



# Haier

**Instruction Manual For Induction Hob**

**ENGLISH**

**Manuel d'instruction pour plaque à induction**

**FRANÇAIS**



**HAIDSJP53MB1**

**Thank you for purchasing the ROSIERES 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](http://www.candy-group.com)

## Safety Reminding and Maintenance:

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

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

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

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

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

#### Dear Customer:

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

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

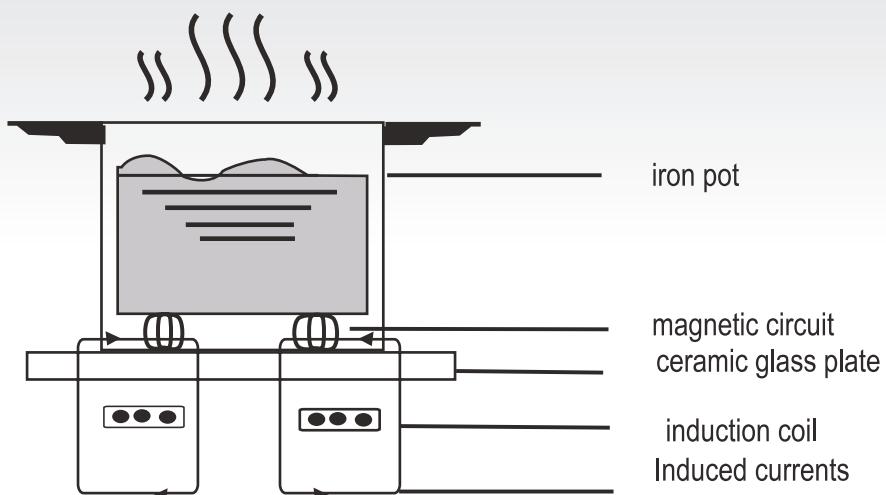
## Product Introduction

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

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

## Working Principle

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

- 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)

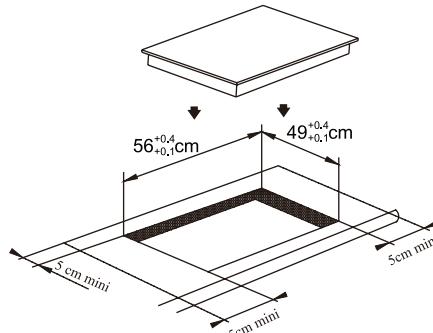
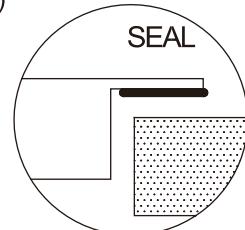


Figure (1)



- It is essential that the induction hob is well ventilated and that the air intake and exit are not blocked.

Make sure the hob is correctly installed as shown in Figure 2.

Figure (2)

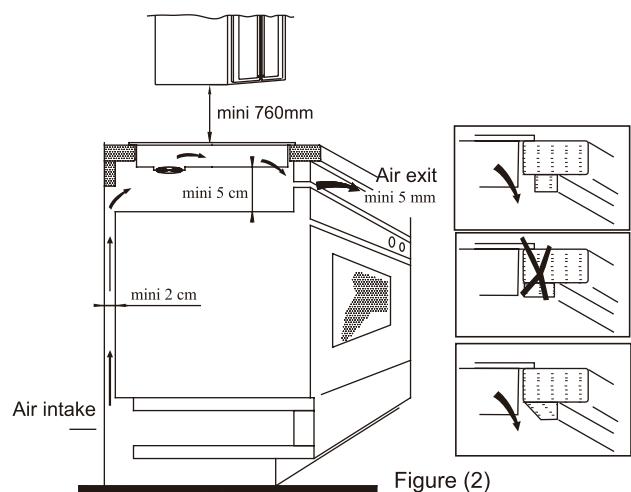
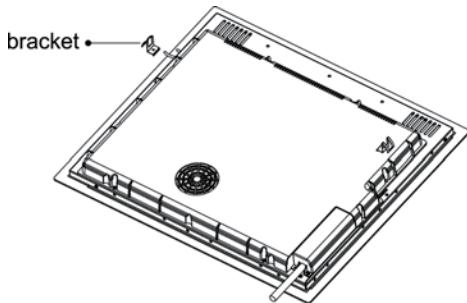


Figure (2)

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

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



#### Warnings:

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

#### 4. Connection to power supply

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

Voltage	Wire connection				
380-415V 3N~	1 • L1	2 • L2	3	4	5 —
	Black	Brown	Blue	N	Yellow/Green

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

Figure (3)

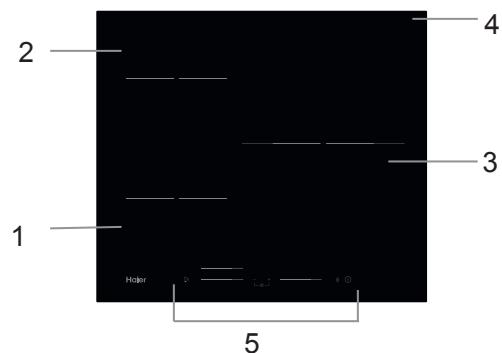
If the cable is damaged or needs replacing, this should be done by an after-sales technician using the proper tools, so as to avoid any accidents.

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

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

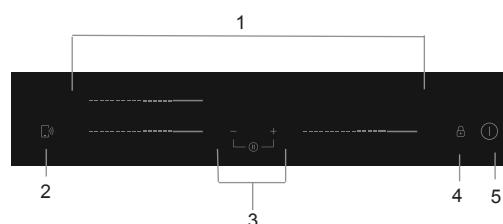
The cable must not be bent or compressed. The cable must be checked regularly and only replaced by a properly qualified person.

#### Diagram of induction hob:



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

#### Schematic diagram of the control panel



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

# Operation of Product

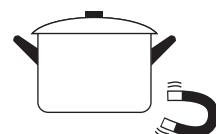
## Touch Controls

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



## Choosing the right Cookware

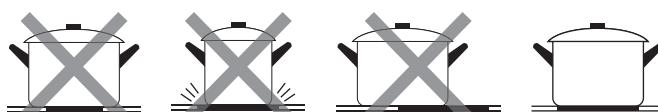
- !** Only use cookware with a base suitable for induction cooking.  
Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test.  
Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is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



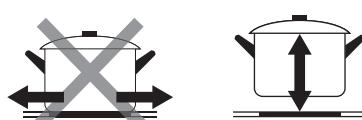
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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

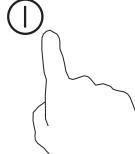
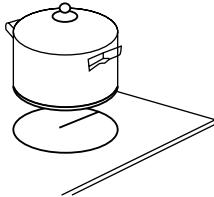
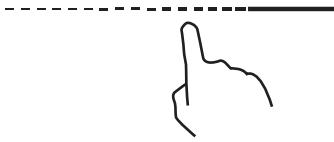
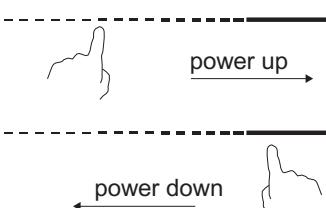


Always lift pans off the Induction hob – do not slide, or they may scratch the glass.



# How to use

## Start cooking

Touch the ON/OFF control for three seconds. After power on, the buzzer beeps once, all displays show “–” or “– –”, indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.	
Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use. <ul style="list-style-type: none"><li>• Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.</li></ul>	
Touching the heating zone slider control , and a indicator next to the key will flash.	
Select a heat setting by touching the slider control <ul style="list-style-type: none"><li>• 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.</li><li>• You can modify the heat setting at any time during cooking.</li></ul>	

### If the display flashes alternately with the heat setting

This means that:

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

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

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

## Finish cooking

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

## Using the Boost function

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

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

## Locking the Controls

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

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



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

<b>To enter Power Management Function</b>	
Turn on the hob, then Press at the same time keylock control and Timer “+”.	The timer indicator will show “P5” which means power level 5. The default mode is on max power of the hob.
<b>To switch to another level</b>	
press +/- of the timer	<p>There are 5 power levels, from “P1” to “P5”. The timer indicator will show one of them.</p> <p>“P1” : the maximum power is 2.5kW.      “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.</p>
<p><b>or</b></p>	
<b>Confirmation and Exit Power Management Function</b>	
Press at the same time keylock control and Timer “+” for confirmation .	Then the hob will be turned off.

