

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

Veiligheidsherinneringen en onderhoud:

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

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

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

- Gebruik altijd geschikte pannen.

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

Beste klant,

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

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

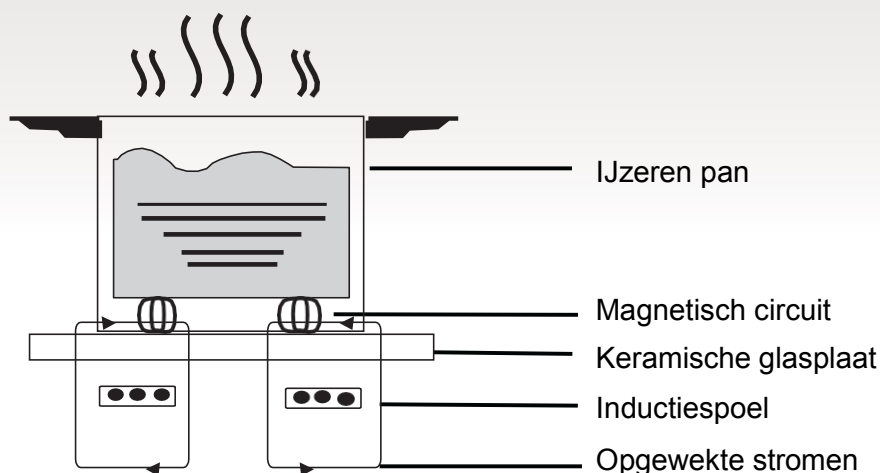
Introductie van het product

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

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

Werkingprincipe

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



Veiligheid

Deze kookplaat is speciaal ontworpen voor huishoudelijk gebruik.

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

Bescherming tegen oververhitting

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

Detectie van kleine of niet-magnetische voorwerpen

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

Waarschuwing voor restwarmte

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

Automatische uitschakeling

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

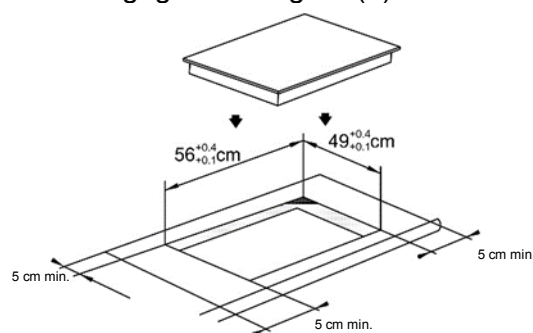
| Vermogensniveau | De kookzone wordt automatisch uitgeschakeld na |
|-----------------|--|
| 1~3 | 8 uur |
| 4~6 | 4 uur |
| 7~9 | 2 uur |

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

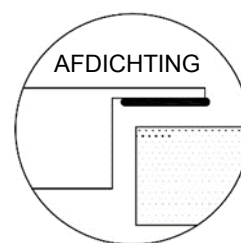
Waarschuwing: Personen met een pacemaker dienen een arts te raadplegen voordat zij de inductiekookplaat gebruiken.

Installatie

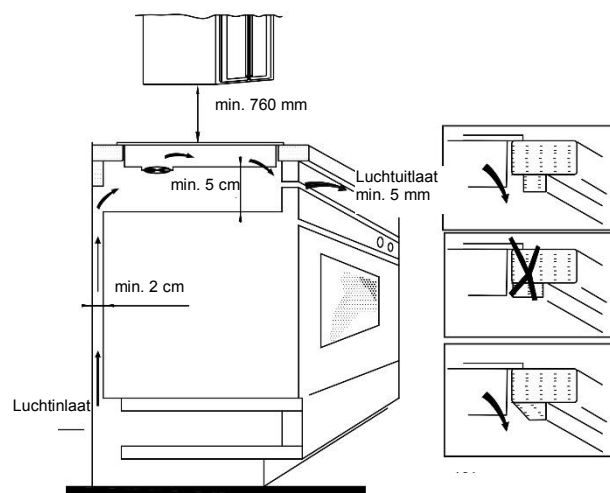
1. Snijd een gat in het werkblad met de afmetingen die in onderstaande afbeelding zijn aangegeven. Er moet minimaal 50 mm ruimte rond het gat worden gelaten. Het werkblad moet minstens 30 mm dik zijn en van hittebestendig materiaal zijn. Zoals weergegeven in figuur (1)



