Przód, strona lewa	EElectric cooking	182,4	Masa/k g
		Przód, środek	EElectric cooking		Masa/k g
		Przód, strona prawa	EElectric cooking	185,0	Masa/k g
Zużycie energii przez płytę grzejną w przeliczeniu na kg			EElectric hob	189,1	Masa/k g
Przyjęta norma: EN 60350-2 Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego – Część 2: Płyty kuchenne – Metody badań cech funkcjonalnych					
Wskazówki dotyczące oszczędzania energii: • Aby uzyskać najlepszą efektywność płyty, należy umieścić patelnię na środku strefy gotowania. • Korzystanie z pokrywki pozwoli na skrócenie czasów gotowania i zaoszczędzenie energii dzięki utrzymywaniu ciepła. • Ograniczyć do minimum ilość płynu lub tłuszczu, aby skrócić czas gotowania. • Rozpocząć gotowanie na najwyższym ustawieniu i zmniejszyć ustawiony poziom, gdy cała potrawa będzie podgrzana. • Należy stosować patelnię o średnicy równej wielkości elementu graficznego dla wybranego pola.					
Informacje te należy uważać za część instrukcji obsługi urządzenia.					

En apposant la marque CE  sur ce produit, nous confirmons la conformité à toutes les exigences européennes concernant la protection de l'environnement et de la santé et de la sécurité, applicables selon la loi à ce produit.

Selon le cas, les pièces de cet appareil sont conformes à : **RÈGLEMENT (CE) N° 1935/2004** pour tous les matériaux destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

Par la présente, Candy Hoover Group Srl déclare que l'équipement radio est conforme à la directive 2014/53/UE.

Le texte intégral de la déclaration de conformité de l'UE est disponible à l'adresse internet suivante : www.candy-group.com

Rappel de sécurité et maintenance

- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant l'utilisation. Évitez de toucher les éléments chauffants.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus hors de portée de l'appareil sauf s'ils sont surveillés en permanence.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus
- et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou par des personnes dénuées d'expérience et de connaissances, s'ils ont été informés de la manière d'utiliser
- l'appareil en toute sécurité et comprennent les risques impliqués.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- La maintenance et le nettoyage ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- **AVERTISSEMENT** : Faire chauffer la table sans surveillance avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereux et provoquer un incendie.
- N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil, puis couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture anti-feu, par exemple.
- **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie : ne pas stocker d'éléments sur les surfaces de cuisson.
- **AVERTISSEMENT** : Si la surface est fêlée, éteindre l'appareil pour éviter les risques d'électrocution.
- Ne pas utiliser un nettoyeur à vapeur pour les opérations de nettoyage
- Les objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles de saucière ne doivent pas être posés sur la surface de la table de cuisson, car ils peuvent devenir chauds. Le couvercle doit être nettoyé de tout déversement avant

ouverture.

- Laissez refroidir la table de cuisson avant de fermer le couvercle.
- Après utilisation, éteindre l'élément de la table de cuisson par sa commande. Ne vous fiez pas au détecteur de casserole.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être actionné par un temporisateur externe ou un système séparé de commande à distance.
- Les moyens de déconnexion doivent être incorporés dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage.
- Les instructions précisent le type de câble à utiliser, en tenant compte de la température de la surface arrière de l'appareil.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par l'agent d'entretien du fabricant ou des personnes dotées du même type de qualification, afin d'éviter tout risque.

PRUDENCE : Afin d'éviter tout risque lié à la réinitialisation accidentelle de la sécurité thermique, cet appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de commutation externe, tel qu'une minuterie, ou relié à un circuit régulièrement allumé et éteint par l'appareil.

AVERTISSEMENT : utilisez uniquement un dispositif de protection de votre table de cuisson conçu par le fabricant de votre appareil ou un dispositif indiqué par celui-ci comme étant compatible ou bien utilisez le dispositif de protection fourni avec l'appareil. L'utilisation d'un dispositif de protection non approprié peut provoquer des accidents.

- Utilisez toujours des ustensiles de cuisson adéquats.
- Placez toujours votre casserole au centre du foyer que vous utilisez.
- Ne déposez jamais aucun objet sur le panneau de commande.
- N'utilisez jamais la surface de la table de cuisson comme planche à découper. Les moyens de déconnexion doivent être incorporés dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage. Les instructions précisent le type de câble à utiliser, en tenant compte de la température de la surface arrière de l'appareil.
- Laissez refroidir la table de cuisson avant de fermer le couvercle. -

ATTENTION : la cuisson doit être surveillée. Les cuissons de courte durée doivent être surveillées en permanence

Sonde de précision : Remarques importantes concernant la sécurité

Veuillez lire attentivement ce document avant de l'utiliser :

- Ce produit est exclusif pour les tables de cuisson. Il ne doit être utilisé que comme décrit dans le présent manuel d'utilisation.
- Ce produit n'est pas destiné à être utilisé par des personnes âgées de 12 ans et moins.
- La sonde peut fonctionner dans cette plage de température : 10°C à une température interne maximale de 100°C de la pièce métallique. La partie en céramique peut atteindre 350°C.
- Une alerte de surchauffe est intégrée dans l'APP de la sonde de précision pour empêcher la surchauffe de sonde. Lorsque la température mesurée est supérieure à 80°C ou 176°F, l'alerte de surchauffe est déclenchée. Retirez la sonde de précision de la source de chaleur avec des gants dès que possible.
- N'utilisez pas la sonde de précision dans un autre appareil, à l'exception de la plaque de cuisson à induction.
- N'utilisez pas la sonde de précision dans un four à micro-ondes.
- Nettoyez la sonde de précision avant chaque utilisation.
- La sonde de précision peut être nettoyée et lavée, mais ne l'immergez pas longtemps dans l'eau. Ne pas mettre au lave-vaisselle.
- **NE TOUCHEZ PAS** la sonde de précision **AVEC LES MAINS NUES JUSTE APRÈS LA CUISSON**. Portez toujours des gants de cuisine pour retirer la sonde de précision des aliments après la cuisson.
- Il est nécessaire d'insérer correctement la sonde de précision dans les aliments pendant la cuisson. Pour l'utilisation de la sonde de précision avec des aliments liquides, nous recommandons d'utiliser la louche fournie. N'exposez pas la partie métallique de la sonde de précision à la chaleur générée par l'appareil.
- Le fournisseur ne sera pas responsable des dommages causés à la sonde de précision par une mauvaise utilisation de l'appareil.
- **N'UTILISEZ PAS** la sonde de précision dans l'huile de friture.
- Lorsque vous utilisez le grill, la partie métallique de la sonde de précision ne doit pas le toucher.
- **N'INSÉREZ PAS** la sonde de précision dans un matériau isolant comme une feuille d'aluminium.
- **N'UTILISEZ PAS** la sonde de précision à plus de 110°C

- Lorsque vous choisissez la recette du App hOn à l'aide de la sonde de précision, celle-ci doit être placée près de la table de cuisson.
- Avant chaque utilisation, veuillez vous assurer que la sonde de précision est entièrement chargée.
- Nettoyez soigneusement le capuchon en céramique de la sonde de précision après l'avoir utilisée.

Cher client,

Merci d'avoir acheté la table de cuisson à induction HAIER. Nous espérons qu'il offrira de nombreuses années de bon service.

Veuillez lire attentivement ce manuel d'utilisation avant d'utiliser la table de cuisson et conservez-le dans un endroit sûr pour référence ultérieure.

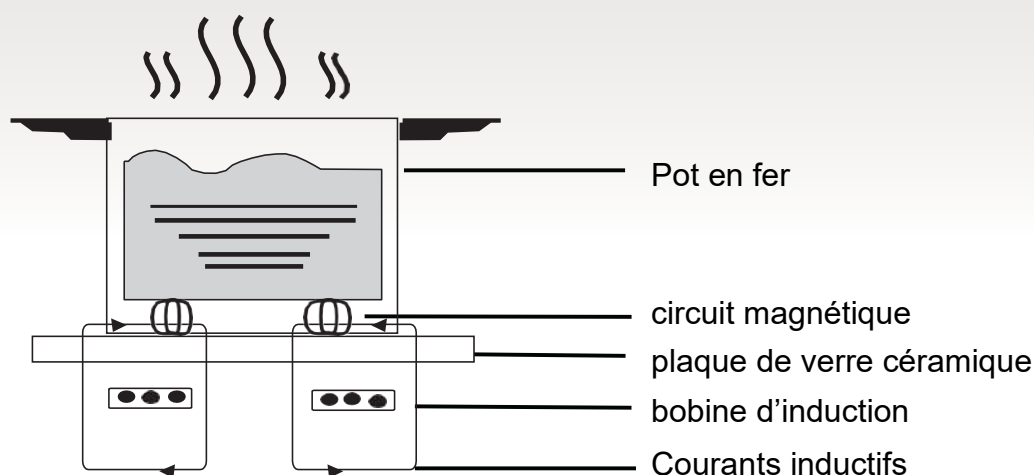
Présentation du produit

La table de cuisson à induction permet de cuisiner de toutes les manières, avec ses zones de cuisson électromagnétiques, ses commandes micro-informatisées et ses multifonctions, ce qui en fait le choix idéal pour la famille d'aujourd'hui.

Fabriquée avec des matériaux spécialement importés, la table à induction Haier est extrêmement conviviale, durable et sûre.

Principe de fonctionnement

La table de cuisson à induction se compose d'une bobine, d'une plaque chauffante en matériau ferromagnétique et d'un système de commande. Le courant électrique génère un puissant champ magnétique à travers la bobine. Cela produit un grand nombre de tourbillons qui à leur tour génèrent de la chaleur qui est ensuite transmise à travers la zone de cuisson jusqu'au récipient de cuisson.



Sécurité

Cette table de cuisson était spécialement conçue pour un usage domestique. Dans sa recherche constante d'amélioration de ses produits, Haier se réserve le droit de modifier à tout moment tout aspect technique, esthétique ou les programmes de l'appareil.

- **Protection contre la surchauffe**
Un capteur surveille la température dans les zones de cuisson. Lorsque la température dépasse un niveau de sécurité, la zone de cuisson s'éteint automatiquement.
- **Détection d'objets de petite taille ou non magnétiques**
Lorsqu'une casserole d'un diamètre inférieur à 80 mm, ou un autre petit objet (p. ex. couteau, fourchette, clé) ou une casserole non magnétique (p. ex. aluminium) a été oublié sur la table de cuisson, un buzzer retentit pendant environ une minute, après quoi la table de cuisson se met automatiquement en veille.
- **Avertissement de chaleur résiduelle**
Lorsque la table de cuisson fonctionne depuis un certain temps, il y aura de la chaleur résiduelle. La lettre « H » apparaît pour vous avertir pour s'en éloigner. Lorsque la casserole est retirée de la zone de cuisson elle arrête immédiatement le chauffage et s'éteint automatiquement après que le buzzer ait sonné pendant une minute.
- **Arrêt automatique**
Une autre caractéristique de sécurité de la table de cuisson à induction est l'arrêt automatique. Cela se produit chaque fois que vous oubliez d'éteindre une zone de cuisson. Les temps d'arrêt par défaut sont indiqués dans le tableau ci-dessous :

Niveau de chauffe	La zone de chauffage s'éteint automatiquement après l'arrêt de l'appareil
1~3	8 heures
4~6	4 heures
7~9	2 heures

Lorsque la casserole est retirée de la table de cuisson un buzzer retentit pendant une minute, après quoi la table de cuisson s'éteint d'elle-même.

Avertissement : Toute personne qui a été équipée d'un stimulateur cardiaque devrait consulter un médecin avant d'utiliser la table chauffante à induction.

Installation

1. Faites un trou dans le plan de travail de la dimension indiquée dans le schéma ci-dessous. Un espace minimum de 50 mm doit être laissé autour du trou. Le plan de travail doit avoir une épaisseur minimale de 30 mm et être fabriqué dans un matériau résistant à la chaleur. Comme indiqué dans la Figure (1)

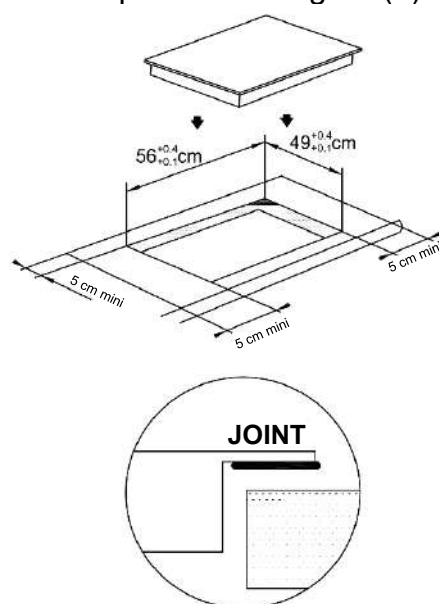


Figure (1)

2. Il est essentiel que la table de cuisson à induction soit bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne soient pas obstruées. Assurez-vous que la table de cuisson est correctement installée, comme illustré à la Figure 2.

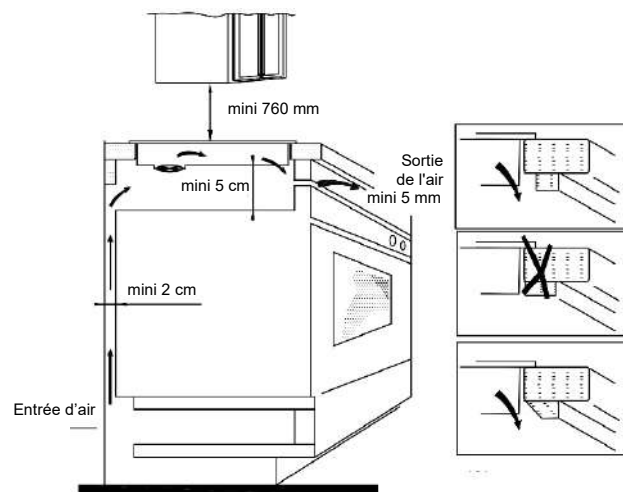
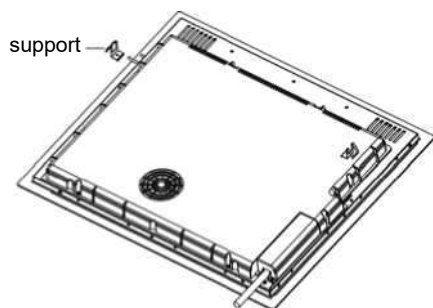


Figure (2)

N.B. : Pour des raisons de sécurité, l'espace entre la table de cuisson et toute armoire située au-dessus doit être d'au moins 760 mm.

3. Fixez la table de cuisson sur le plan de travail à l'aide des quatre supports sur la base de la table de cuisson. La position des supports peut être ajustée en fonction de l'épaisseur du dessus.



Avertissements :

- (1) La table de cuisson à induction doit être installée par une personne dûment qualifiée. Nous avons nos propres installateurs qualifiés. N'essayez pas de réparer vous-même votre appareil.
- (2) La table à induction ne doit pas être installée au-dessus des réfrigérateurs, des congélateurs, des lave-vaisselle ou des sèche-linge.
- (3) La table de cuisson à induction doit être installée de manière à permettre un rayonnement optimal de la chaleur.
- (4) Le mur et la zone au-dessus de la table de cuisson doivent pouvoir résister à la chaleur.
- (5) Pour éviter tout dommage, la couche sandwich et l'adhésif doivent être résistants à la chaleur.

4- Connexion à l'alimentation électrique

La prise doit être branchée conformément avec la norme correspondante, à un disjoncteur à un seul pôle. La méthode de connexion est comme le montre la figure 3.

Si le câble est endommagé ou doit être remplacé, cela doit être fait par un technicien après-vente utilisant les outils appropriés, afin d'éviter tout accident.

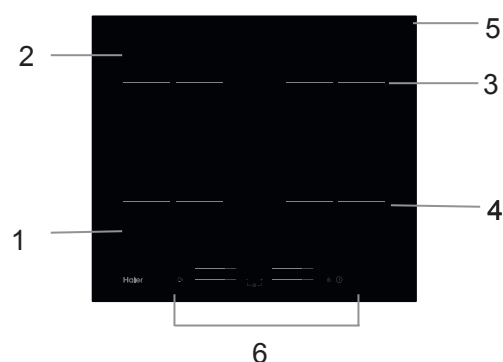
Tension	Connexion du fil				
380 - 415 V 3N ~	1	2	3	4	5
	L1	L2		N	
	Noir	Marron	Bleu		Jaune/Vert
220 – 240 V ~	1	2	3	4	5
		L		N	
	Noir et brun		Bleu		Jaune/Vert

Figure (3)

Si l'appareil est branché directement sur le secteur, un disjoncteur omnipolaire doit être installé avec un espace minimum de 3 mm entre les contacts.

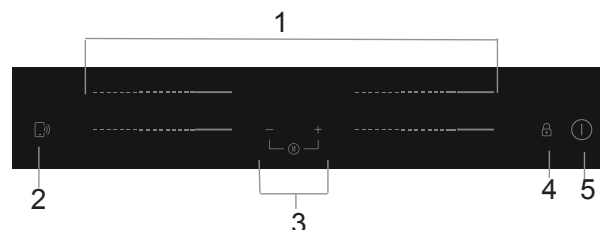
L'installateur doit s'assurer que le raccordement électrique correct a été effectué et qu'il est conforme aux règles de sécurité. Le câble ne doit pas être plié ou comprimé. Le câble doit être vérifié régulièrement et remplacé uniquement par une personne qualifiée.

Diagramme de la table de cuisson à induction



1. Zone max. 1500/2000 W
2. Zone max. 1500/2000 W
3. Zone max. 1500/2000 W
4. Zone max. 1500/2000 W
5. Table de verre
6. Panneau de commande

Schéma de principe du panneau de commande



1. Touches de puissance du foyer de cuisson
2. Contrôle de la fonction « Cook with me »
3. Touche du temporisateur
4. Touche de verrouillage
5. Touche Marche/Arrêt

Utilisation du produit

Touches de commande

- Les commandes répondent au toucher, vous n'avez donc pas besoin d'appuyer fort.
- Utilisez la boule de votre doigt, pas son bout.
- Vous entendrez un buzzer chaque fois qu'une touche est enregistrée.
- Assurez-vous que les commandes sont toujours propres et sèches et qu'aucun objet (p. ex. un ustensile ou un chiffon) ne les recouvre.
Même une fine pellicule d'eau peut rendre les commandes difficiles à utiliser.



- Utilisez uniquement une batterie de cuisine adaptée à la cuisson à induction.

Recherchez le symbole de l'induction sur l'emballage ou sur le fond de la casserole

- Vous pouvez vérifier si votre batterie de cuisine est adaptée en réalisant un test magnétique.

Rapprochez un aimant vers le fond de la casserole. S'il est attiré, la casserole convient pour l'induction.



- Si vous n'avez pas d'aimant :

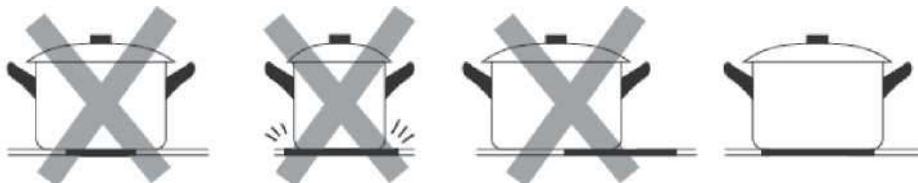
1. Mettez de l'eau dans la casserole que vous voulez tester.
2. Si  ne clignote pas sur le panneau et que l'eau chauffe, la casserole est adaptée.

- Les batteries de cuisine fabriquées dans les matériaux suivants ne sont pas adaptées : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et grès.

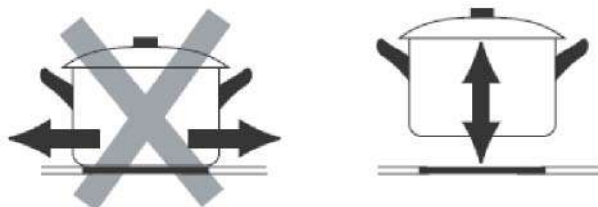
N'utilisez pas d'ustensiles de cuisson dont les bords sont dentelés ou dont la base est incurvée.



Assurez-vous que la base de votre casserole est lisse, qu'elle repose à plat contre le verre et qu'elle est de la même taille que la zone de cuisson. Utilisez des casseroles dont le diamètre est aussi grand que le graphique de la zone sélectionnée. Si elle est un peu plus grande, l'énergie sera exploitée au maximum. Si vous utilisez une casserole plus petite, l'efficacité pourrait être moindre que prévu. Une casserole de moins de 140 mm pourrait ne pas être détectée par la plaque de cuisson. Centrez toujours votre casserole sur la zone de cuisson.



Soulevez toujours les casseroles de la table de cuisson à induction - ne les faites pas glisser, sinon elles risquent d'érafler le verre



Comment l'utiliser

Démarrage de la cuisson

Appuyez sur la touche Marche/Arrêt pendant trois secondes. Après la mise en marche, l'avertisseur sonore retentit une fois et toutes les touches affichent « - » ou « - - » pour signifier que la table à induction est en mode de veille.	
Posez la casserole sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser. • Veillez à ce que le fond de votre casserole et la surface du foyer de cuisson soient propres et secs.	
En touchant le curseur de la zone de chauffage, un indicateur à côté de la touche clignote.	
Réglez la cuisson à l'aide du curseur. • Si vous ne sélectionnez pas un réglage de cuisson dans un délai d'une minute, la table à induction s'éteint automatiquement. Vous devrez alors tout reprendre depuis l'étape 1. • Vous pouvez changer le réglage choisi à n'importe quel moment de la cuisson.	

Si clignote en alternance avec l'indication du réglage de cuisson

Cela signifie que :

- vous n'avez pas posé votre casserole sur la bonne zone ou
- la casserole que vous utilisez n'est pas prévue pour la cuisson à induction ou bien
- la casserole utilisée est trop petite ou n'est pas bien placée au centre de la zone de cuisson.

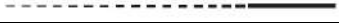
La fonction de chauffe ne démarre pas si aucune casserole adaptée n'est placée sur la zone de cuisson.

Si dans un délai de une minute, vous n'avez pas posé de casserole adaptée, la touche s'éteint automatiquement.

Arrêt de la cuisson

Appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson que vous souhaitez éteindre.	
Désactivez la zone de cuisson en touchant le curseur sur « 0 ». Vérifiez que « 0 » s'affiche.	
Éteignez la table de cuisson en appuyant sur la touche Marche/Arrêt.	
Prenez garde aux surfaces chaudes. « H » indique une zone de cuisson encore trop chaude pour être touchée. Cette indication disparaît dès que la surface de la zone de cuisson a suffisamment refroidi. Vous pouvez économiser de l'énergie, si vous devez faire chauffer une autre casserole, en la plaçant sur la zone de cuisson qui est encore chaude.	

Utilisation de la fonction de suralimentation (Boost)

Activation de la fonction « boost »	
En appuyant sur le curseur du foyer de cuisson	
Toucher le curseur à « B ». Vérifiez que « b » s'affiche.	
Suppression de la fonction de suralimentation (Boost)	
Appuyez sur le curseur du foyer de cuisson dont vous souhaitez annuler la fonction Boost.	
Désactivez la zone de cuisson en touchant le curseur sur « 0 ». Vérifiez que « 0 » s'affiche.	

- Cette fonction est disponible pour toutes les zones de cuisson.
- La zone de cuisson revient à son réglage de départ au bout de 5 minutes.
- Si le réglage de départ est égal à 0, il reviendra à 9 au bout de 5 minutes.

Verrouillage des touches de commande

- Vous avez la possibilité de verrouiller les touches de commande pour éviter leur utilisation inappropriée (par des enfants, par exemple).
- Quand la touche de verrouillage est activée, toutes les touches de commande sont verrouillées, sauf la touche Marche/Arrêt.

Verrouillage des touches de commande

Touchez et maintenez la touche  de verrouillage pendant un moment.

L'indicateur de temporisation affiche « Lo »

Déverrouillage des touches de commande

Touchez et maintenez la touche  de verrouillage pendant un moment.



Quand la table de cuisson est en mode verrouillage, toutes les touches de commande sont désactivées sauf la touche Marche/Arrêt  et vous gardez la possibilité d'éteindre la table à induction en utilisant la touche Marche/Arrêt  en cas d'urgence, cependant vous devrez d'abord déverrouiller la table de cuisson.

Mode pause

- Vous pouvez mettre la cuisson en pause au lieu d'éteindre la table de cuisson.
- En activant le mode pause, toutes les touches sont désactivées, sauf la touche Marche/Arrêt.

Activation du mode pause

Touchez brièvement le temps du temporisateur « — » et du temporisateur « + » en même temps

Tous les indicateurs affichent « 11 »

Désactivation du mode pause

Touchez brièvement le temporisateur « — » et le temporisateur « + » en même temps.



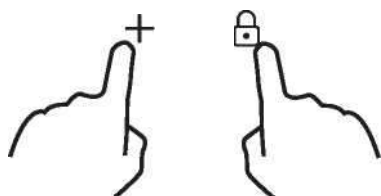
Quand la table de cuisson est en mode pause, toutes les touches de commande sont désactivées, sauf la touche Marche/Arrêt  et vous pouvez toujours éteindre la plaque à induction à l'aide de la touche Marche/Arrêt , en cas d'urgence. La table de cuisson s'éteint au bout de 10 minutes si vous ne quittez pas le mode pause.

Fonction réglage de la puissance

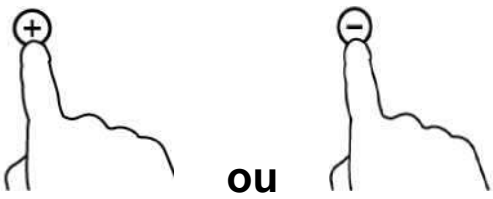
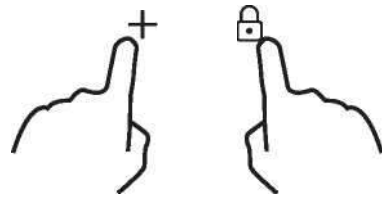
- Il est possible de régler un niveau de puissance maximum de la table à induction, en choisissant entre deux gammes de puissance différentes.
- Les tables à induction peuvent s'autolimiter pour chauffer à un niveau de puissance moindre et éviter tout risque de surcharge.

Activation de la fonction réglage de la puissance

Allumez la table de cuisson, puis appuyez en même temps sur la touche de verrouillage et sur « + » temporisateur.



L'indicateur de temporisation affiche « P5 », ce qui indique le niveau de chauffe 5. Le mode par défaut est sur la puissance maximale de la table de cuisson.

Réglage à un niveau différent	
appuyez sur +/- du temporisateur 	Il y a 5 niveaux différents de cuisson, allant de « P1 » à « P5 ». Le témoin du temporisateur indique l'un de ces niveaux. « P1 » : le niveau de chauffe maximum est égal à 2,5 kW. « P2 » : le niveau de chauffe maximum est égal à 3,5 kW. « P3 » : le niveau de chauffe maximum est égal à 4,5 kW. « P4 » : le niveau de chauffe maximum est égal à 5,5 kW. « P5 » : la puissance maximale est la puissance maximale de la table de cuisson.
Confirmation et sortie de la fonction de réglage de la puissance	
Appuyez en même temps sur la touche de verrouillage et sur le temporisateur « + » pour confirmation. 	La table de cuisson s'éteint.

Touche du temporisateur

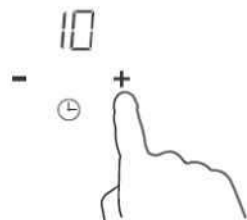
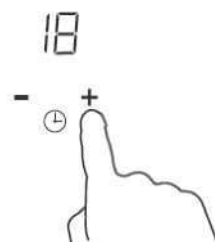
Vous pouvez utiliser le temporisateur de deux manières différentes :

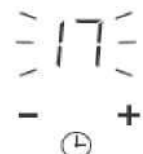
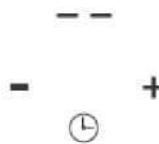
- Vous pouvez l'utiliser en tant que minuteur. Dans ce cas, le temporisateur ne sert pas à éteindre l'une des zones de cuisson lorsque sa durée de cuisson est écoulée.
- Vous pouvez le régler pour éteindre une ou plusieurs zones de cuisson une fois le temps de cuisson choisi écoulé.

La durée maximum de temporisation est égale à 99 min.

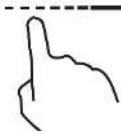
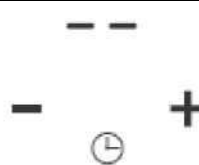
a) Utilisation du temporisateur comme minuteur

Si vous ne souhaitez pas sélectionner une zone de cuisson

Vérifiez que la table de cuisson est éteinte. Remarque : vous pouvez utiliser le minuteur même sans sélectionner de zone de cuisson.	
Appuyez sur les touches « + » du temporisateur. L'indicateur de la minuterie commencera à clignoter et « 10 » est affiché sur le temporisateur.	
Réglez le temps en appuyant sur la touche « - » ou « + » du temporisateur Remarque : Touchez la touche « - » ou « + » du temporisateur une fois pour diminuer ou augmenter d'une minute. Tenez appuyée la touche « - » ou « + » pour diminuer ou augmenter de dix minutes en dix minutes.	

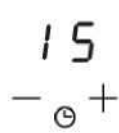
Une fois le temps réglé, le décompte commence immédiatement. La touche de temporisation affiche le temps restant et l'affichage du temporisateur clignote pendant 5 secondes.	
Le buzzer retentit pendant 30 secondes et l'indicateur du temps indique « - - » quand la temps réglé est terminé.	

b) Réglage de la minuterie pour désactiver une ou plusieurs zones de cuisson

Réglage d'un seul foyer	
En appuyant sur le curseur du foyer de cuisson	
Réglez le temps en appuyant sur la touche « - » ou « + » du temporisateur Remarque : Touchez la touche « - » ou « + » du temporisateur une fois diminuera ou augmentera d'une minute. Touchez et maintenez la touche « - » ou le « + » du temporisateur diminuera ou augmentera de 10 minutes.	
Une fois le temps réglé, le décompte commence immédiatement. L'écran affiche le temps restant et le temporisateur clignote pendant 5 secondes. REMARQUE : Le point rouge près de l'indicateur du niveau de chauffe s'allume pour indiquer que la zone de cuisson est sélectionnée.	
Quand le temps de cuisson est écoulé, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement.	

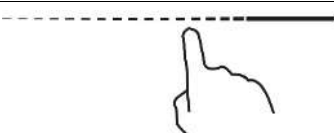
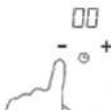


Les zones de cuisson éventuellement allumées auparavant continuent de fonctionner normalement.

Réglage de plusieurs zones :	
Les étapes du réglage de plusieurs zones sont les mêmes que celles du réglage d'une seule zone. Quand vous effectuez le réglage simultané de plusieurs zones de cuisson, les points décimaux des zones de cuisson concernées sont allumés. L'affichage des minutes montre la durée de cuisson la plus courte. Le point de la zone de cuisson concernée clignote. Comme ci-dessous :	
	(réglage à 15 minutes)
	(réglage à 45 minutes)
	

Quand le décompte est terminé, la zone de cuisson correspondante s'éteint. Ensuite, c'est la nouvelle durée de cuisson la plus courte qui s'affiche et le point sur la zone de cuisson correspondante commence à clignoter. Comme indiqué sur la droite :	 (réglage à 30 minutes)
Touchez la commande de sélection de la zone de chauffage, la minuterie correspondante sera affichée dans l'indicateur de minuterie.	

c) Annuler le temporisateur

Appuyez sur le curseur de la zone dont vous souhaitez annuler la temporisation.	
Touchez et maintenez la commande du temporisateur « - », le temporisateur diminue à « 00 » et la minuterie est annulée.	

Durées d'utilisation par défaut

L'arrêt automatique est une fonction de protection de sécurité pour votre table de cuisson à induction. Elle s'éteint automatiquement si vous oubliez d'éteindre votre appareil. Les durées d'utilisation par défaut des différents niveaux de chauffe sont indiquées dans le tableau ci-dessous :

Niveau de chauffe	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temporisateur de travail par défaut (heure)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Lorsque la casserole est retirée, la table de cuisson à induction peut arrêter de chauffer immédiatement et elle s'éteindra automatiquement au bout de 2 minutes.



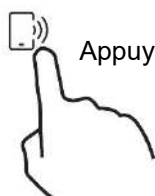
Les personnes porteuses d'un stimulateur cardiaque doivent consulter leur médecin avant d'utiliser cet appareil.

Fonction « Cook with me »

Tout d'abord, vous devez télécharger l'App hOn et l'installer sur votre appareil portable. Inscrivez ensuite votre table d'induction en suivant les instructions directement de l'App.

Pour effectuer le couplage entre table de cuisson et APP, utilisez la procédure suivante :

Appuyez 4 secondes sur la touche « Cook with me » de la table de cuisson. Une fois les 4 secondes écoulées, le chiffre du TEMPORISATEUR commence à clignoter avec l'inscription PA et lance le processus de couplage. Suivez maintenant les instructions de l'App.



Appuyez 4 secondes



Lorsque le Wi-Fi est activé : un point apparaîtra sur le côté droit de la DEL
Lorsque le Wi-Fi est désactivé : Aucun point n'apparaîtra.

Comment régler « Cook with me »

Choisissez dans le menu des recettes de l'App hOn ou dans le menu des programmes spéciaux. Suivez pas à pas les indications de l'App et lorsque vous avez terminé, envoyez les paramètres à la table de cuisson qui cuisinera pour vous.	
Lorsque la table de cuisson reçoit la commande de l'App, elle émet deux tons et clignote pendant une seconde pour indiquer que les instructions ont été reçues.	
Si vous voulez sortir de la fonction « Cook with me », modifiez le niveau de puissance de la zone.	

a. PARAMÈTRES SANS FIL

Technologie	Wi-Fi	BLE	NFC
Standard	IEEE 802.11b/n/g	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE	/
Bande(s) de fréquence [MHz]	2402-2480	2402-2480	/
Puissance maximale [mW]	1500	1500	/

Sonde de précision & louche

Thermomètre alimentaire intelligent sans fil

Merci d'avoir acheté la sonde de précision Haier. Veuillez noter qu'il ne fonctionne qu'avec la table de cuisson à induction Haier et, avant de l'utiliser, veuillez lire les instructions suivantes et les consignes de sécurité figurant dans le manuel d'utilisation.

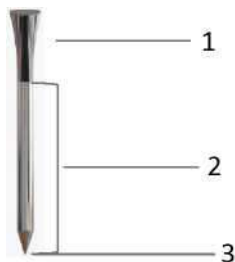
En apposant la marque CE sur l'appareil, nous confirmons la conformité à toutes les exigences européennes pertinentes en matière de sécurité, de santé et d'environnement qui sont applicables dans la législation pour ce produit.

Introduction

La sonde de précision est un thermomètre alimentaire sans fil qui donne aux chefs à domicile un état en temps réel à l'intérieur des aliments afin d'éviter les catastrophes de cuisson insuffisante ou excessive et de garantir un résultat parfait à chaque fois. Il se connecte directement au produit. Les détails et le statut en temps réel des aliments peuvent être lus à partir de votre téléphone, ce qui vous donne le meilleur résultat au bout des doigts. Pour de plus amples informations sur l'accouplement et les conseils d'utilisation, veuillez consulter le manuel d'utilisation de l'induction

Pour commencer

1. Capuchon en céramique
2. Plaque d'immersion recommandée
3. Sonde
4. Louche avec position différente de la sonde de précision



Position différente de la sonde de précision



Louche

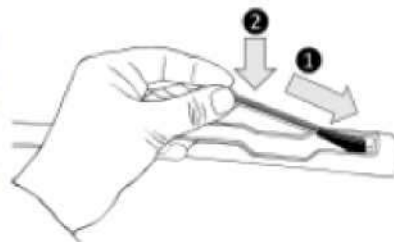
Utilisez la louche avec la sonde pour mélanger les aliments pendant la cuisson.



- Nettoyez la louche avant la première utilisation.
- N'utilisez pas la louche sur une flamme nue.
- Ne pas couper la louche.
- Ne mettez pas la louche en contact direct avec les parties chaudes accessibles de la table de cuisson.
- Plage de température admise : -40°C + 220°C

Chargez la sonde de précision avant de l'utiliser

- Mettez la sonde de précision dans le chargeur et fermez le couvercle.
- Branchez le chargeur à une source d'alimentation USB, telle qu'un adaptateur USB ou la prise USB d'un PC/ordinateur portable à l'aide du câble USB. Le chargeur peut ne pas fonctionner correctement avec l'alimentateur extérieur en raison de sa fonction d'arrêt automatique
- La DEL du chargeur s'allume et clignote pendant la charge. Il s'éteindra lorsque la sonde de précision sera complètement chargée.



Associer la sonde de précision à la table de cuisson à induction

- Assurez-vous que votre plaque de cuisson est allumée et que votre sonde de précision est entièrement rechargée
- Ouvrez l'application hOn sur votre appareil portable
- Allez dans la section Recettes puis choisissez une recette utilisant la sonde de précision
- Une fois que vous démarrez la recette en appuyant sur la touche « Cook with me » sur l'appareil, la sonde de précision se connecte automatiquement
- Le panneau de commande de la plaque de cuisson indique alors le nom de la sonde de précision (par exemple, « 1A »)
- Suivez maintenant les instructions de l'APP hOn
- Lorsque vous utilisez l'app, si la sonde est chargée à moins de 20 %, l'écran du temporisateur indique « CH »



Par la présente, Candy Hoover Group Srl déclare que l'équipement radio est conforme à la directive 2014/53/UE. Le texte intégral de la déclaration de conformité de l'UE est disponible à l'adresse internet suivante : www.candy-group.com

Technologie	BLE
Standard	BT 4.0
Bande(s) de fréquence	2400 MHz-2480 MHz
Puissance maximale [mW]	2.5 mW (4 dBm)

Méthodes de cuisson avec la sonde de précision

Sonde de précision comme thermomètre

Réglez dans l'app hOn la température cible que vous souhaitez atteindre, insérez la sonde de précision à l'intérieur de l'aliment ou l'insérez avec son accessoire à l'intérieur des liquides et vous verrez la température augmenter à partir de l'app jusqu'à atteindre la température cible. Il vous aidera à maintenir avec précision la température de tous les types d'aliments. Vous ne pouvez pas l'utiliser lorsque la fonction de cuisine assistée fonctionne.

Cuisine assistée : Fonction « Cook with me »

Choisissez parmi les recettes de l'App hOn ou les programmes spéciaux, suivez pas à pas la préparation, puis la table de cuisson réglera automatiquement les paramètres de la méthode de cuisson choisie.

Sous Vide

Type de cuisson dans lequel les aliments sont placés dans un sac sous vide et cuits dans un bain-marie à basse température. Les aliments ainsi préparés seront plus juteux et plus tendres et conserveront leurs propriétés nutritionnelles intactes, ce qui les rendra plus sains et plus savoureux.

Allez sur l'App hOn, sélectionnez la catégorie d'aliments, choisissez ce type de cuisson, insérez la base avec les aliments dans la casserole avec de l'eau et la plaque à induction réglera la température de cuisson correcte pour un résultat parfait.

Grill

Sélectionnez la catégorie d'aliments dans l'App hOn, sélectionnez ce type de cuisson et la table à induction portera automatiquement le grill à la bonne température en un temps prédéterminé.

Mijoter

La fonction de mijoter est idéale pour la cuisson des sauces, des ragoûts, des plats braisés et de toutes les préparations dont le temps de cuisson est moyennement long.

La fonction automatique que vous trouvez sur l'App hOn portera doucement les aliments à une température légèrement bouillante, les gardant ainsi pendant toute la durée de la cuisson.

Cuisson à la vapeur

Grâce à la fonction vapeur, vous pouvez faire cuire à la vapeur des aliments tels que des légumes, de la viande ou du poisson dans des casseroles équipées d'un panier à vapeur. La cuisson à la vapeur est plus rapide que l'ébullition, car elle n'est pas immergée dans un liquide ; elle disperse moins de nutriments contenus dans les aliments et préserve leur teneur en vitamines, améliorant leur goût et leur structure qui sera plus compacte et agréable.

Assistance

Si nécessaire, contactez le centre de service autorisé

Choix des récipients de cuisson



Fer pour friture
à l'huile



Acier
inoxydable



Poêle en fer



Bouilloire en
fer



Bouilloire en
acier
inoxydable
émaillé



Ustensile de
cuisson en
émail



Plaque en fer

Vous pouvez avoir plusieurs récipients de cuisson différents

1. Cette table à induction peut détecter plusieurs récipients de cuisson que vous pouvez tester par l'une des méthodes suivantes :
Placer le récipient sur la zone de cuisson. Si la zone de cuisson correspondante affiche un niveau de puissance, le récipient est adapté. Si « U » clignote, le récipient n'est pas adapté à l'utilisation de la table de cuisson à induction.
2. Maintenir un aimant sur le récipient. Si l'aimant est attiré par le récipient, ce dernier peut être utilisé avec la table de cuisson à induction.
N.B. : Le fond du récipient doit contenir un matériau magnétique.
Le fond doit être plat et le diamètre doit correspondre aux indications du tableau 1 ci-dessous.
3. Utiliser uniquement des ustensiles de cuisine ferromagnétiques en acier émaillé, fonte ou acier inoxydable mais compatibles avec l'induction.
4. Utiliser des casseroles dont le diamètre de la zone ferromagnétique (fond de la casserole) correspond aux dimensions indiquées dans le Tableau ci-dessous. (Tableau 1)
 - Si vous utilisez des casseroles plus petites, les performances pourraient être affectées
 - Si vous utilisez des casseroles avec des diamètres plus petits que ceux indiqués dans le Tableau 1, elles pourraient ne pas être détectées

En fonction de la taille de la zone, vous pouvez utiliser des casseroles de différents diamètres tel qu'illustré ci-dessous :



5. Si la partie ferromagnétique ne couvre que partiellement le fond de la casserole, seule la zone ferromagnétique chauffera, le reste du fond peut ne pas atteindre une température suffisante pour la cuisson.
6. Si la zone ferromagnétique n'est pas homogène mais est constituée d'autres matériaux comme de l'aluminium, cela peut affecter la mise en température et la détection de la casserole.

Si le fond de la casserole ressemble aux images ci-dessous, la casserole pourrait ne pas être détectée.



Zone de cuisson	Le diamètre de base des ustensiles de cuisson à induction	
	Minimum	Maximum
1 & 2	140	180
3 & 4	140	180

Ce qui précède peut varier en fonction de la taille de la casserole et du matériau à partir duquel elle est fabriquée.

Nettoyage et entretien

La surface de la table de cuisson à induction peut être facilement nettoyée de la manière suivante :

Type de contamination	Procédé de nettoyage	Matériaux de nettoyage
Faible	Immerger dans l'eau chaude et essuyer	Éponge de nettoyage
Anneaux et tartre de chaux	Appliquez du vinaigre blanc sur la zone, essuyez avec un chiffon doux ou utilisez un produit disponible dans le commerce	Adhésif spécial pour verre céramique
Sucres, aluminium fondu ou plastiques	Utiliser un grattoir spécial pour le verre céramique pour éliminer les résidus (un produit en silicone est préférable)	Adhésif spécial pour verre céramique

N.B. : Débrancher l'alimentation électrique avant le nettoyage.

Affichage et inspection des défaillances

La table de cuisson à induction est équipée d'une fonction d'autodiagnostic. Grâce à ce test, le technicien peut vérifier le fonctionnement de plusieurs composants sans avoir à démonter la table de cuisson de la surface de travail.

Dépannage

1) Le code de défaillance se produit lors de l'utilisation du client, qui peut voir la solution ;

Code de défaillance	Problème	Solution
Rétablissement automatique		
E1	La tension d'alimentation est supérieure à celle nominale.	Veuillez vérifier si l'alimentation électrique est normale. La mise sous tension après l'alimentation est normale.
E2	La tension d'alimentation est inférieure à celle nominale.	
E3	Température élevée détectée par le capteur de la plaque en céramique. (1#)	Attendre que la température de la plaque en céramique retrouve sa valeur normale. Appuyez sur le bouton « Marche/Arrêt » pour redémarrer l'appareil.
E4	Température élevée détectée par le capteur de la plaque en céramique. (2#)	
E5	Température élevée de l'IGBT. (1#)	Attendre que la température de l'IGBT retrouve sa valeur normale. Appuyez sur le bouton « Marche/Arrêt » pour redémarrer l'appareil. Vérifiez si le ventilateur fonctionne bien ; si ce n'est pas le cas, remplacez-le.
E6	Température élevée de l'IGBT. (2#)	
Pas de rétablissement automatique		
F3/F6	Défaillance du capteur de température de la plaque céramique - court-circuit. (F3 pour 1#, F6 pour 2#)	Vérifiez le raccordement ou remplacez le capteur de température de la table en céramique.
F4/F7	Défaillance du capteur de température de la plaque en céramique -- circuit ouvert. (F4 pour 1#, F7 pour 2#)	
F5/F8	Défaillance invalide du capteur de température de la plaque en céramique. (F5 pour 1#, F8 pour 2#)	
F9/FA	Défaillance du capteur de température de l'IGBT. (court-circuit/ouverture de circuit pour 1#)	Remplacez la carte d'alimentation.
FC /FD	Défaillance du capteur de température de l'IGBT. (court-circuit/ouverture de circuit pour 2#)	

2) Défaillance et solution spécifique

Défaillance	Problème	Solution A	Solution B
La DEL ne s'allume pas lorsque l'appareil est branché.	Pas de courant fourni.	Vérifiez si la fiche est bien fixée dans la prise et si la prise fonctionne.	
	La carte d'alimentation accessoire et la carte du panneau d'affichage ont échoué à se connecter.	Vérifiez le branchement.	
	La carte d'alimentation accessoire est endommagée.	Remplacez la carte d'alimentation accessoire.	
	La carte du panneau d'affichage est endommagée.	Remplacez la carte du panneau d'affichage.	
Certaines touches ne fonctionnent pas ou l'affichage à DEL n'est pas normal.	La carte du panneau d'affichage est endommagée.	Remplacez la carte du panneau d'affichage.	
Le voyant du mode de cuisson s'allume, mais la chauffe ne démarre pas.	Température élevée de la table de cuisson.	Il se pourrait que la température ambiante soit trop élevée. L'entrée d'air ou la ventilation peut être bloquée.	
	Il y a un problème avec le ventilateur.	Vérifiez si le ventilateur fonctionne bien ; sinon, remplacez le ventilateur.	
	La carte d'alimentation est endommagée.	Remplacez la carte d'alimentation.	
Le chauffage s'arrête soudainement pendant le fonctionnement et l'affichage clignote "u".	La typologie de casserole n'est pas adaptée.	Utilisez la bonne casserole (consulter la notice d'utilisation.)	Le circuit de détection de la casserole est endommagé, remplacez la carte d'alimentation.
	Le diamètre de la casserole est trop petit.		
	La cuisinière a surchauffé	L'appareil a surchauffé. Attendez que la température retrouve sa valeur normale. Appuyez sur le bouton « Marche/Arrêt » pour redémarrer l'appareil.	

