重点校对项

1. 物料编码
2. 版面尺寸
3. 材质标注
4. 颜色标注
5. 客户型号
6. 产品名称
7. 产品参数
8. 电压功率
9. 单位符号
10. 认证标志
11. 回型标志
12. ROHS标志
13. 警语警语及字高
14. 控制面板及功能
15. 目录及页码
16. 商标LOGO

标准元素核对表（此表仅用于印刷品制作过程核对标准内容，非印刷内容）	
认证图标	大于5mm　大于5mm　大于5mm　大于5mm　大于7mm　ETL有C或US或C+US　UL只有C+US或无　GS图标无高度要求，印刷可见即可　PET材质　合成纸材质
单位表述	直流电:V ⎓ 交流电:V~ 频率:Hz 功率:W 容量:mL/L 电流:A 压强:Pa/kPa/MPa 长度:mm/cm/m 时间:s/min/h 重量:kg
产地表述	MADE IN CHINA　Made in China　Made in P.R.C
变更要求	图纸变更需要核实变更内容点以及涉及的物料和MO单，尤其关注92的在途MO单

*注意，油墨不含矿物油！

1、印刷颜色：胶装，单色印刷；
2、说明书幅面大小为：210*290MM;
3、1:1图纸在第二页；

PN:16166000A35584

*按要求更新特功部分单词-彭娟-20250712				
标记	处数	更改文件号	签　字	日　期

制　图	彭娟	审　核	卢灿飞	图样标记		重量	比例
设　计	-----	标准化	古广君		K	/	1:1
校　对	-----	审　定	古广君				
会　签	-----	日　期	20250630	共 1 页		第 1 页	

双头红外炉

使用说明书

Candy-MC-HD301 CDH30

材料:80G双胶纸

广东美的生活电器制造有限公司

22
PAP

CANDY

Ceramic Hob
Instruction Manual / Installation Manual — **ENGLISH**

Керамичен котлон
Инструкции за експлоатация / Монтаж — **БЪЛГАРСКИ**

Sklokeramická varná deska
Návod k obsluze/Návod k instalaci — **ČEŠTINA**

Κεραμική Εστία
Οδηγίες Χρήσης / Οδηγίες Εγκατάστασης — **ΕΛΛΗΝΙΚΆ**

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 útmutatô / Beszerelési útmutatô — **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 Instruçôes / Manual de Instalaçâo — **PORTUGUÊS**

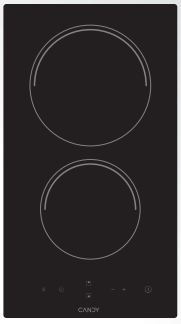
Placa vitrocerámica
Manual de instrucciones/instalación — **ESPAÑOL**

Keramićna kuhalna plošča
Navodila za uporabo/navodila za namestitev — **SLOVENŠČINA**

Plită ceramica
Manual pentru plita de inducție / Manual de instalare — **ROMÂNĂ**

Keramikkochfeld
Gebrauchsanweisung / Installationshandbuch — **DEUTSCH**

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.

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.

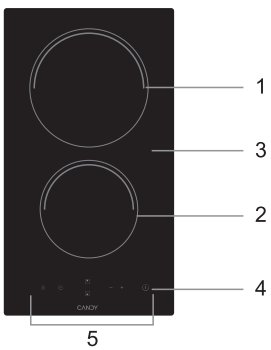
We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.

For installation, please read the installation section.

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

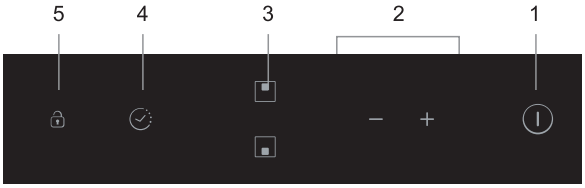
Product Overview

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

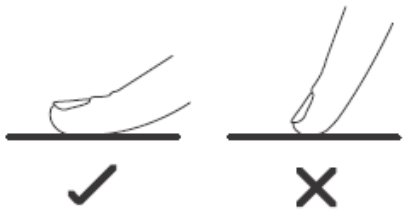
The microcomputer ceramic cooker hob can meet different kinds of cuisine demands because of resistance wire heating, micro-computerized control and multi-power selection, really the optimal choice for modern families.
The ceramic cooker hob centers on customers and adopts personalized design. The hob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

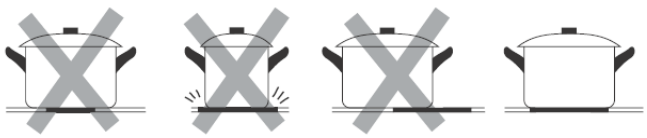
- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin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



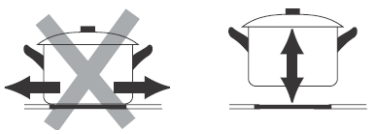
Choosing the right Cookware

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.



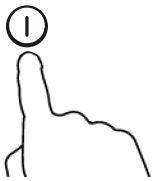
Always lift pans off the ceramic hob – do not slide, or they may scratch the glass.



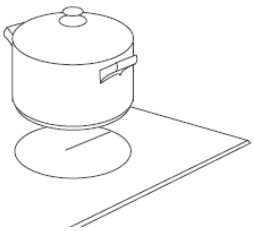
Using your Ceramic Hob

To start cooking

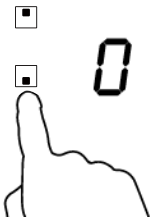
1. 1. Touch the ON/OFF ⏻ control.
   After power on, the buzzer beeps once, all displays show " – " or " – – ", indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.



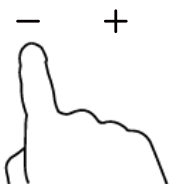
2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.
   • Make sure the bottom of the pan and the surface Of the cooking zone are clean and dry.



3. Touching the heating zone selection control.

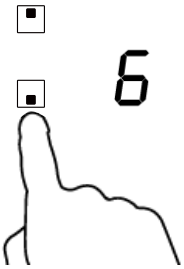


4. Select a heat setting by touching the "-" or "+" control.
   • If you don't choose a heat setting within 1 minute, the ceramic hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
   • You can modify the heat setting at any time during cooking.
   • By holding down either of these buttons, the value will adjust up or down.



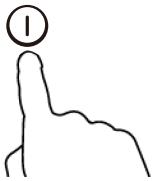
When you have finished cooking

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



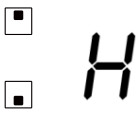
2. Turn the cooking zone off by scrolling down to " 0 " or touching "-" and "+" control together.

3. Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF ⏻ 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 disable 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.

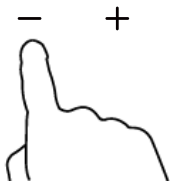
Using the Timer as a Minute Minder

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.

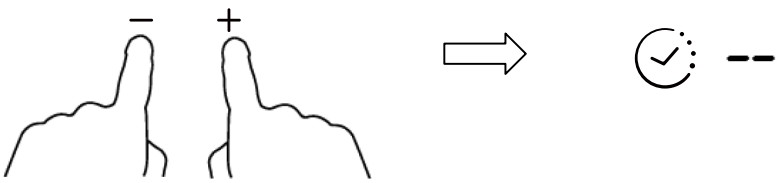
   

   Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer once to decrease or increase by 1 minute.

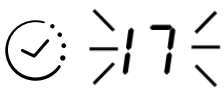
   Touch and hold the "-"or"+" control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.

   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.



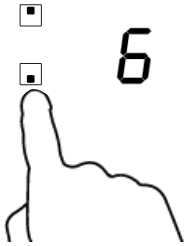
5. When the time is set, it starts to count down immediately. The display shows the remaining time and the timer indicator flashes for 5 seconds.



