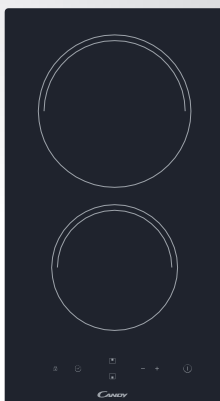



CANDY

Ceramic Hob Instruction Manual / Installation Manual	ENGLISH
Керамичен котлон Инструкции за експлоатация / Монтаж	БЪЛГАРСКИ
Sklokeramická varná deska Návod k obsluze/Návod k inštalaci	ČEŠTINA
Κεραμική Εστία Οδηγίες Χρήσης / Οδηγίες Εγκατάστασης	ΕΛΛΗΝΙΚΑ
Ceramiczna płyta grzewcza Instrukcja obsługi / Instrukcja montażu	POLSKI
Piano di cottura in vetroceramica Manuale di istruzioni/Manuale di Montaggio	ITALIANO
Керамическая варочная панель Руководство пользователя	РУССКИЙ
Plaque vitrocéramique Manuel d'instruction / Manuel d'installation	FRANÇAIS
Keramička ploča za kuhanje Priručnik s uputama/priručnik za ugradnju	HRVATSKI
Kerámia főzőlap Használati útmutató / Beszerelési útmutató	MAGYAR
Sklokeramická varná doska Návod na obsluhu / Návod na inštaláciu	SLOVENČINA
Keramička ploča Uputstvo za upotrebu / Uputstvo za ugradnju	SRPSKI
Склокерамічна варильна поверхня Інструкція з експлуатації / посібник зі встановлення	УКРАЇНСЬКА
Keramische kookplaat Instructiehandleiding / Installatiehandleiding	NEDERLANDS
Placa de Vitrocerâmica Manual de Instruções / Manual de Instalação	PORTUGUÊS
Placa vitrocerámica Manual de instrucciones/instalación	ESPAÑOL

CDH30



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

By placing the CE  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 hob.

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 hob surface. If the hob surface should break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.
- Switch the hob 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 hob surface 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 hob 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 hob.
- Do not place or drop heavy objects on your hob.
- Do not stand on your hob top.
- 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 designed for domestic use only.
- **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.

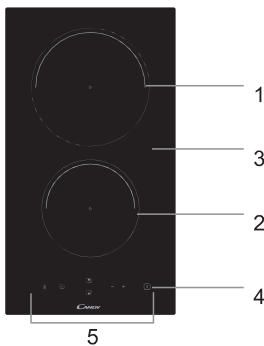
We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.

For installation, please read the installation section.

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

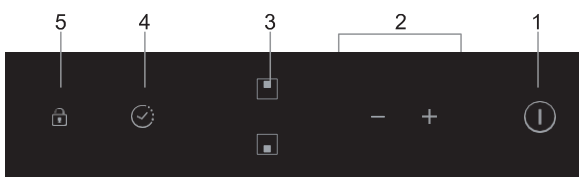
Product Overview

Top View



- 1. max. 1800 W zone
- 2. max. 1200 W zone
- 3. Glass plate
- 4. ON / OFF
- 5. Control panel

Control Panel



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

Product Information

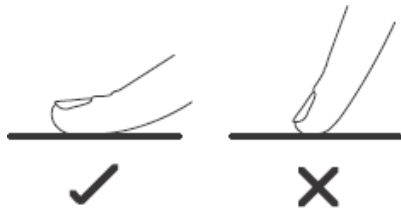
The microcomputer ceramic cooker hob can meet different kinds of cuisine demands because of resistance wire heating, micro-computerized control and multi-power selection, really the optimal choice for modern families. The ceramic cooker hob centers on customers and adopts personalized design. The hob 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.

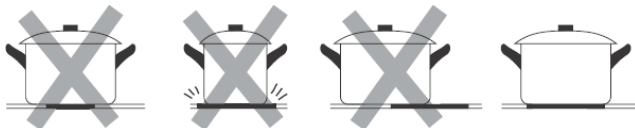


Choosing the right Cookware

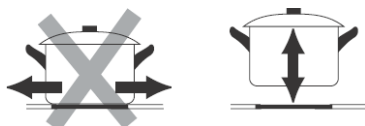
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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.

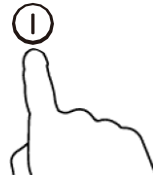


Using your Ceramic Hob

To start cooking

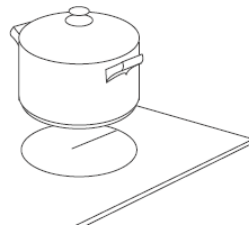
1. Touch the ON/OFF control.

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

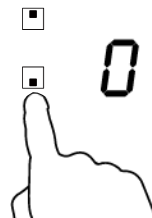


2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.

- Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.

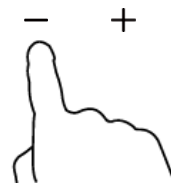


3. Touching the heating zone selection control.



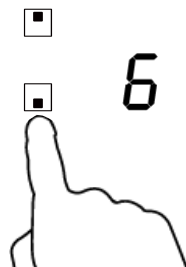
4. Select a heat setting by touching the "-" or "+" control.

- 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.
- By holding down either of these buttons, the value will adjust up or down.



When you have finished cooking

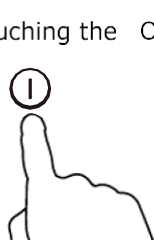
1. Touching the heating zone selection control that you wish to switch off.



2. Turn the cooking zone off by scrolling down to "0" or touching "-" and "+" control together.

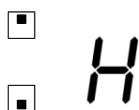


3. Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF (I) control.



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. Touch and hold the keylock control for a while.
2. 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.

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 the cooking zone is still hot.

Auto Shutdown

Auto shut down is a safety protection function for your induction hob. It shuts 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 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 hob is turned on.

Note: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.

2. Touch the timer control, the timer indicator will flash.

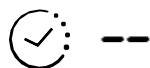
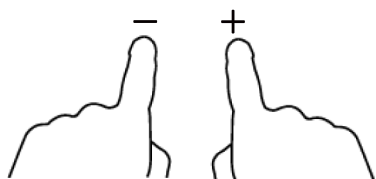
3. Adjust the timer setting by touch the "-" or "+" controls. The minute minder indicator will start flashing and will show in the timer display.

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

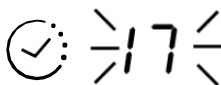
Touch and hold the "-" or "+" control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.

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

4. Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and "--" is shown on the minute display.



5. When the time is set, it starts to count down immediately. The display shows the remaining time and the timer indicator flashes for 5 seconds.

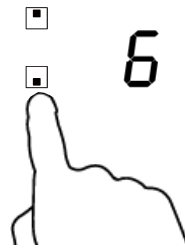


6. Buzzer bips for 30 seconds and the timer indicator shows "--" when the setting time is be finished.



Setting the timer to turn one cooking zone off

1. Touching the heating zone selection control.

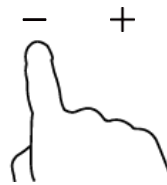


2. Touch the timer control, the timer indicator shows "10".



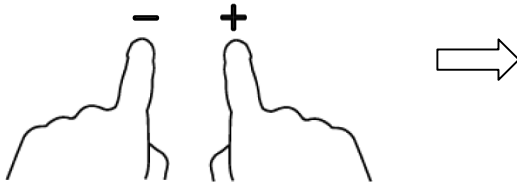
3. Set the time by touching the control of the timer.

Hint: Touch the either "-" or "+" control of the timer
Once, time decreases or increases by 1 minute.
Touch and hold the "-" or "+" control of the timer
will decrease or increase by 10 minutes.

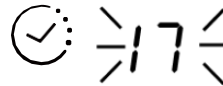


If the setting time exceeds 99 minutes, the timer
will automatically return to 0 minute.

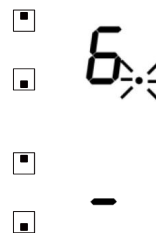
4. Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and "--" is shown on the minute display.



5. When the time is set, it starts to count
down immediately. The display shows the
remaining time and the timer indicator flashes
for 5 seconds.



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



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

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

Cooking Guidelines



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

Cooking Tips

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

Simmering, cooking rice

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

Searing steak

To cook juicy flavoursome steaks:

1. Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
2. Heat up a heavy-based frying pan.
3. Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and then lower the meat onto the hot pan.
4. Turn the steak only once during cooking. The exact cooking time will depend on the thickness of the steak and how cooked you want it. Times may vary from about 2 – 8 minutes per side. Press the steak to gauge how cooked it is – the firmer it feels the more „well done“ it will be.
5. Leave the steak to rest on a warm plate for a few minutes to allow it to relax and become tender before serving.

For stir-frying

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

Heat Settings

The settings below are guidelines only. The exact setting will depend on several factors, including your cookware and the amount you are cooking. Experiment with the induction hob to find the settings that best suit you.

Heat setting	Eignung
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• delicate warming for small amounts of food• melting chocolate, butter, and foods that burn quickly• gentle simmering• slow warming
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• reheating• rapid simmering• cooking rice
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• pancakes
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• sautéing• cooking pasta
9	<ul style="list-style-type: none">• stir-frying• searing• bringing soup to the boil• boiling water

Care and Cleaning

The settings below are guidelines only. The exact setting will depend on several factors, including your cookware and the amount you are cooking. Experiment with the hob to find the settings that best suit you.

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass).	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the hob 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • When the power to the hob 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.	<p>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:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the hob 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • The hob 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 hob 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	CDH30
Cooking Zones	2 Zones
Supply Voltage	220-240V~
Installed Electric Power	2700-3300 W
Product Size D×W×H(mm)	288X520X55
Building-in Dimensions A×B (mm)	268X490

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

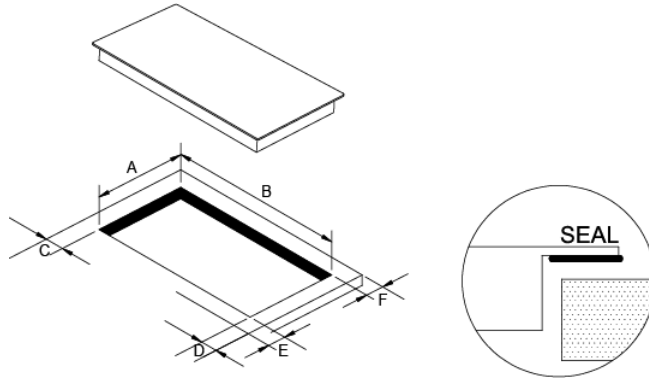
Installation

Selection of installation equipment

1. Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.

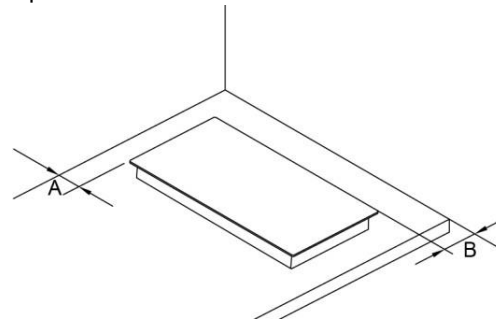
For the purpose of installation and use, a minimum of 50mm space shall be preserved around the hole.

Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:



A	B	C	D	E	F
268 + 4	490 + 4	50mm mini	50mm mini	50mm mini	50mm mini
- 0 mm	-0 mm				

2. The ceramic cooker hob can be used on the table top of cabinet. The ceramic hob should be placed horizontally. As shown below:

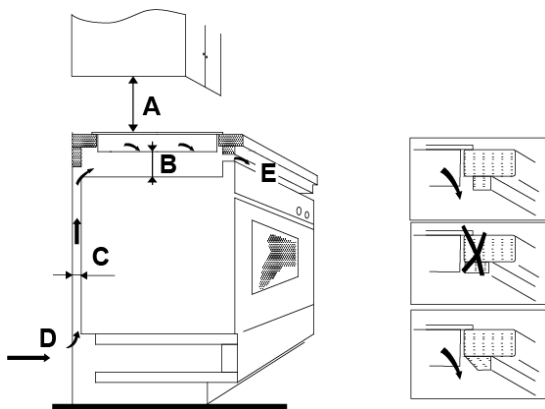


A	B
50mm mini	50mm mini

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.

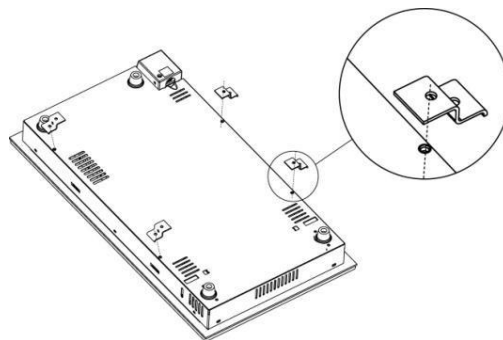
When you have installed the hob, make sure that

- 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 four brackets on the bottom of hob (see picture) after installation. Adjust the bracket position to suit for different work surface's thickness.



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



This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person.

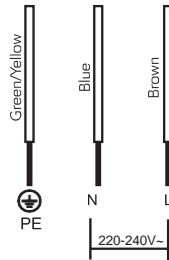
Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

1. the domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
2. the voltage corresponds to the value given in the rating plate
3. the power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.

To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.

The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75°C at any point.

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.



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

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

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

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

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

Предупреждения за безопасност

Вашата безопасност е важна за нас. Моля, прочетете информацията в тези инструкции преди да използвате вашия плот за готвене.

Монтаж

Опасност от токов удар

- Преди да извършвате някаква работа или поддръжка по уреда, го изключете от електрическата мрежа.
- Свързването към изправна заземяваща система е важно и задължително.
- Промени в домашната електрическа мрежа, трябва да се извършват само от квалифициран електротехник.
- Неспазване на тези указания може да доведе до токов удар или смърт.

Опасност от порязване

- Внимавайте-ръбовете на панела са остри.
- Невнимателна работа може да доведе до нараняване или порязване.

Важни инструкции за безопасност

- Преди да монтирате или използвате този уред прочетете тези инструкции внимателно.
- По всяко време върху котлона могат да се поставят само негорими материали или продукти.
- Моля, предоставете тази информация на разположение на лицето, отговорно за инсталиране на уреда, тъй като това може да намали вашите разходи за монтаж.
- С цел избягване на опасност, този уред трябва да бъде монтиран в съответствие с тези инструкции за монтаж.
- Този уред трябва да бъде правилно монтиран и заземен само от лице с подходяща квалификация.
- Този уред трябва да бъде свързан по схема включваща прекъсвач, който позволява напълно отделяне на уреда от ел. Захранване.
- Неправилно монтиране на уреда водят до анулиране на гаранцията на уреда и искове за отговорност.

Експлоатация и поддръжка

Опасност от токов удар

- Не говете на счупен или повреден готварски плот. Ако повърхността на плота се счупи или напука, веднага изключете уреда от ел. Захранване (от контакта) и се свържете с квалифициран техник.

- Изключете уреда от контаката при почистване или поддръжка.
- Неспазване на тези указания може да доведе до токов удар или смърт.

Опасност за здравето

- Този уред отговаря на стандартите за електромагнетична безопасност.

Опасност от гореща повърхност

- По време на използване открити части от уреда се нагряват достатъчно, че да предизвикат изгаряне.
- Не позволявайте части от вашето тяло, облекло или други предмети, освен подходящи съдове за готвене, да се допират до индукционното стъкло, доато не се е охладило.
- Метални предмети, като ножове, вилици, лъжици и капаци не трябва да се оставят върху повърхността на плота, тъй като могат да се нагряят.
- Пазете децата на далеч от уреда.
- Дръжки на тенджери може да се нагряят прекалено за да могат да бъдат докосвани. Проверете, дали дръжките не са над други включени зони за готвене. Не позволявайте на деца да пипат дръжките.
- Неспазване на тези указания може да доведе до изгаряния и опарвания.

Опасност от порязване

- Когато е свален предпазния капак на стъргалка за плот, острието и е открито. Използвайте я изключително внимателно и след това я съхранявайте на недостъпно и безопасно за деца.
- Невнимателно използване може да доведе до нараняване и порязвания.

Важни инструкции за безопасност

- При работа с плота, никога не го оставяйте без надзор. Извирания на течност водят до образуване на дим и мазни петна, които могат да се запалят.
- Никога не използвайте уреда за работна повърхност или място за съхранение.
- Никога не оставяйте предмети или посуда върху плота.
- Никога не използвайте уреда за затопляне или загряване на помещението.
- След използване, винаги изключвайте зоните за готвене и плота за готвене, както е описано в инструкциите (напр. Чрез използване на сензорните бутони).

- Не позволявайте на деца да си играят с уреда или да седат, стоят или качват върху него.
 - Не съхранявайте предмети представляващи интерес за деца, в шкафове над готварския плот. Деца покотервайки се върху плота може да сериозно да се наранят.
 - Не оставяйте децата сами или без надзор в района на работещ плот.
 - Деца или хора с увреждания които ограничават техните способности да използват плота трябва да бъдат инструктирани от отговорен и компетентен човек, който да ги напъства и обучава в използването на уреда. Инструкторът трябва да се увери, че те могат да използват уреда без опасност за себе си или околните.
 - Не ремонтирайте или подменяйте части от уреда освен ако изрично не е описано в инструкциите. Всички сервизни дейности трябва да се извършват от квалифициран специалист.
 - Не използвайте пароструйка за почистване на уреда.
 - Не поставяйте или изпускайте тежки предмети върху плота.
 - Не стойте върху вашия плот за готвене.
 - Не използвайте съдове с остри, назъбени ръбове или не плъзгайте съдове по индукционната стъклена повърхност, тъй като това може да надраска стъклото.
 - Не използвайте стъргалки или остри абразивни препарати за почистване на вашия плот за готвене, тъй като те могат да надраскат индукционното стъкло.
 - Ако захранващия кабел е повреден, той трябва да бъде заенен от производителя, негов сервизен техник или подходящо квалифициран специалист, за да се избегнат опасности.
 - Уредът е предназначен за използване в битови условия и подобни приложения, като: -райони за кухненски персонал в магазини, офиси и други работни среди; -ферми; -от клиенти на хотели, мотели и други видове жилищни среди ; -помещения за спане и закуска.
 - **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът и откритите му части се нагряват при работата му.
- Трябва да се внимава, за да не се докосват горещи елементи.
- Деца под 8 годишна възраст, трябва да се държат в страни от уреда, освен ако не се наблюдават постоянно.
- Този уред може да се използва от деца на и по-големи от 8 години и от хора с психични, сензитивни и умствени увреждания или с липса на опит и знания за използване на уреда, ако са под наблюдение или са инструктирани за работа с уреда и са в състояние да разберат възможните опасности при ползването му.
 - Децата не трябва да си играят с уреда. Почистване и поддръжка на уреда не трябва да се извършва от деца, без да бъдат наблюдавани.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Готвене на кухненския плот с олио или мазнина, без надзор може да бъде опасно и да доведе до възникване на пожар. НИКОГА не се опитвайте да изгасите пожар с вода, а изключете уреда и покрийте пламъците напр. с капак или одеало против пожар.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Опасност от пожар: не съхранявайте предмети върху повърхностите за готвене.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Ако повърхността е счупена, изключете уреда, за да предотвратите евентуален токов удар, за повърхности на плот от стъклокерамично или подобно покритие отделящи открити електрически части на уреда.
- Не трябва да се използва уред на пара/пароструйка.
- Уредът не е предназначен за ползване с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.

Поздравления за закупуването на вашия нов Керамичен плот.

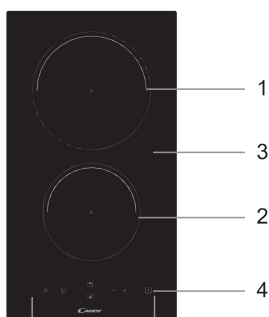
Препоръчваме ви да отделите малко време, за да прочетете тези Инструкции за експлоатация/ Монтаж с цел напълно да научите, как правилно да го монтирате и използвате.

За монтажа, моля обърнете се към частта описваща монтаж.

Прочетете внимателно всички инструкции за безопасност, преди експлоатация на уреда и запазете тези Инструкции за експлоатация/Монтаж за справки в бъдеще.

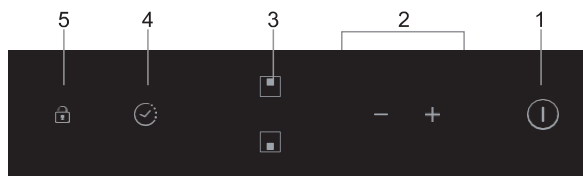
Общ преглед на продукта

Изглед отгоре



1. макс. 1800 W зона
2. макс. 1200 W зона
3. Стъклен плот
4. ON / OFF/Вкл/Изкл
5. Контролен панел

Контролен панел



1. Управление ON/OFF/Вкл/Изкл.
2. Бутони за регулиране на Мощност/Време.
3. Бутони за избор на зона за нагряване.
4. Управление на таймера.
5. Заклучване на бутоните.

Информация за продукта

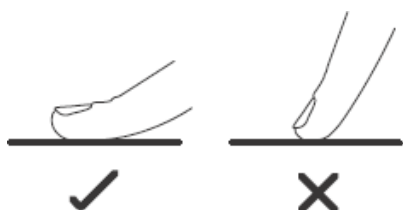
Керамичния плот за готвене с вграден микрокомпютър, отговаря на различни видове готварски нужди, заради начина на загряване, микро-компютърно управление и избор от различни мощности, наистина е оптимален избор за съвременните семейства. Керамичния плот за готвене е насочен към удобството на клиентите и има индивидуален дизайн. Плотът има безопасни и сигурни характеристики, внасяйки комфорт и ви дава възможност да се насладите напълно на удоволствието от живота.

Преди да използвате вашия Нов Керамичен Плот

- Прочетете тези инструкции, обърнете специално внимание на частта „Предупреждения за безопасност“.
- Премахнете всяко защитно фолио, евентуално все още останало по плота.

Използване на сензорните бутони

- Бутоните реагират на докосване, така че не е необходимо да ги натискате.
- Използвайте възглавничката, не върха на пръста си.
- Всеки път, щом е регистриран допир ще чувате звуков сигнал.
- Уверете се, че бутоните са винаги чисти, сухи, и върху тях не са поставени предмети (напр. прибор или парцал). Дори тънък слой вода може да попречи на добрата работа с бутоните.

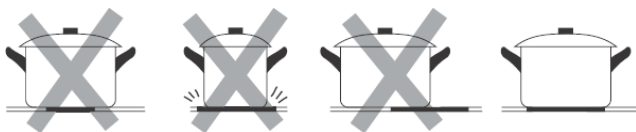


Избор на правилни съдове за готвене

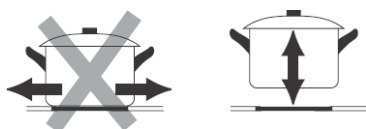
Не използвайте съдове с назъбени ръбове или извито дъно.



Уверете се, че основата на вашия съд е гладка, стои равномерно върху стъклото и е със същия размер, като зоната за готвене. Винаги центрирайте вашия съд върху зоната за готвене.



Винаги вдигайте съдовете от плота – не ги плъзгайте, така ще надраскате повърхността на уреда.

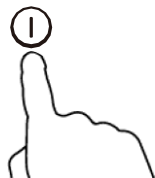


Експлоатация на вашия керамичен плот

За да започнете готвене

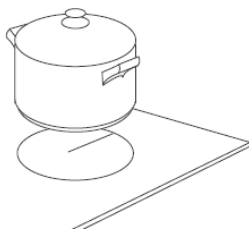
- След включване, чувате единичен звуков сигнал, всички индикаторни лампи светват за една секунда, след това изгасват показвайки, че керамичния плот е в режим на очакване.

1. Докоснете бутон ON/OFF/Вкл/Изкл. Всички индикатори показват "-"

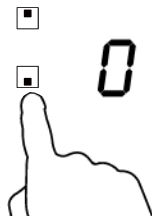


2. Поставете подходящ съд за готвене върху зоната, която желаете да използвате.

- Уверете се, че дъното на съда за готвене и повърхността на зоната за готвене са сухи и чисти.

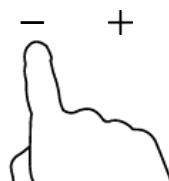


3. Докоснете бутона за избор на зона за нагряване.



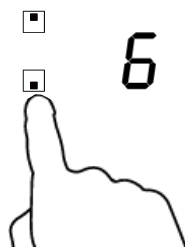
4. Изберете степен на нагряване чрез докосване на бутон "-" или "+".

- Ако до 1 минута не изберете степен на нагряване, Керамичния плот ще се изключи автоматично. Ще трябва да започнете отново от стъпка 1.
- През цялото време на готвене можете да промените степента на нагряване.
- При задържане на всеки от тези бутони, стойността ще се увеличава или намалява.



Когато завършите готвене

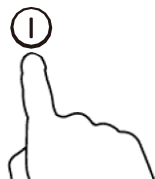
1. Докоснете зоната на нагряване, която искате да изключите.



2. Изключете зоната за готвене, като намалите степените до "0" или като докоснете едновременно бутони "-" и "+".

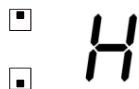


3. Изключете целия плот за готвене, като докоснете бутон ON/OFF/Вкл/Изкл 



4. Внимавайте с горещите повърхности

Символът "H" ще ви показва коя зона е твърде гореща за докосване. Той ще изчезне, когато зоната се охлади до безопасна температура. Това може и да се използва, като функция за пестене на енергия, ако искате да загревате съдове за следващо ползване, използвайте все още горещата повърхност.



Заклучване на бутоните за управление

- За да предотвратите непреднамерено използване можете да заключите бутоните (например да предотвратите, случайно включване на зоните за нагряване от деца).
- Когато бутоните са заключени, всички бутони с изключение на ON/OFF/Вкл/Изкл са деактивирани.

За да заключите бутоните

Докоснете бутона за заключване. Индикаторът за време ще покаже "Lo"

За да отключите бутоните

1. Уверете се, че керамичния плот е включен.
2. Натиснете и задръжте за известно време бутона за заключване.
3. Сега можете да започнете експлоатация на вашия плот.



Когато плота е в заключен режим, всички бутони с изключение на ON/OFF/Вкл/Изкл са деактивирани, в случай на аварийна ситуация винаги можете да изключите вашия плот чрез бутон ON/OFF/Вкл/Изкл, но при следващо използване първо трябва да отключите котлона.

Защита срещу превишаване на температурата

Монтиран температурен сензор може да следи емпературата в стъклокерамичния плот. При засичане на превишена температура, стъклокерамичния плот спира да работи автоматично.

Предупреждение за остатъчна топлина

Когато плотът е работил известно време, се образува остатъчна топлина. Буквата "Н" се появява като предупреждение, да се пазите.

Автоматично изключване

Друга характеристика за безопасност е автоматичното изключване. Това става, ако забравите да изключите зона за готвене. Фабрично зададените времена за изключване са дадени в таблицата:

Ниво на мощност	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Фабричен таймер за работа (час)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Използване на таймер

Можете да използвате таймера по два различни начина:

- Можете да го използвате, като брояч на минути/напомняне за изтичане на определени минути. В този случай, таймерът няма да изключи определената зона за готвене, след изтичане на зададеното време.
- Можете да го настроите след изтичане на зададеното време да изключи определена зона за готвене.
- Можете да настроите таймера до 99 минути.

Използване на таймера, като брояч на минути/напомняне за изтичане на определени минути

Ако не изберете зона за готвене

1. Уверете се, че плота за готвене е включен.

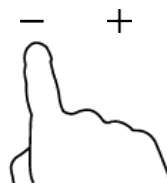
Забележка: можете да използвате брояча, дори и да не сте избрали зона за готвене.

2. Докоснете бутона за управление на Таймера, индикаторът за време започва да мига.

3. Настройте таймера чрез докосване на бутони "-" или "+".

Индикаторът на брояча на минути започва да мига и

и се появява дисплея на таймера.



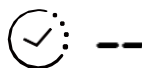
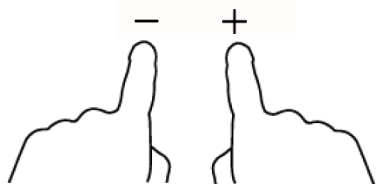
Съвет: Докосване на бутон "-" или "+" на таймера

веднъж, ще намали или увеличи с 1 минута.

Докоснете и задръжте бутон "-" или "+" на таймера, за да намалите или увеличите с 10 минути.

Ако настроеното време превиши 99 минути, таймерът автоматично се връща на 0 минути.

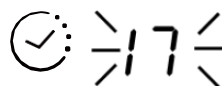
4. Докосване едновременно на "-" и "+", води до отмяна на таймера, и символът "--" се появява на дисплея за минутите.



5. Коагто времето е зададено, то започва да отброява

веднага. Дисплеят показва оставащото време и

индикаторът на таймера мига за 5 секунди.

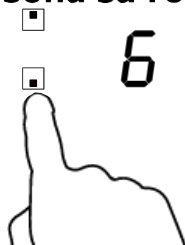


6. Зумерът работи 30 секунди и индикаторът на таймера показва "--", когато времето изтече.



Настройване на таймера да изключи зона за готвене

1. Докосване на бтона за избор на зона за нагряване.



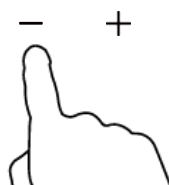
2. Докоснете бутона за таймер, индикаторът на таймера показва "10".



3. Настройте време чрез докосване на бутоните за управление на таймера.

Съвет: Докосване на бутон "-" или "+" за управление на таймера веднъж ще намали или увеличи времето с 1 минута.

Докоснете и задръжте бутон "-" или "+" на таймера за да намалите или увеличите с 10 минути.

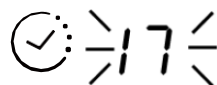


Ако настроеното време превиши 99 минути, таймерът автоматично преминава на 0 минути.

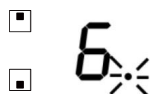
4. Докосване едновременно "-" и "+", води до отмяна на таймера, и символът "--" се появява на дисплея за минутите.



5. Коагто времето е зададено, то започва да отброява веднага. Дисплеят показва оставащото време и индикаторът на таймера мига за 5 секунди.



ЗАБЕЛЕЖКА: Червената точка до индикатора светва за да покаже, че зоната е избрана.



6. Когато времето за готвене изтече, съответната зона за готвене се изключва автоматично.



ЗАБЕЛЕЖКА: Ако изкате да промените таймера, след като сте го настроили, трябва да започнете от стъпка

1.

Насоки за готвене



Внимавайте при пържене, тъй като олиото и мазнината се нагряват много бързо, особено ако използвате функция PowerBoost. При изключително високи температури олиото и мазнината се възпламеняват спонтанно и това представлява много голяма опасност.

Съвети за готвене

- Когато храната заври, намалете зададената температурна настройка.
- Използването на капак ще намали времето за готвене и ще спести енергия чрез запазване на топлината.
- Намалете количеството течност или мазнина, за да намалите времето за готвене.
- Започнете готвенето на висока настройка и след това я намалете, когато храната се е затоплила изцяло.

Варене на тих огън/къкрене, готвене на ориз

- Варене на тих огън/къкрене, се осъществява преди точката на завиране, на около 85°C, когато тъкмо започват да се появяват мехурчета в течността, която готвите. Това е ключа към приготвяне на вкусни супи и яхнии, тъй като вкуса се образува без да пресготвяте храната. Също трябва да приготвяте сосове с яйца или сгъствани с брашно под точката на завиране.
- Някой дейности, включително готвене на ориз чрез метода на абсорбиране, може да изисква настройка по-висока от най-ниската, за да се осигури правилно сготвяне в препоръчаното време.

Запечатване на пържолата

За приготвяне на сочни вкусни пържоли:

1. Преди готвене оставете месото да престои на стайна температура за около 20 минути.
2. Загрейте тиган за пържене с дебела основа.
3. Намажете двете страни на пържолата с олио. Напръскайте леко с олио дъното на нагорещения тиган, след което поставете месото в горещия тиган.
4. По време на готвене обърнете пържолата само веднъж. Времето за готвене зависи от това, колко е дебела пържолата и колко добре искате да е сготвена. Времето варира от 2 – 8 минути на страна. Натсинете пържолата, за да определите, колко е сготвена – колкото е по-твърда, толкова по-добре е изпечена/ „well done“.
5. Оставете пържолата да отпочине на топло място за няколко минути, за да позволите на месото да се отпусне и да стане пържолата по-мека преди да я сервирате.

При пържене с бъркане

1. Изберете подходящ за ползване върху керамичен плот тиган тип Уок с плоско дъно или голям тиган за пържене.
2. Подгответе всички съставки и необходимо оборудване. Пърженето с бъркане трябва да бъде бързо. Ако приготвяте големи количества, разделете храната на по-малки порции.
3. Загрявайте тигана за кратко и добавете две супени лъжици олио.
4. Първо пригответе месото, след това го оставете настрана и го поддържайте топло.
5. Изпържете зеленчуците. Когато са горещи но все още хрупкави, намалете настройката на зоната за готвене, върнете обратно месото в тигана и добавете сос.
6. Внимателно разбъркайте съставките, за да сте сигурни че всички са загряти равномерно.
7. Сервирайте веднага след готвене.

Настройки на топлината

Показаните по-долу настройки са само насочващи. Точната настройка ще зависи от няколко фактора, включително от вашите съдове за готвене и количеството храна, която ще приготвяте. Експериментирайте с индукционния котлон, за да определите кои настройки са най-подходящи за вас.

Настройка на топлина	Подходяща за
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• деликатно затопляне на малки количества храна;• разтопяване на шоколад, масло и храни които бързо прегарят;• леко къкрене/варене;• бавно затопляне.

3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • претопляне; • бързо завирание; • готвене на ориз.
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • палачинки.
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • сотиране; • готвене на паста.
9	<ul style="list-style-type: none"> • пържене с бъркане; • запечатване на месо; • завирание на супа; • варене на вода

Поддръжка и почистване

Какво?	Как?	Важно!
Ежедневно замърсяване на стъклото (отпечатаци от пръсти, петна, останки от храна или разливане на не-сладки смеси върху плота)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Изключете ел. захранването към плота за готвене. 2. Нанесете препарат за почистване на плотове за готвене, докато е все още топъл (но не горещ!) 3. Измийте и подсушете след това с чист парцал или кухненска хартия. 4. Включете отново ел. захранването към плота за готвене. 	<ul style="list-style-type: none"> • Когато ел. захранването на плота е изключено, няма да има индикация за „гореща повърхност“, но зоната за готвене може все още да бъде гореща! Действайте изключително внимателно. • Стъргалки, пластмасови и остри абразивни препарати за почистване може да надраскат повърхността. Внаги четет етикета, зада определите дали вашата стъргалка е подходяща за почистване на плота. • Никога не оставяйте остатъци от почистването върху плота: стъклото може да се оцвети за постоянно.
Изливане от варене, разтопяване, и горещи разливания от смеси със захар върху стъклото	<p>Такива замърсявания отстранявайте веднага с паче риба, мастихин или острието на стъргалка подходяща за почистване на стъклокерамични плотове, но внимавайте за горещите повърхности на зоните за готвене:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Изключете ел. Захранването на плота за готвене. 2. Дръжте острието или прибора за почистване под ъгъл 30° и изтържете разливането или го избутайте до студена част на плота за готвене. 3. Подсушете или забършете замърсяването с кухненска хартия или гъбичка. 4. Следвайте стъпки 2 до 4 от горното „Ежедневно замърсяване на стъклото“. 	<ul style="list-style-type: none"> • Отстранявайте замърсявания от разливане, разтопяване или от слдаки смеси възможно най-скоро. Ако се остави да съсъхне върху стъклото може да бъде много трудно за почистване или дори да увреди необратимо повърхността на стъклото. • Опасност от порязване: когато е свален предпазния капак на стъргалката, острието и е много остро. Използвайте я изключително внимателно и след това я съхранявайте на недостъпно и безопасно за деца място.
Разливане върху сензорните бутони	<ol style="list-style-type: none"> 1. Изключете ел. Захранването на плота за готвене. 2. Подсушете разливането. 3. Забършете зоната на сензорните буони с чиста, влажна гъбичка или парцал. 4. Забършете напълно до подсушаване на зоната с кухненска хартия. 5. Включете отново ел. захранването към плота за готвене. 	<ul style="list-style-type: none"> • Плотът може да издаде звуков сигнал и да се изключи сам и сензорните бутони може да не работят коректно, ако има разливане върху тях. Уверете се, че сте забърсали и подсушили добре зоната на сензорните бутони преди да включите отново плота за готвене.

Съвети и препоръки

Проблем	Възможни причини	Какво да правите
Плотът не може да бъде включен.	Няма ел. захранване.	Уверете се, че вашия плот е свързан към ел. мрежа и е включен. Проверете дали имате захранване на вашата домашна ел. мрежа. Ако сте проверили всичко и все още имате проблем свържете се със квалифициран техник.
Сензорните бутони не реагират.	Бутоните са заключени.	Отключете бутоните за управление. Виж Част „Експлоатация на вашия керамичен плот“ за инструкции.
Трудно се работи със сензорните бутони.	Може да има тънък слой вода върху бутоните или може би натискате бутоните с върха на пръстите си.	Уверете се, че зоната на бутоните за управление е чиста и при натискане на бутоните използвайте възглавничките на вашите пръсти.
Стъклото е надраскано.	Съдове с остри, назъбени ръбове. Използвани са неподходящи прибори или препарати за почистване.	Използвайте съдове с плоски и гладки основи. Виж „Избор на правилни съдове за готвене“. Виж „Почистване и грижи“.
Някои съдове издават пукащи или щракащи звукове.	Това може да е от материала от който е изработен съда (слевате а различните метали вибрират по различен начин).	Това е нормално за съдовете и не е повреда.

Технически спецификации

Cooking Hob	CDH30
Зони за готвене	2 Зони
Захранващо напрежение	220-240V~
Инсалирана електрическа мощност	2700-3300 W
Размери на уреда D×W×H(mm)	288X520X55
Размери за вграждане A×B (mm)	268X490

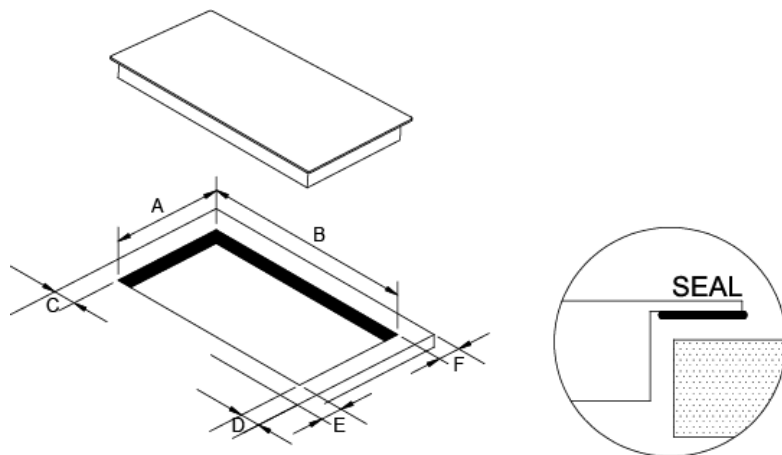
Теглото и размерите са ориентировъчни. Тъй като ние постоянно се стремим да подобряваме нашите продукти, може да променим някои от спецификациите и дизайна на уреда без предварително уведомление.

Монтаж

Избор на монтажнo оборудване

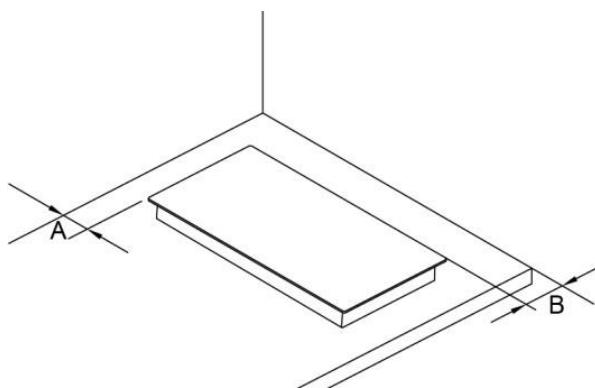
1. Изрежете работната повърхност спрямо дадените размери на фигурата.

За целите на монтажа и експлоатацията, трябва да се остави пространство от минимум 50 mm около отвора. Уверете се, че дебелината на работната плоскост е поне 30 mm. Моля, изберете топлоустойчива работна повърхност, за да избегнете големи деформации предизвикани от разпространението на топлина от горещия плот. Както е показано по-долу:



A	B	C	D	E	F
268 ⁺⁴ ₋₀ mm	490 ⁺⁴ ₋₀ mm	50mm минимум	50mm минимум	50mm минимум	50mm минимум

2. Керамичния плот за готвене може да бъде използван върху горната част на шкаф. Керамичния плот трябва да бъде поставен хоризонтално. Както е показано по-долу:

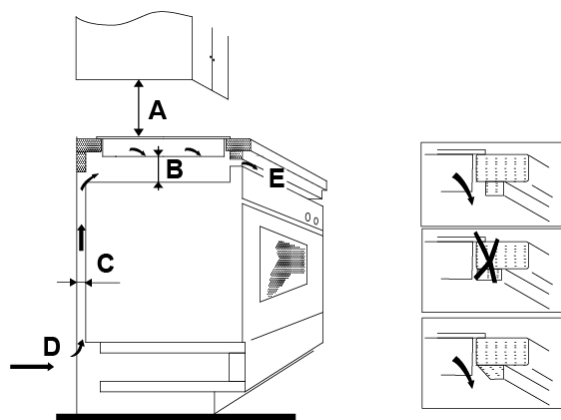


A	B
50mm минимум	50mm минимум

При всички обстоятелства се уверете, че керамичния плот за готвене е добре вентилиран и отворите за влизане и излизане на въздух не са блокирани. Уверете се, че керамичния плот за готвене е в добро състояние. Както е показано по-долу.



Забележка: Безопасното разстояние между горещия плот и шкаф над него трябва да бъде поне 760 mm.

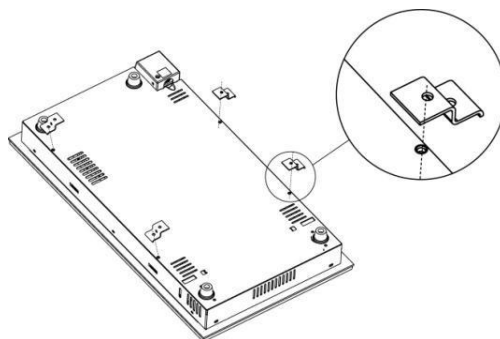


A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	30 м и н и м у м	В х о д я щ в ъ з д у х	И з х о д я щ в ъ з д у х 10 mm

Преди поставяне на фиксиращите планки

Уредът трябва да бъде поставен върху стабилна, гладка повърхност (използвайте опаковката). Не прилагайте сила върху изпъкнали от плота бутони.

След монтажа, фиксирайте плота към работния плот, като завиете четирите планки на основата на плота (виж фигурта). Регулирайте позицията на планките спрямо дебелината на плота.

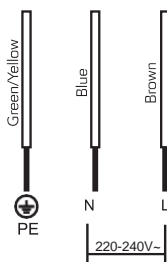


Предупреждения

1. Керамичния плот за готвене трябва да бъде монтиран от квалифициран персонал или специалисти. Ние разполагаме със професионалисти, които са на ваше разположение. Моля, никога не извършвайте тази дейност сами.
2. Керамичния плот за готвене не трябва да бъде монтиран до охлаждащо оборудване, съдомиялни или втящи се сушилни.
3. Керамичния плот трябва да бъде монтиран, така че да бъде осигурено разсейване на образуващата се топлина, за да се осигури по-надеждната му работа.
4. Стената и нгриващата се зона над работната повърхност трябва да са топлоустойчиви.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
6. Не трябва да се използва уред работещ с пара/пароструйка.
7. Този керамичен ред може да бъде свързван само към захранване с импеданс на системата не повече от 0.427 ома. При необходимост се консултирайте с вашия доставчик за информация относно импеданса на системата.

Свързване на плота към електрическо захранване

Свързването към ел. захранване трябва да се извърши спрямо съответните стандарти или с еднополюсен прекъсвач. Методът на свързване е показан по-долу.



1. Ако захранващия кабел е повреден или се нуждае от замяна, това трябва да бъде извършено от техник за поддръжка с помощта на подходящите инструменти, за да се избегнат инциденти.
2. Ако уреда се свързва директно към ел. захранването, трябва да бъде монтиран прекъсвач на всички полюси с минимално разстояние от 3mm между контактите.
3. Специалистът извършващ монтажа трябва да осигури правилно електрическо свързване в съответствие с нормите за безопасност.
4. Захранващия кабел не трябва да бъде прегъван или притискан.
5. Захранващия кабел трябва да бъде проверяван периодично и да бъде подменян единствено от подходящо квалифициран специалист.




ИЗХВЪРЛЯНЕ: Не изхвърляйте този продукт, като не сортиран обществен отпадък. Необходимо е отделяне на този отпадък за специално третиране.

Този продукт е определен спрямо Европейска директива 2012/19/EC за Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Чрез правилното изхвърляне на този уред се гарантира, че допринасяте към предотвратяване на евентуални щети на околната среда и човешкото здраве, което би могло да бъде причинено, ако уреда не се изхвърли по правилен начин.

Символът на този продукт показва, че той не може да бъде третиран, като обикновен битов отпадък. Той трябва да бъде занесен в пункт за събиране и рециклиране на електрически и електронни стоки.

Уредът изисква изхвърляне на специализирано място. За повече информация касеща третиране, възстановяване и рециклиране на този продукт, моля свържете се с местната община, службата за изхвърляне на битови отпадъци или магазина, от който сте купили уреда.

За повече детайлна информация касеща третиране, възстановяване и рециклиране на този продукт, моля свържете се с местната община, службата за изхвърляне на битови отпадъци или магазина, от който сте купили уреда.

Umístěním označení () na tomto výrobku prohlašujeme na svou odpovědnost dodržování všech evropských bezpečnostních, zdravotních a environmentálních požadavků stanovených v právních předpisech pro tento produkt

Bezpečnostní upozornění

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

Instalace

Riziko zasažení elektrickým proudem

- Před prováděním jakékoliv údržby spotřebič odpojte od elektrické sítě.
- Je důležité připojení k vhodnému systému zemnění.
- Úpravy elektrického připojení v domácnosti musí provádět pouze kvalifikovaný elektrikář.
- Nedodržení těchto pokynů může vést k zasažení elektrickým proudem nebo smrti.

Nebezpečí zranění

- Zvyšte pozornost – hrany varné desky jsou ostré.
- Při nedbanlivosti může dojít k zranění.

Důležité bezpečnostní pokyny

- Před instalací a použitím tohoto spotřebiče si přečtěte důkladně tyto pokyny.
- Na spotřebič nikdy nedávejte hořlavé látky.
- Poskytněte tuto informaci osobě odpovědné za instalaci spotřebiče, neboť může snížit vaše instalační.
- Abyste zabránili nebezpečí, tento spotřebič musíte instalovat v souladu s těmito instalačními pokyny.
- Tento spotřebič musí instalovat a uzemnit kvalifikovaný servisní technik.
- Tento spotřebič musí být připojen k elektrickému okruhu, který obsahuje izolační spínač nabízející plné odpojení od napájení.
- Nesprávná instalace spotřebiče může vést ke ztrátě záruky.

Provoz a údržba

Riziko zasažení elektrickým proudem

- Nepoužívejte prasklou varnou desku. Pokud je povrch varné desky prasklý, spotřebič ihned vypněte od napájení (spínač ve zdi) a kontaktujte kvalifikovaného technika.
- Před údržbou a čištěním varné desky ji odpojte od elektrické sítě.
- Nedodržení tohoto kroku může způsobit zasažení elektrickým proudem nebo smrt.

Ohrožení zdraví

- Tento spotřebič vyhovuje standardům o elektromagnetickém rušení.

Riziko horkého povrchu

- Během použití jsou přístupné části tohoto spotřebiče dostatečně horké na způsobení popálení

- Zabraňte kontaktu těla, oděvu nebo jiných nevhodných předmětů s povrchem varné desky, dokud nevychladne.
- Na varnou desku nedávejte kovové předměty, jako jsou nože, vidličky, lžičky a víka, neboť se mohou zahřát.
- Držte děti mimo dosah spotřebiče.
- Madla nádobí mohou být horké na dotyk. Zabraňte přesahu madel nádobí přes další zapnuté varné zóny. Držte madla mimo dosah dětí.
- Nedodržení těchto kroků může vést k zranění.

Riziko zranění

- Po sejmutí krytu je odkryta ostrá čepel čisticí škrabky. Zvyšte pozornost při použití škrabky a skladujte ji mimo dosah dětí.
- Nedodržení těchto pokynů může vést k zranění.

Důležité bezpečnostní pokyny

- Během použití nenechávejte spotřebič bez dohledu. Vyvření pokrmů může způsobit kouř a jejich vznícení.
- Spotřebič nikdy nepoužívejte jako pracovní desku a odkládací plochu.
- Na spotřebiči nenechávejte žádné předměty ani náčiní.
- Spotřebič nikdy nepoužívejte k vytápění místnosti.
- Po použití vždy vypněte varné zóny a varnou desku podle popisu v tomto návodu (např. dotekovými ovladači).
- Nedovolte dětem hrát si se spotřebičem, ani si na něj sedat.
- Nad spotřebičem neskladujte předměty zajímavé pro děti. Děti lezoucí na varnou desku se mohou vážně zranit.
- Během použití spotřebiče nenechávejte děti v blízkosti spotřebiče bez dohledu.
- Děti a osoby s omezenými schopnostmi smí spotřebič používat pouze pod dohledem odpovědné osoby. Odpovědná osoba se musí ujistit, že mohou spotřebič používat bez jejich ohrožení.
- Neopravujte ani nenahrazujte části spotřebiče, dokud to není doporučeno v tomto návodu. Veškeré opravy musí provádět kvalifikovaný servisní technik.
- K čištění varné desky nepoužívejte vysokotlaký parní čistič.
- Na varnou desku nestavte těžké předměty.
- Na varnou desku si nestoupejte.
- Nepoužívejte pánve se zakřivenými okraji ani nádobí po varné desce nepřesouvejte, neboť můžete poškrábat skleněný povrch.
- Nepoužívejte drsné prostředky k čištění varné desky, neboť mohou poškrábat sklokeramický povrch.
- Pokud je poškozený přívodní kabel, musí jej vyměnit výrobce, servisní technik nebo podobně kvalifikovaná osoba, aby se zabránilo možnému nebezpečí.
- Tento spotřebič je určen pro použití v domácnosti a podobném prostředí jako jsou: - zaměstnanecké kuchyně v prodejnách, kancelářích a jiném pracovním prostředí; - na farmách; - klienty hotelů,

motelů a jiném typu ubytovacího zařízení; - v místě pro výdej snídaně.

- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a jeho přístupné části jsou během použití horké. Nedotýkejte se ohřevných prvků.

Děti do 8 let držte mimo dosah spotřebiče nebo pod neustálým dohledem.

- Tento spotřebič smí používat děti od 8 let a osoby s omezenými fyzickými, senzorickými nebo mentálními schopnostmi, nebo bez dostatečných zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o správném a bezpečném použití spotřebiče a porozuměly možným rizikům.
- Nedovolte dětem hrát se spotřebičem. Čištění a údržbu nesmí provádět děti bez dohledu.
- **VAROVÁNÍ:** Vaření s oleji a tuky může být nebezpečné a může vést k požáru. NIKDY se nepokoušejte uhasit plameny vodou, spotřebič vypněte a pak překryjte plamen pokličkou nebo požární dekou.
- **VAROVÁNÍ:** Riziko požáru: na varné desce neskladujte žádné předměty.
- **Varování:** Pokud je povrch prasklý, spotřebič vypněte, abyste zabránili zasažení elektrickým proudem.
- K čištění nepoužívejte vysokotlaký parní čistič.
- Spotřebič není určený pro ovládání pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.

Blahopřejeme ke koupi této nové sklokeramické varné desky.

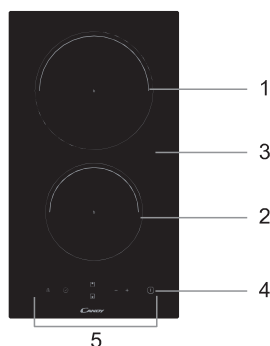
Doporučujeme, abyste věnovali dostatek času na přečtení tohoto návodu k obsluze a instalaci pro správnou instalaci, použití a údržbu spotřebiče.

Za účelem instalace si přečtěte odsek týkající se instalace.

Před použitím si přečtěte důkladně bezpečnostní pokyny a uschovejte tento návod k obsluze/instalaci pro případné použití v budoucnosti.

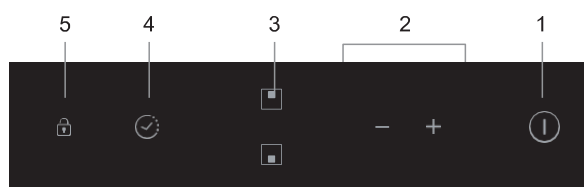
Popis spotřebiče

Pohled shora



1. max. 1800 W zóna
2. max. 1200 W zóna
3. Sklokeramická deska
4. Zapnutí/vypnutí
5. Ovládací panel

Ovládací panel



1. Tlačítko zapnutí/vypnutí
2. Ovladače výkonu/časovače
3. Volič varné zóny
4. Ovladač časovače
5. Ovladač uzamčení

Popis spotřebiče

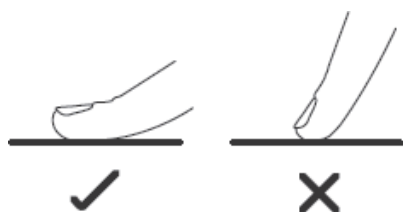
Sklokeramická varná deska s mikropočítačem může splnit různé požadavky uživatele díky ohřevu odporovým drátem, mikropočítačem řízenému ovládání a volbě výkonu, tím se stává skutečně optimální volbou pro moderní rodiny. Sklokeramická varná deska se zaměřuje na uživatele a přijímá individuální design. Varná deska disponuje bezpečným a spolehlivým provozem, čím vám usnadňuje život a umožňuje plně si vychutnat radosti života.

Před použitím nové sklokeramické varné desky

- Přečtěte si tento návod, dbejte zejména na část „Bezpečnostní varování“.
- Odstraňte ze sklokeramické varné desky případnou ochrannou fólii.

Použití dotykových ovladačů

- Ovladače reagují na dotek, proto nemusíte používat tlak.
- Používejte bříško prstu, nikoliv špičku.
- Po každém zaregistrování doteku uslyšíte akustický signál.
- Ujistěte se, zda jsou ovladače vždy čisté, suché a zda je nepřekrývá žádný předmět (např. náčiní nebo utěrky). I tenká vrstva vody může stěžít obsluhu dotykových ovladačů.

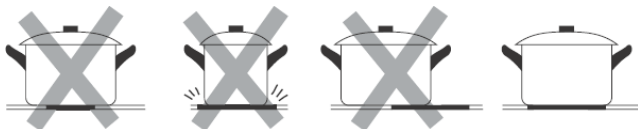


Volba správného nádobí

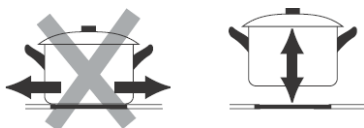
Nepoužívejte nádobí s drsným nebo zakřiveným dnem.



Ujistěte se, zda je dno varného nádobí hladké, sedí přesně na sklokeramické desce a má stejný průměr jako varná zóna. Nádobí vždy vycentrujte uprostřed varné zóny.



Nádobí vždy z varné desky zvedněte – nepřesouvejte, mohli byste ji poškrábat.

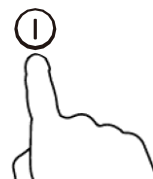


Použití varné desky

Začínáme

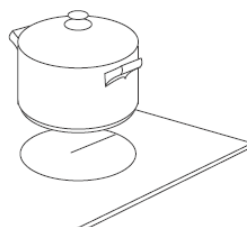
- Po zapnutí zazní jednou akustický signál, všechny kontrolky se rozsvítí na 1 sekundu a pak zhasnou, což indikuje, že sklokeramická varná deska je v pohotovostním režimu.

1. Dotkněte se tlačítka zapnutí/vypnutí, všechny indikátory zobrazí „-“.

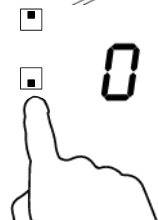


2. Postavte vhodné nádobí na varnou zónu, kterou chcete použít.

- Ujistěte se, zda je dno nádobí a varná zóna čistá a suchá.

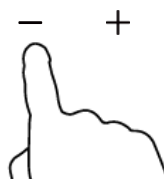


3. Dotkněte se ovladače volby varné zóny.



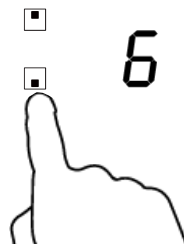
4. Zvolte výkon pomocí „-“ nebo „+“.

- Pokud nezvolíte výkon do 1 minuty, Varná deska se automaticky vypne. Musíte začít opět od kroku 1.
- Nastavení výkonu můžete upravit kdykoliv během vaření.
- Stisknutím a podržením tlačítka nastavíte hodnotu rychleji.



Po skončení vaření

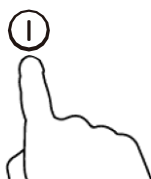
1. Dotkněte se symbolu varné zóny, kterou chcete vypnout.



2. Varnou zónu vypněte nastavením výkonu na „0“ nebo současným dotekem ovladačů „-“ a „+“.

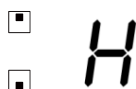


3. Celou varnou desku vypnete stisknutím tlačítka zapnutí/vypnutí (I)



4. Upozornění na horký povrch

Symbol „H“ se zobrazí u zóny, která je horká na dotek. Zmizí, když teplota povrchu klesne na bezpečnou teplotu. Zbytkové teplo můžete využít také pro úsporu energie, pokud teplo využijete k dalšímu ohřevu, dokud je varná zóna stále horká.



Uzamčení ovladačů

- Můžete uzamknout ovládací prvky vůči nežádoucímu použití (například nechtěné zapnutí dětmi).
- Když jsou ovladače uzamčené, všechny ovladače kromě tlačítka zapnutí/vypnutí jsou zablokované.

Uzamčení ovládacích prvků

Dotkněte se tlačítka uzamčení. Indikátor časovače zobrazí symbol „Lo“.

Odemčení ovládacích prvků

1. Ujistěte se, zda je varná deska zapnutá.
2. Dotkněte se a podržte tlačítko uzamčení.
3. Nyní můžete varnou desku používat.



Když je varná deska uzamčená, všechny ovladače jsou neaktivní kromě tlačítka zapnutí/vypnutí, v případě nouze můžete varnou desku vypnout pomocí tlačítka zapnutí/vypnutí, ale pro další obsluhu ji musíte nejdříve odblokovat.

Ochrana před přehřátím

Teplotní senzor monitoruje teplotu uvnitř varné desky. Při zjištění nadměrné teploty se varná deska automaticky vypne.

Upozornění na zbytkové teplo

Po určité době provozu varné desky zůstává na ní zbytkové teplo. Pro ochranu před dotekem varné zóny se zobrazí symbol „H“.

Automatické vypnutí

Další bezpečnostní funkcí varné desky je automatické vypnutí. To nastane, kdykoliv zapomenete vypnout varnou zónu. Počáteční čas do vypnutí je uvedený v tabulce níže:

Výkon	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Počáteční doba provozu (hodiny)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Použití časovače

Časovač můžete použít dvěma různými způsoby:

- Můžete jej použít jako minutku. V tomto případě časovač po uplynutí nevypne žádnou varnou zónu.
- Můžete jej použít k vypnutí varné zóny po uplynutí nastavené doby.
- Časovač můžete nastavit na 99 minut.

Použití časovače jako minutky

Pokud ne zvolíte žádnou varnou zónu

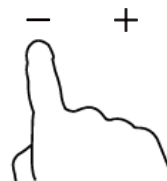
1. Ujistěte se, zda je varná zóna zapnutá.

Poznámka: Minutku můžete použít i když ne zvolíte žádnou varnou zónu.

2. Dotkněte se ovladače časovače, indikátor časovače bude blikat.

3. Časovač nastavte pomocí ovladačů „-“ nebo „+“.

Indikátor minutky začne blikat a zobrazí se na displeji časovače.

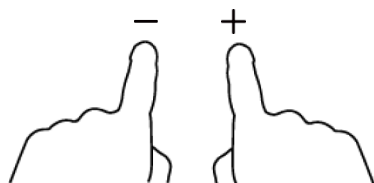


Tip: Dotekem symbolu „-“ nebo „+“ časovače upravíte hodnotu o 1 minutu.

Dotekem a podržením „-“ nebo „+“ prodloužíte nebo zkrátíte čas v 10-minutových krocích.

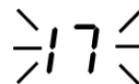
Pokud nastavení přesáhne 99 minut, časovač se automaticky vrátí na 0 minut.

4. Dotekem symbolů „-“ a „+“ najednou se časovač zruší, a na displeji minut se zobrazí „--“.



5. Když je nastavený časovač, ihned se spustí odpočítávání.

Displej zobrazí zbývající čas a indikátor časovače bude blikat 5 sekund.

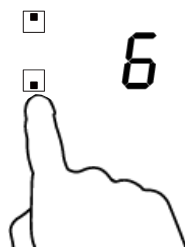


5. Po uplynutí nastaveného času 30 sekund, akustický signál a indikátor časovače zobrazí „-“.



Nastavení časovače k vypnutí varné zóny

1. Zvolte varnou zónu.



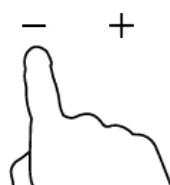
2. Dotekem ovladače časovače indikátor zobrazí „10“



3. Nastavte čas dotekem ovladačů „-“ nebo „+“.

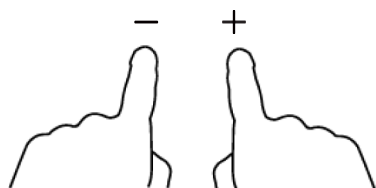
Tip: Dotekem ovladačů časovače „-“ nebo „+“ snížíte nebo zvýšíte čas o 1 minutu.

Dotekem a podržením ovladačů časovače „-“ nebo „+“ zkrátíte nebo prodloužíte čas o 10 minut.

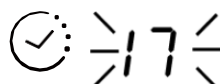


Pokud nastavení časovače přesáhne 99 minut, časovač se automaticky nastaví na 0 minut.

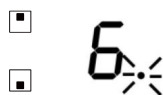
4. Dotekem symbolů „-“ a „+“ najednou se časovač zruší a na displeji minut se zobrazí „--“.



5. Po nastavení časovače začne ihned ubíhat. Displej zobrazí zbývající dobu a indikátor časovače bliká 5 sekund.



POZNÁMKA: Červená tečka vedle ukazatele výkonu svítí pro indikaci zvolené varné zóny.



6. Když uplyne nastavený časovač, odpovídající varná zóna se automaticky vypne.



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

Doporučení k vaření



Zvyšte pozornost při smažení na oleji a tuku, neboť se zahřívají velmi rychle, zejména, pokud používáte PowerBoost. Při extrémně vysoké teplotě se může olej a tuk náhle vznítit a představuje vážné riziko požáru.

Tipy k vaření

- Když začne jídlo vřít, snižte nastavení výkonu.
- Použití pokličky zkracuje dobu vaření a šetří spotřebu energie.
- Minimalizujte množství tuku a tekutiny pro zkrácení doby vaření.
- Začněte vařit na vysokém výkonu a když je pokrm dostatečně ohřátý, snižte teplotu.

Dušení, vaření rýže

- Dušení nastává pod bodem varu, kolem 85°C, když se bublinky příležitostně objevují na povrchu vařené tekutiny. Je to klíčem chutných polévek a dušených pokrmů, neboť chuť se vyvíjí bez převaření pokrmu. Pod bodem varu můžete vařit také pokrmy s vajíčky a moukou zahuštěné omáčky.
- Některé úkoly, včetně vaření rýže absorpční metodou, může vyžadovat vyšší než nejnižší nastavení k zajištění správného uvaření v doporučené době.

Pečení steaku

Pečení šťavnatých aromatických steaků:

1. Před pečením nechte maso odpočívat při pokojové teplotě přibližně 20 minut.
2. Rozehřejte pánev se silným dnem.
3. Potřete obě strany steaku olejem. Kápněte trochu oleje na rozehřátou pánev a pak položte maso na pánev.
4. Během pečení steak jednou otočte. Přesná doba pečení závisí od tloušťky steaku a jak jej chcete připravit. Doba může být od 2 do 8 minut na jednu stranu. Zatlačením na steak zjistíte stav upečení – čím je tužší, tím více je propečený.
5. Po dopečení nechte steak jednu minutu odpočívat na teplém místě.

Smažení

1. Zvolte wok nebo velkou pánev na smažení vhodnou pro sklokeramickou varnou desku.
2. Připravte si ingredience. Smažení bude rychlé. Pokud připravujete velké množství, připravujte pokrm ve více menších porcích.
3. Pánev krátce přehřejte a přidejte dvě polévkové lžičky oleje.
4. Nejdříve připravujte maso, odložte stranou a udržujte teplé.
5. Osmáhněte zeleninu. Když je horká ale stále křupavá, snižte teplotu varné zóny, do pánve vraťte maso a přidejte omáčku.
6. Ingredience jemně smíchejte a důkladně prohřejte.
7. Ihned servírujte.

Nastavení výkonu

Níže uvedené výkony jsou pouze informační. Přesná doba přípravy závisí od několika faktorů, včetně nádobí a množství připravovaného pokrmu. Experimentujte s indukční varnou deskou pro nejvhodnější nastavení.

Nastavení výkonu	Použití
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• jemný ohřev malých množství pokrmů• topení čokolády, másla a rychle se připalujících pokrmů• jemné dušení• pomalý ohřev
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• ohřev• rychlé dušení• vaření rýže
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• palačinky
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• smažení• vaření těstovin
9	<ul style="list-style-type: none">• smažení• opékání• přivedení polévky do varu• vaření vody

Péče a čištění

Co?	Jak?	Důležité!
Běžné znečištění varné desky (otisky prstů, skvrny, zbytky jídla nebo skvrny bez cukru na varné desce)	<ol style="list-style-type: none"> Vypněte napájení varné desky. Aplikujte čistič na varné desky, dokud je varná deska stále teplá (nikoliv horká!) Opláchněte a vysušte čistou utěrkou nebo papírovou utěrkou. Opět zapněte napájení varné desky. 	<ul style="list-style-type: none"> Když je varná deska vypnutá, nebude svítit indikace „horké zóny“, ale varná zóna může být stále horká! Zvyšte pozornost. Tvrdé drátěnky, nylonové škrabky a drsné čisticí prostředky mohou poškrábat sklo. Vždy si přečtěte informace o čisticím prostředku, zda je vhodný pro sklokeramický povrch. Nikdy nenechávejte zbytky čisticího prostředku na varné desce: může zanechat skvrny.
Vyvřené pokrmy, roztavené látky, pokrmy s obsahem cukru na sklokeramickém povrchu.	<p>Tyto nečistoty odstraňte ihned pomocí vhodné škrabky, dbejte na horkou varnou zónu:</p> <ol style="list-style-type: none"> Odpojte napájení varné desky. Držte škrabku v úhlu 30° k odstranění nečistot. Nečistoty vyčistěte pomocí utěrky. Provedte kroky 2 až 4 části „Běžné znečištění“ výše. 	<ul style="list-style-type: none"> Odstraňte roztavené látky nebo pokrmy s obsahem cukru co nejrychleji. Pokud je necháte na sklokeramické ploše vychladnout, jejich odstranění může být obtížné, nebo mohou trvale poškodit povrch varné desky. Riziko zranění: po sejmutí ochranného krytu čepele se odkryje ostrá čepel škrabky. Používejte se zvýšenou opatrností a skladujte jí mimo dosah dětí.
Skvrny na dotekových ovladačích.	<ol style="list-style-type: none"> Vypněte napájení varné desky. Nečistotu namočte. Utřete oblast dotekových ovladačů vlhkou utěrkou. Oblast důkladně vysušte papírovou utěrkou. Opět zapojte napájení varné desky. 	<ul style="list-style-type: none"> Varná deska může vydat akustický signál a sama se vypnout a dotekové ovladače nebudou fungovat, pokud se na nich nachází tekutina. Před opětovným zapnutím varné desky se ujistěte, zda je oblast dotekových ovladačů zcela suchá.

