重点校对项

1. 版面尺寸 ☐
2. 材质标注 ☐
3. 物料编码 ☐
4. 颜色标注 ☐
5. 客户型号 ☐
6. 产品名称 ☐
7. 重量标注 ☐
8. 电压功率 ☐

项目	
库	
文件名	

技术要求(版本号: A, 2018-01)

1、印刷颜色：胶装，单色；
2、说明书幅面大小为：210*290mm；
3、1:1图纸在第二页
4、警语部分首字母高度≥3MM；

PN:161660000A26051

*更正内页内容-彭娟-20210922				
标记	处数	更改文件号	签 字	日 期

制 图	彭娟	审 核	卢灿飞	图样标记		重量	比例
设 计	-----	标准化	古广君		K	/	1:1
校 对	-----	审 定	古广君	共 1 页		第 1 页	
会 签	-----	日 期	20210830				

多头电磁灶

使用说明书

HAIER-MC-IF7242H1B3C-W HAFRSJ64MC

材料: 80G双胶纸

广东美的生活电器制造有限公司

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	ČESTÍNA
Návod na obsluhu indukčnej varnej dosky	SLOVENČINA
Ръководство за употреба на индукционен плот	БЪЛГАРСКИ
Manual de instruções para placa de indução	PORTUGUÊS
Gebruiksaanwijzing voor Inductiekookplaat	NEDERLANDS
Brugervejledning til induktionskogesektion	DANSK
Induktiokeittotason käyttöopas	SUOMI
Instruksjonsveiledning for induksjonstopp	NORSK
Instruktionsbok for induktionshall	SVENSKA
Priručnik s uputama za uporabu indukcijske ploče za kuhanje	HRVATSKI
Navodila za uporabo za indukcijsko kuhalno ploščo	SLOVENŠČINA

HAFRSJ64MC

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

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

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

Dear Customer:

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

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

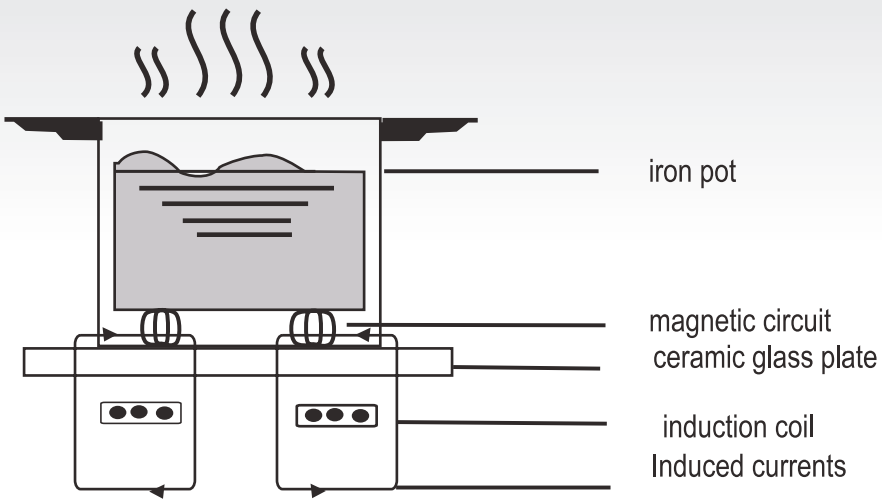
Product Introduction

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

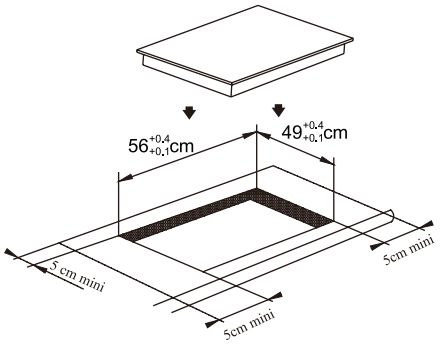
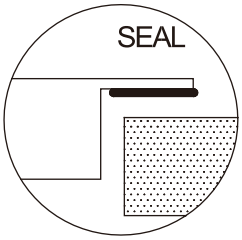


Figure (1)



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)

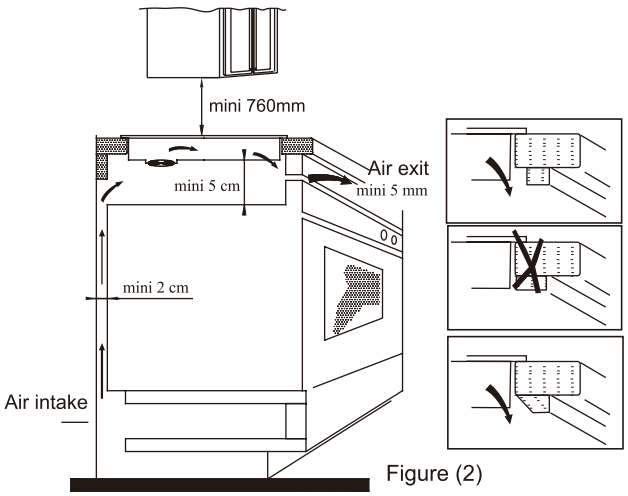
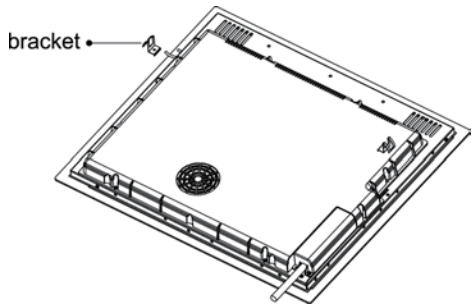


Figure (2)

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 brackets on the base of the hob. The position of the brackets can be adjusted according to the thickness of the top.



Warnings:

(1) The induction hob must be installed by a properly qualified person. We have our own qualified installers. Never try to install the appliance yourself.

(2) The induction hob must not be installed above refrigerators, freezers, dishwashers or tumble dryers.

(3) The induction hob should be installed so that optimum radiation of heat is possible.

(4) The wall and the area above the hob should be able to withstand heat.

(5) To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive should be heat-resistant.

4. **Connection to power supply**

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

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

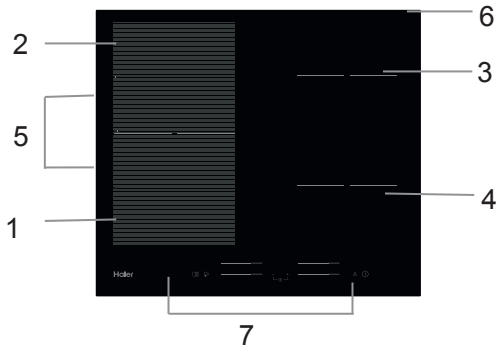
If the appliance is being connected directly to the mains supply, an omnipolar circuit breaker must be installed with a minimum gap of 3 mm between the contacts.

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.

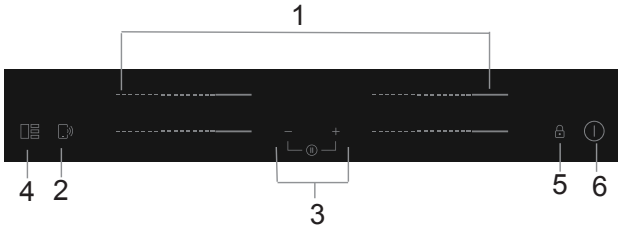
The cable must be checked regularly and only replaced by a properly qualified person.

Diagram of induction hob:



1. Max. 2000/3000 W zone
2. Max. 2000/3000 W zone
3. Max. 1800/2300 W zone
4. Max. 1800/2300 W zone
5. Max. 3000/4000 W zone
6. Glass plate
7. Control panel

Schematic diagram of the control panel

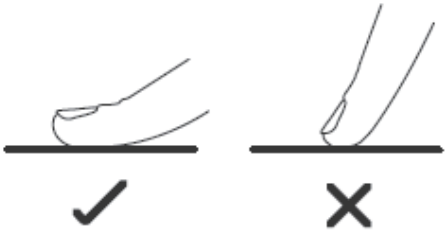


1. Heating zone power controls
2. "Cook with me Function control"
3. Timer control
4. Flexible Area control
5. Keylock
6. ON/OFF control

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.



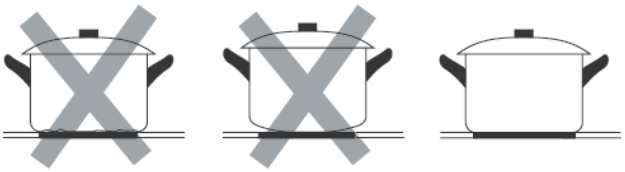
Choosing the right Cookware

⚠ • 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.

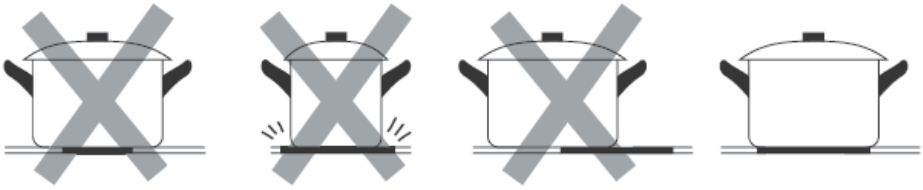


• You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
• If you do not have a magnet:
1. Put some water in the pan you want to check.
2. If U does not flash in the display and the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

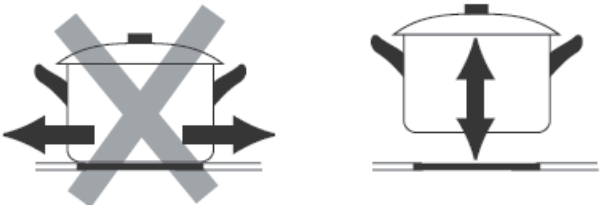
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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

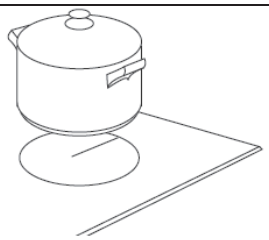
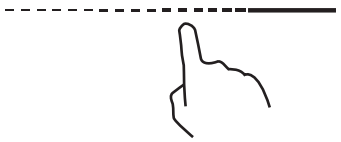
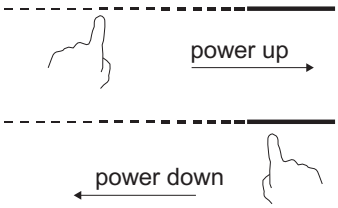


Always lift pans off the Induction hob – do not slide, or they may scratch the glass.



How to use

Start cooking

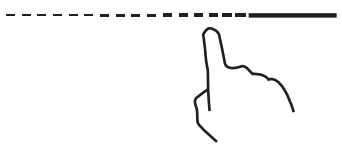
Touch the ON/OFF control for three seconds. After power on, the buzzer beeps once, all displays show “–” or “– –”, indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.	
Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use. • Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.	
Touching the heating zone slider control , and a indicator next to the key will flash.	
Select a heat setting by touching the slider control • If you don’t choose a heat setting within 1 minute, the Induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1. • You can modify the heat setting at any time during cooking.	

If the display flashes alternately with the heat setting

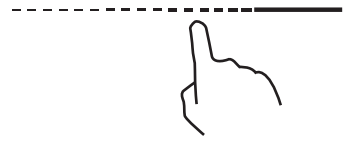
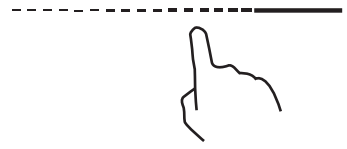
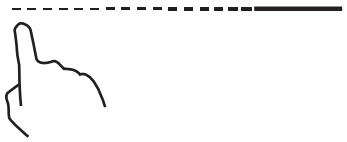
This means that:
- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you’re using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centered on the cooking zone.

No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.
The display will automatically disappear after 1 minute if no suitable pan is placed on it.

Finish cooking

Touching the heating zone selection control that you wish to switch off.	
Turn the cooking zone off by touching the slider to “ 0 ”. Make sure the display shows “0”.	
Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.	
Beware of hot surfaces H will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.	

Using the Boost function

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

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

Flexible Area

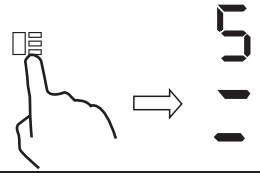
• This area can be used as a single zone or as two different zones, accordingly to the cooking needs anytime.

• Flexible area is made of two independent inductors that can be controlled separately. When working as a single zone, the part that is not covered by cookware is automatically switched off after one minute.

• To grant a correct pan detection and a even heat distribution, the cookware should be correctly placed:

- In the front or rear side of the flexible zone when the cookware is smaller than 22 cm

- Anywhere with bigger cookware

As big zone	
To activate the flexible area as a single big zone, simply press the Flexible Area control.	
The power setting works as any other normal area.	
If the pot is moved from the front to the rear part (or vice versa), the flexible area detects automatically the new position, keeping the same power.	
To add a further pot, press again the dedicated keys, in order to detect the cookware.	
As two independent zones	
To use the flexible area as two different zones with different power settings, press the Flexible Area control.	

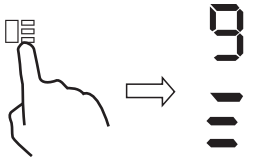
French Plaque

• This area can set the power according to the position of the pot.

• If the pot is on the bottom of flexible area, the power is set to Level 1.

• If the pot is on the middle of flexible area, the power is set to Level 6.

• If the pot is on the top of flexible area, the power is set to Level 9.

French Plaque	
To activate the French Plaque area, simply press the Flexible Area control for 2 second	
Move the position of the pot, the power will change automatically	
Cancel French Plaque	
Press the Flexible Area control to turn off the cooking zone.	

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 disable except the ON/OFF , you can always turn the induction hob off with the ON/OFF control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

Pause Mode

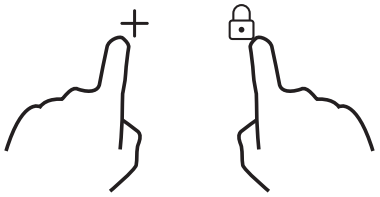
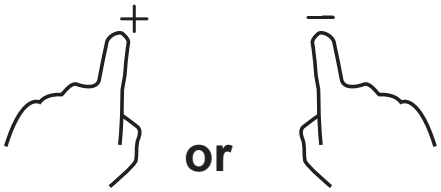
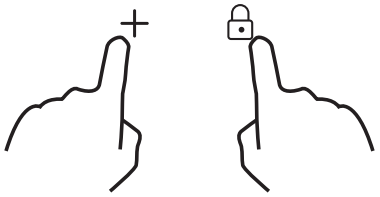
- You can pause the heating instead of shutting the hob off.
- When entering the Pause mode, all the controls except the ON/OFF control are disabled.

To enter pause mode	
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 disable except the ON/OFF , you can always turn the induction hob off with the ON/OFF control in an emergency. The hob will shut down after 10min if you don’t exit the pause mode.

Power Management Function

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

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

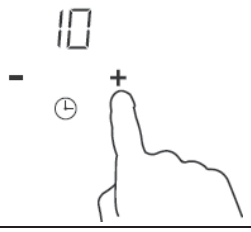
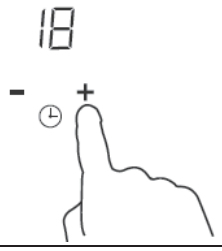
Timer control

You can use the timer in two different ways:

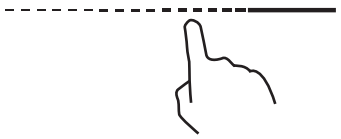
- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- You can set it to turn one or more cooking zones off after the set time is up.
  The timer of maximum is 99min.

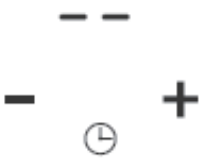
a) Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

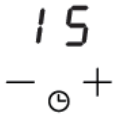
Make sure the cooktop is turned on. Note: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.	
Touch "+" the controls of the timer. The minder indicator will start flashing and "10" will show in the timer display.	
Set the time by touching the "-" or "+" control of the timer Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer once to decrease or increase by 1 minute. Touch and hold the "-" or "+" control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.	
When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds.	
Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "- - " when the setting time finished.	

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

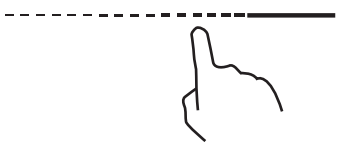
Set one zone	
Touching the heating zone slider control	
Set the time by touching the or control of the timer Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer once will decrease or increase by 1 minute. Touch and hold the "-" or "+"control of the timer will decrease or increase by 10 minutes.	
When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds. NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.	

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

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

set more zones:	
The steps for setting more zones are similar to the steps of setting one zone; When you set the time for several cooking zones simultaneously, decimal dots of the relevant cooking zones are on. The minute display shows the min. timer. The dot of the corresponding zone flashes. The shown as below: (set to 15 minutes) (set to 45 minutes)	
Once the countdown timer expires, the corresponding zone will switch off. Then it will show the new min. timer and the dot of corresponding zone will flash. The shown as right:	 (set to 30 minutes)
Touch the heating zone selection control, the corresponding timer will be shown in the timer indicator.	

c) Cancel the timer

Touching the heating zone slider control that you want to cancel the timer	
Touch and hold the timer control " - ", the timer decreases to "00" and the timer is cancelled.	

Default working times

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

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

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

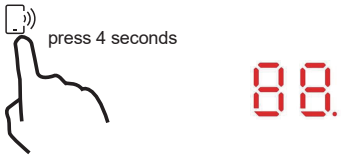
People with a heart pace maker should consult with their doctor before using this unit.

Cook with me function

First of all, you should download hOn App 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	
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.

Selection of cooking vessels



Iron oil frying



Stainless steel



Iron pan



Iron kettle



Enamel stainless steel kettle



Enamel cooking utesil

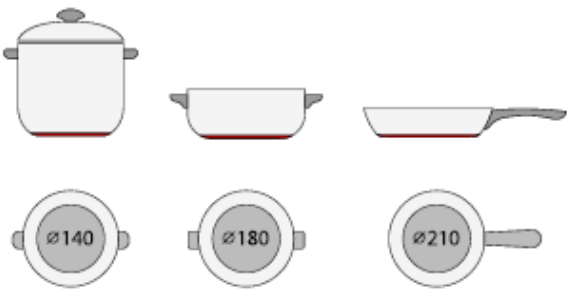


Iron plate

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(mm)**	**Maximum(mm)**
1 & 2	140	220
3 & 4	140	180
Flexi zone	220	220*400

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 dismounting 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 are the judgment and inspection of common failures.
Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the induction hob.

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.



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 treatements 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				HAFRSJ64MC					
Type of hob:				Electric Hob					
Number of cooking zones and/or areas	zones			2					
	areas			1					
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	Induction cooking zones			X					
	Induction cooking cooking areas			X					
	radiant cooking zones								
	solid plates								
For circular cooking zones or areas: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5mm		Rear Left	Ø		cm				
		Rear Central	Ø		cm				
		Rear Right	Ø	18,0	cm				
		Central Left	Ø		cm				
		Central Central	Ø		cm				
		Central Right	Ø		cm				
		Front Left	Ø		cm				
		Front Central	Ø		cm				
		Front Right	Ø	18,0	cm				
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5mm		Left Area	L W	40,5 22,0	cm	Rear Left	L W	20,0 22,0	cm
						Front Left	L W	20,0 22,0	cm
						Central Left	L W	40,5 22,0	cm
		Central central	L W		cm				
		Front Central	L W		cm				
		Rear Central	L W		cm				
		Rear Right	L W		cm				
		Central Right	L W		cm				
		Front Right	L W		cm				
Energy consumption for cooking zone or area calculated per kg		Left Area	ECelectric cooking	187,5	Wh/kg	Rear Left	$EC_{electric\ cooking}$	180,4	Wh/kg
						Front Left	$EC_{electric\ cooking}$	191,0	Wh/kg
						Central Left	$EC_{electric\ cooking}$	191,0	Wh/kg
		Central Central	$EC_{electric\ cooking}$		Wh/kg				
		Front Central	$EC_{electric\ cooking}$		Wh/kg				
		Rear Central	$EC_{electric\ cooking}$		Wh/kg				
		Rear Right	$EC_{electric\ cooking}$	179,4	Wh/kg				
		Central Right	$EC_{electric\ cooking}$		Wh/kg				
		Front Right	$EC_{electric\ cooking}$	180,7	Wh/kg				
Energy consumption for the hob calculated per kg			$EC_{electric\ hob}$	182,5	Wh/kg				
Standard applied : EN 60350-2 Household electric cooking appliances - Part 2: Hobs - Methods for measuring performance									
Suggestions for Energy Saving: • To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the centre of the cooking zone. • Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat. • Minimise the amount of liquid or fat to reduce cooking times. • Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through. • Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected.									
These information are to be considered as part of the appliance user manual.									

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 di età superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, oppure prive di esperienza e conoscenza, se supervisionati o istruiti riguardo all'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, cucchiai 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 dell’elettrodomestico dovesse essere danneggiato, farlo sostituire dal servizio tecnico del produttore o da un tecnico qualificato, per evitare rischi.
- 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 riportano il tipo di cavo da utilizzare, tenendo in considerazione la 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

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.

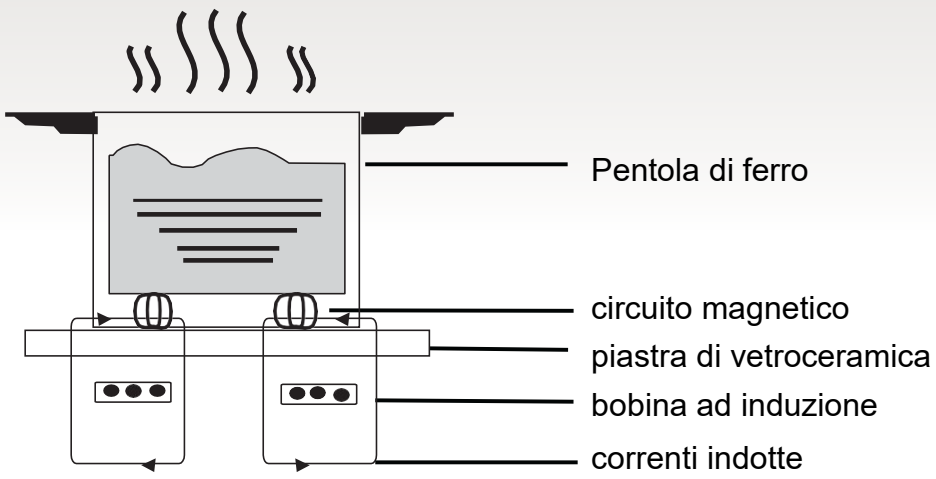
Introduzione al prodotto

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 cottura, il riscaldamento viene interrotto immediatamente e si spegne dopo un segnale sonoro di un minuto.

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)

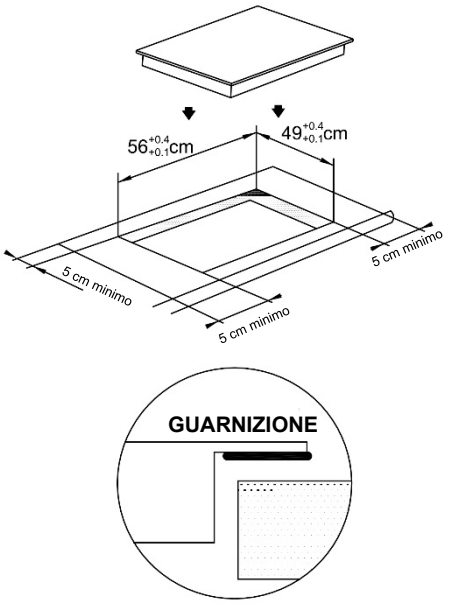


Figura (1)

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.

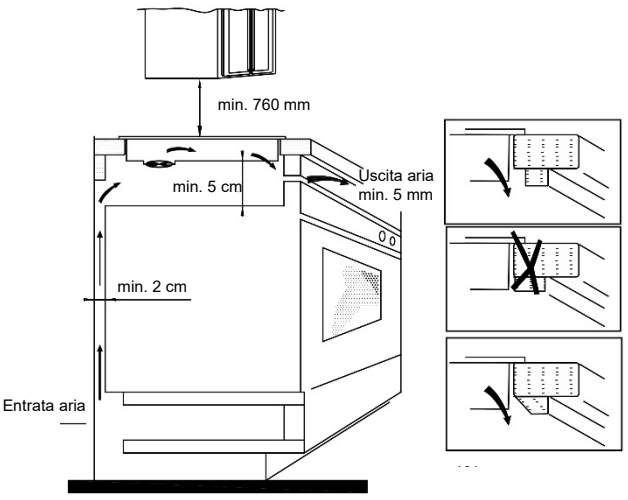
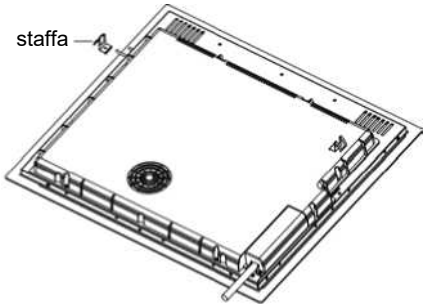


Figura (2)

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	2 L2	3 4 N	5	
	Nero	Marrone	Blu	Giallo/verde	
220 – 240 V ~	1 2 L		3 4 N	5	
	Nero e marrone		Blu	Giallo/verde	

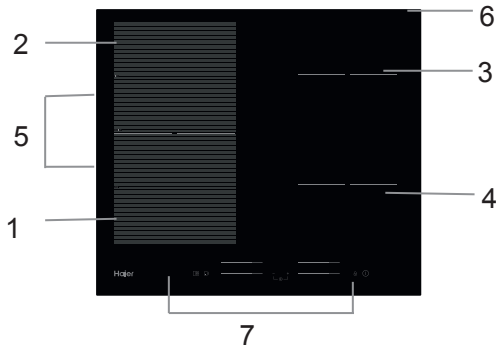
Figura (3)

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

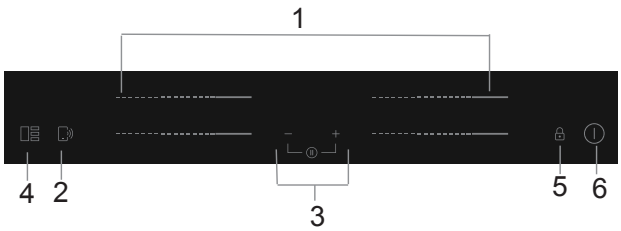
Il cavo deve essere controllato con regolarità e sostituito unicamente da un tecnico appositamente qualificato.

Schema del piano cottura a induzione



1. Zona max. 2000/3000 W
2. Zona max. 2000/3000 W
3. Zona max. 1800/2300 W
4. Zona max. 1800/2300 W
5. Zona max. 3000/4000 W
6. Piatto in vetro
7. Pannello comandi

Schema del pannello di controllo

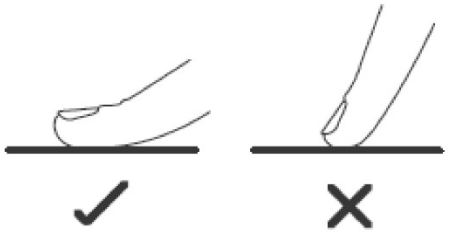


1. Tasti di comando della zona da scaldare
2. "Controllo della funzione Cook with me"
3. Comando timer
4. Comando zona flessibile
5. Blocco comandi
6. Tasto ON/OFF

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 leggero strato di acqua può rendere difficoltoso l'utilizzo dei comandi.

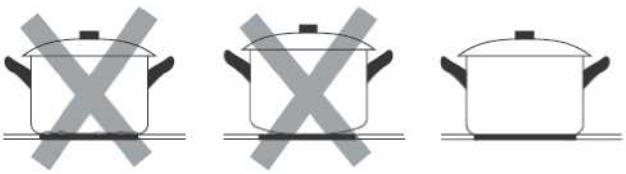


⚠
- Utilizzare solamente recipienti di cottura adatti per la cottura ad induzione.
  Verificare che sia presente il simbolo di induzione sull'imballaggio o sul fondo della pentola

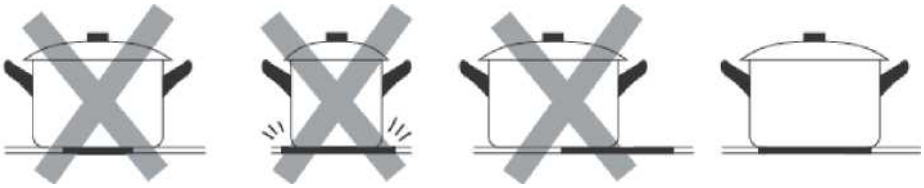


- È possibile verificare se il recipiente di cottura è adatto effettuando una prova magnetica.
  Avvicinare un magnete al fondo della pentola. Se questa viene attratta, è adatta per la cottura ad induzione.
- Se non disponete di un magnete:
  1. Mettete un certo quantitativo di acqua nella pentola che volete controllare.
  2. Se ⊔ non lampeggia sul display e l'acqua si sta riscaldando, la pentola si può usare.
- Non si possono utilizzare recipienti di cottura realizzati con i seguenti materiali: acciaio inossidabile puro, alluminio o rame senza base magnetica, vetro, legno, porcellana, ceramica e terracotta.

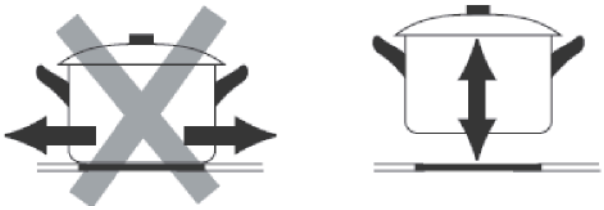
Non utilizzare recipienti di cottura con fondo ruvido o base curva.



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

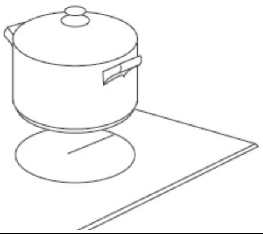
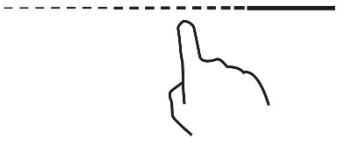
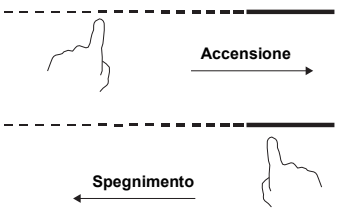


Togliere sempre le pentole dal piano di cottura ad induzione sollevandole - non farle strisciare, in quanto si rischia di graffiare il vetro



Modo d’uso

Per iniziare la cottura

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

Se sul display compare il simbolo $\geq \underline{U} \leq$ lampeggiante alternato all'impostazione di riscaldamento

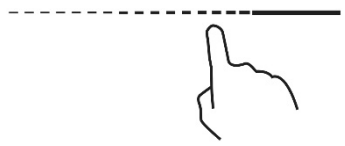
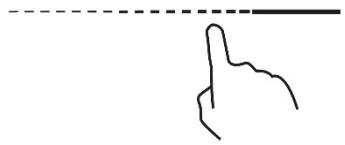
Questo significa quanto segue:
- la pentola è stata collocata nella zona di cottura sbagliata, oppure
- la pentola che state utilizzando non è adatta per cottura a induzione, oppure
- la pentola è troppo piccola o non è centrata correttamente sulla zona di cottura.

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

Per terminare la cottura

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

Utilizzo della funzione boost

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

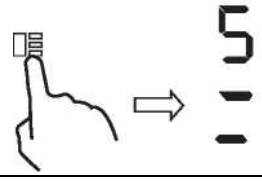
- La funzione può operare in qualsiasi zona di cottura.
- La zona di cottura ritorna all'impostazione originale dopo 5 minuti.
- Se l'impostazione di calore originale è pari a 0, ritorna a 9 dopo 5 minuti.

Zona flessibile

- Questa area può essere utilizzata come zona singola o come due zone diverse, a seconda delle esigenze di cottura.
- La zona flessibile è composta da due induttori indipendenti che possono essere controllati separatamente. Quando si lavora in un'unica zona, la parte non coperta dalla pentola si spegne automaticamente dopo un minuto.

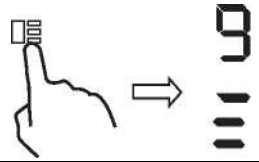
- Per garantire un corretto rilevamento delle pentole e una distribuzione uniforme del calore, il recipiente di cottura deve essere posizionato correttamente:

Sul lato anteriore o posteriore della zona flessibile quando la pentola è più piccola di 22 cm
In qualsiasi altro punto con pentole più grandi

Come zona grande	
Per attivare la zona flessibile come un'unica grande zona, è sufficiente premere il comando zona flessibile.	
L'impostazione della potenza funziona come qualsiasi altra area normale.	
Se la pentola viene spostata dalla parte anteriore a quella posteriore (o viceversa), l'area flessibile rileva automaticamente la nuova posizione, mantenendo la stessa potenza.	
Per aggiungere un'altra padella, premere nuovamente i tasti dedicati, per rilevare il recipiente di cottura	
Come due zone indipendenti	
Per utilizzare l'area flessibile come due zone diverse con diverse impostazioni di potenza, premere il comando dell'area flessibile.	

Piastra di cottura

- Questa area può impostare la potenza in base alla posizione della pentola.
- Se la pentola si trova sul fondo dell'area flessibile, la potenza è impostata al livello 1.
- Se la pentola si trova al centro dell'area flessibile, la potenza è impostata al livello 6.
- Se la pentola si trova sulla parte superiore dell'area flessibile, la potenza è impostata al livello 9.

Piastra di cottura	
Per attivare l'area della piastra di cottura, basta premere il comando della zona flessibile per 2 secondi	
Spostare la posizione della pentola, la potenza cambierà automaticamente	
Eliminazione della piastra di cottura	
Premere il comando della zona flessibile per spegnere la zona di cottura.	

Blocco dei comandi

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

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

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

Modalità Pausa

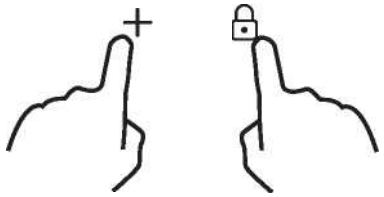
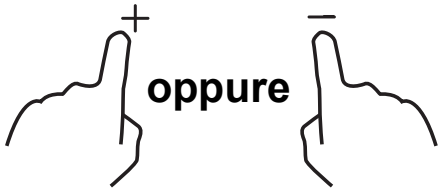
- È possibile interrompere il riscaldamento invece di spegnere il piano di cottura.
- Quando si entra in modalità Pausa, tutti i comandi escluso quello ON/OFF sono disabilitati.

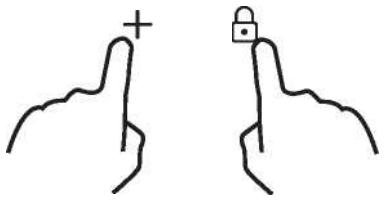
Per entrare in modalità pausa	
Toccare brevemente il tempo sul timer "−" " e il timer "+" allo stesso tempo	Tutti gli indicatori mostreranno " 11"
Per uscire dalla modalità pausa	
Toccare brevemente il timer "−" e il timer "+" contemporaneamente.	

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

Funzione gestione potenza

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

Come entrare nella Funzione Gestione Potenza	
Accendere il piano cottura, quindi premere contemporaneamente il blocco tasti e "+" timer. 	L'indicatore del timer mostra "P5", che corrisponde al livello di potenza 5. La modalità predefinita è su potenza massima del piano di cottura.
Per passare ad un altro livello	
premere +/- del timer 	Ci sono 5 livelli di potenza, da "P1" a "P5". L'indicatore del timer visualizza uno di questi. "P1": la potenza massima è pari a 2,5 kW. "P2": la potenza massima è pari a 3,5 kW. "P3": la potenza massima è pari a 4,5 kW. "P4": la potenza massima è pari a 5,5 kW. "P5": la potenza massima è la potenza massima del piano cottura.

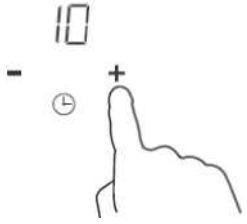
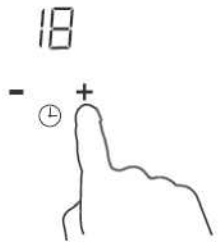
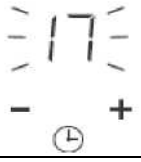
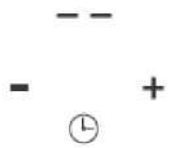
Conferma e Uscita dalla Funzione di Gestione Potenza	
Premere contemporaneamente il blocco comandi e il timer "+" per confermare. 	A questo punto il piano di cottura si spegne.

Comando timer

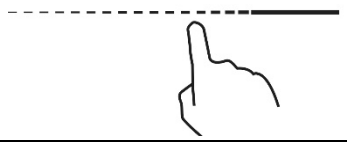
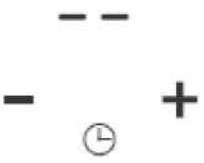
Il timer si può utilizzare in due modi diversi:
- Si può utilizzare come contaminuti. In questo caso, il timer non spegne alcuna zona di cottura quando il tempo impostato è attivo.
- È possibile impostarlo per spegnere una o due zone di cottura allo scadere del tempo impostato. Il tempo massimo del timer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

A) Utilizzo del timer come contaminuti

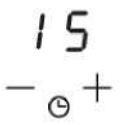
Se non viene selezionata nessuna zona di cottura

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

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

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

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

per impostare più zone:	
Le operazioni per impostare più zone sono simili a quelle per impostare una zona sola; Quando si imposta l'ora per diverse zone di cottura contemporaneamente, sono accesi i punti decimali delle relative zone. Il display dei minuti visualizza il timer dei minuti. Il puntino della zona corrispondente lampeggia. Vedere la visualizzazione sottostante: (impostato a 15 minuti) (impostato a 45 minuti)	
Allo scadere del periodo di tempo impostato nel timer la zona di cottura corrispondente si spegnerà. Poi verrà visualizzato nuovamente il timer dei minuti e il puntino della zona corrispondente lampeggerà. Vedere la visualizzazione a destra:	 (impostato a 30 minuti)

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:

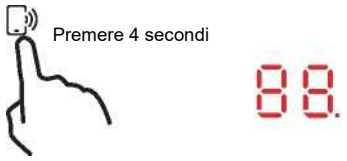
Livello di potenza	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Timer di funzionamento di default (ore)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

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.



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.

Selezione dei recipienti di cottura



Ferro per friggere con olio



Acciaio inox



Padella in ferro



Bollitore in ferro



Bollitore in acciaio inox smaltato



Utensili da cucina smaltati



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.



	Diametro base dei recipienti di cottura a induzione	
Zona di cottura	**Minima(mm)**	**Massima(mm)**
1 e 2	140	220
3 e 4	140	180
Zona flessibile	220	220*400

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

Pulizia e manutenzione

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

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

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

Display di anomalie e controllo

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

Qualcosa non funziona?

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

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

2) Guasto specifico e soluzione

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

Guasto	Problema	Soluzione A	Soluzione B
Le zone di riscaldamento dello stesso lato (come la prima e la seconda zona) mostrerebbero una "u".	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) nº 66/2014

		Posizione	Simbolo	Valore	Unità di misura
Identificativo del modello				HAFRSJ64MC	
Tipologia di piano cottura:				Piano cottura elettrico	
Numero di zone e/o e/o aree di cottura	zone			2	
	aree			1	
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			X	
	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		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		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		Area sinistra	L W	40,5 22,0	cm
		Centrale centrale	L W		cm
		Anteriore centrale	L W		cm
		Posteriore centrale	L W		cm
		Posteriore destra	L W		cm
		Centrale destra	L W		cm
		Anteriore destra	L W		cm
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg		Area sinistra	$EC_{electric\ cooking}$	187,5	Peso/kg
		Centrale centrale	$EC_{electric\ cooking}$		Peso/kg
		Anteriore centrale	$EC_{electric\ cooking}$		Peso/kg
		Posteriore centrale	$EC_{electric\ cooking}$		Peso/kg
		Posteriore destra	$EC_{electric\ cooking}$	179,4	Peso/kg
		Centrale destra	$EC_{electric\ cooking}$		Peso/kg
		Anteriore destra	$EC_{electric\ cooking}$	180,7	Peso/kg
Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg			$EC_{electric\ hob}$	182,5	Peso/kg

Posteriore sinistra	L W	20,0 22,0	cm		
Anteriore sinistra	L W	20,0 22,0	cm		
Centrale sinistra	L W	40,5 22,0	cm		

Posteriore sinistra	$EC_{electric\ cooking}$	180,4	Peso/kg
Anteriore sinistra	$EC_{electric\ cooking}$	191,0	Peso/kg
Centrale sinistra	$EC_{electric\ cooking}$	191,0	Peso/kg

Norma applicata: EN 60350-2 Apparecchi di cottura elettrici per uso domestico - Parte 2: Piani cottura - Metodi di misurazione delle prestazioni

Consigli per il risparmio energetico:
- Per ottenere la massima efficienza dal piano di 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 dotykania elementów grzejnych.
- Dzieci poniżej 8 roku życia powinny zachować bezpieczną odległość od urządzenia, chyba że znajdują się pod stałym nadzorem.
- Urządzenie to może być obsługiwane przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej bądź nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli są one pod nadzorem lub poinstruowano je
- 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.
- W razie uszkodzenia kabla zasilającego powinien go wymienić serwisant producenta lub inna wykwalifikowana osoba, aby uniknąć 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 używać powierzchni jako deski do krojenia. Środki służące do odłączania należy połączyć z okablowaniem zgodnie z zasadami dotyczącymi okablowania.
- W instrukcjach określono typ przewodu, jaki ma być stosowany, biorąc pod uwagę temperaturę tylnej powierzchni urządzenia.
- Przed zamknięciem pokrywy należy odczekać, aż płyta ostygnie.
- PRZESTROGA: proces gotowania powinien być nadzorowany. Krótki proces gotowania powinien być stale nadzorowany

Szanowny Kliencie:

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

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

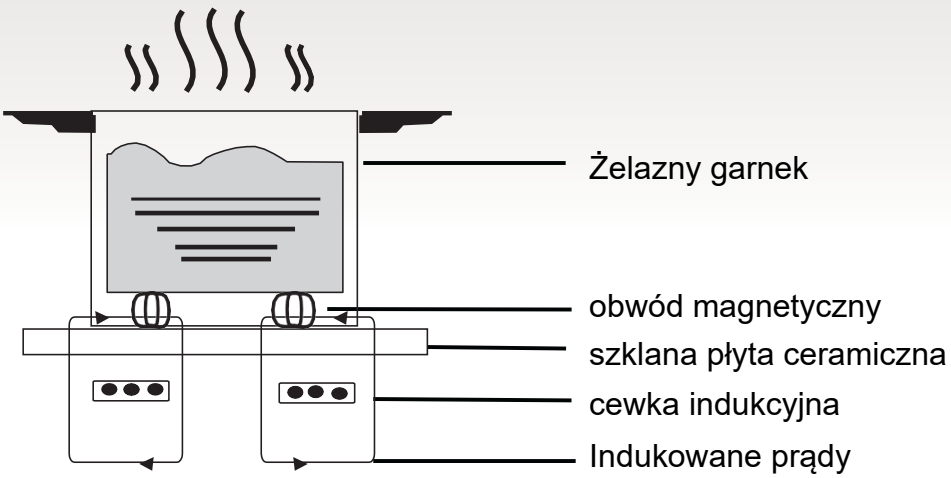
Opis produktu

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

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

Zasada działania

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



Bezpieczeństwo

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

- **Ochrona przed przegrzaniem**
  Czujnik monitoruje temperaturę pól grzejnych. Jeśli temperatura przekroczy bezpieczny poziom, pole grzejne zostaje automatycznie wyłączone.
- **Wykrywanie małych lub niemagnetycznych przedmiotów**
  Po pozostawieniu na polu grzejnym patelni o średnicy mniejszej niż 80 mm lub innego drobnego przedmiotu (np. noża, widelca, klucza) lub patelni niemagnetycznej (np. aluminiowej), przez około minutę rozlega się sygnał dźwiękowy, po czym pole grzejne automatycznie przełącza się w tryb gotowości.
- **Ostrzeżenie dotyczące ciepła resztkowego**
  Gdy pole grzejne działa już przez pewien czas, powstaje ciepło resztkowe. Pojawia się litera „H” ostrzegająca, by zachować bezpieczną odległość.
  Po zdjęciu patelni z pola grzejnego natychmiast przestaje się ono nagrzewać i wyłącza po upływie minuty od włączenia sygnału dźwiękowego.
- **Automatyczne odłączanie**
  Kolejną funkcją zabezpieczającą płyty indukcyjnej jest automatyczne wyłączanie. Następuje to za każdym razem, gdy zapomnisz wyłączyć pole grzejne. W poniższej tabeli przedstawiono domyślne czasy wyłączenia:

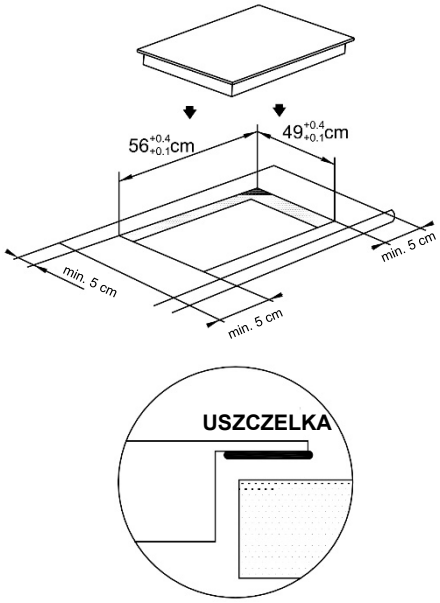
Poziom mocy	Pole grzejne wyłącza się automatycznie po
1~3	8 godzinach
4~6	4 godzinach
7~9	2 godzinach

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.

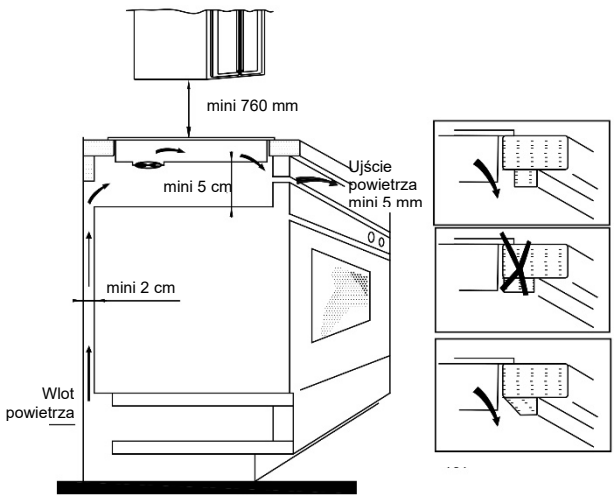
Instalacja

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



Rysunek (1)

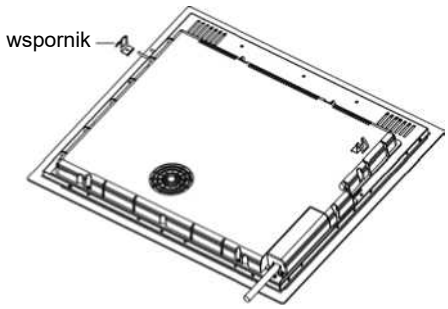
2. Istotne jest, aby płyta indukcyjna była dobrze wentylowana oraz aby wlot i wylot powietrza nie były zablokowane.
   Należy upewnić się, iż płyta została prawidłowo zainstalowana w sposób pokazany na rysunku 2.



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 cieplne.

(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.

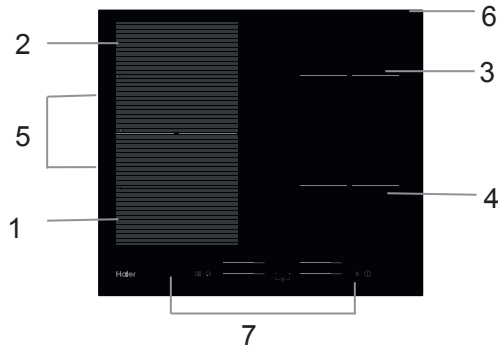
Napięcie	Połączenie przewodowe			
380 – 415 V 3N ~	1 L1	2 L2	3 4 N	5
	Czarny	Brązowy	Niebieski	Żółto-zielony
220 – 240 V ~	1 2 L		3 4 N	5
	czarno-brązowy		Niebieski	Żółto-zielony

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.

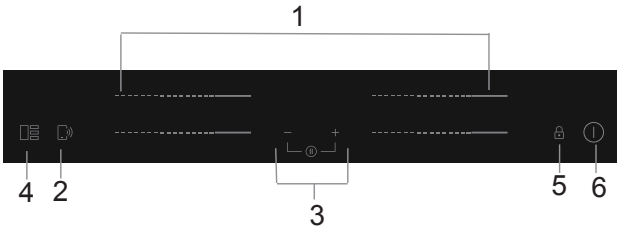
Kabel nie może być zgięty ani ściśnięty. Kabel musi podlegać regularnym sprawdzeniom i wymianie, dokonywanej wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.

Schemat płyty indukcyjnej



1. Strefa maks. 2000/3000 W
2. Strefa maks. 2000/3000 W
3. Strefa maks. 1800/2300 W
4. Strefa maks. 1800/2300 W
5. Strefa maks. 3000/4000 W
6. Płyta szklana
7. Panel sterowania

Rysunek schematyczny panelu sterowania

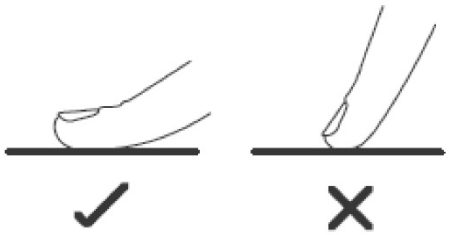


1. Przyciski sterowania mocą strefy grzewczej
2. „Gotuj ze mną Kontrola funkcji”
3. Przycisk regulatora czasowego
4. Przycisk strefy elastycznej
5. Blokada przycisków
6. Przycisk włączania/wyłączania

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. naczynia lub szmatki).
  Nawet cienka warstwa wody może utrudniać ich działanie.

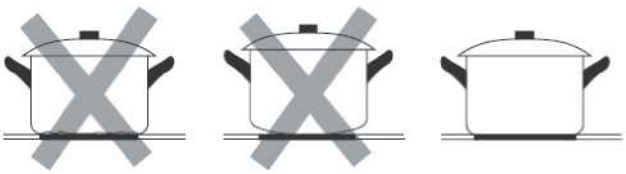


⚠
- Należy używać tylko naczyń z podstawą odpowiednią do gotowania na płycie indukcyjnej.
  Należy znaleźć symbol indukcji na opakowaniu lub na dnie patelni.

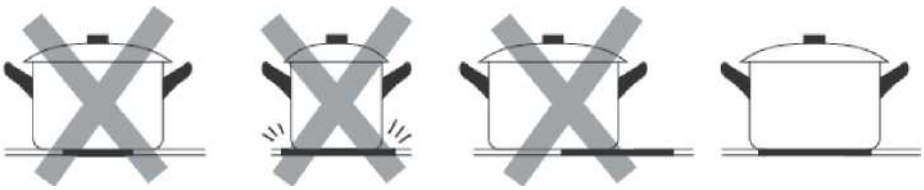


- Aby sprawdzić, czy posiadane naczynia są odpowiednie, wystarczy przeprowadzić test magnetyczny.
  W tym celu należy przesunąć magnes w kierunku podstawy patelni. Jeśli jest przyciągany, jest to patelnia odpowiednia do gotowania indykcyjnego.
- W przypadku braku magnesu można:
  1. wlać niewielką ilość 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.

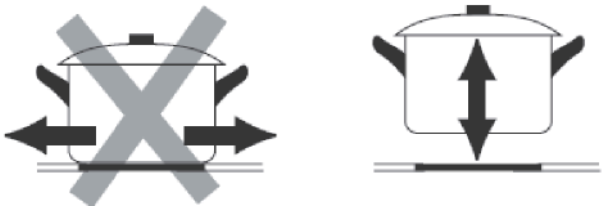
Nie używać naczyń z wyszczerbionymi krawędziami lub krzywą podstawą.



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.

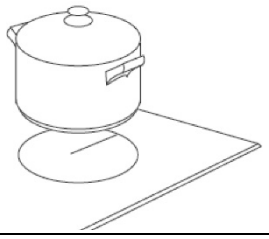
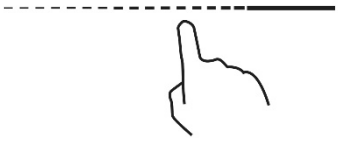
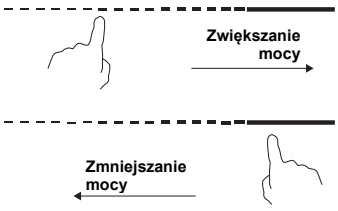


Za każdym razem należy podnieść patelnię z płyty indukcyjnej, a nie przesuwać jej, ponieważ może porysować szkło.



Jak używać

Jak rozpocząć gotowanie

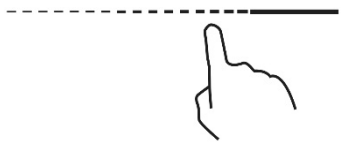
Dotknąć przycisku ON/OFF na trzy sekundy. Po włączeniu zasilania emitowany jest jeden sygnał akustyczny, na wszystkich wyświetlaczach widnieją wskazania „–” lub „– –” informujące, że płyta indukcyjna jest w trybie gotowości.	
Umieścić odpowiedni garnek na strefie grzewczej, z której zamierza się skorzystać.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

Jeśli wyświetlacz miga U naprzemiennie z ustawieniem mocy

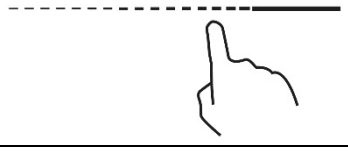
Oznacza to, że:
- nie postawiono garnka na właściwej strefie grzewczej lub
- używany garnek nie nadaje się do gotowania indukcyjnego lub
- garnek jest zbyt mały lub nie jest odpowiednio wyśrodkowany na strefie grzewczej.

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

Korzystanie z funkcji Boost

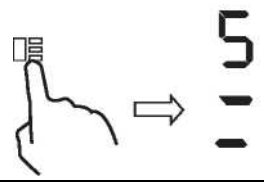
Włączanie trybu Boost	
Dotknąć suwaka do obsługi danej strefy grzewczej.	
Przesunąć suwak do „B”. Sprawdzić, czy na wyświetlaczu widnieje litera „b”.	
Wyłączanie funkcji Boost	
Należy dotknąć suwaka obsługi strefy grzewczej, w przypadku której zamierza się anulować funkcję Boost.	
Wyłączyć strefę gotowania,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

Strefa elastyczna

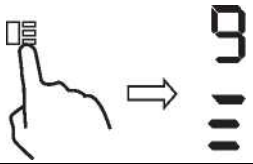
- Strefę tę można traktować jako pojedynczą strefę lub jako dwie różne strefy, w zależności od wymogów związanych z gotowaniem.
- Strefa elastyczna składa się z dwóch niezależnych cewek, którymi można sterować oddzielnie. Podczas pracy jako pojedyncza strefa część, która nie jest przykryta naczyniami, jest automatycznie wyłączana po upływie minuty.
- Aby zapewnić prawidłowe wykrywanie patelni i równomierny rozkład ciepła, naczynia kuchenne powinny być prawidłowo umieszczone:

Z przodu lub z tyłu strefy elastycznej, jeśli naczynia są mniejsze niż 22 cm.
W dowolnym miejscu w przypadku większych naczyń.

Jako duża strefa	
Aby uaktywnić obszar elastyczny jako jedną dużą strefę, wystarczy nacisnąć przycisk sterowania obszarem elastycznym.	
Ustawienia mocy działają jak na każdym innym normalnym obszarze.	
Jeżeli garnek jest przesuwany z przodu do tyłu (lub odwrotnie), obszar elastyczny automatycznie wykrywa nową pozycję, zachowując tę samą moc.	
Aby dodać dodatkowy garnek, należy nacisnąć ponownie odpowiednie przyciski, aby naczynie zostało rozpoznane.	
Jako dwie niezależne strefy	
Aby użyć obszaru elastycznego jako dwóch różnych stref z różnymi ustawieniami mocy, należy nacisnąć przycisk sterowania obszarem elastycznym.	

Płyta francuska

- W tym obszarze można ustawić moc w zależności od pozycji garnka.
- Jeśli garnek znajduje się na dnie obszaru elastycznego, moc jest ustawiona na poziomie 1.
- Jeśli garnek znajduje się na środku obszaru elastycznego, moc jest ustawiona na poziomie 6.
- Jeśli garnek znajduje się na górze obszaru elastycznego, moc jest ustawiona na poziomie 9.

Płyta francuska	
Aby uruchomić płytę francuską, wystarczy na 2 sekundy nacisnąć przycisk sterowania obszarem elastycznym.	
Po zmianie pozycji garnka moc zmieni się automatycznie.	
Anulowanie działania płyty francuskiej	
Aby wyłączyć strefę gotowania, należy nacisnąć przycisk sterowania strefą elastyczną.	

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

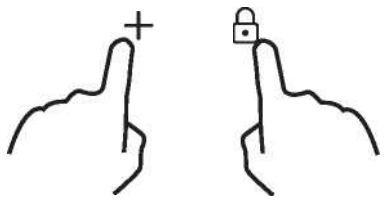
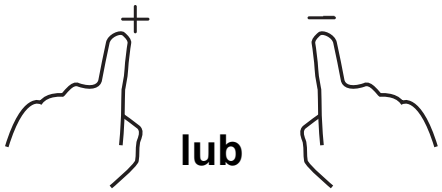
- Zamiast wyłączać całą płytę kuchenną, można w niej wstrzymać proces gotowania.
- Po przejściu do trybu Pauza wszystkie przyciski sterowania, z wyjątkiem przycisku włączania/wyłączania, są wyłączone.

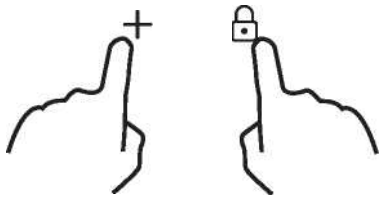
Włączanie trybu Pauza	
Krótkie dotknięcie „−” i „+” na regulatorze czasowym w tym samym czasie	Wskaźnik będzie pokazywał wartość „11”.
Wyłączanie trybu Pauza	
Krótkie dotknięcie „−” i „+” na regulatorze czasowym w tym samym czasie.	

⚠ 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 wyjdziesz z trybu Pauza.

Funkcja sterowania mocą

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

Jak wejść do funkcji sterowania mocą	
Włączyć płytę grzejną, a następnie nacisnąć jednocześnie blokadę klawiszy i „+” na regulatorze czasowym. 	Na regulatorze czasowym pojawi się wskazanie „P5”, co oznacza poziom mocy 5. Domyślnym trybem jest maksymalna moc płyty grzewczej.
Przełączanie na inny poziom	
Nacisnąć +/- na regulatorze czasowym  	Przewidziano 5 poziomów mocy: od „P1” do „P5”. Na regulatorze czasowym będzie wyświetlany jeden z nich. „P1”: maksymalna moc wynosi 2,5 kW. „P2”: maksymalna moc wynosi 3,5 kW. „P3”: maksymalna moc wynosi 4,5 kW. „P4”: maksymalna moc wynosi 5,5 kW. „P5”: maksymalna moc to maksymalna moc płyty grzewczej.

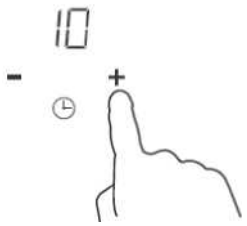
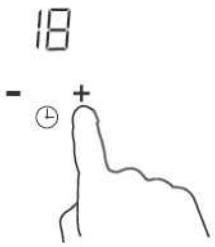
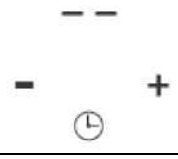
Potwierdzanie i wychodzenie z funkcji sterowania mocą	
W tym samym czasie nacisnąć blokadę klawiszy i „+” na regulatorze czasowym, aby potwierdzić. 	Wtedy płyta kuchenna zostanie wyłączona.

Przycisk regulatora czasowego

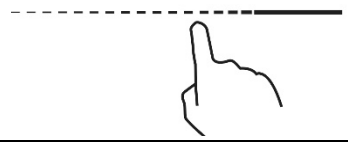
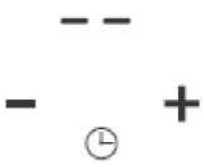
Z regulatora czasowego można korzystać na dwa różne sposoby:
- Można używać go jako minutnika. W takiej sytuacji regulator czasowy nie wyłączy żadnej strefy grzewczej przed upływem ustawionego czasu.
- Można go ustawić tak, aby wyłączyć jedną lub więcej stref grzewczych po upływie ustawionego czasu.
  Czas maksymalnego ustawienia w regulatorze to 99 minut.

a) Korzystanie z regulatora czasowego jako minutnika

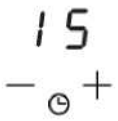
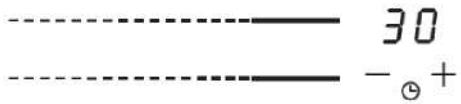
Jeśli użytkownik nie wybierze żadnej strefy grzewczej

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

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

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

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

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

c) Anulowanie działania regulatora czasowego

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

Domyślne czasy działania

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

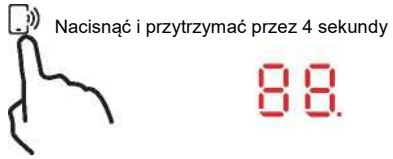
Poziom mocy	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Domyślny regulator czasowy działania	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Po zdjęciu garnka płyta indukcyjna może natychmiast zatrzymać ogrzewanie i wyłącza 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.



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 produkcje 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:	Włącz płytę grzejną
Jak dokonać dezaktywacji portu sieci bezprzewodowej:	Wyłączyć płytą grzejną.

Wybór naczyń do gotowania



Smażenie na oleju w naczyniu żeliwnym | Stal nierdzewna | Żeliwna patelnia | Żeliwny czajnik | Czajnik z emaliowanej stali nierdzewnej | Emaliowane naczynia kuchenne



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 rożnej 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(mm)**	**Maksimum(mm)**
1 i 2	140	220
3 i 4	140	180
Flexi zone	220	220*400

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#)	Poczekać, aż temperatura płyty ceramicznej powróci do normalnego poziomu. Dotknąć przycisku „ON/OFF”, aby ponownie uruchomić urządzenie.
E4	Wysoka temperatura czujnika płyty ceramicznej. (2#)	
E5	Wysoka temperatura IGBT. (1#)	Poczekać, aż temperatura IGBT powróci do normalnego poziomu. Dotknąć przycisku „ON/OFF”, aby ponownie uruchomić urządzenie. Sprawdzić, czy wentylator działa płynnie; jeśli nie, należy wymienić wentylator.
E6	Wysoka temperatura IGBT. (2#)	
Brak Auto-Recovery		
F3/F6	Usterka czujnika temperatury płyty ceramicznej – zwarcie obwodu (F3 w przypadku 1#, F6 w przypadku 2#)	Sprawdzić połączenie lub wymienić czujnik temperatury płyty ceramicznej.
F4/F7	Usterka czujnika temperatury płyty ceramicznej – obwód otwarty (F4 w przypadku 1#, F7 w przypadku 2#)	
F5/F8	Usterka/nieprawidłowy czujnik 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) Konkretne 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, wymienić panel zasilania.
	Średnica garnka jest zbyt mała.		
	Kuchenka przegrzała się.	Urządzenie jest przegrzane. Poczekać, aż temperatura powróci do normalnego poziomu. Dotknąć przycisku „ON/OFF", aby ponownie uruchomić urządzenie.	
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.	