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.

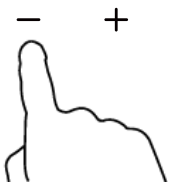


2. Touch the timer control, the timer indicator shows "10".

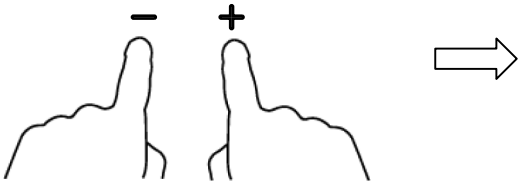
3. Set the time by touching the control of the timer.

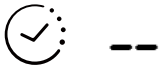
Hint: Touch the either "-" or "+" control of the timer Once, time decreases or increases by 1 minute. Touch and hold the "-" or "+" control of the timer will decrease or increase by 10 minutes.

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

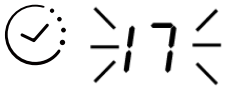


4. Touching the "-" and "+" together , the timer is cancelled, and "--" is shown on the minute display.

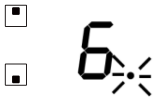




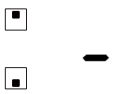
5. When the time is set, it starts to count down immediately. The display shows the remaining time and the timer indicator flashes for 5 seconds.



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 termperatures 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	• delicate warming for small amounts of food • melting chocolate, butter, and foods that burn quickly • gentle simmering • slow warming
3 - 4	• reheating • rapid simmering • cooking rice
5 - 6	• pancakes
7 - 8	• sautéing • cooking pasta
9	• 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).	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.	• 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.	Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for ceramic glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces: 1. Switch the power to the cooktop off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.	• Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
Spillovers on the touch controls.	1. Switch the power to the 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.	• 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

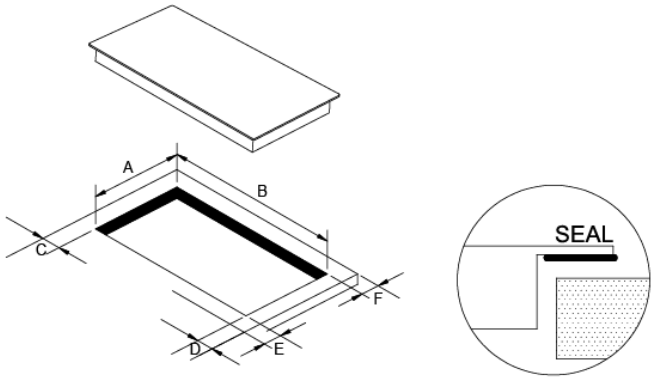
Cooking Hob	CDH30
Cooking Zones	2 Zones
Supply Voltage	220-240V~
Installed Electric Power	2700-3300 W
Product Size D×W×H(mm)	288X520X55
Building-in Dimensions A×B (mm)	268X490

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

Installation

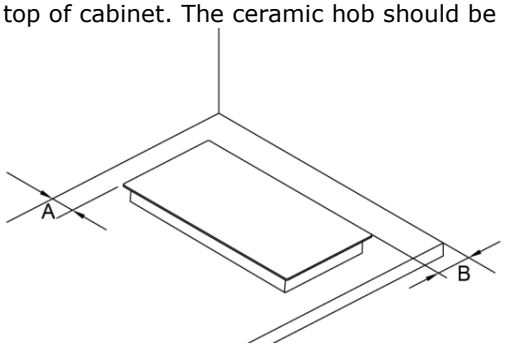
Selection of installation equipment

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 - 0 mm	490 + 4 -0 mm	50mm mini	50mm mini	50mm mini	50mm mini

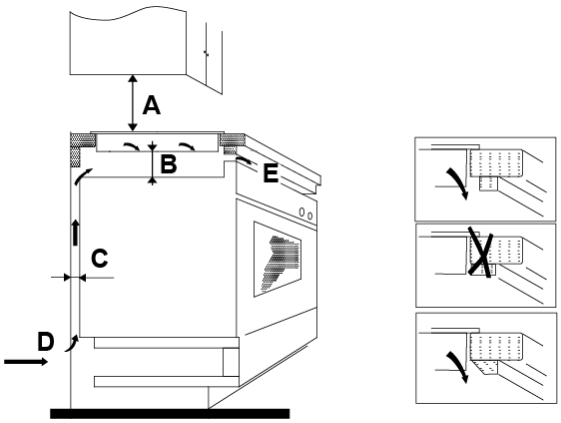
2. The ceramic cooker hob can be used on the table top of cabinet. The ceramic hob should be placed horizontally. As shown below:



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

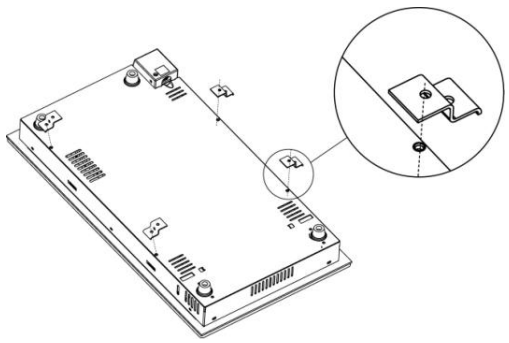
- the work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements
- the work surface is made of a heat-resistant material
- if the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan
- the installation will comply with all clearance requirements and applicable 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.



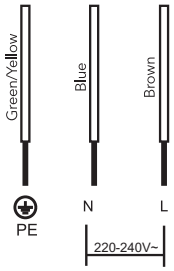
Cautions

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.

Low power consumption data according to Commission Regulation (EU) 2023/826.

Condition	**Power consumption**	**Period after which the equipment reaches automatically the condition**
Off mode	0.5W	20 Min

Valid only for Cyprus

Product Information for Domestic Electric Hobs Compliant to Commission Regulation (EU) No 66/2014					
		Position	Symbol	Value	Unit
Model identification				CDH30	
Type of hob:				Electric hob	
Number of cooking zones and/or areas	zones			2	
	areas				
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	Induction cooking zones				
	Induction cooking cooking areas				
	radiant cooking zones			X	
	solid plates				
For circular cooking zones or areas: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5mm		Rear	Ø	20,0	cm
		Front	Ø	16,5	cm
		Rear left	Ø		cm
		Rear central	Ø		cm
		Rear right	Ø		cm
		Central left	Ø		cm
		Central central	Ø		cm
		Central right	Ø		cm
		Front left	Ø		cm
		Front central	Ø		cm
		Front right	Ø		cm
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5mm		Flex left	L W		cm
		Rear central	L W		cm
		Flex right	L W		cm
		Central left	L W		cm
		Central central	L W		cm
		Central right	L W		cm
		Front left	L W		cm
		Front central	L W		cm
		Front right	L W		cm
Energy consumption for cooking zone or area calculated per kg		Rear	Ø	188,9	Wh/kg
		Front	Ø	183,8	Wh/kg
		Rear left	$EC_{electric\ cooking}$		Wh/kg
		Rear central	$EC_{electric\ cooking}$		Wh/kg
		Flex right	$EC_{electric\ cooking}$		Wh/kg
		Central left	$EC_{electric\ cooking}$		Wh/kg
		Central central	$EC_{electric\ cooking}$		Wh/kg
		Central right	$EC_{electric\ cooking}$		Wh/kg
		Front left	$EC_{electric\ cooking}$		Wh/kg
		Flex left	$EC_{electric\ cooking}$		Wh/kg
		Front right	$EC_{electric\ cooking}$		Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg			$EC_{electric\ hob}$	186,4	Wh/kg
Standard applied : EN 60350-2 Household electric cooking appliances - Part 2: Hobs - Methods for measuring performance					

Suggestions for Energy Saving:

- To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the centre of the cooking zone.
- Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.
- Minimise the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through.
- Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected.
- If there is no any operation after switch on the hob, the hob will reach automatically the off mode after 1 minute and the power is 0.5W in off mode.

