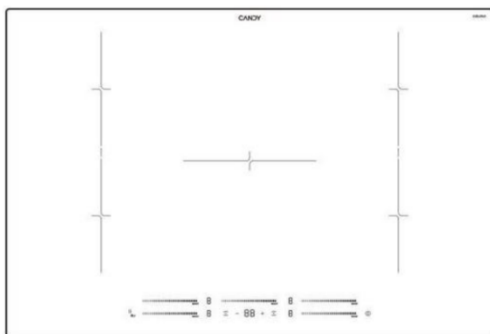


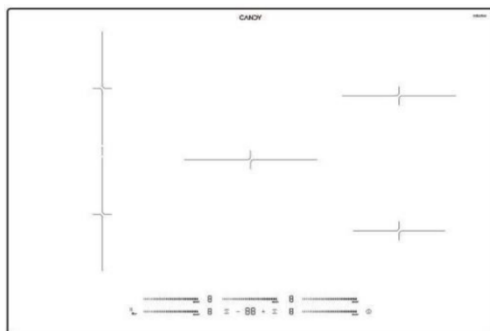
CANDY

Instruction Manual For Induction Hob	ENGLISH
Bedienungsanleitung für Induktionskochfeld	DEUTSCH
Manuale di istruzioni per il piano cottura a induzione	ITALIANO
Instructiehandleiding voor inductiekookplaat	NEDERLANDS
Manual de instruções para placa de indução	PORTUGUÊS
Használati útmutató indukciós főzőlaphoz	MAGYAR
Induktsioonpliidiplaadi kasutusjuhend	EESTI
Indukcinės kaitlentės naudojimo instrukcija	LIETUVIŲ K.
Indukcijas plīts virsmas lietošanas instrukcija	LATVIEŠU
Instrukcja obsługi płyty indukcyjnej	POLSKI

MODELL: CIF854MCBB



MODELL: CIE854MCBB



THANK YOU FOR PURCHASING THE CANDY INDUCTION HOB. PLEASE READ THIS INSTRUCTION MANUAL CAREFULLY BEFORE USING THE HOB KEEP IT IN A SAFE PLACE FOR FUTURE REFERENCE.

Download hOn App

In the hOn App you'll have access to several recipes and extra contents



SAFETY WARNINGS

PLEASE READ THE FOLLOWING INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE APPLIANCE.

Installation

Electrical Shock Hazard

- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.
- Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory.
- Means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Cut Hazard

- Take care - panel edges are sharp.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

Important safety instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
- This appliance is to be properly installed and earthed only

by a suitably qualified person.

- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.
- Regarding the details of installation, please refer to the section <Installation>.

Operation and maintenance

Electrical Shock Hazard

- Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface is broken or cracked, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.
- Switch the cooktop off at the wall before cleaning or maintenance.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Health Hazard

- This appliance complies with electromagnetic safety standards.

Hot Surface Hazard

- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.

- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the ceramic glass until the surface is cool.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

Cut Hazard

- The razor-sharp blade of a cooktop scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

Important safety instructions

- Never leave the appliance unattended when in use. Boil-over causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls).
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above

the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.

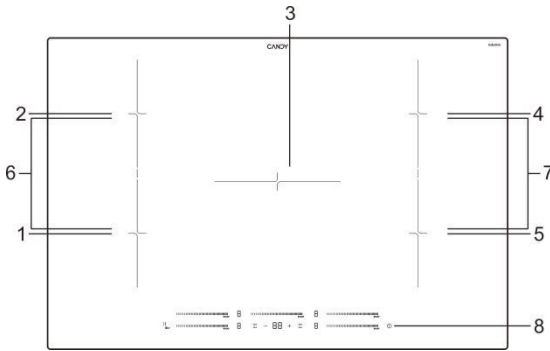
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the ceramic glass.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is intended to be used in a domestic household environment only! Commercial use of any kind is not covered under the manufacturer's warranty!
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.
- Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless

continuously supervised.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts.
- A steam cleaner is not to be used.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- Power cord can't accessible after installation.

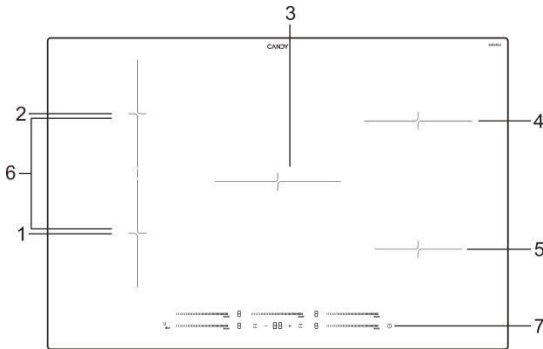
Product Overview

Top View



1. 1800 W zone, boost to 2100 W
2. 1800 W zone, boost to 2100 W
3. 2000 W zone, boost to 2600 W
4. 1800 W zone, boost to 2100 W
5. 1800 W zone, boost to 2100 W
6. 3000 W zone, boost to 3600 W
7. 3000 W zone, boost to 3600 W
8. Control panel

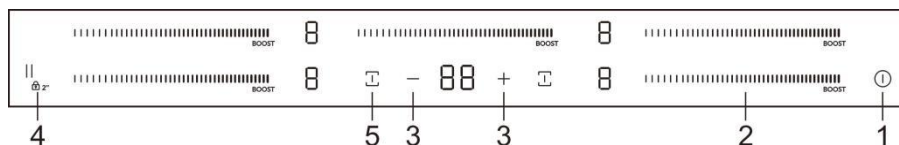
CIF854MCBB



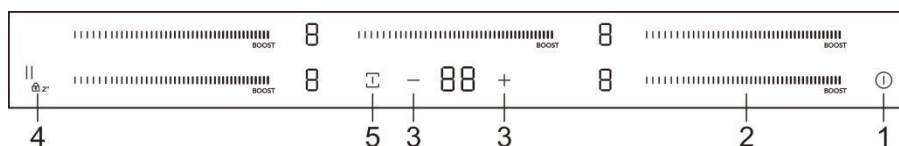
1. 1800 W zone, boost to 2100 W
2. 1800 W zone, boost to 2100 W
3. 2000 W zone, boost to 2600 W
4. 1800 W zone, boost to 2100 W
5. 1200 W zone, boost to 1500 W
6. 3000 W zone, boost to 3600 W
7. Control panel

CIE854MCBB

The Control Panel



CIF854MCBB



CIE854MCBB

1. ON/OFF control
2. Heating zone selection controls & Power regulating key
3. Timer regulating control
4. Pause / Keylock control
5. Flexible zone

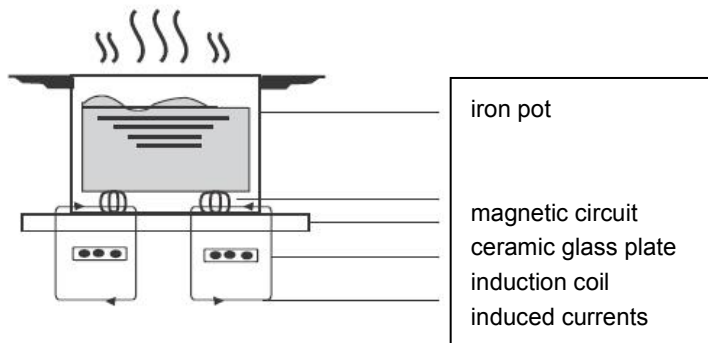
Product Information

The ceramic/induction hob can meet different kinds of cuisine demands because of resistance wire heating, micro-computerized control and multi-power selection, really the optimal choice for modern families.

The hob centers on customers and adopts personalized design. The hob has safe and reliable performances, making your life comfortable and enabling to fully enjoy the pleasure from life.

A Word on Induction Cooking

Induction cooking is a safe, advanced, efficient, and economical cooking technology. It works by electromagnetic vibrations generating heat directly in the pan, rather than indirectly through heating the glass surface. The glass becomes hot only because the pan eventually warms it up.

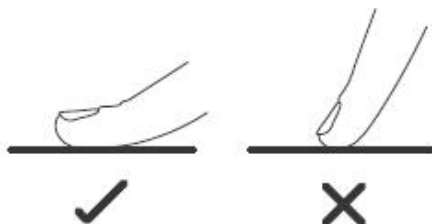


Before using your New Hob

- Read this guide, taking special note of the 'Safety Warnings' section.
- Remove any protective film that may still be on your ceramic hob.
- Remove any protective film that may still be on your Induction hob.

Using the Touch Controls

- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.



Choosing the right Cookware



- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:
 1. Put some water in the pan you want to check.
 2. Follow the steps under 'To start cooking'.
 3. If  does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.
- Cookware made by the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminum or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.

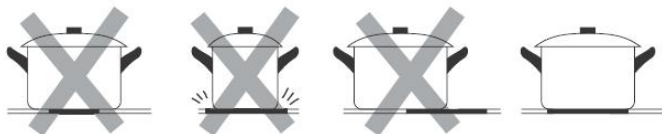


Size of burner (mm)	The minimum cookware (diameter /mm)
145	110
180	140
210	160
Flexible zone	250

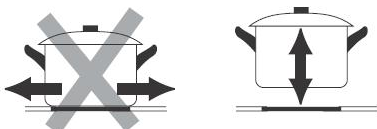
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Always centre your pan on the cooking zone.

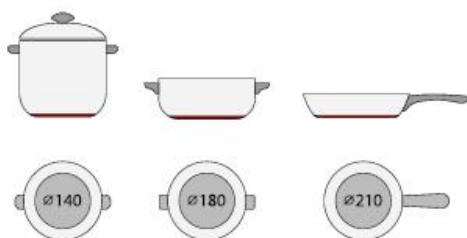


Always lift pans off the ceramic hob – do not slide, or they may scratch the glass.



- Use pans whose diameter of the ferromagnetic area (base of the pan) is in the range of dimensions in the table below. (Table 1)
 - If you use smaller pots, performance could be affected
 - If you use pot with a diameter smaller than the one indicated in the table above, pots may not be detected

According to the dimension of the zone you can use pots of different diameters as picture below:



- If the ferromagnetic part covers only partially the base of the pan, only the ferromagnetic area will heat up, the rest of the base may not heat up a sufficient temperature for cooking.



- If the ferromagnetic area is not homogeneous, but presents others material such as aluminum this may affect the heating up and the pan detection.

If the base of the pan is similar to the pictures below the pan could be not detected.



Using your Induction Hob

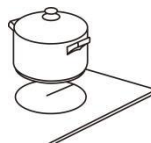
To start cooking

- After power on, the buzzer beeps once, all the indicators light up for 1 second then go out, indicating that the hob has entered the state of standby mode.

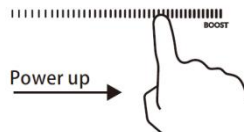
- Touch the ON/OFF  switch. all the indicators show “– “



- Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use. Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone is clean and dry.

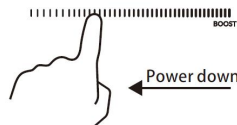


- Select a heat setting by touching the “slider” control.
 - If you don't choose a heat setting within 1 minute, the Induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
 - You can modify the heat setting at any time during cooking.



When you have finished cooking

- Turn the cooking zone off by touching “slider” control down to “0”. Make sure the display shows “0”.



- Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.



- Beware of hot surfaces

“H” will show which means cooking zone is too hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.



Using the Power Management

It is possible to set a maximum power absorption level for the induction hob, choosing up to different power ranges.

Induction hobs are able to limit themselves automatically in order to work at lower power level, to avoid the risk of overloading.

To enter the power management function

1. Turn on the hob, then press at the same time the “+”(timer) and keylock. The time indicator will show “P5” which means power level 5. The default mode is on 7.2Kw.



To switch to another level

Press +/- from the timer. There are 5 power levels, from “P1” to “P5”. The timer indicator will show one of them.

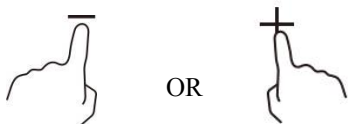
“P1”: the maximum power is 2.5 Kw.

“P2”: the maximum power is 3.5 Kw.

“P3”: the maximum power is 4.5 Kw.

“P4”: the maximum power is 5.5 Kw.

“P5”: the maximum power is 7.2 Kw.



Confirmation and Exit Power Management Function

Press at the same time the “+”(timer) and keylock for confirmation, then the hob will be turned off.



Using Boost function

Activate the boost function

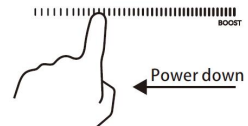
1. Touch the slider control of which zone you want to select.
2. Touching the “slider” to the BOOST key when the display is blinking, power level indication shows “P”.



Note: The power setting of bridge zone works the same as any other normal area.

Cancel Boost function

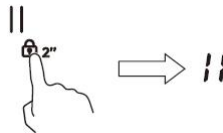
1. Touching the “slider” to cancel the Boost function, and select the level you want to set.



- Boost function can only last for 5 minutes, after that the zone will go to level 9 automatically.

Using the Pause function

1. Press the Pause control, the heating zones stop working. All the zone indication show“||”



2. Within 1 minutes, press the Pause control once again, all the heating zones will revert to its original setting.
 3. After 1 minutes, the control panel will go into standby mode, please active the control panel by touching any key except Pause and ON/OFF control.
- The function is available when one or more heating zones are working.
 - If you don't cancel the stop working mode within 30 minutes, the induction hob will automatically switch off.

Locking the Controls

- You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).
- When the controls are locked, all the controls except the ON/OFF and Lock control are disabled.

To lock the controls

Touch and hold the keylock  control for 2 seconds. The timer indicator will show “Lo”.

To unlock the controls

1. Touch and hold the keylock control  for 2 seconds.
2. You can now start using your hob.



When the hob is in lock mode, all the controls are disabled excepting the ON/OFF and Lock control, you can always turn the hob off with the ON/OFF control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

Residual Heat Warning

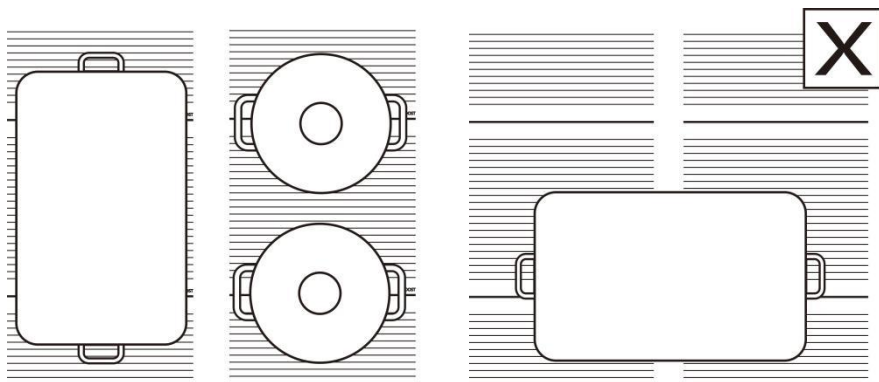
When the hob has been operating for some time, there will be some residual heat. The letter “H” appears to warn you to keep away from it.



Using Flexible zone function

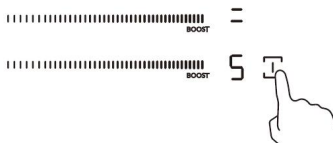
- This may be used as a single zone or two individual zones depending on the cooking needs in each situation.
- It is made of two independent coils that can be controlled separately. When the flexible zone is working, only the zone covered by the cookware is activated. This function only works on 1# and 2# cooking zones.
- To ensure that the cookware is detected and heat is distributed evenly, correctly centre the cookware.

- One hob with more than one flexible zone, it is not recommended to use several zones at the same time for a single pan.

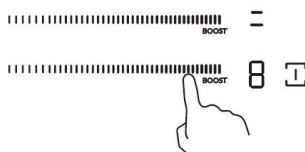


Activate Flexible zone function

1. To activate the flexible area as a single big zone, touch the  key. The buzzer beeps indicating that the induction hob enters selection of flexible zone, and the corresponding indicator will flash.

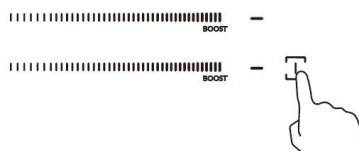


2. Select the power level you want to set by touch “Slider” control.



Cancel Flexible zone function

1. Touch the  key to cancel the flexible zone function.



2. The power setting works the same as any other normal area.

Auto Shutdown

Safety feature of the hob is auto shut down. This occurs whenever you forget to switch off a cooking zone. The default shutdown times are shown in the table below:

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working timer (hour)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

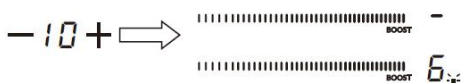
Using the Timer

Using the timer to switch off one or more cooking zones

1. Press the slider control of which cooking zone you want to set the timer for.
2. Set the time by touching “+” “-”.
3. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time.



NOTE: There will be a red dot in the right bottom corner of power level indication which indicating that zone is selected.

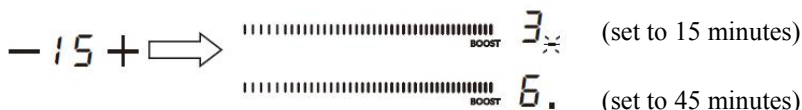


4. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switch off automatically.

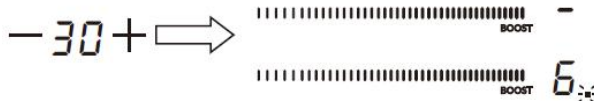
Note: Other cooking zones will keep operating if they are turned on previously.

If the timer is set on more than one zone:

1. When you set timer for several cooking zones, red dots of the relevant cooking zones are indicated. The timer display shows the min. timer. The dot of the corresponding zone blinks.



2. Once the countdown timer expires, the corresponding zone will switch off. Then it will show the new min. timer and the dot of corresponding zone will flash.



Note: Touch the heating zone selection control, the corresponding timer will be shown in the timer indicator.

Cancel the timer

Touching the timer key“-” to set the timer to “00”, the timer is canceled.

Cooking Guidelines

Take care when frying as the oil and fat heat up very quickly, particularly if you're using Boost. At extremely high temperatures oil and fat will ignite spontaneously and this presents a serious fire risk.

Cooking Tips

- When food comes to the boil, reduce the power setting.
- Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.
- Minimise the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through.

Simmering, cooking rice

- Simmering occurs below boiling point, at around 85°C, when bubbles are just rising occasionally to the surface of the cooking liquid. It is the key to delicious soups and tender stews because the flavour develop without overcooking the food. You should also cook egg-based and flour-thickened sauces below boiling point.
- Some tasks, including cooking rice by the absorption method, may require a setting higher than the lowest setting to ensure the food is cooked properly in the time recommended.

Searing steak

To cook juicy flavoursome steaks:

1. Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.

2. Heat up a heavy-based frying pan.
3. Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and then lower the meat onto the hot pan.
4. Turn the steak only once during cooking. The exact cooking time will depend on the thickness of the steak and how cooked you want it. Times may vary from about 2 – 8 minutes per side. Press the steak to gauge how cooked it is – the firmer it feels the more ‘well done’ it will be.
5. Leave the steak to rest on a warm plate for a few minutes to allow it to relax and become tender before serving.

For stir-frying

1. Choose a ceramic compatible flat-based wok or a large frying pan.
2. Have all the ingredients and equipment ready. Stir-frying should be quick. If cooking large quantities, cook the food in several smaller batches.
3. Preheat the pan briefly and add two tablespoons of oil.
4. Cook any meat first, put it aside and keep warm.
5. Stir-fry the vegetables. When they are hot but still crisp, turn the cooking zone to a lower setting, return the meat to the pan and add your sauce.
6. Stir the ingredients gently to make sure they are heated through.
7. Serve immediately.

Heat Settings

Heat setting	Suitability
1 - 2	• delicate warming for small amounts of food • melting chocolate, butter, and foods that burn quickly • gentle simmering • slow warming
3 - 4	• reheating • rapid simmering • cooking rice
5 - 6	• pancakes
7 - 8	• sauteing • cooking pasta
9	• stir-frying • searing • bringing soup to the boil • boiling water

Care and Cleaning

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	1. Switch the power to the cooktop off. 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the cooktop back on.	• When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.
Boil-overs, melts, and hot sugary spills on the glass	Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for ceramic glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces: 1. Switch the power to the cooktop off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.	• Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
Spillovers on the touch controls	1. Switch the power to the cooktop off. 2. Soak up the spill 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch the power to the cooktop back on.	• The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.

Hints and Tips

Problem	Possible causes	What to do
The cooktop cannot be turned on.	No power.	Make sure the cooktop is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using your ceramic cooktop' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'Care and cleaning'.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.
The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.	This is caused by the technology of induction cooking.	This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.
Fan noise coming from the induction hob.	A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.	This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running.
Pans do not become hot and appears in the display.	The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking. The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centered on it.	Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'. Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.
The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display).	Technical fault.	Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.

Failure Display and Inspection

If an abnormality comes up, the induction hob will enter the protective state automatically and display corresponding protective codes:

Problem	Possible causes	What to do
E4/E5	Temperature sensor failure	Please contact the supplier.
E7/E8	Temperature sensor of the IGBT failure.	Please contact the supplier.
E2/E3	Abnormal supply voltage	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E6/E9	Bad induction hob heat radiation	Please restart after the induction hob cools down.

The above are the judgment and inspection of common failures.

Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the induction hob.

Technical Specification

Induction Hob	CIF854MCBB
Cooking Zones	5 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50 / 60Hz
Installed Electric Power	7200W
Product Size D×W×H(mm)	770×520×58
Building-in Dimensions A×B (mm)	740×490

Induction Hob	CIE854MCBB
Cooking Zones	5 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50 / 60Hz
Installed Electric Power	7200W
Product Size D×W×H(mm)	770×520×58
Building-in Dimensions A×B (mm)	740×490

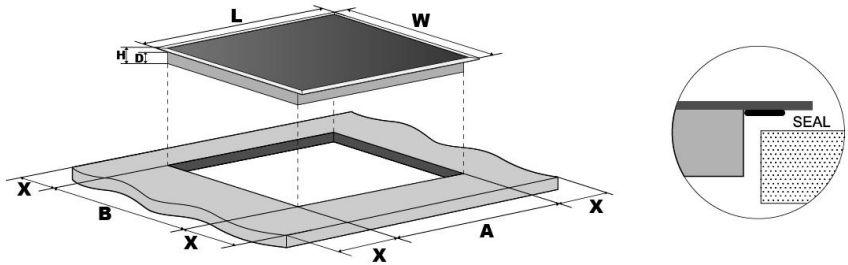
Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice.

Installation

Selection of installation equipment

- Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.
- For the purpose of installation and use, a minimum of 50mm space shall be preserved around the hole.
- Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:

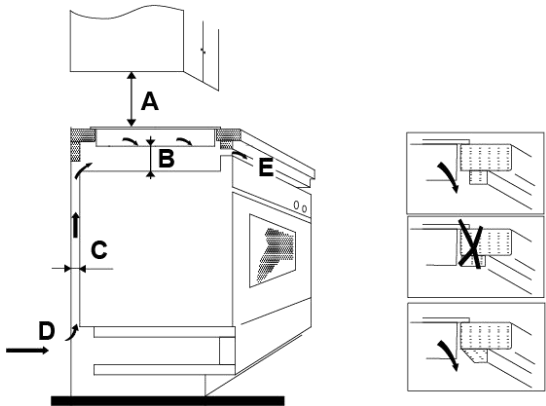
Warning: The work surface material must use the impregnated wood or other insulation material.



	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
CIF854MCBB	770	520	58	54	740	490	50 mini
CIE854MCBB							

Under any circumstances, make sure the hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the hob is in good work state. As shown below

Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Air intake	Air exit 5mm

Before you install the hob, make sure that

- The work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements.
- The work surface is made of a heat-resistant material.
- If the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan.
- The installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations.
- A suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations.
- The isolating switch must be of an approved type and provide a 3mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements).
- The isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed
- You consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation
- You use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

When you have installed the hob, make sure that

- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of air from outside the cabinetry to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- The isolating switch is easily accessible by the customer.

Before locating the fixing bracket

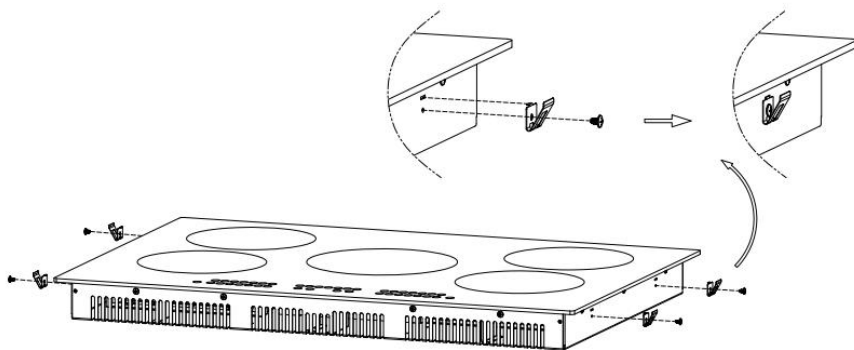
The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

Adjusting the bracket position

Fix the hob on the work surface by screw 4 brackets on the bottom case of hob (see picture) before installation.

Locating the fixing brackets

- The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.
- Fix the hob on the work surface by screw four brackets on the left and right side of hob (see picture) before installation.



Apply the supplied sealing strip

Apply the sealing strip around the glass surface that comes into contact with the worktop. Ensure there are no gaps.

Fit the hob into the worktop

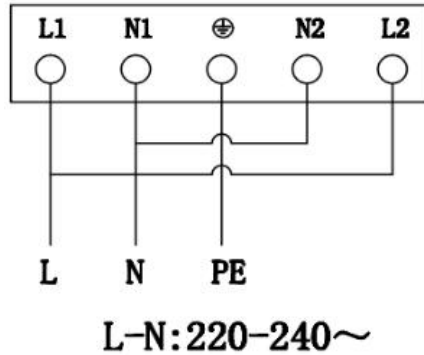
Route the power cable so that it is not in contact with parts of the appliance that may become hot. Ensure the cable is not accessible from within the cabinet or through drawers. Place the hob on the worktop and press firmly into the cut out.

Cautions

- The hob must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
- The hob shall not be mounted to cooling equipment, dishwashers and rotary dryers.
- The hob shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
- The wall and induced heating zone above the work surface shall withstand heat.
- To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
- A steam cleaner is not to be used.
- This ceramic can be connected only to a supply with system impedance no more than 0.427 ohm. In case necessary, please consult your supply authority for system impedance information.

Connecting the hob to the mains power supply

The power supply should be connected in compliance with the relevant standard.
The method of connection is shown below.



- If the cable is damaged or needs replacing, this should be done by an after-sales technician using the proper tools, so as to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains supply, an omnipolar circuit breaker must be installed with a minimum gap of 3mm between the contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and only replaced by a proper qualified person



DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.

This appliance is labeled in compliance with European directive 2012/19/EU for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way.

The symbol on the product indicates that it may not be treated as normal household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic goods.

This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recover and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it.

For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Laden Sie die hOn-App herunter

In der hOn-App haben Sie Zugriff auf etliche Rezepte und zusätzliche Inhalte.



SICHERHEITSHINWEISE

**LESEN SIE BITTE DIE FOLGENDEN ANWEISUNGEN
SORGFÄLTIG DURCH, BEVOR SIE DAS GERÄT BENUTZEN.**

Installation

Gefahr von Stromschlägen

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie Arbeiten oder Wartung an dem Gerät vornehmen.
- Der Anschluss an ein gutes Erdungssystem ist lebenswichtig und zwingend vorgeschrieben.
- Gemäß den Vorschriften müssen elektrische Trennvorrichtungen in die Festverkabelung eingebaut werden.
- Änderungen am Hausstromnetz dürfen nur von einem qualifizierten Elektroinstallateur durchgeführt werden.
- Die Nichtbeachtung dieser Anweisung kann einen Stromschlag oder den Tod zur Folge haben.

Gefahr durch Schneiden

- Vorsicht - Kanten des Geräts sind scharf.
- Die Nichtbeachtung von Vorsichtsmaßnahmen kann zu Verletzungen oder Schnittwunden führen.

Wichtige Sicherheitshinweise

- Lesen Sie diese Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät installieren oder verwenden.
- Legen Sie niemals brennbare Stoffe oder Gegenstände auf diesem Gerät ab.
- Bitte stellen Sie diese Informationen der Person, die für die Installation Ihres Geräts zuständig ist, zur Verfügung, dadurch können Installationskosten gespart werden.
- Um Gefahren zu vermeiden, muss dieses Gerät entsprechend den vorliegenden Installationsanweisungen installiert werden.
- Dieses Gerät sollte nur von einer entsprechend qualifizierten Person ordnungsgemäß installiert und geerdet werden.

- Dieses Gerät sollte an ein Stromnetz mit einem Trennschalter angeschlossen werden, der eine vollständige Abschaltung von der Stromversorgung gewährleistet.
- **WARNUNG:** Verwenden Sie nur einen vom Hersteller angefertigten oder in der Bedienungsanleitung oder vom Hersteller als geeignet empfohlenen Kochfeld-Schutz oder zum Kochfeld gehörige Schutzvorrichtungen. Die Verwendung ungeeigneter Schutzeinrichtungen kann Unfälle verursachen.
- Die nicht ordnungsgemäße Installation des Geräts kann zum Verlust von Garantie- und Haftungsansprüchen führen.
- Bezüglich der Einzelheiten der Installation siehe Abschnitt <Installation>.

Betrieb und Wartung

Gefahr von Stromschlägen

- Kochen Sie nicht auf einem gebrochenen oder geplatzten Kochfeld. Sollte die Kochfeldoberfläche brechen oder platzen, schalten Sie das Gerät sofort von der Hauptstromversorgung (Wandschalter) ab und kontaktieren Sie einen qualifizierten Techniker.
- Schalten Sie das Kochfeld an der Wand aus, bevor Sie Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen.
- Die Nichtbeachtung dieser Anweisung kann einen Stromschlag oder den Tod zur Folge haben.

Gesundheitsrisiko

- Dieses Gerät entspricht den elektromagnetischen Sicherheitsstandards.

Gefahr durch heiße Oberflächen

- Während des Gebrauchs werden zugängliche Teile dieses Geräts so heiß, dass sie Verbrennungen verursachen können.
- Lassen Sie Ihren Körper, Ihre Kleidung oder andere Gegenstände, mit Ausnahme von geeignetem Kochgeschirr, nicht mit der Glaskeramikoberfläche des Kochfeldes in Berührung kommen, bis die Oberfläche abgekühlt ist.

- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf der Kochfeldoberfläche abgelegt werden, da sie heiß werden können.
- Kinder unter 8 Jahren niemals unbeaufsichtigt in die Nähe des Geräts lassen.
- Die Griffe von Kochtöpfen können beim Anfassen heiß sein. Achten Sie darauf, dass sich die Griffe von Kochtöpfen beim Kochen nicht über anderen eingeschalteten Kochzonen befinden. Halten Sie die Griffe außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Die Nichtbeachtung dieses Hinweises kann zu Verbrennungen und Verbrühungen führen.

Gefahr durch Schneiden

- Die messerscharfe Klinge eines Glasschabers ist ungeschützt, wenn die Schutzhülle entfernt wurde. Benutzen Sie ihn mit äußerster Sorgfalt und bewahren Sie ihn sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Die Nichtbeachtung von Vorsichtsmaßnahmen kann zu Verletzungen oder Schnittwunden führen.

Wichtige Sicherheitshinweise

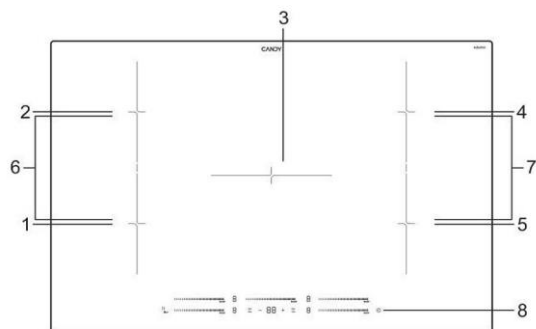
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es gerade in Betrieb ist.
Ein Überkochen verursacht rauchende und fettige Spritzer, die sich entzünden können.
- Benutzen Sie Ihr Gerät niemals als Arbeitsfläche oder Ablage.
- Lassen Sie niemals Gegenstände oder Utensilien auf dem Gerät liegen.
- Verwenden Sie Ihr Gerät niemals zum Wärmen oder Heizen von Räumen.
- Schalten Sie nach der Benutzung die Kochzone und das Kochfeld wie in dieser Anleitung beschrieben aus (d.h. über die Bedienelemente).
- Erlauben Sie Kindern nicht, mit dem Gerät zu spielen, darauf zu sitzen, zu stehen oder auf das Gerät zu klettern.

- Verstauen Sie keine Gegenstände, für die sich Kinder interessieren könnten, in Schränken über dem Gerät. Kinder, die auf das Kochfeld klettern, können sich schwer verletzen.
- Lassen Sie Kinder nicht allein oder unbeaufsichtigt in Räumen, wo das Gerät in Betrieb ist.
- Kinder oder Personen mit einer Behinderung, die ihre Fähigkeiten zur Bedienung des Geräts mindert, müssen von einer verantwortungsbewussten und kompetenten Person in die Bedienung des Geräts eingeführt werden. Die unterweisende Person muss sichergehen, dass diese Personen das Gerät ohne Gefahr für sich selbst oder ihre Mitmenschen bedienen können.
- Versuchen Sie nicht, Teile des Geräts zu reparieren oder zu ersetzen, wenn es in der Anleitung nicht ausdrücklich empfohlen wird. Alle anderen Wartungsarbeiten sollten von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.
- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger für die Reinigung des Kochfeldes.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab und lassen Sie nichts auf das Kochfeld fallen.
- Stellen Sie sich nicht auf Ihr Kochfeld.
- Verwenden Sie keine Töpfe mit rauen Kanten und ziehen Sie Töpfe nicht über die Glasoberfläche des Kochfeldes, da Kratzer auf dem Glas entstehen können.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel oder andere aggressive Reinigungsmittel für die Reinigung Ihres Kochfeldes, da diese die Glaskeramikoberfläche des Kochfeldes verkratzen könnten.
- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, von seinem Service-Mitarbeiter oder einer gleichwertig qualifizierten Person ausgetauscht werden, um jegliches Risiko zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch in einer Haushaltsumgebung bestimmt! Die kommerzielle Nutzung jeglicher Art ist nicht von der Herstellergarantie abgedeckt!

- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Teile können während des Betriebs heiß werden.
- Vermeiden Sie es, die Kochelemente zu berühren.
- Kinder unter 8 Jahren niemals unbeaufsichtigt in die Nähe des Geräts lassen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und mangelndem Wissen benutzt werden, wenn diese in die sichere Bedienung des Geräts eingewiesen wurden oder beaufsichtigt werden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Pflege darf nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.
- **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen mit Fett oder Öl auf dem Kochfeld kann gefährlich sein und zu einem Brand führen. Löschen Sie ein Feuer **NIEMALS** mit Wasser, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flammen dann ab, z. B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke.
- **WARNUNG:** Feuergefahr: Legen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab.
- **WARNUNG:** Ist die Oberfläche zersplittert oder geborsten, schalten Sie das Gerät aus, um Stromschlag zu vermeiden. Kochfeldoberflächen aus Glaskeramik oder ähnlichem Material decken spannungsführende Teile ab.
- Keinen Dampfreiniger verwenden.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, über einen externen Timer oder eine gesonderte Fernsteuerung betrieben zu werden.
- **VORSICHT:** Der Garvorgang muss überwacht werden. Ein kurzer Garvorgang muss durchgehend überwacht werden.
- Das Netzkabel kann nach der Installation nicht mehr zugänglich sein.

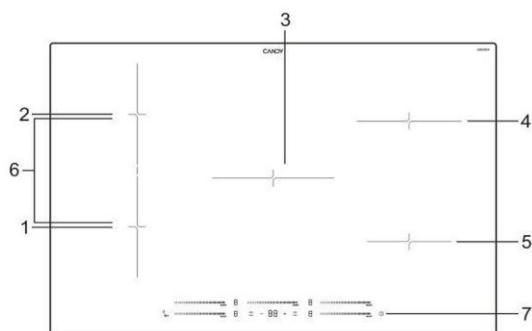
Produktübersicht

Ansicht von oben



1. 1800 W-Zone, Boost auf 2100 W
2. 1800 W-Zone, Boost auf 2100 W
3. 2000 W-Zone, Boost auf 2600 W
4. 1800 W-Zone, Boost auf 2100 W
5. 1800 W-Zone, Boost auf 2100 W
6. 3000 W-Zone, Boost auf 3600 W
7. 3000 W-Zone, Boost auf 3600 W
8. Bedienfeld

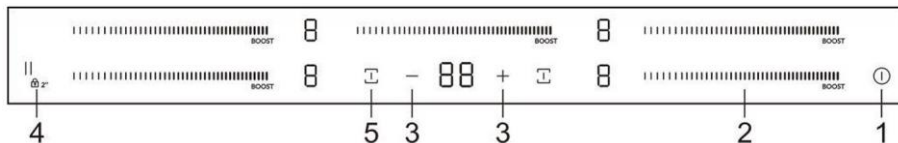
CIF854MCBB



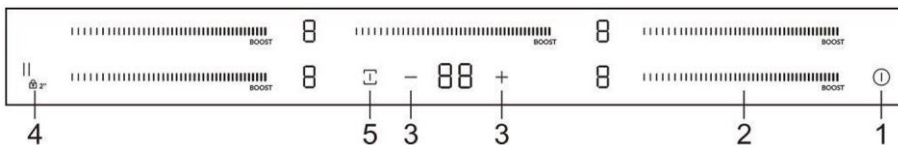
1. 1800 W-Zone, Boost auf 2100 W
2. 1800 W-Zone, Boost auf 2100 W
3. 2000 W-Zone, Boost auf 2600 W
4. 1800 W-Zone, Boost auf 2100 W
5. 1200 W-Zone, Boost auf 1500 W
6. 3000 W-Zone, Boost auf 3600 W
7. Bedienfeld

CIE854MCBB

Das Bedienfeld



CIF854MCBB



CIE854MCBB

1. EIN/AUS-Steuerung
2. Heizzonenauswahl und Leistungsregulierungstaste
3. Steuerung für die Einstellung des Timers
4. Pausentaste/Tastensperre
5. Flexible Zone

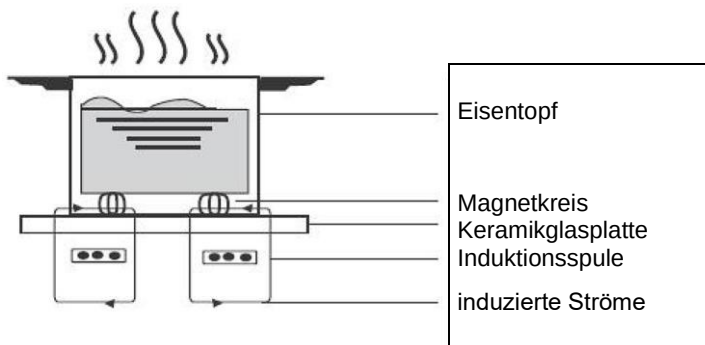
Produktinformationen

Das Keramik-/Induktionskochfeld kann durch die Widerstandsheizung, die mikrocomputergesteuerte Regelung und die Multi-Power-Auswahl verschiedene Arten von Küchenanforderungen erfüllen. Es ist wirklich die optimale Wahl für moderne Familien.

Das Kochfeld stellt den Kunden in den Mittelpunkt und nimmt ein individuelles Design an. Das Kochfeld hat eine sichere und zuverlässige Leistung, die Ihr Leben angenehmer macht, und es Ihnen ermöglicht, den Spaß am Kochen zu genießen.

Ein kurzer Überblick zum Induktionskochen

Induktionskochen ist eine sichere, moderne, effiziente und kostengünstige Kochtechnologie. Durch elektromagnetische Schwingungen wird die Wärme direkt im Topf erzeugt und nicht indirekt über die Erhitzung der Glasfläche. Das Glas des Kochfeldes wird nur deshalb heiß, weil es vom Topf oder der Pfanne erwärmt wird.

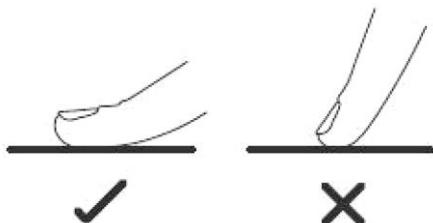


Bevor Sie Ihr neues Kochfeld benutzen

- Lesen Sie diese Anleitung, achten Sie insbesondere auf den Abschnitt „Sicherheitshinweise“.
- Entfernen Sie die Schutzfolie, die möglicherweise noch auf dem Keramikkochfeld angebracht ist.
- Entfernen Sie die Schutzfolie, die möglicherweise noch auf dem Induktionskochfeld angebracht ist.

Verwenden der Touch-Bedienungen

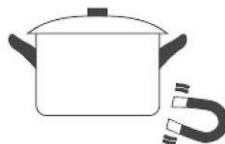
- Die Bedienelemente sind berührungsempfindlich, d. h. Sie brauchen keinen Druck anzuwenden.
- Benutzen Sie die Fingerballen, nicht die Fingerspitze.
- Bei jeder registrierten Berührung ertönt ein Signalton.
- Achten Sie darauf, dass die Bedienelemente immer sauber und trocken sind und dass sie nicht durch Gegenstände (z. B. Kochgeschirr oder Kleidung) verdeckt werden. Selbst ein dünner Wasserfilm kann die Bedienung der Touch-Steuerung erschweren.



Auswahl des richtigen Kochgeschirrs



- Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit einem für das Induktionskochen geeigneten Boden. Achten Sie auf das Induktionssymbol auf der Verpackung oder am Boden des Topfes oder der Pfanne.
- Ob ein Topf für das Kochen mit Induktion geeignet ist, können Sie auch mit dem so genannten Magnettest herausfinden. Halten Sie einen Magneten an den Topfboden. Wird der Magnet angezogen, ist der Topf oder die Pfanne für die Induktion geeignet.
- Wenn Sie keinen Magneten haben:
 1. Geben Sie etwas Wasser in den Topf oder die Pfanne, die Sie prüfen wollen.
 2. Folgen Sie den Schritten im Abschnitt „Mit dem Kochen starten“.
 3. Wenn die Anzeige nicht blinkt und das Wasser erwärmt wird, ist der Topf oder Pfanne geeignet.
- Kochgeschirr aus folgenden Materialien ist nicht geeignet: reiner Edelstahl, Aluminium oder Kupfer ohne Magnetboden, Glas, Holz, Porzellan, Keramik und Steingut.

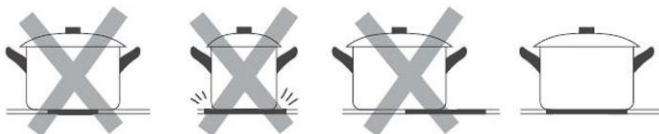


Größe des Brenners (mm)	Das minimale Kochgeschirr (Durchmesser/mm)
145	110
180	140
210	160
Flexible Zone	250

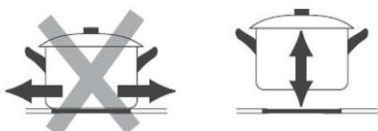
Benutzen Sie kein Kochgeschirr mit scharfen Kanten oder gekrümmtem Boden.



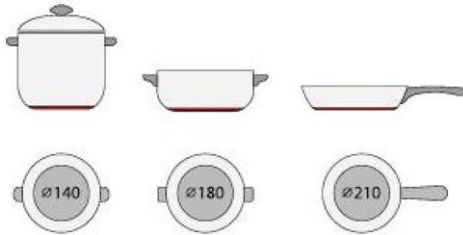
Stellen Sie sicher, dass der Topf- oder Pfannenboden glatt ist, flach auf dem Glas aufliegt und genau so groß wie die Kochzone ist. Stellen Sie den Topf oder die Pfanne immer in die Mitte der Kochzone.



Heben Sie die Töpfe immer vom Keramikkochfeld ab - ziehen Sie Töpfe nicht, da Kratzer auf dem Glas entstehen können.



- Verwenden Sie Pfannen und Töpfe, deren Durchmesser des ferromagnetischen Bereichs (Boden der Pfanne) den Abmessungen in der nachstehenden Tabelle entspricht. (Tabelle 1)
 - Wenn Sie kleinere Töpfe verwenden, kann die Leistung beeinträchtigt werden.
 - Wenn Sie einen Topf mit einem kleineren Durchmesser als in der Tabelle oben angegeben verwenden, werden die Töpfe möglicherweise nicht erkannt.
 Je nach Größe der Zone können Sie Töpfe mit unterschiedlichen Durchmessern verwenden (siehe Abbildung unten):



- Wenn der ferromagnetische Teil nur einen Teil des Topfbodens bedeckt, wird nur dieser erhitzt, der Rest des Bodens wird möglicherweise nicht auf eine zum Kochen ausreichende Temperatur gebracht.



- Wenn der ferromagnetische Bereich nicht gleichmäßig ist, sondern andere Materialien wie z. B. Aluminium aufweist, kann dies das Aufheizen und die Topferkennung beeinträchtigen.

Wenn der Boden der Pfanne ähnlich wie in den Abbildungen unten aussieht, kann die Pfanne nicht erkannt werden.



Kochen mit dem Induktionskochfeld

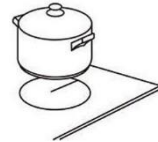
Mit dem Kochen starten

- Nach dem Einschalten ertönt der Summer einmal, alle Anzeigen leuchten 1 Sekunde lang auf und erlöschen dann, wodurch angezeigt wird, dass das Kochfeld in den Standby-Modus übergegangen ist.

1. Berühren Sie den EIN/AUS-Schalter , alle Anzeigen zeigen „-“.

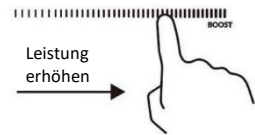


2. Stellen Sie einen geeigneten Topf oder Pfanne auf die Kochzone, die Sie verwenden möchten. Stellen Sie sicher, dass der Topf- oder Pfannenboden und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.



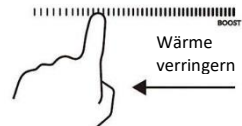
3. Wählen Sie die Temperatureinstellung durch Berühren des „Schiebereglers“ aus.

- Wenn Sie innerhalb von 1 Minute keine Temperatureinstellung auswählen, wird das Induktionskochfeld automatisch ausgeschaltet. Sie müssen wieder mit Schritt 1 beginnen.
- Sie können die Temperatureinstellung jederzeit während des Kochens ändern.



Wenn Sie mit dem Kochen fertig sind

1. Schalten Sie die Kochzone aus, indem Sie den „Schieberegler“ auf „0“ stellen. Stellen Sie sicher, dass die Anzeige „0“ anzeigt.



2. Schalten Sie die gesamte Kochfläche durch Berühren der EIN/AUS-Steuerung aus.



3. Warnung vor heißer Oberfläche

„H“ wird angezeigt, was bedeutet, dass die Kochzone zu heiß zum Berühren ist. Das Symbol verschwindet, wenn die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist. Es kann auch als Energiesparfunktion eingesetzt werden. Verwenden Sie die noch heiße Kochplatte, um zusätzliche Töpfe oder Pfannen aufzuheizen.



Verwendung der Energieverwaltung

Es ist möglich, eine maximale Leistungsaufnahme für das Induktionskochfeld einzustellen und dabei zwischen verschiedenen Leistungsbereichen zu wählen.

Induktionskochfelder sind in der Lage, ihre Leistung automatisch zu begrenzen und somit auf einer niedrigeren Stufe zu arbeiten, um das Risiko einer Überlastung zu vermeiden.

So rufen Sie die Energieverwaltungsfunktion auf

1. Schalten Sie das Kochfeld ein und drücken Sie gleichzeitig die Taste „+“ (Timer) und die Tastensperre. Die Timer-Anzeige zeigt „P5“ an, was Leistungsstufe 5 bedeutet. Der Standardmodus ist auf 7,2 kW eingestellt.



Umschalten zu einer anderen Stufe

Drücken Sie +/- auf dem Timer. Es gibt fünf Leistungsstufen, von „P1“ bis „P5“. Die Timer-Anzeige zeigt eine von ihnen an.

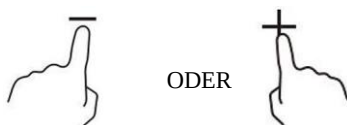
„P1“: Die maximale Leistung beträgt 2,5 kW.

„P2“: Die maximale Leistung beträgt 3,5 kW.

„P3“: Die maximale Leistung beträgt 4,5 kW.

„P4“: Die maximale Leistung beträgt 5,5 kW.

„P5“: Die maximale Leistung beträgt 7,2 kW.



Bestätigung und Beenden der Energieverwaltungsfunktion

Drücken Sie gleichzeitig die Taste „+“ (Timer) und die Tastensperre zur Bestätigung, dann wird das Kochfeld ausgeschaltet.



Verwendung der Boost-Funktion

Aktivierung der Boost-Funktion

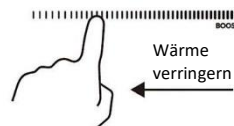
1. Berühren Sie den „Schieberegler“ der Zone, die Sie auswählen möchten.
2. Wenn Sie den „Schieberegler“ der BOOST-Taste berühren, während das Display blinkt, wird die Leistungsstufe „P“ angezeigt.



Hinweis: Die Leistungseinstellung der Brückenzone funktioniert genauso wie in jeder anderen normale Zone.

Deaktivierung der Boost-Funktion

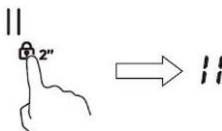
1. Berühren Sie den „Schieberegler“, um die Boost-Funktion zu deaktivieren, und wählen Sie die gewünschte Leistungsstufe aus.



- Die Boost-Funktion darf nur 5 Minuten dauern, danach geht die Zone automatisch auf Leistungsstufe 9 zurück.

Verwendung der Pausenfunktion

1. Wenn Sie die Pausentaste drücken, stellen die Heizzonen den Betrieb ein. Alle Zonenanzeigen zeigen „||“ an.



2. Drücken Sie erneut die Pausentaste innerhalb 1 Minute, und alle Heizzonen werden auf ihre ursprüngliche Einstellung zurückgesetzt.
 3. Nach 1 Minute schaltet das Bedienfeld in den Standby-Modus. Bitte aktivieren Sie das Bedienfeld, indem Sie eine beliebige Taste außer Pause und EIN/AUS drücken.
- Die Funktion ist verfügbar, wenn eine oder mehrere Heizzonen in Betrieb sind.
 - Wenn Sie den Stoppmodus nicht innerhalb von 30 Minuten deaktivieren, schaltet sich das Induktionskochfeld automatisch aus.

Tastensperre

- Sie können die Bedienelemente sperren, um eine unbeabsichtigte Verwendung zu verhindern (z. B. Kinder, die versehentlich die Kochzonen einschalten).
- Wenn die Bedienelemente gesperrt sind, sind alle Steuerungen mit Ausnahme von EIN/AUS und Sperre deaktiviert.

Sperren der Bedienelemente



Berühren Sie die Tastensperre  und halten Sie sie 2 Sekunden lang gedrückt. Auf der Timer-Anzeige wird der Schriftzug „Lo“ angezeigt.

So wird die Tastensperre für die Bedienelemente deaktiviert



1. Berühren Sie die Tastensperre und halten Sie sie  2 Sekunden lang gedrückt.
2. Sie können nun Ihr Kochfeld verwenden.



Wenn sich das Kochfeld im Spermodus befindet, sind alle Bedienelemente mit Ausnahme von EIN/AUS und Sperre gesperrt. Sie können das Kochfeld im Notfall mit der EIN/AUS-Steuerung jederzeit ausschalten. Sie sollten das Kochfeld aber im nächsten Schritt zuerst entsperren.

Restwärme-Warnung

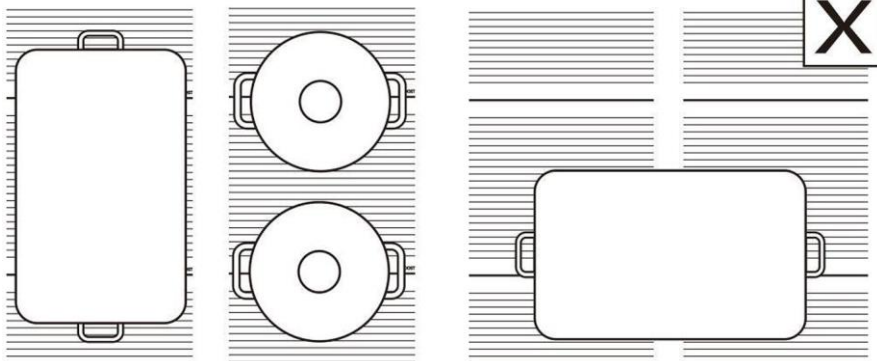
Wenn das Kochfeld schon einige Zeit in Betrieb ist, entsteht eine gewisse Restwärme. Der Buchstabe „H“ wird angezeigt, um Sie zu warnen, dass das Kochfeld noch heiß sein kann.



Verwendung der Funktion Flexible Zone

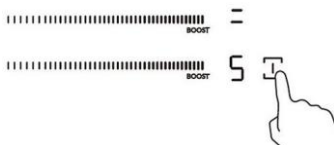
- Diese kann je nach den jeweiligen Kochanforderungen als einzige Kochzone oder zwei einzelne Kochzonen verwendet werden.
- Sie besteht aus zwei unabhängigen Spulen, die separat gesteuert werden können. Wenn die flexible Zone in Betrieb ist, wird nur die vom Kochgeschirr bedeckte Zone aktiviert. Diese Funktion funktioniert nur auf den Kochzonen 1 und 2.
- Um sicherzustellen, dass das Kochgeschirr erkannt wird und die Hitze gleichmäßig verteilt wird, müssen Sie das Kochgeschirr richtig zentrieren.

- Bei einem Kochfeld mit mehr als einer flexiblen Zone ist es nicht ratsam, mehrere Kochzonen gleichzeitig für einen einzigen Topf oder eine einzige Pfanne zu verwenden.

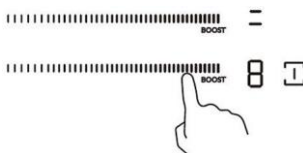


Aktivierung der Funktion Flexible Zone

1. Um die flexible Zone als einzige große Zone zu aktivieren, berühren Sie die Taste . Der Signalton zeigt an, dass das Induktionskochfeld in die Auswahl der flexiblen Zone übergeht, und die entsprechende Anzeige blinkt.

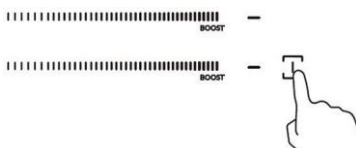


2. Wählen Sie die gewünschte Leistungsstufe durch Berühren des „Schiebereglers“.



Deaktivierung der Funktion Flexible Zone

1. Berühren Sie die Taste , um die Funktion Flexible Zone zu deaktivieren.



2. Die Leistungseinstellung funktioniert genauso wie in jeder anderen normalen Zone.

Automatische Abschaltung

Die Sicherheitsfunktion des Kochfeldes ist die automatische Abschaltung. Dies geschieht immer dann, wenn Sie vergessen haben, eine Kochzone auszuschalten. Die Standardabschaltzeiten sind in der nachstehenden Tabelle aufgeführt:

Leistungsstufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standardbetrieb Timer (Stunde)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Verwendung des Timers

Abschalten einer oder mehrerer Kochzonen mithilfe des Timers

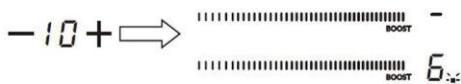
1. Drücken Sie den „Schieberegler“ der Kochzone, für die Sie den Timer einstellen möchten.

2. Stellen Sie die Uhrzeit durch Berühren der Tasten „+“ und „-“ ein.

3. Sobald die Zeit eingestellt ist, beginnt die Rückwärtszählung. Auf dem Display wird die verbleibende Zeit angezeigt.



HINWEIS: In der rechten unteren Ecke der Anzeige für die Leistungsstufe erscheint ein roter Punkt, der anzeigt, dass die Zone ausgewählt ist.

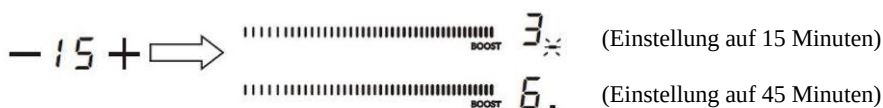


4. Wenn der Koch-Timer abgelaufen ist, wird die entsprechende Kochzone automatisch ausgeschaltet.

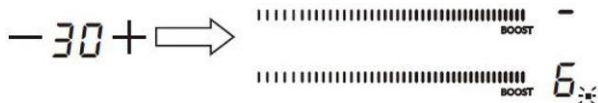
Hinweis: Andere Kochzonen setzen den Betrieb fort, wenn sie nicht schon vorher ausgeschaltet wurden.

Wenn der Timer auf mehr als eine Zone eingestellt wird:

1. Wenn Sie den Timer für mehrere Kochzonen einstellen, werden die roten Punkte der entsprechenden Kochzonen angezeigt. Die Timer-Anzeige zeigt den Minuten-Timer an. Der Punkt für die entsprechende Zone blinkt.



2. Nach Ablauf des Timers wird die entsprechende Zone ausgeschaltet. Dann wird der neue Minuten-Timer angezeigt und der Punkt für die entsprechende Zone beginnt zu blinken.



Hinweis: Berühren Sie die Kochzonen-Auswahlsteuerung; der Timer für die entsprechende Heizzone wird in der Timer-Anzeige angezeigt.

Löschen des Timers

Wenn Sie die Timer-Taste „-“ berühren, um den Timer auf „00“ zu setzen, wird der Timer deaktiviert.

Kochleitfaden

Vorsicht beim Frittieren; Öl und Fett werden sehr schnell erhitzt, insbesondere bei Verwendung der Boost-Funktion. Bei extrem hohen Temperaturen werden Öl und Fett spontan entzündet, was eine ernsthafte Brandgefahr darstellt.

Kochtipps

- Reduzieren Sie die Leistungsstufe, sobald das Essen kocht.
- Durch Verwendung eines Deckels wird die Garzeit reduziert und durch Bewahrung der Wärme Energie gespart.
- Reduzieren Sie die Menge an Flüssigkeit oder Fett auf ein Minimum, um die Garzeiten zu verringern.
- Starten Sie das Kochen bei einer hohen Temperatur und schalten Sie die Temperatur runter, wenn das Essen erwärmt wurde.

Auf kleiner Flamme kochen, Garen von Reis

- Ein schonendes Köcheln findet unter dem Siedepunkt statt, bei etwa 85°C, wenn die ersten Blasen gelegentlich an die Oberfläche der Kochflüssigkeit steigen. Hierin liegt das Geheimnis für köstliche Suppen und Eintöpfe, da sich das Aroma ohne zu verkochen entfalten kann. Sie sollten Gerichte auf Eierbasis und mit Mehl eingedickte Saucen unter dem Siedepunkt zubereiten.
- Einige Aufgaben, wie das Garen von Reis durch Absorption, erfordern möglicherweise eine Temperatur, die über der niedrigsten Stufe liegt, um sicherzustellen, dass das Essen in der empfohlenen Zeit richtig gegart wird.

Schnell angebratenes Steak

Um ein saftiges schmackhaftes Steak zuzubereiten:

1. Das Fleisch etwa 20 Minuten vor der Zubereitung bei Raumtemperatur ruhen lassen.
2. Erhitzen Sie eine Bratpfanne mit dickem Boden.

3. Bestreichen Sie beide Seiten des Steaks mit Öl. Geben Sie eine kleine Menge Öl in die heiße Pfanne und legen Sie dann das Fleisch in die heiße Pfanne.
4. Wenden Sie das Steak nur einmal während des Garens. Die exakte Garzeit ist von der Dicke des Steaks und von dem gewünschten Gargrad abhängig. Die Zeit variiert zwischen 2 und 8 Minuten pro Seite. Drücken Sie auf das Steak, um den Gargrad festzustellen - je härter es ist, umso durchgebratener ist es.
5. Lassen Sie das Steak ein paar Minuten auf einer warmen Platte ruhen, damit es vor dem Servieren schön zart wird.

