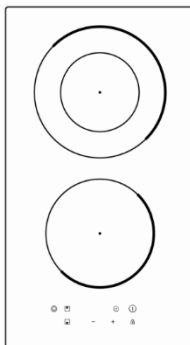




Instruction Manual For Ceramic Hob	ENGLISH
Инструкция по эксплуатации керамической варочной панели	РУССКИЙ
Manuel d'instructions pour la plaque de cuisson en vitrocéramique	FRANÇAIS
Manual de instrucciones para placa vitrocerámica	ESPAÑOL
Návod k použití pro keramické varné desky	ČEŠTINA
Upute za uporabu keramičke ploče za kuhanje	HRVATSKI
Manual de instrucțiuni pentru plită ceramică	ROMÂNĂ
Návod na obsluhu sklokeramickej varnej dosky	SLOVENSK
Navodila za uporabo keramične kuhalne plošče	SLOVENŠČINA
Kerámia főzőlap használati útmutatója	MAGYAR
Εγχειρίδιο οδηγιών για κεραμικές εστίες	ΕΛΛΗΝΙΚΑ
Bedienungsanleitung für Keramikfeld	DEUTSCH

CEHDD30TCT



Thank you for purchasing the CANDY ceramic hob. Please read this instruction manual carefully before using the hob and keep it in a safe place for future reference.

By placing the  mark on this product, we are confirming compliance to all relevant European safety, health and environmental requirements which are applicable in legislation for this product.

Safety Warnings

Your safety is important to us. Please read this information before using your cooktop.

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.
- 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.
 - Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.

Operation and maintenance

Electrical Shock Hazard

- Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface should break or crack, 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 Induction 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.
- Keep children away.
- 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. Boilover 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 Induction 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 Induction 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 household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
- **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.

Congratulations on the purchase of your new Ceramic Hob.

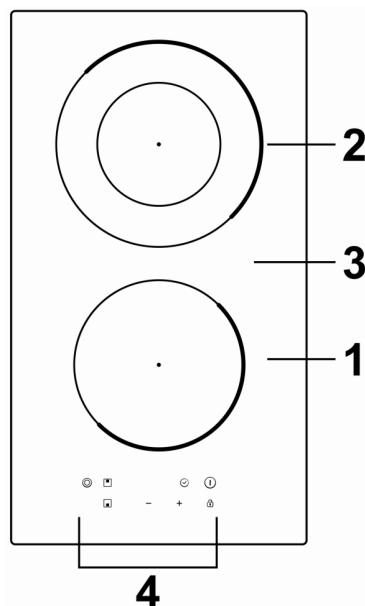
We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.

For installation, please read the installation section.

Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

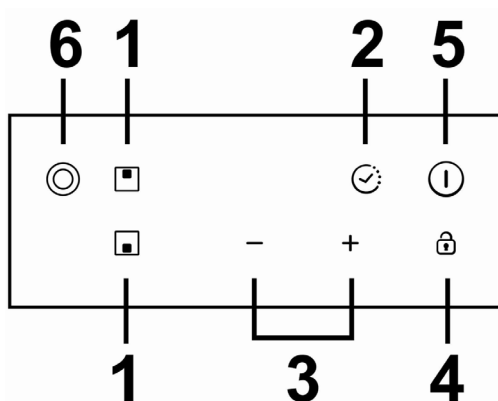
Product Overview

Top View



- 1. max. 1200 W zone
- 2. max. 2000/1000 W zone
- 3. Glass plate
- 4. Control panel

Control Panel



- 1. Heating zone selection controls
- 2. Timer control
- 3. Power / Timer regulating controls
- 4. keylock control
- 5. ON/OFF control
- 6. Dual zone control

Product Information

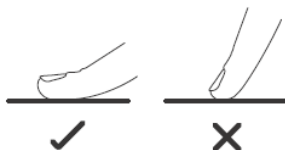
The microcomputer ceramic cooker hob can meet different kinds of cuisine demands because of resistance wire heating, micro-computerized control and multi-power selection, really the optimal choice for modern families. The ceramic cooker hob centers on customers and adopts personalized design. The hob has safe and reliable performances, making your life comfortable and enabling to fully enjoy the pleasure from life.

Before using your New Ceramic Hob

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

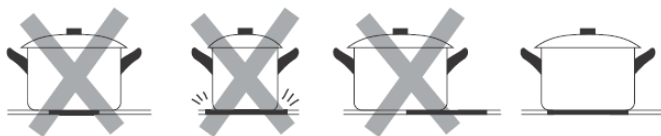


Choosing the right Cookware

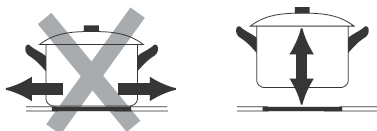
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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.



Using your Ceramic Hob

To start cooking

1. Touch the ON/OFF control.

After power on, the buzzer beeps once, all displays show “-” or “- -”, indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.

2. 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 are clean and dry.



3. Touching the heating zone selection control, and a indicator next to the key will flash.



4. Set a power level by touching the “-” or “+” control.

- If you don't choose a heat setting within 1 minute, the ceramic 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.



5. When zone 1 is working, touch the heating zone selection control then activate double zone by pressing .



When double zone is working, touch the heating zone selection control then turning off the double zone by pressing .

When you have finished cooking



1. Touching the heating zone selection control that you wish to switch off.

2. Turn the cooking zone off by touching the “-” and scrolling down to “0”, or holding the “+” and “-” button at the same time for 1 second, it will cut down to “0” directly.

Make sure the power display shows “0”, then shows “H”.



3. Turn the whole cooktop off by touching the “ON/OFF” control.

4. Beware of hot surfaces

“H” will show which cooking zone is 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.



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 control are disabled.

To lock the controls

Touch the keylock control. The timer indicator will show “Lo”.

To unlock the controls

1. Make sure the ceramic hob is turned on.
2. Touch and hold the keylock control for a while.
3. You can now start using your ceramic hob.



When the hob is in the lock mode, all the controls are disabled except the ON/OFF  , you can always turn the ceramic hob off with the ON/OFF  control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next Operation

Over-Temperature Protection

A temperature sensor equipped can monitor the temperature inside the ceramic hob. When an excessive temperature is monitored, the ceramic hob will stop operation automatically.

Over-spillage Protection

Over-spillage protection is a safety protection function. It switch off the hob automatically within 10s if the water flow to the control panel, while buzzer will beep 1 second.

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.

Auto Shutdown

Auto shut down is a safety protection function for your ceramic hob. It shut down automatically if ever you forget to turn off your cooking. The default working times for various power levels are shown in the below table:

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

You can use the timer in two different ways:

- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- You can set it to turn one cooking zone off or more than one after the set time is up.
- You can set the timer for up to 99 minutes.

Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

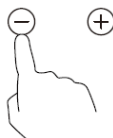
1. Make sure the cooktop is turned on.
Note: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zones.
2. Touch timer control, the minder indicator will start flashing and "30" will show in the timer display.



3. Set the time by touching the “-” or “+” control

Hint: Touch the “-” or “+” control of the timer once to decrease or increase by 1 minute.

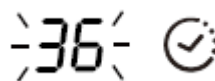
Touch and hold the “-” or “+” control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.



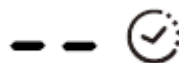
4. Cancel the time by touching the timer control and the “00” will show in the minute display.



5. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds.



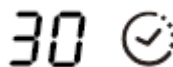
6. Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows “- -” when the set time finished.



Setting the timer to turn one cooking zone off

Cooking zones set for this feature will:

1. Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for. (e.g. zone 1#)
2. Touch timer control, the minder indicator will start flashing and “30” will show in the timer display.



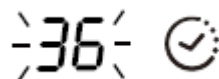
3. Set the time by touching the “-” or “+” control.

Hint: Touch the “-” or “+” control of the timer once will decrease or increase by 1 minute.

Touch and hold the “-” or “+” control of the timer will decrease or increase by 10 minutes.

If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 0 minute.

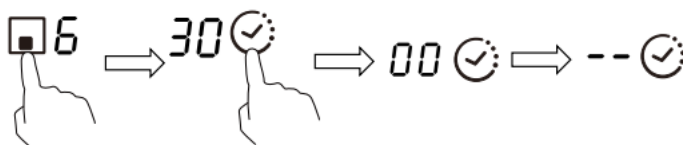
4. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds.



NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.



5. To cancel the timer, touch the heating zone selection control, and then touch the timer control, the timer is cancelled, and the "00" will show in the minute display, and then "--".



6. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be automatically switch off and show "H".



Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.

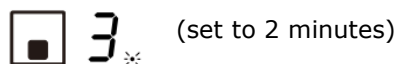
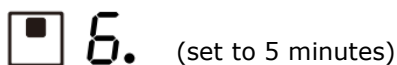
Setting the timer to turn more than one cooking zone off

1. If more than one heating zone use this function, the timer indicator will show the shortest time.

(e.g. zone 1# setting time of 2 minutes, zone 2# setting time of 5 minutes, the timer indicator shows "3".)

NOTE: The flashing red dot next to power level indicator means the timer indicator is showing time of the heating zone.

If you want to check the set time of other heating zone, touch the heating zone selection control. The timer will indicate its set time.



2. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switch off automatically and show "H".



NOTE: If you want to change the time after the timer is set, you have to start from step 1.

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.
Boilovers, 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.

Technical Specification

Cooking Hob	CEHDD30TCT
Cooking Zones	2 Zones
Supply Voltage	220-240V~, 50-60Hz
Installed Electric Power	2928-3484W
Product Size L×W×H(mm)	288X520X52
Building-in Dimensions A×B (mm)	268X500

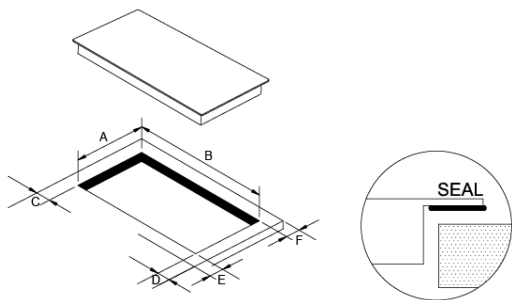
Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to

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 5 cm 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:

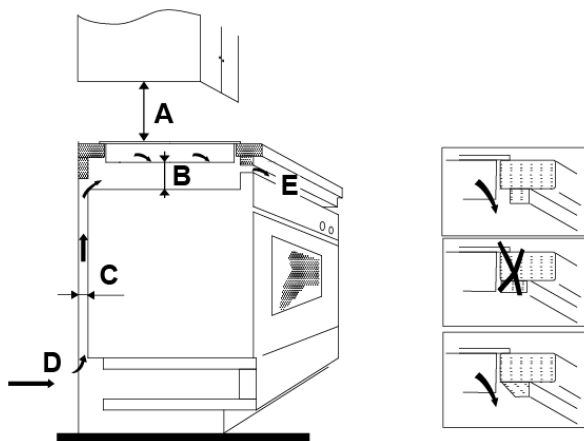


A(mm)	B(mm)	C(mm)	D(mm)	E(mm)	F(mm)
268 +4 -0	500 +4 -0	50mini	50 mini	50 mini	50 mini

Under any circumstances, make sure the ceramic cooker hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the ceramic cooker 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	30 mini	Air intake	Air exit 10 mm

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 3 mm 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.

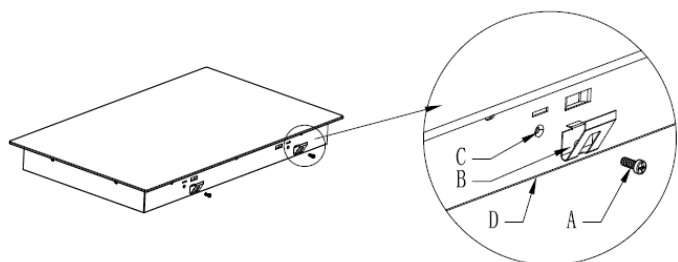
When you have installed the hob, make sure that

- the power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers
- there is adequate flow of fresh 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

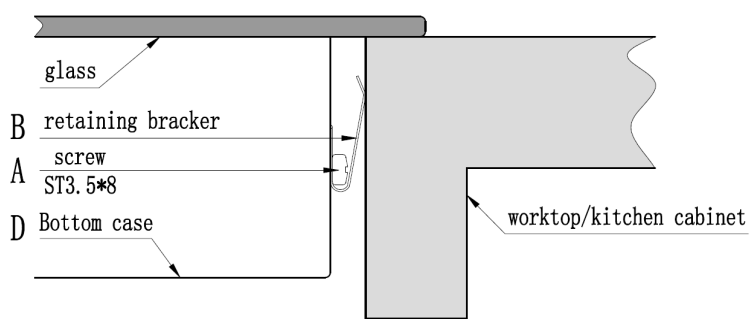
Before locating the fixing brackets

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 4 brackets on the bottom case of hob (see picture) after installation.



A	B	C	D
screw	bracket	Screw hole	base



Cautions

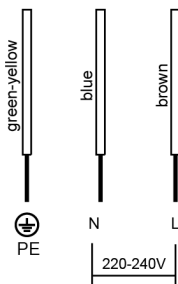
1. The ceramic cooker hob must be installed by qualified personnel or technicians.

We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.

2. The ceramic cooker hob shall not be mounted to cooling equipment, dishwashers and rotary dryers.
3. The ceramic cooker hob shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the work surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
6. A steam cleaner is not to be used.
7. 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, or a single-pole circuit breaker. The method of connection is shown below.



1. 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.
2. 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.
3. The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.
4. The cable must not be bent or compressed.
5. The cable must be checked regularly and only replaced by a properly qualified person.



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU regarding electric and electronic appliances (WEEE). The WEEE contain both polluting substances (that can have a negative effect on the environment) and base elements (that can be reused). It is important that the WEEE undergo specific treatments to correctly remove and dispose of the pollutants and recover all the materials. Individuals can play an important role in ensuring that the WEEE do not become an environmental problem; It is essential to follow a few basic rules:

- the WEEE should not be treated as domestic waste;
- the WEEE should be taken to dedicated collection areas managed by the town council or a registered company.

In many countries, domestic collections may be available for large WEEEs. When you buy a new appliance, the old one can be returned to the vendor who must accept it free of charge as a one-off, as long as the appliance is of an equivalent type and has the same functions as the purchased appliance.

Product Information for Domestic Electric Hobs Compliant to Commission Regulation (EU) No 66/2014

		Position	Symbol	Value	Unit
Model identification				CEHDD30TCT	
Type of hob:				Electric Hob	
Number of cooking zones and/or areas	zones			2	
	areas				
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	Induction cooking zones				
	Induction cooking cooking areas				
	radiant cooking zones			X	
	solid plates				
For circular cooking zones or areas: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5mm		Rear left	Ø	20,0	cm
		Rear central	Ø	-	cm
		Rear right	Ø	-	cm
		Central left	Ø	-	cm
		Central central	Ø	-	cm
		Central right	Ø	-	cm
		Front left	Ø	16,5	cm
		Front central	Ø	-	cm
		Front right	Ø	-	cm
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5mm		Rear left	L W	-	cm
		Rear central	L W	-	cm
		Rear right	L W	-	cm

	Central left	L W	-	cm
	Central central	L W	-	cm
	Central right	L W	-	cm
	Front left	L W	-	cm
	Front central	L W	-	cm
	Front right	L W	-	cm
Energy consumption for cooking zone or area calculated per kg	Rear left	ECElectric cooking	187	Wh/kg
	Rear central	ECElectric cooking	-	Wh/kg
	Rear right	ECElectric cooking	-	Wh/kg
	Central left	ECElectric cooking	-	Wh/kg
	Central central	ECElectric cooking	-	Wh/kg
	Central right	ECElectric cooking	-	Wh/kg
	Front left	ECElectric cooking	186	Wh/kg
	Front central	ECElectric cooking	-	Wh/kg
	Front right	ECElectric cooking	-	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg		ECElectric hob	186.5	Wh/kg
Standard applied: EN 60350-2 Household electric cooking appliances - Part 2: Hobs - Methods for measuring performance				
Suggestions for Energy Saving: • To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the centre of the cooking zone. • 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. • Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected.				

Нанесением маркировки **CE** на данное изделие изготовитель подтверждает его соответствие применимым европейским стандартам безопасности, охраны здоровья и окружающей среды.

Меры предосторожности

Ваша безопасность очень важна для нас. Перед началом использования панели внимательно прочтите данную информацию.

Установка

Опасность поражения электрическим током

- Перед проведением любых работ или технического обслуживания отсоединяйте варочную панель от электрической сети.
- Подключение варочной панели к исправной системе заземления является обязательным для безопасной эксплуатации.
- Любые изменения подключения электрооборудования в доме должны делаться только квалифицированными электриками.
- Несоблюдение данного указания может привести к поражению электрическим током, вплоть до смертельного исхода.

Опасность порезов

- Будьте осторожны - края панели острые.
- Несоблюдение мер предосторожности может привести к порезам.

Правила техники безопасности

- Перед установкой и использованием варочной панели внимательно прочтите настоящее руководство.
- Запрещается класть на панель горючие материалы или продукты.
- Доведите данную информацию до лиц, выполняющих установку варочной панели. Это может уменьшить ваши затраты.
- Для предотвращения опасностей данная варочная панель должна устанавливаться в соответствии указаниями в настоящем руководстве.
- Панель должна устанавливаться и подключаться к электрической сети и системе заземления квалифицированными специалистами.
- Для отключения от электрической сети на линии питания панели должен быть установлен выключатель.
- Неверная установка варочной панели приведёт к немедленному аннулированию гарантии и освобождает изготовителя от любой ответственности.

Эксплуатация и уход

Опасность поражения электрическим током

- Запрещается готовить пищу на треснувшей или лопнувшей панели. При появлении на поверхности трещин немедленно отключите

- варочную панель от электрической сети (выключателем) и обратитесь в сервисный центр.
- Всегда отключайте варочную панель перед проведением очистки и ухода.
 - Несоблюдение данного указания может привести к поражению электрическим током, вплоть до смертельного исхода.

Опасности для здоровья

- Варочная панель отвечает требованиям стандартов по электромагнитной безопасности.

Опасность ожогов

- При использовании варочной панели её части нагреваются до температур, способных причинить ожоги.
- Не прикасайтесь частями тела, одежды и другими предметами, за исключением кухонной утвари, к стеклянной поверхности панели до полного её остывания.
- Не допускается помещение металлических предметов: ножей, вилок, ложек, крышек и т.п. на панель, т.к. они могут сильно нагреваться.
- Не подпускайте к горячей панели детей.
- Рукоятки сковород могут нагреваться до высокой температуры. Следите за тем, чтобы они не находились над другими конфорками во время их работы. Не разрешайте детям баловаться с варочной панелью.
- Несоблюдение данных указаний может привести к серьёзным ожогам.

Опасность порезов

- При снятии защитной крышки можно порезаться об острый край очистительного скребка. Используйте скребок с предельной осторожностью и храните его в месте, недоступном для детей.
- Несоблюдение мер предосторожности может привести к порезам.

Правила техники безопасности

- Никогда не оставляйте работающую варочную панель без присмотра. Выплёскивание пищи может приводить к появлению дыма. Попавшие на горячую поверхность масло и жир могут воспламениться.
- Не используйте варочную панель в качестве стола или места для хранения.
- Никогда не оставляйте на панели посторонние предметы.
- Запрещается использовать варочную панель для отопления помещения.
- После использования всегда выключайте конфорки панели, как описано в руководстве (т.е. сенсорными органами управления).
- Не позволяйте детям баловаться с панелью, залезать на неё или сидеть на ней.
- Не храните никакие детские игрушки или лакомства в шкафах над панелью. При попытке добраться до них дети могут получить серьёзные травмы.

- Не оставляйте детей одних или без присмотра в помещении, где работает варочная панель.
- Детей и лиц с психофизическими недостатками необходимо хорошо обучить использованию варочной панели. Лицо, проводящее обучение, должно несколько раз убедиться в том, что дети и указанные лица хорошо усвоили правила обращения с варочной панелью и научились выполнению основных операций.
- Не допускается замена или ремонт частей панели, если данные работы не описаны в руководстве. Все работы, не описанные в руководстве, должны проводиться квалифицированным сервисным персоналом.
- Не допускается использование отпаривателей и паровых щёток для очистки варочной панели.
- Запрещается класть или бросать тяжёлые предметы на панель.
- Запрещается залезать на варочную панель.
- Во избежание повреждения панели (царапания) запрещается использовать посуду с острыми углами.
- Запрещается использовать для очистки панели стальные губки и другие абразивные материалы.
- При повреждении кабеля питания его замена должна производиться изготовителем, сервисной службой или квалифицированным специализированным персоналом.
- Данная варочная панель предназначена для

бытового использования: - на кухнях в магазинах, офисах и других рабочих заведениях; - в жилых домах; - клиентами в отелях, гостиницах и других жилых помещениях; - клиентами в мотелях, хостелах и т.п.

ВНИМАНИЕ: Панель и её открытые части нагреваются во время использования.

Будьте осторожны и не прикасайтесь к конфоркам.

Не оставляйте детей возрастом менее 8 лет рядом с варочной панелью без присмотра.

- Варочная панель может использоваться детьми старше 8 лет и людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, а также без опыта и знаний, если они находятся под присмотром или были проинструктированы по безопасному использованию панели и осознают возможные риски.
- Детям запрещается играть с варочной панелью. Без надлежащего присмотра детям запрещается выполнять операции по очистке и уходу за панелью.

ВНИМАНИЕ: Готовка с жиром или маслом на варочной панели без присмотра может быть опасной и может привести к возгоранию.

КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ тушить огонь водой. Отключите панель от сети, после чего накройте пламя крышкой или негорючим

материалом.

ВНИМАНИЕ: Опасность воспламенения!

Запрещается класть на панель горючие предметы.

Внимание: При появлении на поверхности трещин необходимо немедленно отключить панель от электрической сети для предотвращения поражения электрическим током через металлическую посуду.

- Не допускается использование пароочистителей для очистки панели.
- Варочная панель не рассчитана на управление внешним таймером или отдельной системой управления.

Поздравляем вас с приобретением новой керамической варочной панели.

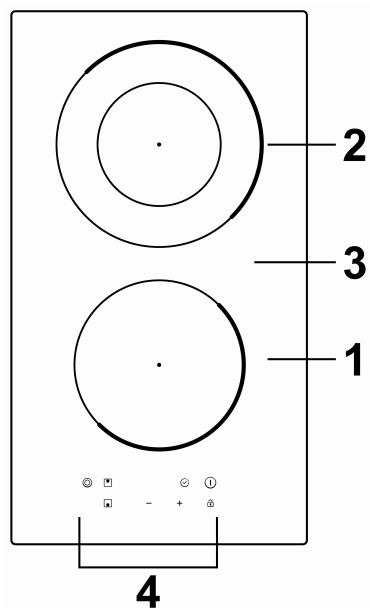
Для обеспечения правильной установки и эксплуатации варочной панели необходимо внимательно прочесть настоящее руководство.

Для установки прочтите главу «Установка».

Уделите особое внимание мерам предосторожности и правилам техники безопасности. Храните руководство для возможных справок в будущем.

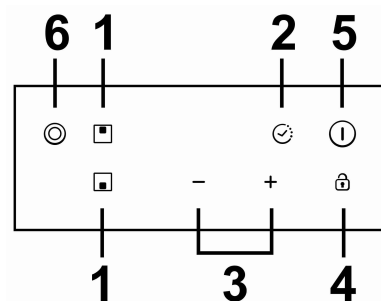
Обзор продукта

Вид сверху



- 1. Зона 1200 Вт
- 2. Зона 2000/1000 Вт
- 3. Стеклопанель
- 4. Панель управления

Панель управления



- 1. Кнопки выбора конфорок
- 2. Таймер
- 3. Кнопки выбора мощности/установки таймера
- 4. Кнопка блокировки панели управления
- 5. Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ
- 6. Управление двойной зоной

Сведения о керамической варочной панели

Микропроцессорная керамическая варочная панель может удовлетворять различным требованиям кухни благодаря нагреву проводов высокого сопротивления, микрокомпьютерному управлению и выбору нескольких значений мощности, и является оптимальным выбором для современных семей.

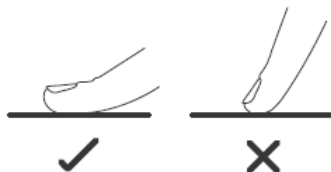
Керамическая варочная панель ориентирована на потребителей и принимает индивидуальный дизайн. Варочная панель имеет безопасные и надежные рабочие характеристики, делая вашу жизнь комфортной и позволяя в полной мере наслаждаться готовкой.

Перед использованием новой керамической варочной панели

- Внимательно прочтите настоящее руководство, особенно раздел «Меры предосторожности».
- Снимите с панели защитную плёнку.

Использование сенсорной панели

- Сенсорные кнопки управления реагируют на касание. Их не нужно нажимать.
- Для управления используйте подушечку пальца, а не ноготь.
- При каждом касании будет раздаваться сигнал.
- Поддерживайте органы управления сухими и чистыми. Не закрывайте их посторонними предметами. Даже тонкая плёнка воды может нарушать работу сенсорных кнопок.

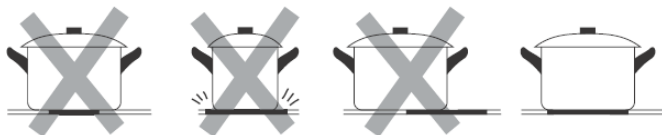


Выбор кухонной посуды

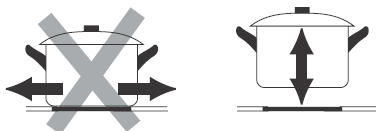
Не используйте кухонную посуду с острыми углами или выпуклым дном.



Убедитесь в том, что дно посуды ровное, плотно прилегает к стеклу и по размеру совпадает с конфоркой. Всегда ставьте посуду строго по центру конфорки.



При съёме всегда поднимайте посуду вверх для предотвращения царапания поверхности.



Использование керамической варочной панели

Для запуска приготовления

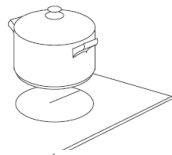
1. Коснитесь кнопки включения.

После включения раздастся звуковой сигнал, на дисплее появится «—» или «— —», указывая на то, что варочная панель находится в дежурном режиме.



2. Поставьте подходящую посуду на нужную конфорку.

• Убедитесь в том, что дно посуды и поверхность конфорки чистые и сухие.



3. Коснитесь кнопки нужной конфорки. Индикатор кнопки замигает.



4. Установите мощность нагрева кнопками «+» и «-».



а. Если мощность нагрева не будет задана в течение 1 минуты, панель автоматически выключится. Придётся повторить всё сначала, начиная с шага 1.

б. Мощность нагрева можно изменить в любой момент готовки.



5. При работающей зоне 1 коснитесь переключателя зон нагрева, затем активируйте двойную зону, нажав  .



При работающей двойной зоне коснитесь переключателя зон нагрева, затем выключите двойную зону, нажав  .

После завершения готовки

1. Коснитесь кнопки конфорки, которую необходимо выключить.



2. Выключите конфорку уменьшением мощности до «0» кнопкой «-» или одновременным касанием на 1 секунду кнопок «+» и «-». При этом мощность автоматически будет уменьшена до «0».

Убедитесь в том, что на дисплее появляется «0» затем «Н».



3. Выключите всю панель кнопкой включения.



4. Не прикасайтесь к горячей поверхности

Индикатор «Н» будет гореть, пока поверхность панели не остынет до безопасной температуры. После охлаждения поверхности до безопасной температуры данный индикатор погаснет. Можно использовать это время для экономии энергии, подогревая пищу на остывающей панели.



Блокировка панели управления

- Можно заблокировать панель управления для предотвращения случайного изменения (например, включения всех конфорок детьми).
- При блокировке все кнопки за исключением кнопки включения будут отключены.

Блокировка кнопок

Коснитесь кнопки блокировки. На дисплее появится индикатор «Lo».

Разблокировка кнопок

1. Убедитесь в том, что варочная панель включена.
2. Коснитесь и держите кнопку разблокировки

3. Теперь можно пользоваться варочной панелью.



Если панель управления заблокирована, все кнопки кроме кнопки включения будут отключены. Можно в любой момент отключить варочную панель кнопкой включения, однако для выполнения другой операции потребуется сначала разблокировать панель управления.

Защита от перегрева

Встроенный датчик температуры может контролировать температуру варочной панели. При обнаружении перегрева варочная панель будет автоматически отключена.

Защита от пролива

Защита от пролива — предохранительная функция. Она автоматически отключает варочную панель в течение 10 с при обнаружении воды на панели управления. Об этом также просигнализирует 1 секундный сигнал.

Предупреждение об остаточном нагреве

После работы варочная панель в течение некоторого времени будет сохранять остаточный нагрев. Появится буква “Н”, предупреждающая о том, что к ней нельзя прикасаться.

Автоматическое отключение

Автоматическое отключение предотвращает повреждения варочной панели. Панель отключится автоматически даже если забыть отключить её. Стандартное время автоматического отключения в зависимости от мощности указано в таблице ниже:

Мощность нагрева	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Стандартное время до отключения (часы)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Таймер

Таймер можно использовать двумя различными способами:

- Можно использовать его как счётчик минут. В этом случае таймер не будет отключать конфорки при включении.
- Можно использовать его как выключатель одной или нескольких конфорок по истечении заданного времени.
- Таймер можно настроить максимум на 99 минут.

Использование таймера для обратного отсчёта

Если ни одна конфорка не выбрана

1. Убедитесь в том, что варочная панель включена.

Примечание: в качестве счётчика минут таймер можно использовать, даже если ни одна конфорка не выбрана.

2. Коснитесь кнопки таймера.

Индикатор таймера начнёт мигать, и на дисплее появится значение «30».

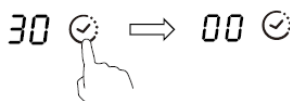


3. Установите время кнопками «+» и «-»

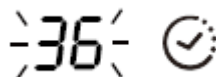
Полезные советы: Касание кнопок «-» или «+» уменьшает или увеличивает время на 1 минуту, соответственно.

Длительное касание кнопок «-» или «+» уменьшает или увеличивает время на 10 минут, соответственно.

4. Для сброса времени коснитесь кнопки таймера. На дисплее появится «00».



5. После ввода времени сразу же начнётся обратный отсчёт. На дисплее будет показано оставшееся время, а индикатор таймера будет мигать 5 секунд.



6. По истечении времени таймера на 30 секунд зазудит зуммер, а на дисплее будет отображаться «- -».



Настройка таймера для отключения конфорок

Для использования данной функции:

1. Нажмите кнопку выбора конфорки нагрева, для которой нужно настроить таймер (например, конфорка 1)



2. Коснитесь кнопки таймера.

Индикатор таймера начнёт мигать, и на дисплее появится значение «30».



3. Установите время кнопками «+» и «-».

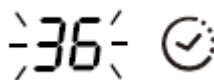
Полезные советы: Касание кнопок «-» или «+» уменьшает или увеличивает время на 1 минуту, соответственно.

Длительное касание кнопок «-» или «+» уменьшает или увеличивает время на таймере на 10 минут, соответственно.

После «99» время на таймере изменится на 0 минут.

4. После ввода времени сразу же начнётся обратный отсчёт.

На дисплее будет показано оставшееся время, а индикатор таймера будет мигать 5 секунд.

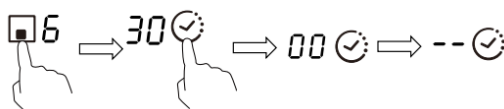


ПРИМЕЧАНИЕ: Красная точка возле индикатора уровня мощности загорится, указывая на выбор конфорки.



5. Для сброса таймера коснитесь кнопки выбора конфорки, затем кнопки таймера.

Таймер сбросится, на дисплее сначала появится «00», затем «--».



6. По истечении времени готовки соответствующая конфорка отключится автоматически и на дисплее появится «Н».



Другие работающие конфорки продолжают работу.

Настройка таймера для отключения нескольких конфорок

1. При использовании таймера для отключения нескольких конфорок на дисплее будет отображаться меньшее время отключения.

(например, для конфорки 1 таймер настроен на 2 минуты, для конфорки 2 — на 5 минут; на дисплее будет «2».)

ПРИМЕЧАНИЕ: Мигающая красная точка возле индикатора уровня мощности указывает на то, что таймер показывает оставшееся время работы конфорки. Для проверки таймеров других конфорок коснитесь кнопки нужной конфорки. На индикаторе будет показано время.

 **6.** (установлено на 6 минут)



 **3** ✖ (установлено на 3 минуты)

2. По истечении времени готовки соответствующая конфорка отключится автоматически и на дисплее появится «Н».



ПРИМЕЧАНИЕ: Для изменения времени после запуска таймера необходимо повторить все шаги, начиная с 1.

Очистка и уход

Что?	Как?	Важно!
Ежедневная очистка стекла (отпечатки пальцев, разводы, пятна от пищи и несладких продуктов на стекле)	1. Выключите варочную панель. 2. Нанесите немного моющего средства на стекло, когда оно остынет (будет тёплым, но не горячим!) 3. Протрите стекло влажной губкой, а затем вытрите насухо сухим полотенцем или салфетками. 4. Включите варочную панель.	• При отключении питания на варочной панели не будет индикации «Н», хотя стекло может быть горячим. Будьте предельно осторожны. • Отдельные чистящие салфетки, губки, средства могут поцарапать стекло. Всегда проверяйте пригодность средств по указаниям в инструкциях к ним. • Не оставляйте загрязнения на панели: они могут прочно пристать к стеклу.
Проливы, застывшие остатки пищи и сахаросодержащих продуктов на стекле	Немедленно удаляйте данные загрязнения ножом для рыбы или специальным скребком для керамических поверхностей, помня о том, что поверхность может быть горячей. 1. Отключите варочную панель выключателем на стене. 2. Скребком под углом около 30° удалите загрязнения и переместите их на холодный участок панели. 3. Удалите загрязнения кухонным или бумажным полотенцем. 4. При ежедневной очистке варочной панели выполняйте пп. 2-4, описанные выше.	• Удаляйте остатки пищи и сахаросодержащих продуктов при первой возможности. После застывания удалить их со стекла будет тяжело и чревато повреждениями. • Опасность порезов: При снятии защитной крышки острое лезвие скребка представляет опасность пореза. Используйте скребок с предельной осторожностью и храните его в месте, недоступном для детей.

Проливы на панель управления	1. Выключите варочную панель. 2. Удалите пролив 3. Протрите панель управления чистой чуть влажной губкой или полотенцем. 4. Вытрите панель насухо чистым кухонным или бумажным полотенцем. 5. Включите варочную панель.	• При попадании жидкости на панель управления варочная панель может издать сигнал и отключиться. Кнопки управления могут перестать работать, пока на панели управления будет оставаться вода. Перед включением варочной панели убедитесь в том, что панель управления сухая.
------------------------------	---	--

Полезные советы

Код ошибки	Возможная причина	Способ устранения
Керамической варочная панель не включается	Отсутствует напряжение.	Убедитесь в том, что варочная панель подсоединена к электрической сети и её настенный выключатель включён. Убедитесь в наличии напряжения в сети. Если всё в порядке, а панель не включается, обратитесь в сервисный центр.
Панель управления не реагирует на кнопки.	Панель заблокирована.	Разблокируйте панель. Смотрите раздел «Использование индукционной варочной панели».
Кнопки плохо работают.	Наличие тонкой плёнки воды на панели управления. Попытка управлять ногтем вместо подушечки пальца.	Убедитесь в том, что панель управления сухая и используйте подушечки пальцев для прикосновения к кнопкам.
Стекло поцарапано.	Посуда с острыми краями и углами. Использование ненадлежащих абразивных чистящих средств.	Используйте кухонную утварь с ровным гладким дном. Смотрите раздел «Выбор кухонной утвари». Смотрите раздел «Уход и очистка».
Некоторые виды утвари издают треск или другие неприятные звуки	Это может быть вызвано конструкцией утвари (различное термическое расширение разных металлов).	Это нормально для кухонной утвари и не является проблемой.

Технические характеристики

Индукционная варочная панель	CEHDD30TCT
Конфорки	2
Напряжение питания	220-240 В~, 50-60 Гц
Установленная электрическая мощность	2928-3484 Вт
Размеры Д×Ш×В (мм)	288×520×52
Размеры отверстия для установки А×В (мм)	268×500

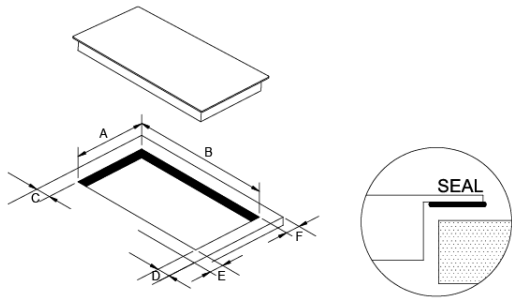
Размеры и масса являются приблизительными. В связи с постоянной работой по усовершенствованию продукции изготовитель оставляет право внесения изменений в документацию и конструкцию изделий без предварительного уведомления.

Установка

Выбор оборудования для монтажа

Вырежьте в столешнице отверстие размерами, указанными на рисунке. Для установки и использования вокруг отверстия под панель должно быть минимум 5 см свободного места.

Толщина столешницы или плиты для установки должна быть не менее 30 мм. Столешница должна быть из термо- и огнестойкого материала для предотвращения деформаций, вызванных нагревом от панели. Как показано ниже:

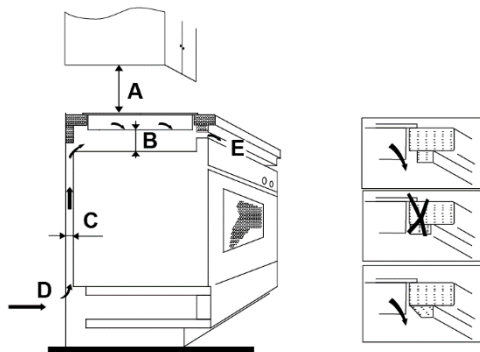


A(mm)	B(mm)	C(mm)	D(mm)	E(mm)	F(mm)
268 ⁺⁴ ₋₀	500 ⁺⁴ ₋₀	мин. 50	мин. 50	мин. 50	мин. 50

Следите за тем, чтобы входное и выходное вентиляционные отверстия варочной панели никогда не закрывались. Убедитесь в том, что варочная панель находится в хорошем состоянии. Как показано ниже:



Примечание: Безопасное расстояние от рабочей поверхности панели до ящика или вытяжки сверху должно быть не менее 760 мм.



A (мм)	B (мм)	C (мм)	D	E
760	мин. 50	мин. 20	Вход воздуха	Выход воздуха 5 мм

Перед установкой варочной панели необходимо проверить следующее:

- поверхность столешницы ровная, горизонтальная; установке панели ничего не мешает
- столешница сделана из термостойкого материала
- при установке варочной панели над духовым шкафом последний должен иметь встроенный вентилятор охлаждения
- все установочные зазоры и расстояния отвечают требованиям действующих норм
- Поблизости от варочной панели в хорошо доступном месте, в соответствии с требованиями действующих норм установлен выключатель, полностью отключающий печь от питающей электрической сети.
Выключатель должен быть сертифицированным с расстоянием между разомкнутыми контактами не менее 3 мм на всех полюсах (или только на фазных полюсах, если это допускается действующими нормами).
- Выключатель должен быть легко доступным пользователю
- При необходимости по поводу установки выключателя следует проконсультироваться у специалистов.
- Расположенные рядом с варочной панелью стены и поверхности сделаны из термостойких и хорошо моющихся материалов (например, керамической плитки)

После установки варочной панели необходимо проверить следующее:

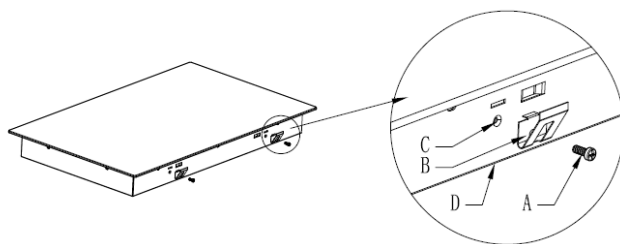
- кабель питания не может быть повреждён дверьми или выдвижными ящиками мебели
- в месте установки варочной панели имеется надлежащая вентиляция
- если варочная панель устанавливается над выдвижными ящиками или полками, нижняя сторона панели должна быть термоизолирована
- выключатель варочной панели легкодоступен пользователю

Перед установкой креплений

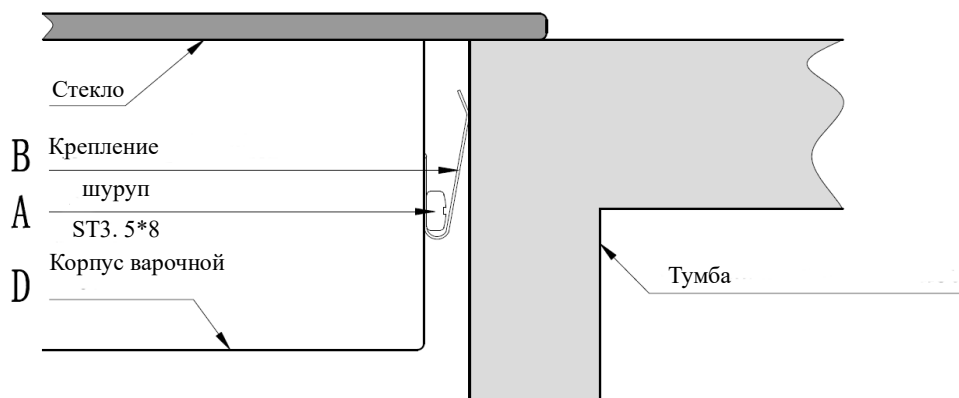
Плиту необходимо установить на прочную ровную поверхность (можно использовать упаковку). Не следует применять силу к выступающим из корпуса панели кнопкам.

Регулировка положения креплений

Прикрепите варочную панель к столешнице 4 креплениями, как показано на рисунке.



A	B	C	D
Шуруп	Крепление	Отверстие	Корпус варочной панели

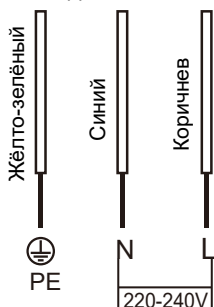


Внимание!

1. Керамической варочная панель должна устанавливаться квалифицированным персоналом. У нас есть такие специалисты. Никогда не выполняйте эту работу самостоятельно.
2. Не следует присоединять керамическую варочную панель к холодильному оборудованию, посудомоечным машинам и вращающимся сушилкам.
3. Во избежание сбоев в работе место установки панели должно быть защищено от прямых солнечных лучей.
4. Стена и смежные элементы мебели должны выдерживать тепло, выделяемое варочной панелью.
5. Во избежание повреждений материалы столешницы (покрытие, клей, основа) должны быть термостойкими.
6. Не следует использовать пароочиститель.
7. Керамику следует подключать только к питанию с полным сопротивлением системы не более 0,427 Ом. В случае необходимости проконсультируйтесь со своей энергоснабжающей организацией по вопросу о полном сопротивлении системы.

Подключение варочной панели к электрической сети

Подключение к электрической сети должно производиться в соответствии с требованиями действующих норм. На линии питания варочной панели необходимо установить выключатель. Схема подключения показана ниже.



Ремонт или замена повреждённого кабеля питания должны проводиться только специалистами сервисного центра.

- При подключении варочной панели непосредственно к электрической сети на линии питания следует установить многополюсный выключатель с зазором между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Лицо, проводящее подключение, должно удостовериться в том, что все работы выполнены в строгом соответствии с положениями действующих норм.
- Не допускается перегиб или пережим кабеля питания.



Данное устройство имеет маркировку в соответствии с директивой 2012/19/ЕС, касающейся утилизации электрических и электронных компонентов (WEEE).

Данные компоненты содержат загрязняющие вещества (которые могут оказывать негативное воздействие на окружающую среду) и безвредные элементы (которые можно использовать повторно). Поэтому такие отходы подвергают специальной обработке для отделения вредных компонентов от безвредных. Люди могут играть важную роль в обеспечении того, чтобы данные отходы не стали экологической проблемой. Для этого необходимо соблюдать следующие простые правила:

- нельзя смешивать отходы электрического и электронного оборудования с бытовым мусором
- отходы электрического и электронного оборудования должны сдаваться в специализированные организации для надлежащей утилизации.

В большинстве стран для такого мусора устанавливают специальные контейнеры. Кроме того, при покупке нового устройства старое можно вернуть продавцу, который должен принять его без оплаты при условии покупки другого аналогичного изделия.

Информация о бытовых электрических индукционных варочных панелях в соответствии с регламентом ЕС № 66/2014					
		Положение	Обозначение	Значение	Единица измерения
Модель				CEHDD30TCT	
Тип варочной панели:				Электрическая	
Количество конфорок				2	
Способ нагрева (индукционные конфорки, излучательные зоны нагрева, обычные конфорки)	Индукционные конфорки				
	Индукционные конфорки				
	Излучательные зоны нагрева			X	
	Обычные конфорки				

Для круглых конфорок: диаметр полезной площади на конфорку с округлением до ближайших 5 мм.	Задняя левая	Ø	20,0	см
	Задняя центральная	Ø	-	см
	Задняя правая	Ø	-	см
	Центральная левая	Ø	-	см
	Центральная посередине	Ø	-	см
	Центральная правая	Ø	-	см
	Передняя левая	Ø	16,5	см
	Передняя центральная	Ø	-	см
	Передняя правая	Ø	-	см
Для конфорок некруглой формы: длина и ширина конфорки и/или зоны нагрева с округлением до ближайших 5 мм.	Задняя левая	Д Ш	-	см
	Задняя центральная	Д Ш	-	см
	Задняя правая	Д Ш	-	см
	Центральная левая	Д Ш	-	см
	Центральная посередине	Д Ш	-	см
	Центральная правая	Д Ш	-	см
	Передняя левая	Д Ш	-	см
	Передняя центральная	Д Ш	-	см
	Передняя правая	Д Ш	-	см
Потребление энергии конфоркой или зоной нагрева на кг	Задняя левая	EElectric cooking	187,0	В·ч/кг
	Задняя центральная	EElectric cooking	-	В·ч/кг
	Задняя правая	EElectric cooking	-	В·ч/кг
	Центральная левая	EElectric cooking	-	В·ч/кг
	Центральная посередине	EElectric cooking	-	В·ч/кг
	Центральная правая	EElectric cooking	-	В·ч/кг

	Передняя левая	ECElectric cooking	186,0	В·ч/кг
	Передняя центральная	ECElectric cooking	-	В·ч/кг
	Передняя правая	ECElectric cooking	-	В·ч/кг
Энергопотребление варочной панели на кг		ECElectric hob	186,5	В·ч/кг
Применимый стандарт: EN 60350-2 Приборы электрические кухонные - Часть 2: Встраиваемые варочные панели - Методы измерения характеристик				
Рекомендации по экономии энергии • Для достижения максимальной эффективности нагрева посуду необходимо ставить строго по центру конфорки. • Использование крышки уменьшает время готовки и, благодаря удерживанию тепла, экономит энергию. • Для уменьшения времени готовки используйте меньше воды или жира. • Начинайте готовку с высоким уровнем мощности и понижайте его по мере нагрева пищи. • Используйте посуду, диаметр дна которой превышает диаметр окружности конфорки.				

Сертификат соответствия 	Это изделие соответствует техническим регламентам Таможенного Союза: - ТР ТС 004/2011 О соответствии низковольтного оборудования» - ТР ТС 020/2011«Электромагнитная совместимость технических средств» Изделие сертифицировано в органе по сертификации продукции и услуг«РОСТЕСТ-МОСКВА», г. Москва. Получить копию сертификата соответствия Вы можете в магазине, где приобретался товар или, написав запрос на электронную почту candymow@candy.ru
---	--

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

Consignes de sécurité

Votre sécurité est importante pour nous. Veuillez lire ces informations avant d'utiliser votre table de cuisson.

Installation

Risque de choc électrique

- Débranchez l'appareil du réseau électrique avant d'effectuer tout travail ou entretien sur celui-ci.
- Le raccordement à un bon système de mise à la terre est essentiel et obligatoire.
- Seul un électricien qualifié est habilité à effectuer des modifications sur le système de câblage domestique.
- Le non-respect de ces consignes peut entraîner un choc électrique ou le décès.

Risque de coupure

- Faites attention - les bords des panneaux sont tranchants.
- Le non-respect de cette précaution peut entraîner des blessures ou des coupures.

Consignes importantes de sécurité

- Veuillez lire les instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.

- Aucun matériau ou produit combustible ne doit être placé sur cet appareil, à aucun moment.
- Veuillez mettre ces informations à la disposition de la personne responsable de l'installation de l'appareil afin de réduire vos coûts d'installation.
- Afin d'éviter tout danger, cet appareil doit être installé conformément aux présentes instructions d'installation.
- Cet appareil doit être correctement installé et mis à la terre uniquement par une personne qualifiée.
- Cet appareil doit être raccordé à un circuit incorporant un sectionneur permettant une déconnexion complète de l'alimentation électrique.
- L'installation incorrecte de l'appareil peut entraîner l'annulation de toute garantie ou responsabilité.

Fonctionnement et entretien

Risque de choc électrique

- Ne pas cuisiner sur une table de cuisson cassée ou fissurée. • En cas de rupture ou de fissuration de la surface de la table de cuisson, éteignez immédiatement l'appareil en coupant l'alimentation électrique du réseau (interrupteur mural) et contactez un technicien qualifié.
- Coupez l'alimentation réseau de la table de cuisson avant le nettoyage ou l'entretien.
- Le non-respect de ces consignes peut entraîner un choc électrique ou le décès.

Risque pour la santé

- Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétique.

Risque de surface chaude

- Pendant l'utilisation, les parties accessibles de cet appareil deviennent suffisamment chaudes pour causer des brûlures.
- Ne laissez pas votre corps, vos vêtements ou tout autre objet autre qu'un ustensile de cuisine approprié entrer en contact avec le verre à jusqu'à ce que la surface soit froide.
- Les objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles ne doivent pas être posés sur la surface de la table de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.
- Tenir les enfants à l'écart.
- Les poignées des casseroles peuvent être chaudes au toucher. Vérifiez que les poignées des casseroles ne dépassent pas des autres foyers de cuisson qui sont en fonction. Tenir les poignées hors de portée des enfants.
- Le non-respect de ces consignes peut entraîner des brûlures ou un choc électrique.

Risque de coupure

- Lorsque le couvercle de protection est rétracté, la lame d'un racleur est tranchante comme un rasoir. Utiliser avec une extrême prudence et toujours stocker en toute sécurité et hors de portée des enfants.