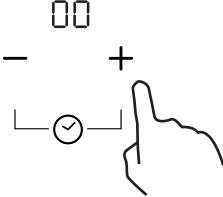
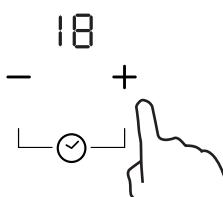
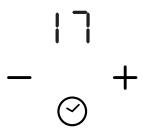
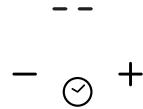
## Timer control

You can use the timer in two different ways:

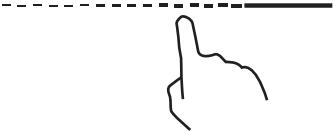
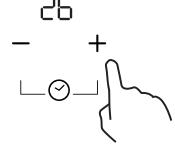
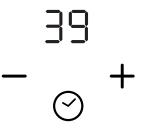
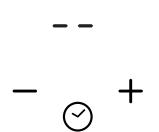
- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- You can set it to turn one or more cooking zones off after the set time is up.  
The timer of maximum is 99min.

## 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

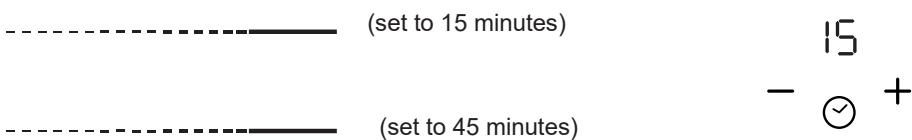
Set one zone	
Touching the heating zone slider control	
Set the time by touching the or control of the timer  Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer once will decrease or increase by 1 minute.  Touch and hold the "-" or "+"control of the timer will decrease or increase by 10 minutes.	
When the 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:



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.

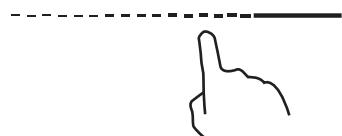
The shown as right:



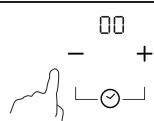
Touch the heating zone selection control, the corresponding timer will be shown in the timer indicator.

#### 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.

## Download the App



### 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.

After the beep you need to press the Cook with me button in order to  
launch the recipes or program.



If you want to get out of "Cook with me" function change the power  
level of the zone.



### a. WIRELESS PARAMETERS

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

### Preci Probe & Ladle

Intelligent Wireless Food Thermometer

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

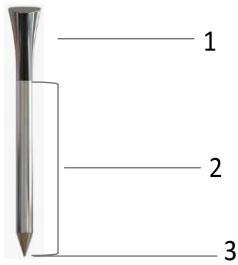
By placing the CE mark on the appliance, we are confirming compliance to all relevant European safety, health and environmental requirements which are applicable in legislation for this product.

### Introduction

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

## Getting Start

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



Different position of the Preci Probe



## Ladle

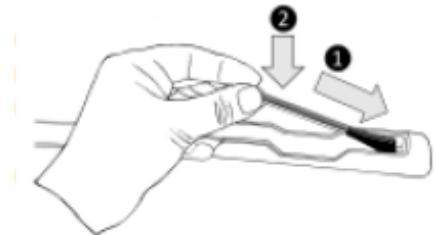
Use the ladle with the probe to stir food during your cooking.



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

## Charge the Preci Probe before using

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



## Pair the Preci Probe with the induction hob

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



Hereby, Candy Hoover Group Srl declares that the radio equipment is in compliance with Directive 2014/53/EU 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](http://www.candy-group.com)

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

## Cooking Methods with the Preci Probe

### Preci Probe as thermometer

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

It will help you to accurately maintain the temperature for all kind of food. You cannot use it when the Assisted Cooking function operates.

### Assisted Cooking: "Cook with me" function

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

### Sous Vide

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

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

### Grill

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

### Simmering

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

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

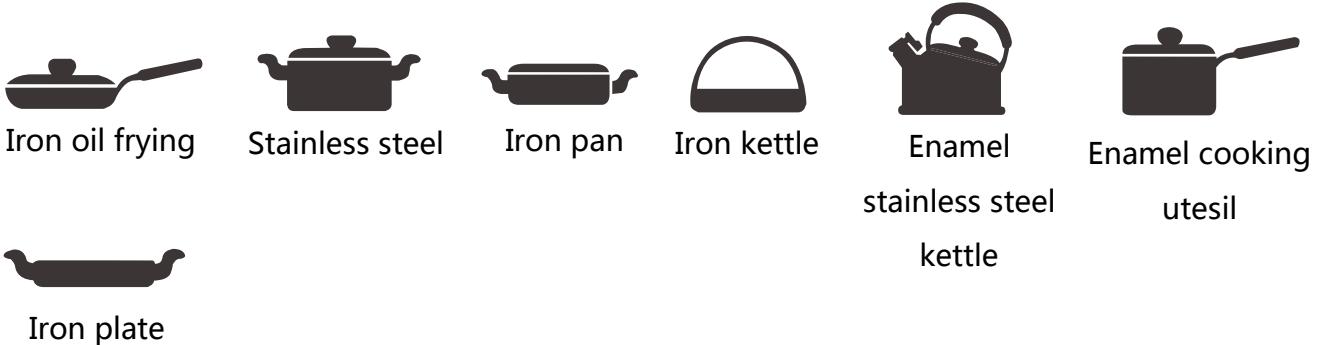
### Steaming

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

### Support

If necessary, contact the authorized service center

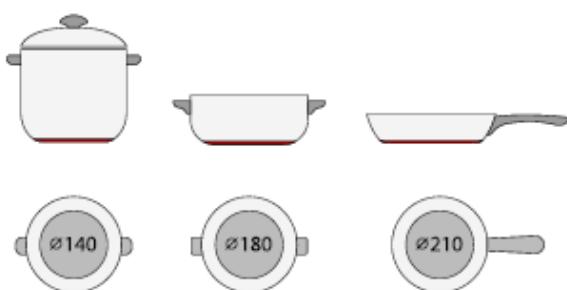
## Selection of cooking vessels



You may have a number of different cooking vessels

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

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





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

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



<b>The base diameter of induction cookware</b>		
<b>Cooking zone</b>	<b>Minimum(mm)</b>	<b>Maximum(mm)</b>
1 & 2	140	180
3	160	290

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

## Cleanliness and Maintenance

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

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

NB: Disconnect the power supply before cleaning.

## Failure Display and Inspection

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

### Troubleshooting

- Failure code occur during customer using & Solution;

Failure code	Problem	Solution
<b>Auto-Recovery</b>		
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.
E4	High temperature of ceramic plate sensor . 2#	Touch “ON/OFF” button to restart unit.
E5	High temperature of IGBT . (1#)	Wait for the temperature of IGBT return to normal. Touch “ON/OFF” button to restart unit.
E6	High temperature of IGBT. (2#)	Check whether the fan runs smoothly; if not , replace the fan.
<b>No Auto-Recovery</b>		
F3/F6	Ceramic plate temperature sensor failure- -short circuit. (F3 for 1#,F6 for2#)	Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor.
F4/F7	Ceramic plate temperature sensor failure--open circuit. (F4 for 1#,F7 for2#)	
F5/F8	Ceramic plate temperature sensor failure—invalid . (F5 for 1#,F8 for2#)	
F9/FA	Temperature sensor of the IGBT failure. (short circuit/open circuit for 1#)	Replace the power board.
FC /FD	Temperature sensor of the IGBT failure. (short circuit/open circuit for 2#)	

2) Specific Failure & Solution

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

The above 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 treatments to correctly remove and dispose of the pollutants and recover all the materials. Individuals can play an important role in ensuring that the WEEE do not become an environmental problem; it is essential to follow a few basic rules;

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

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

Product Information for Domestic Electric Hobs Compliant to Commission Regulation (EU) No 66/2014				
	Position	Symbol	Value	Unit
Model identification			HAIDSJP53MB1	
Type of hob:			Electric Hob	
Number of cooking zones and/or areas	zones		3	
	areas			
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	Induction cooking zones		X	
	Induction cooking cooking areas			
	radiant cooking zones			
	solid plates			
For circular cooking zones or areas: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5mm	Rear left	Ø	18,0	cm
	Rear central	Ø		cm
	Rear right	Ø		cm
	Central left	Ø		cm
	Central central	Ø		cm
	Central right	Ø	29,0	cm
	Front left	Ø	18,0	cm
	Front central	Ø		cm
	Front right	Ø		cm
		L W		cm
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5mm	Rear left	L W		cm
	Rear central	L W		cm
	Rear right	L W		cm
	Central left	L W		cm
	Central central	L W		cm
	Central right	L W		cm
	Front left	L W		cm
	Front central	L W		cm
	Front right	L W		cm
Energy consumption for cooking zone or area calculated per kg	Rear left	ECelectric cooking	187,7	Wh/kg
	Rear central	ECelectric cooking		Wh/kg
	Rear right	ECelectric cooking		Wh/kg
	Central left	ECelectric cooking		Wh/kg
	Central central	ECelectric cooking		Wh/kg
	Central right	ECelectric cooking	175,4	Wh/kg
	Front left	ECelectric cooking	186,5	Wh/kg
	Front central	ECelectric cooking		Wh/kg
	Front right	ECelectric cooking		Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg		ECelectric hob	183,2	Wh/kg
Standard applied : EN 60350-2 Household electric cooking appliances - Part 2: Hobs - Methods for measuring performance				
Suggestions for Energy Saving:				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the centre of the cooking zone.</li> <li>• Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.</li> <li>• Minimise the amount of liquid or fat to reduce cooking times.</li> <li>• Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through.</li> <li>• Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected.</li> </ul>				
These information are to be considered as part of the appliance user manual.				