Rady a tipy

Problém	Možná příčina	Co dělat
Varnou desku nelze zapnout.	Není napájení.	Zkontrolujte, zda je varná deska připojena k elektrické síti a zda je zapnutá. Zkontrolujte, zda nenastal výpadek elektrické energie v domácnosti. Pokud problém stále trvá, kontaktujte servisního technika.
Dotekové ovladače nereagují.	Ovladače jsou uzamčené.	Odemkněte ovladače. Viz část „Použití varné desky“.
Těžká obsluha dotekových ovladačů.	Na dotekových ovladačích může být tenká vrstva vody, nebo jste k ovládání použili špičku prstu.	Ujistěte se, zda je doteková oblast suchá a k ovládání použijte bříško prstu.
Sklo je poškrábané.	<p>Drsné nádobí.</p> <p>Použili jste drsné škrabky nebo čisticí prostředky.</p>	<p>Používejte nádobí s hladkým a rovným dnem. Viz „Volba správného nádobí“.</p> <p>Viz „Péče a čištění“.</p>
Některé nádobí vydává praskavý zvuk.	Může to být z důvodu konstrukce nádobí (vrstvy různých materiálů různé vibrují).	Je to zcela normální jev a nepředstavuje závadu.

Technické údaje

Varná deska	CDH30
Varné zóny	2 zóny
Napájecí napětí	220-240V~
Výkon	2700-3300 W
Rozměry výrobku h × š × v (mm)	288 X 520 X 55
Rozměry pro vestavbu A × B (mm)	268 X 490

Hmotnost a rozměry jsou přibližné. Z důvodu neustálého vylepšování našich výrobků se mohou technické údaje a design měnit bez předchozího upozornění.

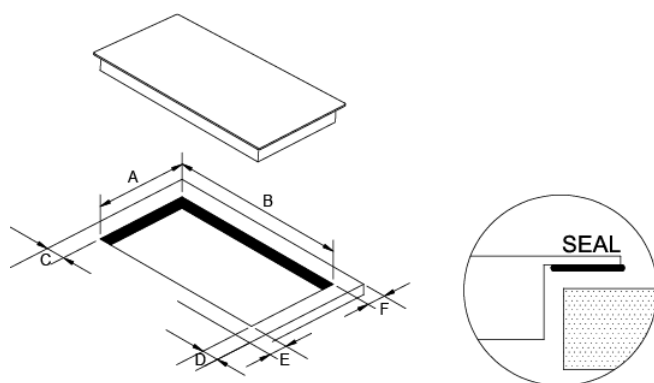
Instalace

Volba místa instalace

1. Vyříznete otvor v pracovní desce podle rozměrů na obrázku.

Pro instalaci a použití nechte minimálně 50 mm volného prostoru kolem otvoru.

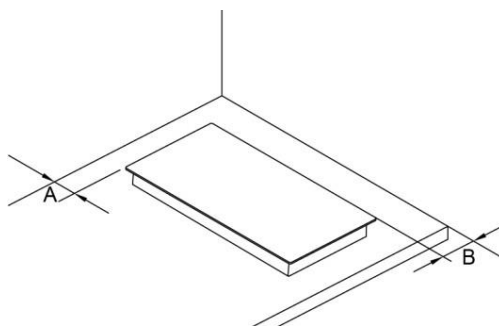
Ujistěte se, zda je tloušťka pracovní desky nejméně 30 mm. Zvolte teplu odolný materiál pracovní desky, abyste zabránili deformaci způsobené teplem z varné desky.



A	B	C	D	E	F
268 ⁺⁴ ₋₀ mm	490 ⁺⁴ ₋₀ mm	50mm mini	50mm mini	50mm mini	50mm mini

2. Sklokeramickou varnou desku můžete použít na horní straně skříňky. Sklokeramickou desku umístěte horizontálně.

Podle obrázku níže:

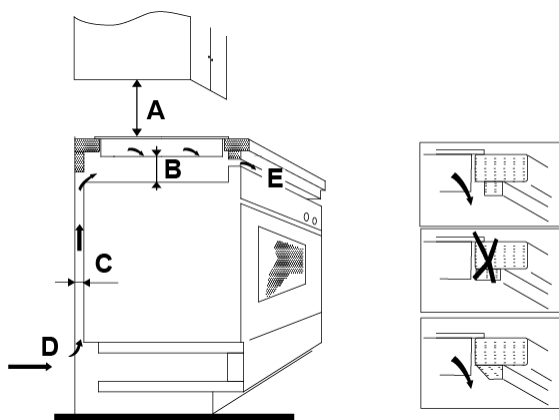


A	B
50mm mini	50mm mini

Vždy zajistěte dostatečné větrání varné desky a neblokuje vstupní a výstupní větrací otvory. Ujistěte se, zda je varná deska v dobrém stavu.



Poznámka: Bezpečná vzdálenost mezi varnou deskou a skříňkou nad ní by měla být nejméně 760 mm.

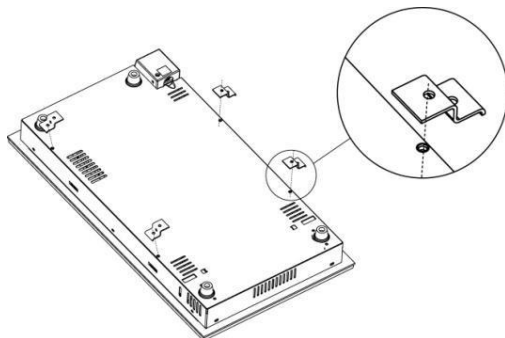


A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	30 mini	Vstup vzduchu	Výstup vzduchu 10 mm

Před použitím upevňovacích držáků

Spotřebič postavte na stabilní, hladký povrch (použijte obal). Na prvky vyčnívající z varné desky nevyvíjejte nadměrnou sílu.

Varnou desku připevněte k pracovní desce našroubováním čtyř držáků na spodní straně varné desky (viz obrázek) po instalaci. Upravte pozici držáku pro různé tloušťky pracovní desky.

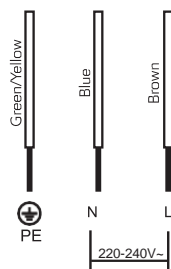


Upozornění

1. Sklokeramickou varnou desku musí instalovat kvalifikovaný servisní technik. V našem servisu jsou profesionálové. Nikdy se ji nepokoušejte instalovat svépomocně.
2. Varnou desku neinstalujte na chladicí zařízení, myčky nádobí nebo rotační sušičky.
3. Varnou desku instalujte tak, aby mohlo teplo volně unikat pro zlepšení její spolehlivosti.
4. Zed' kolem a oblast nad varnou deskou by měla být z teple odolného materiálu.
5. Abyste zabránili poškození, pracovní deska a lepidlo musí být žáruvzdorné.
6. Nepoužívejte parní čistič.
7. Tuto sklokeramickou varnou desku připojujte pouze k napájení s impedancí systému do 0,427 ohmu. V případě nejasností kontaktujte dodavatele elektrické energie ohledně informací o impedanci systému.

Připojení varné desky k elektrické síti

Napájení elektrickou sítí musí vyhovovat příslušným standardům nebo musí být připojena k nepólovému odpojovacímu zařízení podle zobrazení níže.



Green-yellow - Zelenožlutý

Blue - Modrý

Brown - Hnědý

1. Pokud je kabel poškozený nebo je nutné jej vyměnit, to musí provést pouze kvalifikovaný servisní technik za pomoci speciálního nářadí, aby se zabránilo nebezpečí.
2. Pokud budete spotřebič připojovat přímo k elektrické síti, musíte instalovat všepólové odpojovací zařízení s minimálním odstupem mezi kontakty ve vypnutém stavu 3 mm.
3. Instalátér musí zajistit správné připojení k elektrické síti vyhovující platným bezpečnostním standardům.
4. Kabel nesmíte ohýbat nebo přitlačit.
5. Kabel pravidelně kontrolujte a smí jej vyměnit pouze kvalifikovaný servisní technik.



LIKVIDACE:
Nelikvidujte tento spotřebič jako netříděný komunální odpad. Je nutný separovaný sběr pro speciální zacházení.

Tento spotřebič je označen v souladu s Evropskou směrnicí 2012/19/EC o Likvidaci elektrických a elektronických zařízení (WEEE). Zajištěním správné likvidace tohoto spotřebiče pomáháte zabránit možným negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví, které může být negativně ovlivněno v případě nesprávné likvidace.

Symbol na výrobku označuje, že tento spotřebič se nesmí likvidovat jako běžný domovní odpad. Musíte jej odnést na sběrné místo k recyklaci elektrických a elektronických zařízení.

Tento spotřebič vyžaduje specializovanou likvidaci. Pro další informace týkající se zacházení, obnovy a recyklace tohoto spotřebiče kontaktujte místní správu, místní recyklační středisko nebo prodejnu, kde jste spotřebič zakoupili.

Pro podrobnější informace o zpracování, obnově a recyklaci tohoto spotřebiče kontaktujte místní správu, místní recyklační středisko nebo prodejnu, kde jste spotřebič zakoupili.

Πξνεθδνπνηήζεηο Αζθαίηα

Ζ αζθαίηα ζα είλαη ζεκαληθή γηα εκάο. Ξαθαθαίηα λα δηαβάζεηε απηό ηηο πξνεθθνξίεο πξηνξηηθήο ζεο.

Εγθαηάζεζε

Κίλδνλνο Ηεζεξνπνίηα

- Απνζπλδύζεηε ηε ζπζθεπή από ηελ εηεθεξθή δέηηε πξηνξηηθή από ηελ εηεθεξθή νπνηαδήπνηε εμγαζία ή ζπληήξεζε ζε απηήλ.
- Ζ ζύλδεζε κε θαίηα ζύζεκα γείαζεο είλαη απαξαίηεηε θαη ππνβνπιεηή.
- Ρεπνπνίηεηο ζην νπνηαθόηη ζύζεκα θαίηα ζεο ζα πξέπνπλ λα γίλνληαη κόλν από εκεθθεηκέλν εηεθεξνίηα.
- Δάλ δελ αθνπνίηεηε απηή ηε ζπζθεπή, κπνξεί λα πξνθίλεη εηεθεξνπνίηα ή ζάλαην.

Κίλδνλνο Κνζίκαηο

- Ξεζέμεηε - νη άθεο είλαη θνθίηα.
- Αλ δελ πξνζέμεηε, κπνξεί λα πξνθίλεη ηε ζπζκεηή ή θνζίκαηο.

□εκαληθή νδεγία γηα ηελ αζθαίηα

- Γηαβάζεηε πξνεθεηκέλε ηηο νδεγίεο πξηνξηηθή από ηελ εγθαηάζεζε ή ηε ρεηξία ηεο ζπζθεπήο.
- Θαζόληα θαύζεκα πηηθά ή πξντόληα δελ πξέπνπλ λα ηνπνζεηνύληαη επάλσ ζηε ζπζθεπή απηή γηα νπνηαδήπνηε ίογν.
- Ξαθαθαίηα λα παξέξεηε ηηο πξνεκθνξίεο απηόο ζηε δηάζεζε ηνπ πξνζώπνπ πνπ είλαη ππεύζπλν γηα ηελ εγθαηάζεζε ηεο ζπζθεπήο, επεηδή ζα κπνξνύζε έηζη λα κηοζεί ην θόζηνο εγθαηάζεζεο γηα εκάο.
- Γηα λα απνθύγεηε ηελ θίλδνλ, απηή ε ζπζθεπή πξέπνπλ λα εγθαηάζεζε ζύκθωλα κε ηηο παξνύζεο νδεγίεο εγθαηάζεζεο.
- Απηή ε ζπζθεπή πξέπνπλ λα εγθαηάζεζε ζσζηά θαη λα γηαίηε κόλν από έλα θαηάηηεηα εηεθεξνίηα.
- Ζ ζπζθεπή απηή πξέπνπλ λα ζπλδύζεηε ζε θόζηηα ην νπνίον πεξηιακβάλεη δηαθόηε απνκόσζεο γηα ηελ πηθή απνζύλδεζε ηεο από ηελ παξνύζε εηεθεξνίηα ξεύκαηο.
- Δάλ ε ζπζθεπή δελ ηνπνζεηνύζεηε ζσζηά, ελδέξεηα λα επηθέξεη αθύζζε νπνηαδήπνηε αμώζεο από εγγύεζε ή επζύλε.

Υεηξηθήο θαη ζπληήξεζε

Κίλδπλνο Ηιεθηξνπιεμία

- Κελ καγεηξεύεηε ζε ζπαζκέλε ή ξαγηζκέλε εζηία. Αλ ε επηθάλεηα ηεο εζηίαο ζπάζεη ή ξαγίζεη, λα απλθόζεηε ηε ζπζθεπή αθέζσο από ην ειεθηξηθό δίθηπν (δηαθόπηεο ηνίρην) θαη λα επηθνηλσλήζεηε κε έλαλ επηθεπηκέλν ηερλνλόγν.
- Απλθόζεηε ηηο εζηίεο από ηελ παξνρή ηνπ ηνίρην πξόηη από ηνλ θαζαξηζκό ή ηε ζπληήξεζε.
- Δάλ δελ αθνηκνχζεηε απηή ηε ζπκβνιή, κπνξεί λα πξνθίλεη ειεθηξνπιεμία ή ζάλαην.

Κίλδπλνο γηα ηελ Τγεία

- Ζ ζπζθεπή απηή είλαη ζύκκνζε κε ηα πξόηηπα ειεθηξνκαγλεηηθήο αζθαλείαο.

Κίλδπλνο Καρζικαηνο

- Θαηά ηε ρήζε, ηα πξνζβάζηκα κέξε ηεο ζπζθεπήο απηήο ζεξακνκνλνκνύ αζθεηά, ζε ζεκείν πνπ λα πξνθαίλννλ εγθαύκαηα.
- Ρν ζώκα ζαο, ηα ξνύρα ή νπνηαδήποτε άηην αλνιηθείεην, εθπν από ηα θαηάηηεηα καγεηξηθά ζθεύε δελ πξέπνλ λα έμνπλ ζε επαθή κε ην Δπαγογηθό γπαίεο όησο όηνπ ε επηθάλεηα θεηάξεη.
- Κεηαίηεηα αλνιηθείεηα, όπσο καηάξηα, πηξνύληα, θνπνίηα θαη θαηάηηα δελ πξέπνλ λα ηνπνζεηνύληαη ζε επηθάλεηα ηεο εζηίαο, δηόηη κπνξεί λα πξνθηνζνύλ.
- Ρα παηδηά δελ πξέπνλ λα πηεζήδνπλ.
- Ρα ρεηνίηα ηοι ζθεπώλ κπνξεί λα είλαη θαηάηηα. Διέγθεη κήησο νη αβέο από ηα ζθεύε πξνμέρνπλ πάο από άηην αλακκέεο δώεο καγεηξέκαηνο. Φξνιήζεη όησο νη αβέο λα κελ είλαη πξνζβάζηκα από παηδηά.
- Δάλ δελ αθνηκνχζεηε απηή ηε ζπκβνιή, κπνξνύλ λα πξνθίλεζννλ θαρζικα θαη εγθαύκαηα.

Κίλδπλνο Κνρζικαηνο

- Ζ θνθεξή ηεπίδα ηεο μύζηαο εζηιώλ εθίζεηαη όηαλ ην θάηη αζθαλείαο ηξαβερεί. Σξεζηνκνπνιήζεη ην κε εμαηξεηηθή πξνζνρή θαη πάηα λα ην απλζεθεύεηε κε αζθάηηα θαη θαθξία από παηδηά.
- Αλ δελ πξνζέμεηε, κπνξεί λα πξνθίλεζννλ ηξαβερηζκό ή θνρζικα.

□εκαληηθή νδεγία γηα ηελ αζθάηηα

- Ξηέ κελ αθήλεηε ηε ζπζθεπή ρεηξίε επίβηεζε όηαλ βξίζεηαη ζε ρήζε. Ρν κερήηεηα από βξάζκό δεκνπξγεί θαπλνύο θαη ηηπαξέο θεηίδεο νη νπνίεο κπνξεί λα αηακνπλ θοηηά.
- Ξηέ κελ ρεηξνκνπνιήζεηε ηε ζπζθεπή ζαο επηθάλεηα εμαζία ή απλθήθεπζε.
- Ξηέ κελ αθήλεηε αλνιηθείεηα ή ζθεύε πάο ζε ζπζθεπή.
- Ξηέ κελ ρεηξοκνπνιήζεηε ηε ζπζθεπή ζαο γηα δέηακα ή ζέκαλζε ηνπ δοκνίηνπ.

- Κερά από θάζε ρεήζε, λα ζβήλεηε πάληα ηηο δώλεο καγεηξέκαηνο θαη ηηο εζήεο, όπσο πεξηγξάθεηαη ζε απηό ην εγρεηξίδην (δειαδή ρεζεκνπνηώιεηαο ηα ρεηξίηηεηα αθήο).
- Κεά αθήλεηε ηα παηδηά λα παίδνπλ κε ηε ζπζθεπή ή λα θάζνληαη, λα ζεεξίδνληαη, ή λα ζθαζεαώλνπλ πάιη ηεο.
- Κεά απνζεθεύεηε αληηθεηκα πνπ ελθαθέξνπλ ηα παηδηά ζε ληπνπίαηα πάιη από ηε ζπζθεπή. Ξαηδηά πνπ ζθαζεαώλνπλ ζε εζήεο κπνξεί λα ηεαπακνηηζνύλ ζνβαξά.
- Κεά αθήλεηε ηα παηδηά κόια ηνπο ή ρεζέο επηηήξεζε ζην ρώξν πνπ ε ζπζθεπή εηηηπεί.
- Ξαηδηά ή άηηκα κε αλαπεξία ε νπνία πεξηγξίδεη ηελ ηθαλόεηά ηνπο λα ρεζεκνπνηνύλ ηε ζπζθεπή ζα πξέπνι έλα ππεύζπλ θαη θαθά εηην άηηκα γηα λα ηνπο κάζει ηε ρεήζε ηεο. Ν εθαηδεπηήο πξέπνι λα είλαη ζίγνπξνο όηη ζα κπνξνύλ λα ρεζεκνπνηνύλ ηε ζπζθεπή ρεζέο θίιδοπλ γηα ηνλ εαηηό ηνπο ή ην πεξηβάλλνλ ηνπο.
- Κεά επηζεπάδεηε θαη κεά αληηθαζίηηε θάπνην εμάηεκα ηεο ζπζθεπήο, εηηόο θη αλ πξνέηεηαη ζαθώο ζην εγρεηξίδην. Νπνηαδήπνηε άηηε ζπληήξεζε ζα πξέπνι λα γίλεηαη από εμειηθεπκέλν ηεηηθό.
- Κεά ρεζεκνπνηείε αηηκαθαζίηηε γηα λα θαθαξίζεηε ηελ εζήε.
- Κεά ηνπνζεφείε θαη κε εηηεηε βαξιά αληηθεηκα πάιη ζε εζήεο ζαο.
- Κεά ζεεξίδεζε πάιη ζε εζήεο ζαο.
- Κεά ρεζεκνπνηείε ζθεύε κε ηεαηέο αθέο θαη κε ζέλεηε ηα ζθεύε ζε επηθάιεηα ηνπ Δπαγοηηνύ ηδακηνύ, επεδή απηό κπνξεί λα ραάμει ην γπαί.
- Κεά ρεζεκνπνηείε ζπκαηάηηα ή άηηα ζθεά θαθαξίηηε γηα λα θαθαξίζεηε ηελ εζήε, γηαηί απηά κπνξεί λα ραάμνπλ ην Δπαγοηηθό γπαί.
- Δάι ην θαίωδην ηεξνδνζίαο έρεη θεαεξί, ζα πξέπνι λα αληηθαηηαζεξί από ηνλ θαηαζεπαηηή, ηνλ ππεύζπλ ηεο αληηπεξίηεηαο ή ζρεηηθό εμειηθεπκέλν πξόζσπν γηα λα απνθεπξεί ν θίιδοπλν.
- Απηή ε ζπζθεπή πξνέηεηαη γηα ρεήζε ζε νηηαθέο θαη παξόκηεο εθακνγέο όπσο:
 - ρώξνη πεξίηεηηνύ θηηίιαιο ζε θαηαηηήκαηα, γθαθεία θαη άηηπο ρώξπο εγκαζίαο,
 - αγνηηέο,
 - πειάηεο μελδνρείοι, κηέη ή άηηοι ρώξοι νηηηηηηνύ ηύπνπ,
 - ρώξπο ηύπνπ παλζήλ.
- ΞΟΝΔΗΓΝΞΝΗΖΠΖ: Ζ ζπζθεπή θαη ηα πεξίβάζηκα ηεο κέξε είλαη θαηηά θαηά ηε δηάθεηα ηεο ρεήζεο.
- Θα πξέπνι λα πεξίερεηε λα κεά αγγίδεηε ηα θαηηά ζεαεία.
- Ξαηδηά θάηηο ηοι 8 εηώι δελ ζα πξέπνι λα πεξιάδνπλ ηε ζπζθεπή εηηόο θαη αλ ππάξεη ζπλεξήο επίβιεζε.
- Απηή ε ζπζθεπή κπνξεί λα ρεζεκνπνηεξεί από παηδηά εηηηάο 8 εηώι θαη άιηο θαη άηηκα κε κεηεκέιεο ζκαηηέο, αηηεηεηηαθέο ή δηαλεηηηέο ηθαλόεηεο ή έηηεηε εκπεξίαο θαη γλώζεο, αλ ππάξεη επηηήξεζε θαη αλ ηνπο δνζνύλ νδεγίεο ζρεηηθά κε ηελ αζεαή ρεήζε

ηεο ζπζθεπήο ώζηε λα θαηαλνήζνπλ ηηπο θηιδύινοπν πνπ εκπύέθνλθαη.

- Ρα παηδηά δει πξέπεη λα παίδνπλ κε ηε ζπζθεπή. Ν θαζαξηζκόο θαη ε ζπληήξεζε από ην ρεζήζε δει ζα πξέπεη λα γίιειαη από παηδηά ρξίε επίβιεζε.
- ΞΟΝΔΗΓΝΞΝΗΖΠΖ: Ρν καγείζεκα ζηελ εζία, ρξίε παθαθνίλνζεζε, κε ηηπαξά ή ηαδεξά πηηθά, κπνξεί λα είιαη επηθίινοπλ θαη κπνξεί λα πξνθαίεζεη ππξθαγιά. Λα κει επηρρήςζεηε ΞΝΡΔ λα ζβήζεηε ηε θσηήά κε ιεξό, αηηά λα θείζεηε ηε ζπζθεπή θαη ζηε ζπλέρεια λα ζεπάζεηε ηε θόγα π.ρ. κε έια θαπάθη ή έια ππξίκαρν ύθαζκα.
- ΞΟΝΔΗΓΝΞΝΗΖΠΖ: θίινοπνο ππξθαγιάο: κει αθήιεηε αηηθείελα επάλσ ζηηο επηθάιεηο καγεξέεαηνο.
- ΞΟΝΔΗΓΝΞΝΗΖΠΖ: Δάλ ε επηθάιεηα ξαγίζεη, απειεξγνπνηήζεη ηε ζπζθεπή γηα λα απνύγεηε ηελ πηζαλόεηα ειεθξνπείμιαο, όηαλ πξόθεηηαι γηα εζήεο κε παλθεξαθηθή επηθάιεηα ή παξόκνην πηηθό πνπ παξέξνπλ πξνζαζία γηα ηα ζεθεία πνπ βξίζθνλθαη ππό ηάζε.
- Γελ πξέπεη λα ρεζηνπνηεζεί αηκθαζαξηζήο
- Ζ ζπζθεπή δει πξνξίδεηαι γηα λα ηεηηπνγεί κέζσ εμσηεξνύ ρελνδαθόηε ή μεξζήηνύ ζπζήκαηνο ηερεξεξίζκνύ.

Συγχαρητήρια για την αγορά της καινούριας σας Κεραμικής Επιφάνειας Μαγειρέματος.

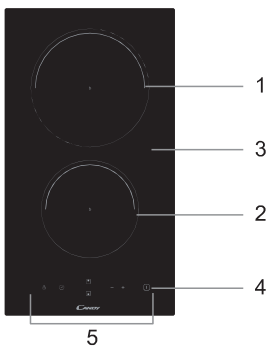
Σας συνιστούμε να αφιερώσετε λίγο χρόνο για να διαβάσετε αυτές τις Οδηγίες Χρήσης/Εγκατάστασης, προκειμένου να κατανοήσετε πλήρως την εγκατάσταση και το χειρισμό της.

Για την εγκατάσταση, διαβάστε το μέρος που αναφέρεται στην εγκατάσταση.

Διαβάστε όλες τις οδηγίες ασφαλείας προσεκτικά πριν από τη χρήση και φυλάξτε αυτές τις Οδηγίες Χρήσης/Εγκατάστασης για μελλοντική αναφορά.

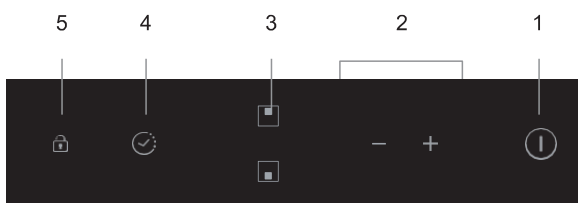
Επισκόπηση προϊόντος

Κάτοψη



1. Ζώνη έως 1800 W το ανώτερο
2. Ζώνη έως 1200 W το ανώτερο
3. Γυάλινη επιφάνεια
4. Κουμπι ON/OFF
5. Πίνακας ελέγχου

Πίνακας Ελέγχου



1. Κουμπι ON/OFF
2. Κουμπιά ρύθμισης Ισχύος/Χρονομέτρου
3. Κουμπιά επιλογής ζώνης θέρμανσης
4. Κουμπι χρονομέτρου
5. Κουμπι προστασίας (κλείδωμα πλήκτρων)

Πιεξνθνξίεο γηα ην Πξντόλ

Ζ θεξακηθή εζήια θαγεηξέθαηλν κε κηθξνεπεκεεγαζή κπνξεί λα θαηύζεη απαηξεηήδεηο δηαθόζεο λύπσολ θαγεηξίθην κε ζέεθαλζε κέζε αλίζηαζεο, έηεγρν από κηθξνεπεκεεγαζή θαη δηπιαρόηεηα πνπ απαηώλ δηαθπκάιζεο λ ηζρύνο, πνπ είλαη πξάγκαηη ε θαηύθεξε επηηνγή γηα ηελ ζύγρρλε νηθνγέιεηα.

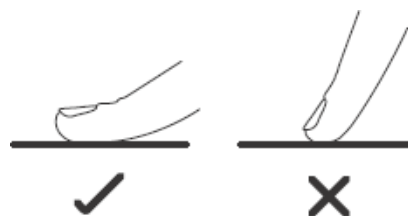
Ζ θεξακηθή εζήια θαγεηξέθαηλν επηθειηξώιεη ηελ ηερλνγία ηεο ζηνλ πειάηε θαη ηηνζερεί ηνλ εμαηνκνθεπέλν ζρεδηαζκό. Ζ εζήια έρεη αζθαλείο θαη αμνπνιζέο ηεηνπξίεο, θάλνλ ηε δσή θαο άιεηε θαη αθήλνλ ηεο λα απνλαύζνκε ζην έπαθε ηελ επραξίζεζε ηεο δσήο.

Πξελ ρεζηνκπννήζεηε ηε Νέα ζαο Κεξακηθή Εζήια

- Γηαβάζεηε απηό ηην νδεγίεο, πξνζέξνλ ηεο ηδηαίεξα ην κέξνο πνπ αλαθέξεηαι ζην "Ξελεθνπννήζεηο Αζθαλείαο".
- Αθαξέζεηε ηελ πξνζαηεηηθή κεβξάιε πνπ ίζεο ππάρεη αθόκα επάλσ ζην θεξακηθή εζήια ζαο.

Πώο ρεζηνκπννύκε ηα Πιήθηα Αθήο

- Ρα θνκπνιά απηά αλαινπθίιεηαη ζηνλ αθή, ζπλεπώο δε λ ρεηάδεηαι λα εθαζκόζεηε θάπνηα πίεζε.
- Σξεζηνκπννήζεηε ην ζεξνγγοίό (καηαθό) κέξνο ηνπ δαθηύιην ζαο, όρη ην άθε ηνπ.
- Θα αθνύζεηε έλα λ ήρν (κππ) θάζε θνξά πνπ εηζάγεηαι ελνιή κε άγγηκα.
- Λα θελεηίδεηε ηα πιήθηα λα είλαη πάλω θαζαζά, ζεγλά, θαη λα κελ ηα θαηύπνηε θάπνην αληηθείκελν (π.ρ. εεγαλείν θνπδίλαο ή παλί). Αθόκε θαη έλα ηεπηό ζεξώκα λεξνύ κπνξεί λα δπζθνιέζεη ην ρεηηζκό ηοο πιήθηοο.

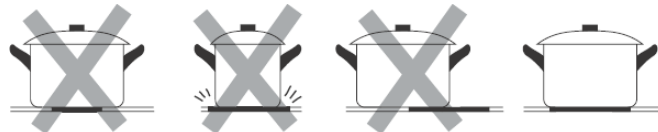


Πώς επηρεάζονται τα ζεστά Μαγειρεύματα □θεύε

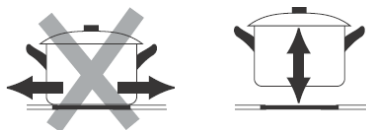
Κελά ρεζερηννηείε ζθεύε κε ηξαρρέο (πξηνλσηέο) αθκέο ή θπξηή βάζε.



Βεβαρσζείε όηη ε βάζε ηηπ ηεγαλινύ ζαο είλαη νκαή, θάζεηε επίπεδε επάλσ ζην γπαί, θα είλαη ην ίδην κέγεζνο κε ηε δώλε καγεηξέκαηνο. Ξάληα λα θεληξάζεηε ην ζθεύνο επάλσ ζηε δώλε καγεηξέκαηνο.



Ξάληα λα ζεθώλεηε ηα ζθεύε από ηελ θεξακηθή εζηία – κελά ζέξελε, γηαηί κπνξεί λα ραζάκεηε ην γπαί.

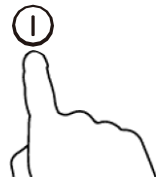


Πώς θα χρησιμοποιήσετε την Κεραμική σας Εστία

Για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα

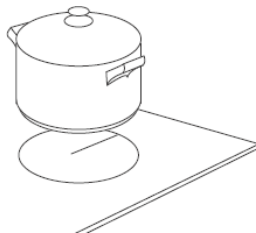
- Μετά την ενεργοποίηση, το ηχητικό σήμα ακούγεται μία φορά, όλες οι ενδείξεις ανάβουν για 1 δευτ. και ύστερα σβήνουν, υποδεικνύοντας ότι η κεραμική εστία έχει εισέλθει στην κατάσταση αναμονής.

1. Αγγίξτε το κουμπί ON/OFF. Όλες οι ενδείξεις δείχνουν "--".

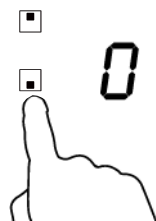


2. Τοποθετήστε ένα κατάλληλο σκεύος πάνω στη ζώνη μαγειρέματος που θέλετε να χρησιμοποιήσετε.

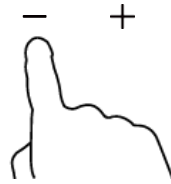
- Βεβαιωθείτε ότι το κάτω μέρος του σκεύους και η επιφάνεια της ζώνης μαγειρέματος είναι καθαρά και στεγνά.



3. Αγγίξτε το πλήκτρο επιλογής ζώνης θέρμανσης.



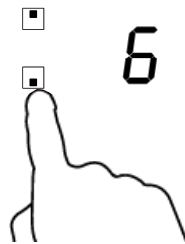
4. Επιλέξτε μια τιμή θερμότητας πατώντας το πλήκτρο "-" ή "+".



- Εάν δεν επιλέξετε μια τιμή θερμότητας μέσα σε 1 λεπτό, η Κεραμική εστία θα σβήσει αυτόματα. Θα πρέπει να αρχίσετε ξανά από το βήμα 1.
- Μπορείτε να αλλάξετε τη ρύθμιση θερμότητας ανά πάσα στιγμή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.
- Κρατώντας πατημένο ένα από αυτά τα πλήκτρα, η τιμή αντίστοιχα ανεβαίνει ή κατεβαίνει.

Όταν τελειώσετε το μαγείρεμα

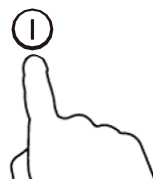
1. Αγγίξτε το πλήκτρο επιλογής της ζώνης θέρμανσης που θέλετε να σβήσετε.



2. Σβήστε τη ζώνη μαγειρέματος κατεβαίνοντας ως το "0" η αγγίζοντας το "-" και το "+" μαζί.

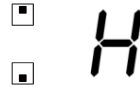


3. Απενεργοποιήστε ολόκληρη την εστία αγγίζοντας το πλήκτρο ① ON/OFF.



4. Προσέχετε τις καυτές επιφάνειες.

Το "H" δείχνει ποια ζώνη μαγειρέματος είναι πολύ θερμή για να την αγγίξετε. Θα πάψει να εμφανίζεται όταν η επιφάνεια έχει κρυώσει και είναι σε ασφαλή θερμοκρασία. Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί ως λειτουργία εξοικονόμησης ενέργειας, αν θέλετε να θερμάνετε κι άλλα σκεύη, χρησιμοποιώντας την εστία που είναι ακόμα ζεστή.



Πώς ασφαλίζουμε τα Πλήκτρα

- Μπορείτε να κλειδώσετε τα πλήκτρα για να αποτρέψετε την ακούσια χρήση (για παράδειγμα, για να μην θέσουν τα παιδιά κατά λάθος σε λειτουργία τις ζώνες μαγειρέματος).
- Όταν τα πλήκτρα είναι κλειδωμένα, όλα τα πλήκτρα, εκτός από το πλήκτρο ON/OFF είναι απενεργοποιημένα.

Για να κλειδώσετε τα πλήκτρα

Αγγίξτε το πλήκτρο κλειδώματος. Η οθόνη του χρονομέτρου θα εμφανίζει την ένδειξη "Lo".

Για να ξεκλειδώσετε τα πλήκτρα

1. Βεβαιωθείτε ότι η Κεραμική εστία είναι ενεργοποιημένη.
2. Αγγίξτε και κρατήστε πατημένο για λίγο το κλειδί των πλήκτρων.
3. Μπορείτε τώρα να αρχίσετε να χρησιμοποιείτε την Κεραμική σας επιφάνεια μαγειρέματος.



Όταν η εστία είναι σε λειτουργία κλειδώματος, όλα τα πλήκτρα είναι απενεργοποιημένα εκτός από το ON/OFF. Μπορείτε κι έτσι να σβήσετε την κεραμική εστία με το πλήκτρο ON/OFF σε περίπτωση έκτακτης ανάγκης, αλλά θα πρέπει πρώτα να ξεκλειδώσετε την εστία στην επόμενη λειτουργία.

Προστασία από Υπερθέρμανση

Υπάρχει αισθητήρας θερμοκρασίας ο οποίος παρακολουθεί τη θερμοκρασία στο εσωτερικό της Κεραμικής εστίας. Όταν ανιχνευτεί υπερβολική θερμοκρασία, η Κεραμική επιφάνεια μαγειρέματος θα σταματήσει να λειτουργεί αυτόματα.

Προειδοποίηση για Υπολειπόμενη Θερμότητα

Όταν η εστία έχει λειτουργήσει για κάποιο χρονικό διάστημα, θα υπάρχει κάποια

υπολειπόμενη (παραμένουσα) θερμότητα. Το γράμμα "H" εμφανίζεται για να σας προειδοποιήσει να μην πλησιάσετε.

Αυτόματη Απενεργοποίηση

Ένα άλλο χαρακτηριστικό ασφαλείας της εστίας είναι η αυτόματη διακοπή λειτουργίας. Αυτό θα συμβαίνει κάθε φορά που θα παραλείψετε να σβήσετε τη ζώνη μαγειρέματος. Οι προκαθορισμένοι χρόνοι διακοπής λειτουργίας φαίνονται στον παρακάτω πίνακα:

Επίπεδο ισχύος	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Προκαθορισμένη λειτουργία χρονομέτρου (ώρες)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Πώς Χρησιμοποιούμε το Χρονόμετρο

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το χρονόμετρο με δύο διαφορετικούς τρόπους:

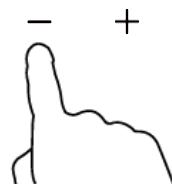
- Μπορείτε να το χρησιμοποιήσετε ως υπενθύμιση λεπτών. Στην περίπτωση αυτή, το χρονόμετρο δεν θα σβήσει καμία ζώνη μαγειρέματος όταν ο καθορισμένος χρόνος συμπληρωθεί.
- Μπορείτε να το ρυθμίσετε ώστε να σβήσει κάποια ζώνη μαγειρέματος αφού ο καθορισμένος χρόνος συμπληρωθεί.
- Μπορείτε να ορίσετε το χρονόμετρο έως 99 λεπτά.

Πώς Χρησιμοποιούμε το Χρονόμετρο ως Υπενθύμιση Λεπτού

Χωρίς επιλογή ζώνης μαγειρέματος

1. Βεβαιωθείτε ότι η εστία είναι ενεργοποιημένη.

Σημείωση: μπορείτε να χρησιμοποιήσετε την υπενθύμιση λεπτών, ακόμη και χωρίς επιλογή ζώνης μαγειρέματος.



2. Αγγίξτε το κουμπί του χρονομέτρου. Η ένδειξη του χρονομέτρου θα αρχίσει να αναβοσβήνει.

3. Ρυθμίστε το χρονοόμετρο αγγίζοντας το κουμπί "-" ή "+". Η υπενθύμιση λεπτών θα αρχίσει να αναβοσβήνει και θα δείχνει την ένδειξη του χρονομέτρου.

Συμβουλή:

Πιέστε μία φορά το κουμπί "-" ή "+" του χρονομέτρου για να μειώσετε ή να αυξήσετε κατά 1 λεπτό.

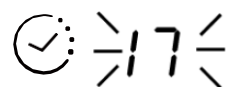
Κρατήστε πατημένο το κουμπί "-" ή "+" του χρονομέτρου για να μειώσετε ή να αυξήσετε κατά 10 λεπτά.

Εάν ο χρόνος ρύθμισης υπερβεί τα 99 λεπτά, το χρονοόμετρο επιστρέφει αυτόματα στην ένδειξη 00 λεπτά.

4. Εάν αγγίξετε το "-" και "+" ταυτόχρονα, το χρονοόμετρο ακυρώνεται, και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη "--" λεπτά.



5. Όταν οριστεί η ώρα, αμέσως ξεκινά η αντίστροφη μέτρηση. Η οθόνη δείχνει το χρόνο που απομένει και η ένδειξη του χρονομέτρου αναβοσβήνει για 5 δευτερόλεπτα.

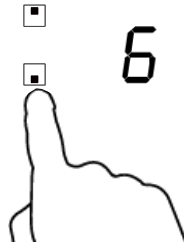


6. Το σήμα ηχεί για 30 δευτερόλεπτα και η ένδειξη του χρονομέτρου δείχνει "- -" όταν τελειώσει ο καθορισμένος χρόνος.



Πώς ρυθμίζουμε το χρονοόμετρο να σβήνει μια ζώνη μαγειρέματος

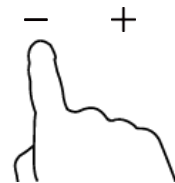
1. Αγγίξτε το πλήκτρο επιλογής ζώνης θέρμανσης



2. Αγγίξτε το κουμπί του χρονομέτρου. Η ένδειξη του χρονομέτρου θα δείχνει "10".



3. Ρυθμίστε το χρόνο αγγίζοντας το κουμπί "-" ή "+" του χρονομέτρου.



Συμβουλή:

Πιέστε μία φορά το κουμπί "-" ή "+" του χρονομέτρου για να μειώσετε ή να αυξήσετε κατά 1 λεπτό.

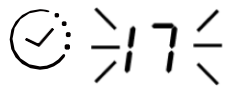
Κρατήστε πατημένο το κουμπί "-" ή "+" του χρονομέτρου για να μειώσετε ή να αυξήσετε κατά 10 λεπτά.

Εάν ο χρόνος ρύθμισης υπερβεί τα 99 λεπτά, το χρονοόμετρο επιστρέφει αυτόματα στην ένδειξη 00 λεπτά.

4. Εάν αγγίξετε το "-" και "+" ταυτόχρονα, το χρονοόμετρο ακυρώνεται, και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη "--" λεπτά.



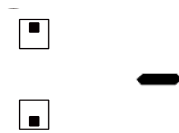
5. Όταν οριστεί η ώρα, αμέσως ξεκινά η αντίστροφη μέτρηση. Η οθόνη δείχνει το χρόνο που απομένει και η ένδειξη του χρονομέτρου αναβοσβήνει για 5 δευτερόλεπτα.



ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η κόκκινη λυχνία δίπλα στο δείκτη επιπέδου ισχύος θα ανάψει δείχνοντας ότι η ζώνη έχει επιλεχθεί.



6. Όταν λήξει ο χρόνος μαγειρέματος, η αντίστοιχη ζώνη μαγειρέματος θα σβήσει αυτόματα.



ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Εάν θέλετε να αλλάξετε το χρόνο αφού έχετε ρυθμίσει το χρονοόμετρο, θα πρέπει να ξεκινήσετε από το βήμα 1

Οδεγίεο γηα ην Μαγειξεκα



Ξενζέμηε θαθά ην ηεγάληζκα, επειδή ην ιάδη θαη ην ιίπνο ζεξκαίλνληαη πνιύ γρήγννα, επηδή αλ ρεξεηκνπνηείηε ην PowerBoost (ηαρεία ζέξκαλζε). Πε πνιύ πρρείο ζεξεκθθαζίεο ην ιάδη θαη ην ιίπνο αξπαδνπλ θοηηρά από κόλα ηνπο θαη απηό ελέρεη ζνβαξό θίλδπλν ππεθαγηάο.

□ ηκβνπίεο Μαγεηξέκαηνο

- Όηαλ ην θαγεηό αξίδηη λα παίμεη βεάζε, λα ρακειώλεη ηε ξύζηηζε ηεο ζεξεκθθαζίαο.
- Σξεξεηκνπνηήζηε έλα θαπάθη, γηα λα κειώζεη ηνπο ρξόλνπο καγεηξέκαηνο θαη λα εμνθλνκνίεηε ελέγεηα κε ηε δηαηήξεζε ηεο ζεξεκθθαζίαο.
- Διαηηώζηε ηελ πνζόηεηα ηνπ πγξνύ ή ηνπ ιίπνο γηα λα κειοζηεί ν ρξόλνο καγεηξέκαηνο.
- Μεηηλήζηε ην καγείδεκα κε πρρεί ήηηκή ξύζηηζεο θαη ειαηηώζηε ηε ξύζηηζε, όηαλ ην θαγεηό έρεη δεζηαζεί νκνθνξά.

□ ηγγνβεάζηκν, καγείδεκα Ξεδηό

- Ρν ζηγγνβεάζηκν ζηκβαίλεη θάηο από ην ζεκείν βεαζκνύ, πεξίπν ζηπν 85°C, όηαλ νη θηαίηεο απηώο αλεβαίλνπλ πεξεηαζηαθά ζηελ επηθάλεηα ηνπ πγξνύ καγεηξέκαηνο. Δίλαη ην κπζηηό γηα λόζηηεο ζνύπεο θαη ηεξεξά βεαζηά επηδή νη γεύεηο βγαίλνπλ ροξίο λα παζαζεζεί ην θαγεηό. Δπίζεο ζάηηζεο απγνύ ή δεκέεο κε αηεύεη λα ηηο καγεηξεύεηε θάηο από ην ζεκείν βεαζκνύ.
- Θάπνηεο θνξέο, όηαλ, γηα παζάδεηγα, καγεηξέκνκε ξύδη κε ηε κέζνλ ηεο απνξνθίεο, κπνξεί λα ρεξεηκνπνηεί ξύζηηζε πρρίοηεξε από ηελ ειαηηώζηε ξύζηηζε γηα λα είαζηε ζηγγνβηή όηη ην θαγεηό ζα καγεηξεπεί ζοζηά ζην ζηπλζηηώκελν ρξόλν.

Καοαηηζκέε (θαθακείοκέε) κπεηδία

Γηα λα καγεηξέζεηε δνπκεξέο γεπζηηθέο κπεηδίαο:

1. Αθήζηε ην κξέο ζε ζεξεκθθαζία δοκαηίπν γηα 20 πεξίπν ήεηά πεηλ ην καγείδεκα.
2. Εεζηάλεηε έλα ζθεύνο κε παηιά βάζε.
3. Αηείζηε θαη ηηο δύν πηεπξέο ηεο κπεηδίαο κε ιάδη. Ξεξεηρύζηε κηα κηθεή πνζόηεηα ιαδηόο ζην δεξτό ζθεύνο θαη ζηε ζηπλζηηώκενη βάζηε ην κξέο κέζα.
4. Γπεξίζηε ηε κπεηδία κόλν κία θνξά θαηά ηε δηάθεηα ηνπ καγεηξέκαηνο. Ν αθεηβήο ρξόλνο καγεηξέκαηνο ζα εμαξεζειεί από ην πάξνο ηεο κπεηδίαο θαη πόζν καγεηξεκέε ηε ζέηεη. Νη ρξόλνη κπνξεί λα πνηηίλνπλ από 2–8 ήεηά πεξίπν αλά πηεπξά. Ξεξίζηε ηε κπεηδία γηα λα θαηαβάεηε πόζν καγεηξεκέε είαη – όζν πην ζηπλζηηή, ηόζν πην "θαίλνκεκέε".
5. Αθήζηε ηελ κπεηδία ζε έλα δεξτό πηάην γηα ήγα ήεηά, ώζηε λα κπνξέζεη λα καιαθώζεη θαη λα γίλεη ηεξεξά πεηλ από ην ζεξεηξίεμα.

Σεγάληζκα κε αλαθάηεκα

1. Δπηιέμηε έλα γνπόθ κε επίπεδε βάζε θαηά **■ ■ ■ ■ ■** γηα θεξακηθή εζηία ή έλα κεγά **■ ■ ■** ηεγάλη.
2. Ξενηηηκάηηε όηα ηα ζηηηηηηά θαη ηα εμα **■ ■ ■ ■ ■**. Ρν ηεγάληζκα πξέπεη λα είλαη γξήγνρν. Γηα κεγά **■ ■ ■** ηεγάλη, καγεξέζηηε ην θαγεηό ζε πν **■ ■ ■** έο κηθεξόηεξεο κεξίδεο.
3. Ξεζεξάλεηε ην ηεγάλη γηα **■ ■ ■** γηα πξνζέηηε δύν θνπηη **■ ■ ■** έο ηεγάλη ζνύπαο **■ ■ ■**.
4. Καγεξέζηηε ην κεγάο πξώηα, β **■ ■ ■** ηε ην ζηηηηά θεξά θαη ηεκεξήηηε ην δεξτό.
5. Ρεγαλίηηε κε αλαθάηεκα ηα **■ ■ ■ ■ ■**. Δλώ είλαη δεξτό, α **■ ■ ■** ά αθόκα ηεγαλά, ξεηηηηε ηε δώλε καγεξέκαηνο ζε ρακείνηεξε ηηκή, β **■ ■ ■** ηε π **■ ■ ■** ην κεγάο ζην ηεγάλη θαη πξνζέηηε ηε ζ **■ ■ ■** ζα ζαο.
6. Αλαθαέζηηε ηα πηηά απα **■ ■ ■** γηα λα βεβαηώζεηε όηη έρνεη δεηηηηε νκνίωηα.
7. Ρεξβίξεηε αέζσο.

Ρηηηηεηε Θεηηηεηε

Νη παθαθόηηε ξεηηηεηε είλαη κόλν ζηηηηηεηε. Ζ αθηηβήο ξεηηηεηε ζα εμαηεξεεί από δηάθννηηε παθαθόηηε, όπσο ηα καγεξηηά ζεέε ζαο θαη ε πνζόηηεηα πνπ καγεξέηηε. Ξεηηηηηηεηε κε ηελ επαγνγηθή εζηία γηα λα βεηηε ηε ξεηηηεηε πνπ ζα εμπεξεηνύλ θα **■ ■ ■** ηεξε.

Ρηηηηεηε Θεηηηεηε	Καηά ■ ■ ■ ■ ■ γηα
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • ζηηηηηε δέηηηε γηα κηθεξό πνζόηηεηε θαγεηνύ • ■ ■ ■ ζηηηηε, βνπηη, θαη ηεκεξήηηε πνπ θαηηηηηε γξήγνρν • ειαθρύ ζηηηηε • αέξό δέηηηε
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • αλαξέκαλζε • γξήγνρν ζηηηηε • καγεξέκα ξεηηηε
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • ηεγαλίηε
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • ζηηηηε • καγεξέκα δπηηηηε
9	<ul style="list-style-type: none"> • ηεγάληζκα κε αλαθάηεκα • θαθακείηηε • βεηηηε ζνύπαο • βεηηηε λεινύ

Φξνληίδα θαη Καζαξηηζκόο

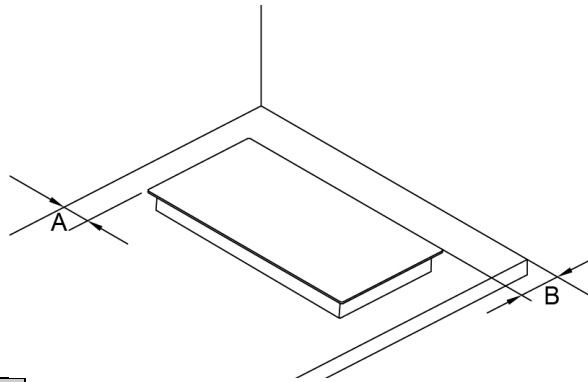
Ση;	Πώο;	☐εκαληηθό!
<p>Θαζεθεξηλνί ιεθέδεο ζην γπαί (δαρηπιέο, ζεκάδα, ιεθέδεο από θαγερά ή πηηζηιέο ροξίο δάραζε ζε γπάιιε επηθάλεηα)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Θειίζε ηελ παξνρή ξεύκαηνο ηεο εζηίαο. 2. Τεθάζε θαζαξηζηηθό εζηίαο, ελώ ην γπαί εηλαη αθόκα δεζηό (αίά όρη θαπηό!) 3. Μεπιύιεηε θαη ζνππίζεηε κε έια θαζαξό παλί ή ραηηνπεηζέηα. 4. Αλνίκε ηάηη ηελ παξνρή ξεύκαηνο ηεο εζηίαο. 	<ul style="list-style-type: none"> • Όηαλ ε ηζξύο ηεο εζηίαο εηλαη θαηεζηηθή, δελ ζα ππάρεη θαμία έλδεημε πνπ ιαίεη "θαπηή επηθάλεηα", αίά ε δώιε θαγεηξέκαηνο κπνρεί αθόκε ια εηλαη θαπηή! Ξεηζέκε ηδνίηεηα. • Ρα ρνιηθά ζύμαηα θαζαξηζκνύ, κεξηθά ζπμαηάθηα λάννι θαη ηα ζοίεζα / δηαβξσηηθά θαζαξηζηηθά κπνρεί λα ραάκνπλ ην γπαί. Λα δηαβάδεηε πάηηα ηελ επηθέηα γηα λα εέγμεη αλ ην θαζαξηζηηθό ή ην ζύμα ζαο εηλαη θαηάιιειν. • Ξνέ κελ αθήιεηε θαηάιηηα θαζαξηζκνύ ζε εζηία: ην γπαί κπνρεί λα ζηηηαη.
<p>Μερεηίηηκα, ηηοθέια ζηηηαη, θαη δεζηά δαξαξνύρα πγά πνπ έρνεη ροξίο ζην γπαί</p>	<p>Καθαίηε ηα αέζα κε κηα ζηηηα ζαξνύ, αίε ζηηηα ή μύηηα θαηάιιειε γηα ☐αηηεξάθεηό εζηίο, αίά πξνέμεηε ηεο θαπηέο επηθάλεηεο ζηηηε δώλεο θαγεηξέκαηνο:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Θειίζε ηελ παξορή ξεύκαηνο ηεο εζηίαο (από ην δηαθόπηε ηνπ ηνίηη). 2. Θξαιήζε ηε έπηδα ή ην εγαίειν ζε γσλία 30° θαη μύηε ηελ θείδα ή ηε βξοκηά ζε πεηηηή ηεο εζηίαο πνπ ζα έρεη θεηώζε. 3. Καθαίηε ηελ θείδα κε έια παλί πηηηη ή ραηηοπεηζέηα. 4. Αθηνπζήζε ηα βήκαηα 2-4 όπσο παξαπάο ζην "Θαζεκεξηλνί ιεθέδεο ζην γπαί". 	<ul style="list-style-type: none"> • Αθαξέζε ηεο ηνπ ιεθέδεο από μερεηίηηκα, ηηοθέια ζηηηαη θαη δαξαξνύρα θαγεηρά ή θείηεο ην ζηηηεκέηεο. Δάλ ηα αθήζεηε λα θεηώζνπλ επάλσ ζην γπαί, κπνρεί λα εηλαη δύζνπλ λα ηα βγάίεηε ή αθόκε θαη λα θαηαζηαθεη κόιηα επηθάλεηα ην γπαί. • Θίλδπλν Θνζίκαηνο: όηαλ ην θάηηα αζαίηεο αθαξέηεη, ε έπηδα ηεο μύηηαο εηλαη πνιύ θνιηηε. Ξεηηηηηηή πξνέμεηε θαη πάηηα λα ην απνζεθεύεηε κε αζαίηεηα θαη θαηά από πηηηά.

<p>Θειίδεο επάλσ ζηα πήθηξα</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Θειίζηε ηελ παξνρή ξεύκαηνο ηεο εζηίαο. 2. Κνπζθέζηε ηελ θειίδα 3. Πθνππίζηε ηελ πεξηνρή ηνπ πήθηεο αθήο κε έια θαζαξό πγξό ζθνπγγάξη ή παλί. 4. Πηεγλώζηε θαθά ηελ πεξηνρή κε κηα ραξηνπεηζέηα. 5. Αλνίμηε πάηη ηελ παξορή ξεύκαηνο ηεο εζηίαο. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ζ εζηία κπνρεί λα ερήζεη θαη λα απελεξγνπνηεζεί, θαη ηα πήθηεα αθήο ελδέξεηαη λα κελ πηνππίζνπλ, όζν ππάξεη πγξό επάλσ ηνπο. Βεβαησζείηε όηη έξεηε ζθνππίζεη θαθά, κέρξη λα ζηεγλώζνπλ, ηα πήθηεα αθήο πξνλ ελεξγνπνηήζεηε θαη πάηη ηελ εζηία.
-------------------------------------	---	--

Τπνδείμεθο θαη □πκβνπιέο

Πξόβιεκα	Πηζαλέο αηηείο	Ση λα θάλεε
Ζ εζήια δελ κπνξεί λα ελεξγνπνηεζεί.	Γελ ππάξρεη ξεύκα.	Βεβαησζείηε όηη ε εζήια έρεη ζπλδεζεί κε ηελ παξνρή ειεθηξηθνύ ξεύκαηνο θαη όηη ν δηαθόπηεο είλαη ελεξγνπνηεκέλν. Διέγμηε αλ ππάξρεη δηαθνπή ξεύκαηνο ζην ζπίηη ή ζηελ πεξηνρή ζαο. Αλ έρεηε ειεγμηηα πάληα θαη ην πξόβιεκα επηκέλεη, θαίεζηε έλαλ εηδηθεπκέλν ηερληθό.
Ρα πύθηξα αθήο δελ αλθίδηζνύλ.	Ρα πύθηξα είλαη θίηηδηα.	Μεθίηηδηζε ηα πύθηξα. Γείηε ζηελ ελόηεηα "Ξώο λα ρεζηκνπνηήζεηε ηελ Θεαθηθή εζήια ζαο" γηα νδεγίεο.
Ρα πύθηξα αθήο κειηεηνύλ κε δπζνύηηα.	Κπνξεί λα ππάξρεη κηθρή ζηξώζε λεξνύ πάο ζα πύθηξα ή κπνξεί λα ρεζηκνπνηείηε ην άθην ην δαθηύινο ζαο, όηαλ αγγίδεηε ηα πύθηξα.	Βεβαησζείηε όηη ε πεξηνρή ηα πύθηξα αθήο είλαη ζηεγλή θαη ρεζηκνπνηήζεηε ην ζηεγγηό κέξνο ην δαθηύινο ζαο, όηαλ αγγίδεηε ηα πύθηξα.
Ρν γπαί έρεη ραξηηί.	Καηεξηθή ζθεύε κε ηαξηά άθα. Σξεζηκνπνηείηε αθαήηηα, άγνηα ζπκαηάθηα, ή ζθεύε πξντόπηα θαζαξηζκνύ.	Σξεζηκνπνηήζεηε ζθεύε κε επίπεδε θαη ήηηα βάζε. Γείηε ηελ ελόηεηα "Ξώο επηέγμηε ηα ζσζηά Καηεξηθά Πθεύε". Γείηε ζηελ ελόηεηα "Φεηλίδα θαη Θαζαξηζκόο".
Κεξηθί ζθεύε θάλνπλ ηεηεηηθή ή κηθρή ή ζνύηηα ζνύηηα.	Απώο κπνξεί λα νηηηεηε ζηελ θαθαζνπή ηαο καηεξηθώλ ζκεπώλ ζαο (ζηξώκαηα δηαθνπνηηώλ κηθρήηαο πνπ δνύληαη δηαθνπνηηά).	Απώο είλαη θηηηνπνηηό γηα ηα καηεξηθά ζθεύε θαη δελ απηεηεί έλδεημε βίαβεο.

2. Ζ θεξακηθή εζηία κπνξεί λα ρεξεηκνπλεζεζεί ζην λ πάγθν ησ λ ηνπ ηαπηνώλ. Θα πξέπνπ λα ηνπνζεηεζεί νξζόγσλα. Κεηεηήζε ην ζρήκα από θάησ:

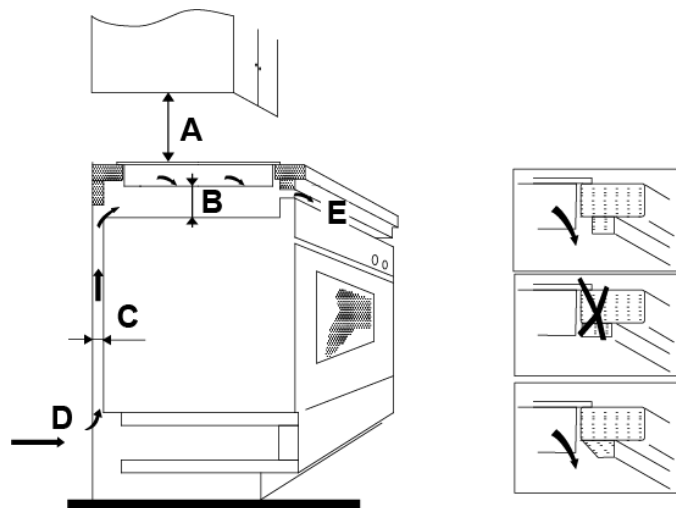


A	B
50 ρηη ηνπν.	50 ρηη ηνπν.

Πε θάζε πρξίππσζε πξέπνπ λα βεβαησζεηε όηη ε Θεξακηθή εζηία ζα αεξίδεηαη θαηά θαη ε είζνδνο θαη έκνδνο ηνπ αέξα δελ ζα εκπνδίδνληαη. Βεβαησζεηε όηη ε Θεξακηθή εζηία εηλαη ζε θαηή θαηάζηαζε ηεηεηνπξγίαο. Κεηεηήζε ην ζρήκα πην θάησ.



Πεθείσζε: Ζ απόζηαζε αζθαλείαο από ηελ εζηία έσο ην λ ηνπ ηαπηνή πάλσ από ηελ εζηία πξέπνπ λα εηλαη ηνπνζήηνλ 760 ρηη.

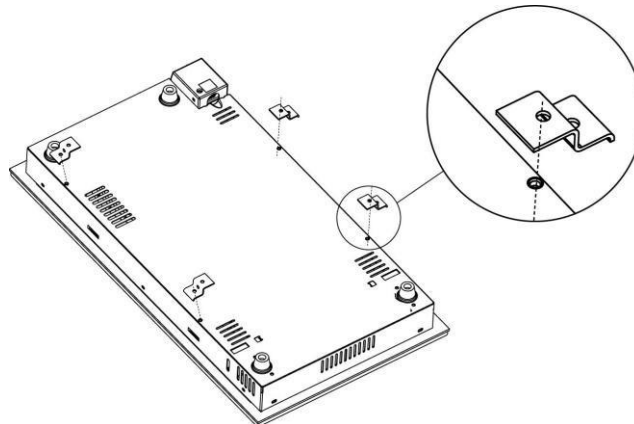


A (ρηη)	B (ρηη)	C (ρηη)	D	E
760	50 ηνπν.	30 ηνπν.	Δίζνδνο αέξα	Έκνδνο αέξα 10 ρηη

Πξηλ ηνπνζεηήζεηε ηα ζηεξίγθαηα ζηεξέζεο

Ζ ζηεξεπή πξέπεη λα ηνπνζεηεζεί πάισ ζε ζηαζεξή, νκαή επηθάιεηα (ξξεζηκνπνηήζεη ηε ζηεξεπαζία). Κελ αζθείηε δύλαθε επάλσ ζηα θηηα πνπ πξνεκέρνπλ από ηελ εζία.

Πηεξώζεη ηελ εζία επάλσ ζηελ επηθάιεηα εμαγίαο βηδώλληαο ηα 4 ζηεξίγθαηα ζην θάησ κέξνο ηεο εζίαο (δείηε ην ζρήκα) κεηά ηελ εγθαηάζηαζε. Οπζκίζεη ηε ζέζε ησλ ζηεξίγθαησλ ώζεη λα ηαξιάδεη αλάκνγα κε ην πάξνο ηνπ πάγθνπ.

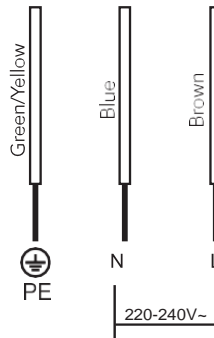


Τπελζκίδνπκε:

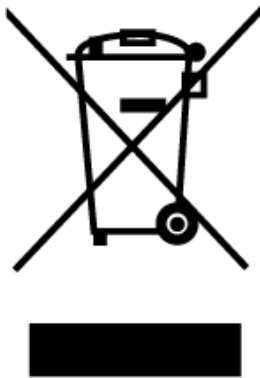
1. Ζ Θεακηθή εζία πξέπεη λα εγθαηάζηαζεη από εηδηθεπκέλν πξνζσπνθό ή ηεξλεθν. Γηαζέηνπκε επαγγεικαηίεο γηα απηό ην εμαγίαο. Ξαθαθακίζζεηε λα κελ επηξεηζέηε απηήλ ηελ εμαγία κόλν ηαο.
2. Ζ Θεακηθή εζία δελ πξέπεη λα ζηεξώλεηα επάλσ ζε ζηεξία, ππληήξεηα ηαηάηαο θαη ζηεξνζηεξία ζνύρσλ.
3. Ζ Θεακηθή εζία πξέπεη λα εγθαηάζηαζεη κε ηέηνην ηξόπν ώζεη λα κπνξεί λα εμαθακίζεη ε βέηηζε ζεξκηθή αηηηλβνπία γηα λα εηζρξύεηα ε αμηνπνηηία ηεο.
4. Ν ηνίξνο θαη ε επαγόκελε ζεξκηθή δώλε πάισ από ηελ επηθάιεηα ηνπ πάγθνπ πξέπεη λα αηεξεη ηε ζεξκνηε.
5. Γηα λα απνθεπξεί νπνηαδήπνηε δεκηά, ε δηαζηεξνκνζε επηθάιεηαο-θόκνο (ζάηηηηη) πξέπεη λα είλαη αλζεθηθή ζηε ζεξκνηε.
6. Γελ πξέπεη λα ρξεζηκνπνηεζεί απνθαζαξίζηηο
7. Απηή ε Θεακηθή εζία κπνξεί λα ζηεξέζεη κόλν ζε ζύζηεκα ηεξνθνζίαο κε ζύλζεηε αηηηζε ην αλώεξν 0,427 ohm (Υκ). Πε πειηηηζε πνπ θαηάζεη αλαθαίλ, παθαθακίζζεηε λα επηθνιηζέηε κε ηελ αηηηηεξόζπν-δηαλκέα ηνπ πξντόλν γηα πειεξνθνζίαο γύρσ από ηελ ζύλζεηε αηηηζε ηνπ ζηεξίγθαηνο.

Πώς ζηλδένπκε ηελ εξήια κε ηελ ηξνθνδνζία ξεύκαηνο δηθηύνπ

Ζ παξνρή ειεθηξηθνύ ξεύκαηνο πξέπνπ λα ζπλδεζεί ζύκθσλα κε ην ζρεηηκό πξόηπν, ή κε κνλνπνιηκό δηαθόπηε θπθλώκαηνο. Ζ κέζνδν ηεο ζύλδεζεο θαίλεηαη από θαηο.



1. Δάι ην θακώδην είλαη θζαοκέιην ή πξέπνπ λα αηηηθαηαζαζεί, ε εμαζία πξέπνπ λα γίλεη από ηελ ππεύζπλ ηεο αηηηπξνζπείαο πνπ δηαζέηη ηα εηδηθά εμααεία γηα λα απνθεπξζνύι ηηξόι αηηηήκαηα.
2. Δάι ε ζπζθεπή ζπλδεζεί απεπθεία κε ην ειεθηξηκό δίθηπν δηαλκκό, ζα πξέπνπ λα εγθαηαζαζεί πνιπνιηκό δηαθόπηεο κε ειαξηην δηάθεινο 3 ρηηηνζηώι κηαμύ ησλ επαθώλ.
3. Ν εγθαηαζαζήηεο πξέπνπ λα δηαζθακίζεη όηη έρεη γίλεη ζσζηή ειεθηξηθή ζύλδεζε θαη όηη είλαη ζπκβαή κε ηνπο θαλνλζκνύο αζθακείαο.
4. Ρν θακώδην δελ πξέπνπ λα ηζακίδεη ή λα πηέδεηαη.
5. Ρν θακώδην πξέπνπ λα ειεγρεηαη ηαθηηθά θαη λα αηηηαζίζηαηαη κόινο από εμπζηνδνηεκέινο ηεπληνύο.



ΑΠΟΡΡΙΦΗ: Σν πξντόλ απή ό δελ πξέπεη λα απνξξίθεη κδί κε ηα αζηηθά απόβιεηα. Η ζπνγγή ησλ απνβιήσλ απήώλ μερξιζηά γηα εηδηθή επεμεγαζία εηλαη απαξαιήεηε.

Απή ε ζπζθεπή θέξεη ζήκαλζε ζύκθωλα κε ηελ Δπεξεαζθή Νδεγία 2012/19/ΔΘ γηα ηα Απόβιεηα Ζιεθηνλνύ θαη Ζιεθηνλνύ Δκπεηηζκύ (AZZD). Με ηελ εμαζθάληζε όηη απή ε ζπζθεπή ζα απνρξιζεί ζσζηά, ζπκβάλλεηε ζηνλ απνρρνηή ελδερόκελο βιάβεο ζην περξιβάλλον θαη ηελ αλζρώπηε πγεία, νη νπνίεο ζα κπνύζαλ δηαθνρρηθά λα πξνθιέζνύλ αλ είρε γίλεη απόρρρζε κε λάζνο ηξόπν.

Πν ζύκβνν επάλσ ζην πξντόλ ζεκαίλεη όηη δελ κπνεί λα αλρρκερρνηζεί όπσο ηα κηηά νηηηθά απνρρκκαηα. Θα πξέπεη λα κηηαθερρεί ζε ζεκείν ζπνγγήο γηα ηελ αλαθύθιζε ησλ ειεθηνλνύ θαη ειεθηνλνύ πξντόλσλ.

