





# Haier

**Instructions Manual For Induction Hob**

**ENGLISH**

**Bedienungsanleitung für Induktionskochfeld**

**DEUTSCH**

**Manual de instruções para placa de indução**

**PORTUGUÊS**

**Manuale di istruzioni per piano cottura a induzione**

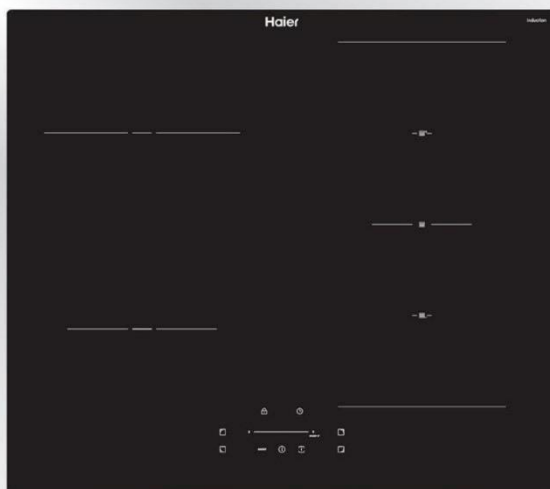
**ITALIANO**

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

**FRANÇAIS**

**Instructiehandleiding voor inductiekookplaat**

**NEDERLANDS**



HAI64SCM

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.



## **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.

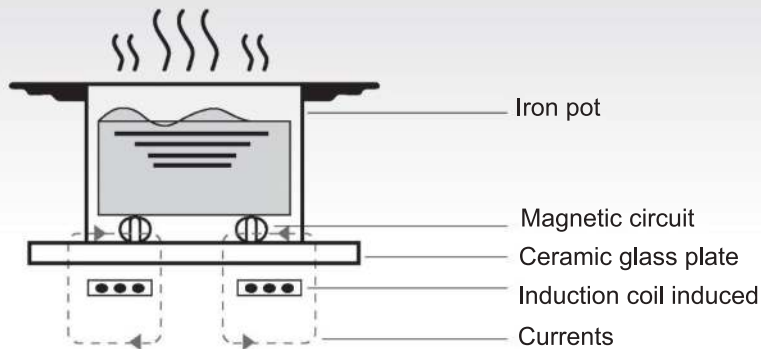
**Product Introduction**

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

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

**Working Principle**

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



## Safety

This hob was specially designed for domestic use.

In its constant search to improve its products, CANDY 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)

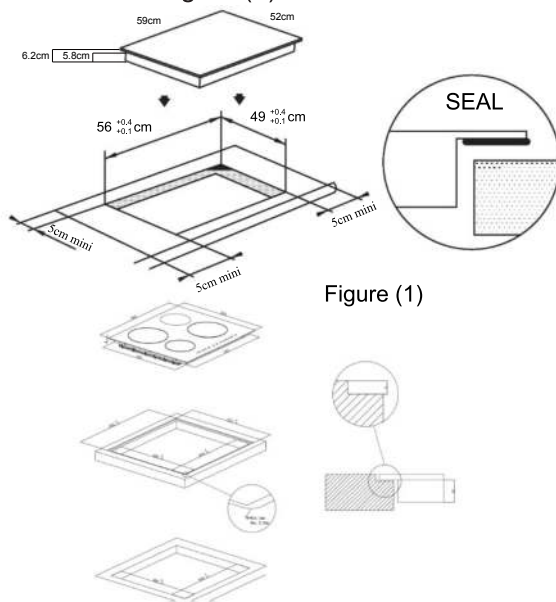


Figure (1)

Flush installation: Feasible only if the oven is not installed under the counter

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)

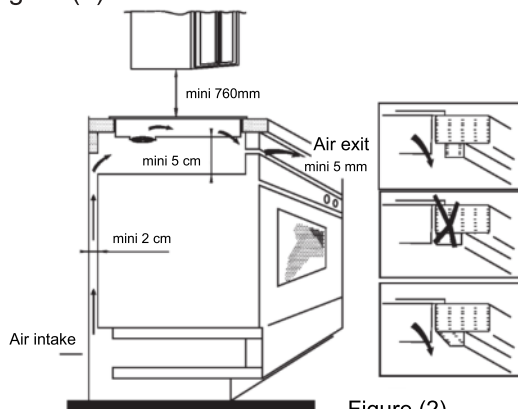
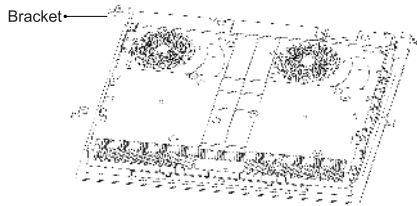


Figure (2)

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

- 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:**

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

**4. Connection to power supply**

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

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

Figure (3)

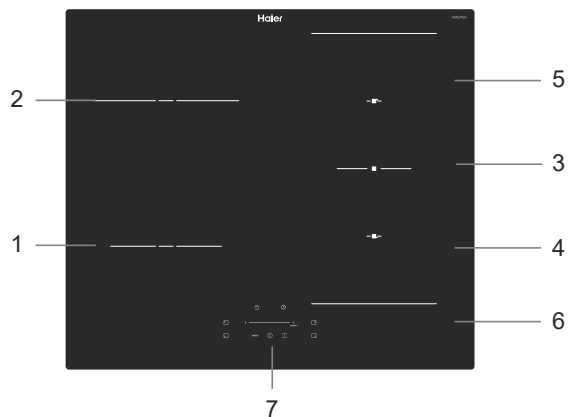
If the cable is damaged or needs replacing, this should be done by an after-sales technician using the proper tools, so as to avoid any accidents.

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

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

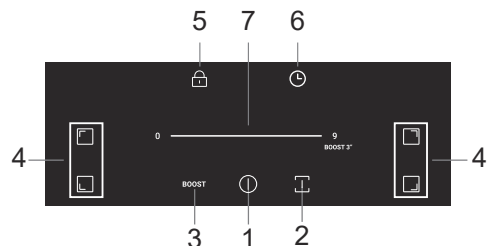
The cable must not be bent or compressed. The cable must be checked regularly and only replaced by a properly qualified person.

**Diagram of induction hob:**



- 1. Max. 1400W/1500W zone
- 2. Max. 2400W/2600W zone
- 3. Max. 3000W/3600W zone
- 4. Max. 1800W/2000W zone
- 5. Max. 1800W/2000W zone
- 6. Glass plate
- 7. Control panel

**Schematic diagram of the control panel**

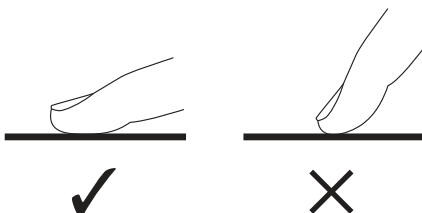


- 1. On/Off control
- 2. Flexible Area control
- 3. Boost
- 4. Heating zone selection controls
- 5. Keylock control
- 6. Timer control
- 7. Power / Timer slider touch control

## 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.

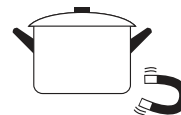


### Choosing the right Cookware

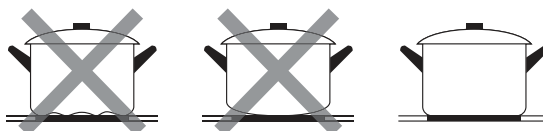


- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.

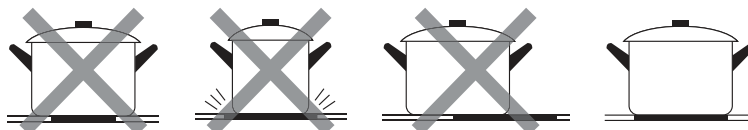
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:
  1. Put some water in the pan you want to check.
  2. If  does not flash in the display and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



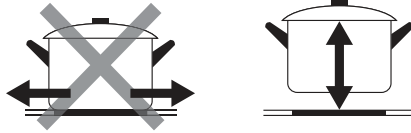
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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.



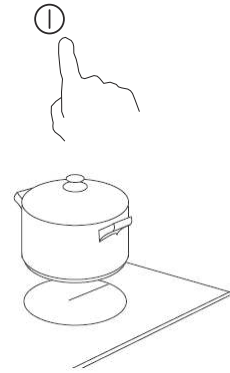
## How to use

### Start cooking

Touch the ON/OFF control. 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.



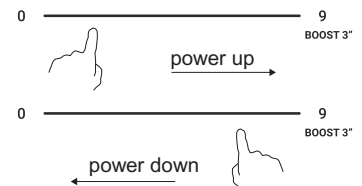
Touching the heating zone selection control, and an indicator next to the key will flash



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 $\geq \underline{\quad} \leq$ 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.

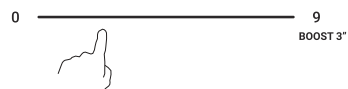
The display “ $\underline{\quad}$ ” will automatically disappear after 1 minute if no suitable pan is placed on it.

## 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

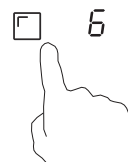
H will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.



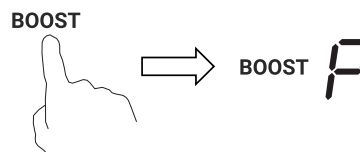
## Using the Boost function

### Activate the boost function

Touching the heating zone selection control.

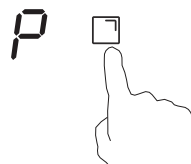


Touching the boost control **BOOST**, the zone indicator show "P" and the power reach Max.

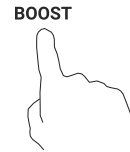


### Cancel the Boost function

Touching the heating zone selection control that you wish to cancel the boost function



Touching the "Boost" control **BOOST** to cancel the Boost function, then the cooking zone will revert to its original setting.



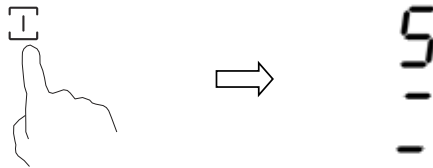
- The function can work in any cooking zone.
- The cooking zone returns to its original setting after 5 minutes.
- If the original heat setting equals 0, it will return to 9 after 5 minutes.

## FLEXIBLE AREA

- This area can be used as a single zone or as two different zones, accordingly to the cooking needs anytime.
- Free area is made of two independent inductors that can be controlled separately.

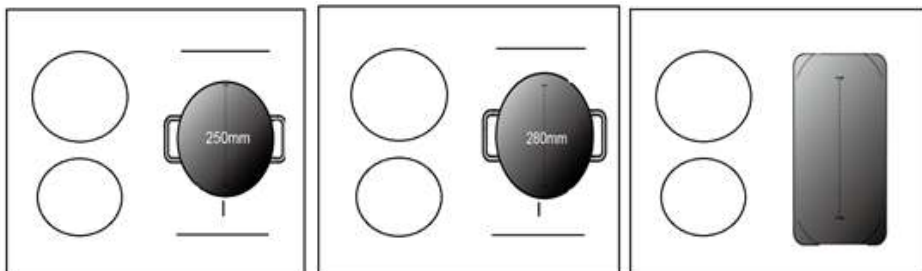
### As big zone

1. To activate the free area as a single big zone, Touching the Flexible Area control .



2. As a big zone, we suggest the used as the follow:

Cookware: 250mm or 280mm diameter cookware (Square or Oval cookware are acceptable)

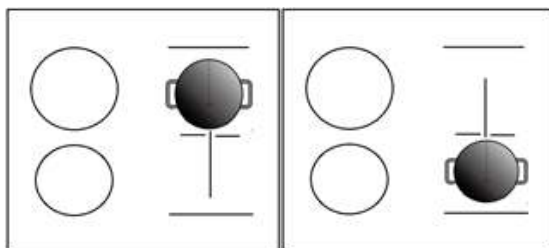


We don't recommend other operations except for above mentioned three operations because it might effect the heating of appliance

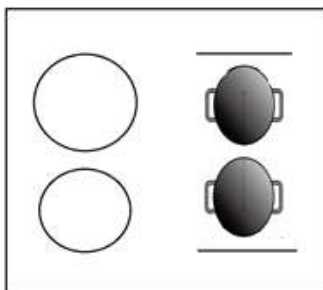
### As two independent zones

To use the flexible area as two different zones, you can have two choices of heating.

- (a) Put a pan on the right up side or the right down side of the flexible zone.



(b) Put two pans on both sides of the flexible zone.



Notice: Make sure the pan is bigger than 12cm.

## 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 the lock control

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.

## 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 99 min.

### a) Using the Timer as a Minute Minder

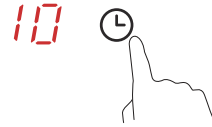
**If you are not selecting any cooking zone**

Make sure the cooktop is turned on.

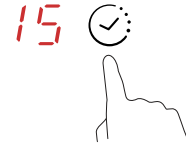
Note: you can use the minute minder at least one zone shall be active.

Touch timer control, the "10" will show in the timer display. and the "0" flashes.

Set the time by touching the slider control. (e.g. 5)



Touch timer control again, the "1" will flash



Set the time by touching the slider control (e.g.9), now the timer you set is 95 minutes.



When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time

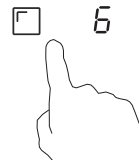
Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "--" when the setting time finished.



## b) Setting the timer to turn one cooking zone off

Set one zone

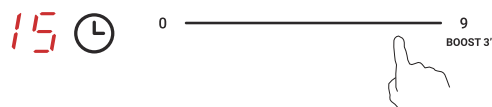
Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for.



In short time, touch timer control, the "10" will show in the timer display and the "0" flashes.



Set the time by touching the slider control. (e.g. 5)



Touch timer control again, the "1" will flash.



Set the time by touching the slider control (e.g.9), now the timer you set is 95 minutes.



When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time .

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.

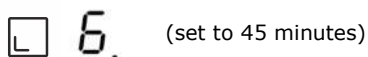
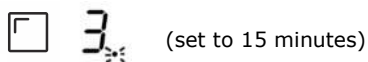


Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.

The pictures shown above are for reference only, and the final product shall prevail.

**set more zones:**

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



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

The shown as right:



(set to 30 minutes)

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

**C)Cancel the timer**

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



Touching the timer control, the indicator flash


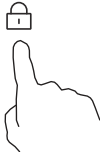


Touch the slider control to set the timer to "00", the timer is cancelled

## 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, to avoid the risk of overloading.
- It is not necessary to put any pots on the heating zones. **We suggest to start setting within 5 seconds after connecting the power.** You need to enter the power setting mode within 60 seconds to enter Power Management Function.

<b>To enter Power Management Function</b>	
<p>1. <b>Please be noted that do not turn on the hob.</b> At this stage, press "Boost" and "Lock" at the same time.</p> <div style="text-align: center;"> </div>	<p>The "S" symbol will be displayed on zone #1.</p>
<p>2. Press "Lock" key.</p> <div style="text-align: center;"> </div>	<p>The symbol "S" will be displayed on zone #1 and symbol "E" will be displayed on zone #2.</p>
<p>3. Press "Boost" and "Lock" keys at the same time again.</p> <div style="text-align: center;"> </div>	<p>The symbol "S" will be displayed on zone #1, "E" will be displayed on zone #2, and "t" will be displayed on zone #3. At the same time, the current maximum power mode (7.4) will be displayed on the timer indicator.</p>

<b>To switch to another level</b>	
<p>short press the "Boost" key</p> <p style="text-align: center;"><b>BOOST</b></p> 	<p>There are 6 power levels, from "7.4" to "2.5". The timer indicator will show one of them.</p> <p>"7.4" : the maximum power is 7.4kW.</p> <p>"6.5" : the maximum power is 6.5kW.</p> <p>"5.5" : the maximum power is 5.5kW.</p> <p>"4.5" : the maximum power is 4.5kW.</p> <p>"3.5" : the maximum power is 3.5kW.</p> <p>"2.5" : the maximum power is 2.5kW.</p>
<b>Confirmation Power Management Function</b>	
<p>After the desired power setting mode is selected, please press "Lock" key</p> 	<p>When the timer indicator stops flickering, the power mode is set successfully.</p>
<b>Exit Power Management Function</b>	
<p>After the setting, make sure to dis-connect the power and connect it again.</p>	<p>Then the hob will be turned off.</p>

## Default working times

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

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

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

## Selection of cooking vessels



Iron oil frying



Stainless steel



Iron pan



Iron kettle



Enamel  
stainless steel  
kettle



Enamel cooking  
utensil



Iron plate

You may have a number of different cooking vessels

1. This induction hob can identify a variety of cooking vessels, which you can test by one of the following methods:

Place the vessel on the cooking zone. If the corresponding cooking zone displays a power level, then the vessel is suitable. If "U" flashes, then the vessel is not suitable for use with the induction hob.

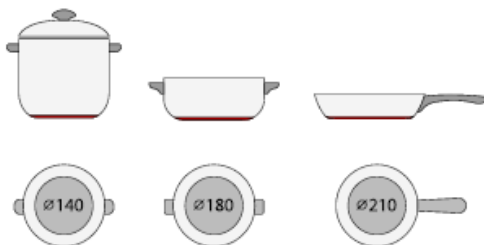
2. Hold a magnet to the vessel. If the magnet is attracted to the vessel is suitable for use with the induction hob.

NB: The base of the vessel must contain magnetic material.

It must have flat bottom with a diameter according to the table 1 below.

3. Use only ferromagnetic cookwares made from enameled steel, cast iron or stainless steel but compatible with induction
4. Use pans whose diameter of the ferromagnetic area (base of the pan) is in the range of dimensions in the table below. (Table 1)
  - If you use smaller pots, performance could be affected
  - If you use pot with a diameter smaller than the one indicated in the table 1, pots may not be detected

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





5. If the ferromagnetic part covers only partially the base of the pan, only the ferromagnetic area will heat up, the rest of the base may not heat up a sufficient temperature for cooking.

6. If the ferromagnetic area is not homogeneous, but presents others material such as aluminum this may affect the heating up and the pan detection.

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



Cooking zone	The base diameter of induction cookware	
	Minimum(mm)	Maximum(mm)
1	120	160
2	160	210
3&4	140	180
Flexible Area	250	386*180

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

## Cleanness and Maintenance

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

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

NB: Disconnect the power supply before cleaning.

## Failure Display and Inspection

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

### Troubleshooting

1) Failure code occur during customer using & Solution;

Failure code	Problem	Solution
<b>No Auto-Recovery</b>		
E1	Ceramic plate temperature sensor failure--open circuit.	Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor.
E2	Ceramic plate temperature sensor failure--short circuit.	
Eb	Ceramic plate temperature sensor failure	
E3	High temperature of ceramic plate sensor.	Wait for the temperature of ceramic plate return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart unit.
E4	Temperature sensor of the IGBT failure--open circuit.	Replace the power board.
E5	Temperature sensor of the IGBT failure--short circuit	

E6	High temperature of IGBT.	Wait for the temperature of IGBT return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart unit. Check whether the fan runs smoothly; if not, replace the fan.
E7	Supply voltage is below the rated voltage.	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E8	Supply voltage is above the rated voltage.	
U1	Communication error.	Reinsert the connection between the display board and the power board. Replace the power board or the display board.

## 2) Specific Failure &amp; Solution

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

	The Main board is damaged.	Replace the power board.	
Fan motor sounds abnormal.	The fan motor is damaged.	Replace the fan.	

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

## Customer Care Service

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

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

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

After Sales Service.

## Special Declaration

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



**DISPOSAL:** Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.

This appliance is labelled in compliance with European directive 2012/19/EC for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way.

The symbol on the product indicates that it may not be treated as normal household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic goods.

This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recovery and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it.

For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

## **Sicherheits- und Instandhaltungshinweise:**

- **WARNUNG:** 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 ohne Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen für den sicheren Gebrauch des Geräts erhalten und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen keinesfalls mit dem Gerät spielen.
- Kinder dürfen das Gerät nur unter Beaufsichtigung reinigen und instandhalten
- **WARNUNG:** 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).
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Keine Gegenstände auf der Kochfläche liegen lassen!
- **WARNUNG:** Wenn die Oberfläche Risse aufweist, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines 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 Kochfeldelement nach Gebrauch mit Hilfe 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 vom Hersteller, dem zugelassenen Kundendienst oder ähnlichem Fachpersonal ausgewechselt werden, um Gefahren vorzubeugen.
- **VORSICHT:** Um eine Gefährdung durch das versehentliches Zurücksetzen des Überhitzungsschutzes zu vermeiden, darf dieses Gerät nicht durch ein externes Schaltgerät, z. B. eine Zeitschaltuhr betrieben werden oder an einen Schaltkreis angeschlossen werden, der regelmäßig durch ein Dienstprogramm ein- und ausgeschaltet wird.

**WARNUNG:** 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 dem Bedienfeld ab.

- Benutzen Sie das Kochfeld nicht als Schneidunterlage.
- 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 ein HAIER Induktionskochfeld entschieden haben. Wir hoffen, dass Ihnen das Gerät viele Jahre lang zuverlässige Dienste leisten wird.

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der Verwendung des Kochfelds sorgfältig durch und bewahren Sie sie als zukünftige Referenz auf.

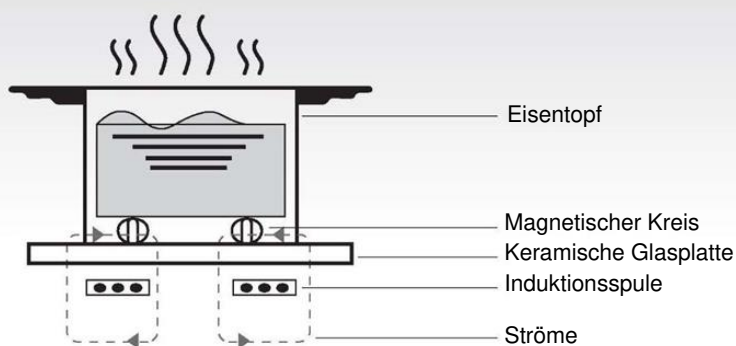
## Einführung

Das Induktionskochfeld ist mit seinen elektromagnetischen Kochzonen, mikrocomputergesteuerten Bedienelementen und Multifunktionen die ideale Wahl für die heutige Familie.

Das HAIER Induktionskochfeld wird aus speziellen Materialien hergestellt und ist extrem benutzerfreundlich, 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.

HAIER legt stets größten Wert darauf, seine Produkte zu verbessern und behält sich das Recht vor, Änderungen im Rahmen der technischen Weiterentwicklungen vorzunehmen.

- **Überhitzungsschutz**

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

- **Erkennung kleiner oder nicht-magnetischer 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.

- **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 Kochzone schaltet sich automatisch ab nach
1~3	8 Stunde
4~6	4 Stunde
7~9	2 Stunde

Wenn das Kochgeschirr von der Kochzone genommen wird, unterbricht das Induktionskochfeld den Heizbetrieb und schaltet sich nach einem Warnton von 1 Minute Dauer ab.

**Warnung:** 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  
mind. 5 cm

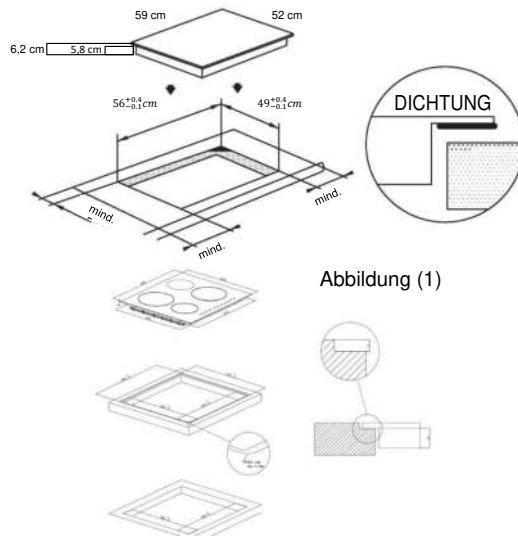


Abbildung (1)

Unterputzmontage: Nur möglich, wenn der Ofen nicht unter der Arbeitsplatte installiert ist.

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.