Par la présente, Candy Hoover Group Srl déclare que l'équipement radio est conforme à la directive 2014/53/UE et aux exigences réglementaires applicables (pour le marché UKCA). Le texte complet de la déclaration de conformité est disponible à l'adresse Internet suivante : [www.candy-group.com](http://www.candy-group.com)

## Rappels de sécurité et entretien :

- **AVERTISSEMENT** : l'appareil et ses parties accessibles peuvent devenir chauds au cours de l'utilisation. Il faut faire attention à ne pas toucher les éléments de chauffage.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent rester à l'écart de l'appareil, à moins d'être constamment surveillés.
- Cet appareil peut être utilisé par les enfants de plus de 8 ans et les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, s'ils ont été supervisés ou si on leur a appris à utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques courus.  
Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- **AVERTISSEMENT** : il peut s'avérer dangereux de cuisiner sur une plaque de cuisson avec des matières grasses ou de l'huile sans surveiller la cuisson car celles-ci peuvent prendre feu.
- Ne JAMAIS tenter d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais éteindre l'appareil puis couvrir la flamme par exemple avec un couvercle ou une couverture pare-flammes.
- **AVERTISSEMENT** : risque d'incendie : ne ranger aucun objet sur les surfaces de cuisson.
- **AVERTISSEMENT** : si la surface est fissurée, éteindre l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour les opérations de nettoyage

- Les objets métalliques comme les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la plaque de cuisson car ils peuvent chauffer.  
Tout liquide renversé doit être retiré du couvercle avant l'ouverture.
- La surface de la plaque de cuisson doit refroidir avant de fermer le couvercle.
- Après utilisation, éteignez l'élément de la plaque de cuisson par sa commande. Ne comptez pas sur le détecteur de casseroles.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé au moyen d'une minuterie extérieure ou d'un système de télécommande séparé.
- Les moyens de déconnexion doivent être incorporés dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage.
- Les instructions indiquent le type de cordon à utiliser en tenant compte de la température de la surface arrière de l'appareil.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par le fabricant, le service après-vente ou un électricien qualifié pour éviter tout risque d'accident.
- ATTENTION : afin d'éviter tout danger dû à un réarmement accidentel du disjoncteur thermique, cet appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de commutation externe, tel qu'une minuterie, ou raccordé à un circuit qui est régulièrement allumé et éteint par le service public.

**AVERTISSEMENT :** utilisez uniquement des protections de la plaque de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans le mode d'emploi comme des protections de la plaque de cuisson appropriées ou incorporées à l'appareil. L'utilisation de protections inappropriées peut provoquer des accidents.

- Utilisez toujours les ustensiles appropriés.
- Placez toujours la casserole au centre de l'appareil sur lequel vous cuisinez.
- Ne placez rien sur le panneau de commande.

- N'utilisez pas la surface comme planche à découper.
- La surface de la plaque de cuisson doit refroidir avant de fermer le couvercle.
- ATTENTION : le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson de courte durée doit être surveillé en continu

#### **Cher client :**

Merci d'avoir acheté une plaque à induction Haier. Nous espérons qu'elle offrira de nombreuses années de bons et loyaux services.

Veuillez lire attentivement ce manuel d'instruction avant d'utiliser la plaque de cuisson et conservez-le dans un lieu sûr pour pouvoir le consulter en cas de besoin.

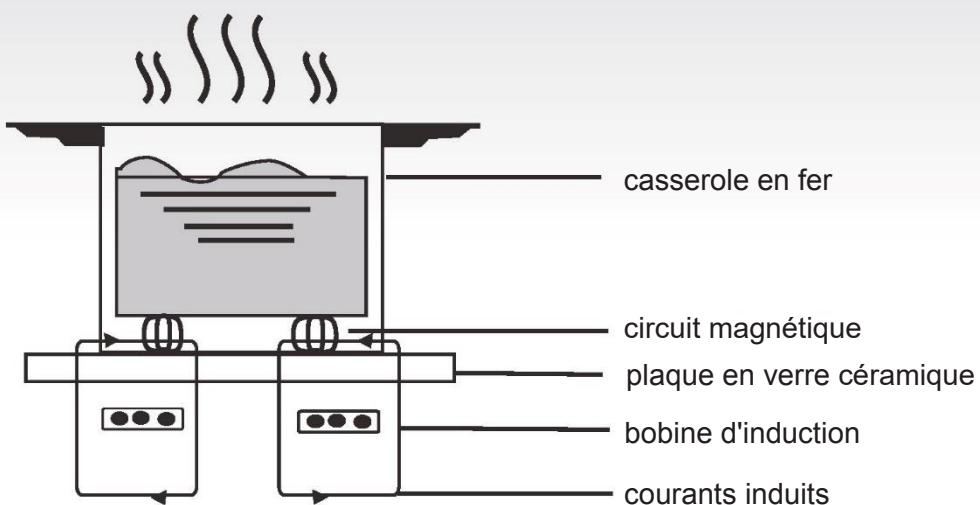
## **Présentation du produit**

La plaque à induction convient à tous les types de cuisson, avec ses zones de cuisson électromagnétiques et ses commandes commandées par micro-ordinateur ainsi que ses multiples fonctions, ce qui en fait le choix idéal pour la famille d'aujourd'hui.

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

## **Principe de fonctionnement**

La plaque à induction comprend une bobine, une plaque chauffante en matériau ferromagnétique et 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 plaque de cuisson a été spécialement conçue pour un usage domestique. Dans sa recherche constante pour améliorer ses produits, Haier se réserve le droit de modifier tout aspect technique, de programme ou esthétique de l'appareil à tout moment.

### ● 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 est automatiquement éteinte.

### ● Détection d'articles petits ou non magnétiques

Lorsqu'une casserole d'un diamètre inférieur à 80 mm, ou un autre petit article (par ex. couteau, fourchette, clé) ou une casserole non magnétique (par ex. en aluminium) est laissé sur la plaque de cuisson, un signal sonore retentit pendant environ une minute, après quoi la plaque de cuisson se met automatiquement en veille.

### ● Avertissement de chaleur résiduelle

Lorsque la plaque de cuisson fonctionne pendant un certain temps, il y aura de la chaleur résiduelle. La lettre "H" s'affiche pour vous avertir de vous tenir à l'écart.

### ● Coupure automatique

Une autre caractéristique de sécurité de la plaque à induction est la coupure automatique. Cela se produit chaque fois que vous oubliez d'éteindre une zone de cuisson. Les délais de coupure par défaut sont indiqués dans le tableau ci-dessous :

Niveau de puissance	La zone de cuisson se coupe automatiquement au bout de
1~3	8 heures
4~6	4 heures
7~9	2 heures

Lorsque la casserole est retirée de la zone de cuisson, celle-ci s'arrête immédiatement de chauffer et s'éteint une fois que le signal sonore retentit pendant une minute.

**Avertissement :** toute personne portant un pacemaker doit consulter un médecin avant d'utiliser la plaque à induction.

## Installation

1. Coupez un trou dans le plan de travail de la dimension indiquée dans le schéma ci-dessous. Il faut laisser au moins 50 mm autour du trou. Le plan de travail doit avoir une épaisseur d'au moins 30 mm et être fabriqué dans un matériau résistant à la chaleur.

Comme le montre la Figure (1)

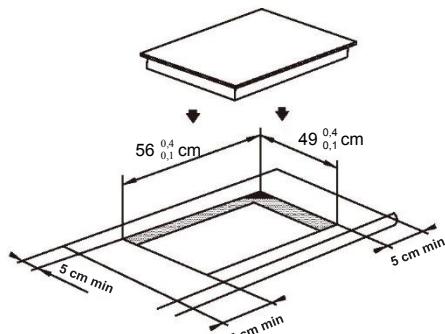
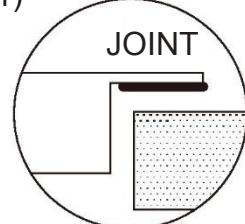


Figure (1)



2. Il est essentiel que la plaque à induction soit bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne soient pas obstruées.

