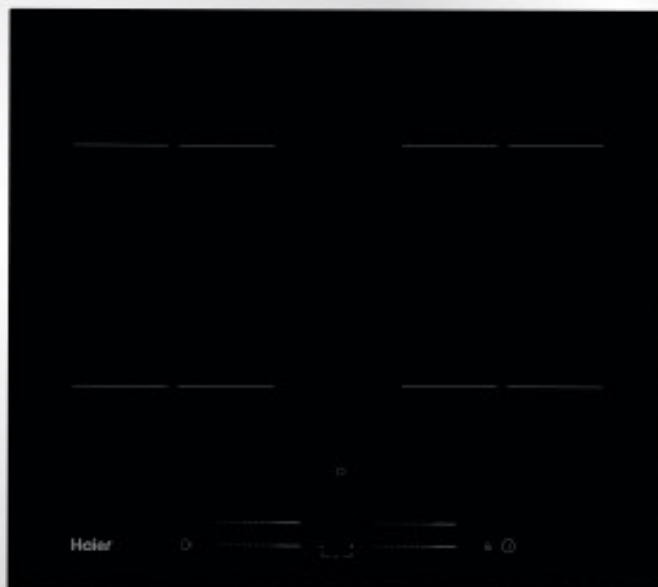


Haier

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	ČESTINA
Návod na obsluhu indukčnej varnej dosky	SLOVENČINA
Uputstvo za upotrebu indukcione ploče	SRPSKI
Manual de instruções para placa de indução	PORTUGUÊS
Brugsanvisning til induktion	DANSK
Käyttöopas induktiota varten	SUOMI
Bruksanvisning for induksjon	NORSK
Bruksanvisning for induktion	SVENSKA
Manual de instrucțiuni pentru plita cu inducție	ROMÂNĂ
Εγχειρίδιο οδηγιών για επαγωγική εστία	ΕΛΛΗΝΙΚΑ



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.

Hereby, Candy Hoover Group Srl declares that the radio equipment is in compliance with Directive 2014/53/EU and with the relevant Statutory Requirements (for the UKCA market). The full text of the 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.

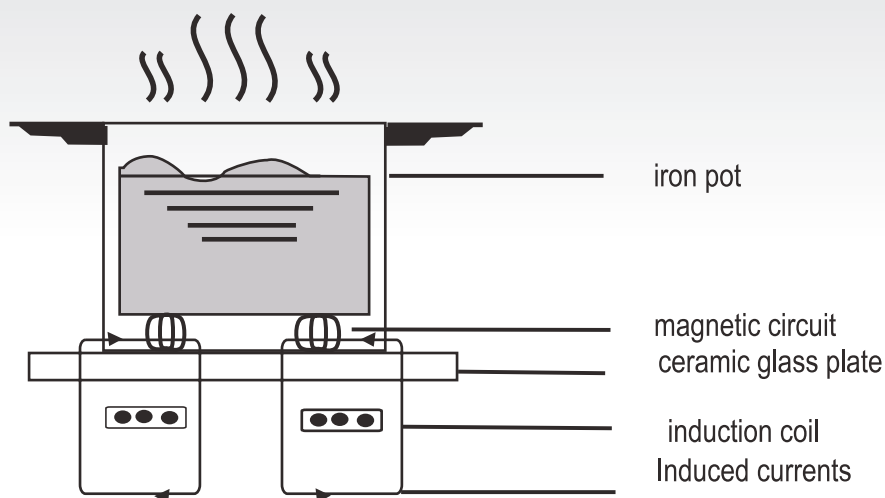
Product Introduction

The induction hob caters for all kind of cooking,with its electromagnetic cookingzones, 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 cookingzone to the cooking vessel.



Safety

This hob was specially designed for domestic use.

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

● Protection from over-heating

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

● Detection of small or non-magnetic items

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

● Residual heat warning

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

● Auto shutdown

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

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

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

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

Installation

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

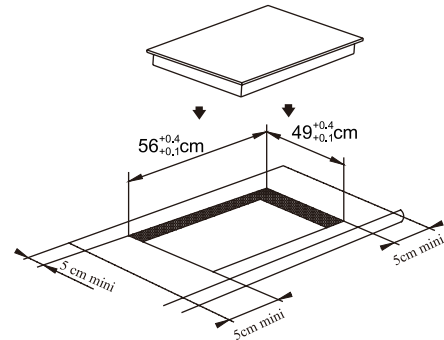
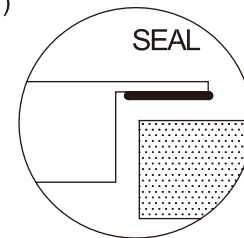


Figure (1)



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)

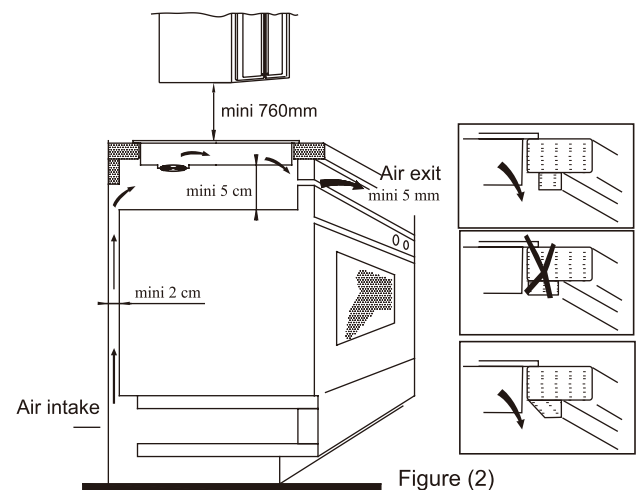
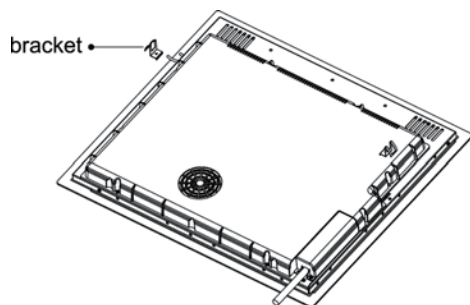


Figure (2)

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

Figure (3)

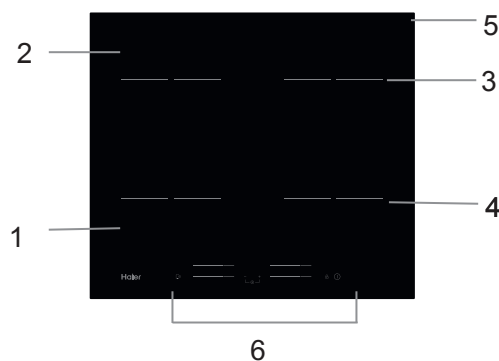
If the cable is damaged or needs replacing, this should be done by an after-sales technician using the proper tools, so as to avoid any accidents.

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

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

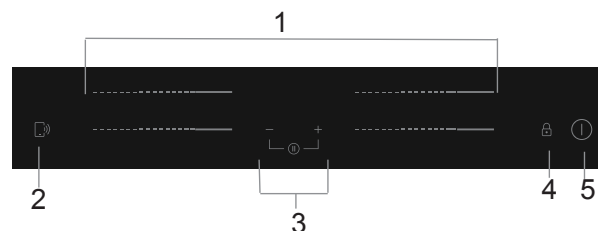
The cable must not be bent or compressed. The cable must be checked regularly and only replaced by a properly qualified person.

Diagram of induction hob:



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

Schematic diagram of the control panel

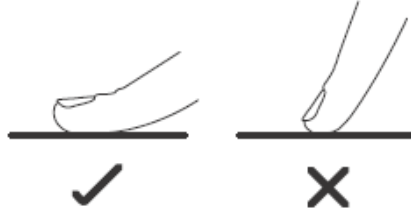


- 1. Heating zone power controls
- 2. "Cook with me" Function control
- 3. Timer control
- 4. Keylock control
- 5. ON/OFF control

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.

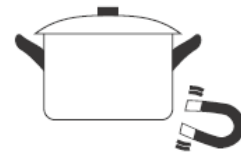


Choosing the right Cookware



- 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.

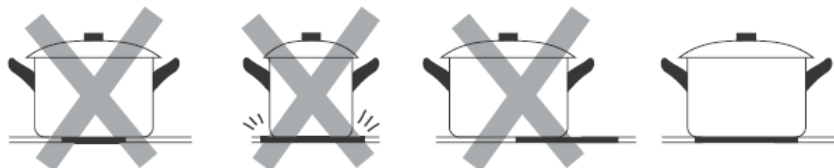
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:
 1. Put some water in the pan you want to check.
 2. If the magnet does not flash in the display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



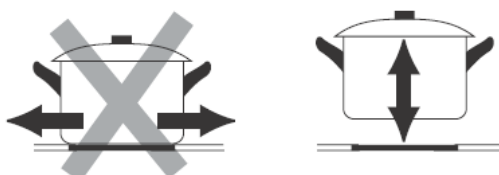
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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.


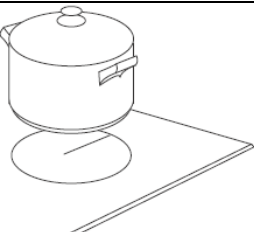
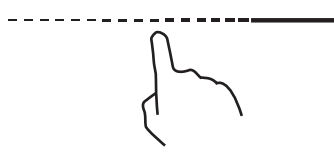
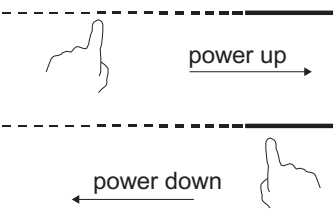


Always lift pans off the Induction hob – do not slide, or they may scratch the glass.



How to use

Start cooking

<p>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.</p>	
<p>Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry. 	
<p>Touching the heating zone slider control, and a indicator next to the key will flash.</p>	
<p>Select a heat setting by touching the slider control</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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

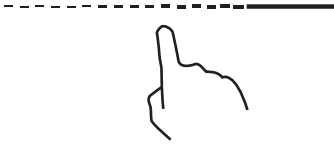



This means that:

- 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.

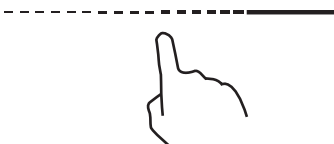



No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.

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

Finish cooking

<p>Touching the heating zone selection control that you wish to switch off.</p>	
<p>Turn the cooking zone off by touching the slider to "0". Make sure the display shows "0".</p>	
<p>Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.</p>	
<p>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.</p>	



Using the Boost function

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



- 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.

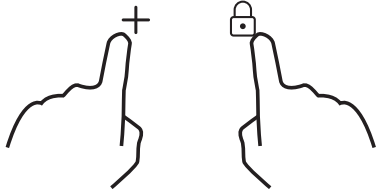
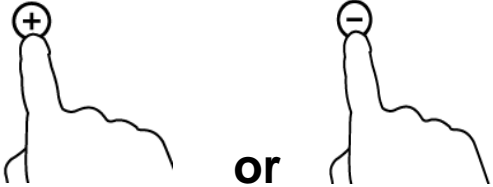
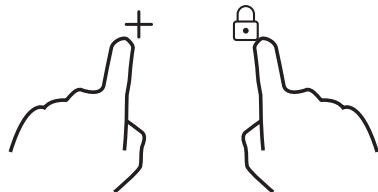
To enter pause mode	
Short touch the Timer “—” and Timer “+” at the same time.	All the indicator will show “11”
To exit pause mode	
Short touch the Timer “—” and Timer “+” at the same time.	



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

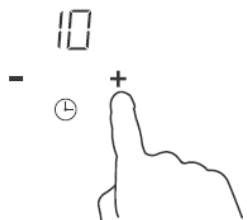
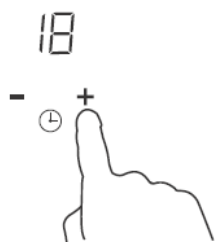


Timer control

You can use the timer in two different ways:

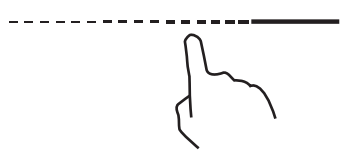


- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- You can set it to turn one or more cooking zones off after the set time is up.
The timer of maximum is 99min.

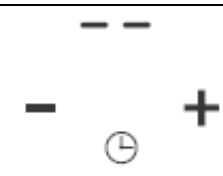
a) Using the Timer as a Minute Minder


If you are not selecting any cooking zone

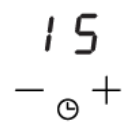

<p>Make sure the cooktop is turned on. Note: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.</p>	
<p>Touch "+" the controls of the timer. The minder indicator will start flashing and "10" will show in the timer display.</p>	
<p>Set the time by touching the "-" or "+" control 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.</p>	
<p>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.</p>	
<p>Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "- -" when the setting time finished.</p>	

b) Setting the timer to turn one or more cooking zones off



Set one zone	
<p>Touching the heating zone slider control</p>	
<p>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.</p>	
<p>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.</p>	

<p>When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switched off automatically.</p>	
---	---

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

set more zones:	
<p>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:</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div data-bbox="191 698 766 742"> <p>----- (set to 15 minutes)</p> </div> <div data-bbox="1021 698 1149 829">  </div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center; margin-top: 10px;"> <div data-bbox="191 797 774 840"> <p>----- (set to 45 minutes)</p> </div> </div>	
<p>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:</p>	 <p style="text-align: center;">(set to 30 minutes)</p>
<p>Touch the heating zone selection control, the corresponding timer will be shown in the timer indicator.</p>	

c) Cancel the timer


<p>Touching the heating zone slider control that you want to cancel the timer</p>	
<p>Touch and hold the timer control “ - ”, the timer decreases to “00” and the timer is cancelled.</p>	

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.

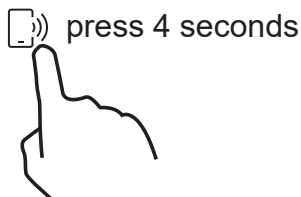
 People with a heart pace maker should consult with their doctor before using this unit.

"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	/

b. PRODUCT INFORMATION FOR NETWORKED EQUIPMENT

Product information for networked equipment	
power consumption of the product in networked standby if all wired network ports are connected and all wireless network ports are activated:	1,5 W
How to activate wireless network port:	Turn on the Hob
How to deactivate wireless network port:	Turn off the Hob.

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.

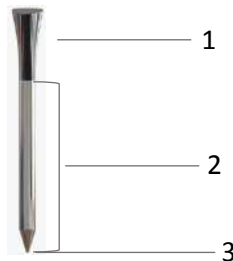
By placing the CE mark on the appliance, we are confirming compliance to all relevant European safety, health and environmental requirements which are applicable in legislation for this product.

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



Different position of the Preci Probe



Ladle

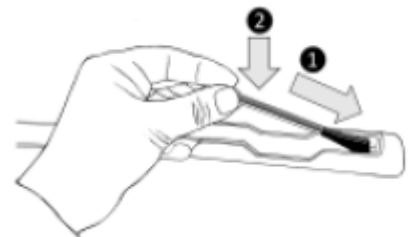
Use the ladle with the probe to stir food during your cooking.



- 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 thermomether

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



Iron oil frying



Stainless steel



Iron pan



Iron kettle



Enamel
stainless steel
kettle



Enamel cooking
utensil



Iron plate

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.

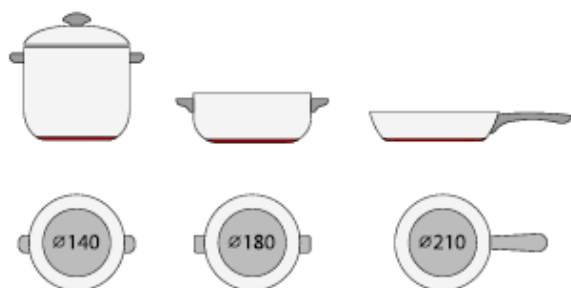
2. Hold a magnet to the vessel. If the magnet is attracted to the vessel is suitable for use with the induction hob.

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. Touch "ON/OFF" button to restart unit. Check whether the fan runs smoothly; if not , replace the fan.
E6	High temperature of IGBT. (2#)	
No Auto-Recovery		
F3/F6	Ceramic plate temperature sensor failure- -short circuit. (F3 for 1#,F6 for2#)	Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor.
F4/F7	Ceramic plate temperature sensor failure--open circuit. (F4 for 1#,F7 for2#)	
F5/F8	Ceramic plate temperature sensor failure—invalid . (F5 for 1#,F8 for2#)	
F9/FA	Temperature sensor of the IGBT failure. (short circuit/open circuit for 1#)	Replace the power board.
FC /FD	Temperature sensor of the IGBT failure. (short circuit/open circuit for 2#)	

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".	Pan Type is wrong.	Use the proper pot (refer to the instruction manual.)	Pan detection circuit is damaged, replace the power board.
	Pot diameter is too small.		
	Cooker has overheated;	Unit is overheated. Wait for temperature to return to normal. Push "ON/OFF" button to restart unit.	
Heating zones of the same side (Such as the first and the second zone) would display "u" .	The power board and the display board connected failure;	Check the connection.	
	The display board of communicate part is damaged.	Replace the display board.	
	The Main board is damaged.	Replace the power board.	
Fan motor sounds abnormal.	The fan motor is damaged.	Replace the fan.	

The above table shows how to assess and check common faults. Do not dismantle the appliance yourself, otherwise you may damage the induction hob.

Customer Care Service

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

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

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

After Sales Service.

Special Declaration

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



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 areas			4	
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	∅		18,0	cm
	Rear central	∅			cm
	Rear right	∅		18,0	cm
	Central left	∅			cm
	Central central	∅			cm
	Central right	∅			cm
	Front left	∅		18,0	cm
	Front central	∅			cm
	Front right	∅		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					
<p>Suggestions for Energy Saving:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.					

Con la presente, Candy Hoover Group Srl dichiara che l'apparecchiatura radio è conforme alla direttiva 2014/53/UE e ai relativi requisiti di legge (per il mercato UKCA). Il testo completo della dichiarazione di conformità 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 antifiamma.
- **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.

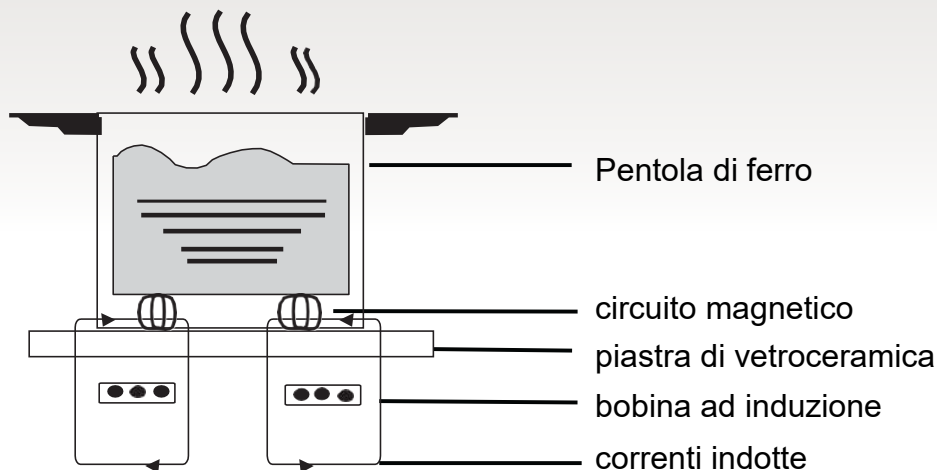
Introduzione al prodotto

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)

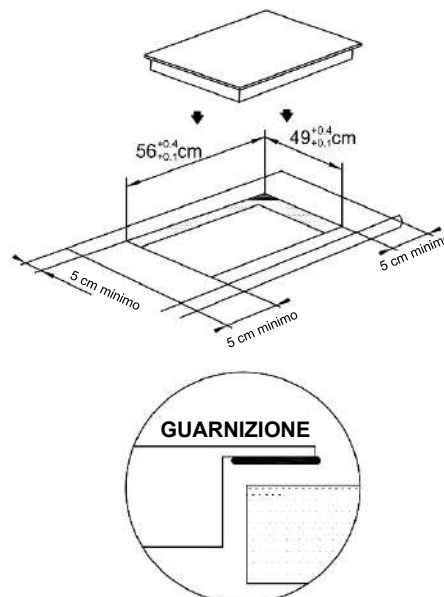


Figura (1)

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.

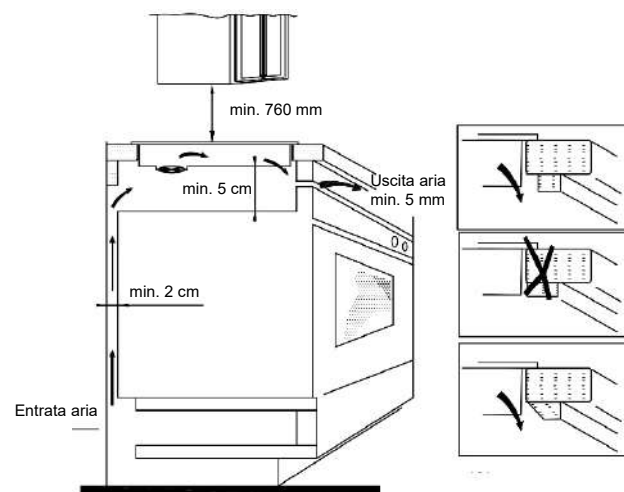
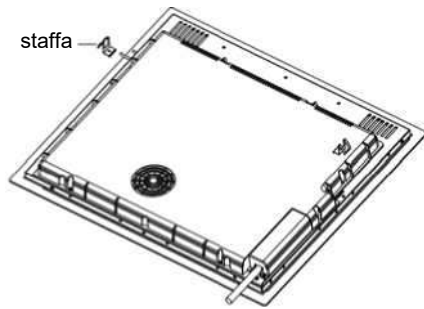


Figura (2)

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.

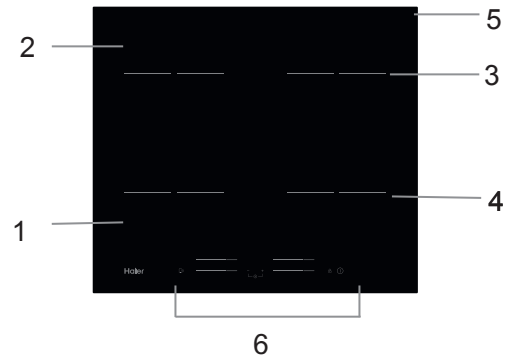
Se il cavo è danneggiato o richiede una sostituzione, tale attività deve essere svolta da un tecnico post-vendita utilizzando gli attrezzi appositi, per evitare qualsiasi tipo di incidente.

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

Figura (3)

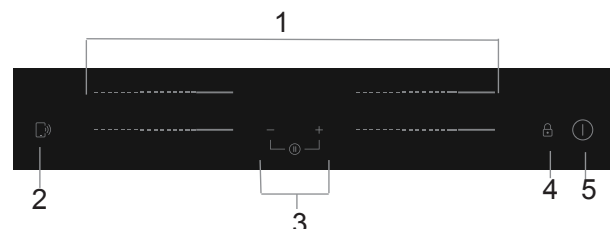
con una distanza minima di 3 mm tra i contatti. L'installatore deve accertarsi che il collegamento elettrico sia corretto e che sia conforme alle normative di sicurezza. Il cavo non deve essere piegato o schiacciato. Il cavo deve essere controllato con regolarità e sostituito unicamente da un tecnico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

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.

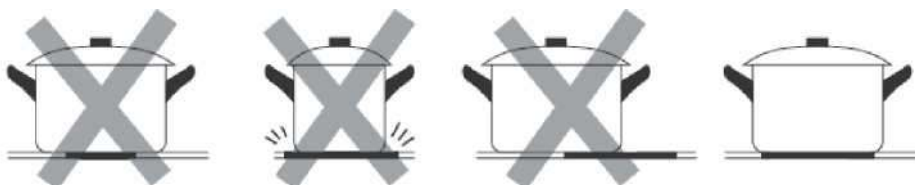


- Se non disponete di un magnete:
 1. Mettete un certo quantitativo di acqua nella pentola che volete controllare.
 2. Se  non lampeggia sul display e l'acqua si sta riscaldando, la pentola si può usare.
- Non si possono utilizzare recipienti di cottura realizzati con i seguenti materiali: acciaio inossidabile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

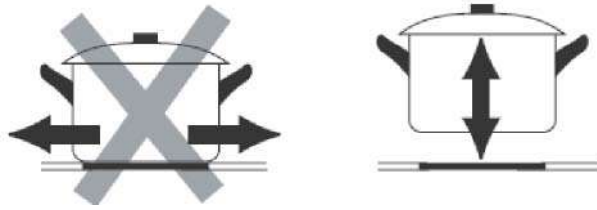
Non utilizzare recipienti di cottura con fondo ruvido o base curva.



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

<p>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.</p>	
<p>Collocare una pentola apposita sulla zona di cottura che si vuole utilizzare.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Accertarsi che il fondo della pentola e la superficie della zona di cottura siano pulite e asciutte. 	
<p>Toccano il tasto a scorrimento della zona di riscaldamento, un indicatore accanto al tasto lampeggerà.</p>	
<p>Selezionare una impostazione di riscaldamento toccando il comando del cursore</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 lampeggiante alternato all'impostazione di riscaldamento

Questo significa quanto segue:

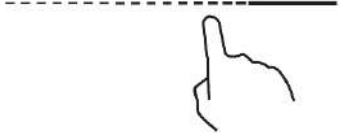

- la pentola è stata collocata nella zona di cottura sbagliata, oppure
- la pentola che state utilizzando non è adatta per cottura a induzione, oppure
- la pentola è troppo piccola o non è centrata correttamente sulla zona di cottura.

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.	
<p>Prestare attenzione alle superfici calde</p> <p>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.</p>	



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

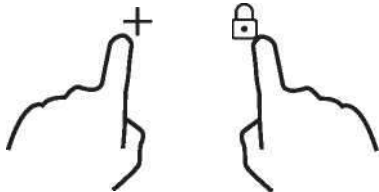
- È possibile interrompere il riscaldamento invece di spegnere il piano di cottura.
- Quando si entra in modalità Pausa, tutti i comandi escluso quello ON/OFF sono disabilitati.

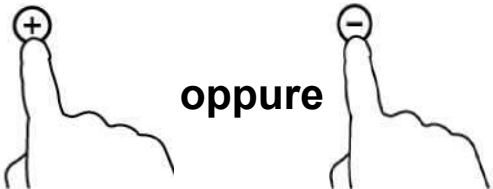
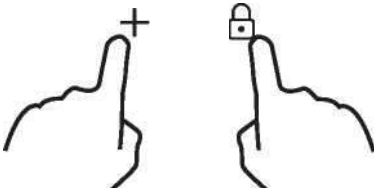
Per entrare in modalità pausa	
Toccare brevemente il tempo sul timer "—" " e il timer " + " allo stesso tempo	Tutti gli indicatori mostreranno "11"
Per uscire dalla modalità pausa	
Toccare brevemente il timer "—" e il timer " + " contemporaneamente.	

 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.

	<p>"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.</p>
Conferma e Uscita dalla Funzione di Gestione Potenza	
<p>Premere contemporaneamente il blocco comandi e il timer "+" per confermare.</p> 	<p>A questo punto il piano di cottura si spegne.</p>

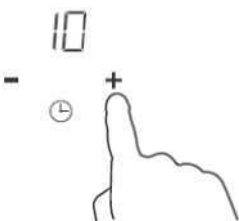
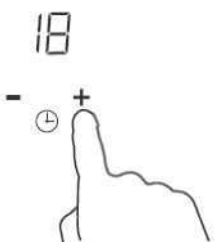
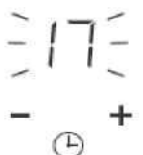
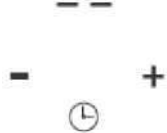
Comando timer

Il timer si può utilizzare in due modi diversi:

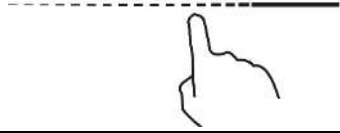



- Si può utilizzare come contaminuti. In questo caso, il timer non spegne alcuna zona di cottura quando il tempo impostato è attivo.
- È possibile impostarlo per spegnere una o due zone di cottura allo scadere del tempo impostato. Il tempo massimo del timer è 99 minuti.

A) Utilizzo del timer come contaminuti

Se non viene selezionata nessuna zona di cottura

<p>Accertarsi che il piano di cottura sia acceso. Nota: si può utilizzare il contaminuti anche se non è stata selezionata alcuna zona di cottura.</p>	
<p>Toccare "+" sui comandi del timer. L'indicatore del contaminuti inizia a lampeggiare e il timer del display visualizza "10".</p>	
<p>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.</p>	
<p>Dopo aver impostato il tempo il conteggio inizierà immediatamente. Il display visualizza il tempo restante e l'indicatore del timer lampeggia per 5 secondi.</p>	

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)

15
- ⊕ +

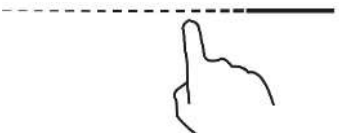

Allo scadere del periodo di tempo impostato nel timer la zona di cottura corrispondente si spegnerà. Poi verrà visualizzato nuovamente il timer dei minuti e il puntino della zona corrispondente lampeggerà.

Vedere la visualizzazione a destra:

----- 30
----- - ⊕ +
(impostato a 30 minuti)

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.



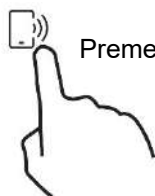
Le persone portatrici di pacemaker possono utilizzare questo elettrodomestico solo sotto il controllo del proprio medico.

Funzione "Cook with me"

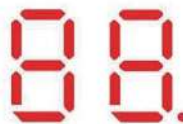
Prima di tutto, scaricare l'App hOn e installarla sul vostro dispositivo portatile. Quindi registrare il vostro piano di cottura ad induzione seguendo le istruzioni direttamente sull'App.

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	/

b. INFORMAZIONI SUL PRODOTTO PER LE APPARECCHIATURE COLLEGATE IN RETE

Informazioni sui prodotti per apparecchiature collegate in rete	
Consumo energetico del prodotto in standby di rete se tutte le porte di rete cablate sono collegate e tutte le porte di rete wireless sono attive:	1,5 W
Come attivare la porta di rete wireless:	Accendere il piano di cottura
Come disattivare la porta di rete wireless:	Spegnere il piano di cottura.

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.

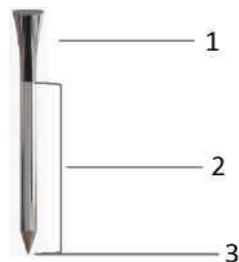
Apponendo il marchio CE sull'elettrodomestico, confermiamo la conformità a tutti i requisiti europei di sicurezza, salute e ambiente applicabili nella legislazione per questo prodotto.

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

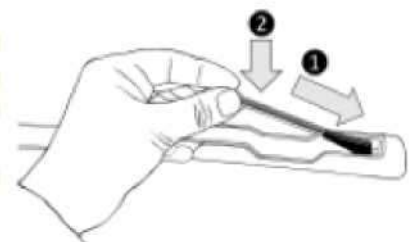
Utilizzare il mestolo con la sonda per mescolare il cibo durante la cottura.



- 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.

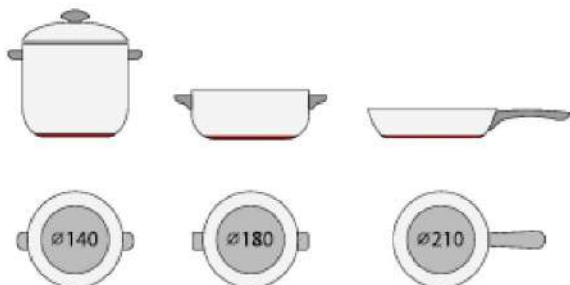
2. Tenere un magnete verso il recipiente. Se il magnete viene attratto dal recipiente, questo è adatto all'uso con il piano cottura a induzione.

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 riscalderà 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.



Zona di cottura	Diametro base dei recipienti di cottura a induzione	
	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.
E4	Alta temperatura del sensore della piastra in ceramica. (2#)	Toccare il tasto "ON/OFF" per riavviare l'elettrodomestico.
E5	Alta temperatura del sensore IGBT. (1#)	Attendere che la temperatura del sensore IGBT ritorni normale.
E6	Alta temperatura del sensore IGBT. (2#)	Toccare il tasto "ON/OFF" per riavviare l'elettrodomestico. Controllare se la ventola funziona regolarmente; in caso contrario, sostituirla.
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					
<p>Consigli per il risparmio energetico:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.					

Niniejszym Candy Hoover Group Srl oświadcza, że urządzenie radiowe jest zgodne z dyrektywą 2014/53/UE oraz z odpowiednimi wymaganiami ustawowymi (dla rynku UKCA). Pełny tekst deklaracji zgodności jest dostępny pod następującym adresem internetowym: 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 dotknięcia 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.

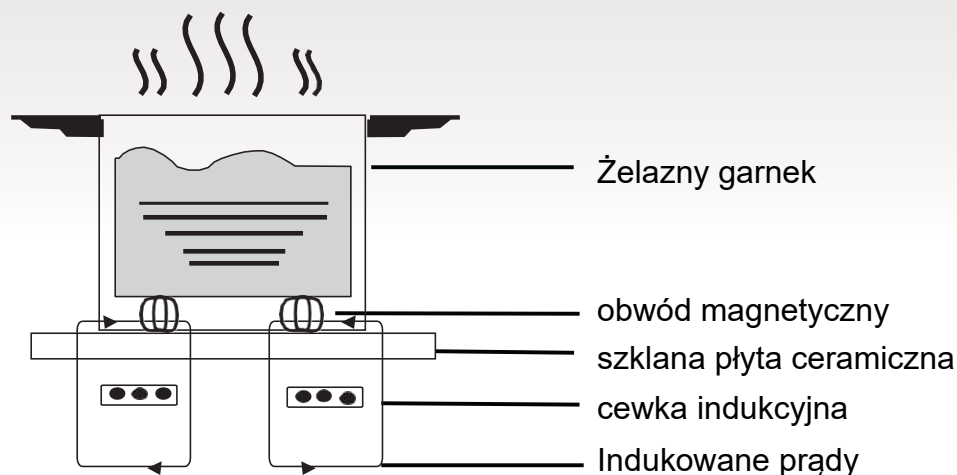
Opis produktu

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.

● Automagiczne 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:

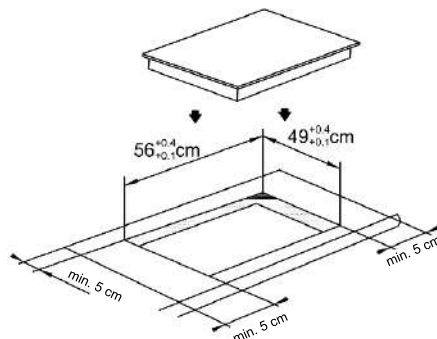
Poziom mocy	Pole grzejne wyłącza się automatycznie po
1~3	8 godzinach
4~6	4 godzinach
7~9	2 godzinach

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.

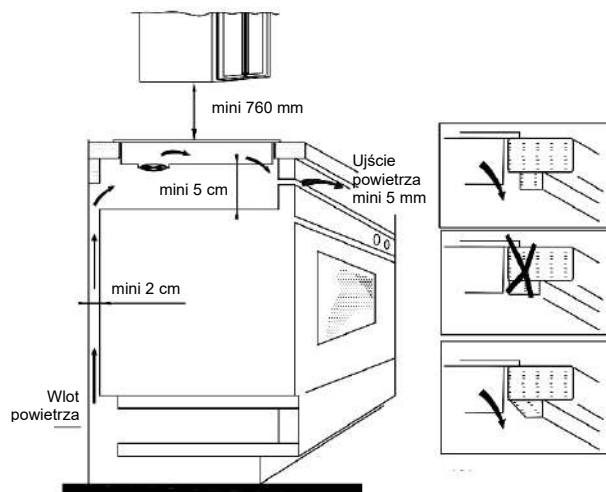
Instalacja

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)

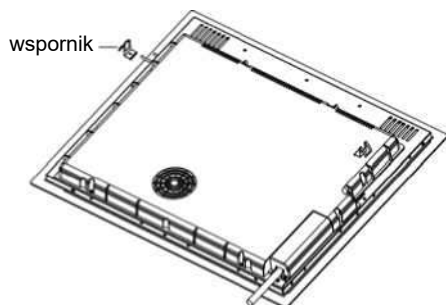
2. Istotne jest, aby płyta indukcyjna była dobrze wentylowana oraz aby wlot i wylot powietrza nie były zablokowane. Należy upewnić się, iż płyta została prawidłowo zainstalowana w sposób pokazany na rysunku 2.



Rysunek (2)

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

3. Przymocować 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.

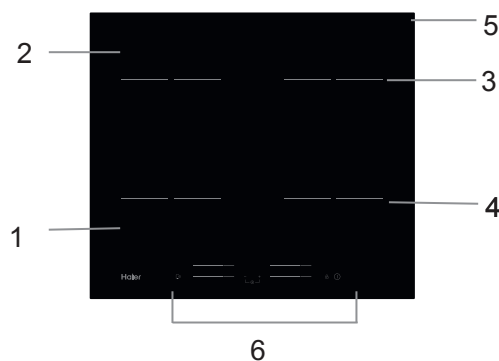
Napięcie	Połączenie przewodowe				
380 – 415 V 3N ~	1 L1	2 L2	3 —	4 N	5 —
	Czarny	Brązowy	Niebieski	Żółto-zielony	
220 – 240 V ~	1 —	2 L	3 —	4 N	5 —
		czarno-brązowy	Niebieski	Żółto-zielony	

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.

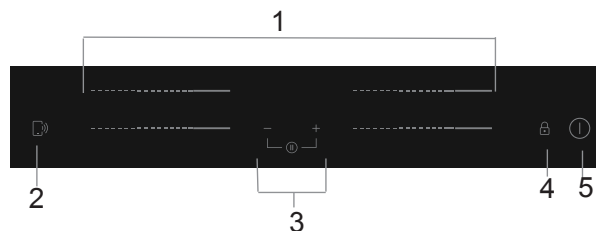
Kabel nie może być zgięty ani ściśnięty. Kabel musi podlegać regularnym sprawdzeniom i wymianie, dokonywanej wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.

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.

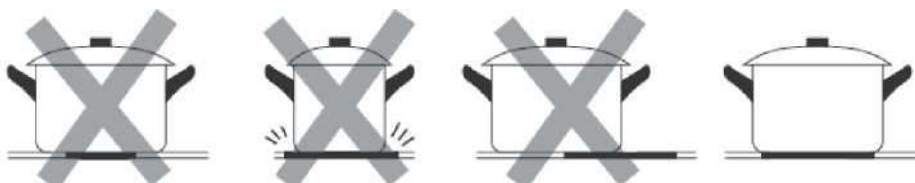


- W przypadku braku magnesu można:
 1. wlać niewielką ilość wody na patelnię, którą zamierza się sprawdzić.
 2. Jeśli  wyświetlacz nie miga i woda się nagrzewa, naczynie jest odpowiednie.
- Naczynia wykonane z następujących materiałów nie są odpowiednie: czysta stal nierdzewna, aluminium lub miedź bez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

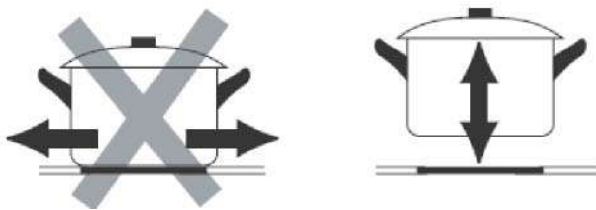
Nie używać naczyń z wyszczerbionymi krawędziami lub krzywą podstawą.



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 przesuwać jej, ponieważ może porysować szkło.



Jak używać

Jak rozpocząć gotowanie

<p>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.</p>	
<p>Umieścić odpowiedni garnek na strefie grzewczej, z której zamierza się skorzystać.</p> <ul style="list-style-type: none"> Upewnić się, że spód garnka i powierzchnia strefy grzewczej są czyste i suche. 	
<p>Po dotknięciu suwaka strefy grzewczej wskaźnik obok przycisku będzie migał.</p>	
<p>Wybrać ustawienie mocy, dotykając suwaka.</p> <ul style="list-style-type: none"> 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




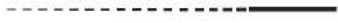
Oznacza to, że:

- 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.

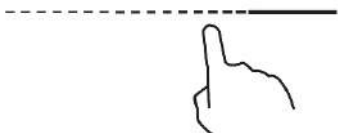
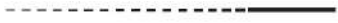


Grzanie nie nastąpi, jeśli na strefie grzewczej nie znajduje się odpowiedni garnek.

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”.	
Wyłączenie 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.

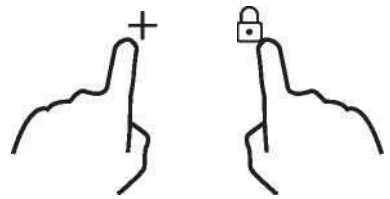
Włączanie trybu Pauza	
Krótkie dotknięcie „-” i „+” na regulatorze czasowym w tym samym czasie	Wskaźnik będzie pokazywał „11”
Wyłączanie trybu Pauza	
Krótkie dotknięcie „-” i „+” na regulatorze czasowym w tym samym czasie.	

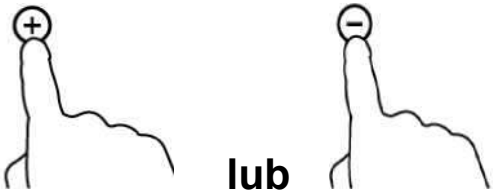
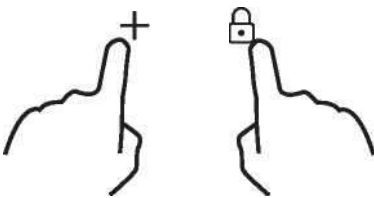


Gdy płyta kuchenna jest w trybie Pauza, wszystkie elementy sterowania są wyłączone z wyjątkiem przycisku włączania/wyłączania . W sytuacji awaryjnej płytę indukcyjną można zawsze wyłączyć za pomocą przycisku włączania/wyłączania . Płyta kuchenna wyłączy się po 10 minutach, jeśli nie wyjdiesz z trybu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

	<p>„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.</p>
Potwierdzenie i wychodzenie z funkcji sterowania mocą	
<p>W tym samym czasie nacisnąć blokadę klawiszy i „+” na regulatorze czasowym, aby potwierdzić.</p> 	<p>Wtedy płyta kuchenna zostanie wyłączona.</p>

Przycisk regulatora czasowego

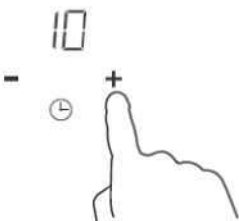
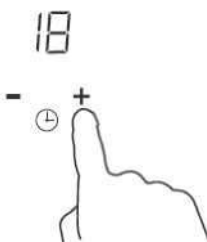
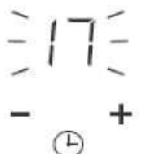
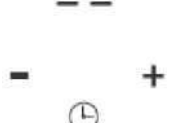

Z regulatora czasowego można korzystać na dwa różne sposoby:

- 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.

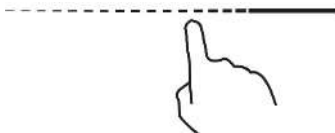


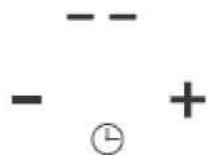
Czas maksymalnego ustawienia w regulatorze to 99 minut.

a) Korzystanie z regulatora czasowego jako minutnika

Jeśli użytkownik nie wybierze żadnej strefy grzewczej

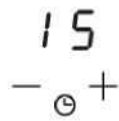

<p>Upewnić się, że płyta grzewcza jest włączona. Uwaga: można użyć minutnika, nawet jeśli nie zostanie wybrana żadna strefa grzewcza.</p>	
<p>Dotknąć przycisków „+” regulatora czasowego. Wskaźnik minutnika zacznie migać i na wyświetlaczu regulatora czasowego będzie widoczne wskazanie „10”.</p>	
<p>Ustawić 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.</p>	
<p>Po ustawieniu odliczanie czasu rozpocznie się natychmiast. Wyświetlacz pokaże pozostały czas, a wskaźnik regulatora czasowego będzie migać przez 5 sekund.</p>	
<p>Nastąpi sygnał dźwiękowy trwający 30 sekund, a wskaźnik regulatora czasowego pokaże „- -”, gdy zakończy się ustawiony czas.</p>	

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

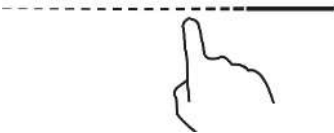

Ustawienie jednej strefy	
Dotknąć suwaka do obsługi danej strefy grzewczej.	
Ustawić czas, dotykając przycisku „-” lub „+” regulatora czasowego. Wskazanie: Dotknąć przycisku „-” lub „+” na regulatorze czasowym, aby skrócić lub wydłużyć czas o 1 minutę. Dotknięcie i przytrzymanie przycisku „-” lub „+” 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:	
<p>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:</p>	
<p>----- (ustawienie na 15 minut)</p> <p>----- (ustawienie na 45 minut)</p>	
<p>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:</p>	 <p>(ustawienie na 30 minut)</p>
<p>Dotknąć element sterujący wyboru strefy grzewczej, odpowiedni zegar pojawi się na wskaźniku timera.</p>	

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 wyłączenie 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	/

b. INFORMACJE O PRODUKCIE W PRZYPADKU URZĄDZEŃ PODŁĄCZONYCH DO SIECI

Informacje o produkcie w zakresie wyposażenia sieciowego	
Zużycie energii przez produkt w trybie czuwania przy podłączeniu do sieci, jeśli wszystkie przewodowe porty sieciowe są podłączone i wszystkie bezprzewodowe porty sieciowe są aktywowane:	1,5 W
Jak dokonać aktywacji portu sieci bezprzewodowej:	Włączyć płytę grzejącą
Jak dokonać dezaktywacji portu sieci bezprzewodowej:	Wyłączyć płytę grzejącą.

Termometr i łopatką 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.

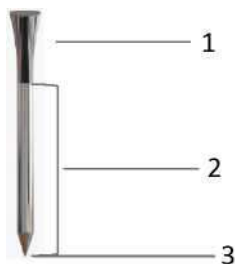
Umieszczając na urządzeniu znak CE, potwierdzamy zgodność ze wszystkimi istotnymi europejskimi wymogami bezpieczeństwa, zdrowia i ochrony środowiska, które mają zastosowanie w ustawodawstwie dotyczącym tego produktu.

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. Łopatką ze wskazaniem różnych pozycji termometru Preci



Różne pozycje termometru Preci



Łopatką

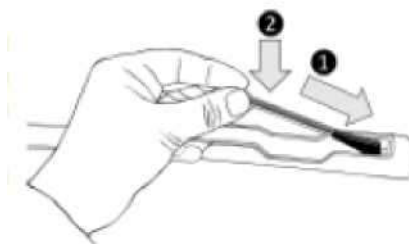
Za pomocą łopatką z termometrem można mieszać jedzenie podczas gotowania.



- Należy wyczyścić łopatkę przed pierwszym użyciem.
- Nie należy używać łopatką na otwartym ogniu.
- Nie należy przecinać łopatką.
- Nie należy umieszczać łopatką 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 wyłączenia.
- 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.



	Średnica podstawowa naczyń do gotowania indukcyjnego	
Pole grzejne	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
Oświetlenie	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#)	Poczekaj, 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#)	Poczekaj, aż temperatura IGBT powróci do normalnego poziomu. Dotknąć przycisku „ON/OFF”, aby ponownie uruchomić urządzenie. Sprawdź, 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	Jednostka
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	EC ^{Electric cooking}	186,2	Masa/kg g	
	Tył, środek	EC ^{Electric cooking}		Masa/kg g	
	Tył, strona prawa	EC ^{Electric cooking}	202,8	Masa/kg g	
	Środek, strona lewa	EC ^{Electric cooking}		Masa/kg g	
	Środek, środek	EC ^{Electric cooking}		Masa/kg g	
	Środek, strona prawa	EC ^{Electric cooking}		Masa/kg g	
	Przód, strona lewa	EC ^{Electric cooking}	182,4	Masa/kg g	
	Przód, środek	EC ^{Electric cooking}		Masa/kg g	
	Przód, strona prawa	EC ^{Electric cooking}	185,0	Masa/kg g	
Zużycie energii przez płytę grzejną w przeliczeniu na kg		EC ^{electric hob}	189,1	Masa/kg g	
Przyjęta norma: EN 60350-2 Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego – Część 2: Płyty kuchenne – Metody badań cech funkcjonalnych					
<p>Wskazówki dotyczące oszczędzania energii:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aby uzyskać najlepszą efektywność płyty, należy umieścić patelnię na środku strefy gotowania. • Korzystanie z pokrywy pozwoli na skrócenie czasów gotowania i zaoszczędzenie energii dzięki utrzymaniu 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.					

Par la présente, Candy Hoover Group Srl déclare que l'équipement radio est conforme à la directive 2014/53/UE et aux exigences légales pertinentes (pour le marché UKCA). Le texte intégral de la déclaration de conformité 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

Veillez 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.

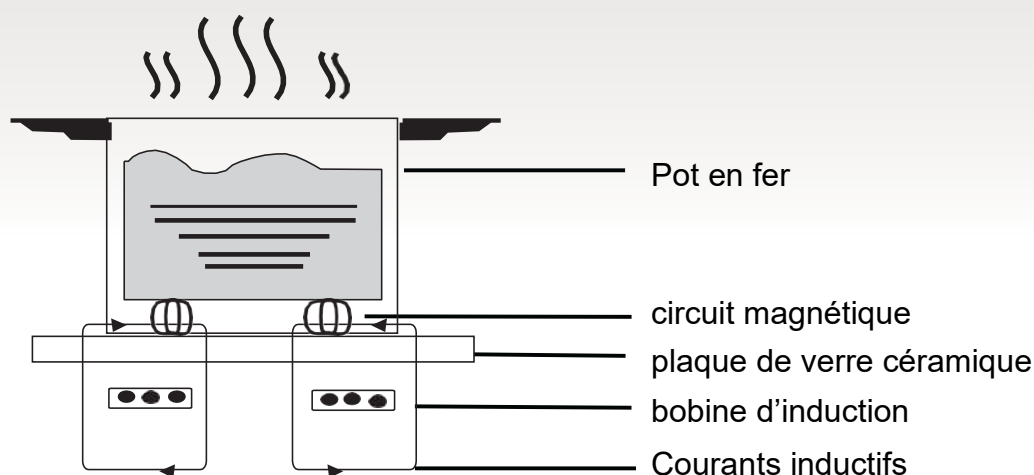
Présentation du produit

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)

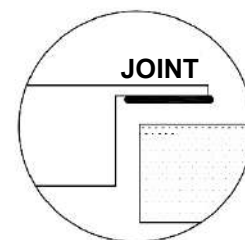
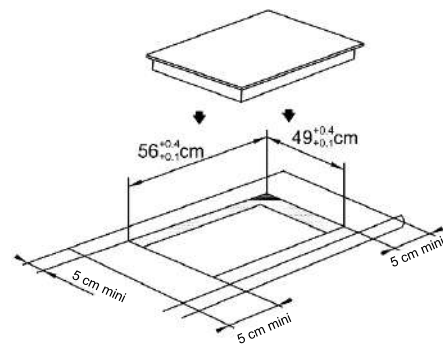


Figure (1)

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.

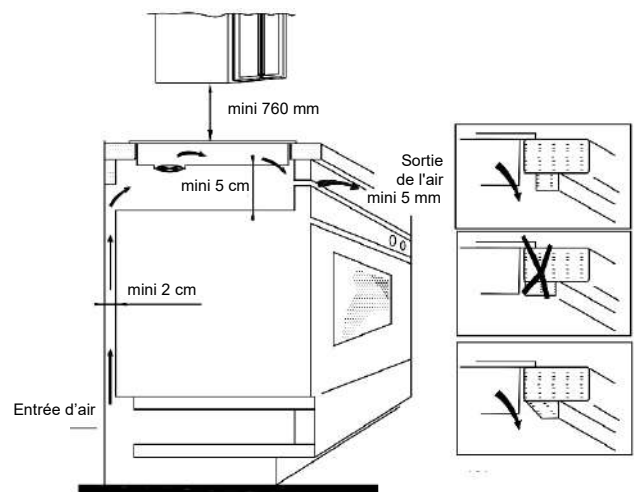
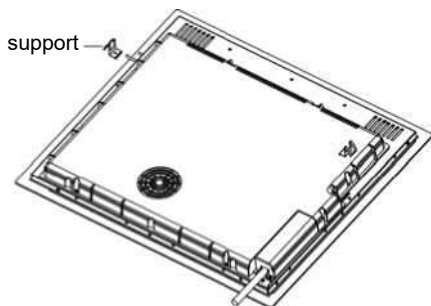


Figure (2)

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.

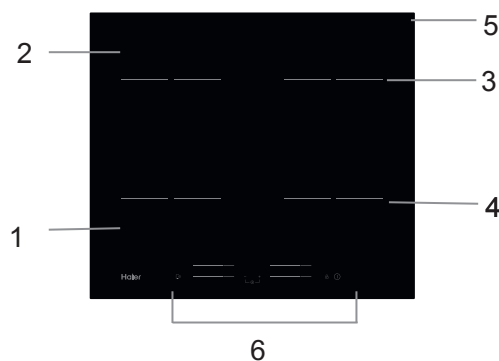
Tension	Connexion du fil				
380 - 415 V 3N ~	1 L1 Noir	2 L2 Marron	3 —	4 N Bleu	5 — Jaune/Vert
220 - 240 V ~	1 —	2 L Noir et brun	3 —	4 N Bleu	5 — Jaune/Vert

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.

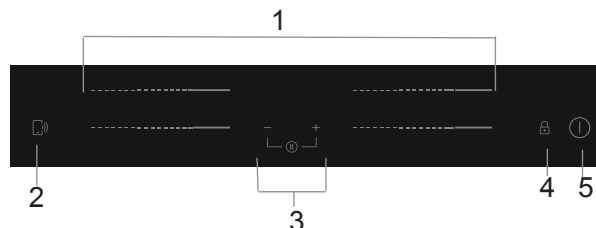
L'installateur doit s'assurer que le raccordement électrique correct a été effectué et qu'il est conforme aux règles de sécurité. Le câble ne doit pas être plié ou comprimé. Le câble doit être vérifié régulièrement et remplacé uniquement par une personne qualifiée.

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

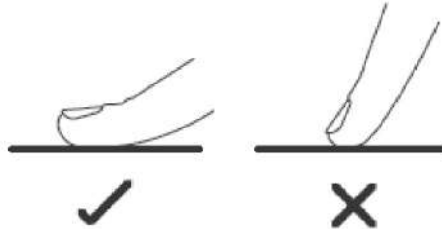


1. Touches de puissance du foyer de cuisson
2. Contrôle de la fonction « Cook with me »
3. Touche du temporisateur
4. Touche de verrouillage
5. Touche Marche/Arrêt

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.

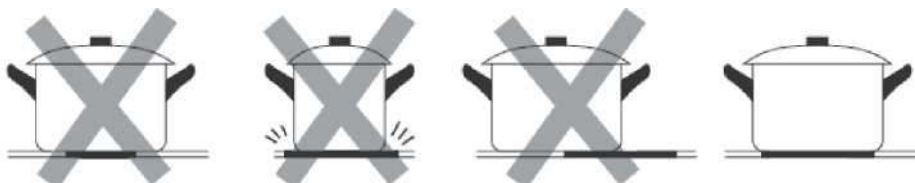
- Les batteries de cuisine fabriquées dans les matériaux suivants ne sont pas adaptées : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et grès.



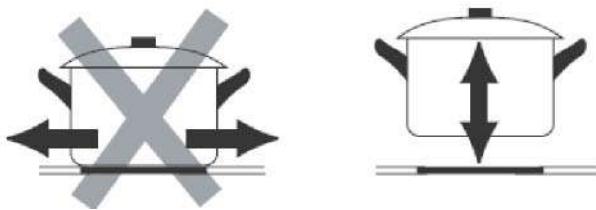
N'utilisez pas d'ustensiles de cuisson dont les bords sont dentelés ou dont la base est incurvée.



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 détecté par la plaque de cuisson. Centrez toujours votre casserole sur la zone de cuisson.


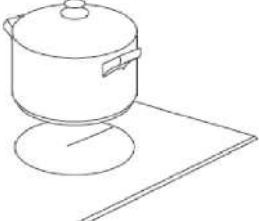

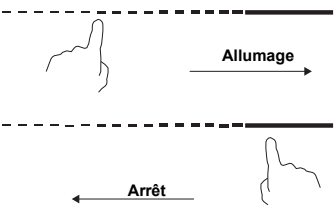


Soulevez toujours les casseroles de la table de cuisson à induction - ne les faites pas glisser, sinon elles risquent d'érafler le verre



Comment l'utiliser

Démarrage de la cuisson

<p>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.</p>	
<p>Posez la casserole sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Veillez à ce que le fond de votre casserole et la surface du foyer de cuisson soient propres et secs. 	
<p>En touchant le curseur de la zone de chauffage, un indicateur à côté de la touche clignote.</p>	
<p>Réglez la cuisson à l'aide du curseur.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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

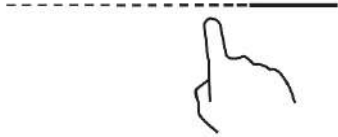



Cela signifie que :

- 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.

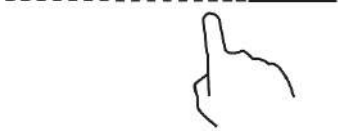

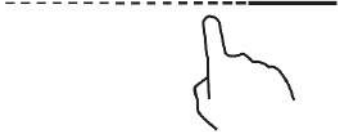

La fonction de chauffe ne démarre pas si aucune casserole adaptée n'est placée sur la zone de cuisson.

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.



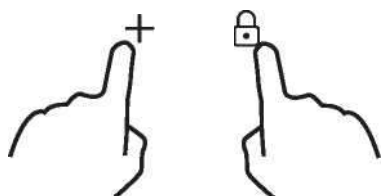
Quand la table de cuisson est en mode pause, toutes les touches de commande sont désactivées, sauf la touche Marche/Arrêt  et vous pouvez toujours éteindre la plaque à induction à l'aide de la touche Marche/Arrêt , en cas d'urgence. La table de cuisson s'éteint au bout de 10 minutes si vous ne quittez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

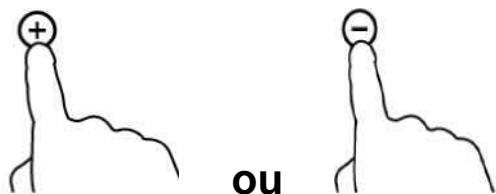
Allumez la table de cuisson, puis appuyez en même temps sur la touche de verrouillage et sur « + » temporisateur.



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.

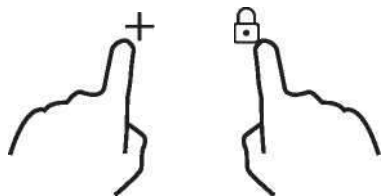
« P3 » : le niveau de chauffe maximum est égal à 4,5 kW.

« 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 :

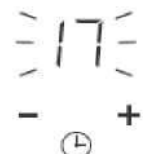

- Vous pouvez l'utiliser en tant que minuteur. Dans ce cas, le temporisateur ne sert pas à éteindre l'une des zones de cuisson lorsque sa durée de cuisson est écoulée.
- Vous pouvez le régler pour éteindre une ou plusieurs zones de cuisson une fois le temps de cuisson choisi écoulé.

La durée maximum de temporisation est égale à 99 min.



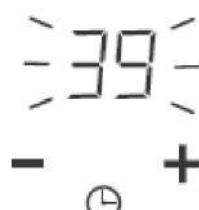

a) Utilisation du temporisateur comme minuteur

Si vous ne souhaitez pas sélectionner une zone de cuisson

<p>Vérifiez que la table de cuisson est éteinte. Remarque : vous pouvez utiliser le minuteur même sans sélectionner de zone de cuisson.</p>	
<p>Appuyez sur les touches « + » du temporisateur. L'indicateur de la minuterie commencera à clignoter et « 10 » est affiché sur le temporisateur.</p>	
<p>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.</p>	

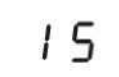
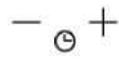
<p>Une fois le temps réglé, le décompte commence immédiatement. La touche de temporisation affiche le temps restant et l'affichage du temporisateur clignote pendant 5 secondes.</p>	
<p>Le buzzer retentit pendant 30 secondes et l'indicateur du temps indique « - - » quand la temps réglé est terminé.</p>	

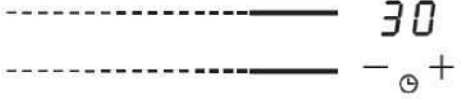
b) Réglage de la minuterie pour désactiver une ou plusieurs zones de cuisson

Réglage d'un seul foyer	
<p>En appuyant sur le curseur du foyer de cuisson</p>	
<p>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.</p>	
<p>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.</p>	
<p>Quand le temps de cuisson est écoulé, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement.</p>	


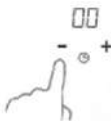


Les zones de cuisson éventuellement allumées auparavant continuent de fonctionner normalement.

Réglage de plusieurs zones :	
<p>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 :</p>	
<p>----- (réglage à 15 minutes)</p>	
<p>----- (réglage à 45 minutes)</p>	

<p>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 :</p>	 <p>(réglage à 30 minutes)</p>
<p>Touchez la commande de sélection de la zone de chauffage, la minuterie correspondante sera affichée dans l'indicateur de minuterie.</p>	

c) Annuler le temporisateur

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

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.



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	/

b. INFORMATIONS SUR LES PRODUITS POUR LES ÉQUIPEMENTS EN RÉSEAU

Informations sur les équipements en réseau	
Consommation de puissance du produit en mode veille en réseau quand tous les ports de réseau câblés sont connectés et tous les ports de réseau sans fil sont activés :	1,5 W
Comment activer le port de réseau sans fil :	Allumer la table de cuisson
Comment désactiver le port de réseau sans fil :	Éteindre la table de cuisson.

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.

