

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



HAFRSJ63MB1

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

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

As applicable, the parts of this appliance are compliant to:

REGULATION (EC) No 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food.

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

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

Safety Reminding and Maintenance:

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

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

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

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

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

Dear Customer:

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

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

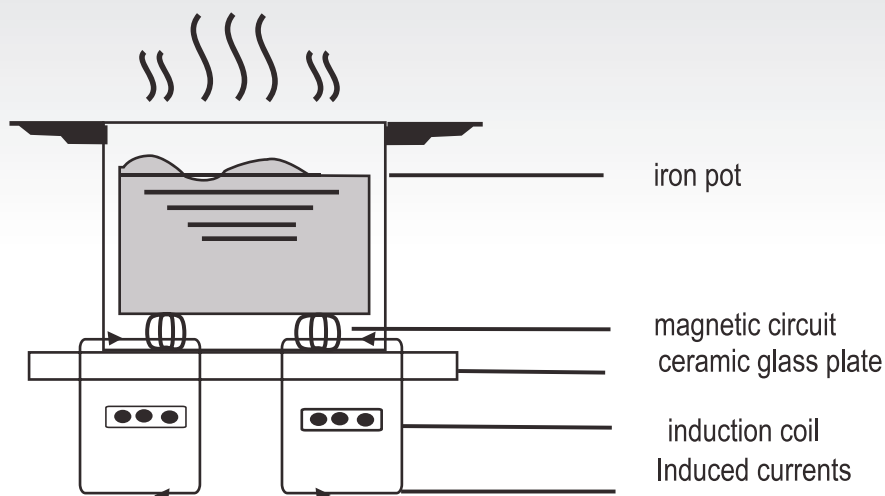
Product Introduction

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

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

Working Principle

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



Safety

This hob was specially designed for domestic use.

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

● Protection from over-heating

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

● Detection of small or non-magnetic items

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

● Residual heat warning

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

● Auto shutdown

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

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

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

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

Installation

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

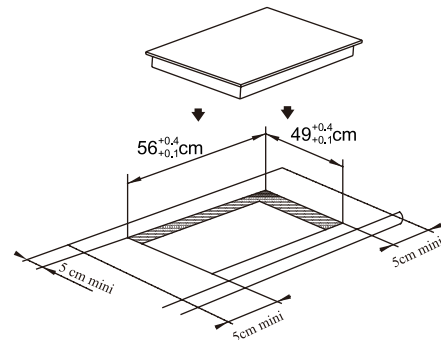
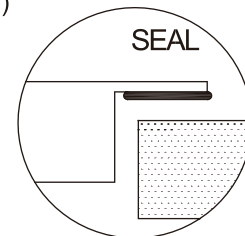


Figure (1)



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

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

Figure (2)

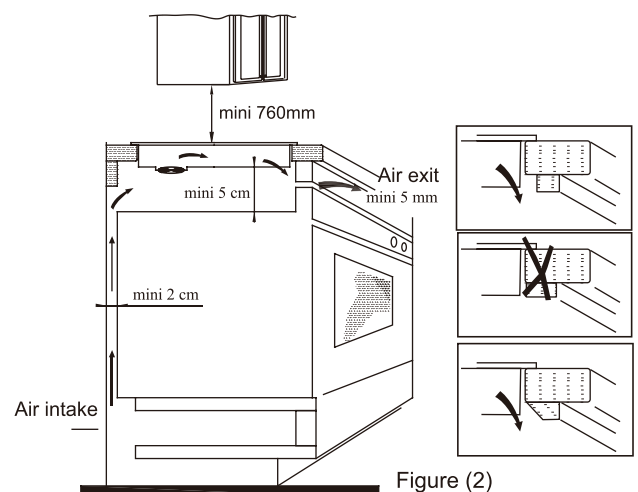
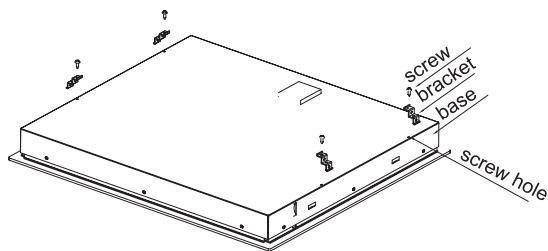


Figure (2)

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

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



Warnings:

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

4. Connection to power supply

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

Voltage&frequency	Wire connection				
400V 2-N~ 50/60Hz	1 • L1	2 • L2	3 • Gray&Blue	4 • N	5 • Yellow/Green ⏚
	Brown	Black	Gray&Blue		Yellow/Green
220-240V~ 50/60Hz	1 • Brown&Black	2 • L	3 • Gray&Blue	4 • N	5 • Yellow/Green ⏚
	Brown&Black		Gray&Blue		Yellow/Green

Figure (3)

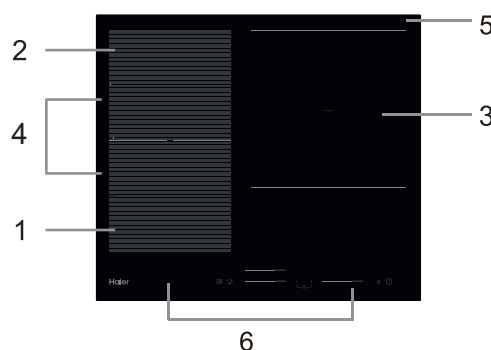
If the cable is damaged or needs replacing, this should be done by an after-sales technician using the proper tools, so as to avoid any accidents.

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.

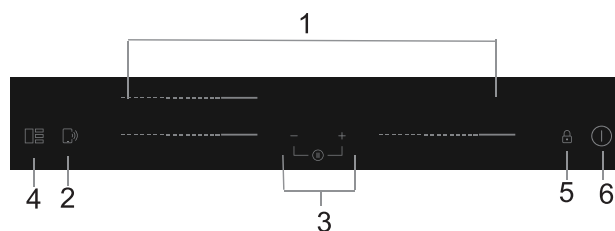
The cable must not be bent or compressed. The cable must be checked regularly and only replaced by a properly qualified person.

Diagram of induction hob:



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

Schematic diagram of the control panel

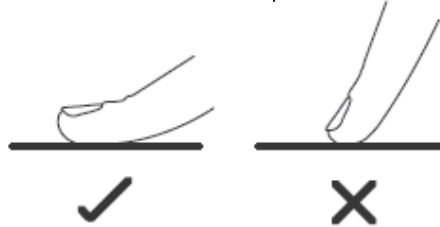


1. Heating zone power controls
2. "Cook with me Function control"
3. Timer control
4. Flexible Area control
5. Keylock
6. ON/OFF control

Operation of Product

Touch Controls

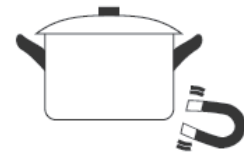
- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin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



Choosing the right Cookware



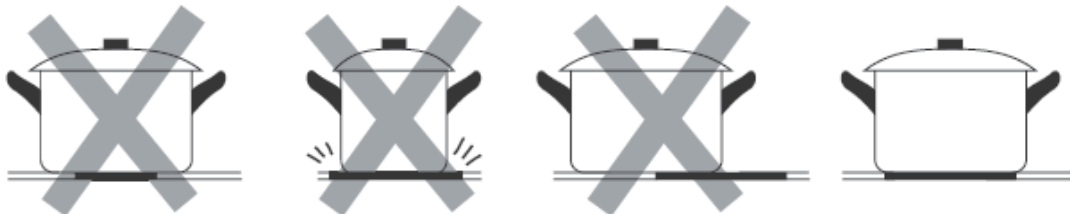
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:
 1. Put some water in the pan you want to check.
 2. If  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.



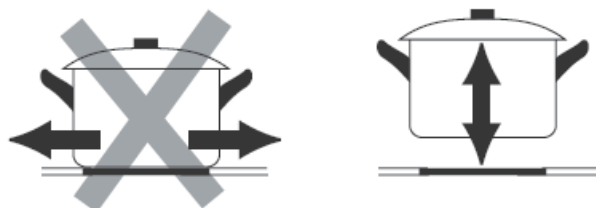
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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.

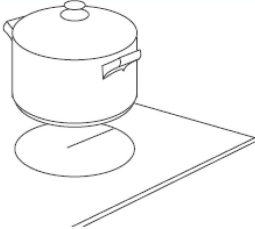
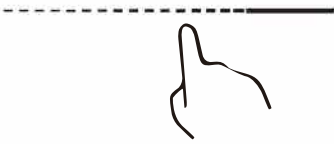
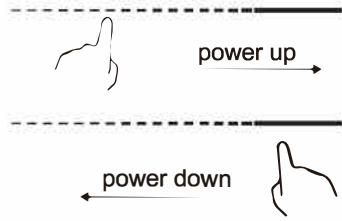


Always lift pans off the Induction hob – do not slide, or they may scratch the glass.



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.	

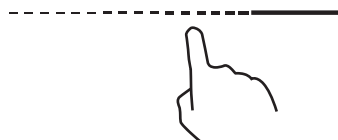
If the display flashes alternately with the heat setting

This means that:

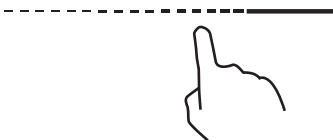
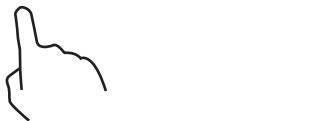
- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you're using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centered on the cooking zone.

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.	

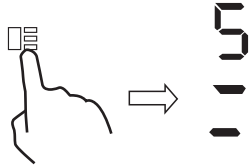
Using the Boost function

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.

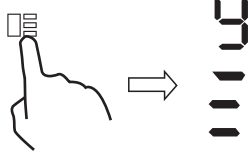
Flexible Area

- 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.	

Varycook

- 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.

Varycook	
To activate the Varycook area, simply press the Flexible Area control for 2 second	
Move the position of the pot, the power will change automatically	
Cancel Varycook	
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 disabled except the ON/OFF  , you can always turn the induction hob off with the ON/OFF  control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

Pause Mode

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

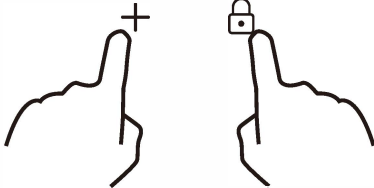
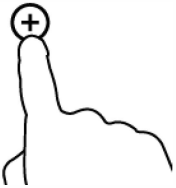
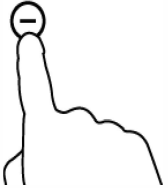
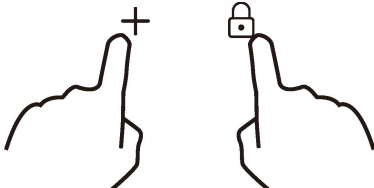
To enter pause mode	
Short touch the Timer “ — ” and Timer “ + ” at the same time.	All the indicator will show “ 11 ”
To exit pause mode	
Short touch the Timer “ — ” and Timer “ + ” at the same time.	



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

Power Management Function

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

To enter Power Management Function	
Turn on the hob, then Press at the same time the Keylock 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.
 or 	"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 Keylock and Timer " + " for confirmation.	Then the hob will be turned off.
	

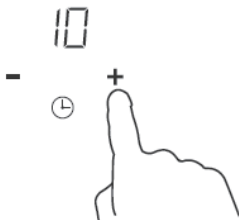
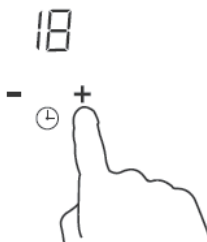
Timer control

You can use the timer in two different ways:

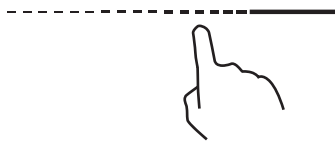
- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- You can set it to turn one or more cooking zones off after the set time is up.
The timer of maximum is 99min.

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;

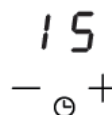
When you set the time for several cooking zones simultaneously, decimal dots of the relevant cooking zones are on.

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.

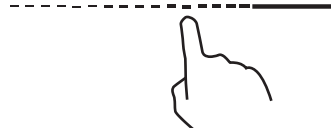
The shown as right:



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.



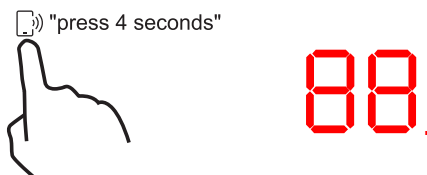
People with a heart pace maker should consult with their doctor before using this unit.