Usterka	Problem	Rozwiązanie A	Rozwiązanie B
	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			
Identyfikator modelu				HAFRSJ64MC				
Typ płyty grzejnej:				płyta grzejna elektryczna				
Liczba stref gotowania i/lub obszarów	pola			2				
	obszary			1				
Technologia grzejna (indukcyjne pola i obszary grzejne, promiennikowe pola grzejne, płyty lite)	Indukcyjne pola grzejne			X				
	Indukcyjne obszary grzejne			X				
	promiennikowe pola grzejne							
	płyty lite							
W przypadku owalnych pól lub obszarów grzejnych: średnica powierzchni użytecznej dla każdego pola grzejnego elektrycznego, w zaokrągleniu do 5 mm		Tył, strona lewa	Ø		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		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		Obszar po lewej stronie	L W	40,5 22,0	cm	Tył, strona lewa	l W	20,0 22,0	cm
						Przód, strona lewa	l W	20,0 22,0	cm
						Środek, strona lewa	l W	40,5 22,0	cm
		Środek, środek	l W		cm				
		Przód, środek	l W		cm				
		Tył, środek	l W		cm				
		Tył, strona prawa	l W		cm				
		Środek, strona prawa	l W		cm				
		Przód, strona prawa	l W		cm				
Zużycie energii na każde pole lub każdy obszar grzejny w przeliczeniu na kilogramy		Obszar po lewej stronie	ECelectric cooking	187,5	Masa/kg	Tył, strona lewa	$EC_{electric\ cooking}$	180,4	Masa/kg
						Przód, strona lewa	$EC_{electric\ cooking}$	191,0	Masa/kg
						Środek, strona lewa	$EC_{electric\ cooking}$	191,0	Masa/kg
		Środek, środek	$EC_{electric\ cooking}$		Masa/kg				
		Przód, środek	$EC_{electric\ cooking}$		Masa/kg				
		Tył, środek	$EC_{electric\ cooking}$		Masa/kg				
		Tył, strona prawa	$EC_{electric\ cooking}$	179,4	Masa/kg				
		Środek, strona prawa	$EC_{electric\ cooking}$		Masa/kg				
		Przód, strona prawa	$EC_{electric\ cooking}$	180,7	Masa/kg				
Zużycie energii przez płytę grzejną w przeliczeniu na kg			$EC_{electric\ hob}$	182,5	Masa/kg				
Przyjęta norma: EN 60350-2 Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego – Część 2: Płyty kuchenne – Metody badań cech funkcjonalnych									
Wskazówki dotyczące oszczędzania energii: • W celu uzyskania najlepszej wydajności płyty należy umieścić patelnię na środku pola grzejnego. • Korzystanie z pokrywki pozwoli na skrócenie czasów gotowania i zaoszczędzenie energii dzięki utrzymywaniu ciepła. • Ograniczyć do minimum ilość płynu lub tłuszczu, aby skrócić czas gotowania. • Rozpocząć gotowanie na najwyższym ustawieniu i zmniejszyć ustawiony poziom, gdy cała potrawa będzie podgrzana. • Należy stosować patelnię o średnicy równej wielkości elementu graficznego dla wybranego pola.									
Informacje te należy uważać za część instrukcji obsługi urządzenia.									

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

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.

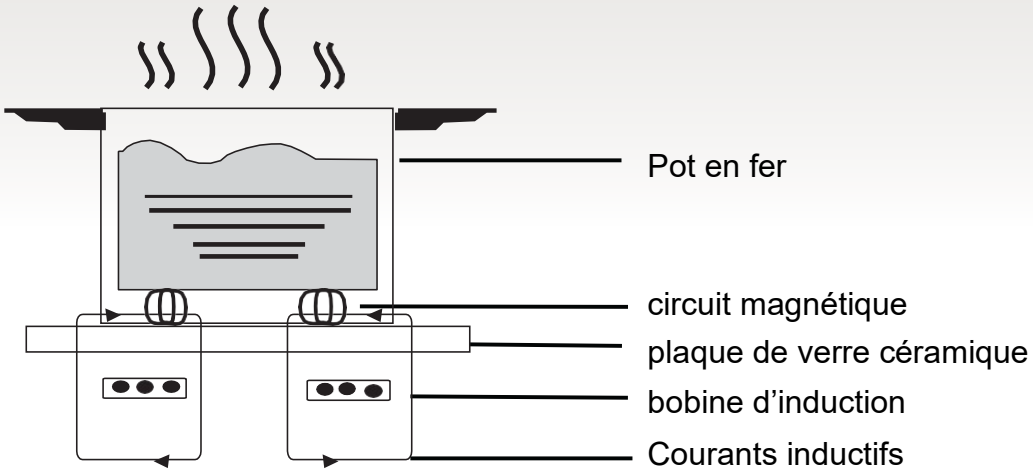
Présentation du produit

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 plaque 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)

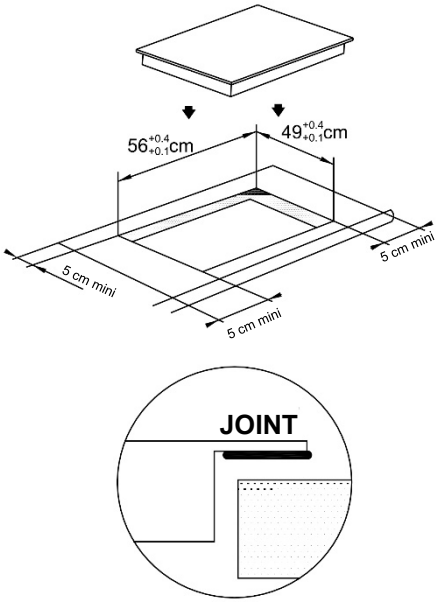


Figure (1)

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.

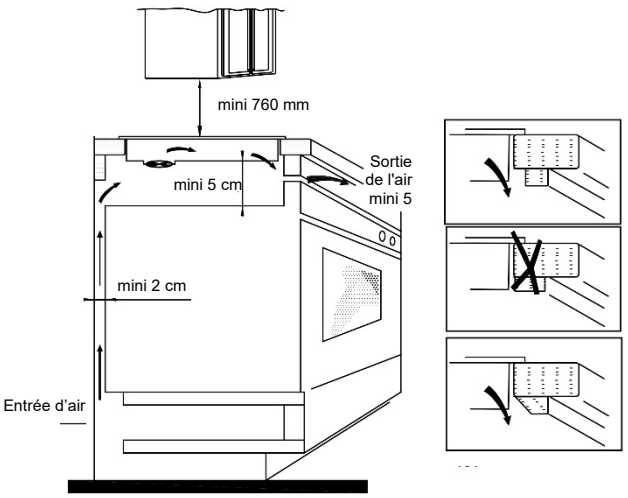
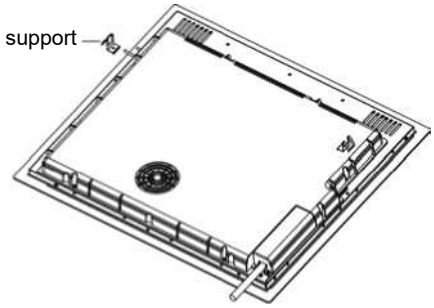


Figure (2)

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 plaque 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

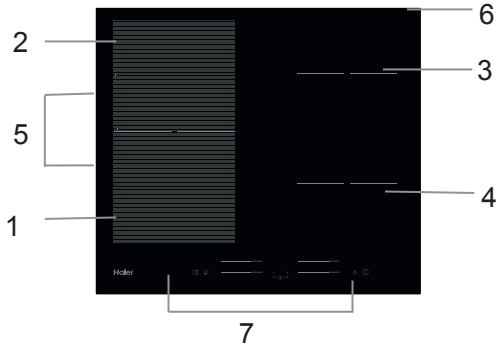
Figure (3)

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.

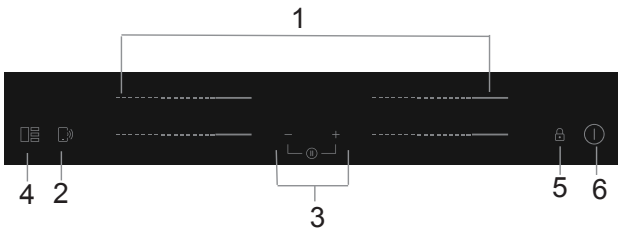
Le câble ne doit pas être plié ou comprimé. Le câble doit être vérifié régulièrement et remplacé uniquement par une personne qualifiée.

Diagramme de la table de cuisson à induction



1. Zone max. 2000/3000 W
2. Zone max. 2000/3000 W
3. Zone max. 1800/2300 W
4. Zone max. 1800/2300 W
5. Zone max. 3000/4000 W
6. Table de verre
7. Panneau de commande

Schéma de principe du panneau de commande

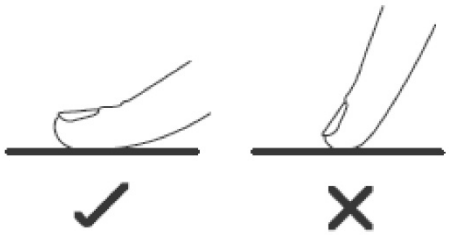


1. Touches de puissance de la zone de cuisson
2. Contrôle des fonctions « Cook with me »
3. Touche du temporisateur
4. Touche de la zone libre
5. Touche de verrouillage
6. Touche marche/arrêt

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 un mince film 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

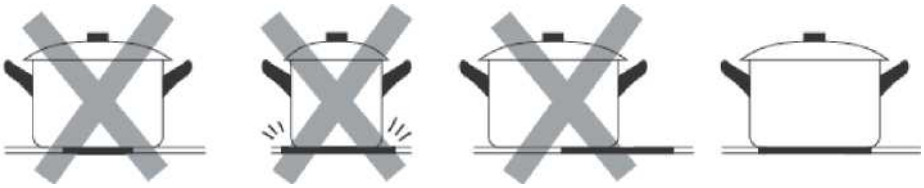


- Vous pouvez vérifier si votre batterie de cuisine est adaptée en réalisant un test magnétique.
  Rapprochez un aimant vers le fond de la casserole. S'il est attiré, la casserole convient pour l'induction.
- Si vous n'avez pas d'aimant :
  1. Mettez de l'eau dans la casserole que vous voulez tester.
  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.

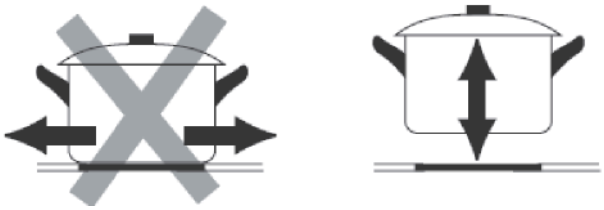
N'utilisez pas d'ustensiles de cuisson dont les bords sont dentelés ou dont la base est incurvée.



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.

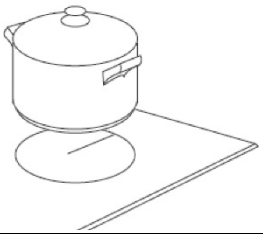
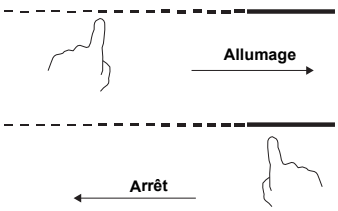


Soulevez toujours les casseroles de la table de cuisson à induction - ne les faites pas glisser, sinon elles risquent d'érafler le verre



Comment l'utiliser

Démarrage de la cuisson

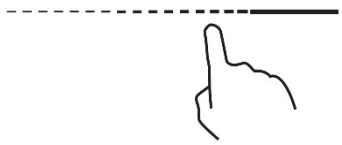
Appuyez sur la touche Marche/Arrêt pendant trois secondes. Après la mise en marche, l'avertisseur sonore retentit une fois et toutes les touches affichent « - » ou « - - » pour signifier que la table à induction est en mode de veille.	
Posez la casserole sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.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

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

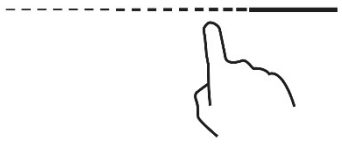
Cela signifie que :
- vous n'avez pas posé votre casserole sur la bonne zone ou
- la casserole que vous utilisez n'est pas prévue pour la cuisson à induction ou bien
- la casserole utilisée est trop petite ou n'est pas bien placée au centre de la zone de cuisson.

La fonction de chauffe ne démarre pas si aucune casserole adaptée n'est placée sur la zone de cuisson.
Si dans un délai de une minute, vous n'avez pas posé de casserole adaptée, la touche s'éteint automatiquement.

Arrêt de la cuisson

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

Utilisation de la fonction de suralimentation (Boost)

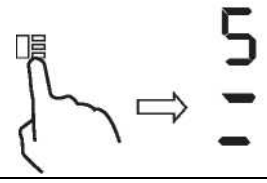
Activation de la fonction « boost »	
En appuyant sur le curseur du foyer de cuisson	
Toucher le curseur à « B ». Vérifiez que « b » s'affiche.	
Suppression de la fonction de suralimentation (Boost)	
Appuyez sur le curseur de la zone de chauffe dont vous souhaitez annuler la fonction Boost.	
Désactivez 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 chaleur de départ est égal à 0, il reviendra à 9 au bout de 5 minutes.

Zone libre

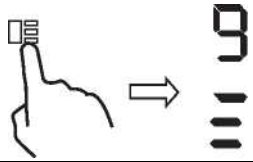
- Cette zone est utilisée en tant que zone unique ou en tant que deux zones différentes, selon les besoins de cuisson du moment.
- La zone libre est constituée de deux inducteurs indépendants qui peuvent être contrôlés séparément. Lorsque vous travaillez comme une seule zone, la partie qui n'est pas couverte par les ustensiles de cuisson s'éteint automatiquement au bout d'une minute.
- Pour garantir une détection correcte de la casserole et une répartition uniforme de la chaleur, les ustensiles de cuisson doivent être correctement placés :

À l'avant ou à l'arrière de la zone libre lorsque la taille de l'ustensile de cuisson est inférieure à 22 cm.
N'importe où avec de plus gros ustensiles de cuisine

Sélection d'une grande zone	
Pour activer la zone libre comme une seule grande zone, il suffit d'appuyer sur la commande zone libre.	
Le réglage de puissance fonctionne comme n'importe quelle autre zone normale.	
Si la casserole est déplacée de l'avant vers l'arrière (ou vice versa), la zone libre détecte automatiquement la nouvelle position, en gardant la même puissance.	
Pour ajouter une autre casserole, appuyez à nouveau sur les touches dédiées, afin de détecter l'ustensile de cuisson	
Sélection de deux zones de cuisson séparées	
Pour utiliser la zone libre comme deux zones différentes avec des réglages de puissance différents, appuyez sur la commande zone libre.	

Plaque de cuisson

- Cette zone peut régler la puissance en fonction de la position de la casserole.
- Si la casserole se trouve au fond de la zone libre, la puissance est réglée au niveau 1.
- Si la casserole se trouve au milieu de la zone libre, la puissance est réglée au niveau 6.
- Si la casserole se trouve au sommet de la zone libre, la puissance est réglée au niveau 9.

Plaque de cuisson	
Pour activer la zone de la plaque de cuisson, il suffit d'appuyer sur la commande de la zone libre pendant 2 secondes	
Déplacez la position de la casserole, la puissance changera automatiquement	
Annuler la plaque	
Appuyez sur la commande de la zone libre pour désactiver la zone de cuisson.	

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

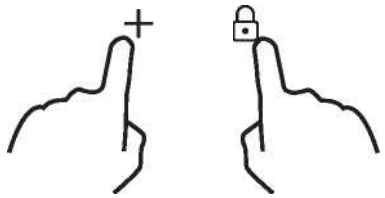
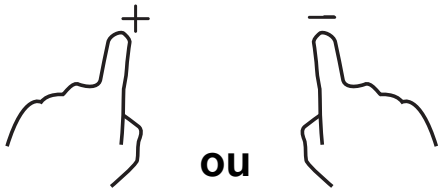
- Vous pouvez mettre la cuisson en pause au lieu d'éteindre la table de cuisson.
- En activant le mode pause, toutes les touches sont désactivées, sauf la touche Marche/Arrêt.

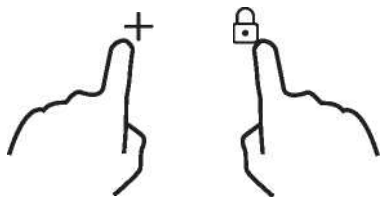
Activation du mode pause	
Touchez brièvement le temps du temporisateur « − » et du temporisateur « + » en même temps	Tous les indicateurs affichent « 11 »
Désactivation du mode pause	
Touchez brièvement le temporisateur « − » et le temporisateur « + » en même temps.	

⚠ 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  **ou**	Il y a 5 niveaux différents de cuisson, allant de « P1 » à « P5 ». Le témoin du temporisateur indique l'un de ces niveaux. « P1 » : le niveau de chauffe maximum est égal à 2,5 kW. « P2 » : le niveau de chauffe maximum est égal à 3,5 kW. « P3 » : le niveau de chauffe maximum est égal à 4,5 kW. « P4 » : le niveau de chauffe maximum est égal à 5,5 kW. "P5" : la puissance maximale est la puissance maximale de la table de cuisson.

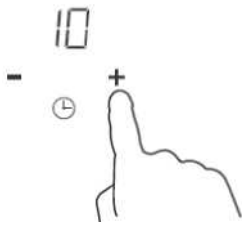
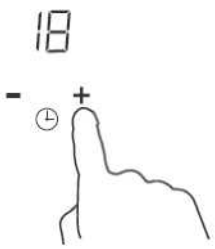
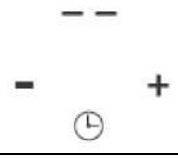
Confirmation et sortie de la fonction de réglage de la puissance	
Appuyez en même temps sur la touche de verrouillage et sur le temporisateur « + » pour confirmation. 	La table de cuisson s'éteint.

Touche du temporisateur

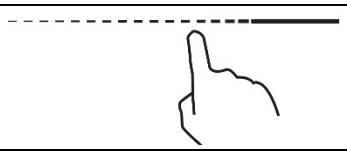
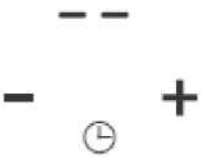
Vous pouvez utiliser le temporisateur de deux manières différentes :
- Vous pouvez l'utiliser en tant que minuteur. Dans ce cas, le temporisateur ne sert pas à éteindre l'une des zones de cuisson lorsque sa durée de cuisson est écoulée.
- Vous pouvez le régler pour éteindre une ou plusieurs zones de cuisson une fois le temps de cuisson choisi écoulé.
  La durée maximum de temporisation est égale à 99 min.

a) Utilisation du temporisateur comme minuteur

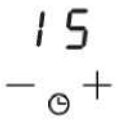
Si vous ne souhaitez pas sélectionner une zone de cuisson

Vérifiez que la table de cuisson est éteinte. Remarque : vous pouvez utiliser le minuteur même sans sélectionner de zone de cuisson.	
Appuyez sur les touches « + » du temporisateur. L'indicateur de la minuterie commencera à clignoter et « 10 »est affiché sur le temporisateur.	
Réglez le temps en appuyant sur la touche « - » ou « + » du temporisateur Remarque : Touchez la touche « - » ou « + » du temporisateur une fois pour diminuer ou augmenter d'une minute. Tenez appuyée la touche « - » ou « + » pour diminuer ou augmenter de dix minutes en dix minutes.	
Une fois le temps réglé, le décompte commence immédiatement. La touche de temporisation affiche le temps restant et l'affichage du temporisateur clignote pendant 5 secondes.	
Le buzzer retentit pendant 30 secondes et l'indicateur du temps indique « - - » quand la temps réglé est terminé.	

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

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

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

Réglage de plusieurs zones :	
Les étapes du réglage de plusieurs zones sont les mêmes que celles du réglage d'une seule zone. Quand vous effectuez le réglage simultané de plusieurs zones de cuisson, les points décimaux des zones de cuisson concernées sont allumés. L'affichage des minutes montre la durée de cuisson la plus courte. Le point de la zone de cuisson concernée clignote. Comme ci-dessous : (réglage à 15 minutes) (réglage à 45 minutes)	
Quand le décompte est terminé, la zone de cuisson correspondante s'éteint. Ensuite, c'est la nouvelle durée de cuisson la plus courte qui s'affiche et le point sur la zone de cuisson correspondante commence à clignoter. Comme indiqué sur la droite :	 (réglage à 30 minutes)
Touchez la commande de sélection de la zone de chauffage, la minuterie correspondante sera affichée dans l'indicateur de minuterie.	

c) Annuler le temporisateur

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

Durées d'utilisation par défaut

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

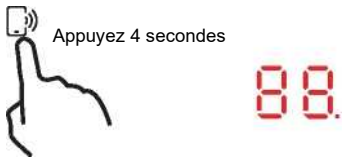
Niveau de chauffe	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temporisateur de travail par défaut (heure)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

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

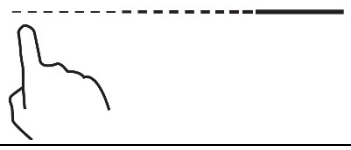
⚠ Les personnes porteuses d'un stimulateur cardiaque doivent consulter leur médecin avant d'utiliser cet appareil.

Fonction « Cook with me »

Tout d'abord, vous devez télécharger l'App hOn et l'installer sur votre appareil portable. Inscrivez ensuite votre table d'induction en suivant les instructions directement de l'App.
Pour effectuer le couplage entre table de cuisson et APP, utilisez la procédure suivante :
Appuyez 4 secondes sur le bouton « 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 desactivé : 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.

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 émaillé



Plaque en fer

Vous pouvez avoir plusieurs récipients de cuisson différents

1. Cette plaque 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 plaque 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.



	Le diamètre de base des ustensiles de cuisson à induction	
Zone de cuisson	**Minimum(mm)**	**Maximum(mm)**
1 & 2	140	220
3 & 4	140	180
Zone libre	220	220*400

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#)	

Code de défaillance	Problème	Solution
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 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.	

Défaillance	Problème	Solution A	Solution B
Le chauffage s'arrête soudainement pendant le fonctionnement et l'affichage clignote "u".	La typologie de casserole est 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. Attendre que la température retrouve sa valeur normale. Appuyez sur le bouton « Marche/Arrêt » pour redémarrer l'appareil.	
Les zones de chauffage d'un même côté (comme la première et la deuxième zone) afficheraient un "u".	La carte d'alimentation et la carte du panneau d'affichage ont échoué à se connecter ;	Vérifiez le branchement.	
	La carte du panneau d'affichage de la zone de communication est endommagé.	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				HAFRSJ64MC	
Type de table de cuisson :				Table de cuisson électrique	
Nombre de foyers de cuisson et/ou zones	foyers			2	
	zones			1	
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			X	
	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		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		cm
		Avant centre	Ø mm		cm
		Avant droite	Ø mm	18,0	cm
Pour les foyers ou zones de cuisson non circulaires : longueur et largeur de la surface utile des zones ou foyers à cuisson électrique, arrondi à 5 mm près		Zone gauche	L l	40,5 22,0	cm
		Centre centre	L l		cm
		Avant centre	L l		cm
		Arrière centre	L l		cm
		Arrière droite	L l		cm
		Centre droite	L l		cm
		Avant droite	L l		cm
Consommation d'énergie par zone ou foyer de cuisson calculée par kg		Zone gauche	Cuisson électrique CE	187,5	kWh
		Centre centre	Cuisson électrique CE		kWh
		Avant centre	Cuisson électrique CE		kWh
		Arrière centre	Cuisson électrique CE		kWh
		Arrière droite	Cuisson électrique CE	179,4	kWh
		Centre droite	Cuisson électrique CE		kWh
		Avant droite	Cuisson électrique CE	180,7	kWh
Consommation d'énergie de la table de cuisson calculée par kg			Table de cuisson électrique CE	182,5	kWh

Arrière gauche	L l	20,0 22,0	cm
Avant gauche	L l	20,0 22,0	cm
Centre gauche	L l	40,5 22,0	cm

Arrière gauche	Cuisson électrique CE	180,4	kWh
Avant gauche	Cuisson électrique CE	191,0	kWh
Centre gauche	Cuisson électrique CE	191,0	kWh

Norme appliquée : EN 60350-2 pour les appareils de cuisson électriques à usage domestique - Partie 2 : Table de cuisson - Méthodes de calcul des performances

Conseils pour des économies d'énergie :
- Pour obtenir la meilleure efficacité de votre table de cuisson, placez la casserole au centre de la zone 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 le réglage 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 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 va a utilizar y se tiene en cuenta la temperatura de la superficie trasera del aparato.

- Es preciso dejar que la superficie de la encimera se enfríe antes de cerrar la tapa.
- CUIDADO: el proceso de cocción debe supervisarse. Los procesos de cocción breves deben vigilarse de manera continua

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.

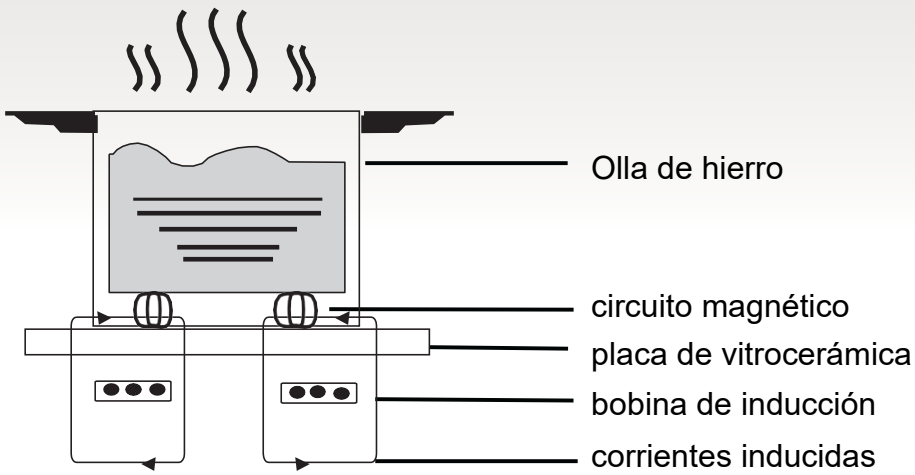
Presentación del producto

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 deberás 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)

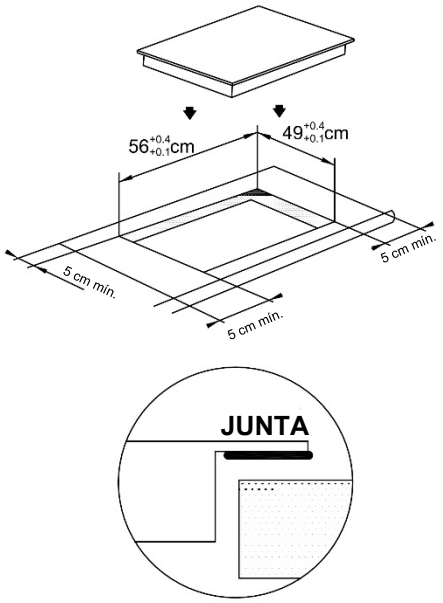


Figura (1)

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.

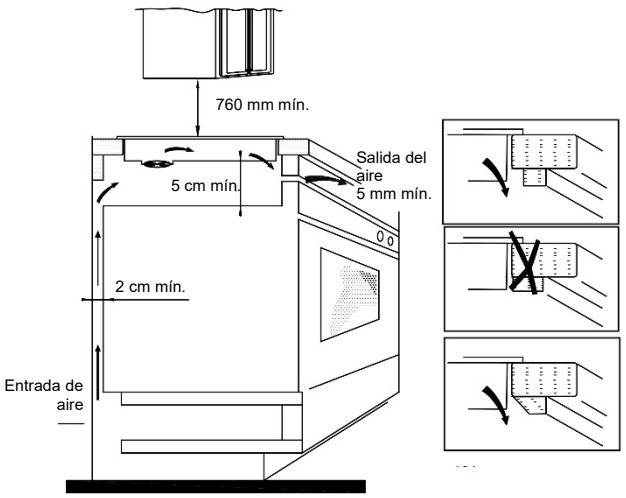
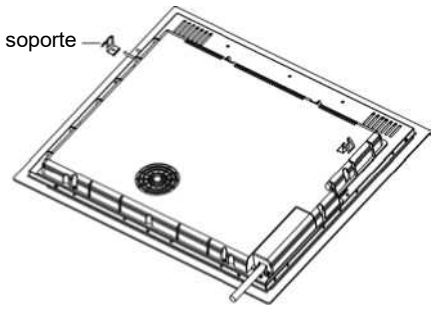


Figura (2)

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

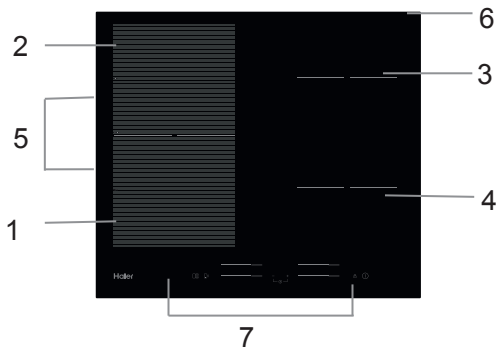
Figura (3)

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.

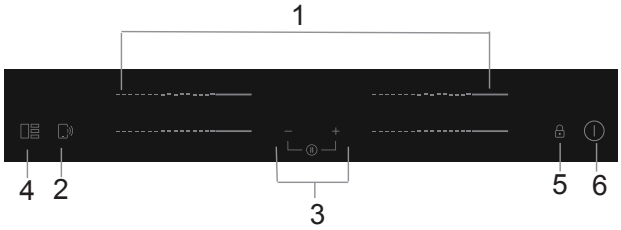
El cable no debe doblarse ni aplastarse. El cable deberá comprobarse de forma periódica y solamente debe reemplazarlo un técnico autorizado.

Diagrama de la encimera de inducción



1. Zona máx. 2000/3000 W
2. Zona máx. 2000/3000 W
3. Zona máx. 1800/2300 W
4. Zona máx. 1800/2300 W
5. Zona máx. 3000/4000 W
6. Placa de vidrio
7. Panel de control

Esquema del panel de mandos

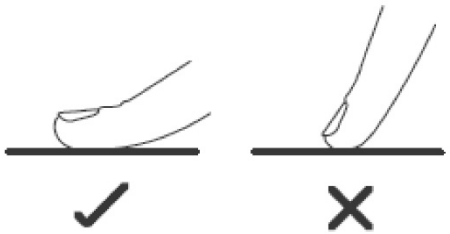


1. Mandos de control de la zona de cocción
2. Control de función "Cook with me"
3. Mando del temporizador
4. Control área flexible
5. Bloqueo
6. Botón de encendido/apagado (ON/OFF)

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 capa fina de agua podría dificultar el uso de los mandos.

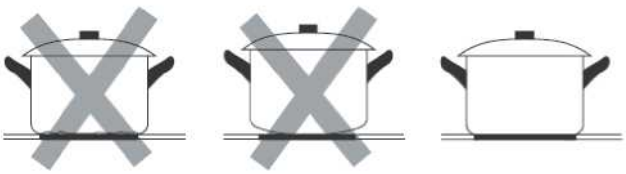


⚠
- Utilice solamente utensilios aptos para el uso con encimeras de inducción.
  Compruebe que el símbolo de inducción aparece en el embalaje o en el fondo de la olla

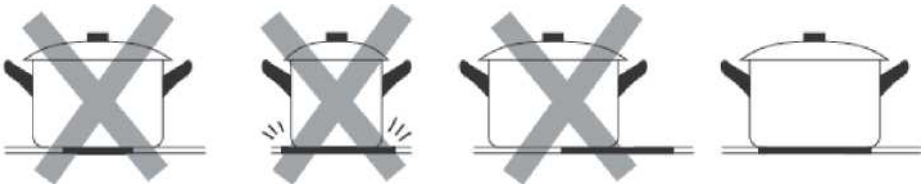


- Para comprobar si el utensilio es válido, puede hacer la prueba del imán.
  Acerque un imán a la base de la cacerola. Si lo atrae, la cacerola es apta para encimeras de inducción.
- Si no dispone de un imán:
  1. Vierta un poco de agua en la cacerola que quiera probar.
  2. Si ⊔ no parpadea en el visor 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.

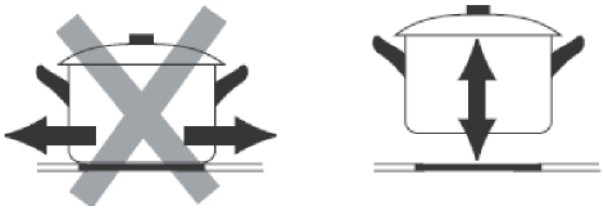
No utilice utensilios con bordes dentados o base curva.



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.

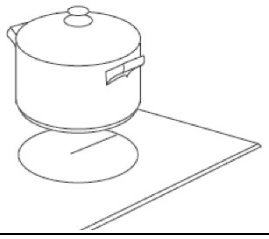
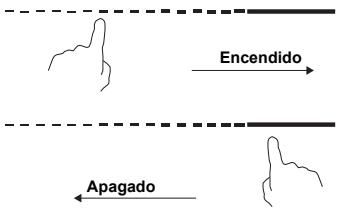


Para apartar las cacerolas de la encimera de cocción, levántelas siempre en lugar de deslizarlas, ya que el vidrio podría rayarse



Cómo se usan

Empezar a cocinar

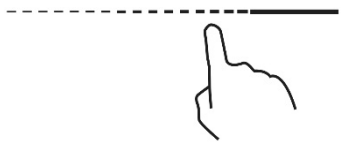
Toque el mando de encendido/apagado durante tres segundos. Después de encender la encimera se escucha un pitido y aparece "-" o "--" en el visor; esto indica que la encimera de inducción ha entrado en el modo de espera.	
Coloque un utensilio adecuado en la zona de cocción que desee utilizar. • Asegúrese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

Si U parpadea en el visor y se alterna con la temperatura

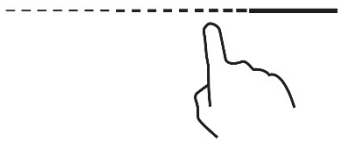
Esto significa lo siguiente:
- No ha colocado una cacerola en la zona de cocción correcta.
- El utensilio de cocción que está usando no es apto para encimeras de inducción.
- El utensilio es demasiado pequeño o no está bien centrado en la zona de cocción.

No se genera calor a menos que haya un utensilio adecuado en la zona de cocción.
El visor se apagará automáticamente después de 1 minutos si no se coloca un utensilio adecuado en la encimera.

Terminar de cocinar

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

Uso del modo Boost

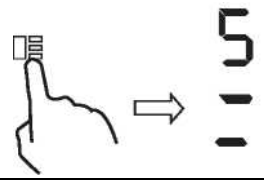
Activación de la función Boost	
Toque el control deslizante de la zona de cocción	
Tocando el control deslizante a "B". Asegúrese de que se indica ”b”.	
Cancelar el modo Boost	
Toque el mando de selección de la zona de cocción cuya función Boost quiera cancelar.	
Apagar la zona de cocción tocando el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

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

Área flexible

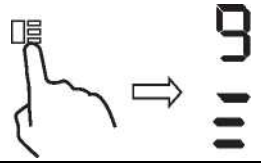
- Esta zona puede utilizarse como zona única o como dos zonas diferentes en función de las necesidades.
- La zona flexible consta de dos inductores independientes que pueden controlarse por separado. Cuando se trabaja como una sola zona, la parte que no está cubierta por los utensilios de cocción se apaga automáticamente después de un minuto.
- Para asegurar una detección correcta del utensilio y una distribución uniforme del calor, los utensilios de cocción deben colocarse correctamente:

En la parte delantera o trasera de la zona flexible, cuando el utensilio de cocción sea inferior a 22 cm.
En cualquier lugar con utensilios de cocina más grandes

Uso como zona grande	
Para activar el área flexible como una sola gran zona, simplemente pulse el control del área flexible.	
El ajuste de potencia funciona como cualquier otra área normal.	
Si la olla se mueve de la parte delantera a la trasera (o viceversa), el área flexible detecta automáticamente la nueva posición, manteniendo la misma potencia.	
Para añadir otra olla, presione de nuevo las teclas dedicadas, con el fin de detectar los utensilios de cocina	
Uso como dos zonas independientes	
Para usar el área flexible como dos zonas diferentes con diferentes ajustes de potencia, pulse el control del área flexible.	

Placa de cocción eléctrica

- Esta área puede ajustar la potencia según la posición de la olla.
- Si la olla está en el fondo del área flexible, la potencia se establece en el nivel 1.
- Si la olla está en el medio del área flexible, la potencia se establece en el nivel 6.
- Si la olla está en la parte superior del área flexible, la potencia se establece en el nivel 9.

Placa de cocción eléctrica	
Para activar el área de la placa de cocción eléctrica, simplemente presione el control del área flexible durante 2 segundos	
Mueve la posición de la olla, la potencia cambiará automáticamente	
Cancelar la placa de cocción eléctrica	
Presione el control del área flexible para apagar la zona de cocción.	

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

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

Modo de pausa

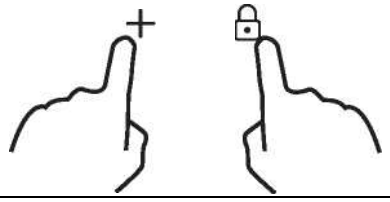
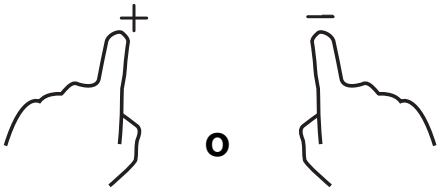
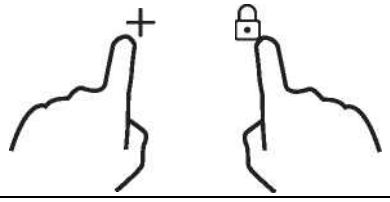
- Puede poner la cocción en pausa en lugar de apagar la placa.
- En el modo de pausa se desactivan todos los mandos, excepto el mando de encendido/apagado.

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

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

Función de gestión de potencia

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

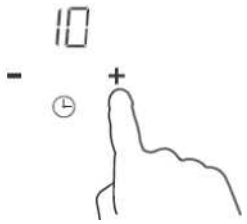
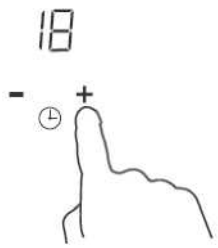
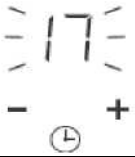
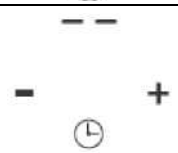
Para acceder a la función de gestión de potencia	
Encienda la encimera, luego presione al mismo tiempo el bloqueo y el "+" temporizador. 	En el indicador del temporizador aparece "P5", correspondiente al nivel de potencia 5. El modo por defecto es en la potencia máxima de la encimera.
Para activar otro nivel	
pulse +/- en el temporizador 	Existen 5 niveles de potencia: de “P1” a “P5”. En el indicador del temporizador aparece uno de estos niveles. "P1": la potencia máxima es 2,5 kW. "P2": la potencia máxima es 3,5 kW. "P3": la potencia máxima es 4,5 kW. "P4": la potencia máxima es 5,5 kW. "P5": la potencia máxima es la potencia máxima de la encimera de cocción.
Confirmación y salida de la función de gestión de potencia	
Presiona al mismo tiempo el bloqueo y el temporizador "+" para confirmar. 	La encimera se apaga.

Mando del temporizador

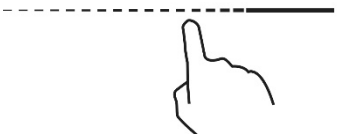
El temporizador se puede utilizar de dos formas distintas:
- Puede utilizarse como minutero. En este caso no se apaga ninguna zona de cocción cuando termina el tiempo programado.
- Se puede programar para apagar una o varias zonas de cocción después del plazo de tiempo establecido.
  El valor máximo del temporizador es de 99 minutos.

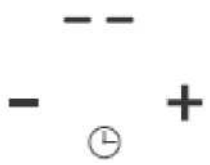
a) Uso del temporizador como minutero

Si no se selecciona ninguna zona de cocción

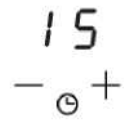
Asegúrese de que la encimera de cocción está encendida. Nota: puede utilizar el minutero aunque no seleccione ninguna zona de cocción.	
Toque "+" en los controles del temporizador. El indicador del minutero empezará a parpadear y mostrará "10" en el visor del temporizador.	
Toque el mando "-" o "+" del temporizador para programar el tiempo. Consejo: Toque el mando "-" o "+" del temporizador una vez para disminuir o aumentar en 1 minuto. Mantenga pulsado el mando "-" o "+" del temporizador para reducir o aumentar el tiempo 10 minutos.	
Cuando se programe el tiempo, la cuenta atrás comenzará de inmediato. En el visor se mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos.	
Cuando se cumple el tiempo programado, suena un pitido durante 30 segundos y aparece "- -" en el indicador del temporizador.	

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

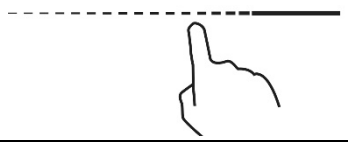
Elija una zona	
Toque el mando deslizante de la zona de cocción.	
Toque el mando "-" o "+" del temporizador para programar el tiempo. Consejo: Toque el mando "-" o "+" del temporizador una vez disminuirá o aumentará en 1 minuto. Toque y mantenga el mando "-" o "+" del temporizador disminuirá o aumentará en 10 minutos.	

Cuando se programe el tiempo, la cuenta atrás comenzará de inmediato. En el visor se mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos. NOTA: El punto rojo situado junto al indicador del nivel de potencia se iluminará cuando se seleccione la zona.	
Cuando expira el temporizador de cocción, la zona de cocción se apaga automáticamente.	

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

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

c) Cancelar el temporizador

Toque el mando de selección de la zona de cocción cuyo temporizador quiera cancelar.	
Toque y mantenga el mando "-" del temporizador, este baja hasta "00" y se cancela.	

Tiempos de trabajo por defecto

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

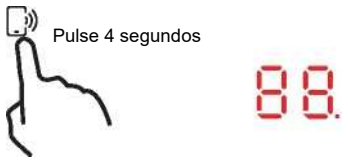
Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tiempo de uso predeterminado (hora)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

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

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

Función "Cook with me"

En primer lugar, deberías descargar el App hOn e instalarla en tu dispositivo portátil. Entonces inscribe tu encimera de inducción siguiendo las instrucciones directamente del App.
Para hacer el emparejamiento entre la encimera y el APP use el siguiente proceso:
Pulse 4 segundos el mando "Cook with me" en la encimera. Una vez pasados los 4 segundos, el dígito del TEMPORIZADOR comienza a parpadear con la escrita PA y comienza el proceso de emparejamiento. Ahora sigue las instrucciones del App.



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.	

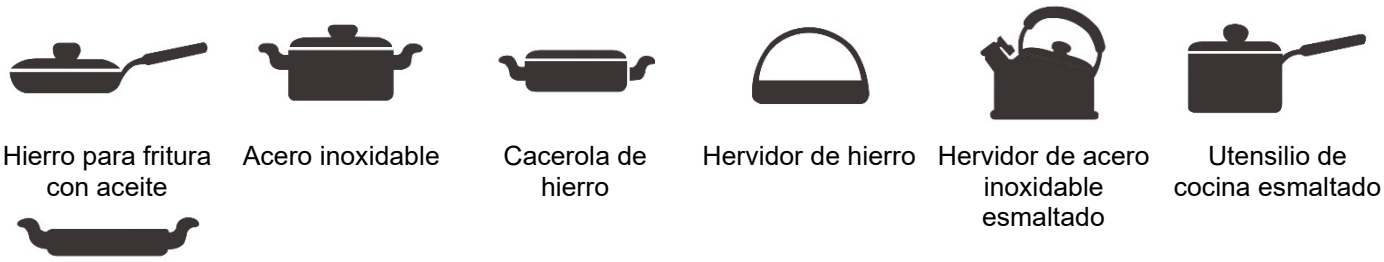
a. PARÁMETROS INALÁMBRICOS

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.

Selección de utensilios de cocción



Hierro para fritura con aceite | Acero inoxidable | Cacerola de hierro | Hervidor de hierro | Hervidor de acero inoxidable esmaltado | Utensilio de cocina esmaltado

Parilla de hierro

Puede utilizar una serie de utensilios de cocción diferentes

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

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

   Nota: La base del utensilio debe contener material magnético.

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

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



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

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





	Diámetro de la base del utensilio de cocción para inducción	
Zona de cocción	**Mínimo(mm)**	**Máximo(mm)**
1 & 2	140	220
3 & 4	140	180
Zona Flexible	220	220*400

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

Limpieza y mantenimiento

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

Tipo de suciedad	Método de limpieza	Materiales de limpieza
Ligera	Sumerja en agua caliente y seque	Esponja de limpieza
Anillos y marcas de cal	Aplique vinagre blanco en la zona en cuestión, limpie con un paño suave o use un producto comercializado adecuado	Producto especial para vitrocerámica
Dulces, aluminio fundido o plásticos	Utilice un raspador especial para vitrocerámica para eliminar los residuos (recomendamos un producto de silicona)	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.	
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 está dañada.	
Algunos botones no funcionan, o el visor LED no es normal.	La tarjeta de la pantalla está dañada.	Sustituya la tarjeta de la pantalla está dañada.	
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 la tarjeta de potencia.	
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 la tarjeta de potencia.
	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".	La tarjeta de potencia y la tarjeta de la pantalla muestran un fallo de conexión;	Compruebe la conexión eléctrica.	
	La comunicación de la tarjeta de la pantalla está dañada.	Sustituya la tarjeta de la pantalla.	
	La tarjeta de potencia principal está dañada.	Sustituya la tarjeta de potencia.	

Fallo	Problema	Solución A	Solución B
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; pare 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				HAFRSJ64MC	
Tipo de placa:				Placa eléctrica	
Número de zonas y/o áreas de cocción	zonas			2	
	áreas			1	
Tecnología (zonas y áreas de cocción por inducción, calor radiante y placas sólidas)	Zonas de inducción			X	
	Áreas de inducción			X	
	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		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		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		Zona izquierda	L A	40,5 22,0	cm
		Central central	L An		cm
		Delantera central	L An		cm
		Trasera central	L An		cm
		Trasera derecha	L An		cm
		Central derecha	L An		cm
		Delantera derecha	L An		cm
Consumo energético en zona o área de cocción calculado en kg		Zona izquierda	Cocina eléctrica CE	187,5	Wh/kg
		Central central	Cocina eléctrica CE		Wh/kg
		Delantera central	Cocina eléctrica CE		Wh/kg
		Central trasera	Cocina eléctrica CE		Wh/kg
		Trasera derecha	Cocina eléctrica CE	179,4	Wh/kg
		Central derecha	Cocina eléctrica CE		Wh/kg
		Delantera derecha	Cocina eléctrica CE	180,7	Wh/kg
Consumo energético por placa de cocción calculado en kg			Cocina eléctrica CE	182,5	Wh/kg

Trasera izquierda	L An	20,0 22,0	cm		
Delantera izquierda	L An	20,0 22,0	cm		
Central izquierda	L An	40,5 22,0	cm		
Trasera izquierda	Cocina eléctrica CE	180,4	Wh/kg		
Delantera izquierda	Cocina eléctrica CE	191,0	Wh/kg		
Central izquierda	Cocina eléctrica CE	191,0	Wh/kg		

Norma aplicada: EN 60350-2 Aparatos electrodomésticos para cocinas eléctricas. Parte 2: Encimeras de cocción. Métodos de medida de la aptitud a la función.

Recomendaciones para ahorrar energía:
- Para optimizar la eficiencia de la placa de cocina, coloque la cacerola 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 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 eine 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.

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.

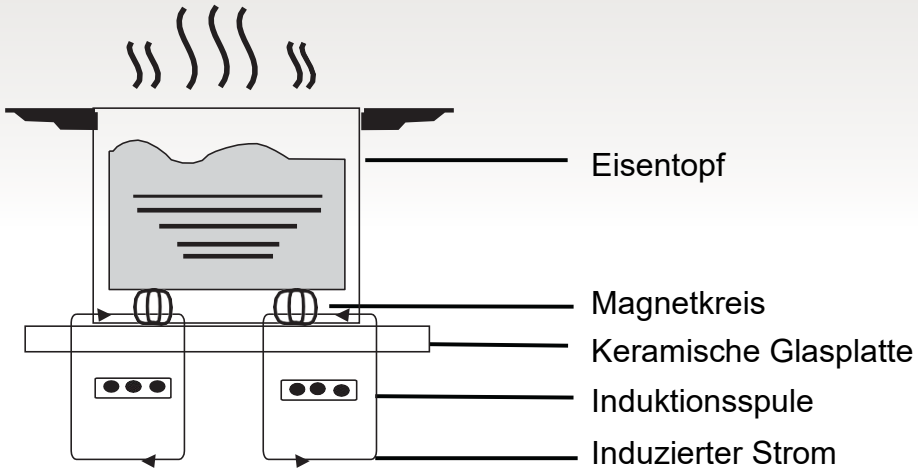
Produktinformationen

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

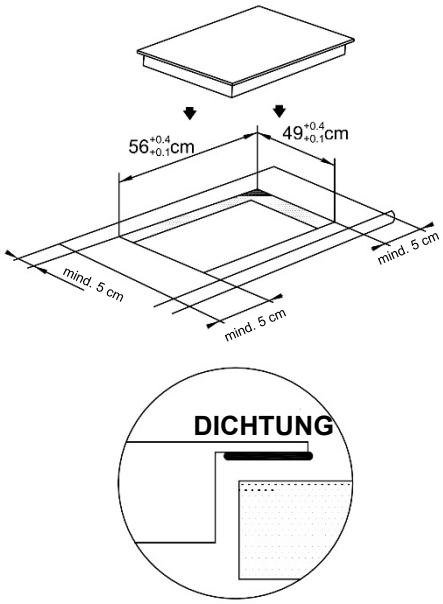


Abbildung (1)

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.

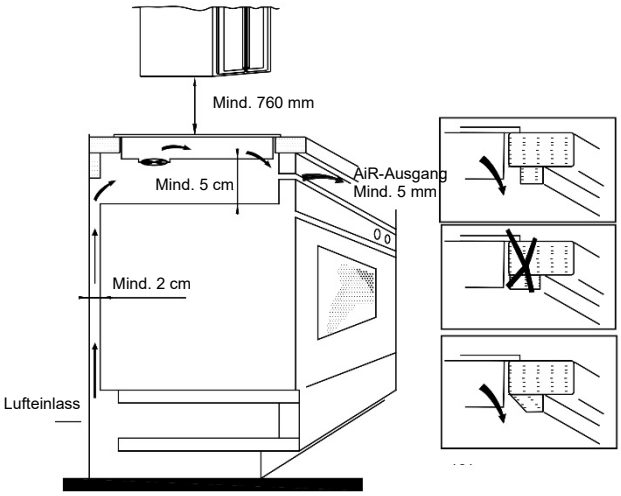
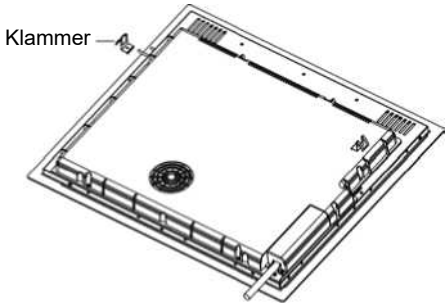


Abbildung (2)

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**

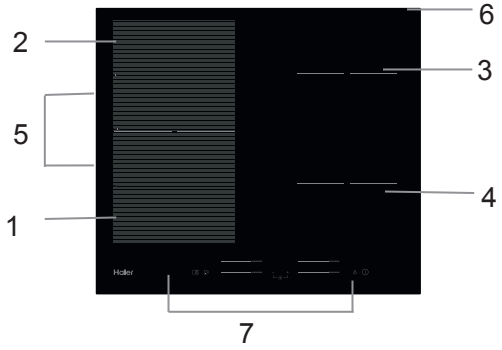
Die Steckdose ist gemäß der entsprechenden geltenden Norm an einen einpoligen
Schutzschalter anzuschließen. Die Anschlussmethode ist
in Abbildung 3 dargestellt.
Wenn das Kabel beschädigt ist oder ausgetauscht werden muss, sollte dies von einem Kundendienstmitarbeiter mit den richtigen Werkzeugen durchgeführt werden, um Unfälle zu vermeiden.

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

Abbildung (3)

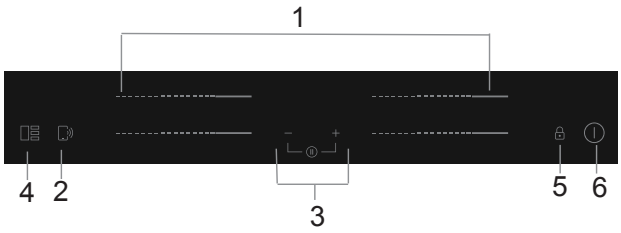
Bei einem direkten Anschluss des Geräts an das Stromnetz muss ein allpoliger Schutzschalter mit einem Mindestabstand von 3 mm zwischen den Kontakten installiert werden.
Der Installateur muss sicherstellen, dass der Anschluss korrekt vorgenommen wurde und den Sicherheitsvorschriften entspricht.
Das Kabel darf weder geknickt noch gequetscht werden. Das Kabel muss regelmäßig kontrolliert und darf nur von einer Fachkraft ausgetauscht werden.

Schema des Induktionskochfeldes



1. Max. 2000/3000 W-Zone
2. Max. 2000/3000 W-Zone
3. Max. 1800/2300 W-Zone
4. Max. 1800/2300 W-Zone
5. Max. 3000/4000 W-Zone
6. Glaskeramikfläche
7. Bedienfeld

Schematische Darstellung des Bedienfeldes

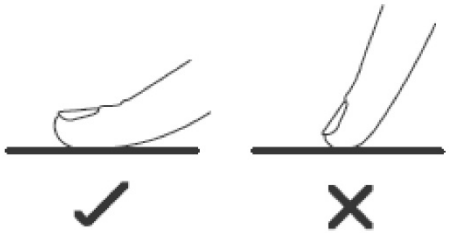


1. Leistungsregelung der Heizzone
2. „Cook with me“-Funktionssteuerung
3. Taste Zeitschaltuhr
4. Einstellung für den flexiblen Bereich
5. Tastensperre
6. Taste EIN/AUS

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.
  Schon ein kleiner Wasserfilm kann dazu führen, dass die Berührungstasten nicht einwandfrei reagieren.



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

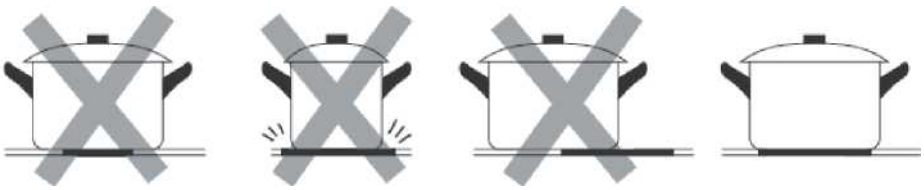


- Um zu prüfen, ob Ihr Kochgeschirr für das Induktionskochen geeignet ist, können Sie einen Magnettest machen.
  Dazu führen Sie einen Magneten in Richtung Kochtopfboden. Wenn der Magnet angezogen wird, ist der Kochtopf geeignet.
- Falls Sie keinen Magneten haben:
  1. Geben Sie etwas Wasser in den zu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

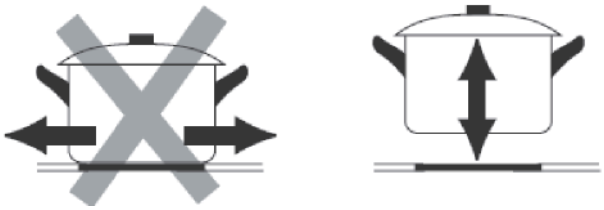
Benutzen Sie kein Kochgeschirr mit scharfen Kanten oder gewölbtem Boden.



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.

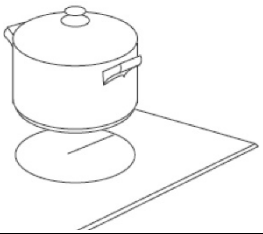
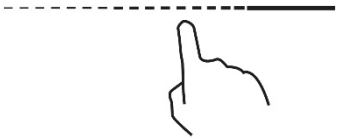
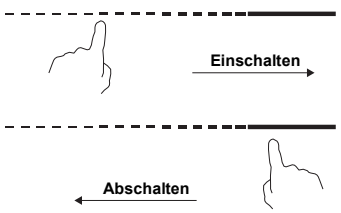


Heben Sie Kochtöpfe stets vom Kochfeld ab, anstatt sie davon herunterzuziehen, weil dies zu Kratzern in der Glaskeramikfläche führen kann.



Verwendung

Kochfeld einschalten

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.	
Stellen Sie einen geeigneten Kochtopf auf die gewünschte Kochzone. • Achten Sie darauf, dass der Boden des Kochtopfs und die Kochzone sauber und trocken sind.	
Beim Berühren des Schieberegler für die Heizzone blinkt eine Anzeige neben der Taste.	
Wählen Sie mit dem Schieberegler die gewünschte Leistungseinstellung. • Falls innerhalb von 1 Minute keine Einstellung gewählt wird, schaltet sich das Kochfeld automatisch wieder ab. Sie müssen dann wieder mit Schritt 1 anfangen. • Die Leistungseinstellung kann jederzeit während des Kochvorgangs geändert werden.	

Wenn abwechselnd mit der Leistungseinstellung auf dem Display  **blinkt,**

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

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

Garvorgang beenden

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

Benutzung der Boost-Funktion

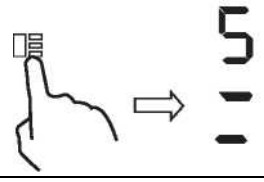
Boost-Funktion aktivieren	
Berühren des Schiebereglers für die Heizzone	
Berühren Sie den Schieberegler bei „B“. Achten Sie darauf, dass auf dem Display „b“ angezeigt wird.	
Boost-Modus deaktivieren	
Berühren des Schiebereglers der Heizzone, für die Sie die Boost-Funktion aufheben möchten.	
Schalten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

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

Flexibler Bereich

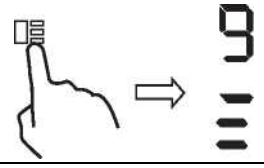
- Dieser Bereich kann je nach Erfordernis als einzelne Zone oder als zwei verschiedene Kochzonen benutzt werden.
- Der flexible Bereich besteht aus zwei unabhängigen Kochzonen, die sich separat regeln lassen. Beim Arbeiten als Einzelzone wird der nicht vom Kochgeschirr abgedeckte Teil nach einer Minute automatisch abgeschaltet.
- Um eine korrekte Kochgeschirr-Erkennung und gleichmäßige Wärmeverteilung zu gewährleisten, sollte das Kochgeschirr korrekt platziert werden.

An der Vorder- oder Rückseite der flexiblen Zone, wenn das Kochgeschirr kleiner als 22 cm ist. Größeres Kochgeschirr kann überall platziert werden.

Als große Zone	
Zum Aktivieren des flexiblen Bereichs als eine einzige große Zone drücken Sie einfach auf das Bedienelement für den flexiblen Bereich.	
Die Leistungseinstellung funktioniert wie bei jedem normalen Bereich.	
Beim Bewegen des Kochgeschirrs vom vorderen zum hinteren Teil (oder umgekehrt) erkennt der flexible Bereich automatisch die neue Position, wobei die gleiche Leistung beibehalten wird.	
Um ein weiteres Kochgeschirr hinzuzufügen, drücken Sie erneut die entsprechenden Tasten, um das Kochgeschirr zu erkennen.	
Als zwei unabhängige Zonen	
Zur Verwendung des flexiblen Bereichs als zwei verschiedene Zonen mit unterschiedlichen Leistungseinstellungen drücken Sie den das Bedienelement für den flexiblen Bereich.	

French Plaque

- Dieser Bereich stellt die Leistung entsprechend der Kochgeschirrposition ein.
- Wenn das Kochgeschirr hinten im flexiblen Bereich steht, wird die Leistung auf Stufe 1 gesetzt.
- Wenn das Kochgeschirr in der Mitte des flexiblen Bereichs steht, wird die Leistung auf Stufe 6 gesetzt.
- Befindet sich das Kochgeschirr vorn im flexiblen Bereichs, wird die Leistung auf Stufe 9 gesetzt.

French Plaque	
Zum Aktivieren des French Plaque-Bereichs drücken Sie einfach 2 Sekunden lang auf das Bedienelement für den flexiblen Bereich	
Beim Verschieben des Kochgeschirrs ändert sich die Leistung automatisch.	
French Plaque-Modus abschalten	
Drücken Sie auf das Bedienelement für den flexiblen Bereich, um die Kochzone auszuschalten.	

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

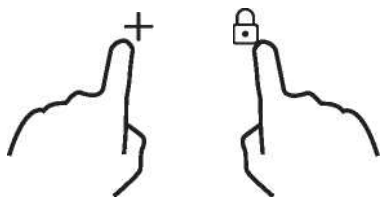
- Anstatt das Kochfeld auszuschalten, können Sie den Heizvorgang unterbrechen.
- Bei aktiviertem Pausenmodus sind bis auf die Funktion EIN/AUS alle Berührungstasten funktionslos.

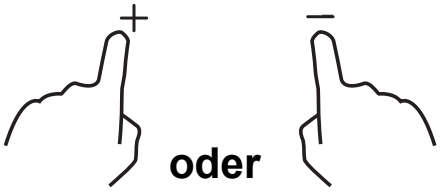
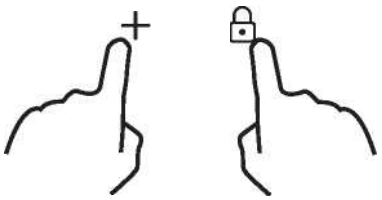
Pausenmodus aktivieren	
Berühren Sie kurz Zeitschaltuhr − und Zeitschaltuhr + gleichzeitig	Alle Anzeigen zeigen „11“ an.
Pausenmodus verlassen	
Berühren Sie kurz Zeitschaltuhr − und Zeitschaltuhr + gleichzeitig.	

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	
Schalten Sie das Kochfeld ein und drücken Sie dann gleichzeitig die Tastensperre und Zeitschaltuhr +. 	Die Zeitschaltuhranzeige zeigt „P5“ für Leistungsstufe 5. Der Standardmodus ist auf maximale Leistung des Kochfelds eingestellt.
Wechseln der Leistungsstufe	
Drücken Sie +/- der Zeitschaltuhr.	Es gibt 5 Leistungsstufen: von „P1“ bis „p5“. Eine davon wird auf der Zeitschaltuhranzeige angezeigt.

	„P1“: die maximale Leistung beträgt 2,5 kW. „P2“: die maximale Leistung beträgt 3,5 kW. „P3“: die maximale Leistung beträgt 4,5 kW. „P4“: die maximale Leistung beträgt 5,5 kW. „P5“: die maximale Leistung des Kochfelds.
Bestätigen und Beenden der Power-Management-Funktion	
Drücken Sie zur Bestätigung gleichzeitig die Tastensperre und Zeitschaltuhr „+“. 	Das Kochfeld wird daraufhin ausgeschaltet.

