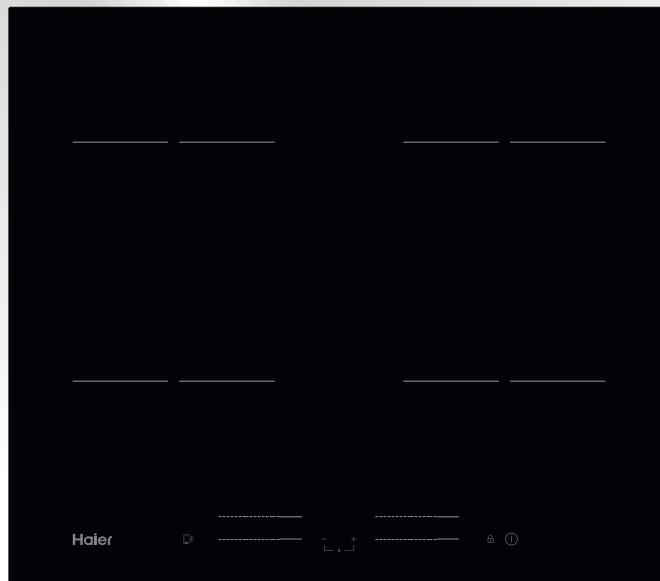


Haier

Manuel d'utilisation de la table de cuisson à induction

FRANÇAIS



HAIPSJ64MC

Merci d'avoir acheté la table de cuisson à induction HAIER. Veuillez lire attentivement ce manuel d'utilisation avant d'utiliser la table de cuisson et conservez-le dans un endroit sûr pour référence ultérieure.

En apposant la marque CE  sur ce produit, nous confirmons la conformité à toutes les exigences européennes concernant la protection de l'environnement et de la santé et de la sécurité, applicables selon la loi à ce produit.

Selon le cas, les pièces de cet appareil sont conformes à : **RÈGLEMENT (CE) N° 1935/2004** pour tous les matériaux destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

Par la présente, Candy Hoover Group Srl déclare que l'équipement radio est conforme à la directive 2014/53/UE.

Le texte intégral de la déclaration de conformité de l'UE est disponible à l'adresse internet suivante : www.candy-group.com

Rappel de sécurité et maintenance

- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant l'utilisation. Évitez de toucher les éléments chauffants.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus hors de portée de l'appareil sauf s'ils sont surveillés en permanence.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus
- et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou par des personnes dénuées d'expérience et de connaissances, s'ils ont été informés de la manière d'utiliser
- l'appareil en toute sécurité et comprennent les risques impliqués.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- La maintenance et le nettoyage ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- **AVERTISSEMENT** : Faire chauffer la table sans surveillance avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereux et provoquer un incendie.
- N'essayez **JAMAIS** d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil, puis couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture anti-feu, par exemple.
- **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie : ne pas stocker d'éléments sur les surfaces de cuisson.
- **AVERTISSEMENT** : Si la surface est fêlée, éteindre l'appareil pour éviter les risques d'électrocution.
- Ne pas utiliser un nettoyeur à vapeur pour les opérations de nettoyage
- Les objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles de saucière ne doivent pas être posés sur la surface de la table de cuisson, car ils peuvent devenir chauds. Le couvercle doit être nettoyé de tout déversement avant

ouverture.

- Laissez refroidir la table de cuisson avant de fermer le couvercle.
- Après utilisation, éteindre l'élément de la table de cuisson par sa commande. Ne vous fiez pas au détecteur de casserole.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être actionné par un temporisateur externe ou un système séparé de commande à distance.
- Les moyens de déconnexion doivent être incorporés dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage.
- Les instructions précisent le type de câble à utiliser, en tenant compte de la température de la surface arrière de l'appareil.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par l'agent d'entretien du fabricant ou des personnes dotées du même type de qualification, afin d'éviter tout risque.

PRUDENCE : Afin d'éviter tout risque lié à la réinitialisation accidentelle de la sécurité thermique, cet appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de commutation externe, tel qu'une minuterie, ou relié à un circuit régulièrement allumé et éteint par l'appareil.

AVERTISSEMENT : utilisez uniquement un dispositif de protection de votre table de cuisson conçu par le fabricant de votre appareil ou un dispositif indiqué par celui-ci comme étant compatible ou bien utilisez le dispositif de protection fourni avec l'appareil. L'utilisation d'un dispositif de protection non approprié peut provoquer des accidents.

- Utilisez toujours des ustensiles de cuisson adéquats.
- Placez toujours votre casserole au centre du foyer que vous utilisez.
- Ne déposez jamais aucun objet sur le panneau de commande.
- N'utilisez jamais la surface de la table de cuisson comme planche à découper. Les moyens de déconnexion doivent être incorporés dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage. Les instructions précisent le type de câble à utiliser, en tenant compte de la température de la surface arrière de l'appareil.
- Laissez refroidir la table de cuisson avant de fermer le couvercle.

ATTENTION : la cuisson doit être surveillée. Les cuissons de courte durée doivent être surveillées en permanence

Sonde de précision : Remarques importantes concernant la sécurité

Veillez lire attentivement ce document avant de l'utiliser :

- Ce produit est exclusif pour les tables de cuisson. Il ne doit être utilisé que comme décrit dans le présent manuel d'utilisation.
- Ce produit n'est pas destiné à être utilisé par des personnes âgées de 12 ans et moins.
- La sonde peut fonctionner dans cette plage de température : 10°C à une température interne maximale de 100°C de la pièce métallique. La partie en céramique peut atteindre 350°C.
- Une alerte de surchauffe est intégrée dans l'APP de la sonde de précision pour empêcher la surchauffe de sonde. Lorsque la température mesurée est supérieure à 80°C ou 176°F, l'alerte de surchauffe est déclenchée. Retirez la sonde de précision de la source de chaleur avec des gants dès que possible.
- N'utilisez pas la sonde de précision dans un autre appareil, à l'exception de la plaque de cuisson à induction.
- N'utilisez pas la sonde de précision dans un four à micro-ondes.
- Nettoyez la sonde de précision avant chaque utilisation.
- La sonde de précision peut être nettoyée et lavée, mais ne l'immergez pas longtemps dans l'eau. Ne pas mettre au lave-vaisselle.
- **NE TOUCHEZ PAS** la sonde de précision **AVEC LES MAINS NUES JUSTE APRÈS LA CUISSON**. Portez toujours des gants de cuisine pour retirer la sonde de précision des aliments après la cuisson.
- Il est nécessaire d'insérer correctement la sonde de précision dans les aliments pendant la cuisson. Pour l'utilisation de la sonde de précision avec des aliments liquides, nous recommandons d'utiliser la louche fournie. N'exposez pas la partie métallique de la sonde de précision à la chaleur générée par l'appareil.
- Le fournisseur ne sera pas responsable des dommages causés à la sonde de précision par une mauvaise utilisation de l'appareil.
- **N'UTILISEZ PAS** la sonde de précision dans l'huile de friture.
- Lorsque vous utilisez le grill, la partie métallique de la sonde de précision ne doit pas le toucher.
- **N'INSÉREZ PAS** la sonde de précision dans un matériau isolant comme une feuille d'aluminium.
- **N'UTILISEZ PAS** la sonde de précision à plus de 110°C

- Lorsque vous choisissez la recette du App hOn à l'aide de la sonde de précision, celle-ci doit être placée près de la table de cuisson.
- Avant chaque utilisation, veuillez vous assurer que la sonde de précision est entièrement chargée.
- Nettoyez soigneusement le capuchon en céramique de la sonde de précision après l'avoir utilisée.