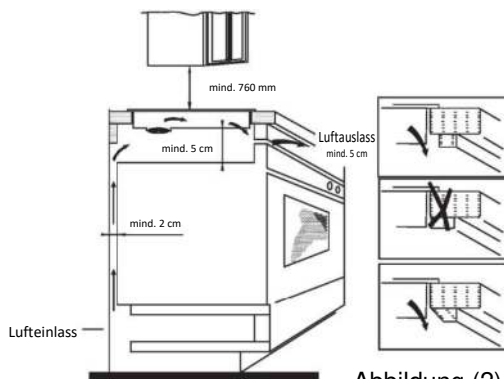
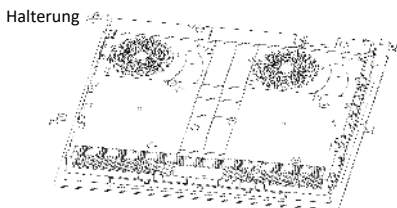


Abbildung (2)

**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 muss von technischem Fachpersonal 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-/Gefrierschränken, Geschirrspülmaschinen oder Waschmaschinen installiert werden.
- (3) Das Induktionskochfeld muss so installiert werden, dass eine optimale Hitzeabfuhr gewährleistet ist.
- (4) Die Wand und der Bereich über dem Induktionskochfeld müssen hitzefest sein.
- (5) Um Schäden zu vermeiden, müssen Schichtaufbau und Klebstoff hitzebeständig sein.

**4. Anschluss an das Stromnetz**

Die Steckdose muss gemäß den jeweiligen Vorschriften über einen einpoligen Trennschalter angeschlossen werden. Das Anschlussverfahren ist in Abbildung 3 dargestellt.

Spannung	Kabelverbindung										
380-415 V 3N ~	<table border="0"> <tr> <td>1 L1</td> <td>2 L2</td> <td>3 N</td> <td>4 N</td> <td>5 ⏏</td> </tr> <tr> <td>Schwarzbraun</td> <td></td> <td>Blau</td> <td></td> <td>Gelb/Grün</td> </tr> </table>	1 L1	2 L2	3 N	4 N	5 ⏏	Schwarzbraun		Blau		Gelb/Grün
1 L1	2 L2	3 N	4 N	5 ⏏							
Schwarzbraun		Blau		Gelb/Grün							
220-240 V ~	<table border="0"> <tr> <td>1 L</td> <td>2 L</td> <td>3 N</td> <td>4 N</td> <td>5 ⏏</td> </tr> <tr> <td>Schwarz und Braun</td> <td></td> <td>Blau</td> <td></td> <td>Gelb/Grün</td> </tr> </table>	1 L	2 L	3 N	4 N	5 ⏏	Schwarz und Braun		Blau		Gelb/Grün
1 L	2 L	3 N	4 N	5 ⏏							
Schwarz und Braun		Blau		Gelb/Grün							

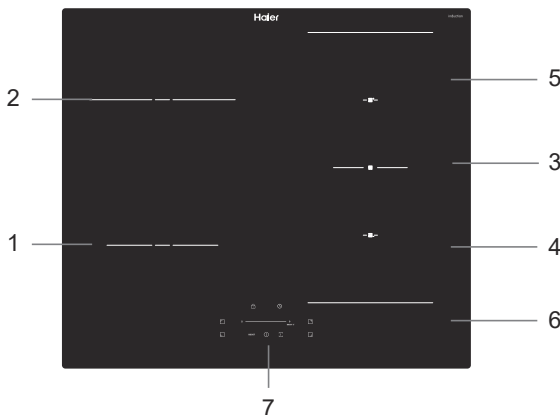
Abbildung (3)

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

Falls das Gerät direkt an die Netzstromversorgung angeschlossen wird, muss ein omnipolarer Trennschutzschalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm installiert werden.

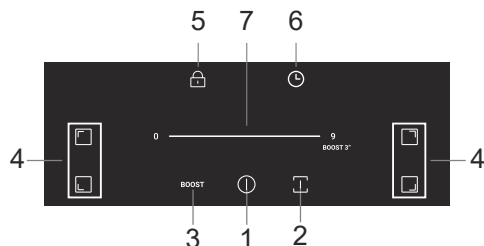
Der Installateur muss sicherstellen, dass der Anschluss korrekt vorgenommen wurde und den Sicherheitsvorschriften entspricht. Das Kabel darf weder geknickt noch gequetscht werden. Das Kabel muss regelmäßig kontrolliert und darf nur von einer Fachkraft ausgetauscht werden.

**Aufbau des Induktions-Kochfelds:**



- |                         |                         |
|-------------------------|-------------------------|
| 1. Max. 1400/1500W-Zone | 5. Max. 1800/2000W-Zone |
| 2. Max. 2400/2600W-Zone | 6. Max. 1800/2000W-Zone |
| 3. Max. 3000/3600W-Zone | 7. Glaskeramikfläche    |
| 4. Bedienfeldsteuerung  |                         |

**Schematische Darstellung des Bedienfeldes**

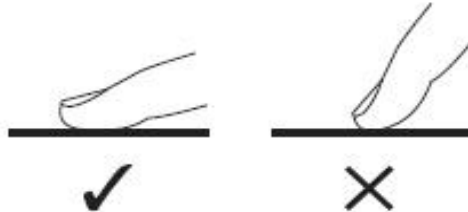


- |                      |   |
|----------------------|---|
| 1. Ein/Aus           | 4. Kochzonenauswahl                             |
| 2. Flexibler Bereich | 5. Tastensperre                                 |
| 3. Boost             | 6. Timer  |
|                      | 7. Slide-Touch-Steuerung Leistung/Zeitschaltuhr |

# 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.



## Wahl des geeigneten Kochgeschirrs



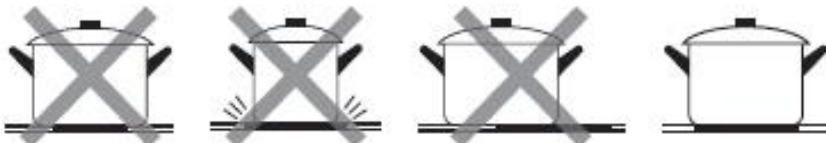
- Benutzen Sie ausschließlich Kochgeschirr mit einem für das Induktionskochen geeigneten Boden. Achten Sie auf das Induktionssymbol auf der Verpackung oder am Boden des Kochtopfes.
- Um zu prüfen, ob Ihr Kochgeschirr für das Induktionskochen geeignet ist, können Sie einen Magnettest machen. Dazu führen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



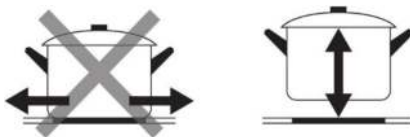
Benutzen Sie kein Kochgeschirr mit scharfen Kanten oder gewölbtem Boden.



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



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



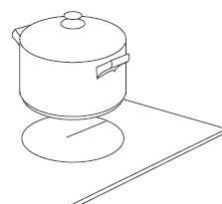
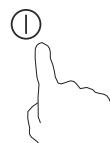
## Verwendung

### Kochfeld einschalten

Drücken Sie auf EIN/AUS. Nach dem Einschalten ist ein Piepton zu hören, und das Display zeigt „–“ oder „–“ als Hinweis darauf, dass das Induktionskochfeld in den Standby-Modus gewechselt ist.

Stellen Sie einen geeigneten Kochtopf auf die gewünschte Kochzone.

- Achten Sie darauf, dass der Boden des Kochtopfs und die Kochzone sauber und trocken sind.

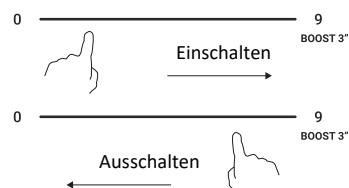


Wenn Sie nun die Zonenauswahl berühren, beginnt eine Anzeige neben der Berührungstaste zu blinken.



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 auf dem Display $\Rightarrow \square \Leftarrow$ abwechselnd mit der Leistungseinstellung blinkt

bedeutet dies:

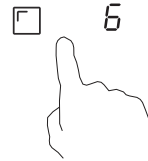
- dass sich kein Topf auf der entsprechenden Kochzone befindet oder
- dass der verwendete Kochtopf ist für das Induktionskochen ungeeignet ist oder
- dass der Kochtopf ist zu klein ist oder sich nicht mittig auf der Kochzone befindet.

Der Heizvorgang findet erst statt, wenn sich ein geeigneter Kochtopf auf der Kochzone befindet.

Die Anzeige „ $\square$ “ verschwindet automatisch nach 1 Minute, wenn kein geeignetes Kochgeschirr darauf abgestellt wird.

## Garvorgang beenden

Drücken Sie auf die Leistungseinstellung der Kochzone, die Sie ausschalten wollen.



Schalten Sie die Kochzone aus, indem Sie den Schieberegler auf „|“ schieben. Vergewissern Sie sich, dass das Display „0“ anzeigt



Schalten Sie das gesamte Kochfeld aus, indem Sie auf EIN/AUS drücken.



Vorsicht bei heißen Oberflächen

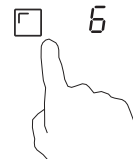
Im Display wird „H“ angezeigt, wenn die Kochzone noch zu heiß ist, um berührt werden zu können. Die Anzeige verschwindet, sobald sich die Oberfläche auf eine gefahrlose Temperatur abgekühlt hat. Dies kann auch als Energiesparfunktion genutzt werden, beispielsweise, um auf einer noch heißen Kochzone weitere Töpfe zu erwärmen.



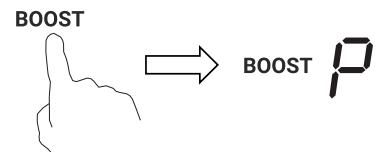
## Benutzung der Boost-Funktion

### Boost-Funktion aktivieren

Kochzonenauswahl antippen.

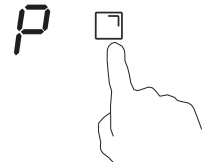


**BOOST** Nach Antippen der Boost-Steuerung **BOOST** zeigt die Zonenanzeige „P“ an und die maximale Leistung wird erreicht.



### Boost-Funktion ausschalten

Tippen Sie auf die Kochzone, bei der die Boost-Funktion ausgeschaltet werden soll.



Berühren Sie **BOOST** den Regler „Boost“, um die Boost-Funktion abzubrechen, dann kehrt die Kochzone in ihre ursprüngliche Einstellung zurück.



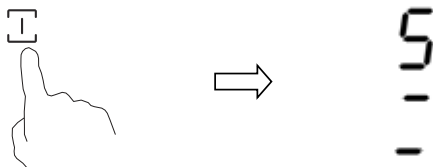
- Die Funktion kann für jede Kochzone benutzt werden.
- Die Kochzone kehrt nach 5 Minuten zur ursprünglichen Einstellung zurück
- Wenn die ursprüngliche Leistungseinstellung „0“ war, kehrt sie nach 5 Minuten zu 9 zurück.

## FLEXIBLER BEREICH

- Dieser Bereich kann je nach Erfordernis als einzelne Zone oder als zwei verschiedene Kochzonen benutzt werden.
- Der freie Bereich besteht aus zwei unabhängigen Kochzonen, die sich separat regeln lassen.

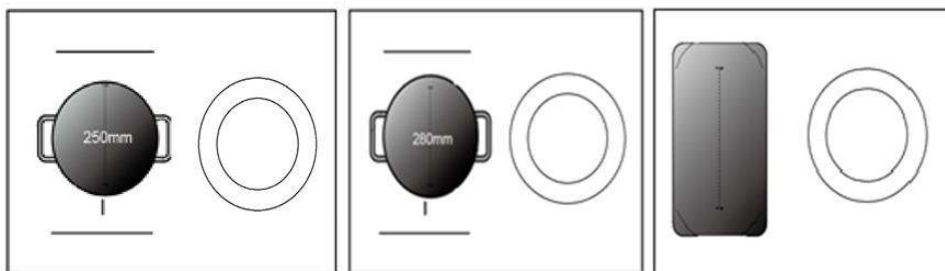
### Als große Zone

1. Der aktive freie Bereich ist eine einzelne große Zone; Berühren der flexiblen Bereichssteuerung.



2. Zur Benutzung als eine große Zone gilt folgende Empfehlung:

Kochgeschirr: 250 mm oder 280 mm Durchmesser (geeignet ist quadratisches oder ovales Kochgeschirr)

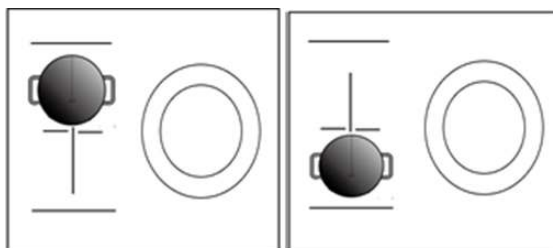


Aufgrund von Einflüssen auf die Erhitzung des Geräts sollten ausschließlich die drei oben erwähnten Benutzungsarten gewählt werden.

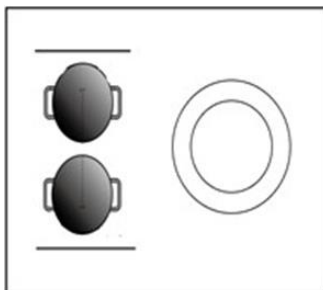
### Als zwei unabhängige Zonen

Bei der Benutzung des flexiblen Bereichs als zwei unterschiedliche Zonen haben Sie zwei Möglichkeiten zum Aufheizen:

- (a) Stellen Sie einen Kochtopf auf die rechte obere Seite oder die rechte untere Seite der flexiblen Zone.



(b) Stellen Sie zwei Kochtöpfe auf beide Seiten der flexiblen Zone.



Hinweis: Achten Sie darauf, dass der Topf größer als 12 cm ist.

## Bedientastensperre

- Sie können die Bedientasten 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

Berühren Sie die Tastensperre

Die Timer-Anzeige zeigt „Lo“

### Sperre deaktivieren

Halten Sie die Tastensperre längere Zeit gedrückt.



Wenn das Kochfeld gesperrt ist, sind bis auf die Funktion EIN/AUS alle Berührungstasten deaktiviert. Im Notfall können Sie das Induktionskochfeld über die Funktion jederzeit ausschalten, müssen es bei der nächsten Inbetriebnahme dann aber erst wieder entsperren.

## Timersteuerung

Der Timer bietet zwei verschiedene Nutzungsmöglichkeiten:

- Sie können ihn als Erinnerungsfunktion nutzen. In diesem Fall schaltet der Timer nach Ablauf der eingestellten Zeitdauer keine Kochzone aus.
- Oder Sie benutzen ihn, um eine oder mehrere Kochzonen nach Ablauf der eingestellten Zeitdauer auszuschalten. Der Timer kann auf max. 99 Minuten eingestellt werden.

### a) Benutzung des Timers als Erinnerungsfunktion

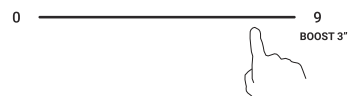
#### Ohne Auswahl einer Kochzone

Achten Sie darauf, dass das Kochfeld eingeschaltet ist.

Hinweis: Um die Erinnerungsfunktion zu benutzen, muss mindestens eine Zone aktiv sein.

Tippen Sie auf die Zeitschaltuhr. Auf dem Display wird : 10“ angezeigt und die „0“ blinkt.

Wählen Sie mit der Slide-Touch-Steuerung die gewünschte Zeiteinstellung (z. B. 5)



Drücken Sie erneut auf die Taste der Zeitschaltuhr. Die „1“ blinkt.



Sie die gewünschte Zeit mit dem Schieberegler ein (z. B. 9). Die Zeitschaltuhr steht jetzt auf 95 Minuten.

95 ⌚



Wenn die Zeit eingestellt ist, beginnt sofort der Countdown. Am Display wird die restliche Zeit angezeigt.

Nach Ablauf der eingestellten Zeitdauer ist 30 Sekunden lang ein Piepton zu hören und das Display zeigt „-“.

-- ⌚

## b) Abschaltung einer Kochzone mittels Timer

Eine Zone wählen

Drücken Sie auf die Leistungseinstellung der Kochzone, für die Sie den Timer einstellen wollen.

☐ 6

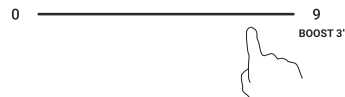


Berühren Sie in kurzer Zeit die Timersteuerung, die „10“ wird im Timerdisplay angezeigt und die „0“ blinkt.

10 ⌚

Wählen Sie mit der Slide-Touch-Steuerung die gewünschte Zeiteinstellung (z. B. 5).

15 ⌚



Drücken Sie erneut auf die Taste der Zeitschaltuhr. Die „1“ blinkt.

15 ⌚

Sie die gewünschte Zeit mit dem Schieberegler ein (z. B. 9). Die Zeitschaltuhr steht jetzt auf 95 Minuten.

95 ⌚



Wenn die Zeit eingestellt ist, beginnt sofort der Countdown. Am Display wird die restliche Zeit angezeigt.

HINWEIS: Der rote Punkt neben der Leistungsstufenanzeige leuchtet als Hinweis darauf, dass die Zone ausgewählt wurde.

☐ 6 \*

Nach Ablauf der vorgegebenen Kochzeit wird die entsprechende Kochzone automatisch ausgeschaltet.

☐ -




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

Die oben gezeigten Bilder dienen nur als Referenz und können vom eigentlichen Produkt abweichen.


### 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:

 3. (auf 15 Minuten geschaltet)

15 

 6. (auf 45 Minuten geschaltet)

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

30 

 6. 

(auf 30 Minuten geschaltet)

Betätigen der Kochzonenauswahl und in der Zeitanzeige wird die entsprechende Zeitschaltuhr angezeigt.

### C) Timer ausschalten

Tippen Sie auf die Leistungseinstellung der Kochzone, für die Sie die Zeitschaltuhr löschen wollen.

 6 

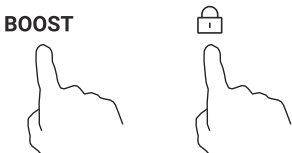

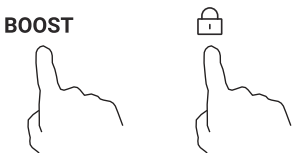
Nach Betätigung der Timersteuerung blinkt die Anzeige.

30  


Stellen Sie die Zeitschaltung mit dem Schieberegler auf „00“. Der Timer ist nun ausgeschaltet.

## Funktion zur Energieverwaltung

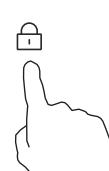
- Es ist möglich, eine maximale Leistungsaufnahme für das Induktionskochfeld einzustellen und dabei zwischen verschiedenen Verbrauchsbereichen zu wählen.
- Induktionskochfelder sind in der Lage, den Verbrauch automatisch zu begrenzen, um bei geringerer Leistung zu arbeiten und damit das Risiko einer Überlastung zu vermeiden.
- Zum Einstellen der Funktion müssen keine Töpfe auf die Kochzonen gestellt werden.  
**Wir empfehlen, mit der Einstellung innerhalb von 5 Sekunden nach dem Einschalten der Stromversorgung zu beginnen.** Sie müssen innerhalb von 60 Sekunden in den Energieeinstellungsmodus wechseln, um die Funktion zur Energieverwaltung zu aktivieren.

So rufen Sie die Energieverwaltungsfunktion auf	
<p>1. Bitte beachten Sie, dass das Kochfeld nicht eingeschaltet werden darf. Drücken Sie jetzt gleichzeitig die Tasten „Boost“ und „Displaysperre“.</p> 	<p>Für die Kochzone 1 wird „S“ angezeigt.</p>
<p>2. Drücken Sie die Taste zur „Displaysperre“.</p> 	<p>Für die Kochzone 1 wird „S“ und für die Kochzone 2 wird „E“ angezeigt.</p>
<p>3. Drücken Sie erneut gleichzeitig die Tasten „Boost“ und „Displaysperre“.</p> 	<p>Für die Kochzone 1 wird „S“, für die Kochzone 2 wird „E“ und für die Kochzone 3 wird „t“ angezeigt. Gleichzeitig wird der aktuelle maximale Leistungsgrad (7,4) in der Timer-Anzeige angezeigt.</p>

### So wechseln Sie zu einer anderen Leistungsstufe

<p>Drücken Sie kurz die Taste „Boost“.</p> <div style="text-align: center;"> <p><b>BOOST</b></p>  </div>	<p>Es gibt 6 Leistungsstufen, von „7,4“ bis „2,5“. Auf der Timer-Anzeige wird eine von ihnen angezeigt</p> <p>„7,4“: die maximale Leistung beträgt 7,4 kW. „6,5“: die maximale Leistung beträgt 6,5 kW. „5,5“: die maximale Leistung beträgt 5,5 kW. „4,5“: die maximale Leistung beträgt 4,5 kW. „3,5“: die maximale Leistung beträgt 3,5 kW. „2,5“: die maximale Leistung beträgt 2,5 kW.</p>
---	---

### Bestätigung der Energieverwaltungsfunktion

<p>Nachdem Sie die gewünschte Leistungseinstellung ausgewählt haben, drücken Sie die Taste zur „Displaysperre“.</p> <div style="text-align: center;">  </div>	<p>Wenn die Timer-Anzeige aufhört zu blinken, ist der Energiemodus eingestellt.</p>
--	---

### Beenden der Energieverwaltungsfunktion

<p>Trennen Sie nach der Einstellung die Stromzufuhr und schalten Sie sie wieder ein.</p>	<p>Dann wird das Kochfeld ausgeschaltet.</p>
--	--

### Standardmäßige Einschaltdauer

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 standardmäßige Einschaltdauer für die verschiedenen Leistungsstufen:

Leistungsstufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standardm. Einschaltdauer (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.

## Auswahl an Kochgefäßen



Gusseisen zum Erhitzen von Öl



Edelstahl



Eisenpfanne



Eisenkessel



Wasserkessel aus emailliertem rostfreiem Stahl



Emaillierter Kochtopf

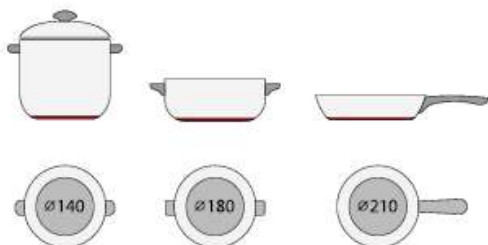


Gusseisenplatte

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“ blinkt, 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 abdeckt, erwärmt sich nur der ferromagnetische Bereich, während der übrige Teil des Bodens möglicherweise nicht die zum Kochen erforderliche Temperatur erreicht.
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	120	160
2	160	210
3&4	140	180
Flexibler	250	386*180

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

## Reinigung und Wartung

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

Art der Verschmutzung	Reinigungsmethode	Reinigungsmittel
Leicht	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
Eingebrannter Zucker, geschmolzenes Aluminium oder Kunststoff	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.

## Fehleranzeige und -überprüfung

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) Auftretender Fehlercode und Lösung

Fehlercode	Problem	Lösung
<b>Keine automatische Wiederherstellung</b>		
E1	Störung des Keramikplatten-Temperatursensors – Stromkreisunterbrechung.	Überprüfen Sie den Anschluss oder tauschen Sie den Temperatursensor der Keramikplatte aus.
E2	Störung des Keramikplatten-Temperatursensors – Kurzschluss.	
Eb	Störung des Keramikplatten-Temperatursensors	
E3	Zu hohe Temperatur des Keramikplattensensors.	Warten Sie, bis sich die Temperatur der Keramikplatte wieder normalisiert hat. Drücken Sie die EIN/AUS-Taste, um das Gerät neu zu starten.
E4	Störung des IGBT-Temperatursensors - offener Stromkreis.	Netzplatine austauschen.
E5	Störung des IGBT-Temperatursensor - Kurzschluss	

E6	Zu hohe Temperatur des IGBT-Transistors.	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; andernfalls den Ventilator austauschen.
E7	Die Versorgungsspannung liegt unter der Nennspannung.	Überprüfen Sie bitte die Netzversorgung. Schalten Sie das Gerät wieder ein, wenn die Netzversorgung normal ist.
E8	Die Versorgungsspannung liegt über der Nennspannung.	
U1	Kommunikationsfehler.	Stellen Sie die Verbindung zwischen Anzeigetafel und Netzplatine wieder her. Ersetzen Sie die Netzplatine oder die Anzeigeplatine.