These information are to be considered as part of the appliance user manual.

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 подхдяща квалификация.
- Този уред трябва да бъде свързан по схема включваща прекъсвач, който позволява напълно отделяне на уреда от ел. Захранване.
- Неправилно мотиране на уреда водят до анулиране на гаранцията на уреда и искове за отговорност.

Експлоатация и поддржка

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 нагреят.
• Пазете децата на далеч от уреда.
• Дръжки на тенджери може да се нагреят прекалено за да могат да бъдат докосвани. Проверете, дали дръжките не са над други включени зони за готвене. Не позволявайте на деца да пипат дръките.
• 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.
• Нкога 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).

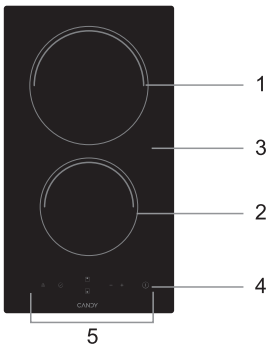
• Не позволявайте на деца да си играят с уреда или да сядат, стоят или качват върху него.
• Не съхранявайте предмети представляващи интерес за деца, в шкафовете над готварския плот. Деца покатервайки се върху плота може да сериозно да се наранят.
• Не оставяйте децата сами или без надзор в района на 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 използванетио на уреда. Инструкторът трябва да се увери, че те могат да използват уреда без опасност за себе си или околните.
• Не ремонтирайте или поденяйте 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 производтеля, 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 рабони 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 поврхности 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 Инстрикции за експлоатация/Монтаж за справки в бъдеще.

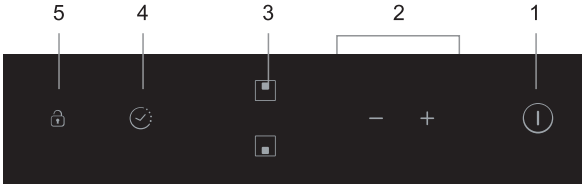
Общ преглед на продукта

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. Заключване на бутоните.

Информация за продукта

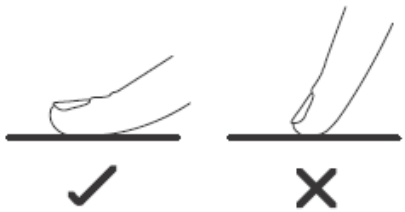
Керамичния плот за готвене с вграден микрокомпютър, отговаря на различни видове готварски нужди, заради начина на загряване, микро-компютърно управление и избор от различни мощности, наистина е оптимален избор за съвременните семейства. Керамичния плот за готвене е насочен към удобството на клиентите 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

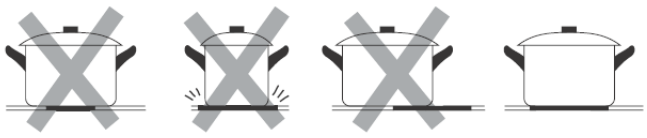
- Бутоните реагират на докосване, така че не е необходимо да ги натискате.
- Използвайте възглавничката, не върха на пръста си.
- Всеки път, щом е регистриран допир ще чувате звуков сигнал.
- Уверете се, че бутоните са винаги чисти, сухи, и върху тях не са поставени предмети (напр. прибор или парцал).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



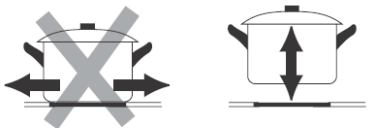
Избор на правилни съдове за готвене

Не използвайте съдве 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.

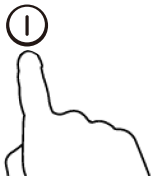


Експлоатация на вашия керамичен плот

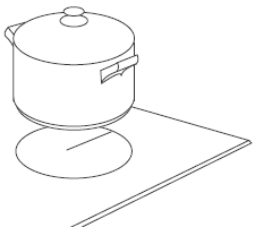
За да започнете готвене

- 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.

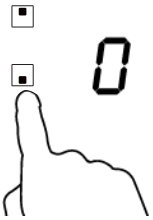
1. Докоснете бутон ON/OFF/Вкл/Изкл. Всички индикатори показват "-"



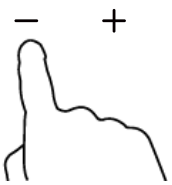
2. Поставете подходящ съд за готвене върху зоната, която желаете да използвате.
   • Уверете се, че дъното на съда за готвене и
Повърхността на зоната за готвене са сухи и чисти.



3. Докоснете бутона за избор на зона за нагряване.

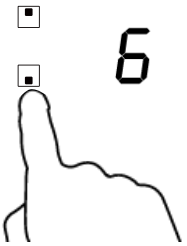


4. Изберете степен на нагряване чрез докосване на бутон "-"
или "+".
   • Ако до 1 минута не изберете степен на нагряване,
   Керамичния плот ще се изключи автоматично.
   Ще трябва да започнете отново от стъпка 1.
   • През цялото време на готвене можете да
   променяте степента на нагряване.
   • При задържане на всеки от тези бутони,
стойноста ще се увеличава или намалява.



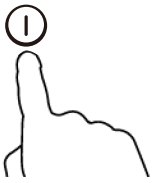
Когато завършите готвене

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



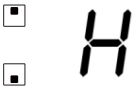
2. Изключете зоната за готвене, като намалите степените до " 0 " или като докоснете едновременно бутони "-" и "+".

3. Излюключете целия плот за готвене, като дкоснете бутон ON/OFF/Вкл/Изкл ⏻ .



4. Внимавайте с горещите повърхнсти

Символът "H" ще ви пказва 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 загрявате съдове за следващо ползване, използвайте все още горещата повърхност.



Заключване 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 кераминия 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 " H " 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:

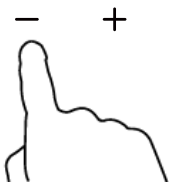
- Можете да го използвате, като брояч на минути/напомняне за изтичане на определени минути. В този случай, таймерът няма да изключи определената зона за готвене, след изтичане на зададеното време.
- Можете да го настроите след изтичане на зададеното време да изключи определена зона за готвене.
- Можете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

Използване на таймера, кто 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, дри 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.

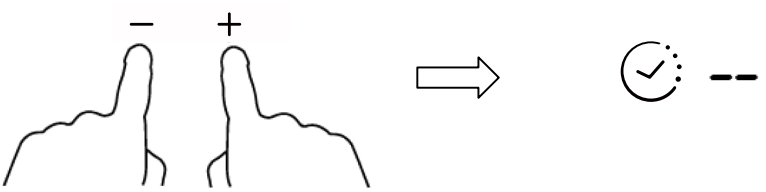


Съвет: Докосване на бутон "-" или "+" на таймера
веднъж, ще намали или увеличи с 1 минута.

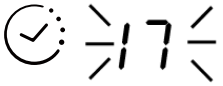
Докоснете и задръжте бутон "-" или "+" на таймера,
за да намалите или увеличите с 10 минути.

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

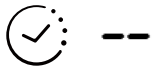
4. Докосване едновременно на "-" и "+", води до отмяна на таймера, и символът "--"
   се появява на дисплея за минутите.



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

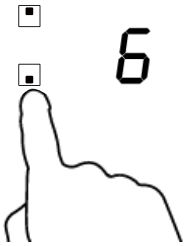


6. Зумерът работи 30 секунди и индикаторът на таймера показва "- - " , когато времето изтече.