Cher client,

Merci d'avoir acheté la table de cuisson à induction HAIER. Nous espérons qu'il offrira de nombreuses années de bon service.

Veuillez lire attentivement ce manuel d'utilisation avant d'utiliser la table de cuisson et conservez-le dans un endroit sûr pour référence ultérieure.

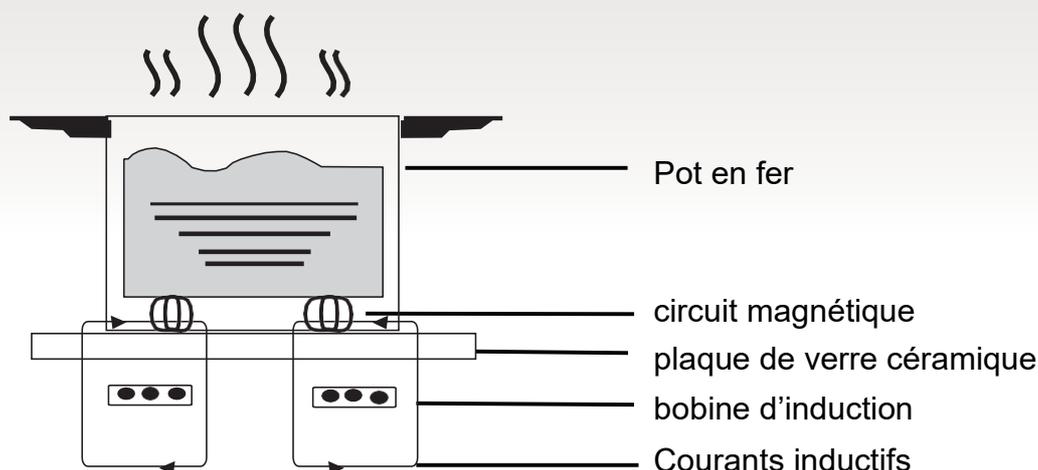
Présentation du produit

La table de cuisson à induction permet de cuisiner de toutes les manières, avec ses zones de cuisson électromagnétiques, ses commandes micro-informatisées et ses multifonctions, ce qui en fait le choix idéal pour la famille d'aujourd'hui.

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

Principe de fonctionnement

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



Sécurité

Cette table de cuisson était spécialement conçue pour un usage domestique. Dans sa recherche constante d'amélioration de ses produits, Haier se réserve le droit de modifier à tout moment tout aspect technique, esthétique ou les programmes de l'appareil.

- **Protection contre la surchauffe**
Un capteur surveille la température dans les zones de cuisson. Lorsque la température dépasse un niveau de sécurité, la zone de cuisson s'éteint automatiquement.
- **Détection d'objets de petite taille ou non magnétiques**
Lorsqu'une casserole d'un diamètre inférieur à 80 mm, ou un autre petit objet (p. ex. couteau, fourchette, clé) ou une casserole non magnétique (p. ex. aluminium) a été oublié sur la table de cuisson, un buzzer retentit pendant environ une minute, après quoi la table de cuisson se met automatiquement en veille.
- **Avertissement de chaleur résiduelle**
Lorsque la table de cuisson fonctionne depuis un certain temps, il y aura de la chaleur résiduelle. La lettre « H » apparaît pour vous avertir pour s'en éloigner. Lorsque la casserole est retirée de la zone de cuisson elle arrête immédiatement le chauffage et s'éteint automatiquement après que le buzzer ait sonné pendant une minute.
- **Arrêt automatique**
Une autre caractéristique de sécurité de la table de cuisson à induction est l'arrêt automatique. Cela se produit chaque fois que vous oubliez d'éteindre une zone de cuisson. Les temps d'arrêt par défaut sont indiqués dans le tableau ci-dessous :

Niveau de chauffe	La zone de chauffage s'éteint automatiquement après l'arrêt de l'appareil
1~3	8 heures
4~6	4 heures
7~9	2 heures

Lorsque la casserole est retirée de la table de cuisson un buzzer retentit pendant une minute, après quoi la table de cuisson s'éteint d'elle-même.

Avertissement : Toute personne qui a été équipée d'un stimulateur cardiaque devrait consulter un médecin avant d'utiliser la table chauffante à induction.

Installation

1. Faites un trou dans le plan de travail de la dimension indiquée dans le schéma ci-dessous. Un espace minimum de 50 mm doit être laissé autour du trou. Le plan de travail doit avoir une épaisseur minimale de 30 mm et être fabriqué dans un matériau résistant à la chaleur. Comme indiqué dans la Figure (1)

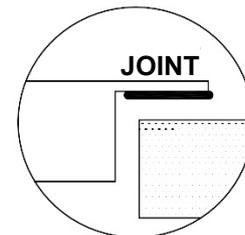
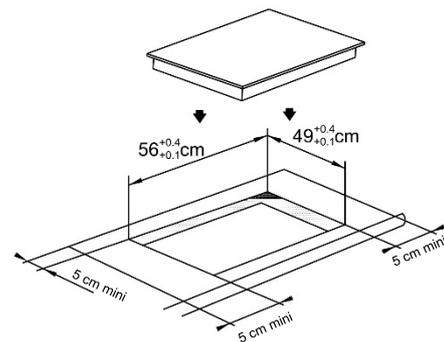


Figure (1)

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

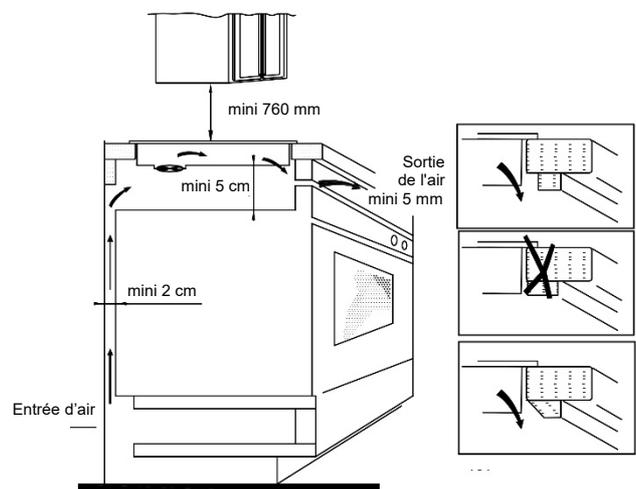
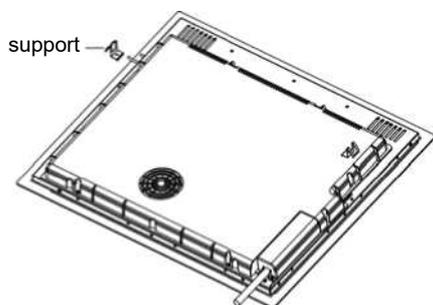


Figure (2)

N.B. : Pour des raisons de sécurité, l'espace entre la table de cuisson et toute armoire située au-dessus doit être d'au moins 760 mm.