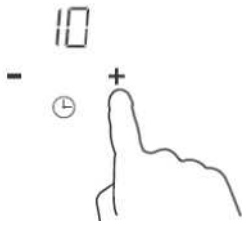
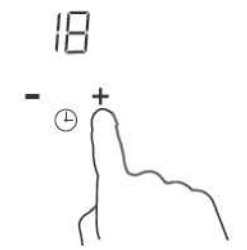
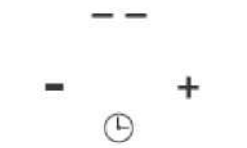
Taste Zeitschaltuhr

Die Zeitschaltuhr bietet zwei verschiedene Nutzungsmöglichkeiten:

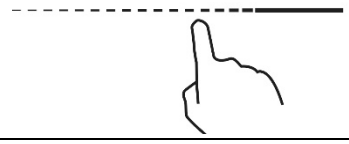
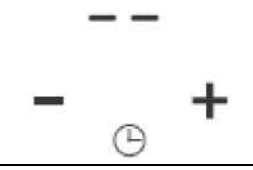
- Sie können sie als Erinnerungsfunktion nutzen. In diesem Fall schaltet die Zeitschaltuhr nach Ablauf der eingestellten Zeitdauer keine Kochzone aus.
- Oder Sie benutzen sie, um eine oder mehrere Kochzonen nach Ablauf der eingestellten Zeitdauer auszuschalten.
  Die Zeitschaltuhr kann auf max. 99 Min. eingestellt werden.

a) Verwendung der Zeitschaltuhr als Erinnerungsfunktion

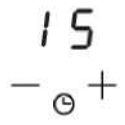
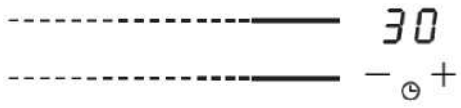
Ohne Auswahl einer Kochzone

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

b) Einstellung der Zeitschaltuhr zum Ausschalten einer oder mehrerer Kochzonen

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

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

Mehrere Zonen einstellen	
Für die Auswahl von mehreren Kochzonen gelten die gleichen Schritte, wie für die Wahl von einer Kochzone. Wenn Sie die Zeitschaltuhr für mehrere Kochzonen gleichzeitig einstellen, leuchten die Dezimalstellenpunkte dieser Kochzonen. Das Minutendisplay zeigt die Minuten der Zeitschaltung an. Der Punkt der entsprechenden Kochzone blinkt. Anzeige: (auf 15 Minuten geschaltet) (auf 45 Minuten geschaltet)	
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:	 (auf 30 Minuten geschaltet)

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:

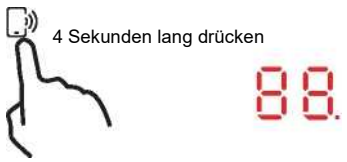
Leistungsstufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standard-Betriebsdauer (Std.)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

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 mir der App zu koppeln:
Drücken Sie 4 Sekunden lang die Taste "Cook with me" am Kochfeld. Sobald die 4 Sekunden verstrichen sind, beginnen die Ziffern der Zeitschaltuhr mit „PA“ zu blinken, und der Kopplungsvorgang wird gestartet. Arbeiten Sie nun die Anweisungen der App ab.



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

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

a. WLAN-PARAMETER

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

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.

Geeignetes Kochgeschirr



Gusseisen zum Erhitzen von Öl | Edelstahl | Eisenpfanne | Eisenkessel | Wasserkessel aus emailliertem rostfreiem Stahl | Emaillierter Kochtopf



Gusseisenplatte

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

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

   Das Kochgeschirr auf eine Kochzone stellen. Wenn auf der Anzeige für diese Kochzone eine Leistungsstufe erscheint, ist das Kochgeschirr geeignet. Wenn hingegen das Symbol "U" erscheint, ist das Kochgeschirr nicht zum Induktionsgaren geeignet.
2. Einen Magneten an das Kochgeschirr halten. Wird der Magnet vom Kochgeschirr angezogen, ist es zum Induktionsgaren geeignet.

Hinweis: Der Boden des Kochgeschirrs muss magnetisches Material enthalten.

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

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

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



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

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



	Der Basisdurchmesser des Induktionskochgeschirrs	
Kochzone	**Minimum(mm)**	**Maximum(mm)**
1 & 2	140	220
3 & 4	140	180
Flexi-Bereich	220	220*400

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)	

Fehlercode	Problem	Lösung
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 auswechseln.	
	Die Displayplatine ist beschädigt.	Displayplatine auswechseln.	
Einige Tasten funktionieren nicht bzw. das LED-Display verhält sich nicht normal.	Die Displayplatine ist beschädigt.	Displayplatine auswechseln.	
Die Anzeige für den Kochmodus leuchtet auf, aber die Heizung startet nicht.	Zu hohe Temperatur des Kochfeldes.	Die Umgebungs-temperatur ist möglicherweise zu hoch. Lufteinlass oder Luftauslass können blockiert sein.	
	Ventilator ist gestört.	Kontrollieren Sie, ob der Ventilator ruhig läuft; wenn nicht, Ventilator auswechseln.	
	Die Netzplatine ist beschädigt.	Netzplatine auswechseln.	
Während des Betriebs stoppt die Heizung plötzlich und auf dem Display blinkt „u“.	Falsches Kochgeschirr.	Verwenden Sie das richtige Kochgeschirr (siehe Bedienungs-anleitung).	Der Kochgeschirr-Erkennungsstromkreis ist beschädigt; Netzplatine
	Kochgeschirrdurch-messer ist zu klein.		

Störung	Problem	Lösung A	Lösung B
	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.	auswechseln.
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 auswechseln.	
	Die Netzplatine ist beschädigt.	Netzplatine auswechseln.	
Der Ventilatormotor klingt abnormal.	Der Ventilatormotor ist beschädigt.	Ventilator auswechseln.	

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

Kundendienst

Bei Störungen gehen Sie bitte wie folgt vor, bevor Sie den Kundendienst anrufen:
- Überprüfen Sie, ob das Gerät korrekt angeschlossen ist
- Lesen Sie die obige Fehlertabelle durch

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

Sondererklärung

Der gesamte Inhalt dieses Handbuchs wurde sorgfältig kontrolliert. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für etwaige Druckfehler oder Auslassungen.
Bei einer etwaigen Revision der Gebrauchsanleitung können technische Änderungen außerdem ohne Vorankündigung eingefügt werden. Aussehen und Farbe des Gerätes können von den Darstellungen in diesem Handbuch abweichen.



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

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

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

Produktinformationen für Haushalts-Elektrokochfelder gemäß der Verordnung (EU) Nr. 66/2014 der Kommission					
		Position	Symbol	Wert	Einheit
Modellbezeichnung				HAFRSJ64MC	
Kochfeldtyp:				Elektrokochfeld	
Anzahl der Kochzonen und/oder Bereiche	Zonen			2	
	Bereiche			1	
Heiztechnologie (Induktionskochzonen und -kochbereiche, Strahlungskochzonen, Kochplatten)	Induktionskochzonen			X	
	Induktionskochen Kochbereiche			X	
	Strahlungskochbereiche				
	feste Platten				
Bei runden Kochzonen oder -bereichen: Durchmesser der nutzbaren Fläche pro elektrisch beheizter Kochzone, abgerundet auf 5 mm		Hinten links	Ø		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		cm
		Vorn Mitte	Ø		cm
		Vorn rechts	Ø	18,0	cm
Bei nicht runden Kochzonen oder -bereichen: Länge und Breite der nutzbaren Fläche pro elektrisch beheizter Kochzone, abgerundet auf 5mm		Linker Bereich	L W	40,5 22,0	cm
		Mitte, Mitte	L B		cm
		Vorn Mitte	L B		cm
		Hinten Mitte	L B		cm
		Hinten rechts	L B		cm
		Mitte rechts	L B		cm
		Vorn rechts	L B		cm
Leistungsaufnahme pro Kochzone oder -bereich pro kg		Linker Bereich	EC Elektrokochen	187,5	Wh/kg
		Mitte, Mitte	EC Elektrokochen		Wh/kg
		Vorn Mitte	EC Elektrokochen		Wh/kg
		Hinten Mitte	EC Elektrokochen		Wh/kg
		Hinten rechts	EC Elektrokochen	179,4	Wh/kg
		Mitte rechts	EC Elektrokochen		Wh/kg
		Vorn rechts	EC Elektrokochen	180,7	Wh/kg
Leistungsaufnahme des Kochfelds pro kg			EC Elektrokochfeld	182,5	Wh/kg

Hinten links	L B	20,0 22,0	cm	
Vorn links	L B	20,0 22,0	cm	
Mitte links	L B	40,5 22,0	cm	

Hinten links	EC Elektrokochen	180,4	Wh/kg
Vorn links	EC Elektrokochen	191,0	Wh/kg
Mitte links	EC Elektrokochen	191,0	Wh/kg

Angewandter Standard: EN 60350-2 Elektrische Haushaltskochgeräte - Teil 2: Kochfelder - Methoden zur Leistungsmessung

Energiespartipps:
- Um die beste Effizienz Ihres Kochfelds zu erreichen, platzieren Sie das Kochgeschirr bitte in der Mitte der Kochzone.
- 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.

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.

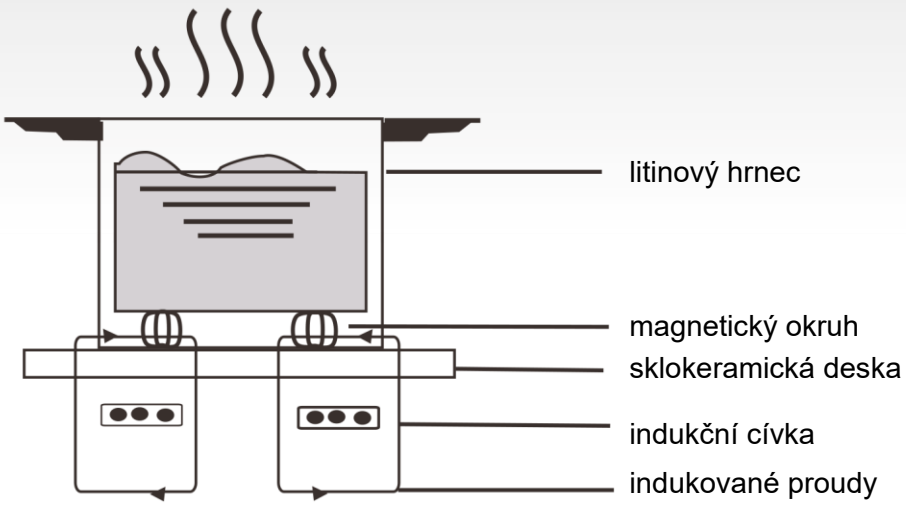
Představení výrobku

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.

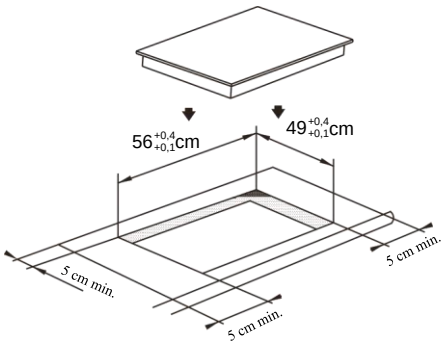
Stupeň výkonu	Varná zóna se automaticky vypne po
1~3	8 hodinách
4~6	4 hodinách
7~9	2 hodinách

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

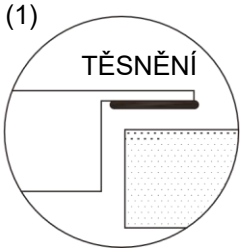
Varování: Osoby s kardiostimulátorem by se měly před použitím indukční varné desky poradit s lékařem.

Instalace

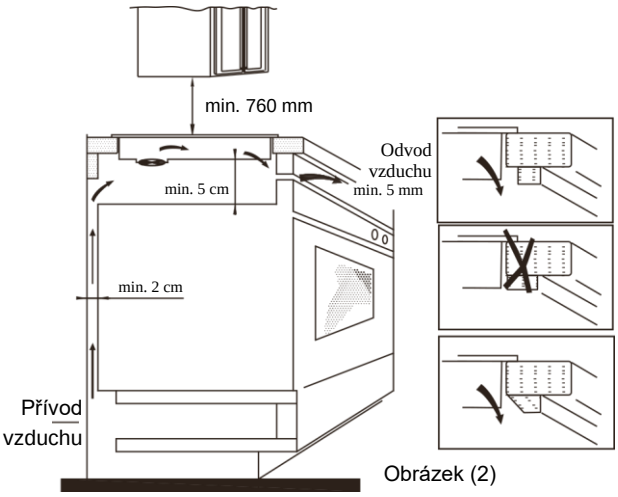
1. Vyřízněte v pracovní desce otvor o rozměrech znázorněných na obrázku níže. Kolem otvoru musí zůstat minimálně 50 mm volného prostoru. Pracovní deska musí mít tloušťku alespoň 30 mm a musí být vyrobena ze žáruvzdorného materiálu. Jak je znázorněno na obrázku (1)



Obrázek (1)



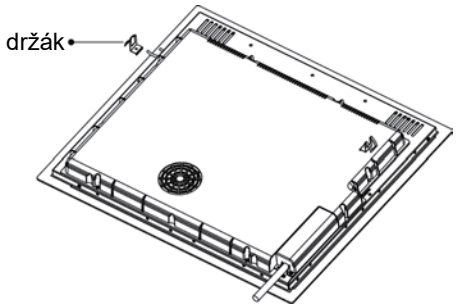
2. Je nutné, aby měla varná deska dobré větrání a aby nebyl zakrytý přívod a odvod vzduchu. Ujistěte se, že varná deska je správně nainstalována, jak je znázorněno na obrázku 2.
   Obrázek (2)



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 varnu deskou musí být schopny tomuto teplu odolat.

(5) Sendvičová vrstva a lepidlo musí být žáruvzdorné.

4. **Připojení k napájení**

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

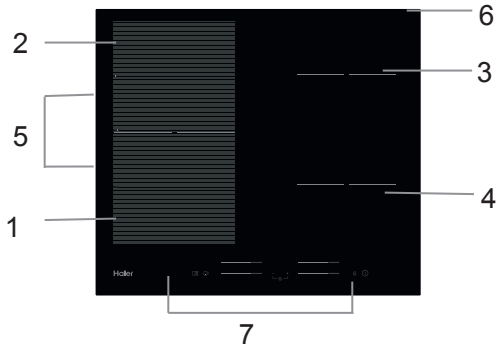
Napětí	Zapojení vodičů				
380–415 V, 3N~	1	2	3 4		5
	L1	L2	N		
	Černý	Hnědý	Modrý		Žlutozelený
220–240 V~	1	2	3 4		5
		L	N		
	Černý a bílý		Modrý		Žlutozelený

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.

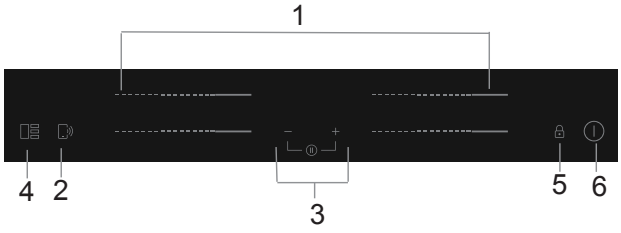
Pokud se spotřebič připojuje přímo k síťovému napájení, je nutné nainstalovat vícepólový jistič s minimální vzdáleností kontaktů 3 mm. Instalační technik musí zajistit, aby bylo vytvořeno správné elektrické spojení a aby vyhovovalo bezpečnostním předpisům.
Kabel nesmí být ohnutý ani stlačený. Kabel se musí pravidelně kontrolovat a jeho výměnu smí provádět pouze osoba s náležitou kvalifikací.

Nákres indukční varné desky:



1. Zóna, max. 2000/3000 W
2. Zóna, max. 2000/3000 W
3. Zóna, max. 1800/2300 W
4. Zóna, max. 1800/2300 W
5. Zóna, max. 3000/4000 W
6. Skleněná deska
7. Ovládací panel

Schematické znázornění ovládacího panelu

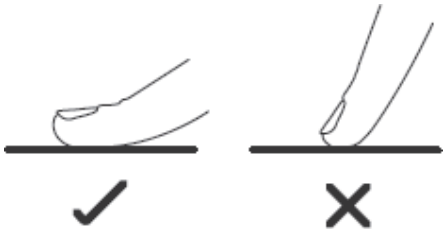


1. Ovládání výkonu varných zón
2. „Ovládání funkce Vařte se mnou“
3. Ovládání časovače
4. Ovládání flexibilní plochy
5. Zámek
6. Vypínač

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

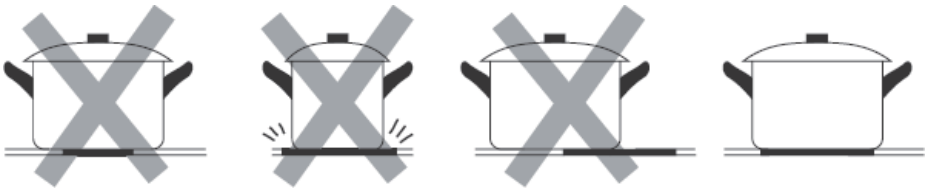
- Používejte pouze nádobí s dnem vhodným pro indukční ohřev. Hledejte symbol indukce na obalu nebo dně hrnce.
- Vhodnost nádobí můžete zkontrolovat provedením zkoušky s magnetem.
- Přiložte magnet ke dnu hrnce. Jestliže se přitáhne, hrnec je vhodný pro indukční ohřev.
- Pokud nemáte magnet:
  1. Do hrnce, který chcete zkontrolovat, nalijte trochu vody.
  2. Jestliže na displeji nebliká 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.



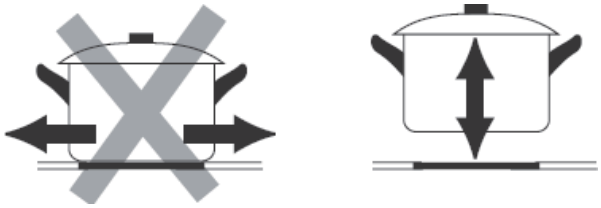
Nepoužívejte nádobí se zubatými okraji nebo křivým dnem.



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 umisťujte hrnec doprostřed varné zóny.

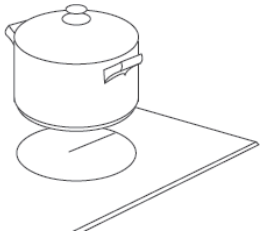
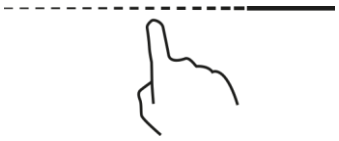
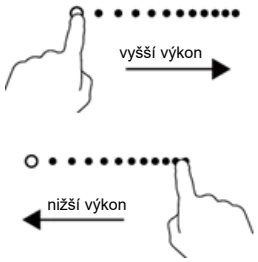


Vždy zdvihejte hrnce z indukční varné desky – neposunujte je, jinak by mohly poškrábat sklo.



Jak používat spotřebič

Začátek vaření

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

Pokud se na displeji střídavě zobrazuje symbol U a nastavení výkonu

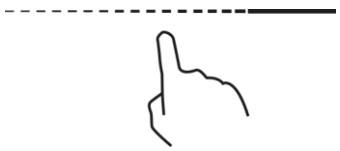
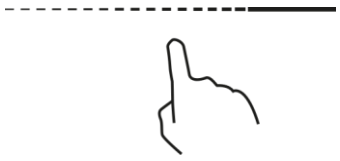
Znamená to, že:
- nepoložili jste hrnec do správné varné zóny,
- hrnec, který používáte, není vhodný pro indukční ohřev,
- hrnec je příliš malý, nebo není správně vystředěný ve varné zóně.

Dokud nebude ve varné zóně vhodný hrnec, nebude probíhat ohřev.
Jestliže do varné zóny nepoložíte žádný vhodný hrnec, po dvou minutách se displej automaticky vypne.

Konec vaření

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

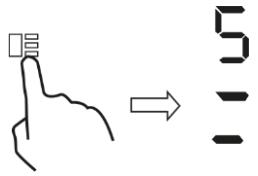
Používání funkce zesílení výkonu

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

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

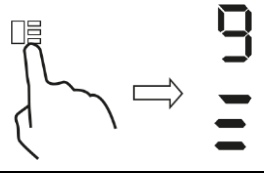
Flexibilní plocha

- Tuto plochu lze kdykoli podle aktuální potřeby používat jako jedinou zónu nebo dvě různé zóny.
- Flexibilní plocha je tvořena dvěma nezávislými induktory, které lze ovládat samostatně. Když se používá jako jediná zóna, ta část, na které není položena nádoba, se po jedné minutě automaticky vypne.
- Aby bylo možné zaručit správnou detekci hrnce a rovnoměrné rozvádění tepla, je třeba správně umístit nádobu:
- Na přední nebo zadní stranu flexibilní plochy, když je nádoba menší než 22 cm.
- Kamkoli v případě větší nádoby.

Jedna velká zóna	
Chcete-li aktivovat flexibilní plochu jako jednu velkou zónu, stačí stisknout ovládací prvek Flexibilní plocha.	
Nastavování výkonu funguje stejně jako v případě ostatních normálních zón.	
Pokud se přemístí hrnec z přední do zadní části (nebo naopak), flexibilní plocha automaticky detekuje novou polohu a bude udržovat stejný výkon.	
Chcete-li přidat další hrnec, znovu stiskněte příslušná tlačítka, aby proběhla detekce nádob.	
Dvě nezávislé zóny	
Chcete-li používat flexibilní plochu jako dvě různé zóny s odlišným nastavením výkonu, stiskněte ovládací prvek Flexibilní plocha.	

Francouzská plotna

- Tato funkce dokáže nastavovat výkon podle umístění hrnce.
- Pokud je hrnec ve spodní části flexibilní plochy, výkon je nastaven na stupeň 1.
- Pokud je hrnec v prostřední části flexibilní plochy, výkon je nastaven na stupeň 6.
- Pokud je hrnec v horní části flexibilní plochy, výkon je nastaven na stupeň 9.

Francouzská plotna	
Chcete-li aktivovat francouzskou plotnu, stačí na dvě sekundy stisknut ovládací prvek Flexibilní plocha.	
Přemístěte hrnec a výkon se automaticky změní	
Zrušení francouzské plotny	
Stisknutím ovládacího prvku Flexibilní plocha vypněte tuto varnou zónu.	

Zamykání ovládacích prvků

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

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

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

Režim pozastavení

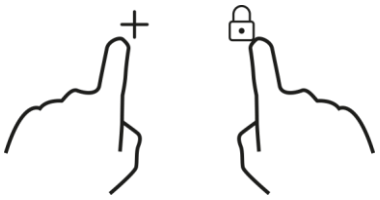
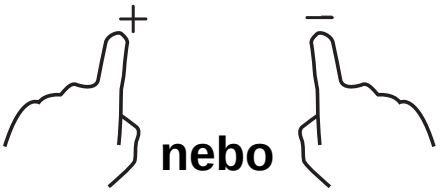
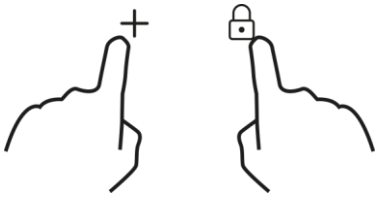
- Místo vypnutí varné desky můžete pozastavit ohřev.
- Po vstupu do režimu pozastavení jsou deaktivovány všechny ovládací prvky kromě vypínače.

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

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

Funkce řízení výkonu

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

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

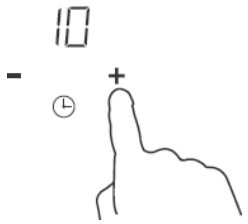
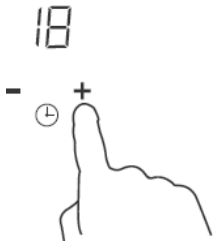
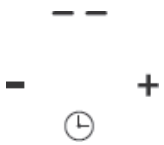
Ovládání časovače

Časovač lze používat dvěma způsoby:

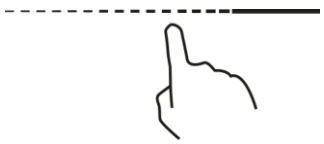
- Můžete ho používat jako minutku. V tomto případě časovač po uplynutí nastaveného času nevypne žádnou varnou zónu.
- Můžete ho nastavit tak, aby po uplynutí nastaveného času vypnul jednu nebo více varných zón. Časovač lze nastavit maximálně na 99 min.

a) Používání časovače jako minutky

Jestliže nevyberete žádnou varnou zónu

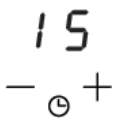
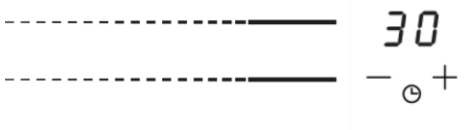
Ujistěte se, že varná deska je zapnutá. Poznámka: minutku můžete použít i v případě, že nevyberete žádnou varnou zónu.	
Stiskněte ovládací prvek časovače „+“. Začne blikat indikátor minutky a na displeji časovače se zobrazí číslo „10“.	
Nastavte čas ovládacími prvky časovače „–“ a „+“. Rada: Chcete-li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

b) Nastavení časovače na vypnutí jedné nebo více varných zón

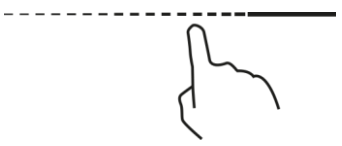
Nastavení jedné zóny	
Dotkněte se posuvného ovládacího prvku varné zóny	
Nastavte čas ovládacími prvky časovače Rada: Chcete-li snížit nebo zvýšit hodnotu o jednu minutu, jednou stiskněte ovládací prvek „–“ nebo „+“. Chcete-li snížit nebo zvýšit hodnotu o deset minut, stiskněte a podržte ovládací prvek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

Po uplynutí nastaveného času se automaticky vypne odpovídající varná zóna.	

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

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

c) Zrušení časovače

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

Výchozí doby chodu

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

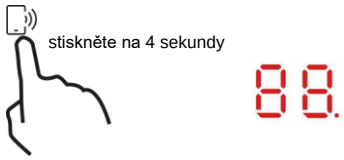
Stupeň výkonu	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Výchozí doba chodu (v hodinách)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

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

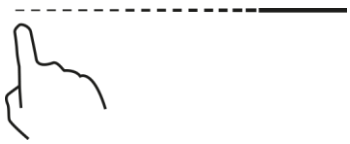
Osoby s kardiostimulátorem by se měly před použitím tohoto spotřebiče poradit se svým lékařem.

Funkce Vařte se mnou

Ze všeho nejdříve byste si měli stáhnout aplikaci hOn a nainstalovat ji do svého mobilního zařízení. Potom zaregistrujte svou indukční varnou desku přímo podle pokynů v aplikaci.
Při párování varné desky s aplikací postupujte takto:
Na 4 sekundy stiskněte tlačítko „Vařte se mnou“ na varné desce. Po uplynutí 4 sekund začnou na displeji časovače blikat znaky PA a zahájí se párování. Nyní se řiďte pokyny v aplikaci.



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.

Výběr nádob na vaření


Litinová pánev


Nerezová ocel


Litinový rendlík


Litinová konvice


Konvice ze smaltované nerezové oceli


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

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






5. Pokud feromagnetická část pokrývá pouze část dna hrnce, bude se ohřívat pouze tato část, zbytek se nemusí ohřát na dostatečnou teplotu pro vaření.
6. 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.




	Průměr dna nádobí pro indukční ohřev	
Varná zóna	**Minimální(mm)**	**Maximální(mm)**
1 a 2	140	220
3 a 4	140	180

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

Čištění a údržba

Povrch indukční varné desky lze snadno čistit následujícím způsobem:

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

Pozn.: Před čištěním odpojte napájení.

Zobrazování závad a kontrola

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

Řešení problémů

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

Kód závady	Problém	Řešení
Automatické zotavení		
E1	Napájecí napětí je vyšší než jmenovité napětí.	Zkontrolujte, zda má napájení normální parametry. Zapněte spotřebič, až bude napájení opět normální.
E2	Napájecí napětí je nižší než jmenovité napětí.	
E3	Vysoká teplota snímače keramické desky. (č. 1)	Počkejte, než se teplota keramické desky vrátí na normální hodnotu. Stisknutím vypínače vypněte a zapněte spotřebič.
E4	Vysoká teplota snímače keramické desky. (č. 2)	
E5	Vysoká teplota IGBT. (č. 1)	Počkejte, než se teplota IGBT vrátí na normální hodnotu. Stisknutím vypínače vypněte a zapněte spotřebič. Zkontrolujte, zda se ventilátor volně otáčí; v opačném případě ho vyměňte.
E6	Vysoká teplota IGBT. (č. 2)	
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 přídavné desky napájení a desky displeje.	Zkontrolujte zapojení.	
	Přídavná deska napájení je poškozená.	Vyměňte přídavnou 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“.	Typ hrnce je nesprávný.	Použijte správný hrnec (viz návod k obsluze).	Obvod detekce hrnce je poškozený, vyměňte desku napájení.
	Průměr hrnce je příliš malý.		
	Varná deska se přehřála.	Spotřebič je přehřátý. Počkejte, než se teplota vrátí na normální hodnotu. Stisknutím vypínače vypněte a zapněte spotřebič.	
Varné zóny na stejné straně (například první a druhá zóna) zobrazují „u“.	Závada zapojení desky napájení a desky displeje.	Zkontrolujte zapojení.	
	Desky displeje komunikační části je poškozená.	Vyměňte desku displeje.	
	Hlavní deska je poškozená.	Vyměňte desku napájení.	
Z motoru ventilátoru se ozývá neobvyklý zvuk.	Motor ventilátoru je poškozený.	Vyměňte ventilátor.	

Výše jsou popsány způsoby zjišťování a kontrol běžných závad.
Nerozebírejte spotřebič vlastními silami, abyste předešli jakémukoli nebezpečí a poškození indukční varné desky.

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.



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 ochranně 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				HAFRSJ64MC					
Typ varné desky:				Elektrická varná deska					
Počet varných zón a/nebo ploch	zóny			2					
	plochy			1					
Technologie ohřevu (indukční varné zóny a varné plochy, sálavé varné zóny, pevné plotny)	Indukční varné zóny			X					
	Indukční varné plochy			X					
	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		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		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		Levá plocha	L W	40,5 22,0	cm	Zadní levá	L W	20,0 22,0	cm
						Přední levá	L W	20,0 22,0	cm
						Střední levá	L W	40,5 22,0	cm
		Střední střední	L W		cm				
		Přední střední	L W		cm				
		Zadní střední	L W		cm				
		Zadní pravá	L W		cm				
		Střední pravá	L W		cm				
		Přední pravá	L W		cm				
Spotřeba energie na varnou zónu nebo plochu přepočtená na kg		Levá plocha	ECelectric cooking	187,5	Wh/kg	Zadní levá	$EC_{electric\ cooking}$	180,4	Wh/kg
						Přední levá	$EC_{electric\ cooking}$	191,0	Wh/kg
						Střední levá	$EC_{electric\ cooking}$	191,0	Wh/kg
		Střední střední	$EC_{electric\ cooking}$		Wh/kg				
		Přední střední	$EC_{electric\ cooking}$		Wh/kg				
		Zadní střední	$EC_{electric\ cooking}$		Wh/kg				
		Zadní pravá	$EC_{electric\ cooking}$	179,4	Wh/kg				
		Střední pravá	$EC_{electric\ cooking}$		Wh/kg				
		Přední pravá	$EC_{electric\ cooking}$	180,7	Wh/kg				
Spotřeba energie varné desky přepočtená na kg			$EC_{electric\ hob}$	182,5	Wh/kg				
Použitá norma: EN 60350-2 Elektrické spotřebiče na vaření pro domácnost – Část 2: Varné desky – Metody měření funkce									
Doporučení pro úsporu energie: • Abyste dosáhli nejlepší účinnosti vaší varné desky, umístěte hrnec doprostřed varné zóny. • Použití pokličky zkrátí délku vaření a šetří energii, protože zadržuje teplo. • Minimalizujte množství tekutiny nebo tuku, abyste zkrátili délku vaření. • Začněte vařit s nastavením na vysoký stupeň a až se pokrm prohřeje, snižte nastavení. • Používejte hrnce o průměru odpovídajícím znázornění zvolené zóny.									
Tyto informace je nutné považovat za součást uživatelské příručky ke spotřebiči.									

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 zariadenia bezpečným spôsobom a ak chápu nebezpečenstvá s ním súvisiace.Deti sa nesmú hrať so spotrebičom.
- Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.
- VAROVANIE: Pri príprave pokrmov s tukmi alebo olejmi nenechávajte varnú dosku bez dozoru, pretože je to nebezpečné a hrozí nebezpečenstvo vzniku požiaru.
- NIKDY sa nesnažte uhasiť oheň vodou, ale spotrebič vypnite a potom plameň zakryte napríklad vekom alebo požiarnou dekou.
- VAROVANIE: Nebezpečenstvo vzniku požiaru: na varných povrchoch neuchovávajte žiadne predmety.
- VAROVANIE: Ak je povrch prasknutý, vypnite spotrebič, aby ste zabránili možnosti úrazu elektrickým prúdom.
- Na čistenie nepoužívajte parný čistič.
- Kovové predmety, napríklad nože, vidličky, lyžičky a pokrievky, by sa nemali odkladať na varnú dosku, pretože sa môžu veľmi zohriať. Pretečenie je pred otvorením krytu potrebné odstrániť.

- Povrch varnej dosky nechajte pred zatvorením krytu vychladnúť.
- Po použití dosku vypnite pomocou jej ovládania. Nespoliehajte sa na detektor hrncov.
- Tento spotrebič nie je určený na ovládanie pomocou externého časovača alebo samostatného systému diaľkového ovládania.
- Prostriedok na odpojenie musí byť začlenený do pevnej elektroinštalácie v súlade s pravidlami zapojenia.
- V pokynoch sa uvádza typ kábla, ktorý sa má použiť s ohľadom na teplotu zadného povrchu spotrebiča.
- Ak došlo k poškodeniu prívodnej šnúry, musí ju vymeniť výrobcov 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 krájaciu dosku. 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.

Vážený zákazník:

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

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

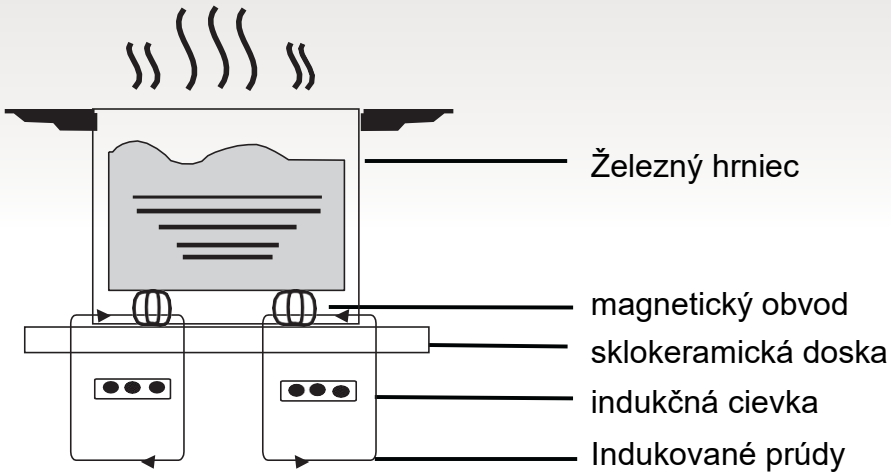
Údaje o výrobku

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

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

Pracovné zásady

Indukčná varná doska sa skladá z cievky, teda platne vyrobenej z feromagnetického materiálu a systému ovládania. Elektrický prúd vytvára silné magnetické pole prostredníctvom cievky. Toto vytvára veľký počet vírov, ktoré následne vytvárajú teplo, ktoré sa potom prenáša prostredníctvom varnej zóny na varnú nádobu.



Bezpečnosť

Táto varná doska je navrhnutá špeciálne na používanie v domácnosti.
Z dôvodu neustáleho hľadania vylepšení našich výrobkov si spoločnosť Haier vyhradzuje právo na úpravu všetkých technických, programových alebo estetických aspektov spotrebiča kedykoľvek.

- **Ochrana pred prehriatím**
  Snímač monitoruje teplotu vo varných zónach. Po prekročení teploty nad bezpečnú úroveň sa varná zóna automaticky vypne.
- **Detekcia malých alebo nemagnetických predmetov**
  Ak na varnej doske ponecháte panvicu s priemerom menším ako 80 mm alebo nejaký iný malý predmet (napr. nôž, vidličku, kľúč) či nemagnetickú panvicu (napr. hliníkovú) na asi jednu minútu zaznie zvukový signál, po ktorom varná doska automaticky prejde do pohotovostného režimu.
- **Varovanie ohľadom zvyškového tepla**
  Ak bola varná doska nejakú dobu zapnutá, bude mať zvyškové teplo. Znázorní sa písmeno „H“, čo predstavuje varovanie, aby ste sa zdržiavali od spotrebiča ďalej. Po odobratí hrnca z varnej zóny sa zahrievanie ihneď preruší a po minúte zvukovej signalizácie sa vypne.
- **Automatické vypínanie**
  Ďalšia bezpečnostná funkcia indukčnej dosky je automatické vypínanie. To nastáva vždy, keď zabudnete varnú zónu vypnúť. Preddefinované časy vypnutia sú uvedené v nasledujúcej tabuľke:

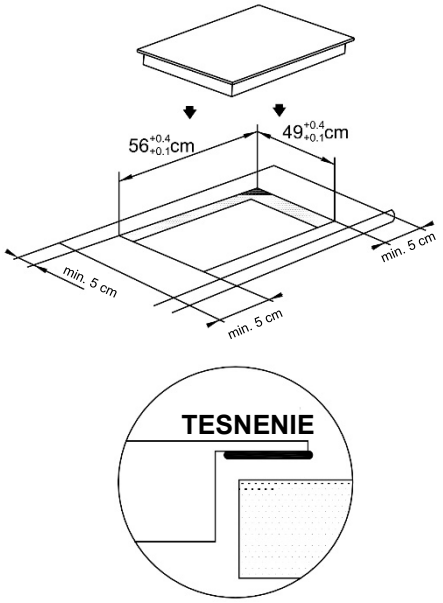
Úroveň výkonu	Tepelná zóna sa automaticky vypína po
1~3	8 hodín
4~6	4 hodiny
7~9	2 hodiny

Keď zložíte hrniec z varnej zóny, zóna prestane hriať a jednu minútu bude znieť zvuková signalizácia, potom sa varná doska vypne.

Varovanie: Osoby s kardiostimulátorom by sa mali pred používaním indukčného variča poradiť s lekárom.

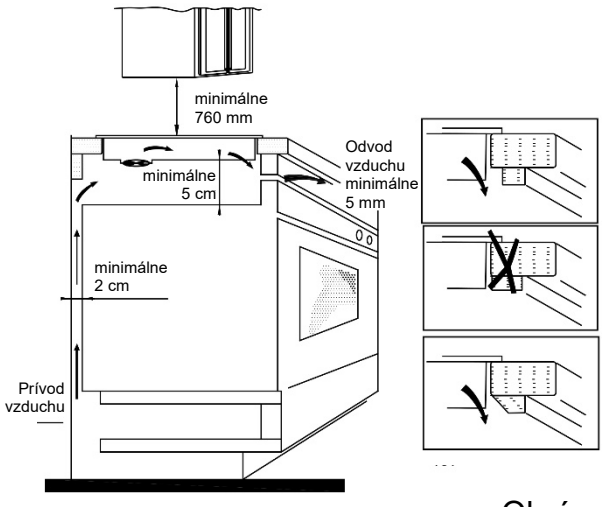
Montáž

1. Vyrežte 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)

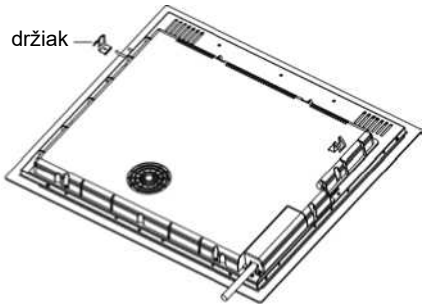
2. Je dôležité, aby bola indukčná doska dobre odvetrávaná a aby nebol blokovaný vstup ani výstup vzduchu.
   Podľa obrázku 2 skontrolujte, či je varná doska správne nainštalovaná.



Obrázok (2)

Poznámka: Z bezpečnostných dôvodov musí byť medzera medzi doskou a akoukoľvek kuchynskou skrinkou najmenej 760 mm.

3. Varnú dosku pripevnite 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.

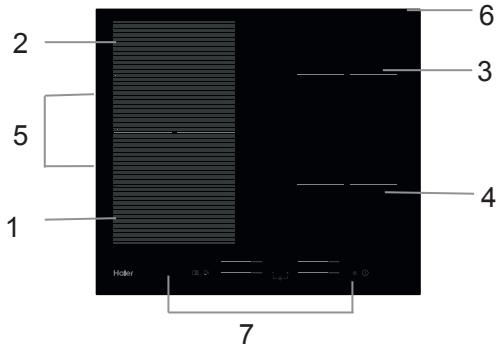
Napätie	Káblové pripojenie
380 – 415 V 3N ~	1 (L1) čierny; 2 (L2) hnedý; 3, 4 (N) modrý; 5 žltozelený
220 – 240 V ~	1, 2 (L) čierny a hnedý; 3, 4 (N) modrý; 5 žltozelený

Obrázok (3)

Ak sa spotrebič pripája priamo k sieti, musí sa nainštalovať prerušovač prúdu s minimálnou medzerou medzi kontaktmi 3 mm.

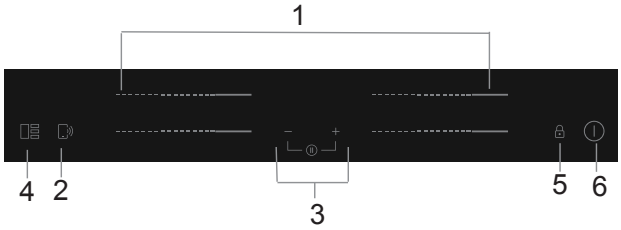
Inštalatér musí zaistiť správne elektrické pripojenie, ktoré spĺňa bezpečnostné predpisy. Kábel sa nesmie ohýbať ani stláčať. Kábel sa musí pravidelne kontrolovať a môže ho meniť len náležite kvalifikovaná osoba.

Schémy indukčnej varnej dosky



1. Max. 2000/3000 W zóna
2. Max. 2000/3000 W zóna
3. Max. 1800/2300 W zóna
4. Max. 1800/2300 W zóna
5. Max. 3000/4000 W zóna
6. Sklenená doska
7. Ovládací panel

Schematický nákres ovládacieho panela

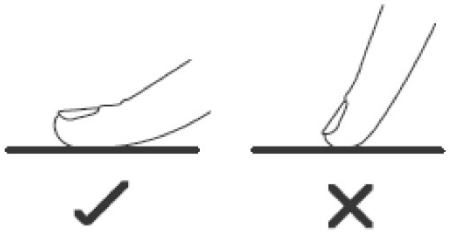


1. Ovládače výkonu ohrevnej zóny
2. Ovládač funkcie „Var so mnou“
3. Ovládač časovača
4. Ovládač flexibilnej oblasti
5. Ovládač uzamknutia tlačidiel
6. Vypínač ZAPNÚŤ/VYPNÚŤ

Prevádzka výrobku

Dotykové ovládače

- Ovládače reagujú na dotyk, takže nemusíte vyvíjať žiaden tlak.
- Používajte bruška 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.



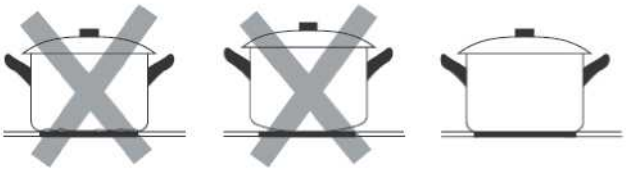
Výber správneho riadu

⚠
- Používajte len riad s dnom vhodným na indukčné varenie. Pozrite sa, či sa obale alebo na dne hrnca nachádza symbol indukcie

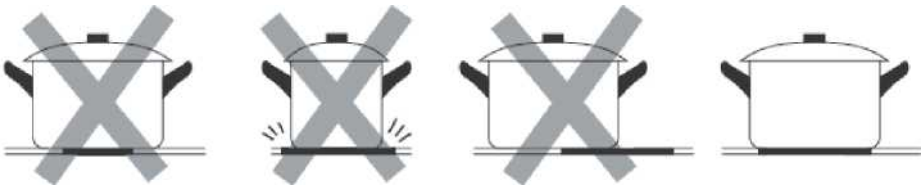


- Vhodnosť riadu si môžete overiť aj vykonaním magnetického testu. Pohybujte magnetom smerom ku dnu hrnca. Ak sa pritiahne, hrniec je vhodný pre indukciu.
- Ak nemáte magnet:
  1. Do hrnca, ktorý chcete skontrolovať, nalejte trochu vody.
  2. Ak na displeji nebliká ⍈ a voda sa zohrieva, hrniec je vhodný.
- Nie je vhodný riad vyrobený z týchto materiálov: čistá nehrdzavejúca oceľ, hliník alebo meď bez magnetického dna, sklo, drevo, porcelán, keramika a kamenina.

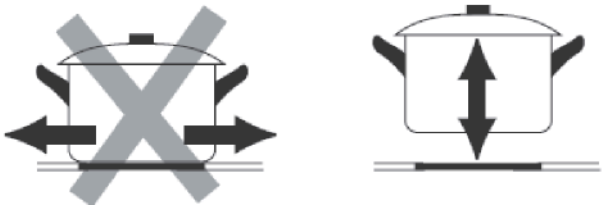
Nepoužívajte riad so zúbkovanými okrajmi alebo prehnutým dnom.



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.

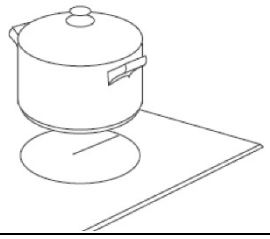
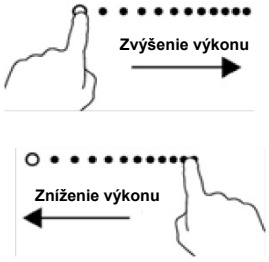


Pri premiestňovaní vždy zdvihnite hrnce z indukčnej varnej dosky – neposúvajte ich, pretože môžu poškriabať sklo.



Spôsob použitia

Začatie varenia

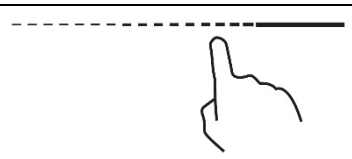
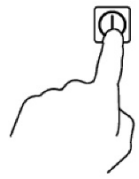
Dotknite sa ovládača Zapnúť/Vypnúť na tri sekundy. Po zapnutí jedenkrát zaznie zvuková signalizácia, všetky zobrazenia ukazujú „–“ alebo „– –“, čím indikujú, že indukčná varná doska prešla do stavu pohotovostného režimu.	
Položte vhodný hrniec na varnú zónu, ktorú chcete použiť. • Uistite sa, že dno hrnca a povrch varnej zóny sú čisté a suché.	
Dotknite sa ovládača výberu ohrevnej zóny a indikátor vedľa kľúča začne blikať.	
Dotykom posuvného ovládača vyberte teplotný stupeň. • Ak nezvolíte nastavenie teplotného stupňa do 1 minúty, indukčná varná doska sa automaticky vypne. Budete musieť znovu začať od kroku 1. • Nastavenie teplotného stupňa môžete upraviť kedykoľvek počas varenia.	

Ak na displeji striedavo bliká U a nastavenie teplotného stupňa

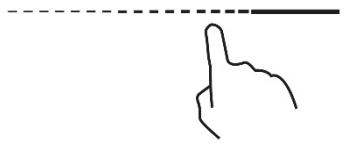
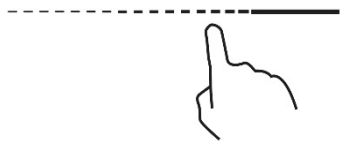
Znamená to, že:
- neumiestnili ste hrniec na správnu varnú zónu alebo
- hrniec, ktorý používate, nie je vhodný pre indukčné varenie alebo
- hrniec je príliš malý alebo nie je správne umiestnený v strede varnej zóny.

Ak na varnú zónu neumiestnite vhodný hrniec, neuskutoční sa ohrev.
Ak na varnú dosku neumiestnite vhodný hrniec, po 2 minútach sa displej automaticky vypne.

Ukončenie varenia

Dotykom ovládača výberu ohrevnej zóny, ktorú chcete vypnúť.	
Varnú zónu vypnite dotykom posúvača na „0“. Uistite sa, že sa na displeji zobrazuje „0“.	
Celú varnú dosku vypnite dotykom ovládača Zapnúť/Vypnúť.	
Dávajte pozor na horúce povrchy. Indikátor „H“ ukazuje, ktorá varná zóna je horúca na dotyk. Zmizne, keď sa povrch ochladí na bezpečnú teplotu. Môže sa použiť aj ako funkcia úspory energie – ak chcete ohrievať ďalšie hrnce, použite platňu, ktorá je ešte stále horúca.	

Používanie funkcie posilňovača

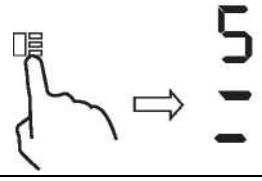
Aktivácia funkcie posilňovača	
Dotknite sa ovládača výberu ohrevnej zóny.	
Presuňte posúvač do polohy „B“. Uistite sa, že sa na displeji zobrazuje „b“.	
Zrušenie funkcie posilňovača	
Dotykom ovládača výberu ohrevnej zóny zvoľte tú, pre ktorú chcete zrušiť funkciu posilňovača.	
Varnú zónu vypnite dotykom 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.

Flexibilná oblasť

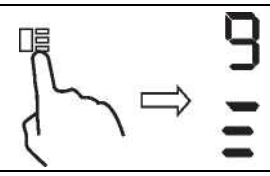
- Táto oblasť sa dá použiť ako jednotlivá zóna alebo ako dve rôzne zóny, v závislosti od požiadaviek pri varení.
- Flexibilná zóna je tvorená dvoma nezávislými induktormi, ktoré sa dajú ovládať oddelene. V prípade jednej zóny sa tá časť, na ktorej sa nenachádza kuchynský riad, po jednej minúte automaticky vypína.

- Na to, aby sa zaručila správna detekcia hrnca, ako aj rovnomerné rozloženie tepla, musí sa kuchynský riad správne položiť:
  - V prednej alebo zadnej časti flexibilnej zóny, keď je kuchynský riad menší ako 22 cm
  - S väčším riadom kamkoľvek

Veľká zóna	
Ak chcete aktivovať flexibilnú oblasť ako samostatnú veľkú zónu, jednoducho stlačte ovládač flexibilnej zóny.	
Nastavenie výkonu funguje ako v ktorejkoľvek inej oblasti.	
Ak sa hrniec položí z prednej časti do zadnej (alebo opačne), flexibilná oblasť automaticky zaznamená túto novú polohu, pričom bude udržiavať ten istý výkon.	
Ak chcete pridať ďalší hrniec, znovu stlačte príslušné tlačidlá, aby sa zistil riad.	
Dve osobitné zóny	
Ak si prajete flexibilnú oblasť použiť ako dve osobitné zóny s rozličným nastavením výkonu, stlačte ovládače flexibilnej oblasti.	

Francúzska doska

- V tejto oblasti je možné nastaviť výkon podľa polohy hrnca.
- Ak je hrniec na spodnej časti flexibilnej oblasti, napájanie je nastavené na úroveň 1.
- Ak je hrniec uprostred flexibilnej oblasti, napájanie je nastavené na úroveň 6.
- Ak je hrniec na vrchu flexibilnej oblasti, napájanie je nastavené na úroveň 9.

Francúzska doska	
Ak chcete aktivovať oblasť Francúzskej dosky, jednoducho stlačte ovládač Flexibilná oblasť na 2 sekundy.	
Presuňte hrniec a výkon sa automaticky zmení.	
Zrušenie funkcie Francúzska doska	
Stlačením ovládača Flexibilná oblasť vypnete varnú zónu.	

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

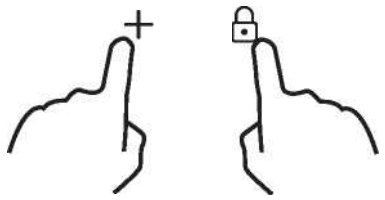
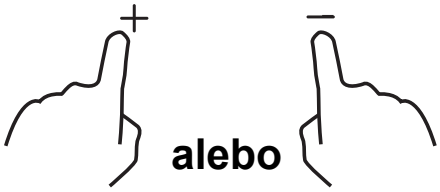
- Namiesto vypnutia varnej dosky môžete jej výkon pozastaviť.
- Pri prechode do režimu pozastavenia sú všetky ovládače okrem ovládača Zapnúť/Vypnúť sú deaktivované.

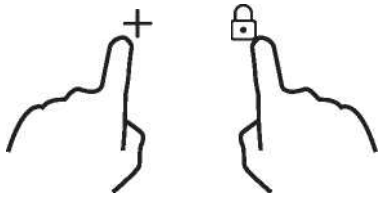
Spustenie režimu pozastavenia	
Krátke súbežné stlačenie času časovača „−“ a časovača „+“	Všetky indikátory zobrazia „11“.
Skončenie režimu pauzy	
Krátke súbežné stlačenie časovača „−“ a časovača „+“.	

⚠ 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	
Zapnite varnú dosku, potom súčasne stlačte ovládač uzamknutia tlačidiel a časovač „+“. 	Indikátor časovača zobrazí „P5“, čo znamená úroveň výkonu 5. Východiskovým režimom je maximálny výkon varnej dosky.
Prepnutie na inú úroveň	
stlačte +/- časovača 	Má 5 úrovní výkonu od „P1“ do „P5“. Na indikátore časovača sa zobrazí jedna z nich. „P1“: maximálny výkon je 2,5 kW. „P2“: maximálny výkon je 3,5 kW. „P3“: maximálny výkon je 4,5 kW. „P4“: maximálny výkon je 5,5 kW. „P5“: maximálny výkon je maximálnym výkonom varnej dosky.

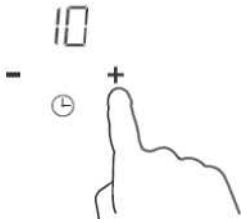
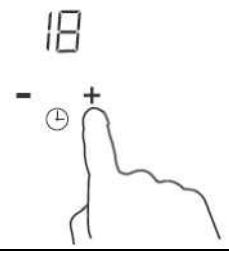
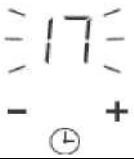
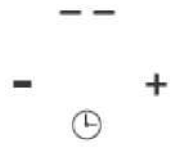
Potvrdenie a ukončenie funkcie riadenia výkonu	
Na potvrdenie súčasne stlačte ovládač uzamknutia tlačidiel a časovač „+“. 	Potom sa varná doska vypne.

Ovládač časovača

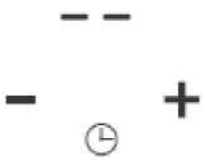
Časovač môžete použiť dvoma rôznymi spôsobmi:
- Môžete ho používať ako minútku. V takom prípade časovač nevypne po uplynutí nastaveného času žiadnu varnú zónu.
- Môžete ho nastaviť na vypnutie jednej alebo viacerých varných zón po uplynutí nastaveného času.
  Maximálny limit časovača je 99 min.

a) Používanie časovača ako minútky

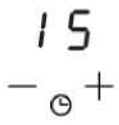
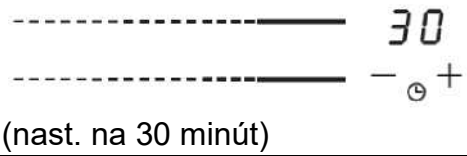
Ak nezvolíte žiadnu varnú zónu

Uistite sa, či je varná doska zapnutá. **Poznámka:** minútku môžete použiť, aj keď nevyberáte žiadnu varnú zónu.	
Dotknite sa ovládača „+“ časovača. Indikátor minútky začne blikať a na displeji časovača sa zobrazí „10“.	
Dotykom ovládača časovača „-“ alebo „+“ nastavte čas. **Rada:** Dotknite sa ovládača časovača „-“ alebo „+“ na zníženie alebo zvýšenie 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)	
Po skončení odpočítavania časovača sa príslušná zóna vypne. Potom zobrazí nový min. časovač a bodka zodpovedajúcej zóny bude blikať. Zobrazenie ako vpravo:	 (nast. na 30 minút)
Dotknite sa ovládača výberu ohrevnej zóny, v indikátore časovača sa zobrazí príslušný časovač.	

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:

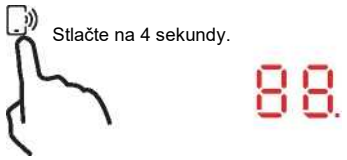
Úroveň výkonu	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Predvolený časovač prevádzky (hodina)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

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.



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.

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 feromagnetickej 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.



	Priemer podkladu indukčného riadu	
Varná zóna	**Minimum(mm)**	**Maximum(mm)**
1 a 2	140	220
3 a 4	140	180
Flexibilná zóna	220	220*400

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. Dotknite sa tlačidla „ZAPNUTIE/VYPNUTIE“ na reštartovanie jednotky.
E4	Vysoká teplota na snímači keramickej platne. (2#)	
E5	Vysoká teplota na bipolárnom tranzistore s izolovaným hradlom. (1#)	Počkajte, kým sa teplota bipolárneho tranzistora s izolovaným hradlom vráti do normálu. Dotknite sa tlačidla „ZAPNUTIE/VYPNUTIE“ na reštartovanie jednotky. Skontrolujte, či ventilátor funguje správne; v prípade potreby ho, vymeňte.
E6	Vysoká teplota na bipolárnom tranzistore s izolovaným hradlom. (2#)	
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 zásuvke 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“.	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“.	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, aby ste sa vyhli možnému nebezpečenstvu a poškodeniu indukčnej varnej dosky.

Služba starostlivosti o zákazníkov

Ak sa vyskytne problém, predtým než budete kontaktovať zákaznícky servis, skúste nasledujúce:

- Skontrolujte, či je spotrebič správne pripojený.
- Prečítajte si predchádzajúcu tabuľku o chybách a zobrazeniach.

Ak stále nemôžete vyriešiť problém, vypnite spotrebič, nepokúšajte sa ho demontovať a kontaktujte zákaznícky servis.

Špeciálne vyhlásenie

Obsah tohto návodu bol dôkladne skontrolovaný. Spoločnosť však nenesie zodpovednosť za žiadne tlačové chyby alebo opomenutia. Vyhradzujeme si tiež právo na technické zmeny v upravenej verzii návodu bez upozornenia. Vzhľad a farba spotrebiča v tomto návode sa môže odlišovať od konkrétneho výrobku.



Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EU týkajúcou sa elektrických a elektronických zariadení (OEEZ). OEEZ sa zaoberá znečisťujúcimi látkami (ktoré môžu mať negatívny vplyv na životné prostredie) a základnými prvkami (ktoré sa môžu znovu použiť). Je dôležité, aby OEEZ podstúpili osobitné úpravy na správne odstránenie a likvidáciu znečisťujúcich látok a obnovu všetkých materiálov. Jednotlivci môžu zohrávať dôležitú rolu pri zabezpečovaní toho, aby sa z OEEZ nestal problém životného prostredia; potrebné je dodržiavať niekoľko základných pravidiel:

- s OEEZ sa nesmie nakladať ako s domovým odpadom,
- OEEZ sa musí odvážať do vyhradených zberných oblastí spravovaných mestskou radou alebo registrovanou spoločnosťou.

V mnohých krajinách môžu byť k dispozícii pre veľké OEEZ strediská zberu domového odpadu. Keď si kúpite nový spotrebič, starý spotrebič sa môže vrátiť dodávateľovi, ktorý ho musí prijať bezplatne ako jednorazovú záležitosť, pokiaľ je spotrebič ekvivalentného typu a má rovnaké funkcie ako zakúpený spotrebič.

Informácie o výrobku pre domáce elektrické varné dosky, ktoré sú v súlade s nariadením Komisie (EÚ) č. 66/2014

		Pozícia	Symbol	Hodnota	Jednotka
Označenie modelu				HAFRSJ64MC	
Typ varnej dosky:				elektrická varná doska	
Počet varných zón a/alebo oblasti	zóny			2	
	oblasti			1	
Technológia ohrevu (indukčné zóny a plochy na varenie, sálavé zóny na varenie, pevné platne)	Indukčné zóny na varenie			X	
	Indukčné plochy na varenie			X	
	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		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		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		Ľavá oblasť	D Š	40,5 22,0	cm
		V strede, v strede	D Š		cm
		Vpredu v strede	D Š		cm
		Vzadu v strede	D Š		cm
		Vzadu vpravo	D Š		cm
		V strede vpravo	D Š		cm
		Vpredu vpravo	D Š		cm
Vypočítaná spotreba energie na zónu alebo plochu na varenie na kg		Ľavá oblasť	EC elektrické varenie	187,5	Wh/kg
		V strede, v strede	EC elektrické varenie		Wh/kg
		Vpredu v strede	EC elektrické varenie		Wh/kg
		Vzadu v strede	EC elektrické varenie		Wh/kg
		Vzadu vpravo	EC elektrické varenie	179,4	Wh/kg
		V strede vpravo	EC elektrické varenie		Wh/kg
		Vpredu vpravo	EC elektrické varenie	180,7	Wh/kg
Spotreba energie varnej dosky vypočítaná na kg			EC elektrická varná doska	182,5	Wh/kg

Vzadu vľavo	D Š	20,0 22,0	cm		
Vpredu vľavo	D Š	20,0 22,0	cm		
V strede vľavo	D Š	40,5 22,0	cm		
Vzadu vľavo	EC elektrické varenie	180,4	Wh/kg		
Vpredu vľavo	EC elektrické varenie	191,0	Wh/kg		
V strede vľavo	EC elektrické varenie	191,0	Wh/kg		

Platná norma: EN 60350-2 Elektrické spotrebiče na varenie pre domácnosť – časť 2: varné dosky – metódy na meranie výkonu

Odporúčania na úsporu energie:
- Aby ste dosiahli najlepšiu účinnosť varnej dosky, umiestnite panvicu do stredu varnej zóny.
- Pri použití pokrievky sa teplo zadržiava, vďaka čomu znížite časy varenia a ušetríte energiu.
- Minimalizáciou množstva tekutiny alebo tuku znížite časy varenia.
- Varenie začnite s nastavením vysokej teploty a keď sa jedlo prehreje, nastavenie znížte.
- Používajte panvice, ktorých priemer je taký veľký, ako obrys zvolenej zóny.

Tieto informácie sa považujú za súčasť návodu na obsluhu spotrebiča.

С настоящото Candy Hoover Group Srl декларира, че радиооборудването е в съответствие с Директива 2014/53/ЕС и със съответните законови изисквания (за пазара на UKCA). Пълният текст на декларацията за съответствие е достъпен на следния интернет адрес: www.candy-group.com

Напомняния за безопасност и поддръжка

- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: По време на използване уредът и неговите открити повърхности се нагорещяват. Внимавайте да не докосвате нагряващите елементи.
- Дръжте деца под 8-годишна възраст далече от уреда, освен ако не са под непрекъснатото наблюдение на възрастен.
- Този уред може да се използва от деца, навършили 8 години, и от лица с намалени физически, сетивни или умствени способности или с недостатъчен опит и познания, ако са под надзор или са получили указания относно използването на
- уреда по безопасен начин, както и ако тези лица разбират потенциалните опасности.
  Не позволявайте на деца да си играят с уреда.
- Почистването и техническата поддръжка не трябва да се извършват от деца без надзор.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Готвенето без надзор върху плот с мазнина или масло може да е опасно и да доведе до пожар.
- НИКОГА не опитвайте да гасите пожара с вода, а изключете уреда и покрийте пламъка, например с капак или противопожарно одеяло.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасност от пожар: не съхранявайте предмети върху повърхностите за готвене.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Ако повърхността е напукана, изключете уреда, за да избегнете риска от електрически удар.
- Не използвайте парочистачка за почистване на уреда.
- Не поставяйте метални предмети от рода на ножове, вилици, лъжици и капаци на тенджери върху плота, тъй като те могат да се нагорещят.