Assurez-vous que la plaque de cuisson est correctement installée conformément à la Figure 2.

Figure (2)

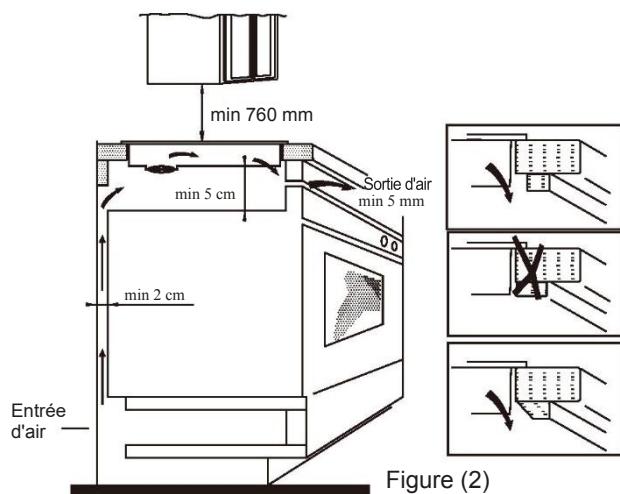
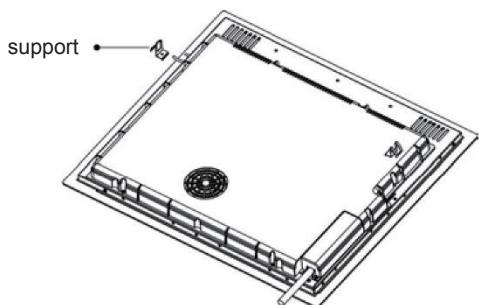


Figure (2)

**N.B. :** pour des raisons de sécurité, la distance entre la plaque et le placard situé au-dessus de la plaque doit être d'au moins 760 mm.

3. Fixez la plaque de cuisson sur le plan de travail à l'aide des 2 supports sur la base de la plaque de cuisson. La position des supports peut être réglée en fonction de l'épaisseur du dessus.



#### Avertissements :

- (1) La plaque à induction doit être installée par une personne dûment qualifiée. Nous avons nos propres installateurs qualifiés. N'essayez jamais d'installer l'appareil vous-même.
- (2) La plaque à induction ne doit pas être installée au-dessus des réfrigérateurs, congélateurs, lave-vaisselle ou sèche-linge.
- (3) La plaque 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 plaque de cuisson doivent pouvoir résister à la chaleur.
- (5) Pour éviter tout dégât matériel, la couche en sandwich et l'adhésif doivent être résistants à la chaleur.

#### 4. Raccordement à l'alimentation électrique

La prise doit être raccordée conformément à la norme applicable à un disjoncteur unipolaire. La méthode de raccordement est montrée sur la Figure 3.

Tension / Fréquence	Raccordement du câble				
380-415 V 3N~ 50/60 Hz	1 • L1	2 • L2	3 Gris/Bleu	4 N	5 Jaune/Vert
220-240 V~ 50/60 Hz	1 Marron	2 Noir	3 Gris/Bleu	4 N	5 Jaune/Vert

Figure (3)

Si le câble est abîmé ou qu'il a besoin d'être remplacé, cette opération doit être effectuée par un technicien du service après-vente qui utilise ses propres outils, de manière à éviter tout accident.

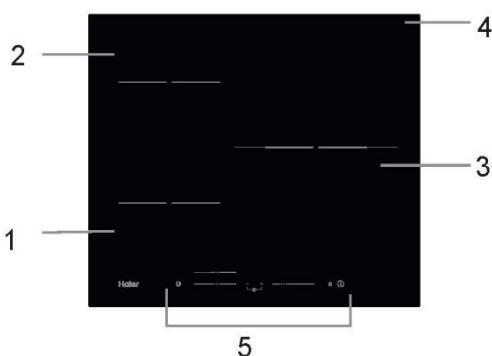
Si l'appareil est branché directement sur le secteur, un disjoncteur omnipolaire doit être installé avec un écart minimum de 3 mm entre les contacts.

L'installateur doit s'assurer que le branchement électrique a été effectué correctement et qu'il est conforme aux réglementations de sécurité.

Le câble ne doit pas être plié ou comprimé.

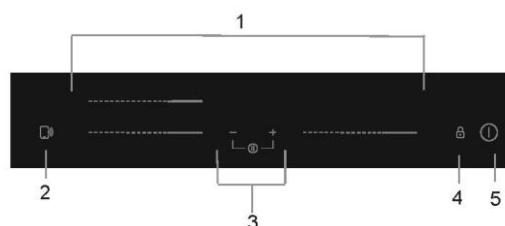
Le câble doit être contrôlé régulièrement et il ne doit être remplacé que par une personne qualifiée.

#### Schéma de la plaque à induction :



1. Max. 1 500/2 000 W
2. Max. 1 500/2 000 W
3. Max. 3 000/3 600 W
4. Plaque en verre
5. Panneau de commande

#### Schéma du panneau de commande

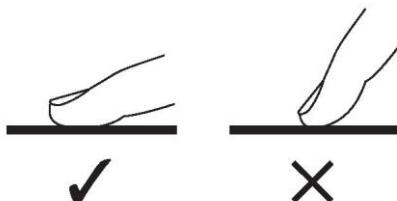


1. Commandes des zones de cuisson
2. Commande de la fonction "Cook with me"
3. Commande de la minuterie
4. Verrouillage
5. Commande Marche/Arrêt

## Fonctionnement du produit

### Commandes tactiles

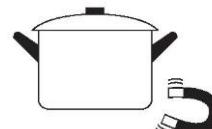
- Les commandes répondent au toucher, vous n'avez donc pas besoin d'exercer une pression.
- Utilisez la partie charnue de votre doigt, pas l'extrémité.
- Vous entendrez un bip sonore chaque fois qu'un toucher est enregistré.
- Assurez-vous que les commandes soient toujours propres, sèches et qu'il n'y ait aucun objet (par ex. un ustensile ou un torchon) les couvrant. Même une mince pellicule d'eau peut rendre difficile l'utilisation des commandes.



### Sélection du bon ustensile de cuisson



• N'utilisez que des ustensiles de cuisson ayant une base adaptée à la cuisson à induction. Cherchez le symbole de l'induction sur l'emballage ou le fond de la casserole.



• Vous pouvez vérifier si votre ustensile de cuisson est adapté en effectuant un test magnétique.

Avancez un aimant vers la base de la casserole. S'il est attiré, la casserole est adaptée à l'induction.

• Si vous n'avez pas d'aimant :

1. Placez de l'eau dans la casserole que vous voulez contrôler.

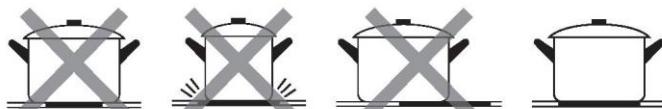
2. Si  $\Delta$  ne clignote pas sur l'afficheur et que l'eau chauffe, la casserole est adaptée.

• Les ustensiles de cuisson fabriqués dans les matériaux suivants ne sont pas adaptés : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans une base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et faïence.

N'utilisez pas d'ustensile de cuisson avec des bords irréguliers ou un fond arrondi.



Assurez-vous que la base de votre casserole ou poêle soit plane, qu'elle soit bien à plat contre le verre et de la même taille que la zone de cuisson. Utilisez des casseroles dont le diamètre est aussi large que le dessin de la zone sélectionnée. En utilisant une casserole légèrement plus large, l'énergie sera utilisée à son efficacité maximale. Si vous utilisez une casserole plus petite, l'efficacité pourrait être moins importante que prévue. Une marmite mesurant moins de 140 mm pourrait ne pas être détectée par la plaque. Placez toujours votre casserole ou poêle bien au centre de la zone de cuisson.



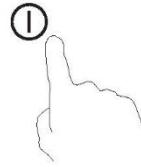
Soulevez toujours les casseroles de la plaque à induction, ne les faites pas glisser car cela pourrait rayer le verre.



# Comment l'utiliser

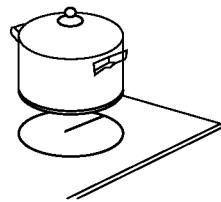
## Commencer à cuire

Touchez la commande Marche/Arrêt pendant trois secondes. Quand la plaque est allumée, la sonnerie émet un bip, tous les afficheurs indiquent “-” ou “--” pour montrer que la plaque à induction est passée en mode veille.