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



Avertissements :

- (1) La table de cuisson à induction doit être installée par une personne dûment qualifiée. Nous avons nos propres installateurs qualifiés. N'essayez pas de réparer vous-même votre appareil.
- (2) La table à induction ne doit pas être installée au-dessus des réfrigérateurs, des congélateurs, des lave-vaisselle ou des sèche-linge.
- (3) La table de cuisson à induction doit être installée de manière à permettre un rayonnement optimal de la chaleur.
- (4) Le mur et la zone au-dessus de la table de cuisson doivent pouvoir résister à la chaleur.
- (5) Pour éviter tout dommage, la couche sandwich et l'adhésif doivent être résistants à la chaleur.

4- Connexion à l'alimentation électrique

La prise doit être branchée conformément avec la norme correspondante, à un disjoncteur à un seul pôle. La méthode de connexion est comme le montre la figure 3.

Si le câble est endommagé ou doit être remplacé, cela doit être fait par un technicien après-vente utilisant les outils appropriés, afin d'éviter tout accident.

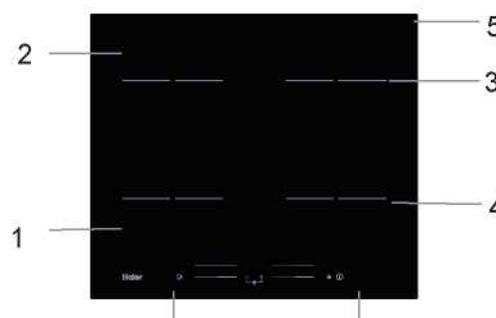
Tension	Connexion du fil				
380 - 415 V 3N ~	1 L1	2 L2	3 Bleu	4 N	5 Jaune/Vert
220 - 240 V ~	1 Noir et brun	2 L	3 Bleu	4 N	5 Jaune/Vert

Figure (3)

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

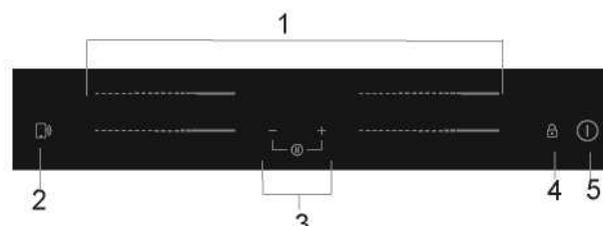
L'installateur doit s'assurer que le raccordement électrique correct a été effectué et qu'il est conforme aux règles de sécurité. Le câble ne doit pas être plié ou comprimé. Le câble doit être vérifié régulièrement et remplacé uniquement par une personne qualifiée.

Diagramme de la table de cuisson à induction



1. Zone max. 1500/2000 W
2. Zone max. 1500/2000 W
3. Zone max. 1500/2000 W
4. Zone max. 1500/2000 W
5. Table de verre
6. Panneau de commande

Schéma de principe du panneau de commande

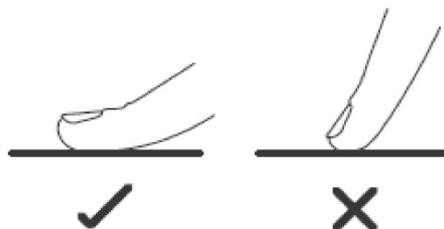


1. Touches de puissance du foyer de cuisson
2. Contrôle de la fonction « Cook with me »
3. Touche du temporisateur
4. Touche de verrouillage
5. Touche Marche/Arrêt

Utilisation du produit

Touches de commande

- Les commandes répondent au toucher, vous n'avez donc pas besoin d'appuyer fort.
- Utilisez la boule de votre doigt, pas son bout.
- Vous entendrez un buzzer chaque fois qu'une touche est enregistrée.
- Assurez-vous que les commandes sont toujours propres et sèches et qu'aucun objet (p. ex. un ustensile ou un chiffon) ne les recouvre.
Même une fine pellicule d'eau peut rendre les commandes difficiles à utiliser.



- Utilisez uniquement une batterie de cuisine adaptée à la cuisson à induction.
Recherchez le symbole de l'induction sur l'emballage ou sur le fond de la casserole

- Vous pouvez vérifier si votre batterie de cuisine est adaptée en réalisant un test magnétique.

Rapprochez un aimant vers le fond de la casserole. S'il est attiré, la casserole convient pour l'induction.

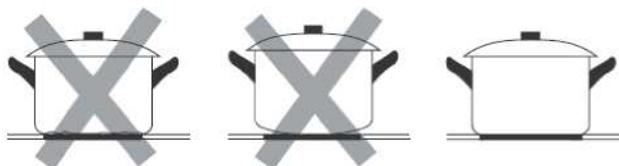
- Si vous n'avez pas d'aimant :

1. Mettez de l'eau dans la casserole que vous voulez tester.
2. Si  ne clignote pas sur le panneau et que l'eau chauffe, la casserole est adaptée.

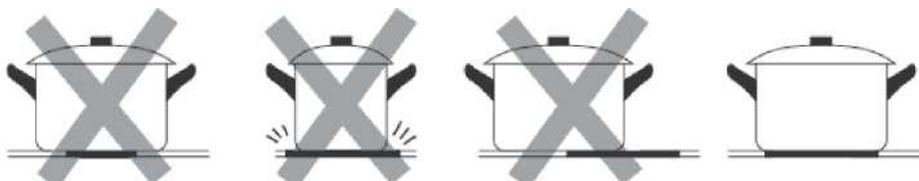
- Les batteries de cuisine fabriquées dans les matériaux suivants ne sont pas adaptées : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et grès.



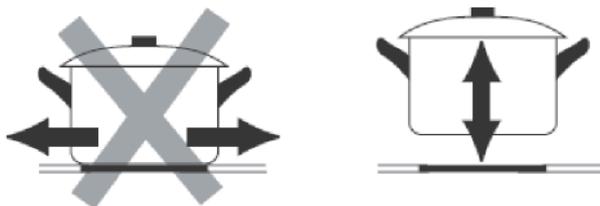
N'utilisez pas d'ustensiles de cuisson dont les bords sont dentelés ou dont la base est incurvée.