“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

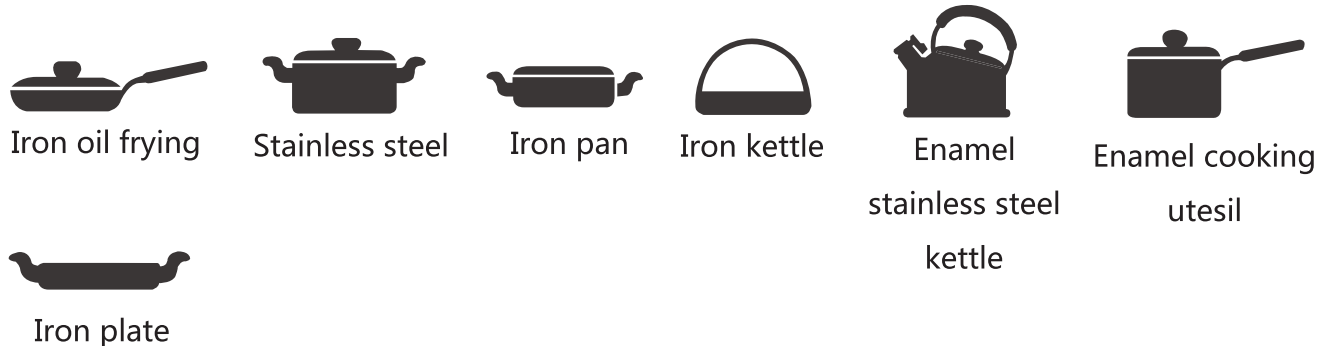


How to set Cook with me	
Choose from the hOn App recipes menu or special programs menu. Follow step by step the indications on the App and when you have finished send the parameters to the hob that will cook for you.	
When the hob receives the command from the app, the hob will beep for 2 times and blink for one second to indicate that the instructions have been received. To start the recipe, press the "cook with me" button.	
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	/

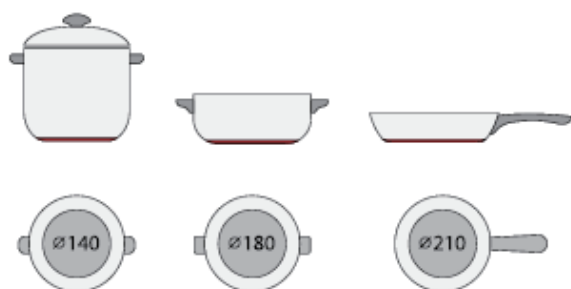
Selection of cooking vessels



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.



Cooking zone	The base diameter of induction cookware	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
1 & 2	140	220
3	220	280
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 dismantling the hob from the working surface.

Troubleshooting

1) Failure code occur during customer using & Solution;

Failure code	Problem	Solution
Auto-Recovery		
E1	Supply voltage is above the rated voltage.	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E2	Supply voltage is below the rated voltage.	
E3	High temperature of ceramic plate sensor .（1#）	Wait for the temperature of ceramic plate return to normal. Touch “ON/OFF” button to restart unit.
E4	High temperature of ceramic plate sensor .（2#）	
E5	High temperature of IGBT .（1#）	Wait for the temperature of IGBT return to normal.
E6	High temperature of IGBT.（2#）	Touch “ON/OFF” button to restart unit. Check whether the fan runs smoothly; if not , replace the fan.
No Auto-Recovery		
F3/F6	Ceramic plate temperature sensor failure- -short circuit.（F3 for 1#,F6 for2#）	Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor.
F4/F7	Ceramic plate temperature sensor failure--open circuit.（F4 for 1#,F7 for2#）	
F5/F8	Ceramic plate temperature sensor failure—invalid .（F5 for 1#,F8 for2#）	
F9/FA	Temperature sensor of the IGBT failure.（short circuit/open circuit for 1#）	Replace the power board.
FC /FD	Temperature sensor of the IGBT failure.（short circuit/open circuit for 2#）	

2) Specific Failure & Solution

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

The above 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.



Valid only for Cyprus

Product Information for Domestic Electric Hobs Compliant to Commission Regulation (EU) No 66/2014					
		Position	Symbol	Value	Unit
Model identification				HAFRSJ63MB1	
Type of hob:				Electric Hob	
Number of cooking zones and/or areas	zones			1	
	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	28,0	cm
		Central Left	Ø		cm
		Central Central	Ø		cm
		Central Right	Ø		cm
		Front Left	Ø		cm
		Front Central	Ø		cm
		Front Right	Ø		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
		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	189,5	Wh/kg
		Central Central	ECElectric cooking		Wh/kg
		Front Central	ECElectric cooking		Wh/kg
		Rear Central	ECElectric cooking		Wh/kg
		Rear Right	ECElectric cooking	177,8	Wh/kg
		Central Right	ECElectric cooking		Wh/kg
		Front Right	ECElectric cooking		Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg			ECElectric hob	183,7	Wh/kg
Standard applied : EN 60350-2 Household electric cooking appliances - Part 2: Hobs - Methods for measuring performance					
Suggestions for Energy Saving:					
• To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the centre of the cooking zone. • Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat. • Minimise the amount of liquid or fat to reduce cooking times. • Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through. • Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected.					
These information are to be considered as part of the appliance user manual.					

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

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

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

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

Avvertenze di sicurezza e manutenzione

- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le sue parti accessibili diventano calde durante l'uso. Prestare attenzione ad evitare qualsiasi contatto con le resistenze di riscaldamento.
- Mantenere lontani dall'elettrodomestico i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano continuamente supervisionati.
- Questo elettrodomestico può essere utilizzato da bambini 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 antifiama.
- **AVVERTENZA:** Pericolo di incendio: non appoggiare nulla sulle superfici di cottura.
- **AVVERTENZA:** se la superficie è crepata, spegnere l'elettrodomestico per evitare la possibilità di elettrocuzioni.
- Non utilizzare un getto di vapore per pulire l'elettrodomestico

- Oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiari 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.

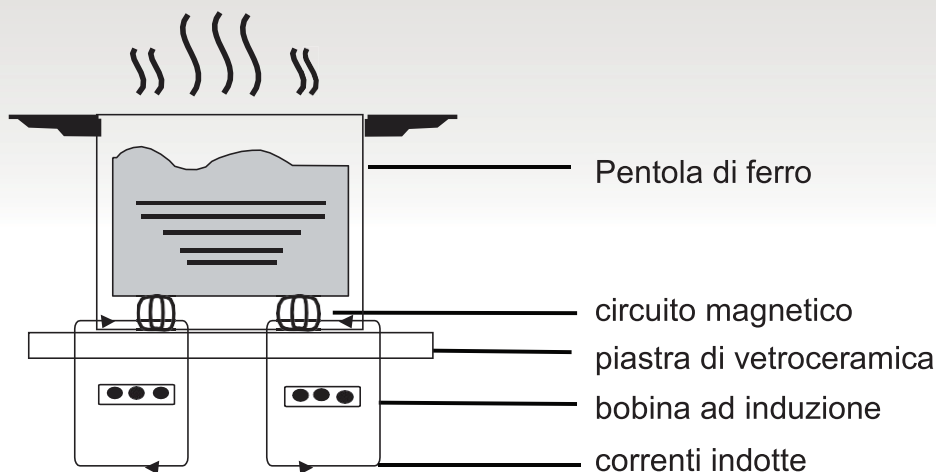
Introduzione al prodotto

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)

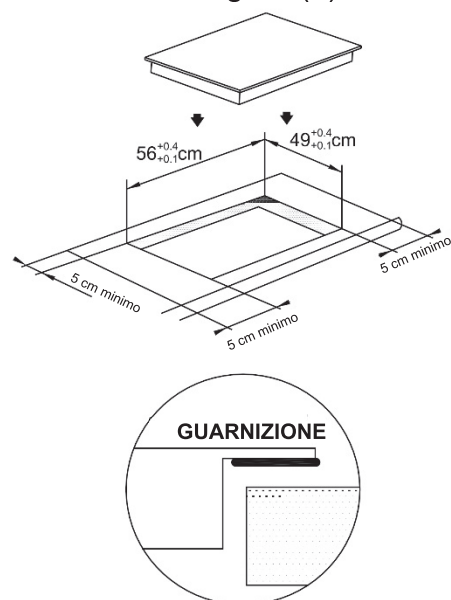


Figura (1)

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.

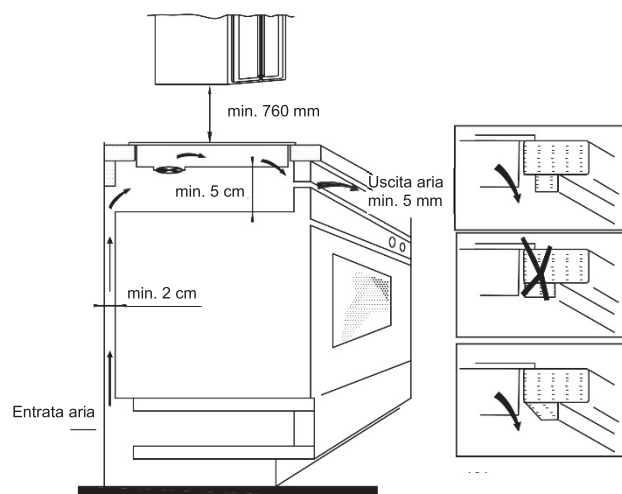
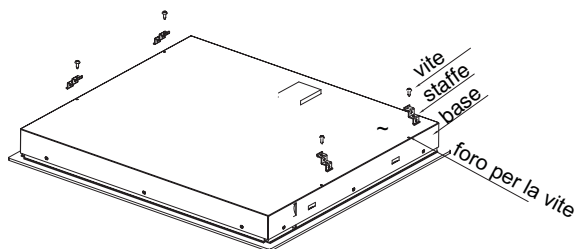


Figura (2)

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.

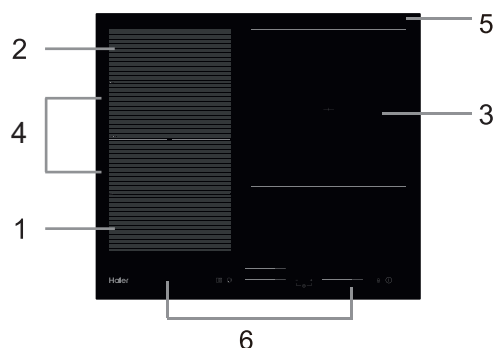
Se il cavo è danneggiato o richiede una sostituzione, tale attività deve essere svolta da un tecnico post-vendita utilizzando gli attrezzi appositi, per evitare qualsiasi tipo di incidente.

Tensione/frequenza	Collegamento filo				
400V 2-N~ 50/60Hz	1 • L1 Marrone	2 • L2 Nero	3 • grigio / blu	4 • N	5 • Giallo/verde
220-240V~ 50/60Hz	1 • Marrone e Nero	2 • L	3 • grigio / blu	4 • N	5 • Giallo/verde

Figura (3)

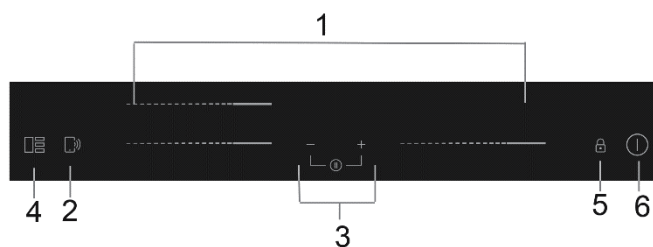
Se l'elettrodomestico viene collegato direttamente alla rete elettrica, è necessario installare un interruttore automatico omnipolare con una distanza minima di 3 mm tra i contatti. L'installatore deve accertarsi che il collegamento elettrico sia corretto e che sia conforme alle normative di sicurezza. 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. 1800/3000 W
2. Zona max. 1800/3000 W
3. Zona max. 3000/4000 W
4. Zona max. 3000/4000 W
5. Piatto in vetro
6. Pannello comandi

Schema del pannello di controllo

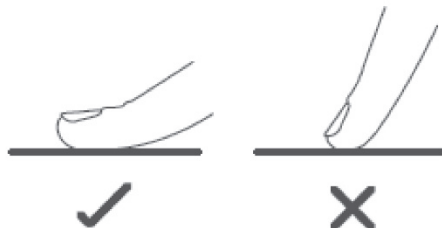


1. Tasti di comando della zona da scaldare
2. "Controllo della funzione Cook with me"
3. Comando timer
4. Comando zona flessibile
5. Blocco comandi
6. Tasto ON/OFF

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

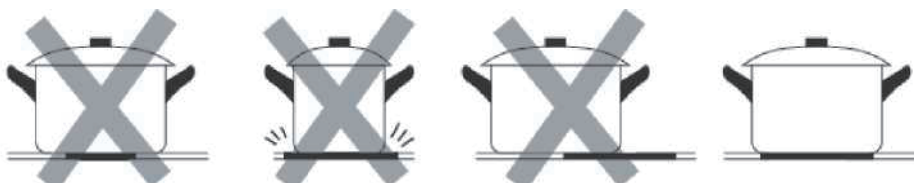


- È possibile verificare se il recipiente di cottura è adatto effettuando una prova magnetica.
Avvicinare un magnete al fondo della pentola. Se questa viene attratta, è adatta per la cottura ad induzione.
- Se non disponete di un magnete:
 1. Mettete un certo quantitativo di acqua nella pentola che volete 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.