Für Rührbraten

1. Wählen Sie eine für Keramik Kochfelder geeignete Wok-Pfanne mit flachem Boden oder eine große Bratpfanne.
2. Bereiten Sie alle Zutaten und das notwendige Kochgeschirr vor. Das Anbraten sollte schnell gehen. Wenn Sie große Mengen zubereiten, garen Sie das Essen in mehreren kleineren Portionen.
3. Heizen Sie die Pfanne kurz vor und fügen Sie zwei Esslöffel Öl hinzu.
4. Garen Sie zuerst das Fleisch, legen Sie es beiseite und halten Sie es warm.
5. Braten Sie dann das Gemüse an. Wenn es heiß und noch knackig ist, schalten Sie die Kochzone auf eine niedrigere Stufe, legen Sie das Fleisch wieder in die Pfanne und fügen Sie Ihre Sauce hinzu.
6. Rühren Sie die Zutaten vorsichtig durch, um sicherzustellen, dass sie alle erwärmt werden.
7. Sofort servieren.

Temperatureinstellungen

Temperatureinstellung	Eignung
1–2	• Sanfte Erwärmung für kleine Mengen von Lebensmitteln • Schmelzen von Schokolade, Butter und Lebensmitteln die schnell anbrennen • Schonendes Köcheln • Langsames Erwärmen
3–4	• Aufwärmen • Schnelles Köcheln • Reis kochen
5–6	• Pfannkuchen / Pancakes
7–8	• Sautieren • Pasta /Teigwaren kochen
9	• Garen unter ständigem Rühren • Anbraten • Suppe zum Kochen bringen • Wasser kochen

Pflege und Reinigung

Was?	Wie?	Wichtig!
Alltägliche Verschmutzungen auf dem Glas (Fingerabdrücke, Streifen, Flecken von Lebensmitteln oder übergekochte nicht zuckerhaltige Flüssigkeiten auf dem Glas)	1. Den Netzschalter auf dem Kochfeld ausschalten. 2. Einen Kochfeld-Reiniger auftragen, wenn das Glas noch warm ist (aber nicht heiß!) 3. Mit einem sauberen Lappen oder Papiertuch abspülen und trockenwischen. 4. Den Strom auf dem Kochfeld wieder einschalten.	• Wenn die Stromversorgung auf dem Kochfeld ausgeschaltet ist, gibt es keine Anzeige für „heiße Oberfläche“, aber die Kochzone kann trotzdem heiß sein! Besondere Vorsicht walten lassen. • Scharfe Scheuerschwämme, Nylon-Scheuerschwämme und raue/abrasive Reinigungsmittel können das Glas zerkratzen. Stets das Etikett anschauen, um zu prüfen, ob der Reiniger oder Scheuerschwamm für das Kochfeld geeignet ist. • Lassen Sie niemals Reinigungsrückstände auf dem Kochfeld zurück: das Glas kann dadurch Flecken bekommen.
Übergekochtes, Geschmolzenes und heiße, zuckerhaltige Flüssigkeiten auf dem Glas	Mit einem Pfannenwender, Spachtel oder einem Schaber für Glaskeramikkochfelder sofort entfernen. Achten Sie dabei immer auf heiße Kochzonen-Oberflächen: 1. Den Netzschalter für die Kochfläche an der Wand ausschalten. 2. Die Klinge oder das Utensil in einem 30°-Winkel festhalten und die Verschmutzung abkratzen und in einen kühlen Bereich der Kochfläche verschieben. 3. Die Verschmutzung mit einem Geschirrtuch oder Papiertuch reinigen. 4. Schritte 2 bis 4 unter Punkt „Alltägliche Verschmutzungen auf dem Glas“ befolgen.	• Flecken, die durch Schmelzen oder zuckerhaltige, übergekochte Lebensmittel entstehen, so schnell wie möglich entfernen. Wenn sie auf dem Glas abkühlen, kann es schwerer sein, sie zu entfernen oder die Glasoberfläche kann dauerhaft beschädigt werden. • Gefahr durch Schneiden: wenn die Schutzhülle entfernt wird, ist die Klinge eines Glasschabers messerscharf. Benutzen Sie ihn mit äußerster Sorgfalt und bewahren Sie ihn sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
Überschwappen auf die Touch-Bedienelemente	1. Den Netzschalter auf dem Kochfeld ausschalten. 2. Die übergeschwappte Flüssigkeit aufnehmen. 3. Das Touch-Bedienfeld mit einem sauberen feuchten Schwamm oder Tuch abwischen. 4. Mit einem Papiertuch ganz trockenwischen. 5. Den Strom auf dem Kochfeld wieder einschalten.	• Das Kochfeld kann einen Piepton erzeugen und sich selbst abschalten, die Touch-Bedienelemente können funktionsuntüchtig sein, solange sich Flüssigkeit darauf befindet. Stellen Sie sicher, dass das Touch-Bedienfeld trocken gewischt wurde, bevor Sie das Kochfeld wieder einschalten.

Hinweise und Tipps

Problem	Mögliche Ursachen	Was zu tun ist
Das Kochfeld kann nicht eingeschaltet werden.	Kein Strom.	Stellen Sie sicher, dass das Keramik Kochfeld an die Stromversorgung angeschlossen und eingeschaltet ist. Überprüfen Sie, ob ein Stromausfall in Ihrem Haus oder Wohnbereich vorliegt. Wenn das Problem weiterhin besteht, Fachmann zu Rate ziehen.
Die Touch-Bedienelemente sprechen nicht an.	Die Bedienelemente sind gesperrt.	Die Einstellungssperre der Bedienelemente aufheben. Siehe Abschnitt „Verwendung des Keramik Kochfeldes“ für Anweisungen.
Die Touch-Bedienelemente sind schwer zu bedienen.	Es kann ein dünner Wasserfilm über den Bedienelementen liegen, oder Sie benutzen die Fingerspitzen, um die Bedienelemente zu berühren.	Sicherstellen, dass das Touch-Bedienfeld trocken ist und Fingerballen verwenden, um die Bedienelemente zu berühren.
Das Glas wurde zerkratzt.	Kochgeschirr mit rauen Kanten. Ungeeigneter, abrasiver Scheuerschwamm oder Reinigungsprodukte wurden verwendet.	Kochgeschirr mit flachen und glatten Böden verwenden. Siehe „Auswahl des richtigen Kochgeschirrs“. Siehe „Pflege und Reinigung“.
Einige Töpfe knistern oder knacken.	Dies kann durch die Herstellungsweise Ihres Kochgeschirrs bedingt sein (Lagen aus unterschiedlichen Metallen, die unterschiedlich vibrieren).	Das ist normal für Kochgeschirr und deutet nicht auf einen Fehler hin.
Das Induktionskochfeld macht ein leises, brummes Geräusch, wenn es bei hohen Temperaturen verwendet wird.	Dies wird durch die Induktionskochtechnologie verursacht.	Das ist normal, aber das Geräusch sollte leiser werden oder komplett aufhören, wenn die Temperatur abgesenkt wird.
Lüftergeräusche vom Induktionskochfeld.	Ein Lüfter im Induktionskochfeld wurde eingeschaltet, um die Elektronik vor Überhitzung zu schützen. Der Lüfter kann auch dann weiter laufen, wenn das Induktionskochfeld ausgeschaltet wurde.	Das ist normal und erfordert keinen Eingriff. Induktionskochfeld jedoch nicht über Wandschalter ausschalten, solange der Lüfter noch läuft.
Töpfe werden nicht heiß und auf der Anzeige wird angezeigt.	Das Induktionskochfeld kann den Topf oder die Pfanne nicht erkennen, weil sie nicht für das Induktionskochen geeignet sind. Das Induktionskochfeld kann den Topf oder die Pfanne nicht erkennen, weil er oder sie zu klein für das Kochfeld ist oder nicht richtig darauf zentriert wurde.	Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr für das Induktionskochfeld. Siehe Abschnitt „Auswahl des richtigen Kochgeschirrs“. Topf oder Pfanne richtig in die Mitte stellen und sicherstellen, dass der Boden mit der Größe der Kochzone übereinstimmt.
Das Induktionskochfeld oder die Kochzone hat sich selbst unerwartet ausgeschaltet, ein Signalton ertönt und ein Fehlercode wird angezeigt (in der Regel abwechselnd mit einer oder zwei Ziffern auf der Koch-Timer-Anzeige).	Technische Störung.	Bitte notieren Sie die Buchstaben und Zahlen des Fehlers, schalten Sie das Induktionskochfeld an der Wand aus und kontaktieren Sie einen qualifizierten Techniker.

Ausfallanzeige und Inspektion

Wenn eine Störung auftritt, schaltet das Induktionskochfeld automatisch in den Schutz-Modus und zeigt die entsprechenden Schutzcodes an:

Problem	Mögliche Ursachen	Was zu tun ist
E4/E5	Temperatursensor defekt	Bitte kontaktieren Sie den Hersteller.
E7/E8	IGBT-Temperatursensor defekt.	Bitte kontaktieren Sie den Hersteller.
E2/E3	Anormale Versorgungsspannung	Überprüfen, ob die Netzspannung korrekt ist. Einschalten, wenn die Stromversorgung normal ist.
E6/E9	Schlechte Hitzeausstrahlung vom Kochfeld	Bitte neu starten, nachdem das Induktionskochfeld abgekühlt ist.

Die beschriebenen Punkte sind die Beurteilung und Inspektion üblicher Fehler.

Bauen Sie das Gerät nicht selbst auseinander, um Gefahren und Schäden am Induktionskochfeld zu vermeiden.

Technische Merkmale

Induktionsherd	CIF854MCBB
Kochzonen	5 Zonen
Versorgungsspannung	220-240 V~ 50 / 60 Hz
Installierte elektrische Leistung	7200 W
Produktgröße T×B×H (mm)	770×520×58
Einbaugröße A×B (mm)	740×490

Induktionsherd	CIE854MCBB
Kochzonen	5 Zonen
Versorgungsspannung	220-240 V~ 50 / 60 Hz
Installierte elektrische Leistung	7200 W
Produktgröße T×B×H (mm)	770×520×58
Einbaugröße A×B (mm)	740×490

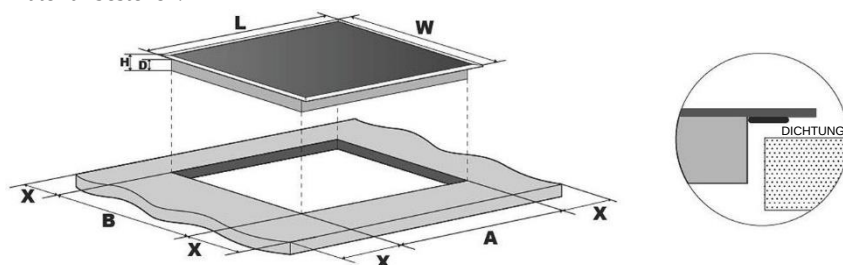
Gewicht und Abmessungen sind ungefähre Angaben. Wir sind ständig bemüht, unsere Produkte zu verbessern, sodass Spezifikationen und Gestaltung ohne vorherige Ankündigung geändert werden können.

Installation

Vorbereitung der Installation

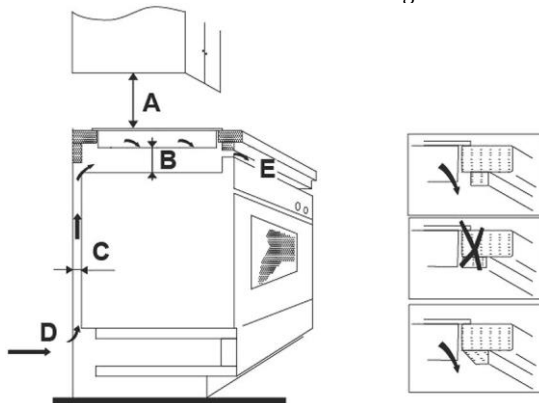
- Schneiden Sie die Arbeitsfläche nach den in der Zeichnung angegebenen Maßen aus.
- Für Installations- und Anwendungszwecke sollten um das Loch herum mindestens 50 mm Platz gelassen werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Dicke der Arbeitsfläche mindestens 30 mm beträgt. Bitte wählen Sie eine Arbeitsfläche aus hitzebeständigem Material, um größere Verformungen durch Hitzeabstrahlung von den heißen Platten zu vermeiden. Wie unten dargestellt:

Warnung: Das Material der Arbeitsfläche muss aus imprägniertem Holz oder einem anderen Isoliermaterial bestehen.



	L (mm)	B (mm)	H (mm)	T (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
CIF854MCBB	770	520	58	54	740	490	50 Mini
CIE854MCBB							

Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld in jedem Fall gut belüftet wird und der Lufteintritt und -austritt nicht blockiert sind. Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld in einwandfreiem Zustand ist. Wie unten dargestellt Hinweis: Der Sicherheitsabstand zwischen der Kochplatte und dem darüber liegenden Schrank sollte mindestens 760 mm betragen.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 Mini	20 Mini	Lufteintritt	Luftaustritt 5 mm

Bevor Sie das Kochfeld installieren, stellen Sie sicher, dass

- die Arbeitsfläche rechteckig und eben ausgerichtet ist, und dass keine strukturellen Bauteile den Platzbedarf einschränken.
- die Arbeitsfläche aus einem hitzebeständigen Material besteht.
- der Backofen mit einem eingebauten Lüfter ausgestattet ist, wenn das Kochfeld über einem Backofen installiert wird.
- Die Installation mit allen Abstandsanforderungen und anwendbaren Normen und Vorschriften übereinstimmt.
- Ein geeigneter Trennschalter mit vollständiger Trennung vom Stromnetz in der Festverdrahtung integriert ist, in Übereinstimmung mit den lokalen Regeln und Vorschriften über die Montage und Positionierung der Verdrahtung.
- Der Trennschalter muss von einem zugelassenen Typ sein und einen Luftspalt von 3 mm als Kontaktabstand an allen Polen (oder an allen aktiven [Phasen] Leitern aufweisen, wenn die lokalen Verdrahtungsregeln hierfür eine Variante der Anforderungen vorsehen) gewährleisten.
- der Trennschalter für den Benutzer bei installiertem Kochfeld leicht zugänglich ist.
- Wenden Sie sich an die lokalen Baubehörden und konsultieren Sie die geltenden Gesetzesvorschriften, wenn Sie Zweifel bezüglich der Installation haben.
- Verwenden Sie hitzebeständige und leicht zu reinigende Oberflächen (wie Keramikfliesen) für die Wandoberflächen um das Kochfeld herum.

Nachdem Sie das Kochfeld installiert haben, stellen Sie sicher, dass

- das Stromversorgungs Kabel nicht durch Schranktüren oder Schubladen zugänglich ist.
- eine ausreichende Frischluftzufuhr von außerhalb der Schränke zur Unterseite des Kochfeldes vorhanden ist.
- ein Hitzeschutz unterhalb der Basis des Kochfeldes installiert wurde, wenn das Kochfeld über einer Schublade oder einem Schrankraum installiert ist.
- Der Trennschalter für den Benutzer leicht zugänglich ist.

Vor der Positionierung der Befestigungsklemme

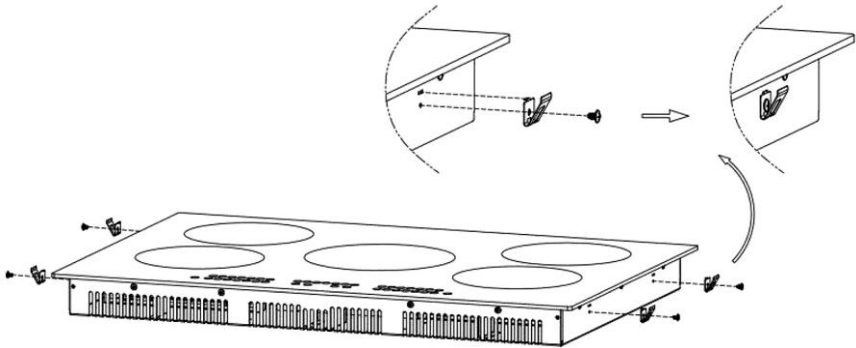
Die Einheit sollte auf einer stabilen, glatten Oberfläche (verwenden Sie die Verpackung) abgestellt werden. Üben Sie keine Kraft auf die Bedienelemente des Kochfeldes aus.

Ausrichtung der Position der Halterung

Fixieren Sie das Kochfeld vor der Installation auf der Arbeitsfläche mit 4 angeschraubten Halterungen am Boden (siehe Abbildung).

Positionierung der Befestigungsbügel

- Die Einheit sollte auf einer stabilen, glatten Oberfläche (verwenden Sie die Verpackung) abgestellt werden. Üben Sie keine Kraft auf die Bedienelemente des Kochfeldes aus.
- Befestigen Sie das Kochfeld auf der Arbeitsfläche, indem Sie vor dem Einbau vier Halterungen auf der linken und rechten Seite des Kochfeldes anschrauben (siehe Abbildung).



Anbringen des mitgelieferten Dichtungsstreifens

Bringen Sie den Dichtungsstreifen um die Glasfläche herum an, die mit der Arbeitsplatte in Berührung kommt. Stellen Sie sicher, dass keine Lücken vorhanden sind.

Einsetzen des Kochfelds in die Arbeitsplatte

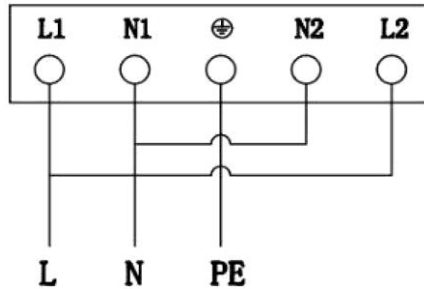
Verlegen Sie das Stromkabel so, dass es nicht mit Teilen des Geräts in Berührung kommt, die heiß werden können. Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht vom Schrankinneren aus oder durch Schubladen zugänglich ist. Positionieren Sie das Kochfeld auf der Arbeitsplatte und drücken Sie es fest in die Aussparung.

Vorsicht

- Das Kochfeld muss von qualifiziertem Personal oder qualifizierten Technikern installiert werden. Unsere Kundendienstmitarbeiter stehen Ihnen zu Diensten. Bitte führen Sie den Vorgang nie selbst aus.
- Das Kochfeld darf nicht an Kühlgeräte, Geschirrspüler und Wäschetrockner montiert werden.
- Das Kochfeld sollte so installiert werden, dass eine bessere Hitzestrahlung gewährleistet und die Zuverlässigkeit verbessert werden kann.
- Die Wand und die induzierte Heizzone über der Arbeitsfläche sollten hitzebeständig sein.
- Um Schäden zu vermeiden, müssen die Sandwich-Ebene und der Klebstoff hitzebeständig sein.
- Keinen Dampfreiniger verwenden.
- Dieses Keramikkochfeld kann nur an eine Versorgung angeschlossen werden, deren Systemimpedanz nicht mehr als 0,427 Ohm beträgt. Erkundigen Sie sich ggf. bei Ihrem Versorgungsunternehmen nach der Netzimpedanz.

Anschließen des Kochfeldes an das Stromnetz

Der Anschluss an die Stromversorgung muss gemäß der einschlägigen Norm erfolgen. Die Anschlussmethode wird unten dargestellt.



L-N: 220–240~

- Wenn das Kabel beschädigt ist oder ausgetauscht werden muss, sollte dies von einem Kundendiensttechniker mit dem richtigen Werkzeug durchgeführt werden, um Unfälle zu vermeiden.
- Wenn das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen wurde, muss ein allpoliger Leistungsschalter installiert werden, mit einer Mindestöffnung von 3 mm zwischen den Kontakten.
- Der Installateur muss sicherstellen, dass der Stromanschluss korrekt hergestellt wurde und den Sicherheitsvorschriften entspricht.
- Das Netzkabel darf nicht geknickt oder gequetscht werden.
- Das Netzkabel ist regelmäßig zu kontrollieren und darf nur von entsprechend qualifiziertem Servicepersonal ausgetauscht werden.



ENTSORGUNG:
Entsorgen Sie dieses
Produkt nicht als
unsortierten Hausmüll.
Diese Art von Abfall muss
getrennt gesammelt und
einer besonderen
Abfallbehandlung
unterzogen werden.

Dieses Elektrohaushaltsgerät ist in Einklang mit der EU-Richtlinie 2012/19/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Indem Sie sicherstellen, dass dieses Gerät ordnungsgemäß entsorgt wird, helfen Sie, mögliche Schäden für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden, die bei einer falschen Entsorgung entstehen können.

Das Symbol auf dem Produkt weist darauf hin, dass es nicht als Hausmüll behandelt werden darf. Stattdessen sollte es zu einer entsprechenden Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten gebracht werden.

Dieses Gerät muss durch spezialisierte Betriebe entsorgt werden. Für weitere Informationen über die Behandlung, Wiederverwertung und das Recycling dieses Produkts wenden Sie sich bitte an Ihre örtlich zuständige Behörde, Ihr Müllabfuhrunternehmen oder an das Geschäft, in dem Sie das Produkt erworben haben.

Für weitere Informationen über die Behandlung, Wiederverwertung und das Recycling dieses Produkts wenden Sie sich bitte an Ihre örtlich zuständige Behörde, Ihr Müllabfuhrunternehmen oder an das Geschäft, in dem Sie das Produkt erworben haben.

Scaricare l'app hOn

Con l'app hOn App è possibile accedere a numerose ricette e contenuti extra



AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

**PRIMA DI UTILIZZARE L'ELETTRODOMESTICO,
LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI
CHE SEGUONO.**

Installazione

Rischio di scosse elettriche

- Scollegare l'elettrodomestico dalla rete elettrica prima di effettuare operazioni di manutenzione o altre attività simili.
- Il collegamento a un impianto di messa a terra perfettamente funzionante è fondamentale, oltre che obbligatorio.
- Per il distacco dell'alimentazione incorporare un interruttore nel cablaggio fisso in conformità alle norme sui cablaggi.
- Eventuali modifiche all'impianto elettrico domestico devono essere effettuate solo da un elettricista qualificato.
- L'inosservanza di questo avviso può causare scosse elettriche anche fatali.

Rischio di tagli

- Attenzione: i bordi del pannello sono taglienti.
- Prestare particolare attenzione per evitare tagli o lesioni personali.

Istruzioni importanti per la sicurezza

- Leggere attentamente queste istruzioni prima di installare o utilizzare questo elettrodomestico.
- Non collocare mai prodotti o materiali combustibili su questo elettrodomestico.
- Estendere tali informazioni alla persona responsabile dell'installazione dell'elettrodomestico per ridurre i costi di installazione.
- Per evitare pericoli, questo elettrodomestico deve essere installato in conformità a queste istruzioni per l'installazione.

- Questo elettrodomestico deve essere correttamente installato e collegato a terra solo da un tecnico qualificato.
- Questo elettrodomestico deve essere collegato a un circuito provvisto di interruttore di isolamento che garantisca il distacco totale dalla fonte di alimentazione.
- **AVVERTENZA:** utilizzare solo le protezioni per il piano cottura progettate dal produttore dell'elettrodomestico da cucina o indicate dal produttore dell'elettrodomestico nelle istruzioni per l'uso come protezioni idonee o incorporate nell'elettrodomestico. L'uso di protezioni inadeguate può causare incidenti.
- Se l'elettrodomestico non viene installato correttamente, la garanzia ed eventuali reclami potrebbero non essere più validi.
- Per quanto riguarda i dettagli dell'installazione, si rimanda alla sezione <Installazione>.

Uso e manutenzione

Rischio di scosse elettriche

- Se il piano cottura è danneggiato o incrinato, non utilizzarlo per la cottura. In caso di rottura o incrinatura della superficie del piano cottura, scollegare immediatamente l'elettrodomestico dalla presa elettrica e rivolgersi a un tecnico qualificato.
- Scollegare il piano cottura dalla presa di corrente prima della pulizia o della manutenzione.
- L'inosservanza di questo avviso può causare scosse elettriche anche fatali.

Rischi per la salute

- Questo elettrodomestico è conforme agli standard di sicurezza elettromagnetica.

Rischi causati dalla superficie calda

- Durante l'uso, i componenti accessibili di questo elettrodomestico si riscaldano abbastanza da causare ustioni.
- Fino a quando la superficie è calda, non toccare la

vetroresina con il corpo, gli indumenti o altri oggetti diversi dagli utensili di cucina adatti.

- Non collocare oggetti metallici, ad es. coltelli, forchette, cucchiari e coperchi, sulla superficie del piano cottura perché potrebbero riscaldarsi.
- Tenere lontani i bambini di età inferiore a 8 anni se non sono sorvegliati continuamente.
- I manici delle casseruole potrebbero diventare caldi al tatto. Accertarsi che i manici delle casseruole non sporgano su altre zone di cottura attivate. Tenere lontani i manici dalla portata dei bambini.
- La mancata osservanza di questo consiglio può causare ustioni e scottature.

Rischio di tagli

- Con il coperchio di sicurezza ritratto, la lama del raschietto per il piano cottura è affilata come un rasoio. Prestare estrema attenzione e conservarlo sempre in un luogo sicuro e lontano dalla portata dei bambini.
- Prestare particolare attenzione per evitare tagli o lesioni personali.

Istruzioni importanti per la sicurezza

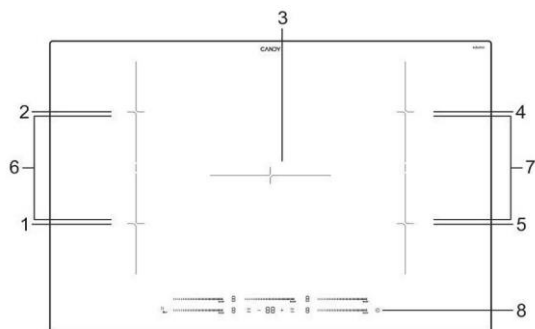
- Non lasciare mai l'elettrodomestico incustodito durante l'uso. La bollitura causa fuoriuscite di fumo e grasso che potrebbero infiammarsi.
- Non utilizzare mai l'elettrodomestico come superficie da lavoro o stoccaggio.
- Non lasciare mai oggetti o utensili sull'elettrodomestico.
- Non utilizzare mai l'elettrodomestico per riscaldare l'ambiente.
- Dopo l'uso, spegnere sempre le zone di cottura e il piano cottura come descritto in questo manuale (utilizzando i comandi touch).
- Non consentire ai bambini di giocare con l'elettrodomestico né di sedersi o arrampicarsi sull'elettrodomestico.

- Non riporre oggetti che potrebbero attirare i bambini nei pensili sopra l'elettrodomestico. Se i bambini si arrampicano sul piano cottura, potrebbero subire gravi lesioni.
- Non lasciare i bambini soli o incustoditi nella zona di utilizzo dell'elettrodomestico.
- I bambini o le persone affetti da disabilità che limitano la loro capacità di utilizzare l'elettrodomestico devono essere istruiti sull'uso da una persona responsabile. La persona che li istruisce deve accertarsi che siano in grado di adoperare l'elettrodomestico senza rischi per sé e per le persone circostanti.
- Non riparare o sostituire componenti dell'elettrodomestico, a meno che non sia consigliato appositamente nel manuale. Tutte le altre operazioni di manutenzione devono essere effettuate da un tecnico qualificato.
- Non pulire il piano cottura con apparecchi a vapore.
- Non collocare o lasciar cadere oggetti pesanti sul piano cottura.
- Non salire sul piano cottura.
- Non utilizzare pentole con bordi irregolari né trascinare pentole sulla superficie del vetro, altrimenti potrebbe graffiarsi.
- Non utilizzare pagliette o altri materiali abrasivi per la pulizia del piano cottura, perché potrebbero graffiare la vetroceramica.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un tecnico dell'assistenza o da una persona con analogha qualifica per evitare rischi.
- Questo apparecchio è destinato ad essere utilizzato esclusivamente in ambiente domestico! L'uso commerciale di qualsiasi tipo non è coperto dalla garanzia del produttore!
- **AVVERTENZA:** l'elettrodomestico e i componenti accessibili diventano molto caldi durante l'uso.
- Non toccare le resistenze.

- Tenere lontani i bambini di età inferiore a 8 anni se non sono sorvegliati continuamente.
- Questo elettrodomestico può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni, da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali e da persone inesperte solo sotto stretta sorveglianza o se hanno appreso le modalità di utilizzo sicuro dell'elettrodomestico e sono consapevoli dei relativi pericoli.
- Impedire ai bambini di giocare con l'elettrodomestico. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini non sorvegliati.
- **AVVERTENZA:** la cottura con oli o grassi può essere pericolosa e può causare incendi se il piano cottura rimane incustodito. In caso di incendio, non provare MAI a estinguerlo con l'acqua; spegnere l'elettrodomestico e coprire la fiamma con un coperchio o una coperta antincendio.
- **AVVERTENZA:** per evitare il rischio di incendi, non collocare oggetti sulle superfici di cottura.
- **AVVERTENZA:** se la superficie è incrinata, spegnere l'elettrodomestico per evitare il rischio di scosse elettriche per le superfici di cottura in vetroceramica o materiale simile che proteggono i componenti sotto tensione.
- Non adoperare elettrodomestici per la pulizia a vapore.
- L'elettrodomestico non è progettato per l'uso tramite timer esterni e sistemi di controllo remoto separati.
- **ATTENZIONE:** Il processo di cottura deve essere controllato continuamente. Un processo di cottura breve deve essere sorvegliato costantemente.
- Il cavo di alimentazione non è accessibile dopo l'installazione.

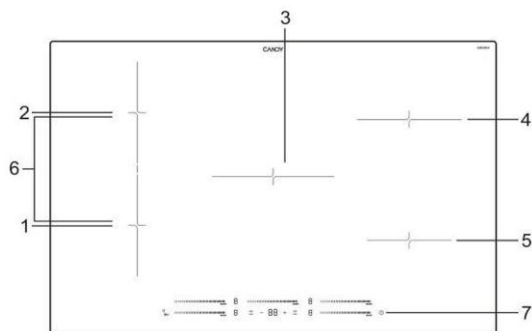
Panoramica del prodotto

Vista superiore



1. Zona 1800 W, con incremento della potenza fino a 2100 W
2. Zona 1800 W, con incremento della potenza fino a 2100 W
3. Zona 2000 W, con incremento della potenza fino a 2600 W
4. Zona 1800 W, con incremento della potenza fino a 2100 W
5. Zona 1800 W, con incremento della potenza fino a 2100 W
6. Zona 3000 W, con incremento della potenza fino a 3600 W
7. Zona 3000 W, con incremento della potenza fino a 3600 W
8. Pannello di controllo

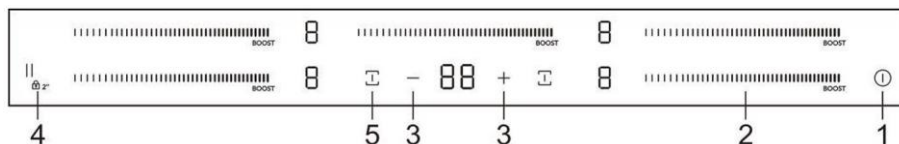
CIF854MCBB



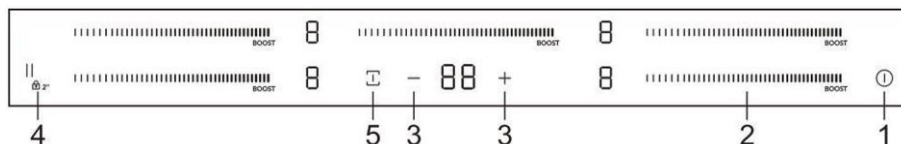
1. Zona 1800 W, con incremento della potenza fino a 2100 W
2. Zona 1800 W, con incremento della potenza fino a 2100 W
3. Zona 2000 W, con incremento della potenza fino a 2600 W
4. Zona 1800 W, con incremento della potenza fino a 2100 W
5. Zona 1200 W, con incremento della potenza fino a 1500 W
6. Zona 3000 W, con incremento della potenza fino a 3600 W
7. Pannello di controllo

CIE854MCBB

Pannello di controllo



CIF854MCBB



CIE854MCBB

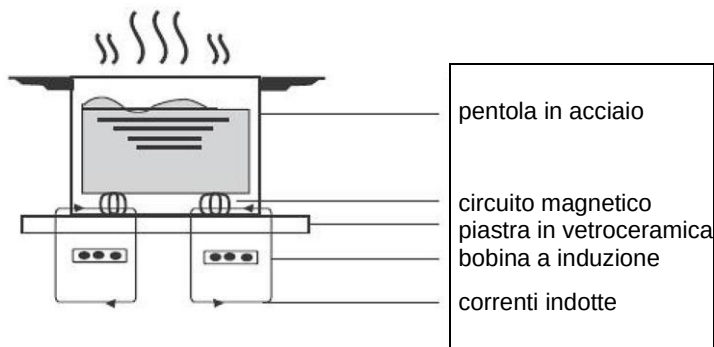
1. Comando di accensione e spegnimento
2. Comandi per la selezione della zona scaldante e tasto di regolazione della potenza
3. Comandi per la regolazione del timer
4. Comando di pausa/blocco dei tasti
5. Zona flessibile

Informazioni sul prodotto

Il piano in ceramica/a induzione è in grado di soddisfare diversi tipi di esigenze culinarie grazie al riscaldamento del filo resistivo, al controllo microcomputerizzato e alla selezione multi-potenza, rappresentando in tutto e per tutto la scelta ottimale per le famiglie moderne. Il piano è incentrato sul cliente e adotta un design personalizzato. Il piano presenta prestazioni sicure e affidabili che garantiscono il massimo comfort e permettono di godere appieno del piacere della vita.

Cenni sulla cottura a induzione

La cottura a induzione è una tecnologia di cottura sicura, avanzata, efficiente ed economica. La cottura avviene tramite vibrazioni elettromagnetiche che generano calore nella pentola in maniera diretta e non indiretta, tramite il riscaldamento della superficie in vetro. Il vetro diventa caldo solo perché la pentola si riscalda.

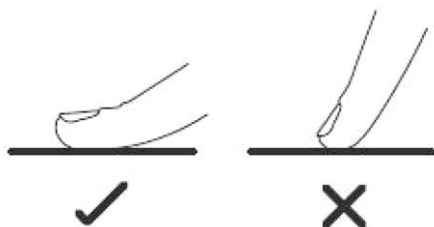


Prima di utilizzare il nuovo piano cottura

- Leggere attentamente questa guida, con particolare attenzione alla sezione "Avvertenze per la sicurezza".
- Rimuovere l'eventuale pellicola protettiva sul piano cottura in vetroceramica.
- Rimuovere l'eventuale pellicola protettiva sul piano cottura a induzione.

Utilizzo dei comandi touch

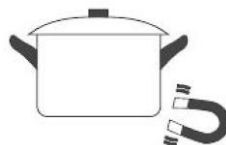
- I comandi rispondono al tocco, per cui non occorre applicare pressione.
- Utilizzare il polpastrello e non la punta del dito.
- Ogni tocco registrato produce un segnale acustico.
- Accertarsi che i comandi siano sempre puliti, asciutti e non coperti da oggetti (ad es. utensili o panni). Anche un sottile velo d'acqua può impedire il corretto funzionamento dei comandi.



Scelta degli utensili da cucina



- Adoperare solo utensili da cucina idonei per la cottura a induzione. Controllare il simbolo della cottura a induzione sull'imballo o sul fondo della pentola.
- È possibile accertarsi che l'utensile di cucina sia idoneo effettuando una prova magnetica. Avvicinare un magnete alla base della pentola. Se il magnete viene attirato, la pentola è idonea per la cottura a induzione.
- Se non è disponibile un magnete:
 1. versare un po' d'acqua nella pentola da controllare.
 2. Seguire la procedura descritta in "Per avviare la cottura".
 3. Se non lampeggia sul display e l'acqua si scalda, la pentola è idonea.
- Gli utensili da cucina realizzati con i seguenti materiali non sono idonei: acciaio inox puro, alluminio o rame senza base magnetica, vetro, legno, porcellana, ceramica e terracotta.

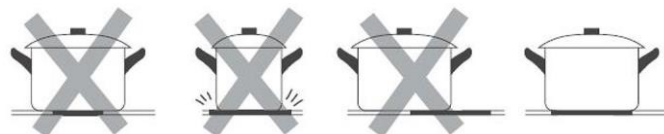


Dimensioni del bruciatore (mm)	Utensile da cucina minimo (diametro /mm)
145	110
180	140
210	160
Zona flessibile	250

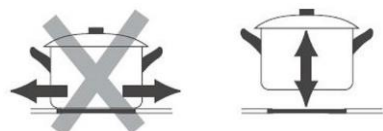
Non adoperare utensili da cucina con i bordi irregolari o la base curva.



Accertarsi che la base della pentola sia liscia, che si appoggi interamente sul vetro e che sia delle stesse dimensioni della zona di cottura. Centrare la pentola sulla zona di cottura.

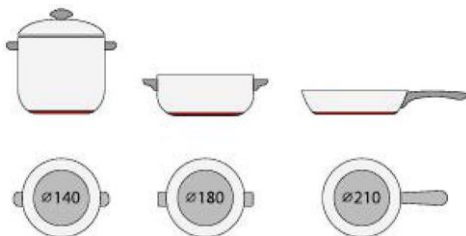


Le pentole poggiate sul piano cottura in ceramica devono essere sempre sollevate e non trascinate, altrimenti il vetro potrebbe graffiarsi.



- Adoperare pentole il cui diametro dell'area ferromagnetica (base della pentola) rientri nell'intervallo di dimensioni indicato nella tabella seguente. (Tabella 1)
 - Se si utilizzano pentole più piccole, le prestazioni potrebbero essere inferiori.
 - Se si utilizza una pentola con un diametro inferiore a quello indicato nella tabella riportata sopra, la pentola potrebbe non essere rilevata.

A seconda della dimensione della zona, è possibile utilizzare pentole di vari diametri, come illustrato nell'immagine seguente:



- Se la parte ferromagnetica copre solo parzialmente la base della pentola, si riscalda solo l'area ferromagnetica e il resto della base potrebbe non raggiungere la temperatura sufficiente per la cottura.



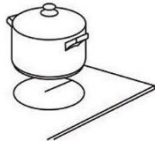
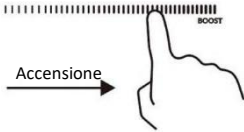
- Se l'area ferromagnetica non è omogenea ma è costituita da altri materiali (ad es. alluminio), la pentola potrebbe non scaldarsi o non essere rilevata.

Se la base della pentola è simile a quella illustrata nelle immagini seguenti, la pentola potrebbe non essere rilevata.

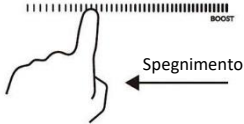


Uso del piano cottura a induzione

Per avviare la cottura

- Dopo l'accensione, viene emesso un segnale acustico, tutti gli indicatori si accendono per 1 secondo per poi spegnersi, indicando che il piano cottura è in modalità di attesa.
- Toccare il comando di accensione e spegnimento ①. Tutti gli indicatori visualizzano "—" 
 - Collocare una pentola idonea sulla zona di cottura da utilizzare. Accertarsi che il fondo della pentola e la superficie della zona di cottura siano puliti e asciutti. 
 - Selezionare un'impostazione della temperatura toccando il comando "a cursore".
 - Se non si sceglie un'impostazione della temperatura entro 1 minuto, il piano cottura a induzione si spegne automaticamente.
 - In tal caso, occorre ricominciare dal punto 1.
 - È possibile modificare l'impostazione della temperatura in qualunque momento durante la cottura.

Al termine della cottura

- Spegnere la zona di cottura trascinando il comando a cursore verso "0". Accertarsi che il display indichi "0". 
- Spegnere l'intero piano cottura toccando il comando di accensione e spegnimento. 
- Attenzione alle superfici calde
"H" indica che la zona di cottura è calda al tatto. L'indicazione scompare quando la superficie si è raffreddata a una temperatura sicura. Se occorre scaldare altre pentole, per risparmiare energia è possibile utilizzare il piano cottura ancora caldo. 

Uso della gestione della potenza

È possibile impostare un livello di assorbimento di potenza massimo per il piano cottura a induzione, scegliendo tra diversi intervalli di potenza.

I piani cottura a induzione sono in grado di limitare automaticamente la potenza per evitare il rischio di sovraccarichi.

Per attivare la funzione di gestione della potenza

1. Accendere il piano di cottura, quindi premere contemporaneamente i tasti "+" (timer) e blocco tasti. L'indicatore del tempo visualizzerà "P5", ovvero il livello di potenza 5. La modalità predefinita è 7,2 kW.



Per scegliere un altro livello

Premere +/- dal timer. Esistono 5 livelli di potenza, da "P1" a "P5". Il livello è visualizzato dall'indicatore del timer.

"P1": potenza massima 2,5 kW.

"P2": potenza massima 3,5 kW.

"P3": potenza massima 4,5 kW.

"P4": potenza massima 5,5 kW.

"P5": potenza massima 7,2 kW.



Conferma e uscita dalla funzione di gestione della potenza

Premere contemporaneamente i tasti "+" (timer) e blocco tasti per conferma; il piano cottura si spegne.



Uso della funzione Boost

Attivazione della funzione Boost

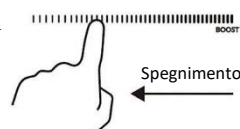
1. Toccare il comando a cursore della zona che si desidera selezionare.
2. Toccando il "cursore" della funzione BOOST quando il display lampeggia, l'indicazione del livello di potenza visualizza "P".



Nota: L'impostazione della potenza della zona ponte funziona come qualsiasi altra zona normale.

Annullamento della funzione Boost

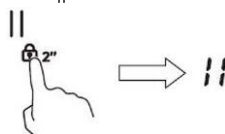
1. Toccando il "cursore" si annulla la funzione Boost e si seleziona il livello che si desidera impostare.



- La funzione Boost può durare solo per 5 minuti, dopodiché la zona passa automaticamente al livello 9.

Uso della funzione Pausa

1. Premere il comando Pausa: le zone di riscaldamento smettono di funzionare. Tutte le indicazioni di zona visualizzano "||"



2. Premendo nuovamente il comando Pausa entro 1 minuto, tutte le zone di riscaldamento torneranno all'impostazione originale.
 3. Dopo 1 minuto, il pannello di controllo entrerà in modalità standby. Per attivarlo, toccare un tasto qualsiasi, ad eccezione di Pausa e del comando di accensione e spegnimento.
- La funzione è disponibile quando sono in funzione una o più zone di riscaldamento.
 - Se non si annulla la modalità di arresto del funzionamento entro 30 minuti, il piano di cottura a induzione si spegne automaticamente.

Blocco dei comandi

- I comandi possono essere bloccati per impedire utilizzi indesiderati (ad es. i bambini potrebbero accendere accidentalmente le zone di cottura).
- Quando sono bloccati, sono disabilitati tutti i comandi tranne il comando di accensione/spegnimento e Blocco.

Per bloccare i comandi

Tenere premuto per 2 secondi il comando di blocco dei tasti . L'indicatore del timer visualizza "Lo".

Per sbloccare i comandi

1. Tenere premuto per 2 secondi il comando di blocco dei tasti .
2. A questo punto, è possibile cominciare a utilizzare il piano cottura.



Quando il piano cottura è in modalità blocco, sono disabilitati tutti i comandi tranne quello di accensione e spegnimento e di blocco. In caso di emergenza, è sempre possibile spegnere il piano cottura con il comando di accensione e spegnimento, ma occorrerà prima sbloccare il piano cottura.

Avvertenza sul calore residuo

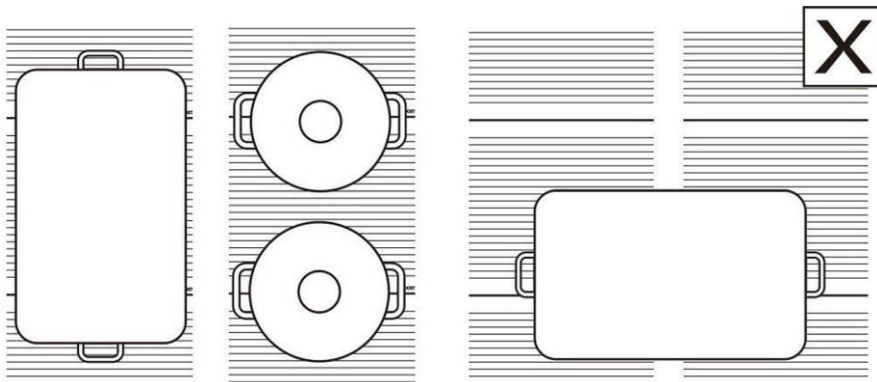
Quando il piano cottura viene utilizzato per un certo periodo di tempo, rimarrà un certo calore residuo. La lettera "H" viene visualizzata per indicare la necessità di mantenere una distanza di sicurezza.



Utilizzo della funzione Zona flessibile

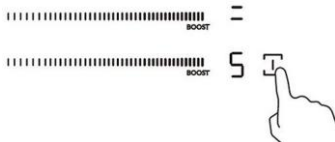
- Può essere utilizzata come zona singola o come due zone singole, a seconda delle esigenze di cottura di ciascuna situazione.
- L'area è costituita da 2 bobine indipendenti che possono essere controllate separatamente. Quando la zona flessibile è in funzione, si attiva solo la zona coperta dalle pentole. Questa funzione funziona solo sulle zone di cottura 1 e 2.
- Per garantire il rilevamento della pentola e la distribuzione uniforme del calore, centrare correttamente la pentola.

- Un piano cottura con più di una zona flessibile; non è consigliabile utilizzare più zone contemporaneamente per una singola pentola.

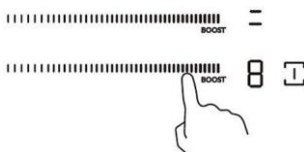


Attivazione della funzione Zona flessibile

1. Per attivare la zona flessibile come un'unica grande zona, toccare il tasto . Il segnale acustico indica che il piano di cottura a induzione è entrato nella selezione della zona flessibile e l'indicatore corrispondente lampeggia.

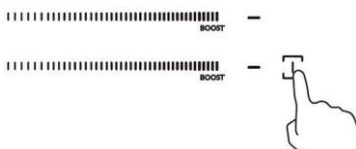


2. Selezionare il livello di potenza che si desidera impostare toccando il comando "Slider".



Annullamento della funzione Zona flessibile

1. Toccare il tasto  per annullare la funzione di zona flessibile.



2. L'impostazione della potenza funziona come con qualunque altra zona normale.

Spegnimento automatico

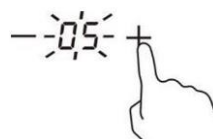
La funzione di sicurezza del piano di cottura è lo spegnimento automatico. Esso ha luogo ogni qualvolta si dimentica di spegnere una zona di cottura. I tempi di spegnimento preimpostati sono indicati nella tabella seguente:

Livello di potenza	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Timer di funzionamento predefinito (ore)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Utilizzo del timer

Uso del timer per lo spegnimento di una o più zone di cottura

1. Premere il comando a cursore della zona di cottura per la quale si desidera impostare il timer.
2. Impostare il tempo toccando “+” “-”.
3. Quando il tempo è impostato, il conto alla rovescia inizia immediatamente. Il display visualizza il tempo residuo.



NOTA: nell'angolo inferiore destro dell'indicazione del livello di potenza compare un punto rosso che indica che la zona è selezionata.

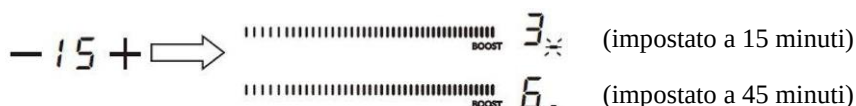


4. Una volta scaduto il timer della cottura, la zona di cottura corrispondente si spegne automaticamente.

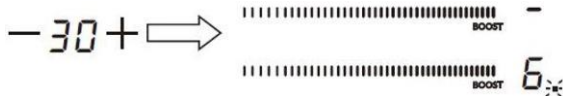
Nota: altre zone di cottura rimangono in funzione se sono state accese precedentemente.

Se il timer è impostato su più di una zona:

1. Quando si imposta il timer per più zone di cottura, vengono indicati i punti rossi delle zone di cottura interessate. Il display del timer visualizza il timer dei minuti. Il punto della zona corrispondente lampeggia.



2. Una volta scaduto il conto alla rovescia, la zona corrispondente si spegne. Viene poi visualizzato nuovamente il nuovo timer dei minuti e il punto della zona corrispondente lampeggia.



Nota: Toccando il comando di selezione della zona scaldante riscaldamento, il timer corrispondente viene visualizzato nell'indicatore del timer.

Disattivazione del timer

Toccando il tasto del timer "-" per impostare il timer su "00", il timer viene annullato.

Linee guida per la cottura

Le frittiture richiedono attenzione, in quanto l'olio e il grasso si riscaldano rapidamente, specialmente se si utilizza la funzione Boost. A temperature estremamente elevate, l'olio e il grasso prendono fuoco automaticamente, con il rischio di provocare gravi incendi.

Suggerimenti per la cottura

- Quando gli alimenti cominciano a bollire, ridurre l'impostazione della potenza.
- L'uso di un coperchio abbrevia i tempi di cottura e consente di risparmiare energia trattenendo il calore.
- Riducendo al minimo la quantità di liquidi o grassi, si riducono i tempi di cottura.
- Cominciare la cottura con un'impostazione alta e ridurla quando gli alimenti si sono riscaldati a sufficienza.

Cottura a fuoco lento, cottura del riso

- La cottura a fuoco lento avviene al di sotto del punto di ebollizione, a circa 85 °C, con la risalita occasionale di bolle sulla superficie del liquido di cottura. Questo tipo di cottura è essenziale per cucinare minestre saporite e stufati teneri, in quanto gli aromi si sviluppano senza sottoporre gli alimenti a una cottura eccessiva. La cottura al di sotto del punto di ebollizione è indicata anche per sughi a base di uova e addensati con la farina.
- Alcuni tipi di cottura, ad es. la cottura del riso per assorbimento, possono richiedere un'impostazione della temperatura più alta della minima per garantire una cottura adeguata nei tempi consigliati.

Scottatura di bistecche

Per cucinare bistecche succose e saporite:

1. Lasciare la carne a temperatura ambiente per circa 20 minuti prima della cottura.

2. Riscaldare una padella con la base pesante.
3. Spazzolare d'olio entrambi i lati della bistecca. Spruzzare una piccola quantità d'olio nella pentola calda e collocare la carne.
4. Girare la bistecca una sola volta durante la cottura. Il tempo esatto di cottura dipende dallo spessore della bistecca e dal grado di cottura desiderato. I tempi variano da 2 a 8 minuti per lato. Premere la bistecca per valutare il grado di cottura; più è dura, più è ben cotta.
5. Lasciare riposare la bistecca su una piastra calda per qualche minuto per ammorbidirla prima di servirla in tavola.

Rosolatura

1. Utilizzare un wok con fondo piatto o una grossa padella per friggere, adatti al piano in ceramica.
2. Tenere pronti tutti gli ingredienti e le attrezzature. La rosolatura deve avvenire rapidamente. Se occorre cuocere grosse quantità di alimenti, cuocerne un po' alla volta.
3. Preriscaldare brevemente la padella e aggiungere due cucchiaini d'olio.
4. Cuocere prima la carne, quindi metterla da parte in caldo.
5. Rosolare le verdure. Quando sono calde ma ancora cresphe, abbassare la temperatura della zona di cottura, collocare nuovamente la carne nella padella e aggiungere il sugo.
6. Mescolare delicatamente gli ingredienti affinché siano ben caldi.
7. Servire immediatamente.

Impostazioni della temperatura

Impostazione della temperatura	Uso
1-2	• Riscaldamento delicato di piccole quantità di alimenti • Fusione di burro, cioccolato e alimenti che bruciano rapidamente • Cottura a fuoco lento delicata • Riscaldamento lento
3-4	• Riscaldamento • Cottura a fuoco lento rapida • Cottura del riso
5-6	• Pancake
7 - 8	• Sauté • Cottura della pasta
9	• Rosolatura • Scottatura • Bollitura di zuppe • Bollitura di acqua

Cura e pulizia

Cosa?	Come?	Importante!
Sporcizia quotidiana sul vetro (impronte, segni, macchie lasciate dagli alimenti o fuoriuscite di sostanze non zuccherose sul vetro)	1. Spegnerne il piano cottura. 2. Pulire il vetro ancora caldo (ma non bollente) con un detersivo per piani cottura 3. Sciacquare e asciugare con carta assorbente o un panno. 4. Accendere il piano cottura.	• Quando si spegne il piano cottura, le superfici calde non sono più indicate, ma è possibile che la zona di cottura sia ancora calda. Prestare molta attenzione. • Pagliette doppie, alcune pagliette in nylon e detersivi aggressivi possono graffiare il vetro. Leggere sempre l'etichetta per accertarsi che il detersivo o la paglietta siano idonei. • Non lasciare residui di pulizia sul piano cottura, altrimenti il vetro potrebbe macchiarsi.
Fuoriuscite di alimenti bolliti, fusi e molto zuccherosi sul vetro	Rimuovere immediatamente tali fuoriuscite con una paletta per il pesce, una spatola o un raschietto, idonei per piani cottura in vetroceramica, prestando attenzione alle superfici delle zone di cottura calde: 1. Staccare la spina del piano cottura dalla presa elettrica. 2. Tenere il raschietto o altro utensile a un angolo di 30° e rimuovere sporcizia o fuoriuscite sulla zona calda del piano cottura. 3. Pulire la sporcizia o le fuoriuscite con carta assorbente o uno strofinaccio. 4. Seguire i punti da 2 a 4, "Sporcizia quotidiana sul vetro".	• Rimuovere prima possibile le macchie residue di fuoriuscite, alimenti fusi o zuccherini. Se si raffreddano sul vetro, potrebbe essere difficile eliminarle e la superficie del vetro potrebbe danneggiarsi irreparabilmente. • Pericolo di tagli: con il coperchio di sicurezza ritratto, la lama del raschietto è affilata come un rasoio. Prestare estrema attenzione e conservarlo sempre in un luogo sicuro e lontano dalla portata dei bambini.
Fuoriuscite sui comandi touch	1. Spegnerne il piano cottura. 2. Bagnare la fuoriuscita 3. Strofinare l'area dei comandi touch con un panno o una spugna pulita e inumidita. 4. Asciugare perfettamente la zona con carta assorbente. 5. Accendere il piano cottura.	• Se è presente liquido sui comandi, il piano cottura potrebbe emettere un segnale acustico e spegnersi automaticamente, e i comandi potrebbero non funzionare. Asciugare perfettamente l'area dei comandi touch prima di accendere il piano cottura.

Suggerimenti e istruzioni utili

Problema	Possibili cause	Rimedi
Il piano di cottura non può essere acceso.	Assenza di corrente elettrica.	Controllare se il piano cottura è collegato a una fonte di alimentazione funzionante. Controllare se si è verificato un blackout in casa o in zona. Se il problema non si risolve dopo tutti questi controlli, chiamare un tecnico qualificato.
I comandi touch non rispondono.	I comandi sono bloccati.	Sbloccare i comandi. Per le istruzioni, consultare la sezione che descrive l'uso del piano cottura in vetroceramica.
I comandi touch sono difficili da azionare.	È possibile che sia presente un velo d'acqua sui comandi o che si utilizzi la punta del dito per toccarli.	Accertarsi che l'area dei comandi touch sia asciutta e utilizzare il polpastrello quando si toccano i comandi.
Il vetro è graffiato.	Utensili da cucina con bordi irregolari. Uso di pagliette abrasive o prodotti di pulizia inadeguati.	Adoperare utensili da cucina con basi piatte e lisce. Vedere "Scelta degli utensili da cucina". Vedere "Cura e pulizia".
Alcune pentole producono crepitii e ticchettii.	Questi rumori possono essere dovuti ai materiali con cui sono realizzati gli utensili da cucina (strati di metalli differenti che vibrano in maniera diversa).	Questo fenomeno è normale per gli utensili da cucina e non indica un problema.
Il piano cottura a induzione emette un lieve ronzio quando è impostata una temperatura elevata.	Questo rumore è dovuto alla tecnologia della cottura a induzione.	Il rumore è normale ma dovrebbe diminuire o scomparire quando si riduce l'impostazione della temperatura.
Rumore della ventola proveniente dal piano cottura a induzione.	La ventola di raffreddamento interna del piano cottura a induzione si accende per evitare il surriscaldamento dei componenti elettronici. Può rimanere in funzione anche dopo aver spento il piano cottura a induzione.	Questo funzionamento è normale e non richiede alcun intervento. Non staccare la spina del piano cottura a induzione quando è in funzione la ventola.
Le pentole non si riscaldano e il display lo indica.	Il piano cottura a induzione non rileva la pentola perché non è adatta alla cottura a induzione. Il piano cottura a induzione non rileva la pentola perché è troppo piccola per la zona di cottura o non è centrata correttamente sulla zona di cottura.	Adoperare utensili di cucina idonei per la cottura a induzione. Vedere la sezione "Scelta degli utensili da cucina". Centrare la pentola e accertarsi che la base sia adatta alle dimensioni della zona di cottura.
Il piano cottura a induzione o una zona di cottura si spegne all'improvviso, viene emesso un segnale acustico e viene visualizzato un codice di errore (che generalmente alterna una o due cifre sul display del timer della cottura).	Guasto tecnico.	Prendere nota delle lettere e dei numeri dell'errore, staccare la spina del piano cottura a induzione e rivolgersi a un tecnico qualificato.

Indicazione dei guasti e significato

In caso di anomalie, il piano cottura a induzione passa automaticamente in uno stato di sicurezza e visualizza i codici di sicurezza corrispondenti:

Problema	Possibili cause	Rimedi
E4/E5	Guasto del sensore della temperatura	Rivolgersi al fornitore.
E7/E8	Guasto del sensore della temperatura IGBT.	Rivolgersi al fornitore.
E2/E3	Tensione di alimentazione anomala	Controllare se la fonte di alimentazione è normale. Controllare se la fonte di alimentazione è normale prima di accendere il piano cottura a induzione.
E6/E9	Problemi di irradiazione del calore del piano cottura a induzione	Lasciare raffreddare il piano cottura a induzione e riavviarlo.

Le indicazioni precedenti sono fornite per valutare e comprendere il significato di guasti comuni.

Per evitare pericoli e danni al piano cottura a induzione, non smontarlo.

Specifiche tecniche

Piano a induzione	CIF854MCBB
Zone di cottura	5 zone
Tensione di alimentazione	220-240 V~ 50/60 Hz
Potenza elettrica installata	7200 W
Dimensioni del prodotto D×L×A (mm)	770×520×58
Dimensioni dell'incasso A × B (mm)	740×490

Piano a induzione	CIE854MCBB
Zone di cottura	5 zone
Tensione di alimentazione	220-240 V~ 50/60 Hz
Potenza elettrica installata	7200 W
Dimensioni del prodotto D×L×A (mm)	770×520×58
Dimensioni dell'incasso A × B (mm)	740×490

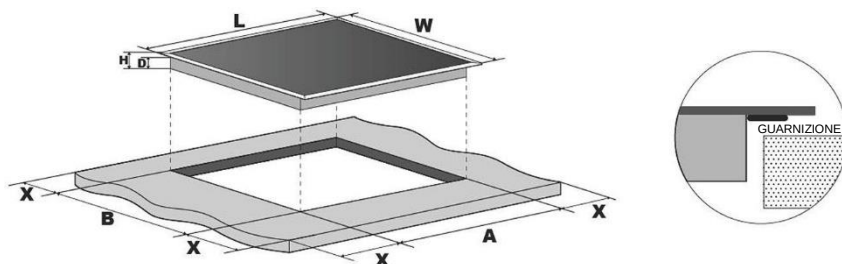
Dimensioni e pesi sono approssimativi. Siccome siamo costantemente impegnati a migliorare i nostri prodotti, le specifiche e i modelli sono soggetti a modifiche senza preavviso.