Défaillance	Problème	Solution A	Solution B
Les zones de chauffage d'un même côté (comme la première et la deuxième zone) afficheront un "u".	La carte d'alimentation et la carte du panneau d'affichage ont échoué à se connecter ;	Vérifiez le branchement.	
	Le carte du panneau d'affichage de la partie de communication est endommagée.	Remplacez la carte du panneau d'affichage.	
	Le carte principale est endommagée.	Remplacez la carte d'alimentation.	
Le moteur du ventilateur semble anormal.	Le moteur du ventilateur est endommagé.	Remplacez le ventilateur.	

Les éléments de détection et d'inspection ci-dessus concernent les défaillances communes. Ne démontez pas l'appareil vous-même afin d'éviter tout risque d'endommager la table de cuisson à induction.

Service après-vente

En cas de défaillance, avant d'appeler le service après-vente, veuillez procéder comme suit :

- Vérifiez que l'appareil est correctement branché
- Lire le tableau des défaillances et de l'affichage ci-dessus

Si vous n'arrivez toujours pas à résoudre le problème, éteignez l'appareil, n'essayez pas de le démonter et appelez notre Service après-vente.

Déclaration spéciale

Le contenu de ce manuel a été soigneusement vérifié. Toutefois, la société ne peut être tenue responsable de toute erreur d'impression ou omission.

De plus, toute modification technique peut être incluse dans une version révisée du manuel sans préavis. L'apparence et la couleur de l'appareil dans ce manuel peuvent différer de la couleur réelle.



Cet appareil est étiqueté conformément à la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques (DEEE). La catégorie DEEE recouvre à la fois les substances polluantes (pouvant avoir des retombées négatives sur l'environnement) et les composants de base (pouvant être réutilisés). Il est important que les DEEE subissent des traitements spécifiques pour éliminer et jeter correctement les polluants et récupérer tous les matériaux. Chaque individu peut jouer un rôle important en veillant à ce que les produits DEEE ne deviennent pas un problème pour l'environnement. Pour cela, il est essentiel de suivre quelques règles de base ;

- les DEEE ne doivent pas être traités comme des déchets ménagers ;
- les DEEE doivent être amenés à des zones de collecte spécifiques gérées par le conseil municipal ou une société dûment enregistrée.

Dans de nombreux pays, des décharges domestiques peuvent être disponibles pour de grands DEEE. Lorsque vous achetez un nouvel appareil, l'ancien peut être retourné au détaillant qui est en devoir de le récupérer sans frais, à titre exceptionnel, tant que l'équipement est de type équivalent et a les mêmes fonctions que l'équipement fourni.

Informations sur la table de cuisson électrique à usage domestique conforme aux normes de la Commission (UE) n° 66/2014					
		Position	Symbole	Valeur	Unité
Identification du modèle				HAIPSJ64MC	
Type de table de cuisson :				Table de cuisson électrique	
Nombre de foyers et/ou de zones de cuisson	foyers			4	
	zones				
Technologie de chauffe (foyers et zones de cuisson par induction, foyers à cuisson rayonnante, plaques massives)	Foyers de cuisson par induction			X	
	Zones de cuisson par induction				
	Foyers à cuisson rayonnante				
	Plaques massives				
Pour les foyers ou zones de cuisson circulaires : diamètre de la surface utile des zones de cuisson électrique, arrondi à 5 mm près		Arrière gauche	Ø mm	18,0	cm
		Arrière centre	Ø mm		cm
		Arrière droite	Ø mm	18,0	cm
		Centre gauche	Ø mm		cm
		Centre centre	Ø mm		cm
		Centre droite	Ø mm		cm
		Avant gauche	Ø mm	18,0	cm
		Avant centre	Ø mm		cm
		Avant droite	Ø mm	18,0	cm
Pour les foyers ou zones de cuisson non circulaires : longueur et largeur de la surface utile des zones ou foyers à cuisson électrique, arrondi à 5 mm près		Arrière gauche	L I		cm
		Arrière centre	L I		cm
		Arrière droite	L I		cm
		Centre gauche	L I		cm
		Centre centre	L I		cm
		Centre droite	L I		cm
		Avant gauche	L I		cm
		Avant centre	L I		cm
		Avant droite	L I		cm
Consommation d'énergie par zone ou foyer de cuisson calculée par kg		Arrière gauche	Cuisson électrique CE	186,2	Wh/kg
		Arrière centre	Cuisson électrique CE		Wh/kg
		Arrière droite	Cuisson électrique CE	202,8	Wh/kg
		Centre gauche	Cuisson électrique CE		Wh/kg
		Centre centre	Cuisson électrique CE		Wh/kg
		Centre droite	Cuisson électrique CE		Wh/kg
		Avant gauche	Cuisson électrique CE	182,4	Wh/kg
		Avant centre	Cuisson électrique CE		Wh/kg
		Avant droite	Cuisson électrique CE	185,0	Wh/kg
Consommation d'énergie pour la table de cuisson calculé par kg			Table de cuisson électrique CE	189,1	Wh/kg
Norme appliquée : EN 60350-2 pour les appareils de cuisson électriques à usage domestique - Partie 2 : Table de cuisson - Méthodes de calcul des performances					
Conseils pour des économies d'énergie : • Pour obtenir la meilleure efficacité de votre table de cuisson, placez la casserole au centre du foyer de cuisson. • L'utilisation d'un couvercle permet de réduire le temps de cuisson et d'économiser de l'énergie en conservant la chaleur. • Minimisez la quantité de liquide ou de graisse pour réduire le temps de cuisson. • Commencez la cuisson à température élevée et réduisez-la lorsque les aliments sont bien chauds. • Utilisez des casseroles dont le diamètre est aussi grand que le graphique du foyer sélectionné.					
Ces informations sont à considérer comme faisant partie du manuel d'utilisation de l'appareil.					

Al colocar la marca CE  en este producto, confirmamos el cumplimiento de todos los requisitos europeos pertinentes de seguridad, salud y medio ambiente que son aplicables en la legislación para este producto.

Como corresponde, las piezas de este aparato cumplen las normas siguientes: **REGLAMENTO (EC) 1935/2004** sobre materiales y artículos diseñados para entrar en contacto con alimentos.

Por la presente, Candy Hoover Group Srl declara que el equipo de radio cumple con la Directiva 2014/53/UE.

El texto completo de la declaración de conformidad de la UE está disponible en la siguiente dirección de Internet www.candy-group.com

Consejos de seguridad y mantenimiento

- **ADVERTENCIA:** El electrodoméstico y sus partes accesibles se calientan durante el funcionamiento. Debe prestarse atención para no tocar los elementos térmicos.
- Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados del electrodoméstico, a menos que estén constantemente vigilados.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años de edad y
- por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos si se les ha supervisado o instruido en el uso del
- equipo de forma segura y comprender los peligros que conlleva.
- Los niños no deben jugar con el electrodoméstico.
- Los niños no deben limpiar ni mantener el producto sin supervisión
- **ADVERTENCIA:** Dejar desatendida la encimera mientras se cocina con grasa o aceite puede ser peligroso y originar un incendio.
- **NUNCA** intente apagar el fuego con agua; apague la encimera y cubra la llama con una tapa o una manta ignífuga, por ejemplo.
- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio; no coloque objetos sobre las superficies de cocción.
- **ADVERTENCIA:** Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar posibles descargas eléctricas.
- No utilice un chorro de vapor para limpiarla
- Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben colocarse en la superficie de la encimera, ya que pueden calentarse.
- Cualquier derrame debe eliminarse de la tapa antes de abrir.
- Es preciso dejar que la superficie de la encimera se enfríe antes de cerrar la tapa.

- Después de utilizarla, apague la encimera para su control. No confíe en el detector de utensilios de cocción.
- Este electrodoméstico no está diseñado para funcionar con un temporizador externo ni con ningún sistema de control remoto separado.
- El cableado fijo debe incorporar los medios de desconexión que se exigen en la normativa de cableado.
- En las instrucciones se indica el tipo de cable que se va a utilizar y se tiene en cuenta la temperatura de la superficie trasera del aparato.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el agente de servicio del fabricante o por personas con una cualificación similar para evitar un peligro.

ATENCIÓN: Para evitar riesgos debidos a un restablecimiento involuntario de un corte térmico, este aparato no debe recibir alimentación mediante un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, o estar conectado a un circuito que el aparato encienda y apague con regularidad.

ADVERTENCIA: Utilice solamente las protecciones que incorpora el electrodoméstico, las protecciones diseñadas por el fabricante del equipo de cocina o las protecciones que indica el fabricante en las instrucciones de uso, según corresponda. El uso de protecciones inadecuadas puede causar accidentes.

- Utilice siempre utensilios de cocción adecuados.
- Coloque siempre el utensilio en el centro de la zona en la que esté cocinando.
- No coloque nada en el panel de control.
- No utilice la superficie como tabla para cortar. El cableado fijo debe incorporar los medios de desconexión que se exigen en la normativa de cableado. En las instrucciones se indica el tipo de cable que se debe utilizar, teniendo en cuenta la temperatura de la superficie posterior del aparato.
- La superficie de la encimera de cocción debe enfriarse antes de cerrar la tapa. - **PRECAUCIÓN:** el proceso de cocción debe ser supervisado. Los procesos de cocción breves deben vigilarse de manera continua

Sonda de precisión: Notas importantes de seguridad Por favor, lea esto con atención antes de usarlo:

- Este producto es exclusivo para los encimeras de cocina. Sólo debe usarse como se describe en este Manual de Usuario.
- Este producto no está destinado a ser utilizado por personas de 12 años o menos.
- La sonda puede trabajar en este rango de temperatura: 10°C a una temperatura interna máxima de 100°C de la parte metálica. La parte cerámica puede alcanzar los 350°C.
- Hay una alerta de sobrecalentamiento incorporada en el APP de la sonda de precisión para evitar el sobrecalentamiento de la sonda de precisión. Cuando la temperatura medida sea superior a 80°C o 176°F, se activará la alerta de sobrecalentamiento. Saque la sonda de precisión de la fuente de calor con guantes lo antes posible.
- No utilice la sonda de precisión en otro aparato excepto en la encimera de inducción.
- No utilice la sonda de precisión en un horno microondas.
- Limpie la sonda de precisión antes de cada uso.
- La sonda de precisión puede ser limpiada y lavada, pero no la sumerja por mucho tiempo en agua. No lo pongas en el lavavajillas.
- **NO TOCAR** la sonda de precisión **CON LAS MANOS DESNUDAS SÓLO DESPUÉS DE COCINAR**. Siempre use guantes de cocina para quitar la sonda de precisión de la comida después de cocinarla.
- Se requiere insertar la sonda de precisión correctamente en el alimento durante la cocción. Para el uso de la sonda de precisión con alimentos líquidos, recomendamos el uso del cucharón provisto. No exponga la parte metálica de la sonda de precisión al calor generado por el aparato.
- El proveedor no será responsable de ningún daño de la sonda de precisión debido al mal uso del dispositivo.
- **NO UTILICE** la sonda de precisión en el interior del aceite de fritura.
- Cuando use la plancha, la parte metálica de la sonda de precisión no debe tocarla.
- **NO** inserte la sonda de precisión en un material aislado como el papel de aluminio.

- NO UTILICE la sonda de precisión a más de 110°C
- Cuando se elige la receta con la sonda de precisión, ésta debe estar cerca de la encimera.
- Antes de cada uso, por favor asegúrese de que la sonda de precisión está completamente cargada.
- Limpie cuidadosamente la tapa de cerámica de la sonda de precisión después de usarla.

Apreciado cliente:

Gracias por comprar la encimera de inducción de HAIER. Esperamos que le de muchos años de buen servicio.

Lea atentamente este manual de instrucciones antes de utilizar la encimera y guárdelo en un lugar seguro para consultarlo en el futuro.

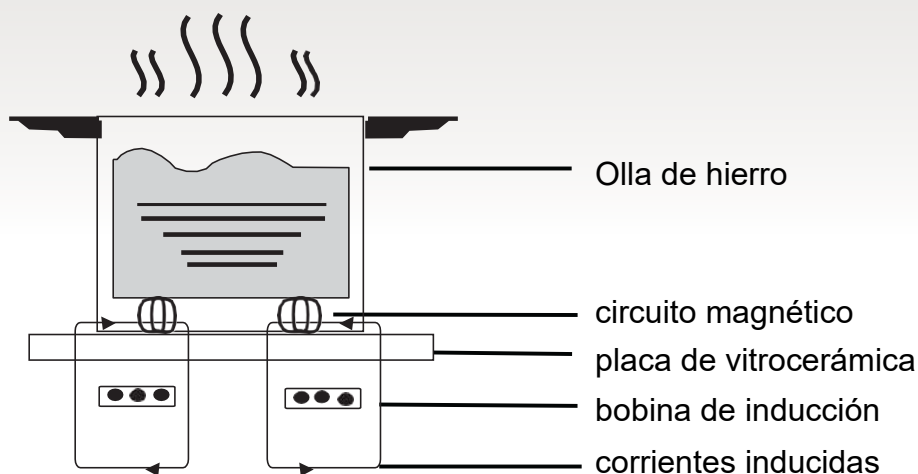
Presentación del producto

La encimera de inducción sirve para todo tipo de cocción, con sus zonas de cocción electromagnéticas y sus controles microcomputarizados y multifuncionales, lo que la convierte en la elección ideal para la familia de hoy.

Fabricada con materiales especialmente importados, la encimera de inducción Haier es extremadamente fácil de usar, duradera y segura.

Principio de funcionamiento

La encimera de inducción comprende una bobina, una placa de cocción realizada en material ferromagnético y un sistema de control. La corriente eléctrica genera un potente campo magnético a través de la bobina. Esto produce una gran cantidad de vórtices que, a su vez, generan calor que se transmitirá a través de la zona de cocción al utensilio.



Seguridad

Esta encimera ha sido especialmente diseñada para uso doméstico.

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

- **Protección contra sobrecalentamiento**
Un sensor controla la temperatura en las zonas de cocción. Cuando la temperatura supera un nivel seguro, la zona de cocción se apaga automáticamente.
- **Detección de objetos pequeños o no magnéticos**
Cuando se deja en la encimera una olla con un diámetro inferior a 80 mm, o cualquier otro objeto pequeño (por ejemplo, un cuchillo, un tenedor, una llave), o un utensilio no magnético (por ejemplo, de aluminio), se activa un aviso sonoro durante aproximadamente un minuto y, después, la encimera se pone automáticamente en modo de espera.
- **Advertencia de calor residual**
Después de funcionar durante un rato, quedará algo de calor residual en la encimera. Se mostrará la letra "H" para advertir que se mantenga alejado de ella. Cuando se retira el utensilio de la zona de cocción, esta dejará de calentar inmediatamente y se apagará después de la activación de un aviso sonoro durante un minuto.
- **Apagado automático**
Otra función de seguridad de la encimera 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 se retira la olla de la cocción, se activa un aviso sonoro durante un minuto y la encimera se apaga sola.

Advertencia: Las personas que lleven un marcapasos deberán consultar a un médico antes de utilizar la encimera de inducción.

Instalación

1. Corte un agujero en la superficie de trabajo del tamaño mostrado a continuación. Se deberá dejar un espacio mínimo de 50 mm alrededor del agujero. La superficie de trabajo deberá de tener un grosor mínimo de 30 mm y estar hecha de un material resistente al calor.

Como se muestra en la figura (1)

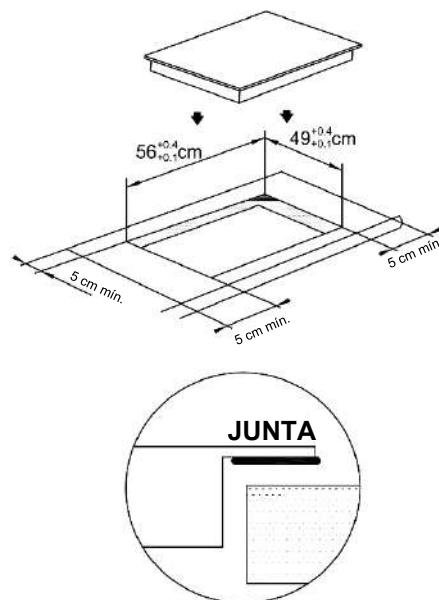


Figura (1)

2. Es esencial que la encimera de inducción esté bien ventilada y que la entrada y salida de aire no estén bloqueadas. Asegúrese de que la encimera esté instalada correctamente, como se muestra en la figura 2.

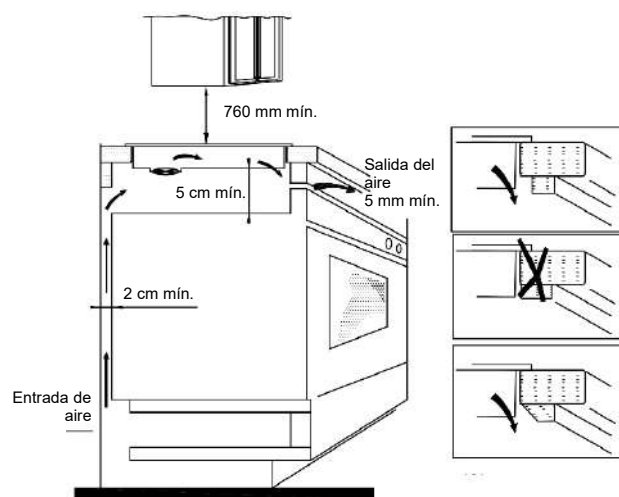
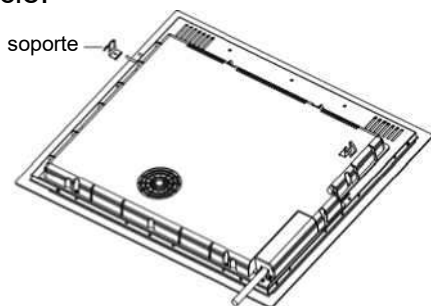


Figura (2)

Nota: Por seguridad, entre la encimera y el armario situado encima de ella debería haber una distancia de seguridad de al menos 760 mm.

3. Fije la encimera a la superficie de trabajo con los cuatro soportes en la base de la encimera. La posición de los soportes se puede ajustar en función del grosor de la superficie.



Advertencias:

- (1) La encimera de inducción debe ser instalada por una persona debidamente calificada. Contamos con instaladores formados. No intente instalar el electrodoméstico por sus propios medios.
- (2) La encimera de inducción no debe instalarse encima de refrigeradores, congeladores, lavavajillas o secadoras.
- (3) La encimera de inducción debe instalarse de manera que sea posible una radiación óptima de calor.
- (4) La pared y el área sobre la encimera de cocción debe ser capaz de soportar el calor.
- (5) Para evitar cualquier daño, la capa de sándwich y el adhesivo deben ser resistentes al calor.

4- Conexión a la fuente de alimentación

El enchufe debe ser conectado en conformidad con la norma pertinente, a un disyuntor unipolar. El método de conexión es indicado en la Figura 3.

Si el cable está dañado o necesita ser reemplazado, la operación irá a cargo de un técnico de posventa, que cuenta con las herramientas adecuadas para evitar accidentes.

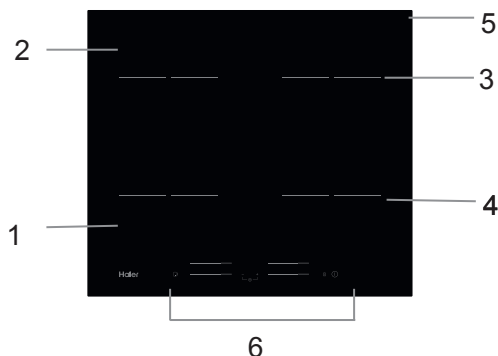
Voltaje	Conexión por cables				
380 - 415 V 3N ~	1 L1 Negro	2 L2 Marrón	3 N Azul	4 N Azul	5 Tierra Amarillo/verde
220 - 240 V ~	1 L Negro y Marrón	2 L Negro y Marrón	3 N Azul	4 N Azul	5 Tierra Amarillo/verde

Figura (3)

El instalador debe asegurarse de que la conexión a la red eléctrica se haya realizado correctamente y cumpliendo las normativas de seguridad.

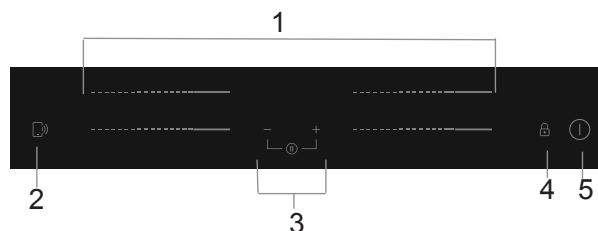
El cable no debe doblarse ni aplastarse. El cable deberá comprobarse de forma periódica y solamente debe reemplazarlo un técnico autorizado.

Diagrama de la encimera de inducción



1. Zona máx. 1500/2000 W
2. Zona máx. 1500/2000 W
3. Zona máx. 1500/2000 W
4. Zona máx. 1500/2000 W
5. Placa de vidrio
6. Panel de control

Esquema del panel de mandos



1. Mandos de control de la zona de cocción
2. Control función "Cook with me"
3. Mando del temporizador
4. Bloqueo
5. Botón de encendido/apagado (ON/OFF)

Si el aparato se conecta directamente a la red eléctrica, debe instalarse un disyuntor omnipolar con una separación mínima de 3 mm entre los contactos.

Funcionamiento del producto

Mandos táctiles

- Los mandos responden al tacto, por lo que no es necesario presionarlos.
- Utilice la yema de los dedos en lugar de la punta.
- Oirá un pitido cada vez que se produzca el contacto.
- Asegúrese de que los mandos estén siempre limpios y secos, y que no haya ningún objeto que los cubra (como un utensilio o un paño).
Incluso una fina película de agua puede hacer que los controles sean difíciles de operar.



- Utilice solamente utensilios aptos para el uso con encimeras de inducción.

Compruebe que el símbolo de inducción aparece en el embalaje o en el fondo de la olla

- Para comprobar si el utensilio es válido, puede hacer la prueba del imán.

Acerque un imán a la base de la cacerola. Si lo atrae, la cacerola es apta para encimeras de inducción.



- Si no dispone de un imán:

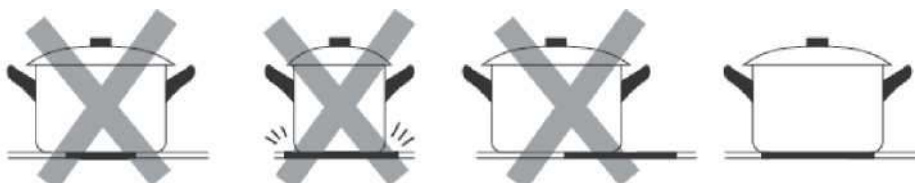
1. Vierta un poco de agua en la cacerola que quiera probar.
2. Si  no parpadea en el visor y el agua se calienta, la cacerola es adecuada.

- Los utensilios de cocina de los materiales siguientes no son adecuados: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y loza.

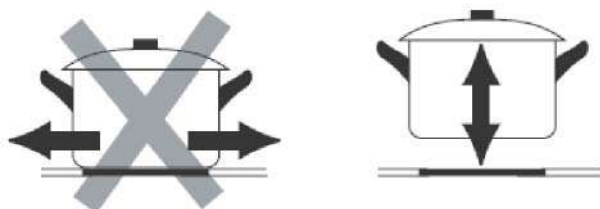
No utilice utensilios con bordes dentados o base curva.



Asegúrese de que la base de la cacerola sea lisa, descansa plana sobre el vidrio y tenga el mismo tamaño que la zona de cocción. Utilice cacerolas cuyo diámetro coincida con las marcas de la zona elegida. El uso de un utensilio un poco más grande ofrecerá una eficiencia energética máxima. La eficiencia energética es inferior a la prevista cuando se utilizan utensilios más pequeños. Es posible que la encimera no detecte los utensilios de menos de 140 mm. Siempre centra tu olla en la zona de cocción.

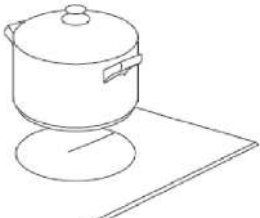
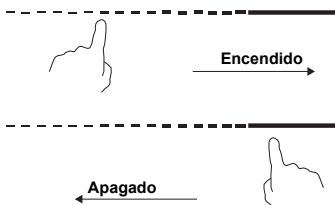


Para apartar las cacerolas de la encimera de cocción, levántelas siempre en lugar de deslizarlas, ya que el vidrio podría rayarse



Cómo se usan

Empezar a cocinar

Toque el mando de encendido/apagado durante tres segundos. Después de encender la encimera se escucha un pitido y aparece "-" o "--" en el visor; esto indica que la encimera de inducción ha entrado en el modo de espera.	
Coloque un utensilio adecuado en la zona de cocción que desee utilizar. Asegúrese de que el fondo de la cacerola y la superficie de la zona de cocción estén limpios y secos.	
Tocando el control deslizante de la zona de calefacción, un indicador junto a la tecla parpadeará.	
Toque el mando deslizante para seleccionar la temperatura - Si no elige un ajuste de temperatura en un minuto, la encimera de inducción se apagará de forma automática. Entonces, tendrá que comenzar por el paso 1 otra vez. - La temperatura se puede cambiar en cualquier momento durante la cocción.	

Si  parpadea en el visor y se alterna con la temperatura

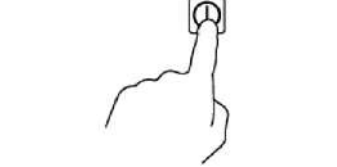
Esto significa lo siguiente:

- No ha colocado una cacerola en la zona de cocción correcta.
- El utensilio de cocción que está usando no es apto para encimeras de inducción.
- El utensilio es demasiado pequeño o no está bien centrado en la zona de cocción.

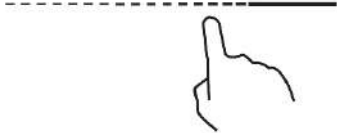
No se genera calor a menos que haya un utensilio adecuado en la zona de cocción.

El visor se apagará automáticamente después de 1 minutos si no se coloca un utensilio adecuado en la encimera.

Terminar de cocinar

Tocar el mando de selección de la zona de cocción que desee apagar.	
Apagar la zona de cocción tocando el deslizador hasta "0". Asegúrese de que aparece "0" en el visor.	
Para apagar la placa de cocción completa, toque el mando de encendido/apagado.	
Tenga cuidado con las superficies calientes La letra H indica la zona de cocción que está caliente. Desaparecerá cuando la temperatura de la superficie descienda y esta pueda tocarse sin peligro. También puede utilizarse como función de ahorro de energía, ya que permite emplear la zona que todavía está caliente para calentar otras cacerolas.	

Uso del modo Boost

Activación de la función Boost	
Toque el mando deslizante de la zona de cocción	
Tocando el control deslizante a "B". Asegúrese de que se indica "b".	
Cancelar el modo Boost	
Toque el mando de selección de la zona de cocción cuya función Boost quiera cancelar.	
Apagar la zona de cocción tocando el deslizador hasta "0". Asegúrese de que aparece "0" en el visor.	

- La función puede utilizarse en cualquier zona de cocción.
- La zona de cocción recupera el ajuste original después de 5 minutos.
- Si la temperatura original es 0, volverá ajustarse a 9 después de 5 minutos.

Bloqueo de los mandos

- Los mandos pueden bloquearse para evitar el uso no intencionado (por ejemplo, para impedir que los niños enciendan las zonas de cocción accidentalmente).
- El bloqueo desactiva todos los mandos, excepto el mando de encendido/apagado.

Para bloquear los mandos	
Toca y mantén el control de bloqueo  por un rato.	En el indicador del temporizador aparecerá "Lo"
Para desbloquear los mandos	
Toca y mantén el control de bloqueo  por un rato.	



Cuando la encimera está bloqueada, todos los mandos están desactivados, excepto el mando de encendido/apagado . Este mando  permite apagar la encimera de inducción en caso de emergencia, pero lo primero que habrá que hacer la próxima vez será desbloquearla.

Modo de pausa

- Puede poner la cocción en pausa en lugar de apagar la placa.
- En el modo de pausa se desactivan todos los mandos, excepto el mando de encendido/apagado.

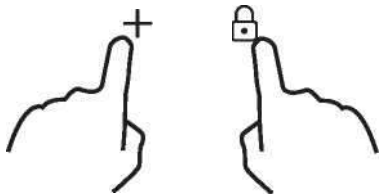
Para activar el modo de pausa	
Toque corto el tiempo del temporizador "—" y el temporizador "+" al mismo tiempo	Todos los indicadores mostrarán "11"
Para salir del modo de pausa	
Toque corto el temporizador "—" y el temporizador "+" al mismo tiempo.	

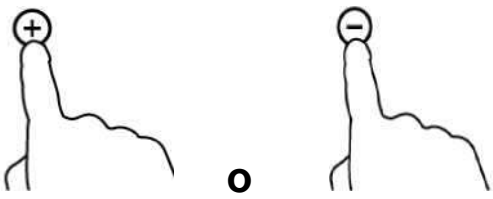
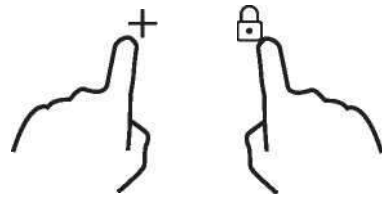


Cuando está en el modo de pausa, todos los mandos están desactivados, excepto el botón de encendido/apagado . Esto permite utilizar el botón  para apagar la placa de inducción en caso de emergencia. La encimera se apagará después de 10 minutos si no sales del modo de pausa.

Función de gestión de potencia

- Es posible ajustar un nivel de potencia absorbida máxima de la placa de inducción mediante la selección de intervalos de potencia diferentes.
- Las encimeras de inducción pueden limitar automáticamente la potencia para funcionar a una potencia inferior y evitar el riesgo de sobrecarga.

Para acceder a la función de gestión de potencia	
Encienda la encimera, luego presione al mismo tiempo el bloqueo y el "+" temporizador. 	En el indicador del temporizador aparece "P5", correspondiente al nivel de potencia 5. El modo por defecto es en la potencia máxima de la encimera.

Para activar otro nivel	
Pulse +/- en el temporizador 	Existen 5 niveles de potencia: de "P1" a "p5". En el indicador del temporizador aparece uno de estos niveles. "P1": la potencia máxima es 2,5 kW. "P2": la potencia máxima es 3,5 kW. "P3": la potencia máxima es 4,5 kW. "P4": la potencia máxima es 5,5 kW. "P5": la potencia máxima es la potencia máxima de la encimera de cocción.
Confirmación y salida de la función de gestión de potencia	
Presiona al mismo tiempo el bloqueo y el temporizador "+" para confirmar. 	La encimera se apaga.

Mando del temporizador

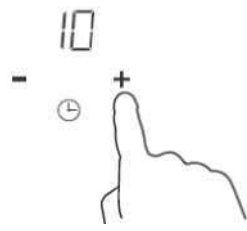
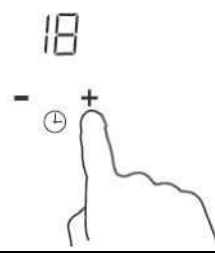
El temporizador se puede utilizar de dos formas distintas:

- Puede utilizarse como minuterero. En este caso no se apaga ninguna zona de cocción cuando termina el tiempo programado.
- Se puede programar para apagar una o varias zonas de cocción después del plazo de tiempo establecido.

El valor máximo del temporizador es de 99 minutos.

a) Uso del temporizador como minuterero

Si no se selecciona ninguna zona de cocción

Asegúrese de que la encimera de cocción está encendida. Nota: Puede utilizar el minuterero aunque no seleccione ninguna zona de cocción.	
Toque "+" en los controles del temporizador. El indicador del minuterero empezará a parpadear y mostrará "10" en el visor del temporizador.	
Toque el mando "-" o "+" del temporizador para programar el tiempo. Consejo: Toca el mando "-" o "+" del temporizador una vez para disminuir o aumentar en 1 minuto. Mantenga pulsado el mando "-" o "+" del temporizador para reducir o aumentar el tiempo 10 minutos.	
Cuando se programe el tiempo, la cuenta atrás comenzará de inmediato. En el visor se mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos.	

Cuando se cumple el tiempo programado, suena un pitido durante 30 segundos y aparece "- -" en el indicador del temporizador.	
--	--

b) Configurar el temporizador para apagar una o más zonas de cocción

Elija una zona	
Toque el mando deslizante de la zona de cocción.	
Toque el mando "-" o "+" del temporizador para programar el tiempo. Consejo: Toque el mando "-" o "+" del temporizador una vez disminuirá o aumentará en 1 minuto. Toque y mantenga el mando "-" o "+" del temporizador disminuirá o aumentará en 10 minutos.	
Cuando se programe el tiempo, la cuenta atrás comenzará de inmediato. En el visor se mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos. NOTA: El punto rojo situado junto al indicador del nivel de potencia se iluminará cuando se seleccione la zona.	
Cuando expira el temporizador de cocción, la zona de cocción se apaga automáticamente.	



Las zonas de cocción que se hayan encendido antes seguirán funcionando.

Configurar varias zonas:	
El procedimiento para elegir varias zonas es similar al de selección de una zona. Cuando se programa el tiempo de varias zonas de cocción al mismo tiempo, se encienden los puntos decimales de las zonas en cuestión. En el visor de minutos se indica el tiempo en minutos del temporizador. El punto de la zona correspondiente parpadea. Consulte las ilustraciones abajo:	
(tiempo programado de 15 minutos)	
(tiempo programado de 45 minutos)	
La zona correspondiente se apaga cuando termina la cuenta atrás del temporizador. Luego se mostrará el nuevo tiempo del temporizador y el punto de la zona correspondiente parpadeará. Consulte las ilustraciones de la derecha:	(tiempo programado de 30 minutos)

c) Cancelar el temporizador

Toque el mando de selección de la zona de cocción cuyo temporizador quiera cancelar.	
--	--

Toque y mantenga el mando "-" del temporizador, este baja hasta "00" y se cancela.



Tiempos de trabajo por defecto

La autodesconexión es una función de seguridad de la encimera de inducción. La encimera se apagará automáticamente si el usuario se olvida de apagarla. En la tabla siguiente se muestran los tiempos de uso predeterminados correspondientes a los diferentes niveles de potencia:

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

Cuando se quita la olla, la encimera de inducción puede dejar de calentar de inmediato y se apaga automáticamente después de 2 minutos.



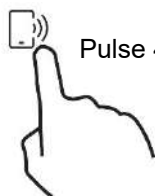
Las personas que lleven un marcapasos tendrán que consultar al médico antes de utilizar este producto.

Función "Cook with me"

En primer lugar, deberías descargar el App hOn e instalarla en tu dispositivo portátil. Entonces inscribe tu encimera de inducción siguiendo las instrucciones directamente del App.

Para hacer el emparejamiento entre la encimera y el APP use el siguiente proceso:

Pulse 4 segundos el mando "Cook with me" en la encimera. Una vez pasados los 4 segundos, el dígito del TEMPORIZADOR comienza a parpadear con la escrita PA y comienza el proceso de emparejamiento. Ahora sigue las instrucciones del App.



Pulse 4 segundos



Cuando el Wi-Fi se encienda: un punto aparecerá en el lado derecho del LED

Cuando el Wi-Fi está apagado: No aparecerá ningún punto.

Cómo poner a "Cook with me"

Elige entre el menú de recetas del App hOn o el menú de programas especiales. Sigue paso a paso las indicaciones de la aplicación y cuando hayas terminado envíe los parámetros a la encimera que cocinará.

Cuando la encimera de cocción recibe la orden del App, la encimera sonará 2 veces y parpadeará un segundo para indicar que las instrucciones han sido recibidas.

Si quieres salir de la función "Cook with me" cambie el nivel de potencia de la zona.



a. PARÁMETROS INALÁMBRICOS

Tecnología	Wi-Fi	BLE	NFC
Estándar	IEEE 802.11b/n/g	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE	/
Bandas de frecuencia [MHz]	2402-2480	2402-2480	/
Potencia máxima [mW]	1500	1500	/

Sonda de precisión y cucharón

Termómetro inalámbrico inteligente para alimentos

Gracias por comprar la sonda de precisión Haier. Tenga en cuenta que sólo funciona con la encimera de inducción de Haier y antes de utilizarlo, lea las siguientes instrucciones y notas de seguridad incluidas en el manual de usuario.

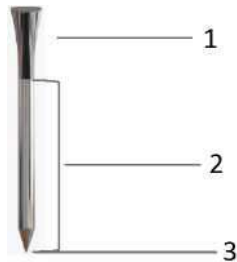
Al colocar la marca CE en el aparato, estamos confirmando el cumplimiento de todos los requisitos europeos pertinentes en materia de seguridad, salud y medio ambiente que son aplicables en la legislación para este producto.

Introducción

La sonda de precisión es un termómetro inalámbrico para alimentos que proporciona a los cocineros caseros un estado en tiempo real dentro de los alimentos para evitar desastres por falta o exceso de cocción y asegurar el resultado perfecto en cada ocasión. Se conecta directamente al producto. Los detalles y el estado en tiempo real de los alimentos se pueden leer desde su teléfono, dándole el mejor resultado al alcance de la mano. Para más información sobre el emparejamiento y consejos de uso, consulte el manual de usuario de inducción

Empezando

1. Tapa de cerámica
2. Rango de inmersión recomendado
3. Sensor
4. Cuchara con diferente posición de la sonda de precisión



Diferente posición de la sonda de precisión



Cucharón

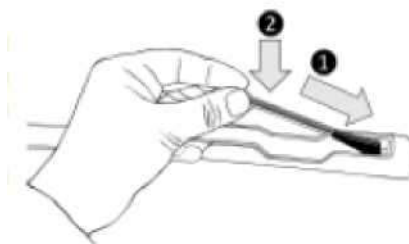
Use el cucharón con la sonda para agitar la comida durante la cocción.



- Limpie el cucharón antes del primer uso.
- No use el cucharón en una llama abierta.
- No cortes el cucharón.
- No ponga el cucharón en contacto directo con las partes calientes accesibles de la encimera.
- Rango de temperatura tolerado: -40°C + 220°C

Cargue la sonda de precisión antes de usarla

- Ponga la sonda de precisión en el cargador y cierre la tapa.
- Conecte el cargador a una fuente de alimentación USB, como un adaptador USB o una toma USB de un PC/portátil con el cable USB. El cargador puede no funcionar correctamente con el alimentador debido a su función de apagado automático
- El LED del cargador se encenderá y parpadeará durante la carga. Se apagará cuando la sonda de precisión esté completamente cargada.



Empareje la sonda de precisión con la encimera de inducción

- Asegúrese de que la placa está encendida y la sonda de precisión completamente cargada.
- Abra la aplicación hOn en su dispositivo portátil.
- Vaya a la sección Recetas y elija una receta que requiera el uso de la sonda de precisión.
- Cuando pulse el botón "Cook with me" en el electrodoméstico para empezar a preparar la receta, la sonda de precisión se conectará automáticamente.
- La pantalla de la placa indicará el nombre de la sonda de precisión (por ejemplo: "1A").
- Ahora sigue las instrucciones de la APP hOn
- Cuando se usa la aplicación, si la sonda está por debajo del 20% de la carga, el visor del temporizador indicará "CH"



Por la presente, Candy Hoover Group Srl declara que el equipo de radio cumple con la Directiva 2014/53/UE. El texto completo de la declaración de conformidad de la UE puede consultarse en la siguiente dirección de Internet: www.candy-group.com

Tecnología	BLE
Estándar	BT 4.0
Bandas de frecuencia [MHz]	2400 MHz-2480 MHz
Potencia máxima [mW]	2.5 mW (4 dBm)

Métodos de cocción con la sonda de precisión

Sonda de precisión como termómetro

Establezca en el App hOn la temperatura objetivo que desea alcanzar, inserte la sonda de precisión en el interior del alimento o con su accesorio en el interior de los líquidos y verá cómo la temperatura aumenta desde la App hasta alcanzar la temperatura objetivo.

Le ayudará a mantener con precisión la temperatura de todo tipo de alimentos.

No puedes usarlo cuando funciona la función de cocción asistida.

Cocción asistida: Función "Cook with me"

Elija entre las recetas del App hOn o los programas especiales, siga paso a paso la preparación y luego la encimera de cocción fijará automáticamente los parámetros para el método de cocción elegido.

En vacío

Tipo de cocción en la que la comida se coloca en una bolsa de vacío y se cocina en un baño de agua a baja temperatura. La comida preparada de esta manera será más jugosa y tierna y mantendrá intactas las propiedades nutricionales, haciéndolas más saludables y sabrosas.

En el App hOn seleccione la categoría de alimento, seleccione este tipo de cocción, inserte el utensilio con el alimento en la olla con agua y la encimera de inducción fijará la temperatura de cocción correcta para un resultado perfecto.

Parrilla

Seleccione la categoría de alimentos en el App hOn, seleccione este tipo de cocción y la placa de inducción llevará automáticamente la parrilla a la temperatura correcta en un tiempo predeterminado.

Cocido a fuego lento

La función de cocción a fuego lento es ideal para cocinar salsas, guisos, estofados y todas las preparaciones con un tiempo de cocción medio largo.

La función automática que encuentras en el App hOn llevará suavemente la comida a una temperatura ligeramente hirviendo, manteniéndola durante todo el tiempo de cocción.

Cocción al vapor

Con la función de cocción al vapor se pueden cocer al vapor alimentos como verduras, carne o pescado en ollas equipadas con una cesta de cocción al vapor. La cocción al vapor es más rápida que la ebullición, ya que al no estar sumergido en un líquido dispersa menos nutrientes contenidos en los alimentos y conserva su contenido vitamínico, mejorando su sabor y estructura que será más compacta y agradable.

Asistencia

Si es necesario, contacte con el centro de servicio autorizado

Selección de utensilios de cocción



Hierro para fritura
con aceite



Acero inoxidable



Cacerola de
hierro



Hervidor de hierro



Hervidor de acero
inoxidable
esmaltado



Utesil de cocción
esmaltado



Parilla de hierro

Puede utilizar una serie de utensilios de cocción diferentes

1. Esta encimera de inducción puede identificar una gran variedad de utensilios de cocción, que puede probar mediante uno de los siguientes métodos:

Coloque el utensilio en la zona de cocción. Si la zona de cocción correspondiente muestra un nivel de potencia, significa que el utensilio es adecuado. Si la "U" parpadea, el utensilio no puede utilizarse en la encimera de inducción.

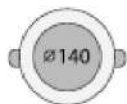
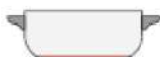
2. Acerque un imán al utensilio. Si el utensilio lo atrae, significa que es adecuado para la encimera de inducción.

Nota: La base del utensilio debe contener material magnético.

Debe tener el fondo plano con el diámetro indicado en la tabla 1 siguiente.

3. Utilice solamente utensilios de cocina ferromagnéticos de acero esmaltado, hierro fundido o acero inoxidable que sirvan para encimeras de inducción.
4. Utilice cacerolas cuyo diámetro del área ferromagnética (base de la cacerola) se encuentre en el intervalo de medidas que se especifican en la tabla siguiente. (Tabla 1)
 - Si se utilizan ollas más pequeñas, el rendimiento podría verse afectado
 - Si se utiliza una olla con un diámetro inferior al indicado en la tabla 1, es posible que no se detecten las ollas

En función de las medidas de la zona, puede utilizar ollas de diferentes diámetros, como se ilustra abajo:



5. Si la parte ferromagnética cubre sólo parcialmente la base de la olla, sólo se calentará el área ferromagnética, el resto de la base puede no calentarse lo suficiente para cocinar.
6. Si el área ferromagnética no es homogénea, sino que presenta otros materiales, como aluminio, esto puede afectar al calentamiento y a la detección de la olla.

Si la base de la olla es similar a las imágenes siguientes, la olla podría no detectarse.



	Diámetro de la base del utensilio de cocción para inducción	
Zona de cocción	Mínimo	Máximo
1 & 2	140	180
3 & 4	140	180

Los valores anteriores pueden variar en función del tamaño y el material del utensilio.

Limpieza y mantenimiento

La superficie de la placa de inducción se puede limpiar fácilmente de la siguiente manera:

Tipo de suciedad	Método de limpieza	Materiales de limpieza
Ligera	Sumerja en agua caliente y seque	Esponja de limpieza
Anillos y marcas de cal	Aplique vinagre blanco en la zona en cuestión, limpie con un paño suave o use un producto	Producto especial para vitrocerámica
Dulces, aluminio fundido o plásticos	Utilice un raspador especial para vitrocerámica para eliminar los residuos (recomendamos un	Producto especial para vitrocerámica

Nota: Desconecte la fuente de alimentación antes de limpiar.

Indicador de fallo e inspección

La encimera de inducción está equipada con una función de autodiagnóstico. Con esta prueba, el técnico puede comprobar el funcionamiento de varios componentes sin necesidad de desmontar o desarmar la encimera de cocción de la superficie de trabajo.

Resolución de problemas

1) El código de fallo ocurre durante el uso del cliente y se puede utilizar la solución;

Código de fallo	Problema	Solución
Con recuperación automática		
E1	La tensión de alimentación está por encima de la tensión nominal.	Averigüe si la corriente eléctrica es normal. Encienda el electrodoméstico cuando la corriente sea normal.
E2	La tensión de alimentación está por debajo de la tensión nominal.	

