

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](http://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 aparelho 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 é 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 o utensílio apropriado.
- Coloque sempre o recipiente 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, considerando a temperatura da superfície posterior 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.

### **Sonda Preci: Informação Importante de Segurança – Leia atentamente antes de usar:**

- Este produto é exclusivo para placas. Deve ser usado apenas conforme descrito neste Manual de Utilizador.
- Este produto não se destina a ser usado por pessoas com menos de 12 anos de idade.
- A sonda pode funcionar na faixa de temperatura seguinte: 10 ° C para uma temperatura interna
- máxima de 100 °C da parte metálica. A parte cerâmica pode atingir 350 °C.
- Existe um alerta de sobreaquecimento integrado na app da sonda Preci para evitar o sobreaquecimento da mesma. Quando a temperatura medida for superior a 80 °C ou 176 °F, o alerta de sobreaquecimento é acionado. Retire a sonda Preci da fonte de calor com luvas o mais rapidamente possível.
- Não use a sonda Preci noutra aparelho, exceto na placa de indução.
- Não use a sonda Preci num forno de micro-ondas.
- Limpe a sonda Preci antes de cada utilização.
- A sonda Preci pode ser limpa e lavada, mas não deve ser mergulhada durante muito tempo em água. Não a coloque na máquina de lavar louça.
- **DEPOIS DA COZEDURA, NÃO TOQUE NA SONDA PRECI COM AS MÃOS SEM PROTEÇÃO.** Use sempre luvas de forno para remover a sonda Preci dos alimentos após a cozedura.
- É necessário inserir a sonda Preci corretamente nos alimentos durante a cozedura. Para usar a sonda Preci com alimentos líquidos, recomendamos o uso da concha fornecida. Não exponha a parte metálica da sonda Preci ao calor gerado pelo aparelho.
- O fornecedor não se responsabiliza por nenhum dano na sonda Preci causado pela utilização incorreta do dispositivo.
- **NÃO** use a sonda Preci no interior de óleo de fritar.
- Quando usar a grelha, a parte metálica da sonda Preci não a deve tocar.
- **NÃO** insira a sonda Preci num material isolado como papel de alumínio.

- NÃO use a sonda Preci em temperaturas superiores a 110 °C
- Quando escolher na APP hOn uma receita com sonda Preci, esta deve ficar próxima da placa.
- Antes de cada utilização, certifique-se de que a sonda Preci está completamente carregada.
- Depois de usar, limpe cuidadosamente a tampa de cerâmica da sonda Preci.

**Caro Cliente:**

Obrigado por comprar a placa de indução da Haier. Esperamos que dê 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.

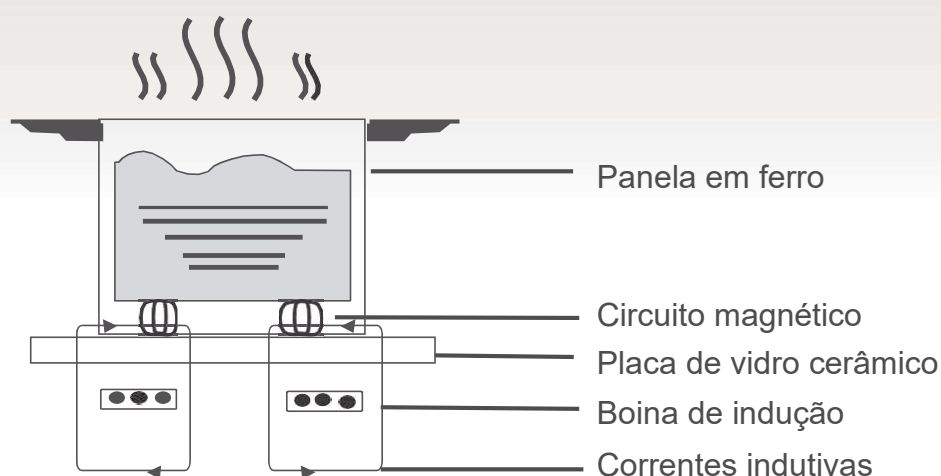
## Apresentação do produto

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 composta por uma bobina, uma placa de aquecimento fabricada em 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 depois transmitido através da zona de