## 2) Spezielle Störungen und deren Lösung

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

	Kommunikationsteils ist beschädigt.		
	Die Netzplatine ist beschädigt.	Netzplatine austauschen.	
Der Ventilatormotor klingt abnormal.	Der Ventilatormotor ist beschädigt.	Ventilator austauschen.	

Die vorgenannten Maßnahmen beziehen sich auf allgemeine Störungen.

Versuchen Sie keinesfalls, das Gerät zu demontieren, um jede Gefahr auszuschließen und Schäden am Induktionskochfeld zu vermeiden.

# Kundendienst

Sollte eine Störung auftreten, versuchen Sie bitte Folgendes, bevor Sie den Kundendienst anrufen:

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

Wenn die Betriebsstörung nicht behoben 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.



**ENTSORGUNG:** Entsorgen Sie dieses Produkt nicht über den unsortierten Restmüll. Es ist wichtig, derartigen Müll zwecks Sonderbehandlung separat zu sammeln.

Für weitergehende Informationen zur Behandlung, Rückgewinnung und Wiederaufbereitung wenden Sie sich bitte die zuständigen Behörden oder den Verkäufer.

Dieses Gerät ist entsprechend der EU-Richtlinie 2012/19/EC für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Indem Sie dieses Gerät ordnungsgemäß entsorgen, helfen Sie, mögliche Umwelt- und Gesundheitsschäden zu vermeiden. Das Symbol am Produkt weist darauf hin, dass es nicht wie normaler Hausmüll behandelt werden darf. Bringen Sie es zu einer dafür vorgesehenen Sammelstelle für die Wiederaufbereitung von Elektro- und Elektronikartikeln. Dieses Gerät muss als Sondermüll entsorgt werden. Für weitergehende Informationen zur Behandlung, Rückgewinnung und Wiederaufbereitung wenden Sie sich bitte die zuständigen Behörden oder den Verkäufer.



## Gestão e Manutenção de Segurança:

- AVISO: O aparelho e as suas peças acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter-se cuidado para evitar tocar nas resistências.
- As crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas afastadas do aparelho, a menos que tenham uma supervisão contínua.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças de idade igual ou superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento, caso lhes tenha sido fornecida supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e desde que compreendam os perigos envolvidos.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- A limpeza e a manutenção pelo utilizador não devem ser realizadas por crianças sem supervisão
- AVISO: Cozinhar numa placa com gordura ou óleo, sem vigilância, pode ser perigoso e pode resultar em incêndio.
- NUNCA tente extinguir um incêndio com água, em vez disso desligue o aparelho e, em seguida, cubra a chama com, por exemplo, uma tampa ou um cobertor antifogo.
- AVISO: Perigo de incêndio: não guarde artigos em cima das superfícies de cozedura.
- AVISO: Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- Não utilize um dispositivo de limpeza a vapor para operações de limpeza
- Objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados na superfície da placa, uma vez que podem ficar quentes.

- Qualquer derrame deve ser removido da tampa antes da abertura.
- Deixe arrefecer a superfície da placa antes de fechar a tampa.
  - Após utilização, desligue o elemento da placa utilizando o seu controlo. Não confie no detetor de panelas.
  - Este aparelho não se destina a ser operado com um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado.
  - Devem estar incorporados meios de desconexão na cablagem fixa de acordo com as regras de cablagem.
  - As instruções indicam o tipo de cabo a ser utilizado, tendo em conta a temperatura da superfície traseira do aparelho.
  - Se o cabo de alimentação estiver danificado, tem de ser substituído pelo fabricante, pelo agente de serviço ou por uma pessoa igualmente qualificada de forma a evitar perigo.
  - **CUIDADO:** A fim de evitar perigo devido à reinicialização inadvertida do corte térmico, este aparelho não deve ser fornecido através de um dispositivo de comutação externo, como um temporizador ou ligado a um circuito que seja ligado e desligado regularmente pelo utilizário.

**AVISO:** Utilize apenas proteções de placa concebidas pelo fabricante do aparelho para cozinhar ou indicadas pelo fabricante do aparelho nas instruções de utilização, conforme adequado, ou proteções de placa incorporadas no aparelho. A utilização de proteções inadequadas pode causar acidentes.

- Utilize sempre os utensílios de cozinha adequados.
- Coloque sempre a panela no centro da unidade onde está a cozinhar.
- Não coloque nada no painel de controlo.
- Não use a superfície como uma placa de corte.
- Deixe arrefecer a superfície da placa antes de fechar a tampa.

- **CUIDADO:** o processo de cozedura deve ser supervisionado. Um processo de cozedura rápido, tem de ser continuamente supervisionado

**Caro Cliente:**

Obrigado por ter adquirido a placa de indução HAIER. Esperamos que lhe proporcione muitos anos de bom serviço.

Leia atentamente este manual de instruções antes de utilizar a placa e guarde-o num local seguro para consulta futura.

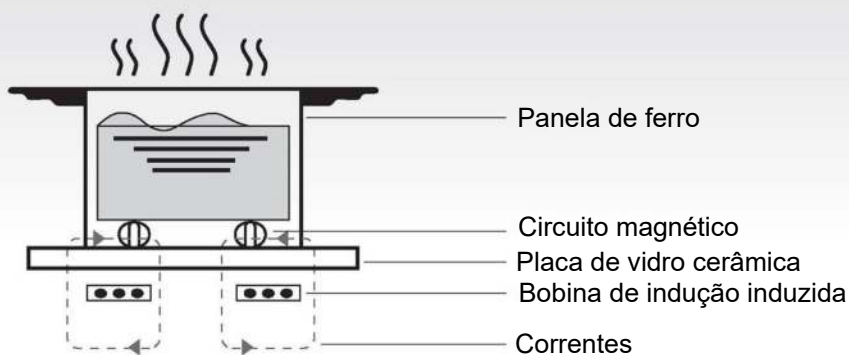
## Apresentação do produto

A placa de indução serve para todo o tipo de cozinhados, com as suas zonas eletromagnéticas, e os seus controlos microcomputorizados e multifunções, o que a torna a escolha ideal para a família de hoje.

Fabricada com materiais especialmente importados, a placa de indução HAIER é extremamente fácil de usar, durável e segura.

## Princípio de funcionamento

A placa de indução é composta por uma bobina, uma placa de aquecimento feita de material ferromagnético e um sistema de controlo. A corrente elétrica gera um poderoso campo magnético através da bobina. Isto produz um grande número de vórtices que, por sua vez, geram calor que é então transmitido, através da zona de cozedura, para o recipiente onde vai cozinhar.



## Segurança

Esta placa foi especialmente concebida para uso doméstico.

Na sua constante busca para melhorar seus produtos, a CANDY reserva-se o direito de modificar, a qualquer momento, qualquer aspeto técnico, programa ou estético do aparelho.

- **Proteção contra sobreaquecimento**

Um sensor monitoriza a temperatura nas zonas de cozedura. Quando a temperatura excede um nível seguro, a zona de cozedura é desligada automaticamente.

- **Deteção de objetos pequenos ou não magnéticos**

Quando uma panela com um diâmetro inferior a 80 mm, ou algum outro pequeno objeto (por exemplo, faca, garfo, chave) ou uma panela não magnética (p.ex., alumínio) foi deixada na placa, um sinal sonoro toca durante aproximadamente um minuto, após o qual a placa passa automaticamente para standby.

- **Aviso de calor residual**

Quando a placa estiver a funcionar há algum tempo, haverá algum calor residual. A letra "H" aparece para o avisar para se manter afastado.

- **Encerramento automático**

Outra característica de segurança da placa de indução é o encerramento automático. Isto ocorre sempre que se esquecer de desligar uma zona de cozedura. Os tempos de paragem padrão são exibidos na tabela abaixo:

Nível de potência	A zona de aquecimento desliga-se automaticamente após
1~3	8 horas
4~6	4 horas
7~9	2 horas

Quando a panela é removida da zona de cozedura, esta deixa de aquecer imediatamente e desliga-se após o sinal sonoro ter tocado durante um minuto.

**Aviso:** Uma pessoa que tenha um pacemaker deve consultar um médico antes de utilizar a placa de indução.

## Instalação

1. Faça um furo na bancada de trabalho com a medida mostrada no diagrama abaixo. Deve deixar-se espaço mínimo de 50 mm em torno do furo. A superfície de trabalho deve ter, pelo menos, 30 mm de espessura e ser de material resistente ao calor.

Tal como exibido na Figura (1)

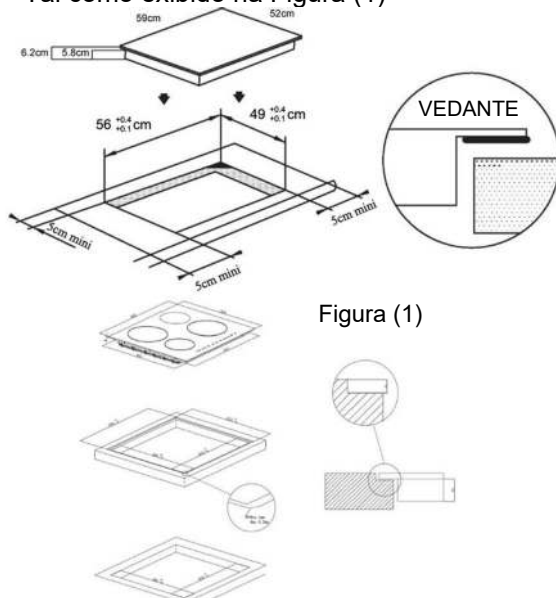


Figura (1)

Instalação de descarga: Viável apenas se o forno não estiver instalado sob a bancada

2. É essencial que a placa de indução esteja bem ventilada e que a entrada e saída de ar não estejam obstruídas.

Certifique-se de que a placa está corretamente instalada como mostrado na Figura 2.

Figura (2)

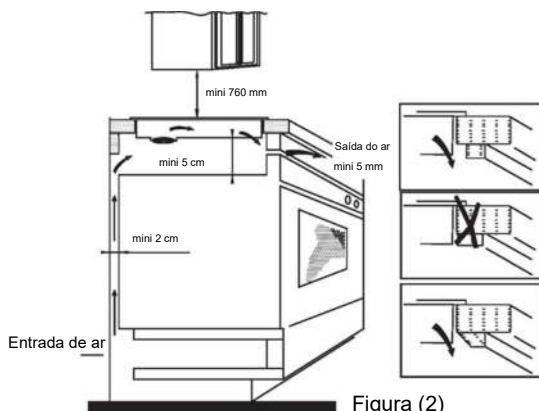
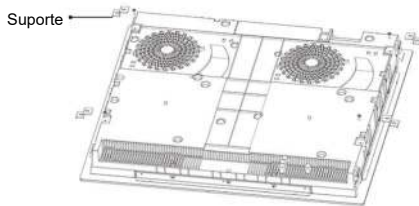


Figura (2)

**NB:** A distância de segurança entre a placa e qualquer armário acima desta deve ser de, no mínimo, 760 mm.

3. Fixe a placa na bancada de trabalho utilizando os quatro suportes na base da placa. A posição dos suportes pode ser ajustada de acordo com a espessura da bancada.



**Avisos:**

- (1) A placa de indução deve ser instalada por uma pessoa devidamente qualificada. Temos os nossos próprios instaladores qualificados. Nunca tente instalar o aparelho por si próprio.
- (2) A placa de indução não deve ser instalada por cima de frigoríficos, congeladores, máquinas de lavar loiça ou máquinas de secar.
- (3) A placa de indução deve ser instalada de modo a possibilitar a radiação ideal de calor.
- (4) A parede e a área acima da placa devem ser resistentes ao calor.
- (5) Para evitar qualquer dano, a camada composta e o adesivo devem ser resistentes ao calor.

**4. Conexão à fonte de alimentação**

A tomada deve estar ligada em conformidade com a norma relevante a um disjuntor de um polo. O método de conexão está exibido na Figura 3.

Tensão	Conexão de arame				
380-415 V 3N~	1 L1	2 L2	3 N	4 N	5 Terra
	Preto	Castanho	Azul	Azul	Amarelo/Verde
220-240 V~	1 L	2 L	3 N	4 N	5 Terra
	Preto e Castanho		Azul		Amarelo/Verde

Figura (3)

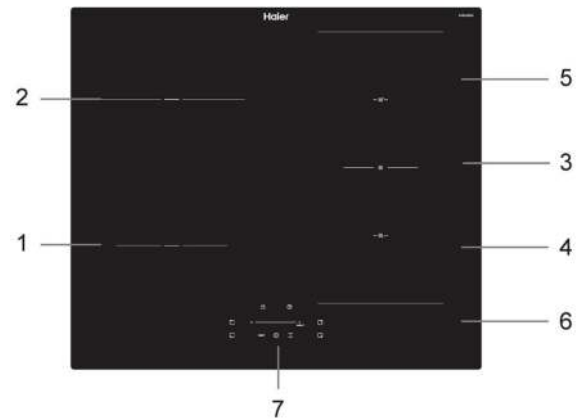
Se o cabo estiver danificado ou precisar de ser substituído, isso deve ser feito por um técnico pós-venda com as ferramentas adequadas, de modo a evitar qualquer acidente.

Se o aparelho estiver conectado diretamente à rede elétrica, deve ser instalado um disjuntor de um polo com uma folga mínima de 3 mm entre contactos.

O instalador deve certificar-se de que foi efetuada a ligação elétrica correta e que está em conformidade com os regulamentos de segurança.

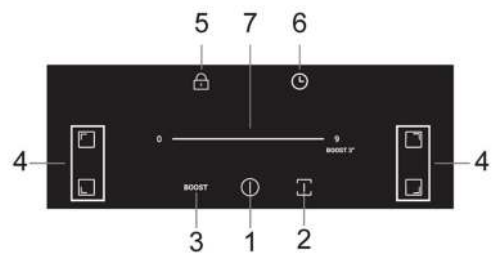
O cabo não deve ficar dobrado ou comprimido. O cabo deve ser verificado regularmente e substituído apenas por uma pessoa qualificada.

**Diagrama da placa de indução:**



- 1. Máx. 1400W/1500W zona
- 2. Máx. 2400W/2600W
- 3. Máx. 3000W/3600W zona
- 4. Máx. 1800W/2000W zona
- 5. Máx. 1800W/2000W zona
- 6. Placa de vidro
- 7. Painel de controlo

**Diagrama esquemático do painel de controlo**

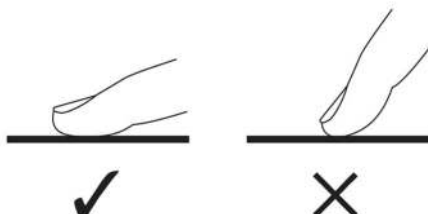


- 1. Comando Ligar/ Desligar
- 2. Controlo da Área Flexível
- 3. Boost
- 4. Controlos de seleção da zona de aquecimento
- 5. Comando do Trinco
- 6. Comando do temporizador
- 7. Controlo tátil deslizante de Alimentação/Temporizador

## Funcionamento do Produto


### Controlos táteis

- Os comandos respondem ao toque, por isso não tem de aplicar qualquer pressão.
- Utilize a parte da impressão digital do seu dedo, não a ponta.
- Ouvirá um sinal sonoro de cada vez que um toque for registado.
- Certifique-se que os comandos estão sempre limpos, secos e que não há nenhum objeto (por exemplo, um utensílio ou um pano) que os cubra. Mesmo uma película fina de água pode tornar os comandos difíceis de operar.



### Escolher os utensílios de cozinha adequados



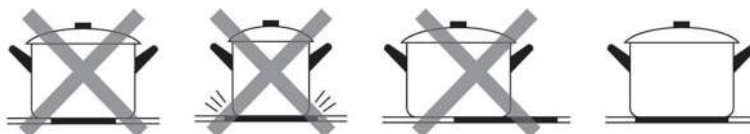
- Utilize apenas utensílios de cozinha com uma base adequada para cozinhar por indução. Procure o símbolo de indução na embalagem ou na parte inferior da panela.
- Pode verificar se os seus utensílios de cozinha são adequados realizando um teste magnético. Mova um íman em direção à base da panela. Se for atraído, a panela é adequada para a indução.
- Se não tiver um íman:
  1. Coloque um pouco de água na panela que deseja verificar.
  2. Se  não piscar no visor e a água estiver a aquecer, a panela é adequada.
- Os utensílios de cozinha fabricados com os seguintes materiais não são adequados: aço inoxidável puro, alumínio ou cobre sem base magnética, vidro, madeira, porcelana, cerâmica e barro.



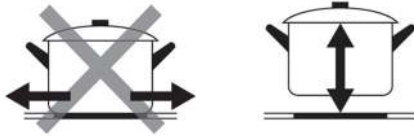
Não utilize utensílios de cozinha com bordas recortadas ou com uma base curva.



Certifique-se de que a base da sua panela é lisa, que fica perfeitamente nivelada contra o vidro e que tem o mesmo tamanho que a zona de cozedura. Utilize panelas cujo diâmetro seja tão grande como o gráfico da zona selecionada. A energia será utilizada com a sua máxima eficiência se utilizar uma panela ligeiramente mais larga. Se utilizar uma panela mais pequena, a eficiência poderá ser menor do que o esperado. Uma panela inferior a 140 mm poderá não detetada pela placa. Centre sempre a panela na zona de cozedura.



Levante sempre painéis da placa de indução, não os arraste, pois podem riscar o vidro.



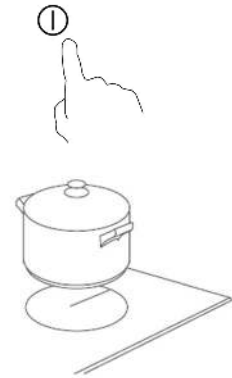
## Como utilizar

### Começar a cozinhar

Toque no comando LIGAR/DESLIGAR. Após ligar, o sinal sonoro soa uma vez, todos os ecrãs mostram "-" ou "--", indicando que a placa de indução entrou no modo de espera.

Coloque uma panela adequada na zona de cozedura que pretende utilizar.

- Certifique-se de que o fundo da panela e a superfície da zona de cozedura estão limpos e secos.

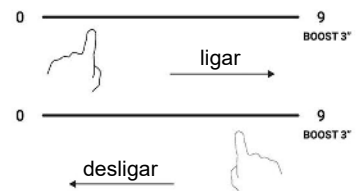


Ao tocar no controlo de seleção da zona de aquecimento, irá piscar um indicador ao lado do botão



Selecione uma definição de calor tocando no controlo deslizante

- Se não selecionar uma definição de calor no período de 1 minuto, a placa de indução desliga-se automaticamente. Terá de recomeçar no passo 1.
- É possível modificar a regulação do calor a qualquer altura durante a cozedura.



### Se o visor piscar $\geq \underline{\text{U}} \leq$ alternadamente com a regulação do calor

Isto significa que:

- não colocou uma panela na zona de cozedura correta ou,
- a panela que está a utilizar não é adequada para cozinhar por indução ou,
- a panela é muito pequena ou não está devidamente centrada na zona de cozedura.

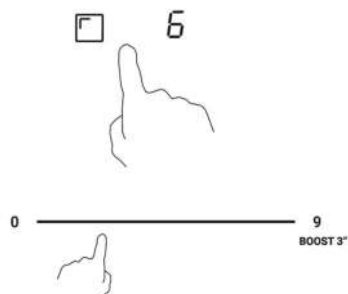
O aquecimento não é ativado se não existir uma panela adequada na zona de cozedura.

O visor " $\underline{\text{U}}$ " desliga-se automaticamente após 1 minuto se não for colocada uma panela adequada.

## Terminar de cozinhar

Toque no controlo de seleção da zona de aquecimento que pretende desligar

Desligue a zona de cozedura, tocando no controlo deslizante para "I".  
Certifique-se de que o visor mostra "0"



Desligue completamente a placa tocando no comando LIGAR/DESLIGAR.

Cuidado com as superfícies quentes

O "H" mostra qual a zona de cozedura que está quente ao toque. Desaparecerá quando a superfície tiver arrefecido a uma temperatura segura. Utilizar o disco elétrico enquanto ainda está quente pode também ser uma forma de poupança de energia, se pretender aquecer mais panelas.

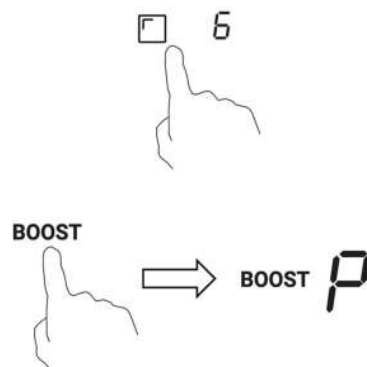


## Utilizar a função Boost

### Ativar a função Boost

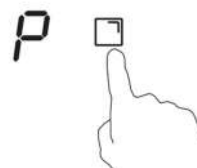
Tocar no controlo de seleção da zona de aquecimento.

Toque no comando **BOOST**, o indicador de zona mostra "P" e a potência atinge o máximo.

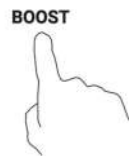


### Cancelar a função Boost

Tocando no controlo de seleção da zona de aquecimento para a qual deseja cancelar a função Boost



Tocando no controle **BOOST** para cancelar a função Boost, a zona de cozedura reverte para a sua configuração original.



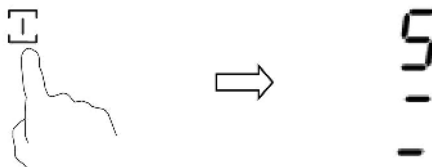
- A função pode trabalhar em qualquer zona de cozedura.
- A zona de cozedura volta à sua configuração original após 5 minutos.
- Se a configuração original de calor for igual a 0, regressará a 9 após 5 minutos.

## ÁREA FLEXÍVEL

- Esta zona pode ser utilizada como uma única zona ou como duas zonas diferentes, de acordo com as necessidades de cozedura em qualquer altura.
- A zona livre é composta por dois indutores independentes que podem ser controlados separadamente.

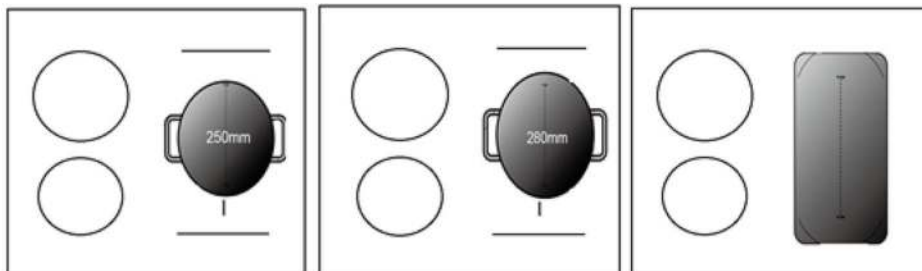
### Como zona grande

1. Para ativar a área livre como uma única zona grande, Tocando o controle da área flexível.



2. Como uma zona grande, sugerimos o uso do seguinte:

Utensílios de cozinha: Utensílios de cozinha de 250 mm ou 280 mm de diâmetro (podem usar-se recipientes quadrados ou ovais)

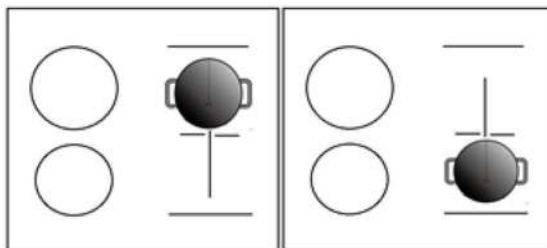


Não recomendamos outras operações, exceto no caso das três operações mencionadas acima, pois pode afetar o aquecimento do aparelho

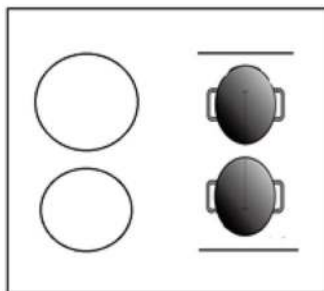
### Como duas zonas independentes

Para usar a área flexível como duas zonas diferentes, pode ter duas opções de aquecimento.