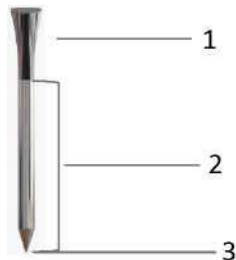
En apposant la marque CE sur l'appareil, nous confirmons la conformité à toutes les exigences européennes pertinentes en matière de sécurité, de santé et d'environnement qui sont applicables dans la législation pour ce produit.

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. Plage d'immersion recommandée
3. Sonde
4. Louche avec position différente de la sonde de précision



Position différente de la sonde de précision



Louche

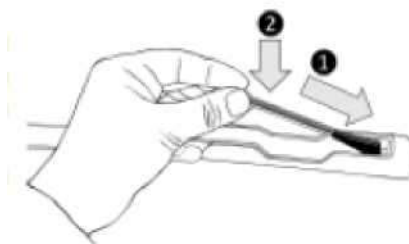
Utilisez la louche avec la sonde pour mélanger les aliments pendant la cuisson.



- 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	
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 		cm	
	Arrière centre	L 		cm	
	Arrière droite	L 		cm	
	Centre gauche	L 		cm	
	Centre centre	L 		cm	
	Centre droite	L 		cm	
	Avant gauche	L 		cm	
	Avant centre	L 		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	
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				
<p>Conseils pour des économies d'énergie :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.					

Por la presente, Candy Hoover Group Srl declara que el equipo de radio cumple con la Directiva 2014/53/UE y con los requisitos legales pertinentes (para el mercado de UKCA). El texto completo de la declaración de conformidad 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.

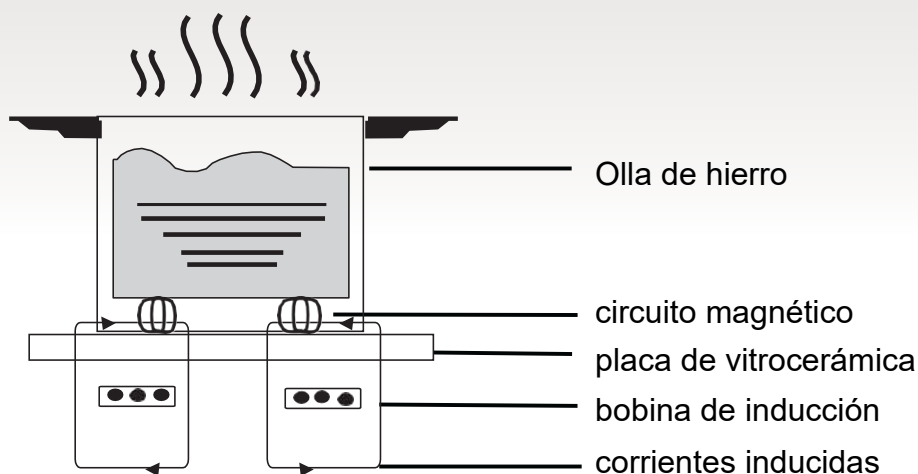
Presentación del producto

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)

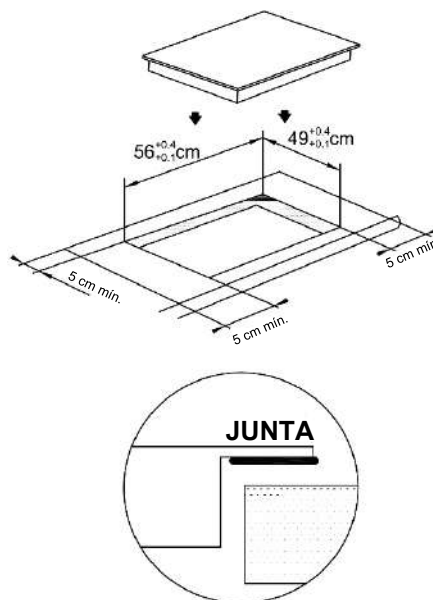


Figura (1)

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.

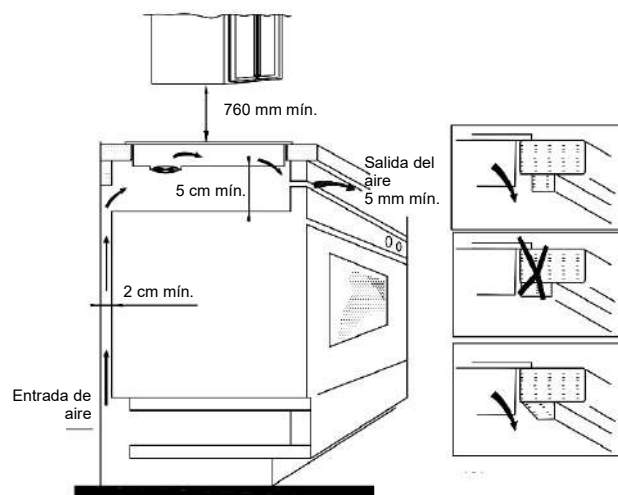
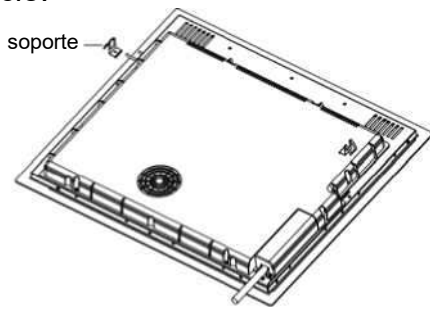


Figura (2)

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 Azul	4 N	5 Amarillo/verde
220 - 240 V ~	1 Negro y Marrón	2 L	3 Azul	4 N	5 Amarillo/verde

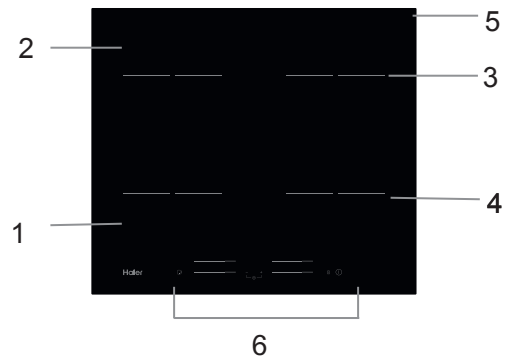
Figura (3)

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.

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

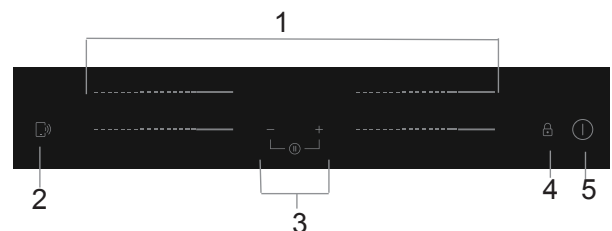
El cable no debe doblarse ni aplastarse. El cable deberá comprobarse de forma periódica y solamente debe reemplazarlo un técnico autorizado.

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

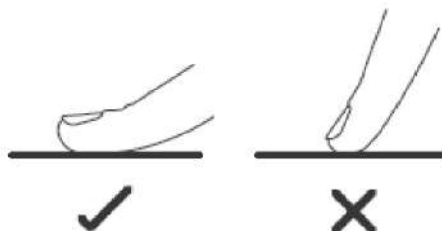


1. Mandos de control de la zona de cocción
2. Control función "Cook with me"
3. Mando del temporizador
4. Bloqueo
5. Botón de encendido/apagado (ON/OFF)

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.

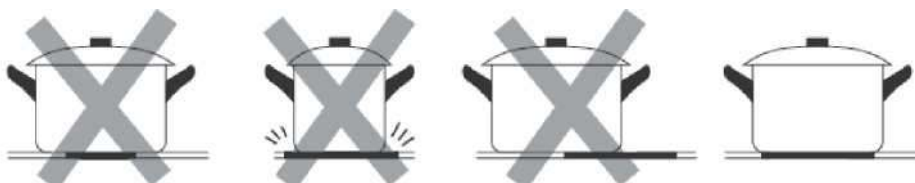


- Si no dispone de un imán:
 1. Vierta un poco de agua en la cacerola que quiera probar.
 2. Si  no parpadea en el visor y el agua se calienta, la cacerola es adecuada.
- Los utensilios de cocina de los materiales siguientes no son adecuados: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y loza.

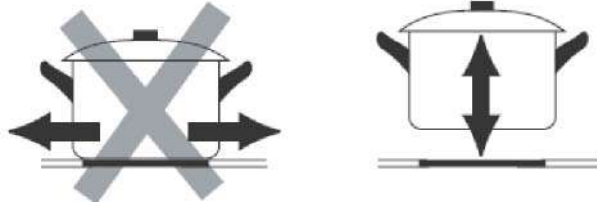
No utilice utensilios con bordes dentados o base curva.



Asegúrese de que la base de la cacerola sea lisa, descanse 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

<p>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.</p>	
<p>Coloque un utensilio adecuado en la zona de cocción que desee utilizar.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Asegúrese de que el fondo de la cacerola y la superficie de la zona de cocción estén limpios y secos. 	
<p>Tocando el control deslizante de la zona de calefacción, un indicador junto a la tecla parpadeará.</p>	
<p>Toque el mando deslizante para seleccionar la temperatura</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.


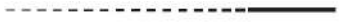
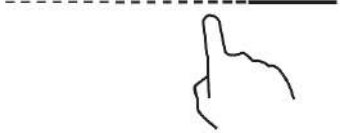

No se genera calor a menos que haya un utensilio adecuado en la zona de cocción.

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

Terminar de cocinar

<p>Tocar el mando de selección de la zona de cocción que desee apagar.</p>	
<p>Apagar la zona de cocción tocando el deslizador hasta "0". Asegúrese de que aparece "0" en el visor.</p>	
<p>Para apagar la placa de cocción completa, toque el mando de encendido/apagado.</p>	
<p>Tenga cuidado con las superficies calientes</p> <p>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.</p>	



Uso del modo Boost

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



- 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.

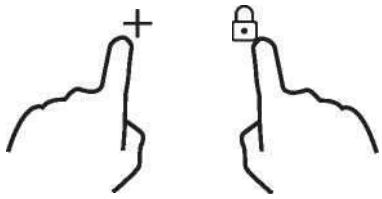
Para activar el modo de pausa	
Toque corto el tiempo del temporizador "—" y el temporizador "+" al mismo tiempo	Todos los indicadores mostrarán "11"
Para salir del modo de pausa	
Toque corto el temporizador "—" y el temporizador "+" al mismo tiempo.	

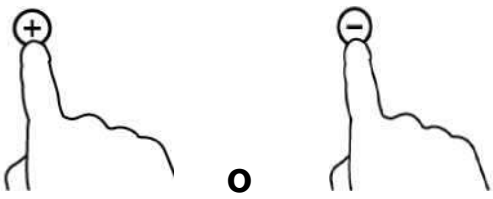
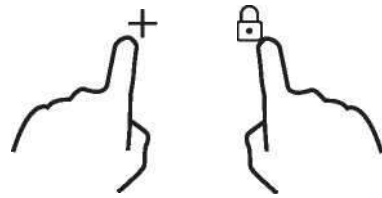


Cuando está en el modo de pausa, todos los mandos están desactivados, excepto el botón de encendido/apagado . Esto permite utilizar el botón  para apagar la placa de inducción en caso de emergencia. La encimera se apagará después de 10 minutos si no sales del modo de pausa.

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	
<p>Pulse +/- en el temporizador</p> 	<p>Existen 5 niveles de potencia: de "P1" a "p5". En el indicador del temporizador aparece uno de estos niveles.</p> <p>"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.</p>
Confirmación y salida de la función de gestión de potencia	
<p>Presiona al mismo tiempo el bloqueo y el temporizador "+" para confirmar.</p> 	<p>La encimera se apaga.</p>

Mando del temporizador

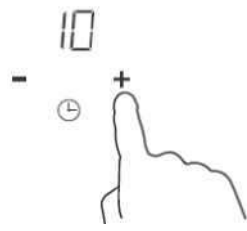
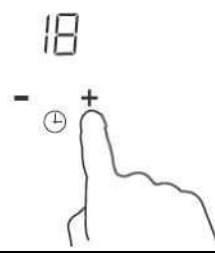
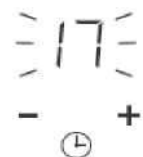
El temporizador se puede utilizar de dos formas distintas:

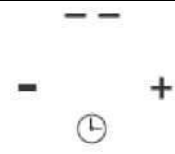
- Puede utilizarse como minuterero. En este caso no se apaga ninguna zona de cocción cuando termina el tiempo programado.
- Se puede programar para apagar una o varias zonas de cocción después del plazo de tiempo establecido.

El valor máximo del temporizador es de 99 minutos.




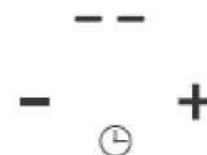
a) Uso del temporizador como minuterero

Si no se selecciona ninguna zona de cocción

<p>Asegúrese de que la encimera de cocción está encendida. Nota: Puede utilizar el minuterero aunque no seleccione ninguna zona de cocción.</p>	
<p>Toque "+" en los controles del temporizador. El indicador del minuterero empezará a parpadear y mostrará "10" en el visor del temporizador.</p>	
<p>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.</p>	

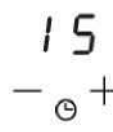
<p>Cuando se cumple el tiempo programado, suena un pitido durante 30 segundos y aparece "- -" en el indicador del temporizador.</p>	
---	--

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


Elija una zona	
<p>Toque el mando deslizante de la zona de cocción.</p>	
<p>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.</p>	
<p>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.</p>	
<p>Cuando expira el temporizador de cocción, la zona de cocción se apaga automáticamente.</p>	



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

Configurar varias zonas:	
<p>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:</p> <p>----- (tiempo programado de 15 minutos)</p> <p>----- (tiempo programado de 45 minutos)</p>	
<p>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:</p>	 <p>(tiempo programado de 30 minutos)</p>

c) Cancelar el temporizador

<p>Toque el mando de selección de la zona de cocción cuyo temporizador quiera cancelar.</p>	
---	---

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

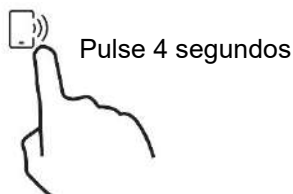
Cuando se quita la olla, la encimera de inducción puede dejar de calentar de inmediato y se apaga automáticamente después de 2 minutos.



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.



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	/

b. INFORMACIÓN SOBRE PRODUCTOS PARA EQUIPOS EN RED

Información de producto para equipos en red	
Consumo de energía del producto en modo de espera en red si todos los puertos de red cableados están conectados y todos los puertos de red inalámbrica están activados:	1,5 W
Cómo activar el puerto de red inalámbrica:	Enciende la encimera
Cómo desactivar el puerto de red inalámbrica:	Apague la encimera.

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.

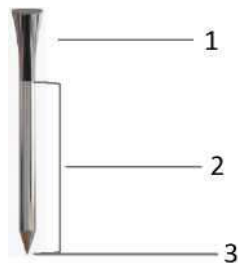
Al colocar la marca CE en el aparato, estamos confirmando el cumplimiento de todos los requisitos europeos pertinentes en materia de seguridad, salud y medio ambiente que son aplicables en la legislación para este producto.

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

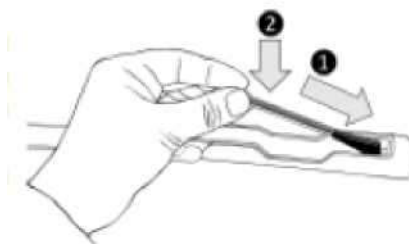
Use el cucharón con la sonda para agitar la comida durante la cocción.



- 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.



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

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

Limpeza 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: <ul style="list-style-type: none"> • 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.					

Hiermit erklärt die Candy Hoover Group Srl, dass die Funkanlage mit der Richtlinie 2014/53/EU und den entsprechenden gesetzlichen Anforderungen (für den UKCA-Markt) übereinstimmt. Der vollständige Text der Konformitätserklärung ist unter der folgenden 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 versehentliches 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.

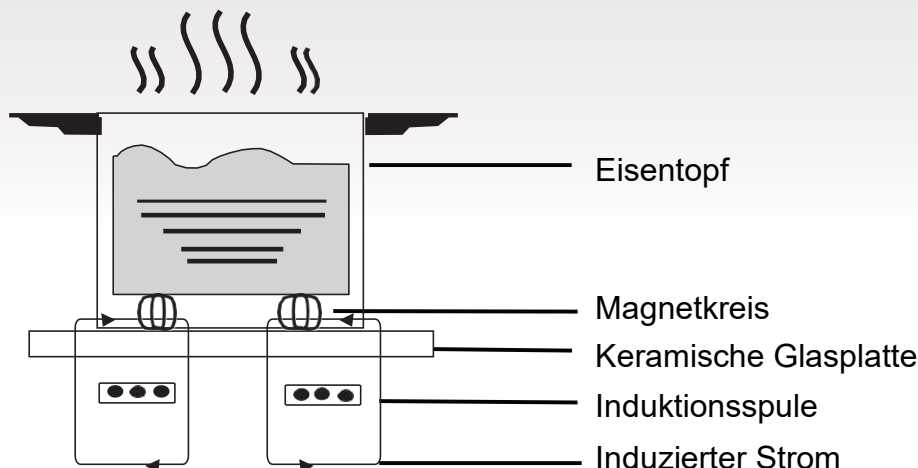
Produktinformationen

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

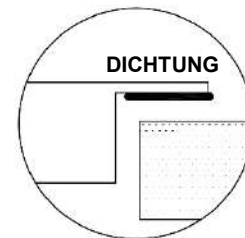
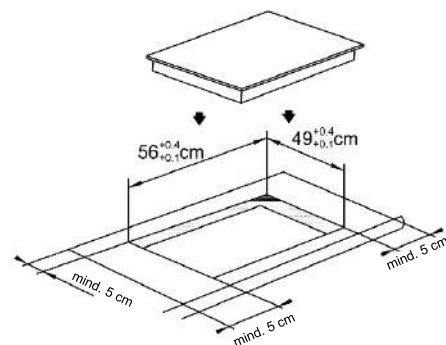


Abbildung (1)

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.

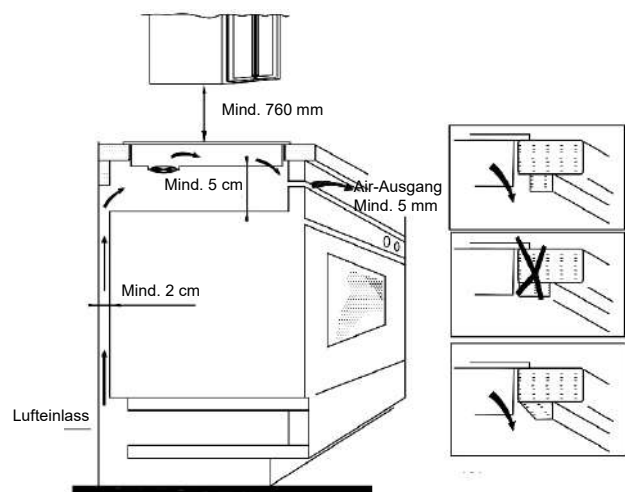
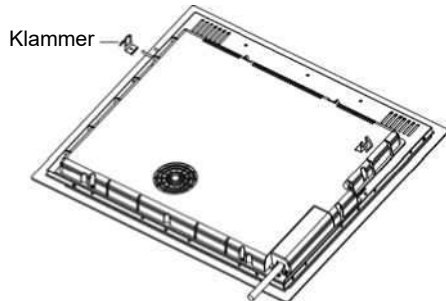


Abbildung (2)

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.

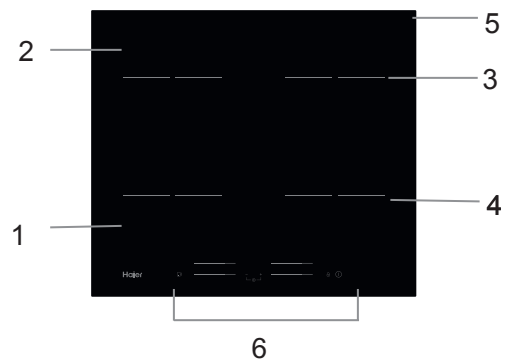
Spannung	Kabelverbindung				
380 – 415 V 3N ~	1 L1 Schwarz	2 L2 Braun	3 Blau	4 N	5 Gelb/Grün
220 – 240 V ~	1 Schwarz und Braun	2 L	3 Blau	4 N	5 Gelb/Grün

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.

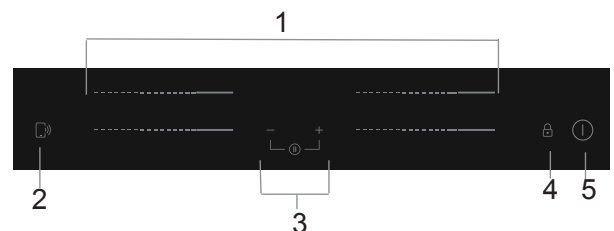
Der Installateur muss sicherstellen, dass der Anschluss korrekt vorgenommen wurde und den Sicherheitsvorschriften entspricht. Das Kabel darf weder geknickt noch gequetscht werden. Das Kabel muss regelmäßig kontrolliert und darf nur von einer Fachkraft ausgetauscht werden.

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

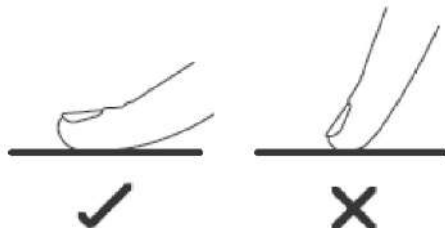


1. Leistungseinstellung der Heizzone
2. „Cook with me“-Funktionstaste
3. Taste Zeitschaltuhr
4. Tastensperre
5. Taste EIN/AUS


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.

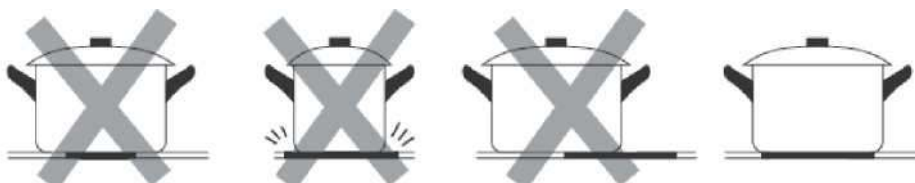
- Um zu prüfen, ob Ihr Kochgeschirr für das Induktionskochen geeignet ist, können Sie einen Magnettest machen. Dazu führen Sie einen Magneten in Richtung Kochtopfboden. Wenn der Magnet angezogen wird, ist der Kochtopf geeignet.
- Falls Sie keinen Magneten haben:
 1. Geben Sie etwas Wasser in den zu prüfenden 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.



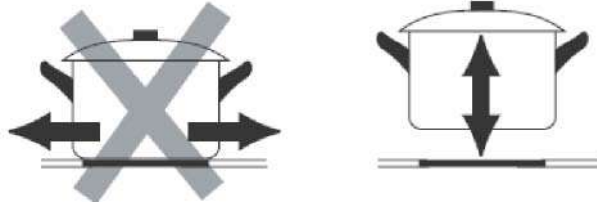
Benutzen Sie kein Kochgeschirr mit scharfen Kanten oder gewölbtem Boden.



Achten Sie darauf, dass der Boden des Kochtopfs 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.


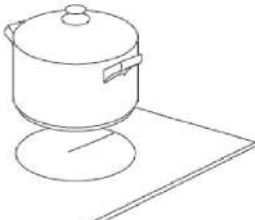

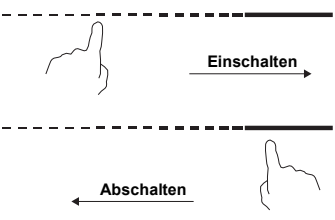


Heben Sie Kochtöpfe stets vom Kochfeld ab, anstatt sie davon herunterzuziehen, weil dies zu Kratzern in der Glaskeramikfläche führen kann.



Verwendung

Kochfeld einschalten

<p>Die ON/OFF-Taste drei Sekunden lang gedrückt halten. Nach dem Einschalten ist ein Piepton zu hören, und das Displays zeigt „-“ oder „- -“ als Hinweis darauf, dass das Induktionskochfeld in den Standby-Modus gewechselt ist.</p>	
<p>Stellen Sie einen geeigneten Kochtopf auf die gewünschte Kochzone.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Achten Sie darauf, dass der Boden des Kochtopfs und die Kochzone sauber und trocken sind. 	
<p>Beim Berühren des Schieberegler für die Heizzone blinkt eine Anzeige neben der Taste.</p>	
<p>Wählen Sie mit dem Schieberegler die gewünschte Leistungseinstellung.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 $\equiv \text{U} \equiv$ blinkt,

bedeutet dies:

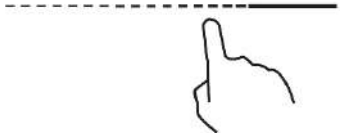



- dass sich kein Topf auf der entsprechenden Kochzone befindet oder
- der verwendete Kochtopf ist für das Induktionskochen ungeeignet oder
- der Kochtopf ist zu klein oder befindet sich nicht mittig auf der Kochzone.

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.	
<p>Vorsicht bei heißen Oberflächen</p> <p>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.</p>	



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  deaktiviert. Das Induktionskochfeld lässt sich im Notfall jederzeit mit der EIN/AUS-Taste  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.

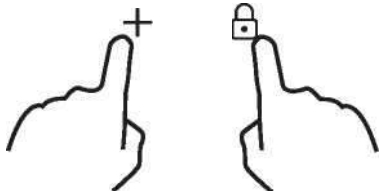
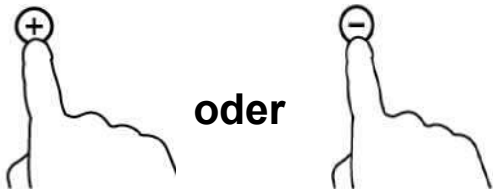
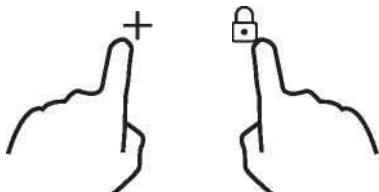
Pausenmodus aktivieren	
Berühren Sie kurz Zeitschaltuhr  und Zeitschaltuhr  gleichzeitig.	Alle Anzeigen zeigen „11“ an.
Pausenmodus verlassen	
Berühren Sie kurz Zeitschaltuhr  und Zeitschaltuhr  gleichzeitig.	



Wenn sich das Kochfeld im Pausenmodus befindet, sind alle Bedienelemente außer der EIN/AUS-Taste  deaktiviert. Das Induktionskochfeld lässt sich im Notfall jederzeit mit der EIN/AUS-Taste  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	
<p>Schalten Sie das Kochfeld ein und drücken Sie dann gleichzeitig die Tastensperre und Zeitschaltuhr +.</p> 	<p>Die Zeitschaltuhranzeige zeigt „P5“ für Leistungsstufe 5. Der Standardmodus ist auf maximale Leistung des Kochfelds eingestellt.</p>
Wechseln der Leistungsstufe	
<p>Drücken Sie +/- der Zeitschaltuhr.</p> 	<p>Es gibt 5 Leistungsstufen: von „P1“ bis „P5“. Eine davon wird auf der Zeitschaltuhranzeige angezeigt.</p> <p>„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.</p>
Bestätigen und Beenden der Power-Management-Funktion	
<p>Drücken Sie zur Bestätigung gleichzeitig die Tastensperre und Zeitschaltuhr +.</p> 	<p>Das Kochfeld wird daraufhin ausgeschaltet.</p>

Taste Zeitschaltuhr

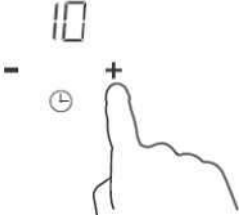
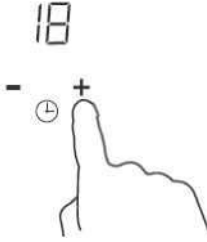
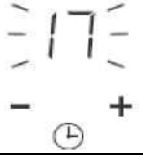
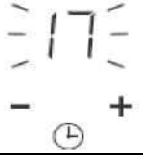
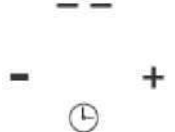
Die Zeitschaltuhr bietet zwei verschiedene Nutzungsmöglichkeiten:

- 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.

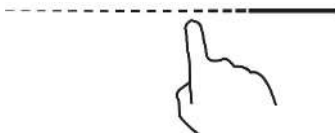



Die Zeitschaltuhr kann auf max. 99 Min. eingestellt werden.

a) Verwendung der Zeitschaltuhr als Erinnerungsfunktion

Ohne Auswahl einer Kochzone

<p>Achten Sie darauf, dass das Kochfeld eingeschaltet ist. Hinweis: Sie können die Erinnerungsfunktion auch benutzen, ohne eine Kochzone auszuwählen.</p>	
<p>Berühren Sie "+" die Bedienelemente der Zeitschaltuhr. Die Erinnerungsanzeige beginnt zu blinken, und in der Zeitschaltuhranzeige erscheint „10“.</p>	
<p>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.</p>	
<p>Wenn die Zeit eingestellt ist, beginnt sofort der Countdown. Das Display zeigt die verbleibende Zeit, und die Erinnerungsanzeige blinkt 5 Sekunden lang.</p>	
<p>Nach Ablauf der eingestellten Zeitdauer ist 30 Sekunden lang ein Piepton zu hören und das Display zeigt „- -“.</p>	

b) Einstellung der Zeitschaltuhr zum Ausschalten einer oder mehrerer Kochzonen

Eine Zone wählen	
<p>Berühren des Schiebereglers für die Heizzone</p>	
<p>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. Gedrückt halten von „-“ bzw. „+“ an der Zeitschaltuhr verringert bzw. erhöht die Zeit um 10 Minuten.</p>	
<p>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.</p>	
<p>Nach Ablauf der vorgegebenen Kochzeit wird die entsprechende Kochzone automatisch ausgeschaltet.</p>	



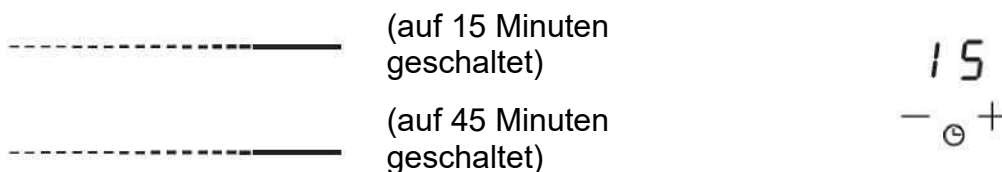
Andere Kochzonen bleiben weiterhin eingeschaltet, sofern sie bereits vorher eingeschaltet worden waren.

Mehrere Zonen einstellen

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

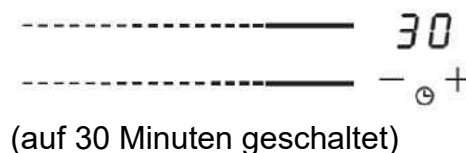
Wenn Sie die Zeitschaltuhr für mehrere Kochzonen gleichzeitig einstellen, leuchten die Dezimalstellenpunkte dieser Kochzonen. Das Minutendisplay zeigt die Minuten der Zeitschaltung an. Der Punkt der entsprechenden Kochzone blinkt.

Anzeige:



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.

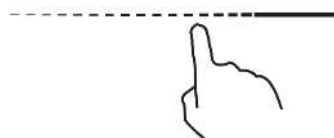
Anzeige:



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.



4 Sekunden lang drücken



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	/

b. PRODUKTINFORMATIONEN FÜR VERNETZTE GERÄTE

Produktinformationen für vernetzte Geräte	
Leistungsaufnahme des Produkts im vernetzten Bereitschaftsbetrieb, wenn alle kabelgebundenen Netzwerk-Ports mit dem Netzwerk verbunden und alle drahtlosen Netzwerk-Ports aktiviert sind;	1,5 W
Aktivieren des drahtlosen Netzwerk-Ports:	Schalten Sie das Kochfeld ein.
Deaktivieren des drahtlosen Netzwerk-Ports:	Schalten Sie das Kochfeld aus.

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.

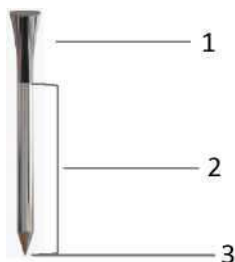
Das CE-Zeichen an diesem Produkt bestätigt die Einhaltung aller von der Europäischen Union erlassenen relevanten Sicherheits-, Gesundheits- und Umweltvorschriften, die in der Gesetzgebung für dieses Produkt gelten.

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

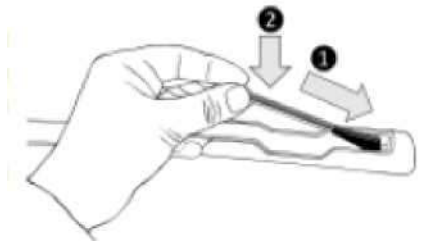
Mit dem Schöpflöffel mit Preci Probe können Sie während des Kochens umrühren.



- 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



Emaillie-
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.



Kochzone	Der Basisdurchmesser des Induktionskochgeschirrs	
	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“.	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“ 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 negative 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				
	festen 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	Elektrokochen	186,2	Wh/kg
	Hinten Mitte	EC	Elektrokochen		Wh/kg
	Hinten rechts	EC	Elektrokochen	202,8	Wh/kg
	Mitte links	EC	Elektrokochen		Wh/kg
	Mitte, Mitte	EC	Elektrokochen		Wh/kg
	Mitte rechts	EC	Elektrokochen		Wh/kg
	Vorn links	EC	Elektrokochen	182,4	Wh/kg
	Vorn Mitte	EC	Elektrokochen		Wh/kg
Leistungsaufnahme des Kochfelds pro kg		EC	Elektrokochfeld	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.

Společnost Candy Hoover Group Srl tímto prohlašuje, že rádiové zařízení je v souladu se směrnicí 2014/53/EU a s příslušnými zákonnými požadavky (pro trh UKCA). Úplné znění 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 zákazníku,

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.

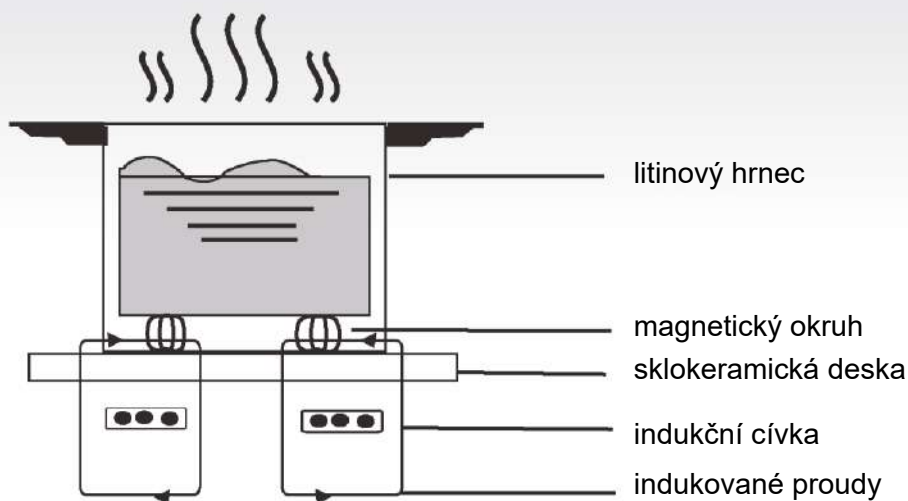
Představení výrobku

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.

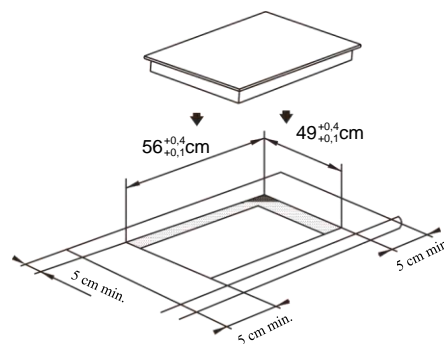
Stupeň výkonu	Varná zóna se automaticky vypne po
1~3	8 hodinách
4~6	4 hodinách
7~9	2 hodinách

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

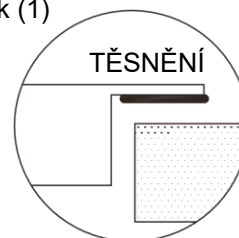
Varování: Osoby s kardiostimulátorem by se měly před použitím indukční varné desky poradit s lékařem.

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)

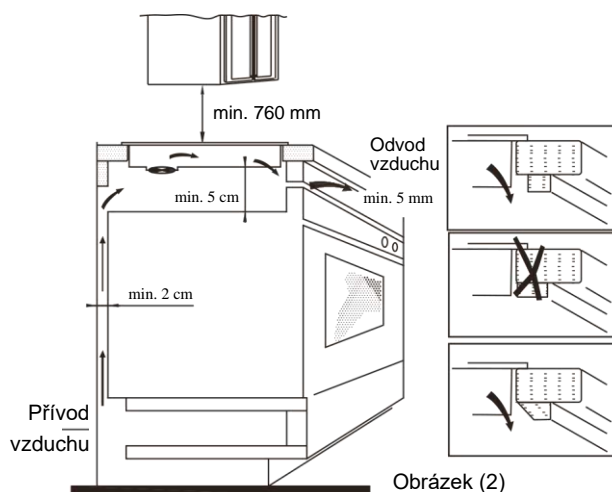


Obrázek (1)



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.

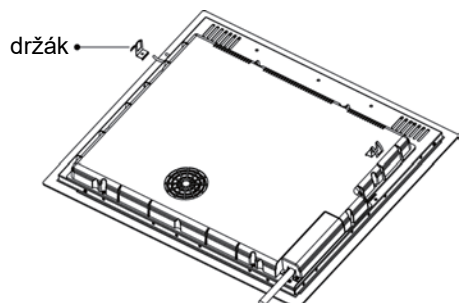
Obrázek (2)



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 desku 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)

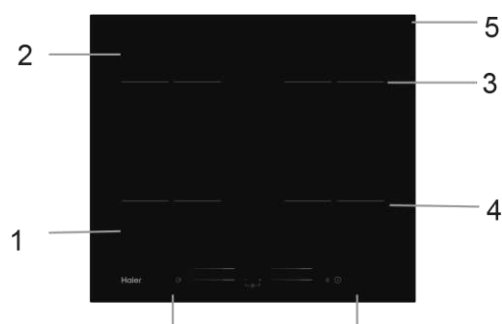
Pokud je kabel poškozený nebo je nutné ho vyměnit, musí to provést technik poprodejního servisu s použitím vhodných nástrojů, aby se předešlo jakýmkoli nehodám.

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.

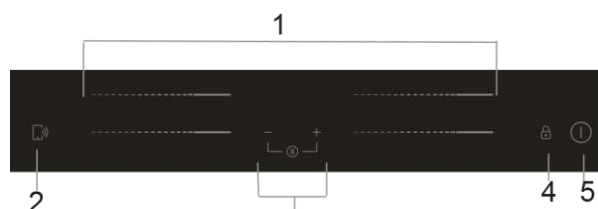
Kabel nesmí být ohnutý ani stlačený. Kabel se musí pravidelně kontrolovat a jeho výměnu smí provádět pouze osoba s náležitou kvalifikací.

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

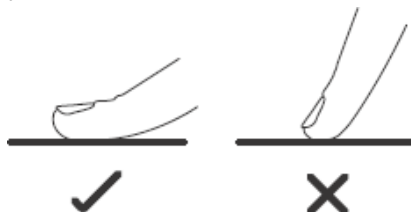


- 1. Ovládání výkonu varných zón
- 2. Ovládání funkce „Vařte se mnou“
- 3. Ovládání časovače
- 4. Ovládání zámku
- 5. Vypínač

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.

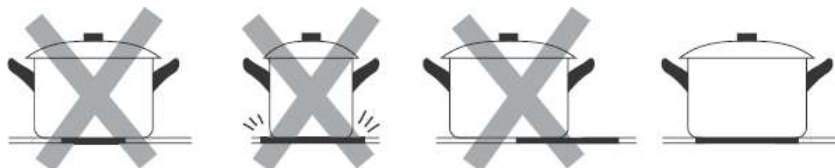
- Vhodnost nádobí můžete zkontrolovat provedením zkoušky s magnetem. Přiložte magnet ke dnu hrnce. Jestliže se přitáhne, hrnec je vhodný pro indukční ohřev.
- Pokud nemáte magnet:
 1. Do hrnce, který chcete zkontrolovat, nalijte trochu vody.
 2. Jestliže na displeji neblíká symbol  a voda se ohřívá,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



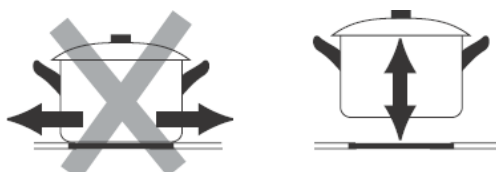
Nepoužívejte nádobí se zubatými okraji nebo křivým dnem.



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.


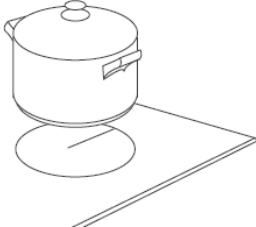

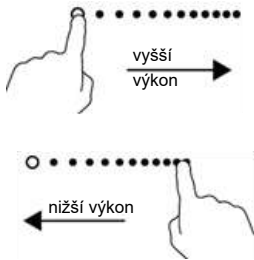


Vždy zdvihejte hrnce z indukční varné desky – neposunujte je, jinak by mohly poškrábat sklo.



Jak používat spotřebič

Začátek vaření

<p>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.</p>	
<p>Položte vhodný hrnec do varné zóny, kterou chcete použít.</p> <ul style="list-style-type: none"> Ujistěte se, že dno hrnce a povrch varné zóny jsou čisté a suché. 	
<p>Dotkněte se posuvného ovládacího prvku varné zóny a indikátor vedle něj bude blikat.</p>	
<p>Na posuvném ovládacím prvku vyberte dotykem nastavení výkonu.</p> <ul style="list-style-type: none"> 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


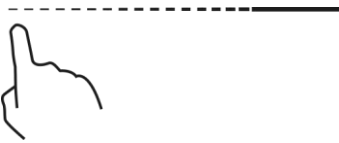


Znamená to, že:

- 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.

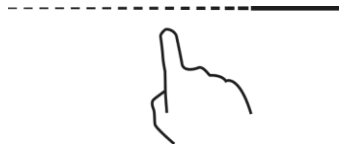



Dokud nebude ve varné zóně vhodný hrnec, nebude probíhat ohřev.

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

Konec vaření

<p>Dotkněte se ovládacího prvku pro výběr varné zóny, kterou chcete vypnout.</p>	
<p>Varná zóna se vypne, když přesunete posuvný ovládací prvek do polohy „0“. Ujistěte se, že na displeji se zobrazuje „0“.</p>	
<p>Celou varnou desku vypnete tak, že se dotknete vypínače.</p>	
<p>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.</p>	



Používání funkce zesílení výkonu

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



- 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.

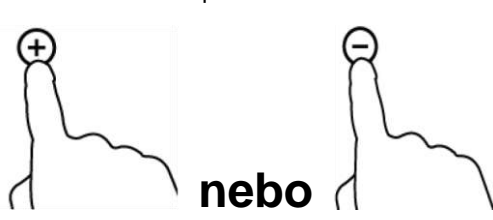
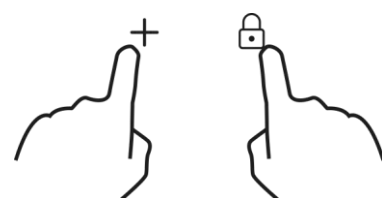
Vstup do režimu pozastavení	
Krátce současně stiskněte ovládací prvky časovače „—“ a „+“.	Všechny indikátory budou ukazovat „11“
Ukončení režimu pozastavení	
Krátce současně stiskněte ovládací prvky časovače „—“ a „+“.	



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


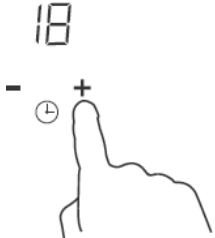

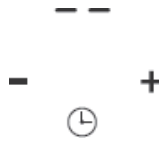
Ovládání časovače

Časovač lze používat dvěma způsoby:

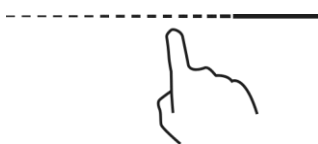


- Můžete ho používat jako minutku. V tomto případě časovač po uplynutí nastaveného času nevypne žádnou varnou zónu.
- Můžete ho nastavit tak, aby po uplynutí nastaveného času vypnul jednu nebo více varných zón.
Časovač lze nastavit maximálně na 99 min.


a) Používání časovače jako minutky

Jestliže nevyberete žádnou varnou zónu

<p>Ujistěte se, že varná deska je zapnutá. Poznámka: minutku můžete použít i v případě, že nevyberete žádnou varnou zónu.</p>	
<p>Stiskněte ovládací prvek časovače „+“. Začne blikat indikátor minutky a na displeji časovače se zobrazí číslo „10“.</p>	
<p>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 „+“.</p>	
<p>Odpočítávání se spustí ihned po nastavení času. Na displeji se bude zobrazovat zbývající čas a indikátor časovače bude 5 sekund blikat.</p>	

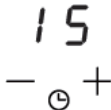
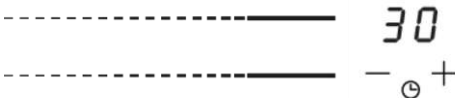
b) Nastavení časovače na vypnutí jedné nebo více varných zón

Nastavení jedné zóny	
<p>Dotkněte se posuvného ovládacího prvku varné zóny</p>	
<p>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 „+“.</p>	
<p>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.</p>	


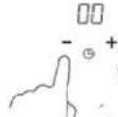
Po uplynutí nastaveného času se automaticky vypne odpovídající varná zóna.	
--	---



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

Nastavení více zón:	
<p>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:</p>	
<p>----- (nastaven na 15 minut)</p> <p>----- (nastaven na 45 minut)</p>	
<p>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:</p>	
<p>(nastaven na 30 minut)</p>	
<p>Dotkněte se ovládacího prvku pro výběr varné zóny a na ukazateli časovače se zobrazí odpovídající čas.</p>	

c) Zrušení časovače

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

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.



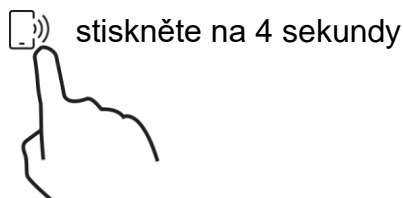
Osoby s kardiostimulátorem by se měly před použitím tohoto spotřebiče poradit se svým lékařem.

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.



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	/

b. INFORMACE O VÝROBKU PRO SÍŤOVÉ ZAŘÍZENÍ

Informace o výrobku pro síťové zařízení	
Příkon výrobku s připojením k síti v pohotovostním režimu, pokud jsou připojené všechny porty pevné sítě a jsou aktivovány všechny porty bezdrátové sítě:	1,5 W
Jak aktivovat port bezdrátové sítě:	Zapněte varnou desku.
Jak deaktivovat port bezdrátové sítě:	Vypněte varnou desku.

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.

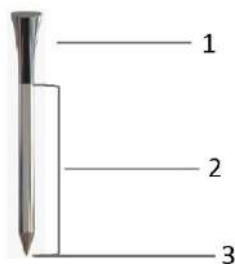
Umístěním symbolu CE na spotřebič potvrzujeme shodu se všemi příslušnými evropskými směrnicemi týkajícími se bezpečnosti, ochrany zdraví a ochrany životního prostředí, které lze použít pro tento výrobek.

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

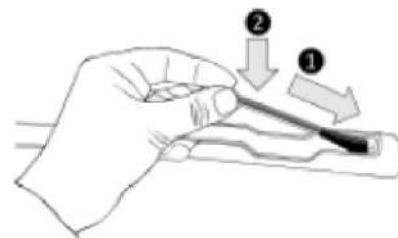
K míchání pokrmu během vaření používejte lopatku se sondou.



- 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, zasuňte 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



Litinová pánev



Nerezová ocel



Litinový
rendlík



Litinová
konvice



Konvice ze
smaltované
nerezové oceli



Smaltovaná
nádobna na
vaření

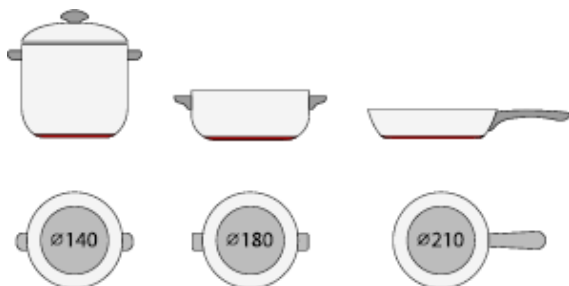


Litinový pekáč

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 nádobna je vhodná pro indukční ohřev. Pokud bliká písmeno „U“, nádobna 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.
Nádobna 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
Přípečené jídlo, roztavený hliník nebo plasty	Odstaňte 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.	
	Přídatná 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 hrnce (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 částí 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	ECeElectric cooking	186,2	Wh/kg	
	Zadní střední	ECeElectric cooking		Wh/kg	
	Zadní pravá	ECeElectric cooking	202,8	Wh/kg	
	Střední levá	ECeElectric cooking		Wh/kg	
	Střední střední	ECeElectric cooking		Wh/kg	
	Střední pravá	ECeElectric cooking		Wh/kg	
	Přední levá	ECeElectric cooking	182,4	Wh/kg	
	Přední střední	ECeElectric cooking		Wh/kg	
	Přední pravá	ECeElectric cooking	185,0	Wh/kg	
Spotřeba energie varné desky přepočtená na kg		ECeElectric hob	189,1	Wh/kg	
Použitá norma: EN 60350-2 Elektrické spotřebiče na vaření pro domácnost – Část 2: Varné desky – Metody měření funkce					
<p>Doporučení pro úsporu energie:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.					

Spoločnosť Candy Hoover Group Srl týmto vyhlasuje, že rádiové zariadenie je v súlade so smernicou 2014/53/EÚ a s príslušnými zákonnými požiadavkami (pre trh UKCA). Úplné znenie vyhlásenia o zhode je k dispozícii na tejto internetovej 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 vypnete 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 výrobcom servisný zástupca alebo obdobne spôsobilá osoba, aby nedošlo k nebezpečenstvu.
- **UPOZORNENIE:** Aby sa vyhlo nebezpečenstvo 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.

Vážení 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.

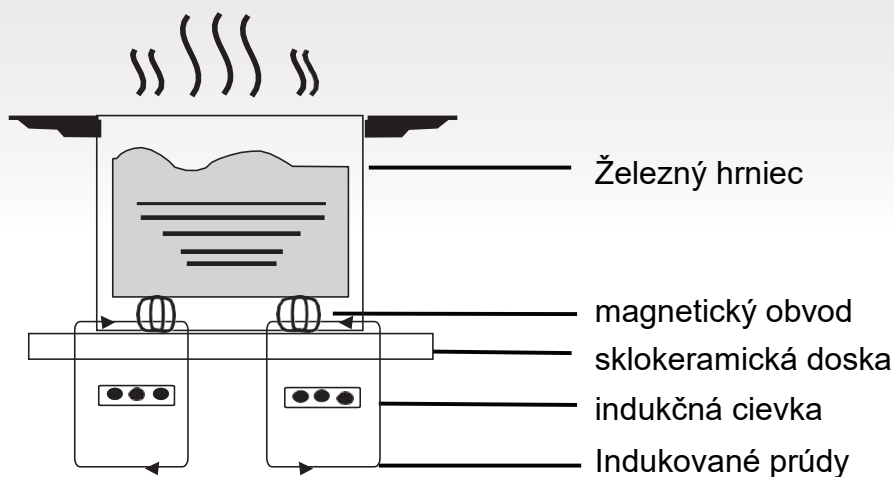
Údaje o výrobku

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. Znázorni 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:

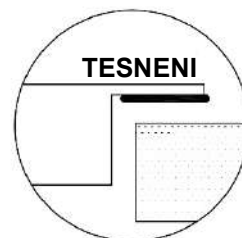
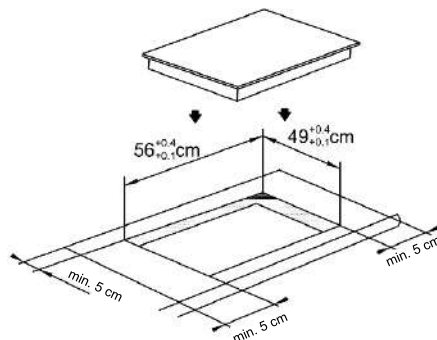
Úroveň výkonu	Tepelná zóna sa automaticky vypína po
1~3	8 hodín
4~6	4 hodiny
7~9	2 hodiny

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.

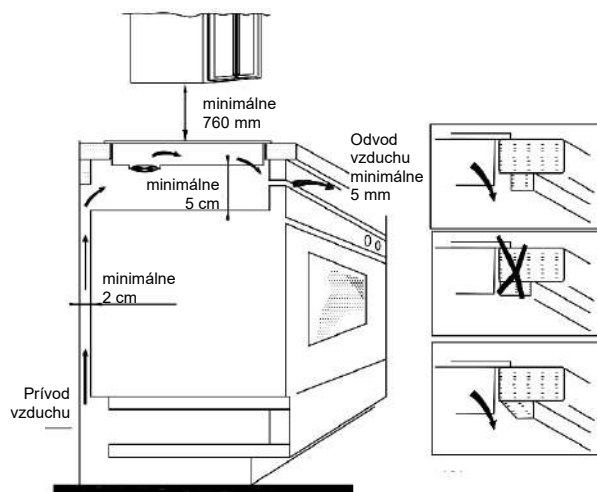
Montáž

- Vyrežte dieru 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)

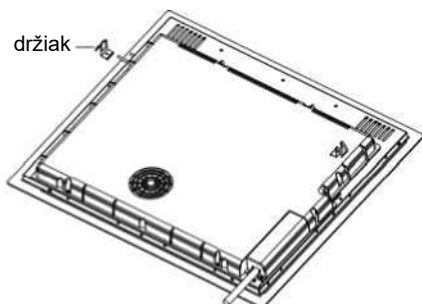
- Je dôležité, aby bola indukčná doska dobre odvetrávaná a aby nebol blokovaný vstup ani výstup vzduchu. Podľa obrázku 2 skontrolujte, či je varná doska správne nainštalovaná.



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.

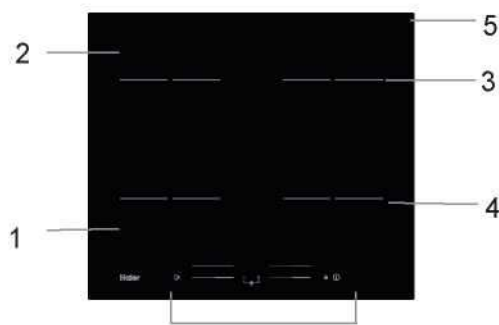
Ak je kábel poškodený alebo je potrebné ho vymeniť, mal by to vykonať technik zákazníckych služieb pomocou náležitých nástrojov, aby sa zabránilo nehodám.

Napätie	Káblové pripojenie				
380 – 415 V 3N ~	1 • L1 čierny	2 • L2 hnedý	3 • • modrý	4 • N	5 • • • žltozelený
220 – 240 V ~	1 • • čierny a hnedý	2 • L	3 • • modrý	4 • N	5 • • • žltozelený

Obrázok (3)

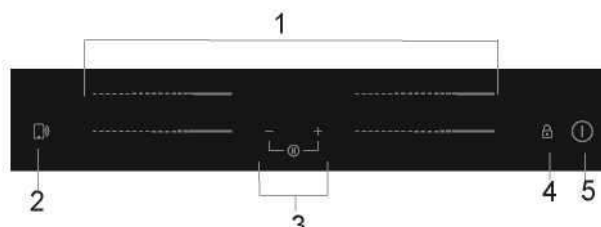
Ak sa spotrebič pripája priamo k sieti, musí sa nainštalovať prerušovač prúdu s minimálnou medzerou medzi kontaktmi 3 mm. Inštalatér musí zaistiť správne elektrické pripojenie, ktoré spĺňa bezpečnostné predpisy. Kábel sa nesmie ohýbať ani stláčať. Kábel sa musí pravidelne kontrolovať a môže ho meniť 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 brušká 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



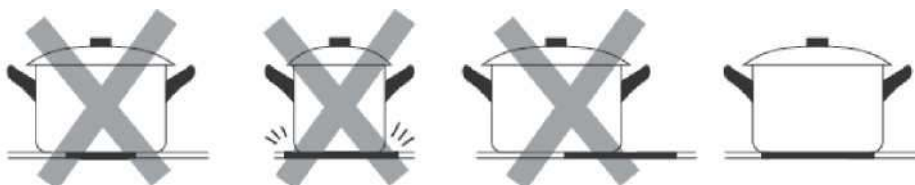
- Používajte len riad s dnom vhodným na indukčné varenie. Pozrite sa, či sa obale alebo na dne hrnca nachádza symbol indukcie
- Vhodnosť riadu si môžete overiť aj vykonaním magnetického testu. Pohybujte magnetom smerom ku dnu hrnca. Ak sa pritiahne, hrniec je vhodný pre indukciu.
- Ak nemáte magnet:
 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.



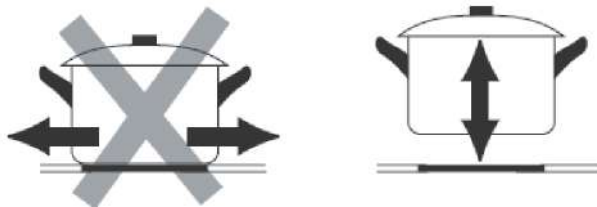
Nepoužívajte riad so zúbkovanými okrajmi alebo prehnutým dnom.



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

<p>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.</p>	
<p>Položte vhodný hrniec na varnú zónu, ktorú chcete použiť.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Uistite sa, že dno hrnca a povrch varnej zóny sú čisté a suché. 	
<p>Dotknite sa ovládača výberu ohrevnej zóny a indikátor vedľa kľúča začne blikať.</p>	
<p>Dotykom posuvného ovládača vyberte teplotný stupeň.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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

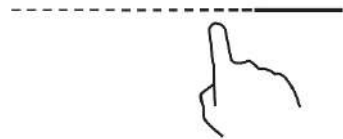
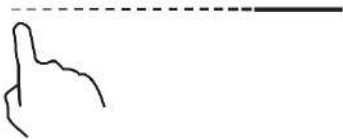


Znamená to, že:

- 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.

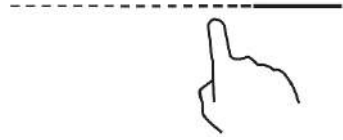

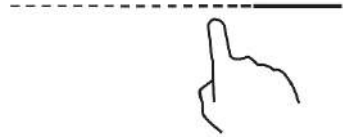

Ak na varnú zónu neumiestniete vhodný hrniec, neuskutoční sa ohrev.

Ak na varnú dosku neumiestniete 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.	
<p>Dávajte pozor na horúce povrchy.</p> <p>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.</p>	



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 . V núdzovej situácii môžete indukčnú varnú dosku vždy vypnúť ovládačom ZAPNÚŤ/VYPNÚŤ , 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.

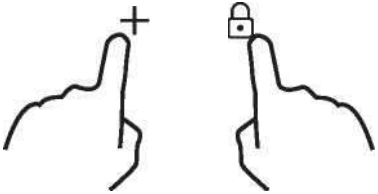

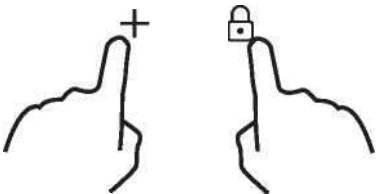
Spustenie režimu pozastavenia	
Krátke súbežné stlačenie času časovača „-“ a časovača „+“	Všetky indikátory zobrazia „11“.
Skončenie režimu pauzy	
Krátke súbežné stlačenie časovača „-“ a časovača „+“.	



Keď je varná doska v režime pozastavenia, všetky ovládače sú deaktivované okrem ovládača ZAPNÚŤ/VYPNÚŤ . V núdzovej situácii môžete indukčnú varnú dosku vždy vypnúť ovládačom ZAPNÚŤ/VYPNÚŤ . 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	
<p>Zapnite varnú dosku, potom súčasne stlačte ovládač uzamknutia tlačidiel a časovač „+“.</p> 	<p>Indikátor časovača zobrazí „P5“, čo znamená úroveň výkonu 5. Východiskovým režimom je maximálny výkon varnej dosky.</p>
Prepnutie na inú úroveň	
<p>stlačte +/- časovača</p> 	<p>Má 5 úrovní výkonu od „P1“ do „P5“. Na indikátore časovača sa zobrazí jedna z nich.</p> <p>„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.</p>
Potvrdenie a ukončenie funkcie riadenia výkonu	
<p>Na potvrdenie súčasne stlačte ovládač uzamknutia tlačidiel a časovač „+“.</p> 	<p>Potom sa varná doska vypne.</p>

Ovládač časovača

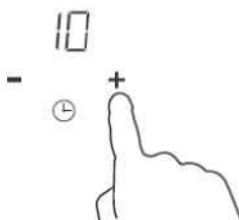
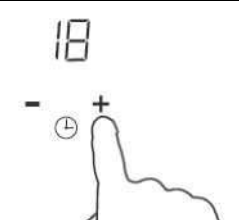
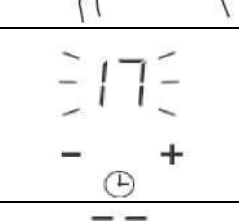

Časovač môžete použiť dvoma rôznymi spôsobmi:

- 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)

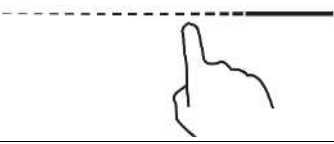

----- (nast. na 45 minút)

15
- ⊖ +

Po skončení odpočítavania časovača sa príslušná zóna vypne. Potom zobrazí nový min. časovač a bodka zodpovedajúcej zóny bude blikáť. Zobrazenie ako vpravo:

----- 30
----- - ⊖ +
(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.



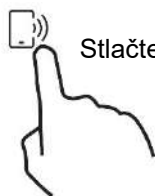
Ľudia s kardiostimulátorom sa musia pred používaním tohto zariadenia poradiť s lekárom.