Assurez-vous que la base de votre casserole est lisse, qu'elle repose à plat contre le verre et qu'elle est de la même taille que la zone de cuisson. Utilisez des casseroles dont le diamètre est aussi grand que le graphique de la zone sélectionnée. Si elle est un peu plus grande, l'énergie sera exploitée au maximum. Si vous utilisez une casserole plus petite, l'efficacité pourrait être moindre que prévu. Une casserole de moins de 140 mm pourrait ne pas être détectée par la plaque de cuisson. Centrez toujours votre casserole sur la zone de cuisson.

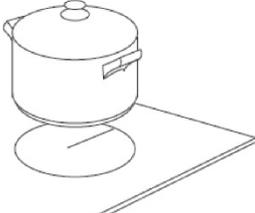
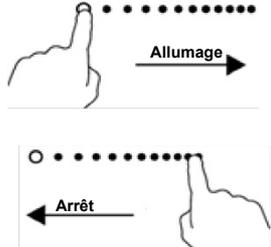


Soulevez toujours les casseroles de la table de cuisson à induction - ne les faites pas glisser, sinon elles risquent d'érafler le verre



Comment l'utiliser

Démarrage de la cuisson

<p>Appuyez sur la touche Marche/Arrêt pendant trois secondes. Après la mise en marche, l'avertisseur sonore retentit une fois et toutes les touches affichent « - » ou « - - » pour signifier que la table à induction est en mode de veille.</p>	
<p>Posez la casserole sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Veillez à ce que le fond de votre casserole et la surface du foyer de cuisson soient propres et secs. 	
<p>En touchant le curseur de la zone de chauffage, un indicateur à côté de la touche clignote.</p>	
<p>Réglez la cuisson à l'aide du curseur.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Si vous ne sélectionnez pas un réglage de cuisson dans un délai d'une minute, la table à induction s'éteint automatiquement. Vous devrez alors tout reprendre depuis l'étape 1. • Vous pouvez changer le réglage choisi à n'importe quel moment de la cuisson. 	

Si clignote en alternance avec l'indication du réglage de cuisson

Cela signifie que :

- vous n'avez pas posé votre casserole sur la bonne zone ou
- la casserole que vous utilisez n'est pas prévue pour la cuisson à induction ou bien
- la casserole utilisée est trop petite ou n'est pas bien placée au centre de la zone de cuisson.

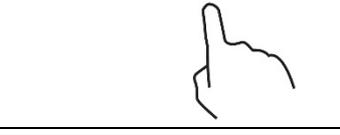
La fonction de chauffe ne démarre pas si aucune casserole adaptée n'est placée sur la zone de cuisson.

Si dans un délai de deux minutes, vous n'avez pas posé de casserole adaptée, la touche s'éteint automatiquement.

Arrêt de la cuisson

Appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson que vous souhaitez éteindre.	
Désactivez la zone de cuisson en touchant le curseur sur « 0 ». Vérifiez que « 0 » s'affiche.	
Éteignez la table de cuisson en appuyant sur la touche Marche/Arrêt.	
Prenez garde aux surfaces chaudes. « H » indique une zone de cuisson encore trop chaude pour être touchée. Cette indication disparaît dès que la surface de la zone de cuisson a suffisamment refroidi. Vous pouvez économiser de l'énergie, si vous devez faire chauffer une autre casserole, en la plaçant sur la zone de cuisson qui est encore chaude.	

Utilisation de la fonction de suralimentation (Boost)

Activation de la fonction « boost »	
En appuyant sur le curseur du foyer de cuisson	
Toucher le curseur à « B ». Vérifiez que « b » s'affiche.	
Suppression de la fonction de suralimentation (Boost)	
Appuyez sur le curseur du foyer de cuisson dont vous souhaitez annuler la fonction Boost.	
Désactivez la zone de cuisson en touchant le curseur sur « 0 ». Vérifiez que « 0 » s'affiche.	

- Cette fonction est disponible pour toutes les zones de cuisson.
- La zone de cuisson revient à son réglage de départ au bout de 5 minutes.
- Si le réglage de départ est égal à 0, il reviendra à 9 au bout de 5 minutes.

Verrouillage des touches de commande

- Vous avez la possibilité de verrouiller les touches de commande pour éviter leur utilisation inappropriée (par des enfants, par exemple).
- Quand la touche de verrouillage est activée, toutes les touches de commande sont verrouillées, sauf la touche Marche/Arrêt.

Verrouillage des touches de commande

Touchez et maintenez la touche  de verrouillage pendant un moment.	L'indicateur de temporisation affiche « Lo »
---	--

Déverrouillage des touches de commande

Touchez et maintenez la touche  de verrouillage pendant un moment.



Quand la table de cuisson est en mode verrouillage, toutes les touches de commande sont désactivées sauf la touche Marche/Arrêt  et vous gardez la possibilité d'éteindre la table à induction en utilisant la touche Marche/Arrêt  en cas d'urgence, cependant vous devrez d'abord déverrouiller la table de cuisson.

Mode pause

- Vous pouvez mettre la cuisson en pause au lieu d'éteindre la table de cuisson.
- En activant le mode pause, toutes les touches sont désactivées, sauf la touche Marche/Arrêt.

Activation du mode pause

Touchez brièvement le temps du temporisateur « - » et du temporisateur « + » en même temps	Tous les indicateurs affichent « 11 »
--	---------------------------------------

Désactivation du mode pause

Touchez brièvement le temporisateur « - » et le temporisateur « + » en même temps.



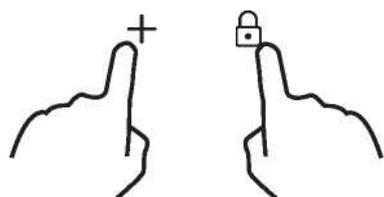
Quand la table de cuisson est en mode pause, toutes les touches de commande sont désactivées, sauf la touche Marche/Arrêt  et vous pouvez toujours éteindre la plaque à induction à l'aide de la touche Marche/Arrêt , en cas d'urgence. La table de cuisson s'éteint au bout de 10 minutes si vous ne quittez pas le mode pause.

Fonction réglage de la puissance

- Il est possible de régler un niveau de puissance maximum de la table à induction, en choisissant entre deux gammes de puissance différentes.
- Les tables à induction peuvent s'autolimiter pour chauffer à un niveau de puissance moindre et éviter tout risque de surcharge.

Activation de la fonction réglage de la puissance

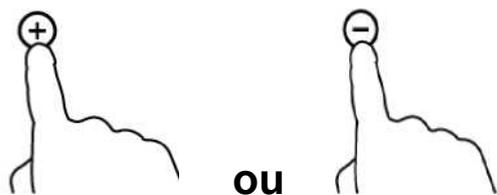
Allumez la table de cuisson, puis appuyez en même temps sur la touche de verrouillage et sur « + » temporisateur.