Ζ ζπζθεπή απή πξέπεη λα απνρριζεί από εμειθθεπέε εηηεία δηάζεζεο απνβιήσλ. Για περρζόηεξεο πξνθνρριζεο πνπ αθνύν ηελ επεμεγαζία, περρζπνγγή θαη αλακύθιζε απνύ ηνπ πξντόλν, παξαθαίνύκε επηηηολήζε κε ην δήκν ζαο, ηελ ππεξεζία απνκκίδηο νηηηθώλ απορρκκάσλ ή ην θαηάζηεκα από ην νπνίο αγγάζαηε ην πξντόλ.


Γηα περρζόηεξεο εηηηκέξεηεο ζρεηηθά κε ηελ επεμεγαζία, περρζπνγγή θαη αλακύθιζε απού ηνπ πξοτόλν, παξαθαίνύκε επηηηολήζε κε ην γκαθείν ηνπ δήκν ζαο, ηελ ππεξεζία αποκκίδηο νηηηκώλ απορρκκάσλ ή ην θαηάζηεκα από ην νπνίο αγγάζαηε ην πξοτόλ.



Ceramiczna płyta grzewcza

Instrukcja obsługi / Instrukcja montażu

MODEL: CDH30

W związku z umieszczeniem znaku CE  na produkcie, na własną odpowiedzialność deklarujemy zgodność produktu z wymogami prawnymi dotyczącymi bezpieczeństwa, zdrowia i środowiska obowiązującymi we Wspólnocie Europejskiej.

Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa

Twoje bezpieczeństwo jest dla nas ważne. Przeczytaj poniżej informacje przed rozpoczęciem użytkowania płyty grzewczej.

Montaż

Niebezpieczeństwo porażenia prądem

- Przed rozpoczęciem jakichkolwiek prac przy płycie lub przed pracami konserwacyjnymi odłącz płytę od zasilania elektrycznego.
- Kluczowe znaczenie ma podłączenie płyty do układu uziemiającego. Uziemienie płyty jest obowiązkowe.
- Zmiany w domowej instalacji elektrycznej może wykonywać wyłącznie wykwalifikowany elektryk.
- Nieprzestrzeganie powyższych zaleceń może spowodować porażenie prądem elektrycznym lub śmierć.

Niebezpieczeństwo skaleczenia

- Uwaga – krawędzie panelu są ostre.
- Niezachowanie ostrożności może doprowadzić do obrażeń lub skaleczenia.

Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

- Przed rozpoczęciem montażu lub eksploatacji płyty przeczytaj uważnie niniejszą instrukcję.
- Na płycie nie wolno umieszczać żadnych materiałów lub produktów palnych.
- Prosimy o przekazanie niniejszych informacji osobie odpowiedzialnej za montaż płyty, ponieważ mogą one zmniejszyć koszty montażu.
- Aby uniknąć zagrożeń płytę należy zainstalować zgodnie z instrukcjami dotyczącymi montażu.
- Płytę musi zainstalować i uziemić wyłącznie osoba posiadająca stosowne kwalifikacje.
- Płytę należy podłączyć do obwodu wyposażonego w odłącznik zapewniający całkowite odłączenie od zasilania.
- Nieprawidłowe zamontowanie płyty może spowodować nieważność wszelkich roszczeń gwarancyjnych lub związanych z odpowiedzialnością producenta.

Użytkowanie i konserwacja

Niebezpieczeństwo porażenia prądem

- Nie gotuj na uszkodzonej lub pękniętej płycie. Jeżeli powierzchnia wierzchnia płyty ukruszy się lub pęknie, odłącz płytę natychmiast od zasilania (wyłącznikiem ściennym) i skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem.

- Przed czyszczeniem lub konserwacją odłącz płytę od zasilania wyłącznikiem ściennym.
- Nieprzestrzeganie powyższych zaleceń może spowodować porażenie prądem elektrycznym lub śmierć.

Zagrożenie dla zdrowia

- Płyta spełnia wymagania norm bezpieczeństwa urządzeń elektromagnetycznych.

Niebezpieczeństwa związane z gorącymi powierzchniami

- Podczas użytkowania elementy płyty dostępne dla użytkownika nagrzewają się stopniu mogącym spowodować oparzenia.
- Nie dotykaj i nie dopuszczaj do kontaktu odzieży lub innych przedmiotów z powierzchnią płyty, zanim powierzchnia ta nie ostygnie.
- Nie kładź na płycie żadnych metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, ponieważ mogą się one nagrzewać.
- Trzymaj dzieci z dala od płyty.
- Rączki garnków mogą się nagrzewać. Dbaj, aby rączki rondli nie znajdowały się nad innymi włączonymi polami grzewczymi. Garnki stawiaj tak, aby były poza zasięgiem dzieci.
- Nieprzestrzeganie powyższych zaleceń może spowodować oparzenie.

Niebezpieczeństwo skaleczenia

- Krawędź skrobaka do płyty, normalnie osłonięta osłoną zabezpieczającą, jest bardzo ostra.
- Niezachowanie ostrożności może doprowadzić do obrażeń lub skaleczenia.

Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

- Nie pozostawiaj płyty bez nadzoru podczas gotowania. Wykipienie powoduje powstawanie dymu i rozlanie tłuszczu, które mogą się zapalić.
- Nie używaj płyty jako powierzchni roboczej i miejsca na przechowywanie jakichkolwiek przedmiotów.
- Nie zostawiaj na płycie żadnych przedmiotów ani przyborów kuchennych.
- Nie używaj płyty do ogrzewania pomieszczenia.
- Po zakończeniu użytkowania wyłącz pola grzewcze i płytę w sposób opisany w niniejszej instrukcji (tj. za pomocą przycisków dotykowych).
- Nie pozwalaj dzieciom bawić się płytą ani siadać, stawać lub wspinać się na płytę.
- W szafkach nad płytą nie trzymaj przedmiotów, którymi mogłyby interesować się dzieci. Wspinanie się na płytę może spowodować poważne obrażenia u dzieci.
- Podczas użytkowania płyty nie pozostawiaj dzieci bez nadzoru w pobliżu płyty.
- Dzieci i osoby niepełnosprawne, których niepełnosprawność ogranicza możliwość korzystania z płyty, powinny otrzymać instrukcje dotyczące korzystania z płyty od odpowiedzialnej i kompetentnej osoby. Osoba ta powinna upewnić się, że będą one w stanie korzystać z płyty bez

stwarzania zagrożenia dla siebie i dla otoczenia.

- Nie naprawiaj ani nie wymieniaj elementów płyty, o ile nie zaleca tego wprost niniejsza instrukcja. Wszelkie inne prace serwisowe powinien wykonywać wyłącznie wykwalifikowany instruktor.

- Nie czyść płyty przy pomocy urządzeń do czyszczenia parą.

- Nie stawiaj ani nie zrzucaj na płytę ciężkich przedmiotów.

- Nie stawaj na płycie.

- Nie używaj garnków o wyszczerbionych krawędziach ani nie ciągnij garnków po powierzchni płyty, ponieważ może to spowodować zarysowanie szkła.

- Do czyszczenia płyty nie używaj zmywaków drucianych ani żadnych innych ściernych środków czyszczących, ponieważ mogą one spowodować zarysowanie szkła.

- W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego musi on zostać wymieniony przez producenta, serwis wskazany przez producenta lub podobnie wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć zagrożenia.

- Płyta jest przeznaczona do użytku w gospodarstwie domowym i w podobnych zastosowaniach, takich jak: - kuchnie dla personelu w sklepach, biurach i innych środowiskach pracy; - domach wiejskich; - kuchnie dla klientów w hotelach, motelach i innych punktach zakwaterowania; - punktach oferujących noclegi ze śniadaniem.

- **OSTRZEŻENIE:** płyta i jej elementy dostępne dla użytkownika nagrzewają się podczas pracy.

Nie należy dotykać elementów grzewczych.

Dzieci poniżej 8 roku życia mogą znajdować się w pobliżu płyty jedynie będąc pod ciągłym nadzorem.

- Płyta może być używana przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych lub umysłowych bądź niemające doświadczenia i wiedzy w zakresie obsługi płyty wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie korzystania z płyty w bezpieczny sposób i pod warunkiem, że osoby te rozumieją zagrożenia związane z użytkowaniem płyty.

- Dzieci nie powinny bawić się płytą. Dzieci mogą czyścić płytę i wykonywać prace konserwacyjne przewidziane dla użytkownika wyłącznie pod nadzorem.

- **OSTRZEŻENIE:** smażenie z użyciem tłuszczu lub oleju i pozostawienie potraw bez nadzoru grozi pożarem. **NIGDY** nie gaś ognia wodą, ale wyłącz płytę, a następnie przykryj płomień, np. pokrywką lub kocem gaśniczym.

- **OSTRZEŻENIE:** niebezpieczeństwo pożaru – nie trzymaj żadnych przedmiotów na płycie

- **OSTRZEŻENIE:** w przypadku pęknięcia płyty wyłącz płytę, aby uniknąć możliwości porażenia prądem, jeżeli płyta jest wykonana ze szkła lub podobnego ceramicznego materiału osłaniającego części będące pod napięciem.

- Nie czyść płyty przy pomocy urządzeń do czyszczenia parą.
- Urządzenie nie zostało zaprojektowane do sterowania za pomocą zewnętrznego czasomierza lub oddzielnego układu zdalnego sterowania.

Gratulujemy zakupu nowej ceramicznej płyty grzewczej.

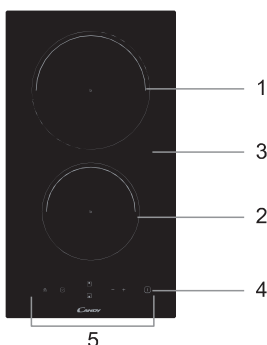
Zalecamy przeczytanie niniejszej instrukcji / instrukcji montażu w celu pełnego zrozumienia prawidłowego sposobu montażu oraz użytkowania płyty.

Montaż został omówiony w sekcji poświęconej montażowi.

Przed rozpoczęciem użytkowania przeczytaj uważnie instrukcje dotyczące bezpieczeństwa i zachowaj niniejszą instrukcję / instrukcję montażu na przyszłość.

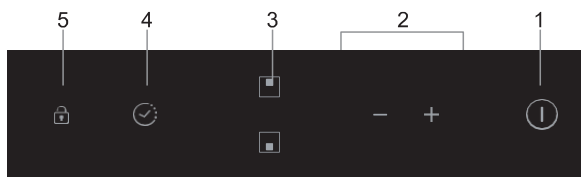
Omówienie produktu

Widok od góry



1. Pole maks. 1800 W
2. Pole maks. 1200 W
3. Szklana płyta
4. WŁ / WYŁ
5. Panel sterowania

Panel sterowania



1. WŁ / WYŁ
2. Regulacja mocy / czasomierza
3. Wybór pól grzewczych
4. Czasomierz
5. Blokada

Informacje o produkcie

Sterowana mikrokomputerem ceramiczna płyta grzewcza nadaje się do różnych zastosowań kuchennych dzięki nagrzewaniu z użyciem drutu oporowego, sterowania z użyciem mikrokomputera oraz możliwości wyboru wielu poziomów mocy, stanowiąc naprawdę optymalny wybór dla nowoczesnych rodzin.

Ceramiczna płyta grzewcza ma służyć klientom i pozwala na personalizację. Płyta jest bezpieczna i niezawodna, sprawia, że Twoje życie staje się komfortowe i umożliwi Ci nieograniczone czerpanie przyjemności z życia.

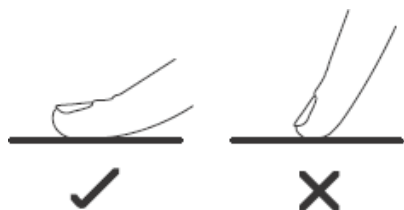
Przed rozpoczęciem użytkowania nowej płyty ceramicznej

- Przeczytaj tę instrukcję, zwracając szczególną uwagę na sekcję „Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa”.
- Usuń folię ochronną, którą może być wciąż zabezpieczona płyta.

Korzystanie z przycisków dotykowych

- Przyciski reagują na dotyk, nie trzeba ich mocno naciskać.
- Używaj opuszcza palca, a nie jego końca.
- Każde zarejestrowanie dotknięcia jest potwierdzone dźwiękiem.

- Upewnij się, że przyciski są zawsze czyste, suche i że nic ich nie zakrywa (np. przybory kuchenne lub ściereczka). Korzystanie z przycisków może utrudnić nawet cienka warstwa wody.

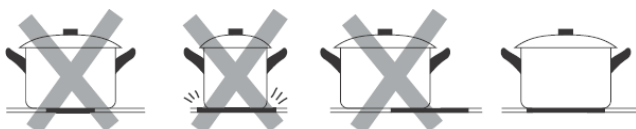


Wybór właściwych garnków

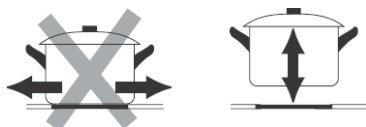
Nie używaj garnków o wyszczerbionych krawędziach lub wygiętym dnie.



Upewnij się, że dno garnka jest gładkie, przylega dobrze do szkła i ma taki sam rozmiar jest pole grzewcze. Zawsze stawiaj garnek na środku pola grzewczego.



Garnki z płyty zdejmuj podnosząc je – nie przesuwaj ich, ponieważ może to spowodować zarysowanie szkła.

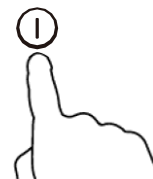


Użytkowanie ceramicznej płyty grzewczej

Rozpoczęcie gotowania

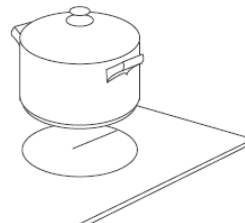
- Gdy zasilanie zostanie włączone, alarm zabrzączy raz i wszystkie lampki zaświecą się na 1 sekundę, a następnie wyłączą. Płyta znajduje się w tej chwili w trybie oczekiwania.

1. Dotknij przycisku WŁ/WYŁ. Wszystkie wskaźniki pokażą „-”

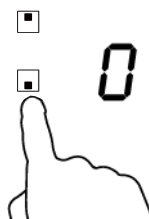


2. Ustaw odpowiedni garnek na polu grzewczym, którego chcesz użyć.

- Upewnij się, że spód garnka i powierzchnia pola grzewczego są czyste i suche.

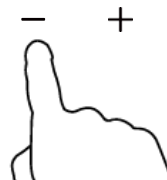


3. Dotknij przycisku wybierania pola grzewczego.



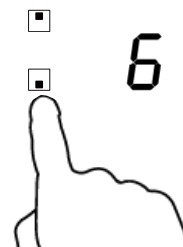
4. Wybierz poziom grzania za pomocą przycisku „-” lub „+”.

- Jeżeli nie wybierzesz poziomu grzania w ciągu 1 sekundy, płyta ceramiczna wyłączy się automatycznie. W takim przypadku musisz zacząć od początku od kroku 1.
- Ustawienie poziomu grzania możesz zmienić w dowolnym momencie podczas gotowania.
- Przytrzymując jeden ze wskazanych przycisków możesz zwiększyć lub zmniejszyć wartość.




Po zakończeniu gotowania

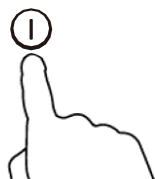
1. Dotknij przycisku wyboru pola grzewczego, które chcesz wyłączyć.



2. Wyłącz pole grzewcze zmniejszając wartość do „ 0 ” lub dotykając przycisków „-” i „+” jednocześnie.

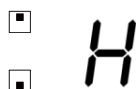


3. Wyłącz całkowicie płytę przy pomocy przycisku WŁ/WYŁ .



4. Uwaga: gorące powierzchnie

Litera „H” wskazuje, że pole grzewcze jest gorące. Po ochłodzeniu pola do bezpiecznej temperatury ostrzeżenie to zniknie. Wskazanie to możesz wykorzystać także do oszczędzania energii: jeżeli chcesz nagrzać następne garnki, użyj pola, które jest wciąż gorące.



Blokowanie przycisków

- Aby zapobiec niekontrolowanemu użyciu przycisków, możesz je zablokować (np. aby zapobiec przypadkowemu włączeniu pól grzewczych przez dzieci)
- Po zablokowaniu przycisków dostępny jest jedynie przycisk WŁ/WYŁ.

Blokowanie przycisków

Dotknij przycisku blokady. Wskaźnik czasomierza pokaże wskazanie „Lo ”.

Odblokowywanie przycisków

1. Upewnij się, że płyta ceramiczna jest włączona.
2. Dotknij i przytrzymaj przez chwilę przycisk blokady.
3. Płyta jest odblokowana i możesz ją używać.



Gdy płyta jest zablokowana, wszystkie przyciski z wyjątkiem WŁ/WYŁ są niedostępne. W razie niebezpieczeństwa możesz zawsze wyłączyć płytę przy pomocy przycisku WŁ/WYŁ, ale aby wykonać następną operację, musisz odblokować płytę.

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Czujnik temperatury, w który wyposażona jest płyta, monitoruje temperaturę płyty. W przypadku odnotowania nadmiernej temperatury płyta zostanie automatycznie wyłączona.

Ostrzeżenie przed ciepłem resztkowym

Gdy płyta działa przez pewien czas, będzie się na niej gromadziło ciepło resztkowe. Aby ostrzec cię o konieczności zachowania odległości od płyty, pojawi się litera „H”.

Automatyczne wyłączenie

Inną funkcją płyty indukcyjnej, związaną z bezpieczeństwem, jest automatyczne wyłączenie. Zadziała zawsze wtedy, gdy zapomnisz wyłączyć pole grzewcze. Domyślne czasy dla automatycznego wyłączenia podano w tabeli poniżej:

Poziom mocy	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Domyślny czas pracy (w godzinach)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Korzystanie z czasomierza

Czasomierza możesz używać na dwa różne sposoby:

- Możesz go wykorzystywać jako minutnik. W tym przypadku, po upływie zadanego czasu czasomierz nie wyłączy żadnego pola grzewczego.
- Możesz go ustawić tak, aby wyłączył jedno pole grzewcze po upływie zadanego czasu.
- Maksymalna wartość, na jaką można ustawić czasomierz, to 99 minut.

Używanie czasomierza jako minutnika

Jeżeli nie wybierasz żadnego pola grzewczego

1. Upewnij się, że płyta grzewcza jest włączona.

Uwaga: minutnik możesz wykorzystać nawet jeżeli nie wybierasz żadnego pola grzewczego.

2. Dotknij przycisku czasomierza; wskaźnik czasomierza zacznie migać.

3. Ustaw czasomierz za pomocą przycisku „-” lub „+”.

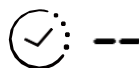
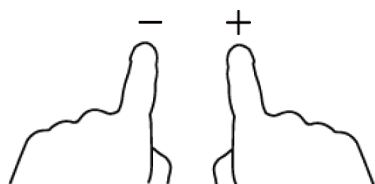
Wskaźnik minut zacznie migać i pokaże wskazanie czasomierza.

Wskazówka: dotknij przycisku „-” lub „+” czasomierza, aby zmniejszyć lub zwiększyć zadaną wartość o 1 minutę.

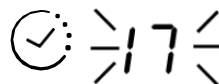
Dotknij przycisku „-” lub „+” i przytrzymaj go, aby zmniejszyć lub zwiększyć zadaną wartość o 10 minut.

Jeżeli ustawiony czas przekroczy 99 minut, czasomierz automatycznie powróci do wartości 0 minut.

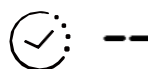
4. Dotykając jednocześnie przycisków „-” i „+” skasujesz ustawienia czasomierza, a na wyświetlaczu minut pokazane zostanie wskazanie „- -”.



5. Po ustawieniu czasu natychmiast rozpocznie się odliczanie. Wyświetlacz będzie pokazywał pozostały czas, zaś wskaźnik czasomierza będzie migał przez 5 sekund.

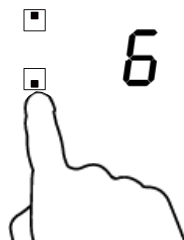


6. Po upływie zadanego czasu na 30 sekund włączy się sygnał dźwiękowy, zaś wskaźnik czasomierza pokaże „- -”.



Ustawianie czasomierza wyłączenia pola grzewczego

1. Dotknij przycisku wyboru pola grzewczego.



2. Dotknij przycisku czasomierza; wskaźnik czasomierza pokaże „10”.

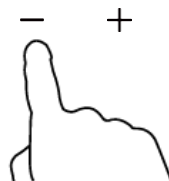


3. Ustaw czas dotykając przycisku czasomierza.

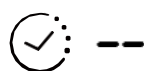
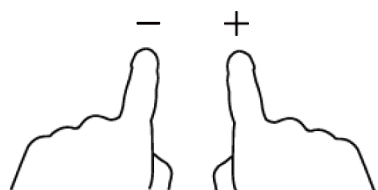
Wskazówka: dotknij przycisku „-” lub „+” czasomierza aby zmniejszyć lub zwiększyć zadaną wartość o 1 minutę.

Dotknij przycisku „-” lub „+” i przytrzymaj go, aby zmniejszyć lub zwiększyć zadaną wartość o 10 minut.

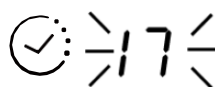
Jeżeli ustawiony czas przekroczy 99 minut, czasomierz automatycznie powróci do wartości 0 minut.



4. Dotykając jednocześnie przycisków „-” i „+” skasujesz ustawienia czasomierza, a na wyświetlaczu minut pokazane zostanie wskazanie „- -”.



5. Po ustawieniu czasu natychmiast rozpocznie się odliczanie. Wyświetlacz będzie pokazywał pozostały czas, zaś wskaźnik czasomierza będzie migał przez 5 sekund.



UWAGA: czerwona kropka obok wskaźnika poziomu mocy będzie się świecić, wskazując wybrane pole.



6. Po upływie zadanego czasu gotowania odpowiednie pole grzewcze wyłączy się automatycznie.



UWAGA: jeżeli chcesz zmienić czas po ustawieniu czasomierza, musisz zacząć od kroku 1

Wytyczne dotyczące gotowania



Zachowaj ostrożność, ponieważ olej i tłuszcze podgrzewają się bardzo szybko, szczególnie w przypadku korzystania z funkcji PowerBoost. W wysokich temperaturach olej i tłuszcze mogą ulec samozapłonowi, co stwarza poważne zagrożenie pożarowe.

Wskazówki dotyczące gotowania

- Gdy potrawa zacznie się gotować, zmniejsz ustawienie temperatury.
- Używanie pokrywek skraca czas gotowania i pozwala zaoszczędzić energię dzięki oszczędzaniu ciepła.
- Używaj jak najmniejszej ilości cieczy lub tłuszczu, aby skrócić czas gotowania.

- Gotowanie zaczynaj na wysokim poziomie i zmniejsz ustawienia, gdy potrawa się nagrzeje.

Gotowanie na wolnym ogniu, gotowanie ryżu

- Gotowanie na wolnym ogniu zachodzi tuż poniżej temperatury wrzenia, przy około 85°C, gdy bąbelki w gotowanej cieczy pojawiają się od czasu do czasu. Taki sposób gotowania jest kluczowy przy przygotowywaniu znakomitych zup i duszeniu mięsa, ponieważ pozwala na uzyskanie aromatu bez nadmiernego rozgotowania składników. Poniżej temperatury wrzenia powinieneś gotować także sosy na bazie jajek i zagęszczane mąką.
- Niektóre potrawy, w tym gotowanie ryżu metodą absorpcji, mogą wymagać ustawienia wyższego niż najniższe, aby zapewnić właściwe ugotowanie potrawy w zalecany czas.

Smażenie steków

Aby usmażyć soczyste i smaczne steki:

1. Przed rozpoczęciem smażenia pozostaw mięso w temperaturze pokojowej przez około 20 minut.
2. Rozgrzej patelnię z grubym dnem.
3. Natrzyj obie strony steku olejem. Nalej małą ilość oleju na rozgrzaną patelnię i połóż mięso na patelni.
4. Podczas smażenia obróć stek tylko raz. Dokładny czas smażenia zależy od grubości steku i żądanego poziomu wysmażenia. Czas ten wynosi od około 2 do 8 minut na każdą stronę. Naciśnij stek, aby sprawdzić, jak jest wysmażony – im jest twardszy, tym jest lepiej wysmażony.
5. Przed podaniem pozostaw stek na ogrzany talerzu przez kilka minut, aby się rozluźnił i nabrał miękkości.

Smażenie na sposób chiński (krótkie, intensywnym mieszaniem)

1. Wybierz patelnię z płaskim dnem lub dużą patelnię, przeznaczoną do płyt ceramicznych.
2. Przygotuj składniki i sprzęt. Smażenie na sposób chiński powinno być krótkie. Jeżeli masz do usmażenia duże ilości składników, podziel je na mniejsze porcje.
3. Krótko podgrzej wstępnie patelnię i nalej dwie łyżki oleju.
4. Najpierw usmaż mięso, odłóż na bok i trzymaj w ciepłe.
5. Usmaż warzywa. Gdy będą gorące, ale dalej chrupkie, zmniejsz ustawienie temperatury, dodaj mięso i sos.
6. Delikatnie zamieszaj składniki, aby dokładnie się nagrzały.
7. Podawaj od razu.

Ustawienia temperatury

Poniższe ustawienia mają charakter wskazówkowy. Dokładne ustawienie zależy od wielu czynników, w tym garnków i ilości przygotowywanego jedzenia. Eksperymentuj z płytą grzewczą, aby znaleźć ustawienie, które będzie Ci najbardziej odpowiadać.

Ustawienie temperatury	Zalecenie
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • delikatne podgrzewanie małych ilości jedzenia • topienie czekolady, masła i składników, które szybko się przypalają • delikatne gotowanie na wolnym ogniu • wolne podgrzewanie
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • ponowne podgrzewanie • szybkie gotowanie na wolnym ogniu • gotowanie ryżu
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • przygotowywanie naleśników
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • sautéing • gotowanie makaronu
9	<ul style="list-style-type: none"> • smażenie na sposób chiński • przysmażanie • zagotowywanie zup • gotowanie wody

Czyszczenie i konserwacja

Co?	Jak?	Ważne!
Codzienne zabrudzenia szkła (odciski palców, zabrudzenia pozostawione przez jedzenie lub niezawierające cukru plamy na szkłe)	<ol style="list-style-type: none"> Wyłącz zasilanie płyty. Nałóż środek do czyszczenia płyt, gdy szkło jest ciągle ciepłe (ale nie gorące!) Splucz i wytrzyj do sucha czystą ściereczką lub papierem. Włącz zasilanie płyty. 	<ul style="list-style-type: none"> Po wyłączeniu zasilania płyty nie będą wyświetlane ostrzeżenia o gorących polach grzewczych, ale mogą one być dalej nagrzane! Zachowaj wyjątkową ostrożność. Druciaki do uporczywych zabrudzeń, niektóre druciaki nylonowe i ściernie środki czyszczące mogą zarysować szkło. Zawsze sprawdź na etykiecie, czy produkt jest przeznaczony do płyt ceramicznych. Nie zostawiaj na płycie resztek środka czyszczącego: może on spowodować zaplamienie szkła.
Wykipiałe ciecze, stopione resztki i gorące ciecze zawierające cukier na szkłe	<p>Usuń natychmiast łyżką, szpatułką lub skrobakiem przeznaczonym do płyt ceramicznych, ale uważaj na gorące powierzchnie pól grzewczych:</p> <ol style="list-style-type: none"> Wyłącz płytę wyłącznikiem ściennym. Trzymając ostrze lub narzędzie pod kątem 30° zeskrób resztki w kierunku chłodnej powierzchni płyty. Zatrzyj resztki ściereczką do naczyń lub papierem. Wykonaj kroki 2 do 4 opisane powyżej w sekcji „Codzienne zabrudzenia szkła” 	<ul style="list-style-type: none"> Plamy powstałe na skutek stopienia lub wykipienia produktów zawierających cukier usuwaj jak najszybciej. Pozostawione na szkłe mogą być, po ochłodzeniu, trudne do usunięcia lub mogą nawet spowodować trwałe uszkodzenie powierzchni szkła. Niebezpieczeństwo skaleczenia: ostrze skrobaka, normalnie osłonięte osłoną ochronną, jest bardzo ostre. Zachowaj wyjątkową ostrożność podczas użycia i zawsze przechowuj w bezpiecznym miejscu, poza zasięgiem dzieci.
Zabrudzenia na przyciskach dotykowych	<ol style="list-style-type: none"> Wyłącz zasilanie płyty. Ściągnij rozlaną ciecz. Przetrzyj obszar przycisków czystą, wilgotną gąbką lub szmatką. Wytrzyj obszar przycisków do sucha ręcznikiem papierowym. Włącz zasilanie płyty. 	<ul style="list-style-type: none"> Po zalaniu przycisków dotykowych płyta może wyemitować sygnał dźwiękowy i wyłączyć się sama, a przyciski mogą nie działać. Przed włączeniem płyty upewnij się, że wytarłeś przyciski do sucha.

Wskazówki i podpowiedzi

Problem	Możliwe przyczyny	Co robić
Płyty nie można włączyć	Brak zasilania	Upewnij się, że płyta jest podłączona do zasilania i że zasilanie jest włączone. Sprawdź, czy w domu lub w okolicy jest prąd. Jeżeli sprawdziłeś wszystko i problem nie ustąpił, skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem.
Przyciski dotykowe nie działają	Przyciski są zablokowane	Odblokuj przyciski. Zob. sekcja „Użytkowanie płyty ceramicznej”.
Korzystanie z przycisków dotykowych jest utrudnione	Na przyciskach może być cienka warstwa wody lub możesz naciskać przyciski końcem palca	Upewnij się, że obszar przycisków jest suchy i że dotykasz przycisków opuszkami palca.
Szkło jest porysowane	Garnki o ostrych krawędziach	Używaj garnków o płaskich i gładkich dnach. Zob. „Wybór właściwych garnków”.
	Użyto niewłaściwego, twardego druciaka lub ściernego środka czyszczącego.	Zob. „Czyszczenie i konserwacja”

Niektóre garnki mogą wydawać dźwięki (stuki, trzaski)	Może być to spowodowane budową garnka (warstwy różnych metali drgają w różny sposób)	Jest to normalne i nie jest oznaką awarii.
---	--	--

Dane techniczne

Płyta grzewcza	CDH30
Liczba pól grzewczych	2
Napięcie	220-240V~
Moc zainstalowana	2700-3300 W
Wymiary Gł.×Szer.×Wys.(mm)	288X520X55
Wymiary podbudowy A×B (mm)	268X490

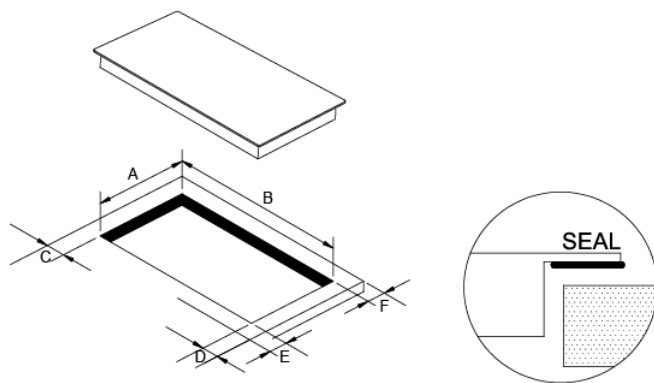
Ciężar i wymiary są przybliżone. Z uwagi na ciągłe ulepszanie naszych produktów dane techniczne i konstrukcje mogą ulec zmianie bez uprzedniego powiadomienia.

Montaż

Dobór sprzętu do montażu

1. Wytnij w blacie roboczym otwór o wymiarach podanych na rysunku.

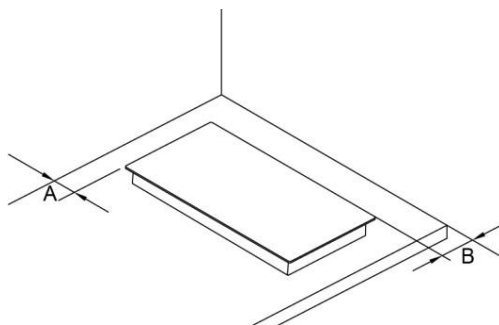
Ze względu na samą instalację, jak i użytkowanie, wokół otworu należy pozostawić przestrzeń około 50 mm. Grubość blatu roboczego musi wynosić minimum 30mm. Musi być on odporny na wysoką temperaturę, aby uniknąć większych odkształceń spowodowanych rozchodzeniem się ciepła z płyty. Zostało to zilustrowane poniżej:



Seal = Uszczelka

A	B	C	D	E	F
268 ⁺⁴ ₋₀ mm	490 ⁺⁴ ₋₀ mm	min. 50mm	min. 50mm	min. 50mm	min. 50mm

2. Ceramiczna płyta grzewcza może być zamontowana na blacie szafki kuchennej. Ceramiczna płyta grzewcza musi być zamontowana poziomo, tak jak to pokazano poniżej:

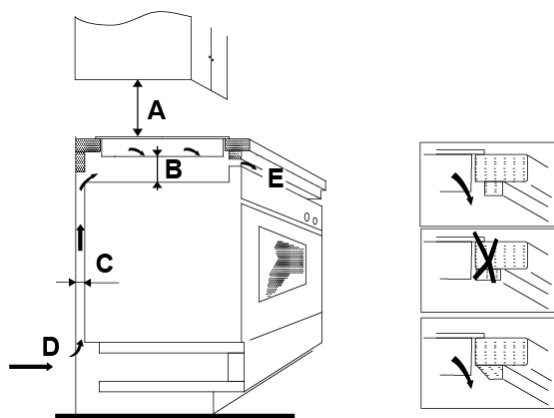


A	B
min. 50mm	min. 50mm

Koniecznienie upewnij się, że płyta ceramiczna jest dobrze wentylowana, a otwory wlotowe i wylotowe nie są zablokowane. Upewnij się, że ceramiczna płyta grzewcza jest w dobrym stanie roboczym, tak jak to pokazano poniżej:



Uwaga: Bezpieczny dystans pomiędzy płytą a wiszącą nad nią szafką powinna wynosić minimum 760mm.

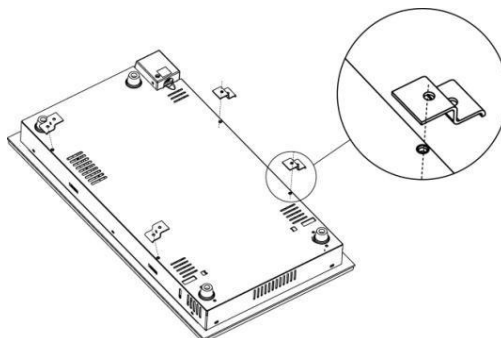


A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	min. 50	min. 30	Wlot powietrza	Wylot powietrza 10 mm

Przed rozmieszczeniem uchwytów mocujących

Urządzenie należy umieścić na stabilnej, gładkiej powierzchni (użyj opakowania). Nie naciskaj na elementy sterujące wystające z płyty.

Zamocuj płytę na blacie roboczym przy użyciu śrub dokręconych do 4 uchwytów na spodzie płyty (jak na rysunku). Dostosuj położenie uchwytów do grubości blatu roboczego.



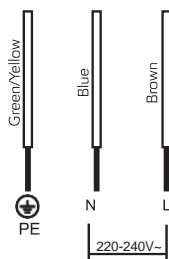
Środki ostrożności

1. Płyta indukcyjna musi być zainstalowana przez wykwalifikowany personel lub technika. Do Państwa dyspozycji jest nasz serwis. Prosimy nie robić tego samodzielnie.
2. Płyta indukcyjna nie może być instalowana bezpośrednio nad lodówką, zamrażarką, zmywarką lub suszarką bębnową.
3. Płyta indukcyjna, aby zapewnić jej niezawodność, powinna zostać tak zainstalowana, aby umożliwić jak najlepsze oddawanie ciepła.
4. Ściana oraz strefa indukcji nad powierzchnią płyty powinny być odporne na wysokie temperatury.

5. Aby uniknąć uszkodzeń, wypełnienie blatu i kleje powinny być odporne na wysokie temperatury.
6. Nie czyść płyty przy pomocy urządzeń do czyszczenia parą.
7. Płytę ceramiczną należy podłączać wyłącznie do układu elektrycznego o oporności nie większej niż 0,427 om. W razie konieczności prosimy o skontaktowanie się z lokalnym zakładem energetycznym w celu uzyskania informacji o oporności układu.

Podłączenie płyty do zasilania

Zasilanie powinno być podłączone zgodnie z odpowiednią normą, lub z użyciem jednobiegunowego wyłącznika nadmiarowo-prądowego. Sposób podłączenia pokazano poniżej.





Green-yellow = Żółty-zielony

Blue = Niebieski

Brown = Brązowy

1. Jeśli kabel ulegnie uszkodzeniu lub musi zostać wymieniony, operacja ta musi być przeprowadzona serwis posprzedażowy za pomocą odpowiednich narzędzi, aby uniknąć wypadku.
2. Jeśli urządzenie jest podłączane bezpośrednio do instalacji, wówczas na obwodzie musi być zainstalowany wielobiegunowy wyłącznik z 3mm odstępem między stykami.
3. Osoba instalująca musi zapewnić poprawność podłączenia elektrycznego i zgodność z przepisami bezpieczeństwa.
4. Kabel nie może być zagięty lub zgnieciony.
5. Kabel musi być regularnie sprawdzany i wymieniany wyłącznie przez autoryzowanego technika.

 <p>UTYLIZACJA: Nie należy pozbywać się niniejszego urządzenia jak niesegregowanego odpadu komunalnego. Odpady tego rodzaju muszą być zbierane oddzielnie w celu poddania specjalnemu przerobowi.</p>	<p>To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Unii Europejskiej 2012/19/WE dotyczącą zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Poprzez zapewnienie, że urządzenie to jest usuwane prawidłowo, możesz zapobiec ewentualnej szkodzi wyrządzonej środowisku i zdrowiu ludzkiemu, która mogłyby ewentualnie powstać gdyby urządzenia pozbyto się w niewłaściwy sposób.</p> <p>Symbol umieszczony na produkcie wskazuje, że nie można go traktować jak odpadu pochodzącego z gospodarstwa domowego. Należy oddać go do punktu zbiórki urządzeń elektrycznych i elektronicznych w celu recyklingu.</p> <p>Urządzenie wymaga specjalistycznej utylizacji odpadów. W celu uzyskania dodatkowych informacji na temat utylizacji, złomowania i recyklingu niniejszego produktu należy skontaktować się z lokalnym urzędem miasta, dostawcą usług utylizacji odpadów lub sklepem, w którym został zakupiony.</p> <p>W celu uzyskania dodatkowych informacji na temat utylizacji, złomowania i recyklingu niniejszego produktu należy skontaktować się z lokalnym urzędem miasta, dostawcą usług utylizacji odpadów lub sklepem, w którym produkt został zakupiony.</p>
---	--

Apponendo il marchio CE  su questo prodotto, confermiamo la conformità a tutti i requisiti di legge europei in materia di sicurezza, salute e tutela ambientale applicabili per legge a questo prodotto.

Avvertenze di sicurezza

La sua sicurezza è estremamente importante per noi. Legga sempre queste istruzioni prima di utilizzare il piano di cottura.

Installazione

Rischio di elettrocuzione

- Staccare l'elettrodomestico dalla rete di alimentazione elettrica principale prima di effettuare lavori o operazioni di manutenzione sullo stesso.
- Il collegamento ad un sistema di messa a terra funzionante è essenziale e obbligatorio.
- Le eventuali modifiche al sistema di cablaggio domestico devono essere apportate unicamente da un tecnico qualificato.
- Il mancato rispetto di queste precauzioni implica il rischio di elettrocuzione o addirittura di morte.

Rischio di lesioni da taglio

- Prestare la massima attenzione, gli spigoli dei pannelli sono taglienti.
- La mancata attenzione può provocare lesioni o tagli.

Importanti istruzioni di sicurezza

- Leggere attentamente le istruzioni prima di installare ed utilizzare questo elettrodomestico.
- Non appoggiare mai materiale o prodotti combustibili sull'elettrodomestico.
- Comunicare queste informazioni alla persona responsabile dell'installazione dell'elettrodomestico in quanto potrebbe ridurre i costi di installazione.
- Per evitare pericoli, questo elettrodomestico deve essere montato secondo queste istruzioni di installazione.
- Questo elettrodomestico deve essere installato correttamente e messo a terra solo da personale qualificato.
- Questo elettrodomestico deve essere collegato ad un circuito dotato di un interruttore sezionatore che effettui lo stacco completo dall'alimentazione elettrica.
- La mancata installazione dell'elettrodomestico nel rispetto delle istruzioni di cui sopra può rendere non più valide le rivendicazioni di reclamo e garanzia.

Funzionamento e manutenzione

Rischio di elettrocuzione

- Non cuocere se la superficie del piano di cottura è rotta o crepata. Se la superficie del piano di cottura si rompe o crepa, spegnere l'elettrodomestico immediatamente nell'alimentazione principale (interruttore a parete) e contattare un tecnico qualificato.
- Spegnere il piano di cottura tramite l'interruttore a parete prima di qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione.

- Il mancato rispetto di queste precauzioni implica il rischio di elettrocuzione o addirittura di morte.

Rischi per la salute

- Questo elettrodomestico rispetta le normative di sicurezza per i dispositivi elettromagnetici.

Pericolo: superficie surriscaldata

- Durante l'uso, i componenti accessibili di questo elettrodomestico si surriscaldano a sufficienza da provocare ustioni.
- Fino a quando la superficie in vetroceramica non si è raffreddata, non toccarla con parti del corpo, indumenti o altri oggetti che non siano recipienti di cottura appositi.
- Oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiaini o coperchi non devono essere posti sulla superficie del piano di cottura perché possono scaldarsi.
- Mantenere a distanza i bambini.
- I manici delle pentole possono surriscaldarsi. Controllare che i manici delle pentole non sporgano su altre zone di cottura accese. Tenere i manici al di fuori della portata dei bambini.
- Il mancato rispetto di queste precauzioni implica il rischio di bruciature e ustioni.

Rischio di lesioni da taglio

- La lama affilata di un raschietto di superficie del piano di cottura resta esposta quando viene rimosso il coperchio di sicurezza. Prestare la massima attenzione e riporre sempre in un luogo sicuro, al di fuori della portata dei bambini.
- La mancata attenzione può provocare lesioni o tagli.

Importanti istruzioni di sicurezza

- Mai lasciare incustodito l'elettrodomestico durante l'uso. Un'eccessiva bollitura genera vapori e schizzi di grasso che potrebbero prendere fuoco.
- Non utilizzare mai il piano di cottura come superficie di lavoro o per appoggiare oggetti.
- Non lasciare mai oggetti o utensili sull'elettrodomestico.
- Non utilizzare mai l'elettrodomestico per riscaldare la stanza.
- Dopo l'uso, spegnere sempre le zone di cottura e il piano di cottura come descritto nel presente manuale (ad esempio utilizzando i tasti di controllo).
- Non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchio, di sedersi o arrampicarsi su di esso.
- Non riporre oggetti che possano attirare l'attenzione dei bambini al di sopra dell'elettrodomestico. Se i bambini si arrampicano sul piano di cottura possono subire gravi lesioni.
- Non lasciare i bambini incustoditi o da soli nell'area in cui viene utilizzato l'elettrodomestico.
- I bambini o le persone con una disabilità tale da limitare la capacità di utilizzare l'elettrodomestico devono essere istruiti sull'uso da una persona responsabile e competente. La persona che fornisce le istruzioni deve essere

convinta di averli istruiti in modo tale da potere utilizzare l'elettrodomestico senza rischio per se stessi o per le persone che si trovano nelle aree circostanti.

- Non riparare o sostituire parti dell'elettrodomestico se questo è specificatamente consigliato all'interno del manuale. Tutte le altre operazioni di manutenzione devono essere effettuate da un tecnico qualificato.
- Non utilizzare getti di vapore per pulire il piano di cottura.
- Non posizionare o lasciare cadere oggetti pesanti sul piano di cottura.
- Non salire sulla superficie del piano di cottura.
- Non utilizzare pentole con fondi ruvidi e non trascinare pentole sulla superficie in vetroceramica, in quanto si rischia di graffiarlo.
- Non utilizzare spugnette metalliche o altri detergenti fortemente abrasivi per pulire il piano di cottura, in quanto si rischia di graffiare la superficie in vetroceramica.
- Se il cavo di alimentazione dell'elettrodomestico dovesse essere danneggiato, farlo sostituire dal produttore, dal suo servizio tecnico o da un tecnico qualificato, per evitare rischi.
- Questo elettrodomestico è progettato solo per uso interno.
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le sue parti accessibili diventano calde durante l'uso.
- Prestare attenzione ad evitare qualsiasi contatto con le resistenze di riscaldamento. Mantenere lontani i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano continuamente supervisionati.
- L'elettrodomestico può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, oppure prive di esperienza e conoscenza, se supervisionate o istruite riguardo all'uso dell'elettrodomestico in sicurezza, e se comprendono i rischi che derivano dall'uso dello stesso.
- I bambini non devono giocare con l'elettrodomestico. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non possono essere effettuate da bambini senza supervisione.
- **AVVERTENZA:** La cottura senza sorveglianza su un piano di cottura in presenza di grasso o olio nella pentola può essere pericolosa, con rischio di incendi. **NON** cercare MAI di spegnere un incendio con acqua, bensì spegnere l'elettrodomestico e coprire la fiamma con un coperchio o una coperta antifiama.
- **AVVERTENZA:** Pericolo di incendio: non appoggiare nulla sulle superfici di cottura.
- **Avvertenza:** Se la superficie è crepata, spegnere l'elettrodomestico per evitare il rischio di elettrocuzione, in caso di superfici del piano di cottura in vetroceramica o materiali simili che proteggono i componenti sotto tensione
- Si sconsiglia l'utilizzo di una pulitrice a vapore.
- L'elettrodomestico non è concepito per funzionare con temporizzatori esterni o con sistemi di comando a distanza separati.

Desideriamo ringraziarla per l'acquisto del nuovo piano di cottura in vetroceramica.

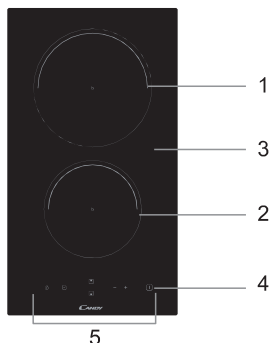
Si consiglia di leggere attentamente questo manuale di istruzioni e di montaggio per comprendere pienamente come montarlo correttamente e farlo funzionare al meglio.

Per il montaggio, si consiglia di leggere la parte relativa al montaggio.

Consigliamo di leggere con attenzione tutte le istruzioni di sicurezza prima dell'uso e di conservare questo Manuale d'Uso e Montaggio conservandolo con cura per poterlo consultare in futuro in caso di necessità.

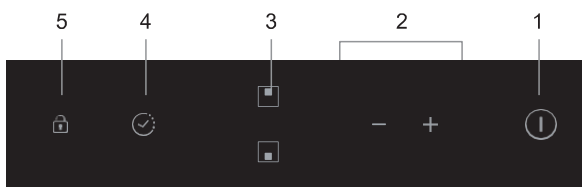
Panoramica del prodotto

Vista dall'alto



1. Zona max. 1800 W
2. Zona max. 1200 W
3. Piatto in vetro
4. ON / OFF
5. Pannello comandi

Pannello comandi



1. Tasto ON/OFF
2. Tasti di alimentazione/timer
3. Tasti selezione della zona da scaldare
4. Controllo timer
5. Blocco comandi

Scheda prodotto

Il piano di cottura in vetroceramica a comando microcomputerizzato può rispondere ai vari tipi di richieste di cottura grazie alla resistenza a filo di riscaldamento, al comando microcomputerizzato e alla selezione multipotenza, la scelta ideale per le famiglie del giorno d'oggi.

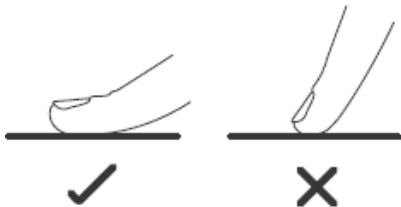
Il piano di cottura in vetroceramica mette al centro i clienti ed è personalizzabile. Il piano di cottura ha prestazioni sicure e affidabili, rende confortevole il lavoro e permette di godere pienamente le gioie della vita.

Prima di utilizzare il vostro nuovo piano di cottura in vetroceramica

- Leggere questa guida, prestando particolare attenzione alla sezione delle "Avvertenze di Sicurezza".
- Togliere la pellicola protettiva che potrebbe essere presente sul piano di cottura in vetroceramica.

Utilizzo dei tasti a sfioro

- I comandi rispondono allo sfioramento, quindi non è necessario premerli.
- Utilizzare il polpastrello del dito e non la punta.
- Ogni volta che viene registrato il contatto, viene emesso un bip.
- Accertarsi che i comandi siano sempre puliti, asciutti e privi di oggetti (ad esempio utensili o asciugapiatti) appoggiati su di essi. Anche un leggero strato di acqua può rendere difficoltoso l'utilizzo dei comandi.

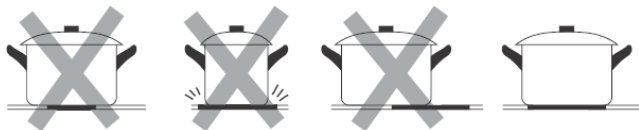


Scelta dei recipienti di cottura più appropriati

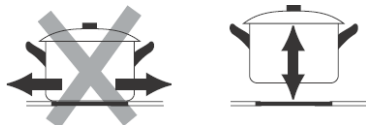
Non utilizzare recipienti di cottura con fondo ruvido o base curva.



Accertarsi che la base della pentola sia liscia, si appoggi uniformemente sul vetro ed abbia le stesse dimensioni della zona di cottura. Centrare sempre la pentola nella zona di cottura.



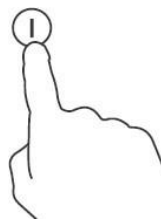
Togliere sempre le pentole dal piano di cottura in vitroceramica sollevandole - non farle strisciare, in quanto si rischia di graffiare il vetro.



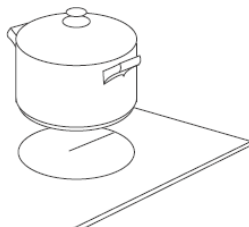
Utilizzo del piano di cottura in vitroceramica

Per iniziare la cottura

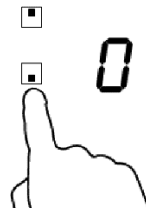
1. Toccare il tasto a sfioro ON/OFF.
Dopo l'accensione, l'avvisatore acustico si attiva una volta, tutti i display visualizzano "-" o "- -", ad indicare che il piano di cottura in vitroceramica è in modalità standby.



2. Collocare una pentola apposita sulla zona di cottura che si vuole utilizzare.
 - Accertarsi che il fondo della pentola e la superficie della zona di cottura siano pulite e asciutte.



3. Toccare il tasto di selezione della zona da scaldare.



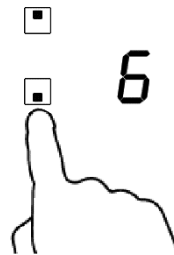
4. Selezionare un'impostazione di riscaldamento con i tasti a sfioro "-" o "+".

- Se entro un minuto non viene selezionata un'impostazione di riscaldamento il piano di cottura in vetroceramica si spegne automaticamente. In questo caso è necessario ripartire dalla fase 1.
- L'impostazione di riscaldamento si può modificare in qualsiasi momento durante la cottura.
- Tenendo premuto uno di questi tasti, il valore aumenta o diminuisce.

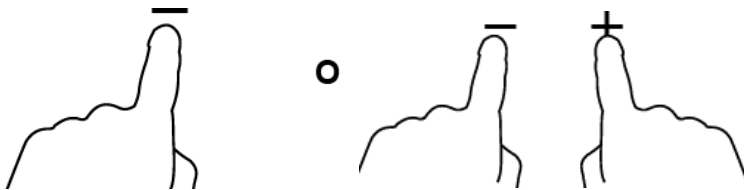


Al termine della cottura

1. Toccare il tasto a sfioro di selezione della zona di riscaldamento che si vuole spegnere.



2. Spegner la zona di cottura facendo scorrere verso il basso fino a "0" oppure toccando contemporaneamente "-" e "+".

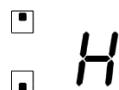


3. Spegner l'intero piano di cottura toccando il tasto a sfioro ON/OFF (I).



4. Prestare attenzione alle superfici calde

Verrà visualizzata una "H" per indicare quale zona di cottura è calda e non può essere toccata. Scomparirà quando la superficie si è raffreddata fino ad una temperatura adeguata. Può essere utilizzato anche come funzione di risparmio energetico se si desidera riscaldare ulteriori pentole, usando la piastra calda che è ancora surriscaldata.



Blocco dei comandi

- I comandi si possono bloccare per evitare un uso involontario (ad esempio accensione involontaria delle zone di cottura da parte di bambini).
- Quando i comandi sono bloccati, sono tutti disabilitati tranne il tasto di ON/OFF.

Per bloccare i comandi

Toccare il blocco comandi. L'indicatore sul timer riporta "Lo" (basso)

Per sbloccare i comandi

1. Toccare e mantenere premuto il blocco comandi per un breve periodo.
2. A questo punto il piano di cottura in vetroceramica si può utilizzare nuovamente.



Quando il piano di cottura è in modalità di bloccaggio, tutti i comandi sono disabilitati ad esclusione del tasto ON/OFF, è sempre possibile spegnere il piano di cottura in vetroceramica con il tasto ON/OFF in caso di emergenza, ma prima dell'utilizzo successivo è necessario sbloccare il piano di cottura stesso.

Protezione contro il surriscaldamento

Un sensore di temperatura controlla la temperatura all'interno del piano di cottura in vetroceramica. Se la temperatura supera il livello di sicurezza, il piano di cottura in vetroceramica si spegne automaticamente.

Indicatore del calore residuo

Quando il piano di cottura è stato utilizzato per un certo periodo di tempo, rimane un dato calore residuo. La lettera "H" viene visualizzata ad indicare che la zona di cottura è ancora calda.

Protezione tramite autospegnimento

L'autospegnimento è una funzione di sicurezza per il piano di cottura in vetroceramica. Si attiva automaticamente ogni volta che si dimentica acceso il piano di cottura. I tempi di funzionamento di default per i vari livelli di intensità di potenza sono indicati sulla tabella che segue:

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

Utilizzo del timer

Il timer si può utilizzare in due modi diversi:

- Si può utilizzare come contaminuti. In questo caso, il timer non spegne alcuna zona di cottura quando il tempo impostato è attivo.
- Si può impostare per spegnere una zona di cottura al termine del tempo impostato.
- Il timer si può impostare fino a 99 minuti.

Utilizzo del timer come contaminuti

Se non viene selezionata nessuna zona di cottura

1. Accertarsi che il piano di cottura sia acceso.
Nota: si può utilizzare il contaminuti anche se non è stata selezionata alcuna zona di cottura.
2. Toccando il comando del timer, l'indicatore relativo lampeggia.

3. Regolare l'impostazione di riscaldamento con i tasti "-" o "+". L'indicatore del contaminuti inizia a lampeggiare e il display visualizza il timer.

Consiglio: Usare il tasto a sfioro "-" o "+" del timer una volta per diminuire o aumentare il valore di un minuto.

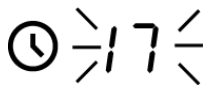


Tenere premuto il tasto a sfioro "-" o "+" del timer, il tempo diminuisce o aumenta di 10 minuti. Se il tempo impostato è superiore a 99 minuti, il timer si riposiziona automaticamente a 0 minuti.

4. Utilizzando i tasti "-" e "+" insieme, il timer si cancella ed il display dei minuti visualizza "--".



5. Una volta impostato il tempo, il conto alla rovescia inizia immediatamente. Il display visualizza il tempo restante e l'indicatore del timer lampeggia per 5 secondi.



6. L'avvisatore acustico si attiva per 30 secondi e l'indicatore del timer visualizza "- -" al termine del tempo impostato.

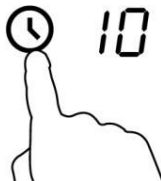


Impostazione del timer per spegnere una zona di cottura

1. Toccare il tasto di selezione della zona da scaldare.



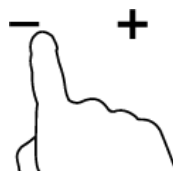
2. Toccando il comando del timer, l'indicatore relativo mostra "10".



3. Impostare il tempo toccando i tasti del timer.

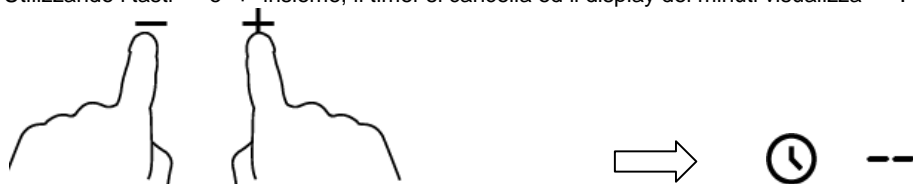
Consiglio: Usando il tasto a sfioro "-" o "+" del timer una volta, il tempo diminuisce o aumenta di un minuto.

Tenere premuto il tasto a sfioro "-" o "+" del timer, il tempo diminuisce o aumenta di 10 minuti.

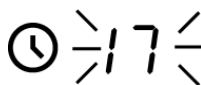


Se il tempo impostato è superiore a 99 minuti, il timer si riposiziona automaticamente a 0 minuti.

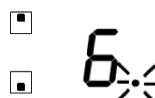
4. Utilizzando i tasti "-" e "+" insieme, il timer si cancella ed il display dei minuti visualizza "--".



5. Una volta impostato il tempo, il conto alla rovescia inizia immediatamente. Sul display viene visualizzato il tempo restante e l'indicatore del timer lampeggia per 5 secondi.



NOTA: Il punto rosso vicino all'indicatore di livello di potenza si accende ad indicare che la zona è stata selezionata.



6. Quando il tempo impostato sul timer di cottura finisce, la zona di cottura corrispondente si spegne automaticamente.



NOTA: Se si vuole cambiare l'orario una volta impostato il timer, è necessario ripartire dalla fase 1.

Guida alla cottura



Prestare attenzione quando si friggono gli ingredienti, dato che l'olio e il grasso si riscaldano molto rapidamente, in particolare se si sta utilizzando la funzione PowerBoost (cottura super-rapida).

A temperature estremamente elevate l'olio e il grasso si incendiano spontaneamente e sussistono gravi rischi di incendi.

Consigli di cottura

- Quando il cibo inizia a bollire, ridurre l'impostazione della temperatura.
- L'utilizzo di un coperchio riduce i tempi di cottura e risparmia energia trattenendo il calore.
- Ridurre al minimo la quantità di liquido o grasso per diminuire i tempi di cottura.
- Iniziare la cottura con temperatura elevata, quindi ridurla quando il cibo si è riscaldato.

Ebollizione lenta, cottura del riso

- L'ebollizione lenta inizia al di sotto del punto di ebollizione, a circa 85°C, quando le bolle salgono singolarmente in superficie nel liquido di cottura. Questo è il metodo più efficace per cuocere zuppe deliziose e spezzatini teneri perché i sapori si esaltano senza dovere cuocere eccessivamente il cibo. Si possono anche cuocere salse a base di uovo e addensate con farina al di sotto del punto di ebollizione.
- Alcune operazioni, quali ad esempio la cottura del riso facendo assorbire l'acqua, possono richiedere un'impostazione più alta rispetto a quella inferiore, in modo da garantire che il cibo sia cotto in modo corretto nel periodo di tempo consigliato.

Cottura a fuoco vivo di bistecche

Per cuocere e ottenere un sapore vivace in alcuni tipi di bistecche:

1. Lasciare riposare la carne a temperatura ambiente per circa 20 minuti prima della cottura.
2. Riscaldarla in una padella per cottura con base spessa.
3. Spennellare entrambi i lati della bistecca con olio. Spruzzare un piccolo quantitativo di olio sulla padella calda e quindi stendere la carne sulla padella calda.
4. Girare la bistecca solo una volta durante la cottura. Il tempo di cottura esatto dipende dallo spessore della bistecca e dal grado di cottura richiesto. I tempi possono variare da 2 a circa 8 minuti per ogni lato. Fare pressione sulla bistecca per valutare quanto è cotta - più compatta risulta più la bistecca è "ben cotta".
5. Lasciare riposare la bistecca su un piatto tiepido per alcuni minuti in modo da permetterle di allentare le fibre e diventare tenera prima di servirla.

Frittura al salto

1. Scegliere un wok con base piatta o una padella per friggere grande compatibili con la vetroceramica.
2. Predisporre tutti gli ingredienti e gli utensili. La frittura al salto è veloce. Nel caso di cottura di grandi quantità di cibo, si consiglia di cuocere piccoli quantitativi, in più volte.
3. Preriscaldare leggermente la padella ed aggiungere due cucchiaini di olio.
4. Cuocere prima la carne, metterla da parte e mantenerla in caldo.
5. Friggere al salto la verdura. Quando la verdura è calda ma ancora croccante, abbassare la temperatura della zona di cottura, rimettere la carne nella padelle ed aggiungere la salsa.
6. Friggere al salto con delicatezza gli ingredienti per accertarsi che siano caldi.
7. Servire immediatamente.

Impostazioni di riscaldamento

Le impostazioni riportate qui di seguito servono solo a titolo indicativo. L'impostazione esatta dipende da diversi fattori, compresi i recipienti di cottura utilizzati e dal quantitativo di cibo da cuocere. Il metodo migliore è fare diverse prove con il piano di cottura in vetroceramica per individuare le migliori impostazioni per la vostra cucina.

Impostazioni di riscaldamento	Impiego
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • leggero riscaldamento di piccole quantità di cibo • fusione di cioccolato, burro e cibi che si bruciano facilmente • ebollizione lenta e delicata • riscaldamento lento
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • nuovo riscaldamento • ebollizione lenta e rapida • cottura di riso
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • pancake
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • cibi da rosolare • cottura di pasta
9	<ul style="list-style-type: none"> • frittura al salto • cottura a fuoco vivo • ebollizione di zuppe • bollitura di acqua

Cura e pulizia

Le impostazioni riportate qui di seguito servono solo a titolo indicativo. L'impostazione esatta dipende da diversi fattori, compresi i recipienti di cottura utilizzati e dal quantitativo di cibo da cuocere. Il metodo migliore è fare diverse prove con il piano di cottura per individuare le migliori impostazioni per la vostra cucina.

Che cosa?	Come?	Importante!
Sporco quotidiano sul vetro (impronte, segni, macchie di cibo e schizzi non zuccherini sul vetro).	<ol style="list-style-type: none"> 1. Spegnerne l'alimentazione elettrica del piano di cottura. 2. Applicare un detergente per piano di cottura quando il vetro è ancora tiepido (ma non caldo!) 3. Sciogliere ed asciugare con uno straccio pulito o un panno di carta. 4. Ridare alimentazione al piano di cottura. 	<ul style="list-style-type: none"> • Quando viene ridata alimentazione al piano di cottura non ci saranno indicazioni di "superficie calda", tuttavia la zona di cottura può essere ancora calda! Prestare la massima attenzione. • Spugnette metalliche dure, alcune spugnette in nylon e detergenti forti/abrasivi possono graffiare il vetro. Leggere sempre l'etichetta per verificare se il vostro detergente o la spugna metallica sono adatti. • Non lasciare mai residui dei prodotti di pulizia sul piano di cottura: il vetro si potrebbe macchiare.
Schizzi di acqua bollente, ingredienti fusi e schizzi zuccherini caldi sul vetro.	<p>Toglietli immediatamente con una paletta per pesce, una paletta o un raschietto a lama adatti al piano di cottura in vetro ceramica, prestando sempre attenzione alle superfici calde della zona di cottura:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Togliere alimentazione dal piano di cottura dalla presa a parete. 2. Tenere la lama o l'utensile ad un angolo di 30° e raschiare la sporcizia o i residui verso una parte fredda del piano di cottura. 3. Pulire i residui o gli schizzi con un asciugapiatti o un panno di carta. 4. Effettuare le fasi da 2 a 4 per lo "sporco quotidiano sul vetro" come sopra indicato. 	<ul style="list-style-type: none"> • Togliere al più presto possibile le macchie lasciate da ingredienti fusi, cibo zuccherino o schizzi. Se questi residui vengono lasciati seccare sul vetro, possono risultare in seguito difficili da togliere o addirittura danneggiare in modo permanente la superficie del vetro. • Rischio di tagli: quando la protezione di sicurezza viene fatta rientrare, la lama del raschietto è tagliente come quella di un rasoio. Prestare la massima attenzione e riporre sempre in un luogo sicuro e al di fuori della portata dei bambini.
Schizzi sui tasti a sfioro.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Spegnerne l'alimentazione elettrica del piano di cottura. 2. Asciugare gli schizzi 3. Ripulire la zona dei tasti a sfioro con una spugna umida pulita o uno straccio. 4. Asciugare completamente l'area con un panno di carta. 5. Ridare alimentazione al piano di cottura. 	<ul style="list-style-type: none"> • Il piano di cottura può emettere dei bip e spegnersi e i tasti a sfioro possono non funzionare quando è presente liquido su di essi. Accertarsi di asciugare la zona dei tasti a sfioro prima di riaccendere il piano di cottura.

Consigli e accorgimenti

Problema	Possibili cause	Rimedio
Il piano di cottura non si accende.	Mancanza di alimentazione.	Accertarsi che il piano di cottura sia collegato all'alimentazione elettrica e che sia acceso. Controllare che non ci sia un black-out elettrico nella vostra abitazione o nella vostra zona. Dopo avere effettuato tutti questi controlli, se il problema persiste, rivolgersi ad un tecnico qualificato.
I tasti a sfioro non rispondono.	I comandi sono bloccati.	Sbloccare i comandi. Vedere la sezione "Utilizzo del piano di cottura in vetroceramica" per le relative istruzioni.
I tasti a sfioro si attivano a fatica.	Potrebbe esserci una sottile pellicola di acqua sui comandi, oppure state utilizzando la punta delle dita per attivare i comandi.	Accertarsi che la zona dei tasti a sfioro sia asciutta e utilizzare il polpastrello delle vostre dita per attivare i comandi.
Il vetro è graffiato.	Recipienti di cottura con bordi irregolari. Si stanno utilizzando spugnette metalliche o detersivi abrasivi e non adatti.	Utilizzare recipienti di cottura con basi piane e regolari. Vedere "Scelta dei recipienti di cottura adatti". Vedere "Cura e pulizia".
Alcune pentole fanno rumori tipo crepitio o schiocco.	Questo fenomeno potrebbe essere causato dalla struttura dei recipienti di cottura (strati di diversi metalli che vibrano diversamente).	Questo è normale per i recipienti di cottura e non indica un'anomalia.

Specifiche tecniche

Piano cottura	CDH30
Zone di cottura	2 zone
Tensione di alimentazione	220-240 V ~
Potenza elettrica installata	2700 - 3300 W
Dimensioni prodotto LunxLarxAlt(mm)	288x520x55
Dimensioni con incasso Ax B (mm)	268x490

Il peso e le dimensioni sono approssimativi. Le specifiche e il design potranno variare senza preavviso in quanto siamo sempre impegnati nella ricerca di continue innovazioni dei nostri prodotti.

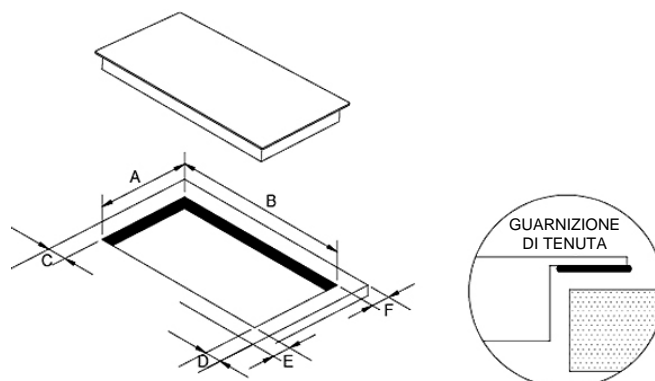
Installazione

Scelta delle attrezzature di installazione

1. Tagliare il supporto rispettando le misure indicate sul disegno.

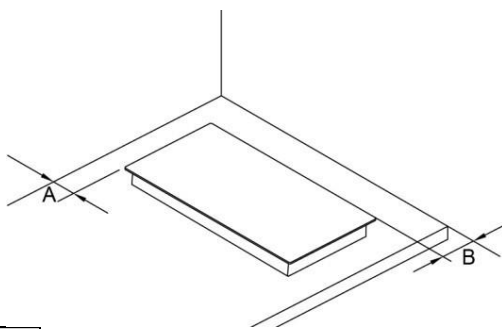
Per l'installazione e l'uso è necessario lasciare uno spazio libero intorno al foro pari ad almeno 50 mm.