- Le non-respect de cette précaution peut entraîner des blessures ou des coupures.

Consignes importantes de sécurité

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé. L'ébullition cause des vapeurs et des débordements graisseux qui peuvent s'enflammer.
- N'utilisez jamais votre appareil comme surface de travail ou de rangement.
- Ne laissez jamais d'objets ou d'ustensiles sur l'appareil.
- N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer ou chauffer la pièce.
- Après utilisation, éteignez toujours les foyers de cuisson et la table de cuisson comme décrit dans ce manuel (c'est-à-dire en utilisant les touches tactiles).
- Ne permettez pas aux enfants de jouer avec l'appareil, de s'asseoir, de se tenir debout ou de monter dessus.
- Ne rangez pas d'objets d'intérêt pour les enfants dans des armoires au-dessus de l'appareil. Les enfants qui montent sur la table de cuisson peuvent être gravement blessés.
- Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans la zone où l'appareil est utilisé.
- Les enfants ou les personnes ayant un handicap qui limite leur capacité d'utiliser l'appareil devraient avoir une personne responsable et compétente pour les instruire sur son utilisation. L'instructeur doit

s'assurer qu'il peut utiliser l'appareil sans danger pour lui-même ou son environnement.

- Ne réparez ou ne remplacez aucune pièce de l'appareil à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans le manuel. Tout autre entretien doit être effectué par un technicien qualifié.
- N'utilisez pas un nettoyeur à vapeur pour les opérations de nettoyage de la table de cuisson.
- Ne placez pas ou ne laissez pas tomber d'objets lourds sur votre table de cuisson.
- Ne vous tenez pas debout sur votre table de cuisson.
- N'utilisez pas de casseroles avec des bords dentelés et ne traînez pas de casseroles sur la surface de la vitre à induction, car cela pourrait érafler le verre.
- N'utilisez pas d'éponges métalliques ou d'autres produits abrasifs agressifs pour nettoyer votre table de cuisson, car ils pourraient rayer la vitre à induction.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent d'entretien ou des personnes possédant le même type de qualification, afin d'éviter tout risque.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique et autres applications similaires telles que : - espaces cuisine du personnel dans des boutiques, bureaux et autres espaces de travail ; - maisons de ferme ; - par les clients dans des hôtels, motels et autres

espaces de type résidentiel ; - dans les espaces de type chambre d'hôtes.

AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant l'utilisation.

Évitez de toucher les éléments chauffants.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins d'être surveillés en permanence.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou par des personnes dénuées d'expérience et de connaissances, mais qui ont été informées sur la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité, si elles comprennent les risques impliqués.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

L'entretien et le nettoyage ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

AVERTISSEMENT : Faire chauffer la table sans surveillance avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereux et provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil, puis couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture anti-feu, par exemple.

AVERTISSEMENT : Risque d'incendie : ne pas stocker d'éléments sur les surfaces de cuisson.

Avertissement : Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution, pour les tables de cuisson en vitrocéramique ou matériau similaire qui protègent les pièces sous tension

- N'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être actionné par une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.

1. **Nous vous félicitons** de votre choix de la table Table de cuisson vitrocéramique.

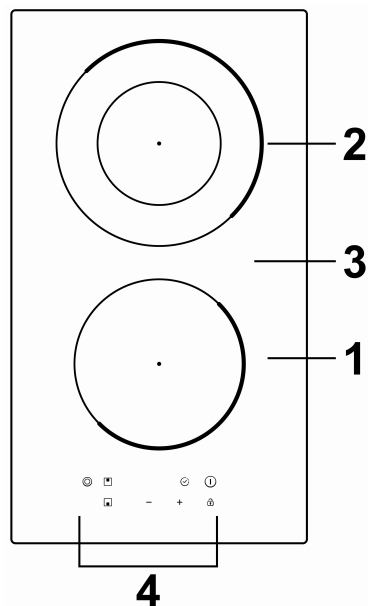
Nous vous recommandons de prendre le temps de lire ce manuel d'instruction / d'installation afin de bien comprendre comment l'installer et l'utiliser correctement.

Pour l'installation, veuillez lire la section installation.

Lisez attentivement toutes les consignes de sécurité avant utilisation et conservez ce manuel d'instruction / d'installation pour référence ultérieure.

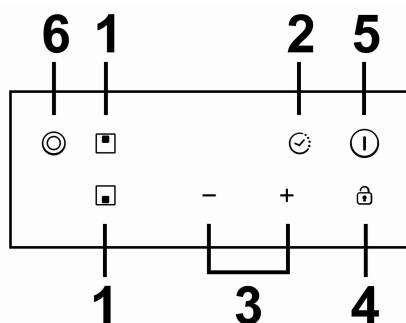
Vue d'ensemble du produit

Vue de dessus



1. Foyer 1200 W
2. Foyer 2000/1000 W
3. Table de verre
4. Panneau de commande

Panneau de commande



1. Touches de sélection du foyer de cuisson
2. Touche du temporisateur
3. Touche de réglage de la puissance et du temporisateur
4. Touche de verrouillage
5. Touche marche/arrêt
6. Touche de commande de la zone

Informations produit

La table de cuisson vitrocéramique à micro-ordinateur peut répondre à différents types d'exigences culinaires grâce au chauffage par résistance, à la commande micro-informatique et à la sélection multi-puissances, ce qui en fait le choix optimal pour les familles modernes.

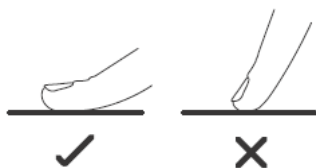
La table de cuisson vitrocéramique est centrée sur le client et adopte un design personnalisé. La table de cuisson a des performances sûres et fiables, rendant votre vie confortable et vous permettant de profiter pleinement du plaisir de la vie.

2. Avant d'utiliser votre nouvelle table de cuisson vitrocéramique

- Lisez ce guide en prenant note de la section « Consignes de sécurité ».
- Enlevez tout film protecteur qui pourrait encore se trouver sur votre table de cuisson à induction.

Utilisation des commandes tactiles

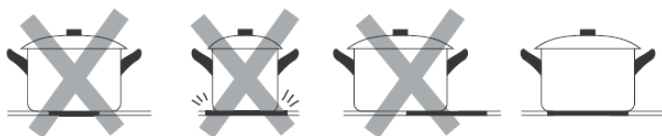
- Les commandes répondent au toucher, vous n'avez donc pas besoin d'appuyer fort.
- Utilisez le bout du doigt et non pas l'ongle.
- Vous entendrez un bip à chaque fois qu'une touche est enregistrée.
- Assurez-vous que les commandes sont toujours propres et sèches et qu'aucun objet (p. ex. un ustensile ou un chiffon) ne les recouvre. Même un mince film d'eau peut rendre les commandes difficiles à utiliser.



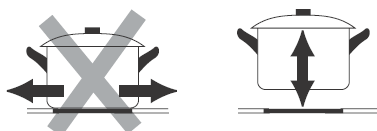
N'utilisez pas d'ustensiles de cuisson dont les bords sont dentelés ou dont la base est incurvée.



Assurez-vous que la base de votre poêle est lisse, qu'elle repose à plat contre le verre et qu'elle est de la même taille que la zone de cuisson. Centrez toujours votre casserole sur le foyer de cuisson.



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



Utilisation de votre table de cuisson vitrocéramique

Comme commencer la cuisson

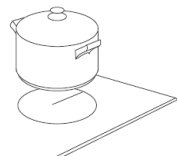
1. Appuyez sur la touche Marche/Arrêt.

Après la mise en marche, l'avertisseur sonore retentit une fois et toutes les touches affichent « - » ou « -- » pour signifier que la table à induction est en mode de veille.



2. Posez la casserole sur le foyer de cuisson que vous souhaitez utiliser.

- Veillez à ce que le fond de la casserole et la surface du foyer de cuisson soient propres et secs.



3. En appuyant sur la touche de sélection du foyer de cuisson, un témoin lumineux près de la touche commence à clignoter.



4. Réglez un niveau de puissance à l'aide des touches « - » ou « + ».

- a. Si vous ne sélectionnez pas un réglage de cuisson dans un délai d'une minute, la table à induction s'éteint automatiquement. Vous devrez alors tout reprendre depuis l'étape 1.

- b. Vous pouvez changer le réglage choisi à n'importe quel moment de la cuisson.



5. Lorsque la zone 1 fonctionne, appuyez sur la commande de sélection de la zone de chauffage puis activez la zone double en appuyant sur .

Lorsque la zone double fonctionne, appuyez sur la commande de sélection de la zone de chauffage, puis éteignez la zone double en appuyant sur .



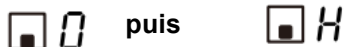
Quand vous avez fini de cuisiner

1. Appuyez sur la touche de sélection du foyer de cuisson que vous souhaitez éteindre.



2. Éteignez le foyer de cuisson en appuyant sur « - » et en réduisant jusqu'à « 0 » ou en appuyant en même temps sur les touches « + » et « - » pendant 1 seconde, cela réglera directement sur « 0 ».

Assurez-vous que la touche affiche « 0 » puis « H ».



3. Éteignez la table de cuisson en appuyant sur la touche Marche/Arrêt.



4. Prenez garde aux surfaces chaudes.

« H » indique un foyer de cuisson encore trop chaud pour être touché. Cette indication disparaît dès que la surface du foyer a suffisamment refroidi. Vous pouvez économiser de l'énergie, si vous devez faire chauffer une autre casserole, en la plaçant sur le foyer de cuisson encore chaud.



Verrouillage des touches de commande

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

Verrouillage des touches de commande

Appuyez sur la touche de verrouillage. L'indicateur de temporisation affiche « Lo »

Déverrouillage des touches de commande

1. Vérifiez que la table de cuisson à induction est éteinte.
2. Appuyez longuement sur la touche de verrouillage.
3. Vous pouvez maintenant commencer à utiliser votre table de cuisson à induction.



Quand la table de cuisson est en mode verrouillage, toutes les touches de commande sont désactivées sauf la touche marche/arrêt. Vous gardez la possibilité d'éteindre la table à induction en utilisant la touche marche/arrêt en cas d'urgence, mais, dans ce cas, vous devrez d'abord déverrouiller la table de cuisson lors de l'utilisation suivante.

Protection contre la surchauffe

Un capteur de température intégré peut surveiller la température à l'intérieur de la table de cuisson vitrocéramique. Lorsqu'une température excessive est détectée, la table de cuisson à induction s'arrête automatiquement.

Protection en cas de débordement

La protection en cas de débordement est une fonction de protection de sécurité. Elle éteint automatiquement la table de cuisson en 10 secondes si de l'eau se déverse sur le tableau de commandes et un bip retentira pendant 1 seconde.

Indicateur de chaleur résiduelle

Lorsque la table de cuisson fonctionne depuis un certain temps, il y aura de la chaleur intense. La lettre « H » apparaît pour vous avertir pour s'en éloigner.

Protection par arrêt automatique

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

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

Utilisation du temporisateur

Vous pouvez utiliser le temporisateur de deux manières différentes :

- Vous pouvez l'utiliser en tant que minuteur. Dans ce cas, le temporisateur ne sert pas à éteindre l'un des foyers de cuisson lorsque sa durée de cuisson est écoulée.
- Vous pouvez le régler pour éteindre un ou plusieurs foyers de cuisson une fois le temps sélectionné écoulé.
- Vous pouvez régler le temporisateur jusqu'à 99 minutes.

Utilisation du temporisateur comme minuteur

Si vous ne souhaitez pas sélectionner un foyer de cuisson

1. Vérifiez que la table de cuisson est éteinte.

Remarque : vous pouvez utiliser le minuteur même sans sélectionner de foyer de cuisson.

2. Appuyez sur la touche du temporisateur. L'indicateur de la minuterie commence à clignoter et « 30 » s'affiche.



3. Réglez le temps à l'aide des touches « - » ou « + ».

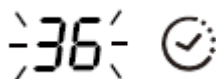
Remarque : Appuyez sur « - » ou « + » une seule fois pour diminuer ou augmenter d'une minute.

Maintenez appuyée la touche « - » ou « + » pour diminuer ou augmenter de 10 minutes en 10 minutes.

4. Supprimez la durée en appuyant sur le temporisateur et « 00 » s'affiche sur la touche de la minuterie.



5. Une fois le temps réglé, le décompte commence immédiatement. La touche de temporisation affiche le temps restant et l'indicateur de temporisation clignotera pendant 5 secondes.



6. L'avertisseur sonore retentit pendant 30 secondes et l'indicateur de temporisation affiche « - - » quand le temps réglé est écoulé.



Réglage du temporisateur pour éteindre une zone de cuisson

Les foyers de cuisson dotés de cette fonction permettront :

1. Appuyez sur la touche de sélection du foyer de cuisson dont vous souhaitez régler le temps de cuisson. (par ex. foyer 1#)



2. Appuyez sur la touche du temporisateur. L'indicateur de la minuterie commence à clignoter et « 30 » s'affiche.



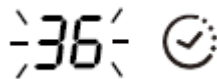
3. Réglez le temps à l'aide des touches « - » ou « + ».

Remarque: Appuyez sur « - » ou « + » une seule fois pour diminuer ou augmenter d'une minute.

Maintenez appuyée la touche « - » ou « + » du temporisateur pour diminuer ou augmenter de 10 minutes en 10 minutes.

Si le temps de réglage dépasse 99 minutes, la minuterie revient automatiquement à 0 minute.

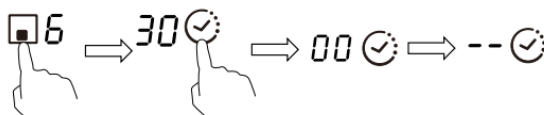
4. Une fois le temps réglé, le décompte commence immédiatement. La touche de temporisation affiche le temps restant et l'indicateur de temporisation clignote pendant 5 secondes.



REMARQUE: Le point rouge près de l'indicateur du niveau de chauffe s'allume pour indiquer que le foyer est sélectionné.



5. Pour supprimer la minuterie, appuyez sur la touche de sélection du foyer de cuisson puis sur la touche du temporisateur ; la minuterie est supprimée et « 00 » s'affiche, puis « - ».



6. Quand le temps de cuisson est terminé, le foyer de cuisson correspondant s'éteint automatiquement et la touche affiche « H ».



Les foyers éventuellement allumés auparavant continuent de fonctionner normalement.

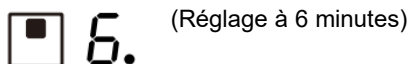
Réglage du temporisateur pour éteindre plusieurs foyers de cuisson

1. Si vous utilisez cette fonction pour plusieurs foyers de cuisson, l'indicateur du temps affichera le temps restant le plus court.

(par ex. temps de 3 minutes réglé sur le foyer 1#, temps de 6 minutes réglé sur le foyer 2#, l'indicateur du temps affichera « 3 ».)

REMARQUE: Le point rouge clignotant près de l'indicateur de niveau de chauffe signifie que l'indicateur de temps affiche le temps de ce foyer de cuisson.

Si vous voulez contrôler le temps de cuisson réglé sur un autre foyer de cuisson, appuyez sur la touche de sélection du foyer de cuisson. Le temporisateur indiquera le temps réglé.



2. Quand le temps de cuisson est terminé, le foyer de cuisson correspondant s'éteint automatiquement et la touche affiche « H ».



REMARQUE: Si vous voulez changer la durée après le réglage de la minuterie, vous devez commencer à partir de l'étape 1.

Entretien et nettoyage

Quoi ?	Comment ?	Important !
Salissure quotidienne sur le verre (traces de doigts, marques, taches laissées par les aliments ou retombées non sucrées sur le verre).	1. Mettez la table de cuisson hors tension. 2. Appliquez un nettoyant pour plaque de cuisson alors que le verre chauffe encore (sans qu'il soit chaud !) 3. Rincez et essuyez avec un chiffon propre ou un essuie-tout. 4. Mettez la table de cuisson sous tension.	• Lorsque l'alimentation de la table de cuisson est coupée, il n'y a pas d'indication « surface chaude » mais la zone de cuisson est peut-être encore chaude ! Soyez extrêmement prudent. • L'usage intensif d'éponges métalliques, de certains racleurs en nylon et de produits de nettoyage abrasifs peut érafler le verre. Lisez toujours l'étiquette pour vérifier si votre nettoyeur ou éponge métallique convient. • Ne laissez jamais de résidus de nettoyage sur la table de cuisson : la vitre peut se tacher.
Débordements d'eau bouillante, d'aliments et de sucre chaud sur le verre	Retirez-les immédiatement à l'aide d'une pelle large, d'une spatule ou d'un racloir à lame adapté aux surfaces de cuisson à induction, mais méfiez-vous des surfaces chaudes des foyers de cuisson : 1. Coupez l'alimentation réseau de la table de cuisson. 2. Tenez la lame ou l'ustensile à un angle de 30° et raclez la saleté ou le déversement vers un endroit frais de la table de cuisson. 3. Nettoyez les salissures ou déversements avec un torchon ou un essuie-tout. 4. Suivez les étapes 2 à 4 ci-dessus pour « Salissure de tous les jours sur verre ».	• Enlevez le plus rapidement possible les taches laissées par les aliments fondus et sucrés ou par les débordements. Si on les laisse refroidir sur le verre, ils peuvent être difficiles à enlever ou même endommager la surface du verre de façon permanente. • Risque de coupure : lorsque le couvercle de protection est rétracté, la lame d'un racleur est tranchante comme un rasoir. Utiliser avec une extrême prudence et toujours stocker en toute sécurité et hors de portée des enfants.
Déversements sur les touches de commande	1. Mettez la table de cuisson hors tension. 2. Absorbez le déversement 3. Essuyez la zone de commande tactile avec une éponge ou un chiffon propre et humide. 4. Essuyez la zone complètement avec un essuie-tout. 5. Mettez la table de cuisson sous tension.	• La table de cuisson peut émettre un bip et s'éteindre d'elle-même, et les commandes tactiles peuvent ne pas fonctionner lorsqu'il y a du liquide dessus. Veillez à essuyer la zone de commande tactile avant de rallumer la table de cuisson.

Conseils et astuces

Problème	Cause possible	Solution
La table de cuisson vitrocéramique ne peut pas être allumée.	Pas d'électricité.	Assurez-vous que la table de cuisson vitrocéramique est branchée à l'alimentation électrique et qu'elle est allumée. Vérifiez s'il y a une panne d'électricité dans votre maison ou votre région. Si vous avez tout vérifié et que le problème persiste, appelez un technicien qualifié.
Les commandes tactiles ne répondent pas.	Les commandes sont verrouillées.	Déverrouillez les touches de commande. Voir la section « Utilisation de votre table de cuisson à induction » pour les instructions.
Les commandes tactiles sont difficiles à utiliser.	Il se peut qu'il y ait une fine pellicule d'eau sur les commandes ou que vous utilisiez l'extrémité de l'ongle lorsque vous touchez la commande.	Assurez-vous que la zone de commande tactile est sèche et utilisez le bout de votre doigt lorsque vous touchez les commandes.
Le verre est éraflé.	Batterie de cuisine à bords rugueux. Utilisation d'éponges métalliques abrasives ou de produits de nettoyage inadéquats.	Utilisez des ustensiles de cuisine à fond plat et lisse. Voir la section « Choisir une bonne batterie de cuisine ». Voir la section « Entretien et nettoyage ».
Certaines casseroles font des craquements ou des cliquetis.	Cela peut être dû à la construction de votre batterie de cuisine (couches de différents métaux vibrant de manière différenciée).	Ceci est normal pour les ustensiles de cuisine et n'indique pas un défaut.

Spécifications techniques

Table de cuisson	CEHDD30TCT
Zones de cuisson	2 Zones
Tension d'alimentation	220-240 V ~ 50-60Hz
Puissance électrique installée	2928-3484W
Dimensions du produit P×L×H (mm)	288X520X52
Dimensions d'encastrement A×B (mm)	268X500

Le poids et les dimensions sont approximatifs. Du fait que nous nous efforçons continuellement d'améliorer nos produits, nous pouvons modifier les spécifications et les conceptions sans préavis.

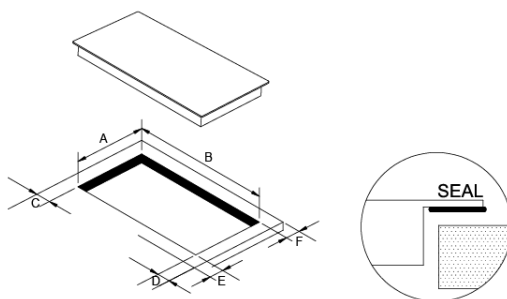
Installation

Choix du matériel d'installation

Découpez la surface de travail selon les dimensions indiquées sur le dessin.

Pour l'installation et l'utilisation, un espace d'au moins 5 cm doit être préservé autour du trou.

Assurez-vous que l'épaisseur de la surface de travail est d'au moins 30 mm. Veillez à choisir un matériau résistant à la chaleur pour éviter toute déformation due au rayonnement thermique de la plaque à induction. Comme illustré ci-dessous:

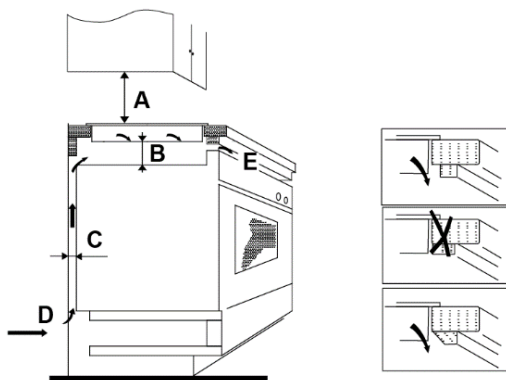


A(mm)	B(mm)	C(mm)	D(mm)	E(mm)	F(mm)
268 +4 -0	500 +4 -0	50mini	50 mini	50 mini	50 mini

Assurez-vous que la table de cuisson à induction est correctement ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne sont pas obstruées. Assurez-vous que la table de cuisson à induction est en bon état de fonctionnement. Comme illustré ci-dessous



Remarque : La distance de sécurité entre la plaque de cuisson et le meuble au-dessus doit être d'au moins 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Entrée d'air	Sortie de l'air 5 mm

Avant d'installer la table de cuisson, assurez-vous que

- la surface de travail est d'équerre et de niveau, qu'aucune partie n'interfère avec l'espace nécessaire
- le plan de travail est constitué d'un matériau résistant à la chaleur
- si la plaque est installée au-dessus d'un four, le four est équipé d'un système de ventilation interne
- l'installation soit conforme à toutes les exigences de dégagement et aux normes et réglementations en vigueur
- un interrupteur sectionneur de déconnexion complète du réseau d'alimentation est inclus dans le circuit électrique et installé conformément aux règles et réglementations locales en vigueur.
L'interrupteur sectionneur doit correspondre à la typologie requise et prévoir 3 mm d'air de séparation sur tous les pôles (ou sur tous les conducteurs actifs [phase] si la réglementation électrique locale l'autorise)
- le client pourra facilement accéder à l'interrupteur sectionneur quand la table de cuisson sera installée
- vous consultez les organismes de réglementation du bâtiment et les arrêtés locaux si vous avez des doutes concernant l'installation
- vous utilisez des matériaux de finition résistants à la chaleur et faciles à nettoyer (tels que du carrelage en céramique) pour le revêtement des murs autour de la table de cuisson.

Une fois que la table de cuisson est installée, assurez-vous que

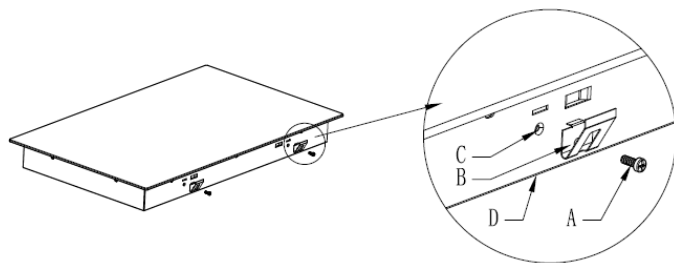
- le câble d'alimentation n'est pas accessible par les portes d'armoire ou les tiroirs
- un flux d'air frais circule entre l'extérieur du meuble inférieur et la base de la table de cuisson
- si la table de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un placard, une barrière thermique de protection est installée sous la base de la table de cuisson
- l'interrupteur sectionneur est facilement accessible par le client.

Avant d'installer les supports de fixation

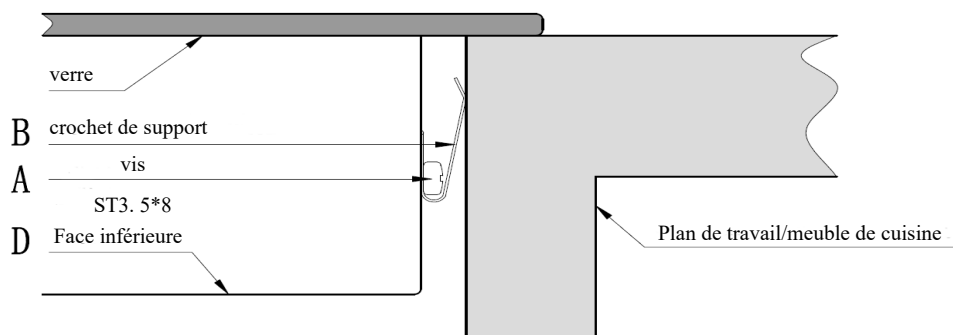
L'appareil doit être posé sur une surface lisse et stable (vous pouvez utiliser l'emballage). N'exercez aucune pression sur les boutons qui dépassent de la table de cuisson.

Réglage de la position du support

Fixez la table de cuisson sur le plan de travail en vissant 4 supports en bas de la table de cuisson (voir illustration) après l'avoir installée.



A	B	C	D
Vis	Support	trou de vis	Face inférieure



Attention

1. L'installation de la table de cuisson à induction doit être effectuée par du personnel qualifié. Nous avons des professionnels à votre service. N'effectuez en aucun cas cette installation vous-même.
2. La plaque de cuisson vitrocéramique ne doit pas être montée sur un équipement de refroidissement, un lave-vaisselle ou un séchoir rotatif.
3. La table de cuisson à induction doit être installée de manière à favoriser le rayonnement thermique et garantir sa fiabilité.
4. Le mur et la zone de cuisson à induction à la surface de la table doivent être résistants à la chaleur.
5. Pour éviter tout dommage, les différentes couches et la colle doivent être résistants à la chaleur.
6. N'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur.
7. Cette vitrocéramique ne peut être raccordée qu'à une alimentation dont l'impédance du système ne dépasse pas 0,427 inférieure à 0,427 ohm. En cas de besoin, veuillez consulter votre autorité d'alimentation du réseau pour obtenir des informations sur l'informations sur l'impédance du système.

Connexion de la table de cuisson au réseau d'alimentation



Cette table de cuisson ne doit être connectée au réseau d'alimentation que par du personnel qualifié.

Avant de connecter la table de cuisson au réseau d'alimentation, vérifiez que :

1. le circuit domestique est suffisant pour la puissance nécessaire à la table de cuisson
2. la tension correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique
3. les sections de câble d'alimentation peuvent supporter la charge indiquée sur la plaque signalétique.

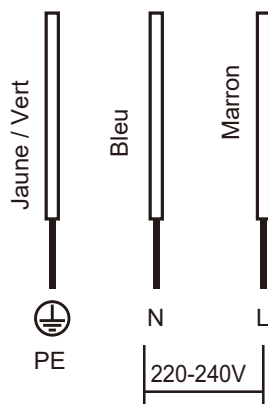
Pour raccorder la table de cuisson à l'alimentation du réseau, n'utilisez pas d'adaptateurs, de réducteurs ou de dispositifs de dérivation, car ils peuvent provoquer une surchauffe et un incendie.

Le câble d'alimentation ne doit toucher aucune partie chaude et doit être placé de façon à ce que sa température ne dépasse jamais 75°C en tout point.



Consultez un électricien pour savoir si le système électrique domestique est adapté ou s'il doit être modifié. Toute modification ne peut être réalisée que par un électricien qualifié.

La prise d'alimentation doit être raccordée, conformément à la norme en vigueur, à un disjoncteur unipolaire. La méthode de connexion est illustrée ci-dessous.



- Si le câble est endommagé ou s'il doit être remplacé, l'intervention doit être réalisée par un technicien après-vente munis des outils appropriés, pour éviter tout accident.
- Si l'appareil est raccordé directement au réseau, un disjoncteur unipolaire doit être installé avec un espace minimum de 3 mm entre les contacts.
- L'installateur doit s'assurer que le raccordement électrique a été effectué et qu'il est

conforme aux règles de sécurité.

- Le câble ne doit pas être plié ou comprimé.
- Le câble doit être régulièrement contrôlé et remplacé uniquement par une personne qualifiée.



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

base :

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

Dans de nombreux pays, des décharges domestiques peuvent être disponibles pour de grands DEEE.

Lorsque vous achetez un nouvel appareil, l'ancien peut être retourné au détaillant qui est en devoir de le récupérer sans frais de manière individualisée, tant que l'équipement est de type équivalent et a les mêmes fonctions que l'équipement fourni.

Informations sur la table de cuisson électrique à usage domestique conforme aux normes de la Commission (UE) n° 66/2014					
		Position	Symbole	Valeur	Unité
Identification du modèle				CEHDD30TCT	
Type de table de cuisson :				Table de cuisson électrique	
Nombre de foyers et/ou de zones de cuisson	foyers			2	
	zones				
Technologie de chauffe (foyers et zones de cuisson par induction, foyers à cuisson rayonnante, plaques massives)	Foyers de cuisson par induction				
	Zones de cuisson par induction				
	Foyers à cuisson rayonnante			X	
	plaques solides				
Pour les foyers ou zones de cuisson circulaires : diamètre de la surface utile des zones de cuisson électrique, arrondi à 5mm près		Arrière gauche	Ø mm	20,0	cm
		Arrière centre	Ø mm	-	cm
		Arrière droite	Ø mm	-	cm
		Centre gauche	Ø mm	-	cm
		Centre centre	Ø mm	-	cm
		Centre droite	Ø mm	-	cm
		Avant gauche	Ø mm	16,5	cm
		Avant centre	Ø mm	-	cm
		Avant droite	Ø mm	-	cm
Pour les foyers ou zones de cuisson non circulaires : longueur et largeur de la surface utile des zones ou foyers à cuisson électrique, arrondi à 5mm près		Arrière gauche	L I	-	cm
		Arrière centre	L I	-	cm
		Arrière droite	L I	-	cm

	Centre gauche	L I	-	cm
	Centre centre	L I	-	cm
	Centre droite	L I	-	cm
	Avant gauche	L I	-	cm
	Avant centre	L I	-	cm
	Avant droite	L I	-	cm
Consommation d'énergie par zone ou foyer de cuisson calculée par kg	Arrière gauche	Cuisson électrique CE	187,0	kWh
	Arrière centre	Cuisson électrique CE	-	kWh
	Arrière droite	Cuisson électrique CE	-	kWh
	Centre gauche	Cuisson électrique CE	-	kWh
	Centre centre	Cuisson électrique CE	-	kWh
	Centre droite	Cuisson électrique CE	-	kWh
	Avant gauche	Cuisson électrique CE	186,0	kWh
	Avant centre	Cuisson électrique CE	-	kWh
	Avant droite	Cuisson électrique CE	-	kWh
Consommation d'énergie de la table de cuisson calculée par kg		Table de cuisson électrique CE	186,5	kWh
Norme appliquée : EN 60350-2 pour les appareils de cuisson électriques à usage domestique - Partie 2 : Table de cuisson - Méthodes de calcul des performances				
Conseils pour des économies d'énergie : • Pour obtenir la meilleure efficacité de votre table de cuisson, placez la casserole au centre du foyer de cuisson. • L'utilisation d'un couvercle permet de réduire le temps de cuisson et d'économiser de l'énergie en conservant la chaleur. • Minimisez la quantité de liquide ou de graisse pour réduire le temps de cuisson. • Commencez la cuisson à température élevée et réduisez-la lorsque les aliments sont bien chauds. • Utilisez des casseroles dont le diamètre est aussi grand que le graphique du foyer sélectionné.				

Al colocar la marca  en este producto, ratificamos el cumplimiento todos los requisitos ambientales, sanitarios y de seguridad aplicables a este producto según la legislación europea.

Advertencias de seguridad

Su seguridad nos importa. Lea esta información antes de utilizar la encimera.

Instalación

Riesgo de descarga eléctrica

- Desconecte el electrodoméstico de la red eléctrica antes de realizar cualquier operación o mantenimiento en él.
- Una puesta a tierra adecuada es fundamental y obligatoria.
- La modificación de la instalación eléctrica doméstica es tarea exclusiva de electricistas cualificados.
- Si no se sigue esta recomendación, puede producirse una descarga eléctrica o un accidente mortal.

Riesgo de corte

- Tenga cuidado con las aristas de los paneles, ya que están afiladas.
- Si no tiene precaución, puede hacerse heridas o cortes.

Instrucciones de seguridad importantes

- Lea estas instrucciones atentamente antes de instalar o utilizar el electrodoméstico.

- No coloque nunca material o productos combustibles sobre este electrodoméstico.
- Ponga esta información a disposición de la persona responsable de instalar el electrodoméstico, ya que podría reducir los costes de instalación.
- Para evitar riesgos, el electrodoméstico debe instalarse conforme se indica en estas instrucciones.
- Un técnico cualificado debe instalar y conectar correctamente a tierra este electrodoméstico.
- El electrodoméstico debe conectarse a un circuito que incorpore un interruptor que permita desconectarlo por completo de la red eléctrica.
- La garantía o las reclamaciones de responsabilidad podrían carecer de validez si el electrodoméstico se instala de forma incorrecta.

Operación y mantenimiento

Riesgo de descarga eléctrica

- No utilice ninguna encimera rota o agrietada. Si la superficie de la encimera se rompe o agrieta, apáguela de inmediato mediante el interruptor principal de la pared y póngase en contacto con un técnico cualificado.
- Apague la encimera mediante el interruptor de la pared antes de efectuar operaciones de limpieza o mantenimiento.
- Si no se sigue esta recomendación, puede producirse una descarga eléctrica o un accidente mortal.

Riesgo de muerte

- Este electrodoméstico cumple normas de seguridad electromagnética.

Peligro, superficie caliente

- Durante el uso, las partes accesibles del electrodoméstico se calientan lo suficiente como para causar quemaduras.
- No permita que el cuerpo, la ropa ni otros objetos, salvo utensilios de cocina adecuados, entren en contacto con el vidrio de la encimera hasta que la superficie se enfríe.
- Los objetos metálicos (como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas) no deben colocarse en la superficie de la encimera, ya que pueden calentarse.
- Mantenga alejados a los niños.
- Las asas de las ollas pueden estar calientes cuando las toque. Compruebe que las asas de las ollas no invadan otras zonas de cocción que estén encendidas. Manténgalas fuera del alcance de los niños.
- El incumplimiento de esta recomendación puede causar quemaduras y escaldaduras.

Riesgo de corte

- La afilada cuchilla de un rascador de la superficie de la encimera queda expuesta cuando se retira la cubierta de seguridad. Use el rascador con suma precaución y guárdelo siempre en un lugar seguro y fuera del alcance de los niños.
- Si no tiene precaución, puede hacerse heridas o

cortes.

Instrucciones de seguridad importantes

- No deje nunca el electrodoméstico sin vigilancia mientras se esté usando. La ebullición produce humo y derrames grasientos que pueden inflamarse.
- Nunca utilice el electrodoméstico como superficie de trabajo o almacenamiento.
- Nunca deje objetos o utensilios sobre el electrodoméstico.
- Nunca utilice el electrodoméstico para calentar el lugar.
- Después de su uso, apague las zonas de cocción y la encimera como se describe en este manual (es decir, con los mandos táctiles).
- No permita que los niños jueguen con el electrodoméstico, ni que se sienten, se suban o se pongan de pie en él.
- No guarde objetos que interesen a los niños en los armarios situados encima del electrodoméstico. Los niños podrían lesionarse gravemente si se suben a la placa de cocción.
- No deje a los niños solos o sin vigilancia en la zona de uso del electrodoméstico.
- Una persona responsable y competente debe enseñar a usar el electrodoméstico a los niños o a las personas con discapacidades que limiten su aptitud para utilizar el electrodoméstico. El instructor debe comprobar que pueden utilizar el electrodoméstico sin que esto suponga ningún

peligro para ellos o para el entorno.

- No repare ni reemplace componentes del electrodoméstico a menos que se recomiende de forma expresa en el manual. Un técnico cualificado debe realizar cualquier otra reparación o mantenimiento.
- No utilice limpiadores a vapor para limpiar la encimera.
- No coloque ni deje caer objetos pesados en la encimera.
- No se ponga en pie encima de la encimera.
- No utilice cacerolas con bordes dentados ni arrastre las cacerolas por la superficie de vidrio de la placa vitrocerámica, ya que podría rayar el vidrio.
- No utilice estropajos ni otros limpiadores abrasivos para limpiar la placa de cocción; podría rayar el vidrio.
- Para evitar riesgos, el fabricante, su representante de servicio o cualquier otra persona cualificada deben cambiar los cables de alimentación que estén dañados.
- Este electrodoméstico está diseñado para su uso en el hogar y en aplicaciones parecidas, como: zonas de cocina para empleados en negocios, oficinas y otros entornos laborales; granjas; por parte de clientes de hoteles, moteles y otros establecimientos de tipo residencial; otros establecimientos de hospedaje.

ADVERTENCIA: El electrodoméstico y las partes

accesibles de este se calientan durante el funcionamiento.

Debe prestarse atención para no tocar los elementos térmicos.

Debe impedirse que los niños menores de 8 años se acerquen a menos que estén supervisados en todo momento.

- Pueden utilizarlo niños a partir de 8 años de edad y personas con facultades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, si lo emplean bajo supervisión o se les instruye acerca de la seguridad del producto y entienden los riesgos que comporta.
- Los niños no deben jugar con el electrodoméstico. Los niños no deben limpiar ni mantener el producto sin supervisión.

ADVERTENCIA: Dejar desatendida la encimera mientras se cocina con grasa o aceite puede ser peligroso y originar un incendio. **NUNCA** intente apagar el fuego con agua; apague la encimera y cubra la llama con una tapa o una manta ignífuga, por ejemplo.

ADVERTENCIA: Peligro de incendio; no coloque objetos sobre las superficies de cocción.

Advertencia: Si la superficie está agrietada, apague el electrodoméstico para evitar la posibilidad de descarga eléctrica porque las partes con corriente están protegidas por las superficies de la encimera que son de vidrio cerámico o un material similar.

- No utilice limpiadores a vapor.
- El electrodoméstico no está diseñado para funcionar con un temporizador externo ni con ningún sistema de control remoto independiente.

1. **Le felicitamos** por la compra de la nueva placa vitrocerámica.

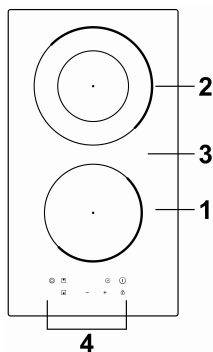
Recomendamos que lea este manual de instrucciones/instalación para que entienda bien cómo instalar y utilizar el electrodoméstico de forma correcta.

Para instalarlo, lea la sección correspondiente.

Lea atentamente todas las instrucciones de seguridad antes de usarlo y guarde el manual de instrucciones/instalación para consultas futuras.

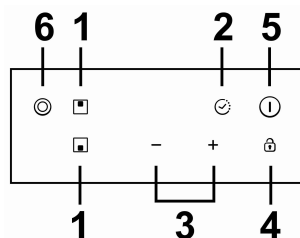
Descripción del producto

Vista superior



1. Zona de 1200 W
2. Zona de 2000/1000 W
3. Placa de vidrio
4. Panel de mandos

Panel de mandos



1. Mandos de selección de zona de cocción
2. Mando del temporizador
3. Botón de regulación de potencia/temporizador
4. Mando de bloqueo
5. Botón de encendido/apagado
6. Mando Doble zona de cocción

Información del producto

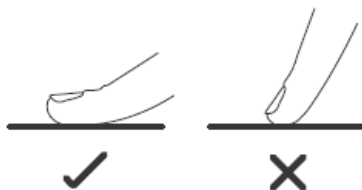
La placa vitrocerámica con microprocesador es perfecta para las familias modernas porque satisface cualquier tipo de requisito gastronómico gracias a su sistema de calentamiento por resistencias, al control informatizado y a la selección de varios tipos de alimentación. La placa vitrocerámica se centra en los clientes y adopta un diseño personalizado. La encimera ofrece las mismas prestaciones en cuanto a seguridad y fiabilidad para que hacerle la vida más fácil y permitirle disfrutar plenamente de los placeres de la vida.

Antes de utilizar la nueva placa vitrocerámica

- Lea esta guía y preste especial atención a la sección «Advertencias de seguridad».
- Retire las películas protectoras que puedan quedar sobre la placa vitrocerámica.

Uso de los mandos táctiles

- Los mandos responden al tacto, por lo que no es necesario presionarlos.
- Utilice la yema de los dedos en lugar de la punta.
- Oirá un pitido cada vez que se produzca el contacto.
- Asegúrese de que los mandos estén siempre limpios y secos y de que no haya ningún objeto que los cubra (como un utensilio o un paño). Incluso una capa fina de agua podría dificultar el uso de los mandos.

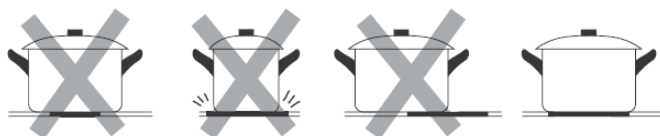


Elección de los utensilios de cocina adecuados

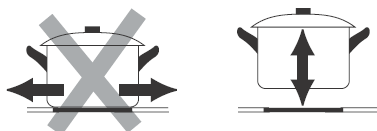
No utilice utensilios con bordes dentados o base curva.



Asegúrese de que la base de la cacerola sea lisa, descanse plana sobre el vidrio y tenga el mismo tamaño que la zona de cocción. Centre siempre la cacerola en la zona de cocción.



Para apartar las cacerolas de la encimera de cocción, levántelas siempre en lugar de deslizarlas, ya que el vidrio podría rayarse.



Uso de la placa vitrocerámica

Para empezar a cocinar

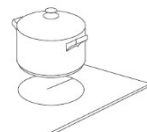
1. Toque el botón de encendido/apagado.

Después de encender la encimera se escucha un pitido y aparece « - » o « - - » en el visor; esto indica que la placa vitrocerámica ha entrado en el modo de espera.



2. Coloque una cacerola adecuada en la zona de cocción que desee utilizar.

- Asegúrese de que el fondo de la cacerola y la superficie de la zona de cocción estén limpios y secos.



3. Cuando se toca el mando de selección de una zona de cocción, la indicación situada al lado parpadea.



4. Seleccione un nivel de potencia tocando el mando «-» o «+».

Si no elige una zona de cocción en 1 minuto, la encimera cerámica se apagará de forma automática. Entonces, tendrá que comenzar por el paso 1 otra vez.



b. La temperatura se puede cambiar en cualquier momento durante la cocción.

5. Cuando la zona 1 esté funcionando, toque el control de selección de la zona de calentamiento y active la zona doble pulsando .



Cuando la zona doble esté funcionando, toque el control de selección de la zona de calentamiento y apague la zona doble pulsando .

Cuando termine de cocinar

1. Toque el mando de selección de la zona de cocción que desee apagar.



2. Para apagar la zona de cocción, toque el mando «-» y deslícelo hasta «0», o pulse «+» y «-» al mismo tiempo durante 1 segundo; saltará a «0» directamente.

Asegúrese de que el visor de potencia muestra «0» y, a continuación, «H».



3. Para apagar la placa de cocción completa, toque el mando de encendido/apagado.



4. Tenga cuidado con las superficies calientes.

La letra «H» indica que la zona de cocción está caliente. Desaparecerá cuando la temperatura de la superficie descienda y esta pueda tocarse sin peligro. También puede utilizarse como función de ahorro de energía, ya que permite emplear la zona que todavía está caliente para calentar otras cacerolas.



Bloqueo de los mandos

- Los mandos pueden bloquearse para evitar el uso no intencionado (por ejemplo, para impedir que los niños enciendan las zonas de cocción accidentalmente).
- El bloqueo desactiva todos los mandos, excepto el de encendido/apagado.

Para bloquear los mandos

Toque el mando de bloqueo. En el indicador del temporizador aparecerá «Lo».

Para desbloquear los mandos

1. Asegúrese de que la placa vitrocerámica está encendida.
2. Toque el mando de bloqueo durante unos instantes.
3. Ya puede empezar a usar la placa vitrocerámica.



Cuando está bloqueada, todos los mandos están desactivados, excepto el de encendido/apagado. Este mando permite apagar la placa vitrocerámica en caso de emergencia, pero lo primero que habrá que hacer la próxima vez será desbloquearla.

Protección contra el exceso de temperatura

El sensor de temperatura integrado monitoriza la temperatura en el interior de la placa vitrocerámica. Cuando se detecta una temperatura excesiva, la placa vitrocerámica deja de funcionar de forma automática.

Protección contra derrames

La protección contra derrames es una función de seguridad. Apagará la encimera de forma automática en menos de 10 segundos si el agua llega al panel de mandos; también pitará durante 1 segundo.

Advertencia de calor residual

Después de funcionar durante un rato, quedará algo de calor residual en la calor. Se mostrará la letra "H" para advertirte que se mantenga alejado de ella.

Protección con autodesconexión

La autodesconexión es una función de seguridad de la placa vitrocerámica. La encimera se apagará automáticamente si el usuario se olvida de apagarla. En la tabla siguiente se muestran los tiempos de uso predeterminados correspondientes a los diferentes niveles de potencia:

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tiempo de uso predeterminado (hora)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Uso del temporizador

El temporizador se puede utilizar de dos formas distintas:

- Puede utilizarse como minuterio. En este caso no se apaga ninguna zona de cocción cuando termina el tiempo programado.
- Se puede programar para que se apague una zona de cocción después del plazo establecido.
- Se puede programar en un máximo de 99 minutos.

Uso del temporizador como minuterio

Si no se selecciona ninguna zona de cocción

1. Asegúrese de que la placa de cocción está encendida.

Nota: Puede utilizar el minutero aunque no seleccione ninguna zona de cocción.

2. Cuando toque el mando del temporizador, el indicador del minutero empezará a parpadear y mostrará «30» en el visor.



3. Programe el tiempo tocando el mando «-» o «+».

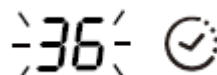
Consejo: Para reducir o aumentar minuto a minuto, toque el mando «-» o «+» del temporizador.

Mantenga el dedo en el mando «-» o «+» para reducir o aumentar el tiempo 10 minutos, respectivamente.

4. Cancele el tiempo tocando el mando del temporizador; el visor mostrará «00».



5. Cuando se programe el tiempo, la cuenta atrás comenzará de inmediato. En el visor se mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos.



6. Se escucha un pitido durante 30 segundos y el indicador del temporizador muestra «- -» cuando transcurre el tiempo programado.



Programación del temporizador para apagar una zona de cocción

Esta función afecta a zonas de cocción individuales:

1. Toque el mando de selección de la zona de cocción cuyo temporizador quiera programar (por ejemplo, la zona 1).



2. Cuando toque el mando del temporizador, el indicador del minutero empezará a parpadear y mostrará «30» en el visor.



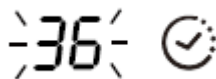
3. Programe el tiempo tocando el mando «-» o «+».

Consejo: Para reducir o aumentar minuto a minuto, toque el mando «-» o «+» del temporizador.

Mantenga el dedo en el mando «-» o «+» del temporizador para reducir o aumentar el tiempo 10 minutos.

Si se intenta programar más de 99 minutos, el temporizador volverá automáticamente a 0 minutos.

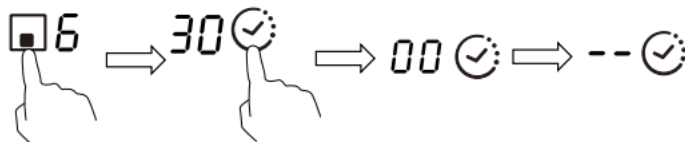
4. Cuando se programe el tiempo, la cuenta atrás comenzará de inmediato. En el visor se mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos.



NOTA: El punto rojo situado junto al indicador del nivel de potencia se iluminará cuando se seleccione la zona.



5. Para cancelar el temporizador, toque el mando de selección de la zona de cocción y, a continuación, el mando del temporizador; el temporizador se cancelará y mostrará «00» en el visor de minuterio, seguido de «--».



6. Cuando expira el temporizador de cocción, la zona de cocción correspondiente se apaga automáticamente y muestra «H».



Las zonas de cocción que se hayan encendido antes seguirán funcionando.

Programación del temporizador para apagar más de una zona de cocción

1. Si usa esta función para más de una zona de cocción, el indicador del temporizador mostrará el tiempo restante más breve.
(Por ejemplo, si en la zona 1 se ha programado 2 minutos y en la 2, 5 minutos, el indicador del temporizador muestra «2»).

NOTA: El punto rojo intermitente junto al indicador de nivel de potencia significa que este se refiere al tiempo de esa zona de cocción.

Si desea comprobar el tiempo de otra zona de cocción, toque el control deslizante de esa zona. El temporizador indicará el tiempo programado.



(tiempo programado de 5 minutos)



(tiempo programado de 2 minutos)

2. Cuando expira el temporizador de cocción, la zona de cocción correspondiente se apaga automáticamente y muestra «H».



NOTA: Si desea cambiar el tiempo ya programado, tiene que empezar por el paso 1.

Cuidado y limpieza

Qué	Cómo	Importante
Suciedad del vidrio diaria (huellas dactilares, marcas, manchas de comida o derrames sin azúcar)	1. Apague la encimera. 2. Aplique un producto de limpieza para placas de cocción mientras el vidrio esté todavía tibio (pero no caliente). 3. Aclare y seque con un paño limpio o papel absorbente. 4. Vuelva a encender la placa.	• Tras apagar la encimera las zonas de cocción pueden seguir calientes aunque no esté encendida la indicación de «superficie caliente». Extreme las precauciones. • Los estropajos fuertes, algunos estropajos de nailon y los productos de limpieza abrasivos pueden rayar el vidrio. Lea siempre la etiqueta para saber si el limpiador o el estropajo son adecuados. • Nunca deje restos de limpieza en la placa, ya que el vidrio podría mancharse.
Manchas de ebullición, de alimentos derretidos y de derrames de alimentos azucarados calientes	Elimine de inmediato con una espumadera, una espátula o un rascador que sean aptos para placas vitrocerámicas de inducción, pero tenga cuidado con las superficies de las zonas de cocción calientes. 1. Apague la placa mediante el interruptor de la pared. 2. Sujete la pala o el utensilio en ángulo de 30°, rasque la suciedad o el derrame y llévela a un área fría de la placa. 3. Limpie la suciedad o el derrame con un paño o papel absorbente. 4. Realice los pasos de 2 a 4 del apartado «Suciedad del vidrio diaria» anterior.	• Elimine los derrames o las manchas de alimentos derretidos y azucarados tan pronto como sea posible. Si se permite que se enfrien en el vidrio, pueden ser difíciles de eliminar o dañar de forma permanente la superficie de vidrio. • Riesgo de corte: los rascadores tienen una cuchilla afilada que queda expuesta cuando se retira la cubierta de seguridad. Use el rascador con suma precaución y guárdelo siempre en un lugar seguro y fuera del alcance de los niños.