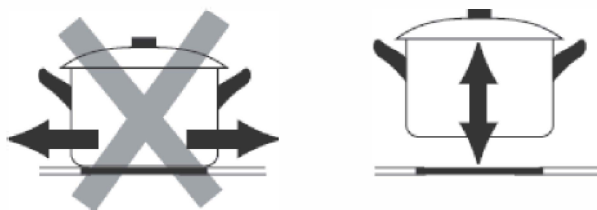
Non utilizzare recipienti di cottura con fondo ruvido o base curva.



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.	
Toccano il tasto a scorrimento della zona di riscaldamento, un indicatore accanto al tasto lampeggerà.	
Selezionare una impostazione di riscaldamento toccando il comando del cursore • Se entro 1 minuto non si sceglie un'impostazione di riscaldamento il piano di cottura ad induzione si spegnerà automaticamente. In questo caso sarà necessario ripartire dalla fase 1. • L'impostazione di riscaldamento si può modificare in qualsiasi momento durante la cottura.	

Se sul display compare il simbolo  lampeggiante alternato all'impostazione di riscaldamento

Questo significa quanto segue:

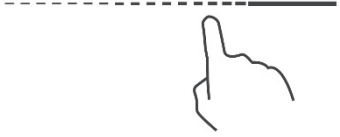
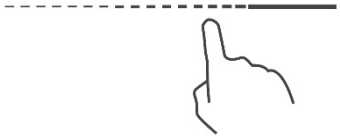
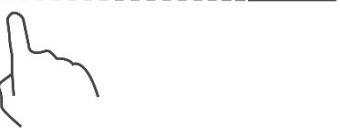
- la pentola è stata collocata nella zona di cottura sbagliata, oppure
- la pentola che state utilizzando non è adatta per cottura a induzione, oppure
- la pentola è troppo piccola o non è centrata correttamente sulla zona di cottura.

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".	

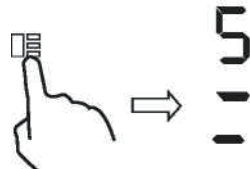
- La funzione può operare in qualsiasi zona di cottura.
- La zona di cottura ritorna all'impostazione originale dopo 5 minuti.
- Se l'impostazione di calore originale è pari a 0, ritorna a 9 dopo 5 minuti.

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.

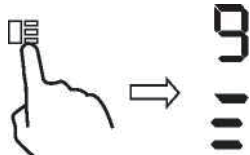
- Per garantire un corretto rilevamento delle pentole e una distribuzione uniforme del calore, il recipiente di cottura deve essere posizionato correttamente:

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.	

Varycook

- 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.

Varycook	
Per attivare l'area del Varycook, basta premere il comando della zona flessibile per 2 secondi	
Spostare la posizione della pentola, la potenza cambierà automaticamente	
Eliminazione della Varycook	
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.

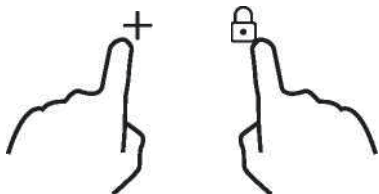
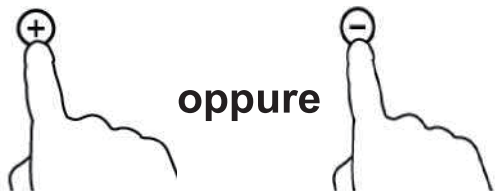
Per entrare in modalità pausa	
Toccare brevemente il timer "—" e il timer "+" allo stesso tempo.	Tutti gli indicatori mostreranno "11"
Per uscire dalla modalità pausa	
Toccare brevemente il timer "—" e il timer "+" contemporaneamente.	



Quando il piano di cottura è in modalità pausa, tutti i comandi sono disabilitati ad esclusione di quello ON/OFF ①, si può sempre spegnere il piano di cottura a induzione con il comando ON/OFF ① in caso di emergenza. Il piano di cottura si spegnerà dopo 10 minuti se non si esce dalla modalità pausa.

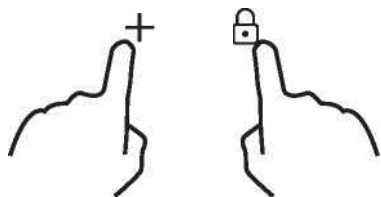
Funzione gestione potenza

- 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:

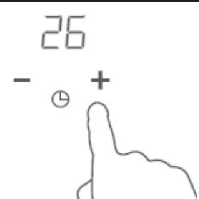
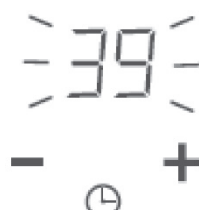
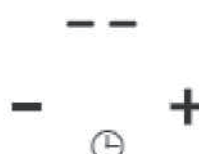
- Si può utilizzare come contaminuti. In questo caso, il timer non spegne alcuna zona di cottura quando il tempo impostato è attivo.
- È possibile impostarlo per spegnere una o due zone di cottura allo scadere del tempo impostato. Il tempo massimo del timer è 99 minuti.

A) Utilizzo del timer come contaminuti

Se non viene selezionata nessuna zona di cottura

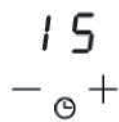
Accertarsi che il piano di cottura sia acceso. Nota: si può utilizzare il contaminuti anche se non è stata selezionata alcuna zona di cottura.	
Toccare "+" sui comandi del timer. L'indicatore del contaminuti inizia a lampeggiare e il timer del display visualizza "10".	
Impostare il tempo toccando i tasti "-" 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.

 Premere 4 secondi



88.

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

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

Download the App



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.

Per iniziare la ricetta, premere il tasto "Cook with me"



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	/

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

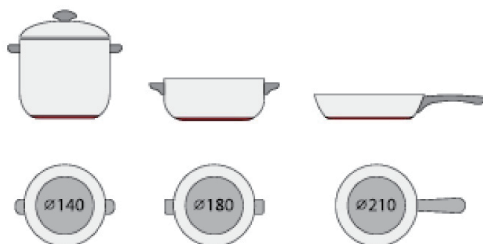


Piastra di ferro

È possibile disporre di più recipienti di cottura diversi tra loro

- 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.
- 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.
- Utilizzare solo recipienti di cottura ferromagnetici realizzati in acciaio smaltato, ghisa o acciaio inossidabile, ma compatibili con la cottura a induzione
- 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 riscalerà 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 & 2	140	220
3	220	280
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 disponibile in commercio	Adesivo speciale per vetroceramica
Carne dolce, alluminio fuso o plastica	Utilizzare un raschietto speciale per la vetroceramica per rimuovere i residui (un prodotto al silicone è il più consigliato)	Adesivo speciale per vetroceramica

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

Display di anomalie e controllo

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

Qualcosa non funziona?

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

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

2) Guasto specifico e soluzione

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

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

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

Servizio Clienti

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

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

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

Dichiarazione speciale

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

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



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

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

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

Informazione prodotto per piani di cottura elettrici domestici conformi al Regolamento della Commissione (UE) n° 66/2014					
		Posizione	Simbolo	Valore	Unità di misura
Identificativo del modello				HAFRSJ63MB1	
Tipologia di piano cottura:				Piano cottura elettrico	
Numero di zone e/o e/o aree di cottura	zone			1	
	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	28,0	cm
		Centrale sinistra	Ø		cm
		Centrale centrale	Ø		cm
		Centrale destra	Ø		cm
		Anteriore sinistra	Ø		cm
		Anteriore centrale	Ø		cm
		Anteriore destra	Ø		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	ECelectric cooking	189,5	Peso/kg
		Centrale centrale	ECelectric cooking		Peso/kg
		Anteriore centrale	ECelectric cooking		Peso/kg
		Posteriore centrale	ECelectric cooking		Peso/kg
		Posteriore destra	ECelectric cooking	177,8	Peso/kg
		Centrale destra	ECelectric cooking		Peso/kg
		Anteriore destra	ECelectric cooking		Peso/kg
Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg			ECelectric hob	183,7	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.					

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	ECelectric cooking	182,4	Peso/kg
Anteriore sinistra	ECelectric cooking	193,9	Peso/kg
Centrale sinistra	ECelectric cooking	192,1	Peso/kg

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

W stosownych przypadkach elementy tego urządzenia są zgodne z:
ROZPORZĄDZENIE (WE) nr 1935/2004 dotyczące materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

Przypomnienie o bezpieczeństwie i konserwacja

- **OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania urządzenie i dostępne części nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy zachować ostrożność aby uniknąć dotykania elementów grzejnych.
- Dzieci poniżej 8 roku życia powinny zachować bezpieczną odległość od urządzenia, chyba że znajdują się pod stałym nadzorem.
- Urządzenie to 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 wyłączenie. Następuje to za każdym razem, gdy zapomnisz wyłączyć pole grzejne. W poniższej tabeli przedstawiono domyślne czasy wyłączenia:

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

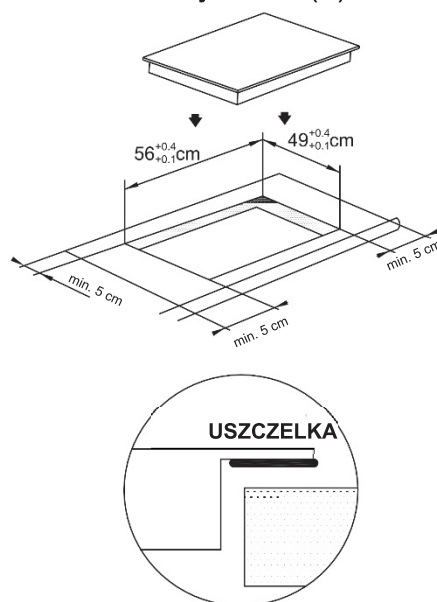
Po zdjęciu patelni z kuchenki płyta wyłączy się sama po minucie.

Ostrzeżenie: Osoby z rozrusznikiem serca przed użyciem indukcyjnej płyty grzejnej

powinny skonsultować się z lekarzem.

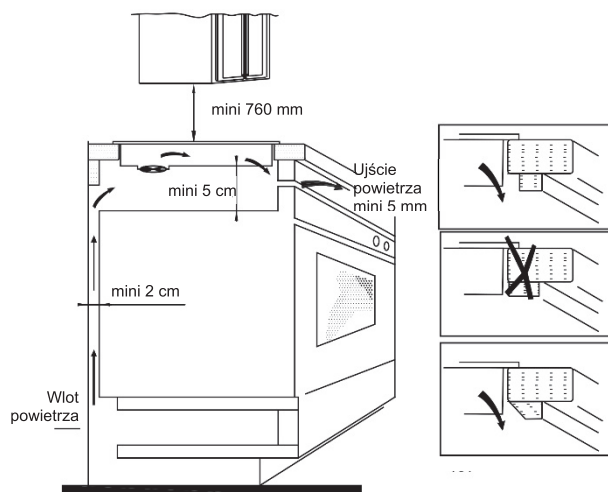
Instalacja

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



Rysunek (1)

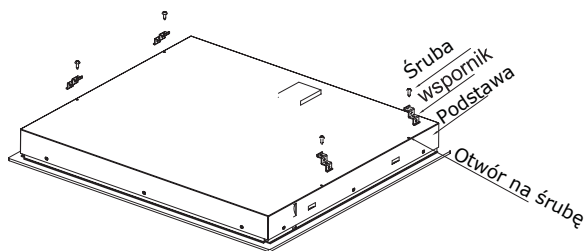
2. Istotne jest, aby płyta indukcyjna była dobrze wentylowana oraz aby wlot i wylot powietrza nie były zablokowane. Należy upewnić się, iż płyta została prawidłowo zainstalowana w sposób pokazany na rysunku 2.



