

Pela presente, a Candy Hoover Group Srl declara que o equipamento de rádio está em conformidade com a Directiva 2014/53/UE e com os requisitos estatutários relevantes (para o mercado UKCA). O texto completo da declaração de conformidade está disponível no seguinte endereço Internet: www.candy-group.com

Lembrete de Segurança e Manutenção

- AVISO: O equipamento e as partes acessíveis estão quentes durante a utilização. Cuidado para evitar tocar os elementos de aquecimento.
- As crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas afastadas do equipamento, exceto quando supervisionadas continuamente.
- Este equipamento pode ser usado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com incapacidade física, sensorial ou mental, ou sem experiência e conhecimentos para o fazer, desde que supervisionadas ou devidamente orientadas relativamente ao uso seguro do equipamento e sobre os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o equipamento.
- A limpeza e a manutenção não deve ser realizada por crianças sem a supervisão de um adulto.
- AVISO: Deixar alimentos com gordura ou com óleo a cozinhar sem supervisão pode ser perigoso e pode provocar incêndios.
- NUNCA tente apagar um fogo com água, mas desligue o equipamento e cubra a chama com, por exemplo, uma tampa ou um cobertor de fogo.
- AVISO: Perigo de incêndio - não coloque nada sobre as superfícies de cozedura.
- AVISO: Se a superfície estiver rachada, desligue o equipamento para evitar a possibilidade de ocorrência de choque elétrico.
- Não use um equipamento de limpeza a vapor para a operação de limpeza.

- Os objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas metálicas não devem ser colocados na superfície da placa, porque podem ficar quentes.
- Qualquer derrame deve ser retirado da tampa antes de abrir.
- A superfície da placa deve deixada arrefecer antes de fechar a tampa.
- Depois do uso, desligue a placa no seu controlo. Não confie no detetor de panelas.
- Este equipamento não foi desenhado para ser operado através de um temporizador externo ou sistema de controlo remoto separado.
- Os meios para a ligação devem ser incorporados na cablagem fixa de acordo com as regras sobre cablagens.
- As instruções indicam o tipo de cabo a utilizar, tendo em conta a temperatura da superfície traseira do aparelho.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de serviço ou por técnicos qualificados, para evitar perigo.
- CUIDADO: Para evitar um perigo causado pela reinicialização acidental do dispositivo de interrupção térmica, o aparelho não deve ser alimentado por um dispositivo de comutação externo, como um temporizador, ou ser ligado a um circuito que seja regularmente ligado e desligado.

AVISO: AVISO: utilize apenas as proteções de placa desenhadas pelo fabricante do aparelho de cozinha ou as indicadas como idóneas pelo fabricante do aparelho nas instruções de utilização ou as proteções de placa incluídas no aparelho. O uso de proteções erradas pode provocar acidentes.

- Use sempre a panela apropriada.
- Coloque sempre a panela no centro do disco onde vai cozinhar.
- Não coloque nada sobre o painel de controlo.
- Não use a placa como tábua de corte. Os meios para a ligação devem ser incorporados na cablagem fixa de acordo com as regras sobre cablagens.
- As instruções indicam o tipo de cabo a utilizar, tendo em conta a temperatura da superfície traseira do aparelho.

- A superfície da placa deve deixada arrefecer antes de fechar a tampa.
- **CUIDADO:** o processo de cozedura deve ser supervisionado. Um processo de cozedura curto deve ser supervisionado continuamente

Caro Cliente:

Obrigado por comprar a placa de indução da Haier. Esperamos que lhe ofereça muitos anos de bom serviço.

Leia, por favor, este manual de instruções antes de usar a placa e conserve-o num local seguro para futuras consultas.

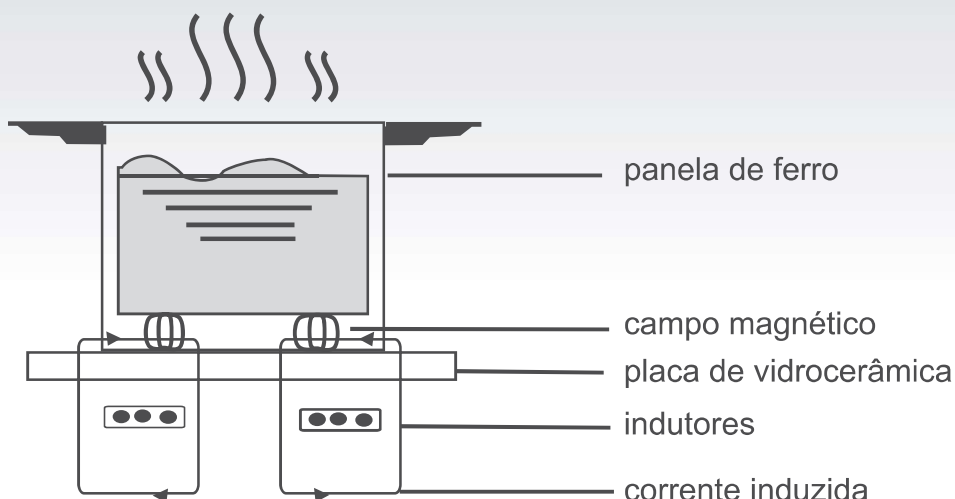
Apresentação do produto

A placa de indução serve para todo tipo de cozedura, com as suas zonas de cozedura eletromagnéticas e os seus controlos micro computadorizados e multifunções, tornando-a a escolha ideal para as famílias dos nossos dias.