(a) Coloque uma panela no lado direito superior ou o lado direito inferior da zona flexível.



(b) Coloque duas panelas em ambos os lados da zona flexível.



Aviso: Certifique-se que a panela é maior do que 12 cm.

## Bloquear os comandos

- Pode bloquear os comandos para evitar uma utilização involuntária (por exemplo, crianças que acidentalmente ligam as zonas de cozedura).
- Quando os comandos são bloqueados, todos os comandos exceto o LIGAR/DESLIGAR são desativados.

### Para bloquear os comandos



Toque no comando de bloqueio

O indicador do temporizador irá mostrar "Lo"

### Para desbloquear os comandos

Toque e mantenha premido o botão de bloqueio durante algum tempo.



Quando a placa está no modo de bloqueio, todos os comandos são desativados, exceto o LIGAR/DESLIGAR;  pode sempre desligar a placa de indução com o comando LIGAR/DESLIGAR  em caso de emergência, mas deverá desbloquear a placa primeiro na operação seguinte.

## Comando do temporizador

Pode utilizar o temporizador de duas formas diferentes:

- Pode utilizá-lo como um contador de minutos. Neste caso, o temporizador não desliga nenhuma zona de cozedura quando a hora definida estiver ativada.
- Pode configurá-lo para desligar uma ou mais zonas de cozedura após o tempo definido ter terminado. O temporizador do máximo é 99 min.

### a) Utilizar o temporizador como um contador de minutos

Se não estiver a selecionar nenhuma zona de cozedura

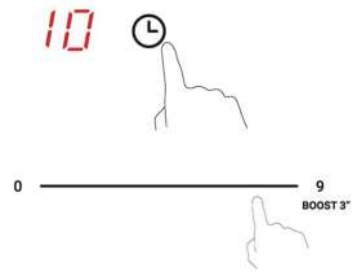
Certifique-se de que a placa está ligada.

Nota: para usar o lembrete de minutos pelo menos uma zona será ativa.

Toque no controlo do temporizador, o "10" irá aparecer no visor do temporizador e o "0" pisca.

Defina o tempo tocando no controlo deslizante (por ex. 5)

15



Toque novamente o controlo do temporizador, o "1" pisca

15



Defina o tempo ao tocar no controlo deslizante (p.ex. 9), agora o temporizador definido é 95 minutos.

95



Quando o tempo estiver definido, a contagem decrescente será iniciada imediatamente. O visor mostrará o tempo restante

O sinal sonoro irá soar durante 30 segundos e o indicador do temporizador mostra "--" quando o tempo definido tiver terminado.

--



## b) Configurar o temporizador para desligar uma zona de cozedura

Definir uma zona

Tocando no controlo de seleção da zona de aquecimento para a qual pretende definir o temporizador.

6



Passado pouco tempo, toque no controle do temporizador, o "10" irá aparecer no visor do temporizador e o "0" pisca.

10



Defina o tempo tocando no controlo deslizante (por ex. 5)



Toque novamente no controle do temporizador, o "1" pisca.



Defina o tempo ao tocar no controlo deslizante (p.ex. 9), agora o temporizador definido é 95 minutos.



Quando o tempo estiver definido, a contagem decrescente será iniciada imediatamente. O visor mostrará o tempo restante.

NOTA: O ponto vermelho próximo do indicador do nível de potência irá acender indicando que a zona está selecionada.



Quando o temporizador de cozedura chegar a zero, a zona de cozedura correspondente será desligada automaticamente.

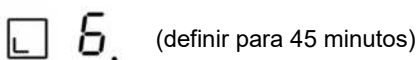
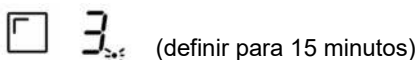


Outra zona de cozedura continuará a funcionar se tiver sido ligada anteriormente.

As figuras acima indicadas são apenas para referência, e o produto final prevalecerá.

**definir mais zonas:**

Os passos para a regulação de mais zonas são semelhantes aos passos de regulação de uma zona; Ao definir o tempo para várias zonas de cozedura simultaneamente, as casas decimais das zonas de cozedura relevantes acendem-se. O visor dos minutos mostra o temporizador min.. O ponto da zona correspondente pisca. Mostrado como em baixo:



Logo que o temporizador de contagem regressiva expirar, a zona correspondente desliga-se. Depois irá exibir o novo temporizador min. e o ponto da zona correspondente piscará.



Mostrado como à direita:

(definido para 30 minutos)

Toque no controlo de seleção da zona de aquecimento, o temporizador correspondente é exibido no indicador do temporizador.

**c) Cancelar o temporizador**

Tocando no controlo de seleção da zona de aquecimento para a qual pretende definir o temporizador



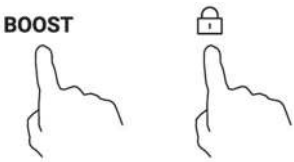

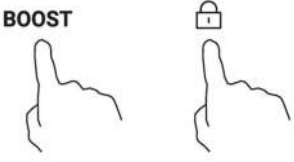
Tocando no controlo do temporizador, o indicador pisca


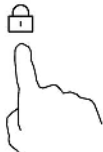


Toque no controlo deslizante para definir o temporizador para "00", o temporizador é cancelado

## Função de Gestão de Energia

- É possível definir um nível máximo de absorção de potência para a placa de indução, escolhendo até diferentes faixas de potência.
- As placas de indução são capazes de limitar-se automaticamente a fim de trabalhar com nível de potência menor, para evitar o risco de sobrecarga.
- Não é necessário colocar nenhum recipiente nas zonas de aquecimento. **Sugerimos que inicie a regulação no espaço de 5 segundos após ligar a alimentação.** Precisa de entrar no modo de definição de energia dentro de 60 segundos para entrar na Função de Gestão de Energia.

Para entrar na função de gestão de energia	
<p>1. <b>Atenção: não ligar a placa de fogão.</b> Nesta fase, prima "Boost" e "Lock" ao mesmo tempo.</p> 	<p>O símbolo "S" será apresentado na zona #1.</p>
<p>2. Prima a tecla "Lock".</p> 	<p>O símbolo "S" será apresentado na zona #1 e o símbolo "E" será apresentado na zona #2.</p>
<p>3. Premir novamente as teclas "Boost" e "Lock" ao mesmo tempo.</p> 	<p>O símbolo "S" será apresentado na zona #1, "E" será apresentado na zona #2 e "t" será apresentado na zona #3. Ao mesmo tempo, o modo de potência máxima atual (7.4) será apresentado no indicador do temporizador.</p>

<b>Para mudar para outro nível</b>	
<p>premir brevemente a tecla "Boost"</p> <p style="text-align: center;"><b>BOOST</b></p> 	<p>Existem 6 níveis de potência de "7.4" a "2.5". O indicador do temporizador mostrará um deles.</p> <p>"7.4": a potência máxima é de 7,4kW.            "6.5": a potência máxima é de 6,5kW.            "5.5": a potência máxima é de 5,5kW.            "4.5": a potência máxima é de 4,5kW.            "3.5": a potência máxima é de 3,5kW.            "2.5": a potência máxima é de 2,5kW.</p>
<b>Confirmação da função de gestão de energia</b>	
<p>Depois de selecionado o modo de regulação da potência pretendido, prima a tecla "Lock"</p> 	<p>Quando o indicador do temporizador deixar de piscar, o modo de alimentação está definido com êxito.</p>
<b>Sair da função de gestão de energia</b>	
<p>Após a definição, certifique-se de que desliga a alimentação e volta a ligá-la.</p>	<p>Em seguida, a placa é desligada.</p>

## Tempos de funcionamento predefinidos

O desligamento automático é uma função de proteção de segurança na sua placa de indução. Desliga-se automaticamente caso se esqueça de desligar o que está a confeccionar. Os tempos de funcionamento predefinidos para vários níveis de potência são mostrados na tabela abaixo:

Nível de potência	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temporizador de funcionamento predefinido (hora)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Quando a panela é retirada, a placa de indução pode parar imediatamente o aquecimento e a placa desliga-se automaticamente após 2 minutos.

## Seleção dos recipientes para cozinhar



Fritadeira em ferro



Aço inoxidável



Panela de ferro



Chaleira de ferro



Chaleira de aço inoxidável



Utensílio de cozinha em esmalte



Travessa de ferro

Pode ter um número de recipientes para cozinhar diferentes

1. Esta placa de indução pode identificar uma variedade de recipientes para cozinhar, que pode testar com um dos seguintes métodos:

Coloque o recipiente na zona de cozedura. Se a zona de cozedura correspondente apresentar um nível de potência, o recipiente é adequado. Se "U" pisca, o recipiente não é adequado para uso com a placa de indução.

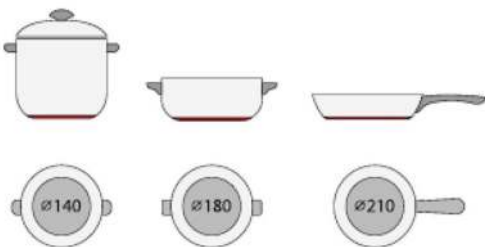
2. Ponha um ímã junto do recipiente. Se o ímã for atraído para o recipiente, então é adequado para ser utilizado com a placa de indução.

NB: A base do recipiente deve conter material magnético.

Deve ter um fundo plano com um diâmetro de acordo com o quadro 1 abaixo.

3. Utilize apenas panelas ferromagnéticas feitas de aço esmaltado, ferro fundido ou aço inoxidável, mas compatíveis com indução
4. Utilize panelas cujo diâmetro da área ferromagnética (base da panela) esteja na faixa de dimensões na tabela abaixo. (Tabela 1)
  - Se usar panelas menores, o desempenho pode ser afetado
  - Se utilizar uma panela com um diâmetro menor do que o indicado na tabela 1, a panela pode não ser detetada

De acordo com a dimensão da zona pode usar panelas de diferentes diâmetros como a imagem abaixo:





5. Se a parte ferromagnética cobrir apenas parcialmente a base da panela, apenas a área ferromagnética aquecerá, o resto da base pode não aquecer uma temperatura suficiente para cozinhar.
6. Se a área ferromagnética não for homogênea, mas apresentar outros materiais, como o alumínio, isto pode afetar o aquecimento e a detecção da panela.

Se a base da panela for semelhante às fotos abaixo, a panela não pode ser detetada.



Zona de cozedura	O diâmetro base dos utensílios de cozinha de indução	
	Mínimo (mm)	Máximo (mm)
1	120	160
2	160	210
3&4	140	180
Área flexível	250	386*180

O acima pode variar de acordo com o tamanho da panela e o material que é feita.

## Limpeza e Manutenção

A superfície da placa de indução pode ser facilmente limpa da seguinte forma:

Tipo de contaminação	Método de limpeza	Materiais de limpeza
Luz	Mergulhe em água quente e seque com um pano	Esponja de limpeza
Anéis e calcário	Aplique vinagre branco na área, limpe com um pano macio ou use um produto comercialmente disponível	Adesivo especial para vidro cerâmico
Doces, alumínio ou plástico derretido	Utilize um raspador especial para vidro cerâmico para remover resíduos (é melhor um produto de silicone)	Adesivo especial para vidro cerâmico

NB: Desligue a fonte de alimentação antes de limpar.

## Exibição e inspeção de falhas

A placa de indução está equipada com uma função de auto diagnóstico. Com este teste, o técnico é capaz de verificar a função de vários componentes sem desmantelar ou desmontar a placa da superfície de trabalho.

### Resolução de problemas

1) Códigos de falha que podem ocorrer durante a utilização & Solução;

Código de falha	Problema	Solução
<b>Sem autorrecuperação</b>		
E1	Falha do sensor de temperatura da placa de vitrocerâmica - circuito aberto.	Verifique a conexão ou substitua o sensor de temperatura da placa de vitrocerâmica.
E2	Falha do sensor de temperatura da placa de vitrocerâmica-- curto-circuito.	
Eb	Falha do sensor de temperatura da placa de vitrocerâmica	
E3	Temperatura elevada do sensor de placa de vitrocerâmica.	Espera que a temperatura da placa de vitrocerâmica volte ao normal. Toque no botão "LIGAR/DESLIGAR" para reiniciar a unidade.
E4	Falha do sensor de temperatura do IGBT -- circuito aberto.	Substitua a placa de alimentação.
E5	Falha do sensor de temperatura do IGBT -- curto-circuito	

E6	Temperatura elevada de IGBT.	Espera que a temperatura de IGBT volte ao normal. Toque no botão "LIGAR/DESLIGAR" para reiniciar a unidade. Verifique se o ventilador funciona sem problemas; se não, substitua o ventilador.
E7	A tensão de alimentação está abaixo da tensão nominal.	Verifique se a rede elétrica está normal. Ligue após a rede elétrica estar normal.
E8	A tensão de alimentação é superior à tensão nominal.	
U1	Erro de comunicação.	Volte a inserir a conexão entre o painel do visor e a placa de alimentação. Substitua a placa de alimentação ou a placa do visor.

2) Falha específica e solução

Falha	Problema	Solução A	Solução B
O LED não acende quando a unidade está ligada.	Sem alimentação elétrica.	Verifique se a ficha está bem presa na saída e que a saída está a funcionar.	
	Falha da conexão da placa de alimentação acessória e da placa do visor.	Verifique a conexão.	
	A placa de alimentação acessória está danificada.	Substitua a placa de alimentação acessória.	
	A placa do visor está danificada.	Substitua o painel do visor.	
Alguns botões não funcionam, ou o visor LED não é normal.	A placa do visor está danificada.	Substitua o painel do visor.	
O indicador do Modos de Cozedura acende-se, mas o aquecimento não começa.	Temperatura elevada da placa.	A temperatura ambiente pode ser demasiado alta. A entrada ou saída de ar pode estar obstruída.	
	Há algo de errado com o ventilador.	Verifique se o ventilador funciona sem problemas; se não, substitua o ventilador.	
	A placa de alimentação está danificada.	Substitua a placa de alimentação.	
O aquecimento para repentinamente durante a operação e o visor pisca "u".	Tipo de panela errado.	Utiliza a panela adequada (consultar o manual de instruções.)	O circuito de deteção de panelas está danificado, substitua a placa de alimentação.
	O diâmetro da panela é muito pequeno.	A unidade está sobreaquecida. Aguarde que a temperatura volte ao normal.	
	O fogão está sobreaquecido;	Prima o botão "LIGAR/DESLIGAR" para reiniciar a unidade.	

As zonas de aquecimento do mesmo lado (por exemplo, a primeira e a segunda zona) exibem "⌵".	Falha de conexão da placa de alimentação e da placa do visor;	Verifique a conexão.	
	O painel do visor da peça de comunicação está danificado.	Substitua o painel do visor.	
	A placa principal está danificada.	Substitua a placa de alimentação.	
O motor do ventilador tem um som anómalo.	O motor do ventilador está danificado.	Substitua o ventilador.	

O acima exposto é a avaliação e inspeção de falhas comuns.  
 Não desmonte a unidade sem ajuda especializada, para evitar quaisquer perigos e danos na placa de indução.

## Serviço de Apoio ao Cliente

Se ocorrer uma falha, antes de chamar o Serviço Pós-venda, faça o seguinte:

- Verifique se o aparelho está corretamente ligado
- Leia a tabela de falha e visualização acima

Se ainda não conseguir resolver o problema, desligue o aparelho, não tente desmontá-lo, e ligue para o Serviço Pós Venda.

## Declaração especial

O conteúdo deste manual foi cuidadosamente verificado. No entanto, a empresa não pode ser considerada responsável por quaisquer falhas de impressão ou omissões. Além disso, quaisquer modificações técnicas podem ser incluídas numa versão revista do manual sem aviso prévio. O aspeto e a cor do aparelho neste manual podem diferir do manual atual.



**ELIMINAÇÃO:** Não elimine este produto como lixo indiferenciado municipal. Este tipo de resíduo deve ser recolhido separadamente para tratamento especial.

**Este aparelho está marcado de acordo com a Diretiva Europeia 2012/19/CE sobre resíduos de equipamentos elétricos e eletrônicos (REEE).**

**Ao garantir que este aparelho é eliminado de forma correta, ajudará a prevenir quaisquer possíveis danos para o ambiente e para a saúde humana, o que pode ocorrer se for eliminado de forma incorreta.**

**O símbolo no produto indica que este produto não pode ser tratado como resíduo doméstico. Deve ser levado a um ponto de recolha para a reciclagem de produtos elétricos e eletrônicos.**

**Este aparelho necessita de uma eliminação de resíduos especializada. Para informação mais detalhada acerca do tratamento, recuperação e reciclagem deste produto contacte o gabinete público competente, o seu serviço de depósito de resíduos domésticos, ou a loja onde o adquiriu.**

**Para informação mais detalhada acerca do tratamento, recuperação e reciclagem deste produto contacte o gabinete público competente, o seu serviço de depósito de resíduos domésticos, ou a loja onde adquiriu o produto.**

## **Promemoria sulla sicurezza e manutenzione:**

- **AVVERTENZA:** l'elettrodomestico e i componenti accessibili diventano molto caldi durante l'uso. Non toccare le resistenze.
- Tenere lontani dall'elettrodomestico i bambini di età inferiore a 8 anni, a meno che non vengano sorvegliati continuamente.
- Questo elettrodomestico può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni, da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali e da persone inesperte solo sotto stretta sorveglianza o se hanno appreso le modalità di utilizzo sicuro dell'elettrodomestico e sono consapevoli dei relativi pericoli.
- Impedire ai bambini di giocare con l'elettrodomestico.
- La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini non sorvegliati.
- **AVVERTENZA:** la cottura con oli o grassi può essere pericolosa e può causare incendi se il piano cottura rimane incustodito.
- In caso di incendio, non provare MAI a estinguerlo con l'acqua; spegnere l'elettrodomestico e coprire la fiamma con un coperchio o una coperta antincendio.
- **AVVERTENZA:** per evitare il rischio di incendi, non collocare oggetti sulle superfici di cottura.
- **AVVERTENZA:** se la superficie è incrinata, spegnere l'elettrodomestico per evitare il rischio di scosse elettriche.
- Non utilizzare elettrodomestici a vapore per le operazioni di pulizia.

- Non collocare oggetti metallici, ad es. coltelli, forchette, cucchiai e coperchi, sulla superficie del piano cottura perché potrebbero riscaldarsi.
- Eventuali fuoriuscite devono essere rimosse dal coperchio prima dell'apertura.
- Lasciare raffreddare la superficie del piano cottura prima di chiudere il coperchio.
- Dopo l'uso, spegnere il piano cottura. Non fare affidamento sul rilevatore di presenza pentola.
- Questo elettrodomestico non è progettato per l'uso tramite timer esterni e sistemi di controllo remoto separati.
- Per il distacco dell'alimentazione incorporare un interruttore nel cablaggio fisso in conformità alle norme sui cablaggi.
- Le istruzioni indicano il tipo di cavo da utilizzare tenendo conto della temperatura della superficie posteriore dell'elettrodomestico.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un tecnico dell'assistenza o da una persona con analoga qualifica per evitare rischi.
- **ATTENZIONE:** per evitare pericoli dovuti a un reset accidentale del disgiuntore termico, questo elettrodomestico non deve essere alimentato tramite un dispositivo di commutazione esterno (ad es. un timer) né collegato a un circuito soggetto ad accensioni e spegnimenti regolari.

**AVVERTENZA:** utilizzare solo le protezioni per il piano cottura progettate dal produttore dell'elettrodomestico da cucina o indicate dal produttore dell'elettrodomestico nelle istruzioni per l'uso come protezioni idonee o incorporate nell'elettrodomestico. L'uso di protezioni inadeguate può causare incidenti.

- Adoperare sempre utensili da cucina idonei.
- Poggiare sempre la pentola al centro dell'unità utilizzata per cucinare.
- Non collocare oggetti sul pannello dei comandi.
- Non utilizzare la superficie per tagliare.

- Lasciare raffreddare la superficie del piano cottura prima di chiudere il coperchio.
- **ATTENZIONE:** il processo di cottura deve controllato costantemente. Un processo di cottura breve deve essere sorvegliato costantemente.

**Gentile Cliente:**

Grazie per aver acquistato un piano cottura a induzione HAIER. Siamo certi che funzionerà perfettamente per lunghi anni.

Prima di utilizzare il piano cottura leggere attentamente questo manuale di istruzioni e tenerlo sempre in un luogo sicuro per poterlo consultare in futuro.

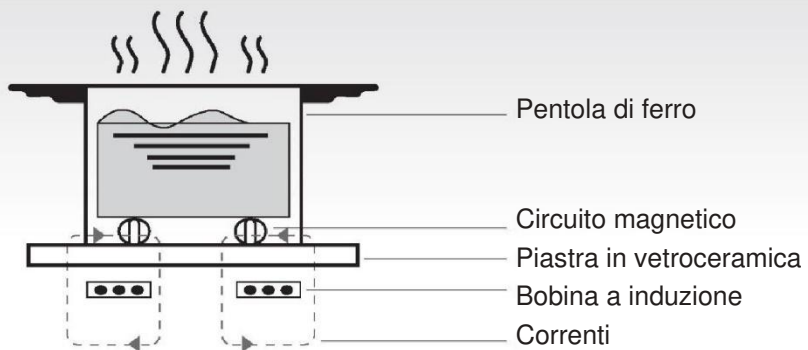
**Presentazione del prodotto**

Il piano cottura a induzione è adatto a tutti i tipi di cottura, grazie alle zone di cottura elettromagnetiche, ai comandi microcomputerizzati e alle numerose funzioni, per cui rappresenta la scelta ideale per la famiglia moderna.

Il piano cottura a induzione HAIER, prodotto con materiali appositamente importati, è estremamente facile da usare, resistente e sicuro.

**Principio di funzionamento**

Il piano cottura a induzione è costituito da una bobina, una piastra in materiale ferromagnetico e un sistema di controllo. Tramite la bobina, la corrente elettrica genera un potente campo magnetico. In tal modo, vengono prodotti numerosi vortici che a loro volta generano calore che viene trasmesso al recipiente di cottura attraverso la zona di cottura.



## Sicurezza

Questo piano cottura è stato progettato appositamente per l'uso domestico. In virtù dei continui miglioramenti dei prodotti, CANDY si riserva il diritto di modificare in qualunque momento le specifiche tecniche, i programmi o l'estetica dell'elettrodomestico.

- **Protezione contro il surriscaldamento**  
Un sensore controlla la temperatura nelle zone di cottura. Quando la temperatura supera il livello di sicurezza, la zona di cottura si spegne automaticamente.
- **Rilevamento di piccoli elementi non magnetici**  
Quando una pentola con un diametro inferiore a 80 mm o un altro piccolo oggetto (ad es. un coltello o una forchetta) viene lasciato sul piano cottura, viene emesso un segnale acustico per circa un minuto, dopo di che il piano cottura passa automaticamente in standby.
- **Avvertenza sul calore residuo**  
Quando il piano cottura viene utilizzato per un certo periodo di tempo, rimarrà un certo calore residuo. La lettera "H" viene visualizzata per indicare la necessità di mantenere una distanza di sicurezza.
- **Spegnimento automatico**  
Un'altra caratteristica di sicurezza della piastra a induzione è lo spegnimento automatico. Esso ha luogo ogni qualvolta si dimentica di spegnere una zona di cottura. I tempi di spegnimento preimpostati sono indicati nella tabella seguente:

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

Quando la pentola viene rimossa dalla zona di cottura, il riscaldamento si interrompe immediatamente e la zona di cottura si spegne automaticamente dopo l'emissione di un segnale acustico per 1 minuto.

**Avvertenza:** i portatori di pacemaker cardiaci devono consultare un medico prima di utilizzare la piastra a induzione.