L'indicateur de temporisation affiche « P5 », ce qui indique le niveau de chauffe 5. Le mode par défaut est sur la puissance maximale de la table de cuisson.

Réglage à un niveau différent

appuyez sur +/- du temporisateur



Il y a 5 niveaux différents de cuisson, allant de « P1 » à « P5 ». Le témoin du temporisateur indique l'un de ces niveaux.

« P1 » : le niveau de chauffe maximum est égal à 2,5 kW.

« P2 » : le niveau de chauffe maximum est égal à 3,5 kW.

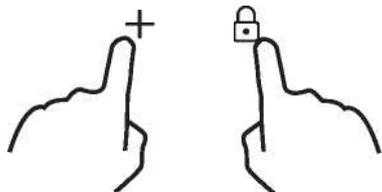
« P3 » : le niveau de chauffe maximum est égal à 4,5 kW.

« P4 » : le niveau de chauffe maximum est égal à 5,5 kW.

« P5 » : la puissance maximale est la puissance maximale de la table de cuisson.

Confirmation et sortie de la fonction de réglage de la puissance

Appuyez en même temps sur la touche de verrouillage et sur le temporisateur « + » pour confirmation.



La table de cuisson s'éteint.

Touche du temporisateur

Vous pouvez utiliser le temporisateur de deux manières différentes :

- Vous pouvez l'utiliser en tant que minuteur. Dans ce cas, le temporisateur ne sert pas à éteindre l'une des zones de cuisson lorsque sa durée de cuisson est écoulée.
- Vous pouvez le régler pour éteindre une ou plusieurs zones de cuisson une fois le temps de cuisson choisi écoulé.

La durée maximum de temporisation est égale à 99 min.

a) Utilisation du temporisateur comme minuteur

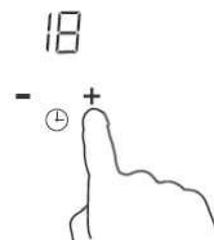
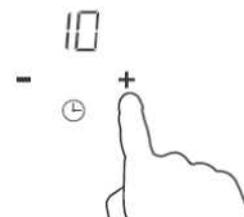
Si vous ne souhaitez pas sélectionner une zone de cuisson

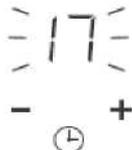
Vérifiez que la table de cuisson est éteinte.
Remarque : vous pouvez utiliser le minuteur même sans sélectionner de zone de cuisson.

Appuyez sur les touches « + » du temporisateur.
L'indicateur de la minuterie commencera à clignoter et « 10 » est affiché sur le temporisateur.

Réglez le temps en appuyant sur la touche « - » ou « + » du temporisateur

Remarque : Touchez la touche « - » ou « + » du temporisateur une fois pour diminuer ou augmenter d'une minute. Tenez appuyée la touche « - » ou « + » pour diminuer ou augmenter de dix minutes en dix minutes.



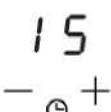
Une fois le temps réglé, le décompte commence immédiatement. La touche de temporisation affiche le temps restant et l'affichage du temporisateur clignote pendant 5 secondes.	
Le buzzer retentit pendant 30 secondes et l'indicateur du temps indique « - - » quand la temps réglé est terminé.	

b) Réglage de la minuterie pour désactiver une ou plusieurs zones de cuisson

Réglage d'un seul foyer	
En appuyant sur le curseur du foyer de cuisson	
<p>Réglez le temps en appuyant sur la touche « - » ou « + » du temporisateur</p> <p>Remarque : Touchez la touche « - » ou « + » du temporisateur une fois diminuera ou augmentera d'une minute.</p> <p>Touchez et maintenez la touche « - » ou le « + » du temporisateur diminuera ou augmentera de 10 minutes.</p>	
<p>Une fois le temps réglé, le décompte commence immédiatement. L'écran affiche le temps restant et le temporisateur clignote pendant 5 secondes.</p> <p>REMARQUE : Le point rouge près de l'indicateur du niveau de chauffe s'allume pour indiquer que la zone de cuisson est sélectionnée.</p>	
Quand le temps de cuisson est écoulé, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement.	



Les zones de cuisson éventuellement allumées auparavant continuent de fonctionner normalement.

Réglage de plusieurs zones :	
<p>Les étapes du réglage de plusieurs zones sont les mêmes que celles du réglage d'une seule zone.</p> <p>Quand vous effectuez le réglage simultané de plusieurs zones de cuisson, les points décimaux des zones de cuisson concernées sont allumés. L'affichage des minutes montre la durée de cuisson la plus courte. Le point de la zone de cuisson concernée clignote.</p> <p>Comme ci-dessous :</p>	
<p>----- (réglage à 15 minutes)</p>	
<p>----- (réglage à 45 minutes)</p>	

<p>Quand le décompte est terminé, la zone de cuisson correspondante s'éteint. Ensuite, c'est la nouvelle durée de cuisson la plus courte qui s'affiche et le point sur la zone de cuisson correspondante commence à clignoter.</p> <p>Comme indiqué sur la droite :</p>	
<p>Touchez la commande de sélection de la zone de chauffage, la minuterie correspondante sera affichée dans l'indicateur de minuterie.</p>	

c) Annuler le temporisateur

<p>Appuyez sur le curseur de la zone dont vous souhaitez annuler la temporisation.</p>	
<p>Touchez et maintenez la commande du temporisateur « - », le temporisateur diminue à « 00 » et la minuterie est annulée.</p>	

Durées d'utilisation par défaut

L'arrêt automatique est une fonction de protection de sécurité pour votre table de cuisson à induction. Elle s'éteint automatiquement si vous oubliez d'éteindre votre appareil. Les durées d'utilisation par défaut des différents niveaux de chauffe sont indiquées dans le tableau ci-dessous :

Niveau de chauffe	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temporisateur de travail par défaut (heure)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Lorsque la casserole est retirée, la table de cuisson à induction peut arrêter de chauffer immédiatement et elle s'éteindra automatiquement au bout de 2 minutes.



Les personnes porteuses d'un stimulateur cardiaque doivent consulter leur médecin avant d'utiliser cet appareil.

Fonction « Cook with me »

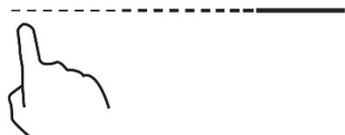
Tout d'abord, vous devez télécharger l'App hOn et l'installer sur votre appareil portable. Inscrivez ensuite votre table d'induction en suivant les instructions directement de l'App.