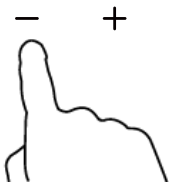
Настройване на таймера да изключи зона за готвене

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



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

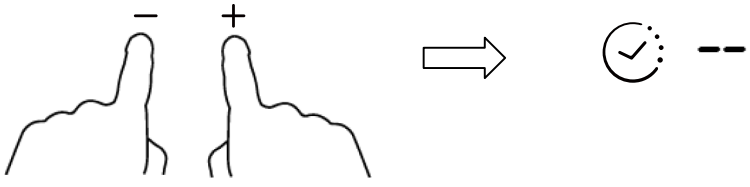
3. Настройте време чрез докосване на бутоните за управление на таймера.



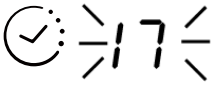
Съвет: Докосване на бутон "-" или "+" за управление на таймера веднъж ще намали или увеличи времето с 1 минута.
Докоснете и задръжте бутон "-" или "+" на таймера за да намалите или увеличите с 10 минути.

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

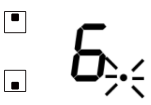
4. Докосване едновременно "-" и "+",води до отмяна на таймера, и символът "--" се появява на дисплея за минутите.



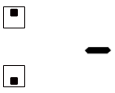
5. Коагто времето е зададено, то започва да отброява веднага. Дисплеят показва оставащото време и индикаторът на таймера мига за 5 секунди.



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 сгъстявани с брашно под точката на завиране.
- Някой дейности, включително готвене на ориз чре зметода на абсорбиране, може да изисква настройка по-висока от най-ниската, за да се осигуриправилно сготвяне в препоръчаното време.

Запечатване на пържола

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	• деликатно затопляне на малки количества храна; • разтопяване на шоколад, масло и храни които бързо прегарят; • леко къкрене/варене; • бавно затопляне.

3 - 4	• претопляне; • бързо завиране; • готвене на ориз.
5 - 6	• палачинки.
7 - 8	• сотиране; • готвене на паста.
9	• пържене с бъркане; • запечатване на месо; • завиране на супа; • варене на вода

Поддръжка и почистване

Какво?	**Как?**	**Важно!**
Ежедневно замърсяване на стъклото (отпечатаци от пръсти, петна, останки от храна или или разливане на не-сладки смеси върху плота)	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.	• 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	Такива замърсявания отстранявайте веднага с паче риба, мастихин или острието на стъргалка подходяща за почистване на стъклокерамични плотове, но вимавайте за горещите повърхности на зоните за готвене: 1. Изключете ел. Захранването на плота за готвене. 2. Дръжте остриет 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'.	• Отстранявайте замърсявания от разливане, разтопяване или от слдаки смеси възможно най-скоро. Ако се остави да засъхне 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, оетрието и е много остро. Използвайте я изключително внимателно и след това я съхранявайте на недостъпно и безопасно за деца място.
Разливане върху сензорните бутони	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.	• 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 нструкции.
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 използвате 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'.
Някой съдове издават пукащи или щракащи звукове.	Това може да е от материала от който е изработен съда (слевете а различните метали вибрират по различен начин).	Това е нормално за съдовете и не е повреда.

Технически спецификации

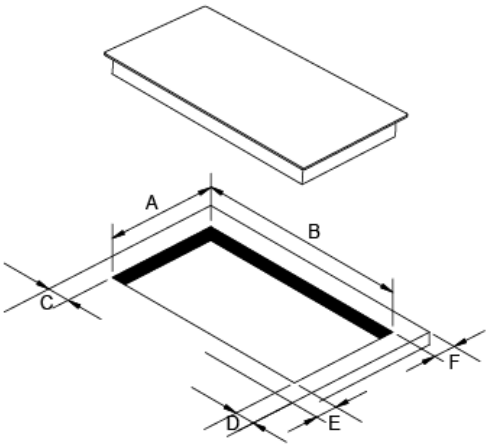
Cooking Hob	CDH30
Зони за готвене	2 Зони
Захранващо напрежение	220-240V~
Инсалирана електрическа мощност	2700-3300 W
Размери на уреда D×W×H(mm)	288X520X55
Размери за вграждане A×B (mm)	268X490

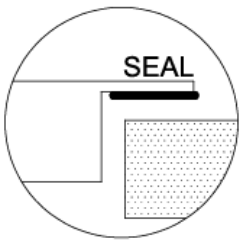
Теглото и размерите са ориентировъчни. Тъй като ние постоянно се стремим да подобряваме нашите продукти, може да променим някой от спецификациите и дизайна на уреда без предварително уведомление.

Монтаж

Избор на монтажно оборудване

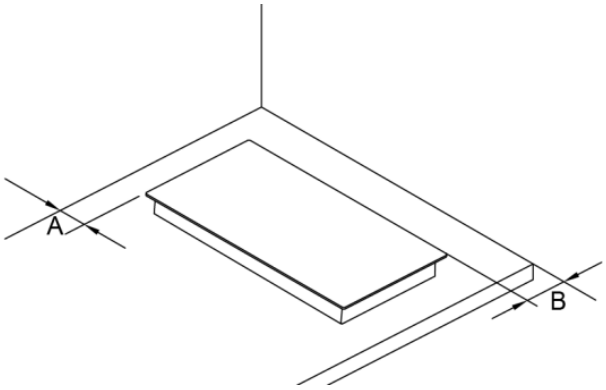
1. Изрежете работната повърхнаос спрямо дадените размери на фигурата.
   За целите на монтажа и експлоатацията, трябва да се остави пространство от минимум 50 mm около отвора. Уверете се, че дебелината на работната плоскост е поне 30 mm. Моля, изберете топлоустойчива работна повърхност,за да избегнете 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

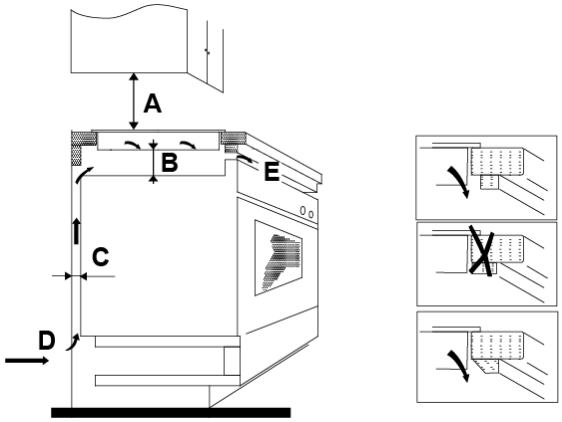
2. Керамичния плот за готвене може да бъде използван върху горната част на шкаф.Керамичния плот трябва да бъде поставен хоризонтално. Както е показано по-долу:



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.

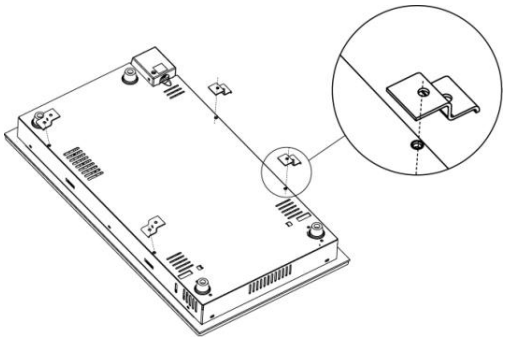


A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	30 м и н и м у м	В х о д я щ в ъ з д у х	И з х о д я щ в ъ з д у х 10 mm

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.