Assicurarsi che lo spessore del supporto corrisponda ad almeno 30 mm. Selezionare il materiale del supporto in modo che sia resistente alle alte temperature per evitare che si deformi a causa del calore proveniente dal piano di cottura. Come illustrato qui di seguito:



A	B	C	D	E	F
268 + 4 - 0 mm	490 + 4 - 0 mm	50 mm minimo	50 mm minimo	50 mm minimo	50 mm minimo

2. Il piano di cottura in vitroceramica può essere utilizzato sul piano del mobiletto. Il piano di cottura in vitroceramica deve essere posizionato in orizzontale. Come illustrato qui di seguito:

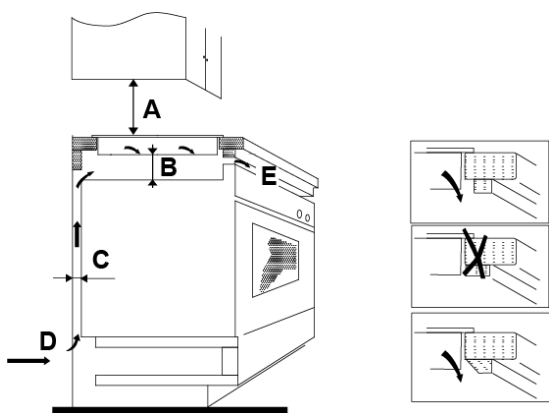


A	B
50 mm minimo	50 mm minimo

Assicurarsi sempre che il piano di cottura in vitroceramica sia ben ventilato e che entrata ed uscita dell'aria non siano ostruite. Assicurarsi che il piano di cottura in vitroceramica sia in buone condizioni operative. Come illustrato qui di seguito



Nota: Tra il piano di cottura e l'eventuale elemento superiore deve essere prevista una distanza di sicurezza pari ad almeno 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	minimo 50	minimo 30	Entrata aria	Uscita aria 10 mm

Prima di montare il piano di cottura, assicurarsi che

- il supporto sia squadrato e livellato e che non ci siano elementi strutturali che possano interferire con i requisiti di spazio
- il supporto sia realizzato in materiale resistente al calore
- se il piano di cottura è installato al di sopra di un forno, il forno deve essere dotato di una ventola di raffreddamento incorporata
- l'installazione deve essere conforme a tutti i requisiti di ingombro, oltre che a tutte le normative e le disposizioni
- sia stato incorporato nel cablaggio permanente un apposito interruttore sezionatore che permetta di staccare completamente l'elettrodomestico dalla rete di alimentazione principale; tale interruttore deve essere montato e posizionato in accordo con le normative e le disposizioni locali.

L'interruttore sezionatore deve essere di tipo approvato e deve fornire una separazione dei contatti con intercapedine di 3 mm in tutti i poli (o in tutti i conduttori attivi [fase] se le normative sugli impianti elettrici locali permettono questa variazione rispetto alle specifiche)

- l'interruttore sezionatore deve essere facilmente raggiungibile dal cliente una volta installato il piano di cottura
- in caso di dubbi relativi al montaggio, contattare le autorità locali e consultare le normative vigenti
- si utilizzino rivestimenti resistenti al calore e facili da pulire (quali ad esempio piastrelle ceramiche) per le pareti circostanti il piano di cottura.

Una volta montato il piano di cottura, assicurarsi che

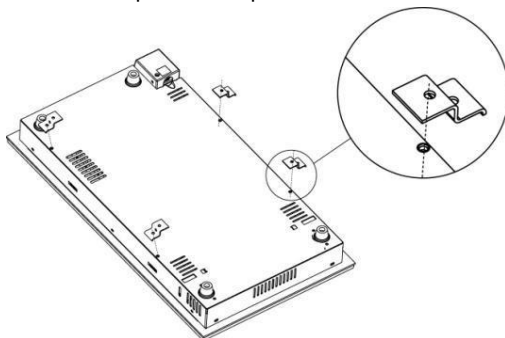
- il cavo di alimentazione elettrica non sia accessibile attraverso gli sportelli o i cassetti dei mobiletti
- sia presente un flusso adeguato di aria fresca dall'esterno dei mobiletti verso la base del piano di cottura
- se il piano di cottura è montato sopra ad una cassetteria o a dei mobiletti, sia stata installata una barriera di protezione termica al di sotto della base del piano di cottura
- l'interruttore sezionatore sia facilmente accessibile per il cliente

Prima di posizionare le staffe di fissaggio

L'elettrodomestico deve essere collocato su una superficie piana e stabile (utilizzare l'imballaggio). Non forzare i comandi che sporgono dal piano di cottura.

Fissare il piano di cottura sul supporto avvitando quattro staffe sul fondo del piano di cottura stesso (vedere figura) dopo il montaggio.

Regolare la posizione della staffa per adattarla ai diversi spessori del piano di cottura.



Avvertenza

1. Il piano di cottura in vetroceramica deve essere montato da personale o tecnici qualificati. La nostra società ha un team di professionisti a disposizione dei clienti. Non operare mai da soli.
2. Il piano di cottura in vetroceramica non può essere montato su elettrodomestici di raffreddamento, lavastoviglie e asciugatrici.
3. Il piano di cottura in vetroceramica dovrà essere montato in modo tale da garantire un migliore irraggiamento del calore e un livello di affidabilità più elevato.
4. La parete e la zona di cottura indotta al di sopra della superficie del piano di lavoro dovranno essere resistenti al calore.
5. Per evitare danni, lo strato intermedio e l'adesivo devono essere resistenti al calore.
6. Si sconsiglia l'utilizzo di una pulitrice a vapore.
7. Questa vetroceramica può essere collegata unicamente all'alimentazione con impedenza di impianto non superiore a 0,427 Ω . Se necessario contattare il fornitore di energia per informazioni relativamente all'impedenza di impianto.

Collegamento del piano di cottura alla rete di alimentazione elettrica

Questo piano di cottura deve essere collegato alla rete di alimentazione elettrica solo da una persona appositamente addestrata.

Prima di collegare il piano di cottura alla rete di alimentazione elettrica, verificare che:

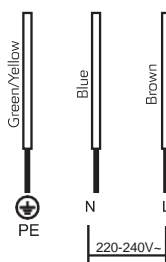
1. il cablaggio interno dell'abitazione sia adeguato alla potenza consumata dal piano di cottura.
2. la tensione corrisponda al valore riportato sulla targhetta delle caratteristiche tecniche
3. le sezioni del cavo di alimentazione elettrico possano sopportare il carico specificato sulla targhetta delle caratteristiche tecniche.



Per collegare il piano di cottura alla rete di alimentazione elettrica non utilizzare adattatori, riduttori o deviatori, in quanto sussiste il pericolo di surriscaldamenti e incendi.

Il cavo di alimentazione elettrica non deve entrare in contatto con componenti surriscaldati e deve essere collocato in modo tale che la sua temperatura non superi mai, in nessun punto, i 75°C.

L'alimentazione elettrica deve essere collegata in conformità con la relativa normativa o un interruttore automatico unipolare. Il metodo di collegamento è illustrato qui di seguito.



1. Se il cavo è danneggiato o richiede una sostituzione, tale attività deve essere svolta da un tecnico post-vendita utilizzando gli attrezzi appositi, per evitare qualsiasi tipo di incidente.
2. Se l'elettrodomestico è collegato direttamente all'alimentazione di rete è necessario montare un interruttore automatico multipolare con uno spazio di almeno 3 mm tra i contatti.
3. L'installatore deve accertarsi che il collegamento elettrico sia corretto e che sia conforme alle normative di sicurezza.
4. Il cavo non deve essere piegato o schiacciato.
5. Il cavo deve essere controllato con regolarità e sostituito unicamente da un tecnico appositamente qualificato.



SMALTIMENTO: Non smaltire questo prodotto come rifiuto urbano indifferenziato. È necessaria una raccolta speciale di tali rifiuti per sottoporli ad un trattamento speciale.


Questo elettrodomestico dispone di contrassegno ai sensi della Direttiva Europea 2012/19/CE in materia di Rifiuti di apparecchiature elettriche e elettroniche - RAEE (Waste Electrical and Electronic Equipment - WEEE).

Il corretto smaltimento di questo elettrodomestico permette di evitare possibili danni all'ambiente e alla salute dell'uomo.

Il simbolo sul prodotto indica che non può essere trattato come normale rifiuto domestico. Deve essere consegnato ad un punto di raccolta appropriato per il riciclaggio di dispositivi elettrici ed elettronici.

Questo elettrodomestico richiede uno smaltimento specializzato. Per ulteriori informazioni relative al trattamento, al recupero ed al riciclaggio di questo prodotto, si consiglia di contattare il proprio comune, il proprio servizio di smaltimento rifiuti domestici o il negozio presso il quale è stato acquistato.

Per informazioni più dettagliate relative al trattamento, al recupero ed al riciclaggio di questo prodotto, si consiglia di contattare il proprio ufficio comunale, il proprio servizio di smaltimento rifiuti domestici o il negozio presso il quale è stato acquistato il prodotto.

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 в систему домашней электропроводки может вносить только квалифицированный электрик.
- Несоблюдение данного указания может привести к поражению электрическим током, вплоть до смертельного исхода.

Опасность порезов

- Будьте осторожны: края панели являются острыми.
- Несоблюдение мер предосторожности может привести к травмам или порезам.

Правила техники безопасности

- Перед установкой и использованием прибора внимательно прочтите настоящее руководство.
- Запрещается размещать на приборе горючие материалы или продукты.
- Доведите данную информацию до сведения лиц, выполняющих установку прибора. Это может уменьшить ваши затраты.
- Для предотвращения опасности данный прибор должен 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 прибора приведет к немедленному аннулированию гарантии и освобождает изготовителя от любой ответственности.

Эксплуатация и техническое обслуживание

Опасность поражения электрическим током

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

- Данный прибор отвечает требованиям стандартов по электромагнитной безопасности.

Опасность ожогов

- При использовании варочной панели ее части нагреваются до температуры, которая может вызывать ожоги.
- Не прикасайтесь частями тела, одежды и другими предметами, за исключением кухонной посуды, к стеклянной поверхности панели до полного ее остывания.
- Не кладите на панель металлические предметы, например ножи, вилки, ложки, крышки и т. п., так как 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 брать за рукоятки.
- Несоблюдение данных указаний может привести к серьезным 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 травмам или порезам.

Правила техники безопасности

- Никогда не оставляйте работающую варочную панель без присмотра. Выплескивание 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. с помощью сенсорных органов управления).
- Не позволяйте детям играть с панелью, залезать на нее или сидеть на ней.
- Не храните детские игрушки или лакомства в шкафах над панелью. При попытке добраться до них дети могут получить серьезные травмы.
- Не оставляйте детей одних или без присмотра в помещении, где работает варочная панель.
- Детей и лиц с ограниченными возможностями необходимо подробно обучить пользованию варочной панелью. 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 щеток для очистки варочной панели.
- Запрещается класть или бросать тяжелые предметы на панель.
- Запрещается залезать на варочную панель.
- Во избежание повреждения панели в результате царапанья запрещается использовать посуду с острыми углами.
- Запрещается использовать для очистки панели стальные губки и другие абразивные материалы, которые могут поцарапать индукционное стекло.
- В случае повреждения шнура электропитания, последний должен быть заменен производителем, его сервисным агентом или лицом, выступающим в схожем качестве, во избежание рисков.
- Данный прибор предназначен для использования в бытовых условиях.
- **ВНИМАНИЕ!** Панель и ее открытые части нагреваются во время использования.

- Будьте осторожны и не прикасайтесь к конфоркам. Не оставляйте детей младше 8 лет рядом с варочной панелью без присмотра.
- Данный прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или недостатком опыта и знаний, после предварительного инструктажа и при условии понимания связанных с этим опасностей.
- Не допускайте, чтобы дети баловались с печью. Без надлежащего присмотра детям запрещается выполнять операции по очистке и уходу за панелью.
- **ВНИМАНИЕ!** Приготовление блюд с жиром или маслом на варочной панели без присмотра может быть опасным 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.
- Пользоваться паром для очистки панели запрещено.
- Прибор не предназначен для работы с внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.

Поздравляем с приобретением новой керамической варочной панели!

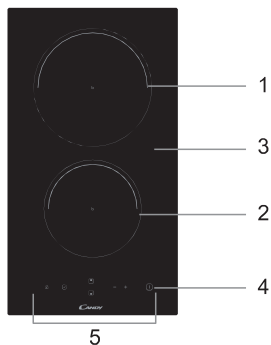
Для обеспечения правильной установки и эксплуатации варочной панели необходимо внимательно прочесть настоящее руководство.

Для установки прочтите главу «Установка».

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

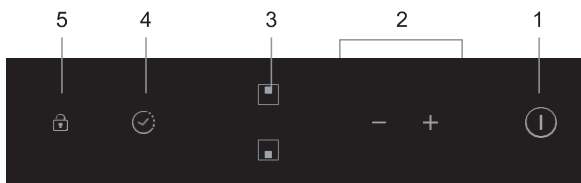
Обзор продукта

Вид сверху



1. Зона нагрева макс. 1800 Вт
2. Зона нагрева макс. 1200 Вт
3. Стеклопанель
4. Включение/выключение
5. Панель управления

Панель управления



1. Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ
2. Регулятор мощности/таймера
3. Кнопки выбора конфорки
4. Таймер
5. Кнопка блокировки панели управления

Информация об изделии

Керамическая варочная панель с микрокомпьютером отвечает самым разным требованиям приготовления, поскольку она оснащена термостойкой проводкой, микрокомпьютерным управлением и регулировкой мощности. Она является оптимальным выбором для современной семьи.

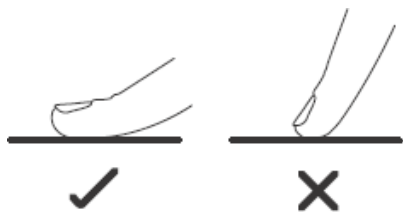
Дизайн керамической варочной панели разработан с учетом индивидуальных пожеланий покупателей. Панель оснащена надежными современными системами безопасности, так что вы можете в полной мере наслаждаться комфортом.

Перед использованием новой керамической варочной панели

- Прочтите настоящее руководство, особенно раздел «Меры предосторожности».
- Снимите с панели защитную пленку.

Использование сенсорной панели

- 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 пленка воды может нарушать работу сенсорных кнопок.

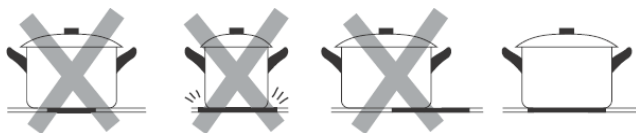


Выбор посуды

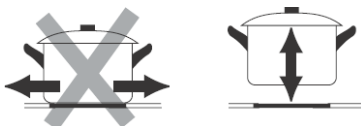
Не используйте посуду с острыми углами или выпуклым дном.



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



Во избежание царапания поверхности снимайте кастрюлю или сковороду с плиты движением вертикально вверх.



Использование керамической варочной панели

Для запуска приготовления

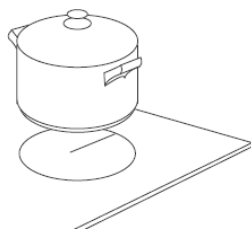
1. 1. Коснитесь кнопки включения.

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.

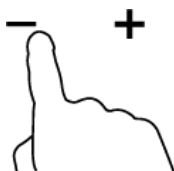


3. Нажмите кнопку выбора зоны нагрева.



4. Выберите уровень нагрева, нажав кнопку «-» или «+».

- Если не выбрать параметры нагрева в течение 1 минуты, керамическая конфорка автоматически отключится. Придется повторить все сначала, начиная с шага 1.
- В процессе приготовления пищи можно в любое время изменять параметры нагрева.
- При удерживании любой из этих кнопок, значение будет увеличиваться или уменьшаться.

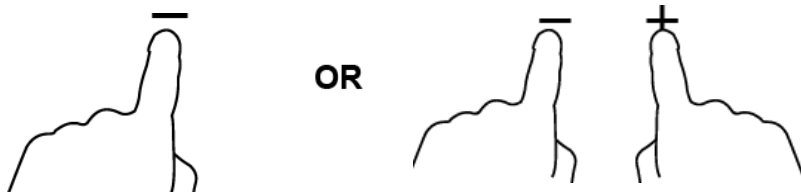


После завершения приготовления

1. Коснитесь кнопки конфорки, которую необходимо выключить.



2. Выключите конфорку, прокрутив вниз до «0» или одновременно нажав кнопки «-» и «+».

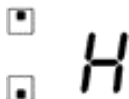


3. Отключите всю конфорку, нажав кнопку ВКЛ/ВЫКЛ (I).



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

- Кнопки можно заблокировать во избежание непреднамеренного использования (например, дети могут нечаянно включить зоны приготовления пищи).
- При блокировке кнопок работает только кнопка ВКЛ/ВЫКЛ, остальные – нет.

Блокировка кнопок

Коснитесь кнопки блокировки. Индикатор таймера отобразит «Lo».

Разблокировка кнопок

1. Коснитесь и держите кнопку разблокировки некоторое время.
2. Теперь можно пользоваться варочной панелью.



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

Защита от перегрева

Встроенный датчик температуры может контролировать температуру керамической варочной панели. При обнаружении чрезмерной температуры керамическая панель автоматически отключается.

Индикация остаточного тепла

Если варочная поверхность использовалась в течение продолжительного времени, то после её выключения в зоне нагрева в течение нескольких минут будет сохраняться высокая температура. В этом случае на индикаторе варочной поверхности появляется символ «H», предупреждающий о том, что варочная поверхность сильно нагрета.

Автоматическое выключение

Автоматическое отключение предотвращает повреждения варочной панели. Панель отключится автоматически даже если забыть отключить ее во время приготовления. 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 таймер для обратного отсчета. В этом случае таймер не будет отключать конфорки по истечении заданного времени.
- Можно использовать его как выключатель одной или нескольких конфорок по истечении заданного времени.
- Таймер можно настроить максимум на 99 минут.

Использование таймера для обратного отсчета

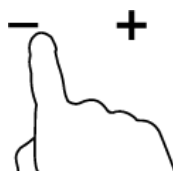
Если ни одна конфорка не выбрана

1. Убедитесь в том, что варочная панель включена.

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

2. После нажатия кнопки таймера замигает индикатор.

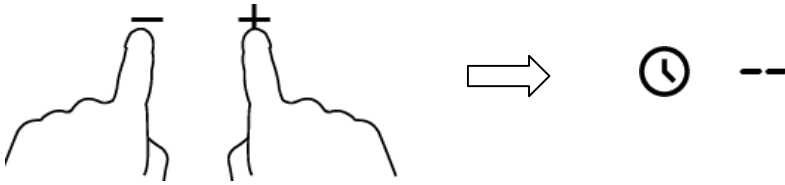
3. Отрегулируйте настройку таймера, прикоснувшись к кнопке «-» или «+». Индикатор таймера начнет мигать, и на дисплее появится значение таймера.



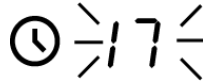
Полезные советы: При нажатии кнопки «+» время таймера увеличивается на 1 минуту, а при нажатии кнопки «-» – уменьшается на 1 минуту.

Коснитесь и удерживайте кнопку «-» или «+», чтобы уменьшить или увеличить время сразу на 10 минут. После «99» время на таймере автоматически вернется к 0 минут.

4. При одновременном нажатии кнопок «+» и «-» таймер отключается, а на дисплее появляется «--».



5. После ввода времени сразу же начнется обратный отсчет. На дисплее будет показано оставшееся время, и индикатор таймера будет мигать 5 секунд.



6. По истечении заданного времени в 30 секунд, будет передаваться звуковой сигнал, и на дисплее будет отображаться «-».

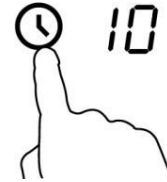


Настройка таймера для отключения конфорок

1. Нажмите кнопку выбора зоны нагрева.



2. После нажатия кнопки таймера замигает «10».



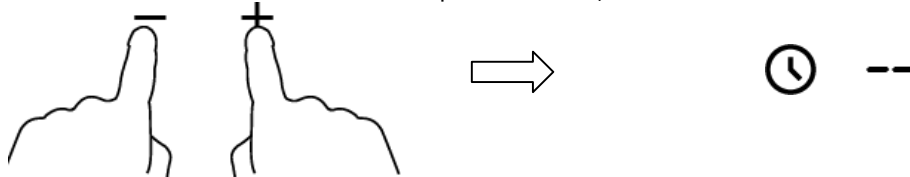
3. Установите время используя кнопки таймера.

Полезные советы: При нажатии кнопки «+» время таймера увеличивается на 1 минуту, а при нажатии кнопки «-» - уменьшается на 1 минуту. Коснитесь и удерживайте кнопку «-» или «+», чтобы уменьшить или увеличить время сразу на 10 минут.

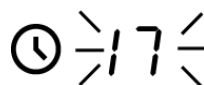


После «99» время на таймере автоматически вернется к 0 минут.

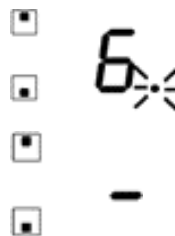
4. При одновременном нажатии кнопок «+» и «-» таймер отключается, а на дисплее появляется «--».



5. После ввода времени сразу же начнется обратный отсчет. Дисплей показывает оставшееся время, и индикатор таймера мигает в течение 5 секунд.



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



6. По истечении заданного времени готовки соответствующая зона приготовления пищи автоматически отключится.

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

Рекомендации по приготовлению



Будьте осторожны при жарке, так как масло и жир очень быстро нагреваются.

При очень высоких температурах масло и жир самопроизвольно воспламеняются, что представляет серьезную опасность возгорания.

Советы по приготовлению

- Уменьшите температуру, когда приготавливаемая пища начинает закипать.
- Использование крышки уменьшает время готовки и, благодаря удерживанию тепла, экономит энергию.
- Для уменьшения времени приготовления используйте меньше воды или жира.
- Начинайте приготовление с высоким уровнем мощности, понижая его по мере нагрева пищи.

Тушение, приготовление риса

- Варка происходит при температуре ниже точки кипения, примерно при 85 °С, когда пузырьки время от времени поднимаются на поверхность варочной жидкости. Это секрет приготовления вкусных первых блюд и нежных тушеных блюд, потому что аромат раскрывается без переваривания. Соусы на основе яиц и муки рекомендуется готовить при температуре ниже точки кипения.
- Для приготовления некоторых блюд, включая приготовление риса методом абсорбции, может потребоваться настройка выше минимального значения, чтобы приготовить блюдо требуемым образом за рекомендованное время.

Поджаривание стейка

Чтобы приготовить сочные ароматные стейки:

1. Перед приготовлением подержите мясо при комнатной температуре примерно 20 минут.
2. Разогрейте сковороду с толстым дном.
3. Смажьте обе стороны стейка маслом. Сбрызните горячую сковороду небольшим количеством масла, а затем опустите мясо на горячую сковороду.
4. Во время приготовления переверните стейк только один раз. Точное время приготовления будет зависеть от толщины стейка и степени его приготовления. Время может варьировать от 2 до 8 минут с каждой стороны. Нажмите на стейк, чтобы оценить его степень прожарки – чем он тверже на ощупь, тем более «прожаренным» он будет.
5. Перед подачей на стол оставьте стейк на теплой тарелке на несколько минут, чтобы он «отдохнул» и стал мягким.

Поджаривание с перемешиванием

1. Выберите вок с плоским дном или большую сковороду, совместимую с керамической варочной поверхностью.
2. Подготовьте все ингредиенты и оборудование. Жарить необходимо быстро. Если вы готовите большие количества, готовьте пищу несколькими меньшими порциями.
3. Немного разогрейте сковороду и добавьте две столовые ложки масла.
4. Сначала приготовьте мясо, отложите его и поддерживайте теплым.
5. Обжарьте овощи, помешивая. Когда они станут горячими, но все еще будут оставаться хрустящими, установите меньшую температуру конфорки, верните мясо в сковороду и добавьте соус.
6. Осторожно перемешайте ингредиенты, чтобы они полностью прогрелись.
7. Подавать немедленно.

Настройки нагрева

Приведенные ниже настройки предназначены только для ознакомления. Точная настройка будет зависеть от нескольких факторов, в том числе от вашей посуды и количества готового блюда. Поэкспериментируйте с плитой, чтобы выбрать настройки, которые вам больше всего подходят.

Настройка нагрева	Рекомендуемый
1 – 2	<ul style="list-style-type: none"> • деликатный разогрев для небольшого количества еды • растапливание шоколада, масла и быстро подгорающих продуктов • варка при слабом кипении • медленный нагрев
3 – 4	<ul style="list-style-type: none"> • разогрев • быстрое кипение • приготовление риса
5 – 6	<ul style="list-style-type: none"> • блинчики
7 – 8	<ul style="list-style-type: none"> • сотэ • паста
9	<ul style="list-style-type: none"> • поджаривание с перемешиванием • обжарка • довести суп до кипения • кипящая вода

Очистка и уход

Что?	Как?	Важно!
Ежедневная очистка стекла (отпечатки пальцев, разводы, пятна от пищи и несладких продуктов на стекле).	<ol style="list-style-type: none"> 1. Выключите варочную панель. 2. Нанесите немного моющего средства на стекло, когда оно остынет (будет теплым, но не горячим!). 3. Протрите стекло влажной губкой, а затем вытрите насухо чистым полотенцем или бумажной салфеткой. 4. Включите варочную панель. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.	<p>Немедленно удалите данные загрязнения ножом для рыбы или специальным скребком для керамических поверхностей, помня о том, что поверхность может быть горячей.</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 шаги 2-4, описанные выше. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.	<ol style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • При попадании жидкости на панель управления варочная панель может издать сигнал и отключиться. Кнопки управления могут перестать работать, пока на панели управления будет оставаться жидкость. Перед включением варочной панели убедитесь в том, что панель управления сухая.

Полезные советы

Код ошибки	Возможная причина	Способ устранения
Варочная панель не включается	Отсутствует напряжение.	Убедитесь в том, что варочная панель подсоединена к электрической сети и включена. Убедитесь в наличии напряжения в сети. Если после всех проверок панель не включается, обратитесь в сервисный центр.
Панель управления не реагирует на кнопки	Панель заблокирована.	Разблокируйте панель. Смотрите раздел «Использование варочной панели».
Кнопки плохо работают	Наличие тонкой плёнки воды на панели управления при попытке 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 посуды». Смотрите раздел «Уход и очистка».
Некоторые виды посуды издают треск или другие неприятные звуки.	Это может быть вызвано конструкцией утвари (различное термическое расширение разных металлов вибрируют по разному).	Это нормально для кухонной утвари и не является проблемой.

Технические характеристики

Индукционная варочная панель	CDH30
Конфорки	2 зоны
Напряжение питания	220–240 В~
Установленная электрическая мощность	2700 - 3300 Вт
Размеры Д×Ш×В (мм)	288X520X55
Размеры отверстия для установки А×В (мм)	268x490

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.

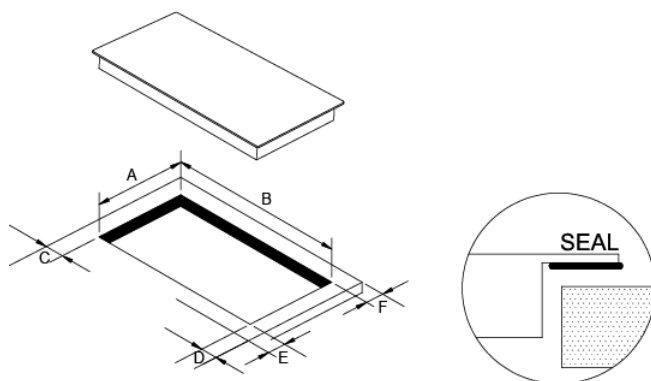
Установка

Выбор оборудования для монтажа

1. Вырежьте в столешнице отверстие по размеру, указанному на рисунке

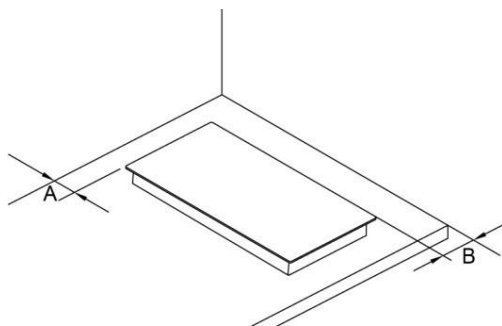
Для установки и использования вокруг отверстия под панель должно быть минимум 50мм свободного места.

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	B	C	D	E	F
268+4 - 0 мм	490+4 -0 мм	50 мм mini	50 мм mini	50 мм mini	50 мм mini

2. Керамическую варочную поверхность можно установить на столешницу шкафа. Керамическую варочную поверхность следует устанавливать горизонтально. Как показано ниже:

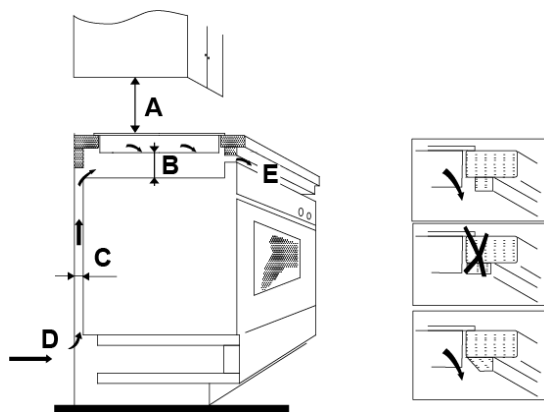


A	B
50 мм mini	50 мм mini

Ни в коем случае не закрывайте входное и выходное вентиляционные отверстия керамической варочной панели. Убедитесь в том, что варочная панель находится в исправном 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. 30	Вход воздуха	Выход воздуха 10 мм

Перед установкой варочной панели необходимо проверить следующее:

- рабочая столешница имеет квадратную форму и ровную поверхность и никакие структурные элементы не пересекаются с требуемым пространством;
- рабочая поверхность изготовлена из термостойкого материала;
- убедиться, что духовка оборудована встроенным вентилятором в случае установки над ней варочной поверхности;
- монтаж будет осуществляться с учётом всех требований к наличию зазоров и в соответствии с применимыми стандартами и правилами;
- подходящий изолирующий выключатель, обеспечивающий полное отключение от сети питания, встроен в постоянную проводку, смонтирован и установлен в соответствии с местными правилами и нормами электромонтажа.
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).
- После установки варочной поверхности у пользователя остаётся лёгкий доступ к изолирующему выключателю;
- вы проконсультировались с местными органами власти и уставными нормами, если у вас оставались сомнения касательно монтажа;
- вы используете термостойкую и легко очищаемую отделку (например, керамическую плитку) для стены и пространства вокруг варочной поверхности.

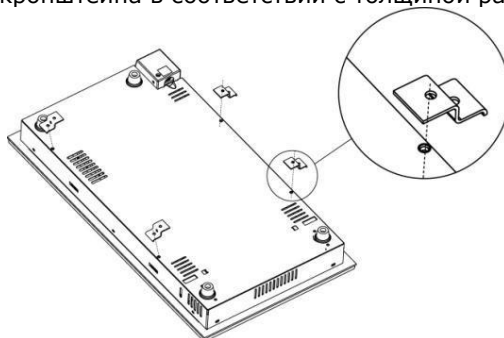
После установки варочной панели необходимо проверить следующее:

- кабель питания не должен быть поврежден дверьми или выдвижными ящиками мебели;
- к основанию варочной поверхности с внешней стороны мебели есть достаточный приток свежего воздуха;
- если варочная поверхность установлена над ящиком или мебелью, под основанием варочной поверхности установлен защитный барьер;
- у пользователя остаётся лёгкий доступ к изолирующему выключателю.

Перед размещением крепежных кронштейнов

Панель необходимо разместить на прочной ровной поверхности (можно использовать упаковку). Не следует применять силу к выступающим из корпуса панели кнопкам.

Зафиксируйте панель в рабочей поверхности, закрутив 4 кронштейна внизу варочной панели (см. рисунок) после ее установки. Отрегулируйте положение кронштейна в соответствии с толщиной рабочей поверхности.



Внимание!

1. Установка керамической варочной панели должна выполняться высококвалифицированным персоналом. У нас есть такие специалисты. Никогда не выполняйте эту работу самостоятельно.
2. Керамическую варочную панель не следует устанавливать на охлаждающее оборудование, посудомоечные машины и барабанные сушилки.
3. Для повышения надежности работы прибора керамическую варочную панель следует устанавливать так, чтобы наиболее эффективно использовать излучаемое ею тепло.
4. Стена и смежные элементы мебели должны выдерживать тепло, выделяемое варочной панелью.
5. Во избежание повреждений материал столешницы (покрытие, клей, основа) должен быть термостойким.
6. Пользоваться паром для очистки панели запрещено.
7. Данный прибор можно подключать только к источнику питания с общим сопротивлением системы не более 0,427 Ом. При необходимости обратитесь в энергоснабжающую компанию за информацией о сопротивлении в системе.

Подключение варочной панели к электрической сети

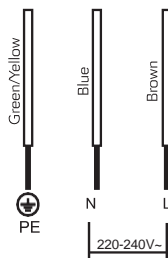


Варочная панель должна подключаться к электрической сети только квалифицированным электриком. Перед подключением варочной панели к электрической сети необходимо проверить следующее:

1. домашняя проводка соответствует потребляемой мощности варочной поверхности;
 2. электрическое напряжение соответствует значениям, указанным в табличке технических данных;
 3. сечение кабеля электропитания соответствует нагрузке, указанной в табличке технических данных;
- При подключении варочной панели к электрической сети не допускается использование переходников, адаптеров, разветвителей и т.п. из-за опасности перегрева и воспламенения.


Кабель питания не должен касаться никаких нагревающихся элементов и должен располагаться так, чтобы его температура не превысила 75°C.

Подключение варочной поверхности к электросети должно выполняться в соответствии с действующими электротехническими правилами и нормами с использованием однополюсного выключателя. Способы подключения показаны в таблице ниже.



1. В случае повреждения кабеля или необходимости его замены обратитесь к специалистам сервисного центра во избежание несчастного случая.
2. Если прибор подключается непосредственно к электрической сети, необходимо установить автоматический

- выключатель, расстояние между контактами в котором должно быть не меньше 3 мм.
3. Лицо, проводящее подключение, должно удостовериться в том, что все работы выполнены в строгом соответствии с положениями действующих норм.
 4. Кабель питания не должен перегибаться и не должен пережиматься.
 5. Кабель необходимо регулярно проверять. Заменять его должен только специалист, имеющий достаточную квалификацию.

 <p>УКАЗАНИЯ ПО УТИЛИЗАЦИИ: Не выбрасывайте отработавшее свой срок изделие, как несортированный бытовой мусор. Отработавшее свой срок изделие должно быть разобрано, и его детали должны пройти специальную обработку.</p>	<p>Данный электроприбор имеет маркировку соответствия Европейской директиве 2012/19/ЕС по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE). Правильная утилизация электроприбора поможет предотвратить негативное воздействие на окружающую среду и здоровье людей.</p> <p>Маркировка на изделии указывает на то, что данное изделие нельзя выбрасывать, как обычные бытовые отходы. Электроприбор должен быть доставлен на место сбора отработавшего свой срок электрического и электронного оборудования для утилизации и повторного использования.</p> <p>Для утилизации данного прибора требуется специализированное учреждение. За более подробной информацией относительно утилизации и повторного использования электроприбора следует обращаться в органы местного управления, в местную службу утилизации бытовых отходов, или в магазин, где Вы приобрели данное изделие.</p> <p>За более подробной информацией относительно утилизации и повторного использования электроприбора следует обращаться в органы местного управления, в местную службу утилизации бытовых отходов, или в магазин, где Вы приобрели данный прибор.</p>
--	--

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 apposant la marque CE  sur ce produit, nous confirmons qu'il est conforme à toutes les exigences européennes en matière de sécurité, de santé et d'environnement qui sont applicables dans la législation pour ce produit.

Consignes de sécurité

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

Installation

Risque d'électrocution

- Débrancher l'appareil du secteur avant d'effectuer tout travail ou opération d'entretien.
- Le raccordement à un bon système de mise à la terre est essentiel et obligatoire.
- Toute modification du système de câblage de l'habitation doit être effectuée exclusivement par un électricien qualifié.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner une électrocution voire la mort.

Risque de coupure

- Faites attention, les bords de la plaque sont pointus.
- Si vous ne faites pas attention, vous pourriez vous blesser ou vous couper.

Consignes de sécurité importantes

- Lisez attentivement ces instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.
- Aucun produit ou matière combustible ne doit être posé sur cet appareil.
- Veuillez laisser ces informations à la disposition de la personne chargée de l'installation de l'appareil car cela pourrait réduire les frais d'installation.
- Pour éviter tout danger, cet appareil doit être installé conformément à ces instructions d'installation.
- Cet appareil doit être installé correctement et être mis à la terre par une personne qualifiée pour cela.
- Cet appareil doit être raccordé à un circuit comprenant un sectionneur garantissant une déconnexion complète de l'alimentation.
- Si l'appareil n'est pas installé correctement, cela peut rendre la garantie caduque ou les réclamations irrecevables.

Fonctionnement et entretien

Risque d'électrocution

- Ne cuisinez pas sur une surface de la plaque de cuisson cassée ou fissurée. Si la surface de la plaque de cuisson se casse ou se fissure, éteignez l'appareil immédiatement au niveau du secteur (interrupteur mural) et contactez un technicien qualifié.
- Éteignez la plaque de cuisson au niveau du mur avant toute opération de nettoyage ou d'entretien.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner une électrocution voire la mort.

Risque pour la santé

- Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétique.

Risque lié à une surface chaude

- Durant l'utilisation, les parties accessibles de cet appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures.

- Ne laissez pas votre corps, vos vêtements ou tout élément autre qu'un ustensile de cuisine au contact de la plaque à induction tant que la surface n'a pas refroidi.
- Les objets métalliques comme les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la plaque de cuisson car ils peuvent chauffer.
- Tenez les enfants loin de l'appareil.
- Les poignées des casseroles peuvent être chaudes au toucher. Contrôlez que les poignées des casseroles ne soient pas au-dessus d'autres zones de cuisson allumées. Gardez les poignées hors de portée des enfants.
- Si vous ne respectez pas ce conseil, vous pourriez vous brûler et vous ébouillanter.

Risque de coupure

- La lame extrêmement coupante du racloir d'une plaque de cuisson est à découvert quand le couvercle de sécurité est enlevé. Faites extrêmement attention quand vous l'utilisez et rangez-le toujours à l'abri et hors de portée des enfants.
- Si vous ne faites pas attention, vous pourriez vous blesser ou vous couper.

Consignes de sécurité importantes

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance quand il est utilisé. Un débordement provoque de la fumée et des éclaboussures de graisse qui peuvent prendre feu.
- N'utilisez jamais votre appareil comme plan de travail ou surface de rangement.
- Ne laissez jamais des objets ou des ustensiles sur l'appareil.
- N'utilisez jamais l'appareil pour chauffer la pièce.
- Après toute utilisation, éteignez toujours les zones de cuisson et la plaque comme cela est décrit dans ce manuel (par ex. au moyen des commandes tactiles).
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil ou s'asseoir, se tenir ou grimper dessus.
- Ne rangez pas ce qui intéresse les enfants dans des placards situés au-dessus de l'appareil. Les enfants qui grimpent sur la plaque de cuisson peuvent se blesser sérieusement.
- Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans la pièce où l'appareil est utilisé.
- Les enfants ou les personnes ayant un handicap qui limite leur capacité à utiliser l'appareil doivent avoir une personne compétente et responsable pour leur apprendre à l'utiliser. L'instructeur doit être satisfait qu'ils puissent utiliser l'appareil sans danger pour eux ou leur environnement.
- Ne réparez et ne remplacez aucune partie de l'appareil sauf si cela est recommandé spécifiquement dans le mode d'emploi. Toutes les autres opérations de réparation doivent être faites par un technicien qualifié.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer votre plaque de cuisson.
- Ne placez pas et ne laissez pas tomber des objets lourds sur votre plaque de cuisson.
- Ne montez pas sur votre plaque de cuisson.
- N'utilisez pas de poêle avec des bords irréguliers et ne traînez pas les poêles sur la surface de la plaque à induction car cela peut rayer le verre.
- N'utilisez pas de tampons à récurer ni d'autres agents de nettoyage très abrasifs pour nettoyer votre plaque, car ils peuvent rayer la surface du verre à induction.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par le fabricant, le service après-vente ou un électricien qualifié pour éviter tout risque d'accident.

- Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement.
- **AVERTISSEMENT** : l'appareil et ses parties accessibles peuvent devenir chauds au cours de l'utilisation.
- Il faut faire attention à ne pas toucher les éléments de chauffage. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins d'être surveillés constamment.
- Cet appareil peut être utilisé par les enfants de plus de 8 ans et les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, s'ils ont été supervisés ou si on leur a appris à utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques courus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- **AVERTISSEMENT** : Il peut s'avérer dangereux de cuisiner sur une plaque de cuisson avec des matières grasses ou de l'huile sans surveiller la cuisson car celles-ci peuvent prendre feu. Ne JAMAIS tenter d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais éteindre l'appareil puis couvrir la flamme par exemple avec un couvercle ou une couverture pare-flammes.
- **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie : ne ranger aucun objet sur les surfaces de cuisson.
- Avertissement : si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter une éventuelle décharge électrique, pour les surfaces en vitrocéramique ou un matériau similaire qui protègent les parties sous tension.
- Il ne faut pas utiliser de nettoyeur vapeur.
- L'appareil n'est pas prévu pour être utilisé au moyen d'une minuterie extérieure ou d'un système de télécommande séparé.

Félicitations pour l'achat de votre nouvelle plaque vitrocéramique.

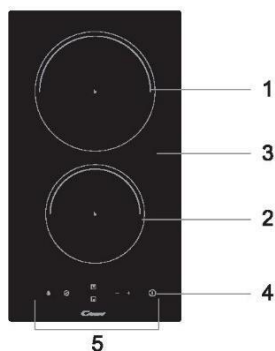
Nous vous conseillons de prendre le temps de lire ce manuel d'instruction/d'installation afin de comprendre parfaitement comme l'installer correctement et la faire fonctionner.

Pour l'installation, veuillez lire le paragraphe Installation.

Lisez attentivement toutes les consignes de sécurité avant toute utilisation et conservez ce manuel d'instruction/d'installation pour pouvoir le consulter en cas de besoin.

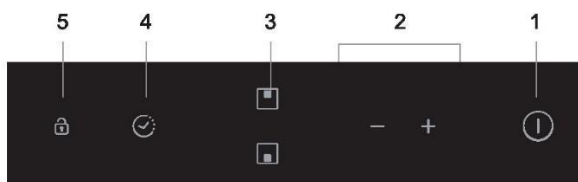
Présentation du produit

Vue de dessus



1. Zone 1800 W maxi
2. Zone 1200 W maxi
3. Plaque en verre
4. MARCHE / ARRÊT
5. Panneau de commande

Panneau de commande



1. Commande Marche/Arrêt
2. Commandes de réglage de la puissance/minuterie
3. Commandes de sélection des zones de cuisson
4. Commande de la minuterie
5. Commande de verrouillage

Informations relatives au produit

La plaque vitrocéramique avec micro-ordinateur peut répondre à différentes exigences de cuisine en raison du chauffage par résistance, de la commande par micro-ordinateur et de la sélection multi-puissance. C'est vraiment le choix optimal pour les familles modernes.

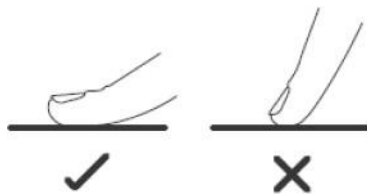
La plaque vitrocéramique est axée sur les utilisateurs et adopte un design personnalisé. La plaque de cuisson offre des performances fiables et sûres, en rendant votre vie confortable et en vous permettant de profiter pleinement des plaisirs de la vie.

Avant d'utiliser votre nouvelle plaque vitrocéramique

- Lisez ce guide, en faisant particulièrement attention au paragraphe 'Consignes de sécurité'.
- Ôtez le film protecteur qui pourrait encore se trouver sur la plaque vitrocéramique.

Utilisation des commandes tactiles

- Les commandes répondent au toucher, vous n'avez donc pas besoin d'exercer une pression.
- Utilisez la partie charnue de votre doigt, pas l'extrémité.
- Vous entendrez un bip sonore chaque fois qu'un toucher est enregistré.
- Assurez-vous que les commandes soient toujours propres, sèches et qu'il n'y ait aucun objet (par ex. un ustensile ou un torchon) les couvrant. Même une mince pellicule d'eau peut rendre difficile l'utilisation des commandes.

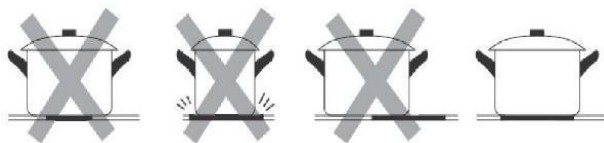


Sélection du bon ustensile de cuisson

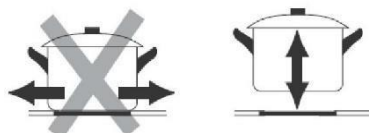
N'utilisez pas d'ustensile de cuisson avec des bords irréguliers ou un fond arrondi.



Assurez-vous que la base de votre casserole ou poêle soit plane, qu'elle soit bien à plat contre le verre et de la même taille que la zone de cuisson. Placez toujours votre casserole ou poêle bien au centre de la zone de cuisson.



Soulevez toujours les casseroles de la plaque vitrocéramique, ne les faites pas glisser car cela pourrait rayer le verre.

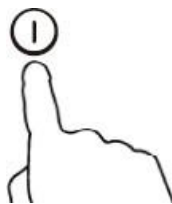


Utilisation de votre plaque vitrocéramique

Pour commencer à cuire

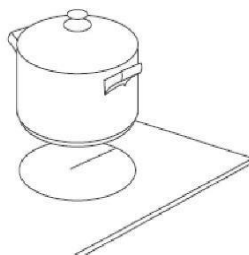
1. Touchez la commande Marche/Arrêt.

Quand la plaque est allumée, la sonnerie émet un bip, tous les afficheurs indiquent " - " ou " - - " pour montrer que la plaque à induction est passée en mode veille.

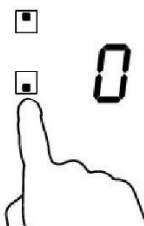


2. Placez une casserole adaptée sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.

- Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson soient propres et secs.

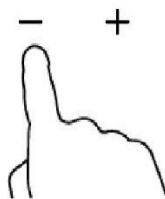


3. En touchant la commande de sélection de la zone de cuisson.



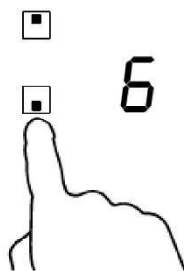
4. Sélectionnez un réglage de chaleur en touchant la commande " - " ou " + ".

- Si vous ne choisissez pas un réglage de chaleur dans la minute qui suit, la plaque vitrocéramique s'éteindra automatiquement. Vous devrez recommencer à partir de l'étape n° 1.
- Vous pouvez modifier le réglage de la chaleur à tout moment durant la cuisson.
- En tenant l'un de ces boutons appuyés, la valeur augmentera ou diminuera.



Quand vous avez fini de cuisiner

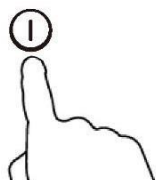
1. En touchant la commande de sélection de la zone de cuisson que vous souhaitez éteindre.



2. Éteignez la zone de cuisson en descendant jusqu'à "0" ou en touchant les commandes "-" et "+" simultanément.

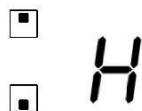


3. Éteignez toute la plaque en touchant la commande Marche/Arrêt ①.



4. Faites attention aux surfaces chaudes

La lettre "H" indiquera que la zone de cuisson est trop chaude pour être touchée. Elle disparaîtra quand la surface aura refroidi pour atteindre une température ne présentant aucun risque. Vous pouvez également l'utiliser comme une fonction économies d'énergie si vous souhaitez réchauffer d'autres casseroles, utilisez la plaque qui est encore chaude.



Verrouillage des commandes

- Vous pouvez verrouiller les commandes pour éviter une utilisation indésirable (par exemple des enfants éteignant par inadvertance les zones de cuisson allumées).
- Quand les commandes sont verrouillées, toutes les commandes sont désactivées à l'exception de la commande Marche/Arrêt.

Pour verrouiller les commandes

Touchez la commande de verrouillage. Le voyant de la minuterie affichera "Lo"

Pour déverrouiller les commandes

1. Touchez et maintenez la commande de verrouillage appuyée pendant un certain moment.
2. Vous pouvez maintenant commencer à utiliser votre plaque vitrocéramique.



Quand la plaque est en mode verrouillage, toutes les commandes sont désactivées à l'exception de Marche/Arrêt, vous pouvez toujours éteindre la plaque vitrocéramique avec la commande Marche/Arrêt en cas d'urgence, mais vous devrez d'abord déverrouiller la plaque lors de l'utilisation suivante.

Protection contre la surchauffe

Un capteur de température équipé peut superviser la température à l'intérieur de la plaque vitrocéramique. Quand une température excessive est détectée, la plaque vitrocéramique arrête automatiquement de fonctionner.

Avertissement de chaleur résiduelle

Lorsque la table de cuisson fonctionne pendant un certain temps, il y aura de la chaleur résiduelle. La lettre " H " apparaît pour vous avertir que la zone de cuisson est encore chaude.

Coupure automatique

La coupure automatique est une fonction de sécurité pour votre plaque à induction. Elle se coupe automatiquement si vous oubliez de l'éteindre. Les temps de fonctionnement par défaut pour divers niveaux de puissance sont indiqués dans le tableau ci-dessous :

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temps de fonctionnement par défaut (en heures)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

En utilisant la minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie de deux manières différentes :

- Vous pouvez l'utiliser comme alarme. Dans ce cas-là, la minuterie n'éteindra pas la zone de cuisson quand le temps réglé se sera écoulé.
- Vous pouvez la régler pour qu'elle éteigne la zone de cuisson quand le temps réglé s'est écoulé.
- Vous pouvez régler la minuterie jusqu'à un maximum de 99 minutes.

Utilisation de la minuterie comme alarme

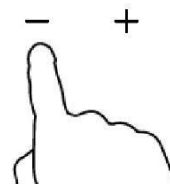
Si vous ne choisissez pas une zone de cuisson

1. Assurez-vous que la plaque soit allumée.

Remarque : vous pouvez utiliser l'alarme même si vous ne sélectionnez pas une zone de cuisson.

2. Touchez la commande de la minuterie, le voyant de la minuterie se met à clignoter.

3. Réglez le temps de la minuterie en touchant les commandes " - " ou " + ". Le voyant de l'alarme commencera à clignoter et apparaîtra sur l'afficheur de la minuterie.

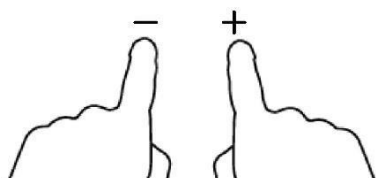


Astuce : touchez la commande " - " ou " + " de la minuterie une fois pour diminuer ou augmenter d'1 minute.

Touchez et maintenez appuyée la commande " - " ou " + " de la minuterie pour diminuer ou augmenter de 10 minutes.

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

4. En touchant " - " et " + " simultanément, la minuterie est supprimée et " - - " apparaît sur l'afficheur des minutes.



5. Quand le temps est réglé, le compte à rebours démarre immédiatement. L'afficheur montre le temps restant et le voyant de la minuterie clignote pendant 5 secondes.

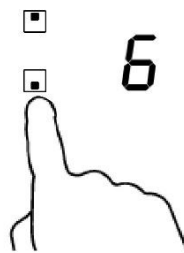


6. La sonnerie retentit pendant 30 secondes et le voyant de la minuterie indique " - - " quand le temps réglé est terminé.



Réglage de la minuterie pour éteindre une zone de cuisson

1. En touchant la commande de sélection de la zone de cuisson.

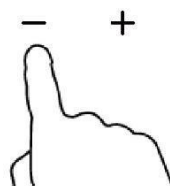


2. Touchez la commande de la minuterie, le voyant de la minuterie indique "10".



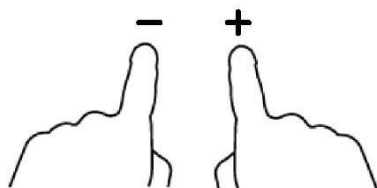
3. Réglez le temps en touchant la commande de la minuterie.

Astuce : touchez la commande " - " ou " + " de la minuterie une fois, le temps diminue ou augmente d'1 minute. Touchez et maintenez appuyée la commande " - " ou " + " de la minuterie pour diminuer ou augmenter de 10 minutes.



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

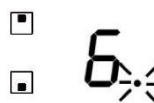
4. En touchant " - " et " + " simultanément, la minuterie est supprimée et " - - " apparaît sur l'afficheur des minutes.



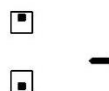
5. Quand le temps est réglé, le compte à rebours démarre immédiatement. L'afficheur montre le temps restant et le voyant de la minuterie clignote pendant 5 secondes.



REMARQUE : le point rouge à côté du voyant du niveau de puissance s'allume pour indiquer la zone sélectionnée.



6. Quand le temps de cuisson est terminé, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement.



REMARQUE : si vous souhaitez modifier le temps après avoir réglé la minuterie, vous devez recommencer à partir de l'étape n° 1.

Lignes directrices pour cuisiner



Faites attention quand vous faites frire quelque chose car l'huile et les matières grasses chauffent très rapidement, en particulier si vous utilisez le booster. Aux températures extrêmement élevées, l'huile et les matières grasses prennent feu spontanément et cela présente un risque sérieux d'incendie.

Astuces de cuisson

- Quand la nourriture commence à bouillir, baissez la température.
- L'utilisation d'un couvercle réduira les temps de cuisson et économisera de l'énergie en conservant la chaleur.
- Diminuez la quantité de liquide ou de matières grasses pour réduire les temps de cuisson.
- Commencer à cuisiner avec un réglage élevé puis réduire le réglage quand la nourriture est chaude.

Faire mijoter, cuire du riz

- Un liquide frémit en dessous du point d'ébullition, à environ 85 °C, quand les bulles commencent à monter occasionnellement à la surface du liquide de cuisson. C'est la clef pour obtenir des soupes délicieuses et des ragoûts tendres car les saveurs se développent sans trop cuire les aliments. Vous pouvez également cuisiner des sauces à base d'œuf et épaissies avec de la farine en dessous du point d'ébullition.
- Certaines tâches, y compris cuire du riz avec la méthode de l'absorption, peuvent nécessiter un réglage plus élevé que le réglage le plus faible pour garantir une cuisson correcte des aliments dans le temps recommandé.

Saisir un steak

Pour cuisiner des steaks savoureux et juteux :

1. Laissez la viande à température ambiante pendant environ 20 minutes avant de la cuire.
2. Chauffez une poêle avec un fond épais.
3. Brossez les deux côtés du steak avec de l'huile. Versez un filet d'huile dans la poêle chaude puis placez la viande dans la poêle chaude.
4. Ne tournez le steak qu'une seule fois durant la cuisson. Le temps exact de cuisson dépendra de l'épaisseur du steak et de comment vous l'aimez. Le temps peut varier de 2 à 8 minutes par côté. Appuyez sur le steak pour évaluer sa cuisson, plus il est ferme plus il sera bien cuit.
5. Laissez le steak reposer sur une assiette chaude pendant quelques minutes pour qu'il s'assouplisse et devienne tendre avant de le servir.

Pour faire sauter des aliments

1. Choisissez un wok à fond plat compatible avec la céramique ou une grande poêle à frire.
2. Préparez tous les ingrédients et l'équipement. Les aliments doivent revenir rapidement. Si vous cuisinez de grandes quantités, cuisinez les aliments en plusieurs groupes plus petits.
3. Préchauffez la poêle rapidement et ajoutez deux cuillères à soupe d'huile.
4. Cuisinez la viande d'abord, mettez-la de côté et gardez-la au chaud.
5. Faites revenir les légumes. Quand ils sont chauds mais encore croquants, baissez sous la zone de cuisson, remettez la viande dans la poêle et ajoutez votre sauce.
6. Remuez les ingrédients délicatement pour être certain qu'ils sont bien chauds.
7. Servez immédiatement.

Réglages de la chaleur

Les réglages ci-dessous ne sont fournis qu'à titre indicatif. Le réglage exact dépendra de plusieurs facteurs, y compris de votre ustensile de cuisson et de la quantité de nourriture que vous cuisinez. Faites des essais avec la plaque à induction pour trouver les réglages les plus adaptés à vos besoins.

Réglage de la chaleur	Eignung
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• réchauffer délicatement de petites quantités d'aliments• faire fondre du chocolat, du beurre et des aliments qui brûlent rapidement• faire mijoter délicatement• tiédir lentement
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• réchauffer• faire frémir rapidement• cuisiner du riz
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• pancakes
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• faire revenir• cuisiner des pâtes
9	<ul style="list-style-type: none">• faire sauter des aliments• saisir• amener la soupe à ébullition• faire bouillir de l'eau

Entretien et nettoyage

Les réglages ci-dessous ne sont fournis qu'à titre indicatif. Le réglage exact dépendra de plusieurs facteurs, y compris de votre ustensile de cuisson et de la quantité de nourriture que vous cuisinez. Faites des essais avec la plaque de cuisson pour trouver les réglages les plus adaptés à vos besoins.

Quoi ?	Comment ?	Important !
Salissures de tous les jours sur le verre (empreintes, marques, taches laissées par les aliments ou des débordements non sucrés sur le verre).	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mettez la plaque de cuisson hors tension. 2. Versez un nettoyant pour plaque quand le verre est encore tiède (mais pas chaud !) 3. Rincez et essuyez avec un chiffon propre ou du papier absorbant. 4. Remettez la plaque de cuisson sous tension. 	<ul style="list-style-type: none"> • Quand la plaque de cuisson est hors tension, il n'y a aucune indication de 'surface chaude' mais la zone de cuisson peut encore être chaude ! Faites extrêmement attention. • Les tampons à récurer, certains tampons en nylon et les agents de nettoyage abrasifs peuvent rayer le verre. Lisez toujours l'étiquette pour contrôler que votre nettoyant ou tampon à récurer est adapté. • Ne laissez jamais de résidu de nettoyage sur la plaque : il pourrait tacher le verre.
Débordements, aliments fondus et éclaboussures sucrées et chaudes sur le verre.	<p>Eliminez-les immédiatement avec une spatule ou un racloir adapté pour les plaques vitrocéramiques, mais faites attention aux surfaces de cuisson chaudes :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Éteignez la plaque de cuisson au niveau du mur. 2. Tenez la lame ou l'ustensile avec un angle de 30° et raclez la salissure ou l'éclaboussure jusqu'à une zone froide de la plaque de cuisson. 3. Nettoyez la salissure ou l'éclaboussure avec un torchon ou du papier absorbant. 4. Suivez les étapes de 2 à 4 pour le paragraphe 'Salissures de tous les jours sur le verre' ci-dessus. 	<ul style="list-style-type: none"> • Enlevez les taches laissées par les aliments fondus et sucrés ou les débordements dès que possible. Si vous les laissez refroidir sur le verre, vous pourriez avoir du mal à les éliminer ou ils pourraient même abîmer irrémédiablement la surface du verre. • Risque de coupure : quand le couvercle de sécurité est enlevé, la lame du racloir est particulièrement coupante. Faites extrêmement attention quand vous l'utilisez et rangez-le toujours à l'abri et hors de portée des enfants.
Débordements sur les commandes tactiles.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mettez la plaque de cuisson hors tension. 2. Épongez le débordement 3. Essuyez la zone des commandes tactiles avec un chiffon ou une éponge humide propre. 4. Essuyez parfaitement la zone avec du papier absorbant. 5. Remettez la plaque de cuisson sous tension. 	<ul style="list-style-type: none"> • La plaque de cuisson peut sonner et se couper toute seule, et les commandes tactiles peuvent ne pas fonctionner quand il y a un liquide dessus. Veillez à bien essuyer la zone des commandes tactiles avant de rallumer la plaque.

Conseils et astuces

Problème	Causes possibles	Que faire
Il est impossible d'allumer la plaque de cuisson.	Pas de courant.	Assurez-vous que la plaque de cuisson soit branchée sur le secteur et qu'elle soit sous tension. Vérifiez s'il y a une coupure de courant chez vous ou dans votre quartier. Si vous avez tout contrôlé et que le problème persiste, appelez un technicien qualifié.
Les commandes tactiles ne répondent pas.	Les commandes sont verrouillées.	Déverrouillez les commandes. Voir le paragraphe 'Utilisation de votre table de cuisson vitrocéramique' pour les instructions.
Les commandes tactiles sont difficiles à utiliser.	Il se peut qu'il y ait une mince pellicule d'eau sur les commandes ou vous avez peut-être utilisé l'extrémité de votre doigt pour toucher les commandes.	Assurez-vous que la zone des commandes tactiles est sèche et utilisez la partie charnue de votre doigt quand vous touchez les commandes.
Le verre est rayé.	Ustensiles de cuisson avec bord rugueux. Utilisation d'un tampon abrasif ou de produits de nettoyage inadaptés.	Utilisez des ustensiles de cuisson avec des fonds plats et lisses. Voir 'Sélection du bon ustensile de cuisson'. Voir 'Entretien et nettoyage'.
Certaines casseroles émettent des craquements ou des cliquètements.	Cela peut être dû à la construction de votre ustensile de cuisson (des couches de métaux différents qui vibrent différemment).	Cela est normal pour les ustensiles de cuisson et cela n'indique pas un défaut.

Caractéristiques techniques

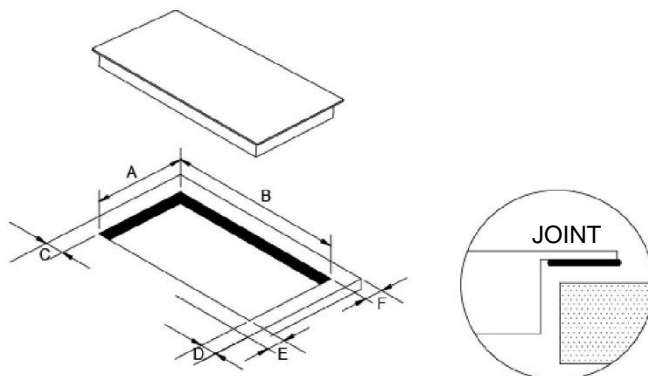
Plaque de cuisson	CDH30
Zones de cuisson	2 zones
Tension d'alimentation	220-240V~
Puissance électrique installée	2700-3300 W
Taille du produit P x L x H (en mm)	288X520X55
Dimensions du produit encastré A x B (en mm)	268X490

Le poids et les dimensions sont approximatifs. Nous nous efforçons d'améliorer constamment nos produits, c'est pourquoi il est possible que nous modifions les caractéristiques et les modèles sans préavis.

Installation

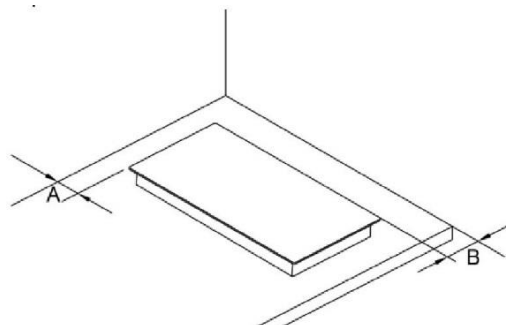
Sélection de l'équipement d'installation

- Coupez la surface de travail en fonction de la taille indiquée sur le dessin.
 Pour l'installation et l'utilisation, un espace minimum de 50 mm doit être laissé autour du trou.
 Vérifiez que l'épaisseur de la surface de travail soit d'au moins 30 mm. Veuillez choisir un matériau résistant à la chaleur pour la surface de travail afin d'éviter une déformation importante provoquée par le rayonnement thermique provenant de la plaque chaude. Comme cela est montré ci-dessous :




A	B	C	D	E	F
268 + 4	490 + 4	50 mm mini	50 mm mini	50 mm mini	50 mm mini
- 0 mm	- 0 mm				

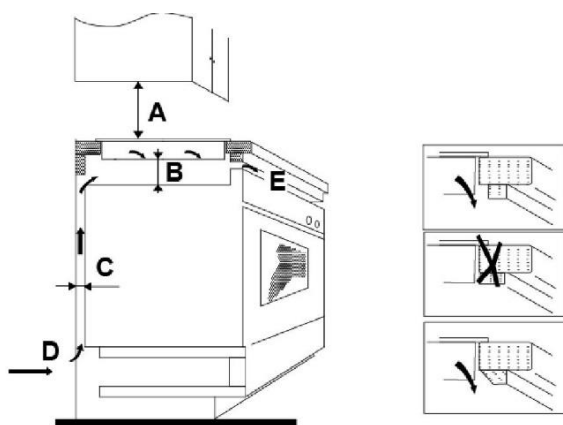
- La table de cuisson vitrocéramique peut être utilisée sur le dessus du meuble. La plaque vitrocéramique doit être placée à l'horizontale. Comme cela est montré ci-dessous :



A	B
50 mm mini	50 mm mini

Quelles que soient les circonstances, assurez-vous que la plaque vitrocéramique soit bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne soient pas obstruées. Assurez-vous que la plaque vitrocéramique soit en bon état. Comme cela est montré ci-dessous

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



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	30 mini	Entrée d'air	Sortie d'air 10 mm

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

- la surface de travail est carrée et plane, et qu'aucun élément structural n'interfère avec les exigences d'espace
- la surface de travail est réalisée dans un matériau résistant à la chaleur
- si la plaque de cuisson est installée au-dessus d'un four, le four doit avoir un ventilateur de refroidissement incorporé
- l'installation sera conforme aux exigences en matière de dégagement et aux normes et réglementations applicables.
- un sectionneur adapté permettant une déconnexion complète du secteur est incorporé dans le câblage permanent, monté et positionné pour respecter les réglementations et les règles de câblage locales.
Le sectionneur doit être agréé et fournir une séparation de contact avec un trou d'air de 3 mm dans tous les pôles (ou dans tous les conducteurs [de phase] actifs si les règles de câblage locales permettent cette variation des exigences)
- l'utilisateur doit pouvoir accéder aisément au sectionneur quand la plaque de cuisson est installée
- consultez le service local de l'urbanisme et les arrêtés municipaux si vous avez des doutes pour l'installation
- vous devez utiliser des finitions résistantes à la chaleur et faciles à nettoyer (comme des carreaux en céramique) pour les surfaces murales situées autour de la plaque de cuisson.

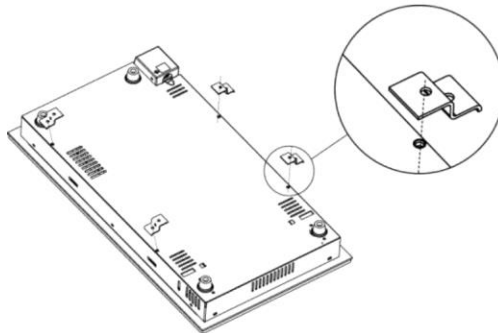
Quand vous avez installé la plaque de cuisson, assurez-vous que

- le câble d'alimentation n'est pas accessible à travers les portes ou les tiroirs des placards
- il y a un flux adéquat d'air frais de l'extérieur du meuble jusqu'à la base de la plaque
- si la plaque de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un placard, une barrière de protection thermique est installée sous la base de la plaque
- l'utilisateur peut facilement accéder au sectionneur

Avant de placer les étriers de fixation

L'unité doit être placée sur une surface stable et lisse (utilisez l'emballage). Ne forcez pas sur les commandes dépassant de la plaque de cuisson.