## 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)

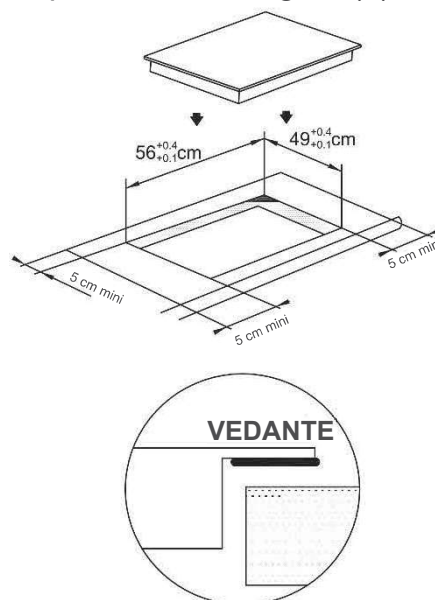


Figura (1)

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.

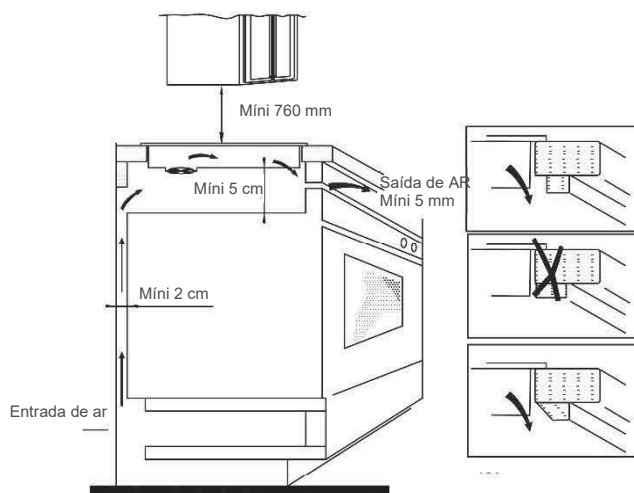
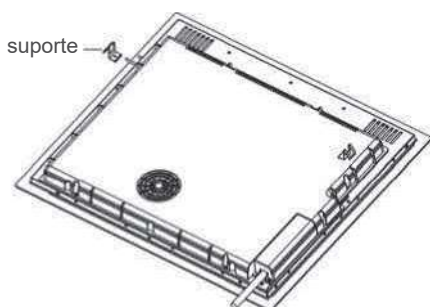


Figura (2)

**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 ~	1 L1 Preto	2 L2 Castanho	3 Azul	4 N Azul	5 Amarelo/Verde
220 – 240 V ~	1 Preto e Castanho	2 L	3 Azul	4 N	5 Amarelo/Verde

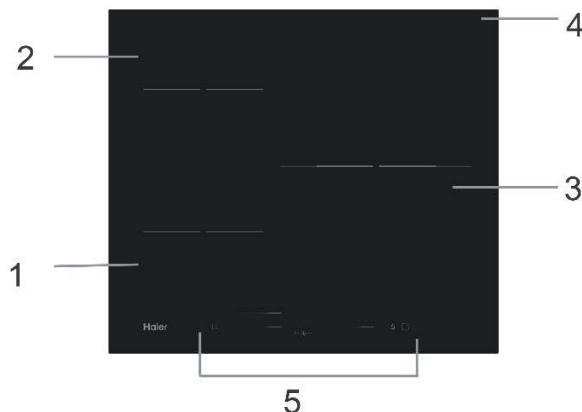
Figura (3)

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.

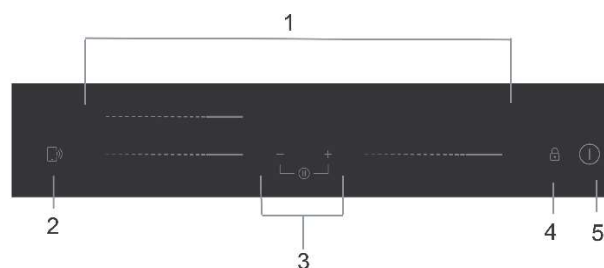
O cabo não deve ser dobrado ou comprimido. O cabo deve ser verificado regularmente e substituído apenas por uma pessoa qualificada.

