

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 agente de serviço ou por um técnico qualificado, para evitar o 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 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.

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.

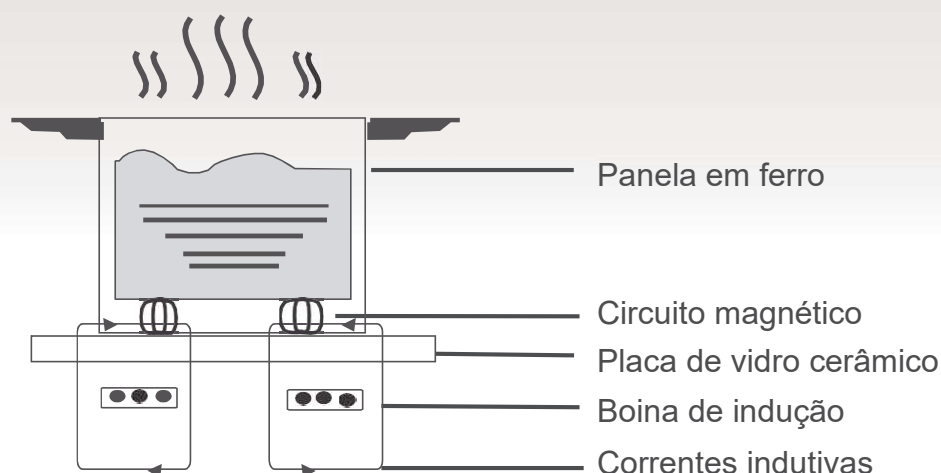
Apresentação do produto

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 indução para o recipiente de cozinha.



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.

● Detecção 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)

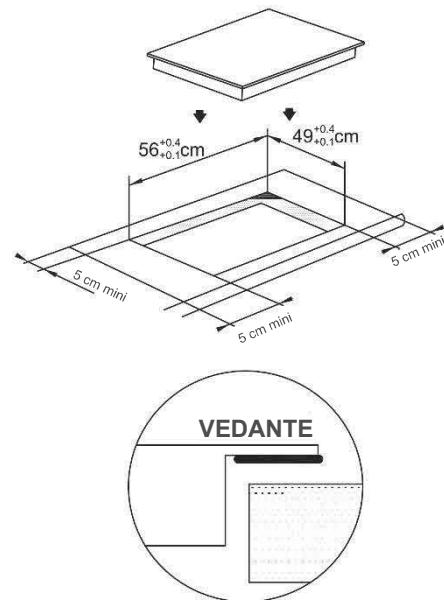


Figura (1)

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.

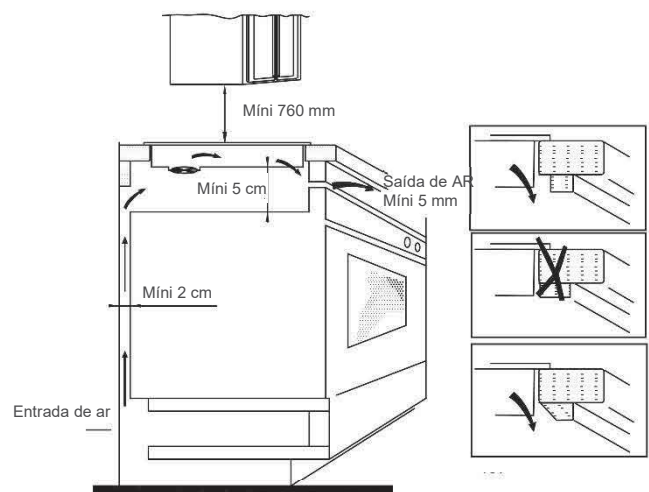
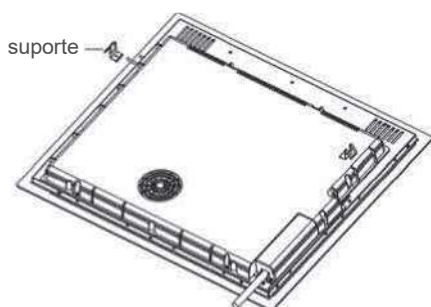


Figura (2)

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

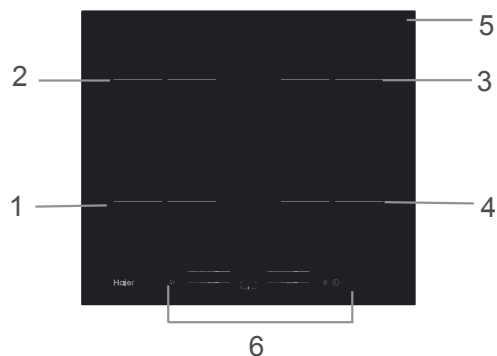
Figura (3)

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

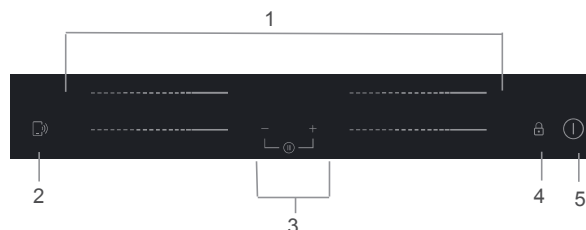
com as regulamentações de segurança. O cabo não deve ser dobrado ou comprimido. O cabo deve ser verificado regularmente e substituído apenas por uma pessoa qualificada.