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 bliká, 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	/

b. PRODUKTOVÉ INFORMÁCIE O PREPOJENOM ZARIADENÍ

Produktové informácie o prepojenom zariadení	
Spotreba energie výrobku v stave pohotovosti, ak sú všetky zapojené sieťové porty pripojené a všetky bezdrôtové sieťové porty aktívne:	1,5 W
Ako aktivovať port bezdrôtovej siete:	Zapnite varnú dosku.
Ako deaktivovať port bezdrôtovej siete:	Vypnite varnú dosku.

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.

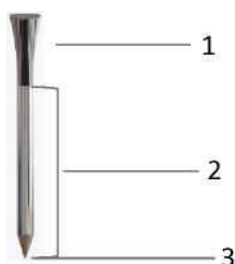
Označením tohto spotrebiča značkou CE potvrdzujeme zhodu so všetkými relevantnými európskymi bezpečnostnými, zdravotnými a environmentálnymi požiadavkami v predpisoch platných pre tento výrobok.

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. Odporúčany rozsah ponorenia
3. Snímač
4. Naberačka s odlišnou polohou sondy Preci Probe



Odlišná poloha sondy Preci Probe



Naberačka

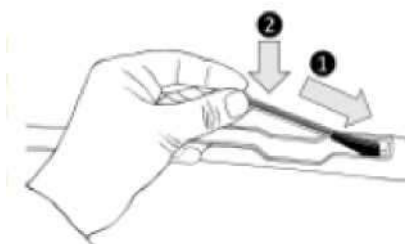
Naberačkou so sondou miešajte jedlo počas varenia.



- 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 internetov 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)

Spôsoby 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 kompaktnjšia 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

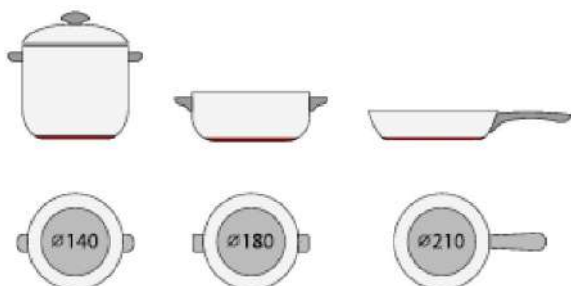


Železná platňa

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 prehrial.	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. Vyhradzuje 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

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					
<p>Odporúčania na úsporu energie:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.					

"Ovde, grupa Kendi Huver Srl izjavljuje da je radio oprema u skladu sa Direktivom 2014/53/EU i sa opadajućim statutnim zahtevima (za tržište UKCA). The full text of the declaration of conformity is available at the following internet address: 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 ćebetom.
 - 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 indukciione 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.

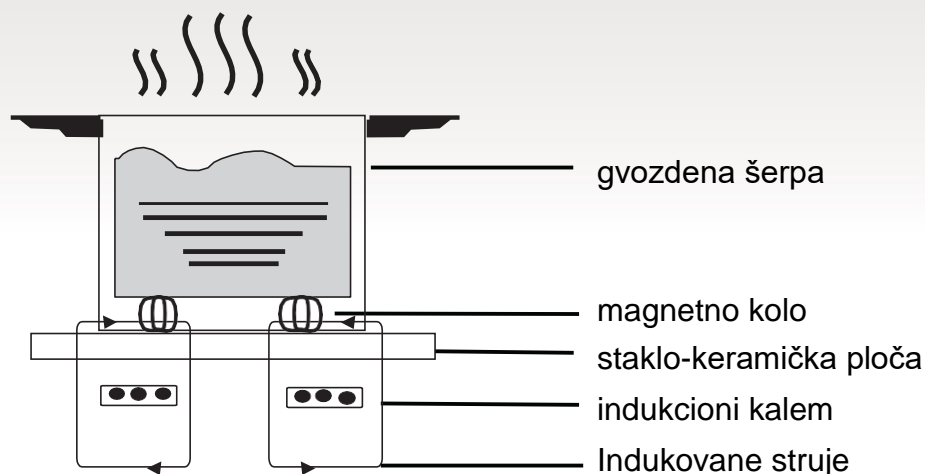
Osnovno o proizvodu

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 indukcionne 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:

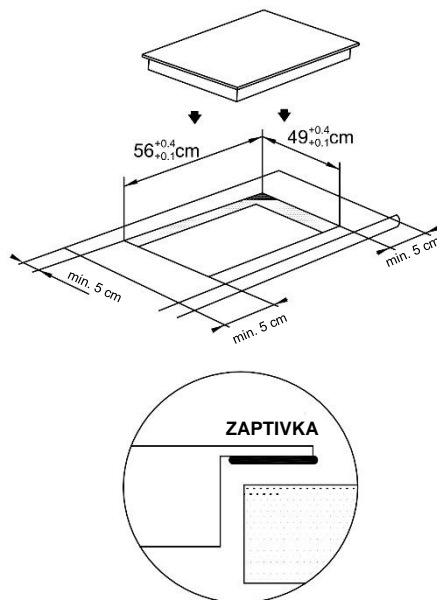
Nivo jačine	Površina koja se greje automatski se isključuje nakon
1~3	8 sata
4~6	4 sata
7~9	2 sata

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 indukcionne ploče.

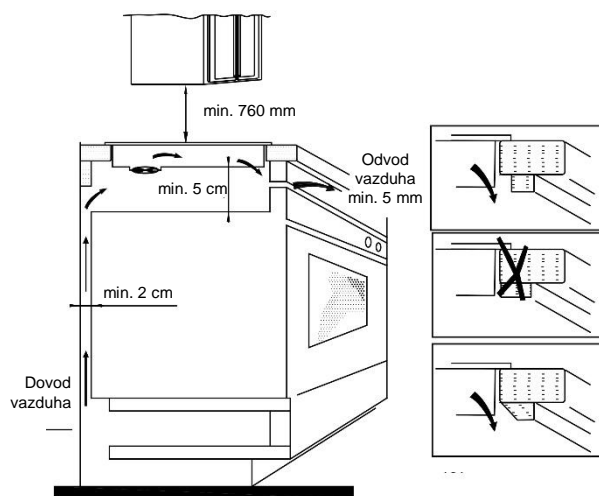
Postavljanje

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)

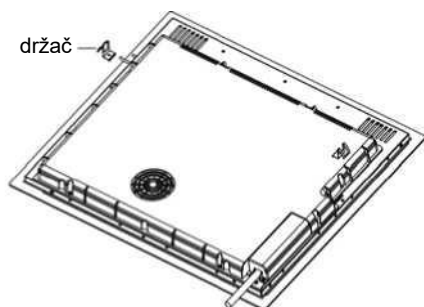
2. Od suštinskog je značaja da indukciona ploča ima dobru ventilaciju i da dovod i odvod vazduha nisu blokirani. Proverite da li je ploča pravilno postavljena kao što je prikazano na slici 2.



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	2	3	4	5
	L1	L2	N		⏏
	Crna	Smeđa	Plava		Žuta/zelena
220 – 240 V ~	1	2	3	4	5
	L		N		⏏
	Crna i smeđa		Plava		Žuta/zelena

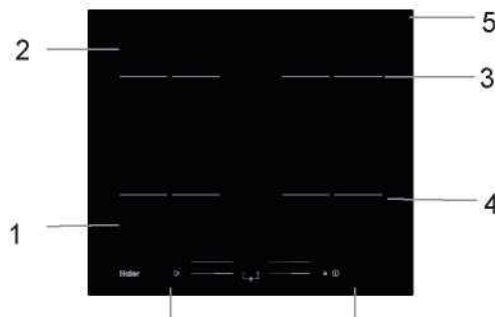
Slika (3)

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.

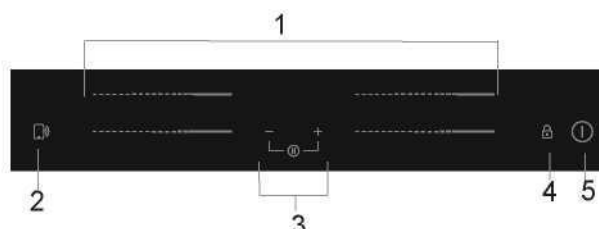
Kabl ne sme biti savijen ili sabijen. Kabl mora redovno proveravati i menjati samo odgovarajuće kvalifikovana osoba.

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



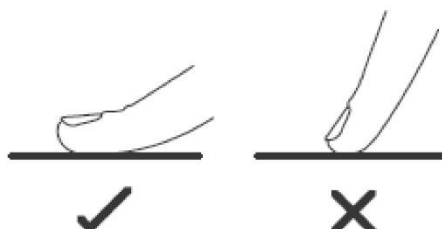
1. Kontrole snage grejne zone
2. Kontrola funkcije „Cook with me” („Kuvaj sa mnom”)
3. Kontrola tajmera
4. Brava za zaključavanje
5. Kontrola ON/OFF (UKLJUČIVANJA/ISKLJUČIVANJA)

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.

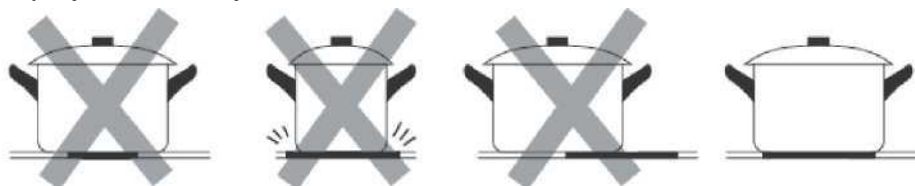
- Možete proveriti da li je posuđe prikladno sprovođenjem magnetnog testa.
Pomerite magnet prema dnu posude. Ako se privlače, posuda je pogodna za indukciju.
- Ako nemate magnet:
 1. Stavite malo vode u posudu koju želite da proverite.
 2. Ako  na ekranu ne treperi i voda se zagreva, posuda je pogodna.
- Posuđe od sledećih materijala nije pogodno: čisti nerđajući čelik, aluminijum ili bakar bez magnetne baze, staklo, drvo, porcelan, keramika i zemljano posuđe.



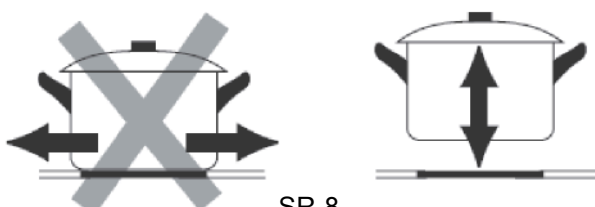
Nemojte koristiti posuđe sa nazubljenim ivicama ili zakrivljenom osnovom.



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.


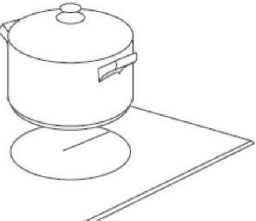

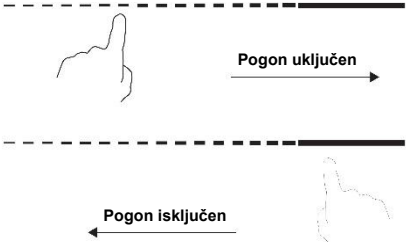


Uvek podignite posude sa indukcijske ploče za kuvanje – nemojte klizati, jer mogu ogrebat staklo



Način upotrebe

Počnite sa kuvanjem

<p>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.</p>	
<p>Postavite odgovarajuću posudu na polje za kuvanje koje želite da koristite.</p> <ul style="list-style-type: none">• Proverite da li su dno posude i površina polja za kuvanje čisti i suvi.	
<p>Dodirnite kontrolu klizača polja za grejanje i indikator pored tastera će treperiti.</p>	
<p>Izaberite podešavanje toplote dodirivanjem kontrole klizača.</p> <ul style="list-style-type: none">• 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

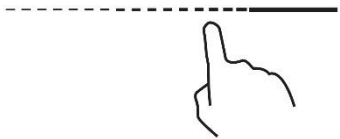

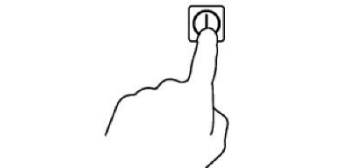

To znači da:

- 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.

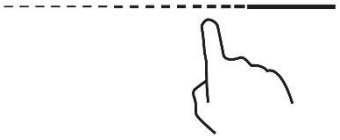

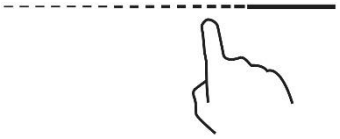

Grejanje se ne vrši ukoliko ne postoji odgovarajuća posuda na polju za kuvanje.

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 dodiranjem klizača na „0”. Proverite da li na ekranu piše „0”.	
Isključite celu ploču za kuvanje dodiranjem na taster za ON/OFF (UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE).	
<p>Čuvajte se vrućih površina</p> <p>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.</p>	

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 dodiranjem 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, vратиće 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) , uvek možete isključiti indukcionu ploču  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.	



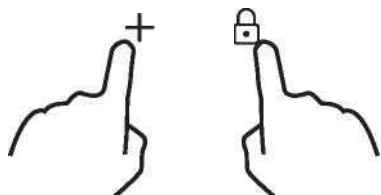
Kada je ploča za kuvanje u režimu pauze, sve kontrole su onemogućene, osim ON/OFF (UKLJUČIVANJA/ISKLJUČIVANJA) , uvek možete isključiti indukcionu ploču  pomoću kontrole za ON/OFF (UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE) u hitnim slučajevima. Ploča za kuvanje će se isključiti nakon 10 minuta ako ne izađete iz režima 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.

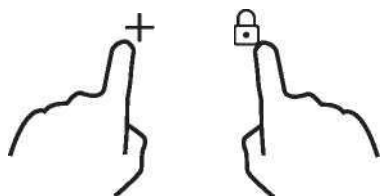
„P3” : maksimalna snaga je 4,5 Kw.

„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.

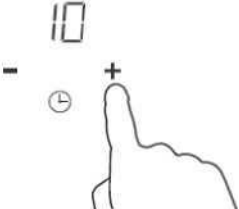
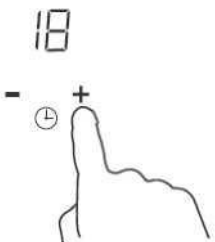
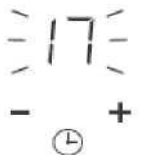


Kontrola tajmera

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

<p>Proverite da li je ploča za kuvanje uključena. Napomena: Uređaj za praćenje minuta možete koristiti čak i ako ne birate nijednu zonu za kuvanje.</p>	
<p>Dodirnite „+” kontrole tajmera. Indikator brojača će početi da treperi i na ekranu tajmera će se prikazati „10”.</p>	
<p>Podesite vreme dodirrom „-” 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.</p>	
<p>Kada vreme bude postavljeno, počće odmah da odbrojava. Na ekranu će se prikazati preostalo vreme i indikator tajmera će treperiti 5 sekundi.</p>	
<p>Zvučni signal će se oglašavati 30 sekundi, a indikator tajmera pokazuje „- -” kada se završi podešavanje vremena.</p>	

b) Podešavanje tajmera da isključi jednu ili više polja za kuvanje

Postavite jednu zonu	
<p>Dodirivanje kontrole klizača grejne zone</p>	
<p>Podesite vreme dodirrom 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.</p>	
<p>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.</p>	

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:

----- (podešeno na 15 minuta)

----- (podešeno na 45 minuta)

15
- ⊖ +

Kada istekne odbrojavanje, odgovarajuća zona će se isključiti. Tada će se prikazati novi min. tajmer i tačka odgovarajuće zone će treperiti.

Prikazano kao desno:

----- 30
----- - ⊖ +

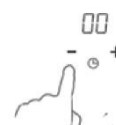
(podešeno na 30 minuta)

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.



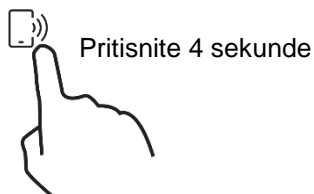
Osobe sa pejsmejkerom treba da se konsultuju sa svojim lekarom pre korišćenja ove jedinice.

Funkcija „Cook with me” („Kuvaj sa mnom”)

Pre svega, trebalo bi da preuzmete aplikaciju hOn i instalirate je na prenosni uređaj. Zatim upišite indukcionsu 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.



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	/

b. INFORMACIJE O PROIZVODU ZA UMREŽENU OPREMU

Informacije o proizvodu za mrežnu opremu	
Potrošnja energije proizvoda u stanju čekanja u mreži ako su povezani svi ožičeni mrežni izlazi i svi bežični mrežni izlazi su aktivirani:	1,5 W
Kako aktivirati bežični mrežni izlaz:	Uključite ploču za kuvanje
Kako deaktivirati bežični mrežni izlaz:	Isključite ploču za kuvanje

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.

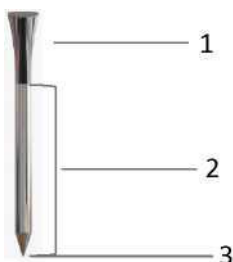
Postavljanjem CE oznake na uređaj potvrđujemo usklađenost sa svim relevantnim evropskim bezbednosnim, zdravstvenim i ekološkim zahtevima koji se primenjuju u zakonodavstvu za ovaj proizvod.

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

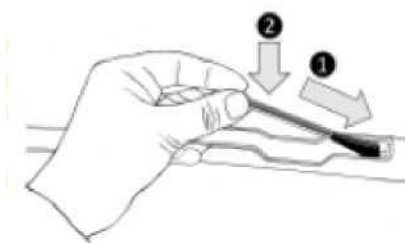
Koristite kutlaču sa sondom za mešanje hrane tokom kuvanja.



- 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 „Upari 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.

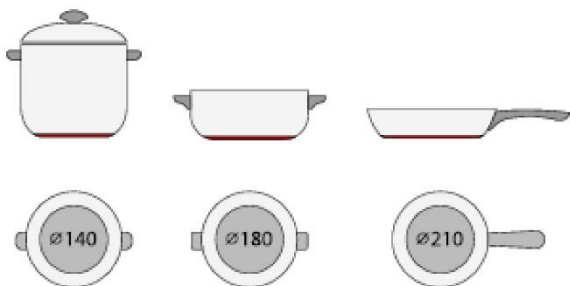
2. Prilonite magnet na posudu. Ukoliko magnet privlači posudu, posuda je pogodna za upotrebu na indukcionoj ploči.

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	Sunđer 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 – nevažeci. (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>u</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/ISKLJUČIVANJE) da biste ponovo pokrenuli jedinicu.	
Grejne zone na istoj strani (kao što su prva i druga zona) prikazivale bi „ <u>u</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 zagrejanjoj 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	
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	
Potrošnja energije za zonu za kuvanje ili površinu izračunatu po kg	Zadnje levo	EC _{kuvanje na električnu energiju}	186,2	Težina/kg	
	Zadnje centralno	EC _{kuvanje na električnu energiju}		Težina/kg	
	Zadnje desno	EC _{kuvanje na električnu energiju}	202,8	Težina/kg	
	Centralno levo	EC _{kuvanje na električnu energiju}		Težina/kg	
	Centralno	EC _{kuvanje na električnu energiju}		Težina/kg	
	Centralno desno	EC _{kuvanje na električnu energiju}		Težina/kg	
	Prednje levo	EC _{kuvanje na električnu energiju}	182,4	Težina/kg	
	Prednje centralno	EC _{kuvanje na električnu energiju}		Težina/kg	
Prednje desno	EC _{kuvanje na električnu energiju}	185,0	Težina/kg		
Potrošnja energije za ploču za kuvanje izračunata po kg		EC _{električna 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					
<p>Predlozi za uštedu energije:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Da biste postigli najbolju efikasnost ploče za kuvanje, postavite posudu u sredinu polja za kuvanje. • Korišćenje poklopcu 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.					

Pela presente, a Candy Hoover Group Srl declara que o equipamento de rádio está em conformidade com a Directiva 2014/53/UE e com os requisitos estatutários relevantes (para o mercado UKCA). O texto completo da declaração 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 noutra 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.

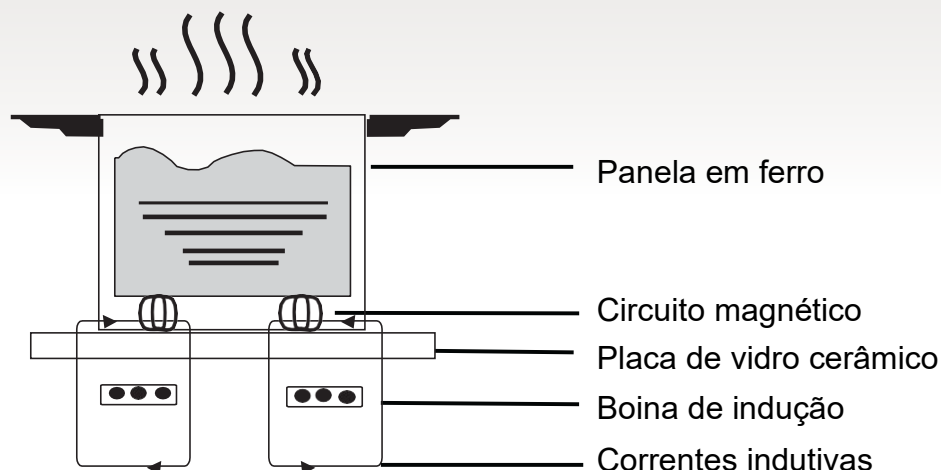
Apresentação do produto

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.

- **Deteção 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)

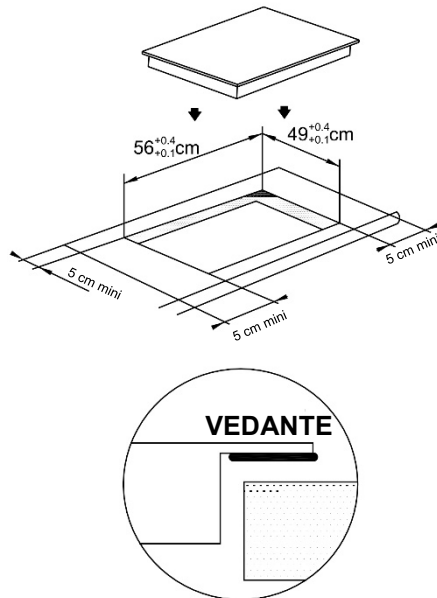


Figura (1)

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.

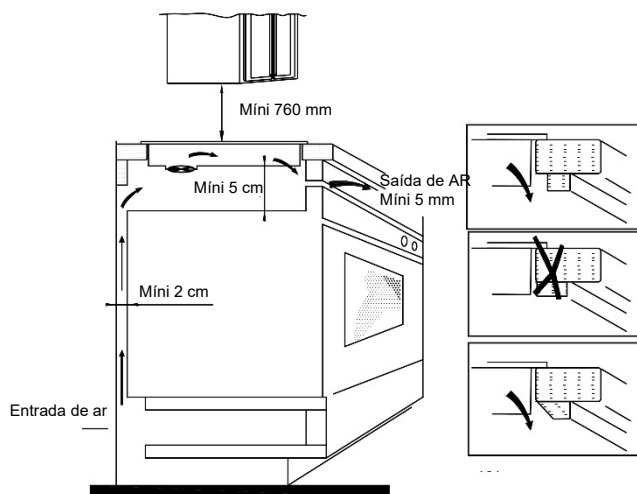
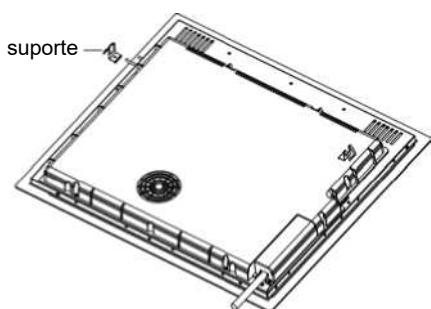


Figura (2)

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	5 • Amarelo/Verde
220 – 240 V ~	1 • L Preto e Castanho	2 • L	3 • Azul	4 • N	5 • Amarelo/Verde

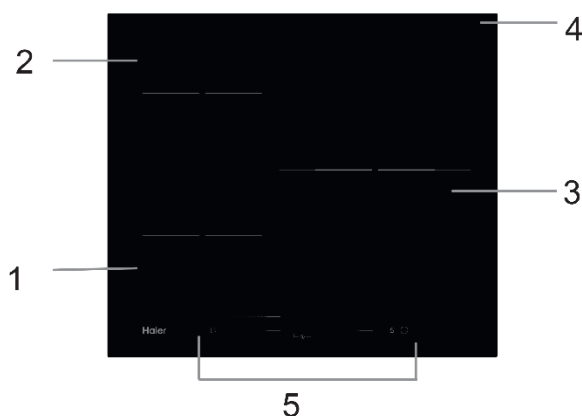
Figura (3)

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.

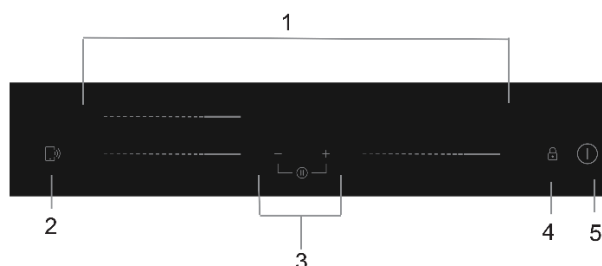
O cabo não deve ser dobrado ou comprimido. O cabo deve ser verificado regularmente e substituído apenas por uma pessoa qualificada.

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

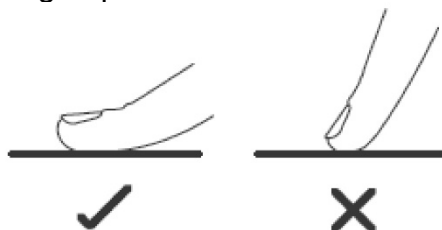


1. Controlos de seleção das zonas de potência
2. Controlo da função “Cook with me”
3. Controlo temporizador
4. Keylock
5. Controlo ON/OFF


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

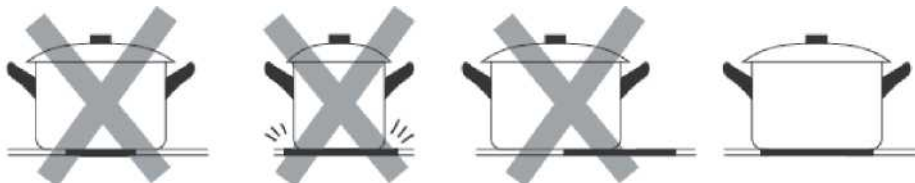
- Pode ainda confirmar se as suas panelas são as adequadas, realizando um teste magnético.
Mova um íman no sentido da base da panela. Se este for atraído, a panela é adequada para indução.
- Se não tiver um íman:
 1. Coloque alguma água na panela que pretende verificar.
 2. Se  não piscar e a água começar 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.



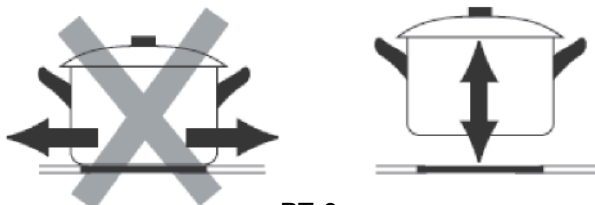
Não use panelas com rebordos dentados ou bases curvas.



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.


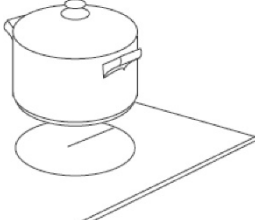

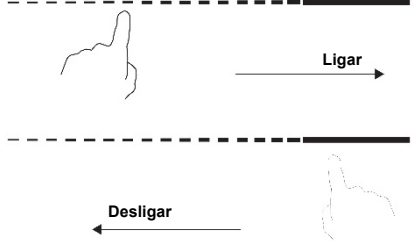


Retire sempre as panelas da placa de indução - não as faça deslizar porque podem riscar o vidro



Como usar

Começar a cozinhar

<p>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.</p>	
<p>Coloque a panela adequada sobre a zona de indução que quer usar.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Confirmar se o fundo da panela e a superfície de indução estão limpas e secas. 	
<p>Ao tocar no controlo deslizante na zona de indução, um indicador próximo da tecla começa a piscar.</p>	
<p>Selecione um ajuste de indução tocando no controlo deslizante.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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

<p>Tocar no controlo de seleção da zona de indução que pretende desligar.</p>	
<p>Desligue a zona de indução tocando no controlo deslizante para "0". Confirme sempre que o visor apresenta "0".</p>	
<p>Desligue a placa tocando no controlo ON/OFF.</p>	

<p>Cuidado com as superfícies quentes</p> <p>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.</p>	
--	---



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 , sendo possível ligar a placa de indução com o controlo ON/OFF  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

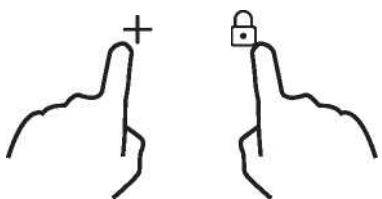
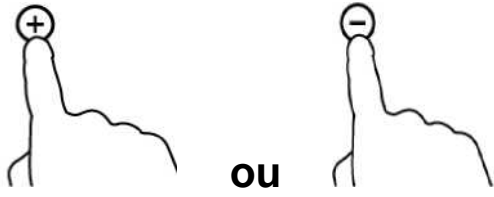
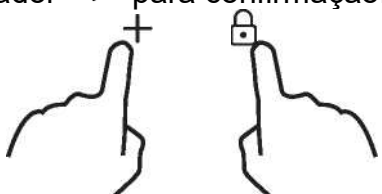
Entrar no modo Pausa	
Toque brevemente no tempo de temporizador “—” e em temporizador “+” em simultâneo	Todos os indicadores mostrarão “11”
Sair do modo Pausa	
Toque brevemente no tempo de temporizador “—” e em temporizador “+” em simultâneo.	



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	
<p>Ligue a placa e de seguida, pressione ao mesmo tempo a tecla de bloqueio e de temporizador “+”.</p> 	<p>O indicador do temporizador mostra “P5”, que significa potência nível 5. O modo por defeito é a potência máxima do fogão.</p>
Para mudar para outro nível	
<p>pressionar +/- do temporizador</p> 	<p>Existem 5 níveis de potência, de “P1” a “P5”. O indicador do temporizador apresentará um deles.</p> <p>“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.</p>
Confirmação e Saída da Função de Gestão de Energia	
<p>Pressione simultaneamente a tecla de bloqueio e de temporizador “+” para confirmação.</p> 	<p>Agora a placa será desligada.</p>

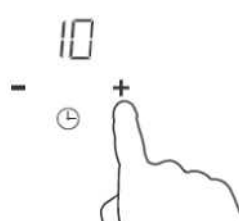

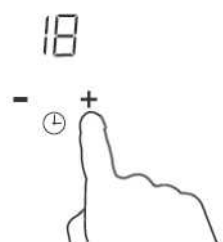
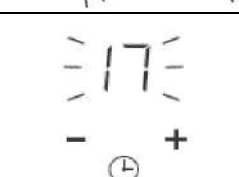

Controlo temporizador

É possível usar o temporizador de duas formas diferentes:

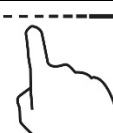


- Como cronómetro. Neste caso, o temporizador não desligará nenhuma das zonas de indução durante o tempo definido.
- É possível definir desligar uma ou mais zonas de indução depois do tempo definido ter passado. O temporizador máximo é 99 min.


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.	

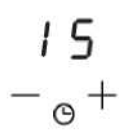
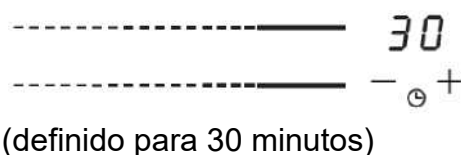
b) Ajustar o temporizador para desligar uma ou mais zonas de indução

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.	

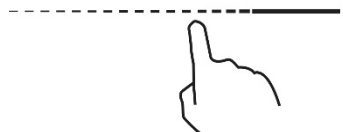

<p>Quando o temporizador de cozedura expira, a zona de indução correspondente desliga automaticamente.</p>	
--	--



As outras zonas de indução continuam a funcionar se tiverem sido ligadas previamente.

<p align="center">Definir mais zonas:</p>	
<p>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:</p> <p>----- (definido para 15 minutos)</p> <p>----- (definido para 45 minutos)</p>	
<p>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:</p>	 <p>(definido para 30 minutos)</p>

c) Cancelar o temporizador

<p>Tocar no controlo deslizante da zona de indução para a qual pretende cancelar o temporizador.</p>	
<p>Manter pressionado o controlo temporizador “-” para diminuir para “00” e o temporizador é cancelado.</p>	

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.

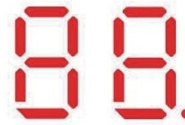
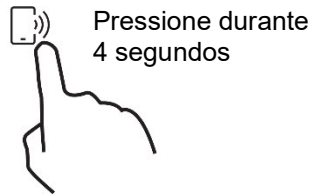


Pessoas com um pacemaker cardíaco devem consultar um médico antes de usarem esta unidade.

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 .



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	/

b. INFORMAÇÃO DO PRODUTO PARA EQUIPAMENTOS EM REDE

Informações sobre produtos para equipamentos em rede	
Consumo de energia do produto em standby na rede se todas as portas de rede com fios estiverem ligadas e todas as portas de rede sem fios estiverem ativadas:	1,5 W
Como ativar a porta de rede sem fios:	Ligue a placa
Como desativar a porta de rede sem fios:	Desligue a placa.

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.

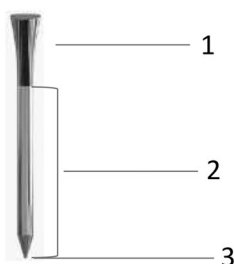
Ao colocar a marca CE no aparelho, estamos a confirmar a conformidade com todos os requisitos europeus relevantes de segurança, saúde e ambiente que são aplicáveis na legislação a este produto.

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 posicionamento diferente da Sonda Preci



Concha

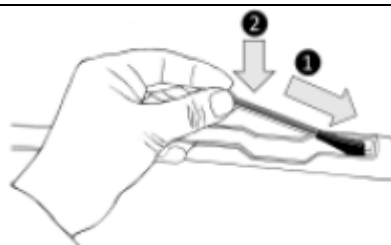
Usar a concha com a sonda para mexer os alimentos durante a cozedura.



- 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.



Zona de indução	O diâmetro da base das panelas 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				HAIPSI64MC	
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
	Frente esquerda	Ø		18,0	cm
	Frontal centro	Ø			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
	Frente esquerda	L L			cm
	Frontal centro	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
	Frente esquerda	ECozedura elétrica		182,4	Wh/kg
	Frontal centro	ECozedura elétrica			Wh/kg
Consumo de energia por zona/área de cozedura calculado por Kg.	Frontal direita	Cozedura Eelétrica		185,0	Wh/kg
		Placa Eelétrica		189,1	Wh/kg
Padrão aplicado: EN 60350-2 eletrodomésticos para cozinha - Parte 2: Placas - Métodos para medir desempenho					
<p>Sugestões para poupança de energia:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 panelas com o mesmo diâmetro do gráfico que se encontra na zona selecionada. 					
Esta informação deve ser considerada como parte do manual de utilizador do equipamento.					

Herved erklærer Candy Hoover Group SRL, at radioudstyret er i overensstemmelse med direktiv 2014/53/EU og de relevante lovbestemte krav (for UKCA-markedet). Hele teksten til samsvarserklæringen er tilgængelig på følgende internetadresse: www.candy-group.com

Sikkerhedspåmindelse og vedligeholdelse:

- **ADVARSEL:** Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme under brug. Pas på ikke at røre ved varmeelementerne.
- Børn under 8 år skal holdes væk fra apparatet, medmindre de er under konstant opsyn.
- Apparatet kan bruges af børn på 8 år eller ældre, samt af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller manglende erfaring og viden, såfremt de er blevet vejledt eller instrueret i brugen af apparatet på en sikker måde og forstår den involverede risiko.
Børn må ikke lege med apparatet.
- Børn må ikke foretage rengøring eller vedligeholdelse på enheden, med mindre de er under opsyn.
- **ADVARSEL:** Tilberedning uden opsyn på en kogeplade med fedt eller olie kan være farligt og forårsage brand.
- Forsøg **ALDRIG** at slukke en brand med vand. Sluk i stedet for apparatet og dæk flammen med et låg eller et brandtæppe.
- **ADVARSEL:** Brandfare: opbevar ikke genstande på kogeoverfladerne.
- **ADVARSEL:** Hvis overfladen er revnet, skal du slukke for apparatet for at undgå risiko for elektrisk stød.
- Brug ikke en damprenser til rengøring.

- Metalgenstande som knive, gafler, skeer og grydelåg må ikke placeres på kogepladen, da de kan blive varme. Alt spild skal fjernes fra låget, før det åbnes.
 - Kogesektionens overflade skal køle af, inden låget lukkes.
 - Efter brug skal kogesektionen slukkes på knappen. Sæt ikke din lid til gryderegistreringsfunktionen.
 - Apparatet er ikke beregnet til at blive betjent via en ekstern timer eller med fjernbetjeningssystem.
 - Afbryderanordningen skal være indbygget i den faste ledningsføring i henhold til reglerne for ledningsføring.
 - Instruktionerne angiver den type ledning, som skal anvendes i betragtning af temperaturen af apparatets underside.
 - Hvis den medfølgende ledning er beskadiget, skal den udskiftes af forhandleren, en servicerepræsentant eller en anden tilsvarende kvalificeret person for at undgå farer.
 - **FORSIGTIG:** For at undgå en fare som følge af utilsigtet nulstilling af afbryderen, må apparatet ikke strømforsynes via en ekstern skifterenhed, såsom en timer eller tilsluttet et kredsløb, der regelmæssigt tændes og slukkes af forsyningselskabet.
- ADVARSEL: Brug kun kogesektionsafskærmninger designet af producenten af kogeapparatet eller angivet af producenten af apparatet i brugsanvisningen som egnet, eller kogesektionsafskærmninger indbygget i apparatet. Brug af uegnede afskærmninger kan medføre uheld.
- Brug altid passende kogegrej.
 - Anbring altid kogegrej midt på den enhed, du laver mad på.
 - Placer ikke noget på kontrolpanelet.
 - Brug ikke overfladen som skærebræt.
 - Kogesektionens overflade skal køle af, før låget lukkes.- **FORSIGTIG:** Tilberedningsprocessen skal overvåges. En kortvarig madlavningsproces skal overvåges kontinuerligt
- Preci-sonde: Vigtige sikkerhedsanvisninger - Læs dette omhyggeligt før brug :
- Dette produkt er eksklusivt til kogesektioner. Den må kun bruges som beskrevet i denne brugervejledning.

- Produktet er ikke beregnet til at blive brugt af personer på 12 år eller derunder.
- Sonden kan fungere i følgende temperaturområde: 10 °C til en intern maksimumstemperatur på 100 °C i metaldelen. Keramikdelen kan nå op på 350 °C.
- Der er en indbygget overophedningsalarm i Preci-sonde-appen at forhindre overophedning af Preci-sonden. Når den målte temperatur er højere end 80 °C eller 176 °F, udløses overophedningsalarmen. Tag Preci-sonden ud af varmekilden med handsker så hurtigt som muligt.
- Brug ikke Preci-sonden i et andet apparat, bortset fra induktionskogesektionen.
- Preci-sonden må ikke anvendes i mikrobølgeovne.
- Rengør Preci-sonden før hver brug.
- Preci-sonden kan rengøres og vaskes, men den må ikke nedsænkes længe i vand. Må ikke kommes i opvaskemaskinen.
- RØR IKKE VED Preci-sonden MED BARE HÆNDER LIGE EFTER TILBEREDNING. Brug altid ovnhandsker til at tage Preci-sonden ud af maden efter tilberedning.
- Det er nødvendigt at føre Preci-sonden korrekt ind i maden under tilberedningen. Ved brug af Preci-sonden med flydende fødevarer anbefaler vi, at du bruger den medfølgende grydeske. Udsæt ikke metaldelen af Preci-sonden for den varme, der genereres af apparatet.
- Leverandøren er ikke ansvarlig for skader på Preci-sonden som følge af forkert brug af enheden.
- Brug IKKE Preci-sonden i stegeolie.
- Når du bruger stegepladen, må den metalliske del af Preci-sonden ikke røre den.
- Indsæt IKKE Preci-sonden i et isolerende materiale som f.eks. folie.
- Brug IKKE Preci-sonden over 110 °C
- Når du vælger opskriften med Preci-sonden fra hOn APP, skal denne være i nærheden af kogesektionen.
- Før hver brug skal du sikre dig, at Preci-sonden er fuldt opladet.
- Rengør omhyggeligt den keramiske kappe på Preci-sonden efter brug.

Kære kunde:

Tak fordi du har købt en Haier induktionskogesektion. Vi håber, den vil give mange års god service.

Læs brugervejledningen grundigt før du bruger kogesektionen og opbevar den et sikkert sted, så du kan slå op i den i fremtiden.

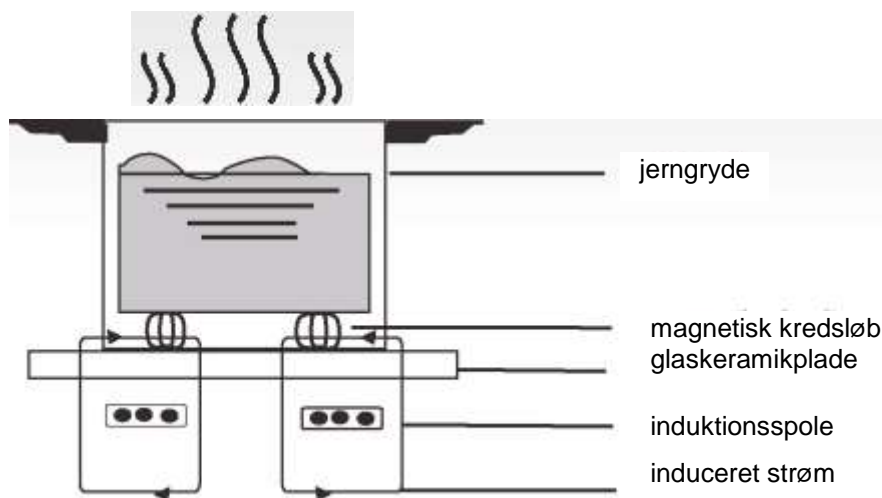
Produktintroduktion

Induktionskogepladen kan bruges til alle former for madlavning med sine elektromagnetiske kogezoner, mikrocomputerstyring og multifunktioner, hvilket gør den til det ideelle valg til den moderne familie.

Haier induktionskogesektionen er fremstillet af specielt importerede materialer og er ekstremt brugervenlig, holdbar og sikker.

Funktionsprincip

Induktionskogesektionen består af en spole, en kogeplade fremstillet af ferromagnetisk materiale og et styresystem. Elektrisk strøm genererer et kraftigt magnetfelt gennem spolen. Dette skaber et stort antal hvirvler, der igen genererer varme, som derefter overføres gennem kogezonen til gryden eller panden.



Sikkerhed

Denne kogesektion er designet udelukkende til husholdningsbrug.

I den konstante stræben efter at forbedre sine produkter, forbeholder Haier sig retten til, til enhver tid, at ændre tekniske, programmæssige eller æstetiske aspekter af apparatet.

Beskyttelse mod overophedning

En sensor overvåger temperaturen i kogepladerne. Når temperaturen overstiger et sikkert niveau, slukkes kogepladen automatisk.

Registrering af små eller ikke-magnetiske genstande

Når en pande med en diameter på mindre end 80 mm eller en anden lille genstand (f.eks. en kniv, gaffel eller nøgle) eller en ikke-magnetisk pande (f.eks. aluminium) er blevet stillet på kogesektionen, lyder en summer i ca. et minut, hvorefter kogesektionen automatisk går i standby.

Advarsel om restvarme

Når kogepladerne har været i funktion i et stykke tid, vil der være restvarme. Bogstavet "H" vises for at advare dig om at holde sikker afstand.

Automatisk slukning

En anden sikkerhedsfunktion på induktionskogesektionen er automatisk slukning. Det sker, når man glemmer at slukke en kogezone. Standard nedlukningstiderne er vist i tabellen nedenunder:

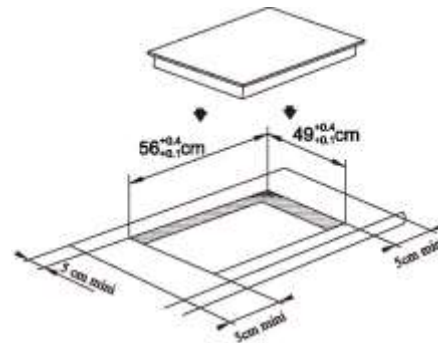
Effektniveau	Kogepladerne slukker automatisk efter
1~3	8 timer
4~6	4 timer
7~9	2 timer

Når panden fjernes fra kogepladen, stopper den opvarmning straks og slukker for sig selv, efter at summeren har lydt i et minut.

Advarsel: Bærere af en hjertepacemaker bør konsultere en læge, før de bruger induktionskogepladen.

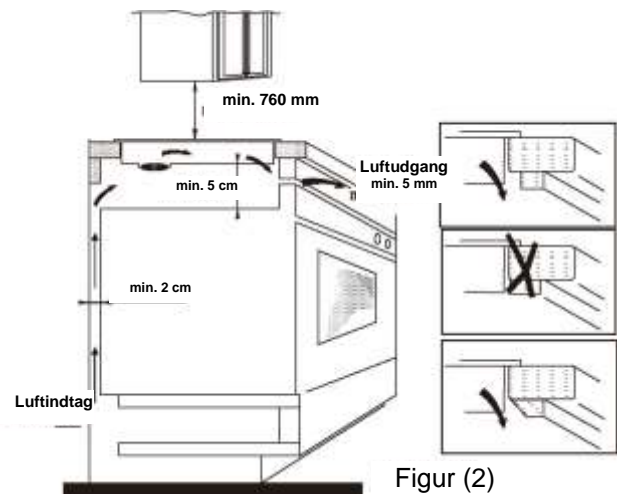
Installation

1. Skær et hul i køkkenbordet med de mål, der er vist på tegningen nedenunder. Der skal mindst være 50 mm plads rundt omkring hullet. Køkkenbordet skal være mindst 30 mm tyk og lavet af et varmebestandigt materiale. Som vist på figur (1)



Figur (1)

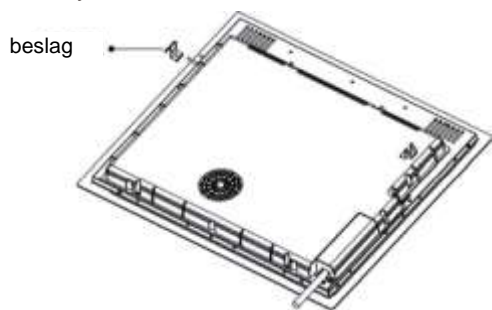
2. Det er afgørende, at induktionskogesektionen er godt ventileret, og at luftindtaget og -udgangen ikke er blokeret. Sørg for, at kogesektionen er korrekt installeret som vist i figur 2.



Figur (2)

Bemærk: Sikkerhedsafstanden mellem kogesektionen og skabet over den skal være mindst 760 mm.

3. Fastgør kogesektionen til køkkenbordet med de fire beslag under kogesektionen. Beslagenes placering kan justeres efter køkkenbordets tykkelse.



Advarsler:

- (1) Induktionskogesektionen skal installeres af en kvalificeret person. Vi har vores egne kvalificerede montører. Forsøg aldrig selv at installere apparatet.
- (2) Induktionskogesektionen må ikke installeres over køleskabe, fryser, opvaskemaskiner eller tørretumbler.
- (3) Induktionskogesektionen bør installeres, så optimal varmestråling er mulig.
- (4) Væggen og området over kogepladen skal kunne modstå varme.
- (5) For at undgå skader skal sandwichlaget og klæbemidlet være varmebestandigt.

4. Tilslutning til strømforsyning

Stikket skal tilsluttes i overensstemmelse med den relevante standard eller til en enkeltpolet afbryder. Forbindelsesmetoden er vist på figur 3.

Spænding	Ledningstilslutning
380-415 V 3N~	<p>Sort brun Blå Gul/grøn</p>
220-240~	<p>Sort brun Blå Gul/grøn</p>

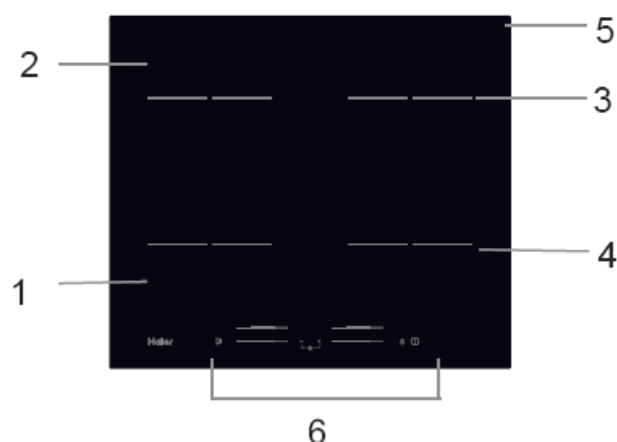
Figur (3)

Hvis kablet er beskadiget eller skal udskiftes, skal dette gøres af en eftersalgstekniker ved hjælp af de rigtige værktøjer for at undgå ulykker.

Hvis apparatet tilsluttes direkte til netforsyningen, skal der installeres en omnipolær afbryder med et minimumsafstand på 3 mm mellem kontakterne. Installatøren skal sikre, at den elektriske forbindelse er lavet rigtigt, og at den overholder sikkerhedsforskrifterne.

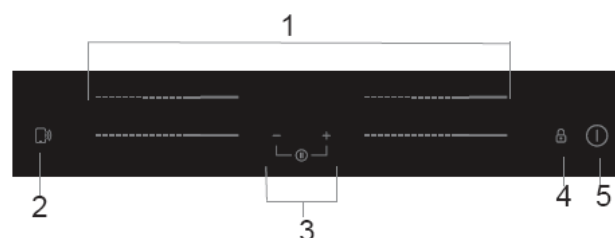
Ledningen må ikke være bukket eller sammentrykket. Ledningen skal kontrolleres regelmæssigt og må kun udskiftes af en kvalificeret person.

Diagram over induktionskogesektionen:



1. Maks. 1500/2000 W zone
2. Maks. 1500/2000 W zone
3. Maks. 1500/2000 W zone
4. Maks. 1500/2000 W zone
5. Glasplade
6. Kontrolpanel

Skematisk diagram over kontrolpanelet

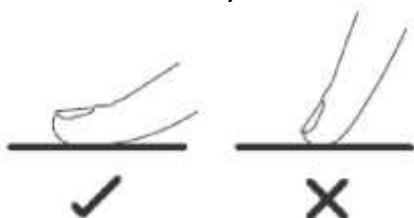


1. Taster til effekt af varmezone
2. " Lav mad sammen med mig " funktionskontrol
3. Timertast
4. Låsetast
5. ON/OFF-tast

Betjening af produktet

Berøringstaster


- Tasterne reagerer på berøring, så du behøver ikke at trykke på dem.
- Brug blommen af din finger, ikke spidsen.
- Du vil høre et bip, hver gang en berøring registreres.
- Sørg for, at tasterne altid er rene, tørre, og at der ikke ligger genstande (fx køkkenredskaber eller en klud) på dem.
- Selv et tyndt lag vand kan gøre tasterne svære at betjene.



Valg af det rigtige grydesæt



- Brug kun grydesæt med en bund, der egner sig til madlavning med induction. Se efter induktionssymbolet på emballagen eller bunden af gryden.

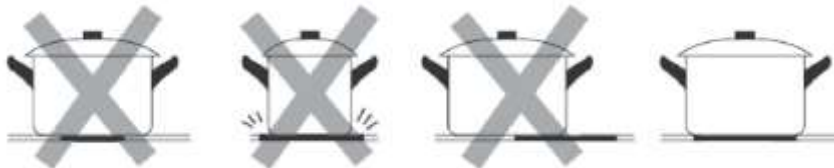
- Du kan tjekke, om dit grydesæt egner sig ved at foretage en magnettest. Bevæg magneten mod grydens bund. Hvis den tiltrækkes, er gryden egnet til induction.
- Hvis du ikke har nogen magnet:
 1. Fyld lidt vand i den gryde, du gerne vil tjekke.
 2. Hvis  ikke blinker på displayet og vandet opvarmes, så er gryden egnet.
- Gryder og pander af følgende materialer er ikke egnede: rent rustfrit stål, aluminium eller kobber uden magnetisk bund, glas, træ, porcelæn, keramik og lertøj.



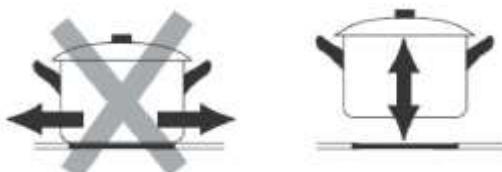
Brug ikke grydesæt med uregelmæssige kanter eller buet bund.



Sørg for, at grydebunden er glat, sidder fladt mod glasset, og er samme størrelse som kogepladen. Brug pander, hvis diameter er så stor som grafikken for den valgte plade. Brug af en gryde der er lidt større, vil sikre at energien bliver brugt med maksimal effektivitet. Hvis du bruger en mindre gryde, kan effektiviteten være mindre end forventet. Gryder på under 140 mm registreres muligvis ikke af kogesektionen. Din gryde skal altid centreres på kogepladen.


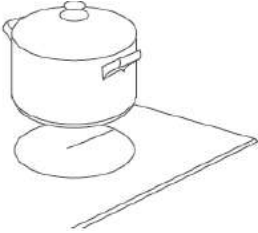

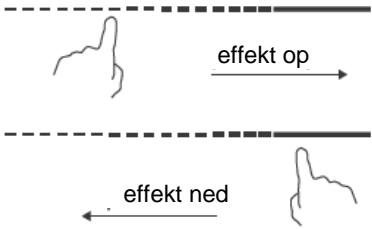


Løft altid gryder fra induktionskogesektionen – de må ikke skubbes, da de ellers kan ridse glasset.



Sådan bruges

Tænd for kogepladen

<p>Tryk på ON/OFF-tasten i tre sekunder. Når kogepladen tændes, bipper den en gang, og alle displays viser "-" eller "- -", hvilket angiver, at induktionskogesektionen er gået i standbytilstand.</p>	
<p>Placer en passende gryde på den kogeplade, du vil bruge.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sørg for, at grydens bund og kogepladens overflade er rene og tørre. 	
<p>Hvis du rører ved varmepladens skydetast, blinker en indikator ved siden af tasten.</p>	
<p>Vælg varmeindstilling ved hjælp af skydertasten</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hvis du ikke vælger en varmeindstilling inden for 1 minut, slukker induktionskogesektionen automatisk. Så skal du begynde forfra fra trin 1 igen. • Du kan til enhver tid ændre varmeindstillingen under tilberedningen. 	

Hvis displayet blinker skiftevis med varmeindstillingen


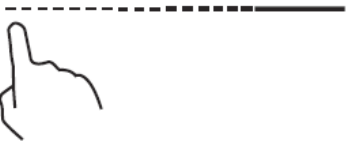


Dette betyder, at:

- du ikke har stillet en gryde på den rigtige kogeplade, eller
- den gryde, du bruger, ikke er egnet til madlavning induktion, eller
- gryden er for lille eller ikke korrekt centreret på kogepladen.





Der finder ikke nogen opvarmning sted, medmindre der er en passende gryde på kogepladen.

Displayet slukker automatisk efter 1 minut, hvis der ikke er anbragt en passende gryde på kogepladen.

Sluk for kogepladen

Berør tasten for den kogeplade, du vil slukke for.	
Sluk for kogepladen ved at skubbe skyderen til "0". Sørg for, at displayet viser "0".	
Sluk alle kogepladerne ved at trykke på ON/OFF-knappen.	
<p>Pas på varme overflader</p> <p>H viser, hvilke kogeplader, der er varme. H'et forsvinder, når overfladen er afkølet til en sikker temperatur. Dette kan også bruges som en energibesparende funktion: Hvis du ønsker at opvarme yderligere gryder, så kan du bruge den kogeplade, der stadig er varm.</p>	



Brug af turbo-funktionen

Aktiver turbo-funktionen	
Berør varmezonens skydetast	
Flyt skyderen til "B". Sørg for, at displayet viser "b".	
Annullere turbo-funktionen	
Berør varmezonens skydetast for at vælge den, du vil annullere turbo-tilstand for.	
Sluk for kogepladen ved at skubbe skyderen til "0". Sørg for, at displayet viser "0".	



- Funktionen fungerer på alle kogeplader.
- Kogepladen vender tilbage til den oprindelige indstilling efter 5 minutter.
- Hvis den oprindelige varmeindstilling er 0, vender den tilbage til 9 efter 5 minutter.

Lås tasterne

- Du kan låse tasterne for at forhindre utilsigtet brug (fx at børn ved et uheld tænder kogepladerne).
- Når tasterne låses, bliver alle taster undtagen ON/OFF-tasten deaktiveret.

Sådan låses tasterne	
Berør og hold låsekontrollen  nede i et stykke tid.	Timerindikatoren viser "Lo"
Sådan oplåses tasterne	
Berør og hold låsekontrollen  nede i et stykke tid.	





Når kogepladerne er i låst tilstand, er alle tasterne deaktiveret undtagen ON/OFF . Induktionspladerne kan altid slukkes med ON/OFF-tasten  i en nødsituation, men man skal låse op for kogesektionen først ved næste brug.

Pausetilstand

- Varmen kan sættes på pause i stedet for at slukke for kogepladerne.
- Når pausetilstanden aktiveres, bliver alle taster undtagen ON/OFF-tasten deaktiveret.

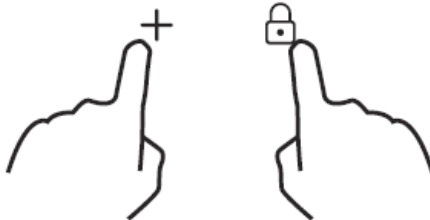

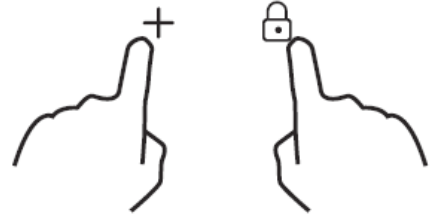
Sådan aktiveres pausetilstand	
Rør kort ved Timer " — " og Timer " + " på samme tid	Alle indikatorer viser "11"
Sådan deaktiveres pausetilstand	
Tryk kort på Timer " — " og Timer " + " på samme tid.	



Når kogesektionen er i pausetilstand, er alle tasterne deaktiveret undtagen ON/OFF , induktionskogesektionen kan altid slukkes med ON/OFF-tasten  i en nødsituation. Kogepladen slukkes efter 10 minutter, hvis du ikke deaktiverer pausefunktionen.

Energistyringsfunktion

- Det er muligt at indstille et maksimalt effektforbrugsniveau for induktionskogesektionen ved at vælge forskellige effektområder.
- Induktionskogesektioner kan automatisk begrænse sig selv til at fungere ved et lavt effektniveau for at undgå risikoen for overbelastning.

Sådan aktiveres energistyringsfunktionen	
<p>Tænd for kogesektionen, og tryk derefter på TAST-lås og Tid " + " på samme tid.</p> 	<p>Timerindikatoren viser "P5", hvilket betyder effektniveau 5-. Standardtilstanden er på kogesektionens maksimale effekt.</p>
Sådan skiftes til et andet niveau	
<p>Tryk på +/- på timeren</p>  <p style="text-align: center; font-size: 1.5em;">eller</p>	<p>Der er 5 effektniveauer fra "P1" til "P5". Timerindikatoren viser et af dem.</p> <p>"P1": maks. effekt er 2,5 kW.</p> <p>"P2": maks. effekt er 3,5 kW.</p> <p>"P3": maks. effekt er 4,5 kW.</p> <p>"P4": maks. effekt er 5,5 kW.</p> <p>"P5" : den maksimale effekt er kogesektionens maksimale effekt.</p>
Bekræft og afslut energistyringsfunktionen	
<p>Tryk samtidig på Tast-lås og Timer " + " for at bekræfte.</p> 	<p>Kogesektionen vil slukke.</p>


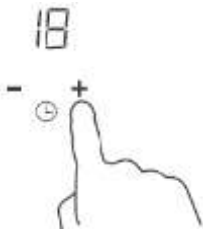


Timertast

Du kan bruge timeren på to forskellige måder:





- Du kan bruge den som minutur. I dette tilfælde vil timeren ikke slukke for kogepladerne, når den indstillede tid er gået.
- Du kan indstille den til at slukke en eller flere kogeplader efter det indstillede tidsrum er gået. Timerens maksimum er 99 min.

a) Brug timeren som minutur

Hvis du ikke bruger nogen af kogepladerne

<p>Sørg for, at induktionskogesektionen er tændt. Bemærk: Du kan bruge minuturet, selvom du ikke bruger nogen af kogepladerne.</p>	
<p>Tryk på "+"-tasten til timeren. Minuturet begynder at blinke, og der vises "10" i timerdisplayet.</p>	
<p>Indstil tiden ved at berøre "-" eller "+"-tasten på timeren. Tip: Tryk på "-" eller "+"-kontrollen på timeren én gang for at reducere eller øge med 1 minut. Rør ved "-" eller "+"-tasten til timeren og hold dem nede for at øge eller reducere med 10 minutter.</p>	
<p>Når tiden er indstillet, begynder den at tælle ned med det samme. Displayet viser den resterende tid og timerindikatoren blinker i 5 sekunder.</p>	
<p>Brummeren bipper i 30 sekunder, og timerindikatoren viser "- -", når den indstillede tid er gået.</p>	

b) Indstilling af timeren for at slukke for en eller flere kogeplader

Indstil en plade	
<p>Berør varmezonens skydetast</p>	
<p>Indstil tiden ved at berøre "-" eller "+"-tasten på timeren. Råd: Rør ved "-" eller "+"-tasten til timeren én gang for at øge eller reducere med 1 minut. Rør ved "-" eller "+"-tasten til timeren og hold dem nede for at øge eller reducere med 10 minutter.</p>	
<p>Når tiden er indstillet, begynder den at tælle ned med det samme. Displayet viser den resterende tid og timerindikatoren blinker i 5 sekunder. BEMÆRK: Den røde prik ved siden af effektniveauindikatoren lyser, hvilket angiver, at pladen er valgt.</p>	
<p>Når timeren udløber, slukkes den tilsvarende kogeplade automatisk.</p>	



Andre kogeplader forbliver i drift, hvis de blev tændt tidligere.