Código de fallo	Problema	Solución
E3	Alta temperatura del sensor de placa cerámica. (1#)	Espere a que la temperatura de la placa cerámica vuelva a la normalidad. Pulse el botón de "encendido/apagado" para reiniciar la unidad.
E4	Alta temperatura del sensor de placa cerámica. (2#)	
E5	Alta temperatura del IGBT. (1#)	Espere a que la temperatura del IGBT vuelva a la normalidad. Pulse el botón de "encendido/apagado" para reiniciar la unidad. Compruebe que el ventilador funciona sin problemas; de lo contrario, sustitúyalo.
E6	Alta temperatura del IGBT. (2#)	
Sin recuperación automática		
F3/F6	Fallo/cortocircuito en el sensor de temperatura de la placa de cerámica. (F3 por 1#, F6 por 2#)	Compruebe la conexión o sustituya el sensor de temperatura de la placa cerámica.
F4/F7	Fallo/circuito abierto en el sensor de temperatura de la placa de cerámica. (F4 por 1#, F7 por 2#)	
F5/F8	Fallo en el sensor de temperatura de la placa de cerámica - no válido. (F5 por 1#, F8 por 2#)	
F9/FA	Fallo del sensor de temperatura del IGBT. (cortocircuito/circuito abierto para 1#)	Sustituya la tarjeta de potencia.
FC /FD	Fallo del sensor de temperatura del IGBT. (cortocircuito/circuito abierto para 2#)	

2) Fallo específico y solución

Fallo	Problema	Solución A	Solución B
El LED no se enciende cuando la unidad está conectada.	No recibe alimentación.	Comprobar que la toma está bien enchufada a la red y que esta funcione correctamente.	
	La tarjeta de potencia secundaria y la tarjeta de la pantalla muestran un fallo de conexión.	Compruebe la conexión eléctrica.	
	La tarjeta de potencia secundaria está dañada.	Sustituya la tarjeta de potencia secundaria.	
	La tarjeta de la pantalla está dañada.	Sustituya la tarjeta de la pantalla.	
Algunos botones no funcionan, o el visor LED no es normal.	La tarjeta de la pantalla está dañada.	Sustituya la tarjeta de la pantalla.	

Fallo	Problema	Solución A	Solución B
El indicador del modo de cocción se enciende, pero la encimera no se calienta.	Alta temperatura de la encimera.	La temperatura ambiente podría ser demasiado alta. La entrada o la salida de aire pueden estar bloqueadas.	
	Hay algún problema en el ventilador.	Comprueba si el ventilador funciona bien; si no, sustituya el ventilador.	
	La tarjeta de potencia está dañada.	Sustituya el tablero eléctrico.	
La calefacción se detiene repentinamente durante la operación y el visor parpadea "u".	Tipo de utensilio incorrecto.	Utilice el utensilio de cocción adecuado (consulte el manual de instrucciones)	El circuito de detección del utensilio de cocción está dañado, sustituya el tablero eléctrico.
	El diámetro del utensilio de cocción es demasiado pequeño.		
	La cocina se ha recalentado	La unidad se ha sobrecalentado. Espere a que la temperatura vuelva a la normalidad. Presione el botón de "encendido/apagado" para reiniciar la unidad.	
Las zonas de calentamiento del mismo lado (como la primera y la segunda zona) mostrarían una "u".	El tablero eléctrico y el tablero de la pantalla muestran un fallo de conexión;	Compruebe la conexión eléctrica.	
	La comunicación del tablero de la pantalla está dañada.	Sustituya el tablero de la pantalla.	
	El tablero eléctrico principal está dañado.	Sustituya el tablero eléctrico.	
El motor del ventilador suena anormal.	El motor del ventilador está dañado.	Sustituya el ventilador.	

La tabla anterior contiene la solución y la inspección de fallos comunes.
Para evitar peligros y daños a la encimera de inducción, no desmonte la unidad.

Servicio de atención al cliente

Si se produce un fallo, antes de llamar al servicio de atención al cliente, por favor haga lo siguiente:

- Compruebe que el aparato esté bien conectado
- Lea la tabla de fallos y del visor anterior

Si aún así no puede resolver el problema, apague el aparato, no intente desmontarlo y llame al servicio de atención al cliente.

Declaración especial

El contenido de este manual ha sido cuidadosamente revisado. Sin embargo, la empresa no se hace responsable de errores u omisiones. Además, cualquier modificación técnica puede incluirse en una versión revisada del manual sin previo aviso. El aspecto y el color del aparato objeto de este manual pueden diferir del real.



Este electrodoméstico está certificado conforme a la directiva europea 2012/19/UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). Los dispositivos RAEE contienen sustancias contaminantes (que pueden tener consecuencias negativas para el medio ambiente) y componentes básicos (que pueden reutilizarse). Es importante que dichos dispositivos estén sujetos a tratamientos específicos para eliminar y desechar correctamente todos los contaminantes y recuperar todos los materiales. Cada individuo puede desempeñar un papel importante a la hora de garantizar que los dispositivos RAEE no se conviertan en un problema medioambiental; para ello, es fundamental seguir algunas reglas básicas;

- los RAEE no deben tratarse como residuos domésticos;
- los RAEE deben llevarse a los puntos de recogida específicos gestionados por el ayuntamiento o por una empresa registrada.

En muchos países, puede haber disponible un servicio de recogida a domicilio de los RAEE de gran tamaño. Cuando se compra un nuevo aparato, el viejo puede entregarse al vendedor, que debe adquirirlo gratuitamente siempre que el aparato sea de tipo equivalente y tenga las mismas funciones que el que se ha adquirido.

Información de producto de las placas de cocina eléctricas de uso doméstico según el Reglamento (UE) nº. 66/2014 de la Comisión					
		Posición	Símbolo	Valor	Unidad
Identificación de modelo				HAIPSJ64MC	
Tipo de placa:				Placa eléctrica	
Número de zonas y/o áreas de cocción	zonas			4	
	áreas				
Tecnología (zonas y áreas de cocción por inducción, zonas de cocción por calor radiante, placas sólidas)	Zonas de inducción			X	
	Áreas de inducción				
	Zonas de calor radiante				
	Placas sólidas				
Zonas o áreas de cocción circulares: Diámetro de superficie útil por zona de cocción eléctrica redondeado al valor más próximo a 5 mm		Trasera izquierda	Ø	18,0	cm
		Trasera central	Ø		cm
		Trasera derecha	Ø	18,0	cm
		Central izquierda	Ø		cm
		Central central	Ø		cm
		Central derecha	Ø		cm
		Delantera izquierda	Ø	18,0	cm
		Delantera central	Ø		cm
		Delantera derecha	Ø	18,0	cm
Zonas o áreas de cocción no circulares: Longitud y anchura de superficie útil por zona de cocción eléctrica redondeado al valor más próximo a 5 mm		Trasera izquierda	L An		cm
		Trasera central	L An		cm
		Trasera derecha	L An		cm
		Central izquierda	L An		cm
		Central central	L An		cm
		Central derecha	L An		cm
		Delantera izquierda	L An		cm
		Delantera central	L An		cm
		Delantera derecha	L An		cm
Consumo energético en zona o área de cocción calculado en kg		Trasera izquierda	Cocina eléctrica CE	186,2	Wh/kg
		Trasera central	Cocina eléctrica CE		Wh/kg
		Trasera derecha	Cocina eléctrica CE	202,8	Wh/kg
		Central izquierda	Cocina eléctrica CE		Wh/kg
		Central central	Cocina eléctrica CE		Wh/kg
		Central derecha	Cocina eléctrica CE		Wh/kg
		Delantera izquierda	Cocina eléctrica CE	182,4	Wh/kg
		Delantera central	Cocina eléctrica CE		Wh/kg
		Delantera derecha	Cocina eléctrica CE	185,0	Wh/kg
Consumo energético por placa de cocción calculado en kg			Placa de cocina eléctrica CE	189,1	Wh/kg
Norma aplicada: EN 60350-2 Aparatos electrodomésticos para cocinas eléctricas. Parte 2: Encimeras de cocción. Métodos de medida de la aptitud a la función.					
Recomendaciones para ahorrar energía: • Para optimizar la eficiencia de encimera, coloque el utensilio en el centro de la zona de cocción. • El uso de una tapa reducirá los tiempos de cocción y ahorrará energía porque el calor no se dispersará. • Para reducir los tiempos de cocción, utilice cantidades mínimas de líquido o grasa. • Empiece a cocinar con una temperatura alta y redúzcala cuando los alimentos se hayan calentado por completo. • Utilice cacerolas cuyo diámetro coincida con las marcas de la zona elegida.					
Esta información debe considerarse parte del manual del usuario del aparato.					

Das CE-Zeichen an diesem Produkt bestätigt die Einhaltung aller von der Europäischen Union erlassenen relevanten Sicherheits-, Gesundheits- und Umweltvorschriften, die in der Gesetzgebung für dieses Produkt gelten. Soweit zutreffend entsprechen die Komponenten dieses Geräts: EG-VERORDNUNG 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen. Hiermit erklärt Candy Hoover Group Sri, dass die Hochfrequenzausrüstung die Richtlinie 2014/53/EU erfüllt. Der vollständige Text der EU-Konformitätserklärung ist unter folgender Internetadresse verfügbar: www.candy-group.com

Sicherheitshinweise und Wartung

- **ACHTUNG:** Das Gerät und dessen zugängliche Teile werden während des Betriebs heiß. Es muss darauf geachtet werden, die Heizelemente nicht zu berühren.
- Kinder unter 8 Jahren müssen vom Gerät fern gehalten werden, sofern diese nicht unter dauerhafter Überwachung stehen.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und
- und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnissen benutzt werden, wenn sie in der Benutzung des
- Gerätes auf sichere Art und Weise entsprechend beaufsichtigt werden bzw. belehrt wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen keinesfalls mit dem Gerät spielen.
- Kinder dürfen das Gerät nur unter Beaufsichtigung reinigen und instandhalten
- **ACHTUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu einem Brand führen.
- Versuchen Sie NIEMALS, einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und ersticken Sie die Flamme dann (z. B. mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke).
- **ACHTUNG:** Brandgefahr: Keine Gegenstände auf der Kochfläche liegen lassen!
- **ACHTUNG:** Wenn die Oberfläche Risse aufweist, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines eventuellen Stromschlags zu vermeiden.
- Reinigen Sie das Kochfeld keinesfalls mit einem Dampfreiniger.
- Metallobjekte wie Messer, Gabeln, Löffel und Topfdeckel dürfen nicht auf der Kochfläche abgelegt werden, weil sie heiß werden können.

Verschüttungen müssen entfernt werden, bevor die Abdeckung geöffnet wird.

- Das Kochfeld muss abkühlen, bevor die Abdeckung geschlossen wird.
- Schalten Sie das Kochfeld nach der Verwendung mithilfe der Bedienelemente aus. Verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
- Das Gerät ist nicht dafür vorgesehen, mit Hilfe einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernsteuerung betrieben zu werden.
- Trennschalter müssen in die Stromversorgung gemäß den Verdrahtungsregeln erfolgen.
- Diese Anweisungen legen den zu verwendenden Kabeltyp unter Berücksichtigung der Temperatur der hinteren Geräteoberfläche fest.
- Ein beschädigtes Netzkabel muss von einem vom Hersteller zugelassenen Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ausgewechselt werden, um Gefahren vorzubeugen.

VORSICHT: Um eine Gefährdung durch das versehentliche Zurücksetzen des Überhitzungsschutzes zu vermeiden, darf dieses Gerät nicht durch ein externes Schaltgerät, z. B. eine Zeitschaltuhr betrieben werden oder an einen Schaltkreis angeschlossen werden, der regelmäßig durch ein Dienstprogramm ein- und ausgeschaltet wird.

ACHTUNG: Verwenden Sie ausschließlich einen Kochfeldschutz, der vom Hersteller des Kochgeräts entwickelt wurde, vom Gerätehersteller in der Bedienungsanleitung als geeignet genannt wird oder Bestandteil des Kochfelds ist. Die Benutzung eines ungeeigneten Kochfeldschutzes kann zu Unfällen führen.

- Benutzen Sie stets geeignetes Kochgeschirr.
 - Stellen Sie das Kochgefäß immer in die Mitte des jeweiligen Kochfelds.
 - Stellen Sie nichts auf das Bedienfeld.
 - Benutzen Sie das Kochfeld nicht als Schneidunterlage.
- Trennvorrichtungen sind gemäß den Verdrahtungsregeln in die Festverkabelung einzubauen. - Diese Anweisungen legen den zu

verwendenden Kabeltyp unter Berücksichtigung der Temperatur der hinteren Geräteoberfläche fest.

- Das Kochfeld muss abkühlen, bevor die Abdeckung geschlossen wird. - ACHTUNG: Der Kochvorgang muss beaufsichtigt werden. Ein kurzzeitiger Kochvorgang muss permanent überwacht werden.

Preci Probe: Wichtige Sicherheitshinweise

Bitte vor Gebrauch sorgfältig durchlesen:

- Dieses Produkt ist ausschließlich für Kochfeldgeräte vorgesehen. Es darf nur gemäß den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung verwendet werden.
- Dieses Produkt ist nicht für die Verwendung durch Personen im Alter von 12 Jahren und darunter vorgesehen.
- Die Sonde arbeitet in folgendem Temperaturbereich: 10 °C bis zu einer maximalen Innentemperatur des Metallteils von 100 °C. Keramikteile können Temperaturen von bis zu 350 °C erreichen.
- In der Preci Probe APP ist ein Überhitzungsalarm eingebaut, der eine Überhitzung der Preci Probe verhindert. Liegt die gemessene Temperatur über 80 °C (176 °F), wird der Überhitzungsalarm ausgelöst. Entnehmen Sie die Preci Probe so schnell wie möglich mit Handschuhen aus der Wärmequelle.
- Die Preci Probe darf nur mit dem Induktionskochfeld verwendet werden.
- Die Preci Probe niemals in Mikrowellenöfen legen.
- Reinigen Sie die Preci Probe vor jedem Gebrauch.
- Die Preci Probe kann gereinigt und gewaschen werden, sollte aber nicht zu lange in Wasser eingetaucht werden. Nicht in den Geschirrspüler legen.
- Die Preci Probe NACH DEM KOCHEN NICHT MIT BLOSSEN HÄNDEN BERÜHREN. Tragen Sie stets Ofenhandschuhe, wenn Sie die Preci Probe nach dem Garen aus dem Lebensmittel entnehmen.
- Die Preci Probe ist beim Garen ordnungsgemäß in das Lebensmittel einzuführen. Für die Verwendung der Preci Probe mit flüssigen Lebensmitteln empfehlen wir die Nutzung der mitgelieferten Schöpfkelle. Den Metallteil der Preci Probe nicht der vom Gerät erzeugten Wärme aussetzen.
- Der Lieferant haftet nicht für Schäden an der Preci Probe aufgrund von unsachgemäßer Verwendung Geräts.

- Die Preci Probe NIEMALS in Frittieröl legen.
- Bei Verwendung der Grillplatte darf der Metallteil der Preci Probe diese nicht berühren.
- Die Preci Probe NICHT in ein isoliertes Material wie Folie einführen.
- Die Preci Probe NIEMALS über 110 °C verwenden.
- Wenn Sie aus der hOn APP ein Rezept mit der Preci Probe auswählen, muss sich diese in Kochfeldnähe befinden.
- Vergewissern Sie sich bitte vor jedem Gebrauch, dass die Preci Probe vollständig aufgeladen ist.
- Reinigen Sie die Keramikplatte der Preci Probe nach Gebrauch sorgfältig.

Sehr geehrter Kunde!

Vielen Dank, dass Sie sich für das Induktionskochfeld von Haier entschieden haben. Wir hoffen, dass Ihnen das Gerät jahrelang zuverlässig Dienst leisten wird.

Lesen Sie dieses Handbuch vor der Benutzung des Kochfelds aufmerksam durch und bewahren Sie es für zukünftige Zwecke sicher auf.

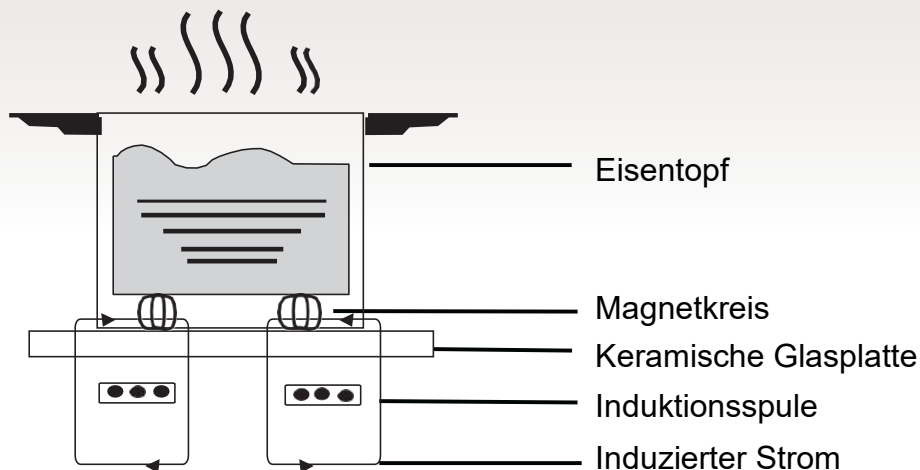
Produktinformationen

Mit seinen elektromagnetischen Kochzonen, mikrocomputergesteuerten Bedienelementen sowie unterschiedlichen Funktionen eignet sich das Induktionskochfeld für viele Kocharten und ist damit die ideale Wahl für die Familie von heute.

Das mit speziell importierten Materialien hergestellte Induktionskochfeld von Haier ist äußerst anwenderfreundlich, langlebig und sicher.

Funktionsprinzip

Das Induktionskochfeld besteht aus einer Induktionsspule, einer Platte aus ferromagnetischem Material und einem Kontrollsystem. Der elektrische Strom erzeugt ein starkes elektromagnetisches Feld im Bereich der Induktionsspule. Dies führt zur Entstehung einer Reihe von Wellen, die Wärme erzeugen, die in der Folge von der Kochfeldoberfläche auf das Kochgeschirr übertragen werden.



Sicherheit

Dieses Kochfeld wurde für die Verwendung im Haushalt entwickelt.

Im Rahmen des ständigen Strebens nach Produktverbesserung behält sich Haier das Recht vor, technische, programmatische oder ästhetische Aspekte des Geräts jederzeit zu ändern.

● Schutz vor Überhitzung

Ein Sensor kontrolliert die Temperatur der Kochzonen. Wenn die Temperatur die Sicherheitsschwelle überschreitet, schaltet sich die Kochzone automatisch ab.

● Erkennung kleiner oder nichtmagnetischer Gegenstände

Wenn ein Kochgeschirr mit einem Durchmesser von weniger als 80 mm, kleine Gegenstände (wie Messer, Gabeln, Schlüssel) oder ein nicht magnetisches Kochgeschirr (beispielsweise aus Aluminium) auf die Kochzone gestellt bzw. gelegt werden, ertönt ca. eine Minute lang ein Warnton. Anschließend geht das Kochfeld automatisch in den Standby-Betrieb über.

● Restwärme-Alarm

Wenn das Kochfeld länger verwendet wird, könnte Restwärme vorhanden sein. Der Buchstabe "H" auf dem Display warnt davor, die Oberfläche zu berühren. Wenn das Kochgeschirr von der Kochzone genommen wird, unterbricht das Induktionskochfeld den Heizbetrieb und schaltet sich nach dem 1 Minute lang dauernden Warnton ab.

● Automatische Abschaltung

Die automatische Abschaltung ist eine weitere Sicherheitsfunktion Ihres Induktionskochfeldes. Sie greift ein, wenn Sie vergessen, eine Kochzone auszuschalten. Die vorgegebenen Abschaltzeiten sind in der unten stehenden Tabelle angegeben:

Leistungsstufe	Die Heizzone schaltet sich automatisch ab nach
1~3	8 Stunde
4~6	4 Stunde
7~9	2 Stunde

Wenn ein Kochgeschirr länger als eine Minute lang aus der Kochzone genommen wird ,

schaltet sich das Kochfeld von selbst aus.

Achtung: Personen mit Herzschrittmacher dürfen dieses Elektrohaushaltsgerät nur unter Aufsicht ihres Arztes verwenden.

Montage

1. Einen Ausschnitt in der Arbeitsplatte gemäß den Angaben auf der Zeichnung herstellen. Um den Ausschnitt muss eine Fläche von mindestens 50 mm frei bleiben. Die Arbeitsplatte sollte mindestens 30 mm dick sein und aus hitzebeständigem Material bestehen.
Bitte Bezug nehmen auf Abbildung 1

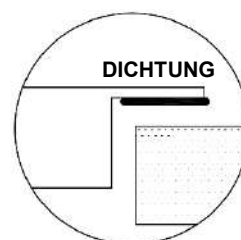
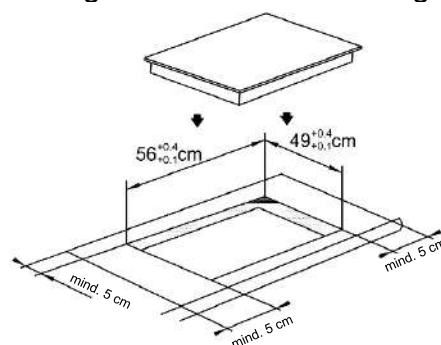


Abbildung (1)

2. Stets sicherstellen, dass das Induktionskochfeld gut belüftet ist und die Luftein- und -auslassöffnungen nicht blockiert sind.

Das Kochfeld muss korrekt installiert werden, wie in Abbildung 2 dargestellt.

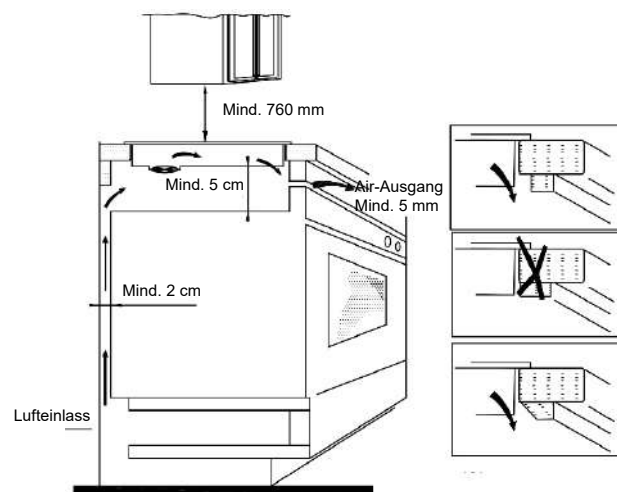
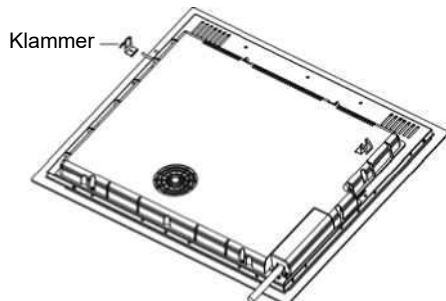


Abbildung (2)

Hinweis: Der Sicherheitsabstand zwischen dem Kochfeld und einem darüber befindlichen Küchenschrank muss mindestens 760 mm betragen.

3. Setzen Sie das Kochfeld mithilfe der vier Halterungen an der Unterseite des Kochfeldes in die Arbeitsplatte ein. Die Halterungen können auf die Stärke der Arbeitsplatte eingestellt werden.



Bitte beachten:

- (1) Das Induktionskochfeld darf nur von einer entsprechend qualifizierten Person installiert werden. Unser Fachpersonal kann die Installation für Sie vornehmen. Versuchen Sie nie, das Kochfeld selbst zu installieren.
- (2) Das Induktionskochfeld darf nicht über Kühl- und Gefrierschränken, Geschirrspülern oder Wäschetrocknern installiert werden.
- (3) Das Induktionskochfeld ist so zu installieren, dass eine optimale Wärmeabstrahlung möglich ist.
- (4) Die Wand und der Bereich über dem Kochfeld müssen hitzebeständig sein.
- (5) Zum Vermeiden von Beschädigungen müssen die Sandwich-Schicht und der Klebstoff hitzebeständig sein.

4- Anschluss an die Stromversorgung

Die Steckdose ist gemäß der entsprechenden geltenden Norm an einen einpoligen Schutzschalter anzuschließen. Die Anschlussmethode ist in Abbildung 3 dargestellt.

Wenn das Kabel beschädigt ist oder ausgetauscht werden muss, sollte dies von einem Kundendienstmitarbeiter mit den richtigen Werkzeugen durchgeführt werden, um Unfälle zu vermeiden.

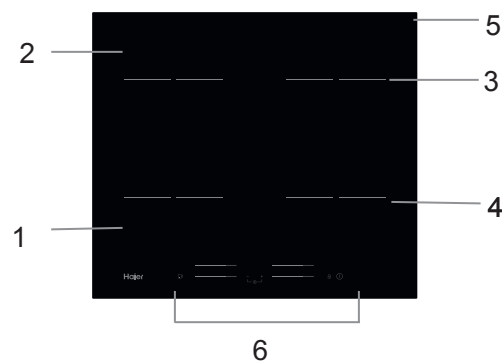
Spannung	Kabelverbindung				
380 – 415 V 3N ~	1 L1 Schwarz	2 L2 Braun	3 Blau	4 N	5 Gelb/Grün Erde
220 – 240 V ~	1 Schwarz und Braun	2 L	3 Blau	4 N	5 Gelb/Grün Erde

Abbildung (3)

Bei einem direkten Anschluss des Geräts an das Stromnetz muss ein allpoliger Schutzschalter mit einem Mindestabstand von 3 mm zwischen den Kontakten installiert werden.

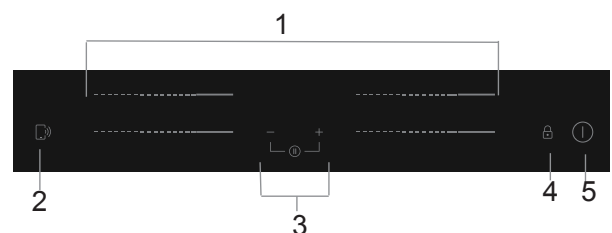
Der Installateur muss sicherstellen, dass der Anschluss korrekt vorgenommen wurde und den Sicherheitsvorschriften entspricht. Das Kabel darf weder geknickt noch gequetscht werden. Das Kabel muss regelmäßig kontrolliert und darf nur von einer Fachkraft ausgetauscht werden.

Schema des Induktionskochfeldes



1. Max. 1500/2000 W-Zone
2. Max. 1500/2000 W-Zone
3. Max. 1500/2000 W-Zone
4. Max. 1500/2000 W-Zone
5. Glaskeramikfläche
6. Bedienfeld

Schematische Darstellung des Bedienfeldes



1. Leistungsregelung der Heizzone
2. „Cook with me“-Funktionstaste
3. Taste Zeitschaltuhr
4. Tastensperre
5. Taste EIN/AUS

Bedienung des Geräts

Berührungsbedienelemente

- Die Elemente des Bedienfelds reagieren auf leichte Berührung, so dass kein Druck ausgeübt werden muss.
- Benutzen Sie die gesamte Fingerkuppe, nicht nur die Fingerspitze.
- Jede erfasste Berührung wird mit einem Piepton quittiert.
- Achten Sie darauf, dass die Berührungstasten stets sauber und trocken und keine Gegenstände (z. B. Kochutensilien oder Lappen) darauf abgelegt sind. Selbst ein dünner Wasserfilm kann die Betätigung der Bedienelemente erschweren.



- Benutzen Sie ausschließlich Kochgeschirr mit einem für das Induktionskochen geeigneten Boden. Achten Sie auf das Induktionssymbol auf der Verpackung oder am Boden des Kochtopfes.

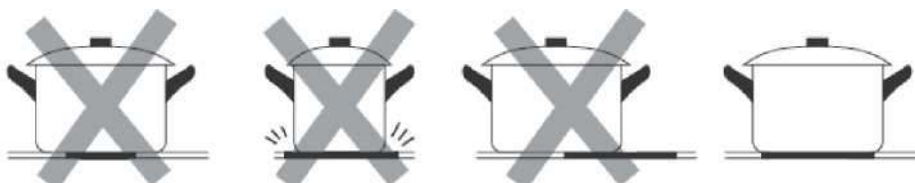
- Um zu prüfen, ob Ihr Kochgeschirr für das Induktionskochen geeignet ist, können Sie einen Magnettest machen. Dazu führen Sie einen Magneten in Richtung Kochtopfboden. Wenn der Magnet angezogen wird, ist der Kochtopf geeignet.
- Falls Sie keinen Magneten haben:
 1. Geben Sie etwas Wasser in den zu prüfenden Kochtopf.
 2. Wenn  im Display nicht blinkt und das Wasser sich erwärmt, ist das Kochgeschirr geeignet.
- Kochgeschirr aus folgenden Materialien ist ungeeignet: reiner Edelstahl, Aluminium oder Kupfer ohne Magnetboden, Glas, Holz, Porzellan, Keramik und Steingut.



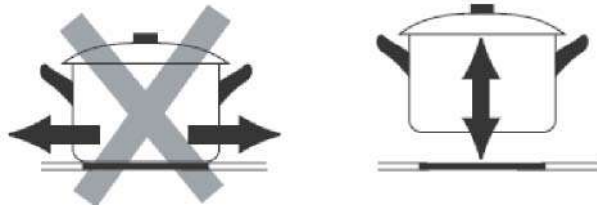
Benutzen Sie kein Kochgeschirr mit scharfen Kanten oder gewölbtem Boden.



Achten Sie darauf, dass der Boden des Kochtopfes eben ist, vollflächig auf der Kochfläche aufliegt und dieselbe Größe wie das Kochfeld hat. Benutzen Sie Kochtöpfe, deren Durchmesser der Kennzeichnung des gewählten Kochfelds entspricht. Bei größerem Kochgeschirr wird etwas mehr Energie aufgewendet, um den maximalen Wirkungsgrad zu erreichen. Bei kleinerem Kochgeschirr kann der Wirkungsgrad geringer als erwartet sein. Kochgeschirr mit weniger als 140 mm Durchmesser wird vom Kochfeld unter Umständen nicht erkannt. Das Kochgeschirr ist stets mittig auf die Kochzone zu stellen.

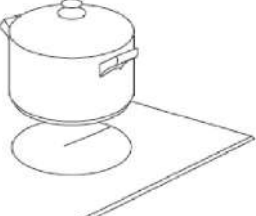
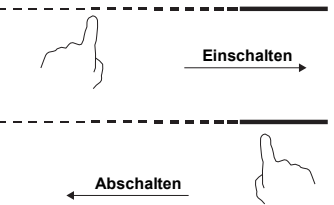


Heben Sie Kochtöpfe stets vom Kochfeld ab, anstatt sie davon herunterzuziehen, weil dies zu Kratzern in der Glaskeramikfläche führen kann.



Verwendung

Kochfeld einschalten

Die ON/OFF-Taste drei Sekunden lang gedrückt halten. Nach dem Einschalten ist ein Piepton zu hören, und das Display zeigt „–“ oder „– –“ als Hinweis darauf, dass das Induktionskochfeld in den Standby-Modus gewechselt ist.	
Stellen Sie einen geeigneten Kochtopf auf die gewünschte Kochzone. • Achten Sie darauf, dass der Boden des Kochtopfs und die Kochzone sauber und trocken sind.	
Beim Berühren des Schieberegler für die Heizzone blinkt eine Anzeige neben der Taste.	
Wählen Sie mit dem Schieberegler die gewünschte Leistungseinstellung. • Falls innerhalb von 1 Minute keine Einstellung gewählt wird, schaltet sich das Kochfeld automatisch wieder ab. Sie müssen dann wieder mit Schritt 1 anfangen. • Die Leistungseinstellung kann jederzeit während des Kochvorgangs geändert werden.	

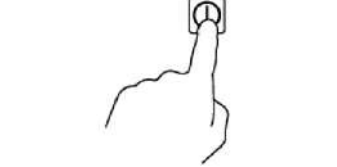
Wenn abwechselnd mit der Leistungseinstellung auf dem Display  blinkt,

bedeutet dies:

- dass sich kein Topf auf der entsprechenden Kochzone befindet oder
- der verwendete Kochtopf ist für das Induktionskochen ungeeignet oder
- der Kochtopf ist zu klein oder befindet sich nicht mittig auf der Kochzone.

Der Heizvorgang findet erst statt, wenn sich ein geeigneter Kochtopf auf der Kochzone befindet. Falls kein geeigneter Kochtopf platziert wird, schaltet sich das Display nach 1 Minuten automatisch ab.

Garvorgang beenden

Drücken Sie auf die Leistungseinstellung der Kochzone, die Sie ausschalten wollen.	
Schalten Sie die Kochzone aus, indem Sie den Schieberegler bei „0“ berühren. Achten Sie darauf, dass auf dem Display „0“ angezeigt wird.	
Schalten Sie das gesamte Kochfeld aus, indem Sie auf EIN/AUS drücken.	
Vorsicht bei heißen Oberflächen Im Display wird „H“ angezeigt, wenn die Kochzone noch zu heiß ist, um berührt werden zu können. Die Anzeige verschwindet, sobald sich die Oberfläche auf eine gefahrlose Temperatur abgekühlt hat. Dies kann auch als Energiesparfunktion genutzt werden, beispielsweise, um auf einer noch heißen Kochzone weitere Töpfe zu erwärmen.	

Benutzung der Boost-Funktion

Boost-Funktion aktivieren	
Berühren des Schiebereglers für die Heizzone	
Berühren Sie den Schieberegler bei „B“. Achten Sie darauf, dass auf dem Display „b“ angezeigt wird.	
Boost-Modus deaktivieren	
Berühren des Schiebereglers der Heizzone, für die Sie die Boost-Funktion aufheben möchten.	
Schalten Sie die Kochzone aus, indem Sie den Schieberegler bei „0“ berühren. Achten Sie darauf, dass auf dem Display „0“ angezeigt wird.	

- Die Funktion kann für jede Kochzone benutzt werden.
- Die Kochzone kehrt nach 5 Minuten zur ursprünglichen Einstellung zurück
- Wenn die ursprüngliche Leistungseinstellung „0“ war, kehrt sie nach 5 Minuten zu 9 zurück.

Berührungstasten sperren

- Sie können die Berührungstasten sperren, um eine unbeabsichtigte Benutzung zu verhindern (beispielsweise das Einschalten der Kochzonen durch Kinder).
- Bei aktivierter Sperre sind bis auf die Funktion EIN/AUS alle Berührungstasten funktionslos.

Sperre aktivieren	
Halten Sie die Verriegelungssteuerung  eine Weile lang gedrückt.	Die Zeitschaltuhr zeigt „Lo“.
Sperre deaktivieren	
Halten Sie die Verriegelungssteuerung  eine Weile lang gedrückt.	



Wenn das Kochfeld gesperrt ist, sind alle Bedienelemente mit Ausnahme der EIN/AUS-Taste ① deaktiviert. Das Induktionskochfeld lässt sich im Notfall jederzeit mit der EIN/AUS-Taste ① ausschalten, aber Sie müssen das Kochfeld beim nächsten Vorgang zuerst entsperren.

Pausenmodus

- Anstatt das Kochfeld auszuschalten, können Sie den Heizvorgang unterbrechen.
- Bei aktiviertem Pausenmodus sind bis auf die Funktion EIN/AUS alle Berührungstasten funktionslos.

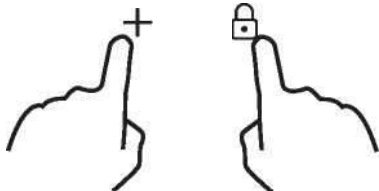
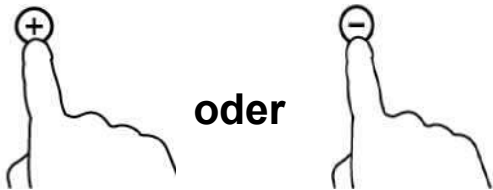
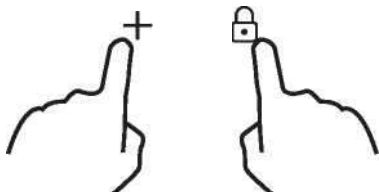
Pausenmodus aktivieren	
Berühren Sie kurz Zeitschaltuhr — und Zeitschaltuhr + gleichzeitig.	Alle Anzeigen zeigen „11“ an.
Pausenmodus verlassen	
Berühren Sie kurz Zeitschaltuhr — und Zeitschaltuhr + gleichzeitig.	



Wenn sich das Kochfeld im Pausenmodus befindet, sind alle Bedienelemente außer der EIN/AUS-Taste ① deaktiviert. Das Induktionskochfeld lässt sich im Notfall jederzeit mit der EIN/AUS-Taste ① ausschalten. Das Kochfeld schaltet nach 10 Minuten aus, wenn der Pausenmodus nicht verlassen wird.

Power-Management-Funktion

- Es besteht die Möglichkeit, durch Auswahl unterschiedlicher Leistungsbereiche ein maximales Leistungsaufnahmeniveau für das Induktionskochfeld einzustellen.
- Induktionskochfelder können sich selbst automatisch begrenzen, um auf einem geringeren Leistungsniveau zu arbeiten und dadurch eine Überlastung zu vermeiden.

Aktivieren der Power-Management-Funktion	
Schalten Sie das Kochfeld ein und drücken Sie dann gleichzeitig die Tastensperre und Zeitschaltuhr +. 	Die Zeitschaltuhranzeige zeigt „P5“ für Leistungsstufe 5. Der Standardmodus ist auf maximale Leistung des Kochfelds eingestellt.
Wechseln der Leistungsstufe	
Drücken Sie +/- der Zeitschaltuhr. 	Es gibt 5 Leistungsstufen: von „P1“ bis „p5“. Eine davon wird auf der Zeitschaltuhranzeige angezeigt. „P1“ : die maximale Leistung beträgt 2,5 kW. „P2“ : die maximale Leistung beträgt 3,5 kW. „P3“ : die maximale Leistung beträgt 4,5 kW. „P4“ : die maximale Leistung beträgt 5,5 kW. „P5“ : die maximale Leistung des Kochfelds.
Bestätigen und Beenden der Power-Management-Funktion	
Drücken Sie zur Bestätigung gleichzeitig die Tastensperre und Zeitschaltuhr +. 	Das Kochfeld wird daraufhin ausgeschaltet.

Taste Zeitschaltuhr

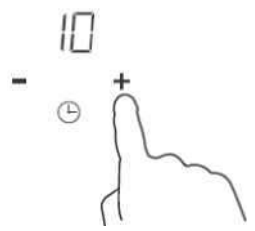
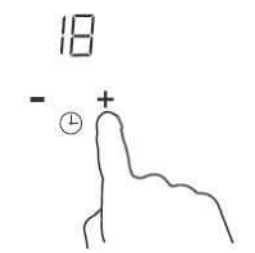
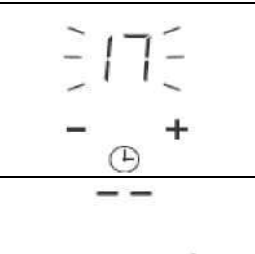
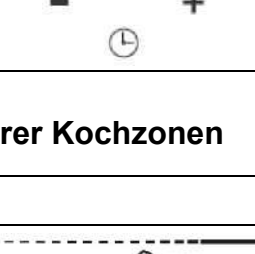
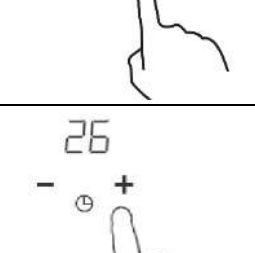
Die Zeitschaltuhr bietet zwei verschiedene Nutzungsmöglichkeiten:

- Sie können sie als Erinnerungsfunktion nutzen. In diesem Fall schaltet die Zeitschaltuhr nach Ablauf der eingestellten Zeitdauer keine Kochzone aus.
- Oder Sie benutzen sie, um eine oder mehrere Kochzonen nach Ablauf der eingestellten Zeitdauer auszuschalten.

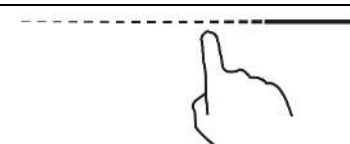
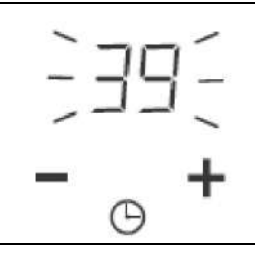
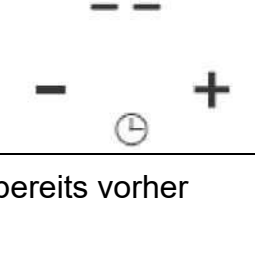
Die Zeitschaltuhr kann auf max. 99 Min. eingestellt werden.

a) Verwendung der Zeitschaltuhr als Erinnerungsfunktion

Ohne Auswahl einer Kochzone

Achten Sie darauf, dass das Kochfeld eingeschaltet ist. Hinweis: Sie können die Erinnerungsfunktion auch benutzen, ohne eine Kochzone auszuwählen.	
Berühren Sie "+" die Bedienelemente der Zeitschaltuhr. Die Erinnerungsanzeige beginnt zu blinken, und in der Zeitschaltuhranzeige erscheint „10“.	
Stellen Sie die gewünschte Zeit ein, indem Sie auf „-“ oder „+“ drücken. Hinweis: Berühren Sie an der Zeitschaltuhr „-“ bzw. „+“ einmal, um die Einstellung um 1 Minute zu verringern oder zu erhöhen. Halten Sie die an der Zeitschaltuhr „-“ bzw. „+“ gedrückt, um die Zeit um 10 Minuten zu verringern oder zu erhöhen.	
Wenn die Zeit eingestellt ist, beginnt sofort der Countdown. Das Display zeigt die verbleibende Zeit, und die Erinnerungsanzeige blinkt 5 Sekunden lang.	
Nach Ablauf der eingestellten Zeitdauer ist 30 Sekunden lang ein Piepton zu hören und das Display zeigt „- -“.	

b) Einstellung der Zeitschaltuhr zum Ausschalten einer oder mehrerer Kochzonen

Eine Zone wählen	
Berühren des Schiebereglers für die Heizzone	
Die Zeit lässt sich durch Berühren von „-“ bzw. „+“ an der Zeitschaltuhr einstellen. Hinweis: Einmaliges Berühren von „-“ bzw. „+“ an der Zeitschaltuhr verringert bzw. erhöht die Zeit um 1 Minute. Gedrücktthalten von „-“ bzw. „+“ an der Zeitschaltuhr verringert bzw. erhöht die Zeit um 10 Minuten.	
Wenn die Zeit eingestellt ist, beginnt sofort der Countdown. Das Display zeigt die verbleibende Zeit, und die Erinnerungsanzeige blinkt 5 Sekunden lang. HINWEIS: Der rote Punkt neben der Leistungsstufenanzeige leuchtet als Hinweis darauf, dass die Zone ausgewählt wurde.	
Nach Ablauf der vorgegebenen Kochzeit wird die entsprechende Kochzone automatisch ausgeschaltet.	



Andere Kochzonen bleiben weiterhin eingeschaltet, sofern sie bereits vorher eingeschaltet worden waren.

Mehrere Zonen einstellen

Für die Auswahl von mehreren Kochzonen gelten die gleichen Schritte, wie für die Wahl von einer Kochzone.

Wenn Sie die Zeitschaltuhr für mehrere Kochzonen gleichzeitig einstellen, leuchten die Dezimalstellenpunkte dieser Kochzonen. Das Minutendisplay zeigt die Minuten der Zeitschaltung an. Der Punkt der entsprechenden Kochzone blinkt.

Anzeige:

----- (auf 15 Minuten geschaltet)
----- (auf 45 Minuten geschaltet)

15
- 0 +

Sobald die programmierte Zeit abgelaufen ist, schaltet die entsprechende Zone aus. Danach werden erneut die Minuten der Zeitschaltung angezeigt, und der Punkt der entsprechenden Kochzone blinkt.

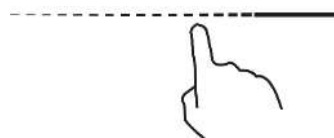
Anzeige:

----- 30
----- - 0 +
(auf 30 Minuten geschaltet)

Berühren Sie die Auswahlsteuerung für die Heizzone. Der entsprechende Timer wird in der Timer-Anzeige angezeigt.

c) Zeitschaltuhr abschalten

Berühren Sie den Schieberegler der Heizzone, für die Sie die Zeitschaltuhr abschalten möchten.



Halten Sie „-“ an der Zeitschaltuhr gedrückt. Die Zeitschaltuhr wird auf „00“ gesetzt und gelöscht.



Vorgegebene Arbeitszeiten

Die automatische Abschaltung ist eine Sicherheitsfunktion für Ihr Induktionskochfeld. Sie schaltet das Kochfeld automatisch ab, falls Sie vergessen, es auszuschalten. Die Tabelle unten zeigt die standardmäßigen Betriebszeiten für die verschiedenen Leistungsstufen:

Leistungsstufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standard-Betriebsdauer (Std.)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

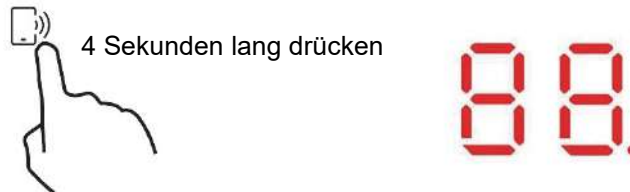
Nach dem Entfernen des Kochtopfs stoppt das Induktionskochfeld sofort den Heizvorgang und schaltet sich dann nach 2 Minuten automatisch aus.



Personen mit einem Herzschrittmacher sollten vor der Benutzung dieses Geräts ihren Arzt aufsuchen.

„Cook with me“-Funktion

Als erstes sollten Sie die „hOn“-App herunterladen und auf Ihrem Mobilgerät installieren. Melden Sie dann durch Abarbeiten der Anweisungen direkt in der App Ihr Induktionskochfeld an. Gehen Sie wie folgt vor, um das Kochfeld mit der App zu koppeln:
Drücken Sie 4 Sekunden lang die Taste "Cook with me" am Kochfeld. Sobald die 4 Sekunden verstrichen sind, beginnen die Ziffern der Zeitschaltuhr mit „PA“ zu blinken, und der Kopplungsvorgang wird gestartet. Arbeiten Sie nun die Anweisungen der App ab.