- Разлети течности трябва да бъдат почиствани, преди отваряне на капака.
- Преди да затворите капака, трябва да оставите повърхността на плота да изстине.
- След като приключите с ползването, изключете котлона от бутона му за управление. Не разчитайте на сензорите за засичане на съдове.
- Този уред не е предназначен да се използва чрез външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- В електрическата мрежа трябва да бъде вградено средство за изключване съгласно правилата за изграждане на електрически инсталации.
- Указанията посочват типа захранващ кабел, който се използва, като е взета предвид температурата на задната повърхност на уреда.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде подменен от производителя, неговия сервизен агент или лице с подобна квалификация, за да се избегне опасност.
- ВНИМАНИЕ: За да се избегне опасност, породена от случайното нулиране на термоизключвателя, уредът не бива да се захранва през външно изключващо устройство, като например таймер, нито да бъде свързан към верига, която се включва и изключва редовно.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Използвайте само предпазители за плотове, които са проектирани от производителя на уреда за готвене или са посочени като подходящи от него в указанията за употреба, или вградените в уреда предпазители за плота. Използването на неподходящи предпазители може да доведе до злополуки.
- Винаги използвайте подходящи готварски съдове.
- Винаги поставяйте съда в центъра на котлона, на който готвите.
- Не поставяйте нищо върху панела за управление.
- Не използвайте повърхността като дъска за рязане.
- Преди да затворите капака, трябва да оставите повърхността на плота да изстине.
- ВНИМАНИЕ: Не гответе, без наблюдавате процеса. Ако готвенето продължава кратко време, наблюдавайте процеса непрекъснато

Уважаеми клиенти,

Благодарим Ви, че закупихте индукционния плот Haier. Надяваме се той да Ви служи безпроблемно дълги години.

Моля, преди да използвате плота, прочетете внимателно настоящото ръководство и го съхранявайте на сигурно място за бъдещи справки.

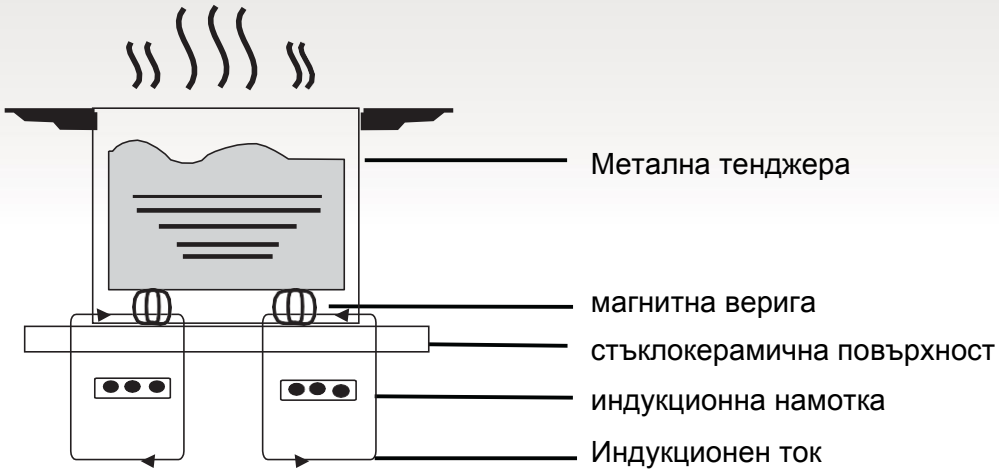
Представяне на продукта

Благодарение на електромагнитните си зони за готвене, микрокомпютърното си управление и разнообразните си функции индукционният плот е подходящ за всички начини на готвене, което го прави идеалният избор за едно съвременно семейство.

Произведен със специално внесени материали, индукционният плот Haier е изключително лесен за използване, издръжлив и безопасен.

Принцип на работа

Индукционният плот се състои от намотка, нагревателна повърхност, изработена от феромагнитен материал, и система за управление. Електрическият ток, протичащ през намотката, създава мощно магнитно поле. Това поражда голям брой завихряния, които от своя страна генерират топлина, която се предава през зоната за готвене към съда за готвене.



Безопасност

Този плот е специално предназначен за домашна употреба.
Ние от Haier непрекъснато се стремим да подобряваме своите продукти и си запазваме правото да изменяме всички технически, програмни и естетически характеристики на уреда по всяко едно време.

- **Защита от прегряване**
  Температурата в зоните за готвене се следи от сензор. Когато температурата надвиши безопасното ниво, зоната за готвене се изключва автоматично.
- **Откриване на малки или немагнитни предмети**
  Когато върху плота бъде оставен съд с диаметър по-малко от 80 mm или друг дребен предмет (напр. нож, вилица, ключ) или немагнитен съд (напр. алуминиев), в продължение на около една минута се чува звуков сигнал, след което плотът автоматично преминава в режим на готовност.
- **Предупреждение за остатъчна топлина**
  Когато плотът е работил известно време, след изключването му ще има остатъчна топлина. Светещата буква "H" служи за предупреждение да не докосвате плота. Когато съдът бъде махнат от зоната за готвене, тя веднага спира да нагрява и се изключва, след като звуковият сигнал е звучал една минута.
- **Автоматично изключване**
  Друга функция за безопасност на индукционния плот е автоматичното му изключване. Тя се задейства, ако забравите да изключите някоя от зоните за готвене. Времето за изключване, което е фабрично зададено, е посочено в таблицата по-долу:

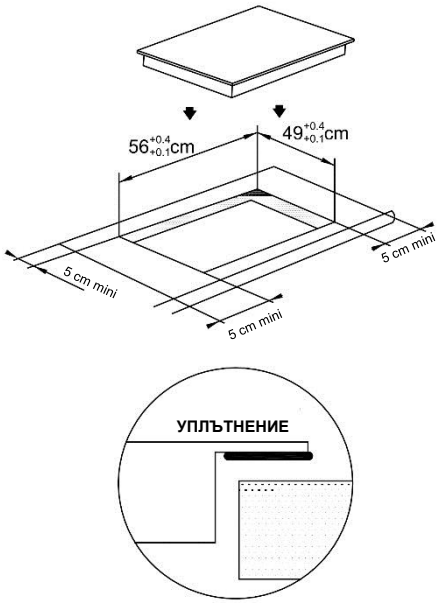
Ниво на мощността	Нагревателната зона ще се изключи автоматично след
1~3	8 часа
4~6	4 часа
7~9	2 часа

Когато тиганът се извади от зоната за готвене за една минута, плотът ще се изключи сам.

Предупреждение: Всеки, който разполага със сърдечен пейсмейкър трябва да се консултира с лекар, преди да използва индукционния плот.

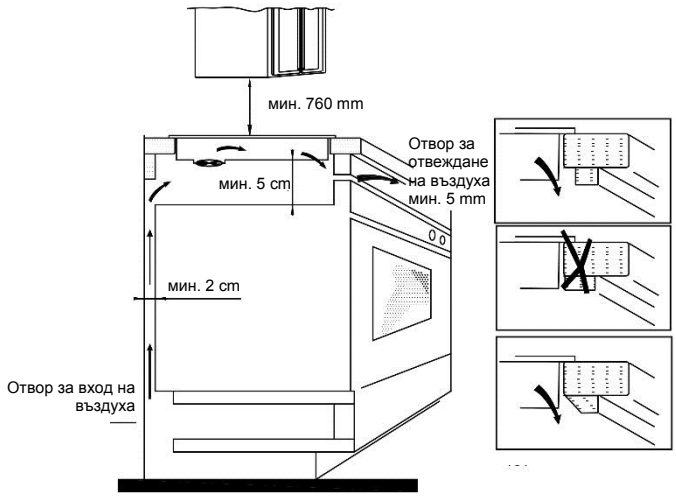
Монтаж

1. Изрежете дупка в работния плот с размерите, показани на диаграмата по-долу. Около отвора трябва да оставите минимално разстояние от 50 mm. Работният плот трябва да е с дебелина най-малко 30 mm и да е изработен от топлоустойчив материал.
   Както е показано на фигура (1)



Фигура (1)

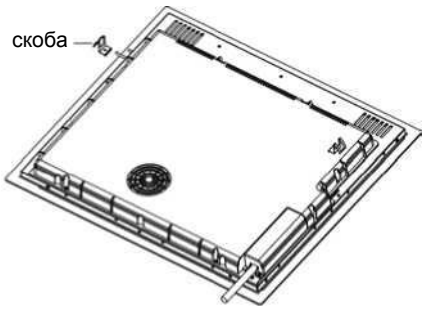
2. От особена важност е индукционният плот да се проветрява добре и отворите за влизане и извеждане на въздуха да не бъдат запушвани.
   Уверете се, че плотът е монтиран правилно, както е показано на фигура 2.



Фигура (2)

Внимание: С оглед на безопасността разстоянието между плота и намиращи се над него шкафове трябва да бъде най-малко 760 mm.

3. Закрепете плота върху кухненския плот с помощта на четирите скоби в основата на плота. Положението на скобите може да бъде регулирано спрямо дебелината на плота.



Предупреждения:

(1) Индукционният плот трябва да бъде монтиран от подходящо квалифицирано лице. Ние разполагаме с наши собствени квалифицирани монтажисти. Никога не се опитвайте да монтирате уреда сами.

(2) Индукционният плот не трябва да се монтира над хладилници, фризери, съдомиялни машини или барабанни сушилни машини.

(3) Индукционният плот следва да бъде монтиран така, че да има възможност за оптимално излъчване на топлина.

(4) Стената и площта над плота трябва да могат да издържат на топлина.

(5) За да се избегнат повреди, слоестата конструкция и лепилото трябва да бъдат топлоустойчиви.

4. **Свързване към захранване**

Контактът трябва да бъде свързан в съответствие
със съответния стандарт към еднополюсен прекъсвач. Начинът на свързване е показан на фигура 3.

Напрежение	Свързване на кабела				
380 – 415 V 3N ~	1 L1	2 L2	3 4 N	5	
	Черно	Кафяво	Синьо	Жълто/зелено	
220 – 240 V ~	1 2 L		3 4 N	5	
	Черно и кафяво		Синьо	Жълто/зелено	

Фигура (3)

Ако кабелът се повреди и трябва да бъде подменен, това трябва да бъде извършено от техник по следпродажбено обслужване с подходящите за целта инструменти, за да се избегнат нещастни случаи.

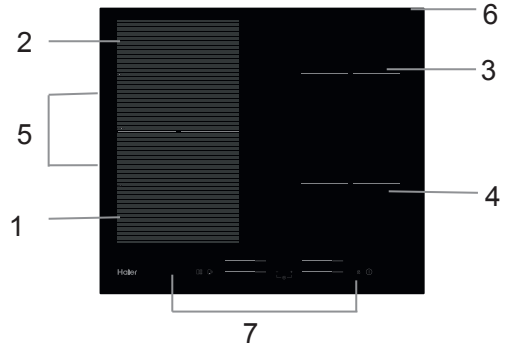
Ако уредът е свързан директно с електрическата мрежа, трябва да бъде монтиран многополюсен прекъсвач с минимално отстояние между контактите от 3 mm.

Монтажникът трябва да се увери, че свързването с електрическата мрежа е направено правилно и че съответства на разпоредбите за безопасност.

Кабелът не бива да се прегъва и притиска.

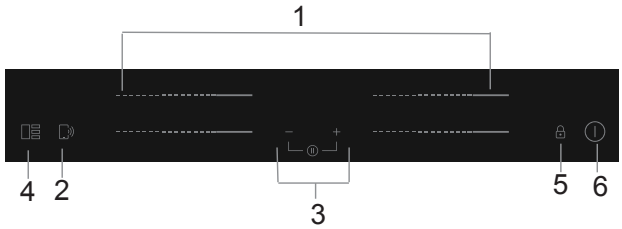
Кабелът трябва да се проверява редовно и да бъде подменен, ако е необходимо, но само от квалифицирано лице.

Диаграма на индукционния плот



1. Макс. 2000/3000 W зона
2. Макс. 2000/3000 W зона
3. Макс. 1800/2300 W зона
4. Макс. 1800/2300 W зона
5. Макс. 3000/4000 W зона
6. Стъклена плоча
7. Панел за управление

Схематична диаграма на панела за управление

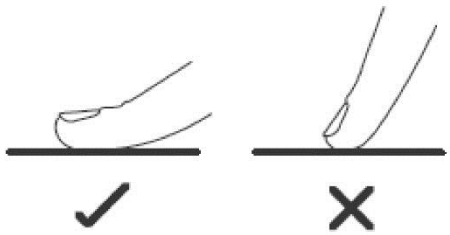


1. Управление на мощността на нагряващата зона
2. "Управление на функцията Готви с мен"
3. Управление на таймера
4. Управление на гъвкава зона
5. Заключване на бутоните
6. Бутон за вкл./изкл.

Експлоатация на продукта

Сензорни бутони за управление

- Бутоните за управление реагират на докосване, така че не е нужно да прилагате натиск.
- Използвайте основата на пръста си, а не върха.
- Ще чувате звуков сигнал при всяко докосване.
- Уверете се, че бутоните за управление са винаги чисти, сухи и че няма предмет (напр. прибор или кърпа), който да ги покрива. Дори тънък слой вода може да направи бутоните за управление трудни за работа.



- Използвайте само съдове за готвене с основа, подходяща за индукционно готвене.
  Потърсете индукционния символ върху опаковката или на дъното на тигана
- Можете да проверите дали Вашите съдове за готвене са подходящи, като извършите тест с магнит.
  Преместете един магнит към основата на тигана. Ако е привлечен, тиганът е подходящ за индукция.

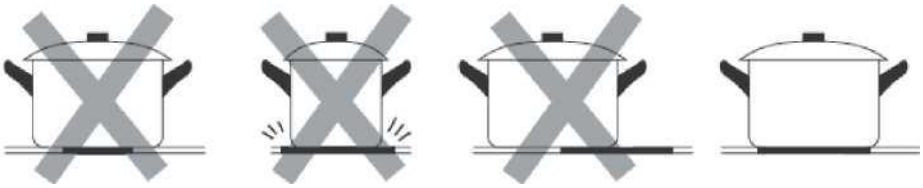


- Ако нямате магнит:
  1. Поставете вода в тигана, който искате да проверите.
  2. Ако ⊔ не започне да мига на дисплея и водата се нагрява, тиганът е подходящ.
- Изработените от следните материали готварски съдове не са подходящи: чиста неръждаема стомана, алуминий или мед без магнитна основа, стъкло, дърво, порцелан, керамика и фаянс.

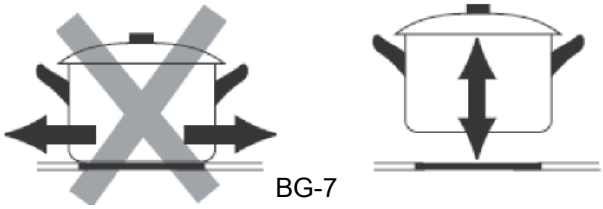
Не използвайте съдове с назъбени ръбове или извита основа.



Уверете се, че основата на Вашия тиган е гладка, седи водоравно върху стъклото и е със същия размер като зоната за готвене. Използвайте съдове, чиито диаметър отговаря на очертанието в избраната зона. Ако съдът е малко по-широк, енергията ще се използва максимално ефикасно. Ако използвате по-малки съдове, ефикасността може да бъде по-малка от очакваната. Възможно е плотът да не засича съдове с диаметър по-малък от 140 mm. Винаги центрирайте тигана си върху зоната за готвене.

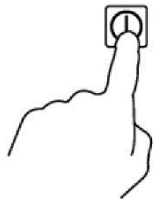
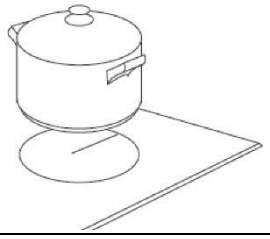
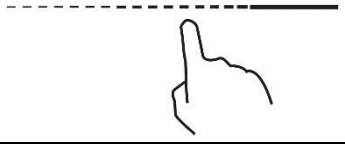


Винаги повдигайте тиганите от индукционния плот – не ги плъзгайте или те могат да надраскат стъклото



Начин на употреба

Начало на готвенето

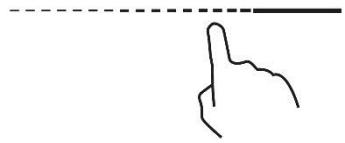
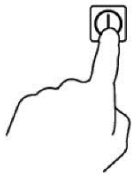
Докоснете бутона за вкл./изкл. за три секунди. След включване на захранването, прозвучава звуков сигнал веднъж, всички дисплеи показват "-" или "-", което показва, че индукционният плот е влязъл в режим на готовност.	
Поставете подходящ тиган върху зоната за готвене, която искате да използвате. • Уверете се, че дъното на тигана и повърхността на зоната за готвене са чисти и сухи.	
Докоснете плъзгача за отоплителната зона и индикатор до бутона ще започне да мига.	
Изберете настройка на топлината, като докоснете плъзгача • Ако не изберете настройка за нагряване в рамките на 1 минута, индукционният плот автоматично ще се изключи. Вие ще трябва да започнете отново от стъпка 1. • Можете да промените настройката на нагряване винаги по време на готвене.	

Ако на дисплея мига $\geq \sqcup \leq$ последователно с настройката за нагряване

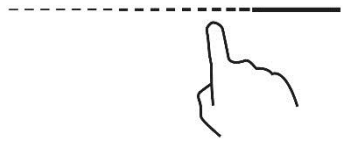
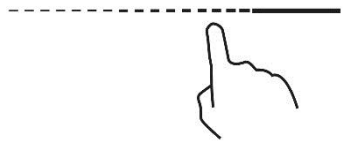
Това означава, че:
- не сте поставили тиган в правилната зона за готвене, или
- тиганът, който използвате, не е подходящ за индукционно готвене или
- тиганът е твърде малък или не е правилно центриран върху зоната за готвене.

Не се извършва нагряване, освен ако няма подходящ тиган в зоната за готвене.
Дисплеят ще се изключи автоматично след 2 минути, ако върху него не е поставен подходящ тиган.

Завършване на готвенето

Докоснете бутона за избор на нагряваща зона, която искате да изключите.	
Изключете зоната за готвене, като докоснете плъзгача до "0". Уверете се, че на дисплея се показва "0".	
Изключете целия готварски плот, като докоснете бутона за вкл./изкл.	
Пазете се от горещи повърхности H ще покаже коя зона за готвене е гореща при докосване. Ще изчезне, когато повърхността се охлади до безопасна температура. Може да се използва и като функция за пестене на енергия, ако искате да загреете допълнителни тигани, използвайте котлона, който все още е горещ.	

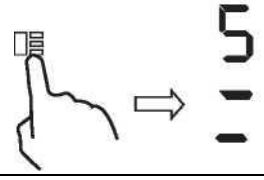
Използване на функцията за усилване

Активирайте функцията за усилване	
Докосване на плъзгача за нагряваща зона	
Докосване на плъзгача до "B". Уверете се, че на дисплея се показва "b".	
Отмяна на функцията за усилване	
Докоснете плъзгача за нагряваща зона, за която искате да отмените функцията за усилване.	
Изключете зоната за готвене, като докоснете плъзгача до "0". Уверете се, че на дисплея се показва "0".	

- Функцията може да работи във всяка зона за готвене.
- Зоната за готвене се връща към първоначалната си настройка след 5 минути.
- Ако първоначалната настройка на топлината е равна на 0, тя ще се върне на 9 след 5 минути.

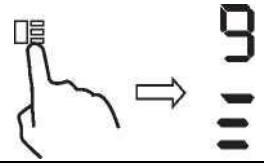
Гъвкава зона

- Тази зона може да се използва като единична или като две отделни зони, според нуждите.
- Гъвкавата зона се състои от два независими индуктора, които могат да се управляват поотделно. Когато работи като единична зона, частта, върху която не е поставен съд за готвене, се изключва автоматично след една минута.
- За да може да бъде извършено правилно засичане на съда и топлината да се разпространява равномерно, съдът трябва да бъде поставен правилно:
- в предната или задната част на гъвкавата зона, ако съдът е с диаметър по-малък от 22 cm;
- където и да е, когато е по-голям.

Като една голяма зона	
За да активирате гъвкавата зона като една голяма зона, просто натиснете бутона за гъвкава зона.	
Настройката на мощността работи по същия начин като и за всяка друга зона.	
Ако съдът бъде преместен от предната в задната част (или обратното), гъвкавата зона ще засече автоматично новата позиция и ще запази нивото на мощност.	
За да добавите още една тенджера, натиснете отново специалните бутони, за да откриете съдовете за готвене	
Като две независими зони	
За да използвате гъвкавата зона като две различни зони с различни настройки на захранването, натиснете бутона за гъвкава зона.	

Френски плот

- С тази зона можете да зададете мощността според позицията на тенджерата.
- Ако тенджерата е на дъното на гъвкавата зона, мощността е настроена на ниво 1.
- Ако тенджерата е в средата на гъвкава зона, мощността е настроена на ниво 6.
- Ако тенджерата е в горната част на гъвкавата зона, захранването е настроено на ниво 9.

Френски плот	
За да активирате зоната за френски плот, просто натиснете бутона за френски плот за 2 секунди	
Преместете позицията на тенджерата, мощността ще се промени автоматично	
Отмяна на френски плот	
Натиснете бутона за гъвкава зона, за да изключите зоната за готвене.	

Заключване на бутоните за управление

- Можете да заключите бутоните за управление, за да предотвратите неволна употреба (например случайно включване на зоните за готвене от деца).
- Когато бутоните за управление са заключени, всички бутони с изключение на бутона за вкл./изкл. са дезактивирани.

За да заключите бутоните за управление	
Докоснете и задръжте бутона за заключване 🔒 за известно време.	Индикаторът на таймера ще покаже "Lo"
За да отключите бутоните за управление	
Докоснете и задръжте бутона за заключване 🔓 за известно време.	

⚠ Когато плотът е в заключен режим, всички бутони за управление са дезактивирани с изключение на вкл./изкл. ⏻, винаги можете да изключите индукционния плот с бутона за вкл./изкл. ⏻ при спешни случаи, но първо трябва да отключите плота при следващата операция.

Режим на пауза

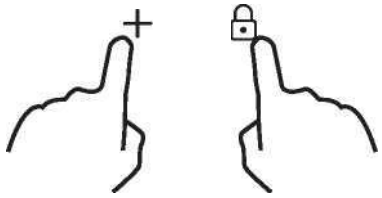
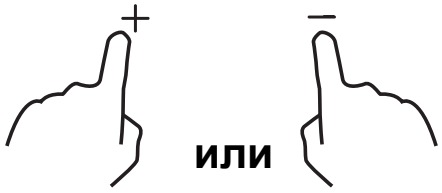
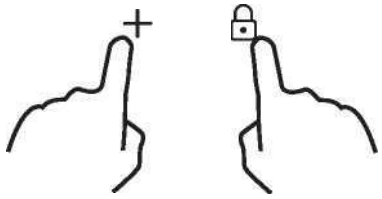
- Можете да поставите на пауза нагряването, вместо да изключвате плота.
- Когато влезете в режим на пауза, всички бутони за управление с изключение на бутона за вкл./изкл. са дезактивирани.

За влизане в режим на пауза	
Докоснете за кратко времето на таймера "−" и таймера "+" едновременно	Всички индикатори показват "11"
За излизане от режим на пауза	
Докоснете за кратко таймера "−" и таймера "+" едновременно.	

⚠ Когато плотът е в режим на пауза, всички бутони за управление са дезактивирани, с изключение на бутона за вкл./изкл. ⏻, винаги можете да изключите индукционния плот с бутона за вкл./изкл. ⏻ при спешни случаи. Плотът ще се изключи след 10 минути, ако не излезете от режим на пауза.

Функция за управление на мощността

- Възможно е да зададете максимално ниво на поглъщане на мощността на индукционния плот, като избирате различни диапазони на мощност.
- Индукционните плотове могат автоматично да ограничават своята мощност, за да работят на по-ниска мощност и така се предотвратява риск от претоварване.

За да въведете функция за управление на мощността	
Включете плота, след което натиснете едновременно бутона за заключване и таймера "+". 	Индикаторът на таймера ще покаже "P5", което означава ниво на мощност 5. Режимът по подразбиране е на максимална мощност на плота.
За да превключите на друго ниво	
натиснете +/- на таймера  **или**	Има 5 нива на мощност, от "P1" до "p5". Индикаторът на таймера ще покаже едно от тях. "P1": максималната мощност е 2,5kW. "P2": максималната мощност е 3,5kW. "P3": максималната мощност е 4,5kW. "P4": максималната мощност е 5,5kW. "P5": максималната мощност е максималната мощност на плота.
Потвърждение и изход от управление на мощност	
Натиснете едновременно бутона за заключване и таймера "+" за потвърждение. 	Тогава плотът ще бъде изключен.

Управление на таймера

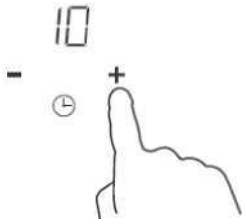
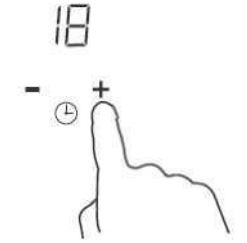
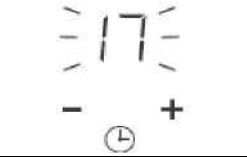
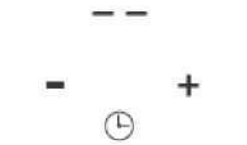
Можете да използвате таймера по два различни начина:

- Можете да го използвате като брояч на минути. В този случай таймерът няма да изключи никоя зона за готвене, когато зададеното време изтече.
- Можете да го настроите да изключи една или повече зони за готвене, след като зададеното време изтече.

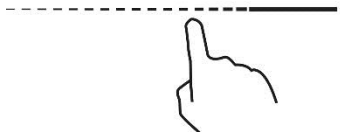
  Максималният таймер е за 99 мин.

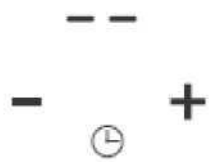
a) Използване на таймера като брояч на минути

Ако не избирате зона за готвене

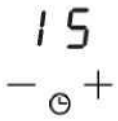
Уверете се, че готварският плот е включен. Забележка: Можете да използвате брояча на минути, дори ако не избирате зона за готвене.	
Докоснете бутоните за управление "+" на таймера. Индикаторът на брояча за минути ще започне да мига и на дисплея на таймера ще се покаже "10".	
Задайте часа, като докоснете бутона за управление "-" или "+" на таймера Съвет: Докоснете бутона за управление "-" или "+" на таймера веднъж за намаляване или увеличаване с 1 минута. Докоснете и задръжте бутона за управление "-" или "+" на таймера, за да намалите или увеличите с 10 минути.	
Когато времето е зададено, то ще започне да се отброява веднага. Дисплеят ще покаже оставащото време и индикаторът на таймера ще започне да мига за 5 секунди.	
Звуковият сигнал ще продължи 30 секунди и индикаторът на таймера показва "-", когато зададеното време приключи.	

b) Задаване на таймера да изключи една или повече зони за готвене

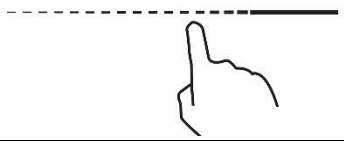
Задаване на една зона	
Докосване на плъзгача за нагряваща зона	
Задайте времето, като докоснете или управлявате таймера Съвет: Докоснете бутона за управление "-" или "+" на таймера веднъж, за да намалите или увеличите с 1 минута. Докоснете и задръжте бутона за управление "-" или "+" на таймера ще намалее или ще се увеличи с 10 минути.	
Когато времето е зададено, то ще започне да се отброява веднага. На дисплея ще се покаже оставащото време и индикаторът на таймера ще мига за 5 секунди. ЗАБЕЛЕЖКА: Червената точка до индикатора за нивото на мощност ще светне, което показва, че зоната е избрана.	

Когато таймерът за готвене изтече, съответната зона за готвене ще бъде изключена автоматично.	

Другата зона за готвене ще продължи да работи, ако е била включена.

задаване на повече зони:	
Стъпките за определяне на повече зони са подобни на стъпките за определяне на една зона; Когато зададете таймер за няколко зони за готвене едновременно, десетичните точки на съответните зони светят. На дисплея на брояча на минути се показва броячът на минути. Точката на съответната зона мига. Както е показано по–долу: (настроено на 15 минути) (настроено на 45 минути)	
След като таймерът за обратно броене изтече, съответната зона ще се изключи. След това ще се покаже новият брояч на минути и точката на съответната зона ще започне да мига. Показва се както е посочено надясно:	 (настроено на 30 минути)

c) Отмяна на таймера

Докосване на плъзгача за нагряваща зона, за която искате да отмените таймера	
Докоснете и задръжте бутона на таймера "-", таймерът намалява до "00" и таймерът се отменя.	

Работно време по подразбиране

Автоматичното изключване е защитна функция за безопасност за Вашия индукционен плот. Изключва се автоматично, ако забравите да изключите плота. Работното време по подразбиране за различните нива на мощност е показано в таблицата по–долу:

Ниво на мощността	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Работно време по подразбиране (час)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Когато тенджерата се извади, индукционният плот може незабавно да спре да се нагрява и плотът автоматично ще се изключи след 2 минути.

Хората със сърдечен пейсмейкър трябва да се консултират със своя лекар, преди да използват този уред.

Функция "Готви с мен"

Първо трябва да изтеглите приложението hOn и да го инсталирате на Вашето преносимо устройство. След това регистрирайте своя индукционен плот, като следвате инструкциите директно от приложението.
За да направите сдвояването между плота и приложението, използвайте следния процес:
Натиснете 4 секунди бутона "Готви с мен" на плота. След като изминат 4 секунди, цифрата на ТАЙМЕРА започва да мига, като върху нея е написано PA и процесът на сдвояване започва. Сега следвайте инструкциите от приложението.



Когато WIFI връзката е включена: от дясната страна на светодиода ще се появи една точка
Когато WIFI връзката е ИЗКЛЮЧЕНА: точката няма да се появи.

Как да настроите Готви с мен	
Изберете от менюто с рецепти на приложението hOn или от менюто със специални програми. Следвайте стъпка по стъпка указанията в приложението и когато приключите, изпратете параметрите до плота, който ще готви вместо Вас.	
Когато плотът получи командата от приложението, той ще издаде 2 звукови сигнала и ще мигне за една секунда, за да покаже, че инструкциите са получени.	
Ако искате да излезете от функцията "Готви с мен", променете нивото на мощност на зоната.	

a. БЕЗЖИЧНИ ПАРАМЕТРИ

Технология	**Wi-Fi**	**BLE**	**NFC**
Стандарт	IEEE 802.11b/n/g	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE	/
Честотна лента(и) [MHz]	2402-2480	2402-2480	/
Максимална мощност [mW]	1500	1500	/

b. ПРОДУКТОВА ИНФОРМАЦИЯ ЗА СВЪРЗАНО В МРЕЖА ОБОРУДВАНЕ

Продуктова информация за свързано в мрежа оборудване	
консумация на мощност на продукта в мрежа в режим на готовност, ако всички кабелни мрежови портове са свързани и всички портове за безжична мрежа са активирани:	1,5 W
Как да активирате порта за безжична мрежа:	Включете плота
Как да дезактивирате порта за безжична мрежа:	Изключете плота.

Избор на готварски съдове



Пържене с железен тиган



неръждаеми стомани



Плитки метални тенджери



Метални чайници



Чайници от емайлирана неръждаема стомана



Емайлирани готварски съдове



Метални плочи

Можете да използвате различни готварски съдове

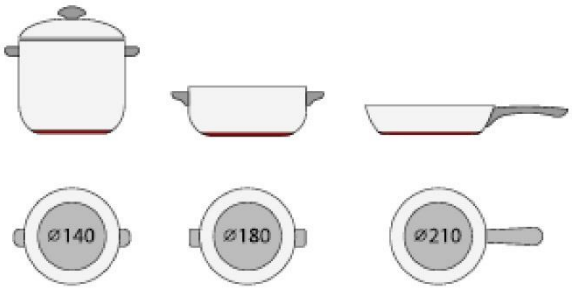
1. Индукционният плот може да разпознава различни готварски съдове, които можете да изпробвате по някой от следните начини:

   Поставете съда върху зоната за готвене. Ако за тази зона за готвене се покаже ниво на мощността, то тогава съдът е подходящ. Ако започне да премигва буквата "U", то тогава съдът не е подходящ за ползване.
2. Доближете магнит до съда. Ако магнитът бъде привлечен към съда, то тогава той е подходящ за ползване.

   Внимание: Основата на съда трябва да съдържа магнитен материал.

   Тя трябва да е плоска и с диаметър според таблица 1 по-долу.
3. Използвайте само феромагнитни съдове за готвене от емайлирана стомана, чугун или неръждаема, но съвместима с индукционни котлони стомана
4. Използвайте тигани, диаметърът на чиято феромагнитна зона (основата на тигана) е с размери според таблицата по-долу. (Таблица 1)
   - Ако използвате по-малки тенджери, производителността може да бъде засегната
   - Ако използвате тенджера с диаметър, по-малък от посочения в таблица 1, тенджерите може да не бъдат открити

Според размерите на зоната, можете да използвате тенджери с различни диаметри според изображението по-долу:





5. Ако феромагнитната част само частично обхваща основата на тигана, ще се загрее само феромагнитната зона, а останалата част от основата може да не достигне подходяща за готвене температура.
6. Ако феромагнитната зона не е хомогенна, а съдържа и други материали, като например алуминий, това може да повлияе загряването и разпознаването на тенджерата.

Ако основата на тенджерата е подобна на тези от снимките по-долу, е възможно тенджерата да не бъде разпозната.



	Диаметър на основата на съда за индукционно готвене	
Зона за готвене	**Минимум(mm)**	**Максимум(mm)**
1 и 2	140	220
3 и 4	140	180
Гъвкава зона	220	220*400

Горните стойности може да варират в зависимост от размера на съда и материала, от който е изработен той.

Почистване и поддръжка

Повърхността на индукционния плот може лесно да се почиства по следния начин:

Вид замърсяване	Начин на почистване	Почистващи материали
Леко	Потопете в гореща вода и забършете	Гъба за почистване
Кръговете на котлоните и варовик	Полейте мястото с бял оцет, забършете с мека кърпа или използвайте препарат, продаващ се в търговската мрежа	Специални препарати за стъклокерамика
Сладко месо, разтопен алуминий или пластмаси	Използвайте специална стъргалка за премахване на остатъците (най-добре изработена от силикон)	Специални препарати за стъклокерамика

Внимание: Изключете захранването на плота, преди да го почиствате.

Дисплей за неизправности и проверка

Индукционният плот е оборудван с функция за самодиагностика. С този тест техникът може да проверява функцията на няколко компонента, без да разглобява или демонтира плота от работната повърхност.

Отстраняване на неизправности

1) Код за неизправност, който възниква по време на използване от клиента и решение;

Код за неизправност	Проблем	Решение
Автоматично възстановяване		
E1	Захранващото напрежение е над номиналното напрежение.	Проверете дали няма проблем с електрозахранването. Включете, след като захранването се възстанови.
E2	Захранващото напрежение е под номиналното напрежение.	
E3	Висока температура на сензора за керамични плочи. (1#)	Изчакайте температурата на керамичната плоча да се нормализира. Докоснете бутона за вкл./изкл., за да рестартирате уреда.
E4	Висока температура на сензора за керамични плочи. (2#)	
E5	Висока температура на IGBT. (1#)	Изчакайте температурата на IGBT да се нормализира. Докоснете бутона за вкл./изкл., за да рестартирате уреда. Проверете дали вентилаторът работи плавно; ако не, сменете вентилатора.
E6	Висока температура на IGBT. (2#)	
Без автоматично възстановяване		
F3/F6	Неизправност в температурния сензор на керамичната плоча – късо съединение. (F3 за 1#,F6 за 2#)	Проверете връзката или сменете температурния сензор на керамичната плоча.
F4/F7	Неизправност в температурния сензор на керамичната плоча – отворена верига. (F4 за 1#,F7 за 2#)	
F5/F8	Неизправност в температурния сензор на керамичната плоча – невалидна. (F5 за 1#,F8 за 2#)	
F9/FA	Неизправност на биполярния транзистор (IGBT). (късо съединение/отворено съединение за 1#	Сменете захранващото табло.
FC /FD	Неизправност на биполярния транзистор (IGBT). (късо съединение/отворена верига за 2#)	

2) Специфични неизправности и решения

Неуспешно	**Проблем**	**Разтвор A**	**Разтвор B**
Светодиодът не се включва, когато уредът е включен.	Няма захранване.	Проверете дали щепселът е здраво закрепен в контакта и дали този контакт работи.	
	Неизправност в свързаното захранващо табло и в таблото на дисплея.	Проверете връзката.	
	Допълнителното захранващо табло е повредено.	Сменете допълнителното захранващо табло.	
	Таблото на дисплея е повредено.	Сменете таблото на дисплея.	
Някои бутони не могат да работят или светодиодният дисплей не работи нормално.	Таблото на дисплея е повредено.	Сменете таблото на дисплея.	
Индикаторът за режим на готвене светва, но отоплението не се включва.	Висока температура на плота.	Температурата на околната среда може да е твърде висока. Отворът за вход на въздуха или вентилационният отвор може да са запушени.	
	Възникна проблем с вентилатора.	Проверете дали вентилаторът работи плавно; ако не, сменете вентилатора.	
	Захранващото табло е повредено.	Сменете захранващото табло.	
Нагряването спира внезапно по време на работа и на дисплея мига "u ".	Типът тиган е грешен.	Използвайте подходяща тенджера (вижте ръководството с инструкции.)	Веригата за откриване на тенджери е повредена, сменете захранващото табло.
	Диаметърът на тенджерата е твърде малък.		
	Готварският плот е прегрял	Уредът е прегрял. Изчакайте температурата да се нормализира. Натиснете бутона за вкл./изкл., за да рестартирате уреда.	
Нагряващите зони от една и съща страна (като първата и втората зона) ще показват "u".	Неизправност на свързано захранващо табло и на таблото на дисплея;	Проверете връзката.	
	Таблото на дисплея на комуникационна част е повредено.	Сменете таблото на дисплея.	
	Главното табло е повредено.	Сменете захранващото табло.	
Моторът на вентилатора звучи необичайно.	Моторът на вентилатора е повреден.	Сменете вентилатора.	

По-горе са посочени преценките и проверката на често срещани неизправности.
Моля, не разглобявайте уреда сами, за да избегнете опасности и повреди на индукционния плот.

Екип по поддръжка на клиентите

Ако възникне неизправност, преди да позвъните на екипа по следпродажбено обслужване, направете следното:

– Проверете дали захранващият кабел е включен правилно

– Проверете в таблицата по-горе за информация за неизправността

Ако все още не можете да разрешите проблема, изключете уреда, не се опитвайте да го разглобите и се обадете на екипа по следпродажбено обслужване.

Специална декларация

Съдържанието на настоящото ръководство е проверено внимателно. Компанията обаче не може да бъде държана отговорна за грешки или пропуски.
Възможно е промени в техническите спецификации да бъде публикувани в редактиран вариант на настоящото ръководство, без да бъдете известявани за това. Възможно е външният вид и цветът на уреда да се различават от показаното в настоящото ръководство.



Този уред е обозначен съгласно европейската Директива 2012/19/ЕС относно отпадъци от електрическо и електронно оборудване (ОЕЕО). ОЕЕО съдържат както замърсяващи вещества (които могат да имат отрицателен ефект върху околната среда), така и основни елементи (които могат да бъдат повторно използвани). Важно е ОЕЕО да бъдат подложени на специфична обработка за правилно отстраняване и обезвреждане на замърсителите и оползотворяване на всички материали. Отделните лица могат да играят важна роля за гарантиране, че ОЕЕО няма да се превърнат в екологичен проблем; от съществено значение е да се спазват няколко основни правила;

- ОЕЕО не следва да се третират като битови отпадъци;
- ОЕЕО следва да се пренасят в специални зони за събиране, управлявани от градския съвет или от регистрирано дружество.

В много държави събирането на битови отпадъци може да бъде достъпно за големи ОЕЕО. Когато купувате нов уред, старият може да бъде върнат на продавача, който трябва да го приеме безплатно еднократно, стига уредът да е от еквивалентен вид и да има същите функции като закупения уред.

Информация за продукта за битови електрически плотове, съобразени с Регламент (ЕС) № 66/2014 на Комисията

		Позиция	Символ	Стойност	Единица
Идентификация на модел				HAFRSJ64MC	
Тип на котлона:				Електрически котлон	
Брой зони за готвене и/или зони	зони			2	
	площи			1	
Техника на нагряване (индукционни зони и площи за готвене, зони за готвене с лъчиста енергия, масивни плочи)	индукционни зони за готвене			X	
	индукционни зони за готвене			X	
	зони за готвене с лъчиста енергия				
	масивни плочи				
За кръгли зони или площи за готвене: диаметър на полезната площ на една зона за готвене с електрическо нагряване, закръглен с точност до 5 mm		Заден ляв	Ø		cm
		Заден централен	Ø		cm
		Заден десен	Ø	18,0	cm
		Централен ляв	Ø		cm
		Централен централен	Ø		cm
		Централен десен	Ø		cm
		Преден ляв	Ø		cm
		Преден централен	Ø		cm
		Преден десен	Ø	18,0	cm
За некръгли зони или площи за готвене: дължина и широчина на полезната площ на една зона или площ за готвене с електрическо нагряване, закръглени с точност до 5 mm		Лява зона	L W	40,5 22,0	cm
		Централен централен	L Ш		cm
		Преден централен	L Ш		cm
		Заден централен	L Ш		cm
		Заден десен	L Ш		cm
		Централен десен	L Ш		cm
		Преден десен	L Ш		cm
Консумация на енергия за една зона за готвене или зона, изчислена за един kg		Лява зона	ЕС ел.готвене	187,5	Wh/kg
		Централен централен	$EC_{ел.готвене}$		Wh/kg
		Преден централен	$EC_{ел.готвене}$		Wh/kg
		Заден централен	$EC_{ел.готвене}$		Wh/kg
		Заден десен	$EC_{ел.готвене}$	179,4	Wh/kg
		Централен десен	$EC_{ел.готвене}$		Wh/kg
		Преден десен	$EC_{ел.готвене}$	180,7	Wh/kg
Консумация на енергия на плота, изчислена на kg			$EC_{ел.котлон}$	182,5	Wh/kg

Заден ляв	L Ш	20,0 22,0	cm		
Преден ляв	L Ш	20,0 22,0	cm		
Централен ляв	L Ш	40,5 22,0	cm		
Заден ляв	$EC_{ел.готвене}$	180,4	Wh/kg		
Преден ляв	$EC_{ел.готвене}$	191,0	Wh/kg		
Централен ляв	$EC_{ел.готвене}$	191,0	Wh/kg		

Приложен стандарт: EN 60350-2 Битови електрически уреди за готвене – Част 2: Котлони – Методи за измерване на работните характеристики

Предложения за икономия на енергия:

- За да получите най–добрата ефективност на Вашия плот, моля, поставете тигана в центъра на зоната за готвене.
- Използването на капак ще намали времето за готвене и ще спести енергия чрез запазване на топлината.
- Намалете количеството течност или мазнина, за да намалите времето за готвене.
- Започнете готвенето на висока степен и намалете степента, когато храната се загрее.
- Използвайте съдове, чиито диаметър отговаря на очертанието в избраната зона.

Тази информация трябва да се разглежда като част от ръководството за потребителя на уреда.

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 equipamento 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 seja 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 a panela apropriada.
  - Coloque sempre a panela 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, tendo em conta a temperatura da superfície traseira 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

Caro Cliente:

Obrigado por comprar a placa de indução da Haier. Esperamos que lhe ofereça 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.

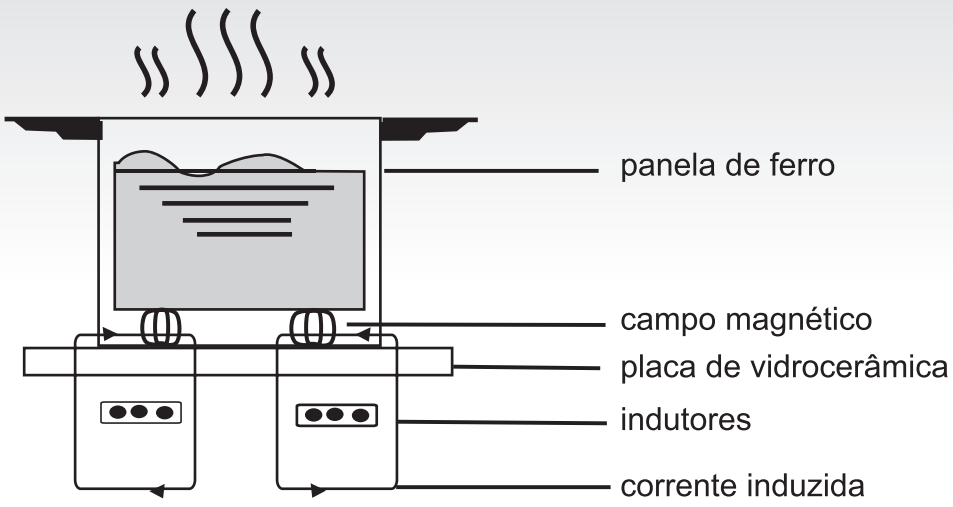
Apresentação do produto

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 constituída por uma bobina de indução, uma placa de material ferromagnético e um sistema de controlo. A corrente eléctrica gera um campo electromagnético potente à volta da serpentina, produzindo uma série de ondas que geram o calor que é depois difundido pela superfície da placa.



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)

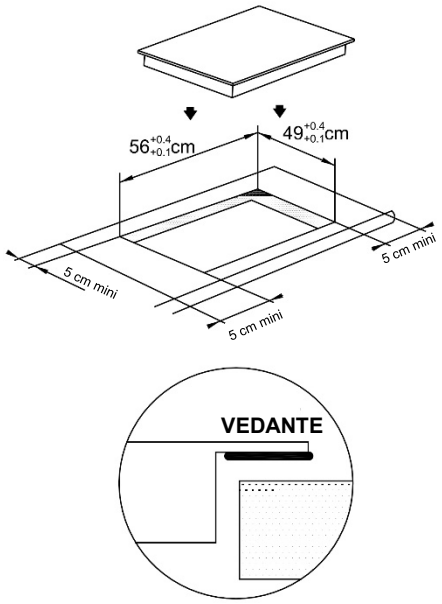


Figura (1)

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.

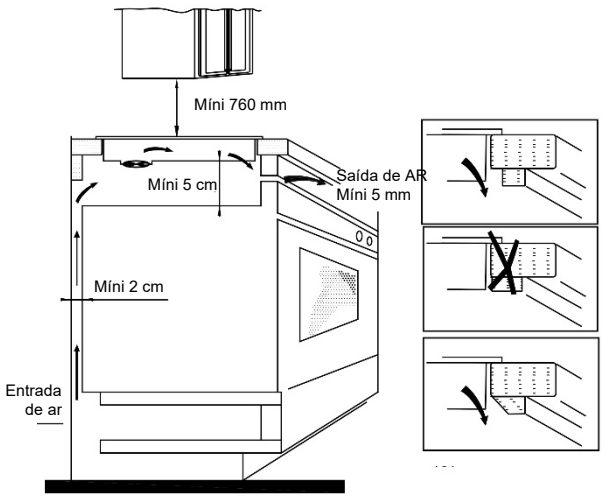
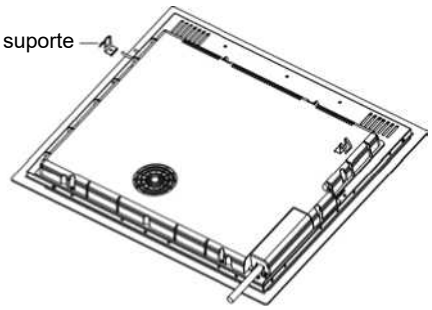


Figura (2)

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	2 L2	3 4 N		5
	Preto	Castanho	Azul		Amarelo/Verde
220 – 240 V ~	1 2 L		3 4 N		5
	Preto e Castanho		Azul		Amarelo/Verde

Figura (3)

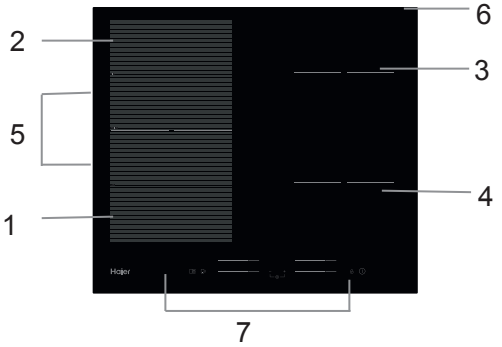
Se o equipamento estiver ligado diretamente à rede de alimentação, deve ser instalado um disjuntor omnipolar com uma distância mínima de 3 mm entre contactos.

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.

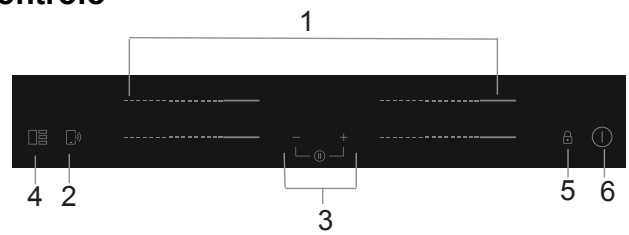
O cabo deve ser verificado regularmente e substituído apenas por uma pessoa qualificada.

Diagrama da placa de indução



1. Zona máx. 2000/3000 W
2. Zona máx. 2000/3000 W
3. Zona máx. 1800/2300 W
4. Zona máx. 1800/2300 W
5. Zona máx. 3000/4000 W
6. Placa de vidro
7. Painel de controlo

Diagrama esquemático do painel de controlo

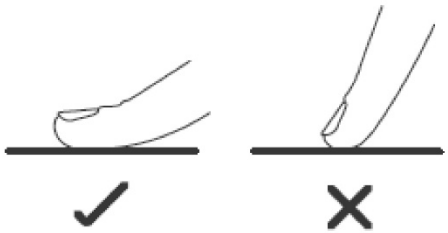


1. Controlos de seleção das zonas de potência
2. Controlo da função “Cook with me”
3. Controlo temporizador
4. Controlo área flexível
5. Keylock
6. Controlo ON/OFF

Operação do Produto

Controlos táteis

- Os controlos respondem ao toque, pelo que não é necessário aplicar pressão.
- Use a ponta do dedo e não a unha.
- Ouvirá um bip de cada vez que o toque for registado.
- Assegure que os controlos estão sempre limpos, secos e que não se encontra nenhum objeto (utensílio ou pano) a cobrir os mesmos.
  Mesma a mais fina película de água pode dificultar o funcionamento dos controlos.



⚠ Use apenas panelas com uma base adequadas para a cozinha por indução.
Procure o símbolo de indução na embalagem ou no fundo da panela

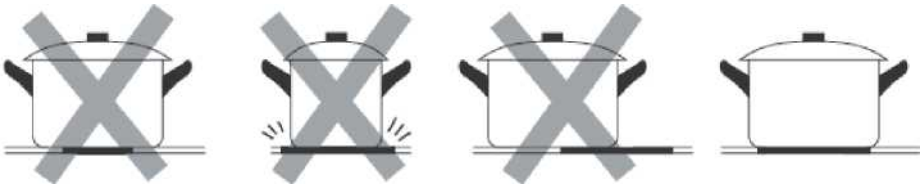


- Pode ainda confirmar se as suas panelas são as adequadas, realizando um teste magnético.
  Mova um íman no sentido da base da panela. Se este for atraído, a panela é adequada para indução.
- Se não tiver um íman:
  1. Coloque alguma água na panela que pretende verificar.
  2. Se ⊔ não piscar e a água começar a aquecer, a panela é adequada.
- Panelas nos seguintes materiais não são adequadas: aço inoxidável, alumínio cobre sem base magnética, vidro, madeira, porcelana, cerâmica ou terracota.

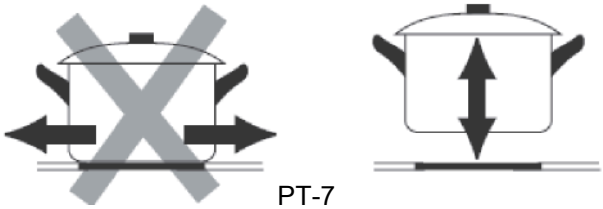
Não use panelas com rebordos dentados ou bases curvas.



Verifique se a base da panela é lisa, se assenta bem contra o vidro e se é do mesmo tamanho da zona de indução. Use panelas com o mesmo diâmetro do gráfico que se encontra na zona selecionada. Usar uma panela ligeiramente mais larga faz com que a energia seja consumida ao máximo da sua eficiência. Se usar uma panela mais pequena, pode reduzir a eficiência esperada. Panelas com menos de 140 mm de diâmetro podem não ser detetadas pela placa. Centre bem a panela sobre a zona de indução.

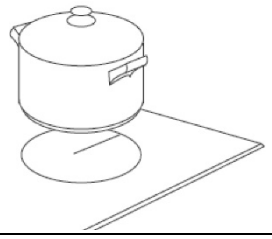
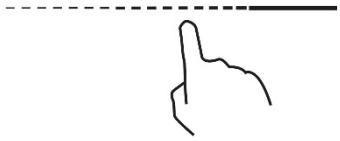
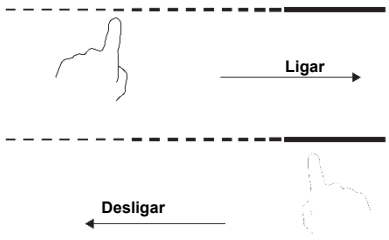


Retire sempre as panelas da placa de indução - não as faça deslizar porque podem riscar o vidro



Como usar

Começar a cozinhar

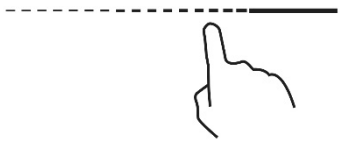
Tocar no controlo ON/OFF durante três segundos. Depois de ligada, o som toca uma vez, e todos os visores apresentam "-" ou “- -”, a indicar que a placa de indução entrou no modo de standby.	
Coloque a panela adequada sobre a zona de indução que quer usar. • Confirme se o fundo da panela e a superfície de indução estão limpas e secas.	
Ao tocar no controlo deslizante na zona de indução, um indicador próximo da tecla começa a piscar.	
Selecione um ajuste de indução tocando no controlo deslizante. • Se não selecionar um ajuste de calor no prazo de 1 minuto, a placa de indução desliga-se. É necessário recomeçar novamente a partir do passo 1. • Pode modificar o ajuste de calor a qualquer momento durante a cozedura.	

Se o visor piscar ≥ U ≤ alternadamente com o ajuste de calor

Isto significa que:
- A panela não está corretamente colocada sobre a zona de calor ou,
- A panela que está a usar não é adequada para indução, ou
- A panela é muito pequena ou não está corretamente centrada na zona de indução.

O indução não ocorre exceto quando se encontra a panela correta sobre a zona de indução. Após 2 minutos, o visor desliga-se automaticamente se não estiver colocada uma panela sobre a zona de indução.

Terminar de cozinhar

Tocar no controlo de seleção da zona de indução que pretende desligar.	
Desligue a zona de indução tocando no controlo deslizante para “0”. Confirme sempre que o visor apresenta “0”.	

Desligue a placa tocando no controlo ON/OFF.	
Cuidado com as superfícies quentes A letra H indica que a zona de indução ainda está quente. Desaparece quando a superfície tiver arrefecido para uma temperatura segura. Também pode ser usada como uma função de poupança de energia, pois a superfície quente da placa pode ser usada para aquecer mais panelas.	

Usar a função Boost

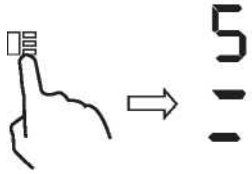
Ativar a função Boost	
Toque o controlo deslizante da zona de indução	
Toque no controlo deslizante para “B”. Confirme se o visor apresenta “b”.	
Cancelar a função Boost	
Toque no controlo deslizante da zona de indução onde pretende cancelar o temporizador	
Desligue a zona de indução tocando no controlo deslizante para “0”. Confirme sempre que o visor apresenta “0”.	

- A função pode funcionar em qualquer zona de cozedura.
- A zona de cozedura volta à sua configuração original após 5 minutos.
- Se o ajuste de indução original for igual a 0, volta para 9 após 5 minutos.

Área flexível

- Esta área pode ser usada como uma zona única ou como duas zonas separadas, de acordo com as necessidades de cozedura a qualquer momento.
- A área flexível é constituída por dois indutores independentes que podem ser controlados separadamente. Ao trabalhar como uma zona única, a parte que não é coberta pela panela é desligada automaticamente após um minuto.
- Para garantir a deteção correta da panela e uma distribuição de calor uniforme, a panela deve ser colocada corretamente:

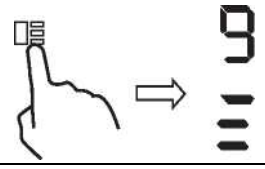
Na parte frontal ou traseira da zona flexível, quando a panela tiver menos de 22 cm
Em qualquer lugar com panelas maiores

Como uma zona grande	
Para ativar a área flexível como uma zona grande única, basta pressionar o controlo Área Flexível.	
A configuração de energia funciona como qualquer outra área normal.	

Se a panela for movida da frente para trás (ou vice-versa), a área flexível deteta a nova posição, mantendo a mesma potência.
Para adicionar mais uma panela, pressione de novo nas teclas dedicadas para detetar as panelas
Como duas zonas independentes
Para usar a área flexível como duas zonas diferentes com diferentes configurações de energia, pressione o controlo Área Flexível.

Placa francesa

- Esta área pode definir a potência de acordo com a posição da panela.
- Se a panela estiver na parte inferior da área flexível, a energia é ajustada para o Nível 1.
- Se a panela estiver no meio da área flexível, a energia é ajustada para o Nível 6.
- Se a panela estiver no topo da área flexível, a energia é ajustada para o Nível 9.

Placa francesa	
Para ativar a área Placa Francesa, basta pressionar o controlo Área Flexível durante 2 segundos	
Mover a posição da panela e a energia muda automaticamente	
Cancelar placa francesa	
Pressionar o controlo da área flexível para desligar a zona de cozedura.	

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 de 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

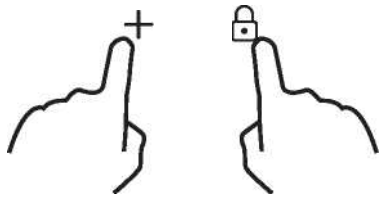
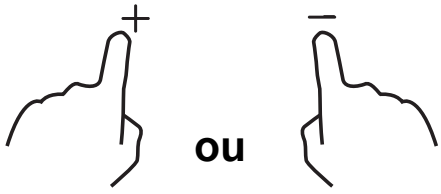
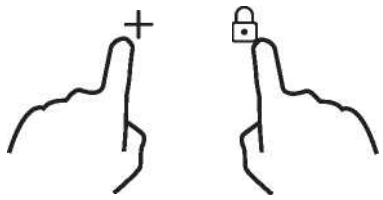
Entrar no modo Pausa	
Toque brevemente no tempo de temporizador “−” e em temporizador “+” em simultâneo.	O indicador mostra "11"

Sair do modo de 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 ⏻, sendo possível ligar a placa de indução com o controlo ON/OFF ⏻ 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, escolhendo até diferentes faixas de potência.
- As placas de indução podem ser limitadas automaticamente para trabalhar num nível de potência mais baixo, para evitar o risco de sobrecarga.

Entrar na função de gestão de energia	
Ligue a placa e de seguida, pressione ao mesmo tempo a tecla de bloqueio e de temporizador "+". 	O indicador do temporizador mostra "P5",que significa potência nível 5. O modo por defeito é a potência máxima do fogão.
Para mudar para outro nível	
pressionar +/- do temporizador 	Existem 5 níveis de potência, de "P1" a "P5". O indicador do temporizador apresentará um deles. "P1" : a potência máxima é 2,5kW. "P2" : a potência máxima é 3,5kW. "P3" : a potência máxima é 4,5kW. "P4" : a potência máxima é 5,5kW. "P5" : a potência máxima é a potência máxima da placa.
Confirmação e Saída da Função de Gestão de Energia	
Pressione simultaneamente a tecla de bloqueio e de temporizador "+" para confirmação. 	Agora a placa será desligada.

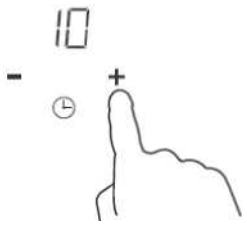
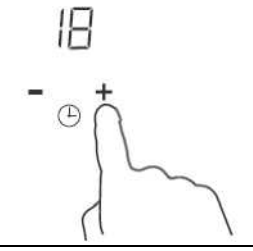
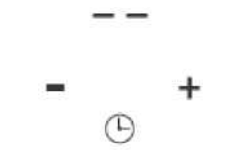
Controlo temporizador

Pode usar o temporizador de duas formas diferentes:

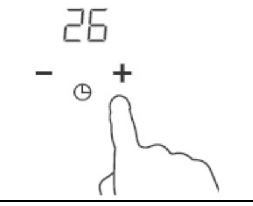
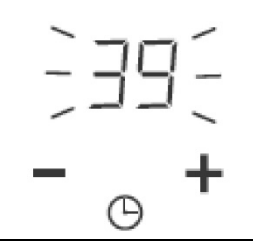
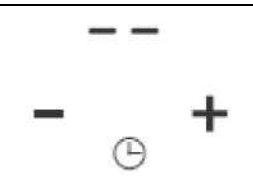
- Como cronómetro. Neste caso, o temporizador não desligará nenhuma das zonas de indução durante o tempo definido.
- Pode definir desligar uma ou mais zonas de indução depois do tempo definido ter passado. O temporizador máximo é 99 min.

a) Usar o temporizador como cronómetro

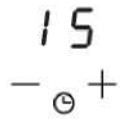
Se não estiver a selecionar uma zona de indução

Confirme se a placa está ligada. Nota: pode usar o cronómetro mesmo se não estiver a selecionar 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.	

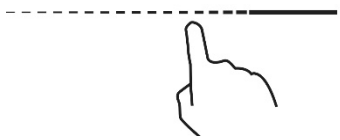
b) Ajustar o temporizador para desligar uma ou mais zonas de indução

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 é selecionada.	
Quando o temporizador de cozedura expira, a zona de indução correspondente desliga automaticamente.	

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

Definir mais zonas:	
Os passos para definir mais zonas são semelhantes aos passos para definir uma zona; Quando definir o tempo para várias zonas de cozedura em simultâneo, os pontos decimais das zonas de cozedura relevantes estão ligados. O visor dos minutos mostra o min. temporizador O ponto da zona correspondente pisca. É apresentado como abaixo: (definido para 15 minutos) (definido para 45 minutos)	
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:	 (definido para 30 minutos)

c) Cancelar o temporizador

Tocar no controlo deslizante da zona de indução para a qual pretende cancelar o temporizador.	
Manter pressionado o controlo temporizador "-" para diminuir para "00" e o temporizador é cancelado.	

Períodos de trabalho por defeito

O desligamento automático é uma função de segurança da placa de indução. Desliga automaticamente a placa sempre que o utilizador se esquecer de desligar a zona de indução.
Os tempos de utilização por defeito para os vários níveis de potência são apresentados na tabela abaixo:

Nível de potência	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temporizador de trabalho por defeito	8	8	8	4	4	4	2	2	2

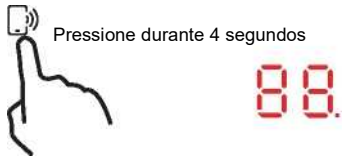
Quando a panela é retirada, a placa de indução deixa imediatamente de aquecer e é desligada automaticamente após 2 minutos.