Figuur (1)



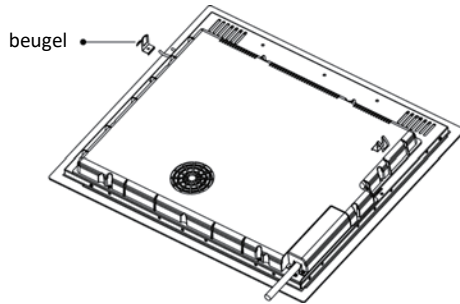
2. Het is van essentieel belang dat de inductiekookplaat goed geventileerd wordt en dat de luchtinlaat en -uitlaat niet geblokkeerd worden. Zorg dat de kookplaat correct geïnstalleerd wordt, zoals weergegeven in figuur 2.



Figuur (2)

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

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



Waarschuwingen:

- (1) De inductiekookplaat moet geïnstalleerd worden door een gekwalificeerd persoon. Wij hebben onze eigen gekwalificeerde installateurs. Probeer het apparaat nooit zelf te installeren.
- (2) De inductiekookplaat mag niet geïnstalleerd worden boven koelkasten, vriezers, afwasmachines of wasdrogers.
- (3) De inductiekookplaat moet zodanig geïnstalleerd worden, dat er optimale warmtestraling mogelijk is.
- (4) De wand en het gebied boven de kookplaat moeten bestand zijn tegen hitte.
- (5) Om beschadiging te voorkomen, moeten de lagen van het werkblad en het kleefmiddel hittebestendig zijn.

4. Aansluiting op de netvoeding

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

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

Figuur (3)

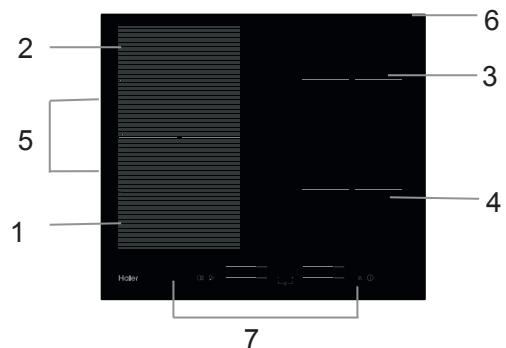
Als de kabel beschadigd is of vervangen moet worden, moet dit worden gedaan door een technicus van de klantenservice met geschikt gereedschap, om ongelukken te voorkomen.

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

De installateur moet garanderen dat de correcte elektrische aansluiting tot stand is gebracht is en dat deze voldoet aan de veiligheidsvoorschriften. De kabel mag niet verbogen of platgedrukt worden.

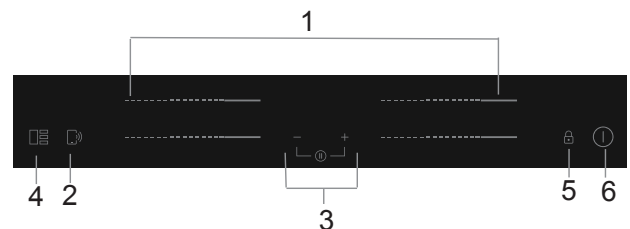
De kabel moet regelmatig gecontroleerd worden en mag alleen vervangen worden door een gekwalificeerde monteur.

Schema van de inductiekookplaat



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

Schematische weergave van het bedieningspaneel

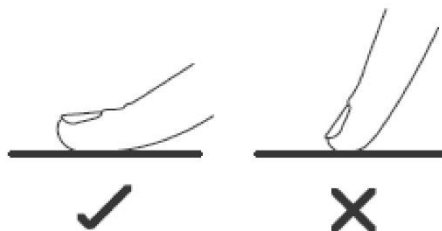


1. Bedieningstoetsen kookzone
2. Bedieningstoets 'Cook with me'-functie
3. Bedieningstoets timer
4. Bediening Flexibele zone
5. Vergrendeltoets
6. Bedieningstoets AAN/UIT