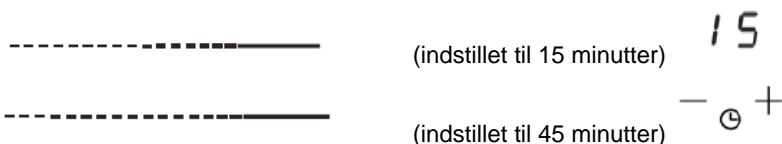
indstil flere plader:

Trinnene til indstilling af flere plader svarer til trinene for indstilling af en plade.

Når du indstiller tiden for flere kogeplader samtidig, er decimalpunkter på de relevante kogeplader tændt.

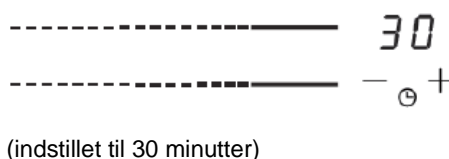
Minutdisplayet viser minuttimeren. Prikken i den tilsvarende zone blinker.

Vist som nedenfor:



Når nedtællingstimeren udløber, slukkes den tilsvarende zone. Så vil den vise den nye minuttimer og prikken for den tilsvarende zone blinker.

Vist til højre:



Tryk på kogepladens tast, så vises den tilsvarende timer i timerindikatoren.

c) Annuller timeren

Berør kogepladeskydetasten for at vælge den, du vil annullere timeren for



Rør og hold timertasten "-", nede timeren reduceres til "00" og timeren annulleres.



Standardarbejdstider

Automatisk afbrydelse er en sikkerhedsfunktion til din induktionskogesektion. Det afbrydes automatisk, hvis du skulle glemme at slukke for kogesektionen. De normale driftstider for forskellige effektniveauer vises i den nedenstående tabel:

Effektniveau	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standard timer (time)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Når gryden fjernes, kan induktionskogesektionen straks stoppe opvarmningen, og kogesektionen slukker automatisk efter 2 minutter.



Folk med pacemaker bør rådføre med deres læge, før de bruger denne enhed.

"Lav mad med mig"-funktion

Du skal først og fremmest hente HOn og installere den på din bærbare enhed. Derefter tilmelder du din induktionskogesektion ved at følge instruktionerne direkte fra appen."

For at lave parringen mellem kogesektionen og appen skal du bruge følgende fremgangsmåde:

Tryk 4 sekunder på knappen "lav mad med mig" på kogesektionen. Når de 4 sekunder er gået, begynder cifferet på TIMEREN at blinke med PA skrevet på sig og starter parringsprocessen. Følg nu vejledningen fra appen.



88

Når wi-fi er tændt: Der vises en prik på højre side af LED'en

Når wi-fi er slukket: Der vises ingen prik.

Sådan indstilles funktionen "Lav mad med mig"	
Vælg fra hOn-appens opskriftsmenu eller menuen specialprogrammer. Følg trin for trin anvisningerne i appen, og når du er færdig, sender du parametrene til kogesektionen, der skal lave mad til dig.	
Når kogesektionen modtager kommandoen fra appen, bipper kogesektionen 2 gange og blinker i et sekund for at angive, at instruktionerne er modtaget.	
Hvis du ønsker at lukke "Lav mad med mig"-funktionen, kan du ændre kogepladens effektniveau.	

a. TRÅDLØSE PARAMETRE

Teknologi	Wi-Fi	BLE	NFC
Standard	IEEE 802.11b/n/g	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE	/
Frekvensbånd [MHz]	2402-2480	2402-2480	/
Maksimumseffekt [mW]	1500	1500	/

b. PRODUKTOPLYSNINGER FOR NETVÆRKSFORBUNDET UDSTYR

Produktoplysninger til netværksforbundet udstyr	
produktets strømforbrug i netværks-standby, hvis alle kabelforbundne netværksporte er tilsluttet og alle trådløse netværksporte er aktiveret:	1,5 W
Sådan aktiveres den trådløse netværksport:	Tænd for kogesektionen
Sådan inaktiveres den trådløse netværksport:	Sluk for kogesektionen.

Preci-sonde og -grydeske

Intelligent trådløst madtermometer

Tak fordi du har købt Haier Preci-sonden. Bemærk venligst, at den kun fungerer med Haier induktionskogesektioner, og før du bruger den, skal du læse følgende instruktioner og sikkerhedsanvisninger i brugervejledningen.

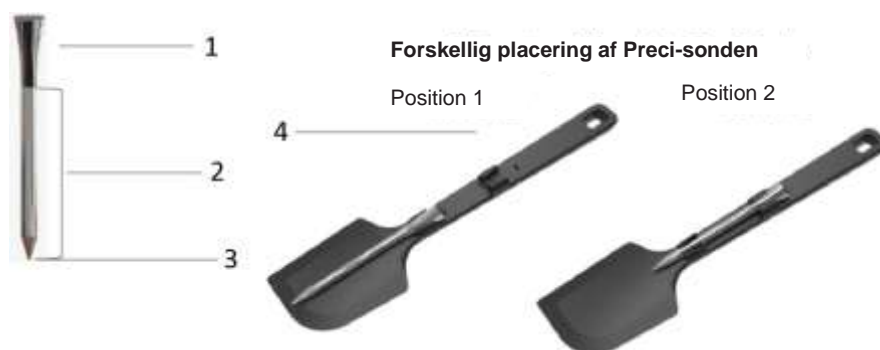
Ved at placere CE-mærket på apparatet bekræfter vi, at det overholder alle de relevante europæiske sikkerhedsanvisninger samt de krav til sundhed og miljø, der er gældende for dette produkt.

Introduktion

Preci-sonden er et trådløst madtermometer, der giver hjemmekokkene status over temperaturen inde i maden i realtid, så de undgår, at maden får for lidt eller for meget og sikrer det perfekte resultat hver gang. Den er direkte forbundet med produktet. Detaljer og fødevarens status i realtid kan læses direkte på din telefon, så du har det bedste resultat lige ved hånden. For yderligere oplysninger om parring og brugstips henvises til brugsanvisningen for induktionskogesektionen

Kom godt i gang

1. Keramisk hætte
2. Anbefalet nedsækningsområde
3. Sensor
4. Skeen med forskellige placeringer af Preci-sonden



Skeen

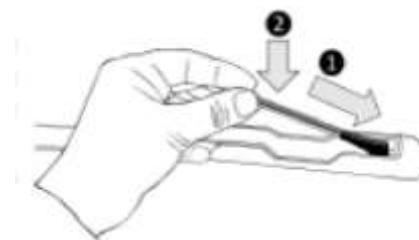
Brug grydeskeen med sonden til at røre rundt i maden under madlavningen.



- Rengør grydeskeen før første brug.
- Brug ikke grydeskeen på åben ild.
- Skær ikke i grydeskeen.
- Kom ikke grydeskeen i direkte kontakt med de varme dele af kogesektionen.
- Tolereret temperaturområde : -40 °C til +220 °C

Oplad Preci-sonden før brug

- Sæt Preci-sonden i opladeren, og luk låget.
- Tilslut opladeren til en USB-strømkilde, f.eks. en USB-adapter eller et USB-stik på en pc/bærbar med USB-kablet. Opladeren fungerer muligvis ikke korrekt med power bank-batteriet på grund af dens automatiske slukfunktion
- Opladerens lysdiode tændes og blinker under opladning. Den slukker, når Preci-sonden er fuldt opladet.



Parre Preci-sonden med induktionskogesektionen

- Sørg for, at kogesektionen er tændt, og at din Preci-sonde er fuldt opladet
- Åbn hOn appen på din bærbare enhed
- Gå til afsnittet Opskrifter, og vælg en opskrift, der bruger Preci-sonde
- Når du starter opskriften ved at trykke på "Lav mad med mig"-knappen på apparatet, vil Preci-sonden automatisk blive tilsluttet
- På kogesektionens display vises navnet på Preci-sonden (f.eks. "1A")
- Følg nu instruktionerne fra hOn appen
- Når du bruger appen, vil Timer-displayet vise "CH", hvis sondens opladning er under 20 %



Candy Hoover Group Srl erklærer hermed, at radioudstyret er i overensstemmelse med direktivet 2014/53/EU. EU-overensstemmelseserklæringen i sin fulde ordlyd findes på følgende internetadresse: www.candy-group.com

Teknologi	BLE
Standard	BT 4.0
Frekvensbånd [MHz]	2400 Mhz-2480 MHz
Maksimumseffekt [mW]	2,5 mW (4 dBm)

Tilberedningsmetoder med Preci-sonde

Preci-sonde som termometer

Indstil den måltemperatur du ønsker at nå i hOn appen. Indsæt Preci-sonden i maden eller med dens tilbehør i væsker, og du vil se temperaturen stige i appen, indtil måltemperaturen er nået.

Den hjælper dig med at holde temperaturen nøjagtigt for alle slags fødevarer.

Du kan ikke bruge den, når funktionen assisteret madlavning er aktiveret.

Assisteret madlavning: "Lav mad med mig"-funktionen

Vælg mellem opskrifter eller specialprogrammer i hOn appen, følg tilberedningen trin for trin hvorefter kogesektionen automatisk indstiller parametrene for den valgte tilberedningsmetode.

Sous Vide

Tilberedningsform, hvor maden anbringes i en vakuumpose og tilberedes i et vandbad med lav temperatur. Maden, der tilberedes på denne måde, bliver mere saftig og mør og bevarer sine ernæringsmæssige egenskaber intakte, hvilket gør den sundere og mere velsmagende.

Gå ind på hOn appen, vælg kategorien af mad, vælg denne type tilberedning, indsæt basen med maden i gryden med vand, så vil induktionskogesektionen indstille den korrekte tilberedningstemperatur for at opnå et perfekt resultat.

Grill

Vælg kategorien af mad fra hOn appen, vælg denne type tilberedning, så vil induktionskogesektionen automatisk varme grillen op på den korrekte temperatur i et forudbestemt tidsrum.

Simren

Simrefunktionen er ideel til tilberedning af saucer, gryderetter, braiseret mad og alle tilberedninger med en lang tilberedningstid.

Den automatiske funktion, som du finder på hOn appen, bringer forsigtigt maden i kog og holder den der under hele tilberedningstiden.

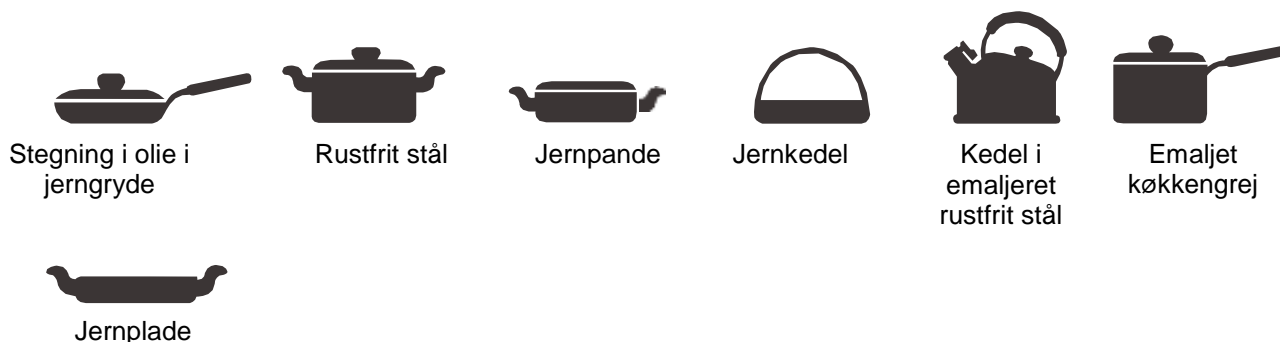
Dampning

Med dampfunktionen kan du dampe mad som grøntsager, kød eller fisk i gryder, der er udstyret med en dampkurv. Damptilberedning er hurtigere end kogning, da maden ikke er nedsænket i en væske, taber maden færre næringsstoffer og bevarer sit vitaminindhold, hvilket forbedrer dens smag og struktur, som bliver mere fremhævet og behagelig.

Support

Kontakt om nødvendigt det autoriserede servicecenter

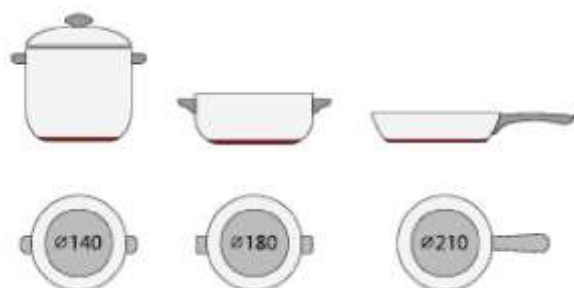
Valg af køkkengrej



Du kan have flere forskellige typer kogegrej

1. Denne induktionskogesektion kan identificere forskelligt kogegrej, som du kan teste med en af følgende metoder:
Anbring kogegrejet på kogepladen. Hvis kogepladen viser et effektniveau, er kogegrejet egnet. Hvis "U" blinker, er kogegrejet ikke egnet til brug med induktionspladen.
2. Hold en magnet hen til kogegrejet. Hvis magneten tiltrækkes af kogegrejet, er det egnet til brug med induktionspladen.
BEMÆRK: Kogegrejets bund skal indeholde magnetisk materiale.
Det skal have en flad bund med en diameter som vist i tabel 1 nedenunder.
3. Brug kun ferromagnetisk kogegrej fremstillet af emaljeret stål, støbejern eller rustfrit stål, som er kompatible med induktion
4. Brug pander og gryder hvis diameter på det ferromagnetiske område (bunden af panden eller gryden) er inden for størrelsesområdet i nedenstående tabel. (Tabel 1)
 - Hvis du bruger mindre gryder, kan det påvirke ydeevnen
 - Hvis du bruger en gryde med en diameter, der er mindre end den, der er angivet i tabel 1, kan det være, at gryderne ikke registreres

Afhængigt af kogepladens størrelse kan du også bruge pander og gryder med andre diametre som vist på billedet nedenunder:





5. Hvis den ferromagnetiske del kun delvist dækker pandens eller grydens bund, er det kun det ferromagnetiske område, der opvarmes, resten af bunden opvarmes muligvis ikke til en temperatur, der er tilstrækkelig høj til tilberedning.

6. Hvis det ferromagnetiske område ikke er ensartet, men indeholder andre materiale såsom aluminium, kan dette påvirke opvarmningen og registreringen af panden eller gryden.

Hvis bunden af panden eller gryden minder om den på billedet nedenunder, vil den muligvis ikke blive registreret.



Kogeplade	Diameteren af bunden på induktionsegne gryder og pander	
	Minimum	Maksimum
1 & 2	140	180
3 & 4	140	180

Ovenstående kan variere afhængigt af størrelsen af panden og materialet den er lavet af.

Rengøring og vedligeholdelse

Overfladen af induktionskogesektionen kan let rengøres på følgende måde:

Type forurening	Rengøringsmetode	Rengøringsartikler
Lys	Kom i varmt vand og tør af	Rengøringssvamp
Ringe og kalkaflejringer	Kom hvid eddike på området, tør med en blød klud eller brug et kommercielt tilgængeligt produkt	Specialklæbemiddel til keramisk glas
Sukkerholdig mad, smeltet aluminium eller plast	Brug en speciel skraber til keramikglas til at fjerne rester (et silikoneprodukt er bedst)	Specialklæbemiddel til keramisk glas

BEMÆRK: Afbryd strømforsyningen før der rengøres.

Fejlvisning og inspektion

Induktionskogesektionen er udstyret med en selvdiagnosefunktion. Med denne test kan teknikeren kontrollere funktionen af flere komponenter uden at skille kogesektionen ad eller afmontere den fra køkkenbordet.

Fejlfinding

1) Fejlkode der opstår under kundens brug og løsning

Fejlkode	Problem	Løsning
Selv-genopretning		
E1	Forsyningsspændingen er over den nominelle spænding.	Kontroller om strømforsyningen er normal.
E2	Forsyningsspændingen er under den nominelle spænding.	Tænd efter at strømforsyningen er normal.
E3	Høj temperatur på keramikpladesensoren. (1 #)	Vent på at keramikpladen temperatur vender tilbage til normal.
E4	Høj temperatur på keramikpladesensoren. (2 #)	Rør ved "ON/OFF"-knappen for at genstarte enheden.
E5	Høj temperatur på IGBT. (1 #)	Vent på at temperaturen på IGBT vender tilbage til normal.
E6	Høj temperatur på IGBT. (2 #)	Rør ved "ON/OFF"-knappen for at genstarte enheden. Kontroller om blæseren kører jævnt; hvis ikke, skal blæseren udskiftes.
Ingen selv-genopretning		
F3/F6	Fejl på keramikpladens temperatursensor - kortslutning. (F3 for 1#, F6 for 2#)	Kontrollér forbindelsen eller udskift keramikpladens temperatursensor.
F4/F7	Fejl på keramikpladens temperatursensor - åbnet kredsløb. (F4 for 1#, F7 for 2#)	
F5/F8	Fejl på keramikpladens temperatursensor - ugyldig. (F5 for 1 #, F8 for 2#)	
F9/FA	Fejl på temperatursensor til IGBT. (kortslutning/åbent kredsløb for 1#)	Udskift strømprintkortet.
FC /FD	Fejl på temperatursensor til IGBT. (kortslutning/åbent kredsløb for 2#)	

2) Specifik fejl og løsning

Fejl	Problem	Løsning A	Løsning B
LED'en tænder ikke, når enheden tilsluttes.	Den strømforsynes ikke.	Kontroller for at se om stikket sidder korrekt i stikkontakten, og at stikkontakten virker.	
	Strømprintkortet til tilbehøret og displayets printkort kunne ikke forbindes til hinanden.	Kontroller forbindelsen.	
	Strømprintkortet til tilbehøret er beskadiget.	Udskift strømprintkortet til tilbehøret.	
	Displayets printkort er beskadiget.	Udskift displayets printkort.	
Nogle knapper virker ikke, eller LED-displayet er ikke normalt.	Displayets printkort er beskadiget.	Udskift displayets printkort.	
Indikatoren for tilberedningsfunktioner tænder, men apparatet varmer ikke.	Kogesektionen er varm.	Den omgivende temperatur kan være for høj. Luftindtaget eller luftåbningen kan være tilstoppet.	
	Der er noget galt med blæseren.	Kontrollér, om ventilatoren kører jævnt hvis ikke, udskift ventilatoren.	
	Strømprintkortet er beskadiget.	Udskift strømprintkortet.	
Opvarmning stopper pludseligt under drift og på displayet blinker "u".	Forkert type gryde/pande.	Brug den korrekte type gryde/pande (se brugsanvisningen).	Kredsløbet til registrering af gryde/pande er beskadiget, udskift strømprintkortet.
	Grydens/pandens diameter er for lille.		
	Apparatet er overophedet.	Enheden er overophedet. Vent på at temperaturen vender tilbage til normal. Tryk på "ON/OFF"-knappen for at genstarte enheden.	
Kogepladerne i den samme side (såsom den første og den anden plade) ville vise "u" .	Strømprintkortet og displayets printkort kunne ikke forbindes til hinanden;	Kontroller forbindelsen.	
	Displayprintkortets kommunikationsdel er beskadiget.	Udskift displayets printkort.	
	Hovedprintkortet er beskadiget.	Udskift strømprintkortet.	
Blæsermotoren lyder unormal.	Blæsermotoren er beskadiget.	Udskift blæseren.	

Ovenstående tabel viser, hvordan man vurderer og kontrollerer almindelige fejl.

Du må ikke selv skille apparatet ad, da det risikerer at skade induktionskogesektionen.

Kundeservice

Hvis en fejl opstår, bedes du, før du ringer til eftersalgsservice, gøre følgende:

- Kontroller at apparatet er korrekt tilsluttet
- Læs fejl- og displaytabellen ovenfor

Hvis du stadig ikke er i stand til at løse problemet, skal du slukke for apparatet, du må ikke forsøge at skille det ad, og ringe til eftersalgsservice.

Særlig erklæring

Indholdet i denne vejledning er blevet nøje kontrolleret. Virksomheden kan dog ikke holdes ansvarlig for eventuelle trykfejl eller udeladelser.

Eventuelle tekniske ændringer kan også medtages i en revideret version af vejledningen uden varsel. Udseendet og farven på apparatet i denne vejledning kan afvige fra den faktiske.



Ændr venligst som angivet nedenfor:

Dette apparat er mærket i overensstemmelse med europæisk direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE). Apparatet indeholder både forurenende stoffer (der kan have negative indvirkninger på miljøet) og basiskomponenter (der kan genanvendes). Det er vigtigt, at apparatet gennemgår specifikke behandlinger for korrekt at fjerne og bortskaffe forurenende stoffer og genindvinde alle brugbare materialer. Personer kan spille en vigtig rolle i forhold til at sikre, at apparatet ikke bliver et miljømæssigt problem; det er vigtigt at følge nogle grundlæggende regler:

- Apparatet må ikke behandles som husholdningsaffald.
- Apparatet skal afleveres på en genbrugsstation administreret af kommunen eller af en godkendt virksomhed.

I mange lande er afhentning af storskrald en mulighed. Når du køber et nyt apparat, kan du aflevere det brugte til forhandleren, der tager gratis imod det, så længe apparatet er af tilsvarende type eller har de samme funktioner, som det nye apparat.

Produktinformation til elektriske kogeplader iht. Kommissionens forordning (EU) nr. 66/2014					
		Position	Symbol	Værdi	Enhed
Modelidentifikation				HAIPSJ64MC	
Type kogesektion:				Elektrisk kogesektion	
Antal kogeplader og/eller -områder	plader			4	
	områder				
Opvarmningsteknologi (induktionskogeplader og madlavningsområder, strålekogeplader, faste plader)	Induktionskogeplader			X	
	Induktionskogeområder				
	strålekogeplader				
	faste plader				
Til runde kogeplader eller -områder: diameter på brugbart overfladeområde pr. elektrisk kogeplade afrundet til nærmeste 5 mm	Bagerste venstre	Ø		18,0	cm
	Bagerste midterste	Ø			cm
	Bagerste højre	Ø		18,0	cm
	Midterste venstre	Ø			cm
	Midterste i midten	Ø			cm
	Midterste højre	Ø			cm
	Forreste venstre	Ø		18,0	cm
	Forreste midterste	Ø			cm
	Forreste højre	Ø		18,0	cm
Til ikke-runde kogeplader eller -områder: længde og bredde på brugbart overfladeområde pr. elektrisk kogeplade eller -område afrundet til nærmeste 5 mm	Bagerste venstre	L W			cm
	Bagerste midterste	L W			cm
	Bagerste højre	L W			cm
	Midterste venstre	L W			cm
	Midterste i midten	L W			cm
	Midterste højre	L W			cm
	Forreste venstre	L W			cm
	Forreste midterste	L W			cm
	Forreste højre	L W			cm
Strømforsøg for kogeplade eller -område beregnet pr. kg	Bagerste venstre	EF ^{elektrisk tilberedning}		186,2	Wh/kg
	Bagerste midterste	EF ^{elektrisk tilberedning}			Wh/kg
	Bagerste højre	EF ^{elektrisk tilberedning}		202,8	Wh/kg
	Midterste venstre	EF ^{elektrisk tilberedning}			Wh/kg
	Midterste i midten	EF ^{elektrisk tilberedning}			Wh/kg
	Midterste højre	EF ^{elektrisk tilberedning}			Wh/kg
	Forreste venstre	EF ^{elektrisk tilberedning}		182,4	Wh/kg
	Forreste midterste	EF ^{elektrisk tilberedning}			Wh/kg
Forreste højre	EF ^{elektrisk tilberedning}		185,0	Wh/kg	
Strømforsøg for sektionen beregnet pr. kg		EF ^{Elektrisk kogesektion}		189,1	Wh/kg
Anvendt standard: EN 60350-2 Elektriske husholdningsapparater til madlavning – Del 2: Bordkogeplader – Metoder til måling af ydeevne					
Anbefalinger vedrørende energibesparelser: <ul style="list-style-type: none"> • For at opnå den bedste effektivitet af din kogeplade skal du placere gryden midt på kogepladen. • Brug af låg vil reducere tilberedningstider og spare strøm ved at holde på varmen. • Brug mindst mulig væske eller fedt for at reducere tilberedningstider. • Start tilberedningen på høj indstilling og skru ned for indstillingen, når maden er gennemvarmet. • Brug pander, hvis diameter er så stor som grafikken for den valgte plade. 					
Disse oplysninger skal betragtes som en del af apparatets brugervejledning.					

Candy Hoover Group Srl vakuuttaa, että radiolaitteet ovat direktiivin 2014/53/EU ja asiaa koskevien lakisäätöiden vaatimusten mukaisia (UKCA-markkinoiden osalta). Vaatimustenmukaisuusvakuutuksen koko teksti on saatavana seuraavassa Internet -osoitteessa: www.candy-group.com

Turvallisuutta ja ylläpitohuoltoa koskeva muistutus:

- VAROITUS: laite ja sen kosketeltavissa olevat osat kuumenevat käytön aikana. Ole huolellinen, ettet kosketa lämmityselementtejä.
- Alle 8-vuotiaat lapset on pidettävä kaukana laitteesta, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Laitetta saavat käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysinen, aistinvarainen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole tarvittavaa kokemusta ja tietoa laitteen käytöstä, jos heitä valvotaan tai opastetaan laitteen turvalliseen käyttöön, ja he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat.
Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa
- VAROITUS: valvottoman keittotasolla kypsentäminen rasvaa tai öljyä käytettäessä voi olla vaarallista tai aiheuttaa tulipalon.
- ÄLÄ KOSKAAN yritä sammuttaa tulta vedellä vaan kytke laite pois päältä ja peitä sitten liekit ym. kannella tai sammutuspeitteellä.
- VAROITUS: Tulipalovaara: älä varastoi mitään keittotason pinnoilla.
- VAROITUS: Jos pinnassa on halkeamia, sammuta laite sähköiskujen vaaran välttämiseksi.
- Älä käytä höyrypesuria puhdistustoimenpiteisiin.

- Keittotason pinnalle ei saa laittaa metallisia esineitä, kuten veitset, haarukat, lusikat ja keittoastioiden kannet, koska ne voivat tulla kuumiksi. Kaikki roiskeet on poistettava kannesta ennen avaamista.
- Keittotason pinnan on annettava jäähtyä ennen kannen sulkemista.
- Käytön jälkeen sammuta keittotason elementti sen säätimellä. Älä luota pannun tunnistimeen.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kauko-ohjausjärjestelmällä.
- Kiinteässä johdossa on oltava virrankatkaisumenetelmä johdotusmääräysten mukaisesti.
- Ohjeet määrittävät käytettävän johdon tyypin ottaen huomioon laitteen takapinnan lämpötilan.
- Jos sähköjohto on vahingoittunut, se on vaihdettava vaarojen välttämiseksi valmistajan, valtuutetun huoltoliikkeen tai vastaavan ammattihenkilön toimesta.
- HUOMIO: Jotta voidaan välttää vaara, joka aiheutuu lämpösuojaan tahattomasta resetoinnista, laitetta ei saa virroittaa ulkoisella kytkinlaitteella kuten ajastimella eikä sitä saa liittää piiriin, joka kytketään säännöllisin väliajoin päälle ja pois päältä käyttölaitteen toimesta.

VAROITUS: Käytä vain liesisuoja, jotka on suunnitellut ruuanlaittoon tarkoitettujen laitteiden valmistaja tai jotka tämän laitteen valmistaja on maininnut sopiviksi käyttöohjeissaan tai jotka sisältyvät itse laitteeseen. Sopimattomien suojien käyttö voi aiheuttaa onnettomuuksia.

- Käytä aina sopivia keittoastioita.
- Aseta kattila aina keskelle sitä yksikköä, jota käytät kypsennykseen.
- Älä laita mitään ohjauspaneelin päälle.
- Älä käytä pintaa leikkuualustana.
- Keittotason pinnan on annettava jäähtyä ennen kannen sulkemista.-
HUOMIO: kypsennystä on valvottava. Lyhytaikaista kypsennystä on valvottava jatkuvasti.

Preci Probe: Tärkeitä turvallisuushuomautuksia - Lue tämä huolellisesti ennen käyttöä:

- Tämä tuote on tarkoitettu yksinomaan keittolevyihin. Sitä saa käyttää vain tässä käyttöoppaassa kuvatulla tavalla.

- Tätä tuotetta ei ole tarkoitettu 12-vuotiaiden ja sitä nuorempien henkilöiden käyttöön.
- Anturi voi toimia seuraavalla lämpötila-alueella: 10 °C:sta metalliosan sisäiseen enimmäislämpötilaan, joka on 100 °C. Keraamisen osan lämpötila voi olla jopa 350 °C.
- Preci Probe -sovelluksessa on sisäänrakennettu ylikuumenemishälytys, joka ehkäisee Preci Probe -laitteen ylikuumenemistä. Kun mitattu lämpötila on yli 80 °C tai 176 °F, laukeaa ylikuumenemishälytys. Ota Preci Probe pois lämmönlähteestä suojakäsineillä mahdollisimman pian.
- Älä käytä Preci Probea muille laitteille kuin induktiokeittotasolle.
- Älä käytä Preci Probea mikroaaltouunissa.
- Puhdista Preci Probe ennen jokaista käyttökertaa.
- Preci Probe voidaan puhdistaa ja pestä, mutta älä upota sitä veteen pitkäksi ajaksi. Älä laita astianpesukoneeseen.
- **ÄLÄ KOSKETA Preci Probea PALJAIN KÄSIN JUURI KYPSENTÄMISEN JÄLKEEN.** Käytä aina uunikintaita, kun poistat Preci Proben ruoasta kypsennyksen jälkeen.
- Preci Probe on työnnettävä kunnolla ruokaan kypsennyksen ajaksi. Kun Preci Probea käytetään nestemäisen ruoan kanssa, käytä toimitettua kauhaa. Älä altista Preci Proben metalliosia laitteen tuottamalle lämmölle.
- Tavarantoimittaja ei ole vastuussa Preci Proben väärinkäytöstä johtuvista vahingoista.
- **ÄLÄ** käytä Preci Probea paistoöljyssä.
- Kun käytät parilaa, Preci Proben metalliosa ei saa koskettaa sitä.
- **ÄLÄ** aseta Preci Probea eristettyyn materiaaliin, kuten folioon.
- **ÄLÄ** käytä Preci Probea yli 110 °C:n lämpötilassa
- Kun valitset hOn-sovelluksesta Preci Probea käyttävän reseption, tämän on oltava lähellä liettä.
- Varmista ennen jokaista käyttöä, että Preci Probe on ladattu täyteen.
- Puhdista Preci Proben keraaminen tulppa huolellisesti käytön jälkeen.

Hyvä asiakas:

Kiitos, että olet ostanut Haier-induktiokeittotason. Toivomme sen antavan sinulle useita vuosia hyvää palvelua.

Lue käyttöopas huolella ennen keittotason käyttämistä ja säilytä se turvallisessa paikassa tulevaa tarvetta varten.

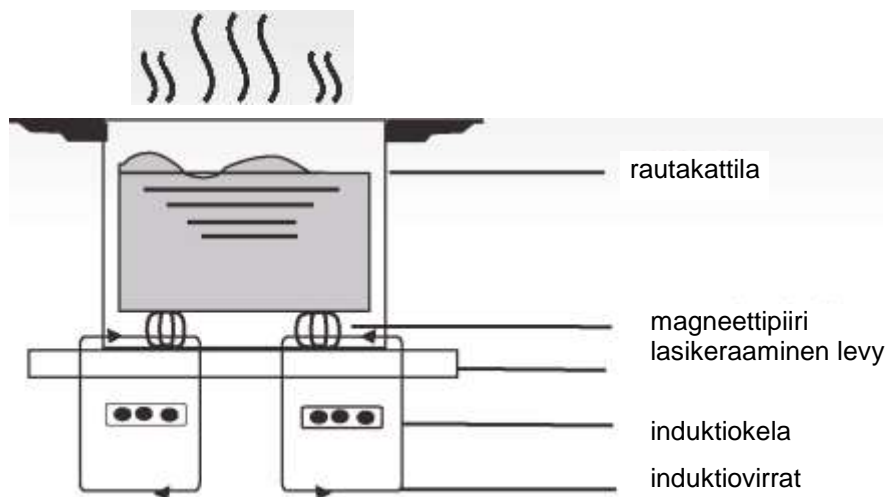
Tuotteen esittely

Induktiokeittotaso sopii kaikkeen ruoanlaittoon sen sähkömagneettisten keittoalueiden, mikrotietokoneistetun säädön ja monipuolisten toimintojen ansiosta. Se on paras valinta nykypäivän perheelle.

Haierin induktiokeittotaso on valmistettu erityisistä tuontimateriaaleista ja se on erittäin käyttäjäystävällinen, kestävä sekä turvallinen.

Toimintaperiaate

Induktiokeittotaso sisältää induktiokelan, ferromagneettista materiaalia olevan keittolevyn ja säätöjärjestelmän. Sähkövirta aikaansaa voimakkaan magneettikentän kelan lävitse. Tämä synnyttää suuren määrän pyöртеitä, jotka puolestaan tuottavat lämpöä ja tämä siirtyy edelleen keittoalueen läpi keittoastiaan.



Turvallisuus

Tämä keittotaso on suunniteltu erityisesti kotikäyttöön.

Haier pyrkii parantamaan tuotteitaan jatkuvasti ja siten varataan oikeus muuttaa mitä tahansa laitteen teknisiä, ohjelmaa koskevia tai esteettisiä ominaisuuksia milloin tahansa.

Ylikuumentemissuoja

Anturi valvoo keittoalueiden lämpötilaa. Kun lämpötila ylittää turvallisen tason, keittoalue sammutetaan automaattisesti.

Pienten tai ei-magneettisen esineiden tunnistaminen

Kun keittotasolle jätetään halkaisijaltaan alle 80 mm:n kokoinen pannu tai muu pieni esine (esim. veitsi, haarukka, avain) tai ei-magneettinen pannu (esim. alumiinipannu), summeri soi noin minuutin, jonka jälkeen keittotaso siirtyy automaattisesti valmiustilaan.

Jäännöslämmön varoitus

Kun keittotasoa on käytetty jonkin aikaan, siihen kertyy jäännöslämpöä. Kirjain "H" tulee näkyviin ja varoittaa sinua pysymään kaukana siitä.

Automaattisammutus

Toinen induktiotason turvaominaisuus on automaattisammutus. Tämä tapahtuu, kun unohdat sammuttaa keittoalueen. Sammutuksen oletusajat osoitetaan alla olevassa taulukossa:

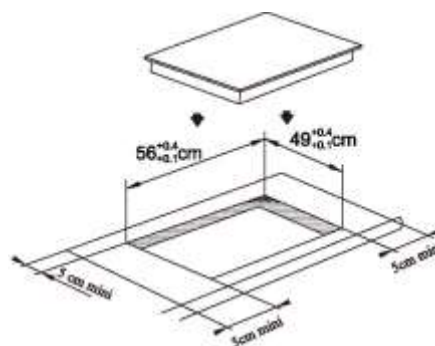
Tehotaso	Kuumennusalue sammutetaan automaattisesti, kun on kulunut
1-3	8 tuntia
4-6	4 tuntia
7-9	2 tuntia

Kun pannu poistetaan, keittoalue lopettaa lämmityksen välittömästi ja se sammuu itsestään, kun summeri on soinnut minuutin ajan.

Varoitus: Jos sinulla on sydämentahdistin, ole yhteydessä lääkäriisi ennen induktiolieden käyttämistä.

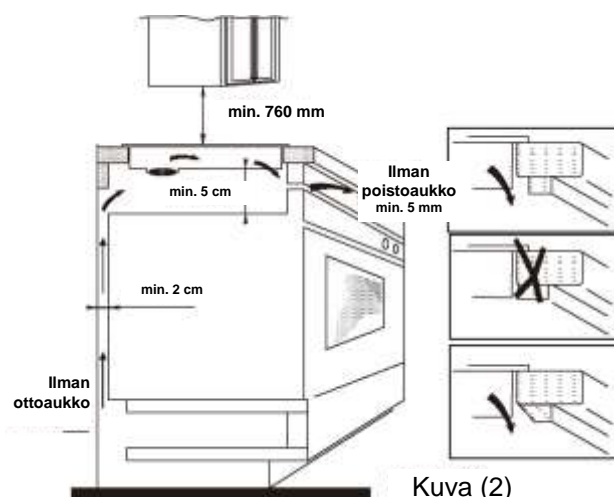
Asentaminen

1. Leikkaa työtasoon aukko, jonka mitat osoitetaan seuraavassa kaaviossa. Aukon ympärille on jätettävä vähintään 50 mm:n vapaa tila. Työtason on oltava vähintään 30 mm paksu ja valmistettu kuumaa kestävästä materiaalista. Kuten osoitetaan kuvassa (1)



Kuva (1)

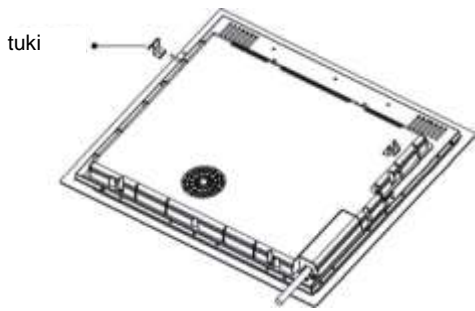
2. On erittäin tärkeää, että induktiotaso on hyvin tuuletettu ja ettei tukita ilman otto- ja poistoaukkoja. Varmista, että keittotaso on oikein asennettu kuten osoitetaan kuvassa 2.



Kuva (2)

HUOM.: Turvallisuuden vuoksi keittotason ja sen yläpuolella olevan kaapin välisen etäisyyden on oltava vähintään 760 mm.

3. Kiinnitä keittotaso työtasoon käyttämällä neljää tukea keittotason pohjassa. Tukien asentoa voidaan säätää työtason paksuuden mukaan.



Varoituksia:

- (1) Induktiokeittotaso on asennettava ammattitaitoisen henkilöstön toimesta. Meillä on omat pätevät asentajat. Älä koskaan asenna laitetta itse.
- (2) Induktiokeittotaso ei saa asentaa jääkaappien, pakastimien, astianpesukoneiden tai kuivausrumpujen päälle.
- (3) Induktiokeittotaso olisi asennettava niin, että optimaalinen lämpösäteily on mahdollista.
- (4) Seinän ja keittotason yläpuolisen alueen tulisi kestää lämpöä.
- (5) Jotta vältetään vahingot, kerrosmateriaalin ja liiman tulisi olla korkeita lämpötiloja kestäviä.

4. Liitäntä virransyöttöön

Pistorasia on liitettävä asianmukaisen standardin vaatimusten mukaisesti yksinapaiseen suojalaukaisimeen. Liitäntämenetelmä osoitetaan kuvassa 3.

Jännite	Johtimen liitäntä				
380-415 V 3N~	1 L1	2 L2	3 N	4 N	5 Keltavihreä
220-240~	1 L	2 L	3 N	4 N	5 Keltavihreä

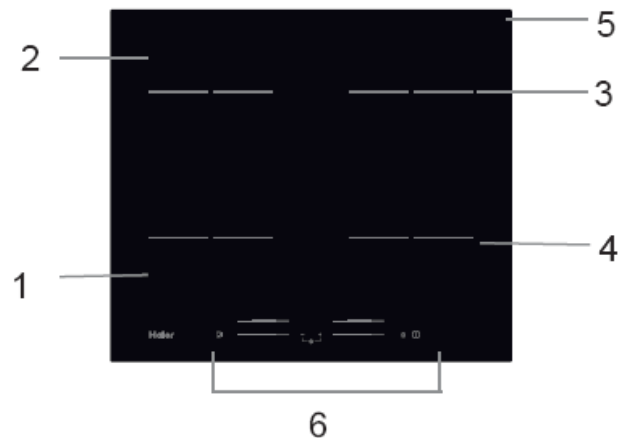
Kuva (3)

Jos johto on vahingoittunut tai se on vaihdettava, tämän saa tehdä vain myynnin jälkeisen palvelun teknikko asianmukaisilla työkaluilla onnettomuuksien välttämiseksi.

Jos laite kytketään suoraan verkkovirtaan, on asennettava moninapainen suojalaukaisin, jonka koskettimien välinen vähimmäisetäisyys on 3 mm. Asentajan on varmistettava, että sähköliitäntä tehdään oikein ja että se vastaa turvamääräysten vaatimuksia.

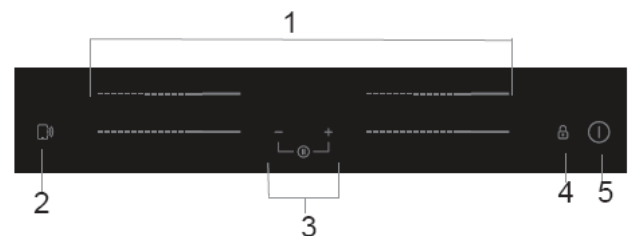
Johtoa ei saa taittaa eikä se saa joutua puristuksiin. Johto on tarkastettava säännöllisesti ja sen saa vaihtaa vain alan ammattilainen.

Induktiokeittotason kaavio



1. Maks. 1500/2000 W alue
2. Maks. 1500/2000 W alue
3. Maks. 1500/2000 W alue
4. Maks. 1500/2000 W alue
5. Lasilevy
6. Ohjauspaneeli

Ohjauspaneelin kaaviokuva

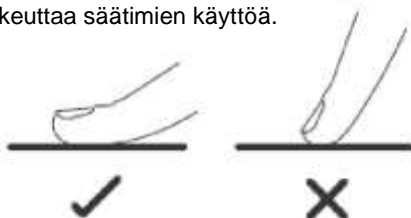


1. Kuumennusalueen tehonsäätimet
2. "Cook with me" -toiminnon säädin
3. Ajastimen säädin
4. Näppäinlukon säädin
5. PÄÄLLÄ/POIS-säädin

Tuotteen käyttö

Kosketussäätimet

- Säätimet toimivat kevyellä kosketuksella eikä niitä tarvitse painaa.
- Käytä sormeja vaakasuorassa, älä käytä sormenpäätä.
- Kuulet merkkiäänän joka kerta, kun kosketus rekisteröidään.
- Varmista, että säätimet ovat aina puhtaita ja kuivia sekä ettei niiden päällä ole mitään esineitä (esim. jokin väline tai rätti).
- Jopa ohut vesikalvo saattaa vaikeuttaa säätimien käyttöä.



Oikean keittoastian valinta

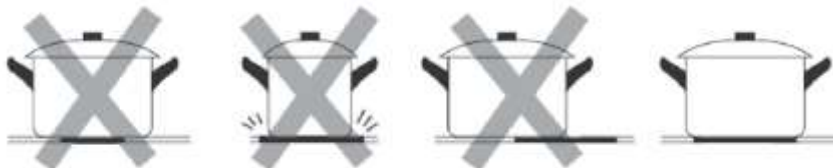


- Käytä vain keittoastioita, joiden pohja sopii induktiokypsennykseen. Etsi induktion symboli pannun pohjasta tai sen pakkauksesta.
- Voit tarkistaa onko keittoastia sopiva suorittamalla magneettitestin. Siirrä magneettia kattilan pohjaa kohti. Jos kattila vetää sitä puoleensa, se sopii induktiotasolle.
- Jos sinulla ei ole magneettia:
 1. Laita hieman vettä kattilaan, jonka haluat tarkistaa.
 2. Jos ei vilku näytöllä ja vesi kuumenee, kattila on sopiva.
- Seuraavista materiaaleista valmistetut keittoastiat eivät sovellu: puhdas ruostumaton teräs, alumiini tai kupari ilman magneettista pohjaa, lasi, puu, posliini, keramiikka ja saviastia.

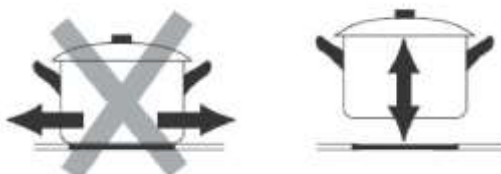


Älä käytä rosoreunaisia tai kaarevapohjaisia keittoastioita.

Varmista, että kattilan pohja on sileä ja että se asettuu tarkasti lasipinnalle ja että se on samankokoinen kuin keittoalue. Käytä astioita, joiden halkaisija on suurempi kuin valitun alueen äärirajat. Käyttämällä hieman suurempaa kattilaa, energia hyödynnetään mahdollisimman tehokkaasti. Jos käytät pienempää kattilaa, tehokkuus voi olla odotettua vähäisempi. Keittotaso ei ehkä tunnista kattilaa, jonka halkaisija on alle 140 mm. Aseta aina kattila keittoalueen keskelle.


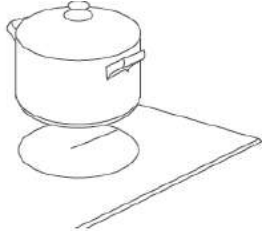

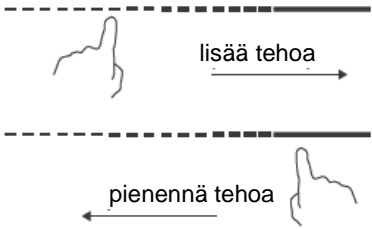


Nosta aina keittoastiat induktiotasolta, älä työnnä tai vedä niitä, koska ne voivat naarmuttaa lasia.



Käyttäminen

Kypsennyksen aloittaminen

<p>Kosketa PÄÄLLÄ/POIS-säädintä kolme sekuntia. Kun laite on kytkeytynyt päälle, kuuluu äänimerkki ja kaikissa näytöissä näkyy "-" tai "--" osoittaen induktiokeittotason olevan valmiustilassa.</p>	
<p>Aseta haluamasi astia keittoalueelle, jota haluat käyttää.</p> <ul style="list-style-type: none">• Varmista, että astian pohja ja keittoalueen pinta ovat puhtaat ja kuivat.	
<p>Kosketa kuumennusalueen liikusäädintä, näppäimen vieressä oleva osoitin vilkkuu.</p>	
<p>Valitse kuumennusasetus koskettamalla liikusäädintä</p> <ul style="list-style-type: none">• Jos et valitse kuumennusasetusta 1 minuutissa, induktiokeittotaso sammuu automaattisesti. Sinun täytyy aloittaa uudelleen vaiheesta 1.• Voit muuttaa kuumennusasetusta milloin tahansa keittämisen aikana.	

Jos näyttö vilkkuu vuorotellen kuumennusasetuksen kanssa

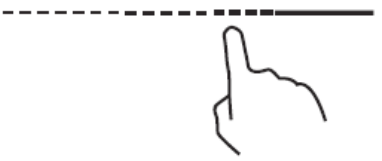



Se tarkoittaa, että:

- et ole asettanut kattilaa oikealle keittoalueelle tai
- käyttämäsi kattila ei sovi induktiokypsennykseen tai
- kattila on liian pieni tai se ei ole keittoalueen keskellä.



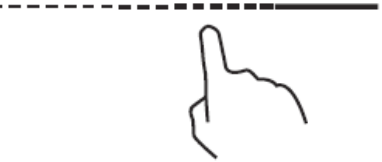

Kuumennus ei ala ennen kuin sopiva kattila on asetettu keittoalueelle.

Näyttö katoaa automaattisesti 1 minuutin kuluttua, jos sen päälle ei aseteta sopivaa kattilaa.

Kypsennyksen lopettaminen

<p>Kosketa sen kuumennusalueen valintasäädintä, jonka haluat kytkeä pois päältä.</p>	
<p>Kytke keittoalue pois päältä siirtämällä liukusäädin asentoon "0". Varmista, että näytöllä näkyy "0".</p>	
<p>Kytke koko keittotaso pois päältä koskettamalla PÄÄLLÄ/POIS-säädintä.</p>	
<p>Varo kuumia pintoja H varoittaa kosketuskuumasta keittoalueesta. Se häviää, kun pinta on jäähtynyt turvalliseen lämpötilaan. Sitä voidaan käyttää myös energiansäästötoimintona. Jos haluat lämmittää astioita edelleen, käytä keittoaluetta, joka on vielä kuuma.</p>	



Tehotoiminnon käyttäminen

<p>Aktivoi tehotoiminto</p>	
<p>Kosketa kuumennusalueen liukusäädintä</p>	
<p>Kosketa liukusäädintä kohtaan "B". Varmista, että näytöllä näkyy "b".</p>	
<p>Peruuta tehotoiminto</p>	
<p>Kosketa sen kuumennusalueen liukusäädintä, jonka tehotoiminnon haluat peruuttaa.</p>	
<p>Kytke keittoalue pois päältä siirtämällä liukusäädin asentoon "0". Varmista, että näytöllä näkyy "0".</p>	



- Toiminto on käytettävissä kaikilla keittoalueilla.
- Keittoalue palautuu sen alkuperäiseen asetukseen 5 minuutin kuluttua.
- Jos alkuperäinen asetus on 0, se palautuu arvoon 9, kun on kulunut 5 minuuttia.

Säätimien lukitseminen

- Voit lukita säätimet tahattoman käytön estämiseksi (esimerkiksi lapset voivat vahingossa kytkeä keittoalueet päälle).
- Kun säätimet on lukittu, kaikki säätimet lukuun ottamatta PÄÄLLÄ/POIS-säädintä ovat pois käytöstä.

Säätimien lukitseminen	
Kosketa jatkuvasti lukitussäädintä  jonkin aikaa.	Ajastimen osoittimessa näkyy "Lo"
Säätimien lukituksen poistaminen	
Kosketa jatkuvasti lukitussäädintä  jonkin aikaa.	





Kun keittotaso on lukitustilassa, kaikki säätimet ovat pois käytöstä lukuun ottamatta PÄÄLLÄ/POIS-säädintä , voit aina sammuttaa induktiotason PÄÄLLÄ/POIS-säätimellä  hätätilanteessa, mutta ennen keittotason seuraavaa käyttöä sinun on avattava lukitus.

Taukotila

- Voit asettaa kuumennuksen taukotilaan lieden sammuttamisen sijasta.
- Kun siirrytään taukotilaan, kaikki säätimet lukuun ottamatta PÄÄLLÄ/POIS-säädintä ovat pois käytöstä.

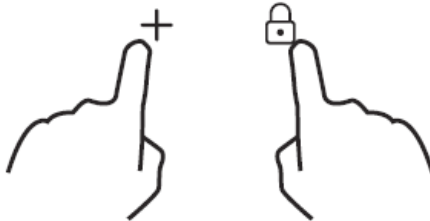
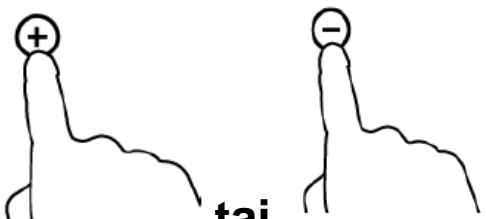
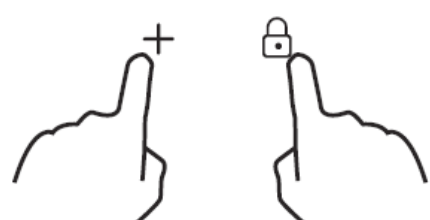
Taukotilaan siirtyminen	
Kosketa lyhyesti ajastinta "—" ja ajastinta "+" samanaikaisesti	Kaikki osoittimet näyttävät "11"
Taukotilasta poistuminen	
Kosketa lyhyesti ajastinta "—" ja ajastinta "+" samanaikaisesti.	



Kun liesi on taukotilassa, kaikki säätimet ovat pois käytöstä lukuun ottamatta PÄÄLLÄ/POIS-säädintä , voit aina sammuttaa induktiolieden PÄÄLLÄ/POIS-säätimellä  hätätilanteessa. Keittotaso sammuu 10 minuutin kuluttua, jos et poistu taukotilasta.

Tehon hallintatoiminto

- On mahdollista asettaa ottotehon maksimitaso induktioliedelle, valitsemalla eri tehoalueita.
- Induktioliedet kykenevät rajoittamaan itseään automaattisesti ja toimimaan alhaisemmalla tehotasolla, jotta vältetään ylikuormitusvaara.

Tehon hallintatoimintoon siirtyminen	
<p>Kytke keittotasoa päälle ja paina samanaikaisesti näppäinlukkoa ja ajan "+"-näppäintä.</p> 	<p>Ajastimen osoittimessa näkyy "P5" ja tämä tarkoittaa tehotasoa 5. Oletustila on keittotason maksimiteho.</p>
Toiselle tasolle siirtyminen	
<p>paina ajastimen näppäintä +/-</p> 	<p>On olemassa 5 tehotasoa, "P1" - "p5". Ajastimen osoitin näyttää yhden niistä.</p> <p>"P1": maksimiteho on 2,5 kW.</p> <p>"P2": maksimiteho on 3,5 kW.</p> <p>"P3": maksimiteho on 4,5 kW.</p> <p>"P4": maksimiteho on 5,5 kW.</p> <p>"P5" : maksimiteho on keittotason maksimiteho.</p>
Vahvistaminen ja tehon hallintatoiminnosta poistuminen	
<p>Vahvista painamalla samanaikaisesti näppäinlukkoa ja ajastimen "+"-näppäintä.</p> 	<p>Sitten liesi kytketään pois päältä.</p>

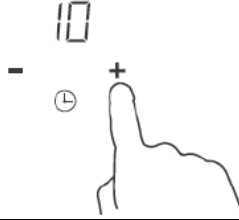
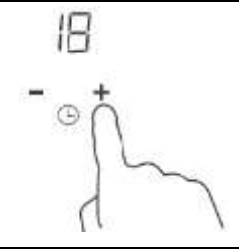
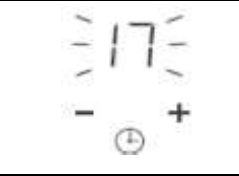
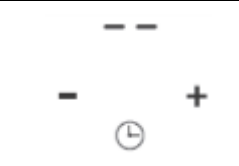
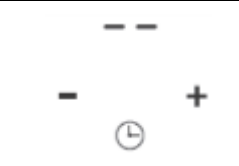
Ajastimen säädin

Voit käyttää ajastinta kahdella eri tavalla:




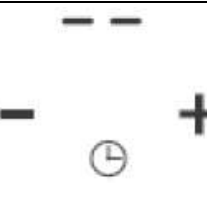
- Voit käyttää sitä muistuttamaan minuuttien kulumisesta. Silloin ajastin ei kytke mitään keittoaluetta pois päältä, kun asetettu aika on kulunut.
- Voit asettaa sen kytkemään yhden tai useamman keittoalueen pois päältä, kun asetettu aika on kulunut. Ajastimen enimmäisaika on 99 minuuttia.

a) Ajastimen käyttö minuuttien muistutukseen

Jos et valitse mitään keittoaluetta

<p>Varmista, että keittotaso on päällä. Huomaa: voit käyttää minuuttimuistutusta, vaikka et valitsisi mitään keittoaluetta.</p>	
<p>Kosketa ajastimen säädintä "+". Muistuttimen osoitin alkaa vilkkua ja ajastimen näytöllä näkyy "10".</p>	
<p>Aseta aika koskettamalla ajastimen säädintä "-" tai "+" Vihje: Kosketa ajastimen säädintä "-" tai "+" kerran vähentääksesi tai lisätäksesi aikaa 1 minuutin. Kosketa ajastimen säädintä "-" tai "+" pitkään, jotta vähennät tai lisäät aikaa 10 minuuttia.</p>	
<p>Kun aika on asetettu, se alkaa kulua välittömästi. Näytössä näkyy jäljellä oleva aika ja ajastimen osoitin vilkkuu 5 sekuntia.</p>	
<p>Merkkiäni kuuluu 30 sekunnin ajan ja ajastimen osoitin näyttää "- -", kun asetettu aika päättyy.</p>	

b) Ajastimen asettaminen yhden tai useamman keittoalueen pois päältä kytkemiseen

Aseta yksi alue	
<p>Kosketa kuumennusalueen liikusäädintä</p>	
<p>Aseta aika koskettamalla ajastimen säädintä Vinkki: Kosketa ajastimen säädintä "-" tai "+" kerran, jotta vähennät tai lisäät aikaa 1 minuutin. Kosketa ajastimen säädintä "-" tai "+" pitkään, jotta vähennät tai lisäät aikaa 10 minuuttia.</p>	
<p>Kun aika on asetettu, se alkaa kulua välittömästi. Näytössä näkyy jäljellä oleva aika ja ajastimen osoitin vilkkuu 5 sekunnin ajan. HUOMAA: Tehotason osoittimen vieressä oleva punainen piste syttyy osoittaen, että alue on valittu.</p>	
<p>Kun ajastimen aika päättyy, vastaava keittoalue kytkeytyy pois päältä automaattisesti.</p>	



Muut keittoalueet jatkavat toimintaansa, jos ne on kytketty päälle aiemmin.

Aseta lisää alueita:	
<p>Useamman alueen asettaminen tapahtuu samalla tavalla kuin yhden alueen asettaminen. Kun olet asettanut useita keittoalueita samanaikaisesti, pisteet vastaavien keittoalueiden kohdalla palavat. Minuuttinäyttö näyttää ajastimen minuutit. Vastaavan alueen piste vilkkuu. Näkymä kuten alla:</p>	
	<p>(asetettu 15 minuuttiin) 15</p>
	<p>(asetettu 45 minuuttiin) - ⊖ +</p>
<p>Kun aika on kulunut, vastaava alue kytkeytyy pois päältä. Sen jälkeen näkyviin tulee uusi minuuttiajastin ja vastaavan alueen piste vilkkuu. Näkymä kuten oikealla:</p>	<p>(asetettu 30 minuuttiin)</p>
<p>Kosketa kuumennusalueen valintasäädintä ja vastaava ajastin näytetään ajastimen osoittimessa.</p>	

c) Ajastuksen peruuttaminen

<p>Kosketa sen kuumennusalueen liikusäädintä, jonka ajastimen haluat peruuttaa</p>	
<p>Kosketa pitkään ajastimen säädintä "-", ajastin saavuttaa asennon "00" ja se peruutetaan.</p>	

Oletustyöskentelyajat

Automaattinen sammutussuoja on induktiotason turvallisuutta takaava suoja toiminto. Se sammuu automaattisesti, jos unohdat kytkeä pois päältä keittämisen. Oletustyöskentelyajat eri tehotasolla osoitetaan alla olevassa taulukossa:

Tehotaso	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Oletustyöskentelyn ajastin (tuntia)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Kun kattila poistetaan, induktioliesti voi lopettaa lämmityksen välittömästi ja liesi kytkeytyy pois päältä 2 minuutin kuluttua.



Sydämentahdistajaa käyttävien on keskusteltava lääkärinsä kanssa ennen laitteen käyttöä.

”Cook with me” -toiminto

Ensiksi lataa hOn ja asenna se kannettavaan laitteeseen. Rekisteröi sitten induktioliesi noudattaen ohjeista sovelluksessa”

Voit muodostaa laiteparin liedin ja sovelluksen välille seuraavalla tavalla:



Paina 4 sekuntia liedin ”Cook with me” -painiketta. Kun 4 sekuntia on kulunut, ajastimen numerossa alkaa vilkkua PA ja laiteparin muodostus käynnistyy. Toimi sitten noudattaen ohjeita sovelluksessa.



88

Kun wifi on päällä: ledin oikealle puolelle ilmestyy yksi piste

Kun wifi on pois päältä: pistettä ei näy.

”Cook with me” -toiminnon asettaminen	
Valitse hOn-sovelluksesta reseptien valikko tai erityisohjelmien valikko. Noudata sovelluksen ohjeita vaihe vaiheelta ja kun olet valmis, lähetä parametrit käyttämällesi keittotasolle.	
Kun keittotaso vastaanottaa komennon sovelluksesta, keittotaso antaa äänimerkin 2 kertaa ja se vilkkuu sekunnin ajan osoittaen, että ohjeet on vastaanotettu.	
Jos haluat poistua ”Cook with me” -toiminnosta, vaihda alueen tehotasoa.	

a. LANGATTOMAN YHTEYDEN PARAMETRIT

Teknologia	Wi-Fi	BLE	NFC
Standardi	IEEE 802.11b/n/g	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE	/
Taajuusalue(et) [MHz]	2402-2480	2402-2480	/
Maksimiteho [mW]	1500	1500	/

b. TUOTETIEDOT VERKKOLAITTEILLE

Tuotetiedot verkkolaitteita varten	
tuotteen virrankulutus verkkovalmiustilassa, jos kaikki langalliset verkkoportit on kytketty ja kaikki langattomat verkkoportit on aktivoitu:	1,5 W
Langattoman verkkoportin aktivointi:	Kytke liesi päälle
Langattoman verkkoportin poistaminen käytöstä:	Sammuta liesi.

Preci Probe ja kauha

Älykäs langaton elintarvikelämpömittari

Kiitos, että olet ostanut Haier Preci Proben. Huomaa, että se toimii vain Haier-induktiolieden kanssa ja ennen käyttöä lue seuraavat käyttöoppaaseen sisältyvät ohjeet ja turvallisuushuomautukset.

Asettamalla CE-merkinnän tuotteeseen vahvistamme yhdenmukaisuuden kaikkien lain mukaan tälle tuotteelle soveltuvien eurooppalaisten turvallisuutta, terveyttä ja ympäristöä koskevien vaatimusten kanssa.

Johdanto

Preci Probe on langaton ruokalämpömittari, jonka avulla kotikokki varmistaa täydellisen tuloksen joka kerta tietäessään ruoan sisäisen tilan ali- tai ylikypsennysten välttämiseksi. Se kytkeytyy suoraan tuotteeseen. Tarkat tiedot ja ruoan reaaliaikainen tila voidaan lukea puhelimesta ja näin saavutat parhaan tuloksen sormenpäilläsi. Katso lisätietoja laiteparin muodostuksesta ja käyttövihjeitä induktiotason käyttöoppaasta

Aloittaminen

1. Keraaminen tulppa
2. Suositeltu upotusalue
3. Anturi
4. Kauha, jossa Preci Proben eri asennossa



Kauha

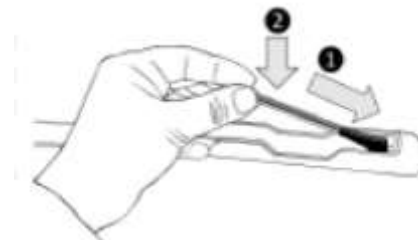
Käytä anturilla varustettua kauhaa ruoan sekoittamiseen kypsennyksen aikana.