WLAN ist an: ein Punkt erscheint rechts von der LED
WLAN ist aus: Es erscheint kein Punkt.

Einstellen von „Cook with me“	
Wählen Sie aus dem Rezept- oder dem Spezialprogramm-Menü der hOn App etwas aus. Arbeiten Sie die Anweisungen in der App schrittweise ab. Senden Sie die Parameter an das Kochfeld, mit dem Sie kochen möchten, wenn Sie fertig sind.	
Wenn das Kochfeld den Befehl von der App empfängt, piept es zweimal und blinkt eine Sekunde lang, um zu bestätigen, dass die Anweisungen empfangen wurden.	
Die „Cook with me“-Funktion kann zu jeder Zeit durch Ändern der Leistungsstufe abgebrochen werden.	

a. WLAN-PARAMETER

Technologie	Wi-Fi	BLE	NFC
Standard	IEEE 802.11b/n/g	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE	/
Frequenzband(bänder) [Mhz]	2402-2480	2402-2480	/
Maximale Leistung [mW]	1500	1500	/

Preci Probe & Schöpflöffel

Intelligentes drahtloses Lebensmittelthermometer

Vielen Dank für den Kauf der Haier Preci Probe. Bitte beachten Sie, dass diese nur mit dem Haier Induktionskochfeld funktioniert und lesen Sie vor Gebrauch die folgenden Anweisungen und Sicherheitshinweise in der Bedienungsanleitung.

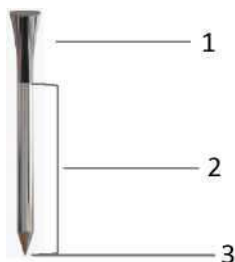
Das CE-Zeichen an diesem Produkt bestätigt die Einhaltung aller von der Europäischen Union erlassenen relevanten Sicherheits-, Gesundheits- und Umweltvorschriften, die in der Gesetzgebung für dieses Produkt gelten.

Einführung

Preci Probe ist ein drahtloses Speisethermometer, das Küchenchefs in Echtzeit den Status im Inneren von Speisen anzeigt, um Misslingen durch nicht genügendes oder zuviel Garen zu vermeiden und jedes Mal das perfekte Ergebnis zu gewährleisten. Es wird direkt mit dem Gerät gekoppelt. Details und der Echtzeitstatus der Lebensmittel lassen sich auf Ihrem Telefon ablesen, sodass Sie auf Knopfdruck das beste Ergebnis erhalten. Weitere Informationen zum Koppeln sowie Anwendungstipps finden Sie in der Bedienungsanleitung des Induktionskochfeldes.

Erste Schritte

1. Keramikcappe
2. Empfohlener Eintauchbereich
3. Sensor
4. Schöpflöffel mit unterschiedlicher Lage der Preci Probe



Unterschiedliche Lage der Preci Probe



Schöpflöffel

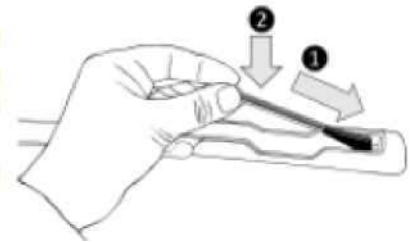
Mit dem Schöpflöffel mit Preci Probe können Sie während des Kochens umrühren.



- Reinigen Sie den Schöpflöffel vor dem ersten Gebrauch.
- Den Schöpflöffel niemals auf offener Flamme verwenden.
- Nicht am Schöpflöffel schneiden.
- Der Schöpflöffel darf nicht in direkten Kontakt mit heißen zugänglichen Teilen des Kochfeldes kommen.
- Zulässiger Temperaturbereich: -40 °C + 220 °C

Aufladen der Preci Probe vor Gebrauch

- Stecken Sie die Preci Probe in das Ladegerät und schließen Sie die Abdeckung.
- Schließen Sie das Ladegerät mit dem USB-Kabel an eine USB-Stromquelle wie z. B. einen USB-Adapter oder eine USB-Buchse eines PCs/Notebooks an. Aufgrund seiner automatischen Abschaltfunktion funktioniert das Ladegerät möglicherweise mit Powerbank-Ladegeräten nicht richtig.
- Die LED des Ladegeräts leuchtet auf und blinkt während des Ladevorgangs. Sie schaltet sich aus, wenn die Preci Probe vollständig aufgeladen ist.



Koppeln der Preci Probe mit dem Induktionskochfeld

- Stellen Sie sicher, dass Ihr Kochfeld eingeschaltet und Ihre Preci Probe vollständig aufgeladen ist
- Öffnen Sie die hOn App auf Ihrem tragbaren Gerät
- Gehen Sie zum Abschnitt Rezepte und wählen Sie ein Rezept, das die Preci Probe verwendet
- Sobald Sie das Rezept durch Drücken der Taste „Cook with me“ (Koch mit mir) auf dem Gerät starten, wird die Preci Probe automatisch gekoppelt
- Das Kochfelddisplay zeigt die Bezeichnung der Preci Probe an (zum Beispiel „1A“)
- Arbeiten Sie nun die Anweisungen der hOn APP ab.
- Wenn die Preci Probe bei Verwendung der App nur unter 20 % geladen ist, zeigt das Zeitschaltuhrdisplay „CH“ an.



Hiermit erklärt Candy Hoover Group Srl, dass die Hochfrequenzausrüstung die Richtlinie 2014/53/EU erfüllt. Den vollständige Text der EU-Konformitätserklärung finden Sie unter folgender Internetadresse: www.candy-group.com

Technologie	BLE
Standard	BT 4.0
Frequenzband(bänder)	2400 MHz – 2480 MHz
Maximale Leistung [mW]	2,5 mW (4 dBm)

Garverfahren mit der Preci Probe

Preci Probe als Thermometer

Stellen Sie in der hOn App die gewünschte Zieltemperatur ein und führen Sie die Preci Probe in das Lebensmittel (oder mit einem Zubehör in Flüssigkeiten) ein. Sie sehen, wie die Temperatur in der App bis zum Erreichen der Zieltemperatur ansteigt.

Dies hilft Ihnen beim genauen Einhalten von Temperaturen für alle Lebensmittelarten.

Die Preci Probe ist nicht verwendbar, wenn das unterstützte Kochen (Funktion „Cook with me“) aktiv ist.

Unterstütztes Kochen: „Cook with me“-Funktion

Wählen Sie aus der hOn App Rezepte oder Spezialprogramme aus und arbeiten Sie schrittweise die Zubereitung ab. Das Kochfeld stellt dann automatisch die Parameter für das ausgewählte Garverfahren ein.

Vakuulgaren (Sous Vide)

Bei dieser Garmethode werden die Lebensmittel in einen Vakuumbbeutel gelegt und bei niedriger Temperatur in einem Wasserbad gegart. Auf diese Weise zubereitetes Essen ist saftiger und zarter, und die Nährstoffe bleiben intakt, wodurch es gesünder und schmackhafter wird.

Gehen Sie in die hOn App, wählen Sie die Lebensmittelkategorie, dieses Garverfahren und legen Sie den Beutel mit den Lebensmitteln in das mit Wasser gefüllte Kochgeschirr ein. Das Induktionskochfeld stellt dann die richtige Gartemperatur für ein perfektes Ergebnis ein.

Grill

Wählen Sie in der hOn App die Lebensmittelkategorie und wählen Sie diese Garmethode. Das Induktionskochfeld bringt den Grill in einer vorgegebenen Zeit automatisch auf die richtige Temperatur.

Köcheln

Köcheln ist ideal zum Zubereiten von Saucen, Eintöpfen, Schmorgerichten und allen Speisen mit durchschnittlich langer Garzeit.

Die automatische Funktion in der hOn App bringt das Essen sanft auf eine leicht kochende Temperatur und hält es während der gesamten Garzeit auf dieser.

Dämpfen

Mit der Dämpffunktion lassen sich Lebensmittel wie Gemüse, Fleisch oder Fisch in Töpfen mit Dämpferkorb dämpfen. Dampfgaren ist schneller als Kochen in Wasser. Da das Gargut nicht in Flüssigkeit getaucht wird, gehen weniger in den Lebensmitteln enthaltene Nährstoffe verloren. Der Vitamingehalt wird beibehalten, der Geschmack verbessert sich, und die Konsistenz ist bissiger und angenehmer.

Kundendienst

Wenden Sie sich gegebenenfalls an ein autorisiertes Servicezentrum.

Geeignetes Kochgeschirr



Gusseisen zum Erhitzen von Öl



Edelstahl



Eisenpfanne



Eisenkessel



Wasserkessel aus emailliertem rostfreiem Stahl



Emaillier-Kochgeschirr



Gusseisenplatte

Es gibt viele Arten von Kochgeschirr, die sich zum Garen auf dem Induktionskochfeld eignen.

1. Dieses Kochfeld ist in der Lage, sie zu erkennen und auf ihre Eignung zu testen, und zwar wie folgt:

Das Kochgeschirr auf eine Kochzone stellen. Wenn auf der Anzeige für diese Kochzone eine Leistungsstufe erscheint, ist das Kochgeschirr geeignet. Wenn hingegen das Symbol "U" erscheint, ist das Kochgeschirr nicht zum Induktionsgaren geeignet.

2. Einen Magneten an das Kochgeschirr halten. Wird der Magnet vom Kochgeschirr angezogen, ist es zum Induktionsgaren geeignet.

Hinweis: Der Boden des Kochgeschirrs muss magnetisches Material enthalten.

Es muss einen flachen Boden mit einem Durchmesser gemäß Tabelle 1 unten haben.

3. Benutzen Sie nur ferromagnetisches Kochgeschirr aus emailliertem Stahl, Gusseisen oder Edelstahl, das jedoch induktionsgeeignet sein muss.
4. Benutzen Sie Töpfe/Pfannen, bei denen der Durchmesser des ferromagnetischen Bereichs (Topf/Pfannenboden) den Abmessungen in der Tabelle unten entspricht. (Tabelle 1)
 - Die Verwendung von kleinerem Kochgeschirr kann die Leistung vermindern.
 - Wenn Sie Kochgeschirr mit einem Durchmesser verwenden, der kleiner ist als in Tabelle 1 angegeben, wird dies möglicherweise nicht erkannt.

Je nach Größe der Zone können Sie unterschiedlich großes Kochgeschirr benutzen (siehe Abbildung unten):



5. Wenn der ferromagnetische Teil den Boden des Kochgeschirrs nur teilweise bedeckt, erwärmt sich nur der ferromagnetische Bereich und der Rest des Bodens möglicherweise nicht auf eine zum Kochen ausreichende Temperatur.
6. Wenn der ferromagnetische Bereich nicht einheitlich ist, sondern andere Materialien wie Aluminium aufweist, kann dies das Erkennen und Aufheizen des jeweiligen Kochgeschirrs beeinträchtigen.

Falls das Kochgeschirr einen Boden wie in den Abbildungen unten hat, wird es möglicherweise nicht erkannt.



	Der Basisdurchmesser des Induktionskochgeschirrs	
Kochzone	Minimum	Maximum
1 & 2	140	180
3 & 4	140	180

Die angegebenen Leistungswerte können je nach Material und Abmessungen des Kochgeschirrs variieren.

Reinigung und Wartung

Die Oberfläche des Induktionskochfeldes kann leicht auf folgende Weise gereinigt werden:

Art der Verschmutzung	Reinigungsmethode	Reinigungsmittel
Light	Mit warmem Wasser einweichen und trocken wischen	Reinigungsschwamm
Ringe und Verkrustungen	Weißweinessig auf die Verkrustung geben und mit einem weichen Tuch reinigen oder ein Spezialreinigungsmittel verwenden	Spezielle Klebefolie für Glaskeramik
Zuckerwerk, geschmolzenes Aluminium oder Kunststoffe	Zur Entfernung der Reste einen für Glaskeramik geeigneten Schaber verwenden (zum Schutz des Glases ist es besser, ein Produkt auf Silikonbasis zu verwenden)	Spezielle Klebefolie für Glaskeramik

Hinweis: Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker.

Fehlermeldung und Kontrollen

Das Induktionskochfeld besitzt eine Selbsttestfunktion. Mit diesem Test können Techniker die Funktion mehrerer Komponenten kontrollieren, ohne das Kochfeld aus der Arbeitsfläche ausbauen zu müssen.

Fehlerbehebung

1) Während der Kundennutzung auftretender Fehlercode & Lösung;

Fehlercode	Problem	Lösung
Automatische Wiederherstellung		
E1	Die Versorgungsspannung liegt über der Nennspannung.	Überprüfen Sie bitte die Netzversorgung. Schalten Sie das Gerät wieder ein, wenn die Netzversorgung normal ist.
E2	Die Versorgungsspannung liegt unter der Nennspannung.	
E3	Zu hohe Temperatur des Keramikplattensensors. (1#)	Warten Sie, bis sich die Temperatur der Keramikplatte wieder normalisiert hat. Drücken Sie die EIN/AUS-Taste, um das Gerät neu zu starten.
E4	Zu hohe Temperatur des Keramikplattensensors. (2#)	
E5	Temperatur des IGBT-Transistors zu hoch. (1#)	Warten Sie, bis sich der IGBT-Transistor abgekühlt hat. Drücken Sie die EIN/AUS-Taste, um das Gerät neu zu starten. Kontrollieren Sie, ob der Ventilator leichtgängig läuft; wenn nicht, den Ventilator auswechseln.
E6	Zu hohe Temperatur des IGBT-Transistors. (2#)	
Keine automatische Wiederherstellung		
F3/F6	Ausfall des Keramikplatten-Temperatursensors – Kurzschluss. (F3 für Nr. 1, F6 für Nr. 2)	Überprüfen Sie den Anschluss oder tauschen Sie den Temperatursensor der Keramikplatte aus.
F4/F7	Ausfall des Keramikplatten-Temperatursensors – Stromkreisunterbrechung. (F4 für Nr. 1, F7 für Nr. 2)	
F5/F8	Keramikplatten-Temperatursensor fehlerhaft – ungültig. (F5 für Nr. 1, F8 für Nr. 2)	
F9/FA	Temperatursensor-IGBT-Fehler. (Kurzschluss/Stromkreisunterbrechung für Nr. 1)	Netzplatine auswechseln.
FC / FD	Temperatursensor-IGBT-Fehler. (Kurzschluss/Stromkreisunterbrechung für Nr. 2)	

2) Spezifische Störung & Lösung

Störung	Problem	Lösung A	Lösung B
LED leuchtet nicht, wenn das Gerät eingesteckt ist.	Keine Stromversorgung.	Kontrollieren Sie, ob der Stecker fest in der Steckdose sitzt und ob die Steckdose funktioniert.	
	Keine Verbindung zur Zusatznetz- und Displayplatine.	Kontrollieren Sie die Verbindung.	
	Die Zusatznetzplatine ist beschädigt.	Zusatznetzplatine austauschen.	
	Die Displayplatine ist beschädigt.	Displayplatine austauschen.	
Einige Tasten funktionieren nicht bzw. das LED-Display verhält sich nicht normal.	Die Displayplatine ist beschädigt.	Displayplatine austauschen.	
Die Anzeige für den Kochmodus leuchtet auf, aber die Heizung startet nicht.	Zu hohe Temperatur des Kochfeldes.	Die Umgebungstemperatur ist möglicherweise zu hoch. Lufteinlass oder Luftauslass können blockiert sein.	
	Ventilator ist gestört.	Kontrollieren Sie, ob der Ventilator ruhig läuft; wenn nicht, Ventilator austauschen.	
	Die Netzplatine ist beschädigt.	Netzplatine austauschen.	
Während des Betriebs stoppt die Heizung plötzlich und auf dem Display blinkt „ <u>U</u> “.	Falsches Kochgeschirr.	Verwenden Sie das richtige Kochgeschirr (siehe Bedienungsanleitung).	Der Kochgeschirr-Erkennungsstromkreis ist beschädigt; Netzplatine austauschen.
	Kochgeschirrdurchmesser ist zu klein.		
	Kocher ist überhitzt.	Das Gerät ist überhitzt. Warten Sie, bis die Temperatur wieder normal ist. Drücken Sie die EIN/AUS-Taste, um das Gerät neu zu starten.	
Heizzonen der gleichen Seite (z. B. erste und zweite Zone) zeigen „ <u>U</u> “ an.	Netz- und Displayplatine sind ausgefallen;	Kontrollieren Sie die Verbindung.	
	Die Displayplatine des Kommunikationsteils ist beschädigt.	Displayplatine austauschen.	
	Die Netzplatine ist beschädigt.	Netzplatine austauschen.	
Der Ventilatormotor klingt abnormal.	Der Ventilatormotor ist beschädigt.	Ventilator austauschen.	

Die vorgenannten Maßnahmen beziehen sich auf allgemeine Störungen. Versuchen Sie keinesfalls, das Gerät zu demontieren, um jede Gefahr auszuschließen und Schäden am Induktionskochfeld zu vermeiden.

Kundendienst

Bei Störungen gehen Sie bitte wie folgt vor, bevor Sie den Kundendienst anrufen:

- Überprüfen Sie, ob das Gerät korrekt angeschlossen ist
- Lesen Sie die obige Fehlertabelle durch

Wenn die Betriebsstörung nicht herausgefunden werden kann: das Gerät ausschalten, nicht öffnen, und den Kundendienst anrufen.

Sondererklärung

Der gesamte Inhalt dieses Handbuchs wurde sorgfältig kontrolliert. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für etwaige Druckfehler oder Auslassungen.

Bei einer etwaigen Revision der Gebrauchsanleitung können technische Änderungen außerdem ohne Vorankündigung eingefügt werden. Aussehen und Farbe des Gerätes können von den Darstellungen in diesem Handbuch abweichen.



Dieses Gerät ist entsprechend der EU-Richtlinie 2012/19/EU für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Unter die WEEE fallende Elektro- und Elektronik-Altgeräte enthalten sowohl umweltschädliche Stoffe (die negativen Folgen für die Umwelt verursachen) als auch wiederverwendbare Grundstoffe. Es ist wichtig, dass die Elektro- und Elektronik-Altgeräte einer spezifischen Behandlung unterzogen werden, um die Schadstoffe korrekt zu entfernen und zu entsorgen und alle Materialien zurückzugewinnen. Jeder kann dazu beitragen, dass Altelektrogeräte nicht zu einem Umweltproblem werden. Daher sollten unbedingt einige Grundregeln beachtet werden:

- Elektro- und Elektronik-Altgeräte dürfen nicht als Hausmüll entsorgt werden;
- Elektro- und Elektronik-Altgeräte sollten in speziellen Sammelstellen entsorgt werden, die von der Stadtverwaltung oder einem registrierten Unternehmen verwaltet werden.

In vielen Ländern sind inländische Sammlungen für große Elektro- und Elektronik-Altgeräte verfügbar. Bei Kauf eines neuen Geräts können Altgeräte möglicherweise an Händler, die einen kostenlosen 1-zu-1-Umtausch vornehmen müssen, zurückgegeben werden, solange das Gerät dem selben Typ entspricht und über die gleichen Funktionen wie das bereitgestellte Gerät verfügt.

Produktinformationen für Haushalts-Elektrokochfelder gemäß der Verordnung (EU) Nr. 66/2014 der Kommission					
		Position	Symbol	Wert	Einheit
Modellidentifikation		HAIPSJ64MC			
Kochfeldtyp:		Elektrokochfeld			
Anzahl der Kochzonen und/oder -bereiche	Zonen	4			
	Bereiche				
Heiztechnologie (Induktionskochzonen und -kochbereiche, Strahlungskochzonen, Kochplatten)	Induktionskochzonen	X			
	Induktionskochen Kochbereiche				
	Strahlungskochbereiche				
	feste Platten				
Bei runden Kochzonen oder -bereichen: Durchmesser der nutzbaren Fläche pro elektrisch beheizter Kochzone, abgerundet auf 5 mm	Hinten links	Ø	18,0	cm	
	Hinten Mitte	Ø		cm	
	Hinten rechts	Ø	18,0	cm	
	Mitte links	Ø		cm	
	Mitte, Mitte	Ø		cm	
	Mitte rechts	Ø		cm	
	Vorn links	Ø	18,0	cm	
	Vorn Mitte	Ø		cm	
Bei nicht runden Kochzonen oder -bereichen: Länge und Breite der nutzbaren Fläche pro elektrisch beheizter Kochzone, abgerundet auf 5mm	Hinten links	L B		cm	
	Hinten Mitte	L B		cm	
	Hinten rechts	L B		cm	
	Mitte links	L B		cm	
	Mitte, Mitte	L B		cm	
	Mitte rechts	L B		cm	
	Vorn links	L B		cm	
	Vorn Mitte	L B		cm	
Leistungsaufnahme pro Kochzone oder -bereich pro kg	Hinten links	EC Elektroko	186,2	Wh/kg	
	Hinten Mitte	EC Elektroko		Wh/kg	
	Hinten rechts	EC Elektroko	202,8	Wh/kg	
	Mitte links	EC Elektroko		Wh/kg	
	Mitte, Mitte	EC Elektroko		Wh/kg	
	Mitte rechts	EC Elektroko		Wh/kg	
	Vorn links	EC Elektroko	182,4	Wh/kg	
	Vorn Mitte	EC Elektroko		Wh/kg	
Leistungsaufnahme des Kochfelds pro kg		EC Elektroko chfeld	189,1	Wh/kg	
Angewandter Standard: EN 60350-2 Elektrische Haushaltskochgeräte - Teil 2: Kochfelder - Methoden zur Leistungsmessung					
Energiespartipps: • Zum effektivsten Garen mit Ihrem Kochfeld ist das Kochgeschirr stets bitte in die Mitte der Kochzone zu stellen. • Mit einem Deckel verringern Sie die Garzeit und sparen Energie. • Verwenden Sie möglichst wenig Wasser oder Fett, um die Garzeiten zu reduzieren. • Beginnen Sie mit einer hohen Leistungseinstellung und verringern Sie diese, wenn das Gargut durchgehend erhitzt ist. • Benutzen Sie Kochtöpfe, deren Durchmesser der Kennzeichnung des gewählten Kochfelds entspricht.					
Diese Informationen sind als Teil der Betriebsanleitung des Gerätes zu betrachten.					

Umístěním symbolu CE  na tento výrobek potvrzujeme shodu se všemi příslušnými evropskými směrnici týkajícími se bezpečnosti, ochrany zdraví a ochrany životního prostředí, které lze použít pro tento výrobek. Podle příslušného vybavení vyhovují součásti tohoto spotřebiče: NAŘÍZENÍ (ES) č. 1935/2004 o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami.

Společnost Candy Hoover Group Srl tímto prohlašuje, že rádiové zařízení je v souladu se směrnicí 2014/53/EU.

Úplný text EU prohlášení o shodě je k dispozici na této internetové adrese: www.candy-group.com

Připomenutí bezpečnosti a údržba:

- VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho přístupné součásti jsou během používání horké. Je třeba dávat pozor, abyste se nedotkli topných těles.
- Děti mladší osmi let se nesmí přibližovat ke spotřebiči, pokud nejsou pod nepřetržitým dohledem.
- Tento spotřebič mohou používat děti starší osmi let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby nezkušené a neznalé za předpokladu, že mají zajištěný dohled nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a chápou související rizika.
- Děti si nesmějí hrát se spotřebičem.
- Děti nesmějí provádět čištění a uživatelskou údržbu bez dozoru.
- VAROVÁNÍ: Příprava pokrmů s tukem nebo olejem na varné desce bez dozoru může být nebezpečná a vést ke vzniku požáru.
- NIKDY se nepokoušejte hasit požár vodou, ale vypněte spotřebič a potom zakryjte plamen, např. pokličkou nebo hasicí rouškou.
- VAROVÁNÍ: Nebezpečí požáru: neskladujte předměty na varném povrchu.
- VAROVÁNÍ: Pokud je povrch prasklý, vypněte spotřebič, aby nedošlo k případnému úrazu elektrickým proudem.
- K čištění nepoužívejte parní čistič.
- Na povrch varné desky se nesmí pokládat kovové předměty jako nože, vidličky, lžíce a pokličky, protože by se mohly ohřát.
- Před otevřením by se měly z víka odstranit veškeré rozlité tekutiny.

- Před zavřením víka je nutné nechat povrch varné desky vychladnout.
 - Po použití vypněte těleso varné desky příslušným ovládacím prvkem. Nespoléhejte na detektor nádoby.
 - Tento spotřebič není určen k tomu, aby byl řízen externím časovým spínačem nebo samostatným systémem dálkového ovládání.
 - V pevném připojení musí být začleněny rozpojovací prostředky v souladu s předpisy pro elektroinstalaci.
 - V návodu je uveden typ kabelu, který je třeba použít s ohledem na teplotu zadního povrchu spotřebiče.
 - Pokud se poškodí napájecí kabel, výměnu musí provést výrobce, jeho servisní zástupce nebo osoba s podobnou kvalifikací, aby se vyloučilo riziko.
 - **UPOZORNĚNÍ:** Aby se vyloučilo riziko vzniklé v důsledku neúmyslného resetování jističe s tepelnou ochranou, tento spotřebič nesmí být napájen přes externí vypínací zařízení, například přes časovač, ani nesmí být připojen k okruhu, který je pravidelně zapínán a vypínán dodavatelem elektrické energie.
- VAROVÁNÍ:** Používejte pouze takové zábrany na varné desky, které výrobce spotřebiče sám navrhl nebo označil v návodu k použití jako vhodné, případně zábrany začleněné do spotřebiče. Používání nevhodných zábran může vést k nehodám.
- Vždy používejte vhodné nádobí.
 - Vždy pokládejte hrnec doprostřed jednotky, na které vaříte.
 - Nepokládejte žádné předměty na ovládací panel.
 - Nepoužívejte povrch jako krájecí prkénko.
 - V pevném připojení musí být začleněny rozpojovací prostředky v souladu s předpisy pro elektroinstalaci.
 - V návodu je uveden typ kabelu, který je třeba použít s ohledem na teplotu zadního povrchu spotřebiče.
 - Před zavřením víka je nutné nechat povrch varné desky vychladnout.
 - **UPOZORNĚNÍ:** Je nutné dohlížet na vaření. Na krátké vaření je nutné dohlížet nepřetržitě.

Sonda Preci: Důležitá bezpečnostní upozornění – před použitím si je pozorně přečtěte:

- Tento výrobek je určen výhradně pro varné desky. Měl by se používat tak, jak je popsáno v tomto návodu k obsluze.
- Tento výrobek není určen k používání osobami ve věku do 12 let.
- Sonda může pracovat v tomto rozsahu teplot: 10 °C až vnitřní maximální teplota kovové části 100 °C. Teplota keramické části může dosahovat 350 °C.
- V aplikaci Preci Probe je vestavěno upozornění na přehřátí, které slouží k ochraně sondy Preci před přehřátím. Když je naměřená teplota vyšší než 80 °C nebo 176 °F, aktivuje se upozornění na přehřátí. Co nejdříve a v rukavicích vyjměte sondu Preci ze zdroje tepla.
- Nepoužívejte sondu Preci v jiném spotřebiči než indukční varné desce.
- Nepoužívejte sondu Preci v mikrovlnné troubě.
- Před každým použitím sondy Preci vyčistěte.
- Sondu Preci lze čistit a mýt, ale neponořujte ji na delší dobu do vody. Nevkládejte ji do myčky.
- **IHNED PO VAŘENÍ SE NEDOTÝKEJTE SONDY Preci HOLÝMA RUKAMA.** K vyjímání sondy Preci z pokrmu po uvaření vždy používejte kuchyňské rukavice.
- Během vaření je nutné správně zasunout sondu Preci do pokrmu. K používání sondy Preci v tekutých pokrmech doporučujeme používat dodanou lopatku. Nevystavujte kovovou část sondy Preci teplu vytvářenému spotřebičem.
- Dodavatel neponese odpovědnost za žádné poškození sondy Preci v důsledku nesprávného použití.
- **NEVKLÁDEJTE** sondu Preci do oleje na smažení.
- Když používáte plochou pánev, kovová část sondy Preci se jí nesmí dotýkat.
- **NEVKLÁDEJTE** sondu Preci do izolačního materiálu, například do fólie.
- **NEPOUŽÍVEJTE** sondu Preci při teplotách nad 110 °C.
- Když z aplikace hOn vyberete recept se sondou Preci, je třeba, aby byla sonda blízko varné desky.
- Před každým použitím se ujistěte, že sonda Preci je úplně nabitá.
- Po použití pečlivě vyčistěte keramické víčko sondy Preci.

Vážená zákaznice/vážený zákazník,

děkujeme vám, že jste si koupili indukční varnou desku Haier. Doufáme, že vám bude dlouhá léta dobře sloužit.

Než začnete používat varnou desku, pozorně si přečtěte tento návod k obsluze a uschovejte ho na bezpečném místě pro budoucí použití.

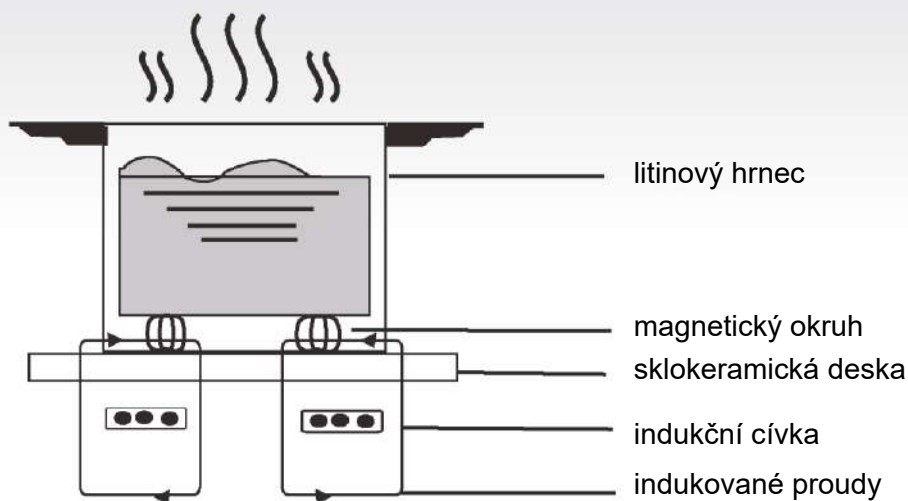
Představení výrobku

Indukční varná deska obstará všechny druhy vaření; díky elektromagnetickým varným zónám, mikropočítačovému řízení a mnoha funkcím představuje ideální volbu pro moderní rodiny.

Indukční varná deska Haier je vyrobena ze speciálních materiálů z dovozu, je neobyčejně odolná a bezpečná a má velmi intuitivní ovládání.

Princip činnosti

Indukční varná deska obsahuje cívku, plotýnku z feromagnetického materiálu a ovládací systém. Elektrický proud procházející cívkou vytváří silné magnetické pole. Tím vzniká velké množství vířivých proudů, které vytvářejí teplo a následně se přenášejí skrz varnou zónu do nádoby na vaření.



Bezpečnost

Tato varná deska byla navržena speciálně pro použití v domácnostech.

Společnost Haier neustále usiluje o zlepšování svých výrobků, proto si vyhrazuje právo kdykoli změnit jakékoli technické, programové nebo estetické aspekty spotřebiče.

● Ochrana před přehřátím

Teplota ve varných zónách je monitorována snímačem. Když teplota překročí bezpečnou hodnotu, varná zóna se automaticky vypne.

● Detekce malých nebo nemagnetických předmětů

Jestliže necháte na varné desce hrnec o průměru menším než 80 mm nebo nějaký jiný malý předmět (např. nůž, vidličku, klíč), přibližně po jedné minutě se ozve zvukový signál a potom varná deska automaticky přejde do pohotovostního režimu.

● Varování před zbytkovým teplem

Když je varná deska nějakou dobu v provozu, zůstává v ní určité zbytkové teplo. Zobrazí se písmeno „H“, které vás upozorňuje, abyste se od ní drželi dále.

● Automatické vypínání

Dalším bezpečnostním prvkem indukční varné desky je automatické vypínání. Aktivuje se vždy, když zapomenete vypnout některou varnou zónu. Výchozí doby vypnutí jsou uvedeny v následující tabulce.

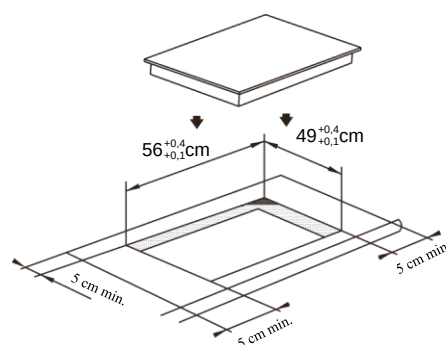
Stupeň výkonu	Varná zóna se automaticky vypne po
1~3	8 hodinách
4~6	4 hodinách
7~9	2 hodinách

Po odebrání hrnce z varné zóny se ihned zastaví ohřev a zóna se sama vypne po jedné minutě, po kterou se ozýval zvukový signál.

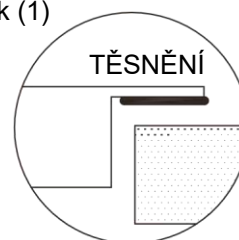
Varování: Osoby s kardiostimulátorem by se měly před použitím indukční varné desky poradit s lékařem.

Instalace

1. Vyřízněte v pracovní desce otvor o rozměrech znázorněných na obrázku níže. Kolem otvoru musí zůstat minimálně 50 mm volného prostoru. Pracovní deska musí mít tloušťku alespoň 30 mm a musí být vyrobena ze žáruvzdorného materiálu. Jak je znázorněno na obrázku (1)

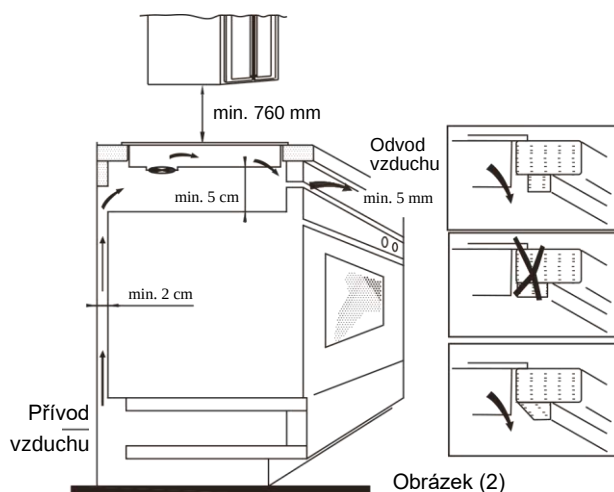


Obrázek (1)



2. Je nutné, aby měla varná deska dobré větrání a aby nebyl zakrytý přívod a odvod vzduchu. Ujistěte se, že varná deska je správně nainstalována, jak je znázorněno na obrázku 2.

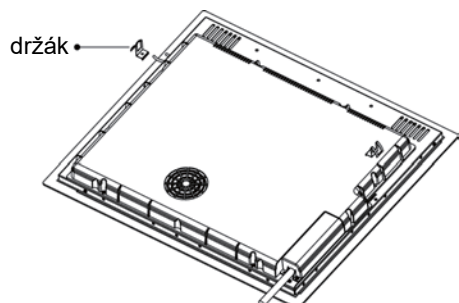
Obrázek (2)



Obrázek (2)

Pozn.: Z bezpečnostních důvodů musí být mezi varnou deskou a jakoukoli skříní nad ní mezera alespoň 760 mm.

3. Připevněte varnou desku k pracovní desce pomocí čtyř držáků na základně varné desky. Umístění držáků lze upravit podle tloušťky pracovní desky.



Varování:

- (1) Indukční varnou desku musí instalovat osoba s náležitou kvalifikací. Máme vlastní, kvalifikované instalační techniky. Nikdy se nepokoušejte opravovat spotřebič vlastními silami.
- (2) Indukční varná deska se nesmí instalovat nad chladničky, mrazničky, myčky nádobí nebo sušičky.
- (3) Indukční varná deska se musí nainstalovat tak, aby umožňovala optimální sálání tepla.
- (4) Stěna a prostor nad varnou deskou musí být schopny tomuto teplu odolat.
- (5) Sendvičová vrstva a lepidlo musí být žáruvzdorné.

4. Připojení k napájení

Zásuvka musí být připojena v souladu s příslušnou normou k jednopólovému jističi. Způsob připojení je znázorněn na obrázku 3.

Napětí	Zapojení vodičů				
380–415 V, 3N~	1 L1	2 L2	3 —	4 N	5 —
	Černý	Hnědý		Modrý	Žlutozelený
220–240 V~	1 —	2 L	3 —	4 N	5 —
	Černý a bílý			Modrý	Žlutozelený

Obrázek (3)

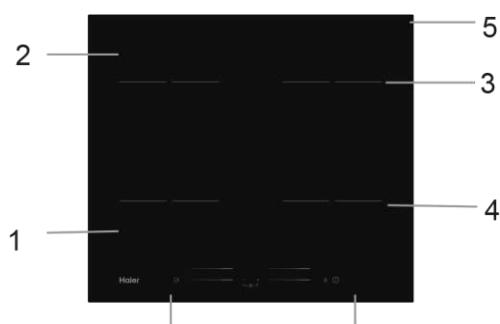
Pokud je kabel poškozený nebo je nutné ho vyměnit, musí to provést technik poprodejního servisu s použitím vhodných nástrojů, aby se předešlo jakýmkoli nehodám.

Pokud se spotřebič připojuje přímo k síťovému napájení, je nutné nainstalovat vícepólový jistič s minimální vzdáleností kontaktů 3 mm.

Instalační technik musí zajistit, aby bylo vytvořeno správné elektrické spojení a aby vyhovovalo bezpečnostním předpisům.

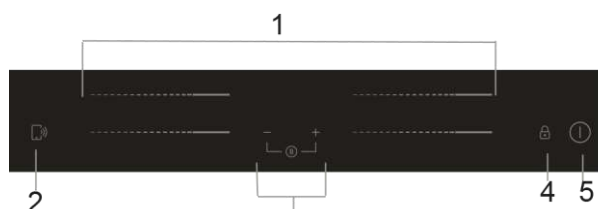
Kabel nesmí být ohnutý ani stlačený. Kabel se musí pravidelně kontrolovat a jeho výměnu smí provádět pouze osoba s náležitou kvalifikací.

Nákres indukční varné desky:



1. Zóna, max. 1500/2000 W
2. Zóna, max. 1500/2000 W
3. Zóna, max. 1500/2000 W
4. Zóna, max. 1500/2000 W
5. Skleněná deska
6. Ovládací panel

Schematické znázornění ovládacího panelu

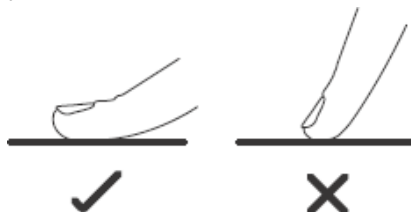


1. Ovládání výkonu varných zón
2. Ovládání funkce „Vařte se mnou“
3. Ovládání časovače
4. Ovládání zámku
5. Vypínač

Ovládání spotřebiče

Dotykové ovládací prvky

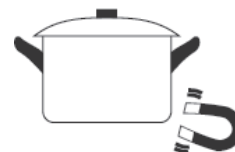
- Ovládací prvky reagují na dotyk, takže na ně vůbec nemusíte tlačit.
- Používejte bříško prstu, nikoli špičku prstu.
- Při každém zjištění dotyku se ozve pípnutí.
- Zajistěte, aby byly ovládací prvky vždy čisté a suché a aby je nezakrývaly žádné předměty (např. kuchyňské náčiní nebo látka). Dokonce i tenká vrstva vody může znesnadnit ovládání těchto prvků.



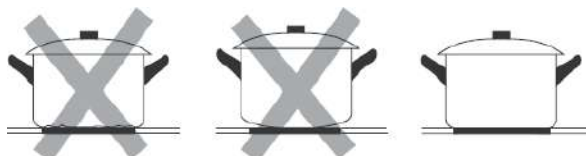
Výběr vhodného nádobí



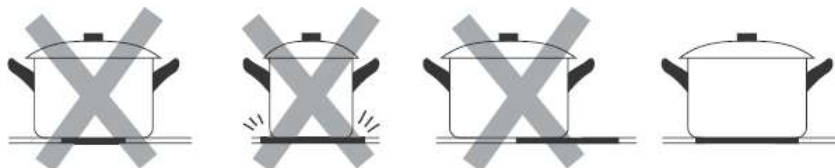
- Používejte pouze nádobí s dnem vhodným pro indukční ohřev.
Hledejte symbol indukce na obalu nebo dně hrnce.
- Vhodnost nádobí můžete zkontrolovat provedením zkoušky s magnetem.
Přiložte magnet ke dnu hrnce. Jestliže se přitáhne, hrnec je vhodný pro indukční ohřev.
- Pokud nemáte magnet:
 1. Do hrnce, který chcete zkontrolovat, nalijte trochu vody.
 2. Jestliže na displeji neblíká symbol  a voda se ohřívá, máte vhodný hrnec.
- Nádobí z těchto materiálů není vhodné: čistě nerezová ocel, hliník nebo měď bez magnetického dna, sklo, dřevo, porcelán, keramika a kamenina.



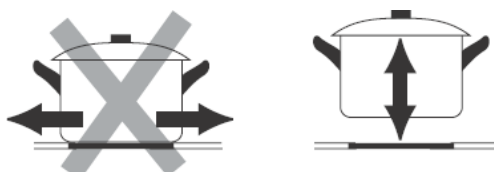
Nepoužívejte nádobí se zubatými okraji nebo křivým dnem.



Ujistěte se, že dno hrnce je hladké, rovně přiléhá ke sklu a má stejnou velikost jako varná zóna. Používejte hrnce o průměru odpovídajícím znázornění zvolené zóny. Použití poněkud širšího hrnce zaručí využití energie s maximální účinností. Pokud použijete menší hrnec, účinnost by mohla být menší, než se očekává. Varná deska nemusí detekovat hrnce menší než 140 mm. Vždy umísťujte hrnec doprostřed varné zóny.

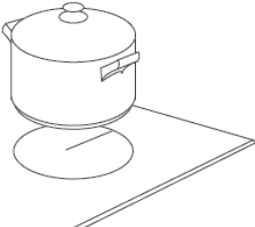
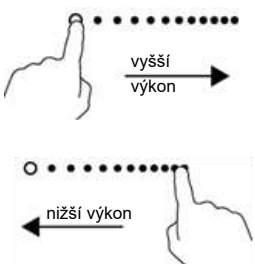


Vždy zdvihejte hrnce z indukční varné desky – neposunujte je, jinak by mohly poškrábat sklo.



Jak používat spotřebič

Začátek vaření

Na tři sekundy se dotkněte vypínače. Po zapnutí se ozve jedno pípnutí a všechny displeje budou ukazovat znaky „—“ nebo „—“, což signalizuje, že indukční varná deska přešla do pohotovostního režimu.	
Položte vhodný hrnec do varné zóny, kterou chcete použít. Ujistěte se, že dno hrnce a povrch varné zóny jsou čisté a suché.	
Dotkněte se posuvného ovládacího prvku varné zóny a indikátor vedle něj bude blikat.	
Na posuvném ovládacím prvku vyberte dotykem nastavení výkonu. - Pokud během jedné minuty nezvolíte nastavení výkonu, indukční varná deska se automaticky vypne. Budete muset začít krokem 1. - Nastavení výkonu můžete změnit kdykoli během vaření.	

Pokud se na displeji střídavě zobrazuje symbol a nastavení výkonu

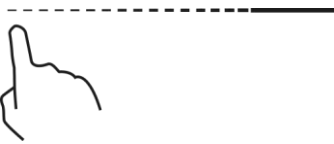
Znamená to, že:

- nepoložili jste hrnec do správné varné zóny,
- hrnec, který používáte, není vhodný pro indukční ohřev,
- hrnec je příliš malý, nebo není správně vystředěný ve varné zóně.

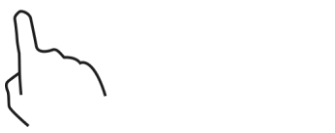
Dokud nebude ve varné zóně vhodný hrnec, nebude probíhat ohřev.

Jestliže do varné zóny nepoložíte žádný vhodný hrnec, po dvou minutách se displej automaticky vypne.

Konec vaření

Dotkněte se ovládacího prvku pro výběr varné zóny, kterou chcete vypnout.	
Varná zóna se vypne, když přesunete posuvný ovládací prvek do polohy „0“. Ujistěte se, že na displeji se zobrazuje „0“.	
Celou varnou desku vypnete tak, že se dotknete vypínače.	
Pozor na horké povrchy Písmeno H ukazuje, která varná zóna je horká na dotyk. Zmizí, až se povrch ochladí na bezpečnou teplotu. Může posloužit také jako funkce pro úsporu energie; jestliže chcete ohřát další hrnce, použijte varnou zónu, která je dosud horká.	

Používání funkce zesílení výkonu

Aktivace funkce zesílení výkonu	
Dotkněte se posuvného ovládacího prvku varné zóny	
Přesuňte posuvný ovládací prvek do polohy „B“. Ujistěte se, že na displeji se zobrazuje „b“.	
Zrušení funkce zesílení výkonu	
Chcete-li zrušit funkci zesílení výkonu, dotkněte se posuvného ovládacího prvku příslušné varné zóny.	
Varná zóna se vypne, když přesunete posuvný ovládací prvek do polohy „0“. Ujistěte se, že na displeji se zobrazuje „0“.	

- Tuto funkci lze použít v jakékoli varné zóně.
- Po 5 minutách se varná zóna vrátí ke svému původnímu nastavení.
- Pokud se původní nastavení výkonu rovná nule, po 5 minutách se vrátí na hodnotu 9.

Zamykání ovládacích prvků

- Ovládací prvky lze zamknout, aby se zabránilo jejich neúmyslnému použití (například dětmi, které náhodou zapnou varné zóny).
- Po zamknutí jsou deaktivovány všechny ovládací prvky kromě vypínače.

Zamknutí ovládacích prvků	
Stiskněte a chvíli podržte ovládací prvek zámku  .	Ukazatel časovače bude zobrazovat „Lo“
Odemknutí ovládacích prvků	
Stiskněte a chvíli podržte ovládací prvek zámku  .	