Bediening van het product

Bedieningstoetsen

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




Keuze van het juiste kookgerei



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

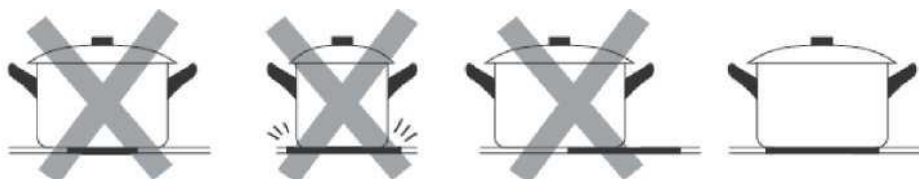


- U kunt controleren of uw kookgerei geschikt is voor inductie door een magnetische test uit te voeren.
Beweeg een magneet over de onderkant van de pan. Als de magneet wordt aangetrokken, dan is de pan geschikt voor inductie.
- Als u geen magneet hebt:
 1. Giet wat water in de pan die u wilt controleren.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

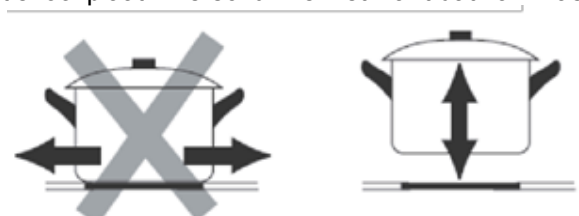
Gebruik geen kookgerei met scherpe randen of een gebogen bodem.



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


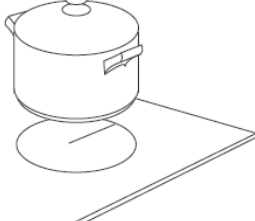

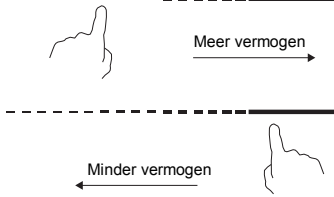


Til pannen altijd op van de inductiekookplaat – verschuif ze niet want dat kan krassen op het glas veroorzaken.



Hoe te gebruiken

Bereiding beginnen

| | |
|--|---|
| Raak de AAN/UIT-toets drie seconden aan. Na inschakeling klinkt de zoemer eenmaal, alle displays tonen „—” of „—”, wat betekent dat de inductiekookplaat in stand-by staat. |  |
| Zet een geschikte pan op de kookzone die u wilt gebruiken. <ul style="list-style-type: none">Controleer of de bodem van de pan en het oppervlak van de kookzone schoon en droog zijn. |  |
| Wanneer de schuifregelaar voor de kookzone wordt aangeraakt, gaat de indicator naast de toets knipperen. |  |
| Selecteer een warmte-instelling door de schuifregelaar te verplaatsen. <ul style="list-style-type: none">Als u binnen 1 minuut geen warmte-instelling kiest, wordt de inductiekookplaat automatisch uitgeschakeld. Dan moet u weer vanaf stap 1 beginnen.U kunt tijdens de bereiding op elk moment de warmte-instelling veranderen. |  |

Als op het display afwisselend knippert met de warmte-instelling



Betekent dit dat:

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

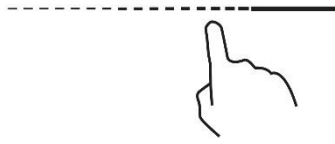

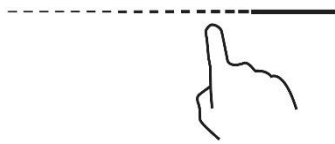
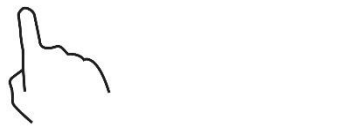
Als er geen geschikte pan op de kookzone is gezet, wordt de zone niet warm.

Het display zal na 1 minuut automatisch verdwijnen als er geen geschikte pan op de kookzone is gezet.