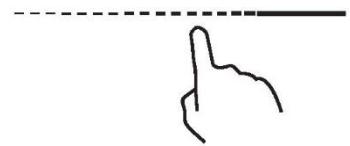


Placez une casserole adaptée sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.

- Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson soient propres et secs.

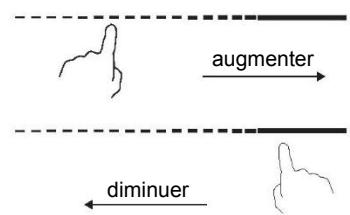


En touchant la commande curseur de la zone de cuisson, un voyant à côté de la touche se mettra à clignoter.



Sélectionnez un réglage de chaleur en touchant la commande curseur.

- Si vous ne choisissez pas un réglage de chaleur dans la minute qui suit, la plaque à induction s'éteindra automatiquement. Vous devrez recommencer à partir de l'étape n° 1.
- Vous pouvez modifier le réglage de la chaleur à tout moment durant la cuisson.



**Si l'affichage clignote  en alternance avec le réglage de la chaleur**

Cela veut dire que :

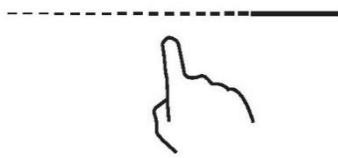
- vous n'avez pas placé de casserole sur la zone de cuisson correcte ou,
- la casserole que vous utilisez n'est pas adaptée pour la cuisson à induction ou,
- la casserole est trop petite ou n'est pas correctement centrée sur la zone de cuisson.

La plaque ne chauffera pas tant qu'une casserole adaptée n'aura pas été posée sur la zone de cuisson.

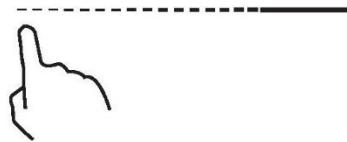
L'afficheur s'éteindra automatiquement au bout d'une minute si aucune casserole adaptée n'est placée sur la plaque.

## Finir de cuisiner

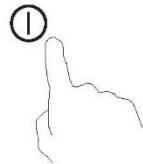
En touchant la commande de sélection de la zone de cuisson que vous souhaitez éteindre.



Éteignez la zone de cuisson en touchant le curseur sur "0". Assurez-vous que "0" s'affiche.



Éteignez toute la plaque en touchant la commande Marche/Arrêt.



Faites attention aux surfaces chaudes

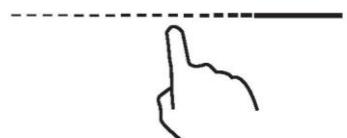
La lettre H indiquera que la zone de cuisson est trop chaude pour être touchée. Elle disparaîtra quand la surface aura refroidi pour atteindre une température ne présentant aucun risque. Vous pouvez également l'utiliser comme une fonction économies d'énergie si vous souhaitez réchauffer d'autres casseroles, utilisez la plaque qui est encore chaude.



## Utilisation de la fonction Boost

### Activez la fonction Boost

En touchant la commande curseur de la zone de cuisson.

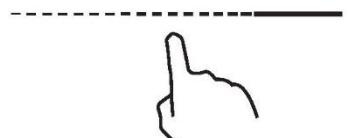


En touchant le curseur sur "B". Assurez-vous que "b" s'affiche.



### Annulation de la fonction Boost

En touchant la commande curseur de la zone de cuisson que vous souhaitez pour supprimer la fonction boost.



Éteignez la zone de cuisson en touchant le curseur sur "0". Assurez-vous que "0" s'affiche.



- La fonction peut fonctionner dans n'importe quelle zone de cuisson.
- La zone de cuisson revient à son réglage d'origine au bout de 5 minutes.
- Si le réglage de la chaleur d'origine est 0, il reviendra au niveau 9 au bout de 5 minutes.

### **Verrouillage des commandes**

- Vous pouvez verrouiller les commandes pour éviter une utilisation indésirable (par exemple des enfants éteignant par inadvertance les zones de cuisson allumées).
- Quand les commandes sont verrouillées, toutes les commandes sont désactivées à l'exception de la commande Marche/Arrêt.

<b>Pour verrouiller les commandes</b>	
Touchez et maintenez la commande de Verrouillage  appuyée pendant un certain moment.	Le voyant de la minuterie affichera "Lo"
<b>Pour déverrouiller les commandes</b>	
Touchez et maintenez la commande de Verrouillage  appuyée pendant un certain moment.	



Quand la plaque est en mode verrouillage, toutes les commandes sont désactivées à l'exception de Marche/Arrêt , vous pouvez toujours éteindre la plaque à induction avec la commande Marche/Arrêt  en cas d'urgence, mais vous devrez d'abord déverrouiller la plaque lors de l'utilisation suivante.

### **Mode pause**

- Vous pouvez mettre la cuisson en pause au lieu d'éteindre la plaque.
- Quand vous passez en mode pause, toutes les commandes sont désactivées à l'exception de la commande Marche/Arrêt.

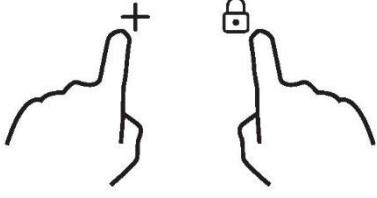
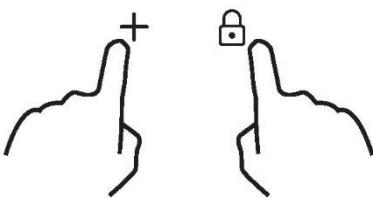
<b>Pour passer en mode pause</b>	
Appuyez brièvement sur la minuterie “—” et la minuterie “+” en même temps.	Tous les voyants afficheront “11”
<b>Pour quitter le mode pause</b>	
Appuyez brièvement sur la minuterie “—” et la minuterie “+” en même temps.	



Quand la plaque est en mode pause, toutes les commandes sont désactivées à l'exception de Marche/Arrêt , vous pouvez toujours éteindre la plaque à induction avec la commande Marche/Arrêt  en cas d'urgence. La plaque s'éteindra au bout de 10 minutes si vous ne quittez pas le mode pause.

### **Fonction de gestion de la puissance**

- Il est possible de régler un niveau d'absorption maximale de la puissance pour la plaque à induction, en choisissant différentes plages de puissance.
- Les plaques à induction sont en mesure de limiter elles-mêmes automatiquement pour fonctionner à un niveau de puissance plus faible, pour éviter le risque de surcharge.

<b>Pour passer à la fonction de gestion de la puissance</b>	
Allumez la plaque, puis appuyez simultanément sur la commande de verrouillage et la minuterie “+”.	Le voyant de la minuterie affiche “P5”, ce qui indique le niveau de puissance 5. Le mode par défaut est sur la puissance max de la plaque de cuisson.
	
<b>Pour passer à un autre niveau</b>	
Appuyez sur +/- de la minuterie	Il y a 5 niveaux de puissance, de “P1” à “P5”. Le voyant de la minuterie affichera l'un d'eux. “P1” : la puissance maximale est 2,5 kW. “P2” : la puissance maximale est 3,5 kW. “P3” : la puissance maximale est 4,5 kW. “P4” : la puissance maximale est 5,5 kW. “P5” : la puissance maximale est la puissance maximale de la plaque de cuisson.
 <b>OU</b>	
<b>Validation et sortie de la fonction de gestion de la puissance</b>	
Appuyez simultanément sur la commande de verrouillage et la minuterie “+” pour valider.	La plaque sera alors éteinte.
	

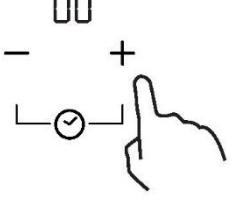
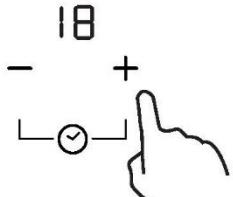
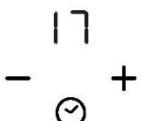
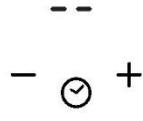
## Commande de la minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie de deux manières différentes :

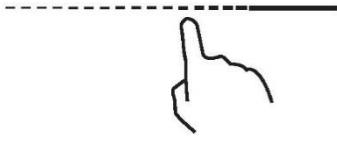
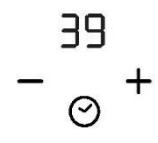
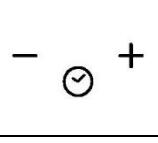
- Vous pouvez l'utiliser comme alarme. Dans ce cas-là, la minuterie n'éteindra pas la zone de cuisson quand le temps réglé se sera écoulé.
- Vous pouvez la régler pour qu'elle éteigne une ou plusieurs zones de cuisson quand le temps réglé s'est écoulé. La minuterie peut atteindre au maximum 99 minutes.