## Installazione

1. Sul piano di lavoro praticare un foro delle dimensioni indicate nello schema seguente. Lasciare uno spazio di almeno 50 mm attorno al foro. Lo spessore del piano di lavoro deve avere almeno 30 mm e il materiale deve resistere al calore. Seguire le istruzioni della Figura (1)

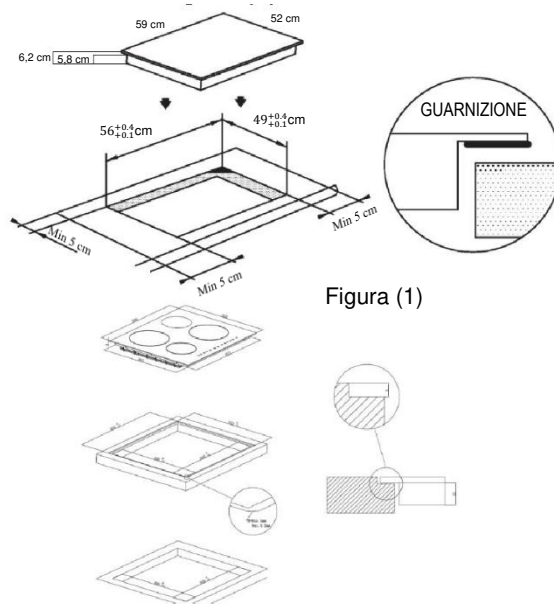


Figura (1)

Installazione a filo: è possibile solo se non è installato un forno sotto il piano di lavoro.

2. È fondamentale che il piano cottura a induzione sia ben ventilato e che l'ingresso e l'uscita dell'aria non siano ostruiti. Accertarsi che il piano cottura sia installato correttamente come illustrato nella Figura (2).

Figura (2)

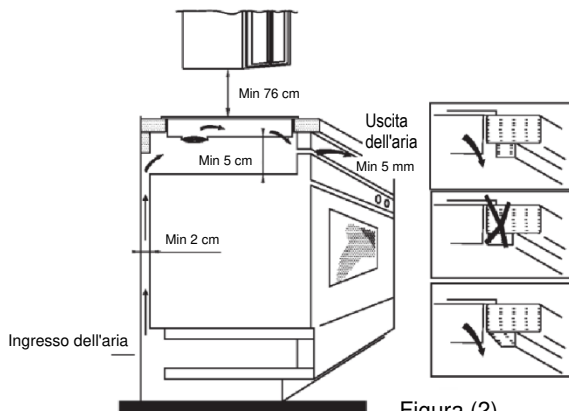
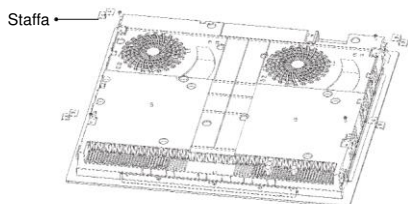


Figura (2)

**NB:** la distanza di sicurezza tra il piano cottura e i pensili sovrastanti deve essere almeno 76 cm.

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



**Avvertenze:**

- (1) Il piano cottura a induzione deve essere installato da una persona debitamente qualificata. Il produttore mette a disposizione installatori qualificati. Non provare mai a installare personalmente l'elettrodomestico.
- (2) Il piano cottura a induzione non deve essere installato sopra frigoriferi, congelatori, lavastoviglie o asciugatrici.
- (3) Il piano cottura a induzione deve essere installato in modo che sia possibile un irraggiamento ottimale del calore.
- (4) La parete e la zona sopra il piano cottura devono resistere al calore.
- (5) Per evitare danni, lo strato a sandwich e l'adesivo devono esistere al calore.

**4. Collegamento all'alimentazione elettrica**

L'alimentazione deve essere collegata a un interruttore unipolare in conformità alle norme pertinenti. La modalità di collegamento è illustrata nella Figura (3).

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

Figura (3)

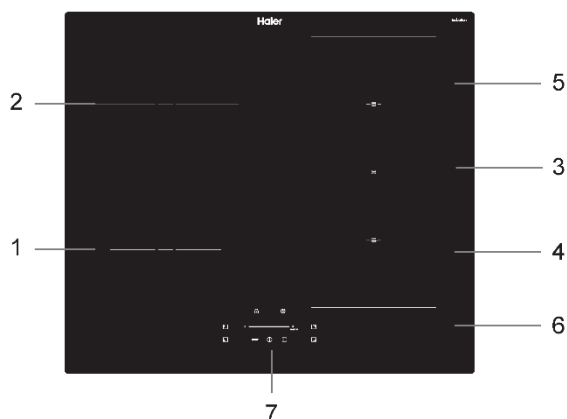
Se il cavo è danneggiato o deve essere sostituito, l'operazione deve essere effettuata da un tecnico post-vendita utilizzando utensili appropriati in modo da evitare incidenti.

Se l'elettrodomestico è collegato direttamente alla rete elettrica, è necessario installare un interruttore onnipolare con una distanza minima di 3 mm tra i contatti.

L'installatore deve accertarsi che il collegamento elettrico sia corretto e conforme alle normative in materia di sicurezza.

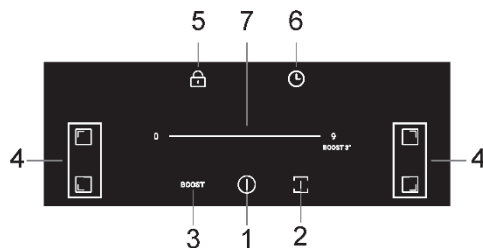
Il cavo non deve essere piegato o compresso. Il cavo deve essere controllato regolarmente e deve essere sostituito solo da una persona debitamente qualificata.

**Schema del piano cottura a induzione:**



- 1. Zona max 1400W/1500W
- 2. Zona max 2400W/2600W
- 3. Zona max 3000W/3600W
- 4. Zona max 1800W/2000W
- 5. Zona max 1800W/2000W
- 6. Piastra in vetro
- 7. Pannello di controllo

**Schema del pannello dei comandi**



- 1. Comando di accensione/spengimento
- 2. Comando della zona flessibile
- 3. Boost
- 4. Comandi per la selezione della zona scaldante
- 5. Comando di blocco dei tasti
- 6. Comando del timer
- 7. Comando touch del cursore di accensione/timer

## Uso del prodotto

### Comandi touch

- I comandi rispondono al tocco, per cui non occorre applicare pressione.
- Utilizzare il polpastrello e non la punta del dito.
- Ogni tocco registrato produce un segnale acustico.
- Accertarsi che i comandi siano sempre puliti, asciutti e non coperti da oggetti (ad es. utensili o panni). Anche un sottile velo d'acqua può impedire il corretto funzionamento dei comandi.




### Scelta degli utensili da cucina



- Adoperare solo utensili da cucina idonei per la cottura a induzione. Controllare il simbolo della cottura a induzione sull'imballo o sul fondo della pentola.

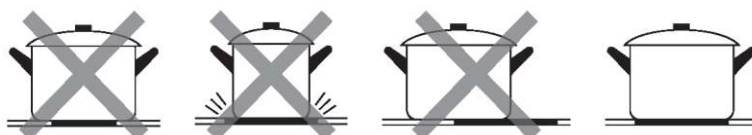


- È possibile accertarsi che l'utensile di cucina sia idoneo effettuando una prova magnetica. Avvicinare un magnete alla base della pentola. Se il magnete viene attirato, la pentola è idonea per la cottura a induzione.
- Se non è disponibile un magnete:
  1. versare un po' d'acqua nella pentola da controllare.
  2. Se  non lampeggia sul display e l'acqua si scalda, la pentola è idonea.
- Gli utensili da cucina realizzati con i seguenti materiali non sono idonei: acciaio inox puro, alluminio o rame senza base magnetica, vetro, legno, porcellana, ceramica e terracotta.

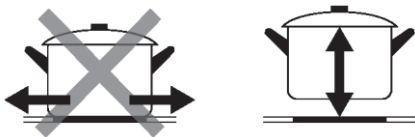
Non adoperare utensili da cucina con i bordi irregolari o la base curva.



Accertarsi che la base della pentola sia liscia, che si appoggi interamente sul vetro e che sia delle stesse dimensioni della zona di cottura. Utilizzare pentole di diametro adeguato, come illustrato nella figura della zona selezionata. La massima efficienza si ottiene adoperando una pentola di diametro lievemente superiore a quello della zona di cottura. Se si utilizza una pentola di dimensioni inferiori, l'efficienza sarà inferiore a quella prevista. Pentole di diametro inferiore a 140 mm potrebbero non essere rilevate dal piano cottura. Centrare la pentola sulla zona di cottura.



Le pentole poggiate sul piano cottura a induzione devono essere sempre sollevate e non trascinate, altrimenti il vetro potrebbe graffiarsi.



## Utilizzo

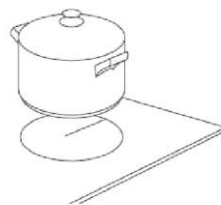
### Avvia cottura

Toccare il comando di accensione e spegnimento. Dopo l'accensione, viene emesso un segnale acustico e tutto il display visualizza "-" o "--", indicando che il piano cottura a induzione è in modalità di attesa.



Collocare una pentola idonea sulla zona di cottura da utilizzare.

- Accertarsi che il fondo della pentola e la superficie della zona di cottura siano puliti e asciutti.

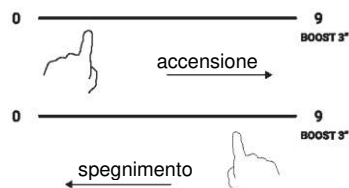


Toccano il comando di selezione della zona scaldante, un indicatore vicino al tasto lampeggia.



Selezionare un'impostazione della temperatura toccando il comando a cursore


- Se non si sceglie un'impostazione della temperatura entro 1 minuto, il piano cottura a induzione si spegne automaticamente. In tal caso, occorre ricominciare dal punto 1.
- È possibile modificare l'impostazione della temperatura in qualunque momento durante la cottura.



### Il display visualizza l'indicazione lampeggiante alternativamente all'impostazione della temperatura

In tal caso:

- sulla zona di cottura corretta non è stata collocata una pentola o,
- la pentola in uso non è adatta alla cottura a induzione oppure,
- la pentola è troppo piccola o non è centrata correttamente sulla zona di cottura.

Se non si colloca una pentola idonea sulla zona di cottura, il riscaldamento non avviene. Se non viene collocata una pentola idonea sulla zona di cottura, il display "  " si spegne automaticamente dopo 1 minuto.

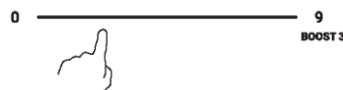
## Fine della cottura

Toccare il comando di selezione della zona scaldante da spegnere.



Spegnere la zona di cottura toccando il simbolo "|" del cursore.

Accertarsi che il display indichi "0".



Spegnere l'intero piano cottura toccando il comando di accensione e spegnimento.



Attenzione alle superfici calde

H indica che la zona di cottura è calda al tatto. L'indicazione scompare quando la superficie si è raffreddata a una temperatura sicura. Se occorre scaldare altre pentole, per risparmiare energia è possibile utilizzare il piano cottura ancora caldo.



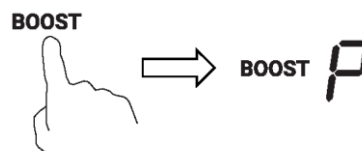
## Uso della funzione Boost

### Attivazione della funzione Boost

Toccare il comando di selezione della zona scaldante.



Toccano il comando Boost **BOOST**, l'indicatore della zona visualizza "P" e la potenza raggiunge il massimo.



### Annullamento della funzione Boost

Toccare il comando di selezione della zona scaldante desiderata per annullare la funzione Boost.



Toccando il comando "Boost" **BOOST** per annullare la funzione Boost, viene ripristinata l'impostazione originaria della zona di cottura.

**BOOST**



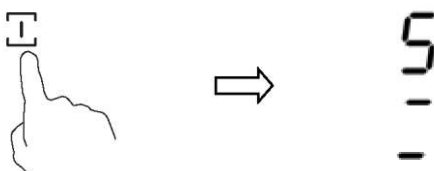
- La funzione può essere utilizzata in qualunque zona di cottura.
- L'impostazione originaria della zona di cottura viene ripristinata dopo 5 minuti.
- Se l'impostazione originaria della temperatura era 0, dopo 5 minuti tornerà a 9.

## ZONA FLESSIBILE

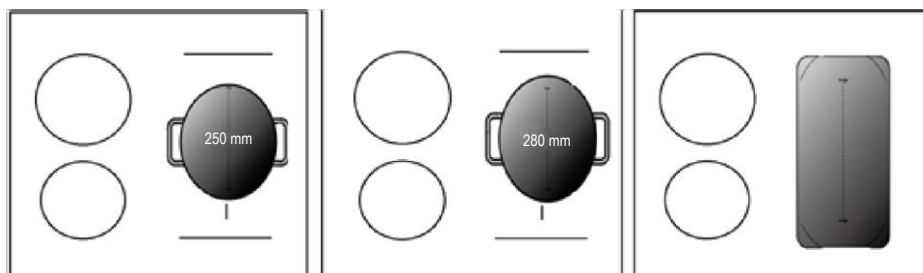
- Questa zona può essere utilizzata in qualunque momento come zona singola o come due zone distinte, in base alle esigenze di cottura.
- La zona libera è costituita da due induttori indipendenti che possono essere controllati separatamente.

### Come unica grande zona

1. Per attivare la zona libera come un'unica grande zona, toccare il comando della zona flessibile.



2. Trattandosi di una zona di grandi dimensioni, suggeriamo di utilizzarla come segue:  
Pentole: pentole con diametro di 250 mm o 280 mm (sono accettabili pentole quadrate o ovali)

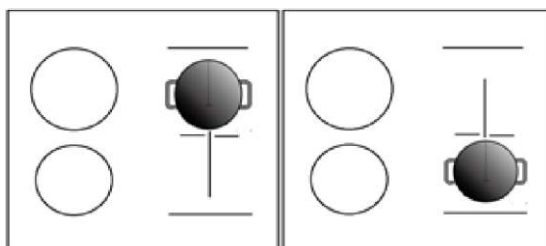


Non consigliamo altre operazioni oltre alle tre operazioni sopra indicate perché potrebbero influire sul riscaldamento dell'apparecchio

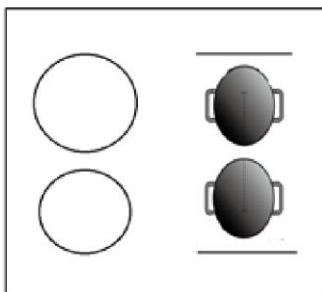
### Come due zone indipendenti

Per utilizzare la zona flessibile come due zone distinte, è possibile scegliere tra due modalità di riscaldamento.

- (a) Posizionare una padella sul lato destro in alto o sul lato destro in basso della zona flessibile.



(b) Posizionare due padelle su entrambi i lati della zona flessibile.



Avviso: Accertarsi che la padella sia di dimensione superiore a 12 cm.

## Blocco dei comandi

- I comandi possono essere bloccati per impedire utilizzi indesiderati (ad es. i bambini potrebbero accendere accidentalmente le zone di cottura).
- Quando sono bloccati, sono disabilitati tutti i comandi tranne quello di accensione e spegnimento.

### Per bloccare i comandi

Toccare il comando di blocco dei tasti

L'indicatore del timer visualizza "Lo"

### Per sbloccare i comandi

Tenere premuto per qualche istante il comando di blocco.



Quando il piano cottura è in modalità blocco, sono disabilitati tutti i comandi tranne quello di accensione/spegnimento (⏻). In caso di emergenza, è sempre possibile spegnere il piano cottura a induzione con il comando di accensione/spegnimento (⏻), ma occorrerà prima sbloccare il piano cottura.

## Comando del timer

Il timer può essere adoperato in due modi diversi:

- Può essere utilizzato come promemoria minuti. In questo caso, il timer non spegne la zona di cottura quando il tempo è impostato.
- È possibile impostarlo in modo che vengano spente una o più zone di cottura dopo il tempo impostato.  
Il timer conta fino a 99 minuti.

## a) Utilizzo del timer come promemoria minuti

### Se non si seleziona alcuna zona di cottura

Accertarsi che il piano cottura sia acceso.

Nota: per utilizzare il promemoria minuti, almeno una zona deve essere attiva.

Toccare il comando del timer, "10" verrà visualizzato sul display del timer e "0" lampeggerà.

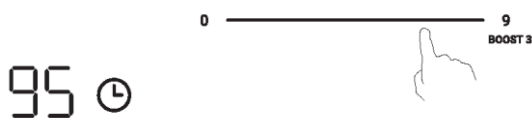
Impostare il tempo toccando il comando " a cursore (ad es. 5)



Toccare nuovamente il controllo del timer, il numero "1" lampeggerà.



Impostare il tempo toccando il controllo a cursore (ad es. 9). In questo momento il tempo impostato è di 95 minuti.



Quando il tempo è impostato, il conto alla rovescia inizia immediatamente. Il display visualizza il tempo residuo.

Viene emesso un segnale acustico per 30 secondi e l'indicatore del timer visualizza "--" una volta trascorso il tempo impostato.



## b) Impostazione del timer per lo spegnimento della zona di cottura

Impostazione di una zona

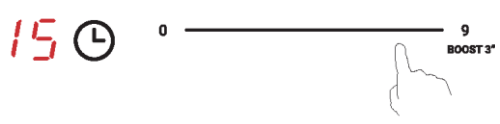
Toccare il comando di selezione della zona scaldante per cui impostare il timer.



Entro breve, toccare il comando del timer: "10" verrà visualizzato sul display del timer e "0" lampeggerà.



Impostare il tempo toccando il comando " a cursore (ad es. 5)



Toccare nuovamente il controllo del timer, il numero "1" lampeggerà.



Impostare il tempo toccando il controllo a cursore (ad es. 9). In questo momento il tempo impostato è di 95 minuti.




Quando il tempo è impostato, il conto alla rovescia inizia immediatamente. Il display visualizza il tempo residuo.

NOTA: il puntino rosso accanto all'indicatore del livello di potenza si accende, indicando che la zona è selezionata.

Una volta scaduto il timer della cottura, la zona di cottura corrispondente si spegne automaticamente.



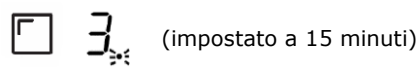
 Altre zone di cottura rimangono in funzione se sono state accese precedentemente.

Le immagini precedenti sono riportate solo a scopo di riferimento; l'aspetto reale del prodotto potrebbe essere diverso.

**Per impostare più zone:**

La procedura per l'impostazione di più zone è simile a quella per l'impostazione di una sola zona. Quando si imposta il tempo per più zone di cottura contemporaneamente, i punti decimali delle relative zone di cottura sono attivi. Il display dei minuti mostra il timer dei minuti. Il punto della zona corrispondente lampeggia.

Il funzionamento è illustrato di seguito:



Una volta scaduto il conto alla rovescia, la zona corrispondente si spegne. Viene nuovamente visualizzato, quindi, il nuovo timer dei minuti e il punto della zona corrispondente lampeggia.



Il funzionamento è illustrato a destra:

(impostato a 30 minuti)

Toccando il comando di selezione della zona scaldante riscaldamento, il timer corrispondente viene visualizzato nell'indicatore del timer.

### c) Disattivazione del timer

Toccare il comando di selezione della zona scaldante per cui si desidera annullare il timer



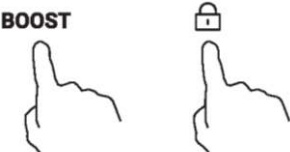

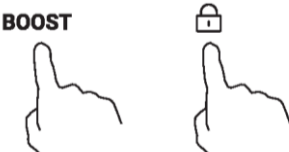
Quando si tocca il comando del timer, l'indicatore lampeggia





Toccano il comando a cursore per impostare il timer su "00", il timer viene annullato

### Funzione di gestione della potenza

- È possibile impostare un livello di assorbimento di potenza massimo per il piano cottura a induzione, scegliendo tra diversi intervalli di potenza.
- I piani cottura a induzione sono in grado di limitare automaticamente la potenza per evitare il rischio di sovraccarichi.
- Non è necessario posizionare pentole sulle zone di riscaldamento. **Si consiglia di iniziare l'impostazione entro 5 secondi dal collegamento all'alimentazione.** Per attivare la funzione di gestione della potenza è necessario accedere alla modalità di impostazione della potenza entro 60 secondi.

Per attivare la funzione di gestione della potenza	
<p>1. <b>Si prega di non accendere il piano cottura.</b> A questo punto, premere contemporaneamente "Boost" e "Blocco".</p> 	<p>Il simbolo "S" verrà visualizzato nella zona n. 1.</p>
<p>2. Premere il tasto "Blocco".</p> 	<p>Il simbolo "S" verrà visualizzato nella zona n. 1 e il simbolo "E" verrà visualizzato nella zona n. 2.</p>
<p>3. Premere nuovamente contemporaneamente i tasti "Boost" e "Blocco".</p> 	<p>Il simbolo "S" verrà visualizzato nella zona n. 1, "E" verrà visualizzato nella zona n. 2 e "t" verrà visualizzato nella zona n. 3. Contemporaneamente, sull'indicatore del timer verrà visualizzata la modalità di potenza massima attuale (7.4).</p>

<b>Per scegliere un altro livello</b>	
<p>Premere brevemente il tasto "Boost"</p> <p style="text-align: center;"><b>BOOST</b></p> 	<p>Esistono 6 livelli di potenza, da "7.4" a "2.5". Il livello è visualizzato dall'indicatore del timer.</p> <p>"7.4": potenza massima 7,4 kW. "6.5": potenza massima 6,5 kW. "5.5": potenza massima 5,5 kW. "4.5": potenza massima 4,5 kW. "3.5": potenza massima 3,5 kW. "2.5": potenza massima 2,5 kW.</p>
<b>Conferma della funzione di gestione della potenza</b>	
<p>Dopo aver selezionato la modalità di impostazione della potenza desiderata, premere il tasto "Blocco"</p> 	<p>Quando l'indicatore del timer smette di lampeggiare, la modalità di potenza è impostata correttamente.</p>
<b>Uscita dalla funzione di gestione della potenza</b>	
<p>Dopo l'impostazione, assicurarsi di scollegare l'alimentazione e ricollegarla.</p>	<p>A questo punto, il piano cottura si spegne.</p>

## Tempi di funzionamento predefiniti

Lo spegnimento automatico è una funzione di protezione del piano cottura a induzione. Arresta automaticamente il piano cottura nel caso in cui ci si dimentichi di spegnerlo. I tempi di funzionamento predefiniti per i vari livelli di potenza sono indicati nella tabella seguente:

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

Quando si toglie la pentola, il piano cottura a induzione può interrompere immediatamente il riscaldamento e si spegne automaticamente dopo 2 minuti.

## Scelta dei recipienti per la cottura



Padella di ferro  
per friggere  
con l'olio



Acciaio inox



Pentola di  
ferro



Bollitore  
di ferro



Bollitore in  
acciaio inox  
smaltato



Recipiente di  
cottura smaltato



Piastra di ferro

È possibile cucinare con vari tipi di recipienti.

1. Questo piano cottura a induzione è in grado di identificare una varietà di recipienti per la cottura che è possibile provare adoperando uno dei seguenti metodi:

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

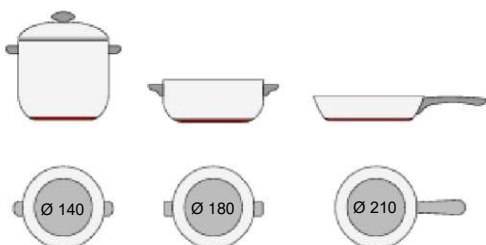
2. Avvicinare un magnete al recipiente. Se il magnete viene attratto, il recipiente è idoneo all'uso con il piano cottura a induzione.

NB: la base del recipiente deve contenere materiale magnetico.

Il fondo deve essere piatto e il diametro deve essere quello indicato nella Tabella 1 seguente.