Derrames en los mandos táctiles	1. Apague la encimera. 2. Limpie el derrame. 3. Limpie el área de los mandos táctiles con una esponja o un trapo limpios. 4. Seque el área por completo con papel absorbente. 5. Vuelva a encender la placa.	• La encimera puede pitar y apagarse; los mandos táctiles podrían no funcionar mientras estén cubiertos de líquido. Asegúrese de secar la zona de los mandos táctiles antes de encender la encimera de nuevo.
---------------------------------	--	---

Consejos y sugerencias

Problema	Posible causa	Qué hacer
No se puede encender la placa vitrocerámica.	No hay corriente.	Asegúrese de que la placa vitrocerámica está conectada a la red eléctrica y encendida. Compruebe si hay un corte de corriente en su domicilio o en la zona. Si ha realizado todas las comprobaciones y el problema no se soluciona, avise a un técnico cualificado.
Los mandos táctiles no responden.	Los mandos están bloqueados.	Desbloquee los mandos. Consulte las instrucciones de la sección «Uso de la placa vitrocerámica».
Es difícil utilizar los mandos táctiles.	Es posible que una fina capa de agua cubra los mandos o que esté tocando los mandos con la punta del dedo.	Asegúrese de que el área de los mandos táctiles está seca y utilice la yema del dedo para accionar los mandos.
El vidrio se ha rayado.	Los utensilios de cocina tienen bordes rugosos. Se están usando estropajos o productos de limpieza abrasivos que no son adecuados.	Utilice utensilios de cocina con base plana y lisa. Consulte «Elección de los utensilios de cocina adecuados». Consulte «Cuidado y limpieza».
Algunas cacerolas producen chasquidos y crepitaciones.	Esto puede deberse a la fabricación del utensilio de cocina (capas de metales diferentes que vibran de distinta manera).	Es normal y no indica la existencia de ningún fallo.

Especificaciones técnicas

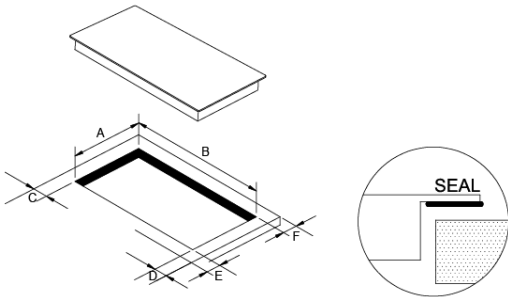
Encimera de cocción	CEHDD30TCT
Zonas de cocción	2 zonas
Tensión de suministro	220-240 V~, 50-60 Hz
Potencia eléctrica instalada	2928-3484W
Tamaño del producto L×An.×Al. (mm)	288X520X52
Medidas de instalación A×B (mm)	268X500

El peso y las medidas son aproximados. Debido a que estamos mejorando continuamente nuestros productos, podríamos cambiar las especificaciones y el diseño sin previo aviso.

Instalación

Selección del equipo de instalación

Recorte un hueco en la encimera con arreglo a las medidas mostradas en la figura. Para instalar y utilizar la encimera habrá que reservar un espacio mínimo de 5 cm alrededor del hueco realizado. Asegúrese de que la encimera tenga un grosor mínimo de 30 mm. Elija un material resistente al calor para la encimera con el fin de evitar que se deforme mucho con el calor que genera la placa. Consulte la figura siguiente.



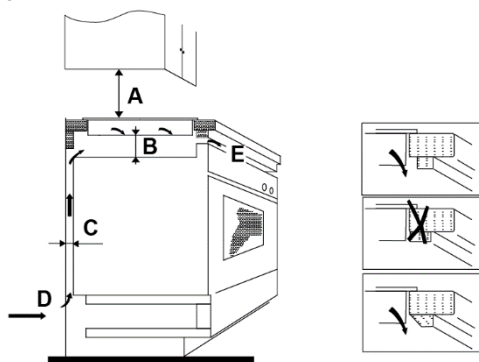
A(mm)	B(mm)	C(mm)	D(mm)	E(mm)	F(mm)
268 + 4 -0	500 + 4 -0	50mini	50 mini	50 mini	50 mini

Asegúrese, en cualquier circunstancia, de que la placa vitrocerámica esté ventilada y de que la entrada y la salida de aire no estén obstruidas. Compruebe que la placa

vitrocerámica se encuentra en buen estado de funcionamiento. Consulte la figura siguiente.



Nota: Entre la encimera y el armario situado encima de ella debe haber una distancia de seguridad de al menos 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mín.	20 mín.	Entrada de aire	Salida de aire 5 mm

Comprobaciones anteriores a la instalación de la encimera

- La encimera está en ángulo recto y nivelada; además, ningún componente estructural interfiere con los requisitos de espacio.
- La encimera es de material resistente al calor.
- Si la placa se instala encima de un horno, este debe incorporar un ventilador de refrigeración.
- La instalación cumple todos los requisitos de espacio libre, además de las normas y los reglamentos pertinentes.
- El cableado permanente incorpora un interruptor adecuado que garantiza la desconexión total de la red eléctrica y cuya instalación y posición cumplen las normas y los reglamentos de cableado locales.

El interruptor debe ser de un tipo homologado y ofrecer una separación física de contactos de 3 mm en todos los polos (o en todos los conductores activos [fases] si las normas locales de cableado permiten esta variación de los requisitos).

- El usuario puede acceder con facilidad al interruptor cuando la encimera esté instalada.
- Si tiene dudas acerca de la instalación, consulte a las autoridades locales y las ordenanzas de construcción.
- La superficie de las paredes que rodean la encimera debe tener un acabado resistente al calor y fácil de limpiar (como azulejos).

Comprobaciones posteriores a la instalación de la encimera

- No se puede acceder al cable eléctrico a través de cajones o puertas de armarios.

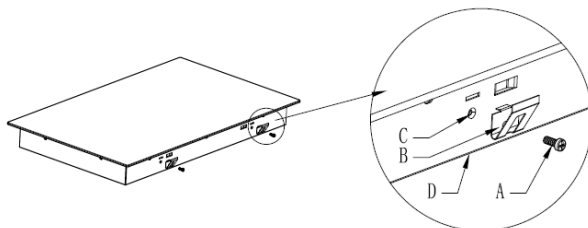
- Existe una circulación suficiente de aire fresco desde el exterior del mueble hasta la base de la encimera.
- Si la encimera está instalada encima de un cajón o del espacio destinado a un mueble, se ha colocado una barrera de protección térmica debajo de la base de la placa de inducción.
- El usuario accede con facilidad al interruptor.

Antes de colocar las abrazaderas de fijación

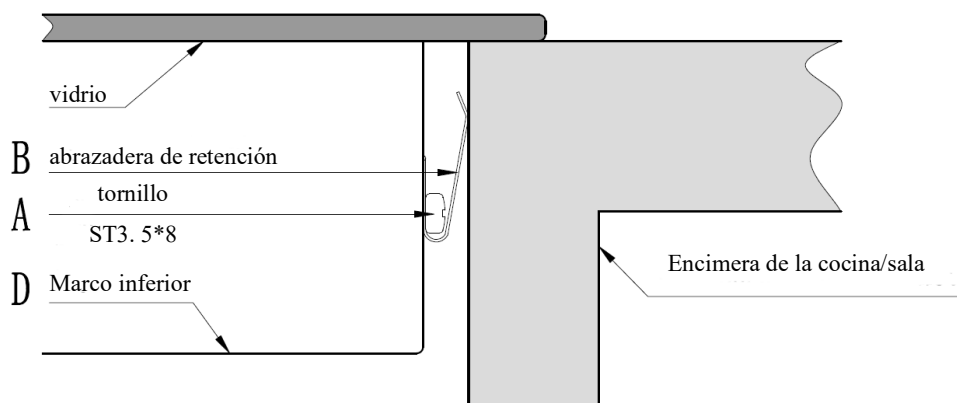
La unidad debe colocarse en una superficie lisa y estable (utilice el embalaje). No haga fuerza en los mandos que sobresalen de la encimera.

Ajuste de la posición de las abrazaderas

Para fijar la encimera a la encimera, atornille las 4 abrazaderas en la parte inferior (consulte la figura) tras la instalación.



A	B	C	D
Tornillo	Abrazadera	Agujero para tornillo	Marco inferior

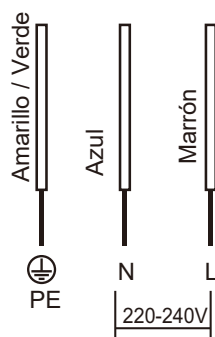


Precauciones

1. La instalación de la placa vitrocerámica es responsabilidad de personal o técnicos cualificados. Tenemos profesionales a su disposición. Nunca realice la operación personalmente.
2. La placa vitrocerámica no debe instalarse encima de neveras, lavavajillas y secadoras de tambor.
3. Para aumentar la fiabilidad de la placa vitrocerámica, debe instalarse de manera que se garantice una radiación térmica óptima.
4. La pared y la zona situada encima de la superficie de la encimera deben soportar el calor.
5. Para evitar daños, el aglomerado y el adhesivo también deben soportar el calor.
6. No utilice limpiadores a vapor.
7. Esta vitrocerámica solo puede conectarse a un suministro eléctrico con impedancia máxima de que 0,427 ohmios. Si es necesario, solicite información sobre la impedancia a la compañía información de impedancia del sistema.

Conexión de la encimera a la red eléctrica

La corriente debe conectarse con arreglo a la normativa pertinente o con un disyuntor unipolar. A continuación se muestra el método de conexión.



- Si el cable resulta dañado o necesita reemplazarse, el servicio posventa debe realizar la operación con herramientas especiales para evitar accidentes.
- Si el electrodoméstico se conecta directamente a la corriente, habrá que instalar un disyuntor omnipolar con distancia mínima de 3 mm entre contactos.
- El instalador debe asegurarse de que la conexión eléctrica es correcta y que cumple los reglamentos de seguridad.
- El cable no debe acodarse ni aplastarse.
- El cable debe comprobarse de forma periódica y solamente debe reemplazarlo un técnico

autorizado.



Este electrodoméstico tiene la marca de conformidad con la Directiva europea 2012/19/CE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). Los RAEE contienen sustancias contaminantes (que pueden tener consecuencias negativas para el medio ambiente) y componentes básicos (que pueden reutilizarse). Es importante que los RAEE se sometan a tratamientos específicos para retirar y eliminar correctamente los contaminantes y recuperar todos los materiales. Todos personalmente somos importantes cuando se trata de garantizar que los RAEE no se conviertan en un problema ambiental. Para esto, es fundamental respetar algunas

reglas básicas:

- los RAEE no deben tratarse como residuos domésticos;
- los RAEE deben llevarse a zonas de recogida específicas gestionadas por el ayuntamiento o una empresa registrada.

En muchos países, es posible que haya disponible recogida doméstica de los RAEE de gran tamaño. Es posible entregar el electrodoméstico antiguo al comprar otro nuevo en el comercio, que deberá recogerlo de forma gratuita siempre que se trate de un electrodoméstico equivalente y que tenga las mismas funciones que el suministrado.

Información de producto de las placas de cocina eléctricas de uso doméstico según el Reglamento (UE) n.o 66/2014 de la Comisión					
		Posición	Símbolo	Valor	Unidad
Identificación de modelo				CEHDD30TCT	
Tipo de placa:				Placa eléctrica	
Número de zonas y/o áreas de cocción	zonas			2	
	áreas				
Tecnología (inducción, calor radiante y placas sólidas)	Zonas de inducción				
	Áreas de inducción				
	Zonas de calor radiante			X	
	Placas sólidas				
Zonas o áreas de cocción circulares: Diámetro de superficie útil por zona de cocción eléctrica redondeado al valor más próximo a 5 mm		Trasera izquierda	Ø	20,0	cm
		Trasera central	Ø	-	cm
		Trasera derecha	Ø	-	cm
		Central izquierda	Ø	-	cm
		Central central	Ø	-	cm
		Central derecha	Ø	-	cm
		Delantera izquierda	Ø	16,5	cm
		Delantera central	Ø	-	cm
Zonas o áreas de cocción no circulares: Longitud y anchura de superficie útil por zona de cocción eléctrica redondeado al valor más próximo a 5 mm		Trasera izquierda	L A	-	cm
		Trasera central	L A	-	cm
		Trasera derecha	L A	-	cm

	Central izquierda	L A	-	cm
	Central central	L A	-	cm
	Central derecha	L A	-	cm
	Delantera izquierda	L A	-	cm
	Delantera central	L A	-	cm
	Delantera derecha	L A	-	cm
Consumo energético en zona o área de cocción calculado en kg	Trasera izquierda	Cocina eléctrica CE	187	Wh/kg
	Trasera central	Cocina eléctrica CE	-	Wh/kg
	Trasera derecha	Cocina eléctrica CE	-	Wh/kg
	Central izquierda	Cocina eléctrica CE	-	Wh/kg
	Central central	Cocina eléctrica CE	-	Wh/kg
	Central derecha	Cocina eléctrica CE	-	Wh/kg
	Delantera izquierda	Cocina eléctrica CE	186	Wh/kg
	Delantera central	Cocina eléctrica CE	-	Wh/kg
	Delantera derecha	Cocina eléctrica CE	-	Wh/kg
Consumo energético por placa de cocción calculado en kg		Placa de cocina eléctrica CE	186.5	Wh/kg
Norma aplicada: EN 60350-2 Aparatos electrodomésticos para cocinas eléctricas. Parte 2: Encimeras de cocción. Métodos de medida de la aptitud a la función.				
Recomendaciones para ahorrar energía: • Para optimizar la eficiencia de la placa de cocina, coloque la cacerola en el centro de la zona de cocción. • El uso de una tapa reducirá los tiempos de cocción y ahorrará energía porque el calor no se dispersará. • Para reducir los tiempos de cocción, utilice cantidades mínimas de líquido o grasa. • Empiece a cocinar con una temperatura alta y redúzcala cuando los alimentos se hayan calentado por completo. • Utilice cacerolas cuyo diámetro coincida con las marcas de la zona elegida.				

Umístěním značky  na tento výrobek potvrzujeme shodu se všemi příslušnými evropskými požadavky na bezpečnost, ochranu zdraví a životního prostředí, které jsou stanovené v právních předpisech platných pro tento výrobek.

Bezpečnostní upozornění

Vaše bezpečnost je pro nás důležitá. Přečtěte si prosím tyto informace ještě před použitím varné desky.

Instalace

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

- Před každou údržbou odpojte spotřebič od zdroje elektrického napájení.
- Připojení elektroinstalace k dobrému uzemnění je nezbytné a povinné.
- Změny domácí elektroinstalace smí provést pouze kvalifikovaný elektrikář.
- Nedodržení těchto pokynů může vést k úrazu elektrickým proudem nebo i smrti.

Nebezpečí pořezání

- Opatrně – okraje panelu jsou ostré.
- Nedodržení pokynu může způsobit zranění nebo pořezání.

Důležité bezpečnostní pokyny

- Před instalací nebo použitím spotřebiče si laskavě pečlivě přečtěte tyto pokyny.
- Na spotřebič nikdy nedávejte žádné hořlavé materiály nebo předměty.
- Dejte prosím tyto informace k dispozici na osobě

odpovědné za instalaci spotřebiče, mohly by snížit vaše náklady na instalaci.

- Tento spotřebič musí být instalován podle návodu k instalaci, jinak hrozí nebezpečí.
- Tento spotřebič musí být správně nainstalován a uzemněn pouze kvalifikovaným pracovníkem.
- Tento spotřebič by měl být připojen k obvodu, který zahrnuje odpojovač se zárukou plného odpojení od zdroje napájení.
- Provedením nesprávné instalace může dojít ke ztrátě jakýchkoli záruk nebo ručení.

Obsluha a údržba

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

- Prasklou nebo poškozenou varnou desku nepoužívejte. V případě, že je povrch varné desky prasklý nebo poškozený, ihned desku odpojte od napájení ze sítě (nástěnný vypínač) a obraťte se na kvalifikovaného technika.
- Před čištěním nebo údržbou vypněte varnou desku ve zdi.
- Nedodržení těchto pokynů může vést k úrazu elektrickým proudem nebo i smrti.

Zdravotní riziko

- Tento spotřebič je v souladu s elektromagnetickými bezpečnostními normami.

Nebezpečí horkého povrchu

- Během používání se přístupné části spotřebiče zahřívají na vysokou teplotu a mohou vás popálit.
- Dokud povrch nevychladne, nesmíte se tělem,

oděvem nebo jakýmkoli jiným předmětem než je vhodné nádobí dotknout skla.

- Na varnou desku nepokládejte žádné kovové předměty jako nože, vidličky, lžíce nebo pokličky, protože by se mohly zahřát na velmi vysokou teplotu.
- Nedovolte dětem, aby se ke spotřebiči přibližovaly.
- Rukojeti pánví mohou být horké na dotyk. Nesmí proto přechovávat na jiné zapnuté varné zóny. Děti se nesmí k rukojetím přibližovat.
- Nedodržení těchto pokynů může vést k popálení či opaření.

Nebezpečí pořezání

- Když je bezpečnostní kryt v zatažené poloze, odhalí se ostří z horní části škrabky. Používejte ji s nejvyšší opatrností a vždy ukládejte bezpečně a mimo dosah dětí.
- Nedodržení pokynu může způsobit zranění nebo pořezání.

Důležité bezpečnostní pokyny

- Během použití nikdy nenechávejte spotřebič bez dozoru. Při překypění se vytvoří kouřící a mastná politá místa, která se mohou vznítit.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Na spotřebič nikdy nepokládejte žádné předměty nebo nástroje.
- Spotřebič nikdy nepoužívejte k vyhřívání nebo vytápění místnosti.
- Po použití vždy vypněte varné zóny a varnou desku

- podle návodu (tj. pomocí dotykových ovladačů).
- Nedovolte dětem, aby si hrály se spotřebičem, seděly, stály na něj nebo na něj šplhaly.
 - Ve skříňkách nad spotřebičem neskladujte předměty, o které se zajímají děti. Děti lezoucí na desku, aby dosáhly na tyto předměty, si mohou přivodit vážná zranění.
 - V místě, kde se spotřebič používá, děti nesmějí být ponechány o samotě nebo bez dozoru.
 - Děti nebo osoby se zdravotním postižením, jež omezuje jejich schopnost používat spotřebič, by měly mít u sebe odpovědnou a kompetentní osobu, aby je vycvičila v jeho používání. Tato osoba se musí přesvědčit, že mohou používat spotřebič bez nebezpečí pro sebe nebo své okolí.
 - Neopravujte ani nevyměňujte žádnou část spotřebiče, pokud to není v návodě výslovně doporučeno. Všechny další služby údržby smí provádět pouze oprávněný technik.
 - K čištění varné desky nepoužívejte čisticí spotřebiče na páru.
 - Nepokládejte ani nepouštějte těžké předměty na varnou desku.
 - Nestůjte na varné desce.
 - Nepoužívejte nádoby se zubatými hranami, neposunujte nádoby po indukčním skleněném povrchu, protože to může poškrábat sklo.
 - K čištění varné desky nepoužívejte drátěnky nebo jiné agresivní abrazivní čisticí prostředky, protože by mohly poškrábat indukční sklo.
 - Jestliže je poškozený napájecí kabel, smí ho

vyměnit pouze výrobce, servisní technik nebo osoba s podobnou příslušnou kvalifikací, jinak by mohlo dojít k úrazu.

- Spotřebič, který jste si koupili, je určen k použití v domácnosti a také: - v kuchyňských koutech pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a na jiných pracovištích; - na farmách; - klienty v hotelech, motelech a jiných typech ubytování; - v penzionech typu „bed and breakfast“.
- VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho přístupné části se během používání zahřívají na vysokou teplotu.
- Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných článků.
- Děti do 8 let by se neměly ke spotřebiči přibližovat, pokud je nesleduje dospělá osoba.
- Tento spotřebič smějí používat děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo bez patřičných zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem osoby odpovědné za jejich bezpečnost, případně byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumějí možným nebezpečím.
- Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Děti nesmějí bez dozoru dospělých spotřebič čistit, ani provádět činnosti údržby.
- VAROVÁNÍ: Vaření bez dozoru na varné desce s tukem nebo olejem může být nebezpečné a způsobit požár. Nikdy se nepokoušejte uhasit požár vodou; vypněte spotřebič, a potom zakryjte plamen např. pokličkou nebo protipožární dekou.
- VAROVÁNÍ: Nebezpečí požáru: na varném povrchu nic neskladujte.

- **Varování:** Je-li povrch desky prasklý, vypněte spotřebič, abyste zabránili úrazu elektrickým proudem, protože povrchy desky ze sklokeramického nebo podobného materiálu chrání díly pod proudem.
- Nepoužívejte čisticí přístroje na páru.
- Spotřebič není určen k používání pomocí externího časovače nebo samostatného dálkového ovládání.

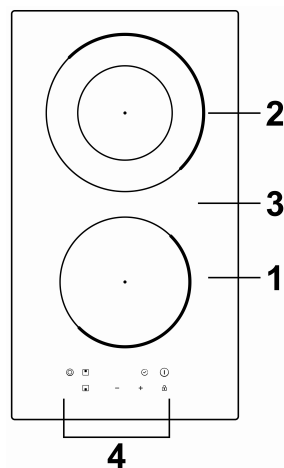
1. **Blahopřejeme** vám ke koupi nové Keramická deska

Doporučujeme vám, abyste věnovali nějaký čas přečtení tohoto návodu/ instalačního návodu a plně pochopili, jak správně spotřebič nainstalovat a používat. Pro instalaci si prosím přečtete návod k instalaci.

Přečtete si všechny pokyny ještě před použitím spotřebiče a návod si uschovejte pro další potřebu.

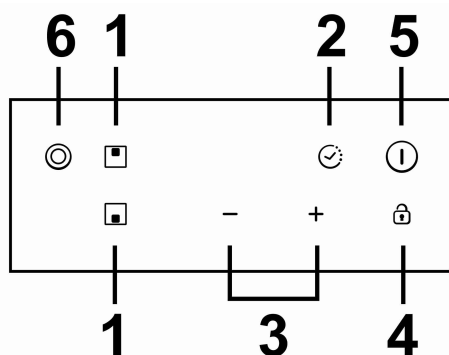
Přehled výrobku

Pohled shora



1. zóna 1200 W,
2. zóna 2000/1000 W
3. Skleněná deska
4. Ovládací panel

Ovládací panel



1. Ovladače volby varné zóny
2. Ovladač časovače
3. Tlačítko pro regulaci výkonu/časování
4. Ovladač zablokování tlačítek
5. Ovladač ZAP/VYP
6. Ovladač dvojité zóny

Informace o produktech

Mikropočítačová keramická varná deska může vyhovět různým požadavkům kuchyně díky ohřevu odporovým drátem, mikropočítačovému řízení a výběru více zdrojů energie, což je opravdu optimální volba pro moderní rodiny.

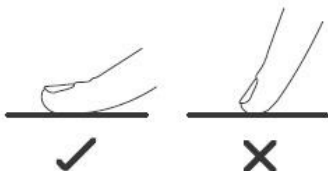
Keramická varná deska se zaměřuje na zákazníky a má personalizovaný design. Deska má bezpečný a spolehlivý výkon, díky němuž je váš život pohodlný a umožňuje si plně užívat potěšení ze života.

Před použitím nové Keramická deska

- Přečtěte si tento návod se zvláštním důrazem na část „Bezpečnostní upozornění“.
- Před použitím odstraňte z indukční varné desky všechny ochranné fólie.

Používání dotykového ovládání

- Ovladače reagují na dotyk, takže není nutné tlačít.
- Použijte bříško prstu, nikoliv jeho špičku.
- Jakmile je dotyk zaregistrován, uslyšíte pípnutí.
- Ovladače musí být vždy čisté, suché a nesmí být zakryté žádným předmětem (např. nádobou nebo utěrkou). I tenká vrstva vody může zhoršit ovládání.

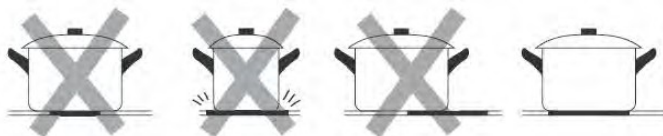


Výběr správné nádoby

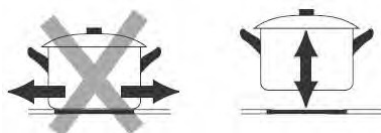
Nepoužívejte nádoby se zubatými hranami nebo zakřiveným dnem.



Ujistěte se, že spodek nádoby je hladký, sedí naplocho na skle a má stejnou velikost jako varná zóna. Vždy nádobu na varné zóně vystředte.



Nádoby z indukční varné desky vždy zvedejte, neposunujte je, mohou poškrábat sklo.



Používání Keramická deska

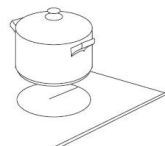
Jak začít vaření

1. Stiskněte ovladač ZAP/VYP.

Po zapnutí jednou pípne bzučák, všechny displeje zobrazují „-“ nebo „-“, což znamená, že indukční varná deska byla uvedena do stavu pohotovostního režimu.



2. Na varnou zónu, kterou chcete použít, umístěte vhodnou nádobu. Ujistěte se, že dno nádoby a povrch varné zóny jsou čisté a suché.



3. Při dotyku ovladače výběru varné zóny začne indikátor vedle tlačítka blikat.



4. Nastavte úroveň výkonu dotykem ovladače „-“ nebo „+“.

a. Jestliže do 1 minuty nevyberete varnou zónu, keramická varná deska se automaticky vypne. Budete muset začít znovu krokem 1.

b. Kdykoliv během vaření můžete změnit nastavení tepelného výkonu.



5. Pokud zóna 1 pracuje, dotkněte se ovladače zvolené varné zóny a stisknutím  aktivujte dvojitou zónu.



Pokud pracuje dvojitá zóna, dotkněte se ovladače zvolené varné zóny a stisknutím tlačítka  vypněte dvojitou zónu.

Po skončení vaření

1. Dotkněte se ovladače výběru varné zóny, kterou chcete vypnout.
2. Vypněte varnou zónu dotykem „-“ a posunutím hodnoty dolů na „0“ anebo přidržte tlačítka „+“ a „-“ současně po dobu 1 sekundy, čímž přejdete na „0“ přímo.



Ujistěte se, že displej napájení ukazuje „0“ a poté „H“.



a poté



3. Vypněte celou varnou desku dotykem ovladače ZAP/VYP.



4. Pozor na horké povrchy

Když je varná zóna horká na dotyk, zobrazí se „H“. „H“ zmizí, když se povrch ochladí na bezpečnou teplotu. To můžete použít také jako funkci úspory energie; jestliže chcete ohřát další nádoby, použijte plotýnku, která je ještě horká.



Zablokování ovladačů

- Ovladače můžete zablokovat, abyste zabránili neúmyslnému použití (například náhodnému zapnutí varných zón dětmi).
- Jsou-li ovladače zablokovány, všechny ovladače kromě ovládání ZAP/VYP jsou deaktivovány.

Jak ovladače zablokovat

Dotkněte se ovladače zablokování tlačítek. Indikátor časovače zobrazí „Lo“.

Jak ovladače odblokovat

1. Ujistěte se, že je indukční varná deska zapnutá.
2. Dotkněte se ovladače zablokování tlačítek a na chvíli jej podržte.
3. Nyní můžete začít používat indukční varnou desku.



Když je varná deska v režimu zablokování, všechny ovladače kromě ZAP/VYP jsou deaktivovány, indukční varnou desku můžete v nouzové situaci vždy vypnout pomocí

ovladače ZAP/VYP, ale při dalším použití ji budete muset nejprve odblokovat.

Ochrana proti přehřátí

Snímač teploty může monitorovat teplotu uvnitř Keramická deska. Když je zjištěna nadměrná teplota, indukční varná deska se automaticky zastaví.

Ochrana před rozlitím

Ochrana před rozlitím je bezpečnostní ochranná funkce. Vypne varnou desku automaticky do 10 sekund, pokud do ovládacího panelu proniká voda, přičemž bzučák bude pípat 1 sekundu.

Varování před zbytkovým teplem

Pokud varná deska po určitou dobu funguje, vytvoří se zbytkové teplo. Objeví se písmeno „H“, aby vás varovalo, že se máte držet od ní dál.

Ochrana s automatickým vypnutím

Automatické vypnutí plní funkci bezpečnostní ochrany pro indukční varnou desku. Ta se automaticky vypne, pokud ji zapomenete vypnout vy. Výchozí provozní časy pro různé úrovně výkonu jsou uvedeny v následující tabulce:

Stupeň výkonu	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Výchozí provozní časovač (hodiny)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Používání časovače

Časovač můžete použít dvěma různými způsoby:

- Můžete ho použít jako minutku. V tomto případě časovač po uplynutí nastaveného času nezapne žádnou varnou zónu.
- Můžete také nastavit, aby časovač po uplynutí nastaveného času vypnul jednu varnou zónu.
- Časovač je možné nastavit až na 99 minut.

Použití časovače jako minutky

Pokud nevyberete žádnou varnou zónu

1. Ujistěte se, že je varná deska zapnutá.

Poznámka: minutku můžete použít, i když nevyberete žádnou varnou zónu.

2. Dotkněte se ovladače časovače, indikátor minutky začne blikat a na displeji časovače se zobrazí „30“.

30 

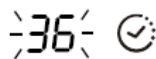
3. Dotykem ovladače „-“ nebo „+“ nastavte čas.

Tip: Dotkněte se ovladače „-“ nebo „+“ jednou, abyste čas snížili, resp. zvýšili o 1 minutu. Přidržením ovladače „-“ nebo „+“ na časovači bude čas klesat, resp. narůstat po 10 minutách.

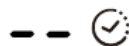
4. Čas zrušíte dotykem ovladače časovače a na displeji minut se zobrazí „00“.



5. Je-li nastaven čas, začne se ihned odpočítávat. Na displeji se zobrazí zbývajcí čas a indikátor časovače bude blikat po dobu 5 sekund.



6. Po dokončení nastavení času bude bzučák pípat po dobu 30 sekund a indikátor časovače zobrazí „- -“.



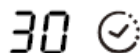
Nastavení časovače na vypnutí jedné varné zóny

Varné zóny nastavené pro tuto funkci:

1. Dotkněte se ovladače zvolené varné zóny, u které chcete nastavit časovač (např. zóna 1#).



2. Dotkněte se ovladače časovače, indikátor minutky začne blikat a na displeji časovače se zobrazí „30“.



3. Dotykem ovladače „-“ nebo „+“ nastavte čas.

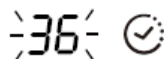
Tip: Jedním dotykem ovladače „-“ nebo „+“ se čas sníží, resp. zvýší o 1 minutu. Dotykem a přidržením ovladače „-“ nebo „+“ bude čas na časovači klesat, resp. narůstat po 10 minutách.

Pokud doba nastavení přesáhne 99 minut, časovač se automaticky vrátí na 0 minut.

4. Chcete-li časovač zrušit, dotkněte se ovladače výběru varné zóny a poté se dotkněte ovladače časovače, časovač se zruší a na displeji minut se zobrazí „00“ a poté „- -“.



5. Je-li nastaven čas, začne se ihned odpočítávat. Na displeji se zobrazí zbývajcí čas a indikátor časovače bude blikat po dobu 5 sekund.



POZNÁMKA: Červená kontrolka u indikátoru výkonu se rozsvítí, čímž signalizuje výběr této zóny.



6. Po uplynutí nastaveného času vaření se příslušná varná zóna automaticky vypne a zobrazí symbol „H“.





Ostatní varné zóny, pokud byly zapnuté již předtím, zůstanou v provozu.

Nastavení časovače pro vypnutí více než jedné varné zóny

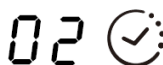
1. Pokud tuto funkci použijete na více než jednu varnou zónu, bude indikátor časovače zobrazovat nejkratší nastavenou dobu.

(Pokud je například u zóny 2 nastavena doba 2 minuty a u zóny 3 nastavena doba 5 minut, indikátor časovače bude zobrazovat „3“.)

POZNÁMKA: Blikající červená tečka vedle indikátoru úrovně výkonu znamená, že indikátor časovače zobrazuje čas varné zóny.

Chcete-li zkontrolovat nastavený čas jiné varné zóny, dotkněte se ovladače výběru varné zóny. Časovač bude ukazovat jeho nastavený čas.

 **6.** (nastaveno na 5 minut)



 **3** ✕ (nastaveno na 2 minut)

2. Po uplynutí nastaveného času vaření se příslušná zóna ohřevu automaticky vypne a zobrazí symbol „H“.



POZNÁMKA: Pokud chcete změnit čas po nastavení časovače, musíte začít od 1. kroku.

Čištění výrobku

Co?	Jak?	Důležité upozornění!
Každodenní znečištění skla (otisky prstů, skvrny, zbytky potravin nebo loužičky bez cukru na skle)	1. Vypněte napájení varné desky. 2. Naneste čistič na varnou desku, zatímco je sklo ještě teplé (ale ne horké!) 3. Opláchněte a otřete do sucha čistým hadříkem nebo papírovou utěrkou. 4. Zapněte napájení varné desky.	• Když je napájení varné desky vypnuté, nefunguje indikátor horkého povrchu, a přitom mohou být varné zóny ještě horké! Buďte mimořádně opatrní. • Silné drátěnky, některé nylonové drátěnky a drsné/brusné čisticí prostředky mohou poškrábat sklo. Vždy si přečtěte štítek a zkontrolujte, zda jsou čisticí prostředek nebo drátěnka vhodné. • Na varné desce nikdy nenechávejte zbytky po čištění: sklo se může zbarvit.

Překypění, roztavené potraviny a horké cukernaté loužičky na skle	Odstraňte je okamžitě obrabččkou, špachtlí nebo škrabkou vhodnou pro sklo indukční varné desky, ale pozor na horké povrchy varných zón: 1. Vypněte napájení varné desky v nástěnné zásuvce. 2. Pomocí nože či jiné pomůcky v úhlu 30 ° seškrábněte nečistoty nebo skvrny směrem k chladné části varné desky. 3. Vyčistěte nečistoty nebo loužičky hadříkem nebo papírovou utěrkou. 4. Postupujte podle kroků 2 až 4 pro „Každodenní znečištění skla“ výše.	• Skvrny zanechané rozpuštěnými a sladkými potravinami nebo loužičkami odstraňte co nejdříve. V případě, že zchladnou na skle, může být problém s jejich odstraněním a hrozí dokonce trvalé poškození povrchu skla. • Nebezpečí pořezání: je-li ochranný kryt stažený, je ostří škrabky ostré jako břitva. Používejte ji s nejvyšší opatrností a vždy ukládejte bezpečně a mimo dosah dětí.
Loužičky na dotkových ovladačích	1. Vypněte napájení varné desky. 2. Setřete rozlitou kapalinu. 3. Otřete plochu s dotkovým ovládáním čistou vlhkou houbou nebo hadříkem. 4. Poté ji vysušte dosucha papírovou utěrkou. 5. Zapněte napájení varné desky.	• Varná deska může pípnout a vypnout se a dotkové ovladače nemusejí fungovat, pokud je na nich rozlita kapalina. Před opětovným zapnutím varné desky zkontrolujte, zda je plocha ovladačů otřená dosucha.

Rady a tipy

Problém	Možné příčiny	Co dělat
Keramická deska nejde zapnout.	Není napájení.	Zkontrolujte, zda je Keramická deska připojená k napájení, a to je zapnuté. Zkontrolujte, zda není výpadek proudu ve vašem domě nebo okolí. Pokud jste zkontrolovali všechno a problém přetrvává, obraťte se na kvalifikovaného technika.
Dotkové ovladače nereagují.	Ovladače jsou zablokovány.	Odblokujte ovladače. Viz pokyny v části „Používání indukční varné desky“.
Dotkové ovladače dobře nereagují.	Na ovladačích může být slabá vrstva vody nebo se jich dotýká špičkou prstu.	Ujistěte se, že dotkové ovládání je suché a k dotyku ovladačů použijte bříško prstu, nikoliv jeho špičku.
Sklo je poškrábané.	Drsné nádobí. Použili jste nevhodné, brusné drátěnky nebo čisticí prostředky.	Používejte nádoby s rovným a plochým dnem. Viz „Výběr správné nádoby“. Viz „Čištění a údržba“.

Problém	Možné příčiny	Co dělat
Některé nádoby mohou vydávat praskavé nebo cvakavé zvuky.	To může být způsobeno konstrukcí nádobí (vrstvy různých kovů, které jinak vibrují).	To je normální jev a nejedná se o poruchu.

Technické údaje

Varná deska	CEHDD30TCT
Varné zóny	2 zóny
Napětí v síti	220–240 V~, 50–60 Hz
Instalovaný elektrický výkon	2928-3484W
Velikost výrobku D × Š × V (mm)	288X520X52
Rozměry pro vestavbu A × B (mm)	268X500

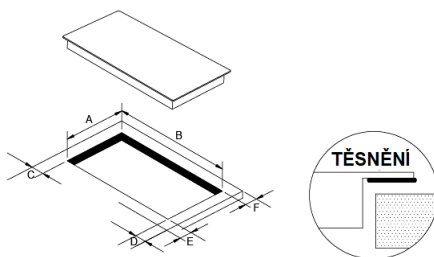
Váha a rozměry jsou přibližné. Vzhledem k nepřetržitému vývoji našich výrobků může dojít ke změně našich technických údajů a designu bez předchozího oznámení.

Instalace

Výběr zařízení pro instalaci

Vyřízněte pracovní plochu podle rozměrů ve výkresu.

Za účelem instalace a použití musí být kolem otvoru zachován alespoň 5cm prostor. Ujistěte se, že tloušťka pracovní plochy je nejméně 30 mm. Vyberte tepelně odolný pracovní povrchový materiál, aby nedošlo k větší deformaci způsobené tepelným sáláním varné desky. Podle níže uvedeného obrázku:

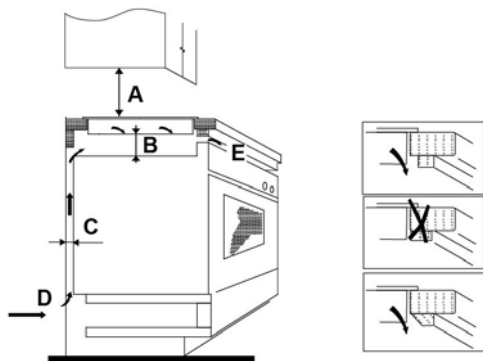


A(mm)	B(mm)	C(mm)	D(mm)	E(mm)	F(mm)
268 ⁺⁴ -0	500 ⁺⁴ -0	50mini	50 mini	50 mini	50 mini

Indukční varná deska musí být dobře větraná a přívod a odvod vzduchu nesmí být ucpané. Přesvědčte se, že je indukční varná deska v dobrém pracovním stavu. Podle níže uvedeného obrázku.



Poznámka: Bezpečnostní vzdálenost mezi varnou deskou a skříňkou nad varnou deskou by měla být alespoň 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Vstup vzduchu	Odvod vzduchu 5 mm

Před instalací varné desky zkontrolujte, zda

- je pracovní plocha vyrovnaná a plochá a žádné konstrukční prvky nebrání splnění nároků na prostor,
- je pracovní plocha vyrobena z tepelně odolného materiálu,
- je-li varná deska instalovaná nad troubu, musí mít trouba vestavěný chladicí ventilátor,
- instalace splňuje všechny požadavky na volný prostor a platné normy a předpisy,
- v trvalé elektroinstalaci se nachází vhodný odpojovač zajišťující úplné odpojení od elektrické sítě, který je instalovaný v souladu s místními zákony a předpisy pro elektrickou instalaci.

Odpojovač musí být schváleného typu s 3mm vzduchovou mezerou mezi kontakty ve všech pólech (nebo u všech aktivních [fázových] vodičů v případě, že místní elektroinstalační předpisy umožňují tuto změnu požadavků),

- odpojovač je i po instalaci varné desky snadno přístupný,
- v případě pochybností ohledně instalace můžete konzultovat místní stavební úřady a místní právní předpisy,
- na povrch stěn obklopujících varnou desku můžete vybrat tepelně odolné a snadno čistitelné povrchové úpravy (například keramické dlaždice).

Po instalaci varné desky zkontrolujte zda

- napájecí kabel není přístupný přes dvířka nebo zásuvky,
- je zajištěno dostatečné proudění čerstvého vzduchu z vnější strany skříňek na spodek varné desky,
- je-li varná deska instalována nad zásuvku nebo skříňku, je na spodku varné desky umístěna tepelná izolace,
- odpojovač je i po instalaci varné desky snadno přístupný.

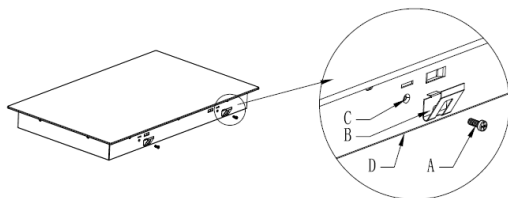
Před umístěním upevňovacích držáků

Jednotka musí být umístěna na stabilní, hladký povrch (použijte obal). Na ovladače

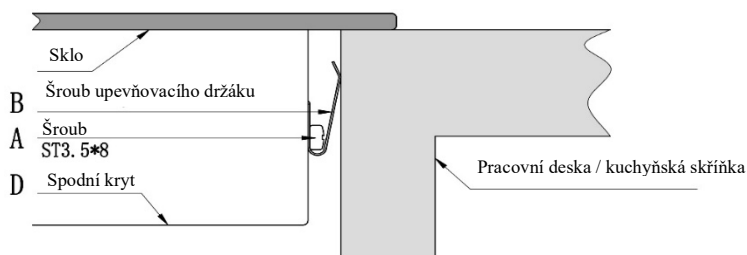
vyčnívající z varné desky nepoužívejte sílu.

Seřízení polohy držáku

Varnou desku připevněte na pracovní plochu přišroubováním 4 držáků na spodní kryt varné desky (viz obrázek) po instalaci.



A	B	C	D
Šroub	Držák	Otvor pro šroub	Spodní kryt

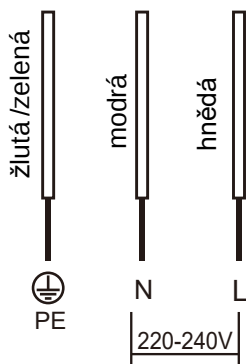


Upozornění

1. Keramická deska musí provést kvalifikovaná osoba nebo technik. V případě zájmu můžeme zprostředkovat vhodné odborníky. Nikdy se nepokoušejte provádět instalaci sami.
2. Keramická varná deska nesmí být namontována na chladicí zařízení, myčky nádobí a bubnové sušičky.
3. Indukční varná deska musí být instalována tak, aby zaručovala spolehlivé tepelné záření.
4. Stěna a indukované topné zóny nad povrchem stolu musí vydržet teplo.
5. Aby se zabránilo případnému poškození, musí být sendvičová vrstva a lepidlo odolné vůči teple.
6. Nepoužívejte čisticí přístroje na páru.
7. Tato keramická deska může být připojena pouze k napájení se síťovou impedancí ne větší než 0,427 ohmu. V případě potřeby se informujte o síťové impedanci u svého dodavatele.

Připojení varné desky do elektrické sítě

Napájení musí být připojeno v souladu s příslušnou normou k jednopólovému jističi. Způsob připojení je znázorněn níže.



- Je-li kabel poškozený, nebo má být nahrazen, musí tuto práci provést pracovník poprodejního servisu s příslušnými nástroji, aby nedošlo k úrazu.
- Je-li spotřebič připojen přímo k elektrické síti, musí být nainstalován vícepólový jistič s minimálním otvorem 3mm mezi kontakty.
- Instalační technik musí zajistit provedení správného elektrického připojení v souladu s bezpečnostními předpisy.
- Kabel nesmí být nikde ohnutý ani stlačený.
- Musí se pravidelně kontrolovat a smí ho vyměnit pouze autorizovaný technik.



Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU týkající se likvidace odpadu z elektrických a elektronických zařízení (OEEZ). OEEZ obsahuje znečišťující látky (které mohou mít negativní dopad na životní prostředí) i základní prvky (které lze znovu použít). Je důležité, aby OEEZ prošel specifickými úpravami, a znečišťující látky tak byly správně odstraněny a zlikvidovány, a aby byly obnoveny všechny materiály. Jednotlivci mohou hrát důležitou roli při zajišťování toho, aby se OEEZ nestal přítěží pro životní prostředí. Je nezbytné dodržovat několik základních pravidel:

- OEEZ se nesmí likvidovat jako domovní odpad,
- OEEZ by měl být odvezen do vyhrazených sběrných oblastí spravovaných městskou radou nebo registrovanou společností.

Pro objemný OEEZ mohou být v mnoha zemích k dispozici sběry z domácností. Při zakoupení nového spotřebiče lze vrátit starý spotřebič prodejci, který je povinen jej jednorázově bezplatně přijmout, pokud je spotřebič obdobného typu a má stejné funkce jako zakoupený spotřebič.

Produktové informace pro domácí elektrické varné desky vyhovující směrnici komise (EU) č. 66/2014					
		Poloha	Symbol	Hodnota	Jednotka
Identifikační číslo modelu				CEHDD30TCT	
Typ varné desky:				Elektrická varná deska	
Počet varných zón a/nebo ploch	zóny			2	
	plochy				
Technologie ohřevu (indukční varné zóny a varné plochy, sálavé varné zóny, pevné plotny)	indukční varné zóny				
	Indukční varné plochy				
	sálavé varné zóny			X	
	pevné plotny				
U kruhových varných zón nebo ploch: průměr užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohříváných varných zón zaokrouhlený na nejbližších 5 mm		Zadní levá	Ø	20,0	cm
		Zadní centrální	Ø	-	cm
		Zadní pravá	Ø	-	cm
		Centrální levá	Ø	-	cm
		Centrální centrální	Ø	-	cm
		Centrální pravá	Ø	-	cm
		Přední levá	Ø	16,5	cm
		Přední centrální	Ø	-	cm
		Přední pravá	Ø	-	cm
U nekruhových varných zón nebo ploch: délka a šířka užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohříváných varných zón nebo ploch zaokrouhlené na nejbližších 5 mm		Zadní levá	L W	-	cm
		Zadní centrální	L W	-	cm
		Zadní pravá	L W	-	cm
		Centrální levá	L W	-	cm

	Centrální centrální	L W	-	cm
	Centrální pravá	L W	-	cm
	Přední levá	L W	-	cm
	Přední centrální	L W	-	cm
	Přední pravá	L W	-	cm
Spotřeba energie na varnou zónu nebo plochu přepočtenou na kg	Zadní levá	EElectric cooking	187	Wh/kg
	Zadní centrální	EElectric cooking	-	Wh/kg
	Zadní pravá	EElectric cooking	-	Wh/kg
	Centrální levá	EElectric cooking	-	Wh/kg
	Centrální centrální	EElectric cooking	-	Wh/kg
	Centrální pravá	EElectric cooking	-	Wh/kg
	Přední levá	EElectric cooking	186	Wh/kg
	Přední centrální	EElectric cooking	-	Wh/kg
	Přední pravá	EElectric cooking	-	Wh/kg
Spotřeba energie varné desky přepočtená na kg		EElectric hob	186.5	Wh/kg
Aplikován standard: EN 60350-2 Elektrické spotřebiče na vaření pro domácnost – Část 2: Varné desky – Metody měření funkce				
Návrhy na úsporu energie: • Abyste dosáhli co nejlepší účinnosti varné desky, umístěte nádobu do středu varné zóny. • Použitím pokličky zkrátíte dobu vaření a ušetříte energii tím, že udržíte teplo v nádobě. • Používejte co nejméně tekutin nebo tuku, zkrátíte dobu vaření. • Začněte vařit na vysokém nastavení, a jakmile se jídlo prohřeje, snižte výkon. • Používejte nádoby s průměrem dna stejným, jako má grafické vyobrazení zvolené varné zóny.				

Postavljanjem oznake  na ovaj proizvod, potvrđujemo da ovaj proizvod udovoljava svim relevantnim europskim sigurnosnim, zdravstvenim i ekološkim zahtjevima primjenjivima u propisima za ovaj proizvod.

Sigurnosna upozorenja

Vaša nam je sigurnost važna. Pročitajte ove informacije prije upotrebe ploče za kuhanje.

Ugradnja

Opasnost od strujnog udara

- Prije bilo kakvih radova ili održavanja isključite uređaj s izvora napajanja.
- Spajanje na dobro uzemljenje je nužno i obvezno.
- Preinake sustava ožičenja u kućanstvu smije provoditi samo kvalificirani električar.
- Nepridržavanje ovog savjeta može dovesti do strujnog udara ili smrti.

Opasnost od posjekotina

- Pazite - rubovi ploče su oštri.
- Neopreznost može dovesti do ozljeda ili posjekotina.

Važne sigurnosne napomene

- Pažljivo pročitajte ove upute prije ugradnje ili upotrebe uređaja.
- Ni u kojem trenutku ne odlažite zapaljive materijale ni proizvode na ovaj uređaj.
- Ustupite ove informacije osobi odgovornoj za ugradnju uređaja jer to može smanjiti troškove ugradnje.
- Kako biste izbjegli opasnosti, ovaj uređaj mora biti

- ugrađen u skladu s ovim uputama za ugradnju.
- Ovaj uređaj mora pravilno ugraditi i uzemljiti prikladna kvalificirana osoba.
 - Ovaj uređaj treba biti spojen na strujni krug s izolacijskom sklopkom koji omogućuje potpuno isključivanje s napajanja.
 - Neispravna ugradnja uređaja može poništiti jamstvene ili zahtjeve za odštetom.