Rysunek (2)

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

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



Ostrzeżenia:

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

4- Podłączenie do zasilania

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

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

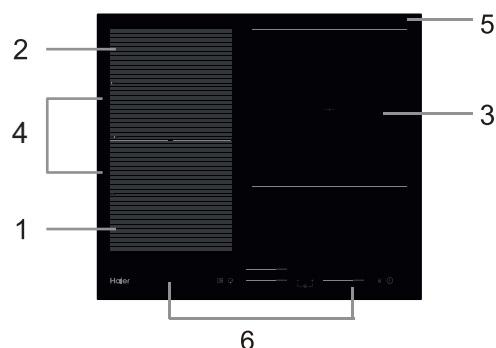
Napięcie/Częstotliwość	Połączenie przewodowe				
400V 2-N~ 50/60Hz	1 L1 Brązowy	2 L2 Czarny	3 szary/niebieski	4 N	5 Żółto-zielony
220-240V ~ 50/60Hz	1 brązowy - czarno	2 L	3 szary/niebieski	4 N	5 Żółto-zielony

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.

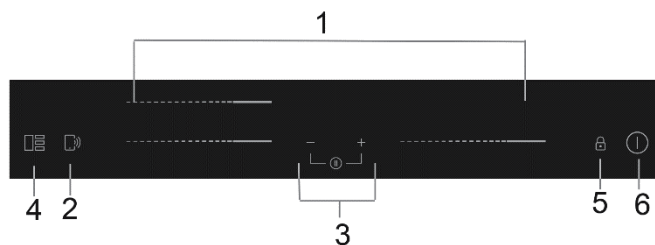
Kabel nie może być zgięty ani ściśnięty. Kabel musi podlegać regularnym sprawdzeniom i wymianie, dokonywanej wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.

Schemat płyty indukcyjnej



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

Rysunek schematyczny panelu sterowania

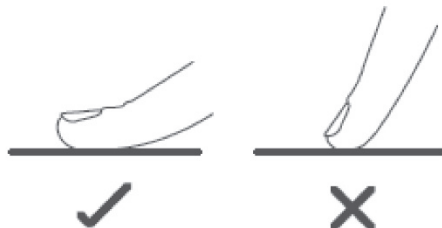


1. Przyciski sterowania mocą strefy grzewczej
2. „Gotuj ze mną Kontrola funkcji”
3. Przycisk regulatora czasowego
4. Przycisk strefy elastycznej
5. Blokada przycisków
6. Przycisk włączania/wyłączania

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. naczyń lub szmatek).
- 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.

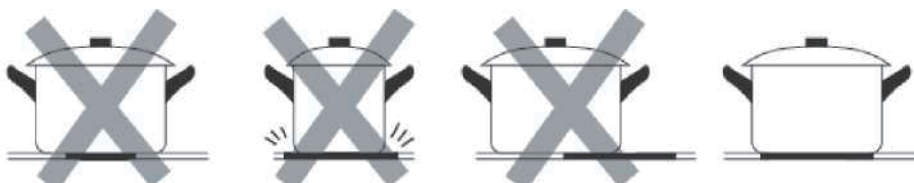
- Aby sprawdzić, czy posiadane naczynia są odpowiednie, wystarczy przeprowadzić test magnetyczny. W tym celu należy przesunąć magnes w kierunku podstawy patelni. Jeśli jest przyciągany, jest to patelnia odpowiednia do gotowania indukcyjnego.
- W przypadku braku magnesu można:
 1. wlać niewielką ilość wody na patelnię, którą zamierza się sprawdzić.
 2. Jeśli  wyświetlacz nie miga i woda się nagrzewa, naczynie jest odpowiednie.
- Naczynia wykonane z następujących materiałów nie są odpowiednie: czysta stal nierdzewna, aluminium lub miedź bez podstawy magnetycznej, szkła, drewna, porcelany, ceramiki i naczynia gliniane.



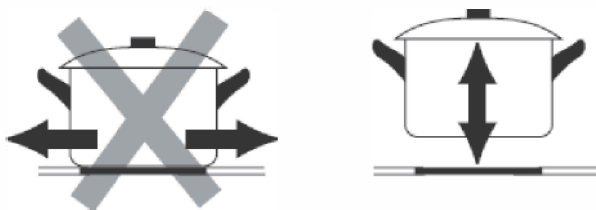
Nie używać naczyń z wyszczerbionymi krawędziami lub krzywą podstawą.



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



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



Jak używać

Jak rozpocząć gotowanie

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

Jeśli wyświetlacz miga naprzemiennie z ustawieniem mocy

Oznacza to, że:

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

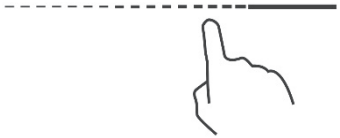
Grzanie nie nastąpi, jeśli na strefie grzewczej nie znajduje się odpowiedni garnek.

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

Jak zakończyć gotowanie

Dotknąć przycisku wyboru danej strefy grzewczej, którą zamierza się wyłączyć.	
Wyłączyć strefę gotowania, dotykając suwaka 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

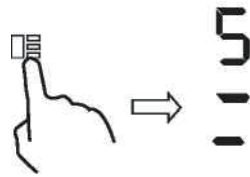
Włączanie trybu Boost	
Dotknąć suwaka do obsługi danej strefy grzewczej.	
Przesunąć suwak do „B”. Sprawdzić, czy na wyświetlaczu widnieje litera „b”.	
Wyłączanie funkcji Boost	
Należy dotknąć suwaka obsługi strefy grzewczej, w przypadku której zamierza się anulować funkcję Boost.	
Wyłączyć strefę gotowania,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

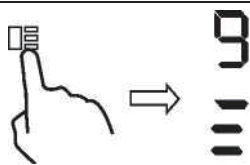
- Strefę tę można traktować jako pojedynczą strefę lub jako dwie różne strefy, w zależności od wymogów związanych z gotowaniem.
- Strefa elastyczna składa się z dwóch niezależnych cewek, którymi można sterować oddzielnie. Podczas pracy jako pojedyncza strefa część, która nie jest przykryta naczyniami, 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.	

Varycook

- 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.

Varycook	
Aby uruchomić varycook, wystarczy na 2 sekundy nacisnąć przycisk sterowania obszarem elastycznym.	
Po zmianie pozycji garnka moc zmieni się automatycznie.	
Anulowanie działania Varycook	
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 ①. W sytuacji awaryjnej płytę indukcyjną można zawsze wyłączyć za pomocą przycisku włączania/wyłączania ①, 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.

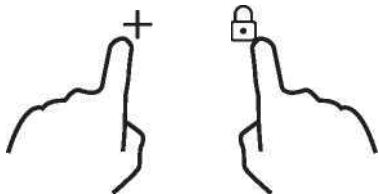
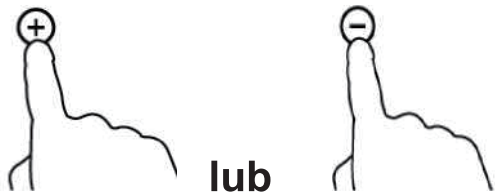
Włączanie trybu Pauza	
Krótkie dotknięcie „-” i „+” na regulatorze czasowym w tym samym czasie	Wskaźnik będzie pokazywał wartość „11”.
Wyłączanie trybu Pauza	
Krótkie dotknięcie „-” i „+” na regulatorze czasowym w tym samym czasie.	

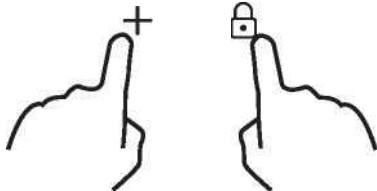


Gdy płyta kuchenna jest w trybie Pauza, wszystkie elementy sterowania są wyłączone z wyjątkiem przycisku włączania/wyłączania ①. W sytuacji awaryjnej płytę indukcyjną można zawsze wyłączyć za pomocą przycisku włączania/wyłączania ①. Płyta kuchenna wyłączy się po 10 minutach, jeśli nie wyjdiesz z trybu Pauza.

Funkcja sterowania mocą

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

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

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

Przycisk regulatora czasowego

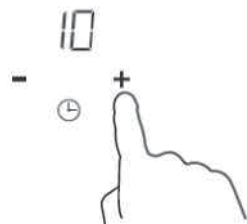
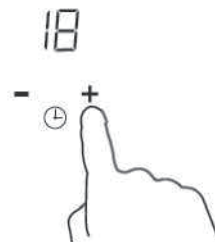
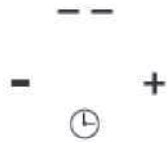
Z regulatora czasowego można korzystać na dwa różne sposoby:

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

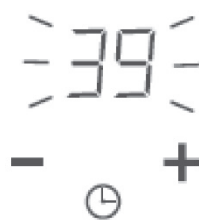
Czas maksymalnego ustawienia w regulatorze to 99 minut.

a) Korzystanie z regulatora czasowego jako minutnika

Jeśli użytkownik nie wybierze żadnej strefy grzewczej

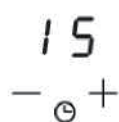
Upewnić się, że płyta grzewcza jest włączona. Uwaga: można użyć minutnika, nawet jeśli nie zostanie wybrana żadna strefa grzewcza.	
Dotknąć przycisków „+” regulatora czasowego. Wskaźnik minutnika zacznie migać i na wyświetlaczu regulatora czasowego będzie widoczne wskazanie „10”.	
Ustawić czas, dotykając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

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

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



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

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

Naciśnąć 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.

 Naciśnąć i przytrzymać przez 4 sekundy



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

Kiedy Wi-Fi jest wyłączone: Nie pojawi się żadna kropka.

Download the App



Jak ustawić funkcję „Cook with me”

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.
Aby rozpocząć przepis, naciśnij przycisk „Cook with me”



Jeśli zamierza się wyjść z funkcji „Cook with me”, 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	/
Pasma(a) częstotliwości [MHz]	2402 - 2480	2402 - 2480	/
Moc maksymalna [mW]	1500	1500	/

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 różnej średnicy, jak pokazano poniżej:



5. Jeśli część ferromagnetyczna zakrywa tylko częściowo dno naczynia, tylko część ferromagnetyczna nagrzej 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 & 2	140	220
3	220	280
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) Konkretnie usterki i rozwiązania

Usterka	Problem	Rozwiązanie A	Rozwiązanie B
Dioda nie zaświeca się po podłączeniu urządzenia.	Brak zasilania.	Sprawdzić, czy wtyczka jest dobrze włożona do gniazdka i czy to gniazdko działa.	
	Nieprawidłowe podłączenie akcesoryjnego panelu zasilania i panelu wyświetlacza.	Sprawdzić podłączenie.	
	Akcesoryjny panel zasilania jest uszkodzony.	Wymienić akcesoryjny panel zasilania.	
	Panel wyświetlacza jest uszkodzony.	Wymienić panel wyświetlacza.	
Niektóre przyciski nie działają lub wyświetlacz LED jest nieprawidłowy.	Panel wyświetlacza jest uszkodzony.	Wymienić panel wyświetlacza.	
Zaświeca się wskaźnik trybu gotowania, ale ogrzewanie nie uruchamia się.	Wysoka temperatura płyty.	Temperatura otoczenia może być zbyt wysoka. Wlot powietrza lub otwory wentylacyjne powietrza mogą być zablokowane.	
	Wentylator działa niewłaściwie.	Sprawdzić, czy wentylator działa płynnie; jeśli nie, wymienić wentylator.	
	Panel zasilania jest uszkodzony.	Wymienić panel zasilania.	
Ogrzewanie zostaje nagle zatrzymane podczas pracy i widać migającą literę „u”.	Używane naczynie jest nieprawidłowe.	Użyć odpowiedniego naczynia (patrz Instrukcja).	Obwód wykrywania patelni jest uszkodzony, wymienić panel zasilania.
	Średnica garnka jest zbyt mała.		
	Kuchenka przegrzała się.	Urządzenie jest przegrzane. Począć, 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				HAFRSJ63MB1	
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 użytkowej dla każdego pola grzejnego elektrycznego, w zaokrągleniu do 5 mm		Tył, strona lewa	Ø		cm
		Tył, środek	Ø		cm
		Tył, strona prawa	Ø	28,0	cm
		Środek, strona lewa	Ø		cm
		Środek, środek	Ø		cm
		Środek, strona prawa	Ø		cm
		Przód, strona lewa	Ø		cm
		Przód, środek	Ø		cm
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
		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	EElectric cooking
Środek, środek	EElectric cooking				Masa/kg
Przód, środek	EElectric cooking				Masa/kg
Tył, środek	EElectric cooking				Masa/kg
Tył, strona prawa	EElectric cooking			177,8	Masa/kg
Środek, strona prawa	EElectric cooking				Masa/kg
Przód, strona prawa	EElectric cooking				Masa/kg
Zużycie energii przez płytę grzejną w przeliczeniu na kg			EElectric hob	183,7	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.					