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

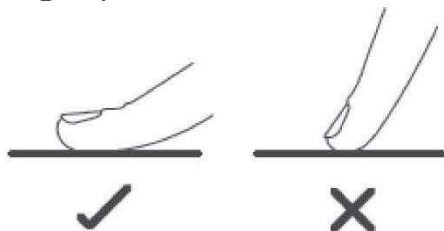


1. Controlos de seleção das zonas de potência
2. Controlo da função “Cook with me”
3. Controlo temporizador
4. Keylock
5. Controlo ON/OFF

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 ímã no sentido da base da panela. Se este for atraído, a panela é adequada para indução.

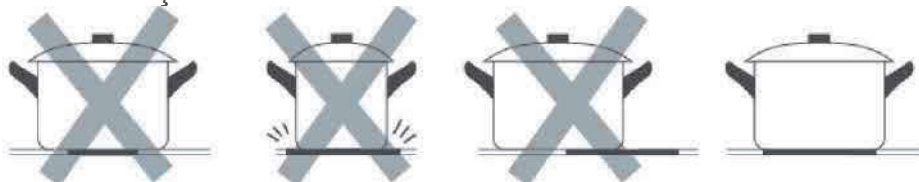


- Se não tiver um ímã:
 1. Coloque alguma água na panela que pretende verificar.
 2. Se  não piscar e a água começar a aquecer, a panela é adequada.
- Panelas nos seguintes materiais não são adequadas: aço inoxidável, alumínio, cobre sem base magnética, vidro, madeira, porcelana, cerâmica ou terracota.

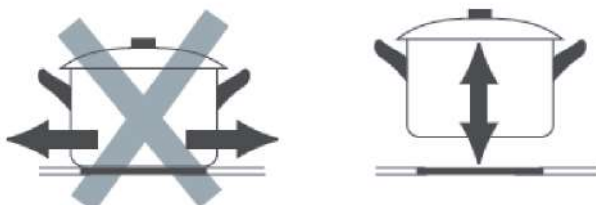
Não use panelas com rebordos dentados ou bases curvas.



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.

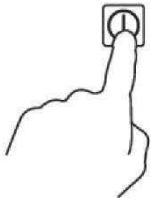
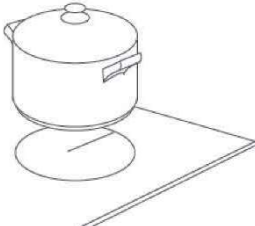

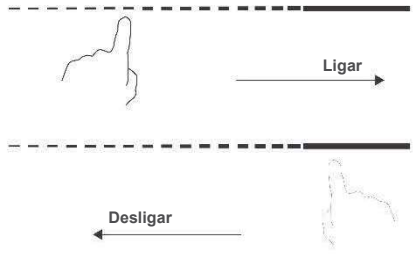


Retire sempre as panelas da placa de indução - não as faça deslizar porque podem riscar o vidro



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. 	



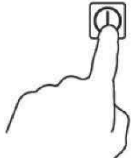
Se o visor piscar alternadamente com o ajuste de calor


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.

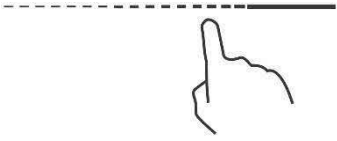

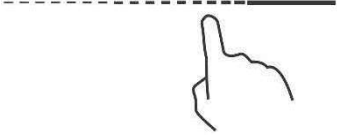

O indução não ocorre exceto quando se encontra a panela correta sobre a zona de indução. Após 2 minutos, o visor desliga-se automaticamente se não estiver colocada uma panela sobre a zona de indução.

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>Cuidado com as superfícies quentes</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

Ativar a função Boost	
Toque o controlo deslizante da zona de indução	
Toque no controlo deslizante para “B”. Confirme se o visor apresenta “b”.	
Cancelar a função Boost	
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.

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 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

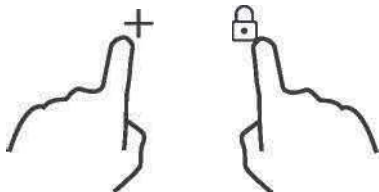

Entrar no modo Pausa	
Toque brevemente no tempo de temporizador “—” e em temporizador “+” em simultâneo	O indicador mostra "11"
Sair do modo Pausa	
Toque brevemente no tempo de temporizador “—” e em temporizador “+” em simultâneo.	



Quando a placa se encontra no modo de pausa, todos os controlos ficam desativados exceto ON/OFF ①, sendo possível ligar a placa de indução com o controlo ON/OFF ① em caso de emergência. A placa desliga após 10 min se não sair do modo de pausa.