Když je varná deska v zamknutém režimu a jsou deaktivovány všechny ovládací prvky kromě vypínače , v nouzi můžete varnou desku vždy zapnout vypínačem , ale hned dalším úkonem musí být odemknutí.

Režim pozastavení

- Místo vypnutí varné desky můžete pozastavit ohřev.
- Po vstupu do režimu pozastavení jsou deaktivovány všechny ovládací prvky kromě vypínače.

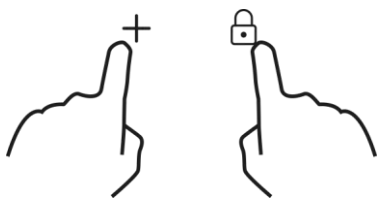
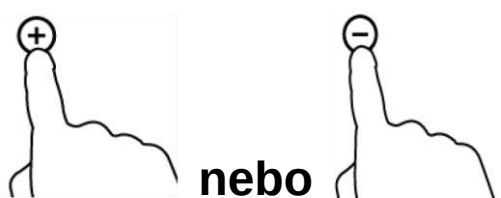
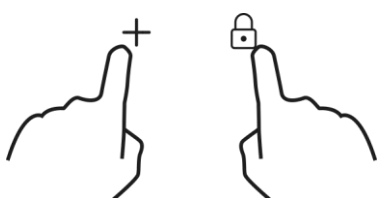
Vstup do režimu pozastavení	
Krátce současně stiskněte ovládací prvky časovače „—“ a „+“.	Všechny indikátory budou ukazovat „11“
Ukončení režimu pozastavení	
Krátce současně stiskněte ovládací prvky časovače „—“ a „+“.	



Když je varná deska v režimu pozastavení a jsou deaktivovány všechny ovládací prvky kromě vypínače , v nouzi můžete varnou desku vždy zapnout vypínačem . Pokud neukončíte režim pozastavení, po 10 minutách se varná deska vypne.

Funkce řízení výkonu

- Volbou až pěti různých rozsahů výkonu lze nastavit maximální stupeň výkonu varné desky.
- Indukční varné desky se dokážou automaticky omezovat a pracovat s nižším stupněm výkonu, aby se předešlo riziku přetížení.

Zapnutí funkce řízení výkonu	
Zapněte varnou desku a potom současně stiskněte ovládací prvky ZÁMKU a časovače „+“. 	Ukazatel časovače bude zobrazovat „P5“, což znamená stupeň výkonu 5. Výchozím režimem je maximální výkon varné desky.
Přepnutí na jiný stupeň	
Stiskněte ovládací prvek časovače +/- 	Existuje pět stupňů výkonu od „P1“ do „P5“. Ukazatel časovače bude zobrazovat jeden z nich. „P1“: maximální výkon je 2,5 kW. „P2“: maximální výkon je 3,5 kW. „P3“: maximální výkon je 4,5 kW. „P4“: maximální výkon je 5,5 kW. „P5“: maximální výkon odpovídá maximálnímu výkonu varné desky.
Potvrzení a ukončení funkce řízení výkonu	
Potvrďte nastavení současným stisknutím ovládacích prvků zámku a časovače „+“. 	Potom se varná deska vypne.

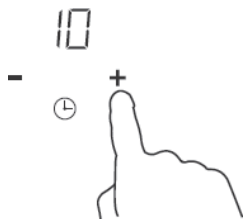
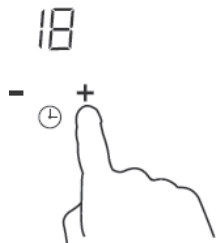
Ovládání časovače

Časovač lze používat dvěma způsoby:

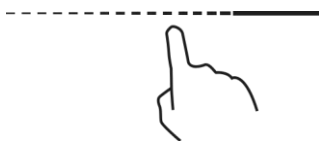
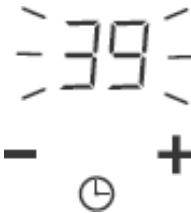
- Můžete ho používat jako minutku. V tomto případě časovač po uplynutí nastaveného času nevypne žádnou varnou zónu.
- Můžete ho nastavit tak, aby po uplynutí nastaveného času vypnul jednu nebo více varných zón.
Časovač lze nastavit maximálně na 99 min.

a) Používání časovače jako minutky

Jestliže nevyberete žádnou varnou zónu

Ujistěte se, že varná deska je zapnutá. Poznámka: minutku můžete použít i v případě, že nevyberete žádnou varnou zónu.	
Stiskněte ovládací prvek časovače „+“. Začne blikat indikátor minutky a na displeji časovače se zobrazí číslo „10“.	
Nastavte čas ovládacími prvky časovače „-“ a „+“. Rada: Chcete-li snížit nebo zvýšit hodnotu o jednu minutu, jednou stiskněte ovládací prvek „-“ nebo „+“. Chcete-li snížit nebo zvýšit hodnotu o deset minut, stiskněte a podržte ovládací prvek „-“ nebo „+“.	
Odpočítávání se spustí ihned po nastavení času. Na displeji se bude zobrazovat zbývající čas a indikátor časovače bude 5 sekund blikat.	
Po uplynutí nastaveného času se bude 30 sekund ozývat pípání a displej časovače bude ukazovat znaky „-“.	

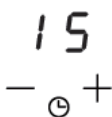
b) Nastavení časovače na vypnutí jedné nebo více varných zón

Nastavení jedné zóny	
Dotkněte se posuvného ovládacího prvku varné zóny	
Nastavte čas ovládacími prvky časovače Rada: Chcete-li snížit nebo zvýšit hodnotu o jednu minutu, jednou stiskněte ovládací prvek „-“ nebo „+“. Chcete-li snížit nebo zvýšit hodnotu o deset minut, stiskněte a podržte ovládací prvek „-“ nebo „+“.	
Odpočítávání se spustí ihned po nastavení času. Na displeji se bude zobrazovat zbývající čas a indikátor časovače bude 5 sekund blikat. POZNÁMKA: Červená tečka vedle indikátoru stupně výkonu se rozsvítí, čímž signalizuje, že byla vybrána daná zóna.	

Po uplynutí nastaveného času se automaticky vypne odpovídající varná zóna.	
--	---



Ostatní varné zóny budou nadále v provozu, pokud byly dříve zapnuty.

Nastavení více zón:	
Kroky pro nastavení více zón se podobají krokům pro nastavení jedné zóny. Když současně nastavíte čas pro několik varných zón, budou svítit desetinné tečky příslušných varných zón. Na displeji minut se zobrazuje údaj časovače v minutách. Tečka odpovídající zóny bliká. Níže je znázorněno zobrazení:	
----- (nastaven na 15 minut) ----- (nastaven na 45 minut)	
Jakmile se dokončí odpočet časovače, odpovídající zóna se vypne. Potom se bude zobrazovat nový čas v minutách a bude blikat tečka odpovídající zóny. Vpravo je znázorněno zobrazení:	 (nastaven na 30 minut)
Dotkněte se ovládacího prvku pro výběr varné zóny a na ukazateli časovače se zobrazí odpovídající čas.	

c) Zrušení časovače

Chcete-li zrušit časovač, dotkněte se posuvného ovládacího prvku příslušné varné zóny.	
Když stisknete a podržíte ovládací prvek časovače „-“, hodnota časovače se sníží na „00“ a časovač se zruší.	

Výchozí doby chodu

Automatické vypínání je bezpečnostní funkce na ochranu indukční varné desky. Spotřebič se vypne automaticky, i když to zapomenete udělat sami. V tabulce níže jsou uvedeny výchozí doby chodu pro různé stupně výkonu:

Stupeň výkonu	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Výchozí doba chodu (v hodinách)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Po odebrání hrnce může indukční varná deska ihned zastavit ohřev a po dvou minutách se automaticky vypne.



Osoby s kardiostimulátorem by se měly před použitím tohoto spotřebiče poradit se svým lékařem.

Funkce „Vařte se mnou“

Ze všeho nejdříve byste si měli stáhnout aplikaci hOn a nainstalovat ji do svého mobilního zařízení. Potom zaregistrujte svou indukční varnou desku přímo podle pokynů v aplikaci.

Při párování varné desky s aplikací postupujte takto:

Na 4 sekundy stiskněte tlačítko „Vařte se mnou“ na varné desce. Po uplynutí 4 sekund začnou na displeji časovače blikat znaky PA a zahájí se párování. Nyní se řiďte pokyny v aplikaci.



stiskněte na 4 sekundy



Při zapnutém Wi-Fi: vpravo vedle indikátoru se zobrazuje jedna tečka

Při vypnutém Wi-Fi: nezobrazuje se žádná tečka.

Jak nastavit funkci „Vařte se mnou“	
V aplikaci hOn vyberte nabídku receptů nebo nabídku speciálních programů. Postupujte krok za krokem podle pokynů v aplikaci a až dokončíte odeslání parametrů do varné desky, bude vám vařit.	
Když varná deska obdrží příkaz z aplikace, dvakrát pípne a jednu sekundu bude blikat, aby signalizovala přijetí pokynů.	
Jestliže chcete opustit funkci „Vařte se mnou“, změňte stupeň výkonu zóny.	

a. PARAMETRY BEZDRÁTOVÉHO PŘENOSU

Technologie	Wi-Fi	BLE	NFC
Standard	IEEE 802.11b/n/g	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE	/
Frekvenční pásmo [MHz]	2402–2480	2402–2480	/
Maximální výkon [mW]	1500	1500	/

Sonda Preci a lopatka

Inteligentní bezdrátový teploměr pro pokrmy

Děkujeme vám, že jste si koupili sondu Haier Preci. Pamatujte, že funguje pouze s indukční varnou deskou Haier, a před použitím si přečtěte následující pokyny a bezpečnostní upozornění v návodu k obsluze.

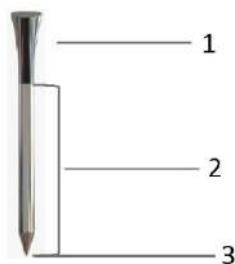
Umístěním symbolu CE na spotřebič potvrzujeme shodu se všemi příslušnými evropskými směrnicemi týkajícími se bezpečnosti, ochrany zdraví a ochrany životního prostředí, které lze použít pro tento výrobek.

Úvod

Sonda Preci je bezdrátový teploměr pro pokrmy, který poskytuje domácím kuchařům informace o stavu uvnitř pokrmů v reálném čase, aby nebyl pokrm nedovařený nebo převařený a vždy se dosáhlo dokonalého výsledku. Připojuje se přímo ke spotřebiči. Podrobné informace a stav pokrmu lze v reálném čase sledovat přímo na telefonu, takže máte dokonalý výsledek vždy na dosah. Další informace o párování a tipy pro používání najdete v návodu k obsluze indukční varné desky.

První kroky

1. Keramické víčko
2. Doporučený rozsah ponoření
3. Snímač
4. Lopatka s různými polohami sondy Preci



Různé polohy sondy Preci



Lopatka

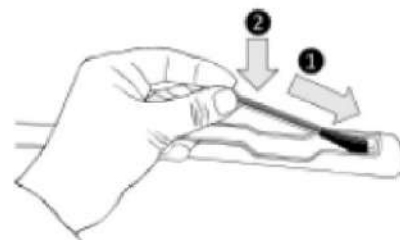
K míchání pokrmu během vaření používejte lopatku se sondou.



- Před prvním použitím lopatku vyčistěte.
- Nepoužívejte lopatku nad otevřeným plamenem.
- Neřezejte lopatku.
- Zabraňte přímému styku lopatky s horkými přístupnými částmi varné desky.
- Rozsah tolerovaných teplot: -40 °C – +220 °C

Před použitím sondy Preci nabijte

- Vložte sondu Preci do nabíječky a zavřete kryt.
- Připojte nabíječku kabelem USB k napájecímu zdroji USB, například k adaptéru USB nebo portu USB v počítači/notebooku. Nabíječka nemůže správně fungovat s powerbankou kvůli funkci automatického vypínání.
- Rozsvítí se indikátor na nabíječce a během nabíjení bude blikat. Až bude sonda Preci úplně nabitá, indikátor zhasne.



Spárování sondy Preci s indukční varnou deskou

- Ujistěte se, že varná deska je zapnutá a sonda Preci je úplně nabitá.
- Na svém mobilním zařízení otevřete aplikaci hOn.
- Přejděte do části Recepty a vyberte recept, který využívá sondu Preci.
- Jakmile tlačítkem „Cook with me“ na spotřebiči spustíte recept, sonda Preci se automaticky připojí.
- Na displeji varné desky se zobrazí název sondy Preci (například „1A“).
- Nyní se řiďte pokyny v aplikaci hOn.
- Jestliže během používání aplikace klesne nabití sondy pod 20 %, na displeji časovače se zobrazí „CH“.



Společnost Candy Hoover Group Srl tímto prohlašuje, že rádiové zařízení je v souladu se směrnicí 2014/53/EU. Úplný text EU prohlášení o shodě je k dispozici na této internetové adrese: www.candy-group.com

Technologie	BLE
Standard	BT 4.0
Frekvenční pásmo [MHz]	2400–2480 MHz
Maximální výkon [mW]	2,5 mW (4 dBm)

Způsoby vaření se sondou Preci

Sonda Preci jako teploměr

V aplikaci hOn nastavte cílovou teplotu, které chcete dosáhnout, zasuněte sondu Preci do pokrmu nebo ji společně s příslušenstvím vložte do tekutiny a v aplikaci uvidíte, jak se teplota zvyšuje, dokud nedosáhne cílové hodnoty.

Pomůže vám to přesně udržovat teplotu všech druhů pokrmů.

Tento způsob nelze použít s funkcí Vaření s asistencí.

Vaření s asistencí: Funkce „Vařte se mnou“

V aplikaci hOn vyberte jeden z receptů nebo speciálních programů, proveďte jednotlivé kroky přípravy a potom varná deska automaticky nastaví parametry pro zvolený způsob vaření.

Ve vakuu

Jedná se o typ vaření, při kterém je pokrm umístěn ve vakuovém sáčku a vaří se ve vodní lázni při nízké teplotě. Takto připravený pokrm bude šťavnatější a jemnější a zůstanou zachovány jeho nutriční vlastnosti, takže bude zdravější a chutnější.

Přejděte do aplikace hOn, vyberte kategorii pokrmu, vyberte tento způsob vaření, vložte sáček s pokrmem do hrnce s vodou a indukční varná deska nastaví správnou teplotu vaření, aby se dosáhlo dokonalého výsledku.

Gril

V aplikaci hOn vyberte kategorii pokrmu, vyberte tento typ vaření a indukční varná deska automaticky ohřeje gril na správnou teplotu v předem stanovené době.

Slabé vaření

Funkce slabého vaření je ideální pro omáčky, dušené pokrmy a všechny další postupy přípravy, které mají dlouhou průměrnou dobu vaření.

Automatická funkce, kterou najdete v aplikaci hOn, pozvolna přivede pokrm k mírnému varu a bude tuto teplotu udržovat po celou dobu vaření.

Vaření v páře

Funkce vaření v páře umožňuje připravovat pokrmy jako zeleninu, maso nebo ryby v hrncích vybavených pařákem. Vaření v páře je rychlejší než běžné vaření. Vzhledem k tomu, že pokrm není ponořený, ztrácí méně živin a uchová si obsah vitamínů, což zlepšuje chuť a strukturu, takže pokrm bude kompaktnější a lahodnější.

Podpora

V případě potřeby se obraťte na autorizované servisní středisko.

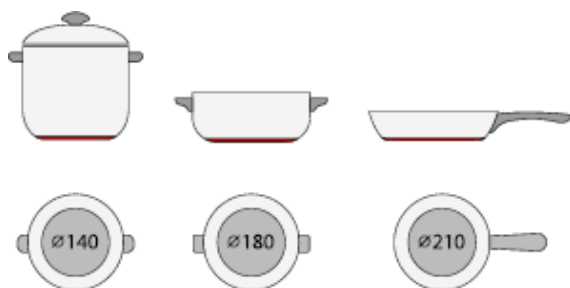
Výběr nádob na vaření



Nejspíš máte řadu různých nádob na vaření

1. Tato indukční varná deska dokáže rozpoznat různé nádoby na vaření, což si můžete vyzkoušet jedním z následujících způsobů:
Položte nádobu do varné zóny. Pokud se zobrazí stupeň výkonu odpovídající varné zóny, tato nádoba je vhodná pro indukční ohřev. Pokud bliká písmeno „U“, nádoba není vhodná k použití s indukční varnou deskou.
2. Přidržte u nádoby magnet. Jestliže je magnet přitahován k nádobě, je vhodná k použití s indukční varnou deskou.
Pozn.: Dno nádoby musí obsahovat magnetický materiál.
Nádoba musí mít ploché dno o průměru podle níže uvedené tabulky 1.
3. Používejte pouze feromagnetické nádoby na vaření ze smaltované oceli, litiny nebo nerezové oceli, které jsou kompatibilní s indukčním ohřevem.
4. Používejte hrnce s průměrem feromagnetické plochy (dna) v rozsahu rozměrů uvedených v tabulce níže. (Tabulka 1)
 - Pokud použijete menší hrnce, mohlo by to nepříznivě ovlivnit účinnost.
 - Pokud použijete hrnec s průměrem menším než jeden z rozměrů uvedených v tabulce 1, může se stát, že nebude detekován.

V závislosti na rozměru zóny můžete používat hrnce o různých průměrech, jak je znázorněno níže:





2. Pokud feromagnetická část pokrývá pouze část dna hrnce, bude se ohřívat pouze tato část, zbytek se nemusí ohřát na dostatečnou teplotu pro vaření.
3. Pokud je feromagnetická část nehomogenní, ale obsahuje jiné materiály, například hliník, mohlo by to ovlivnit ohřívání a detekci hrnce.

Pokud je dno hrnce podobné jako na obrázcích níže, nemusí dojít k detekci hrnce.



Varná zóna	Průměr dna nádobí pro indukční ohřev	
	Minimální	Maximální
1 a 2	140	180
3 a 4	140	180

Výše uvedené hodnoty se mohou lišit podle velikosti hrnce a materiálu, z něhož je vyroben.

Čištění a údržba

Povrch indukční varné desky lze snadno čistit následujícím způsobem:

Typ znečištění	Způsob čištění	Čisticí materiály
Lehké	Ponořte do horké vody a otřete do sucha	Houba na nádobí
Kruhy a vodní kámen	Naneste na znečištěnou část bílý ocet, otřete ji měkkou látkou, nebo použijte běžně dostupný prostředek	Speciální prostředek na sklokeramiku
Připečené jídlo, roztavený hliník nebo plasty	Odstraňte zbytky speciální škrabkou na sklokeramiku (nejlepší je silikonová škrabka)	Speciální prostředek na sklokeramiku

Pozn.: Před čištěním odpojte napájení.

Zobrazování závad a kontrola

Indukční varná deska je vybavena autodiagnostickou funkcí. Pomocí tohoto testu je technik schopen zkontrolovat funkčnost několika součástí bez rozebírání nebo demontáže varné desky z pracovní desky.

Řešení problémů

- 1) Kód závady, který se objeví během používání, a řešení

Kód závady	Problém	Řešení
Automatické zotavení		
E1	Napájecí napětí je vyšší než jmenovité napětí.	Zkontrolujte, zda má napájení normální parametry. Zapněte spotřebič, až bude napájení opět normální.
E2	Napájecí napětí je nižší než jmenovité napětí.	
E3	Vysoká teplota snímače keramické desky. (č. 1)	Počkejte, než se teplota keramické desky vrátí na normální hodnotu.
E4	Vysoká teplota snímače keramické desky. (č. 2)	Stisknutím vypínače vypněte a zapněte spotřebič.
E5	Vysoká teplota IGBT. (č. 1)	Počkejte, než se teplota IGBT vrátí na normální hodnotu.
E6	Vysoká teplota IGBT. (č. 2)	Stisknutím vypínače vypněte a zapněte spotřebič. Zkontrolujte, zda se ventilátor volně otáčí; v opačném případě ho vyměňte.
Bez automatického zotavení		
F3/F6	Závada snímače teploty keramické desky – zkrat. (F3 pro č. 1, F6 pro č. 2)	Zkontrolujte zapojení, nebo vyměňte snímač teploty keramické desky.
F4/F7	Závada snímače teploty keramické desky – rozpojený obvod. (F4 pro č. 1, F7 pro č. 2)	
F5/F8	Závada snímače teploty keramické desky – neplatná hodnota. (F5 pro č. 1, F8 pro č. 2)	
F9/FA	Závada snímače teploty IGBT. (zkrat/rozpojený obvod pro č. 1)	Vyměňte desku napájení.
FC/FD	Závada snímače teploty IGBT. (zkrat/rozpojený obvod pro č. 2)	

2) Specifická závada a řešení

Závada	Problém	Řešení A	Řešení B
Po připojení spotřebiče k napájení se nerozsvítí indikátor.	Není přiváděno napájení.	Zkontrolujte, zda je zástrčka pevně zapojená v zásuvce a zda je zásuvka funkční.	
	Závada zapojení přídatné desky napájení a desky displeje.	Zkontrolujte zapojení.	
	Přídavná deska napájení je poškozená.	Vyměňte přídatnou desku napájení.	
	Deska displeje je poškozená.	Vyměňte desku displeje.	
Některá tlačítka nefungují, nebo displej LED nefunguje normálně.	Deska displeje je poškozená.	Vyměňte desku displeje.	
Rozsvítí se indikátor režimu vaření, ale vaření se nespustí.	Vysoká teplota varné desky.	Možná je okolní teplota příliš vysoká. Možná je ucpaný přívod vzduchu nebo větrací otvor.	
	Něco se stalo s ventilátorem.	Zkontrolujte, zda se ventilátor volně otáčí. V opačném případě vyměňte ventilátor.	
	Deska napájení je poškozená.	Vyměňte desku napájení.	
Za provozu náhle ustane ohřev a na displeji bliká „ <u>U</u> “.	Typ hrnce je nesprávný.	Použijte správný hrnec (viz návod k obsluze).	Obvod detekce hrnce je poškozený, vyměňte desku napájení.
	Průměr hrnce je příliš malý.		
	Varná deska se přehřála.	Spotřebič je přehřátý. Počkejte, než se teplota vrátí na normální hodnotu. Stisknutím vypínače vypněte a zapněte spotřebič.	
Varné zóny na stejné straně (například první a druhá zóna) zobrazují „ <u>U</u> “.	Závada zapojení desky napájení a desky displeje.	Zkontrolujte zapojení.	
	Desky displeje komunikační části je poškozená.	Vyměňte desku displeje.	
	Hlavní deska je poškozená.	Vyměňte desku napájení.	
Z motoru ventilátoru se ozývá neobvyklý zvuk.	Motor ventilátoru je poškozený.	Vyměňte ventilátor.	

Výše uvedená tabulka uvádí, jak posuzovat a kontrolovat běžné závady.

Nerozebírejte spotřebič vlastními silami, jinak byste mohli poškodit indukční varnou desku.

Péče o zákazníky

Pokud dojde k závadě, proveďte následující kroky, než zavoláte poprodejní servis:

- Zkontrolujte, zda je spotřebič správně připojen k napájení.
- Přečtěte si výše uvedenou tabulku se závadami a kódy.

Pokud stále nejste schopni vyřešit problém, vypněte spotřebič, nepokoušejte se ho rozebírat a zavolejte poprodejní servis.

Zvláštní prohlášení

Obsah této příručky byl pečlivě zkontrolován. Společnost však nemůže nést odpovědnost za žádné tiskové chyby ani opomenutí. Také je možné, že do revidované verze příručky byly bez předchozího oznámení začleněny nějaké technické úpravy. Spotřebič a jeho barva v této příručce se mohou lišit od skutečného spotřebiče.



Upravte, jak je uvedeno níže:

Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ). OEEZ obsahují jak znečišťující látky (které mohou mít negativní vliv na životní prostředí), tak i základní prvky (které mohou být znovu použity). Je důležité, aby OEEZ podstoupily zvláštní zpracování, aby bylo možné správně odstranit a zlikvidovat znečišťující látky a znovu využít všechny materiály. Jednotlivci mohou hrát významnou roli při ochraně životního prostředí před OEEZ; je nezbytné dodržovat několik základních pravidel:

- S OEEZ se nesmí nakládat jako s domovním odpadem.
- OEEZ by měly být odvezeny do speciálních sběrných dvorů spravovaných místním úřadem nebo registrovanou společností.

V mnoha zemích může být k dispozici vyzvednutí velkých OEEZ u zákazníka. Když koupíte nový spotřebič, můžete starý odevzdat obchodníkovi, který musí bezplatně přijmout jeden starý spotřebič za jeden nový prodaný spotřebič, pokud se jedná o ekvivalentní typ se stejnými funkcemi, jaké má nový zakoupený spotřebič.

Informace o výrobku pro elektrické varné desky pro domácnosti, které vyhovují nařízení Komise (EU) č. 66/2014					
		Umístění	Značka	Hodnota	Jednotka
Identifikace modelu				HAIPSJ64MC	
Typ varné desky:				Elektrická varná deska	
Počet varných zón a/nebo ploch	zóny			4	
	plochy				
Technologie ohřevu (indukční varné zóny a varné plochy, sálavé varné zóny, pevné plotny)	Indukční varné zóny			X	
	Indukční varné plochy				
	Sálavé varné zóny				
	Pevné plotny				
U kruhových varných zón nebo ploch: průměr užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohřívaných varných zón zaokrouhlený na nejbližších 5 mm		Zadní levá	Ø	18,0	cm
		Zadní střední	Ø		cm
		Zadní pravá	Ø	18,0	cm
		Střední levá	Ø		cm
		Střední střední	Ø		cm
		Střední pravá	Ø		cm
		Přední levá	Ø	18,0	cm
		Přední střední	Ø		cm
		Přední pravá	Ø	18,0	cm
U nekruhových varných zón nebo ploch: délka a šířka užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohřívaných varných zón nebo ploch zaokrouhlené na nejbližších 5 mm		Zadní levá	L W		cm
		Zadní střední	L W		cm
		Zadní pravá	L W		cm
		Střední levá	L W		cm
		Střední střední	L W		cm
		Střední pravá	L W		cm
		Přední levá	L W		cm
		Přední střední	L W		cm
		Přední pravá	L W		cm
Spotřeba energie na varnou zónu nebo plochu přepočtená na kg		Zadní levá	EElectric cooking	186,2	Wh/kg
		Zadní střední	EElectric cooking		Wh/kg
		Zadní pravá	EElectric cooking	202,8	Wh/kg
		Střední levá	EElectric cooking		Wh/kg
		Střední střední	EElectric cooking		Wh/kg
		Střední pravá	EElectric cooking		Wh/kg
		Přední levá	EElectric cooking	182,4	Wh/kg
		Přední střední	EElectric cooking		Wh/kg
		Přední pravá	EElectric cooking	185,0	Wh/kg
Spotřeba energie varné desky přepočtená na kg			EElectric hob	189,1	Wh/kg
Použitá norma: EN 60350-2 Elektrické spotřebiče na vaření pro domácnost – Část 2: Varné desky – Metody měření funkce					
Doporučení pro úsporu energie: • Abyste dosáhli nejlepší účinnosti vaší varné desky, umístěte hrnec doprostřed varné zóny. • Použití pokličky zkrátí délku vaření a šetří energii, protože zadržuje teplo. • Minimalizujte množství tekutiny nebo tuku, abyste zkrátili délku vaření. • Začněte vařit s nastavením na vysoký stupeň a až se pokrm prohřeje, snižte nastavení. • Používejte hrnce o průměru odpovídajícím znázornění zvolené zóny.					
Tyto informace je nutné považovat za součást uživatelské příručky ke spotřebiči.					

Označením značkou CE  na tomto výrobku potvrdzujeme zhodu so všetkými príslušnými európskymi, zdravotnými a environmentálnymi požiadavkami, ktoré sa v právnych predpisoch vzťahujú na tento výrobok.

Ak je to uplatniteľné, časti tohto spotrebiča spĺňajú ustanovenia: NARIADENIA (ES) č. 1935/2004 o materiáloch a predmetoch určených na styk s potravinami.

Candy Hoover Group Srl týmto vyhlasuje, že rádiové zariadenie je v súlade so smernicou 2014/53/EÚ.

Úplné znenie vyhlásenia o zhode EÚ je dostupné na tejto internetov adrese: www.candy-group.com.

Bezpečnostné upozornenia a údržba

- VAROVANIE: Spotrebič a jeho prístupné súčasti sa počas prevádzky zahrievajú na vysokú teplotu. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli vyhrievacích prvkov.
- Deti do 8 rokov sa pri spotrebiči nesmú zdržiavať vôbec, ak nie sú pod neustálym dohľadom.
- Tento spotrebič môžu používať deti staršie než 8 rokov a
- osoby so zníženými telesnými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí, len ak sú pod dozorom alebo dostali pokyny o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a ak chápu nebezpečenstvá s ním súvisiace.
- Deti sa nesmú hrať so spotrebičom.
- Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.
- VAROVANIE: Pri príprave pokrmov s tukmi alebo olejmi nenechávajte varnú dosku bez dozoru, pretože je to nebezpečné a hrozí nebezpečenstvo vzniku požiaru.
- NIKDY sa nesnažte uhasiť oheň vodou, ale spotrebič vypnite a potom plameň zakryte napríklad vekom alebo požiarnou dekou.
- VAROVANIE: Nebezpečenstvo vzniku požiaru: na varných povrchoch neuchovávajte žiadne predmety.
- VAROVANIE: Ak je povrch prasknutý, vypnite spotrebič, aby ste zabránili možnosti úrazu elektrickým prúdom.
- Na čistenie nepoužívajte parný čistič.
- Kovové predmety, napríklad nože, vidličky, lyžičky a pokrievky, by sa nemali odkladať na varnú dosku, pretože sa môžu veľmi zohriať. Pretečenie je pred otvorením krytu potrebné odstrániť.
- Povrch varnej dosky nechajte pred zatvorením krytu vychladnúť.

- Po použití dosku vypnite pomocou jej ovládania. Nespoliehajte sa na detektor hrncov.
- Tento spotrebič nie je určený na ovládanie pomocou externého časovača alebo samostatného systému diaľkového ovládania.
- Prostriedok na odpojenie musí byť začlenený do pevnej elektroinštalácie v súlade s pravidlami zapojenia.
- V pokynoch sa uvádza typ kábla, ktorý sa má použiť s ohľadom na teplotu zadného povrchu spotrebiča.
- Ak došlo k poškodeniu prírodnej šnúry, musí ju vymeniť výrobca servisný zástupca alebo obdobne spôsobilá osoba, aby nedošlo k nebezpečenstvu.
- **UPOZORNENIE:** Aby sa vyhlo nebezpečenstvu v dôsledku neúmyselného vynulovania tepelnej poistky, musí byť tento spotrebič napájaný prostredníctvom externého spínacieho zariadenia, ako napríklad časovač, alebo musí byť pripojený k obvodu, ktorý je pravidelne zapínaný a vypínaný pomocným programom.
- **VAROVANIE:** Používajte iba chrániče varnej dosky navrhnuté výrobcom spotrebiča určeného na varenie alebo určené výrobcom spotrebiča v návode na použitie ako vhodné pomôcky alebo chrániče zabudované do spotrebiča. Použitie nevhodných chráničov môže spôsobiť nehody.
 - Vždy používajte vhodný riad.
 - Hrniec položte vždy do stredu používanej varnej zóny.
 - Na ovládací panel nič neukladajte.
 - Povrch varnej dosky nepoužívajte ako dosku na krájanie. Prostriedok na odpojenie musí byť začlenený do pevnej elektroinštalácie v súlade s pravidlami zapojenia. V pokynoch sa uvádza typ kábla, ktorý sa má použiť s ohľadom na teplotu zadného povrchu spotrebiča.
 - Povrch varnej dosky nechajte pred zatvorením krytu vychladnúť.
 - **UPOZORNENIE:** na nádoby na varnej doske počas varenia dohliadajte. Na krátkodobý proces varenia sa musí dohliadať nepretržite.

Sonda Preci Probe: Dôležité bezpečnostné poznámky

Pred použitím si pozorne prečítajte toto:

- Tento výrobok je exkluzívne určený pre varné dosky. Mal by sa používať iba tak, ako je popísané v tejto používateľskej príručke.
- Tento výrobok nie je určený na použitie osobami vo veku do 12 rokov.
- Sonda môže pracovať v tomto rozmedzí teplôt: od 10 °C až po vnútornú maximálnu teplotu kovovej časti 100 °C. Keramická časť môže dosiahnuť 350 °C.
- Aplikácia Preci Probe je vybavená výstrahou na prehriatie, aby sa zabránilo prehriatiu sondy Preci Probe. Ak je nameraná teplota vyššia ako 80 °C alebo 176 °F, spustí sa výstraha na prehriatie. Sondu Preci Probe čo najskôr vyberte v rukaviciach zo zdroja tepla.
- Nepoužívajte sondu Preci Probe s iným spotrebičom okrem indukčnej varnej dosky.
- Nepoužívajte sondu Preci Probe v mikrovlnnej rúre.
- Sondu Preci Probe pred každým použitím očistite.
- Sonda Preci Probe sa môže čistiť a umývať, ale nesmie sa ponárať na dlho do vody. Nedávajte ju do umývačky riadu.
- **PO VARENÍ SA NEDOTÝKAJTE SONDY Preci sondy HOLÝMI RUKAMI.** Po varení si vždy nasadzte kuchynské rukavice a vyberte sondu Preci Probe z jedla.
- Počas varenia je potrebné správne vložiť sondu Preci Probe do jedla. Pri použití sondy Preci Probe s tekutým jedlom odporúčame používať dodanú naberačku. Nevystavujte kovovú časť sondy Preci Probe teplu, ktoré vyžaruje spotrebič.
- Dodávateľ nebude zodpovedať za žiadne poškodenie sondy Preci Probe spôsobené nesprávnym použitím spotrebiča.
- **NEPOUŽÍVAJTE** sondu Preci Probe v oleji na vyprážanie.
- Keď používate plech, kovová časť sondy Preci Probe sa ho nesmie dotýkať.
- **NEVKLADAJTE** sondu Preci Probe do izolačného materiálu, napríklad fólie.
- **NEPOUŽÍVAJTE** sondu Preci Probe pri teplote nad 110 °C
- Keď si vyberiete z aplikácie hOn recept so sondou Preci Probe, musí byť v blízkosti varnej dosky.

- Pred každým použitím skontrolujte, či je sonda Preci Probe úplne nabitá.
- Po použití starostlivo vyčistite keramický uzáver sondy Preci Probe.

Vážený zákazník:

Ďakujeme vám za zakúpenie indukčnej varnej dosky Haier. Dúfame, že vám bude roky dobre slúžiť.

Pred používaním varnej dosky si dôkladne prečítajte tento návod na obsluhu a na budúce použitie ho uchovávajte na bezpečnom mieste.

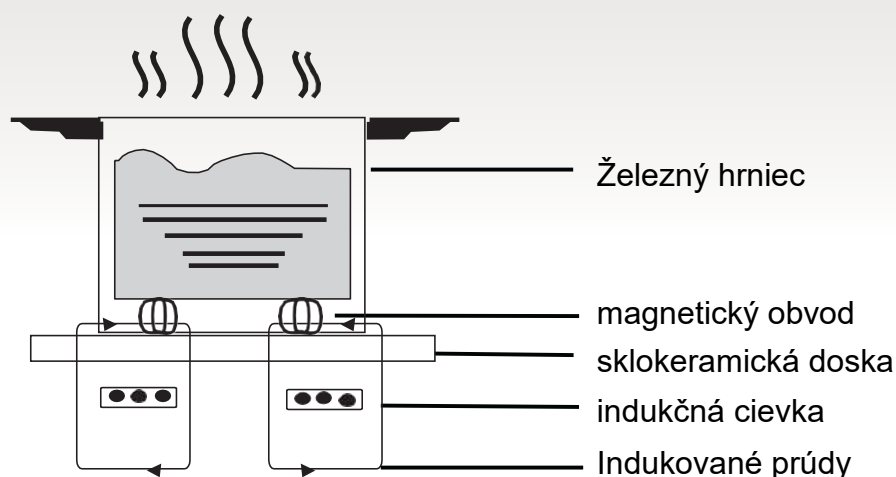
Údaje o výrobku

Táto indukčná varná doska je vhodná pre všetky typy varenia. Vďaka elektromagnetickým varným zónam, mikropočítačom riadeným ovládačom a mnohým funkciám predstavuje ideálnu voľbu pre dnešnú rodinu.

Indukčná varná doska Haier s osobitne importovanými materiálmi je mimoriadne používateľsky prípustná, trvácna a bezpečná.

Pracovné zásady

Indukčná varná doska sa skladá z cievky, teda platne vyrobenej z feromagnetického materiálu a systému ovládania. Elektrický prúd vytvára silné magnetické pole prostredníctvom cievky. Toto vytvára veľký počet vírov, ktoré následne vytvárajú teplo, ktoré sa potom prenáša prostredníctvom varnej zóny na varnú nádobu.



Bezpečnosť

Táto varná doska je navrhnutá špeciálne na používanie v domácnosti.

Z dôvodu neustáleho hľadania vylepšení našich výrobkov si spoločnosť Haier vyhradzuje právo na úpravu všetkých technických, programových alebo estetických aspektov spotrebiča kedykoľvek.

● Ochrana pred prehriatím

Snímač monitoruje teplotu vo varných zónach. Po prekročení teploty nad bezpečnú úroveň sa varná zóna automaticky vypne.

● Detekcia malých alebo nemagnetických predmetov

Ak na varnej doske ponecháte panvicu s priemerom menším ako 80 mm alebo nejaký iný malý predmet (napr. nôž, vidličku, kľúč) či nemagnetickú panvicu (napr. hliníkovú) na asi jednu minútu zaznie zvukový signál, po ktorom varná doska automaticky prejde do pohotovostného režimu.

● Varovanie ohľadom zvyškového tepla

Ak bola varná doska nejakú dobu zapnutá, bude mať zvyškové teplo. Znázorní sa písmeno „H“, čo predstavuje varovanie, aby ste sa zdržiavali od spotrebiča ďalej. Po odobratí hrnca z varnej zóny sa zahrievanie ihneď preruší a po minúte zvukovej signalizácie sa vypne.

● Automatické vypínanie

Ďalšia bezpečnostná funkcia indukčnej dosky je automatické vypínanie. To nastáva vždy, keď zabudnete varnú zónu vypnúť. Preddefinované časy vypnutia sú uvedené v nasledujúcej tabuľke:

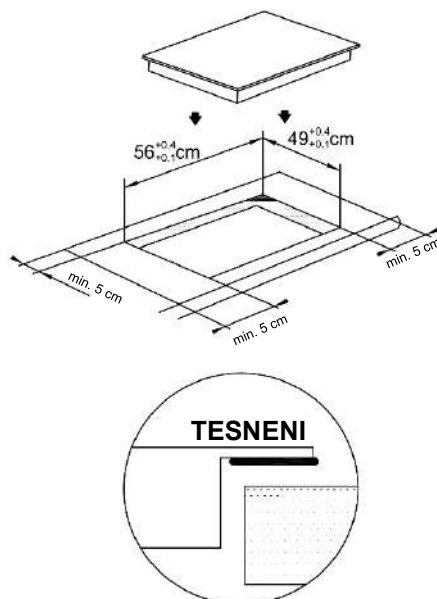
Úroveň výkonu	Tepelná zóna sa automaticky vypína po
1~3	8 hodín
4~6	4 hodiny
7~9	2 hodiny

Keď zložíte hrniec z varnej zóny, zóna prestane hriať a jednu minútu bude znieť zvuková signalizácia, potom sa varná doska vypne.

Varovanie: Osoby s kardiostimulátorom by sa mali pred používaním indukčného variča poradiť s lekárom.

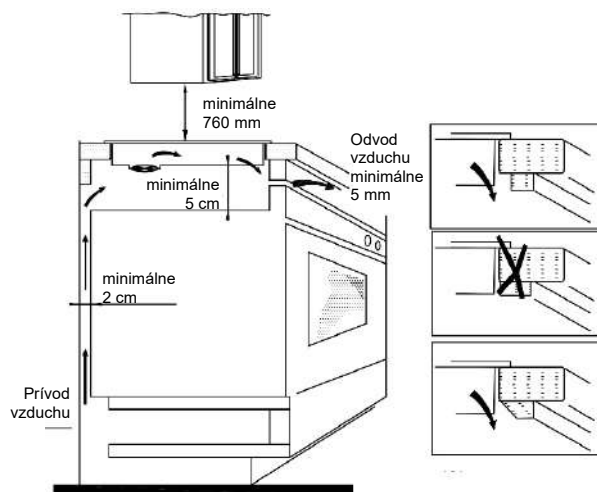
Montáž

1. Vyrežte diery v pracovnej doske podľa rozmeru znázorneného na nižšie uvedenej schéme. Okolo otvoru sa musí ponechať minimálne 50 mm medzera. Pracovná doska by mala byť aspoň 30 mm hrubá a vyrobená z tepelne odolného materiálu. Podľa zobrazenia na obrázku (1)



Obrázok (1)

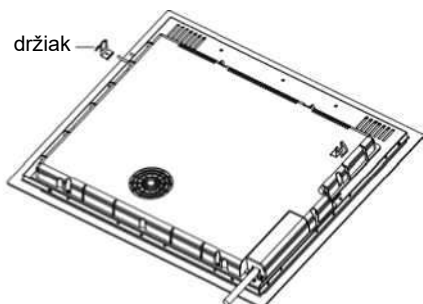
2. Je dôležité, aby bola indukčná doska dobre odvetrávaná a aby nebol blokovaný vstup ani výstup vzduchu. Podľa obrázku 2 skontrolujte, či je varná doska správne nainštalovaná.



Obrázok (2)

Poznámka: Z bezpečnostných dôvodov musí byť medzera medzi doskou a akoukoľvek kuchynskou skrinkou najmenej 760 mm.

3. Varnú dosku pripevníte k pracovnej doske pomocou štyroch konzol, ktoré sa nachádzajú na základni varnej dosky. Polohu konzol je možné nastaviť podľa hrúbky pracovnej dosky.



Upozornenia:

- (1) Indukčná varná doska musí byť namontovaná náležite kvalifikovanou osobou. Máme svojich vlastných kvalifikovaných montérov. Nikdy sa spotrebič nepokúšajte namontovať sami.
- (2) Indukčná varná doska sa nesmie montovať nad chladničky, mrazničky, umývačky riadu ani bubnové sušičky.
- (3) Indukčná varná doska sa musí montovať tak, sa umožnilo optimálne vyžarovanie tepla.
- (4) Stena a oblasť nad varnou doskou by mali byť schopné odolávať teplu.
- (5) Aby ste zabránili poškodeniu, sendvičová vrstva a lepidlo musia byť odolné proti teplu.

4 – Pripojenie k sieťovému napájaniu

Zásuvka by mala byť pripojená v súlade s príslušnou normou k jednopólovému ističu. Spôsob pripojenia je zobrazený na obrázku č. 3.

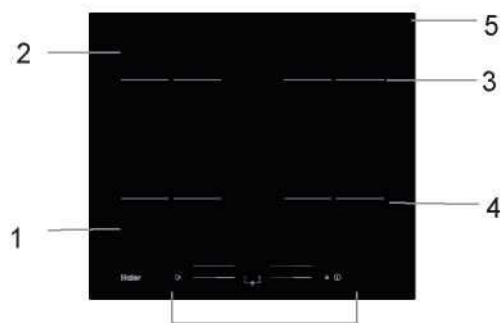
Ak je kábel poškodený alebo je potrebné ho vymeniť, mal by to vykonať technik zákazníckych služieb pomocou náležitých nástrojov, aby sa zabránilo nehodám.

Napätie	Káblové pripojenie				
380 – 415 V 3N ~	1 L1 čierny	2 L2 hnedý	3 — modrý	4 N —	5 — žltozelený
220 – 240 V ~	1 —	2 L čierny a hnedý	3 —	4 N modrý	5 — žltozelený

Obrázok (3)

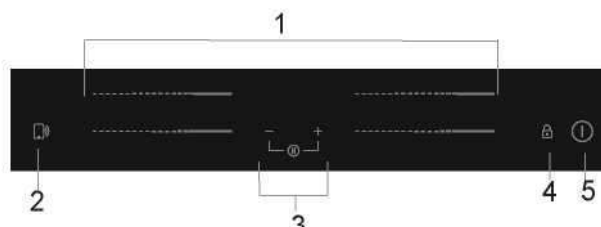
Ak sa spotrebič pripája priamo k sieti, musí sa nainštalovať prerušovač prúdu s minimálnou medzerou medzi kontaktmi 3 mm. Inštalatér musí zaistiť správne elektrické pripojenie, ktoré spĺňa bezpečnostné predpisy. Kábel sa nesmie ohýbať ani stláčať. Kábel sa musí pravidelne kontrolovať a môže ho meniť len náležite kvalifikovaná osoba.

Schémy indukčnej varnej dosky



1. Max. 1500/2000 W zóna
2. Max. 1500/2000 W zóna
3. Max. 1500/2000 W zóna
4. Max. 1500/2000 W zóna
5. Sklenená doska
6. Ovládací panel

Schematický náčrt ovládacieho panela

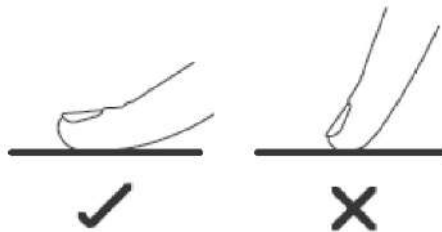


1. Ovládače výkonu ohrevnej zóny
2. Ovládač funkcie „Var so mnou“
3. Ovládač časovača
4. Ovládač uzamknutia tlačidiel
5. Vypínač ZAPNÚŤ/VYPNÚŤ

Prevádzka výrobu

Dotykové ovládače

- Ovládače reagujú na dotyk, takže nemusíte vyvíjať žiaden tlak.
- Používajte brušá prstov, nie končeky.
- Pri každom zaznamenaní dotyku začujete pípnutie.
- Dbajte na to, aby boli ovládače vždy čisté, suché a aby ich nezakrývali žiadne predmety (napr. riad alebo utierka). Aj tenká vrstva vody môže spôsobiť problematické používanie ovládačov.