Fixez la plaque sur la surface de travail au moyen de quatre étriers à vis sur le fond de la plaque (voir image) après l'installation. Réglez la position des étriers en fonction de l'épaisseur de la surface de travail.



Mises en garde

1. La plaque vitrocéramique doit être installée par du personnel ou des techniciens qualifiés. Nous avons des professionnels à votre disposition. N'effectuez jamais l'opération vous-même.
2. La plaque vitrocéramique ne doit pas être montée sur un équipement de refroidissement, un lave-vaisselle et un séchoir rotatif.
3. La plaque vitrocéramique doit être installée de manière à ce que le rayonnement thermique puisse être garanti pour améliorer sa fiabilité.
4. Le mur et la zone de chauffage induite situés au-dessus de la surface de travail doivent supporter la chaleur.
5. Pour éviter tout dégât matériel, la couche en sandwich et l'adhésif doivent être résistants à la chaleur.
6. Il ne faut pas utiliser de nettoyeur vapeur.
7. Cette plaque vitrocéramique ne peut être raccordée qu'à une alimentation ayant une impédance du système inférieure ou égale à 0,427 ohm. Si cela s'avère nécessaire, veuillez consulter votre compagnie d'électricité pour obtenir les informations relatives à l'impédance du système.

Branchement de la plaque sur le secteur



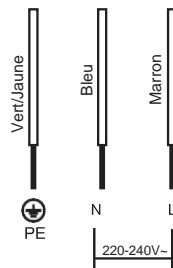
Cette plaque de cuisson ne doit être branchée sur le secteur que par une personne qualifiée pour cela. Avant de brancher la plaque sur le secteur, contrôlez que :

1. le système de câblage de l'habitation est adapté à la puissance de la plaque de cuisson.
2. la tension correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique
3. les sections des câbles électriques peuvent supporter la charge spécifiée sur la plaque signalétique.

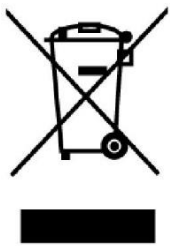
Pour brancher la plaque sur le secteur, n'utilisez pas d'adaptateurs, de réducteurs ou de dispositifs de branchement, car ils peuvent provoquer une surchauffe et un incendie.

Le câble d'alimentation ne doit toucher aucune des parties chaudes et doit être positionné de manière à ce que la température ne dépasse jamais 75 °C.

L'alimentation doit être raccordée conformément à la norme applicable ou avec un disjoncteur unipolaire. La méthode de raccordement est montrée ci-dessous.



1. Si le câble est abîmé ou qu'il a besoin d'être remplacé, cette opération doit être effectuée par un technicien du service après-vente qui utilise ses propres outils, de manière à éviter tout accident.
2. Si l'appareil est branché directement sur le secteur, un disjoncteur omnipolaire doit être installé avec un écart minimum de 3 mm entre les contacts.
3. L'installateur doit s'assurer que le branchement électrique a été effectué correctement et qu'il est conforme aux réglementations de sécurité.
4. Le câble ne doit pas être plié ou comprimé.
5. Le câble doit être contrôlé régulièrement et il ne doit être remplacé que par une personne qualifiée.




MISE AU REBUT : ne jetez pas ce produit avec les ordures ménagères. Il est nécessaire de le jeter séparément car il nécessite un traitement spécial.

Cet appareil est marqué conformément à la Directive Européenne 2012/19/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En vous assurant que cet appareil est mis au rebut correctement, vous aiderez à éviter de porter atteinte à l'environnement et à la santé humaine, ce qui aurait par contre lieu s'il était éliminé de manière incorrecte.

Le symbole figurant sur le produit indique qu'il ne doit pas être traité comme des ordures ménagères. Vous devez l'apporter à un centre de tri pour le recyclage des produits électriques et électroniques.

Cet appareil requiert une mise au rebut spécialisée. Pour plus d'informations sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter les autorités locales, votre service de collecte des ordures ménagères ou le magasin où vous l'avez acheté.

Pour des informations plus détaillées sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre mairie, votre service de collecte des ordures ménagères ou le magasin où vous avez acheté le produit.

Postavljanjem oznake  CE na ovaj uređaj potvrđujemo da se njim zadovoljavaju svi pripadajući europski sigurnosni, zdravstveni i okolišni zahtjevi koji se primjenjuju unutar zakona kojem podliježe ovaj uređaj.

Sigurnosna upozorenja

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

Ugradnja

Opasnost od strujnog udara

- Odspojite uređaj od elektroenergetske mreže prije obavljanja radova ili održavanja na uređaju.
- Obvezno trebate spojiti na dobar sustav uzemljenja.
- Izmjene kućnog sustava ožičenja smije obavljati isključivo kvalificirani električar.
- Ako se ne pridržavate ovog savjeta, može doći do strujnog udara ili smrti.

Opasnost od nastanka porezotina

- Budite oprezni – oštri su rubovi ploče.
- Ako niste oprezni, može doći do ozljeda ili porezotina.

Važne sigurnosne upute

- Pažljivo pročitajte ove upute prije ugradnje ili uporabe uređaja.
- Ne dozvoljava se stavljanje zapaljivih materijala ili proizvoda na ovaj uređaj.
- Neka su ove informacije dostupne osobi odgovornoj za ugradnju uređaja jer se na taj način mogu smanjiti troškovi ugradnje.
- Da biste izbjegli nastanak nezgode, uređaj trebate ugraditi u skladu ovim uputama za ugradnju.
- Uređaj treba ispravno ugraditi i uzemljiti isključivo prikladno kvalificirana osoba.
- Ovaj uređaj treba spojiti na krug kojim se uključuje izolacijska sklopka kojom se omogućuje potpuno odspajanje od napajanja.
- Ako se uređaj neispravno ugradi, jamstvo ili odgovornost postaju nevažeći.

Rad i održavanje

Opasnost od strujnog udara

- Ne pripremajte hranu na slomljenoj ili napuknutoj površini ploče za kuhanje. Ako se površina ploče za kuhanje razbije ili napukne, odmah isključite napajanje elektroenergetskom mrežom (zidni prekidač) uređaja i obratite se kvalificiranom tehničaru.
- Isključite ploču za kuhanje na zidu prije čišćenja ili održavanja.
- Ako se ne pridržavate ovog savjeta, može doći do strujnog udara ili smrti.

Opasnost po zdravlje

- Ovaj je uređaj u skladu s elektromagnetskim sigurnosnim normama.

Opasnost od vruće površine

- Tijekom uporabe dostupni dijelovi ovog uređaja postaju toliko vrući da se njima mogu prouzrokovati opekline.
- Ne dopustite da vaše tijelo, odjeća ili bilo koji drugi predmet koji nije prikladno posude za pripremanje dođe u doticaj s indukcijskim staklom dok se površina ne ohladi.
- S obzirom da se mogu zagrijati metalni predmeti kao što su noževi, vilice, žlice i poklopci, ne smijete ih stavljati na površinu ploče za kuhanje.
- Držite djecu podalje.

- Ručke lonca za pirjanje mogu postati previše vruće za dodirivanje. Provjerite prelaze li se ručkama lonca za pirjanje druge zone za pripremanje koje su uključene. Držite ručke izvan dosega djece.
- Ako se ne pridržavate ovog savjeta, mogu nastati opekotine i oparine.

Opasnost od nastanka porezotina

- Izlaže se iznimno oštra oštrica strugača površine ploče za kuhanje kada se uvuče sigurnosni poklopac. Budite iznimno pažljivi pri uporabi i uvijek pohranite na sigurno mjesto izvan doticaja djece.
- Ako niste oprezni, može doći do ozljeda ili porezotina.

Važne sigurnosne upute

- Nikada ne ostavljajte uređaj bez nadzora dok se upotrebljava. Ako nešto prekupi, može doći do nastanka dima i masnog prelijevanja koje se može zapaliti.
- Nikada ne upotrebljavajte uređaj kao radnu površinu ili površinu za pohranu.
- Nikada ne ostavljajte predmete ili pribor na uređaju.
- Nikada ne upotrebljavajte svoj uređaj za zagrijavanje prostorije.
- Nakon uporabe uvijek isključite zone za pripremanje u skladu s opisanim u ovom priručniku (tj. uporabom upravljačkih elemenata na dodir).
- Ne dopuštajte djeci da se igraju s uređajem, da sjede, stoje na njemu ili da se penju po njemu.
- Ne spremajte predmete koji bi mogli biti zanimljivi djeci u kuhinjske ormare iznad uređaja. Djeca koja se penju na površinu za pripremanje mogu se ozbiljno ozlijediti.
- Ne ostavljajte djecu samu ili bez nadzora na području gdje se upotrebljava uređaj.
- Djeca ili osobe s invaliditetom kojim se ograničava njihova sposobnost uporabe uređaja trebaju imati odgovornu i stručnu osobu uza sebe koja će ih podučiti o uporabi. Instruktor se treba zadovoljiti što može upotrebljavati uređaj bez opasnosti za sebe ili svoju okolinu.
- Ne popravljajte ili zamjenjujte dijelove uređaja osim ako se to posebno ne preporučuje u priručniku. Sve ostale oblike servisiranja treba obaviti kvalificirani tehničar.
- Ne upotrebljavajte čistač na paru za čišćenje ploče za kuhanje.
- Ne stavljajte ili ispuštajte teške predmete na ploču za kuhanje.
- Ne smijete stajati na površini ploče za kuhanje.
- Ne upotrebljavajte tave s nazubljenim rubovima i ne vucite tave po indukcijskoj staklenoj površini jer time možete oštetiti staklo.
- Ne upotrebljavajte žice za struganje ili druga gruba sredstva za čišćenje površine za pripremanje jer njima možete oštetiti indukcijsko staklo.
- Ako je kabel za napajanje oštećen, treba ga zamijeniti proizvođač, njegov serviser ili osobe sličnih kvalifikacija da bi se izbjegla opasnost.
- Ovaj se uređaj namjenjuje isključivo uporabi u kućanstvima.
- **UPOZORENJE:** Uređaj i pripadajući dostupni dijelovi postaju vrući tijekom uporabe.
- Obratite pozornost i ne dirajte grijače. Djecu mlađu od 8 godina treba držati podalje osim ako nisu pod stalnim nadzorom.
- Ovaj uređaj mogu upotrebljavati djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili su dobili upute u vezi sa sigurnom upotrebom

uređaja te ako shvaćaju povezane opasnosti.

- Djeca se ne smiju igrati uređajem. Djeca ne smiju obavljati čišćenje ni održavanje uređaja bez nadzora.
- **UPOZORENJE:** Kuhanje na ploči za kuhanje bez nadzora uz uporabu masti ili ulja može biti opasno i može rezultirati požarom. **NIKADA** ne pokušavajte ugaziti vatru vodom, nego isključite uređaj i pokrijte plamen npr. poklopcem ili vatrootpornom pokrivačem.
- **UPOZORENJE:** Opasnost od požara: ne spremajte predmete na površine za pripremanje.
- **Upozorenje:** Ako na površini ima pukotina, isključite uređaj da biste izbjegli mogućnost nastanka strujnog udara ako se radi o staklokeramičkim površinama ploče za kuhanje ili sličnim materijalima kojima se štite dijelovi pod naponom
- Ne smije se upotrebljavati parni čistač.
- Uređaj nije namijenjen radu pomoću vanjskog vremenskog programatora ili zasebnog sustava na upravljanje na daljinu.

Čestitamo vam na kupnji nove keramičke ploče za kuhanje.

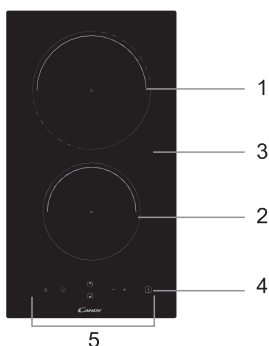
Preporučujemo vam da pažljivo pročitate ovaj priručnik s uputama/priručnik za ugradnju da biste potpuno mogli razumjeti kako ispravno postaviti i upotrebljavati uređaj.

Za ugradnju, pročitate odjeljak o ugradnji.

Pažljivo pročitate sve sigurnosne upute prije uporabe i sačuvajte ovaj priručnik s uputama/priručnik za ugradnju da biste se njim mogli služiti i u budućnosti.

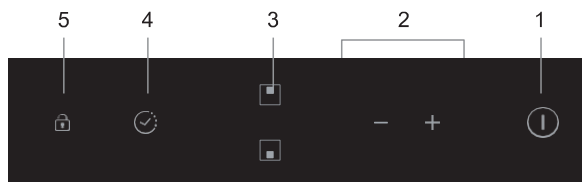
Pregled proizvoda

Prikaz odozgo



1. zona od najviše 1800 W
2. zona od najviše 1200 W
3. Staklena ploča
4. UKLJUČENO/ISKLJUČENO
5. Upravljačka ploča

Upravljačka ploča



1. Upravljački element za uključivanje/isključivanje
2. Upravljački elementi za regulaciju napajanja/vremenskog programatora
3. Upravljački elementi za odabir zone zagrijavanja
4. Upravljanje vremenskim programatorom
5. Upravljački element za zaključavanje tipki

Informacije o proizvodu

Mikroračunalnom keramičkom pločom za kuhanje mogu se ispuniti razne potrebe u kuhinji zbog zagrijavanja otpornom žicom, mikroračunalnog upravljanja i odabira više mogućnosti napajanja te je stoga zaista optimalan izbor za moderne obitelji.

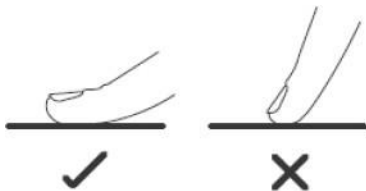
Keramička ploča za kuhanje usmjerava se ka kupcima i njom se omogućava personalizirani dizajn. Ploča za kuhanje ima siguran i pouzdan radni učinak čime se vaš život čini ugodnijim i omogućuje vam se da u njemu potpuno uživate.

Prije uporabe nove keramičke ploče za kuhanje

- Pročitajte ove smjernice i posebno obratite pozornost na odjeljak „Sigurnosna upozorenja”.
- Potpuno uklonite zaštitni film koji se može još nalaziti na keramičkoj ploči za kuhanje.

Uporaba upravljačkih elemenata na dodir

- Ne morate primjenjivati pritisak jer se upravljačkim elementima upravlja na dodir.
- Dodirnite jagodicom prsta, a ne vrhom prsta.
- Čuje se zvučni signal pri svakoj registraciji dodira.
- Pobrinite se da su upravljači elementi uvijek čisti, suhi i da se ničim ne prekrivaju (npr. priborom ili krpom). Čak i zbog tankog sloja vode može biti teško rukovati upravljačkim elementima.

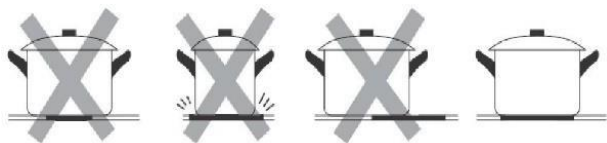


Odabir ispravnog posuđa za kuhanje

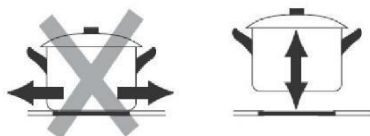
Ne upotrebljavajte posuđe za kuhanje s nazubljenim rubovima ili zakrivljenom bazom.



Pobrinite se da je baza vaše tave glatka, da se postavlja ravno uz staklo i da je jednake veličine kao zona za pripremanje. Uvijek postavite svoju tavu u središte zone za pripremanje.



Uvijek podignite tave s keramičke ploče za kuhanje – ne kličite njima jer tako možete ogrepsti staklo.

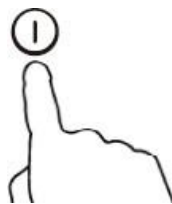


Uporaba keramičke ploče za kuhanje

Za početak pripremanja

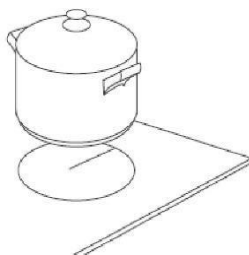
1. Dodirnite upravljački element za uključivanje/isključivanje.

Nakon uključivanja napajanja, zujalica se oglašava jedanput, a na svim se zaslonima prikazuje „-“ ili „-“ čime se ukazuje da je indukcijska ploča za kuhanje u stanju pripravnosti.

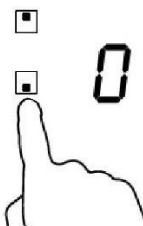


2. Postavite prikladnu tavu na zonu za pripremanje koju planirate upotrebljavati.

- Pobrinite se da su dno tave i površina zone za pripremanje čiste i suhe.

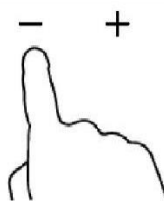


3. Dodirivanjem upravljačkog elementa za odabir zone zagrijavanja.



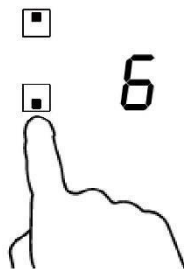
4. Odaberite postavku topline dodirivanjem upravljačkog elementa „-“ ili „+“.

- Ako ne odaberete postavku topline u roku od 1 minute, automatski se isključuje keramička ploča za kuhanje. Morate početi ponovno od 1. koraka.
- Možete promijeniti postavku topline u bilo kojem trenutku tijekom pripremanja.
- Držanjem pritisnutim jednog od ovih gumba vrijednost se namješta prema gore ili prema dolje.




Nakon završetka pripremanja

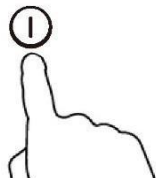
1. Dodirnite upravljački element za odabir zone zagrijavanja koju želite isključiti.



2. Isključite zonu za pripremanje pomicanjem prema dolje do „0” ili istovremenim dodirivanjem upravljačkih elemenata „-” i „+”.

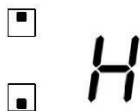


3. Isključite cijelu površinu za pripremanje dodirivanjem upravljačkog elementa za uključivanje/isključivanje .



4. Pazite na vruće površine

Slovom „H” ukazuje se na zonu za pripremanje koja je prevruća za dodirivanje. Nestaje kada se površina ohladi do sigurne temperature. Može se upotrijebiti i kao funkcija uštede energije ako želite zagrijati još tava, upotrijebite vruću ploču koja je još vruća.



Blokiranje upravljačkih elemenata

- Možete blokirati upravljačke elemente radi sprječavanja neovlaštene uporabe (primjerice da djeca slučajno ne uključe zone za pripremanje).
- Kada se blokiraju upravljači elementi, svi se upravljački elementi onemogućuju osim upravljanja uključivanjem/isključivanjem.

Za blokiranje upravljačkih elemenata

Dodirnite upravljački element za zaključavanje tipki. Pokazivačem vremenskog programatora prikazuje se „Lo”

Za otključavanje upravljačkih elemenata

1. Dodirnite i držite upravljački element za zaključavanje tipki na neko vrijeme.
2. Sada možete početi upotrebljavati svoju keramičku ploču za kuhanje.



Kada je ploča za kuhanje u načinu rada blokade, svi se upravljački elementi onemogućuju osim uključivanja/isključivanja, u slučaju nužde možete isključiti keramičku ploču za kuhanje upravljačkim elementom za upravljanje uključivanjem/isključivanjem, no pri sljedećoj radnji prvo trebate otključati ploču za kuhanje.

Zaštita od nadtemperature

Ugrađenim osjetnikom temperature može se pratiti temperatura unutar keramičke ploče za kuhanje. Ako se otkrije prekomjerna temperatura, automatski se zaustavlja rad keramičke ploče za kuhanje.

Upozorenje o ostatku topline

Kada ploča za kuhanje radi neko vrijeme, prisutan je ostatak topline. Pojavljuje se slovo „H” radi upozoravanja da je zona za pripremanje i dalje vruća.

Automatsko isključivanje

Automatsko isključivanje sigurnosna je zaštitna funkcija za vašu ploču za kuhanje. Automatski se isključuje ako zaboravite isključiti kuhanje. Zadana vremena rada za različite razine napajanja prikazuju se u tablici u nastavku:

Razina napajanja	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Zadani radni programator (sat)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Uporaba vremenskog programatora

Možete upotrebljavati vremenski programator na dva različita načina:

- Možete ga upotrebljavati kao tajmer. U tom se slučaju nijedna zona pripremanje ne isključuje vremenskim programatorom kada istekne zadano vrijeme.
- Možete ga postaviti tako da se njime isključi jedna zona za pripremanje nakon što istekne zadano vrijeme.
- Možete postaviti vremenski programator na do 99 minuta.

Uporaba vremenskog programatora kao tajmera

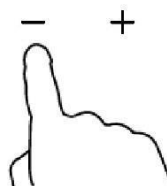
Ako niste odabrali nijednu zonu za pripremanje

1. Pobrinite se da se uključi ploča za kuhanje.

Napomena: možete se koristiti tajmerom čak i kada ne odabirete zonu za pripremanje.

2. Dodirnite upravljački element vremenskog programatora i počinje bljeskati pokazivač vremenskog programatora.

3. Namjestite postavku vremenskog programatora dodirivanjem upravljačkog elementa „-” ili „+”. Pokazivač tajmera počinje bljeskati i prikazuje se na zaslonu vremenskog programatora.

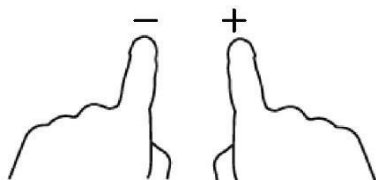


Podsjetnik: Jednom dodirnite upravljački element „-” ili „+” vremenskog programatora da bi se vrijeme smanjilo ili povećalo za 1 minutu.

Dodirnite i držite upravljački element „-” ili „+” vremenskog programatora i vrijeme se smanjuje ili povećava za 10 minuta.

Ako se zadanim vremenom premaši 99 minuta, vremenski programator automatski se vraća na 0 minuta.

4. Istovremenim dodirivanjem upravljačkih elemenata „-” i „+” poništava se vremenski programator, a na zaslonu s minutama prikazuje se „- -”.



5. Nakon što se postavi vrijeme, odmah započinje odbrojavanje. Prikazuje se preostalo vrijeme na zaslonu, a pokazivačem vremenskog programatora bljeska se 5 sekunda.

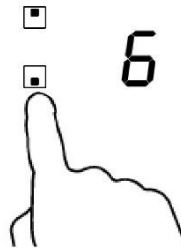


6. Zujalicom se odašilje zvučni signal na 30 sekunda, a pokazivačem vremenskog programatora prikazuje se „- -” kada zadano vrijeme treba završiti.



Postavljanje vremenskog programatora za isključivanje jedne zone za pripremanje

1. Dodirivanjem upravljačkog elementa za odabir zone zagrijavanja.

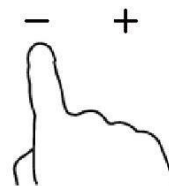


2. Dodirnite upravljački element vremenskog programatora i pokazivačem vremenskog programatora prikazuje se „10“.



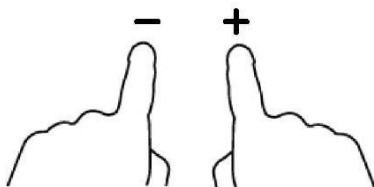
3. Postavite vrijeme dodirivanjem upravljačkog elementa vremenskog programatora.

Podsjetnik: Jednom dodirnite upravljački element „-“ ili „+“ vremenskog programatora i vrijeme se smanjuje ili povećava za 1 minutu. Dodirnite i držite upravljački element „-“ ili „+“ vremenskog programatora i vrijeme se smanjuje ili povećava za 10 minuta.



Ako se zadanim vremenom premaši 99 minuta, vremenski programator automatski se vraća na 0 minuta.

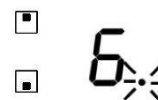
4. Istovremenim dodirivanjem upravljačkih elemenata „-“ i „+“ poništava se vremenski programator, a na zaslonu s minutama prikazuje se „- -“.



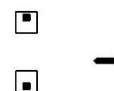
5. Nakon što se postavi vrijeme, odmah započinje odbrojanje. Prikazuje se preostalo vrijeme na zaslonu, a pokazivačem vremenskog programatora bljeska se 5 sekunda.



NAPOMENA: Kada svijetli crvena točka do pokazivača razine napajanja, time se ukazuje na odabranu zonu.



6. Kada istekne vrijeme vremenskog programatora, odgovarajuća se zona za pripremanje automatski isključuje.



NAPOMENA: Ako želite promijeniti vrijeme nakon postavljanja vremenskog programatora, morate početi od 1. koraka.

Smjernice za pripremanje



Budite oprezni pri prženju jer se ulje i masnoće veoma brzo zagriju, a osobito ako se koristite značajkom PowerBoost. Pri iznimno visokim temperaturama dolazi do spontanoga zapaljenja ulja i masti, a time se predstavlja ozbiljan rizik za nastanak požara.

Savjeti za pripremanje

- Kada dođe do ključanja hrane, smanjite postavku temperature.
- Uporabom poklopca smanjuju se vremena trajanja pripremanja i štedi se energija zadržavanjem topline.
- Smanjite količinu tekućine ili masnoća do najniže moguće razine radi smanjenja vremena trajanja pripremanja.
- Započnite pripremanje jela na visokoj postavki i smanjite postavku kada se hrana u potpunosti zagrije.

Pirjanje, pripremanje riže

- Pirjanje se odvija ispod vrelišta na otprilike 85 °C kada mjehurići povremeno dopiru do površine tekućine za pripremanje. Ključno je za pripremanje ukusnih juha i blagih gulaša jer se okusi razvijaju bez prekuhavanja hrane. Umake na bazi jaja i zgusnute umake također trebate pripremati ispod točke ključanja.
- Za neke zadatke, uključujući pripremanje riže metodom apsorpcije, može trebati viša postavka od najniže postavke da bi se jamčilo da se hrana ispravno pripremi u preporučenom vremenu.

Pečenje odreska do poprimanja smeđe boje

Za pripremanje sočnih i ukusnih odrezaka:

1. Držite meso na sobnoj temperaturi otprilike 20 minuta prije pripremanja.
2. Zagrijte tavu za prženje s čvrstom bazom.
3. Namažite obje strane odreska uljem. Stavite malu količinu ulja u vruću tavu, a zatim spustite meso na vruću tavu.
4. Okrenite odrezak samo jednom tijekom pripremanja. Točno vrijeme trajanja pripremanja ovisi o debljini odreska i o tome koliko želite da je odrezak pečen. Mogu se razlikovati vremena od 2 – 8 minuta po strani. Pritisnite odrezak da biste provjerili koliko je dobro pečen – što je odrezak čvršći to je bolje pečen.
5. Ostavite odrezak da odstoji na toplom tanjuru nekoliko minuta da bi omekšao prije posluživanja.

Za prženje uz miješanje

1. Odaberite keramički kompatibilan wok s ravnom bazom ili veliku tavu za prženje.
2. Pripremite sve sastojke i opremu. Prženje uz miješanje treba se odvijati brzo. Ako pripremate velike količine hrane, pripremajte hranu u nekoliko manjih skupina.
3. Nakratko prethodno zagrijte tavu i dodajte dvije jušne žlice ulja.
4. Prvo pripremite meso, odložite ga sa strane i održavajte toplim.
5. Pripremite povrće prženjem uz miješanje. Kad je vruće, ali hrskavo prebacite zonu za pripremanje na nižu postavku, vratite meso u tavu i dodajte svoj umak.
6. Lagano miješajte sastojke tako da se potpuno raspodijeli toplina.
7. Poslužite odmah.

Postavke topline

Postavke u nastavku služe isključivo kao smjernice. Točna postavka ovisi o nekoliko čimbenika, uključujući posuđe za pripremanje i količinu hrane koja se priprema. Istražite rad svoje indukcijske ploče za kuhanje da biste pronašli postavke koje vam najviše odgovaraju.

Postavka topline	Prikladnost
1 – 2	<ul style="list-style-type: none">• blago zagrijavanje za manje količine hrane• otapanje čokolade, maslaca i hrane koja brzo gori• lagano pirjanje• polagano zagrijavanje
3 – 4	<ul style="list-style-type: none">• podgrijavanje• brzo pirjanje• pripremanje riže
5 – 6	<ul style="list-style-type: none">• palačinke
7 – 8	<ul style="list-style-type: none">• naglo pečenje• pripremanje tjestenine
9	<ul style="list-style-type: none">• prženje uz miješanje• pečenje do poprimanja smeđe boje• dovođenje juhe do ključanja• voda koja ključa

Njega i čišćenje

Postavke u nastavku služe isključivo kao smjernice. Točna postavka ovisi o nekoliko čimbenika, uključujući posuđe za pripremanje i količinu hrane koja se priprema. Istražite rad ploče za kuhanje da biste otkrili postavke koje vam najviše odgovaraju.

Sto?	Kako?	Važno!
Svakodnevno zaprljanje stakla (otisci prstiju, oznake, mrlje hrane ili prolijevanja koja ne sadrže šećer na staklu).	<ol style="list-style-type: none"> 1. Isključite napajanje ploče za kuhanje. 2. Upotrijebite sredstvo za čišćenje površine za pripremanje dok je staklo još toplo (ali ne vruće!) 3. Isperite i osušite brisanjem koristeći se čistom krpom ili kuhinjskim papirom. 4. Ponovno uključite napajanje površine za kuhanje. 	<ul style="list-style-type: none"> • Kada se isključi napajanje ploče za kuhanje više nema oznake „vruća površina“, ali zona za pripremanje može i dalje biti vruća! Budite iznimno pažljivi. • Žicama za struganje namijenjenim za teške uvjete, najlonskim žicama za struganje i grubim/abrazivnim sredstvima za čišćenje može se ogrepeti staklo. Uvijek pročitajte što piše na naljepnici da biste provjerili jesu li vaše sredstvo za čišćenje ili žica za struganje prikladni. • Nikada ne ostavljajte ostatke čišćenja na površini za pripremanje jer može doći do zaprljanja stakla.
Preljevanja, otapanja i vruća šećerna preljevanja na staklu.	<p>Odmah ih uklonite lopaticom za okretanje, paletnim nožem ili oštricom strugača prikladnim za keramičke staklene površine za pripremanje, ali pripazite na vruće površine zona za pripremanje:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Isključite napajanje površine za kuhanje na zidu. 2. Držite oštricu ili pribor pod kutom od 30° i struganjem uklonite zaprljanje do hladnog dijela površine za pripremanje. 3. Očistite zaprljanje kuhinjskom krpom ili kuhinjskim ručnikom. 4. Pridržavajte se koraka 2. do 4. za „Svakodnevno zaprljanje na staklu“ iznad. 	<ul style="list-style-type: none"> • Uklonite mrlje nastale otapanjem i hranom bogatom šećerima ili preljevanja što je prije moguće. Ako se ostave da se ohlade na staklu, može ih biti teško ukloniti ili se njima može čak i trajno oštetiti površina stakla. • Opasnost od nastanka porezotina: kada se uvuče sigurnosni poklopac, oštrica strugača postaje iznimno oštra. Budite iznimno pažljivi pri uporabi i uvijek pohranite na sigurno mjesto izvan doticaja djece.
Preljevanja na upravljačkim elementima na dodir.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Isključite napajanje ploče za kuhanje. 2. Upijanjem očistite prolijevanje 3. Obrišite područje dodirnih upravljačkih elemenata čistom vlažnom spužvom ili krpom. 4. Potpuno obrišite područje kuhinjskim papirom. 5. Ponovno uključite napajanje površine za kuhanje. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pločom za kuhanje može se proizvesti zvučni signal i može se isključiti, a upravljački elementi možda ne budu radili ako se na njima nalazi tekućina. Potpuno obrišite područje upravljačkih elemenata prije ponovnog uključivanja ploče za kuhanje.

Podsjetnici i savjeti

Problem	Mogući uzroci	Sto napraviti
Ne može se uključiti površina za pripremanje.	Nema napajanja.	Pobrinite se da se površina za pripremanje spoji na napajanje i da se uključi. Provjerite je li došlo do nestanka napajanja u vašem domu ili području. Ako ste provjerili sve i problem je dalje prisutan, nazovite kvalificiranog tehničara.
Nema reakcije upravljačkih elemenata.	Zaključani su upravljački elementi.	Otključajte upravljačke elemente. Pogledajte odjeljak „Uporaba keramičke površine za pripremanje“ radi uputa.
Teško je rukovati upravljačkim elementima na dodir.	Možda postoji tanki sloj vode na upravljačkim elementima ili možda upotrebljavate vrh prsta pri dodirivanju upravljačkih elemenata.	Pobrinite se da je područje upravljačkih elemenata suho i da upotrebljavate jagodice prsta pri dodirivanju upravljačkih elemenata.
Nastaju ogrebotine na staklu.	Posuđe za pripremanje s oštrim rubovima. Upotrebljavaju se neprikladne, abrazivne žice za struganje ili sredstva za čišćenje.	Upotrebljavajte posuđe za pripremanje s ravnim i glatkim bazama. Pogledajte odjeljak „Odabir ispravnog posuda za kuhanje“. Pogledajte odjeljak „Njega i čišćenje“.
Nekim se tavama proizvode zvukovi pucketanja ili klikanja.	To se može prouzrokovati konstrukcijom vašeg posuđa za kuhanje (slojevi različitih metala koji različito vibriraju).	To je uobičajeno za posuđe za kuhanje i tim se ne ukazuje na kvar.

Tehničke specifikacije

Ploča za kuhanje	CDH30
Zone pripremanja	2 zone
Napon napajanja	220 – 240 V~
Ugrađeno električno napajanje	2700 – 3300 W
Veličina proizvoda D×Š×V (mm)	288X520X55
Ugradbene dimenzije A×B (mm)	268X490

Težina i dimenzije približne su vrijednosti. S obzirom da uvijek nastojimo unaprjeđivati svoje proizvode, možemo promijeniti specifikacije i dizajne bez prethodne obavijesti.

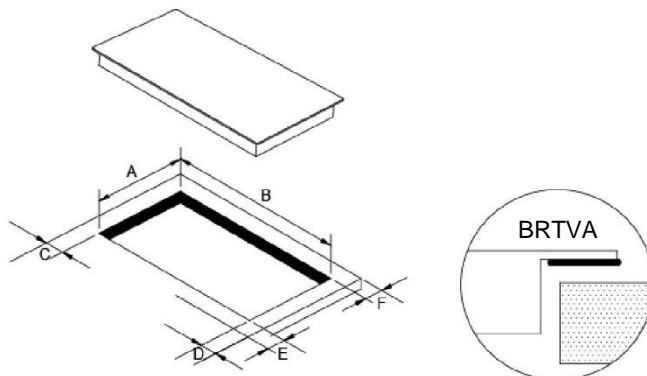
Ugradnja

Odabir opreme za ugradnju

1. Izrežite radnu površinu u skladu s dimenzijama koje se prikazuju na crtežu.

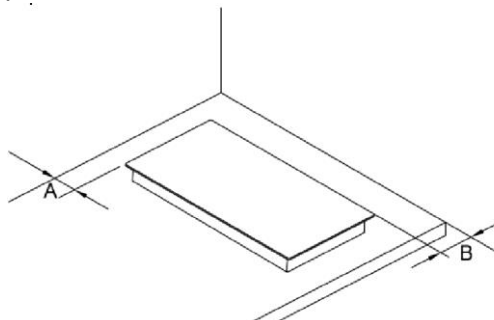
U svrhu ugradnje i uporabe treba ostaviti najmanje 50 mm prostora oko otvora.

Provjerite iznosi li debljina radne površine najmanje 30 mm. Odaberite vodootporni materijal radne površine da biste izbjegli veća izobličenja prouzrokovana toplinskim zračenjem vruće ploče. U skladu s prikazanim u nastavku:




A	B	C	D	E	F
268 + 4	490 + 4	najmanje 50 mm	najmanje 50 mm	najmanje 50 mm	najmanje 50 mm
- 0 mm	- 0 mm				

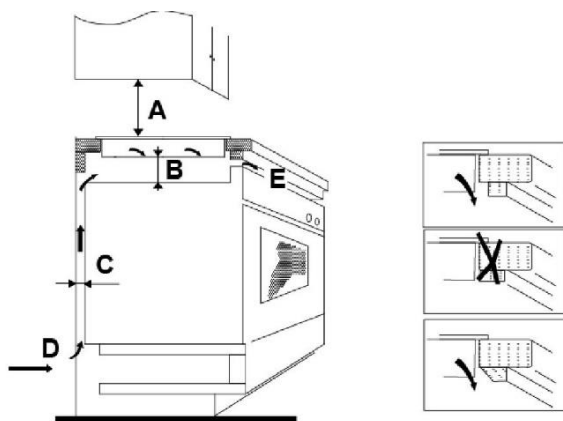
2. Keramička ploča za kuhanje može se upotrebljavati na radnoj površini kuhinjskog ormara. Keramičku ploču za kuhanje treba postaviti vodoravno. U skladu s prikazanim u nastavku:



A	B
najmanje 50 mm	najmanje 50 mm

U svim okolnostima, pobrinite se da se keramička ploča za kuhanje dobro provjetrava i da se ne blokiraju ulaz i izlaz zraka. Pobrinite se da je keramička ploča za kuhanje u dobrom radnom stanju. U skladu s prikazanim u nastavku

 Napomena: Sigurnosna udaljenost između vruće ploče i kuhinjskog ormara iznad vruće ploče treba iznositi najmanje 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mini	30 mini	Ulaz zraka	Izlaz zraka 10 mm

Prije postavljanja ploče za kuhanje, pobrinite se da

- je radna površina kvadratna i poravnata te da nema strukturalnih dijelova kojima se ograničavaju zahtjevi prostora
- se radna površina izrađuje od materijala otpornog na toplinu
- pećnica sadrži ugrađeni ventilator za hlađenje ako se ploča za kuhanje ugrađuje iznad pećnice
- je ugradnja u skladu sa svim zahtjevima za razmake i primjenjivim normama i propisima
- se prikladna izolacijska sklopka kojom se omogućuje potpuno odspajanje od napajanja elektroenergetske mreže ugrađuje u trajno ožičenje te da se postavlja tako da je u skladu s lokalnim pravilima i propisima za ožičenje. Izolacijska sklopka mora biti odobrene vrste i njom se mora omogućavati razmak između kontakata od 3 mm u svim polovima (ili u svim aktivnim [faznim] vodičima ako se lokalnim pravilima za ožičenje omogućuje ova varijacija zahtjeva)
- izolacijska je sklopka lako dostupna kupcu kada se ugradi ploča za kuhanje
- ako imate sumnji vezano uz postavljanje, možete se obratiti lokalnim građevinskim tijelima i pogledati lokalne zakone
- upotrebljavajte završne slojeve koji su otporni na toplinu i jednostavni za čišćenje (kao što su keramičke pločice) za površine zida kojima se okružuje ploča za kuhanje.

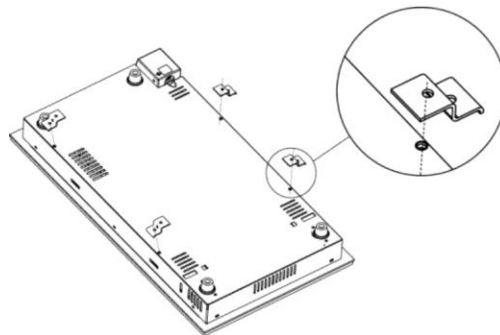
Nakon ugradnje ploče za kuhanje, pobrinite se da

- kabel za napajanje nije dostupan putem vrata kuhinjskog ormara ili ladica
- postoji prikladan protok svježeg zraka od vanjske strane kuhinjskih ormara do baze ploče za kuhanje
- se postavi zaštitna toplinska pregrada ispod baze ploče za kuhanje ako se ploča za kuhanje ugrađuje iznad ladice ili prostora kuhinjskog ormara
- je izolacijska sklopka lako dostupna kupcu

Prije lociranja pričvrstnih nosača

Jedinicu treba postaviti na stabilnu i glatku površinu (upotrijebite pakiranje). Ne primjenjujte silu na izbočene upravljačke elemente na ploči za kuhanje.

Pričvrstite ploču za kuhanje za radnu površinu tako da zavijete četiri nosača za dno ploče za kuhanje (pogledajte sliku) nakon ugradnje. Namjestite položaj nosača radi usklađivanja s različitim debljinama radnih površina.



Oprez

1. Keramičku ploču za kuhanje treba ugraditi kvalificirano osoblje ili tehničari. Na raspolaganju vam stoje stručnjaci. Nikada ne obavljate ovu radnju samostalno.
2. Keramička ploča za kuhanje ne smije se postavljati na opremu za hlađenje, perilice posuđa i okretne sušilice.
3. Keramičku vruću ploču treba ugraditi tako da se može jamčiti bolje toplinsko zračenje radi povećanja pouzdanosti.
4. Zid i inducirana zona zagrijavanja iznad radne površine mogu podnijeti toplinu.
5. Radi izbjegavanja bilo kakvog oštećenja, sendvič sloj i ljepilo moraju biti otporni na toplinu.
6. Ne smije se upotrebljavati parni čistač.
7. Ova se keramika smije spajati isključivo na napajanje s impedancijom sustava koja nije veća od 0,427 oma. Po potrebi, obratite se tijelu koje omogućuje napajanje za informacije o impedanciji sustava.

Spajanje ploče za kuhanje na napajanje elektroenergetske mreže



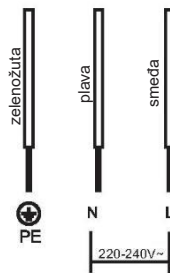
Ovu ploču za kuhanje na napajanje elektroenergetske mreže smije postaviti isključivo prikladno kvalificirana osoba. Prije spajanja ploče za kuhanje na napajanje elektroenergetske mreže provjerite:

1. je li kućni sustav ožičenja prikladan za napajanje koje se upotrebljava za ploču za kuhanje.
2. podudara li se napon s vrijednosti navedenoj na nazivnoj pločici
3. može li se dijelovima kabela za napajanje podnijeti opterećenje navedeno na nazivnoj pločici.

Za spajanje ploče za kuhanje na napajanje elektroenergetske mreže, ne upotrebljavajte prilagodnike, ili reduktore jer se njima može prouzrokovati pregrijavanje i požar.

Kabelom za napajanje ne smiju se dodirivati vrući dijelovi i mora se postaviti tako da se njegovom temperaturom ne premaši 75 °C u niti jednom trenutku.

Napajanje treba spojiti u skladu s odgovarajućom normom ili na jednopolni prekidač strujnog kruga. Metoda spajanja prikazuje se u nastavku.



1. Ako je kabel oštećen ili ga treba zamijeniti, to treba obaviti tehničar službe za pomoć nakon prodaje uporabom odgovarajućih alata radi izbjegavanja bilo kakvih nesreća.
2. Ako se uređaj spaja izravno na elektroenergetsku mrežu, treba ugraditi svepolni prekidač strujnog kruga uz razmak od najmanje 3 mm između kontakata.
3. Osoba koje ugrađuje uređaj treba se pobrinuti za ispravno električno spajanje te da je spoj u skladu sa sigurnosnim propisima.
4. Kabel se ne smije savijati ni sabijati.
5. Kabel treba redovito provjeravati i može ga zamijeniti samo prikladno kvalificirana osoba.




ZBRINJAVANJE: Ne zbrinjavajte ovaj proizvod kao nerazvrstani komunalni otpad. Treba obaviti odvojeno prikupljanje takvog otpada radi posebne obrade.

Ovaj se uređaj označava u skladu s europskom Direktivom 2012/19/EZ o otpadnoj električnoj i elektroničkoj opremi (OEEO). Ako se pobrinete za ispravno zbrinjavanje ovoga uređaja, pomažete u sprječavanju moguće štete po okoliš i ljudsko zdravlje koja može nastati ako se proizvod ne zbrine na ispravan način.

Oznakom na proizvodu ukazuje se da se proizvod ne smije smatrati uobičajenim otpadom u domaćinstvu. Treba ga odnijeti na prikupno mjesto za recikliranje električne i elektroničke robe.

Za ovaj uređaj treba obaviti posebno zbrinjavanje otpada. Radi dodatnih informacija o obradi, oporavku i recikliranju ovoga proizvoda, obratite se svom lokalnom vijeću, službi za zbrinjavanje otpada u domaćinstvu ili trgovini u kojoj ste ga kupili.

Radi dodatnih informacija o obradi, oporavku i recikliranju ovoga proizvoda, obratite se uredu lokalnog vijeća, službi za zbrinjavanje otpada u domaćinstvu ili trgovini u kojoj ste kupili proizvod.

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, ha a főzőlap felülete törött vagy megrepedt. 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 a 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 indukciós 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 lógnanak 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 túlcserélő 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 rá 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.
- Ezt a készüléket kizárólag háztartási célú használatra tervezték.
 - **FIGYELEM:** A készülék és az elérhető alkatrészek működés közben felforrósodnak.
 - Figyeljen arra, hogy ne érintse meg a fűtőelemeket. A 8 évnél kisebb gyermekeket tartsa a készüléktől távol, hacsak nem tartja őket folyamatos felügyelet alatt.
 - A berendezést 8 évnél idősebb gyermekek vagy csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű, vagy tapasztalattal és ismerettel nem rendelkező személyek akkor használhatják, ha felügyelet alatt állnak vagy ha megfelelő utasításokkal látták el őket a berendezés biztonságos használatát illetően és megértették a használatból eredő veszélyeket.
 - Gyermekek nem játszhatnak a berendezéssel. A berendezés tisztítását és karbantartását gyermekek csak felügyelet alatt végezhetik.
 - **FIGYELEM:** 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.
 - **FIGYELEM:** Tűzveszély: ne tároljon tárgyakat a főzőfelületeken.
 - Figyelem: 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.

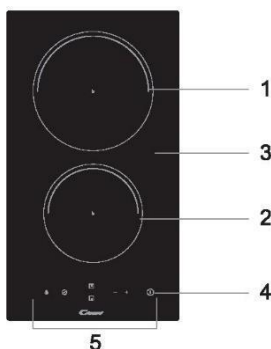
A készülék megfelelő beszerelése és használata érdekében javasoljuk, hogy fordítson időt jelen utasítások / beszerelési kézikönyv elolvasására.

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.

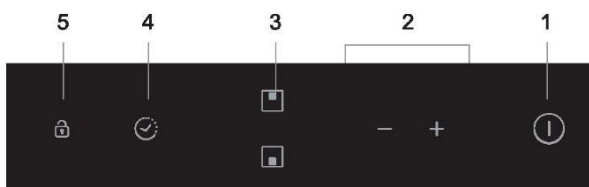
Termék áttekintése

Felső nézet



1. max. 1800 W-os zóna
2. max. 1200 W-os zóna
3. Üveglap
4. BE / KI
5. Vezérlőpult

Vezérlőpult



1. BE / KI gomb
2. Teljesítmény-/időzítőállító vezérlőgombok
3. Főzőzóna választókapcsolók
4. Időzítésvezérlés
5. Gombzár vezérlés

Termékinformáció

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

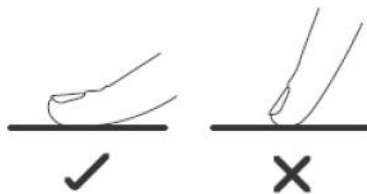
A kerámia főzőlap az ügyfelek igényeit helyezi a középpontba, és igazodik az egyéni dizájnhoz. A főzőlap biztonságos és megbízható teljesítményekkel szolgál, így teszi kényelmessé életét, illetve lehetővé teszi az élet örömeinek a teljes kiélvezését.

Az új kerámia főzőlap használata előtt

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

Az érintésvezérlés használata

- A vezérlőgombok érintésérzékenyek, így nem kell semmilyen nyomást kifejtenie 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 törülköző). A vezérlők működtetését akár egy vékony vízréteg is megnehezítheti.

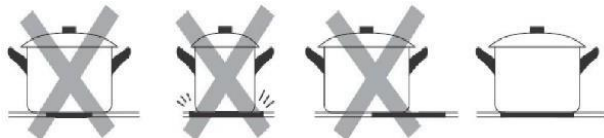


Megfelelő főzőedény választása

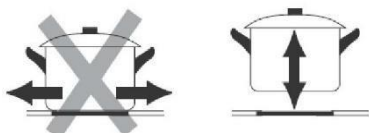
Ne használjon csipkézett éllel vagy lekerekített alapi résszel rendelkező edényeket.



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 a kerámia főzőlapról, ne csúsztassa az edényt, mivel így megkarcolhatja az üvegfelületet.

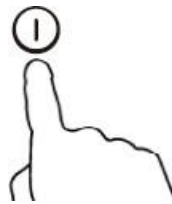


A kerámia főzőlap használata

Főzés megkezdése

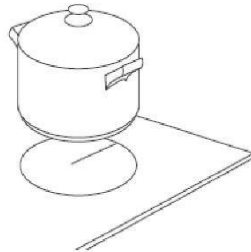
1. Érintse meg a BE/KI gombot.

A bekapcsolás után egyszeri hangjelzés hallható, és az összes kijelzőn „ - ” vagy „ - - ” jelenik meg, tájékoztatva az indukciós főzőlap készenléti módba kapcsolásáról.

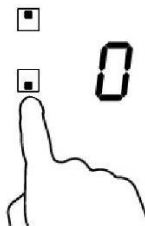


2. Helyezzen egy megfelelő serpenyőt a használni kívánt főzőzónára.

- Bizonyosodjon meg arról, hogy a serpenyő és a főzőzóna felülete tiszta és száraz.

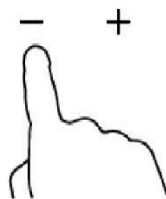


3. Érintse meg a főzőzóna választókapcsolót.



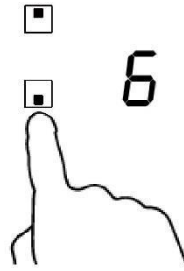
4. Válassza ki a hőbeállítást a „-” vagy „+” vezérlőgomb megérintésével.

- Ha nem választ ki hőbeállítást 1 percen belül, a kerámia főzőlap automatikusan kikapcsol. Újból kell kezdenie az 1. lépéstől.
- A hőfok beállítását a főzés során bármikor módosíthatja.
- A két gomb bármelyikének nyomva tartásával az érték módosul felfelé vagy lefelé.



A főzés befejezése után

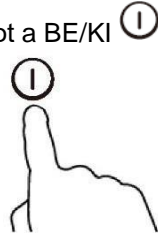
1. Érintse meg a kikapcsolni kívánt főzőzóna választókapcsolót.



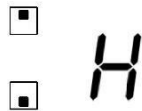
2. Kapcsolja ki a főzőzónát „0” értékre görgetéssel vagy a „-” és „+” vezérlőgombok együttes megnyomásával.



3. Kapcsolja ki az egész főzőlapot a BE/KI (I) vezérlőgomb 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. Érintse meg és tartsa lenyomva egy ideig a Gombzár vezérlőgombot.
2. Most már használhatja a kerámia főzőlapot.



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

Túlmelegedés elleni védelem

A kerámia főzőlapba épített hőmérséklet-érzékelő figyeli a készüléken belüli hőmérsékletet. Túl magas hőmérséklet észlelése esetén a kerámia főzőlap működése automatikusan leáll.

Maradékhő-figyelmeztetés

Ha a főzőlap egy ideig működik, maradékhő lesz észlelhető. A „H” betű megjelenése figyelmeztet a főzőzóna forráságáról.

Automatikus kikapcsolás

Az automatikus kikapcsolás funkció az indukciós 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:

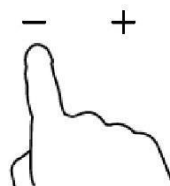
- Az időzítőt használhatja visszaszámlálóként. Ebben az esetben az időzítő nem kapcsolja ki egyik főzőzónát sem az idő lejártakor.
- Ugyanakkor beállíthatja, hogy az idő lejártakor kapcsolja ki a főzőzónát.
- Az időzítőn maximum 99 perc állítható be.

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 vezérlőgombot, ekkor az időzítő kijelző villogásba kezd.

3. Válassza ki az időzítőbeállítást a „-” vagy „+” vezérlőgomb megérintésével. A visszaszámláló kijelzője villogásba kezd, és a percek megjelennek az időzítő kijelzőn.

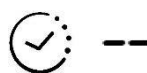
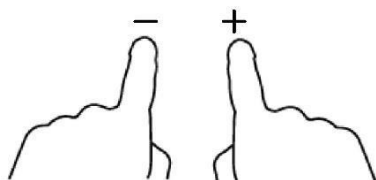


Javaslat: Érintse meg az időzítő „-” vagy „+” gombját egyszer az idő 1 perccel való csökkentéséhez vagy növeléséhez.

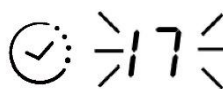
Érintse meg és tartsa lenyomva az időzítő „-” vagy „+” gombját az idő 10 perccel való csökkentéséhez vagy növeléséhez.

Ha a beállított idő meghaladja a 99 percet, az időzítő automatikusan visszatér 0 perchez.

4. A „-” és „+” gomb együttes megérintésével az időzítő kikapcsol, és a perc kijelzőn „- -” jelenik meg.



5. Az idő beállítása után a visszaszámlálás azonnal megkezdődik. A kijelzőn a fennmaradó idő látható, az időzítő kijelzője pedig 5 másodpercig villog.

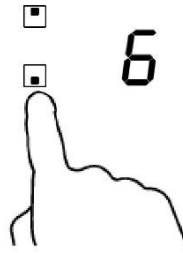


6. A készülék hangjelzést ad ki 30 másodpercen keresztül, és az időzítő kijelzőjén megjelenik a „- -” jel, amikor a beállított idő lejárt.



Az időzítő beállítása az egyik főzőzóna kikapcsolásához

1. Érintse meg a főzőzóna választókapcsolót.

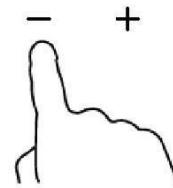


2. Érintse meg az időzítő vezérlőgombot, ekkor az időzítő kijelző „10” értéket mutat.



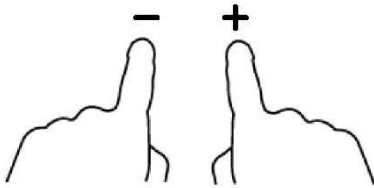
3. Állítsa be az időt az időzítő a vezérlőgomb megérintésével.

Javaslat: Érintse meg az időzítő „-” vagy „+” gombját egyszer, így az idő csökken vagy növekszik 1 perccel. Érintse meg és tartsa lenyomva az időzítő „-” vagy „+” gombját az idő 10 perccel való csökkentéséhez vagy növeléséhez.



Ha a beállított idő meghaladja a 99 percet, az időzítő automatikusan visszatér 0 perchez.

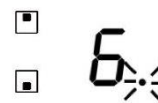
4. A „-” és „+” gomb együttes megérintésével az időzítő kikapcsol, és a perc kijelzőn „- -” jelenik meg.



5. Az idő beállítása után a visszaszámlálás azonnal megkezdődik. A kijelzőn a fennmaradó idő látható, az időzítő kijelzője pedig 5 másodpercig villog.



MEGJEGYZÉS: A teljesítményszint kijelző melletti piros pont világítani kezd, így tájékoztat az adott zóna kiválasztott állapotáról.



6. A főzésidőzítő lejártakor az adott főzőzóna automatikusan kikapcsol.



MEGJEGYZÉS: Ha módosítani kívánja az időbeállítást az időzítő beállítását követően, kezdje a folyamatot az 1. lépéstől.

Főzési irányelvek



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

Főzési tippek

- Amikor az élelmiszer fővése megkezdődik, csökkentse a hőmérséklet beállítást.
- Fedő használatával csökkenthető a főzési idő, illetve a hő megőrzésével energia takarítható meg.
- Csökkentse minimumra a folyadék vagy zsír/adék mennyiségét a főzési idő csökkentéséhez.
- A főzést kezdje magas beállítással, majd csökkentse a beállítást, amikor az étel átmelegedett.

Párolás, rizs főzése

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

Steak készítése

Ízletes, puha steak sütéséhez:

1. Sütés előtt hagyja a húst szobahőmérsékleten megközelítőleg 20 percig.
2. Forrósítson fel egy vastag fenekű serpenyőt.
3. A steak mindkét oldalát kenje át olajjal. Egy kevés olajat cseppentsen a forró serpenyőbe, majd lassan tegye bele a húst a forró serpenyőbe.
4. Sütés során csak egyszer fordítsa meg a steak szeletet. A pontos sütési idő a steak vastagságától és az átsütés kívánt mértékétől függ. Az idő 2 és 8 perc között változik, oldalanként. Nyomja meg a steak szeletet annak ellenőrzéséhez, hogy mennyire sült át: minél keményebb, annál kevésbé nyers.
5. Hagyja a steak szeletet pihenni egy meleg tányéron pár percig, hogy tálalás előtt megpuhuljon.

Dobva-rázva pirításhoz

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

Hőbeállítások

Az alábbi beállítások mindössze iránymutatásnak tekintendők. A pontos beállítás több tényezőtől függ, például a használt edénytől és a készített ételmennyiségtől. Kísérletezzen az indukciós főzőlappal, hogy megtalálja az Önnek leginkább megfelelő beállításokat.

Hőbeállítás	Megfelelőség
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• kis mennyiségű élelmiszer óvatos melegítése• csokoládé, vaj olvasztása és könnyen odaégő ételek• óvatos párolás• lassú melegítés
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• újramelegítés• gyors párolás• rizsfőzés
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• palacsinta
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• gyors sütés• tésztafélék főzése
9	<ul style="list-style-type: none">• dobva-rázva pirítás• hússütés• leves felfőzése• vízfőzés

Ápolás és karbantartás

Az alábbi beállítások mindössze iránymutatásnak tekintendők. A pontos beállítás több tényezőtől függ, például a használt edénytől és a készített ételmennyiségtől. Kísérletezzen a főzőlappal, hogy megtalálja az Önnek leginkább megfelelő beállításokat.

Mit?	Hogyan?	Fontos!
Mindennapi szennyeződés az üvegfelületen (ujjlenyomatok, nyomok, élelmiszermaradványok vagy kiömlött nem cukros folyadékok az üvegfelületen).	<ol style="list-style-type: none"> Kapcsolja ki a főzőlapnak a tápellátását. Vigyen fel főzőlaptisztítót az üvegre, míg az még meleg (de nem forró!). Öblítse át és törölje szárazra egy tiszta törülköendővel vagy papírtörülővel. Kapcsolja vissza a főzőlap tápellátását. 	<ul style="list-style-type: none"> Kikapcsolt tápellátás esetén a főzőlap nem figyelmeztet az egyes főzőfelületek forróságára, azonban 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, ráolvadt élelmiszer és forró, cukros folyadékmaradványok az üvegen.	<p>Ezeket azonnal távolítsa el halkéssel, spatulával vagy borotvás kaparóval, amely használható kerámiaüveg főzőlapokhoz, de mindeközben figyeljen a forró főzőfelületekre:</p> <ol style="list-style-type: none"> Válassza le a főzőlap tápellátását a fali aljzatnál. Tartsa a pengét vagy eszközt 30°-os szögben, és távolítsa el a maradványt vagy kiömlött élelmiszert a főzőlap hideg felületére. Távolítsa el a szennyeződést vagy kiömlött élelmiszert törülköendővel vagy papírtörülővel. Kövesse a fenti, Mindennapi szennyeződés az üvegfelületen rész 2-4. lépését. 	<ul style="list-style-type: none"> A megolvadt és cukros élelmiszerek vagy kiömlött élelmiszerek után maradt foltot minél hamarabb távolítsa el. Ha az élelmiszer lehül az üvegfelületen, előfordulhat, hogy már csak nehezen távolítható el, vagy hogy visszafordíthatatlanul károsítja az üvegfelületet. Vágási sérülés veszélye: visszahúzott védőburkolat mellett a kaparó éles pengéje veszélyt jelenthet. A kaparót rendkívül óvatosan használja, és mindig biztonságosan és gyermekektől távol tárolja.
Kiömlött élelmiszer az érintőpanelen.	<ol style="list-style-type: none"> Kapcsolja ki a főzőlapnak a tápellátását. Itassa fel a kiömlött folyadékot Törölje át az érintőpanel területét tiszta, nedves szivaccsal vagy törülköendővel. Törölje a területet teljesen szárazra papírtörülővel. Kapcsolja vissza a főzőlap tápellátását. 	<ul style="list-style-type: none"> A főzőlap hangjelzést adhat ki, illetve kikapcsolhat, és az érintésérzékeny gombok nem működhetnek, amíg folyadék található ezeken. Bizonyosodjon meg arról, hogy szárazra törli az érintőpanelt, mielőtt visszakapcsolná a főzőlapnak a tápellátását.

Javaslatok és tippek

Probléma	Lehetséges okok	Tennivaló
A kerámia főzőlap bekapcsolása sikertelen.	Nincs tápellátás.	Bizonyosodjon meg arról, hogy a főzőlap tápfeszültséghez csatlakozik, és hogy bekapcsolta. Ellenőrizze, hogy áramkimaradás tapasztalható-e otthonában vagy az adott városrészben. Ha mindent ellenőrzött, és a probléma továbbra is fennáll, hívjon szakképzett technikust.
A készülék nem reagál az érintésvezérlőn leadott parancsokra.	A vezérlőgombokat zárolták.	Oldja fel a vezérlők zárolását. Utasítások ügyében lásd „Az indukciós 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 tisztítószerrel 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

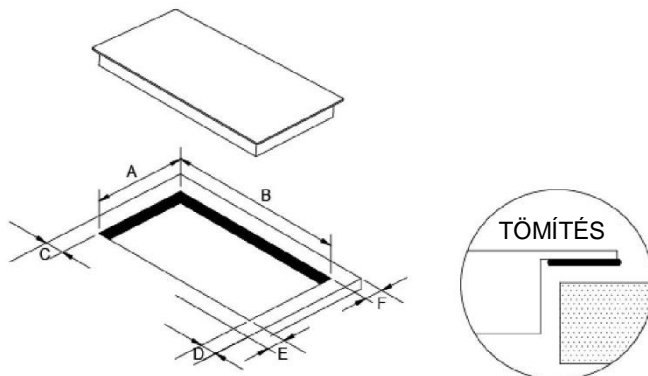
Főzőlap	CDH30
Főzőzónák	2 zóna
Tápfeszültség	220-240 V váltakozó áram
Elérhető elektromos teljesítmény	2700-3300 W
Termék mérete MéxSZxM (mm)	288X520X55
Méreték beépítéshez AxB (mm)	268X490

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

Telepítés

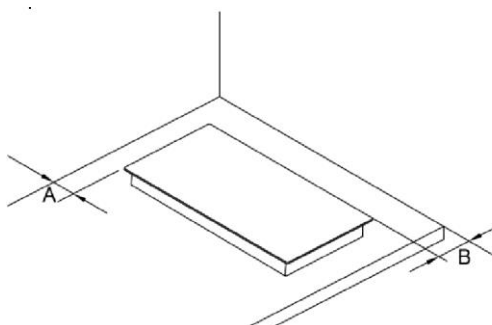
Telepített berendezések kiválasztása

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




A	B	C	D	E	F
268 + 4 - 0 mm	490 + 4 - 0 mm	50 mm minimum	50 mm minimum	50 mm minimum	50 mm minimum

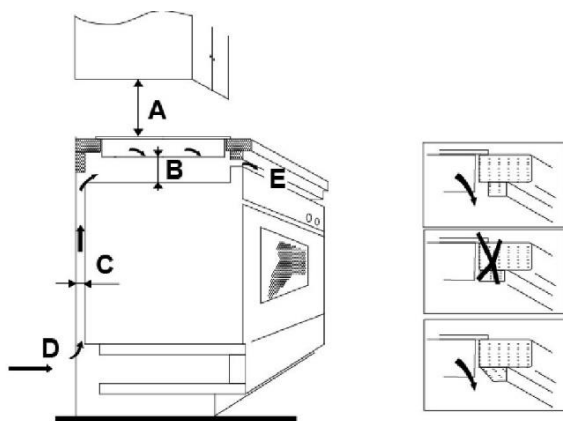
- A kerámia főzőlap használható konyhaszekrényen található munkafelületen. A kerámia főzőlapot vízszintesen szerelje be. Amint az alábbiakban látható:



A	B
50 mm minimum	50 mm minimum

Bizonyosodjon meg arról, hogy a kerámia főzőlap számára minden körülmények között megfelelő szellőzés áll rendelkezésre, illetve a bemeneti és kimeneti légnyílások akadálymentesek legyenek. Bizonyosodjon meg arról, hogy a kerámia főzőlap jó üzemi állapotban található. Amint az alábbiakban látható

 Megjegyzés: A főzőlap és a főzőlap fölötti konyhaszekrény közötti távolság biztonsági okokból legyen legalább 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mini	30 mini	Bemeneti légnyílás	Kimeneti légnyílás 10 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.

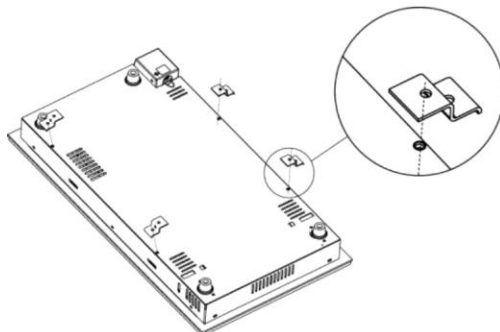
A főzőlap beszerelése után bizonyosodjon meg az alábbiakról

- 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 hőtükrot
- 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 munkalapon a főzőlap alsó részére szerelje fel a négy konzolt csavarok segítségével (lásd a képet), beszerelés után. Állítsa be a konzol pozícióját, hogy az megfeleljen az adott munkafelület vastagságának.



Óvintézkedések

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

A főzőlap csatlakoztatása a hálózati tápellátáshoz



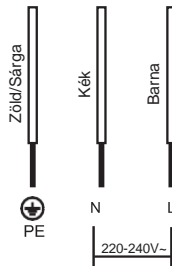
A főzőlapot kizárólag megfelelően képzett szakember csatlakoztathat a hálózati tápellátáshoz. Mielőtt csatlakoztatná a főzőlapot a hálózati tápellátáshoz, ellenőrizze az alábbiakat:

1. az otthoni vezetékrendszer megfelelő a főzőlap által igényelt áramfelvételhez.
2. a feszültség megfelel az adattáblán található értéknek
3. a tápkábel szakaszai képesek elviselni az adattáblán meghatározott terhelést.

A főzőlap hálózati áramellátáshoz csatlakoztatása során ne használjon adaptereket, átalakítókat vagy elosztó készülékeket, mivel ezek túlmelegedést és tüzet okozhatnak.

A tápkábel nem érhet hozzá egyetlen forró alkatrészhez sem, illetve úgy kell azt elhelyezni, hogy hőmérséklete egyetlen ponton se haladja meg soha a 75 °C értéket.

A tápellátást a vonatkozó szabványnak megfelelően vagy egypólusú szakaszolóval csatlakoztassa a készülékhez. A csatlakoztatási mód az alábbiakban látható.



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




ÁRTALMATLANÍTÁS: Ne selejtezze ki a terméket válogatatlan termelési hulladékkal. Ez a hulladék szelektív gyűjtést igényel a különleges hulladékkezelési eljárás szükségessége miatt.

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

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

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

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

Označením tohto produktu značkou CE  potvrdzujeme zhodu so všetkými príslušnými európskymi bezpečnostnými, zdravotnými a ekologickými požiadavkami, ktoré platia v rámci právnych predpisov pre tento produkt..

Bezpečnostné pokyny

Vaša bezpečnosť je pre nás dôležitá. Pred použitím varnej dosky si prečítajte tieto informácie.

Inštalácia

Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom

- Pred akoukoľvek prácou alebo údržbou odpojte spotrebič od elektrickej siete.
- Pripojenie k dobrému uzemňovaciemu systému je nevyhnutné a povinné.
- Úpravy domácej elektroinštalácie smie vykonávať iba kvalifikovaný elektrikár.
- Nedodržanie tohto pokynu môže mať za následok zásah elektrickým prúdom alebo smrť.

Nebezpečenstvo porezania

- Buďte opatrní - hrany panela sú ostré.
- Ak nebudete opatrní, môže to viesť k poraneniu alebo porezaniu.