## a) Utilisation de la minuterie comme alarme

Si vous ne choisissez pas une zone de cuisson

<p>Assurez-vous que la plaque soit allumée. Remarque : vous pouvez utiliser l'alarme même si vous ne sélectionnez pas une zone de cuisson.</p>	
<p>Touchez la commande "+" de la minuterie. Le voyant de l'alarme commencera à clignoter et "10" apparaîtra sur l'afficheur de la minuterie.</p>	
<p>Réglez le temps en touchant la commande "-" ou "+" de la minuterie. Astuce : touchez la commande "-" ou "+" de la minuterie une fois pour diminuer ou augmenter d'1 minute. Touchez et maintenez appuyée la commande "-" ou "+" de la minuterie pour diminuer ou augmenter de 10 minutes.</p>	
<p>Quand le temps est réglé, le compte à rebours démarre immédiatement. L'afficheur montrera le temps restant et le voyant de la minuterie clignotera pendant 5 secondes.</p>	

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

Régler une zone	
<p>En touchant la commande curseur de la zone de cuisson.</p>	
<p>Réglez le temps en touchant la commande "-" ou "+" de la minuterie. Astuce : touchez la commande "-" ou "+" de la minuterie une fois pour diminuer ou augmenter d'1 minute. Touchez et maintenez appuyée la commande "-" ou "+" de la minuterie pour diminuer ou augmenter de 10 minutes.</p>	
<p>Quand le temps est réglé, le compte à rebours démarre immédiatement. L'afficheur montre le temps restant et le voyant de la minuterie clignote pendant 5 secondes. REMARQUE : le point rouge à côté du voyant du niveau de puissance s'allume pour indiquer la zone sélectionnée.</p>	
<p>Quand le temps de cuisson est terminé, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement.</p>	



Les autres zones de cuisson continueront à fonctionner si vous les avez allumées auparavant.

### Régler plusieurs zones :

Les étapes de réglage de plusieurs zones sont semblables aux étapes de réglage d'une zone ; Quand vous réglez le temps pour plusieurs zones de cuisson simultanément, les points décimaux des zones de cuisson correspondantes sont allumés. L'afficheur des minutes montre la minuterie min. Le point de la zone correspondante clignote. L'affichage sera le suivant :

----- (réglé sur 15 minutes)

15

- ☺ +

----- (réglé sur 45 minutes)

Quand le compte à rebours de la minuterie sera terminé, la zone correspondante s'éteindra. Puis la nouvelle minuterie min. s'affichera et le point de la zone correspondante clignotera.

L'affichage sera celui de droite :

----- 30  
----- - ☺ +

(réglé sur 30 minutes)

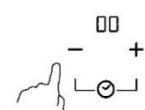
Touchez la commande de sélection de la zone de cuisson, la minuterie correspondante s'affichera dans le voyant de la minuterie.

### c) Supprimer la minuterie

En touchant la commande curseur de la zone de cuisson que vous souhaitez pour supprimer la minuterie.



Touchez et maintenez appuyée la commande de la minuterie “-”, la minuterie diminue jusqu'à "00" et la minuterie est annulée.



### Temps de fonctionnement par défaut

La coupure automatique est une fonction de sécurité pour votre plaque à induction. Elle se coupe automatiquement si vous oubliez de l'éteindre. Les temps de fonctionnement par défaut pour divers niveaux de puissance sont indiqués dans le tableau ci-dessous :

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temps de fonctionnement par défaut (en heures)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Quand vous enlevez la casserole, la plaque à induction cesse immédiatement de chauffer et la plaque se coupe automatiquement au bout de 2 minutes.



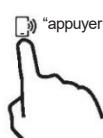
Les personnes portant un pacemaker doivent consulter leur médecin avant d'utiliser cet appareil.

### Fonction “Cook with me”

Tout d'abord vous devez télécharger l'application hOn et l'installer sur votre dispositif portable. Enregistrez ensuite votre plaque de cuisson à induction en suivant les instructions directement sur l'application.

Pour appairer la plaque de cuisson et l'application, utilisez le processus suivant :

Appuyez sur la touche “Cook with me” de la plaque de cuisson pendant 4 secondes. Une fois les 4 secondes écoulées, le chiffre de la MINUTERIE commence à clignoter avec PA écrit dessus et démarre le processus d'appairage. Suivez maintenant les instructions de l'application.



“appuyer pendant 4 secondes”

88.

Lorsque le Wi-Fi est allumé : un point apparaît sur le côté droit de la LED.

Lorsque le Wi-Fi est éteint : aucun point n'apparaît.

## Télécharger l'application



Comment régler "Cook with me"	
Choisissez dans le menu des recettes de l'application hOn ou dans le menu des programmes spéciaux. Suivez étape par étape les indications sur l'application et lorsque vous avez terminé, envoyez les paramètres à la plaque de cuisson qui va cuisiner pour vous.	
Lorsque la plaque de cuisson reçoit la commande de l'application, la plaque de cuisson émet à 2 reprises un bip et clignote pendant une seconde pour indiquer que les instructions ont été reçues.  Lorsque le bip retentit, vous devez appuyer sur la touche "Cook with me" afin de lancer les recettes ou le programme.	
Si vous voulez sortir de la fonction "Cook with me", changez 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]	2 402-2 480	2 402-2 480	/
Puissance maximale [mW]	1 500	1 500	/

## Preci Probe et louche

Thermomètre sans fil intelligent pour les aliments

Merci d'avoir acheté Haier Preci Probe. Veuillez noter qu'il ne fonctionne qu'avec la plaque de cuisson à induction Haier et avant de l'utiliser, veuillez lire les instructions et les consignes de sécurité suivantes contenues dans le manuel de l'utilisateur.

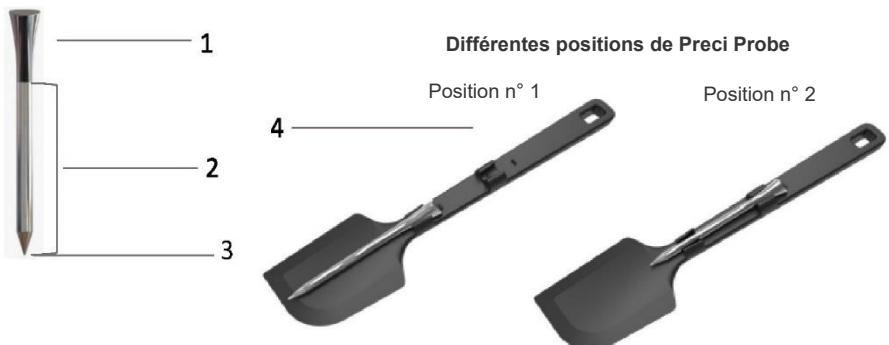
En apposant la marque CE sur cet appareil, nous confirmons qu'il est conforme à toutes les exigences européennes en matière de sécurité, de santé et d'environnement applicables dans la législation pour ce produit.

## Introduction

Preci Probe est un thermomètre pour aliments sans fil qui communique aux chefs à la maison la situation en temps réel à l'intérieur des aliments pour éviter de trop ou de trop peu les cuire et garantir un résultat parfait à chaque fois. Elle se connecte directement au produit. Les détails et la situation en temps réel des aliments peuvent être lus sur votre téléphone, en vous donnant le meilleur résultat à portée de main. Pour plus d'informations sur l'appairage et les conseils d'utilisation, veuillez consulter les instructions ci-dessous.

**Pour commencer**

1. Bouchon en céramique
2. Plage d'immersion recommandée
3. Capteur
4. Louche avec différentes positions de Preci Probe

**Louche**

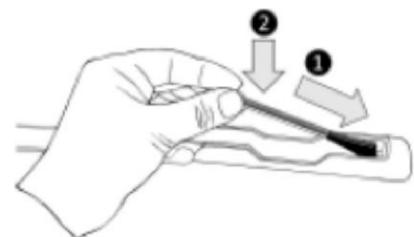
Utilisez la louche avec la sonde pour remuer les aliments pendant la cuisson.



- Nettoyez la louche avant de l'utiliser pour la première fois.
- N'utilisez pas la louche sur une flamme nue.
- Ne coupez pas la louche.
- Ne mettez pas la louche en contact direct avec les parties accessibles chaudes de la plaque de cuisson.
- Plage de température tolérée : -40 °C +220 °C

**Chargez Preci Probe avant de l'utiliser**

- Mettez Preci Probe dans le chargeur et fermez le couvercle.
- Branchez le chargeur sur une source de courant USB, telle qu'un adaptateur USB ou un port USB sur un PC/ordinateur portable avec le câble USB. Le chargeur pourrait ne pas fonctionner correctement avec une banque d'alimentation en raison de sa fonction de coupure automatique.
- La LED du chargeur s'allume et clignote pendant qu'elle se recharge. Elle s'éteint lorsque Preci Probe est entièrement rechargée.