Função de Gestão de Energia

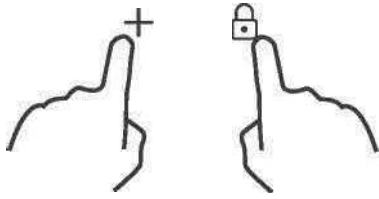
- É possível definir um nível máximo de absorção de energia para a placa de indução, selecionando diferentes faixas de potência.
- As placas de indução podem ser limitadas automaticamente para trabalhar num nível de potência mais baixo, para evitar o risco de sobrecarga.

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. “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

É possível usar o temporizador de duas formas diferentes:

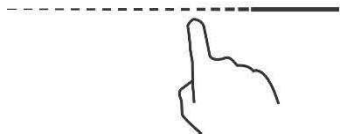


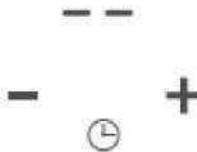
- Como cronómetro. Neste caso, o temporizador não desligará nenhuma das zonas de indução durante o tempo definido.
- É possível definir desligar uma ou mais zonas de indução depois do tempo definido ter passado. O temporizador máximo é 99 min.

a) Usar o temporizador como cronómetro

Se não estiver a selecionar uma zona de indução

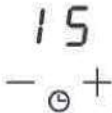

<p>Confirmar se a placa está ligada. Nota: pode usar o cronómetro mesmo se não estiver a selecionar uma zona de indução.</p>	
<p>Tocar nos controlos “+” do temporizador. O cronómetro começa a piscar e aparece “10” no visor do temporizador.</p>	
<p>Definir o tempo tocando o controlo “-” ou “+” do temporizador. 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>	
<p>A campainha toca durante 30 segundos e o indicador do temporizador mostra “- -” quando o tempo ajustado terminar.</p>	

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

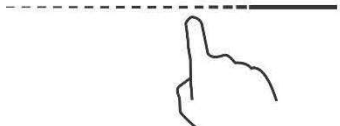
Definir uma zona	
Toque o controlo deslizante da zona de indução	
Definir o tempo e tocar no controlo ou no temporizador. Dica: Toque em "+" ou "-" do controlo do temporizador uma vez para diminuir ou aumentar 1 minuto. Mantenha premido "+" ou "-" do controlo do temporizador para diminuir ou aumentar 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.	
Quando o temporizador de cozedura expira, a zona de indução correspondente desliga automaticamente.	



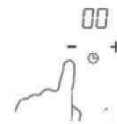
As outras zonas de indução continuam a funcionar se tiverem sido ligadas previamente.

Definir mais zonas:	
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>----- (definido para 15 minutos)</p> <p>----- (definido para 45 minutos)</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:	 (definido para 30 minutos)

c) Cancelar o temporizador

Toque no controlo deslizante da zona de indução para a qual pretende cancelar o temporizador.	
---	---

Manter pressionado o controlo temporizador “-” para diminuir para “00” e o temporizador é cancelado.



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.



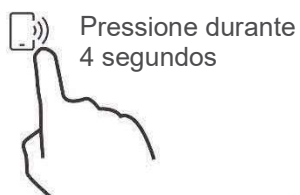
Pessoas com um pacemaker cardíaco devem consultar um médico antes de usarem esta unidade.

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 .



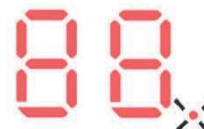
Quando o wi-fi está ON: aparece um ponto no lado direito do LED

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:



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#)	
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#)	
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.	Substituir a placa de potência auxiliar.	

Falha	Problema	Solução A	Solução B
	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		HAISJ64MC			
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	∅	18,0	cm	
	Traseira centro	∅		cm	
	Traseira direita	∅	18,0	cm	
	Esquerda centro	∅		cm	
	Centro central	∅		cm	
	Centro direito	∅		cm	
	Frente esquerda	∅	18,0	cm	
	Frontal centro	∅		cm	
	Frontal direita	∅	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	Cozedura Eelétrica	186,2	Wh/kg	
	Traseira centro	Cozedura Eelétrica		Wh/kg	
	Traseira direita	Cozedura Eelétrica	202,8	Wh/kg	
	Esquerda centro	Cozedura Eelétrica		Wh/kg	
	Centro central	Cozedura Eelétrica		Wh/kg	
	Centro direito	Cozedura Eelétrica		Wh/kg	
	Frente esquerda	Cozedura Eelétrica	182,4	Wh/kg	
	Frontal centro	Cozedura Eelétrica		Wh/kg	
	Frontal direita	Cozedura Eelétrica	185,0	Wh/kg	
Consumo de energia por zona/área de cozedura calculado por Kg.		ECplaca 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"> • Para obter mais eficiência da sua placa, coloque a panela no centro da zona de indução. • Usar uma tampa reduz os tempos de cozedura e poupar energia retendo o calor. • Minimizar a quantidade de líquido ou gordura para reduzir os tempos de cozedura. • Começar a cozinhar a uma temperatura elevada e reduzir quando os alimentos estiverem quentes. • Use panelas com o mesmo diâmetro do gráfico que se encontra na zona selecionada. 					
Esta informação deve considerada como parte do manual de utilizador do equipamento.					