Installazione

Scelta delle attrezzature per l'installazione

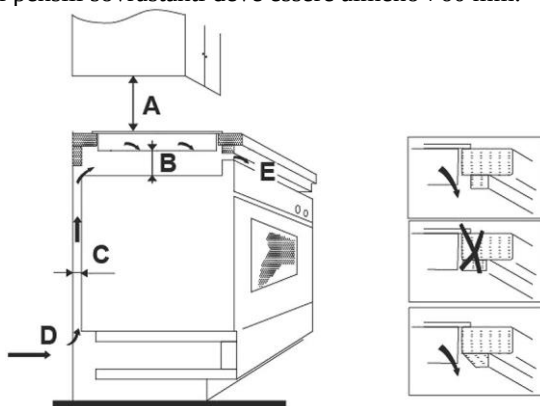
- Praticare un foro sul top di cucina attenendosi alle dimensioni indicate nel disegno.
- Per l'installazione e l'uso, lasciare almeno 50 mm di spazio attorno al foro.
- Accertarsi che lo spessore del top di cucina sia almeno 30 mm. Scegliere un materiale del top di cucina resistente al calore, per evitare deformazioni causate dall'irradiazione del calore prodotto dal piano cottura. Attenersi alle indicazioni seguenti:

Avvertenza: il materiale della superficie di lavoro deve utilizzare legno impregnato o altro materiale isolante.



	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
CIF854MCBB CIE854MCBB	770	520	58	54	740	490	Min 50

Accertarsi sempre che il piano cottura sia adeguatamente ventilato e che i fori di ingresso e uscita dell'aria non siano ostruiti. Accertarsi che il piano cottura funzioni perfettamente. Attenersi alle indicazioni seguenti. Nota: la distanza di sicurezza tra il piano cottura e i pensili sovrastanti deve essere almeno 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	Min 50	Min 20	Ingresso dell'aria	Uscita dell'aria 5 mm

Controlli da effettuare prima dell'installazione del piano cottura

- Il top di cucina deve essere dritto e a livello, senza membri strutturali che interferiscono con i requisiti di spazio.
- Il materiale del top di cucina deve resistere al calore.
- Se il piano cottura viene installato su un forno, il forno deve essere dotato di ventola di raffreddamento incorporata.
- L'installazione deve essere effettuata considerando tutte le tolleranze necessarie e in conformità alle norme e ai regolamenti vigenti.
- L'impianto elettrico deve includere un adeguato interruttore di isolamento che consenta di scollegare completamente la fonte di alimentazione, montato e collocato in conformità alle norme e ai regolamenti locali sugli impianti elettrici.
- L'interruttore di isolamento deve essere di tipo approvato e deve garantire una separazione dei contatti in aria di 3 mm su tutte le polarità (o in tutti conduttori di fase attivi, se le norme locali sugli impianti elettrici consentono questa variazione dei requisiti).
- Una volta installato il piano cottura, l'interruttore di isolamento deve essere facilmente accessibile per il cliente.
- In caso di dubbi inerenti all'installazione, rivolgersi agli enti locali e attenersi alle norme vigenti.
- Per le superfici delle pareti circostanti al piano cottura scegliere finiture resistenti al calore e facili da pulire (ad es. piastrelle di ceramica).

Controlli da effettuare dopo l'installazione del piano cottura

- Il cavo di alimentazione non deve essere accessibile tramite sportelli o cassetti degli arredi.
- Gli arredi devono garantire un adeguato flusso d'aria per la ventilazione della base del piano cottura.
- Se il piano cottura è installato sopra un cassetto o un mobile, sotto la base del piano cottura deve essere installata una barriera di protezione termica.
- L'interruttore di isolamento deve essere facilmente accessibile per il cliente.

Controlli da effettuare prima del posizionamento delle staffe di fissaggio

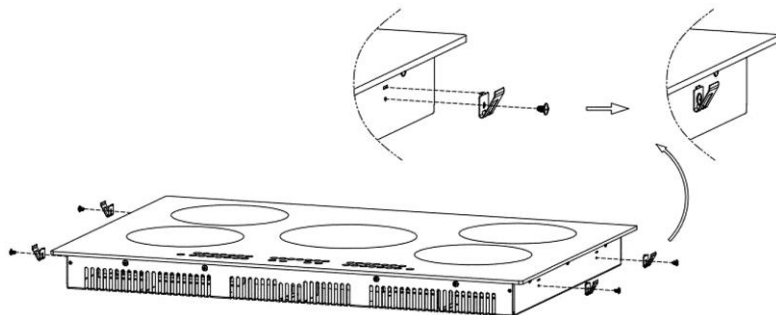
L'unità deve essere collocata su una superficie liscia e stabile (è possibile utilizzare l'imballo). Non applicare forza sui comandi che sporgono dal piano cottura.

Regolazione della posizione delle staffe

Prima dell'installazione, fissare il piano cottura sul top di cucina avvitando le 4 staffe sulla parte inferiore del piano cottura (vedi immagine).

Posizionamento delle staffe di fissaggio

- L'unità deve essere collocata su una superficie liscia e stabile (è possibile utilizzare l'imballo). Non applicare forza sui comandi che sporgono dal piano cottura.
- Prima dell'installazione, fissare il piano cottura sul top di cucina avvitando le quattro staffe sul lato sinistro e destro del piano cottura (vedi immagine).



Applicare la striscia di tenuta in dotazione

Applicare la striscia di tenuta attorno alla superficie in vetro che entra in contatto con il piano di lavoro. Assicurarsi che non vi siano spazi vuoti.

Adattare il piano cottura al piano di lavoro

Disporre il cavo di alimentazione in modo che non entri in contatto con parti dell'elettrodomestico che potrebbero surriscaldarsi. Assicurarsi che il cavo non sia accessibile dall'interno del mobile o attraverso i cassetti. Posizionare il piano cottura sul piano di lavoro e premerlo con decisione nell'intaglio.

Precauzioni

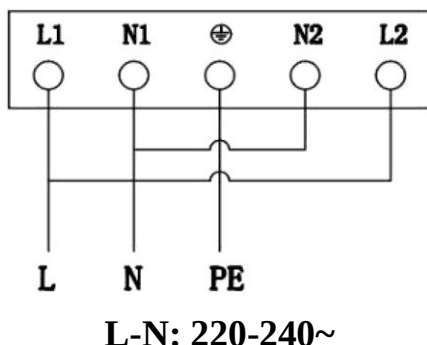
- Il piano cottura deve essere installato da personale o tecnici qualificati. Il produttore può fornire tecnici professionisti. Non effettuare l'operazione da soli.
- Il piano di cottura non deve essere montato su apparecchiature di raffreddamento, lavastoviglie e asciugatrici a tamburo.
- Il piano cottura deve essere installato in modo da ottimizzare l'irradiazione del calore, per incrementarne l'affidabilità.
- La parete e la zona scaldante a induzione sopra il piano di lavoro devono resistere al calore.
- Per evitare danni, lo strato a sandwich e l'adesivo devono essere resistenti al calore.
- Non adoperare elettrodomestici per la pulizia a vapore.
- Questa ceramica può essere collegata solo a un'alimentazione con un'impedenza di

sistema non superiore a 0,427 ohm. Se necessario, consultare l'autorità di fornitura per informazioni sull'impedenza del sistema.

Collegamento del piano cottura alla rete elettrica

Il collegamento dell'alimentazione elettrica deve essere conforme allo standard pertinente.

Il metodo di collegamento è illustrato di seguito.



- Se il cavo è danneggiato o deve essere sostituito, l'operazione deve essere effettuata da un tecnico post-vendita utilizzando utensili appropriati in modo da evitare incidenti.
- Se l'elettrodomestico è collegato direttamente alla rete elettrica, è necessario installare un interruttore onnipolare con una distanza minima di 3 mm tra i contatti.
- L'installatore deve accertarsi che il collegamento elettrico sia corretto e conforme alle normative in materia di sicurezza.
- Il cavo non deve essere piegato o compresso.
- Il cavo deve essere controllato regolarmente e deve essere sostituito solo da una persona debitamente qualificata.



**SMALTIMENTO: non
smaltire questo prodotto
tra i rifiuti indifferenziati.
Questi tipi di rifiuti
devono essere raccolti
separatamente per un
trattamento speciale.**

All'elettrodomestico è affisso il simbolo di conformità alla Direttiva europea 2012/19/CE in materia di smaltimento di rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE). Garantendo il corretto smaltimento dell'elettrodomestico, è possibile evitare possibili danni all'ambiente e alla salute umana causati dallo smaltimento inappropriato.

Il simbolo sul prodotto indica che non può essere smaltito come rifiuto domestico normale. Il prodotto deve essere conferito in un punto di raccolta per il riciclo delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Questo elettrodomestico richiede uno smaltimento rifiuti specialistico. Per ulteriori informazioni sul trattamento, il recupero e il riciclo di questo prodotto, rivolgersi all'ente locale competente, all'azienda addetta allo smaltimento dei rifiuti domestici o al rivenditore da cui è stato acquistato.

Per informazioni più dettagliate sul trattamento, il recupero e il riciclo di questo prodotto, rivolgersi all'ente locale competente, all'azienda addetta allo smaltimento dei rifiuti domestici o al negozio dove è stato acquistato.

Download de hOn-app

In de hOn-app heeft u toegang tot verschillende recepten en extra informatie



WAARSCHUWINGEN VOOR DE VEILIGHEID

LEES DE VOLGENDE INSTRUCTIES ZORGVULDIG DOOR VOORDAT U HET APPARAAT IN GEBRUIK NEEMT.

Installatie

Gevaar voor elektrische schok

- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u werkzaamheden of onderhoud uitvoert.
- Aansluiting op een goed geaarde bedrading is essentieel en verplicht.
- Er moet een uitschakelinrichting worden ingebouwd in de vaste bedrading volgens de bedradingsregels.
- Wijzigingen aan de bedrading in woonhuizen mogen alleen door een gekwalificeerde elektricien worden uitgevoerd.
- Het niet opvolgen van dit advies kan leiden tot een elektrische schok of de dood.

Snijgevaar

- Wees voorzichtig: de randen van het paneel zijn scherp.
- Als u niet voorzichtig bent kan dat resulteren in letsels of snijwonden.

Belangrijke veiligheidsinstructies

- Lees deze instructies zorgvuldig door voordat u dit apparaat installeert of gebruikt.
- Er mogen nooit brandbare materialen of producten op dit apparaat worden geplaatst.
- Stel deze informatie ter beschikking van de persoon die verantwoordelijk is voor het installeren van het apparaat, omdat dit de installatiekosten kan verlagen.
- Om gevaar te voorkomen, moet dit apparaat worden geïnstalleerd volgens deze installatie-instructies.

- Dit apparaat mag alleen door een daarvoor gekwalificeerde persoon worden geïnstalleerd en geaard.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een circuit waarin een isolerende schakelaar is opgenomen die volledige ontkoppeling van de voeding mogelijk maakt.
- **WAARSCHUWING:** Gebruik alleen kookbeveiligingen die door de fabrikant van het kooktoestel zijn ontworpen of in de gebruiksaanwijzing van het apparaat als geschikt zijn aangegeven of kookbeveiligingen die in het apparaat zijn ingebouwd. Het gebruik van verkeerde beveiligingen kan ongevallen veroorzaken.
- Als u het apparaat niet correct installeert, kunnen garantie- of aansprakelijkheidsclaims komen te vervallen.
- Voor de details van de installatie wordt verwezen naar het hoofdstuk <Installatie>.

Bediening en onderhoud

Gevaar voor elektrische schok

- Kook niet op een gebroken of gebarsten kookplaat. Mocht het oppervlak van de kookplaat breken of barsten, dan moet u het apparaat onmiddellijk uitschakelen via de netvoeding (wandschakelaar) en contact opnemen met een gekwalificeerde monteur.
- Schakel de kookplaat uit bij de muur voordat u hem schoonmaakt of onderhoud uitvoert.
- Het niet opvolgen van dit advies kan leiden tot een elektrische schok of de dood.

Gezondheidsrisico

- Dit apparaat voldoet aan de elektromagnetische veiligheidsnormen.

Gevaar voor hete oppervlakken

- Tijdens het gebruik worden toegankelijke delen van dit apparaat heet genoeg om brandwonden te veroorzaken.

- Zorg ervoor dat uw lichaam, kleding of enig ander artikel dat geen geschikt kookgerei is niet in contact komt met het keramische glas totdat het oppervlak is afgekoeld.
- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op de kookplaat worden geplaatst. Ze kunnen namelijk heet worden.
- Houd kinderen tot 8 jaar uit de buurt, tenzij zij voortdurend onder toezicht worden gehouden.
- De stelen van steelpannen kunnen heet zijn bij aanraken. Controleer of de stelen van steelpannen zich niet boven andere kookzones die zijn ingeschakeld bevinden. Houd de stelen buiten het bereik van kinderen.
- Het niet opvolgen van dit advies kan brandwonden en -blaren veroorzaken.

Snijgevaar

- Het vlijmscherpe mes van een kookplaatschraper ligt bloot wanneer de veiligheidskap wordt teruggetrokken. Wees uiterst voorzichtig en bewaar het altijd veilig en buiten het bereik van kinderen.
- Als u niet voorzichtig bent kan dat resulteren in letsels of snijwonden.

Belangrijke veiligheidsinstructies

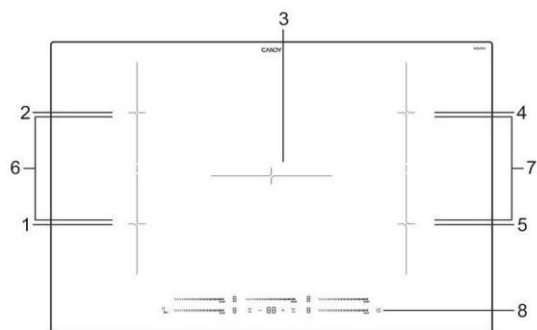
- Laat het apparaat nooit onbewaakt achter wanneer het in gebruik is. Overkoken veroorzaakt rook en vetvlekken die kunnen ontbranden.
- Gebruik het apparaat nooit als werk- of opbergoppervlak.
- Laat geen voorwerpen of bestek op het apparaat achter.
- Gebruik het apparaat nooit om de kamer op te warmen of te verwarmen.
- Zet na gebruik altijd de kookzones en de kookplaat uit zoals beschreven in deze handleiding (d.w.z. met behulp van de tiptoetsen).
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen of erop zitten, staan of klimmen.

- Bewaar geen voorwerpen die interessant zijn voor kinderen in kasten boven het apparaat. Kinderen die op de kookplaat klimmen, kunnen ernstig gewond raken.
- Laat kinderen niet alleen of onbeheerd in de ruimte waar het apparaat wordt gebruikt.
- Bij kinderen of personen met een handicap die hun vermogen om het apparaat te gebruiken beperkt, moet een verantwoordelijke en kundige persoon zijn om hen te helpen bij het gebruik ervan. Deze instructeur moet ervan overtuigd zijn dat zij het apparaat kunnen gebruiken zonder gevaar voor zichzelf of de omgeving.
- Repareer of vervang geen onderdelen van het apparaat tenzij specifiek aanbevolen in de handleiding. Alle andere onderhoudswerkzaamheden moeten door een gekwalificeerd monteur worden uitgevoerd.
- Gebruik geen stoomreiniger om de kookplaat schoon te maken.
- Geen zware voorwerpen op uw kookplaat plaatsen of laten vallen.
- Niet op de kookplaat gaan staan.
- Gebruik geen pannen met scherpe randen en sleep pannen niet over het oppervlak van het glas, aangezien dit het glas kan krassen.
- Gebruik geen schuursponsjes of andere schurende reinigingsmiddelen om uw kookplaat schoon te maken. Deze kunnen namelijk het keramische glas krassen.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, diens servicevertegenwoordiger of vergelijkbaar gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik! Commercieel gebruik van welke aard ook valt niet onder de garantie van de fabrikant!
- **WAARSCHUWING:** Tijdens het gebruik worden het apparaat en de toegankelijke delen ervan heet.
- Voorkom aanraking van de verwarmingselementen.

- Houd kinderen tot 8 jaar uit de buurt, tenzij zij voortdurend onder toezicht worden gehouden.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met een gebrek aan kennis en ervaring, mits zij onder toezicht worden gehouden of instructies hebben gekregen om het apparaat veilig te kunnen gebruiken en de gevaren begrijpen die ermee gepaard gaan.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Het schoonmaken en het onderhoud mag niet door kinderen worden uitgevoerd als er geen toezicht is.
- **WAARSCHUWING:** Onbeheerd koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken. Probeer **NOOIT** om brand met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en bedek de vlam dan met bijvoorbeeld een deksel of een branddeken.
- **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: gebruik de kookoppervlakken niet als bewaarplek voor spullen.
- **WAARSCHUWING:** Als het oppervlak van kookplaten van glas, keramiek of soortgelijke materialen die onder stroom staande onderdelen beschermen gebarsten is, dan schakelt u het apparaat uit om de kans op een elektrische schok te vermijden.
- U mag geen stoomreiniger gebruiken.
- Het apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt met een externe timer of afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- **VOORZICHTIG:** Blijf toezien tijdens het bereidingsproces. Een kort bereidingsproces moet continu in het oog worden gehouden.
- De stroomkabel is niet toegankelijk na installatie.

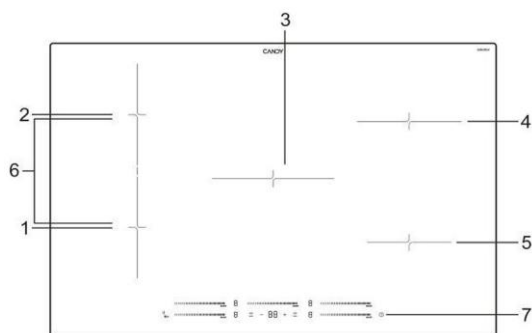
Overzicht van het product

Bovenaanzicht



1. 1800W-zone, boost tot 2100 W
2. 1800W-zone, boost tot 2100 W
3. 2000W-zone, boost tot 2600 W
4. 1800W-zone, boost tot 2100 W
5. 1800W-zone, boost tot 2100 W
6. 3000W-zone, boost tot 3600 W
7. 3000W-zone, boost tot 3600 W
8. Bedieningspaneel

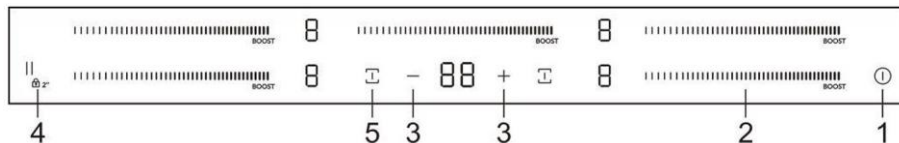
CIF854MCBB



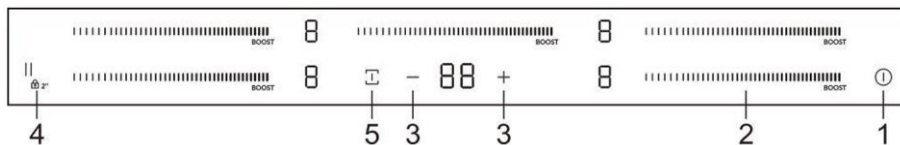
1. 1800W-zone, boost tot 2100 W
2. 1800W-zone, boost tot 2100 W
3. 2000W-zone, boost tot 2600 W
4. 1800W-zone, boost tot 2100 W
5. 1200W-zone, boost tot 1500 W
6. 3000W-zone, boost tot 3600 W
7. Bedieningspaneel

CIE854MCBB

Het bedieningspaneel



CIF854MCBB



CIE854MCBB

1. AAN/UIT-toets
2. Bedieningselementen voor het selecteren van verwarmingszones & vermogensregeltoets
3. Bedieningstoetsen timer
4. Toets voor pauzeren/toetsvergrendeling
5. Flexibele zone

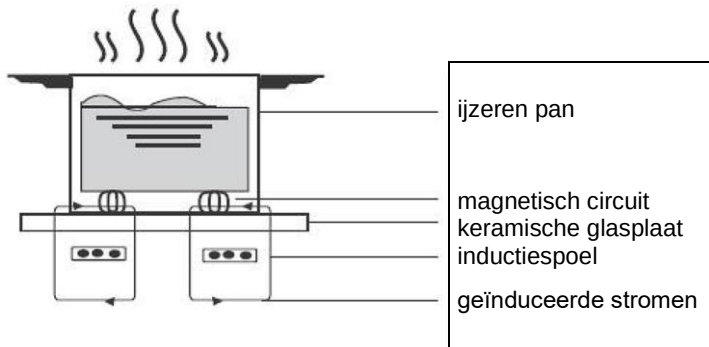
Productinformatie

De keramische/inductiekookplaat kan voldoen aan verschillende soorten keukenvereisten door weerstandsdraadverwarming, door de microcomputer gestuurde bediening en selectie van meerdere soorten voeding; echt de optimale keuze voor moderne gezinnen.

De kookplaat stelt de klant centraal en heeft een gepersonaliseerd ontwerp. De kookplaat biedt veilige en betrouwbare prestaties, wat uw leven comfortabeler maakt en waardoor u optimaal van het leven kunt genieten.

Een woord over inductiekoken

Koken met inductie is een veilige, geavanceerde, efficiënte en zuinige kooktechnologie. Het werkt door middel van elektromagnetische trillingen die rechtstreeks in de pan warmte opwekken, in plaats van indirect door het glasoppervlak te verwarmen. Het glas wordt alleen heet omdat de pan uiteindelijk warm wordt.

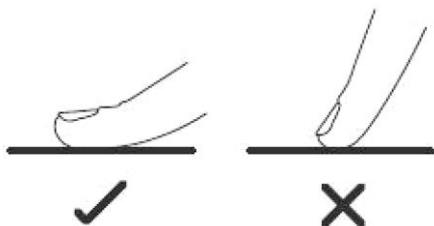


Voordat u uw nieuwe kookplaat gebruikt

- Lees deze handleiding, besteed in het bijzonder aandacht aan de paragraaf 'Veiligheidswaarschuwingen'.
- Verwijder eventuele beschermfolies die nog op uw keramische kookplaat zitten.
- Verwijder eventuele beschermfolies die nog op uw inductiekookplaat zitten.

De tiptoetsen gebruiken

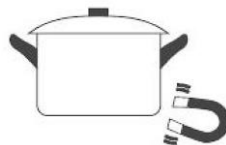
- De bedieningstoetsen reageren op aanraking, dus u hoeft geen druk uit te oefenen.
- Gebruik uw gehele vingertop, niet alleen het puntje ervan.
- Elke keer als een aanraking wordt geregistreerd dan hoort u een pieptoon.
- Zorg ervoor dat de bedieningstoetsen altijd schoon en droog zijn en dat ze niet door een voorwerp (bijv. bestek of een doek) worden afgedekt. Zelfs een dun laagje water kan de toetsen moeilijk te bedienen maken.



Het juiste kookgerei kiezen



- Gebruik alleen kookgerei met een bodem die geschikt is voor koken met inductie. Kijk naar het inductiesymbool op de verpakking of op de onderkant van de pan.
- U kunt controleren of uw kookgerei geschikt is door een magneettest uit te voeren. Beweeg een magneet naar de onderkant van de pan. Als hij wordt aangetrokken tot de pan, dan is de pan geschikt voor inductie.
- Als u geen magneet heeft:
 1. Doe wat water in de pan die u wilt controleren.
 2. Volg de stappen onder 'Beginnen met koken'.
 3. Als niet knippert op het display en het water opwarmt, dan is de pan geschikt.
- Kookgerei dat is gemaakt van de volgende materialen is niet geschikt: puur roestvrij staal, aluminium of koper zonder magneetbasis, glas, hout, porselein, keramiek en aardewerk.

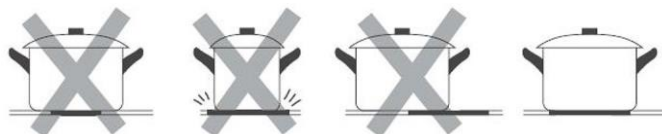


Grootte van de brander (mm)	Minimale grootte kookgerei (diameter/mm)
145	110
180	140
210	160
Flexibele zone	250

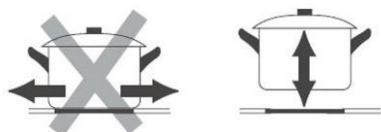
Gebruik geen kookgerei met scherpe randen of een kromme bodem.



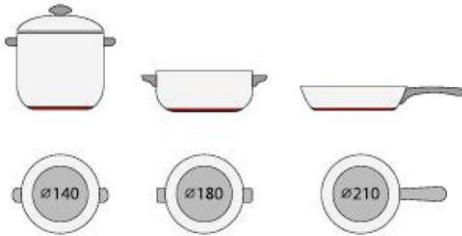
Controleer of de onderkant van uw pan glad is, plat op het glas staat en is net zo groot is als de kookzone. Plaats uw pan altijd in het midden van de kookzone.



Til pannen altijd van de keramische kookplaat – niet schuiven, anders kunnen ze krassen op het glas maken.



- Gebruik pannen waarvan de diameter van het ferromagnetische gebied (de bodem van de pan) zich binnen het bereik van de afmetingen in de onderstaande tabel bevindt (tabel 1).
 - Als u kleinere potten/pannen gebruikt, kan dit invloed hebben op de prestatie
 - Als u pot/pan met een diameter kleiner dan die aangegeven in de bovenstaande tabel gebruikt, kan het zijn dat potten/pannen niet worden gedetecteerd
 Volgens de afmeting van de zone kunt u potten/pannen van verschillende diameters gebruiken zoals hieronder afgebeeld:



- Als het ferromagnetische gedeelte slechts gedeeltelijk de bodem van de pan bedekt, dan warmt alleen de ferromagnetische zone op. De rest van de bodem warmt dan mogelijk niet op tot een temperatuur die hoog genoeg is om mee te koken.



- Als het ferromagnetische gebied niet homogeen is, maar ook andere materialen zoals aluminium bevat, dan kan dit invloed hebben op de opwarming en de detectie van de pan.

Als de onderkant van de pan gelijk is aan de foto's hieronder, dan kan de pan niet worden gedetecteerd.



Uw inductiekookplaat gebruiken

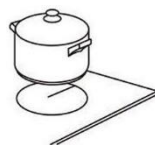
Beginnen met koken

- Als de stroom is ingeschakeld, klinkt de zoemer eenmaal, alle indicatoren lichten 1 seconde lang op en gaan daarna uit, wat aangeeft dat de kookplaat in stand-bymodus staat.

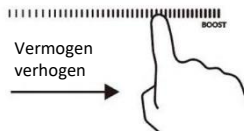
1. Raak de AAN/UIT-toets  aan, alle indicatoren tonen ‘—’.



2. Plaats een geschikte pan op de kookzone die u wilt gebruiken. Zorg ervoor dat de onderkant van de pan en het oppervlak van de kookzone schoon en droog zijn.

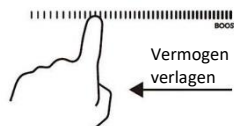


3. Selecteer een warmte-instelling door schuifregelaar aan te raken.
 - Als u niet binnen 1 minuut een warmte-instelling kiest, dan wordt de inductiekookplaat automatisch uitgeschakeld. U moet opnieuw beginnen bij stap 1.
 - U kunt de warmte-instelling op elk moment tijdens het koken wijzigen.



Wanneer u klaar bent met koken

1. Schakel de kookzone uit door de schuifregelaar naar beneden op ‘0’ te zetten. Zorg ervoor dat het display ‘0’ weergeeft.



2. Zet de hele kookplaat uit door de AAN/UIT-toets aan te raken.



3. Pas op voor hete oppervlakken
‘H’ geeft aan welke kookzone te heet is om aan te raken. De ‘H’ zal verdwijnen wanneer het oppervlak is afgekoeld tot een veilige temperatuur. Hij kan ook worden gebruikt als een energiebesparingsfunctie als u andere pannen wilt verwarmen, gebruik dan de verwarmingsplaat die nog warm is.



Het vermogensbeheer gebruiken

Het is mogelijk om een maximumvermogensabsorptieniveau voor de inductiekookplaat in te stellen, waarbij verschillende vermogensbereiken worden gekozen.

Inductiekookplaten zijn in staat zichzelf automatisch te beperken om op lager vermogen te werken, om het risico van overbelasting te voorkomen.

Naar de vermogensbeheerfunctie gaan

1. Zet de kookplaat aan en druk tegelijkertijd op '+' (timer) en de toetsvergrendeling. Op de timer-indicator wordt 'P5' weergegeven, wat vermogensniveau 5 betekent. De standaardmodus staat op 7,2 kW.



Overschakelen naar een ander niveau

Druk op +/- van de timer. Er zijn 5 vermogensniveaus, van 'P1' tot 'P5'. De timer-indicator zal er een weergegeven.

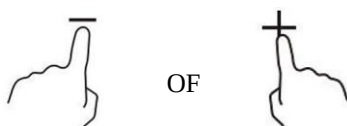
'P1': het maximumvermogen is 2,5 kW.

'P2': het maximumvermogen is 3,5 kW.

'P3': het maximumvermogen is 4,5 kW.

'P4': het maximumvermogen is 5,5 kW.

'P5': het maximumvermogen is 7,2 kW.



Bevestigen en de vermogensbeheerfunctie verlaten

Druk tegelijkertijd op '+' (timer) en de toetsvergrendeling voor bevestiging, waarna de kookplaat wordt uitgeschakeld.



De Boost-functie gebruiken

De Boost-functie activeren

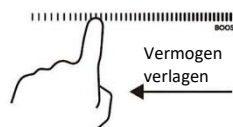
1. Raak de schuifregelaar aan van de zone die u wilt selecteren.
2. Als u de schuifregelaar op de BOOST-toets zet terwijl het display knippert, geeft de vermogensindicatie 'P' weer.



Opmerking: De vermogensinstelling van de overbruggingszone werkt hetzelfde als van elke andere normale zone.

De Boost-functie annuleren

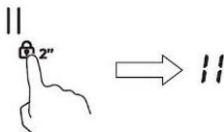
1. Gebruik de schuifregelaar om de Boost-functie te annuleren en selecteer het gewenste niveau.



- De Boost-functie kan slechts 5 minuten aanhouden, daarna gaat de zone automatisch naar niveau 9.

De pauzefunctie gebruiken

1. Druk op de pauzetoets, de verwarmingszones stoppen met werken. Alle zone-indicatoren tonen '||'.



2. Druk binnen een minuut nogmaals op de pauzetoets, alle verwarmingszones keren terug naar hun oorspronkelijke instelling.
 3. Na 1 minuut gaat het bedieningspaneel naar de stand-bymodus. Activeer het bedieningspaneel door een willekeurige toets aan te raken, behalve Pauze en AAN/UIT.
- De functie is beschikbaar wanneer een of meer verwarmingszones in werking zijn.
 - Als u de werkingsmodusstop niet binnen 30 minuten annuleert, wordt de inductiekookplaat automatisch uitgeschakeld.

De bedieningselementen vergrendelen

- U kunt de bedieningselementen vergrendelen om onbedoeld gebruik te voorkomen (bijvoorbeeld kinderen die per ongeluk de kookzones aanzetten).
- Wanneer de bedieningselementen zijn vergrendeld, worden alle bedieningselementen uitgeschakeld, behalve de AAN/UIT-toets en de vergrendeling.

De bedieningselementen vergrendelen



Druk op de toetsvergrendeling  en houd 2 seconden ingedrukt. De timer-indicator geeft 'Lo' weer.

De bedieningselementen ontgrendelen



1. Druk op de toetsvergrendeling  en houd 2 seconden ingedrukt.
2. U kunt uw kookplaat nu gaan gebruiken.



Wanneer de kookplaat zich in de vergrendelde modus bevindt, zijn alle bedieningselementen uitgeschakeld, behalve de AAN/UIT-toets en vergrendeling. U kunt de kookplaat in noodgevallen altijd uitschakelen met de AAN/UIT-toets, maar u moet bij het volgende gebruik eerst de kookplaat ontgrendelen.

Waarschuwing voor restwarmte

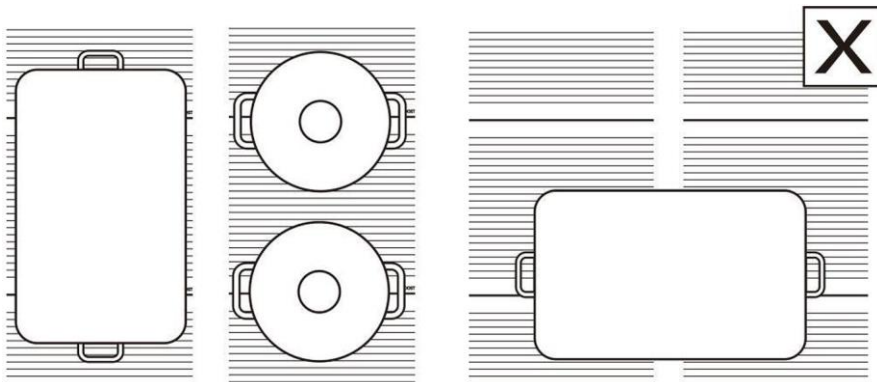
Wanneer de kookplaat al enige tijd in werking is, zal er wat restwarmte zijn. De letter 'H' verschijnt om u te waarschuwen om er uit de buurt te blijven.



De functie Flexibele zone gebruiken

- Deze kan worden gebruikt als een enkele zone of als twee afzonderlijke zones, afhankelijk van de kookbehoeften in een bepaalde situatie.
- De zone bestaat uit twee onafhankelijke spoelen die afzonderlijk kunnen worden geregeld. Als de flexibele zone werkt, wordt alleen de zone geactiveerd waarop kookgerei staat. Deze functie werkt alleen op kookzones 1 en 2.
- Om ervoor te zorgen dat het kookgerei wordt gedetecteerd en de warmte gelijkmatig wordt verdeeld, moet u het kookgerei correct in het midden plaatsen.

- Bij een kookplaat met meer dan één flexibele zone, is het niet aan te raden om meerdere zones tegelijk te gebruiken voor één pan.

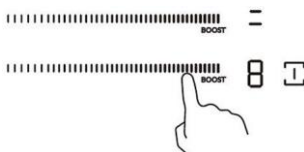


Functie Flexibele zone activeren

1. Raak om de flexibele zone als één grote zone te activeren de  toets aan. De zoemer geeft aan dat de inductiekookplaat overgaat op de selectie van flexibele zone, en de bijbehorende indicator knippert.

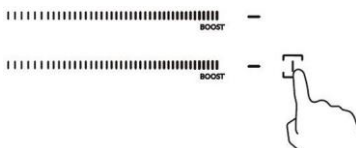


2. Selecteer het vermogensniveau dat u wilt instellen door de schuifregelaar aan te raken.



Functie Flexibele zone annuleren

1. Druk op  om de functie Flexibele zone te annuleren.



2. De vermogensinstelling werkt hetzelfde als bij elk ander normaal gebied.

Automatisch afsluiten

De veiligheidsfunctie van de kookplaat is automatische uitschakeling. Dit gebeurt wanneer u een kookzone vergeet uit te schakelen. De standaard uitschakeltijden staan in de onderstaande tabel:

Vermogensniveau	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standaard werktimer (uur)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

De timer gebruiken

De timer gebruiken om een of meer kookzones uit te schakelen

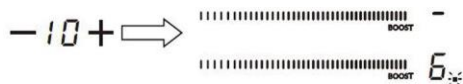
1. Druk op de schuifregelaar van de kookzone waarvoor u de timer wilt instellen.



2. Stel de tijd in door '+' '-' aan te raken

3. Wanneer de tijd is ingesteld, wordt automatisch begonnen met aftellen. Het display toont de resterende tijd.

OPMERKING: In de rechter benedenhoek van de vermogensindicatie verschijnt een rode stip die aangeeft dat de zone is geselecteerd.



4. Wanneer de kooktimer afloopt, schakelt de bijbehorende kookzone zichzelf automatisch uit.

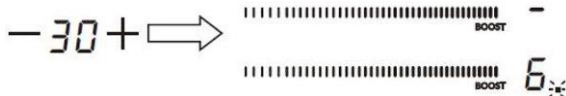
Opmerking: Andere kookzones blijven functioneren als ze eerder zijn ingeschakeld.

Als de timer op meer dan één zone is ingesteld:

1. Wanneer u een timer instelt voor meerdere kookzones, geven rode stippen de betreffende kookzones aan. Het timerdisplay toont de minutentimer. De stip van de bijbehorende zone knippert.



2. Zodra de afteltimer is verstreken, wordt de betreffende zone uitgeschakeld. Dan zal de nieuwe minutentimer worden weergegeven en knippert de stip van de bijbehorende zone.



Opmerking: Raak de selectietoets van de verwarmingszone aan, de bijbehorende timer wordt weergegeven bij de timerindicator.

De timer annuleren

Door de timertoets '-' aan te raken om de timer op '00' te zetten, wordt de timer geannuleerd.

Bereidingsrichtlijnen

Wees voorzichtig bij het bakken, want de olie en het vet warmen snel op, vooral als u Boost gebruikt. Bij extreem hoge temperaturen zal olie en vet spontaan ontbranden en dit vormt een ernstig brandgevaar.

Kooktips

- Wanneer het voedsel aan de kook komt, verlaagt u de vermogensstand.
- Door het gebruik van een deksel neemt de kooktijd af en bespaart u energie door de warmte te behouden.
- Beperk de hoeveelheid vloeistof of vet om de kooktijden te verkorten.
- Begin de bereiding op een hoge stand en verlaag de stand wanneer het goed doorgewarmd is.

Sudder, rijst koken

- Sudder, gebeurt net onder het kookpunt, bij ongeveer 85°C, wanneer de belletjes net af en toe naar het oppervlak van de kookvloeistof stijgen. Het is de sleutel tot heerlijke soepen en malse stoofpotten, omdat de smaken zich ontwikkelen zonder dat het voedsel te veel wordt doorgekookt. Sauzen op basis van ei en ingedikt met bloem kunt u ook het beste onder het kookpunt bereiden.
- Sommige taken, waaronder het koken van rijst volgens de absorptiemethode, vereisen mogelijk een hogere instelling dan de laagste instelling om ervoor te zorgen dat het voedsel helemaal is doorgekookt in de aanbevolen tijd.

Biefstuk aanbraden

Voor het bereiden van sappige, smakelijke biefstukken:

1. Laat het vlees in ongeveer 20 minuten op kamertemperatuur komen voordat u het bereidt.
2. Verhit een koekenpan met dikke bodem.

3. Bestrijk beide zijden van de biefstuk met olie. Doe een kleine beetje olie in de hete pan en laat het vlees vervolgens in de hete pan zakken.
4. Draai de biefstuk slechts één keer om tijdens de bereiding. De exacte kooktijd hangt af van de dikte van het biefstuk en welke bereiding u wilt. De tijden kunnen variëren van ongeveer 2–8 minuten per kant. Druk op de biefstuk om in te schatten hoe gaar deze is; hoe steviger de biefstuk aanvoelt, hoe meer doorbakken hij is.
5. Laat de biefstuk voordat u hem opdient een paar minuten rusten op een warm bord zodat het vlees ontspant en heerlijk mals wordt.

Voor roerbakken

1. Kies een wok met vlakke bodem of een grote koekenpan die geschikt is voor keramisch glas.
2. Zorg dat alle ingrediënten en materialen klaar staan. Roerbakken moet snel worden uitgevoerd. Als u grote hoeveelheden kookt, dan bereidt u het voedsel in meerdere kleinere hoeveelheden.
3. Verwarm de pan even voor en voeg twee eetlepels olie toe.
4. Bak eventueel vlees eerst, leg het daarna opzij en houd het warm.
5. Roerbak de groenten. Wanneer ze heet maar nog knapperig zijn, zet u de kookzone naar een lagere instelling, doet u het vlees weer in de pan en voegt u de saus toe.
6. Roer de ingrediënten voorzichtig door om ervoor te zorgen dat ze goed worden doorgewarmd.
7. Dien meteen op.

Warmte-instellingen

Warmte-instelling	Geschiktheid
1–2	• delicate opwarming voor kleine hoeveelheden voedsel • smelten van chocolade, boter en voedingsmiddelen die snel verbranden • zacht sudderen • langzaam opwarmen
3–4	• opnieuw opwarmen • snel sudderen • rijst koken
5–6	• pannenkoeken
7–8	• bakken • pasta koken
9	• roerbakken • aanbraden • soep aan de kook brengen • kokend water

Onderhoud en reiniging

Wat?	Hoe?	Belangrijk!
Dagelijks vuil op glas (vingerafdrukken, sporen, vlekken die door voedsel of niet-suikerige gemorste etenswaren op het glas achterblijven)	1. Schakel de stroom naar de kookplaat uit. 2. Gebruik een kookplaatreiniger terwijl het glas nog warm is (maar niet heet!). 3. Spoel af en droog af met een schone doek of keukenpapier. 4. Schakel de stroom naar de kookplaat weer in.	• Wanneer de stroom naar de kookplaat is uitgeschakeld, is er geen indicatie van een 'warm oppervlak', maar de kookzone kan nog steeds heet zijn! Wees uiterst voorzichtig. • Schuursponsjes voor intensief gebruik, sommige nylon schuursponsjes en agressieve/schurende schoonmaakmiddelen kunnen krassen achterlaten op het glas. Lees altijd het etiket om te controleren of uw schoonmaakmiddel of schuursponsje geschikt is. • Laat geen restanten van reinigingsmiddelen achter op de kookplaat; dit kan vlekken achterlaten op het glas.
Resten van overkoken, smelten en hete suikerige gemorste etenswaren op het glas	Verwijder deze onmiddellijk met een bakspatel, paletmes of scheermesschraper die geschikt is voor kookplaten met keramisch glas, maar pas op voor hete kookzoneoppervlakken: 1. Schakel de stroom naar de kookplaat uit bij de muur. 2. Houd het mes of gerei in een hoek van 30° en schraap het vuil of het gemorste naar een koel gedeelte van de kookplaat. 3. Veeg het vuil of de gemorste resten af met een vaatdoekje of keukenpapier. 4. Volg de stappen 2 tot en met 4 bij 'Dagelijks vuil op glas' hierboven.	• Verwijder vlekken die achterblijven door smelten en suikerachtig voedsel of resten van overkoken zo snel mogelijk. Als u het laat afkoelen op het glas, kan het lastig te verwijderen zijn of zelfs het glasoppervlak permanent beschadigen. • Snijgevaar: Wanneer de bescherming is teruggetrokken, is het mes van een schraper vlijmscherp. Wees uiterst voorzichtig en bewaar het altijd veilig en buiten het bereik van kinderen.
Resten van overgekookt voedsel op de tiptoetsen	1. Schakel de stroom naar de kookplaat uit. 2. Laat de resten weken 3. Veeg de tiptoetsen schoon met een schone vochtige spons of doek. 4. Veeg het oppervlak helemaal droog met keukenpapier. 5. Schakel de stroom naar de kookplaat weer in.	• De kookplaat kan piepen en zichzelf uitschakelen en de tiptoetsen functioneren mogelijk niet als er vloeistof op ligt. Zorg ervoor dat de tiptoetsen droog zijn geveegd voordat u de kookplaat weer inschakelt.

Tips en trucs

Probleem	Mogelijke oorzaken	Wat u moet doen
De kookplaat kan niet worden ingeschakeld.	Geen stroom.	Zorg ervoor dat de kookplaat op de voeding is aangesloten en dat de hij aan staat. Controleer of de stroom in uw huis of omgeving is uitgevallen. Als u alles hebt gecontroleerd en het probleem blijft bestaan, bel dan een gekwalificeerde monteur.
De tiptoetsen reageren niet.	De bedieningselementen zijn vergrendeld.	Ontgrendel de bedieningselementen. Zie hoofdstuk 'Gebruik van uw keramische kookplaat' voor instructies.
De tiptoetsen zijn moeilijk te bedienen.	Er kan een dun laagje water op de bedieningselementen liggen of u gebruikt het puntje van uw vinger bij het aanraken van de bedieningselementen.	Zorg ervoor dat de tiptoetsen droog zijn gebruik uw gehele vingertop bij het aanraken van de bedieningselementen.
Het glas wordt bekrast.	Scherp kookgerei. Ongeschikte, schurende schuursponsjes of reinigingsmiddelen gebruikt.	Gebruik kookgerei met een vlakke en gladde bodem. Raadpleeg 'Het juiste kookgerei kiezen'. Raadpleeg 'Onderhoud en reiniging'.
Sommige pannen maken krakende of het klikkende geluiden.	Dit kan worden veroorzaakt door de constructie van uw kookgerei (lagen van verschillende metalen die anders vibreren).	Dit is normaal voor kookgerei en geeft geen fout aan.
De inductiekookplaat maakt een laag zoemend geluid wanneer gebruikt met een hoge warmte-instelling.	Dit wordt veroorzaakt door de technologie van koken met inductie.	Dit is normaal, maar het geluid moet stiller worden of volledig verdwijnen wanneer u de warmte-instelling verlaagt.
Ventilatorgeluid afkomstig van de inductiekookplaat.	Er is een ingebouwde koelventilator ingebouwd in uw inductiekookplaat om te voorkomen dat de elektronica oververhit raakt. Deze kan blijven draaien, zelfs nadat u de inductiekookplaat hebt uitgeschakeld.	Dit is normaal en er is geen actie nodig. Schakel de voeding naar de inductiekookplaat niet uit bij de muur terwijl de ventilator draait.
Pannen worden niet heet en verschijnen op het display.	De inductiekookplaat kan de pan niet detecteren omdat deze niet geschikt is voor inductie. De inductiekookplaat kan de pan niet detecteren omdat deze te klein is voor de kookzone of er niet goed centraal op staat.	Gebruik kookgerei dat geschikt is voor koken met inductie. Raadpleeg de paragraaf 'Het juiste kookgerei kiezen'. Plaats de pan in het midden van de kookzone en zorg ervoor dat de bodem overeenkomt met de grootte van de kookzone.
De inductiekookplaat of een kookzone heeft zichzelf onverwacht uitgeschakeld, er klinkt een waarschuwingston en er wordt een foutcode weergegeven (meestal afwisselend één of twee cijfers in het display van de kooktimer).	Technische fout.	Noteer de foutletters en -nummers, schakel de voeding naar de inductiekookplaat uit bij de muur en neem contact op met een gekwalificeerd monteur.

Weergave van storing en inspectie

Als er een afwijking optreedt, zal de inductiekookplaat automatisch de beschermende toestand invoeren en de bijbehorende beschermcodes weergeven:

Probleem	Mogelijke oorzaken	Wat u moet doen
E4/E5	Storing temperatuursensor	Neem contact op met de leverancier.
E7/E8	Storing temperatuursensor van de IGBT.	Neem contact op met de leverancier.
E2/E3	Abnormale voedingsspanning	Controleer of de stroomtoevoer normaal is. Zet aan als de stroomtoevoer weer normaal is.
E6/E9	Slechte warmtestraling van de inductiekookplaat	Start opnieuw op nadat de inductiekookplaat is afgekoeld.

De bovenstaande informatie is de beoordeling en inspectie van gebruikelijke storingen. Haal de eenheid niet zelf uit elkaar om gevaren en schade aan de inductiekookplaat te voorkomen.

Technische specificatie

Inductiekookplaat	CIF854MCBB
Kookzones	5 zones
Voedingsspanning	220–240 V~ 50/60 Hz
Geïnstalleerde elektrische voeding	7200 W
Productgrootte D×B×H (mm)	770×520×58
Inbouwafmetingen A×B (mm)	740×490

Inductiekookplaat	CIE854MCBB
Kookzones	5 zones
Voedingsspanning	220–240 V~ 50/60 Hz
Geïnstalleerde elektrische voeding	7200 W
Productgrootte D×B×H (mm)	770×520×58
Inbouwafmetingen A×B (mm)	740×490

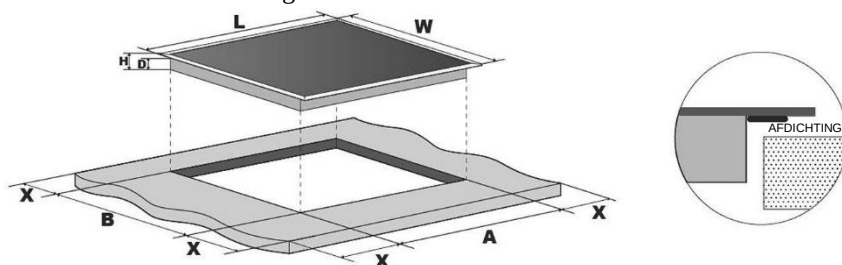
Het gewicht en de afmetingen zijn bij benadering. Omdat wij voortdurend streven naar verbetering van onze producten kunnen wij specificaties en ontwerpen zonder voorafgaande kennisgeving veranderen.

Installatie

Keuze van installatiematerialen

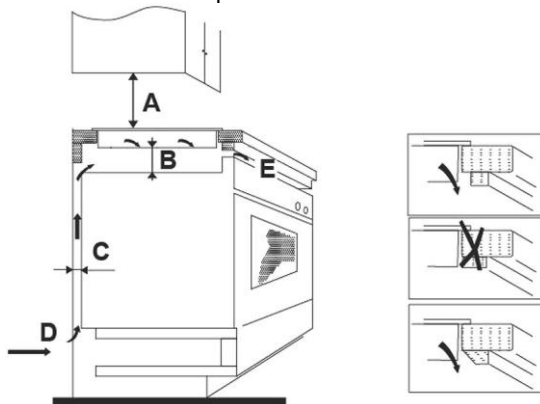
- Maak een opening in het aanrechtblad volgens de in de tekening getoonde afmetingen.
- Voor installatie en gebruik moet een minimale ruimte van 50 mm rondom het gat behouden blijven.
- Zorg ervoor dat het aanrechtblad ten minste 30 mm dik is. Selecteer hittebestendig materiaal voor het aanrechtblad om een grotere vervorming door de warmtestraling van de kookplaat te voorkomen. Zoals hieronder aangegeven:

Waarschuwing: Voor het materiaal van het werkblad moet geïmpregneerd hout of een ander isolatiemateriaal worden gebruikt.



	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
CIF854MCBB	770	520	58	54	740	490	50 mini
CIE854MCBB							

Zorg er altijd voor dat de kookplaat goed geventileerd is en dat de luchtinlaat en -uitlaat niet geblokkeerd worden. Zorg ervoor dat de kookplaat in goede werkende staat verkeert. Zoals hieronder aangegeven. Opmerking: De veiligheidsafstand tussen de kookplaat en de kast boven de kookplaat moet ten minste 760 mm zijn.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Luchtinlaat	Luchttuitlaat 5 mm

Voordat u de kookplaat installeert, moet u het volgende controleren

- Het werkoppervlak is vierkant en waterpas, en er zijn geen structurele delen die niet voldoen aan de ruimtevereisten.
- Het werkoppervlak is gemaakt van een hittebestendig materiaal.
- Als de kookplaat boven een oven is geïnstalleerd, heeft de oven een ingebouwde koelventilator.
- De installatie moet voldoen aan alle ruimtevereisten en de toepasselijke normen en voorschriften.
- Een geschikte scheidingsschakelaar voor volledige ontkoppeling van de netvoeding is geïntegreerd in de permanente bedrading, gemonteerd en geplaatst om te voldoen aan de lokale bedradingsregels en -voorschriften.
- De scheidingsschakelaar moet van een goedgekeurd type zijn en een scheiding met een luchtopening bij alle polen bieden van 3 mm (of bij alle actieve [fase]geleiders als de lokale bedradingsregels deze variatie op de vereisten toestaan).
- De scheidingsschakelaar moet gemakkelijk toegankelijk zijn voor de klant als de kookplaat is geïnstalleerd.
- U raadpleegt de lokale bouwautoriteiten en statuten als u twijfelt over de installatie.
- U gebruikt hittebestendige en gemakkelijk te reinigen afwerkingen (zoals keramische tegels) voor de wandoppervlakken die de kookplaat omringen.

Wanneer u de kookplaat hebt geïnstalleerd, moet u het volgende controleren

- De voedingskabel is niet toegankelijk via kastdeuren of laden.
- Er is voldoende frisse lucht van buiten de kasten naar de onderkant van de kookplaat.
- Als de kookplaat boven een lade of kastruimte is geïnstalleerd, moet onder de onderkant van de kookplaat een thermische beschermingsbarrière zijn geplaatst.
- De scheidingsschakelaar is gemakkelijk toegankelijk voor de klant.

Voordat de bevestigingsbeugels worden geplaatst

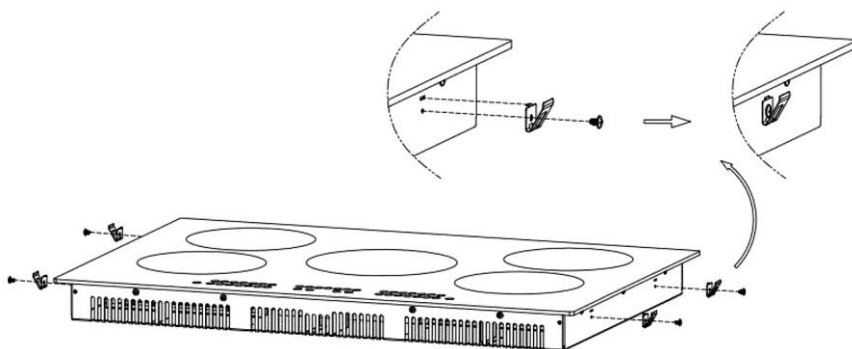
Het toestel moet op een stabiel, glad oppervlak worden geplaatst (gebruik de verpakking).
Oefen geen kracht uit op de bedieningselementen die naar buiten steken vanuit de kookplaat.

De positie van de beugels aanpassen

Bevestig de kookplaat voor de installatie op het werkblad door 4 beugels op de onderkant van de kookplaat te schroeven
(zie afbeelding).

De bevestigingsbeugels positioneren

- Het toestel moet op een stabiel, glad oppervlak worden geplaatst (gebruik de verpakking). Oefen geen kracht uit op de bedieningselementen die naar buiten steken vanuit de kookplaat.
- Bevestig de kookplaat voor de installatie op het werkblad door vier beugels aan de linker- en rechterkant van de kookplaat vast te schroeven (zie foto).



Breng de meegeleverde afdichtingsstrip aan

Breng de afdichtingsstrip aan rond het glasoppervlak dat in contact komt met het werkblad. Zorg ervoor dat er nergens speling zit.

Plaats de kookplaat in het werkblad

Leid het stroomkabel zodanig dat het niet in contact komt met onderdelen van het apparaat die heet kunnen worden. Zorg ervoor dat de kabel niet toegankelijk is vanuit de kast of via lades. Plaats de kookplaat op het werkblad en druk deze stevig in de uitsparing.

Voorzorgsmaatregelen

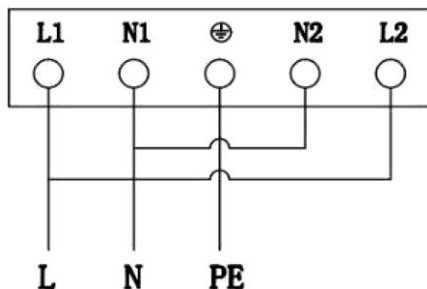
- De kookplaat moet worden geïnstalleerd door gekwalificeerd personeel of gekwalificeerde technici. Wij hebben professionals voor u klaar staan. Voer deze handeling nooit zelf uit.
- De kookplaat mag niet worden gemonteerd op koelapparatuur, vaatwasmachines en trommeldrogers.
- De kookplaat moet zodanig worden geïnstalleerd dat een betere hittestraling kan worden gegarandeerd om de betrouwbaarheid van de kookplaat te vergroten.
- De wand en de geïnduceerde verwarmingszone boven het aanrechtbladoppervlak moeten bestand zijn tegen hitte.
- Om beschadiging te voorkomen, moeten de sandwichlaag en lijm bestand zijn tegen hitte.

- U mag geen stoomreiniger gebruiken.
- Deze keramiek kan alleen worden aangesloten op een voeding met een systeemimpedantie van maximaal 0,427 ohm. Raadpleeg zo nodig uw leverancier voor informatie over de impedantie van het systeem.

De kookplaat aansluiten op de netvoeding

De voeding moet worden aangesloten overeenkomstig de toepasselijke norm.

De wijze van aansluiten wordt hieronder getoond.



L-N: 220-240~

- Als de kabel beschadigd is of moet worden vervangen, moet dit worden gedaan door een aftersales-technicus met behulp van het juiste gereedschap, om ongevallen te voorkomen.
- Als het apparaat rechtstreeks op het elektriciteitsnet wordt aangesloten, moet een meerpolige stroomonderbreker worden geïnstalleerd met een minimale ruimte van 3 mm tussen de contacten.
- De installateur moet ervoor zorgen dat de juiste elektrische aansluiting is uitgevoerd en dat deze voldoet aan de veiligheidsvoorschriften.
- De kabel mag niet gebogen of samengedrukt zijn.
- De kabel moet regelmatig worden gecontroleerd en mag alleen door een daartoe gekwalificeerde persoon worden vervangen.



**VERWIJDERING: Gooi
dit product niet weg als
ongesorteerd
huishoudelijk afval.
Dergelijk afval moet
gescheiden worden
ingezameld voor een
speciale behandeling.**

Dit apparaat is gemarkeerd conform richtlijn 2012/19/EU van het Europees Parlement betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA). Door ervoor te zorgen dat dit apparaat correct wordt verwijderd, helpt u eventuele schade aan het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen, wat anders zou kunnen worden veroorzaakt als het op de verkeerde manier zou worden verwijderd.

Het symbool op het product geeft aan dat dit product niet als normaal huishoudelijk afval mag worden behandeld. Het moet naar een inzamelpunt voor het recyclen van elektrische en elektronische goederen worden gebracht.

Dit apparaat vereist gespecialiseerde afvalverwijdering. Voor meer informatie over de verwerking, terugwinning en recycling van dit product kunt u contact opnemen met uw gemeente, uw huisvuilverwijderingsdienst of de winkel waar u het product heeft gekocht.

Voor gedetailleerde informatie over de behandeling, terugwinning en recycling van dit product neemt u contact op met het gemeentekantoor in uw woonplaats, de dienst voor verwijdering van huishoudelijk afval of de winkel waar u het apparaat hebt gekocht.

Descarregar a aplicação hOn

Na aplicação hOn, terá acesso a várias receitas e a conteúdos adicionais



ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA

**LEIA ATENTAMENTE AS SEGUINTE INSTRUÇÕES
ANTES DE UTILIZAR O APARELHO.**

Instalação

Perigo de choque elétrico

- Desligue o aparelho da alimentação elétrica de rede antes de realizar qualquer manutenção de rotina.
- A ligação a um bom sistema de ligação à terra é essencial e obrigatória.
- Devem estar incorporados meios de desconexão na cablagem fixa, de acordo com as regras de cablagem.
- Alterações ao sistema de cablagem doméstico devem apenas ser feitas por um eletricitista qualificado.
- O não cumprimento deste aviso pode resultar em choque elétrico ou morte.

Perigo de corte

- Tenha cuidado - as arestas do painel são afiadas.
- A falta de cuidado pode resultar em lesões ou cortes.

Instruções de segurança importantes

- Leia estas instruções antes de instalar ou utilizar este aparelho.
- Nenhum material ou produto combustível deve ser colocado a qualquer momento neste aparelho.
- Disponibilize estas informações à pessoa responsável pela instalação do aparelho, pois pode reduzir os custos de instalação.
- Para evitar perigos, este aparelho deve ser instalado de acordo com estas instruções de instalação.
- Este aparelho deve ser instalado corretamente e ligado à terra apenas por uma pessoa devidamente qualificada.

- Este aparelho deve ser ligado a um circuito que incorpora um interruptor de isolamento que proporciona uma desconexão total da alimentação elétrica.
- AVISO: Utilize apenas proteções de placa concebidas pelo fabricante do aparelho para cozinhar ou indicadas pelo fabricante do aparelho nas instruções de utilização, conforme adequado, ou proteções de placa incorporadas no aparelho. A utilização de proteções inadequadas pode causar acidentes.
- A não instalação correta do aparelho poderia invalidar qualquer garantia ou reclamação de responsabilidade.
- Quanto aos detalhes da instalação, graças à secção <Instalação>.