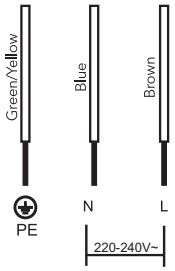


Предупреждения

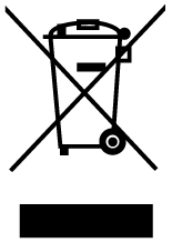
1. Керамичния плот за готвене трябва да бъде монтиран от квалифициран персонал или специалисти. Ние разполагаме със професионалисти, които са на ваше разположение. Моля, никога не извършвайте тази дейност сами.
2. Керамичния плот за готвене не трябва да бъде монтиран до охлаждащо оборудване, съдомиялни или вътящи се сушилни.
3. Керамичния плот трябва да бъде монтиран, така че да бъде осигурно разсейване на образуващата се топлина, за да се осигури по-надеждната му работа.
4. Стената и нгряващата 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 рябва да се извърши спрямо съответните стандарти или с еднополюсен прекъсвач. Методът на свързване е показан по-долу.



1. Ако захранващия кабел е пвреден 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 свързван директно към ел. захранването, трябва да бъде монтиран прекъсвач на всички полюси с минимално разстояние от 3mm между контактите.
3. Специалистътизвършващ 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 продукте определен спрямо Европейска деректива 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 касаеща 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 касаеща 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.

Данни за ниска консумация на енергия съгласно Регламент (ЕС) 2023/826 на Комисията.

Състояние	**Консумация на енергия**	**Период, след който оборудването автоматично достига състоянието**
Изключен режим	0,5 W	20 мин.

Информация за продукта за домашни електрически котлони, съответстващи на Регламент (ЕС) № 66/2014 на Комисията

		Позиция	Символ	Стойност	Единица
Идентификация на модела				CDH30	
Тип на котлона:				Електрическа котлон	
Брой на зоните и/или площите за готвене	зони			2	
	площи				
Технология за загряване (индукционни зони за готвене и площи за готвене, радиантни зони за готвене, твърди плочи)	Индукционни готварски зони				
	Индукционни готварски площи				
	радиантни готварски зони			X	
	плочи				
За кръгли зони или площи за готвене: диаметър на полезната повърхност на всяка електрическа загряваща зона, закръглен до най-близките 5мм		Заден	Ø	20,0	см
		Преден	Ø	16,5	см
		Заден ляв	Ø		см
		Заден централен	Ø		см
		Заден десен	Ø		см
		Централен ляв	Ø		см
		Централен централен	Ø		см
		Централен десен	Ø		см
		Преден ляв	Ø		см
		Преден централен	Ø		см
		Преден десен	Ø		см
За некръгли котлони или зони: дължина и ширина на полезната повърхност площ на електрически загрявана котлон или зона, закръглена до най-близкото 5мм		Гъвкав ляв	Д Ш		см
		Заден централен	Д Ш		см
		Гъвкав десен	Д Ш		см
		Централен ляв	Д Ш		см
		Централен централен	Д Ш		см
		Централен десен	Д Ш		см
		Преден ляв	Д Ш		см
		Преден централен	Д Ш		см
		Преден десен	Д Ш		см
Енергийна консумация за котлон или зона, изчислена на килограм		Заден	Ø	188,9	Wh/kg
		Преден	Ø	183,8	Wh/kg
		Заден ляв	Електрическо готвене		Wh/kg
		Заден централен	Електрическо готвене		Wh/kg
		Гъвкав десен	Електрическо готвене		Wh/kg
		Централен ляв	Електрическо готвене		Wh/kg
		Централен централен	Електрическо готвене		Wh/kg
		Централен десен	Електрическо готвене		Wh/kg
		Преден ляв	Електрическо готвене		Wh/kg
		Гъвкав ляв	Електрическо готвене		Wh/kg
		Преден десен	Електрическо готвене		Wh/kg
Енергийна консумация за котлона, изчислена на килограм			Електрическа котлон	186,4	Wh/kg

Стандарт, приложен: EN 60350-2 Домакински електрически котлони - Част 2: Котлони - Методи за измерване на производителността

Препоръки за пестене на енергия:

- За постигане на най-добра ефективност на котлона си, моля поставете тигана в центъра на зоната за готвене.
- Използването на капак ще намали времето за готвене и ще спести енергия, като задържа топлината.
- Намалете количеството течност или мазнина, за да намалите времето за готвене.
- Започнете готвенето на висока настройка и намалете настройката, когато храната се загрее.
- Използвайте тигани с диаметър, колкото графиката на избраната зона.
- Ако няма никаква операция след включване на котлона, той автоматично ще достигне режима за изключване след 1 минута и мощността е 0.5W в режим на изключване.

Тези информации трябва да се считат за част от ръководството за потребителя на уреда.

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

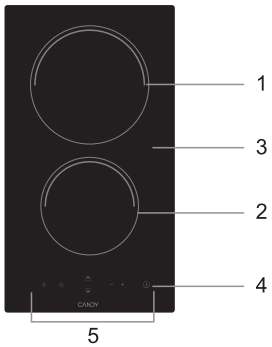
- Během použití nenechávejte spotřebič bez dohledu. Vyvření pokrmů může způsobit kouř a jejich vznícení.
- Spotřebič nikdy nepoužívejte jako pracovní desku a odkládací plochu.
- Na spotřebiči nenechávejte žádné předměty ani náčiní.
- Spotřebič nikdy nepoužívejte k vytápění místnosti.
- Po použití vždy 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.

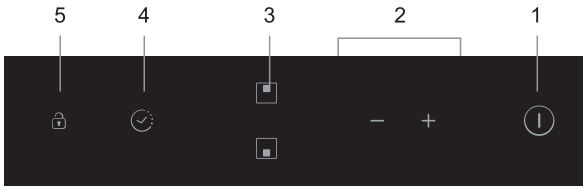
Popis spotřebiče

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

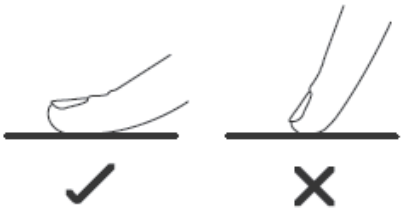
Sklokeramická varná deska s mikropočítačem může splnit různé požadavky uživatele díky ohřevu odporovým drátem, mikropočítačem řízenému ovládání a volbě výkonu, tím se stává skutečně optimální volbou pro moderní rodiny. Sklokeramická varná deska se zaměřuje na uživatele a přijímá individuální design. 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

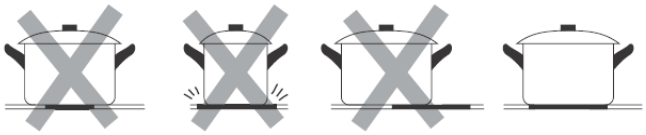
- Ovladače reagují na dotek, proto nemusíte používat tlak.
- Používejte bříško prstu, nikoliv špičku.
- Po každém zaregistrování doteku uslyšíte akustický signál.
- Ujistěte se, zda jsou ovladače vždy čisté, suché a zda je nepřekrývá žádný předmět (např. náčiní nebo utěrky). I tenká vrstva vody může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



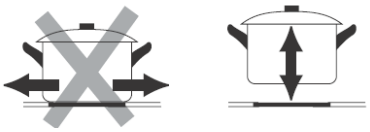
Volba správného nádobí

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.

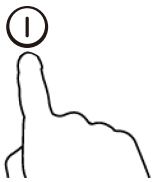


Použití varné desky

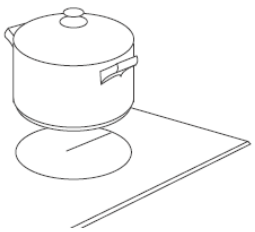
Začínáme

- 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 „-„.

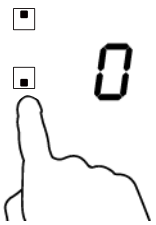


2. Postavte vhodné nádobí na varnou zónu, kterou chcete použít.



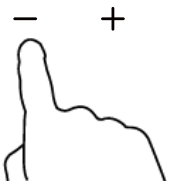
• Ujistěte se, zda je dno nádobí a varná zóna čistá a suchá.