Klaar met koken

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

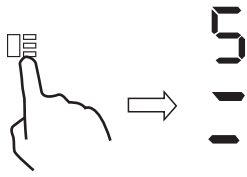
Het gebruik van de Boost-functie

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

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

Flexibele zone

- Deze zone kan als een enkele zone of als twee verschillende zones worden gebruikt, afhankelijk van hoe u wilt koken.
- De flexibele zone bestaat uit twee onafhankelijke inductiespoelen die apart kunnen worden bediend. Wanneer ze als één zone werken, wordt het gedeelte waarop geen pan staat automatisch na één minuut uitgeschakeld.
- Voor een correcte pandetectie en een gelijke verdeling van de warmte, moeten de pannen correct geplaatst worden:
 - Aan de voor- of achterkant van de flexibele zone wanneer de pannen kleiner dan 22 cm zijn.
 - Overal bij grotere pannen

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



Franse kookplaat

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



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

De bedieningstoetsen vergrendelen

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

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





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

Pauzemodus

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

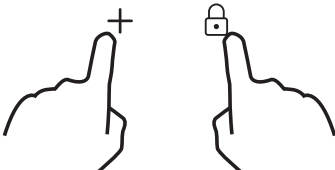
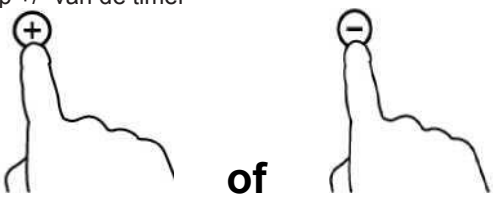
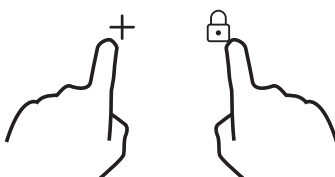
| De pauzemodus inschakelen | |
|---|---------------------------------|
| Raak de timer „—” en timer „+” tegelijkertijd kort aan. | Alle indicatoren geven „11” aan |
| De pauzemodus uitschakelen | |
| Raak de timer „—” en timer „+” tegelijkertijd kort aan. | |



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

Vermogensregelingsfunctie

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

| Vermogensregelingsfunctie inschakelen | |
|---|---|
| <p>Schakel de kookplaat in, druk tegelijkertijd op de toetsvergrendeling en op „+” Timer.</p>  | <p>De timerindicator geeft „P5” aan, wat staat voor vermogensniveau 5. De standaardmodus is het maximaal vermogen van de kookplaat.</p> |
| Naar een ander niveau overschakelen | |
| <p>druk op +/- van de timer</p>  | <p>Er zijn 5 vermogensniveaus, van „P1” tot „P5”. De timerindicator geeft één van deze niveaus aan.</p> <p>„P1”: het maximale vermogen is 2,5 kW.</p> <p>„P2”: het maximale vermogen is 3,5 kW.</p> <p>„P3”: het maximale vermogen is 4,5 kW.</p> <p>„P4”: het maximale vermogen is 5,5 kW.</p> <p>„P5”: het maximale vermogen is het maximumvermogen van de kookplaat.</p> |
| Bevestigen en afsluiten van de Vermogensregelingsfunctie | |
| <p>Druk tegelijkertijd op toetsvergrendeling en op timer „+” voor bevestiging.</p>  | <p>De kookplaat wordt nu uitgeschakeld.</p> |

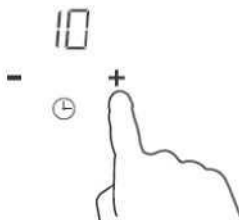
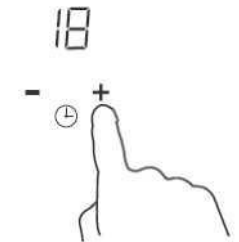

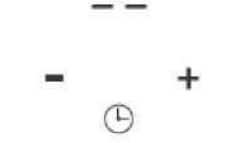
Bedieningstoets timer

U kunt de timer op twee verschillende manieren gebruiken:

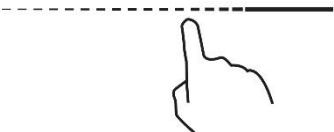


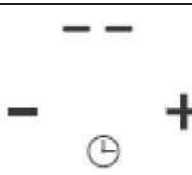
- U kunt hem gebruiken als kookwekker. In dat geval zal de timer geen enkele kookzone uitschakelen nadat de tijdsduur is verlopen.
- U kunt de timer ook zodanig instellen dat één of meer kookzones, nadat de tijd is verstreken, uitgeschakeld worden. De maximale tijd voor de timer is 99 minuten.

a) Het gebruik van de timer als kookwekker

Als u geen enkele kookzone selecteert

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

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

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



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

meerdere kookzones instellen:

De stappen voor het instellen van meerdere kookzones komen overeen met die voor het instellen van één kookzone. Als u tegelijkertijd de tijd instelt voor meerdere kookzones, zullen decimaalpunten voor de betreffende kookzones zichtbaar worden.

Het minutendisplay toont de minutentimer. De punt van de betreffende zone knippert.
Zoals hieronder:

 (ingesteld op 15 minuten)



 (ingesteld op 45 minuten)

15
- 0 +

Als de timer klaar is met aftellen, zal de betreffende zone worden uitgeschakeld. Vervolgens wordt de nieuwe minutentimer weergegeven en knippert de stip van de overeenkomstige zone.
Zie rechts:

 30
- 0 +
(ingesteld op 30 minuten)

c) Timer annuleren

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

Standaard werkingsduur

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

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

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



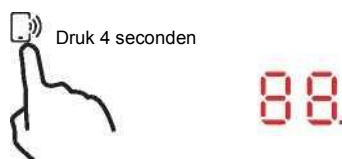
Mensen met een pacemaker moeten hun arts raadplegen alvorens dit apparaat te gebruiken.

‘Cook with me’-functie

Allereerst moet u de app hOn downloaden en installeren op uw draagbare apparaat. Schrijf u vervolgens voor uw inductiekookplaat in door de instructies op de app te volgen.

Gebruik het volgende proces om de kookplaat aan de app te koppelen:

Druk 4 seconden op de toets ‘Cook with me’ op de kookplaat. Zodra de 4 seconden zijn verstreken, begint het cijfer van de TIMER te knipperen met PA erop geschreven en start het koppelingsproces. Volg nu de instructies van de app.



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

Bij wifi UIT: Er zal geen punt verschijnen.

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

a) DRAADLOZE PARAMETERS

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

b) PRODUCTINFORMATIE VOOR IN NETWERK VERBONDEN APPARATUUR

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

Keuze van de pannen



IJzeren
koekenpan voor
frituren met olie



Roestvrij staal



IJzeren pan



IJzeren ketel



Emaillé
roestvrijstalen
ketel



Emaillé kookgerei

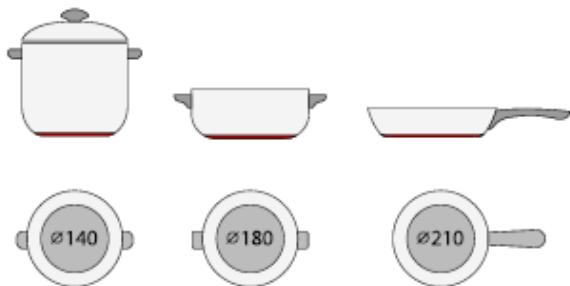


IJzeren plaat

U hebt waarschijnlijk verschillende soorten kookgerei in huis.

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

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





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

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



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

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

Reiniging en onderhoud

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

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

NB: Schakel het apparaat uit voordat u het schoonmaakt.

Weergave storingen en inspectie

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

Problemen oplossen

1) Storingscode die optreedt tijdens gebruik en oplossing:

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

2) Specifieke storing en oplossing

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

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

Klantenservice

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

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

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

Speciale verklaring

De inhoud van deze handleiding is zorgvuldig gecontroleerd.
De fabrikant kan echter niet aansprakelijk worden gesteld voor
drukfouten of weglatingen.

Tevens kunnen in een herziene versie van de handleiding technische
wijzigingen worden opgenomen zonder voorafgaande kennisgeving.
Het uiterlijk en de kleur van het apparaat in deze handleiding kunnen
afwijken van het werkelijke apparaat.



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

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

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

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

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

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