⚠ 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.

Seleção dos recipientes de cozedura



Frigideira em ferro | Aço Inoxidável | Panela em ferro | Chaleira em ferro | Chaleira em aço inox esmaltado | Utensílio de cozinha esmaltado



Placa em ferro

Pode ter vários recipientes para cozinhar

1. Esta placa de indução pode identificar uma variedade de recipientes de cozedura, que é possível testar por um dos seguintes métodos:

   Coloque o recipiente na zona de cozedura. Se a zona de cozedura correspondente apresentar o nível de potência, o recipiente é adequado. Se "U" piscar, o recipiente não é adequado para usar com a placa de indução.
2. Segure um íman contra o recipiente. Se o íman for atraído para o recipiente, é adequado para uso com a placa de indução.

   NB: A base do recipiente deve conter material magnético.

   O fundo deve ser plano e o diâmetro de acordo com a tabela 1 abaixo.
3. Use apenas utensílios ferromagnéticos fabricados em aço esmaltado, ferro fundido ou aço inoxidável e compatíveis com indução
4. Use panelas cujo diâmetro da área ferromagnética (base da panela) se encontre na faixa de dimensões da tabela abaixo. (Tabela 1)
   - Se usar panelas mais pequenas, o desempenho pode ser afetado
   - Se usar uma panela com um diâmetro inferior ao indicado na tabela 1, as panelas podem não ser detetadas

De acordo com a dimensão da zona, pode usar panelas de diferentes diâmetros, como se pode ver na figura abaixo:



5. Se a parte ferromagnética cobrir apenas parcialmente a base da panela, apenas a área ferromagnética será aquecida, o restante da base poderá não aquecer até uma temperatura suficiente para cozinhar.
6. Se a área ferromagnética não for homogénea, mas apresentar outros materiais como alumínio, isto poderá afetar o aquecimento e a deteção do recipiente.

Se a base da panela for semelhante às imagens abaixo, a mesma poderá não ser detetada.



	O diâmetro da base das panelas de indução	
Zona de indução	**Mínimo(mm)**	**Máximo(mm)**
1 e 2	140	220
3 e 4	140	180
Zona de flexão	220	220*400

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 é 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. Tocar no botão "ON/OFF" para reiniciar a unidade.
E4	Temperatura alta do sensor da placa cerâmica. (2#)	
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#)	

Código de falha	Problema	Solução
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 bloqueados.	
	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”.	Tipo de panela errado.	Use 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” .	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.	

Falha	Problema	Solução A	Solução B
	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.

Informação relativas a placas elétricas domésticas tendo em conta o regulamento (EU) No 66/2014.

		Posição	Símbolo	Valor	Unidade
Identificação do modelo				HAFRSJ64MC	
Tipo de Placa:				Placa elétrica	
Número de zonas e/ou áreas de indução	zonas			2	
	áreas			1	
Tecnologia de aquecimento (zonas de indução e áreas de cozedura, zonas de aquecimento radiantes, placas cheias)	Zonas de indução			X	
	Áreas de indução			X	
	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		cm
		Posterior centro	Ø		cm
		Posterior direita	Ø	18,0	cm
		Esquerda centro	Ø		cm
		Centro central	Ø		cm
		Centro direito	Ø		cm
		Frente esquerda	Ø		cm
		Frente centro	Ø		cm
		Frente direita	Ø	18,0	cm
Para zonas ou áreas de cozedura não circulares: Comprimento e largura da superfície útil por zona de cozedura de aquecimento elétrico, arredondado para os 5mm mais próximos.		Área esquerda	C L	40,5 22,0	cm
		Centro central	L L		cm
		Frente centro	L L		cm
		Posterior centro	L L		cm
		Posterior direita	L L		cm
		Centro direito	L L		cm
		Frente direita	L L		cm
Consumo de energia por zona/área de cozedura calculado por Kg.		Área esquerda	ECozedura elétrica	187,5	Wh/kg
		Centro central	$EC_{cozedura\ elétrica}$		Wh/kg
		Frente centro	$EC_{cozedura\ elétrica}$		Wh/kg
		Posterior centro	$EC_{cozedura\ elétrica}$		Wh/kg
		Posterior direita	$EC_{cozedura\ elétrica}$	179,4	Wh/kg
		Centro direito	$EC_{cozedura\ elétrica}$		Wh/kg
		Frente direita	$EC_{cozedura\ elétrica}$	180,7	Wh/kg
Consumo de energia da placa calculado por Kg			$EC_{placa\ elétrica}$	182,5	Wh/kg

Posterior esquerda	L L	20,0 22,0	cm	Posterior esquerda	$EC_{cozedura\ elétrica}$	180,4	Wh/kg
Frente esquerda	L L	20,0 22,0	cm	Frente esquerda	$EC_{cozedura\ elétrica}$	191,0	Wh/kg
Esquerda centro	L L	40,5 22,0	cm	Esquerda centro	$EC_{cozedura\ elétrica}$	191,0	Wh/kg

Padrão aplicado: EN 60350-2 eletrodomésticos para cozinha - Parte 2: Placas - Métodos para medir desempenho

DICAS PARA POUPANÇA DE ENERGIA:
- Para conseguir a melhor 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.
- Minimize a quantidade de líquido ou gordura para reduzir os tempos de cozedura.
- Comece a cozinhar a uma temperatura elevada e reduza quando os alimentos estiverem quentes.
- Use panelas com o mesmo diâmetro do gráfico que se encontra na zona selecionada.

Esta informação deve considerada como parte do manual de utilizador do equipamento.

Hierbij verklaart Candy Hoover Group Srl dat de radioapparatuur in overeenstemming is met Richtlijn 2014/53/EU en met de relevante wettelijke vereisten (voor de UKCA-markt). De volledige tekst van de verklaring van overeenstemming is beschikbaar op het volgende internetadres: www.candy-group.com

Veiligheidsherinneringen en onderhoud:

- WAARSCHUWING: Het apparaat en de toegankelijke onderdelen worden heet tijdens gebruik. Wees voorzichtig en raak de verwarmingselementen niet aan.
- Kinderen onder de 8 jaar moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.
- Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen ouder dan 8 jaar en personen met een lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke beperking of gebrek aan ervaring en kennis als zij in de gaten gehouden worden of aanwijzingen hebben gekregen over hoe zij het
- apparaat op veilige wijze kunnen gebruiken en als zij de bijbehorende gevaren begrijpen.
  Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen uitgevoerd worden als zij niet onder toezicht staan.
- WAARSCHUWING: Bereidingen op een kookplaat met vet of olie zonder toezicht kunnen gevaarlijk zijn en brand veroorzaken.
- Probeer NOOIT een brand te blussen met water, maar schakel het apparaat uit en dek de vlam af bijv. met een deksel of een branddeken.
- WAARSCHUWING: Brandgevaar: bewaar geen voorwerpen op de kookoppervlakken.

- WAARSCHUWING: Als het oppervlak gebarsten is, schakel het apparaat dan uit om de kans op een elektrische schok te voorkomen.
- Gebruik geen stoomreiniger om de kookplaat te reinigen
- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en pannendeksels mogen niet op de kookplaat gelegd worden, omdat deze heet kunnen worden.
- Eventuele gemorste stoffen moeten van het deksel worden verwijderd voordat u het opent.
- Laat de kookplaat afkoelen voordat u het deksel dichtdoet.
- Schakel de kookzone uit via de bedieningstoets. Vertrouw niet alleen op de pannendetector.
- Dit apparaat is niet bedoeld om bediend te worden door middel van een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
- De voorzieningen voor het verbreken van de verbinding moeten in overeenstemming met de bedradingsvoorschriften in de vaste bedrading worden opgenomen.
- In de instructies zijn het type netsnoer vermeld, waarbij rekening is gehouden met de temperatuur van het achterste oppervlak van het apparaat.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn servicevertegenwoordiger of ander bevoegd personeel om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- LET OP: Om gevaar door onbedoeld resetten van de thermische beveiliging te voorkomen, mag dit apparaat niet worden gevoed via een extern schakelapparaat, zoals een tijdklok, of worden aangesloten op een circuit dat regelmatig door het elektriciteitsbedrijf wordt in- en uitgeschakeld.

  WAARSCHUWING: Gebruik alleen kookplaatbeschermers die door de fabrikant van het kooktoestel zijn ontworpen of door de fabrikant van het toestel in de gebruiksaanwijzing als geschikt zijn aangeduid of kookplaatbeschermers die in het toestel zijn ingebouwd. Het gebruik van ongeschikte kookplaatbeschermers kan ongelukken veroorzaken.
- Gebruik altijd geschikte pannen.

- Plaats de pan altijd in het midden van de zone waarop u kookt.
- Leg niets op het bedieningspaneel.
- Gebruik de kookplaat niet als snijplank.
- Laat de kookplaat afkoelen voordat u het deksel dichtdoet.
- LET OP: blijf bij de kookplaat als u aan het koken bent. Ook bij een korte bereiding moet u de pannen continu in de gaten houden.

Beste klant,

Dank u voor uw aanschaf van de Haier inductiekookplaat. Wij hopen dat deze u vele jaren van dienst zal zijn.

Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door voordat u de kookplaat in gebruik neemt en bewaar dit boekje zodat u het later nog eens kunt raadplegen.

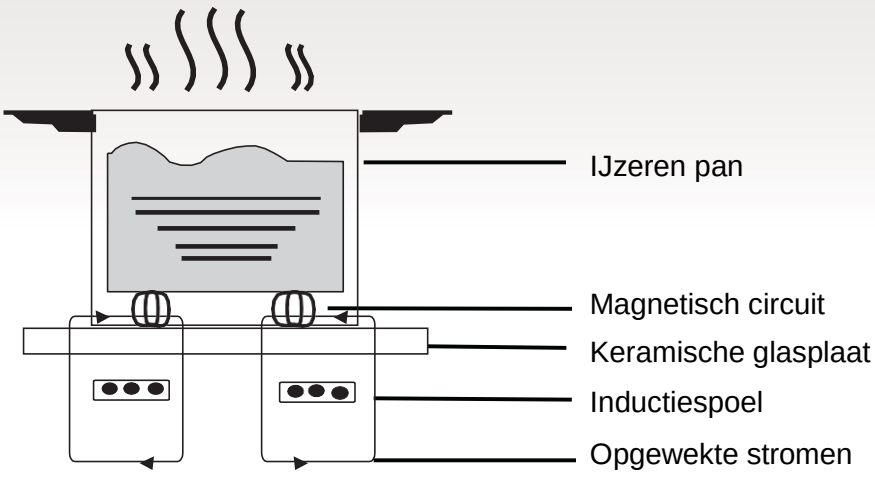
Introductie van het product

De inductiekookplaat is geschikt voor alle bereidingswijzen, met zijn elektromagnetische kookzones, de micro-gecomputeriseerde bedieningstoetsen en zijn vele functies, waardoor hij de ideale keus is voor het moderne gezin.

De Haier-inductiekookplaat is gemaakt van speciaal geïmporteerde materialen en is uiterst gebruiksvriendelijk, duurzaam en veilig.

Werkingsprincipe

De inductiekookplaat bestaat uit een spoel, een kookplaat van ferromagnetisch materiaal en een bedieningssysteem. Elektrische stroom wekt een krachtig magnetisch door de spoel op. Dit veroorzaakt een groot aantal wervelingen die op hun beurt warmte genereren, die vervolgens via de kookzone wordt overgebracht op de pan.



Veiligheid

Deze kookplaat is speciaal ontworpen voor huishoudelijk gebruik.
Haier behoudt zich het recht voor om in haar voortdurende streven naar verbetering van haar producten te allen tijde technische, programma- of esthetische aspecten van het apparaat te wijzigen.

- **Bescherming tegen oververhitting**
  De temperatuur in de kookzones wordt bewaakt door een sensor. Wanneer de temperatuur boven een veilig niveau komt, wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld.

- **Detectie van kleine of niet-magnetische voorwerpen**
  Wanneer er een pan met een diameter van kleiner dan 80 mm of een ander klein voorwerp (bv. een mes, vork, sleutel) of een niet-magnetische pan (bv. van aluminium) op de kookplaat is achtergelaten, klinkt er ongeveer één minuut lang een zoemer, waarna de kookplaat automatisch op stand-by wordt gezet.

- **Waarschuwing voor restwarmte**
  Wanneer de kookplaat een tijd gebruikt is, zal er wat restwarmte zijn. De letter „H" verschijnt om u te waarschuwen de kookplaat niet aan te raken.

- **Automatische uitschakeling**
  Een andere veiligheidsfunctie van de inductiekookplaat is de automatische uitschakeling. Dit gebeurt telkens wanneer u vergeet om een kookzone uit te schakelen. De standaard uitschakeltijden worden weergegeven in de onderstaande tabel:

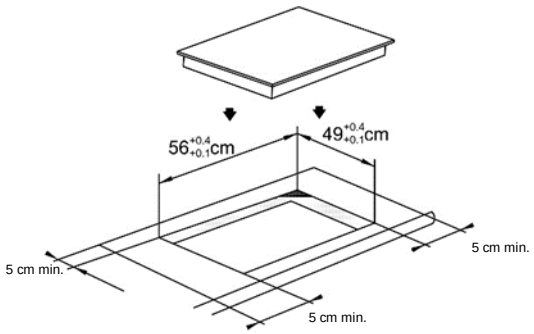
Vermogensniveau	De kookzone wordt automatisch uitgeschakeld na
1~3	8 uur
4~6	4 uur
7~9	2 uur

Wanneer de pan van de kookzone wordt gehaald, schakelt de kookplaat zichzelf uit, nadat er één minuut een zoemer is afgegaan.

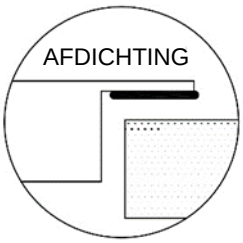
Waarschuwing: Personen met een pacemaker dienen een arts te raadplegen voordat zij de inductiekookplaat gebruiken.

Installatie

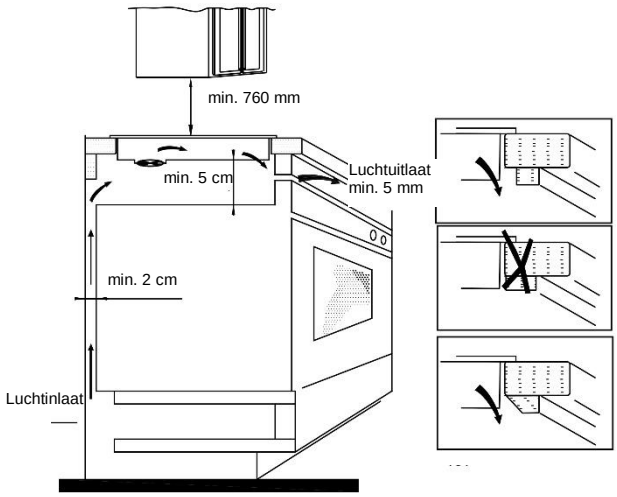
1. Snijd een gat in het werkblad met de afmetingen die in onderstaande afbeelding zijn aangegeven. Er moet minimaal 50 mm ruimte rond het gat worden gelaten. Het werkblad moet minstens 30 mm dik zijn en van hittebestendig materiaal zijn.
   Zoals weergegeven in figuur (1)



Figuur (1)



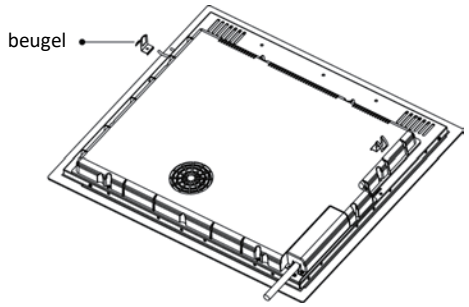
2. Het is van essentieel belang dat de inductiekookplaat goed geventileerd wordt en dat de luchtinlaat en -uitlaat niet geblokkeerd worden.
   Zorg dat de kookplaat correct geïnstalleerd wordt, zoals weergegeven in figuur 2.



Figuur (2)

NB: Voor de veiligheid moet de afstand tussen de kookplaat en het kastje erboven ten minste 760 mm zijn.

3. Bevestig de kookplaat aan het werkblad met de vier beugels aan de onderkant van de kookplaat. De plaats van de beugels kan worden aangepast aan de dikte van het werkblad.



Waarschuwingen:

(1) De inductiekookplaat moet geïnstalleerd worden door een gekwalificeerd persoon. Wij hebben onze eigen gekwalificeerde installateurs. Probeer het apparaat nooit zelf te installeren.

(2) De inductiekookplaat mag niet geïnstalleerd worden boven koelkasten, vriezers, afwasmachines of wasdrogers.

(3) De inductiekookplaat moet zodanig geïnstalleerd worden, dat er optimale warmtestraling mogelijk is.

(4) De wand en het gebied boven de kookplaat moeten bestand zijn tegen hitte.

(5) Om beschadiging te voorkomen, moeten de lagen van het werkblad en het kleefmiddel hittebestendig zijn.

4. **Aansluiting op de netvoeding**

Het stopcontact moet overeenkomstig de betreffende norm worden aangesloten op een enkelpolige stroomonderbreker. De aansluitmethode wordt weergegeven in figuur 3.

Spanning	Aansluiting van de draden			
380 – 415 V 3N ~	1 L1	2 L2	3 4 N	5
	Zwart	Bruin	Blauw	Geel/groen
220 – 240 V ~	1 2 L		3 4 N	5
	Zwart & Bruin		Blauw	Geel/groen

Figuur (3)

Als de kabel beschadigd is of vervangen moet worden, moet dit worden gedaan door een technicus van de klantenservice met geschikt gereedschap, om ongelukken te voorkomen.

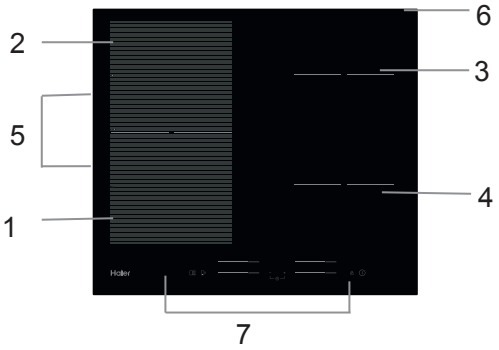
Indien het apparaat rechtstreeks op het elektriciteitsnet wordt aangesloten, moet een meerpolige stroomonderbreker worden geïnstalleerd met een minimumafstand van 3 mm tussen de contacten.

De installateur moet garanderen dat de correcte elektrische aansluiting tot stand is gebracht is en dat deze voldoet aan de veiligheidsvoorschriften.

De kabel mag niet verbogen of platgedrukt worden.

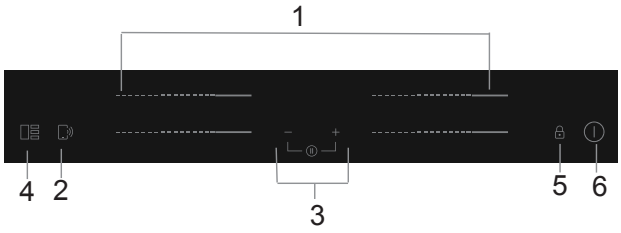
De kabel moet regelmatig gecontroleerd worden en mag alleen vervangen worden door een gekwalificeerde monteur.

Schema van de inductiekookplaat



1. Zone max. 2000/3000 W
2. Zone max. 2000/3000 W
3. Zone max. 1800/2300 W
4. Zone max. 1800/2300 W
5. Zone max. 3000/4000 W
6. Glasplaat
7. Bedieningspaneel

Schematische weergave van het bedieningspaneel

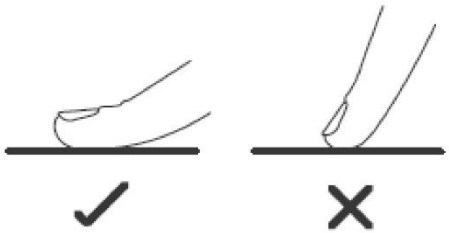


1. Bedieningstoetsen kookzone
2. Bedieningstoets ‚Cook with me'-functie
3. Bedieningstoets timer
4. Bediening Flexibele zone
5. Vergrendeltoets
6. Bedieningstoets AAN/UIT

Bediening van het product

Bedieningstoetsen

- De bedieningstoetsen reageren op aanraking, u hoeft dus geen enkele druk uit te oefenen.
- Gebruik de bal van uw vinger en niet het topje.
- Elke keer als er een aanraking gedetecteerd wordt, klinkt er een piepje.
- Zorg ervoor dat de bedieningstoetsen altijd schoon en droog zijn, en dat ze niet bedekt worden door een voorwerp (bijv. keukengerei of een doek).
  Zelfs een dun laagje water kan de bediening bemoeilijken.



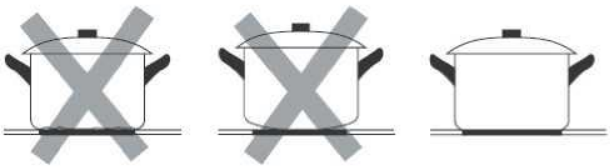
Keuze van het juiste kookgerei

⚠
- Gebruik uitsluitend kookgerei waarvan de bodem geschikt is voor bereiding met inductie.
  Zoek naar het inductiesymbool op de verpakking of op de bodem van de pan.

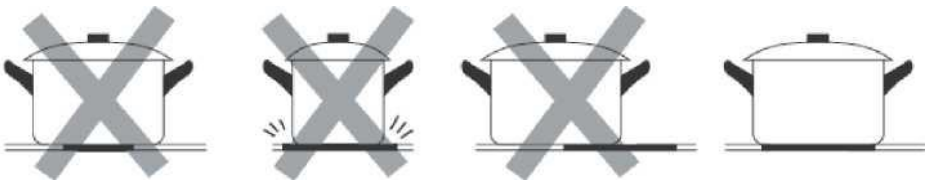


- U kunt controleren of uw kookgerei geschikt is voor inductie door een magnetische test uit te voeren.
  Beweeg een magneet over de onderkant van de pan. Als de magneet wordt aangetrokken, dan is de pan geschikt voor inductie.
- Als u geen magneet hebt:
  1. Giet wat water in de pan die u wilt controleren.
  2. Als ⊔ niet gaat knipperen en het water warm wordt, dan is de pan geschikt.
- Kookgerei gemaakt van de volgende materialen is niet geschikt: zuiver roestvrij staal, aluminium of koper zonder magnetische bodem, glas, hout, porselein, keramiek en aardewerk.

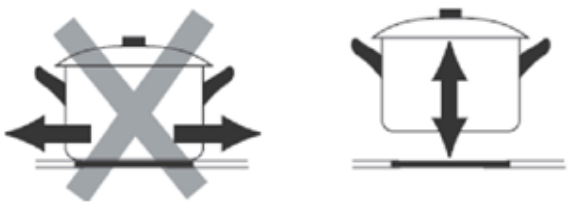
Gebruik geen kookgerei met scherpe randen of een gebogen bodem.



Controleer of de bodem van uw pan glad is en plat tegen het glas ligt, en even groot is als de kookzone. Gebruik pannen waarvan de doorsnede even groot is als de grafiek van de gekozen zone. Bij het gebruik van een pan die iets groter is zal de energie op maximale efficiëntie gebruikt worden. Als u een kleinere pan gebruikt, kan de efficiëntie minder zijn dan verwacht. Een pan met een doorsnede van minder dan 140 mm kan mogelijk niet door de kookplaat herkend worden. Plaats de pannen altijd in het midden van de kookzone.

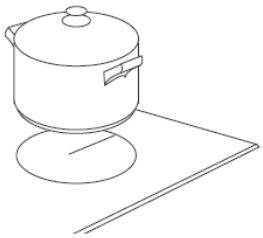
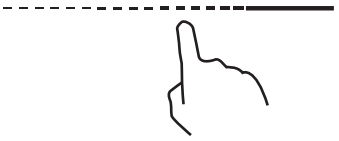
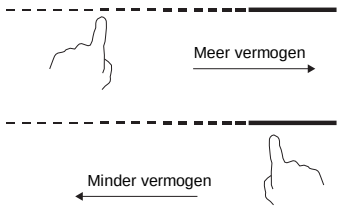


Til pannen altijd op van de inductiekookplaat – verschuif ze niet want dat kan krassen op het glas veroorzaken.



Hoe te gebruiken

Bereiding beginnen

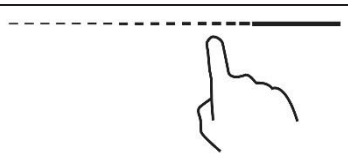
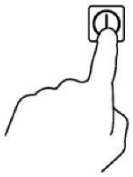
Raak de AAN/UIT-toets drie seconden aan. Na inschakeling klinkt de zoemer eenmaal, alle displays tonen „–” of „– –”, wat betekent dat de inductiekookplaat in stand-by staat.	
Zet een geschikte pan op de kookzone die u wilt gebruiken. • Controleer of de bodem van de pan en het oppervlak van de kookzone schoon en droog zijn.	
Wanneer de schuifregelaar voor de kookzone wordt aangeraakt, gaat de indicator naast de toets knipperen.	
Selecteer een warmte-instelling door de schuifregelaar te verplaatsen. • Als u binnen 1 minuut geen warmte-instelling kiest, wordt de inductiekookplaat automatisch uitgeschakeld. Dan moet u weer vanaf stap 1 beginnen. • U kunt tijdens de bereiding op elk moment de warmte-instelling veranderen.	

Als op het display  afwisselend knippert met de warmte-instelling

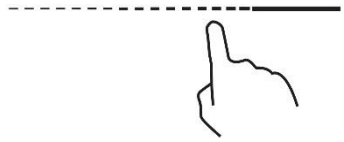
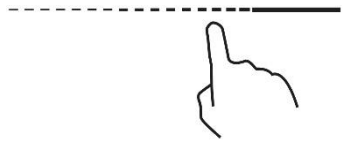
Betekent dit dat:
- u geen pan op de juiste kookzone gezet hebt of,
- dat de pan die u gebruikt niet geschikt is voor bereiding met inductie of,
- dat de pan te klein is of niet goed in het midden van de kookzone is gezet.

Als er geen geschikte pan op de kookzone is gezet, wordt de zone niet warm.
Het display zal na 1 minuut automatisch verdwijnen als er geen geschikte pan op de kookzone is gezet.

Klaar met koken

Raak de selectietoets van de verwarmingszone die u wilt uitschakelen aan.	
Schakel de kookzone uit door de schuifregelaar naar „0” te verplaatsen. Controleer of op het display „0” wordt weergegeven.	
Schakel de hele kookplaat uit door de bedieningstoets AAN/UIT aan te raken.	
Let op hete oppervlakken H geeft aan welke kookzone te heet is om aan te raken. Deze verdwijnt wanneer de kookzone is afgekoeld tot een veilige temperatuur. Deze functie kan ook gebruikt worden om energie te besparen: als u een andere pan wilt verwarmen kunt u de kookzone die nog heet is gebruiken.	

Het gebruik van de Boost-functie

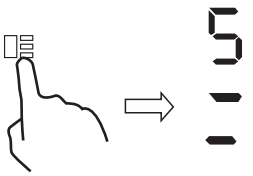
De Boost-functie activeren	
Raak de schuifregelaar voor de kookzone aan.	
Raak de schuif aan tot „B”. Controleer of op het display „b” wordt weergegeven.	
Het annuleren van de Boost-functie	
Raak de schuifregelaar voor de kookzone aan waarvoor u de boostfunctie wilt opheffen.	
Schakel de kookzone uit door de schuifregelaar naar „0” te verplaatsen. Controleer of op het display „0” wordt weergegeven.	

- De functie kan in alle kookzones werken.
- De kookzone keert na 5 minuten naar de oorspronkelijke instelling terug.
- Als de oorspronkelijke warmte-instelling 0 is, zal die na 5 minuten terugkeren naar 9.

Flexibele zone

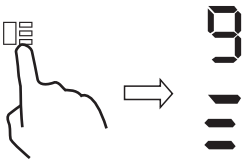
- Deze zone kan als een enkele zone of als twee verschillende zones worden gebruikt, afhankelijk van hoe u wilt koken.
- De flexibele zone bestaat uit twee onafhankelijke inductiespoelen die apart kunnen worden bediend. Wanneer ze als één zone werken, wordt het gedeelte waarop geen pan staat automatisch na één minuut uitgeschakeld.
- Voor een correcte pandetectie en een gelijke verdeling van de warmte, moeten de pannen correct geplaatst worden:

- Aan de voor- of achterkant van de flexibele zone wanneer de pannen kleiner dan 22 cm zijn.
- Overal bij grotere pannen

Als grote zone	
Om de flexibele zone als één grote zone te activeren, drukt u op de bedieningstoets van de Flexibele zone.	
Het vermogen moet net als bij normale zones worden ingesteld.	
Als de pan van voren naar achteren wordt verplaatst (of andersom), detecteert het flexibele gedeelte automatisch de nieuwe positie, met behoud van hetzelfde vermogen.	
Om nog een pan toe te voegen, drukt u opnieuw op de daarvoor bestemde toetsen om het kookgerei te detecteren.	
Als twee onafhankelijke zones	
Om de flexibele zone als twee verschillende zones met verschillende vermogensinstellingen te gebruiken, drukt u op de toets van de Flexibele zone.	

Franse kookplaat

- In dit gebied kan het vermogen worden ingesteld overeenkomstig de stand van de pan.
- Als de pan zich aan de onderkant van de flexibele zone bevindt, is het vermogen ingesteld op niveau 1.
- Als de pan zich in het midden van de flexibele zone bevindt, wordt het vermogen ingesteld op niveau 6.
- Als de pot zich aan de bovenkant van de flexibele zone bevindt, wordt het vermogen ingesteld op niveau 9.

Franse kookplaat	
Om de Franse kookplaat te activeren, drukt u 2 seconden op de toets van de Flexibele zone.	
Verplaats de positie van de pan, het vermogen zal automatisch veranderen	
Franse kookplaat annuleren	
Druk op de toets van de Flexibele zone op de kookzone uit te schakelen.	

De bedieningstoetsen vergrendelen

- U kunt de bedieningstoetsen vergrendelen om onbedoeld gebruik te voorkomen (bijvoorbeeld kinderen die per ongeluk de kookzones inschakelen).
- Wanneer de bedieningstoetsen vergrendeld zijn, zijn ze allemaal uitgeschakeld, behalve de toets AAN/UIT.

De bedieningstoetsen vergrendelen	
Raak de vergrendeltoets even aan.	De indicator van de timer toont „Lo”.
De bedieningstoetsen ontgrendelen	
Raak de vergrendeltoets even aan.	

Wanneer de toetsen van de kookplaat vergrendeld zijn, zijn alle bedieningstoetsen uitgeschakeld behalve de AAN/UIT-toets ⏻ ; u kunt in een noodgeval de inductiekookplaat altijd uitschakelen met de AAN/UIT-toets ⏻, maar om de kookplaat weer in werking te stellen moet u de toetsen eerst ontgrendelen.

Pauzemodus

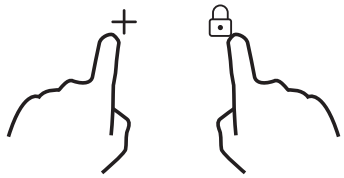
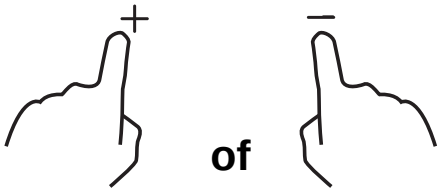
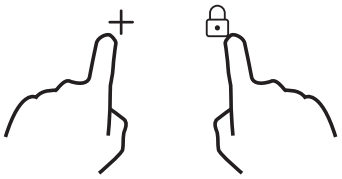
- U kunt het koken pauzeren in plaats van de kookplaat uit te schakelen.
- Wanneer u de pauzemodus inschakelt, zijn alle bedieningstoetsen uitgeschakeld, behalve de AAN/UIT-toets.

De pauzemodus inschakelen	
Raak de timer „−” en timer „+” tegelijkertijd kort aan.	Alle indicatoren geven „11” aan
De pauzemodus uitschakelen	
Raak de timer „−” en timer „+” tegelijkertijd kort aan.	

Wanneer de kookplaat in de pauzemodus staat, zijn alle bedieningstoetsen uitgeschakeld behalve de AAN/UIT-toets ⏻ ; u kunt in een noodgeval de inductiekookplaat altijd uitschakelen met de AAN/UIT ⏻ -toets. De kookplaat zal na 10 minuten uitschakelen als u de pauzemodus niet verlaat.

Vermogensregelingsfunctie

- Het is mogelijk om een maximaal vermogensopnameniveau in te stellen voor de inductiekookplaat, door uit verschillende vermogensniveaus te kiezen.
- Inductiekookplaten kunnen zichzelf automatisch begrenzen om op een lager vermogen te werken, om het risico van overbelasting te vermijden.

<table>
<tr><td colspan="2">Vermogensregelingsfunctie inschakelen</td></tr>
<tr><td>Schakel de kookplaat in, druk tegelijkertijd op de toetsvergrendeling en op „+” Timer.
</td><td>De timerindicator geeft „P5” aan, wat staat voor vermogensniveau 5. De standaardmodus is het maximaal vermogen van de kookplaat.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Naar een ander niveau overschakelen</td></tr>
<tr><td>druk op +/- van de timer

of</td><td>Er zijn 5 vermogensniveaus, van „P1” tot „P5”.
De timerindicator geeft één van deze niveaus aan.
„P1”: het maximale vermogen is 2,5 kW.
„P2”: het maximale vermogen is 3,5 kW.
„P3”: het maximale vermogen is 4,5 kW.
„P4”: het maximale vermogen is 5,5 kW.
„P5”: het maximale vermogen is het maximumvermogen van de kookplaat.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Bevestigen en afsluiten van de Vermogensregelingsfunctie</td></tr>
<tr><td>Druk tegelijkertijd op toetsvergrendeling en op timer „+” voor bevestiging.
</td><td>De kookplaat wordt nu uitgeschakeld.</td></tr>
</table>

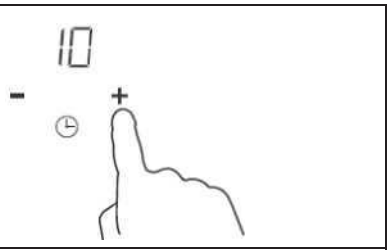
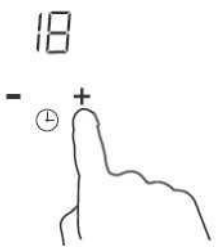
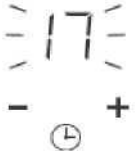
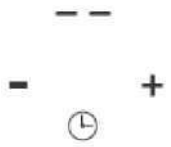
Bedieningstoets timer

U kunt de timer op twee verschillende manieren gebruiken:

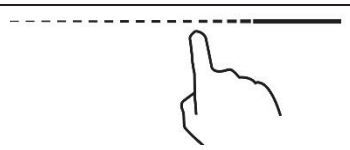
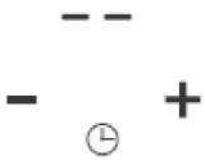
- U kunt hem gebruiken als kookwekker. In dat geval zal de timer geen enkele kookzone uitschakelen nadat de tijdsduur is verlopen.
- U kunt de timer ook zodanig instellen dat één of meer kookzones, nadat de tijd is verstreken, uitgeschakeld worden. De maximale tijd voor de timer is 99 minuten.

a) Het gebruik van de timer als kookwekker

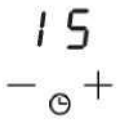
Als u geen enkele kookzone selecteert

Controleer of de kookplaat is ingeschakeld. Opmerking: u kunt de kookwekker ook gebruiken als u geen enkele kookzone geselecteerd hebt.	
Raak de toets „+” van de timer aan. De kookwekkerindicator begint te knipperen en „10” zal op het timerdisplay verschijnen.	
Stel de tijdsduur in door de toets „-” of „+” van de timer aan te raken. Tip: Raak de toets „-” of „+” van de timer één keer aan om de tijdsduur met 1 minuut te verlengen of te verkorten. Blijf de toets „-” of „+” van de timer aanraken om de tijdsduur met 10 minuten te verlengen of te verkorten.	
Zodra de tijd is ingesteld, begint deze onmiddellijk af te tellen. Op het display wordt de resterende tijd weergegeven en de timerindicator knippert gedurende 5 seconden.	
De zoemer piept gedurende 30 seconden en op de timer wordt „- -” weergegeven wanneer de ingestelde tijd verstreken is.	

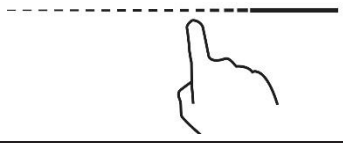
b) De timer instellen om één of meer kookzones uit te schakelen

Eén kookzone instellen	
Raak de schuifregelaar voor de kookzone aan.	
Stel de tijdsduur in door de toets „-" of „+" van de timer aan te raken. Tip: Raak de toets „-" of „+" van de timer één keer aan om de tijdsduur met 1 minuut te verlengen of te verkorten. Blijf de toets „-" of „+" van de timer aanraken, de tijdsduur wordt met 10 minuten verlengd of verkort.	
Zodra de tijd is ingesteld, begint deze onmiddellijk af te tellen. Op het display wordt de resterende tijd weergegeven en de timerindicator timer knippert 5 seconden. OPMERKING: De rode stip naast de indicator voor het vermogensniveau gaat branden om aan te geven dat de zone is geselecteerd.	
Wanneer de ingestelde tijd verstreken is, wordt de bijbehorende kookzone automatisch uitgeschakeld.	

Als er eerder andere kookzones zijn ingeschakeld, dan blijven deze werken.

meerdere kookzones instellen:	
De stappen voor het instellen van meerdere kookzones komen overeen met die voor het instellen van één kookzone. Als u tegelijkertijd de tijd instelt voor meerdere kookzones, zullen decimaalpunten voor de betreffende kookzones zichtbaar worden. Het minutendisplay toont de minutentimer. De punt van de betreffende zone knippert. Zoals hieronder: (ingesteld op 15 minuten) (ingesteld op 45 minuten)	
Als de timer klaar is met aftellen, zal de betreffende zone worden uitgeschakeld. Vervolgens wordt de nieuwe minutentimer weergegeven en knippert de stip van de overeenkomstige zone. Zie rechts:	 (ingesteld op 30 minuten)

C) Timer annuleren

Raak de schuifregelaar voor de kookzone aan waarvoor u de timer wilt annuleren.	
Raak de timertoets „-" aan en houd deze ingedrukt, de timer neemt af tot „00" en de timer wordt geannuleerd.	

Standaard werkingsduur

Automatische uitschakeling is een beveiligingsfunctie voor uw inductiekookplaat. De kookplaat wordt automatisch uitgeschakeld als u hem vergeet uit te schakelen na de bereiding. De standaard werkingsduur voor de verschillende vermogensniveaus is in onderstaande tabel vermeld:

Vermogensniveau	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standaard werkingsduur (uur)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Wanneer de pan wordt verwijderd, stopt de inductiekookplaat onmiddellijk te verwarmen en wordt na 2 minuten automatisch uitgeschakeld.

Mensen met een pacemaker moeten hun arts raadplegen alvorens dit apparaat te gebruiken.

‘Cook with me’-functie

Allereerst moet u de app hOn downloaden en installeren op uw draagbare apparaat. Schrijf u vervolgens voor uw inductiekookplaat in door de instructies op de app te volgen.
Gebruik het volgende proces om de kookplaat aan de app te koppelen:
Druk 4 seconden op de toets ‘Cook with me’ op de kookplaat. Zodra de 4 seconden zijn verstreken, begint het cijfer van de TIMER te knipperen met PA erop geschreven en start het koppelingsproces. Volg nu de instructies van de app.





Bij wifi AAN: er verschijnt één stip aan de rechterkant van de LED.

Bij wifi UIT: Er zal geen punt verschijnen.

‘Cook with me’ instellen	
Kies op de app hOn het receptenmenu of het menu speciale programma’s. Volg stap voor stap de aanwijzingen op de app en stuur na afloop de parameters naar de kookplaat die voor u kookt.	
Wanneer de kookplaat het commando van de app ontvangt, piept de kookplaat 2 keer en knippert gedurende één seconde om aan te geven dat de instructies zijn ontvangen.	
Als u de functie ‘Cook with me’ wilt verlaten, wijzigt u het vermogensniveau van de zone.	

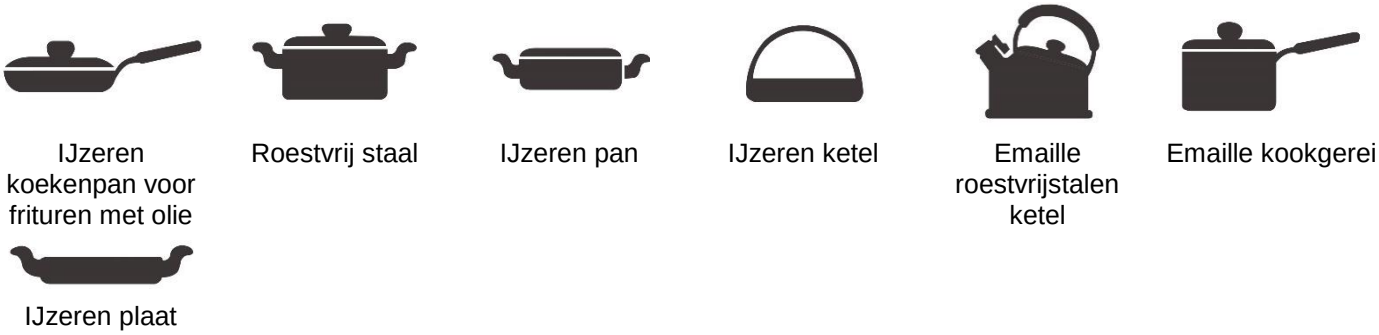
a) DRAADLOZE PARAMETERS

Technologie	**Wi-Fi**	**BLE**	**NFC**
Standaard	IEEE 802.11b/n/g	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE	/
Frequentieband(en) [MHz]	2402-2480	2402-2480	/
Maximaal vermogen [mW]	1500	1500	/

b) PRODUCTINFORMATIE VOOR IN NETWERK VERBONDEN APPARATUUR

Productinformatie voor in netwerk verbonden apparatuur	
stroomverbruik van het product in netwerkverbonden stand-by als alle bedrade netwerkpoorten zijn aangesloten en alle draadloze netwerkpoorten zijn geactiveerd:	1,5 W
Een draadloze netwerkpoort activeren:	Zet de kookplaat aan
Een draadloze netwerkpoort deactiveren:	Zet de kookplaat uit.

Keuze van de pannen

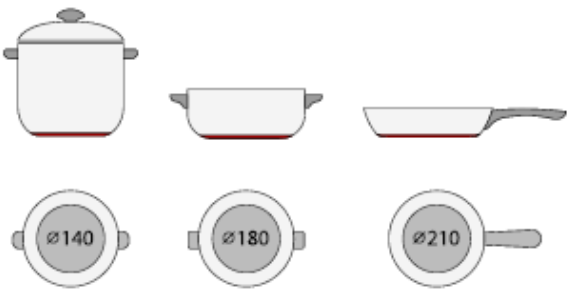


IJzeren koekenpan voor frituren met olie | Roestvrij staal | IJzeren pan | IJzeren ketel | Emaille roestvrijstalen ketel | Emaille kookgerei | IJzeren plaat

U hebt waarschijnlijk verschillende soorten kookgerei in huis.

1. Deze inductiekookplaat kan verschillend kookgerei herkennen, wat u kunt testen met een van de volgende methodes:
   Zet de pan op de kookzone. Als de betreffende kookzone een vermogensniveau weergeeft, dan is de pan geschikt.
   Als de „U" knippert, dan is de pan niet geschikt voor gebruik met de inductiekookplaat.
2. Houd een magneet tegen de pan. Als de magneet wordt aangetrokken door de pan, dan is hij geschikt voor gebruik met de inductiekookplaat.
   NB: De bodem van de pan moet magnetisch materiaal bevatten.
   Hij moet een vlakke bodem hebben met een diameter volgens tabel 1 hieronder.
3. Gebruik alleen ferromagnetisch kookgerei van geëmailleerd staal, gietijzer of roestvrij staal, maar compatibel met inductie.
4. Gebruik pannen waarvan de diameter van de ferromagnetische zone (bodem van de pan) in het bereik van de afmetingen in de onderstaande tabel ligt. (Tabel 1)
   - Als u kleinere pannen gebruikt, kunnen de prestaties worden beïnvloed
   - Als u een pan gebruikt met een diameter die kleiner is dan de diameter die in tabel 1 is aangegeven, kan die mogelijk niet gedetecteerd worden

Afhankelijk van de grootte van de zone kunt u pannen met verschillende diameters gebruiken, zoals op de foto hieronder:





5. Als het ferromagnetische gedeelte de bodem van de pan slechts gedeeltelijk bedekt, zal alleen het ferromagnetische gedeelte opwarmen, de rest van de bodem zal mogelijk niet voldoende opwarmen om te kunnen koken.
6. Als de ferromagnetische zone niet homogeen is, maar andere materialen zoals aluminium bevat, kan dit de opwarming en de detectie van de pan beïnvloeden.

Als de onderkant van de pan vergelijkbaar is met onderstaande foto's, kan de pan mogelijk niet gedetecteerd worden.



	Diameter van onderkant van inductiekookgerei	
Bereidingszone	**Minimum(mm)**	**Maximum(mm)**
1 & 2	140	220
3 & 4	140	180
Flexibele zone	220	220*400

Het bovenstaande kan variëren afhankelijk van de grootte van de pan en het materiaal waarvan hij gemaakt is.

Reiniging en onderhoud

Het oppervlak van de inductiekookplaat kan eenvoudig worden schoongemaakt op de volgende manieren:

Type verontreiniging	Reinigingsmethode	Reinigingsmaterialen
Licht	Afnemen met warm water en afdrogen	Reinigingssponsje
Kringen en kalkafzetting	Witte azijn aanbrengen op het gebied, wrijven met een zachte doek of een in de handel verkrijgbaar product gebruiken	Speciaal reinigingsmiddel voor keramisch glas
Vlees, gesmolten aluminium of kunststof	Gebruik een speciale schraper voor keramisch glas om de resten te verwijderen (het beste is een siliconen product)	Speciaal reinigingsmiddel voor keramisch glas

NB: Schakel het apparaat uit voordat u het schoonmaakt.

Weergave storingen en inspectie

De inductiekookplaat heeft een zelfdiagnosefunctie. Met deze test kan de technicus de werking van verschillende onderdelen controleren zonder de kookplaat van het werkoppervlak te verwijderen of te demonteren.

Problemen oplossen

1) Storingscode die optreedt tijdens gebruik en oplossing:

Storingscode	Probleem	Oplossing
Automatisch herstel		
E1	Voedingsspanning ligt boven de nominale spanning.	Controleer of de elektrische voeding normaal is. Schakel weer in als de elektrische voeding weer normaal is.
E2	Voedingsspanning ligt onder de nominale spanning.	
E3	Hoge temperatuur van sensor van keramische plaat. 1#)	Wacht tot de temperatuur van de keramische plaat weer normaal is. Raak de AAN/UIT-toets aan om het apparaat opnieuw op te starten.
E4	Hoge temperatuur van sensor van keramische plaat. 2#)	
E5	Hoge temperatuur van IGBT. 1#)	Wacht tot de temperatuur van de IGBT weer normaal is. Raak de AAN/UIT-toets aan om het apparaat opnieuw op te starten. Controleer of de ventilator goed werkt; zo niet, vervang de ventilator dan.
E6	Hoge temperatuur van IGBT. 2#)	
Geen automatisch herstel		
F3/F6	Defect van temperatuursensor van keramische plaat - kortsluiting. (F3 voor 1#, F6 voor 2#)	Controleer de aansluiting of vervang de temperatuursensor van de keramische plaat.
F4/F7	Defect van temperatuursensor van keramische plaat - open circuit. (F4 voor 1#, F7 voor 2#)	
F5/F8	Defect van temperatuursensor van keramische plaat - ongeldig. (F5 voor 1#, F8 voor 2#)	
F9/FA	Storing temperatuursensor van IGBT. Kortsluiting/open circuit voor 1#	Vervang de voedingskaart.
FC/FD	Storing temperatuursensor van IGBT. Kortsluiting/open kring voor 2#)	

2) Specifieke storing en oplossing

Storing	Probleem	Oplossing A	Oplossing B
De led gaat niet branden wanneer het apparaat is aangesloten.	Geen stroomvoorziening.	Controleer of de stekker stevig in het stopcontact zit en of het stopcontact werkt.	
	Verbindingsfout extra voedingskaart en displaykaart.	Controleer de verbinding.	
	De extra voedingskaart is beschadigd.	Vervang de extra voedingskaart.	
	De displaykaart is beschadigd.	Vervang de displaykaart.	
Sommige knoppen werken niet of het LED-display is niet normaal.	De displaykaart is beschadigd.	Vervang de displaykaart.	
De kookmodusindicator gaat branden, maar de verwarming start niet.	Hoge temperatuur van de kookplaat.	De omgevingstemperatuur kan te hoog zijn. De luchtinlaat of luchtopening kan geblokkeerd zijn.	
	Er is iets mis met de ventilator.	Controleer of de ventilator goed werkt; zo niet, vervang de ventilator dan.	
	De voedingskaart is beschadigd.	Vervang de voedingskaart.	
De verwarming stopt plotseling tijdens de werking en op het display knippert „u”.	Het type pan is verkeerd.	Gebruik de juiste pan (zie de gebruiksaanwijzing).	Het pandetectiecircuit is beschadigd, vervang de voedingskaart.
	De diameter van de pan is te klein.		
	Het fornuis is oververhit	Unit is oververhit. Wacht tot de temperatuur weer normaal is. Druk op de AAN/UIT-toets om het apparaat opnieuw op te starten.	
Verwarmingszones aan dezelfde kant (zoals de eerste en de tweede zone) geven „u” weer.	Verbindingsfout voedingskaart en displaykaart;	Controleer de verbinding.	
	De displaykaart van het communicatiegedeelte is beschadigd.	Vervang de displaykaart.	
	Het moederbord is beschadigd.	Vervang de voedingskaart.	
De ventilatormotor klinkt abnormaal.	De ventilatormotor is beschadigd.	Vervang de ventilator.	

Hierboven is de beoordeling en inspectie van veel voorkomende storingen weergegeven.
Haal het apparaat niet zelf uit elkaar en vermijd elk gevaar en schade aan de inductiekookplaat.

Klantenservice

Mocht er een storing optreden, doe dan het volgende voordat u de Klantenservice belt:

- Controleer of het apparaat correct is aangesloten
- Lees de storingscode en de tabel hierboven

Als u het probleem niet kunt oplossen, schakel het apparaat dan uit; probeer het niet uit elkaar te halen en bel de Klantenservice.

Speciale verklaring

De inhoud van deze handleiding is zorgvuldig gecontroleerd.
De fabrikant kan echter niet aansprakelijk worden gesteld voor drukfouten of weglatingen.
Tevens kunnen in een herziene versie van de handleiding technische wijzigingen worden opgenomen zonder voorafgaande kennisgeving.
Het uiterlijk en de kleur van het apparaat in deze handleiding kunnen afwijken van het werkelijke apparaat.



Dit apparaat is geëtiketteerd in overeenstemming met de Europese Richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA). Elektronische en elektrische apparaten bevatten zowel vervuilende stoffen (die schadelijk zijn voor het milieu) als basiselementen (die opnieuw kunnen worden gebruikt). Het is belangrijk dat de elektronische en elektrische apparaten specifieke behandelingen ondergaan om de vervuilende stoffen correct te verwijderen en als afval te verwerken en alle materialen terug te winnen. Personen kunnen een belangrijke rol spelen om ervoor te zorgen dat elektronische en elektrische apparaten niet in het milieu terechtkomen. Hiervoor moeten enkele basisregels in acht worden genomen:

- Elektronische en elektrische apparaten mogen niet worden behandeld als huishoudelijk afval;
- Elektronische en elektrische apparaten moeten worden afgegeven bij speciale inzamelcentra die worden beheerd door de gemeente of een geregistreerd bedrijf.

In veel landen worden grote elektrische en elektronische apparaten aan huis afgehaald. Wanneer u een nieuw apparaat koopt, kunt u uw oude apparaat vaak inleveren bij de leverancier, die het gratis accepteert als eenmalige maatregel, op voorwaarde dat het apparaat van hetzelfde type is en dezelfde functies heeft als het aangeschafte apparaat.

Productinformatie voor elektrische kookplaten voor huishoudelijk gebruik overeenkomstig Verordening (EU) nr. 66/2014 van de Commissie					
		Stand	Symbool	Waarde	Eenheid
Modelidentificatie				HAFRSJ64MC	
Type kookplaat:				Elektrische kookplaat	
Aantal kookzones en/of -gebieden	zones			2	
	gebieden			1	
Verwarmingstechnologie (inductiekookzones en -kookgebieden, keramische en halogeenkookzones, vaste kookplaten)	Inductiekookzones			X	
	Inductiekookgebieden			X	
	keramische en halogeenkookzones				
	vaste kookplaten				
Voor cirkelvormige kookzones of -gebieden: diameter van de nuttige kookoppervlakte per elektrisch verwarmde kookzone, afgerond tot op 5 mm		Linksachter	Ø		cm
		Middenachter	Ø		cm
		Rechtsachter	Ø	18,0	cm
		Linksmidden	Ø		cm
		Centraal midden	Ø		cm
		Rechtsmidden	Ø		cm
		Linksvoor	Ø		cm
		Middenvoor	Ø		cm
		Rechtsvoor	Ø	18,0	cm
Voor niet-cirkelvormige kookzones of gebieden: lengte en breedte van de nuttige kookoppervlakte per elektrisch verwarmd(e) kookzone of gebied, afgerond tot op 5 mm		Linker gebied	L B	40,5 22,0	cm
		Centraal midden	L B		cm
		Middenvoor	L B		cm
		Middenachter	L B		cm
		Rechtsachter	L B		cm
		Rechtsmidden	L B		cm
		Rechtsvoor	L B		cm
Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg		Linker gebied	Elektrisch koken	187,5	Wh/kg
		Centraal midden	Elektrisch koken		Wh/kg
		Middenvoor	Elektrisch koken		Wh/kg
		Middenachter	Elektrisch koken		Wh/kg
		Rechtsachter	Elektrisch koken	179,4	Wh/kg
		Rechtsmidden	Elektrisch koken		Wh/kg
		Rechtsvoor	Elektrisch koken	180,7	Wh/kg
Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg			Elektrische kookplaat	182,5	Wh/kg
Toegepaste norm: EN 60350-2 Huishoudelijke elektrische kooktoestellen - Deel 2: Kookplaten - Methoden voor het meten van de prestaties					
Tips voor energiebesparing: • Voor een optimale werking van de kookplaat, dient u de pan in het midden van de kookzone te plaatsen. • Het gebruik van een deksel verkort de bereidingstijden en bespaart energie door de warmte vast te houden. • Minimaliseer de hoeveelheid vocht of vet om de bereidingstijden te verkorten. • Begin de bereiding op een hoge instelling en verlaag de instelling zodra het voedsel is doorverwarmd. • Gebruik pannen waarvan de doorsnede even groot is als de grafiek van de gekozen zone.					
Deze informatie moet worden beschouwd als onderdeel van de gebruikshandleiding van het apparaat					

Linksachter	L B	20,0 22,0	cm
Linksvoor	L B	20,0 22,0	cm
Linksmidden	L B	40,5 22,0	cm

Linksachter	Elektrisch koken	180,4	Wh/kg
Linksvoor	Elektrisch koken	191,0	Wh/kg
Linksmidden	Elektrisch koken	191,0	Wh/kg

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 tilgjengelig på følgende internettadresse: 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 egenstande på kogeoverfladerne.
- Advarsel: Hvis overfladen er revnet, skal apparatet slukkes 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 forsyningsselskabet.

  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.

- Kogepladens overflade skal køle af, før låget lukkes.- FORSIGTIG: Tilberedningsprocessen skal overvåges. En kortvarig madlavningsproces skal overvåges kontinuerligt

Kære kunde:

Tak fordi du har købt en Haier induktionskogeplade. 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.

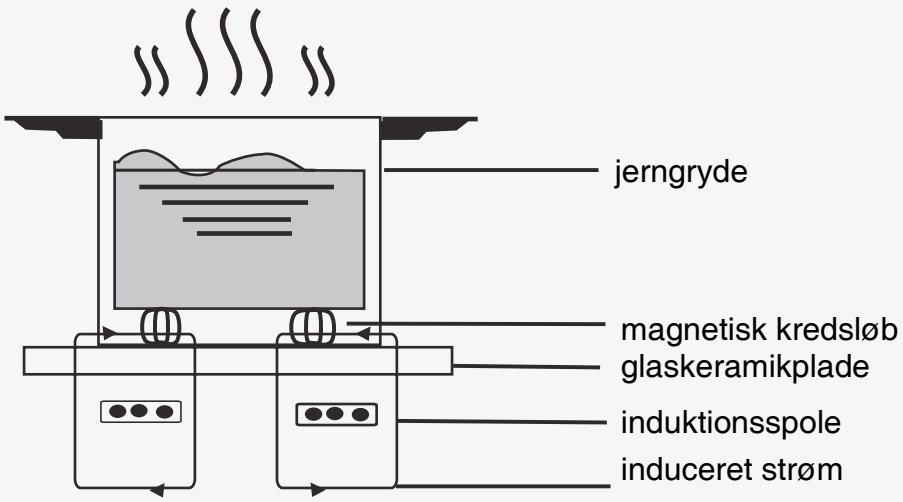
Produktintroduktion

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

Funktionsprincip

Induktionskogepladen består af en spole, en kogeplade 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

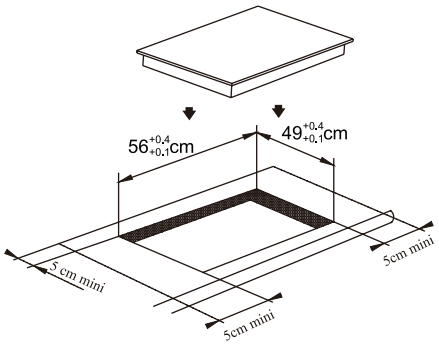
Når panden fjernes fra kogepladen, stopper den opvarmning straks og slukker for sig selv, efter at summeren har lydt i et minut.

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

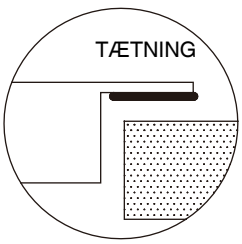
Installation

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)



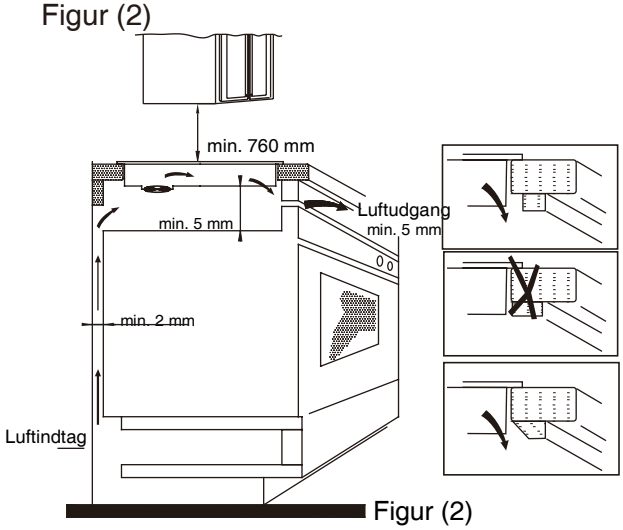
Figur (1)



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.

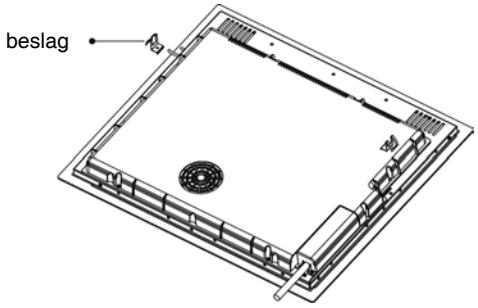
Figur (2)



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, frysere, 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~	1 L1 2 L2	3 4 N	5	
	Sort brun	Blå	Gul/grøn	
220-240~	1 2 L	3 4 N	5	
	Sort brun	Blå	Gul/grøn	

Figur (3)

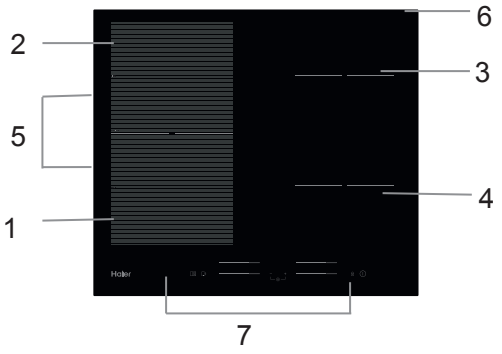
Hvis kablet er beskadiget eller skal udskiftes, skal dette gøres af en eftersalgstekniker ved hjælp af de rigtige værktøjer for at undgå ulykker.

Hvis apparatet tilsluttes direkte til elnettet, skal der installeres en omnipolær afbryder med en afstand på mindst 3 mm mellem kontakterne.

Installatøren skal sikre, at den elektriske forbindelse er lavet rigtigt, og at den overholder sikkerhedsforskrifterne.

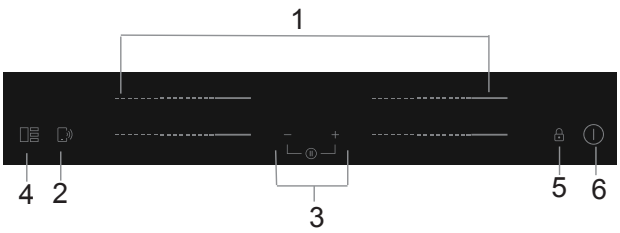
Ledningen må ikke være bukket eller sammentrykket. Ledningen skal kontrolleres regelmæssigt og må kun udskiftes af en kvalificeret person.

Diagram over induktionskogesektionen:



1. Maks. 2000/3000 W zone
2. Maks. 2000/3000 W zone
3. Maks. 1800/2300 W zone
4. Maks. 1000/2000 W zone
2. Maks. 3000/4200 W zone
6. Glasplade
7. Kontrolpanel

Skematisk diagram over kontrolpanelet

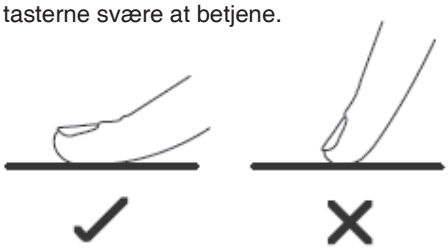


1. Taster til effekt af varmezone
2. "Kontrolfunktion Lav mad med mig"
3. Timertast
4. Tast til fleksibelt område
5. Lås
6. ON/OFF-tast

Betjening af produktet

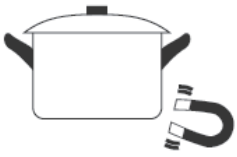
Berøringstaster

- Tasterne reagerer på berøring, så du behøver ikke at trykke på dem.
- Brug blommen af din finger, ikke spidsen.
- Tasterne reagerer på berøring, så du behøver ikke at trykke på dem.
- 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 gryder og pander med en bund, der er egnet til induktionstilberedning. Se efter induktionssymbolet på emballagen eller bunden af gryden.
- Du kan tjekke, om dit grydesæt egner sig ved at foretage en magnettest.