Funcionamento e manutenção

Perigo de choque elétrico

- Não cozinhe numa placa partida ou rachada. Se a superfície da placa se partir ou rachar, desligue imediatamente o aparelho na rede elétrica (interruptor de parede) e contacte um técnico qualificado.
- Desligue a placa na parede antes de limpar ou de realizar trabalhos de manutenção.
- O não cumprimento deste aviso pode resultar em choque elétrico ou morte.

Perigo para a saúde

- Este aparelho cumpre as normas de segurança eletromagnéticas.

Perigo de superfície quente

- Durante a utilização, as partes acessíveis deste aparelho ficarão quentes o suficiente para causar queimaduras.
- Não permita que o seu corpo, roupa ou qualquer item que não seja um utensílio adequado entre em contacto com a vitrocerâmica até que a superfície fique fria.

- Objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados na superfície da placa, uma vez que podem ficar quentes
- As crianças com menos de 8 anos devem ser mantidas afastadas, a menos que supervisionadas continuamente.
- As pegas das caçarolas podem estar quentes ao toque. Verifique se as pegas das caçarolas não estão sobre outras zonas de cozedura que estejam ligadas. Mantenha as pegas fora do alcance das crianças.
- O não cumprimento deste aviso pode resultar em queimaduras.

Perigo de corte

- A lâmina afiada de um raspador para placas está exposta quando a tampa de segurança é retraída. Utilize com extremo cuidado e guarde sempre em segurança e fora do alcance das crianças.
- A falta de cuidado pode resultar em lesões ou cortes.

Instruções de segurança importantes

- Nunca deixe o aparelho sem supervisão quando estiver a ser utilizado.
A fervura provoca fumo e salpicos de gordura que podem inflamar.
- Nunca utilize o seu aparelho como superfície de trabalho ou de armazenamento.
- Nunca deixe quaisquer objetos ou utensílios no aparelho.
- Nunca utilize o aparelho como sistema de aquecimento da divisão.
- Após a utilização, desligue sempre as zonas de cozedura e a placa como descrito neste manual (ou seja, utilizando os comandos táteis).
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho ou que se sentem, fiquem de pé ou subam para este.
- Não armazene artigos de interesse para as crianças em armários por cima do aparelho. As crianças que sobem para a placa podem ficar gravemente feridas.
- Não deixe as crianças sozinhas ou desacompanhadas na área onde o aparelho está a ser utilizado.

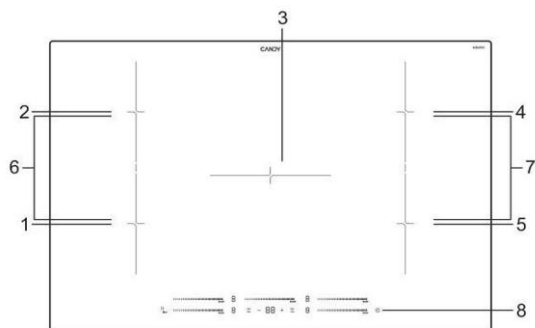
- As crianças ou pessoas com uma deficiência que limite a sua capacidade de utilizar o aparelho devem ter uma pessoa responsável e competente para as instruir na sua utilização. O instrutor deve certificar-se de que pode utilizar o aparelho sem perigo para si próprio ou para o seu ambiente.
- Não repare nem substitua qualquer parte do aparelho, a menos que especificamente recomendado no manual. Todas as outras intervenções devem ser efetuadas por um técnico qualificado.
- Não utilize um dispositivo de limpeza a vapor para limpar a sua placa.
- Não coloque ou deixe cair objetos pesados sobre a sua placa.
- Não se coloque de pé na sua placa.
- Não utilize panelas com bordas recortadas nem arraste panelas através da superfície de vitrocerâmica, pois isto pode riscar o vidro.
- Não utilize esfregões nem qualquer outro agente abrasivo duro para limpar a sua placa, pois estes podem riscar a vitrocerâmica.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, tem de ser substituído pelo fabricante, pelo agente de serviço ou por pessoas igualmente qualificadas de forma a evitar o perigo.
- Este aparelho destina-se apenas a ser utilizado num ambiente doméstico! A utilização comercial de qualquer tipo não está coberta pela garantia do fabricante!
- AVISO: O aparelho e as suas peças acessíveis ficam quentes durante a utilização.
- Deve ter-se cuidado para evitar tocar nas resistências.
- As crianças com menos de 8 anos devem ser mantidas afastadas, a menos que supervisionadas continuamente.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças de idade igual ou superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento, caso lhes tenha sido fornecida supervisão ou

instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e desde que compreendam os perigos envolvidos.

- As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção pelo utilizador não deve ser realizada por crianças sem supervisão.
- AVISO: Cozinhar numa placa com gordura ou óleo, sem vigilância, pode ser perigoso e pode resultar em incêndio. NUNCA tente extinguir um incêndio com água, em vez disso desligue o aparelho e, em seguida, cubra a chama com, por exemplo, uma tampa ou um cobertor antifogo.
- AVISO: Perigo de incêndio: não guarde artigos em cima das superfícies de cozedura.
- AVISO: Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico a partir de superfícies de placas de vitrocerâmica ou de material similar que protegem peças sob tensão.
- Não deve nunca utilizar um aparelho de limpeza a vapor.
- O aparelho não se destina a ser operado através de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto separado.
- CUIDADO: O processo de cozedura tem de ser supervisionado. Um processo de cozedura rápido, tem de ser continuamente supervisionado.
- O cabo de alimentação não pode ser acessível após a instalação.

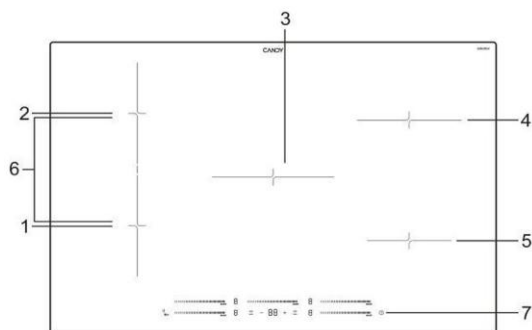
Vista geral do produto

Vista superior



1. Zona de 1800 W, boost para 2100 W
2. Zona de 1800 W, boost para 2100 W
3. Zona de 2000 W, boost para 2600 W
4. Zona de 1800 W, boost para 2100 W
5. Zona de 1800 W, boost para 2100 W
6. Zona de 3000 W, boost para 3600 W
7. Zona de 3000 W, boost para 3600 W
8. Painel de controlo

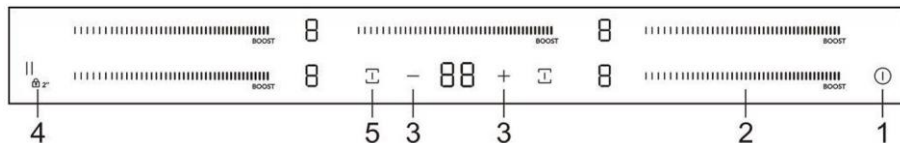
CIF854MCBB



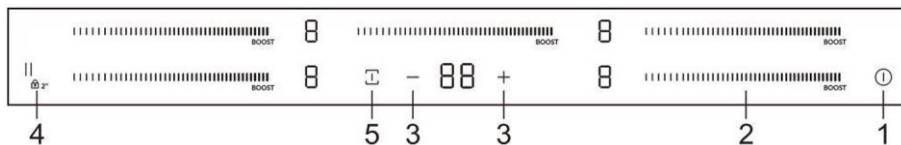
1. Zona de 1800 W, boost para 2100 W
2. Zona de 1800 W, boost para 2100 W
3. Zona de 2000 W, boost para 2600 W
4. Zona de 1800 W, boost para 2100 W
5. Zona de 1200 W, boost para 1500 W
6. Zona de 3000 W, boost para 3600 W
7. Painel de controlo

CIE854MCBB

O Pannel de Controlo



CIF854MCBB



CIE854MCBB

1. Comando LIGAR/DESLIGAR
2. Controlos de seleção da zona de aquecimento e tecla de regulação de energia
3. Controlo da regulação do temporizador
4. Controlo de pausa/bloqueio de teclas
5. Zona flexível

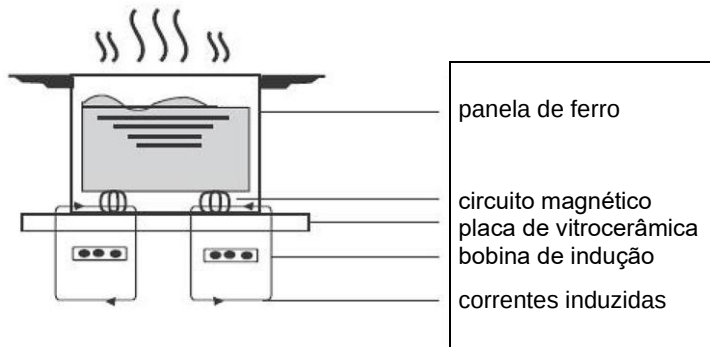
Informações sobre o produto

A placa cerâmica/indução pode atender a diferentes tipos de cozinha por causa do aquecimento por fio de resistência, controle micro-computorizado e seleção de múltiplas potências, realmente a escolha ideal para famílias modernas.

A placa apela aos clientes e adota design personalizado. A placa tem desempenhos seguros e confiáveis, tornando a sua vida confortável e permitindo desfrutar plenamente do prazer da vida.

Uma palavra sobre cozedura por indução

A cozedura por indução é uma tecnologia de cozinha segura, avançada, eficiente e económica. Funciona por vibrações eletromagnéticas gerando calor diretamente na panela, em vez de indiretamente através do aquecimento da superfície do vidro. O vidro fica quente apenas porque a panela eventualmente aquece-o.

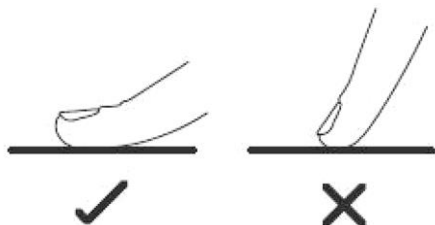


Antes de usar a sua nova placa

- Leia este guia, tendo especial atenção à secção "Advertências de segurança".
- Remova qualquer película protetora que possa estar na sua placa de vitrocerâmica.
- Remova qualquer película protetora que possa estar na sua placa de indução.

Utilizar dos comandos táteis

- Os comandos respondem ao toque, por isso não tem de aplicar qualquer pressão.
- Utilize a parte da impressão digital do seu dedo, não a ponta.
- Ouvirá um sinal sonoro de cada vez que um toque for registado.
- Certifique-se que os comandos estão sempre limpos, secos e que não há nenhum objeto (por exemplo, um utensílio ou um pano) que os cubra. Mesmo uma película fina de água pode tornar os comandos difíceis de operar.



Escolher os utensílios de cozinha adequados



- Utilize apenas utensílios de cozinha com uma base adequada para cozinhar por indução. Procure o símbolo de indução na embalagem ou na parte inferior da panela.
- Pode verificar se os seus utensílios de cozinha são adequados realizando um teste magnético. Mova um ímã em direção à base da panela. Se for atraído, a panela é adequada para a indução.
- Se não tiver um ímã:
 1. Coloque um pouco de água na panela que deseja verificar.
 2. Siga os passos abaixo de 'Para começar a cozinhar'.
 3. Se não piscar no visor e a água estiver a aquecer, a panela é adequada.
- Utensílios de cozinha fabricados com os seguintes materiais não são adequados: aço inoxidável puro, alumínio ou cobre sem base magnética, vidro, madeira, porcelana, cerâmica e barro.

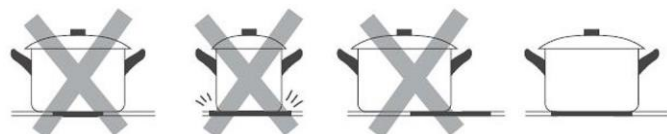


Dimensão do queimador (mm)	Tamanho mínimo dos recipientes (diâmetro/mm)
145	110
180	140
210	160
Zona flexível	250

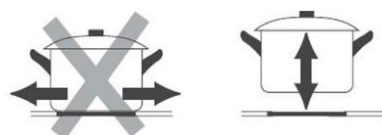
Não utilize utensílios de cozinha com bordas recortadas ou com uma base curva.



Certifique-se de que a base da sua panela é lisa, que fica perfeitamente nivelada contra o vidro e que tem o mesmo tamanho que a zona de cozedura. Centre sempre a panela na zona de cozedura.

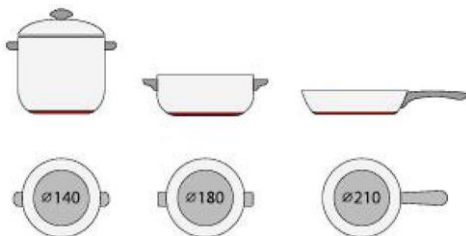


Levante sempre panelas da placa de vitrocerâmica; não as arraste, pois podem riscar o vidro.



- Utilize panelas cujo diâmetro da área ferromagnética (base da panela) esteja na faixa de dimensões na tabela abaixo. (Tabela 1)
 - Se usar panelas menores, o desempenho pode ser afetado
 - Se utilizar uma panela com um diâmetro menor do que o indicado na tabela acima, a panela pode não ser detetada

De acordo com a dimensão da zona pode usar panelas de diferentes diâmetros como a imagem abaixo:



- Se a parte ferromagnética cobrir apenas parcialmente a base da panela, apenas a área ferromagnética aquecerá, o resto da base pode não aquecer uma temperatura suficiente para cozinhar.



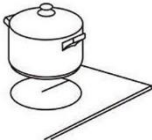
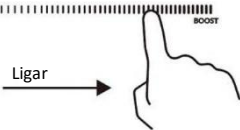
- Se a área ferromagnética não for homogênea, mas apresentar outros materiais, como o alumínio, isto pode afetar o aquecimento e a detecção da panela.

Se a base da panela for semelhante às fotos abaixo, a panela não pode ser detetada.

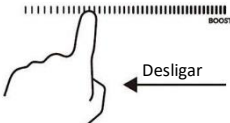


Utilizar a sua Placa de Indução

Para começar a cozinhar

- Depois de ligar, ouve o sinal sonoro uma vez, todas as luzes indicadoras se acendem durante 1 segundo e depois apagam, indicando que a placa entrou em estado de espera.
- Toque no interruptor LIGAR/DESLIGAR ①, todos os indicadores mostram “—”
 - Coloque uma panela adequada na zona de cozedura que pretende utilizar. Certifique-se de que o fundo da panela e a superfície da zona de cozedura estão limpos e secos.
 - Selecione uma definição de calor tocando no controlo deslizante.
 - Se não selecionar uma definição de calor no período de 1 minuto, a placa de indução desliga-se automaticamente. Terá de recommear no passo 1.
 - É possível modificar a regulação do calor a qualquer altura durante a cozedura.

Quando terminar de cozinhar

- Desligue a zona de cozedura tocando no controlo deslizante até "0". Certifique-se de que o visor mostra "0".
- Desligue completamente a placa tocando no comando LIGAR/DESLIGAR.

- Cuidado com as superfícies quentes
"H" indica que a zona de cozedura está demasiado quente para tocar. Desaparecerá quando a superfície tiver arrefecido a uma temperatura segura. Utilizar a placa quando ainda está quente pode também ser uma forma de poupança de energia, se pretender aquecer mais panelas.

Utilizar a gestão da energia

É possível definir um nível máximo de absorção de potência para a placa de indução, escolhendo até diferentes faixas de potência.

As placas de indução são capazes de limitar-se automaticamente a fim de trabalhar com nível de potência menor, para evitar o risco de sobrecarga.

Para entrar na função de gestão de energia

1. Ligue a placa e pressione ao mesmo tempo o "+" (temporizador) e o bloqueio de teclas. O indicador de tempo apresenta "P5" que significa nível de potência 5. O modo padrão está definido em 7,2 Kw.



Para mudar para outro nível

Prima +/- no temporizador. Existem 5 níveis de potência, de "P1" a "P5". O indicador do temporizador mostrará um deles.

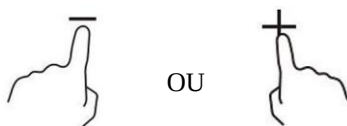
"P1": a potência máxima é 2,5 Kw.

P2: a potência máxima é 3,5 Kw.

P3: a potência máxima é 4,5 Kw.

P4: a potência máxima é 5,5 Kw.

"P5": a potência máxima é de 7,2 Kw.



OU



Confirmar e Sair da função de gestão de energia

Pressione ao mesmo tempo o "+" (temporizador) e o bloqueio de teclas para confirmação e então a placa será desligada.



Usar a função Boost

Ativar a função Boost

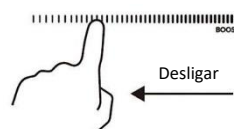
1. Toque no controlo deslizante da zona que deseja seleccionar.
2. Ao tocar no "cursor" da tecla BOOST quando o visor está a piscar, a indicação do nível de potência mostra "P".



Nota: A configuração de potência da zona de ponte funciona tal como qualquer outra área normal.

Cancelar a função Boost

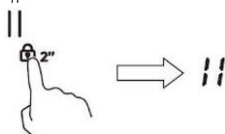
1. Toque no controlo deslizante para cancelar a função Boost, e selecione o nível que deseja definir.



- A função boost de reforço só pode durar por 5 minutos. Após esse tempo, a zona retorna ao nível 9 automaticamente.

Utilizar a função de Pausa

1. Pressione o controlo de Pausa, as zonas de aquecimento param de funcionar. Toda a indicação de zona apresenta "||"



2. Dentro de 1 minuto, prima o controlo de Pausa mais uma vez e todas as zonas de aquecimento reverterem para a sua configuração original.
 3. Após 1 minuto, o painel de controlo entra no modo de espera. Ative o painel de controlo tocando em qualquer tecla, exceto Pausa e comando LIGAR/DESLIGAR.
- A função está disponível quando uma ou mais zonas de aquecimento estão em funcionamento.
 - Se não cancelar o modo de funcionamento em 30 minutos, a placa de indução desliga-se automaticamente.

Bloquear os comandos

- Pode bloquear os comandos para evitar uma utilização involuntária (por exemplo, crianças que acidentalmente ligam as zonas de cozedura).
- Quando os comandos são bloqueados, todos os comandos exceto o LIGAR/DESLIGAR e Bloqueio são desativados.

Para bloquear os comandos

Toque e mantenha premido o controlo de bloqueio de teclas  durante 2 segundos. O indicador do temporizador irá apresentar "Lo".

Para desbloquear os comandos

1. Toque e mantenha premido o botão de bloqueio de teclas  durante 2 segundos.
2. Agora pode começar a utilizar a placa.



Quando a placa está no modo de bloqueio, todos os comandos são desativados, exceto o comando LIGAR/DESLIGAR e Bloqueio; pode sempre desligar a placa com o comando LIGAR/DESLIGAR em caso de emergência, mas deverá desbloquear a placa primeiro na operação seguinte.

Aviso de calor residual

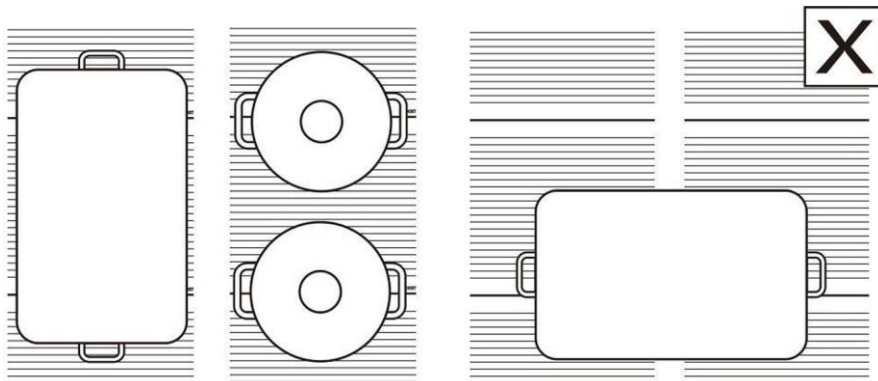
Quando a placa estiver a funcionar há algum tempo, haverá algum calor residual. A letra "H" aparece para o avisar para se manter afastado.



Utilizar a função de zona flexível

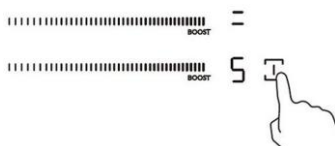
- Esta pode ser utilizada como uma única zona ou duas zonas individuais dependendo das necessidades de cozedura em cada situação.
- É composta por duas bobinas independentes que podem ser controladas separadamente. Quando a zona flexível está a trabalhar, apenas a zona coberta pelo utensílio de cozinha é ativada. Esta função só funciona nas zonas de cozedura 1# e 2#.
- Para garantir que o recipiente é detetado e o calor é distribuído uniformemente, centre corretamente os utensílios de cozinha.

- Numa placa com mais de uma zona flexível, não é recomendada a utilização de várias zonas ao mesmo tempo para um único recipiente.

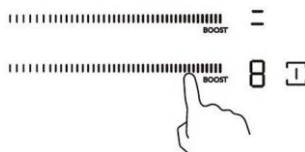


Ativar a função de zona flexível

1. Para ativar a área flexível como uma única zona grande, toque na tecla . O sinal sonoro indica que a placa de indução entra na seleção de zona flexível, e o indicador correspondente pisca.

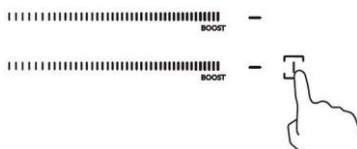


2. Selecione o nível de potência que deseja definir pelo controlo deslizante.



Cancelar a função de zona flexível

1. Toque na tecla  para cancelar a função de zona flexível.



2. A configuração de energia funciona igual a qualquer outra área normal.

Encerramento automático

A função de segurança da placa é desligar automaticamente. Isto ocorre sempre que se esquecer de desligar uma zona de cozedura. Os tempos de paragem padrão são exibidos na tabela abaixo:

Nível de potência	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temporizador de funcionamento predefinido (hora)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Utilizar o temporizador

Usando o temporizador para desligar uma ou mais zonas de cozedura

1. Pressione o controlo deslizante da zona de cozedura em que deseja definir o temporizador.



2. Defina o tempo tocando em “+” “-”
3. Quando o tempo estiver definido, a contagem decrescente será iniciada imediatamente. O visor mostrará o tempo restante.

NOTA: No canto inferior direito da indicação do nível de potência encontra-se um ponto vermelho a indicar a zona selecionada.



4. Quando o temporizador de cozedura chegar a zero, a zona de cozedura correspondente será desligada automaticamente.

Nota: Outra zona de cozedura continuará a funcionar se tiver sido ligada anteriormente.

Se o temporizador estiver regulado em mais de uma zona:

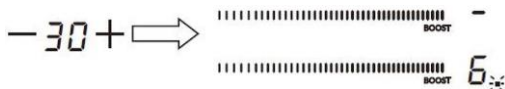
1. Ao definir o temporizador para várias zonas de cozedura, são indicados pontos vermelhos das zonas de cozedura relevantes. O visor do temporizador mostra o temporizador min.. O ponto da zona correspondente pisca.



(definir para 15 minutos)

(definir para 45 minutos)

- Logo que o temporizador de contagem regressiva expirar, a zona correspondente desliga-se. Depois irá exibir o novo temporizador min. e o ponto da zona correspondente piscará.



Nota: Toque no controlo de seleção da zona de aquecimento, o temporizador correspondente é exibido no indicador do temporizador.

Cancelar o temporizador

Toque na tecla do temporizador "-" para definir o temporizador para "00"; o temporizador é cancelado.

Orientações para cozinhar

Tenha cuidado ao fritar, pois o óleo e a gordura aquecem muito rapidamente, especialmente se estiver a usar a função Boost. Em temperaturas extremamente altas, o óleo e a gordura inflamam espontaneamente, o que representa um risco grave de incêndio.

Dicas de cozinha

- Quando a comida começa de ferver, reduza a definição de energia.
- A utilização de uma tampa irá reduzir os tempos de cozedura e poupará energia, retendo o calor.
- Minimize a quantidade de líquido ou de gordura para reduzir os tempos de cozedura.
- Comece a cozinhar numa potência alta e reduza a potência quando os alimentos tiverem sido aquecidos.

Fervura lenta, cozinhar arroz

- A fervura lenta acontece abaixo do ponto de ebulição, a cerca de 85 °C, quando as bolhas estão a subir ocasionalmente até à superfície do líquido de cozedura. É a chave para deliciosas sopas e ensopados tenros, porque os sabores desenvolvem-se sem cozinhar os alimentos em demasia. Também deve cozinhar molhos à base de ovos e engrossados com farinha abaixo do ponto de ebulição.
- Algumas tarefas, incluindo cozinhar arroz pelo método de absorção, podem exigir uma configuração superior à configuração mais baixa para garantir que os alimentos estejam cozinhados corretamente no tempo recomendado.

Bife selado

Cozinhar bifes suculentos:

1. Deixe a carne à temperatura ambiente durante cerca de 20 minutos antes de cozinhar.

2. Aqueça uma frigideira de base pesada.
3. Pincele ambos os lados do bife com azeite. Aplique uma pequena quantidade de óleo na frigideira quente e coloque a carne na frigideira quente.
4. Vire o bife apenas uma vez durante a cozedura. O tempo exato dependerá da espessura do bife e de quão passado o quer. Os tempos podem variar cerca de 2 a 8 minutos de cada lado. Carregue no bife para avaliar como está passado - quanto mais firme mais bem passado está.
5. Deixe o bife descansar sobre uma chapa quente durante alguns minutos para deixar relaxe e assim ficar mais macio antes de servir.

Saltear

1. Escolha um wok de base plana compatível com cerâmica ou uma frigideira grande.
2. Tenha todos os ingredientes e equipamentos à mão. Saltear é algo rápido. Se cozinhar grandes quantidades, cozinhe os alimentos em várias doses menores.
3. Pré-aqueça brevemente a frigideira e adicione duas colheres de sopa de óleo.
4. Cozinhe a carne em primeiro lugar, reserve e mantenha quente.
5. Salteie os legumes. Quando estiverem quentes mas ainda estaladiços, mude a zona de cozedura para uma configuração mais baixa, volte a colocar a carne na frigideira e adicione o molho.
6. Salteie delicadamente os ingredientes para se certificar de que são aquecidos.
7. Sirva imediatamente.

Definições de calor

Configuração de calor	Adequação
1-2	• aquecimento para pequenas quantidades de alimentos • derreter chocolate, manteiga e alimentos que queimam rapidamente • fervura lenta suave • aquecimento lento
3-4	• reaquecer • fervura rápida • cozinhar arroz
5-6	• panquecas
7-8	• saltear • cozinhar massa
9	• fritar • selar • ferver a sopa • água a ferver

Cuidados e limpeza

O quê?	Como?	Importante!
Sujidade diária no vidro (impressões digitais, marcas, manchas deixadas por alimentos ou derrame de alimentos sem açúcar no vidro)	1. Desligue a alimentação da placa. 2. Aplique um produto de limpeza de placas enquanto o vidro ainda está morno (mas não quente!) 3. Enxague e seque com um pano limpo ou com uma toalha de papel. 4. Volte a ligar a alimentação da placa.	• Quando a alimentação da placa estiver desligada, não haverá indicação de "superfície quente", mas a zona de cozedura pode ainda estar quente! Tenha muito cuidado. • Esfregões resistentes, alguns esfregões de nylon e agentes de limpeza agressivos/abrasivos podem arranhar o vidro. Leia sempre a etiqueta para verificar se o seu produto de limpeza ou esfregão é adequado. • Nunca deixe resíduos do produto de limpeza na placa: o vidro pode ficar manchado.
Fervura, alimentos derretidos e derrames de alimentos açucarados quentes no vidro	Remova-os imediatamente com uma espátula ou com um raspador de lâmina adequado para placas de vitrocerâmica, mas tenha cuidado com as superfícies quentes da zona de cozedura: 1. Desligue a alimentação da placa na parede. 2. Segure a lâmina ou o utensílio num ângulo de 30° e raspe a sujidade ou o derrame para uma área fria da placa. 3. Limpe a sujidade ou o derrame com um pano de cozinha ou com uma toalha de papel. 4. Siga os passos 2 a 4 para "Sujidade diária no vidro" acima.	• Remova manchas deixadas por alimentos derretidos e açucarados ou derrames o mais rapidamente possível. Se deixados a arrefecer no vidro, podem ser difíceis de remover ou mesmo danificar permanentemente a superfície do vidro. • Perigo de corte: quando a cobertura de segurança é retraída, a lâmina num raspador é afiada. Utilize com extremo cuidado e guarde sempre em segurança e fora do alcance das crianças.
Derrames nos comandos táteis	1. Desligue a alimentação da placa. 2. Coloque o derrame sob imersão 3. Limpe a área dos comandos táteis com uma esponja ou pano húmido limpo. 4. Seque completamente a área com uma toalha de papel. 5. Volte a ligar a alimentação da placa.	• A placa pode emitir bipes e desligar-se, e os comandos táteis podem não funcionar enquanto existir líquido sobre estes. Certifique-se de que seca a área dos comandos táteis antes de voltar a ligar a placa.

Dicas e sugestões

Problema	Causas possíveis	O que fazer
A placa não liga.	Sem alimentação.	Certifique-se de que a placa está ligada à fonte de alimentação e que está ligada. Verifique se há uma falha de energia na sua casa ou área. Se tiver verificado tudo e o problema persistir, contacte um técnico qualificado.
Os comandos táteis não respondem.	Os comandos estão bloqueados.	Desbloqueie os comandos. Consulte a secção "Utilizar a sua placa" para mais instruções.
Os comandos táteis são difíceis de operar.	Pode existir uma ligeira película de água sobre os comandos ou pode estar a utilizar a ponta do dedo ao tocar nos comandos.	Certifique-se de que a área dos comandos táteis está seca e utilize a parte da impressão digital do seu dedo ao tocar nos comandos.
O vidro está a ficar arranhado.	Utensílios de cozinha com arestas irregulares. Estão a ser utilizados produtos de limpeza ou esfregão inadequados e abrasivos.	Utilize utensílios de cozinha com bases planas e lisas. Consulte "Escolher os utensílios de cozinha adequados". Consulte "Cuidados e limpeza".
São ouvidos estalidos ou cliques provenientes de algumas painéis.	Isto pode ser causado pela construção dos seus utensílios de cozinha (camadas de diferentes metais que vibram de forma diferente).	Isto é normal em utensílios de cozinha e não indica uma avaria.
A placa de indução produz um ruído baixo de zumbido quando utilizada numa definição de calor elevado.	Isto é provocado pela tecnologia de cozedura por indução.	Isto é normal, mas o ruído deve acalmar ou desaparecer completamente quando se diminui a definição do calor.
Ruído do ventilador proveniente da placa de indução.	Foi acionada uma ventoinha de refrigeração incorporada na sua placa de indução, para evitar o sobreaquecimento da eletrónica. Pode continuar a funcionar mesmo depois de ter desligado a placa de indução.	Isto é normal e não necessita de qualquer ação. Não desligue a alimentação da placa de indução da parede enquanto a ventoinha estiver em funcionamento.
As painéis não ficam quentes e aparecem no visor.	A placa de indução não consegue detetar a panela porque não é adequada para cozinhar por indução. A placa de indução não consegue detetar a panela porque é demasiado pequena para a zona de cozedura ou não está devidamente centrada nesta.	Utilize utensílios de cozinha adequados para cozinhar por indução. Consulte a secção "Escolher os utensílios de cozinha adequados". Centre a panela e certifique-se de que a respetiva base corresponde ao tamanho da zona de cozedura.
A placa de indução ou uma zona de cozedura desligou-se inesperadamente, um sinal sonoro e um código de erro é exibido (normalmente alternando com um ou dois dígitos no visor do temporizador de cozedura).	Falha técnica.	Anote as letras e números de erro, desligue a alimentação da placa de indução na parede e contacte um técnico qualificado.

Exibição e inspeção de falhas

Se surgir uma anomalia, a placa de indução entrará automaticamente no modo de proteção e exibirá os códigos de proteção correspondentes:

Problema	Causas possíveis	O que fazer
E4/E5	Falha do sensor de temperatura	Contacte o fornecedor.
E7/E8	Falha do sensor de temperatura do IGBT.	Contacte o fornecedor.
E2/E3	Tensão de alimentação anormal	Verifique se a rede elétrica está normal. Ligue após o fornecimento de energia estar normal.
E6/E9	Má radiação de calor de placa de indução	Reinicie depois de deixar arrefecer a placa de indução.

O acima exposto é a avaliação e inspeção de falhas comuns.

Não desmonte a unidade sem ajuda especializada, para evitar quaisquer perigos e danos na placa de indução.

Especificações técnicas

Placa de indução	CIF854MCBB
Zonas de cozedura	5 zonas
Tensão de alimentação	220-240V~ 50 / 60Hz
Potência elétrica instalada	7200W
Tamanho do produto P×L×A (mm)	770×520×58
Dimensões de montagem AxB (mm)	740×490

Placa de indução	CIE854MCBB
Zonas de cozedura	5 zonas
Tensão de alimentação	220-240V~ 50 / 60Hz
Potência elétrica instalada	7200W
Tamanho do produto P×L×A (mm)	770×520×58
Dimensões de montagem AxB (mm)	740×490

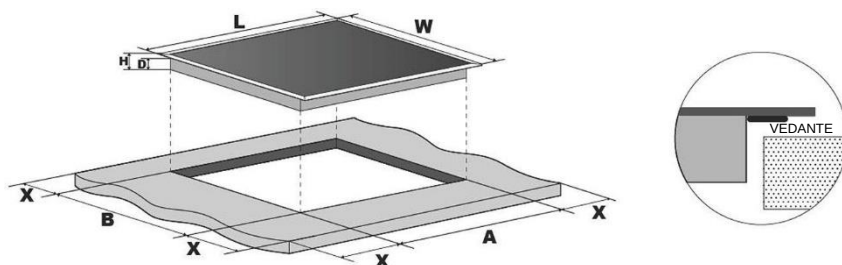
O peso e as dimensões são aproximados. Como nos esforçamos continuamente para melhorar os nossos produtos, podemos alterar as especificações e designs sem aviso prévio.

Instalação

Seleção do equipamento de instalação

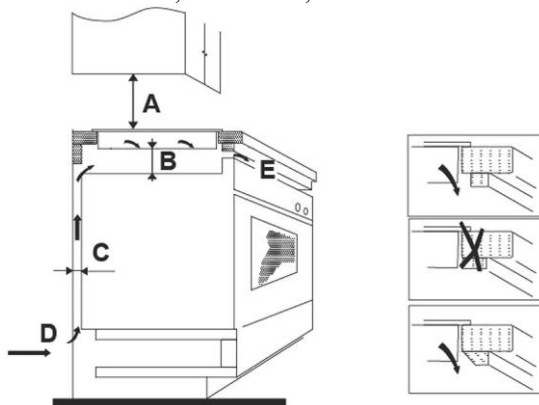
- Corte a superfície de trabalho de acordo com os tamanhos mostrados no desenho.
- Para efeitos de instalação e utilização, deve ser preservado um espaço mínimo de 50 mm em torno do orifício.
- Certifique-se de que a espessura da superfície de trabalho é de, no mínimo, 30 mm. Selecione material de superfície de trabalho resistente ao calor para evitar uma maior deformação provocada pela radiação de calor da placa. Como ilustrado abaixo:

Aviso: O material de superfície de trabalho deve utilizar madeira impregnada ou outros materiais de isolamento.



	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
CIF854MCBB	770	520	58	54	740	490	50 mini
CIE854MCBB							

Em quaisquer circunstâncias, certifique-se de que a placa está bem ventilada e que a entrada e saída de ar não estão bloqueadas. Certifique-se de que a placa está em boas condições. Como ilustrado abaixo. Nota: A distância de segurança entre a placa e o armário acima desta deve ser de, no mínimo, 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Entrada de ar	Saída de ar 5 mm

Antes de instalar a placa, certifique-se de que

- A superfície de trabalho é quadrada e nivelada, e que nenhum membro estrutural interfere com as exigências do espaço.
- A superfície de trabalho é feita de um material resistente ao calor.
- Se a placa for instalada em cima de um forno, o forno tem uma ventoinha de refrigeração integrada.
- A instalação cumprirá todos os requisitos de folga, assim como normas e regulamentos aplicáveis.
- É incorporado na cablagem permanente um interruptor de isolamento adequado que permite a desconexão total da rede elétrica, montado e posicionado de modo a cumprir as regras e regulamentos locais de cablagem.
- O interruptor de isolamento deve ser de tipo aprovado e fornecer uma separação de contacto de 3 mm em todos os polos (ou em todos os condutores [de fase] ativos se as regras locais de cablagem permitirem esta variação dos requisitos).
- O interruptor de isolamento estará facilmente acessível ao cliente com a placa instalada
- Consulte as autoridades locais de construção e os estatutos em caso de dúvida quanto à instalação
- Utilize acabamentos resistentes ao calor e fáceis de limpar (tais como azulejos cerâmicos) para as superfícies das paredes que rodeiam a placa.

Após instalar a placa, certifique-se de que

- o cabo de alimentação não é acessível através de portas ou gavetas de armário.
- há um fluxo adequado de ar fresco do exterior do espaço de instalação para a base da placa.
- se a placa for instalada acima de uma gaveta ou armário, é instalada uma barreira de proteção térmica sob a base da placa.
- o interruptor de isolamento está facilmente acessível pelo cliente.

Antes de posicionar o suporte de fixação

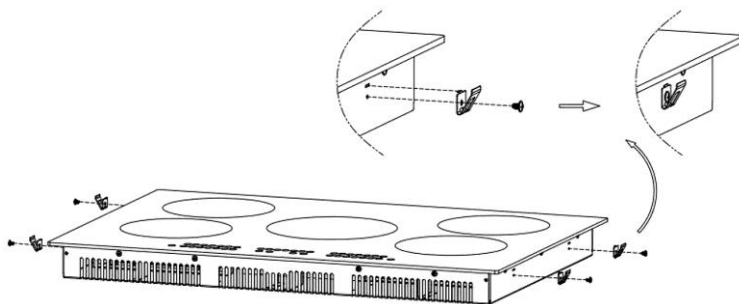
A unidade deve ser colocada sobre uma superfície estável e lisa (utilize a embalagem). Não aplique força nos comandos salientes da placa.

Ajustar a posição do suporte

Fixe a placa na superfície de trabalho enroscando 4 suportes na caixa inferior da placa (ver imagem) antes da instalação.

Localizar os suportes de fixação

- A unidade deve ser colocada sobre uma superfície estável e lisa (utilize a embalagem). Não aplique força nos comandos salientes da placa.
- Fixe a placa na superfície de trabalho aparafusando quatro suportes no lado esquerdo e direito da placa (ver imagem) antes da instalação.



Aplice a fita de vedação fornecida

Aplique a fita de vedação à volta da superfície do vidro que está em contacto com a bancada. Certifique-se de que existem fugas.

Coloque a placa de fogão na bancada

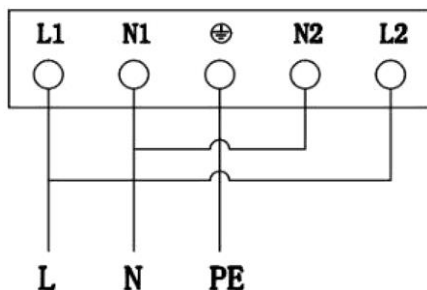
Conduza o cabo de alimentação de modo a que não esteja em contacto com partes do aparelho que possam ficar quentes. Certifique-se de que o cabo não está acessível a partir do interior do armário ou através das gavetas. Coloque a placa sobre a bancada e pressione firmemente no recorte.

Precauções

- A placa deve ser instalada por pessoal ou técnicos qualificados. Temos profissionais ao seu serviço. Nunca efetue a operação por si mesmo.
- A placa não deve ser montada sobre equipamento de arrefecimento, máquinas de lavar loiça e secadores rotativos.
- A placa deve ser instalada de modo a garantir uma melhor radiação de calor, para melhorar a sua fiabilidade.
- A parede e a zona de aquecimento induzido acima da superfície da mesa devem resistir ao calor.
- Para evitar qualquer dano, a camada sanduíche e o adesivo devem ser resistentes ao calor.
- Não deve nunca utilizar um aparelho de limpeza a vapor.
- Esta cerâmica só pode ser conectada a uma alimentação com sistema de impedância nunca superior a 0,427 ohm. Caso seja necessário, consulte a sua entidade de fornecimento elétrico para informações de impedância do sistema.

Ligar a placa à rede elétrica

A fonte de alimentação deve ser ligada em conformidade com as normas relevantes. O método de ligação é mostrado abaixo.



L-N: 220-240~

- Se o cabo estiver danificado ou precisar de ser substituído, isso deve ser feito por um técnico pós-venda com as ferramentas adequadas, de modo a evitar qualquer acidente.
- Se o aparelho estiver conectado diretamente à rede elétrica, deve ser instalado um disjuntor de um polo com uma folga mínima de 3 mm entre contactos.
- O instalador deve certificar-se de que foi efetuada a ligação elétrica correta e que está em conformidade com os regulamentos de segurança.
- O cabo não deve ficar dobrado ou comprimido.
- O cabo deve ser verificado regularmente e substituído apenas por uma pessoa qualificada.



ELIMINAÇÃO: Não elimine este produto como lixo indiferenciado municipal. Este tipo de resíduo deve ser recolhido separadamente para tratamento especial.

Este aparelho está marcado de acordo com a Diretiva Europeia 2012/19/UE sobre resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos (REEE). Ao garantir que este aparelho é eliminado de forma correta, ajudará a prevenir quaisquer possíveis danos para o ambiente e para a saúde humana, o que pode ocorrer se for eliminado de forma incorreta.

O símbolo no produto indica que este produto não pode ser tratado como resíduo doméstico. Deve ser levado a um ponto de recolha para a reciclagem de produtos elétricos e eletrónicos.

Este aparelho necessita de uma eliminação de resíduos especializada. Para informação mais detalhada acerca do tratamento, recuperação e reciclagem deste produto contacte o gabinete público competente, o seu serviço de depósito de resíduos domésticos, ou a loja onde adquiriu o produto.

Para informação mais detalhada acerca do tratamento, recuperação e reciclagem deste produto contacte o gabinete público competente, o seu serviço de depósito de resíduos domésticos, ou a loja onde adquiriu o produto.

A hOn alkalmazás letöltése

A hOn alkalmazás különböző recepteket és extra tartalmakat kínál Önnek



BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK

KÉRJÜK, HOGY A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA ELŐTT OLVASSA EL FIGYELMESEN A KÖVETKEZŐ UTASÍTÁSOKAT.

Telepítés

Elektromos áramütés veszélye

- Bármilyen munkát vagy karbantartás megkezdése előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- Alapvető és elengedhetetlen fontosságú a megfelelő földelési hálózathoz csatlakoztatás.
- Kötelezően léteznie kell egy leválasztó készüléknek beépített módon a kábelezésben, a kábelezési előírások figyelembe vételével.
- Az otthoni áramhálózaton kizárólag szakképzett villanyszerelő hajthat végre módosításokat.
- Jelen tanács figyelmen kívül hagyása elektromos áramütést vagy halált eredményezhet.

Vágási sérülés veszélye

- Óvatosság javasolt, mert a pult szélei élesek.
- Az óvatosság mellőzése sérüléseket vagy vágási sebeket eredményezhet.

Fontos biztonsági utasítások

- A készülék beszerelése vagy használata előtt olvassa ezeket az utasításokat.
- A készülékre soha ne helyezzen éghető anyagokat vagy termékeket.
- Jelen utasítást tegye elérhetővé a készüléket beszerelő szakember számára, mivel így előfordulhat, hogy csökkenthető a beszerelés költsége.
- A veszélyek elkerülése érdekében a készüléket kötelezően jelen beszerelési utasításoknak megfelelően szerelje be.

- A készülék megfelelő beszerelését és földelését kizárólag szakképzett szakember végezze.
- A készüléket kizárólag olyan hálózatra csatlakoztassa, amelyiknek részét képezi egy olyan szakaszoló, amelyik teljesen leválasztja a készüléket a tápellátásról.
- FIGYELMEZTETÉS: Kizárólag a főzőlap gyártója által tervezett, a főzőlap használati útmutatójában megfelelőként javasolt főzőlapvédőket, vagy a készülékbe beépített főzőlapvédőt használja. A nem megfelelő védők használata balesetekhez vezethet.
- A készülék nem megfelelő beszerelése érvénytelenítheti az összes jótállási vagy felelősségvállalási igényt.
- A telepítés részleteit illetően lásd a <Telepítés> fejezetet.

Tisztítás és karbantartás

Elektromos áramütés veszélye

- Ne főzzön törött vagy megrepedt főzőlapon. Ha a főzőlap felülete eltörött vagy megrepedt, azonnal kapcsolja ki a készüléket a hálózati tápellátásnál (fali kapcsolónál), és vegye fel a kapcsolatot egy szakképzett szakemberrel.
- Bármilyen tisztítás vagy karbantartás előtt kapcsolja le a főzőlapot fali kapcsolónál.
- Jelen tanács figyelmen kívül hagyása elektromos áramütést vagy halált eredményezhet.

Egészségügyi veszélyek

- A készülék megfelel az elektromágneses biztonsági szabványoknak.

Forró felület által jelentett veszély

- Használat során a készülék elérhető részei felforrósodnak, így égési sérüléseket okozhatnak.
- Ne hagyja, hogy teste, ruházata vagy bármilyen egyéb, megfelelő edényektől eltérő tárgy hozzáérjen az

üvegkerámiához, amíg a felület le nem hűl.

- Ne helyezzen fémtárgyakat, így például késeket, villákat, kanalakat és fedőket a főzőlap felületére, mivel ezek felforrósodhatnak
- A 8 évnél kisebb gyermekeket tartsa a készüléktől távol, hacsak nem tartja őket folyamatos felügyelet alatt.
- A serpenyők fogantyúi felforrósodhatnak. Figyeljen arra, hogy a serpenyők fogantyúi ne lógjanak túl azon főzőzónán, amelyen található az edény. Gondoskodjon arról, hogy a gyermekek ne érhessék el a fogantyúkat.
- Jelen tanács figyelmen kívül hagyása égési sérüléseket és forrázásokat eredményezhet.

Vágási sérülés veszélye

- A főzőlap kaparó éles pengéje veszélyt jelenthet visszahúzott védőburkolat mellett. A kaparót rendkívül óvatosan használja, és mindig biztonságosan és gyermekektől távol tárolja.
- Az óvatosság mellőzése sérüléseket vagy vágási sebeket eredményezhet.

Fontos biztonsági utasítások

- Soha ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül működés közben. A főzés közben túlcserdülő étel füstöt és akár felgyulladó zsíros kiömléseket eredményezhet.
- Soha ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Soha ne hagyjon tárgyakat vagy eszközöket a készüléken.
- Soha ne használja a készüléket a helyiség melegítésére vagy hevítésére.
- Használatot követően kapcsolja ki az összes főzőzónát és a főzőlapot a jelen utasításban részletezett módon (vagyis az érintésvezérlés használatával).
- Ne engedje gyerekeknek, hogy játsszanak a készülékkel, hogy ráüljenek, ráálljanak vagy felmásszanak rá.
- Ne tároljon gyermekek számára csábító tárgyakat

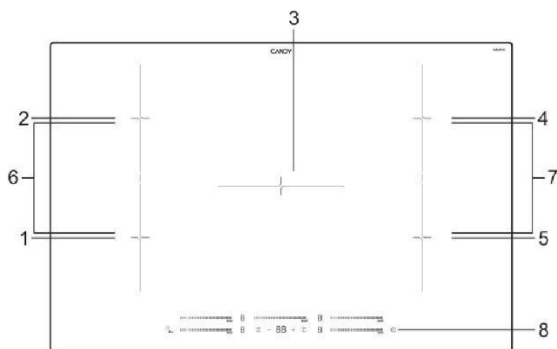
a készülék fölötti szekrényekben. A főzőlapra felmászó gyermekek súlyos sérüléseket szenvedhetnek.

- Ne hagyja a gyermekeket egyedül vagy felügyelet nélkül az adott helyiségben, a készülék működése közben.
- A gyermekeket és a készülék használatát illetően korlátozottságot okozó fogyatékkal rendelkező személyeket egy felelős és kompetens személynek kell útmutatással szolgálnia a készülékhasználat tekintetében. A képzést nyújtó személynek meg kell bizonyosodnia arról, hogy az illető személyek képesek saját maguk és a környezetük veszélyeztetése nélkül használni a készüléket.
- Ne javítsa vagy cserélje a készülék bármely elemét, hacsak erre vonatkozó explicit javaslat nem található a jelen útmutatásban. Minden egyéb szervizelést kizárólag szakképzett technikus végezhet.
- A főzőlap tisztításához ne használjon gőzborotvát.
- Ne helyezzen vagy ejtsen nehéz tárgyakat a főzőlapra.
- Ne álljon a főzőlapra.
- Ne használjon csipkézett éllel rendelkező serpenyőket a készüléken, illetve ne húzzon végig serpenyőket az üvegfelületen, mivel ezzel megkarcolhatja az üveget.
- Ne használjon súrolószereket vagy egyéb durva, abrazív tisztítószereket a főzőfelület tisztításához, mivel ezek megkarcolhatják az üvegkerámiát.
- Ha a tápkábel megsérül, a veszély elkerülése érdekében cseréltesse ki a gyártóval, a gyártó szervizközpontjával vagy más szakemberrel.
- A készülék kizárólag háztartási környezetben használható! A gyártó jóállása nem terjed ki kereskedelmi célú felhasználásra!
- **FIGYELMEZTETÉS:** A készülék és az elérhető alkatrészek működés közben felforrósodnak.

- Figyeljen arra, hogy ne érintse meg a fűtőelemeket.
- A 8 évnél kisebb gyermekeket tartsa a készüléktől távol, hacsak nem tartja őket folyamatos felügyelet alatt.
- A berendezést 8 évnél idősebb gyermekek vagy csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű, vagy tapasztalattal és ismerettel nem rendelkező személyek akkor használhatják, ha felügyelet alatt állnak vagy ha megfelelő utasításokkal látták el őket a berendezés biztonságos használatát illetően, és megértették a használatból eredő veszélyeket.
- Gyermekek nem játszhatnak a berendezéssel. A berendezés tisztítását és karbantartását gyermekek csak felügyelet alatt végezhetik.
- FIGYELMEZTETÉS: A főzőlapon a zsírral vagy olajjal való felügyelet nélküli sütés veszélyes, és tüzet eredményezhet. SOHA ne próbálja meg a tüzet vízzel oltani, hanem kapcsolja ki a készüléket, majd fedje le a lángot valamivel, például egy fedővel vagy tűzoltó takaróval.
- FIGYELMEZTETÉS: Tűzveszély: ne tároljon tárgyakat a főzőfelületeken.
- FIGYELMEZTETÉS: Ha a felület megrepedt, kapcsolja ki a készüléket az áramütés kockázatának elkerülése érdekében, feszültségtől védő üvegkerámia vagy hasonló főzőfelületek esetében.
- Ne használjon gőzborotvát.
- A készülék kialakításából adódóan nem javasolt ennek használata külső időzítővel vagy különálló távvezérlő rendszerrel.
- VIGYÁZAT: A főzési folyamat felügyeletet igényel. Rövid főzési folyamat esetén ez folyamatos felügyeletet igényel.
- A tápkábel nem érhető el a telepítés után.

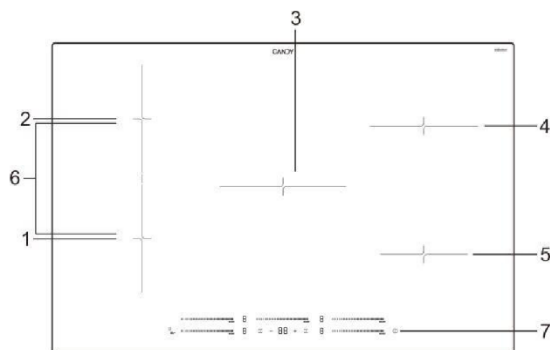
Termék áttekintése

Felső nézet



1. 1800 W-os zóna, teljesítménynövelés 2100 W-ra
2. 1800 W-os zóna, teljesítménynövelés 2100 W-ra
3. 2000 W-os zóna, teljesítménynövelés 2600 W-ra
4. 1800 W-os zóna, teljesítménynövelés 2100 W-ra
5. 1800 W-os zóna, teljesítménynövelés 2100 W-ra
6. 3000 W-os zóna, teljesítménynövelés 3600 W-ra
7. 3000 W-os zóna, teljesítménynövelés 3600 W-ra
8. Vezérlőpult

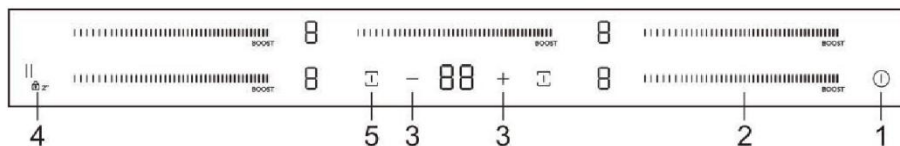
CIF854MCBB



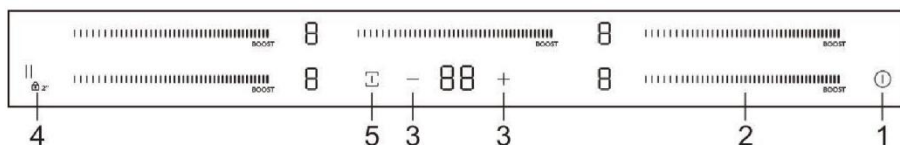
1. 1800 W-os zóna, teljesítménynövelés 2100 W-ra
2. 1800 W-os zóna, teljesítménynövelés 2100 W-ra
3. 2000 W-os zóna, teljesítménynövelés 2600 W-ra
4. 1800 W-os zóna, teljesítménynövelés 2100 W-ra
5. 1200 W-os zóna, teljesítménynövelés 1500 W-ra
6. 3000 W-os zóna, teljesítménynövelés 3600 W-ra
7. Vezérlőpult

CIE854MCBB

A vezérlőpult



CIF854MCBB



CIE854MCBB

1. BE/KI gomb
2. Főzőzóna kiválasztás vezérlőgomb és teljesítményszabályozó gomb
3. Időzítőállító vezérlőgomb
4. Szünet/Billentyűzár vezérlés
5. Rugalmas zóna

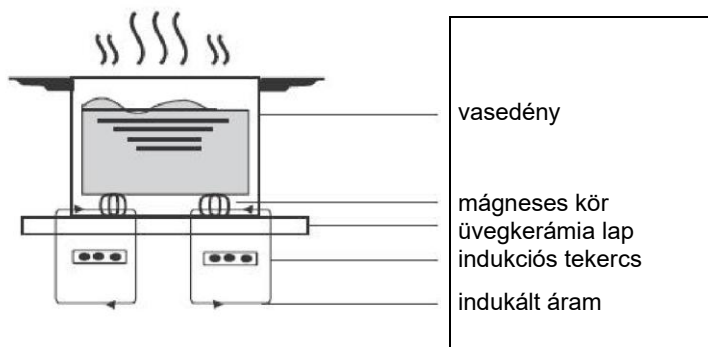
Termékinformáció

A kerámia/indukciós főzőlap különböző konyhai igények kielégítésére képes köszönhetően az ellenálláshuzalos fűtésnek, a mikroszámítógépes vezérlésnek és választható teljesítményszinteknek, így igazán optimális választás modern családok számára.

A főzőlap az ügyfelek igényeit helyezi a középpontba, és igazodik az egyéni dizájnhoz. A főzőlap biztonságos és megbízható teljesítményekkel szolgál, így teszi kényelmessé életét, illetve lehetővé teszi az élet örömeinek a teljes kiélvezését.

Az indukciós főzés bemutatása

Az indukciós főzés biztonságos, fejlett, hatékony és gazdaságos főzési technológia. Működési elvét az elektromágneses rezgések jelentik, amelyek közvetlenül a serpenyőt hevítik, nem pedig közvetett módon az üvegfelületen keresztül hevítik az edényt. Az üveg kizárólag azért melegszik fel, mert a serpenyő felmelegíti azt.

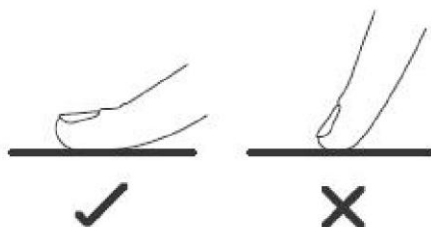


Az új főzőlap használata előtt

- Olvassa el jelen útmutatót, különös figyelmet szentelve a „Biztonsági figyelmeztetések” szakasznak.
- Távolítson el bármilyen, a kerámia főzőlapon maradt védőfóliát.
- Távolítson el bármilyen, az indukciós főzőlapon maradt védőfóliát.

Az érintésvezérlés használata

- A vezérlőgombok érintésérzékenyek, így a gombokra nem kell semmilyen nyomást kifejtenie.
- Ne az ujj hegyét, hanem az ujjbegyét használja.
- Minden egyes érintés észlelésekor hangjelzés hallható.
- Bizonyosodjon meg arról, hogy a vezérlők mindig tiszták, szárazak, és nem takarja ezeket semmi (pl. valamilyen eszköz vagy törlőkendő). A vezérlők működtetését akár egy vékony vízréteg is megnehezítheti.



Megfelelő főzőedény választása



- Kizárólag indukciós főzéshez megfelelő alapi résszel rendelkező főzőedényeket használjon. Keresse az indukció szimbólumot a serpenyő csomagolásán vagy alján.
- A főzőedény megfelelőségét ellenőrizheti egy mágnes segítségével. Vigyen egy mágneset a serpenyő alja felé. Ha a serpenyő vonzza a mágneset, akkor az edény megfelelő indukciós főzéshez.
- Ha nem rendelkezik mágnessel:
 1. Öntsön némi vizet az ellenőrizni kívánt serpenyőbe.
 2. Kövesse a „Főzés megkezdése” részben leírt lépéseket.
 3. Ha a  nem villog a kijelzőn, és a víz melegszik, a serpenyő megfelelő.
- A következő anyagokból készült főzőedények nem megfelelőek: szintisza rozsdamentes acél, alumínium vagy réz mágnesezhető alapi rész nélkül, üveg, fa, porcelán, kerámia és agyagedények.

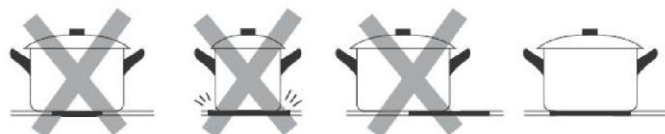


Az égő mérete (mm)	Legkisebb főzőedény (átmérő /mm)
145	110
180	140
210	160
Rugalmas zóna	250

Ne használjon csipkézett élekkel vagy lekerekített alapi résszel rendelkező edényeket.



Bizonyosodjon meg arról, hogy a serpenyő alja sima, egyenesen felfekszik az üvegre, és megegyezik a főzőzóna méretével. A serpenyőt mindig helyezze a főzőzóna közepére.

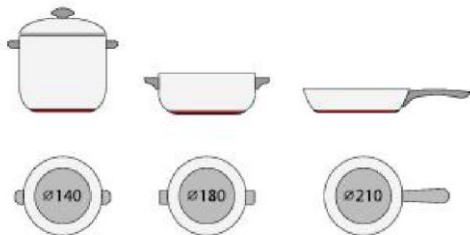


Mindig emelje fel a serpenyőket a kerámia főzőlapról, ne csúsztassa az edényt, mivel így megkarcolhatja az üvegfelületet.



- Olyan serpenyőket használjon, amelyek ferromágneses területe (serpenyő alapi része) megfelel az alábbi táblázatban látható mérettartományoknak. (1. táblázat)
 - Ha kisebb edényeket használ, ez alacsonyabb teljesítményt eredményezhet
 - Ha a fenti táblázatban jelölt méreteknél kisebb edényt használ, előfordulhat, hogy az edényt nem észleli a készülék

A zóna méretének megfelelően különböző méretű edényeket használhat, tájékozódjon az alábbi képekről:



- Ha a ferromágneses rész csak részlegesen fedi le az edény alapi részét, csak a ferromágneses rész fog felmelegedni, előfordulhat, hogy az alapi rész nem ferromágneses része nem melegszik fel eléggé a főzéshez.