3. Dotkněte se ovladače volby varné zóny.



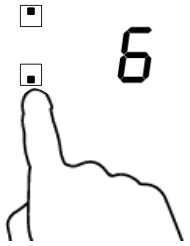
4. Zvolte výkon pomocí „-“ nebo „+”.

- 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.

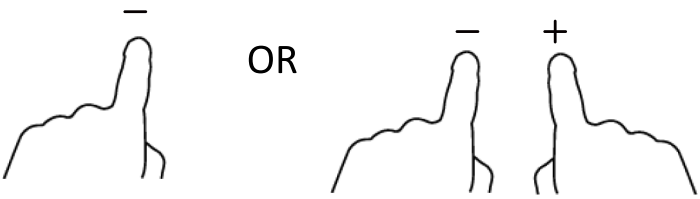


Po skončení vaření

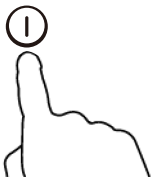
1. Dotkněte se symbolu varné zóny, kterou chcete vypnout.



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

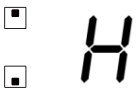


3. Celou varnou desku vypnete stisknutím tlačítka zapnutí/vypnutí ⏻ .



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.

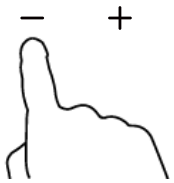
Použití časovače jako minutky

Pokud nezvolíte žádnou varnou zónu

1. Ujistěte se, zda je varná zóna zapnutá.
   Poznámka: Minutku můžete použít i když nezvolíte 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.

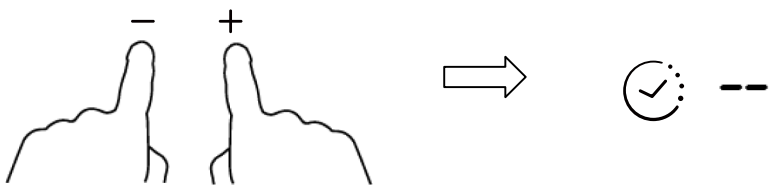


Tip: Dotekem symbolu „-" nebo „+" časovače upravíte hodnotu o 1 minutu.

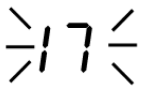
Dotekem a podržením „-" nebo „+" prodloužíte nebo zkrátíte čas v 10-minutových krocích.

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

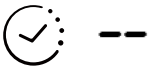
4. Dotekem symbolů „-" a „+" najednou se časovač zruší, a na displeji minut se zobrazí „--".



5. Když je nastavený časovač, ihned se spustí odpočítávání. Displej zobrazí zbývající čas a indikátor časovače bude blikat 5 sekund.

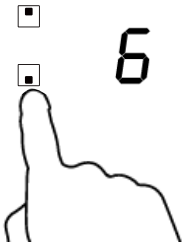


5. Po uplynutí nastaveného času 30 sekund, akustický signál a indikátor časovače zobrazí „- -".



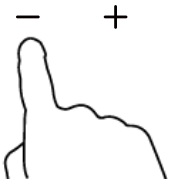
Nastavení časovače k vypnutí varné zóny

1. Zvolte varnou zónu.



2. Dotekem ovladače časovače indikátor zobrazí „10“

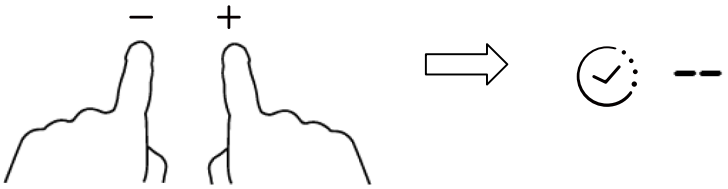
3. Nastavte čas dotekem ovladačů „+“ nebo „-„.



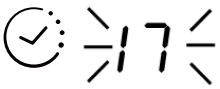
Tip: Dotekem ovladačů časovače „-“ nebo „+” snížíte nebo zvýšíte čas o 1 minutu.
Dotekem a podržením ovladačů časovače „-“ nebo „+” zkrátíte nebo prodloužíte čas o 10 minut.

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 „--”.

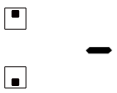


5. Po nastavení časovače začne ihned ubíhat. Displej zobrazí zbývající dobu a indikátor časovače bliká 5 sekund.



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 předehřejte a přidejte dvě polévkové lžíce 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	• jemný ohřev malých množství pokrmů • topení čokolády, másla a rychle se připalujících pokrmů • jemné dušení • pomalý ohřev
3 - 4	• ohřev • rychlé dušení • vaření rýže
5 - 6	• palačinky
7 - 8	• smažení • vaření těstovin
9	• 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)	1. Vypněte napájení varné desky. 2. Aplikujte čistič na varné desky, dokud je varná deska stále teplá (nikoliv horká!) 3. Opláchněte a vysušte čistou utěrkou nebo papírovou utěrkou. 4. Opět zapněte napájení varné desky.	• 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.	Tyto nečistoty odstraňte ihned pomocí vhodné škrabky, dbejte na horkou varnou zónu: 1. Odpojte napájení varné desky. 2. Držte škrabku v úhlu 30° k odstranění nečistot. 3. Nečistoty vyčistěte pomocí utěrky. 4. Proveďte kroky 2 až 4 části „Běžné znečištění" výše.	• 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.	1. Vypněte napájení varné desky. 2. Nečistotu namočte. 3. Utřete oblast dotekových ovladačů vlhkou utěrkou. 4. Oblast důkladně vysušte papírovou utěrkou. 5. Opět zapojte napájení varné desky.	• 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.	Drsné nádobí. Použili jste drsné škrabky nebo čisticí prostředky.	Používejte nádobí s hladkým a rovným dnem. Viz „Volba správného nádobí". Viz „Péče a čištění".
Některé nádobí vydává praskavý zvuk.	Může to být z důvodu konstrukce nádobí (vrstvy různých materiálů různě vibrují).	Je to zcela normální jev a nepředstavuje závadu.

Technické údaje

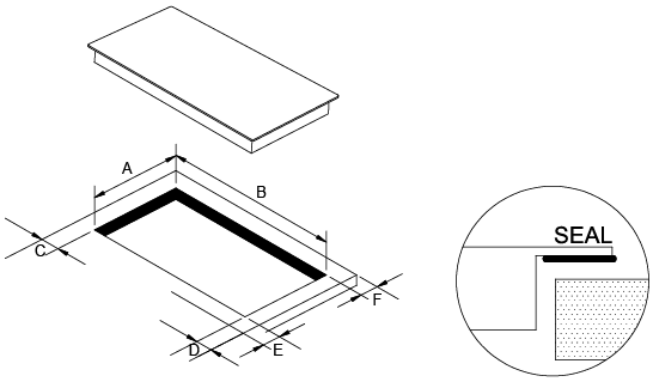
Varná deska	CDH30
Varné zóny	2 zóny
Napájecí napětí	220-240V~
Výkon	2700-3300 W
Rozměry výrobku h × š × v (mm)	288 X 520 X 55
Rozměry pro vestavbu A × B (mm)	268 X 490

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

Instalace

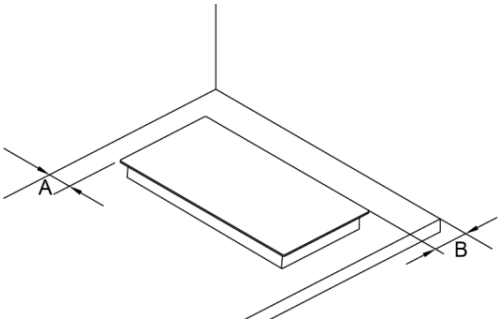
Volba místa instalace

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

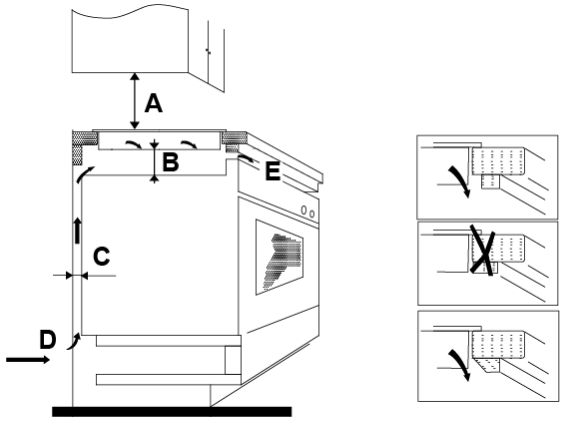
2. Sklokeramickou varnou desku můžete použít na horní straně skříňky. Sklokeramickou desku umístěte horizontálně. Podle obrázku níže:



A	B
50mm mini	50mm mini

Vždy zajistěte dostatečné větrání varné desky a neblokujte 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.