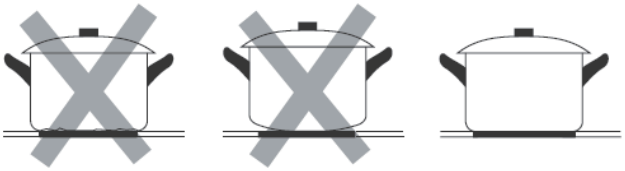
Bevæg magneten mod grydens bund. Hvis den tiltrækkes, er gryden egnet til induktion.

- Hvis du ikke har nogen magnet:

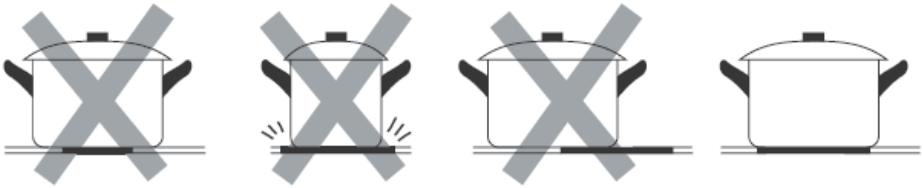
1. Fyld lidt vand i den gryde, du gerne vil tjekke.
2. Hvis U ikke blinker på displayet og vandet opvarmes, så er gryden egnet.

Gryder og pander af følgende materialer er ikke egnet: rent rustfrit stål, aluminium eller kobber uden magnetisk bund, glas, træ, porcelæn, keramik og lertøj .

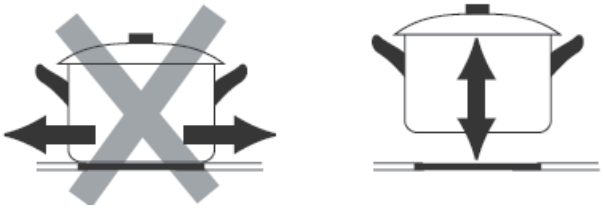
Brug ikke grydesæt med uregelmæssige kanter eller buet bund.



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.

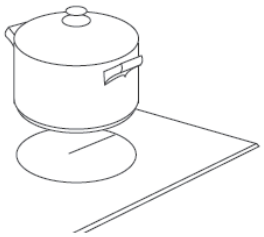
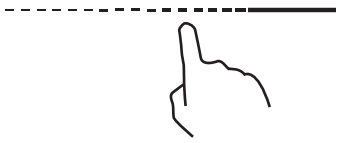
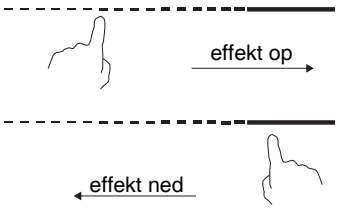


Løft altid gryder fra induktionskogesektionen – de må ikke skubbes, da de ellers kan ridse glasset.



Sådan bruges

Tænd for kogepladen

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.	
Placer en passende gryde på den kogeplade, du vil bruge. • Sørg for, at grydens bund og kogepladens overflade er rene og tørre.	
Hvis du rører ved varmepladens skydetast, blinker en indikator ved siden af tasten.	
Vælg varmeindstilling ved hjælp af skydertasten • 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

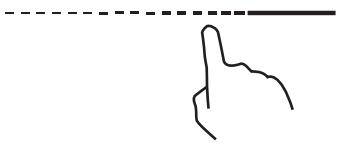
Dette betyder, at:

- 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.

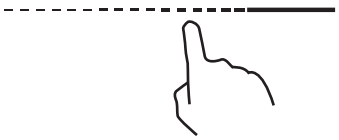
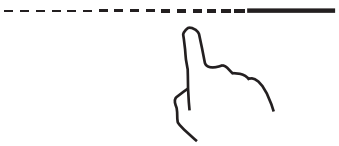
Der finder ikke nogen opvarmning sted, medmindre der er en passende gryde på kogepladen.

Displayet " ⊔ "forsvinder automatisk efter 1 minut, hvis der ikke er stillet en passende gryde på kogepladen.

Sluk for kogepladen

Afslut tilberedningen og sluk.	
Sluk for kogepladen ved at flytte ved skyderen til "0". Sørg for, at der står "0" på displayet.	
Sluk alle kogepladerne ved at trykke på ON/OFF-knappen.	
Pas på varme overflader 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.	

Brug af turbo-funktionen

Aktiver turbo-funktionen	
Tryk på tasten til valg af varmezone.	
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".	

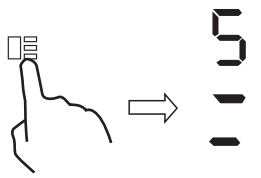
- Funktionen fungerer med alle kogeplader.
- Kogepladen vender tilbage til den oprindelige indstilling efter 5 minutter.
- Hvis den oprindelige varmeindstilling er 0, vender den tilbage til 9 efter 5 minutter.

Fleksibelt område

- Dette område kan bruges som en enkelt zone eller som to forskellige zoner, afhængigt af det øjeblikkelige madlavningsbehov.
- Det fleksible område består af to uafhængige induktorer, som kan kontrolleres hver for sig. Når du arbejder som en enkelt zone, slukkes den del, der ikke er dækket af gryder eller pander, automatisk efter et minut.
- Gryden eller panden skal placeres korrekt for at sikre en korrekt registrering og en jævn varmefordeling:

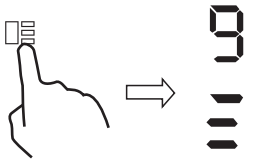
– I den fleksible zones forreste eller bageste side, når gryden eller panden er mindre end 22 cm

– Overalt med større gryder og pander

Som stor zone	
For at aktivere det fleksible område som en enkelt stor zone skal du blot trykke på tasten tast til fleksibelt område	
Effektindstillingen fungerer som for et normalt område.	
Hvis gryden eller panden flyttes fra den forreste til den bageste del (eller omvendt), registrerer det fleksible område automatisk den nye position, og holder den samme effekt.	
For at tilføje endnu en gryde, tryk igen på de relevante taster for at registrere køkkengrejet.	
Som to uafhængige zoner	
Hvis du vil bruge det fleksible område som to forskellige zoner med forskellige effektindstillinger, skal du trykke på testen til fleksibelt område.	

Fransk plade

- Dette område kan indstille strømmen i overensstemmelse med grydens position.
- Hvis gryden står nederst i det fleksible område, indstilles effekten til niveau 1.
- Hvis gryden står midt i det fleksible område, indstilles effekten til niveau 6.
- Hvis gryden står øverst i det fleksible område, indstilles effekten til niveau 9.

Fransk plade	
For at aktivere området Fransk plade skal du blot trykke på tasten til fleksibelt område i 2 sekunder	
Ved at flytte grydens placering ændres effekten automatisk	
Annuller fransk plade	
Tryk på tasten til fleksibelt område for at slukke for kogepladen.	

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	
Tryk på låsetasten, og hold den nede 🔒 et øjeblik.	Timerindikatoren viser ”Lo”
Sådan oplåses tasterne	
Tryk på låsetasten, og hold den nede 🔒 et øjeblik.	

⚠ 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

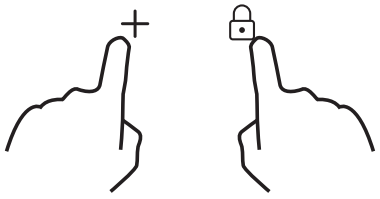
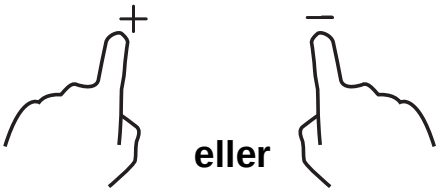
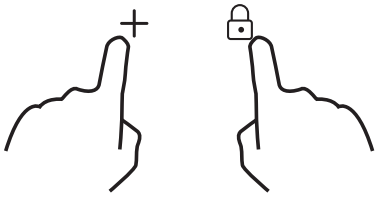
- Varmen kan sættes på pause i stedet for at slukke for kogepladerne.
- Når pausetilstanden aktiveres, bliver alle taster undtagen ON/OFF-tasten deaktiveret.

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. 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. Kogesektionen slukker efter 10 minutter, hvis du ikke lukker pausetilstanden, men du skal først låse kogesektionen op ved den næste betjening.

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	
Tænd for kogesektionen, og tryk samtidig på tastelåsen og "+" Timer 	Timerindikatoren viser "P5", hvilket betyder effektniveau 5. Standardtilstanden er, at kogesektionen er på den maksimale effekt.
Sådan skiftes til et andet niveau	
tryk på +/- på timeren  **eller**	Der er 5 effektniveauer fra "P1" til "P5". Timerindikatoren viser et af dem. "P1": maks. effekt er 2,5 kW. "P2": maks. effekt er 3,5 kW. "P3": maks. effekt er 4,5 kW. "P4" : den maksimale effekt er kogesektionens maksimale effekt.
Bekræft og afslut energistyringsfunktionen	
Tryk samtidig på låsetasten og Timer "+" for at bekræfte. 	Kogesektionen vil slukke.

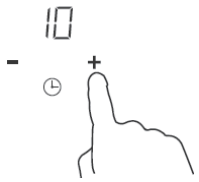
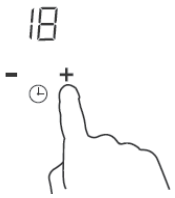
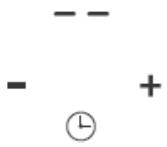
Timertast

Du kan bruge timeren på to forskellige måder:

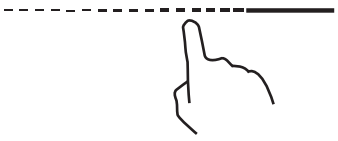
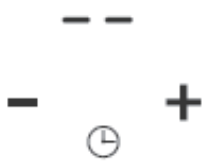
- Du kan bruge den som minutur. I dette tilfælde vil timeren ikke slukke for kogepladerne, når den indstillede tid er gået.
- Du kan indstille den til at slukke en eller flere kogeplader efter det indstillede tidsrum er gået.
  Timerens maksimum er 99 min.

a) Brug timeren som minutur

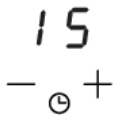
Hvis du ikke bruger nogen af kogepladerne

Sørg for, at induktionskogesektionen er tændt. Bemærk: Du kan bruge minuturet, selvom du ikke bruger nogen af kogepladerne.	
Tryk på “+”-tasten til timeren. Minuturet begynder at blinke, og der vises ”10” i timerdisplayet.	
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.	
Når tiden er indstillet, begynder den at tælle ned med det samme. Displayet viser den resterende tid og timerindikatoren blinker i 5 sekunder.	
Brummeren bipper i 30 sekunder, og timerindikatoren viser ", når den indstillede tid er gået.	

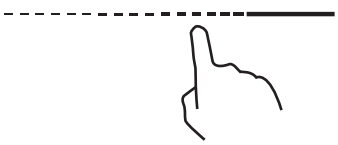
b) Indstilling af timeren for at slukke for en eller flere kogeplader

Indstil en plade	
Berør varmezonens skydetast	
Indstil tiden ved at berøre ”-” eller ”+”-tasten på timeren. Råd: Rør ved “-” eller “+”-tasten til 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.	
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.	
Når timeren udløber, slukkes den tilsvarende kogeplade automatisk.	

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: (indstillet til 15 minutter) (indstillet til 45 minutter)	
Når nedtællingstimeren udløber, slukkes den tilsvarende zone. Så vil den vise den nye minuttimer og prikken for den tilsvarende zone blinker. Vist til højre:	 (indstillet til 30 minutter)
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.

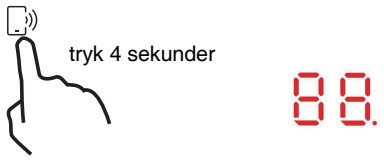
Folk med pacemaker bør rådføre med deres læge, før de bruger denne enhed.

Lav mad med mig-funktion

Først og fremmest skal du downloade hOn-appen 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.



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 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.

Valg af køkkengrej



Stegning i olie i jernpande



Rustfrit stål



Jernpande



Jernkedel



Kedel i emaljeret rustfrit stål



Emaljet køkkengrej



Jernplade

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.

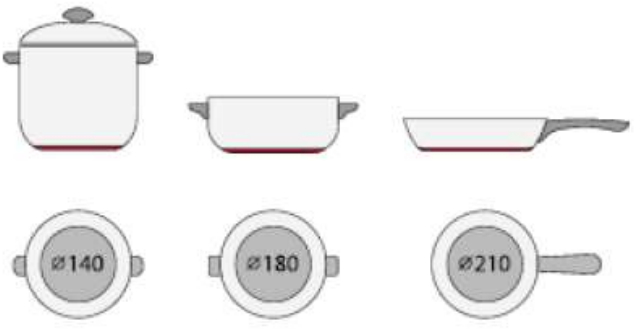
   Det skal have en flad bund med en diameter som vist i tabel 1 nedenunder.

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 delvis dækker bunden af gryden, er det ferromagnetiske område der opvarmes, og resten af bunden opvarmes muligvis ikke tilstrækkeligt til, at der kan laves mad.
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.



	Diameteren af bunden på induktionsegnede gryder og pander	
Kogeplade	**Minimum**	**Maksimum**
1 & 2	140	220
3 & 4	140	180
Flexi zone	220	220*400

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. Tænd efter at strømforsyningen er normal.
E2	Forsyningsspændingen er under den nominelle spænding.	
E3	Høj temperatur på keramikpladesensoren. (1 #)	Vent på at keramikpladen temperatur vender tilbage til normal. Rør ved "ON/OFF"-knappen for at genstarte enheden.
E4	Høj temperatur på keramikpladesensoren. (1 #)	
E5	Høj temperatur på IGBT. (1 #)	Vent på at temperaturen på IGBT vender tilbage til normal. Rør ved "ON/OFF"-knappen for at genstarte enheden. Kontrollér, om ventilatoren kører jævnt hvis ikke, udskift ventilatoren.
E6	Høj temperatur på IGBT. (2 #)	
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 hovedprintkortet.
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 tilbehør og displayprintkortet er ikke tilsluttet.	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 tilberedningstilstand tændes, men opvarmning starter ikke.	Kogesektionen er varm.	Den omgivende temperatur kan være for høj. Luftindtag eller luftudluftning kan være blokeret. Udluftningsåbningen kan være blokeret.	
	Der er noget galt med blæseren.	Kontroller om blæseren kører jævnt; hvis ikke, skal blæseren udskiftes,	
	Strømprintkortet er beskadiget.	Udskift strømprintkortet.	
Opvarmningen stopper pludselig under drift, og displayet blinker "u".	Forkert type gryde/pande.	Brug den korrekte type gryde/pande (se brugsanvisningen).	Gryderegistreringskredsløbet er beskadiget, udskift strømprintkortet.
	Grydens/pandens diameter er for lille.		
	Kogesektionen er overophedet	Enheden er overophedet. Vent på at temperaturen vender tilbage til normal. Tryk på "ON/OFF"-knappen for at genstarte enheden.	
Varmezoner på samme side (f.eks. den første og den anden zone) viser "u" .	Strømprintkortet og displayets printkort kunne ikke forbindes til hinanden;	Kontroller forbindelsen.	
	Displayets printkort til kommunikationsdelen er beskadiget.	Udskift displayets printkort.	
	Hovedprintkortet er beskadiget.	Udskift strømprintkortet.	
Blæsermotoren lyder unormal.	Blæsermotoren er beskadiget.	Udskift blæseren.	

De ovenstående er baseret på vurdering og inspektion af almindelige fejl.

Du må ikke selv skille enheden ad for at forebygge eventuelle risici og skader på 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, ogringe til
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.



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				HAFRSJ64MC	
Type kogesektion:				Elektrisk kogesektion	
Antal kogeplader og/eller -områder	plader			2	
	områder			1	
Opvarmningsteknologi (induktionskogeplader og madlavningsområder, strålekogeplader, faste plader)	Induktionskogeplader			X	
	Induktionskogeområder			X	
	strålekogeplader				
	faste plader				
Til runde kogeplader eller -områder: diameter på brugbart overfladeområde pr. elektrisk kogeplade afrundet til nærmeste 5 mm		Bagerst til venstre	Ø		cm
		Bagerst i midten	Ø		cm
		Bagerst til højre	Ø	18,0	cm
		Midterst til venstre	Ø		cm
		Midterste Midterste	Ø		cm
		Midterst til højre	Ø		cm
		Forrest til venstre	Ø		cm
		Forrest i midten	Ø		cm
		Forrest til 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		Venstre område	L W	40,5 22,0	cm
		Midterste i midten	L W		cm
		Forrest i midten	L W		cm
		Bagerst i midten	L W		cm
		Bagerst til højre	L W		cm
		Midterst til højre	L W		cm
		Forrest til højre	L W		cm
Strømforbrug for kogeplade eller -område beregnet pr. kg		Venstre område	EF elektrisk tilberedning	187,5	Wh/kg
		Midterste Midterste	$EF_{elektrisk\ tilberedning}$		Wh/kg
		Forrest i midten	$EF_{elektrisk\ tilberedning}$		Wh/kg
		Bagerst i midten	$EF_{elektrisk\ tilberedning}$		Wh/kg
		Bagerst til højre	$EF_{elektrisk\ tilberedning}$	179,4	Wh/kg
		Midterst til højre	$EF_{elektrisk\ tilberedning}$		Wh/kg
		Forrest til højre	$EF_{elektrisk\ tilberedning}$	180,7	Wh/kg
Strømforbrug for sektionen beregnet pr. kg			$EF_{Elektrisk\ kogesektion}$	182,5	Wh/kg

Bagerst til venstre	L W	20,0 22,0	cm	
Forrest til venstre	L W	20,0 22,0	cm	
Midterst til venstre	L W	40,5 22,0	cm	

Bagerst til venstre	$EF_{elektrisk\ tilberedning}$	180,4	Wh/kg	
Forrest til venstre	$EF_{elektrisk\ tilberedning}$	191,0	Wh/kg	
Midterst til venstre	$EF_{elektrisk\ tilberedning}$	191,0	Wh/kg	

Anvendt standard: EN 60350-2 Elektriske husholdningsapparater til madlavning – Del 2: Bordkogeplader – Metoder til måling af ydeevne

Anbefalinger vedrørende energibesparelser:

- 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 en høj indstilling og reducér indstillingen, når maden er blevet varmet igennem.
- 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 lakisääteisten 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: valvomaton 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, koske 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 lämpösuojan 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 ainoastaan liesisuojia, jotka on suunnitellut keittolaitteiden 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.

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.

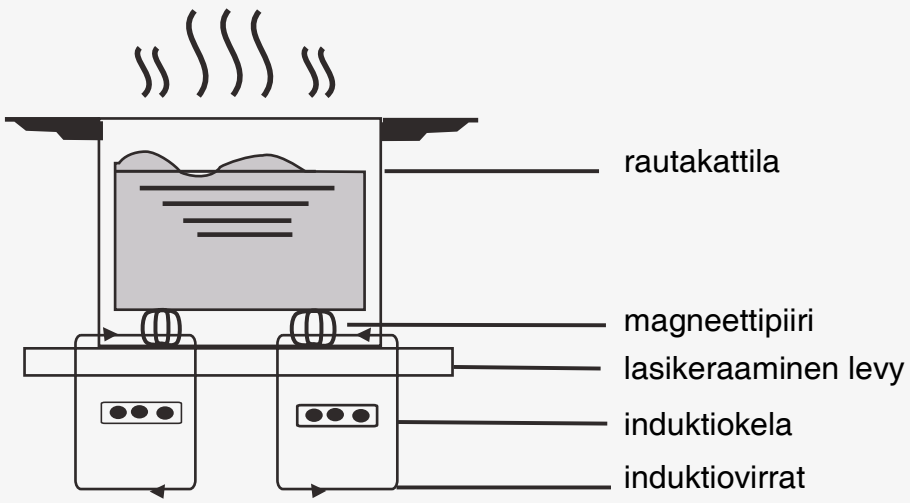
Tuotteen esittely

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 pyörteitä, 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.

Ylikuumenemissuoja

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

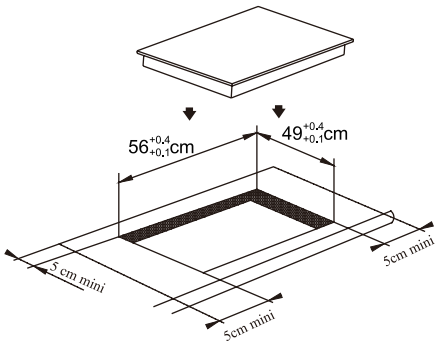
Kun pannu poistetaan, keittoalue lopettaa lämmityksen välittömästi ja se sammuu itsestään, kun summeri on soinut minuutin ajan.

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

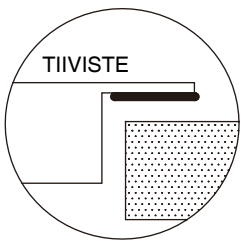
Asentaminen

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)



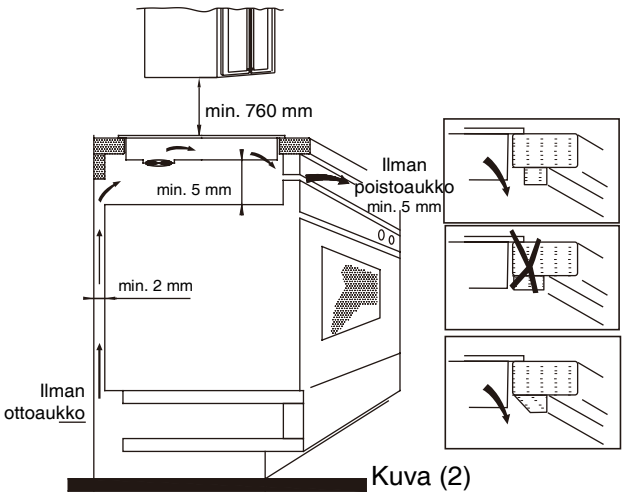
Kuva (1)



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.

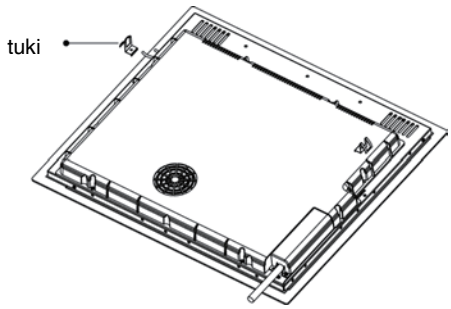
Kuva (2)



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) Induktiokeittotasoa 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 4 N	5
	Musta	Ruskea	Sininen	Keltavihreä
220-240~	1 2 L		3 4 N	5
	Musta	Ruskea	Sininen	Keltavihreä

Kuva (3)

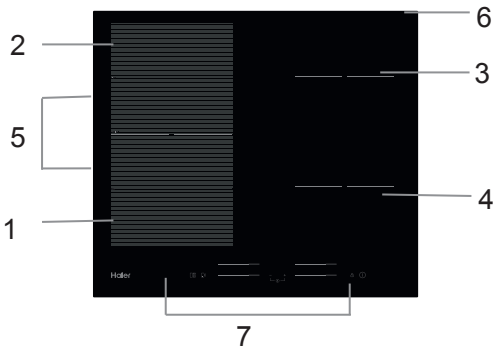
Jos johto on vahingoittunut tai se on vaihdettava, tämän saa tehdä vain myynnin jälkeisen palvelun teknikko asianmukaisilla työkaluilla onnettomuuksien välttämiseksi.

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.

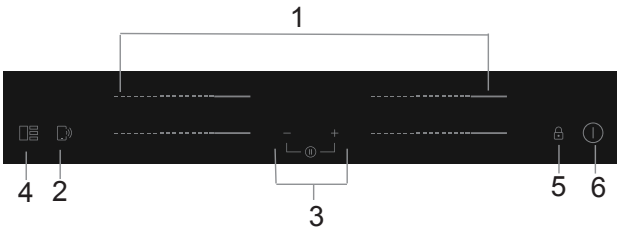
Johtoa ei saa taittaa eikä se saa joutua puristuksiin. Johto on tarkastettava säännöllisesti ja sen saa vaihtaa vain alan ammattilainen.

Induktiokeittotason kaavio



1. Maks. 2000/3000 W alue
2. Maks. 2000/3000 W alue
3. Maks. 1800/2300 W alue
4. Maks. 1000/2000 W alue
2. Maks. 3000/4200 W alue
6. Lasilevy
7. Ohjauspaneeli

Ohjauspaneelin kaaviokuva

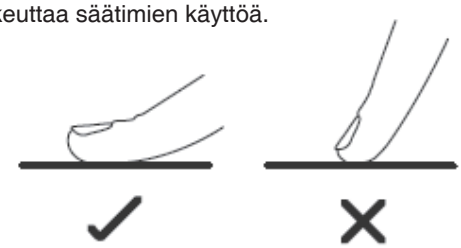


1. Kuumennusalueen tehonsäätimet
2. ”Cook with me” -toiminnon säädin
3. Ajastimen säädin
4. Joustavan alueen säädin
5. Näppäinlukko
6. PÄÄLLÄ/POIS-säädin

Tuotteen käyttö

Kosketussäätimet

- Säätimet toimivat kevyellä kosketuksella eikä niitä tarvitse painaa.
- Käytä sormea vaakasuorassa, älä käytä sormenpäätä.
- Säätimet toimivat kevyellä kosketuksella eikä niitä tarvitse painaa.
- Kuulet merkkiäänen 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.



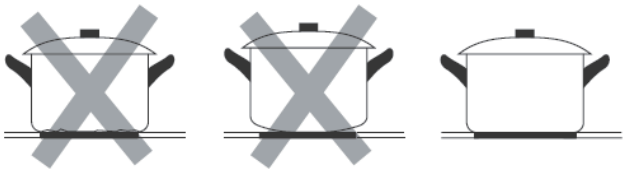
Siirrä magneettia kattilan pohjaa kohti. Jos kattila vetää sitä puoleensa, se sopii induktiotasolle.

- Jos sinulla ei ole magneettia:

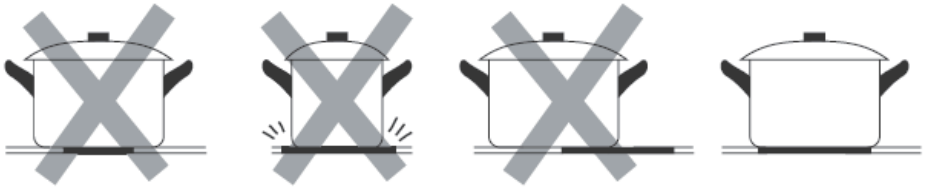
1. Laita hieman vettä kattilaan, jonka haluat tarkistaa.
2. Jos ei vilku näytöllä ja vesi kuumenee, kattila on sopiva.

Seuraavista materiaaleista valmistetut keittoastiat eivät sovellu: puhdas ruostumaton teräs, alumiini tai kupari ilman magneettista pohjaa, lasi, puu, posliini, keramiikka, ja savi .

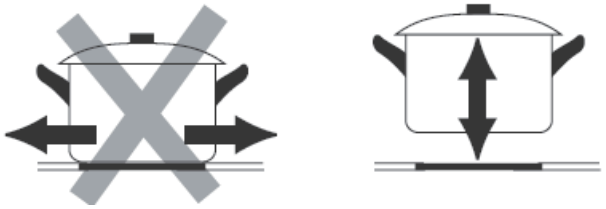
Älä käytä rosoreunaisia tai kaarevapohjaisia keittoastioita.



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.

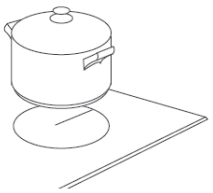
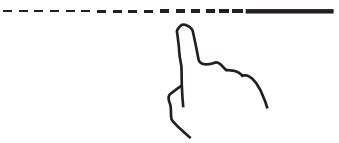
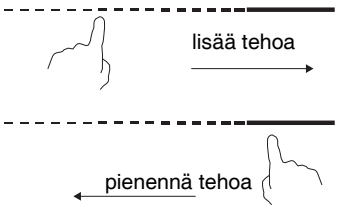


Nosta aina keittoastiat induktiotasolta, älä työnnä tai vedä niitä, koska ne voivat naarmuttaa lasia.



Käyttäminen

Kypsennyksen aloittaminen

Kosketa PÄÄLLÄ/POIS-säädintä kolme sekuntia. Kun laite on kytkeytynyt päälle, kuuluu äänimerkki ja kaikissa näytöissä näkyy ”–” tai ”– –” ilmaisten induktiokeittotason olevan valmiustilassa.	
Aseta haluamasi astia keittoalueelle, jota haluat käyttää. • Varmista, että astian pohja ja keittoalueen pinta ovat puhtaat ja kuivat.	
Kosketa kuumennusalueen liukusäädintä, näppäimen vieressä oleva osoitin alkaa vilkkua.	
Valitse kuumennusasetus koskettamalla liukusäädintä • Jos et valitse kuumennusasetusta 1 minuutissa, induktiokeittotaso sammuu automaattisesti. Sinun täytyy aloittaa uudelleen vaiheesta 1. • Voit muuttaa kuumennusasetusta milloin tahansa kypsennyksen aikana.	

Jos näyttö vilkkuu ⩾ U ⩽ – vuorotellen kuumennusasetuksen kanssa

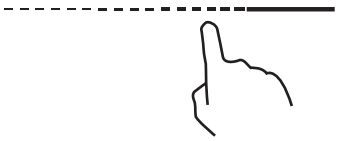
Se tarkoittaa, että:

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

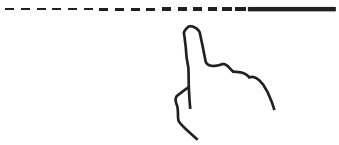
Kuumennus ei ala ennen kuin sopiva kattila on asetettu keittoalueelle.

Näyttö ”⩾ U ⩽ –” häviää automaattisesti 1 minuutin kuluttua, jos sen päälle ei aseteta sopivaa kattilaa.

Kypsennyksen lopettaminen

Lopeta kypsennys sammuttamalla.	
Kytke keittoalue pois päältä siirtämällä liukusäädin asentoon ”0”. Varmista, että näytöllä näkyy ”0”.	
Kytke koko keittotaso pois päältä koskettamalla PÄÄLLÄ/POIS-säädintä.	
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.	

Tehotoiminnon käyttäminen

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

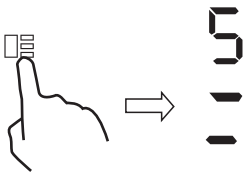
- Toiminto on käytettävissä kaikilla keittoalueilla.
- Keittoalue palautuu sen alkuperäiseen asetukseen 5 minuutin kuluttua.
- Jos alkuperäinen asetus on 0, se palautuu arvoon 9, kun on kulunut 5 minuuttia.

Joustava alue

- Tätä aluetta voidaan käyttää yhtenä alueena tai kahtena erillisenä alueena keittotarpeiden mukaan milloin tahansa.
- Joustava alue sisältää kaksi itsenäistä induktiokelaa, joita voidaan säätää erikseen. Kun laite toimii yhtenä vyöhykkeenä, se osa, joka ei ole keittoastian peitossa, kytkeytyy automaattisesti pois päältä yhden minuutin kuluttua.
- Jotta taataan kattilan oikea tunnistus ja lämmön tasainen jakautuminen, keittoastia on sijoitettava oikein:

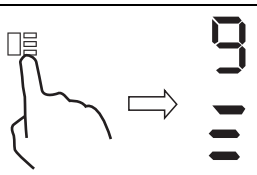
– Joustavan vyöhykkeen etu- tai takapuolelle, kun keittoastia on pienempi kuin 22 cm

– Minne tahansa, kun keittoastia on suuri

Suurena alueena	
Aktivoi joustava alue yhdeksi isoksi vyöhykkeeksi painamalla joustavan alueen säädintä	
Tehon asetus toimii kuten muilla tavallisilla vyöhykkeillä.	
Jos kattila siirretään edestä takaosaan (tai päinvastoin), joustava alue havaitsee automaattisesti uuden asennon, säilyttäen saman tehon.	
Lisää toinen kattila painamalla uudelleen erityisiä näppäimiä, jotta havaitaan keittoastia.	
Kaksi erillistä aluetta	
Jos haluat käyttää joustavaa aluetta kahtena eri vyöhykkeenä, joilla on eri tehoasetukset, paina joustavan alueen säädintä.	

French Plaque

- Tällä alueella voidaan asettaa teho kattilan asennon mukaan.
- Jos kattila on joustavan alueen alaosassa, teho asetetaan tasolle 1.
- Jos kattila on keskellä joustavaa aluetta, teho asetetaan tasolle 6.
- Jos kattila on joustavan alueen yläosassa, teho asetetaan tasolle 9.

French Plaque	
Voit aktivoida French Plaque -alueen painamalla joustavan alueen säädintä 2 sekunnin ajan	
Siirrä kattilan asentoa ja teho muuttuu automaattisesti	
Peruuta French Plaque	
Paina joustavan alueen säädintä sammuttaaksesi keittoalueen.	

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 hetken aikaa.	Ajastimen osoittimessa näkyy ”Lo”
Säätimien lukituksen poistaminen	
Kosketa jatkuvasti lukitussäädintä hetken 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

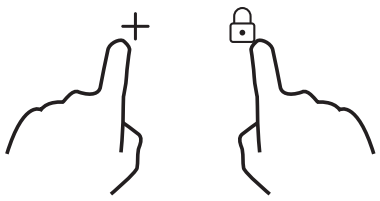
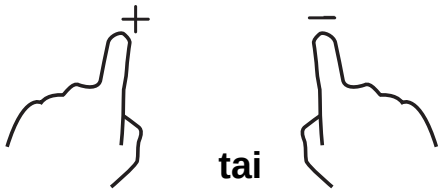
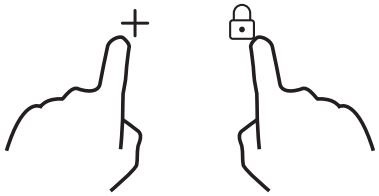
- Voit asettaa kuumennuksen taukotilaan lieden sammuttamisen sijasta.
- Kun siirrytään taukotilaan, kaikki säätimet lukuun ottamatta PÄÄLLÄ/POIS-säädintä ovat pois käytöstä.

Taukotilaan siirtyminen	
Kosketa nopeasti ajastinta ”−” ja ajastinta ”+” samanaikaisesti	Kaikki osoittimet näyttävät ”11”
Taukotilasta poistuminen	
Kosketa nopeasti ajastinta ja ajastinta ”−” samanaikaisesti. Ajastin ”+” 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, mutta sinun on avattava keittotason lukitus ennen seuraavaa käyttöä.

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	
Kytke keittotaso päälle ja paina sitten samanaikaisesti näppäinlukkoa ja ”+” ajastinta 	Ajastimen osoittimessa näkyy ”P5” ja tämä tarkoittaa tehotasoa 5. Oletustila on keittotason maksimiteho.
Toiselle tasolle siirtyminen	
paina ajastimen +/-painiketta 	On olemassa 5 tehotasoa, ”P1” - ”p5”. Ajastimen osoitin näyttää yhden niistä. ”P1”: maksimiteho on 2,5 kW. ”P2”: maksimiteho on 3,5 kW. ”P3”: maksimiteho on 4,5 kW. ”P4” : maksimiteho on keittotason maksimiteho.
Vahvistaminen ja tehon hallintatoiminnosta poistuminen	
Paina samanaikaisesti näppäinlukkoa ja ajastinta ”+” vahvistaaksesi. 	Sitten liesi kytketään pois päältä.

Ajastimen säädin

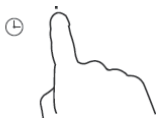
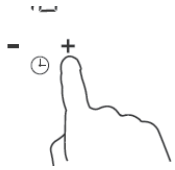
Voit käyttää ajastinta kahdella eri tavalla:

- 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.

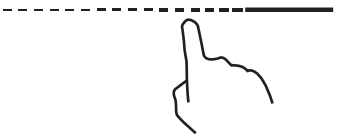
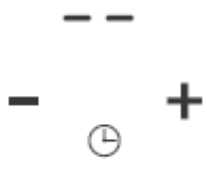
  Ajastimen enimmäisaika on 99 minuuttia.

a) Ajastimen käyttö minuuttien muistutukseen

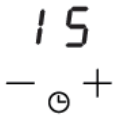
Jos et valitse mitään keittoaluetta

Varmista, että keittotaso on päällä. Huomaa: voit käyttää minuuttimuistutusta, vaikka et valitsisi mitään keittoaluetta.	
Kosketa ajastimen säädintä ”+”. Muistuttimen osoitin alkaa vilkkua ja ajastimen näytöllä näkyy ”10”.	
Aseta aika koskettamalla ajastimen säädintä ”-” tai ”+” 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.	
Kun aika on asetettu, se alkaa kulua välittömästi. Näytössä näkyy jäljellä oleva aika ja ajastimen osoitin vilkkuu 5 sekuntia.	
Merkkiääni kuuluu 30 sekunnin ajan ja ajastimen osoitin näyttää ”, kun asetettu aika päättyy.	

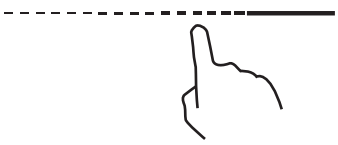
b) Ajastimen asettaminen yhden tai useamman keittoalueen pois päältä kytkemiseen

Aseta yksi alue	
Kosketa kuumennusalueen liukusäädintä	
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.	
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.	
Kun ajastimen aika päättyy, vastaava keittoalue kytkeytyy pois päältä automaattisesti.	

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

Aseta lisää alueita:	
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: (asetettu 15 minuuttiin) (asetettu 45 minuuttiin)	
Kun aika on kulunut, vastaava alue kytkeytyy pois päältä. Sen jälkeen näkyviin tulee uusi minuuttiajastin ja vastaavan alueen piste vilkkuu. Näkymä kuten oikealla:	 (asetettu 30 minuuttiin)
Kosketa kuumennusalueen valintasäädintä ja vastaava ajastin näytetään ajastimen osoittimessa.	

c) Ajastuksen peruuttaminen

Kosketa sen kuumennusalueen liukusäädintä, jonka ajastimen haluat peruuttaa	
Kosketa pitkään ajastimen säädintä ”-”, ajastin saavuttaa asennon ”00” ja se peruutetaan.	

Oletustyöskentelyajat

Automaattinen sammutussuoja on induktiotason turvallisuutta takaava suojatoiminto. Se sammuu automaattisesti, jos unohdat kytkeä pois päältä keittämisen. Oletustyöskentelyajat eri tehotasoilla 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, induktioliesi voi lopettaa lämmityksen välittömästi ja liesi kytkeytyy pois päältä 2 minuutin kuluttua.

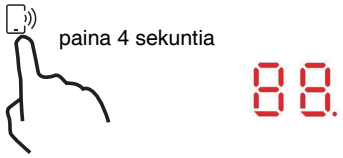
Sydämentahdistajaa käyttävien on keskusteltava lääkärinsä kanssa ennen laitteen käyttöä.

Cook with me -toiminto

Ensinnäkin, sinun pitää ladata hOn-sovellus ja asentaa se kannettavaan laitteeseesi. Rekisteröi sitten induktioliesi noudattamalla ohjeita suoraan sovelluksesta.

Voit muodostaa laiteparin lieden ja sovelluksen välille seuraavalla tavalla:

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



Kun wifi on päällä: ledin oikealle puolelle ilmestyy yksi piste

Kun wifi on pois päältä: pistettä ei näy.

Kuinka asettaa Cook with me	
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.

Keittoastioiden valinta



Valurauta ölivpaistoon



Ruostumaton teräs



Valurautapannu



Valurautakeitin



Emaloitu vesipannu, ruostumatonta terästä



Emaloitu kattila



Parilapannu

Sinulla voi olla useita erilaisia keittoastioita

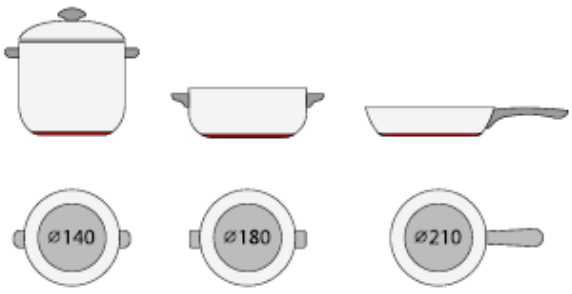
1. Tämä induktiokeittotaso voi tunnistaa erilaisia keittoastioita, jotka voit testata käyttämällä jotain seuraavaa menetelmää:

   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.



	Induktiokeittoastian pohjan halkaisija	
Keittoalue	**Minimi**	**Maksimi**
1 & 2	140	220
3 & 4	140	180
Joust. alue	220	220*400

Edellä kuvattu voi vaihdella kattilan koon ja sen valmistusmateriaalin mukaan.

Puhdistaminen ja ylläpitohuolto

Induktiokeittotason pinta voidaan puhdistaa helposti seuraavalla tavalla:

Likatyyppi	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

Induktiokeittotaso on varustettu itsediagnoositoiminnolla. Tämän testin avulla teknikko voi tarkistaa useiden komponenttien toiminnan purkamatta keittolevyä tai irrottamatta sitä työtasosta.

Vianmääritys

1) Asiakkaan käytön aikana ilmenevä vikakoodi ja vastaava ratkaisu:

Vikakoodi	Ongelma	Ratkaisu
Automaattinen palautus		
E1	Syöttöjännite ylittää nimellisjännitteen.	Tarkasta onko virransyöttö normaalia. Kytke teho päälle, kun virransyöttö on normaalia
E2	Syöttöjännite alittaa nimellisjännitteen.	
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. (1#)	
E5	IGBT:n korkea lämpötila. (1#)	Odota, että IGBT:n lämpötila palautuu normaaliksi. Kosketa ”PÄÄLLÄ/POIS”-painiketta käynnistääksesi laite uudelleen. Tarkista, että puhallin toimii tasaisesti, jos ei, 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 liitäntä.	
	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.	
Kypsennystilan osoitin syttyy, mutta lämmitys ei käynnisty.	Lieden lämpötila on korkea.	Ympäristönlämpötila on ehkä liian korkea. Ilmanottoaukko tai poistoilmaventtiili voi olla tukossa. Tuuletusaukko voi olla tukossa.	
	Puhaltimessa on jokin vialla.	Tarkasta toimiiko puhallin normaalisti, tarvittaessa 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 liitäntä.	
	Viestinnän näytön piirilevy on vahingoittunut.	Vaihda näytön piirilevy.	
	Emolevy on vahingoittunut.	Vaihda piirilevy.	
Puhaltimen moottorin ääni on epänormaali.	Puhaltimen moottori on vahingoittunut.	Vaihda puhallin.	

Edellä kuvataan tavallisten vikojen arviointi ja tarkastus.

Älä pura laitetta itse, jotta vältetään mahdolliset vaarat ja induktiotason vahingot.

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 vieläkään pysty ratkaisemaan ongelmaa, kytke laite pois päältä äläkä 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.



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 laiteen, vanha laite voidaan palauttaa myyjälle, jonka on vastaanotettava se ilmaiseksi, kunhan vanha laite on tyypiltään ja toiminnoiltaan ostettua laitetta vastaava.

Tuotetiedot kotitalouksien sähkökeittotasoille, jotka täyttävät vaatimukset komission asetuksessa (EU) Nro 66/2014					
		Asento	Symboli	Arvo	Yksikkö
Mallin tunnistus				HAFRSJ64MC	
Keittotason tyyppi:				Sähkökeittotaso	
Keittoalueiden ja/tai vyöhykkeiden määrä	alueet			2	
	vyöhykkeet			1	
Lämmitystekniikka (induktiokeittoalueet ja keittovyöhykkeet, säteilevät keittoalueet, kiinteät levyt)	Induktiokeittoalueet			X	
	Induktiokypsennyksen keittovyöhykkeet			X	
	säteilevät keittoalueet				
	kiinteät levyt				
Pyöreille keittoalueille tai -vyöhykkeille: hyötypinta-alan halkaisija sähkölämmitteiselle keittoalueelle, pyöristetty lähimpään 5 millimetriin		Takana vasemmalla	Ø		cm
		Takana keskellä	Ø		cm
		Takana oikealla	Ø	18,0	cm
		Keskellä vasemmalla	Ø		cm
		Keskiosan keskellä	Ø		cm
		Keskellä oikealla	Ø		cm
		Edessä vasemmalla	Ø		cm
		Edessä keskellä	Ø		cm
		Edessä oikealla	Ø	18,0	cm
Muille kuin pyöreille keittoalueille tai -vyöhykkeille: hyötypinta-alan leveys sähkölämmitteiselle keittoalueelle tai -vyöhykkeelle, pyöristetty lähimpään 5 millimetriin		Vasen vyöhyke	L W	40,5 22,0	cm
		Keskiosan keskellä	L W		cm
		Edessä keskellä	L W		cm
		Takana keskellä	L W		cm
		Takana oikealla	L W		cm
		Keskellä oikealla	L W		cm
		Edessä oikealla	L W		cm
Keittoalueen tai -vyöhykkeen energiankulutus laskettuna kilogrammaa kohden		Vasen vyöhyke	ECelectric cooking	187,5	Wh/kg
		Keskiosan keskellä	$EC_{electric\ cooking}$		Wh/kg
		Edessä keskellä	$EC_{electric\ cooking}$		Wh/kg
		Takana keskellä	$EC_{electric\ cooking}$		Wh/kg
		Takana oikealla	$EC_{electric\ cooking}$	179,4	Wh/kg
		Keskellä oikealla	$EC_{electric\ cooking}$		Wh/kg
		Edessä oikealla	$EC_{electric\ cooking}$	180,7	Wh/kg
Keittotason energiankulutus laskettuna kilogrammaa kohden			$EC_{electric\ hob}$	182,5	Wh/kg
Sovellettu standardi: EN 60350-2 Ruuanlaittoon tarkoitetut sähkötoimiset kodinkoneet - Osa 2: Keittotasot - Suorituskyvyn mittaustavat					

Takana vasemmalla	L W	20,0 22,0	cm	
Edessä vasemmalla	L W	20,0 22,0	cm	
Keskellä vasemmalla	L W	40,5 22,0	cm	

Takana vasemmalla	$EC_{electric\ cooking}$	180,4	Wh/kg
Edessä vasemmalla	$EC_{electric\ cooking}$	191,0	Wh/kg
Keskellä vasemmalla	$EC_{electric\ cooking}$	191,0	Wh/kg

Energiansäästöä koskevia ehdotuksia:

- 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 keittäminen korkealla asetuksella ja vähennä asetusta, kun ruoka on lämmennyt kauttaaltaan.
- Käytä astioita, joiden halkaisija on suurempi kuin valitun alueen äärirajat.

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 har sprekker må du slå av enheten for å unngå faren 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 kabeldragning.
- 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 føre til 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.

- Koketoppens overflate må få kjøles ned før du lukker lokket. - FORSIKTIG: Kokeprosessen må overvåkes. En kortvarig tilberedning må overvåkes konstant

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.

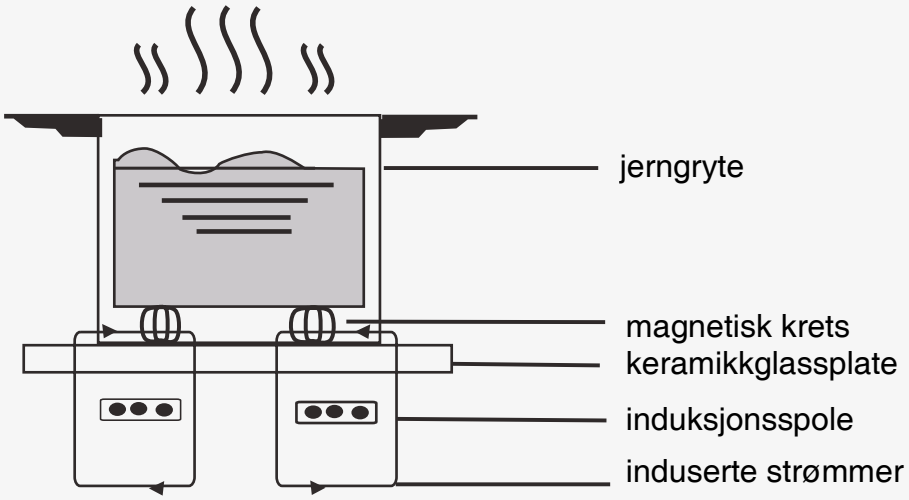
Produktinformasjon

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 omfatter en spole, en varmeplate laget av ferromagnetisk 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

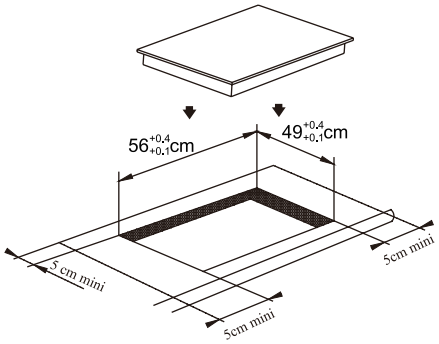
Når kokekaret fjernes fra kokesonen slutter den straks å varmes opp og slår seg selv av etter at lydsignalet har vært utløst i ett minutt.

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)



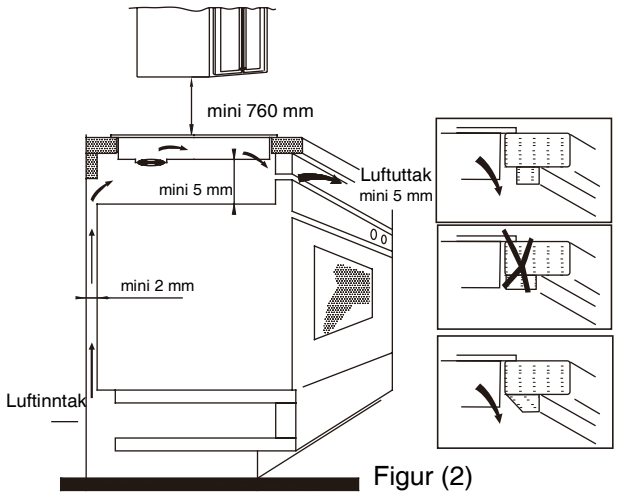
Figur (1)



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.

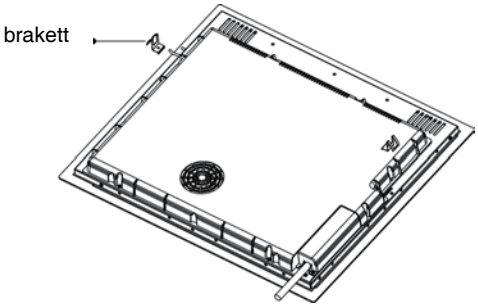
Figur (2)



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, frysere, oppvaskmaskiner eller tørketromler.

(3) Induksjonstoppen må installeres slik at optimal varmestråling er mulig.

(4) Veggen 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~	1 2 L1 L2 Svart brun	3 4 N Blå	5 Gul/Grønn	
220-240~	1 2 L Svart brun	3 4 N Blå	5 Gul/Grønn	

Figur (3)

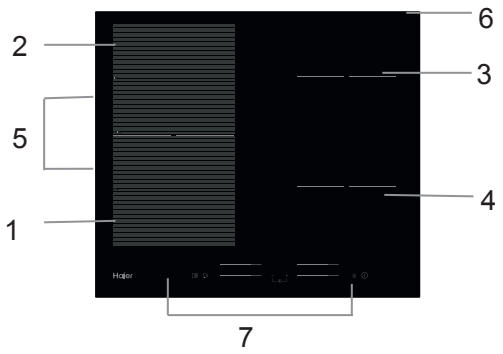
Hvis kabelen er skadet eller må skiftes ut må dette gjøres av en ettersalgstekniker og med bruk av riktig verktøy, for å unngå mulige ulykker.

Hvis apparatet kobles direkte til strømforsyningen, må en allsidig strømbryter installeres med et mellomrom på minst 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.

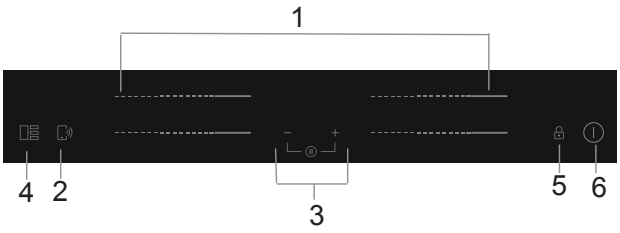
Kabelen må ikke bøyes eller klemmes. Kabelen må kontrolleres regelmessig og kun skiftes ut av en korrekt kvalifisert person.

Diagram over induksjonstoppen:



1. Maks. 2000/3000 W sone
2. Maks. 2000/3000 W sone
3. Maks. 1800/2300 W sone
4. Maks. 1000/2000 W sone
2. Maks. 3000/4200 W sone
6. Glassplate
7. Kontrollpanel

Skjematisk diagram over kontrollpanelet

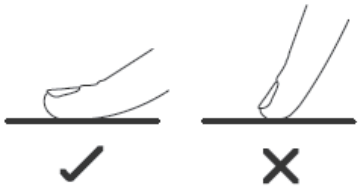


1. Effektkontroller for kokesoner
2. "Coook with me" Funksjonskontroll"
3. Timerkontroll
4. Kontroll for fleksibelt område
5. Tastelås
6. ON/OFF-kontroll

Bruk av produktet

Berøringskontroller

- Kontrollene reagerer på berøring, å du trenger ikke bruke noen kraft.
- Bruk fingerputen, ikke fingertuppen.
- Kontrollene reagerer på berøring, å du trenger ikke bruke noen kraft.
- 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:

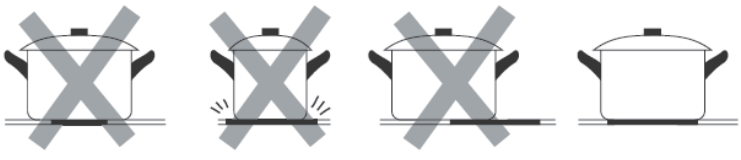
1. Hell litt vann i kokekaret du vil sjekke.
2. Hvis ⊔ ikke blinker på displayet og vannet varmes er kokekaret passende.

Kjøkkenutstyr laget av følgende materialer er ikke egnet: rent rustfritt stål, aluminium eller kobber uten magnetisk base, glass, tre, porselen, keramikk og leirgods. .

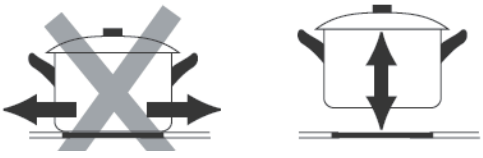
Ikke bruk kokekar med ujevne kanter eller rundet bunn.



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.

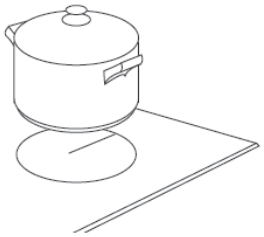
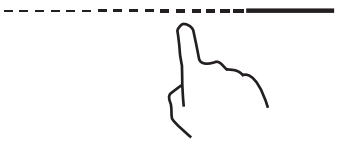
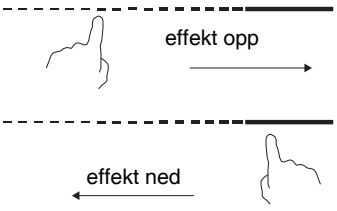


Løft alltid kokekarene av induksjonstoppen – ikke dra dem bortover, da vil de kunne lage riper i glasset.



Hvordan bruke

Starte matlagingen

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.	
Plasser en egnet panne på den kokesonen du vil bruke. • Påse at bunnen av pannen og kokesonens overflate er rene og tørre.	
Berør glidebryteren for kokesonen, så vil en indikator ved siden av knappen blinke.	
Velg en varmeinnstilling ved å berøre glidebryteren. • 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 U vekselvis med varmeinnstillingen

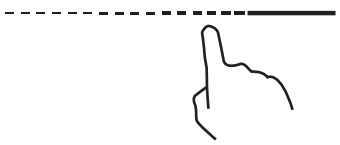
Dette betyr at:

- 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.

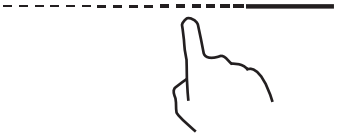
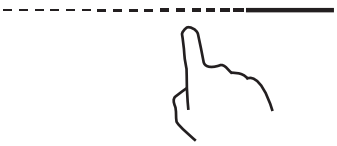
Det skjer ingen oppvarming med mindre det befinner seg en egnet panne på kokesonen.

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

Avslutte matlagingen

Avslutt matlagningen og slå av.	
Slå av kokesonen ved å berøre 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 kontrollvelgeren for kokesonen	
Ta glidebryteren til “b”. Kontroller at T-en 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».	

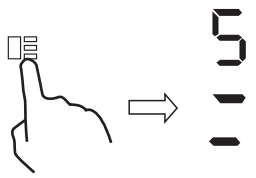
- Funksjonen kan fungere i alle kokesoner.
- Kokesonen går tilbake til den opprinnelige innstillingen etter 5 minutter.
- Hvis den opprinnelige varmeinnstillingen er lik 0, vil den gå tilbake til 9 etter 5 minutter.

Fleksibelt område

- Dette området kan brukes som en enkelt sone eller som to forskjellige soner, i henhold til de tilberedningsbehovene du til enhver tid måtte ha.
- Et fleksibelt område består av to uavhengige induktorer som kan kontrolleres separat. Når de fungerer som en enkelt sone, slås delen som ikke er dekket av kokeutstyr automatisk av etter ett minutt.
- For å oppnå korrekt avdekking av kokekar og en jevn varmefordeling må kokekaret plasseres korrekt.

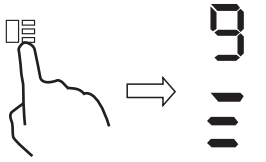
– Foran eller bak den fleksible sonen når kokekaret er mindre enn 22 cm

– Hvor som helst med større kokekar

Som stor kokesone	
For å aktivere det fleksible området som en enkelt stor sone, trykk bare på Fleksibelt område-kontrollen	
Effektinnstillingen fungerer som et hvilket som helst annet område.	
Hvis kokekaret flyttes fra den framre til den bakre delen (eller motsatt), avdekker det fleksible området automatisk den nye posisjonen og opprettholder den samme effekten.	
For å sette på enda et kokekar trykker du på de riktige tastene igjen for å kunne avdekke kokekaret.	
Som to uavhengige soner	
For å bruke det fleksible området som to forskjellige soner med forskjellige strøminnstillinger, trykk på Fleksibelt område-kontrollen.	

Fransk topp

- Dette området kan stille inn strømmen i henhold til posisjonen til kokekaret.
- Hvis kokekaret er på bunnen av det fleksible området, er strømmen satt til nivå 1.
- Hvis kokekaret er midt i det fleksible området, er strømmen satt til nivå 6.
- Hvis kokekaret er på toppen av det fleksible området, er strømmen satt til nivå 9.

Fransk plakett	
For å aktivere fransk topp-området, trykker du bare på Fleksibelt område-kontrollen i 2 sekunder	
Flytt posisjonen til kokekaret, strømmen vil endres automatisk	
Avbryt fransk topp	
Trykk på Fleksibelt Område-kontrollen for å slå av kokesonen.	

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	
Trykk og hold låsekontrollen inne.	Timerindikatoren viser «Lo».
For å låse opp kontrollene	
Trykk og hold låsekontrollen inne.	

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

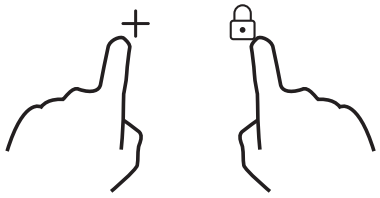
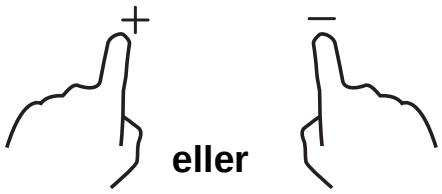
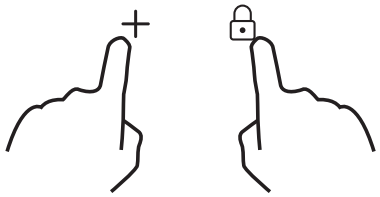
- Du kan sette oppvarmingen på pause i stedet for å slå av platetoppen.
- Når du går inn i Pausemodus deaktiveres alle kontrollene bortsett fra ON/OFF-kontrollen.

Gå inn i pausemodus	
Trykk kort på Timer "−" og Timer "+" samtidig tid.	Alle indikatorene vil vise «11».
Gå ut av pausemodus	
Trykk kort på Timer og Timer "−" samtidig. 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. Koketoppen vil slås av etter 10 minutter hvis du ikke avslutter pausemodusen. men du må låse opp kokeplaten først i neste operasjon.

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	
Slå på koketoppen, og trykk samtidig på tastelåsen og “+“ Timer 	Timerindikatoren viser “P5”, som betyr effektnivå 5. Standardmodusen er på maksimal effekt på koketoppen.
Bytte til et annet nivå	
Trykk på +/- på timeren  **eller**	Det er 5 effektnivåer, fra “P1” til “p5”. Timerindikatoren viser en av dem. “P1”: makseffekten er 2,5 kW. “P2”: makseffekten er 3,5 KW. “P3”: makseffekten er 4,5 KW. “P4” : Maksimal effekt er maksimal effekt på koketoppen.
Bekrefte og gå ut av effektstyringsfunksjonen	
Trykk samtidig på tastelås og timer “+“ for bekreftelse. 	Platetoppen vil da slås av.

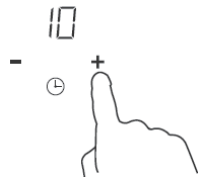
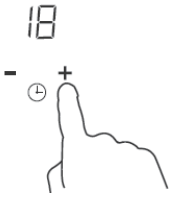
Timerkontroll

Du kan bruke timeren på to ulike måter:

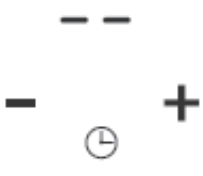
- Du kan bruke den som en minutteller. I dette tilfellet vil timeren ikke slå av noen kokesone når tiden er utløpt.
- Du kan stille den til å slå en eller flere kokesoner av når tiden er utløpt.
  Timeren kan stilles til maksimalt 99 minutter.

a) Bruke timeren som minutteller

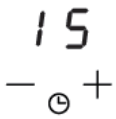
Hvis du ikke velger en kokesone

Påse at platetoppen er slått på. Merk: Du kan bruke minuttelleren selv uten å velge en kokesone.	
Ta på +""-kontrollene på timeren. Tellerindikatoren vil begynne å blinke, og "10" vil vises i timerdisplayet.	
Still tiden ved å ta på "-" eller "+" på timeren. 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.	
Når tiden er innstilt, starter nedtellingen med en gang. Displayet viser gjenværende tid og timerindikatoren vil blinke i 5 sekunder.	
Summeren piper i 30 sekunder og timerindikatoren viser "--" når den innstilte tiden utløper.	

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

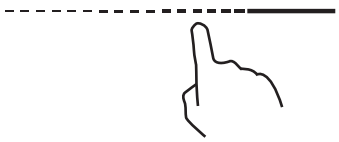
Stille inn én sone:	
Ta på glidebryteren for kokesonen	
Still tiden ved å ta på eller på timerkontrollen. Tips: Ta på "-" eller "+"-kontrollen på timeren en gang for å øke eller redusere med 1 minutt. Tips: Ta på og hold inne "-" eller "+"-kontrollen på timeren for å øke eller redusere med 10 minutter.	
Når tiden er innstilt, starter nedtellingen 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.	
Når timeren utløper, slås den korresponderende kokesonen automatisk av.	

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

Stille inn flere soner:
Trinnene for å stille inn flere soner ligner de 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: (satt til 15 minutter)  (satt til 45 minutter)

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:	 (stilt til 30 minutter)
Berør kontrollvelgeren for kokesonen, tilhørende timer vil vises på timerindikatoren.	

c) Avbryte timeren

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

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.