Rukovanje i održavanje

Opasnost od strujnog udara

- Nemojte kuhati na razbijenoj ili puknutoj ploči za kuhanje. Ako je ploča za kuhanje razbijena ili puknuta, odmah isključite uređaj s napajanja (zidna sklopka) i obratite se kvalificiranom tehničaru.
- Isključite ploču za kuhanje na zidnom prekidaču prije čišćenja ili održavanja.
- Nepridržavanje ovog savjeta može dovesti do strujnog udara ili smrti.

Opasnost po zdravlje

- Ovaj je uređaj u skladu sa sigurnosnim standardima o elektromagnetskoj kompatibilnosti.

Opasnost od vrućih površina

- Tijekom upotrebe, dostupni dijelovi ovog uređaja postanu dovoljno vrući da mogu uzrokovati opekline.
- Nemojte omogućiti da vaše tijelo, odjeća ili bilo koja stvar osim prikladnog posuđa dođu u dodir s staklom dok se površina ne ohladi.
- Budući da se mogu zagrijati, metalne predmete, kao što

su noževi, vilice, žlice i poklopci ne smijete stavljati na površinu ploče za kuhanje.

- Držati dalje od djece.
- Ručke tave mogu biti vruće na dodir. Provjerite da ručke tava nisu iznad ostalih zona za kuhanje koje su uključene. Držite ručke dalje od dohvata djece.
- Nepridržavanje ovog savjeta može rezultirati opeklinama i opeklima vrućom parom.

Opasnost od posjekotina

- Oštra oštrica strugača za ploču za kuhanje izložena je kad se skine poklopac. Upotrebljavajte uz izuzetnu pažnju i uvijek čuvajte na sigurnom mjestu dalje od dohvata djece.
- Neopreznost može dovesti do ozljeda ili posjekotina.

Važne sigurnosne napomene

- Nikada ne ostavljajte uređaj bez nadzora dok se upotrebljava. Ključanje uzrokuje dimljenje i masno prelijevanje koje se može zapaliti.
- Nikada nemojte upotrebljavati uređaj kao radnu ili skladišnu površinu.
- Nikada ne ostavljajte predmete ni kuhinjski pribor na uređaju.
- Nikada ne upotrebljavajte uređaj za zagrijavanje prostorije.
- Nakon upotrebe uvijek isključite zone za kuhanje kako je opisano u ovom priručniku (tj. upotrebom upravljanja na dodir).
- Nemojte dopustiti djeci da se igraju uređajem niti da

sjedje, stoje i penju se na uređaj.

- Nemojte spremati stvari koje su djeci zanimljive u ormariće iznad uređaja. Djeca se mogu ozlijediti u slučaju penjanja na ploču za kuhanje.
- Ne ostavljajte djecu samu ili bez nadzora u području u kojem se uređaj upotrebljava.
- Djecu i osobe s invaliditetom koji ograničava njihovu sposobnost upotrebe uređaja odgovorna i kompetentan osoba treba uputiti o upotrebi uređaja. Instruktoru treba zadovoljiti da znaju upotrebljavati uređaj bez opasnosti za sebe ili svoje okruženje.
- Nemojte popravljati ni zamjenjivati bilo koji dio uređaja ako to nije izričito preporučeno u priručniku. Sve ostale servisne radove treba provesti kvalificirani tehničar.
- Za čišćenje ploče za kuhanje nemojte upotrebljavati parne čistače.
- Nemojte ispuštati ili postavljati teške predmete na vašu ploču za kuhanje.
- Nemojte stajati na vašoj ploči za kuhanje.
- Nemojte upotrebljavati lonce s oštrim rubovima ni povlačiti lonce preko indukcijske staklene površine jer to može ogrebat i staklo.
- Za čišćenje ploče za kuhanje nemojte upotrebljavati žicu za posuđe ni bilo koja druga gruba abrazivna sredstva za čišćenje, jer oni mogu ogrebat i indukcijsko staklo.
- Ako je oštećen kabel za napajanje, radi izbjegavanja opasnosti moraju ga zamijeniti proizvođač, ovlašteni agent ili osobe sličnih kvalifikacija.
- Ovaj je uređaj namijenjen za upotrebu u kućanstvima i u

slične svrhe, kao primjerice:

- kuhinje za djelatnike u trgovinama, uredima i drugim radnim okruženjima; -u vikendicama; -od strane gostiju u hotelima, motelima i drugim turističkim objektima; - u prenoćistima.
- UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe.
- Obratite pozornost i ne dirajte dijelove koji se zagrijavaju.
- Djecu mlađu od 8 godina držati dalje od uređaja osim ako su pod stalnim nadzorom.
- Ovaj uređaj smiju rabiti djeca starosti 8 i više godina te osobe smanjenih fizičkih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti ili bez iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili ako su dobili upute o uporabi uređaja na siguran način i ako razumiju opasnosti koje uključuje uporaba uređaja.
- Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Djeca bez nadzora ne smiju čistiti niti održavati uređaj.
- UPOZORENJE: Kuhanje na ploči za kuhanje bez nadzora uz uporabu masti ili ulja opasno je i može izazvati požar. NIKAD nemojte pokušavati ugasiti vatru vodom, već isključite uređaj i pokrijte plamen npr. poklopcem ili vatrootpornom dekom.
- UPOZORENJE: Opasnost od požara: ne spremajte predmete na površine za kuhanje.
- Upozorenje: Ako je površina napuknuta, isključite uređaj kako biste izbjegli mogućnost strujnog udara, za staklo-keramičke ploče za kuhanje ili ploče od sličnog materijala koji štiti dijelove pod naponom.

- Ne smije se rabiti parni čistač.
- Uređaj nije namijenjen radu pomoću vanjskog vremenskog programatora ili zasebnog sustava na daljinsko upravljanje.

Čestitamo na kupovini vaše nove keramička ploča za kuhanje.

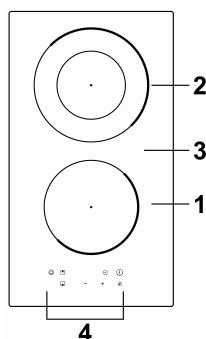
Preporučujemo da si odvojite malo vremena za čitanje ovih uputa / priručnika za ugradnju kako biste u potpunosti razumjeli kako pravilno ugraditi i rukovati uređajem.

Za ugradnju, pročitajte odjeljak o ugradnji.

Pažljivo pročitajte sve sigurnosne upute prije upotrebe i čuvajte ove upute / priručnik za ugradnju za kasniju uporabu.

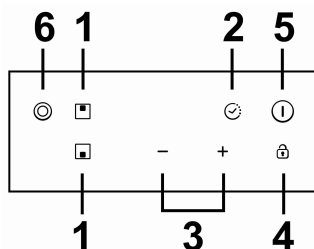
Pregled proizvoda

Pogled odozgo



1. 1200 W zona
2. 2000/1000 W zona
3. Staklena ploča
4. Upravljačka ploča

Upravljačka ploča



1. Tipka za odabir zone zagrijavanja
2. Vremenski programator
3. Regulator snage / vremenskog programatora
4. Tipka za blokiranje ploče za kuhanje
5. Tipka za uključivanje/isključivanje
6. Kontrola dvostruke zone

Informacije o proizvodu

Keramička ploča za kuhanje s mikroračunalom može zadovoljiti različite vrste zahtjeva kuhanja zbog grijanja otporne žice, mikroračunalne kontrole i odabira više izvora energije, što je zaista optimalan izbor za moderne obitelji.

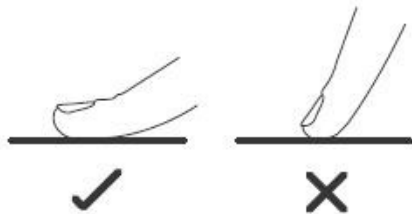
Keramički štednjak usredotočuje se na kupce i usvaja personalizirani dizajn. Ploča za kuhanje ima sigurne i pouzdane performanse, što vaš život čini ugodnim i omogućuje potpuno uživanje u životu.

Prije upotrebe vaše nove keramička ploča za kuhanje

- Pročitajte ovaj vodič, a posebnu pozornost obratite na odjeljak 'Sigurnosna upozorenja'.
- Uklonite sve zaštitne folije koje mogu biti postavljene na vašoj keramička ploča za kuhanje.

Upotreba upravljanja na dodir

- Tipke reagiraju na dodir, tako da nije potreban pritiska.
- Upotrijebite jagodicu prsta, a ne vrh.
- Oglasit će zvuk svaki put kad se zabilježi dodir.
- Uvijek održavajte tipke za upravljanje čistima, suhima i pazite da ih ništa ne prekriva (npr. kućanski pribor ili krpa). Čak i malo vode može otežati rukovanje tipkama za upravljanje.

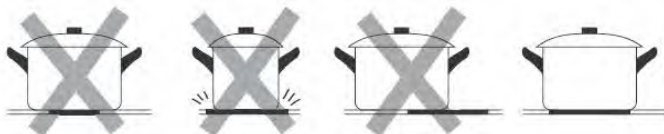


Izbor prikladnog posuđa

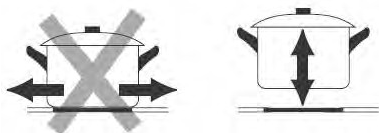
Nemojte upotrebljavati posuđe s oštrim rubovima ili zakrivljenim dnom.



Osigurajte da je dno vašeg lonca glatko, da ravno dosjeda na staklo te da je iste veličine kao i zona za kuhanje. Uvijek lonac postavite središnje na zonu za kuhanje.



Uvijek podižite lonce s keramička ploča za kuhanje– nemojte ga gurati jer može ogrebat staklo.



Upotreba keramička ploča za kuhanje

Početak kuhanja

1. Dodirnite tipku za uključivanje/isključivanje.
Nakon što se uključi zujalica se oglasi jedanput, svi zasloni prikazuju „-“ ili „-“, što označava da je keramička ploča za kuhanje u stanju spremnosti za rad.
2. Postavite prikladan lonac na zonu za kuhanje koju želite upotrijebiti.
 - Uvjerite se da su lonac i površina zone za kuhanje čisti i suhi.
3. Dodirnite tipku za upravljanje odabirom zone zagrijavanja, a indikator pored tipke će zatreptati.
4. Postavite razinu snage dodirivanjem „-“, „+“.
 - a. Ako ne odaberete zonu topline unutar 1 minute, keramička će se ploča za kuhanje automatski isključiti. Morat ćete ponoviti 1. korak.
 - b. U bilo kojem trenutku za vrijeme kuhanja možete prilagoditi postavku topline.
5. Kad zona 1 radi, dodirnite regulator odabira polja za kuhanje i zatim pritisnite tipku za aktiviranje dvostrukog polja .



Kad radi dvostruka zona, pritisnite tipku za odabir polja za kuhanje i zatim isključite dvostruku zonu pritiskom tipke .



Po dovršetku kuhanja

1. Dodirnite tipku za upravljanje odabirom zone zagrijavanja koju želite isključiti.
 - 2 Isključite polje za kuhanje dodirom tipke „-“ i pomicanjem prema dolje na „0“ ili istodobnim držanjem tipki „+“ i „-“ na 1 sekundu, i izravno će se smanjiti na „0“.
- Uvjerite se da zaslon prikazuje „0“, a zatim „H“.





i zatim



3. Isključite cijelu ploču za kuhanje dodirivanjem tipke za uključivanje/isključivanje.

4. Pazite na vruće površine

'H' pokazuje koja je zona za kuhanje vruća na dodir. Nestat će kad se površina ohladi na sigurnu temperaturu. Može se upotrebljavati i kao funkcija za uštedu energije ako želite zagrijavati još lonaca, upotrijebite ploču za zagrijavanje koja je još vruća.



Blokiranje ploče za kuhanje

- Tipke možete zaključati kako biste spriječili nenamjernu upotrebu (primjerice, djeca slučajno uključe zone za kuhanje).
- Kad su tipke zaključane, onemogućene su sve funkcije osim uključivanja/isključivanja.

Blokiranje ploče za kuhanje

Dodirnite tipku za blokiranje ploče za kuhanje. Indikator vremenskog programatora pokazat će „Lo”

Za otključavanje blokade ploče za kuhanje

1. Uvjerite se da je indukcijska ploča a kuhanje uključena.
2. Dodirnite i držite tipku za blokiranje ploče za kuhanje neko vrijeme.
3. Sad možete početi upotrebljavati svoju indukcijsku ploču za kuhanje.



Kad je ploča za kuhanje u načinu blokade, sve su tipke onemogućene osim tipke za uključivanje/isključivanje, u slučaju nužde uvijek možete isključiti indukcijsku ploču za kuhanje tipkom za uključivanje/isključivanje, ali u sljedeće ćete koraku prvo otključati ploču za kuhanje.

Zaštita od pregrijavanja

Ugrađeni osjetnik temperature može nadzirati temperaturu unutar keramička ploča za kuhanje. Kad uoči prekomjernu temperaturu, indukcijska će ploča za kuhanje automatski prestati raditi.

Zaštita od prelijevanja

Zaštita od prelijevanja je sigurnosna zaštitna funkcija. Ona automatski isključuje ploču za kuhanje unutar 10 s ako voda dospije na upravljačku ploču, a zujalice će se oglasiti na 1 sekundu.

Upozorenje o ostatku topline

Kada ploča za kuhanje radi neko vrijeme, bit će prisutan ostatak topline. Pojavljuje se slovo „H” da bi vas upozorilo da se držite podalje od ploče za kuhanje.

Zaštitno automatsko isključivanje

Automatsko isključivanje je sigurnosna zaštitna funkcija vaše keramička ploča za kuhanje. Isključuje se automatski ako ikada zaboravite isključiti nakon kuhanja. Zadane postavke vremena rada za razne razine snage prikazane su u tablici u nastavku:

Razina struje	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Zadani vremenski programator rada (sat)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Upotreba vremenskog programatora

Vremenski programator možete upotrebljavati na dva različita načina:

- Možete ga upotrebljavati kao minutni brojač. U tom slučaju, vremenski programator ne isključuje zone za kuhanje kad postavljeno vrijeme istekne.
- Možete ga postaviti da isključi jednu zonu za kuhanje kad istekne postavljeno vrijeme.
- Vremenski programator možete namjestiti do 99 minuta.

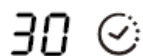
Upotreba vremenskog programatora kao brojača minuta

Ako ne odaberete nijednu zonu za kuhanje

1. Uvjerite se da je ploča za kuhanje uključena.

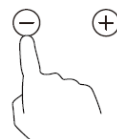
Napomena: brojač minuta možete upotrebljavati čak i ako ne odaberete nijednu zonu za kuhanje.

2. Dodirnite tipku vremenskog programatora, indikator brojača će početi treptati te će se na zaslonu vremenskog programatora prikazati „30“.



3. Postavite vrijeme dodirivanjem tipke „-“ ili „+“.

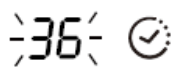
Savjet: Dodirnite tipku „-“ ili „+“ jedanput za smanjenje ili povećanje po 1 minutu. Držite pritisnutom tipku „-“ ili „+“ vremenskog programatora za smanjenje ili povećanje po 10 minuta.



4. Poništite vrijeme dodirom kontrolne tipke vremenskog programatora i na pokazivaču minute prikazat će se „00“.



5. Kad postavite vrijeme, odmah će početi odbrojavanje. Zaslom će prikazivati preostalo vrijeme i indikator vremenskog programatora treptat će 5 sekundi.



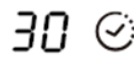
6. Zujalica će se oglasiti na 30 sekundi, a indikator vremenskog programatora prikazuje „- -“ kad istekne postavljeno vrijeme.



Postavljanje vremenskog programatora za isključivanje jedne zone za kuhanje

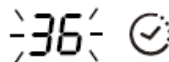
Zone za kuhanje postavljene za ovu značajku će:

1. Dodirnite tipku za odabir zone zagrijavanja za koju želite postaviti vrijeme. (npr. zona 1#)
2. Dodirnite tipku vremenskog programatora, indikator brojača će početi treptati te će se na zaslonu vremenskog programatora prikazati „30“.
3. Postavite vrijeme dodirivanjem tipke „-“ ili „+“.



Savjet: Dodirivanjem tipke „-“ ili „+“ jedanput smanjivat ćete ili povećavati vrijeme za 1 minutu. Dodirnite i držite tipku „-“ ili „+“, vremenski programator će se smanjivati ili povećavati po 10 minuta.

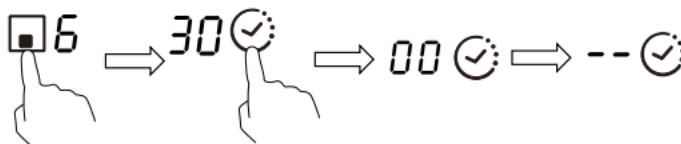
4. Kad postavite vrijeme, odmah će početi odbrojavanje. Zaslon će prikazivati preostalo vrijeme, a indikator vremenskog programatora treptat će 5 sekundi.



NAPOMENA: Crvena točka pored indikatora razine snage zasvijetli će označavajući da je odabrana zona.



5. Za otkazivanje vremenskog programatora, dodirnite tipku za odabir zone zagrijavanja i zatim dodirnite kontrolnu tipku vremenskog programatora, vremenski programator je otkazan a na zaslonu minuta se prikazuje „00“, a zatim „--“.



6. Kad postavite vrijeme, odmah će početi odbrojavanje. Zaslon će prikazivati preostalo vrijeme, a indikator vremenskog programatora treptat će 5 sekundi.



Druge zone za kuhanje nastavit će s radom ako su ranije bile uključene.

Postavljanje vremenskog programatora za isključivanje više zona za kuhanje

1. Ako upotrebljavate više od jedne zone za kuhanje, indikator vremenskog programatora prikazat će najkraće vrijeme. (npr. zona 1# postavka vremena od 2 minute, zona 2# postavka vremena od 5 minuta,

indikator vremenskog programatora prikazuje „2“.)

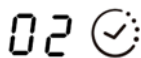
NAPOMENA: Trepteća crvena točka pored indikatora razine snage znači da indikator vremenskog programatora prikazuje vrijeme zone zagrijavanja.

Ako želite provjeriti vrijeme druge zone zagrijavanja, dodirnite tipku za odabir zone zagrijavanja. Vremenski programator će naznačiti svoje postavljeno vrijeme.



(postavljeno na 6 minuta)

(postavljeno na 3 minuta)



2. Kad istekne vrijeme kuhanja, dotična će se zona zagrijavanja automatski isključiti i prikazat će se „H“.



NAPOMENA: Ako želite promijeniti vrijeme nakon što je vremenski programator postavljen, morate započeti od 1. koraka.

Održavanje i čišćenje

Što?	Kako?	Važno!
Svakodnevna zaprljanja stakla (otisci prstiju, tragovi, mrlje od hrane ili prelijevanja bez šećera na staklu).	1. Isključite ploču za kuhanje. 2. Nanesite sredstvo za čišćenje dok je ploča za kuhanje još topla (ali ne vruća!). 3. Isperite i osušite krpom ili papirnatim ubrusom. 4. Ponovno uključite ploču za kuhanje.	• Kada je ploča za kuhanje isključena neće se vidjeti indikator za 'vruću površinu' no zona za kuhanje i dalje može biti vruća! Budite izuzetno pažljivi. • Metalna žica za posuđe, plastična žica za posuđe i jaka abrazivna sredstva za čišćenje mogu ogrebat staklo. Uvijek pročitajte informacije na etiketi kako biste provjerili jesu li sredstvo za čišćenje ili žica za posuđe prikladni za ploču za kuhanje. • Na ploči za kuhanje ne smije biti ostataka sredstva za čišćenje: može ostaviti mrlje na staklu.
Preljevanja, otapanja i curenja koja sadrže šećer na staklu	Odmah ih uklonite lopaticom, špatulicom ili strugačem prikladnim za indukcijske staklene ploče za kuhanje, ali pazite na vruće površine zona za kuhanje: 1. Isključite ploču za kuhanje iz zida. 2. Držite oštricu ili kuhinjski pribor pod kutom od 30° i sastružite ostatke s hladnog područja ploče za kuhanje. 3. Očistite mjesto prelijevanja ili proljevanja krpom ili papirnatim ubrusom. 4. Slijedite gore navedene korake 2 do 4 za 'Svakodnevna zaprljanja stakla'.	• Uklonite mrlje od otopljenja ili curenja hrane koja sadrži šećer čim prije. Ako ih ostavite da se osuše na staklu kasnije će ih biti teško ukloniti ili čak mogu trajno oštetiti staklenu površinu. • Opasnost od posjekotina: kad skinete zaštitni poklopac oštrica strugača vrlo je oštra. Upotrebljavajte uz izuzetnu pažnju i uvijek čuvajte na sigurnom mjestu dalje od dohvata djece.

Ostaci prelijevanja na dodirnim tipkama	1. Isključite ploču za kuhanje. 2. Namočite mrlju od prelijevanja. 3. Prebrišite područje dodirne tipke čistom vlažnom spužvicom ili krpom. 4. Potpuno osušite područje suhim papirnatim ubrusom. 5. Ponovno uključite ploču za kuhanje.	• Ploča za kuhanje može se oglasiti i isključiti, a dodirne tipke možda neće raditi dok je na njima tekućina. Svakako osušite područje dodirnih tipki prije ponovnog uključivanja ploče za kuhanje.
---	--	---

Mali savjeti

Problem	Mogući uzroci	Što činiti
Nije moguće uključiti ploču za kuhanje.	Nema napajanja.	Uvjerite se da je keramička ploča za kuhanje spojena na napajanje te da je uključena. Provjerite da u vašem domu ili području nije nestalo struje. Ako ste sve provjerili, a problem se i dalje nastavlja, obratite se kvalificiranom električaru.
Dodirne tipke ne reagiraju.	Tipke su blokirane.	Deblokirajte tipke. Pogledajte poglavlje 'Upotreba indukcijske ploče' za upute.
Dodirnim tipkama teško se upravlja.	Na tipkama može biti mali sloj vode ili tipke dodirujete vrhom prsta.	Uvjerite se da je područje dodirnih tipki suho i upotrijebite jagodicu prsta za dodirivanje tipki.
Staklo je izgrebano.	Posuđe s grubim rubovima. Upotreba neprikladne abrazivne žice za posuđe ili sredstava za čišćenje.	Upotrebjavajte posuđe s ravnim i glatkim dnom. Pogledajte 'Izbor prikladnog posuđa'. Pogledajte 'Održavanje i čišćenje'.
Neki lonci pucketaju ili klepeću.	Uzrok tomu može biti izrada vašeg posuđa (slojevi različitih metala različito vibriraju).	To je normalno za posuđe i ne upućuje na neispravnost.

Tehničke specifikacije

Ploča za kuhanje	CEHDD30TCT
Zone za kuhanje	2 zone
Napon napajanja	220-240 V/ 50-60 Hz
Instalirana električna struja	2928-3484W
Dimenzije proizvoda D×Š×V (mm)	288X520X52
Dimenzije ugradnje A×B (mm)	268X500

Težina i dimenzije su približne. Kako stalno nastojimo poboljšati svoje proizvode možemo izmijeniti specifikacije i dizajn bez prethodne najave.

Ugradnja

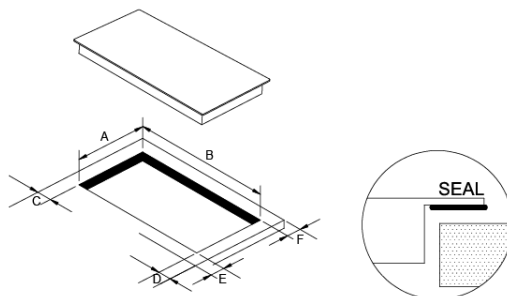
Odabir opreme za ugradnju

Izrežite radnu površinu u skladu s dimenzijama prikazanim na crtežu.

U svrhu ugradnje i upotrebe potrebno je ostaviti najmanje 5 cm prostora oko otvora.

Provjerite iznosi li debljina radne površine najmanje 30 mm. Odaberite

materijal radne ploče otporan na toplinu kako biste izbjegli veće deformacije uzrokovane emisijom topline ploče za kuhanje. Kako je prikazano u nastavku:

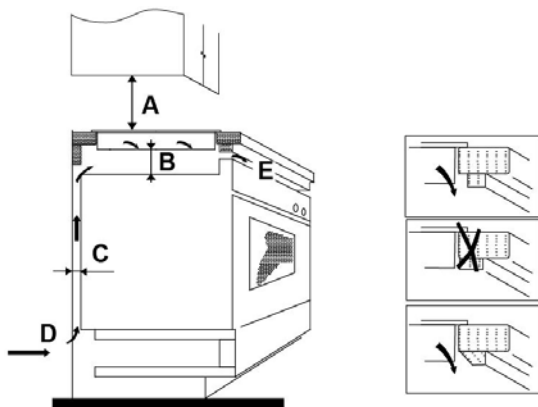


A(mm)	B(mm)	C(mm)	D(mm)	E(mm)	F(mm)
268 +4 -0	500 +4 -0	50mini	50 mini	50 mini	50 mini

Uvijek se pobrinite da keramička ploča za kuhanje ima dobru ventilaciju te da dovod i odvod zraka nisu blokirani. Uvjerite se da je keramička ploča za kuhanje u dobrom radnom stanju. Kako je prikazano u nastavku



Napomena: Sigurnosni razmak između ploče za kuhanje i ormarića iznad ploče za kuhanje mora biti najmanje 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Ulaz zraka	Izlaz zraka 5 mm

Prije ugradnje ploče za kuhanje osigurajte da

- je radna površina pravokutna i ravna te da niti jedan strukturni element ne ometa zahtjeve za prostorom
- je radna površina izrađena od materijala otpornog na toplinu
- ako je ploča za kuhanje ugrađena iznad pećnice, da pećnica ima ugrađeni ventilator
- da je ugradnja u skladu sa svim zahtjevima za zazorom i primjenjivim standardima i propisima
- postoji prikladna izolacijska sklopka koja omogućuje potpuno odspajanje s napajanja te da je ugrađena i postavljena u skladu s lokalnim pravilima i propisima o ožičenju. Izolacijska sklopka mora biti odobrenog tipa te osigurati odvajanje polova zračnim zazorom od 3 mm na svim polovima (ili u svim aktivnim [faznim] vodičima kao lokalna pravila o ožičenju omogućuju tu varijaciju zahtjeva)
- je izolacijska sklopka lako dostupna kupcu dok je ploča za kuhanje ugrađena
- se obratite lokalnim građevinskim tijelima i pravilnicima ako sumnjate u vezi s ugradnjom
- upotrebljavate toplinski otporne i jednostavne za čišćenje završne obrade (kao što su keramičke pločice) za zidne površine koje okružuju ploču za kuhanje.

Nakon ugradnje ploče za kuhanje osigurajte da

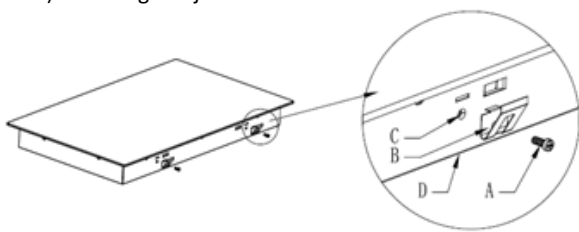
- kabel za napajanje nije dostupan kroz vrata ormarića ili ladice
- postoji prikladan protok svježeg zraka izvan ormarića na donji dio ploče za kuhanje
- ako je ploča za kuhanje ugrađena iznad ladice ili ormarića, toplinska zaštita bude ugrađena ispod donjeg dijela ploče za kuhanje
- izolacijska sklopka bude lako dostupna kupcu.

Prije lociranja nosača za pričvršćivanje

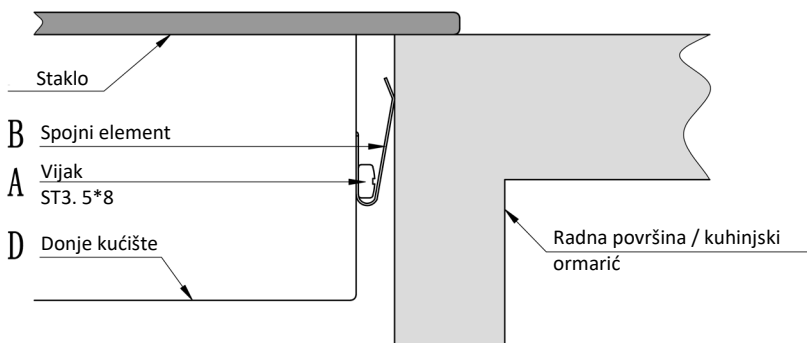
Uređaj mora biti postavljen na stabilnu, glatku površinu (upotrijebite ambalažu). Nemojte primjenjivati silu na tipke koje strše iz ploče za kuhanje.

Namještanje položaja nosača

Pričvrstite ploču za kuhanje na radnu površinu pomoću nosača s 4 vijka na donjem dijelu ploče za kuhanje (pogledajte sliku) nakon ugradnje.



A	B	C	D
Vijak	Nosač	Otvor za vijak	Donje kućište

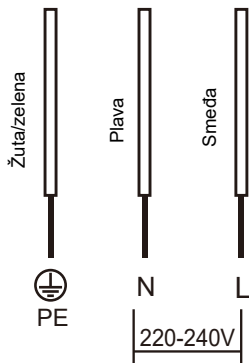


Opres

1. Keramička ploča za kuhanje mora ugraditi kvalificirano tehničko osoblje ili električar. Mi imamo stručnjake koje trebate na raspolaganju. Nikada nemojte provoditi ove radove sami.
2. eramička ploča za kuhanje ne smije se montirati na rashladnu opremu, perilice posuđa i rotirajuće sušilice.
3. Indukcijsku ploču za kuhanje ugraditi tako da je moguće osigurati bolju emisiju topline kako bi se poboljšala pouzdanost.
4. Zid i indukcijska zona zagrijavanja iznad površine stola moraju biti otporni na toplinu.
5. Kako bi se izbjegla oštećenja, ljepljiva traka i izolacija moraju biti otporni na toplinu.
6. Ne smije se rabiti parni čistač.
7. Ova keramička ploča može se spojiti samo na napajanje sa impedancijom sustava manjom od 0,427 ohm. Ako je potrebno, obratite se ovlaštenom tijelu za opskrbu za informacije o impedanciji sustava.

Spajanje ploče za kuhanje na izvor napajanja

Napajanje treba priključiti u skladu s odgovarajućom normom na jednopolni prekidač strujnog kruga. Način spajanja prikazan je u nastavku.



- Ako je kabel oštećen ili ga treba zamijeniti to treba izvršiti postprodajni agent pomoću namjenskih alata kako bi se izbjegle nezgode.
- Ako se uređaj spaja izravno na napajanje višepolni prekidač strujnog kruga mora biti ugrađen s najmanjim otvorom od 3mm između kontakata.
- Osoba koje ugrađuje uređaj treba se pobrinuti za ispravno električno spajanje te da spoj udovoljava sigurnosnim propisima.
- Kabel se ne smije savijati ni sabijati.
- Kabel treba redovito provjeravati i može ga zamijeniti samo ovlašteni električar.



Ovaj je uređaj označen u skladu s europskom Direktivom 2012/19/EU o električnoj i elektroničkoj opremi (OEEO). OEEO obuhvaća i zagađujuće materije (koje mogu negativno utjecati na okoliš) i osnovne komponente (koje se mogu ponovo upotrebljavati). Važno je da se OEEO podvrgne posebnim tretmanima, u cilju pravilnog otklanjanja i odlaganja svih zagađivača, kao i vraćanju i recikliranju svih materijala. Pojedinci mogu imati važnu ulogu osiguravanjem da OEEO ne postane ekološki problem; potrebno je slijediti nekoliko osnovnih pravila:

OEEO se ne smije smatrati kućanskim otpadom;

OEEO se predaje mjestima nadležnim za prikupljanje takvog otpada kojima upravljaju općina ili registrirana tvrtka.

U mnogim zemljama, za velike OEEO postoji sakupljanje kod kuće. Kada kupite novi uređaj, možete vratiti stari trgovcu koji ga mora preuzeti besplatno, u okviru zamjene jedan za jedan; ako se radi o uređaju iste vrste koji je imao iste funkcije kao i uređaj koji se isporučuje.

Informacije o proizvodu električna ploča za kuhanje u kućanstvu u skladu s Uredbom Komisije (EU) br. 66/2014

		Položaj	Simbol	Vrijednost	Jedinica
Identifikacija modela				CEHDD30TCT	
Vrsta ploče za kuhanje				Električna ploča za kuhanje	
Broj zona i/ili površina za kuhanje	zone			2	
	površine				
Tehnologija zagrijavanja (indukcijske zone za kuhanje i površine za kuhanje, isijavajuće zone za kuhanje, tvrde plohe)	indukcijske zone za kuhanje				
	indukcijske površine za kuhanje				
	isijavajuće zone za kuhanje			X	
	tvrde plohe				
Za kružne zone ili površine za kuhanje: promjer iskoristive površine po električnoj zoni za kuhanje, zaokružen na najbližih 5 mm		Stražnji lijevi	Ø	20,0	cm
		Stražnji središnji	Ø	-	cm
		Stražnji desni	Ø	-	cm
		Središnji lijevi	Ø	-	cm
		Središnji središnji	Ø	-	cm
		Središnji desni	Ø	-	cm
		Prednji lijevi	Ø	16,5	cm
		Prednji središnji	Ø	-	cm
		Prednji desni	Ø	-	cm
Za nekružne zone ili površine za kuhanje: dužina i širina iskoristive površine po električnoj zoni ili površini za kuhanje, zaokružena na najbližih 5 mm.		Stražnji lijevi	D W	-	cm
		Stražnji središnji	D W	-	cm
		Stražnji desni	D W	-	cm
		Središnji lijevi	D W	-	cm
		Središnji središnji	D W	-	cm
		Središnji desni	D W	-	cm
		Prednji lijevi	D W	-	cm
		Prednji središnji	D W	-	cm
		Prednji desni	D W	-	cm

Potrošnja energije po zoni ili površini za kuhanje izračunana po kg	Stražnji lijevi	Električno kuhanje	187	Wh/kg
	Stražnji središnji	Električno kuhanje	-	Wh/kg
	Stražnji desni	Električno kuhanje	-	Wh/kg
	Središnji lijevi	Električno kuhanje	-	Wh/kg
	Središnji središnji	Električno kuhanje	-	Wh/kg
	Središnji desni	Električno kuhanje	-	Wh/kg
	Prednji lijevi	Električno kuhanje	186	Wh/kg
	Prednji središnji	Električno kuhanje	-	Wh/kg
	Prednji desni	Električno kuhanje	-	Wh/kg
Potrošnja energije za ploču za kuhanje izračunana po kg		Električna ploča za kuhanje	186.5	Wh/kg
Primijenjeni standard: EN 60350-2 Kućanski električni aparati za kuhanje – 2. dio: Električna ugradbena ploča – Metode ispitivanja za mjerenje radnih značajka				
Savjeti za uštedu energije: • Kako biste na najbolji način iskoristili svoju ploču za kuhanje, postavite lonac u središnji dio zone za kuhanje. • Upotrebom poklopca za zadržavanje topline skraćuje se vrijeme kuhanja i štedi energija. • Smanjite količinu tekućine ili masnoće kako biste skratili vrijeme kuhanja. • Počnite kuhanje na višoj temperaturi, zatim smanjite temperaturu kada se hrana zagrije. • Upotrebljavajte lonce čiji je promjer iste veličine kao i odabrana zona.				

Prin amplasarea marcajului  pe acest produs, confirmăm conformitatea cu toate cerințele europene de siguranță, de sănătate și de mediu relevante care se aplică în legislație pentru acest produs.

Avertismente de siguranță

Siguranța dvs. este importantă pentru noi. Citiți aceste informații înainte de a vă utiliza plita de gătit.

Instalare

Pericol de electrocutare

- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare înainte de a efectua orice operațiune sau lucrare de întreținere asupra acestuia.
- Conexiunea la un sistem de cablare cu o împământare bună este esențială și obligatorie.
- Modificările operate asupra sistemului de cablare trebuie efectuate numai de către un electrician calificat.
- Nerespectarea acestei recomandări poate duce la electrocutare sau deces.

Pericol de tăiere

- Atenție - marginile panoului sunt ascuțite.
- Nereușita de a adopta o atitudine atentă poate duce la vătămare sau tăieturi.

Instrucțiuni importante de siguranță

- Citiți aceste instrucțiuni cu atenție înainte de a instala sau utiliza acest aparat.
- Niciun material sau produse combustibile nu trebuie așezate pe acest aparat în niciun moment.
- Vă rugăm să partajați aceste informații cu persoana

responsabilă pentru instalarea aparatului, întrucât v-ar putea reduce costurile de instalare.

- Pentru a evita un pericol, acest aparat trebuie instalat în conformitate cu aceste instrucțiuni pentru instalare.
- Acest aparat va fi instalat și împământat corespunzător numai de către o persoană calificată corespunzător.
- Acest aparat trebuie conectat la un circuit care încorporează un comutator de izolare ce oferă deconectarea completă de la sursa de alimentare.
- Nereușita de a instala aparatul corect poate invalida orice pretenții de garanție sau răspundere.

Operare și întreținere

Pericol de electrocutare

- Nu gătiți pe o plită defectă sau fisurată. În cazul în care suprafața plitei se sparge sau se fisurează, opriți imediat aparatul de la sursa de alimentare (comutatorul din perete) și contactați un tehnician calificat.
- Opriți plita de la comutatorul de pe perete înaintea curățării sau a întreținerii.
- Nerespectarea acestei recomandări poate duce la electrocutare sau deces.

Pericol pentru sănătate

- Acest aparat este conform cu standardele de siguranță electromagnetică.

Pericol de suprafață fierbinte

- În timpul utilizării, părțile accesibile ale acestui aparat se vor înfierbânta suficient încât să cauzeze arsuri.
- Nu permiteți contactul corpului, hainelor sau al oricărui alt articol în afară de ustensilele de bucătărie adecvate

cu sticla până când nu se răcește suprafața.

- Obiectele metalice, cum ar fi cuțitele, furculițele, lingurile și capacele, nu trebuie amplasate pe suprafața fierbinte, deoarece aceste se pot înfierbânta la rândul lor
- A nu se lăsa la îndemâna copiilor.
- Mânerele tigăilor pot fi fierbinți la atingere. Verificați ca mânerele tigăii să nu fie suspendate deasupra altor zone de gătit care sunt aprinse. Nu lăsați mânerele la îndemâna copiilor.
- Nerespectarea acestei recomandări poate duce la arsuri și opărituri.

Pericol de tăiere

- Lama extrem de ascuțită a unei raclete pentru suprafețe de gătit este expusă când se retrage capacul de protecție. Folosiți cu multă atenție și depozitați întotdeauna în siguranță și nu lăsați la îndemâna copiilor.
- Nereușita de a adopta o atitudine atentă poate duce la vătămare sau tăieturi.

Instrucțiuni importante de siguranță

- Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat în timpul utilizării. Fierberea în exces cauzează apariția fumului și scurgeri de grăsime care se pot aprinde.
- Nu utilizați niciodată aparatul drept suprafață de lucru sau depozitare.
- Nu lăsați niciodată obiecte sau ustensile pe aparat.
- Nu folosiți niciodată aparatul pentru încălzirea camerei.
- După utilizare, opriți întotdeauna zonele de gătit și suprafața de gătit conform descrierii din acest manual (adică folosind comenzile tactile).
- Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul sau să se așeze

sau să urce pe aceasta.

- Nu depozitați articole de interes pentru copii în dulapurile de deasupra aparatului. Copiii care se urcă pe suprafața de gătit pot suferi vătămări grave.
- Nu lăsați copiii singuri sau nesupravegheați în zona unde aparatul este în funcțiune.
- Copiii sau persoanele cu o dizabilitate care le limitează capacitatea de a folosi aparatul trebuie să fie instruiți de o persoană responsabilă și competentă privind utilizarea acestuia. Instructorul trebuie să fie satisfăcut că aceștia pot folosi aparatul fără a se pune în pericol pe ei înșiși sau mediul înconjurător.
- Nu reparați sau nu înlocuiți nicio piesă a aparatului mai puțin când în manual există prevederi specifice pentru acest aspect. Toate celelalte lucrări de service trebuie efectuate de un tehnician calificat.
- Nu folosiți un dispozitiv de curățare cu aburi pentru plita dvs. de gătit.
- Nu amplasați sau nu scăpați obiecte grele pe suprafața dvs. de gătit.
- Nu stați pe plita dvs. de gătit.
- Nu folosiți tigăi cu margini zimțate sau nu trageți de tigaie de-a lungul suprafeței din sticlă a plitei de inducție, întrucât acest lucru poate zgâria sticla.
- Nu folosiți agenți bureți de sârmă sau alți agenți de curățare abrazivi pentru a vă curăța plita de gătit, întrucât acest lucru poate zgâria sticla de inducție.
- Dacă cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, sau agentul său de service sau persoane calificate similare, pentru a evita

orice pericol.

- Acest aparat este destinat utilizării în rezidențe și aplicații similare, cum ar fi: - personalul din bucătărie din cafenele, birouri sau alte medii de lucru; - ferme; - de clienții din hoteluri, moteluri și alte medii de tip rezidențial; - medii de tip bed an breakfast.
- **AVERTISMENT:** Aparatul și părțile sale accesibile se pot înfierbânta în timpul utilizării.
Trebuie să adoptați o atitudine atentă pentru a nu atinge elementele de încălzire.
Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani vor fi ținuti la distanță, mai puțin când sunt supravegheați permanent.
- Acest aparat poate fi utilizat de către copiii cu vârste de minim 8 ani și de către persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență sau cunoștințe cu condiția să fie supravegheate sau instruite corespunzător privind modul de utilizare a acestui aparat în mod sigur și să înțeleagă pericolele implicate.
- Copiii nu se vor juca cu aparatul. Curățarea și întreținerea de către utilizator nu vor fi efectuate de copii fără supraveghere.
- **AVERTISMENT:** Gătitul nesupravegheat pe o plită cu grăsime sau ulei poate fi periculos și poate duce la incendiu. Nu încercați NICIODATĂ să stingeți un incendiu cu apă, ci opriți aparatul și apoi acoperiți flacăra, de ex., cu un capac sau o pătură ignifugă.
- **AVERTISMENT:** Pericol de incendiu: nu depozitați articolele pe suprafețele de gătit.
- **Avertisment:** Dacă suprafața este fisurată, opriți

aparatur pentru a evita posibilitatea de electrocutare, pentru suprafețele plitei din sticlă-ceramică sau materiale similare care protejează părțile live

- Nu trebuie utilizat un dispozitiv de curățat cu aburi.
- Aparatur nu este destinat operării cu ajutorul unui cronometru extern sau un sistem de control la distanță separat.

Felicitări pentru achiziția noii dvs plită din ceramică.

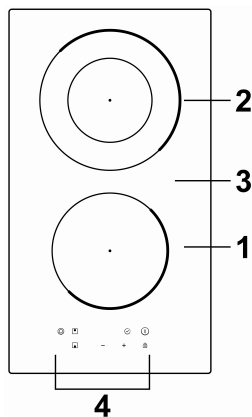
Vă recomandăm să acordați timp lecturii acestui manual cu instrucțiuni/de instalare pentru a înțelege complet cum să îl instalați și operați complet.

Pentru instalare, citiți secțiunea aferentă instalării.

Citiți toate instrucțiunile de siguranță cu atenție și păstrați acest manual de instrucțiuni/instalare pentru consultări viitoare.

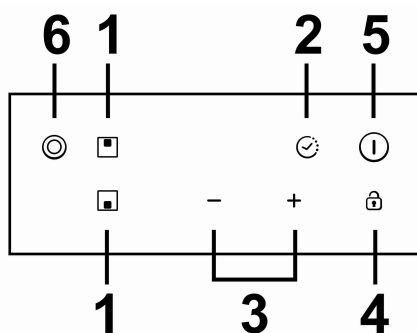
Prezentarea generală a produsului

Vedere de sus



- 1. zonă de 1200 W
- 2. zonă de 2000/1000 W
- 3. Placă din sticlă
- 4. Panou de comenzi

Panou de comenzi



- 1. Comenzi de selectare a zonei de încălzire
- 2. Cronometru
- 3. Butoane de reglare a puterii/temporizatorului
- 4. control cu tastă de blocare
- 5. Control PORNIT/OPRIT
- 6. Control cu două zone

Informații despre produs

Plita de ceramică cu microcomputer se adaptează diferitelor tipuri de bucătărie datorită firelor electrice rezistente la căldură, controlului micro-computerizat și selecției de putere cu mai multe trepte, într-adevăr este alegerea optimă pentru familiile moderne.

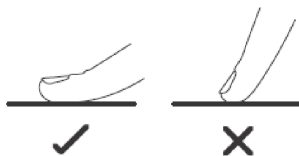
Plita de ceramică este proiectată pentru a răspunde nevoilor clienților și adoptă un design personalizat. Plita are performanțe sigure și fiabile, făcându-vă viața confortabilă și permițându-vă să vă bucurați pe deplin de plăcerile vieții.

Înainte de a vă utiliza noua plită din ceramică

- Citiți acest ghid, reținând secțiunea de „Avertismente de siguranță”.
- Scoateți toate pelicula de protecție care poate fi încă fixată pe plita dvs. cu inducție.

Utilizarea comenzilor tactile

- Comenzile răspund la atingere, astfel că nu trebuie să aplicați nicio presiune.
- Folosiți pernuța degetului, nu vârful.
- Veți auzi un sunet de fiecare dată când se înregistrează o atingere.
- Asigurați-vă că comenzile sunt întotdeauna curate, uscate și că nu există niciun obiect (de ex., o ustensilă sau o lavetă) care să le acopere. Chiar și o peliculă fină de apă poate îngreuna operarea comenzilor.

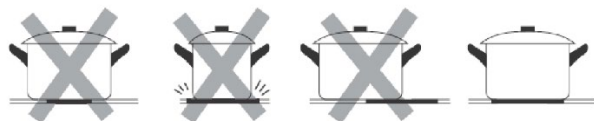


Alegerea vaselor de gătit corecte

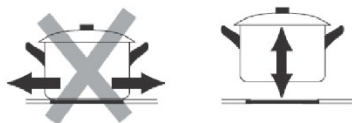
Nu folosiți vase cu margini zimțate sau o bază curbată.



Asigurați-vă că baza vasului dvs. este netedă, stă plată pe sticlă și că are aceeași dimensiune cu zona de gătit. Centrați-vă întotdeauna vasul pe zona de gătit.



Ridicați întotdeauna vasele de pe plită din ceramică - nu glisați sau, în caz contrar, puteți zgâria sticla.



Folosirea plitei dvs. cu inducție

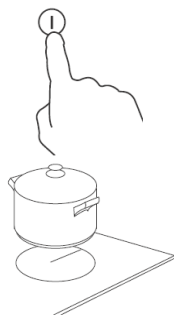
Pentru a începe să gătiți

1. Atingeți comanda PORNIRE/OPRIRE.

După aprindere, alarma sună o dată, toate ecranele afișează „-” sau „--”, indicând că plită din ceramică a intrat în starea de mod în așteptare.

2. Puneți un vas adecvat pe zona de gătit pe care doriți să o folosiți.

- Asigurați-vă că fundul vasului și suprafața zonei de gătit sunt curate și uscate.



3. Dacă atingeți comanda de selectare a zonei de încălzire, un indicator alăturat tastei va clipi intermitent.



4. Setati un nivel de energie atingând „-”, „+”.

- a. Dacă nu selectați o zonă de încălzire în decurs de 1 minut, plita ceramica se va opri automat. Va trebui să începeți din nou de la pasul 1.
- b. Puteți modifica setarea de căldură oricând în timpul procesului de gătire.



5. Când zona 1 funcționează, atingeți butonul de selectare a zonei de încălzire, apoi activați zona dublă apăsând .



Când zona dublă funcționează, atingeți butonul de selectare a zonei de încălzire, apoi opriți zona dublă apăsând .

Când ați terminat de gătit

1. Atingeți comanda de selectare a zonei de încălzire pe care doriți să o opriți.



2. Opriți zona de gătit atingând „-” și derulați în jos până la „0” sau, menținând apăsată simultan butoanele „+” și „-” timp de 1 secundă, va scădea direct la „0”.

Asigurați-vă că ecranul afișează „0”, apoi că indică „H”.



și apoi



3. Opriți toată plita atingând comanda PORNIRE/OPRIRE.

4. Aveți grijă la suprafețele fierbinți

Va apărea „H” pentru a indica ce zonă de gătit este prea fierbinte la atingere. Acesta va dispărea atunci când suprafața s-a răcit la o temperatură sigură. De asemenea, poate fi folosit drept funcție de economisire a energiei dacă doriți să încălziți mai departe vasele, folosiți ochiul care este încă fierbinte.



Blocarea comenzilor

- Puteți bloca comenzile pentru a preveni utilizarea neintenționată (de exemplu, copii care pornesc accidental zona de gătit.)
- Când comenzile sunt blocate toate comenzile cu excepția comenzii PORNIRE/OPRIRE sunt dezactivate.

Pentru a bloca comenzile

Atingeți comanda de blocare a tastelor. Indicatorul cronometrului „Lo” va indica

Pentru a debloca comenzile

1. Asigurați-vă că plită din ceramică este oprită.
2. Atingeți și țineți apăsat comanda de blocare a tastelor pentru un timp
3. Acum puteți începe să folosiți plita dvs. cu inducție.



Atunci când plita este în modul blocat, toate comenzile sunt dezactivate cu excepția PORNIRE/OPRIRE, puteți opri întotdeauna plită din ceramică atunci când comanda PORNIRE/OPRIRE este în stare de urgență, dar va trebuie ca mai întâi să porniți plita în următoarea operațiune.

Protecție la temperatură în exces

Un senzor de temperatură din dotare poate monitoriza temperatura din interiorul plită din ceramică. Atunci când se monitorizează o temperatură excesivă, plită din ceramică se va opri din funcționare automat.

Protecția la scurgeri excesive

Protecția la scurgeri excesive este o funcție de protecție de siguranță. Aceasta oprește plita automat în decurs de 10s dacă apa curge spre panoul de control, în timp ce alarma emite un sunet timp de 1 secundă.

Avertisment privind căldura reziduală

După ce plita este în funcțiune pentru o perioadă de timp, va apărea căldură reziduală. Litera „H” apare pentru a vă avertiza să nu vă apropiați.

Protecția cu oprire automată

Oprirea automată este o funcție de protecție automată pentru plita dvs. cu inducție. Aceasta se oprește automat dacă uitați să opriți gătitul. Timpii de funcționare implicați pentru diverse niveluri de putere sunt prezentați în tabelul de mai jos.