3. Adoperare solo utensili da cucina ferromagnetici in acciaio smaltato, ghisa o acciaio inox compatibili con i piani cottura a induzione.
4. Adoperare pentole il cui diametro dell'area ferromagnetica (base della pentola) rientri nell'intervallo di dimensioni indicato nella tabella seguente. (Tabella 1)
  - Se si utilizzano pentole più piccole, le prestazioni potrebbero essere inferiori.
  - Se si utilizza una pentola con un diametro inferiore a quello indicato nella Tabella 1, la pentola potrebbe non essere rilevata.

A seconda della dimensione della zona, è possibile utilizzare pentole di vari diametri, come illustrato nell'immagine seguente:





5. Se la parte ferromagnetica copre solo parzialmente la base della pentola, si riscalda solo l'area ferromagnetica e il resto della base potrebbe non raggiungere la temperatura sufficiente per la cottura.

6. Se l'area ferromagnetica non è omogenea ma è costituita da altri materiali (ad es. alluminio), la pentola potrebbe non scaldarsi o non essere rilevata.

Se la base della pentola è simile a quella illustrata nelle immagini seguenti, la pentola potrebbe non essere rilevata.



<b>Zona di cottura</b>	<b>Diametro della base delle pentole per cottura a induzione</b>	
	<b>Minimo (mm)</b>	<b>Massimo (mm)</b>
1	120	160
2	160	210
3 + 4	140	180
Zona flessibile	250	386 + 180

I dati sopra indicati possono variare a seconda delle dimensioni della pentola e del materiale di cui è composta.

## Pulizia e manutenzione

La superficie del piano cottura a induzione può essere pulita facilmente come descritto di seguito:

Tipo di sporco	Metodo di pulizia	Materiali per la pulizia
Leggero	Applicare acqua calda e asciugare con un panno	Spugna per la pulizia
Anelli e calcare	Applicare aceto bianco sull'area, strofinare con un panno morbido o utilizzare un prodotto disponibile in commercio	Adesivo speciale per vetroceramica
Residui zuccherosi, plastica o alluminio fuso	Rimuovere i residui con un raschietto speciale per vetroceramica (preferibilmente in silicio)	Adesivo speciale per vetroceramica

NB: prima di effettuare la pulizia, staccare l'alimentazione.

## Indicazione dei guasti e significato

Il piano cottura a induzione è dotato di una funzione di autodiagnosi. Grazie a questa funzione, il tecnico è in grado di controllare il funzionamento di vari componenti senza smontare la superficie del piano cottura.

### Soluzione dei problemi

1) Codice di guasto durante l'uso e relativa soluzione;

Codice di guasto	Problema	Soluzione
<b>Senza ripristino automatico</b>		
E1	Circuito aperto o guasto del sensore della temperatura della piastra in vetroceramica.	Controllare il collegamento o sostituire il sensore della temperatura della piastra in vetroceramica.
E2	Corto circuito o guasto del sensore della temperatura della piastra in ceramica.	
Eb	Guasto del sensore della temperatura della piastra in ceramica.	
E3	Il sensore della piastra in vetroceramica indica una temperatura elevata.	Attendere che la temperatura della piastra in ceramica torni normale. Toccare il pulsante di accensione/spegnimento per riavviare l'unità.
E4	Circuito aperto o guasto del sensore della temperatura IGBT.	Sostituire la scheda di alimentazione.
E5	Corto circuito o guasto del sensore della temperatura IGBT	

E6	Temperatura IGBT elevata.	Attendere che la temperatura IGBT torni normale. Toccare il pulsante di accensione/spengimento per riavviare l'unità. Controllare se la ventola funziona regolarmente. In caso contrario, sostituire la ventola.
E7	La tensione di alimentazione è inferiore alla tensione nominale.	Controllare se la fonte di alimentazione è normale.
E8	La tensione di alimentazione è superiore alla tensione nominale.	Controllare se la fonte di alimentazione è normale prima di accendere il piano cottura a induzione.
U1	Errore di comunicazione.	Ripristinare il collegamento tra la scheda del display e la scheda di alimentazione. Sostituire la scheda di alimentazione o la scheda del display.

## 2) Guasto specifico e soluzione

Guasto	Problema	Soluzione A	Soluzione B
Quando si inserisce la spina dell'unità, il LED non si accende.	Alimentazione assente.	Controllare se la spina è fissata saldamente nella presa e se la presa funziona.	
	Problema di collegamento della scheda di alimentazione accessoria e della scheda del display.	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 pulsanti non funzionano o il display a LED non è normale.	La scheda del display è danneggiata.	Sostituire la scheda del display.	
L'indicatore della modalità di cottura si accende ma il riscaldamento non si avvia.	Temperatura elevata del piano cottura.	La temperatura ambiente potrebbe essere eccessiva. Possibile ostruzione dell'ingresso o dell'uscita dell'aria.	
	Problema della ventola.	Controllare se la ventola funziona regolarmente. In caso contrario, sostituire la ventola.	
	La scheda di alimentazione è danneggiata.	Sostituire la scheda di alimentazione.	
Durante l'uso, il riscaldamento si arresta improvvisamente e il display visualizza l'indicazione "u" lampeggiante.	Tipo di pentola errato.	Utilizzare una pentola appropriata (fare riferimento al manuale di istruzioni).	Il circuito di rilevamento della pentola è danneggiato. Sostituire la scheda di alimentazione.
	Il diametro della pentola è insufficiente.		
	Il piano cottura si è surriscaldato;	L'unità si è surriscaldata. Attendere che la temperatura torni normale.	
		Premere il pulsante di accensione/spengimento per riavviare l'unità.	
Le zone scaldanti sullo stesso lato (ad es. la prima e la seconda zona) visualizzano l'indicazione "u".	Problema di collegamento della scheda di alimentazione e della scheda del display.	Controllare il collegamento.	
	Il componente per la comunicazione della scheda del display è danneggiato.	Sostituire la scheda del display.	

	La scheda principale è danneggiata.	Sostituire la scheda di alimentazione.	
Il motore della ventola emette un rumore anomalo.	Il motore della ventola è danneggiato.	Sostituire la ventola.	

Le indicazioni precedenti sono fornite per valutare e comprendere il significato di guasti comuni. Per evitare pericoli e danni al piano cottura a induzione, non smontarlo.

## Servizio di assistenza clienti

In caso di guasto, prima di chiamare l'assistenza post-vendita procedere come segue:

- Accertarsi che la spina l'elettrodomestico sia inserita correttamente.
- Consultare la tabella dei guasti sopra riportata.

Se non è possibile risolvere il problema, spegnere l'elettrodomestico, non provare a smontarlo e chiamare l'assistenza post-vendita.

## Dichiarazione speciale

Il contenuto di questo manuale è stato controllato attentamente. Il produttore, tuttavia, non può essere ritenuto responsabile per eventuali omissioni o errori di stampa. Inoltre, eventuali modifiche tecniche possono essere incluse senza preavviso in una versione riveduta del manuale. L'aspetto e il colore dell'elettrodomestico mostrato in questo manuale possono differire da quelli reali.



**SMALTIMENTO:** non smaltire questo prodotto tra i rifiuti indifferenziati. Questi tipi di rifiuti devono essere raccolti separatamente per un trattamento speciale.

Per informazioni più dettagliate sul trattamento, il recupero e il riciclo di questo prodotto, rivolgersi all'ente locale competente, all'azienda addetta allo smaltimento dei rifiuti domestici o al negozio dove è stato acquistato.

All'elettrodomestico è affisso il simbolo di conformità alla Direttiva europea 2012/19/CE in materia di smaltimento di rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).

Garantendo il corretto smaltimento dell'elettrodomestico, è possibile evitare possibili danni all'ambiente e alla salute umana causati dallo smaltimento inappropriato.

Il simbolo sul prodotto indica che non può essere smaltito come rifiuto domestico normale. Il prodotto deve essere conferito in un punto di raccolta per il riciclo delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Questo elettrodomestico richiede uno smaltimento rifiuti specialistico. Per ulteriori informazioni sul trattamento, il recupero e il riciclo di questo prodotto, rivolgersi all'ente locale competente, all'azienda addetta allo smaltimento dei rifiuti domestici o al rivenditore da cui è stato acquistato.

## Rappels de sécurité et entretien :

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

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

Utilisez toujours les ustensiles appropriés.

- Placez toujours la casserole au centre de l'appareil sur lequel vous cuisinez.
- Ne placez rien sur le panneau de commande.
- N'utilisez pas la surface comme planche à découper.

- La surface de la plaque de cuisson doit refroidir avant de fermer le couvercle.
- **ATTENTION** : le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson de courte durée doit être surveillé en continu.

**Cher client :**

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

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

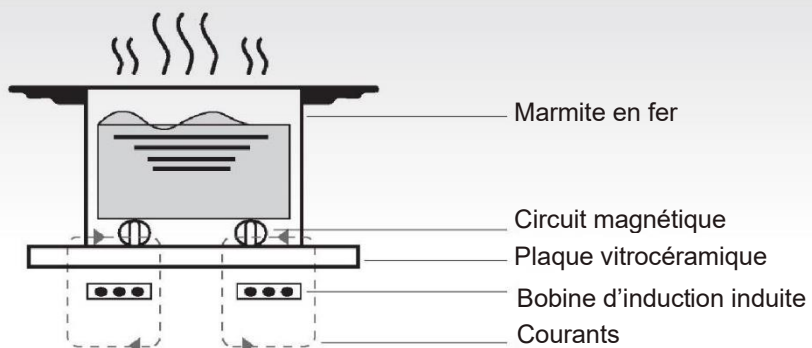
## Présentation du produit

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

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

## Principe de fonctionnement

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



## Sécurité

Cette plaque de cuisson a été spécialement conçue pour un usage domestique. Dans sa recherche constante pour améliorer ses produits, CANDY se réserve le droit de modifier tout aspect technique, de programme ou esthétique de l'appareil à tout moment.

### ● Protection contre la surchauffe

Un capteur surveille la température dans les zones de cuisson. Lorsque la température dépasse un niveau de sécurité, la zone de cuisson est automatiquement éteinte.

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

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

### ● Avertissement de chaleur résiduelle

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

### ● Coupure automatique

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

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

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

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

## Installation

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

Comme le montre la Figure (1)

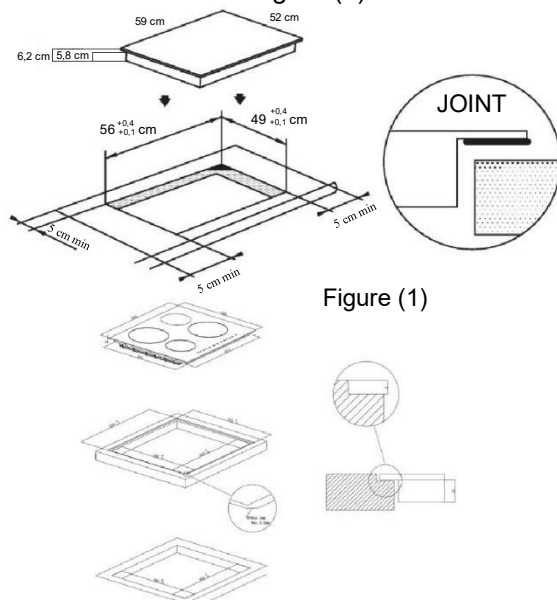


Figure (1)

Installation en affleurement : Possible uniquement si le four n'est pas installé sous le comptoir

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

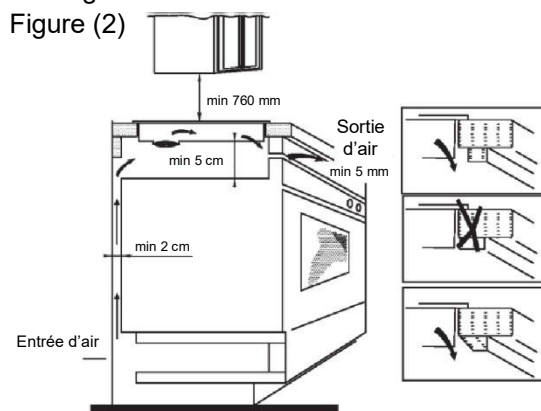
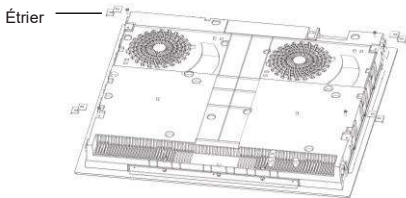


Figure (2)

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

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



### Avertissements :

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

### 4. Raccordement à l'alimentation électrique

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

Tension	Raccordement du câble				
380-415 V 3N~	1 L1	2 L2	3 N	4 N	5 ⏏
	Brun noir		Bleu		Jaune/Vert
220-240 V~	1 L	2 L	3 N	4 N	5 ⏏
	Noir et brun		Bleu		Jaune/Vert

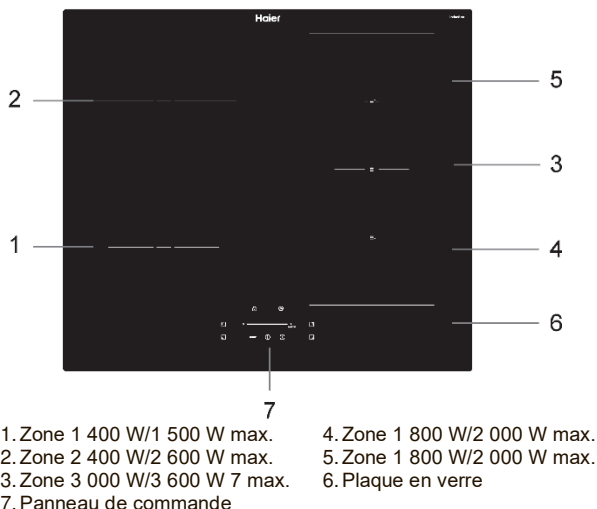
Figure (3)

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

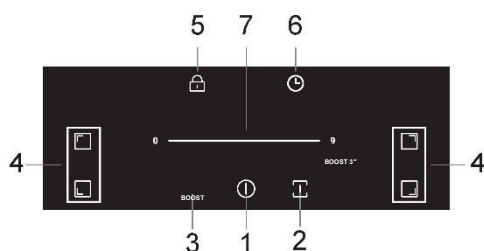
Si l'appareil est branché directement sur le secteur, un disjoncteur omnipolaire doit être installé avec un écart minimum de 3 mm entre les contacts.

L'installateur doit s'assurer que le branchement électrique a été effectué correctement et qu'il est conforme aux réglementations de sécurité. Le câble ne doit pas être plié ou comprimé. Le câble doit être contrôlé régulièrement et il ne doit être remplacé que par une personne qualifiée.

### Schéma de la plaque à induction :



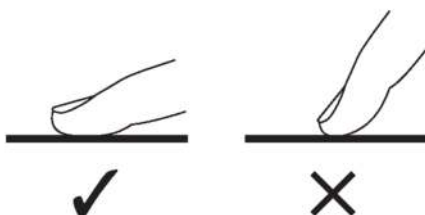
### Schéma du panneau de commande



## Fonctionnement du produit

### Commandes tactiles


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



### Sélection du bon ustensile de cuisson



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

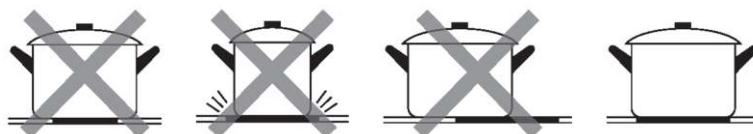
- Vous pouvez vérifier si votre ustensile de cuisson est adapté en effectuant un test magnétique.
- Avancez un aimant vers la base de la casserole. S'il est attiré, la casserole est adaptée à l'induction.
- Si vous n'avez pas d'aimant :
  1. Placez de l'eau dans la casserole que vous voulez contrôler.
  2. Si  ne clignote pas sur l'afficheur et que l'eau chauffe, la casserole est adaptée.
- Les ustensiles de cuisson fabriqués dans les matériaux suivants ne sont pas adaptés : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans une base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et faïence.



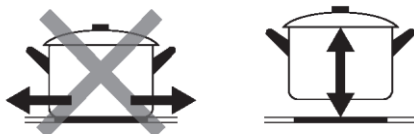
N'utilisez pas d'ustensile de cuisson avec des bords irréguliers ou un fond arrondi.



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



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



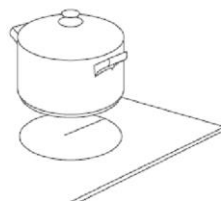
## Comment l'utiliser

### Commencer à cuire

Appuyez sur la commande Marche/Arrêt. Quand la plaque est allumée, la sonnerie émet un bip, tous les afficheurs indiquent « - » ou « - - » pour montrer que la plaque à induction est passée en mode veille.

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

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

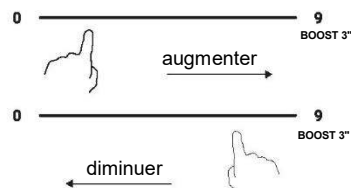


En touchant la commande de sélection de la zone de cuisson, un voyant à côté de la touche se mettra à clignoter.



Sélectionnez un réglage de chaleur en touchant la commande curseur.


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



### Si l'affichage fait clignoter en alternance avec le réglage de la chaleur

Cela veut dire que :

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

La plaque ne chauffera pas tant qu'une casserole adaptée n'aura pas été posée sur la zone de cuisson. L'afficheur «  » s'éteindra automatiquement au bout d'une minute si aucune casserole adaptée n'est placée sur la plaque.

## Finir de cuisiner

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



Éteignez la zone de cuisson en faisant glisser le curseur sur « | ». Assurez-vous que l'écran affiche « 0 »



Éteignez toute la plaque en appuyant sur la commande Marche/Arrêt.



Faites attention aux surfaces chaudes

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



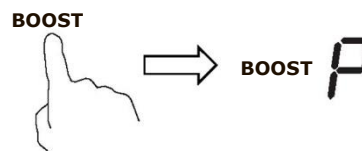
## Utilisation de la fonction Boost

### Activer la fonction Boost

En touchant la commande de sélection de la zone de cuisson.

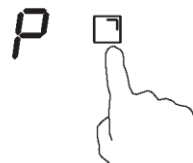


En touchant la commande **BOOST**, le voyant de la zone affiche « P » et la puissance arrive jusqu'à Maxi.

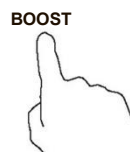


### Annulation de la fonction Boost

En touchant la commande de sélection de la zone de cuisson que vous souhaitez pour supprimer la fonction Boost.



En appuyant sur la commande « Boost » **BOOST** pour annuler la fonction Boost, la zone de cuisson revient alors à son réglage d'origine.



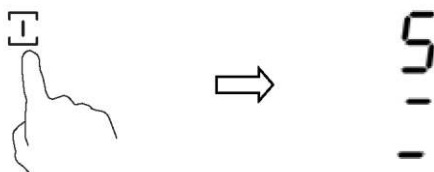
- La fonction peut fonctionner dans n'importe quelle zone de cuisson.
- La zone de cuisson revient à son réglage d'origine au bout de 5 minutes.
- Si le réglage de la chaleur d'origine est 0, il reviendra au niveau 9 au bout de 5 minutes.

## ZONE FLEXIBLE

- Cette zone peut être utilisée comme une seule zone ou deux zones différentes, en fonction des besoins de cuisson à tout moment.
- La zone libre est formée de deux inducteurs indépendants qui peuvent être commandés séparément.

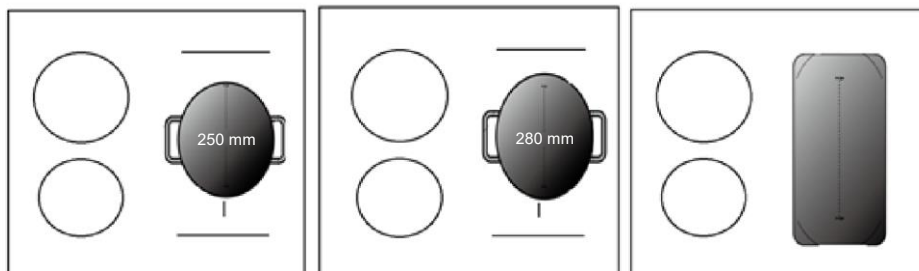
### En tant que grande zone

1. Pour activer la zone libre en tant que grande zone unique, en touchant la commande de la zone flexible.



2. En tant que grande zone, nous conseillons l'utilisation suivante :

Ustensile de cuisson : ustensile de cuisson avec un diamètre de 250 mm ou 280 mm (les ustensiles de cuisson carrés ou ovales sont acceptés)

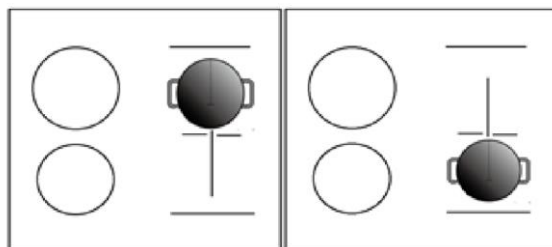


Nous déconseillons d'autres fonctionnements en dehors des trois susmentionnés car cela pourrait affecter la cuisson de l'appareil

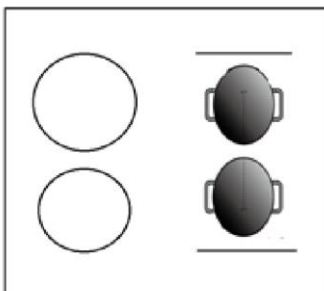
### En tant que deux zones indépendantes

Pour utiliser la zone flexible en tant que deux zones indépendantes, vous pouvez avoir deux choix de cuisson.

- (a) Placez une casserole sur le côté droit en haut ou en bas de la zone flexible.



(b) Placez deux casseroles des deux côtés de la zone flexible.



Remarque : assurez-vous que la casserole mesure plus de 12 cm.

## Verrouillage des commandes

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


### Pour verrouiller les commandes

Touchez la commande de verrouillage                      Le voyant de la minuterie affichera « Lo »

### Pour déverrouiller les commandes

Appuyez et maintenez la commande de verrouillage enfoncée pendant un certain moment.



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

## Commande de la minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie de deux manières différentes :

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

La minuterie peut atteindre au maximum 99 minutes.

## a) Utilisation de la minuterie comme alarme

### Si vous ne choisissez pas une zone de cuisson

Assurez-vous que la plaque soit allumée.

Remarque : vous pouvez utiliser l'alarme, au moins une zone doit être active.

Touchez la commande de la minuterie, « 10 » s'affiche sur l'affichage de la minuterie et « 0 » clignote.

Réglez le temps en touchant la commande curseur. (par ex. 5)



Touchez à nouveau la commande de la minuterie, le « 1 » clignote.

Réglez le temps en touchant la commande curseur (par ex. 9), le temps de la minuterie que vous avez réglé est maintenant de 95 minutes.



Quand le temps est réglé, le compte à rebours démarre immédiatement. L'écran affiche le temps restant

La sonnerie retentira pendant 30 secondes et le voyant de la minuterie indique « - - » quand le temps réglé est terminé.



## b) Réglage de la minuterie pour éteindre une zone de cuisson

### Régler une zone

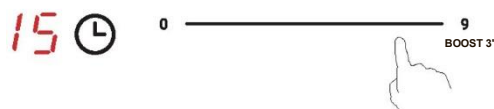
Appuyez sur la commande de sélection de la zone de cuisson pour laquelle vous voulez régler la minuterie.



Touchez rapidement la commande de la minuterie, « 10 » s'affiche sur l'affichage de la minuterie et « 0 » clignote.



Réglez le temps en touchant la commande curseur.  
(par ex. 5)



Touchez à nouveau la commande de la minuterie,  
le chiffre "1" clignotera.



Réglez le temps en touchant la commande curseur  
(par ex. 9), le temps de la minuterie que vous avez  
réglé est maintenant de 95 minutes.



Quand le temps est réglé, le compte à rebours démarre  
immédiatement. L'écran affiche le temps restant.

REMARQUE : le point rouge à côté du voyant du  
niveau de puissance s'allume pour indiquer la zone  
sélectionnée.



Quand le temps de cuisson est terminé, la zone  
de cuisson correspondante s'éteint automatiquement.