**Diagrama da placa de indução**



- 1. Zona máx. 1500/2000 W
- 2. Zona máx. 1500/2000 W
- 3. Zona máx. 1500/2000 W
- 4. Zona máx. 1500/2000 W
- 5. Placa de vidro
- 6. Painel de controlo

**Diagrama esquemático do painel de controlo**

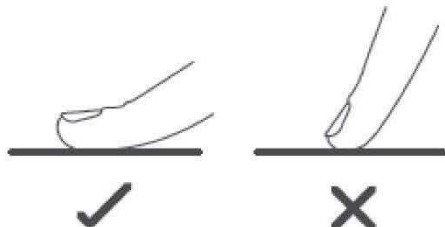


- 1. Controlos de seleção das zonas de potência
- 2. Controlo da função “Cook with me”
- 3. Controlo temporizador
- 4. Keylock
- 5. Controlo ON/OFF


## Operação do Produto

### Controlos táteis

- Os controlos respondem ao toque, pelo que não é necessário aplicar pressão.
- Usar 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

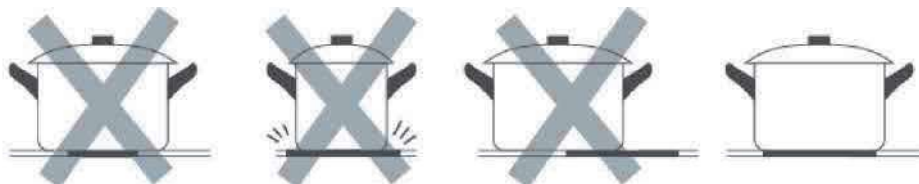
- Pode ainda confirmar se as suas panelas são as adequadas, realizando um teste magnético.  
Mova um íman no sentido da base da panela. Se este for atraído, a panela é adequada para indução.
- Se não tiver um íman:
  1. Coloque alguma água na panela que pretende verificar.
  2. Se  não piscar e a água 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.

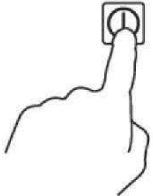
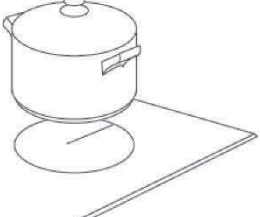

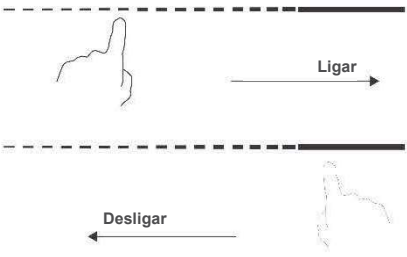


Retire sempre as panelas da placa de indução - não as faça deslizar porque podem riscar o vidro



## 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"> <li>• Confirmar se o fundo da panela e a superfície de indução estão limpas e secas.</li> </ul>	
<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"> <li>• Se não seleccionar um ajuste de calor no prazo de 1 minuto, a placa de indução desliga-se. É necessário recomençar novamente a partir do passo 1.</li> <li>• Pode modificar o ajuste de calor a qualquer momento durante a cozedura.</li> </ul>	




### Se o visor piscar $\geq \leq$ alternadamente com o ajuste de calor

Isto significa que:


- A panela não está corretamente colocada sobre a zona de aquecimento 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.

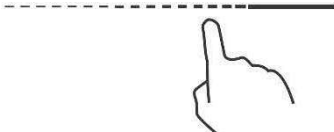

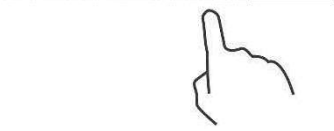

### Terminar de cozinhar

<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><b>Cuidado com as superfícies quentes</b></p> <p>A letra H indica que a zona de indução ainda está quente. Desaparecerá 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

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



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

## 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.

<b>Para bloquear os controlos</b>	
Mantenha premido o controlo de bloqueio  durante alguns segundos.	O indicador do temporizador mostra “Lo”
<b>Para desbloquear os controlos</b>	
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 Pausa

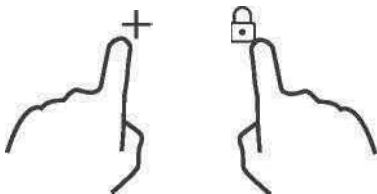

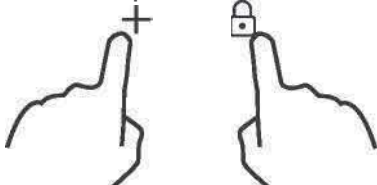
- É possível colocar o aquecimento em pausa em vez de desligar a placa.
- Quando ligar o modo Pausa, todos os controlos exceto o ON/OFF são desativados

Entrar no modo Pausa	
Toque brevemente no tempo de temporizador “—” e em temporizador “+” em simultâneo	Todos os indicadores mostrarão “11”
Sair do modo 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, selecionando 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.
	<p>“P1” : a potência máxima é 2,5Kw.</p> <p>“P2” : a potência máxima é 3,5Kw.</p> <p>“P3” : a potência máxima é 4,5Kw.</p> <p>“P4” : a potência máxima é 5,5Kw.</p> <p>“P5” : a potência máxima é a potência máxima da placa.</p>
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.
	