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

Princípio de funcionamento

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



Segurança

Esta placa foi especificamente desenhada para uso doméstico.

Na sua procura constante de melhoria dos seus produtos, a Haier reserva-se o direito de modificar qualquer aspeto técnico, programático ou estético do aparelho a qualquer momento.

- **Proteção contra sobreaquecimento**

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

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

Quando uma panela com um diâmetro inferior a 80 mm, ou algum outro item pequeno (por exemplo, faca, garfo, chave) ou uma panela não magnética (por exemplo, alumínio) for deixada sobre a placa, é emitido um som de campainha durante aproximadamente um minuto, após o que a placa passa automaticamente para o modo de standby.

- **Aviso de calor residual**

Depois da placa estar a funcionar durante algum tempo, existe algum calor residual. A letra "H" aparece para avisar que deve manter-se afastado(a) da placa. Quando a panela é retirada da zona de indução, o seu aquecimento é parado imediatamente e desliga-se após o sinal sonoro ter soado durante um minuto.

- **Encerramento automático**

Outro recurso de segurança da placa de indução é o encerramento automático. Isto ocorre sempre que se esquece de desligar uma zona de indução. Os tempos de encerramento por defeito são apresentados na tabela abaixo:

Nível de potência	A zona de aquecimento é desligada automaticamente após
1~3	8 horas
4~6	4 horas
7~9	2 horas

Quando a panela é retirada do disco, ouve-se um som de aviso durante um minuto e a placa desliga-se automaticamente.

Aviso: Qualquer pessoa com um pacemaker cardíaco deve consultar um médico antes de usar a placa de indução.

Instalação

1. Faça um orifício na bancada da dimensão mostrada no diagrama abaixo. Um espaço mínimo de 50 mm deve ser deixado ao redor do orifício. A bancada deve ter, no mínimo, 30 mm de espessura e ser fabricada de material resistente ao calor. Como apresentado na figura (1)

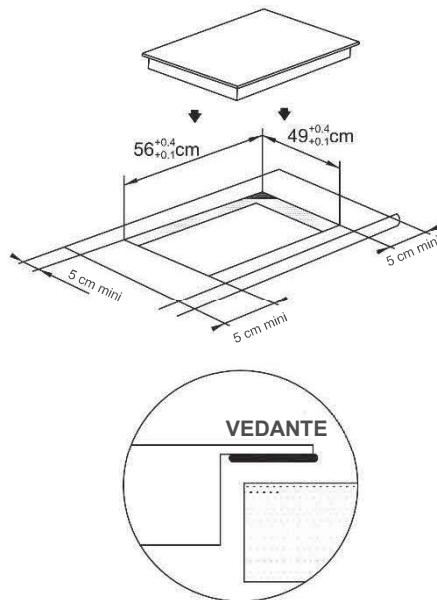


Figura (1)

2. É essencial que a placa de indução seja bem ventilada e que a entrada e a saída de ar não estejam bloqueadas. Certifique-se de que a placa é instalada corretamente como apresentado na Figura 2.

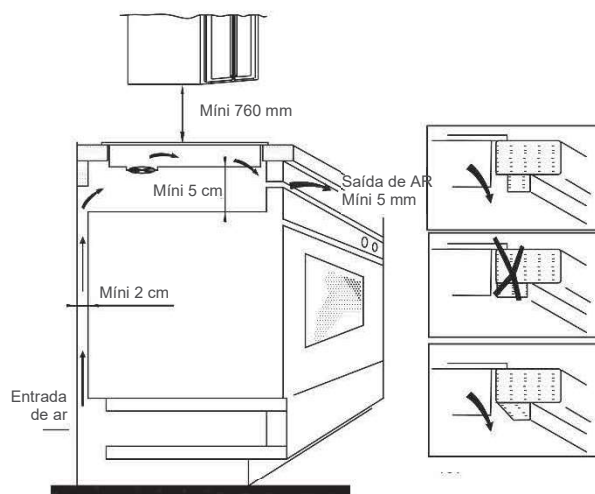
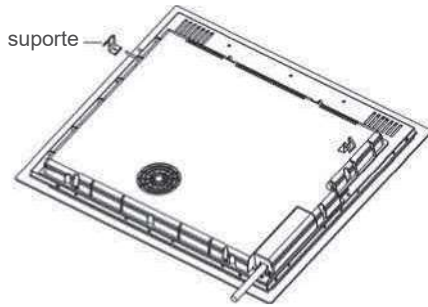


Figura (2)

NB: Por segurança, a distância entre a placa quente e o armário superior deve ser, no mínimo, 760 mm.