- Ha a ferromágneses terület nem homogén, hanem például tartalmaz olyan anyagokat, mint az alumínium, ez negatívan befolyásolhatja a főzési teljesítményt és az edényérzékelést.

Ha az edény alapi része hasonlít a képeken látható edényfenekekhez, előfordulhat, hogy az edényt nem észleli a készülék.

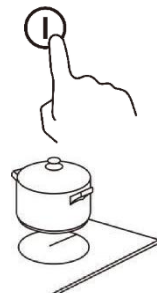


Az indukciós főzőlap használata

Főzés megkezdése

- Bekapcsolás után a berregő egyszer megszólal, az összes kijelző 1 másodpercig világít, majd kialszik, jelezve, hogy a főzőlap készenléti állapotba lépett.

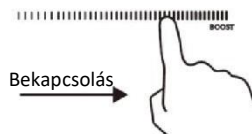
1. Érintse meg a BE/KI (I) kapcsolót. Az összes kijelzőn a következő látható: „-”



2. Helyezzen egy megfelelő serpenyőt a használni kívánt főzőzónára. Bizonyosodjon meg arról, hogy a serpenyő és a főzőzóna felülete tiszta és száraz.

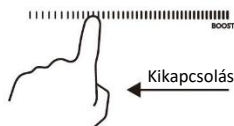
3. Válassza ki a hőbeállítást a „csúszka” vezérlőgomb megérintésével.

- Ha nem választ ki hőbeállítást 1 percen belül, az indukciós főzőlap automatikusan kikapcsol. Újból kell kezdenie az 1. lépéstől.
- A hőfok beállítását a főzés során bármikor módosíthatja.



A főzés befejezése után

1. Kapcsolja ki a főzőzónát a „csúszka” vezérlőgomb „0” értékre állításával. Ellenőrizze, hogy a kijelzőn „0” jelenik-e meg.



2. Kapcsolja ki az egész főzőlapot a BE/KI vezérlőgomb megérintésével.



3. Figyeljen a forró felületekre

A „H” jelzés azt jelzi, hogy a főzőzóna túl forró az érintéshez. A jel eltűnik, amint a felület lehűlt biztonságos hőmérsékletre. Amíg a felület forró, használható további serpenyők felhevítésére, így energiát takaríthat meg.



A teljesítménykezelés funkció használata

Különböző teljesítménytartományok kiválasztásával meghatározhatja az indukciós főzőlap maximális teljesítményfelvételét.

A túlterhelés kockázatának elkerülése érdekében az indukciós főzőlapok képesek automatikusan adott, alacsonyabb teljesítményszintre korlátozni saját működésüket.

A teljesítménykezelési funkció elérése

1. Kapcsolja be a főzőlapot, majd nyomja meg egyszerre a „+” (időzítő) és billentyűzár gombot. Az időzítő kijelzőn megjelenik a „P5” felirat, amely az 5-ös teljesítményszintet jelöli. Az alapértelmezett mód 7,2 kW.



Másik szintre kapcsolás

Nyomja meg a +/- gombot az időzítőnél. 5 teljesítményszint van „P1” és „P5” között.

Az időzítő kijelző megjeleníti az egyiket.

„P1”: a maximális teljesítmény 2,5 kW.

„P2”: a maximális teljesítmény 3,5 kW.

„P3”: a maximális teljesítmény 4,5 kW.

„P4”: a maximális teljesítmény 5,5 kW.

„P5”: a maximális teljesítmény 7,2 kW.



Megerősítés és a teljesítménykezelési funkció elhagyása

Nyomja meg egyszerre a „+” (időzítő) és a billentyűzár gombot a megerősítéshez, majd a főzőlap kikapcsol.



A teljesítménynövelés funkció használata

A teljesítménynövelés funkció aktiválása

1. Érintse meg a használni kívánt zóna csúszkavezérlőjét.

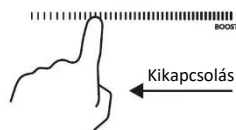
2. Érintse meg a „csúszkát” a BOOST (TELJESÍTMÉNYNÖVELÉS) gombig, amikor a kijelző villog, a teljesítményszint kijelzőn a „P” jelzés látható.



Megjegyzés: Az áthidalási zóna teljesítménybeállítása ugyanúgy működik, mint bármely más normál terület esetében.

Teljesítménynövelés funkció törlése

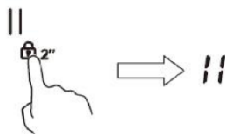
1. Érintse meg a „csúszka” gombot a teljesítménynövelés funkció törléséhez, és válassza ki a beállítani kívánt szintet.



- A teljesítménynövelés funkció csak 5 percig tarthat, ezután a zóna automatikusan a 9. szintre lép.

A szüneteltetés funkció használata

1. Nyomja meg a Szünet vezérlőgombot, a főzőzónák leállnak. Az összes zóna kijelzőjén „||” látható



2. 1 percen belül nyomja meg ismét a Szünet vezérlőgombot, és az összes főzőzóna visszaáll az eredeti beállításra.
3. 1 perc elteltével a vezérlőpult készenléti üzemmódba kapcsol, kérjük, aktiválja a vezérlőpultot bármelyik gomb megérintésével, kivéve a Szünet és a BE/KI vezérlőt.

- A funkció akkor elérhető, ha egy vagy több főzőzóna működik.
- Ha nem törli 30 percen belül a leállítási üzemmódot, az indukciós főzőlap automatikusan kikapcsol.

A gombok lezárása

- A gombok lezárásával megakadályozható az illetéktelen használat (így például gyermekek nem kapcsolhatják be akaratlanul a főzőzónákat).
- Lezárt gombok esetén a BE/KI és a Zárolás vezérlőgombokon kívül a készülék az összes vezérlőgombot letiltja.

A gombok zárolása

Érintse meg és tartsa lenyomva 2 másodpercig a billentyűzár  vezérlőgombot.  2".

Az időzítő kijelzőn a „Lo” jelenik meg.

A gombok zárolásának feloldása

1. Érintse meg és tartsa lenyomva 2 másodpercig a billentyűzár vezérlőgombot   2".
2. Most már használhatja a főzőlapot.



Amikor a főzőlap zárolás módban található, a BE/KI és a Zárolás vezérlőgombok kivételével a készülék az összes gombot letiltja, vészhelyzet esetén bármikor kikapcsolhatja a főzőlapot a BE/KI gombbal, de a következő művelet előtt először fel kell oldania a zárolást.

Maradékhő-figyelmeztetés

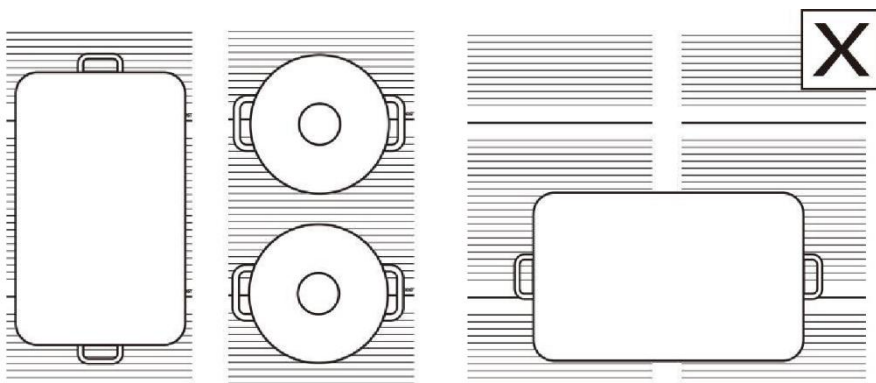
Ha a főzőlap egy ideig működik, maradékhő lesz észlelhető. A „H” betű jelenik meg figyelmeztetésként, hogy tartson megfelelő távolságot az adott főzőzónától.



A rugalmas zóna funkció használata

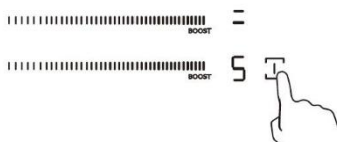
- Ez egy zónaként vagy két külön zónaként is használható, az egyes helyzetek főzési igényeitől függően.
- Két különálló tekercsből áll, amelyek külön-külön vezérelhetők. A rugalmas zóna működése esetén csak a főzőedény által lefedett zóna aktiválódik. Ez a funkció csak az 1. és 2. főzőzónán működik.
- A főzőedény észlelésének és egyenletes hőelosztásának biztosítása érdekében helyezze középre a főzőedényt.

- Egynél több rugalmas főzőzónával rendelkező főzőlap esetén nem ajánlott egyszerre több főzőzónát használni egy főzőedényhez.

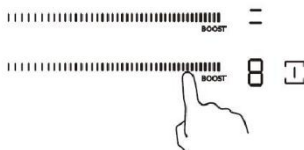


Rugalmas zóna funkció bekapcsolása

1. A rugalmas terület egyetlen nagy zónaként történő aktiválásához érintse meg a  gombot. A berregő hangjelzéssel tájékoztat arról, hogy az indukciós főzőlap belép a rugalmas zóna kiválasztásába, és a megfelelő jelzőfény villogni kezd.



2. Válassza ki a „Csúszka” vezérlővel a beállítani kívánt teljesítményszintet.



Rugalmas zóna funkció kikapcsolása

1. A rugalmas zóna funkció kikapcsolásához érintse meg a  gombot.



2. A teljesítménybeállítás ugyanúgy működik, mint bármely más normál terület esetében.

Automatikus kikapcsolás

A főzőlap automatikus kikapcsolás biztonsági funkcióval rendelkezik. A funkció abban az esetben lép működésbe, ha elfelejti kikapcsolni az egyik főzőzónát. Az alapértelmezett kikapcsolási időket az alábbi táblázatban láthatja:

Teljesítményszint	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Alapértelmezett üzemidő időzítő (óra)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Az időzítő használata

Az időzítővel egy vagy több főzőzónát kapcsolhat ki

1. Nyomja meg annak a főzőzónának a csúszkáját, amelyre az időzítőt be kívánja állítani.
2. Állítsa be az időt a „+” vagy „-” megérintésével.
3. Amikor az időt beállította, a visszaszámlálás azonnal megkezdődik. A kijelzőn megjelenik a hátralévő idő.



MEGJEGYZÉS: A teljesítményszint kijelző jobb alsó sarkában egy piros pont jelenik meg, amely jelzi a kiválasztott zónát.



4. A főzésidőzítő lejártakor az adott főzőzóna automatikusan kikapcsol.

Megjegyzés: A többi főzőzóna tovább üzemel, ha előzőleg bekapcsolta azokat.

Ha az időzítőt egynél több zónára állította:

1. Ha több főzőzónára állítja be az időzítőt, a megfelelő főzőzónák piros pontjai jelennek meg. Az időzítő kijelzőjén a min. időzítő látható. A megfelelő zóna pontja villog.



2. A visszaszámláló lejártá után a megfelelő zóna kikapcsol. Ezután az új min. időzítő jelenik meg, és a megfelelő zóna pontja villogni kezd.



Megjegyzés: Érintse meg a főzőzóna kiválasztásának vezérlőjét, a megfelelő időzítő megjelenik az időzítő kijelzőn.

Az időzítő törlése

Az időzítő „-” gombjának megérintésével az időzítő „00” értékre állítható, és az időzítő kikapcsol.

Főzési irányelvek

Sütés során figyeljen, mivel az olaj és a zsír nagyon gyorsan felforrósodik, különösen ha használja a teljesítménynövelés funkciót. Rendkívül magas hőmérsékletek mellett az olaj és a zsír öngyulladásra képes, ezért komoly tűzveszélyt eredményez.

Főzési tippek

- Amikor az étel formi kezd, csökkentse a teljesítménybeállítást.
- Fedő használatával csökkenthető a főzési idő, illetve a hő megőrzésével energia takarítható meg.
- Csökkentse minimumra a folyadék vagy zsiradék mennyiségét a főzési idő csökkentéséhez.
- A főzést kezdje magas beállítással, majd csökkentse a beállítást, amikor az étel átmelegedett.

Párolás, rizs főzése

- A párolás forráspont alatt történik, megközelítőleg 85 °C-on, amikor csak olykor néhány buborék emelkedik fel a főzéshez használt folyadék felszínére. Ez kulcsfontosságú finom levesek és ízletes pörköltök készítéséhez, mivel így az ízek anélkül alakulnak ki, hogy túlfőznék a levest. A tojásalapú és liszttel sűrített szószokat is forráspont alatti hőmérsékleten kell főzni.
- Egyes feladatok, például abszorpciós módszerrel főzött rizs a legalacsonyabb beállításnál magasabb hőmérsékletet igényelhetnek annak biztosítására, hogy az élelmiszer megfelelően megfő a javasolt időn belül.

Steak készítése

Ízletes, puha steak sütéséhez:

1. Sütés előtt hagyja a húst szobahőmérsékleten megközelítőleg 20 percig.

2. Forrósítsa fel egy vastag fenekű serpenyőt.
3. A steak mindkét oldalát kenje át olajjal. Egy kevés olajat cseppentsen a forró serpenyőbe, majd lassan tegye bele a húst a forró serpenyőbe.
4. Sütés során csak egyszer fordítsa meg a steak szeletet. A pontos sütési idő a steak vastagságától és az átsütés kívánt mértékétől függ. Az idő 2 és 8 perc között változik, oldalanként. Nyomja meg a steak szeletet annak ellenőrzéséhez, hogy mennyire sült át: minél keményebb, annál kevésbé nyers.
5. Hagyja a steak szeletet pihenni egy meleg tányéron pár percig, hogy tálalás előtt megpuhuljon.

Dobva-rázva pirításhoz

1. Válasszon egy kerámia főzőlappal kompatibilis laposfenekű wokot vagy egy nagy serpenyőt.
2. Az összes összetevő és felszerelés álljon készen. A dobva-rázva pirításnak gyorsan kell történnie. Nagy mennyiségek készítése esetén az ételt több kisebb adagban készítse el.
3. Gyorsan előmelegítse a serpenyőt, és öntsön bele két kanál olajat.
4. Először süsse meg a húst, ezt tegye félre, s tartsa melegen.
5. Dobva-rázva pirítsa meg a zöldségeket. Amikor a zöldség még forró, de ropogós, kapcsolja a főzőzónát alacsonyabb hőmérsékletre, tegye vissza a húst a serpenyőbe, és adja hozzá a szószt.
6. Óvatosan keverje össze az összetevőket így biztosítva, hogy minden összetevő átmelegszik.
7. Azonnal tálalja.

Hőbeállítások

Hőbeállítás	Megfelelőség
1 -2	• kis mennyiségű élelmiszer óvatos melegítése • csokoládé, vaj olvasztása és könnyen odaégő ételek • óvatos párolás • lassú melegítés
3-4	• újramelegítés • gyors párolás • rizsfőzés
5-6	• palacsinta
7-8	• gyors sütés • tésztafélék főzése
9	• dobva-rázva pirítás • hússütés • leves felfőzése • vízfőzés

Ápolás és karbantartás

Mit?	Hogyan?	Fontos!
Mindennapi szennyeződés az üvegfelületen (ujjlenyomatok, nyomok, élelmiszermaradványok vagy kiömlött nem cukros folyadékok az üvegfelületen)	1. Kapcsolja ki a főzőlap tápellátását. 2. Vigyen fel főzőlaptisztítót az üvegre, míg az még meleg (de nem forró!) 3. Öblítse át és törölje szárazra egy tiszta törölkendővel vagy papírtörölkővel. 4. Kapcsolja vissza a főzőlap tápellátását.	• Kikapcsolt tápellátás esetén a főzőlap nem figyelmeztet „forró felület” jelzéssel az egyes főzőfelületek forráságára, ám ettől még a főzőzónák forrók lehetnek! Legyen rendkívül óvatos. • A durva súrolószivacsok, egyes nejlon súrolószivacsok és a kemény/abrazív tisztítószerek megkarcolhatják az üvegfelületet. Mindig olvassa el a címkét, hogy megtudja, a tisztítószert vagy súrolószivacs megfelel-e a készülék tisztításához. • Soha ne hagyjon tisztítószert maradványt a főzőlapon: az üveg foltossá válhat.
Kifutott ételek, ráolvadtt élelmiszer és forró, cukros folyadékmaradványok az üvegen	Ezeket azonnal távolítsa el halkéssel, spatulával vagy borotvás kaparóval, amely használható kerámiaüveg főzőlapokhoz, de mindeközben figyeljen a forró főzőfelületekre: 1. Válassza le a főzőlap tápellátását a fali aljzatnál. 2. Tartsa a pengét vagy eszközt 30°-os szögben, és távolítsa el a maradványt vagy kiömlött élelmiszert a főzőlap hideg felületére. 3. Távolítsa el a szennyeződést vagy kiömlött élelmiszert törölkendővel vagy papírtörölkővel. 4. Kövesse a fenti, „Mindennapi szennyeződés az üvegfelületen” rész 2-4. lépését.	• A megolvadt és cukros élelmiszerek vagy kiömlött élelmiszerek után maradt foltot minél hamarabb távolítsa el. Ha az élelmiszer lehül az üvegfelületen, előfordulhat, hogy már csak nehezen távolítható el, vagy hogy visszafordíthatatlanul károsítja az üvegfelületet. • Vágási sérülés veszélye: visszahúzott védőburkolat mellett a kaparó éles pengéje veszélyt jelenthet. A kaparót rendkívül óvatosan használja, és mindig biztonságosan és gyermekektől távol tárolja.
Kiömlött élelmiszer az érintőpanelen	1. Kapcsolja ki a főzőlap tápellátását. 2. Itassa fel a kiömlött folyadékot 3. Törölje át az érintőpanel területét tiszta, nedves szivaccsal vagy törölkendővel. 4. Törölje a területet teljesen szárazra papírtörölkővel. 5. Kapcsolja vissza a főzőlap tápellátását.	• A főzőlap hangjelzést adhat ki, illetve kikapcsolhat, valamint az érintésérzékeny gombok nem működhetnek, amíg folyadék található ezeken. Bizonyosodjon meg arról, hogy szárazra törli az érintőpanelt, mielőtt visszakapcsolná a főzőlap tápellátását.

Javaslatok és tippek

Probléma	Lehetséges okok	Tennivaló
A főzőlap bekapcsolása sikertelen.	Nincs tápellátás.	Bizonyosodjon meg arról, hogy a főzőlap tápfeszültséghez csatlakozik, és hogy bekapcsolta. Ellenőrizze, hogy áramkimaradás tapasztalható-e otthonában vagy az adott városrészben. Ha mindent ellenőrzött, és a probléma továbbra is fennáll, hívjon szakképzett technikust.
A készülék nem reagál az érintésvézeletől leadott parancsokra.	A vezérlőgombokat zárolták.	Oldja fel a vezérlők zárolását. Utasítások tekintetében lásd „A kerámia főzőlap használata” részt.
A vezérlőgombok működtetése nehézkes.	Előfordulhat, hogy vékony vízréteg borítja a vezérlőgombokat, vagy talán az ujjhegyével érinti a vezérlőgombokat.	Bizonyosodjon meg a vezérlőgombok felületének a szárazságáról, a gombok megérintéséhez pedig használja ujjbegyét.
Az üveg karcolódik.	Durva szélű edények. A készülék tisztítását nem megfelelő, abrazív súrolószivaccsal vagy tisztítószerekkel végezték.	Lapos és sima fenékű edényeket használjon. Lásd a „Megfelelő főzőedény választása” részt. Lásd az „Ápolás és karbantartás” részt.
Egyes serpenyők sercegő vagy pattogó hangot hallatnak.	Ezt okozhatja az edény kialakítása (a különböző fémrétegek eltérően rezegnek).	Ez természetes jelenség adott edények esetén, és nem jelez hibát.
Az indukciós főzőlap mély zúmmogó hangot ad ki magas hőbeállítás mellett.	Ezt a hangot az indukciós főzés technológiája okozza.	Ez természetes jelenség, azonban a zajnak halkulnia kell, vagy el kell tűnnie, ahogy csökkenti a hőbeállítást.
Ventilátorzaj hallható az indukciós főzőlapból.	Az indukciós főzőlapban egy ventilátor található az elektronika túlmelegedésének a megelőzése érdekében. A ventilátor azt követően is üzemelhet, hogy kikapcsolta az indukciós főzőlapot.	Ez természetes jelenség, és semmilyen beavatkozást nem igényel. Ne válassza le az indukciós főzőlapot a fali aljzatról, amíg a ventilátor működik.
A serpenyők nem forrósodnak, és a kijelző nem mutatja a jelenlétüket.	Az indukciós főzőlap nem tudja észlelni a serpenyőt, mivel az nem megfelelő indukciós főzéshez. Az indukciós főzőlap nem tudja észlelni a serpenyőt, mivel az túl kicsi a főzőzónához, vagy ha nincs a főzőzóna közepén.	Használjon indukciós főzéshez megfelelő edényeket. Lásd a „Megfelelő főzőedény választása” című részt. Helyezze a serpenyőt középre, és bizonyosodjon meg arról, hogy az alapi része megfelel a főzőzóna méretének.
Az indukciós főzőlap váratlanul kikapcsolt, hangjelzés hallható, és hibakód jelenik meg (általában váltakozik egy vagy két betű/szám a főzésidőzító kijelzőn).	Műszaki hiba.	Jegyezze le a hibakód betűit és számait, válassza le az indukciós főzőlap tápellátását a fali aljzatról, és vegye fel a kapcsolatot egy szakképzett technikussal.

Kijelzett hiba és vizsgálat

Ha rendellenesség jelentkezik, az indukciós főzőlap automatikusan biztonsági üzemmódba kapcsol, és megjeleníti az adott hibakódot:

Probléma	Lehetséges okok	Tennivaló
E4/E5	Hőmérséklet érzékelő meghibásodása	Vegye fel a kapcsolatot a forgalmazóval.
E7/E8	IGBT hőmérséklet érzékelőjének meghibásodása.	Vegye fel a kapcsolatot a forgalmazóval.
E2/E3	Rendellenes tápfeszültség	Vizsgálja meg, hogy a tápellátás megfelel-e az előírásoknak. Kapcsolja be a készüléket, amint visszaállt a megfelelő tápellátás.
E6/E9	Rossz indukciós főzőlap hősugárzás	Indítsa újra a készüléket, miután lehűlt az indukciós főzőlap.

A fentiek általános meghibásodásokra vonatkozó következtetések és ellenőrzések. Az összes veszélyt és az indukciós főzőlap károsodását elkerülendő ne szerelje szét az egységet saját kezűleg.

Műszaki jellemzők

Indukciós főzőlap	CIF854MCBB
Főzőzónák	5 zóna
Tápfeszültség	220-240 V váltóáram, 50/60Hz
Elérhető elektromos teljesítmény	7200 W
Termék mérete Mé × SZ × M (mm)	770 × 520 × 58
Méreték beépítéshez A × B (mm)	740 × 490

Indukciós főzőlap	CIE854MCBB
Főzőzónák	5 zóna
Tápfeszültség	220-240 V váltóáram, 50/60Hz
Elérhető elektromos teljesítmény	7200 W
Termék mérete Mé × SZ × M (mm)	770 × 520 × 58
Méreték beépítéshez A × B (mm)	740 × 490

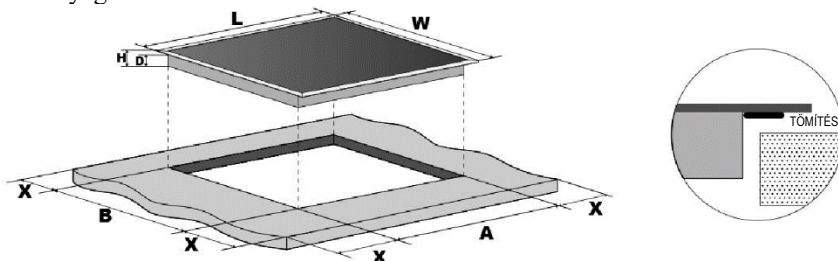
A tömeg és a méret hozzávetőleges. Mivel folyamatosan termékeink fejlesztésén dolgozunk, a jellemzők és kialakítások értesítés nélkül módosulhatnak.

Telepítés

Telepített berendezések kiválasztása

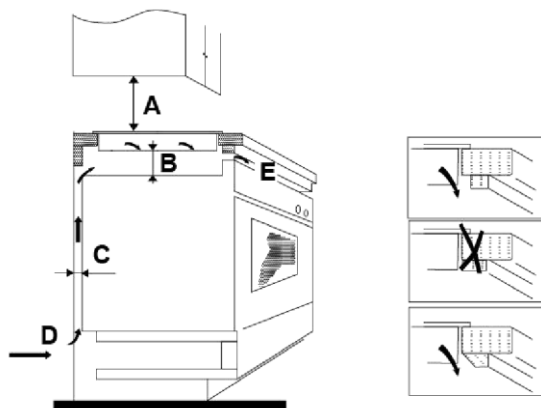
- Vágja ki a munkafelületet az alábbi ábrán látható méreteknak megfelelően.
- A telepítés és a használat érdekében a furat körül legalább 50 mm-es szabad területnek maradnia kell.
- Bizonyosodjon meg arról, hogy a munkafelület vastagsága legalább 30 mm. A főzőlap által árasztott hő okozta nagyobb alakváltozás elkerülése érdekében válasszon hőálló munkafelületet. Amint az alábbiakban látható:

Figyelmeztetés: A munkafelület anyagául válasszon impregnált fát vagy más szigetelőanyagot.



	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
CIF854MCBB	770	520	58	54	740	490	50 mini
CIE854MCBB							

Bizonyosodjon meg arról, hogy a főzőlap számára minden körülmények között megfelelő szellőzés áll rendelkezésre, illetve a bemeneti és kimeneti légnyílások akadálymentesek legyenek. Győződjön meg arról, hogy a főzőlap jó állapotban van. Az alábbi megjegyzés szerint: A főzőlap és a főzőlap fölötti konyhaszekrény közötti távolság biztonsági okokból legyen legalább 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mini	20 minimum	Bemeneti légnyílás	Kimeneti légnyílás 5 mm

A főzőlap beszerelése előtt bizonyosodjon meg az alábbiakról

- A munkafelület derékszögű és egyenes, és nincsenek szerkezeti elemek, amelyek belelőgnak a beépítéshez szükséges területre.
- A munkafelület hőálló anyagból készült.
- Ha a főzőlapot egy sütő fölé építi be, a sütő rendelkezik beépített hűtőventilátorral.
- A beszerelés eleget tesz mindenféle területet érintő követelménynek és vonatkozó szabványnak és előírásnak.
- Legyen megfelelő szakaszoló kapcsoló az állandó vezetékezésbe építve, amellyel teljesen leválasztható a készülék a hálózati tápellátásról, a vezetékezés pedig feleljen meg a helyi vezetékezési szabályoknak és előírásoknak.
- A szakaszoló kapcsolónak jóváhagyott típusúnak kell lennie, amely 3 mm-es érintkező elkülönítést biztosítson levegőben az összes pólus esetében (vagy az összes aktív [fázis] vezető esetében, ha a helyi vezetékezési szabályok engedélyezik a követelmények ezen módosítását).
- A szakaszoló kapcsolónak könnyen elérhetőnek kell lennie az ügyfél számára, beépített főzőlap mellett
- A szerelés vonatkozásában bármilyen kétely felmerülése esetén vegye fel a kapcsolatot a helyi építésügyi hatóságokkal, vagy tekintse át a rendelkezéseket
- A főzőlapot körülvevő falfelületekre hőálló és könnyen tisztítható termékeket (például csempével) helyezzen el.

A főzőlap beszerelése után bizonyosodjon meg az alábbiakról

- A tápkábel nem érhető el a konyhaszekrény ajtója mögött vagy a fiókokból.
- Megfelelő friss levegő érkezik a bútoron kívülről a főzőlap alsó része felé.
- Ha a főzőlapot egy fiók vagy konyhabútor terület fölé építi be, a főzőlap alapi része alá helyezzen hűtőkröt.
- A szakaszoló kapcsoló legyen könnyen elérhető az ügyfél számára.

A rögzítőkonzol elhelyezése előtt

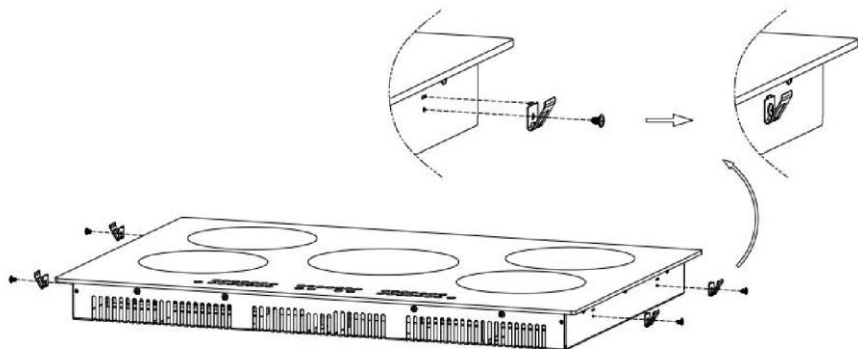
Az egységet tegye stabil, egyenes felületre (használja a csomagolást). Ne fejtse ki erőt a főzőlap kiálló vezérlőegységeire.

A konzol pozíciójának a módosítása

A munkalapon a főzőlap alsó keretére szerelje fel a 4 konzolt csavarok segítségével (lásd a képet), beszerelés előtt.

A rögzítőkonzolok elhelyezése

- Az egységet tegye stabil, egyenes felületre (használja a csomagolást). Ne fejtse ki erőt a főzőlap kiálló vezérlőegységeire.
- A munkalapon a főzőlap bal és jobb oldalára szerelje fel a négy konzolt csavarok segítségével (lásd a képet), beszerelés előtt.



Ragassza fel a mellékelt tömítőszalagot

Ragassza a tömítőszalagot az üvegfelületre, amelyik érintkezik a munkalappal. Győződjön meg arról, hogy nem maradtak rések.

Szerelje be a főzőlapot a munkalapba

Úgy vezesse el a tápkábelt, hogy az ne érintkezzen a készülék esetlegesen felforrósodó részeivel. Győződjön meg arról, hogy a kábel nem hozzáférhető a szekrény belsejéből vagy a fiókokon keresztül. Helyezze a főzőlapot a munkalapra, és nyomja erősen a kivágásba.

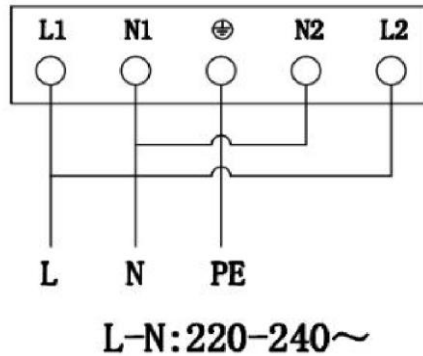
Óvintézkedések

- A főzőlapot kizárólag szakképzett személyzet vagy technikusok szerelhetik be. Szakembereink rendelkezésére állnak. Soha ne hajtsa végre a műveletet saját maga.
- A főzőlap nem szerelhető be hűtőberendezésre, mosogatógépre és forgó szárítógépre.
- A főzőlapot úgy szerelje be, hogy a megbízhatóság javítása érdekében minél jobb hővédelmet nyújtsanak a körülmények.
- A falnak és a munkafelület fölött az indukált fűtőzónának hőálló anyagból kell állnia.
- Bármilyen károsodás elkerülése érdekében a szendvics rétegnek és a ragasztónak hőállóknak kell lennie.
- Ne használjon gőzborotvát.
- A kerámia főzőlap kizárólag 0,427 ohmnál nem nagyobb rendszerellenállással rendelkező tápellátáshoz csatlakoztatható. Ha szükséges, a rendszerellenállásra vonatkozó információ ügyében vegye fel a kapcsolatot a tápellátást biztosító szolgáltatóval.

A főzőlap csatlakoztatása a hálózati tápellátáshoz

A tápellátást a vonatkozó szabványnak megfelelően csatlakoztassa a készülékhez.

A csatlakoztatás módja az alábbiakban látható.



- Ha a kábel sérült, vagy cserére szorul, ezt a balesetek megelőzése érdekében kizárólag a megfelelő szerszámokkal rendelkező ügyfélszolgálati technikus végezheti el.
- Ha a készüléket a hálózati tápellátáshoz közvetlenül csatlakoztatja, többpólusú, legalább 3 mm-es érintkezőtávolságú megszakítót kell beépítenie.
- A beszerelést végző szakembernek kötelezően biztosítania kell, hogy az elektromos csatlakoztatás kivitelezése megfelelő, és hogy eleget tesz a biztonsági előírásoknak.
- A kábel nem lehet meghajolva vagy összenyomva.
- A kábel kötelező rendszeres ellenőrzést igényel, a cseréjét pedig kizárólag megfelelően képzett személy végezheti.



ÁRTALMATLANÍTÁS:

**Ne selejtezze ki
a terméket válogatatlan
termelési hulladékkal.**

**Ez a hulladék szelektív
gyűjtést igényel a külön-
leges hulladékkezelési
eljárás szükségessége
miatt.**

A készülék címkézése megfelel az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló 2012/19/EU (WEEE) európai irányelvnek. A készülék megfelelő kiselejtezésével segíthet a környezetet vagy emberek egészségét illető károsodás megelőzésében, amelyek felmerülhetnek a készülék nem megfelelő kiselejtezése esetén.

A terméken látható szimbólum arról tájékoztat, hogy a készülék nem kezelhető szokványos háztartási hulladékként. A készüléket adja le elektromos és elektronikus termékek újrahasznosítására létesített gyűjtőpontban.

A készülék különleges hulladékkezelési eljárásokat igényel. A termék kezelésére, hasznosítására és újrafeldolgozására vonatkozó további tájékoztatás ügyében tájékozódjon a helyi tanácsnál, a háztartási hulladékot kezelő szolgáltatónál vagy az üzletben, ahol a terméket vásárolta.

A termék kezelésére, hasznosítására és újrafeldolgozására vonatkozó részletesebb tájékoztatás ügyében tájékozódjon a helyi önkormányzatnál, a háztartási hulladékot kezelő szolgáltatónál vagy az üzletben, ahol a terméket vásárolta.

Laadige alla rakendus hOn

Rakenduses hOn on teil juurdepääs mitmele retseptile ja lisasisule



OHUTUSHOIATUSED

ENNE SEADME KASUTAMIST LUGEGE JÄRGMISED JUHISED HOOLIKALT LÄBI.

Paigaldamine

Elektrilöögi oht

- Enne mis tahes tööde või hooldustoimingute alustamist lahutage seade vooluvõrgust.
- Ühendamine hea maandusjuhtmestikuga on hädavajalik ja kohustuslik.
- Ühenduse lahutamise vahendid tuleb püsijuhtmestikku sisse ehitada vastavalt juhtmestike eeskirjadele.
- Muudatusi kodumajapidamises kasutatavas juhtmestikus võib teha ainult kvalifitseeritud elektrik.
- Selle nõuande eiramine võib põhjustada elektrilöögi või surma.

Sisselõikamisohu

- Olge ettevaatlik – paneeli servad on teravad.
- Ettevaatusabinõude eiramine võib põhjustada vigastusi või lõikehaavu.

Olulised ohutusjuhised

- Enne seadme paigaldamist või kasutamist lugege see kasutusjuhend hoolikalt läbi.
- Seadmele ei tohi kunagi asetada süttivaid materjale ega tooteid.
- Tehke see teave seadme paigaldamise eest vastutavale isikule kättesaadavaks, kuna see võib vähendada teie paigalduskulusid.
- Ohu vältimiseks tuleb seade paigaldada vastavalt käesolevatele paigaldusjuhiste.
- Seadet tohib nõuetele vastavalt paigaldada ja maandada ainult vastava kvalifikatsiooniga isik.

- Seade tuleb ühendada vooluahelaga, kus on isolatsioonilüliti, mis tagab täieliku lahtiühendamise toiteallikast.
- HOIATUS! Kasutage ainult seadme tootja projekteeritud või tema poolt kasutusjuhendis sobivaks märgitud pliidiplaadikaitseid või seadmesse ehitatud pliidiplaadikaitseid. Sobimatute kaitsete kasutamine võib põhjustada õnnetusi.
- Seadme vale paigaldamine võib muuta kehtetuks mis tahes garantii- või vastutusnõuded.
- Paigaldamise üksikasjade kohta vt jaotist <Paigaldamine>.

Kasutamine ja hooldus

Elektrilöögi oht

- Ärge tehke süüa purunenud või pragunenud pliidiplaadil. Kui pliidiplaadi pind on purunenud või pragunenud, lahutage seade kohe vooluvõrgust (seinalüliti) ja võtke ühendust kvalifitseeritud tehnikuga.
- Enne puhastamist või hooldamist eemaldage seade vooluvõrgust.
- Selle nõuande eiramine võib põhjustada elektrilöögi või surma.

Terviseoht

- Seade vastab elektromagnetilistele ohutusstandarditele.

Kuuma pinna oht

- Kasutamise ajal muutuvad seadme ligipääsetavad osad piisavalt kuumaks, et põhjustada põletusi.

- Ärge laske oma kehal, riietel ega muudel esemetel peale sobivate kööginõude kokku puutuda keraamilise klaasiga enne, kui pind on jahtunud.
- Pliidiplaadi pinnale ei tohi asetada metallist esemeid, nagu noad, kahvlid, lusikad ja kaaned, kuna need võivad kuumeneda
- Alla kaheksa aasta vanused lapsed tuleb hoida seadmest eemal, välja arvatud juhul, kui nad on pideva järelevalve all.
- Kastrulite käepidemed võivad olla puudutamiseks liiga kuumad. Veenduge, et kastruli käepidemed ei ulatuks teistele sisse lülitatud keeduväljadele. Hoidke käepidemed laste käeulatusest eemal.
- Selle nõuande eiramine võib põhjustada põletusi.

Sisselõikamisoht

- Pliidiplaadi kaabitsa üliterav tera on katmata, kui kaitsekate on sisse tõmmatud. Kasutage seda äärmise ettevaatusega ja hoidke alati ohutult ja lastele kättesaamatus kohas.
- Ettevaatusabinõude eiramine võib põhjustada vigastusi või löikehaavu.

Olulised ohutusjuhised

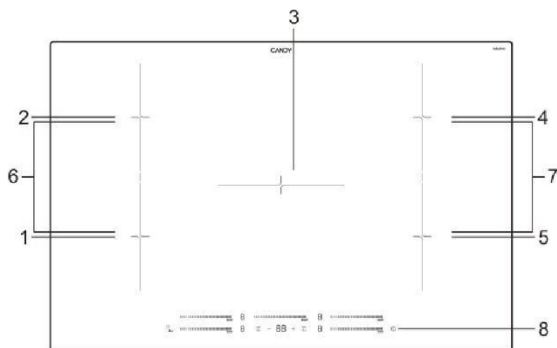
- Ärge jätke seadet kasutamise ajal järelevalveta. Ülekeemine põhjustab suitsu ja rasvapritsmeid, mis võivad süttida.
- Ärge kasutage seadet töö- või hoiupinnana.
- Ärge jätke seadmele esemeid ega köögiriistu.
- Ärge kasutage seadet ruumi soojendamiseks ega kütmiseks.
- Pärast kasutamist lülitage keeduväljad ja pliit alati välja, nagu on juhendis kirjeldatud (st kasutades puutetundlikke nuppe).
- Ärge lubage lastel seadmega mängida ega sellele istuda, seista ega ronida.
- Ärge hoidke lastele huvipakkuvaid esemeid seadme kohal asuvates kappides. Pliidiplaadile ronivad lapsed võivad tõsiselt viga saada.

- Ärge jätke lapsi üksi ega järelevalveta piirkonda, kus seadet kasutatakse.
- Lapsi või puuetega inimesi, kelle võimekus seadet kasutada on piiratud, peaks olema vastutustundlik ja pädev isik, kes juhendab neid seadme kasutamisel. Juhendaja peab olema veendunud, et nad suudavad seadet kasutada nii, et see ei ohustaks neid ennast ega ümbrust.
- Ärge parandage ega asendage ühtegi seadme osa, välja arvatud juhul, kui seda on kasutusjuhendis eraldi soovitatud. Kõik ülejäänud hooldustööd peab tegema kvalifitseeritud tehnik.
- Ärge kasutage pliidiplaadi puhastamiseks aurupuhastit.
- Ärge asetage ega pillake pliidiplaadile raskeid esemeid.
- Ärge seiske pliidiplaadil.
- Ärge kasutage sakiliste servadega panne ega lohistage panne üle klaaspinna, kuna see võib klaasi kriimustada.
- Ärge kasutage pliidiplaadi puhastamiseks traatharja ega muid tugevaid abrasiivseid puhastusvahendeid, kuna need võivad keraamilist klaasi kriimustada.
- Toitekaabli kahjustuste korral peab selle ohtude minimeerimiseks välja vahetama tootja, tootja volitatud hooldustehnik või sarnase kvalifikatsiooniga spetsialist.
- Seade on mõeldud kasutamiseks ainult kodumajapidamises! Tootja garantii kata kaubanduslikku kasutust!
- HOIATUS! Seade ja selle ligipääsetavad osad kuumenevad kasutamise ajal.
- Hoiduge kütteelementide puutumisest.
- Alla kaheksa aasta vanused lapsed tuleb hoida seadmest eemal, välja arvatud juhul, kui nad on pideva järelevalve all.

- Lapsed alates kaheksandast eluaastast ning piiratud füüsiliste, sensorsete või vaimsete võimetega või väheste kogemuste ja teadmistega isikud võivad seadet kasutada üksnes järelevalvel või kui neid on juhendatud seadme ohutu kasutamise osas ning nad mõistavad seadme kasutamisega seotud ohte.
- Lapsed ei tohi seadmega mängida. Kui puhastus- ja hooldustoiminguid teevad lapsed, tuleb neid kindlasti jälgida.
- HOIATUS! Järelevalveta toiduvalmistamine pliidiplaadil, kui kasutatud on rasva või õli, võib olla ohtlik ja põhjustada tulekahju. ÄRGE KUNAGI püüdke kustutada tuld veega, vaid lülitage seade välja ja seejärel katke leek, nt kaane või tuletেকiga.
- HOIATUS! Tuleoht: ärge hoidke esemeid toiduvalmistamise pinnal.
- HOIATUS! Elektilöögi vältimiseks lülitage seade välja, kui pliidiplaadi klaaskeraamiline või sarnasest materjalist pind, mis kaitsevad pingestatunud osi, on pragunenud.
- Auruga puhastamise seadet ei tohi kasutada.
- Seade ei ole ette nähtud kasutamiseks välise taimeri või eraldi kaugjuhtimissüsteemi abil.
- ETTEVAATUST! Valmival toidul tuleb silma peal hoida. Lühiajalist toiduvalmistamist tuleb pidevalt jälgida.
- Toitekaabel pole pärast paigaldamist ligipääsetav.

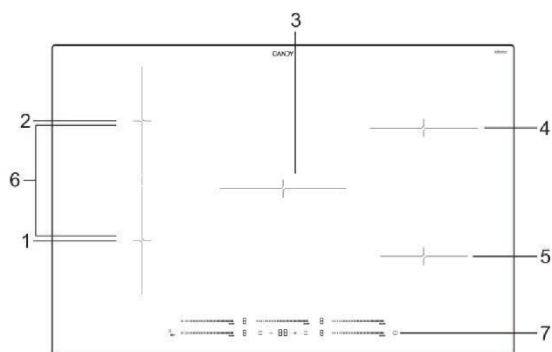
Toote ülevaade

Pealtvaade



1. 1800 W keeduväli, võimendus kuni 2100 W
2. 1800 W keeduväli, võimendus kuni 2100 W
3. 2000 W keeduväli, võimendus kuni 2600 W
4. 1800 W keeduväli, võimendus kuni 2100 W
5. 1800 W keeduväli, võimendus kuni 2100 W
6. 3000 W keeduväli, võimendus kuni 3600 W
7. 3000 W keeduväli, võimendus kuni 3600 W
8. Juhtpaneel

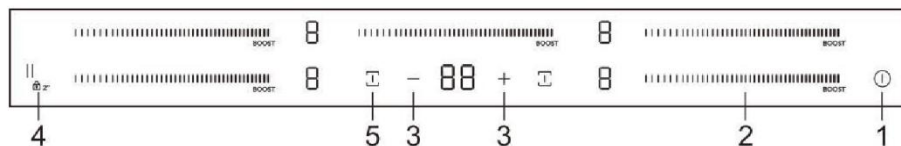
CIF854MCBB



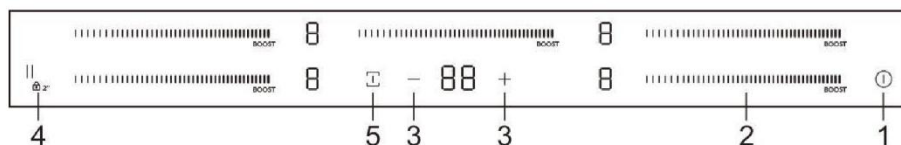
1. 1800 W keeduväli, võimendus kuni 2100 W
2. 1800 W keeduväli, võimendus kuni 2100 W
3. 2000 W keeduväli, võimendus kuni 2600 W
4. 1800 W keeduväli, võimendus kuni 2100 W
5. 1200 W keeduväli, võimendus kuni 1500 W
6. 3000 W keeduväli, võimendus kuni 3600 W
7. Juhtpaneel

CIE854MCBB

Juhtpaneel



CIF854MCBB



CIE854MCBB

1. Juhtnupp SISSE/VÄLJA
2. Keeduvälja valimise juhtnupud ja võimsuse reguleerimise klahv
3. Taimeri reguleerimise juhtnupp
4. Pausi/klahviluku juhtimine
5. Paindlik keeduväli

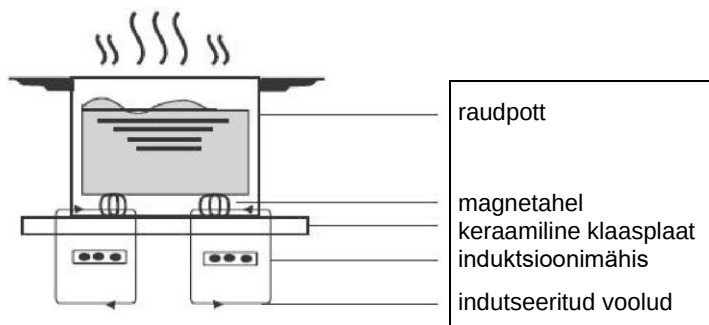
Tooteteave

Keraamiline/induktsioonpliidiplaat vastab erinevatele küpsetamisnõuetele tänu takistustraate kütmisele, mikroarvutiga juhtimisele ja mitme toiteallika valikule, mis on tänapäeva perede jaoks optimaalne valik.

Pliidiplaat on kliendikeskne ja isikupärastatud disainiga. Pliidiplaat töötab ohutult ja töökindlalt, mis muudab teie elu mugavaks ja võimaldab täielikult nautida elu pakutavaid hüvesid.

Mõni sõna induktsioonküpsetamise kohta

Induktsioonküpsetamine on ohutu, kaasaegne, tõhus ja ökonoomne toiduvalmistamise tehnoloogia. See töötab elektromagnetiliste vibratsioonide abil, mis tekitavad soojust otse panni sees, mitte kaudselt klaasi pinna kuumutamise kaudu. Klaas muutub kuumaks ainult seetõttu, et pann soojendab selle lõpuks üles.

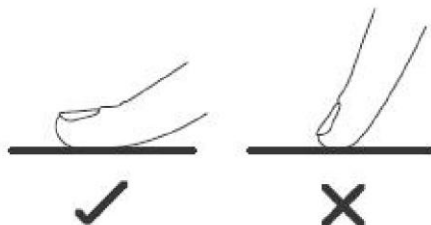


Enne uue pliidiplaadi kasutamist

- Lugege käesolevat juhendit, pöörates erilist tähelepanu jaotisele „Ohutushoiatused”.
- Eemaldage keraamilise pliidiplaadi ümber kõik kaitsekiled.
- Eemaldage pliidiplaadi ümber kõik kaitsekiled.

Puutenuppude kasutamine

- Juhtnupud reageerivad puudutusele, nii et neid ei ole tarvis tugevalt vajutada.
- Kasutage sõrme, mitte selle otsa.
- Iga puudutuse registreerimisel kostub piiks.
- Veenduge, et juhtnupud on alati puhtad, kuivad ja et neid ei kata ükski ese (nt köögiriist või lapp). Isegi õhuke veekiht võib muuta juhtnuppude kasutamise raskeks.



Õigete kööginõude valimine



- Kasutage ainult induktsioonküpsetamiseks sobiva põhjaga nõusid. Otsige induktsiooni sümbolit pakendilt või põhja alt.
- Magnetkatse abil saate kontrollida, kas teie kööginõud on sobivad. Liigutage magnetit nõu põhja poole. Kui see ligi tõmbub, sobib pann induktsioonpliidile.
- Kui teil ei ole magnetit:
 - valage pisut vett nõusse, mida soovite kontrollida.
 - Järgige jaotises „Küpsetamise alustamine“ esitatud juhiseid.
 - Kui  ekraanil ei vilgu ja vesi soojeneb, on nõu sobiv.
- Järgmistest materjalidest valmistatud köögitarbed ei sobi: puhas roostevaba teras, alumiinium või vask ilma magnetilise aluseta, klaas, puit, portselan, keraamika ja savinõud.

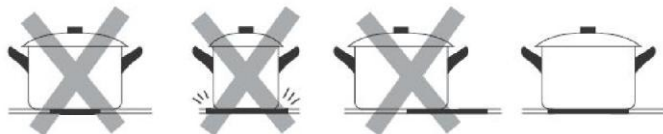


Põleti suurus (mm)	Kööginõu minimaalne suurus (lähimõõt/mm)
145	110
180	140
210	160
Paindlik keeduväli	250

Ärge kasutage sakiliste servade või kumera põhjaga kööginõusid.



Veenduge, et nõu põhi on sile, on tasaselt vastu klaasi ja sama suur kui keeduväli. Asetage pann alati keeduvälja keskele.

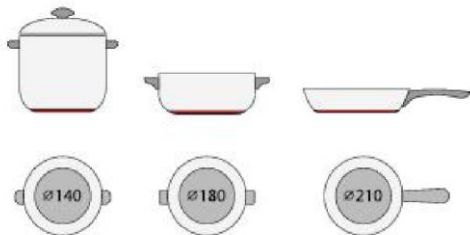


Tõstke pann alati keraamiliselt pliidiplaadilt maha – ärge libistage seda, muidu võib see klaasi kriimustada.



- Kasutage panne, mille ferromagnetilise pinna läbimõõt (panni põhi) jääb allpool esitatud tabelis toodud mõõtmete vahemikku. (Tabel 1)
 - Väiksemate pottide kasutamine võib mõjutada jõudlust
 - Kui kasutate potti, mille läbimõõt on väiksem kui ülaltoodud tabelis näidatud, ei pruugi pott olla tuvastatav

Vastavalt keeduvälja mõõtmetele saate kasutada erineva läbimõõduga potte, nagu on näidatud allpool esitatud pildil:



- Kui panni põhi on ferromagnetiline ainult osaliselt, soojeneb ainult ferromagnetiline osa, ülejäänud põhi ei pruugi toiduvalmistamiseks piisaval temperatuuril soojeneda.



- Kui ferromagnetiline osa pole ühtlane, vaid koosneb ka muudest materjalidest, näiteks alumiiniumist, võib see mõjutada kuumenemist ja panni tuvastamist.

Kui panni põhi on sarnane allpool esitatud piltidega, ei saa panni tuvastada.

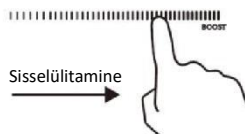
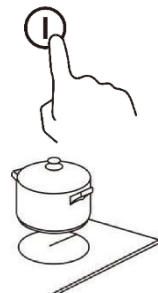


Induktsioonpliidipladi kasutamine

Küpsetamise alustamine

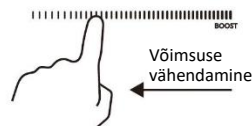
- Pärast sisselülitamist kõlab üks piiks, kõik näidikud süttivad 1 sekundiks ja kustuvad, näidates, et pliidiplaat on ooterežiimis.

- Puudutage lülitit SISSE/VÄLJA ①. Kõikidel näidikutel kuvatakse „–“
- Asetage sobiv pann keeduväljale, mida soovite kasutada. Veenduge, et panni põhi ja keeduvälja pind on puhtad ja kuivad.
- Valige kuumuse säte, puudutades „juhtliugurit“.
 - Kui te ei vali kuumuse sätet 1 minuti jooksul, lülitub induktsioonpliidiplaat automaatselt välja. Peate uuesti alustama esimesest toimingust.
 - Küpsetamise ajal saate kuumuse sätet igal ajal muuta.



Kui olete toiduvalmistamise lõpetanud

- Lülitage keeduväli välja, puudutades „juhtliugurit“ kuni väärtuseni „0“. Veenduge, et ekraanile on kuvatud „0“.
- Lülitage kogu pliidiplaat juhtnupuga SISSE/VÄLJA välja.



- Ettevaatust kuumade pindadega „H“ näitab, milline keeduväli on puudutamiseks liiga kuum. See kaob, kui pind on ohutu temperatuurini jahtunud. Seda saab kasutada ka energiasäästufunktsioonina – kui soovite veel nõusid soojendada, kasutage plaati, mis on veel kuum.



Toitehalduse kasutamine

induktsioonpliidiplaadile on võimalik määrata maksimaalne võimsustarve, valides erinevad võimsusvahemikud.

Induktsioonpliidiplaadid suudavad end automaatselt piirata, et töötada madalamal võimsustasemel, vältides ülekoormuse ohtu.

Toitehaldusfunktsiooni avamine

1. Lülitage pliidiplaat sisse, seejärel vajutage samal ajal nuppu „+“ (taimer) ja klahvilukku. Ajanäidikul kuvatakse „P5“, mis tähendab võimsustaset 5. Vaikerežiim on 7,2 kW.



Teisele tasemele lülitamine

Vajutage taimeri nuppu +/- Võimsustasemeid on 5, alates „P1“ kuni „P5“.

Taimerinäidik näitab ühte neist.

„P1“: maksimaalne võimsus on 2,5 kW.

„P2“: maksimaalne võimsus on 3,5 kW.

„P3“: maksimaalne võimsus on 4,5 kW.

„P4“: maksimaalne võimsus on 5,5 kW.

„P5“: maksimaalne võimsus on 7,2 kW.



Kinnitamine ja toitehalduse funktsioonis sulgemine

Vajutage kinnitamiseks samaaegselt nuppu „+“ (taimer) ja klahvilukku, misjärel lülitub pliidiplaat välja.



Võimendusfunktsiooni kasutamine

Võimendusfunktsiooni aktiveerimine

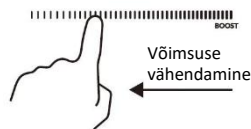
1. Puudutage selle keeduvälja juhtliugurit, mida soovite valida.
2. Kui ekraan vilgub ja võimsustaseme näidik näitab „P“, puudutage „juhtliuguriga“ VÕIMENDUSNUPPU.



Märkus. Sildkeeduvälja võimsuse seadistamine töötab sarnaselt mistahes teise tavalise alaga.

Võimendusfunktsiooni tühistamine

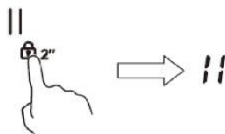
1. Puudutage „juhtliugurit“, et võimendusfunktsioon tühistada ja valida uus soovitud tase.



- Võimendamine saab kesta ainult 5 minutit, seejärel viiakse keeduväli automaatselt 9. tasemele.

Pausifunktsiooni kasutamine

1. Vajutage pausinuppu ja keeduväljad lakkavad töötamast. Kogu keeduväljal kuvatakse „||“



2. Vajutage 1 minuti jooksul uuesti pausi juhtnuppu; taastatakse kõikide keeduväljade algseadistus.
 3. 1 minuti pärast läheb juhtpaneel ooterežiimi; aktiveerige juhtpaneel, puudutades selleks mis tahes nuppu, välja arvatud paus ja juhtnupp SISSE/VÄLJA.
- Funktsioon on saadaval, kui töötab vähemalt üks keeduväli.
 - Kui te ei tühistate töörežiimi peatamist 30 minuti jooksul, lülitub induksioonpliit automaatselt välja.

Juhtnuppude lukustamine

- Soovimatu kasutamise vältimiseks võite juhtnupud lukustada (et näiteks lapsed keeduvälju kogemata sisse ei lülitaks).
- Kui juhtnupud on lukustatud, on kõik juhtnupud peale SISSE/VÄLJA ja lukustuse juhtimise välja lülitatud.

Juhtnuppude lukustamine

Puudutage klahviluku juhtnuppu  2 sekundit. Taimeri näidikul kuvatakse „Lo“.

Juhtnuppude avamine

1. Puudutage klahviluku juhtnuppu  2 sekundit.
2. Nüüd saate hakata pliidiplaati kasutama.



Kui pliidiplaat on lukustusrežiimis, on kõik juhtnupud keelatud, välja arvatud SISSE/VÄLJA ja lukustusnupp. Hädaolukorras saate induktsioonpliidiplaadi alati välja lülitada, kasutades juhtnuppu SISSE/VÄLJA, kuid peate pliidiplaadi järgmise toimingu eel esmalt avama.

Jääkkuumuse hoiatus

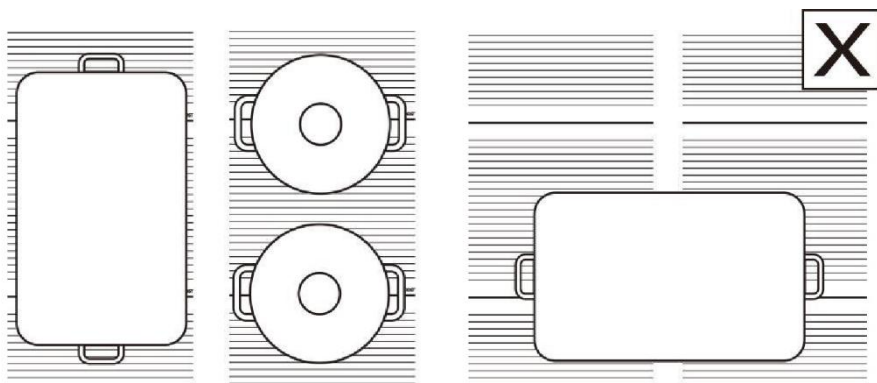
Kui pliidiplaat on mõnda aega töötanud, tekib jääksoojus. Kuvatakse täht H, mis hoiatab teid, et sellest eemale hoiaksite.



Paindliku keeduvälja funktsiooni kasutamine

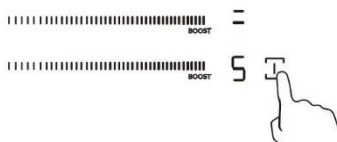
- Sildkeeduvälja on võimalik vastavalt kasutusvajadustele kasutada kas ühe terve või kahe eraldi keeduväljana.
- Tsoon on valmistatud kahest sõltumatuist mähisest, mida saab eraldi juhtida. Sildkeeduvälja töötamise ajal aktiveeritakse ainult keeduväli, millel on kööginõu. See funktsioon töötab ainult nr 1 ja nr 2 keeduväljal.
- Selleks, et pliit tuvastaks kööginõu ja kuumus jaotuks ühtlaselt, paigutage kööginõu õigesti keskele.

- Ühe pliidiplaadiga, millel on rohkem kui üks paindlik keeduväli, ei ole soovitatav kasutada ühe panni jaoks korraga mitut keeduvälja.

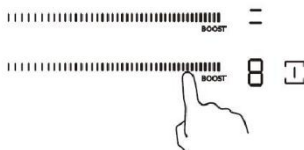


Paindliku keeduvälja funktsiooni aktiveerimine

1. Paindliku ala ühe suure keeduväljana aktiveerimiseks vajutage klahvi  . Helisignaal annab märku, et induktsioonpliit on sisenemas sildkeeduvälja valimisse ning vastav indikaator hakkab vilkuma.