Pour effectuer le couplage entre table de cuisson et APP, utilisez la procédure suivante :

Appuyez 4 secondes sur la touche « Cook with me » de la table de cuisson. Une fois les 4 secondes écoulées, le chiffre du TEMPORISATEUR commence à clignoter avec l'inscription PA et lance le processus de couplage. Suivez maintenant les instructions de l'App.



Lorsque le Wi-Fi est activé : un point apparaîtra sur le côté droit de la DEL
Lorsque le Wi-Fi est désactivé : Aucun point n'apparaîtra.

Comment régler « Cook with me »	
Choisissez dans le menu des recettes de l'App hOn ou dans le menu des programmes spéciaux. Suivez pas à pas les indications de l'App et lorsque vous avez terminé, envoyez les paramètres à la table de cuisson qui cuisinera pour vous.	
Lorsque la table de cuisson reçoit la commande de l'App, elle émet deux tons et clignote pendant une seconde pour indiquer que les instructions ont été reçues.	
Si vous voulez sortir de la fonction « Cook with me », modifiez le niveau de puissance de la zone.	

a. PARAMÈTRES SANS FIL

Technologie	Wi-Fi	BLE	NFC
Standard	IEEE 802.11b/n/g	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE	/
Bande(s) de fréquence [MHz]	2402-2480	2402-2480	/
Puissance maximale [mW]	1500	1500	/

b. INFORMATIONS SUR LES PRODUITS POUR LES ÉQUIPEMENTS EN RÉSEAU

Informations sur les équipements en réseau	
Consommation de puissance du produit en mode veille en réseau quand tous les ports de réseau câblés sont connectés et tous les ports de réseau sans fil sont activés :	1,5 W
Comment activer le port de réseau sans fil :	Allumer la table de cuisson
Comment désactiver le port de réseau sans fil :	Éteindre la table de cuisson.

Sonde de précision & louche

Thermomètre alimentaire intelligent sans fil

Merci d'avoir acheté la sonde de précision Haier. Veuillez noter qu'il ne fonctionne qu'avec la table de cuisson à induction Haier et, avant de l'utiliser, veuillez lire les instructions suivantes et les consignes de sécurité figurant dans le manuel d'utilisation.

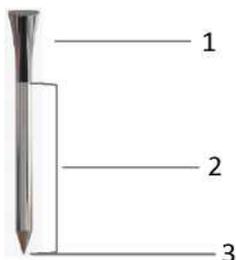
En apposant la marque CE sur l'appareil, nous confirmons la conformité à toutes les exigences européennes pertinentes en matière de sécurité, de santé et d'environnement qui sont applicables dans la législation pour ce produit.

Introduction

La sonde de précision est un thermomètre alimentaire sans fil qui donne aux chefs à domicile un état en temps réel à l'intérieur des aliments afin d'éviter les catastrophes de cuisson insuffisante ou excessive et de garantir un résultat parfait à chaque fois. Il se connecte directement au produit. Les détails et le statut en temps réel des aliments peuvent être lus à partir de votre téléphone, ce qui vous donne le meilleur résultat au bout des doigts. Pour de plus amples informations sur l'accouplement et les conseils d'utilisation, veuillez consulter le manuel d'utilisation de l'induction

Pour commencer

1. Capuchon en céramique
2. Plage d'immersion recommandée
3. Sonde
4. Louche avec position différente de la sonde de précision



Position différente de la sonde de précision



Louche

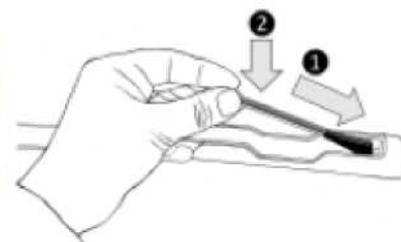
Utilisez la louche avec la sonde pour mélanger les aliments pendant la cuisson.



- Nettoyez la louche avant la première utilisation.
- N'utilisez pas la louche sur une flamme nue.
- Ne pas couper la louche.
- Ne mettez pas la louche en contact direct avec les parties chaudes accessibles de la table de cuisson.
- Plage de température admise : -40°C + 220°C

Chargez la sonde de précision avant de l'utiliser

- Mettez la sonde de précision dans le chargeur et fermez le couvercle.
- Branchez le chargeur à une source d'alimentation USB, telle qu'un adaptateur USB ou la prise USB d'un PC/ordinateur portable à l'aide du câble USB. Le chargeur peut ne pas fonctionner correctement avec l'alimentateur extérieur en raison de sa fonction d'arrêt automatique
- La DEL du chargeur s'allume et clignote pendant la charge. Il s'éteindra lorsque la sonde de précision sera complètement chargée.



Associer la sonde de précision à la table de cuisson à induction

- Allez sur l'App hOn depuis votre appareil portable
- Allez dans la section Réglage de la table de cuisson, sélectionnez Association de la sonde et cliquez sur Association d'une nouvelle sonde
- Assurez-vous que la sonde est chargée et qu'elle se trouve à proximité de la table de cuisson
- L'affichage du temporisateur indiquera le nom de la sonde de précision, par exemple « 1A »
- Suivez maintenant les instructions de l'APP hOn
- Lorsque vous utilisez l'app, si la sonde est chargée à moins de 20 %, l'écran du temporisateur indique « CH »



Par la présente, Candy Hoover Group Srl déclare que l'équipement radio est conforme à la directive 2014/53/UE. Le texte intégral de la déclaration de conformité de l'UE est disponible à l'adresse internet suivante : www.candy-group.com

Technologie	BLE
Standard	BT 4.0
Bande(s) de fréquence	2400 MHz-2480 MHz
Puissance maximale [mW]	2.5 mW (4 dBm)

Méthodes de cuisson avec la sonde de précision

Sonde de précision comme thermomètre

Réglez dans l'app hOn la température cible que vous souhaitez atteindre, insérez la sonde de précision à l'intérieur de l'aliment ou l'insérez avec son accessoire à l'intérieur des liquides et vous verrez la température augmenter à partir de l'app jusqu'à atteindre la température cible.

Il vous aidera à maintenir avec précision la température de tous les types d'aliments.

Vous ne pouvez pas l'utiliser lorsque la fonction de cuisine assistée fonctionne.

Cuisine assistée : Fonction « Cook with me »

Choisissez parmi les recettes de l'App hOn ou les programmes spéciaux, suivez pas à pas la préparation, puis la table de cuisson réglera automatiquement les paramètres de la méthode de cuisson choisie.

Sous Vide

Type de cuisson dans lequel les aliments sont placés dans un sac sous vide et cuits dans un bain-marie à basse température. Les aliments ainsi préparés seront plus juteux et plus tendres et conserveront leurs propriétés nutritionnelles intactes, ce qui les rendra plus sains et plus savoureux.

Allez sur l'App hOn, sélectionnez la catégorie d'aliments, choisissez ce type de cuisson, insérez la base avec les aliments dans la casserole avec de l'eau et la plaque à induction réglera la température de cuisson correcte pour un résultat parfait.