- Puhdista kauha ennen ensimmäistä käyttökertaa.
- Älä käytä kauhaa avotulen kanssa.
- Älä leikkaa kauhaa.
- Älä laita kauhaa suoraan kosketukseen liedien kuumien, saavutettavissa olevien osien kanssa.
- Sallittu lämpötila-alue: -40 °C - +220 °C

Lataa Preci Probe ennen käyttöä

- Laita Preci Probe laturiin ja sulje kansi.
- Kytke laturi USB-kaapelilla USB-virtalähteeseen (esim. USB-sovittimeen tai tietokoneen/ kannettavan USB-liitäntään). Laturi ei ehkä toimi kunnolla virtapankin kanssa sen automaattisen sammutustoiminnon vuoksi
- Laturin ledi syttyy ja vilkkuu latauksen aikana. Se sammuu, kun Preci Probe on ladattu täyteen.



Muodosta laitepari Preci Proben ja induktiolieden välille

- Varmista, että liesi on päällä ja että Preci Probe on ladattu täyteen
- Avaa hOn-sovellus kannettavassa laitteessa
- Siirry Reseptit-osioon ja valitse resepti, jossa käytetään Preci Probea
- Kun käynnistät reseptin painamalla laitteen "Cook with me" -painiketta, Preci Probe kytkeytyy automaattisesti
- Lieden näytössä näkyy Preci Proben nimi (esimerkiksi "1A")
- Noudata sitten hOn-sovelluksen ohjeita
- Sovellusta käytettäessä, jos anturin varaus on alle 20 %, ajastimen näytössä näkyy "CH"



Täten Candy Hoover Group Sri ilmoittaa, että radiolaitteisto täyttää vaatimukset direktiivissä 2014/53/EU. EU-vaatimustenmukaisuusvakuutus löytyy kokonaisuudessaan internet-osoitteesta: www.candy-group.com

Teknologia	BLE
Standardi	BT 4.0
Taajuusalue(et) [MHz]	2400 - 2480 MHz
Maksimiteho [mW]	2,5 mW (4 dBm)

Kypsennysmenetelmät Preci Probella

Preci Probe lämpömittarina

Aseta hOn-sovelluksessa haluamasi tavoitelämpötila, työnnä Preci Probe ruoan sisään tai lisävarusteen kanssa nesteiden sisään ja näet lämpötilan nousevan sovelluksessa, kunnes saavutetaan tavoitelämpötila.

Se auttaa sinua ylläpitämään lämpötilan tarkasti kaikenlaisten ruokien kanssa.

Sitä ei voi hyödyntää, kun käytetään avustettua kypsennystoimintoa.

Avustettu kypsennys: "Cook with me" -toiminto

Valitse jokin hOn-sovelluksen resepteistä tai erikoisohjelmista, noudata valmistusohjeita tarkasti ja sitten liesi asettaa automaattisesti parametrit valittua kypsennysmenetelmää varten.

Sous Vide

Kypsennystapa, jossa ruoka laitetaan vakuumpussiin ja kypsennetään matalassa lämpöisessä vesihautteessa. Näin valmistetut ruoat ovat mehukkaampia ja mureampia ja niiden ravitsemukselliset ominaisuudet säilyvät ennallaan, mikä tekee niistä terveellisempiä ja maukkaampia.

Mene hOn-sovellukseen, valitse ruoan luokka, valitse tämä kypsennystapa, aseta ruoka-astia vettä sisältävään kattilaan ja induktioliesi asettaa oikean kypsennyslämpötilan täydellistä lopputulosta varten.

Grilli

Valitse ruoan luokka hOn-sovelluksesta, valitse tämä kypsennystapa ja induktioliesi kuumentaa grillin automaattisesti oikeaan lämpötilaan ennalta määritetyssä ajassa.

Hauduttaminen

Haudutustoiminto on ihanteellinen kastikkeiden, patojen, haudutettujen ruokien ja muiden vastaavien ruokien valmistukseen, joiden kypsennysaika on pitkä.

Automaattinen toiminto, jonka löydät hOn-sovelluksesta, nostaa hitaasti ruoan lämpötilan hieman kiehuvaan ja säilyttää sen koko kypsennyksen ajan.

Höyryttäminen

Höyrytystoiminnolla voit höyryttää erilaisia ruokia kuten vihanneksia, lihaa tai kalaa höyrytyskorilla varustetuissa kattiloissa. Höyrykypsennys on nopeampaa kuin keittäminen ja koska ruokaa ei upoteta nesteeseen, se menettää vähemmän ravintoaineita ja säilyttää paremmin vitamiineja parantaen ruoan makua ja rakennetta, joka säilyy tiiviimpänä ja miellyttävämpänä.

Tukipalvelu

Ota tarvittaessa yhteys valtuutettuun huoltokeskukseen

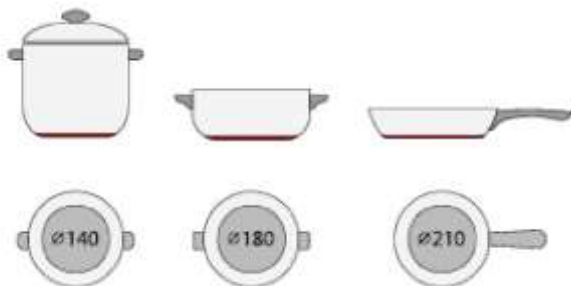
Keittoastioiden valinta



Sinulla voi olla useita erilaisia keittoastioita

1. Tämä induktiokeittotaso voi tunnistaa erilaisia keittoastioita, jotka voit testata käyttämällä jotain seuraavaa menetelmää:
Aseta astia keittoalueelle. Jos vastaava keittoalue näyttää tehotason, silloin keittoastia on sopiva. Jos "U" vilkkuu, keittoastia ei sovi käytettäväksi induktiokeittotason kanssa.
2. Pidä magneettia keittoastiaa vasten. Jos magneetti tarttuu keittoastiaan, silloin se sopii käytettäväksi induktiokeittotason kanssa.
HUOM.: Keittoastian pohjassa on oltava magneettista materiaalia.
Sillä on oltava tasainen pohja ja halkaisijan on oltava taulukon 1 mukainen.
3. Käytä ainoastaan ferromagneettisia keittoastioita, jotka ovat emaloitua terästä, valurautaa tai ruostumatonta terästä, joka sopii yhteen induktiolieden kanssa
4. Käytä pannuja, joiden ferromagneettisen alueen halkaisija (pannun pohja) on alla olevan taulukon mittojen mukainen. (Taulukko 1)
 - Jos käytät pienempiä kattiloita, suorituskyky voi heikentyä
 - Jos käytät kattilaa, jonka halkaisija on pienempi kuin taulukossa 1 ilmoitettu, kattiloita ei ehkä havaita

Alueen mittojen mukaan voit käyttää halkaisijaltaan erikokoisia pannuja alla olevan kuvan mukaisesti:





5. Jos ferromagneettinen osa peittää vain osittain kattilan pohjan, ainoastaan ferromagneettinen alue lämpiää ja loppuosa pohjasta ei mahdollisesti lämpene riittävästi kypsennystä varten.
6. Jos ferromagneettinen alue ei ole homogeeninen vaan siinä on muita materiaaleja kuten alumiinia, tämä voi vaikuttaa lämmitykseen ja kattilan havaitsemiseen.
- Jos kattilan pohja muistuttaa alla olevia kuvia, kattilaa ei ehkä havaita.



Keittoalue	Induktiokeittoastian pohjan halkaisija	
	Minimi	Maksimi
1 & 2	140	180
3 & 4	140	180

Edellä kuvattu voi vaihdella kattilan koon ja sen valmistusmateriaalin mukaan.

Puhdistaminen ja ylläpitohuolto

Induktiokaitotason pinta voidaan puhdistaa helposti seuraavalla tavalla:

Likatyypit	Puhdistusmenetelmä	Puhdistusmateriaalit
Kevyt	Upota sieni kuumaan veteen ja pyyhi kuivaksi	Puhdistussieni
Renkaat ja kalkkijäämät	Levitä alueelle valkoviinietikkaa ja pyyhi pehmeällä liinalla tai käytä kaupallisesti saatavilla olevaa tuotetta	Lasikeramiikalle sopiva erityisliima
Makeiset, sulanut alumiini tai muovi	Käytä erityistä lasikeramiikalle soveltuvaa kaavinta jäämien poistoon (silikonituote on paras)	Lasikeramiikalle sopiva erityisliima

HUOM: Kytke virransyöttö pois päältä ennen puhdistusta.

Vikanäyttö ja tarkastus

Induktiokaitotaso on varustettu itsediagnoositoiminnolla. Tämän testin avulla tekniikko voi tarkistaa useiden komponenttien toiminnan purkamatta kaittolevyä tai irrottamatta sitä työtasosta.

Vianmääritys

1) Asiakkaan käytön aikana ilmenevä vikakoodi ilmenee ja vastaava ratkaisu:

Vikakoodi	Ongelma	Ratkaisu
Automaattinen palautus		
E1	Syöttöjännite ylittää nimellisjännitteen.	Tarkasta onko virransyöttö normaalia.
E2	Syöttöjännite alittaa nimellisjännitteen.	Kytke teho päälle, kun virransyöttö on normaalia.
E3	Keraamisen levyn anturin korkea lämpötila. (1#)	Odota, että keraamisen levyn lämpötila palautuu normaaliksi. Kosketa "PÄÄLLÄ/POIS"-painiketta käynnistääksesi laite uudelleen.
E4	Keraamisen levyn anturin korkea lämpötila. (2#)	
E5	IGBT:n korkea lämpötila. (1#)	Odota, että IGBT:n lämpötila palautuu normaaliksi. Kosketa "PÄÄLLÄ/POIS"-painiketta käynnistääksesi laite uudelleen. Tarkista toimiiko puhallin normaalisti, tarvittaessa vaihda puhallin.
E6	IGBT:n korkea lämpötila. (2#)	
Ei automaattista palautusta		
F3/F6	Keraamisen levyn lämpötila-anturin vika - oikosulku. (F3 - 1#, F6 - 2#)	Tarkasta liitäntä tai vaihda keraamisen levyn lämpötila-anturi.
F4/F7	Keraamisen levyn lämpötila-anturin vika-avoin piiri. (F4 - 1#, F7 - 2#)	
F5/F8	Keraamisen levyn lämpötila-anturin vika - virheellinen. (F5 - 1#, F8 - 2#)	
F9/FA	IGBT:n lämpötila-anturin vika. (oikosulku/avoin piiri - 1#)	Vaihda piirilevy.
FC /FD	IGBT:n lämpötila-anturin vika. (oikosulku/avoin piiri - 2#)	

2) Erityinen vika ja ratkaisu

Vika	Ongelma	Ratkaisu A	Ratkaisu B
Ledi ei syty, kun laite kytketään verkkoon.	Ei toimiteta virtaa.	Tarkasta, onko pistoke kunnolla pistorasiassa ja että pistorasia toimii.	
	Lisäpiirilevyn ja näytön piirilevyn liitännän vika.	Tarkasta liitettä.	
	Lisäpiirilevy on vahingoittunut.	Vaihda lisäpiirilevy.	
	Näytön piirilevy on vahingoittunut.	Vaihda näytön piirilevy.	
Jotkut painikkeet eivät toimi tai ledinäyttö ei ole normaali.	Näytön piirilevy on vahingoittunut.	Vaihda näytön piirilevy.	
Kypsennystavan osoitin tulee näkyviin, mutta kuumennus ei käynnisty.	Lieden lämpötila on korkea.	Ympäristönlämpötila on ehkä liian korkea. Ilman ottoaukko tai poistoilmaventtiili voi olla tukossa.	
	Puhaltimessa on jokin vialla.	Tarkista, että puhallin toimii tasaisesti, jos ei, vaihda puhallin.	
	Piirilevy on vahingoittunut.	Vaihda piirilevy.	
Kuumennus pysähtyy yllättäen käytön aikana ja näytöllä vilkkuu "u".	Kattila on väärää tyyppiä.	Käytä sopivaa kattilaa (katso käyttöopasta).	Kattilan tunnistuspiiri on vahingoittunut, vaihda piirilevy.
	Kattilan halkaisija on liian		
	Liesi on ylikuumentunut.	Laite on ylikuumentunut. Odota, että lämpötila palautuu normaaliksi. Käynnistä laite uudelleen painamalla "PÄÄLLÄ/POIS"-painiketta.	
Saman puolen kuumennusalueet (kuten ensimmäinen ja toinen alue) näyttävät "u".	Piirilevyn ja näytön piirilevyn liitännän vika.	Tarkasta liitettä.	
	Viestinnän näytön piirilevy on vahingoittunut.	Vaihda näytön piirilevy.	
	Emolevy on vahingoittunut.	Vaihda piirilevy.	
Puhaltimen moottorin ääni on epänormaali.	Puhaltimen moottori on vahingoittunut.	Vaihda puhallin.	

Oheinen taulukko osoittaa miten arvioida ja tarkastaa yleiset viat.

Älä pura laitetta itse, voit vahingoittaa induktiokeittotasoa.

Asiakas- ja huoltopalvelu

Jos tapahtuu jokin häiriö, ennen myynnin jälkeiseen palveluun soittamista, toimi seuraavasti:

- Tarkasta, että laite on oikein kytketty.
- Lue edellä oleva vikojen ja näyttöjen taulukko.

Jos et vieläкään pysty ratkaisemaan ongelmaa, kytke laite pois päältä äläкä yritä purkaa sitä vaan soita myynnin jälkeiseen palveluun.

Erityinen ilmoitus

Tämän oppaan sisältö on tarkastettu huolellisesti. Yhtiötä ei voi kuitenkaan pitää vastuullisena mistään painovirheistä tai puutteista.

Lisäksi oppaan päivitettyyn versioon saatetaan lisätä teknisiä muutoksia ilman erillistä ilmoitusta. Oppaan laitteen ulkonäkö tai väri voi poiketa todellisen laitteen vastaavista ominaisuuksista.



Muokkaa alla olevan mukaisesti:

Tämä laite on merkitty sähkö- ja elektroniikkaromua koskevan eurooppalaisen direktiivin 2012/19/EU (SER) mukaisesti. SER sisältää sekä saastuttavia aineita (joilla voi olla negatiivinen vaikutus ympäristöön) että perusaineita (jotka voidaan käyttää uudelleen). On tärkeää, että sähkö- ja elektroniikkaromu käsitellään oikein, jotta erotellaan saastuttavat ja uudelleenkäytettävät materiaalit. Yksityishenkilöillä on tärkeä tehtävä varmistaa, että sähkö- ja elektroniikkalaiteromusta ei tule ympäristöongelmaa. Muutamien perussääntöjen noudattaminen on tärkeää:

- sähkö- ja elektroniikkaromua ei saa heittää yhdyskuntajätteen joukkoon
- sähkö- ja elektroniikkaromu on toimitettava erityiseen kunnalliseen ja valtuutettuun keräyspisteeseen.

Useissa maissa saattaa olla tarjolla kuljetuspalveluita suuria sähkö- ja elektroniikkaromuja varten. Kun ostat uuden laitteen, vanha laite voidaan palauttaa myyjälle, jonka on vastaanotettava se ilmaiseksi, kunhan vanha laite on tyypiltään ja toiminnoiltaan ostettua laitetta vastaava.

Tuotetiedot kotitalouksien sähkökeittotasolle, jotka täyttävät vaatimukset komission asetuksessa (EU) Nro 66/2014

		Asento	Symboli	Arvo	Yksikkö
Mallin tunnistus		HAIPSJ64MC			
Keittotason tyyppi:		Sähkökeittoaso			
Keittoalueiden ja/tai vyöhykkeiden määrä	alueet	4			
	vyöhykkeet				
Lämmitystekniikka (induktiokeittoalueet ja keittovyöhykkeet, säteilevät keittoalueet, kiinteät levyt)	Induktiokeittoalueet	X			
	Induktiokypsennyksen säteilevät keittoalueet				
	kiinteät levyt				
Pyöreille keittoalueille tai -vyöhykkeille: hyötypinta-alan halkaisija sähkölämmitteiselle keittoalueelle, pyöristetty lähimpään 5 millimetriin	Takana vasemmalla	∅	18,0	cm	
	Takana keskellä	∅		cm	
	Takana oikealla	∅	18,0	cm	
	Keskellä vasemmalla	∅		cm	
	Keskiosan keskellä	∅		cm	
	Keskellä oikealla	∅		cm	
	Edessä vasemmalla	∅	18,0	cm	
	Edessä keskellä	∅		cm	
	Edessä oikealla	∅	18,0	cm	
Muille kuin pyöreille keittoalueille tai -vyöhykkeille: hyötypinta-alan leveys sähkölämmitteiselle keittoalueelle tai -vyöhykkeelle, pyöristetty lähimpään 5 millimetriin	Takana vasemmalla	L W		cm	
	Takana keskellä	L W		cm	
	Takana oikealla	L W		cm	
	Keskellä vasemmalla	L W		cm	
	Keskiosan keskellä	L W		cm	
	Keskellä oikealla	L W		cm	
	Edessä vasemmalla	L W		cm	
	Edessä keskellä	L W		cm	
	Edessä oikealla	L W		cm	
Keittoalueen tai -vyöhykkeen energiankulutus laskettuna kilogrammaa kohden	Takana vasemmalla	EC ^{Electric cooking}	186,2	Wh/kg	
	Takana keskellä	EC ^{Electric cooking}		Wh/kg	
	Takana oikealla	EC ^{Electric cooking}	202,8	Wh/kg	
	Keskellä vasemmalla	EC ^{Electric cooking}		Wh/kg	
	Keskiosan keskellä	EC ^{Electric cooking}		Wh/kg	
	Keskellä oikealla	EC ^{Electric cooking}		Wh/kg	
	Edessä vasemmalla	EC ^{Electric cooking}	182,4	Wh/kg	
	Edessä keskellä	EC ^{Electric cooking}		Wh/kg	
Edessä oikealla	EC ^{Electric cooking}	185,0	Wh/kg		
Keittotason energiankulutus laskettuna kilogrammaa kohden		EC ^{Electric hob}	189,1	Wh/kg	
Sovellettu standardi: EN 60350-2 Ruuanlaittoon tarkoitetut sähkötoimiset kodinkoneet - Osa 2: Keittotasot - Suorituskyvyn mittaustavat					
Energiansäästöä koskevia ehdotuksia:					
<ul style="list-style-type: none"> Keittotason parhaan tehokkuuden saavuttamiseksi, aseta kattila keittoalueen keskelle. Kannen käyttäminen vähentää keittoaikoja ja säästää energiaa pidättämällä lämpöä. Minimoi neste- tai rasvamäärä, jotta vähennetään keittoaikoja. Aloita kypsennys korkealla asetuksella ja vähennä lämpötilaa, kun ruoka on lämmennyt läpi. Käytä astioita, joiden halkaisija on suurempi kuin valitun alueen ääriarajat. 					
Nämä tiedot ovat osa laitteen käyttöopasta.					

Herved erklærer Candy Hoover Group SRL at radioutstyret er i samsvar med direktiv 2014/53/EU og med de relevante lovbestemte kravene (for UKCA-markedet). Den fullstendige teksten-samsvarserklæring er tilgjengelig på følgende internettadresse: www.candy-group.com

Sikkerhetspåminnelse og vedlikehold:

- **ADVARSEL:** Dette apparatet og dets tilgjengelige deler blir varme under bruk. Vær forsiktig så du ikke tar på noen varmeelementer.
- Barn under 8 år må holdes borte fra apparatet med mindre de er under kontinuerlig oppsyn.
- Enheten kan brukes av barn fra åtte år, personer som mangler erfaring med / kunnskap om produktet, eller personer som har nedsatt fysisk, sensorisk eller mental funksjonsevne, så fremt dette skjer under tilsyn eller de har fått opplæring i bruken av produktet og forstår risikoene knyttet til dette.
Ikke la barn leke med enheten.
- Ikke la barn rengjøre eller vedlikeholde enheten uten tilsyn
- **ADVARSEL:** Tilberedning at mat på en platetopp med bruk av fett eller olje kan være farlig og resultere i brann hvis det ikke skjer under konstant oppsyn.
- Prøv **ALDRI** å slukke en brann med vann, men slå av apparatet og dekk deretter over flammen med et lokk eller et brannteppe.
- **ADVARSEL:** Fare for brann: Ikke oppbevar noe oppå kokeplatene.
- **ADVARSEL:** Hvis overflaten er sprukket, slå av apparatet for å unngå muligheten for elektrisk støt.
- Ikke bruk dampvasker til rengjøring.

- Metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer og lokk må ikke legges på overflaten til platetoppen, da de kan bli varme. Fjern alt søl fra lokket før du åpner det.
- Overflaten på platetoppen må få tid til å kjøles ned før du stenger lokket.
- Etter bruk slår du av elementet på platetoppen ved hjelp av bryteren. Ikke stol på kokekardetektoren.
- Dette apparatet er ikke laget for å brukes ved hjelp av en ekstern timer eller et separat fjernkontrollsystem.
- Innretningene for frakobling må være innlemmet i de faste kablene i samsvar med reglene for kabeldraging.
- Instruksjonene angir typen kabel som skal brukes, og tar hensyn til temperaturen på den bakre overflaten på produktet.
- Hvis strømledningen er skadet, må du få den skiftet av produsenten, en servicerepresentant for produsenten, eller en annen kvalifisert person.
- **FORSIKTIG:** For å unngå fare som skyldes utilsiktet nullstilling av den termiske sikringsbryteren må ikke dette apparatet få strømforsyning gjennom en ekstern bryterenhet, slik som en timer, og heller ikke må det kobles til en krets som regelmessig slås av og på.
ADVARSEL: Bruk bare platetoppdeksler som er utformet av produsenten eller som er angitt av produktprodusenten i brukerinstruksjonene eller bruk platedekslene som er innlemmet i produktet. Bruk av uegnede deksler kan forårsake ulykker.
- Bruk alltid egnede kokekar.
- Plasser alltid kokekaret i midten av den enheten du bruker.
- Ikke plasser noenting på kontrollpanelet.
- Ikke bruk overflaten som skjærebrett.
- Kokeplatens overflate må få kjøles ned før du lukker lokket. -
FORSIKTIG: Kokeprosessen må overvåkes. En kortvarig tilberedning må overvåkes konstant

Preci Probe: Viktige sikkerhetsmerknader - Les dette nøye før bruk:

- Dette produktet er eksklusivt for koketopper. Den skal bare brukes som beskrevet i denne brukerhåndboken.
- Dette produktet er ikke beregnet for bruk av personer med alderen 12 og under.

- Sonden kan fungere i dette temperaturområdet: 10 °C til en indre maksimumstemperatur på 100 °C av metalleden. Den keramiske delen kan nå 350 °C.
- Det er en innebygd overopphetingsvarsel i Preci PROBE-APPEN for å forhindre overoppheting av Preci Probe. Når den målte temperaturen er høyere enn 80 °C eller 176 °F, vil overopphetingsvarselet utløses. Ta ut Preci Probe fra varmekilden med hansker så snart som mulig.
- Ikke bruk Preci Probe i noe annet apparat enn induksjonstoppen.
- Ikke bruk Preci Probe i mikrobølgeovn.
- Rengjør Preci Probe før hver bruk.
- Preci Probe kan rengjøres og vaskes, men ikke senkes lenge ned i vann. Ikke sett i oppvaskmaskin.
- IKKE BERØR Preci Probe MED BARE HENDER RETT ETTER MATLAGING. Bruk alltid ovnshansker for å fjerne Preci Probe fra maten etter matlaging.
- Det er nødvendig å sette Preci Probe riktig inn i maten under matlaging. For bruk av Preci Probe med flytende mat, anbefaler vi bruk av den medfølgende skjeen. Ikke utsett metalleden av Preci Probe for varmen som genereres av apparatet.
- Leverandøren vil ikke være ansvarlig for eventuelle skader på Preci Probe på grunn av misbruk av enheten.
- IKKE bruk Preci Probe i stekeolje.
- Når du bruker risten, må ikke den metalliske delen av Preci Probe berøre det.
- IKKE sett inn Preci Probe i et isolert materiale som folie.
- IKKE bruk Preci Probe over 110 °C
- Når du velger fra hOn-APPEN oppskriften med Preci Probe, må dette være i nærheten av koketoppen.
- Før hver bruk må du forsikre deg om at Preci Probe er fulladet.
- Rengjør omhyggelig den keramiske hetten på Preci Probe etter bruk.

Kjære kunde:

Takk for at du har kjøpt Haier induksjonstopp. Vi håper du vil få glede av den i mange år framover.

Les denne instruksjonsveiledningen grundig før du bruker platetoppen og oppbevar veiledningen på et trygt sted for framtidig referanse.

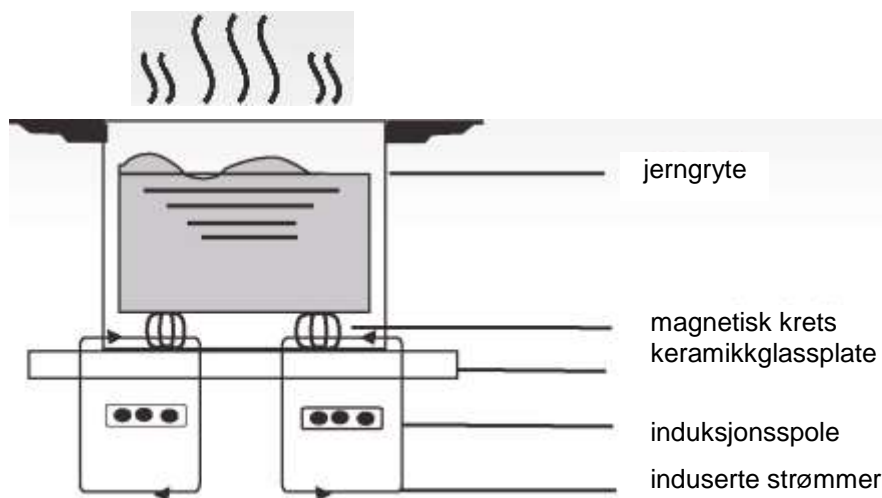
Produktinformasjon

Induksjonstoppen kan brukes til alle typer matlaging, med sine elektromagnetiske kokesoner og sine mikro-datastyrte styringer og multifunksjoner, noe som gjør den til det ideelle valget for dagens familier.

Haier induksjonstopp er produsert med spesielt importerte materialer og er ekstremt brukervennlig, holdbar og trygg.

Funksjonsprinsipp

Induksjonstoppen består av en induksjonsspole, en varm plate laget av magnetisk materiale og et kontrollsystem. Elektrisk strøm genererer et kraftig magnetisk felt gjennom spolen. Dette produserer et stort antall virvler som igjen genererer varme som deretter overføres gjennom kokesonen til kokekaret.



Sikkerhet

Denne platetoppen er spesielt utformet for bruk i hjemmet.

I sin konstante søken etter å forbedre sine produkter forbeholder Haier seg retten til når som helst å endre alle eventuelle tekniske, programmerings- eller estetiske aspekter av apparatet.

Beskyttelse mot overoppvarming

En sensor overvåker temperaturen i kokesonene. Når temperaturen overstiger et trygt nivå slås kokesonen automatisk av.

Avdekking av mindre eller ikke-magnetiske elementer.

Når et kokekar med en diameter på mindre enn 80 mm, eller noe andre små gjenstander (f.eks. kniv, gaffel, nøkkel) eller et ikke-magnetisk kokekar (f.eks. Aluminium), har blitt satt igjen på platetoppen, høres det et lydsignal i omtrent ett minutt. Etter denne tiden går platetoppen automatisk over i standby.

Varsel om restvarme

Når platetoppen har vært i funksjon en stund vil det være noe restvarme. Bokstaven "H" dukker opp for å varsle deg om at du ikke må ta på den.

Automatisk slukking

En annen sikkerhetsfunksjon ved platetoppen er automatisk slukking. Dette skjer når du har glemt å slå av en kokesone. Standard slukketider vises i tabellen under:

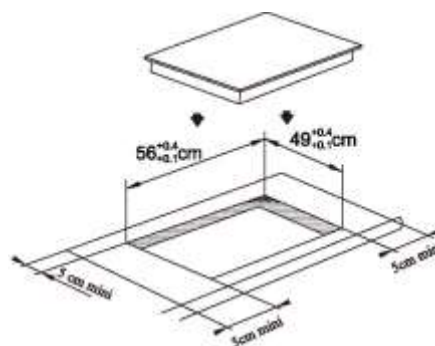
Effektnivå	Varmesonen skal automatisk slukkes etter
1~3	8 timer
4~6	4 timer
7~9	2 timer

Når kokekaret fjernes fra kokesonen slutter den straks å varmes opp og slår seg selv av etter at lydsignalet har vært utløst i ett minutt.

Advarsel: Alle som har fått implantert en pacemaker må kontakte en lege før vedkommende bruker induksjonsplaten.

Installasjon

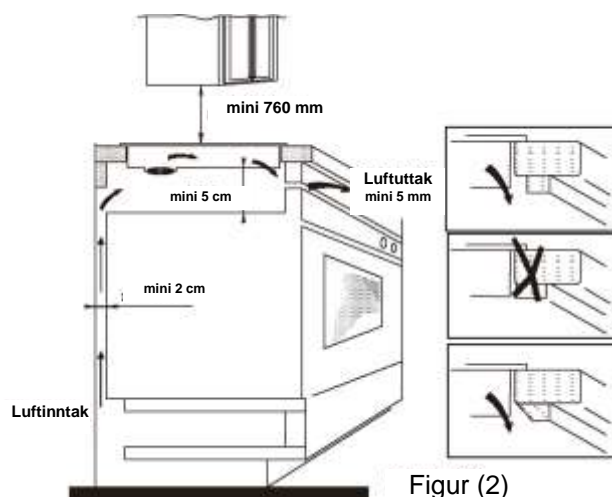
1. Skjær ut et hull i benkeplaten, med de dimensjonene som er angitt i diagrammet under. Det må være minst 50 mm plass rundt hullet. Benkeplaten skal være minst 30 mm tykk og laget av et varmebestandig materiale. Som vist i Figur (1)



Figur (1)



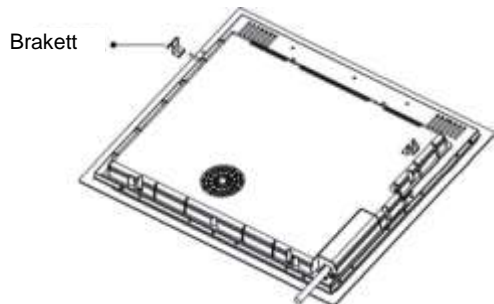
2. Det er viktig at induksjonstoppen er godt ventilert og at luftinntaket og -uttaket ikke er blokkert. Kontroller at platetoppen er korrekt installert som vist i Figur 2.



Figur (2)

NB: Av sikkerhetshensyn må avstanden mellom platetoppen og alle eventuelle skap være minst 760 mm.

3. Fest platetoppen til arbeidsbenken med bruk av de fire brakettene nederst på platetoppen. Plasseringen av brakettene kan reguleres i henhold til tykkelsen på toppen.



Advarsler:

- (1) Induksjonstoppen må installeres av en godt kvalifisert person. Vi har våre egne kvalifiserte installatører. Du må aldri forsøke å installere apparatet selv.
- (2) Induksjonstoppen må aldri plasseres over kjøleskap, fryser, oppvaskmaskiner eller tørketromler.
- (3) Induksjonstoppen må installeres slik at optimal varmestråling er mulig.
- (4) Vegg og området over platetoppen må tåle varme.
- (5) For å unngå eventuelle skader må sandwichlaget og klebemiddelet være varmeresistent.

4. Tilkobling til strømforsyningen

Uttaket skal være koblet i samsvar med den relevante standarden, til en enkeltpolet skillebryter. Tilkoblingsmetoden vises i Figur 3.

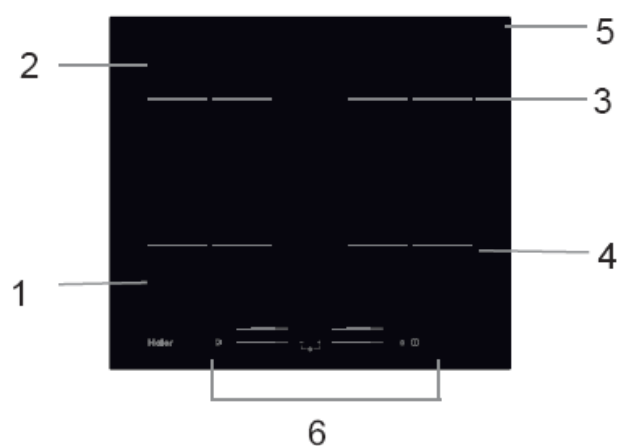
Spenning	Kabeltilkobling
380-415V 3N~	<p>1 2 3 4 5 L1 L2 N Svart brun Blå Gul/Grønn</p>
220-240~	<p>1 2 3 4 5 L N Svart brun Blå Gul/Grønn</p>

Figur (3)

Hvis kablet er skadet eller må skiftes ut må dette gjøres av en ettersalgstekniker og med bruk av riktig verktøy, for å unngå mulige ulykker.

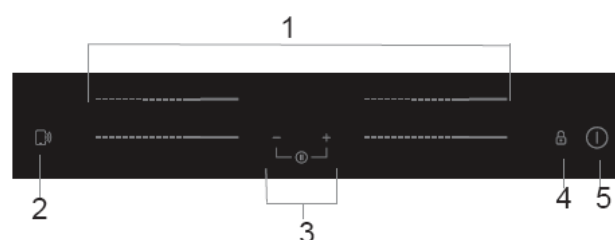
Hvis apparatet har blitt koblet direkte til strømmettet må det installeres en allpolet skillebryter med en minimumsavstand på 3 mm mellom kontaktene. Installatøren må forsikre seg om at de korrekte elektriske tilkoblingene har blitt gjennomført og at de er i samsvar med sikkerhetsreguleringene. Kablet må ikke bøyes eller klemmes. Kablet må kontrolleres regelmessig og kun skiftes ut av en korrekt kvalifisert person.

Diagram over induksjonstoppen:



1. Maks. 1500/2000 W sone
2. Maks. 1500/2000 W sone
3. Maks. 1500/2000 W sone
4. Maks. 1500/2000 W sone
5. Glassplate
6. Kontrollpanel

Skjematisk diagram over kontrollpanelet

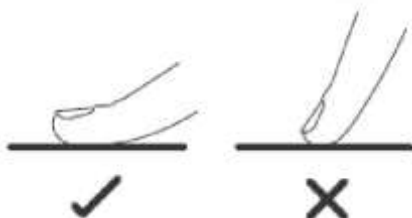


1. Effektkontroller for kokesoner
2. "Cook with me" Funksjonskontroll
3. Timerkontroll
4. Tastelås-kontroll
5. ON/OFF-kontroll

Bruk av produktet

Berøringskontroller


- Kontrollene reagerer på berøring, å du trenger ikke bruke noen kraft.
- Bruk fingerputen, ikke fingertuppen.
- Du vil høre en pipelyd hver gang en berøring registreres.
- Pass på at kontrollene alltid er rene og tørre og at det ikke er noen gjenstander (f.eks. et kjøkkenredskap eller en klut) som dekker til dem.
- Selv et tynt lag med vann gjør det vanskelig å bruke kontrollene.



Velge riktig kokekar



- Bruk bare kokekar som er egnet for induksjonstopper. Se etter induksjonssymbolet på emballasjen eller i bunnen av kokekaret

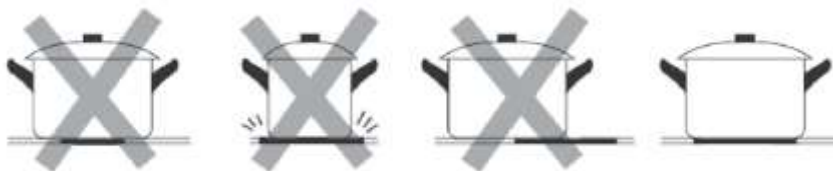
- Du kan sjekke om kokekaret ditt er egnet ved å gjennomføre en magnettest. Beveg en magnet mot bunnen av kokekaret. Hvis den tiltrekkes er kokekaret egnet for induksjon.
- Hvis du ikke har en magnet:
 1. Hell litt vann i kokekaret du vil sjekke.
 2. Hvis  ikke blinker på displayet og vannet varmes er kokekaret passende.
- Kokekar laget av følgende materialer er ikke egnet: rent rustfritt stål, aluminium eller kobber uten magnetisk base, glass, tre, porselen, keramikk og steingods.



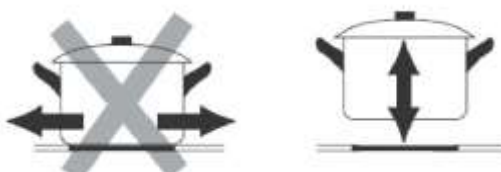
Ikke bruk kokekar med ujevne kanter eller rundet bunn.



Pass på at bunnen av kokekaret er jevn, sitter flatt mot glasset og har samme størrelse som kokesonen. Bruk kokekar som har like stor diameter som den kokesonen du har valgt. Ved å bruke et kokekar som er litt bredere vil energien bli brukt ved maksimal effektivitet. Hvis du bruker mindre kokekar vil effektiviteten bli mindre enn forventet. Kokekar på mindre enn 140 mm avdekkes kanskje ikke av platetoppen. Plasser alltid kokekaret sentralt på kokesonen.


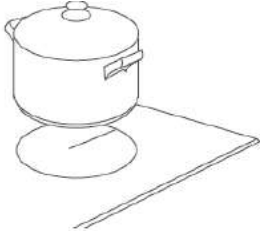

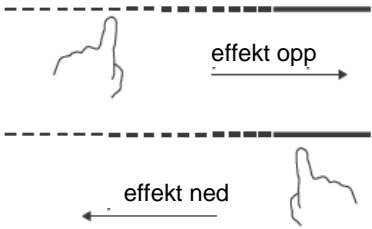


Løft alltid kokekarene av induksjonstoppen – ikke dra dem bortover, da vil de kunne lage riper i glasset.



Hvordan bruke

Starte matlagingen

<p>Berør ON/OFF-kontrollen i tre sekunder. Når strømmen slås på, piper det en gang og alle displayer viser enten «-» eller «- -», noe som angir at induksjonstoppen er i ventemodus.</p>	
<p>Plasser en egnet panne på den kokesonen du vil bruke.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Påse at bunnen av pannen og kokesonens overflate er rene og tørre. 	
<p>Berør glidebryteren for kokesonen, så vil en indikator ved siden av knappen blinke.</p>	
<p>Velg en varmeinnstilling ved å berøre glidebryteren.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hvis du ikke velger en varmeinnstilling innen 1 minutt, vil induksjonstoppen slå seg av automatisk. Du vil da måtte starte med trinn 1 igjen. • Du kan endre varmeinnstillingen når som helst i løpet av matlagingen. 	

Hvis displayet blinker vekselvis med varmeinnstillingen


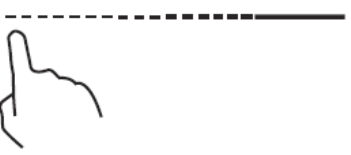


Dette betyr at:

- du ikke har plassert en panne på riktig kokesone, eller
- pannen du bruker ikke egner seg til induksjonsmatlaging, eller
- kokekaret er for lite eller ikke sentrert på kokesonen.

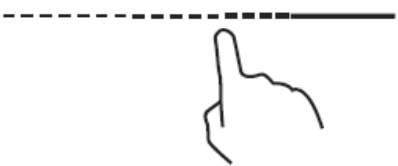



Det skjer ingen oppvarming med mindre det befinner seg en egnet panne på kokesonen.

Displayet forsvinner automatisk etter 1 minutt hvis det ikke er plassert noe egnet kokekar på det.

Avslutte matlagingen

Berør kontrollvelgeren for kokesonen som du ønsker å slå av.	
Slå kokesonen av ved å stille glidebryteren til «0». Kontroller at displayet viser «0».	
Slå hele platetoppen av ved å trykke på ON/OFF-kontrollen.	
Se opp for varme overflater H viser hvilken kokesone som er varm. Bokstaven forsvinner når overflaten har avkjølt seg til en trygg temperatur. Dette kan også brukes som en strømbesparende funksjon ved behov for oppvarming av flere panner, bruk ganske enkelt kokesonen som allerede er varm.	



Bruke boost-funksjonen

Aktivere boost-funksjonen	
Ta på glidebryteren for kokesonen	
Ta glidebryteren til "B". Kontroller at displayet viser "b".	
Avbryte boost-funksjonen	
Ta på glidebryteren som kontrollerer den kokesonen du ønsker å avbryte boost-funksjonen for.	
Slå kokesonen av ved å stille glidebryteren til «0». Kontroller at displayet viser «0».	



- Funksjonen kan fungere i alle kokesoner.
- Kokesonen går tilbake til den opprinnelige innstillingen etter 5 minutter.
- Hvis den opprinnelige varmeinnstillingen er lik 0, vil den gå tilbake til 9 etter 5 minutter.

Låse kontrollene

- Du kan låse kontrollene for å unngå utilsiktet bruk (som at barn ved et uhell slår på kokesoner).
- Når kontrollene er låst, deaktiveres alle kontrollene bortsett fra ON/OFF-kontrollen.

For å låse kontrollene	
Berør og hold tastelåsen  en stund.	Timerindikatoren viser «Lo».
For å låse opp kontrollene	
Berør og hold tastelåsen  en stund.	





Når platetoppen er i låsemodus, er alle kontrollene, unntatt ON/OFF  deaktivert. Du kan alltid slå av induksjonstoppen med ON/OFF  i en nødsituasjon, men du må låse opp platetoppen etterpå.

Pausemodus

- Du kan sette oppvarmingen på pause i stedet for å slå av platetoppen.
- Når du går inn i Pausemodus deaktiveres alle kontrollene bortsett fra ON/OFF-kontrollen.

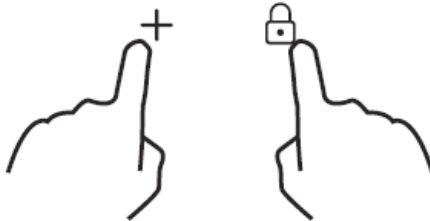

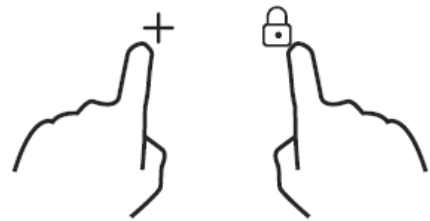
Gå inn i pausemodus	
Trykk kort på timeren “ — ” og på timeren “ + ” samtidig	Alle indikatorene vil vise «11».
Gå ut av pausemodus	
Trykk kort på Timer “ — ” og Timer “ + ” samtidig.	



Når platetoppen er i pausemodus er alle kontrollene deaktivert, unntatt ON/OFF , du kan alltid slå av induksjonstoppen med ON/OFF  i en nødsituasjon. Platetoppen slås av etter 10 minutter, dersom du ikke går ut av pausemodus.

Effektstyringsfunksjon

- Det er mulig å stille inn et maksimalt effektabsorberingsnivå for induksjonstoppen. Du kan velge forskjellige effektnivåer.
- Induksjonstopper kan begrense seg selv automatisk for å fungere ved lavere effektnivåer, for å unngå faren for overbelastning.

Å gå inn i effektstyringsfunksjonen	
<p>Slå på koketoppen, og trykk samtidig tastelåsen og Tid "+".</p> 	<p>Timerindikatoren viser "P5", som betyr effektnivå 5. Standardmodusen er på maksimal effekt på koketoppen.</p>
Bytte til et annet nivå	
<p>Trykk på +/- på timeren</p> 	<p>Det er 5 effektnivåer, fra "P1" til "p5". Timerindikatoren viser en av dem.</p> <p>"P1": makseffekten er 2,5 KW.</p> <p>"P2": makseffekten er 3,5 KW.</p> <p>"P3": makseffekten er 4,5 KW.</p> <p>"P4": makseffekten er 5,5 KW.</p> <p>"P5" : Maksimal effekt er maksimal effekt på koketoppen.</p>
Bekreft og gå ut av effektstyringsfunksjonen	
<p>Trykk samtidig på tastelås og Timer "+ " for bekreftelse.</p> 	<p>Platetoppen vil da slås av.</p>

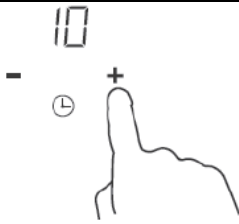

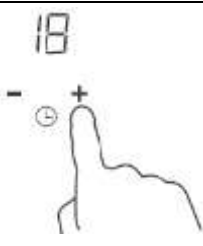
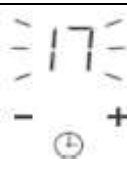

Timerkontroll

Du kan bruke timeren på to ulike måter:

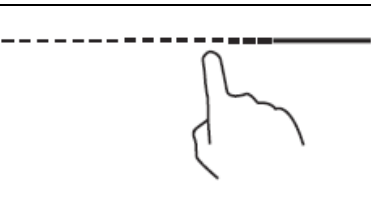


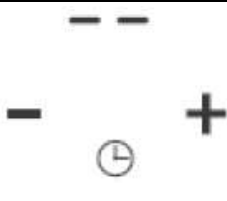
- Du kan bruke den som en minutteller. I dette tilfellet vil timeren ikke slå av noen kokesone når tiden er utløpt.
- Du kan stille den til å slå en eller flere kokesoner av når tiden er utløpt. Timeren kan stilles til maksimalt 99 minutter.

a) Bruke timeren som minutteller

Hvis du ikke velger en kokesone

<p>Påse at platetoppen er slått på. Merk: Du kan bruke minuttelleren selv uten å velge en kokesone.</p>	
<p>Ta på "+"-kontrollene på timeren. Tellerindikatoren vil begynne å blinke, og "10" vil vises i timerdisplayet.</p>	
<p>Still tiden ved å ta på "-" eller "+" på timeren. Tips: Trykk på "-" eller "+" -kontrollen på timeren én gang for å redusere eller øke med 1 minutt. Tips: Ta på og hold inne "-" eller "+"-kontrollen på timeren for å øke eller redusere med 10 minutter.</p>	
<p>Når tiden er innstilt, starter nedtellingingen med en gang. Displayet viser gjenværende tid og timerindikatoren vil blinke i 5 sekunder.</p>	
<p>Summeren piper i 30 sekunder og timerindikatoren viser "--" når den innstilte tiden utløper.</p>	

b) Stille inn timeren for å slå av en eller flere kokesoner

Stille inn én sone:	
<p>Ta på glidebryteren for kokesonen</p>	
<p>Still tiden ved å ta på eller på timerkontrollen. Tips: Ta på "-" eller "+"-kontrollen på timeren en gang for å øke eller redusere med 1 minutt. Tips: Ta på og hold inne "-" eller "+"-kontrollen på timeren for å øke eller redusere med 10 minutter.</p>	
<p>Når tiden er innstilt, starter nedtellingingen med en gang. Displayet viser gjenværende tid og timerindikatoren vil blinke i 5 sekunder. MERK: Den røde prikken ved siden av effektindikatoren tennes for å angi hvilken sone som er valgt.</p>	
<p>Når timeren utløper, slås den korresponderende kokesonen automatisk av.</p>	



Andre kokesoner vil fortsatt være i drift, dersom de allerede var slått på.

Stille inn flere soner:	
<p>Trinnene for å stille inn flere soner ligner dem for å stille inn én sone. Når du stiller inn tiden for flere kokesoner samtidig, slås desimaltallene for de relevante kokesonene på. Minuttvisningen viser minuttelleren. Prikken for tilhørende sone blinker. Som vist nedenfor:</p>	
<p>----- -----</p>	<p>(satt til 15 minutter) 15 ----- ----- - ⊖ + (satt til 45 minutter)</p>
<p>Når nedtellingen utløper, slås den tilhørende sonen av. Så vil den nye minuttelleren vises og prikken for tilhørende sone vil blinke. Som vist til høyre:</p>	<p>----- 30 ----- - ⊖ + (stilt til 30 minutter)</p>
<p>Berør kontrollvelgeren for kokesonen, tilhørende timer vil vises på timerindikatoren.</p>	

c) Avbryte timeren

<p>Berør glidebryteren for kokesonen som du ønsker å avbryte timeren for</p>	
<p>Ta på og hold inne timerkontrollen "-", timeren reduseres til "00" og timeren avbrytes.</p>	

Standard funksjonstider

Automatisk slukkebeskyttelse er en beskyttelsesfunksjon for induksjonstoppen din. Den slår seg av automatisk hvis du skulle glemme å slå av maten du tilbereder. Standard funksjonstider for forskjellige effektnivåer vises i tabellen under:

Effektnivå	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standard funksjonstid (timer)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Når kokekaret fjernes kan induksjonstoppen slutte å varme opp straks etterpå og toppen kan automatisk slå seg av etter 2 minutter.



Personer med pacemaker må forhøre seg meg legen sin før de bruker denne enheten.

"Cook with me" -funksjonen

Først og fremst bør du laste ned hOn og installere den på din bærbare enhet. Registrer deretter induksjonstoppen din ved å følge instruksjonene direkte fra appen.

For å foreta tilkoblingen mellom kokeplate og APP, gjør følgende:

Trykk 4 sekunder på "Cook with me" -knappen på koketoppen. Når de 4 sekundene har gått, begynner sifferet på TIMEREN å blinke med PA skrevet på den og starter tilkoblingsprosessen. Følg nå instruksjonene i appen.



Når wi-fi er PÅ: En prikk vises på høyre side av LYSDIODEN

Når WIFI er AV: Ingen prikk vises.

Hvordan stille inn "Cook with me" -funksjonen	
Velg fra hOn App-opskriftsmenyen eller menyen for spesialprogrammer. Følg trinn for trinn indikasjonene på appen, og når du er ferdig, send parametrene til koketoppen som skal lage mat for deg.	
Når komfyren mottar kommandoen fra appen, piper komfyren 2 ganger og blinker i ett sekund for å indikere at instruksjonene er mottatt.	
Hvis du vil ut av "Cook with me" -funksjonen, endrer du effektnivået i sonen.	

a. TRÅDLØSE PARAMETERE.

Teknologi	Wi-Fi	BLE	NFC
Standard	IEEE 802.11b/n/g	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE	/
Frekvensbånd [MHz]	2402-2480	2402-2480	/
Maksimum effekt [mW]	1500	1500	/

b. PRODUKTINFORMASJON FOR NETTVERKSUTSTYR

Produktinformasjon for utstyr i nettverk	
Strømforbruket til produktet i nettverksstandby hvis alle kablede nettverksportene er koblet til å alle trådløse nettverksportene er aktivert:	1,5W
Hvordan du aktiverer den trådløse nettverksporten:	Slå på koketoppen
Hvordan du deaktiverer den trådløse	Slå av koketoppen.

Preci Probe & øse

Intelligent trådløst mattermometer

Takk for at du har kjøpt Haier Preci Probe. Vær oppmerksom på at den kun fungerer med Haier induksjonstopp, og før du bruker den, vennligst les følgende instruksjoner og sikkerhetsmerknader som er inkludert i brukerhåndboken.

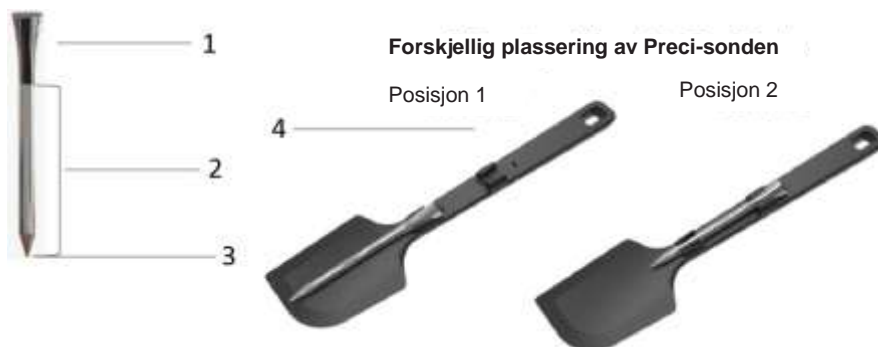
Ved å plassere CE-merket på produktet, bekrefter vi at dette apparatet innfrir alle relevante og lovpålagte europeiske sikkerhets-, helse- og miljøkrav.

Introduksjon

Preci Probe er et trådløst mattermometer som gir hjemmekokker sanntidsstatus inne i maten for å unngå katastrofer med for lite eller for mye stekt mat og sikre det perfekte resultatet hver gang. Den kobles direkte til produktet. Detaljer og sanntidsstatus for maten kan leses fra telefonen din, noe som gir deg det beste resultatet rett for hånden. For ytterligere informasjon om tilkoblings- og brukertips, se bruksanvisningen for induksjon

Komme i gang

1. Keramisk hette
2. Anbefalt nedsenkingsområde
3. Sensor
4. Øse med forskjellig posisjon av Preci Probe



Øse

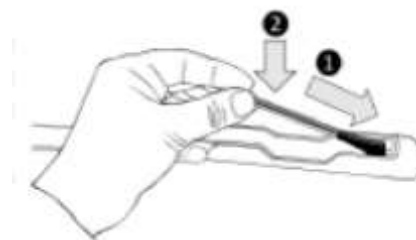
Bruk øsen med sonden til å røre om maten under matlagingen.



- Rengjør øsen før første bruk.
- Ikke bruk øsen på åpen flamme.
- Ikke kutt øsen.
- Ikke sett øsen i direkte kontakt med de varme tilgjengelige delene av koketoppen.
- Tolerert temperaturområde: -40 °C + 220 °C

Lad Preci-sonden før du bruker den

- Sett Preci Probe inn i laderen og lukk dekslet.
- Koble laderen til en USB-strømkilde, for eksempel USB-adapter eller USB-kontakt på PC/bærbar PC med USB-kabelen. Laderen fungerer kanskje ikke skikkelig med strømbank på grunn av sin automatiske avstengningsfunksjon
- LED-lampen på laderen vil slå seg på og blinker under lading. Den vil slå seg av når Preci Probe er fulladet.



Koble Preci-sonden til med induksjonskopp

- Pass på at koketoppen er slått på og at Preci-sonden er fulladet
- Åpne hOn-APPEN på din bærbare enhet
- Gå til Oppskrifter-delen og velg en oppskrift som bruker Preci Probe
- Når du starter oppskriften ved å trykke på "Cook with me" -knappen på apparatet, vil Preci Probe kobles til automatisk
- Koketppdisplayet vil angi navnet på Preci-sonden (for eksempel "1A")
- Følg nå instruksjonene fra hOn-APPEN
- Når du bruker appen hvis sonden er under 20% av ladningen, vil timerdisplayet indikere "CH"



Candy Hoover Group Srl erklærer med dette at radioutstyret er i samsvar med EU-direktivet 2014/53/EU. Den fullstendige teksten til EU-samsvarserklæring er tilgjengelig på følgende internettadresse: www.candy-group.com

Teknologi	BLE
Standard	BT 4.0
Frekvensbånd (r) [MHz]	2400 MHz-2480 MHz
Maksimum effekt [mW]	2,5 mW(4 dBm)

Matlagingsmetoder med Preci-sonden

Preci Probe som termometer

Still inn hOn App måltemperaturen du ønsker å nå, sett Preci Probe inne i maten eller med tilbehøret inne i væsker, og du vil se temperaturøkningen fra appen til du når måltemperaturen.

Det vil hjelpe deg å opprettholde temperaturen nøyaktig for all slags mat.

Du kan ikke bruke den når funksjonen Assisted Cooking (assistert matlaging) fungerer.

Assistert matlaging: "Cook with me" -funksjon

Velg mellom hOn App-oppskriftene eller spesialprogrammene, følg den trinnvise tilberedningen og deretter vil koketoppen automatisk sette parametrene for den valgte tilberedningsmetoden.

Sous Vide

Type matlaging der næringsmiddelet legges i en vakuumpose og tilberedes i et vannbad med lav temperatur. Maten som tilberedes på denne måten vil være mer saftig og mør og vil holde næringssegenskapene intakte, noe som gjør den sunnere og velsmakende.

Gå til hOn App velg matkategori, velg denne typen matlaging, sett basen med maten i potten med vann og induksjonstoppen vil stille inn riktig tilberedningstemperatur for et perfekt resultat.

Grill

Velg matkategori fra hOn App, velg denne typen matlaging og induksjonstoppen vil automatisk tenne grillen til riktig temperatur i en forhåndsbestemt tid.

Småkoking

Småkokingsfunksjonen er ideell for tilbereding av sauser, gryteretter, braiserte retter og alle tilberedninger med en gjennomsnittlig lang koketid.

Den automatiske funksjonen du finner på hOn App vil forsiktig bringe maten til en lett kokende temperatur, og holde denne temperaturen gjennom hele koketiden.

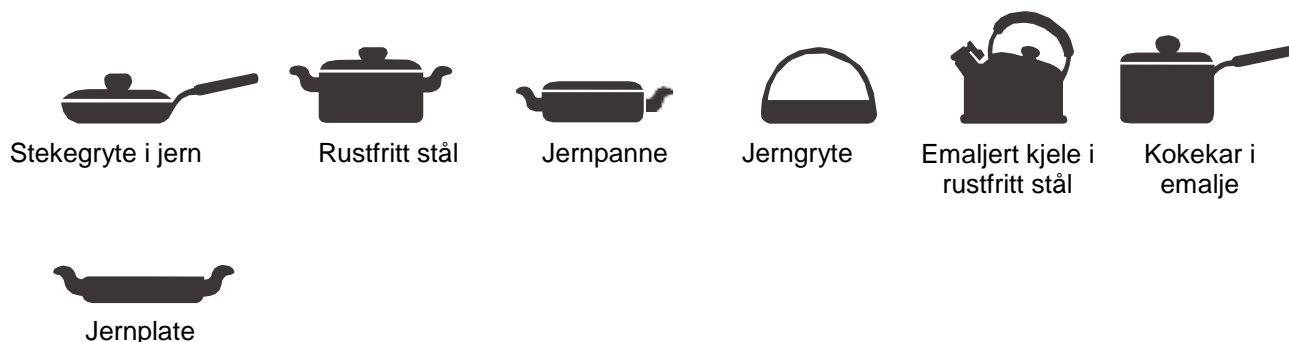
Damping

Med dampfunksjonen kan du dampe mat som grønnsaker, kjøtt eller fisk i kokekar utstyrt med en dampkurv. Dampkoking er raskere enn koking, siden den ikke er nedsenket i en væske, sprer den mindre næringsstoffer i maten og bevarer vitamininnholdet, noe som forbedrer smaken og strukturen som vil være mer kompakt og behagelig.

Støtte

Kontakt om nødvendig det autoriserte servicesenteret

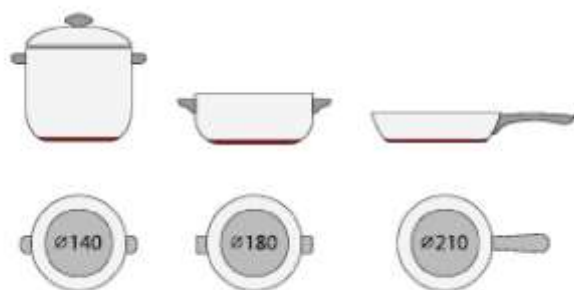
Valg av kokekar



Du kan bruke en rekke forskjellige kokekar.

1. Denne induksjonstoppen kan identifisere en rekke kokekar, som du kan teste ved hjelp av en av disse metodene:
Plasser kokekaret på kokesonen. Hvis den aktuelle kokesonen viser et effektnivå er kokekaret velegnet. Hvis det blinker en "U" er ikke kokekaret egnet for å brukes med induksjonstoppen.
2. Hold en magnet mot kokekaret. Hvis magneten trekkes mot kokekaret er det egnet for å brukes med induksjonstoppen.
NB: Bunnen av kokekaret må inneholde et magnetisk materiale.
Det må ha en flat bunn med en diameter i henhold til tabell 1 under.
3. Bruk kun magnetiske kokekar laget av emaljert stål, støpejern eller rustfritt stål, men som samtidig er kompatible med induksjon
4. Bruk kokekar hvis diameter i de magnetiske området (bunnen av karet) ligger innenfor størrelsesområdet som er angitt i tabellen under. (Tabell 1)
 - Hvis du bruker mindre kokekar, kan ytelsen bli påvirket
 - Hvis du bruker kokekar med en diameter mindre enn den som er angitt i tabell 1, kan det hende kokekarene ikke blir oppdaget

Avhengig av størrelsen på sonen kan du bruke kokekar med forskjellige diametere som vist i bildet under:





5. Hvis den magnetiske delen bare dekker bunnen av kokekaret delvis, vil bare dette området varmes opp. Resten av bunnen vil kanskje ikke varmes opp til en tilstrekkelig temperatur.
6. Hvis det magnetiske området ikke er homogent, men inneholder andre materialer slik som aluminium, vil dette kunne ha en innvikring på oppvarmingen og på gjenkjenning av kokekaret.

Hvis bunnen på kokekaret ligner bildene under er det ikke sikkert at kokekaret gjenkjennes.



Kokesone	Bunndiameteren på induksjonskokekaret	
	Minimum	Maksimum
1 & 2	140	180
3 & 4	140	180

Verdiene over kan variere avhengig av størrelsen på kokekaret og materialet det er laget av.

Rengjøring og vedlikehold

Overflaten på induksjonstoppen kan enkelt rengjøres på følgende måte:

Type skitt	Rengjøringsmetode	Rengjøringsmaterialer
Lys	Legg i varmt vann og tørk tørt	Vaskesvamp
Ringer og kalkavleiringer	Hell litt eddik på området, tørk av en myk klut, eller bruk produkter som finnes i handelen.	Spesialklebemiddel for keramisk glass
Karamell, smeltet aluminium eller plast.	Bruk en spesialskrape for keramisk glass til å fjerne restene (et silikonprodukt er best)	Spesialklebemiddel for keramisk glass

NB: Koble alltid fra strømforsyningen før rengjøring.

Feildisplay og inspeksjon

Induksjonstoppen er utstyrt med en selvdiagnostisk funksjon. Med denne testen kan teknikeren kontrollere funksjonen til flere komponenter uten å demontere eller demontere koketoppen fra arbeidsflaten.