Dôležité bezpečnostné pokyny

- Pred inštaláciou alebo používaním tohto spotrebiča si pozorne prečítajte pokyny.
- Na tento spotrebič nikdy nesmiete položiť žiadny horľavý materiál alebo produkty.
- Tieto informácie sprístupnite aj osobe zodpovednej za inštaláciu spotrebiča, pretože by to mohlo znížiť vaše náklady na inštaláciu.
- Aby sa predišlo nebezpečenstvu, musí byť tento spotrebič nainštalovaný podľa týchto pokynov na inštaláciu.
- Tento spotrebič môže správne nainštalovať a uzemniť iba osoba s príslušnou kvalifikáciou.
- Tento spotrebič musí byť pripojený k obvodu, ktorý obsahuje odpojovač zabezpečujúci úplné odpojenie od zdroja napájania.
- Ak nebude spotrebič správne nainštalovaný, môže to viesť k strate platnosti akýchkoľvek záruk alebo zodpovedností.

Prevádzka a údržba

Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom

- Na varnej doske nevarujte, keď má zlomený alebo prasknutý povrch. Ak je povrch varnej dosky zlomený alebo prasknutý, okamžite ju vypnite od sieťového napájania (sieťový vypínač) a kontaktujte kvalifikovaného technika.
- Pred čistením alebo údržbou varnú dosku odpojte od stenovej zásuvky.
- Nedodržanie tohto pokynu môže mať za následok zásah elektrickým prúdom alebo smrť.

Nebezpečenstvo pre zdravie

- Tento spotrebič vyhovuje normám o elektromagnetickej bezpečnosti.

Nebezpečenstvo horúceho povrchu

- Počas používania budú dostupné časti tohto spotrebiča dostatočne horúce, aby spôsobili popáleniny.
- Kým nebude povrch chladný, nedovoľte, aby sa s indukčným sklom dostalo do kontaktu vaše telo, odev alebo iné predmety.

- Nenechávajte na varnej doske kovové predmety, ako sú nože, vidličky, lyžice a pokrievky, pretože by sa mohli veľmi zohriať.
- Deti udržiajte mimo dosahu.
- Rukoväte hrncov môžu byť na dotyk horúce. Skontrolujte, či rukoväte hrnca nepresahujú do priestoru ostatných zapnutých varných platní. Všetky rukoväte uchovávajte mimo dosahu detí.
- Nedodržanie tohto pokynu môže viesť k popáleniu a obareniu.

Nebezpečenstvo porezania

- Po zasunutí ochranného krytu sa ostrie škrabky na povrch varnej dosky odhalí. Pri použití škrabky bude mimoriadne opatrní a vždy ju skladujte bezpečne a mimo dosahu detí.
- Ak nebudete opatrní, môže to viesť k poraneniu alebo porezaniu.

Dôležité bezpečnostné pokyny

- Keď je spotrebič v prevádzke, nikdy ho nenechávajte bez dozoru. Vykypenie spôsobuje dym a mastné preliatia sa môžu vznietiť.
- Spotrebič nikdy nepoužívajte ako pracovnú plochu alebo odkladací povrch.
- Na spotrebiči nikdy nenechávajte žiadne predmety alebo riad.
- Spotrebič nikdy nepoužívajte na zahriatie alebo vykurovanie miestnosti.
- Po použití vždy vypnite varné zóny a varnú dosku podľa pokynov v tejto príručke (t. j. pomocou dotykových ovládacích prvkov).
- Nedovoľte, aby sa so spotrebičom hrali deti, ani aby na ňom sedeli, stáli alebo naň lezli.
- Do skriniek nad spotrebičom neukladajte veci, ktoré by mohli deti zaujímať. Mohlo by dôjsť k vážnemu poraneniu dieťaťa ležúceho na varnú dosku.
- V priestoroch, kde sa používa varná doska, nenechávajte deti samy alebo bez dozoru.
- Deti alebo osoby so zdravotným postihnutím, ktoré obmedzuje ich schopnosť používať spotrebič, musia mať zodpovednú a kompetentnú osobu, ktorá ich poučí o jeho používaní. Inštruktor si musí byť istý, že môžu spotrebič používať bez toho, že by hrozilo nebezpečenstvo im alebo ich okoliu.
- Žiadnu časť spotrebiča neopravujte ani nevymieňajte, pokiaľ to nie je výslovne odporúčané v príručke. Všetky ďalšie servisné práce musí vykonávať kvalifikovaný technik.
- Na čistenie varnej dosky nepoužívajte parný čistič.
- Na varnú dosku neukladajte ani nedovoľte, aby na ňu spadli ťažké predmety.
- Na varnú dosku nestúpajte.
- Nepoužívajte panvice so zúbkovanými okrajmi ani po indukčnom sklenenom povrchu neťahajte panvice, pretože by mohlo dôjsť k poškriabaniu skla.
- Na čistenie varnej dosky nepoužívajte drôtenky ani iné drsné čistiace prostriedky, ktoré by mohli poškriabať indukčné sklo.
- Ak je poškodený vonkajší napájací kábel, v záujme eliminácie akéhokoľvek rizika ho musí vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo rovnako kvalifikovaná osoba.
- Tento spotrebič je určený iba na použitie v domácnosti.
- **VAROVANIE:** Počas používania sú spotrebiča a jeho dostupné diely horúce.
- Pri používaní treba byť opatrný, aby sa predišlo dotyku ohrievacích prvkov. Deti do 8 rokov udržiajte mimo dosahu alebo ich majte pod neustálym dohľadom.
- Deti staršie ako 8 rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností či vedomostí môžu tento

prístroj používať pod dohľadom, resp. po poučení a oboznámení sa s bezpečným spôsobom používania a porozumení možným nebezpečenstvám.

- Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.
- **VAROVANIE:** Varenie s tukom alebo olejom na varnej doske bez dohľadu môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar. Požiar sa **NIKDY** nepokúšajte hasiť vodou. Spotrebič najprv vypnite a plameň zakryte napr. pokrievkou alebo hasiacou rúškou.
- **VAROVANIE:** Nebezpečenstvo požiaru: na povrch varnej dosky neodkladajte žiadne predmety.
- **Varovanie:** Ak je povrch prasknutý, vypnite spotrebič, aby ste zabránili zasiahnutiu elektrickým prúdom, pretože povrch varnej dosky je zo sklokeramickeho alebo podobného materiálu, ktorý zakrýva časti pod prúdom
- Nepoužívajte parný čistič.
- Spotrebič nie je určený na ovládanie externým časovačom ani samostatným diaľkovým ovládaním.

Blahoželáme k zakúpeniu tejto novej sklokeramickej varnej dosky.

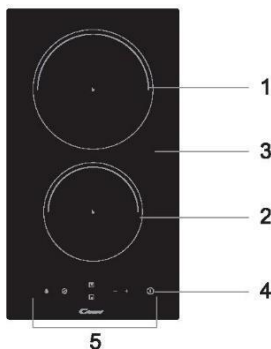
Odporúčame vám, aby ste venovali určitý čas prečítanie tohto návodu na obsluhu/inštaláciu na zabezpečenie správnej inštalácie a obsluhy spotrebiča.

Informácie o inštalácii si prečítajte v časti o inštalácii.

Pred použitím si pozorne prečítajte všetky bezpečnostné pokyny a odložte si tento návod na obsluhu/inštaláciu pre prípadné použitie v budúcnosti.

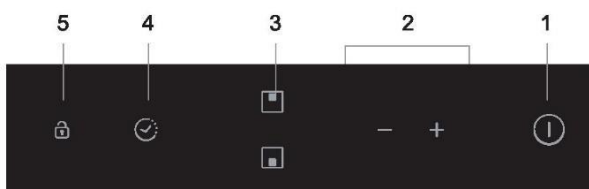
Prehľad produktu

Pohľad zhora



1. Zóna max. 1800 W
2. Zóna max. 1200 W
3. Sklokeramická doska
4. Zapnutie/vypnutie
5. Ovládací panel

Ovládací panel



1. Vypínač
2. Ovládače výkonu/časovača
3. Voliče varnej zóny
4. Ovládač časovača
5. Ovládač uzamknutia tlačidiel

Informácie o produkte

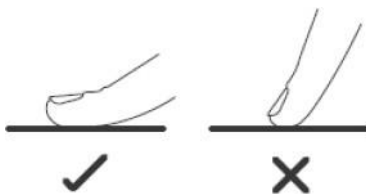
Sklokeramická varná doska s mikropočítačom môže splniť rôzne požiadavky používateľa vďaka ohrevu odporovým drôtom, mikropočítačom riadenému ovládaniu a voľbe výkonu, čím sa stáva naozaj optimálnou voľbou pre moderné rodiny. Sklokeramická varná doska sa zameriava na používateľov a prijíma individuálny dizajn. Varná doska disponuje bezpečnou a spoľahlivou prevádzkou, čím vám uľahčuje život a umožňuje naplno si vychutnať radosti života.

Pred použitím novej sklokeramickej varnej dosky

- Prečítajte si tento návod, mimoriadnu pozornosť venujte najmä časti „Bezpečnostné pokyny“.
- Zo sklokeramickej varnej dosky odstráňte ochrannú fóliu.

Použitie dotykových ovládačov

- Ovládače reagujú na dotyk, preto nemusíte používať tlak.
- Používajte bruško prsta, nie špičku.
- Po každom zaregistrovaní dotyku začujete akustický signál.
- Uistite sa, že sú ovládače vždy čisté, suché a či ich neprekrýva žiadny predmet (napr. kuchynské náradie alebo utierky). Aj tenká vrstva vody môže sťažiť obsluhu dotykových ovládačov.

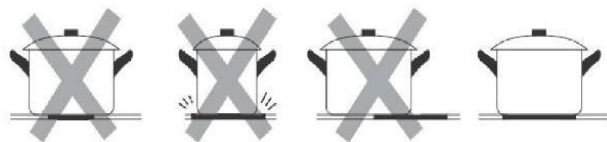


Výber správneho riadu na varenie

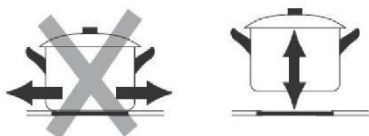
Nepoužívajte riad so zúbkovanými okrajmi alebo zakriveným dnom.



Uistite sa, že základňa vášho riadu je hladká, sedí presne na sklokeramickej doske a má rovnaký priemer ako varná zóna. Riad vždy vycentrujte na varnej zóne.



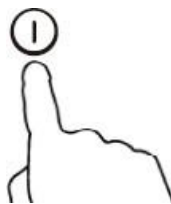
Riad zo sklokeramickej varnej dosky vždy zodvihnite – neposúvajte ho, pretože môžete poškriabať sklokeramický povrch.



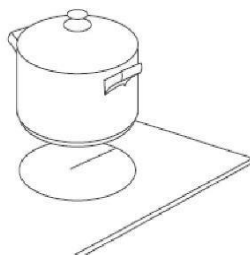
Použitie sklokeramickej varnej dosky

Začíname

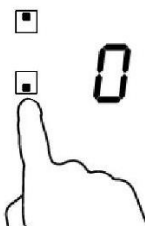
1. Stlačte tlačidlo zapnutia/vypnutia.
Po zapnutí zaznie akustický signál a na displeji sa zobrazí „ - “ alebo „ - - “, čo indikuje, že varná doska je v pohotovostnom režime.



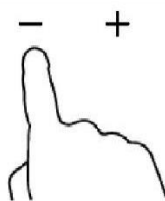
2. Na vybranú varnú zónu umiestnite vhodný riad na varenie.
 - Uistite sa, že dno riadu a povrch varnej dosky sú čisté a suché.



3. Dotknite sa voliča varnej zóny.

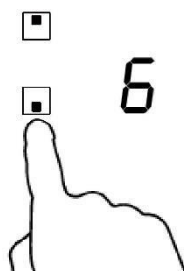


4. Dotykom na „-“ alebo „+“ vyberte nastavenie ohrevu.
 - Ak nastavenie ohrevu nevyberiete do 1 minúty, sklokeramickej varná doska sa automaticky vypne. Budete musieť znova začať od kroku 1.
 - Nastavenie ohrevu môžete upraviť kedykoľvek počas varenia.
 - Podržaním ktoréhokoľvek z týchto tlačidiel sa hodnota zvýši alebo zníži.



Po dokončení varenia

1. Dotknite sa voliča varnej zóny, ktorú chcete vypnúť.



2. Varnú zónu vypnite nastavením na „0“ alebo súčasným dotykom na „-“ a „+“.

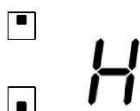


3. Vypnite celú varnú dosku dotykom na tlačidlo zapnutia/vypnutia ①.



4. Dávajte pozor na horúce povrchy

Symbol „H“ sa zobrazí pri zóne, ktorá je horúca na dotyk. Zmizne, keď teplota povrchu klesne na bezpečnú teplotu. Zvyškové teplo môžete využiť aj na úsporu energie, ak teplo využijete na ohrev ďalšieho riadu, kým je varná zóna stále horúca.



Uzamknutie ovládačov

- Ovládače môžete uzamknúť pred nežiaducim použitím (napríklad nechcené zapnutie varných zón deťmi).
- Keď sú ovládače uzamknuté, všetky ovládače okrem tlačidla zapnutia/vypnutia sú zablokované.

Uzamknutie ovládačov

Dotknite sa ovládača uzamknutia tlačidiel. Indikátor časovača zobrazí symbol „Lo“.

Odomknutie ovládačov

1. Dotknite sa a malú chvíľu podržte ovládač uzamknutia tlačidiel.
2. Teraz môžete začať používať svoju sklokeramickú varnú dosku.



Keď je varná doska v režime uzamknutia, všetky ovládače sú deaktivované, okrem tlačidla zapnutia/vypnutia. V prípade núdze môžete sklokeramickú varnú dosku vždy vypnúť pomocou tlačidla zapnutia/vypnutia, ale pre ďalšiu obsluhu musíte varnú dosku odomknúť.

Ochrana pred prehriatím

Teplotu vo vnútri sklokeramickej varnej dosky monitoruje snímač teploty. Pri zistení nadmernej teploty sa sklokeramická varná doska automaticky vypne.

Upozornenie na zvyškové teplo

Po určitom čase prevádzky varnej dosky sa nahromadí určité zvyškové teplo. Na ochranu pred dotykom horúcej varnej zóny sa zobrazí symbol „H“.

Automatické vypnutie

Automatické vypnutie je funkcia bezpečnostnej ochrany vašej indukčnej varnej dosky. Dôjde k nemu automaticky, keď zabudnete vypnúť varnú zónu. Východiskový čas pre rôzne úrovne výkonu, je zobrazený v tabuľke nižšie:

Úroveň výkonu	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Východiskový časovač (hodiny)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Používanie časovača

Časovač môžete používať dvomi rôznymi spôsobmi:

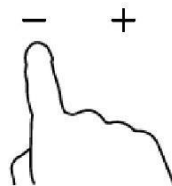
- Môžete ho používať ako kuchynskú minútku. V takom prípade časovač po uplynutí nevypne varnú zónu.
- Môžete ho použiť na vypnutie jednej varnej zóny po uplynutí nastavenej doby.
- Časovač môžete nastaviť na 99 minút.

Používanie časovača ako kuchynskej minútky

Ak nevyberiete žiadnu varnú zónu

1. Uistite sa, že je varná doska zapnutá.
Poznámka: kuchynskú minútku môžete používať, aj keď nevyberiete žiadnu varnú zónu.
2. Dotknite sa ovládača časovača a indikátor časovača začne blikať.

3. Časovač nastavte pomocou ovládačov „-“ alebo „+“.
Indikátor kuchynskej minútky začne blikať a zobrazí sa na displeji časovača.

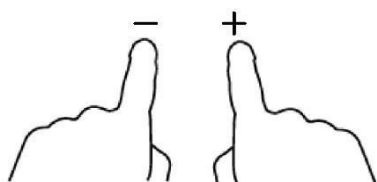


Pomôcka: Jedným dotykem symbolu „-“ alebo „+“ časovača hodnotu znížite alebo zvýšite o 1 minútu.

Dotykom a podržaním „-“ alebo „+“ časovača hodnotu skráťte alebo predĺžite o 10 minút.

Ak nastavenie prekročí 99 minút, časovač sa automaticky vráti na 0 minút.

4. Keď sa súčasne dotknete symbolu „-“ a „+“, časovač sa zruší a v zobrazení minút sa objaví „--“.



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

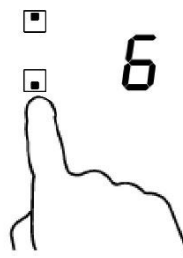


6. Po uplynutí nastaveného času zaznie na 30 sekúnd akustický signál a indikátor časovača bude zobrazovať „-“.



Nastavenie časovača na vypnutie jednej varnej zóny

1. Dotknite sa voliča varnej zóny.

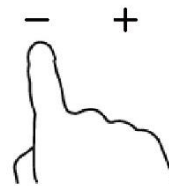


2. Dotknite sa ovládača časovača a indikátor zobrazí „10“.



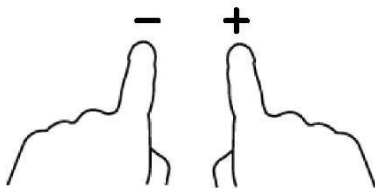
3. Nastavte čas dotykom na ovládač časovača.

Pomôcka: Jedným dotykem ktoréhokoľvek symbolu „-“ alebo „+“ časovača hodnotu znížite alebo zvýšite o 1 minútu. Dotykem a podržaním „-“ alebo „+“ časovača hodnotu skráťte alebo predĺžite o 10 minút.



Ak nastavenie prekročí 99 minút, časovač sa automaticky vráti na 0 minút.

4. Keď sa súčasne dotknete symbolu „-“ a „+“, časovač sa zruší a v zobrazení minút sa objaví „- -“.



5. Po nastavení sa čas začne okamžite odpočítavať.

Displej zobrazí zostávajúci čas a indikátor časovača bude 5 sekúnd blikať.



POZNÁMKA: Červená bodka vedľa indikátora úrovne výkonu indikuje, ktorá zóna je vybraná.



6. Po uplynutí časovača sa príslušná varná zóna automaticky vypne.

POZNÁMKA: Ak chcete upraviť čas po nastavení časovača, musíte začať od kroku 1.

Odporúčania k vareniu



Pri vyprážaní buďte opatrní, pretože olej a tuk sa zohrievajú veľmi rýchlo, najmä pri použití funkcie PowerBoost. Pri extrémne vysokej teplote sa môže olej alebo tuk náhle vznietiť, čo predstavuje vážne riziko požiaru.

Tipy na varenie

- Keď začne jedlo vriť, znížte nastavenie teploty.
- Použitie pokrievky zníži dobu varenia a ušetrí energiu tým, že udržuje teplo.
- Minimalizujte množstvo tekutiny alebo tuku, aby sa skrátili doby varenia.
- Jedlo začnite pripravovať na vysokej úrovni a po zahriatí nastavenie znížte.

Dusenie, varenie ryže

- Dusenie nastáva pod bodom varu, pri približne 85 °C, keď sa bublinky príležitostne objavujú na povrchu varenej tekutiny. Je kľúčom k chutným polievkam a duseným pokrmom, pretože chuť sa vyvíja bez prevarenia pokrmu. Pod bodom varu môžete variť aj pokrmy s vajčkami a múkou zahustené omáčky.
- Niektoré úlohy, vrátane varenia ryže absorpčnou metódou, môžu vyžadovať vyššie ako najnižšie nastavenie, aby sa zaistilo správne uvarenie v odporúčanej dobe.

Pečenie steaku

Pečenie šťavnatých aromatických steakov:

1. Pred pečením nechajte mäso odpočívať približne 20 minút pri izbovej teplote.
2. Rozohrejte panvicu s ťažkým dnom.
3. Potrite obidve strany steaku olejom. Trochu oleja kvapnite na rozohriatu panvicu a potom položte mäso na panvicu.
4. Počas pečenia steak raz otočte. Presná doba pečenia závisí od hrúbky steaku a ako ho chcete pripraviť. Doba môže byť od 2 do 8 minút na jednu stranu. Zatlačením na steak zistíte stav upečenia – čím je tuhší, tým viac je prepečený.
5. Po dopečení nechajte pred podávaním steak niekoľko minút odpočívať na teplom tanieri.

Praženie

1. Vyberte si wok alebo veľkú panvicu na praženie, vhodnú na sklokeramickú varnú dosku.
2. Pripravte si všetky ingrediencie. Praženie by malo byť rýchle. Ak pripravujete veľké množstvo, pokrm pripravujte vo viacerých menších porciách.
3. Panvicu krátko predhrejte a pridajte dve polievkové lyžice oleja.
4. Najskôr pripravte mäso, odložte ho bokom a udržujte teplé.
5. Opražte zeleninu. Keď je horúca ale stále chrumkavá, znížte teplotu varnej zóny, do panvice vráťte mäso a pridajte omáčku.
6. Ingrediencie jemne zmiešajte a dôkladne prehrejte.
7. Ihneď podávajte.

Nastavenia ohrevu

Nižšie uvedené nastavenia sú len informačné. Presná doba prípravy závisí od niekoľkých faktorov, vrátane riadu na varenie a množstva pripravovaného pokrmu. Experimentujte s indukčnou varnou doskou a nájdite nastavenia, ktoré vám vyhovujú najviac.

Nastavenie ohrevu	Použitie
1 – 2	<ul style="list-style-type: none">• jemný ohrev malého množstva pokrmov• roztápanie čokolády, masla a rýchlo sa pripaľujúcich pokrmov• jemné dusenie• pomalý ohrev
3 – 4	<ul style="list-style-type: none">• zohrievanie• rýchle dusenie• varenie ryže
5 – 6	<ul style="list-style-type: none">• palacinky
7 – 8	<ul style="list-style-type: none">• vyprážanie• varenie cestovín
9	<ul style="list-style-type: none">• praženie• opekanie• privedieme polievky do varu• varenie vody

Starostlivosť a čistenie

Nižšie uvedené nastavenia sú len informačné. Presná doba prípravy závisí od niekoľkých faktorov, vrátane riadu na varenie a množstva pripravovaného pokrmu. Experimentujte s varnou doskou a nájdite nastavenia, ktoré vám vyhovujú najviac.

Čo?	Ako?	Dôležité!
Bežné znečistenie skla (odtlačky prstov, škvrnny, zvyšky jedla alebo škvrnny bez cukru na varnej doske).	<ol style="list-style-type: none"> Vypnite napájanie varnej dosky. Aplikujte čistič na varné dosky, kým je varná doska stále teplá (nie horúca!). Opláchnite a vysušte čistou látkovou alebo papierovou utierkou. Znovu zapnite napájanie varnej dosky. 	<ul style="list-style-type: none"> Keď je varná doska vypnutá, nebude svietiť indikácia „horúceho povrchu“, ale varná zóna môže byť stále horúca! Buďte mimoriadne opatrní. Tvrde drôtenky, niektoré nylonové škrabky a drsné čistiace prostriedky môžu poškríbať sklo. Vždy si prečítajte informácie o čistiacom prostriedku, či je vhodný na povrch. Nikdy nenechávajte zvyšky čistiaceho prostriedku na varnej doske: môže zanechať škvrnny na skle.
Varené pokrmy, roztavené látky, pokrmy s obsahom cukru na sklokeramicom povrchu.	<p>Tieto nečistoty odstráňte ihneď pomocou vhodnej škrabky pre sklokeramicke varné dosky, dávajte však pozor na horúcu varnú zónu:</p> <ol style="list-style-type: none"> Odpojte napájanie varnej dosky. Držte škrabku v 30° uhle a nečistoty alebo rozliatia zoškrabte na chladnú plochu varnej dosky. Nečistoty alebo rozliatia očistíte pomocou látkovej alebo papierovej utierky. Vykonajte kroky 2 až 4 uvedené pre „Bežné znečistenie“ vyššie. 	<ul style="list-style-type: none"> Roztavené látky a potraviny s obsahom cukru odstráňte čo najskôr. Ak ich necháte na sklokeramickej ploche vychladnúť, ich odstránenie môže byť ťažké alebo môžu natrvalo poškodiť povrch varnej dosky. Nebezpečenstvo porezania: po odstránení ochranného krytu sa odkryje ostrá čepeľ škrabky. Pri použití škrabky bude mimoriadne opatrní a vždy ju skladujte bezpečne a mimo dosahu detí.
Škvrnny na dotykových ovládačoch.	<ol style="list-style-type: none"> Vypnite napájanie varnej dosky. Nečistotu namočte. Utrite oblasť dotykových ovládačov čistou navlhčenou špongiou alebo utierkou. Oblasť dôkladne vysušte papierovou utierkou. Znovu zapnite napájanie varnej dosky. 	<ul style="list-style-type: none"> Varná doska môže vydať akustický signál a sama sa vypnúť a dotykové ovládače nebudú fungovať, ak sa na nich nachádza tekutina. Pred opätovným zapnutím varnej dosky sa uistite, že je oblasť dotykových ovládačov úplne suchá.

Rady a tipy

Problém	Možné príčiny	Čo robiť
Sklokeramicke varná doska sa nedá zapnúť.	Žiadne napájanie.	Skontrolujte, či je sklokeramicke varná doska pripojená k elektrickej sieti a či je zapnutá. Skontrolujte, či nenastal výpadok elektrickej energie v domácnosti. Ak ste všetko skontrolovali a problém pretrváva, kontaktujte kvalifikovaného technika.
Dotykové ovládače nereagujú.	Ovládače sú uzamknuté.	Odomknite ovládače. Pokyny nájdete v časti „Použitie sklokeramickej varnej dosky“.
Ťažké ovládanie dotykových ovládačov.	Na dotykových ovládačoch môže byť tenká vrstva vody, alebo ste na ovládanie použili špičku prsta.	Uistite sa, či je dotyková oblasť suchá a na ovládanie použite bruško prsta.
Sklo je poškríabané.	<p>Drsný riad na varenie.</p> <p>Použili ste nevhodné drsné škrabky alebo čistiace prostriedky.</p>	<p>Používajte riad s hladkým a rovným dnom. Pozrite časť „Výber správneho riadu na varenie“.</p> <p>Pozrite „Starostlivosť a čistenie“.</p>
Niektoré riady vydávajú praskavý zvuk.	Môže to byť z dôvodu konštrukcie riadu (vrstvy rôznych kovov rôzne vibrujú).	Je to normálny jav a nepredstavuje poruchu.

Technické údaje

Varná doska	CDH30
Varné zóny	2 zóny
Napájacie napätie	220 - 240 V~
Inštalovaný elektrický príkon	2700-3300 W
Rozmery produktu h×š×v (mm)	288X520X55
Rozmery na vstavenie A x B (mm)	268X490

Hmotnosť a rozmery sú približné. Z dôvodu neustáleho vylepšovania našich produktov sa môžu technické údaje a dizajn meniť bez predchádzajúceho upozornenia.

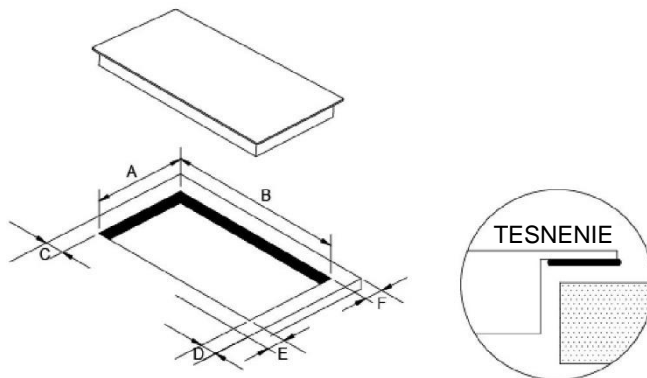
Inštalácia

Výber miesta inštalácie

1. Vyrežte otvor do pracovnej dosky podľa rozmerov na obrázku.

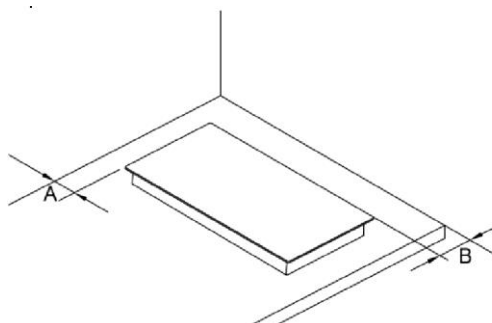
Na inštaláciu a použitie nechajte okolo otvoru varnej dosky minimálne 50 mm voľného priestoru.

Uistite sa, že je hrúbka pracovnej dosky najmenej 30 mm. Vyberte materiál pracovnej dosky odolný voči teplu, aby ste zabránili väčším deformáciám spôsobeným teplom z varnej dosky. Podľa zobrazenia nižšie:



A	B	C	D	E	F
268 + 4 - 0 mm	490 + 4 - 0 mm	50 mm min.	50 mm min.	50 mm min.	50 mm min.

2. Sklokeramickú varnú dosku môžete používať na hornej strane skrinky. Sklokeramickú dosku umiestnite horizontálne. Podľa zobrazenia nižšie:

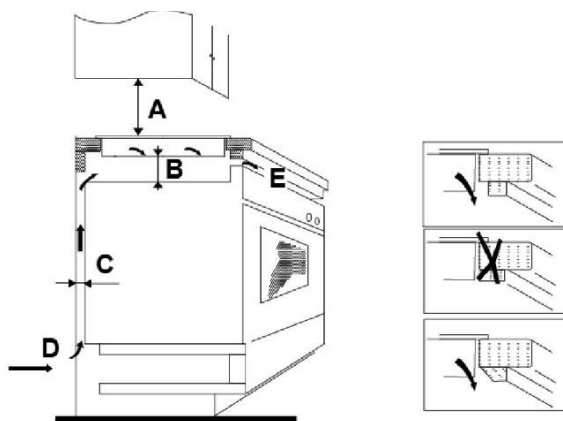


A	B
50 mm min.	50 mm min.

Vždy zabezpečte dobré vetranie sklokeramickej varnej dosky a uistite sa, že vstupné a výstupné vetracie otvory nie sú zablokované. Uistite sa, že je sklokeramická varná doska v dobrom stave. Ako je zobrazené nižšie



Poznámka: Bezpečná vzdialenosť medzi varnou doskou a skrinkou nad ňou musí byť minimálne 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mini	30 mini	Prívod vzduchu	Výstup vzduchu 10 mm

Pred inštaláciou varnej dosky sa uistite, že

- pracovná doska je rovná a do priestorových požiadaviek nezasahujú žiadne konštrukčné prvky
- pracovná doska je zo žiaruvzdorného materiálu
- ak dosku inštalujete nad rúru, rúra musí mať zabudovaný chladiaci ventilátor
- inštalácia musí vyhovovať všetkým požiadavkám na voľný priestor a platným normám a predpisom
- musíte nainštalovať vhodný odpojovač poskytujúci úplné odpojenie od zdroja napájania, namontovaný a umiestnený v súlade s platnými predpismi a smernicami.
Odpojovač musí byť schváleného typu a musí poskytovať 3 mm odstup medzi kontaktmi všetkých pólov (alebo všetkých aktívnych [živých] vodičov, ak miestne predpisy pre elektroinštaláciu umožňujú túto zmenu požiadaviek)
- odpojovač musí byť po inštalácii varnej dosky ľahko prístupný
- v prípade pochybností o inštalácii sa obráťte na miestne stavebné úrady a miestne nariadenia
- na povrchy stien okolo varnej dosky používajte žiaruvzdorné a ľahko čistiteľné povrchy (napríklad keramické dlaždice).

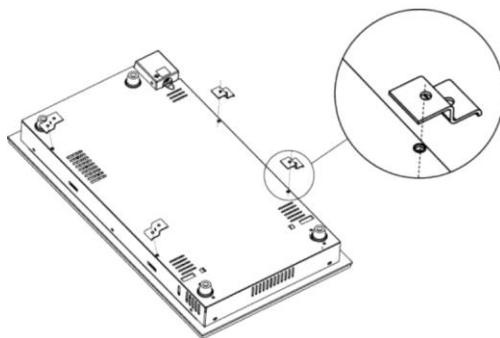
Po inštalácii varnej dosky sa uistite, že

- prívodný kábel nie je prístupný cez dvierka alebo zásuvky kuchynskej skrinky
- vo vnútri skrinky do spodnej časti varnej dosky je dostatočný prúd čerstvého vzduchu
- ak je varná doska nainštalovaná nad zásuvkou alebo skrinkou, musíte pod základňu varnej dosky nainštalovať tepelnú ochrannú bariéru
- odpojovač musí byť ľahko prístupný

Pred umiestnením upevňovacích konzol

Spotrebič musí byť umiestnený na stabilnom, hladkom povrchu (použite obal). Na prvky prečnievajúce z varnej dosky nevyvíjajte nadmernú silu.

Po inštalácii pripevnite varnú dosku k pracovnej doske pomocou štyroch konzol na spodnej strane dosky (pozrite obrázok). Polohu konzoly nastavte tak, aby vyhovovala rôznej hrúbke pracovnej dosky.



Upozornenie

1. Sklokeramickú varnú dosku musí inštalovať kvalifikovaný personál alebo technik. Máme pre vás profesionálov. Nikdy sa nepokúšajte o inštaláciu svojpomocne.
2. Sklokeramickú varnú dosku nesmiete inštalovať na chladiace zariadenie, umývačky riadu alebo rotačné sušičky.
3. Sklokeramická varná doska musí byť inštalovaná tak, aby bolo možné zabezpečiť lepšie tepelné žiarenie na zvýšenie jej spoľahlivosti.
4. Stena a oblasť nad varnou doskou musia byť z teple odolného materiálu.
5. Aby sa zabránilo poškodeniu, pracovná doska a lepidlo musia byť žiaruvzdorné.
6. Nepoužívajte parný čistič.
7. Túto sklokeramickú varnú dosku pripájajte iba k napájaniu s impedanciou systému do 0,427 ohmov. V prípade nejasností kontaktujte dodávateľa elektrickej energie ohľadom informácií o impedancii systému.

Pripojenie varnej dosky k elektrickej sieti



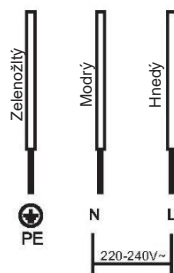
Varnú dosku môže pripájať k elektrickej sieti iba vhodne kvalifikovaná osoba. Pred pripojením k elektrickej sieti skontrolujte, že:

1. elektrický systém v domácnosti je vhodný na príkon varnej dosky.
2. napätie zodpovedá hodnote na typovom štítku
3. napájací kábel znesie zaťaženie uvedené na typovom štítku

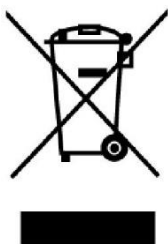
Na pripojenie varnej dosky k elektrickej sieti nepoužívajte adaptéry, redukcie ani rozbočky, pretože to môže spôsobiť prehriatie a požiar.

Napájací kábel nesmie prísť do kontaktu s horúcimi povrchmi a musí byť umiestnený tak, aby jeho teplota nepresiahla v žiadnom bode 75 °C.

Napájanie musí byť pripojené v súlade s príslušnou normou alebo k nepólovému ističu. Spôsob pripojenia je zobrazený nižšie.



1. Ak je kábel poškodený alebo je potrebná jeho výmena, môže to vykonať iba kvalifikovaný servisný technik za pomoci špeciálneho náradia, aby sa zabránilo nehodám.
2. Ak je spotrebič pripojený priamo k elektrickej sieti, musí byť nainštalovaný nepólový istič s minimálnym odstupom medzi kontaktmi 3 mm.
3. Inštalatér musí zabezpečiť vykonanie správneho elektrického pripojenia v súlade s bezpečnostnými predpismi.
4. Kábel nesmie byť ohnutý ani stlačený.
5. Kábel pravidelne kontrolujte a výmenu môže vykonávať iba kvalifikovaná osoba.




LIKVIDÁCIA: Tento spotrebič nelikvidujte ako netriedený komunálny odpad. Vyžaduje sa separovaný zber kvôli špeciálnemu zaobchádzaniu.

Tento spotrebič je označený podľa európskej smernice 2012/19/ES o odpade z elektrických a elektronických zariadení (OEEZ). Zabezpečením správnej likvidácie tohto spotrebiča pomáhate zabrániť možným negatívnym dopadom na životné prostredie a ľudské zdravie, ktoré môže byť negatívne ovplyvnené v prípade nesprávnej likvidácie.

Tento symbol na výrobku označuje, že sa s ním nesmie zaobchádzať ako s komunálnym odpadom. Musíte ho odovzdať na príslušnom zbernom mieste na recykláciu elektrických a elektronických zariadení.

Tento spotrebič vyžaduje špecializovanú likvidáciu. Podrobnejšie informácie o spracovaní, regenerácii a recyklácii tohto výrobku získate na príslušnom miestnom úrade, v zberných surovinách alebo v predajni, kde ste si výrobok zakúpili.

Podrobnejšie informácie o spracovaní, regenerácii a recyklácii tohto výrobku získate na príslušnom miestnom úrade, v zberných surovinách alebo v predajni, kde ste si výrobok zakúpili.

Postavljanjem CE  znaka na ovaj uređaj, potvrđujemo usklađenost s odgovarajućim evropskim zahtevima o bezbednosti, zaštiti zdravlja i životne sredine, koji su zakonski primenljivi na ovaj uređaj.

Bezbednosna upozorenja

Vaša bezbednost nam je važna. Pročitajte ove informacije pre upotrebe ploče za kuvanje.

Ugradnja

Opasnost od strujnog udara

- Pre bilo kakvih radova ili održavanja isključite uređaj sa izvora napajanja.
- Povezivanje na dobro uzemljenje je neophodno i obavezno.
- Menjanje sistema ožičenja u domaćinstvu sme da izvršava samo kvalifikovani električar.
- Nepridržavanje ovog saveta može dovesti do strujnog udara ili smrti.

Opasnost od posekotina

- Pazite - ivice ploče su oštre.
- Neopreznost može voditi do povrede ili posekotina.

Važne bezbednosne smernice

- Pažljivo pročitajte ova uputstva pre ugradnje ili upotrebe uređaja.
- Nikada nemojte stavljati zapaljive materijale ili proizvode na ovaj uređaj.
- Pobrinite se da ove informacije budu dostupne osobi odgovornoj za ugradnju uređaja jer to može smanjiti troškove ugradnje.
- Da biste izbegli opasnosti, ovaj uređaj mora biti ugrađen u skladu sa uputstvima za ugradnju.
- Ovaj uređaj mora ugraditi i uzemljiti na ispravan način samo odgovarajuće kvalifikovana osoba.
- Ovaj uređaj treba da bude priključen na strujno kolo sa izolacijskom sklopkom koja omogućava potpuno isključivanje s napajanja.
- Propust da se uređaj ugradi na ispravan način može poništiti bilo koju garanciju ili zahteve za odštetom.

Rukovanje i održavanje

Opasnost od strujnog udara

- Nemojte kuvati na razbijenoj ili napukloj površini ploče za kuvanje. Ako je ploča za kuvanje razbijena ili je napukla, odmah isključite uređaj s napajanja (utičnica u zidu) i obratite se kvalifikovanom tehničaru.
- Isključite ploču za kuvanje iz zida pre čišćenja ili održavanja.
- Nepridržavanje ovog saveta može dovesti do strujnog udara ili smrti.

Opasnost po zdravlje

- Ovaj uređaj je u skladu sa bezbednosnim standardima o elektromagnetnoj kompatibilnosti.

Opasnost od vrućih površina

- Tokom upotrebe, dostupni delovi ovog uređaja postaju dovoljno vrući da mogu prouzrokovati opekotine.
- Nemojte dozvoliti da vaše telo, odeća ili bilo koja druga stvar osim odgovarajućeg posuđa dođu u dodir sa indukcijskim staklom dok se površina ne ohladi.

- Metalne predmete, kao što su noževi, viljuške, kašike i poklopci, ne smete stavljati na površinu ploče jer se mogu zagrijati.
- Držati podalje od dece.
- Ručke tiganja mogu biti vruće na dodir. Proverite da li su ručke tiganja iznad zona za kuvanje koje su uključene. Držati ručke podalje od dece.
- Nepridržavanje ovog saveta može dovesti do opekotina i rana.

Opasnost od posekotina

- Oštro sečivo strugača za ploču izloženo je kada se skine bezbednosni poklopac. Budite naročito pažljivi kada ga koristite i uvek ga čuvajte na bezbednom mestu podalje od domašaja dece.
- Neopreznost može voditi do povrede ili posekotina.

Važne bezbednosne smernice

- Nikada ne ostavljajte uređaj bez nadzora dok je u upotrebi. Ključanje prouzrokuje stvaranje dima i prskanje masnoće što se može zapaliti.
- Nikada nemojte koristiti uređaj kao radnu površinu ili površinu za držanje stvari.
- Nikada ne ostavljajte predmete niti kuhinjski pribor na uređaju.
- Nikada nemojte koristiti uređaj za zagrevanje prostorije.
- Nakon upotrebe uvek isključite zone za kuvanje i ploču u skladu sa opisom u ovom uputstvu (na primer, pomoću kontrola osetljivih na dodir).
- Ne dopuštajte deci da se igraju s uređajem, niti da sede, stoje ili se penju na uređaj.
- Nemojte držati stvari koje su deci zanimljive u vitrinama iznad uređaja. Deca se mogu ozbiljno povrediti ako se penju na ploču za kuvanje.
- Ne ostavljajte decu samu ili bez nadzora u području u kom se uređaj koristi.
- Decu ili osobe sa invaliditetom koji ograničava njihovu mogućnost da koriste uređaj, odgovorna i kompetentna osoba treba da uputi u to kako se uređaj koristi. Instruktor treba da bude zadovoljan ako mogu da koriste uređaj bez opasnosti po sebe i svoje okruženje.
- Nemojte popravljati niti menjati bilo koji deo uređaja ako to nije specifično preporučeno u uputstvu. Sve ostale servisne radove treba da obavlja kvalifikovani tehničar.
- Nemojte koristiti parne čistače za čišćenje ploče za kuvanje.
- Nemojte ispuštati niti stavljati teške predmete na ploču za kuvanje.
- Nemojte stajati na vašoj ploči za kuvanje.
- Nemojte koristiti posuđe sa oštrim ivicama niti vući posuđe po indukcijskoj staklenoj površini jer to može izgrebati staklo.
- Za čišćenje ploče za kuvanje nemojte koristiti žicu za sudove niti bilo koja druga gruba abrazivna sredstva za čišćenje, jer se tako može izgrebati indukcijsko staklo.
- Ako je napojni kabl oštećen, mora ga zameniti proizvođač, osoba koju proizvođač za to koristi ili osoblje koje je za to obučeno, kako bi se sprečile nezgode.
- Ovaj uređaj je namenjen isključivo za korišćenje u domaćinstvu.
- **UPOZORENJE:** Ovaj uređaj i dostupni delovi postaju vreli tokom upotrebe.
- Treba voditi računa da ne dodirujete grejne elemente. Decu mlađu od 8 godina treba držati podalje od uređaja osim ako nisu pod konstantnim nadzorom.

- Ovaj uređaj smeju koristiti deca od 8 i više godina, kao i osobe čije su fizičke, čulne ili mentalne sposobnosti smanjene ili kojima nedostaje iskustvo i znanje ukoliko im se obezbedi odgovarajući nadzor ili uputstvo o bezbednom korišćenju ovog uređaja i ukoliko su upoznati sa potencijalnim opasnostima.
- Deca se ne smeju igrati ovim uređajem. Čišćenje i održavanje ne treba da obavljaju deca bez nadzora.
- **UPOZORENJE:** Kuvanje bez nadzora na ploči sa masnoćama ili uljem može biti opasno i može dovesti do požara. **NIKADA** nemojte pokušavati da ugasite požar vodom već isključite uređaj i pokrijte plamen na primer poklopcem ili protivpožarnim prekrivačem.
- **UPOZORENJE:** Opasnost od požara: ne odlažite predmete na površine za kuvanje.
- Upozorenje: Ako je površina napukla, isključite uređaj kako biste sprečili mogućnost strujnog udara, za stakleno-keramičke ploče za kuvanje ili ploče od sličnog materijala koji štite delove pod naponom
- Ne sme se koristiti parni čistač.
- Uređaj nije namenjen za rad pomoću spoljašnjeg tajmera ili zasebnog sistema za daljinsko upravljanje.

Čestitamo na kupovini vaše nove keramičke ploče.

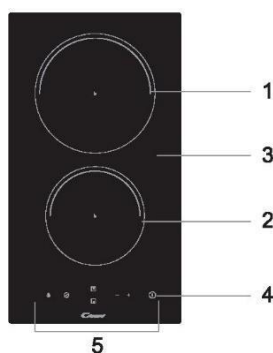
Preporučujemo vam da odvojite dovoljno vremena da pročitate ovo uputstvo / uputstvo za ugradnju kako biste u potpunosti razumeli kako ispravno ugraditi ovaj uređaj i raditi na njemu.

Za ugradnju, pročitajte deo o ugradnji.

Pažljivo pročitajte sva bezbednosna uputstva pre upotrebe i čuvajte ova uputstva / uputstva za ugradnju za kasniju upotrebu.

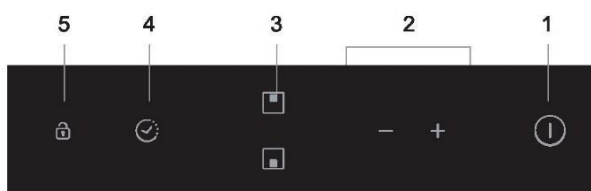
Pregled proizvoda

Pogled odozgo



1. maks. 1800 W zona
2. maks. 1200 W zona
3. Staklena ploča
4. UKLJUČITI / ISKLJUČITI
5. Kontrolna tabla

Kontrolna tabla



1. UKLJUČENO/ISKLJUČENO kontrola
2. Kontrola za regulaciju napajanja / tajmera
3. Kontrole za izbor zone grejanja
4. Kontrola tajmera
5. kontrola blokade ploče

Informacije o proizvodu

Keramička ploča za kuvanje s mikrokompjuterom može da udovolji različitim zahtevima u kuhinji zbog otpornosti na zagrevanje kablova, mikrokompjuterske kontrole i izbora različite snage, što je čini optimalnim izborom za moderne porodice.

Keramička ploča za kuvanje usredsređuje se na korisnike i prihvata personalizovani dizajn. Ploča za kuvanje ima bezbedne i pouzdane performanse, zahvaljujući kojima čini vaš život udobnijim i omogućava vam da u potpunosti uživate u zadovoljstvima života.

Pre upotrebe vaše nove keramičke ploče

- Pročitajte ovo uputstvo, a naročitu pažnju obratite na deo „Bezbednosna upozorenja“.
- Skinite svu zaštitnu foliju koja se možda još nalazi na keramičkoj ploči.

Upotreba kontrola osetljivih na dodir

- Kontrole reaguju na dodir tako da ne morate da ih pritiskate.
- Koristite jagodicu prsta, a ne vrh.
- Čuće se zvuk svaki put kada je registrovan dodir.
- Neka kontrole uvek budu čiste, suve i neka ih ništa ne prekriva (na primer kuhinjski pribor ili krpa). Čak i malo vode može otežati upotrebu kontrola.

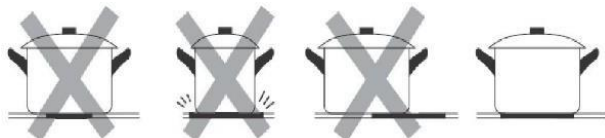


Izbor odgovarajućeg posuđa

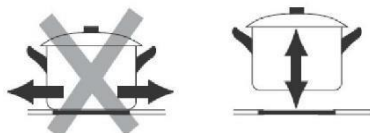
Nemojte koristiti posuđe sa oštrim ivicama ili zakrivljenim dnom.



Pobrinite se da dno vaše posude bude glatko, da ravno naleže na staklo i da je iste veličine kao i zona za kuvanje. Posudu uvek postavite po sredini zone za kuvanje.



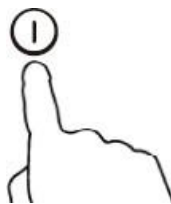
Posuđe uvek podižite sa keramičke ploče - nemojte ga povlačiti jer se tako može izgrebati staklo.



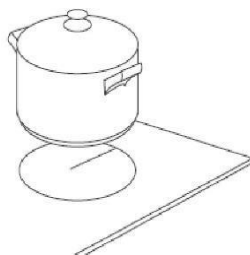
Upotreba keramičke ploče za kuvanje

Početak kuvanja

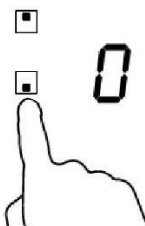
1. Dodirnite kontrolu za UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE.
Nakon uključivanja, čuće se zvučni signal jednom, na svim prikazima ekrana videće se „-“ ili „- -“, što znači da je indukcijska ploča spremna za rad.



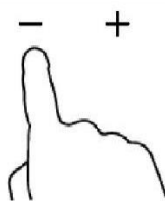
2. Postavite odgovarajuću posudu u zonu za kuvanje koju želite da koristite.
 - Pobrinite se da dno posude i površina zone za kuvanje budu čisti i suvi.



3. Dodirivanje kontrole za izbor zone grejanja.

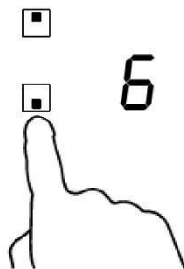


4. Izaberite podešavanje grejanja dodirom na kontrolu „-“ ili „+“.
 - Ako ne izaberete podešavanje toplote u roku od 1 minuta, keramička ploča će se automatski isključiti. Moraćete ponoviti 1. korak.
 - U bilo kom trenutku tokom kuvanja možete izmeniti podešavanje toplote.
 - Držanjem bilo kojeg od ovih dugmića, vrednost će se povećavati ili smanjivati.



Po završetku kuvanja

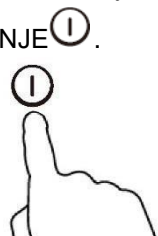
1. Dodirnite kontrolu za izbor zone grejanja koju želite da isključite.



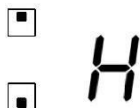
2. Isključite zonu za kuvanje povlačeći na dole do vrednosti „0“ ili istovremenim dodirnom na „-“ i „+“ kontrolu.



3. Isključite celu ploču za kuvanje dodirnom na kontrolu UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE (I).



4. Pazite na vruće površine „H“ pokazuje koja zona za kuvanje je vruća na dodir. Nestaće kada se površina ohladi do bezbedne temperature. Može se koristiti i kao funkcija za uštedu energije ako želite da zagrejete još posuđa, koristite deo ploče koji je još vruć.



Blokada kontrola

- Kontrole možete blokirati kako biste sprečili slučajnu upotrebu (na primer, deca slučajno uključe zonu za kuvanje).
- Kada su kontrole blokirane, nijedna kontrola osim UKLJUČIVANJA/ISKLJUČIVANJA ne radi.

Blokada kontrola

Dodirnite kontrolu za blokadu. Indikator tajmera će prikazati „Lo“

Da otključate kontrole

1. Dodirnite i zadržite neko vreme kontrolu za blokadu.
2. Sada možete početi s korišćenjem keramičke ploče.



Kad je ploča u režimu blokade, sve kontrole su onemogućene osim UKLJUČIVANJA/ISKLJUČIVANJA, u hitnom slučaju uvek možete isključiti keramičku ploču pomoću kontrole za UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE, ali za sledeću operaciju najpre morate otključati ploču.

Zaštita od pregrevanja

Ugrađeni senzor za temperaturu može da prati temperaturu unutar keramičke ploče. Kada otkrije preveliku temperaturu, keramička ploča automatski prestaje da radi.

Upozorenje o preostaloj toploti

Kada ploča neko vreme radi, ostaće malo preostale toplote. Pojavljuje se slovo „H“ kako biste bili upozoreni da je određena zona kuvanja još uvek vruća.

Automatsko isključivanje

Automatsko isključivanje je bezbednosna zaštitna funkcija vaše indukcijske ploče. Isključuje se automatski ako se dogodi da zaboravite da je isključite nakon kuvanja. Podrazumevano vreme rada za različite nivoe jačine prikazano je u donjoj tabeli:

Nivo snage	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Podrazumevani tajmer rada (sat)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Upotreba tajmera

Tajmer možete koristiti na dva načina:

- Možete ga koristiti kao brojač minuta. U tom slučaju, tajmer ne isključuje zone za kuvanje kada podešeno vreme istekne.
- Možete ga podesiti da isključi jednu zonu za kuvanje kada podešeno vreme istekne.
- Tajmer možete podesiti do 99 minuta.

Upotreba tajmera kao brojača minuta

Ako ne izaberete nijednu zonu za kuvanje

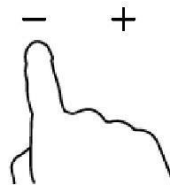
1. Proverite da li je ploča za kuvanje uključena.

Napomena: brojač minuta možete koristiti čak i ako niste izabrali nijednu zonu za kuvanje.

2. Dodirnite kontrolu tajmera, indikator tajmera će trepereti.

3. Podesite tajmer dodiranjem na kontrole „-“ ili „+“.

Indikator brojača minuta će početi da treperi i biće prikazan na ekranu tajmera.

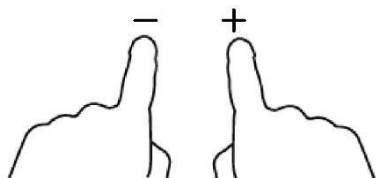


Savet: Dodirnite jednom kontrolu „-“ ili „+“ tajmera kako biste povećali ili smanjili vrednost za 1 minut.

Dodirnite i držite pritisnutom kontrolu „-“ ili „+“ tajmera kako biste povećali ili smanjili vrednost za 10 minuta.

Ako podešavanje vremena pređe 99 minuta, tajmer će se automatski vratiti na 0 minuta.

4. Istovremenim dodiranjem na „-“ i „+“, tajmer se otkazuje i na ekranu za minute prikazuje se „-“.



5. Kada je vreme podešeno, odbrojavanje će odmah početi. Na ekranu će biti prikazano preostalo vreme i indikator tajmera će trepereti 5 sekundi.

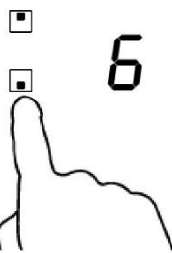


6. Zvučno upozorenje će se čuti 30 sekundi a na indikatoru tajmera će biti prikazano „-“ kada istekne podešeno vreme.



Podešavanje tajmera za isključivanje jedne zone za kuvanje

1. Dodirivanje kontrole za izbor zone grejanja.

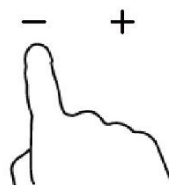


2. Dodirnite kontrolu tajmera, indikator tajmera će prikazati „10“.



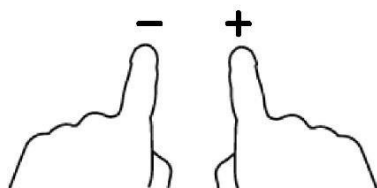
3. Podesite vreme dodirnom na kontrolu tajmera.

Savet: Dodirnite jednom kontrolu „-“ ili „+“ tajmera i vreme se povećava ili smanjuje za 1 minut. Držite pritisnutom kontrolu „-“ ili „+“ tajmera kako biste povećali ili smanjili vrednost za 10 minuta.



Ako podešavanje vremena pređe 99 minuta, tajmer će se automatski vratiti na 0 minuta.

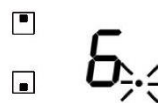
4. Istovremenim dodirnom na „-“ i „+“, tajmer se otkazuje i na ekranu za minute prikazuje se „-“.



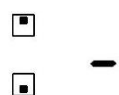
5. Kada je vreme podešeno, odbrojavanje će odmah početi. Na ekranu će biti prikazano preostalo vreme i indikator tajmera će trepereti 5 sekundi.



NAPOMENA: Crvena tačka pored indikatora nivoa jačine zasvetleće čime će označiti da je zona izabrana.



6. Kada vreme kuvanja na tajmeru istekne, odgovarajuća zona za kuvanje će se automatski isključiti.



NAPOMENA: Ako želite da promenite tajmer nakon što je podešen, treba da počnete od 1. koraka.

Uputstvo za kuvanje



Vodite računa kada nešto pržite jer se ulje i mast veoma brzo zagrevaju, naročito ako koristite opciju „PowerBoost“. Na izuzetno visokim temperaturama ulje i mast se mogu sami od sebe zapaliti, što predstavlja ozbiljnu opasnost od požara.

Saveti za kuvanje

- Kada hrana počne da ključa, smanjite temperaturu.
- Upotreba poklopca smanjiće vreme kuvanja i uštedeti energiju zadržavanjem toplote.
- Smanjite količinu tečnosti ili masti da biste smanjili vreme kuvanja.
- Počnite da kuvate na visokom nivou i smanjite podešavanje kada se hrana zagreje.

Krčkanje, spremanje pirinča

- Krčkanje se odvija na tački ispod ključanja, na oko 85°C, kada se povremeno vide mehurići na površini tečnosti koja se kuva. To je glavna stvar u pripremi ukusnih supa, čorbi i finog variva jer se ukusi razvijaju bez preteranog kuvanja hrane. Sosove na bazi jaja ili koji treba da se zgusnu takođe treba pripremati na tački ispod ključanja.
- Neki poslovi, uključujući i pripremanje pirinča metodom upijanja, mogu zahtevati podešavanje veće od najnižeg stepena kako bi se zasiguralo da se hrana pravilno kuva u preporučeno vreme.

Priprema bifteka

Za pripremu sočnih ukusnih bifteka:

1. Držite meso na sobnoj temperaturi oko 20 minuta pre pripreme.
2. Zagrejte tiganj za prženje s debljim dnom.
3. Namažite obe strane bifteka uljem. Kanite malo ulja na vreo tiganj i stavite meso na vreo tiganj.
4. Okrenite biftek samo jednom tokom prženja. Tačno vreme prženja zavisi od debljine bifteka i od toga koliko želite da bude pečen. Vreme varira od 2 do 8 minuta po svakoj strani bifteka. Pritisnite biftek kako biste procenili koliko je pečen - što je tvrđi to je pečeniji.
5. Ostavite biftek da se odmori na toplom tanjiru nekoliko minuta kako bi se opustio i bio mekši pre serviranja.

Prženje

1. Izaberite keramički kompatibilan vok sa ravnim dnom ili veliki tiganj za prženje.
2. Neka svi sastojci i oprema budu spremni. Prženje se odvija brzo. Ako se priprema veća količina namirnica, pripremajte hranu u nekoliko manjih količina.
3. Kratko zagrejte tiganj i dodajte dve supene kašike ulja.
4. Prvo ispržite meso, stavite ga na stranu i održavajte toplim.
5. Ispržite povrće. Kada je povrće vruće ali još uvek sveže, smanjite temperaturu zone za kuvanje, vratite meso na tiganj i dodajte sos.
6. Lagano promešajte sastojke kako bi se sve propržilo.
7. Odmah poslužite.

Podešavanje toplote

Dole navedena podešavanja služe samo za usmeravanje. Tačno podešavanje zavisi od nekoliko faktora kao što su posuđe koje koristite i količina hrane koju pripremate. Eksperimentišite sa indukcijom pločom kako biste utvrdili koja podešavanja vam najviše odgovaraju.

Podešavanje toplote	Podešavanje
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• lagano zagrevanje za manje količine hrane• topljenje čokolade, maslaca i hrane koja se brzo prži• lagano krčkanje• sporo zagrevanje
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• podgrevanje• jako krčkanje• kuvanje pirinča
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• palačinke
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• sotiranje• kuvanje testenine
9	<ul style="list-style-type: none">• prženje• grilovanje• ključanje supe ili čorbe• ključanje vode

Održavanje i čišćenje

Dole navedena podešavanja služe samo za usmeravanje. Tačno podešavanje zavisi od nekoliko faktora kao što su posuđe koje koristite i količina hrane koju pripremate. Eksperimentišite sa pločom za kuvanje kako biste utvrdili koja podešavanja vam najviše odgovaraju.

Šta?	Kako?	Važno!
Svakodnevna zaprljanost stakla (otisci prstiju, tragovi, fleke od hrane ili prelivanja bez šećera na staklu).	<ol style="list-style-type: none"> Isključite napajanje ploče za kuvanje. Nanesite sredstvo za čišćenje dok je staklo još uvek vruće (ali ne vrelo!) Ispirite i osušite čistom krpom ili papirnim ubrusom. Ponovo uključite ploču za kuvanje. 	<ul style="list-style-type: none"> Kada je ploča za kuvanje isključena, neće se videti indikator za „vruću površinu“ iako zona za kuvanje može i dalje biti vruća! Budite izuzetno pažljivi. Metalna žica za sudove, plastična žica za sudove i jaka abrazivna sredstva za čišćenje mogu izgrebati staklo. Uvek pročitajte informacije na etiketi kako biste proverili da li su sredstvo za čišćenje ili žica odgovarajući. Na ploči za kuvanje ne sme biti ostataka sredstva za čišćenje: na staklu mogu ostati fleke.
Prelivanja, otapanja i curenja koja sadrže šećer na staklu.	<p>Odmah ih uklonite lopaticom, špatulom ili strugačem odgovarajućim za keramičko staklo ploča za kuvanje, ali pazite na vruće površine zona za kuvanje:</p> <ol style="list-style-type: none"> Isključite ploču za kuvanje iz zida. Držite oštricu ili kuhinjski pribor pod uglom od 30° i sasružite ostatke sa hladnog područja ploče za kuvanje. Očistite mesto prelivanja ili prosipanja krpom za sudove ili papirnim ubrusom. Sledite gore navedene korake od 2 do 4 za „svakodnevnu zaprljanost stakla“. 	<ul style="list-style-type: none"> Skinite fleke od otapanja ili curenja hrane koja sadrži šećer što je pre moguće. Ako ih ostavite da se ohlade na staklu, kasnije će možda biti teško da se uklone ili čak mogu načiniti trajnu štetu na staklenoj površini. Opasnost od posekotina: kad je bezbednosni poklopac skinut, sečivo strugača je veoma oštro. Budite naročito pažljivi kada ga koristite i uvek ga čuvajte na bezbednom mestu podalje od domašaja dece.
Ostaci prelivanja na kontrolama koje reaguju na dodir.	<ol style="list-style-type: none"> Isključite napajanje ploče za kuvanje. Natopite fleku od prelivanja Obrišite područje kontrole osetljive na dodir čistim vlažnim sunđerom ili krpom. Potpuno osušite to područje papirnim ubrusom. Ponovo uključite ploču za kuvanje. 	<ul style="list-style-type: none"> Ploča za kuvanje može da se oglasi zvučnim signalom i može sama da se isključi, a kontrole osetljive na dodir možda neće raditi dok je tečnost na njima. Pobrinite se da područje kontrole osetljive na dodir bude suvo pre ponovnog uključivanja ploče za kuvanje.

Mali saveti

Problem	Mogući uzroci	Šta uraditi
Ploča za kuvanje ne može da se uključi.	Nema napajanja.	Proverite da li je ploča za kuvanje priključena na napajanje i da li je uključena. Proverite da li je u vašem domu ili području nestalo struje. Ako ste sve proverili a problem ipak postoji, obratite se kvalifikovanom tehničaru.
Kontrole osetljive na dodir ne reaguju.	Kontrole su blokirane.	Otključajte kontrole. Videti deo „Upotreba keramičke ploče za kuvanje“ radi uputstava.
Teško se rukuje kontrolama osetljivim na dodir.	Na kontrolama možda postoji mali sloj vode ili kontrole dodirujete vrhom prsta.	Pobrinite se da polje kontrole osetljive na dodir bude suvo i koristite jagodicu prsta kada dodirujete kontrole.
Staklo je izgrebano.	Posuđe s grubim ivicama. Koristi se neodgovarajuća abrazivna žica ili sredstva za čišćenje.	Koristite posuđe sa ravnim i glatkim dnom. Videti „Izbor odgovarajućeg posuđa“. Videti „Održavanje i čišćenje“.
Neke posude pucketaju ili klepeću.	Uzrok može biti izrada vašeg posuđa (slojevi različitih metala različito vibriraju).	To je normalno za posuđe i ne ukazuje na neki kvar.

Tehničke specifikacije

Ploča za kuvanje	CDH30
Zone za kuvanje	2 zone
Napajanje	220-240V~
Instalirana električna struja	2700-3300 W
Dimenzije proizvoda DxŠxV (mm)	288X520X55
Dimenzije ugradnje AxB (mm)	268X490

Težina i dimenzije su približne. S obzirom da stalno nastojimo da poboljšamo naše proizvode možemo izmeniti specifikacije i dizajn bez prethodne najave.

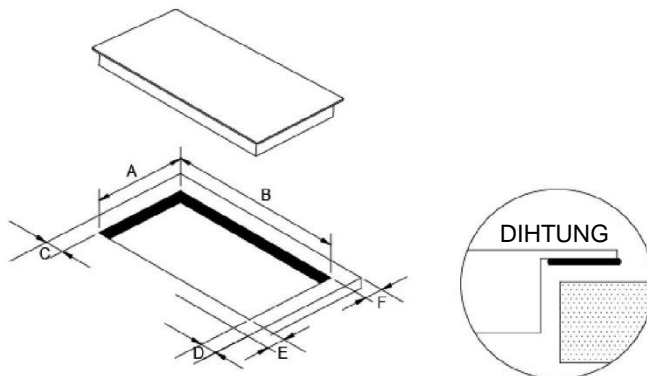
Ugradnja

Izbor opreme za ugradnju

1. Izrežite radnu površinu u skladu s dimenzijama prikazanim na crtežu.

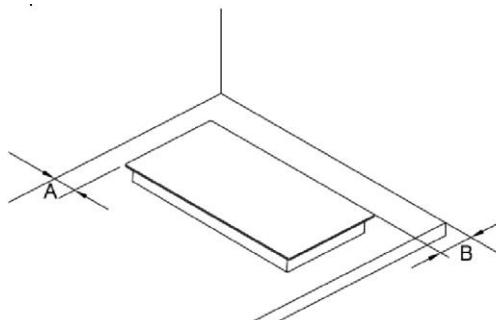
U svrhu ugradnje i upotrebe, oko otvora treba ostaviti prostor od minimalno 50 mm.

Pobrinite se da debljina radne površine bude najmanje 30 mm. Izaberite za radnu ploču materijal koji je otporan na toplotu kako biste izbegli veće deformacije koje prouzrokuju emitovanje toplote sa ploče za kuvanje. Kao što je prikazano u nastavku:




A	B	C	D	E	F
268 + 4	490 + 4	50mm mini	50mm mini	50mm mini	50mm mini
- 0 mm	- 0 mm				

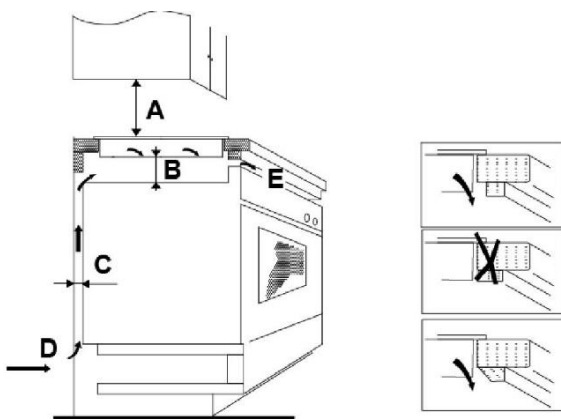
2. Keramička ploča za kuvanje može da se koristi na gornjoj ploči ormara. Keramička ploča treba da bude postavljena horizontalno. Kao što je prikazano u nastavku:



A	B
50mm mini	50mm mini

U svim okolnostima se pobrinite da keramička ploča za kuvanje ima dobru ventilaciju kao i da dovod i odvod vazduha ne budu blokirani. Pobrinite se da keramička ploča za kuvanje bude u dobrom radnom stanju. Kao što je prikazano u nastavku

 Napomena: Bezbedna udaljenost između ploče za kuvanje i vitrine iznad ploče treba da bude najmanje 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mini	30 mini	Ulaz vazduha	Izlaz vazduha 10 mm

Pre ugradnje ploče pobrinite se da

- radna površina bude pravougaona i ravna kao i da nijedan konstrukcijski element ne ometa zahteve za prostorom
- radna površina bude izrađena od materijala otpornog na toplotu
- ako se ploča za kuvanje ugrađuje iznad rerne, rerna ima ugrađen ventilator
- ugradnja bude u skladu sa svim zahtevima za zazorom i odgovarajućim standardima i odredbama
- postoji odgovarajući izolacioni prekidač koji omogućava potpuno isključivanje s napajanja, a koji je ugrađen i postavljen u skladu s lokalnim zakonima i propisima o ožičenju.
Vrsta izolacionog prekidača mora biti odobrena i mora obezbediti odvajanje kontakta zazorom od 3 mm na svim polovima (ili u svim aktivnim [faznim] provodnicima ako lokalni propisi o ožičenju omogućavaju takvu varijaciju zahteva)
- izolacioni prekidač bude lako dostupan potrošaču kad je ploča za kuvanje ugrađena
- možete da se obratite lokalnim građevinskim zvaničnicima i pravilnicima ako imate određene nedoumice u vezi sa ugradnjom
- gornji sloj (kao što su keramičke pločice) na površini zidova oko ploče za kuvanje bude otporan na toplotu i da ga je lako čistiti.