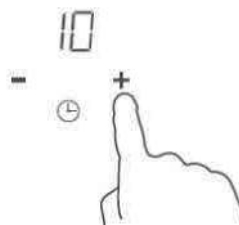
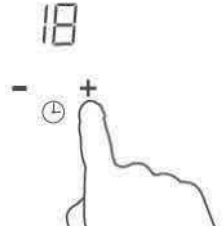

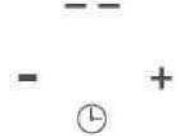
## Controlo temporizador

É possível usar o temporizador de duas formas diferentes:

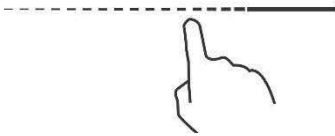
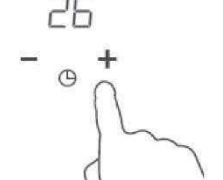

- Como cronómetro. Neste caso, o temporizador não desligará nenhuma das zonas de indução durante o tempo definido.
- É possível definir desligar uma ou mais zonas de indução depois do tempo definido ter passado. O temporizador máximo é 99 min.

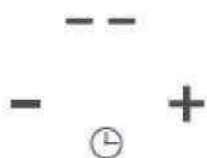
### a) Usar o temporizador como cronómetro

#### Se não estiver a seleccionar uma zona de indução

Confirmar se a placa está ligada. Nota: pode usar o cronómetro mesmo se não estiver a seleccionar uma zona de indução.	
Tocar nos controlos "+" do temporizador. O cronómetro começa a piscar e aparece "10" no visor do temporizador.	
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.	
Quando definir o temporizador, a contagem decrescente começa imediatamente. O visor apresenta o tempo restante e o indicador do temporizador pisca durante 5 minutos.	
A campainha toca durante 30 segundos e o indicador do temporizador mostra "--" quando o tempo ajustado terminar.	

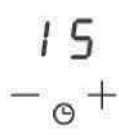

### b) Ajustar o temporizador para desligar uma ou mais zonas de indução

Definir uma zona	
Toque o controlo deslizante da zona de indução	
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.	
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 está selecionada.	

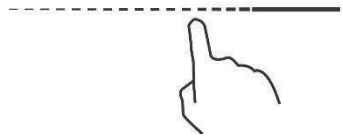
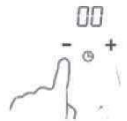
<p>Quando o temporizador de cozedura expira, a zona de indução correspondente desliga automaticamente.</p>	
--	---



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

<p align="center"><b>Definir mais zonas:</b></p>	
<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>	 <p>(definido para 30 minutos)</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 (hora)	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.



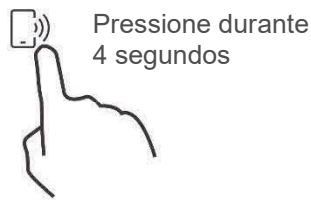
Pessoas com um pacemaker cardíaco devem consultar um médico antes de usarem esta unidade.

### 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

<b>Como configurar o «Cook with me»</b>	
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

<b>Tecnologia</b>	<b>Wi-Fi</b>	<b>BLE</b>	<b>NFC</b>
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

<b>Informações sobre produtos para equipamentos em rede</b>	
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.

## Sonda e Concha Preci

Termómetro inteligente alimentar sem fios

Obrigado por ter comprado a Sonda Preci da Haier. De notar que funciona apenas com a placa de indução Haier e, antes de ser usada, deve ler as instruções e notas de segurança incluídas no manual do utilizador.

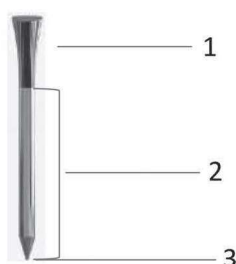
Ao colocar a marca CE no aparelho, estamos a confirmar a conformidade com todos os requisitos europeus relevantes de segurança, saúde e ambiente que são aplicáveis na legislação a este produto.