Nivel de putere	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Cronometru funcționare implicit (oră)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Folosirea cronometrului

Puteți utiliza cronometrul în două moduri diferite

- Îl puteți folosi ca memento minutar. În acest caz, cronometrul nu va opri nicio zonă de gătit când este setat cronometrul.
- Îl puteți seta să oprească o zonă de gătit după ce se atinge ora stabilită.
- Puteți seta cronometrul la până 99 de minute.

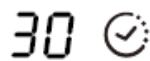
Folosirea Cronometrului drept Memento minutar

Dacă nu selectați nicio zonă de gătit

1. Asigurați-vă că plita este pornită.

Notă: puteți folosi mementoul minutar chiar dacă nu selectați nicio zonă de gătit.

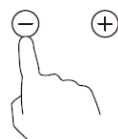
2. Atingeți comanda pentru temporizatorul, indicatorul de atenționare va începe să clipească și „30” va apărea pe afișajul temporizatorului.



3. Setati ora atingând comanda „-” sau „+”

Indiciu: Atingeți comanda „-” sau „+” o dată pentru a reduce sau a crește cu 1 minut.

Țineți apăsată comanda „-” sau „+” o dată pentru a reduce sau a crește

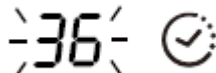


cu 10 minute.

4. Anulați ora atingând butonul pentru temporizator ași „00” va apărea pe afișajul minutelor.



5. Atunci când este setată ora, aceasta va începe numărătoarea inversă imediat. Ecranul va indica timpul rămas și indicatorul cronometrului va clipi intermitent timp de 5 secunde.



6. Alarma sonoră va emite un sunet de alarmă timp de 30 de secunde, iar cronometrul va indica „-” când s-a încheiat durata setată.



Setarea cronometrului pentru a opri o zonă de gătit

Zonele de gătit setate pentru această opțiune vor:

1. Atingeți comanda de selectare a zonei de încălzire pentru care doriți să setați cronometrul. (de ex., zona nr. 1)



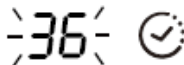
2. Atingeți comanda pentru temporizatorul, indicatorul de atenționare va începe să clipească și „30” va apărea pe afișajul temporizatorului.



3. Setați durata atingând comanda „-” sau „+”.

Indiciu: Atingeți comanda „-” sau „+” o dată pentru a reduce sau a crește cu 1 minut. Țineți apăsată comanda „-” sau „+” o dată pentru a reduce sau a crește cu 10 minute.

4. Atunci când este setată ora, aceasta va începe numărătoarea inversă imediat. Ecranul va indica timpul rămas și indicatorul cronometrului va clipi intermitent timp de 5 secunde.



NOTĂ: Punctul roșu alături de indicatorul de nivel de putere se va aprinde indicând că acea zonă a fost selectată.



5. Pentru a anula setarea temporizatorului, atingeți butonul de selectare a zonei de încălzire, apoi atingeți butonul pentru temporizator, setarea temporizatorului este anulată, iar cifra „00” va apărea pe afișajul minutelor și apoi „--” .



6. Când expiră durata de gătit, zona de gătit corespunzătoare se va opri automat și va afișa „H”.



Celelalte zone de gătit vor continua să funcționeze dacă erau pornite anterior.

Setarea cronometrului pentru a opri mai multe zone de gătit

1. Dacă folosiți această funcție pentru mai multe zone de încălzire, indicatorul cronometrului va indica cea mai scurtă durată.
(de ex., setare de durată pentru prima zonă este de 2 minute, setarea duratei pentru zona 2 este de 5 minute, indicatorul indică „2”)

NOTĂ: Punctul roșu care clipește intermitent alături de indicatorul de nivel de putere înseamnă că indicatorul cronometru arată durata zonei de încălzire.

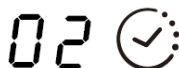
Dacă doriți să verificați durata setată a altei zone de încălzire, atingeți comanda de selectare a zonei de încălzire. Cronometrul va indica ora setată.



(setată la 5 minute)



(setată la 2 minute)



2. Când expiră duratele de gătit, zona de gătit corespunzătoare se va opri automat și va afișa „H”.



NOTĂ: Dacă doriți să modificați durata după setarea cronometrului, trebuie să începeți de la pasul 1.

Îngrijire și curățare

Ce?	Cum?	Important!
Murdăria cotidiană de pe sticlă (amprente, urme lăsate de alimente sau scurgeri nezaharoase pe sticlă)	1. Opriți curentul pentru a opri plita. 2. Aplicați un agent de curățare a plitei în timp ce sticla este încă caldă (dar nu fierbinte!) 3. Clătiți și ștergeți cu laveta curată sau un prosop de hârtie. 4. Porniți curentul pentru a porni plita.	• Când opriți alimentarea cu curent a plitei, nu va exista o indicație de „suprafață fierbinte”, dar zona de gătit va fi în continuare fierbinte! Aveți grijă! • Bureții de sârmă industriali, unii bureți din nailon și agenții de curățare duri/abrazivi pot zgâria sticla. Citiți întotdeauna eticheta pentru a verifica dacă agentul dvs. de curățare sau buretele este adecvat. • Nu lăsați niciodată reziduuri de curățare pe plită: sticla se poate păta.
Spuma, substanțele topite și scurgerile zaharoase pe sticlă	Îndepărtați-le imediat cu o paletă pentru pește, spatulă sau racletă adecvată pentru plitele cu inducție din sticlă, dar fiți atenți la suprafețele de gătit fierbinți: 1. Opriți curentul de la priza din perete pentru a opri plita. 2. Țineți lama sau ustensila la un unghi de 30° și răzuiți murdăria sau scurgerea spre o zonă curată a plitei. 3. Curățați murdăria sau scurgerea cu o lavetă sau un prosop din hârtie. 4. Urmați pașii de la 2 la 4 pentru „Murdăria cotidiană pe sticlă” de mai sus.	• Îndepărtați petele lăsate de substanțe topite sau alimente zaharoase sau scurgeri cât mai curând posibil. Dacă sunt lăsate să se răcească pe sticlă, acestea pot fi dificil de îndepărtat sau chiar deteriora permanent suprafața din sticlă. • Pericol de tăiere: când se retrage capacul de siguranță, lama din racletă este foarte ascuțită. Folosiți cu multă atenție și depozitați întotdeauna în siguranță și nu lăsați la îndemâna copiilor.
Scurgerile de pe comenzile tactile	1. Opriți curentul pentru a opri plita. 2. Înmuiați scurgerea 3. Ștergeți zona comenzilor tactile cu un burete sau o lavetă umedă curată. 4. Ștergeți zona complet uscată cu un prosop din hârtie. 5. Porniți curentul pentru a porni plita.	• Plita poate emite un sunet de alarmă și se poate opri, iar comenzile tactile pot să nu funcționeze dacă este prezent lichid pe acestea. Asigurați-vă că ștergeți pentru a usca zona comenzilor tactile înainte de a porni plita.

Indicii și recomandări

Problemă	Cauze posibile	Ce să faceți
Plită din ceramică nu poate fi aprinsă.	Nu există curent.	Asigurați-vă că plită din ceramică este conectată la sursa de alimentare și că este pornită. Verificați dacă există o pană de curent în casă sau în zonă. Dacă ați verificat totul și problema persistă, apălați un tehnician calificat.
Comenzile tactile nu sunt responsive.	Comenzile sunt blocate.	Deblocați comenzile. Consultați secțiunea „Folosirea plitei cu inducție” pentru instrucțiuni.
Comenzile tactile sunt dificil de operat.	Poate exista o peliculă subțire de apă peste comenzi sau este posibil să vă folosiți vârful degetului când atingeți comenzile.	Asigurați-vă că zona comenzilor tactile este uscată și folosiți pernuța degetului dvs. când atingeți comenzile.
Sticla este zgâriată.	Vase de gătit cu margini dure. Se folosesc bureți sau agenți de curățare necorespunzători, abrazivi.	Folosiți vase cu fundul plat și neted. Consultați „Alegerea vaselor de gătit corecte” Consultați „Îngrijire și curățare”.
Unele vase emit zgomote de fisurare sau audibile.	Acestea pot fi cauzate de procesul de fabricare a vasului (straturi din diverse metale care vibrează diferit).	Acest lucru este normal pentru vasele de gătit și nu indică o eroare.

Specificații tehnice

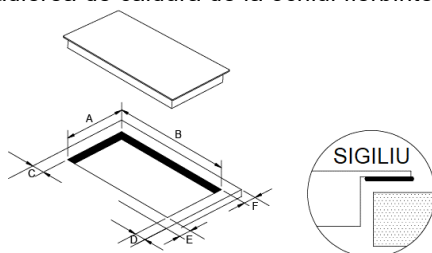
Plită cu inducție	CEHDD30TCT
Zone de gătit	2 zone
Tensiune de alimentare	220-240V~, 50 -60Hz
Curent electric instalat	2928-3484W
Dimensiune produs L×l×H(mm)	288X520X52
Dimensiuni de încorporare A×B (mm)	268X500

Greutatea și dimensiunile sunt aproximative. Deoarece ne străduim în permanență să ne îmbunătățim produsele, este posibil să modificăm specificațiile și design-urile fără un aviz anterior.

Instalare

Selectarea echipamentului de instalare

Decupați suprafața de lucru în conformitate cu dimensiunile indicate în desen. În scopul instalării și utilizării, se va păstra un spațiu de minimum 5 cm în jurul orificiului. Asigurați-vă că grosimea suprafeței de lucru este de cel puțin 30mm. Selectați materialul suprafeței de lucru rezistent la căldură pentru a evita deformarea mai mare cauzată de iradierea de căldură de la ochiul fierbinte. Conform celor de mai jos:

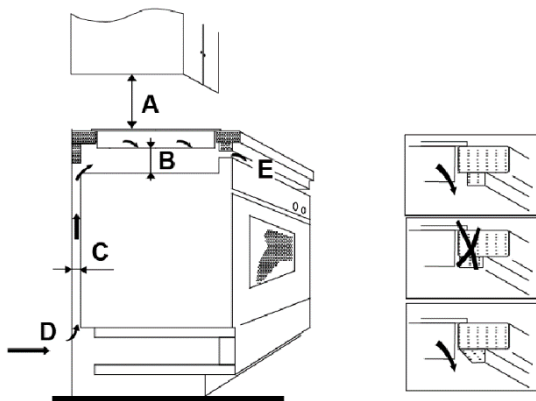


A(mm)	B(mm)	C(mm)	D(mm)	E(mm)	F(mm)
268 +4 -0	500 +4 -0	50mini	50 mini	50 mini	50 mini

Asigurați-vă că plită din ceramică este bine ventilată și că admisia și evacuarea de aer nu sunt blocate sub nicio formă. Asigurați-vă că plită din ceramică este în bună stare de funcționare. Conform celor de mai jos



Notă: Distanța de siguranță dintre ochiul fierbinte și dulapul de deasupra trebuie să fie de cel puțin 760mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Admisie de aer	Evacuare de aer 5 mm

Înainte de a instala plita, asigurați-vă că

- suprafața de lucru este pătrată și uniformizată, și niciun membru structural nu interferează cu cerințele de spațiu
- suprafața de lucru este confecționată dintr-un material rezistent la căldură
- dacă plita este instalată deasupra unui cuptor, cuptorul are un ventilator încorporat
- instalarea se va conform cerințelor de spațiu și standardelor și regulamentelor aplicabile
- un comutator de izolare care oferă deconectarea completă de la sursa de alimentare este încorporată în cablajul permanent, montat și poziționat conform normelor și regulamentelor locale de cablare.
Comutatorul de izolare trebuie să fie de tip aprobat și să ofere o separare de contact cu aerul de 3 mm la toți stâlpii (sau în toți conductorii activi [fază] dacă normele de cablare locale permit această variație a cerințelor).
- comutatorul de izolare va fi ușor accesibil pentru clientul cu plita instalată
- consultați-vă cu autoritățile de construcție locale și de aplicare a legii dacă aveți dubii privind instalarea
- folosiți finisaje rezistente la căldură și ușor de curățat (cum ar fi plăcile ceramice) pentru suprafețele din perete care sunt în proximitatea plitei.

Când vă instala plita, asigurați-vă că

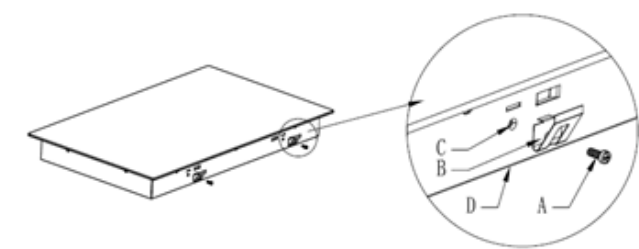
- cablul sursei de alimentare nu este accesibil prin ușile sau sertarele dulapului
- că există un debit de aer proaspăt adecvat din afara carcasei la baza plitei
- dacă plita este instalată deasupra unui sertar sau al unui spațiu de dulap, bariera de protecție termică este instalată sub baza plitei
- comutatorul de izolare este ușor accesibil de către client

Înainte de a localiza suporturile de fixare

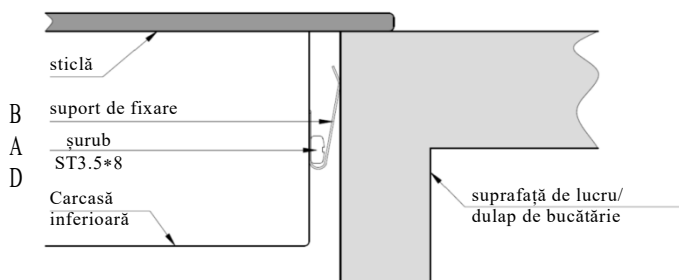
Unitatea trebuie amplasată pe o suprafață stabilă, netedă (utilizați ambalajul). Nu aplicați forță pe comenzile care sunt proeminente.

Ajustarea poziției suportului

Fixați plita pe suprafața de lucru cu 4 suporturi de șurub pe carcasa inferioară a plitei (vezi imagine) după instalare.



A	B	C	D
Șurub	Suport	Orificiu pentru șurub	Carcasă inferioară

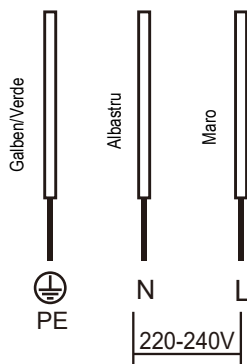


Atenție

1. Ochiul plită din ceramică trebuie instalat de personalul sau tehnicienii calificați. Vă punem la dispoziție profesioniști. Nu efectuați niciodată o operațiune chiar dvs.
2. Plita de gătit din ceramică nu trebuie montată pe echipamente de răcire, mașini de spălat vase și uscătoare rotative.
3. Ochiul plitei de inducție va fi instalat, astfel încât să poată fi asigurată o mai bună iradiere a căldurii pentru a-i îmbunătăți fiabilitatea.
4. Peretele și zona de încălzire indusă de deasupra suprafeței blatului vor rezista la căldură.
5. Pentru a evita orice daune, stratul sandvici și adezivul trebuie să fie rezistente la căldură.
6. Nu trebuie folosit un aparat de curățat cu aburi.
7. Această plită de ceramică nu poate fi conectată decât la o sursă de alimentare cu impedanță a sistemului care nu depășește 0,427 ohmi. În caz că este necesar, vă rugăm să consultați autoritatea de alimentare cu energie electrică pentru informații despre impedanța sistemului.

Conectarea plitei la rețeaua de alimentare

Sursa de alimentare trebuie conectată în conformitate cu standardul relevant sau un disjunctiv de circuit cu o singură bornă. Metoda de conectare este afișată mai jos.



- În cazul în care cablul este deteriorat sau trebuie înlocuit, operațiunea trebuie efectuată de agentul post-vânzare cu instrumente dedicate pentru a evita accidentele.
- Dacă aparatul este conectat direct la rețeaua principală de alimentare, trebuie instalat un disjuncteur omipolar cu o deschidere minimă de 3 mm între contacte.
- Instalatorul trebuie să se asigure că s-a efectuat conexiunea electrică corectă și că este conformă cu regulamentele de siguranță.
- Cablul nu trebuie îndoit sau comprimat.
- Cablul trebuie verificat regulat și înlocuit numai de către tehnicieni autorizați.



Acest aparat este etichetat conform directivei europene 2012/19/UE privind Deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE). DEEE conține substanțele poluante (care pot avea un efect negativ asupra mediului) și elementele de bază (care pot fi reutilizate). Este important ca DEEE să fie supuse tratamentelor specifice pentru a îndepărta și elimina corect substanțele poluante și a recupera toate materialele. Persoanele pot juca un rol important în a asigura că DEEE nu devin o problemă de mediu: este vital să urmați câteva dintre regulile de bază:

- DEEE nu trebuie tratate drept reziduu domestic;

- DEEE trebuie duse în zone de colectare dedicate, gestionate de primărie sau de o companie autorizată.

În multe țări, colectările domestice pot fi disponibile pentru DEEE de dimensiuni mari. atunci când cumpărați un aparat nou, cel vechi poate fi returnat la distribuitorul care trebuie să îl accepte gratuit câte unul, atât timp cât aparatul este de tip echivalent și are aceleași funcții ca și aparatul achiziționat.

Informații pentru cuptoarele de uz casnic conform Regulamentul delegat (UE) nr. 66/2014 al Comisiei

		Poziție	Simbol	Valoare	Unitate
Identificarea modelului				CEHDD30TCT	
Tip de plită:				Plită electrică	
Număr de zone de gătit	zone			2	
	zone				
Tehnologie de încălzire (zone de gătit cu inducție și zone de gătit, zone de gătit cu iradiere, plăci solide)	Zone de gătit cu inducție				
	Zone de gătit cu inducție				
	Zone de gătit cu iradiere			X	
	plăci solide				
Pentru zone de gătit circulare: diametrul suprafeței utile per zonă de gătit încălzită electric, rotunjite la aproape 5 mm		Stânga spate	Ø	20,0	cm
		Spate central	Ø	-	cm
		Spate dreapta	Ø	-	cm
		Stânga central	Ø	-	cm
		Central central	Ø	-	cm
		Dreapta central	Ø	-	cm
		Stânga față	Ø	16,5	cm
		Central față	Ø	-	cm
		Dreapta față	Ø	-	cm
Pentru zone de - gătit necirculare: lungimea și lățimea suprafeței utile per zonă de gătit încălzită electric, rotunjite la aproape 5 mm		Stânga spate	L 	-	cm
		Spate central	L 	-	cm
		Spate dreapta	L 	-	cm

	Stânga central	L 	-	cm
	Central central	L 	-	cm
	Dreapta central	L 	-	cm
	Stânga față	L 	-	cm
	Central față	L 	-	cm
	Dreapta față	L 	-	cm
Consumul de energie pentru zona de gătit calculată per kg	Stânga spate	Aragaze electrice:	187,0	Wh/kg
	Spate central	Aragaze electrice:	-	Wh/kg
	Spate dreapta	Aragaze electrice:	-	Wh/kg
	Stânga central	Aragaze electrice:	-	Wh/kg
	Central central	Aragaze electrice:	-	Wh/kg
	Dreapta central	Aragaze electrice:	-	Wh/kg
	Stânga față	Aragaze electrice:	186,0	Wh/kg
	Central față	Aragaze electrice:	-	Wh/kg
	Dreapta față	Aragaze electrice:	-	Wh/kg
Consum de energie pentru plită calculat per kg		Plită electrică	186,5	Wh/kg
Standard aplicat: EN 60350-2 Aparate de gătit electrice domestice - Partea 2: Plite - Metode pentru măsurarea performanței				
Sugestii pentru economisirea energiei: • Pentru a obține cea mai bună eficiență a plitei dvs., vă rugăm să amplasați vasul în centrul zonei de gătit. • Folosind un capac veți reduce timpii de gătit și veți economisi energie prin menținerea căldurii. • Minimizați cantitatea de lichid sau grăsime pentru a reduce timpii de gătit. • Începeți să gătiți la o valoare înaltă și reduceți valoarea când alimentele s-au pătruns. • Folosiți vasele al căror diametru este la fel de mare ca delimitările zonei selectate.				

Označením tohto výrobku značkou  potvrdzujeme zhodu so všetkými relevantnými európskymi bezpečnostnými, zdravotnými a environmentálnymi požiadavkami, ktoré sa v právnych predpisoch vzťahujú na tento výrobok.

Bezpečnostné upozornenia

Vaša bezpečnosť je pre nás dôležitá. Skôr ako začnete varnú dosku používať, si prečítajte tieto informácie.

Inštalácia

Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom

- Zariadenie odpojte od sieťového napájania predtým, ako na ňom budete vykonávať akúkoľvek prácu alebo údržbu.
- Pripojenie k dobrému uzemňovaciemu systému je podstatné a povinné.
- Úpravy domácej elektroinštalácie môže vykonať len kvalifikovaný elektrikár.
- Nedodržanie tohto odporúčania môže mať za následok zasiahnutie elektrickým prúdom alebo smrť.

Nebezpečenstvo porezania

- Budte opatrní – okraje panela sú ostré.
- Nedostatočná opatrnosť môže viesť k zraneniu alebo porezaniu.

Dôležité bezpečnostné pokyny

- Pred inštaláciou alebo používaním tohto zariadenia si pozorne prečítajte tieto pokyny.
- Na toto zariadenie by sa nikdy nemali klásť horľavé materiály alebo výrobky.
- Tieto informácie dajte k dispozícii osobe zodpovednej za inštaláciu zariadenia, pretože by sa tým mohli znížiť náklady na inštaláciu.
- Aby ste sa vyhli nebezpečenstvu, toto zariadenie sa musí nainštalovať podľa tohto návodu na inštaláciu.
- Toto zariadeniu môže správne nainštalovať a uzemniť iba vhodne kvalifikovaná osoba.
- Toto zariadenie by sa malo pripojiť k obvodu, ktorý obsahuje izolačný vypínač, zabezpečujúci úplné odpojenie od napájania.
- Nesprávna inštalácia zariadenia by mohla spôsobiť neplatnosť záruky alebo nárokov na ručenie.

Prevádzka a údržba

Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom

- Nevarte na zlomenom alebo prasknutom povrchu varnej dosky. Ak by sa povrch varnej dosky zlomil alebo praskol, zariadenie okamžite vypnite napájanie zo siete (zo zásuvky v stene) a kontaktujte kvalifikovaného technika.

- Pred čistením alebo údržbou vypnite varnú dosku zo zásuvky.
- Nedodržanie tohto odporúčania môže mať za následok zasiahnutie elektrickým prúdom alebo smrť.

Ohrozenie zdravia

- Toto zariadenie spĺňa elektromagnetické bezpečnostné normy.

Nebezpečenstvo súvisiace s horúcim povrchom

- Počas používania sa prístupné súčasti tohto zariadenia veľmi zohrejú a môžu spôsobiť popálenie.
- Dbajte na to, aby ste sa až do vychladnutia povrchu sklenenej nedostali do kontaktu s ňou vy, vaše oblečenie ani žiadny iný predmet okrem vhodného varného riadu.
- Kovové predmety, napríklad nože, vidličky, lyžičky a pokrievky by sa nemali odkladať na varnú dosku, pretože sa môžu veľmi zohriať.
- Deti udržiavajte v dostatočnej vzdialenosti.
- Rukoväte hrncov môžu byť na dotyk horúce. Skontrolujte, či rukoväte hrncov nepresahujú nad iné varné zóny, ktoré sú zapnuté. Rukoväte udržiavajte mimo dosahu detí.
- Nedodržanie tohto odporúčania by mohlo mať za následok popálenie a obarenie.

Nebezpečenstvo porezania

- Pri zasunutí bezpečnostného krytu sa odhalí ako ostrá čepeľ škrabky na povrch varnej dosky. Budte mimoriadne opatrní a vždy ju uchováajte bezpečne a mimo dosahu detí.
- Nedostatočná opatrnosť môže viesť k zraneniu alebo porezaniu.

Dôležité bezpečnostné pokyny

- Pri používaní nenechávajte zariadenie nikdy bez dozoru. Vykypenie spôsobuje dymenie a mastné škvrny, ktoré sa môžu vznietiť.
- Zariadenie nikdy nepoužívajte ako pracovnú alebo úložnú plochu.
- Na zariadení nikdy nenechávajte žiadne predmety ani riad.
- Zariadenie nikdy nepoužívajte na zohrievanie alebo vykurovanie miestnosti.
- Po použití vždy vypnite varné zóny a varnú dosku podľa uvedeného v tomto návode (napr. pomocou dotykových ovládačov).
- Nedovoľte deťom, aby sa so zariadením hrali, alebo aby si naň sadali, stavali sa naň či naň liezli.
- V skrinkách nad zariadením neuchovávajte predmety, o ktoré by mohli mať deti záujem. Deti, ktoré by liezli na varnú dosku, by sa mohli vážne zraniť.
- V priestore, kde sa používa zariadenie, nenechávajte deti samotné alebo bez dozoru.
- Deti alebo osoby s postihnutím, ktoré obmedzuje ich schopnosť používať zariadenie,

by mala zodpovedná a kompetentná osoba poučiť o tom, ako sa používa. Táto osoba by mala byť spokojná, že môžu zariadenie používať bez toho, aby ohrozovali seba alebo svoje okolie.

- Neopravujte ani nevymieňajte žiadnu časť zariadenia, ak sa to výslovne neodporúča v návode. Všetok iný servis by mal vykonávať kvalifikovaný technik.
- Na čistenie varnej dosky nepoužívajte parný čistič.
- Na varnú dosku nekladte ťažké predmety a dbajte na to, aby na ňu nespadli.
- Na varnú dosku sa nestavajte.
- Nepoužívajte hrnce so zúbkovanými okrajmi ani neťahajte hrnce po povrchu indukčnej sklenenej dosky, pretože môžete poškriabať sklo.
- Na čistenie varnej dosky nepoužívajte drôtenky ani žiadne iné drsné abrazívne čistiace prostriedky, pretože môžu poškriabať indukčnú sklenenú dosku.
- Ak došlo k poškodeniu napájacieho kábla, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo podobne spôsobilá osoba, aby nedošlo k nebezpečenstvu.
- Toto zariadenia je určené na použitie v domácnosti a na podobné použitia, napríklad:
 - kuchynky pre personál v obchodoch; –

kancelárie a iné pracovné prostredia; – obytné budovy na farme; – klientmi hotelov, motelov a iných objektov obytného typu; – objekty na prenocovanie s raňajkami.

- **VAROVANIE:** Spotrebič a jeho prístupné súčasti sa počas prevádzky zahrievajú na vysokú teplotu.
- Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli vyhrievacích prvkov.
- Deti do 8 rokov sa musia zdržiavať mimo dosahu, ak nie sú pod neustálym dohľadom.
- Toto zariadenie môžu používať deti staršie než 8 rokov a osoby so zníženými telesnými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí, len ak sú pod dozorom alebo dostali pokyny o používaní zariadenia bezpečným spôsobom a ak chápu nebezpečenstvá s ním súvisiace.
- Deti sa nesmú hrať s prístrojom. Čistenie a bežnú údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.
- **VAROVANIE:** Pri príprave pokrmov s tukmi alebo olejmi nenechávajte varnú dosku bez dozoru, pretože je to nebezpečné a hrozí nebezpečenstvo vzniku požiaru. NIKDY sa nesnažte uhasiť oheň vodou, ale zariadenie vypnite, a potom plameň zakryte napríklad vekom alebo požiarnou dekou.

- **VAROVANIE:** Nebezpečenstvo vzniku požiaru: na varných povrchoch neuchovávajte žiadne predmety.
- **Varovanie:** Ak je povrch prasknutý, vypnite zariadenie, aby ste zabránili možnosti úrazu elektrickým prúdom v prípade varných dosiek s povrchom zo sklokeramického alebo podobného materiálu, ktorý chráni súčiastky pod prúdom.
- Nesmie sa používať parný čistič.
- Zariadenie nie je určené na ovládanie pomocou externého časovača alebo samostatného systému diaľkového ovládania.

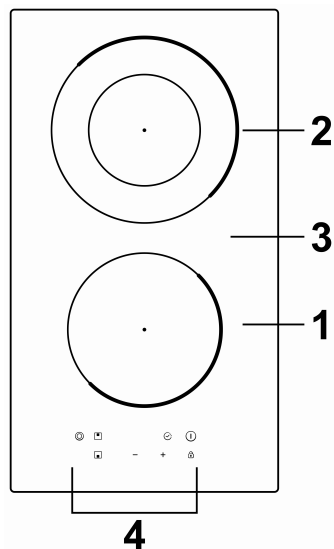
Gratulujeme vám k zakúpeniu novej Keramická doska.

Odporúčame vám venovať určitý čas čítaniu tohto návodu na použitie/inštaláciu, aby ste plne porozumeli, ako sa správne inštaluje a ovláda. Informácie o inštalácii sú uvedené v časti týkajúcej sa inštalácie.

Pred použitím si pozorne prečítajte všetky bezpečnostné pokyny a návod na použitie/inštaláciu si uchovajte pre prípad, že by ste ho v budúcnosti potrebovali.

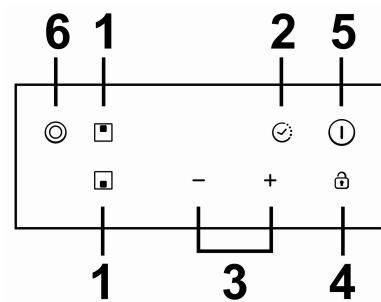
Prehľad výrobku

Pohľad zhora



1. zóna 1200 W
2. zóna 2000/1000 W
3. Sklenená doska
4. Ovládací panel

Ovládací panel



1. Ovládače výberu ohrevnej zóny
2. Ovládač časovača
3. Tlačidlo na ovládanie výkonu/časovača
4. Ovládač uzamknutia tlačidiel
5. Vypínač Zapnúť/Vypnúť
6. Ovládač dvojitej zóny

Informácie o výrobkoch

Mikropočítačová keramická varná doska môže vyhovieť rôznym požiadavkám kuchyne vďaka ohrevu odporovým drôtom, mikropočítačovému riadeniu a výberu viacerých zdrojov energie, čo je naozaj optimálna voľba pre moderné rodiny.

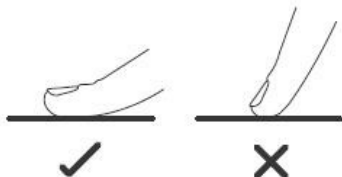
Keramická varná doska sa zameriava na zákazníkov a má prispôsobený dizajn. Doska má bezpečný a spoľahlivý výkon, vďaka ktorému je váš život pohodlný a umožňuje si plne užívať potešenie zo života.

1. Predtým, ako začnete používať svoju novú keramickú dosku

- Prečítajte si tento návod, pričom osobitnú pozornosť venujte časti „Bezpečnostné upozornenia“.
- Odstráňte ochrannú fóliu, ktorá sa môže ešte stále nachádzať na indukčnej varnej doske.

Používanie dotykových ovládačov

- Ovládače reagujú na dotyk, takže nemusíte vyvíjať žiaden tlak.
- Používajte brušká prstov, nie končeky.
- Pri každom zaznamenaní dotyku začujete pípnutie.
- Dbajte na to, aby boli ovládače vždy čisté, suché a aby ich nezakrývali žiadne predmety (napr. riad alebo utierka). Aj tenká vrstva vody môže spôsobiť problematické používanie ovládačov.

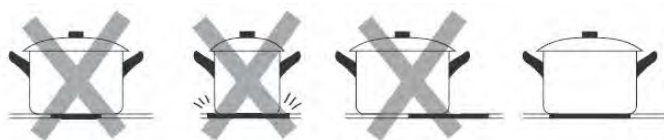


Výber vhodného riadu

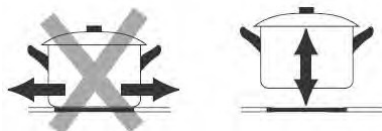
Nepoužívajte riad so zúbkovanými okrajmi alebo prehnutým dnom.



Uistite sa, že dno hrnca je hladké, prilieha ku sklu dosky a má rovnakú veľkosť ako varná zóna. Hrnec umiestnite vždy uprostred varnej zóny.



Pri premiestňovaní vždy zdvihnite hrnce z indukčnej varnej dosky – neposúvajte ich, pretože môžu poškriabať sklo.



Používanie indukčnej varnej dosky

Začatie varenia

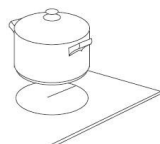
1. Dotknite sa ovládača Zapnúť/Vypnúť.

Po zapnutí raz zaznie zvuková signalizácia, na všetkých displejoch sa zobrazí „-“ alebo „--“ čím indikujú, že keramická doska prešla do stavu pohotovostného režimu.



2. Položte vhodný hrniec na varnú zónu, ktorú chcete použiť.

- Uistite sa, že dno hrnca a povrch varnej zóny sú čisté a suché.



3. Dotknite sa ovládača výberu ohrevnej zóny, indikátor vedľa tlačidla bude blikať.



4. Dotykom ovládača „-“ alebo „+“ nastavte úroveň výkonu.

- a. Ak nevyberiete ohrevnú zónu do 1 minúty, keramická varná doska sa automaticky vypne. Budete musieť znovu začať od kroku 1.
- b. Nastavenie teplotného stupňa môžete upraviť kedykoľvek počas varenia.



5. Ak zóna 1 pracuje, dotknite sa ovládača zvolenej varnej zóny a stlačením  aktivujte dvojitzónu.

Keď funguje dvojitzóna, dotknite sa ovládača zvolenej varnej zóny a stlačením  tlačidla vypnete dvojitzónu.



Ak na displeji striedavo bliká a nastavenie teplotného stupňa

Znamená to, že:

- neumiestnili ste hrniec na správnu varnú zónu alebo
- hrniec, ktorý používate, nie je vhodný pre indukčné varenie alebo
- hrniec je príliš malý alebo nie je správne umiestnený v strede varnej zóny.

Ak na varnú zónu neumiestniete vhodný hrniec, neuskutoční sa ohrev. Ak na varnú dosku neumiestniete vhodný hrniec, po 1 minúte sa displej automaticky vypne.

Po dokončení varenia

1. Dotknite sa ovládača výberu ohrevnej zóny, ktorú chcete vypnúť.



2. Vypnite dotykom posúvača na „-“ a posunutím nadol na „0“, alebo súčasným podržaním tlačidiel „+“ a „-“ na 1 sekundu sa zníži priamo na „0“.

Uistite sa, či sa na displeji zobrazuje „0“, potom sa zobrazí „H“.



a potom



3. Celú varnú dosku vypnite dotykom ovládača Zapnúť/Vypnúť.



4. Dávajte pozor na horúce povrchy.

Indikátor „H“ ukazuje, ktorá varná zóna je horúca na dotyk. Zmizne, keď sa povrch ochladí na bezpečnú teplotu. Môže sa použiť aj ako funkcia úspory energie – ak chcete ohrievať ďalšie hrnce, použite platňu, ktorá je ešte stále horúca.



Uzamykanie ovládačov

- Ovládače môžete uzamknúť, aby ste zabránili ich neúmyselnému použitiu (napríklad aby deti náhodou nezapli varné zóny).
- Keď sú ovládače uzamknuté, všetky ovládače okrem ovládača Zapnúť/Vypnúť sú deaktivované.

Uzamknutie ovládačov

Dotknite sa ovládača uzamknutia tlačidiel. Na indikátore časovača sa zobrazí „Lo“.

Odomknutie ovládačov

1. Uistite sa, či je keramická doska zapnutá.
2. Dotknite sa a chvíľku podržte ovládač uzamknutia tlačidiel.
3. Teraz môžete začať používať indukčnú varnú dosku.



Keď je varná doska v režime uzamknutia, všetky ovládače sú deaktivované okrem ovládača Zapnúť/Vypnúť. V núdzovej situácii môžete indukčnú varnú dosku vždy vypnúť ovládačom Zapnúť/Vypnúť, ale v nasledujúcej prevádzke musíte varnú dosku najprv odomknúť.

Ochrana pred nadmernou teplotou

Teplotný snímač umožňuje monitorovanie teploty v Keramická doska. Keď sa zistí nadmerná teplota, keramická doska automaticky prestane pracovať.

Ochrana proti preliatiu

Ochrana proti preliatiu je bezpečnostná funkcia na ochranu. Automaticky vypne varnú dosku do 10 sekúnd, ak voda prúdi na ovládací panel, keď zvuková signalizácia zaznie na 1 sekundu.

Varovanie ohľadom zvyškového tepla

Po určitej doby prevádzky varná doska naakumuluje určité zvyškové teplo. Znázorní sa písmeno „H“, čo predstavuje varovanie, aby ste sa zdržiavali od spotrebiča ďalej.

Ochrana automatickým vypnutím

Automatické vypnutie je bezpečnostná ochranná funkcia indukčnej varnej dosky. Ak ju niekedy zabudnete po varení vypnúť, automaticky sa vypne. Predvolené časy prevádzky pre rôzne úrovne výkonu sú uvedené v nasledujúcej tabuľke:

Úroveň výkonu	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Predvolený časovač prevádzky (hodina)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Používanie časovača

Časovač môžete použiť dvoma rôznymi spôsobmi:

- Môžete ho používať ako minútku. V takom prípade časovač nevypne po uplynutí nastaveného času žiadnu varnú zónu.
- Môžete ho nastaviť na vypnutie jednej varnej zóny po uplynutí nastaveného času.
- Časovač môžete nastaviť až na 99 minút.

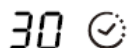
Používanie časovača ako minútky

Ak nezvolíte žiadnu varnú zónu

1. Uistite sa, či je varná doska zapnutá.

Poznámka: minútku môžete použiť, aj keď nevyberáte žiadnu varnú zónu.

2. Dotknite sa ovládača časovača, kontrolka minútky začne blikať a v zobrazení časovača sa zobrazí „30“.



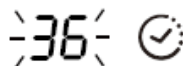
3. Dotykom na ovládač „-“ alebo „+“ nastavte čas.

Rada: Dotknite sa ovládača „-“ alebo „+“ na zníženie alebo zvýšenie o 1 minútu. Podržaním ovládača časovača „-“ alebo „+“ znížite alebo zvýšite čas o 10 minút.

4. Dotykom ovládača časovača sa čas zruší a na displeji minútky sa zobrazí „00“.



5. Po nastavení sa čas začne okamžite odpočítavať. Na displeji sa zobrazí zostávajúci čas a indikátor časovača bude 5 sekúnd blikať.



6. Po uplynutí nastaveného času bude zvuková signalizácia znieť 30 sekúnd a na indikátore časovača sa zobrazí „- -“.



Nastavenie časovača na vypnutie jednej varnej zóny

Varné zóny nastavené na túto funkciu:

1. Dotykom ovládača výberu ohrevnej zóny zvolte tú, pre ktorú chcete nastaviť časovač (napr. zóna č. 1).



2. Dotknite sa ovládača časovača, kontrolka minútky začne blikať a v zobrazení časovača sa zobrazí „30“.

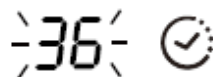


3. Dotykom ovládača „-“ alebo „+“ nastavte čas.

Rada: Raz sa dotknite ovládača „-“ alebo „+“ na zníženie alebo zvýšenie o 1 minútu. Dotknite sa a podržte ovládač časovača „-“ alebo „+“ na zníženie alebo zvýšenie o 10 minút.

Ak nastavený čas prekročí 99 minút, časovač sa automaticky vráti na „0“ minút.

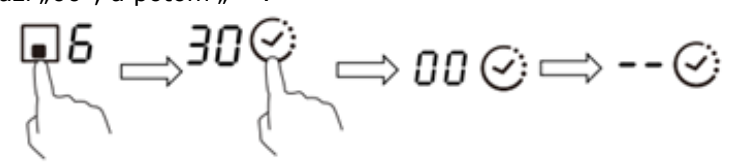
4. Po nastavení sa čas začne okamžite odpočítavať. Na displeji sa zobrazí zostávajúci čas a indikátor časovača bude blikať 5 sekúnd.



POZNÁMKA: Červená bodka vedľa indikátora úrovne výkonu bude svietiť pre indikáciu, že je zvolená príslušná zóna.



5. Ak chcete zrušiť časovač, dotknite sa ovládača výberu ohrevnej zóny, a potom sa dotknite ovládača časovača, ten sa zruší a na displeji minútky sa zobrazí „00“, a potom „--“.



6. Po uplynutí nastaveného času časovača varenia sa príslušná varná zóna automaticky vypne a zobrazí sa „H“.



Ostatné varné zóny fungujú ďalej, ak sú zapnuté.

Nastavenie časovača na vypnutie viacerých varných zón

1. Ak sa táto funkcia použije pri viac ako jednej zóne ohrevu, na kontrolke časovača sa zobrazí najkratší čas (napr. nastavenie času zóny č. 2 sú 2 minúty, nastavenie času zóny č. 3 je 5 minút, na kontrolke časovača sa zobrazí „3“).

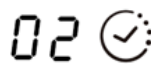
POZNÁMKA: Blikajúca červená bodka vedľa kontrolky úrovne výkonu znamená, že kontrolka časovača zobrazuje čas ohrevnej zóny.

Ak chcete skontrolovať nastavený čas inej zóny ohrevu, dotknite sa ovládača výberu ohrevnej zóny. Časovač zobrazí jej nastavený čas.



(nast. na 5 minút)

(nast. na 2 minút)



2. Po uplynutí nastaveného času časovača varenia sa príslušná ohrevná zóna automaticky vypne.



POZNÁMKA: Ak chcete zmeniť čas po nastavení časovača, budete musieť začať od kroku 1.

Starostlivosť a čistenie

Čo?	Ako?	Dôležité!
Každodenné znečistenie na skle (odtlačky prstov, škvrnny, škvrnny od jedla alebo škvrnny, ktoré nie sú od cukru, na skle)	1. Vypnite napájanie varnej dosky. 2. Naneste čistiaci prostriedok na varnú dosku, kým je sklo ešte teplé (ale nie horúce!). 3. Opláchnite a utrite dosucha čistou handričkou alebo papierovým uterákom. 4. Znovu zapnite napájanie varnej dosky.	• Ak je napájanie varnej dosky vypnuté, nebude zobrazená indikácia „horúci povrch“, ale varná zóna môže byť ešte stále horúca! Budte veľmi opatrní. • Drsné drôtenky, niektoré nylonové drôtenky a drsné/abrazívne čistiace prostriedky môžu poškriabať sklo. Vždy si prečítajte štítok, aby ste zistili, či je prostriedok alebo drôtenka vhodná. • Na varnej doske nikdy nenechávajte zvyšky čistiaceho prostriedku: sklo sa môže sfarbiť.
Vykypené, roztopené jedlo a horúce škvrnny od cukru na skle	Okamžite ich odstráňte nožom na ryby, paletovým nožom alebo žiletkovou škrabkou vhodnou pre indukčné sklené varné dosky, ale dávajte pozor na horúce povrchy varných zón: 1. Vypnite napájanie varnej dosky pri stene. 2. Čepeľ alebo riad držte pod uhlom 30° a oškrabte znečistenie alebo škvrnu na chladnú oblasť varnej dosky. 3. Znečistenie alebo škvrnu očistite utierkou alebo papierovým uterákom. 4. Vykonajte kroky 2 až 4 vyššie uvedenej časti „Každodenné znečistenie na skle“.	• Škvrnny zanechané roztopenými a cukrovými potravinami alebo vyliatym jedlom odstráňte čo najskôr. Ak ich necháte vychladnúť na skle, môže ich byť ťažké odstrániť, alebo môžu dokonca trvale poškodiť sklenený povrch. • Nebezpečenstvo porezania: keď je bezpečnostný kryt zasunutý, čepeľ škrabky je ostrá ako žiletka. Budte mimoriadne opatrní a vždy ju uchovávajte bezpečne a mimo dosahu detí.
Vyliate jedlo na dotykových ovládačoch	1. Vypnite napájanie varnej dosky. 2. Vyliate jedlo nechajte vsiaknuť do svojho materiálu. 3. Oblasť s dotykovými ovládačmi utrite čistou vlhkou hubkou alebo handričkou. 4. Oblasť utrite úplne dosucha papierovým uterákom. 5. Znovu zapnite napájanie varnej dosky.	• Varná doska môže pípať a môže sa vypnúť, a dotykové ovládače nemusia fungovať, keď je na nich kvapalina. Pred opätovným zapnutím varnej dosky vždy dosucha utrite oblasť s dotykovými ovládačmi.

Rady a tipy

Problém	Možné príčiny	Čo robiť
Keramická doska sa nedá zapnúť.	Nie je napájaná.	Uistite sa, že je Keramická doska pripojená k napájaniu a že je zapnutá. Skontrolujte, či vo vašom dome alebo oblasti nedošlo k výpadku prúdu. Ak ste všetko skontrolovali a problém pretrváva, zavolajte kvalifikovaného technika.
Dotykové ovládače nereagujú.	Ovládače sú uzamknuté.	Odomknite ovládače. Pokyny nájdete v časti „Používanie indukčnej varnej dosky“.
Dotykové ovládače sa ťažko ovládajú.	Na ovládačoch môže byť malá vrstva vody alebo sa možno ovládačov dotýkate špičkou prsta.	Uistite sa, že oblasť s dotykovými ovládačmi je suchá a pri dotyku ovládačov používajte bruško prsta.
Sko je poškrábané.	Riad s drsnými okrajmi. Používate nevhodnú, abrazívnu drôtenku alebo čistiace prostriedky.	Používajte riad s plochým a hladkým dnom. Pozrite si časť „Výber vhodného riadu“. Pozrite si časť „Starostlivosť a čistenie“.
Niektoré hrnce vydávajú zvuky praskania alebo cvakania.	Môže to byť spôsobené konštrukciou vášho riadu (vrstvy rôznych kovov vibrujú rôzne).	Je to pre riad normálne a neznamená to poruchu.

Technické údaje

Varná doska	CEHDD30TCT
Varné zóny	2 zóny
Napájacie napätie	220–240 V~, 50–60 Hz
Inštalované elektrické napájanie	2928-3484W
Veľkosť produktu D×Š×V(mm)	288X520X52
Inštalačné rozmery A×B (mm)	268X500

Hmotnosť a rozmery sú približné. Keďže sa naše výrobky snažíme neustále

vylepšovať, môžeme zmeniť špecifikácie a dizajn bez predchádzajúceho upozornenia.

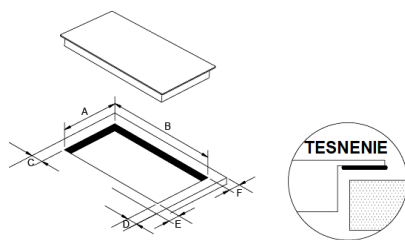
Inštalácia

Výber miesta inštalácie

Vyrežte pracovnú dosku podľa rozmerov uvedených na obrázku.

Pre účely inštalácie a používania je potrebné ponechať okolo otvoru najmenej 5 cm voľného priestoru.

Uistite sa, že hrúbka pracovnej dosky je najmenej 30 mm. Zvoľte pracovnú dosku vyrobenú z tepelne odolného materiálu, aby ste sa vyhli väčšej deformácii spôsobenej vyžarovaním tepla z varnej dosky. Ako je uvedené nižšie:

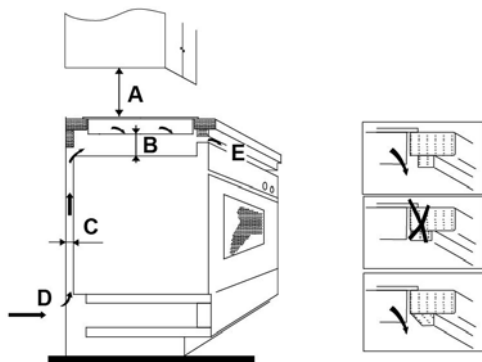


A(mm)	B(mm)	C(mm)	D(mm)	E(mm)	F(mm)
268 + 4 -0	500 + 4 -0	50mini	50 mini	50 mini	50 mini

Uistite sa, že je keramická doska je za každých okolností dobre odvetrávaná a že vstup ani výstup vzduchu nie sú blokové. Zaisťte, aby bola keramická doska v dobrom prevádzkovom stave. Ako je uvedené nižšie.



Poznámka: Bezpečnostná vzdialenosť medzi varnou doskou a skrinkami nad ňou by mala byť aspoň 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Vstup vzduchu	Výstup vzduchu 5 mm

Pred inštaláciou varnej dosky sa uistite, že

- pracovná doska je štvorcová a rovná a žiadne štruktúry nie sú v rozpore s priestorovými požiadavkami,
- pracovná doska je vyrobená z tepelne odolného materiálu,
- ak sa varná doska inštaluje nad rúru, rúra má vstavaný chladiaci ventilátor,
- inštalácia vyhovuje všetkým priestorovým požiadavkám a platným normám a predpisom,
- vhodný izolačný vypínač, zabezpečujúci úplné odpojenie od sieťového napájania, je začlenený do pevnej elektroinštalácie, namontovaný a umiestnený v súlade s miestnymi pravidlami zapojenia a predpismi. Izolačný vypínač musí byť schváleného typu a musí poskytovať 3 mm vzduchovú medzeru medzi kontaktmi vo vypnutom stave u všetkých pólov (alebo všetkých aktívnych [fázových] vodičov, ak miestne pravidlá zapojenia povoľujú túto obmenu požiadaviek),
- izolačný vypínač bude používateľovi po inštalácii varnej dosky ľahko prístupný,
- ak máte pochybnosti čo sa týka inštalácie, obráťte sa na miestne stavebné úrady a preštudujte si predpisy,
- na stenách v okolí varnej dosky použijete povrchy odolné voči teplu, ktoré sa ľahko čistia (napríklad keramické obkladačky).

Po inštalácii varnej dosky sa uistite, že

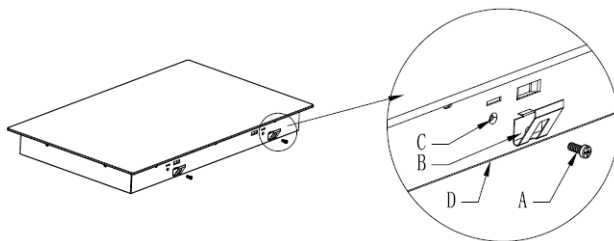
- napájací kábel nie je prístupný cez dvierka skriniek alebo zásuvky,
- je dostatočné prúdenie čerstvého vzduchu zvonka skriniek ku dnu varnej dosky,
- ak je varná doska nainštalovaná nad zásuvkou alebo skrinkou, pod dnom varnej dosky je nainštalovaná tepelná ochranná bariéra,
- izolačný vypínač je používateľovi ľahko prístupný.