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



Avisos:

- (1) A placa de indução deve ser montada por um técnico devidamente qualificado. Temos os nossos instaladores qualificados próprios. Não tente instalar o aparelho sozinho.
- (2) A placa de indução não deve ser instalada por cima de frigoríficos, congeladores, lava-loiças ou secadores de roupa.
- (3) A placa de indução deve ser instalada de modo a ser possível uma radiação de calor ótima.
- (4) A parede e a área por cima da placa devem resistir ao calor.
- (5) Para evitar danos, a camada adesiva deve ser resistente ao calor.

4 - Ligação à alimentação elétrica

A ficha deve ser ligada em conformidade com a norma em vigor, a um disjuntor monopolar. O método de ligação é apresentado na Figura 3.

Se o cabo estiver danificado e precisar de ser substituído, contacte um técnico de pós-venda para o fazer com as ferramentas adequadas e evitar assim acidentes.

Tensão	Ligação do cabo
380 – 415 V 3N ~	<p>1 2 3 4 5 L1 L2 N N Preto Castanho Azul Amarelo/Verde</p>
220 – 240 V ~	<p>1 2 3 4 5 L L N N Preto e Castanho Azul Amarelo/Verde</p>

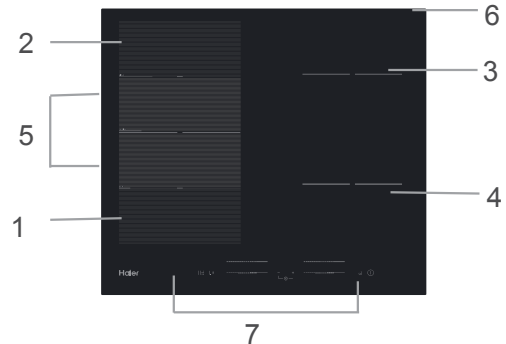
Figura (3)

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

O instalador deve assegurar que foi realizada a ligação elétrica correta em conformidade

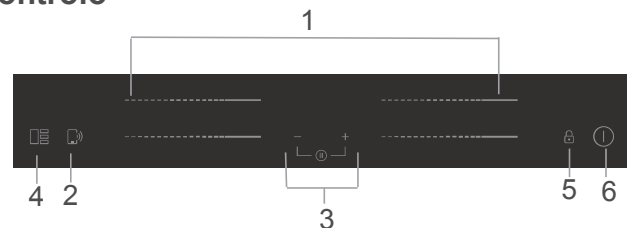
com as regulamentações de segurança. O cabo não deve ser dobrado ou comprimido. O cabo deve ser verificado regularmente e substituído apenas por uma pessoa qualificada.

Diagrama da placa de indução



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

Diagrama esquemático do painel de controlo

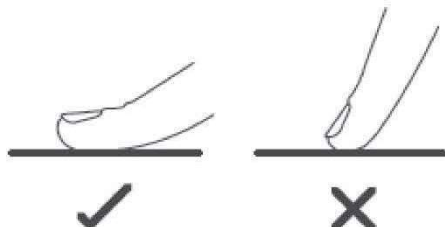


1. Controlos de seleção das zonas de potência
2. Controlo da função “Cook with me”
3. Controlo temporizador
4. Controlo área flexível
5. Keylock
6. Controlo ON/OFF


Operação do Produto

Controlos táteis

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



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

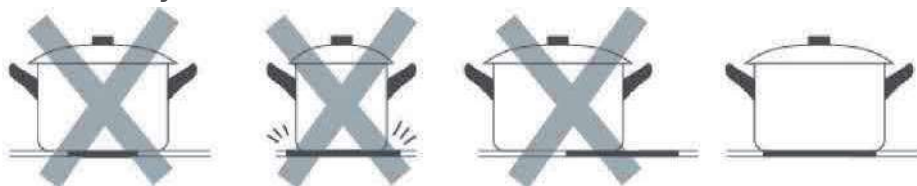
- Pode ainda confirmar se as suas panelas são as adequadas, realizando um teste magnético.
Mova um íman no sentido da base da panela. Se este for atraído, a panela é adequada para indução.
- Se não tiver um íman:
 1. Coloque alguma água na panela que pretende verificar.
 2. Se  não piscar e a água começar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



Não use panelas com rebordos dentados ou bases curvas.