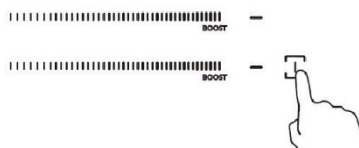


2. Valige „juhtliugurit“ puudutades soovitud võimsustase.



Paindliku keeduvälja funktsiooni tühistamine

1. Paindliku keeduvälja funktsiooni tühistamiseks puudutage klahvi  .



2. Võimsuse seadistamine toimib samamoodi nagu igal teisel normaalsel alal.

Automaatne väljalülitamine

Automaatne väljalülitamine on pliidiplaadi ohutusfunktsioon. See aktiveeritakse, kui küpsetustsoon unustatakse välja lülitada. Väljalülitamise vaikeajad on esitatud allpool olevas tabelis:

Võimsustase	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Vaikimisi töötaimer (tund)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Taimeri kasutamine

Taimeri kasutamine ühe või mitme keeduvälja väljalülitamiseks

1. Vajutage selle keeduvälja juhtliugurit, millele soovite taimerit seadistada.



2. Seadistage kellaaeg, puudutades „+“ „-“.

3. Kui aeg on määratud, algab kohe selle pöördloendus. Näidikule kuvatakse allesjäänud aeg.

MÄRKUS. Võimsustaseme näidiku paremas allnurgas on punane täpp, mis näitab, et keeduväli on valitud.

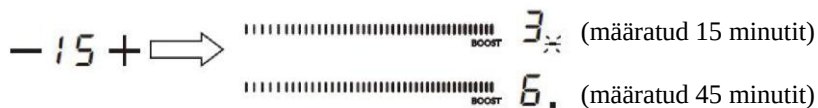


4. Kui toiduvalmistamistaimer lõpu jõuab, lülitub vastav keeduväli automaatselt välja.

Märkus. Teised keeduväljad jätkavad töötamist, kui need on eelnevalt sisse lülitatud.

Kui taimer on määratud mitmele keeduväljale:

1. Kui määrate taimeri mitmele keeduväljale, kuvatakse vastavate keeduväljade punased täpid. Taimeri ekraanil kuvatakse minutitaimer. Vastava keeduvälja punkt vilgub.



2. Kui loendustaimer aegub, lülitub vastav keeduväli välja. Seejärel kuvatakse uus minutitaimer ja vastava keeduvälja punkt hakkab vilkuma.



Märkus. Puudutage keeduvälja valimise juhtnuppu. Vastav taimer kuvatakse taimerinäidikul.

Taimeri tühistamine

Seades taimeri taimeriklahvi „-“ puudutades väärtusele „00“, taimer tühistatakse.

Toiduvalmistamise juhised

Olge praadimisel ettevaatlik, sest õli ja rasv kuumenevad väga kiiresti, eriti kui kasutate võimendust. Väga kõrgel temperatuuril süttib õli ja rasv iseenesest ning see kujutab endast tõsist tuleohtu.

Nõuanded toiduvalmistamiseks

- Kui toit keeb, vähendage võimsust.
- Kaane kasutamine vähendab küpsetusaega ja säästab energiat, hoides soojust.
- Küpsetamisaja vähendamiseks minimeerige vedeliku või rasva kogust.
- Alustage toiduvalmistamist kõrgel seadistusel ja vähendage seadistust, kui toit on läbi kuumenenud.

Riisi keetmine, hautamine

- Hautatakse allpool keemistemperatuuri, umbes 85 °C juures, kus valmistatav toiduvedelik vaid kergelt mullitab. See on parim viis teha maitsvaid suppe ja suus sulavaid hautisi, sest maitse tuleb esile ilma toitu üle küpsetamata. Keemistemperatuurist madalamal tuleks valmistada ka munapõhiseid ja jahuga paksendatud kastmeid.
- Mõned toimingud, sealhulgas imendumismeetodi abil riisi valmistamine, võivad nõuda soovitatud aja jooksul madalaimast seadistusest kõrgema seadistuse kasutamist.

Liha pruunistamine

Mahlase ja maitstva liha valmistamiseks tehke järgmist.

1. Hoidke liha toatemperatuuril umbes 20 minutit enne küpsetamist.

2. Ajage paksu põhjaga praepann kuumaks.
3. Pange liha mõlemale küljele õli. Tilgutage väike kogus õli kuuma pannile ja seejärel pange liha kuumale pannile.
4. Keerake liha küpsetamise ajal ainult üks kord. Täpne küpsetusaeg sõltub liha pak-susest ja sellest, kui palju seda küpsetada soovite. Aeg võib olla umbes 2–8 minutit külje kohta. Vajutage liha, et hinnata selle küpsusastet – mida pringim see tundub, seda rohkem küpsenud see on.
5. Jätke praad mõneks minutiks soojale taldrikule, et see saaks enne serveerimist hingata ja pehmeks muutuda.

Röstimine

1. Valige keraamilisele plaadile sobiv lame wok-pann või suur praepann.
2. Hoidke kõik koostisosad ja asjad käepärast. Segamisega praadimine toimub kiiresti. Praadige toitu korraga väiksemates partiides, kui kogus on suur.
3. Kuumutage panni lühidalt ja lisage kaks supilusikatäit õli.
4. Küpsetage kõigepealt liha, pange seejärel kõrvale ja hoidke soojas.
5. Praadige köögiviljad segades. Kui need on kuumad ja krõbedad, määrake keeduväljade madalam kuumustase, pange liha pannile tagasi ja lisage kaste.
6. Segage koostisosi õrnalt, et need kindlasti läbi küpseksid.
7. Serveerige kohe.

Kuumusseadistused

Kuumusseadistus	Sobivus
1–2	• väikese toidukoguste õrn soojendamine • šokolaadi, või ja kiiresti kõrbeva toidu sulatamine • kerge hautamine • aeglane soojendamine
3–4	• uuesti soojendamine • kiire hautamine • riisi keetmine
5–6	• pannkoogid
7–8	• rasvas praadimine • pasta küpsetamine
9	• segamisega praadimine • pruunistamine • supi keema ajamine • vee keetmine

Hooldus ja puhastamine

Mida?	Kuidas?	Oluline!
Igapäevane määrdumine klaasil (sõrmejäljed, jäljed, toiduplekid või mittersuhkrujäägid klaasil)	1. Lülitage pliidiplaadi toide välja. 2. Kandke plaadile spetsiaalset puhastusvahendit, kui klaas on veel soe (kuid mitte kuum!). 3. Loputage ja kuivatage puhta lapi või paberrätikuga. 4. Lülitage pliidiplaadi toide uuesti sisse.	• Kui pliidiplaadi toide on välja lülitatud ja teade „kuum pind“ puudub, võib keeduväli siiski kuum olla! Olge äärmiselt ettevaatlik. • Tugevad traatharjad, mõned nailonist nuustikud ja tugevad/abrsiivsed puhastusvahendid võivad klaasi kriimustada. Lugege alati etiketti, et kontrollida, kas teie puhastus- või küürimiseseade on sobiv. • Ärge kunagi jätke puhastusjääke pliidiplaadile: klaas võib määrduda.
Ülekeemisjäägid, sulamisplekid ja sulanud suhkur klaasil	Eemaldage need kohe keraamilisest klaasist pliidiplaatidele sobiva spaatli, palettnoa või žiletiteraga, kuid hoiduge kuumadest keeduväljadest. 1. Lülitage pliidiplaadi toide toitepistikust välja. 2. Hoidke tera või söögiriista 30° nurga all ja kraapige mustus või vedelik pliidi jahedale osale. 3. Eemaldage mustus või vedelik nõudepesulapi või paberrätikuga. 4. Järgige ülaltoodud juhiseid 2–4 „Igapäevane määrdumine klaasil“.	• Eemaldage esimesel võimalusel sulanud ja suhkrusest toidust jäänud plekid või ülekeemisjäägid. Kui neil lasta klaasil jahtuda, võib neid olla raske eemaldada ja see võib klaasipinda isegi jäädavalt kahjustada. • Sisselõikamisohu: kui ohutuskate on sisse tõmmatud, on kaabitsa tera sama terav kui žilett. Kasutage seda äärmise ettevaatusega ja hoidke alati ohutult ja lastele kättesaamatus kohas.
Ülekeemine puutetundlikele juhtnuppudele	1. Lülitage pliidiplaadi toide välja. 2. Image lekkinud vedelik puhastuslapi sisse 3. Pühkige puutetundlike juhtelementide piirkonda puhta niiske švammi või lapiga. 4. Pühkige ala paberrätikuga täiesti kuivaks. 5. Lülitage pliidiplaadi toide uuesti sisse.	• Pliidiplaat võib piiksuda ja ise välja lülitada ning puutetundlikud nupud ei pruugi töötada, kui neil on vedelikku. Enne pliidiplaadi uuesti sisselülitamist pühkige kindlasti puutetundlik ala kuivaks.

Näpunäited ja nõuanded

Probleem	Võimalikud põhjused	Mida teha
Pliidiplaati ei saa sisse lülitada.	Toide puudub.	Veenduge, et pliidiplaat oleks toiteallikaga ühendatud ja sisse lülitatud. Kontrollige, ega teie kodus või piirkonnas ole elektrikatkestust. Kui olete kõik üle kontrollinud ja probleem püsib, helistage kvalifitseeritud tehnikule.
Puutenupud ei reageeri.	Juhtnupud on lukus.	Avage juhtnupud. Juhised leiате jaotisest „Keraamilise pliidiplaadi kasutamine“.
Puutetundlikke juhtelemete on raske kasutada.	Juhtnuppude peal võib olla kerge veekiht või võib-olla kasutate juhtnuppude puudutamisel sõrmeotsa.	Veenduge, et puutetundlik ala on kuiv, ja kasutage juhtnuppude puudutamisel sõrme.
Klaas on kriimuline.	Karedate servadega kõõginõud. Kasutatakse sobimatu abrasiiivseid küürimis- või puhastusvahendeid.	Kasutage lameda ja sileda põhjaga kõõgiriistu. Vt „Õigete kõõginõude valimine“. Vt „Hooldus ja puhastamine“.
Mõned pannid tekitavad krõbisevaid ja klõpsuvaid helisid.	Selle põhjuseks võib olla kõõginõude konstruktsioon (erinevad metallikihid vibreerivad erinevalt).	See on kõõginõude puhul tavaline ja ei viita veale.
Induktsioonpliidiplaat teeb madalat ümisevat müra, kui seda kasutatakse kõrgel kuumusel.	Selle põhjuseks on induktsioonküpsetamise tehnoloogia.	See on normaalne, kuid müra peaks vähemaks muutuma või täielikult kaduma, kui vähendate kuumusseadistust.
Induktsioonpliidiplaadist tulev ventilaatorimüra.	Teie induktsioonpliidi sisse ehitatud jahutusventilaator on sisse lülitatud, et vältida elektroonika ülekuumenemist. See võib jätkuda ka pärast induktsioonpliidiplaadi väljalülitamist.	See on normaalne ja ei vaja tegutsemist. Ärge lülitage induktsioonpliidiplaati ventilaatori töötamise ajal vooluvõrgust välja.
Pannid ei kuumene ja näidikule ilmuvad kirjad.	Induktsioonpliidiplaat ei suuda panni tuvastada, kuna see ei sobi induktsioonmeetodil toiduvalmistamiseks. Induktsioonpliidiplaat ei suuda panni tuvastada, kuna see on keeduvälja jaoks liiga väike või ei ole õigesti selle keskel.	Kasutage induktsioonküpsetamiseks sobivaid kõõginõusid. Vt jaotist „Õigete kõõginõude valimine“. Tsentreerige pann ja veenduge, et selle põhi vastab keeduvälja suurusele.
Induktsioonpliidiplaat või keeduväli on ootamatult välja lülitunud, kõlab helisignaali ja kuvatakse tõrkekood (tavaliselt vaheldub küpsetustaimer näidikul ühe või kahe numbriga).	Tehniline rike.	Märkige üles tõrketähed ja -numbrid, eemaldage induktsioonpliidiplaat vooluvõrgust ja võtke ühendust kvalifitseeritud tehnikuga.

Tõrgete kuvamine ja kontrollimine

Häire ilmnemisel lülitub induktsioonpliidiplaat automaatselt kaitseolekusse ja kuvab vastavad kaitsekoodid:

Probleem	Võimalikud põhjused	Mida teha
E4/E5	Temperatuurianduri tõrge	Võtke ühendust tarnijaga.
E7/E8	IGBT temperatuurianduri tõrge.	Võtke ühendust tarnijaga.
E2/E3	Ebanormaalne toitepinge	Kontrollige, kas toiteallikaga on kõik korras. Lülitage toide sisse, kui toiteallikas töötab tavapäraselt.
E6/E9	Induktsioonpliidiplaat kiirgab vähe soojust	Taaskäivitage pärast induktsioonpliidiplaadi jahtumist.

Eespool on toodud levinud tõrgete hindamise ja kontrollimise näpunäited. Induktsioonpliidiplaadi võimalike ohtude ja kahjustuste vältimiseks ärge võtke seadet ise lahti.

Tehnilised andmed

Induktsioonpliidiplaat	CIF854MCBB
Keeduväljad	5 keeduvälja
Toitepinge	220–240 V, 50/60 Hz
Installeeritud voolutugevus	7200 W
Toote mõõtmed D × L × K (mm)	770 × 520 × 58
Mõõtmed sisseehitamisel A × B (mm)	740 × 490

Induktsioonpliidiplaat	CIE854MCBB
Keeduväljad	5 keeduvälja
Toitepinge	220–240 V, 50/60 Hz
Installeeritud voolutugevus	7200 W
Toote mõõtmed D × L × K (mm)	770 × 520 × 58
Mõõtmed sisseehitamisel A × B (mm)	740 × 490

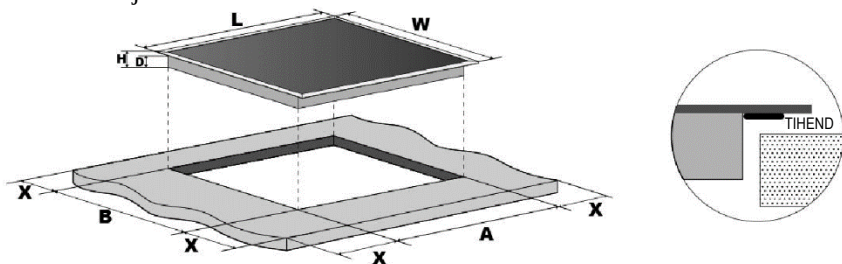
Kaal ja mõõtmed on ligikaudsed. Kuna püüame pidevalt oma tooteid täiustada, võime muuta tehnilist teavet ja kujundust ilma ette teatamata.

Paigaldamine

Paigaldusseadmete valik

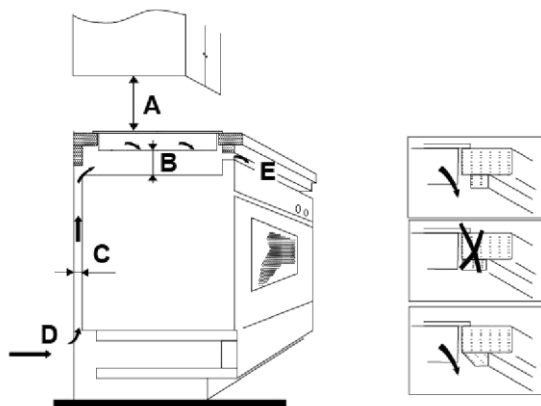
- Lõigake tööpind joonisel näidatud suuruste järgi välja.
- Paigaldamiseks ja kasutamiseks peab ava ümber olema vähemalt 50 mm ruumi.
- Veenduge, et tööpinna paksus on vähemalt 30 mm. Valige kuumuskindel tööpinna materjal, et vältida kuumutusplaadi soojuskiirgusest tingitud suuremaid deformatsioone. Nagu allpool näidatud:

Hoiatus! Tööpinna materjal peab olema immutatud puidust või muust isolatsioonimaterjalist.



	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
CIF854MCBB	770	520	58	54	740	490	Min 50
CIE854MCBB							

Veenduge, et pliidiplaat oleks hästi ventileeritud ning õhu sisse- ja väljalaskeavad poleks blokeeritud. Veenduge, et pliidiplaat oleks heas töökorras. Nagu allpool näidatud Märkus. Pliidiplaadi ja selle kohal oleva kapi vaheline ohutuskaukus peab olema vähemalt 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	Min 50	20 mini	Õhu sisselaskeava	Õhu väljalaskeava 5 mm

Enne pliidi paigaldamist veenduge, et

- tööpinna nurgad on täisnurksed ja pind on loodis ning ükski konstruktsioonielement ei sega ruuminõudeid;
- tööpind on valmistatud kuumakindlast materjalist;
- ahjul oleks sisseehitatud jahutusventilaator, kui pliidiplaat on paigaldatud ahju kohale;
- paigaldamine vastaks kõigile vahede nõuetele ning kohaldatavatele standarditele ja eeskirjadele;
- püsivas juhtmestikku oleks paigaldatud sobiv isolatsioonilüliti, mis tagab täieliku lahtitühendamise toiteallikast, et see vastaks kohalikele juhtmestike reeglitele ja eeskirjadele;
- lahküliti oleks heakskiidetud tüüpi ja tagaks kõigil poolustel 3 mm õhkvahega kontaktide eraldatuse (või kõigil aktiivsetel [faasi]juhtidel, kui kohalikud juhtmestiku eeskirjad lubavad seda nõuete variatsiooni);
- isolatsioonilüliti oleks kliendile pärast pliidiplaadi paigaldamist hõlpsasti kättesaadav;
- paigaldamisega seotud kahtluste korral konsulteeriks kohalike ehitusametnikega ja uuriks eeskirju;
- kasutaks pliidiplaati ümbritsevatel seinapindadel kuumakindlaid ja kergesti puhastatavaid viimistlusmaterjale (nt keraamilisi plaate).

Kui olete pliidi paigaldanud, veenduge, et

- toitekaabel poleks ligipääsetav kapiuste või sahtlite kaudu;
- pliidiplaadi alla pääseks kapist väljast piisavalt õhku.
- pliidiplaadi põhja alla paigaldataks soojusbarjäär, kui pliidiplaat on paigaldatud sahtli või kapi kohale;
- isolatsioonilüliti oleks kliendile hõlpsasti ligipääsetav.

Enne kinnitusklambri paigaldamist

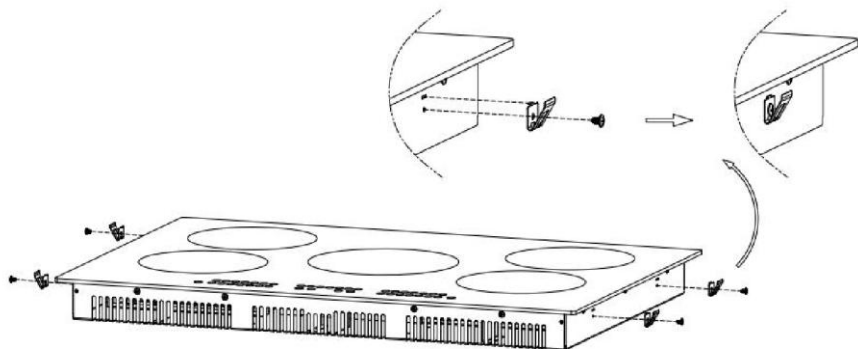
Seade tuleb asetada stabiilsele, siledale pinnale (kasutage pakendit). Ärge rakendage pliidiplaadist väljaulatuvatele juhtnuppudele jõudu.

Kronsteini asendi reguleerimine

Pärast paigaldamist kinnitage pliidiplaat tööpinnale, kruvides pliidiplaadi alumisele korpusele 4 klambrit (vt joonis).

Kinnitusklambrite asukoha määramine

- Seade tuleb asetada stabiilsele, siledale pinnale (kasutage pakendit). Ärge rakendage pliidiplaadist väljaulatavatele juhtnuppudele jõudu.
- Enne paigaldamist kinnitage pliit tööpinna, kruvides pliidi vasakule ja paremale küljele neli klambrit (vt pilti).



Kandke peale kaasasolev tihendusriba

Kandke ümber tööpinna kokku puutuva klaaspinna tihendusriba. Veenduge, et ei oleks tühikuid.

Paigaldage pliit tööpinna sisse

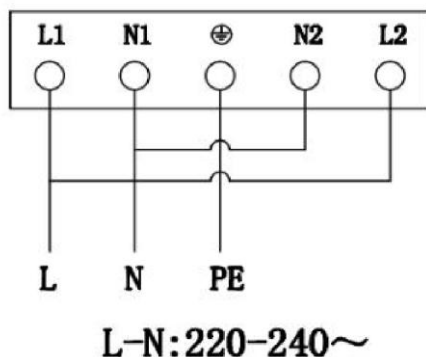
Suunake toitekaabel nii, et see ei puutuks kokku seadme nende osadega, mis võivad kuumeneda. Veenduge, et kaabel ei oleks kapist ega sahtlitest ligipääsetav. Asetage pliit tööpinna ja vajutage tugevalt väljalõike sisse.

Ettevaatust

- Pliidiplaadi peavad paigaldama kvalifitseeritud töötajad või tehnikud. Teie teenistuses on oma ala professionaalid. Ärge tehke seda ise.
- Pliidiplaati ei tohi paigaldada jahutusseadmete, nõudepesumasinate ega trummelkuivatite kohale.
- Pliidiplaat tuleb paigaldada nii, et selle töökindluse suurendamiseks oleks võimalik tagada parem soojuskiirgus.
- Sein ja indutseeritud keeduväli tööpinna kohal peavad suutma taluda kuumust.
- Kahjustuste vältimiseks peavad kiht ja liim olema kuumakindlad.
- Auruga puhastamise seadet ei tohi kasutada.
- Seda keraamilist toodet saab ühendada ainult toiteallikaga, mille süsteemi takistus ei ületa 0,427 oomi. Vajaduse korral pöörduge süsteemi takistuste kohta teabe saamiseks tarnija poole.

Pliidiplaadi ühendamine toiteallikaga

Toiteallikas tuleb ühendada vastavalt asjakohasele standardile. Ühendusviis on näidatud allpool.



- Kui kaabel on kahjustatud või vajab vahetamist, peab seda tegema müügijärgse teeninduse tehnik, kasutades õigeid tööriistu, et vältida õnnetusi.
- Kui seade ühendatakse otse vooluvõrku, tuleb paigaldada omnipolaarne kaitselüliti, mille kontaktide vahel on vähemalt 3 mm.
- Paigaldaja peab tagama, et on tehtud õige elektriühendus ja et see vastab ohutuseeskirjadele.
- Kaablit ei tohi painutada ega muljuda.
- Kaablit peab regulaarselt kontrollima ja selle tohib välja vahetada ainult õige kvalifikatsiooniga isik



**KASUTUSELT
KÕRVALDAMINE:**
**Ärge pange kasutuselt
kõrvaldatud toodet
sortimata olmejäätmete
hulka. Selliseid jäätmeid
on vaja koguda eraldi
käitlemiseks.**

See seade on sildistatud Euroopa elektri- ja elektroonikaseadmetest tekkinud jäätmete (elektroonikaromude) direktiivi 2012/19/EL kohaselt. Veendudes, et seade kõrvaldatakse kasutuselt nõuetekohaselt, aitate vältida võimalikku kahju keskkonnale ja inimeste tervisele, mis võib muidu tekkida, kui seade kõrvaldatakse kasutuselt valel viisil.

Tootel olev sümbol näitab, et seda toodet ei tohi käidelda tavalise olmejäätmena. See tuleb viia elektri- ja elektroonikaseadmete ringlussevõtu kogumispunkti.

Seade nõuab spetsiaalset jäätmekäitlust. Toote käitlemise, utiliseerimise ja ringlussevõtu kohta lisateabe saamiseks võtke ühendust kohaliku omavalitsuse, jäätmeveoettevõtte või kauplusega, kust toote ostsite.

Toote käitlemise, utiliseerimise ja ringlussevõtu kohta üksikasjalikuma teabe saamiseks võtke ühendust kohaliku omavalitsusega, jäätmeveoettevõttega või kauplusega, kust toote ostsite.

Atsisiųskite programėlę „hOn“

„hOn“ programėlėje turėsite prieigą prie kelių receptų ir papildomo turinio



SAUGOS ĮSPĖJIMAI

PRIEŠ NAUDODAMI PRIETAISĄ ATIDŽIAI

PERSKAITYKITE ŠIUOS NURODYMUS.

Montavimas

Elektros smūgio pavojus

- Prieš atlikdami bet kokius prietaiso techninės ar kitokios priežiūros darbus atjunkite jį nuo elektros tinklo.
- Labai svarbu ir privaloma prijungti prie geros įžeminimo sistemos.
- Atjungimo priemonės turi būti įmontuotos į stacionarią instaliaciją pagal elektros instaliacijos taisykles.
- Buitinės elektros instaliacijos sistemos pakeitimus gali atlikti tik kvalifikuotas elektrikas.
- Nesilaikant šio patarimo, gali ištikti elektros smūgis arba mirtis.

Pavojus įsipjauti

- Būkite atsargūs – plokštės kraštai aštrūs.
- Nesilaikydami atsargumo priemonių, galite susižeisti arba įsipjauti.

Svarbūs saugos nurodymai

- Prieš montuodami ar naudodami šį prietaisą, atidžiai perskaitykite šią instrukciją.
- Ant šio prietaiso niekada negalima dėti degių medžiagų ar produktų.
- Pateikite šią informaciją asmeniui, atsakingam už prietaiso montavimą, nes ji gali sumažinti montavimo išlaidas.
- Kad išvengtumėte pavojaus, šis prietaisas turi būti sumontuotas laikantis šių montavimo nurodymų.
- Šį prietaisą turi tinkamai sumontuoti ir įžeminti tik atitinkamą kvalifikaciją turintis asmuo.

- Šis prietaisas turėtų būti prijungtas prie grandinės, kurioje yra izoliuojantis jungiklis, užtikrinantis visišką atjungimą nuo maitinimo šaltinio.
- ĮSPĖJIMAS. Naudokite tik tokias kaitlenčių apsaugas, kurias suprojektavo maisto ruošimo prietaiso gamintojas arba kurių tinkamumą prietaiso gamintojas nurodė naudojimo instrukcijoje, arba į prietaisą įmontuotas kaitlenčių apsaugas. Netinkamų apsaugų naudojimas gali tapti nelaimingų atsitikimų priežastimi.
- Netinkamai sumontavus prietaisą, gali būti panaikintos garantijos arba nustoti galioti pretenzijos dėl atsakomybės.
- Norėdami sužinoti daugiau apie montavimą, skaitykite skyrių „Montavimas“.

Eksplotavimas ir priežiūra

Elektros smūgio pavojus

- Neruoškite maisto ant sulūžusios ar įtrūkusios kaitlentės. Jei kaitlentės paviršius sulūžtų arba įtrūktų, nedelsdami išjunkite prietaisą iš maitinimo šaltinio (sieniniu jungikliu) ir kreipkitės į kvalifikuotą techniką.
- Prieš valydamis arba atlikdami priežiūros darbus, atjunkite kaitlentę nuo maitinimo šaltinio.
- Nesilaikant šio patarimo, gali ištikti elektros smūgis arba mirtis.

Pavojus sveikatai

- Šis prietaisas atitinka elektromagnetinės saugos standartus.

Karšto paviršiaus keliamas pavojus

- Naudojimo metu pasiekiamos šio prietaiso dalys įkaista tiek, kad gali nudeginti.

- Saugokitės, kad kūno dalys, drabužiai ar kiti daiktai nesiliestų prie stiklo keramikos, kol paviršius neatvėsęs.
- Nedėkite metalinių daiktų, tokių kaip peiliai, šakutės, šaukštai ir dangčiai, ant kaitlentės paviršiaus, nes jie gali įkaisti
- Neleiskite artintis jaunesniems nei 8 metų vaikams, nebent jie būtų nuolat prižiūrimi.
- Puodų rankenos gali būti karštos. Patikrinkite, ar puodų rankenos nėra išsikišusios virš kitų įjungtų kaitviečių. Žiūrėkite, kad rankenų nepasiektų vaikai.
- Nesilaikant šio patarimo galima nudegti ir nusiplikyti.

Pavojus įsipjauti

- Įtraukus apsauginį dangtelį, atidengiami aštrūs viryklės gremžtuko ašmenys. Naudokite itin atsargiai ir visada laikykite saugiai ir vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Nesilaikydami atsargumo priemonių, galite susižeisti arba įsipjauti.

Svarbūs saugos nurodymai

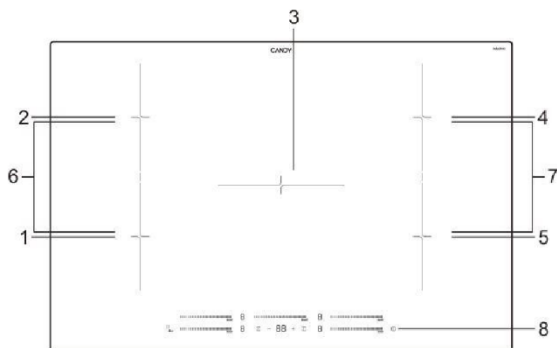
- Niekada nepalikite prietaiso be priežiūros, kai jį naudojate. Išsiliejus verdančiam skysčiui susidaro dūmų, o išsilieję riebalai gali užsidegti.
- Niekada nenaudokite prietaiso kaip darbinio ar laikymo paviršiaus.
- Niekada nepalikite ant prietaiso jokių daiktų ar indų.
- Niekada nenaudokite prietaiso patalpai šildyti.
- Baigę naudoti visada išjunkite kaitvietes ir kaitlentę, kaip aprašyta šioje instrukcijoje (t. y. naudodami jutiklinius valdiklius).
- Neleiskite vaikams žaisti su prietaisu, sėdėti, stovėti ar lipti ant jo.
- Nelaikykite vaikus dominančių daiktų spintelėse virš prietaiso. Vaikai, užlipę ant kaitlentės, gali rimtai susižeisti.

- Nepalikite vaikų vienų ar be priežiūros ten, kur naudojamas prietaisas.
- Vaikus arba neįgalius asmenis, kurių galimybės juo naudotis yra ribotos, išmokyti juo naudotis turi atsakingas ir kompetentingas asmuo. Mokantis asmuo turėtų įsitikinti, kad jie gali naudotis prietaisu nekeldami pavojaus sau ir kitiems.
- Neremontuokite ir nekeiskite jokių prietaiso dalių, nebent tai konkrečiai rekomenduojama vadove. Visus kitus techninės priežiūros darbus turi atlikti kvalifikuotas technikas.
- Nevalykite kaitlentės gariniu valytuvu.
- Nedėkite ir nemeskite sunkių daiktų ant kaitlentės.
- Nestovėkite ant kaitlentės.
- Nenaudokite maisto ruošos indų nelygiais kraštais ir nevilkite jų per indukcinio stiklo paviršių, nes taip galite subraižyti stiklą.
- Valydami kaitlentę nenaudokite šveitiklių ar kitų stiprių abrazyvinių valymo priemonių, nes galite subraižyti keraminį stiklą.
- Jei maitinimo laidas pažeistas, jį turi pakeisti gamintojas, jo techninės priežiūros atstovas arba panašios kvalifikacijos asmuo, kad būtų išvengta pavojaus.
- Šis prietaisas skirtas naudoti tik namų ūkyje! Naudojant komerciniais tikslais, gamintojo garantija netaikoma!
- ĮSPĖJIMAS. Naudojamas prietaisas ir jo pasiekiamos dalys įkaista.
- Saugokitės sąlyčio su kaitinimo elementais.
- Neleiskite artintis jaunesniems nei 8 metų vaikams, nebent jie būtų nuolat prižiūrimi.

- Vaikai nuo 8 metų ir asmenys, kurių fiziniai, jutiminiai ar protiniai gebėjimai yra riboti arba kurie neturi patirties ir žinių, šį prietaisą gali naudoti, jei yra prižiūrimi arba jiems duoti nurodymai, kaip saugiai naudoti prietaisą, ir jie supranta su tuo susijusius pavojus.
- Vaikai negali žaisti su prietaisu. Vaikai be priežiūros negali valyti ir prižiūrėti šio prietaiso.
- ĮSPĖJIMAS. Maisto ruošą ant kaitlentės su riebalais ar aliejumi be priežiūros gali būti pavojinga ir sukelti gaisrą. NIEKADA nebandykite gesinti ugnies vandeniui, bet išjunkite prietaisą ir uždenkite liepsną, pvz., dangčiu ar priešgaisrine antklode.
- ĮSPĖJIMAS. Gaisro pavojus: nelaikykite daiktų ant maisto ruošimo paviršių.
- ĮSPĖJIMAS. Jei paviršius įtrūkęs, išjunkite prietaisą, kad išvengtumėte elektros smūgio galimybės, jei tai kaitlentė su stiklo keramikos arba panašios medžiagos paviršiumi, apsaugančiu įtampą turinčias dalis.
- Nenaudokite garinio valytuvo.
- Prietaisas neturi būti valdomas išoriniu laikmačiu arba atskira nuotolinio valdymo sistema.
- DĖMESIO. Maisto ruošos procesas turi būti prižiūrimas. Trumpalaikis maisto ruošos procesas turi būti nuolat prižiūrimas.
- Sumontavus maitinimo laidą turi būti nepasiekiamas.

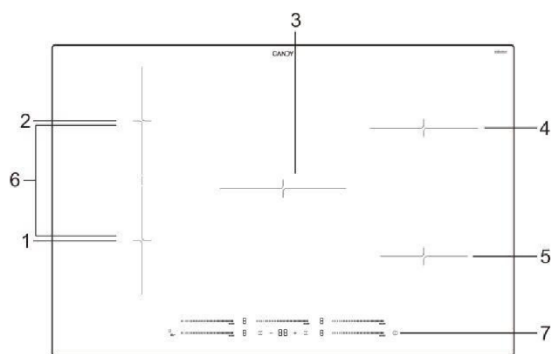
Gaminio apžvalga

Vaizdas iš viršaus



1. 1800 W zona, galios padidinimas iki 2100 W
2. 1800 W zona, galios padidinimas iki 2100 W
3. 2000 W zona, galios padidinimas iki 2600 W
4. 1800 W zona, galios padidinimas iki 2100 W
5. 1800 W zona, galios padidinimas iki 2100 W
6. 3000 W zona, galios padidinimas iki 3600 W
7. 3000 W zona, galios padidinimas iki 3600 W
8. Valdymo skydelis

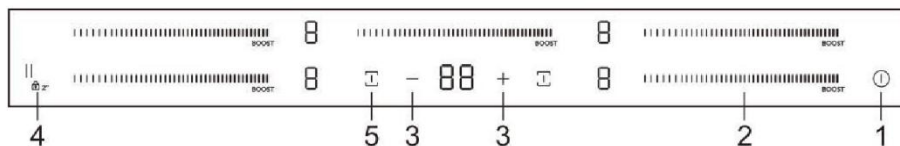
CIF854MCBB



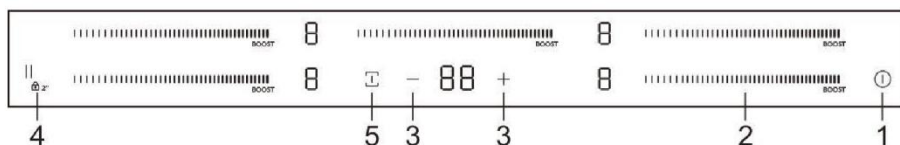
1. 1800 W zona, galios padidinimas iki 2100 W
2. 1800 W zona, galios padidinimas iki 2100 W
3. 2000 W zona, galios padidinimas iki 2600 W
4. 1800 W zona, galios padidinimas iki 2100 W
5. 1200 W zona, galios padidinimas iki 1500 W
6. 3000 W zona, galios padidinimas iki 3600 W
7. Valdymo skydelis

CIE854MCBB

Valdymo skydelis



CIF854MCBB



CIE854MCBB

1. Įjungimo / išjungimo valdiklis
2. Kaitvietės pasirinkimo valdikliai ir galios reguliavimo mygtukas
3. Laikmačio reguliavimo valdiklis
4. Pristabdymo / mygtukų užrakto valdiklis
5. Lanksčioji zona

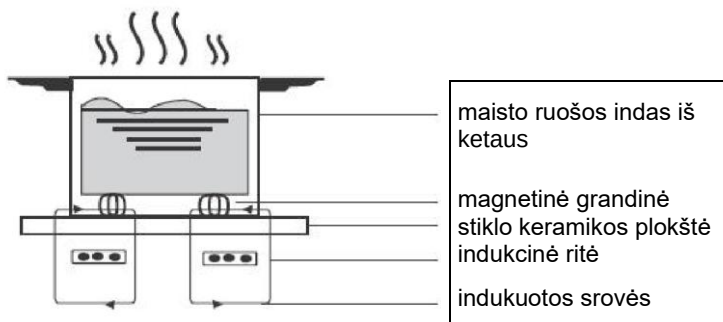
Gaminio informacija

Keraminė / indukcinė kaitlentė, kuriai būdingas kaitinimas varžine viela, mikrokompiuterinis valdymas ir kelių galios lygių pasirinkimas, yra idealus pasirinkimas šiuolaikinei šeimai.

Kaitlentė yra orientuota į klientą, jos dizainas pritaikytas asmeniniams poreikiams. Saugiai ir patikimai veikianti kaitlentė padarys jūsų gyvenimą patogesnę ir leis mėgautis maisto teikiamu malonumu.

Keletas žodžių apie indukcinę maisto ruošą

Indukcinė maisto ruošą yra saugi, pažangi, efektyvi ir ekonomiškai maisto ruošos technologija. Jos veikimo pagrindas yra elektromagnetiniai virpesiai, generuojantys šilumą tiesiai maisto ruošos inde, o ne netiesiogiai kaitinant stiklo paviršių. Stiklas įkaista tik todėl, kad galiausiai jį įšildo maisto ruošos indas.

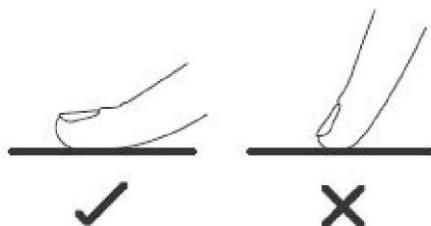


Prieš naudodami naują kaitlentę

- Perskaitykite šį vadovą, ypač atkreipkite dėmesį į skyrių „Saugos įspėjimai“.
- Pašalinkite visas apsaugines plėveles, kurių vis dar gali būti ant jūsų keraminės kaitlentės.
- Pašalinkite visas apsaugines plėveles, kurių vis dar gali būti ant indukcinės kaitlentės.

Jutiklinių valdiklių naudojimas

- Valdikliai reaguoja į prisilietimą, todėl jų nereikia spausti.
- Lieskite ne piršto galiuku, o pagalvėle.
- Kiekvieną kartą užfiksavus prisilietimą išgirsite garsinį signalą.
- Žiūrėkite, kad valdikliai visada būtų švarūs ir sausi, kad jų neuždengtų jokie daiktai (pvz., indai ar šluostės). Net ir plona vandens plėvelė gali apsunkinti valdymą.



Tinkamų maisto ruošos indų pasirinkimas



- Naudokite tik maisto ruošos indus su indukicinei maisto ruošai pritaikytu pagrindu. Ieškokite indukcijos simbolio ant pakuotės arba ant maisto ruošos indo pagrindo.
- Patikrinti, ar jūsų indai tinkami, galite atlikę magneto bandymą. Priartinkite magnetą prie indo pagrindo. Jei magnetas jį pritraukia, indas tinka indukcijai.
- Jei neturite magneto:
 - Į norimą išbandyti indą įpilkite šiek tiek vandens.
 - Atlikite veiksmus, nurodytus skyriuje „Kad pradėti gaminti maistą“.
 - Jei ekrane nemirksi  ir vanduo šyla, indas tinkamas.
- Netinka maisto ruošos indai, pagaminti iš šių medžiagų: grynas nerūdijantysis plienas, aliuminis arba varis be magnetinio pagrindo, stiklas, medis, porcelianas, keramika ir moliniai indai.

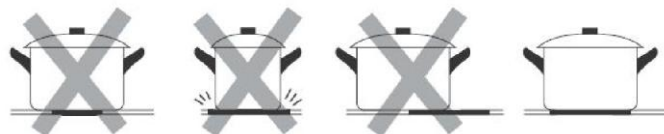


Degiklio dydis (mm)	Minimalus maisto ruošos indas (skersmuo, mm)
145	110
180	140
210	160
Lanksčioji zona	250

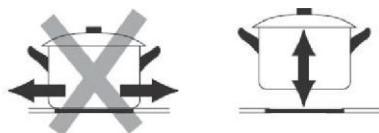
Nenaudokite indų nelygiais kraštais ir išlenktu pagrindu.



Įsitikinkite, kad indo dugnas yra lygus, priglunda prie stiklo ir yra tokio pat dydžio kaip kaitvietė. Indą visada statykite kaitvietės centre.

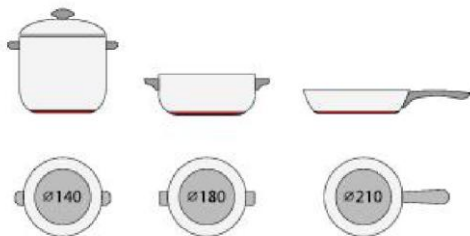


Visada indus nukelkite nuo keraminės kaitlentės – nestumkite jų, nes jie gali subraižyti stiklą.



- Naudokite maisto ruošos indus, kurių feromagnetinės srities (indo pagrindo) skersmuo atitinka toliau pateiktoje lentelėje nurodytą matmenų diapazoną. (1 lentelė)
 - Jei naudosite mažesnius maisto ruošos indus, tai gali turėti įtakos veikimui.
 - Jei naudojate indą, kurio skersmuo mažesnis nei nurodytas pirmiau esančioje lentelėje, indas gali būti neaptinkamas.

Atsižvelgdami į zonos matmenis, galite naudoti skirtingo skersmens indus, kaip parodyta toliau pateiktame paveikslėlyje:



- Jei feromagnetinė dalis dengia tik dalį indo pagrindo, įkaista tik feromagnetinis plotas, o likusi pagrindo dalis gali įkaisti nepakankamai, kad būtų galima ruošti maistą.



- Jei feromagnetinė sritis nėra vienalytė, o yra iš kitos medžiagos, pavyzdžiui, aliuminio, tai gali turėti įtakos įkaitimui ir maisto ruošos indo aptikimui.

Jei maisto ruošos indo pagrindas panašus į pateiktą paveikslėlyje, indas gali būti neaptinkamas.

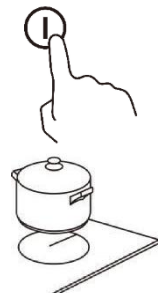


Indukcinės kaitlentės naudojimas

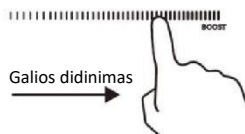
Kaip pradėti gaminti maistą

- Įjungus maitinimą, vieną kartą pasigirsta garsinis signalas, visi indikatoriai užsidega 1 sekundę ir užgęsta, o tai reiškia, kad kaitlentė perėjo į budėjimo režimą.

- Palieskite įjungimo / išjungimo jungiklį , visi indikatoriai rodo „–“
- Ant kaitvietės, kurią norite naudoti, padėkite tinkamą maisto ruošos indą. Įsitikinkite, kad indo dugnas ir kaitvietės paviršius yra švarūs ir sausi.

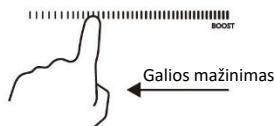


- Pasirinkite kaitros nuostatą paliesdami slankiklį.
 - Jei per 1 minutę nenustatysite kaitros, indukcinė kaitlentė automatiškai išsijungs. Turėsite pradėti iš naujo nuo 1 veiksmo.
 - Ruošdami maistą galite bet kada pakeisti kaitros nustatymą.



Kai baigsite ruošti maistą

- Išjunkite kaitvietę, nustumdami slankiklį į „0“. Įsitikinkite, kad ekrane rodoma „0“.



- Išjunkite visą kaitlentę, paliesdami įjungimo / išjungimo valdiklį.



- Saugokitės karštų paviršių
Bus rodoma „H“, o tai reiškia, kad kaitvietė yra per karšta, kad ją būtų galima liesti. Simbolis išnyks, kai paviršius atvės iki saugios temperatūros. Jis taip pat gali būti naudojamas kaip energijos taupymo funkcija: jei norite įkaitinti kitus maisto ruošos indus, pastatykite juos ant vis dar karštos kaitrinės plokštės.



Galios valdymo naudojimas

Galima nustatyti didžiausią indukcinės kaitlentės vartojamąją galią ir pasirinkti skirtingus galios diapazonus.

Indukcinės kaitlentės gali automatiškai apriboti savo veikimą mažesniu galingumu, kad būtų išvengta perkrovos pavojaus.

Norėdami naudotis galios valdymo funkcija

1. Įjunkite kaitlentę, tada vienu metu paspauskite „+“ (laikmatis) ir klaviatūros užraktą. Laiko indikatorius parodys „P5“, o tai reiškia 5 galios lygį. Numatytasis režimas yra 7,2 kW.



Jei norite perjungti į kitą lygį

Paspauskite laikmačio +/- mygtuką. Yra 5 galios lygiai: nuo „P1“ iki „P5“. Laikmačio indikatorius rodys vieną iš jų.

„P1“: maksimali galia 2,5 kW.

„P2“: maksimali galia 3,5 kW.

„P3“: maksimali galia 4,5 kW.

„P4“: maksimali galia 5,5 kW.

„P5“: maksimali galia 7,2 kW.



Galios valdymo funkcijos patvirtinimas ir išjungimas

Vienu metu paspauskite „+“ (laikmatis) ir mygtukų užraktą, kad patvirtintumėte, tada kaitlentė išsijungs.



Galios padidinimo funkcijos naudojimas

Galios padidinimo funkcijos įjungimas

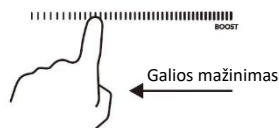
1. Palieskite norimos pasirinkti zonos slankiklį.
2. Palietus „slankiklį“ ties GALIOS PADIDINIMO mygtuku; kai ekranas mirksi, galios lygio indikatorius rodo „P“.



Pastaba. Sujungtosios zonos galios nustatymas veikia taip pat kaip ir bet kurioje kitoje įprastoje zonoje.

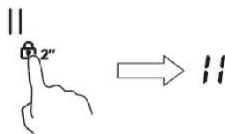
Galios padidinimo funkcijos atšaukimas

1. Palieskite slankiklį, norėdami atšaukti galios padidinimo funkciją, ir pasirinkite lygį, kurį norite nustatyti.
- Galios padidinimo funkcija gali veikti tik 5 minutes, po to zona automatiškai pereis į 9 lygį.



Pristabdymo funkcijos naudojimas

1. Paspauskite pristabdymo valdiklį, kaitvietės nustoja veikti. Visų zonų indikatoriai rodo „||“



2. Per 1 minutę paspauskite pristabdymo valdiklį dar kartą – bus grąžintas pradinis visų kaitviečių nustatymas.
 3. Po 1 minutės valdymo skydelis persijungs į budėjimo režimą. Įjunkite valdymo skydelį paliesdami bet kurį mygtuką, išskyrus „Pristabdyti“ ir „Įjungti / išjungti“ valdiklį.
- Šią funkciją galima naudoti, kai veikia viena ar daugiau kaitviečių.
 - Jei neatšausite veikimo režimo pristabdymo per 30 minučių, indukcinė kaitlentė automatiškai išsijungs.

Valdiklių užrakinimas

- Galite užrakinti valdiklius, kad išvengtumėte netyčinio naudojimo (pavyzdžiui, kad vaikai netyčia neįjungtų kaitviečių).
- Kai valdikliai užrakinti, neveikia jokie valdikliai, išskyrus įjungimo / išjungimo ir užrakto valdiklį.

Kaip užrakinti valdiklius

Palieskite ir palaikykite mygtukų užrakto  valdiklį 2 sekundes. Laikmačio indikatorius parodys „Lo“.

Kaip atrakinti valdiklius

1. Palieskite ir palaikykite mygtukų užrakto valdiklį  2 sekundes.
2. Dabar galite pradėti naudoti kaitlentę.



Kai kaitlentė veikia užrakinimo režimu, visi valdikliai neveikia, išskyrus įjungimo / išjungimo ir užrakto mygtuką. Skubiu atveju kaitlentę visada galite išjungti įjungimo / išjungimo mygtuku, tačiau kitą kartą naudodami pirmiausia turėsite atrakinti kaitlentę.

Įspėjimas apie likutinę šilumą

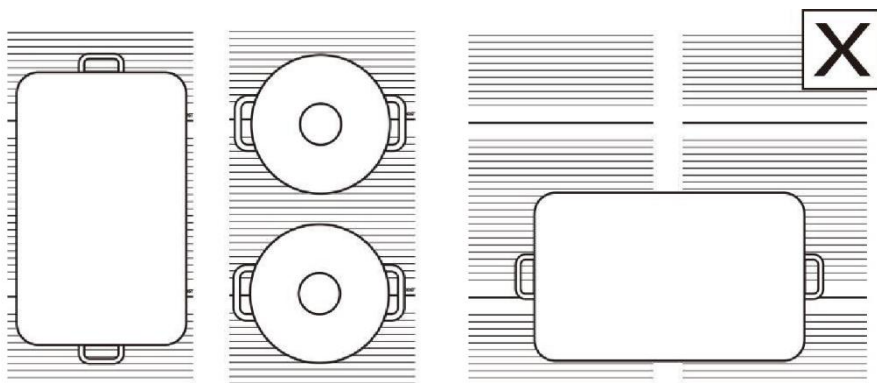
Jei kaitlentė kurį laiką veikė, lieka šiek tiek kaitros. Raidė „H“ įspėja pasisaugoti.



Lanksčiosios zonos funkcijos naudojimas

- Ji gali būti naudojama kaip viena zona arba dvi atskiros zonos, priklausomai nuo maisto gaminimo poreikių kiekvienoje situacijoje.
- Ji pagaminta iš dviejų nepriklausomų spiralių, kurias galima valdyti atskirai. Kai veikia lanksčioji zona, aktyvi tik ta jos dalis, kurią uždengia maisto ruošos indas. Ši funkcija veikia tik su 1-a ir 2-a kaitvietėmis.
- Kad maisto ruošos indas būtų aptiktas ir šiluma pasiskirstytų tolygiai, tinkamai jį pastatykite.

- Viena kaitlentė su daugiau nei viena lanksčiąja zona, nerekomenduojama vienu metu naudoti kelių zonų vienam puodui.

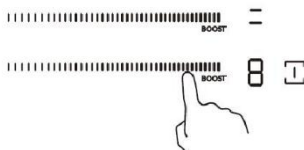


Lanksčiosios zonos funkcijos aktyvavimas

1. Norėdami aktyvuoti lanksčiąją zoną kaip vieną didelę zoną, palieskite klavišą  . Garsinis signalas praneša, kad indukcinė kaitlentė pereina į lanksčiosios zonos pasirinkimo režimą, mirksi atitinkamas indikatorius.

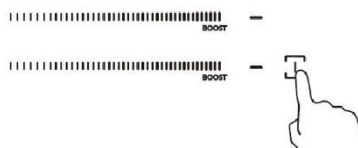


2. Pasirinkite norimą galios lygį naudodami slankiklį.



Atšaukti lanksčiosios zonos funkciją

1. Norėdami atšaukti lanksčiosios zonos funkciją, palieskite klavišą  .



2. Galios nustatymas veikia taip pat kaip ir bet kurioje kitoje įprastoje zonoje.

Automatinis išjungimas

Kaitlentės saugos funkcija yra automatinis išsijungimas. Taip nutinka kiekvieną kartą, kai pamirštate išjungti kaitvietę. Numatytasis išjungimo laikas pateiktas toliau esančioje lentelėje:

Galios lygis	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Numatytasis veikimo laikmatis (valandomis)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Laikmačio naudojimas

Laikmačio naudojimas vienai ar kelioms kaitvietėms išjungti

1. Paspauskite tos kaitvietės, kuriai norite nustatyti laikmatį, slankiklį.

2. Nustatykite laiką paliesdami „+“ ir „-“.

3. Kai laikas bus nustatytas, iš karto prasidės atgalinė atskaita. Ekrane bus rodomas likęs laikas.



PASTABA. Dešiniajame apatiniame galios lygio indikatorius kampe bus raudonas taškas, nurodantis, kad ta zona pasirinkta.



4. Pasibaigus maisto ruošos laikmačio laikui, atitinkama kaitvietė automatiškai išsijungs.

Pastaba. Kitos kaitvietės veiks toliau, jei jos buvo įjungtos anksčiau.

Jei laikmatis nustatytas daugiau nei vienai zonai:

1. Kai nustatote laikmatį kelioms kaitvietėms, šviečia raudoni atitinkamų kaitviečių taškai. Laikmačio ekrane rodomas minučių skaitiklis. Atitinkamos zonos taškas mirksi.



2. Pasibaigus atgalinės atskaitos laikmačio laikui, atitinkama zona išsijungs. Tada bus rodoma nauja minučių skaitiklio vertė, o atitinkamos zonos taškas mirksės.



Pastaba. Palieskite kaitvietės pasirinkimo valdiklį, atitinkamas laikmatis bus rodomas laikmačio indikatoriuje.

Laikmačio atšaukimas

Palietus laikmačio klavišą „-“, norint nustatyti laikmatį į „00“, laikmatis atšaukiamas.

Maisto ruošos gairės

Būkite atsargūs kepdami, nes aliejus ir riebalai labai greitai įkaista, ypač jei naudojate galios padidinimą. Esant ypač aukštai temperatūrai, aliejus ir riebalai savaime užsiliepsnoja ir tai kelia rimtą gaisro pavojų.

Maisto ruošos patarimai

- Kai maistas užvirs, sumažinkite galią.
- Naudodami dangtį sutrumpinsite gaminimo laiką ir taupsite energiją, nes sulaikysite šilumą.
- Sumažinkite skysčio ar riebalų kiekį, kad sutrumpintumėte virimo laiką.
- Pradėkite maistą ruošti ant didelės kaitros ir sumažinkite kaitrą, kai maistas įkais.

Lėtas virimas, ryžių virimas

- Lėtas virimas vyksta žemiau virimo temperatūros, maždaug 85 °C, kai burbuliukai tik retkarčiais kyla į verdamo skysčio paviršių. Tai esminis faktorius gaminant gardžias sriubas ir švelnius troškinius, nes skonis atsiskleidžia nepervirus maisto. Kiaušinių pagrindo ir miltais sutirštintus padažus taip pat reikėtų virti žemesnėje nei virimo temperatūroje.
- Kai kurioms užduotims, įskaitant ryžių virimą absorbciniu metodu, gali prireikti didesnio nei žemiausias nustatymas, kad maistas būtų tinkamai išvirtas per rekomenduojamą laiką.

Kepsnio apskrudinimas

Norėdami paruošti sultingus ir kvapnius kepsnius:

1. Prieš kepdami mėsą palaikykite kambario temperatūroje apie 20 minučių.

2. Įkaitinkite keptuvę storu dugnu.
3. Abi kepsnio puses aptepkite aliejumi. Į karštą keptuvę įlašinkite nedidelį kiekį aliejaus ir tada dėkite mėsą ant karštos keptuvės.
4. Kepimo metu kepsnį apverskite tik vieną kartą. Tikslus kepsimo laikas priklausys nuo kepsnio storio ir norimo iškepimo laipsnio. Laikas gali skirtis nuo 2 iki 8 minučių vienoje pusėje. Paspauskite kepsnį, kad pamatytumėte, kiek jis iškepęs – kuomet kietesnis jis atrodys, tuo „geriau iškepęs“ jis bus.
5. Prieš patiekdami kepsnį palikite keletą minučių pailsėti šiltoje lėkštėje, kad suminkštėtų.

Pakepinimas maišant

1. Pasirinkite su keramika suderinamą plokščią kinišką (wok) keptuvę arba kitokią didelę keptuvę.
2. Paruoškite visus produktus ir įrangą. Pakepinimas maišant turi būti greitas. Jei gaminat didelį kiekį, kepinkite keliomis mažesnėmis porcijomis.
3. Keptuvę trumpai įkaitinkite ir įpilkite du šaukštus aliejaus.
4. Pirmiausia iškepkite bet kokią mėsą, atidėkite į šalį ir laikykite šiltai.
5. Maišydamai pakepinkite daržoves. Kai jos bus karštos, bet vis dar traškios, sumažinkite kaitvietės nustatymą, grąžinkite mėsą į keptuvę ir supilkite padažą.
6. Švelniai išmaišykite produktus, kad jie įkaistų.
7. Patiekite iš karto.

Šilumos nustatymai

Šilumos nustatymas	Tinkamumas
1–2	• švelnus mažo maisto kiekio pašildymas • šokolado, sviesto lydymas ir greitai sudegančio maisto ruošimas • švelnus ir lėtas virimas • lėtas atšildymas
3–4	• pakartotinis pašildymas • greitas troškinimas • ryžių virimas
5–6	• blynai
7–8	• apkepinimas • makaronų virimas
9	• pakepinimas maišant • apskrudinimas • sriubos užvirimas • vandens užvirimas

Priežiūra ir valymas

Ką?	Kaip?	Svarbu!
Kasdieniai nešvarumai ant stiklo (pirštų atspaudai, žymės, dėmės nuo maisto ar ant stiklo išsiliejusių nesusaldžių skysčių)	1. Išjunkite kaitlentę. 2. Kol stiklas dar šiltas (bet ne karštas!), užtepkite viryklių valiklio. 3. Nuplaukite ir nusauskinkite švaria šluoste arba popieriniu rankšluosčiu. 4. Vėl įjunkite kaitlentę.	• Išjungus kaitlentės maitinimą, karšto paviršiaus indikatorius nerodomas, tačiau kaitvietė vis dar gali būti karšta! Būkite itin atsargūs. • Stiprūs šveitikliai, kai kurie nailoniniai šveitikliai ir šiurkštūs / abrazyviniai valikliai gali subraižyti stiklą. Visada perskaitykite etiketę, kad įsitikintumėte, jog jūsų valiklis ar šveitiklis yra tinkamas. • Niekada nepalikite valiklio likučių ant kaitlentės: jie gali palikti dėmių ant stiklo.
Ant stiklo išsilieję verdami skysčiai, lydomi produktai ir karšti cukringi skysčiai	Nedelsdami pašalinkite juos žuvies ar kitokia mentele arba grandikliu, tinkamu stiklo keramikos kaitlentėms, tačiau saugokitės karštų kaitviečių paviršių: 1. Atjunkite kaitlentę nuo maitinimo šaltinio. 2. Laikykite grandiklį arba mentelę 30° kampų ir nubraukite nešvarumus arba išsiliejusį skystį į vėsią kaitlentės vietą. 3. Nuvalykite nešvarumus arba išsiliejusį skystį indų šluoste arba popieriniu rankšluosčiu. 4. Atlikite pirmiau pateikto punkto „Kasdieniai nešvarumai ant stiklo“ 2–4 veiksmus.	• Kuo greičiau pašalinkite dėmes, kurias paliko lydomas ir saldus maistas arba išsilieję skysčiai. Jei paliksite atvėsti ant stiklo, juos gali būti sunku pašalinti arba stiklo paviršius gali būti pažeistas visam laikui. • Pavojus įsijauti: kai apsauginis dangtelis įtrauktas, grandiklio ašmenys labai aštrūs. Naudokite itin atsargiai ir visada laikykite saugiai ir vaikams nepasiekiamoje vietoje.
Išsiliejimas ant jutiklinių valdiklių	1. Išjunkite kaitlentę. 2. Sugerkite išsiliejusį skystį 3. Nuvalykite jutiklinio valdymo sritį švaria drėgna kempine arba šluoste. 4. Vietą visiškai nusauskinkite popieriniu rankšluosčiu. 5. Vėl įjunkite kaitlentę.	• Kaitlentė gali skleisti garsinį signalą ir išsijungti, o jutikliniai valdikliai gali neveikti, jei ant jų pateko skysčio. Prieš vėl įjungdami kaitlentę, būtinai sausai nuvalykite jutiklinio valdymo sritį.