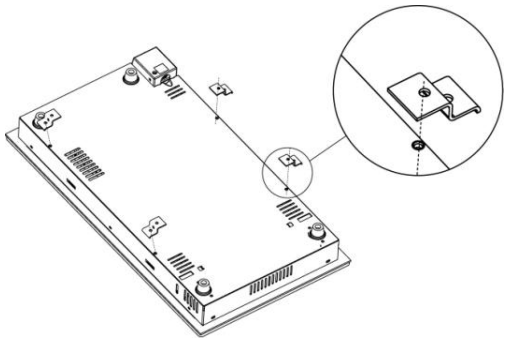


A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	30 mini	Vstup vzduchu	Výstup vzduchu 10 mm

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.

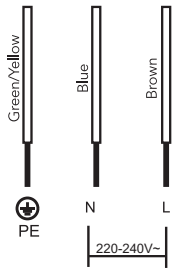


Upozornění

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. Zeď kolem a oblast nad varnou deskou by měla být z teplu 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.

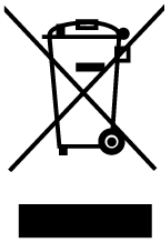
Připojení varné desky k elektrické síti

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



Green-yelow - Zelenožlutý
Blue - Modrý
Brown - Hnědý

1. Pokud je kabel poškozený nebo je nutné jej vyměnit, to musí provést pouze kvalifikovaný servisní technik za pomocí 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. Instalatér 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.

Údaje o nízké spotřebě energie podle nařízení Komise (EU) 2023/826.

Stav	**Příkon**	**Doba, po které zařízení automaticky dosáhne daného stavu**
Režim vypnutí	0,5 W	20 min

Informace o výrobku pro domácí elektrické varné desky splňující nařízení komise (EU) č. 66/2014					
		Pozice	Symbol	Hodnota	Jednotka
Identifikace modelu				CDH30	
Typ varné desky:				Elektrická varná deska	
Počet vařících zón a/nebo oblastí	zóny			2	
	plochy				
Technologie ohřevu (indukční vařící zóny a oblasti, zóny s radiálním ohřevem, pevné plotny)	Indukční vařící zóny				
	Indukční vařící plochy				
	zářivé vařící zóny			X	
	pevné plotny				
Pro kruhové vařící zóny nebo oblasti: průměr užitné plochy na elektricky ohřívanou vařící zónu, zaokrouhlený na nejbližších 5 mm		Zadní	Ø	20,0	cm
		Přední	Ø	16,5	cm
		Zadní levý	Ø		cm
		Zadní střední	Ø		cm
		Zadní pravý	Ø		cm
		Střední levý	Ø		cm
		Střední střední	Ø		cm
		Střední pravý	Ø		cm
		Přední levý	Ø		cm
		Přední střední	Ø		cm
		Přední pravý	Ø		cm
Pro nekruhové vařící zóny nebo plochy: délka a šířka užitečné plochy na elektricky vyhřívanou vařící zónu, zaokrouhleno na nejbližší 5mm		Flex levý	L W		cm
		Zadní střední	L W		cm
		Flex pravý	L W		cm
		Střední levý	L W		cm
		Střední střední	L W		cm
		Střední pravý	L W		cm
		Přední levý	L W		cm
		Přední střední	L W		cm
		Přední pravý	L W		cm
Spotřeba energie pro vařící zónu nebo plochu se počítá na kilogram		Zadní	Ø	188,9	Wh/kg
		Přední	Ø	183,8	Wh/kg
		Zadní levý	EC elektrické vaření		Wh/kg
		Zadní střední	EC elektrické vaření		Wh/kg
		Flex pravý	EC elektrické vaření		Wh/kg
		Střední levý	EC elektrické vaření		Wh/kg
		Střední střední	EC elektrické vaření		Wh/kg
		Střední pravý	EC elektrické vaření		Wh/kg
		Přední levý	EC elektrické vaření		Wh/kg
		Flex levý	EC elektrické vaření		Wh/kg
		Přední pravý	EC elektrické vaření		Wh/kg
Spotřeba energie pro varnou desku se počítá na kilogram			EC elektrická varná deska	186,4	Wh/kg

Standard použitý: EN 60350-2 Domácí elektrické vařicí přístroje - Část 2: Varné desky - Metody měření výkonu

Návrhy pro úsporu energie:

- Pro dosažení nejlepší účinnosti vaší varné desky umístěte pánev do středu vařící zóny.
- Použití víka sníží dobu vaření a ušetří energii udržením tepla.
- Minimalizujte množství tekutiny nebo tuku pro snížení doby vaření.
- Začněte vařit na vysokém nastavení a snižte nastavení, když se jídlo prohřeje.
- Používejte pánve, jejichž průměr je stejně velký jako grafický znázornění vybrané zóny.
- Pokud po zapnutí varné desky neproběhne žádná operace, varná deska automaticky po 1 minutě přejde do režimu vypnutí a spotřeba energie je 0,5 W v režimu vypnutí.

Tyto informace jsou považovány za součást uživatelské příručky spotřebiče.

Προειδοποιήσεις Ασφαλείας

Η ασφάλειά σας είναι σημαντική για εμάς. Παρακαλούμε να διαβάσετε αυτές τις πληροφορίες πριν χρησιμοποιήσετε τις εστίες σας.

Εγκατάσταση

Κίνδυνος Ηλεκτροπληξίας

- Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο πριν από την εκτέλεση οποιασδήποτε εργασίας ή συντήρησης σε αυτήν.
- Η σύνδεση με καλό σύστημα γείωσης είναι απαραίτητη και υποχρεωτική.
- Τροποποιήσεις στο οικιακό σύστημα καλωδίωσης θα πρέπει να γίνονται μόνο από εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο.
- Εάν δεν ακολουθήσετε αυτή τη συμβουλή, μπορεί να προκληθεί ηλεκτροπληξία ή θάνατος.

Κίνδυνος Κοψίματος

- Προσέξτε - οι άκρες είναι κοφτερές.
- Αν δεν προσέξετε, μπορεί να προκληθούν τραυματισμοί ή κοψίματα.