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

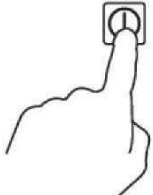
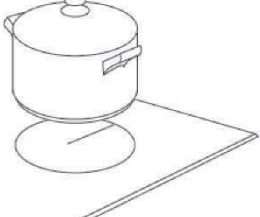

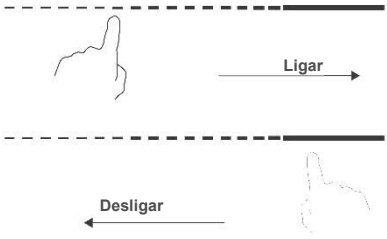


Retire sempre as panelas da placa de indução - não as faça deslizar porque podem riscar o vidro



Como usar

Começar a cozinhar

<p>Tocar no controlo ON/OFF durante três segundos. Depois de ligada, o som toca uma vez, e todos os visores apresentam "-" ou "- -", a indicar que a placa de indução entrou no modo de standby.</p>	
<p>Coloque a panela adequada sobre a zona de indução que quer usar.</p> <ul style="list-style-type: none">• Confirme se o fundo da panela e a superfície de indução estão limpas e secas.	
<p>Ao tocar no controlo deslizante na zona de indução, um indicador próximo da tecla começa a piscar.</p>	
<p>Selecione um ajuste de indução tocando no controlo deslizante.</p> <ul style="list-style-type: none">• Se não selecionar um ajuste de calor no prazo de 1 minuto, a placa de indução desliga-se. É necessário recomeçar novamente a partir do passo 1.• Pode modificar o ajuste de calor a qualquer momento durante a cozedura.	



Se o visor piscar $\geq \text{U} \leq$ alternadamente com o ajuste de calor

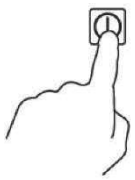

Isto significa que:

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

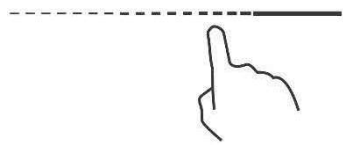

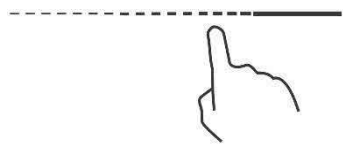

O indução não ocorre exceto quando se encontra a panela correta sobre a zona de indução. Após 2 minutos, o visor desliga-se automaticamente se não estiver colocada uma panela sobre a zona de indução.

Terminar de cozinhar

<p>Tocar no controlo de seleção da zona de indução que pretende desligar.</p>	
<p>Desligue a zona de indução tocando no controlo deslizante para "0". Confirme sempre que o visor apresenta "0".</p>	

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

Usar a função Boost

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

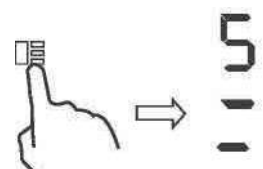
- A função pode funcionar em qualquer zona de cozedura.
- A zona de cozedura volta à sua configuração original após 5 minutos.
- Se o ajuste de indução original for igual a 0, volta para 9 após 5 minutos.

Área flexível

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

Na parte frontal ou traseira da zona flexível, quando a panela tiver menos de 22 cm

Em qualquer lugar com panelas maiores

<p align="center">Como uma zona grande</p>	
<p>Para ativar a área flexível como uma zona grande única, basta pressionar o controlo Área Flexível.</p>	
<p>A configuração de energia funciona como qualquer outra área normal.</p>	

Se a panela for movida da frente para trás (ou vice-versa), a área flexível deteta a nova posição, mantendo a mesma potência.

Para adicionar mais uma panela, pressione de novo nas teclas dedicadas para detetar as panelas

Como duas zonas independentes

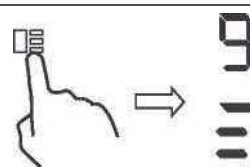
Para usar a área flexível como duas zonas diferentes com diferentes configurações de energia, pressione o controlo Área Flexível.

Placa francesa

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

Placa francesa

Para ativar a área Placa Francesa, basta pressionar o controlo Área Flexível durante 2 segundos



Mover a posição da panela e a energia muda automaticamente


Cancelar placa francesa

Pressionar o controlo da área flexível para desligar a zona de cozedura.

Bloquear os controlos

- Pode bloquear os controlos para prevenir uso não intencionado (por exemplo por crianças que ligam acidentalmente as zonas de indução).
- Quando os controlos estão bloqueados, todos os controlos exceto o controlo ON/OFF ficam desativados.

Para bloquear os controlos



Mantenha premido o controlo de bloqueio  durante alguns segundos.

O indicador do temporizador mostra "Lo"

Para desbloquear os controlos

Mantenha premido o controlo de bloqueio  durante alguns segundos.



Quando a placa se encontra bloqueada, todos os controlos ficam desativados exceto ON/OFF , sendo possível ligar a placa de indução com o controlo ON/OFF  em caso de emergência, embora seja necessário desbloquear a placa se pretender efetuar mais alguma operação.

Modo de Pausa

- É possível colocar o aquecimento em pausa em vez de desligar a placa.
- Quando ligar o modo Pausa, todos os controlos exceto o ON/OFF são desativados

Entrar no modo Pausa

Toque brevemente no tempo de temporizador "—" e em temporizador "+" em simultâneo.

O indicador mostra "11"

Sair do modo de pausa

Toque brevemente no tempo de temporizador “—” e em temporizador “+” em simultâneo.