Tył, strona lewa	I W	20,0 22,0	cm
Przód, strona lewa	I W	20,0 22,0	cm
Środek, strona lewa	I W	40,5 22,0	cm

Tył, strona lewa	EElectric cooking	182,4	Masa/kg
Przód, strona lewa	EElectric cooking	193,9	Masa/kg
Środek, strona lewa	EElectric cooking	192,1	Masa/kg

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

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

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

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

Rappel de sécurité et maintenance

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

- Les objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles de saucière ne doivent pas être posés sur la surface de la table de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.
- Le couvercle doit être nettoyé de tout déversement avant ouverture.
- Laissez refroidir la table de cuisson avant de fermer le couvercle.
- Après utilisation, éteindre l'élément de la table de cuisson par sa commande. Ne vous fiez pas au détecteur de casserole.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être actionné par un temporisateur externe ou un système séparé de commande à distance.
- Les moyens de déconnexion doivent être incorporés dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage.
- Les instructions précisent le type de câble à utiliser, en tenant compte de la température de la surface arrière de l'appareil.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par l'agent d'entretien du fabricant ou des personnes dotées du même type de qualification, afin d'éviter tout risque.
- **PRUDENCE** : Afin d'éviter tout risque lié à la réinitialisation accidentelle de la sécurité thermique, cet appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de commutation externe, tel qu'une minuterie, ou relié à un circuit régulièrement allumé et éteint par l'appareil.
- **AVERTISSEMENT** : utilisez uniquement un dispositif de protection de votre table de cuisson conçu par le fabricant de votre appareil ou un dispositif indiqué par celui-ci comme étant compatible ou bien utilisez le dispositif de protection fourni avec l'appareil. L'utilisation d'un dispositif de protection non approprié peut provoquer des accidents.
- Utilisez toujours des ustensiles de cuisson adéquats.
- Placez toujours votre casserole au centre du foyer que vous utilisez.
- Ne déposez jamais aucun objet sur le panneau de commande.
- N'utilisez 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.

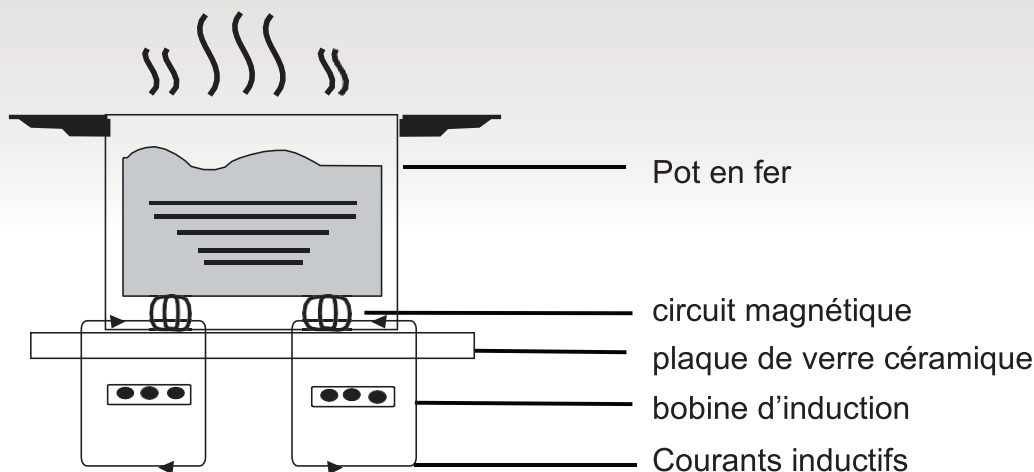
Présentation du produit

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)

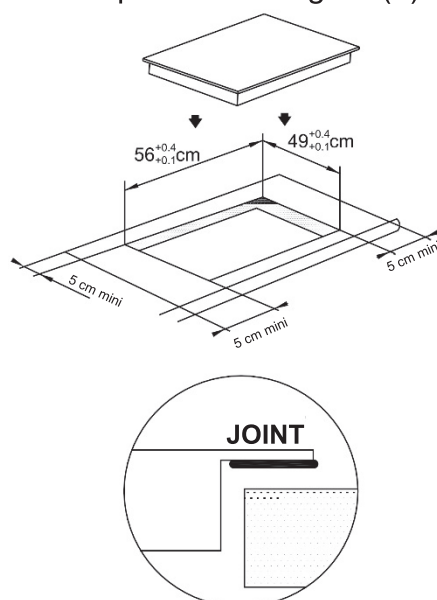


Figure (1)

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.

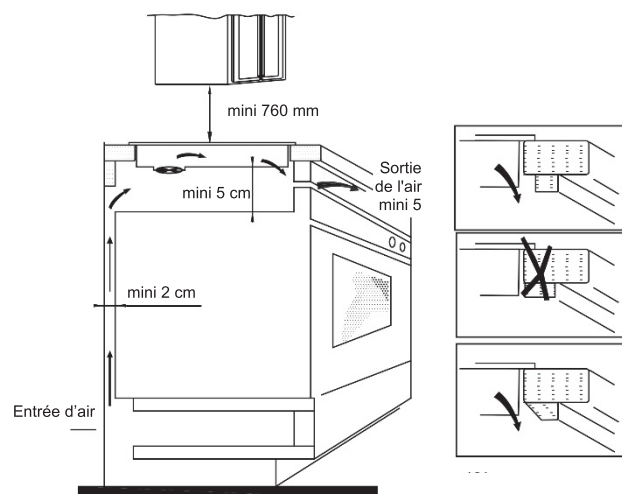
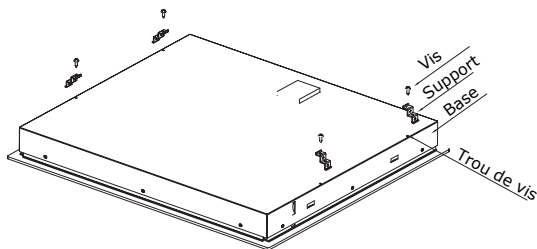


Figure (2)

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.

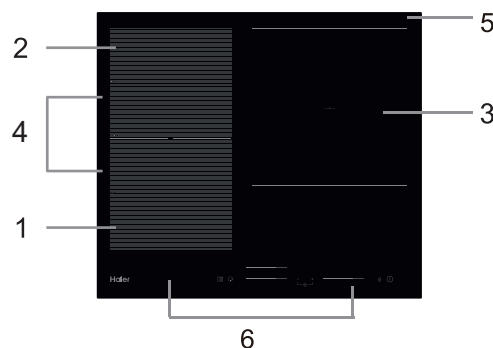
Tension/Fréquence	Connexion du fil				
400V 2-N~ 50/60Hz	1 L1 Marron	2 L2 Noir	3 gris / bleu	4 N	5 Jaune/Vert
220-240V~ 50/60Hz	1 Brun et noir	2 L	3 gris / bleu	4 N	5 Jaune/Vert

Figura (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.

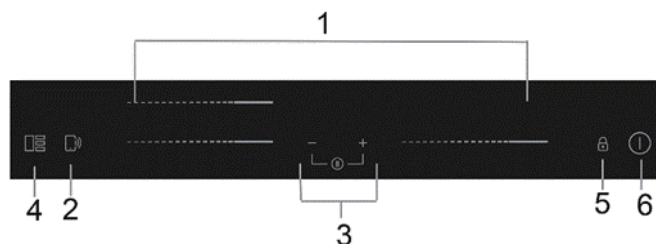
L'installateur doit s'assurer que le raccordement électrique correct a été effectué et qu'il est conforme aux règles de sécurité. Le câble ne doit pas être plié ou comprimé. Le câble doit être vérifié régulièrement et remplacé uniquement par une personne qualifiée.

Diagramme de la table de cuisson à induction



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

Schéma de principe du panneau de commande

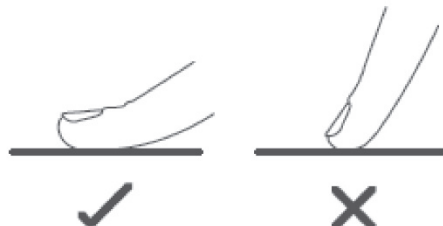


1. Touches de puissance de la zone de cuisson
2. Contrôle des fonctions « Cook with me »
3. Touche du temporisateur
4. Touche de la zone libre
5. Touche de verrouillage
6. Touche marche/arrêt

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 :

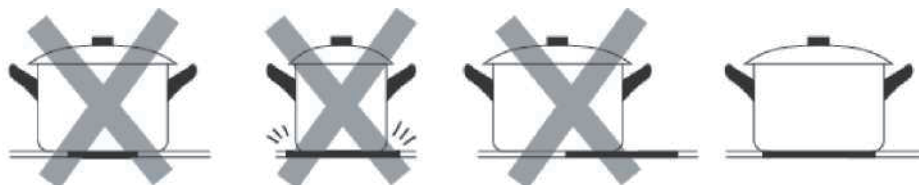
1. Mettez de l'eau dans la casserole que vous voulez tester.
2. Si  ne clignote pas sur le panneau et que l'eau chauffe, la casserole est adaptée.

- 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.

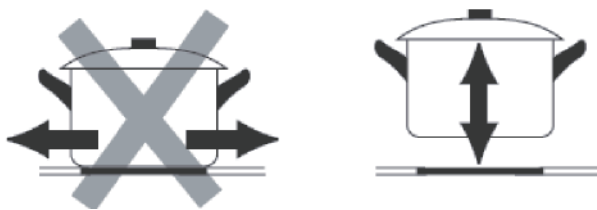
N'utilisez pas d'ustensiles de cuisson dont les bords sont dentelés ou dont la base est incurvée.



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



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



Comment l'utiliser

Démarrage de la cuisson

Appuyez sur la touche Marche/Arrêt pendant trois secondes. Après la mise en marche, l'avertisseur sonore retentit une fois et toutes les touches affichent « - » ou « - - » pour signifier que la table à induction est en mode de veille.	
Posez la casserole sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser. • Veillez à ce que le fond de votre casserole et la surface 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 deux minutes, 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.	

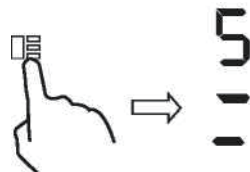
- Cette fonction est disponible pour toutes les zones de cuisson.
- La zone de cuisson revient à son réglage de départ au bout de 5 minutes.
- Si le réglage de chaleur de départ est égal à 0, il reviendra à 9 au bout de 5 minutes.

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 :

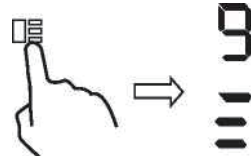
À l'avant ou à l'arrière de la zone libre lorsque la taille de l'ustensile de cuisson est inférieure à 22 cm.

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.	

Varycook

- 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.

Varycook	
Pour activer le Varycook, 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 Varycook	
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 ① et vous gardez la possibilité d'éteindre la table à induction en utilisant la touche Marche/Arrêt ① 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.

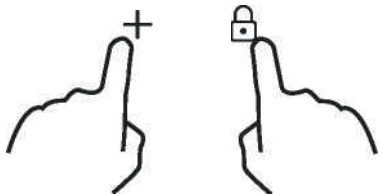
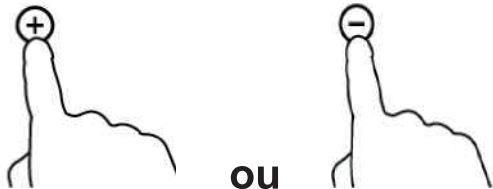
Activation du mode pause	
Touchez brièvement le temps du temporisateur « — » et du temporisateur « + » en même temps	Tous les indicateurs affichent « 11 »
Désactivation du mode pause	
Touchez brièvement le temporisateur « — » et le temporisateur « + » en même temps.	



Quand la table de cuisson est en mode pause, toutes les touches de commande sont désactivées, sauf la touche Marche/Arrêt ① et vous pouvez toujours éteindre la plaque à induction à l'aide de la touche Marche/Arrêt ①, en cas d'urgence. La table de cuisson s'éteint au bout de 10 minutes si vous ne quittez pas le mode pause.