Pred umiestnením upevňovacích držiakov

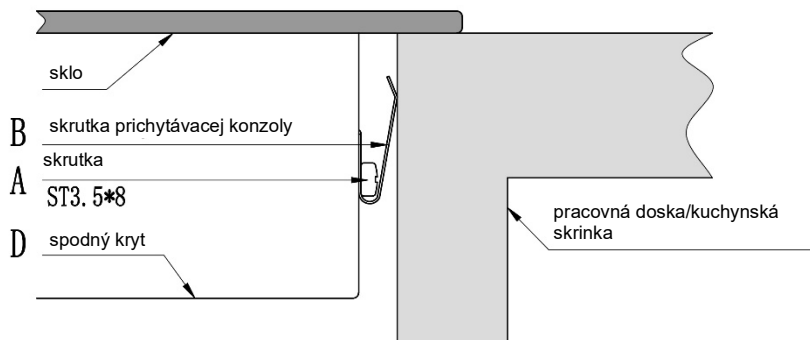
Zariadenie by sa malo položiť na stabilný, hladký povrch (použite obal). Nepôsobte silou na ovládače vyčnievajúce z varnej dosky.

Upravenie polohy držiakov

Varnú dosku pripevnite na pracovnú dosku zaskrutkovaním 4 držiakov na spodnú stranu krytu varnej dosky (pozrite obrázok) po inštalácii.



A	B	C	D
skrutka	držiak	otvor na skrutku	spodný kryt

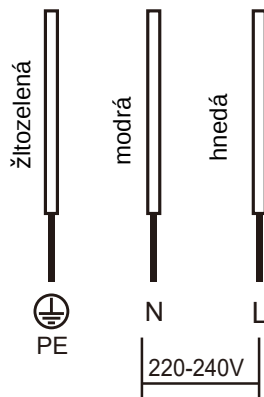


Upozornenia

1. Keramická doska musí nainštalovať kvalifikovaný personál alebo technik. Náš servis poskytuje profesionálov. Nikdy sa nepokúšajte varnú dosku nainštalovať sami.
2. Keramická varná doska nesmie byť namontovaná na chladiacom zariadení, umývačke riadu ani bubnovej sušičke.
3. Keramická doska sa musí nainštalovať tak, aby sa dalo zaistiť lepšie vyžarovanie tepla a teda zlepšenie jej spoľahlivosti.
4. Stena a povrch nad varnou doskou by mal byť odolný voči teplu.
5. Aby ste zabránili poškodeniu, sendvičová vrstva a lepidlo musia byť odolné voči teplu.
6. Nesmie sa používať parný čistič.
7. Táto keramická doska môže byť pripojená iba k napájaniu so sieťovou impedanciou nie väčšou ako 0,427 ohmu. V prípade potreby sa informujte o sieťovej impedancii u svojho dodávateľa.

Pripojenie varnej dosky k sieťovému napájaniu

Napájanie by malo byť pripojené v súlade s príslušnou normou, alebo pomocou jednopólového ističa. Spôsob pripojenia je znázornený nižšie.



- Ak je kábel poškodený alebo vhodný na výmenu, tento úkon musí vykonať obchodný zástupca s príslušným vybavením, aby nedošlo k nehode.
- Ak sa zariadenie pripája priamo k sieti, musí sa nainštalovať všepólový istič s minimálnou medzerou medzi kontaktmi 3 mm.
- Inštalatér musí zaistiť správne elektrické pripojenie a súlad s bezpečnostnými predpismi.
- Kábel sa nesmie ohýbať ani stláčať.
- Kábel sa musí pravidelne kontrolovať a výmenu smie vykonať len autorizovaný technik.



Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EU týkajúcou sa elektrických a elektronických zariadení (OEEZ). OEEZ sa zaoberá znečisťujúcimi látkami (ktoré môžu mať negatívny vplyv na životné prostredie) a základnými prvkami (ktoré sa môžu znovu použiť). Je dôležité, aby OEEZ podstúpili osobitné úpravy na správne odstránenie a likvidáciu znečisťujúcich látok a obnovu všetkých materiálov. Jednotlivci môžu zohrávať dôležitú rolu pri zabezpečovaní toho, aby sa z OEEZ nestal problém životného prostredia; potrebné je dodržiavať niekoľko základných pravidiel:

- s OEEZ sa nesmie nakladať ako s domovým odpadom;
- OEEZ sa musí odvážať do vyhradených zberných oblastí spravovaných mestskou radou alebo registrovanou spoločnosťou.

V mnohých krajinách môžu byť k dispozícii pre veľké OEEZ strediská zberu domového odpadu. Keď si kúpite nový spotrebič, starý spotrebič sa môže vrátiť dodávateľovi, ktorý ho musí prijať bezplatne ako jednorazovú záležitosť, pokiaľ je spotrebič ekvivalentného typu a má rovnaké funkcie ako zakúpený spotrebič.

Informácie o výrobku pre domáce elektrické varné dosky, ktoré sú v súlade s nariadením Komisie (EÚ) č. 66/2014

		Pozícia	Symbol	Hodnota	Jednotka
Označenie modelu				CEHDD30TCT	
Typ varnej dosky:				elektrická varná doska	
Počet zón a/alebo plôch na varenie na varenie	zóny			2	
	oblasti				
Technológia ohrevu (indukčné zóny a plochy na varenie, sálavé zóny na varenie, pevné platne)	indukčné zóny na varenie				
	indukčné plochy na varenie				
	sálavé zóny na varenie			X	
	pevné platne				
V prípade kruhových zón alebo plôch na varenie: priemer plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu na varenie, zaokrúhlený na najbližších 5 mm		Vzadu vľavo	Ø	20,0	cm
		Vzadu v strede	Ø	-	cm
		Vzadu vpravo	Ø	-	cm
		V strede vľavo	Ø	-	cm
		V strede, v strede	Ø	-	cm
		V strede vpravo	Ø	-	cm
		Vpredu vľavo	Ø	16,5	cm
		Vpredu v strede	Ø	-	cm
		Vpredu vpravo	Ø	-	cm
V prípade nekruhových zón alebo plôch na varenie: dĺžka a šírka plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu alebo plochu na varenie, zaokrúhlené na najbližších 5 mm		Vzadu vľavo	D Š	-	cm
		Vzadu v strede	D Š	-	cm
		Vzadu vpravo	D Š	-	cm
		V strede vľavo	D Š	-	cm

	V strede, v strede	D Š	-	cm
	V strede vpravo	D Š	-	cm
	Vpredu vľavo	D Š	-	cm
	Vpredu v strede	D Š	-	cm
	Vpredu vpravo	D Š	-	cm
Vypočítaná spotreba energie na zónu alebo plochu na varenie na kg	Vzadu vľavo	Elektrické varenie:	187	Wh/kg
	Vzadu v strede	Elektrické varenie:	-	Wh/kg
	Vzadu vpravo	Elektrické varenie:	-	Wh/kg
	V strede vľavo	Elektrické varenie:	-	Wh/kg
	V strede, v strede	Elektrické varenie:	-	Wh/kg
	V strede vpravo	Elektrické varenie:	-	Wh/kg
	Vpredu vľavo	Elektrické varenie:	186	Wh/kg
	Vpredu v strede	Elektrické varenie:	-	Wh/kg
	Vpredu vpravo	Elektrické varenie:	-	Wh/kg
Spotreba energie varnej dosky vypočítaná na kg		Elektrická varná doska	186.5	Wh/kg
Platná norma: EN 60350-2 Elektrické spotrebiče na varenie pre domácnosť – časť 2: varné dosky – metódy na meranie výkonu				
Odporúčania na úsporu energie: • Aby ste dosiahli najlepšiu účinnosť varnej dosky, umiestnite hrniec do stredu varnej zóny. • Pri použití pokrievky sa teplo zadržiava, vďaka čomu znížite časy varenia a ušetríte energiu. • Minimalizáciou množstva tekutiny alebo tuku znížite časy varenia. • Varenie začnite s nastavením vysokej teploty a keď sa jedlo prehreje, nastavenie znížte. • Používajte hrnce, ktorých priemer je taký veľký, ako obrys zvolenej zóny.				

Ta izdelek je opremljen z oznako **CE**, kar pomeni, da je skladen z vsemi zadevnimi evropskimi zahtevami glede varnosti, zdravja in okolja, ki jih vsebuje zakonodaja, veljavna za ta izdelek.

Varnostna opozorila

Vaša varnost je za nas izrednega pomena. Pred uporabo kuhalne plošče preberite informacije v nadaljevanju.

Vgradnja

Nevarnost električnega udara

- Pred kakršnimi koli deli na aparatu, npr. vzdrževalnimi, aparat izključite iz električnega omrežja.
- Aparat morate obvezno ustrezno ozemljiti, saj je to ključnega pomena za varnost.
- Spremembe domačega električnega sistema prepustite strokovno usposobljenemu električarju.
- Neupoštevanje tega napotka lahko povzroči električni udar ali celo smrt.

Nevarnost ureznin

- Bodite previdni – robovi plošč so ostri.
- Lahko se urežete ali kako drugače poškodujete.

Pomembni varnostni napotki

- Pred vgradnjo in uporabo aparata pozorno

preberite napotke v nadaljevanju.

- Na aparat nikoli ne postavljajte vnetljivih materialov ali izdelkov.
- Poskrbite, da bo oseba, ki bo vgradila aparat, imela dostop do teh informacij. Med drugim lahko to pripomore k nižjim stroškom vgradnje.
- Za preprečitev nevarnosti morate aparat vgraditi v skladu s temi navodili za vgradnjo.
- Vgradnjo aparata in njegovo ozemljitev prepustite strokovnjaku.
- Aparat morate priklopiti na omrežje z ločilnim stikalom, prek katerega lahko aparat v celoti izključite iz električnega omrežja.
- Zaradi nepravilne vgradnje morda ne bo mogoče upoštevati zahtevkov za uveljavljanje garancije ali jamstva.

Uporaba in vzdrževanje

Nevarnost električnega udara

- Če je kuhalna plošča zlomljena ali so na njej razpoke, je ne uporabljajte. Če se na kuhalni plošči pojavijo razpoke ali se plošča zlomi, aparat takoj izključite iz električnega omrežja (potegnite vtikač iz stenske vtičnice) in se obrnite na pooblaščen servis.
- Pred čiščenjem aparata ali vzdrževalnimi deli na aparatu potegnite priključni kabel iz stenske vtičnice.

- Neupoštevanje tega napotka lahko povzroči električni udar ali celo smrt.

Nevarnost za zdravje

- Aparat je skladen z varnostnimi standardi na področju elektromagnetnega sevanja.

Nevarnost opeklin

- Med uporabo se dostopni deli aparata segrejejo in lahko povzročijo opekline.
- Pazite, da z nobenim delom telesa, oblačilom ali drugim predmetom (razen z ustrezno posodo) ne pridete v stik z kuhalno ploščo, dokler se površina ne ohladi.
- Na kuhalno površino ne odlagajte kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice in pokrovke, saj se lahko segrejejo.
- Pazite, da v bližini ni otrok.
- Segrejejo se lahko tudi ročaji posod; morda jih ne boste mogli prijeti z golimi rokami. Pazite, da ročaji posod ne segajo nad druga vklopljena kuhališča. Pazite, da otroci nimajo dostopa do ročajev.
- Neupoštevanje tega napotka lahko povzroči opekline in oparine.

Nevarnost ureznin

- Rezilo na strgalu za kuhalno ploščo je zelo ostro. Ko ga ne uporabljate, ga pokrijte z varnostnim pokrovčkom. Pri njegovi uporabi bodite izjemno previdni. Shranjujte ga na varnem mestu, nedostopnem otrokom.

- Če tega ne upoštevate, se lahko urežete ali kako drugače poškodujete.

Pomembni varnostni napotki

- Med uporabo stalno nadzorujte aparat. Jedi, ki prekipijo, se lahko zasmodijo, razlita maščoba pa se lahko celo vžge.
- Aparata nikoli ne uporabljajte kot delovno površino ali za shranjevanje predmetov.
- Na njem nikoli ne puščajte predmetov ali posode.
- Aparata nikoli ne uporabljajte za segrevanje prostora.
- Po uporabi kuhališča in kuhalno ploščo vedno izklopite po navodilih v tem priročniku (s tipkami na dotik).
- Otrokom ne dovolite, da se igrajo z aparatom, sedijo ali stojijo na njem ali plezajo nanj.
- V omaricah nad aparatom ne shranjujte predmetov, ki bi utegnili zanimati otroke. Če bi otroci plezali na kuhalno ploščo, bi se lahko resno poškodovali.
- V prostoru, kjer se uporablja aparat, naj ne bodo otroci nikoli sami ali brez nadzora.
- Otroke ali osebe z zmanjšanimi sposobnostmi za uporabo aparata mora oseba, odgovorna za njihovo varnost, poučiti o uporabi aparata.

Oseba, ki daje navodila, se mora prepričati, da lahko navedene osebe aparat uporabljajo brez povzročanja nevarnosti zase ali za svojo okolico.

- Aparata ne popravljajte sami in ne zamenjajte nobenih delov, razen če je to izrecno priporočeno v navodilih za uporabo. Vse druge servisne posege prepustite usposobljenemu strokovnjaku.
- Za čiščenje kuhalne plošče ne uporabljajte parnega čistilnika.
- Na kuhalno ploščo ne postavljajte težkih predmetov, pazite tudi, da težki predmeti ne morejo pasti nanjo.
- Na kuhalni plošči ne stojte.
- Ne uporabljajte posode z nazobčanim robom in po kuhalni plošči ne drsajte s posodo, saj lahko povzročite praske.
- Za čiščenje kuhalne plošče ne uporabljajte jeklenih gobic ali grobih abrazivnih čistil, saj lahko povzročite praske.
- V primeru poškodbe priključnega električnega kabla aparat vrnite proizvajalcu ali ga odnesite na pooblaščen servis, da kabel zamenjajo. Nestrokovna zamenjava pomeni tveganje za uporabnika.
- Aparat je namenjen za uporabo v gospodinjstvu in podobne načine uporabe, na primer:

- v čajnih kuhinjah za zaposlene v trgovinah, pisarnah in drugih delovnih okoljih;
- na kmetijah;
- za goste v hotelih, motelih in drugih bivalnih okoljih;
- v penzionih in gostiščih.
- **OPOZORILO:** Aparat in njegovi dostopni deli se med uporabo segrejejo. Pazite, da se ne dotikate vročih elementov.
Otroci, mlajši od 8 let, naj ne bodo v bližini aparata, razen če so pod stalnim nadzorom.
- Aparat smejo uporabljati otroci, starejši od 8 let, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, zaznavnimi ali umskimi sposobnostmi oziroma s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem, če so pod nadzorom oseb, odgovornih za njihovo varnost, ki so jih tudi seznanile s pravilno uporabo in jim pojasnile tveganja.
- Otroci se ne smejo igrati z aparatom. Otroci smejo aparat čistiti samo, če so pod nadzorom. To velja tudi za izvajanje vzdrževalnih del.
- **OPOZORILO:** Kuhanje z maščobo ali oljem na kuhalni plošči je lahko nevarno, če postopka ne nadzorujete stalno, in lahko povzroči celo požar. Ognja NIKOLI ne poskušajte pogasiti z vodo. Izklopite aparat, nato pa plamen zadušite npr. s pokrovko ali požarno odejo.

- **OPOZORILO:** Nevarnost požara: kuhalnih površin ne uporabljajte za shranjevanje predmetov.
- Opozorilo: Če je površina (iz steklokeramike ali podobnega materiala) razpokana, izklopite aparat, da preprečite nevarnost električnega udara, do katerega lahko pride zaradi izpostavljenosti delov pod napetostjo.
- Ne uporabljajte parnih čistilnikov.
- Aparat ni namenjen priključitvi na zunanjo programsko uro ali poseben sistem za daljinsko upravljanje.

Čestitamo ob nakupu nove keramična kuhalna plošča.

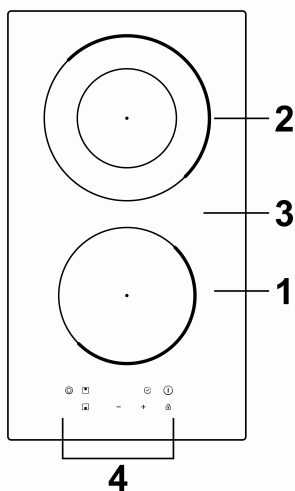
Priporočamo, da si vzamete nekaj časa in preberete ta navodila za uporabo/vgradnjo, da boste v celoti razumeli postopek pravilne vgradnje in uporabe.

Navodila za vgradnjo najdete v ustreznem poglavju.

Pred uporabo pozorno preberite vsa navodila za varno uporabo. Priročnik z navodili za uporabo/vgradnjo shranite, saj ga boste morda še potrebovali.

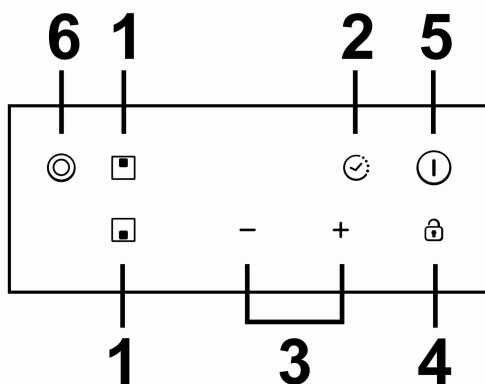
Pregled izdelka

Pogled od zgoraj



- 1. Kuhališče 1200 W
- 2. Kuhališče 2000/1000 W
- 3. Steklena plošča
- 4. Stikalna plošča

Stikalna plošča



- 1. Tipke za izbiro kuhališča
- 2. Časovnik
- 3. Kontrolni regulatorji za uravnavanje moči/časa
- 4. Tipka za VKLOP/IZKLOP
- 5. Regulacija dvojnega območja

Informacije o izdelku

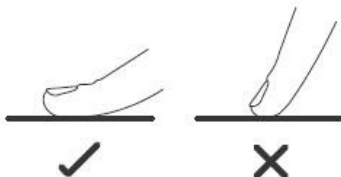
Keramična kuhalna plošča z mikroračunalnikom lahko na podlagi upornostnega žičnega ogrevanja, računalniško krmiljene regulacije in izbire več stopenj moči izpolnjuje zahteve za kuhinjo in je tako optimalna izbira za sodobne družine. Keramična kuhalna plošča je osredotočena na stranke in ima prilagojen dizajn. Kuhalna plošča nudi varne in zanesljive zmogljivosti, ki vaše življenje naredijo udobnejše in vam omogočajo, da v življenju uživate na polno.

Pred prvo uporabo nove keramična kuhalna plošča

- Preberite ta navodila. Še posebej pozorno preberite poglavje z varnostnimi opozorili.
- Če je na kuhalni plošči še zaščitna folija, jo odstranite.

Uporaba tipk na dotik

- Tipke se odzivajo na dotik, zato vam nanje ni treba močno pritiskati.
- Tipk se dotaknite z blazinico prsta, ne konico.
- Ob vsakem pravilnem pritisku tipke boste zaslišali pisk.
- Poskrbite, da so tipke vedno čiste in suhe ter da jih ne prekriva noben predmet (npr. posoda ali krpa). Delovanje tipk lahko oteži že tanek sloj vode.

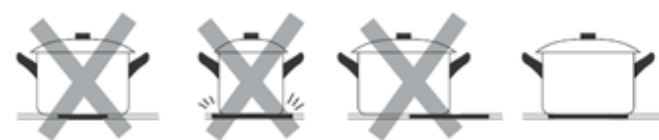


Izbira pravilne posode

Ne uporabljajte posode z nazobčanimi robovi ali ukrivljenim dnom.



Dno posode mora biti gladko in se tesno prilegati stekleni površini. Posodo vedno postavite na sredino kuhališča.



Posodo vedno dvignite s kuhalne plošče in je ne drsajte po njej, saj bi lahko pustila praske.

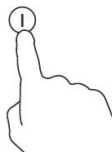


Uporaba keramična kuhalna plošča

Začetek kuhanja

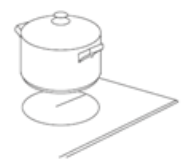
1. Dotaknite se tipke za VKLOP/IZKLOP.

Po vklopu se zasliši en zvočni signal, na vseh delih zaslona se pojavi simbol » – « ali » – – «, ki kaže, da je kuhalna plošča v stanju pripravljenosti.



2. Na izbrano kuhališče postavite primerno posodo.

- Prepričajte se, da sta dno posode in kuhališče čista in suha.



3. Dotaknite se tipke za izbiro kuhališča. Ž Utripati začne lučka poleg ikone tega kuhališča.



4. Željeno moč kuhanja nastavite tako, da se dotaknete tipk »–« ali »+«.

a. Če v eni minuti ne izberete nobenega kuhališča, se kuhalna plošča samodejno izklopi. V tem primeru postopek vklopa začnite pri prvem koraku.

b. Med kuhanjem lahko kadar koli spremenite moč delovanja.

5. Ko cona 1 deluje, se dotaknite gumba za izbiro ogrevalne cone in s pritiskom na gumb aktivirajte dvojno cono ☉ .

Ko dvojna cona deluje, se s pritiskom na gumb za izbiro ogrevalne cone dotaknite gumba za izbiro ogrevalne cone in nato izklopite dvojno cono ☉ .



Po koncu kuhanja



1. Dotaknite se tipke za kuhališče, ki ga želite izklopiti.

2. Kuhalno mesto izklopite tako, da se za 1 sekundo dotaknete »-« in se pomaknete navzdol na »0« ali hkrati držite gumb »+« in gumb »-«, kar bo vrednost neposredno zmanjšalo na »0«.

Prepričajte se, da se na zaslonu najprej prikaže »0« in nato še »H«.



3. Celo kuhhalno ploščo izklopite tako, da se dotaknete tipke za VKLOP/IZKLOP.



4. Površine so lahko vroče, zato bodite previdni.

Po simbolu »H« boste prepoznali, katera kuhališča so še vroča in se jih zato ne smete dotikati. Ko se ohladijo na primerno temperaturo in se jih lahko varno dotaknete, simbol »H« izgine. Še vroče kuhališče lahko uporabite tudi za segrevanje drugih posod in tako prihranite energijo.



Zaklepanje tipk

- Tipke lahko zaklenete in tako preprečite nenamerno uporabo (npr. otrokom preprečite, da bi slučajno vklopili kuhališče).
- Če zaklenete tipke, so vse tipke, razen tipke za VKLOP/IZKLOP, onemogočene.

Zaklepanje tipk

Dotaknite se tipke za zaklepanje. Na zaslonu časovnika se pokaže simbol »Lo«.

Odklepanje tipk

1. Prepričajte se, da je kuhhalna plošča vklopljena.
2. Pritisnite tipko za zaklepanje in jo nekaj časa držite.
3. Zdaj lahko uporabljate kuhhalno ploščo.



Ko je kuhhalna plošča zaklenjena, so vse tipke, razen tipke za VKLOP/IZKLOP, onemogočene. Indukcijsko kuhhalno ploščo lahko v nujnih primerih vedno izklopite s tipko za VKLOP/IZKLOP, za vse druge funkcije pa jo morate najprej odkleniti.

Zaščita pred pregrevanjem

V kuhalno ploščo je vgrajen senzor za temperaturo, ki nadzoruje temperaturo v notranjosti kuhalne plošče. Če zazna previsoko temperaturo, kuhalno ploščo samodejno izklopi.

Zaščita pred razlito tekočino

To je varnostna funkcija. Če na stikalno ploščo pride tekočina, se v 10 sekundah kuhalna ploščo samodejno izklopi. Pri tem se zasliši 1-sekundni pisk.

Opozorilo za preostalo toploto

Če kuhalno ploščo že nekaj časa uporabljate, ostane nekoliko toplote. Črka »H« vas opozarja, da se plošče ne dotikajte.

Samodejni izklop

To je varnostna funkcija, ki samodejno izklopi kuhalno ploščo, če vi slučajno pozabite na to. Privzeta trajanja delovanja za različne stopnje moči so prikazana v spodnji preglednici:

Stopnja moči	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Privzeto trajanje delovanja (v urah)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Uporaba časovnika

Časovnik lahko uporabljate na dva načina.

- Ena možnost je, da ga uporabite kot opomnik; v tem primeru časovnik po preteku nastavljenega časa ne izklopi nobenega kuhališča.
- Lahko ga nastavite tudi tako, da po preteku nastavljenega časa izklopi izbrano kuhališče.
- Časovnik lahko nastavite za največ 99 minut.

Uporaba časovnika kot opomnik

Če ne izberete nobenega kuhališča

1. Prepričajte se, da je kuhalna ploščo vklopljena.

Opomba: Opomnik lahko uporabljate tudi, če ne izberete nobenega kuhališča.

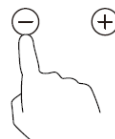
2. Dotaknite se krmiljenja časovnika, nakar indikator merilnika začne utripati in na zaslonu časovnika se prikaže »30«.



3. S pritiskanjem na tipko »-« ali »+« nastavite želeno trajanje.

Nasvet: Z enim pritiskom na tipko »-« ali »+« trajanje zmanjšate ali povečate za 1 minuto.

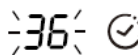
Če tipko »-« ali »+« pridržite, pa trajanje zmanjšate ali povečate za 10 minut.



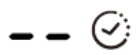
4. Za preklic časovnika se dotaknite krmiljenja časovnika, i da se na minutnem prikazu prikaže »00«.



5. Ko je trajanje nastavljeno, se takoj začne odštevanje. Na zaslonu časovnika 5 sekund utripa preostalo trajanje.



6. Po preteku nastavljenega časa se zasliši piskanje, ki traja 30 sekund, na zaslonu časovnika pa se prikaže »- -«.



Nastavitev časovnika za izklop enega kuhališča

Postopek nastavljanja časovnika, če želite, da se po določenem trajanju izklopi izbrano kuhališče:

1. Dotaknite se tipke za izbiro kuhališča, za katero želite nastaviti časovnik (npr. kuhališče 1).



2. Dotaknite se krmiljenja časovnika, nakar indikator merilnika začne utripati in na zaslonu časovnika se prikaže »30«.

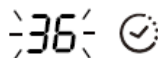


3. S pritiskanjem na tipko »-« ali »+« nastavite želeno trajanje.

Nasvet: Z enim pritiskom na tipko »-« ali »+« trajanje zmanjšate ali povečate za 1 minuto. Če tipko »-« ali »+« pridržite, pa trajanje zmanjšate ali povečate za 10 minut.

Če nastavljeno trajanje preseže 99 minut, se časovnik samodejno ponastavi na 0 minut.

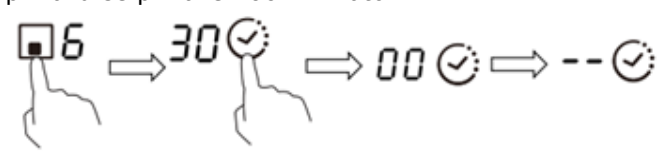
4. Ko je trajanje nastavljeno, se takoj začne odštevanje. Na zaslonu časovnika 5 sekund utripa preostalo trajanje.



OPOMBA: Prižge se rdeča lučka poleg prikaza za moč delovanja, ki pomeni, da je za izbrano kuhališče nastavljen časovnik.



5. Za preklic časovnika se dotaknite gumba za izbiro ogrevalnega območja, nato se dotaknite gumba za krmiljenje časovnika, časovnik se prekliče in na minutnem prikazu se prikaže »00« in nato »--«.



6. Po preteku nastavljenega časa se izbrano kuhališče samodejno izklopi, na zaslonu pa se prikaže »H«.



Če so vklopljena tudi druga kuhališča, bodo ta še naprej delovala.

Nastavitev časovnika za izklop več kuhališč

1. Pri uporabi te funkcije se na zaslonu časovnika prikaže najkrajše trajanje. Na primer: če za kuhališče 1 nastavite 2 minute, za kuhališče 2 pa 5 minut, se na zaslonu časovnika prikaže »3«.

OPOMBA: Utripajoča rdeča lučka poleg prikaza za moč delovanja pomeni, da je na zaslonu časovnika prikazano preostalo trajanje delovanja tega kuhališča. Če želite preveriti preostalo trajanje delovanja za drugo kuhališče, se dotaknite tipke za izbiro kuhališča. Na zaslonu se potem prikaže preostalo trajanje za to kuhališče.



(nastavljeno trajanje 5 minut)

(nastavljeno trajanje 2 minute)



2. Po preteku nastavljenega časa se izbrano kuhališče samodejno izklopi, na zaslonu pa se prikaže »H«.



OPOMBA: Če želite trajanje spremeniti po tem, ko že nastavite časovnik, morate začeti pri 1. koraku.

Čiščenje in vzdrževanje

Kaj?	Kako?	Pomembno!
Vsakodnevna umazanija na stekleni površini (prstni odtisi, sledi in madeži zaradi hrane, razlita tekočina brez sladkorja)	Kuhalno ploščo izključite iz električnega omrežja. Nanesite čistilo za kuhalne plošče na še vedno toplo (ne vročo!) ploščo. 3. Obrišite z vlažno krpo in nato obrišite do suhega s čisto krpo ali papirnato brisačko. 4. Kuhalno ploščo znova priključite na električno omrežje.	Ko je kuhalna plošča izključena iz električnega omrežja, simbol, ki označuje, da so kuhališča še vedno vroča, ne sveti, vendar so kuhališča še vedno lahko vroča. Bodite zelo previdni! Zelo grobe jeklene gobice, nekatere gobice iz najlona in groba/abrazivna čistila lahko na steklu pustijo praske. Vedno preberite napotke za uporabo čistil ali gobic, da se prepričate, ali jih lahko varno uporabljate. Čistilo temeljito očistite s kuhalne plošče, saj lahko sicer na njej pusti madeže.
Razlita tekočina, ostanki stopljene hrane in razlite tekočine s sladkorjem na steklu	Takoj jih odstranite. Uporabite lopatko ali strgalo z rezilom, primerno za keramična kuhalna plošča. Pazite, saj so kuhališča lahko še vedno vroča.	Ostanke stopljene hrane in razlite tekočine s sladkorjem ali druge razlite tekočine odstranite čim prej. Če se bodo ohladila na kuhališču, jih bo morda težko odstraniti, lahko pa tudi trajno poškodujejo stekleno površino.
	1. Kuhalno ploščo izključite iz električnega omrežja (potegnite vtikač iz vtičnice). 2. Pripomoček za čiščenje, npr. strgalo, držite pod kotom 30°, postrgajte umazanijo in jo premaknite na hladni del kuhalne plošče. 3. Odstranite umazanijo s kuhinjsko krpo ali papirnato brisačko. 4. Sledite zgoraj opisanim korakom od 2 do 4 za vsakodnevno umazanijo.	Nevarnost uresniti: pod varnostnim pokrovčkom strgala je zelo ostro rezilo. Bodite zelo previdni in ga hranite na varnem mestu, nedostopnem otrokom.

Razlita tekočina na tipkah	Kuhalno ploščo izključite iz električnega omrežja. Popivajte razlito tekočino. 3. Tipke obrišite s čisto vlažno gobico ali krpo. 4. Vse tipke s kuhinjsko brisačko obrišite do suhega. 5. Kuhalno ploščo znova priključite na električno omrežje.	Če je na tipkah tekočina, kuhalna plošča piska in se izklopi, tipk ni mogoče uporabljati. Tipke obrišite do suhega, šele nato lahko znova vklopite kuhalno ploščo.
----------------------------	---	--

Namigi in nasveti

Težava	Možni razlogi	Kaj lahko storite
Kuhalne plošče ni mogoče vključiti.	Ni električnega napajanja.	Prepričajte se, da je kuhalna plošča priključena na električno omrežje in je vklopljena. Preverite, ali je pri vas doma ali na vašem območju prišlo do izpada električne energije. Če ste preverili vse možne razloge in težave niste odpravili, pokličite pooblaščen servis.
Tipke se ne odzivajo.	Tipke so zaklenjene.	Odklenite jih. Navodila najdete v poglavju Uporaba keramična kuhalna plošča.
Tipke se slabo odzivajo na dotikanje.	Morda jih prekriva tanek sloj vode ali pa jih poskušate upravljati s konico prsta.	Prepričajte se, da so tipke suhe in da jih upravljate s prstno blazinico.
Na stekleni površini so nastale praske.	Uporabili ste posodo z ostrimi robovi. Uporabljajte neprimerno, abrazivno gobico ali čistilo.	Uporabljajte posodo z ravnim in gladkim dnom. Glejte poglavje Izbira pravilne posode. Glejte poglavje Čiščenje in vzdrževanje.
Pri nekaterih posodah se sliši pokanje ali hreščanje.	Vzrok za to je lahko sestava posode (plasti različnih kovin drugače vibrirajo).	To je normalen pojav, ne gre za napako.

Tehnične specifikacije

Kuhalna plošča	CEHDD30TCT
Kuhališča	2 kuhališča
Napajalna napetost	220–240 V~, 50–60 Hz
Električna moč vgrajene plošče	2928-3484W
Mere D x Š x V (mm)	288X520X52
Vgradne mere A x B (mm)	268X500

Podatki o teži in merah so približni. Nenehno si prizadevamo za izboljšave svojih izdelkov, zato lahko brez predhodnega obvestila spremenimo specifikacije in konstrukcijo aparatov.

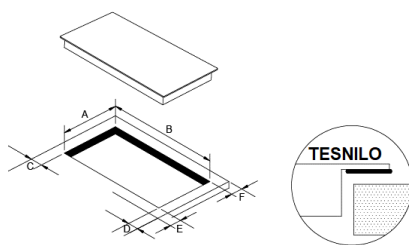
Vgradnja

Izbira opreme za vgradnjo

V pult izrežite luknjo v velikosti, ki ustreza meram na skici.

Zaradi lažje vgradnje in uporabe pustite na vsaki strani še dodatnih 5 cm prostora.

Debelina pulta mora biti vsaj 30 mm. Izberite material pulta, odporen proti visokim temperaturam, da preprečite deformacije zaradi toplote, ki jo oddaja segreti kuhalna plošča. Glejte spodnjo skico.

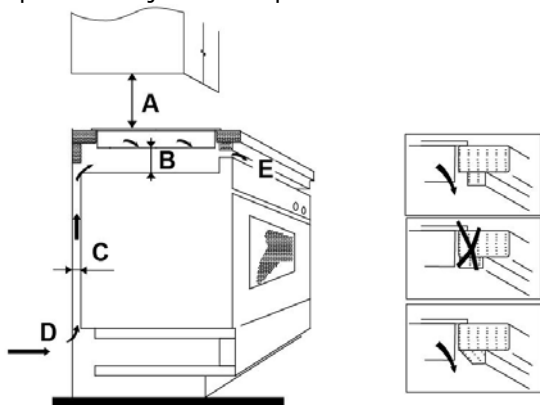


A(mm)	B(mm)	C(mm)	D(mm)	E(mm)	F(mm)
268 +4 -0	500 +4 -0	50mini	50 mini	50 mini	50 mini

Zagotovite zadostno prezračevanje keramična kuhalna plošča in poskrbite, da odprtine za dotok in odtok zraka niso zakrite. Preverite, ali je kuhalna plošča v stanju, primernem za uporabo. Glejte spodnjo skico.



Opomba: Zaradi varnosti med kuhhalno ploščo in omarico nad njo pustite vsaj 760 mm prostora.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	najm. 50	najm. 20	Dotok zraka	Odtok zraka 5 mm

Pred vgradnjo kuhhalne plošče zagotovite naslednje:

- Pult naj bo raven in pravilne oblike. Umaknite vse elemente, ki bi lahko bili v napoto.
- Pult mora biti izdelan iz materiala, odpornega proti visokim temperaturam.
- Če kuhhalno ploščo vgradite nad pečico, mora imeti pečica vgrajen hladilni ventilator.
- Vgradnja mora biti skladna z vsemi zadevnimi zahtevami, standardi in predpisi.
- V fiksno napeljavo mora biti vgrajeno ustrezno ločilno stikalo, ki omogoča popoln odklop od električnega omrežja. Stikalo mora biti poleg tega nameščeno v skladu z veljavnimi predpisi glede električne napeljave.

Ločilno stikalo mora biti odobrenega tipa, na vseh polih pa mora biti zagotovljena 3-milimetrska zračna reža (oz. na vseh aktivnih /faznih/ konduktorjih, če to dovoljujejo lokalni predpisi glede električne napeljave).

- Ločilno stikalo mora biti po vgradnji lahko dostopno, da ga lahko uporabnik kadar koli doseže.
- Če imate glede vgradnje kakšno vprašanje, se posvetujte z lokalnimi organi za področje gradbeništva.
- Na stenskih površinah okrog kuhhalne plošče uporabite oblogo, ki je odporna proti visokim temperaturam in omogoča enostavno čiščenje (npr. keramične ploščice).

Po vgradnji kuhalne plošče zagotovite naslednje:

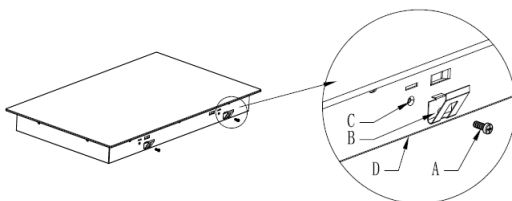
- Električni kabel ni dostopen skozi vrata ali predal kuhinjske omarice.
- Omogočen je zadosten dotok svežega zraka z zunanje strani omarice do spodnjega dela kuhalne plošče.
- Če je kuhalna plošča vgrajena nad predal ali omarico, mora biti na spodnjo stran plošče nameščena zaščitna toplotna pregrada.
- Uporabnik lahko brez težav doseže ločilno stikalo.

Pred namestitvijo nosilcev

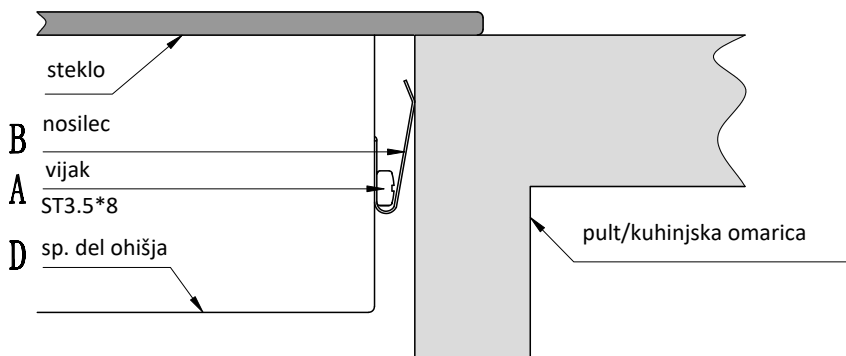
Aparat postavite na ravno, gladko površino (uporabite embalažo). Ne pritiskajte premočno na tipke, vidne na kuhalni plošči.

Prilagoditev nosilcev

Kuhalno ploščo fiksno vgradite v pult tako, da na spodnji del njenega ohišja privijete 4 nosilce (glejte sliko).



A	B	C	D
Vijak	Nosilec	Luknja za vijak	Spodnji del ohišja

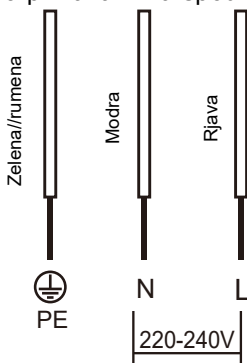


Opozorila

1. Keramična kuhalna plošča mora vgraditi usposobljen strokovnjak. Pomagajo vam lahko tudi strokovnjaki našega pooblaščenega servisa. Plošče ne poskušajte vgraditi sami.
2. Keramična kuhalna plošča ne sme biti nameščena na hladilno opremo, pomivalne stroje in vrtljive sušilnike.
3. Indukcijsko kuhavno ploščo vgradite na mesto, kjer je omogočeno boljše oddajanje toplote, saj bo tako delovanje plošče še zanesljivejše.
4. Stene in površine okrog kuhalne plošče, ki se bodo zaradi delovanja plošče segrele, morajo biti odporne proti vročini.
5. Tudi pohištvo (iverne plošče, lepila) mora biti izdelano iz materialov, odpornih proti vročini.
6. Ne smete uporabljati parnega čistilnika.
7. To keramično kuhavno ploščo je mogoče priključiti samo na napajanje z impedanco sistema, ki ni višja od 0,427 ohmov. Če je potrebno, se za informacije o impedanci sistema obrnite na vaš organ za dobavo.

Priključitev kuhalne plošče na električno omrežje

Vtikač priključite v vtičnico skladno z veljavnimi predpisi oz. z enopolnim prekinjalom. Pravilni načini so prikazani na spodnji sliki.



- Če je električni kabel poškodovan ali ga je treba zamenjati, to prepustite pooblaščenemu serviserju, saj ima za to potrebno orodje. Tako boste preprečili morebitne nesreče.
- Če bo kuhalna plošča fiksno priključena neposredno na električno omrežje, morate vgraditi večpolni odklopnik z razdaljo med kontakti vsaj 3 mm.
- Oseba, ki bo opravila vgradnjo, mora zagotoviti pravilno priključitev na električno omrežje in pri tem upoštevati vse veljavne varnostne predpise.
- Priključni kabel ne sme biti upognjen ali stisnjen.
- Redno preverjajte stanje kabla; zamenjavo prepustite pooblaščenim

serviserjem.



Aparat je označen v skladu z evropsko direktivo 2012/19/EU o odpadni električni in elektronski opremi (OEEO). Odpadna električna in elektronska oprema vsebuje onesnaževala (ki lahko negativno vplivajo na okolje) in osnovne elemente (ki jih je mogoče znova uporabiti). OEEO je treba obdelati na poseben način, da se pravilno izločijo in odstranijo onesnaževala in se znova uporabijo vsi še uporabni materiali. Pri zagotavljanju, da OEEO ne postane okoljski problem, ima pomembno vlogo vsak posameznik. Upoštevati je treba nekaj temeljnih pravil:

- z OEEO ne smemo ravnati kot z gospodinjskimi odpadki;
- OEEO je treba odstraniti na namenskih zbirnih mestih, ki jih upravlja lokalni organ ali registrirano podjetje.

V nekaterih državah morda potekajo odvozi večjih kosov OEEO iz gospodinjstev. Ob nakupu novega aparata lahko starega vrnete prodajalcu, ta pa ga mora brezplačno sprejeti, če je aparat enakovrednega tipa in ima enake funkcije kot kupljeni aparat.

Informacije o izdelku za gospodinjske električne kuhalne plošče (v skladu z Uredbo Evropske komisije (EU) št. 66/2014)					
		Položaj	Simbol	Vrednost	Aparat
Oznaka modela				CEHDD30TCT	
Vrsta kuhalne plošče				Električna kuhalna plošča	
Število kuhališč in/ali kuhalnih območij	kuhališča			2	
	kuhalna območja				
Tehnologija segrevanja (indukcijska kuhališča in kuhalna območja, sevalna kuhališča, trdne plošče)	indukcijska kuhališča				
	indukcijska kuhalna območja				
	sevalna kuhališča			X	
	trdne plošče				
Za okrogla kuhališča ali kuhalna območja: premer uporabne površine na električno kuhališče, zaokrožen na 5 mm na najbližjo višjo ali nižjo vrednost		Zadaj levo	Ø	20,0	cm
		Zadaj na sredini	Ø	-	cm
		Zadaj desno	Ø	-	cm
		Na sredini levo	Ø	-	cm
		Na sredini, na sredini	Ø	-	cm
		Na sredini desno	Ø	-	cm
		Spredaj levo	Ø	16,5	cm
		Spredaj na sredini	Ø	-	cm
		Spredaj desno	Ø	-	cm
Za neokrogla kuhališča ali kuhalna območja: dolžina in širina uporabne površine na električno kuhališče ali kuhalno območje, zaokroženi na 5 mm		Zadaj levo	D Š	-	cm
		Zadaj na sredini	D Š	-	cm
		Zadaj desno	D Š	-	cm

na najbližjo višjo ali nižjo vrednost	Na sredini levo	D Š	-	cm
	Na sredini, na sredini	D Š	-	cm
	Na sredini desno	D Š	-	cm
	Spredaj levo	D Š	-	cm
	Spredaj na sredini	D Š	-	cm
	Spredaj desno	D Š	-	cm
Poraba energijo na kuhališče ali kuhalno območje, preračunana na kg	Zadaj levo	El. kuhanje	187	Wh/kg
	Zadaj na sredini	El. kuhanje	-	Wh/kg
	Zadaj desno	El. kuhanje	-	Wh/kg
	Na sredini levo	El. kuhanje	-	Wh/kg
	Na sredini, na sredini	El. kuhanje	-	Wh/kg
	Na sredini desno	El. kuhanje	-	Wh/kg
	Spredaj levo	El. kuhanje	186	Wh/kg
	Spredaj na sredini	El. kuhanje	-	Wh/kg
	Spredaj desno	El. kuhanje	-	Wh/kg
Poraba energije kuhalne plošče, preračunana na kg		El. kuh. plošča	186.5	Wh/kg
Uporabljeni standard: EN 60350-2 Gospodinski električni kuhalni aparati – 2. del: Kuhalne plošče – Metode za merjenje funkcionalnosti				
Predlogi za prihranek energije: • Postavite posodo na sredino kuhališča, saj boste le tako v celoti izkoristili njegovo delovanje. • Uporabite pokrovko, saj boste tako zadržali toploto in skrajšali čas kuhanja, s tem pa prihranili energijo. • Uporabite čim manj tekočine in maščobe, da bo čas kuhanja krajši. • Na začetku kuhanja uporabite visoko moč delovanja, ko pa se jed pregreje, moč zmanjšajte. • Uporabite posodo, katere dno je enakega premera kot oznaka na izbranem kuhališču.				

A **CE** jelölés termékre helyezésével megerősítjük, hogy a termék megfelel valamennyi európai biztonsági, egészségvédelmi és környezetvédelmi követelménynek, amelyek a termékre alkalmazhatók a törvényi előírásnak megfelelően.

Biztonsági figyelmeztetések

Biztonsága fontos számunkra. A főzőlap használata előtt olvassa el az alábbi útmutatót.

Telepítés

Elektromos áramütés veszélye

- Bármilyen munkálat vagy karbantartás megkezdése előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- Alapvető és elengedhetetlen fontosságú a megfelelő földelési hálózathoz csatlakoztatás.
- Az otthoni áramhálózaton kizárólag szakképzett villanyszerelő hajthat végre módosításokat.
- Jelen tanács figyelmen kívül hagyása elektromos áramütést vagy halált eredményezhet.

Vágási sérülés veszélye

- Óvatosság javasolt, mint 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.
- A készülék nem megfelelő beszerelése érvénytelenítheti az összes jótállási vagy felelősségvállalási igényt.

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 üveghez, amíg a felület le nem hűl.
- Ne helyezzen fémtárgyakat, így például késeket, villákat, kanalakat és fedőket a főzőlap felületére, mivel ezek felforrósodhatnak.
- A gyermekeket tartsa a készüléktől távol.
- A serpenyők fogantyúi felforrósodhatnak. Figyeljen arra, hogy a serpenyők fogantyúi ne lógnak 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 esetlegesen 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 élekkel rendelkező

serpenyőket a készüléken, illetve ne húzzon végig serpenyőket az indukciós üvegfelületen, mivel ezzel megkarcolhatja az üveget.

- Ne használjon súrolószereket vagy egyéb durva, abrazív tisztítószereket a főzőfelület tisztításához, mivel ezek megkarcolhatják az indukciós üveget.
- Ha a tápkábel megsérül, a veszély elkerülése érdekében cseréltesse ki a gyártóval, a gyártó szervizközpontjával vagy más szakemberrel.
- A berendezés kizárólag háztartási célra vagy az alábbi alkalmazásokra használható: - személyzeti konyha üzletekben, irodában és egyéb munkakörnyezetekben; - farmházakban; - ügyfelek hotelekben, motelekben és egyéb lakókönyezetekben; - apartmant típusú környezetekben.
- **FIGYELMEZTETÉS:** A készülék és a hozzáférhető elemek felforrósodnak használat során.
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.

Gratulálunk az új kerámia főzőlap vásárlása alkalmából.

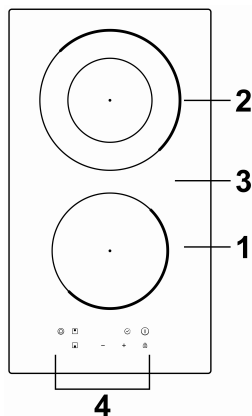
A készülék megfelelő beszerelése és használata érdekében javasoljuk, hogy fordítson időt jelen utasítások / beszerelési kézikönyv elolvasására.

A beszerelés ügyében tájékozódjon a beszerelés szakaszt.

Használat előtt olvassa figyelmesen el az összes biztonsági utasítást, és őrizze meg ezen utasításokat / beszerelési kézikönyvet jövőbeli referencia céljából.

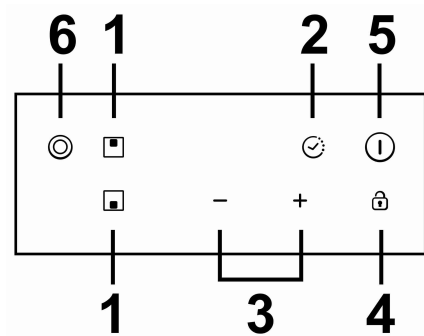
Termék áttekintése

Felső nézet



- 1. 1200 W-os zóna
- 2. 2000/1000 W-os zóna
- 3. Üveglap
- 4. Vezérlőpult

Vezérlőpult



- 1. Főzőzóna választókapcsolók
- 2. Időzítésvezérlés
- 3. Teljesítmény / időzítés szabályozó vezérlők
- 4. Gombzár vezérlés
- 5. BE/KI gomb
- 6. Kétzónás vezérlés

Termékinformáció

A mikroszámítógépes kerámia főzőlap ellenálláshuzalos fűtésével, mikroszámítógépes vezérlésével és többszörös teljesítmény beállításával különféle konyhai igényeket képes kielégíteni, ezáltal valóban optimális választás a modern családok számára.

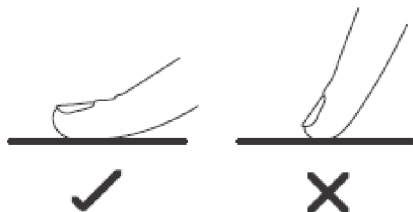
A kerámia főzőlap kialakítása a vásárlókra összpontosít, és személyre szabott dizájnt alkalmaz. A főzőlap működése biztonságos és megbízható, ami kényelmesebbé teszi az életét, és lehetővé teszi, hogy teljes mértékben élvezhesse azt.

Az új kerámia főzőlap használata előtt

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

Az érintésvezérlés használata

- A vezérlőgombok érintésérzékenyek, így nem kell semmilyen nyomást kifejtnie a gombokra.
- 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.