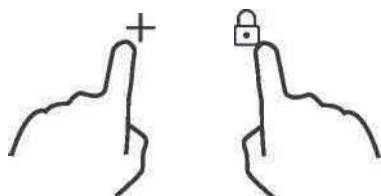
Quando a placa se encontra no modo de pausa, todos os controlos ficam desativados exceto ON/OFF Ⓛ, sendo possível ligar a placa de indução com o controlo ON/OFF Ⓛ em caso de emergência. A placa desliga após 10 min se não sair do modo de pausa.

Função de Gestão de Energia

- É possível definir um nível máximo de absorção de energia para a placa de indução, escolhendo até diferentes faixas de potência.
- As placas de indução podem ser limitadas automaticamente para trabalhar num nível de potência mais baixo, para evitar o risco de sobrecarga.

Entrar na função de gestão de energia

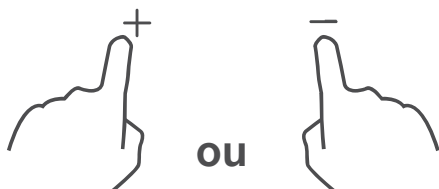
Ligue a placa e de seguida, pressione ao mesmo tempo a tecla de bloqueio e de temporizador “+”.



O indicador do temporizador mostra “P5”, que significa potência nível 5. O modo por defeito é a potência máxima do fogão.

Para mudar para outro nível

pressionar +/- do temporizador



Existem 5 níveis de potência, de “P1” a “P5”. O indicador do temporizador apresentará um deles.

“P1” : a potência máxima é 2,5kW.

“P2” : a potência máxima é 3,5kW.

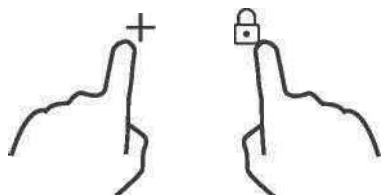
“P3” : a potência máxima é 4,5kW.

“P4” : a potência máxima é 5,5kW.

“P5” : a potência máxima é a potência máxima da placa.

Confirmação e Saída da Função de Gestão de Energia

Pressione simultaneamente a tecla de bloqueio e de temporizador “+” para confirmação.



Agora a placa será desligada.

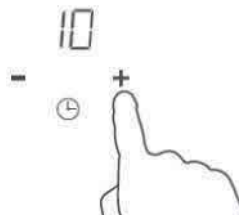
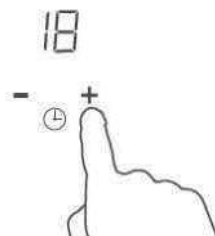

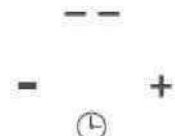
Controlo temporizador

Pode usar o temporizador de duas formas diferentes:

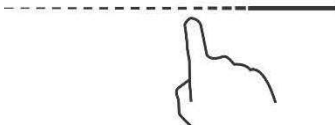



- Como cronómetro. Neste caso, o temporizador não desligará nenhuma das zonas de indução durante o tempo definido.
- Pode definir desligar uma ou mais zonas de indução depois do tempo definido ter passado. O temporizador máximo é 99 min.

a) Usar o temporizador como cronómetro

Se não estiver a seleccionar uma zona de indução

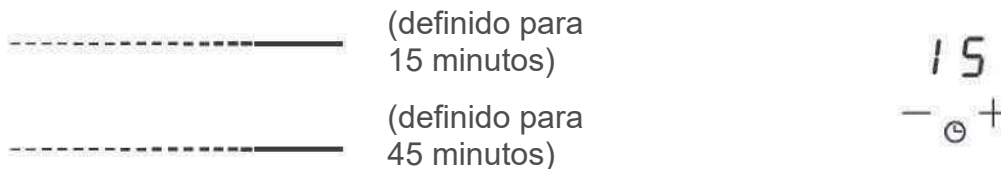
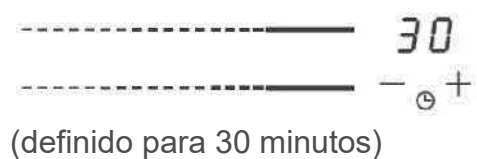
<p>Confirme se a placa está ligada. Nota: pode usar o cronómetro mesmo se não estiver a seleccionar uma zona de indução.</p>	
<p>Tocar nos controlos "+" do temporizador. O cronómetro começa a piscar e aparece "10" no visor do temporizador.</p>	
<p>Definir o tempo tocando o controlo "-" ou "+" do temporizador. Dica: Toque em "+" ou "-" do controlo do temporizador uma vez para diminuir ou aumentar 1 minuto. Mantenha pressionado o controlo "-" ou "+" do temporizador para diminuir ou aumentar 10 minutos.</p>	
<p>Quando definir o temporizador, a contagem decrescente começa imediatamente. O visor apresenta o tempo restante e o indicador do temporizador pisca durante 5 minutos.</p>	