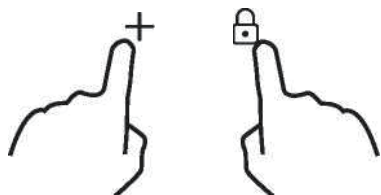
Fonction réglage de la puissance

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

Activation de la fonction réglage de la puissance	
Allumez la table de cuisson, puis appuyez en même temps sur la touche de verrouillage et sur « + » temporisateur. 	L'indicateur de temporisation affiche « P5 », ce qui indique le niveau de chauffe 5. Le mode par défaut est sur la puissance maximale de la table de cuisson.
Réglage à un niveau différent	
appuyez sur +/- du temporisateur 	Il y a 5 niveaux différents de cuisson, allant de « P1 » à « P5 ». Le témoin du temporisateur indique l'un de ces niveaux. « P1 » : le niveau de chauffe maximum est égal à 2,5 kW. « P2 » : le niveau de chauffe maximum est égal à 3,5 kW. « P3 » : le niveau de chauffe maximum est égal à 4,5 kW. « P4 » : le niveau de chauffe maximum est égal à 5,5 kW. "P5" : la puissance maximale est la puissance maximale de la table de cuisson.

Confirmation et sortie de la fonction de réglage de la puissance

Appuyez en même temps sur la touche de verrouillage et sur le temporisateur « + » pour confirmation.



La table de cuisson s'éteint.

Touche du temporisateur

Vous pouvez utiliser le temporisateur de deux manières différentes :

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

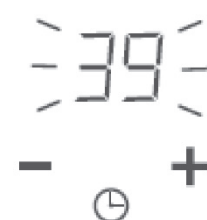
La durée maximum de temporisation est égale à 99 min.

a) Utilisation du temporisateur comme minuteur

Si vous ne souhaitez pas sélectionner une zone de cuisson

Vérifiez que la table de cuisson est éteinte. Remarque : vous pouvez utiliser le minuteur même sans sélectionner de zone de cuisson.	
Appuyez sur les touches « + » du temporisateur. L'indicateur de la minuterie commencera à clignoter et « 10 » est affiché sur le temporisateur.	
Réglez le temps en appuyant sur la touche « - » ou « + » du temporisateur Remarque : Touchez la touche « - » ou « + » du temporisateur une fois pour diminuer ou augmenter d'une minute. Tenez appuyée la touche « - » ou « + » pour diminuer ou augmenter de dix minutes en dix minutes.	
Une fois le temps réglé, le décompte commence immédiatement. La touche de temporisation affiche le temps restant et l'affichage du temporisateur clignote pendant 5 secondes.	
Le buzzer retentit pendant 30 secondes et l'indicateur du temps indique « - - » quand le 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) 15 - ⊕ +	
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 :	----- 30 ----- - ⊕ + (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.



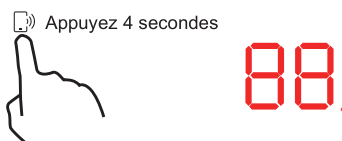
Les personnes porteuses d'un stimulateur cardiaque doivent consulter leur médecin avant d'utiliser cet appareil.

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 désactivé : Aucun point n'apparaîtra.

Download the App



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. Pour lancer la recette, appuyez sur le bouton "Cook with me"	
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	/

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

- 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.
- 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.
- Utiliser uniquement des ustensiles de cuisine ferromagnétiques en acier émaillé, fonte ou acier inoxydable mais compatibles avec l'induction.
- Utiliser des casseroles dont le diamètre de la zone ferromagnétique (fond de la casserole) correspond aux dimensions indiquées dans le tableau ci-dessous. (Tableau 1)
 - Si vous utilisez des casseroles plus petites, les performances pourraient être affectées
 - Si vous utilisez des casseroles avec des diamètres plus petits que ceux indiqués dans le Tableau 1, elles pourraient ne pas être détectées

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



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

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



Zone de cuisson	Le diamètre de base des ustensiles de cuisson à induction	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
1 & 2	140	220
3	220	280
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 a un problème avec le ventilateur.	Vérifiez si le ventilateur fonctionne bien ; sinon, remplacez le ventilateur.	
	La carte d'alimentation est endommagée.	Remplacez la carte d'alimentation.	

Défaillance	Problème	Solution A	Solution B
Le chauffage s'arrête soudainement pendant le fonctionnement et l'affichage clignote " <u>u</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>u</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				HAFRSJ63MB1	
Type de table de cuisson :				Table de cuisson électrique	
Nombre de foyers de cuisson et/ou zones	foyers			1	
	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	28,0	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		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 I	40,5 22,0	cm
		Centre centre	L I		cm
		Avant centre	L I		cm
		Arrière centre	L I		cm
		Arrière droite	L I		cm
		Centre droite	L I		cm
		Avant droite	L I		cm
Consommation d'énergie par zone ou foyer de cuisson calculée par kg		Zone gauche	Cuisson électrique CE	189,5	kWh
		Centre centre	Cuisson électrique CE		kWh
		Avant centre	Cuisson électrique CE		kWh
		Arrière centre	Cuisson électrique CE		kWh
		Arrière droite	Cuisson électrique CE	177,8	kWh
		Centre droite	Cuisson électrique CE		kWh
		Avant droite	Cuisson électrique CE		kWh
Consommation d'énergie de la table de cuisson calculée par kg			Table de cuisson électrique CE	183,7	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.					

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

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

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

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

Consejos de seguridad y mantenimiento

- **ADVERTENCIA:** El electrodoméstico y sus partes accesibles se calientan durante el funcionamiento. Debe prestarse atención para no tocar los elementos térmicos.
- Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados del electrodoméstico, a menos que estén constantemente vigilados.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años 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.

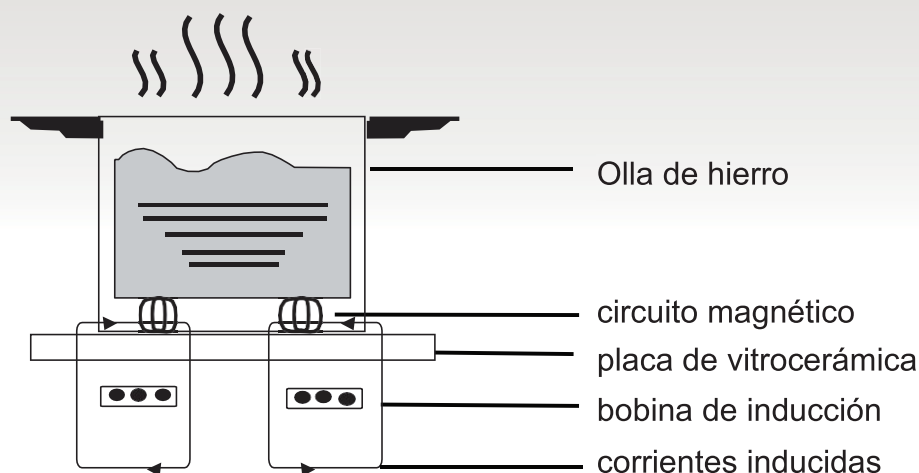
Presentación del producto

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 deberán consultar a un médico antes de utilizar la encimera de inducción.

Instalación

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

Como se muestra en la Figura (1)

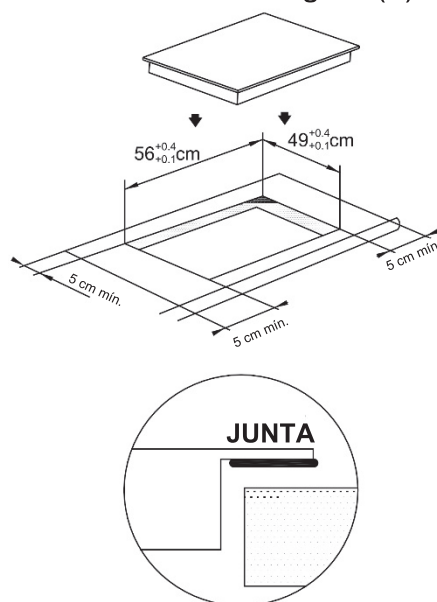


Figura (1)

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

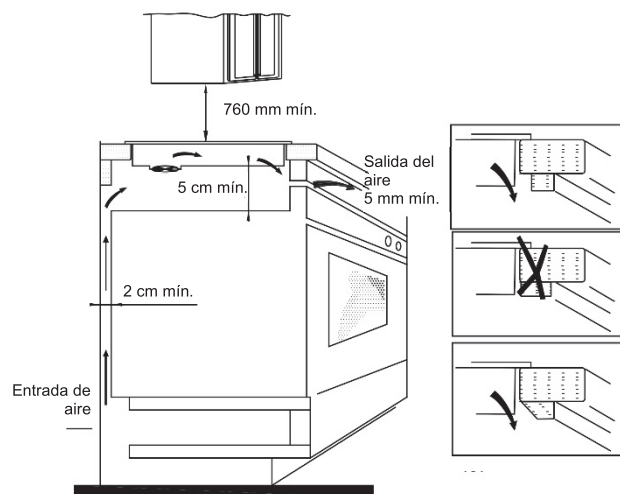
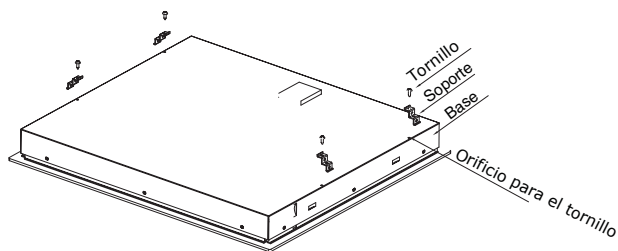


Figura (2)

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

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



Advertencias:

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

4- Conexión a la fuente de alimentación

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

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

Voltaje/Frecuencia	Conexión por cables				
400V 2-N~ 50/60Hz	1 L1 Marrón	2 L2 Negro	3 gris / azul	4 N gris / azul	5 Amarillo/verde
220-240V~ 50/60Hz	1 Marrón	2 Negro	3 gris / azul	4 N gris / azul	5 Amarillo/verde

Figure (3)

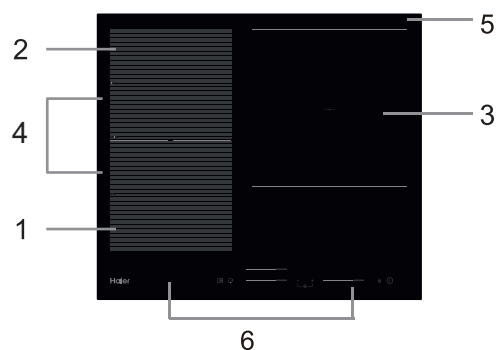
Si el aparato se conecta directamente a la red eléctrica, debe instalarse un disyuntor omnipolar con una separación mínima de

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.

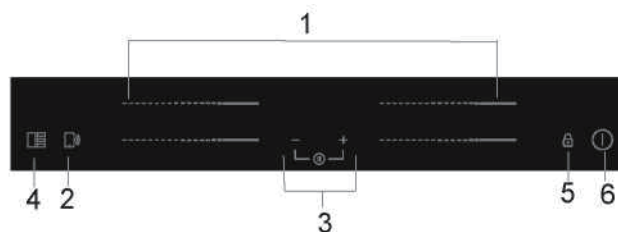
El cable no debe doblarse ni aplastarse. El cable deberá comprobarse de forma periódica y solamente debe reemplazarlo un técnico autorizado.

Diagrama de la encimera de inducción



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

Esquema del panel de mandos

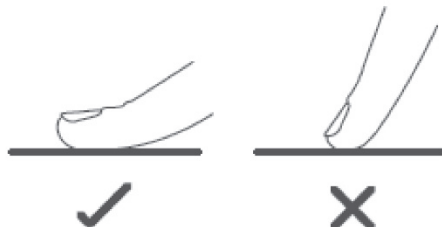


1. Mandos de control de la zona de cocción
2. Control de función "Cook with me"
3. Mando del temporizador
4. Control área flexible
5. Bloqueo
6. Botón de encendido/apagado (ON/OFF)

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:

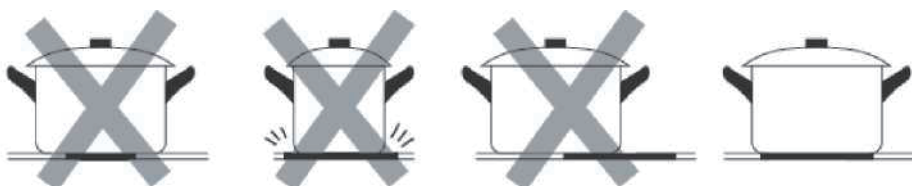
1. Vierta un poco de agua en la cacerola que quiera probar.
2. Si  no parpadea en el visor y el agua se calienta, la cacerola es adecuada.