Patarimai

Problema	Galimos priežastys	Ką daryti
Kaitlentės nepavyksta įjungti.	Nėra maitinimo.	Įsitikinkite, kad kaitlentė prijungta prie maitinimo šaltinio ir įjungta. Patikrinkite, ar jūsų namuose arba vietovėje nenutrūko elektros energijos tiekimas. Jei viską patikrinote ir problema išlieka, kvieskite kvalifikuotą techniką.
Jutikliniai valdikliai nereaguoja.	Valdikliai užrakinti.	Atrakinkite valdiklius. Nurodymus rasite skyriuje „Keraminės kaitlentės naudojimas“.
Jutiklinius valdiklius sunku naudoti.	Virš valdiklių gali būti plona vandens plėvelė arba valdiklius galbūt liečiate piršto galiuku.	Įsitikinkite, kad jutiklinio valdymo sritis yra sausa, o valdiklius lieskite piršto pagalvėle.
Stiklas braižosi.	Maisto ruošos indai yra nelygiais kraštais. Naudojamas netinkamas abrazyvinis šveitiklis arba valymo priemonės.	Naudokite maisto ruošos indus plokščiu ir lygiu pagrindu. Žr. „Tinkamų maisto ruošos indų pasirinkimas“. Žr. skyrių „Priežiūra ir valymas“.
Kai kurios keptuvės skleidžia traškėjimo ar spragsėjimo garsus.	Taip gali nutikti dėl maisto ruošos indų konstrukcijos (skirtingų metalų sluoksniai vibruoja skirtingai).	Tai normalu ir nereikia, kad indai yra sugedę.
Indukcinė kaitlentė skleidžia žemą dūzgimo triukšmą, kai naudojama esant aukštai temperatūrai.	Tai lemia indukcinės maisto ruošos technologija.	Tai yra normalu, tačiau triukšmas turėtų sumažėti arba visiškai išnykti, kai sumažinsite šilumos nustatymą.
Ventiliatoriaus triukšmas, sklindantis iš indukcinės kaitlentės.	Į indukcinę kaitlentę įmontuotas aušinimo ventiliatorius apsaugo elektroninius komponentus nuo perkaitimo. Jis gali veikti net išjungus indukcinę kaitlentę.	Tai normalu ir nereikia imtis jokių veiksmų. Ventiliatoriui veikiant, neatjunkite indukcinės kaitlentės nuo maitinimo šaltinio.
Maisto ruošos indai nekaista ir jų nerodo indikatorius.	Indukcinė kaitlentė negali aptikti maisto ruošos indų, jei jie netinka indukcinei maisto ruošai. Indukcinė kaitlentė negali aptikti maisto ruošos indo, jei jis per mažas kaitvietei arba nepastatytas centre.	Naudokite indukcinei maisto ruošai tinkamus maisto ruošos indus. Žr. skyrių „Tinkamų maisto ruošos indų pasirinkimas“. Pastatykite maisto ruošos indą centre ir įsitikinkite, kad jo pagrindas atitinka kaitvietės dydį.
Indukcinė kaitlentė arba kaitvietė netikėtai išsijungė, pasigirsta signalas ir rodomas klaidos kodas (paprastai pakaitomis su vienu ar dviem skaitmenimis maisto ruošos laikmačio rodyneje).	Techninis gedimas.	Užsirašykite klaidos raides ir skaičius, išjunkite indukcinės kaitlentės maitinimą ir kreipkitės į kvalifikuotą techniką.

Gedimų rodymas ir patikrinimas

Atsiradus veikimo sutrikimui, indukcinė kaitlentė automatiškai persijungs į apsauginę būseną ir rodys atitinkamus apsauginius kodus:

Problema	Galimos priežastys	Ką daryti
E4/E5	Temperatūros jutiklio gedimas	Susisiekitė su tiekėju.
E7/E8	IGBT temperatūros jutiklio gedimas.	Susisiekitė su tiekėju.
E2/E3	Nenormali maitinimo įtampa	Patikrinkite, ar maitinimo šaltinis veikia normaliai. Įjunkite maitinimą, kai maitinimo šaltinis veiks normaliai.
E6/E9	Blogas indukcinės kaitlentės šilumos spinduliavimas	Kai indukcinė kaitlentė atvės, įjunkite iš naujo.

Pirmiau pateikti dažniausiai pasitaikančių gedimų įvertinimo ir patikrinimo būdai. Kad išvengtumėte pavojaus ir indukcinės kaitlentės sugadinimo, patys įrenginio neardykite.

Techninė specifikacija

Indukcinė kaitlentė	CIF854MCBB
Kaitvietės	5 kaitvietės
Maitinimo įtampa	220–240 V / 50/60 Hz
Įrengta elektrinė galia	7 200 W
Gaminio dydis G × P × A (mm)	770 × 520 × 58
Montavimo matmenys A × B (mm)	740 × 490

Indukcinė kaitlentė	CIE854MCBB
Kaitvietės	5 kaitvietės
Maitinimo įtampa	220–240 V / 50/60 Hz
Įrengta elektrinė galia	7 200 W
Gaminio dydis G × P × A (mm)	770 × 520 × 58
Montavimo matmenys A × B (mm)	740 × 490

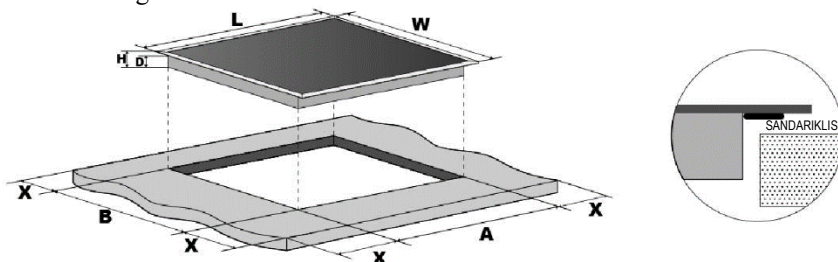
Svoris ir matmenys yra apytiksliai. Kadangi nuolat stengiamės tobulinti savo gaminius, galime keisti specifikacijas ir dizainą be išankstinio įspėjimo.

Montavimas

Montavimo įrangos parinkimas

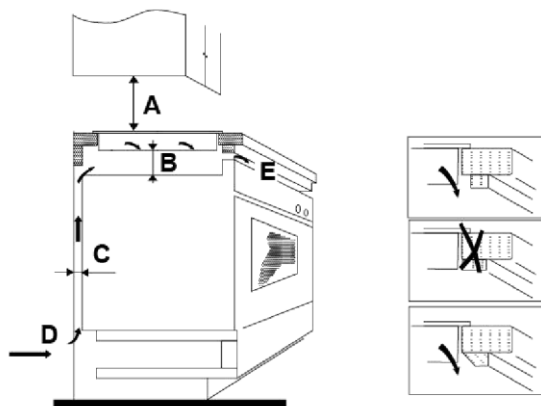
- Išpjaukite stalviršį pagal brėžinyje nurodytus dydžius.
- Aplink angą palikite ne mažiau kaip 50 mm atstumą montavimui ir naudojimui.
- Stalviršio storis turi būti ne mažesnis kaip 30 mm. Stalviršiui parinkite karščiui atsparią medžiagą, kad išvengtumėte didelių deformacijų dėl kaitlentės skleidžiamos šilumos. Kaip parodyta toliau:

Įspėjimas. Darbinio paviršiaus medžiaga turi būti impregnuota mediena ar kita izoliacinė medžiaga.



	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
CIF854MCBB	770	520	58	54	740	490	Min. 50
CIE854MCBB							

Įsitikinkite, kad visomis aplinkybėmis kaitlentė būtų gerai vėdinama, o oro įleidimo ir išleidimo angos nebūtų uždengtos. Įsitikinkite, kad kaitlentė yra geros būklės. Kaip parodyta toliau. Pastaba. Saugus atstumas tarp kaitrinės plokštės ir virš jos esančios spintelės turi būti bent 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	Min. 50	Min. 20	Oro įleidimas	Oro išleidimas 5 mm

Prieš montuodami kaitlentę, įsitikinkite, kad:

- Darbinis paviršius yra lygus ir horizontalus, jokie konstrukciniai elementai netrukdo erdvės poreikiams.
- Darbinis paviršius pagamintas iš karščiui atsparios medžiagos.
- Jei kaitlentė montuojama virš orkaitės, orkaitėje yra įmontuotas aušinimo ventiliatorius.
- Įrengus prietaisą atitiktų visus atstumų reikalavimus ir galiojančius standartus bei taisykles.
- Į nuolatinę elektros instaliaciją įmontuotas tinkamas išjungiklis, užtikrinantis visišką išjungimą iš elektros tinklo, o jo montavimas ir vieta atitinka vietinės elektros instaliacijos taisykles ir nuostatas.
- Išjungiklis turi būti patvirtinto tipo ir turėti 3 mm oro tarpą tarp kontaktų visuose poliuose (arba visuose aktyviuosiuose [faziniuose] laidininkuose, jei vietos elektros instaliacijos taisyklės leidžia tokį reikalavimų variantą).
- Sumontavus kaitlentę, išjungiklis bus lengvai prieinamas klientui.
- Jei abejojate dėl montavimo, pasikonsultuokite su vietos statybos institucijomis ir peržiūrėkite įstatymus.
- Sienų paviršiams aplink kaitlentę naudokite karščiui atsparią ir lengvai valomą apdailą (pvz., keramines plyteles).

Sumontavę kaitlentę įsitikinkite, kad:

- Maitinimo kabelis nepasiekiamas per spintelių dureles ar stalčius.
- Užtikrintas pakankamas oro srautas iš spintelių išorės į kaitlentės pagrindą.
- Jei kaitlentė montuojama virš stalčiaus ar spintelės, po kaitlentės pagrindu įrengtas šilumos barjeras.
- Išjungiklis yra lengvai pasiekiamas klientui.

Prieš pritvirtinant laikiklius

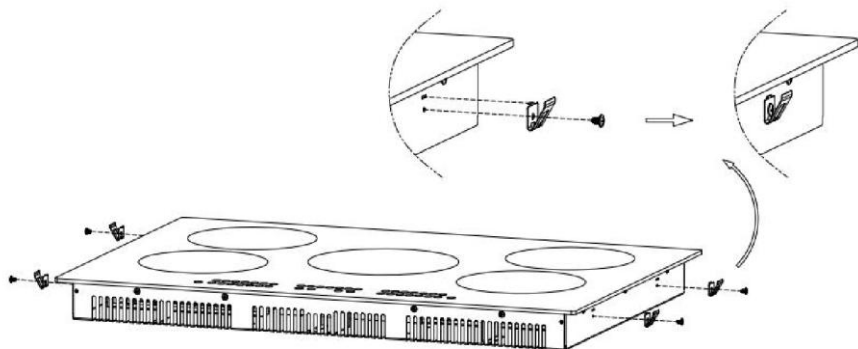
Įrenginys turi būti pastatytas ant stabilaus, lygaus paviršiaus (panaudokite pakuotę). Iš kaitlentės išsikišusių valdiklių stipriai nespauskite.

Laikiklių padėties reguliavimas

Prieš montuodami, kaitlentę pritvirtinkite prie darbinio paviršiaus, prisukdami 4 laikiklius prie kaitlentės korpuso dugno (žr. paveikslėlį).

Tvirtinimo laikiklių vietos nustatymas

- Įrenginys turi būti pastatytas ant stabilaus, lygaus paviršiaus (panaudokite pakuotę). Iš kaitlentės išsikišusių valdiklių stipriai nespauskite.
- Prieš montuodami pritvirtinkite kaitlentę prie darbinio paviršiaus, prisukdami keturis laikiklius kairėje ir dešinėje kaitlentės pusėse (žr. paveikslėlį).



Užklijuokite pridedamą sandarinimo juostelę

Užklijuokite sandarinimo juostelę aplink stiklo paviršių, kuris liečiasi su stalviršiu. Įsitikinkite, kad nėra tarpų.

Įstatykite kaitlentę į stalviršį

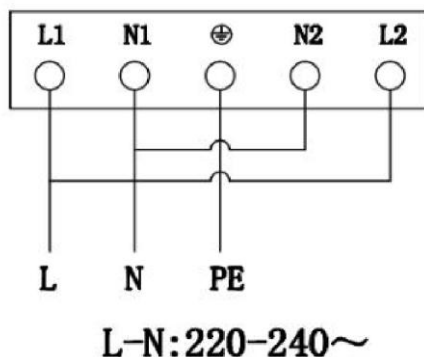
Maitinimo laidą nutieskite taip, kad jis nesiliestų su prietaiso dalimis, kurios gali įkaisti. Įsitikinkite, kad laidas nepasiekiamas iš spintelės vidaus ar per stalčius. Padėkite kaitlentę ant darbatalio ir tvirtai įspauskite į išpjovą.

Perspėjimai

- Kaitlentę turi sumontuoti kvalifikuoti darbuotojai arba technikai. Jūsų paslaugoms turime specialistų. Nebandykite to daryti patys.
- Kaitlentės negalima montuoti prie aušinimo įrangos, indaplovių ir rotacinių džioviklių.
- Kaitlentė turi būti įrengta taip, kad būtų užtikrintas geresnis šilumos spinduliavimas ir padidintas jos patikimumas.
- Sieną ir indukcinę kaitinimo zoną virš darbinio paviršiaus turi atlaikyti karštį.
- Plokštės sluoksniai ir klijai turi būti atsparūs karščiui, kad būtų išvengta pažeidimų.
- Nenaudokite garinio valytuvo.
- Šią keraminę kaitlentę galima jungti tik prie maitinimo šaltinio, kurio sistemos varža ne didesnė kaip 0,427 omo. Jei reikia, kreipkitės į energijos tiekimo įmonę dėl informacijos apie sistemos varžą.

Kaitlentės įjungimas į maitinimo tinklą

Maitinimo šaltinis turi būti prijungtas laikantis atitinkamo standarto reikalavimų. Prijungimo būdas parodytas toliau.



- Jei kabelis yra pažeistas arba jį reikia pakeisti, tai turi atlikti techninės priežiūros specialistas, naudodamas tinkamus įrankius, kad būtų išvengta nelaimingų atsitikimų.
- Jei prietaisas jungiamas tiesiai į elektros tinklą, turi būti sumontuotas daugiapolis grandinės pertraukiklis su mažiausiai 3 mm tarpu tarp kontaktų.
- Montuotojas turi užtikrinti, kad elektros instaliacija būtų tinkamai atlikta ir atitiktų saugos taisyklių reikalavimus.
- Kabelio negalima sulenkti arba suspausti.
- Kabelis turi būti reguliariai tikrinamas ir keičiamas tik reikiamą kvalifikaciją turinčio asmens.



ŠALINIMAS.

**Neišmeskite šio gaminio
kaip nerūšiuotų
komunalinių atliekų.**

**Tokias atliekas būtina
atskirai surinkti ir
tvarkyti specialiai.**

Šis prietaisas pažymėtas pagal Europos direktyvą 2012/19/ES dėl elektros ir elektroninės įrangos atliekų (EE[A]). Užtikrindami, kad šis prietaisas būtų tinkamai išmestas, padėsite išvengti galimos žalos aplinkai ir žmonių sveikatai, kuri gali būti padaryta, jei prietaisas būtų išmestas netinkamu būdu.

Šis simbolis ant gaminio rodo, kad jis negali būti šalinamas kartu su buitinėmis atliekomis. Jį reikia pristatyti į elektros ir elektronikos prekių perdirbimo surinkimo punktą.

Šio prietaiso atliekos turi būti šalinamos specialiai. Norėdami gauti daugiau informacijos apie tai, kaip elgtis su šiuo gaminiu, apie jo antrinį panaudojimą ir perdirbimą, kreipkitės į vietos savivaldybę, buitinių atliekų tvarkymo tarnybą arba parduotuvę, kurioje įsigijote gaminį.

Norėdami gauti daugiau informacijos apie šio gaminio atliekų tvarkymą, antrinį naudojimą ir perdirbimą, kreipkitės į vietos savivaldybę, buitinių atliekų tvarkymo tarnybą arba parduotuvę, kurioje įsigijote gaminį.

Lejupielādējiet lietotni hOn

Lietotnē hOn varat piekļūt vairākām receptēm un papildu saturam



DROŠĪBAS BRĪDINĀJUMI

PIRMS IERĪCES LIETOŠANAS, LŪDZU, RŪPĪGI IZLASIET ŠOS NORĀDĪJUMUS.

Uzstādīšana

Elektriskās strāvas trieciena risks

- Pirms jebkādu darbu vai apkopes veikšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Svarīgs un obligāts ir savienojums ar labu elektroinstalācijas zemējuma sistēmu.
- Fiksētajā elektroinstalācijā jānodrošina atvienošanas iespēja saskaņā ar elektroinstalācijas noteikumiem.
- Mājas elektroinstalācijas sistēmas izmaiņas drīkst veikt tikai kvalificēts elektriķis.
- Šī padoma neievērošanas iespējamais rezultāts ir elektrības izraisīta trauma vai nāve.

Sagriešanās risks

- Uzmanieties — paneļa malas ir asas.
- Rīkojieties piesardzīgi, lai neizraisītu traumas un nesagrieztos.

Svarīgi drošības norādījumi

- Pirms ierīces uzstādīšanas un lietošanas rūpīgi izlasiet šos norādījumus.
- Uz šīs ierīces nekad nedrīkst novietot uzliesmojošus materiālus vai produktus.
- Lūdzu, nodrošiniet šīs informācijas pieejamību personai, kura atbild par ierīces uzstādīšanu, jo tādējādi var samazināt uzstādīšanas izmaksas.
- Lai izvairītos no apdraudējuma, šī ierīce jāuzstāda atbilstoši šiem uzstādīšanas norādījumiem.
- Šo ierīci drīkst pareizi uzstādīt un iezemēt tikai atbilstoši kvalificēta persona.

- Šī ierīce ir jāsavieno ar ķēdi, kurā ir iebūvēts izolācijas slēdzis, kas nodrošina pilnīgu atvienošānu no elektropadeves.
- **BRĪDINĀJUMS.** Izmantojiet tikai plīts virsmas aizsargus, kurus ir izstrādājis ēdiena gatavošanas ierīces ražotājs vai arī ierīces ražotājs ir norādījis lietošanas instrukcijā kā piemērotus, vai ierīcē iebūvētos plīts virsmas aizsargus. Nepiemērotu aizsargu izmantošana var izraisīt negadījumus.
- Ja ierīce netiek pareizi uzstādīta, var tikt anulētas garantijas vai atbildības prasības.
- Informāciju par uzstādīšanu skatiet sadaļā <Uzstādīšana>.

Ekspluatācija un apkope

Elektriskās strāvas trieciena risks

- Negatavojiet ēdienu uz saplīsušas vai saplaisājušas plīts virsmas. Ja plīts virsma ir saplīsumi vai saplaisājusi, nekavējoties atslēdziet ierīci no strāvas padeves (sienas slēdža) un sazinieties ar kvalificētu tehniķi.
- Pirms tīrīšanas un apkopes atslēdziet plīts virsmu pie sienas.
- Šī padoma neievērošanas iespējamais rezultāts ir elektrības izraisīta trauma vai nāve.

Apdraudējums veselībai

- Šī ierīce atbilst elektromagnētiskās drošības standartiem.

Karstas virsmas bīstamība

- Lietošanas laikā šīs ierīces pieejamās daļas sakarst pietiekami, lai apdedzinātos.
- Neļaujiet saskarties ar keramisko stiklu ķermenim, apgērbam vai citiem priekšmetiem, izņemot piemērotus virtuves piederumus, pirms virsma ir atdzisusi.

- Uz plīts virsmas nedrīkst novietot metāla priekšmetus, piemēram, nažus, dakšiņas, karotes un vākus, jo tie var sakarst
- Bērniem, kas jaunāki par 8 gadiem, ir jāatrodas drošā attālumā, ja vien viņi netiek nepārtraukti uzraudzīti.
- Kastroļu rokturi var būt karsti. Pārbaudiet, vai kastroļu rokturi nepārkaras citām ieslēgtām gatavošanas zonām. Rokturiem jābūt bērniem nepieejamā vietā.
- Šo ieteikumu neievērošanas rezultāts var būt apdegumi un applaucējumi.

Sagriešanās risks

- Ja drošības pārsegs ir atvilks, tiek atsegts plīts virsmas skrāpja asais asmens ir atklāts. Lietojiet īpaši uzmanīgi un vienmēr glabāiet drošā un bērniem nepieejamā vietā.
- Rīkojieties piesardzīgi, lai neizraisītu traumas un nesagrieztos.

Svarīgi drošības norādījumi

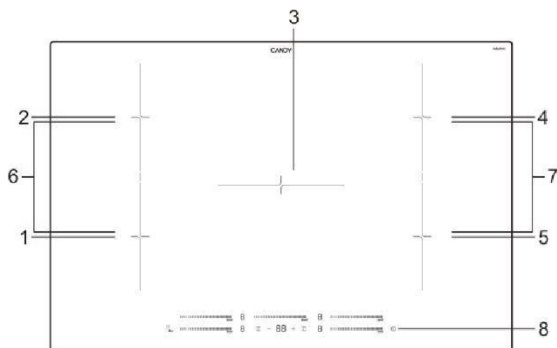
- Lietošanas laikā nekad neatstādiet ierīci bez uzraudzības. Pārvārīšanās gadījumā veidojas dūmi un taukainas šļakatas, kas var aizdegties.
- Nekad neizmantojiet ierīci kā darba vai glabāšanas virsmu.
- Nekad neatstādiet uz ierīces nekādus priekšmetus vai piederumus.
- Nekad neizmantojiet ierīci telpas sildīšanai vai apsildei.
- Pēc lietošanas vienmēr izslēdziet gatavošanas zonas un plīts virsmu, kā aprakstīts šajā rokasgrāmatā (proti, izmantojot skārienvadības).
- Neļaujiet bērniem rotaļāties ar ierīci, kā arī sēdēt, stāvēt vai kāpt uz tās.
- Neglabāiet bērniem interesējošus priekšmetus skapjos virs ierīces. Kāpjot uz plīts virsmas, bērni var gūt smagas traumas.

- Neatstājiel bērnus vienu vai bez uzraudzības ierīces izmantošanas vietā.
- Bērnu un personu ar invaliditāti, kas ierobežo viņu spēju lietot ierīci, par tās izmantošanu ir jāinstruē atbildīgai un kompetentai personai. Instruktoram jābūt pārliecinātam, ka viņi var lietot ierīci, neapdraudot sevi vai apkārtējo vidi.
- Nelabojiel un nemainiel nevienu ierīces daļu, ja vien tas nav īpaši ieteikts rokasgrāmatā. Visa pārējā apkope jāveic kvalificētam tehnikim.
- Plīts virsmas tīrīšanai neizmantojiel tvaika tīrītāju.
- Nelieciel un nemeti el uz plīts virsmas smagu priekšmetu.
- Nestāviet uz plīts virsmas.
- Neizmantojiel pannas ar robainām malām un nevelciel pannas pār stikla virsmu, jo tā var saskrāpēt stiklu.
- Plīts virsmas tīrīšanai neizmantojiel skrāpjus un citu spēcīgi abrazīvu tīrīšanas līdzekļus, jo tie var saskrāpēt keramisko stiklu.
- Lai izvairītos no apdraudējuma, bojātu elektropadeves vadu drīkst nomainīt ražotājs, viņa klientu apkalpošanas dienesta pārstāvis vai cita līdzīgas kvalifikācijas persona.
- Šī ierīce ir paredzēta tikai mājsaimniecības lietojumam! Ražotāja garantija neattiecas ne uz kādu komerciālu izmantošanu!
- **BRĪDINĀJUMS.** Lietošanas laikā ierīce un tās pieejamās daļas sakarst.
- Uzmani el, lai nepieskartos sildelementiem.
- Bērniem, kas jaunāki par 8 gadiem, ir jāatrodas drošā attālumā, ja vien viņi netiek nepārtraukti uzraudzīti.

- Šo ierīci drīkst lietot bērni no 8 gadu vecuma un personas ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai bez pieredzes un zināšanām, ja vien tās tiek uzraudzītas vai tām ir sniegti norādījumi par ierīces lietošanu drošā veidā un tās saprot ar to saistītos riskus.
- Bērni nedrīkst rotaļāties ar ierīci. Bērni nedrīkst veikt ierīces tīrīšanu un apkopi bez uzraudzības.
- **BRĪDINĀJUMS.** Nepieskatīta ēdiena gatavošana uz plīts virsmas ar taukiem vai eļļu var būt bīstama un izraisīt aizdegšanos. **NEKAD** nemēģiniet dzēst uguni ar ūdeni, bet izslēdziet ierīci un pēc tam pārklājiat liesmu, piemēram, ar vāku vai nedegošu segu.
- **BRĪDINĀJUMS.** Ugunsbīstamība: neglabājiat priekšmetus uz gatavošanas virsmām.
- **BRĪDINĀJUMS.** Ja virsma ir saplaisājusi, lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena, izslēdziet ierīci, ja tai ir stikla-keramikas vai līdzīga materiāla plīts virsmas, kas aizsargā strāvu vadošās daļas.
- Nedrīkst izmantot tvaika tīrītāju.
- Ierīci nav paredzēts darbināt, izmantojot ārēju taimeri vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- **UZMANĪBU!** Gatavošanas process ir jāuzrauga. Īslaicīgs gatavošanas process ir nepārtraukti jāuzrauga.
- Pēc uzstādīšanas strāvas vads nedrīkst būt pieejams.

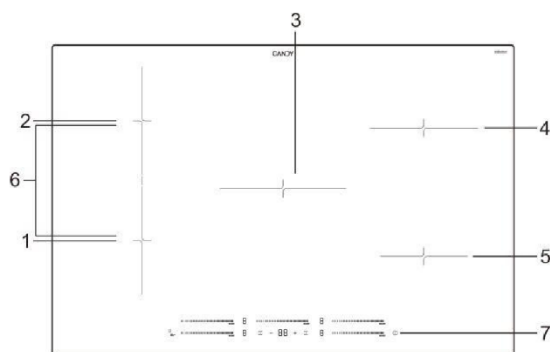
Produkta pārskats

Skats no augšas



1. 1800 W zona, pastiprinājums līdz 2100 W
2. 1800 W zona, pastiprinājums līdz 2100 W
3. 2000 W zona, pastiprinājums līdz 2600 W
4. 1800 W zona, pastiprinājums līdz 2100 W
5. 1800 W zona, pastiprinājums līdz 2100 W
6. 3000 W zona, pastiprinājums līdz 3600 W
7. 3000 W zona, pastiprinājums līdz 3600 W
8. Vadības panelis

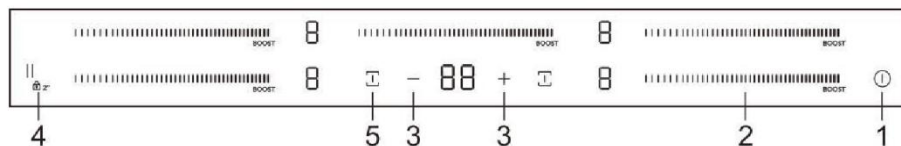
CIF854MCBB



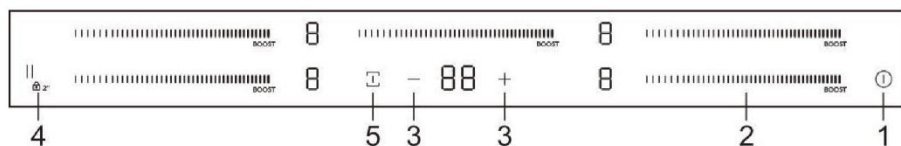
1. 1800 W zona, pastiprinājums līdz 2100 W
2. 1800 W zona, pastiprinājums līdz 2100 W
3. 2000 W zona, pastiprinājums līdz 2600 W
4. 1800 W zona, pastiprinājums līdz 2100 W
5. 1200 W zona, pastiprinājums līdz 1500 W
6. 3000 W zona, pastiprinājums līdz 3600 W
7. Vadības panelis

CIE854MCBB

Vadības panelis



CIF854MCBB



CIE854MCBB

1. Ieslēgšanas/izslēgšanas vadība
2. Sildīšanas zonas atlasīšanas vadība un jaudas regulēšanas taustiņš
3. Taimera regulēšanas vadība
4. Pauzes/taustiņslēdža vadība
5. Elastīgā zona

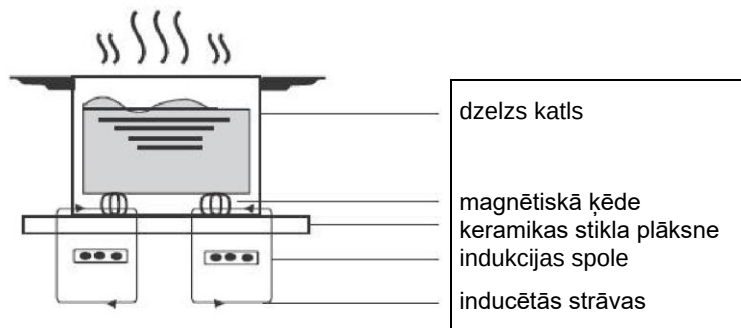
Informācija par produktu

Keramiskā/indukcijas plīts virsma var apmierināt dažādas virtuves prasības, pateicoties pretestības vadu sildīšanai, mikrodatorizētai vadībai un vairāku jaudu atlasei, kas ir patiešām optimāla izvēle mūsdienu ģimenēm.

Plīts virsma ir izgatavota, domājot par klientiem, un tai ir personalizēts dizains. Plīts virsmai ir droša un uzticama veiktspēja, gādājot par jūsu dzīves ērtībām un ļaujot pilnībā izbaudīt dzīvesprieku.

Nedaudz par ēdiena gatavošanu, izmantojot indukciju

Ēdiena gatavošana, izmantojot indukciju, ir droša, progresīva, efektīva un ekonomiska gatavošanas tehnoloģija. Tā darbojas elektromagnētisko vibrāciju ietekmē, ģenerējot siltumu tieši pannā, nevis netieši, proti, sildot stikla virsmu. Stikls sakarst tikai tāpēc, ka to sasilda panna.

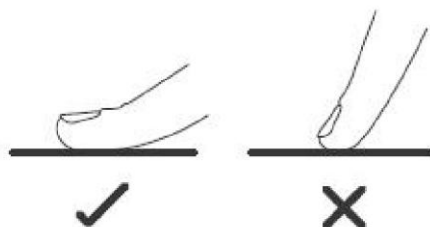


Pirms jaunās plīts virsmas lietošanas

- Izlasiet šo ceļvedi, īpaši ņemot vērā sadaļu “Drošības brīdinājumi”.
- Noņemiet aizsargplēvi, kas joprojām var atrasties uz keramikās plīts virsmas.
- Noņemiet aizsargplēvi, kas joprojām var atrasties uz indukcijas plīts virsmas.

Skārienvadību izmantošana

- Tā kā vadības reaģē uz pieskārienu, nav jāpieliek nekāds spiediens.
- Neizmantojiet pirksta galu, bet spilventiņu.
- Ik reizi, reģistrējot pieskārienu, atskan signāls.
- Pārbaudiet, vai vadības vienmēr ir tīras un sausas un tās nenosedz nekādi priekšmeti (piemēram, kāds piederums vai drāna). Pat plāna ūdens kārtiņa var apgrūtināt vadības ierīču darbību.



Pareizo ēdiena gatavošanas trauku izvēle



- Izmantojiet tikai ēdiena gatavošanas traukus, kuru pamatne ir piemērota gatavošanai ar indukciju. Meklējiet indukcijas simbolu uz iepakojuma vai pannas apakšā.
- Ēdiena gatavošanas trauku piemēroību var pārbaudīt ar magnēta testu. Virziet magnētu uz pannas pamatni. Ja tas tiek pievilkts, panna ir piemērota indukcijai.
- Ja nav magnēta:
 - Ielejiet nedaudz ūdens pannā, kuru vēlaties pārbaudīt.
 - Veiciet sadaļā “Lai sāktu gatavot” norādītās darbības.
 - Ja displejā nemirgo  un ūdens uzsilst, panna ir piemērota.
- Nav piemēroti ēdiena gatavošanas trauki, kas ir izgatavoti no šādiem materiāliem: tīra nerūsējošā tērauda, alumīnija vai vara bez magnētiskas pamatnes, stikla, koka, porcelāna, keramikas un fajansa.

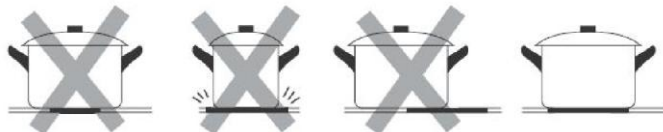


Degļa izmērs (mm)	Minimālie ēdiena gatavošanas trauki (diametrs/mm)
145	110
180	140
210	160
Elastīgā zona	250

Neizmantojiet ēdiena gatavošanas traukus ar robainām malām vai izliektu pamatni.



Pārbaudiet, vai pannas pamatne ir gluda, novietota līdzeni pret stiklu un ir tādā pašā lielumā kā gatavošanas zona. Vienmēr centrējiet pannu gatavošanas zonā.

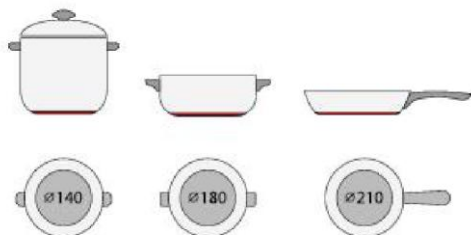


Nekad nebīdīet pannas pa keramiskās plīts virsmu, bet noceliet, lai nesaskrāpētu stiklu.



- Izmantojiet pannas, kuru feromagnētiskā laukuma diametrs (pannas pamatne) ir nākamajā tabulā norādīto izmēru diapazonā. (1. tabula)
 - Ja izmantojat mazākus katlus, veiktspēja var tikt ietekmēta
 - Ja izmantojat katlu, kura diametrs ir mazāks par iepriekšējā tabulā norādīto, katli var netikt noteikti

Atkarībā no zonas izmēriem var izmantot dažādu diametru katlus, kā parādīts nākamajā attēlā.



- Ja feromagnētiskā daļa tikai daļēji nosedz pannas pamatni, uzkarst tikai feromagnētiskais laukums, bet pārējā pamatne var neuzsilt līdz ēdiena gatavošanai pietiekamai temperatūrai.



- Ja feromagnētiskais laukums nav viendabīgs, bet tajā ir citi materiāli, piemēram, alumīnijs, tas var ietekmēt uzsilšanu un pannas noteikšanu.

Ja pannas pamatne ir līdzīga kā tālāk redzamajos attēlos, pannu nevar noteikt.

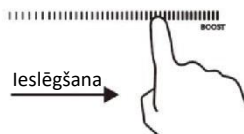
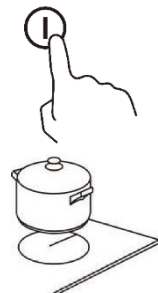


Indukcijas plīts virsmas izmantošana

Lai sāktu gatavot

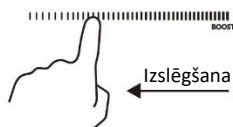
- Pēc ieslēgšanas atskan viens skaņas signāls, visi indikatori iedegas uz 1 sekundi un pēc tam nodziest, norādot, ka plīts virsma ir pārgājusi gaidstāves režīmā.

- Pieskarieties ieslēgšanas/izslēgšanas  slēdzim; visi indikatori rāda “-”
- Nolieciet piemērotu pannu gatavošanas zonā, kuru vēlaties izmantot. Pārbaudiet, vai pannas apakša un gatavošanas zonas virsma ir tīra un sausa.
- Atlasiet siltuma iestatījumu, pieskaroties slīdņa vadībai.
 - Ja neizvēlaties siltuma iestatījumu 1 minūtes laikā, indukcijas plīts automātiski izslēdzas. Jums būs jāsāk no jauna, veicot 1. darbību.
 - Siltuma iestatījumu var mainīt jebkurā gatavošanas laika brīdī.



Pēc gatavošanas beigām

- Izslēdziet gatavošanas zonu, pieskaroties slīdņa vadībai uz leju līdz “0”. Pārbaudiet, vai displejā ir redzama “0”.
- Izslēdziet visu plīts virsmu, pieskaroties ieslēgšanas/izslēgšanas vadībai.



- Uzmanieties no karstām virsmām
Tiks parādīts “H”, kas nozīmē, ka gatavošanas zona ir pārāk karsta, lai tai pieskartos. Tas pazūd, kad virsma ir atdzisusi līdz drošai temperatūrai. To var izmantot arī kā enerģijas taupīšanas funkciju — ja vēlaties sildīt nākamās pannas, izmantojiet plīti, kas joprojām ir karsta.



Jaudas pārvaldības izmantošana

Indukcijas plīts virsmai var iestatīt maksimālo jaudas absorbcijas līmeni, izvēloties dažādus jaudas diapazonus.

Indukcijas plītis spēj automātiski ierobežot sevi, lai strādātu ar zemāku jaudas līmeni, lai izvairītos no pārslodzes riska.

Lai atvērtu jaudas pārvaldības funkciju

1. Ieslēdziet plīts virsmu, pēc tam vienlaicīgi nospiediet “+” (taimeris) un taustiņslēdži. Laika indikators rāda “P5”, kas apzīmē 5. jaudas līmeni. Noklusējuma režīms ir 7,2 kW.



Lai pārslēgtu uz citu līmeni

Taimerī nospiediet +/- . Ir 5 jaudas līmeņi no “P1” līdz “P5”. Taimera indikators rāda vienu no tiem.

“P1”: maksimālā jauda ir 2,5 Kw.

“P2”: maksimālā jauda ir 3,5 Kw.

“P3”: maksimālā jauda ir 4,5 Kw.

“P4”: maksimālā jauda ir 5,5 Kw.

“P5”: maksimālā jauda ir 7,2 kw.



Jaudas pārvaldības funkcijas apstiprināšana un aizvēršana

Vienlaicīgi nospiediet “+” (taimeris) un taustiņslēdži, lai apstiprinātu, tad plīts virsma tiek izslēgta.



Pastiprinājuma funkcijas izmantošana

Pastiprinājuma funkcijas aktivizēšana

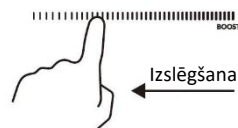
1. Pieskarieties atlasāmās zonas slīdņa vadībai.
2. Pieskaroties PASTIPRINĀJUMA taustiņam “slīdnim”, kad mirgo displejs, jaudas līmeņa indikators rāda “P”.



Piezīme. Tilta zonas jaudas iestatījums darbojas tāpat kā jebkura cita normāla zona.

Pastiprinājuma funkcijas atcelšana

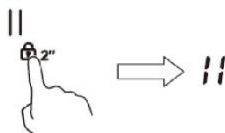
1. Pieskarieties “slīdnim”, lai atceltu pastiprinājuma funkciju un atlasītu līmeni, kuru vēlaties iestatīt.



- Pastiprinājuma funkcija var ilgt tikai 5 minūtes, pēc tam zona automātiski pāriet uz 9. līmeni.

Pauzes funkcijas izmantošana

1. Nospiediet pauzes vadību; sildīšanas zonas pārstāj darboties. Visās zonās ir redzams “||”



2. 1 minūtes laikā vēlreiz nospiediet pauzes vadību, tad visas sildīšanas zonas atgriezīsies uz to sākotnējo iestatījumu.
3. Pēc 1 minūtes vadības panelis pāriet gaidīšanas režīmā; lūdzu, aktivizējiet vadības paneli, pieskaroties jebkuram taustiņam, izņemot pauzes un ieslēgšanas/izslēgšanas vadības taustiņus.

- Funkcija ir pieejama, ja darbojas viena vai vairākas sildīšanas zonas.
- Ja 30 minūšu laikā neatcelsiet darba apturēšanas režīmu, indukcijas plīts virsma automātiski izslēgsies.

Vadību bloķēšana

- Varat bloķēt vadības, lai novērstu neparedzētu lietošanu (piemēram, bērniem nejauši ieslēdzot gatavošanas zonas).
- Ja vadības ir bloķētas, tiek atspējotas visas vadības, izņemot ieslēgšanas/izslēgšanas un bloķēšanas vadību.

Lai bloķētu vadības

Pieskarieties taustiņslēdža vadībai  un paturiet 2 sekundes. Taimera indikators rāda “Lo”.

Lai vadības atbloķētu

1. Pieskarieties taustiņslēdža vadībai  un paturiet 2 sekundes.
2. Tagad varat sākt izmantot plīts virsmu.



Kad plīts virsma ir bloķēšanas režīmā, visas vadības ir atspējotas, izņemot ieslēgšanu/izslēgšanu un bloķēšanu, un ārkārtas situācijā plīts virsmu vienmēr var izslēgt ar ieslēgšanas/izslēgšanas vadību, tomēr nākamajā darbībā ir vispirms jāatbloķē plīts virsma.

Brīdinājums par atlikušo siltumu

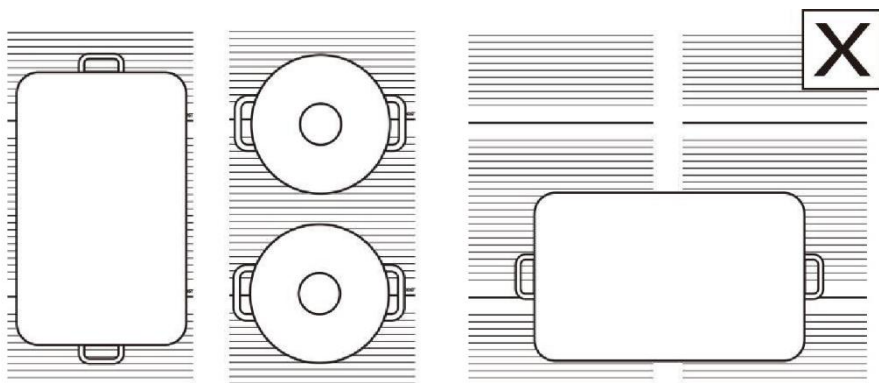
Kad plīts virsma kādu laiku ir darbojusies, rodas atlikušais siltums. Tiek parādīts burts “H”, lai brīdinātu sargāties no šīs zonas.



Elastīgās zonas funkcijas izmantošana

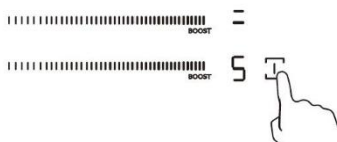
- To var izmantot kā vienu zonu vai divas atsevišķas zonas atkarībā no ēdiena gatavošanas vajadzībām katrā situācijā.
- Tā ir izveidota no divām neatkarīgām spirālēm, kuras var vadīt atsevišķi. Kad darbojas elastīgā zona, tiek aktivizēta tikai daļa, uz kuras ir novietoti gatavošanas trauki. Šī funkcija darbojas tikai 1# un 2# gatavošanas zonās.
- Lai nodrošinātu gatavošanas trauku atpazīšanu un vienmērīgu siltumizkliedi, tie pareizi jācentrē.

- Viena plīts virsma ar vairāk nekā vienu elastīgo zonu; nav ieteicams vienai pannai izmantot vairākas zonas vienlaicīgi.

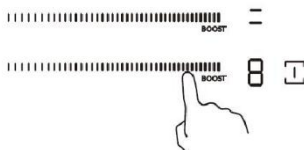


Elastīgās zonas funkcijas aktivizēšana

1. Lai aktivizētu elastīgo zonu kā vienu lielu zonu, pieskarieties  taustiņam. Signāls pīkst, norādot, ka indukcijas plīts virsma pāriet uz elastīgās zonas izvēli, un attiecīgais indikators mirgo.

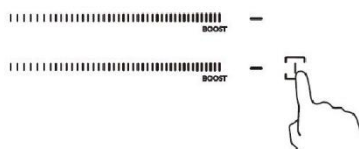


2. Atlasiet jaudas līmeni, ko vēlaties iestatīt, pieskaroties “slīdņa” vadībai.



Elastīgās zonas funkcijas atcelšana

1. Pieskarieties , lai atceltu elastīgās zonas funkciju.



2. Jaudas iestatījums darbojas tāpat kā jebkurā citā zonā.

Automātiska izslēgšanās

Plīts virsmas drošības funkcija ir automātiska izslēgšanās. Tā notiek ikreiz, kad esat aizmirsis izslēgt gatavošanas zonu. Noklusētie izslēgšanas laiki ir redzami nākamajā tabulā.

Jaudas līmenis	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Noklusējuma darba taimeris (stundas)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Taimera izmantošana

Taimera izmantošana, lai izslēgtu vienu vai vairākas gatavošanas zonas

1. Nospiediet tās gatavošanas zonas slīdņa vadību, kurai vēlaties iestatīt taimeru.

2. Iestatiet laiku, pieskaroties “+” “-”.



3. Pēc laika iestatīšanas nekavējoties sākas atpakaļskaitīšana. Displejā ir redzams atlikušais laiks.

PIEZĪME. Jaudas līmeņa indikatora labajā apakšējā stūrī ir sarkans punkts, kas norāda, ka zona ir atlasīta.

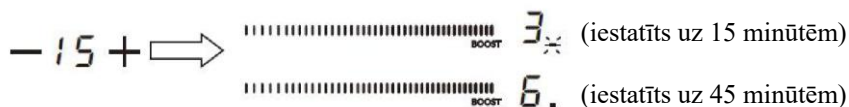


4. Kad gatavošanas taimeris beidzas, atbilstīgā gatavošanas zona automātiski izslēdzas.

Piezīme. Citas gatavošanas zonas turpina darboties, ja tās ir ieslēgtas iepriekš.

Ja taimeris ir iestatīts vairāk nekā vienā zonā:

1. Iestatot taimeru vairākām gatavošanas zonām, attiecīgajām gatavošanas zonām tiek parādīti sarkani punkti. Taimera displejā ir redzams min. taimeris. Mirgo atbilstīgās zonas punkts.



2. Tiklīdz atpakaļskaitīšanas taimeris beidzas, atbilstīgā zona tiek izslēgta. Tad tiek parādīts jaunais min. taimeris un mirgo atbilstīgās zonas punkts.



Piezīme. Pieskarieties sildīšanas zonas atlasīšanas vadībai, un taimera indikatorā tiek parādīts atbilstīgais taimeris.

Atceliet taimeri

Pieskaroties taimera taustiņam “-”, lai iestatītu taimeri uz “00”, taimeris tiek atcelts.

Gatavošanas vadlīnijas

Cepiet uzmanīgi, jo eļļa un tauki ļoti ātri uzkarst, it īpaši, ja izmantojat pastiprinājuma režīmu. Īpaši augstā temperatūrā eļļa un tauki spontāni aizdegas, un tas izraisa nopietnu ugunsbīstamību.

Padomi ēdiena gatavošanai

- Kad ēdiens sasniedz vārīšanās temperatūru, samaziniet jaudas iestatījumu.
- Vāka izmantošana saīsina gatavošanas laiku un ietaupa enerģiju, saglabājot siltumu.
- Samaziniet šķidruma vai tauku daudzumu, lai saīsinātu gatavošanas laiku.
- Sāciet gatavot ar augstu iestatījumu un samaziniet iestatījumu, kad ēdiens ir uzsilis.

Rīsu gatavošana, sutināšana

- Sutināšana notiek zem vārīšanās temperatūras — apmēram 85 °C temperatūrā, kad burbuļi ik pa laikam paceļas līdz gatavojamā šķidruma virsmai. Tā ir gardu zupu un maigu sautējumu atslēga, jo garšas attīstās, nepārvārot ēdienu. Arī mērces uz olu bāzes un ar miltiem sabiezinātas mērces jāgatavo zem vārīšanās temperatūras.
- Dažiem uzdevumiem, tostarp rīsu gatavošanai ar absorbcijas metodi, var būt nepieciešams iestatījums, kas ir augstāks par zemāko, lai nodrošinātu, ka ēdiens tiek pareizi pagatavots ieteicamajā laikā.

Steika apcepšana

Lai pagatavotu sulīgus, garšīgus steikus:

1. Pirms gatavošanas nostādiniet gaļu istabas temperatūrā apmēram 20 minūtes.

2. Uzsildiet smagu cepešpannu.
3. Ieberzējiet eļļu abās steika pusēs. Ielejiet nedaudz eļļas karstā pannā un pēc tam nolieciet gaļu uz karstās pannas.
4. Pagrieziet steiku tikai vienreiz gatavošanas laikā. Precīzais gatavošanas laiks ir atkarīgs no steika biezuma un tā, cik izceptu to vēlaties. Laiks var atšķirties — no 2 līdz 8 minūtēm katrai pusei. Piespiediet steiku, lai novērtētu, cik tas ir pagatavots — jo stingrāks tas šķiet, jo “labāk pagatavots” tas būs.
5. Atstājiet steiku uz dažām minūtēm uz silta šķīvja, lai tas pirms pasniegšanas atslābinātos un kļūtu maigs.

Cepšanai maisot

1. Izvēlieties ar keramiku saderīgu vokpannu vai lielu cepešpannu.
2. Sagatavojiet visas sastāvdaļas un aprīkojumu. Cepšanai maisot jābūt ātrai. Ja gatavojat lielu daudzumu, gatavojiet ēdienu vairākās mazākās partijās.
3. Nedaudz uzkaršējiet pannu un ielejiet tajā divas ēdamkarotes eļļas.
4. Vispirms pagatavojiet gaļu, nolieciet to malā un uzturiet siltu.
5. Apcepjiet dārzeņus maisot. Kad tie ir karsti, bet joprojām kraukšķīgi, pagrieziet gatavošanas zonu uz zemāku iestatījumu, atkal ievietojiet pannā gaļu un pievienojiet mērci.
6. Viegli samaisiet sastāvdaļas, lai nodrošinātu, ka tās ir uzsildītas.
7. Pasniedziet nekavējoties.

Siltuma iestatījumi

Siltuma iestatījums	Piemērotība
1–2	• saudzīga sildīšana nelielam ēdiena daudzumam • šokolādes un sviesta kausēšana, pārtika, kas ātri sadeg • maiga sutināšana • lēna sildīšana
3–4	• atkārtota uzsildīšana • ātra sutināšana • rīsu gatavošana
5–6	• pankūkas
7–8	• sautēšana • makaronu gatavošana
9	• cepšana maisot • apcepšana • zupas uzvārīšana • ūdens vārīšana

Kopšana un tīrīšana

Ko?	Kā?	Svarīgi!
Ikdienas netīrumi uz stikla (pirkstu nospiedumi, zīmes, traipi, ko atstājis ēdiens, vai uz stikla izlijušas vielas, kas nav cukurs)	1. Izslēdziet plīts virsmu. 2. Uzklājiet plīts virsmas tīrīšanas līdzekli, kamēr stikls vēl ir silts (bet ne karsts!). 3. Noskalojiet un noslaukiet ar tīru drānu vai papīra dvieli. 4. Atkal ieslēdziet plīts virsmu.	• Ja strāvas padeve plīts virsmai ir izslēgta, nav norādes par “karstu virsmu”, bet gatavošanas zona joprojām var būt karsta! Rīkojieties īpaši piesardzīgi. • Spēcīgai tīrīšanai izmantojami skrāpji, daži neilona skrāpji un raupji/abrazīvi tīrīšanas līdzekļi var saskrāpēt stiklu. Vienmēr izlasiet etiķeti, lai pārbaudītu tīrīšanas līdzekļa vai skrāpja piemērotību. • Nekad neatstājiet tīrīšanas pārpalikumus uz plīts virsmas, lai tie neiekrāsotu stiklu.
Uz stikla ir pārplūdes, izkusušas vielas un karsta cukura šļakatas	Nekavējoties noņemiet tos ar zivs šķēli, paletes nazi vai skuvekļa asmens skrāpi, kas ir piemērots keramikas stikla plīts virsmām, bet uzmanieties no karstām gatavošanas zonas virsmām: 1. Izslēdziet plīts virsmu pie sienas. 2. Turiet asmeni vai piederumu 30° leņķī un noskrāpējiet netīrumus vai šļakstus uz vēsu plīts virsmas vietu. 3. Netīrumus un šļakatas noņemiet ar trauku drānu vai papīra dvieli. 4. Veiciet iepriekš aprakstītās sadaļas “Ikdienas netīrumi uz stikla” 2.–4. darbību.	• Pēc iespējas ātrāk noīriet kausējumu un cukurotas pārtikas vai pārvārījušos vielu radītos traipus. Ja tie paliek uz stikla un atdziest, tad var būt grūti noņemtami vai pat neatgriezeniski sabojāt stikla virsmu. • Sagriešanās risks: kad drošības pārsegs ir ievilkts, skrāpja asmens ir ļoti ass. Lietojiet īpaši uzmanīgi un vienmēr glabājiet drošā un bērniem nepieejamā vietā.
Šļakatas uz skāriena vadībām	1. Izslēdziet plīts virsmu. 2. Iemērciet šļakstus 3. Noslaukiet skārienvadības zonu ar tīru, mitru sūkli vai drānu. 4. Noslaukiet zonu pilnīgi sausu ar papīra dvieli. 5. Atkal ieslēdziet plīts virsmu.	• Plīts virsma var atskaņot signālu un izslēgties, un skāriena vadības var nedarboties, kamēr uz tām ir šķidrums. Pirms plīts virsmas ieslēgšanas noteikti noslaukiet skāriena vadības zonu.

Ieteikumi un padomi

Problēma	Iespējamie cēloņi	Kā rīkoties
Plīts virsmu nevar ieslēgt.	Nav strāvas padeves.	Pārbaudiet, vai plīts virsma ir pievienota barošanas avotam un ieslēgta. Pārbaudiet, vai jūsu mājoklī vai teritorijā nav elektroapgādes traucējumu. Ja viss ir pārbaudīts un problēma joprojām pastāv, izsauciet kvalificētu tehniķi.
Skārienvadības nereaģē.	Vadības ierīces ir bloķētas.	Atbloķējiet vadības. Norādījumus skatiet sadaļā “Keramiskās plīts virsmas izmantošana”.
Apgrūtināta skārienvadības izmantošana.	Virš vadībām var būt maza ūdens kārtiņa vai, pieskaroties vadībām, iespējams, izmantojat pirksta galu.	Pārbaudiet, vai skāriena vadības zona ir sausa, un, pieskaroties vadībām, izmantojiet pirksta spilventiņu.
Stikls tiek saskrāpēts.	Ēdiena gatavošanas trauki ar raupjām malām. Izmantots nepiemērots, abrazīvs skrāpis vai tīrīšanas līdzekļi.	Izmantojiet ēdiena gatavošanas traukus ar līdzenu un gludu pamatni. Skatiet sadaļu “Pareizo ēdiena gatavošanas trauku izvēle”. Skatiet sadaļu “Kopšana un tīrīšana”.
Dažas pannas sprakšķ vai klikšķ.	To var izraisīt gatavošanas trauku konstrukcija (dažādu metālu slāņi vibrē atšķirīgi).	Tā ir normāla parādība ēdiena gatavošanas traukiem un neliecina par kļūmi.
Indukcijas plīts virsma rada zemu dūcošu troksni, ja to izmanto augstā temperatūrā.	To izraisa indukcijas gatavošanas tehnoloģija.	Tas ir normāli, bet, samazinot siltuma iestatījumu, troksnim vajadzētu samazināties vai pilnībā izzust.
Ventilatora troksnis, kas nāk no indukcijas plīts virsmas.	Indukcijas plīts virsmā ir iebūvēts dzesēšanas ventilators, lai novērstu elektronikas pārkaršanu. Tas var turpināt darboties pat pēc indukcijas plīts izslēgšanas.	Tas ir normāli, un nekas nav jādara. Ventilatora darbības laikā neatslēdziet strāvas padevi indukcijas plīts virsmai no sienas.
Pannas nesakarst un neparādās displejā.	Indukcijas plīts virsma nevar noteikt pannu, jo tā nav piemērota indukcijas gatavošanai. Indukcijas plīts virsma nevar noteikt pannu, jo tā ir pārāk maza gatavošanas zonai vai nav pareizi uz tās centrēta.	Izmantojiet ēdiena gatavošanas traukus, kas ir piemēroti gatavošanai uz indukcijas plīts virsmas. Skatiet sadaļu “Pareizo ēdiena gatavošanas trauku izvēle”. Centrējiet pannu un pārbaudiet tās pamatnes atbilstību gatavošanas zonas izmēriem.
Indukcijas plīts virsma vai gatavošanas zona ir negaidīti izslēgusies, atskan signāls, un tiek parādīts kļūdas kods (parasti pārmaiņus ar vienu vai diviem cipariem gatavošanas taimera displejā).	Tehniska kļūme.	Lūdzu, pierakstiet kļūdas burtus un ciparus, atslēdziet indukcijas plīts virsmu no sienas un sazinieties ar kvalificētu tehniķi.

Kļūmju displejs un pārbaude

Ja rodas novirze no normas, indukcijas plīts automātiski pāriet aizsardzības stāvoklī un parāda atbilstīgos aizsardzības kodus:

Problēma	Iespējamie cēloņi	Kā rīkoties
E4/E5	Temperatūras sensora kļūme	Lūdzu, sazinieties ar piegādātāju.
E7/E8	IGBT atteices temperatūras sensors.	Lūdzu, sazinieties ar piegādātāju.
E2/E3	Neparasts padeves spriegums	Lūdzu, pārbaudiet, vai strāvas padeve ir normāla. Ieslēdziet, kad strāvas padeve ir normāla.
E6/E9	Vājš indukcijas plīts siltuma starojums	Lūdzu, restartējiet, kad indukcijas plīts virsma ir atdzisusi.

Iepriekš minētie ir vispārēju kļūmju novērtējumi un pārbaudes.

Lai izvairītos no jebkādiem indukcijas plīts virsmas apdraudējumiem un bojājumiem, lūdzu, neizjauciet ierīci pašrocīgi.

Tehniskās specifikācijas

Indukcijas plīts virsma	CIF854MCBB
Gatavošanas zonas	5 zonas
Padeves spriegums	220–240 V~ 50/60 Hz
Instalētā elektroenerģija	7200 W
Produkta izmēri: D×P×A (mm)	770×520×58
Iebūvēšanas izmēri A×B (mm)	740×490

Indukcijas plīts virsma	CIE854MCBB
Gatavošanas zonas	5 zonas
Padeves spriegums	220–240 V~ 50/60 Hz
Instalētā elektroenerģija	7200 W
Produkta izmēri: D×P×A (mm)	770×520×58
Iebūvēšanas izmēri A×B (mm)	740×490

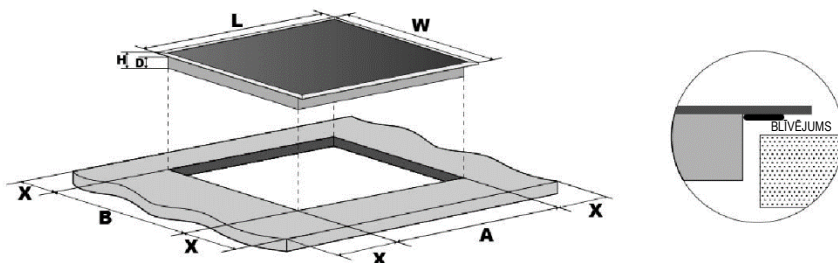
Svars un izmēri ir aptuveni. Tā kā mēs pastāvīgi cenšamies uzlabot savus produktus, varam mainīt specifikācijas un konstrukciju bez iepriekšēja brīdinājuma.