Grill

Sélectionnez la catégorie d'aliments dans l'App hOn, sélectionnez ce type de cuisson et la table à induction portera automatiquement le grill à la bonne température en un temps prédéterminé.

Mijoter

La fonction de mijoter est idéale pour la cuisson des sauces, des ragoûts, des plats braisés et de toutes les préparations dont le temps de cuisson est moyennement long.

La fonction automatique que vous trouvez sur l'App hOn portera doucement les aliments à une température légèrement bouillante, les gardant ainsi pendant toute la durée de la cuisson.

Cuisson à la vapeur

Grâce à la fonction vapeur, vous pouvez faire cuire à la vapeur des aliments tels que des légumes, de la viande ou du poisson dans des casseroles équipées d'un panier à vapeur. La cuisson à la vapeur est plus rapide que l'ébullition, car elle n'est pas immergée dans un liquide ; elle disperse moins de nutriments contenus dans les aliments et préserve leur teneur en vitamines, améliorant leur goût et leur structure qui sera plus compacte et agréable.

Assistance

Si nécessaire, contactez le centre de service autorisé

Choix des récipients de cuisson



Fer pour friture
à l'huile



Acier
inoxydable



Poêle en fer



Bouilloire en
fer



Bouilloire en
acier
inoxydable
émaillé



Ustensile de
cuisson en
émail



Plaque en fer

Vous pouvez avoir plusieurs récipients de cuisson différents

1. Cette table à induction peut détecter plusieurs récipients de cuisson que vous pouvez tester par l'une des méthodes suivantes :
Placer le récipient sur la zone de cuisson. Si la zone de cuisson correspondante affiche un niveau de puissance, le récipient est adapté. Si « U » clignote, le récipient n'est pas adapté à l'utilisation de la table de cuisson à induction.
2. Maintenir un aimant sur le récipient. Si l'aimant est attiré par le récipient, ce dernier peut être utilisé avec la table de cuisson à induction.
N.B. : Le fond du récipient doit contenir un matériau magnétique.
Le fond doit être plat et le diamètre doit correspondre aux indications du tableau 1 ci-dessous.
3. Utiliser uniquement des ustensiles de cuisine ferromagnétiques en acier émaillé, fonte ou acier inoxydable mais compatibles avec l'induction.
4. Utiliser des casseroles dont le diamètre de la zone ferromagnétique (fond de la casserole) correspond aux dimensions indiquées dans le Tableau ci-dessous. (Tableau 1)
 - Si vous utilisez des casseroles plus petites, les performances pourraient être affectées
 - Si vous utilisez des casseroles avec des diamètres plus petits que ceux indiqués dans le Tableau 1, elles pourraient ne pas être détectées

En fonction de la taille de la zone, vous pouvez utiliser des casseroles de différents diamètres tel qu'illustré ci-dessous :



5. Si la partie ferromagnétique ne couvre que partiellement le fond de la casserole, seule la zone ferromagnétique chauffera, le reste du fond peut ne pas atteindre une température suffisante pour la cuisson.
6. Si la zone ferromagnétique n'est pas homogène mais est constituée d'autres matériaux comme de l'aluminium, cela peut affecter la mise en température et la détection de la casserole.

Si le fond de la casserole ressemble aux images ci-dessous, la casserole pourrait ne pas être détectée.



	Le diamètre de base des ustensiles de cuisson à induction	
Zone de cuisson	Minimum	Maximum
1 & 2	140	180
3 & 4	140	180

Ce qui précède peut varier en fonction de la taille de la casserole et du matériau à partir duquel elle est fabriquée.

Nettoyage et entretien

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

Type de contamination	Procédé de nettoyage	Matériaux de nettoyage
Faible	Immerger dans l'eau chaude et essuyer	Éponge de nettoyage
Anneaux et tartre de chaux	Appliquez du vinaigre blanc sur la zone, essuyez avec un chiffon doux ou utilisez un produit disponible dans le commerce	Adhésif spécial pour verre céramique
Sucres, aluminium fondu ou plastiques	Utiliser un grattoir spécial pour le verre céramique pour éliminer les résidus (un produit en silicone est préférable)	Adhésif spécial pour verre céramique

N.B. : Débrancher l'alimentation électrique avant le nettoyage.

Affichage et inspection des défaillances

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

Dépannage

1) Le code de défaillance se produit lors de l'utilisation du client, qui peut voir la solution ;

Code de défaillance	Problème	Solution
Rétablissement automatique		
E1	La tension d'alimentation est supérieure à celle nominale.	Veuillez vérifier si l'alimentation électrique est normale. La mise sous tension après l'alimentation est normale.
E2	La tension d'alimentation est inférieure à celle nominale.	
E3	Température élevée détectée par le capteur de la plaque en céramique. (1#)	Attendre que la température de la plaque en céramique retrouve sa valeur normale. Appuyez sur le bouton « Marche/Arrêt » pour redémarrer l'appareil.
E4	Température élevée détectée par le capteur de la plaque en céramique. (2#)	
E5	Température élevée de l'IGBT. (1#)	Attendre que la température de l'IGBT retrouve sa valeur normale. Appuyez sur le bouton « Marche/Arrêt » pour redémarrer l'appareil. Vérifiez si le ventilateur fonctionne bien ; si ce n'est pas le cas, remplacez-le.
E6	Température élevée de l'IGBT. (2#)	
Pas de rétablissement automatique		
F3/F6	Défaillance du capteur de température de la plaque céramique - court-circuit. (F3 pour 1#, F6 pour 2#)	Vérifiez le raccordement ou remplacez le capteur de température de la table en céramique.
F4/F7	Défaillance du capteur de température de la plaque en céramique -- circuit ouvert. (F4 pour 1#, F7 pour 2#)	
F5/F8	Défaillance invalide du capteur de température de la plaque en céramique. (F5 pour 1#, F8 pour 2#)	
F9/FA	Défaillance du capteur de température de l'IGBT. (court-circuit/ouverture de circuit pour 1#)	Remplacez la carte d'alimentation.
FC /FD	Défaillance du capteur de température de l'IGBT. (court-circuit/ouverture de circuit pour 2#)	