### Introdução

A sonda Preci é um termómetro alimentar sem fios que informa os chefs domésticos em tempo real sobre o estado no interior dos alimentos para evitando problemas de cozedura insuficiente ou excessiva e garantir sempre um resultado perfeito. Liga diretamente ao produto. Os detalhes e o estado em tempo real dos alimentos podem ser lidos desde o telefone, indicando o melhor resultado na ponta dos dedos. Para mais informações sobre o emparelhamento e dicas de utilização, consulte as Manual do utilizador

### Começar a usar

- Tampa em cerâmica
- Intervalo de imersão recomendado
- Sensor
- Concha com posicionamento diferente da Sonda Preci



### Concha

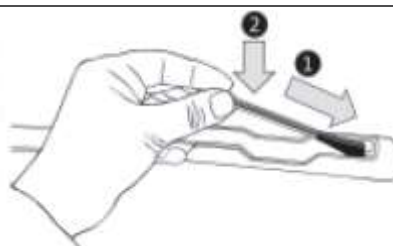
Usar a concha com a sonda para mexer os alimentos durante a cozedura.



- Limpar a concha antes da primeira utilização.
- Não usar a concha sobre chama aberta.
- Não cortar a concha.
- Não colocar a concha em contacto direto com as partes quentes acessíveis da placa.
- Faixa de temperatura tolerada: -40 °C + 220 °C

### Carregar a sonda Preci antes de usar

- Colocar a sonda Preci no carregador e fechar a tampa.
- Ligar o carregador a uma fonte de alimentação USB, como adaptador USB ou tomada USB do PC/notebook com o cabo USB. O carregador pode não estar a funcionar corretamente com o carregador devido à sua função de desligamento automático
- O LED do carregador acende e pisca durante o carregamento. Desliga quando a sonda Preci estiver totalmente carregada.



## Emparelhar a Sonda Preci com a placa de indução

- Confirmar se a placa de indução está ligada e se a sonda Preci está totalmente carregada
- Ir para a App hOn do seu dispositivo portátil
- Ir para a secção Receitas e selecionar uma receita que use a sonda Preci
- Depois de iniciar a receita pressionando no botão "Cook with me" no aparelho, a sonda Preci será ligada automaticamente
- O visor na placa indicará o nome da sonda Preci, por exemplo "1A")
- Agora siga as instruções da APP hOn
- Ao usar a app, se a sonda estiver com menos de 20% de carga, o visor do temporizador indica "CH"



Por meio deste, a Candy Hoover Group Srl declara que o equipamento rádio está em conformidade com a Diretiva 2014/53/UE. O texto integral da declaração UE de conformidade está disponível no seguinte endereço internet: [www.candy-group.com](http://www.candy-group.com)

Tecnologia	BLE
Padrão	BT 4,0
Banda(s) Frequência [MHz]	2400MHz-2480MHz
Potência máxima [mW]	2.5 mW (4dBm)

## Métodos de Cozedura com a Sonda Preci

### Sonda Preci como termómetro

Definir na app hOn a temperatura que pretende atingir, inserir a sonda Preci nos alimentos ou com o seu acessório nos líquidos e a temperatura começa a subir desde a app até atingir a temperatura pretendida.

Irá ajudar a manter com exatidão a temperatura para todos os tipos de alimentos. Não é possível utilizar quando a função Cozinha Assistida estiver em funcionamento.

### Cozinha Assistida: Função «Cook with me»

Selecionar entre as receitas da App hOn ou programas especiais, seguir passo a passo a preparação e, de seguida, a placa define os parâmetros automaticamente para o método de cozedura selecionado.

### Sous-vide

Tipo de cozedura onde o alimento é colocado num saco de vácuo e cozido em banho de água a baixa temperatura. Os alimentos preparados desta forma são mais suculentos e macios e mantêm intactas as propriedades nutritivas, tornando-os mais saudáveis e saborosos.

Aceder à app hOn e selecionar a categoria de alimentos, este tipo de cozedura, inserir a base com o alimento na panela com água e a placa de indução irá definir a temperatura de cozedura correta para um resultado perfeito.

### Grill

Selecionar na app hOn a categoria de alimentos, este tipo de cozedura e a placa de indução irá aquecer a grelha automaticamente até à temperatura correta num tempo predeterminado.