Uzstādīšana

Uzstādīšanas aprīkojuma izvēle

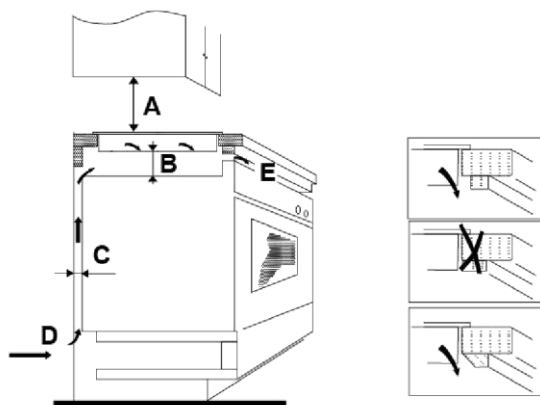
- Izgrieziet darba virsmu atbilstoši attēlā norādītajiem izmēriem.
- Uzstādīšanas un lietošanas nolūkā ap atveri jānodrošina vismaz 50 mm atstarpe.
- Pārbaudiet, vai darba virsmas biezums ir vismaz 30 mm. Lūdzu, izvēlieties karstumizturīgu darba virsmas materiālu, lai izvairītos no lielākām deformācijām, ko izraisa siltuma starojums no plīts. Kā parādīts tālāk:

Brīdinājums. Darba virsmas materiālam jāizmanto impregnēts koks vai cits izolācijas materiāls.



	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
CIF854MCBB	770	520	58	54	740	490	50 mini
CIE854MCBB							

Jebkurā gadījumā pārbaudiet, vai plīts virsmai ir laba ventilācija un gaisa ieplūde un izplūde nav bloķēta. Pārļiecinieties, vai plīts ir labā darba stāvoklī, kā parādīts tālāk. Piezīme: nepieciešamais drošības atstatums starp plīti un skapi virs tās ir vismaz 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Gaisa ieplūde	Gaisa izeja 5 mm

Pirms plīts virsmas uzstādīšanas pārbaudiet, vai:

- darbvirsma ir kvadrātveida un līdzena un neviena konstrukcijas elements netraucē ievērot nepieciešamās telpas prasības;
- darba virsma ir izgatavota no karstumizturīga materiāla;
- ja plīts virsma ir uzstādīta virs cepeškrāsns, pārļiecinieties, vai cepeškrāsnī ir iebūvēts dzesēšanas ventilators;
- uzstādījums atbilst visām atstatumu prasībām un piemērojamajiem standartiem un regulējumiem;
- piemērots izolācijas slēdzis, kas nodrošina pilnīgu atvienošanu no elektrotīkla, ir iebūvēts pastāvīgajā vadojumā, uzstādīts un novietots tā, lai tas atbilstu vietējiem elektroinstalācijas noteikumiem un regulējumiem.
- Izolācijas slēdzim ir jābūt ar apstiprinātu tipu un jānodrošina 3 mm gaisa sprauga kontaktu atdalīšanai visos polos (vai visos aktīvajos [fāzes] vadītājos, ja vietējie elektroinstalācijas noteikumi pieļauj šādas prasības izmaiņas);
- izolācijas slēdzis ir viegli pieejams klientam, kad plīts virsma ir uzstādīta;
- ja rodas šaubas par uzstādījumu, konsultējieties ar vietējām būvvaldēm un izskatiet nolikumus;
- sienas virsmām ap plīts virsmu jūs izmantojat karstumizturīgus un viegli tīrāmus apdares materiālus (piemēram, keramikas flīzes).

Pēc plīts virsmas uzstādīšanas pārbaudiet, vai:

- strāvas kabelis nav pieejams no skapja durvīm vai atvilktnēm;
- ir pietiekama gaisa plūsma no skapja ārpuses uz plīts pamatni;
- ja plīts virsma ir uzstādīta virs atvilktnes vai skapja telpas, zem plīts pamatnes ir uzstādīta termiskās aizsardzības barjera;
- izolācijas slēdzis ir viegli pieejams klientam.

Pirms stiprinājuma kronšteina novietošanas

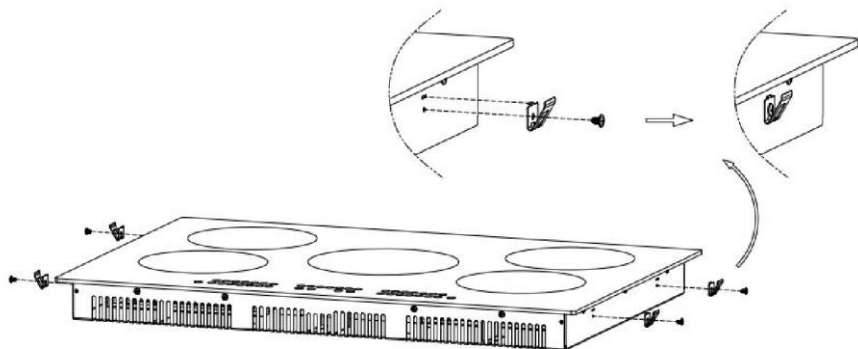
Ierīce ir jānovieto uz stabilas, gludas virsmas (izmantojiet iepakojumu). Nepiemērojiet spēku vadībām, kas izvirzītas uz āru no plīts virsmas.

Kronšteina pozīcijas regulēšana

Pēc uzstādīšanas nostipriniet plīts virsmu uz darba virsmas, pieskrūvējot 4 kronšteinus plīts pamatnes korpusam (skatiet attēlu).

Stiprinājuma kronšteinu novietošana

- Ierīce ir jānovieto uz stabilas, gludas virsmas (izmantojiet iepakojumu). Nepiemērojiet spēku vadībām, kas izvirzītas uz āru no plīts virsmas.
- Pirms uzstādīšanas nostipriniet plīts virsmu uz darba virsmas, pieskrūvējot četrus kronšteinus plīts virsmas kreisajā un labajā pusē (skatiet attēlu).



Piegādātās blīvēšanas sloksnes uzlikšana

Uzlieciet plombēšanas sloksni ap stikla virsmu, kas saskaras ar darbvirsmu. Pārbaudiet, vai nav spraugu.

Plīts virsmas uzstādīšana darbvirsmā

Strāvas kabeli novietojiet tā, lai tas nesaskartos ar ierīces daļām, kas var sakarst. Nodrošiniet, lai kabelis nebūtu sasniedzams no skapja iekšpuses vai caur atvilktnēm. Novietojiet plīts virsmu uz darbvirsmas un stingri iespiediet to izgriezumā.

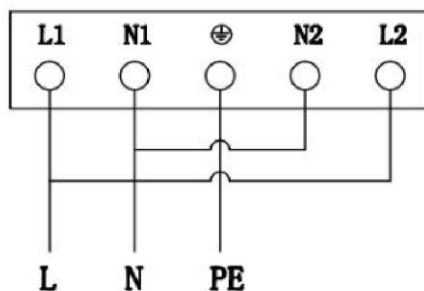
Piesardzības pasākumi

- Plīts virsma ir jāuzstāda kvalificētam personālam vai tehniķiem. Jūsu rīcībā ir mūsu profesionāļi. Lūdzu, nekad neveiciet darbību pašrocīgi.
- Plīts virsmu nedrīkst uzstādīt uz dzesēšanas iekārtām, trauku mazgājamām mašīnām un rotējošiem žāvētājiem.
- Plīts virsmu uzstāda tā, lai varētu nodrošināt labāku siltuma starojumu, uzlabojot tās uzticamību.
- Sienai un inducētajai sildīšanas zonai virs darba virsmas ir jāiztur karstums.
- Lai izvairītos no bojājumiem, “sendviča” slānim un līmei jābūt karstumizturīgai.
- Nedrīkst izmantot tvaika tīrītāju.
- Šo keramiku var savienot tikai ar barošanas avotu, kura sistēmas pilnā pretestība nepārsniedz 0,427 omus. Ja nepieciešams, sazinieties ar savu piegādes iestādi, lai iegūtu informāciju par sistēmas pilno pretestību.

Plīts virsmas savienošana ar elektrotīklu

Strāvas padeve jāpievieno atbilstoši attiecīgajam standartam.

Savienošanas metode ir parādīta zemāk.



L-N: 220-240~

- Ja kabelis ir bojāts vai to nepieciešams nomainīt, lai izvairītos no negadījumiem, tas jā dara klientu apkalpošanas tehniķim, izmantojot atbilstošus instrumentus.
- Ja ierīce tiek pievienota tieši elektrotīklam, jāuzstāda universāla slēgiekārtā ar vismaz 3 mm atstarpi starp kontaktiem.
- Uzstādītājam jāpārbauda, vai ir izveidots pareizs elektrības savienojums atbilstoši drošības noteikumiem.
- Kabelis nedrīkst būt saliekts vai saspiegts.
- Kabelis ir regulāri jāpārbauda un jānomaina tikai atbilstoši kvalificētai personai



UTILIZĀCIJA:
neizmetiet šo produktu
kā nešķirotus sadzīves
atkritumus. Šādi
atkritumi ir jāsavāc
atsevišķi īpašai apstrādei.

Šī ierīce ir marķēta saskaņā ar Eiropas direktīvu 2012/19/ES par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem (EEIA). Nodrošinot šīs ierīces pienācīgu utilizāciju, jūs palīdzat novērst jebkādu iespējamo kaitējumu videi un cilvēku veselībai, kas var rasties, ja tā tiktu utilizēta nepareizi.

Simbols uz produkta norāda, ka to nedrīkst uzskatīt par parastiem sadzīves atkritumiem. Tas ir jānogādā savākšanas punktā elektrisko un elektronisko iekārtu pārstrādei.

Šī ierīce ir jāutilizē speciālistiem. Lai iegūtu sīkāku informāciju par šī produkta apstrādi, atjaunošanu un pārstrādi, lūdzu, sazinieties ar pašvaldību, sadzīves atkritumu utilizācijas dienestu vai veikalu, kurā to iegādājāties.

Lai iegūtu sīkāku informāciju par šī izstrādājuma pārstrādi, lūdzu, sazinieties ar vietējo pašvaldību, sadzīves atkritumu utilizācijas dienestu vai veikalu, kurā iegādājāties izstrādājumu.

Pobierz aplikację hOn

W aplikacji hOn masz dostęp do wielu przepisów i dodatkowych treści



OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA PRZED UŻYCIEM URZĄDZENIA NALEŻY UWAŻNIE PRZECZYTAĆ PONIŻSZE INSTRUKCJE.

Instalacja

Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym

- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac lub konserwacji należy odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.
- Podłączenie do dobrego systemu uziemienia jest niezbędne i obowiązkowe.
- Środki do odłączania muszą być włączone do stałego okablowania zgodnie z zasadami okablowania.
- Zmiany w domowej instalacji elektrycznej mogą być dokonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.
- Niezastosowanie się do tej porady może spowodować porażenie prądem lub śmierć.

Ryzyko skaleczenia

- Uważaj - krawędzie paneli są ostre.
- Niezachowanie ostrożności może spowodować obrażenia ciała lub skaleczenia.

Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

- Przeczytaj uważnie niniejszą instrukcję przed zainstalowaniem lub użyciem tego urządzenia.
- W żadnym momencie nie należy umieszczać na urządzeniu żadnych materiałów ani produktów palnych.
- Prosimy o udostępnienie tych informacji osobie odpowiedzialnej za instalację urządzenia, ponieważ może to obniżyć koszty instalacji.
- Aby uniknąć zagrożenia, urządzenie należy zainstalować zgodnie z niniejszą instrukcją montażu.
- To urządzenie może być prawidłowo zainstalowane i uziemione tylko przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.

- To urządzenie powinno być podłączone do obwodu zawierającego wyłącznik zapewniający pełne odłączenie od źródła zasilania.
- **OSTRZEŻENIE:** Należy korzystać wyłącznie z osłon płyty kuchennej zaprojektowanych przez producenta urządzenia lub wskazanych przez niego w instrukcji obsługi jako odpowiednie lub z osłon płyty kuchennej wbudowanych w urządzenie. Użycie nieodpowiednich osłon może być przyczyną wypadków.
- Nieprawidłowy montaż urządzenia może spowodować unieważnienie gwarancji lub roszczeń z tytułu odpowiedzialności.
- Szczegółowe informacje dotyczące instalacji można znaleźć w sekcji <Instalacja>.

Obsługa i konserwacja

Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym

- Nie gotuj na zepsutej lub pękniętej płycie kuchennej. Jeśli powierzchnia płyty kuchennej złamie się lub pęknie, natychmiast wyłącz urządzenie za pomocą zasilania sieciowego (wyłącznik ścienny) i skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem.
- Przed czyszczeniem lub konserwacją wyłącz płytę kuchenną przy ścianie.
- Niezastosowanie się do tej porady może spowodować porażenie prądem lub śmierć.

Zagrożenie zdrowia

- To urządzenie spełnia normy bezpieczeństwa elektromagnetycznego.

Zagrożenie gorącą powierzchnią

- Podczas użytkowania dostępne części tego urządzenia nagrzewają się na tyle, że mogą spowodować oparzenia.

- Nie pozwól, aby Twoje ciało, ubranie lub jakikolwiek przedmiot inny niż odpowiednie naczynia kuchenne stykały się ze szkłem ceramicznym, dopóki powierzchnia nie ostygnie.
- Metalowe przedmioty, takie jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, nie powinny być umieszczane na powierzchni płyty, ponieważ mogą się nagrzać
- Dzieci w wieku poniżej 8 lat nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia, chyba że są pod stałym nadzorem.
- Uchwyty garnków mogą być gorące w dotyku. Sprawdź, czy uchwyty garnków nie wystają poza inne włączone pola grzejne. Dopilnuj, aby uchwyty były poza zasięgiem dzieci.
- Niezastosowanie się do tej porady może spowodować oparzenia.

Ryzyko skaleczenia

- Ostre jak brzytwa ostrze skrobaka do płyt kuchennych jest odsłonięte, gdy osłona bezpieczeństwa jest schowana. Używaj z najwyższą ostrożnością i zawsze przechowuj bezpiecznie i poza zasięgiem dzieci.
- Niezachowanie ostrożności może spowodować obrażenia ciała lub skaleczenia.

Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

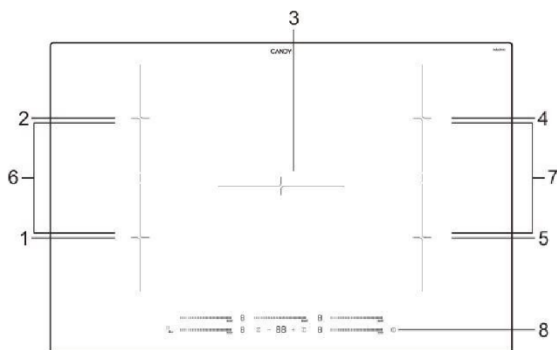
- Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania. Kipienie powoduje dymienie i tłuste wycieki, które mogą się zapalić.
- Nigdy nie używaj urządzenia jako powierzchni do pracy lub przechowywania.
- Nigdy nie zostawiaj żadnych przedmiotów ani przyborów na urządzeniu.
- Nigdy nie używaj urządzenia do ogrzewania lub ogrzewania pomieszczenia.
- Po użyciu zawsze wyłączaj pola grzejne i płytę grzejną zgodnie z opisem w niniejszej instrukcji (tj. za pomocą przycisków dotykowych).

- Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem, siadać, stać lub wspinać się po nim.
- Nie przechowuj przedmiotów interesujących dla dzieci w szafkach nad urządzeniem. Dzieci wchodzące na płytę kuchenną mogą odnieść poważne obrażenia.
- Nie zostawiaj dzieci samych lub bez opieki w obszarze, w którym jest używane urządzenie.
- Dzieci lub osoby z niepełnosprawnością, która ogranicza ich zdolność do obsługi urządzenia, powinny mieć odpowiedzialną i kompetentną osobę, która poinstruuje je w zakresie jego obsługi. Instruktor powinien mieć pewność, że może używać urządzenia bez zagrożenia dla siebie i swojego otoczenia.
- Nie naprawiaj ani nie wymieniaj żadnej części urządzenia, chyba że jest to wyraźnie zalecane w instrukcji. Wszystkie inne czynności serwisowe powinny być wykonywane przez wykwalifikowanego technika.
- Nie używaj myjki parowej do czyszczenia płyty grzewczej.
- Nie kładź ani nie upuszczaj ciężkich przedmiotów na płytę kuchenną.
- Nie stawaj na płycie kuchennej.
- Nie używaj garnków z nierównymi krawędziami ani nie przeciągaj naczyń po powierzchni szkła, ponieważ może to porysować szkło.
- Do czyszczenia płyty kuchennej nie używaj druciaków ani innych szorstkich środków czyszczących, ponieważ mogą one porysować szkło ceramiczne.
- Jeśli kabel zasilający ulegnie uszkodzeniu, dla bezpieczeństwa należy zlecić jego wymianę producentowi, autoryzowanemu serwisowi lub osobom o podobnych kwalifikacjach.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w gospodarstwie domowym! Użytkowanie komercyjne nie jest objęte gwarancją producenta!

- **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania.
- Należy uważać, aby nie dotykać elementów grzejnych.
- Dzieci w wieku poniżej 8 lat nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia, chyba że są pod stałym nadzorem.
- Urządzenie może być obsługiwane przez dzieci powyżej 8 roku życia i przez osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub osoby nieposiadające doświadczenia ani wiedzy pod warunkiem, że są one pod odpowiednim nadzorem lub zostały poinstruowane, jak bezpiecznie obsługiwać urządzenie i rozumieją związane z nim zagrożenia.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci bez dozoru.
- **OSTRZEŻENIE:** Gotowanie na płycie kuchennej potraw z użyciem tłuszczu lub oleju bez nadzoru może być niebezpieczne i spowodować pożar. **NIGDY** nie próbuj gasić ognia wodą. Należy wyłączyć urządzenie, a następnie zakryć płomień, na przykład pokrywką lub kocem gaśniczym.
- **OSTRZEŻENIE:** Niebezpieczeństwo pożaru: nie przechowuj przedmiotów na powierzchniach gotowania.
- **OSTRZEŻENIE:** Jeśli powierzchnia jest pęknięta, wyłącz urządzenie, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem, w przypadku powierzchni płyty kuchennej wykonanych z ceramiki szklanej lub podobnego materiału, które chronią części pod napięciem.
- Nie należy używać odkurzacza parowego.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego minutnika lub niezależnego systemu zdalnego sterowania.
- **PRZESTROGA:** Proces gotowania musi być stale nadzorowany. Krótki proces gotowania musi być stale nadzorowany.
- Przewód zasilający nie jest dostępny po instalacji.

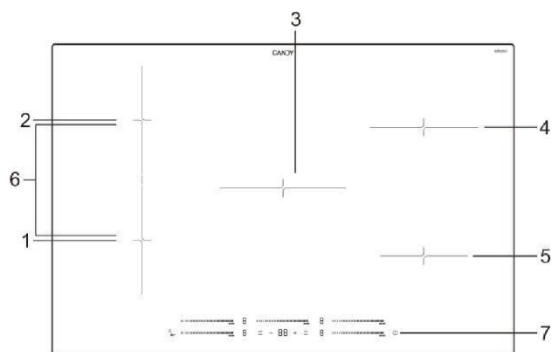
Przegląd produktów

Widok z góry



1. Strefa 1800 W, boost do 2100 W
2. Strefa 1800 W, boost do 2100 W
3. Strefa 2000 W, boost do 2600 W
4. Strefa 1800 W, boost do 2100 W
5. Strefa 1800 W, boost do 2100 W
6. Strefa 3000 W, boost do 3600 W
7. Strefa 3000 W, boost do 3600 W
8. Panel sterowania

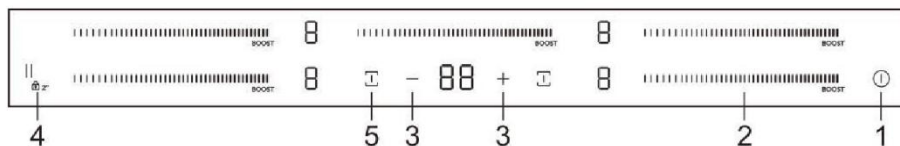
CIF854MCBB



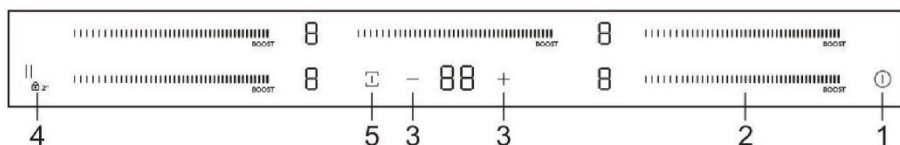
1. Strefa 1800 W, boost do 2100 W
2. Strefa 1800 W, boost do 2100 W
3. Strefa 2000 W, boost do 2600 W
4. Strefa 1800 W, boost do 2100 W
5. Strefa 1200 W, boost do 1500 W
6. Strefa 3000 W, boost do 3600 W
7. Panel sterowania

CIE854MCBB

Panel sterowania



CIF854MCBB



CIE854MCBB

1. Kontrola WŁ./WYŁ.
2. Sterowanie wyborem strefy grzewczej i klawisz regulacji mocy
3. Przycisk do regulacji minutnika
4. Przycisk pauzy/blokady
5. Strefa elastyczna

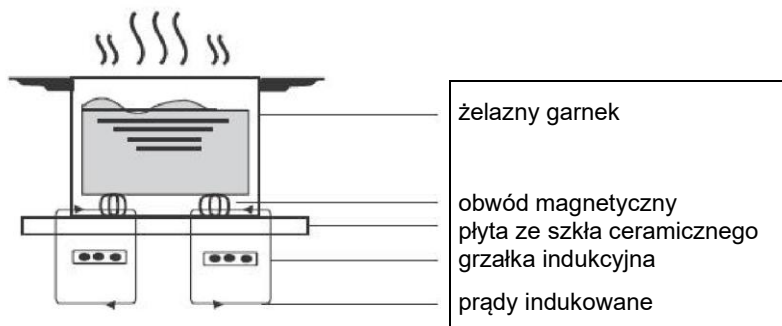
Informacje o produkcie

Płyta ceramiczna/indukcyjna umożliwia przyrządzenie potraw różnych kuchni dzięki ogrzewaniu drutem oporowym, komputerowemu sterowaniu i wyborowi wielu mocy, co oznacza, że jest ona optymalnym wyborem dla nowoczesnych rodzin.

Płyta została zaprojektowana z myślą o potrzebach klientów i wyróżnia się spersonalizowanym wzornictwem. Płyta jest bezpieczna i niezawodna i oferuje wygodę i możliwość czerpania przyjemności z życia.

Słowo o gotowaniu indukcyjnym

Gotowanie indukcyjne to bezpieczna, zaawansowana, wydajna i ekonomiczna technologia gotowania. Działa na zasadzie wibracji elektromagnetycznych, generując ciepło bezpośrednio w garnku, a nie pośrednio poprzez ogrzewanie szklanej powierzchni. Szkło nagrzewa się tylko dlatego, że oddziałuje na nie gorąca patelnia.

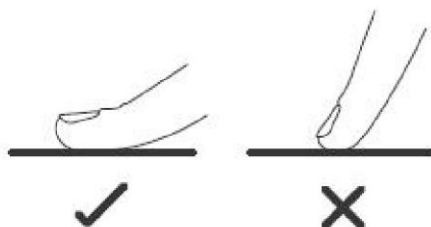


Przed użyciem nowej płyty

- Przeczytaj ten przewodnik, zwracając szczególną uwagę na sekcję „Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa”.
- Usuń wszelkie folie ochronne, które mogą nadal znajdować się na Twojej płycie ceramicznej.
- Usuń wszelkie folie ochronne, które mogą nadal znajdować się na Twojej płycie indukcyjnej.

Korzystanie z przycisków dotykowych

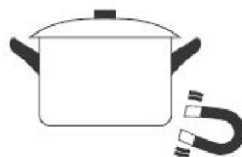
- Elementy sterujące reagują na dotyk, więc nie musisz naciskać.
- Użyj opuszka palca, a nie jego czubka.
- Za każdym razem, gdy zostanie zarejestrowany dotyk, usłyszysz sygnał dźwiękowy.
- Upewnij się, że elementy sterujące są zawsze czyste, suche i nie zakrywają ich żadne przedmioty (np. przybory kuchenne lub ściereczka). Nawet cienka warstwa wody może utrudnić obsługę elementów sterujących.



Wybór odpowiedniego naczynia

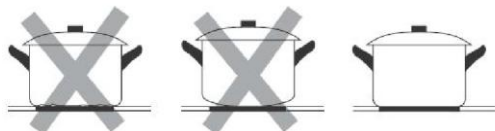


- Używaj wyłącznie naczyń z dnem przystosowanym do gotowania indukcyjnego. Poszukaj symbolu indukcji na opakowaniu lub na dnie naczynia.
- Możesz sprawdzić, czy Twoje naczynie jest odpowiednie, przeprowadzając test magnesu. Przesuń magnes w kierunku podstawy naczynia. Jeśli zostanie przyciągnięty, patelnia nadaje się do indukcji.
- Jeśli nie masz magnesu:
 1. Wlej trochę wody do naczynia, które chcesz sprawdzić.
 2. Postępuj zgodnie z instrukcjami w części „Rozpoczęcie gotowania”.
 3. Jeśli na wyświetlaczu nie miga , a woda się nagrzewa, naczynie jest odpowiednie.
- Naczynia wykonane z następujących materiałów nie są odpowiednie: czysta stal nierdzewna, aluminium lub miedź bez podstawy magnetycznej, szkło, drewno, porcelana, ceramika i naczynia ceramiczne.

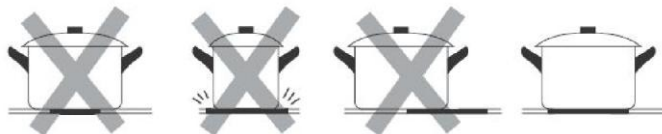


Rozmiar palnika (mm)	Minimalny rozmiar naczynia (średnica/mm)
145	110
180	140
210	160
Strefa elastyczna	250

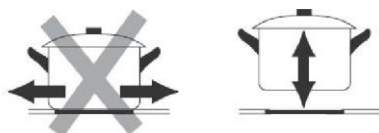
Nie używaj naczyń z nierównymi krawędziami lub zakrzywionym dnem.



Upewnij się, że podstawa patelni jest gładka, płasko przylega do szyby i ma taki sam rozmiar jak strefa gotowania. Zawsze wyśrodkuj patelnię na strefie gotowania.

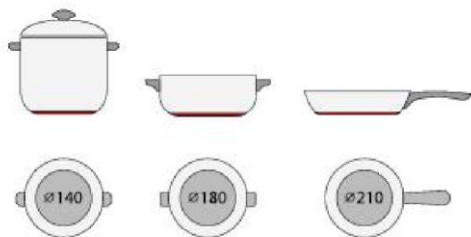


Zawsze zdejmuj patelnię z płyty ceramicznej - nie przesuwaj, bo mogą porysować szkło.



- Używać naczyń, których średnica obszaru ferromagnetycznego (podstawy naczynia) mieści się w zakresie wymiarów podanym w poniższej tabeli. (Tabela 1)
 - Jeśli używasz mniejszych garnków, może to wpłynąć na wydajność
 - Jeśli użyjesz garnków o średnicy mniejszej niż wskazana w powyższej tabeli, mogą one nie zostać wykryte

W zależności od wymiaru strefy można zastosować garnki o różnych średnicach, jak na zdjęciu poniżej:



- Jeśli część ferromagnetyczna przykrywa tylko część dna naczynia, nagrzeje się tylko obszar ferromagnetyczny, a pozostała część dna może nie nagrzać się do temperatury wystarczającej do gotowania.



- Jeśli obszar ferromagnetyczny nie jest jednorodny, ale zawiera inne materiały, takie jak aluminium, może to wpłynąć na nagrzewanie się i wykrywanie naczynia.

Jeśli podstawa naczynia jest podobna do przedstawionej na zdjęciach poniżej, nie można wykryć naczynia.

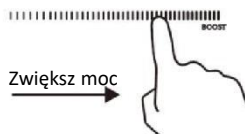


Korzystanie z płyty indukcyjnej

Aby rozpocząć gotowanie

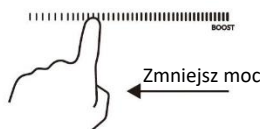
- Po włączeniu rozlegnie się jeden sygnał dźwiękowy, a wszystkie wskaźniki zapalą się na 1 sekundę i zgasną, co oznacza, że płyta indukcyjna przeszła w stan czuwania.

- Dotknij przełącznika WŁ./WYŁ. ①. Wszystkie wskaźniki pokazują „-”
- Umieść odpowiednią patelnię na strefie gotowania, której chcesz użyć. Upewnij się, że dno naczynia i powierzchnia strefy gotowania są czyste i suche.
- Wybierz ustawienie grzania, dotykając przycisku suwaka.
 - Jeśli nie wybierzesz ustawienia mocy grzania w ciągu 1 minuty, płyta indukcyjna wyłączy się automatycznie.
Konieczne będzie ponowne rozpoczęcie od kroku 1.
 - Podczas gotowania można w dowolnym momencie zmienić moc grzania.



Po zakończeniu gotowania

- Wyłącz strefę grzejną, przesuwając suwak w dół do pozycji „0”. Upewnij się, że wyświetlacz pokazuje „0”.
- Wyłącz całą płytę grzejną, dotykając przycisku WŁ./WYŁ.



- Uważaj na gorące powierzchnie
Wyświetli się „H”, co oznacza, że strefa gotowania jest zbyt gorąca, aby można ją było dotknąć. Zniknie, gdy powierzchnia ostygnie do bezpiecznej temperatury. Można go również wykorzystać jako funkcję oszczędzania energii, jeśli chcesz podgrzać kolejne patelnię, użyj jeszcze gorącej płyty.



Korzystanie z zarządzania energią

Możesz ustawić maksymalny poziom pochłaniania mocy dla płyty indukcyjnej, wybierając różne zakresy mocy.

Płyty indukcyjne są w stanie automatycznie się ograniczać, aby pracować na niższym poziomie mocy, aby uniknąć ryzyka przeciążenia.

Aby rozpocząć korzystanie z funkcji zarządzania energią

1. Włącz płytę, a następnie naciśnij jednocześnie przycisk „+” (minutnik) oraz przycisk blokady. Wskaźnik minutnika wyświetli „P5”, co oznacza poziom mocy 5. Tryb domyślny to 7,2 kW.



Aby przejść na inny poziom

Naciśnij +/- na minutniku. Istnieje 5 poziomów mocy, od „P1” do „P5”. Wskaźnik minutnika pokaże jeden z nich.

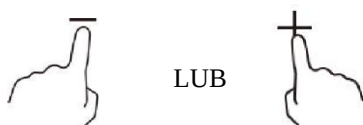
„P1”: maksymalna moc to 2,5 kW.

„P2”: maksymalna moc to 3,5 kW.

„P3”: maksymalna moc 4,5 kW.

„P4”: maksymalna moc to 5,5 kW.

„P5”: maksymalna moc to 7,2 kW.



Potwierdzenie i wyjście z funkcji zarządzania energią

Aby potwierdzić, naciśnij jednocześnie przycisk „+” (minutnik) i przycisk blokady; płyta zostanie wyłączona.



Korzystanie z funkcji Boost

Aktywacja funkcji Boost

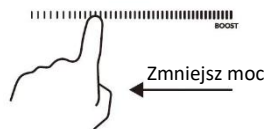
1. Dotknij suwaka wskazującego strefę, którą chcesz wybrać.
2. Dotknij przycisku BOOST gdy wyświetlacz miga; wskaźnik poziomu mocy pokazuje „P”.



Uwaga: Ustawienie mocy strefy Bridge odbywa się tak, jak w każdym innym obszarze.

Wyłączenie funkcji Boost

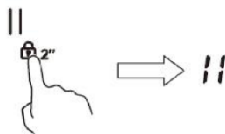
1. Naciśnij suwak, aby anulować funkcję Boost, i wybierz poziom, który chcesz ustawić.



- Funkcja Boost może działać tylko przez 5 minut. Po tym czasie strefa automatycznie przejdzie do poziomu 9.

Korzystanie z funkcji pauzy

1. Naciśnij przycisk pauzy, strefy grzewcze przestają działać. Wszystkie strefy pokazują „||”



2. W ciągu 1 minuty, naciśnij ponownie przycisk pauzy; wszystkie strefy grzewcze powrócą do swoich pierwotnych ustawień.
 3. Po 1 minucie panel sterowania przejdzie w tryb czuwania. W celu aktywacji panelu należy nacisnąć dowolny przycisk, z wyjątkiem przycisków Pauza i WŁ./WYŁ.
- Funkcja jest dostępna, gdy włączona jest co najmniej jedna strefa grzewcza.
 - Jeśli nie anulujesz trybu zatrzymania pracy w ciągu 30 minut, płyta indukcyjna automatycznie się wyłączy.

Blokowanie kontroli

- Można zablokować elementy sterujące, aby zapobiec niezamierzonemu użyciu (np. przypadkowemu włączeniu przez dzieci pól grzejnych).
- Gdy elementy sterujące są zablokowane, wszystkie elementy sterujące z wyjątkiem sterowania WŁ./WYŁ. są wyłączone.

Aby zablokować sterowanie

Dotknij i przytrzymaj przycisk blokady  przez 2 sekundy. Wskaźnik minutnika pokaże „Lo”.

Aby odblokować sterowanie

1. Przytrzymaj przycisk blokady  przez 2 sekundy.
2. Możesz teraz zacząć korzystać z płyty.



Gdy płyta jest w trybie blokady, wszystkie elementy sterujące są wyłączone, z wyjątkiem WŁ./WYŁ. i przycisku blokady, płytę można zawsze wyłączyć za pomocą przełącznika WŁ./WYŁ. w sytuacji awaryjnej, ale w następnej operacji należy najpierw odblokować płytę.

Ostrzeżenie dotyczące ciepła resztkowego

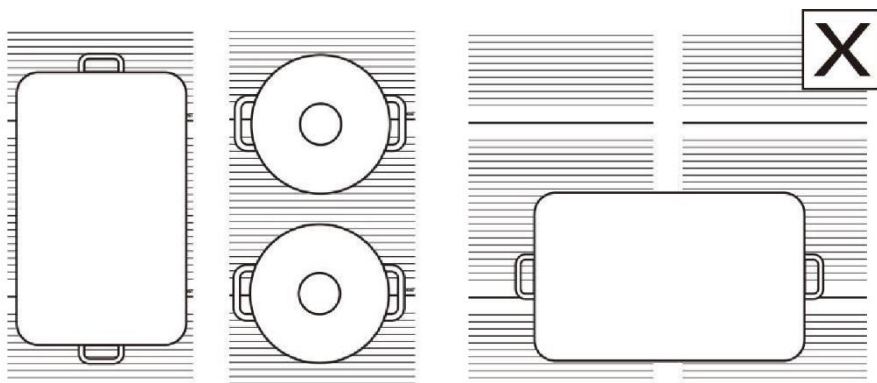
Gdy płyta działa przez jakiś czas, pojawi się ciepło resztkowe. Litera „H” ostrzega, abyś trzymał się od niej z daleka.



Korzystanie z funkcji strefy elastycznej

- Może być używana jako pojedyncza strefa lub jako dwie oddzielne strefy, w zależności od potrzeb w danej sytuacji.
- Składa się z dwóch niezależnych grzałek, którymi można sterować oddzielnie. Gdy strefa elastyczna działa, aktywowana jest tylko strefa, w której znajduje się naczynie. Ta funkcja działa tylko w strefach gotowania 1# i 2#.
- Aby upewnić się, że naczynie zostanie wykryte, a ciepło jest równomiernie rozprowadzane, prawidłowo wyśrodkuj naczynie.

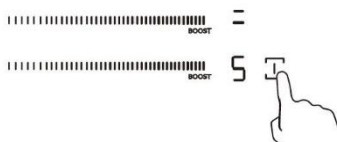
- W przypadku płyty z więcej niż jedną elastyczną strefą nie zaleca się używania kilku stref jednocześnie dla jednego naczynia.



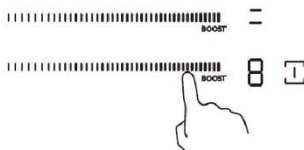
Aktywuj funkcję strefy elastycznej

1. Aby aktywować elastyczny obszar jako pojedynczą dużą strefę, dotknij przycisku

. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy wskazujący, że płyta indukcyjna wchodzi w wybór elastycznej strefy, a odpowiedni wskaźnik zacznie migać.

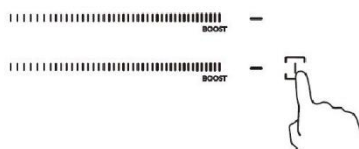


2. Wybierz poziom mocy, który chcesz ustawić, dotykając przycisku „Slider”.



Anuluj funkcję strefy elastycznej

1. Dotknij przycisku , aby anulować funkcję elastycznej strefy.



2. Ustawienie mocy działa tak, jak w każdym innym obszarze.

Automatyczne wyłączenie

Funkcja bezpieczeństwa płyty jest automatycznie wyłączana. Dzieje się tak, gdy zapomnisz wyłączyć strefę gotowania. W poniższej tabeli przedstawiono domyślne czasy wyłączenia:

Poziom mocy	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Domyślny licznik czasu pracy (godzina)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Użycie minutnika

Użycie minutnika do wyłączenia jednej lub kilku stref gotowania

1. Naciśnij suwak wyboru strefy gotowania, dla której chcesz ustawić minutnik.
2. Ustaw czas, dotykając „+” ”-”.
3. Gdy czas zostanie ustawiony, odliczanie rozpocznie się natychmiast. Wyświetlacz pokaże pozostały czas.



UWAGA: W prawym dolnym rogu wskaźnika poziomu mocy pojawi się czerwona kropka wskazująca, że strefa została wybrana.



4. Po wygaśnięciu minutnika gotowania odpowiednia strefa gotowania zostanie automatycznie wyłączona.

Uwaga: Inne strefy gotowania będą nadal działać, jeśli zostały wcześniej włączone.

Jeśli minutnik jest ustawiony dla więcej niż jednej strefy:

1. Po ustawieniu minutnika dla kilku stref gotowania wyświetlane są czerwone kropki odpowiednich stref gotowania. Wyświetlacz minutnika pokazuje minuty. Kropka odpowiedniej strefy miga.



2. Po upływie czasu odliczania odpowiednia strefa zostanie wyłączona. Wtedy pokaże się nowy min. Minutnika i kropka odpowiedniej strefy zaczną migać.



Uwaga: Dotknij przycisku wyboru strefy grzewczej, odpowiedni minutnik zostanie wyświetlony na wskaźniku zegara.

Anuluj minutnik

Dotknij przycisk minutnika, aby ustawić minutnik na „00”; minutnik zostanie anulowany.

Wskazówki dotyczące gotowania

Zachowaj ostrożność podczas smażenia, ponieważ olej i tłuszcz nagrzewają się bardzo szybko, szczególnie jeśli używasz funkcji Boost. W ekstremalnie wysokich temperaturach olej i tłuszcz zapalą się samoczynnie, co stwarza poważne ryzyko pożaru.

Porady dotyczące gotowania

- Gdy żywność się zagotuje, zmniejsz ustawienie temperatury.
- Używanie pokrywki skraca czas gotowania i oszczędza energię poprzez zatrzymywanie ciepła.
- Zminimalizuj ilość płynu lub tłuszczu, aby skrócić czas gotowania.
- Rozpocznij gotowanie na wysokim poziomie i zmniejsz ustawienie, gdy potrawa się rozgrzeje.

Gotowanie na wolnym ogniu, gotowanie ryżu

- Gotowanie na wolnym ogniu następuje poniżej temperatury wrzenia, około 85°C, kiedy bąbelki od czasu do czasu unoszą się na powierzchnię gotującego płynu. Jest kluczem do przyrządzenia pysznych zup i delikatnego gulaszu, ponieważ pozwala uniknąć rozgotowania potraw. Sosy na bazie jajek i zagęszczone mąką również należy gotować poniżej temperatury wrzenia.
- Niektóre zadania, w tym gotowanie ryżu metodą absorpcji, mogą wymagać ustawienia wyższego niż najniższe, aby zapewnić prawidłowe ugotowanie żywności w zalecanym czasie.

Pieczony stek

Aby ugotować soczyste, aromatyczne steki:

1. Odstaw mięso w temperaturze pokojowej na około 20 minut przed gotowaniem.

2. Podgrzej patelnię z ciężką podstawą.
3. Posmaruj obie strony steku olejem. Skrop niewielką ilość oleju na rozgrzaną patelnię, a następnie połóż mięso na rozgrzaną patelnię.
4. Obróć stek tylko raz podczas smażenia. Dokładny czas smażenia będzie zależał od grubości steku i tego, jak chcesz go przyrządzić. Czas może wynosić około 2-8 minut na stronę. Naciśnij stek, aby ocenić, jak jest upieczony – im bardziej jędrny, tym bardziej „dobrze wysmażony”.
5. Pozostaw stek na kilka minut na ciepłym talerzu, aby odpoczął i zmiękł przed podaniem.

Do smażenia metodą stir-frying

1. Wybierz kompatybilny z płytą ceramiczną płaski wok lub dużą patelnię.
2. Przygotuj wszystkie składniki i sprzęt. Smażenie metodą stir-frying powinno być szybkie. Jeśli gotujesz duże ilości, gotuj jedzenie w kilku mniejszych partiach.
3. Rozgrzej krótko patelnię i dodaj dwie łyżki oleju.
4. Najpierw ugotuj mięso, odłóż je na bok i trzymaj w cieple.
5. Podsmaż warzywa metodą stir-frying. Gdy są gorące, ale nadal chrupiące, ustaw strefę gotowania na niższym poziomie, włóż mięso z powrotem na patelnię i dodaj sos.
6. Delikatnie wymieszaj składniki, aby upewnić się, że są podgrzane.
7. Podawaj od razu.

Ustawienia mocy grzania

Ustawienia mocy grzania	Stosowność
1 -2	• delikatne podgrzewanie niewielkich ilości jedzenia • topienie czekolady, masła i potraw, które łatwo przypalić • delikatne gotowanie • powolne podgrzewanie
3-4	• odgrzewanie • szybkie gotowanie • gotowanie ryżu
5-6	• naleśniki
7-8	• smażenie • gotowanie makaronu
9	• podsmażanie • pieczenie • doprowadzenie zupy do wrzenia • gotowanie wody

Pielęgnacja i czyszczenie

Co?	W jaki sposób?	Ważne!
Codzienne zabrudzenia na szkle (odciski palców, ślady, plamy po jedzeniu lub plamy na szkle nie od cukru)	1. Wyłącz zasilanie płyty grzewczej. 2. Zastosuj środek do czyszczenia płyt kuchennych, gdy szkło jest jeszcze ciepłe (ale nie gorące!) 3. Opłucz i wytrzyj do sucha czystą szmatką lub ręcznikiem papierowym. 4. Włącz ponownie zasilanie płyty grzejnej.	• Gdy zasilanie płyty grzejnej jest wyłączone, wskaźnik „gorącej powierzchni” nie pojawia się, ale strefa gotowania może być nadal gorąca! Zachowaj szczególną ostrożność. • Mocne zmywaki, niektóre nylonowe czyściki i żrące / ściernie środki czyszczące mogą zarysować szkło. Zawsze czytaj etykietę, aby sprawdzić, czy twój środek czyszczący lub czyścik jest odpowiedni. • Nigdy nie zostawiaj pozostałości środków czyszczących na płycie kuchennej: szkło może się popłamić.
Kipi, topi się i gorące słodkie płyny rozlewają się po szkle	Usuń je natychmiast za pomocą szpatułki, noża do palet lub skrobaka z żyłką odpowiedniego do kuchenek ze szkła ceramicznego, ale uważaj na gorące powierzchnie stref gotowania: 1. Wyłącz płytę grzejną, wyjmując wtyczkę z gniazdka ściennego. 2. Trzymaj ostrze lub naczynie pod kątem 30° i zdrap zabrudzenie lub rozlej płyn na chłodny obszar płyty kuchennej. 3. Wyczyść zabrudzenie lub zbierz rozlany płyn ściereczką do naczyń lub ręcznikiem papierowym. 4. Wykonaj czynności od 2 do 4 z części „Codzienne zabrudzenie szkła” powyżej.	• Jak najszybciej usuwaj plamy pozostawione przez roztopione i słodkie jedzenie lub wycieki. Pozostawione na szkle do ostygnięcia mogą być trudne do usunięcia lub nawet trwale uszkodzić szklaną powierzchnię. • Ryzyko skaleczenia: kiedy osłona bezpieczeństwa jest schowana, ostrze skrobaka jest ostre jak brzytwa. Używaj z najwyższą ostrożnością i zawsze przechowuj bezpiecznie i poza zasięgiem dzieci.
Przecieki na dotykowe elementy sterujące	1. Wyłącz zasilanie płyty grzewczej. 2. Wytrzyj rozlany płyn szmatką 3. Przetrzyj obszar dotykowy czystą wilgotną gąbką lub szmatką. 4. Wytrzyj obszar całkowicie do sucha ręcznikiem papierowym. 5. Włącz ponownie zasilanie płyty grzejnej.	• Płyta może wydawać sygnał dźwiękowy i wyłączać się, a przyciski dotykowe mogą nie działać, gdy jest na nich płyn. Przed ponownym włączeniem płyty upewnij się, że obszar sterowania dotykowego został wytarty do sucha.

Wskazówki i porady

Problem	Potencjalne przyczyny	Co robić
Nie można włączyć płyty kuchennej.	Brak prądu.	Upewnij się, że płyta kuchenna jest podłączona do zasilania i włączona. Sprawdź, czy w Twoim domu lub okolicy nie ma przerwy w dostawie prądu. Jeśli sprawdziłeś wszystko, a problem nadal występuje, wezwij wykwalifikowanego technika.
Przyciski dotykowe nie reagują.	Elementy sterujące są zablokowane.	Odblokuj przyciski. Instrukcje znajdują się w sekcji „Korzystanie z płyty ceramicznej”.
Sterowanie dotykowe jest trudne w obsłudze.	Na elementach sterujących może znajdować się niewielka warstwa wody lub możesz dotykać elementów sterujących czubkiem palca.	Upewnij się, że obszar sterowania dotykowego jest suchy i dotykaj elementów sterujących opuszką palca.
Szyba jest porysowana.	Naczynia o szorstkich krawędziach. Użyto nieodpowiedniej szorującej szmatki lub środków czyszczących.	Używaj naczyń z płaskim i gładkim dnem. Zobacz „Wybór odpowiedniego naczynia”. Zobacz „Pielęgnacja i czyszczenie”.
Niektóre patelnie wydają trzaski lub kliki.	Może to być spowodowane konstrukcją naczynia (warstwy różnych metali wibrują w różny sposób).	Jest to normalne w przypadku naczyń kuchennych i nie oznacza usterki.
Płyta indukcyjna wydaje ciche brzęczenie, gdy jest używana na wysokim poziomie mocy.	Jest to spowodowane technologią gotowania indukcyjnego.	Jest to normalne, ale hałas powinien się wyciszyć lub całkowicie zniknąć po zmniejszeniu mocy grzania.
Hałas wentylatora dochodzi z płyty indukcyjnej.	Włączył się wentylator chłodzący wbudowany w płytę indukcyjną, aby zapobiec przegrzaniu elektroniki. Może nadal działać nawet po wyłączeniu płyty indukcyjnej.	Jest to normalne i nie wymaga żadnych działań. Nie wyłączać zasilania płyty indukcyjnej przy ścianie podczas pracy wentylatora.
Naczynia nie nagrzewają się i nie pojawiają się na wyświetlaczu.	Płyta indukcyjna nie może wykryć naczynia, ponieważ nie nadaje się do gotowania indukcyjnego. Płyta indukcyjna nie może wykryć naczynia, ponieważ jest za małe dla pola grzejmego lub nie jest odpowiednio wyśrodkowane na nim.	Używaj naczyń odpowiednich do gotowania indukcyjnego. Zobacz rozdział „Wybór odpowiedniego naczynia”. Wyśrodkuj patelnię i upewnij się, że jej podstawa odpowiada wielkości strefy gotowania.
Płyta indukcyjna lub strefa grzejna niespodziewanie się wyłączyły, rozlega się sygnał dźwiękowy i wyświetla się kod błędu (zwykle na przemian z jedną lub dwiema cyframi na wyświetlaczu zegara gotowania).	Usterka techniczna.	Proszę zanotuj litery i cyfry błędów, wyłącz zasilanie płyty indukcyjnej na ścianie i skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem.

Wyświetlanie i kontrola awarii

W przypadku wystąpienia nieprawidłowości płyta indukcyjna automatycznie przejdzie w stan ochronny i wyświetli odpowiednie kody ochronne:

Problem	Potencjalne przyczyny	Co robić
E4/E5	Awaria czujnika temperatury	Prosimy o kontakt z dostawcą.
E7/E8	Awaria czujnika temperatury IGBT.	Prosimy o kontakt z dostawcą.
E2/E3	Nieprawidłowe napięcie zasilania	Sprawdź, czy zasilanie jest normalne. Włącz urządzenie po tym jak zasilanie wróci do normy.
E6/E9	Złe promieniowanie ciepłe płyty indukcyjnej	Uruchom ponownie po ostygnięciu płyty indukcyjnej.

Powyższe to ocena i badanie typowych awarii.

Aby uniknąć zagrożeń i uszkodzenia płyty indukcyjnej, nie należy samodzielnie demontować urządzenia.

Specyfikacja techniczna

Płyta indukcyjna	CIF854MCBB
Strefy gotowania	5 stref
Napięcie zasilania	220-240 V~, 50-60 Hz
Zainstalowana moc elektryczna	7200 W
Rozmiar produktu D×W×H (mm)	770×520×58
Wymiary do zabudowy AxB (mm)	740×490

Płyta indukcyjna	CIE854MCBB
Strefy gotowania	5 stref
Napięcie zasilania	220-240 V~, 50-60 Hz
Zainstalowana moc elektryczna	7200 W
Rozmiar produktu D×W×H (mm)	770×520×58
Wymiary do zabudowy AxB (mm)	740×490

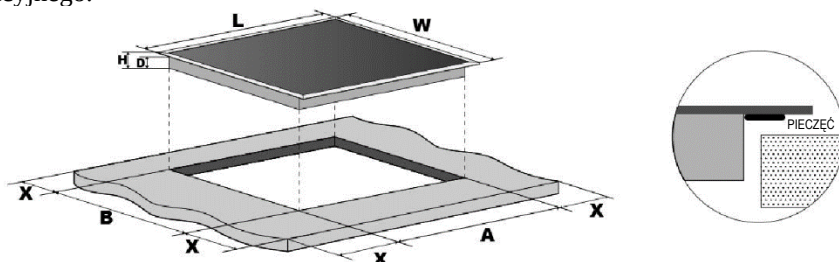
Waga i wymiary są przybliżone. Ponieważ nieustannie dążymy do ulepszania naszych produktów, możemy zmienić specyfikacje i projekty bez wcześniejszego powiadomienia.

Instalacja

Dobór sprzętu instalacyjnego

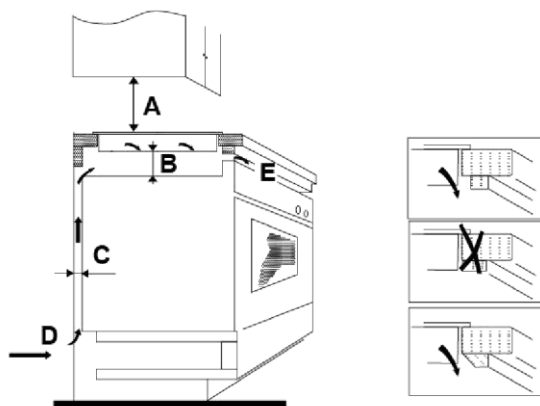
- Wytnij powierzchnię roboczą zgodnie z wymiarami pokazanymi na rysunku.
- W celu instalacji i użytkowania wokół otworu należy zachować co najmniej 50 mm wolnej przestrzeni.
- Upewnij się, że grubość blatu wynosi co najmniej 30 mm. Wybierz żaroodporny materiał blatu, aby uniknąć większych odkształceń spowodowanych promieniowaniem cieplnym z płyty grzejnej. Jak pokazano niżej:

Ostrzeżenie: Blat musi być wykonany z impregnowanego drewna lub innego materiału izolacyjnego.



	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
CIF854MCBB	770	520	58	54	740	490	50 mini
CIE854MCBB							

W każdym przypadku upewnij się, że płyta jest dobrze wentylowana, a wlot i wylot powietrza nie są zablokowane. Upewnij się, że płyta jest w dobrym stanie. Jak pokazano poniżej Uwaga: Bezpieczna odległość między płytą grzejną a szafką nad płytą powinna wynosić co najmniej 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Wlot powietrza	Wylot powietrza 5 mm

Przed zainstalowaniem płyty upewnij się, że

- Blat jest prostokątny i równy, a żadne elementy konstrukcyjne nie kolidują z wymaganiami dotyczącymi miejsca.
- Blat jest wykonany z materiału żaroodpornego.
- Jeśli płyta jest zamontowana nad piekarnikiem, piekarnik ma wbudowany wentylator chłodzący.
- Instalacja będzie spełniać wszystkie wymagania dotyczące prześwitu oraz obowiązujące normy i przepisy.
- Odpowiedni odłącznik zapewniający całkowite odłączenie od sieci zasilającej jest wbudowany w stałe okablowanie, zamontowany i umieszczony zgodnie z lokalnymi zasadami i przepisami dotyczącymi okablowania.
- Wyłącznik musi być zatwierdzonego typu i zapewniać 3-mm szczelinę powietrzną separacji styków na wszystkich biegunach (lub we wszystkich aktywnych przewodach [fazowych], jeśli lokalne przepisy dotyczące okablowania dopuszczają taką zmienność wymagań).
- Wyłącznik izolacyjny będzie łatwo dostępny dla klienta po zainstalowaniu płyty grzejnej
- W razie wątpliwości dotyczących instalacji należy skonsultować się z lokalnymi władzami budowlanymi i przepisami
- Używasz odpornych na ciepło i łatwych do czyszczenia wykończeń (takich jak płytki ceramiczne) na powierzchniach ścian otaczających płytę kuchenną.

Po zainstalowaniu płyty upewnij się, że

- Kabel zasilający nie jest dostępny przez drzwi szafki lub szuflady.
- Zapewniony jest odpowiedni dopływ powietrza z zewnątrz szafki do podstawy płyty.
- Jeśli płyta jest zamontowana nad szufladą lub szafką, pod podstawą płyty instalowana jest bariera termiczna.
- Wyłącznik jest łatwo dostępny dla klienta.

Przed umieszczeniem uchwytów mocujących

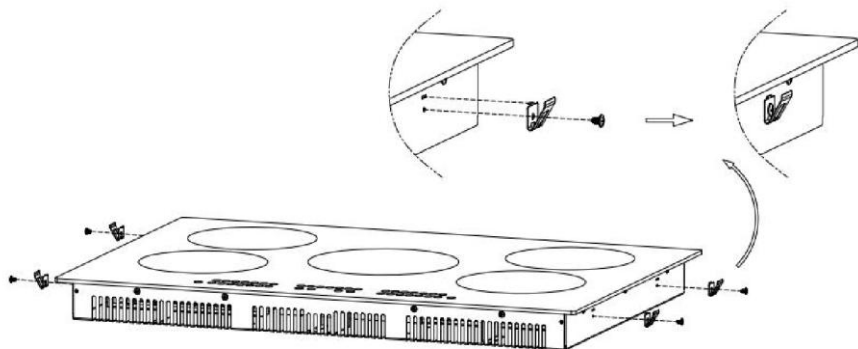
Urządzenie należy ustawić na stabilnej, gładkiej powierzchni (skorzystaj z opakowania). Nie wolno wywierać siły na elementy sterujące wystające z płyty.

Regulacja położenia wspornika

Przed montażem, zamocuj płytę do blatu roboczego za pomocą 4 wsporników przykręconych do dolnej obudowy płyty (patrz rysunek).

Umieszczenie uchwytów mocujących

- Urządzenie należy ustawić na stabilnej, gładkiej powierzchni (skorzystaj z opakowania). Nie wolno wywierać siły na elementy sterujące wystające z płyty.
- Przed montażem zamocuj płytę kuchenną na powierzchni roboczej, przykręcając cztery wsporniki po lewej i prawej stronie płyty (patrz rysunek).



Załącz dołączoną taśmę uszczelniającą

Załącz taśmę uszczelniającą na całą powierzchnię szkła, która ma kontakt z blatem roboczym. Upewnij się, że nie ma żadnych luk.

Zamontuj płytę kuchenną w blacie roboczym

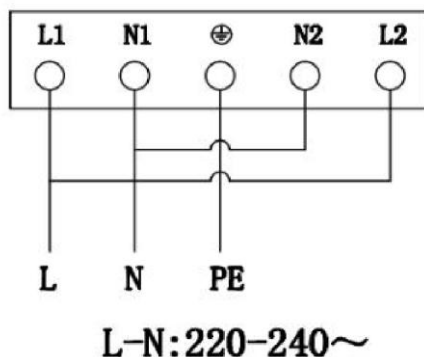
Poprowadź kabel zasilający tak, aby nie stykał się z częściami urządzenia, które mogą się nagrzewać. Upewnij się, że kabel nie jest dostępny z wnętrza szafki lub przez szuflady. Połóż płytę grzewczą na blacie i mocno dociśnij ją do wycięcia.

Uwagi

- Płyta grzejna musi być zainstalowana przez wykwalifikowany personel lub techników. Mamy profesjonalistów do Twojej dyspozycji. Nigdy nie przeprowadzaj operacji samodzielnie.
- Płyta nie może być montowana do urządzeń chłodniczych, zmywarek i suszarek obrotowych.
- Płytę grzewczą należy zainstalować w taki sposób, aby zapewnić lepsze promieniowanie ciepłe i zwiększyć jej niezawodność.
- Ściana i indukowana strefa grzewcza nad blatem powinny być odporne na ciepło.
- Aby uniknąć uszkodzeń, warstwa i klej muszą być odporne na ciepło.
- Nie należy używać odkurzacza parowego.
- Płytę ceramiczną można podłączyć tylko do zasilania o impedancji systemu nie większej niż 0,427 oma. W razie potrzeby należy skontaktować się z dostawcą energii elektrycznej w celu uzyskania informacji o impedancji systemu.

Podłączanie płyty do zasilania sieciowego

Podłączenie zasilania należy wykonać zgodnie z odpowiednią normą. Sposób połączenia przedstawiono poniżej.



- Jeśli kabel jest uszkodzony lub wymaga wymiany, powinien to zrobić technik posprzedażowy przy użyciu odpowiednich narzędzi, aby uniknąć wypadków.
- Jeśli urządzenie jest podłączane bezpośrednio do zasilania sieciowego, należy zainstalować wielobiegunowy wyłącznik automatyczny z minimalną przerwą 3 mm między stykami.
- Instalator musi upewnić się, że wykonano prawidłowe połączenie elektryczne oraz że jest ono zgodne z przepisami bezpieczeństwa.
- Przewód nie może być zgięty ani ściśnięty.
- Przewód musi być regularnie sprawdzany i wymieniany wyłącznie przez upoważnionych techników.



UTYLIZACJA:
Nie wyrzucaj tego produktu razem z niesortowanymi odpadami komunalnymi. Konieczna jest osobna zbiórka takich odpadów w celu specjalnego przetworzenia.

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z europejską dyrektywą 2012/19 / WE w sprawie Zużytego Sprzętu Elektrycznego i Elektronicznego (ZSEE). Zapewniając prawidłową utylizację urządzenia, pomagasz zapobiegać ewentualnym negatywnym konsekwencjom dla środowiska i zdrowia ludzkiego, które mogą wystąpić na skutek nieprawidłowego przetwarzania odpadów z niniejszego urządzenia.

Ten symbol na produkcie wskazuje, że produkt nie może być traktowany jak odpady z gospodarstwa domowego. Należy go dostarczyć do odpowiedniego punktu zbiórki odpadów w celu poddania recyklingowi sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

To urządzenie wymaga specjalistycznej utylizacji. W celu dalszego uzyskania bardziej szczegółowych informacji na temat przetwarzania, odzysku i recyklingu tego produktu należy skontaktować się z lokalnym urzędem miasta, służbą utylizacji odpadów domowych lub sklepem, w którym produkt został zakupiony.

W celu uzyskania bardziej szczegółowych informacji na temat przetwarzania, odzysku i recyklingu tego produktu należy skontaktować się z lokalnym urzędem miasta, służbą utylizacji odpadów domowych lub sklepem, w którym produkt został zakupiony.