Výber správneho riadu



- Používajte len riad s dnom vhodným na indukčné varenie. Pozrite sa, či sa obale alebo na dne hrnca nachádza symbol indukcie

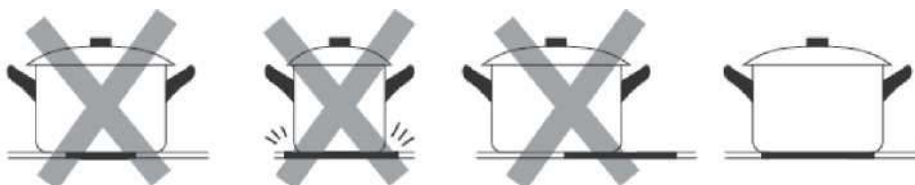
- Vhodnosť riadu si môžete overiť aj vykonaním magnetického testu. Pohybujte magnetom smerom ku dnu hrnca. Ak sa pritiahne, hrniec je vhodný pre indukciu.
- Ak nemáte magnet:
 1. Do hrnca, ktorý chcete skontrolovať, nalejte trochu vody.
 2. Ak na displeji neblíká  a voda sa zohrieva, hrniec je vhodný.
- Nie je vhodný riad vyrobený z týchto materiálov: čistá nehrdzavejúca oceľ, hliník alebo meď bez magnetického dna, sklo, drevo, porcelán, keramika a kamenina.



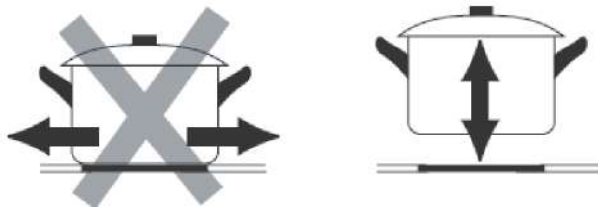
Nepoužívajte riad so zúbkovanými okrajmi alebo prehnutým dnom.



Uistite sa, že dno hrnca je hladké, prilieha ku sklu dosky a má rovnakú veľkosť ako varná zóna. Používajte panvice, ktorých priemer je taký veľký, ako obrys zvolenej zóny. Používaním trochu širšieho hrnca sa bude využívať energia s maximálnou účinnosťou. Ak budete používať menší hrniec, účinnosť môže byť menšia, než sa očakávalo. Hrniec užší než je 140 mm nemusí varná doska zaznamenať. Hrniec umiestnite vždy uprostred varnej zóny.

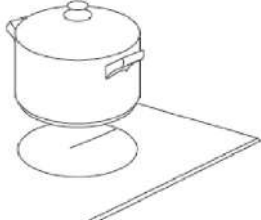


Pri premiestňovaní vždy zdvihnite hrnce z indukčnej varnej dosky – neposúvajte ich, pretože môžu poškríbať sklo.



Spôsob použitia

Začatie varenia

Dotknite sa ovládača Zapnúť/Vypnúť na tri sekundy. Po zapnutí jedenkrát zaznie zvuková signalizácia, všetky zobrazenia ukazujú „—“ alebo „— —“, čím indikujú, že indukčná varná doska prešla do stavu pohotovostného režimu.	
Položte vhodný hrniec na varnú zónu, ktorú chcete použiť. • Uistite sa, že dno hrnca a povrch varnej zóny sú čisté a suché.	
Dotknite sa ovládača výberu ohrevnej zóny a indikátor vedľa kľúča začne blikať.	
Dotykom posuvného ovládača vyberte teplotný stupeň. • Ak nezvolíte nastavenie teplotného stupňa do 1 minúty, indukčná varná doska sa automaticky vypne. Budete musieť znovu začať od kroku 1. • Nastavenie teplotného stupňa môžete upraviť kedykoľvek počas varenia.	

Ak na displeji striedavo bliká a nastavenie teplotného stupňa

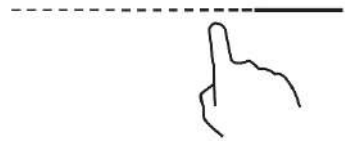
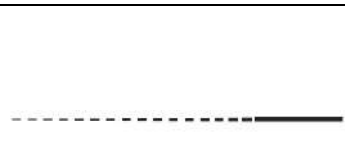
Znamená to, že:

- neumiestnili ste hrniec na správnu varnú zónu alebo
- hrniec, ktorý používate, nie je vhodný pre indukčné varenie alebo
- hrniec je príliš malý alebo nie je správne umiestnený v strede varnej zóny.

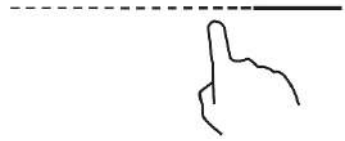
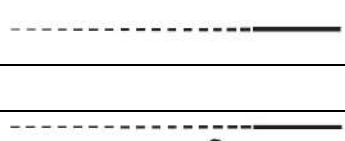
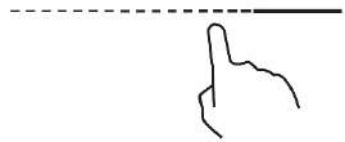
Ak na varnú zónu neumiestnite vhodný hrniec, neuskutoční sa ohrev.

Ak na varnú dosku neumiestnite vhodný hrniec, po 2 minútach sa displej automaticky vypne.

Ukončenie varenia

Dotykom ovládača výberu ohrevnej zóny, ktorú chcete vypnúť.	
Varnú zónu vypnite dotykom posúvača na „0“. Uistite sa, že sa na displeji zobrazuje „0“.	
Celú varnú dosku vypnite dotykom ovládača Zapnúť/Vypnúť.	
Dávajte pozor na horúce povrchy. Indikátor „H“ ukazuje, ktorá varná zóna je horúca na dotyk. Zmizne, keď sa povrch ochladí na bezpečnú teplotu. Môže sa použiť aj ako funkcia úspory energie – ak chcete ohrievať ďalšie hrnce, použite platňu, ktorá je ešte stále horúca.	

Používanie funkcie posilňovača

Aktivácia funkcie posilňovača	
Dotknite sa ovládača výberu ohrevnej zóny.	
Presuňte posúvač do polohy „B“. Uistite sa, že sa na displeji zobrazuje „b“.	
Zrušenie funkcie posilňovača	
Dotykom ovládača výberu ohrevnej zóny zvolte tú, pre ktorú chcete zrušiť funkciu posilňovača.	
Varnú zónu vypnite dotykom posúvača na „0“. Uistite sa, že sa na displeji zobrazuje „0“.	

- Táto funkcia sa môže použiť pre každú varnú zónu.
- Po 5 minútach sa obnoví pôvodné nastavenie varnej zóny.
- Ak sa pôvodné nastavenie teplotného stupňa rovná 0, po 5 minútach sa vráti na 9.

Uzamykanie ovládačov

- Ovládače môžete uzamknúť, aby ste zabránili ich neúmyselnému použitiu (napríklad aby deti náhodou nezapli varné zóny).
- Keď sú ovládače uzamknuté, všetky ovládače okrem ovládača Zapnúť/Vypnúť sú deaktivované.

Uzamknutie ovládačov	
Dotknite sa a chvíľku podržte ovládač uzamknutia  .	Na indikátore časovača sa zobrazí „Lo“.
Odomknutie ovládačov	
Dotknite sa a chvíľku podržte ovládač uzamknutia  .	



Keď je varná doska v režime uzamknutia, všetky ovládače sú deaktivované okrem ovládača ZAPNÚŤ/VYPNÚŤ ①. V núdzovej situácii môžete indukčnú varnú dosku vždy vypnúť ovládačom ZAPNÚŤ/VYPNÚŤ ①, ale v nasledujúcej prevádzke musíte varnú dosku najprv odomknúť.

Režim pozastavenia

- Namiesto vypnutia varnej dosky môžete jej výkon pozastaviť.
- Pri prechode do režimu pozastavenia sú všetky ovládače okrem ovládača Zapnúť/Vypnúť sú deaktivované.

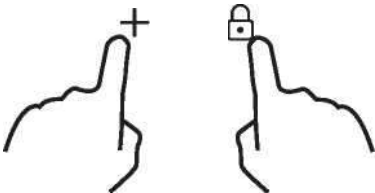
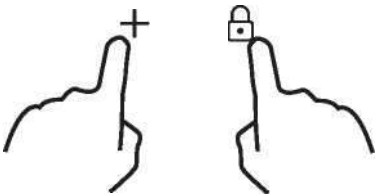
Spustenie režimu pozastavenia	
Krátke súbežné stlačenie času časovača „—“ a časovača „+“	Všetky indikátory zobrazia „11“.
Skončenie režimu pauzy	
Krátke súbežné stlačenie časovača „—“ a časovača „+“.	



Keď je varná doska v režime pozastavenia, všetky ovládače sú deaktivované okrem ovládača ZAPNÚŤ/VYPNÚŤ ①. V núdzovej situácii môžete indukčnú varnú dosku vždy vypnúť ovládačom ZAPNÚŤ/VYPNÚŤ ①. Varná doska sa vypne po 10 min., ak režim pozastavenia neukončíte.

Funkcia riadenia výkonu

- na indukčnej varnej doske je možné nastaviť maximálnu úroveň absorpcie výkonu výberom jednotlivých rozsahov výkonu;
- indukčné varné dosky sa môžu obmedziť samé automaticky s cieľom fungovať na nižšej úrovni výkonu, aby sa zabránilo riziku preťaženia.

Spustenie funkcie riadenia výkonu	
Zapnite varnú dosku, potom súčasne stlačte ovládač uzamknutia tlačidiel a časovač „+“. 	Indikátor časovača zobrazí „P5“, čo znamená úroveň výkonu 5. Východiskovým režimom je maximálny výkon varnej dosky.
Prepnutie na inú úroveň	
stlačte +/- časovača  alebo	Má 5 úrovní výkonu od „P1“ do „P5“. Na indikátore časovača sa zobrazí jedna z nich. „P1“: maximálny výkon je 2,5 kW. „P2“: maximálny výkon je 3,5 kW. „P3“: maximálny výkon je 4,5 kW. „P4“: maximálny výkon je 5,5 kW. „P5“: maximálny výkon je maximálnym výkonom varnej dosky.
Potvrdenie a ukončenie funkcie riadenia výkonu	
Na potvrdenie súčasne stlačte ovládač uzamknutia tlačidiel a časovač „+“. 	Potom sa varná doska vypne.

Ovládač časovača

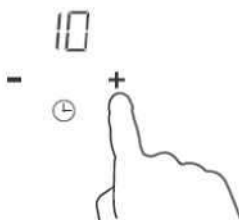
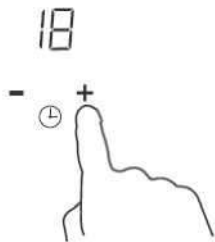
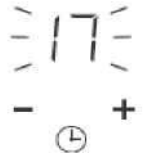
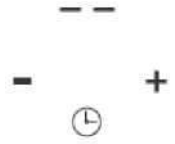
Časovač môžete použiť dvoma rôznymi spôsobmi:

- Môžete ho používať ako minútku. V takom prípade časovač nevypne po uplynutí nastaveného času žiadnu varnú zónu.
- Môžete ho nastaviť na vypnutie jednej alebo viacerých varných zón po uplynutí nastaveného času.

Maximálny limit časovača je 99 min.

a) Používanie časovača ako minútky

Ak nezvolíte žiadnu varnú zónu

Uistite sa, či je varná doska zapnutá. Poznámka: minútku môžete použiť, aj keď nevyberáte žiadnu varnú zónu.	
Dotknite sa ovládača „+“ časovača. Indikátor minútky začne blikať a na displeji časovača sa zobrazí „10“.	
Dotykom ovládača časovača „-“ alebo „+“ nastavte čas. Rada: Jedným dotykom ovládača „-“ alebo „+“ časovača znížite alebo zvýšite čas o 1 minútu. Dotknite sa a podržte ovládač časovača „-“ alebo „+“ na zníženie alebo zvýšenie o 10 minút.	
Po nastavení sa čas začne okamžite odpočítavať. Na displeji sa zobrazí zostávajúci čas a indikátor časovača bude 5 sekúnd blikať.	
Po uplynutí nastaveného času bude zvuková signalizácia znieť 30 sekúnd a na indikátore časovača sa zobrazí „-“.	

b) Nastavenie časovača na vypnutie jednej alebo viacerých varných zón

Nastavenie jednej zóny	
Dotknite sa ovládača výberu ohrevnej zóny.	
Dotykom ovládača časovača alebo nastavte čas Rada: Jedným dotykom ovládača „-“ alebo „+“ časovača znížite alebo zvýšite čas o 1 minútu. Dotknite sa a podržte ovládač časovača „-“ alebo „+“ na zníženie alebo zvýšenie o 10 minút.	
Po nastavení sa čas začne okamžite odpočítavať. Na displeji sa zobrazí zostávajúci čas a indikátor časovača bude blikať 5 sekúnd. POZNÁMKA: Červená bodka vedľa indikátora úrovne výkonu bude svietiť pre indikáciu, že je zvolená príslušná zóna.	
Po uplynutí nastaveného času časovača varenia sa príslušná varná zóna automaticky vypne.	



Ostatné varné zóny fungujú ďalej, ak sú zapnuté.

Nastavenie viacerých zón:

Kroky na nastavenie viacerých zón sú podobné ako pri krokoch nastavenia jednej zóny; Keď nastavíte časovač súčasne na niekoľko varných zón, zapnú sa desatinné bodky príslušných varných zón. Zobrazenie minút zobrazuje min. časovač. Bodka príslušnej zóny bliká. Zobrazuje sa takto:

----- (nast. na 15 minút)

----- (nast. na 45 minút)

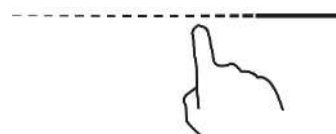
15
- 0 +

Po skončení odpočítavania časovača sa príslušná zóna vypne. Potom zobrazí nový min. časovač a bodka zodpovedajúcej zóny bude blikáť. Zobrazenie ako vpravo:

----- 30
----- - 0 +
(nast. na 30 minút)

c) Zrušenie časovača

Dotykom ovládača výberu ohrevnej zóny vyberte tú, pre ktorú chcete zrušiť funkciu časovača.



Dotknite sa a podržte ovládač časovača „-“, časovač sa zníži na „00“ a zruší.



Predvolený čas prevádzky

Automatické vypnutie je bezpečnostná ochranná funkcia indukčnej varnej dosky. Ak ju niekedy zabudnete po varení vypnúť, automaticky sa vypne. Predvolené časy prevádzky pre rôzne úrovne výkonu sú uvedené v nasledujúcej tabuľke:

Úroveň výkonu	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Predvolený časovač prevádzky (hodina)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Po odobratí hrnca indukčná varná doska môže okamžite prestať hriať a varná doska sa automaticky vypne po 2 minútach.



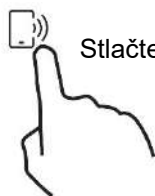
Ľudia s kardiosťimulátorom sa musia pred používaním tohto zariadenia poradiť s lekárom.

Funkcia „Var so mnou“

Najprv by ste si mali stiahnuť aplikáciu hOn a nainštalovať ju do mobilného zariadenia. Potom zaregistrujte svoju indukčnú dosku podľa pokynov v aplikácii.

Na spárovanie aplikácie a varnej dosky postupujte nasledovne:

Na varnej doske stlačte na 4 sekundy tlačidlo „Var so mnou“. Po uplynutí 4 sekúnd číslice ČASOVAČA začnú blikať s nápisom PA a spustí sa proces párovania. Jednoducho postupujte podľa pokynov v aplikácii.



Stlačte na 4 sekundy.



Ak je Wi-Fi zapnuté: na pravej strane LED indikátora sa zobrazí jedna bodka.

Ak je Wi-Fi vypnuté: nezobrazí sa žiadna bodka.

Ako nastaviť funkciu Var so mnou	
Vyberte si z ponuky receptov aplikácie hOn alebo ponuky špeciálnych programov. Postupujte podľa pokynov v aplikácii a po dokončení pošlite parametre do varnej dosky, ktorá vám pripraví jedlo.	
Keď varná doska dostane príkaz z aplikácie, varná doska 2-krát pípne a jednu sekundu blinká, čo znamená, že pokyny boli prijaté.	
Ak chcete opustiť funkciu „Var so mnou“, zmeňte úroveň výkonu zóny.	

a. BEZDRÔTOVÉ PARAMETRE

Technológia	Wi-Fi	BLE	NFC
Norma	IEEE 802.11b/n/g	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE	/
Frekvenčné pásmo (-a) [MHz]	2402-2480	2402-2480	/
Maximálny výkon [mW]	1500	1500	/

Preci Probe a naberačka

Inteligentný bezdrôtový teplomer na jedlo

Ďakujeme vám za zakúpenie sondy Haier Preci Probe. Upozorňujeme vás, že funguje iba s indukčnou varnou doskou Haier, a pred jej použitím si prečítajte nasledujúce pokyny a bezpečnostné pokyny uvedené v používateľskej príručke.

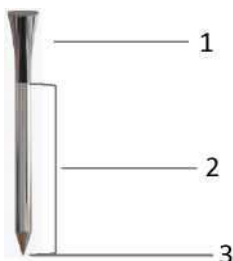
Označením tohto spotrebiča značkou CE potvrdzujeme zhodu so všetkými relevantnými európskymi bezpečnostnými, zdravotnými a environmentálnymi požiadavkami v predpisoch platných pre tento výrobok.

ÚVOD

Preci Probe je bezdrôtový teplomer na varenie, ktorý v reálnom čase informuje kuchára o stave jedla, aby sa zabránilo katastrofám spôsobeným nedovarením alebo prevarením a vždy sa zaistil dokonalý výsledok. Pripája sa priamo k výrobku. Podrobné informácie a stav jedla v reálnom čase si môžete pozrieť na telefóne, vďaka čomu máte najlepší výsledok na dosah ruky. Ďalšie informácie o tipoch na párovanie a použitie nájdete v používateľskej príručke indukčnej varnej dosky.

Začíname

1. Keramický uzáver
2. Odporúčaný rozsah ponorenia
3. Snímač
4. Naberačka s odlišnou polohou sondy Preci Probe



Odlišná poloha sondy Preci Probe



Naberačka

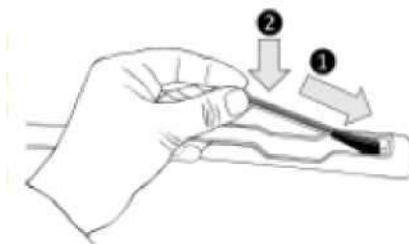
Naberačkou so sondou miešajte jedlo počas varenia.



- Pred prvým použitím naberačku očistite.
- Naberačku nepoužívajte na otvorenom plameni.
- Nepoužívajte naberačku na krájanie.
- Nedotýkajte sa naberačkou priamo horúcich prístupných častí varnej dosky.
- Povolený rozsah okolitých teplôt: -40 °C + 220 °C

Nabíjanie sondy Preci Probe pred použitím

- Vložte sondu Preci Probe do nabíjačky a zatvorte kryt.
- Pomocou kábla USB pripojte nabíjačku k zdroju napájania USB, napríklad k adaptéru USB alebo zásuvke USB počítača/notebooku. Nabíjačka nemusí správne fungovať s powerbankou z dôvodu funkcie automatického vypínania
- LED kontrolka nabíjačky sa rozsvieti a počas nabíjania bliká. Vypne sa, keď je sonda Preci Probe úplne nabitá.



Párovanie sondy Preci Probe s indukčnou varnou doskou

- Uistite sa, že je vaša varná doska zapnutá a vaša sonda Preci úplne nabitá
- Na svojom prenosnom zariadení otvorte aplikáciu hOn
- Prejdite do časti Recepty a vyberte recept, ktorý v ktorom sa používa sonda Preci
- Sonda Preci sa automaticky pripojí hneď, ako spustíte recept stlačením tlačidla „Cook with me“
- Na displeji varnej dosky sa zobrazí názov sondy Preci (napríklad „1A“)
- Jednoducho postupujte podľa pokynov v aplikácii hOn.
- Pri používaní aplikácie, ak je úroveň nabitia sondy pod 20 %, bude na displeji časovača zobrazené „CH“



Candy Hoover Group Srl týmto vyhlasuje, že rádiové zariadenie je v súlade so smernicou 2014/53/EÚ. Úplné znenie vyhlásenia o zhode EÚ je dostupné na tejto internetovej adrese: www.candy-group.com.

Technológia	BLE
Norma	BT 4.0
Frekvenčné pásmo (-a) [MHz]	2400 MHz – 2480 MHz
Maximálny výkon [mW]	2,5 mW (4 dBm)

Spôsob varenia so sondou Preci Probe

Sonda Preci Probe ako teplomer

Nastavte v aplikácii hOn cieľovú teplotu, ktorú chcete dosiahnuť, vložte sondu Preci Probe do jedla alebo spolu s jej príslušenstvom do tekutého jedla a v aplikácii uvidíte, ako sa teplota zvyšuje, až kým nedosiahne cieľovú teplotu.

Pomôže vám presne udržiavať teplotu všetkých druhov jedál.

Nemôže sa používať, keď je aktívna funkcia Asistované varenie.

Asistované varenie: Funkcia „Var so mnou“

Vyberte si z receptov aplikácie hOn alebo špeciálnych programov, pripravujte jedlo krok za krokom, a potom varná doska automaticky nastaví parametre zvoleného spôsobu varenia.

Vo vákuu

Typ varenia, pri ktorom sú potraviny vložené do vákuového vrečka a varené vo vodnom kúpeli s nízkou teplotou. Takto pripravené jedlo bude šťavnatejšie a jemnejšie a zachová si neporušené výživové vlastnosti, vďaka čomu bude zdravšie a chutnejšie.

Otvorte aplikáciu hOn, vyberte kategóriu jedla, zvolte tento typ varenia, vložte dno s jedlom do hrnca s vodou a indukčná varná doska nastaví správnu teplotu varenia, aby sa dosiahol dokonalý výsledok.

Gril

Otvorte aplikáciu hOn, vyberte kategóriu jedla, zvolte tento typ varenia a indukčná varná doska automaticky nastaví gril na správnu teplotu na vopred stanovený čas.

Mierne varenie

Funkcia mierneho varenia je ideálna na prípravu omáčok, gulášov, dusených jedál a všetkých receptov s priemerným dlhým časom varenia.

Automatická funkcia, ktorú nájdete v aplikácii hOn, jemne ohreje jedlo na teplotu mierneho varu a udržiava ju po celý čas varenia.

Varenie v pare

Vďaka funkcii varenia v pare môžete v hrncoch vybavených parným košom variť v pare jedlo, ako je zelenina, mäso alebo ryby. Varenie v pare je rýchlejšie ako varenie, pretože jedlo nie je ponorené v tekutine, rozptyľuje menej živín obsiahnutých v jedle a zachováva sa jeho obsah vitamínov. Zlepšuje sa jeho chuť a štruktúra, ktorá bude kompaktnejšia a príjemnejšia.

Podpora

V prípade potreby kontaktujte schválené servisné centrum.

Výber varných nádob



Železná
panvica na
vyprážanie



Nehrdzavejúca
oceľ



Železná
panvica



Železná
kanvica



Smaltovaná
kanvica z
nehrdzavejúcej
ocele



Smaltovaný
kuchynský riad



Železná platňa

Môžete mať niekoľko rôznych varných nádob.

1. Táto indukčná varná doska vie identifikovať celú škálu varných nádob, ktoré si môžete otestovať po jednom týmito spôsobmi:

Postavte nádobu na varnú zónu. Ak zodpovedajúca varná zóna zobrazí úroveň výkonu, tak je nádoba vhodná. Ak bliká „U“, nádoba nie je vhodná na používanie na indukčnej varnej doske.

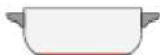
2. Podržte pri nádobe magnet. Ak sa magnet priťahuje k nádobe, nádoba je vhodná na indukčnú varnú dosku.

Poznámka: spodok nádoby musí obsahovať magnetický materiál.

Musí mať ploché dno s priemerom podľa tabuľky 1 nižšie.

3. Používajte len feromagnetický riad zo smaltovanej ocele, liatiny alebo nehrdzavejúcej ocele, ktorý je ale kompatibilný s indukciou.
4. Používajte panvice, ktorých priemer feromagnetickkej oblasti (dno panvice) je v rozsahu rozmerov v tabuľke nižšie. (Tabuľka 1)
 - Ak používate menšie hrnce, môže to ovplyvniť výkon
 - Ak používate hrniec s priemerom menším ako je priemer uvedený v tabuľke 1, hrnce nemusia byť detegované

Na základe rozmerov zóny môžete použiť hrnce rôznych priemerov, ako je znázornené na obrázku nižšie:





5. Ak feromagnetická časť pokrýva iba časť dna panvice, ohreje sa iba feromagnetická oblasť, zvyšok dna sa nemusí zahriať na dostatočnú teplotu pre varenie.
6. Ak feromagnetická oblasť nie je homogénna, ale obsahuje iné materiály, ako je hliník, môže to ovplyvniť ohrev a detekciu panvice.

Ak sa dno panvice podobá obrázkom nižšie, panvice nemohla byť detegovaná.



Varná zóna	Priemer podkladu indukčného riadu	
	Minimum	Maximum
1 a 2	140	180
3 a 4	140	180

Vyššie uvedené sa môže vzhľadom na veľkosť panvice a materiálu, z ktorého je vyrobený, líšiť.

Čistenie a údržba

Povrch indukčnej varnej dosky môžete jednoducho vyčistiť takto:

Typ kontaminácie	Spôsob čistenia	Čistiace materiály
Svetlo	Ponorte do horúcej vody a osušte	Čistiaca špongia
Kruhy a vodný kameň	Na oblasť naneste ocot, utrite jemnou handričkou alebo použite produkt dostupný v obchode.	Špeciálny prostriedok na keramické sklo
Cukrovinky, roztopený hliník alebo plasty	Použite špeciálnu škrabku na keramické sklo na odstraňovanie zvyškov (najlepšie silikónový	Špeciálny prostriedok na keramické sklo

Poznámka: Pred čistením odpojte napájanie.

Zobrazenie chýb a kontrola

Indukčná varná doska je vybavená samodiagnostickou funkciou. Touto skúškou technik môže skontrolovať funkciu niekoľkých komponentov bez demontovania alebo odmontovania varnej dosky z pracovného povrchu.

Riešenie problémov

1) Kód chyby sa objavil počas toho, keď zákazník používal riešenie;

Kód chyby	Problém	Riešenie
Automatická obnova		
E1	Napájacie napätie je vyššie ako menovité napätie.	Skontrolujte, či je napájacie napätie normálne. Zapnite po obnovení normálneho napájania.
E2	Napájacie napätie je nižšie ako menovité napätie.	
E3	Vysoká teplota na snímači keramickej platne. (1#)	Počkajte, kým sa teplota keramickej platne vráti do normálu.
E4	Vysoká teplota na snímači keramickej platne. (2#)	Dotknite sa tlačidla „ZAPNUTIE/VYPNUTIE“ na reštartovanie jednotky.
E5	Vysoká teplota na bipolárnom tranzistore s izolovaným hradlom. (1#)	Počkajte, kým sa teplota bipolárneho tranzistora s izolovaným hradlom vráti do normálu.
E6	Vysoká teplota na bipolárnom tranzistore s izolovaným hradlom. (2#)	Dotknite sa tlačidla „ZAPNUTIE/VYPNUTIE“ na reštartovanie jednotky. Skontrolujte, či ventilátor funguje správne; v prípade potreby ho, vymeňte.
Bez automatickej obnovy		
F3/F6	Zlyhanie snímača teploty keramickej platne – skrat. (F3 pre 1#, F6 pre 2#)	Skontrolujte pripojenie alebo vymeňte snímač teploty keramickej platne.
F4/F7	Zlyhanie snímača teploty keramickej platne – otvorený obvod. (F4 pre 1#, F7 pre 2#)	
F5/F8	Zlyhanie snímača teploty keramickej platne – chybné. (F5 pre 1#, F8 pre 2#)	
F9/FA	Porucha teplotného snímača na bipolárnom tranzistore s izolovaným hradlom. (skrat/otvorený obvod pre 1#)	Vymeňte elektrickú dosku.
FC /FD	Porucha teplotného snímača na bipolárnom tranzistore s izolovaným hradlom. (skrat/otvorený obvod pre 2#)	

2) Konkrétne zlyhanie a riešenie

Chyba	Problém	Riešenie A	Riešenie B
LED sa nezapne pri zapojení jednotky do siete.	Žiadne napájanie.	Skontrolujte, či je zástrčka pevne zaistená v zásuvke a či zásuvka funguje.	
	Pripojenie pomocnej elektrickej dosky a dosky displeja zlyhalo.	Skontrolujte pripojenie.	
	Pomocná elektrická doska je poškodená.	Vymeňte pomocnú elektrickú dosku.	
	Doska displeja je poškodená.	Vymeňte dosku displeja.	
Niektoré tlačidlá nemôžu fungovať alebo LED displej nie je v poriadku.	Doska displeja je poškodená.	Vymeňte dosku displeja.	
Indikátor režimu varenia sa zapne, ale ohrev sa nespustí.	Vysoká teplota varnej dosky.	Teplota okolia môže byť príliš vysoká. Prívod vzduchu alebo ventilácia môže byť zablokovaná.	
	S ventilátorom niečo nie je v poriadku.	Skontrolujte, či ventilátor funguje správne. V opačnom prípade ventilátor ho vymeňte.	
	Elektrická doska je poškodená.	Vymeňte elektrickú dosku.	
Ohrev sa počas prevádzky náhle zastaví a na displeji bliká „ <u>U</u> “.	Zlý typ panvice.	Použite správny hrniec (pozrite si návod na obsluhu).	Obvod detekcie panvice je poškodený, vymeňte elektrickú dosku.
	Priemer hrnca je príliš malý.		
	Varič sa prehriat.	Jednotka je prehriata. Počkajte, kým sa teplota vráti do normálu. Stlačte tlačidlo „ZAPNUTIE/VYPNUTIE“ na reštartovanie jednotky.	
Ohrevné zóny na rovnakej strane (napr. prvá a druhá zóna) zobrazujú „ <u>U</u> “.	Pripojenie elektrickej dosky a dosky displeja zlyhalo.	Skontrolujte pripojenie.	
	Dosky displeja komunikačnej časti je poškodená.	Vymeňte dosku displeja.	
	Základná doska je poškodená.	Vymeňte elektrickú dosku.	
Nezvyčajný zvuk motora ventilátora.	Motor ventilátora je poškodený.	Vymeňte ventilátor.	

Vyššie uvedené predstavuje zisťovanie a kontrolu bežných problémov. Zariadenie nedemontujte sami, lebo môžete poškodiť indukčnú varnú dosku.

Služba starostlivosti o zákazníkov

Ak sa vyskytne problém, predtým než budete kontaktovať zákaznícky servis, skúste nasledujúce:

- Skontrolujte, či je spotrebič správne pripojený.
- Prečítajte si predchádzajúcu tabuľku o chybách a zobrazeniach.

Ak stále nemôžete vyriešiť problém, vypnite spotrebič, nepokúšajte sa ho demontovať a kontaktujte zákaznícky servis.

Špeciálne vyhlásenie

Obsah tohto návodu bol dôkladne skontrolovaný. Spoločnosť však nenesie zodpovednosť za žiadne tlačové chyby alebo opomenutia.

Vyhradzujeme si tiež právo na technické zmeny v upravenej verzii návodu bez upozornenia. Vzhľad a farba spotrebiča v tomto návode sa môže odlišovať od konkrétneho výrobku.



Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EU týkajúcou sa elektrických a elektronických zariadení (OEEZ). OEEZ sa zaoberá znečisťujúcimi látkami (ktoré môžu mať negatívny vplyv na životné prostredie) a základnými prvkami (ktoré sa môžu znovu použiť). Je dôležité, aby OEEZ podstúpili osobitné úpravy na správne odstránenie a likvidáciu znečisťujúcich látok a obnovu všetkých materiálov. Jednotlivci môžu zohrávať dôležitú rolu pri zabezpečovaní toho, aby sa z OEEZ nestal problém životného prostredia; potrebné je dodržiavať niekoľko základných pravidiel:

- s OEEZ sa nesmie nakladať ako s domovým odpadom,
- OEEZ sa musí odvážať do vyhradených zberných oblastí spravovaných mestskou radou alebo registrovanou spoločnosťou.

V mnohých krajinách môžu byť k dispozícii pre veľké OEEZ strediská zberu domového odpadu. Keď si kúpite nový spotrebič, starý spotrebič sa môže vrátiť dodávateľovi, ktorý ho musí prijať bezplatne ako jednorazovú záležitosť, pokiaľ je spotrebič ekvivalentného typu a má rovnaké funkcie ako zakúpený spotrebič.

Informácie o výrobku pre domáce elektrické varné dosky, ktoré sú v súlade s nariadením Komisie (EÚ) č. 66/2014					
		Pozícia	Symbol	Hodnota	Jednotka
Identifikácia modelu				HAIPSJ64MC	
Typ varnej dosky:				elektrická varná doska	
Počet zón a/alebo plôch na varenie na varenie	zóny			4	
	oblasti				
Technológia ohrevu (indukčné zóny a plochy na varenie, sálavé zóny na varenie, pevné platne)	Indukčné zóny na varenie			X	
	Indukčné plochy na varenie				
	sálavé zóny na varenie				
	pevné platne				
V prípade kruhových zón alebo plôch na varenie: priemer plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu na varenie, zaokrúhlený na najbližších 5 mm		Vzadu vľavo	Ø	18,0	cm
		Vzadu v strede	Ø		cm
		Vzadu vpravo	Ø	18,0	cm
		V strede vľavo	Ø		cm
		V strede, v strede	Ø		cm
		V strede vpravo	Ø		cm
		Vpredu vľavo	Ø	18,0	cm
		Vpredu v strede	Ø		cm
		Vpredu vpravo	Ø	18,0	cm
V prípade nekruhových zón alebo plôch na varenie: dĺžka a šírka plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu alebo plochu na varenie, zaokrúhlené na najbližších 5 mm		Vzadu vľavo	D Š		cm
		Vzadu v strede	D Š		cm
		Vzadu vpravo	D Š		cm
		V strede vľavo	D Š		cm
		V strede, v strede	D Š		cm
		V strede vpravo	D Š		cm
		Vpredu vľavo	D Š		cm
		Vpredu v strede	D Š		cm
		Vpredu vpravo	D Š		cm
Vypočítaná spotreba energie na zónu alebo plochu na varenie na kg		Vzadu vľavo	EC elektrické varenie	186,2	Wh/kg
		Vzadu v strede	EC elektrické varenie		Wh/kg
		Vzadu vpravo	EC elektrické varenie	202,8	Wh/kg
		V strede vľavo	EC elektrické varenie		Wh/kg
		V strede, v strede	EC elektrické varenie		Wh/kg
		V strede vpravo	EC elektrické varenie		Wh/kg
		Vpredu vľavo	EC elektrické varenie	182,4	Wh/kg
		Vpredu v strede	EC elektrické varenie		Wh/kg
		Vpredu vpravo	EC elektrické varenie	185,0	Wh/kg
Spotreba energie varnej dosky vypočítaná na kg			EC elektrická varná doska	189,1	Wh/kg
Platná norma: EN 60350-2 Elektrické spotrebiče na varenie pre domácnosť – časť 2: varné dosky – metódy na meranie výkonu					
Odporúčania na úsporu energie: - Aby ste dosiahli najlepšiu účinnosť varnej dosky, umiestnite panvicu do stredu varnej zóny. - Pri použití pokrievky sa teplo zadržiava, vďaka čomu znížite časy varenia a ušetríte energiu. - Minimalizáciou množstva tekutiny alebo tuku znížite časy varenia. - Varenie začnite s nastavením vysokej teploty a keď sa jedlo prehreje, nastavenie znížte. - Používajte panvice, ktorých priemer je taký veľký, ako obrys zvolenej zóny.					
Tieto informácie sa považujú za súčasť návodu na obsluhu spotrebiča.					

Postavljanjem oznake CE  na ovaj proizvod, potvrđujemo da je izrađen u skladu sa svim relevantnim evropskim propisima koji se tiču bezbednosti, zdravlja i zaštite životne sredine i koji se primenjuju na ovaj proizvod.

Delovi ovog uređaja u skladu su sa sledećim: UREDBA (EZ) br. 1935/2004 o materijalima i predmetima koji dolaze u kontakt s hranom.

Shodno tome, Candy Hoover Group Srl izjavljuje da je radio oprema u skladu sa Direktivom 2014/53/EU.

Ceo tekst EU deklaracije o usaglašenosti dostupan je na sledećoj internet adresi:

www.candy-group.com

Podsetnici za bezbednost i održavanje

- **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi pristupačni delovi zagrevaju se tokom upotrebe. Treba voditi računa da se grejni elementi ne dodiruju.
 - Deca mlađa od 8 godina moraju se držati dalje od uređaja, osim ako su pod stalnim nadzorom.
 - Ovaj uređaj mogu koristiti deca starija od 8 godina i
 - i lica sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili instrukcijama u vezi sa korišćenjem
 - uređaja na bezbedan način i ako razumeju opasnosti.
 - Deca ne smeju da se igraju sa uređajem.
 - Čišćenje i održavanje koje obavlja korisnik ne smeju obavljati deca bez nadzora.
 - **UPOZORENJE:** Kuvanje bez nadzora na ploči sa mašću ili uljem može biti opasno i može dovesti do požara.
 - **NIKADA** nemojte pokušavati da ugasite vatru vodom, već isključite uređaj i pokrijte plamen, npr. poklopcem ili vatrogasnim čebetom.
 - **UPOZORENJE:** Opasnost od požara: ne čuvajte stvari na površinama za kuvanje.
 - **UPOZORENJE:** Ako je površina napukla, isključite uređaj kako bi se izbegla mogućnost strujnog udara.
 - Ne koristite parni čistač za čišćenje.
 - Metalni predmeti kao što su noževi, viljuške, kašike i poklopci posuđa ne smeju se stavljati na površinu ploče, jer se mogu zagrejati.
- Sve izlivenne supstance treba ukloniti sa poklopca pre otvaranja.
- Površina ploče se mora ohladiti pre spuštanja poklopca.
 - Nakon upotrebe, isključite ploču preko kontrolnog dugmeta.
- Nemojte se oslanjati na detektor posuđa.

- Upravljanje ovim uređajem putem spoljnog tajmera ili odvojenim sistemom daljinske kontrole nije predviđeno.
- Uređaj za isključivanje mora biti ugrađen u fiksno ožičenje u skladu sa pravilima o ožičenju.
- Uputstva navode vrstu kabla koji će se koristiti, uzimajući u obzir temperaturu zadnje površine uređaja.
- Ako je kabl za napajanje oštećen, mora ga zameniti serviser proizvođača ili slično kvalifikovana lica kako bi se izbegla opasnost.

OPREZ: Da bi se izbegao rizik zbog nenamernog ponovnog podešavanja termalnog isključivanja, ovaj uređaj ne sme da se napaja preko spoljnog prekidača, kao što je tajmer, i ne sme biti priključen na kolo koje redovno uključuje i isključuje elektrodistributivna služba.

UPOZORENJE: Koristite isključivo one zaštitne elemente za ugradne ploče koje je dizajnirao proizvođač uređaja za kuvanje ili koje je proizvođač uređaja naveo u uputstvu za upotrebu, kako je predviđeno, ili one zaštitne elemente za ugradne ploče koje ste dobili uz uređaj. Korišćenje neodgovarajućih zaštitnih elemenata može dovesti do nesreća.

- Uvek koristite odgovarajuće posuđe.
- Uvek stavljajte tiganj na sredinu površine na kojoj kuvate.
- Nemojte stavljati ništa na kontrolnu tablu.
- Nemojte koristiti površinu kao dasku za sečenje.
- Površina ploče se mora ohladiti pre spuštanja poklopca.
- **OPREZ:** proces kuvanja mora se nadzirati. Kratkotrajno kuvanje mora se neprestano nadzirati.

Preci sonda: Važne bezbednosne napomene - Pažljivo pročitajte ovo pre upotrebe:

- Ovaj proizvod je ekskluzivan za uređaje za kuvanje. Treba ga koristiti samo kako je opisano u ovom uputstvu za upotrebu.
- Ovaj proizvod nije namenjen osobama mlađim od 12 godina.
- Sonda može da radi u ovom opsegu temperature: 10 °C do maksimalne unutrašnje temperature metalnog dela od 100 °C. Keramički deo može dostići 350 °C.

- Postoji ugrađeno upozorenje o pregrevanju u APLIKACIJI Preci sonde kako bi se sprečilo pregrevanje Preci sonde. Kada je izmerena temperatura viša od 80 °C ili 176 °F, aktiviraće se upozorenje o pregrevanju. Izvadite Preci sondu iz izvora toplote sa rukavicama što je pre moguće.
- Nemojte koristiti Preci sondu u drugom uređaju osim indukcijske ploče za kuvanje.
- Nemojte koristiti Preci sondu u mikrotalasnoj rerni.
- Očistite Preci sondu pre svake upotrebe.
- Preci sonda se može očistiti i oprati, ali nemojte je dugo uranjati u vodu. Ne stavljajte je u mašinu za sudove.
- **NE DODIRUJTE Preci sondu GOLIM RUKAMA NEPOSREDNO NAKON KUVANJA.** Uvek nosite rukavice za rernu da biste uklonili Preci sondu iz hrane nakon kuvanja.
- Potrebno je pravilno umetnuti Preci sondu u hranu tokom kuvanja. Za upotrebu Preci sonde sa tečnom hranom, preporučujemo korišćenje priložene kutlače. Ne izlažite metalni deo Preci sonde toploti koju stvara uređaj.
- Dobavljač neće biti odgovoran za bilo kakvu štetu Preci sonde zbog zloupotrebe uređaja.
- Nemojte koristiti Preci sondu unutar ulja za prženje.
- Kada koristite rešetku, metalni deo Preci sonde ne sme da je dodirne.
- NE ubacujte Preci sondu u izolovani materijal kao što je folija.
- NEMOJTE koristiti Preci sondu iznad 110 °C
- Kada odaberete iz APLIKACIJE hOn recept sa Preci sondom, to treba da bude blizu ploče za kuvanje.
- Pre svake upotrebe uverite se da je Preci sonda potpuno napunjena.
- Pažljivo očistite keramički poklopac Preci sonde nakon upotrebe.

Poštovani kupče,

Hvala vam što ste kupili Haier indukcionu ploču. Nadamo se da će vas godinama dobro služiti.

Pročitajte ovo uputstvo za upotrebu pažljivo pre upotrebe ploče i čuvajte ga na bezbednom mestu za dalju upotrebu.

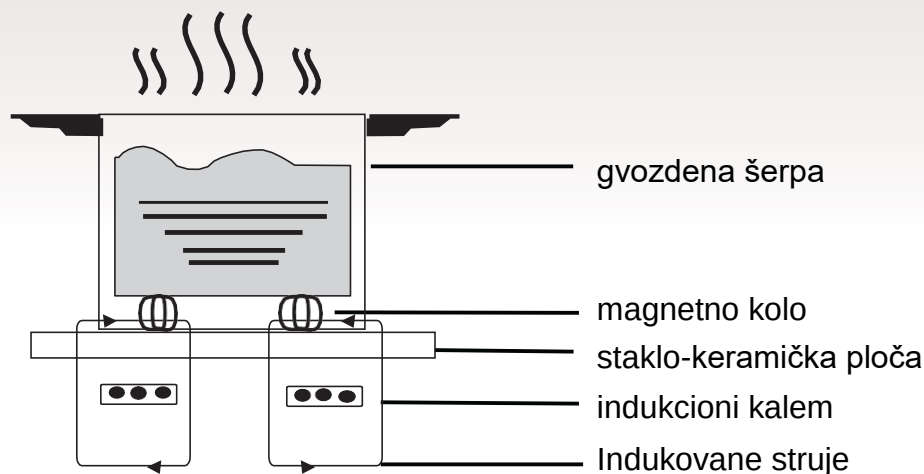
Osnovno o proizvodu

Indukciona ploča služi za sve vrste kuvanja, sa elektromagnetnim površinama za kuvanje, mikro-kompjuterizovanim kontrolama i višestrukim funkcijama, što ga čini idealnim izborom za modernu porodicu.

Proizvedena od posebno uvezenih materijala, Haier indukciona ploča je izuzetno jednostavna za upotrebu, izdržljiva i bezbedna.

Princip rada

Indukciona ploča se sastoji od kalema, ploče za kuvanje od feromagnetnog materijala i sistema kontrola. Električna struja stvara snažno magnetno polje preko kalema. Ono stvara veliki broj vrtloga koji zauzvrat generišu toplotu koja se zatim prenosi preko površine za kuvanje do posude za kuvanje.



Bezbednost

Ova ploča je specijalno dizajnirana za upotrebu u domaćinstvu.

U stalnom traganju za unapređenje svojih proizvoda Haier zadržava pravo da izmeni bilo koji tehnički, programski ili estetski aspekt uređaja bilo kada.

● Zaštita od pregrevanja

Senzor prati temperaturu u površinama za kuvanje. Kada temperatura pređe bezbedni nivo, površina za kuvanje se automatski isključuje.

● Detekcija malih ili nemagnetnih predmeta

Kada posuda sa prečnikom manjim od 80 mm, ili neki drugi mali predmet (npr. nož, viljuška, ključ) ili nemagnetna posuda (npr. od aluminijuma) ostane na ploči, oglašava se zvučni signal otprilike jedan minut, nakon čega ploča automatski prelazi u pasivni režim rada.

● Upozorenje na preostalu toplotu

Kada ploča radi duže vreme, biće prisutna zaostala toplota. Slovo „H” se pojavljuje kako bi vas upozorilo da je ne dirate.

Kada se posuda ukloni iz zone za kuvanje, odmah zaustavlja grejanje i isključuje se nakon što se zvučni signal oglasi jedan minut.