**Apparez Preci Probe avec la plaque à induction**

- Assurez-vous que la plaque de cuisson est allumée et que votre Preci Probe est complètement chargée.
- Ouvrez l'application hOn sur votre appareil portable.
- Allez dans la section Recettes et choisissez une recette qui utilise Preci Probe.
- Une fois la recette démarrée, en appuyant sur la touche "Cook with me" de l'appareil, Preci Probe se connecte automatiquement.
- L'affichage de la plaque de cuisson indique alors le nom de la sonde Preci Probe, par exemple "1A".
- Suivez maintenant les instructions de l'application hOn.
- Lors de l'utilisation de l'application si la sonde a moins de 20 % d'autonomie, l'affichage de la minuterie indique "CH".



Par la présente, Candy Hoover Group Srl déclare que l'équipement radio est conforme à la directive 2014/53/UE et aux exigences réglementaires applicables (pour le marché UKCA). Le texte complet de la déclaration de conformité est disponible à l'adresse Internet suivante : [www.candy-group.com](http://www.candy-group.com)

Technologie	BLE
Standard	BT 4.0
Bande(s) de fréquence [MHz]	2 400 MHz-2 480 MHz
Puissance maximale [mW]	2,5 mW (4 dBm)

## Méthodes de cuisson avec Preci Probe

### Preci Probe en tant que thermomètre

Réglez dans l'application hOn la température cible que vous souhaitez atteindre, insérez la sonde Preci Probe à l'intérieur de l'aliment ou avec son accessoire à l'intérieur des liquides et vous verrez la montée de température dans l'application jusqu'à ce que la température cible soit atteinte.

Cela vous aidera à maintenir précisément la température de tous les types d'aliments. Vous ne pouvez pas l'utiliser lorsque la fonction Cuisson assisté fonctionne.

### Cuisson assistée : Fonction “Cook with me”

Choisissez parmi les recettes de l'application hOn ou les programmes spéciaux, suivez étape par étape la préparation, puis la plaque de cuisson règle automatiquement les paramètres de la méthode de cuisson choisie.

### Sous vide

Type de cuisson dans lequel les aliments sont placés dans un sac sous vide et cuits dans un bain d'eau à basse température. Les aliments préparés de cette manière seront plus juteux et plus tendres et garderont les propriétés nutritionnelles intactes, les rendant plus sains et plus savoureux.

Dans l'application hOn, sélectionnez la catégorie d'aliments, sélectionnez ce type de cuisson, insérez le fond avec les aliments dans la casserole avec de l'eau et la plaque à induction définira la température de cuisson appropriée pour un résultat parfait.

### Gril

Sélectionnez la catégorie d'aliments dans l'application hOn, sélectionnez ce type de cuisson et la plaque à induction amènera automatiquement le gril à la bonne température dans un délai prédéfini.

### Mijotage

La fonction Mijotage est idéale pour cuire des sauces, des ragoûts, des plats braisés et toutes les préparations avec un temps de cuisson allant de moyen à long.

La fonction automatique que vous trouverez sur l'application hOn amènera doucement les aliments à une température légèrement bouillante, en les gardant pendant toute la durée de cuisson.

### Cuisson à la vapeur

Avec la fonction de cuisson à la vapeur, vous pouvez cuire à la vapeur des aliments tels que des légumes, de la viande ou du poisson dans des casseroles équipées d'un panier vapeur. La cuisson à la vapeur est plus rapide que l'ébullition, car elle n'est pas immergée dans un liquide, elle disperse moins d'éléments nutritifs contenus dans les aliments et préserve leur teneur en vitamines, améliorant ainsi leur goût et leur structure, qui seront plus compacts et agréables.

### Assistance

Si nécessaire, contactez le centre de service agréé

## Sélection des récipients de cuisson



Poêle à frire en fer



Acier inoxydable

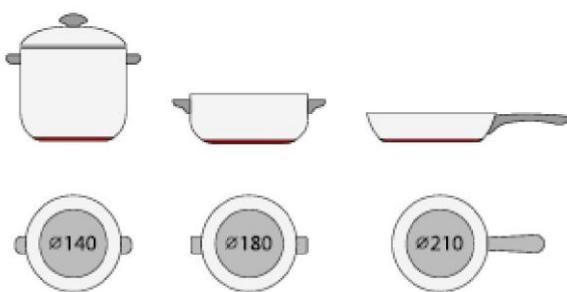
Casserole  
en ferBouilloire  
en ferBouilloire émaillée en  
acier inoxydableUstensile de  
cuisson émaillé

Plaque de fer

Vous avez peut-être plusieurs récipients de cuisson différents

1. Cette plaque à induction peut identifier une variété de récipients de cuisson, que vous pouvez tester par l'une des méthodes suivantes :  
Placez le récipient sur la zone de cuisson. Si la zone de cuisson correspondante affiche un niveau de puissance, le récipient est alors adapté. Si "U" clignote, le récipient ne convient pas à une utilisation sur la plaque à induction.
2. Tenez un aimant vers le récipient. Si l'aimant est attiré par le récipient, celui-ci est adapté à une utilisation sur la plaque à induction.  
N.B. : la base du récipient doit contenir un matériau magnétique.  
Il doit avoir un fond plat avec un diamètre selon le tableau 1 ci-dessous.
3. N'utilisez que des ustensiles ferromagnétiques en acier émaillé, en fonte ou en acier inoxydable, mais compatibles avec l'induction
4. Utilisez des casseroles dont le diamètre de la zone ferromagnétique (base de la casserole) est dans la gamme de dimensions du tableau ci-dessous. (Tableau 1)
  - Si vous utilisez des casseroles plus petites, les performances pourraient être affectées
  - Si vous utilisez des casseroles d'un diamètre inférieur à celui indiqué dans le tableau 1, les casseroles peuvent ne pas être détectées

Selon la dimension de la zone, vous pouvez utiliser des casseroles de différents diamètres comme illustré ci-dessous :

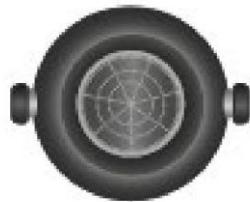




5. Si la partie ferromagnétique ne couvre que partiellement la base de la casserole, seule la zone ferromagnétique se réchauffera, le reste de la base pourrait ne pas chauffer à une température suffisante pour cuire.

6. Si la zone ferromagnétique n'est pas homogène, mais présente d'autres matériaux tels que l'aluminium, cela peut affecter le chauffage et la détection de la casserole.

Si la base de la casserole est similaire aux images ci-dessous, la casserole pourrait ne pas avoir été détectée.



	Le diamètre de la base des ustensiles de cuisson à induction	
Zone de cuisson	Minimum (mm)	Maximum (mm)
1 et 2	140	180
3	160	290

**Les éléments ci-dessus peuvent varier en fonction de la taille de la casserole et du matériau dont elle est faite.**

## Nettoyage et entretien

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

Type de contamination	Méthode de nettoyage	Produits de nettoyage
Éclairage	Plongez dans l'eau chaude et essuyez	Éponge de nettoyage
Auréoles et dépôts de calcaire	Appliquez du vinaigre blanc sur la zone, essuyez avec un chiffon doux ou utilisez un produit disponible dans le commerce	Adhésif spécial pour vitrocéramique
Friandises, aluminium ou plastique fondu	Utilisez un racloir spécial pour vitrocéramique pour éliminer les résidus (l'idéal est un produit en silicium)	Adhésif spécial pour vitrocéramique

N.B. : débranchez l'alimentation électrique avant d'effectuer le nettoyage.