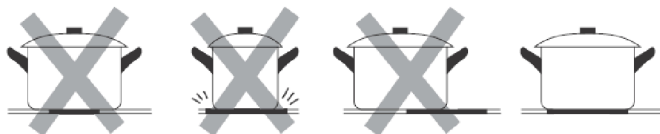


Megfelelő főzőedény választása

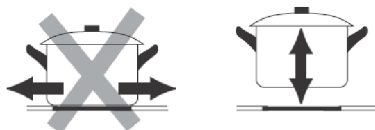
Ne használjon csipkézett éllel vagy lekerekített alapi résszel rendelkező edényeket.



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 az kerámia főzőlapról, ne csúsztassa az edényt, mivel így megkarcolhatja az üvegfelületet.



Az kerámia főzőlap használata

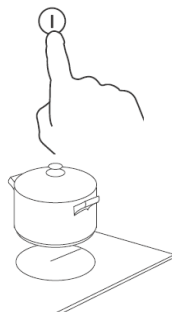
Főzés megkezdése

1. Érintse meg a BE/KI gombot.

A bekapcsolás után egyszeri hangjelzés hallható, és az összes kijelzőn „-” vagy „--” jelenik meg, tájékoztatva az kerámia főzőlap készenléti módba kapcsolásáról.

2. Helyezzen egy megfelelő serpenyőt a használni kívánt főzőzónára.

- Bizonyosodjon meg arról, hogy a serpenyő és a főzőzóna felülete tiszta és száraz.



3. A főzőzóna választókapcsoló megérintését követően a gomb melletti jelzőfény villogásba kezd.



4. Állítsa be a teljesítményszintet a „-” vagy „+” megérintésével.

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

5. Amikor az 1. zóna működik, érintse meg a fűtési zóna kiválasztásának vezérlését, majd a megnyomásával aktiválja a kettős zónát .



Amikor a kettős zóna működik, érintse meg a fűtési zóna kiválasztásának vezérlését, majd a megnyomásával kapcsolja ki a kettős zónát .

A főzés befejezése után

1. Érintse meg a kikapcsolni kívánt főzőzóna választókapcsolót.
2. Kapcsolja ki a főzőzónát a “-” gomb megérintésével és “0”-ra görgetéssel, vagy a “+” és “-” gomb egyidejű megnyomásával 1 másodpercig, amivel rögtön “0”-ra lehet állítani.



Bizonyosodjon meg arról, hogy a teljesítménykijelző „0”, majd „H” értéket mutat.



és ezt
követően



3. Kapcsolja ki az egész főzőlapot a BE/KI gomb megérintésével.
4. Figyeljen a forró felületekre
„H” jelöli azokat a főzőzónákat, amelyek érintésre forrók lehetnek. A jel eltűnik, amint a felület lehűlt biztonságos hőmérsékletre. Amíg a felület forró, használható további serpenyők felhevítésére, így energiát takaríthat meg.



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 gombokon kívül a készülék az összes vezérlőgombot letiltja.

A gombok zárolása

Érintse meg a Gombzár vezérlést. Az időzítő kijelzőn a „Lo” jelenik meg.

A gombok zárolásának feloldása

1. Bizonyosodjon meg arról, hogy az kerámia főzőlap bekapcsolt állapotban van.
2. Érintse meg és tartsa lenyomva egy ideig a Gombzár vezérlést
3. Most már használhatja az kerámia főzőlapot.



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

Túlmelegedés elleni védelem

Az Kerámia főzőlapba épített hőmérséklet-érzékelő figyelmeztíti a készüléken belüli hőmérsékletet. Túl magas hőmérséklet észlelése esetén az kerámia főzőlap működése

automatikusan leáll.

Túlcserdülés elleni védelem

A túlcserdülés elleni védelem a biztonsági funkciók sorába tartozik. A védelem automatikusan kikapcsolja a főzőlapot 10 másodpercen belül, amint víz kerül a vezérlőpultra, eközben pedig a készülék 1 másodperces sípszóval jelez.

Maradék hő figyelmeztetés

Ha a főzőlapot hosszabb ideig használta, a főzőfelület kikapcsolás után is forró. Ekkor a kijelzőn figyelmeztetésként a "H" betű jelenik meg.

Automatikus kikapcsolás védelem

Az automatikus kikapcsolás funkció az kerámia főzőlap védelmét szolgálja. A funkció automatikusan kikapcsolja a készüléket, ha elfelejti kikapcsolni a főzőzónát. Az alapértelmezett üzemidők a különböző teljesítményszintekhez az alábbi táblázatban látható:

Teljesítményszint	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Időzítő alapértelmezett üzemideje (óra)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Az időzítő használata

Az időzítőt kétféleképpen használhatja:

- Az időzítőt használhatja visszaszámlálóként. Ebben az esetben az időzítő nem kapcsolja ki egyik főzőzónát sem az idő lejártakor.
- Ugyanakkor beállíthatja, hogy az idő lejártakor kapcsolja ki a főzőzónát.
- Az időzítőn maximum 99 perc állítható be.

Az időzítő használata visszaszámlálóként

Ha nem választ ki egyetlen főzőzónát sem

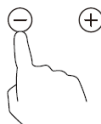
1. Bizonyosodjon meg arról, hogy a főzőlap bekapcsolt állapotban van.
Megjegyzés: a visszaszámlálót főzőzóna kiválasztása nélkül is használhatja.

2. Érintse meg az időzítő vezérlését, ekkor a kijelző villogni kezd, és az időzítő kijelzőjén megjelenik a "30" felirat.



3. Állítsa be az időt a „-” vagy „+” gomb megérintésével.

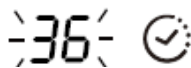
Javaolat: Érintse meg a „-” vagy „+” gombot egyszer az idő 1 perccel való csökkentéséhez vagy növeléséhez. Tartsa lenyomva az időzítő „-” vagy „+” gombját az idő 10 perccel való csökkentéséhez vagy növeléséhez.



4. Törölje az időt az időzítő vezérlésének megérintésével, és a "00" megjelenik a percalapú kijelzőn.



5. Amikor az időt beállította, a visszaszámlálás azonnal megkezdődik. A kijelzőn a fennmaradó idő látható, és az időzítő kijelzője villog 5 másodpercig.



6. A készülék hangjelzést ad ki 30 másodpercig, és az időzítő kijelzőjén megjelenik a „-” jel, amikor a beállított idő lejárt.



Az időzítő beállítása az egyik főzőzóna kikapcsolásához

Főzőzónák funkcióhoz rendelése:

1. Érintse meg az időzítőhöz hozzárendelni kívánt főzőzóna választókapcsolót. (pl. 1. zóna)



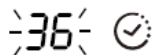
2. Érintse meg az időzítő vezérlését, ekkor a kijelző villogni kezd, és az időzítő kijelzőjén megjelenik a “30” felirat.



3. Állítsa be az időt a „-” vagy „+” gomb megérintésével.

Javaslat: Érintse meg egyszer a „-” vagy „+” gombot az idő 1 perccel való csökkentéséhez vagy növeléséhez. Érintse meg és tartsa lenyomva az időzítő „-” vagy „+” gombját az idő 10 perccel való csökkentéséhez vagy növeléséhez.

4. Amikor az időt beállította, a visszaszámlálás azonnal megkezdődik. A kijelzőn a fennmaradó idő látható, az időzítő

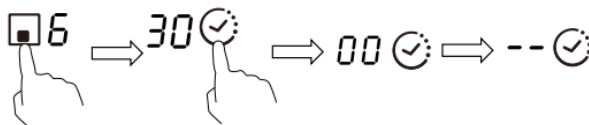


kijelzője pedig villog 5 másodpercig.

MEGJEGYZÉS: A teljesítményszint kijelző melletti piros pont világítani kezd, így tájékoztatva az adott zóna kiválasztott állapotáról.



5. Az időzítő törléséhez érintse meg a főzőzóna választó vezérlőt, majd érintse meg az időzítő vezérlőt. Az időzítő törlődik, és a “00” jelenik meg a percalapú kijelzőn, majd a “--”.



6. A főzésidőzítő lejártakor az adott főzőzóna automatikusan kikapcsol, és megjelenik a „H” jelzés.





A többi főzőzóna tovább üzemel, amennyiben előzőleg bekapcsolta azokat.

Az időzítő beállítása több főzőzóna kikapcsolásához

1. Ha egynél több főzőzónához rendeli hozzá az időzítő funkciót, az időzítő kijelző a legrövidebb időt mutatja.
(pl. az 1. zóna esetében a beállítás 2 perc, a 2. zóna esetében 5 perc, ebben az esetben az időzítő kijelzőjén „2” látható)

MEGJEGYZÉS: A teljesítményszint kijelző melletti piros pont villogása azt mutatja, hogy az időzítő kijelző az adott főzőzónára vonatkozó időt mutatja.

Ha ellenőrizni kívánja a többi főzőzóna esetében hátralévő időt, érintse meg a főzőzóna választókapcsolót. Az időzítő megjeleníti a hátralévő időt.



6.

(5 percre állítva)



3



(2 percre állítva)



2. A főzésidőzítő lejártakor az adott főzőzóna automatikusan kikapcsol, valamint megjelenik a „H” jelzés.



MEGJEGYZÉS: Ha módosítani kívánja az időbeállítást az időzítő beállítását követően, kezdje a folyamatot az 1. lépéstől.

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 papírtörővel. 4. Kapcsolja vissza a főzőlap tápellátását.	• Kikapcsolt tápellátás esetén a főzőlap nem figyelmeztet az egyes főzőfelületek forróságára, ám ettől még a főzőzónák forrók lehetnek! Legyen rendkívül óvatos. • A durva súrolószivacsok, egyes nejlon súrolószivacsok és a kemény/abrazív tisztítószer megkarcolhatják az üvegfelületet. Mindig olvassa el a címkét, hogy megtudja, a tisztítószer vagy súrolószivacs megfelelő-e a készülék tisztításához. • Soha ne hagyjon tisztítószer 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 üvegfelületű kerámia 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 papírtörővel. 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 lehűl 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 papírtörővel. 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
Az kerámia főzőlap bekapcsolása sikertelen.	Nincs tápellátás.	Bizonyosodjon meg arról, hogy az kerámia 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 érintésvezérlőn leadott parancsokra.	A vezérlőgombokat zárolták.	Oldja fel a vezérlők zárolását. Utasítások ügyében lásd „Az 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 fenekű 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.

Műszaki jellemzők

Főzőlap	CEHDD30TCT
Főzőzónák	2 zóna
Tápfeszültség	220-240 V váltóáram, 50-60 Hz
Elérhető elektromos teljesítmény	2928-3484W
Termék mérete H×SZ×M(mm)	288X520X52
Méreték beépítéshez A×B (mm)	268X500

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

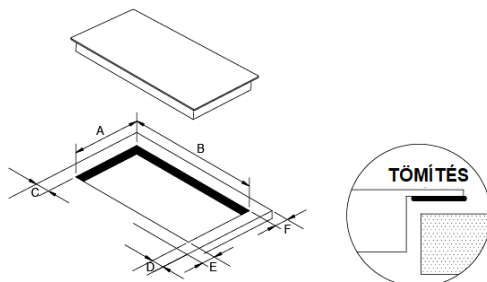
Telepítés

Telepített berendezések kiválasztása

Vágja ki a munkafelületet az alábbi ábrán látható méreteknek megfelelően.

A telepítés és a használat érdekében a furat körül legalább 5 cm-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:

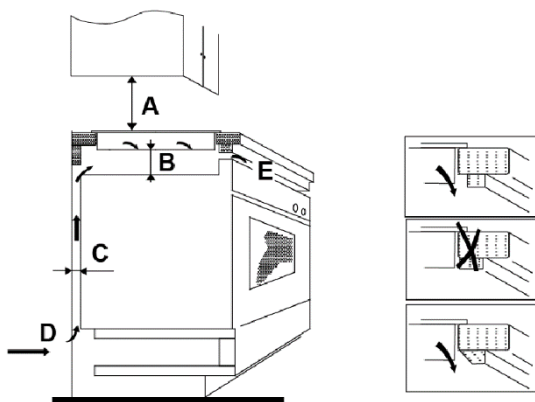


A(mm)	B(mm)	C(mm)	D(mm)	E(mm)	F(mm)
268 +4 -0	500 +4 -0	50mini	50 mini	50 mini	50 mini

Bizonyosodjon meg arról, hogy az kerámia főzőlap számára minden körülmények között megfelelő szellőzés áll rendelkezésre, illetve a bemeneti és kimeneti légnyílások akadálymentesek legyenek. Bizonyosodjon meg arról, hogy az kerámia főzőlap jó üzemállapotban található. Amint az alábbiakban látható



Megjegyzés: A főzőlap és a főzőlap fölötti konyhaszekrény között biztonsági okokból legyen legalább 760mm.



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

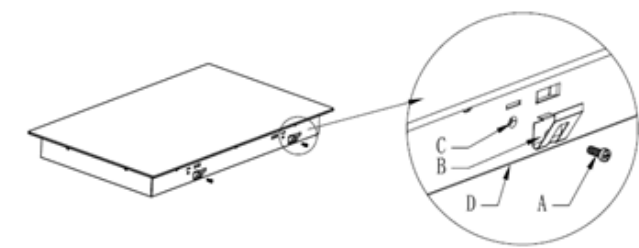
- a tápkábel nem érhető el a konyhaszekrény ajtója mögött vagy a fiókokból
- megfelelő friss levegő érkezik a bútoron kívülről a főzőlap alsó része felé
- ha a főzőlapot egy fiók vagy konyhabútor terület fölé építi be, a főzőlap alapi része alá helyezzen hűtőkröt
- a szakaszoló kapcsoló legyen könnyen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

A rögzítőkonzolok elhelyezése előtt

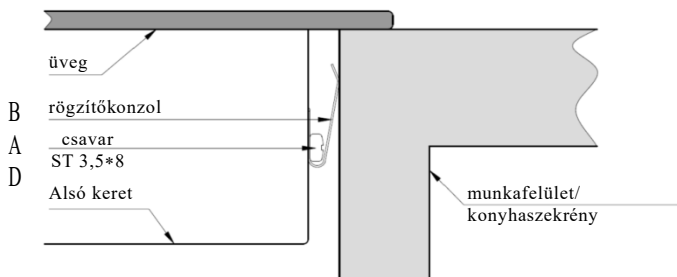
Az egységet tegye stabil, egyenes felületre (használja a csomagolást). Ne fejtse ki erőt a főzőlap kiálló vezérlőegységeire.

A konzol pozíciójának a módosítása

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



A	B	C	D
Csavar	Konzol	Csavarfurat	Alsó keret

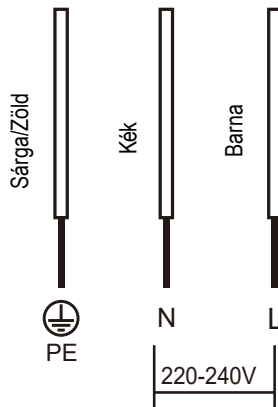


Övintézkedések

1. Az kerámia főzőlapot kizárólag szakképzett személyzet vagy technikusok szerelhetik be. Szakembereink rendelkezésére állnak. Soha ne hajtsa végre a műveletet saját maga.
2. A kerámia főzőlapot nem szabad hűtőberendezésekre, mosogatógépekre és forgó szárítógépekre felszerelni.
3. Az kerámia főzőlapot úgy szerelje be, hogy a megbízhatóság javítása érdekében minél jobb hővédelmet nyújtsanak a körülmények.
4. A falnak és az asztalfelület fölött az indukált fűtőzónának hőálló anyagból kell állnia.
5. Bármilyen károsodás elkerülése érdekében a szendvics rétegnek és a ragasztónak hőállóknak kell lennie.
6. Nem használható gőztisztító.
7. Ez a kerámialap csak olyan tápegységhez csatlakoztatható, amelynek rendszerimpedanciája legfeljebb 0,427 ohm. Szükség esetén forduljon a közműszolgáltatójához a rendszerimpedancia adat megismeréséhez.

A főzőlap csatlakoztatása a hálózati tápellátáshoz

A tápellátást a vonatkozó szabványnak megfelelően vagy egypólusú szakaszolóval csatlakoztassa a készülékhez. A csatlakoztatás módja az alábbiakban látható.



- Ha a kábel megsérült, vagy cserére szorul, a műveletet bármilyen baleset elkerülése érdekében kötelezően egy ügyfélszolgálati munkatárnak kell végrehajtania adott célunk megfelelő eszközökkel.
- Ha a készüléket közvetlenül csatlakoztatja a hálózati tápellátáshoz, többpólusú, legalább 3 mm-es érintkezőtávolságú megszakítót kell beépítenie.
- A beszerelést végző szakembernek kötelezően biztosítani kell, hogy az elektromos csatlakoztatás megvalósítása megfelelő, és hogy eleget tesz a biztonsági előírásoknak.
- A kábel nem lehet meghajolva vagy összenyomva.
- A kábel kötelező rendszeres ellenőrzést igényel, cseréjét pedig kizárólag szakképzett technikus végezheti.



A készülék címkézése megfelel az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól (WEEE) szóló 2012/19/EU európai irányelvnek. Az elektromos és elektronikus berendezések hulladékai tartalmaznak úgy szennyező anyagokat (amelyek a környezetre negatív hatást fejthetnek ki), mint alapanyagokat (amelyek újrahasznosíthatók). Fontos, hogy az elektromos és elektronikus berendezések hulladékai megfelelő kezelés tárgyát képezzék a szennyező anyagok eltávolítása és semlegesítése, illetve az összes egyéb anyag visszanyerése érdekében. Az egyének fontos szerepet játszhatnak annak biztosításában, hogy az elektromos és elektronikus berendezések hulladékai ne váljanak környezeti problémává; fontos néhány alapvető szabály betartása:

- az elektromos és elektronikus berendezések hulladéka nem kezelhető háztartási hulladékként;
- az elektromos és elektronikus berendezések hulladékát kötelezően erre kijelölt gyűjtőpontban adja le, amelyet az önkormányzat vagy bejegyzett vállalat üzemeltet.

Számos országban elérhető lehet a nagy méretű elektromos és elektronikus berendezések hulladékainak a begyűjtése közvetlenül a háztartásból. Új berendezést vásárlásakor a régi berendezés visszaadható a forgalmazónak, aki térítésmentesen begyűjti, feltéve, ha a berendezés típusa és funkciója megegyezik a vásárolt készülékével.

Elektromos háztartási tűzhelyekre vonatkozó termékinformáció, a 66/2014/EU bizottsági rendeletnek megfelelően

		Pozíció	Szimbólum	Érték	Egység
Modellazonosító				CEHDD30TCT	
Főzőlap típusa:				Elektromos főzőlap	
Főzőzónák és/vagy -területek száma	zónák			2	
	területek				
Melegítési technológia (indukciós főzőzónák és főzőterületek, sugárzó főzőzónák, öntöttvas tányérok)	Indukciós főzőzónák				
	Indukciós főzőterületek				
	sugárzó főzőzónák			X	
	öntöttvas tányérok				
Kör alakú főzőzónák vagy területek esetén: hasznos felület fűtött elektromos főzőzónánként, a legközelebbi 5 mm-re kerekítve		Hátulsó bal	Ø	20,0	cm
		Hátulsó központi	Ø	-	cm
		Hátulsó jobb	Ø	-	cm
		Központi bal	Ø	-	cm
		Középső központi	Ø	-	cm
		Központi jobb	Ø	-	cm
		Elülső bal	Ø	16,5	cm
		Elülső központi	Ø	-	cm
		Elülső jobb	Ø	-	cm
Nem kör alakú főzőzónák vagy területek esetén: hasznos felület hosszúsága és szélessége fűtött elektromos főzőzónánként vagy területenként, a legközelebbi 5 mm-re kerekítve		Hátulsó bal	H SZ	-	cm
		Hátulsó központi	H SZ	-	cm
		Hátulsó jobb	H SZ	-	cm

	Központi bal	H SZ	-	cm
	Középső központi	H SZ	-	cm
	Központi jobb	H SZ	-	cm
	Elülső bal	H SZ	-	cm
	Elülső központi	H SZ	-	cm
	Elülső jobb	H SZ	-	cm
Energiafogyasztás főzőzónára vagy területre kg-ra számolva	Hátulsó bal	Elektromos főzés	187,0	Wh/kg
	Hátulsó központi	Elektromos főzés	-	Wh/kg
	Hátulsó jobb	Elektromos főzés	-	Wh/kg
	Központi bal	Elektromos főzés	-	Wh/kg
	Középső központi	Elektromos főzés	-	Wh/kg
	Központi jobb	Elektromos főzés	-	Wh/kg
	Elülső bal	Elektromos főzés	186,0	Wh/kg
	Elülső központi	Elektromos főzés	-	Wh/kg
	Elülső jobb	Elektromos főzés	-	Wh/kg
Energiafogyasztás a főzőlapra kg-ra számolva		Elektromos főzőlap	186.5	Wh/kg
Alkalmazott szabvány: EN 60350-2 Háztartási elektromos főzőkészülékek - 2. rész: Főzőlapok - Teljesítménymérési módszerek				
Javaslatok energiatakarékosságra: • A főzőlap leghatékonyabb használata érdekében a serpenyőt a főzőzóna közepére helyezze. • 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. • A kiválasztott zónán látható jelölés méretének megfelelő átmérőjű serpenyőket használjon.				

Τοποθετώντας το σήμα **CE** σε αυτό το προϊόν, επιβεβαιώνουμε τη συμμόρφωση με όλες τις σχετικές ευρωπαϊκές απαιτήσεις ασφάλειας, υγείας και περιβάλλοντος που ισχύουν στη νομοθεσία για αυτό το προϊόν.

Προειδοποιήσεις για την ασφάλεια

Η ασφάλειά σας είναι σημαντική για εμάς. Διαβάστε αυτές τις πληροφορίες προτού χρησιμοποιήσετε την εστία σας.

Εγκατάσταση

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος πριν εκτελέσετε οποιαδήποτε εργασία ή συντήρηση σε αυτήν.
- Η σύνδεση με ένα καλό σύστημα καλωδίωσης γείωσης είναι απαραίτητη και υποχρεωτική.
- Οι αλλαγές στο οικιακό σύστημα καλωδίωσης πρέπει να γίνονται μόνο από εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο.
- Η μη τήρηση αυτών των συμβουλών μπορεί να οδηγήσει σε ηλεκτροπληξία ή θάνατο.

Κίνδυνος κοψίματος

- Προσέξτε - τα άκρα του πίνακα είναι αιχμηρά και κοφτερά.
- Η έλλειψη προσοχής μπορεί να οδηγήσει σε τραυματισμό ή κοψίματα.

Σημαντικές οδηγίες ασφάλειας

- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες πριν από την εγκατάσταση ή τη χρήση αυτής της συσκευής.
- Δεν πρέπει να τοποθετούνται καύσιμα υλικά ή προϊόντα σε αυτήν τη συσκευή σε καμία περίπτωση ή οποιαδήποτε στιγμή.
- Να έχετε αυτές τις πληροφορίες διαθέσιμες στο άτομο

που είναι υπεύθυνο για την εγκατάσταση της συσκευής, καθώς αυτό θα μπορούσε να μειώσει το κόστος εγκατάστασης.

- Προκειμένου να αποφευχθεί ο κίνδυνος, αυτή η συσκευή πρέπει να εγκατασταθεί σύμφωνα με αυτές τις σχετικές οδηγίες για την εγκατάσταση.
- Αυτή η συσκευή πρέπει να εγκατασταθεί και να γειωθεί σωστά μόνο από κατάλληλο άτομο.
- Αυτή η συσκευή πρέπει να συνδεθεί σε ένα κύκλωμα που ενσωματώνει ένα διακόπτη απομόνωσης ηλεκτρικού ρεύματος και ο οποίος παρέχει πλήρη αποσύνδεση από την παροχή ρεύματος.
- Η μη σωστή εγκατάσταση της συσκευής θα μπορούσε να ακυρώσει τυχόν αξιώσεις εγγύησης ή ευθύνης.

Λειτουργία και συντήρηση

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

- Μην μαγειρεύετε σε σπασμένη ή ραγισμένη εστία. Εάν η επιφάνεια του μαγειρέματος σπάσει ή ραγίσει, απενεργοποιήστε τη συσκευή αμέσως και βγάλτε το φως από την παροχή ρεύματος (πρίζα του τοίχου) και επικοινωνήστε με έναν εξειδικευμένο τεχνικό.
- Απενεργοποιήστε την εστία βγάζοντας (το φως) από την πρίζα του τοίχου πριν από τον καθαρισμό ή τη συντήρηση.
- Η μη τήρηση αυτών των συμβουλών μπορεί να οδηγήσει σε ηλεκτροπληξία ή θάνατο.

Κίνδυνος υγείας

- Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με τα πρότυπα ηλεκτρομαγνητικής ασφάλειας.

Κίνδυνος καυτής επιφάνειας

- Κατά τη χρήση, προσβάσιμα μέρη αυτής της συσκευής θα ζεσταθούν αρκετά ώστε να προκαλέσουν εγκαύματα.

- Μην αφήνετε το σώμα σας, τα ρούχα ή οποιοδήποτε άλλο αντικείμενο εκτός από τα κατάλληλα μαγειρικά σκεύη να έρχεται σε επαφή με τη γυάλινη επιφάνεια έως ότου αυτή η επιφάνεια κρυώσει.
- Μεταλλικά αντικείμενα όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια δεν πρέπει να τοποθετούνται στην επιφάνεια της εστίας, καθώς μπορεί να ζεσταθούν
- Κρατήστε τα παιδιά μακριά.
- Οι λαβές των κατσαρολών μπορεί να είναι ζεστές στην αφή. Ελέγξτε ότι οι λαβές της κατσαρόλας δεν προεξέχουν ώστε να καλύπτουν άλλες ζώνες μαγειρέματος που είναι ενεργοποιημένες. Κρατήστε τις λαβές μακριά από παιδιά.
- Εάν δεν ακολουθήσετε αυτές τις συμβουλές, ενδέχεται να προκληθούν καψίματα και εγκαύματα.

Κίνδυνος κοψίματος

- Η κοφτερή σαν ξυράφι λεπίδα μιας ξύστρας εστίας μαγειρέματος εκτίθεται όταν ανασυρθεί το κάλυμμα ασφαλείας. Χρησιμοποιήστε το με εξαιρετική προσοχή και να το έχετε πάντοτε φυλαγμένο με ασφάλεια και μακριά από παιδιά.
- Η έλλειψη προσοχής μπορεί να οδηγήσει σε τραυματισμό ή κοψίματα.

Σημαντικές οδηγίες ασφάλειας

- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή χωρίς επίβλεψη όταν τη χρησιμοποιείτε. Το ξεχείλισμα προκαλεί καπνούς και τα λιπαρά υγρά που διαρρέουν μπορεί να αναφλεγούν.
- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας ως επιφάνεια εργασίας ή αποθήκευσης.
- Μην αφήνετε ποτέ αντικείμενα ή σκεύη πάνω στη συσκευή.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή σας για θέρμανση ή

θέρμανση του δωματίου

- Μετά τη χρήση, απενεργοποιήστε πάντοτε τις ζώνες μαγειρέματος και την εστία όπως περιγράφεται σε αυτό το εγχειρίδιο (χρησιμοποιώντας δηλαδή τα χειριστήρια αφής).
- Μην επιτρέπτε στα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή ή να καθίσουν, να σταθούν, ή να ανέβουν πάνω σε αυτή.
- Μην αποθηκεύετε αντικείμενα που ενδιαφέρουν τα παιδιά σε ντουλάπια πάνω από τη συσκευή. Τα παιδιά που ανεβαίνουν στην εστία μπορεί να τραυματιστούν σοβαρά.
- Μην αφήνετε τα παιδιά μόνα ή χωρίς επίβλεψη στην περιοχή όπου χρησιμοποιείται η συσκευή.
- Τα παιδιά ή τα άτομα με αναπηρία που περιορίζει την ικανότητά τους να χρησιμοποιούν τη συσκευή θα πρέπει να έχουν κοντά τους ένα υπεύθυνο και ικανό άτομο που θα τα καθοδηγεί στη χρήση της. Ο καθοδηγητής αυτός θα πρέπει να είναι ικανοποιημένος από τον τρόπο που αυτοί μπορούν να χρησιμοποιήσουν τη συσκευή χωρίς κίνδυνο για τον εαυτό τους ή το περιβάλλον τους.
- Μην επισκευάζετε και μην αντικαθιστάτε κανένα μέρος της συσκευής, εκτός εάν συνιστάται ειδικά στο εγχειρίδιο. Όλες οι άλλες εργασίες συντήρησης πρέπει να γίνονται μόνο από εξειδικευμένο τεχνικό.
- Μην χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή για να καθαρίσετε την εστία μαγειρέματος.
- Μην τοποθετείτε ή ρίχνετε βαριά αντικείμενα πάνω στις εστίες μαγειρέματος της συσκευής σας.
- Μην στέκεστε πάνω από τις εστίες μαγειρέματος της συσκευής σας.
- Μην χρησιμοποιείτε τηγάνια με ακανόνιστες άκρες ή σύρτες σε όλη την επιφάνεια της γυάλινης κεραμική εστία, καθώς αυτά μπορεί να γρατσουνίσουν το γυαλί.
- Μην χρησιμοποιείτε καθαριστικά ή άλλα σκληρά λειαντικά

καθαριστικά για να καθαρίσετε την εστία μαγειρέματος, καθώς αυτά μπορούν να γρατσουνίσουν την γυάλινη επαγωγική εστία.

- Αν το καλώδιο παροχής ρεύματος έχει φθαρεί πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή τον αντιπρόσωπο του σέρβις ή παρόμοια εξουσιοδοτημένα πρόσωπα, προς αποφυγή του κινδύνου.

- Αυτή η συσκευή προορίζεται να χρησιμοποιηθεί σε οικιακές και παρόμοιες εφαρμογές όπως:

- χώροι κουζίνας σε καταστήματα, γραφεία και άλλα περιβάλλοντα εργασίας, - αγροικίες, -από πελάτες σε ξενοδοχεία, μοτέλ και άλλα σχετικά περιβάλλοντα κατοικιών, - περιβάλλοντα καταλυμάτων του τύπου "δωμάτιο με κρεβάτι και πρωινό".

- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη αυτής θερμαίνονται κατά τη χρήση.

Πρέπει να ληφθεί μέριμνα ώστε να αποφευχθεί η επαφή με τα θερμαντικά στοιχεία.

Τα παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών πρέπει να παραμένουν μακριά, εκτός εάν παρακολουθούνται συνεχώς.

- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας από 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εφόσον βρίσκονται υπό εποπτεία ή εάν τους έχουν δοθεί σαφείς οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και έχουν κατανοήσει επακριβώς τους σχετικούς κινδύνους.

- Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν πρέπει να γίνεται από παιδιά χωρίς καμία επίβλεψη ή εποπτεία.

- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Το χωρίς επίβλεψη στις εστίες μαγείρεμα με λίπος ή λάδι μπορεί να είναι επικίνδυνο και

μπορεί να οδηγήσει σε φωτιά. ΠΟΤΕ μην προσπαθήσετε να σβήσετε μια φωτιά με νερό, αλλά απενεργοποιήστε τη συσκευή και, στη συνέχεια, καλύψτε τη φλόγα π.χ. με ένα καπάκι ή με μια πυρίμαχη κουβέρτα πυρκαγιάς.

- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Κίνδυνος πυρκαγιάς: Μην αποθηκεύετε αντικείμενα στις επιφάνειες μαγειρέματος.
- Προειδοποίηση: Εάν η επιφάνεια είναι ραγισμένη, απενεργοποιήστε τη συσκευή για να αποφύγετε το ενδεχόμενο ηλεκτροπληξίας, αυτό αφορά σε όλες τις επιφάνειες εστιών από γυαλί-κεραμικό ή παρόμοιο υλικό που προστατεύει τα ενεργά μέρη
- Δεν πρέπει να χρησιμοποιείτε καθαριστικά ατμού.
- Η συσκευή δεν προορίζεται να λειτουργήσει μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστού συστήματος τηλεχειριστηρίου.

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας κεραμική εστία.

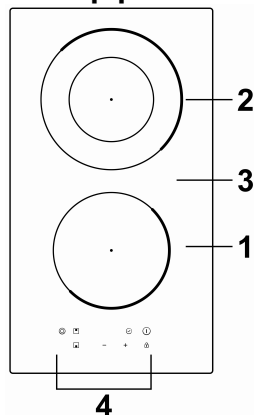
Σας συνιστούμε να αφιερώσετε λίγο χρόνο για να διαβάσετε αυτό το Εγχειρίδιο Οδηγιών / Οδηγίες Εγκατάστασης, ώστε να κατανοήσετε πλήρως πώς να εγκαταστήσετε σωστά τη συσκευή και πώς να την χειριστείτε.

Για την εγκατάσταση, διαβάστε την ενότητα εγκατάστασης.

Διαβάστε προσεκτικά όλες τις οδηγίες ασφαλείας πριν από τη χρήση και διατηρήστε αυτό το Εγχειρίδιο Οδηγιών / Οδηγίες Εγκατάστασης για κάθε μελλοντική αναφορά.

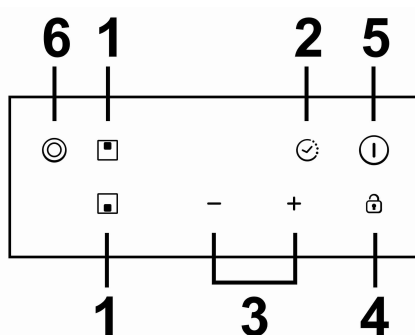
Επισκόπηση προϊόντος

Κάτοψη



- 1. Ζώνη 1200 W
- 2. Ζώνη 2000/1000 W
- 3. Γυάλινη (εστία) πλάκα
- 4. Πίνακας ελέγχου

Πίνακας ελέγχου



- 1. Χειριστήρια επιλογής ζώνης θέρμανσης
- 2. Έλεγχος χρονοδιακόπτη
- 3. Πλήκτρα τροφοδοσίας / Ρύθμισης χρονοδιακόπτη
- 4. Χειριστήριο ελέγχου κλειδώματος
- 5. Έλεγχος ON/OFF (Ενεργοποίηση/Απενεργοποίηση)
- 6. Έλεγχος διπλής ζώνης

Πληροφορίες Προϊόντος

Η κεραμική εστία με μικροϋπολογιστή μπορεί να ικανοποιήσει διάφορα είδη απαιτήσεων κουζίνας λόγω της αντίστασης θέρμανσης με σύρμα, του ελέγχου με μικροϋπολογιστή και της επιλογής πολλαπλής ισχύος, πραγματικά η βέλτιστη επιλογή για τις σύγχρονες οικογένειες.

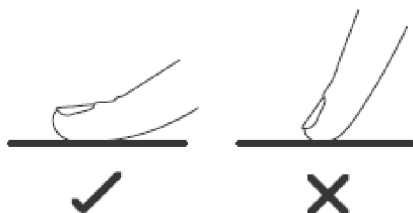
Η κεραμική εστία επικεντρώνεται στους πελάτες και υιοθετεί εξατομικευμένο σχεδιασμό. Η εστία έχει ασφαλείς και αξιόπιστες επιδόσεις, καθιστώντας τη ζωή σας άνετη και επιτρέποντας την πλήρη απόλαυση της ζωής.

Πριν χρησιμοποιήσετε την νέα σας κεραμική εστία

- Διαβάστε αυτόν τον οδηγό, λαμβάνοντας ιδιαίτερα υπόψη την ενότητα «Προειδοποιήσεις Ασφαλείας».
- Αφαιρέστε τη τυχόν προστατευτική μεμβράνη που μπορεί να βρίσκεται ακόμη επάνω στην επαγωγική εστία σας.

Χρήση των στοιχείων ελέγχου αφής

- Τα χειριστήρια ανταποκρίνονται στην αφή, οπότε δεν χρειάζεται να ασκήσετε πίεση.
- Χρησιμοποιήστε το σαρκώδες σώμα του δακτύλου σας, όχι την άκρη του.
- Θα ακούτε ένα ηχητικό σήμα κάθε φορά που καταχωρείται ένα άγγιγμα.
- Βεβαιωθείτε ότι τα χειριστήρια είναι πάντα καθαρά, στεγνά και ότι δεν υπάρχει κανένα αντικείμενο (π.χ. ένα σκεύος ή ένα πανί) που να τα καλύπτει. Ακόμη και μια λεπτή μεμβράνη νερού μπορεί να κάνει τα χειριστήρια δύσκολα στη χρήση τους.



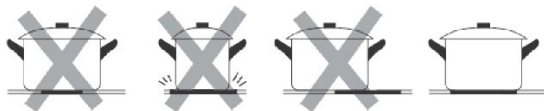
Επιλογή του σωστού σκεύους

Μην χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με οδοντωτές άκρες ή καμπύλη βάση.



Βεβαιωθείτε ότι η βάση του τηγανιού σας είναι λεία, εφάπτεται εξ'ολοκλήρου και επίπεδα

πάνω στο γυαλί και έχει το ίδιο μέγεθος με τη ζώνη μαγειρέματος. Εάν χρησιμοποιείτε μικρότερη κατσαρόλα η απόδοση μπορεί να είναι μικρότερη από την αναμενόμενη. Να κεντράρετε πάντοτε το τηγάνι σας στη ζώνη μαγειρέματος.



Να σηκώνετε πάντοτε τα τηγάνια (όταν τα βγάξετε) από την επαγωγική εστία - μην τα σύρετε, γιατί μπορεί να γρατσουνίσουν το γυαλί.

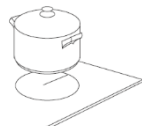


Χρησιμοποιώντας την επαγωγική εστία σας Για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα

1. Αγγίξτε το χειριστήριο ON/OFF (Ενεργοποίηση/Απενεργοποίηση). Μετά την ενεργοποίηση, ο βομβητής ηχεί μια φορά, όλες οι ενδείξεις δείχνουν " - " or " -- ", υποδεικνύοντας ότι η επαγωγική εστία έχει εισέλθει στην κατάσταση αναμονής.



2. Τοποθετήστε ένα κατάλληλο τηγάνι στη ζώνη μαγειρέματος που θέλετε να χρησιμοποιήσετε.
• Βεβαιωθείτε ότι και το κάτω μέρος του τηγανιού και η επιφάνεια της ζώνης μαγειρέματος είναι καθαρά και στεγνά.



3. Αγγίζοντας το στοιχείο ελέγχου επιλογής ζώνης θέρμανσης και θα αναβοσβήνει μια ένδειξη δίπλα στο πλήκτρο.



4. Καθορίστε ένα επίπεδο ισχύος αγγίζοντας το "-", "+".
a. Εάν δεν επιλέξετε ζώνη θερμότητας εντός 1 λεπτού, η κεραμική εστία θα απενεργοποιηθεί αυτόματα. Θα πρέπει να ξεκινήσετε ξανά στο βήμα 1.
b. Μπορείτε να τροποποιήσετε τη ρύθμιση θερμότητας ανά πάσα στιγμή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

5. Όταν η ζώνη 1 λειτουργεί, αγγίξτε το στοιχείο ελέγχου επιλογής ζώνης θέρμανσης και στη συνέχεια ενεργοποιήστε τη διπλή ζώνη πατώντας .



Όταν η διπλή ζώνη λειτουργεί, αγγίξτε το στοιχείο ελέγχου επιλογής ζώνης θέρμανσης και στη συνέχεια απενεργοποιήστε τη διπλή ζώνη πατώντας .

Όταν τελειώσετε το μαγείρεμα

1. Αγγίξτε το στοιχείο ελέγχου επιλογής ζώνης θέρμανσης που θέλετε να απενεργοποιήσετε.



2. Απενεργοποιήστε τη ζώνη μαγειρέματος αγγίζοντας το πλήκτρο "-" και κυλώντας προς τα κάτω στο πλήκτρο "0" ή κρατώντας πατημένα τα πλήκτρα "+" και "-" ταυτόχρονα για 1 δευτερόλεπτο, θα μειωθεί απευθείας στο "0".

Βεβαιωθείτε ότι η οθόνη ισχύος δείχνει "0" και, στη συνέχεια, δείχνει "H".



και μετά



2. Απενεργοποιήστε ολόκληρη την εστία μαγειρέματος αγγίζοντας το κουμπί ON/OFF (Ενεργοποίηση/Απενεργοποίηση).

3. Προσοχή στις θερμές επιφάνειες

Το "H" θα δείξει ποια ζώνη μαγειρέματος είναι ζεστή (για να μην) την αγγίξετε. Θα εξαφανιστεί όταν η επιφάνεια έχει κρυώσει φθάνοντας σε ασφαλή θερμοκρασία. Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί ως λειτουργία εξοικονόμησης ενέργειας εάν θέλετε να θερμάνετε περαιτέρω τηγάνια, χρησιμοποιήστε την εστία μαγειρέματος που είναι ακόμα ζεστή.



Κλειδώστε τα χειριστήρια

- Μπορείτε να κλειδώσετε τα χειριστήρια για να αποτρέψετε την ακούσια χρήση (για παράδειγμα, τα παιδιά ενεργοποιούν κατά λάθος τις ζώνες μαγειρέματος).
- Όταν τα χειριστήρια είναι κλειδωμένα, όλα τα χειριστήρια εκτός από τον έλεγχο ON/OFF (Ενεργοποίηση/Απενεργοποίηση) απενεργοποιούνται.

Για να κλειδώσετε τα χειριστήρια

Αγγίξτε το χειριστήριο του πληκτρολογίου. Η ένδειξη χρονοδιακόπτη θα δείξει το "Lo"

Για να ξεκλειδώσετε τα στοιχεία ελέγχου

- Βεβαιωθείτε ότι η επαγωγική εστία είναι ενεργοποιημένη.
- Αγγίξτε και κρατήστε πατημένο για λίγο το χειριστήριο κλειδώματος πλήκτρων
- Μπορείτε τώρα να αρχίσετε να χρησιμοποιείτε την επαγωγική εστία σας.



Όταν η εστία είναι σε κατάσταση κλειδώματος, όλα τα χειριστήρια είναι απενεργοποιημένα εκτός από το ON/OFF (Ενεργοποίηση/Απενεργοποίηση), μπορείτε πάντα να απενεργοποιήσετε την επαγωγική εστία με το χειριστήριο ON/OFF (Ενεργοποίηση/Απενεργοποίηση) σε περίπτωση έκτακτης ανάγκης, αλλά θα ξεκλειδώσετε πρώτα την εστία στην επόμενη λειτουργία.

Προστασία υπερθέρμανσης

Ένας εξοπλισμένος αισθητήρας θερμοκρασίας μπορεί να παρακολουθεί τη θερμοκρασία στο εσωτερικό της κεραμική εστία. Όταν γίνει αντιληπτό ότι αναπτύσσεται υπερβολική θερμοκρασία, η επαγωγική εστία θα σταματήσει να λειτουργεί αυτόματα.

Προστασία υπερχείλισης

Η προστασία υπερχείλισης είναι μια λειτουργία προστασίας ασφαλείας. Απενεργοποιεί αυτόματα την εστία εντός 10 δευτερολέπτων από τη ροή του νερού στον πίνακα ελέγχου, ενώ ο βομβητής θα ηχεί 1 δευτερόλεπτο.

Προειδοποίηση υπολειπόμενης θερμότητας

Όταν έχει λειτουργήσει η εστία για ορισμένο χρονικό διάστημα, θα υπάρχει κάποια υπολειπόμενη θερμότητα. Εμφανίζεται το γράμμα "H" για να σας προειδοποιήσει να μείνετε μακριά από αυτήν.

Προστασία αυτόματου τερματισμού

Η αυτόματη απενεργοποίηση είναι μια λειτουργία προστασίας ασφάλειας για την επαγωγική εστία σας. Απενεργοποιείται αυτόματα αν ξεχάσετε να απενεργοποιήσετε το μαγείρεμα. Οι προεπιλεγμένοι χρόνοι εργασίας για διάφορα επίπεδα ισχύος εμφανίζονται στον παρακάτω πίνακα:

Επίπεδο ισχύος	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Προεπιλεγμένος χρονοδιακόπτης εργασίας (ώρα)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Χρήση του χρονοδιακόπτη

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον χρονοδιακόπτη με δύο διαφορετικούς τρόπους:

- Μπορείτε να τον χρησιμοποιήσετε ως υπενθύμιση για τα λεπτά. Σε αυτή τη περίπτωση, ο χρονοδιακόπτης δεν θα απενεργοποιήσει οποιαδήποτε ζώνη μαγειρέματος όταν τελειώσει ο καθορισμένος χρόνος.
- Μπορείτε να το ρυθμίσετε ώστε να απενεργοποιήσετε μια ζώνη μαγειρέματος αφού τελειώσει ο χρόνος ρύθμισης.
- Μπορείτε να ρυθμίσετε τον χρονοδιακόπτη έως και 99 λεπτά.

Χρήση του χρονοδιακόπτη ως Υπενθύμιση Λεπτού

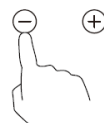
Εάν δεν επιλέγετε καμία ζώνη μαγειρέματος

1. Βεβαιωθείτε ότι η εστία είναι ενεργοποιημένη.
Σημείωση: μπορείτε να χρησιμοποιήσετε την υπενθύμιση λεπτού ακόμη και αν δεν επιλέγετε καμία ζώνη μαγειρέματος.
2. Κουμπί χρονοδιακόπτη, το ενδεικτικό υπενθύμισης θα αρχίσει να αναβοσβήνει και θα εμφανιστεί "30" στην οθόνη του χρονοδιακόπτη.



3. Ρυθμίστε την ώρα αγγίζοντας το στοιχείο ελέγχου "-" ή "+"

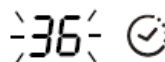
Ήχος: Αγγίξτε το χειριστήριο "-" ή "+" μία φορά για μείωση ή αύξηση κατά 1 λεπτό. Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο "-" ή "+" του χρονοδιακόπτη για μείωση ή αύξηση κατά 10 λεπτά.



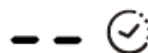
4. Ακυρώστε τον χρόνο ακουμπώντας το κουμπί του χρονοδιακόπτη και θα εμφανιστεί το "00" στην οθόνη.



5. Όταν έχει οριστεί η ώρα, θα αρχίσει να μετράει αμέσως. Στην οθόνη θα εμφανιστεί ο υπολειπόμενος χρόνος και η ένδειξη χρονοδιακόπτη θα αναβοσβήνει για 5 δευτερόλεπτα.



6. Ο βομβητής θα ηχήσει για 30 δευτερόλεπτα και η ένδειξη του χρονοδιακόπτη θα δείχνει "-" -" όταν τελειώσει ο χρόνος ρύθμισης.



Ρύθμιση του χρονοδιακόπτη για απενεργοποίηση μιας ζώνης μαγειρέματος

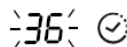
Οι ζώνες μαγειρέματος που έχουν οριστεί για αυτήν τη λειτουργία θα:

1. Αγγίζοντας το στοιχείο ελέγχου επιλογής ζώνης θέρμανσης για το οποίο θέλετε να ρυθμίσετε το χρονόμετρο. (π.χ. ζώνη 1#)
2. Κουμπί χρονοδιακόπτη, το ενδεικτικό υπενθύμισης θα αρχίσει να αναβοσβήνει και θα εμφανιστεί "30" στην οθόνη του χρονοδιακόπτη.
3. Ρυθμίστε την ώρα αγγίζοντας το στοιχείο ελέγχου "-" ή "+".

Ήχος: Αγγίξτε το χειριστήριο "-" ή "+" μία φορά που θα μειωθεί ή θα αυξηθεί κατά 1 λεπτό.

Αγγίξτε παρατεταμένα το χειριστήριο "-" ή "+", ο χρονοδιακόπτης θα μειωθεί ή θα αυξηθεί κατά 10 λεπτά.

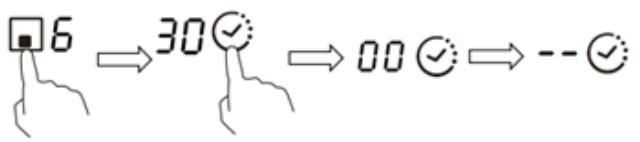
4. Όταν έχει οριστεί η ώρα, θα αρχίσει να μετράει αμέσως. Στην οθόνη θα εμφανιστεί ο υπολειπόμενος χρόνος και η ένδειξη χρονοδιακόπτη αναβοσβήνει για 5 δευτερόλεπτα.



ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η κόκκινη κουκκίδα δίπλα στην ένδειξη στάθμης ισχύος θα ανάψει υποδεικνύοντας ότι έχει επιλεγεί η ζώνη.



5. Για να ακυρώσετε τον χρονοδιακόπτη, αγγίξτε το χειριστήριο επιλογής ζώνης θέρμανσης και, στη συνέχεια, αγγίξτε το χειριστήριο του χρονοδιακόπτη, ο χρονοδιακόπτης ακυρώνεται και το "00" θα εμφανιστεί στην οθόνη λεπτών και, στη συνέχεια, "--".



6. Όταν λήξει ο χρονοδιακόπτης μαγειρέματος, η αντίστοιχη ζώνη μαγειρέματος θα απενεργοποιηθεί αυτόματα και θα δείξει "H".



Η άλλη ζώνη μαγειρέματος θα συνεχίσει να λειτουργεί εάν έχουν ενεργοποιηθεί προηγουμένως.

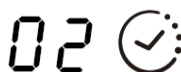
Ρύθμιση του χρονοδιακόπτη για να απενεργοποιήσετε περισσότερες από μία ζώνες μαγειρέματος

1. Εάν χρησιμοποιήσετε αυτήν τη λειτουργία σε περισσότερες από μία ζώνες θέρμανσης, η ένδειξη χρονοδιακόπτη θα εμφανίσει το συντομότερο χρονικό διάστημα. (π.χ. ζώνη 1# χρόνος ρύθμισης 2 λεπτών, ζώνη 2# χρόνος ρύθμισης 5 λεπτών, η ένδειξη χρονοδιακόπτη δείχνει "2".)

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η κόκκινη κουκκίδα που αναβοσβήνει δίπλα στην ένδειξη στάθμης ισχύος σημαίνει ότι η ένδειξη χρονοδιακόπτη δείχνει τον χρόνο της ζώνης θέρμανσης.

Εάν θέλετε να ελέγξετε τον καθορισμένο χρόνο άλλης ζώνης θέρμανσης, αγγίξτε το στοιχείο ελέγχου επιλογής ζώνης θέρμανσης. Ο χρονοδιακόπτης θα δείξει τον καθορισμένο χρόνο του.