● Automatsko isključivanje

Još jedna bezbednosna karakteristika indukcione ploče je automatsko isključivanje. Ovo se dešava svaki put kada zaboravite da isključite neku površinu za kuvanje. Podrazumevana vremena isključivanja su prikazana u tabeli u nastavku:

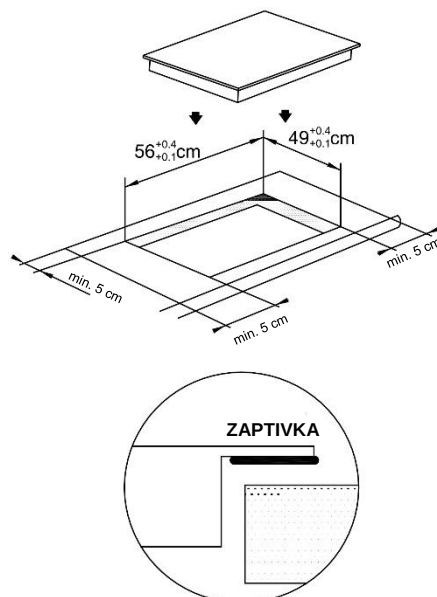
Nivo jačine	Površina koja se greje automatski se isključuje nakon
1~3	8 sata
4~6	4 sata
7~9	2 sata

Kada se posuda ukloni sa zvuka kuvanja na jedan minut, ploča za kuvanje će se sama isključiti.

Upozorenje: Sve osobe sa ugrađenim srčanim pejsmejkerom treba da konsultuju lekara pre upotrebe indukcione ploče.

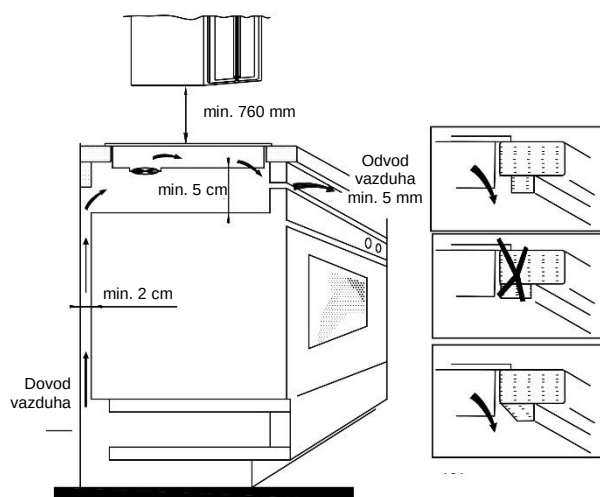
Postavljanje

1. Isecite rupu u radnoj ploči sa dimenzijama prikazanim na slici u nastavku. Najmanje 50 mm prostora treba ostaviti oko rupe. Radna ploča treba biti debela najmanje 30 mm, a napravljena materijala otpornog na toplotu. Kao što je prikazano na slici (1)



Slika (1)

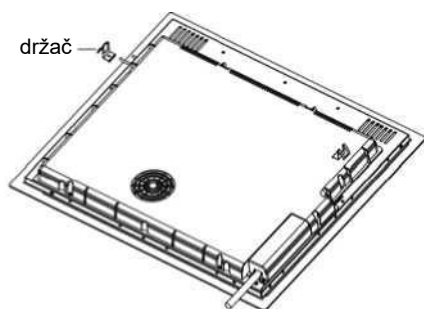
2. Od suštinskog je značaja da indukciona ploča ima dobru ventilaciju i da dovod i odvod vazduha nisu blokirani. Proverite da li je ploča pravilno postavljena kao što je prikazano na slici 2.



Slika (2)

Napomena: Radi sigurnosti, razmak između ploče i bilo kog ormarića iznad nje trebalo bi da bude najmanje 760 mm.

3. Fiksirajte ploču na radnu površinu pomoću četiri držača na dnu ploče. Položaj držača može se podesiti prema debljini gornjeg dela.



Upozorenja:

- (1) Indukcionu ploču za kuvanje mora instalirati odgovarajuće kvalifikovano lice. Mi imamo sopstveno kvalifikovano osoblje. Nikada ne pokušavajte da ugradite uređaj sami.
- (2) Indukciona ploča za kuvanje ne sme se postavljati iznad frižidera, zamrzivača, mašina za pranje sudova ili sušilica.
- (3) Indukciona ploča za kuvanje treba da bude instalirana tako da je moguće optimalno zračenje toplote.
- (4) Zid i površina iznad ploče za kuvanje treba da izdrže toplotu.
- (5) Da bi se izbegla bilo kakva oštećenja, slojevi i lepak treba da budu otporni na toplotu.

4. Priključak na napajanje

Utičnica treba da bude priključena u skladu sa odgovarajućim standardom, na jednopolni osigurač. Način povezivanja je prikazan na slici 3.

Napon	Priključivanje žica				
380 – 415V 3N ~	1 L1	2 L2	3 —	4 N	5 —
	Crna	Smeđa	Plava	Žuta/zelena	
220 – 240 V ~	1 —	2 L	3 —	4 N	5 —
	Crna i smeđa		Plava	Žuta/zelena	

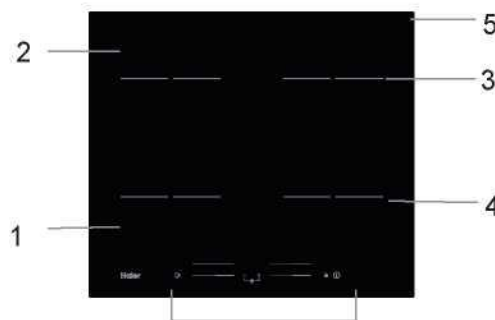
Slika (3)

Ako se uređaj direktno priključuje na izvor napajanja, mora se postaviti jedan jednopolni osigurač sa minimalnim rastojanjem od 3 mm između kontakata.

Lice koje ugrađuje ploču mora da obezbedi da je napravljen odgovarajući električni priključak i da je u skladu sa propisima o sigurnosti.

Kabl ne sme biti savijen ili sabijen. Kabl mora redovno proveravati i menjati samo odgovarajuće kvalifikovana osoba.

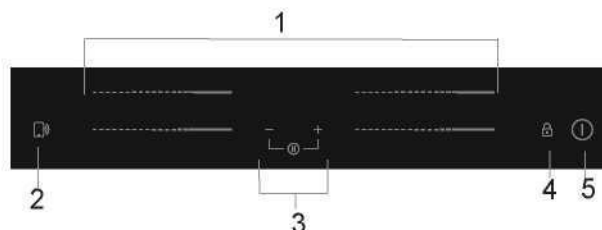
Šema indukcione ploče



1. Maks. 1500/2000 W zona
2. Maks. 1500/2000 W zona
3. Maks. 1500/2000 W zona
4. Maks. 1500/2000 W zona
5. Staklena ploča

6. Kontrolna tabla

Šematski prikaz kontrolne table



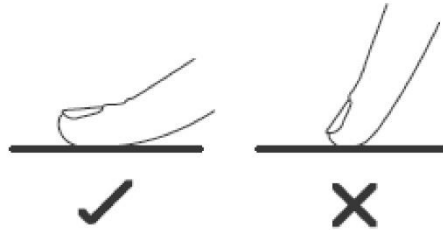
1. Kontrole snage grejne zone
2. Kontrola funkcije „Cook with me” („Kuvaj sa mnom”)
3. Kontrola tajmera
4. Brava za zaključavanje
5. Kontrola ON/OFF (UKLJUČIVANJA/ISKLJUČIVANJA)

Ako je kabl oštećen ili treba da se zameni, to bi trebalo da izvrši tehničar ovlašćenog servisa za naknadno održavanje koristeći odgovarajući alat, kako bi se izbegle bilo kakve nesreće.

Rad proizvoda

Kontrole na dodir

- Kontrole reaguju na dodir, tako da ne morate da vršite nikakav pritisak.
 - Koristite jagodicu prsta, ne vrh.
 - Čućete zvučni signal svaki put kada je dodir registrovan.
 - Proverite da li su kontrole uvek čiste, suve i da nema predmeta (npr. pribora ili krpe) koji ih pokriva.
- Čak i tanak sloj vode može otežati upravljanje.



- Koristite samo posuđe sa podlogom pogodnom za indukciono kuvanje.

Potražite indukcijski simbol na ambalaži ili na dnu posude.

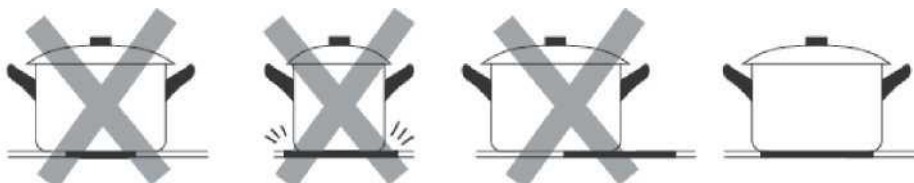
- Možete proveriti da li je posuđe prikladno sprovođenjem magnetnog testa.
Pomerite magnet prema dnu posude. Ako se privlače, posuda je pogodna za indukciju.
- Ako nemate magnet:
 1. Stavite malo vode u posudu koju želite da proverite.
 2. Ako  na ekranu ne treperi i voda se zagreva, posuda je pogodna.
- Posuđe od sledećih materijala nije pogodno: čisti nerđajući čelik, aluminijum ili bakar bez magnetne baze, staklo, drvo, porcelan, keramika i zemljano posuđe.



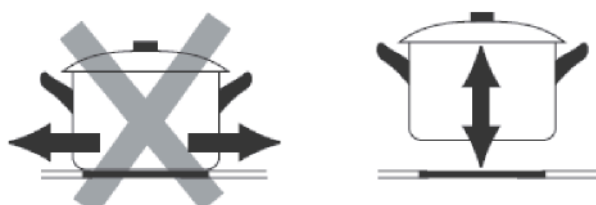
Nemojte koristiti posuđe sa nazubljenim ivicama ili zakrivljenom osnovom.



Proverite da li je dno posude glatko, da li je ravno naslonjeno na staklo i da li je iste veličine kao polje za kuvanje. Koristite posude čiji je prečnik velik kao izabrana površina. Ako je nešto šira, energija će se koristiti maksimalnom efikasnošću. Ako koristite manju posudu, efikasnost bi mogla da bude manja od očekivane. Ploča možda neće detektovati posudu manju od 140 mm. Uvek centrirajte tiganj na polje za kuvanje.

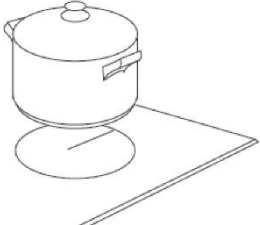
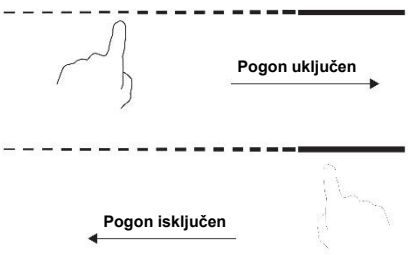


Uvek podignite posude sa indukcione ploče za kuvanje – nemojte klizati, jer mogu ogrebat i staklo



Način upotrebe

Počnite sa kuvanjem

Dodirnite taster za ON/OFF (UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE) na tri sekunde. Nakon uključivanja, zvučni signal se oglasi jednom, na svim ekranima se prikazuje „-“ ili „--“, što ukazuje da je indukciona ploča za kuvanje ušla u stanje pripravnosti.	
Postavite odgovarajuću posudu na polje za kuvanje koje želite da koristite. • Proverite da li su dno posude i površina polja za kuvanje čisti i suvi.	
Dodirnite kontrolu klizača polja za grejanje i indikator pored tastera će treperiti.	
Izaberite podešavanje toplote dodirivanjem kontrole klizača. • Ako ne izaberete podešavanje temperature u roku od 1 minuta, indukciona ploča za kuvanje će se automatski isključiti. Moraćete da počnete ponovo korak 1. • Podešavanje toplote možete da izmenite u bilo kom trenutku tokom kuvanja.	

Ako ekran  naizmenično treperi sa podešavanjem toplote

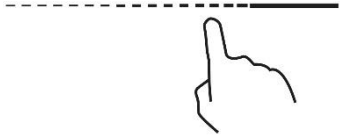
To znači da:

- niste postavili tiganj na odgovarajuću zonu za kuvanje ili,
- posuda koju koristite nije pogodna za indukciono kuvanje ili,
- posuda je premala ili nije pravilno centrirana na polje za kuvanje.

Grejanje se ne vrši ukoliko ne postoji odgovarajuća posuda na polju za kuvanje.

Ekran će se automatski isključiti nakon 2 minuta ako na njega nije postavljena odgovarajuća posuda.

Dovršite kuvanje

Dodirnite kontrolu za izbor grejne zone koju želite da isključite.	
Isključite polje za kuvanje dodirom klizača na „0”. Proverite da li na ekranu piše „0”.	
Isključite celu ploču za kuvanje dodirom na taster za ON/OFF (UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE).	
Čuvajte se vrućih površina H će pokazati koja zona za kuvanje je vruća na dodir. Nestaće kada se površina ohladi na sigurnu temperaturu. Takođe se može koristiti kao funkcija za uštedu energije ako želite da zagrejete dalje tiganje, koristite još uvek vruću ploču za kuvanje.	

Korišćenje funkcije Pojačavanje

Aktivirajte funkciju pojačavanja	
Dodirivanje kontrole klizača grejne zone	
Dodirivanje klizača na „B”. Proverite da li na ekranu piše „b”.	
Otkazite funkciju pojačavanja	
Dodirnite kontrolu klizača grejne zone da želite da otkazete funkciju pojačavanja.	
Isključite polje za kuvanje dodirom klizača na „0”. Proverite da li na ekranu piše „0”.	

- Funkcija može da radi u bilo kojoj zoni za kuvanje.
- Polje za kuvanje se vraća na prvobitno podešavanje nakon 5 minuta.
- Ako je prvobitno podešavanje toplote jednako 0, vratiće se na 9 nakon 5 minuta.

Zaključavanje kontrola

- Kontrole možete zaključati kako biste sprečili nenamernu upotrebu (na primer, deca su slučajno uključila polja za kuvanje).
- Kada su kontrole zaključane, sve kontrole osim kontrole za ON/OFF (UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE) su isključene.

Za zaključavanje kontrola	
Dodirnite i zadržite kontrolu zaključavanja  neko vreme.	Indikator tajmera će prikazati „Lo”
Za otključavanje kontrola	
Dodirnite i zadržite kontrolu zaključavanja  neko vreme.	



Kada je ploča za kuvanje u režimu zaključavanja, sve kontrole su onemogućene, osim ON/OFF (UKLJUČIVANJA/ISKLJUČIVANJA) ①, uvek možete isključiti indukcionu ploču ① pomoću kontrole za ON/OFF (UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE) u hitnim slučajevima, ali prvo morate otključati ploču u sledećem postupku.

Režim pauze

- Možete da pauzirate grejanje umesto da isključite ploču za kuvanje.
- Kada uđete u režim pauze, sve kontrole osim kontrole za ON/OFF (UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE) su onemogućene.

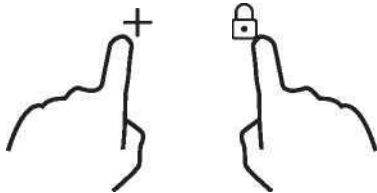
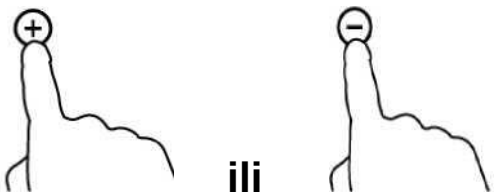
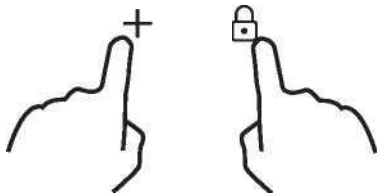
Za pokretanje režima pauze:	
Kratki dodir tajmera „—” i tajmera „+” istovremeno	Na svim indikatorima će biti prikazano „11”
Za otkazivanje režima pauze:	
Kratki dodir tajmera „—” i tajmera „+” u isto vreme.	



Kada je ploča za kuvanje u režimu pauze, sve kontrole su onemogućene, osim ON/OFF (UKLJUČIVANJA/ISKLJUČIVANJA) ①, uvek možete isključiti indukcionu ploču ① pomoću kontrole za ON/OFF (UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE) u hitnim slučajevima. Ploča za kuvanje će se isključiti nakon 10 minuta ako ne izađete iz režima pauze.

Funkcija upravljanja jačinom

- Moguće je podesiti maksimalni nivo potrošnje struje za indukcionu ploču uz odabir različitih opsega jačine.
- Indukcione ploče se mogu automatski ograničiti tako da funkcionišu na niskom nivou jačine kako bi se izbegao rizik od preopterećenja.

Za ulazak u funkciju upravljanja napajanjem	
Uključite ploču za kuvanje, a zatim pritisnite istovremeno zaključavanje tastera i tajmer „+”. 	Indikator tajmera će pokazati „P5” što znači nivo snage 5. Podrazumevani režim je na maksimalnoj snazi ploče za kuvanje.
Za promenu nivoa:	
pritisnite +/- tajmera 	Postoji 5 nivoa snage, od „P1” do „p5”. Indikator tajmera će pokazati jedan od njih. „P1” : maksimalna snaga je 2,5 Kw. „P2” : maksimalna snaga je 3,5 Kw. „P3” : maksimalna snaga je 4,5 Kw. „P4” : maksimalna snaga je 5.5 Kw. „P5” : maksimalna snaga je maksimalna snaga ploče za kuvanje.
Funkcija potvrde i izlaza iz funkcije upravljanja snagom	
Pritisnite istovremeno zaključavanje tastera i tajmer „+” za potvrdu. 	Onda će ploča za kuvanje biti isključena.

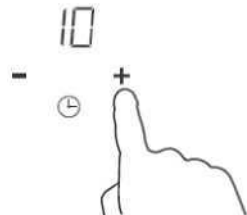
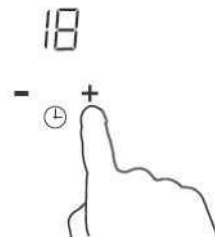
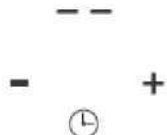
Kontrola tajmera

Tajmer možete da koristite na dva različita načina:

- Možete ga koristiti kao minutni čuvar. U tom slučaju, tajmer neće isključiti nijedno polje za kuvanje kada je podešeno vreme isteklo.
- Možete ga podesiti da isključi jednu ili više polja za kuvanje nakon isteka podešenog vremena. Tajmer maksimuma je 99 min.

a) Korišćenje tajmera kao minutnog čuvara

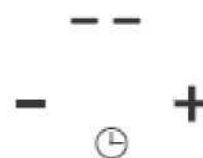
Ako ne birate nijednu zonu za kuvanje

Proverite da li je ploča za kuvanje uključena. Napomena: Uređaj za praćenje minuta možete koristiti čak i ako ne birate nijednu zonu za kuvanje.	
Dodirnite „+” kontrole tajmera. Indikator brojača će početi da treperi i na ekranu tajmera će se prikazati „10”.	
Podesite vreme dodirom „-” ili „+” kontrole tajmera. Pomoć: Dodirnite „-” ili „+” kontrolu tajmera jednom za smanjenje ili povećanje za 1 minut. Dodirnite i zadržite „-” ili „+” kontrolu tajmera za smanjenje ili povećanje za 10 minuta.	
Kada vreme bude postavljeno, počće odmah da odbrojava. Na ekranu će se prikazati preostalo vreme i indikator tajmera će treperiti 5 sekundi.	
Zvučni signal će se oglašavati 30 sekundi, a indikator tajmera pokazuje „- -” kada se završi podešavanje vremena.	

b) Podešavanje tajmera da isključi jednu ili više polja za kuvanje

Postavite jednu zonu	
Dodirivanje kontrole klizača grejne zone	
Podesite vreme dodirom ili kontrolom tajmera Pomoć: Dodirnite „-” ili „+” kontrola tajmera jednom će se smanjiti ili povećati za 1 minut. Dodirnite i zadržite „-” ili „+” kontrola tajmera smanjiće se ili povećati za 10 minuta.	
Kada vreme bude postavljeno, počće odmah da odbrojava. Na ekranu će se prikazati preostalo vreme i indikator tajmera će treperiti 5 sekundi. NAPOMENA: Crvena tačka pored indikatora nivoa snage će svetleti označavajući da je zona izabrana.	

Kada istekne vreme kuvanja, odgovarajuća zona za kuvanje će se automatski isključiti.

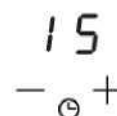
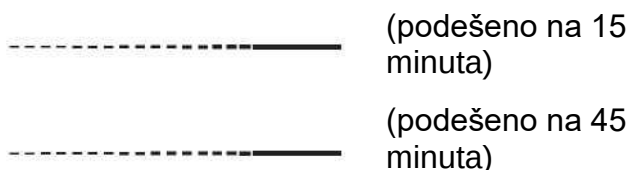


Druga polja za kuvanje će nastaviti da rade ako su prethodno uključena.

postavite još zona:

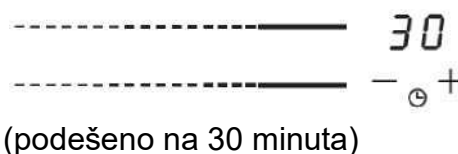
Koraci za podešavanje više zona su slični koracima za podešavanje jedne zone; Kada istovremeno podesite vreme za nekoliko površina za kuvanje, uključuju se decimalne tačke odgovarajućih površina za kuvanje. Ekran minuta pokazuje min. tajmer. Tačka odgovarajuće zone treperi.

Prikazano je na sledeći način:



Kada istekne odbrojanje, odgovarajuća zona će se isključiti. Tada će se prikazati novi min. tajmer i tačka odgovarajuće zone će treperiti.

Prikazano kao desno:

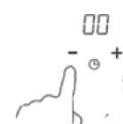


c) Otkazite tajmer

Dodirnite kontrolu klizača polja za grejanje da želite da otkazete tajmer



Dodirnite i zadržite kontrolu tajmera „-“, tajmer se smanjuje na „00“ i tajmer se poništava.



Podrazumevano radno vreme

Automatsko isključivanje je bezbednosna funkcija za indukcionu ploču za kuvanje. Automatski se gasi ako zaboravite da isključite kuvanje. Podrazumevano radno vreme za različite nivoe snage prikazano je u donjoj tabeli:

Nivo jačine	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Podrazumevani radni tajmer (sat)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Kada se lonac ukloni, indukciona ploča za kuvanje može odmah da prestane da se zagreva i ploča za kuvanje se automatski isključi nakon 2 minuta.



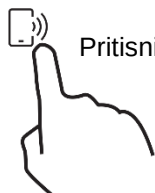
Osobe sa pejsmejkerom treba da se konsultuju sa svojim lekarom pre korišćenja ove jedinice.

Funkcija „Cook with me” („Kuvaj sa mnom”)

Pre svega, trebalo bi da preuzmete aplikaciju hOn i instalirate je na prenosni uređaj. Zatim upišite indukcionu ploču za kuvanje prateći uputstva direktno iz aplikacije.

Da biste uparili ploču za kuvanje i APLIKACIJU, koristite sledeći proces:

Pritisnite 4 sekunde dugme „Cook with me” („Kuvaj sa mnom”) na ploči za kuvanje. Kada prođu 4 sekunde, cifra tajmera počinje da treperi sa PA napisanim na njoj i počinje proces uparivanja. Sada pratite uputstva iz aplikacije.



Pritisnite 4 sekunde



Kada je Wi-Fi uključen: na desnoj strani LED indikatora pojaviće se jedna tačka

Kada JE Wi-Fi ISKLJUČEN: Nijedna tačka se neće pojaviti.

Kako da postavim Kuvaj sa mnom	
Izaberite iz menija recepta hOn aplikacije ili menija specijalnih programa. Pratite korak po korak indikacije na aplikaciji i kada završite, pošaljite parametre na ploču za kuvanje koja će kuvati za vas.	
Kada ploča za kuvanje primi naredbu iz aplikacije, ploča za kuvanje će se oglasiti zvučnim signalom 2 puta i treptati jednu sekundu što ukazuje da su uputstva primljena.	
Ako želite da izađete iz funkcije „Cook with me” („Kuvaj sa mnom”) promenite nivo snage u zoni.	

a. BEŽIČNI PARAMETRI

Tehnologija	Wi-Fi	BLE:	NFC
Standard	IEEE 802.11b/n/g	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE	/
Frekvencijski opseg (opsezi) [MHz]	2402-2480	2402-2480	/
Maksimalna snaga [mW]	1500	1500	/

Preci sonda i kutlača

Inteligentni bežični termometar za hranu

Hvala vam što ste kupili Haier Preci sondu. Imajte na umu da radi samo sa Haier indukcionom pločom i pre upotrebe pročitajte sledeća uputstva i bezbednosne napomene sadržane u uputstvu za upotrebu.

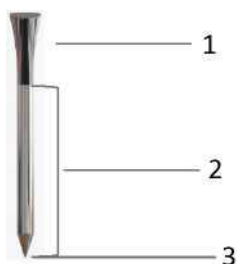
Postavljanjem CE oznake na uređaj potvrđujemo usklađenost sa svim relevantnim evropskim bezbednosnim, zdravstvenim i ekološkim zahtevima koji se primenjuju u zakonodavstvu za ovaj proizvod.

Uvod

Preci sonda je bežični termometar za hranu koji domaćim kuvarima daje status u realnom vremenu unutar hrane kako bi se izbegle katastrofe nedovoljnog kuvanja ili prekuhavanja i osigurao savršen rezultat svaki put. Povezuje se direktno sa proizvodom. Detalji i status hrane u realnom vremenu mogu se pročitati sa vašeg telefona, dajući vam najbolji rezultat nadohvat ruke. Za dodatne informacije o uparivanju i korišćenju saveta, pogledajte Uputstvo za upotrebu

Prvi koraci

1. Keramički poklopac
2. Preporučeni opseg uranjanja
3. Senzor
4. Posuda sa različitim položajem Preci sonde



Različita pozicija Preci sonde



Kutlača

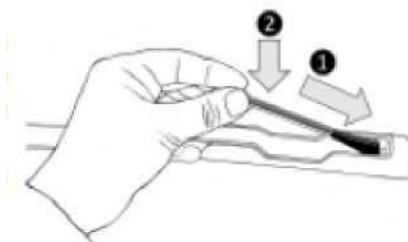
Koristite kutlaču sa sondom za mešanje hrane tokom kuvanja.



- Očistite kutlaču pre prve upotrebe.
- Ne koristite kutlaču na otvorenom plamenu.
- Nemoj rezati kutlaču.
- Ne stavljajte kutlaču u direktan kontakt sa vrućim delovima ploče za kuvanje.
- Opseg tolerancije temperature: -40 °C + 220 °C

Napunite Preci sondu pre upotrebe

- Stavite Preci sondu u punjač i zatvorite poklopac.
- Povežite punjač sa USB izvorom napajanja, kao što je USB adapter ili USB utičnica računara/beležnice pomoću USB kabla. Punjač možda ne radi pravilno sa napajanjem zbog funkcije automatskog isključivanja.
- LED indikator punjača će se uključiti i treperi tokom punjenja. Isključiće se kada Preci sonda bude potpuno napunjena.



Uparite Preci sondu sa indukcionom pločom za kuvanje

- Otvorite aplikaciju hOn sa svog prenosnog uređaja.
- Idite na odeljak za podešavanje ploče za kuvanje, izaberite „Uparivanje sonde” i kliknite na „Upri novu sondu”.
- Proverite da li je sonda napunjena i da li je blizu ploče za kuvanje.
- Prikaz tajmera će ukazati na ime Preci sonde na primer „1A”.
- Sada slijedite upute iz aplikacije hOn.
- Kada koristite aplikaciju ako je sonda ispod 20% punjenja, na ekranu tajmera će se prikazati „CH”.



Shodno tome, Candy Hoover Group Srl izjavljuje da je radio oprema u skladu sa Direktivom 2014/53/EU. Ceo tekst EU deklaracije o usaglašenosti dostupan je na sledećoj internet adresi: www.candy-group.com.

Tehnologija	BLE:
Standard	BT 4.0
Frekvencijski opseg (opsezi)	2400 MHz-2480 MHz
Maksimalna snaga [mW]	2,5 mW (4 dBm)

Metode kuvanja pomoću Preci sonde

Preci sonda kao termometar

Podesite u aplikaciji hOn ciljnu temperaturu koju želite da dostignete, umetnite Preci sondu unutar hrane ili sa njenim priborom unutar tečnosti i videćete podizanje temperature iz aplikacije dok ne dostignete ciljnu temperaturu.

Pomoći će vam da tačno održavate temperaturu za sve vrste hrane.

Ne možete ga koristiti kada radi funkcija potpomognutog kuvanja.

Potpomognuto kuvanje: Funkcija „Kuvaj sa mnom”

Izaberite iz hOn aplikacije receptata ili specijalnih programa, pratite korak po korak pripremu i onda će ploča za kuvanje automatski podesiti parametre za izabrani način kuvanja.

Sous Vide

Vrsta kuvanja u kojoj se hrana stavlja u vakuumsku kesu i kuva u vodi sa niskom temperaturom. Hrana pripremljena na ovaj način biće sočnija i nežnija i održaće nutritivna svojstva netaknutim, čineći ih zdravijim i ukusnijim.

Idite na aplikaciju hOn, izaberite kategoriju hrane, izaberite ovu vrstu kuvanja, ubacite bas sa hranom u lonac sa vodom i indukciona ploča za kuvanje će podesiti ispravnu temperaturu za savršen rezultat.

Grilovanje

Izaberite kategoriju hrane iz aplikacije hOn, izaberite ovu vrstu kuvanja i indukciona ploča za kuvanje će automatski osvetliti roštilj na odgovarajuću temperaturu u unapred određenom vremenu.

Krčkanje

Funkcija krčkanja je idealna za kuvanje soseva, paprikaša, pirjanih jela i svih priprema sa prosečnim dugim vremenom kuvanja.

Automatska funkcija koju pronađete na aplikaciji hOn nežno će dovesti hranu do blage temperature ključanja, čuvajući je tokom celog trajanja kuvanja.

Kuvanje na pari

Pomoću funkcije kuvanja na pari možete da pripremate hranu kao što su povrće, meso ili riba u loncima opremljenim korpom za paru. Kuvanje na pari je brže od ključanja, jer nije uronjeno u tečnost, raspršuje manje hranljivih materija sadržanih u hrani i čuva sadržaj vitamina, poboljšavajući svoj ukus i strukturu koji će biti kompaktniji i prijatniji.

Podrška

Ako je potrebno, obratite se ovlašćenom servisu

Odabir posuda za kuvanje



Metalna posuda za prženje ulja



Nerđajući čelik



Metalni tiganj



Metalni čajnik



Emajlirani čajnik od nerđajućeg čelika



Emajlirana posuda za kuvanje



Metalna posuda

Možete imati više različitih posuda za kuvanje

1. Ova indukciona ploča može da identifikuje različite posude za kuvanje koje možete testirati na sledeći način:

Postavite posudu na površinu za kuvanje. Ako odgovarajuća površina za kuvanje pokazuje nivo jačine, posuda je odgovarajuća. Ako oznaka „U” trepće, posuda nije pogodna za upotrebu na indukcionoj ploči.

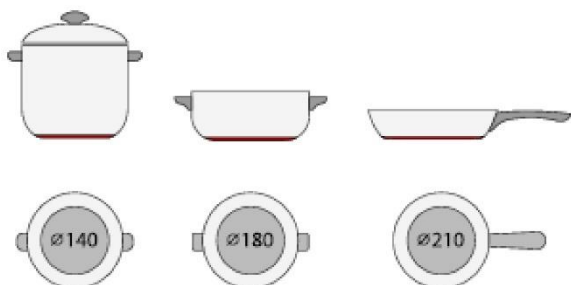
2. Prislonite magnet na posudu. Ukoliko magnet privlači posudu, posuda je pogodna za upotrebu na indukcionoj ploči.

Napomena: Dno posude mora da sadrži magnetni materijal.

Mora da ima ravno dno sa prečnikom kao što je prikazano u tabeli 1 u nastavku.

3. Koristite samo feromagnetsko posuđe izrađeno od emajliranog čelika, livenog gvožđa ili nerđajućeg čelika koje je kompatibilno sa indukcijskom pločom za kuvanje.
4. Koristite lonce čiji se prečnik feromagnetskog područja (dno lonca) u skladu s dimenzijama u tabeli u nastavku. (Tabela 1)
 - Ako koristite manje lonce, to može uticati na performanse
 - Ako koristite lonac prečnika manjeg od onog navedenog u tabeli 1, lonci možda neće biti detektovani

U skladu s dimenzijama zone, mogu se koristiti lonci različitih prečnika kako je prikazano u nastavku:





5. Ako feromagnetski deo samo delimično pokriva dno lonca, zagrejaće se samo feromagnetsko područje, preostali deo dna se možda neće zagrejati do temperature dovoljne za kuvanje.
6. Ako feromagnetsko područje nije homogeno, već sadrži druge materijale poput aluminijuma, to može uticati na zagrevanje lonca i njegovo detektovanje.

Ako je dno lonca slično onima na slikama u nastavku, lonac možda neće biti detektovan.



Površina za kuvanje	Prečnik dna indukcionog posuđa	
	Minimum	Maks
1 i 2	140	180
3 i 4	140	180

Navedene informacije mogu da variraju u zavisnosti od veličine posuđa i materijala od kog je izrađeno.

Čišćenje i održavanje

Površine na indukcionoj ploči mogu da se lako čiste na sledeći način:

Vrsta nečistoće	Način čišćenja	Materijal za čišćenje
Svetlo	Potopite u toplu vodu i obrišite suvom krpom	Sunder za čišćenje
Okrugli tragovi i kamenac	Stavite malo sirćeta na zahvaćeno mesto, obrišite mekom krpom ili koristite proizvod dostupan u prodaji	Posebno abrazivno sredstvo za staklo-keramiku
Slatkiši, rastopljeni aluminijum ili plastika	Koristite posebnu lopaticu za staklo-keramiku za uklanjanje ostataka (najbolji je silikonski proizvod)	Posebno abrazivno sredstvo za staklo-keramiku

Napomena: Isključite uređaj iz struje pre nego što počnete sa čišćenjem

Prikaz kvarova i pregled

Indukciona ploča za kuvanje je opremljena samodijagnostičkom funkcijom. Ovim testom tehničar može da proveri funkciju nekoliko komponenti bez demontaže ili demontaže ploče za kuvanje sa radne površine.

Rešavanje problema

1) Kod greške se javlja tokom korišćenja rešenja od strane kupca.

Kod greške	Problem	Rešenje
Automatsko obnavljanje		
E1	Napon napajanja je iznad navedenog napona.	Proverite da li je napajanje normalno. Kada se napajanje vrati u normalu, uključite uređaj u struju.
E2	Napon napajanja je ispod navedenog napona.	
E3	Visoka temperatura senzora keramičke ploče. (1#)	Sačekajte da se temperatura keramičke ploče vrati u normalu.
E4	Visoka temperatura senzora keramičke ploče. (2#)	Dodirnite dugme „ON/OFF” (UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE) za ponovno pokretanje jedinice.
E5	Visoka temperatura IGBT. (1#)	Sačekajte da se temperatura IGBT-a vrati u normalu. Dodirnite dugme „ON/OFF” (UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE) za ponovno pokretanje jedinice. Proverite da li ventilator radi bez problema; ako ne radi, zamenite ventilator.
E6	Visoka temperatura IGBT. (2#)	
Nema automatskog vraćanja		
F3/F6	Kvar senzora temperature keramičke ploče – kratak spoj. (F3 za 1#,F6 za 2#)	Proverite vezu ili zamenite senzor temperature keramičke ploče.
F4/F7	Kvar senzora temperature keramičke ploče – otvoreno kolo. (F4 za 1#,F7 za 2#)	
F5/F8	Kvar senzora temperature keramičke ploče – nevažeći. (F5 za 1#,F8 za 2#)	
F9-FA	Kvar senzora temperature IGBT. (kratki spoj/otvoreno kolo za 1#)	Zamenite ploču za napajanje.
FC /FD	Kvar senzora temperature IGBT. (kratki spoj/otvoreno kolo za2#)	

2) Specifični kvar i rešenje

Greška	Problem	Rešenje A	Rešenje B
LED indikator se ne uključuje kada je jedinica uključena.	Nema napajanja.	Proverite da li je utikač čvrsto pričvršćen u utičnici i da li utičnica radi.	
	Kvar na dodatnoj ploči za napajanje i ekranu.	Proveri konekciju.	
	Dodatna ploča za napajanje je oštećena.	Zamenite dodatnu ploču za napajanje.	
	Ploča ekrana je oštećena.	Zamenite ploču ekrana.	
Neki tasteri ne mogu da rade ili LED ekran nije u redu.	Ploča ekrana je oštećena.	Zamenite ploču ekrana.	
Indikator režima kuvanja se uključuje, ali grejanje ne počinje.	Visoka temperatura ploče za kuvanje.	Temperatura okoline može biti previsoka. Ulaz vazduha ili ventilacioni otvor mogu biti blokirani.	
	Nešto nije u redu sa ventilatorom.	Proverite da li ventilator radi bez problema; ako ne, zamenite ventilator.	
	Ploča za napajanje je oštećena.	Zamenite ploču za napajanje.	
Grejanje se naglo zaustavlja tokom rada i ekranu treperi „u”.	Tip panela je pogrešan.	Koristite odgovarajući lonac (pogledajte uputstvo za upotrebu.)	Kolo za detekciju posude je oštećeno, zamenite ploču za napajanje.
	Prečnik posude je premali.		
	Peć se pregrijala.	Jedinica je pregrejana. Sačekajte da se temperatura vrati u normalu. Pritisnite dugme „ON/OFF” (UKLJUČIVANJE/ISKLUČIVANJE) da biste ponovo pokrenuli jedinicu.	
Grejne zone na istoj strani (kao što su prva i druga zona) prikazivale bi „u”.	Kvar na električnoj ploči i ekranu;	Proveri konekciju.	
	Ekran komunikacionog dela je oštećen.	Zamenite ploču ekrana.	
	Glavna ploča je oštećena.	Zamenite ploču za napajanje.	
Motor ventilatora zvuči čudno.	Motor ventilatora je oštećen.	Zamenite ventilator.	

Navedeni su prosuđivanje i provera uobičajenih propusta.

Nemojte rastavljati uređaj sami kako biste izbegli opasnosti i oštećenja indukcione ploče za kuvanje.

Servis za korisnike

Ako dođe do kvara, pre nego što pozovete servisni centar, uradite sledeće:

- proverite da li je uređaj ispravno uključen u struju
- proverite gore datu tabelu sa prikazom kvara i rešenja

Ako i nakon ovih provera ne možete da rešite problem, pozovite servisni centar.

Posebna izjava

Sadržaj ovog uputstva je pažljivo proveren. Međutim, kompanija ne može biti odgovorna za bilo kakve štamparske greške ili propuste.

Isto tako, sve tehničke modifikacije mogu biti uključene u revidiranu verziju uputstva bez najave. Izgled i boja uređaja dati u ovom uputstvu mogu da se razlikuju od stvarnih.



Ovaj uređaj je označen u skladu sa direktivom Evropske unije 2012/19/EU o otpadnoj elektronskoj i električnoj opremi (OEEO). OEEO obuhvata i zagađujuće materije (koje mogu imati negativne posledice po okolinu) i osnovne komponente (koje se mogu ponovo koristiti). Važno je da se OEEO podvrgne posebnim tretmanima, u cilju pravilnog otklanjanja i odlaganja svih zagađivača, kao i vraćanju i recikliranju svih materijala. Svaki pojedinac može pomoći da se obezbedi da OEEO ne postane problem u procesu zaštite životne sredine; od ključnog je značaja pridržavati se nekih osnovnih pravila:

- OEEO se ne sme tretirati kao kućni otpad;
- OEEO se predaje mestima nadležnim za prikupljanje takvog otpada kojima upravljaju opština ili registrovana preduzeća.

U mnogim zemljama, za velike OEEO postoji sakupljanje kod kuće. Kada kupite novi uređaj, stari možete da vratite prodavcu koji je u obavezi da ga preuzme besplatno na bazi jedan-za-jedan, sve dok je oprema odgovarajućeg tipa i ima iste funkcije kao isporučena oprema.

Informacije o proizvodu za Domestic Električne ploče u skladu sa Uredbom Komisije (EU) br. 66/2014					
		Pozicija	Simbol	Vrednost	Jedinica
Identifikacija modela				HAIPSJ64MC	
Tip ugradne ploče				Električna ugradna ploča	
Broj zona i/ili površina za kuvanje	zone			4	
	površine				
Tehnologija grejanja (indukcione zone za kuvanje i površine za kuvanje, zone za kuvanje koje odaju toplotu, pune ploče)	Indukciona zona za kuvanje			X	
	Indukciona površina za kuvanje				
	Zone za kuvanje koje odaju toplotu				
	Pune ploče				
Za kružne zone ili površine za kuvanje: prečnik upotreblljive površine po električnoj zagrejanoj površini za kuvanje, zaokružen na najbližih 5 mm		Zadnje levo	Ø	18,0	cm
		Zadnje centralno	Ø		cm
		Zadnje desno	Ø	18,0	cm
		Centralno levo	Ø		cm
		Centralno	Ø		cm
		Centralno desno	Ø		cm
		Prednje levo	Ø	18,0	cm
		Prednje centralno	Ø		cm
		Prednje desno	Ø	18,0	cm
Za površine ili prostore za kuvanje koji nisu kružnog oblika: dužina i širina upotreblljive površine ili prostora za kuvanje sa električnim zagrevanjem, zaokruženo na najbližih 5mm		Zadnje levo	D Š		cm
		Zadnje centralno	D Š		cm
		Zadnje desno	D Š		cm
		Centralno levo	D Š		cm
		Centralno	D Š		cm
		Centralno desno	D Š		cm
		Prednje levo	D Š		cm
		Prednje centralno	D Š		cm
		Prednje desno	D Š		cm
Potrošnja energije za zonu za kuvanje ili površinu izračunatu po kg		Zadnje levo	ECuvanje na električnu energiju	186,2	Težina/kg
		Zadnje centralno	ECuvanje na električnu energiju		Težina/kg
		Zadnje desno	ECuvanje na električnu energiju	202,8	Težina/kg
		Centralno levo	ECuvanje na električnu energiju		Težina/kg
		Centralno	ECuvanje na električnu energiju		Težina/kg
		Centralno desno	ECuvanje na električnu energiju		Težina/kg
		Prednje levo	ECuvanje na električnu energiju	182,4	Težina/kg
		Prednje centralno	ECuvanje na električnu energiju		Težina/kg
		Prednje desno	ECuvanje na električnu energiju	185,0	Težina/kg
Potrošnja energije za ploču za kuvanje izračunata po kg			ECelektrična ugradna ploča	189,1	Težina/kg
Primenjeni standard: EN 60350-2 Električni aparati za kuvanje koji se koriste u domaćinstvu – Deo 2: Grejne ploče – metodi za merenje performansi					
Predlozi za uštedu energije: • Da biste postigli najbolju efikasnost ploče za kuvanje, postavite posudu u sredinu polja za kuvanje. • Korišćenje poklopca će smanjiti vreme kuvanja i uštedeti energiju zadržavanjem toplote. • Smanjite količinu tečnosti ili masti da biste smanjili vreme kuvanja. • Počnite da kuvate na visokoj temperaturi i smanjite je kada se hrana zagreje. • Koristite posude čiji je prečnik velik kao izabrana površina.					
Ove informacije treba uzeti u obzir kao deo uputstva za upotrebu uređaja.					

Ao colocar a marca CE  neste produto, confirmamos a sua conformidade com todos os requisitos Europeus de segurança, saúde e ambientais que são mencionados na legislação aplicável para este produto.

Conforme aplicável, as peças deste aparelho estão em conformidade com: REGULAMENTO (CE) N.º 1935/2004 sobre materiais e artigos destinados a entrar em contacto com os alimentos.

Por meio deste, a Candy Hoover Group Srl declara que o equipamento rádio está em conformidade com a Diretiva 2014/53/UE.

O texto integral da declaração UE de conformidade está disponível no seguinte endereço internet: www.candy-group.com

Lembrete de Segurança e Manutenção

- AVISO: O equipamento e as partes acessíveis estão quentes durante a utilização. Cuidado para evitar tocar os elementos de aquecimento.
- As crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas afastadas do equipamento, exceto quando supervisionadas continuamente.
- Este aparelho pode ser usado por crianças a partir dos 8 anos de idade
- e por pessoas com incapacidade física, sensorial ou mental, ou sem experiência e conhecimentos para o fazer, desde que supervisionadas ou devidamente orientadas relativamente ao uso seguro do equipamento e sobre os perigos envolvidos.
- As crianças não devem brincar com o equipamento.
- A limpeza e a manutenção não deve ser realizada por crianças sem a supervisão de um adulto.
- AVISO: Deixar alimentos com gordura ou com óleo a cozinhar sem supervisão pode ser perigoso e pode provocar incêndios.
- NUNCA tente apagar um fogo com água, mas desligue o equipamento e cubra a chama com, por exemplo, uma tampa ou um cobertor de fogo.
- AVISO: Perigo de incêndio - não coloque nada sobre as superfícies de cozedura.
- AVISO: Se a superfície estiver rachada, desligue o equipamento para evitar a possibilidade de ocorrência de choque elétrico.
- Não use um equipamento de limpeza a vapor para a operação de limpeza.
- Os objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas metálicas não devem ser colocados na superfície da placa,

porque podem ficar quentes.

Qualquer derrame deve ser retirado da tampa antes de abrir.

- A superfície da placa deve deixada arrefecer antes de fechar a tampa.
- Depois do uso, desligue a placa no seu controlo. Não confie no detetor de panelas.
- Este equipamento não foi desenhado para ser operado através de um temporizador externo ou sistema de controlo remoto separado.
- Os meios para a ligação devem ser incorporados na cablagem fixa de acordo com as regras sobre cablagens.
- As instruções indicam o tipo de cabo a utilizar, tendo em conta a temperatura da superfície traseira do aparelho.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de serviço ou por técnicos qualificados, para evitar perigo.

CUIDADO: Para evitar um perigo causado pela reinicialização acidental do dispositivo de interrupção térmica, o aparelho não deve ser alimentado por um dispositivo de comutação externo, como um temporizador, ou ser ligado a um circuito que é regularmente ligado e desligado.