- 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.

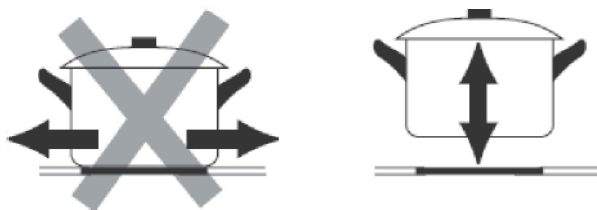
No utilice utensilios con bordes dentados o base curva.



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.

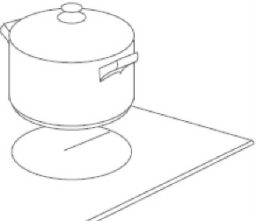
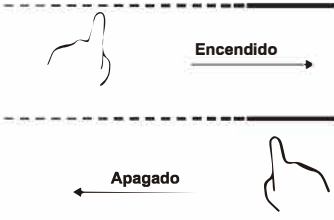


Para apartar las cacerolas de la encimera de cocción, levántelas siempre en lugar de deslizarlas, ya que el vidrio podría rayarse



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  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.

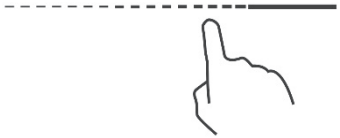
No se genera calor a menos que haya un utensilio adecuado en la zona de cocción.

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.	

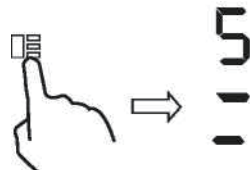
- La función puede utilizarse en cualquier zona de cocción.
- La zona de cocción recupera el ajuste original después de 5 minutos.
- Si la temperatura original es 0, volverá ajustarse a 9 después de 5 minutos.

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:

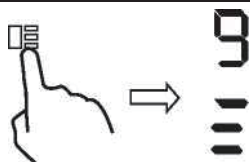
En la parte delantera o trasera de la zona flexible, cuando el utensilio de cocción sea inferior a 22 cm.

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.	

Varycook

- 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.

Varycook	
Para activar el Varycook, simplemente presione el control del área flexible durante 2 segundos.	
Mueve la posición de la olla, la potencia cambiará automáticamente	
Cancelar la Varycook	
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.

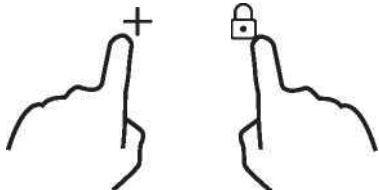
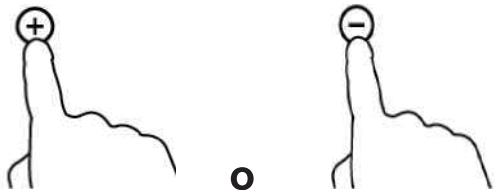
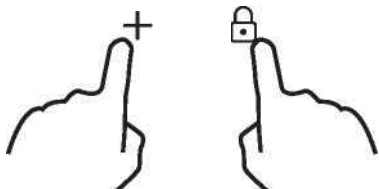
Para activar el modo de pausa	
Toque corto el tiempo del temporizador "—" y el temporizador "+" al mismo tiempo.	Todos los indicadores mostrarán "11"
Para salir del modo de pausa	
Toque corto el temporizador "—" y el temporizador "+" al mismo tiempo.	



Cuando está en el modo de pausa, todos los mandos están desactivados, excepto el botón de encendido/apagado ①. Esto permite utilizar el botón ① 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 minuterio. 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 minuterio

Si no se selecciona ninguna zona de cocción

Asegúrese de que la encimera de cocción está encendida. Nota: puede utilizar el minuterio aunque no seleccione ninguna zona de cocción.	
Toque "+" en los controles del temporizador. El indicador del minuterio 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.	

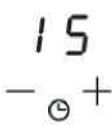
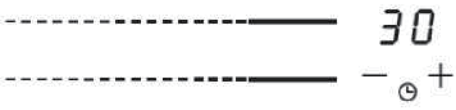
b) Configurar el temporizador para apagar una o más zonas de cocción

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

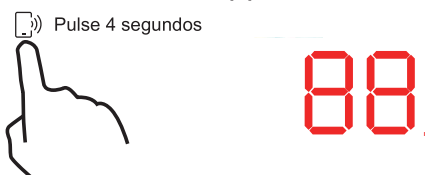
Cuando se quita la olla, la encimera de inducción puede dejar de calentar de inmediato y se apaga automáticamente después de 2 minutos.



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.

Download the App



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. Para comenzar la receta, presione el botón "Cook with me"	
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	/

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.

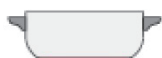
2. Acerque un imán al utensilio. Si el utensilio lo atrae, significa que es adecuado para la encimera de inducción.

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	220	280
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	Aplice 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.	Compruebe 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; para ello, es fundamental seguir algunas reglas básicas;

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

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



Información de producto de las placas de cocina eléctricas de uso doméstico según el Reglamento (UE) nº. 66/2014 de la Comisión					
		Posición	Símbolo	Valor	Unidad
Identificación de modelo				HAFRSJ63MB1	
Tipo de placa:				Placa eléctrica	
Número de zonas y/o áreas de cocción	zonas			1	
	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	28,0	cm
		Central izquierda	Ø		cm
		Central central	Ø		cm
		Central derecha	Ø		cm
		Delantera izquierda	Ø		cm
		Delantera central	Ø		cm
		Delantera derecha	Ø		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	189,5	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	177,8	Wh/kg
		Central derecha	Cocina eléctrica CE		Wh/kg
		Delantera derecha	Cocina eléctrica CE		Wh/kg
Consumo energético por placa de cocción calculado en kg			Cocina eléctrica CE	183,7	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.					

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	182,4	Wh/kg
Delantera izquierda	Cocina eléctrica CE	193,9	Wh/kg
Central izquierda	Cocina eléctrica CE	192,1	Wh/kg

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

Soweit zutreffend entsprechen die Komponenten dieses Geräts: EG-VERORDNUNG 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

Hiermit erklärt Candy Hoover Group Sri, dass die Hochfrequenzausrüstung die Richtlinie 2014/53/EU erfüllt.

Der vollständige Text der EU-Konformitätserklärung ist unter folgender Internetadresse verfügbar: www.candy-group.com

Sicherheitshinweise und Wartung

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

- Metallobjekte wie Messer, Gabeln, Löffel und Topfdeckel dürfen nicht auf der Kochfläche abgelegt werden, weil sie heiß werden können.
- Verschüttungen müssen entfernt werden, bevor die Abdeckung geöffnet wird.
- Das Kochfeld muss abkühlen, bevor die Abdeckung geschlossen wird.
- Schalten Sie das Kochfeld nach der Verwendung mithilfe der Bedienelemente aus. Verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
- Das Gerät ist nicht dafür vorgesehen, mit Hilfe einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernsteuerung betrieben zu werden.
- Trennschalter müssen in die Stromversorgung gemäß den Verdrahtungsregeln erfolgen.
- Diese Anweisungen legen den zu verwendenden Kabeltyp unter Berücksichtigung der Temperatur der hinteren Geräteoberfläche fest.
- Ein beschädigtes Netzkabel muss von einem vom Hersteller zugelassenen Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ausgewechselt werden, um Gefahren vorzubeugen.
- **VORSICHT:** Um eine Gefährdung durch das versehentliche Zurücksetzen des Überhitzungsschutzes zu vermeiden, darf dieses Gerät nicht durch ein externes Schaltgerät, z. B. eine Zeitschaltuhr betrieben werden oder an einen Schaltkreis angeschlossen werden, der regelmäßig durch ein Dienstprogramm ein- und ausgeschaltet wird.
- **ACHTUNG:** Verwenden Sie ausschließlich einen Kochfeldschutz, der vom Hersteller des Kochgeräts entwickelt wurde, vom Gerätehersteller in der Bedienungsanleitung als geeignet genannt wird oder Bestandteil des Kochfelds ist. Die Benutzung eines ungeeigneten Kochfeldschutzes kann zu Unfällen führen.
- Benutzen Sie stets geeignetes Kochgeschirr.
- Stellen Sie das Kochgefäß immer in die Mitte des jeweiligen Kochfelds.
- Stellen Sie nichts auf das Bedienfeld.

- Benutzen Sie das Kochfeld nicht als Schneidunterlage. Trennvorrichtungen sind gemäß den Verdrahtungsregeln in die Festverkabelung einzubauen.
- Diese Anweisungen legen den zu verwendenden Kabeltyp unter Berücksichtigung der Temperatur der hinteren Geräteoberfläche fest.
- Das Kochfeld muss abkühlen, bevor die Abdeckung geschlossen wird.
- **ACHTUNG:** Der Kochvorgang muss beaufsichtigt werden. Ein kurzzeitiger Kochvorgang muss permanent überwacht werden.

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.

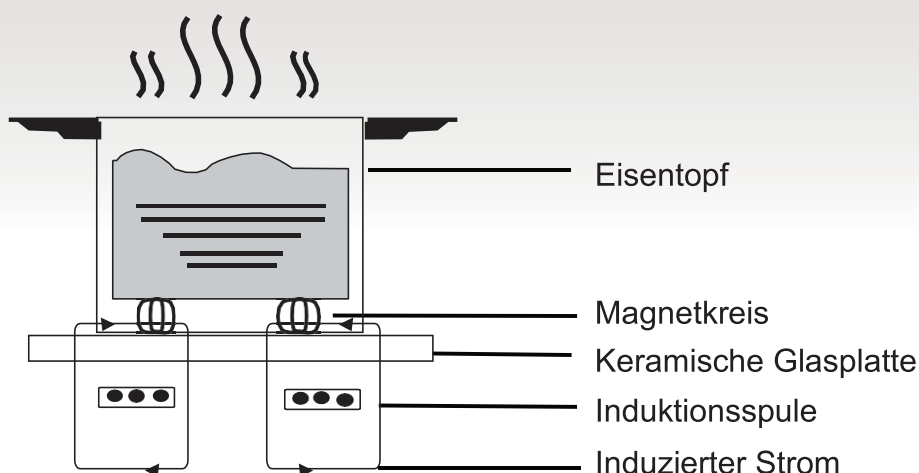
Produktinformationen

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

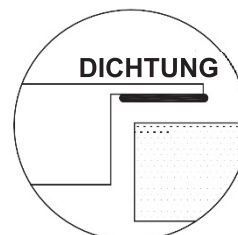
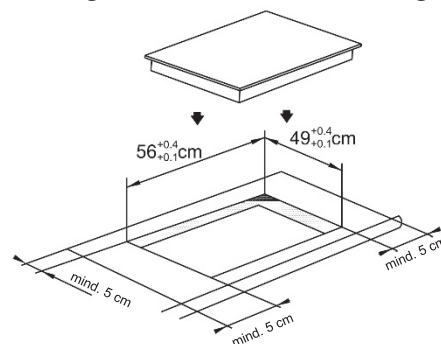


Abbildung (1)

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.

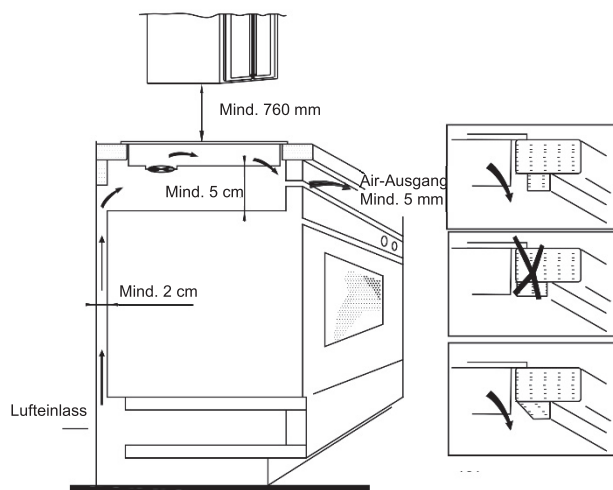
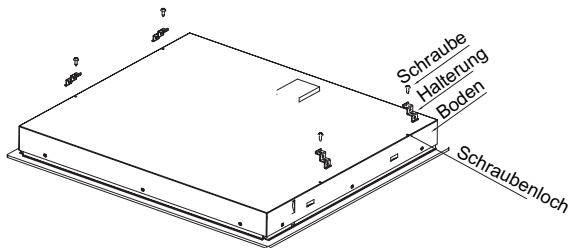


Abbildung (2)

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 /Frequenz	Kabelverbindung				
400V 2-N~ 50/60Hz	1 • L1 Braun	2 • L2 Schwarz	3 • N Grau/Blau	4 • N Grau/Blau	5 • PE Gelb/Grün
220-240V~ 50/60Hz	1 • L Braun und Schwarz	2 • L Braun und Schwarz	3 • N Grau/Blau	4 • N Grau/Blau	5 • PE Gelb/Grün

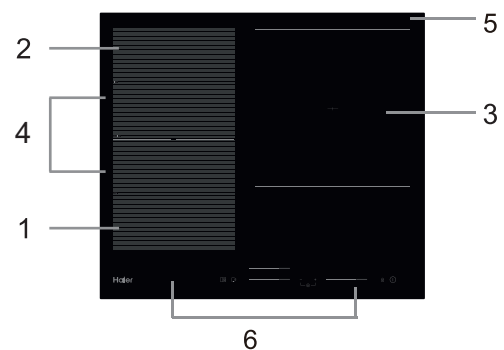
Abbildung (3)

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.