### Cozedura a fogo lento

A função de cozedura é ideal para cozinhar molhos, estufados, pratos refogados e todas as preparações com um tempo médio de cozedura.

A função automática que encontra na app hOn levará lentamente o alimento até uma temperatura a ferver ligeiramente, mantendo-a durante toda a duração da cozedura.

**Cozedura a vapor**

Com a função de cozedura a vapor, pode cozinhar por este método alimentos como vegetais, carne ou peixe, em panelas equipadas com um cesto para a vapor. Cozinhar a vapor é mais rápido do que ferver. Como o alimento não fica imerso em líquido, dispersa menos nutrientes contidos nos alimentos e preserva o seu teor vitamínico, melhorando o sabor e estrutura que serão mais compactos e agradáveis.

**Assistência**

Se necessário, contacte o Centro de Assistência autorizado



## 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

1. 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.
2. 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.
3. Use apenas utensílios ferromagnéticos fabricados em aço esmaltado, ferro fundido ou aço inoxidável e compatíveis com indução
4. 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:



5. 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.
6. 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	180
3 e 4	140	180

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	Esponja 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 está 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.
E4	Temperatura alta do sensor da placa cerâmica. (2#)	Tocar no botão "ON/OFF" para reiniciar a unidade.
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#)	
<b>Sem recuperação automática</b>		
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#)	
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**

<b>Falha</b>	<b>Problema</b>	<b>Solução A</b>	<b>Solução B</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.	Substituir a placa de potência auxiliar.	
	A placa luminosa está danificada.	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 bloqueadas.	
	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.	Usar 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.	
	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.

Informações de produto para Placas elétricas domésticas em conformidade com o Regulamento da Comissão (UE) Nr.66/2014					
		Posição	Símbolo	Valor	Unidade
Identificação do modelo				HAIP64MC	
Tipo de Placa:				Placa elétrica	
Número de zonas e/ou áreas de cozedura	zonas			4	
	áreas				
Tecnologia de aquecimento (zonas de indução e áreas de cozedura, zonas de aquecimento radiantes, placas cheias)	Zonas de indução			X	
	Áreas de indução				
	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	Ø		18,0	cm
	Traseira centro	Ø			cm
	Traseira direita	Ø		18,0	cm
	Esquerda centro	Ø			cm
	Centro central	Ø			cm
	Centro direito	Ø			cm
	Frente esquerda	Ø		18,0	cm
	Frontal centro	Ø			cm
	Frontal direita	Ø		18,0	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.	Posterior esquerda	L L			cm
	Traseira centro	L L			cm
	Traseira direita	L L			cm
	Esquerda centro	L L			cm
	Centro central	L L			cm
	Centro direito	L L			cm
	Frente esquerda	L L			cm
	Frontal centro	L L			cm
	Frontal direita	L L			cm
Consumo de energia por zona/área de cozedura calculado por Kg.	Posterior esquerda	ECozedura elétrica		186,2	Wh/kg
	Traseira centro	ECozedura elétrica			Wh/kg
	Traseira direita	ECozedura elétrica		202,8	Wh/kg
	Esquerda centro	ECozedura elétrica			Wh/kg
	Centro central	ECozedura elétrica			Wh/kg
	Centro direito	ECozedura elétrica			Wh/kg
	Frente esquerda	ECozedura elétrica		182,4	Wh/kg
	Frontal centro	ECozedura elétrica			Wh/kg
Consumo de energia por zona/área de cozedura calculado por Kg.		Cozedura Elétrica		185,0	Wh/kg
		Placa Elétrica		189,1	Wh/kg
Padrão aplicado: EN 60350-2 eletrodomésticos para cozinha - Parte 2: Placas - Métodos para medir desempenho					
<p>Sugestões para poupança de energia:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Para obter mais eficiência da sua placa, coloque a panela no centro da zona de indução.</li> <li>• Usar uma tampa reduz os tempos de cozedura e poupa energia retendo o calor.</li> <li>• Minimizar a quantidade de líquido ou gordura para reduzir os tempos de cozedura.</li> <li>• Começar a cozinhar a uma temperatura elevada e reduzir quando os alimentos estiverem quentes.</li> <li>• Use panelas com o mesmo diâmetro do gráfico que se encontra na zona selecionada.</li> </ul>					
Esta informação deve ser considerada como parte do manual de utilizador do equipamento.					