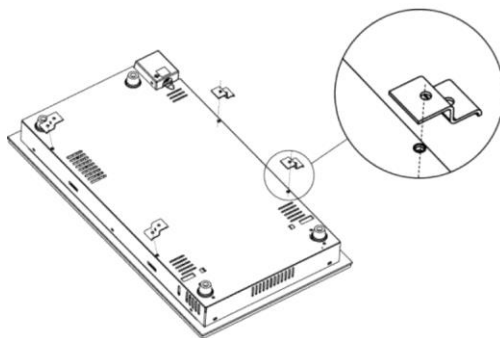
Nakon ugradnje ploče za kuvanje pobrinite se da

- napojni kabl nije dostupan kroz vrata ormarića ili fioka
- postoji odgovarajuć protok svežeg vazduha van ormarića sve do donjeg dela ploče za kuvanje
- ako je ploča za kuvanje ugrađena iznad fioke ili ormarića, zaštita od toplote bude postavljena ispod donjeg dela ploče za kuvanje
- izolacioni prekidač bude lako dostupan korisniku

Pre lociranja nosača za pričvršćivanje

Jedinica treba da bude postavljena na stabilnu, glatku površinu (koristite pakovanje). Nemojte na silu koristiti kontrole koje štrče iz ploče za kuvanje.

Pričvrstite ploču za kuvanje za radnu površinu pomoću nosača sa četiri zavrtnja u donjem delu ploče za kuvanje (videti sliku) nakon ugradnje. Podesite položaj nosača tako da odgovara raznim debljinama radne površine.



Oprez

1. Keramičku ploču za kuvanje mora ugraditi kvalifikovano osoblje ili tehničari. Naši stručnjaci vam stoje na usluzi. Nikada nemojte izvoditi ove radove sami.
2. Keramička ploča za kuvanje ne sme biti postavljena na rashladnu opremu, mašine za pranje sudova i rotacione mašine za sušenje.
3. Keramičku ploču za kuvanje treba ugraditi tako da se obezbedi bolja emisija toplote da bi se poboljšala pouzdanost.
4. Zid i indukcijska zona grejanja iznad radne površine moraju biti otporni na toplotu.
5. Da bi se izbegla oštećenja, lepljiva traka i izolacija moraju biti otporni na toplotu.
6. Ne sme se koristiti parni čistač.
7. Ova keramička ploča može da se poveže samo na napajanje sa sistemskom impedansom ne većom od 0,427 oma. Ako je neophodno konsultujte se s nadležnim organom za informacije o impedansi sistema.

Povezivanje ploče za kuvanje na napajanje



Ploču za kuvanje na napajanje sme da poveže samo odgovarajuće kvalifikovana osoba.

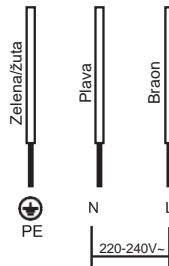
Pre povezivanja ploče na napajanje, proverite sledeće:

1. da li je sistem ožičenja u domu odgovarajuć za snagu koja je potrebna za ploču za kuvanje.
2. da li napon odgovara vrednosti koja je navedena na tablici uređaja
3. da li napojni kablovi mogu podneti opterećenje navedeno na tablici uređaja.

Za povezivanje ploče za kuvanje na napajanje, nemojte koristiti adaptere, reduktore niti produžne kablove jer oni mogu prouzrokovati pregrevanje i požar.

Napojni kabl ne sme dodirivati nijedan deo koji se zagreva i mora biti postavljen tako da njegova temperatura ni na jednom delu ne prelazi 75°C.

Napajanje treba priključiti u skladu sa odgovarajućim standardom na jednopolni prekidač strujnog kola. Način priključivanja je prikazan u nastavku.



1. Ako je kabl oštećen ili mu je potrebna zamena, to bi trebalo da uradi tehničar nakon prodaje koristeći odgovarajuće alate kako bi se izbegle nezgode.
2. Ako se aparat povezuje direktno na mrežno napajanje, mora biti postavljen omnipolarni automatski prekidač sa minimalnim razmakom od 3 mm između kontakata.
3. Onaj ko vrši ugradnju mora zasigurati da je izvedena ispravna električna veza i da je u skladu sa sigurnosnim propisima.
4. Kabl se ne sme savijati niti sabijati.
5. Kabl se mora redovno kontrolisati i mora ga zameniti isključivo kvalifikovana osoba.



ODLAGANJE: Ne odlažite ovaj proizvod kao nesortirani komunalni otpad. Neophodno je odvojeno sakupljati takav otpad.

Ovaj uređaj je obeležen u skladu sa evropskom direktivom 2012/19/EZ o otpadnoj električnoj i elektronskoj opremi (OEEO). Zasiguravanjem pravilnog odlaganja ovog uređaja pomoći ćete u sprečavanju moguće štete po životnu sredinu i zdravlje ljudi, koja bi u suprotnom mogla biti prouzrokovana ako je uređaj odložen na pogrešan način.

Simbol na proizvodu označava da se ne može tretirati kao uobičajeni kućni otpad. Treba ga odneti na mesto gde se prikuplja električna i elektronska roba radi reciklaže.

Ovaj uređaj zahteva specijalno odlaganje otpada. Za dodatne informacije o tretmanu, opravljaju i recikliranju ovog proizvoda, obratite se lokalnoj opštini, komunalnom preduzeću za odvoz smeća iz domaćinstva ili prodavnici u kojoj ste ga kupili.

Za detaljnije informacije o tretmanu, opravljaju i recikliranju ovog proizvoda, obratite se svojoj lokalnoj gradskoj opštini, komunalnom preduzeću za odvoz smeća iz domaćinstva ili prodavnici u kojoj ste kupili proizvod.

Шляхом нанесення маркування CE  на цей виріб ми підтверджуємо його відповідність усім релевантним європейським вимогам до безпечності, охорони здоров'я та довкілля, чинним у законодавстві щодо даного виробу.

Попередження про необхідність дотримання техніки безпеки

Ми піклуємося про вашу безпеку. Перед експлуатацією даної варильної панелі прочитайте цю інформацію.

Встановлення

Небезпека ураження електричним струмом

- Перш ніж проводити будь-які роботи чи обслуговування приладу, від'єднайте його від мережі електроживлення.
- Надзвичайно важливим та обов'язковим є під'єднання приладу до правильно влаштованого захисного заземлення.
- Будь-які зміни до побутової системи електропроводки може вносити лише кваліфікований електрик.
- Недотримання цієї рекомендації може призвести до ураження електричним струмом або смерті.

Небезпека порізів

- Будьте обережні – краї панелі гострі.
- Недотримання відповідних застережень може призвести до порізів та інших травм.

Важливі інструкції з техніки безпеки

- Уважно прочитайте ці інструкції, перш ніж встановлювати цей прилад або користуватися ним.
- Не кладіть на прилад будь-які займисті матеріали або речі з таких матеріалів.
- Передайте цю інформацію особам, відповідальним за встановлення приладу, оскільки це може знизити ваші витрати на встановлення.
- Для запобігання небезпечним ситуаціям прилад слід встановлювати із дотриманням цих інструкцій з монтажу.
- Встановлення та заземлення цього приладу має виконувати тільки особа з належною кваліфікацією.
- Цей прилад слід підключати до мережі, обладнаної роз'єднувачем, який забезпечує повне від'єднання приладу від мережі електроживлення.
- Неправильне встановлення приладу може призвести до анулювання гарантії або претензій зі страхування цивільної відповідальності.

Експлуатація та обслуговування

Небезпека ураження електричним струмом

- Не готуйте на розбитій чи тріснутій варильній поверхні. Якщо поверхня варильної панелі тріснула або розбилася, відразу ж відключіть прилад від мережі електроживлення (за допомогою настінного вимикача) і зверніться до кваліфікованого технічного спеціаліста.
- Перед чищенням або обслуговуванням вимикайте варильну панель настінним вимикачем.
- Недотримання цієї рекомендації може призвести до ураження електричним струмом або смерті.

Небезпека для здоров'я

- Цей прилад відповідає вимогам стандартів електромагнітної безпеки.

Небезпека гарячої поверхні

- Під час експлуатації приладу його доступні частини нагріваються до високої температури і можуть спричинити опіки.

- Не допускайте контакту частин свого тіла, одягу чи будь-яких інших предметів, окрім придатного кухонного посуду, з індукційною варильною поверхнею до того, як вона охолоне.
- Не слід залишати на поверхні варильної панелі металічні предмети, наприклад, ножі, виделки, ложки та кришки, оскільки вони можуть нагрітися.
- Не допускайте дітей до варильної панелі.
- Ручки кухонного посуду можуть сильно нагріватися. Перевірте, чи ручки кухонного посуду не нависають над іншими ввімкненими зонами приготування. Ручки посуду мають бути недоступними для дітей.
- Недотримання цієї рекомендації може призвести до опіків.

Небезпека порізів

- Після знімання захисної кришки зі шкребка для варильної панелі відкривається дуже гостре лезо. Користуйтеся шкребком надзвичайно обережно та зберігайте його в недоступному для дітей місці.
- Недотримання відповідних застережень може призвести до порізів та інших травм.

Важливі інструкції з техніки безпеки

- Не залишайте ввімкнений прилад без нагляду. Потраплення на варильну панель киплячих рідин може призвести до утворення диму, а жирні бризки можуть загорітися.
- Ніколи не використовуйте свій прилад як робочу поверхню чи поверхню для зберігання речей.
- Не залишайте на варильній поверхні будь-які предмети чи кухонне начиння.
- Ніколи не використовуйте прилад для нагрівання чи опалювання приміщення.
- Після використання обов'язково вимикайте зони приготування та варильну панель згідно з описом у цьому посібнику (тобто з використанням засобів сенсорного управління).
- Не дозволяйте дітям гратися з приладом чи сидіти, стояти або лізти на нього.
- Не зберігайте у шафках над варильною панеллю предмети, цікаві для дітей. Діти, що намагатимуться залізти на варильну панель, можуть серйозно травмуватися.
- Не залишайте дітей на самоті чи без нагляду поблизу варильної панелі, що використовується.
- Дітей чи осіб з обмеженими можливостями щодо використання приладу має проінструктувати відносно експлуатації приладу відповідальна та компетентна особа. Інструктор повинен пересвідчитися, що вони здатні користуватися приладом безпечно для себе та для оточення.
- Не виконуйте ремонт чи заміну будь-яких частин приладу за винятком випадків, коли це дозволено в даному посібнику. Усі інші операції з обслуговування приладу має виконувати кваліфікований технічний спеціаліст.
- Не використовуйте для чищення варильної панелі пароочисник.
- Не ставте і не кидайте на варильну панель важкі предмети.
- Не ставайте на варильну панель.
- Не використовуйте кухонний посуд з нерівним дном і не тягніть посуд по індукційній варильній панелі, оскільки це може подряпати скло.
- Не використовуйте для миття варильної панелі металічні губки чи будь-які інші жорсткі абразивні засоби для чищення, оскільки вони можуть подряпати індукційну поверхню.
- У разі пошкодження кабелю живлення для уникнення можливої небезпеки його заміну має проводити виробник, його сервісний представник або особи з подібною кваліфікацією.

- Цей прилад розроблено тільки для побутового використання.
- УВАГА! Виріб і його доступні частини дуже нагріваються під час використання.
- Слід бути обережними, щоб не торкатися нагрівальних елементів. Дітей віком до 8 років включно слід допускати до приладу лише під постійним наглядом дорослих.
- Цей прилад може використовуватися дітьми віком 8 років і старшими, а також особами з обмеженими фізичними, сенсорними й розумовими можливостями, недостатнім досвідом і знаннями за умови, що вони перебувають під належним наглядом або проінструктовані щодо порядку безпечного користування приладом та усвідомлюють пов'язані з цим небезпеки.
- Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Дітям заборонено проводити очищення й користувацьке обслуговування приладу без нагляду.
- УВАГА! Приготування з використанням олії чи жиру без нагляду за варильною панеллю може бути небезпечним і спричинити пожежу. ЗАБОРОНЕНО гасити полум'я водою; вимкніть прилад і накрийте вогонь – наприклад, кришкою чи пожежною ковдрою.
- УВАГА! Небезпека пожежі: не зберігайте речі на варильних поверхнях.
- Увага! Якщо поверхня (варильних панелей зі склокераміки або подібного матеріалу, що закриває деталі під напругою) тріснула, вимкніть прилад, щоб уникнути можливого ураження електричним струмом.
- Заборонено використовувати паровий очищувач.
- Цей прилад не призначений для експлуатації з використанням зовнішнього таймера чи окремої системи дистанційного управління.

Вітаємо з придбанням нової склокерамічної варильної панелі.

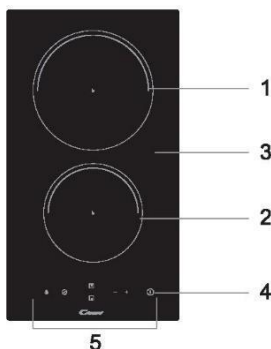
Радимо витратити час і прочитати ці інструкції/посібник зі встановлення, щоб у повній мірі зрозуміти, як правильно встановити прилад та експлуатувати його.

Для встановлення приладу прочитайте розділ про встановлення.

Уважно прочитайте всі інструкції з техніки безпеки, перш ніж користуватися варильною панеллю, і зберігайте ці інструкції/посібник зі встановлення для подальшого використання.

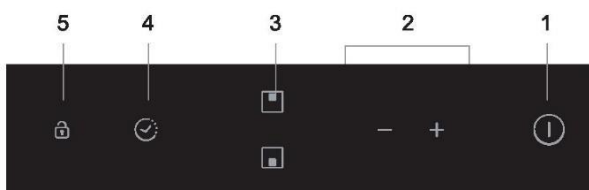
Огляд виробу

Вид згори



1. макс. Зона з потужністю 1800 Вт
2. макс. Зона з потужністю 1200 Вт
3. Скляна пластина
4. Увімкнення/вимикання
5. Панель управління

Панель управління



1. Кнопка увімкнення/вимикання
2. Кнопки регулювання потужності нагрівання/таймера
3. Кнопки вибору зон нагріву
4. Управління таймером
5. Кнопка блокування управління

Інформація про виріб

Склокерамічна варильна панель з мікрокомп'ютером може задовольнити широкий діапазон кулінарних потреб завдяки нагріванню за допомогою дротів високого опору, мікрокомп'ютерному управлінню та функціям вибору різних рівнів потужності, що робить її дійсно оптимальним варіантом вибору для сучасної родини.

Склокерамічна варильна панель створена з огляду на клієнта і є втіленням персоналізованого дизайну.

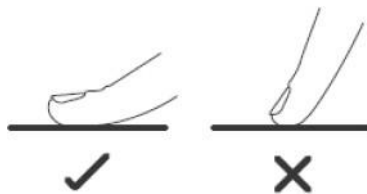
Варильна панель – це надійний та безпечний прилад, що зробить ваше життя комфортним і дозволить у повній мірі ним насолоджуватися.

Перед використанням нової склокерамічної варильної панелі

- Прочитайте цей посібник, приділивши особливу увагу розділу "Попередження про необхідність дотримання техніки безпеки".
- Зніміть зі склокерамічної варильної панелі всі захисні плівки.

Використання засобів сенсорного управління

- Засоби управління реагують на дотик, тому не потрібно тиснути на них із зусиллям.
- Використовуйте подушечку пальця, а не його кінчик.
- Ви чутимете звуковий сигнал щоразу, коли панель реєструватиме дотик.
- Перевіряйте, щоб засоби управління були чистими, сухими, а також їх не закривали будь-які предмети (наприклад, кухонне приладдя чи тканина). Навіть тонка плівка води може ускладнити управління варильною панеллю.

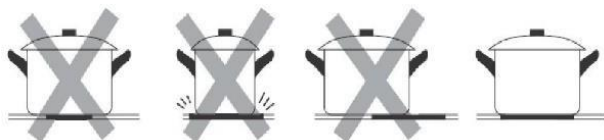


Вибір правильного кухонного посуду

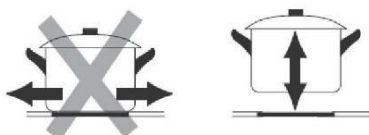
Не використовуйте кухонний посуд із нерівним дном чи гострими краями.



Пересвідчіться, що дно посуду гладеньке, рівно стоїть на склі, а його розмір збігається з розміром зони приготування. Завжди ставте посуд у центр зони приготування.



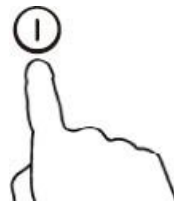
Обов'язково піднімайте посуд зі склокерамічної варильної панелі – не тягніть, оскільки він може подряпати скло.



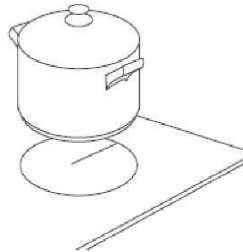
Експлуатація склокерамічної варильної панелі

Початок приготування

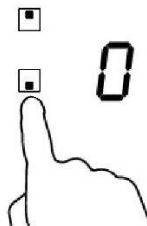
1. Торкніться кнопки увімкнення/вимкнення.
Після ввімкнення панелі пролунає один звуковий сигнал, на всіх дисплеях відобразиться " - " або " - - ", вказуючи на те, що індукційна варильна панель перейшла в режим очікування.



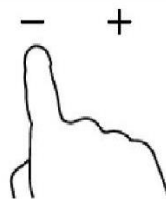
2. Поставте придатний посуд на зону приготування, яку хочете використати.
 - Пересвідчіться, що дно посуду та поверхня зони приготування чисті й сухі.



3. Торкніться кнопки вибору зони нагріву.

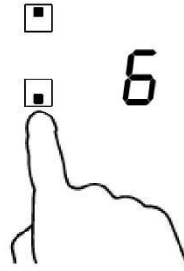


4. Виберіть рівень нагріву, торкаючись кнопки "-" або "+".
 - Якщо ви не виберете налаштування нагріву протягом 1 хвилини, склокерамічна варильна панель автоматично вимкнеться. Вам потрібно буде почати знову з кроку 1.
 - Ви можете змінювати налаштування нагріву в будь-який момент під час приготування.
 - Якщо утримувати одну з цих кнопок, значення збільшуватиметься або зменшуватиметься.



Після завершення приготування

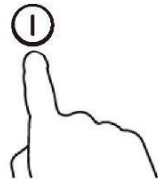
1. Торкніться кнопки вибору зони нагріву, яку хочете вимкнути.



2. Вимкніть зону нагріву, перейшовши до значення "0" або торкнувшись кнопок " - " і " + " одночасно.

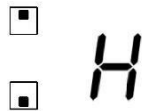


3. Вимкніть усю варильну панель, торкнувшись кнопки увімкнення/вимкнення .



4. Остерігайтеся гарячих поверхонь

"H" відобразатиметься, коли зона приготування надто гаряча для торкання. Цей символ зникне, коли поверхня охолоне до безпечної температури. Цю функцію також можна використовувати для енергозбереження; якщо потрібно підігріти інший посуд – скористайтесь гарячою варильною поверхнею.



Блокування управління

- Ви можете заблокувати кнопки управління панелі, щоб запобігти неналежному її використанню (наприклад, випадковому вмиканню дітьми зон нагріву).
- Коли кнопки управління заблоковано, всі вони не працюватимуть, за винятком кнопки УВІМК/ВИМК.

Блокування органів управління

Торкніться кнопки блокування управління. Індикатор таймера відобразить значення " Lo ".

Розблокування кнопок управління

1. Торкніться та утримуйте кнопку блокування управління протягом певного часу.
2. Тепер можна почати користуватися склокерамічною варильною панеллю.



Коли варильна панель перебуває в режимі блокування кнопок, буде вимкнено всі засоби управління, за винятком кнопки увімкнення/вимкнення; ви завжди зможете вимкнути склокерамічну варильну панель кнопкою увімкнення/вимкнення в разі екстреної необхідності, проте для подальших дій слід обов'язково розблокувати панель.

Захист від перегріву

Датчик температури, яким обладнано панель, може відстежувати температуру всередині склокерамічної варильної панелі. У разі виявлення надто високої температури склокерамічна варильна панель автоматично припинить роботу.

Попередження про остаточне тепло

Якщо варильна панель працює протягом певного часу, вона зберігає залишкове тепло. Відобразатиметься літера "H", попереджаючи про високу температуру зони приготування.

Автоматичне вимкнення

Автоматичне вимкнення – це захисна функція вашої варильної панелі. Варильна панель автоматично вимикається, навіть якщо ви забули про страву, що готується. Час роботи за замовчуванням для різних рівнів потужності зазначено в таблиці нижче:

Рівень потужності	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Таймер роботи за замовчуванням (годин)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

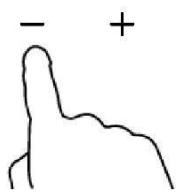

Використання таймера


Ви можете використовувати таймер двома різними способами:


- Його можна використовувати як таймер зворотного відліку. У цьому разі таймер не вимкнати будь-які зони приготування після закінчення встановленого часу.
- Ви можете налаштувати таймер на вимкнення однієї зони приготування після закінчення встановленого часу.
- Ви можете встановити для таймера час спрацювання до максимум 99 хвилин.

Використання таймера зворотного відліку

Якщо ви не вибрали будь-яку зону приготування

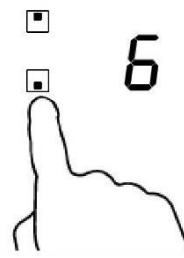
1. Переконайтеся, що варильна панель увімкнена.
Примітка. Ви можете використовувати таймер зворотного відліку, навіть якщо не вибрали зону приготування.
2. Торкніться кнопки таймера; індикатор таймера почне блимати.
3. Виберіть налаштування таймера, торкаючись кнопок "-" або "+". Індикатор зворотного відліку почне блимати і відобразиться на дисплеї таймера.
Порада. Торкання кнопок "+" або "-" таймера один раз збільшуватиме чи зменшуватиме час на 1 хвилину.

Торкнувшись і утримуючи натиснутими кнопки "+" або "-" таймера, можна збільшувати чи зменшувати час на 10 хвилин.
Якщо налаштований час перевищить 99 хвилин, таймер автоматично повернеться до значення 0 хвилин.
4. При одночасному натисканні кнопок "+" або "-" таймера функцію таймера буде вимкнено, і на дисплеї зворотного відліку відобразиться значення "- -".


5. Після встановлення часу таймер відразу починає зворотний відлік. На дисплеї відображається час, що залишився, а індикатор таймера блимає протягом 5 секунд.


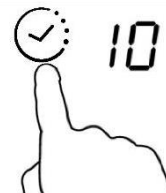
6. Після закінчення встановленого часу протягом 30 секунд лунатиме звуковий сигнал, а індикатор таймера відобразить значення "- -".


Налаштування таймера для вимкнення однієї зони приготування

1. Торкніться кнопки вибору зони нагріву.



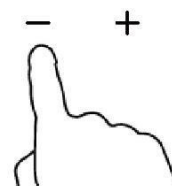
2. Торкніться кнопки таймера; індикатор таймера відобразить значення "10".



3. Встановіть час кнопкою управління таймера.

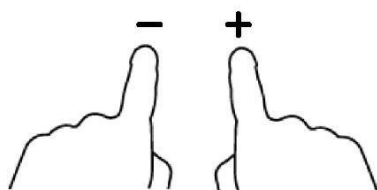
Порада. Торкання кнопок "+" або "-" таймера один раз збільшуватиме чи зменшуватиме час на 1 хвилину.

Торкнувшись і утримуючи натиснутими кнопки "+" або "-" таймера, можна збільшувати чи зменшувати час на 10 хвилин.



Якщо налаштований час перевищить 99 хвилин, таймер автоматично повернеться до значення 0 хвилин.

4. При одночасному натисканні кнопок "+" або "-" таймера функцію таймера буде вимкнено, і на дисплеї зворотного відліку відобразиться значення " - - ".



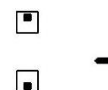
5. Після встановлення часу таймер відразу починає зворотний відлік. На дисплеї відображається час, що залишився, а індикатор таймера блимає протягом 5 секунд.



ПРИМІТКА. Червона крапка поряд із індикатором рівня потужності світлитиметься, вказуючи на вибрану зону.



6. Після закінчення часу приготування відповідна зона приготування автоматично вимкнеться.



ПРИМІТКА. Якщо необхідно змінити час після налаштування таймера, вам потрібно буде почати з кроку 1.

Рекомендації з приготування



Обсмажуючи їжу, будьте обережні, оскільки жир та олія дуже швидко нагріваються, особливо в разі використання режиму PowerBoost. Коли температура жиру та олії стає дуже високою, вони можуть спалахнути, що може призвести до серйозного ризику пожежі.

Поради з приготування їжі

- Коли страва закипить, зменште налаштування температури.
- Використання кришки скоротить час приготування та зекономить електроенергію завдяки збереженню тепла.
- Зменшіть до мінімуму кількість рідини або жиру, щоб скоротити час приготування.
- Починайте готувати з високою потужністю та знижуйте налаштування потужності, коли страва повністю нагріється.

Приготування на повільному вогні, приготування рису

- Приготування на повільному вогні відбувається за температури приблизно 85°C, коли пухирці пари починають підніматися до поверхні рідини в каструлі. Це корисний метод отримання смачних супів та ніжних страв із тушкованого м'яса, оскільки дає можливість отримати смачну та ароматну, але не переварену страву. Ви також можете готувати за температури нижче кипіння соуси на основі яєць та соуси, загущені мукою.
- Для приготування деяких страв, включно з приготуванням рису методом всотування, може знадобитися налаштування температури вище мінімального значення, щоб страва приготувалася правильно за рекомендований час.

Підсмажування м'яса

Для приготування соковитих смачних стейків:

1. Перед приготуванням витримайте м'ясо протягом 20 хвилин за кімнатної температури.
2. Розігрійте сковороду з товстим дном.
3. Пензлем змастіть обидва боки стейка олією. Додайте трохи олії на гарячу сковороду, а потім покладіть на неї м'ясо.
4. Під час приготування переверніть стейк тільки один раз. Точний час приготування залежатиме від товщини шматка, а також потрібного ступеню приготування. Час приготування може становити 2-8 хвилин для кожного боку. Натисніть на стейк, щоб перевірити його готовність, – чим він жорсткіший, тим ближчий до ступеню "well done".
5. Покладіть стейк "відпочити" на кілька хвилин на теплу тарілку, щоб м'ясо стало ніжнішим перед подачею.

Обсмажування в дуже гарячій олії з постійним перемішуванням

1. Виберіть сумісні зі склокерамічними варильними панелями вок із пласким дном або велику сковорідку.
2. Підготуйте всі інгредієнти та посуд. Обсмажування в дуже гарячій олії з постійним перемішуванням має бути швидким. Якщо потрібно приготувати велику кількість продуктів, обсмажуйте їх кількома маленькими порціями.
3. Попередньо розігрійте сковороду і додайте дві столових ложки олії.
4. Спочатку приготуйте м'ясо, зніміть його зі сковороди і зберігайте теплим.
5. Обсмажте овочі. Коли вони будуть гарячими, але ще хрусткими, зменште температуру зони приготування, поверніть у сковороду приготоване м'ясо та додайте соус.
6. Обережно перемішайте інгредієнти, щоб вони рівномірно нагрілися.
7. Подавайте на стіл відразу ж.

Налаштування нагріву

Наведені нижче налаштування є тільки рекомендованими. Фактичні налаштування залежатимуть від низки факторів, включно з кухонним посудом та кількістю продуктів, що готуються. Для визначення найкращих налаштувань слід поекспериментувати з варильною панеллю.

Налаштування нагріву	Придатність
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• делікатне розігрівання незначних об'ємів їжі• розтоплення шоколаду, масла і нагрівання продуктів, які швидко підгорають• варіння на повільному вогні• повільне підігрівання
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• розігрівання їжі• швидке кип'ятіння• приготування рису
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• млинці
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• пасерування• приготування пасти
9	<ul style="list-style-type: none">• обсмажування в дуже гарячій олії з перемішуванням• підрум'янювання• доведення супу до кипіння• кип'ятіння води

Догляд та очищення

Наведені нижче налаштування є тільки рекомендованими. Фактичні налаштування залежатимуть від низки факторів, включно з кухонним посудом та кількістю продуктів, що готуються. Для визначення найкращих налаштувань слід проекспериментувати з індукційною варильною панеллю.

Що?	Як?	Важливо!
Щоденні забруднення скла (відбитки пальців, інші сліди, плями від їжі або рідин, що не містять цукор, на склі)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Вимкніть живлення варильної панелі. 2. Нанесіть на варильну панель засіб для чищення, поки скло ще тепле (але не гаряче)! 3. Змийте водою та витріть насухо чистою тканиною або паперовим рушником. 4. Увімкніть живлення варильної панелі. 	<ul style="list-style-type: none"> • Коли живлення варильної панелі вимкнено, то індикатор гарячої поверхні не світитиметься, однак зона приготування може залишатися гарячою! Будьте максимально обережні. • Жорсткі губки, деякі нейлонові губки для миття посуду та жорсткі/абразивні засоби для чищення можуть подряпати скло. Щоб перевірити, чи підходить засіб для чищення або губка для скляних поверхонь, обов'язково читайте етикетку. • У жодному разі не залишайте залишки засобу на варильній панелі: на склі можуть з'явитися плями.
Бризки та краплі на склі рідини, що містить цукор.	<p>Негайно видаляйте ці залишки за допомогою ножа для оброблення риби чи шкребка з гострим лезом, придатного для чищення склокерамічних варильних панелей; будьте обережні, щоб не обпектися у разі контакту з гарячими зонами приготування:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. вимкніть живлення варильної панелі за допомогою настінного вимикача. 2. Тримаючи лезо чи шкребок під кутом 30°, зніміть забруднення в напрямку холодної зони варильної панелі. 3. Видаліть забруднення рушником для посуду чи паперовим рушником. 4. Виконайте кроки з 2 до 4 параграфу "Щоденні забруднення скла" вище. 	<ul style="list-style-type: none"> • Якомога швидше видаляйте плями, що утворилися в результаті виливання на скло їжі, зокрема, такої, що містить цукор. Якщо вони застигнуть на склі, то можуть виникнути проблеми з видаленням таких плям, або ж вони можуть навіть назавжди пошкодити скляну поверхню. • Небезпека порізів: після знімання захисної кришки зі шкребка відкривається дуже гостре лезо. Користуйтеся шкребок надзвичайно обережно та зберігайте його в недоступному для дітей місці.
Виливання рідини на засоби сенсорного управління.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Вимкніть живлення варильної панелі. 2. Намочіть місце, куди потрапила їжа. 3. Витріть зону засобів сенсорного управління чистою вологою губкою чи тканиною. 4. Витріть цю зону насухо паперовим рушником. 5. Увімкніть живлення варильної панелі. 	<ul style="list-style-type: none"> • Звукова панель може видати звуковий сигнал і вимкнутися, а засоби сенсорного управління можуть не функціонувати, коли на них рідина. Перш ніж знову вмикати варильну панель, витріть зону сенсорного управління насухо.

Поради та підказки

Проблема	Можливі причини	Що робити
Варильна панель не вмикається.	Відсутнє живлення.	Пересвідчіться, що варильна панель під'єднана до джерела електроживлення та ввімкнена. Перевірте наявність електроживлення у вашому будинку чи районі. Якщо ви перевірили усе, але проблему не усунуто, зателефонуйте кваліфікованому технічному спеціалісту.
Сенсорні кнопки не реагують на торкання.	Засоби управління заблоковано.	Розблокуйте засоби управління. Див. інструкції в розділі "Експлуатація склокерамічної варильної панелі".
Сенсорні кнопки погано реагують на торкання.	Можливо, на поверхні панелі управління є тонка плівка води, або ж ви торкаєтеся кнопок кінчиком пальця, а не подушечкою.	Пересвідчіться, що панель управління суха, і торкайтеся кнопок подушечкою пальця.
Скло подряпане.	Кухонний посуд із нерівними краями. Використовуються непідходящі абразивні губки чи засоби для чищення.	Використовуйте кухонний посуд із гладеньким і пласким дном. Див. розділ "Вибір правильного посуду". Див. розділ "Догляд та очищення".
Під час використання певного посуду чути тріск або клацання.	Причиною може бути конструкція цього посуду (шари різних металів по-різному вібрують).	Це нормальна властивість посуду і не вказує на несправність приладу.

Технічні характеристики

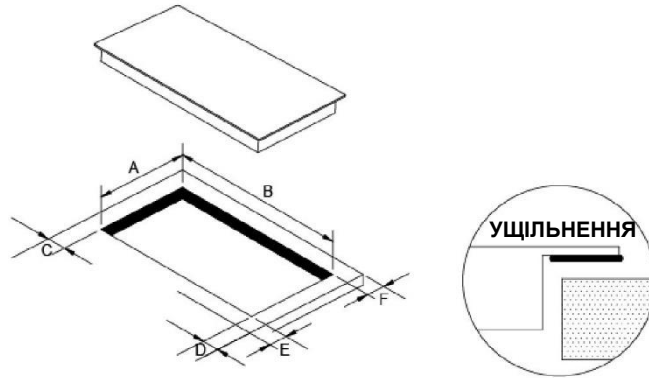
Варильна панель	CDH30
Зони нагріву	2 зони
Напруга електроживлення	220-240 В~
Встановлена електрична потужність	2700-3300 Вт
Габарити виробу Г×Ш×В (мм)	288X520X55
Розміри отвору для вбудовування А×В (мм)	268X490

Вага та габаритні розміри є приблизними. Оскільки ми постійно прагнемо до вдосконалення нашої продукції, ми можемо змінювати технічні характеристики та дизайн виробів без попереднього повідомлення.

Встановлення

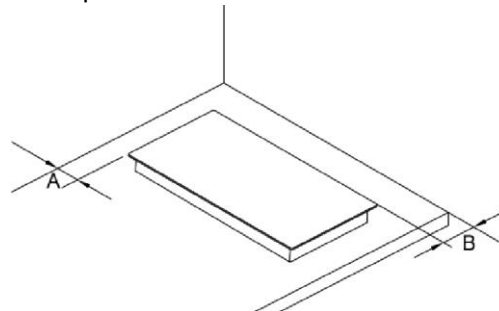
Вибір обладнання для встановлення

1. Виріжте в робочій поверхні отвір відповідно до розмірів, зазначених на кресленні. Для встановлення та експлуатації панелі навколо отвору слід залишити щонайменше 50 мм простору. Пересвідчіться, що товщина робочої поверхні становить щонайменше 30 мм. Вибирайте термостійкий матеріал робочої поверхні, щоб запобігти значній деформації через випромінювання тепла від варильної панелі. Як показано нижче:



A	B	C	D	E		F
268 + 4 - 0 мм	490 + 4 - 0 мм	50 мм мін.	50 мм мін.	50 мм мін.		50 мм мін.

2. Склокерамічну варильну панель можна встановити на робочу поверхню кухонної шафки. Склокерамічну варильну панель слід розташовувати горизонтально. Як показано нижче:

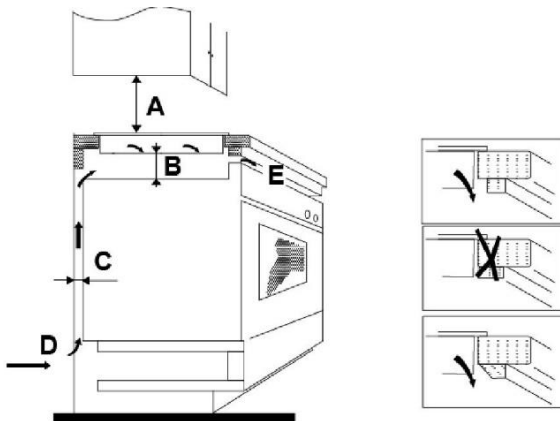


A	B
50 мм мін.	50 мм мін.

Обов'язково пересвідчіться, що склокерамічна варильна панель має хорошу вентиляцію, а впускні та випускні отвори для повітря не заблоковано. Пересвідчіться, що склокерамічна варильна панель у нормальному робочому стані. Як показано нижче:



Примітка. Із міркувань безпеки відстань між варильною панеллю та будь-якою шафою над нею має становити щонайменше 760 мм.



A (мм)	B (мм)	C (мм)	D	E
760	мін. 50	мін. 30	Повітрязабірник	Отвір для випуску повітря 10 мм

Перед встановленням варильної панелі пересвідчіться, що

- робоча поверхня прямокутна і пласка, а конструкційні елементи не порушують вимоги щодо потрібного простору для встановлення;
- робоча поверхня виготовлена з термостійкого матеріалу;
- якщо варильна панель встановлюється над духовою шафою, ця шафа має бути обладнана вбудованим охолоджувальним вентилятором;
- встановлення має відповідати всім вимогам щодо проміжків та застосовуваним стандартам і нормативним вимогам;
- постійна проводка має бути обладнана придатним роз'єднувачем, який забезпечує повне від'єднання приладу від мережі електроживлення, встановленим із дотриманням місцевих правил і норм.
Це має бути роз'єднувач схваленого типу з повітряним проміжком між контактами, що дорівнює 3 мм на всіх полюсах (або на всіх провідниках фази (активних), якщо місцеві вимоги щодо проводки дозволяють такий варіант);
- після встановлення варильної панелі до роз'єднувача має бути зручний доступ;
- якщо у вас є сумніви щодо встановлення, зверніться за консультацією до служби технічного нагляду вашого будинку;
- для облицювання поверхні стін навколо варильної панелі слід використовувати термостійкі та легко очищувані матеріали (наприклад, керамічні кахлі).

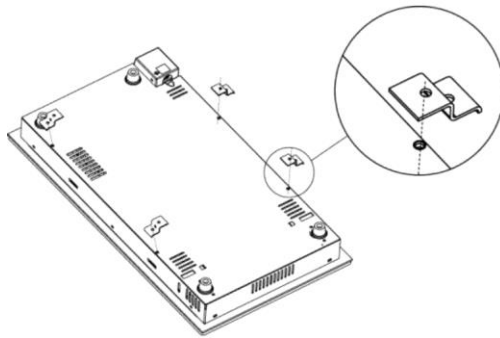
Встановлюючи варильну панель, пересвідчіться, що

- до кабелю живлення не можна отримати доступ через дверцята та висувні ящики кухонної шафи;
- є достатній потік повітря ззовні шафи до основи варильної панелі;
- якщо варильна панель встановлюється над висувним ящиком або полицями для посуду, під основою варильної панелі слід встановити термозахисний бар'єр;
- роз'єднувач електроживлення легко доступний для користувача;

Перед встановленням фіксуючих кронштейнів

Прилад слід встановлювати на стійкій та рівній поверхні (використайте упаковку). Не застосовуйте силу до засобів управління, що виступають з поверхні панелі.

Після встановлення закріпіть панель на робочій поверхні за допомогою чотирьох кронштейнів у нижній частині панелі (див. малюнок). Відрегулюйте положення кронштейнів відповідно до товщини робочої поверхні в різних місцях.



Застереження

1. Склокерамічну варильну панель має встановлювати лише кваліфікований персонал або технічні спеціалісти. У нас є спеціалісти, які можуть надати вам цю послугу. У жодному разі не виконуйте встановлення самостійно.
2. Склокерамічну варильну панель заборонено встановлювати над охолоджувальним обладнанням, посудомийними машинами та сушильними машинами.
3. Склокерамічну варильну панель слід встановлювати таким чином, щоб забезпечити оптимальне розсіювання генерованого нею тепла.
4. Стіна та зона над робочою поверхнею мають витримувати дію тепла.
5. Для запобігання пошкодженням багатoshарова структура та клейкий матеріал мають бути стійкими до нагрівання.
6. Заборонено використовувати паровий очищувач.
7. Цю склокерамічну панель можна під'єднувати тільки до джерела електроживлення з імпедансом системи не більше 0,427 Ом. За необхідності зверніться для отримання інформації про імпеданс системи до організації енергопостачання.

Підключення варильної панелі до джерела електроживлення



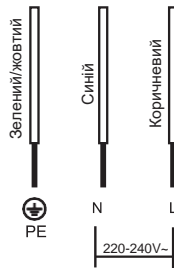
Підключення цієї варильної панелі до джерела електроживлення має виконувати тільки особа з належною кваліфікацією. Перед підключенням варильної панелі до джерела електроживлення перевірте наступне:

1. здатність витримувати навантаження для проводки у вашому житлі достатня для потужності живлення варильної панелі;
2. напруга електромережі відповідає зазначеній у паспортній табличці приладу;
3. кабель живлення може витримувати навантаження, зазначене на паспортній табличці варильної панелі.

Для підключення варильної панелі до джерела електроживлення не використовуйте адаптери, понижувальні перехідники або розгалужувачі, оскільки вони можуть призвести до перегрівання та пожежі.

Кабель живлення не повинен торкатися будь-яких гарячих частин; його слід прокладати так, щоб температура кабелю не перевищувала 75°C у будь-якій точці.

Джерело електроживлення у відповідності до застосовного стандарту має бути під'єднане до стандартного або однополюсного автоматичного вимикача. Спосіб під'єднання показано нижче.



1. Якщо кабель пошкоджено чи потрібно замінити, цю операцію для запобігання нещасним випадкам має проводити лише технічний спеціаліст із післяпродажного обслуговування з використанням належних інструментів.
2. Якщо пристрій під'єднано напряму до джерела електропостачання, слід встановити всеполюсний вимикач із мінімальним проміжком між контактами 3 мм.
3. Особа, що проводить монтаж, має пересвідчитися, що електричне з'єднання виконано правильно і воно відповідає вимогам техніки безпеки.
4. Заборонено згинати чи затискати кабель.
5. Слід регулярно перевіряти кабель; його заміну може проводити лише особа з належною кваліфікацією.




УТИЛІЗАЦІЯ: Не викидайте цей виріб із несорттованим побутовим сміттям. Необхідно окремо збирати такі відходи для спеціальної переробки.

Цей прилад марковано відповідно до Директиви ЄС 2012/19/ЄС про відходи електричного та електронного обладнання (WEEE). Забезпечуючи належну утилізацію цього приладу, ви сприяєте запобіганню потенційного нанесення шкоди довкіллю та здоров'ю людей, яка може виникнути в разі неправильної утилізації цього приладу.

Символ на виробі вказує, що з ним не можна поводитися як із побутовими відходами. Виріб слід здати на відповідний пункт збирання відходів електричного та електронного обладнання.

Цей прилад вимагає утилізації спеціалістами з поводження з відходами. Для отримання докладнішої інформації щодо поводження з цим виробом, його переробки та утилізації зверніться в місцеву адміністрацію, службу утилізації побутових відходів або магазин, не було придбано виріб.

Для отримання подальшої інформації щодо поводження з цим виробом, його переробки та утилізації зверніться в місцеву міську адміністрацію, службу утилізації побутових відходів або магазин, де було придбано виріб.

Door het aanbrengen van de CE -markering op dit product, verklaren wij onder onze eigen verantwoordelijkheid dat dit product in overeenstemming is met alle Europese wettelijke voorschriften met betrekking tot de vereisten inzake veiligheid, gezondheid en milieu.

Veiligheidswaarschuwingen

Uw veiligheid is belangrijk voor ons. Lees deze informatie voordat u uw kookplaat in gebruik neemt.

Installatie

Gevaar voor elektrische schokken

- Koppel het apparaat los van het elektriciteitsnet voordat u werkzaamheden of onderhoud verricht.
- Aansluiting op een goed aardingssysteem is essentieel en verplicht.
- Veranderingen aan het bedradingsstelsel in uw huis mogen alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerd elektricien.
- Het niet opvolgen van dit advies kan leiden tot een elektrische schok of de dood.

Gevaar van snijwonden

- Let op - de randen van de panelen zijn scherp.
- Het niet voorzichtig zijn kan leiden tot letsel of snijwonden.

Belangrijke veiligheidsaanwijzingen

- Lees deze aanwijzingen zorgvuldig door voordat u dit apparaat installeert of gebruikt.
- Leg nooit brandbaar materiaal of brandbare producten op dit apparaat.
- Gelieve deze informatie ter beschikking te stellen van de persoon die verantwoordelijk is voor de installatie van het toestel, aangezien dit uw installatiekosten kan verminderen.
- Om een gevaarlijke situatie te voorkomen, moet dit apparaat geïnstalleerd worden volgens deze installatie-instructies.
- Dit apparaat mag uitsluitend correct geïnstalleerd en geaard worden door een gekwalificeerd persoon.
- Dit apparaat moet aangesloten worden op een circuit waarin een werkschakelaar is ingebouwd die volledige loskoppeling van de elektrische voeding mogelijk maakt.
- Het niet correct installeren van het apparaat maakt de garantie of aansprakelijkheidsclaims ongeldig.

Bediening en onderhoud Gevaar van elektrische schokken

- Bereid geen gerechten op een gebroken of gebarsten oppervlak van de kookplaat. Als het kookplaatoppervlak mocht breken of barsten, schakel dan het apparaat onmiddellijk uit met de hoofdschakelaar en neem contact op met een gekwalificeerd technicus.
- Schakel het apparaat uit met de hoofdschakelaar voordat u reinigings- of onderhoudswerkzaamheden verricht.
- Het niet opvolgen van dit advies kan leiden tot een elektrische schok of de dood.

Gevaar voor de gezondheid

- Dit apparaat voldoet aan de elektromagnetische veiligheidsnormen.

Gevaar door een heet oppervlak

- Tijdens het gebruik worden toegankelijke delen van dit apparaat heet genoeg om brandwonden te veroorzaken.
- Laat uw lichaam, kleding of andere voorwerpen dan geschikt kookgerei niet in contact komen met het inductieglas totdat het oppervlak is afgekoeld.
- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op de kookplaat gelegd worden want deze kunnen heet worden.
- Houd kinderen uit de buurt.
- Handgrepen van pannen kunnen ook te heet zijn om aan te raken. Controleer of handgrepen van steelpannen niet over andere ingeschakelde kookzones reiken. Houd handgrepen uit de buurt van kinderen.
- Het niet opvolgen van dit advies kan leiden tot brandwonden en verbrandingen.

Gevaar van snijwonden

- Het vlijmscherpe blad van een schraper voor kookplaatoppervlakken wordt blootgesteld als de afdekking wordt verwijderd. Gebruik de schraper uiterst voorzichtig en berg hem altijd veilig en uit de buurt van kinderen op.
- Het niet voorzichtig zijn kan leiden tot letsel of snijwonden.

Belangrijke veiligheidsaanwijzingen

- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter als het in gebruik is. Het overkoken van voedsel veroorzaakt rokerige en vette vlekken die in brand kunnen vliegen.
- Gebruik uw apparaat nooit als werk- of opbergoppervlak.
- Laat nooit voorwerpen of keukengerei op het apparaat liggen.
- Gebruik uw apparaat nooit om de kamer te verwarmen.
- Schakel de kookzones en de kookplaat na gebruik altijd uit, zoals beschreven in deze handleiding (bijv. met behulp van de

aanraaktoetsen).

- Laat kinderen niet met het apparaat spelen of er op zitten, staan of klimmen.
- Bewaar geen voorwerpen die interessant zijn voor kinderen in de kastjes boven het apparaat. Kinderen die op de kookplaat klimmen kunnen ernstig letsel oplopen.
- Laat kinderen niet alleen of zonder toezicht in de zone waar het apparaat in gebruik is.
- Kinderen of personen met een beperking die van invloed is op hun vermogen om het apparaat te gebruiken, moeten van een verantwoordelijke en competente persoon leren hoe het apparaat gebruikt moet worden. Deze persoon moet zeker weten dat zij het apparaat kunnen gebruiken zonder gevaar voor henzelf of hun omgeving.
- Repareer of vervang geen enkel onderdeel van het apparaat tenzij dit specifiek wordt aanbevolen in de handleiding. Al het andere onderhoud moet uitgevoerd worden door een gekwalificeerde technicus.
- Gebruik geen stoomreiniger om uw kookplaat te reinigen.
- Leg geen zware voorwerpen op uw kookplaat en laat ze er niet op vallen.
- Ga niet op uw kookplaat staan.
- Gebruik geen pannen met gekartelde randen of schuif geen pannen over het glazen inductie-oppervlak, omdat dit krassen op het glas kan veroorzaken.
- Gebruik geen schuursponsjes of andere agressieve reinigingsmiddelen, omdat deze krassen kunnen maken op het glazen inductie-oppervlak.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn servicevertegenwoordiger of ander bevoegd personeel om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen worden heet tijdens gebruik.
- Wees voorzichtig en raak de verwarmingselementen niet aan. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.
- Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen ouder dan 8 jaar en personen met een lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke beperking of gebrek aan ervaring en kennis als zij in de gaten gehouden worden of aanwijzingen hebben gekregen over hoe zij het apparaat op veilige wijze kunnen gebruiken en als zij de bijbehorende gevaren begrijpen.

- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoudswerkzaamheden mogen niet door kinderen uitgevoerd worden als zij niet onder toezicht staan.
- **WAARSCHUWING:** Onbeheerd koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en kan leiden tot brand. Probeer **NOOIT** een brand te blussen met water, maar schakel het apparaat uit en dek vervolgens de vlam af met bijvoorbeeld een deksel of een branddeken.
- **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: bewaar geen voorwerpen op de kookoppervlakken.
- **•Waarschuwing:** Als er barsten komen in kookplaten van glaskeramik of soortgelijk materiaal, die delen onder spanning beschermen, schakelt u het apparaat uit om elektrische schokken te voorkomen
- Gebruik geen stoomreiniger.
- Het apparaat is niet bedoeld om bediend te worden door middel van een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.

Gefeliciteerd met de aanschaf van uw nieuwe keramische kookplaat.

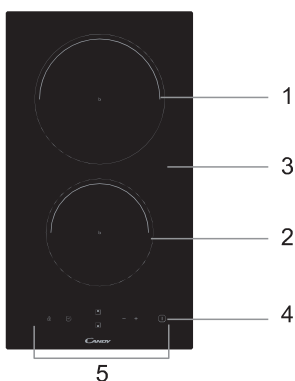
Wij raden u aan enige tijd te besteden aan het lezen van deze instructie-/installatiehandleiding om volledig te begrijpen hoe u deze correct kunt installeren en bedienen.

Lees het installatiegedeelte voor de installatie.

Lees alle veiligheidsaanwijzingen vóór gebruik zorgvuldig door en bewaar deze instructie-/installatiehandleiding voor toekomstige raadpleging.

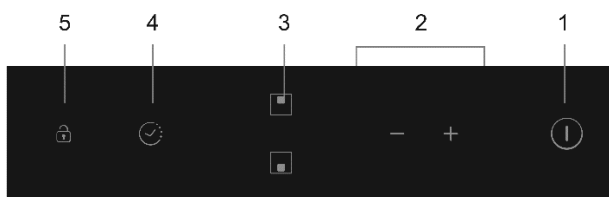
Productoverzicht

Bovenaanzicht



1. max. 1800 W zone
2. max. 1200 W zone
3. Glasplaat
4. AAN/UIT
5. Bedieningspaneel

Bedieningspaneel



1. Bedieningstoets AAN/UIT
2. Bedieningstoetsen regeling Vermogen / Timer
3. Bedieningstoetsen selectie kookzone
4. Bedieningstoets timer
5. Toetsenvergrendeling (Kinderslot)

Productinformatie

De keramische kookplaat kan aan uiteenlopende kookbehoeften voldoen dankzij verwarming van de weerstanden, de door een microcomputer gestuurde regeling en de selectie van meerdere vermogenswaarden: dus echt de optimale keuze voor moderne gezinnen.

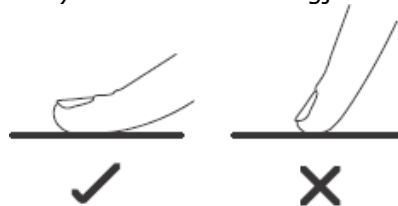
De keramische kookplaat past zich aan de klanten aan en heeft een gepersonaliseerd ontwerp. De kookplaat heeft veilige en betrouwbare prestaties, waardoor uw leven comfortabel wordt en u ten volle kunt genieten van het kookplezier.

Voordat u uw nieuwe keramische kookplaat in gebruik neemt

- Lees deze handleiding en let met name op het deel 'Veiligheidswaarschuwingen'.
- Verwijder eventuele beschermfolie die nog op uw keramische kookplaat aanwezig is.

Het gebruik van de aanraaktoetsen

- De bedieningstoetsen reageren op aanraking, u hoeft dus geen enkele druk uit te oefenen.
- Gebruik de bal van uw vinger en niet het topje.
- Elke keer als er een aanraking gedetecteerd wordt, klinkt er een piepje.
- Zorg ervoor dat de bedieningstoetsen altijd schoon en droog zijn, en dat ze niet bedekt worden door een voorwerp (bijv. keukengerei of een doek). Zelfs een dun laagje water kan de bediening bemoeilijken.

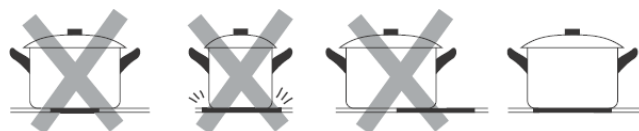


Keuze van het juiste kookgerei

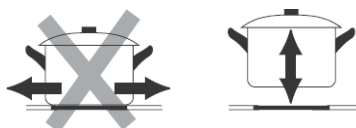
Gebruik geen kookgerei met gekartelde randen of een gebogen bodem.



Controleer of de bodem van uw pan glad is, vlak tegen het glas ligt en even groot is als de kookzone. Zet de pan altijd in het midden van de kookzone.



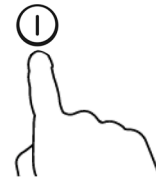
Til pannen altijd op van de keramische kookplaat – verschuif ze niet want dat kan krassen op het glas veroorzaken.



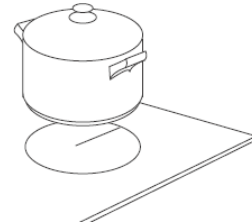
Het gebruik van uw keramische kookplaat

De bereiding beginnen

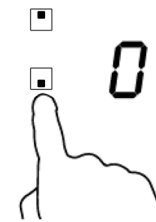
1. Raak de bedieningstoets AAN/UIT aan.
Na inschakeling klinkt de zoemer eenmaal, op het display wordt "-" of "--" weergegeven, dit betekent dat de inductiekookplaat in stand-by staat.



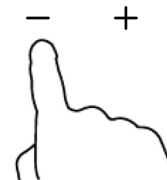
2. Zet een geschikte pan op de kookzone die u wilt gebruiken.
 - Zorg ervoor dat de bodem van de pan en het oppervlak van de kookzone schoon en droog zijn.



3. Raak de selectietoets voor de kookzone aan.

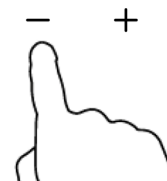


4. Selecteer een warmte-instelling door de bedieningstoets "-" of "+" aan te raken.
 - Als u binnen 1 minuut geen warmte-instelling kiest, wordt de inductiekookplaat automatisch uitgeschakeld. Dan moet u weer vanaf stap 1 beginnen.
 - U kunt tijdens de bereiding te allen tijde de warmte-instelling veranderen.
 - Door een van deze knoppen ingedrukt te houden, past de waarde zich naar boven of naar beneden aan.



Na afloop van de bereiding

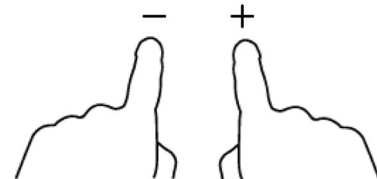
1. Raak de selectietoets van de verwarmingszone die u wilt uitschakelen aan.




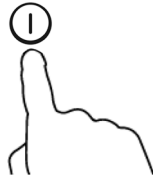
2. Schakel de kookzone uit door omlaag te scrollen naar "0" of door "-" en "+" tegelijk aan te raken.



OF

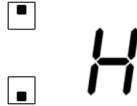


3. Schakel de hele kookplaat uit door de bedieningstoets AAN/UIT  aan te raken.



4. Let op hete oppervlakken

'H' geeft aan welke kookzone te heet is om aan te raken. Deze verdwijnt wanneer de kookzone is afgekoeld tot een veilige temperatuur. Deze functie kan ook gebruikt worden om energie te besparen: als u een andere pan wilt verwarmen kunt u de kookzone die nog heet is gebruiken.



De bedieningstoetsen vergrendelen

- U kunt de bedieningstoetsen vergrendelen om onbedoeld gebruik te voorkomen (bijvoorbeeld kinderen die per ongeluk de kookzones inschakelen).
- Wanneer de bedieningstoetsen vergrendeld zijn, zijn ze allemaal uitgeschakeld, behalve de toets AAN/UIT.

De bedieningstoetsen vergrendelen

Raak de toets toetsenvergrendeling aan. Op de indicator van de timer verschijnt " Lo "

De bedieningstoetsen ontgrendelen

1. Raak de toetsenvergrendeling even aan.
2. Nu kunt u uw keramische kookplaat gaan gebruiken.



Wanneer de kookplaat in de vergrendelingsmodus staat, zijn alle bedieningselementen uitgeschakeld, behalve de AAN/UIT-knop. U kunt de keramische kookplaat altijd uitschakelen met de AAN/UIT-knop in een noodgeval, maar u moet de kookplaat eerst ontgrendelen bij de volgende handeling.

Beveiliging tegen te hoge temperatuur

Een ingebouwde temperatuursensor bewaakt de temperatuur in de keramische kookplaat. Wanneer een te hoge temperatuur wordt gedetecteerd, wordt de keramische kookplaat automatisch uitgeschakeld.

Waarschuwing voor restwarmte

Wanneer de kookplaat een tijd gebruikt is, zal er wat restwarmte zijn. De letter " H " verschijnt om u te waarschuwen dat de kookzone nog steeds heet is.

Automatische uitschakeling

Automatische uitschakeling is een beveiligingsfunctie voor uw inductiekookplaat. De kookplaat wordt automatisch uitgeschakeld als u hem vergeet uit te schakelen na de bereiding. De standaard tijdsduren voor de verschillende vermogensniveaus zijn in onderstaande tabel vermeld:

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

Het gebruik van de timer

U kunt de timer op twee verschillende manieren gebruiken:

- U kunt hem gebruiken als kookwekker. In dat geval zal de timer geen enkele kookzone uitschakelen nadat de tijdsduur is verlopen.
- U kunt hem ook zodanig instellen dat één kookzone, nadat de tijd is verstreken, uitgeschakeld wordt.
- U kunt een tijdsduur van maximaal 99 minuten instellen.

Het gebruik van de timer als kookwekker

Als u geen enkele kookzone selecteert

1. Controleer of de kookplaat is ingeschakeld.
Opmerking: u kunt de kookwekker ook gebruiken als u geen enkele kookzone geselecteerd heeft.
2. Raak de bedieningstoets van de timer aan, de indicator van de timer gaat knipperen.

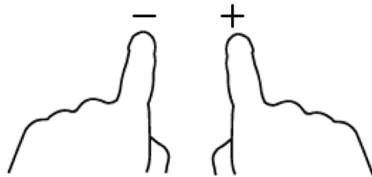
3. Pas de timerinstelling aan door de toetsen "-" of "+" aan te raken. De kookwekkerindicator begint te knipperen en zal op het timerdisplay verschijnen.

Tip: Raak de toets "-" of "+" van de timer eenmaal aan om de tijdsduur met 1 minuut te verlengen of te verkorten.

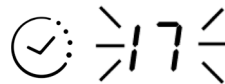
Blijf de toets "-" of "+" van de timer aanraken, de tijdsduur wordt met 10 minuten verlengd of verkort.

Als de ingestelde tijdsduur de 99 minuten overschrijdt, keert de timer automatisch terug naar 0 minuten.

4. Als de toetsen "-" en "+" tegelijk worden aangeraakt, wordt de instelling geannuleerd en verschijnt "--" op het display van de timer.



5. Zodra de tijd is ingesteld, begint deze onmiddellijk af te tellen. Op het display wordt de resterende tijd weergegeven en knippert het lampje van de timer gedurende 5 seconden.

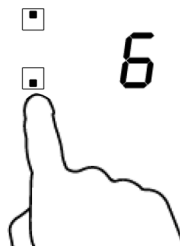


6. De zoemer piept gedurende 30 seconden en op de timer wordt "--" weergegeven wanneer de ingestelde tijd verstreken is.



De timer instellen om een kookzone uit te schakelen

1. Raak de selectietoets voor de kookzone aan.



2. Raak de bedieningstoets van de timer aan, de indicator van de timer toont "10".

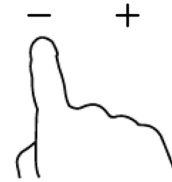


3. Stel de tijdsduur in door de toets van de timer aan te raken.

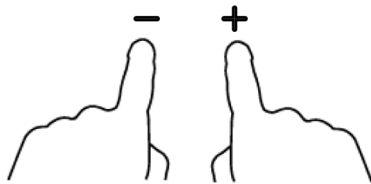
Tip: Raak de toets "-" of "+" van de timer eenmaal aan, de tijdsduur wordt met 1 minuut verlengd of verkort.

Blijf de toets "-" of "+" van de timer aanraken, de tijdsduur wordt met 10 minuten verlengd of verkort.

Als de ingestelde tijdsduur de 99 minuten overschrijdt, keert de timer automatisch terug naar 0 minuten.

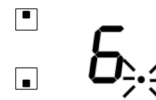
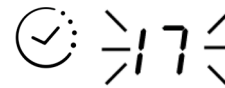


4. Als de toetsen "-" en "+" tegelijk worden aangeraakt, wordt de instelling geannuleerd en verschijnt "--" op het display van de timer.



5. Zodra de tijd is ingesteld, begint deze onmiddellijk af te tellen. Op het display wordt de resterende tijd weergegeven en knippert het lampje van de timer gedurende 5 seconden.

OPMERKING: De rode stip naast het lampje voor het vermogensniveau gaat branden om aan te geven dat de zone is geselecteerd.



6. Wanneer de ingestelde tijd verstreken is, wordt de bijbehorende kookzone automatisch uitgeschakeld.



OPMERKING: Als u de tijd wilt wijzigen nadat de timer is ingesteld, moet u beginnen bij stap 1.

Richtlijnen voor de bereiding



Wees voorzichtig bij het bakken want olie en vet worden heel snel heet, met name als u gebruik maakt van PowerBoost. Op uiterst hoge temperaturen kunnen olie en vet spontaan in brand vliegen en dit vormt een ernstig risico op brand.

Bereidingstips

- Wanneer het voedsel gaat koken, verlaag dan de temperatuurinstelling.
- Het gebruik van een deksel verkort de bereidingstijden en bespaart energie door de warmte vast te houden.
- Minimaliseer de hoeveelheid vocht of vet om de bereidingstijden te verkorten.
- Begin de bereiding op een hoge instelling en verlaag de instelling zodra het voedsel is doorverwarmd.

Sudder, rijst koken

- Sudder vindt plaats onder het kookpunt, op ongeveer 85°C, wanneer luchtbelletjes zo nu en dan naar de oppervlakte van de kokende vloeistof komen. Dit is het geheim voor verrukkelijke soepen en malse stoofschotels omdat de smaken zich ontwikkelen zonder dat het voedsel te gaar wordt. Het wordt ook aanbevolen om sauzen op basis van eieren en bloem onder het kookpunt te bereiden.
- Sommige bereidingen, met inbegrip van het koken van rijst met de absorptiemethode, kunnen een hogere instelling vereisen om te garanderen dat het voedsel goed bereid wordt binnen de aanbevolen tijd.

Biefstuk aanbraden

Om sappige, smaakvolle biefstukken te bakken:

1. Laat het vlees ongeveer 20 minuten op kamertemperatuur staan alvorens het te bereiden.
2. Verhit een bakpan met een zware bodem.
3. Vet beide kanten van de biefstuk in met wat olie. Giet een kleine hoeveelheid olie in de hete pan en leg het vlees in de hete pan.
4. Draai de biefstuk tijdens de bereiding slechts één keer om. De exacte bereidingstijd hangt af van de dikte van de biefstuk en hoe gaar u hem wilt hebben. De tijdsduur kan variëren van 2 – 8 minuten per kant. Druk op de biefstuk om te meten hoe gaar hij is – hoe steviger hij aanvoelt, des te „gaarder“ hij zal zijn.
5. Laat de biefstuk enkele minuten op een warm bord rusten zodat hij mals kan worden voordat hij geserveerd wordt.

Roerbakken

1. Kies een wok met een platte bodem of een grote braadpan die geschikt is voor een keramische kookplaat.
2. Zorg ervoor dat alle ingrediënten en kookgerei klaar staan. Roerbakken moet snel gebeuren. Als u grote hoeveelheden wilt bereiden, bereid het voedsel dan in verschillende kleinere porties.
3. Verhit de pan kort voor en voeg twee eetlepels olie toe.
4. Bereid eerst het vlees, leg het apart en houd het warm.
5. Roerbak de groenten. Wanneer ze warm maar nog krokant zijn, zet u de kookzone op een lagere instelling, legt u het vlees terug in de pan en voegt u uw saus toe.
6. Roer de groenten voorzichtig om, om er zeker van te zijn dat ze goed zijn doorgewarmd.
7. Onmiddellijk serveren.

Warmte-instellingen

Onderstaande instellingen zijn uitsluitend bedoeld als richtlijnen. De exacte instelling hangt af van verschillende factoren, met inbegrip van uw kookgerei en de hoeveelheid voedsel die u bereidt. Experimenteer met de inductiekookplaat om de instellingen te vinden die het beste bij u passen.

Warmte-instelling	Geschikt voor:
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• voorzichtig opwarmen van kleine hoeveelheden voedsel• chocolade, boter smelten en voedsel dat snel aanbrandt bereiden• zachtjes sudderen• langzaam verwarmen
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• opwarmen• snel sudderen• rijst koken
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• pannenkoeken
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• sauteren• pasta koken
9	<ul style="list-style-type: none">• roerbakken• sudderen• soep aan de kook brengen• water koken

Onderhoud en reiniging

Onderstaande instellingen zijn uitsluitend bedoeld als richtlijnen. De exacte instelling hangt af van verschillende factoren, met inbegrip van uw kookgerei en de hoeveelheid voedsel die u bereidt. Experimenteer met de kookplaat om de instellingen te vinden die het beste bij u passen.

Wat?	Hoe?	Belangrijk!
Dagelijks vuil op de glasplaat (vingerafdrukken, sporen, vlekken achtergelaten door levensmiddelen of het overkoken van niet zoete vloeistoffen op de glasplaat).	<ol style="list-style-type: none"> Schakel de elektrische stroom naar de kookplaat uit. Gebruik een reiniger voor kookplaten terwijl het glas nog warm (maar niet heet!) is! Spoel af en droog af met een schone doek of keukenpapier. Schakel de elektrische stroom naar de kookplaat weer in. 	<ul style="list-style-type: none"> Als de elektrische stroom naar de kookplaat is onderbroken, wordt er geen indicatie 'heet oppervlak' weergegeven maar de kookzone kan nog wel heet zijn! Wees uiterst voorzichtig. Sommige reinigingsartikelen voor zwaar gebruik, bepaalde nylon sponsjes en agressieve/schurende reinigingsmiddelen kunnen krassen op het glas veroorzaken. Lees altijd het etiket om te controleren of uw reinigingsmiddel of schuurmiddel geschikt is. Laat nooit resten van reinigingsmiddel achter op de kookplaat: dat kan vlekken veroorzaken.
Overgekookt voedsel, gesmolten resten en hete gemorste suiker op het glas.	<p>Verwijder deze onmiddellijk met een scherp mes, paletmes of krabber die geschikt is voor keramische kookplaten van glas, maar let op hete oppervlakken van de kookzones:</p> <ol style="list-style-type: none"> Schakel de elektrische stroom naar de kookplaat uit door de stekker uit de wandcontactdoos te halen. Houd de schraper of het gereedschap onder een hoek van 30° en schraap het vuil naar een koude zone van de kookplaat. Verwijder het vuil met een vaatdoekje of keukenpapier. Volg stappen 2 tot 4 voor het hierboven beschreven 'Dagelijks vuil op de glasplaat'. 	<ul style="list-style-type: none"> Verwijder vlekken van gesmolten en suikerhoudend voedsel zo snel mogelijk. Als u deze laat afkoelen op de glasplaat, kunnen ze moeilijk te verwijderen zijn of zelfs het glazen oppervlak blijvend beschadigen. Gevaar voor snijwonden: als de veiligheidsafdekking verwijderd is, is het blad van een schraper vlijmscherp. Gebruik de schraper uiterst voorzichtig en berg hem altijd veilig en uit de buurt van kinderen op.
Overgekookt voedsel op de aanraaktoetsen.	<ol style="list-style-type: none"> Schakel de elektrische stroom naar de kookplaat uit. Laat het vuil weken Veeg de zone van de aanraaktoetsen schoon met een schone vochtige spons of doek. Veeg de zone volledig droog met keukenpapier. Schakel de elektrische stroom naar de kookplaat weer in. 	<ul style="list-style-type: none"> De kookplaat kan een piep laten horen en uitgeschakeld worden en de aanraaktoetsen kunnen niet werken als er vloeistof op ligt. Verzekert u ervan dat de zone met de aanraaktoetsen goed droog is voordat u de kookplaat weer inschakelt.