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

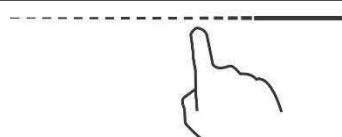
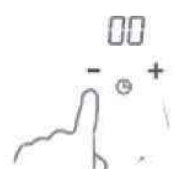
Definir uma zona	
<p>Toque o controlo deslizante da zona de indução</p>	
<p>Definir o tempo e tocar no controlo ou no temporizador. Dica: Toque em "+" ou "-" do controlo do temporizador uma vez para diminuir ou aumentar 1 minuto. Mantenha premido "+" ou "-" do controlo do temporizador para diminuir ou aumentar 10 minutos.</p>	
<p>Quando define o temporizador, começa a contagem decrescente imediatamente. O visor apresenta o tempo restante e o indicador do temporizador pisca durante 5 minutos. NOTA: O ponto vermelho próximo do indicador do nível de potência acende, indicando que essa zona é seleccionada.</p>	
<p>Quando o temporizador de cozedura expira, a zona de indução correspondente desliga automaticamente.</p>	



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

Definir mais zonas:	
<p>Os passos para definir mais zonas são semelhantes aos passos para definir uma zona; Quando definir o tempo para várias zonas de cozedura em simultâneo, os pontos decimais das zonas de cozedura relevantes estão ligados. O visor dos minutos mostra o min. temporizador O ponto da zona correspondente pisca. É apresentado como abaixo:</p>	
<p>Quando o temporizador de contagem decrescente terminar, a zona correspondente é desligada. De seguida apresenta o novo min. Temporizador e o ponto da zona correspondente pisca. É apresentado como à direita:</p>	

c) Cancelar o temporizador

<p>Tocar no controlo deslizante da zona de indução para a qual pretende cancelar o temporizador.</p>	
<p>Manter pressionado o controlo temporizador “-” para diminuir para “00” e o temporizador é cancelado.</p>	

Períodos de trabalho por defeito

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

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

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



Pessoas com um pacemaker cardíaco devem consultar um médico antes de usarem esta unidade.

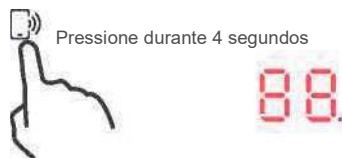
Função «Cook with me»

Primeiro, é necessário descarregar a App hOn para a instalar no dispositivo portátil. De seguida, registar a placa de indução seguindo as instruções diretamente da App.

Para emparelhar a placa de indução e a app, proceda da seguinte forma:

Pressionar durante 4 segundos o botão «Cook with me» na placa. Passados os 4 segundos, o dígito do TEMPORIZADOR começa a piscar com PA e dá início ao processo de emparelhamento.

Agora siga as instruções da App.



Quando o wi-fi está ON: aparece um ponto no lado direito do LED
 Quando WI-FI está OFF: O ponto não aparece

Como configurar o «Cook with me»	
Selecionar no menu de receitas da App hOn ou no menu de programas especiais. Seguir passo a passo as indicações na App e quando terminar enviar os parâmetros para a placa que cozinha para si.	
Quando a placa receber o comando da app emite um sinal sonoro 2 vezes e pisca durante um segundo a indicar que as instruções foram recebidas.	
Para sair da função «Cook with me», alterar o nível de potência da zona.	

a. PARÂMETROS SEM FIOS

Tecnologia	Wi-Fi	BLE	NFC
Padrão	IEEE 802.11b/n/g	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE	/
Banda(s) Frequência [MHz]	2402-2480	2402-2480	/
Potência Máxima [mW]	1500	1500	/

b. INFORMAÇÃO DO PRODUTO PARA EQUIPAMENTOS EM REDE

Informações sobre produtos para equipamentos em rede	
Consumo de energia do produto em standby na rede se todas as portas de rede com fios estiverem ligadas e todas as portas de rede sem fios estiverem ativadas:	1,5 W
Como ativar a porta de rede sem fios:	Ligue a placa
Como desativar a porta de rede sem fios:	Desligue a placa.

Seleção dos recipientes de cozedura



Frigideira em ferro



Aço Inoxidável



Panela em ferro



Chaleira em ferro



Chaleira em aço inox esmaltado



Utensílio de cozinha esmaltado



Placa em ferro

Pode ter vários recipientes para cozinhar

- Esta placa de indução pode identificar uma variedade de recipientes de cozedura, que é possível testar por um dos seguintes métodos:
Coloque o recipiente na zona de cozedura. Se a zona de cozedura correspondente apresentar o nível de potência, o recipiente é adequado. Se "U" piscar, o recipiente não é adequado para usar com a placa de indução.
- Segure um íman contra o recipiente. Se o íman for atraído para o recipiente, é adequado para uso com a placa de indução.
NB: A base do recipiente deve conter material magnético.
O fundo deve ser plano e o diâmetro de acordo com a tabela 1 abaixo.
- Use apenas utensílios ferromagnéticos fabricados em aço esmaltado, ferro fundido ou aço inoxidável e compatíveis com indução
- Use panelas cujo diâmetro da área ferromagnética (base da panela) se encontre na faixa de dimensões da tabela abaixo. (Tabela 1)
 - Se usar panelas mais pequenas, o desempenho pode ser afetado
 - Se usar uma panela com um diâmetro inferior ao indicado na tabela 1, as panelas podem não ser detetadas

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



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

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



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

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

Limpeza e Manutenção

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

Tipo de contaminação	Método de limpeza	Materiais de limpeza
Luz	Mergulhe em água quente e seque	Espunja de limpeza
Anéis e calcário	Aplique vinagre branco na área, limpe com um pano macio ou use um produto comercial adequado	Adesivo especial para vidro cerâmico
Doces, alumínio ou plástico derretidos	Use um raspador especial para vidro cerâmico para remover resíduos (um produto de silicone é	Adesivo especial para vidro cerâmico

NB: Desligue da alimentação antes de limpar.