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

Les images ci-dessus sont à titre indicatif et le produit final prévaudra.

### Régler plusieurs zones :

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

L'affichage sera le suivant :



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



(réglé sur 30 minutes)

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

### c) Annuler la minuterie

Touchez la commande de sélection de la zone de cuisson pour laquelle vous voulez annuler la minuterie.



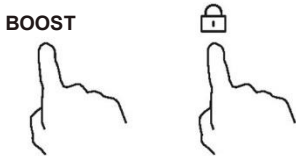

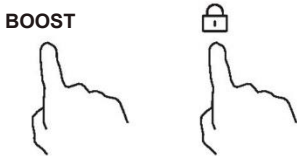
Touchez la commande de la minuterie, le voyant clignote





Touchez la commande curseur pour régler la minuterie sur « 00 », la minuterie est annulée.

### Fonction de gestion de la puissance

- Il est possible de régler un niveau d'absorption maximale de la puissance pour la plaque à induction, en choisissant différentes plages de puissance.
- Les plaques à induction sont en mesure de se limiter automatiquement pour fonctionner à une puissance plus faible, pour éviter le risque de surcharge.
- Il n'est pas nécessaire de mettre des casseroles sur les zones de cuisson. **Nous suggérons de démarrer le réglage dans les 5 secondes après avoir allumé.** Vous devez entrer dans le mode de réglage de la puissance dans les 60 secondes pour entrer dans la fonction de gestion de la puissance.

Pour passer à la fonction de gestion de la puissance	
<p><b>1. Veuillez noter que cela n'allume pas la plaque.</b> À ce stade, appuyez sur "Boost" et "Verrouillage" simultanément.</p> 	Le symbole « S » s'affiche sur la zone n° 1.
<p>2. Appuyez sur la touche "Verrouillage".</p> 	Le symbole "S" s'affiche sur la zone n° 1 et le symbole "E" s'affiche sur la zone n° 2.
<p>3. Appuyez sur les touches "Boost" et "Verrouillage" simultanément.</p> 	Le symbole "S" s'affiche sur la zone n° 1, "E" s'affiche sur la zone n° 2 et "t" s'affiche sur la zone n° 3. Le mode de puissance maximale actuelle (7.4) s'affiche en même temps sur le voyant de la minuterie.

<b>Pour passer à un autre niveau</b>	
<p>Appuyez brièvement sur la touche « Boost »</p> <p style="text-align: center;"><b>BOOST</b></p> 	<p>Il y a 6 niveaux de puissance, de « 7.4 » à « 2.5 ».</p> <p>Le voyant de la minuterie affichera l'un d'eux.</p> <p>« 7.4 » : la puissance maximale est de 7,4 kW.</p> <p>« 6.5 » : la puissance maximale est de 6,5 kW.</p> <p>« 5.5 » : la puissance maximale est de 5,5 kW.</p> <p>« 4.5 » : la puissance maximale est de 4,5 kW.</p> <p>« 3.5 » : la puissance maximale est de 3,5 kW.</p> <p>« 2.5 » : la puissance maximale est de 2,5 kW.</p>
<b>Validation de la fonction de gestion de la puissance</b>	
<p>Une fois que le mode de réglage de la puissance souhaité est sélectionné, appuyez sur la touche « Verrouillage »</p> 	<p>Lorsque le voyant de la minuterie cesse de clignoter, le mode de puissance est réglé avec succès.</p>
<b>Quitter la fonction de gestion de la puissance</b>	
<p>Après le réglage, veuillez à éteindre puis à rallumer.</p>	<p>La plaque sera alors éteinte.</p>

## Temps de fonctionnement par défaut

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

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

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

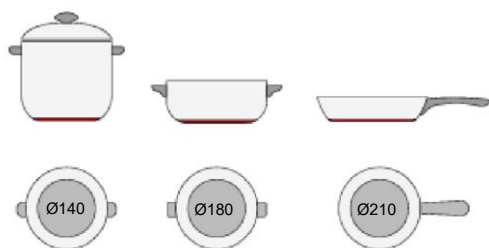
## Sélection des récipients de cuisson



Vous avez peut-être plusieurs récipients de cuisson différents

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

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





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

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

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



<b>Zone de cuisson</b>	<b>Le diamètre de la base des ustensiles de cuisson à induction</b>	
	<b>Minimum (mm)</b>	<b>Maximum (mm)</b>
1	120	160
2	160	210
3&4	140	180
Zone flexible	250	386*180

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

## Nettoyage et entretien

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

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

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

## Affichage des pannes et inspection

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

### Dépannage

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

Code de panne	Problème	Solution
<b>Aucune réparation automatique</b>		
E1	Panne du capteur de température de la plaque vitrocéramique-- circuit ouvert.	Vérifiez le branchement ou remplacez le capteur de température de la plaque vitrocéramique.
E2	Panne du capteur de température de la plaque vitrocéramique-- court-circuit.	
Eb	Panne du capteur de température de la plaque vitrocéramique	
E3	Température élevée du capteur de la plaque vitrocéramique.	Attendez que la température de la plaque vitrocéramique revienne à la normale. Effleurez la touche « Marche/Arrêt » pour redémarrer l'appareil.
E4	Panne du capteur de température d'IGBT-- circuit ouvert.	Remplacez la carte d'alimentation.
E5	Panne du capteur de température d'IGBT-- court-circuit.	

E6	Température élevée d'IGBT.	Attendez que la température d'IGBT revienne à la normale. Effleurez la touche « Marche/Arrêt » pour redémarrer l'appareil. Vérifiez si le ventilateur fonctionne correctement ; si ce n'est pas le cas, remplacez le ventilateur.
E7	La tension d'alimentation est inférieure à la tension nominale.	Veuillez contrôler que la tension d'alimentation soit normale. Remettez sous tension quand l'alimentation est normale.
E8	La tension d'alimentation est supérieure à la tension nominale.	
U1	Erreur de communication.	Réinsérez la connexion entre la carte d'affichage et la carte d'alimentation. Remplacez la carte d'alimentation ou la carte d'affichage.

## 2) Panne et solution spécifiques

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

		Appuyez sur la touche « Marche/Arrêt » pour redémarrer l'appareil.	
Les zones de cuisson situées du même côté (comme la première et la deuxième zone) afficheront « <u>u</u> ».	Panne de branchement de la carte d'alimentation et de la carte d'affichage.	Vérifiez le branchement.	
	La carte d'affichage de la partie de communication est endommagée.	Remplacez la carte d'affichage.	
	La carte principale est endommagée.	Remplacez la carte d'alimentation.	
Le moteur du ventilateur fait un bruit anormal.	Le moteur du ventilateur est endommagé.	Remplacez le ventilateur.	

Ces commentaires correspondent à l'analyse et l'inspection des pannes courantes.  
Veuillez ne pas démonter l'unité vous-même pour éviter tout danger et dégât pour la plaque à induction.

## Service d'assistance à la clientèle

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

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

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

## Déclaration spéciale

Le contenu de ce manuel a été soigneusement vérifié.

Toutefois, l'entreprise ne peut être tenue pour responsable d'aucune erreur d'impression ou omission.

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



**MISE AU REBUT** : ne jetez pas ce produit avec les ordures ménagères. Il est nécessaire de le jeter séparément car il nécessite un traitement spécial.

Pour des informations plus détaillées sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre mairie, votre service de collecte des ordures ménagères ou le magasin où vous avez acheté le produit.

Cet appareil est marqué conformément à la Directive Européenne 2012/19/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En vous assurant que cet appareil est mis au rebut correctement, vous aiderez à éviter de porter atteinte à l'environnement et à la santé humaine, ce qui aurait par contre lieu s'il était éliminé de manière incorrecte. Le symbole figurant sur le produit indique qu'il ne doit pas être traité comme des ordures ménagères. Vous devez l'apporter à un centre de tri pour le recyclage des produits électriques et électroniques. Cet appareil requiert une mise au rebut spécialisée. Pour plus d'informations sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter les autorités locales, votre service de collecte des ordures ménagères ou le magasin où vous l'avez acheté.

## **Veiligheidsherinnering en onderhoud:**

- **WAARSCHUWING:** Tijdens het gebruik worden het apparaat en de toegankelijke delen ervan heet. Voorkom aanraking van de verwarmingselementen.
- Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden, tenzij zij voortdurend onder toezicht staan.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met een gebrek aan kennis en ervaring, mits zij onder toezicht worden gehouden of instructies hebben gekregen om het apparaat veilig te kunnen gebruiken en de gevaren begrijpen die ermee gepaard gaan.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Het schoonmaken en het onderhoud mag niet door kinderen worden uitgevoerd als zij niet onder toezicht staan
- **WAARSCHUWING:** Onbeheerd koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken.
- Probeer **NOOIT** om brand met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en bedek de vlam dan met bijvoorbeeld een deksel of een branddeken.
- **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: gebruik de kookoppervlakken niet als bewaarplek voor spullen.
- **WAARSCHUWING:** Als het oppervlak gebarsten is, moet u het apparaat uitschakelen om een elektrische schok te voorkomen.
- Gebruik geen stoomreiniger voor reinigingswerkzaamheden
- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en pannendeckels mogen niet op de kookplaat worden geplaatst. Ze kunnen namelijk heet worden.
- Eventuele gemorste producten moeten van het deksel worden verwijderd voordat deze wordt geopend.

- Laat het oppervlak van de kookplaat afkoelen voordat u het deksel sluit.
- Schakel het kookplaatetelement na gebruik uit met de bediening ervan. Vertrouw niet op de pandetector.
- Dit apparaat is niet bedoeld te worden gebruikt met een externe timer of afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- De uitschakelinrichting moet worden ingebouwd in de vaste bedrading volgens de bedradingsregels.
- In de instructies wordt het te gebruiken type snoer vermeld, rekening houdend met de temperatuur van het achterste oppervlak van het apparaat.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, diens servicevertegenwoordiger of vergelijkbaar gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen.
- **VOORZICHTIG:** Om ieder risico veroorzaakt door het per ongeluk resetten van het thermische uitschakelapparaat te voorkomen, mag het apparaat niet worden gevoed door een extern schakeltoestel, zoals een timer, of worden aangesloten op een circuit dat regelmatig wordt in- en uitgeschakeld.
- **WAARSCHUWING:** Gebruik alleen kookbeveiligingen die door de fabrikant van het kooktoestel zijn ontworpen of in de gebruiksaanwijzing van het apparaat als geschikt zijn aangegeven of kookbeveiligingen die in het apparaat zijn ingebouwd. Het gebruik van verkeerde beveiligingen kan ongevallen veroorzaken.

Gebruik altijd het juiste kookgerei.

- Plaats de pan altijd in het midden van de eenheid waarop u kookt.
- Plaats niets op het bedieningspaneel.
- Gebruik het oppervlak niet als snijplank.

- Laat het oppervlak van de kookplaat afkoelen voordat u het deksel sluit.
- LET OP: Er moet toezicht worden gehouden op het bereidingsproces. Een kort bereidingsproces moet continu in het oog worden gehouden.

### Geachte klant,

Hartelijk dank voor de aankoop van de HAIER-inductiekookplaat. Wij hopen dat dit toestel u vele jaren van dienst zal zijn.

Lees deze instructiehandleiding zorgvuldig door voordat u de kookplaat gebruikt en bewaar deze op een veilige plaats voor toekomstig gebruik.

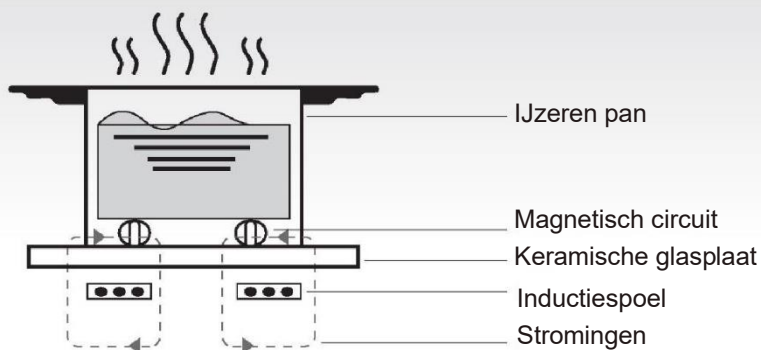
## Productintroductie

De inductiekookplaat is geschikt voor alle soorten koken, met zijn elektromagnetische kookzones en zijn microcomputerbediening en vele functies, waardoor het de ideale keuze is voor het gezin van nu.

De HAIER-inductiekookplaat is vervaardigd met speciaal geïmporteerde materialen en is uiterst gebruiksvriendelijk, duurzaam en veilig.

## Werkprincipe

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



## Veiligheid

Deze kookplaat is speciaal ontworpen voor huishoudelijk gebruik.

In zijn constante zoektocht om zijn producten te verbeteren, behoudt CANDY zich het recht voor om alle technische, programma- of esthetische aspecten van het apparaat te allen tijde te wijzigen.

- **Bescherming tegen oververhitting**

Een sensor monitort de temperatuur in de kookzones. Wanneer de temperatuur een veilig niveau overschrijdt, wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld.

- **Detectie van kleine of niet-magnetische voorwerpen**

Wanneer een pan met een diameter van minder dan 80 mm of een ander klein voorwerp (bijv. mes, vork, sleutel) of een niet-magnetische pan (bijv. aluminium) op de kookplaat is achtergelaten, klinkt ongeveer één minuut lang een zoemer, waarna de kookplaat automatisch in stand-by gaat.

- **Waarschuwing voor restwarmte**

Wanneer de kookplaat al enige tijd in werking is, zal er wat restwarmte zijn. De letter 'H' verschijnt om u te waarschuwen om er uit de buurt te blijven.

- **Automatisch afsluiten**

Een andere veiligheidsfunctie van de inductiekookplaat is automatisch afsluiten. Dit gebeurt wanneer u een kookzone vergeet uit te schakelen.

De standaard uitschakeltijden staan in de onderstaande tabel:

Vermogens-niveau	De verwarmingszone wordt automatisch uitgeschakeld na
1~3	8 uur
4~6	4 uur
7~9	2 uur

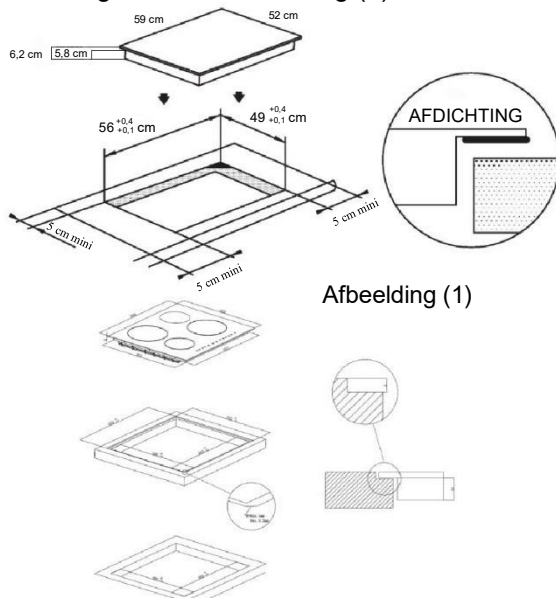
Wanneer de pan van de kookzone wordt gehaald, stopt de zone onmiddellijk met verwarmen en schakelt zichzelf uit nadat de zoemer één minuut heeft geklonken.

**Waarschuwing:** Mensen met een pacemaker moeten een arts te raadplegen voordat ze de inductiekookplaat gebruiken.

## Installatie

1. Zaag een gat in het werkblad met de afmetingen die in het onderstaande schema staan. Er moet minstens 50 mm ruimte rondom het gat worden gelaten. Het werkblad moet minstens 30 mm dik zijn en gemaakt van hittebestendig materiaal.

Zoals afgebeeld in afbeelding (1)

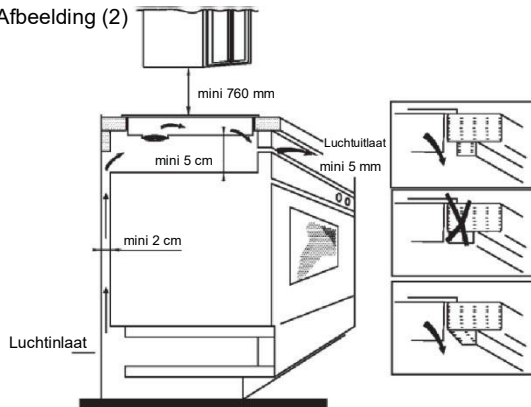


Afbeelding (1)

Verzonken installatie: Alleen haalbaar als de oven niet onder het aanrecht is geïnstalleerd

2. Het is van essentieel belang dat de inductiekookplaat goed geventileerd is en dat de luchtinlaat en -uitlaat niet geblokkeerd zijn.

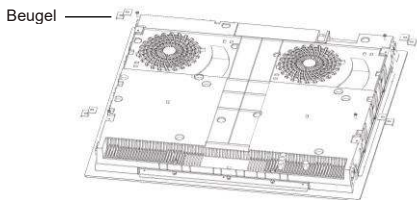
Zorg ervoor dat de kookplaat correct is geïnstalleerd, zoals aangegeven in afbeelding 2. Afbeelding (2)



Afbeelding (2)

**Opmerking:** Voor de veiligheid moet de afstand tussen de kookplaat en een eventuele kast daarboven ten minste 760 mm bedragen.

3. Bevestig de kookplaat aan het werkblad met behulp van de vier beugels op de onderkant van de kookplaat. De positie van de beugels kan worden aangepast aan de dikte van de bovenkant.



### Waarschuwingen:

- (1) De inductiekookplaat moet door een voldoende gekwalificeerde persoon worden geïnstalleerd. We hebben onze eigen gekwalificeerde installateurs. Probeer het apparaat nooit zelf te installeren.
- (2) De inductiekookplaat mag niet boven koelkasten, vriezers, afwasmachines of wasdrogers worden geïnstalleerd.
- (3) De inductiekookplaat moet zo worden geïnstalleerd dat optimale warmtestraling mogelijk is.
- (4) De muur en het gebied boven de kookplaat moeten bestand zijn tegen hitte.
- (5) Om beschadiging te voorkomen, moeten de sandwichlaag en de lijm hittebestendig zijn.

### 4. Aansluiting op de voeding

Het stopcontact moet worden aangesloten op één enkele stroomonderbreker die voldoet aan de toepasselijke norm. De aansluitmethode is weergegeven in afbeelding 3.

Spanning	Kabelaansluiting				
380-415 V 3N~	1 • L1	2 • L2	3 —	4 — N	5 — ⏚
	Zwart	Bruin	Blauw	Geel/groen	
~220-240 V	1 —	2 — L	3 —	4 — N	5 — ⏚
	Zwart en bruin	Blauw	Geel/groen		

Afbeelding (3)

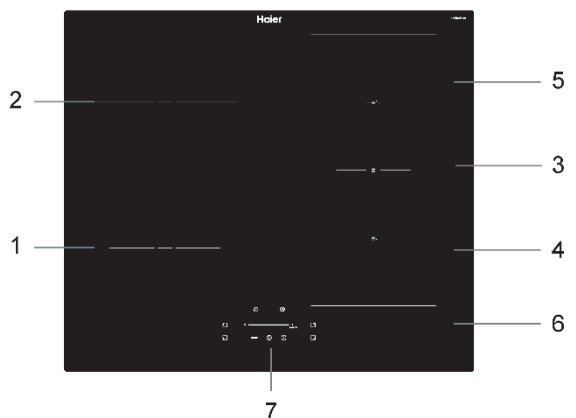
Als de kabel beschadigd is of moet worden vervangen, moet dit worden gedaan door een aftersales-technicus met behulp van het juiste gereedschap, om ongevallen te voorkomen.

Als het apparaat rechtstreeks op het elektriciteitsnet wordt aangesloten, moet een omnipolaire stroomonderbreker worden geïnstalleerd met een minimale ruimte van 3 mm tussen de contacten.

De installateur moet ervoor zorgen dat de juiste elektrische aansluiting is uitgevoerd en dat deze voldoet aan de veiligheidsvoorschriften.

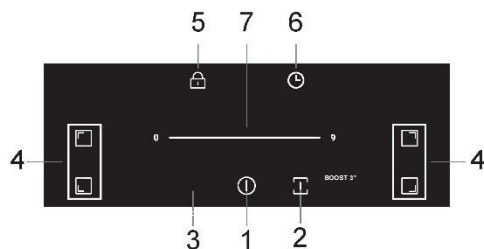
De kabel mag niet gebogen of samengedrukt zijn. De kabel moet regelmatig worden gecontroleerd en mag alleen door een goed gekwalificeerde persoon worden vervangen.

### Schema van de inductiekookplaat:



1. Max. 1400W/1500W-zone
2. Max. 2400W/2600W-zone
3. Max. 3000W/3600W-zone 7
4. Max. 1800W/2000W-zone
5. Max. 1800W/2000W-zone
6. Glazen plaat
7. Bedieningspaneel

### Schematische weergave van het bedieningspaneel

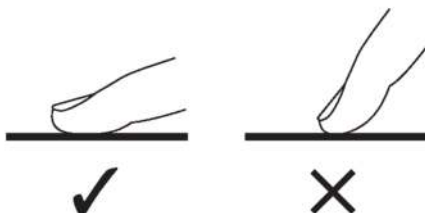


1. Aan/uit-toets
2. Bediening flexibele gebieden
3. Boost
4. Bedieningselementen voor selectie van de verwarmingszone
5. Toetsvergrendeling
6. Timerregeling
7. Schuifregelaar Aan/uit en Timer

# Werking van het product

## Tiptoetsen


- De bedieningstoetsen reageren op aanraking, dus u hoeft geen druk uit te oefenen.
- Gebruik uw gehele vingertop, niet alleen het puntje ervan.
- Elke keer als een aanraking wordt geregistreerd dan hoort u een pieptoon.
- Zorg ervoor dat de bedieningstoetsen altijd schoon en droog zijn en dat zie niet door een voorwerp (bijv. bestek of een doek) worden afgedekt. Zelfs een dun laagje water kan de toetsen moeilijk te bedienen maken.

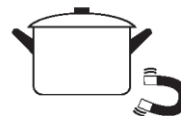


## Het juiste kookgerei kiezen



- Gebruik alleen kookgerei met een bodem die geschikt is voor koken met inductie. Kijk naar het inductiesymbool op de verpakking of op de onderkant van de pan.

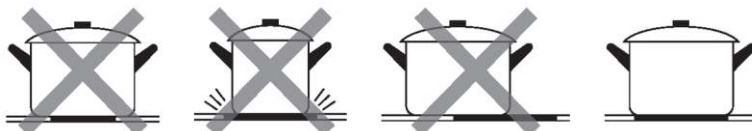
- U kunt controleren of uw kookgerei geschikt is door een magneetest uit te voeren.
- Beweeg een magneet naar de onderkant van de pan. Als hij wordt aangetrokken tot de pan, dan is de pan geschikt voor inductie.
- Als u geen magneet heeft:
  1. Doe wat water in de pan die u wilt controleren.
  2. Als  niet knippert op het display en het water opwarmt, dan is de pan geschikt.
- Kookgerei dat is gemaakt van de volgende materialen is niet geschikt: puur roestvrij staal, aluminium of koper zonder magneetbasis, glas, hout, porselein, keramiek en aardewerk.



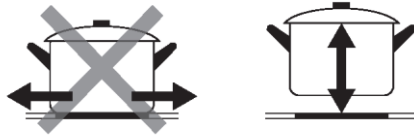
Gebruik geen kookgerei met scherpe randen of een kromme bodem.



Controleer of de onderkant van uw pan glad is, plat op het glas staat en is net zo groot is als de kookzone. Gebruik pannen waarvan de diameter net zo groot is als de weergave van de geselecteerde zone. Als de pan iets breder is, zal de energie optimaal worden gebruikt. Als u een kleinere pan gebruikt, kan dit minder efficiënt zijn dan verwacht. Een pan die kleiner is dan 140 mm wordt mogelijk niet herkend door de kookplaat. Plaats uw pan altijd in het midden van de kookzone.