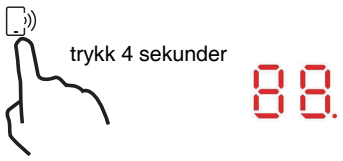
Personer med pacemaker må forhøre seg meg legen sin før de bruker denne enheten.

Cook with me-funksjon

Først og fremst bør du laste ned hOn App 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	
Velg fra hOn App-oppskriftsmenyen 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 nettverksporter er koblet til å alle trådløse nettverksporter er aktivert:	1,5W
Hvordan du aktiverer den trådløse nettverksporten:	Slå på koketoppen
Hvordan du deaktiverer den trådløse nettverksporten:	Slå av koketoppen.

Valg av kokekar



Stekegryte i jern | Rustfritt stål | Jernpanne | Jerngryte | Emaljert kjele i rustfritt stål | Kokekar i emalje



Jernplate

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 ferromagnetiske delen bare delvis dekker bunnen av pannen, vil bare det ferromagnetiske området varme opp, resten av bunnen vil kanskje ikke varme opp en tilstrekkelig temperatur for tilberedning.
6. Hvis det magnetiske området ikke er homogent, men inneholder andre materialer slik som aluminium, vil dette kunne ha en innvirkning på oppvarmingen og på gjenkjenning av kokekaret.

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



	Bunndiameteren på induksjonskokekaret	
Kokesone	**Minimum**	**Maksimum**
1 & 2	140	220
3 & 4	140	180
Flexi-sone	220	220*400

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. (1#)	
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 om viften går jevnt; hvis ikke, bytt viften.
E6	Høy temperatur på IGBT. (2#)	
Ingen automatisk gjenoppretting		
F3/F6	Feil på sensoren for keramisk platetemperatur - kort krets (F3 for 1#,F6 for 2#)	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/åpen krets for 1#	Skift ut kretskortet.
FC/FD	Temperatursensor for IGBT-feil. Kortslutning/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 matlagingsmodus tennes, men oppvarmingen starter ikke.	Høy temperatur på koketoppen.	Romtemperaturen kan være for høy. Luftinntak eller luftventil kan være blokkert. Ventilasjonen kan være blokkert.	
	Det er noe galt med viften.	Sjekk at viften fungerer problemfritt; hvis ikke, skift ut viften.	
	Kretskortet er skadet.	Skift ut kretskortet.	
Oppvarmingen stopper plutselig under drift og displayet blinker “u”.	Feil type kokekar.	Bruk riktig kokekar (se bruksanvisningen).	Deteksjonskretsen for kokekar er skadet, skift ut kretskortet.
	Diameteren på kokekaret er		
	Koketoppen er overoppvarmet.	Enheten er overoppvarmet. Vent til temperaturen går tilbake til normalen. Trykk på tasten "ON/OFF" for å starte enheten på nytt.	
Oppvarmingssoner på samme side (for eksempel den første og den andre sonen) vil vise "u”.	Tilkoblingsfeil mellom kretskortet og displaykortet;	Sjekk tilkoblingen.	
	Displaykortet til kommunikasjonsdelen er skadet	Skift ut displaykortet.	
	Hovedkortet er skadet.	Skift ut kretskortet.	
Viftemotoren har en rar lyd.	Viftemotoren er skadet.	Skift ut viften.	

Informasjonen over er vurderinger og inspeksjon av vanlige feil.

Forsøk aldri å demontere enheten selv, for å unngå farer og skader på induksjonstoppen.

Kunde service

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 ogring

Etter salgs 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.



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				HAFRSJ64MC	
Type koketopp:				Elektrisk koketopp	
Antall kokesoner og/eller områder	soner			2	
	områder			1	
Oppvarmingsteknologi (induksjonskokesoner og -områder, strålekokesoner, solide plater)	Induksjonskokesoner			X	
	Induksjonskokeområder			X	
	strålekokesoner				
	Solide plater				
For runde kokesoner eller -områder: diameter for brukbart overflateområde for elektrisk oppvarmet kokesone, avrundet til nærmeste 5 mm		Bakre venstre	Ø		cm
		Bakre midtre	Ø		cm
		Bakre høyre	Ø	18,0	cm
		Midtre venstre	Ø		cm
		Midtre sentral	Ø		cm
		Midtre høyre	Ø		cm
		Framre venstre	Ø		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		Venstre område	L B	40,5 22,0	cm
		Midtre midtre	L B		cm
		Framre midtre	L B		cm
		Bakre midtre	L B		cm
		Bakre høyre	L B		cm
		Midtre høyre	L B		cm
		Framre høyre	L B		cm
Energiforbruk for kokesone eller -område beregnet per kg		Venstre område	ECelekrisk tilberedning	187,5	Vekt/kg
		Midtre sentral	$EC_{electric\ cooking}$		Vekt/kg
		Framre midtre	$EC_{electric\ cooking}$		Vekt/kg
		Bakre midtre	$EC_{electric\ cooking}$		Vekt/kg
		Bakre høyre	$EC_{electric\ cooking}$	179,4	Vekt/kg
		Midtre høyre	$EC_{electric\ cooking}$		Vekt/kg
		Framre høyre	$EC_{electric\ cooking}$	180,7	Vekt/kg
Energiforbruk for koketoppen beregnet per kilo			$EC_{electric\ hob}$	182,5	Vekt/kg
Anvendt standard : EN 60350-2 Elektriske husholdningsapparater til matlaging - Del 2: Kokeplater - Metoder for måling av yteevne					

Bakre venstre	L B	20,0 22,0	cm	
Framre venstre	L B	20,0 22,0	cm	
Midtre venstre	L B	40,5 22,0	cm	

Bakre venstre	$EC_{electric\ cooking}$	180,4	Vekt/kg
Framre venstre	$EC_{electric\ cooking}$	191,0	Vekt/kg
Midtre venstre	$EC_{electric\ cooking}$	191,0	Vekt/kg

Forslag til energisparing

- 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.
- Start 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 flamman 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 elstötar.

- 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 frånkoppling 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 hällskydd som konstruerats av apparatens tillverkare eller som anges som lämpliga av apparatens tillverkare i bruksanvisningen eller hällskydd 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.

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.

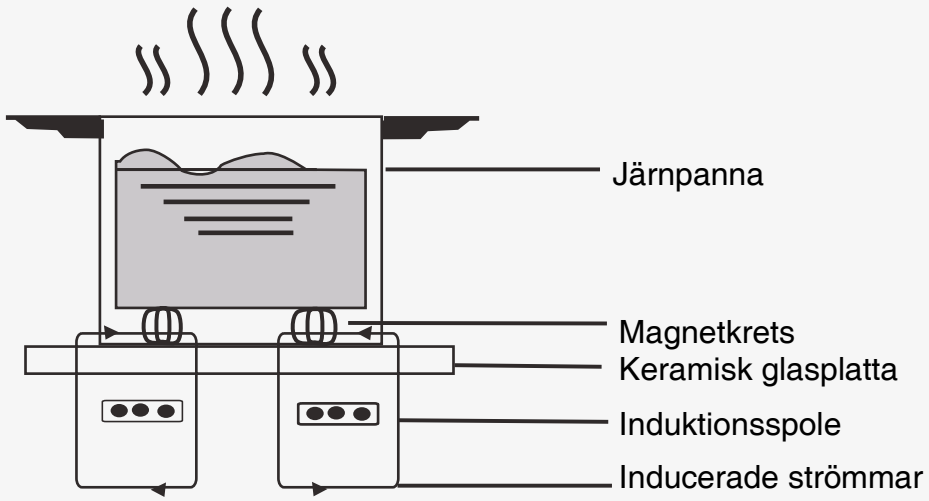
Introduktion av produkten

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, programmässiga 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

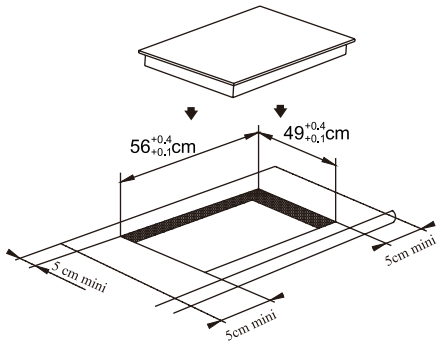
När pannan tas bort från kokzonen, slutar den upphettas omedelbart och stängs av efter att summern har låtit en minut.

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

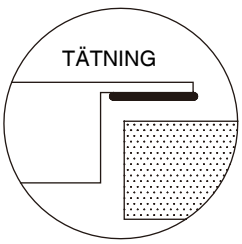
Installation

1. 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)



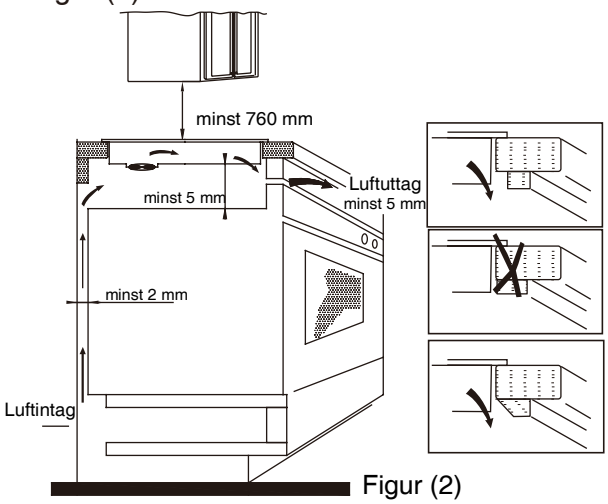
Figur (1)



2. Det är viktigt att induktionshällen är välventilerad och att luftintaget och luftuttaget inte blockeras.

Se till att hällen är korrekt installerad enligt figur 2.

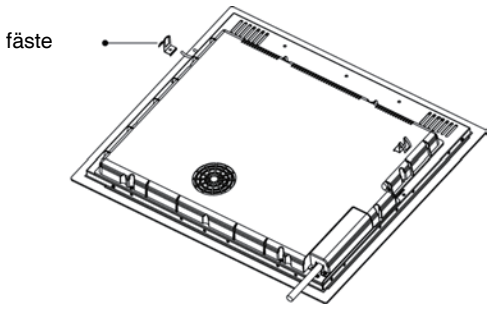
Figur (2)



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~	1 L1	2 L2	3 4 N	5
	Svart	Brun	Blå	Gul/grön
220-240~	1 2 L		3 4 N	5
	Svart	Brun	Blå	Gul/grön

Figur (3)

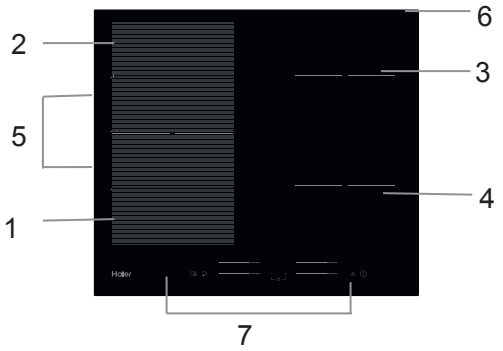
Om kabeln är skadad eller behöver bytas ut, bör detta göras av en servicetekniker med rätt verktyg för att undvika olyckor.

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.

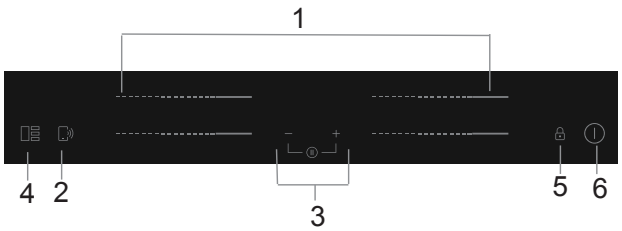
Kabeln får inte böjas eller komprimeras. Kabeln måste kontrolleras regelbundet och endast bytas ut av en behörig person.

Diagram för induktionshällen:



1. Max. 2000/3000 W zon
2. Max. 2000/3000 W zon
3. Max. 1800/2300 W zon
4. Max. 1000/2000 W zon
2. Max. 3000/4200 W zon
6. Glasplatta
7. Kontrollpanel

Schematiskt diagram över kontrollpanelen

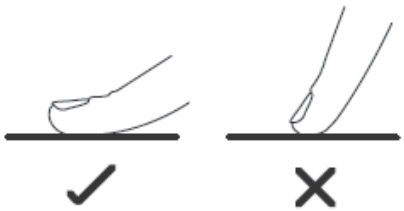


1. Värmezonens effektreglage
2. ”Funktionskontrollen Laga mat med mig”
3. Timerreglage
4. Reglage flexibelt område
5. Nyckellås
6. Strömbrytare (ON/OFF)

Produktens funktion

Pekreglage

- Reglagen svarar på en vidröring så du behöver inte trycka.
- Använd fingerdyna och inte fingertoppen.
- Reglagen svarar på en vidröring så du behöver inte trycka.
- 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.

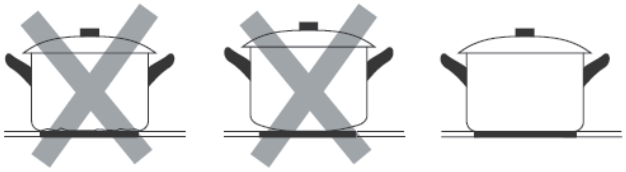


- Om du inte har en magnet:

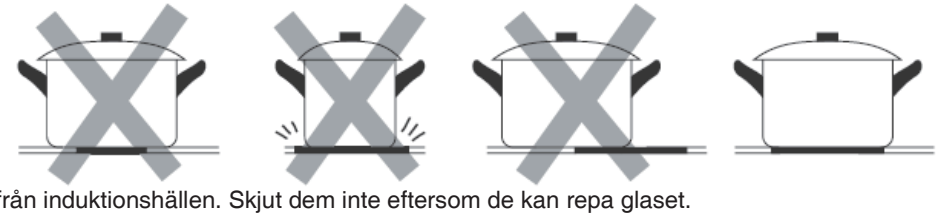
1. Häll lite vatten i det kokkärl du vill kontrollera.
2. Om U inte blinkar i displayen och vattnet värms upp är kokkärlet lämpligt.

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.

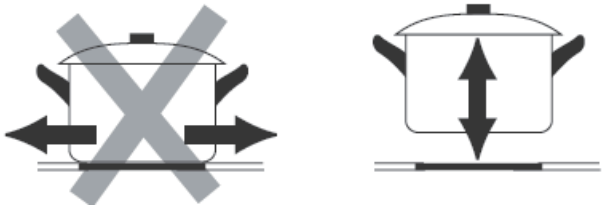
Använd inte kokkärl med ojämna kanter eller en böjd botten.



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 kan vara mindre än förväntat. Kärl som är mindre än 140 mm kan inte detekteras av hällen. Centrera alltid kokkärlet i kokzonen.

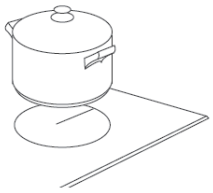
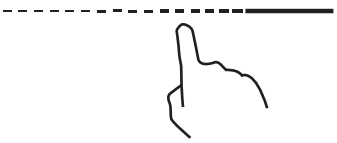
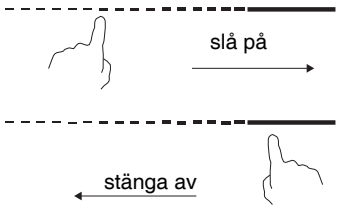


Lyft alltid av kokkärl från induktionshällen. Skjut dem inte eftersom de kan repa glaset.



Användning

Matlagning

Tryck på strömbrytaren ON/OFF i tre sekunder. När den har slagits på hörs ett pip, alla displayer visar "–" eller "– –" för att visa att induktionshällen är i standbyläge.	
Placera lämplig kastrull på den kokzon som du tänker använda. • Se till att undersidan på kastrullen och ytan på kokzonen är ren och torr.	
Tryck på kokzonens glidreglage. Indikatorn bredvid nyckeln tänds.	
Välj värmeinställning genom att trycka på reglaget. • 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

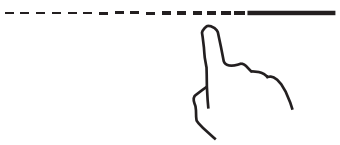
Det innebär att:

- 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.

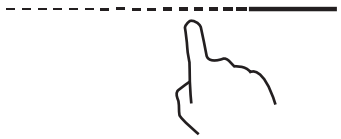
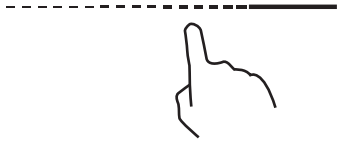
Zonen blir inte varm om det inte finns passande kastrull på kokzonen.

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

Avsluta matlagning

Avsluta matlagningen och stäng 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.	
Var försiktig med de heta ytorna. 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.	

Använda boosterfunktionen

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

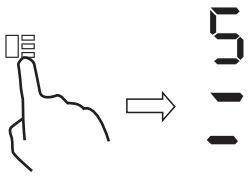
- Funktionen kan fungera i alla kokzoner.
- Kokzonen går tillbaka till grundinställningen efter fem minuter.
- Om den ursprungliga värmeinställningen är lika med 0, återgår den till 9 efter 5 minuter.

Flexibelt område

- Detta område kan användas som en enstaka zon eller som två skilda zoner beroende på matlagningskraven.
- Ett flexibelt område består av två oberoende induktorer som kan styras separat. När du arbetar med en enda zon, stängs den del som inte är täckt av köksredskap automatiskt av efter en minut.
- För att ge en korrekt panndetektering och jämn värmefördelning ska köksredskapen placeras korrekt.

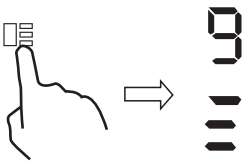
– På framsidan eller baksidan av den flexibla zonen när köksredskapet är mindre än 22 cm.

– Överallt med större köksredskap.

En stor zon	
För att aktivera det flexibla området som en enda stor zon, tryck bara enkelt på reglaget Flexibelt område.	
Effektinställningen fungerar som alla andra normala områden.	
Om kärlet flyttas från framsidan till baksidan (eller viceversa), detekterar det flexibla området automatiskt den nya positionen, med samma effekt.	
För att lägga till en ytterligare kokkärlet , tryck igen på de dedikerade knapparna för att detektera köksredskapet.	
Som två oberoende zoner	
För att använda det flexibla området som två oberoende zoner med olika effektinställningar, tryck på reglaget Flexibelt område.	

French Plaque

- Det här området ställer in effekten enligt kastrullens position.
- Om kastrullen står längs ned på det flexibla området är effekten inställd på nivå 1.
- Om kastrullen står i mitten av det flexibla området är effekten inställd på nivå 6.
- Om kastrullen står längst upp på flexibla området är effekten inställd på nivå 9.

French Plaque	
För att aktivera French Plaque-området trycker du bara enkelt på reglaget Flexibelt område i 2 sekunder.	
Flytta på kastrullens position och effekten ändras automatiskt.	
Avbryt French Plaque	
Tryck på reglaget Flexibelt område för att stänga av kokzonen.	

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

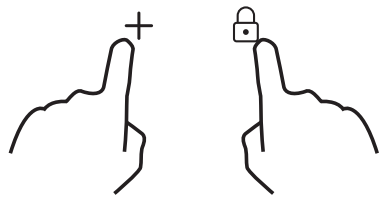
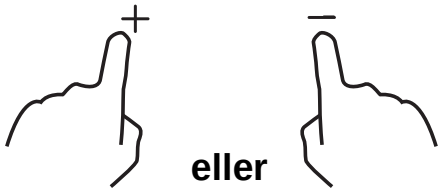
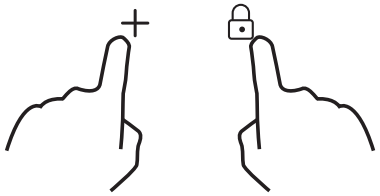
- Du kan pausa värmen istället för att stänga av hällen.
- När pausläget aktiveras, inaktiveras alla reglage utom strömbrytaren ON/OFF.

För att aktivera pausläget	
Tryck kort på timer ”−” och timer ”+” samtidigt.	Alla indikatorer kommer att visa ”11”
För att avsluta pausläget	
Tryck kort på timer och timer ”−” samtidigt. 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 pausläge, men lås upp hällen först under nästa åtgärd.

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	
Slå på spishällen och tryck sedan samtidigt på tangentlåset och ”+” timer. 	Timerns indikator visar “P5” vilket betyder effektnivå 5. Standardläget är spishällens maximala effekt.
För att välja till en annan nivå	
Tryck på +/- på timern.  **eller**	Det finns fem effektnivåer från “P1” till “P5”. Timer-indikatorn visar en av dem. ”P1”: maximal effekt är 2,5 kW. ”P2”: maximal effekt är 3,5 kW. ”P3”: maximal effekt är 4,5 kW. ”P4”: den maximala effekten är spishällens maximala effekt.
Bekräfta och lämna effekthanteringsfunktionen	
Tryck samtidigt på tangentlåset och timer ”+” för att bekräfta. 	Hällen stängs nu av.

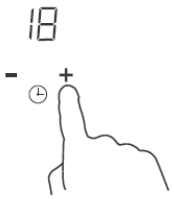
Timerreglage

Du kan använda timern på två olika sätt:

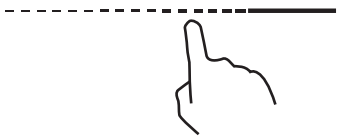
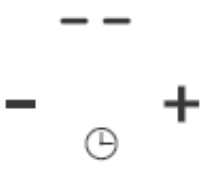
- Du kan använda den som en minutpåminnelse. Då stänger inte timern av någon kokzon när den inställda tiden har gått.
- Du kan ställa in den att stänga av en eller flera värmezoner när den inställda tiden har gått.
  Timerns max är 99 minuter.

a) Använda timern som minutpåminnelse

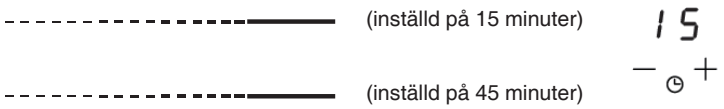
Om du inte väljer någon kokzon

Kontrollera att hällen är avstängd. OBS! Du kan använd minutpåminnelse även om du inte väljer någon kokzon.	
Tryck på ”+” på timerns reglage. Minusindikatorn börjar att blinka och ”10” visas på timerns display.	
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.	
När tiden har ställts in börjar timern omedelbart att räkna ner. Displayen visar återstående tid och timerns indikator blinkar under fem sekunder.	
Summertonen piper 30 sekunder och timerns indikator visar ”– –” när inställningstiden har gått ut.	

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

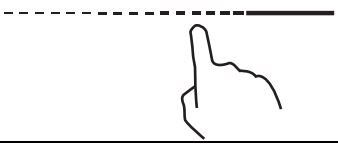
Ställa in en zon.	
Tryck på värmezonens reglage.	
Ställ in tiden med reglaget eller på timern. Tips: tryck på timerns reglage ”+” en gång för att minska eller öka i steg om en minut. Tryck och håll ner timerns reglage ”-” eller ”+” en gång för att minska eller öka i steg om 10 minuter.	
När tiden har 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.	
När tiden har gått ut stängs motsvarande värmezon automatiskt av.	

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

ställa in flera zoner:
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: 

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:	
Tryck på reglaget för val av kokzon och visa motsvarande timer i tidsindikatorn.	

c) Avbryta timern

Tryck på värmezonens glidreglage som du vill avbryta timern för.	
Tryck och håll ner timerreglaget ”-”, timern går ner till ”00” och nollställs.	

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.

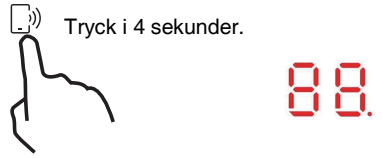
Personer med pacemaker bör rådfråga sin läkare innan de använder den här enheten.

Funktionen Laga mat med mig

Först och främst bör du ladda ner hOn-appen 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.



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 ”Laga mat med mig”.	
Välj menyn för recept eller menyn för specialprogram i 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 pipljud 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 nätverksportar är aktiverade:	1,5 W
Aktivera trådlös nätverksport:	Slå på spishällen
Inaktivera trådlös nätverksport:	Stäng av spishällen

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.



	Basdiametern för induktionskokkärl	
Kokzon	**Minsta**	**Högsta**
1 och 2	140	220
3 och 4	140	180
Flexibel zon	220	220*400

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
Socker, 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. (1#)	
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, om inte byter du ut 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 tempertursensor.
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 men uppvärmningen startar inte.	Hög temperatur på hällen.	Omgivningstemperaturen kan vara för hög. Luftintaget eller luftventilen kan vara igensatta. Ventilen kan vara igensatt.	
	Något är fel med fläkten.	Kontrollera om fläkten fungerar problemfritt. Byt i annat fall 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		
	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 är bedömning och inspektion av vanliga fel.

Montera inte isär enheten själv för att undvika fara och skador på 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. Apparatens utseende och färg i denna handbok kan skilja sig från den verkliga.



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				HAFRSJ64MC	
Typ av häll:				Elektrisk spishäll	
Antal kokzoner och/eller områden	zoner			2	
	områden			1	
Värmeteknik (induktionszoner och -områden, strålningszoner, fasta kokplattor)	induktionszoner			X	
	Induktionsområden			X	
	strålningszoner				
	fasta kokplattor				
För cirkelformade kokzoner eller områden: diameter för användbart ytområde per elektriskt uppvärmd kokzon, avrundat till närmaste 5 mm		Bakre vänster	Ø		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		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		Vänster område	L W	40,5 22,0	cm
		Mitten mitten	L W		cm
		Främre mitten	L W		cm
		Bakre mitten	L W		cm
		Bakre höger	L W		cm
		Mitten höger	L W		cm
		Främre höger	L W		cm
Energiförbrukning per kokzon eller område beräknat per kg		Vänster område	ECelektrisk köksutrustning	187,5	Wh/kg
		Mitten mitten	$EC_{elektrisk\ köksutrustning}$		Wh/kg
		Främre mitten	$EC_{elektrisk\ köksutrustning}$		Wh/kg
		Bakre mitten	$EC_{elektrisk\ köksutrustning}$		Wh/kg
		Bakre höger	$EC_{elektrisk\ köksutrustning}$	179,4	Wh/kg
		Mitten höger	$EC_{elektrisk\ köksutrustning}$		Wh/kg
		Främre höger	$EC_{elektrisk\ köksutrustning}$	180,7	Wh/kg
Hällens energiförbrukning beräknad per kg			EC elektriska hällar	182,5	Wh/kg

Bakre vänster	L W	20,0 22,0	cm		
Främre vänster	L W	20,0 22,0	cm		
Mitten vänster	L W	40,5 22,0	cm		
Bakre vänster	$EC_{elektrisk\ köksutrustning}$	180,4	Wh/kg		
Främre vänster	$EC_{elektrisk\ köksutrustning}$	191,0	Wh/kg		
Mitten vänster	$EC_{elektrisk\ köksutrustning}$	191,0	Wh/kg		

Tillämpad standard: EN 60350-2 Elektriska hushållsapparater för matlagning – Del 2: Hällar – Funktionsprovning

Förslag för energibesparing:

- För att spishällen ska vara så effektiv som möjligt placerar du kokkärlen 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.

Ovim putem Candy Hoover Group Srl izjavljuje da je radijska oprema u skladu s Direktivom 2014/53/EU i relevantnim zakonskim zahtjevima (za tržište UKCA). Cijeli tekst izjave o sukladnosti dostupan je na sljedećoj internetskoj adresi: www.candy group.com

Sigurnosne napomene i održavanje:

- UPOZORENJE: Uređaj i pripadajući dostupni dijelovi postaju vrući tijekom uporabe. Obratite pozornost i ne dirajte grijače.
- Neka se djeca mlađa od 8 godina drže podalje od uređaja osim ako nisu pod stalnim nadzorom.
- Ovaj uređaj mogu upotrebljavati djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili su dobili upute u vezi sa sigurnom upotrebom uređaja te ako shvaćaju povezane opasnosti.
  Djeca se ne smiju igrati uređajem.
- Djeca bez nadzora ne smiju čistiti uređaj ni obavljati radnje održavanja.
- UPOZORENJE: Kuhanje na ploči za kuhanje bez nadzora uz uporabu masti ili ulja može biti opasno i može rezultirati požarom.
- NIKADA ne pokušavajte ugasiti vatru vodom, nego isključite uređaj i pokrijte plamen npr. poklopcem ili vatrootpornom pokrivačem.
- UPOZORENJE: Opasnost od požara: ne odlažite predmete na površine za kuhanje.
- UPOZORENJE: Ako na površini ima pukotina, isključite uređaj kako biste izbjegli mogućnost strujnog udara.
- Ne upotrebljavajte čistač na paru za čišćenje

- S obzirom da se mogu zagrijati metalni predmeti kao što su noževi, vilice, žlice i poklopci tava, ne smijete ih stavljati na površinu ploče za kuhanje.
- Prije otvaranja treba ukloniti bilo kakav izljev s poklopca.
- Površina ploče za kuhanje treba se ohladiti prije zatvaranja poklopca.
- Nakon uporabe, isključite ploču za kuhanje pomoću upravljačkog elementa. Ne oslanjajte se na detektor tave.
- Ovaj uređaj nije namijenjen radu pomoću vanjskog vremenskog programatora ili zasebnog sustava na daljinsko upravljanje.
- Sredstvo za isključenje mora biti u sklopu fiksnog ožičenja u skladu s pravilima ožičenja.
- U uputama se navodi vrsta kabela koju treba rabiti s obzirom na temperaturu stražnje površine uređaja.
- Ako je kabel za napajanje oštećen, treba ga zamijeniti proizvođač, njegov serviser ili osobe sličnih kvalifikacija da bi se izbjegla opasnost.
- OPREZ: Radi izbjegavanja opasnosti zbog slučajnog povratka toplinskog osigurača u početno stanje, ovaj se uređaj ne smije napajati pomoću vanjskog preklopnog uređaja, kao što je vremenski programator, ili biti priključen na strujni krug koji glavni izvor redovito uključuje i isključuje.

  UPOZORENJE: Upotrebljavajte samo štitnike ploče za kuhanje proizvođača uređaja za kuhanje ili one za koje proizvođač uređaja navede u uputama da su pogodne ili štitnike ploče za kuhanje priložene uz uređaj. Upotrebom neodgovarajućih štitnika mogu se prouzrokovati nesreće.
- Uvijek upotrebljavajte prikladno posuđe.
- Uvijek stavite tavu u središte površine na kojoj kuhate.
- Ne stavljajte ništa na upravljačku ploču.
- Ne koristite se površinom kao daskom za rezanje.

- Površina ploče za kuhanje treba se ohladiti prije zatvaranja poklopca.
- OPREZ: Postupak kuhanja treba nadzirati. Kratkotrajno kuhanje mora se neprestano nadzirati.

Poštovani korisniče:

Hvala vam na kupnji indukcijske ploče za kuhanje trgovačke marke Haier. Nadamo se da će vam pružiti mnogo godina uspješnog rada.
Pažljivo pročitajte ovaj priručnik s uputama prije uporabe ploče za kuhanje i čuvajte ga na sigurnom mjestu da biste se njime mogli služiti i u budućnosti.

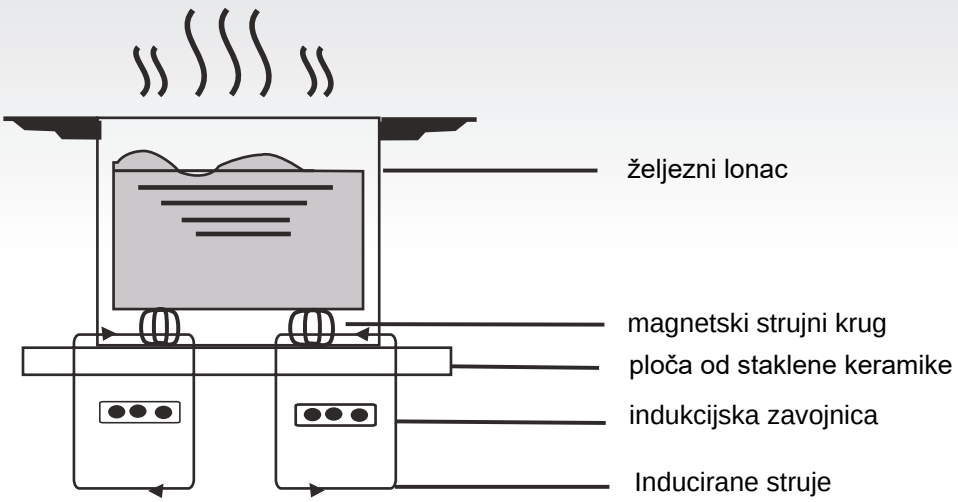
Uvodno o proizvodu

Indukcijska ploča za kuhanje namijenjena je svim vrstama kuhanja jer ima elektromagnetske zone za kuhanje i mikroračunalne kontrolne gumbe te više funkcija, pa je idealan izbor za današnje obitelji.

Izrađena od posebnih uvoznih materijala, indukcijska ploča za kuhanje trgovačke marke Haier iznimno je prilagođena korisniku, izdržljiva i sigurna.

Načelo rada

Indukcijska ploča za kuhanje sadrži zavojnicu, vruću ploču od feromagnetskog materijala i upravljački sustav. Električnom strujom stvara se snažno magnetsko polje kroz zavojnicu. Time se stvara veliki broj vrtloga kojima se stvara toplina koja se kroz zonu za kuhanje prenosi na posudu za kuhanje.



Sigurnost

Ova je ploča za kuhanje posebno namijenjena uporabi u kućanstvima.
Poduzeće Haier stalno nastoji poboljšati svoje proizvode i zadržava pravo preinake bilo kojeg tehničkog, programskog ili estetskog vida ovoga uređaja u bilo kojem trenutku.

- **Zaštita od pregrijavanja**
  Osjetnikom se nadzire temperatura u zonama za kuhanje. Kada se temperaturom prijeđe sigurna razina, zona za kuhanje automatski se isključuje.

- **Otkrivanje malih ili nemagnetskih predmeta**
  Kada se tava promjera manjeg od 80 mm ili neki drugi manji predmet (npr. nož, vilica, ključ) ili nemagnetska tava (npr. aluminijska) ostavi na ploči za kuhanje, zujalica zuji otprilike minutu, a nakon toga ploča za kuhanje automatski prelazi u stanje spremnosti za rad.

- **Upozorenje o ostatku topline**
  Kada ploča za kuhanje radi neko vrijeme, prisutan je ostatak topline. Pojavljuje se slovo „H“ kao upozorenje da se držite podalje od ploče za kuhanje.

- **Automatsko isključivanje**
  Automatsko isključivanje još je jedna sigurnosna značajka indukcijske ploče za kuhanje. Ova se funkcija pokreće svaki put kad zaboravite isključiti zonu za kuhanje. Zadana vremena zaustavljanja navode se u donjoj tablici:

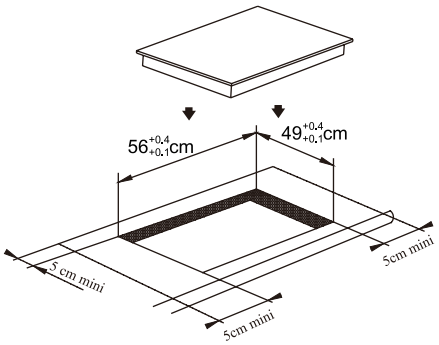
Razina napajanja	Zona zagrijavanja gasi se automatski nakon
1 ~ 3	8 sata
4 ~ 6	4 sata
7 ~ 9	2 sata

Kad tavu maknete iz zone za kuhanje, odmah se prestane zagrijavati i isključuje se nakon što je zujalica zujala minutu.

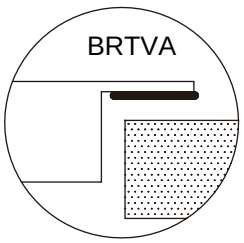
Upozorenje: Sve osobe koje imaju ugrađeni elektrostimulator srca (pacemaker) trebaju se posavjetovati s liječnikom prije uporabe indukcijske vruće ploče.

Ugradnja

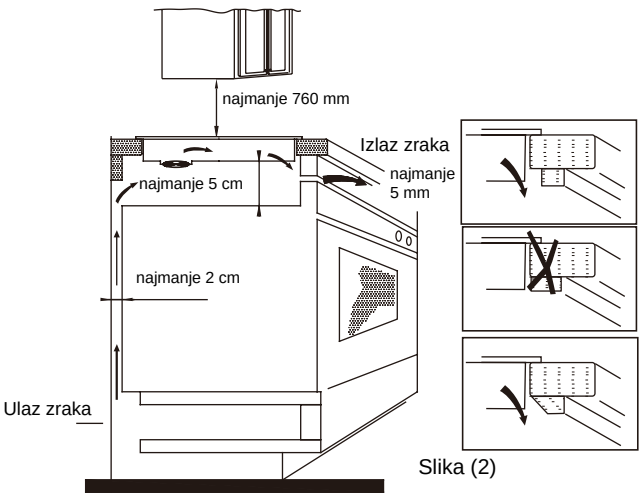
1. Napravite udubljenje na radnoj površini. Dimenzije udubljenja prikazane su na donjem dijagramu. Oko udubljenja treba biti prostor od najmanje 50 mm. Radna površina treba biti debela najmanje 30 mm i izrađena od materijala otpornog na toplinu. Kako je prikazano na Slici (1)



Slika (1)



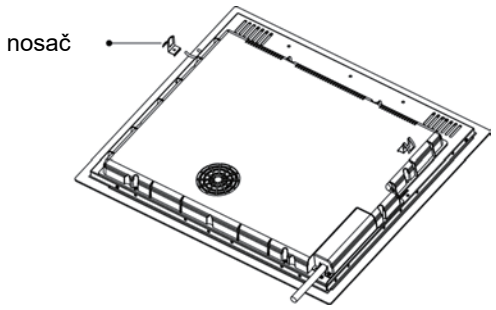
2. Indukcijska ploča za kuhanje mora imati dobru ventilaciju i ne smiju se blokirati ulaz i izlaz zraka.
   Pobrinite se da se ploča za kuhanje ispravno ugradi, kako je prikazano na slici 2.
   Slika (2)



Slika (2)

Napomena: Radi sigurnosti, razmak između ploče za kuhanje i bilo kojeg kuhinjskog ormarića iznad nje mora iznositi najmanje 760 mm.

3. Pričvrstite ploču za kuhanje na radnu površinu pomoću četiri nosača na dnu ploče. Položaj nosača možete namjestiti prema debljini radne površine.



Upozorenja:

(1) Indukcijsku ploču mora ugraditi za to prikladno kvalificirana osoba. Imamo svoje kvalificirano osoblje za ugradnju. Nikad ne pokušavajte sami ugraditi uređaj.
(2) Indukcijska se ploča za kuhanje ne smije ugraditi iznad hladnjaka, zamrzivača, perilica posuđa ili sušilica rublja.
(3) Indukcijsku ploču treba ugraditi tako da je moguće optimalno zračenje topline.
(4) Zid i područje iznad ploče za kuhanje trebaju moći izdržati toplinu.
(5) Radi izbjegavanja bilo kakvog oštećenja, sendvič sloj i ljepilo moraju biti otporni na toplinu.

4. **Spajanje na sustav napajanja**

Utičnicu treba spojiti u skladu s odgovarajućom normom ili na jednopolni prekidač strujnog kruga. Način spajanja prikazan je na slici 3.

Napon	Spajanje žica				
380 – 415 V 3 N~	1 L1	2 L2	3	4 N	5
	Crna	Smeđa	plava		Žuta/zelena
220 – 240 V~	1	2 L	3	4 N	5
	Crna i Smeđa		plava		Žuta/zelena

Slika (3)

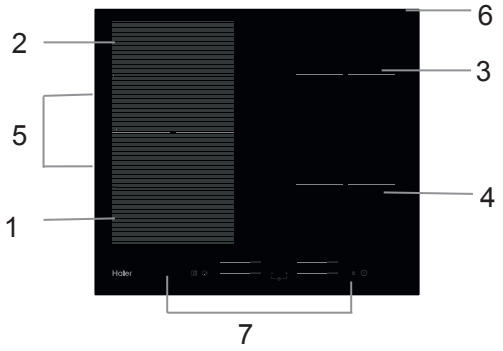
Ako je kabel oštećen ili ga treba zamijeniti, to treba obaviti tehničar službe za pomoć nakon prodaje uporabom odgovarajućih alata radi izbjegavanja bilo kakvih nesreća.

Ako se uređaj spaja izravno na elektroenergetsku mrežu, treba ugraditi svepolni prekidač strujnog kruga uz razmak od najmanje 3 mm između kontakata.

Osoba koje ugrađuje uređaj treba se pobrinuti za ispravno električno spajanje te da je spoj u skladu sa sigurnosnim propisima.

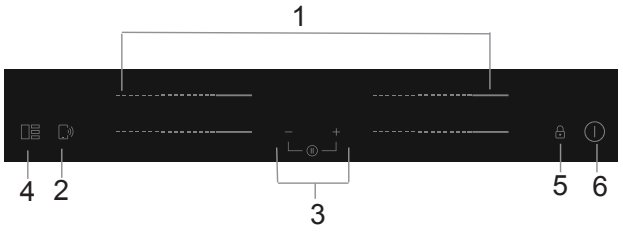
Kabel se ne smije savijati ni sabijati. Kabel treba redovito provjeravati i može ga zamijeniti samo prikladno kvalificirana osoba.

Dijagram indukcijske ploče za kuhanje:



1. Zona od najviše 2000/3000 W
2. Zona od najviše 2000/3000 W
3. Zona od najviše 1800/2300 W
4. Zona od najviše 1800/2300 W
5. Zona od najviše 3000/4000 W
6. Staklena ploča
7. Upravljačka ploča

Shematski dijagram upravljačke ploče

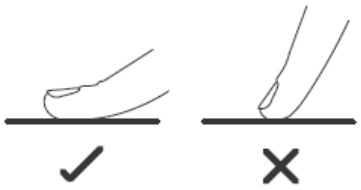


1. Upravljački elementi za odabir zone zagrijavanja
2. „Kuhaj sa mnom, funkcionalna kontrola”
3. Upravljanje vremenskim programatorom
4. Upravljački element fleksibilnog područja
5. Zaključavanje tipki
6. Upravljački element za uključivanje/isključivanje

Rad proizvoda

Upravljački elementi osjetljivi na dodir

- Ne morate primjenjivati pritisak jer se upravljačkim elementima upravlja na dodir.
- Dodirnite jagodicom prsta, a ne vrhom prsta.
- Čuje se zvučni signal pri svakoj registraciji dodira.
- Pobrinite se da su upravljači elementi uvijek čisti, suhi i da se ničim ne prekrivaju (npr. priborom ili krpom). Čak i zbog tankog sloja vode može biti teško rukovati upravljačkim elementima.



Odabir ispravnog posuđa za kuhanje

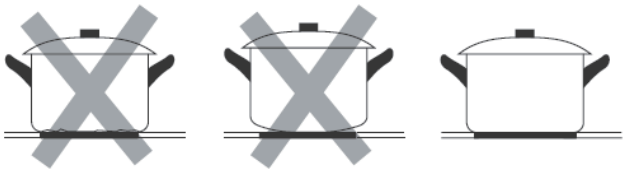
- Upotrebljavajte isključivo posuđe za kuhanje s bazom prikladnom za indukcijsko pripremanje hrane.
  Potražite simbol za indukciju na pakiranju ili na dnu tave.
- Možete provjeriti je li vaše posuđe za kuhanje prikladno ispitivanjem pomoću magneta.
  Pomičite magnet prema bazi tave. Ako postoji privlačenje, tava je prikladna za indukciju.
- Ako nemate magnet:

1. Ulijte vode u tavu koju želite provjeriti.
2. Ako ne bljeska ⎓ na zaslonu i ako se voda zagrijava, tava je prikladna za uporabu.

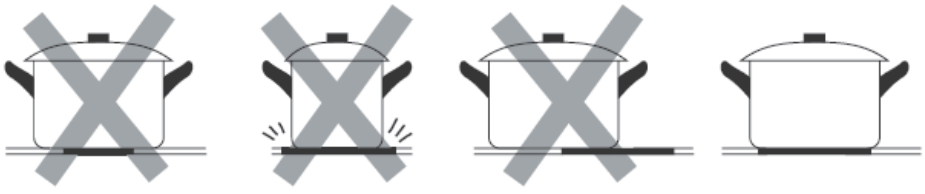


- Posuđe za kuhanje koje se izrađuje od sljedećih materijala nije prikladno: čisti nehrđajući čelik, aluminij ili bakar bez magnetske baze, staklo, drvo, porculan, keramika i glina.

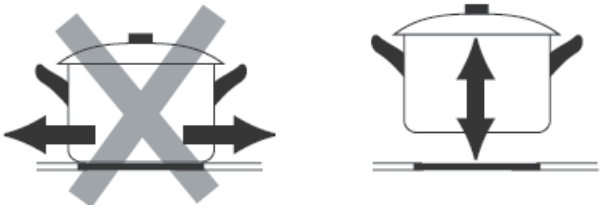
Ne upotrebljavajte posuđe za kuhanje s nazubljenim rubovima ili zakrivljenom bazom.



Pobrinite se da je baza vaše tave glatka, da se postavlja ravno uz staklo i da je jednake veličine kao zona za kuhanje. Upotrebljavajte tave promjera jednakog velikog kao i odabrana zona. Ako upotrebljavajte nešto širi lonac, jamči se maksimalna iskoristivost energije. Ako upotrebljavate manji lonac, učinkovitost može biti manja od očekivane. Lonci promjera manjeg od 140 mm možda se neće otkriti pločom za kuhanje. Uvijek postavite svoju tavu u središte zone za kuhanje.

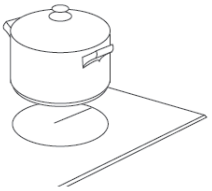
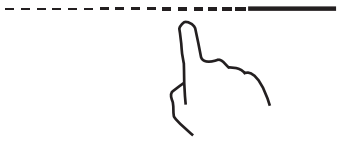
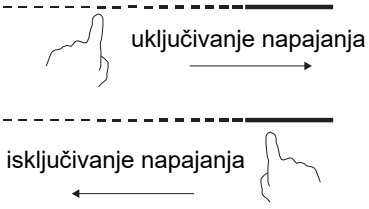


Uvijek podignite tave s indukcijske ploče za kuhanje – ne kližite njima jer tako možete ogrepsti staklo.



Način upotrebe

Početak kuhanja

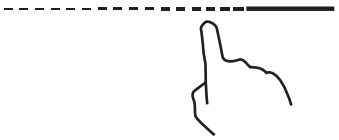
Dodirnite upravljački element za uključivanje/isključivanje na tri sekunde. Nakon uključivanja napajanja, zujalica se uključuje jedanput, a na svim se zaslonima prikazuje „-” ili „- -” čime se ukazuje da je indukcijska ploča za kuhanje u stanju pripravnosti.	
Postavite prikladnu tavu na zonu za kuhanje koju planirate upotrebljavati. • Pobrinite se da su dno tave i površina zone za kuhanje čiste i suhe.	
Kada dodirnete upravljački element za odabir zone zagrijavanja s klizačem, pokazivač pored tipke treperi.	
Odaberite postavku topline dodirivanjem upravljačkog elementa s klizačem • Ako ne odaberete postavku topline u roku od 1 minute, automatski se isključuje indukcijska ploča za kuhanje. Morate početi ponovno od 1. koraka. • Možete promijeniti postavku topline u bilo kojem trenutku tijekom kuhanja.	

Ako na zaslonu bljeska ⋝U⋜ izmjenično s postavkom topline

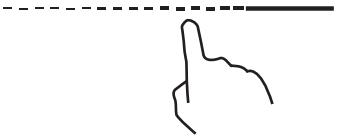
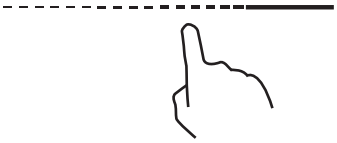
Time se označava:
• da niste postavili tavu na ispravnu zonu za kuhanje ili,
• da tava koju upotrebljavate nije prikladna za indukcijsko pripremanje hrane ili,
• da je tava premala ili da nije ispravno centrirana na zoni za kuhanje.

Nema zagrijavanja dok se ne postavi prikladna tava na zonu za kuhanje.
Prikaz se automatski isključuje nakon 1 minute ako ne postavite prikladnu tavu.

Dovršetak kuhanja

Dodirnite upravljački element za odabir zone zagrijavanja koju želite isključiti.	
Isključite zonu za kuhanje dodirivanjem i pomicanjem klizača u položaj „0”. Provjerite prikazuje li se „0”.	
Isključite cijelu površinu za kuhanje dodirivanjem upravljačkog elementa za uključivanje/isključivanje.	
Pazite na vruće površine Slovom H ukazuje se na zonu za kuhanje koja je prevruća za dodirivanje. Nestaje kada se površina ohladi do sigurne temperature. Može se upotrijebiti i kao funkcija uštede energije ako želite zagrijati još tava, upotrijebite vruću ploču koja je još vruća.	

Uporaba funkcije za povećanje snage

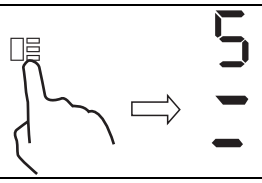
Uključite funkciju za povećanje snage	
Dodirnite upravljački element za odabir zone zagrijavanja s klizačem	
Dodirnite i pomaknite klizač u položaj „B”. Provjerite prikazuje li se „b”.	
Poništavanje funkcije za povećanje snage	
Dodirnite željeni upravljački element za odabir zone zagrijavanja s klizačem kako biste poništili funkciju za povećanje snage.	
Isključite zonu za kuhanje dodirivanjem i pomicanjem klizača u položaj „0”. Provjerite prikazuje li se „0”.	

- Funkcija može raditi u svim zonama za kuhanje.
- Zona za kuhanje vraća se na izvornu postavku nakon 5 minuta
- Ako je izvorna postavka topline jednaka 0, vratit će se na 9 nakon 5 minuta.

Fleksibilno područje

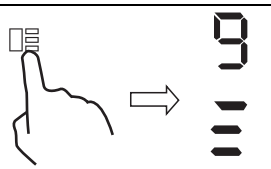
- Ovo se područje može upotrebljavati kao jedna zona ili kao dvije različite zone, u skladu s potrebama kuhanja u svakom trenutku.
- Fleksibilno područje sastoji se od dvaju neovisnih indukcijskih elemenata kojima se može zasebno upravljati. Ako radi kao jedna zona, dio na kojem se ne nalazi posuđe automatski se isključuje nakon jedne minute.
- Kako bi se omogućila pravilna detekcija posude i ravnomjerna raspodjela topline, posuđe treba pravilno postaviti:

- na prednji ili stražnji dio fleksibilne zone ako se radi o posuđu manjem od 22 cm
- bilo gdje ako se radi o većem posuđu.

Kao velika zona	
Za aktivaciju fleksibilnog područja kao jedne velike zone samo pritisnite upravljačke elemente fleksibilnog područja.	
Postavka napajanja radi kao i svako drugo normalno područje.	
Ako se lonac premješta s prednjeg na stražnji dio (ili obrnuto), fleksibilno područje automatski detektira novi položaj i zadržava istu snagu.	
Za dodavanje još jednog lonca ponovno pritisnite odgovarajuće tipke kako bi ploča detektirala posuđe.	
Kao dvije neovisne zone	
Za upotrebu fleksibilnog područja kao dvije različite zone s različitim postavkama snage, pritisnite upravljački element fleksibilnog područja.	

Francuska ploča

- Na ovom se području snaga može prilagoditi prema položaju lonca.
- Ako se lonac nalazi u podnožju fleksibilnog područja, snaga je postavljena na razinu 1.
- Ako se lonac nalazi na sredini fleksibilnog područja, snaga je postavljena na razinu 6.
- Ako se lonac nalazi pri vrhu fleksibilnog područja, snaga je postavljena na razinu 9.

Francuska ploča	
Za uključivanje područja francuske ploče samo pritisnite upravljački element fleksibilnog područja na 2 sekunde	
Ako premjestite lonac, snaga će se automatski promijeniti	
Isključivanje francuske ploče	
Pritisnite upravljački element fleksibilnog područja za isključivanje zone za kuhanje.	

Blokiranje upravljačkih elemenata

- Možete blokirati upravljačke elemente radi sprječavanja neovlaštene uporabe (primjerice da djeca slučajno ne uključe zone za kuhanje).
- Kada se blokiraju upravljači elementi, svi se upravljački elementi onemogućuju osim upravljanja uključivanjem/isključivanjem.

Za blokiranje upravljačkih elemenata	
Dodirnite i neko vrijeme tako držite upravljački element za zaključavanje ⊜ .	Pokazivač vremenskog programatora prikazuje vrijednost „Lo”
Za otključavanje upravljačkih elemenata	
Dodirnite i neko vrijeme tako držite upravljački element za zaključavanje ⊜ .	

⚠ Kada je ploča za kuhanje u načinu rada blokade, svi se upravljački elementi onemogućuju osim uključivanja/isključivanja ⏻, u slučaju nužde možete isključiti indukcijsku ploču za kuhanje upravljačkim elementom za upravljanje uključivanjem/isključivanjem ⏻, no pri sljedećoj radnji prvo trebate otključati ploču za kuhanje.

Način rada za stanku

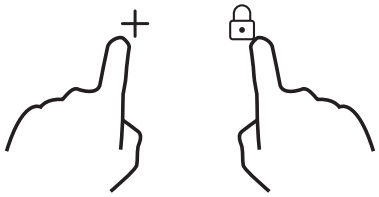
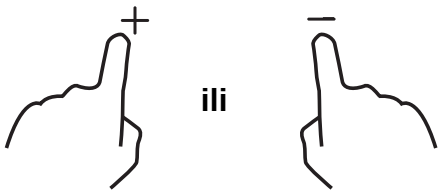
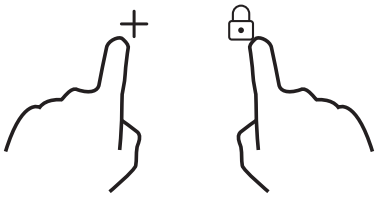
- Možete pauzirati grijanje umjesto isključivanja ploče za kuhanje.
- Pri ulasku u način rada za stanku, svi upravljački elementi se onemogućuju, osim upravljanja uključivanjem/isključivanjem.

Za ulazak u način rada za stanku	
Na kratko istovremeno dodirnite vremenski programator „-” i „+”.	Svi pokazivači pokazuju vrijednost „11”
Za izlazak iz načina rada za stanku	
Na kratko istovremeno dodirnite vremenski programator „-” i „+”.	

⚠ Kada je ploča za kuhanje u načinu rada za stanku, svi se upravljački elementi onemogućuju osim uključivanja/isključivanja ⏻, uvijek u hitnom slučaju možete isključiti indukcijsku ploču za kuhanje putem upravljanja uključivanjem/isključivanjem ⏻. Ploča će se isključiti nakon 10 minuta ako ne izađete iz načina rada za stanku.

Funkcija regulacije snage

- moguće je namjestiti najveću razinu potrošnje struje za indukcijsku ploču za kuhanje odabirom različitih raspona snage.
- indukcijske ploče za kuhanje mogu se automatski ograničiti u svrhu rada pri nižoj razini snage radi izbjegavanja opasnosti od preopterećenja.

Za pristupanje funkciji regulacije snage	
Uključite ploču za kuhanje, a zatim istovremeno pritisnite zaključavanje gumba i vremenski programator „+”. 	Pokazivač vremenskog programatora prikazuje vrijednost „P5”, što znači da je snaga na razini 5. Zadani je način rada na maksimalnoj snazi ploče za kuhanje.
Za prijelaz na drugu razinu	
pritisnite +/- vremenskog programatora 	Postoji 5 razina snage, od „P1” do „p5”. Pokazivačem vremenskog programatora prikazat će se jedna od njih. „P1”: najveća snaga iznosi 2,5 Kw. „P2”: najveća snaga iznosi 3,5 Kw. „P3”: najveća snaga iznosi 4,5 Kw. „P4”: najveća snaga iznosi 5,5 Kw. „P5”: najveća snaga je maksimalna snaga ploče za kuhanje.
Potvrda i izlazak iz funkcije regulacije snage	
Istovremeno pritisnite gumb za zaključavanje i vremenski programator „+” za potvrdu. 	Zatim će se ploča za kuhanje isključiti.

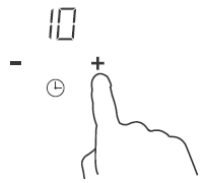
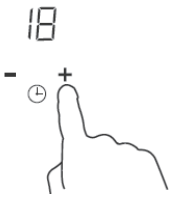
Upravljanje vremenskim programatorom

Možete upotrebljavati vremenski programator na dva različita načina:

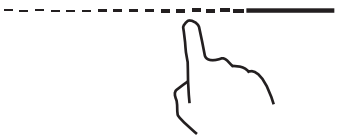
- Možete ga upotrebljavati kao tajmer. U tom se slučaju nijedna zona za kuhanje ne isključuje vremenskim programatorom kada istekne zadano vrijeme.
- Možete ga postaviti tako da se njime isključi jedna zona za kuhanje nakon što istekne zadano vrijeme. Najveća vrijednost vremenskog programatora iznosi 99 min.

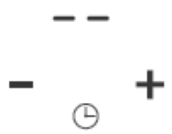
a) Uporaba vremenskog programatora kao tajmera

Ako niste odabrali nijednu zonu za kuhanje

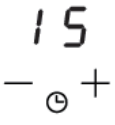
Pobrinite se da se uključi površina za kuhanje. Napomena: možete se koristiti tajmerom čak i kada ne odabirete zonu za kuhanje.	
Dodirnite upravljačke elemente „+” vremenskog programatora. Pokazivač vremenskog programatora počinje treperiti i na zaslonu vremenskog programatora prikazuje se „10”.	
Postavite vrijeme dodirivanjem upravljačkog elementa „-” ili „+” vremenskog programatora Podsjetnik: Jednom dodirnite upravljački element „-” ili „+” vremenskog programatora da bi se vrijeme smanjilo ili povećalo za 1 minutu. Dodirnite i držite upravljački element „-” ili „+” vremenskog programatora i vrijeme će se smanjiti ili povećati za 10 minuta.	
Nakon što se postavi vrijeme, odmah započinje odbrojavanje. Prikazuje se preostalo vrijeme na zaslonu, a pokazivačem vremenskog programator bljeska se 5 sekunda.	
Zujalicom emitira zvučni signal 30 sekundi, a pokazivač vremenskog programatora prikazuje „- -” kada zadano vrijeme završi.	

b) Postavljanje vremenskog programatora za isključivanje jedne ili više zona za kuhanje

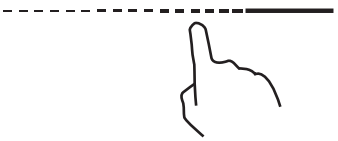
Postavljanje jedne zone	
Dodirnite upravljački element za odabir zone zagrijavanja s klizačem	
Postavite vrijeme dodirivanjem upravljačkog elementa vremenskog programatora Podsjetnik: Jednom dodirnite upravljački element „-” ili „+” vremenskog programatora i vrijeme će se smanjiti ili povećati za 1 minutu. Dodirnite i držite upravljački element „-” ili „+” vremenskog programatora i vrijeme će se smanjiti ili povećati za 10 minuta.	
Nakon što se postavi vrijeme, odmah započinje odbrojavanje. Prikazuje se preostalo vrijeme, a pokazivač vremenskog programator treperi 5 sekundi. NAPOMENA: Kada svijetli crvena točka pored pokazivača razine napajanja, to znači da je ta zona odabrana.	

Kada istekne vrijeme vremenskog programatora, odgovarajuća se zona za kuhanje automatski isključuje.	

Druge zone za kuhanje i dalje rade ako su se prethodno uključile.

postavljanje više zona:	
Koraci za postavljanje više zona slični su koracima za postavljanje jedne zone; Ako istovremeno postavljanje vrijeme za više zona za kuhanje, uključuju se decimalne točke pripadajućih zona za pripremanje. Prikaz minuta prikazuje min. vrijednost vremenskog programatora. Točka odgovarajuće zone treperi. Prikaz izgleda kao u nastavku: (podesite na 15 minuta) (podesite na 45 minuta) 	
Kad istekne vrijeme odbrojavanja vremenskog programatora, odgovarajuća će se zona isključiti. Zatim će se prikazati nova min. vrijednost vremenskog programatora i treperit će točka odgovarajuće zone. Prikaz izgleda kao slika desno:	 (podesite na 30 minuta)
Dodirnite upravljački element za odabir zone zagrijavanja i odgovarajući vremenski programator prikazat će se na indikatoru vremenskog programatora.	

c) Otkazivanje vremenskog programatora

Dodirnite upravljački element s klizačem za odabir zone zagrijavanja za koju želite otkazati vremenski programator.	
Dodirnite i držite tako upravljački element vremenskog programatora „-”, vrijednost vremenskog programatora smanjit će se na „00” i vremenski će se programator otkazati.	

Zadani vremena rada

Automatsko isključivanje sigurnosna je zaštitna funkcija za vašu ploču za kuhanje. Automatski se isključuje čak i ako zaboravite isključiti kuhanje. Zadana vremena rada za različite razine napajanja prikazuju se u tablici u nastavku:

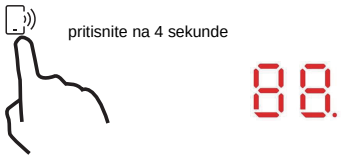
Razina napajanja	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Zadani radni programator (sat)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Nakon uklanjanja lonca, zagrijavanje indukcijske ploče odmah se prekida i ploča za kuhanje automatski se isključuje nakon 2 minute.

Osobe s ugrađenim elektrostimulatorom srca trebaju se posavjetovati sa svojim liječnikom prije uporabe ove jedinice.

Funkcija „Kuhaj sa mnom”

Najprije biste trebali preuzeti aplikaciju hOn i instalirati je na svoj prijenosni uređaj. Zatim uključite indukcijsku ploču za kuhanje prema uputama izravno iz aplikacije.
Za uparivanje ploče za kuhanje i aplikacije upotrijebite sljedeći postupak:
Pritisnite na 4 sekunde gumb „Kuhaj sa mnom” na ploči. Po isteku 4 sekunde znamenka VREMENSKOG PROGRAMATORA počinje treperiti s oznakom PA i započinje uparivanje. Nakon toga slijedite upute iz aplikacije.



Kad je Wi-Fi uključen: na desnoj strani LED diode pojavit će se jedna točka
Kad je Wi-Fi isključen: točka se neće pojaviti.

Postavljanje funkcije „Kuhaj sa mnom”	
U aplikaciji hOn odaberite izbornik recepata ili izbornik specijalnih programa. Slijedite detaljne upute iz aplikacije i kad završite, pošaljite parametre na ploču za kuhanje koje će za vas kuhati.	
Kad ploča za kuhanje primi naredbu iz aplikacije, emitirat će 2 zvučna signala bip i treperiti jednu sekundu kao znak da su upute primljene.	
Ako želite izaći iz funkcije „Kuhaj sa mnom”, promijenite razinu snage zone.	

a. BEŽIČNI PARAMETRI

Tehnologija	**Wi-Fi**	**BLE**	**NFC**
Standardno	IEEE 802.11b/n/g	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE	/
Frekvencijski pojas/evi [MHz]	2402-2480	2402-2480	/
Najveća snaga [mW]	1500	1500	/

b. INFORMACIJE O PROIZVODU ZA UMREŽENU OPREMU

Informacije o proizvodu za umreženu opremu	
potrošnja energije proizvoda u mrežnom stanju pripravnosti ako su svi žičani mrežni priključci povezani i svi bežični mrežni priključci aktivirani:	1,5 W
Kako aktivirati bežični mrežni priključak:	Uključite ploču za kuhanje
Kako deaktivirati bežični mrežni priključak:	Isključite ploču za kuhanje.