Feilsøking

1) Feilkode oppstår under kundebruk og løsning

Feilkode	Feil	Løsning
Automatisk gjenoppretting		
E1	Forsyningsspenningen er høyere enn den nominelle spenningen.	Kontroller om strømforsyningen er normal. Slå på apparatet igjen når strømforsyningen er normal.
E2	Forsyningsspenningen er lavere enn den nominelle spenningen.	
E3	Høy temperatur på keramikkplatesensoren. (1#)	Vent til temperaturen på keramikkplaten går tilbake til normalen. Ta på "ON/OFF" -tasten for å starte enheten på nytt.
E4	Høy temperatur på keramikkplatesensoren. (2#)	
E5	Høy temperatur på IGBT. (1#)	Vent til temperaturen på IGBT går tilbake til normalen. Ta på "ON/OFF" -tasten for å starte enheten på nytt. Sjekk at viften fungerer problemfritt; hvis ikke, skift ut viften.
E6	Høy temperatur på IGBT. (2#)	
Ingen automatisk gjenoppretting		
F3/F6	Keramikkplate temperatursensorfeil -- kortslutning. (F3 for 1#,F6 for2#)	Sjekk tilkoblingen eller skift ut temperatursensoren for keramikkplaten.
F4/F7	Keramikkplate temperatursensorfeil -- åpen krets. (F4 for 1#,F7 for2#)	
F5/F8	Keramikkplate temperatursensorfeil - ugyldig. (F5 for 1 #,F8 for2#)	
F9/FA	Temperatursensor for IGBT-feil. (Kortslutning/åpenkortslutning/åpen krets for 1#)	Skift ut kretskortet.
FC/FD	Temperatursensor for IGBT-feil. (Kortslutning/åpenkortslutning/åpen krets for 2#)	

2) Spesifikk feil og løsning

Feil	Feil	Løsning A	Løsning B
LED-lyset tennes ikke når enheten er koblet til.	Det er ikke noe strøm.	Sjekk at pluggen er satt skikkelig i stikkontakten og at stikkontakten fungerer.	
	Tilkoblingsfeil mellom kretskortet og displaykortet.	Sjekk tilkoblingen.	
	Tilbehørskretskortet er skadet.	Skift ut tilbehørskretskortet.	
	Displaykortet er skadet.	Skift ut displaykortet.	
Enkelte taster virker ikke, eller LED-displayet er ikke normalt.	Displaykortet er skadet.	Skift ut displaykortet.	
Indikatoren for tilberedingsmodus tennes, men oppvarmingen starter ikke.	Høy temperatur på koketoppen.	Romtemperaturen kan være for høy. Luftinntaket eller ventilasjonskappen kan være blokkert.	
	Det er noe galt med viften.	Sjekk om viften går jevnt; hvis ikke, bytt viften.	
	Kretskortet er skadet.	Skift ut kretskortet.	
Oppvarmingen stopper plutselig under bruk og displayet blinker "u".	Feil type kokekar.	Bruk riktig kokekar (se bruksanvisningen).	Deteksjonskretsen for kokekar er skadet, skift ut kretskortet.
	Diameteren på kokekaret er for liten.		
	Koketoppen er overoppvarmet.	Enheden er overoppvarmet. Vent til temperaturen går tilbake til normalen. Trykk på tasten "ON/OFF" for å starte enheten på nytt.	
Varmesoner på samme side (slik som den første og andre sonen), skal vise "u" .	Tilkoblingsfeil mellom kretskortet og displaykortet;	Sjekk tilkoblingen.	
	Displaykortet på kommunikasjonsdelen er skadet.	Skift ut displaykortet.	
	Hovedkortet er skadet.	Skift ut kretskortet.	
Viftemotoren har en rar lyd.	Viftemotoren er skadet.	Skift ut viften.	

Tabellen over viser hvordan du vurderer og kontrollerer vanlige feil.
Ikke demonter apparatet selv, da vil du kunne skade induksjonstoppen.

Kundeservice

Hvis det skulle oppstå en feil må du før du ringer kundeservice gjøre følgende:

- Kontroller at apparatet er riktig tilkoblet
- Les feilen og vis tabellen ovenfor

Hvis du fremdeles ikke klarer å løse problemet, slå av apparatet , ikke prøv å demontere det og ring Etter salg tjenesten.

Spesial erklæring

Innholdet i denne veiledningen har blitt grundig sjekket. Selskapet kan likevel ikke holdes ansvarlige for eventuelle trykkfeil eller utelatelser.

Alle eventuelle tekniske endringer vil dessuten kunne bli inkludert i en revidert versjon uten forhåndsvarsel. Utseendet og fargen på apparatet i denne veiledningen vil kunne variere noe fra det reelle.



Endre som angitt nedenfor:

Dette apparatet er merket iht. direktiv 2012/19/EU om elektrisk og elektronisk avfall (WEEE). WEEE omfatter både forurensende stoffer (som kan skade miljøet) og grunnkomponenter (som kan gjenbrukes). Det er viktig at elektrisk og elektronisk avfall gjennomgår spesialbehandling for å korrekt fjerne og kassere forurensende stoffer og gjenvinne alle materialene. Ved å følge enkelte grunnleggende retningslinjer kan du som forbruker gi et viktig bidrag til at WEEE ikke blir et miljøproblem:

- WEEE skal ikke behandles som husholdningsavfall.
- WEEE skal leveres inn til godkjente innsamlingsstasjoner som styres av kommunen eller et godkjent selskap.

I mange land kan det være mulig å få stort WEE-avfall hentet hjemme. Når du kjøper en ny enhet, kan den gamle returneres til forhandleren uten ekstra kostnad – forutsatt at den gamle enheten er av tilsvarende type og har de samme funksjonene som den nye.

Produktinformasjon for elektriske koketopper for hjemmebruk i samsvar med rådsdirektiv (EU) Nr. 66/2014					
		Posisjon	Symbol	Verdi	Enhet
Modellidentifikasjon		HAIPJ64MC			
Type koketopp:		Elektrisk koketopp			
Antall kokesoner og/eller områder	soner	4			
	områder				
Oppvarmingsteknologi (induksjonskokesoner og -områder, strålekokesoner, solide plater)	Induksjonskokesoner	X			
	Induksjonskokeområder				
	strålekokesoner				
	Solide plater				
For runde kokesoner eller -områder: diameter for brukbart overflateområde for elektrisk oppvarmet kokesone, avrundet til nærmeste 5 mm	Bakre venstre	Ø	18,0	cm	
	Bakre midtre	Ø		cm	
	Bakre høyre	Ø	18,0	cm	
	Midtre venstre	Ø		cm	
	Midtre midtre	Ø		cm	
	Midtre høyre	Ø		cm	
	Framre venstre	Ø	18,0	cm	
	Framre midtre	Ø		cm	
	Framre høyre	Ø	18,0	cm	
For ikke-runde kokesoner eller -områder: lengde og bredde for brukbart overflateområde for elektrisk oppvarmet kokesone eller -område, avrundet til nærmeste 5 mm	Bakre venstre	L B		cm	
	Bakre midtre	L B		cm	
	Bakre høyre	L B		cm	
	Midtre venstre	L B		cm	
	Midtre midtre	L B		cm	
	Midtre høyre	L B		cm	
	Framre venstre	L B		cm	
	Framre midtre	L B		cm	
	Framre høyre	L B		cm	
Energiforbruk for kokesone eller -område beregnet per kg	Bakre venstre	EC ^{electric cooking}	186,2	Vekt/kg	
	Bakre midtre	EC ^{electric cooking}		Vekt/kg	
	Bakre høyre	EC ^{electric cooking}	202,8	Vekt/kg	
	Midtre venstre	EC ^{electric cooking}		Vekt/kg	
	Midtre midtre	EC ^{electric cooking}		Vekt/kg	
	Midtre høyre	EC ^{electric cooking}		Vekt/kg	
	Framre venstre	EC ^{electric cooking}	182,4	Vekt/kg	
	Framre midtre	EC ^{electric cooking}		Vekt/kg	
	Framre høyre	EC ^{electric cooking}	185,0	Vekt/kg	
Energiforbruk for koketoppen beregnet per kilo		EC ^{electric hob}	189,1	Vekt/kg	
Anvendt standard : EN 60350-2 Elektriske husholdningsapparater til matlaging - Del 2: Kokeplater - Metoder for måling av yteevne					
Forslag til energisparing					
<ul style="list-style-type: none"> • For å oppnå best mulig effektivitet av koketoppen din, plasser kokekaret midt på kokesonen. • Bruk av lokk reduserer tilberedningstiden og sparer energi ved at du holder på varmen. • Minimer mengden væske eller fett for å redusere tilberedningstiden. • Begynn å tilberede med en høy innstilling og reduserer innstillingen så snart maten er gjennomvarm. • Bruk kokekar som har like stor diameter som den kokesonen du har valgt. 					
Denne informasjonen er å anse som en del av brukerveiledningen.					

Härmed förklarar Candy Hoover Group Srl att radioutrustningen överensstämmer med direktiv 2014/53/EU och med relevanta lagstadgade krav (för UKCA-marknaden). Den fullständiga texten-försäkran om överensstämmelse finns på följande webbadress: www.candy-group.com

Säkerhetspåminnelse och underhåll:

- VARNING! Apparaten och dess tillgängliga delar är heta vid användning. Du bör vara försiktig så att du inte vidrör värmeelementen.
- Barn under 8 år måste hållas borta från apparaten om de inte övervakas kontinuerligt.
- Denna apparat kan användas av barn från 8 års ålder och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller med brist på erfarenhet och kunskap under förutsättning att de får tillräcklig tillsyn eller instruktioner om hur man använder
- apparaten på ett säkert sätt och förstå de faror som är inblandade. Barn får inte leka med apparaten.
- Rengöring och underhåll av apparaten får inte utföras av barn utan tillsyn.
- VARNING! obevakad matlagning på en spishäll med fett eller olja kan vara farligt och kan leda till brand.
- Försök ALDRIG att släcka en eld med vatten, utan stäng av apparaten och täck sedan över flammen med t.ex. ett lock eller en brandfilt.
- VARNING! Brandrisk: förvara inte föremål på matlagningshällarna.
- VARNING! Om ytan är sprucken, stäng av apparaten för att undvika risk för elstöt.
- Använd inte ångrengörare vid rengöring.

- Metallföremål såsom knivar, gafflar, skedar och kastrullock får inte placeras på spishällens yta eftersom de kan bli heta. Eventuellt spill ska tas bort från locket innan det öppnas.
- Hällens yta måste svalna innan du stänger locket.
- Efter användning, stäng av hällelementet med dess kontroll. Lita inte på kokkärlsdetektorn.
- Denna apparat är inte avsedd att användas med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- Medel för fränkoppling måste byggas in i den fasta elinstallationen i enlighet med ledningsreglerna.
- Instruktionerna anger den typ av kabel som ska användas och tar hänsyn till temperaturen på apparatens bakre yta.
- Om nätkabeln är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicetekniker eller liknande kvalificerad person för att undvika fara.
- **FÖRSIKTIGT:** för att undvika fara på grund av oavsiktlig återställning av termisk utlösning får denna apparat inte levereras via en extern växlingsenhet, t.ex. en timer eller ansluten till en krets som regelbundet slås på och av.

VARNING! Använd endast hållskydd som konstruerats av apparatens tillverkare eller som anges som lämpliga av apparatens tillverkare i bruksanvisningen eller hållskydd som ingår i apparaten. En användning av olämpliga skydd kan leda till olyckor.

- Använd alltid lämpliga köksredskap.
- Placera alltid pannan i mitten av enheten som du använder under matlagningen.
- Placera inget på kontrollpanelen.
- Använd inte ytan som skärbräda.
- Hällens yta måste svalna innan du stänger locket. – **VARNING!** Matlagningen måste övervakas. En kortvarig matlagning måste kontinuerligt övervakas.
- Precisionstermometer: Viktiga säkerhetsanvisningar – Läs igenom detta noggrant före användning:
 - Denna produkt är endast avsedd för spishällar. Den ska endast användas enligt beskrivningen i denna bruksanvisning.
 - Denna produkt är inte avsedd att användas av personer som är 12 år eller yngre.

- Termometern fungerar inom detta temperaturområde: 10 °C till en maximal intern temperatur på 100 °C i metalldelen. Den keramiska delen kan nå 350 °C.
- Det finns en inbyggd överhettningssvarning i appen för precisionstermometern för att förhindra att precisionstermometern överhettas. När den uppmätta temperaturen är högre än 80 °C utlöses överhettningssvarningen. Ta så snart som möjligt bort precisionstermometern från värmekällan med handskar.
- Använd inte precisionstermometern för någon annan apparat än induktionshällen.
- Använd inte precisionstermometern i en mikrovågsugn.
- Rengör precisionstermometern före varje användning.
- Precisionstermometern kan rengöras och tvättas, men sänk inte ned den i vatten för länge. Rengör dem inte i diskmaskin.
- **RÖR INTE PRECISIONSTERMOMETERN MED BARA HÄNDERNA PRECIS EFTER TILLAGNING.** Använd alltid ugnshandskar när du tar bort precisionstermometern från maten efter tillagningen.
- Du måste föra in precisionstermometern ordentligt i maten under tillagningen. För att använda precisionstermometern med flytande mat rekommenderar vi att du använder det medföljande köksredskapet. Utsätt inte precisionstermometerns metalldel för den värme som genereras av apparaten.
- Leverantören är inte ansvarig för skador på precisionstermometern på grund av felaktig användning.
- Använd **INTE** precisionstermometern i fritureolja.
- När du använder bakplåt får den metalliska delen av precisionstermometern inte röra den.
- Sätt **INTE** in precisionstermometern i ett isolerande material som folie.
- Använd **INTE** precisionstermometern över 110 °C.
- När du väljer receptet från hOn-appen med precisionstermometern måste den vara nära spishällen.
- Före varje användning ska du se till att precisionstermometern är helt laddad.
- Rengör försiktigt precisionstermometerns keramiska lock efter användning.

Bäste kund!

Tack för att du köpte en Haier induktionshäll. Vi hoppas att du kommer att kunna använda den under många år.

Läs denna instruktionsbok noga innan du använder hällen och förvara den på ett säkert ställe för framtida referens.

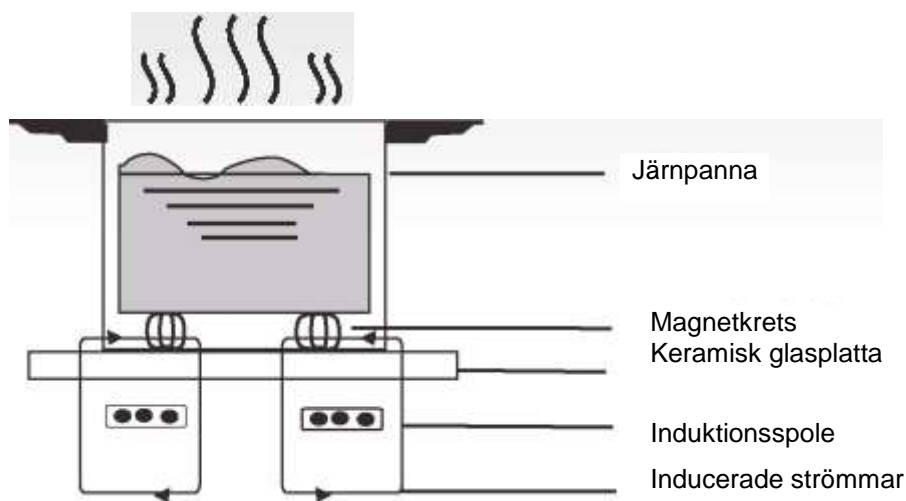
Introduktion av produkten

Induktionshällen passar för all slags matlagning med sina elektromagnetiska kokzoner och dess mikrodatoriserade kontroller och multifunktioner, vilket gör den till det perfekta valet för dagens familjer.

Haier induktionshäll är tillverkad med speciellt importerade material och är extremt användarvänlig, hållbar och säker.

Arbetsprincip

Induktionshällen omfattar en spole, en kokplatta tillverkad av ferromagnetiskt material och ett styrsystem. Elström genererar ett kraftfullt magnetfält genom spolen. Detta producerar ett stort antal virvlar som i sin tur genererar värme som sedan överförs genom kokzonen till kokningsbehållaren.



Säkerhet

Denna produkt har utformats speciellt för hushållsbruk.

I vår ständiga eftersträvan att förbättra våra produkter, förbehåller Haier sig rätten att när som helst ändra alla tekniska, programässiga eller estetiska aspekter av apparaten.

Skydd mot överhettning

En sensor övervakar temperaturen i kokzonerna. När temperaturen överstiger en säker nivå, stängs kokzonen automatiskt av.

Detektion av små eller icke-magnetiska föremål

När en panna med en diameter på mindre än 80 mm, eller något annat litet föremål (t.ex. kniv, gaffel, nyckel) eller en icke-magnetisk panna (t.ex. aluminium) ställs på spishällen, låter en summer i ungefär en minut, varefter spishällen går in automatiskt i vänteläge.

Varning om spillvärme

När spishällen har använts under en tid finns det spillvärme. Bokstaven "H" visas för att varna dig för att hålla dig borta från den.

Automatisk avstängning

En annan säkerhetsfunktion i induktionshällen är automatisk avstängning. Detta sker när du glömmer att stänga av en kokzon. Standardavstängningstiderna visas i tabellen nedan:

Effektnivå	Värmezonen stängs automatiskt av efter
1~3	8 timmar
4~6	4 timmar
7~9	2 timmar

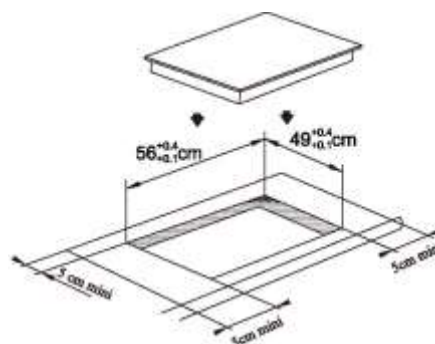
När pannan tas bort från kokzonen, slutar den upphetas omedelbart och stängs av efter att summern har låtit en minut.

Varning! Alla som har en pacemaker bör rådfråga läkare innan de använder induktionshällen.

Installation

- Skär ett hål i köksbänken med den storlek som visas i diagrammet nedan. Ett utrymme på minst 50 mm ska lämnas runt hålet. Köksänken ska vara minst 30 mm tjock och av värmebeständigt material.

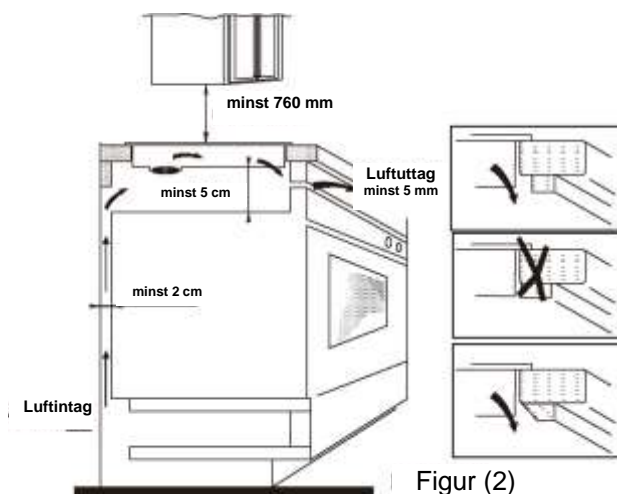
Enligt figur (1)



Figur (1)



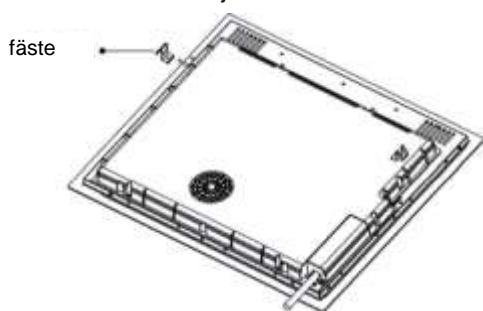
- Det är viktigt att induktionshällen är välventilerad och att luftintaget och luftuttaget inte blockeras. Se till att hällen är korrekt installerad enligt figur 2.



Figur (2)

OBS! För säkerhet ska klyftan mellan hällen och eventuellt skåp ovanför den vara minst 760 mm.

3. Fäst spishällen på bänkskivan med de fyra fästena. Fästena kan ställas in beroende på bänkskivans tjocklek.



Varningar:

- (1) Induktionshällen måste installeras av en behörig person. Vi har våra egna kvalificerade installatörer. Försök aldrig installera apparaten själv.
- (2) Induktionshällen får inte installeras över kylskåp, frysar, diskmaskiner eller torktumlare.
- (3) Induktionshällen ska installeras så att optimal värmestrålning möjliggörs.
- (4) Baksidan och området ovanför spishällen måste tåla värme.
- (5) För att undvika skador bör sandwichskiktet och limmet vara värmebeständiga.

4. Anslutning till strömförsörjning

Stickkontakten ska anslutas i enlighet med gällande standard, till en enpolig strömbrytare. Anslutningsmetoden visas i figur 3.

Spänning	Kabelanslutning
380-415 V 3N~	<p>1 2 3 4 5 L1 L2 N Svart Brun Blå Gul/grön</p>
220-240~	<p>1 2 3 4 5 L N Svart Brun Blå Gul/grön</p>

Figur (3)

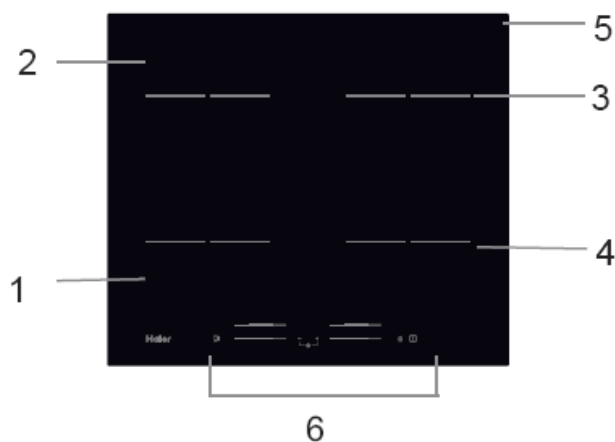
Om kabeln är skadad eller behöver bytas ut, bör detta göras av en servicetekniker med rätt verktyg för att undvika olyckor.

Om apparaten ansluts direkt till nätspänningen måste en omnipolär strömbrytare installeras med en minsta lucka på 3 mm mellan kontakterna.

Installatören måste se till att korrekt elektrisk anslutning har gjorts och att den överensstämmer med säkerhetsbestämmelserna.

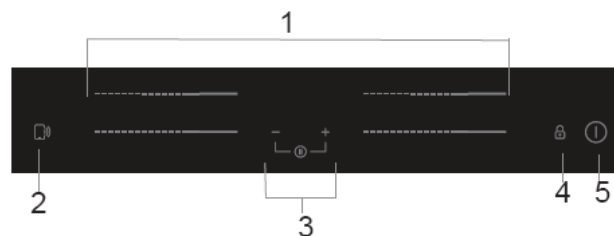
Kabeln får inte böjas eller komprimeras. Kabeln måste kontrolleras regelbundet och endast bytas ut av en behörig person.

Diagram för induktionshällen:



1. Max. 1500/2000 W zon
2. Max. 1500/2000 W zon
3. Max. 1500/2000 W zon
4. Max. 1500/2000 W zon
5. Glasplatta
6. Kontrollpanel

Schematiskt diagram över kontrollpanelen

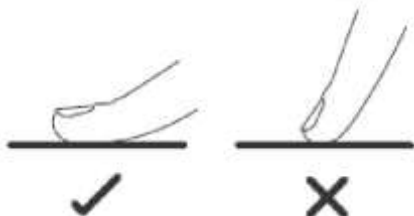


1. Värmezonens effektreglage
2. Funktionsreglaget "Laga mat med mig"
3. Timerreglage
4. Knapplåsreglage
5. Strömbrytare (ON/OFF)

Produktens funktion


Pekreglage

- Reglagen svarar på en vidröring så du behöver inte trycka.
- Använd fingerdyna och inte fingertoppen.
- Du hör en ljudsignal varje gång som ett tryck registreras.
- Se till att reglagen alltid är rena, torra och att det inte finns några föremål (t.ex. verktyg eller trasa) som täcker dem.
- Även en tunn hinna vatten kan försvåra användningen av reglagen.



Välja rätt kokkärl



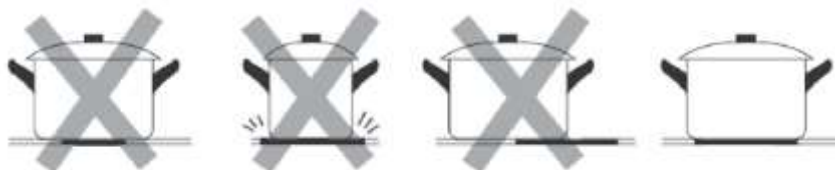
- Använd endast kokkärl med en botten som är lämplig för tillagning med induktion. Leta efter induktionssymbolen på förpackningen eller på botten av kokkärlet.
- Du kan kontrollera om ditt kokkärl är lämpligt genom att utföra ett magnettest. Flytta en magnet mot kokkärlets botten. Om magneten drar till sig kokkärlet är det lämpligt för induktion.
- Om du inte har en magnet:
 1. Häll lite vatten i det kokkärl du vill kontrollera.
 2. Om  inte blinkar i displayen och vattnet värms upp är kokkärlet lämpligt.
- Kokkärl som är tillverkade av följande material är inte lämpliga: endast bestående av rostfritt stål, aluminium eller koppar utan magnetisk botten, glas, trä, porslin, keramik och lergods.



Använd inte kokkärl med ojämna kanter eller en böjd botten.



Se till att kokkärlets botten är slätt, ligger platt mot glaset och har samma storlek som kokzonen. Använd kokkärl vars diameter är lika stor som den valda zonen. Om du använder ett något bredare kärl används energin med maximal effektivitet. Om du använder mindre kärl kan effektiviteten vara mindre än förväntat. Kärl som är mindre än 140 mm kan inte detekteras av hällen. Centra alltid kokkärlet i kokzonen.


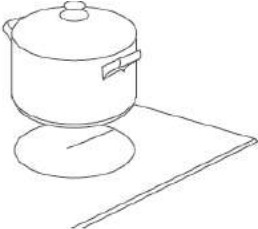

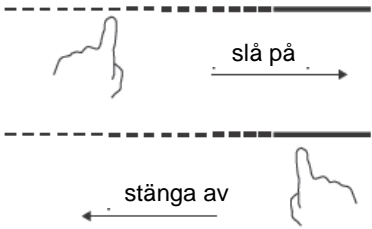


Lyft alltid av kokkärl från induktionshällen. Skjut dem inte eftersom de kan repa glaset.



Användning

Matlagning

<p>Tryck på strömbrytaren ON/OFF i tre sekunder. När den har slagits på hörs ett pip, alla displayer visar "E" eller "E-" för att visa att induktionshällen är i standbyläge.</p>	
<p>Placera lämplig kastrull på den kokzon som du tänker använda.</p> <ul style="list-style-type: none">• Se till att undersidan på kastrullen och ytan på kokzonen är ren och torr.	
<p>Tryck på kokzonens glidreglage. Indikatorn bredvid nyckeln tänds.</p>	
<p>Välj värmeinställning genom att trycka på reglaget.</p> <ul style="list-style-type: none">• Om du inte väljer värmeinställning inom en minut kommer induktionshällen automatiskt att stängas av. Och då måste du börja om från steg 1.• Du kan när som helst ändra värmeinställning under tillagningen.	

Displayen blinkar alternerande med värmeinställningen

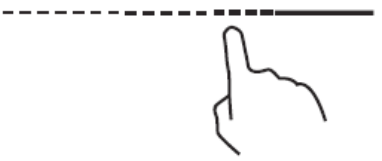



Det innebär att:

- du inte har placerat någon kastrull på rätt kokzon eller
- kastrullen du använder passar inte för induktionshäll eller
- kastrullen är för liten eller inte ordentligt centrerad på värmezonen.



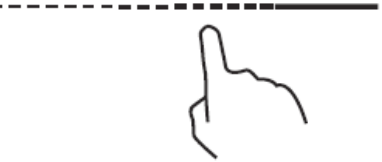

Zonen blir inte varm om det inte finns passande kastrull på kokzonen.

Displayen stängs automatiskt av efter en minut om ingen lämplig kastrull placeras på kokzonen.

Avsluta matlagning

Tryck på reglaget för val av kokzon som du vill stänga av.	
Stäng av kokzonen genom att föra reglaget till "0". Kontrollera att displayen visar "0".	
Stäng av hela hällen genom att trycka på strömbrytaren ON/OFF.	
<p>Var försiktig med de heta ytorna.</p> <p>H visar vilka kokzoner som kan brännas vid beröring. Det försvinner när ytan har svalnat till säker temperatur. Den kan även användas för att spara energi – om du vill värma flera kärl kan du använda den zon som fortfarande är varm.</p>	



Använda boosterfunktionen

Aktivera Boost-funktionen	
Tryck på värmezonen reglage.	
För reglaget till "B". Se till att displayen visar "b".	
Inaktivera boosterfunktionen	
Tryck på värmezonen reglage som du vill avbryta Boost-funktionen för.	
Stäng av kokzonen genom att föra reglaget till "0". Kontrollera att displayen visar "0".	



- Funktionen kan fungera i alla kokzoner.
- Kokzonen går tillbaka till grundinställningen efter fem minuter.
- Om den ursprungliga värmeinställningen är lika med 0, återgår den till 9 efter 5 minuter.

Låsa reglagen

- Det går att låsa reglagen så att kokzonerna inte slås på av misstag (exempelvis av barn som råkar komma åt reglagen).
- När reglagen är låsta är samtliga reglage utom strömbrytaren ON/OFF inaktiverade.

För att låsa reglage	
Tryck på och håll ner reglaget  en liten stund.	Timerindikatorn visar "Lo".
För att låsa upp reglage	
Tryck på och håll ner reglaget  en liten stund.	





När hällen är i låst läge är alla reglage inaktiverade utom strömbrytaren ON/OFF . Du kan alltid stänga av induktionshällen i nödfall med strömbrytaren ON/OFF  men lås upp hällen först under nästa åtgärd.

Pausläge

- Du kan pausa värmen istället för att stänga av hällen.
- När pausläget aktiveras, inaktiveras alla reglage utom strömbrytaren ON/OFF.

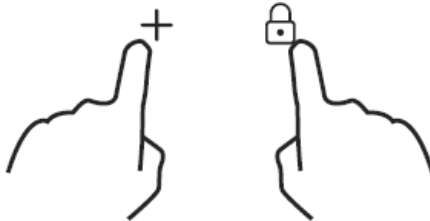

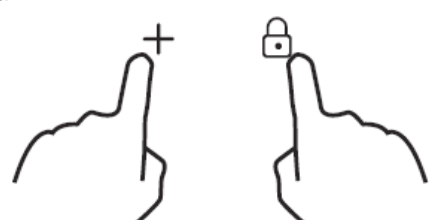
För att aktivera pausläget	
Tryck kort på timer "—" och timer "+" samtidigt.	Alla indikatorer visar "11".
För att avsluta pausläget	
Tryck kort på timer "—" och timer "+" samtidigt.	



När hällen står i pausläge kommer alla reglage att inaktiveras förutom strömbrytaren (ON/OFF) . Du kan alltid stänga av induktionshällen med strömbrytaren (ON/OFF)  i nödfall. Hällen stängs av efter 10 minuter om du inte avslutar pausläget.

Effekthanteringsfunktion

- En maximal strömförbrukningsnivå kan ställas in för induktionshällen genom att välja olika effektområden.
- Induktionshällar kan begränsas automatiskt för att fungera på låg effektnivå för att undvika risk för överbelastning.

För att aktivera effekthanteringsfunktionen	
<p>Slå på spishällen och tryck samtidigt på tangentlåset och timer "+".</p> 	<p>Timerns indikator visar "P5" vilket betyder effektnivå 5. Standardläget är spishällens maximala effekt.</p>
För att välja till en annan nivå	
<p>Tryck på +/- på timern.</p>  <p style="text-align: center; font-weight: bold; font-size: 1.2em;">eller</p>	<p>Det finns fem effektnivåer från "P1" till "P5". Timer-indikatorn visar en av dem.</p> <p>"P1": maximal effekt är 2,5 kW.</p> <p>"P2": maximal effekt är 3,5 kW.</p> <p>"P3": maximal effekt är 4,5 kW.</p> <p>"P4": maximal effekt är 5,5 kW.</p> <p>"P5": den maximala effekten är spishällens maximala</p>
Bekräfta och lämna effekthanteringsfunktionen	
<p>Tryck samtidigt på tangentlåset och timer "+", för att bekräfta.</p> 	<p>Hällen stängs nu av.</p>

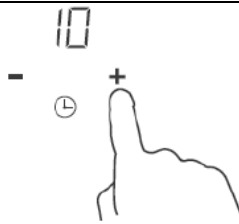

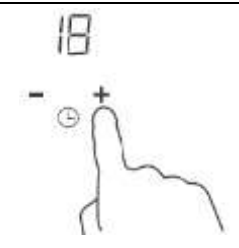
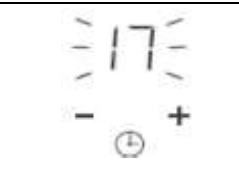

Timerreglage

Du kan använda timern på två olika sätt:


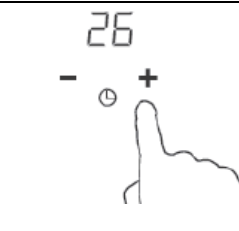

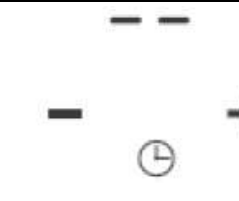
- Du kan använda den som en minutpåminnelse. Då stänger inte timern av någon kokzon när den inställda tiden har gått.
- Du kan ställa in den att stänga av en eller flera värmezoner när den inställda tiden har gått. Timerns max är 99 minuter.

a) Använda timern som minutpåminnelse

Om du inte väljer någon kokzon

<p>Kontrollera att hällen är avstängd. OBS! Du kan använd minutpåminnelse även om du inte väljer någon kokzon.</p>	
<p>Tryck på "+" på timerns reglage. Minusindikatorn börjar att blinka och "10" visas på timerns display.</p>	
<p>Ställ in tiden med reglaget "-" eller "+" på timern. Tips: Tryck på "-" eller "+" på timern en gång för att minska eller öka i steg om en minut. Tryck och håll ner timerns reglage "-" eller "+" en gång för att minska eller öka i steg om 10 minuter.</p>	
<p>När tiden har ställts in börjar timern omedelbart att räkna ner. Displayen visar återstående tid och timerns indikator blinkar under fem sekunder.</p>	
<p>Summertonen piper 30 sekunder och timerns indikator visar "- -" när inställningstiden har gått ut.</p>	

b) Ställa in timern för att stänga av en eller flera värmezoner

Ställa in en zon.	
<p>Tryck på värmezonenens reglage.</p>	
<p>Ställ in tiden med reglaget eller på timern. Tips: tryck på timerns reglage "-" eller "+" en gång för att minska eller öka i steg om en minut. Tryck och håll ner timerns reglage "-" eller "+" en gång för att minska eller öka i steg om 10 minuter.</p>	
<p>När tiden har ställts in börjar timern omedelbart att räkna ner. Displayen visar återstående tid och timerns indikator blinkar under fem sekunder. OBS! Den röda punkten bredvid nivåindikatorn tänds och visar att zonen är vald.</p>	
<p>När tiden har gått ut stängs motsvarande värmezon automatiskt av.</p>	



Övriga kokzoner fortsätter vara påslagna om de har slagits på tidigare.

ställa in flera zoner:	
<p>Stegen för att ställa in flera zoner liknar stegen för att ställa in en zon. När du har ställt in tiden för flera kokzoner samtidigt visar punkterna vid kokzonerna i fråga att de är på. Minutdisplayen visar minuttimern. Punkten på motsvarande zon blinkar. Det ser ut som nedan:</p>	
	(inställd på 15 minuter) 15 - ⊖ +
	(inställd på 45 minuter)
<p>När tiden har gått ut stängs motsvarande kokzon automatiskt av. Sedan visas ny minuttimer och punkten på motsvarande zon blinkar. Det ser ut som till höger:</p>	
<p>(inställd på 30 minuter)</p>	
<p>Tryck på reglaget för val av kokzon och visa motsvarande timer i tidsindikatorn.</p>	

c) Avbryta timern

<p>Tryck på värmezonen's glidreglage som du vill avbryta timern för.</p>	
<p>Tryck och håll ner timerreglaget "-", timern går ner till "00" och nollställs.</p>	

Standardarbetstider

Automatisk avstängning är en säkerhetsskyddsfunktion för din induktionshäll. Den stängs av automatiskt om du glömmer att stänga av. Standardarbetstider för olika effektnivåer visas i tabellen nedan:

Effektnivå	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standardarbetstimer (timme)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

När kokkärlet tas bort kan induktionshällen omedelbart stoppa uppvärmningen och spishällen stängs automatiskt av efter 2 minuter.



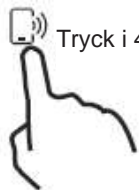
Personer med pacemaker bör rådfråga sin läkare innan de använder den här enheten.

Funktionen ”Laga mat med mig”

Först och främst bör du ladda ner hOn och installera den på din bärbara enhet. Registrera sedan din induktionshäll direkt i appen enligt anvisningarna.

För att parkoppla spishällen och appen gör du följande process:

Tryck i 4 sekunder på knappen ”Laga mat med mig” på spishällen. När de 4 sekunderna har gått börjar siffran för TIMER att blinka med PA skrivet på den och parkopplingsprocessen startas. Följ nu anvisningarna i appen.



Tryck i 4 sekunder.

När Wi-Fi är PÅ: en punkt visas på höger sida av LED-lampan.

När Wi-Fi är AV: Ingen punkt visas.

Så här ställer du in funktionen ”Laga mat med mig”.	
Välj menyn för recept eller menyn för specialprogrami hOn-appen. Följ steg för steg-anvisningarna i appen och när du är klar skickar du parametrarna till den spishäll som ska laga mat åt dig.	
När spishällen tar emot kommandot från appen kommer den att avge ett pipjud två gånger och blinka i en sekund för att visa att anvisningarna har tagits emot.	
Om du vill avsluta funktionen ”Laga mat med mig” ändrar du zonens effektnivå.	

a. TRÅDLÖSA PARAMETRAR

Teknologi	Wi-Fi	BLE	NFC
Standard	IEEE 802.11b/n/g	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE	/
Frekvensband [MHz]	2402-2480	2402-2480	/
Maximal effekt [mW]	1500	1500	/

b. PRODUKTINFORMATION FÖR NÄTVERKSUTRUSTNING

Produktinformation för nätverksutrustning	
Produktens effektförbrukning i nätverksanslutet standby-läge om alla ledningsdragna nätverksportar är anslutna och alla trådlösa	1,5 W
Aktivera trådlös nätverksport:	Slå på spishällen
Inaktivera trådlös nätverksport:	Stäng av spishällen.

Precisionstermometer och köksredskap

Intelligent trådlös matlagningstermometer

Tack för att du köpte Haier precisionstermometer. Tänk på att den endast fungerar med Haier induktionshällar och innan du använder den bör du läsa instruktionerna och säkerhetsanvisningarna i bruksanvisningen.

Genom att sätta CE-märket på apparaten bekräftar vi överensstämmelse med alla relevanta europeiska säkerhets-, hälso- och miljökrav som är tillämpliga inom lagstiftningen för denna produkt.

Introduktion

Precisionstermometern är en trådlös livsmedelstermometer som gör att hemmakockar får realtidsstatus inuti maten för att undvika problem med mat som inte är färdigkokt eller som kokar för länge och säkerställer ett perfekt resultat varje gång. Den ansluts direkt till produkten. Du kan läsa information och status för maten i realtid från telefonen, vilket ger dig bästa lättåtkomliga resultat. För mer information om parkoppling och användningstips, se induktionshällens bruksanvisning

Komma igång

1. Keramiskt lock
2. Rekommenderat nedsänkingsområde
3. Sensor
4. Köksredskap med olika positioner för precisionstermometer



Köksredskap

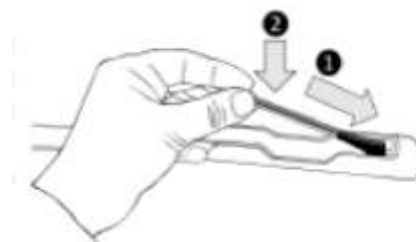
Använd köksredskapet med termometern för att röra om i maten under tillagningen.



- Rengör köksredskapet innan det används första gången.
- Använd inte köksredskapet på öppen eld.
- Skär inte i köksredskapet.
- Sätt inte köksredskapet i direkt kontakt med spishällens heta delar.
- Tolererat temperaturintervall: -40 °C till +220 °C

Ladda precisionstermometern före användning

- Sätt precisionstermometern i laddaren och stäng locket.
- Anslut laddaren till en USB-strömkälla, t.ex. en USB-adapter eller ett USB-uttag på en dator/notebook med USB-kabeln. Laddaren kanske inte fungerar korrekt med strömbank på grund av den automatiska avstängningsfunktionen.
- Laddarens LED-lampa tänds och blinkar under laddningen. Den stängs av när precisionstermometern är helt laddad.



Parkoppla precisionstermometern med induktionshällen

- Se till att spishällen är påslagen och att precisionstermometern är helt laddad.
- Öppna hOn-appen på din bärbara enhet.
- Gå till avsnittet Recept och välj ett recept som använder precisionstermometer.
- När du startar receptet genom att trycka på knappen "Laga mat med mig" på apparaten kommer precisionstermometern att anslutas automatiskt.
- Spishällens display visar namnet på precisionstermometern (till exempel "1A").
- Följ nu anvisningarna i hOn-appen.
- Om termometern är mindre än 20 % laddad när du använder appen kommer timerns display att visa "CH".



Candy Hoover Group Srl försäkrar härmed att radioutrustningen överensstämmer med direktiv 2014/53/EU. Den fullständiga texten i EU-försäkran om överensstämmelse finns på följande webbadress: www.candy-group.com

Teknologi	BLE
Standard	BT 4.0
Frekvensband [MHz]	2400 MHz–2480 MHz
Maximal effekt [mW]	2,5 mW (4dBm)

Tillagningsmetoder med precisionstermometern

Precisionstermometer som termometer

Ställ in måltemperaturen du vill uppnå i hOn-appen, för in precisionstermometern i maten eller med tillbehöret i vätskor, och du kan se hur temperaturen stiger i appen tills den når måltemperaturen.

Den hjälper dig att hålla exakt temperatur på alla typer av livsmedel.

Du kan inte använda den när funktionen Assisterad matlagning används.

Assisterad matlagning: Funktionen "Laga mat med mig"

Välj recept eller meny för specialprogram i hOn-appen, följ tillagningen steg för steg och sedan ställer spishällen automatiskt in parametrarna för den valda tillagningsmetoden.

Sous vide

Typ av tillagning där maten placeras i en vakuumpåse och tillagas i ett vattenbad med låg temperatur. Livsmedel som tillagas på detta sätt blir mer saftiga och mörka och behåller sina näringsegenskaper intakta, vilket gör den mer hälsosam och god.

Gå in på hOn-appen, välj matkategori, välj den här typen av tillagning, sätt in basen med maten i kastrullen med vatten och induktionshällen ställer in rätt tillagningstemperatur för ett perfekt resultat.

Grill

Välj matkategori i hOn-appen, välj den här typen av tillagning och induktionshällen ställer automatiskt in grillen på rätt temperatur en förinställd tid.

Sjuda

Sjudningsfunktionen är perfekt för att tillaga såser, grytor, bräserade maträtter och all tillagning med en genomsnittligt lång tillagningstid.

Den automatiska funktionen som du hittar i hOn-appen gör att maten försiktigt kommer upp till kokpunkten och sedan hålls denna under hela tillagningen.

Ångkoka

Med ångfunktionen kan du ångkoka mat som grönsaker, kött eller fisk i grytor som har en ångkokningskorg. Ångkokning tar mindre tid än kokning, eftersom maten inte är nedsänkt i en vätska sprids mindre näringsämnen i maten och dess vitamininnehåll bevaras, vilket förbättrar smaken och strukturen som blir mer kompakt och behaglig.

Support

Vid behov kontaktar du ett auktoriserat servicecenter

Val av kokkärl



Fritering med olja
i stekpanna



Rostfritt stål



Järnpanna



Järngryta



Gryta i emalj
och rostfritt
stål



Köksredskap i
emalj

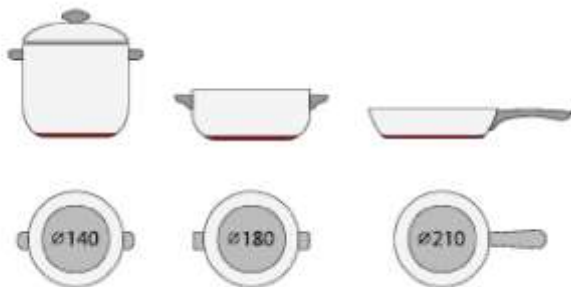


Järnplatta

Du kan ha ett antal olika matlagningskärl.

1. Denna induktionshäll kan identifiera en mängd olika matlagningskärl som du kan testa med en av följande metoder:
Placera kärlet på kokzonen. Om motsvarande kokzon visar en effektnivå, är kärlet lämpligt. Om "U" blinkar, är kärlet inte lämpligt att använda på induktionshällen.
2. Håll en magnet mot kärlet. Om motsvarande kokzon visar en effektnivå, är kärlet lämpligt att använda på induktionshällen.
OBS! Kärlets botten måste innehålla magnetiskt material.
Det måste ha en platt botten med en diameter enligt tabellen 1 nedan.
3. Använd endast ferromagnetiska kokkärl av emaljerat stål, gjutjärn eller rostfritt stål men kompatibelt med induktion.
4. Använd pannor vars ferromagnetiska diameter (pannans botten) är inom de dimensioner som anges i tabellen nedan (Tabell 1).
 - Om du använder mindre kastruller kan prestandan påverkas.
 - Om du använder en kastrull med en mindre diameter än den som anges i tabell 1 kan det hända att kastrullen inte detekteras.

Beroende på zonens dimension kan du använda kastruller av olika diametrar enligt bilden nedan:





5. Om den ferromagnetiska delen täcker endast pannans botten till en del, kommer endast det ferromagnetiska området att värmas upp. Resten av botten värms inte upp till en tillräcklig temperatur för tillagning.
6. Om det ferromagnetiska området inte är jämnt, utan har andra material som aluminium, kan det påverka uppvärmningen och detektionen av pannan.

Om pannans botten liknar bilderna nedan kanske pannan inte detekteras.



Kokzon	Basdiametern för induktionskockkärl	
	Minsta	Högsta
1 och 2	140	180
3 och 4	140	180

Ovanstående kan variera beroende på pannans storlek och materialet från.

Rengöring och skötsel

Induktionshällens yta kan enkelt rengöras på följande sätt:

Typ av förorening	Rengöringsmetod	Rengöringsmaterial
Lampa	Sänk ned i varmt vatten och torka torrt.	Rengöringssvamp
Ringar och kalkavlagringar	Applicera vit vinäger på området, torka av med en mjuk trasa eller använd en kommersiellt tillgänglig produkt.	Speciallim för keramikglas
Socket, smält aluminium eller plast	Använd en speciell skrapa för keramikglas för att ta bort rester (en silikonprodukt är bäst).	Speciallim för keramikglas

OBS! Koppla bort strömförsörjningen före rengöring.

Felvisning och inspektion

Induktionshällen är utrustad med en funktion för självdiagnostik. Med detta test kan teknikern kontrollera funktionen hos flera komponenter utan att behöva demontera eller ta bort spishällen från arbetsytan.

Felsökning

1) Felkoden uppstår vid användning av kunden och lösning;

Felkod	Problem	Lösning
Automatisk återställning		
E1	Matningsspänning överstiger märkspänningen.	Kontrollera om strömförsörjningen är normal. Slå på när strömförsörjningen är normal.
E2	Matningsspänning är under märkspänningen.	
E3	Hög temperatur på keramikplattans sensor. (1#)	Vänta tills temperaturen på keramikplattan går tillbaka till normal. Tryck på knappen "ON/OFF" för att starta om apparaten.
E4	Hög temperatur på keramikplattans sensor. (2#)	
E5	Hög temperatur för IGBT. (1#)	Vänta tills temperaturen på IGBT går tillbaka till normal. Tryck på knappen "ON/OFF" för att starta om apparaten. Kontrollera om fläkten fungerar problemfritt. Byt i annat fall fläkten.
E6	Hög temperatur på IGBT. (2#)	
Ingen automatisk återställning		
F3/F6	Fel på keramikplattans temperatursensor – kortslutning. (F3 för 1#, F6 för 2#)	Kontrollera anslutningen eller byt keramikplattans temperatursensor.
F4/F7	Fel på keramikplattans temperatursensor – öppen krets. (F4 för 1#, F7 för 2#)	
F5/F8	Fel på keramikplattans temperatursensor – ogiltig. (F5 för 1 #, F8 för 2#)	
F9/FA	Temperatursensorfel för IGBT. (kortslutning/öppen krets för 1#)	Byt effektkortet.
FC/FD	Temperatursensorfel för IGBT. (kortslutning/öppen krets för 2#)	

2) Specifikt fel och lösning

Fel	Problem	Lösning A	Lösning B
LED-lampan tänds inte när apparaten kopplas.	Ingen strömförsörjning.	Kontrollera för att se om kontakten sitter riktigt i uttaget och att uttaget fungerar.	
	Det extra effektkortet och displayens kort är inte riktigt anslutna.	Kontrollera anslutningen.	
	Det extra effektkortet är skadat.	Byt det extra effektkortet.	
	Displayens kort är skadat.	Byt displayens kort.	
Vissa knappar kan inte fungera eller LED-displayen är inte normal.	Displayens kort är skadat.	Byt displayens kort.	
Tillagningslägets indikator tänds men värmen startas inte.	Hög temperatur på hällen.	Omgivningstemperaturen kan vara för hög. Luftintaget eller luftventilen kan vara igensatta.	
	Något är fel med fläkten.	Kontrollera om fläkten fungerar problemfritt, om inte byter du ut fläkten.	
	Effektkortet är skadat.	Byt effektkortet.	
Värmen stannar plötsligt under funktionen och "u" blinkar på displayen.	Fel typ av panna.	Använd en korrekt kastrull (se instruktionsboken).	Detektionen av pannan är skadad, byt effektkortet.
	Kastrullens diameter är för liten.		
	Kokkärlet är överhettat.	Apparaten är överhettad. Vänta tills temperaturen går tillbaka till normal. Tryck på knappen "ON/OFF" för att starta om apparaten.	
Kokzonerna på samma sida (som den första och andra zonen) visar "u".	Effektkortet och displayens kort är inte riktigt anslutna.	Kontrollera anslutningen.	
	Displaykortet är skadat.	Byt displayens kort.	
	Huvudkortet är skadat.	Byt effektkortet.	
Fläktmotorn låter onormal.	Fläktmotorn är skadad.	Byt fläkten.	

Ovanstående tabell visar hur du bedömer och kontrollerar vanliga fel. Ta inte isär apparaten själv, annars kan du skada induktionshällen.

Kundservice

Om ett fel skulle uppstå, gör du följande innan du ringer kundservice:

- Kontrollera att apparaten är riktigt kopplad.
- Läs fel- och displaytabellen ovan.

Om du fortfarande inte kan lösa problemet, stäng av apparaten, försök inte ta isär den och ring kundservice.

Särskild förklaring

Innehållet i denna handbok har kontrollerats noggrant. Företaget kan emellertid inte hållas ansvarigt för felaktigheter eller utelämnanden.

Dessutom kan eventuella tekniska ändringar ingå i en reviderad version av handboken utan föregående meddelande. Apparatus utseende och färg i denna handbok kan skilja sig från den verkliga.



Ändra enligt nedan:

Denna apparat är märkt enligt EU-direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE). WEEE innehåller både förorenade ämnen (vilket kan ha negativa konsekvenser för miljön) och grundläggande komponenter (som kan återanvändas). Det är viktigt att WEEE genomgår specifika behandlingar för att korrekt avlägsna och kassera föroreningar och återvinna allt material. Individer kan spela en viktig roll för att se till att WEEE inte blir en miljöfråga. Det är viktigt att följa några grundläggande regler:

- WEEE ska inte behandlas som hushållsavfall;
- WEEE bör tas till ett dedikerat uppsamlingsområde som förvaltas av kommunfullmäktige eller ett registrerat företag.

I många länder kan det finnas nationell uppsamling tillgänglig för stora WEEE. När du köper en ny apparat kan du återlämna den gamla till återförsäljaren som måste acceptera den kostnadsfritt som en engångsåtgärd, så länge utrustningen är av en liknande typ och har samma funktion som den nya utrustningen.

Produktinformation för elektriska spishällar för hushållsbruk i överensstämmelse med kommissionens förordning (EU) nr 66/2014					
		Position	Beteckning	Värde	Enhet
Modellbeskrivning				HAIPSJ64MC	
Typ av häll:				Elektrisk spishäll	
Antal kokzoner och/eller områden	zoner			4	
	områden				
Värmeteknik (induktionszoner och -områden, strålningszoner, fasta kokplattor)	induktionszoner			X	
	Induktionsområden				
	strålningszoner				
	fasta kokplattor				
För cirkelformade kokzoner eller områden: diameter för användbart ytområde per elektriskt uppvärmd kokzon, avrundat till närmaste 5 mm	Bakre vänster	Ø		18,0	cm
	Bakre mitten	Ø			cm
	Bakre höger	Ø		18,0	cm
	Mitten vänster	Ø			cm
	Mitten mitten	Ø			cm
	Mitten höger	Ø			cm
	Främre vänster	Ø		18,0	cm
	Främre mitten	Ø			cm
	Främre höger	Ø		18,0	cm
För icke-cirkelformade kokzoner eller områden: längd och bredd för användbart ytområde per elektriskt uppvärmd kokzon, avrundat till närmaste 5 mm	Bakre vänster	L W			cm
	Bakre mitten	L W			cm
	Bakre höger	L W			cm
	Mitten vänster	L W			cm
	Mitten mitten	L W			cm
	Mitten höger	L W			cm
	Främre vänster	L W			cm
	Främre mitten	L W			cm
	Främre höger	L W			cm
Energiförbrukning per kokzon eller område beräknat per kg	Bakre vänster	E	Elektrisk köksutrustning	186,2	Wh/kg
	Bakre mitten	E	Elektrisk köksutrustning		Wh/kg
	Bakre höger	E	Elektrisk köksutrustning	202,8	Wh/kg
	Mitten vänster	E	Elektrisk köksutrustning		Wh/kg
	Mitten mitten	E	Elektrisk köksutrustning		Wh/kg
	Mitten höger	E	Elektrisk köksutrustning		Wh/kg
	Främre vänster	E	Elektrisk köksutrustning	182,4	Wh/kg
	Främre mitten	E	Elektrisk köksutrustning		Wh/kg
	Främre höger	E	Elektrisk köksutrustning	185,0	Wh/kg
Hällens energiförbrukning beräknad per kg		EC	elektriska hällar	189,1	Wh/kg
Tillämpad standard: EN 60350-2 Elektriska hushållsapparater för matlagning – Del 2: Hällar – Funktionsprovning					
Förslag för energibesparing:					
<ul style="list-style-type: none"> För att spishällen ska vara så effektiv som möjligt placerar du kokkärnen i mitten av kokzonen. Användning av ett lock reducerar tillagningstiden och sparar energi genom att behålla värmen. Minska mängden vätska eller fett för att reducera tillagningstiden. Laga maten på en hög inställning och minska inställningen när maten har värmts igenom. Använd kokkärl vars diameter är lika stor som den valda zonen. 					
Denna information ska betraktas som en del av apparatens bruksanvisning.					

Prin prezenta, Candy Hoover Group Srl declară că echipamentul radio este în conformitate cu Directiva 2014/53/UE și cu cerințele statutare relevante (pentru piața UKCA). Textul integral al declarației de conformitate este disponibil la următoarea adresă de internet: www.candy-group.com

Memento de siguranță și întreținere:

- **AVERTIZARE:** Aparatul și piesele sale accesibile se încing în timpul utilizării. Trebuie să fiți atenți pentru a evita atingerea elementelor de încălzire.
- Copiii cu vârsta sub 8 ani trebuie ținuți la distanță de aparat, dacă nu sunt supravegheați în permanență.
- Acest aparat poate fi utilizat de către copiii cu vârste de minim 8 ani și de către persoanele cu abilități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență sau cunoștințe, cu condiția să fie supravegheate sau instruite corespunzător privind modul de utilizare a acestui aparat în siguranță și să înțeleagă pericolele implicate.
Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul.
- Curățarea și întreținerea de către utilizator nu trebuie efectuate de copii fără supraveghere
- **AVERTIZARE:** Gătitul nesupravegheat pe o plită cu grăsime sau ulei poate fi periculos și poate duce la incendiu.
- Nu încercați NICIODATĂ să stingeți un incendiu cu apă, ci opriți aparatul și apoi acoperiți flacăra, de ex., cu un capac sau o pătură ignifugă.
- **AVERTIZARE:** Pericol de incendiu: nu depozitați articolele pe suprafețele de gătit.
- **AVERTIZARE:** Dacă suprafața este fisurată, opriți aparatul pentru a evita posibilitatea de electrocutare.
- Nu folosiți un dispozitiv de curățare cu aburi pentru operațiunile de curățare
- Obiectele metalice precum cuțitele, furculițele, lingurile și capacele nu trebuie așezate pe suprafața plitei, deoarece se pot încinge.
- Orice scurgeri trebuie îndepărtate de pe capac înainte de deschidere.

- Suprafața plitei trebuie lăsată să se răcească înainte de a închide capacul.
 - După utilizare, opriți elementul plitei cu comanda sa. Nu vă bazați pe detectorul de vase.
 - Acest aparat nu este destinat a fi operat cu ajutorul unui cronometru extern sau sistem de control la distanță separat.
 - Mijloacele pentru deconectare trebuie încorporate în cablajul fix în conformitate cu normele de cablare.
 - Instrucțiunile indică tipul de cablu care se va utiliza, luând în considerare temperatura suprafeței din spate a aparatului.
 - În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, agentul de service sau de persoane calificate similare, pentru a evita orice pericol.
 - **ATENȚIE:** pentru a evita un pericol cauzat de resetarea accidentală a dispozitivului de întrerupere termică, acest aparat nu trebuie alimentat de la un dispozitiv de pornire extern, cum ar fi un cronometru sau conectat la un circuit care de regulă este pornit și oprit de unitate.
 - **AVERTIZARE:** Folosiți numai protecțiile de plită concepute de producătorul aparatului de gătit sau conform indicațiilor producătorului aparatului în instrucțiunile de utilizare după caz sau protecțiile plitei încorporate în aparat. Utilizarea unor dispozitive de protecție necorespunzătoare poate provoca accidente.
 - Utilizați întotdeauna vase de gătit adecvate.
 - Puneți întotdeauna vasul în centrul unității pe care gătiți.
 - Nu puneți nimic pe panoul de comenzi.
 - Nu utilizați suprafața drept tocător.
 - Suprafața plitei trebuie lăsată să se răcească înainte de a închide capacul.
 - **ATENȚIE:** procesul de gătit trebuie supravegheat. Un proces de gătit pe termen scurt trebuie supravegheat continuu
- Sonda Preci: Note importante de siguranță - vă rugăm să le citiți cu atenție înainte de utilizare:
- Acest produs este exclusiv pentru plite. Trebuie utilizat numai așa cum este descris în acest manual de utilizare.

- Acest produs nu este destinat utilizării de către persoane cu vârsta sub 12 ani.
- Sonda poate funcționa în următorul interval de temperatură: de la 10 °C până la o temperatură internă maximă a piesei metalice de 100 °C. Partea ceramică poate atinge 350 °C.
- Există o alertă de supraîncălzire încorporată în aplicația Preci Probe pentru a preveni supraîncălzirea sondei Preci. Când temperatura măsurată este mai mare de 80 °C sau 176 °F, va fi declanșată alerta de supraîncălzire. Îndepărtați sonda Preci de sursa de căldură cât mai curând posibil, utilizând mănuși.
- Nu utilizați sonda Preci în alt aparat cu excepția plitei cu inducție.
- Nu utilizați sonda Preci într-un cuptor cu microunde.
- Curățați sonda Preci înainte de fiecare utilizare.
- Sonda Preci poate fi curățată și spălată, dar nu o scufundați mult timp în apă. Nu o puneți în mașina de spălat vase.
- **NU ATINGEȚI Sonda Preci CU MÂINILE GOALE IMEDIAT DUPĂ GĂTIT.** Purtați întotdeauna mănuși de cuptor pentru a scoate sonda Preci din alimente după gătire.
- Este necesar să introduceți sonda Preci corect în alimente în timpul gătirii. Pentru utilizarea sondei Preci cu alimente lichide, vă recomandăm folosirea polonicului din dotare. Nu expuneți partea metalică a sondei Preci la căldura generată de aparat.
- Furnizorul nu va fi responsabil pentru nicio deteriorare a sondei Preci din cauza utilizării greșite a dispozitivului.
- NU folosiți sonda Preci în uleiul de prăjit.
- Când utilizați grătarul, partea metalică a sondei Preci nu trebuie să îl atingă.
- NU introduceți sonda Preci într-un material izolator, cum ar fi folia.
- NU utilizați sonda Preci peste 110 °C
- Când alegeți din aplicația hOn rețeta cu sonda Preci, aceasta trebuie să se afle lângă plită.
- Înainte de fiecare utilizare, vă rugăm să vă asigurați că sonda Preci este încărcată complet.
- Curățați cu atenție capacul ceramic al sondei Preci după ce o utilizați.

Stimate client:

Vă mulțumim că ați achiziționat plita cu inducție Haier. Sperăm că vă va oferi mulți ani de performanță bună.

Vă rugăm să citiți cu atenție manualul cu instrucțiuni înainte de a utiliza plita și păstrați-l la loc sigur pentru consultări viitoare.