Til pannen altijd van de inductiekookplaat – niet verschuiven, hierdoor kan het glas krassen.



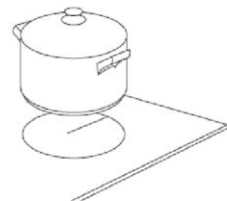
## Hoe te gebruiken

### Beginnen met koken

Druk op de AAN/UIT-toets. Na het inschakelen piept de zoemer één keer, alle displays geven '–' of '–' weer, wat aangeeft dat de inductiekookplaat in de stand-bymodus staat.

Plaats een geschikte pan op de kookzone die u wilt gebruiken.

- Zorg ervoor dat de onderkant van de pan en het oppervlak van de kookzone schoon en droog zijn.

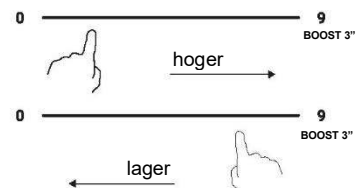


Druk op de selectietoets van de verwarmingszone en een indicator naast de toets gaat knipperen.



Selecteer een warmte-instelling door schuifbediening aan te raken.


- Als u niet binnen 1 minuut een warmte-instelling kiest, dan wordt de inductiekookplaat automatisch uitgeschakeld. U moet opnieuw beginnen bij stap 1.
- U kunt de warmte-instelling op elk moment tijdens het koken wijzigen.



### Als op het display afwisselend knippert met de warmte-instelling

Dit betekent dat:

- u geen pan op de juiste kookzone hebt geplaatst, of
- de pan die u gebruikt niet geschikt is voor koken met inductie, of
- de pan is te klein of is niet goed in het midden van de kookzone geplaatst.

Er vindt geen verwarming plaats tenzij zich een geschikte pan op de kookzone bevindt. De weergave  verdwijnt na 1 minuut automatisch als er geen geschikte pan op staat.

## Klaar met koken

Druk op de selectietoets van de verwarmingszone die u wilt uitschakelen



Zet de kookzone uit door de schuifregelaar op '0' te zetten. Het display moet '0' weergeven.



Zet de hele kookplaat uit door de AAN/UIT-toets aan te raken.



Pas op voor hete oppervlakken

'H' geeft aan welke kookzone heet is. De 'H' zal verdwijnen wanneer het oppervlak is afgekoeld tot een veilige temperatuur. Hij kan ook worden gebruikt als een energiebesparingsfunctie als u andere pannen wilt verwarmen, gebruik dan de verwarmingsplaat die nog warm is.



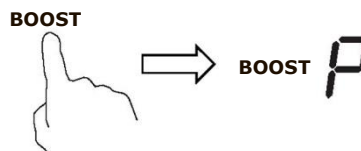
## Gebruik van de boost-functie

### De boost-functie activeren

Druk op de selectietoets van de verwarmingszone.

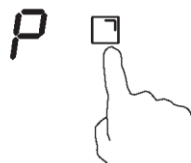


Als u op de boost-toets **BOOST** drukt, toont de zone-indicator 'P' en bereikt het vermogen het maximum.

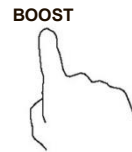


### De boost-functie annuleren

Druk op de selectietoets voor de verwarmingszone waarbij u de boost-functie wilt annuleren.



Druk op de boost-toets **BOOST** om de boost-functie te annuleren; de kookzone keert dan terug naar de oorspronkelijke instelling.



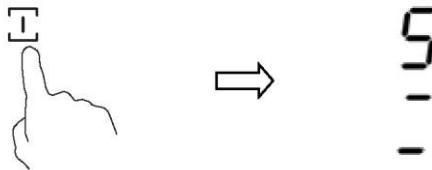
- De functie werkt in elke kookzone.
- De kookzone keert na 5 minuten terug naar de oorspronkelijke instelling.
- Als de originele warmte-instelling gelijk is aan 0, keert deze na 5 minuten terug naar 9.

## FLEXIBEL GEBIED

- Dit gebied kan worden gebruikt als één enkele zone of als twee onafhankelijke zones, al naar gelang de kookbehoeften op elk gewenst moment.
- Het flexibele gebied bestaat uit twee onafhankelijke inductoren die los van elkaar kunnen worden bediend.

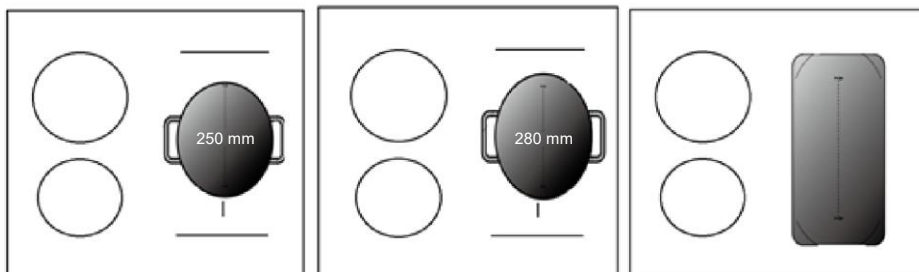
### Als één grote zone

1. Om de vrije zone als één grote zone te activeren, drukt u op de toets voor Flexibel gebied.



2. Als grote zone stellen we voor om de volgende te gebruiken:

Kookgerei: Kookgerei met een diameter van 250 of 280 mm (vierkant of ovaal kookgerei is toegestaan).

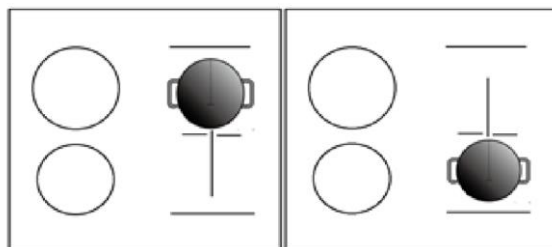


We raden geen andere handelingen aan dan de bovengenoemde drie, omdat deze de verwarming van het apparaat kunnen beïnvloeden.

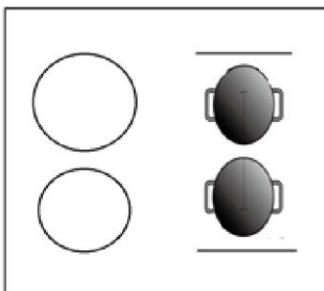
### Als twee onafhankelijke zones

Om het flexibele gebied als twee verschillende zones te gebruiken, kunt u twee verwarmingskeuzes maken.

- (a) Zet een pan rechtsboven of rechtsonder in de flexibele zone.



(b) Zet twee pannen aan weerszijden van de flexibele zone.



Let op: Zorg ervoor dat de pan groter is dan 12 cm.

## De bedieningselementen vergrendelen

- U kunt de bedieningselementen vergrendelen om onbedoeld gebruik te voorkomen (bijvoorbeeld kinderen die per ongeluk de kookzones aanzetten).
- Wanneer de bedieningselementen zijn vergrendeld, worden alle bedieningselementen uitgeschakeld, behalve de AAN/UIT-toets.

### De bedieningselementen vergrendelen



Druk op de blokkeertoets.

De timer-indicator geeft 'Lo' weer.

### De bedieningselementen ontgrendelen

Druk op de toetsvergrendeling en houd een tijdje vast.



Wanneer de kookplaat zich in de vergrendelde modus bevindt, zijn alle bedieningselementen uitgeschakeld, behalve de AAN/UIT-toets . U kunt de inductiekookplaat in noodgevallen altijd uitschakelen met de AAN/UIT-toets , maar u moet bij het volgende gebruik eerst de kookplaat ontgrendelen.

## Timerregeling

U kunt de timer op twee verschillende manieren gebruiken:

- U kunt hem gebruiken als een minutenherinnering. In dat geval schakelt de timer geen kookzone uit wanneer de ingestelde tijd om is.
- U kunt hem instellen om één of meerdere kookzones uit te zetten wanneer de ingestelde tijd om is. De timer heeft een maximum van 99 minuten.

## a) De timer gebruiken als minutenherinnering

### Als u geen kookzone selecteert

Zorg ervoor dat de kookplaat aan staat.

Opmerking: U kunt de minutenherinnering gebruiken als minstens één zone actief is.

Druk op de timertoets, '10' verschijnt op het timerdisplay en '0' knippert.

Stel de tijd in met de schuifregelaar (bijv. 5).

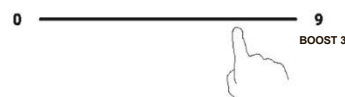


Druk opnieuw op de timer-toets, de '1' knippert.



Stel de tijd in met de schuifregelaar (bijv. 9).

Nu is de timer die je hebt ingesteld 95 minuten.



Wanneer de tijd is ingesteld, wordt automatisch begonnen met aftellen. Het display toont de resterende tijd.

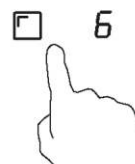
De zoemer klinkt 30 seconden en bij de timer-indicator verschijnt '- -' wanneer de ingestelde tijd om is.



## b) De timer instellen om één kookzone uit te schakelen

Eén zone instellen

Druk op de selectietoets van de verwarmingszone waarvoor u de timer wilt instellen.



Druk kort op de timertoets, '10' verschijnt op het timerdisplay en '0' knippert.



Stel de tijd in met de schuifregelaar (bijv. 5).



Druk opnieuw op de timer-toets, de '1' knippert.



Stel de tijd in met de schuifregelaar (bijv. 9).  
Nu is de timer die je hebt ingesteld 95 minuten.



Wanneer de tijd is ingesteld, wordt automatisch begonnen met aftellen. Het display toont de resterende tijd.

OPMERKING: De rode stip naast de vermogensniveau-indicator licht op, wat aangeeft dat de zone is geselecteerd.



Wanneer de kooktimer afloopt, wordt de bijbehorende kookzone automatisch uitgeschakeld.



Andere kookzones blijven functioneren als ze eerder zijn ingeschakeld.

Bovenstaande afbeeldingen zijn alleen ter referentie en het eindproduct is bepalend.

### Meer zones instellen:

De stappen voor het instellen van meer zones zijn vergelijkbaar met de stappen voor het instellen van één zone.

Wanneer u de tijd instelt voor verschillende kookzones tegelijk, staan de decimalen punten van de desbetreffende kookzones aan. Op het minutendisplay wordt de minutentimer weergegeven. De stip van de bijbehorende zone knippert.

Zoals hieronder weergegeven:



Zodra de afteltimer is verstreken, wordt de betreffende zone uitgeschakeld. Dan zal de nieuwe minutentimer worden weergegeven en knippert de stip van de bijbehorende zone. Zoals rechts weergegeven:



(ingesteld op 30 minuten)

Druk op de selectietoets van de verwarmingszone, de bijbehorende timer wordt weergegeven bij de timerindicator.

### C) De timer annuleren

Druk op de selectietoets van de verwarmingszone waarvoor u de timer wilt annuleren.



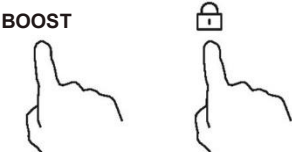

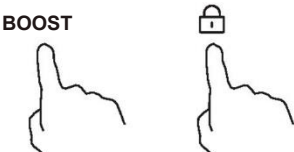
Als u op de timer-toets drukt, knippert de indicator.

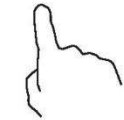



Gebruik de schuifregelaar om de timer in te stellen op '00', de timer wordt geannuleerd.

### Vermogensbeheerfunctie

- Het is mogelijk om een maximumvermogensabsorptieniveau voor de inductiekookplaat in te stellen, waarbij verschillende vermogensbereiken worden gekozen.
- Inductiekookplaten zijn in staat zichzelf automatisch te beperken om op lager vermogen te werken, om het risico van overbelasting te voorkomen.
- Het is niet nodig om pannen op de verwarmingszones te zetten. **Wij raden aan om de instelling binnen 5 seconden na het aansluiten van de stroom te starten.** U moet de vermogensbeheermodus binnen 60 seconden openen om de functie vermogensbeheer in te voeren.

Naar de vermogensbeheerfunctie gaan	
<p><b>1. Let op: zet de kookplaat niet aan.</b> Druk in deze fase tegelijkertijd op 'Boost' en 'Vergrendelen'.</p> 	<p>Het symbool 'S' wordt weergegeven op zone 1.</p>
<p>2. Druk op de toets 'Vergrendelen'.</p> 	<p>Het symbool 'S' wordt weergegeven op zone 1 en het symbool 'E' wordt weergegeven op zone 2.</p>
<p>3. Druk tegelijkertijd op de toetsen 'Boost' en 'Vergrendelen'.</p> 	<p>Het symbool 'S' wordt weergegeven op zone 1, 'E' wordt weergegeven op zone 2, en 't' wordt weergegeven op zone 3. Tegelijkertijd wordt de huidige maximumvermogensmodus (7,4) weergegeven op de timer-indicator.</p>

<b>Overschakelen naar een ander niveau</b>	
<p>Druk kort op de 'Boost'-toets.</p> <p style="text-align: center;"><b>BOOST</b></p> 	<p>Er zijn 6 vermogensniveaus, van '7.4' naar '2.5'. De timer-indicator zal er een weergeven. '7.4': het maximumvermogen is 7,4 kW. '6.5': het maximumvermogen is 6,5 kW. '5.5': het maximumvermogen is 5,5 kW. '4.5': het maximaal vermogen is 4,5 kW. '3.5': het maximumvermogen is 3,5 kW. '2.5': het maximumvermogen is 2,5 kW.</p>
<b>De vermogensbeheerfunctie bevestigen</b>	
<p>Druk op de toets 'Vergrendelen' nadat de gewenste vermogensinstelling is geselecteerd</p> 	<p>Wanneer de timerindicator stopt met knippen, is de vermogensmodus succesvol ingesteld.</p>
<b>De vermogensbeheerfunctie afsluiten</b>	
<p>Schakel na het instellen de voeding uit en weer aan.</p>	<p>De kookplaat wordt nu uitgeschakeld.</p>

## Standaard werktijden

Automatische uitschakeling is een veiligheidsfunctie voor uw inductiekookplaat. Het schakelt automatisch alles uit als u ooit vergeet uw kookplaat uit te schakelen. De standaard werktijden voor verschillende vermogensniveaus worden weergegeven in de onderstaande tabel:

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

Wanneer de pan wordt verwijderd, kan de inductiekookplaat onmiddellijk stoppen met verwarmen en wordt de kookplaat na 2 minuten automatisch uitgeschakeld.

## Pannen selecteren



Ijzeren  
koekenpan voor  
bakken in olie



Roestvrij  
staal



Ijzeren  
pan



Ijzeren  
ketel



Roestvrijstalen  
ketel met email



Emailen  
kookgerei



Ijzeren plaat

U kunt een aantal verschillende potten/pannen hebben

1. Deze inductiekookplaat kan verschillende potten/pannen identificeren, die u kunt testen met een van de volgende methoden:

Plaats de pot/pan op de kookzone. Als de bijbehorende kookzone een vermogensniveau weergeeft, dan is de pot/pan geschikt. Als de 'U' knippert, dan is de pan niet geschikt voor gebruik met de inductiekookplaat.

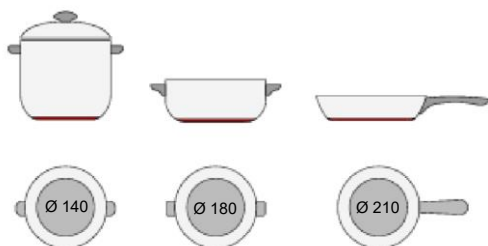
2. Houd een magneet bij de pot/pan. Als de magneet door de pot/pan wordt aangetrokken, dan is die geschikt voor gebruik met de inductiekookplaat. Opmerking: De onderkant van de pot/pan moet magnetisch materiaal bevatten. De pan moet een vlakke bodem hebben met een diameter in overeenstemming met tabel 1 hieronder.

3. Gebruik uitsluitend ferromagnetisch kookgerei van geëmailleerd staal, gietijzer of roestvrij staal, maar wel compatibel met inductie

4. Gebruik pannen waarvan de diameter van het ferromagnetische gebied (de bodem van de pan) zich binnen het bereik van de afmetingen in de onderstaande tabel bevindt (tabel 1).

- Als u kleinere potten/pannen gebruikt, kan dit invloed hebben op de prestatie
- Als u pot/pan met een diameter kleiner dan die aangegeven in de tabel 1 gebruikt, kan het zijn dat potten/pannen niet worden gedetecteerd

Volgens de afmeting van de zone kunt u potten/pannen van verschillende diameters gebruiken zoals hieronder afgebeeld:





5. Als het ferromagnetische gedeelte slechts gedeeltelijk de bodem van de pan bedekt, dan warmt alleen het ferromagnetische gebied op. De rest van de bodem warmt dan mogelijk niet op tot een temperatuur die hoog genoeg is om mee te koken.

6. Als het ferromagnetische gebied niet homogeen is, maar ook andere materialen zoals aluminium bevat, dan kan dit invloed hebben op de opwarming en de detectie van de pan.

Als de onderkant van de pan gelijk is aan de foto's hieronder, dan kan de pan niet worden gedetecteerd.



<b>Kookzone</b>	<b>De basisdiameter van inductiekookgerei</b>	
	<b>Minimaal (mm)</b>	<b>Maximaal (mm)</b>
1	120	160
2	160	210
3 en 4	140	180
Flexibel gebied	250	386*180

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

## Reiniging en onderhoud

Het oppervlak van de inductiekookplaat kan op de volgende wijze gemakkelijk worden gereinigd:

Type vuil	Reinigingsmethode	Reinigingsmiddelen
Licht	Heet water erop gieten en droog vegen	Reinigingssponsje
Kringen en kalkaanslag	Witte azijn aanbrengen op het gebied, afvegen met een zachte doek of een in de handel verkrijgbaar product gebruiken	Speciaal middel voor keramisch glas
Zoetigheid, gesmolten aluminium of kunststof	Gebruik een speciale schraper voor keramisch glas om resten te verwijderen (een siliconenproduct is het beste)	Speciaal middel voor keramisch glas

Opmerking: Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u het schoonmaakt.

## Weergave van storing en inspectie

De inductiekookplaat is uitgerust met een zelfdiagnosefunctie. Met deze test kan de monteur het functioneren van verschillende onderdelen controleren zonder de kookplaat te demonteren of uit het aanrechtblad te verwijderen.

### Problemen oplossen

1) Storingscode treedt op tijdens het gebruik door klant, plus oplossing;

Storingscode	Probleem	Oplossing
<b>Geen automatisch herstel</b>		
E1	Storing temperatuursensor keramische plaat-- open circuit.	Controleer de aansluiting of vervang de temperatuursensor van de keramische plaat.
E2	Storing temperatuursensor keramische plaat-- kortsluiting.	
Eb	Storing temperatuursensor keramische plaat	
E3	Hoge temperatuur van sensor keramische plaat.	Wacht tot de temperatuur van de keramische plaat weer normaal is. Druk op de AAN/UIT-toets om de eenheid opnieuw op te starten.
E4	Storing temperatuursensor van de IGBT – open circuit.	Vervang de voedingsmodule.
E5	Storing temperatuursensor van de IGBT-- kortsluiting	

E6	Hoge temperatuur van IGBT.	Wacht tot de temperatuur van de IGBT weer normaal is. Druk op de AAN/UIT-toets om de eenheid opnieuw op te starten. Controleer of de ventilator soepel loopt; zo niet, vervang dan de ventilator.
E7	De voedingsspanning is lager dan de nominale spanning.	Controleer of de stroomtoevoer normaal is. Zet aan als de stroomtoevoer weer normaal is.
E8	De voedingsspanning is hoger dan de nominale spanning.	
U1	Communicatiefout.	Breng de verbinding tussen de displayplaat en de voedingsmodule weer aan. Vervang de voedingsmodule of de displayplaat.

2) Specifieke storing, plus oplossing

Storing	Probleem	Oplossing A	Oplossing B
De led-display licht niet op wanneer de stekker in het stopcontact zit.	Er wordt geen stroom toegevoerd.	Controleer of de stekker goed in het stopcontact zit en of de contactdoos goed werkt.	
	Storing in aansluiting van de hulpvoedingsmodule en de displayplaat.	Controleer de aansluiting.	
	De hulpvoedingsmodule is beschadigd.	Vervang de hulpvoedingsmodule.	
	De displayplaat is beschadigd.	Vervang de displayplaat.	
Sommige knoppen werken mogelijk niet of de led-display is niet normaal.	De displayplaat is beschadigd.	Vervang de displayplaat.	
De bereidingsmodusindicator gaat branden, maar het verwarmen start niet.	Hoge temperatuur van de kookplaat.	De omgevingstemperatuur kan te hoog zijn. Luchtinvoer of luchtuitlaat mogelijk geblokkeerd.	
	Er is iets mis met de ventilator.	Controleer of de ventilator soepel loopt; zo niet, vervang dan de ventilator.	
	De voedingsmodule is beschadigd.	Vervang de voedingsmodule.	
Het verwarmen stopt plotseling tijdens het gebruik en op het display knippert 'u'.	Verkeerd type pan.	Gebruik de juiste pan (raadpleeg de instructiehandleiding).	Het pandetectiecircuit is beschadigd, vervang de vermogensmodule.
	De diameter van de pan is te klein.		
	De kookplaat is oververhit;	De eenheid is oververhit. Wacht tot de temperatuur weer normaal is.	
		Druk op de AAN/UIT-toets om de eenheid opnieuw op te starten.	

De verwarmingszones aan dezelfde kant (zoals de eerste en de tweede zone) moeten 'u' weergegeven.	Storing in de aansluiting van de voedingsmodule en de displayplaat.	Controleer de aansluiting.	
	De displayplaat van het communicatiedeel is beschadigd.	Vervang de displayplaat.	
	Het moederbord is beschadigd.	Vervang de voedingsmodule.	
De ventilatormotor klinkt anders.	De ventilatormotor is beschadigd.	Vervang de ventilator.	

De bovenstaande informatie is de beoordeling en inspectie van gebruikelijke storingen.  
Haal de eenheid niet zelf uit elkaar om gevaren en schade aan de inductiekookplaat te voorkomen.

## Klantenservice

Als er een storing optreedt, kunt u het volgende doen voordat u de aftersales-service belt:

- Controleer of de stekker van het apparaat correct is aangesloten
- Lees de fout- en weergavetabel hierboven

Als u het probleem nog steeds niet kunt oplossen, schakelt u het apparaat uit – probeer niet om het te demonteren – en belt u de aftersales-service.

## Bijzondere verklaring

De inhoud van deze handleiding is zorgvuldig gecontroleerd.

Het bedrijf kan echter niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele drukfouten of nalatigheden.

Ook kunnen alle technische wijzigingen zonder voorafgaande kennisgeving in een herziene versie van de handleiding worden opgenomen.

Het uiterlijk en de kleur van het apparaat in deze handleiding kunnen verschillen van het werkelijke apparaat.



**VERWIJDERING:**  
Gooi dit product niet weg als ongesorteerd huishoudelijk afval. Dergelijk afval moet gescheiden worden ingezameld voor een speciale behandeling.

Dit apparaat is gemarkeerd conform richtlijn 2012/19/EG van het Europees Parlement betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA). Door ervoor te zorgen dat dit apparaat correct wordt verwijderd, helpt u eventuele schade aan het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen, wat anders zou kunnen worden veroorzaakt als het op de verkeerde manier zou worden verwijderd. Het symbool op het product geeft aan dat dit product niet als normaal huishoudelijk afval mag worden behandeld. Het moet naar een inzamelpunt voor het recyclen van elektrische en elektronische goederen worden gebracht. Dit apparaat vereist gespecialiseerde afvalverwijdering. Voor meer informatie over de verwerking, terugwinning en recycling van dit product kunt u contact opnemen met uw gemeente, uw huisvuilverwijderingsdienst of de winkel waar u het product heeft gekocht.

Voor gedetailleerde informatie over de behandeling, terugwinning en recycling van dit product neemt u contact op met het gemeentekantoor in uw woonplaats, de dienst voor verwijdering van huishoudelijk afval of de winkel waar u het apparaat hebt gekocht.