Adviezen en tips

Probleem	Mogelijke oorzaken	Oplossingen
De kookplaat kan niet ingeschakeld worden.	Er is geen elektrische stroom.	Controleer of de kookplaat is aangesloten op het elektriciteitsnet en of hij is ingeschakeld. Controleer of er stroomuitval in uw huis of omgeving is. Als u alles gecontroleerd hebt en het probleem aanhoudt, belt u een gekwalificeerd technicus.
De aanraaktoetsen reageren niet.	De toetsen zijn vergrendeld.	Ontgrendel de toetsen. Zie deel 'Het gebruik van uw keramische kookplaat' voor aanwijzingen.
De aanraaktoetsen zijn moeilijk te bedienen.	Misschien ligt er een dun laagje water op de toetsen of misschien gebruikt u het topje van uw vinger om de toetsen aan te raken.	Controleer of de zone van de aanraaktoetsen droog is en gebruik de bal van uw vinger om de toetsen aan te raken.

Probleem	Mogelijke oorzaken	Oplossingen
Er zitten krassen op de glasplaat.	Kookgerei met scherpe randen.	Gebruik kookgerei met vlakke en gladde bodems. Zie "Het kiezen van het juiste kookgerei".
	Ongeschikt schuursponsje of verkeerde reinigingsproducten gebruikt.	Zie "Onderhoud en reiniging".
Sommige pannen maken krakende of klikkende geluiden.	Dit kan veroorzaakt worden door de constructie van uw kookgerei (lagen van verschillende materialen met verschillende trillingen).	Dit is normaal voor kookgerei en duidt niet op een storing.

Technische specificatie

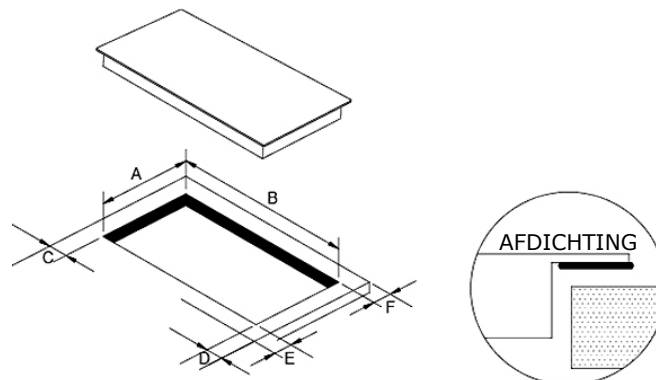
Kookplaat	CDH30
Bereidingszones	2 zones
Voedingsspanning	220-240V~
Geïnstalleerd elektrisch vermogen	2700-3300 W
Productafmetingen D×B×H (mm)	288X520X55
Inbouwafmetingen A×B (mm)	268X490

Gewicht en afmetingen zijn bij benadering. Omdat we er voortdurend naar streven om onze producten te verbeteren, kunnen we de specificaties en ontwerpen zonder voorafgaande kennisgeving wijzigen.

Installatie

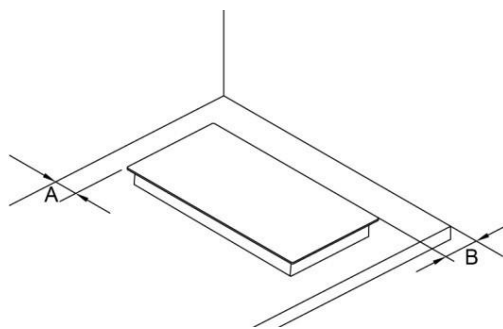
Selectie van installatiegereedschappen

1. Snijd een opening in het werkblad in overeenstemming met de afmetingen aangegeven op de tekening. Voor de installatie en het gebruik moet er minstens 50 mm ruimte vrij gelaten worden rond de opening. Controleer of de dikte van het werkblad minstens 30 mm is. Selecteer een werkblad van hittebestendig materiaal om vervorming veroorzaakt door de hittestraling van de kookplaat te voorkomen. Zoals hieronder is aangegeven:



A	B	C	D	E	F
268+4 - 0 mm	490+4 - 0 mm	50 mm mini	50 mm mini	50 mm mini	50 mm mini

2. De keramische kookplaat kan worden gebruikt op het tafelblad van het kastje. De keramische kookplaat moet horizontaal worden geplaatst. Zoals hieronder is aangegeven:

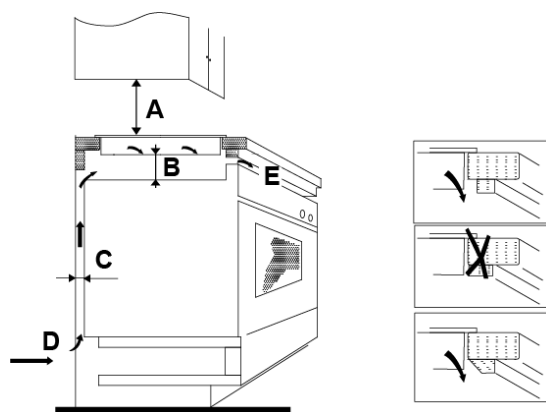


A	B
50 mm mini	50 mm mini

Zorg er onder alle omstandigheden voor dat de keramische kookplaat goed geventileerd wordt en dat de luchtinlaat- en uitlaatopeningen niet geblokkeerd zijn. Controleer of de keramische kookplaat goed werkt. Zoals hieronder is aangegeven



Opmerking: De veiligheidsafstand tussen de kookplaat en het kastje erboven dient minstens 760 mm te zijn.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	30 mini	Luchtinlaat	Luchtuitlaat 10 mm

Controleer, voordat u de kookplaat installeert, of

- het werkoppervlak vierkant en waterpas is, en dat er geen structurele onderdelen interfereren met de ruimtevereisten
- het werkoppervlak gemaakt is van hittebestendig materiaal
- als de kookplaat boven een oven geïnstalleerd wordt, of de oven een ingebouwde koelventilator heeft
- de installatie voldoet aan alle ruimtevereisten en alle voorschriften en normen die van toepassing zijn
- er een geschikte werkschakelaar in de permanente bedrading is ingebouwd die volledige loskoppeling van de netvoeding mogelijk maakt, gemonteerd en geplaatst in overeenstemming met de plaatselijke bedravingsvoorschriften en regels.
De werkschakelaar moet van een goedgekeurd type zijn en voorzien zijn van een opening tussen de contacten van 3 mm in alle polen (of in alle actieve [fase-] geleiders als de plaatselijke bedravingsvoorschriften deze variatie op de vereisten toestaan)
- de werkschakelaar moet gemakkelijk toegankelijk zijn voor de klant bij wie de kookplaat geïnstalleerd wordt
- raadpleeg plaatselijke bouwinstaties en wettelijke voorschriften als u twijfels hebt over de installatie
- gebruik hittebestendige en gemakkelijk te reinigen afwerkingen (zoals keramische tegels) voor de wandoppervlakken rond de kookplaat.

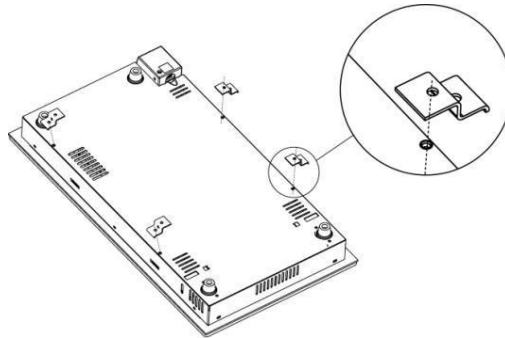
Controleer, nadat u de kookplaat geïnstalleerd hebt, of

- de voedingskabel niet toegankelijk is via deurtjes of laden van kasten
- er voldoende frisse lucht van buiten de kasten naar de onderkant van de kookplaat kan stromen
- als de kookplaat boven een lade of een kastje gemonteerd is, er een thermische beveiligingsplaat geïnstalleerd is aan de onderkant van de kookplaat
- de werkschakelaar gemakkelijk te bereiken is door de klant

Voordat de bevestigingsbeugels geplaatst worden

Het apparaat moet op een stabiel, vlak oppervlak gezet worden (gebruik de verpakking). Oefen geen kracht uit op de bedieningselementen die uit de kookplaat steken.

Bevestig de kookplaat op het werkblad door vier beugels vast te schroeven op de onderkant van de kookplaat (zie afbeelding) na de installatie. Pas de stand van de beugels aan de verschillende diktes van het werkblad aan.



Voorzichtig

1. De keramische kookplaat moet geïnstalleerd worden door gekwalificeerd personeel of technici. Wij hebben deskundigen voor u ter beschikking. Voer deze handeling nooit zelf uit.
2. De keramische kookplaat mag niet worden gemonteerd op koelapparatuur, vaatwassers en droogmolens.
3. De keramische kookplaat moet zodanig geïnstalleerd worden dat er een betere hittestraling gegarandeerd kan worden om de betrouwbaarheid van de kookplaat te vergroten.
4. De wand en het gebied boven het werkblad waar hitte opgewekt wordt, moet hittebestendig zijn.
5. Om beschadiging te voorkomen, moeten de lagen van het werkblad en het kleefmiddel hittebestendig zijn.
6. Gebruik geen stoomreiniger.
7. Deze keramische kookplaat kan alleen worden aangesloten op een voeding met een systeemimpedantie van maximaal 0,427 ohm. Raadpleeg indien nodig uw leverancier voor informatie over de systeemimpedantie.

De kookplaat aansluiten op het elektriciteitsnet



Deze kookplaat mag uitsluitend op het elektriciteitsnet worden aangesloten door een gekwalificeerd persoon. Alvorens de kookplaat aan te sluiten op het elektriciteitsnet, controleren of:

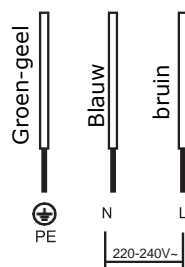
1. het bedradingsstelsel in uw woning geschikt is voor het vermogen dat de kookplaat nodig heeft
2. de spanning overeenkomt met de waarde die op het typeplaatje is vermeld
3. de doorsnede van de voedingskabel bestand is tegen de op het typeplaatje vermelde belasting.

Gebruik bij de aansluiting op het elektriciteitsnet geen adapters, verloopstukken of aftakkingen, aangezien deze kunnen leiden tot oververhitting en brand.

De voedingskabel mag niet in aanraking komen met hete delen en moet zodanig geplaatst worden dat de

temperatuur ervan op geen enkel moment hoger wordt dan 75 °C.

De voeding moet aangesloten worden in overeenstemming met de betreffende norm of een enkelpolige stroomonderbreker. De aansluitmethode is hieronder weergegeven.



1. Als de kabel beschadigd is of vervangen moet worden, moet dit worden gedaan door een monteur van de klantenservice met behulp van geschikt gereedschap, om ongelukken te voorkomen.

2. Als het apparaat rechtstreeks wordt aangesloten op de netvoeding, moet er een omnipolaire stroomonderbreker geïnstalleerd worden met een minimale tussenruimte tussen de contacten van 3 mm.
3. De installateur moet garanderen dat de correcte elektrische aansluiting tot stand is gebracht is en dat deze voldoet aan de veiligheidsvoorschriften.
4. De kabel mag niet verbogen of platgedrukt worden.
5. De kabel moet regelmatig gecontroleerd worden en mag alleen vervangen worden door een gekwalificeerde monteur.




AFDANKEN: Gooi dit product niet weg als niet-gescheiden gemeentelijk afval. Gescheiden inzameling van dergelijk afval voor speciale verwerking is nodig.

Dit apparaat is van een merkteken voorzien in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EG inzake Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparatuur (AEEA). Door ervoor te zorgen dat dit apparaat correct als afval wordt verwerkt, helpt u schade aan het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen, die anders veroorzaakt kan worden als het op de verkeerde manier als afval verwerkt wordt.

Het symbool op het product geeft aan dat het niet behandeld mag worden als normaal huishoudelijk afval. Het moet afgegeven worden bij een speciaal inzamelingspunt voor het recyclen van elektrische en elektronische producten.

Dit apparaat vereist gespecialiseerde afvalverwerking. Neem voor meer informatie over de verwerking, terugwinning en recycling van dit product contact op met uw gemeente, uw vuilnisophaaldienst of de winkel waar u het gekocht hebt.

Neem voor meer gedetailleerde informatie over de verwerking, terugwinning en recycling van dit product contact op met uw gemeente, uw vuilnisophaaldienst of de winkel waar u het product hebt gekocht.

Ao colocar a marca CE  neste produto, declaramos, sob a nossa responsabilidade, a conformidade do mesmo com todos os requisitos Europeus de segurança, de saúde e ambientais mencionados na legislação para este produto.

Avisos de segurança

A sua segurança é importante para nós. Leia esta informação atentamente antes de instalar a sua placa.

Instalação

Perigo de choque elétrico

- Desligue o equipamento da alimentação elétrica antes de realizar qualquer tipo de tarefa de manutenção ao mesmo.
- É essencial e obrigatória a ligação a um bom sistema de ligação à terra.
- As alterações ao sistema de cablagem doméstico devem ser realizadas por um eletricista qualificado.
- O não cumprimento desta recomendação pode resultar na ocorrência de choques elétricos ou morte.

Risco de cortes

- Cuidado! As extremidades do painel são afiadas.
- Caso contrário, podem ocorrer ferimentos ou cortes.

Instruções de segurança importantes

- Leia estas instruções atentamente antes de instalar ou usar este equipamento.
- Não podem ser colocados sobre este equipamento materiais ou produtos combustíveis.
- Disponibilize esta informação à pessoa responsável pela instalação do equipamento pois poderá reduzir os seus custos da instalação.
- Para evitar perigo, este equipamento deve ser instalado de acordo com estas instruções de instalação.
- Este equipamento deve ser corretamente instalado e ligado à terra por um técnico qualificado.
- Este equipamento deve ser ligado a um circuito que integre um interruptor de isolamento que disponibilize o corte total da alimentação elétrica.
- A instalação incorreta do equipamento pode anular a garantia ou qualquer reclamação.

Operação e manutenção

Perigo de choque elétrico

- Não cozinhar sobre a superfície partida ou rachada da placa. Se a superfície da placa partir ou rachar, desligue imediatamente o equipamento da alimentação elétrica (interruptor mural) e contacte um técnico qualificado.
- Desligue a placa na parede antes de limpar ou de realizar a manutenção.
- O não cumprimento desta recomendação pode resultar na ocorrência de choques elétricos ou morte.

Perigo para a saúde

- Este equipamento está em conformidade com as normas de segurança eletromagnéticas.

Perigo de superfície quente

- Durante o uso, as partes acessíveis deste equipamento ficarão quentes o suficiente para provocar queimaduras.
- Não deixe que o seu corpo, roupas ou outro item, exceto os utensílios adequados para cozinhar, entre em contacto com o vidro de indução até que a superfície esteja fria.
- Os objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados na superfície da placa, porque podem ficar quentes.
- Mantenha as crianças afastadas.
- As pegas das panelas e tachos podem ficar muito quentes para o toque. Confirme se as pegas não se encontram sobre outras zonas de indução que possam estar ligadas. Mantenha as pegas fora do alcance das crianças.
- O não cumprimento desta recomendação pode resultar em queimaduras ou escaldões.

Risco de cortes

- A lâmina afiada de um raspador de placa fica exposta quando a tampa de segurança está recolhida. Use com extremo cuidado e guarde sempre em segurança e fora do alcance das crianças.
- Caso contrário, podem ocorrer ferimentos ou cortes.

Instruções de segurança importantes

- Nunca deixe o equipamento desacompanhado durante a sua utilização. O transbordar de líquidos provoca fumos e derrames de gordura que podem incendiar.
- Nunca use o seu equipamento como superfície de trabalho ou de armazenamento.
- Nunca deixe objetos ou utensílios sobre o equipamento.
- Nunca use o seu equipamento para aquecer uma divisão.
- Depois de usar, desligue sempre as zonas de indução e a placa como descrito neste manual (i.e. usando os controlos táteis).
- Não deixe que as crianças brinquem com o equipamento ou que se sentem ou que subam para cima da placa.
- Não guarde itens que possam interessar a crianças nos armários por cima do equipamento. Se as crianças subirem para cima da placa podem ficar gravemente feridas.
- Não deixe crianças sozinhas ou desacompanhadas na área onde o equipamento está a ser usado.
- Crianças ou pessoas com deficiência que limite a sua capacidade de usar o equipamento devem ser sempre acompanhadas por uma pessoa responsável e competente para as instruir sobre a utilização do mesmo. O instrutor deve confirmar de que sabem usar o equipamento sem risco pessoal ou para outras pessoas.
- Não repare ou substitua o equipamento exceto quando recomendado no

manual. Todos os outros serviços devem ser realizados por um técnico qualificado.

- Não use um equipamento de limpeza a vapor para limpar a placa.
- Não coloque ou deixe cair sobre a placa, objetos pesados.
- Não suba para cima da superfície da sua placa.
- Não use panelas com fundos dentados nem arraste as panelas ao longo da superfície do vidro de indução, para não riscar o vidro.
- Não use esfregões ou qualquer outro material de limpeza abrasivo para limpar a sua placa de cozinha, porque riscam o vidro de indução.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de serviço ou por pessoas qualificadas, para evitar perigo.
- Este equipamento foi desenhado apenas para uso doméstico.
- AVISO: O equipamento e as partes acessíveis estão quentes durante a utilização.
- Cuidado para evitar tocar os elementos de aquecimento. Crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas a menos que sejam supervisionadas continuamente.
- Este equipamento pode ser usado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com incapacidade física, sensorial ou mental, ou sem experiência e conhecimentos para o fazer, desde que supervisionadas ou devidamente orientadas relativamente ao uso seguro do equipamento e sobre os perigos envolvidos.
- As crianças não podem brincar com o equipamento. A limpeza e a manutenção não deve ser realizada por crianças sem a supervisão de um adulto.
- AVISO: A cozedura desacompanhada numa placa com gordura ou óleo pode ser perigosa e provocar um incêndio. NUNCA tente apagar o fogo com água, mas desligue o aparelho e depois cubra a chama, p. exemplo com uma tampa ou um cobertor de fogo.
- AVISO: Perigo de incêndio - não coloque nada sobre as superfícies de cozedura.
- Aviso: Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico, para superfícies de placa de vitrocerâmica ou de material similar que protejam partes elétricas ativas
- Não deve ser usada limpeza a vapor.
- O equipamento não foi desenhado para ser operado através de um temporizador externo ou sistema de controlo remoto separado.

Parabéns pela compra da sua nova Placa de Vitrocerâmica.

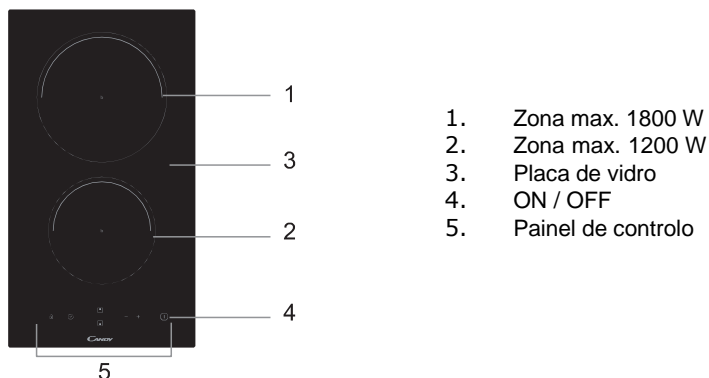
Recomendamos que dedique algum tempo à leitura deste Manual de Instruções/Instalação para compreender totalmente a sua instalação e operação corretas.

Sobre a instalação, leia a secção de instalação.

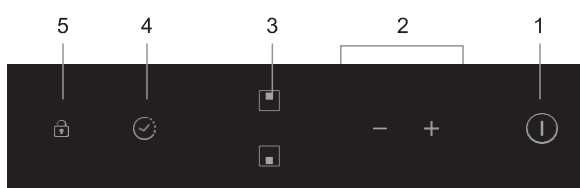
Leia todas as instruções de segurança atentamente antes de usar e conserve este Manual de Instrução/Instalação para futuras consultas.

Visão geral do produto

Vista superior



Painel de controlo



1. Controlo ON/OFF (LIGAR/DESLIGAR)
2. Controlos de regulação da potência / Temporizador
3. Controlos de seleção das zonas de indução
4. Controlo temporizador
5. Controlo chave de bloqueio

Informação de produto

O microcomputador da placa de vitrocerâmica para pode atender a diferentes tipos de pedidos devido ao aquecimento da resistência de fios, controlo micro computadorizado e seleção de multi-potências, de facto, a melhor opção para famílias modernas.

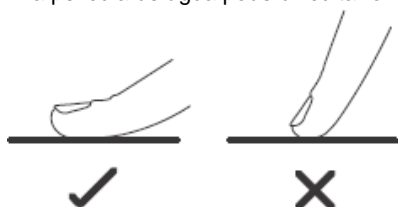
A placa de vitrocerâmica foca-se nos clientes e adota um design personalizado. A placa tem desempenhos seguros e fiáveis, tornando a sua vida confortável e permitindo desfrutar ao máximo do prazer da vida.

Antes de usar a sua Placa de Vitrocerâmica

- Leia este guia, especialmente a secção de “Avisos de segurança”.
- Remova as películas de proteção que se possam encontrar na placa de vitrocerâmica.

Utilização dos controlos táteis

- Os controlos respondem ao toque, pelo que não é necessário aplicar pressão.
 - Use a ponta do dedo e não a unha.
 - Ouvirá um bip de cada vez que o toque for registado.
 - Assegure que os controlos estão sempre limpos, secos e que não se encontra nenhum objeto (utensílio ou pano) a cobrir os mesmos.
- A mais fina película de água pode dificultar o funcionamento dos controlos.

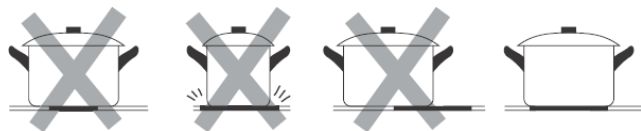


Selecionar as panelas corretas

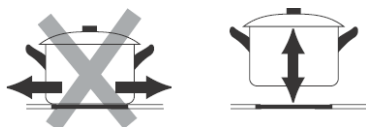
Não use panelas com pontas dentadas ou bases curvas.



Verifique se a base da panela é lisa, se assenta bem contra o vidro e se é do mesmo tamanho da zona de indução. Centre bem a panela sobre a zona de indução.



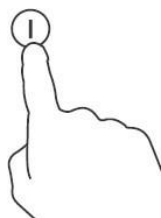
Levante sempre as panelas da placa de vitrocerâmica - não deslize, pois podem arranhar o vidro.



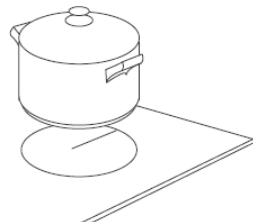
Usar a placa de indução

Para começar a cozinhar

1. Toque no controlo ON/OFF.
Depois de ligada, o bip toca uma vez, e todos os visores apresentam “-” ou “--”, indicando que a placa de indução entrou no modo de standby.



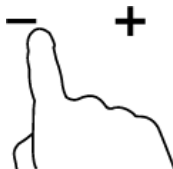
2. Coloque a panela adequada sobre a zona de indução que quer usar.
 - Confirme se o fundo da panela e a superfície de indução estão limpas e secas.



3. Tocar o controlos de seleção da zona de indução.

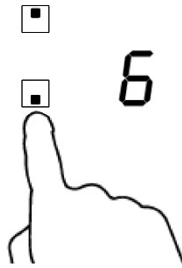


4. Selecione o ajuste de calar tocando no controlo “-” ou “+”.
 - Se não selecionar um ajuste de calor no prazo de 1 minuto, a placa de vitrocerâmica desliga-se. É necessário recomeçar novamente a partir do passo 1.
 - Pode modificar o ajuste de calor a qualquer momento durante a cozedura.
 - Mantendo pressionado um destes botões, o valor será ajustado para cima ou para baixo.

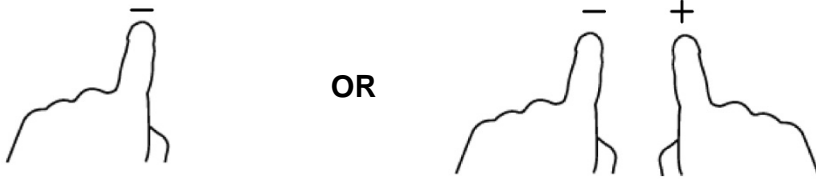


Quando acaba de cozinhar

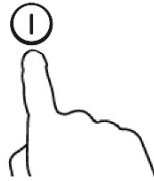
1. Toque no controlo de seleção da zona de indução que pretende desligar.



2. Desligue a zona de indução, premindo os controlos até "0" usando as teclas "-" e "+".

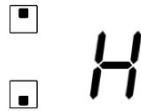


3. Desligue a placa tocando no controlo  ON/OFF.



4. Cuidado com as superfícies quentes

A letra H indica que a zona de indução ainda está quente. Desaparece quando a superfície tiver arrefecido para uma temperatura segura. Também pode ser usada como uma função de poupança de energia, pois a superfície quente da placa pode ser usada para aquecer mais panelas.



Bloquear os controlos

- Pode bloquear os controlos para prevenir uso não intencionado (por exemplo por crianças que ligam acidentalmente as zonas de indução).
- Quando os controlos estão bloqueados, todos os controlos exceto o controlo ON/OFF ficam desativados.

Para bloquear os controlos

Toque o controlo da chave de bloqueio. O indicador do temporizador apresenta "Lo"

Para desbloquear os controlos

1. Mantenha premida o controlo da chave durante alguns segundos.
2. É agora possível usar a placa de vitrocerâmica.



Quando a placa está no modo de bloqueio, todos os controlos ficam desativados exceto ON/OFF, sendo possível ligar a placa de vitrocerâmica com o controlo ON/OFF em caso de emergência, embora seja necessário desbloquear a placa se pretender efetuar mais alguma operação.

Proteção de sobretemperatura

Um sensor de temperatura integrado monitoriza a temperatura no interior da placa de vitrocerâmica. Quando é monitorizada uma temperatura excessiva, a operação da placa de vitrocerâmica é parada automaticamente.

Aviso de calor residual

Depois da placa estar a funcionar durante algum tempo, existe algum calor residual. A letra "H" aparece para avisar que a zona de cozedura ainda está quente.

Auto encerramento

O desligamento automático é uma função de segurança da placa de indução. Desliga automaticamente sempre que o utilizador se esquecer de desligar a zona de indução. Os tempos de utilização por defeito para os vários níveis de potência são apresentados na tabela abaixo:

Nível de potência	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temporizador de trabalho por defeito (hora)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Usar o temporizador

Pode usar o temporizador de duas formas diferentes:

- Pode usá-lo como cronómetro. Neste caso, o temporizador não desligará nenhuma das zonas de indução durante o tempo definido.
- Pode defini-lo para ligar uma das zonas de indução a uma determinada hora.
- Pode ajustar o temporizador até 99 minutos.

Usar o temporizador como cronómetro

Se não estiver a seleccionar uma zona de indução

1. Confirme se a placa está ligada.
Nota: pode usar o cronómetro mesmo se não estiver a seleccionar uma zona de indução.

2. Toque no controlo do temporizador, o indicador pisca.

3. Ajuste a configuração do temporizador tocando nos controlo “-” ou “+”. O cronómetro começa a piscar e aparece no visor do temporizador.

Dica: Toque o controlo “-” ou “+” do temporizador uma vez para diminuir ou aumentar 1 minuto.



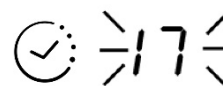
Mantenha pressionado o controlo “-” ou “+” do temporizador para diminuir ou aumentar 10 minutos.

Se o tempo definido exceder 99 minutos, o temporizador retorna automaticamente para 0 minutos.

4. Tocar “-” e “+” em conjunto, cancela o temporizador, e “--” é exibido no visor de minutos.



5. Quando o temporizador é ajustado, começa a contagem decrescente imediatamente. O visor apresenta o tempo restante e o indicador do temporizador pisca durante 5 minutos.

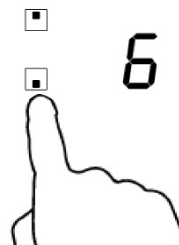


6. O alarme toca durante 30 segundos e o indicador do temporizador apresenta “-” quando o tempo ajustado tiver terminado.



Ajustar o temporizador para desligar uma zona de cozedura

1. Tocar o controlos de seleção da zona de indução.



2. Toque no controlo do temporizador, o indicador apresenta "10".

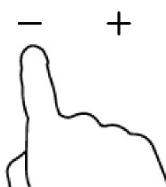


3. Definir o tempo tocando o controlo do temporizador.

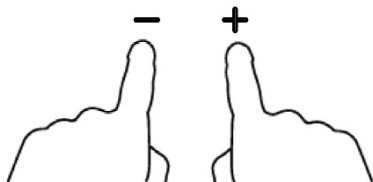
Dica: Toque no controlo "-" ou "+" do temporizador uma vez para diminuir ou aumentar 1 minuto.

Mantenha pressionado o controlo "-" ou "+" do temporizador para diminuir ou aumentar 10 minutos.

Se o tempo definido exceder 99 minutos, o temporizador retorna automaticamente para 0 minutos.



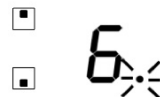
4. Toque "-" e "+" do temporizador em conjunto, para cancelar o temporizador, e "--" é exibido no visor de minutos.



5. Quando o temporizador é ajustado, começa a contagem decrescente imediatamente. O visor apresenta o tempo restante e o indicador do temporizador pisca durante 5 minutos.



NOTA: O ponto vermelho próximo do indicador do nível de potência acende, indicando que essa zona é selecionada.



6. Quando o temporizador de cozedura expira, a zona de indução correspondente desliga automaticamente.



NOTA: Se quiser alterar o tempo depois do temporizador ser definido, deve começar desde o passo 1.

Instruções para cozinhar



Cuidado ao fritar pois o óleo/azeite e a gordura aquecem muito rapidamente, particularmente se estiver a usar PowerBoost. As temperaturas extremamente elevadas do óleo/azeite e a gordura inflamam espontaneamente e isto representa um risco muito alto de incêndio.

Dicas para cozinhar

- Quando os alimentos começam a ferver, reduza a temperatura definida.
- Usar uma tampa reduz os tempos de cozedura e poupa energia retendo o calor.
- Minimizar a quantidade de líquido ou gordura para reduzir os tempos de cozedura.
- Comece a cozinhar a uma temperatura elevada e reduza quando os alimentos estiverem quentes.

Cozinhar em lume brando, cozinhar arroz

- Cozinhar em lume brando significa abaixo do ponto de ebulição, a cerca de 85°C, quando se começam a formar bolhas ocasionalmente no líquido de cozedura. Este é o segredo para sopas deliciosas e guisados tenros e saborosos, porque os sabores se desenvolvem mais sem cozinhar em demasia os alimentos. Os molhos com base em ovos e engrossados com farinha também devem ser cozinhados em lume brando.
- Algumas tarefas, incluindo cozinhar arroz pelo método de absorção, podem requerer uma temperatura um pouco acima da mínima para assegurar que o alimento é cozinhado corretamente no tempo recomendado.

Selar bife

Para cozinhar bifes suculentos:

1. Deixe a carne repousar à temperatura ambiente durante 20 minutos antes de cozinhar.
2. Aqueça uma frigideira pesada.
3. Pincele ambos os lados do bife com óleo/azeite. Borrife uma pequena quantidade de óleo/azeite na frigideira e coloque o bife.
4. Volte o bife apenas uma vez. O tempo exato de cozedura depende da espessura do bife e de como o quer cozinhar - mal, médio ou bem passado. Os tempos podem variar entre 2 – 8 minutos para cada lado. Pressione o bife para sentir o ponto de cozedura - quanto mais firme estiver mais "bem passado" se encontra.
5. Antes de servir, deixe o bife repousar num prato aquecido durante alguns minutos para que relaxe e fique mais tenro.

Para refogar

1. Escolha um wok de base plana, adequado para vitrocerâmica ou uma frigideira grande.

2. Prepare todos os ingredientes e equipamento. Refogar alimentos deve ser rápido. Se estiver a cozinhar grandes quantidades, cozinhe os alimentos diversos pequenas porções.
3. Aqueça previamente a frigideira brevemente e adicione duas colheres de sopa de óleo/azeite.
4. Cozinhe a carne em primeiro e reserve, mantendo-a quente.
5. Refogar os vegetais. Quando estão quentes e ainda crocantes, coloque a zona de indução a uma temperatura mais baixa, volte a colocar a carne na frigideira e adicione o molho.
6. Mexer todos os ingredientes com cuidado para que aqueçam.
7. Servir imediatamente.

Ajustes do calor

Os ajustes abaixo são apenas indicativos. O ajuste exato depende de diversos fatores, incluindo a sua placa e as quantidades que estão a ser cozinhadas. Experimente com a placa de indução até encontrar quais os ajustes que melhor se adequam às suas necessidades.

Ajustes do calor	Eignung
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • Aquecer lentamente pequenas quantidades de alimentos • Derreter chocolate, manteiga e alimentos que queimem rapidamente • Cozinhar em lume brando • Aquecer lentamente
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • Reaquecer • Cozinhar em lume brando rapidamente • Cozinhar arroz
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • Panquecas
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • Saltear • Cozinhar massas
9	<ul style="list-style-type: none"> • Refogar • Selar • Ferver sopa • Ferver água

Cuidados e limpeza

Os ajustes abaixo são apenas indicativos. O ajuste exato depende de diversos fatores, incluindo a sua placa e as quantidades que estão a ser cozinhadas. Experimente com a placa até encontrar quais os ajustes que melhor se adequam às suas necessidades.

O quê?	Como?	Importante!
Sujidade diária em vidros (dedadas, marcas, manchas deixadas por alimentos e derrames não açucarados no vidro)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desligar a alimentação elétrica. 2. Aplicar o produto de limpeza enquanto o vidro está morno (mas não quente!) 3. Enxaguar e secar com um pano limpo ou com uma toalha de papel. 4. Ligar novamente a alimentação elétrica. 	<ul style="list-style-type: none"> • Quando a alimentação elétrica está desligada, não existe nenhuma indicação de "superfície quente", mas a zona de indução ainda pode estar quente! Tenha muito cuidado. • Esfregões ásperos, alguns esfregões em nylon e produtos de limpeza fortes/abrasivos, podem riscar o vidro. Leia sempre o rótulo para confirmar se o produto de limpeza ou esfregão são adequados. • Nunca deixe resíduos do produto de limpeza na placa; o vidro pode ficar manchado.
Derrames por fervuras, derretimento de alimentos açucarados no vidro	<p>Devem ser removidos imediatamente com uma espátula ou raspador metálico apropriado para placas de vitrocerâmica, mas prestando atenção às zonas de indução ainda quentes:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Desligar novamente a alimentação elétrica. 2. Segurar a lâmina ou utensílio num ângulo de 30° e raspar a sujidade ou derrame para a área fria da placa de indução. 3. Limpar a sujidade ou derrame com um pano da loiça ou toalha de papel. 4. Seguir os passos 2 a 4 para "Sujidade diária no vidro" acima. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remover as manchas deixadas pelos derrames de alimentos açucarados, logo que possível. Se os deixar arrefecer sobre o vidro, podem ser mais difíceis de remover ou podem mesmo danificar permanentemente a superfície de vidro. • Perigo de corte: quando a tampa de segurança é recolhida, a lâmina do raspador é muito afiada. Use com extremo cuidado e guarde sempre em segurança e fora do alcance das crianças.
Derrames sobre os controlos táteis.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desligar a alimentação elétrica. 2. Ensaboar o derrame 3. Limpar a área do controlo tátil com uma esponja ou pano limpos humedecidos. 4. Seque a área completamente com uma toalha de papel. 5. Ligar novamente a alimentação elétrica. 	<ul style="list-style-type: none"> • A placa pode emitir um bip ou desligar e os controlos táteis podem não funcionar enquanto não estiverem completamente secos. Assegure-se de que seca a área de controlo antes de voltar a ligar a placa novamente.

Dicas e sugestões

Problema	Possíveis causas	O que fazer
A placa não pode ser ligada.	Sem alimentação elétrica.	Confirme se a placa está ligada à rede elétrica e se está ligada. Verifique se há eletricidade na casa e na sua área. Se verificou tudo isto e o problema continua, contacte um técnico qualificado.
Os controlos táteis não respondem.	Os controlos estão bloqueados.	Desbloquear os controlos Consulte a secção "Utilizar a sua placa de vitrocerâmica" para instruções.
Os controlos táteis são difíceis de operar.	Pode existir uma película líquida sobre os controlos ou pode estar a usar a unha para tocar nos controlos.	Confirme se a área do controlo tátil está seca e se usa a ponta dos dedos para tocar nos controlos.
O vidro está riscado.	Panelas com rebordos ásperos. Estão a ser usados produtos de limpeza inadequados ou esfregões abrasivos.	Use panelas com bases planas e lisas. Consulte "Selecionar as panelas corretas". Consulte "Cuidados e limpeza".
Algumas panelas estalam ou fazem ruídos.	Isto pode ser causado pela construção das suas panelas (camadas de diferentes metais que vibram de forma diferente).	Isto é normal com as panelas e não indica uma falha.

Especificação técnica

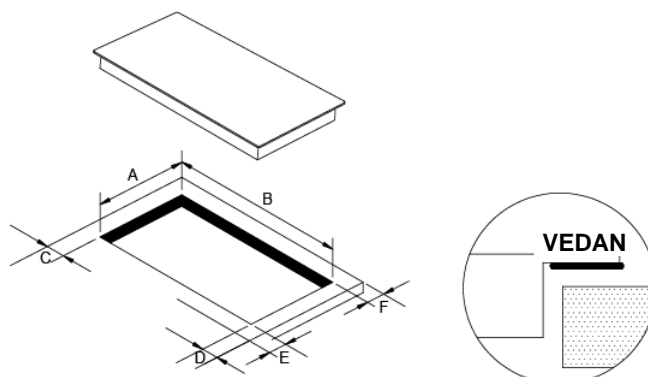
Placa de indução	CDH30
Zonas de indução	2 Zonas
Tensão de alimentação	220-240V~
Potência elétrica instalada	2700 - 3300 W
Dimensão do produto CxLxA (mm)	288X520X55
Dimensões de construção AxB (mm)	268X490

O peso e as dimensões são aproximados. Porque procuramos melhorar sempre os nossos produtos, podemos alterar as especificações e desenhos sem aviso prévio.

Instalação

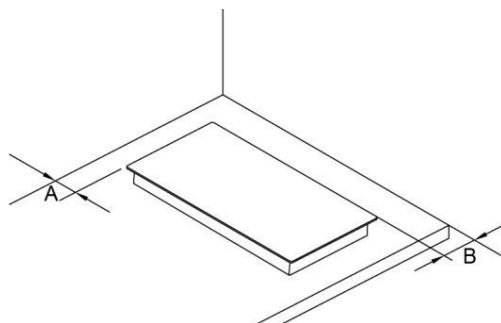
Seleção do equipamento de instalação

- Cortar a superfície de trabalho de acordo com as medidas apresentadas no desenho. Para instalação e utilização, deve ser deixado em volta do furo um espaço de 50mm. Confirme se a espessura da superfície de trabalho é de, no mínimo, 30 mm. Selecione um material resistente ao calor para a superfície de trabalho para evitar deformações provocadas pela radiação de calor da placa quente. Como apresentado abaixo:



A	B	C	D	E	F
268+4 - 0 mm	490+4 - 0 mm	50mm mini	50mm mini	50mm mini	50mm mini

- A placa de vitrocerâmica pode ser usada sobre a bancada de um armário. A placa de vitrocerâmica deve ser colocada horizontalmente. Como apresentado abaixo:

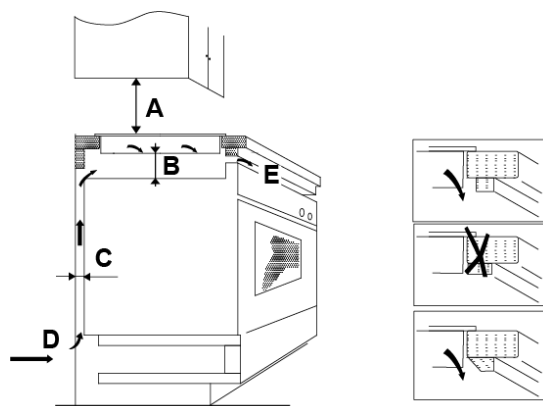


A	B
50 mm mini	50 mm mini

Certifique-se sempre de que a placa de vitrocerâmica está bem ventilada e que a entrada e saída de ar não estão bloqueadas. Assegure-se de que a placa de vitrocerâmica está em boas condições de funcionamento. Como apresentado abaixo



Nota: A distância de segurança entre a placa quente e o armário por cima da placa deve ser de, no mínimo, 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mini	30 mini	Entrada de ar	Saída de ar 10 mm

Antes de instalar a placa, confirme que

- A superfície de trabalho é quadrada e está nivelada, e que nenhuma estrutura interfere com os requisitos de espaço
- A superfície de trabalho é fabricada em material resistente ao calor
- Se a placa for instalada por cima do forno, confirmar que este tem um ventilador de arrefecimento integrado
- A instalação está em conformidade com todos os requisitos e normas e regulamentações e normas aplicáveis
- Existe um interruptor de isolamento para corte da rede de alimentação, integrado na cablagem permanente, montado e posicionado para cumprir com as regras e regulamentos locais de cablagem.
O interruptor de isolamento deve ser de um tipo aprovado e fornecer um intervalo de ar de separação com 3 mm em todos os polos (ou em todas os condutores [fases] ativos se as regras de cablagem locais permitirem esta variação de requisitos)
- O interruptor de isolamento será facilmente acessível ao cliente com a placa instalada
- Pode consultar as autoridades locais em caso de dúvida sobre a instalação
- São usados acabamentos resistentes ao calor e fáceis de limpar (tais como azulejos cerâmicos) para as paredes circundantes da placa.

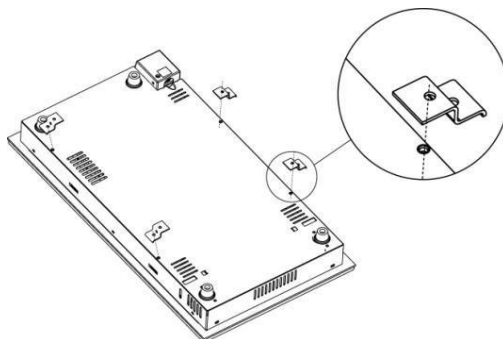
Quanto a placa estiver instalada, confirme que

- O cabo de alimentação de potência não é acessível através das portas ou gavetas dos armários
- Existem fluxo de ar fresco adequado do exterior dos armários para a base da placa
- Se a placa está instalada por cima de uma gaveta ou espaço de armário, foi instalada uma barreira de proteção por baixo da base da placa
- O interruptor de isolamento é de fácil acesso para o utilizador

Antes da colocação das braçadeiras de fixação

A unidade deve ser colocada sobre uma superfície estável e plana (usar a embalagem). Não aplicar força contra os controlos salientes da placa.

Fixar a placa à superfície de trabalho aparafusando 2 braçadeiras ao fundo da placa (ver imagem) depois da instalação. Ajustar a posição da braçadeira de acordo com as diferentes espessuras da superfície de trabalho.



Cuidados

1. A placa de vitrocerâmica deve ser instalada por pessoal ou técnicos qualificados. Temos profissionais ao seu serviço. Nunca realize estas operações você mesmo.
2. A placa de vitrocerâmica não deve ser montada sobre equipamentos de refrigeração, máquinas de lavar loiça e secadores rotativos.
3. A placa de vitrocerâmica deve ser instalada de forma a assegurar a melhor radiação do calor para aumentar a sua fiabilidade.
4. A parede e a zona de calor induzido acima da superfície de trabalho deve aguentar calor.
5. Para evitar danos, a camada colada e adesiva devem ser resistentes ao calor.
6. Não deve ser usada limpeza a vapor.
7. Esta placa vitrocerâmica só pode ser ligada a uma fonte com impedância do sistema não superior a 0,427 ohm. Se necessário, consulte o seu fornecedor para obter informações sobre a impedância do sistema.

Ligação da placa à rede de alimentação elétrica



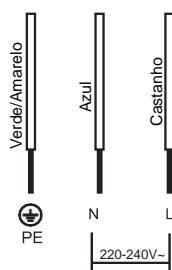
Esta placa deve ser ligada à rede de alimentação elétrica apenas por um profissional qualificado. Antes de ligar a placa à rede de alimentação elétrica, confirme se:

1. O sistema de cablagem doméstico é adequado para a potência requerida pela placa.
2. A tensão corresponde ao valor apresentado na chapa de características
3. As secções do cabo de alimentação elétrica suportam a carga especificada na chapa de características.


Para ligar a placa à rede de alimentação elétrica, não use adaptadores, redutores ou dispositivos de comutação, já que estes podem provocar sobreaquecimento e incêndio.

O cabo de alimentação elétrica não deve tocar nenhuma peça quente e deve ser posicionado para que a sua temperatura não exceda os 75°C em nenhum ponto.

A alimentação elétrica deve ser ligada em conformidade com a norma relevante ou com um disjuntor unipolar. O método de ligação é apresentado abaixo.



1. Se o cabo estiver danificado e precisar de ser substituído, contacte um técnico de pós-venda para o fazer com as ferramentas adequadas e evitar assim acidentes.
2. Se o equipamento estiver ligado diretamente à rede de alimentação, deve ser instalado um disjuntor monopolar com uma distância mínima de 3mm entre contactos.
3. O instalador deve assegurar que foi realizada a ligação elétrica correta em conformidade com as regulamentações de segurança.
4. O cabo não deve ser dobrado ou comprimido.
5. O cabo deve ser verificado regularmente e substituído apenas por uma pessoa qualificada.

 DESTRUIÇÃO: Não elimine este produto como resíduo municipal não separado. É necessária a recolha deste tipo de resíduos separadamente para tratamento especial.	<p>Este equipamento está etiquetado em conformidade com a Diretiva Europeia de 2012/19/CE para Resíduos Elétricos e Equipamento Elétrico (WEEE). Ao assegurar que este equipamento é eliminado corretamente, ajuda a prevenir qualquer dano para o ambiente e para a saúde humana, que pode ser causado se este for eliminado incorretamente.</p> <p>O símbolo no produto indica que não pode ser tratado como resíduos domésticos normais. Deve ser levado para o ponto de recolha para a reciclagem de produtos elétricos e eletrónicos.</p> <p>Este equipamento requer um especialista de eliminação de resíduos. Para mais informações relativamente ao tratamento, recolha e reciclagem deste produto, contacte o seu município local, o serviço de eliminação de resíduos domésticos ou o vendedor do equipamento.</p> <p>Para mais informações sobre tratamento, recolha e reciclagem deste produto, contacte o seu município local, o serviço de eliminação de resíduos domésticos ou o vendedor do produto.</p>
---	--

Al colocar la marca **CE** en este producto, declaramos, bajo nuestra propia responsabilidad, el cumplimiento de todos los requisitos europeos en términos de seguridad, salud y medio ambiente, establecidos en la legislación para este producto.

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 obligatorio.
- 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 en 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.

Uso y mantenimiento

Riesgo de descarga eléctrica

- No utilice ninguna encimera que tenga la superficie 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 en el electrodoméstico.
- Nunca utilice el electrodoméstico para calentar el lugar.
- Después de usarlo, 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 encimera de inducción, 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 es para uso doméstico exclusivamente.
 - **ATENCIÓN:** El electrodoméstico y sus partes accesibles 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.
 - **ATENCIÓN:** 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.

- **ATENCIÓN:** 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 separado.

Le felicitamos por la compra de la nueva placa vitrocerámica.

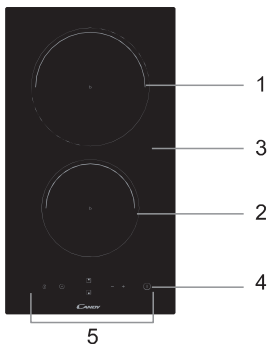
Recomendamos que lea este manual de instrucciones/instalación para que entienda bien cómo instalar y utilizar el electrodoméstico de forma correcta.

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.

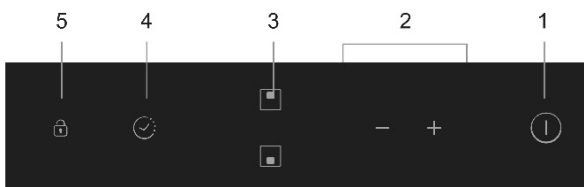
Descripción del producto

Vista superior



1. Zona de 1800 W máx.
2. Zona de 1200 W máx.
3. Placa de vidrio
4. ON / OFF
5. Panel de control

Panel de mandos



1. Botón de encendido/apagado (ON/OFF)
2. Mandos de regulación de potencia/temporizador
3. Mandos de selección de zona de cocción
4. Mando del temporizador
5. Mando de bloqueo

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.

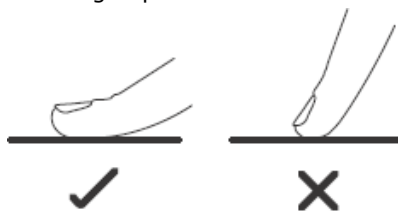
La placa vitrocerámica se centra en los clientes y adopta un diseño personalizado. La encimera ofrece las mismas prestaciones en cuanto a seguridad y fiabilidad para que hacerle la vida más fácil y permitirle disfrutar plenamente de los placeres de la vida.

Antes de utilizar la nueva placa vitrocerámica

- Lea esta guía y preste especial atención a la sección «Advertencias de seguridad».
- Retire la película protectora de la placa vitrocerámica, si existe.

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 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.

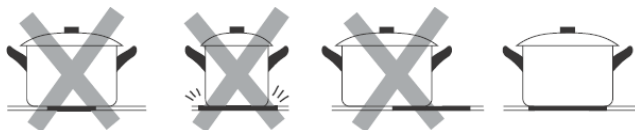


Elección de los utensilios de cocina adecuados

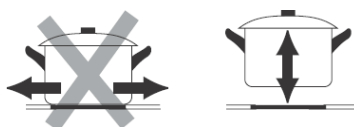
No utilice utensilios con bordes dentados o base curva.



Asegúrese de que la base de la cacerola sea lisa, descansa 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 placa vitrocerámica, levántelas siempre en lugar de deslizarlas, ya que el vidrio podría rayarse.

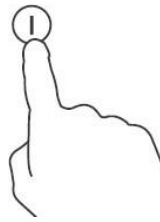


Uso de la placa vitrocerámica

Para empezar a cocinar

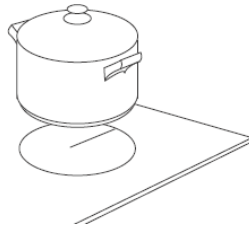
1. Toque el botón de encendido/apagado.

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

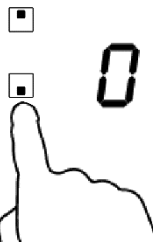


2. Coloque un utensilio adecuado en la zona de cocción que desee utilizar.

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



3. Toque el mando de selección de la zona de cocción.



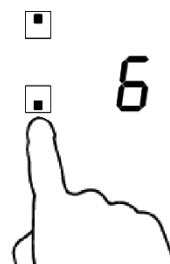
4. Toque el mando “-” o “+” para seleccionar la temperatura.

- Si no elige un ajuste de temperatura en 1 minuto, la placa vitrocerámica se apagará de forma automática. Entonces, tendrá que comenzar por el paso 1 otra vez.
- La temperatura se puede cambiar en cualquier momento durante la cocción.
- Mantenga pulsados cualquiera de los botones para aumentar o reducir la temperatura.



Cuando termine de cocinar

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



2. Ponga la temperatura de la zona de cocción en "0" o toque "-" y "+" al mismo tiempo para apagarla.

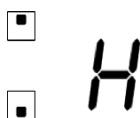


3. Para apagar la placa de cocción completa, toque el mando de encendido/apagado (I).



4. Tenga cuidado con las superficies calientes.

La letra "H" indica la zona de cocción que 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 mando de encendido/apagado.

Para bloquear los mandos

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

Para desbloquear los mandos

1. Toque el mando de bloqueo durante unos instantes.
2. 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.

Advertencia de calor residual

Después de funcionar durante un rato, quedará algo de calor residual en la encimera. La aparición de la letra "H" advierte de que la zona de cocción todavía está caliente.

Apagado automático

La autodesconexión es una función de seguridad de la encimera de inducción. La encimera se apagará automáticamente si alguna vez 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 minuterero. 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 minuterero

Si no se selecciona ninguna zona de cocción

1. Asegúrese de que la encimera está encendida.

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

2. Si toca el mando del temporizador, el indicador parpadea.

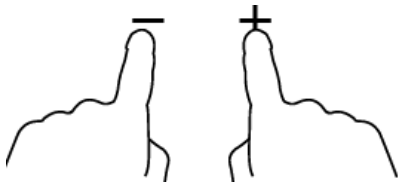
3. Para ajustar la programación del temporizador, toque los mandos "-" o "+". El indicador del minuterero empezará a parpadear y se mostrará en el visor del temporizador.



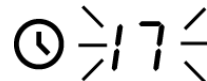
Consejo: Para reducir o aumentar el tiempo 1 minuto, toque el mando "-" o "+" del temporizador una vez.

Mantenga pulsado 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. Toque "-" y "+" a la vez para cancelar el temporizador; aparecerá "--" en el visor de los minutos.



5. Cuando se programa el tiempo, la cuenta atrás comienza de inmediato. En el visor se muestra el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadea durante 5 segundos.



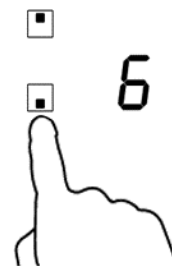
6. Se escucha un pitido durante 30 segundos y el indicador

del temporizador muestra "--" cuando transcurre el tiempo programado.

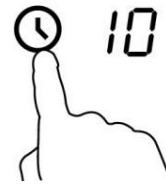


Programación del temporizador para apagar una zona de cocción

1. Toque el mando de selección de la zona de cocción.



2. Al tocar el mando del temporizador, el indicador muestra "10".



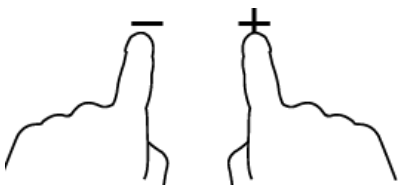
3. Toque el mando del temporizador para programar el tiempo.

Consejo: Para reducir o aumentar el tiempo 1 minuto, toque el mando "-" o "+" del temporizador una vez. Mantenga el dedo en el mando "-" o "+" del temporizador para reducir o aumentar el tiempo 10 minutos.

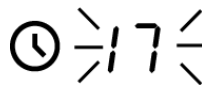


Si se intenta programar más de 99 minutos, el temporizador volverá automáticamente a 0 minutos.

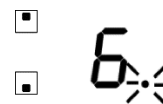
4. Toque "-" y "+" a la vez para cancelar el temporizador; aparecerá "--" en el visor de los minutos.



5. Cuando se programa el tiempo, la cuenta atrás comienza de inmediato. En el visor aparecerá 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 ilumina cuando se selecciona la zona.



6. Cuando expira el temporizador de cocción, la zona de cocción se apaga automáticamente.



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

Pautas de cocción



Tenga cuidado al freír, ya que el aceite y la grasa se calientan con mucha rapidez, sobre todo cuando se emplea PowerBoost.

El aceite y la grasa se inflaman de forma espontánea a temperaturas extremadamente altas, lo que conlleva un importante riesgo de incendio.

Consejos de cocción

- Cuando los alimentos empiecen a hervir, reduzca la temperatura.
- 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.

Cocción a fuego lento, preparación de arroz

- La cocción a fuego lento es la que tiene lugar por debajo del punto de ebullición, a cerca de 85°C, cuando suben burbujas a la superficie del caldo de la cocción. Es la clave para preparar sopas deliciosas y tiernos guisos con todo el

sabor sin cocinar los alimentos en exceso. Las salsas con base de huevo y que se espesan con harina también se preparan a fuego lento.

- Algunos platos, incluida la cocción de arroz por el método de absorción, pueden requerir una temperatura más alta que el ajuste menor para asegurarse de que los alimentos se cocinen de manera adecuada en el tiempo recomendado.

Preparación de carne

Para prepara filetes jugosos y sabrosos:

1. Deje la carne a temperatura ambiente durante 20 minutos antes de cocinarla.
2. Caliente una sartén de base gruesa.
3. Unte ambos lados del filete con aceite. Vierta una pequeña cantidad de aceite en la sartén y ponga la carne en la sartén caliente.
4. Gire una sola vez el filete durante la cocción. El tiempo de cocción exacto dependerá del grosor del filete y del punto de cocción. El tiempo de cocción por lado puede variar de 2 a 8 minutos. Aplaste el file para saber cómo está de cocido; cuanto más consistencia tenga, más hecho estará.
5. Deje el filete en un plato caliente durante unos cuantos minutos para que repose y se ablande antes de servirlo.

Salteado

1. Elija un wok para vitrocerámica de base plana o una sartén grande.
2. Prepare todos los ingredientes y utensilios. El salteado es rápido. Cuando tenga que preparar grandes cantidades de alimentos, cocínelos en varias tandas más pequeñas.
3. Precaliente brevemente la sartén y añada dos cucharadas de aceite.
4. Cocine primero la carne, apártela y manténgala caliente.
5. Saltee las verduras. Cuando estén calientes y crujientes, reduzca la temperatura de la zona de cocción y añada la carne preparada y la salsa.
6. Mezcle los ingredientes con cuidado para asegurarse de que se calienten por completo.
7. Sirva de inmediato.

Ajustes de temperatura

Los ajustes siguientes solo sirven de referencia. La temperatura exacta dependerá de varios factores, incluidos los utensilios y la cantidad de alimentos que se van a preparar. Experimente con la encimera de inducción para averiguar qué temperatura ofrece mejores resultados.

Ajuste de temperatura	Función
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• Calentar ligeramente pequeñas cantidades de alimentos• Derretir chocolate, mantequilla y alimentos que se queman rápidamente• Cocer suavemente a fuego lento• Calentar despacio
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• Recalentar• Cocer rápidamente a fuego lento• Preparar arroz
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• Tortitas
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• Rehogar• Cocer pasta
9	<ul style="list-style-type: none">• Saltear• Asar• Hacer hervir sopa• Hervir agua

Cuidado y limpieza

Los ajustes siguientes solo sirven de referencia. La temperatura exacta dependerá de varios factores, incluidos los utensilios y la cantidad de alimentos que se van a preparar. Experimente con la encimera para averiguar qué ajuste ofrece mejores resultados.

Qué	Cómo	Importante
Suciedad del vidrio diaria (huellas dactilares, marcas, manchas de comida o derrames sin azúcar)	<ol style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • Tras apagar la encimera puede haber una zona de cocción todavía caliente aunque no esté encendida la indicación de «superficie caliente». Extreme las precauciones. • Los estropajos fuertes, algunos estropajos de nailon y los agentes 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 encimera, ya que el vidrio podría mancharse.
Manchas de ebullición, de alimentos derretidos y de derrames de alimentos azucarados calientes	<p>Elimine de inmediato con una espumadera, una espátula o un rascador que sean aptos para placas vitrocerámicas, pero tenga cuidado con las superficies de las zonas de cocción calientes.</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • Elimine los derrames o las manchas de alimentos derretidos y azucarados tan pronto como sea posible. Si se permite que se enfríen en el vidrio, pueden ser difíciles de eliminar o dañar de forma permanente la superficie de vidrio. • Riesgo de corte. El rascador tiene 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	<ol style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • La encimera puede pitar y apagarse; los mandos táctiles podrían no funcionar mientras estén • cubiertos de líquido. Asegúrese de secar el área de los mandos táctiles antes de encender la encimera de nuevo.

Consejos y sugerencias

Problema	Posible causa	Qué hacer
No se puede encender la encimera.	No hay corriente.	Asegúrese de que la encimera 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.	<p>Los utensilios de cocina tienen bordes rugosos.</p> <p>Se están usando estropajos o productos de limpieza abrasivos que no son adecuados.</p>	<p>Utilice utensilios de cocina con base plana y lisa. Consulte «Elección de los utensilios de cocina adecuados».</p> <p>Consulte «Cuidado y limpieza».</p>
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	CDH30
Zonas de cocción	2 zonas
Tensión de suministro	220-240 V~
Potencia eléctrica instalada	2700-3300 W
Tamaño del producto Pr.×An.×Al. (mm)	288X520X55
Medidas de instalación A×B (mm)	268X490

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.

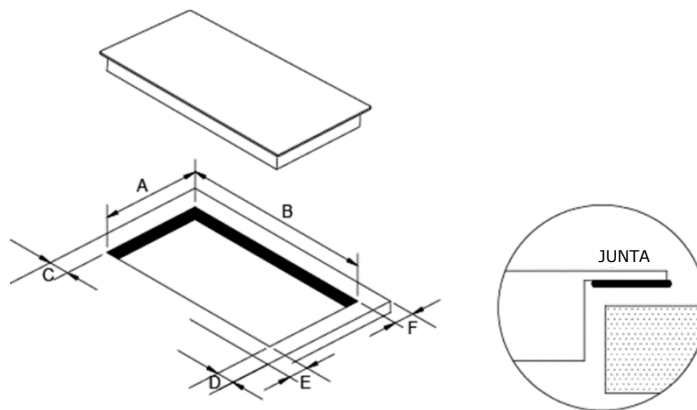
Instalación

Selección del equipo de instalación

1. Recorte un hueco en la encimera con arreglo a las medidas mostradas en la figura.

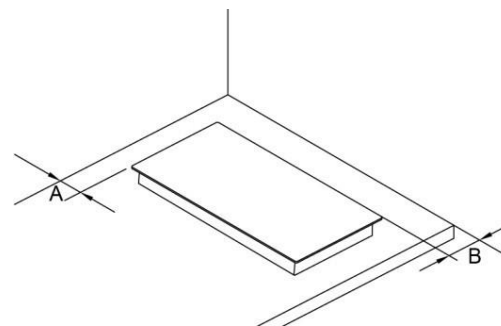
Para instalar y utilizar la encimera habrá que reservar un espacio mínimo de 50 mm alrededor del hueco realizado.

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	B	C	D	E	F
268+4 -0 mm	490+4 -0 mm	50 mm mini	50 mm mini	50 mm mini	50 mm mini

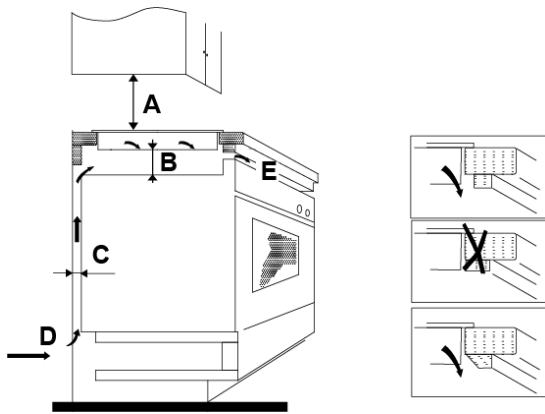
2. La placa vitrocerámica puede utilizarse encima de la parte superior del armario. La vitrocerámica debe colocarse en horizontal. Consulte la figura siguiente.



A	B
50 mm mini	50 mm 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.	30 mín.	Entrada de aire	Salida de aire 10 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 encimera 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.
- Las superficies de la pared que rodea la encimera deben tener un acabado resistente al calor y fácil de limpiar (como azulejos).

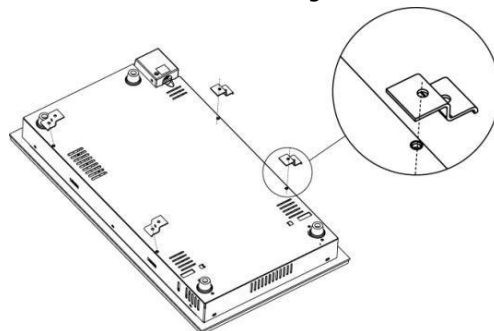
Comprobaciones posteriores a la instalación de la encimera

- No se puede acceder al cable eléctrico a través de cajones o puertas de armarios.
- Existe una circulación adecuada 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 encimera.
- 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.

Para fijar la encimera a la encimera, atornille las cuatro abrazaderas en la parte inferior (consulte la figura) tras la instalación. Ajuste la posición de las abrazaderas a los diferentes grosores de la encimera.



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 0,427 ohmios. Si es necesario, solicite información sobre la impedancia a la compañía eléctrica.

Conexión de la encimera a la red eléctrica



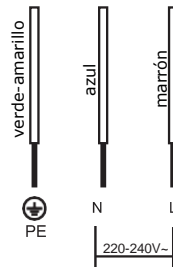
Solo una persona debidamente cualificada debe conectar esta encimera a la red eléctrica. Antes de conectar la encimera a la red eléctrica, compruebe lo siguiente:

1. La instalación eléctrica doméstica es adecuada para el consumo energético de la encimera.
2. La tensión se corresponde con el valor indicado en la placa de datos.
3. Las secciones del cable eléctrico resisten la carga especificada en la placa de datos.

No utilice adaptadores, reductores ni dispositivos de derivación para conectar la encimera a la red eléctrica, ya que podrían producir sobrecalentamiento e incendio.

El cable eléctrico no debe entrar en contacto con componentes que se calienten y debe situarse de manera que su temperatura nunca supere los 75 °C en ningún punto.

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



1. Si el cable está dañado o necesita ser reemplazado, la operación irá a cargo de un técnico de posventa, que cuenta con las herramientas adecuadas para evitar accidentes.
2. Si el electrodoméstico se conecta directamente a la corriente, habrá que instalar un disyuntor omnipolar con una distancia mínima de 3 mm entre los contactos.
3. El instalador debe asegurarse de que la conexión a la red eléctrica se haya realizado correctamente y cumpliendo las normativas de seguridad.
4. El cable no debe doblarse ni aplastarse.
5. El cable deberá comprobarse de forma periódica y solamente debe reemplazarlo un técnico autorizado.



ELIMINACIÓN DE DESECHOS: No deseche este producto como residuo municipal sin clasificar. Debe recogerse por separado y someterse a tratamiento si es necesario.

Este electrodoméstico tiene la marca de conformidad con la Directiva europea 2012/19/CE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).

Al asegurarse de desechar este electrodoméstico de forma correcta, estará contribuyendo a evitar los posibles daños para el medio ambiente y la salud humana que ocasionaría una eliminación incorrecta.

El símbolo del producto indica que no puede tratarse como residuo doméstico. Debe dejarse en un punto de recogida designado para reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.

Se requiere un especialista en la eliminación de residuos. Para obtener más información sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclaje de este producto, póngase en contacto con el ayuntamiento, el servicio de recogida de basuras local o el establecimiento donde lo adquirió.

Para obtener información detallada sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclaje de este producto, póngase en contacto con el ayuntamiento, el servicio de recogida de basuras local o el establecimiento donde lo adquirió.