 6. (ρύθμιση στα 5 λεπτά)



 3. (ρύθμιση στα 2 λεπτά)

2. Όταν λήξει ο χρονοδιακόπτης μαγειρέματος, η αντίστοιχη ζώνη θέρμανσης θα απενεργοποιηθεί αυτόματα και θα δείξει "H".



ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Εάν θέλετε να αλλάξετε την ώρα μετά τη ρύθμιση του χρονοδιακόπτη, πρέπει να ξεκινήσετε από το βήμα 1

Φροντίδα και καθαρισμός

Τι;	Πώς;	Σημαντικό!
Καθημερινές βρωμιές πάνω στη γυάλινη επιφάνεια (δακτυλικά αποτυπώματα, σημάδια, λεκέδες που έμειναν από τα τρόφιμα ή μη ζαχαρούχες δευτερογενείς επιδράσεις στη γυάλινη επιφάνεια)	1. Απενεργοποιήστε και σβήστε την εστία. 2. Εφαρμόστε ένα καθαριστικό μαγειρέματος ενώ η γυάλινη επιφάνεια είναι ακόμα ζεστή (αλλά όχι καυτή!) 3. Ξεπλύνετε και σκουπίστε με ένα καθαρό πανί ή χαρτοπετσέτα. 4. Ενεργοποιήστε ξανά την τροφοδοσία στην εστία.	• Όταν η τροφοδοσία στην εστία είναι απενεργοποιημένη, δεν θα υπάρχει ένδειξη «καυτής επιφάνειας», αλλά η ζώνη μαγειρέματος μπορεί να εξακολουθεί να είναι καυτή! Προσέξτε ιδιαίτερα. • Τα βαρέως τύπου καθαριστικά, ορισμένα καθαριστικά νάιλον και τα σκληρά / λειαντικά καθαριστικά ενδέχεται να γρατσουνίσουν την γυάλινη επιφάνεια. Πάντα διαβάζετε την ετικέτα για να ελέγχετε αν το καθαριστικό ή το αντισκωριακό σας είναι κατάλληλο. • Ποτέ μην αφήνετε υπολείμματα καθαρισμού στην εστία: η γυάλινη επιφάνεια μπορεί να λεκιασθεί.
Υπερχειλίσεις από πολύ βράσιμο, λιωμένοι λεκέδες και ζεστά ζαχαρούχα υπολείμματα επί της γυάλινης επιφάνειας	Αφαιρέστε τα αμέσως με μια φέτα ψαριού, ένα μαχαίρι παλέτας ή μια ξύστρα ξυραφιού κατάλληλη για επαγγελματικές γυάλινες εστίες, αλλά προσέξτε τις ζεστές επιφάνειες της ζώνης μαγειρέματος: 1. Απενεργοποιήστε την εστία βγάζοντας (το φυσ.) από την πρίζα του τοίχου. 2. Κρατήστε τη λεπίδα ή το σκεύος υπό γωνία 30° και ξύστε τα στερεά υπολείμματα ή πλύντε το σε μια κρύα περιοχή της εστίας. 3. Καθαρίστε τα στερεά υπολείμματα ή πλύντε με ένα πανί ή μια χαρτοπετσέτα. 4. Ακολουθήστε τα βήματα 2 έως 4 για τους "Καθημερινοί λεκέδες πάνω στην γυάλινη επιφάνεια" όπως παραπάνω.	• Αφαιρέστε τους λεκέδες που έχουν απομείνει από λιωμένα υπολείμματα και τα ζαχαρούχα τρόφιμα ή τους χυμένους λεκέδες το συντομότερο δυνατό. Εάν τα αφήσετε να κρυώσουν (στερεοποιηθούν) πάνω στην γυάλινη επιφάνεια, μπορεί να είναι δύσκολο να αφαιρεθούν ή ακόμη και να βλάψουν μόνιμα την γυάλινη επιφάνεια. • Κίνδυνος κοψίματος: όταν ανασυρθεί το κάλυμμα ασφαλείας, η λεπίδα μιας ξύστρας είναι κοφτερή σαν ξυράφι. Χρησιμοποιήστε το με εξαιρετική προσοχή και να το έχετε πάντοτε φυλαγμένο με ασφάλεια και μακριά από παιδιά.
Διαρροές στα χειριστήρια αφής	1. Απενεργοποιήστε και σβήστε την εστία. 2. Απορροφήστε τη διαρροή 3. Σκουπίστε την περιοχή ελέγχου αφής με ένα καθαρό υγρό σφουγγάρι ή πανί. 4. Σκουπίστε εντελώς την περιοχή με χαρτοπετσέτα. 5. Ενεργοποιήστε ξανά την τροφοδοσία στην εστία.	• Η εστία μπορεί να ηχεί και να απενεργοποιηθεί και τα χειριστήρια αφής ενδέχεται να μην λειτουργούν ενώ υπάρχει υγρό σε αυτά. Βεβαιωθείτε ότι έχετε σκουπίσει την περιοχή ελέγχου αφής στεγνή πριν ενεργοποιήσετε ξανά την εστία μαγειρέματος.

Ίχνη και συμβουλές

Πρόβλημα	Πιθανές αιτίες	Τι να κάνετε
Η κεραμική εστία δεν μπορεί να ενεργοποιηθεί.	Καμία ισχύς.	Βεβαιωθείτε ότι η κεραμική εστία είναι συνδεδεμένη στο τροφοδοτικό και ότι είναι ενεργοποιημένη. Ελέγξτε εάν υπάρχει διακοπή ρεύματος στο σπίτι ή στην περιοχή σας. Εάν έχετε ελέγξει τα πάντα και το πρόβλημα παραμένει, καλέστε έναν ειδικευμένο τεχνικό.
Τα χειριστήρια αφής δεν αποκρίνονται.	Τα χειριστήρια είναι κλειδωμένα.	Ξεκλειδώστε τα στοιχεία ελέγχου. Ανατρέξτε στην ενότητα «Χρήση της κεραμική εστία» για οδηγίες.
Τα χειριστήρια αφής είναι δύσκολο να χρησιμοποιηθούν.	Μπορεί να υπάρχει μια μικρή μεμβράνη νερού πάνω από τα χειριστήρια ή μπορεί να χρησιμοποιείτε την άκρη του δακτύλου σας όταν αγγίζετε τα χειριστήρια.	Βεβαιωθείτε ότι η περιοχή ελέγχου αφής είναι στεγνή και χρησιμοποιήστε τη μπάλα του δακτύλου σας όταν αγγίζετε τα χειριστήρια.
Η γυάλινη επιφάνεια έχει γδαρσίματα.	Τραχιά και με αιχμηρές άκρες σκεύη. Ακατάλληλο, λειαντικό τρίψιμο ή προϊόντα καθαρισμού που χρησιμοποιούνται.	Χρησιμοποιήστε μαγειρικά σκεύη με επίπεδες και ομαλές βάσεις. Ανατρέξτε στην ενότητα «Επιλογή του σωστού σκεύους». Βλέπε «Φροντίδα και καθαρισμός».
Μερικά τηγάνια κάνουν θορύβους ή κρότους.	Αυτό μπορεί να οφείλεται στην κατασκευή του μαγειρικού σας σκεύους (στρώματα διαφορετικών μετάλλων που δονείται διαφορετικά).	Αυτό είναι φυσιολογικό για σκεύη μαγειρικής και δεν υποδηλώνει σφάλμα.

Τεχνικές προδιαγραφές

Μαγειρική εστία	CEHDD30TCT
Ζώνες μαγειρέματος	2 ζώνες
Τάση τροφοδοσίας	220-240V~, 50-60Hz
Εγκατεστημένη ηλεκτρική ισχύς	2928-3484W
Διαστάσεις προϊόντος Μ×Π×Υ(mm)	288X520X52
Ενσωματωμένες διαστάσεις Α×Β (mm)	268X500

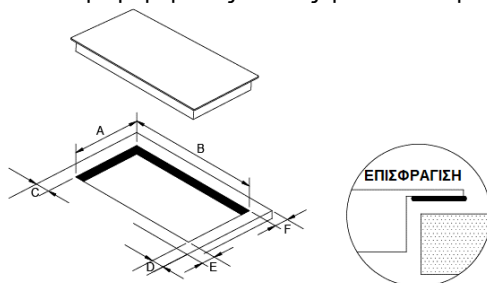
Το βάρος και οι διαστάσεις είναι κατά προσέγγιση. Επειδή προσπαθούμε συνεχώς να βελτιώνουμε τα προϊόντα μας, ενδέχεται να αλλάξουμε τις προδιαγραφές και τα σχέδια χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση.

Εγκατάσταση

Επιλογή εξοπλισμού εγκατάστασης

Κόψτε την επιφάνεια εργασίας σύμφωνα με τα μεγέθη που φαίνονται στο σχέδιο. Για σκοπούς εγκατάστασης και χρήσης, πρέπει να διατηρείται τουλάχιστον 5 cm χώρος γύρω από την οπή.

Βεβαιωθείτε ότι το πάχος της επιφάνειας εργασίας είναι τουλάχιστον 30mm. Επιλέξτε για την επιφάνεια εργασίας ένα υλικό ανθεκτικό στη θερμότητα ώστε να αποφύγετε μια μεγάλης έκτασης παραμόρφωση που προκαλείται από τη θερμική ακτινοβολία την προερχόμενη από την εστία μαγειρέματος. Όπως φαίνεται παρακάτω:

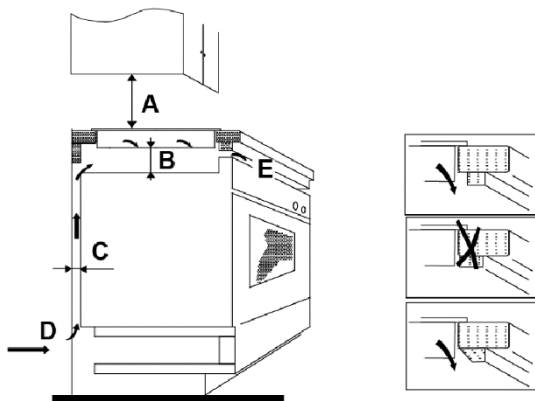


A(mm)	B(mm)	C(mm)	D(mm)	E(mm)	F(mm)
268 +4 -0	500 +4 -0	50mini	50 mini	50 mini	50 mini

Υπό οποιοσδήποτε συνθήκες, βεβαιωθείτε ότι η επαγωγική εστία είναι καλά αεριζόμενη και ότι η είσοδος και η έξοδος αέρα δεν είναι φραγμένες. Βεβαιωθείτε ότι η επαγωγική εστία είναι σε καλή κατάσταση Όπως φαίνεται παρακάτω



Σημείωση: Η απόσταση ασφαλείας μεταξύ της εστίας και του ντουλαπιού πάνω από την εστία πρέπει να είναι τουλάχιστον 760mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Εισαγωγή αέρα	Έξοδος αέρα 5mm

Πριν εγκαταστήσετε την εστία, βεβαιωθείτε ότι έχετε

- η επιφάνεια εργασίας είναι τετράγωνη και επίπεδη, και κανένα δομικό μέλος δεν παρεμβαίνει στις απαιτήσεις χώρου
- η επιφάνεια εργασίας είναι κατασκευασμένη από ανθεκτικό στη θερμότητα υλικό
- εάν η εστία είναι τοποθετημένη πάνω από έναν φούρνο, ο φούρνος διαθέτει ενσωματωμένο ανεμιστήρα ψύξης
- η εγκατάσταση πρέπει να συμμορφώνεται με όλες τις απαιτήσεις πιστοποίησης και τα ισχύοντα πρότυπα και κανονισμούς
- ένας κατάλληλος διακόπτης απομόνωσης που παρέχει πλήρη αποσύνδεση από το δίκτυο τροφοδοσίας ενσωματώνεται στη μόνιμη καλωδίωση, συναρμολογημένος και τοποθετημένος έτσι ώστε να συμμορφώνεται με τους τοπικούς κανόνες και κανονισμούς καλωδίωσης.
Ο διακόπτης απομόνωσης πρέπει να είναι εγκεκριμένου τύπου και να παρέχει διαχωρισμό επαφής διακένου αέρα 3 mm σε όλους τους πόλους (ή σε όλους τους ενεργούς \ [φάση] εάν οι τοπικοί κανόνες καλωδίωσης επιτρέπουν αυτήν την παραλλαγή των απαιτήσεων)
- ο διακόπτης απομόνωσης θα είναι εύκολα προσβάσιμος στον πελάτη με την εστία
- συμβουλευτείτε τις τοπικές αρχές κτιρίων και τους κανονισμούς εάν έχετε αμφιβολίες σχετικά με την εγκατάσταση
- χρησιμοποιείτε ανθεκτικά στη θερμότητα και εύκολα καθαρισμένα φινιρίσματα (όπως κεραμικά πλακίδια) για τις επιφάνειες τοίχου που περιβάλλουν την εστία.

Όταν έχετε εγκαταστήσει την εστία, βεβαιωθείτε ότι

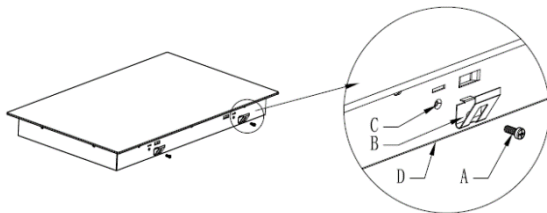
- το καλώδιο τροφοδοσίας δεν είναι προσβάσιμο μέσω θυρών ντουλαπιών ή συρταριών
- υπάρχει επαρκής ροή καθαρού αέρα από έξω από το ντουλάπι προς τη βάση της εστίας
- εάν η εστία είναι τοποθετημένη πάνω από ένα συρτάρι ή χώρο ντουλαπιού, ένα φράγμα θερμικής προστασίας τοποθετείται κάτω από τη βάση της εστίας
- ο διακόπτης απομόνωσης είναι εύκολα προσβάσιμος από τον πελάτη

Πριν εντοπίσετε τις αγκύλες στερέωσης

Η μονάδα πρέπει να τοποθετηθεί σε σταθερή, λεία επιφάνεια (χρησιμοποιήστε τη συσκευασία). Μην ασκείτε δύναμη στα χειριστήρια που προεξέχουν από την εστία.

Προσαρμογή της θέσης του βραχίονα

Στερεώστε την εστία στην επιφάνεια εργασίας βιδώνοντας 4 βραχίονες στην κάτω θήκη της εστίας (δείτε την εικόνα) μετά την εγκατάσταση.



A	B	C	D
Βίδα	Υποστήριγμα	Οπή βίδας	Κάτω θήκη



- Εάν το καλώδιο έχει υποστεί ζημιά ή πρόκειται να αντικατασταθεί, η λειτουργία πρέπει να εκτελείται από τον αντιπρόσωπο μετά την πώληση με ειδικά εργαλεία για την αποφυγή ατυχημάτων.
- Εάν η συσκευή συνδέεται απευθείας με το δίκτυο, πρέπει να εγκατασταθεί ένας παντοπολικός διακόπτης με ελάχιστο άνοιγμα 3 mm μεταξύ των επαφών.
- Ο εγκαταστάτης πρέπει να διασφαλίσει ότι έχει γίνει η σωστή ηλεκτρική σύνδεση και ότι συμμορφώνεται με τους κανονισμούς ασφαλείας.
- Το καλώδιο δεν πρέπει να λυγίσει ή να συμπιεστεί.
- Το καλώδιο πρέπει να ελέγχεται τακτικά και να αντικαθίσταται μόνο από εξουσιοδοτημένους τεχνικούς.



Αυτή η συσκευή φέρει επισήμανση σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/ΕΕ σχετικά με τις ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές (WEEE). Τα WEEE (ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές) περιέχουν τόσο ρυπογόνες ουσίες (που μπορούν να έχουν αρνητικές επιπτώσεις στο περιβάλλον) όσο και βασικά δομικά στοιχεία (που μπορούν να επαναχρησιμοποιηθούν). Είναι σημαντικό τα WEEE (ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές) να υποβληθούν σε συγκεκριμένες επεξεργασίες για την σωστή απομάκρυνση και απόρριψη των ρύπων και ανάκτηση όλων των υλικών. Τα φυσικά πρόσωπα μπορούν να παίξουν σημαντικό ρόλο και να εξασφαλίσουν ότι τα WEEE (ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές) δεν προκαλούν περιβαλλοντικά θέματα. Είναι ως εκ τούτου απαραίτητο να ακολουθήσουν ορισμένους βασικούς κανόνες:

- τα WEEE (ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές) δεν πρέπει να αντιμετωπίζονται ως οικιακά απορρίμματα.
- τα WEEE (ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές) θα πρέπει να μεταφέρονται σε ειδικούς χώρους συλλογής απορριμμάτων οι οποίοι διαχειρίζονται από το δημοτικό συμβούλιο ή από μια πιστοποιημένη σχετικά εταιρεία.

Σε πολλές χώρες, οι εγχώριοι χώροι συλλογής ενδέχεται να είναι διαθέσιμοι για μεγάλα WEEE (ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές). Όταν αγοράζετε μια νέα συσκευή, η παλιά μπορεί να επιστραφεί στον πωλητή που πρέπει να την αποδεχτεί δωρεάν ως εφάπαξ, αρκεί η συσκευή να είναι ισοδύναμου τύπου και να έχει τις ίδιες λειτουργίες με την αγορασμένη συσκευή.

Πληροφορίες προϊόντος για ηλεκτρικές εστίες οικιακής χρήσης σύμφωνα με τον Κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 66/2014 της Επιτροπής					
		Θέση	Σύμβολο	Αξία	Μονάδα
Αναγνωριστικό μοντέλου				CEHDD30TCT	
Τύπος εστίας:				Ηλεκτρική εστία	
Αριθμός ζωνών μαγειρέματος ή / και περιοχών	ζώνες			2	
	τμήματα				
Τεχνολογία θέρμανσης (επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος και χώροι μαγειρέματος, ακτινοβόλες ζώνες μαγειρέματος, συμπαγείς πλάκες)	Επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος				
	Επαγωγικές περιοχές μαγειρέματος				
	λαμπερές ζώνες μαγειρέματος			X	
	συμπαγείς πλάκες				
Για κυκλικές ζώνες μαγειρέματος ή περιοχές: διάμετρος χρήσιμης επιφάνειας ανά ηλεκτρική θερμαινόμενη ζώνη μαγειρέματος, στρογγυλεμένη στα πλησιέστερα 5mm		Πίσω αριστερά	Ø	20,0	cm
		Πίσω κεντρικά	Ø	-	cm
		Πίσω δεξιά	Ø	-	cm
		Κεντρικό αριστερά	Ø	-	cm
		Κεντρικό κέντρο	Ø	-	cm
		Κεντρικό δεξιά	Ø	-	cm
		Μπροστά αριστερά	Ø	16,5	cm
		Μπροστά κέντρο	Ø	-	cm
		Μπροστά δεξιά	Ø	-	cm
Για μη κυκλικές ζώνες μαγειρέματος ή περιοχές: μήκος και πλάτος χρήσιμης επιφάνειας ανά ηλεκτρική θερμαινόμενη ζώνη μαγειρέματος ή περιοχή, στρογγυλεμένη στα πλησιέστερα 5mm		Πίσω αριστερά	M Π	-	cm
		Πίσω κεντρικά	M Π	-	cm
		Πίσω δεξιά	M Π	-	cm

	Κεντρικό αριστερά	M Π	-	cm
	Κεντρικό κέντρο	M Π	-	cm
	Κεντρικό δεξιά	M Π	-	cm
	Μπροστά αριστερά	M Π	-	cm
	Μπροστά κέντρο	M Π	-	cm
	Μπροστά δεξιά	M Π	-	cm
Κατανάλωση ενέργειας για ζώνη ή περιοχή μαγειρέματος που υπολογίζεται ανά κιλό	Πίσω αριστερά	EC ηλεκτρικό μαγείρεμα	187,0	Βάρος/κιλά
	Πίσω κεντρικά	EC ηλεκτρικό μαγείρεμα	-	Βάρος/κιλά
	Πίσω δεξιά	EC ηλεκτρικό μαγείρεμα	-	Βάρος/κιλά
	Κεντρικό αριστερά	EC ηλεκτρικό μαγείρεμα	-	Βάρος/κιλά
	Κεντρικό κέντρο	EC ηλεκτρικό μαγείρεμα	-	Βάρος/κιλά
	Κεντρικό δεξιά	EC ηλεκτρικό μαγείρεμα	-	Βάρος/κιλά
	Μπροστά αριστερά	EC ηλεκτρικό μαγείρεμα	186,0	Βάρος/κιλά
	Μπροστά κέντρο	EC ηλεκτρικό μαγείρεμα	-	Βάρος/κιλά
	Μπροστά δεξιά	EC ηλεκτρικό μαγείρεμα	-	Βάρος/κιλά
Η κατανάλωση ενέργειας για την εστία που υπολογίζεται ανά κιλό		EC ηλεκτρική εστία	186.5	Βάρος/κιλά
Εφαρμοζόμενο πρότυπο: EN 60350-2 Οικιακές ηλεκτρικές συσκευές μαγειρέματος - Μέρος 2: Εστίες - Μέθοδοι μέτρησης της απόδοσης				
Προτάσεις εξοικονόμησης ενέργειας: • Για να επιτύχετε την καλύτερη απόδοση της εστίας σας, τοποθετήστε το τηγάνι στο κέντρο της ζώνης μαγειρέματος. • Η χρήση καπακιού θα μειώσει τους χρόνους μαγειρέματος και θα εξοικονομήσει ενέργεια διατηρώντας τη θερμότητα. • Ελαχιστοποιήστε την ποσότητα υγρού ή λίπους για να μειώσετε τους χρόνους μαγειρέματος. • Ξεκινήστε το μαγείρεμα σε υψηλή θερμοκρασία και μειώστε τη ρύθμιση όταν το φαγητό έχει θερμανθεί. • Χρησιμοποιήστε τηγάνια των οποίων η διάμετρος είναι το ίδιο μεγάλη όσο το γραφικό της επιλεγμένης ζώνης.				

Durch das Zeichen  auf diesem Produkt wird seine Einhaltung aller geltenden Sicherheits-, Gesundheits- und Umweltsicherungsanforderungen bestätigt, die gesetzlich für dieses Produkt vorgeschrieben sind.

Sicherheitshinweise

Ihre Sicherheit ist uns wichtig. Bitte lesen Sie diese Informationen, bevor Sie Ihr Kochfeld 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.
- Änderungen am Hausstromnetz dürfen nur von einem qualifizierten Elektroinstallateur durchgeführt werden.
- Die Nichtbeachtung dieser Anweisung kann Stromschlag oder Tod zur Folge haben.

Gefahr durch Schneiden

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

Wichtige Sicherheitsanweisungen

- 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.
- Die nicht ordnungsgemäße Installation des Geräts kann zu Verlust von Garantie- und Haftungsansprüchen führen.

Betrieb und Wartung

Gefahr von Stromschlägen

- Kochen Sie nicht auf einem gebrochenen oder geplatzen 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 Stromschlag oder Tod zur Folge haben.

Gesundheitsrisiko

- Dieses Gerät entspricht den elektromagnetischen Sicherheitsstandards.

Gefahr durch heiße Oberflächen

- Während der Benutzung können zugängliche Teile

dieses Geräts ausreichend heiß werden, um Verbrennungen hervorzurufen.

- Lassen Sie Ihren Körper, Ihre Kleidung oder andere Gegenstände, mit Ausnahme von geeignetem Kochgeschirr, nicht mit der Glasoberfläche des Induktionskochfeldes 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 fernhalten.
- Griffe von Kochtöpfen können beim Anfassen heiß sein. Stellen Sie sicher, dass Griffe von Kochtöpfen andere Kochzonen, die eingeschaltet sind, nicht überlagern. Halten Sie Griffe außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Nichtbeachten 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.
- Nichtbeachten von Vorsichtsmaßnahmen kann zu Verletzungen oder Schnittwunden führen.

Wichtige Sicherheitsanweisungen

- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es gerade in Betrieb ist. 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, könnten schwer verletzt werden.
- 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, sollten von einer verantwortlichen und kompetenten Person in der Bedienung des Geräts unterwiesen werden. Die unterweisende Person sollte sicherstellen, dass sie 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 Anweisung 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 Induktionskochfeldes, da Kratzer auf dem Glas entstehen können.

- Verwenden Sie keine Scheuermittel oder andere aggressive Reinigungsmittel für die Reinigung Ihres Kochfeldes, da diese die Glasoberfläche des Induktionskochfeldes verkratzen könnten.
- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder von seinem Service-Mitarbeiter, oder einer gleichwertig qualifizierten Person ausgetauscht werden, um jegliches Risiko zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch und vergleichbare Verwendungen bestimmt. -Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen; -Bauernhöfe; - von Kunden in Hotels, Motels und ähnlichen Unterkünften - Bed & Breakfasts (B&B) und ähnlichen Unterkünften.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Teile können während des Betriebs heiß werden. Die Heizelemente nicht berühren. Kinder unter 8 Jahre niemals unbeaufsichtigt in der Nähe des Ofens 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.
- 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 der Kochmulde 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: Keine Gegenstände auf Kochfeldern ablegen.
- **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.

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Keramik Kochfeldes.

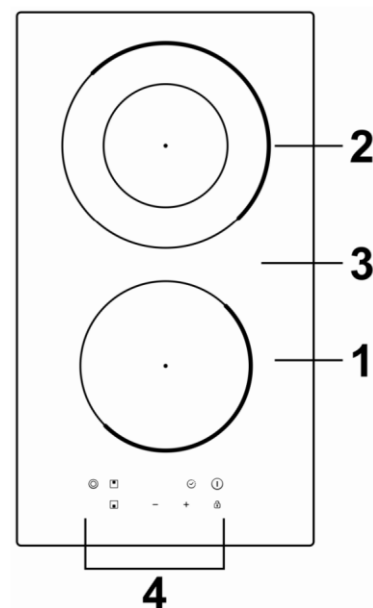
Bitte nehmen Sie sich etwas Zeit, um diese Gebrauchs- und Installationsanleitung zu lesen und sich mit der korrekten Installationsweise und Bedienung vertraut zu machen.

Für die Installation lesen Sie bitte den Abschnitt Installation.

Lesen Sie alle Sicherheitsanweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät benutzen, und bewahren Sie diese Gebrauchs- und Installationsanleitung zum späteren Nachschlagen auf.

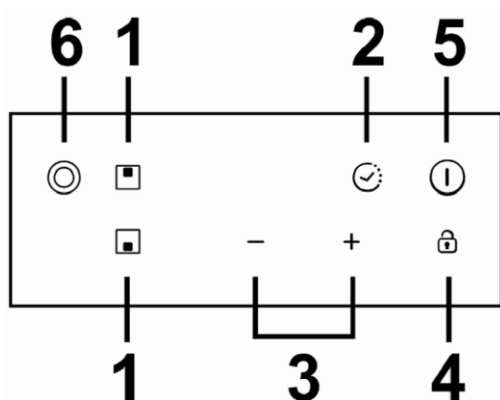
Produktübersicht

Ansicht von oben



- 1. max. 1200 W Zone
- 2. max. 2000/1000 W Zone
- 3. Glasplatte
- 4. Bedienfeld

Bedienfeld



- 1. Kochzonen Auswahlsteuerungen
- 2. Timer-Steuerung
- 3. Steuerung Leistungsstufen/Timer
- 4. Sperrfunktion
- 5. EIN/AUS-Steuerung
- 6. Zwei-Zonen-Steuerung

Produktinformationen

Das Mikrocomputer-Keramikkochfeld kann durch die Widerstandsheizung, die mikrocomputergesteuerte Regelung und die Multi-Power-Auswahl verschiedene Arten von Küchenanforderungen erfüllen, wirklich die optimale Wahl für moderne Familien.

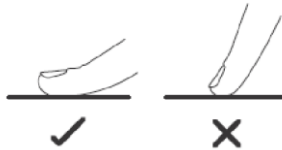
Das Keramikkochfeld stellt den Kunden in den Mittelpunkt und nimmt ein individuelles Design an. Das Kochfeld hat eine sichere und zuverlässige Leistung, die Ihr Leben angenehmer macht, und es Ihnen ermöglicht, den Spaß am Kochen zu genießen.

Bevor Sie Ihr neues Keramikkochfeld benutzen

- Lesen Sie diese Anleitung und achten Sie insbesondere auf den Abschnitt „Sicherheitshinweise“.
- Entfernen Sie die Schutzfolie, die möglicherweise noch auf dem Keramikkochfeld 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-Elemente erschweren.

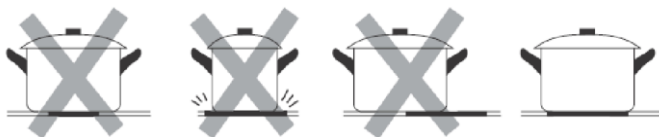


Auswahl des richtigen Kochgeschirrs

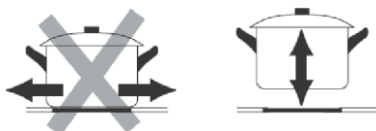
Benutzen Sie kein Kochgeschirr mit scharfen Kanten oder gekrümmtem Boden.



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.



Kochen mit dem Keramikkochfeld

Mit dem Kochen starten

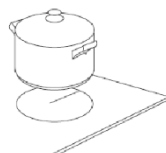
1. Berühren Sie die EIN/AUS-Steuerung.

Nach dem Einschalten des Geräts ertönt ein einmaliger Signalton und die Kochzonen-Auswahlsteuerung zeigt „-“ oder „+“ und weist darauf hin, dass das Induktionskochfeld in den Standby-Modus geschaltet wurde.



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. Bei Berührung der Kochzonen-Auswahlsteuerung blinkt die Anzeige neben der Taste auf.



4. Wählen Sie die Temperaturstufe durch Berühren der Tasten „-“ oder „+“ aus.

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



5. Wenn Zone 1 in Betrieb ist, berühren Sie den Regler für die Zonenwahl, und aktivieren Sie dann die Doppelzone, indem Sie auf  drücken.



Wenn die Doppelzone in Betrieb ist, berühren Sie den Regler zur Zonenwahl und schalten Sie dann die Doppelzone aus, indem Sie  drücken.

Wenn Sie mit dem Kochen fertig sind



Berühren Sie die Kochzonen-Auswahlsteuerung, um die gewünschte Kochzone auszuschalten.

1. Schalten Sie die Kochzone aus, indem Sie „-“ berühren und nach unten auf „0“ scrollen, oder halten Sie die Tasten „+“ und „-“ eine Sekunde gleichzeitig gedrückt und die Einstellung geht automatisch auf „0“.

Stellen Sie sicher, dass das Leistungsdisplay „0“ und dann „H“ anzeigt.



2. Schalten Sie das ganze Kochfläche durch Berühren der EIN/AUS-Steuerung aus.



3. Warnung vor heißer Oberfläche

„H“ weist darauf hin, welche Kochzone zu heiß zum Anfassen 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.



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 der EIN/AUS-Steuerung deaktiviert.

So werden die Bedienelemente gesperrt

Berühren Sie die Tastensperre. Auf der Timer-Anzeige wird der Schriftzug „Lo“ angezeigt.

So wird die Tastensperre für die Bedienelemente aufgehoben

1. Stellen Sie sicher, dass das Keramikfeld eingeschaltet ist.
2. Berühren Sie die Tastensperre und halten Sie sie eine Weile gedrückt.
3. Sie können jetzt beginnen, Ihr Keramikfeld zu benutzen.



Wenn das Kochfeld im Sperrmodus ist, sind alle Bedienelemente mit Ausnahme der EIN/AUS-Steuerung  gesperrt. Sie können das Keramikfeld mit der EIN/AUS-Steuerung  jederzeit in den Not-Aus schalten. Sie sollten aber das Kochfeld im nächsten Schritt zuerst entsperren.

Übertemperaturschutz

Ein integrierter Temperatursensor kann die Temperatur im Keramikkochfeld überwachen. Wenn eine übermäßige Temperatur gemessen wird, stoppt das Keramikkochfeld automatisch den Betrieb.

Schutz vor Überkochen

Der Schutz vor Überkochen ist eine Sicherheitsfunktion. Wenn Wasser auf das Bedienfeld kommt, wird das Kochfeld innerhalb von 10 Sekunden automatisch ausgeschaltet und es ertönt ein Piepton von einer Sekunde.

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.

Automatische Abschaltung

Die automatische Abschaltung ist eine Sicherheitsfunktion für das Keramikkochfeld. Das Kochfeld schaltet sich automatisch ab, wenn Sie vergessen, die Kochzone nach dem Kochen auszuschalten. Die Standard-Betriebszeiten für verschiedene Leistungsstufen werden in der Tabelle unten dargestellt:

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

Verwendung der Timer-Funktion

Sie können den Timer auf zwei verschiedene Arten verwenden:

- Sie können ihn als Minute-Minder verwenden. In diesem Fall schaltet der Timer nach Ablauf der eingestellten Zeit die jeweilige Kochzone aus.
- Sie können ihn verwenden, um die Kochzone oder mehrere nach Ablauf der eingestellten Zeit auszuschalten.
- Sie können den Timer auf bis zu 99 Minuten einstellen.

Verwendung des Timers als Minute-Minder

Wenn Sie keine Kochzone auswählen

1. Stellen Sie sicher, dass die Kochfläche eingeschaltet ist.
Hinweis: Sie können den Minute-Minder auch benutzen, wenn Sie keine Kochzonen ausgewählt haben.
2. Berühren Sie die Timer-Steuerung. Die Minder-Anzeige fängt an zu blinken und das Timer-Display zeigt „30“ an.



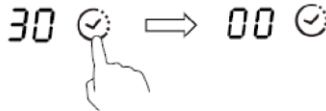
3. Stellen Sie die Zeit durch Berühren der Tasten „-“ oder „+“ ein



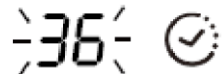
Hinweis: Timer-Taste „+“ oder „-“ einmal berühren, um die Zeit um eine Minute zu verlängern oder zu verkürzen.

Berühren Sie die Timer-Taste „+“ oder „-“ und halten Sie sie gedrückt, um die Zeit um 10 Minuten zu verlängern oder zu verkürzen.

4. Löschen Sie die Zeit durch Berühren der Timer-Taste und in der Minutenanzeige wird „00“ angezeigt.



5. Sobald die Zeit eingestellt wurde, beginnt die Rückwärtszählung. Auf der Anzeige wird die Restzeit angezeigt und die Timer-Anzeige blinkt 5 Sekunden lang.



6. Der Summer ertönt für 30 Sekunden und auf der Timer-Anzeige wird „- -“ angezeigt, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.



Einstellung des Timers zum Ausschalten einer Kochzone

Auf diese Funktion eingestellte Kochzonen:

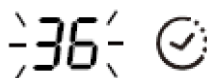
1. Berühren Sie die Kochzonen-Auswahlsteuerung für die Kochzone, für die Sie den Timer einstellen möchten. (z.B. Zone 1#)
2. Berühren Sie die Timer-Steuerung. Die Minder-Anzeige fängt an zu blinken und das Timer-Display zeigt „30“ an.
3. Stellen Sie die Zeit durch Berühren der Tasten „-“ oder „+“ ein.



Hinweis: Timer-Taste „+“ oder „-“ einmal berühren, um die Zeit um eine Minute zu verlängern oder zu verkürzen.

Berühren Sie die Taste „+“ oder „-“ und halten Sie sie gedrückt, um die Zeit um 10 Minuten zu verlängern oder zu verkürzen. Wenn die eingestellte Zeit 99 Minuten überschreitet, stellt sich der Timer automatisch wieder auf 0 Minuten.

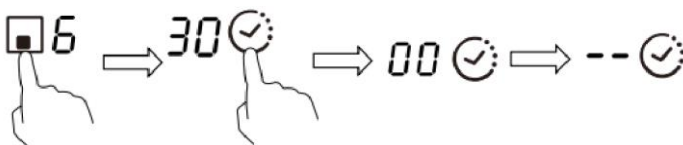
4. Sobald die Zeit eingestellt wurde, beginnt die Rückwärtszählung. Auf der Anzeige wird die Restzeit angezeigt und die Timer-Anzeige blinkt 5 Sekunden lang auf.



HINWEIS: Der rote Punkt neben der Leistungsstufen-Anzeige leuchtet auf und zeigt an, dass die Zone ausgewählt ist.



5. Um den Timer abzubrechen, berühren Sie die Taste der Kochzone und dann die Timer-Steuerung. Der Timer wird abgebrochen, und zunächst wird „00“ und dann „--“ in der Minutenanzeige angezeigt.



6. Wenn der Koch-Timer abgelaufen ist, wird die entsprechende Kochzone automatisch ausgeschaltet und zeigt „H“ an.



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

Einstellung des Timers zum Ausschalten mehr als einer Kochzone

1. Wenn mehr als eine Heizzone diese Funktion verwendet, zeigt die Timer-Anzeige die kürzeste Zeit an.
(z.B. Zone 1# Einstellzeit von 2 Minuten, Zone 2# Einstellzeit von 5 Minuten, die Timeranzeige zeigt „3“.)

HINWEIS: Der blinkende rote Punkt neben der Leistungsstufe bedeutet, dass die Timeranzeige die Zeit der Kochzone anzeigt.

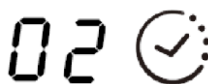
Wenn Sie die eingestellte Zeit einer anderen Kochzone prüfen möchten, berühren Sie deren Auswahl Taste. Der Timer zeigt dann die eingestellte Zeit an.



(Einstellung auf 5 Minuten)



(Einstellung auf 2 Minuten)



2. Wenn der Koch-Timer abgelaufen ist, wird die entsprechende Kochzone automatisch ausgeschaltet und „H“ wird angezeigt.



HINWEIS: Wenn Sie die Zeit nach der Einstellung des Timers ändern möchten, müssen Sie mit Schritt 1 beginnen.

Pflege und Reinigung

Was?	Wie das funktioniert?	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! Seien Sie besonders vorsichtig. • Scharfe Scheuerschwämme, Nylon-Scheuerschwämme und raue/ abrasive Reinigungsmittel können das Glas zerkratzen. Lesen Sie immer das Etikett, 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. Befolgen Sie die Schritte 2 bis 4 unter Punkt „Alltägliche Verschmutzungen auf dem Glas“.	• Entfernen Sie die Flecken, die durch das Schmelzen oder die zuckerhaltigen, übergekochten Lebensmittel entstehen, so schnell wie möglich. 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-Bedienungen	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-Bedienungen 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 Sie alles überprüft haben und das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.
Die Touch-Bedienungen sprechen nicht an.	Die Bedienungen sind gesperrt.	Die Tastensperre der Bedienelemente aufheben. Siehe Abschnitt „Verwendung des Keramikkochfeldes“ für Anweisungen.
Die Touch-Bedienungen sind schwer zu bedienen.	Es kann ein dünner Wasserfilm über den Bedienelementen liegen, oder Sie benutzen die Fingerspitzen, um die Bedienelemente zu berühren.	Stellen Sie sicher, dass das Touch-Bedienfeld trocken ist und verwenden Sie den Fingerballen, wenn Sie die Bedienelemente berühren.
Das Glas wurde zerkratzt.	Kochgeschirr mit rauen Kanten. Ungeeigneter, abrasiver Scheuerschwamm oder Reinigungsprodukte wurden verwendet.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit flachen und glatten Böden. 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.

Technische Merkmale

Kochfeld	CEHDD30TCT
Kochzonen	2 Kochzonen
Versorgungsspannung	220-240V~, 50-60Hz
Installierte elektrische Leistung	2928-3484W
Produktgröße L×B×H(mm)	288X520X52
Einbaugröße A×B (mm)	268X500

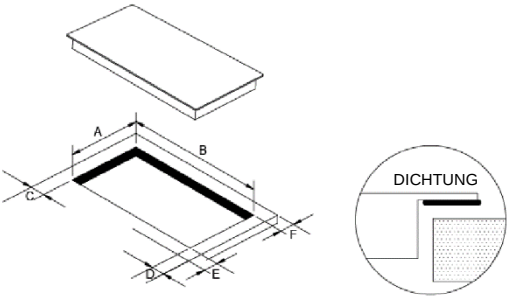
Gewicht und Abmessungen sind ungefähre Angaben. Wir sind ständig bemüht, unsere Produkte zu verbessern, sodass Spezifikationen und Gestaltung ohne vorherige Ankündigung geändert werden können.

Installation

Auswahl der Installationsausrüstung

Schneiden Sie die Arbeitsfläche nach den in der Zeichnung angegebenen Maßen aus. Für Installations- und Anwendungszwecke sollten um das Loch herum mindestens 5 cm Platz gelassen werden.

Stellen Sie sicher, dass die Dicke der Arbeitsfläche mindestens 30mm beträgt. Bitte wählen Sie eine Arbeitsfläche aus hitzebeständigem Material, um größere Verformungen durch Hitzeabstrahlung von den heißen Platten zu vermeiden. Wie unten dargestellt:

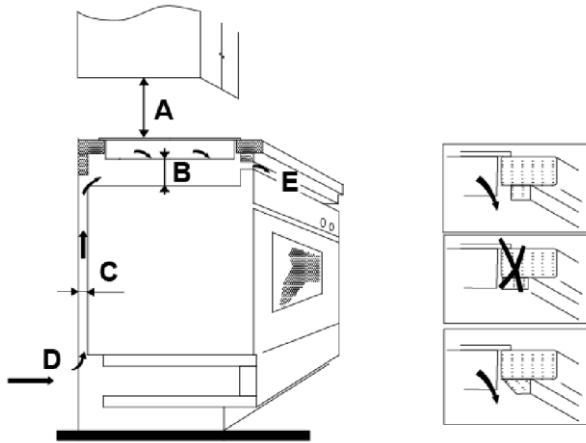


A(mm)	B(mm)	C(mm)	T(mm)	E(mm)	F(mm)
268 ⁺⁴ ₋₀	500 ⁺⁴ ₋₀	50 Mini	50 Mini	50 Mini	50 Mini

Stellen Sie sicher, dass das Keramikkochfeld in jedem Fall gut belüftet wird und dass der Lufteintritt und -austritt nicht behindert werden. Stellen Sie sicher, dass das Keramikkochfeld in einem guten Betriebszustand ist. Wie unten dargestellt



Hinweis: Der Sicherheitsabstand zwischen der Kochplatte und dem darüber liegenden Schrank sollte mindestens 760mm betragen.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 Mini	30 Mini	Lufteintritt	Luftaustritt 10 mm

Bevor Sie das Kochfeld installieren, stellen Sie sicher, dass

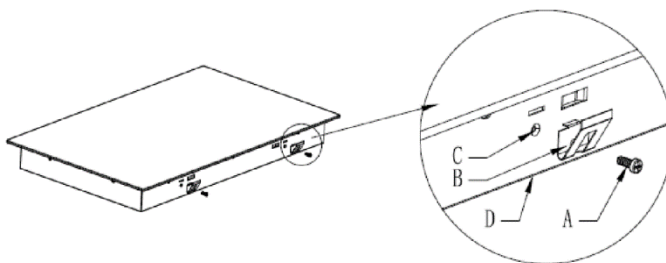
- die Arbeitsfläche rechteckig und eben ausgerichtet ist, und dass keine strukturellen Bauteile den Platzbedarf einschränken
- die Arbeitsfläche aus hitzebeständigem Material besteht
- wenn das Kochfeld über einem Backofen installiert wird, der Backofen mit einem eingebauten Lüfter ausgestattet ist
- 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, wenn die lokalen Verdrahtungsregeln hierfür eine Variante der Anforderungen vorsehen) gewährleisten.
- Der Trennschalter ist für den Benutzer mit installiertem Kochfeld leicht zugänglich.
- 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

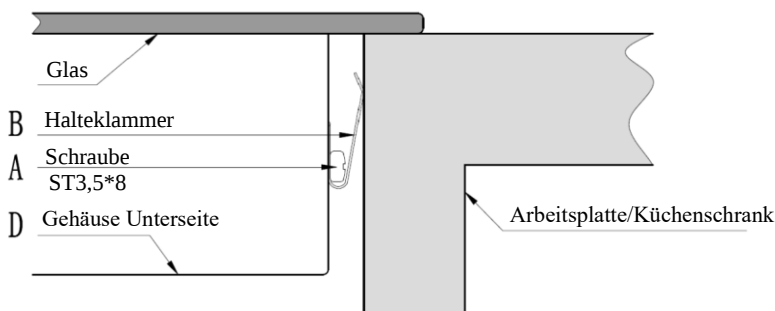
- das Stromversorgungskabel nicht durch Schranktüren oder Schubladen zugänglich ist.
- eine ausreichende Frischluftzufuhr von außerhalb der Schränke zur Basis des Kochfeldes vorhanden ist.
- wenn das Kochfeld über einer Schublade oder einem Schrankraum installiert ist, ein Hitzeschutz unterhalb der Basis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

Bevor die Befestigungsbügel positioniert werden

Die Einheit sollte auf einer stabilen, glatten Oberfläche (verwenden Sie die Verpackung) aufgestellt werden. Wenden Sie keine Kraft auf die Bedienelemente des Kochfeldes an. Fixieren Sie das Kochfeld nach dem Einbau in die Arbeitsfläche mit 4 angeschraubten Halterungen (siehe Abbildung).



A	B	C	D
Schraube	Halterung	Schraubenloch	Boden



Vorsicht

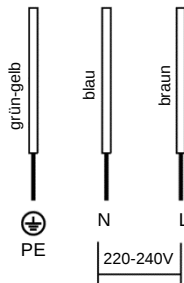
1. Das Keramikkochfeld muss von qualifiziertem Personal oder Technikern installiert werden.

Unsere Kundendienstmitarbeiter stehen Ihnen zu Diensten. Bitte führen Sie den Vorgang nie selbst aus.

2. Das Keramikkochfeld darf nicht an Kühlgeräte, Geschirrspüler und Wäschetrockner montiert werden.
3. Das Keramikkochfeld sollte so installiert werden, dass eine bessere Hitzestrahlung gewährleistet und die Zuverlässigkeit verbessert werden kann.
4. Die Wand und die induzierte Heizzone über der Arbeitsfläche sollten hitzebeständig sein.
5. Um Schäden zu vermeiden, müssen die Sandwich-Ebene und der Klebstoff hitzebeständig sein.
6. Keinen Dampfreiniger verwenden.
7. 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

Die Stromversorgung sollte in Übereinstimmung mit der einschlägigen Norm oder mit einem 1-poligen Leistungsschalter angeschlossen werden. Die Anschlussmethode wird unten dargestellt.



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



Dieses Elektrohaushaltsgerät ist in Einklang mit der EU-Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Elektro- und Elektronik-Altgeräte enthalten umweltschädigende Substanzen (die ggf. eine negative Auswirkung auf die Umwelt haben) sowie (wiederverwendbare) Grundelemente. Daher ist es wichtig, Elektro- und Elektronik-Altgeräte spezifisch zu entsorgen, um alle schädlichen Substanzen zu entfernen und wiederverwendbare Teile zu recyceln. Verbraucher leisten einen wichtigen Beitrag, um zu gewährleisten, dass Elektro- und Elektronik-Altgeräte nicht zu einem Umweltproblem werden. Halten Sie sich daher bitte an die folgenden Grundregeln:

- Elektro- und Elektronik-Altgeräte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden.
- Elektro- und Elektronik-Altgeräte müssen bei zugelassenen Sammelstellen abgegeben werden, die von der Stadtverwaltung oder anderen zuständigen Stellen verwaltet werden.

In vielen Ländern wird für die Entsorgung großer Elektro- und Elektronik-Altgeräte ein Abholservice angeboten. Beim Kauf eines neuen Geräts wird das alte vom Händler zurückgenommen, der es kostenfrei entsorgt, sofern das neue Gerät von einem ähnlichen Typ ist und die gleiche Funktion erfüllt wie das Altgerät.

Informationen zu Haushaltskochfeldern gemäß der Verordnung (EU) Nr. 66/2014

		Stellung	Symbol	Wert	Einheit
Modellkennung				CEHDD30TCT	
Art des Kochfeldes:				Elektrisches Kochfeld	
Anzahl der Kochzonen und/oder Bereiche	Zonen			2	
	Bereiche				
Heiztechnik (Induktions- und Kochzonen, abstrahlende Kochzonen, Festplatten)	Induktionskochzonen				
	Induktionskochfelder				
	abstrahlende Kochzonen			X	
	feste Platten				
Für kreisförmige Kochzonen oder -bereiche: Durchmesser der Nutzfläche pro elektrisch beheizte Kochzone, auf die nächsten 5 mm gerundet		Hinten links	Ø	20,0	cm
		Hinten in der Mitte	Ø	-	cm
		Hinten rechts	Ø	-	cm
		Mitte links	Ø	-	cm
		Zentral	Ø	-	cm
		Mitte rechts	Ø	-	cm
		Vorne links	Ø	16,5	cm
		Vordere Mitte	Ø	-	cm
		Vorne rechts	Ø	-	cm
Für nicht kreisförmige Kochzonen oder -bereiche: Länge und Breite der Nutzfläche pro elektrisch beheizte Kochplatte oder -zone, auf die nächsten 5 mm gerundet		Hinten links	L B	-	cm
		Hinten in der Mitte	L B	-	cm
		Hinten rechts	L B	-	cm

	Mitte links	L B	-	cm
	Zentral	L B	-	cm
	Mitte rechts	L B	-	cm
	Vorne links	L B	-	cm
	Vordere Mitte	L B	-	cm
	Vorne rechts	L B	-	cm
Energieverbrauch pro Kochzone oder Fläche, berechnet pro kg	Hinten links	EElectric cooking	187	Wh/kg
	Hinten in der Mitte	EElectric cooking	-	Wh/kg
	Hinten rechts	EElectric cooking	-	Wh/kg
	Mitte links	EElectric cooking	-	Wh/kg
	Zentral	EElectric cooking	-	Wh/kg
	Mitte rechts	EElectric cooking	-	Wh/kg
	Vorne links	EElectric cooking	186	Wh/kg
	Vordere Mitte	EElectric cooking	-	Wh/kg
	Vorne rechts	EElectric cooking	-	Wh/kg
Energieverbrauch für das Kochfeld, berechnet pro kg		EElectric hob	186,5	Wh/kg
Angewendeter Standard: EN 60350-2 Haushaltselektroherde - Teil 2: Kochfelder - Methoden zur Messung der Leistung				
Energiespartipps: • Um die maximale Effizienz des Kochfeldes zu erzielen, platzieren Sie den Topf in die Mitte der Kochzone. • 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. • Verwenden Sie Töpfe mit einem Durchmesser, der genau so groß ist, wie der Umriss auf der ausgewählten Kochzone.				