2) Défaillance et solution spécifique

Défaillance	Problème	Solution A	Solution B
La DEL ne s'allume pas lorsque l'appareil est branché.	Pas de courant fourni.	Vérifiez si la fiche est bien fixée dans la prise et si la prise fonctionne.	
	La carte d'alimentation accessoire et la carte du panneau d'affichage ont échoué à se connecter.	Vérifiez le branchement.	
	La carte d'alimentation accessoire est endommagée.	Remplacez la carte d'alimentation accessoire.	
	La carte du panneau d'affichage est endommagée.	Remplacez la carte du panneau d'affichage.	
Certaines touches ne fonctionnent pas ou l'affichage à DEL n'est pas normal.	La carte du panneau d'affichage est endommagée.	Remplacez la carte du panneau d'affichage.	
Le voyant du mode de cuisson s'allume, mais la chauffe ne démarre pas.	Température élevée de la table de cuisson.	Il se pourrait que la température ambiante soit trop élevée. L'entrée d'air ou la ventilation peut être bloquée.	
	Il y a un problème avec le ventilateur.	Vérifiez si le ventilateur fonctionne bien ; sinon, remplacez le ventilateur.	
	La carte d'alimentation est endommagée.	Remplacez la carte d'alimentation.	
Le chauffage s'arrête soudainement pendant le fonctionnement et l'affichage clignote "u".	La typologie de casserole n'est pas adaptée.	Utilisez la bonne casserole (consulter la notice d'utilisation.)	Le circuit de détection de la casserole est endommagé, remplacez la carte d'alimentation.
	Le diamètre de la casserole est trop petit.		
	La cuisinière a surchauffé	L'appareil a surchauffé. Attendez que la température retrouve sa valeur normale. Appuyez sur le bouton « Marche/Arrêt » pour redémarrer l'appareil.	

Défaillance	Problème	Solution A	Solution B
Les zones de chauffage d'un même côté (comme la première et la deuxième zone) afficheront un "u".	La carte d'alimentation et la carte du panneau d'affichage ont échoué à se connecter ;	Vérifiez le branchement.	
	Le carte du panneau d'affichage de la partie de communication est endommagée.	Remplacez la carte du panneau d'affichage.	
	Le carte principale est endommagée.	Remplacez la carte d'alimentation.	
Le moteur du ventilateur semble anormal.	Le moteur du ventilateur est endommagé.	Remplacez le ventilateur.	

Les éléments de détection et d'inspection ci-dessus concernent les défaillances communes. Ne démontez pas l'appareil vous-même afin d'éviter tout risque d'endommager la table de cuisson à induction.

Service après-vente

En cas de défaillance, avant d'appeler le service après-vente, veuillez procéder comme suit :

- Vérifiez que l'appareil est correctement branché
- Lire le tableau des défaillances et de l'affichage ci-dessus

Si vous n'arrivez toujours pas à résoudre le problème, éteignez l'appareil, n'essayez pas de le démonter et appelez notre Service après-vente.

Déclaration spéciale

Le contenu de ce manuel a été soigneusement vérifié. Toutefois, la société ne peut être tenue responsable de toute erreur d'impression ou omission.

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



Cet appareil est étiqueté conformément à la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques (DEEE). La catégorie DEEE recouvre à la fois les substances polluantes (pouvant avoir des retombées négatives sur l'environnement) et les composants de base (pouvant être réutilisés). Il est important que les DEEE subissent des traitements spécifiques pour éliminer et jeter correctement les polluants et récupérer tous les matériaux. Chaque individu peut jouer un rôle important en veillant à ce que les produits DEEE ne deviennent pas un problème pour l'environnement. Pour cela, il est essentiel de suivre quelques règles de base ;

- les DEEE ne doivent pas être traités comme des déchets ménagers ;
- les DEEE doivent être amenés à des zones de collecte spécifiques gérées par le conseil municipal ou une société dûment enregistrée.

Dans de nombreux pays, des décharges domestiques peuvent être disponibles pour de grands DEEE. Lorsque vous achetez un nouvel appareil, l'ancien peut être retourné au détaillant qui est en devoir de le récupérer sans frais, à titre exceptionnel, tant que l'équipement est de type équivalent et a les mêmes fonctions que l'équipement fourni.

Informations sur la table de cuisson électrique à usage domestique conforme aux normes de la Commission (UE) n° 66/2014

		Position	Symbole	Valeur	Unité
Identification du modèle				HAIPSJ64MC	
Type de table de cuisson :				Table de cuisson électrique	
Nombre de foyers et/ou de zones de cuisson	foyers			4	
	zones				
Technologie de chauffe (foyers et zones de cuisson par induction, foyers à cuisson rayonnante, plaques massives)	Foyers de cuisson par induction			X	
	Zones de cuisson par induction				
	Foyers à cuisson rayonnante				
	Plaques massives				
Pour les foyers ou zones de cuisson circulaires : diamètre de la surface utile des zones de cuisson électrique, arrondi à 5 mm près	Arrière gauche	Ø mm		18,0	cm
	Arrière centre	Ø mm			cm
	Arrière droite	Ø mm		18,0	cm
	Centre gauche	Ø mm			cm
	Centre centre	Ø mm			cm
	Centre droite	Ø mm			cm
	Avant gauche	Ø mm		18,0	cm
	Avant centre	Ø mm			cm
	Avant droite	Ø mm		18,0	cm
Pour les foyers ou zones de cuisson non circulaires : longueur et largeur de la surface utile des zones ou foyers à cuisson électrique, arrondi à 5 mm près	Arrière gauche	L 			cm
	Arrière centre	L 			cm
	Arrière droite	L 			cm
	Centre gauche	L 			cm
	Centre centre	L 			cm
	Centre droite	L 			cm
	Avant gauche	L 			cm
	Avant centre	L 			cm
	Avant droite	L 			cm
Consommation d'énergie par zone ou foyer de cuisson calculée par kg	Arrière gauche	Cuisson électrique CE		186,2	Wh/kg
	Arrière centre	Cuisson électrique CE			Wh/kg
	Arrière droite	Cuisson électrique CE		202,8	Wh/kg
	Centre gauche	Cuisson électrique CE			Wh/kg
	Centre centre	Cuisson électrique CE			Wh/kg
	Centre droite	Cuisson électrique CE			Wh/kg
	Avant gauche	Cuisson électrique CE		182,4	Wh/kg
	Avant centre	Cuisson électrique CE			Wh/kg
Avant droite	Cuisson électrique CE		185,0	Wh/kg	
Consommation d'énergie pour la table de cuisson calculé par kg		Table de cuisson électrique CE		189,1	Wh/kg
Norme appliquée : EN 60350-2 pour les appareils de cuisson électriques à usage domestique - Partie 2 : Table de cuisson - Méthodes de calcul des performances					
<p>Conseils pour des économies d'énergie :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pour obtenir la meilleure efficacité de votre table de cuisson, placez la casserole au centre du foyer de cuisson. • L'utilisation d'un couvercle permet de réduire le temps de cuisson et d'économiser de l'énergie en conservant la chaleur. • Minimisez la quantité de liquide ou de graisse pour réduire le temps de cuisson. • Commencez la cuisson à température élevée et réduisez-la lorsque les aliments sont bien chauds. • Utilisez des casseroles dont le diamètre est aussi grand que le graphique du foyer sélectionné. 					
Ces informations sont à considérer comme faisant partie du manuel d'utilisation de l'appareil.					