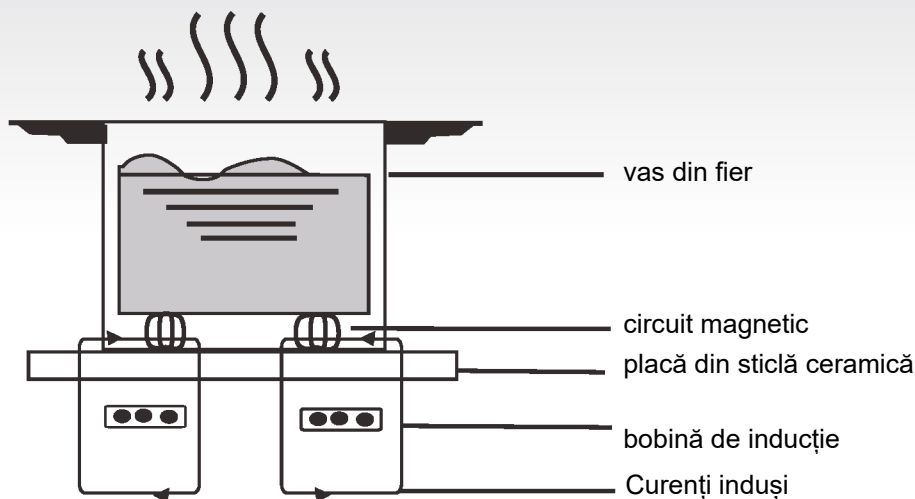
Introducere privind produsul

Plita cu inducție acoperă toate tipurile de gătit, cu zonele sale de gătit electromagnetice și comenzile sale micro-computerizate și funcțiile multiple, devenind alegerea ideală pentru familia modernă.

Produsă cu materiale importate special, plita cu inducție Haier este extrem de ușor de utilizat, rezistentă și sigură.

Principiul de funcționare

Plita cu inducție constă dintr-o bobină, o plită din material feromagnetic și un sistem de comandă. Curentul electric generează un câmp magnetic puternic prin bobină. Aceasta produce un număr mare de vortexuri care la rândul lor generează căldură care este apoi transmisă prin zona de gătit spre vasul de gătit.



Siguranță

Această plită a fost concepută special pentru uzul domestic.

În căutarea constantă de a-și îmbunătăți produsele, Haier își rezervă dreptul de a modifica orice aspecte tehnice, de programare sau estetice ale aparatului în orice moment.

● Protecție la supraîncălzire

Un senzor monitorizează temperatura din zonele de gătit. Când temperatura depășește un nivel de siguranță, zona de gătit este oprită automat.

● Detectarea articolelor mici sau non-magnetice

Când un vas cu un diametru mai mic de 80 mm sau orice alt articol mic (de ex., cuțit, furculiță, cheie) sau un vas non-magnetic (de ex., aluminiu) a fost lăsat pe plită, se va auzi o alarmă timp de aproximativ un minut, după care plita intră automat în așteptare.

● Avertisment de încălzire reziduală

Când plita funcționează de ceva vreme, va exista o căldură reziduală. Litera „H” apare pentru a vă avertiza să stați la distanță de aceasta.

● Oprire automată

O altă opțiune de siguranță a plitei cu inducție este oprirea automată. Acest lucru apare ori de câte ori uitați să opriți o zonă de gătit. Timpii de oprire impliciți sunt prezentați în tabelul de mai jos:

Nivel de putere	Zona de încălzire s-a oprit automat ulterior
1~3	8 ore
4~6	4 ore
7~9	2 ore

Când vasul este îndepărtat din zona de gătit, aceasta oprește imediat încălzirea și se oprește după ce alarma a sunat timp de un minut.

Avertizare: Orice persoană care a primit un stimulator cardiac trebuie să consulte un medic înainte de a utiliza ochiul de inducție.

Instalare

1. Decupați un orificiu în suprafața de lucru la dimensiunea prezentată în diagrama de mai jos. Un spațiu de minimum 50 mm trebuie lăsat în jurul orificiului. Suprafața de lucru trebuie să fie de cel puțin 30 mm grosime și confecționată din material rezistent la căldură.

După cum se indică în Figura (1)

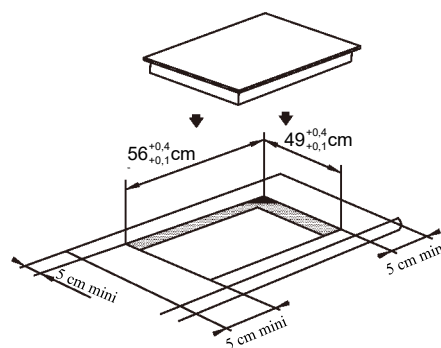
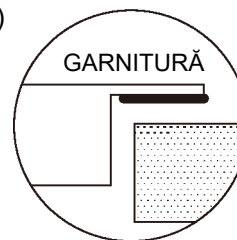


Figura (1)



2. Este esențial ca plita cu inducție să fie bine aerisită și ca admisia aerului și evacuarea acestuia să nu fie blocate.

Asigurați-vă că plita este instalată corect conform ilustrației din Figura 2.

Figura (2)

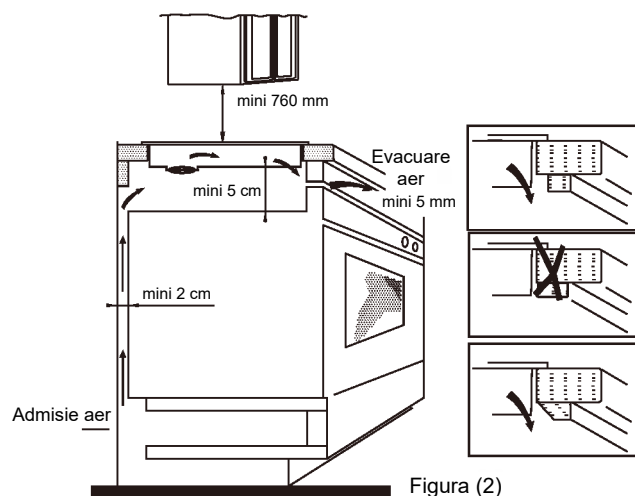
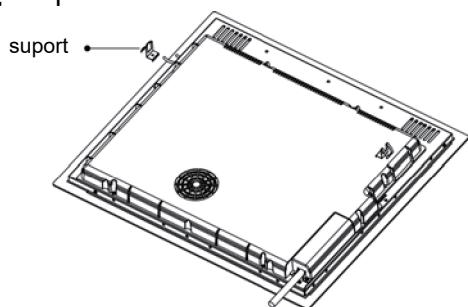


Figura (2)

NB: Pentru siguranță, spațiul dintre plită și orice dulap situat deasupra acesteia trebuie să fie de cel puțin 760 mm.

3. Fixați plita pe suprafața de lucru folosind cele patru suporturi pe baza plitei. Poziția suporturilor poate fi ajustată conform grosimii părții superioare.



Avertismente:

- (1) Plita cu inducție trebuie instalată de o persoană calificată corespunzător. Avem proprii noștri instalatori calificați. Nu încercați niciodată să instalați aparatul dvs. înșivă.
- (2) Plita cu inducție nu trebuie instalată deasupra frigiderelor, congelatoarelor, mașinilor de spălat vase sau uscătoarelor.
- (3) Plita cu inducție trebuie instalată, astfel încât iradierea de căldură optimă să fie posibilă.
- (4) Peretele și zona de deasupra plitei trebuie să poată rezista la căldură.
- (5) Pentru a evita orice deteriorare, stratul sandwich și adezivul trebuie să fie rezistente la căldură.

4. Conectarea la sursa de alimentare
Priza trebuie conectată în conformitate cu standardul aplicabil la un disjuncter de circuit cu o singură bornă. Metoda de conectare este indicată în Figura 3.

Tensiune	Conexiune cu cablu				
380-415 V 3 N~	1 L1	2 L2	3 —	4 N	5 —
	Negru maro		Albastru		Galben/Verde
220-240 V~	1 —	2 L	3 —	4 N	5 —
	Negru și maro		Albastru		Galben/Verde

Figura (3)

În cazul în care cablul este deteriorat sau trebuie înlocuit, acest lucru trebuie efectuat de un tehnician post-vânzare folosind instrumentele adecvate, astfel încât să se evite orice accidente.

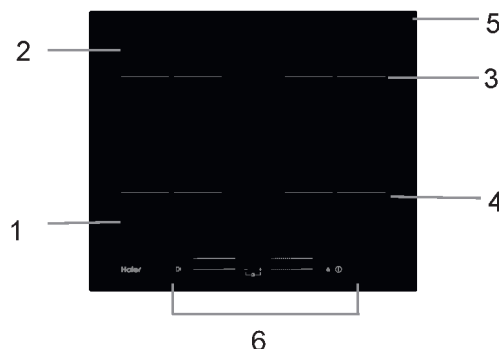
Dacă aparatul este conectat direct la sursa de alimentare, trebuie instalat în disjuncter omnipolar cu un spațiu minim de 3 mm între contacte.

Instalatorul trebuie să se asigure că s-a efectuat conexiunea electrică corectă și că este conformă cu regulamentele de siguranță.

Cablul nu trebuie îndoit sau comprimat.

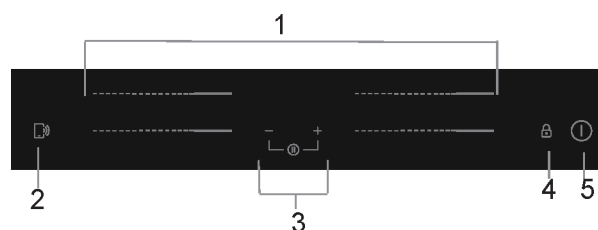
Cablul trebuie verificat periodic și trebuie înlocuit numai de către o persoană calificată corespunzător.

Diagrama plitei de inducție:



1. Zonă de max. 1500/2000 W
2. Zonă de max. 1500/2000 W
3. Zonă de max. 1500/2000 W
4. Zonă de max. 1500/2000 W
5. Placă din sticlă
6. Panou de comenzi

Diagramă schematică a panoului de comenzi



1. Comenzi putere zonă de încălzire
2. Comanda funcției „Cook with me”
3. Comandă cronometru
4. Comandă de blocare a tastelor
5. Comandă PORNIRE/OPRIRE

Utilizarea produsului

Comenzi tactile

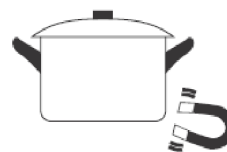
- Comenzile răspund la atingere, astfel că nu trebuie să aplicați nicio presiune.
- Folosiți pernuța degetului, nu vârful.
- Veți auzi un sunet de fiecare dată când se înregistrează o atingere.
- Asigurați-vă că comenzile sunt întotdeauna curate, uscate și că nu există niciun obiect (de ex., o ustensilă sau o lavetă) care să le acopere. Chiar și o peliculă fină de apă poate îngreuna operarea comenzilor.




Alegerea vaselor de gătit corecte



- Folosiți numai vase de gătit cu o bază adecvată pentru gătitul prin inducție.
Căutați simbolul de inducție pe ambalaj sau pe baza vasului de gătit.

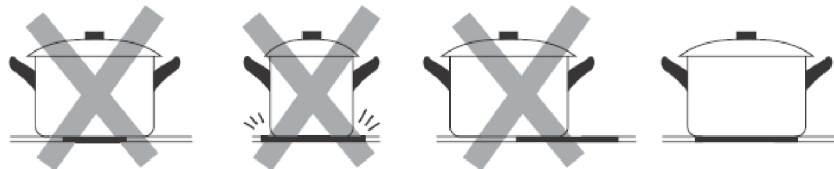


- Puteți verifica dacă vasele dvs. de gătit sunt adecvate prin efectuarea unui test magnetic.
Mutați un magnet spre baza vasului. Dacă este atras, vasul este adecvat pentru inducție.
- Dacă nu aveți un magnet:
 1. Turnați puțină apă în vasul pe care doriți să îl verificați.
 2. Dacă  nu clipește intermitent pe ecran și apa se încălzește, vasul este adecvat.
- Vasele de gătit confecționate din următoarele materiale nu sunt adecvate: inox, aluminiu sau cupru fără o bază magnetică, sticlă, lemn, porțelan, ceramică sau vase din pământ ars.

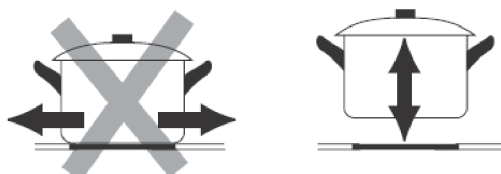
Nu folosiți vase cu margini zimțate sau cu o bază curbată.



Asigurați-vă că baza vasului dvs. este netedă, stă drept pe sticlă și că are aceeași dimensiune cu zona de gătit. Folosiți vase al căror diametru este la fel de mare ca desenul de pe zona selectată. Folosind un vas ușor mai mare energia va fi utilizată la eficiența sa maximă. Dacă folosiți un vas mai mic, eficiența poate fi ușor mai mică decât cea așteptată. Există riscul ca un vas de gătit mai mic de 140 mm să nu fie detectat de plită. Centrați întotdeauna vasul pe zona de gătit.


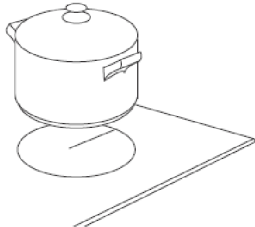

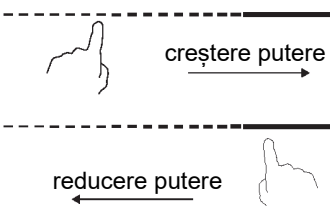


Ridicați întotdeauna vasele de pe plită cu inducție - nu glisați sau, în caz contrar, puteți zgâria sticla.



Modul de utilizare

Pornirea gătirii

<p>Atingeți comanda de PORNIRE/OPRIRE timp de trei secunde. După pornire, soneria sună o dată, toate afișajele arată „-” sau „—”, indicând că plita cu inducție a intrat în modul de așteptare.</p>	
<p>Puneți un vas adecvat pe zona de gătit pe care doriți să o folosiți.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Asigurați-vă că fundul vasului și suprafața zonei de gătit sunt curate și uscate. 	
<p>Dacă atingeți comanda de glisor a zonei de încălzire, un indicator alăturat tastei va clipi intermitent.</p>	
<p>Selectați o setare de încălzire atingând comanda cu glisor</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dacă nu selectați o zonă de încălzire în decurs de 1 minut, plita cu inducție se va opri automat. Va trebui să începeți din nou de la pasul 1. • Puteți modifica setarea de căldură oricând în timpul procesului de gătit. 	

Dacă afișajul clipește intermitent alternativ cu setarea de căldură

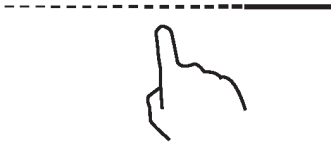



Înseamnă că:

- nu ați amplasat un vas pe zona corectă de gătit sau,
- vasul pe care îl utilizați nu este adecvat pentru zona cu inducție sau,
- vasul este prea mic sau nu este centrat adecvat pe zona de gătit.

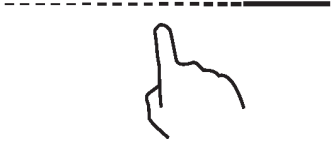



Nu are loc nicio încălzire decât dacă există un vas adecvat pe zona de gătit.

Afișajul se va stinge automat după 1 minut dacă nu este amplasat un vas adecvat pe aceasta.

Terminarea gătitului

<p>Atingeți comanda de selectare a zonei de încălzire pe care doriți să o opriți.</p>	
<p>Opriți zona de gătit atingând cursorul la „0”. Asigurați-vă că pe afișaj apare cifra „0”.</p>	
<p>Opriți întreaga plită atingând comanda Pornire/Opre.</p>	
<p>Aveți grijă la suprafețele fierbinți</p> <p>Va apărea „H” pentru a indica ce zonă de gătit este prea fierbinte la atingere. Acesta va dispărea atunci când suprafața s-a răcit la o temperatură sigură. De asemenea, poate fi folosit drept funcție de economisire a energiei dacă doriți să încălziți mai departe vasele, folosiți ochiul care este încă fierbinte.</p>	



Folosirea funcției Boost

Activarea funcției Boost	
<p>Atingând comanda cu glisor a zonei de încălzire</p>	
<p>Atingând glisorul la „B”. Asigurați-vă că afișajul arată „b”.</p>	
Anularea funcției Boost	
<p>Atingând comanda cu glisor a zonei de încălzire pentru care doriți să anulați funcția Boost.</p>	
<p>Opriți zona de gătit atingând cursorul la „0”. Asigurați-vă că pe afișaj apare cifra „0”.</p>	



- Funcția se poate folosi pentru orice zonă de gătit.
- Zona de gătit revine la setarea sa inițială după 5 minute.
- Dacă setarea inițială de căldură este 0, va reveni la 9 după 5 minute.

Blocarea comenzilor

- Puteți bloca comenzile pentru a preveni utilizarea neintenționată (de ex. copii care pornesc accidental zona de gătit).
- Când comenzile sunt blocate toate comenzile cu excepția comenzii PORNIRE/OPRIRE sunt dezactivate.

Pentru a bloca comenzile	
Atingeți lung comanda de blocare  .	Indicatorul cronometrului va indica „Lo”
Pentru a debloca comenzile	
Atingeți lung comanda de blocare  .	





Atunci când plita este în modul blocate, toate comenzile sunt dezactivate cu excepția PORNIRII/OPRIRII , puteți opri întotdeauna plita cu inducție atunci când comanda PORNIRE/OPRIRE  este în stare de urgență, dar va trebuie ca mai întâi să porniți plita în următoarea operațiune.

Modul Pauză

- Puteți pune pe pauză încălzirea în loc să opriți plita.
- Când intrați în modul Pauză, toate comenzile cu excepția comenzii PORNIRE/OPRIRE sunt dezactivate.

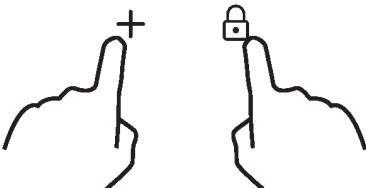
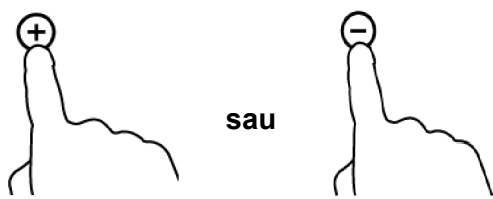
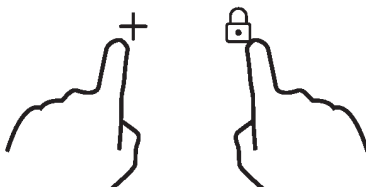
Pentru a intra în modul Pauză	
Atingeți scurt tastele „-” și „+” ale cronometrului în același timp.	Toate indicatoarele vor arăta „11”
Pentru a ieși din modul Pauză	
Atingeți scurt tastele „-” și „+” ale cronometrului în același timp.	



Când plita este în modul Pauză, toate comenzile sunt dezactivate cu excepția PORNIRE/OPRIRE , puteți întotdeauna opri plita cu comanda PORNIRE/OPRIRE  în caz de urgență. Plita se va opri după 10 minute dacă nu ieșiți din modul Pauză.

Funcția de gestionare a energiei

- este posibil să setați un nivel de absorbție a energiei maxim pentru plita cu inducție, alegând între intervalele de energie diferite.
- plitele cu inducție se pot limita automat pentru a funcționa la un nivel de putere mai redus, pentru a evita riscul de supraîncărcare.

Pentru a accesa funcția de gestionare a energiei	
<p>Porniți plita, apoi apăsați în același timp pe tasta de blocare și pe tasta „+” a cronometrului.</p> 	<p>Indicatorul cronometrului va arăta „P5”, ceea ce înseamnă nivel de putere 5. Modul implicit este pe puterea maximă a plitei.</p>
Pentru a comuta la alt nivel	
<p>apăsați +/- pentru cronometru</p> 	<p>Există 5 niveluri de putere, de la „P1” la „P5”. Indicatorul cronometrului va indica unul dintre acestea.</p> <p>„P1 ”: energia maximă este 2,5 kW. „P2 ”: energia maximă este 3,5 kW. „P3 ”: energia maximă este 4,5 kW. „P4 ”: energia maximă este 5,5 kW. „P5”: puterea maximă este puterea maximă a plitei.</p>
Confirmarea și ieșirea din funcția de gestionare a energiei	
<p>Apăsați în același timp butonul de blocare a tastelor și butonul „+” al cronometrului pentru confirmare.</p> 	<p>Apoi, plita se va opri.</p>

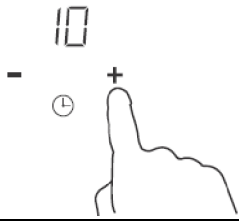
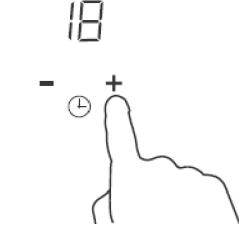



Comandă cronometru

Puteți utiliza cronometrul în două moduri diferite:

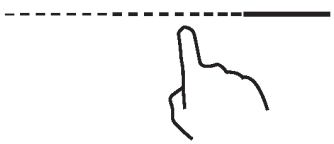
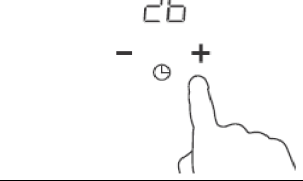

- Îl puteți folosi ca memento minutar. În acest caz, atunci când este setat, cronometrul nu va opri nicio zonă de gătit.
- Îl puteți seta să oprească una sau mai multe zone de gătit după ce se ajunge la ora programată. Cronometrul de maxim este de 99 min.

a) Folosirea cronometrului drept memento minutar

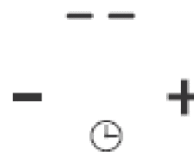
Dacă nu selectați nicio zonă de gătit

<p>Asigurați-vă că plita este pornită. Notă: puteți folosi mementoul minutar chiar dacă nu selectați nicio zonă de gătit.</p>	
<p>Atingeți „+” la comenzile cronometrului. Mementoul va începe să lumineze intermitent și va apărea „10” pe afișajul cronometrului.</p>	
<p>Setați timpul atingând comanda „-” sau „+” a cronometrului Sfat: Atingeți comanda „-” sau „+” o dată pentru a reduce sau a crește timpul cu 1 minut. Atingeți și țineți apăsată comanda „-” sau „+” o dată pentru a reduce sau a crește timpul cu 10 minute.</p>	
<p>Când timpul este setat, va începe imediat numărătoarea inversă. Ecranul va indica timpul rămas și indicatorul cronometrului va clipi intermitent timp de 5 secunde.</p>	
<p>Soneria va emite un sunet timp de 30 de secunde, iar cronometrul va indica „- -” la scurgerea timpului setat.</p>	

b) Setarea cronometrului pentru a opri una sau mai multe zone de gătit

Setarea unei zone	
<p>Atingând comanda cu glisor a zonei de încălzire</p>	
<p>Setați timpul atingând comanda „-” sau „+” a cronometrului Sfat: Atingerea comenzii „-” sau „+” o dată va reduce sau va crește timpul cu 1 minut. Apăsăți lung comanda „-” sau „+” a cronometrului pentru a reduce sau a crește timpul cu 10 minute.</p>	
<p>Când timpul este setat, va începe imediat numărătoarea inversă. Ecranul va indica timpul rămas și indicatorul cronometrului va clipi intermitent timp de 5 secunde. NOTĂ: Punctul roșu alături de indicatorul de nivel de putere se va aprinde indicând că acea zonă a fost selectată.</p>	

Când cronometrul de gătit expiră, zona de gătit corespunzătoare va fi oprită automat.



Celelalte zone de gătit vor continua să funcționeze dacă erau pornite anterior.

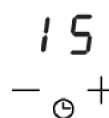
setarea mai multor zone:

Pașii pentru setarea mai multor zone sunt similari cu pașii pentru setarea unei zone; Când setați timpul pentru mai multe zone de gătit simultan, punctele zecimale ale zonelor de gătit corespunzătoare sunt activate.

Afișajul minutelor arată cronometrul minutelor. Punctul zonei corespunzătoare luminează intermitent.

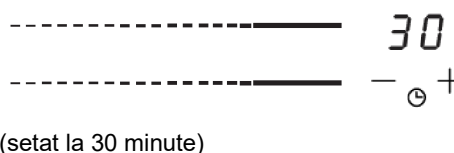
Veți vedea ca mai jos:

----- (setat la 15 minute)



----- (setat la 45 minute)

Odată ce cronometrul de număratoare inversă expiră, zona corespunzătoare se va opri. Apoi va afișa noul cronometru al minutelor și punctul zonei corespunzătoare va lumina intermitent. Veți vedea ca în dreapta:



(setat la 30 minute)

Atingeți butonul de selectare a zonei de încălzire. Cronometrul corespunzător va fi afișat în indicatorul cronometrului.

c) Anularea cronometrului

Atingeți comanda cu glisor a zonei de încălzire pentru care doriți să anulați cronometrul



Atingeți lung comanda cronometrului „-”, cronometrul scade la „00” și cronometrul este anulat.



Timpi de funcționare impliciți

Oprirea automată este o funcție de protecție automată pentru plita dvs. ceramică. Aceasta se oprește automat dacă uitați să opriți gătitul. Timpii de funcționare impliciți pentru diverse niveluri de putere sunt prezentați în tabelul de mai jos:

Nivel de putere	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Cronometru funcționare implicit (oră)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Când este îndepărtat vasul, plita cu inducție poate opri încălzirea imediat și plita se oprește automat după 2 minute.



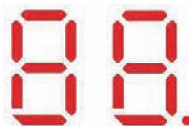
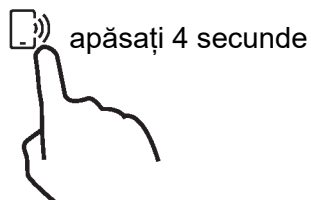
Persoanele cu un stimulator cardiac trebuie să se consulte cu medicul lor înainte de a folosi această unitate.

Funcția „Cook with me”

În primul rând, trebuie să descărcați aplicația hOn și să o instalați pe dispozitivul dvs. mobil. Apoi, înregistrați-vă plita cu inducție urmând instrucțiunile direct din aplicație

Pentru a efectua asocierea între plită și aplicație, utilizați următoarea procedură:

Apăsați timp de 4 secunde butonul „Cook with me” de pe plită. Odată ce au trecut cele 4 secunde, cronometrul afișează intermitent PA și începe procesul de asociere. Acum, urmați instrucțiunile din aplicație.



Când funcția Wi-Fi este pornită: va apărea un punct în partea dreaptă a LED-ului

Când funcția Wi-Fi este oprită: Nu va apărea niciun punct.

Cum să setați funcția „Cook with me”	
Alegeți din meniul de rețete din aplicația hOn sau din meniul de programe speciale. Urmăriți pas cu pas indicațiile din aplicație și, când ați terminat, trimiteți parametrii la plită, iar aceasta va găti pentru dvs.	
Când plita primește comanda de la aplicație, emite un semnal sonor de 2 ori și clipește timp de o secundă pentru a indica faptul că au fost primite instrucțiunile.	
Dacă doriți să părăsiți funcția „Cook with me”, modificați nivelul de putere al zonei.	

a. PARAMETRI WIRELESS

Tehnologie	Wi-Fi	BLE	NFC
Standard	IEEE 802.11b/n/g	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE	/
Bandă (benzi) de frecvență [MHz]	2402-2480	2402-2480	/
Putere maximă [mW]	1500	1500	/

b. INFORMAȚII DESPRE PRODUS PENTRU ECHIPAMENTELE ÎN REȚEA

Informații despre produs pentru echipamentele în rețea	
Consumul de energie al produsului în așteptare în rețea în cazul în care porturile de rețea cablate sunt conectate și toate porturile de rețea wireless sunt activate:	1,5 W
Modul de activare a portului rețelei wireless:	Porniți plita
Modul de dezactivare a portului rețelei wireless:	Opriți plita.

Sonda și polonicul Preci

Termometru pentru alimente wireless inteligent

Vă mulțumim că ați achiziționat sonda Preci Haier. Vă rugăm să rețineți că funcționează numai cu plita cu inducție Haier și înainte de a o folosi vă rugăm să citiți următoarele instrucțiuni și notele de siguranță incluse în manualul de utilizare.

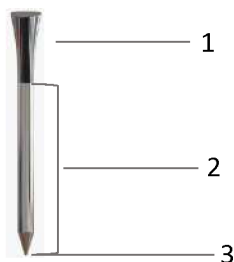
Prin amplasarea marcajului CE pe aparat, confirmăm conformitatea cu toate cerințele europene de siguranță, de sănătate și de mediu aplicabile prin lege pentru acest produs.

Introducere

Sonda Preci este un termometru pentru alimente wireless care indică bucătarilor de acasă starea din interiorul alimentelor în timp real, pentru a evita dezastrul cauzat de gătit insuficient sau excesiv și a asigura rezultatul perfect de fiecare dată. Se conectează direct la produs. Detaliile și starea în timp real a alimentelor pot fi citite de pe telefon, oferindu-vă cel mai bun rezultat, prin câteva atingeri. Pentru mai multe informații despre asociere și sfaturi de utilizare, consultați manualul de utilizare a inducției

Noțiuni de bază

1. Capac ceramic
2. Interval de imersiune recomandat
3. Senzor
4. Polonic cu diferite poziții ale sondei Preci



Diferite poziții ale sondei Preci



Polonicul

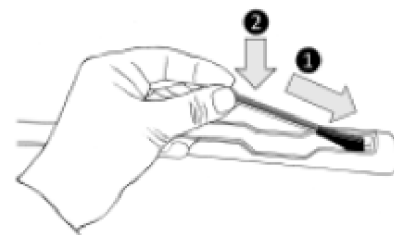
Utilizați polonicul cu sondă pentru a amesteca alimentele în timpul gătitului.



- Spălați polonicul înainte de prima utilizare.
- Nu utilizați polonicul deasupra unei flăcări deschise.
- Nu tăiați polonicul.
- Nu așezați polonicul în contact direct cu părțile fierbinți accesibile ale plitei.
- Interval de temperatură tolerat: -40 °C + 220 °C

Încărcați sonda Preci înainte de utilizare

- Puneți sonda Preci în încărcător și închideți capacul.
- Conectați încărcătorul la o sursă de alimentare USB, cum ar fi adaptorul USB sau mufa USB de pe computer/notebook cu cablul USB. Este posibil ca încărcătorul să nu funcționeze corect cu acumulatorii externe, din cauza funcției de oprire automată
- LED-ul încărcătorului se va aprinde și va clipi în timpul încărcării. Se va opri când sonda Preci va fi încărcată complet.



Asociați sonda Preci cu plita cu inducție

- Asigurați-vă că plita este pornită și sonda Preci este încărcată complet
- Deschideți aplicația hOn pe dispozitivul dvs. mobil
- Accesați secțiunea Rețete și alegeți o rețetă care folosește sonda Preci
- Odată ce începeți rețeta apăsând butonul „Cook with me” de pe aparat, sonda Preci se va conecta automat
- Afișajul plitei va indica numele sondei Preci (de exemplu, „1A”)
- Acum, urmați instrucțiunile din aplicația hOn
- Când utilizați aplicația, dacă nivelul de încărcare al sondei este sub 20 %, afișajul cronometrului va indica „CH”



Prin prezenta, Candy Hoover Group Srl declară că echipamentul radio este în conformitate cu Directiva 2014/53/UE. Textul integral al declarației de conformitate UE este disponibil la următoarea adresă de internet: www.candy-group.com

Tehnologie	BLE
Standard	BT 4.0
Bandă (benzi) de frecvență [MHz]	2400 MHz-2480 MHz
Putere maximă [mW]	2,5 mW (4 dBm)

Metode de gătit cu sonda Preci

Sonda Preci ca termometru

Setați în aplicația hOn temperatura țintă pe care doriți să o atingeți, introduceți sonda Preci în interiorul alimentelor sau cu accesoriul său în interiorul lichidelor și veți vedea creșterea temperaturii din aplicație, până la atingerea temperaturii țintă.

Vă va ajuta să mențineți cu exactitate temperatura pentru toate tipurile de alimente.

Nu o puteți utiliza când funcția de gătit asistat este activă.

Gătitul asistat: Funcția „Cook with me”

Alegeți din aplicația hOn rețete sau programe speciale, urmăriți pas cu pas prepararea și apoi plita va seta automat parametrii pentru metoda de aleasă.

Sub vid

Tip de gătit în care alimentele sunt puse într-o pungă de vid și gătită într-o baie de apă la temperatură joasă. Mâncarea preparată în acest fel va fi mai suculentă și mai fragedă și va păstra intacte proprietățile nutritive, ceea ce o va face mai sănătoasă și mai gustoasă.

Accesați aplicația hOn, selectați categoria de alimente, selectați acest tip de gătit, introduceți punga cu alimentele în oala cu apă și plita cu inducție va seta temperatura corectă de gătit, pentru un rezultat perfect.

Grill

Selectați categoria de alimente din aplicația hOn, selectați acest tip de gătit și plita cu inducție va aduce automat grill-ul la temperatura corectă, într-un timp prestabilit.

Fierbere la foc mic

Funcția de fierbere la foc mic este ideală pentru a găti sosuri, tocane, preparate fierte și toate preparatele cu un timp mediu de gătit.

Funcția automată pe care o găsiți în aplicația hOn va aduce lent alimentele la o temperatură de fierbere la foc mic, păstrând-o pe toată durata gătirii.

Gătire la aburi

Cu funcția de gătire la aburi, puteți găti la aburi alimente precum legumele, carnea sau peștele, în vase de gătit echipate cu un coș pentru gătit la aburi. Gătitul la aburi este mai rapid decât fierberea și, întrucât nu prevede scufundarea alimentelor în lichid, dispersează mai puține substanțe nutritive din alimente și le păstrează conținutul de vitamine, îmbunătățindu-le gustul și textura, care va fi mai compactă și mai plăcută.

Asistență

Dacă este necesar, contactați centrul de service autorizat

Selectarea vaselor de gătit



Prăjirea în ulei în fontă



Inox



Vas din fontă



Ceainic din fontă



Ceainic din inox emailat



Ustensilă de gătit emailată

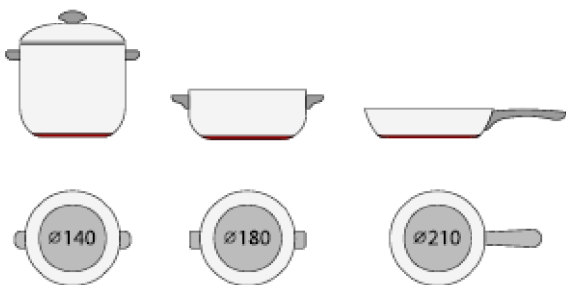


Ochi din fontă

Este posibil să aveți o serie de vase de gătit diferite

1. Această plită cu inducție poate identifica o varietate de vase de gătit, pe care le puteți testa cu una dintre următoarele metode:
Puneți vasul pe zona de gătit. Dacă zona de gătit corespunzătoare afișează un nivel de energie, atunci vasul este adecvat. Dacă clipește „U”, atunci vasul nu este adecvat pentru utilizare cu plita cu inducție.
2. Țineți un magnet pe vas. Dacă magnetul este atras spre vas, acesta este adecvat pentru utilizarea cu plita cu inducție.
NB: Baza vasului trebuie să conțină material magnetic.
Acesta trebuie să aibă un fund cu un diametru în conformitate cu tabelul 1 de mai jos.
3. Folosiți numai vase feromagnetice fabricate din oțel emailat, fontă turnată sau inox, dar compatibile cu inducția
4. Folosiți vase al căror diametru al zonei feromagnetice (vaza vasului) este în intervalul de dimensiuni din tabelul de mai jos. (Tabelul 1)
- Dacă folosiți vase mai mici, performanța poate fi afectată
- Dacă utilizați un vas cu un diametru mai mic decât cel indicat în tabelul 1, vasele pot să nu fie detectate

Conform dimensiunii zonei, puteți folosi vase cu diametre diferite, conform imaginii de mai jos:





5. Dacă partea feromagnetică acoperă numai parțial baza vasului, numai zona feromagnetică se va încălzi, restul bazei este posibil să nu se încălzească la o temperatură suficientă pentru gătire.
6. Dacă zona feromagnetică nu este omogenă, dar prezintă alte materiale, cum ar fi aluminiul, aceasta poate afecta încălzirea și detectarea vasului.

Dacă baza vasului este similară cu imaginile de mai jos, vasul poate să nu fie detectat.



Zonă de gătit	Diametru bază vas de gătit cu inducție	
	Minimum	Maximum
1 și 2	140	180
3 - 4	140	180

Cele de mai sus variază în conformitate cu dimensiunea vasului și materialul din care este confecționat.

Curățare și întreținere

Suprafața plitei cu inducție poate fi curățată ușor în următorul mod:

Tip de contaminare	Metodă de curățare	Materiale de curățare
Lumină	Introduceți în apă fierbinte și ștergeți pentru a usca	Burete de curățat
Inele și calcar	Aplicați oțet alb, ștergeți cu o lavetă moale sau utilizați un produs disponibil pe piață	Adeziv special pentru sticla din ceramică
Dulciuri, aluminiu sau plastic topit	Folosiți o racletă specială pentru sticla ceramică pentru a elimina reziduurile (un produs din silicon este cel mai bun)	Adeziv special pentru sticla din ceramică

NB: Deconectați sursa de alimentare înainte de curățare.

Eroare de ecran și inspecție

Plita cu inducție este prevăzută cu o funcție de autodiagnosticare. Cu acest test, tehnicianul poate verifica funcționarea mai multor componente fără a dezambla sau demonta plita de pe suprafața de lucru.

Depanare

1) Coduri de eroare care apar în timpul utilizării de către client și soluție;

Cod de eroare	Problemă	Soluție
Recuperare automată		
E1	Tensiunea de alimentare este peste tensiunea nominală.	Verificați dacă alimentarea cu energie este normală. Porniți după ce sursa de alimentare revine la normal.
E2	Tensiunea de alimentare este sub tensiunea nominală.	
E3	Temperatură ridicată la senzorul plăcii ceramice. (1#)	Așteptați ca temperatura plăcii ceramice să revină la normal. Atingeți butonul „PORNIRE/OPRIRE” pentru a reporni unitatea.
E4	Temperatură ridicată la senzorul plăcii ceramice. (2#)	
E5	Temperatură ridicată a IGBT. (1#)	Așteptați ca temperatura IGBT să revină la normal. Atingeți butonul „PORNIRE/OPRIRE” pentru a reporni unitatea. Verificați dacă ventilatorul funcționează fără probleme; dacă nu, înlocuiți ventilatorul.
E6	Temperatură ridicată a IGBT. (2#)	
Fără recuperare automată		
F3/F6	Defecțiune la senzorul de temperatură a plăcii ceramice – scurtcircuit. (F3 pentru 1#, F6 pentru 2#)	Verificați conexiunea sau înlocuiți senzorul de temperatură a plăcii ceramice.
F4/F7	Defecțiune la senzorul de temperatură din placa ceramică – circuit deschis. (F4 pentru 1#, F7 pentru 2#)	
F5/F8	Defecțiune la senzorul de temperatură a plăcii ceramice – nevalid. (F5 pentru 1 #, F8 pentru 2#)	
F9/FA	Defecțiune la senzorul de temperatură al IGBT (scurtcircuit/circuit deschis pentru 1#).	Înlocuiți placa de alimentare.
FC/FD	Defecțiune la senzorul de temperatură al IGBT (scurtcircuit/circuit deschis pentru 2#)	

2) Defecțiuni și soluții specifice

Defecțiune	Problemă	Soluția A	Soluția B
Indicatorul LED nu se aprinde când unitatea este conectată.	Nu este furnizată energie.	Verificați dacă ștecherul este bine introdus în priză și dacă priza funcționează.	
	Defecțiune la placa de alimentare accesorie și la placa de afișare.	Verificați conexiunea.	
	Placa de alimentare accesorie este deteriorată.	Înlocuiți placa de alimentare accesorie.	
	Placa de afișare este deteriorată.	Înlocuiți placa de afișare.	
Unele butoane nu funcționează sau afișajul LED nu este normal.	Placa de afișare este deteriorată.	Înlocuiți placa de afișare.	
Indicatorul modului de gătit se aprinde, dar încălzirea nu pornește.	Temperatură ridicată a plitei.	Temperatura ambientală poate fi prea ridicată. Admisia aerului sau orificiul de ventilație pot fi blocate.	
	Este ceva în neregulă cu ventilatorul.	Verificați dacă ventilatorul funcționează fără probleme; dacă nu, înlocuiți ventilatorul.	
	Placa de alimentare este deteriorată.	Înlocuiți placa de alimentare.	
Încălzirea se oprește brusc în timpul funcționării, iar pe afișaj apare intermitent „U”.	Tipul de vas este nepotrivit.	Utilizați vasul potrivit (consultați manualul de instrucțiuni.)	Circuitul de detectare a vasului este deteriorat. Înlocuiți placa de alimentare.
	Diametrul vasului este prea mic.		
	Plita s-a supraîncălzit;	Unitatea s-a supraîncălzit. Așteptați ca temperatura să revină la normal. Apăsăți butonul „PORNIRE/OPRIRE” pentru a reporni unitatea.	
Zonele de încălzire de pe aceeași parte (cum ar fi prima și a doua zonă) afișează „U”.	Defecțiune la placa de alimentare și la placa de afișare;	Verificați conexiunea.	
	Placa de afișare a piesei de comunicare este deteriorată.	Înlocuiți placa de afișare.	
	Placa principală este deteriorată.	Înlocuiți placa de alimentare.	
Motorul ventilatorului emite un zgomot anormal.	Motorul ventilatorului este deteriorat.	Înlocuiți ventilatorul.	

Tabelul de mai sus indică cum să evaluați și să verificați erorile frecvente. Nu demontați aparatul dvs., în caz contrar puteți deteriora plita cu inducție.

Serviciul de relații cu clienții

Dacă apare o eroare, înainte de a apela Serviciul post-vânzări, vă rugăm să efectuați următoarele:

- Verificați dacă aparatul este conectat corect
- Citiți eroarea și tabelul de pe ecran de mai sus

Dacă în continuare nu puteți rezolva problema, opriți aparatul, nu încercați să îl demontați și apălați

Serviciul post-vânzări.

Declarație specială

Conținutul acestui manual a fost verificat cu atenție. Cu toate acestea, compania nu poate fi trasă la răspundere pentru nicio imprimare greșită sau omisiune. De asemenea, orice modificări tehnice pot fi incluse într-o versiune revizuită a manualului fără aviz. Aspectul și culoarea aparatului din acest manual pot fi diferite de cele reale.



Vă rugăm să modificați după cum urmează:

Acest aparat este etichetat conform directivei europene 2012/19/UE privind Deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE). DEEE conține substanțele poluante (care pot avea un efect negativ asupra mediului) și elementele de bază (care pot fi reutilizate). Este important ca DEEE să fie supuse tratamentelor specifice pentru a îndepărta și elimina corect substanțele poluante și a recupera toate materialele. Persoanele fizice pot juca un rol important în a se asigura că DEEE nu devin o problemă de mediu; este esențial să urmați câteva reguli de bază;

- DEEE nu trebuie tratate drept reziduuri domestice;
- DEEE trebuie duse în zone de colectare dedicate, gestionate de primărie sau de o companie autorizată.

În multe țări, colectările domestice pot fi disponibile pentru DEEE de dimensiuni mari. Când cumpărați un aparat nou, cel vechi poate fi returnat vânzătorului, care trebuie să îl accepte gratuit o singură dată, atât timp cât aparatul este de tip echivalent și are aceleași funcții ca aparatul achiziționat.

Informații despre produs pentru plitele electrice de uz casnic conform Regulamentului delegat (UE) nr. 66/2014 al Comisiei

		Poziție	Simbol	Valoare	Unitate
Identificarea modelului				HAIPSJ64MC	
Tip de plită:				Plită electrică	
Număr de zone de gătit	zone			4	
	zone				
Tehnologie de încălzire (zone de gătit cu inducție și zonele de gătit, zone de gătit prin iradiere, ochiuri solide)	Zone de gătit cu inducție			X	
	Zone de gătit cu inducție				
	zone de gătit cu iradiere				
	ochiuri solide				
Pentru zonele de gătit circulare: diametrul suprafeței utile per zonă de gătit încălzită electric, rotunjită la aproximativ 5mm	Stânga spate	∅		18,0	cm
	Central spate	∅			cm
	Dreapta spate	∅		18,0	cm
	Stânga central	∅			cm
	Central central	∅			cm
	Dreapta central	∅			cm
	Stânga față	∅		18,0	cm
	Central față	∅			cm
	Dreapta față	∅		18,0	cm
Pentru zonele de gătit necirculare: lungimea și lățimea suprafeței utile per zonă de gătit încălzită electric, rotunjită la aproximativ 5mm	Stânga spate	L 			cm
	Central spate	L 			cm
	Dreapta spate	L 			cm
	Stânga central	L 			cm
	Central central	L 			cm
	Dreapta central	L 			cm
	Stânga față	L 			cm
	Central față	L 			cm
	Dreapta față	L 			cm
Consum de energie pentru zona de gătit calculată per kg	Stânga spate	EC _{gătit electric}		186,2	Wh/kg
	Central spate	EC _{gătit electric}			Wh/kg
	Dreapta spate	EC _{gătit electric}		202,8	Wh/kg
	Stânga central	EC _{gătit electric}			Wh/kg
	Central central	EC _{gătit electric}			Wh/kg
	Dreapta central	EC _{gătit electric}			Wh/kg
	Stânga față	EC _{gătit electric}		182,4	Wh/kg
	Central față	EC _{gătit electric}			Wh/kg
	Dreapta față	EC _{gătit electric}		185,0	Wh/kg
Consum de energie pentru plită calculat per kg		EC _{plită electrică}		189,1	Wh/kg
Standard aplicat: EN 60350-2 Aparate de gătit electrice de uz casnic - Partea 2: Plite - metode pentru determinarea performanței					
<p>Sugestii pentru economisirea de energie:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pentru a obține cea mai bună eficiență a plitei dvs., puneți vasul în centrul zonei de gătit. • Folosind un capac, reduceți durata de gătire și economisiți energia prin menținerea căldurii. • Minimizați cantitatea de lichid sau grăsime pentru a reduce timpul de gătit. • Începeți procesul de gătire la o valoare înaltă și reduceți reglajul când alimentele s-au încălzit în interior. • Folosiți vase al căror diametru este la fel de mare ca desenul de pe zona selectată. 					
Aceste informații vor fi luate în considerare în cadrul manualului de utilizator al aparatului.					

Με το παρόν, η Candy Hoover Group Srl δηλώνει ότι ο ραδιοεξοπλισμός συμμορφώνεται με την Οδηγία 2014/53/ΕΕ και με τις σχετικές Νομοθετικές Απαιτήσεις (για την αγορά UKCA). Το πλήρες κείμενο της δήλωσης συμμόρφωσης είναι διαθέσιμο στο διαδίκτυο στην ακόλουθη διεύθυνση: www.candy-group.com

Υπενθύμιση ασφαλείας και συντήρηση:

- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη διάρκεια της χρήσης. Πρέπει να ληφθεί μέριμνα ώστε να αποφευχθεί η επαφή με θερμαντικά στοιχεία.
- Τα παιδιά κάτω των 8 ετών πρέπει να κρατούνται μακριά από τη συσκευή, εκτός εάν εποπτεύονται συνεχώς.
- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εφόσον βρίσκονται υπό εποπτεία ή εάν τους έχουν δοθεί σαφείς οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και έχουν κατανοήσει επακριβώς τους σχετικούς κινδύνους.
- Τα παιδιά δεν πρέπει και δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.
- Ο καθαρισμός και οι εργασίες συντήρησης απαγορεύεται να γίνονται από παιδιά χωρίς επιτήρηση
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Το μαγείρεμα χωρίς επίβλεψη σε εστίες με λίπος ή λάδι μπορεί να είναι επικίνδυνο και ενδέχεται να προκαλέσει πυρκαγιά.
- Μην προσπαθείτε ΠΟΤΕ να σβήσετε μια φωτιά με νερό, αλλά απενεργοποιήστε τη συσκευή και, στη συνέχεια, καλύψτε τη φλόγα π.χ. με ένα καπάκι ή με πυρίμαχη κουβέρτα πυρκαγιάς.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Κίνδυνος πυρκαγιάς: μην αποθηκεύετε αντικείμενα στις επιφάνειες μαγειρέματος.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Εάν η επιφάνεια είναι ραγισμένη, απενεργοποιήστε άμεσα τη συσκευή για να αποφύγετε την πιθανότητα ηλεκτροπληξίας.
- Μην χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές για εργασίες καθαρισμού
- Μεταλλικά αντικείμενα όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια σάλτσας δεν πρέπει να τοποθετούνται στην επιφάνεια της εστίας, καθώς μπορεί να ζεσταθούν. Οποιαδήποτε κηλίδα ή διαρροή πρέπει να αφαιρεθεί από το καπάκι πριν αυτό ανοίξει.
- Η επιφάνεια της εστίας πρέπει να αφήνεται να κρυώσει πριν την κλείσετε με το καπάκι.

- Μετά τη χρήση, απενεργοποιήστε την εστία από το χειριστήριό της. Μην βασίζεστε στον ανιχνευτή του τηγανιού.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται να χρησιμοποιηθεί με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό σύστημα τηλεχειριστηρίου.
- Τα μέσα αποσύνδεσης πρέπει να ενσωματωθούν στη σταθερή καλωδίωση σύμφωνα με τους κανόνες καλωδίωσης.
- Οι οδηγίες αναφέρουν τον τύπο του καλωδίου που θα χρησιμοποιηθεί, λαμβάνοντας υπόψη τη θερμοκρασία της πίσω επιφάνειας της συσκευής.
- Αν το καλώδιο παροχής ρεύματος έχει φθαρεί πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή τον αντιπρόσωπο του σέρβις ή παρόμοια εξουσιοδοτημένα πρόσωπα, προς αποφυγή του κινδύνου.
- ΠΡΟΣΟΧΗ: Προκειμένου να αποφευχθεί κίνδυνος λόγω ακούσιας επαναφοράς της θερμικής διακοπής, αυτή η συσκευή δεν πρέπει να τροφοδοτείται μέσω εξωτερικής συσκευής μεταγωγής, όπως χρονοδιακόπτη, ή να συνδέεται σε κύκλωμα που ενεργοποιείται και απενεργοποιείται τακτικά από το βοηθητικό πρόγραμμα.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Χρησιμοποιήστε μέσα προφύλαξης από καυτό λάδι που έχουν σχεδιαστεί από τον κατασκευαστή της συσκευής μαγειρέματος ή υποδεικνύονται από τον κατασκευαστή της συσκευής στις οδηγίες χρήσης ως κατάλληλα ή προστατευτικά μέσα ενσωματωμένα στη συσκευή. Η χρήση ακατάλληλων μέσων προφύλαξης μπορεί να προκαλέσει ατυχήματα.

- Χρησιμοποιείτε πάντα τα κατάλληλα μαγειρικά σκεύη.
- Τοποθετείτε πάντα το τηγάνι στο κέντρο της μονάδας στην οποία μαγειρεύετε.
- Μην τοποθετείτε τίποτα πάνω στον πίνακα ελέγχου.
- Μην χρησιμοποιείτε την επιφάνεια ως σανίδα κοπής.
- Η επιφάνεια της εστίας πρέπει να αφήνεται να κρυώσει πριν την κλείσετε με το καπάκι.
- ΠΡΟΣΟΧΗ: Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να παρακολουθείται. Οι μικρής διάρκειας διαδικασίες μαγειρέματος πρέπει να εποπτεύονται συνεχώς Αισθητήρας Preci Probe: Σημαντικές σημειώσεις ασφαλείας - Διαβάστε προσεκτικά πριν από τη χρήση:
- Αυτό το προϊόν προορίζεται αποκλειστικά για συσκευές με εστίες. Θα πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο όπως περιγράφεται στο παρόν εγχειρίδιο χρήσης.
- Αυτό το προϊόν δεν προορίζεται για χρήση από άτομα ηλικίας 12 ετών και κάτω.

- Ο αισθητήρας μπορεί να λειτουργήσει σε εύρος θερμοκρασίας: 10 °C έως 100 °C μέγιστη εσωτερική θερμοκρασία του μεταλλικού τμήματος. Το κεραμικό μέρος μπορεί να φτάσει τους 350°C.
- Η εφαρμογή Preci Probe διαθέτει μια ενσωματωμένη ειδοποίηση υπερθέρμανσης για την πρόληψη της υπερθέρμανσης του αισθητήρα Preci Probe. Όταν η μετρούμενη θερμοκρασία είναι υψηλότερη από 80°C ή 176°F, θα ενεργοποιηθεί η ειδοποίηση Υπερθέρμανσης. Απομακρύνετε τον αισθητήρα Preci Probe από την πηγή θερμότητας το συντομότερο δυνατό χρησιμοποιώντας γάντια.
- Μη χρησιμοποιείτε τον αισθητήρα Preci Probe σε άλλη συσκευή εκτός από την επαγωγική εστία.
- Μη χρησιμοποιείτε τον αισθητήρα Preci Probe σε φούρνο μικροκυμάτων.
- Καθαρίζετε τον αισθητήρα Preci Probe πριν από κάθε χρήση.
- Ο αισθητήρας Preci Probe μπορεί να καθαριστεί και να πλυθεί, αλλά δεν πρέπει να βυθίζεται για πολύ ώρα στο νερό. Μην τον βάζετε στο πλυντήριο πιάτων.
- ΜΗΝ ΑΓΓΙΖΕΤΕ τον αισθητήρα Preci Probe ΜΕ ΓΥΜΝΑ ΧΕΡΙΑ ΑΜΕΣΩΣ ΜΕΤΑ ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ. Να φοράτε πάντα γάντια φούρνου για να αφαιρέσετε τον αισθητήρα Preci Probe από το φαγητό μετά το μαγείρεμα.
- Απαιτείται η σωστή εισαγωγή του αισθητήρα Preci Probe στο φαγητό κατά το μαγείρεμα. Για τη χρήση του αισθητήρα Preci Probe με υγρή τροφή, συνιστούμε τη χρήση της κουτάλας που παρέχεται. Μην εκθέτετε το μεταλλικό τμήμα του αισθητήρα Preci Probe στη θερμότητα που παράγεται από τη συσκευή.
- Ο προμηθευτής δεν θα είναι υπεύθυνος για οποιαδήποτε βλάβη του αισθητήρα Preci Probe λόγω κακής χρήσης της συσκευής.
- ΜΗΝ χρησιμοποιείτε τον αισθητήρα Preci Probe μέσα σε λάδι τηγανίσματος.
- Όταν χρησιμοποιείτε τη σχάρα του γκριλ, το μεταλλικό μέρος του αισθητήρα Preci Probe δεν πρέπει να αγγίζει τη σχάρα.
- ΜΗΝ εισάγετε τον αισθητήρα Preci Probe σε μονωμένο υλικό όπως το αλουμινόχαρτο.
- ΜΗΝ χρησιμοποιείτε τον αισθητήρα Preci Probe σε θερμοκρασία μεγαλύτερη των 110°C
- Όταν επιλέγετε από την εφαρμογή hOn τη συνταγή με τον αισθητήρα Preci Probe, αυτός πρέπει να βρίσκεται κοντά στην εστία.
- Πριν από κάθε χρήση, βεβαιωθείτε ότι ο αισθητήρας Preci Probe είναι πλήρως φορτισμένος.
- Καθαρίστε προσεκτικά το κεραμικό καπάκι του αισθητήρα Preci Probe μετά τη χρήση του.

Αγαπητέ πελάτη:

Ευχαριστούμε που αγοράσατε την επαγωγική εστία της Haier. Ελπίζουμε ότι θα σας προσφέρει πολλά χρόνια καλής εξυπηρέτησης.

Διαβάστε προσεκτικά αυτό το εγχειρίδιο πριν χρησιμοποιήσετε τη εστία και φυλάξτε το σε ασφαλές μέρος για μελλοντική αναφορά.

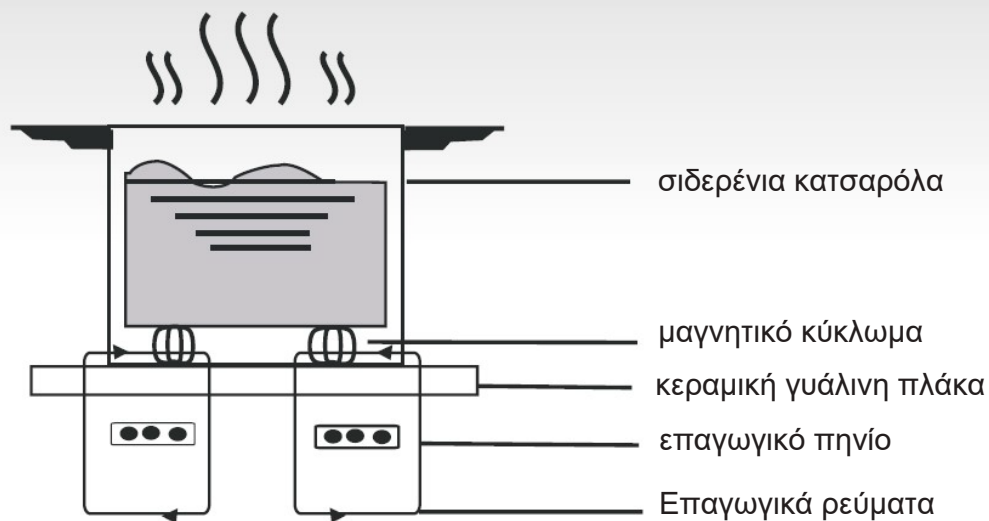
Παρουσίαση του προϊόντος

Η επαγωγική εστία εξυπηρετεί κάθε είδος μαγειρέματος, με τις ηλεκτρομαγνητικές ζώνες μαγειρέματος, τα στοιχεία ελέγχου με μικρο-υπολογιστές και τις πολλαπλές λειτουργίες, καθιστώντας την έτσι μια ιδανική επιλογή για τη σύγχρονη οικογένεια.

Η επαγωγική εστία Haier, κατασκευασμένη με ειδικά εισαγόμενα υλικά, είναι εξαιρετικά φιλική προς το χρήστη, ανθεκτική και ασφαλής.

Βασικές αρχές λειτουργίας

Η επαγωγική εστία περιλαμβάνει ένα πηνίο, μια θερμή πλάκα από σιδηρομαγνητικό υλικό και ένα σύστημα ελέγχου. Το ηλεκτρικό ρεύμα δημιουργεί ένα ισχυρό μαγνητικό πεδίο μέσω του πηνίου. Αυτό παράγει μεγάλο αριθμό στροφών που με τη σειρά τους παράγουν θερμότητα η οποία στη συνέχεια μεταδίδεται μέσω της ζώνης μαγειρέματος στο δοχείο μαγειρέματος.



Ασφάλεια

Αυτή η εστία σχεδιάστηκε ειδικά για οικιακή χρήση. Κατά τη συνεχή αναζήτηση για τη βελτίωση των προϊόντων της, η Haier διατηρεί το δικαίωμα να τροποποιήσει οποιαδήποτε τεχνική, πρόγραμμα ή αισθητική πτυχή της συσκευής ανά πάσα στιγμή.

● Προστασία από υπερθέρμανση

Ένας αισθητήρας παρακολουθεί τη θερμοκρασία στις ζώνες μαγειρέματος. Όταν η θερμοκρασία υπερβαίνει ένα ασφαλές επίπεδο, η ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιείται αυτόματα.

● Ανίχνευση μικρών ή μη μαγνητικών αντικειμένων

Όταν ένα τηγάνι με διάμετρο μικρότερη από 80 mm, ή κάποιο άλλο μικρό αντικείμενο (π.χ. μαχαίρι, πιρούνι, κλειδί) ή ένα μη μαγνητικό τηγάνι (π.χ. αλουμίνιο) έχει αφεθεί πάνω στην εστία, ένας βομβητής ακούγεται για περίπου ένα λεπτό, μετά το τέλος του οποίου η εστία μεταβαίνει αυτόματα σε κατάσταση αναμονής.

● Υπολειμματική προειδοποίηση θερμότητας

Όταν η εστία έχει λειτουργήσει για κάποιο χρονικό διάστημα, υπάρχει κάποια υπολειπόμενη θερμότητα. Η ένδειξη με το γράμμα «H» εμφανίζεται για να σας προειδοποιήσει να μην πλησιάσετε.

● Αυτόματο κλείσιμο

Ένα άλλο χαρακτηριστικό ασφαλείας της επαγωγικής εστίας είναι η αυτόματη απενεργοποίηση. Αυτό συμβαίνει όποτε ξεχάσετε να απενεργοποιήσετε μια ζώνη μαγειρέματος. Οι προεπιλεγμένοι χρόνοι τερματισμού λειτουργίας παρουσιάζονται στον παρακάτω πίνακα:

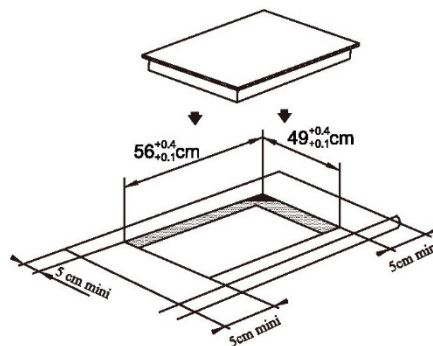
Επίπεδο ισχύος	Η ζώνη θέρμανσης κλείνει αυτόματα μετά από
1~3	8 ώρες
4~6	4 ώρες
7~9	2 ώρες

Όταν το τηγάνι αφαιρείται από τη ζώνη μαγειρέματος, η εστία σταματά αμέσως τη θέρμανση και απενεργοποιείται αφού ηχήσει ο βομβητής για ένα λεπτό.

Προειδοποίηση: Όποιος έχει τοποθετημένο επάνω του καρδιακό βηματοδότη πρέπει να συμβουλευτεί έναν γιατρό πριν χρησιμοποιήσει την επαγωγική εστία.