Visor de falhas e inspeção

A placa de indução está equipada com uma função de diagnóstico automático. Com este teste, o técnico consegue verificar o funcionamento de diversos componentes sem desmontar a placa da superfície de trabalho.

Resolução de problemas

1) O código de falha ocorre durante o uso da solução;

Código de falha	Problema	Solução
Recuperação automática		
E1	A tensão de alimentação é superior à tensão nominal.	Confirme se a tensão de alimentação é normal. Ligar depois da potência de alimentação estar normal.
E2	A tensão de alimentação é inferior à tensão nominal.	
E3	Temperatura alta do sensor da placa cerâmica. (1#)	Aguarde a temperatura da placa de cerâmica voltar ao normal. Tocar no botão "ON/OFF" para reiniciar a unidade.
E4	Temperatura alta do sensor da placa cerâmica. (2#)	
E5	Temperatura alta do IGBT. (1#)	Aguarde a temperatura do IGBT voltar ao normal. Tocar no botão "ON/OFF" para reiniciar a unidade. Confirmar se a ventoinha funciona normalmente; se não funcionar, substituir a ventoinha.
E6	Temperatura alta do IGBT. (2#)	
Sem recuperação automática		
F3/F6	Falha no sensor de temperatura da placa de cerâmica -- curto-circuito. (F3 para 1#, F6 para 2#)	Verificar a ligação ou substituir o sensor de temperatura da placa de cerâmica.
F4/F7	Falha no sensor de temperatura da placa de cerâmica -- circuito aberto. (F4 para 1#, F7 para 2#)	

Código de falha	Problema	Solução
F5/F8	Falha no sensor de temperatura da placa de cerâmica — inválido. (F5 para 1#, F8 para 2#)	
F9/FA	Falha do IGBT do sensor de temperatura. (curto-circuito / circuito aberto para 1#)	Substituir a placa de potência.
FC /FD	Falha do IGBT do sensor de temperatura. (curto-circuito / circuito aberto para 2#)	

2) Falha específica e solução

Falha	Problema	Solução A	Solução B
O LED não acende quando a unidade é ligada.	Sem potência fornecida.	Confirmar se a ficha está bem fixa na tomada e se a tomada está a funcionar.	
	A placa de alimentação auxiliar e a placa luminosa estão ligadas.	Verifique a ligação.	
	A placa de potência auxiliar está danificada. A placa luminosa está danificada.	Substituir a placa de potência auxiliar. Substituir a placa luminosa.	
Alguns botões não funcionam ou o LED não está normal.	A placa luminosa está danificada.	Substituir a placa luminosa.	
O indicador do Modo de Cozedura liga, mas não começa a aquecer.	Temperatura da placa elevada.	A temperatura ambiente pode estar muito alta. A entrada de ar ou a ventoinha podem estar bloqueados.	
	Existe algum problema com o ventilador.	Confirme se o ventilador funciona sem problemas; Caso contrário, substituir a ventoinha.	
	A placa de potência está danificada.	Substituir a placa de potência.	
De repente o aquecimento deixa de aumentar durante a operação e o visor pisca “ <u>u</u> ”.	Tipo de panela errado.	Use a panela adequada (consulte o manual de instruções).	O circuito de deteção de panela está danificado, substituir a placa de potência.
	Diâmetro da panela muito pequeno.		
	O fogão sobreaqueceu	A unidade está sobreaquecida. Aguardar a temperatura voltar ao normal. Pressionar no botão "ON/OFF" para reiniciar a unidade.	
As zonas de aquecimento do mesmo lado (como a primeira e a segunda zona) mostram “ <u>u</u> ” .	Falha da placa de alimentação e da placa luminosa.	Verificar a ligação.	
	A placa luminosa da parte de comunicação está danificada.	Substituir a placa luminosa.	

Falha	Problema	Solução A	Solução B
	A placa principal está danificada.	Substituir a placa de potência.	
O som do motor da ventoinha não é normal.	O motor da ventoinha está danificado.	Substituir a ventoinha.	

As indicações acima apresentam respostas a falhas comuns.

Não desmontar a unidade para evitar quaisquer riscos e danos na placa de indução.