Odabir posuda za kuhanje



Željezna tava za prženje na ulju | Nehrđajući čelik | Željezna tava | Željezni čajnik | Emajlirani čajnik od nehrđajućeg čelika | Emajlirani pribor za kuhanje

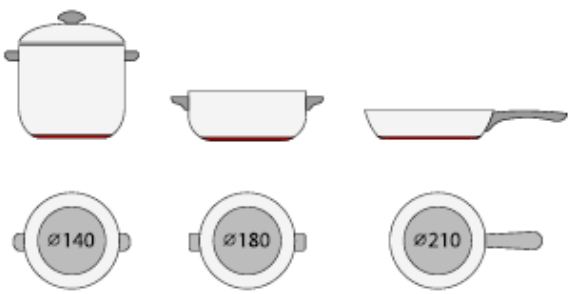


Željezna ploča

Možete imati mnogo različitih posuda za kuhanje

1. Indukcijskom pločom za kuhanje mogu se prepoznati razne posude za kuhanje, a to možete ispitati jednim od sljedećih načina:
   Postavite posudu u zonu za kuhanje. Ako se odgovarajućom zonom za kuhanje prikazuje razina napajanja, tada je posuda prikladna za uporabu. Ako treperi „U“, posuda nije prikladna za uporabu s indukcijskom pločom za kuhanje.
2. Držite magnet kraj posude. Ako se posudom privlači magnet, prikladan je za uporabu s indukcijskom pločom za kuhanje.
   Napomena: Baza posude mora sadržavati magnetski materijal.
   Mora imati ravno dno s promjerom u skladu s tablicom 1. u nastavku.
3. Upotrebljavajte samo feromagnetsko posuđe za kuhanje od lakiranog čelika, lijevanog željeza ili nehrđajućeg čelika, koje je kompatibilno s indukcijom
4. Upotrebljavajte tave čiji je promjer feromagnetskog područja (baze tave) u rasponu dimenzija u tablici u nastavku. (Tablica 1.)
   - Ako upotrebljavate manje lonce, time možete utjecati na radni učinak
   - Ako upotrebljavate lonac promjera manjeg od navedenog u tablici 1., lonci se možda ne otkriju

U skladu s dimenzijom zone, možete upotrebljavati lonce različitih promjera kao što se prikazuje na slici u nastavku:





5. Ako se feromagnetskim dijelom samo djelomično pokriva baza tave, samo se feromagnetski dio zagrijava, ostatak baze možda se ne zagrije do dovoljne temperature za kuhanje.
6. Ako feromagnetsko područje nije homogeno, nego predstavlja druge materijale kao što je aluminij, time se može utjecati na zagrijavanje i otkrivanje tave.
   Ako je baza tave slična slikama u nastavku, ne može se otkriti tava.



	Promjer dna indukcijskog posuđa za pripremanje	
Zona za kuhanje	**Najmanji**	**Najveći**
1 i 2	140	220
3 i 4	140	180
Fleksibilno područje	220	220*400

Gornje vrijednosti mogu varirati ovisno o veličini tave i materijalu od kojeg se izrađuje.

Čišćenje i održavanje

Površinu indukcijske ploče za kuhanje možete jednostavno očistiti na sljedeći način:

Vrsta onečišćenja	Način čišćenja	Sredstva za čišćenje
Svjetlo	Uronite u vruću vodu i obrišite	Spužva za čišćenje
Obruči i kamenac	Nanesite bijeli ocat na to područje, obrišite mekanom krpom ili upotrijebite proizvod iz trgovačke ponude	Specijalno ljepilo za keramičko staklo
Slatkiši, rastopljeni aluminij ili plastika	Upotrijebite specijalnu strugalicu za keramičko staklo da biste uklonili ostatke (najbolji je proizvod od silikona)	Specijalno ljepilo za keramičko staklo

Napomena: Isključite napajanje prije čišćenja.

Prikaz kvara i provjera

Indukcijska ploča za kuhanje opremljena je funkcijom samodijagnostike. Zahvaljujući tom testu tehničar može provjeriti funkciju više komponenti bez rastavljanja ili demontaže ploče s radne površine.

Rješavanje problema

1) Kodovi kvara koji se mogu pojaviti prilikom upotrebe i potencijalna rješenja;

Kod kvara	Problem	Rješenje
Automatski oporavak		
E1	Napon napajanja viši je od nazivne vrijednosti napona.	Provjerite je li napajanje normalno. Uključite uređaj ako je napajanje normalno.
E2	Napon napajanja niži je od nazivne vrijednosti napona.	
E3	Visoka temperatura senzora keramičke ploče. 1#.	Pričekajte da se temperatura keramičke ploče vrati u normalu. Dodirnite gumb za uključivanje/isključivanje „ON/OFF” kako biste ponovno pokrenuli jedinicu.
E4	Visoka temperatura senzora keramičke ploče. 2#.	
E5	Visoka temperatura IGBT-a. 1#.	Pričekajte da se temperatura IGBT-a vrati u normalu. Dodirnite gumb za uključivanje/isključivanje „ON/OFF” kako biste ponovno pokrenuli jedinicu. Provjerite radi li ventilator glatko. Ako ne radi glatko, zamijenite ga.
E6	Visoka temperatura IGBT-a. 2#.	
Nema automatskog oporavka		
F3/F6	Kvar na senzoru temperature keramičke ploče – kratki spoj. (F3 za 1#, F6 za 2#)	Provjerite priključak ili zamijenite senzor temperature keramičke ploče.
F4/F7	Kvar na senzoru temperature keramičke ploče – prekinut strujni krug. (F4 za 1#, F7 za 2#)	
F5/F8	Kvar na senzoru temperature keramičke ploče – neispravan senzor. (F5 za 1#, F8 za 2#)	
F9	Kvar osjetnika temperature IGBT-a. (kratki spoj/prekid strujnog kruga za 1#	Zamijenite ploču za napajanje.
FC/FD	Kvar osjetnika temperature IGBT-a. (kratki spoj/prekid strujnog kruga za 2#)	

2) Specifični kvar i rješenje

Kvar	Problem	Rješenje A	Rješenje B
LED lampica se ne uključuje dok je uređaj priključen u struju.	Nema napajanja.	Provjerite je li utikač čvrsto priključen u utičnicu i radi li utičnica.	
	Kvar priključivanja ploče za napajanje dodatne opreme i ploče zaslona.	Provjerite priključivanje.	
	Ploča za napajanje dodatne opreme je oštećena.	Zamijenite ploču za napajanje dodatne opreme.	
	Ploča zaslona je oštećena.	Zamijenite ploču zaslona.	
Neki gumbi ne rade ili LED prikaz nije normalan.	Ploča zaslona je oštećena.	Zamijenite ploču zaslona.	
Uključuje se indikator načina kuhanja, ali se ne pokreće zagrijavanje.	Visoka temperatura ploče za kuhanje.	Možda je previsoka temperatura okoline. Možda je začepljen ulaz zraka ili ventilacijski otvor.	
	Nešto nije u redu s ventilatorom.	Provjerite radi li ventilator glatko. Ako ne radi glatko, zamijenite ga.	
	Ploča za napajanje je oštećena.	Zamijenite ploču za napajanje.	
Zagrijavanje se iznenada prekida tijekom rada i na zaslonu treperi „u”.	Pogrešna vrsta posude.	Upotrijebite odgovarajući lonac (pogledajte priručnik s uputama).	Oštećen je strujni krug za detekciju posude, zamijenite ploču za napajanje.
	Promjer lonca je premalen.		
	Kuhalo se pregrijalo	Jedinica se pregrijala Pričekajte da se temperatura vrati u normalu. Pritisnite gumb za uključivanje/isključivanje „ON/OFF” kako biste ponovno pokrenuli jedinicu.	
Na zonama zagrijavanja na istoj strani (kao što su prva i druga zona) prikazuje se „u”.	Došlo je do kvara prilikom priključivanja ploče za napajanje i ploče zaslona.	Provjerite priključivanje.	
	Oštećena je ploča zaslona dijela za komunikaciju.	Zamijenite ploču zaslona.	
	Oštećena je glavna ploča.	Zamijenite ploču za napajanje.	
Motor ventilatora zvuči neuobičajeno.	Oštećen je motor ventilatora.	Zamijenite ventilator.	

Poviše se navode ocjene i provjere učestalih kvarova.
Ne rastavljajte samostalno jedinicu kako biste izbjegli opasnosti i eventualna oštećenja indukcijske ploče.

Služba za korisnike

Ako dođe do kvara, prije nego što pozovete službu za pomoć nakon prodaje, napravite sljedeće:
- provjerite je li uređaj ispravno uključen
- proučite gornju tablicu kvara i prikaza

ako i dalje ne možete riješiti problem, isključite uređaj, ne pokušavajte ga rastaviti i pozovite službu za pomoć nakon prodaje.

Posebna izjava

Pažljivo smo provjerili sadržaj ovoga priručnika. No, poduzeće ne snosi odgovornost za bilo kakve pogreške u tiskanju ili izostavljene podatke. Nadalje, bilo kakve tehničke preinake mogu se uključiti u revidiranu verziju priručnika bez obavijesti. Izgled i boja uređaja u ovom priručniku mogu se razlikovati od izgleda i boje stvarnog uređaja.



Ovaj uređaj označen je u skladu s Direktivom 2012/19/EZ o otpadnoj električnoj i elektroničkoj opremi (WEEE). Otpadna električna i elektronička oprema sadrži onečišćujuće tvari (koje mogu imati negativan učinak na okoliš) i bazne elemente (koji se mogu ponovno upotrijebiti). Važno je posebno obraditi otpadnu električnu i elektroničku opremu kako bi se ispravno uklonili i zbrinuli onečišćivači te reciklirali svi materijali. Pojedinci mogu imati važnu ulogu u postizanju cilja da otpadna električna i elektronička oprema ne postane ekološki problem. Treba se pridržavati nekoliko osnovnih pravila:
- Otpadna električna i elektronička oprema ne smije se zbrinjavati kao kućanski otpad;
- Otpadna električna i elektronička oprema mora se odnijeti na namjenska prikupljališta kojima upravlja gradsko vijeće ili registrirano poduzeće.

U mnogim državama, za veliku opremu WEEE dostupno je prikupljanje kućanskog otpada. Pri kupnji novog uređaja, stari uređaj možete vratiti prodavaču koji će ga preuzeti besplatno, samo ako je uređaj iste vrste ili ima jednake funkcije kao i kupljeni uređaj.

Informacije o proizvodu za kućanske električne ploče za kuhanje u skladu s Uredbom Komisije (EU) br. 66/2014					
		Položaj	Simbol	Vrijednost	Jedinica
Identifikacija modela				HAFRSJ64MC	
Vrsta ploče za kuhanje:				Električna ploča za kuhanje	
Broj zona i/ili područja za kuhanje	zone			2	
	područja			1	
Tehnologija grijanja (indukcijske površine i prostori za kuhanje, površine za kuhanje kojima se emitira toplina, pune ploče)	Indukcijske zone za kuhanje			X	
	Indukcijska područja za kuhanje			X	
	zone za kuhanje kojima se emitira toplina				
	čvrste ploče				
Za površine ili prostore za kuhanje kružnog oblika: promjer upotrebljive površine za kuhanje s električnim zagrijavanjem, zaokruženo na najbližih 5 mm		Stražnji lijevi dio	Ø		cm
		Stražnji središnji dio	Ø		cm
		Stražnji desni dio	Ø	18,0	cm
		Središnji lijevi dio	Ø		cm
		Središnji dio na sredini	Ø		cm
		Središnji desni dio	Ø		cm
		Prednji lijevi dio	Ø		cm
		Prednji središnji dio	Ø		cm
		Prednji desni dio	Ø	18,0	cm
Za površine ili prostore za kuhanje koji nisu kružnog oblika: dužina i širina upotrebljive površine ili prostora za kuhanje s električnim zagrijavanjem, zaokruženo na najbližih 5 mm		Područje lijevo	L W	40,5 22,0	cm
		Središnji dio na sredini	L W		cm
		Prednji središnji dio	L W		cm
		Stražnji središnji dio	L W		cm
		Stražnji desni dio	L W		cm
		Središnji desni dio	L W		cm
		Prednji desni dio	L W		cm
Potrošnja energije za zonu ili područje za kuhanje po kg		Područje lijevo	ECelektrično kuhanje	187,5	Težina/kg
		Središnji dio na sredini	$EC_{električno\ kuhanje}$		Težina/kg
		Prednji središnji dio	$EC_{električno\ kuhanje}$		Težina/kg
		Stražnji središnji dio	$EC_{električno\ kuhanje}$		Težina/kg
		Stražnji desni dio	$EC_{električno\ kuhanje}$	179,4	Težina/kg
		Središnji desni dio	$EC_{električno\ kuhanje}$		Težina/kg
		Prednji desni dio	$EC_{električno\ kuhanje}$	180,7	Težina/kg
Potrošnja energije za ploču za kuhanje po kg			$EC_{električna\ ploča\ za\ kuhanje}$	182,5	Težina/kg

Stražnji lijevi dio	L W	20,0 22,0	cm	
Prednji lijevi dio	L W	20,0 22,0	cm	
Središnji lijevi dio	L W	40,5 22,0	cm	

Stražnji lijevi dio	$E_{Celektrično\ kuhanje}$	180,4	Težina/kg
Prednji lijevi dio	$EC_{električno\ kuhanje}$	191,0	Težina/kg
Središnji lijevi dio	$EC_{električno\ kuhanje}$	191,0	Težina/kg

Primijenjena norma: EN 60350-2 Kućanski električni aparati za kuhanje – 2. dio: Ploče za kuhanje – Metode za mjerenje radnog učinka

Prijedlozi za uštedu energije:
- Da biste na najbolji način iskoristili svoju ploču za kuhanje, postavite tavu u središte zone kuhanja.
- Uporabom poklopca smanjuju se vremena trajanja kuhanja i štedi se energija zadržavanjem topline.
- Smanjite količinu tekućine ili masnoća do najniže moguće razine radi smanjenja vremena trajanja pripremanja.
- Započnite s kuhanjem na visokoj postavki i smanjite postavku kada se hrana u potpunosti zagrije.
- Upotrebljavajte tave promjera jednakog velikog kao i odabrana zona.

Ove se informacije smatraju dijelom korisničkog priručnika uređaja.

Družba Candy Hoover Group Srl izjavlja, da je radijska oprema v skladu z direktivo 2014/53/EU in ustreznimi zakonskimi zahtevami (za trg UKCA). Celotno besedilo izjave o skladnosti je na voljo na naslednjem spletnem naslovu: www.candy-group.com

Varnostni ukrepi in vzdrževanje:

- OPOZORILO: Aparat in njegovi dostopni deli se med delovanjem močno segrejejo. Poskrbite, da preprečite stik z grelnimi elementi.
- Otroci, mlajši od 8 let, ne smejo uporabljati aparata, razen če so pod stalnim nadzorom.
- Ta aparat lahko uporabljajo otroci, starejši od 8 let, ter osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali umskimi zmožnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj in znanja, pod ustreznim nadzorom, ali če imajo navodila za varno uporabo aparata ter če razumejo s tem povezana tveganja.
- Otroci naj se z aparatom ne igrajo.
- Otroci ne smejo čistiti aparata in na njem ne smejo izvajati vzdrževalnih del brez ustreznega nadzora.
- OPOZORILO: Kuhanje z maščobo ali oljem na kuhalni plošči brez nadzora je lahko nevarno in lahko povzroči požar.
- Ognja NIKOLI ne poskušajte pogasiti z vodo, ampak najprej izklopite aparat in nato plamene pokrijte npr. s pokrovko ali ognjevarno odejo.
- OPOZORILO: Nevarnost požara: na kuhalnih površinah ne shranjujte nobenih predmetov.
- OPOZORILO: Če je površina počena, izklopite aparat, da se izognete možnosti električnega udara.
- Za čiščenje ne uporabljajte parnega čistilnika.

- Na površino kuhalne plošče ne odlagajte kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice in pokrovke, saj se ti predmeti lahko močno segrejejo.
- Preden odprete pokrovko, z nje odstranite tekočino.
- Preden posodo pokrijete s pokrovko, počakajte, da se površina kuhalne plošče ohladi.
- Grelni element kuhalne plošče po uporabi izklopite z ustreznim upravljalnim elementom. Ne zanašajte se na detektor posode.
- Aparat ni predviden za delovanje z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za daljinsko upravljanje.
- Sredstva za izklop morajo biti vgrajena v stalno napeljavo skladno s pravili glede napeljave.
- V navodilih je navedena vrsta kabla, ki ga morate uporabiti, pri čemer je treba upoštevati tudi temperaturo zadnje površine aparata.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, serviser ali podobno usposobljena oseba, da preprečite morebitne nevarnosti.
- POZOR: Da bi se izognili nevarnosti zaradi nenamerne ponastavitve termičnega prekinjala, aparata ne smete napajati prek zunanje naprave za izklop, npr. časovnika, in je ne smete priključiti na tokokrog, ki ga redno vklaplja oz. izklaplja dobavitelj energije.

OPOZORILO: Uporabljajte samo zaščite kuhalnih plošč, ki jih je izdelal proizvajalec aparata za kuhanje ali ki jih je proizvajalec navedel v uporabniških navodilih kot primerne, ali zaščite kuhalnih plošč, ki so vgrajene v aparatu. Zaradi uporabe neprimernih zaščit lahko pride do nezgod.

- Vedno uporabljajte ustrezno kuhinjsko posodo.

- Posodo vedno postavite na sredino enote, na kateri kuhate.
- Na upravljalno ploščo ne odlagajte nobenih predmetov.
- Površine ne uporabljajte kot rezalno ploščo.
- Preden posodo pokrijete s pokrovko, počakajte, da se površina kuhalne plošče ohladi. POZOR: postopek kuhanja je treba nadzorovati. Kratkotrajni postopek kuhanja mora biti pod stalnim nadzorom.

Spoštovani,

zahvaljujemo se vam za nakup indukcijske kuhalne plošče Haier. Upamo, da vam bo dolga leta dobro služila.

Pred uporabo kuhalne plošče natančno preberite ta navodila in jih hranite na varnem mestu za poznejšo uporabo.

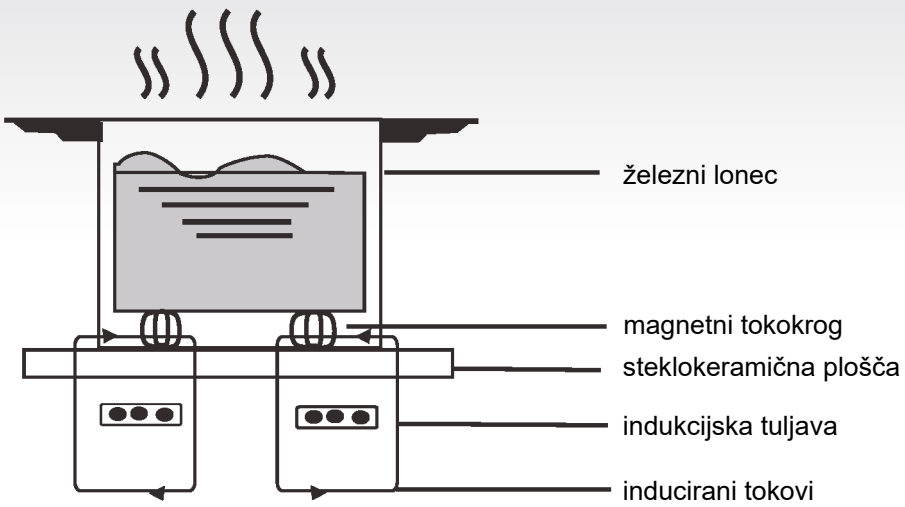
Predstavitev izdelka

Indukcijska kuhalna plošča je primerna za vse vrste kuhanja, saj je opremljena z elektromagnetnimi kuhališči, mikroračunalniškim krmiljenjem in številnimi drugimi funkcijami, zaradi česar je idealna izbira za današnje družine.

Indukcijska kuhalna plošča Haier je izdelana iz posebnih uvoženih materialov, zato je izjemno prijazna do uporabnika, trpežna in varna.

Način delovanja

Indukcijska kuhalna plošča je sestavljena iz indukcijske tuljave, plošče iz feromagnetne snovi in krmilnega sistema. Električni tok prek tuljave ustvarja močno magnetno polje. To proizvede številne vrtince, ki ustvarjajo toploto, ki se nato prek kuhališča prenese na posodo.



Način delovanja

Ta kuhalna plošča je namenjena za uporabo v gospodinjstvu.
Družba Haier si stalno prizadeva izboljšati svoje izdelke, zato si pridržuje pravico, da kadar koli spremeni tehnične in programske značilnosti ter zunanji videz aparatov.

- **Zaščita pred pregrevanjem**
  Senzor nadzoruje temperaturo na kuhališčih. Ko temperatura preseže varno raven, se kuhališče samodejno izklopi.

- **Zaznavanje premajhnih ali nemagnetnih predmetov**
  Če na kuhalno ploščo postavite posodo s premerom manj kot 80 mm ali drug majhen predmet (npr. nož, vilice, ključ) ali nemagnetno posodo (npr. iz aluminija), se približno eno minuto oglaša zvočni signal, nato pa kuhalna plošča samodejno preklopi v stanje pripravljenosti.

- **Opozorilo o preostali toploti**
  Če kuhalno ploščo že nekaj časa uporabljate, ostane nekoliko vroča. Črka »H« vas opozarja, da se je ne dotikajte.

- **Samodejni izklop**
  Še ena varnostna značilnost indukcijske kuhalne plošče je samodejni izklop. To se zgodi, ko pozabite izklopiti katero od kuhališč. V spodnji razpredelnici je naveden privzeti čas, po katerem se kuhalna plošča samodejno izklopi.

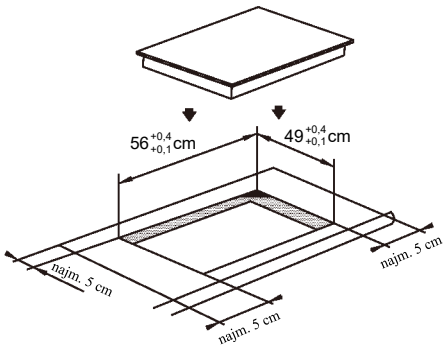
Stopnja moči	Kuhališče se samodejno izklopi po
1–3	8 urah
4–6	4 urah
7–9	2 urah

Ko posodo odstranite s kuhališča, se kuhališče takoj preneha segrevati in se po enominutnem zvočnem signalu izklopi.

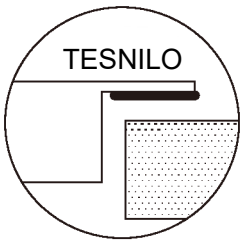
Opozorilo: Osebe s srčnim spodbujevalnikom se morajo pred uporabo indukcijske kuhalne plošče posvetovati z zdravnikom.

Vgradnja

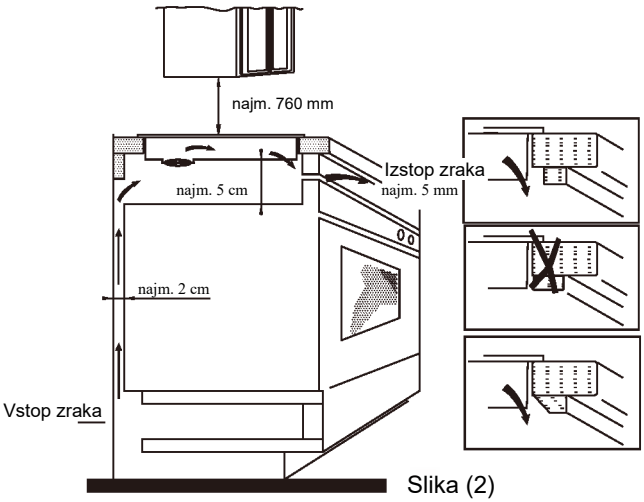
1. V delovno ploščo izrežite tako veliko odprtino, kot jo prikazuje spodnja skica. Okoli odprtine pustite najmanj 50 mm prostora. Delovna plošča naj bo debela vsaj 30 mm in iz materiala, odpornega na vročino.
   Kot prikazuje slika (1)



Slika (1)



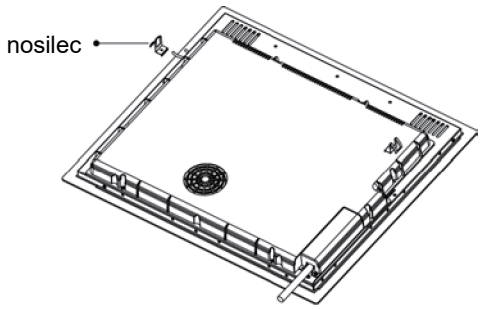
2. Ključnega pomena je, da ima indukcijska kuhalna plošča zadostno prezračevanje in da odprtine za vstop in izstop zraka niso zakrite.
   Zagotovite, da je plošča pravilno vgrajena, kot prikazuje slika 2.
   Slika (2)



Slika (2)

OPOMBA: Zaradi varnosti mora biti razdalja med kuhalno ploščo in visečo kuhinjsko omarico vsaj 760 mm.

3. Kuhalno ploščo pritrdite na delovno ploščo z nosilci na dnu kuhalne plošče. Položaj nosilcev je mogoče prilagoditi glede na debelino delovne plošče.



Opozorila:

(1) Indukcijsko kuhalno ploščo mora vgraditi ustrezno usposobljena oseba. Družba ima svoje usposobljene monterje. Aparata nikoli ne vgrajujte sami.
(2) Indukcijske kuhalne plošče ne smete vgraditi nad hladilnik, zamrzovalnik, pomivalni stroj ali sušilni stroj.
(3) Indukcijsko kuhalno ploščo je treba vgraditi tako, da omogoča optimalno izžarevanje toplote.
(4) Stena in območje nad kuhalno ploščo morata biti odporna na vročino.
(5) Na vročino morata biti odporna tudi večplastno polnilo in lepilo delovne površine, da ne pride do poškodb.

4. **Priključitev na električno omrežje**

Skladno z veljavnim standardom mora biti vtičnica povezana z enopolnim odklopnikom. Način priključitve je prikazan na sliki 3.

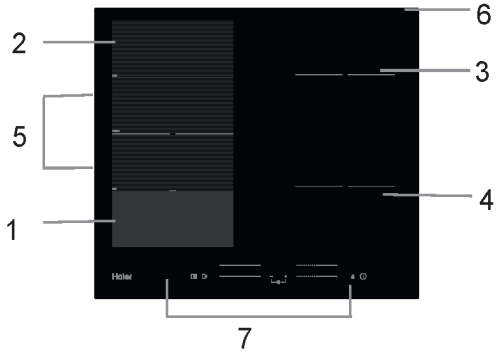
Napetost	Električna povezava
380–415 V 3N~	1 (L1) 2 (L2) 3 4 (N) 5 Črna Rjava Modra Rumena/zelena
220–240 V~	1 2 (L) 3 4 (N) 5 Črna in rjava Modra Rumena/zelena

Slika (3)

Če je kabel poškodovan ali ga je treba zamenjati, mora to storiti strokovnjak pooblaščenega servisa z ustreznim orodjem, da se izognete nesrečam.

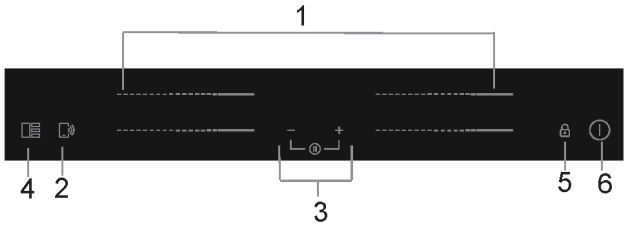
Če kuhalno ploščo priključite neposredno na električno omrežje, morate vgraditi večpolni odklopnik z razdaljo med kontakti vsaj 3 mm. Monter mora zagotoviti, da je priključitev na električno omrežje ustrezna in skladna z varnostnimi predpisi.
Kabel ne sme biti prepognjen ali stisnjen. Stanje kabla je treba redno preverjati. Zamenja ga lahko samo ustrezno usposobljen strokovnjak.

Skica indukcijske kuhalne plošče:



1. Kuhališče z najv. močjo 2000/3000 W
2. Kuhališče z najv. močjo 2000/3000 W
3. Kuhališče z najv. močjo 1800/2300 W
4. Kuhališče z najv. močjo 1800/2300 W
5. Kuhališče z najv. močjo 3000/4000 W
6. Steklena plošča
7. Upravljalna plošča

Shematski prikaz upravljalne plošče

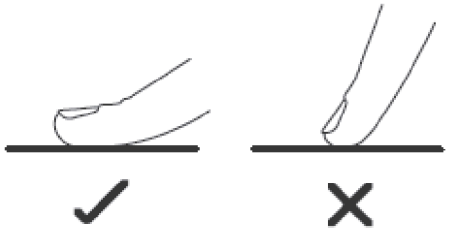


1. Gumbi za upravljanje stopnje moči kuhališč
2. Gumb funkcije »Cook with me«
3. Gumb časovnika
4. Gumb za prilagodljivo območje
5. Ključavnica
6. Gumb za vklop/izklop

Delovanje izdelka

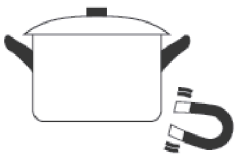
Upravljalni elementi na dotik

- Upravljalni elementi so občutljivi na dotik, zato jih ni treba pritiskati.
- Uporabite blazinico prsta, ne konice.
- Vsakič, ko aparat zazna dotik, se bo predvajal pisk.
- Prepričajte se, da so gumbi vedno čisti, suhi in da jih nič ne prekriva (npr. posoda ali krpa). Uporabo upravljalnih elementov lahko oteži že tanka plast vode.



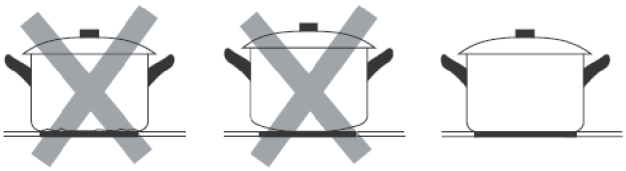
Izbira ustrezne kuhinjske posode

- Uporabljajte samo posodo z dnom, ki je primerno za indukcijsko kuhanje. Na embalaži ali na dnu posode poiščite simbol za indukcijo.

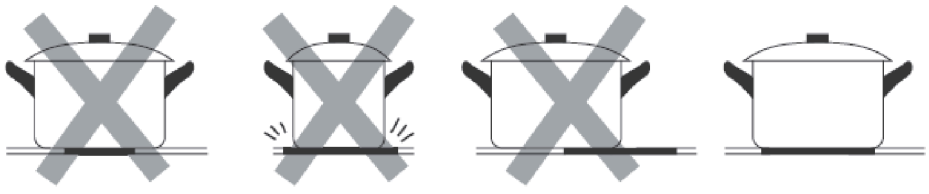


- Primernost posode lahko preverite z magnetnim preizkusom. Magnet pomaknite proti dnu posode. Če dno posode privlači magnet, je posoda primerna za indukcijo.
- Če nimate magneta:
  1.V posodo, ki jo želite preveriti, nalijte malo vode.
  2.Če na prikazovalniku ne utripa simbol ⍦ in se voda segreje, je posoda primerna.
- Kuhinjska posoda iz naslednjih materialov ni primerna: čisto nerjaveče jeklo, aluminij ali baker brez magnetnega dna, steklo, les, porcelan, keramika in lončenina.

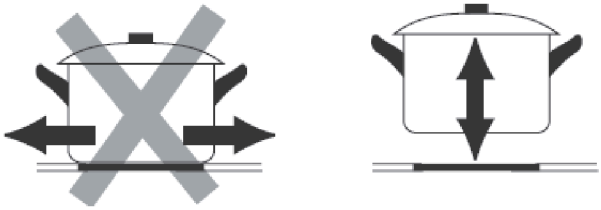
Ne uporabljajte posode s skrhanimi robovi ali ukrivljenim dnom.



Prepričajte se, da je dno posode gladko, da leži ravno ob steklu in da je enake velikosti kot kuhališče. Uporabite posode s premerom, enakim premeru grafike izbranega kuhališča. Če uporabite nekoliko širši lonec, bo energetska učinkovitost največja. Če uporabite manjši lonec, bo učinkovitost lahko manjša od pričakovane. Če je premer lonca manjši od 140 mm, ga kuhalna plošča morda ne bo zaznala. Posodo vedno postavite na sredino kuhališča.

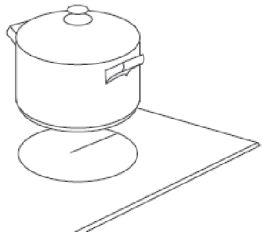
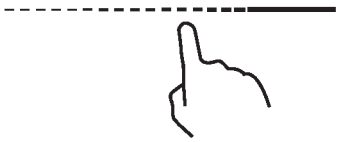
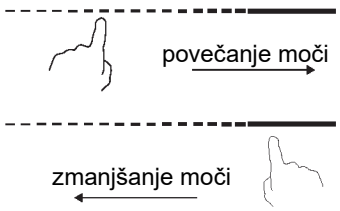


Posode z indukcijske kuhalne plošče vedno dvignite in z njimi ne drsajte po površini, sicer lahko opraskajo steklo.



Način uporabe

Začetek kuhanja

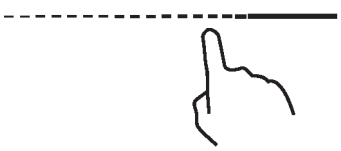
Dotaknite se gumba za vklop/izklop in ga pridržite tri sekunde. Po vklopu se enkrat oglasi zvočni signal, na vseh prikazovalnikih se prikaže »-« ali »--« kar pomeni, da je indukcijska kuhalna plošča v stanju pripravljenosti.	
Na kuhališče, ki ga želite uporabiti, postavite primerno posodo. • Prepričajte se, da sta dno posode in površina kuhališča čista in suha.	
Dotaknite se drsnika kuhališča, da začne utripati indikator poleg gumba.	
Z dotikom drsnika izberite nastavitev segrevanja. • Če nastavitve segrevanja ne izberete v 1 minuti, se indukcijska kuhalna plošča samodejno izklopi. Znova boste morali začeti s 1. korakom. • Nastavitev segrevanja lahko spremenite kadar koli med kuhanjem.	

Če na prikazovalniku izmenično z nastavitvijo segrevanja utripa simbol 

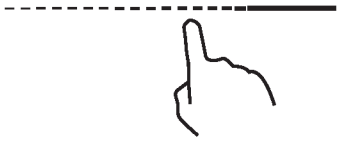
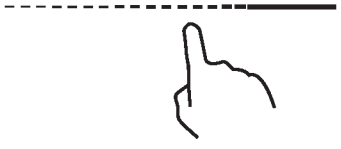
To pomeni, da:
- posode niste postavili na ustrezno kuhališče; ali
- posoda, ki jo uporabljate, ni primerna za indukcijsko kuhanje; ali
- je posoda premajhna oziroma ni pravilno postavljena na sredino kuhališča.

Segrevanje ne poteka, če na kuhališču ni primerne posode.
Če na kuhališče ne postavite primerne posode, se prikazovalnik po 1 minuti izklopi.

Po koncu kuhanja

Dotaknite se gumba za izbiro kuhališča, ki ga želite izklopiti.	
Izklopite kuhališče tako, da drsnik pomaknete na vrednost »0«. Prepričajte se, da je na prikazovalniku prikazana vrednost »0«.	
Popolnoma izklopite kuhalno ploščo tako, da se dotaknete gumba za vklop/izklop.	
Pazite se vročih površin Črka »H« vas opozori, katero kuhališče je še vroče. Ta črka izgine, ko se površina ohladi na varno temperaturo. To opozorilo se lahko uporablja tudi kot funkcija varčevanja z energijo; če želite dodatno segreti posodo, uporabite še vročo kuhalno ploščo.	

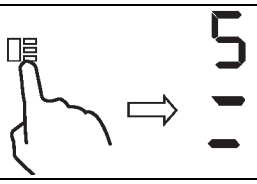
Uporaba funkcije segrevanja z ojačano močjo

Vklop funkcije segrevanja z ojačano močjo	
Dotaknite se drsnika kuhališča.	
Pomaknite drsnik na vrednost »B«. Prepričajte se, da je na prikazovalniku prikazana vrednost »b«.	
Preklic funkcije segrevanja z ojačano močjo	
Dotaknite se drsnika kuhališča, za katerega želite izklopiti funkcijo segrevanja z ojačano močjo.	
Izklopite kuhališče tako, da drsnik pomaknete na vrednost »0«. Prepričajte se, da je na prikazovalniku prikazana vrednost »0«.	

- Ta funkcija je na voljo za vsa kuhališča.
- Kuhališče po 5 minutah preklopi na prvotno nastavitev segrevanja.
- Če je bila pred vklopom funkcije segrevanja z ojačano močjo nastavljena stopnja segrevanja 0, kuhališče po 5 minutah znova preklopi na stopnjo 9.

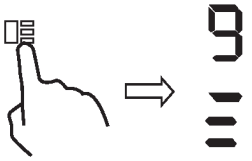
Prilagodljivo območje

- To območje lahko uporabljate kot eno kuhališče ali kot dve ločeni kuhališči, odvisno od trenutnih potreb.
- Prilagodljivo območje je sestavljeno iz dveh samostojnih induktorjev, ki jih lahko upravljate ločeno. Ko to območje uporabljate kot eno kuhališče, se območje brez nameščene posode samodejno izklopi po eni minuti.
- Za pravilno zaznavanje posode in enakomerno porazdelitev toplote je treba posodo pravilno namestiti:
- Na sprednjo ali zadnjo stran prilagodljivega območja, kadar je posoda manjša od 22 cm
- Poljubno območje z večjo posodo

Kot eno veliko kuhališče	
Če želite prilagodljivo območje uporabiti kot eno veliko kuhališče, se dotaknite gumba za prilagodljivo območje.	
Nastavitev moči deluje enako kot na vsakem drugem običajnem območju.	
Če lonec premaknete s sprednjega na zadnji del (ali obratno), prilagodljivo območje samodejno zazna nov položaj in ohrani enako moč.	
Če želite dodati še en lonec, znova pritisnite namenske gumbe za zaznavanje posode.	
Kot dve samostojni kuhališči	
Če želite fleksibilno območje uporabljati kot dve ločeni območji z različnimi nastavitvami moči, pritisnite gumb za upravljanje prilagodljivega območja.	

Francoska plošča

- To območje lahko nastavi moč glede na položaj lonca.
- Če je lonec na dnu prilagodljivega območja, je moč nastavljena na 1. stopnjo.
- Če je lonec na sredini prilagodljivega območja, je moč nastavljena na 6. stopnjo.
- Če je lonec na vrhu prilagodljivega območja, je moč nastavljena na 9. stopnjo.

Francoska plošča	
Za vklop območja francoske plošče preprosto pritisnite gumb za upravljanje prilagodljivega območja in ga pridržite 2 sekundi.	
Če lonec premaknete, se bo moč samodejno spremenila.	
Izklop francoske plošče	
Pritisnite gumb za upravljanje prilagodljivega območja, da izklopite kuhališče.	

Zaklepanje upravljalnih elementov

- Upravljalne elemente lahko zaklenete, da preprečite nenamerno uporabo (da ne bi na primer otroci po nesreči vklopili kuhališč).
- Ko so upravljalni elementi zaklenjeni, so onemogočeni vsi upravljalni elementi razen gumba za vklop/izklop.

Za zaklepanje upravljalnih elementov	
Dotaknite se in nekaj časa držite gumb za zaklepanje 🔒.	Indikator časovnika bo prikazal simbol »Lo«.
Za odklepanje upravljalnih elementov	
Dotaknite se in nekaj časa držite gumb za zaklepanje 🔓.	

⚠ Ko je kuhalna plošča v zaklenjenem načinu, so onemogočeni vsi upravljalni elementi razen gumba za vklop/izklop ⏻. Indukcijsko kuhalno ploščo lahko v nujnih primerih vedno izklopite z gumbom za vklop/izklop ⏻, za uporabo vseh ostalih funkcij pa jo morate najprej odkleniti.

Način premora

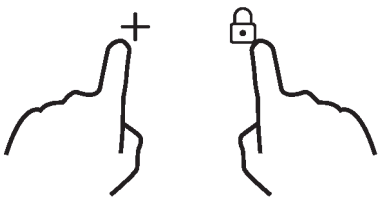
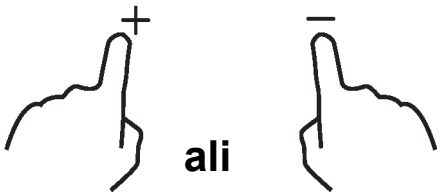
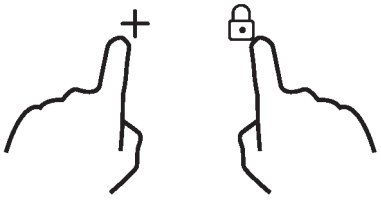
- Namesto izklopa kuhalne plošče lahko uporabite premor segrevanja.
- Ko preklopite v način premora, so onemogočeni vsi upravljalni elementi razen gumba za vklop/izklop.

Za vklop načina premora	
Hkrati se na kratko dotaknite časovnika »-« in časovnika »+«.	Pri indikatorjih bo prikazana oznaka »11«.
Za izklop načina premora	
Hkrati se na kratko dotaknite časovnika »-« in časovnika »+«.	

⚠ Ko je kuhalna plošča v načinu premora, so onemogočeni vsi upravljalni elementi razen gumba za vklop/izklop ⏻. Indukcijsko kuhalno ploščo lahko v nujnih primerih vedno izklopite z gumbom za vklop/izklop ⏻.
Če načina premora ne izklopite, se bo kuhalna plošča po 10 minutah izklopila.

Funkcija upravljanja porabe energije

- Nastavite lahko najvišjo stopnjo porabe moči za indukcijsko kuhalno ploščo z izbiro različnih razponov moči.
- Indukcijske kuhalne plošče se lahko samodejno omejijo na delovanje z nižjo stopnjo moči, da preprečijo tveganje preobremenitve.

Vklop funkcije upravljanja porabe energije	
Vklopite kuhalno ploščo ter hkrati pritisnite ključavnico in časovnik »-«. 	Indikator časovnika bo prikazal »P5«, kar pomeni 5. stopnjo moči. V privzetem načinu je nastavljena največja moč kuhalne plošče.
Preklop na drugo stopnjo	
Pritisnite časovnik »+/-«.  	Na voljo je 5 stopenj moči od »P1« do »P5«. Pri indikatorju časovnika bo prikazana ena od njih. P1: največja moč je 2,5 kW. P2: največja moč je 3,5 kW. P3: največja moč je 4,5 kW. P4: največja moč je 5,5 kW. P5: največja moč je največja moč kuhalne plošče.
Funkcija za potrditev in izklop upravljanja porabe energije	
Za potrditev hkrati pritisnite ključavnico in časovnik »+«. 	Kuhalna plošča se bo izklopila.

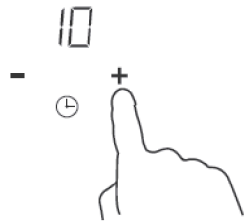
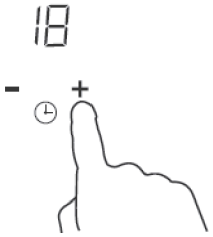
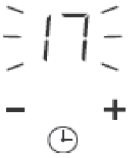
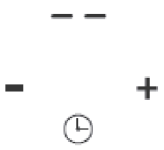
Gumb časovnika

Časovnik lahko uporabljate na dva različna načina:

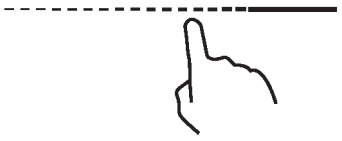
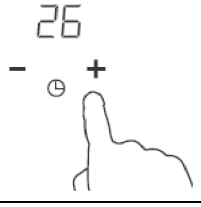
- Lahko ga uporabljate kot minutni opomnik. V tem primeru časovnik po izteku nastavljenega časa ne bo izklopil nobenega kuhališča.
- Lahko ga nastavite tako, da bo po izteku nastavljenega časa izklopil eno ali več kuhališč.
  Časovnik lahko nastavite na največ 99 minut.

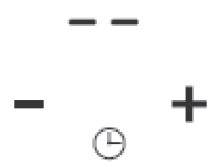
a) Uporaba časovnika kot minutnega opomnika

Če ne izberete nobenega kuhališča

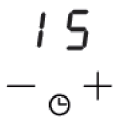
Prepričajte se, da je kuhalna plošča vklopljena. Opomba: Minutni opomnik lahko uporabite tudi, če ne izberete nobenega kuhališča.	
Dotaknite se gumba časovnika »+«. Indikator opomnika bo začel utripati in na prikazovalniku časovnika se prikaže »10«.	
Čas nastavite tako, da se dotaknete gumba časovnika »-« ali »+«. Namig: Z enim dotikom gumba »-« ali »+« vrednost zmanjšate ali povečate za 1 minuto. Če gumb časovnika »-« ali »+« pridržite, vrednost zmanjšate oziroma povečate za 10 minut.	
Ko je čas nastavljen, časovnik takoj začne odštevati. Na prikazovalniku se prikaže preostali čas in indikator časovnika utripa 5 sekund.	
Po izteku nastavljenega časa bo zvočni signal piskal 30 sekund, na indikatorju časovnika pa bo prikazan simbol »- -«.	

b) Nastavitev časovnika za izklop enega ali več kuhališč

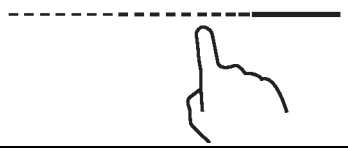
Nastavitev za eno kuhališče:	
Dotaknite se drsnika kuhališča.	
Čas nastavite tako, da se dotaknete gumba časovnika »-« ali »+«. Namig: Z enim dotikom gumba »-« ali »+« vrednost zmanjšate ali povečate za 1 minuto. Če gumb časovnika »-« ali »+« pridržite, vrednost zmanjšate oziroma povečate za 10 minut.	
Ko je čas nastavljen, časovnik takoj začne odštevati. Na prikazovalniku se prikaže preostali čas in indikator časovnika utripa 5 sekund. OPOMBA: Ob indikatorju stopnje moči bo zasvetila rdeča pika, ki označuje izbrano območje.	

Po izteku časovnika za kuhanje se ustrezno kuhališče samodejno izklopi.	

Druga kuhališča bodo še naprej delovala, če so bila predhodno vklopljena.

Nastavitev za več kuhališč:	
Koraki za nastavitev več kuhališč so podobni korakom za nastavitev enega kuhališča. Ko hkrati nastavite čas za več kuhališč, so vklopljene decimalne pike ustreznih kuhališč. Prikazovalnik minut prikazuje minute časovnika. Pika ustreznega kuhališča utripa. Kot je prikazano spodaj: (nastavljen na 15 minut) (nastavljen na 45 minut)	
Ko časovnik preneha odštevati, se bo ustrezno kuhališče izklopilo. Nato se bo prikazal nov minutni časovnik in pika ustreznega kuhališča bo utripala. Kot je prikazano na desni:	 (nastavljen na 30 minut)
Ko se dotaknete gumba za izbiro kuhališča, bo indikator časovnika prikazal ustrezen časovnik.	

c) Preklic časovnika

Dotaknite se drsnika kuhališča, za katerega želite preklicati časovnik.	
Dotaknite se gumba časovnika »-« in ga pridržite. Vrednost časovnika se zmanjša na »00« in časovnik se prekliče.	

Privzeti časi delovanja

Indukcijska kuhalna plošča je opremljena z varnostno zaščitno funkcijo samodejnega izklopa. Ta funkcija kuhalno ploščo samodejno izklopi, če se zgodi, da jo sami pozabite izklopiti. Privzeti časi delovanja glede na različne stopnje moči so prikazani v spodnji tabeli:

Stopnja moči	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Privzeto delovanje časovnika (ura)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Ko lonec odstavite, indukcijska kuhalna plošča takoj preneha s segrevanjem in se po 2 minutah samodejno izklopi.

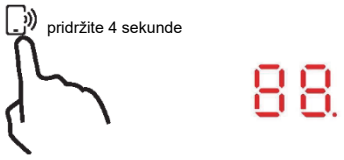
Osebe s srčnim spodbujevalnikom se morajo pred uporabo tega aparata posvetovati s svojim zdravnikom.

Funkcija »Cook with me«

Najprej prenesite aplikacijo hOn in jo namestite v prenosno napravo. Nato registrirajte indukcijsko kuhalno ploščo v skladu z navodili neposredno v aplikaciji.

Za seznanjanje kuhalne plošče in APLIKACIJE izvedite ta postopek:

Pritisnite in 4 sekunde pridržite gumb »Cook with me« na kuhalni plošči. Po 4 sekundah začne na prikazovalniku ČASOVNIKA utripati oznaka »PA« in sproži se postopek seznanjanja. Nato upoštevajte navodila v aplikaciji.



Ko je vmesnik Wi-Fi vklopljen: na desni strani lučke LED se prikaže pika.
Ko je vmesnik Wi-Fi izklopljen: pika se ne prikaže.

Nastavitev funkcije »Cook with me«	
Izberite eno od možnosti v meniju z recepti ali posebnimi programi v aplikaciji hOn. Upoštevajte podrobna navodila v aplikaciji. Ko končate, pošljite parametre v kuhalno ploščo, ki bo kuhala za vas.	
Ko kuhalna plošča prejme ukaz iz aplikacije, dvakrat zapiska in njena lučka eno sekundo utripa, kar označuje, da so bila navodila prejeta.	
Za izklop funkcije »Cook with me« spremenite stopnjo moči kuhališča.	

a. PARAMETRI BREZŽIČNE POVEZAVE

Tehnologija	**Wi-Fi**	**BLE**	**NFC**
Standard	IEEE 802.11b/n/g	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE	/
Frekvenčni pas(-ovi) [MHz]	2402–2480	2402–2480	/
Največja moč [mW]	1500	1500	/

b. INFORMACIJE O IZDELKU ZA OMREŽNO OPREMO

Informacije o izdelku za omrežno opremo	
Poraba moči izdelka v omrežnem stanju pripravljenosti, če so priključena vsa žična omrežna vrata in so aktivirana vsa brezžična omrežna vrata:	1,5 W
Kako omogočiti vrata brezžičnega omrežja:	Vklopite kuhalno ploščo.
Kako onemogočiti vrata brezžičnega omrežja:	Izklopite kuhalno ploščo.

Izbira posode za kuhanje



Železna ponev za cvrtje



Lonec iz nerjavnega jekla



Železni lonec



Železni kotliček



Kotliček iz emajliranega nerjavnega jekla



Emajliran lonec

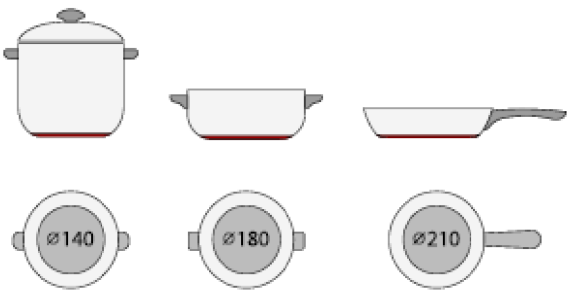


Železna ponev

Uporabljate lahko različne posode za kuhanje.

1. Ta indukcijska kuhalna plošča lahko prepozna različne posode, kar lahko preizkusite na enega od naslednjih načinov:
   Postavite posodo na kuhališče. Če se za izbrano kuhališče pokaže stopnja moči, je posoda ustrezna. Če pa utripa črka »U«, posoda ni primerna za uporabo na indukcijski kuhalni plošči.
2. Posodi približajte magnet. Če posoda privlači magnet, je primerna za uporabo na indukcijski kuhalni plošči.
   OPOMBA: Dno posode mora biti izdelano iz magnetnega materiala.
   Posoda mora imeti ravno dno in premer v skladu s spodnjo tabelo 1.
3. Uporabljajte samo feromagnetno kuhinjsko posodo iz emajliranega jekla, litega železa ali nerjavnega jekla, ki mora biti združljiva z indukcijsko tehnologijo.
4. Uporabljajte posode s premerom feromagnetnega območja (dna posode) v skladu z merami, navedenimi v spodnji tabeli. (Tabela 1)
   - Če uporabite manjšo posodo, lahko to vpliva na učinkovitost delovanja.
   - Posoda morda ne bo zaznana, če je njen premer manjši od vrednosti, navedeni v tabeli 1.

Glede na velikost kuhališča lahko uporabljate posodo različnega premera, kot je prikazano na spodnji sliki:





5. Če feromagnetni del le delno pokriva dno lonca, se bo segrel samo feromagnetni del, preostali del dna posode pa se morda ne bo segrel do zadostne temperature za kuhanje.
6. Če feromagnetni del ni homogen, temveč vsebuje druge materiale, kot je aluminij, lahko to vpliva na segrevanje in zaznavanje posode.

Če je dno posode podobno kot na slikah spodaj, posoda ne bo zaznana.



	Premer dna indukcijske posode	
Kuhališče	**Najmanj (mm)**	**Največ (mm)**
1 in 2	140	220
3 in 4	140	180
Prilagodljivo območje	220	220*400

Zgornje mere se lahko razlikujejo glede na velikost posode in material, iz katerega je izdelana.

Čiščenje in vzdrževanje

Površino indukcijske kuhalne plošče lahko enostavno očistite na naslednji način:

Vrsta nečistoče	Način čiščenja	Pripomočki za čiščenje
Manj umazana površina	Namočite z vročo vodo in obrišite do suhega	Gobica za čiščenje
Madeži in sledi vodnega kamna	Na površino nanesite malo belega kisa, obrišite z mehko krpo ali uporabite namenski pripomoček za čiščenje	Posebna lepilna folija za steklokeramiko
Strjen sladkor, stopljen aluminij ali plastika	Ostanke odstranite s posebnim strgalom za steklokeramiko (najboljše je silikonsko)	Posebna lepilna folija za steklokeramiko

OPOMBA: Aparat pred čiščenjem odklopite z vira napajanja.

Prikaz in odpravljanje napak

Indukcijska kuhalna plošča je opremljena s funkcijo za samodejno diagnostiko. S tem preskusom lahko serviser preveri delovanje različnih komponent brez razstavljanja ali odstranjevanja kuhalne plošče z delovne površine.

Odpravljanje težav

1) Kode napak, ki se prikažejo pri uporabi aparata, in rešitve:

Koda napake	Težava	Rešitev
Samodejna obnovitev		
E1	Napajalna napetost je nad nazivno napetostjo.	Preverite, ali je električno napajanje normalno. Aparat vklopite, ko je napajanje normalno.
E2	Napajalna napetost je pod nazivno napetostjo.	
E3	Senzor je zaznal previsoko temperaturo steklokeramične plošče. (1#)	Počakajte, da se temperatura steklokeramične plošče vrne v normalno stanje. Dotaknite se gumba za vklop/izklop, da znova zaženete aparat.
E4	Senzor je zaznal previsoko temperaturo steklokeramične plošče. (2#)	
E5	Previsoka temperatura IGBT. (1#)	Počakajte, da se temperatura IGBT vrne v normalno stanje. Dotaknite se gumba za vklop/izklop, da znova zaženete aparat. Preverite, ali ventilator nemoteno deluje; če ne, ga zamenjajte.
E6	Previsoka temperatura IGBT. (2#)	
Brez samodejne obnovitve		
F3/F6	Okvara senzorja temperature steklokeramične plošče – kratek stik. (F3 za 1#, F6 za 2#)	Preverite povezavo ali zamenjajte senzor temperature steklokeramične plošče.
F4/F7	Okvara senzorja temperature steklokeramične plošče – odprt tokokrog. (F4 za 1#, F7 za 2#)	
F5/F8	Okvara senzorja temperature steklokeramične plošče – neveljavno. (F5 za 1#, F8 za 2#)	
F9/FA	Okvara senzorja temperature IGBT. (kratek stik/odprt tokokrog za 1#)	Zamenjajte napajalno ploščo.
FC /FD	Okvara senzorja temperature IGBT. (kratek stik/odprt tokokrog za 2#)	

2) Posebne napake in rešitve

Napaka	Težava	Rešitev A	Rešitev B
Ko vklopite aparat, se lučka LED ne vklopi.	Ni električnega napajanja.	Preverite, ali je vtič dobro vstavljen v vtičnico in ali ta deluje.	
	Okvara povezave dodatne napajalne plošče in plošče prikazovalnika.	Preverite povezavo.	
	Dodatna napajalna plošča je poškodovana.	Zamenjajte dodatno napajalno ploščo.	
	Plošča prikazovalnika je poškodovana.	Zamenjajte ploščo prikazovalnika.	
Nekateri gumbi ne delujejo ali prikazovalnik LED ne deluje normalno.	Plošča prikazovalnika je poškodovana.	Zamenjajte ploščo prikazovalnika.	
Indikator načina kuhanja se vklopi, vendar se segrevanje ne zažene.	Previsoka temperatura kuhalne plošče.	Temperatura prostora je morda previsoka. Pretok zraka skozi odprtino za vstop zraka ali odprtino za prezračevanje je morda oviran.	
	Prišlo je do napake ventilatorja.	Preverite, ali ventilator nemoteno deluje; če ne, ga zamenjajte.	
	Napajalna plošča je poškodovana.	Zamenjajte napajalno ploščo.	
Segrevanje se med delovanjem nenadoma ustavi in na prikazovalniku utripa »u«.	Vrsta posode je napačna.	Uporabite ustrezno posodo (glejte navodila za uporabo).	Vezje za zaznavanje posode je poškodovano, zamenjajte napajalno ploščo.
	Premer posode je premajhen.		
	Kuhalna plošča se je pregrela.	Aparat se je pregrel. Počakajte, da se temperatura vrne v normalno stanje. Pritisnite gumb za vklop/izklop, da znova zaženete aparat.	
Za kuhališča na isti strani (npr. prvo in drugo kuhališče) je prikazana oznaka »u«.	Okvara povezave napajalne plošče in plošče prikazovalnika.	Preverite povezavo.	
	Plošča prikazovalnika komunikacijskega dela je poškodovana.	Zamenjajte ploščo prikazovalnika.	
	Glavna plošča je poškodovana.	Zamenjajte napajalno ploščo.	
Motor ventilatorja oddaja nenavadne zvoke.	Motor ventilatorja je poškodovan.	Zamenjajte ventilator.	

Zgoraj je navedeno, kako ocenite in preverite pogoste nepravilnosti v delovanju.
Aparata ne razstavljajte sami, da se izognete morebitnim nevarnostim in poškodbam indukcijske kuhalne plošče.

Služba za pomoč strankam

Če pride do nepravilnosti v delovanju, pred klicanjem servisne službe najprej izvedite naslednje korake:

- preverite, ali je aparat pravilno priključen;
- glejte zgornjo tabelo o nepravilnostih v delovanju in prikazu.

Če težave še vedno ne morete odpraviti, izklopite aparat (ne poskušajte ga razstaviti) in pokličite servisno službo.

Posebna izjava

Vsebino teh navodil za uporabo smo skrbno pregledali. Kljub temu družba ni odgovorna za morebitne tiskarske napake ali izpuste. V posodobljeno različico lahko vključimo tudi tehnične spremembe brez predhodnega obvestila. Videz in barva aparata v teh navodilih za uporabo se lahko razlikujeta od dejanskih.



Ta aparat je označen v skladu z evropsko direktivo 2012/19/EU o odpadni električni in elektronski opremi (OEEO). OEEO vsebuje onesnaževalne snovi (ki lahko negativno vplivajo na okolje) in osnovne elemente (ki jih je mogoče ponovno uporabiti). Pomembno je, da je OEEO obdelana s posebnimi postopki za pravilno odstranjevanje in odlaganje onesnaževal ter predelavo vseh materialov. Kot posamezniki lahko pomembno vplivamo na to, da OEEO ne postane okoljska težava; upoštevati moramo le nekaj osnovnih pravil:
- z OEEO ni dovoljeno ravnati kot z gospodinjskimi odpadki;
- OEEO je treba odpeljati v posebne zbirne centre, ki jih upravlja mestni svet ali registrirano podjetje.

V številnih državah je lahko za veliko OEEO na voljo odvoz kosovnih odpadkov iz gospodinjstev. Ob nakupu novega aparata lahko starega oddate prodajalcu, ki ga je dolžan brezplačno prevzeti po načelu »staro za novo«, če je nova oprema enake vrste in ima enake funkcije kot stara.

Informacije o izdelku za gospodinjske električne kuhalne plošče v skladu z Uredbo Komisije (EU) št. 66/2014					
		Položaj	Simbol	Vrednost	Enota
Identifikacija modela				HAFRSJ64MC	
Vrsta kuhalne plošče:				Električna kuhalna plošča	
Število kuhališč in/ali kuhalnih območij	kuhališča			2	
	območja			1	
Tehnologija segrevanja (indukcijska kuhališča in kuhalna območja, sevalna kuhališča, trdne plošče)	Indukcijska kuhališča			X	
	Indukcijska kuhalna območja			X	
	sevalna kuhališča				
	trdne plošče				
Za okrogla kuhališča ali območja: premer uporabne površine posameznega električno ogrevanega kuhališča, zaokroženo na najbližjih 5 mm		Zadaj levo	Ø		cm
		Zadaj na sredini	Ø		cm
		Zadaj desno	Ø	18,0	cm
		Na sredini levo	Ø		cm
		Osrednji na sredini	Ø		cm
		Na sredini desno	Ø		cm
		Spredaj levo	Ø		cm
		Spredaj na sredini	Ø		cm
		Spredaj desno	Ø	18,0	cm
Za kuhališča ali območja, ki niso okrogle oblike: dolžina in širina uporabne površine posameznega električno ogrevanega kuhališča ali območja, zaokroženo na najbližjih 5 mm		Levo območje	D Š	40,5 22,0	cm
		Osrednji na sredini	D Š		cm
		Spredaj na sredini	D Š		cm
		Zadaj na sredini	D Š		cm
		Zadaj desno	D Š		cm
		Na sredini desno	D Š		cm
		Spredaj desno	D Š		cm
Izračunana poraba energije posameznega kuhališča ali območja na kg		Levo območje	EC kuhanje na elektriko	187,5	Wh/kg
		Osrednji na sredini	EC kuhanje na elektriko		Wh/kg
		Spredaj na sredini	EC kuhanje na elektriko		Wh/kg
		Zadaj na sredini	EC kuhanje na elektriko		Wh/kg
		Zadaj desno	EC kuhanje na elektriko	179,4	Wh/kg
		Na sredini desno	EC kuhanje na elektriko		Wh/kg
		Spredaj desno	EC kuhanje na elektriko	180,7	Wh/kg
Izračunana poraba energije kuhalne ploščo na kg			EC električna kuhalna plošča	182,5	Wh/kg
Uporabljeni standard: EN 60350-2 Gospodinjski električni kuhalni aparati - 2. del: Kuhalne plošče - Metode za merjenje funkcionalnosti					
Predlogi za varčevanje z energijo: • Za največjo učinkovitost kuhalne plošče postavite posodo na sredino kuhališča. • Z uporabo pokrovke, ki ohranja toploto, boste skrajšali čas kuhanja in prihranili energijo. • Zmanjšajte količino tekočine ali maščobe, da skrajšate čas kuhanja. • Kuhati začnite pri visoki nastavitvi in zmanjšajte nastavitev, ko se hrana segreje. • Uporabite posode s premerom, enakim premeru grafike izbranega kuhališča.					
Te informacije upoštevajte kot del navodil za uporabo aparata.					

Zadaj levo	D Š	20,0 22,0	cm
Spredaj levo	D Š	20,0 22,0	cm
Na sredini levo	D Š	40,5 22,0	cm

Zadaj levo	EC kuhanje na elektriko	180,4	Wh/kg
Spredaj levo	EC kuhanje na elektriko	191,0	Wh/kg
Na sredini levo	EC kuhanje na elektriko	191,0	Wh/kg