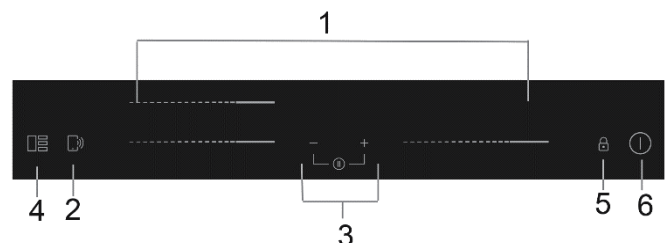
Das Kabel darf weder geknickt noch gequetscht werden. Das Kabel muss regelmäßig kontrolliert und darf nur von einer Fachkraft ausgetauscht werden.

Schema des Induktionskochfeldes



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

Schematische Darstellung des Bedienfeldes

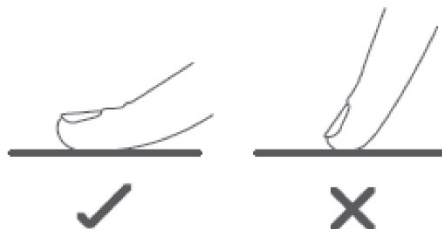


1. Leistungsregelung der Heizzone
2. „Cook with me“-Funktionssteuerung
3. Taste Zeitschaltuhr
4. Einstellung für den flexiblen Bereich
5. Tastensperre
6. Taste EIN/AUS

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.

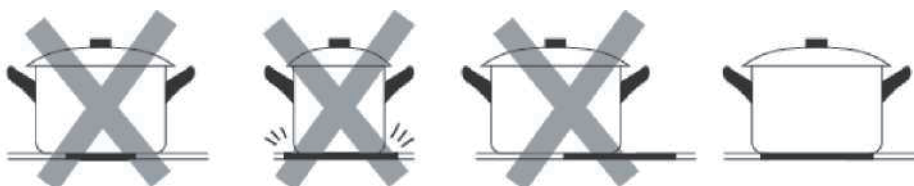
- Um zu prüfen, ob Ihr Kochgeschirr für das Induktionskochen geeignet ist, können Sie einen Magnettest machen. Dazu führen Sie einen Magneten in Richtung Kochtopfboden. Wenn der Magnet angezogen wird, ist der Kochtopf geeignet.
- Falls Sie keinen Magneten haben:
 - Geben Sie etwas Wasser in den zu prüfenden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



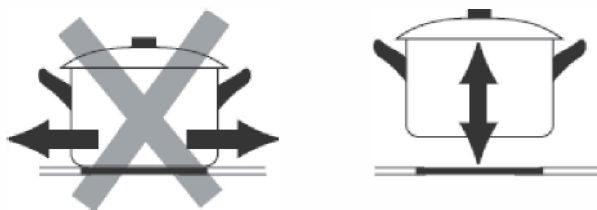
Benutzen Sie kein Kochgeschirr mit scharfen Kanten oder gewölbtem Boden.



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



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



Verwendung

Kochfeld einschalten

Die ON/OFF-Taste drei Sekunden lang gedrückt halten. Nach dem Einschalten ist ein Piepton zu hören, und das 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.	

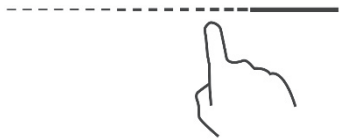
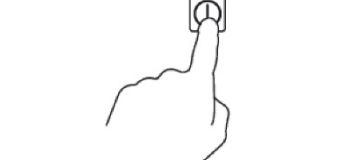
Wenn abwechselnd mit der Leistungseinstellung auf dem Display  blinkt,

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

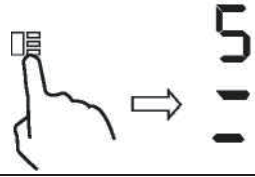
Boost-Funktion aktivieren	
Berühren des Schiebereglers für die Heizzone	
Berühren Sie den Schieberegler bei „B“. Achten Sie darauf, dass auf dem Display „b“ angezeigt wird.	
Boost-Modus deaktivieren	
Berühren des Schiebereglers der Heizzone, für die Sie die Boost-Funktion aufheben möchten.	
Schalten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

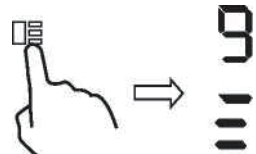
- Dieser Bereich kann je nach Erfordernis als einzelne Zone oder als zwei verschiedene Kochzonen benutzt werden.
- Der flexible Bereich besteht aus zwei unabhängigen Kochzonen, die sich separat regeln lassen. Beim Arbeiten als Einzelzone wird der nicht vom Kochgeschirr abgedeckte Teil nach einer Minute 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.	

Varycook

- 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.

Varycook	
Zum Aktivieren des varycook -Bereichs drücken Sie einfach 2 Sekunden lang auf das Bedienelement für den flexiblen Bereich	
Beim Verschieben des Kochgeschirrs ändert sich die Leistung automatisch.	
Varycook -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 ① deaktiviert. Das Induktionskochfeld lässt sich im Notfall jederzeit mit der EIN/AUS-Taste ① ausschalten, aber Sie müssen das Kochfeld beim nächsten Vorgang zuerst entsperren.

Pausenmodus

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

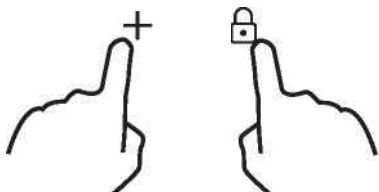
Pausenmodus aktivieren	
Berühren Sie kurz Zeitschaltuhr  und Zeitschaltuhr  gleichzeitig	Alle Anzeigen zeigen „11“ an.
Pausenmodus verlassen	
Berühren Sie kurz Zeitschaltuhr  und Zeitschaltuhr  gleichzeitig.	

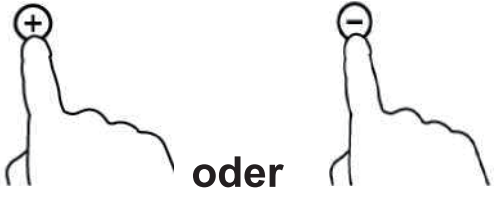
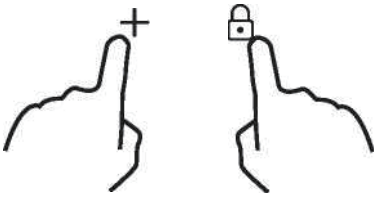


Wenn sich das Kochfeld im Pausenmodus befindet, sind alle Bedienelemente außer der EIN/AUS-Taste ① deaktiviert. Das Induktionskochfeld lässt sich im Notfall jederzeit mit der EIN/AUS-Taste ① ausschalten. Das Kochfeld schaltet nach 10 Minuten aus, wenn der Pausenmodus nicht verlassen wird.

Power-Management-Funktion

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

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

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

Taste Zeitschaltuhr

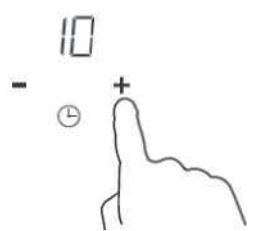
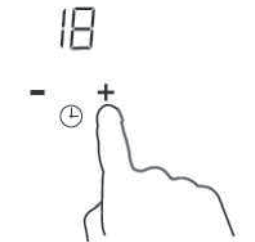
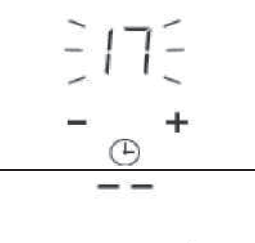
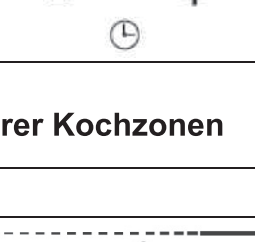
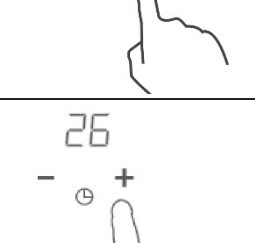
Die Zeitschaltuhr bietet zwei verschiedene Nutzungsmöglichkeiten:

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

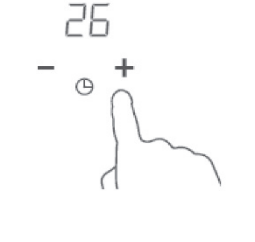
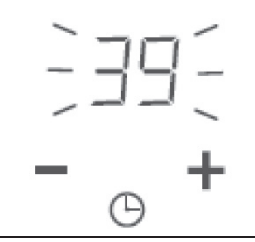
Die Zeitschaltuhr kann auf max. 99 Min. eingestellt werden.

a) Verwendung der Zeitschaltuhr als Erinnerungsfunktion

Ohne Auswahl einer Kochzone

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

b) Einstellung der Zeitschaltuhr zum Ausschalten einer oder mehrerer Kochzonen

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



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

Mehrere Zonen einstellen

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

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

Anzeige:

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

15
- 0 +

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

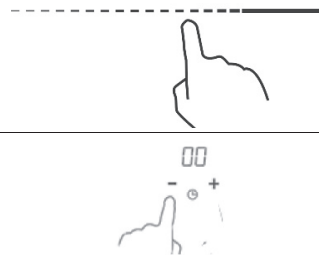
Anzeige:

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

c) Zeitschaltuhr abschalten

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

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



Vorgegebene Arbeitszeiten

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

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

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



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

„Cook with me“-Funktion

Als erstes sollten Sie die „hOn“-App herunterladen und auf Ihrem Mobilgerät installieren. Melden Sie dann durch Abarbeiten der Anweisungen direkt in der App Ihr Induktionskochfeld an.

Gehen Sie wie folgt vor, um das Kochfeld mit der App zu koppeln:

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

 4 Sekunden lang drücken



88

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



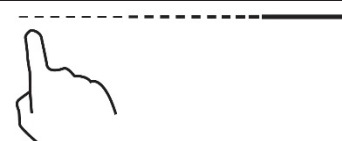
Einstellen von „Cook with me“

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.
Um das Rezept zu starten, drücken Sie die Schaltfläche "Cook with me"



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	/

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.



Kochzone	Der Basisdurchmesser des Induktionskochgeschirrs	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
1 & 2	140	220
3	220	280
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 Umgebungstemperatur 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 Bedienungsanleitung).	Der Kochgeschirr-Erkennungsstromkreis ist beschädigt; Netzplatine
	Kochgeschirrdurchmesser 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				HAFRSJ63MB1					
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	28,0	cm				
		Mitte links	Ø		cm				
		Mitte, Mitte	Ø		cm				
		Mitte rechts	Ø		cm				
		Vorn links	Ø		cm				
		Vorn Mitte	Ø		cm				
		Vorn rechts	Ø		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	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
		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	189,5	Wh/kg	Hinten links	EC Elektrokochen
Vorn links	EC Elektrokochen							193,9	Wh/kg
Mitte links	EC Elektrokochen							192,1	Wh/kg
Mitte, Mitte	EC Elektrokochen				Wh/kg				
Vorn Mitte	EC Elektrokochen				Wh/kg				
Hinten Mitte	EC Elektrokochen				Wh/kg				
Hinten rechts	EC Elektrokochen			177,8	Wh/kg				
Mitte rechts	EC Elektrokochen				Wh/kg				
Vorn rechts	EC Elektrokochen		Wh/kg						
Leistungsaufnahme des Kochfelds pro kg			EC Elektrokochen	183,7	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.									