Serviço de apoio ao cliente

Se ocorrer uma falha, antes de chamar o serviço pós-venda tente o seguinte:

- Confirme se o aparelho está corretamente ligado
- Leia a falha e consulte a tabela acima

Se não conseguir resolver o problema, desligue o aparelho, não o tente desmontar e contacte o Serviço Pós-Venda.

Declaração Especial

O conteúdo deste manual foi cuidadosamente verificado. No entanto, a empresa não pode ser responsabilizada por quaisquer erros de impressão ou de omissão.

Além disso, podem ser incluídas sem aviso prévio, alterações técnicas numa versão revista do manual. O aspeto e a cor do aparelho neste manual podem ser diferentes da realidade.



Este equipamento está etiquetado em conformidade com a Diretiva Europeia 2012/19/UE para equipamentos elétricos e eletrónicos (REEE). Os REEE contêm substâncias poluentes (que podem ter um efeito negativo sobre o meio ambiente) e elementos base (que podem ser reutilizados). É importante que os REEE sejam submetidos a tratamentos específicos para remover e eliminar os poluentes e recuperar todos os materiais. As pessoas podem desempenhar um papel importante para garantir que os REEE não representem um problema ambiental; é essencial que sejam cumpridas algumas normas;

- Os REEE não devem ser tratados como lixo doméstico;
- Os REEE devem ser levados para áreas de recolha dedicadas administradas pelas câmaras municipais ou por uma empresa registada.

Em muitos países, as recolhas domésticas podem estar disponíveis para grandes REEEs. Quando compra um aparelho novo, o antigo pode ser devolvido ao revendedor, que deve aceitar tratar da recolha gratuitamente, desde que o aparelho seja de um tipo equivalente e tenha as mesmas funções do aparelho fornecido.

Informação relativas a placas elétricas domésticas tendo em conta o regulamento (EU) No 66/2014.									
		Posição	Símbolo	Valor	Unidade				
Identificação do modelo				HAFRSJ64MC					
Tipo de Placa:				Placa elétrica					
Número de zonas e/ou áreas de indução	zonas			2					
	áreas			1					
Tecnologia de aquecimento (zonas de indução e áreas de cozedura, zonas de aquecimento radiantes, placas cheias)	Zonas de indução			X					
	Áreas de indução			X					
	Zonas radiantes para cozinhar								
		Placas sólidas							
Para zonas ou áreas de cozedura circulares: Diâmetro da área de superfície útil por zona de cozedura de aquecimento elétrico, arredondado para os 5mm mais próximos.		Posterior esquerda	∅		cm				
		Posterior centro	∅		cm				
		Posterior direita	∅	18,0	cm				
		Esquerda centro	∅		cm				
		Centro central	∅		cm				
		Centro direito	∅		cm				
		Frente esquerda	∅		cm				
		Frente centro	∅		cm				
Para zonas ou áreas de cozedura não circulares: Comprimento e largura da superfície útil por zona de cozedura de aquecimento elétrico, arredondado para os 5mm mais próximos.		Área esquerda	C L	40,5 22,0	cm	Posterior esquerda	L L	20,0 22,0	cm
						Frente esquerda	L L	20,0 22,0	cm
						Esquerda centro	L L	40,5 22,0	cm
		Centro central	L L		cm				
		Frente centro	L L		cm				
		Posterior centro	L L		cm				
		Posterior direita	L L		cm				
		Centro direito	L L		cm				
Frente direita	L L		cm						
Consumo de energia por zona/área de cozedura calculado por Kg.		Área esquerda	E _{Cozedura elétrica}	187,5	Wh/kg	Posterior esquerda	E _{Cozedura elétrica}	180,4	Wh/kg
						Frente esquerda	E _{Cozedura elétrica}	191,0	Wh/kg
						Esquerda centro	E _{Cozedura elétrica}	191,0	Wh/kg
		Centro central	E _{Cozedura elétrica}		Wh/kg				
		Frente centro	E _{Cozedura elétrica}		Wh/kg				
		Posterior centro	E _{Cozedura elétrica}		Wh/kg				
		Posterior direita	E _{Cozedura elétrica}	179,4	Wh/kg				
Centro direito	E _{Cozedura elétrica}		Wh/kg						
Frente direita	E _{Cozedura elétrica}	180,7	Wh/kg						
Consumo de energia da placa calculado por Kg		E _{placa elétrica}		182,5	Wh/kg				
Padrão aplicado: EN 60350-2 eletrodomésticos para cozinha - Parte 2: Placas - Métodos para medir desempenho									
<p>DICAS PARA POUAPANÇA DE ENERGIA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Para conseguir a melhor eficiência da sua placa, coloque a panela no centro da zona de indução. • Usar uma tampa reduz os tempos de cozedura e poupam energia retendo o calor. • Minimizar a quantidade de líquido ou gordura para reduzir os tempos de cozedura. • Comece a cozinhar a uma temperatura elevada e reduza quando os alimentos estiverem quentes. • Use panelas com o mesmo diâmetro do gráfico que se encontra na zona selecionada. 									
Esta informação deve ser considerada como parte do manual de utilizador do equipamento.									