Εγκατάσταση

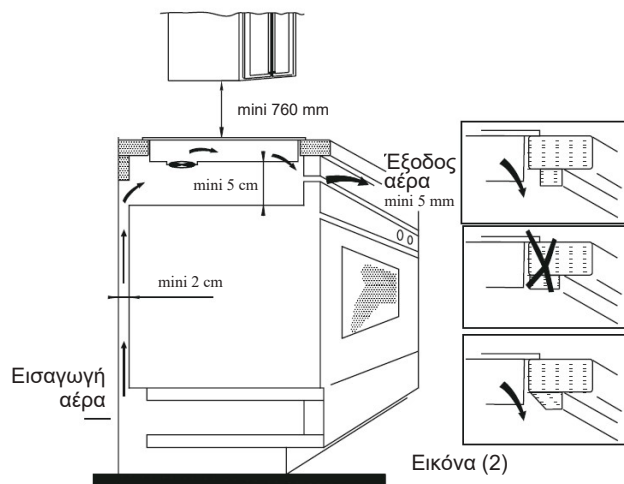
1. Κόψτε μια τρύπα στην επιφάνεια εργασίας στις διαστάσεις που φαίνονται στο παρακάτω διάγραμμα. Θα πρέπει να αφεθεί κενό τουλάχιστον 50 mm γύρω από την οπή. Η επιφάνεια εργασίας πρέπει να έχει πάχος τουλάχιστον 30 mm και να είναι κατασκευασμένη από ανθεκτικό στη θερμότητα υλικό. Όπως φαίνεται στην Εικόνα (1)



Εικόνα (1)



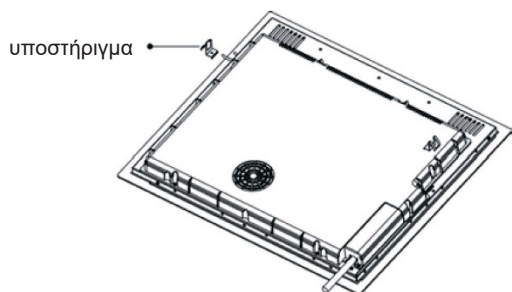
2. Είναι απαραίτητο για την επαγωγική εστία να αερίζεται καλά και να μην εμποδίζεται η είσοδος και η έξοδος του αέρα. Βεβαιωθείτε ότι η εστία έχει εγκατασταθεί σωστά, όπως φαίνεται στην Εικόνα 2.



Εικόνα (2)

Σημείωση: Για ασφάλεια, το κενό μεταξύ της εστίας και οποιουδήποτε ντουλαπιού πάνω από αυτό πρέπει να είναι τουλάχιστον 760 mm.

3. Στερεώστε την εστία στην επιφάνεια εργασίας χρησιμοποιώντας τα τέσσερα υποστηρίγματα στη βάση της εστίας. Η θέση των υποστηριγμάτων μπορεί να ρυθμιστεί ανάλογα με το πάχος της κορυφής.



Προειδοποιήσεις:

- (1) Η επαγωγική εστία πρέπει να εγκατασταθεί από ένα κατάλληλα ειδικευμένο άτομο. Έχουμε τους δικούς μας εξειδικευμένους εγκαταστάτες. Ποτέ μην προσπαθείτε να εγκαταστήσετε μόνοι σας τη συσκευή.
- (2) Η επαγωγική εστία δεν πρέπει να τοποθετείται πάνω από ψυγεία, καταψύκτες, πλυντήρια πιάτων ή στεγνωτήρια.
- (3) Η επαγωγική εστία πρέπει να εγκατασταθεί με τέτοιο τρόπο ώστε να είναι δυνατή η βέλτιστη ακτινοβολία θερμότητας.
- (4) Ο τοίχος και η περιοχή πάνω από την εστία πρέπει να αντέχουν στη θερμότητα.
- (5) Για να αποφευχθεί οποιαδήποτε ζημιά, το στρώμα σάντουιτς και η κόλλα πρέπει να είναι ανθεκτικά στη θερμότητα.

4. Σύνδεση με τροφοδοτικό

Η πρίζα πρέπει να συνδεθεί σύμφωνα με το σχετικό πρότυπο, σε μονοπολικό διακόπτη κυκλώματος. Η μέθοδος σύνδεσης φαίνεται στην Εικόνα 3.

Τάση	Σύνδεση καλωδίων				
380-415V 3N~	1 • L1	2 • L2	3 —	4 • N	5 — ⏚
	Μαύρο καφέ		Μπλε		Κίτρινο/Πράσινο
220-240V~	1 •	2 • L	3 —	4 • N	5 — ⏚
	Μαύρο και καφέ		Μπλε		Κίτρινο/Πράσινο

Εικόνα (3)

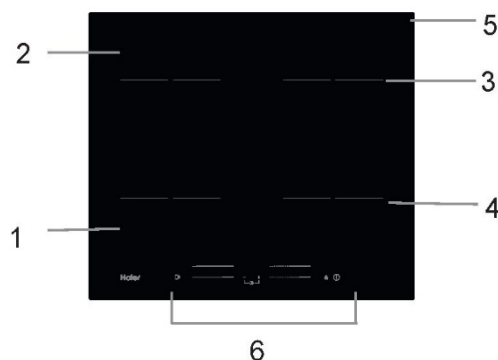
Εάν το καλώδιο είναι κατεστραμμένο ή χρειάζεται αντικατάσταση, αυτό πρέπει να γίνει από τεχνικό μετά την πώληση χρησιμοποιώντας τα κατάλληλα εργαλεία, ώστε να αποφευχθούν τυχόν ατυχήματα.

Εάν η συσκευή συνδέεται απευθείας με την παροχή ρεύματος, πρέπει να εγκατασταθεί ένας παντοπολικός διακόπτης με ελάχιστο διάκενο 3 mm μεταξύ των επαφών.

Ο εγκαταστάτης πρέπει να διασφαλίζει ότι έχει γίνει η σωστή ηλεκτρική σύνδεση και ότι συμμορφώνεται με τους κανονισμούς ασφαλείας.

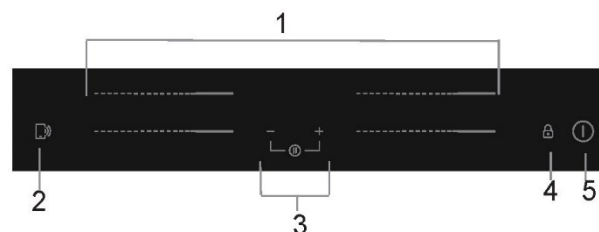
Το καλώδιο δεν πρέπει να λυγίζει ή να συμπιέζεται. Το καλώδιο πρέπει να ελέγχεται τακτικά και να αντικαθίσταται μόνο από κατάλληλο άτομο.

Διάγραμμα επαγωγικής εστίας:



1. Μεγ. Ζώνη W 1500/2000
2. Μεγ. Ζώνη W 1500/2000
3. Μεγ. Ζώνη W 1500/2000
4. Μεγ. Ζώνη W 1500/2000
5. Γυάλινη (εστία) πλάκα
6. Πίνακας ελέγχου

Σχηματικό διάγραμμα του πίνακα ελέγχου



1. Χειριστήριο ζώνης θέρμανσης
2. Λειτουργία ελέγχου "Cook with me"
3. Χειριστήριο χρονοδιακόπτη
4. Χειριστήριο κλειδώματος πλήκτρων
5. Χειριστήριο ON/OFF (Ενεργοποίηση/ Απενεργοποίηση)

Λειτουργία Προϊόντος

Έλεγχος μέσω αφής

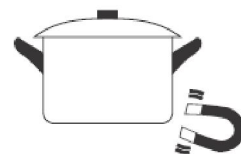
- Τα χειριστήρια ανταποκρίνονται στην αφή, οπότε δεν χρειάζεται να ασκήσετε πίεση.
- Χρησιμοποιείτε τη ρώγα του δακτύλου σας, όχι την άκρη του.
- Κάθε φορά που καταγράφεται ένα άγγιγμα ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.
- Βεβαιωθείτε ότι τα χειριστήρια είναι πάντα καθαρά, στεγνά και ότι δεν υπάρχει κάποιο αντικείμενο (π.χ. ένα σκεύος ή ένα πανί) που τα καλύπτει. Ακόμη και μια λεπτή μεμβράνη νερού μπορεί να δυσκολεύει τον χειρισμό των χειριστηρίων.



Επιλογή των σωστών μαγειρικών σκευών



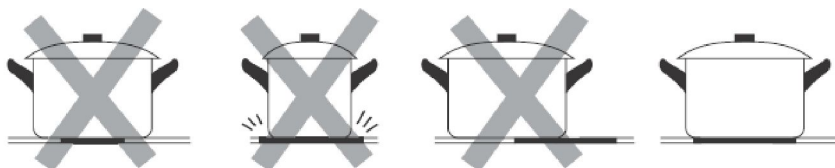
- Χρησιμοποιείτε μόνο μαγειρικά σκεύη με βάση κατάλληλη για επαγωγικό μαγείρεμα. Αναζητήστε το σύμβολο επαγωγής στη συσκευασία ή στο κάτω μέρος του σκεύους.
- Μπορείτε να ελέγξετε αν τα σκεύη σας είναι κατάλληλα, πραγματοποιώντας μια δοκιμή με μαγνήτες. Κινήστε έναν μαγνήτη προς τη βάση του σκεύους. Εάν έλκεται, το σκεύος είναι κατάλληλο για χρήση με επαγωγή.
- Εάν δεν έχετε μαγνήτη:
 1. Βάλτε λίγο νερό στο σκεύος που θέλετε να ελέγξετε.
 2. Εάν το νερό δεν αναβρασβίνει στην οθόνη και το νερό θερμαίνεται, το τηγάνι είναι κατάλληλο.
- Δεν είναι κατάλληλα τα μαγειρικά σκεύη που κατασκευάζονται από τα ακόλουθα υλικά: καθαρός ανοξείδωτος χάλυβας, αλουμίνιο ή χαλκός χωρίς μαγνητική βάση, γυαλί, ξύλο, πορσελάνη, κεραμικά και πήλινα σκεύη.



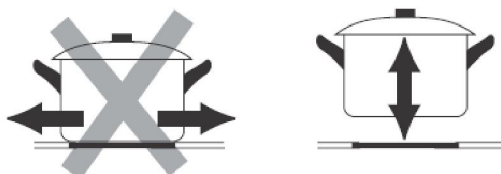
Μην χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με αιχμηρές άκρες ή καμπύλη βάση.



Βεβαιωθείτε ότι η βάση του σκεύους σας είναι λεία, εφάπτεται εξ' ολοκλήρου και επίπεδα πάνω στο γυαλί και έχει το ίδιο μέγεθος με τη ζώνη μαγειρέματος. Χρησιμοποιήστε τηγάνια των οποίων η διάμετρος είναι τόσο μεγάλη όσο το γραφικό της επιλεγμένης ζώνης. Χρησιμοποιώντας μια κατσαρόλα θα χρησιμοποιηθεί μια ελαφρώς ευρύτερη ενέργεια για τη μέγιστη αποδοτικότητα της. Εάν χρησιμοποιείτε μικρότερη κατσαρόλα η απόδοση μπορεί να είναι μικρότερη από την αναμενόμενη. Μια κατσαρόλα μικρότερη από 140 mm μπορεί να μην εντοπιστεί από την εστία. Να κεντράρετε πάντοτε το τηγάνι σας στη ζώνη μαγειρέματος.


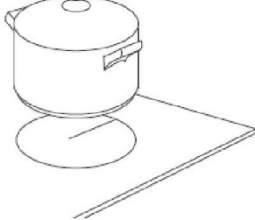

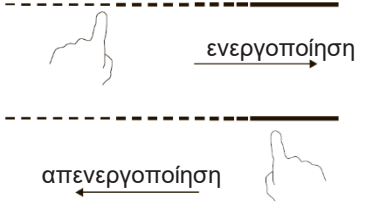


Να σηκώνετε πάντοτε τα τηγάνια (όταν τα βγάξετε) από την επαγωγική εστία - μην τα σύρετε, γιατί μπορεί να γρατζουνίσουν το γυαλί.



Τρόπος χρήσης

Έναρξη μαγειρέματος

<p>Αγγίξτε το χειριστήριο ON/OFF για τρία δευτερόλεπτα. Μετά την ενεργοποίηση, ο βομβητής ηχεί μια φορά, όλες οι ενδείξεις δείχνουν “-” ή “- -”, υποδεικνύοντας ότι η επαγωγική εστία έχει εισέλθει σε κατάσταση αναμονής.</p>	
<p>Τοποθετήστε ένα κατάλληλο σκεύος στη ζώνη μαγειρέματος που θέλετε να χρησιμοποιήσετε.</p> <ul style="list-style-type: none">Εξασφαλίστε ότι η επιφάνεια του κάτω μέρους του σκεύους και η επιφάνεια της ζώνης μαγειρέματος είναι καθαρές και στεγνές.	
<p>Με το άγγιγμα του χειριστηρίου επιλογής ζώνης θέρμανσης θα δείτε να αναβοσβήνει μια ένδειξη δίπλα στο πλήκτρο.</p>	
<p>Επιλέξτε μια ρύθμιση θερμότητας αγγίζοντας το χειριστήριο επιλογής</p> <ul style="list-style-type: none">Εάν δεν επιλέξετε ρύθμιση θερμότητας εντός 1 λεπτού, η επαγωγική εστία θα σβήσει αυτόματα. Θα πρέπει να ξεκινήσετε ξανά από το βήμα 1.Μπορείτε να τροποποιήσετε τη ρύθμιση θέρμανσης ανά πάσα στιγμή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.	

Εάν η οθόνη αναβοσβήνει ≡ ≡ ≡ εναλλάξ με τη ρύθμιση θερμότητας

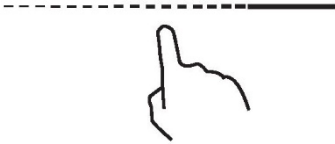



Αυτό σημαίνει ότι:

- δεν έχετε τοποθετήσει το τηγάνι στη σωστή ζώνη μαγειρέματος ή,
- το τηγάνι που χρησιμοποιείτε δεν είναι κατάλληλο για επαγωγικό μαγείρεμα ή,
- το τηγάνι είναι πολύ μικρό ή δεν είναι σωστά κεντραρισμένο στη ζώνη μαγειρέματος.

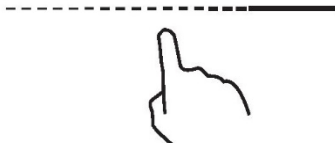



Δεν δημιουργείται και δεν επιτυγχάνεται θέρμανση, εκτός εάν υπάρχει το κατάλληλο τηγάνι στη ζώνη μαγειρέματος.

Η οθόνη θα απενεργοποιηθεί αυτόματα μετά από 1 λεπτό, εάν δεν υπάρχει το κατάλληλο τηγάνι τοποθετημένο επάνω στην εστία.

Ολοκλήρωση μαγειρέματος

<p>Αγγίξτε το χειριστήριο επιλογής ζώνης θέρμανσης που θέλετε να απενεργοποιήσετε.</p>	
<p>Απενεργοποιήστε τη ζώνη μαγειρέματος σύροντας το ρυθμιστικό στη θέση "0". Βεβαιωθείτε ότι η οθόνη δείχνει "0".</p>	
<p>Απενεργοποιήστε ολόκληρη την εστία αγγίζοντας το κουμπί ON/OFF (Ενεργοποίηση/Απενεργοποίηση).</p>	
<p>Προσοχή στις θερμές επιφάνειες Το "H" θα δείξει ποια ζώνη μαγειρέματος είναι ζεστή ώστε να μην την αγγίξετε. Η ένδειξη σβήνει όταν η θερμοκρασία της επιφάνειας έχει μειωθεί σε ασφαλές επίπεδο. Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί ως λειτουργία εξοικονόμησης ενέργειας εάν θέλετε να θερμάνετε επιπλέον σκεύη, χρησιμοποιώντας την επιφάνεια που είναι ακόμα ζεστή.</p>	



Χρήση λειτουργίας Boost (ενίσχυση)

Ενεργοποίηση λειτουργίας ενίσχυσης (Boost)	
<p>Μέσω αγγίγματος του χειριστηρίου επιλογής ζώνης θέρμανσης</p>	
<p>Επιλέγοντας με το χειριστήριο επιλογής τη θέση "B". Βεβαιωθείτε ότι η οθόνη δείχνει "b".</p>	
Ακύρωση λειτουργίας ενίσχυσης (Boost)	
<p>Μέσω αγγίγματος του χειριστηρίου επιλογής της ζώνης θέρμανσης στην επιλογή ακύρωσης λειτουργίας ενίσχυσης.</p>	
<p>Απενεργοποιήστε τη ζώνη μαγειρέματος σύροντας το ρυθμιστικό στη θέση "0". Βεβαιωθείτε ότι η οθόνη δείχνει "0".</p>	



- Η λειτουργία ισχύει για όλες τις ζώνες μαγειρέματος.
- Η ζώνη μαγειρέματος επιστρέφει στην αρχική της ρύθμιση μετά από 5 λεπτά.
- Εάν η αρχική ρύθμιση θερμότητας είναι 0, θα επιστρέψει στο 9 μετά από 5 λεπτά.

Κλειδωμα χειριστηρίων

- Μπορείτε να κλειδώσετε τα χειριστήρια για να αποτρέψετε την ακούσια χρήση (για παράδειγμα, τα παιδιά ενεργοποιούν κατά λάθος τις ζώνες μαγειρέματος).
- Όταν τα χειριστήρια είναι κλειδωμένα, απενεργοποιούνται όλα τα χειριστήρια εκτός από το χειριστήριο ON/OFF (Ενεργοποίηση/Απενεργοποίηση).

Για να κλειδώσετε τα χειριστήρια	
Αγγίξτε και κρατήστε πατημένο για λίγο το χειριστήριο κλειδώματος πλήκτρων  .	Η ένδειξη χρονοδιακόπτη θα δείξει "Lo"
Για να ξεκλειδώσετε τα στοιχεία ελέγχου	
Αγγίξτε και κρατήστε πατημένο για λίγο το χειριστήριο κλειδώματος πλήκτρων  .	





Όταν η εστία είναι σε κατάσταση κλειδώματος, όλα τα χειριστήρια είναι απενεργοποιημένα εκτός από το ON/OFF (Ενεργοποίηση/Απενεργοποίηση) , μπορείτε πάντα να απενεργοποιήσετε την επαγωγική εστία με το χειριστήριο ON/OFF (Ενεργοποίηση/Απενεργοποίηση)  σε περίπτωση έκτακτης ανάγκης, αλλά θα πρέπει να ξεκλειδώσετε την εστία στην επόμενη λειτουργία.

Λειτουργία παύσης

- Μπορείτε να διακόψετε τη θέρμανση αντί να απενεργοποιήσετε την εστία.
- Κατά την είσοδο στη λειτουργία Παύσης, απενεργοποιούνται όλα τα χειριστήρια εκτός από το χειριστήριο ON / OFF.

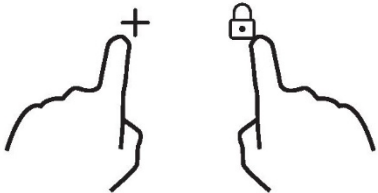
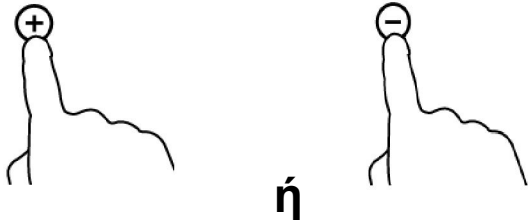
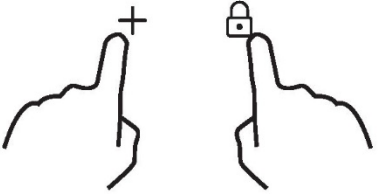
Για είσοδο σε λειτουργία παύσης	
Πατήστε ταυτόχρονα τον χρονοδιακόπτη "—" και τον χρονοδιακόπτη "+".	Όλος ο δείκτης θα δείξει "11"
Για έξοδο από τη λειτουργία παύσης	
Πατήστε ταυτόχρονα τον χρονοδιακόπτη "—" και τον χρονοδιακόπτη "+".	



Όταν η εστία είναι σε λειτουργία παύσης, όλες οι λειτουργίες ελέγχου είναι απενεργοποιημένες εκτός από το ON/OFF (Ενεργοποίηση/Απενεργοποίηση) . Μπορείτε πάντα να απενεργοποιήσετε την εστία με τη λειτουργία ελέγχου ON/OFF (Ενεργοποίηση/Απενεργοποίηση)  σε περίπτωση έκτακτης ανάγκης. Η εστία θα σβήσει μετά από 10 λεπτά εάν δεν βγείτε από τη λειτουργία παύσης.

Λειτουργία διαχείρισης ενέργειας

- είναι δυνατόν να ορίσετε ένα μέγιστο επίπεδο απορρόφησης ισχύος για την επαγωγική εστία, επιλέγοντας έως και διαφορετικές κλίμακες εύρους ισχύος.
- οι επαγωγικές εστίες είναι σε θέση να περιοριστούν αυτόματα προκειμένου να λειτουργούν σε χαμηλότερο επίπεδο ισχύος, ώστε να αποφευχθεί ο κίνδυνος υπερφόρτωσης.

Για να εισέλθετε στη λειτουργία διαχείρισης ενέργειας	
<p>Ενεργοποιήστε την εστία και, στη συνέχεια, πατήστε ταυτόχρονα το κλειδί των πλήκτρων και τον χρονοδιακόπτη "+".</p> 	<p>Η ένδειξη του χρονοδιακόπτη θα δείξει "P5" που σημαίνει ότι η ισχύς είναι ρυθμισμένη στο επίπεδο 50. Η προεπιλεγμένη λειτουργία είναι στη μέγιστη ισχύ της εστίας.</p>
Για μετάβαση σε άλλο επίπεδο	
<p>πατήστε +/- στον χρονοδιακόπτη</p>  <p style="text-align: center;">ή</p>	<p>Υπάρχουν 5 επίπεδα ισχύος, από το "P1" έως το "P5". Η ένδειξη χρονοδιακόπτη θα εμφανίσει ένα από αυτά. "P1": η μέγιστη ισχύς είναι 2,5Kw. "P2": η μέγιστη ισχύς είναι 3,5Kw. "P3": η μέγιστη ισχύς είναι 4,5Kw. "P4": η μέγιστη ισχύς είναι 5.5Kw. "P5": η μέγιστη ισχύς είναι η μέγιστη ισχύς της εστίας.</p>
Λειτουργία διαχείρισης ισχύος επιβεβαίωσης και εξόδου	
<p>Πατήστε ταυτόχρονα το κλειδί των πλήκτρων και τον χρονοδιακόπτη "+" για επιβεβαίωση.</p> 	<p>Στη συνέχεια, η εστία θα απενεργοποιηθεί.</p>

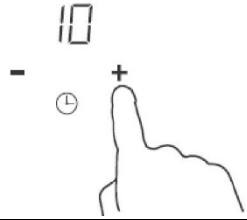
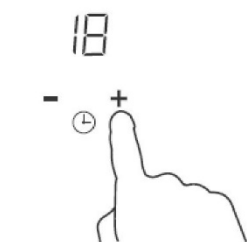
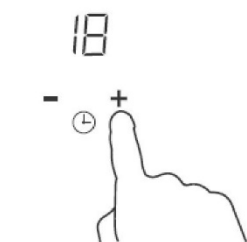
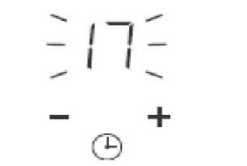
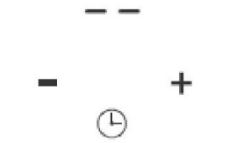
Χειριστήριο χρονοδιακόπτη

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον χρονοδιακόπτη με δύο διαφορετικούς τρόπους:



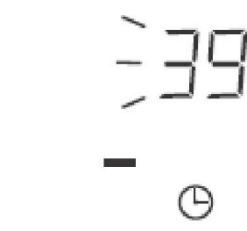

- Μπορείτε να τον χρησιμοποιήσετε ως υπενθύμιση. Σε αυτή τη περίπτωση, ο χρονοδιακόπτης δεν θα απενεργοποιήσει την ζώνη μαγειρέματος όταν τελειώσει ο καθορισμένος χρόνος.
- Μπορείτε να τον ρυθμίσετε να απενεργοποιήσει μια ζώνη μαγειρέματος όταν τελειώσει ο ρυθμισμένος χρόνος. Το μέγιστο όριο του χρονοδιακόπτη είναι 99 λεπτά.

α) Χρήση του χρονοδιακόπτη ως Υπενθύμιση Λεπτού

Εάν δεν επιλέγετε καμία ζώνη μαγειρέματος

<p>Βεβαιωθείτε ότι η εστία είναι ενεργοποιημένη. Σημείωση: μπορείτε να χρησιμοποιήσετε την υπενθύμιση λεπτού ακόμη και αν δεν επιλέγετε καμία ζώνη μαγειρέματος.</p>	
<p>Επιλέξτε "+" από τα χειριστήρια του χρονοδιακόπτη. Η ένδειξη υπενθύμισης θα αρχίσει να αναβοσβήνει και το "10" θα εμφανιστεί στην οθόνη του χρονοδιακόπτη.</p>	
<p>Ρυθμίστε το χρόνο επιλέγοντας "-" ή "+" στον χρονοδιακόπτη Συμβουλή: Αγγίξτε μία φορά το πλήκτρο "-" ή "+" του χρονοδιακόπτη για μείωση ή αύξηση κατά 1 λεπτό. Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο "-" ή "+" του χρονοδιακόπτη για μείωση ή αύξηση κατά 10 λεπτά.</p>	
<p>Όταν έχει οριστεί ο χρόνος, θα αρχίσει να μετράει αμέσως. Στην οθόνη θα εμφανίζεται ο υπολειπόμενος χρόνος και η ένδειξη χρονοδιακόπτη θα αναβοσβήνει για 5 δευτερόλεπτα.</p>	
<p>Ο βομβητής θα ηχήσει για 30 δευτερόλεπτα και η ένδειξη του χρονοδιακόπτη θα δείχνει "--" όταν τελειώσει ο ρυθμισμένος χρόνος.</p>	

β) Ρύθμιση του χρονοδιακόπτη ώστε να απενεργοποιεί μία ή περισσότερες ζώνες μαγειρέματος

Ορίστε μία ζώνη	
<p>Πατώντας το χειριστήριο επιλογής ζώνης θέρμανσης</p>	
<p>Ρυθμίστε το χρόνο επιλέγοντας "-" ή "+" στον χρονοδιακόπτη Συμβουλή: Αγγίξτε μία φορά το πλήκτρο "-" ή "+" του χρονοδιακόπτη για μείωση ή αύξηση κατά 1 λεπτό. Αγγίξτε παρατεταμένα το χειριστήριο "-" ή "+", ο χρονοδιακόπτης θα μειωθεί ή θα αυξηθεί κατά 10 λεπτά.</p>	
<p>Όταν έχει οριστεί ο χρόνος, θα αρχίσει να μετράει αμέσως. Στην οθόνη θα εμφανιστεί ο υπολειπόμενος χρόνος και η ένδειξη χρονοδιακόπτη αναβοσβήνει για 5 δευτερόλεπτα. ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η κόκκινη κουκκίδα δίπλα στην ένδειξη στάθμης ισχύος θα ανάψει υποδεικνύοντας ότι έχει επιλεγεί η ζώνη.</p>	
<p>Όταν λήξει ο χρονοδιακόπτης μαγειρέματος, η αντίστοιχη ζώνη μαγειρέματος θα απενεργοποιηθεί αυτόματα και θα δείξει "H".</p>	



Οι άλλες ζώνες μαγειρέματος θα συνεχίσουν να λειτουργούν εάν έχουν ενεργοποιηθεί προηγουμένως.

ορίστε περισσότερες ζώνες:

Τα βήματα για τη ρύθμιση περισσότερων ζωνών είναι παρόμοια με τα βήματα της ρύθμισης μιας ζώνης. Όταν ρυθμίζετε το χρόνο για πολλές ζώνες μαγειρέματος ταυτόχρονα, οι δεκαδικές κουκκίδες των σχετικών ζωνών μαγειρέματος είναι ενεργοποιημένες. Η ένδειξη λεπτών δείχνει το χρονοδιακόπτη λεπτών. Η κουκκίδα της αντίστοιχης ζώνης αναβοσβήνει. Εμφανίζεται ως παρακάτω:

----- (ρύθμιση στα 15 λεπτά)
----- (ρύθμιση στα 45 λεπτά)

15
- ⊖ +

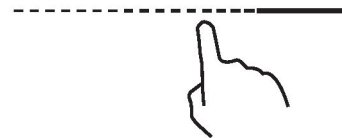
Μόλις λήξει το χρονόμετρο αντίστροφης μέτρησης, η αντίστοιχη ζώνη απενεργοποιείται. Στη συνέχεια θα εμφανίσει ο νέος χρονοδιακόπτης λεπτών και η κουκκίδα της αντίστοιχης ζώνης θα αναβοσβήνει. Εμφανίζεται ως δεξιά:

----- 30
----- - ⊖ +
(ρύθμιση στα 30 λεπτά)

Αγγίξτε το χειριστήριο επιλογής ζώνης θέρμανσης, ο αντίστοιχος χρονοδιακόπτης θα εμφανιστεί στην ένδειξη χρονοδιακόπτη.

ς) Ακύρωση του χρονοδιακόπτη

Αγγίζοντας το χειριστήριο επιλογής ζώνης θέρμανσης για την οποία θέλετε να ακυρώσετε το χρονοδιακόπτη



Κρατήστε πατημένο το χειριστήριο του χρονοδιακόπτη "-", ο χρονοδιακόπτης μειώνεται στο "00" και ακυρώνεται.



Προεπιλεγμένοι χρόνοι λειτουργίας

Η αυτόματη απενεργοποίηση είναι μια λειτουργία προστασίας ασφάλειας για την επαγωγική εστία σας. Απενεργοποιείται αυτόματα αν ξεχάσετε να απενεργοποιήσετε το μαγείρεμα. Οι προεπιλεγμένοι χρόνοι λειτουργίας για διάφορα επίπεδα ισχύος εμφανίζονται στον παρακάτω πίνακα:

Επίπεδο ισχύος	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Προεπιλεγμένος χρονοδιακόπτης λειτουργίας (ώρες)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Όταν αφαιρεθεί η κατσαρόλα, η επαγωγική εστία μπορεί να σταματήσει αμέσως να θερμαίνεται και η εστία απενεργοποιείται αυτόματα μετά από 2 λεπτά.



Τα άτομα με βηματοδότη καρδιάς θα πρέπει να συμβουλευονται το γιατρό τους πριν τη χρήση αυτής της μονάδας.

Λειτουργία "Cook with me"

Αρχικά, θα πρέπει να κατεβάσετε την εφαρμογή HOn και να την εγκαταστήσετε στη φορητή συσκευή σας. Στη συνέχεια, καταχωρήστε την επαγωγική εστία σας ακολουθώντας τις οδηγίες απευθείας από την εφαρμογή.

Για να κάνετε τη σύζευξη μεταξύ εστίας και εφαρμογής, χρησιμοποιήστε την ακόλουθη διαδικασία:

Πατήστε για 4 δευτερόλεπτα το πλήκτρο "Cook with me" στην εστία. Μόλις περάσουν τα 4 δευτερόλεπτα, το ψηφίο του ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ αρχίζει να αναβοσβήνει με την ένδειξη PA και ξεκινά τη διαδικασία σύζευξης. Τώρα ακολουθήστε τις οδηγίες από την εφαρμογή.

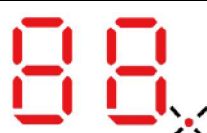



πατήστε 4 δευτερόλεπτα



Όταν το wi-fi είναι ενεργοποιημένο: μια κουκκίδα θα εμφανιστεί στη δεξιά πλευρά του LED

Όταν το WIFI είναι απενεργοποιημένο: Δεν θα εμφανιστεί καμία κουκκίδα.

Πώς να ρυθμίσετε τη λειτουργία "Cook with me"	
Επιλέξτε από το μενού συνταγών εφαρμογής hOn ή από το μενού ειδικών προγραμμάτων. Ακολουθήστε βήμα προς βήμα τις ενδείξεις στην εφαρμογή και όταν τελειώσετε στείλτε τις παραμέτρους στην εστία που θα μαγειρέψει για εσάς.	
Όταν λάβει την εντολή από την εφαρμογή, η εστία θα ηχήσει για 2 φορές και θα αναβοσβήσει για ένα δευτερόλεπτο για να υποδείξει ότι έχουν ληφθεί οι οδηγίες.	
Εάν θέλετε να βγείτε από τη λειτουργία "Cook with me", αλλάζτε το επίπεδο ισχύος της ζώνης.	

a. ΑΣΥΡΜΑΤΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ

Τεχνολογία	Wi-Fi	BLE	NFC
Βασικό	IEEE 802.11b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE	/
Ζώνη συχνοτήτων [MHz]	2402-2480	2402-2480	/
Μέγιστη ισχύς [mW]	1500	1500	/

b. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΓΙΑ ΔΙΑΔΙΚΤΥΑΚΟ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟ

Πληροφορίες προϊόντος για διαδικτυακό εξοπλισμό	
κατανάλωση ενέργειας του προϊόντος σε κατάσταση αναμονής μέσω δικτύου εάν είναι συνδεδεμένες όλες οι θύρες ενσύρματου δικτύου και όλες οι θύρες ασύρματου δικτύου είναι ενεργοποιημένες:	1,5 W
Τρόπος ενεργοποίησης της θύρας ασύρματου δικτύου:	Ενεργοποιήστε την εστία
Τρόπος απενεργοποίησης της θύρας ασύρματου δικτύου:	Απενεργοποιήστε την εστία.

Αισθητήρας Preci Probe και κουτάλα

Έξυπνο ασύρματο θερμόμετρο φαγητού

Σας ευχαριστούμε που αγοράσατε τον αισθητήρα Preci Probe της Haier. Λάβετε υπόψη ότι λειτουργεί μόνο με την επαγωγική εστία Haier και πριν τη χρήση διαβάστε τις παρακάτω οδηγίες και υποδείξεις ασφαλείας που περιλαμβάνονται στο εγχειρίδιο χρήσης.

Τοποθετώντας το σήμα CE σε αυτήν τη συσκευή, επιβεβαιώνουμε τη συμμόρφωση με όλες τις σχετικές ευρωπαϊκές απαιτήσεις ασφάλειας, υγείας και περιβάλλοντος που ισχύουν στη νομοθεσία για αυτό το προϊόν.

Εισαγωγή

Ο αισθητήρας Preci Probe είναι ένα ασύρματο θερμόμετρο φαγητού που δίνει στους ερασιτέχνες σεφ τη δυνατότητα να γνωρίζουν την κατάσταση του φαγητού σε πραγματικό χρόνο ώστε να αποφεύγουν αποτυχιές ψησίματος και να επιτυγχάνουν κάθε φορά το τέλει αποτέλεσμα. Συνδέεται απευθείας με το προϊόν. Μπορείτε να δείτε τις λεπτομέρειες και την κατάσταση του φαγητού σε πραγματικό χρόνο από το τηλέφωνό σας, και το καλύτερο δυνατό μαγειρικό αποτέλεσμα είναι πλέον στο χέρι σας. Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τη σύζευξη και τις συμβουλές χρήσης, ανατρέξτε στο εγχειρίδιο χρήσης της επαγωγικής εστίας

Πρώτα βήματα

1. Κεραμικό καπάκι
2. Συνιστώμενη περιοχή βύθισης
3. Αισθητήρας
4. Κουτάλα με δύο θέσεις για τον αισθητήρα Preci Probe



Κουτάλα

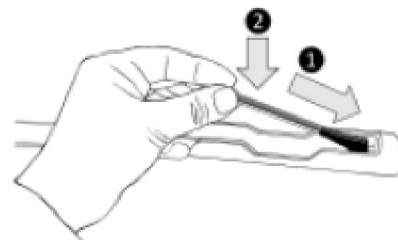
Χρησιμοποιήστε την κουτάλα με τον αισθητήρα για να ανακατεύετε το φαγητό κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.



- Καθαρίστε την κουτάλα πριν την πρώτη χρήση.
- Μην χρησιμοποιείτε την κουτάλα σε ανοιχτή φλόγα.
- Μην κόβετε την κουτάλα.
- Μην φέρνετε την κουτάλα σε άμεση επαφή με τα ελεύθερα θερμαινόμενα μέρη της εστίας.
- Ανεκτό εύρος θερμοκρασίας: -40 °C έως +220 °C

Φόρτιση του αισθητήρα Preci Probe πριν τη χρήση

- Τοποθετήστε τον αισθητήρα Preci Probe στον φορτιστή και κλείστε το κάλυμμα.
- Συνδέστε τον φορτιστή σε μια πηγή τροφοδοσίας USB, όπως προσαρμογέα USB ή υποδοχή USB υπολογιστή/ φορητού υπολογιστή με το καλώδιο USB. Ο φορτιστής ενδέχεται να μην λειτουργεί σωστά με power bank λόγω της λειτουργίας αυτόματης απενεργοποίησης
- Η λυχνία LED του φορτιστή θα ανάψει και θα αναβοσβήνει κατά τη φόρτιση. Θα σβήσει όταν ο αισθητήρας Preci Probe φορτιστεί πλήρως.



Σύζευξη του αισθητήρα Preci Probe με την επαγωγική εστία

- Βεβαιωθείτε ότι η εστία σας είναι ενεργοποιημένη και ότι ο αισθητήρας Preci Probe είναι πλήρως φορτισμένος
- Ανοίξτε την εφαρμογή hOn στη φορητή συσκευή σας
- Μεταβείτε στην ενότητα Συνταγές και επιλέξτε μια συνταγή που χρησιμοποιεί τον αισθητήρα Preci Probe
- Μόλις ξεκινήσετε τη συνταγή πατώντας το κουμπί "Cook with me" στη συσκευή, ο αισθητήρας Preci Probe θα συνδεθεί αυτόματα
- Στην οθόνη της εστίας θα εμφανιστεί το όνομα του αισθητήρα Preci Probe (για παράδειγμα "1A")
- Τώρα ακολουθήστε τις οδηγίες από την εφαρμογή hOn.
- Όταν χρησιμοποιείτε την εφαρμογή εάν ο αισθητήρας είναι κάτω από το 20% της φόρτισης, στην οθόνη του χρονοδιακόπτη θα εμφανιστεί "CH"



Με το παρόν, ο Όμιλος Candy Hoover Group Srl δηλώνει ότι ο ραδιοεξοπλισμός συμμορφώνεται με την οδηγία 2014/53/ΕΕ. Το πλήρες κείμενο της δήλωσης συμμόρφωσης ΕΕ είναι διαθέσιμο στο διαδίκτυο στην ακόλουθη διεύθυνση: www.candy-group.com

Τεχνολογία	BLE
Πρότυπο	BT 4.0
Ζώνη συχνοτήτων [MHz]	2400MHz-2480MHz
Μέγιστη ισχύς [mW]	2,5 mW (4dBm)

Μέθοδοι μαγειρέματος με τον αισθητήρα Preci Probe

Ο αισθητήρας Preci Probe ως θερμόμετρο

Ρυθμίστε στην εφαρμογή hOn την επιθυμητή θερμοκρασία στόχο, τοποθετήστε τον αισθητήρα Preci Probe μέσα στο φαγητό ή με το κατάλληλο αξεσουάρ για υγρά και θα δείτε τη θερμοκρασία να αυξάνεται από την εφαρμογή μέχρι να φτάσει τη θερμοκρασία στόχο.

Βοηθάει να διατηρηθεί η ακριβής θερμοκρασία για όλα τα είδη φαγητού.

Δεν μπορείτε να τον χρησιμοποιήσετε όταν είναι ενεργοποιημένη η λειτουργία υποβοηθούμενου μαγειρέματος.

Υποβοηθούμενο μαγείρεμα: Λειτουργία "Cook with me"

Επιλέξτε μία από τις συνταγές ή τα ειδικά προγράμματα της εφαρμογής hOn, ακολουθήστε την προετοιμασία βήμα προς βήμα και στη συνέχεια η εστία θα ρυθμίσει αυτόματα τις παραμέτρους για την επιλεγμένη μέθοδο μαγειρέματος.

Sous Vide

Τρόπος μαγειρέματος κατά τον οποίο το φαγητό τοποθετείται σε σακούλα σε κενό αέρος και μαγειρεύεται εμβαπτισμένο σε νερό σε χαμηλή θερμοκρασία. Το φαγητό που παρασκευάζεται με αυτόν τον τρόπο θα είναι πιο ζουμερό και τρυφερό και θα διατηρεί τις θρεπτικές του ιδιότητες αναλλοίωτες, κάνοντάς το πιο υγιεινό και νόστιμο.

Πηγαίνετε στην εφαρμογή hOn, επιλέξτε την κατηγορία φαγητού, επιλέξτε τον συγκεκριμένο τρόπο μαγειρέματος, τοποθετήστε τη σακούλα με το φαγητό στην κατσαρόλα με νερό και η επαγωγική εστία θα ρυθμίσει τη σωστή θερμοκρασία ψησίματος για ένα τέλειο αποτέλεσμα.

Σχάρα

Επιλέξτε την κατηγορία φαγητού από την εφαρμογή hOn, επιλέξτε τον συγκεκριμένο τρόπο μαγειρέματος και η επαγωγική εστία θα φέρει αυτόματα τη σχάρα στη σωστή θερμοκρασία σε προκαθορισμένο χρόνο.

Αργό βράσιμο

Η λειτουργία αργού βρασίματος είναι ιδανική για σάλτσες, μαγειρευτά, κοκκινιστά πιάτα και όλες τις παρασκευές που χρειάζονται μεγάλο χρόνο μαγειρέματος.

Αυτή η αυτόματη λειτουργία που θα βρείτε στην εφαρμογή hOn θα φέρει σιγά σιγά το φαγητό σε θερμοκρασία χαμηλού βρασμού, και θα το διατηρήσει έτσι για όλη τη διάρκεια του μαγειρέματος.

Μαγείρεμα στον ατμό

Με τη λειτουργία μαγειρέματος στον ατμό μπορείτε να μαγειρεύετε στον ατμό τρόφιμα όπως λαχανικά, κρέας ή ψάρι σε κατσαρόλες εξοπλισμένες με ειδικό καλάθι. Το μαγείρεμα στον ατμό είναι πιο γρήγορο από το βράσιμο και καθώς το φαγητό δεν βυθίζεται σε υγρό, διαφεύγουν λιγότερα θρεπτικά συστατικά και διατηρείται η περιεκτικότητά του σε βιταμίνες, βελτιώνοντας τη γεύση και τη σύστασή του που θα είναι πιο συμπαγής και ευχάριστη.

Υποστήριξη

Εάν είναι απαραίτητο, επικοινωνήστε με το εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις

Επιλογή σκεύους μαγειρέματος



Τηγάνισμα λαδιού
σε σιδερένιο σκεύος



Ανοξείδωτο
ατσάλι



Σιδερένιο
τηγάνι



Σιδερένιος
βραστήρας



Βραστήρας από
ανοξείδωτο
ατσάλι



Μαγειρικά σκεύη
από σμάλτο



Σιδερένια πλάκα

Μπορεί να έχετε μια σειρά από διαφορετικά μαγειρικά σκεύη

1. Αυτή η επαγωγική εστία μπορεί να εντοπίσει μια ποικιλία δοχείων μαγειρέματος, τα οποία μπορείτε να δοκιμάσετε με μία από τις ακόλουθες μεθόδους:

Τοποθετήστε το δοχείο στη ζώνη μαγειρέματος. Εάν η αντίστοιχη ζώνη μαγειρέματος εμφανίζει επίπεδο ισχύος, τότε το δοχείο είναι κατάλληλο. Εάν η ένδειξη "U" αναβοσβήνει, τότε το δοχείο δεν είναι κατάλληλο για χρήση με την επαγωγική εστία.

2. Κρατήστε έναν μαγνήτη στο δοχείο. Εάν ο μαγνήτης έλκεται από το δοχείο, τότε αυτό είναι κατάλληλο για χρήση με την επαγωγική εστία.

Σημείωση: Η βάση του δοχείου πρέπει να περιέχει μαγνητικό υλικό.

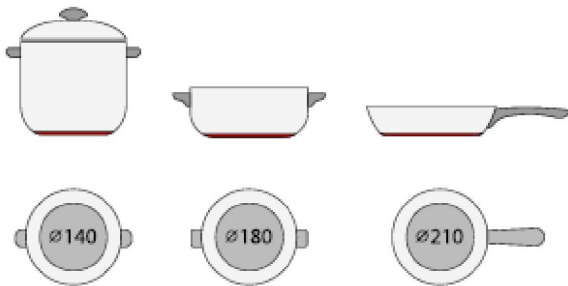
Πρέπει να έχει επίπεδο πυθμένα με διάμετρο σύμφωνα με τον παρακάτω πίνακα 1.

3. Χρησιμοποιείτε μόνο σιδηρομαγνητικά μαγειρικά σκεύη κατασκευασμένα από σμαλτωμένο χάλυβα, χυτοσίδηρο ή ανοξείδωτο ατσάλι, αλλά συμβατά με επαγωγή

4. Χρησιμοποιείτε σκεύη των οποίων η διάμετρος της σιδηρομαγνητικής περιοχής (βάση του σκεύους) βρίσκεται εντός του εύρους των διαστάσεων στον παρακάτω πίνακα. (Πίνακας 1)

- Εάν χρησιμοποιείτε μικρότερα σκεύη, θα μπορούσε να επηρεαστεί η απόδοση
- Εάν χρησιμοποιείτε κατσαρόλα με διάμετρο μικρότερη από αυτήν που αναφέρεται στον πίνακα 1, ενδέχεται να μην ανιχνευθεί

Ανάλογα με τις διαστάσεις της ζώνης, μπορείτε να χρησιμοποιείτε σκεύη διαφορετικών διαμέτρων, όπως φαίνεται στην παρακάτω εικόνα:





5. Εάν το σιδηρομαγνητικό μέρος καλύπτει μόνο εν μέρει τη βάση του σκεύους, θερμαίνεται μόνο η σιδηρομαγνητική περιοχή ενώ το υπόλοιπο της βάσης μπορεί να μην θερμανθεί επαρκώς ώστε να φτάσει τη θερμοκρασία μαγειρέματος.

6. Εάν η σιδηρομαγνητική περιοχή δεν είναι ομοιογενής, αλλά περιλαμβάνει και άλλα υλικά όπως το αλουμίνιο, αυτό μπορεί να επηρεάσει τη θέρμανση και την ανίχνευση του σκεύους.

Εάν η βάση του σκεύους είναι παρόμοια με τις ακόλουθες εικόνες το σκεύος μπορεί να μην ανιχνευτεί.



Ζώνη μαγειρέματος	Η βασική διάμετρος των επαγωγικών σκευών	
	Ελάχιστο	Μέγιστο
1 & 2	140	180
3 & 4	140	180

Τα παραπάνω μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με το μέγεθος του τηγανιού και το υλικό από το οποίο είναι κατασκευασμένο.

Καθαριότητα και συντήρηση

Η επιφάνεια της επαγωγικής εστίας μπορεί εύκολα να καθαριστεί με τον ακόλουθο τρόπο:

Τύπος μόλυνσης	Μέθοδος καθαρισμού	Υλικά καθαρισμού
Φωτισμός	Βυθίστε σε ζεστό νερό και στεγνώστε	Σφουγγάρι καθαρισμού
Δαχτυλίδια και κλίμακα ασβέστη	Απλώστε άσπρο ξύδι στην περιοχή, σκουπίστε με ένα μαλακό πανί ή χρησιμοποιήστε ένα προϊόν που διατίθεται στο εμπόριο	Ειδική κόλλα για κεραμικό γυαλί
Γλυκό κρέας, λιωμένο αλουμίνιο ή πλαστικά	Χρησιμοποιήστε μια ειδική ξύστρα για κεραμικό γυαλί για να αφαιρέσετε τα υπολείμματα (ένα προϊόν πυριτίου είναι καλύτερο)	Ειδική κόλλα για κεραμικό γυαλί

Σημείωση: Αποσυνδέστε το τροφοδοτικό πριν από τον καθαρισμό.

Εμφάνιση σφάλματος και επιθεώρηση

Η επαγωγική εστία είναι εξοπλισμένη με λειτουργία αυτοδιάγνωσης. Με αυτή τη δοκιμή ο τεχνικός μπορεί να ελέγξει τη λειτουργία πολλών εξαρτημάτων χωρίς να αποσυναρμολογήσει την εστία ή να την αφαιρέσει από την επιφάνεια εργασίας.

Αντιμετώπιση προβλημάτων

1) Ο κωδικός σφάλματος εμφανίζεται κατά τη χρήση της λύσης από τον πελάτη.

Κωδικός σφάλματος	Πρόβλημα	Λύση
Αυτόματη αποκατάσταση		
E1	Η τάση τροφοδοσίας είναι πάνω από την ονομαστική τάση.	Ελέγξτε εάν η παροχή ρεύματος τροφοδοσίας είναι φυσιολογική. Ενεργοποιήστε αφού η παροχή ρεύματος επανέλθει σε κανονική κατάσταση.
E2	Η τάση τροφοδοσίας είναι κάτω από την ονομαστική τάση.	
E3	Υψηλή θερμοκρασία αισθητήρα κεραμικής πλάκας. (1#)	Περιμένετε να επανέλθει η θερμοκρασία της κεραμικής πλάκας στο κανονικό.
E4	Υψηλή θερμοκρασία αισθητήρα κεραμικής πλάκας. (2#)	Αγγίξτε το πλήκτρο "ON/OFF" για επανεκκίνηση της μονάδας.
E5	Υψηλή θερμοκρασία IGBT. (1#)	Περιμένετε να επανέλθει η θερμοκρασία του IGBT στο κανονικό. Αγγίξτε το πλήκτρο "ON/OFF" για επανεκκίνηση της μονάδας. Ελέγξτε εάν ο ανεμιστήρας λειτουργεί ομαλά. αν όχι, αντικαταστήστε τον ανεμιστήρα.
E6	Υψηλή θερμοκρασία IGBT. (2#)	
Χωρίς αυτόματη αποκατάσταση		
F3/F6	Σφάλμα αισθητήρα θερμοκρασίας κεραμικής πλάκας- βραχυκύκλωμα. (F3 για 1#, F6 για 2#)	Ελέγξτε τη σύνδεση ή αντικαταστήστε τον αισθητήρα θερμοκρασίας της κεραμικής πλάκας.
F4/F7	Σφάλμα αισθητήρα θερμοκρασίας κεραμικής πλάκας- κύκλωμα ανοιχτό. (F4 για 1#, F7 για 2#)	
F5/F8	Σφάλμα αισθητήρα θερμοκρασίας κεραμικής πλάκας-μη έγκυρη. (F5 για 1#, F8 για 2#)	
F9/FA	Σφάλμα αισθητήρα θερμοκρασίας του IGBT. (βραχυκύκλωμα/ανοικτό κύκλωμα για 1#)	Αντικαταστήστε την πλακέτα τροφοδοσίας.
FC/FD	Σφάλμα αισθητήρα θερμοκρασίας του IGBT. (βραχυκύκλωμα/ανοικτό κύκλωμα για 2#)	

2) Συγκεκριμένο σφάλμα & Λύση

Σφάλμα	Πρόβλημα	Λύση A	Λύση B
Το LED δεν ανάβει όταν η μονάδα είναι συνδεδεμένη στην πρίζα.	Δεν παρέχεται ρεύμα.	Ελέγξτε εάν το φως έχει ασφαλίσει καλά στην πρίζα και ότι η πρίζα λειτουργεί.	
	Σφάλμα σύνδεσης δευτερεύουσας πλακέτας τροφοδοσίας και πλακέτας οθόνης.	Ελέγξτε τη σύνδεση.	
	Η δευτερεύουσα πλακέτα τροφοδοσίας είναι κατεστραμμένη.	Αντικαταστήστε την δευτερεύουσα πλακέτα τροφοδοσίας.	
	Η πλακέτα οθόνης είναι κατεστραμμένη.	Αντικαταστήστε την πλακέτα οθόνης.	
Ορισμένα κουμπιά δεν μπορούν να λειτουργήσουν ή η οθόνη LED δεν λειτουργεί κανονικά.	Η πλακέτα οθόνης είναι κατεστραμμένη.	Αντικαταστήστε την πλακέτα οθόνης.	
Η ένδειξη λειτουργίας μαγειρέματος ανάβει, αλλά η θέρμανση δεν ξεκινά.	Υψηλή θερμοκρασία της εστίας.	Η θερμοκρασία περιβάλλοντος μπορεί να είναι πολύ υψηλή. Η εισαγωγή αέρα ή ο αεραγωγός μπορεί να είναι φραγμένοι.	
	Κάτι δεν πάει καλά με τον ανεμιστήρα.	Ελέγξτε εάν ο ανεμιστήρας λειτουργεί ομαλά. αν όχι, αντικαταστήστε τον ανεμιστήρα.	
	Η πλακέτα τροφοδοσίας είναι κατεστραμμένη.	Αντικαταστήστε την πλακέτα τροφοδοσίας.	
Η θέρμανση σταματά απότομα κατά τη λειτουργία και στην οθόνη αναβοσβήνει η ένδειξη "u".	Ο τύπος τηγανιού είναι λάθος.	Χρησιμοποιήστε το κατάλληλο σκεύος (ανατρέξτε στο εγχειρίδιο οδηγιών.)	Το κύκλωμα ανίχνευσης τηγανιού είναι κατεστραμμένο, αντικαταστήστε την πλακέτα τροφοδοσίας.
	Η διάμετρος του σκεύους είναι πολύ μικρή.		
	Η κουζίνα έχει υπερθερμανθεί.	Η μονάδα έχει υπερθερμανθεί. Περιμένετε να επανέλθει η θερμοκρασία στο κανονικό. Αγγίξτε το πλήκτρο "ON/OFF" για επανεκκίνηση της μονάδας.	
Οι ζώνες θέρμανσης της ίδιας πλευράς (δηλαδή, η πρώτη και η δεύτερη ζώνη) θα εμφανίζουν την ένδειξη "u".	Σφάλμα σύνδεσης πλακέτας τροφοδοσίας και πλακέτας οθόνης.	Ελέγξτε τη σύνδεση.	
	Η πλακέτα οθόνης του τμήματος επικοινωνίας είναι κατεστραμμένη.	Αντικαταστήστε την πλακέτα οθόνης.	
	Η κύρια πλακέτα είναι κατεστραμμένη.	Αντικαταστήστε την πλακέτα τροφοδοσίας.	
Το μοτέρ του ανεμιστήρα ακούγεται αφύσικο.	Το μοτέρ του ανεμιστήρα είναι κατεστραμμένο.	Αντικαταστήστε τον ανεμιστήρα.	

Ο παραπάνω πίνακας δείχνει τον τρόπο αξιολόγησης και ελέγχου κοινών σφαλμάτων. Μην αποσυναρμολογείτε τη συσκευή μόνοι σας, διαφορετικά μπορεί να προκαλέσετε ζημιά στην επαγωγική εστία.

Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών

Εάν προκύψει σφάλμα, πριν καλέσετε την υπηρεσία After Sales, κάντε τα εξής:

- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι σωστά συνδεδεμένη
- Διαβάστε τον πίνακα σφαλμάτων και οθόνης παραπάνω

Εάν εξακολουθείτε να μην μπορείτε να επιλύσετε το πρόβλημα, απενεργοποιήστε τη συσκευή, μην προσπαθήσετε να την αποσυναρμολογήσετε και καλέστε την υπηρεσία After Sales.

Ειδική δήλωση

Τα περιεχόμενα αυτού του εγχειριδίου έχουν ελεγχθεί προσεκτικά. Ωστόσο, η εταιρεία δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνη για τυχόν εσφαλμένα αποτυπώματα ή παραλείψεις. Επίσης, τυχόν τεχνικές τροποποιήσεις μπορεί να περιλαμβάνονται σε μια αναθεωρημένη έκδοση του εγχειριδίου χωρίς προειδοποίηση. Η εμφάνιση και το χρώμα της συσκευής σε αυτό το εγχειρίδιο ενδέχεται να διαφέρουν από τα πραγματικά.



Κάντε τροποποιήσεις σύμφωνα με τα παρακάτω:

Αυτή η συσκευή φέρει επισήμανση σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/ΕΕ σχετικά με τις ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές (ΑΗΗΕ). Τα ΑΗΗΕ (Απόβλητα Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού) περιέχουν τόσο ρυπογόνες ουσίες (που μπορούν να έχουν αρνητικές επιπτώσεις στο περιβάλλον) όσο και βασικά δομικά στοιχεία (που μπορούν να επαναχρησιμοποιηθούν). Είναι σημαντικό τα ΑΗΗΕ (Απόβλητα Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού) να υποβληθούν σε συγκεκριμένες επεξεργασίες για την σωστή απομάκρυνση και απόρριψη των ρύπων και ανάκτηση όλων των υλικών. Τα φυσικά πρόσωπα μπορούν να παίξουν σημαντικό ρόλο στη διασφάλιση ότι τα ΑΗΗΕ (Απόβλητα Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού) δεν θα γίνουν περιβαλλοντικό πρόβλημα. Είναι σημαντικό να ακολουθήσετε μερικούς βασικούς κανόνες.

- Τα ΑΗΗΕ (Απόβλητα Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού) δεν πρέπει να αντιμετωπίζονται ως οικιακά απόβλητα.
- Τα ΑΗΗΕ (Απόβλητα Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού) θα πρέπει να μεταφέρονται σε ειδικούς χώρους συλλογής που διαχειρίζονται από το δημοτικό συμβούλιο ή από μια εξουσιοδοτημένη εταιρεία.

Σε πολλές χώρες, ενδέχεται να υπάρχουν διαθέσιμοι εγχώριοι χώροι συλλογής για μεγάλους όγκους ΑΗΗΕ (Απόβλητα Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού). Όταν αγοράζετε μια νέα συσκευή, η παλιά μπορεί να επιστραφεί στον πωλητή που πρέπει να την αποδεχτεί δωρεάν εφάπαξ, αρκεί η συσκευή να είναι ισοδύναμου τύπου και να έχει τις ίδιες λειτουργίες με την αγορασμένη συσκευή.

Πληροφορίες προϊόντος για ηλεκτρικές εστίες οικιακής χρήσης σύμφωνα με τον κανονισμό της επιτροπής (ΕΕ) αριθ. 66/2014					
		Θέση	Σύμβολο	Αξία	Μονάδα
Αναγνώριση μοντέλου		HAIPSJ64MC			
Τύπος εστίας:		Ηλεκτρική εστία			
Αριθμός ζωνών μαγειρέματος ή/και περιοχών	ζώνες	4			
	περιοχές				
Τεχνολογία θέρμανσης (επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος και χώροι μαγειρέματος, ακτινοβόλες ζώνες μαγειρέματος, συμπαγείς πλάκες)	Επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος	X			
	Επαγωγικές περιοχές μαγειρέματος				
	ακτινοβόλες ζώνες μαγειρέματος				
	συμπαγείς πλάκες				
Για κυκλικές ζώνες μαγειρέματος ή περιοχές: διάμετρος χρήσιμης επιφάνειας ανά ηλεκτρική θερμαινόμενη ζώνη μαγειρέματος, στρογγυλεμένη στα πλησιέστερα 5mm	Πίσω αριστερά	∅	18,0	cm	
	Πίσω κεντρικά	∅		cm	
	Πίσω δεξιά	∅	18,0	cm	
	Κέντρο αριστερά	∅		cm	
	Κεντρικά	∅		cm	
	Κέντρο δεξιά	∅		cm	
	Μπροστά αριστερά	∅	18,0	cm	
	Μπροστά κεντρικά	∅		cm	
Για μη κυκλικές ζώνες μαγειρέματος ή περιοχές: μήκος και πλάτος χρήσιμης επιφάνειας ανά ηλεκτρική θερμαινόμενη ζώνη ή περιοχή μαγειρέματος, στρογγυλεμένη στα πλησιέστερα 5mm	Πίσω αριστερά	L W		cm	
	Πίσω κεντρικά	L W		cm	
	Πίσω δεξιά	L W		cm	
	Κέντρο αριστερά	L W		cm	
	Κεντρικά	L W		cm	
	Κέντρο δεξιά	L W		cm	
	Μπροστά αριστερά	L W		cm	
	Μπροστά κεντρικά	L W		cm	
	Μπροστά δεξιά	L W		cm	
	Η κατανάλωση ενέργειας για ζώνη μαγειρέματος ή περιοχή που υπολογίζεται ανά κιλό	Πίσω αριστερά	EC ηλεκτρικό μαγείρεμα	186,2	Wh/kg
Πίσω κεντρικά		EC ηλεκτρικό μαγείρεμα		Wh/kg	
Πίσω δεξιά		EC ηλεκτρικό μαγείρεμα	202,8	Wh/kg	
Κέντρο αριστερά		EC ηλεκτρικό μαγείρεμα		Wh/kg	
Κεντρικά		EC ηλεκτρικό μαγείρεμα		Wh/kg	
Κέντρο δεξιά		EC ηλεκτρικό μαγείρεμα		Wh/kg	
Μπροστά αριστερά		EC ηλεκτρικό μαγείρεμα	182,4	Wh/kg	
Μπροστά κεντρικά		EC ηλεκτρικό μαγείρεμα		Wh/kg	
Μπροστά δεξιά		EC ηλεκτρικό μαγείρεμα	185,0	Wh/kg	
Η κατανάλωση ενέργειας για την εστία που υπολογίζεται ανά κιλό		EC ηλεκτρική εστία	189,1	Wh/kg	
Εφαρμοσμένο πρότυπο: EN 60350-2 Οικιακές ηλεκτρικές συσκευές μαγειρέματος - Μέρος 2: Εστίες - Μέθοδοι μέτρησης της απόδοσης					
<p>Προτάσεις για εξοικονόμηση ενέργειας:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Για να επιτύχετε την καλύτερη απόδοση της εστίας σας, τοποθετήστε το τηγάνι στο κέντρο της ζώνης μαγειρέματος. • Η χρήση καπακιού μειώνει τους χρόνους μαγειρέματος και εξοικονομεί ενέργεια διατηρώντας τη θερμότητα. • Ελαχιστοποιήστε την ποσότητα υγρού ή λίπους ώστε να μειώσετε τους χρόνους μαγειρέματος. • Ξεκινήστε το μαγείρεμα σε υψηλή θερμοκρασία και μειώστε τη ρύθμιση όταν το φαγητό έχει θερμανθεί σε όλη τη μάζα του. • Χρησιμοποιήστε τηγάνια των οποίων η διάμετρος είναι τόσο μεγάλη όσο το γραφικό της επιλεγμένης ζώνης. 					
Αυτές οι πληροφορίες πρέπει να θεωρηθούν ως μέρος του εγχειριδίου χρήσης της συσκευής.					