AVISO: AVISO: utilize apenas as proteções de placa desenhadas pelo fabricante do aparelho de cozinha ou as indicadas como idóneas pelo fabricante do aparelho nas instruções de utilização ou as proteções de placa incluídas no aparelho. O uso de proteções erradas pode provocar acidentes.

- Use sempre o utensílio apropriado.
- Coloque sempre o recipiente no centro do disco onde vai cozinhar.
- Não coloque nada sobre o painel de controlo.
- Não use a placa como tábua de corte.

Os meios para a ligação devem ser incorporados na cablagem fixa de acordo com as regras sobre cablagens.

As instruções indicam o tipo de cabo a utilizar, considerando a temperatura da superfície posterior do aparelho.

- A superfície da placa deve deixada arrefecer antes de fechar a tampa.

- CUIDADO: o processo de cozedura deve ser supervisionado. Um processo de cozedura curto deve ser supervisionado continuamente.

Sonda Preci: Informação Importante de Segurança – Leia atentamente antes de usar:

- Este produto é exclusivo para placas. Deve ser usado apenas conforme descrito neste Manual de Utilizador.
- Este produto não se destina a ser usado por pessoas com menos de 12 anos de idade.
- A sonda pode funcionar na faixa de temperatura seguinte: 10 ° C para uma temperatura interna
- máxima de 100 °C da parte metálica. A parte cerâmica pode atingir 350 °C.
- Existe um alerta de sobreaquecimento integrado na app da sonda Preci para evitar o sobreaquecimento da mesma. Quando a temperatura medida for superior a 80 °C ou 176 °F, o alerta de sobreaquecimento é acionado. Retire a sonda Preci da fonte de calor com luvas o mais rapidamente possível.
- Não use a sonda Preci noutro aparelho, exceto na placa de indução.
- Não use a sonda Preci num forno de micro-ondas.
- Limpe a sonda Preci antes de cada utilização.
- A sonda Preci pode ser limpa e lavada, mas não deve ser mergulhada durante muito tempo em água. Não a coloque na máquina de lavar louça.
- DEPOIS DA COZEDURA, NÃO TOQUE NA Sonda Preci COM AS MÃOS SEM PROTEÇÃO. Use sempre luvas de forno para remover a sonda Preci dos alimentos após a cozedura.
- É necessário inserir a sonda Preci corretamente nos alimentos durante a cozedura. Para usar a sonda Preci com alimentos líquidos, recomendamos o uso da concha fornecida. Não exponha a parte metálica da sonda Preci ao calor gerado pelo aparelho.
- O fornecedor não se responsabiliza por nenhum dano na sonda Preci causado pela utilização incorreta do dispositivo.
- NÃO use a sonda Preci no interior de óleo de fritar.
- Quando usar a grelha, a parte metálica da sonda Preci não a deve tocar.
- NÃO insira a sonda Preci num material isolado como papel de alumínio.

- NÃO use a sonda Preci em temperaturas superiores a 110 °C
- Quando escolher na APP hOn uma receita com sonda Preci, esta deve ficar próxima da placa.
- Antes de cada utilização, certifique-se de que a sonda Preci está completamente carregada.
- Depois de usar, limpe cuidadosamente a tampa de cerâmica da sonda Preci.

Caro Cliente:

Obrigado por comprar a placa de indução da Haier. Esperamos que dê muitos anos de bom serviço.

Leia, por favor, este manual de instruções antes de usar a placa e conserve-o num local seguro para futuras consultas.

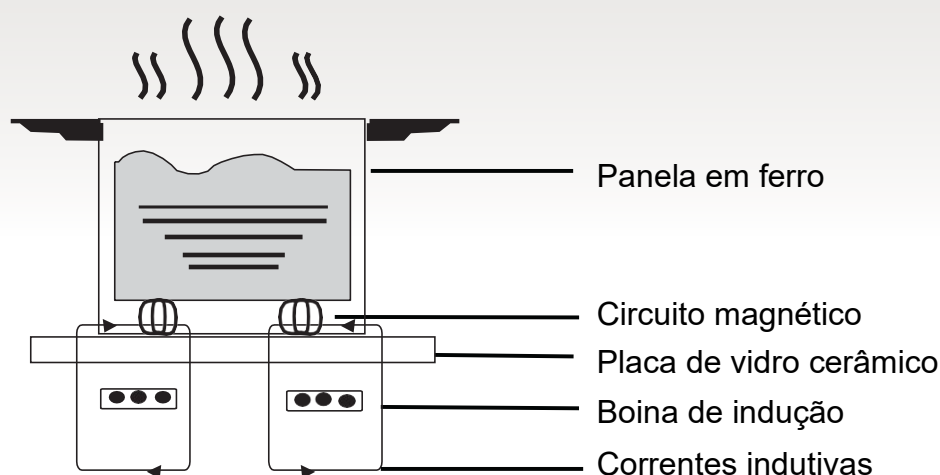
Apresentação do produto

A placa de indução serve para todo tipo de cozedura, com as suas zonas de cozedura eletromagnéticas e os seus controlos micro computadorizados e multifunções, tornando-a a escolha ideal para as famílias dos nossos dias.

Fabricada com materiais especialmente importados, a placa de indução Haier é extremamente fácil de usar, durável e segura.

Princípio de funcionamento

A placa de indução é composta por uma bobina, uma placa de aquecimento fabricada em material ferromagnético e um sistema de controlo. A corrente elétrica gera um poderoso campo magnético através da bobina. Isto produz um grande número de vórtices que, por sua vez, geram calor que é depois transmitido através da zona de



Segurança

Esta placa foi especificamente desenhada para uso doméstico.

Na sua procura constante de melhoria dos seus produtos, a Haier reserva-se o direito de modificar qualquer aspeto técnico, programático ou estético do aparelho a qualquer momento.

● Proteção contra sobreaquecimento

Um sensor monitoriza a temperatura nas zonas de cozedura. Quando a temperatura excede um nível seguro, a zona de indução é desligada automaticamente.

● Detecção de itens pequenos ou não magnéticos

Quando uma panela com um diâmetro inferior a 80 mm, ou algum outro item pequeno (por exemplo, faca, garfo, chave) ou uma panela não magnética (por exemplo, alumínio) for deixada sobre a placa, é emitido um som de campainha durante aproximadamente um minuto, após o que a placa passa automaticamente para o modo de standby.

● Aviso de calor residual

Depois da placa estar a funcionar durante algum tempo, existe algum calor residual. A letra "H" aparece para avisar que deve manter-se afastado(a) da placa.

Quando a panela é retirada da zona de indução, o seu aquecimento é parado imediatamente e desliga-se após o sinal sonoro ter soado durante um minuto.

● Encerramento automático

Outro recurso de segurança da placa de indução é o encerramento automático. Isto ocorre sempre que se esquece de desligar uma zona de indução. Os tempos de encerramento por defeito são apresentados na tabela abaixo:

Nível de potência	A zona de aquecimento é desligada automaticamente após
1~3	8 horas
4~6	4 horas
7~9	2 horas

Quando a panela é retirada do disco, ouve-se um som de aviso durante um minuto e a placa desliga-se automaticamente.

Aviso: Qualquer pessoa com um pacemaker cardíaco deve consultar um médico antes de usar a placa de indução.

Instalação

1. Faça um orifício na bancada da dimensão mostrada no diagrama abaixo. Um espaço mínimo de 50 mm deve ser deixado ao redor do orifício. A bancada deve ter, no mínimo, 30 mm de espessura e ser fabricada de material resistente ao calor. Como apresentado na figura (1)

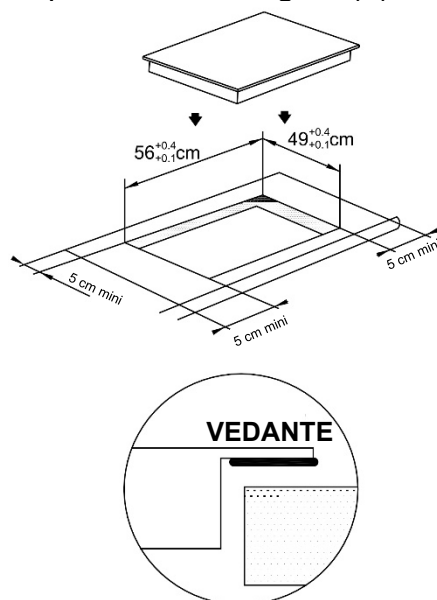


Figura (1)

2. É essencial que a placa de indução seja bem ventilada e que a entrada e a saída de ar não estejam bloqueadas. Certifique-se de que a placa é instalada corretamente como apresentado na Figura 2.

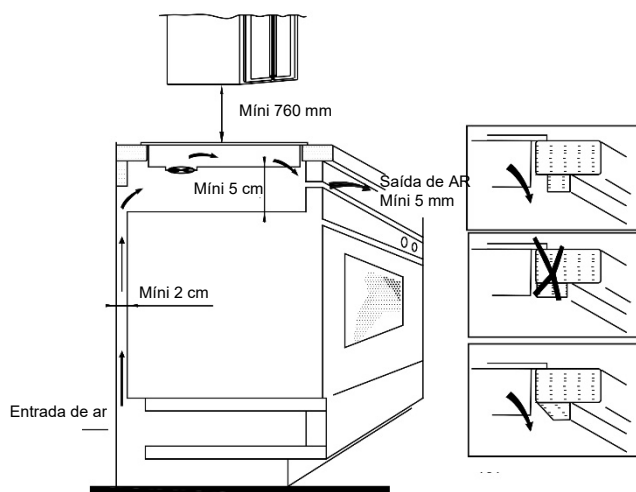
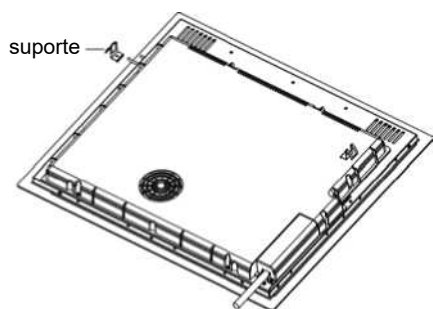


Figura (2)

NB: Por segurança, a distância entre a placa quente e o armário superior deve ser, no mínimo, 760 mm.

3. Fixe a placa na bancada utilizando os quatro suportes na base da placa. A posição dos suportes pode ser ajustada de acordo com a espessura do topo.



Avisos:

- (1) A placa de indução deve ser montada por um técnico devidamente qualificado. Temos os nossos instaladores qualificados próprios. Não tente instalar o aparelho sozinho.
- (2) A placa de indução não deve ser instalada por cima de frigoríficos, congeladores, lava-loiças ou secadores de roupa.
- (3) A placa de indução deve ser instalada de modo a ser possível uma radiação de calor ótima.
- (4) A parede e a área por cima da placa devem resistir ao calor.
- (5) Para evitar danos, a camada adesiva deve ser resistente ao calor.

4 - Ligação à alimentação elétrica

A ficha deve ser ligada em conformidade com a norma em vigor, a um disjuntor monopolar. O método de ligação é apresentado na Figura 3.

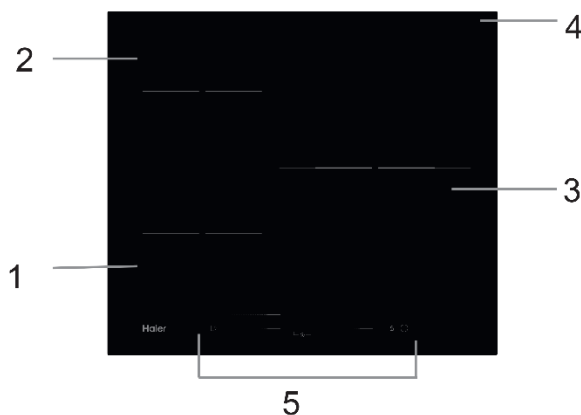
Se o cabo estiver danificado e precisar de ser substituído, contacte um técnico de pós-venda para o fazer com as ferramentas adequadas e evitar assim acidentes.

Tensão	Ligação do cabo				
380 – 415 V 3N ~	1 L1 Preto	2 L2 Castanho	3 — Azul	4 N Amarelo/Verde	5 — Amarelo/Verde
220 – 240 V ~	1 — Preto e Castanho	2 L —	3 — Azul	4 N Amarelo/Verde	5 — Amarelo/Verde

Figura (3)

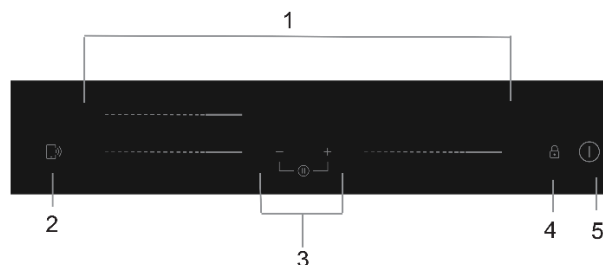
O cabo não deve ser dobrado ou comprimido. O cabo deve ser verificado regularmente e substituído apenas por uma pessoa qualificada.

Diagrama da placa de indução



1. Zona máx. 1500/2000 W
2. Zona máx. 1500/2000 W
3. Zona máx. 1500/2000 W
4. Zona máx. 1500/2000 W
5. Placa de vidro
6. Painel de controlo

Diagrama esquemático do painel de controlo



1. Controlos de seleção das zonas de potência
2. Controlo da função "Cook with me"
3. Controlo temporizador
4. Keylock
5. Controlo ON/OFF

Se o equipamento estiver ligado diretamente à rede de alimentação, deve ser instalado um disjuntor omnipolar com uma distância mínima de 3 mm entre contactos.

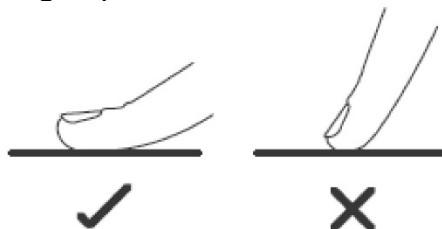
O instalador deve assegurar que foi realizada a ligação elétrica correta em conformidade com as regulamentações de segurança.

Operação do Produto

Controlos táteis

- Os controlos respondem ao toque, pelo que não é necessário aplicar pressão.
- Usar a ponta do dedo e não a unha.
- Ouvirá um bip de cada vez que o toque for registado.
- Assegure que os controlos estão sempre limpos, secos e que não se encontra nenhum objeto (utensílio ou pano) a cobrir os mesmos.

Mesma a mais fina película de água pode dificultar o funcionamento dos controlos.



Use apenas panelas com uma base adequadas para a cozinha por indução. Procure o símbolo de indução na embalagem ou no fundo da panela

- Pode ainda confirmar se as suas panelas são as adequadas, realizando um teste magnético.

Mova um íman no sentido da base da panela. Se este for atraído, a panela é adequada para indução.

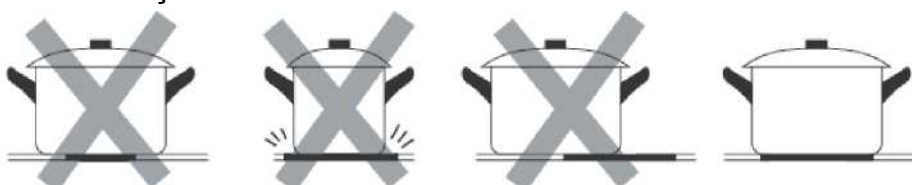


- Se não tiver um íman:
 1. Coloque alguma água na panela que pretende verificar.
 2. Se  não piscar e a água começar a aquecer, a panela é adequada.
- Panelas nos seguintes materiais não são adequadas: aço inoxidável, alumínio, cobre sem base magnética, vidro, madeira, porcelana, cerâmica ou terracota.

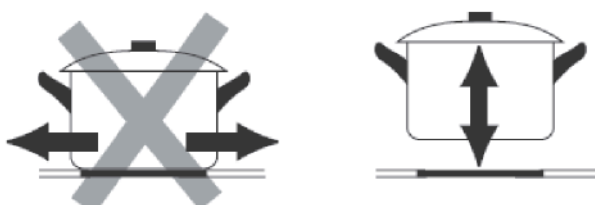
Não use panelas com rebordos dentados ou bases curvas.



Verifique se a base da panela é lisa, se assenta bem contra o vidro e se é do mesmo tamanho da zona de indução. Use panelas com o mesmo diâmetro do gráfico que se encontra na zona selecionada. Usar uma panela ligeiramente mais larga faz com que a energia seja consumida ao máximo da sua eficiência. Se usar uma panela mais pequena, pode reduzir a eficiência esperada. Panelas com menos de 140 mm de diâmetro podem não ser detetadas pela placa. Centre bem a panela sobre a zona de indução.

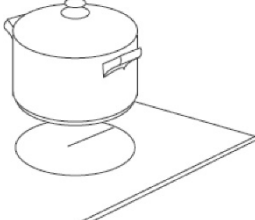
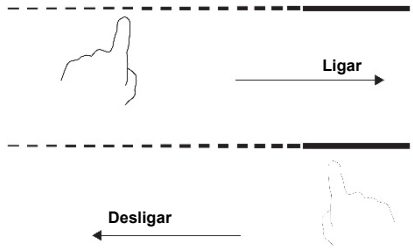


Retire sempre as panelas da placa de indução - não as faça deslizar porque podem riscar o vidro



Como usar

Começar a cozinhar

Tocar no controlo ON/OFF durante três segundos. Depois de ligada, o som toca uma vez, e todos os visores apresentam "-" ou "- -", a indicar que a placa de indução entrou no modo de standby.	
Coloque a panela adequada sobre a zona de indução que quer usar. • Confirmar se o fundo da panela e a superfície de indução estão limpas e secas.	
Ao tocar no controlo deslizante na zona de indução, um indicador próximo da tecla começa a piscar.	
Selecione um ajuste de indução tocando no controlo deslizante. • Se não selecionar um ajuste de calor no prazo de 1 minuto, a placa de indução desliga-se. É necessário recomeçar novamente a partir do passo 1. • Pode modificar o ajuste de calor a qualquer momento durante a cozedura.	

Se o visor piscar alternadamente com o ajuste de calor

Isto significa que:

- A panela não está corretamente colocada sobre a zona de aquecimento ou,
- A panela que está a usar não é adequada para indução, ou
- A panela é muito pequena ou não está corretamente centrada na zona de indução.

O indução não ocorre exceto quando se encontra a panela correta sobre a zona de indução.

Após 2 minutos, o visor desliga-se automaticamente se não estiver colocada uma panela sobre a zona de indução.

Terminar de cozinhar

Tocar no controlo de seleção da zona de indução que pretende desligar.	
Desligue a zona de indução tocando no controlo deslizante para "0". Confirme sempre que o visor apresenta "0".	
Desligue a placa tocando no controlo ON/OFF.	

Cuidado com as superfícies quentes A letra H indica que a zona de indução ainda está quente. Desaparecerá quando a superfície tiver arrefecido para uma temperatura segura. Também pode ser usada como uma função de poupança de energia, pois a superfície quente da placa pode ser usada para aquecer mais panelas.	
--	---

Usar a função Boost

Ativar a função Boost	
Toque o controlo deslizante da zona de indução	 
Toque no controlo deslizante para "B". Confirme se o visor apresenta "b".	
Cancelar a função Boost	
Toque no controlo deslizante da zona de indução onde pretende cancelar o temporizador	 
Desligue a zona de indução tocando no controlo deslizante para "0". Confirme sempre que o visor apresenta "0".	 

- A função pode funcionar em qualquer zona de cozedura.
- A zona de cozedura regressa para a sua configuração original após 5 minutos.
- Se o ajuste de indução original for igual a 0, regressa para 9 após 5 minutos.

Bloquear os controlos

- Pode bloquear os controlos para prevenir uso não intencionado (por exemplo por crianças que ligam acidentalmente as zonas de indução).
- Quando os controlos estão bloqueados, todos os controlos exceto o controlo ON/OFF ficam desativados.

Para bloquear os controlos	
Mantenha premido o controlo de bloqueio  durante alguns segundos.	O indicador do temporizador mostra "Lo"
Para desbloquear os controlos	
Mantenha premido o controlo de bloqueio  durante alguns segundos.	



Quando a placa se encontra bloqueada, todos os controlos ficam desativados exceto ON/OFF ①, sendo possível ligar a placa de indução com o controlo ON/OFF ① em caso de emergência, embora seja necessário desbloquear a placa se pretender efetuar mais alguma operação.

Modo Pausa

- É possível colocar o aquecimento em pausa em vez de desligar a placa.
- Quando ligar o modo Pausa, todos os controlos exceto o ON/OFF são desativados

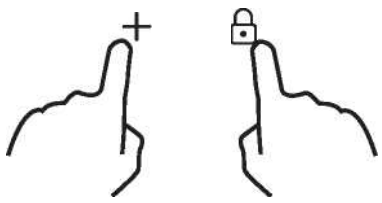
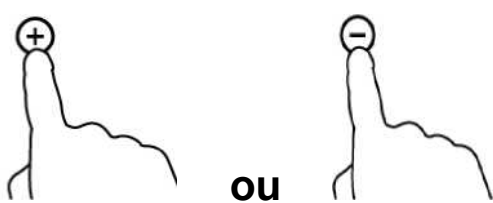
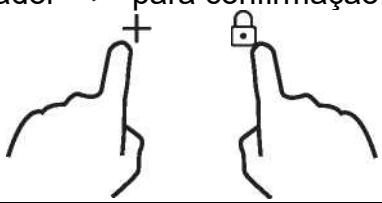
Entrar no modo Pausa	
Toque brevemente no tempo de temporizador “—” e em temporizador “+” em simultâneo	Todos os indicadores mostrarão “11”
Sair do modo Pausa	
Toque brevemente no tempo de temporizador “—” e em temporizador “+” em simultâneo.	



Quando a placa se encontra no modo de pausa, todos os controlos ficam desativados exceto ON/OFF ①, sendo possível ligar a placa de indução com o controlo ON/OFF ① em caso de emergência. A placa desliga após 10 min se não sair do modo de pausa.

Função de Gestão de Energia

- É possível definir um nível máximo de absorção de energia para a placa de indução, selecionando diferentes faixas de potência.
- As placas de indução podem ser limitadas automaticamente para trabalhar num nível de potência mais baixo, para evitar o risco de sobrecarga.

Entrar na função de gestão de energia	
Ligue a placa e de seguida, pressione ao mesmo tempo a tecla de bloqueio e de temporizador “+”.	O indicador do temporizador mostra “P5”, que significa potência nível 5. O modo por defeito é a potência máxima do fogão.
	
Para mudar para outro nível	
pressionar +/- do temporizador	Existem 5 níveis de potência, de “P1” a “P5”. O indicador do temporizador apresentará um deles.
	
“P1”: a potência máxima é 2,5Kw. “P2”: a potência máxima é 3,5Kw. “P3”: a potência máxima é 4,5Kw. “P4”: a potência máxima é 5,5Kw. “P5”: a potência máxima é a potência máxima da placa.	
Confirmação e Saída da Função de Gestão de Energia	
Pressione simultaneamente a tecla de bloqueio e de temporizador “+” para confirmação.	Agora a placa será desligada.
	

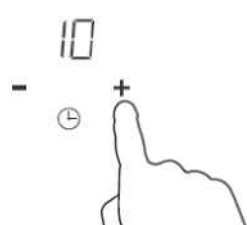
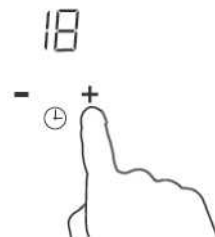
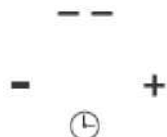
Controlo temporizador

É possível usar o temporizador de duas formas diferentes:

- Como cronómetro. Neste caso, o temporizador não desligará nenhuma das zonas de indução durante o tempo definido.
- É possível definir desligar uma ou mais zonas de indução depois do tempo definido ter passado. O temporizador máximo é 99 min.

a) Usar o temporizador como cronómetro

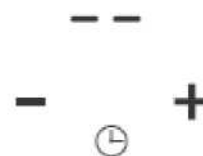
Se não estiver a seleccionar uma zona de indução

Confirmar se a placa está ligada. Nota: pode usar o cronómetro mesmo se não estiver a seleccionar uma zona de indução.	
Tocar nos controlos "+" do temporizador. O cronómetro começa a piscar e aparece "10" no visor do temporizador.	
Definir o tempo tocando o controlo "-" ou "+" do temporizador. Dica: Toque em "+" ou "-" do controlo do temporizador uma vez para diminuir ou aumentar 1 minuto. Mantenha pressionado o controlo "-" ou "+" do temporizador para diminuir ou aumentar 10 minutos.	
Quando definir o temporizador, a contagem decrescente começa imediatamente. O visor apresenta o tempo restante e o indicador do temporizador pisca durante 5 minutos.	
A campainha toca durante 30 segundos e o indicador do temporizador mostra "- -" quando o tempo ajustado terminar.	

b) Ajustar o temporizador para desligar uma ou mais zonas de indução

Definir uma zona	
Toque o controlo deslizante da zona de indução	
Definir o tempo e tocar no controlo ou no temporizador. Dica: Toque em "+" ou "-" do controlo do temporizador uma vez para diminuir ou aumentar 1 minuto. Mantenha premido "+" ou "-" do controlo do temporizador para diminuir ou aumentar 10 minutos.	
Quando define o temporizador, começa a contagem decrescente imediatamente. O visor apresenta o tempo restante e o indicador do temporizador pisca durante 5 minutos. NOTA: O ponto vermelho próximo do indicador do nível de potência acende, indicando que essa zona está seleccionada.	

Quando o temporizador de cozedura expira, a zona de indução correspondente desliga automaticamente.



As outras zonas de indução continuam a funcionar se tiverem sido ligadas previamente.

Definir mais zonas:

Os passos para definir mais zonas são semelhantes aos passos para definir uma zona; Quando definir o tempo para várias zonas de cozedura em simultâneo, os pontos decimais das zonas de cozedura relevantes estão ligados. O visor dos minutos mostra o min. temporizador. O ponto da zona correspondente pisca.

É apresentado como abaixo:

----- (definido para 15 minutos)
----- (definido para 45 minutos)

15
- 0 +

Quando o temporizador de contagem decrescente terminar, a zona correspondente é desligada. De seguida apresenta o novo min. temporizador e o ponto da zona correspondente pisca.

É apresentado como à direita:

----- 30
----- - 0 +
(definido para 30 minutos)

c) Cancelar o temporizador

Tocar no controlo deslizante da zona de indução para a qual pretende cancelar o temporizador.



Manter pressionado o controlo temporizador "-" para diminuir para "00" e o temporizador é cancelado.



Períodos de trabalho por defeito

O desligamento automático é uma função de segurança da placa de indução. Desliga automaticamente a placa sempre que o utilizador se esquecer de desligar a zona de indução. Os tempos de utilização por defeito para os vários níveis de potência são apresentados na tabela abaixo:

Nível de potência	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temporizador de trabalho por defeito (hora)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Quando a panela é retirada, a placa de indução deixa imediatamente de aquecer e é desligada automaticamente após 2 minutos.



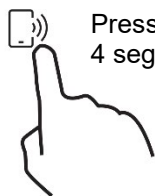
Pessoas com um pacemaker cardíaco devem consultar um médico antes de usarem esta unidade.

Função «Cook with me»

Primeiro, é necessário descarregar a App hOn para a instalar no dispositivo portátil. De seguida, registar a placa de indução seguindo as instruções diretamente da App.

Para emparelhar a placa de indução e a app, proceda da seguinte forma:

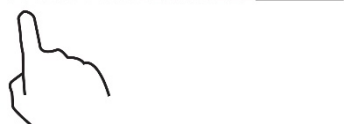
Pressionar durante 4 segundos o botão «Cook with me» na placa. Passados os 4 segundos, o dígito do TEMPORIZADOR começa a piscar com PA e dá início ao processo de emparelhamento. Agora siga as instruções da App .



Pressione durante
4 segundos



Quando o wi-fi está ON: aparece um ponto no lado direito do LED
Quando WI-FI está OFF: O ponto não aparece

Como configurar o «Cook with me»	
Selecionar no menu de receitas da App hOn ou no menu de programas especiais. Seguir passo a passo as indicações na App e quando terminar enviar os parâmetros para a placa que cozinha para si.	
Quando a placa receber o comando da app emite um sinal sonoro 2 vezes e pisca durante um segundo a indicar que as instruções foram recebidas.	
Para sair da função «Cook with me», alterar o nível de potência da zona.	

a. PARÂMETROS SEM FIOS

Tecnologia	Wi-Fi	BLE	NFC
Padrão	IEEE 802.11b/n/g	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE	/
Banda(s) Frequência [MHz]	2402-2480	2402-2480	/
Potência Máxima [mW]	1500	1500	/

Sonda e Concha Preci

Termómetro inteligente alimentar sem fios

Obrigado por ter comprado a Sonda Preci da Haier. De notar que funciona apenas com a placa de indução Haier e, antes de ser usada, deve ler as instruções e notas de segurança incluídas no manual do utilizador.

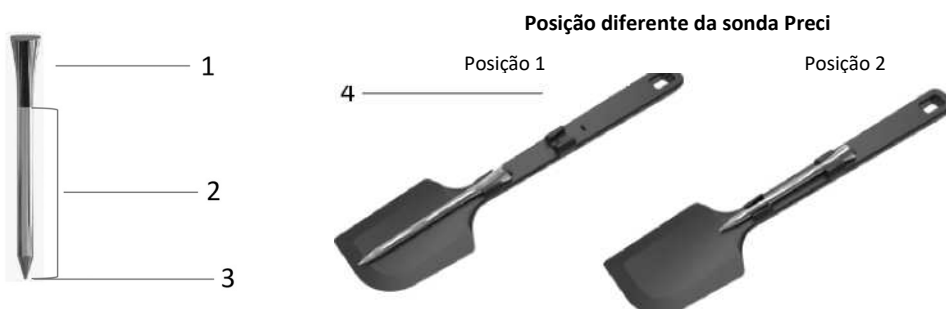
Ao colocar a marca CE no aparelho, estamos a confirmar a conformidade com todos os requisitos europeus relevantes de segurança, saúde e ambiente que são aplicáveis na legislação a este produto.

Introdução

A sonda Preci é um termómetro alimentar sem fios que informa os chefs domésticos em tempo real sobre o estado no interior dos alimentos para evitando problemas de cozedura insuficiente ou excessiva e garantir sempre um resultado perfeito. Liga diretamente ao produto. Os detalhes e o estado em tempo real dos alimentos podem ser lidos desde o telefone, indicando o melhor resultado na ponta dos dedos. Para mais informações sobre o emparelhamento e dicas de utilização, consulte as Manual do utilizador

Começar a usar

- Tampa em cerâmica
- Intervalo de imersão recomendado
- Sensor
- Concha com posicionamentodiferente da Sonda Preci



Concha

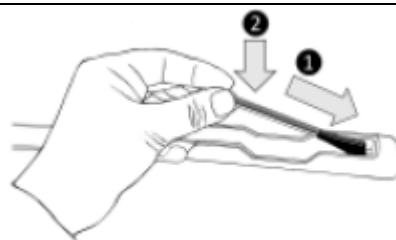
Usar a concha com a sonda para mexer os alimentos durante a cozedura.



- Limpar a concha antes da primeira utilização.
- Não usar a concha sobre chama aberta.
- Não cortar a concha.
- Não colocar a concha em contacto direto com as partes quentes acessíveis da placa.
- Faixa de temperatura tolerada: -40 °C + 220 °C

Carregar a sonda Preci antes de usar

- Colocar a sonda Preci no carregador e fechar a tampa.
- Ligar o carregador a uma fonte de alimentação USB, como adaptador USB ou tomada USB do PC/notebook com o cabo USB. O carregador pode não estar a funcionar corretamente com o carregador devido à sua função de desligamento automático
- O LED do carregador acende e pisca durante o carregamento. Desliga quando a sonda Preci estiver totalmente carregada.



Emparelhar a Sonda Preci com a placa de indução

- Confirmar se a placa de indução está ligada e se a sonda Preci está totalmente carregada
- Ir para a App hOn do seu dispositivo portátil
- Ir para a secção Receitas e seleccionar uma receita que use a sonda Preci
- Depois de iniciar a receita pressionando no botão "Cook with me" no aparelho, a sonda Preci será ligada automaticamente
- O visor na placa indicará o nome da sonda Preci, por exemplo "1A")
- Agora siga as instruções da APP hOn
- Ao usar a app, se a sonda estiver com menos de 20% de carga, o visor do temporizador indica "CH"



Por meio deste, a Candy Hoover Group Srl declara que o equipamento rádio está em conformidade com a Diretiva 2014/53/UE. O texto integral da declaração UE de conformidade está disponível no seguinte endereço internet: www.candy-group.com

Tecnologia	BLE
Padrão	BT 4,0
Banda(s) Frequência [MHz]	2400MHz-2480MHz
Potência máxima [mW]	2.5 mW (4dBm)

Métodos de Cozedura com a Sonda Preci

Sonda Preci como termómetro

Definir na app hOn a temperatura que pretende atingir, inserir a sonda Preci nos alimentos ou com o seu acessório nos líquidos e a temperatura começa a subir desde a app até atingir a temperatura pretendida.

Irá ajudar a manter com exatidão a temperatura para todos os tipos de alimentos. Não é possível utilizar quando a função Cozinha Assistida estiver em funcionamento.

Cozinha Assistida: Função «Cook with me»

Seleccionar entre as receitas da App hOn ou programas especiais, seguir passo a passo a preparação e, de seguida, a placa define os parâmetros automaticamente para o método de cozedura seleccionado.

Sous-vide

Tipo de cozedura onde o alimento é colocado num saco de vácuo e cozido em banho de água a baixa temperatura. Os alimentos preparados desta forma são mais suculentos e macios e mantêm intactas as propriedades nutritivas, tornando-os mais saudáveis e saborosos.

Aceder à app hOn e seleccionar a categoria de alimentos, este tipo de cozedura, inserir a base com o alimento na panela com água e a placa de indução irá definir a temperatura de cozedura correta para um resultado perfeito.

Grill

Seleccionar na app hOn a categoria de alimentos, este tipo de cozedura e a placa de indução irá aquecer a grelha automaticamente até à temperatura correta num tempo predeterminado.

Cozedura a fogo lento

A função de cozedura é ideal para cozinhar molhos, estufados, pratos refogados e todas as preparações com um tempo médio de cozedura.

A função automática que encontra na app hOn levará lentamente o alimento até uma temperatura a ferver ligeiramente, mantendo-a durante toda a duração da cozedura.

Cozedura a vapor

Com a função de cozedura a vapor, pode cozinhar por este método alimentos como vegetais, carne ou peixe, em panelas equipadas com um cesto para a vapor. Cozinhar a vapor é mais rápido do que ferver. Como o alimento não fica imerso em líquido, dispersa menos nutrientes contidos nos alimentos e preserva o seu teor vitamínico, melhorando o sabor e estrutura que serão mais compactos e agradáveis.

Assistência

Se necessário, contacte o Centro de Assistência autorizado

Seleção dos recipientes de cozedura



Frigideira
em ferro



Aço Inoxidável



Panela
em ferro



Chaleira
em ferro



Chaleira em
aço inox
esmaltado



Utensílio de
cozinha
esmaltado



Placa em ferro

Pode ter vários recipientes para cozinhar

1. Esta placa de indução pode identificar uma variedade de recipientes de cozedura, que é possível testar por um dos seguintes métodos:
Coloque o recipiente na zona de cozedura. Se a zona de cozedura correspondente apresentar o nível de potência, o recipiente é adequado. Se "U" piscar, o recipiente não é adequado para usar com a placa de indução.
2. Segure um íman contra o recipiente. Se o íman for atraído para o recipiente, é adequado para uso com a placa de indução.
NB: A base do recipiente deve conter material magnético.
O fundo deve ser plano e o diâmetro de acordo com a tabela 1 abaixo.
3. Use apenas utensílios ferromagnéticos fabricados em aço esmaltado, ferro fundido ou aço inoxidável e compatíveis com indução
4. Use panelas cujo diâmetro da área ferromagnética (base da panela) se encontre na faixa de dimensões da tabela abaixo. (Tabela 1)
 - Se usar panelas mais pequenas, o desempenho pode ser afetado
 - Se usar uma panela com um diâmetro inferior ao indicado na tabela 1, as panelas podem não ser detetadas

De acordo com a dimensão da zona, pode usar panelas de diferentes diâmetros, como se pode ver na figura abaixo:



5. Se a parte ferromagnética cobrir apenas parcialmente a base da panela, apenas a área ferromagnética será aquecida, o restante da base poderá não aquecer até uma temperatura suficiente para cozinhar.
6. Se a área ferromagnética não for homogénea, mas apresentar outros materiais como alumínio, isto poderá afetar o aquecimento e a deteção do recipiente.

Se a base da panela for semelhante às imagens abaixo, a mesma poderá não ser detetada.



	O diâmetro da base das panelas de indução	
Zona de indução	Mínimo	Máximo
1 e 2	140	180
3 e 4	140	180

O acima pode variar de acordo com o tamanho da panela e o material com que a mesma é fabricada.

Limpeza e Manutenção

A superfície da placa de indução pode ser limpa da seguinte forma:

Tipo de contaminação	Método de limpeza	Materiais de limpeza
Luz	Mergulhe em água quente e seque	Esponja de limpeza
Anéis e calcário	Aplique vinagre branco na área, limpe com um pano macio ou use um produto comercial adequado	Adesivo especial para vidro cerâmico
Doces, alumínio ou plástico derretidos	Use um raspador especial para vidro cerâmico para remover resíduos (um produto de silicone é	Adesivo especial para vidro cerâmico

NB: Desligue da alimentação antes de limpar.

Visor de falhas e inspeção

A placa de indução está equipada com uma função de diagnóstico automático. Com este teste, o técnico consegue verificar o funcionamento de diversos componentes sem desmontar a placa da superfície de trabalho.

Resolução de problemas

1) O código de falha ocorre durante o uso da solução;

Código de falha	Problema	Solução
Recuperação automática		
E1	A tensão de alimentação é superior à tensão nominal.	Confirme se a tensão de alimentação está normal. Ligar depois da potência de alimentação estar normal.
E2	A tensão de alimentação é inferior à tensão nominal.	
E3	Temperatura alta do sensor da placa cerâmica. (1#)	Aguarde a temperatura da placa de cerâmica voltar ao normal.
E4	Temperatura alta do sensor da placa cerâmica. (2#)	Tocar no botão "ON/OFF" para reiniciar a unidade.
E5	Temperatura alta do IGBT. (1#)	Aguarde a temperatura do IGBT voltar ao normal. Tocar no botão "ON/OFF" para reiniciar a unidade. Confirmar se a ventoinha funciona normalmente; se não funcionar, substituir a ventoinha.
E6	Temperatura alta do IGBT. (2#)	
Sem recuperação automática		
F3/F6	Falha no sensor de temperatura da placa de cerâmica -- curto-circuito. (F3 para 1#, F6 para 2#)	Verificar a ligação ou substituir o sensor de temperatura da placa de cerâmica.
F4/F7	Falha no sensor de temperatura da placa de cerâmica -- circuito aberto. (F4 para 1#, F7 para 2#)	
F5/F8	Falha no sensor de temperatura da placa de cerâmica — inválido. (F5 para 1#, F8 para 2#)	
F9/FA	Falha do IGBT do sensor de temperatura. (curto-circuito / circuito aberto para 1#	Substituir a placa de potência.
FC /FD	Falha do IGBT do sensor de temperatura. (curto-circuito / circuito aberto para 2#)	

2) Falha específica e solução

Falha	Problema	Solução A	Solução B
O LED não acende quando a unidade é ligada.	Sem potência fornecida.	Confirmar se a ficha está bem fixa na tomada e se a tomada está a funcionar.	
	A placa de alimentação auxiliar e a placa luminosa estão ligadas.	Verifique a ligação.	
	A placa de potência auxiliar está danificada.	Substituir a placa de potência auxiliar.	
	A placa luminosa está danificada.	Substituir a placa luminosa.	
Alguns botões não funcionam ou o LED não está normal.	A placa luminosa está danificada.	Substituir a placa luminosa.	
O indicador do Modo de Cozedura liga, mas não começa a aquecer.	Temperatura da placa elevada.	A temperatura ambiente pode estar muito alta. A entrada de ar ou a ventoinha podem estar bloqueadas.	
	Existe algum problema com o ventilador.	Confirme se o ventilador funciona sem problemas; Caso contrário, substituir a ventoinha.	
	A placa de potência está danificada.	Substituir a placa de potência.	
De repente o aquecimento deixa de aumentar durante a operação e o visor pisca “ <u>u</u> ”.	Tipo de panela errado.	Usar a panela adequada (consulte o manual de instruções).	O circuito de deteção de panela está danificado, substituir a placa de potência.
	Diâmetro da panela muito pequeno.		
	O fogão sobreaqueceu	A unidade está sobreaquecida. Aguardar a temperatura voltar ao normal. Pressionar no botão "ON/OFF" para reiniciar a unidade.	
As zonas de aquecimento do mesmo lado (como a primeira e a segunda zona) mostram “ <u>u</u> ”.	Falha da placa de alimentação e da placa luminosa.	Verificar a ligação.	
	A placa luminosa da parte de comunicação está danificada.	Substituir a placa luminosa.	
	A placa principal está danificada.	Substituir a placa de potência.	
O som do motor da ventoinha não é normal.	O motor da ventoinha está danificado.	Substituir a ventoinha.	

As indicações acima apresentam respostas a falhas comuns.

Não desmontar a unidade para evitar quaisquer riscos e danos na placa de indução.

Serviço de apoio ao cliente

Se ocorrer uma falha, antes de chamar o serviço pós-venda tente o seguinte:

- Confirme se o aparelho está corretamente ligado
- Leia a falha e consulte a tabela acima

Se não conseguir resolver o problema, desligue o aparelho, não o tente desmontar e contacte o Serviço Pós-Venda.

Declaração Especial

O conteúdo deste manual foi cuidadosamente verificado. No entanto, a empresa não pode ser responsabilizada por quaisquer erros de impressão ou de omissão.

Além disso, podem ser incluídas sem aviso prévio, alterações técnicas numa versão revista do manual. O aspeto e a cor do aparelho neste manual podem ser diferentes da realidade.



Este equipamento está etiquetado em conformidade com a Diretiva Europeia 2012/19/UE para equipamentos elétricos e eletrónicos (REEE). Os REEE contêm substâncias poluentes (que podem ter um efeito negativo sobre o meio ambiente) e elementos base (que podem ser reutilizados). É importante que os REEE sejam submetidos a tratamentos específicos para remover e eliminar os poluentes e recuperar todos os materiais. As pessoas podem desempenhar um papel importante para garantir que os REEE não representem um problema ambiental; é essencial que sejam cumpridas algumas normas;

- Os REEE não devem ser tratados como lixo doméstico;
- Os REEE devem ser levados para áreas de recolha dedicadas administradas pelas câmaras municipais ou por uma empresa registada.

Em muitos países, as recolhas domésticas podem estar disponíveis para grandes REEEs. Quando compra um aparelho novo, o antigo pode ser devolvido ao revendedor, que deve aceitar tratar da recolha gratuitamente, desde que o aparelho seja de um tipo equivalente e tenha as mesmas funções do aparelho fornecido.

Informações de produto para Placas elétricas domésticas em conformidade com o Regulamento da Comissão (UE) Nr.66/2014					
		Posição	Símbolo	Valor	Unidade
Identificação do modelo				HAIPSJ64MC	
Tipo de Placa:				Placa elétrica	
Número de zonas e/ou áreas de cozedura	zonas			4	
	áreas				
Tecnologia de aquecimento (zonas de indução e áreas de cozedura, zonas de aquecimento radiantes, placas cheias)	Zonas de indução			X	
	Áreas de indução				
	Zonas radiantes para cozinhar				
	Placas sólidas				
Para zonas ou áreas de cozedura circulares: Diâmetro da área de superfície útil por zona de cozedura de aquecimento elétrico, arredondado para os 5mm mais próximos.		Posterior esquerda	Ø	18,0	cm
		Traseira centro	Ø		cm
		Traseira direita	Ø	18,0	cm
		Esquerda centro	Ø		cm
		Centro central	Ø		cm
		Centro direito	Ø		cm
		Frete esquerda	Ø	18,0	cm
		Frontal centro	Ø		cm
		Frontal direita	Ø	18,0	cm
Para zonas ou áreas de cozedura não circulares: Comprimento e largura da superfície útil por zona de cozedura de aquecimento elétrico, arredondado para os 5mm mais próximos.		Posterior esquerda	L L		cm
		Traseira centro	L L		cm
		Traseira direita	L L		cm
		Esquerda centro	L L		cm
		Centro central	L L		cm
		Centro direito	L L		cm
		Frete esquerda	L L		cm
		Frontal centro	L L		cm
		Frontal direita	L L		cm
Consumo de energia por zona/área de cozedura calculado por Kg.		Posterior esquerda	ECozedura elétrica	186,2	Wh/kg
		Traseira centro	ECozedura elétrica		Wh/kg
		Traseira direita	ECozedura elétrica	202,8	Wh/kg
		Esquerda centro	ECozedura elétrica		Wh/kg
		Centro central	ECozedura elétrica		Wh/kg
		Centro direito	ECozedura elétrica		Wh/kg
		Frete esquerda	ECozedura elétrica	182,4	Wh/kg
		Frontal centro	ECozedura elétrica		Wh/kg
		Frontal direita	Cozedura Eelétrica	185,0	Wh/kg
Consumo de energia por zona/área de cozedura calculado por Kg.			Placa Eelétrica	189,1	Wh/kg
Padrão aplicado: EN 60350-2 eletrodomésticos para cozinha - Parte 2: Placas - Métodos para medir desempenho					
Sugestões para poupança de energia: • Para obter mais eficiência da sua placa, coloque a panela no centro da zona de indução. • Usar uma tampa reduz os tempos de cozedura e poupam energia retendo o calor. • Minimizar a quantidade de líquido ou gordura para reduzir os tempos de cozedura. • Começar a cozinhar a uma temperatura elevada e reduzir quando os alimentos estiverem quentes. • Use painéis com o mesmo diâmetro do gráfico que se encontra na zona selecionada.					
Esta informação deve considerada como parte do manual de utilizador do equipamento.					