## Affichage des pannes et inspection

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

### Dépannage

1) Le code de panne se produit pendant l'utilisation du client et la solution :

Code de panne	Problème	Solution
<b>Réparation automatique</b>		
E1	La tension d'alimentation est supérieure à la tension nominale.	Veuillez contrôler que la tension d'alimentation soit normale.
E2	La tension d'alimentation est inférieure à la tension nominale.	Remettez sous tension quand l'alimentation est normale.
E3	Température élevée du capteur de la plaque vitrocéramique. (1#)	Attendez que la température de la plaque vitrocéramique revienne à la normale.
E4	Température élevée du capteur de la plaque vitrocéramique. 2#	Effleurez la touche "Marche/Arrêt" pour redémarrer l'appareil.
E5	Température élevée d'IGBT. (1#)	Attendez que la température d'IGBT revienne à la normale.
E6	Température élevée d'IGBT. (2#)	Effleurez la touche "Marche/Arrêt" pour redémarrer l'appareil. Vérifiez si le ventilateur fonctionne correctement ; si ce n'est pas le cas, remplacez le ventilateur.
<b>Aucune réparation automatique</b>		
F3/F6	Panne du capteur de température de la plaque vitrocéramique- -court-circuit. (F3 pour 1#, F6 pour 2#)	Vérifiez le branchement ou remplacez le capteur de température de la plaque vitrocéramique.
F4/F7	Panne du capteur de température de la plaque vitrocéramique-circuit ouvert. (F4 pour 1#, F7 pour 2#)	
F5/F8	Panne du capteur de température de la plaque vitrocéramique—non valable. (F5 pour 1#, F8 pour 2#)	
F9/FA	Panne du capteur de température d'IGBT, (court-circuit/circuit ouvert pour 1#)	Remplacez la carte d'alimentation.
FC/FD	Panne du capteur de température d'IGBT, (court-circuit/circuit ouvert pour 2#)	

## 2) Panne et solution spécifiques

Panne	Problème	Solution A	Solution B
La LED ne s'allume pas quand l'appareil est branché.	Absence de courant.	Vérifiez que la fiche est bien enfoncée dans la prise et que celle-ci fonctionne.	
	Panne de branchement de la carte d'alimentation accessoire et de la carte d'affichage.	Vérifiez le branchement.	
	La carte d'alimentation accessoire est endommagée.	Remplacez la carte d'alimentation accessoire.	
	La carte d'affichage est endommagée.	Remplacez la carte d'affichage.	
Certains boutons ne peuvent pas fonctionner ou l'affichage des LED n'est pas normal.	La carte d'affichage est endommagée.	Remplacez la carte d'affichage.	
Le voyant du mode de cuisson s'allume mais la plaque ne chauffe pas.	Température élevée de la plaque.	La température ambiante pourrait être trop élevée. L'admission d'air ou l'évent d'air pourrait être obstrué.	
	Vérifiez s'il y a un problème au niveau du ventilateur.	Vérifiez si le ventilateur fonctionne correctement ; si ce n'est pas le cas, remplacez le ventilateur.	
	La carte d'alimentation est endommagée.	Remplacez la carte d'alimentation.	
La cuisson s'arrête à l'improviste durant le fonctionnement et l'afficheur clignote en indiquant " <u>u</u> ".	Le type de casserole est incorrect.	Utilisez la casserole adaptée (reportez-vous au mode d'emploi).	Le circuit de détection de la casserole est endommagé, remplacez la carte d'alimentation.
	Le diamètre de la casserole est trop petit.		
	La cuisinière a surchauffé.	L'appareil a surchauffé. Attendez que la température revienne à la normale. Appuyez sur la touche "Marche/Arrêt" pour redémarrer l'appareil.	
Les zones de cuisson situées du même côté (comme la première et la deuxième zone) afficheront " <u>u</u> ".	Panne de branchement de la carte d'alimentation et de la carte d'affichage.	Vérifiez le branchement.	
	La carte d'affichage de la partie de communication est endommagée.	Remplacez la carte d'affichage.	
	La carte principale est endommagée.	Remplacez la carte d'alimentation.	
Le moteur du ventilateur fait un bruit anormal.	Le moteur du ventilateur est endommagé.	Remplacez le ventilateur.	

Ces commentaires correspondent à l'analyse et l'inspection des pannes courantes.

Veuillez ne pas démonter l'unité vous-même pour éviter tout danger et dégât pour la plaque à induction.

## Service d'assistance à la clientèle

En cas de panne, avant d'appeler le service après-vente, veuillez faire ce qui suit :

- Vérifiez que l'appareil est correctement branché
- Lisez le tableau d'erreur et d'affichage ci-dessus

Si vous ne parvenez toujours pas à résoudre le problème, éteignez l'appareil, n'essayez pas de le démonter et appelez le service après-vente.

## Déclaration spéciale

---

Le contenu de ce manuel a été soigneusement vérifié. Toutefois, l'entreprise ne peut être tenue pour responsable d'aucune erreur d'impression ou omission. En outre, 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 celles réelles.

---



Cet appareil est étiqueté conformément à la Directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Les DEEE contiennent à la fois des substances polluantes (pouvant avoir un effet négatif sur l'environnement) et des éléments de base (pouvant être réutilisés). Il est important que les DEEE fassent l'objet de traitements spécifiques pour enlever et mettre au rebut les polluants et récupérer tous les matériaux. Chaque personne peut jouer un rôle important en s'assurant que les DEEE ne deviennent pas un problème environnemental ; il est essentiel de suivre quelques règles fondamentales :

- les DEEE ne doivent pas être traités comme des déchets ménagers ;
- les DEEE doivent être amenés sur des sites de collecte spéciaux (déchèteries) gérés par la Mairie ou une entreprise agréée.

Dans de nombreux pays, les collectes chez les particuliers peuvent être disponibles pour les grands DEEE. Lors de l'achat d'un nouvel appareil, l'ancien peut être retourné au vendeur qui doit l'accepter gratuitement sous forme d'échange, à condition que l'appareil soit d'un type équivalent et qu'il possède les mêmes fonctions que l'appareil acheté.

Informations sur le produit pour les plaques de cuisson électriques domestiques conformes au règlement (UE) n° 66/2014 de la Commission				
	Position	Symbole	Valeur	Unité
Identification du modèle			HAIDSJP53MB1	
Type de plaque de cuisson :			Plaque électrique	
Nombre de zones de cuisson et/ou de zones	zones		3	
	zones			
Technologie de chauffage (zones de cuisson à induction et zones de cuisson, zones de cuisson radiantes, plaques solides)	Zones de cuisson à induction		X	
	Zones de cuisson à induction			
	zones de cuisson radiantes			
	plaques solides			
Pour les zones ou zones de cuisson circulaires : diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique chauffée, arrondi à la zone de cuisson la plus proche de 5 mm				
	Arrière gauche	Ø	18,0	cm
	Arrière centrale	Ø		cm
	Arrière droite	Ø		cm
	Centrale gauche	Ø		cm
	Centrale centrale	Ø		cm
	Centrale droite	Ø	29,0	cm
	Avant gauche	Ø	18,0	cm
	Avant centrale	Ø		cm
	Avant droite	Ø		cm
Pour les zones ou zones de cuisson non circulaires : la longueur et la largeur de la surface utile par zone ou zone de cuisson électrique chauffée, arrondies à la zone la plus proche de 5 mm				
	Arrière gauche	L I		cm
	Arrière centrale	L I		cm
	Arrière droite	L I		cm
	Centrale gauche	L I		cm
	Centrale centrale	L I		cm
	Centrale droite	L I		cm
	Avant gauche	L I		cm
	Avant centrale	L I		cm
	Avant droite	L I		cm
Consommation d'énergie pour la zone de cuisson ou la zone calculée par kg				
	Arrière gauche	CE Cuisson électrique	187,7	Wh/kg
	Arrière centrale	CE Cuisson électrique		Wh/kg
	Arrière droite	CE Cuisson électrique		Wh/kg
	Centrale gauche	CE Cuisson électrique		Wh/kg
	Centrale centrale	CE Cuisson électrique		Wh/kg
	Centrale droite	CE Cuisson électrique	175,4	Wh/kg
	Avant gauche	CE Cuisson électrique	186,5	Wh/kg
	Avant centrale	CE Cuisson électrique		Wh/kg
	Avant droite	CE Cuisson électrique		Wh/kg
Consommation d'énergie pour la plaque de cuisson calculée par kg		CE Plaque électrique	183,2	Wh/kg
Norme appliquée : EN 60350-2 Appareils de cuisson électrodomestiques - Partie 2 : Plaques de cuisson - Méthodes de mesure de l'aptitude à la fonction				
Conseils pour économiser de l'énergie :				
<ul style="list-style-type: none"> <li>Pour obtenir la meilleure efficacité possible de la plaque, placer la casserole au centre de la zone de cuisson.</li> <li>L'utilisation d'un couvercle réduira les temps de cuisson et économisera de l'énergie en conservant la chaleur.</li> <li>Diminuer la quantité de liquide ou de matières grasses pour réduire les temps de cuisson.</li> <li>Commencer à cuire avec un réglage élevé puis réduire le réglage quand la nourriture est chaude.</li> <li>Utiliser des casseroles dont le diamètre est aussi large que le dessin de la zone sélectionnée.</li> </ul>				
Ces informations doivent être considérées comme faisant partie du manuel de l'utilisateur de l'appareil.				