Σημαντικές οδηγίες για την ασφάλεια

- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες πριν από την εγκατάσταση ή τη χρήση της συσκευής.
- Καθόλου καύσιμα υλικά ή προϊόντα δεν πρέπει να τοποθετούνται επάνω στη συσκευή αυτή για οποιονδήποτε λόγο.
- Παρακαλούμε να παρέχετε τις πληροφορίες αυτές στη διάθεση του προσώπου που είναι υπεύθυνο για την εγκατάσταση της συσκευής, επειδή θα μπορούσε έτσι να μειωθεί το κόστος εγκατάστασης για εσάς.
- Για να αποφύγετε τον κίνδυνο, αυτή η συσκευή πρέπει να εγκατασταθεί σύμφωνα με τις παρούσες οδηγίες εγκατάστασης.
- Αυτή η συσκευή πρέπει να εγκατασταθεί σωστά και να γειωθεί μόνο από ένα κατάλληλα ειδικευμένο άτομο.
- Η συσκευή αυτή πρέπει να συνδεθεί σε κύκλωμα το οποίο περιλαμβάνει διακόπτη απομόνωσης για την πλήρη αποσύνδεσή της από την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος.
- Εάν η συσκευή δεν τοποθετηθεί σωστά, ενδέχεται να επιφέρει ακύρωση οποιωνδήποτε αξιώσεων από εγγύηση ή ευθύνη.

Χειρισμός και συντήρηση

Κίνδυνος Ηλεκτροπληξίας

- Μην μαγειρεύετε σε σπασμένη ή ραγισμένη εστία. Αν η επιφάνεια της εστίας σπάσει ή ραγίσει, να αποκόψετε τη συσκευή αμέσως από το ηλεκτρικό δίκτυο (διακόπτης τοίχου) και να επικοινωνήσετε με έναν ειδικευμένο τεχνικό.
- Αποκόψτε τις εστίες από την παροχή του τοίχου πριν από τον καθαρισμό ή τη συντήρηση.
- Εάν δεν ακολουθήσετε αυτή τη συμβουλή, μπορεί να προκληθεί ηλεκτροπληξία ή θάνατος.

Κίνδυνος για την Υγεία

- Η συσκευή αυτή είναι σύμμορφη με τα πρότυπα ηλεκτρομαγνητικής ασφαλείας.

Κίνδυνος Καψίματος

- Κατά τη χρήση, τα προσβάσιμα μέρη της συσκευής αυτής θερμαίνονται αρκετά, σε σημείο που να προκαλούν εγκαύματα.
- Το σώμα σας, τα ρούχα ή οποιοδήποτε άλλο αντικείμενο, εκτός από τα κατάλληλα μαγειρικά σκεύη δεν πρέπει να έρθουν σε επαφή με το Επαγωγικό γυαλί έως ότου η επιφάνεια κρυώσει.
- Μεταλλικά αντικείμενα, όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια δεν πρέπει να τοποθετούνται στην επιφάνεια της εστίας, διότι μπορεί να πυρακτωθούν.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να πλησιάζουν.
- Τα χερούλια των σκευών μπορεί να είναι καυτά. Ελέγξτε μήπως οι λαβές από τα σκεύη προεξέχουν πάνω από άλλες αναμμένες ζώνες μαγειρέματος. Φροντίστε ώστε οι λαβές να μην είναι προσβάσιμες από παιδιά.
- Εάν δεν ακολουθήσετε αυτή τη συμβουλή, μπορούν να προκληθούν καψίματα και εγκαύματα.

Κίνδυνος Κοψίματος

- Η κοφτερή λεπίδα της ξύστρας εστιών εκτίθεται όταν το κάλυμμα ασφαλείας τραβηχτεί. Χρησιμοποιήστε το με εξαιρετική προσοχή και πάντα να το αποθηκεύετε με ασφάλεια και μακριά από παιδιά.
- Αν δεν προσέξετε, μπορεί να προκληθούν τραυματισμοί ή κοψίματα.

Σημαντικές οδηγίες για την ασφάλεια

- Ποτέ μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επίβλεψη όταν βρίσκεται σε χρήση. Το ξεχείλισμα από βρασμό δημιουργεί καπνούς και λιπαρές κηλίδες οι οποίες μπορεί να αρπάξουν φωτιά.
- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας ως επιφάνεια εργασίας ή αποθήκευσης.
- Ποτέ μην αφήνετε αντικείμενα ή σκεύη πάνω στη συσκευή.
- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας για ζέσταμα ή θέρμανση του δωματίου.

- Μετά από κάθε χρήση, να σβήνετε πάντα τις ζώνες μαγειρέματος και τις εστίες, όπως περιγράφεται σε αυτό το εγχειρίδιο (δηλαδή χρησιμοποιώντας τα χειριστήρια αφής).
- Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή ή να κάθονται, να στηρίζονται, ή να σκαρφαλώνουν πάνω της.
- Μην αποθηκεύετε αντικείμενα που ενδιαφέρουν τα παιδιά σε ντουλάπια πάνω από τη συσκευή. Παιδιά που σκαρφαλώνουν στην εστία μπορεί να τραυματιστούν σοβαρά.
- Μην αφήνετε τα παιδιά μόνα τους ή χωρίς επιτήρηση στο χώρο που η συσκευή λειτουργεί.
- Παιδιά ή άτομα με αναπηρία η οποία περιορίζει την ικανότητά τους να χρησιμοποιούν τη συσκευή θα πρέπει να έχουν ένα υπεύθυνο και κατάλληλο άτομο για να τους μάθει τη χρήση της. Ο εκπαιδευτής πρέπει να είναι σίγουρος ότι θα μπορούν να χρησιμοποιούν τη συσκευή χωρίς κίνδυνο για τον εαυτό τους ή το περιβάλλον τους.
- Μην επισκευάζετε και μην αντικαθιστάτε κάποιο εξάρτημα της συσκευής, εκτός κι αν προτείνεται σαφώς στο εγχειρίδιο. Οποιαδήποτε άλλη συντήρηση θα πρέπει να γίνεται από εξειδικευμένο τεχνικό.
- Μην χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή για να καθαρίζετε την εστία.
- Μην τοποθετείτε και μη ρίχνετε βαριά αντικείμενα πάνω στην εστία σας.
- Μην στηρίζεστε πάνω στην εστία σας.
- Μην χρησιμοποιείτε σκεύη με τραχιές ακμές και μη σέρνετε τα σκεύη στη επιφάνεια του Επαγωγικού τζαμιού, επειδή αυτό μπορεί να χαράξει το γυαλί.
- Μην χρησιμοποιείτε συρματάκια ή άλλα σκληρά καθαριστικά για να καθαρίσετε την εστία, γιατί αυτά μπορεί να χαράξουν το Επαγωγικό γυαλί.
- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει φθαρεί, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον υπεύθυνο της αντιπροσωπείας ή σχετικό εξειδικευμένο πρόσωπο για να αποφευχθεί ο κίνδυνος.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται για χρήση σε οικιακές και παρόμοιες εφαρμογές όπως:
  - χώροι προσωπικού κουζίνας σε καταστήματα, γραφεία και άλλους χώρους εργασίας,
  - αγροικίες,
  - πελάτες ξενοδοχείων, μοτέλ ή άλλων χώρων οικιστικού τύπου,
  - χώρους τύπου πανσιόν.
- <u>ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ</u>: Η συσκευή και τα προσβάσιμά της μέρη είναι καυτά κατά τη διάρκεια της χρήσης.
- Θα πρέπει να προσέχετε να μην αγγίζετε τα καυτά σημεία.
- Παιδιά κάτω των 8 ετών δεν θα πρέπει να πλησιάζουν τη συσκευή εκτός και αν υπάρχει συνεχής επίβλεψη.
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, αν υπάρχει επιτήρηση και αν τους δοθούν οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση

της συσκευής ώστε να κατανοήσουν τους κινδύνους που εμπλέκονται.

- Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν θα πρέπει να γίνεται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Το μαγείρεμα στην εστία, χωρίς παρακολούθηση, με λιπαρά ή λαδερά υλικά, μπορεί να είναι επικίνδυνο και μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά. Να μην επιχειρήσετε ΠΟΤΕ να σβήσετε τη φωτιά με νερό, αλλά να κλείσετε τη συσκευή και στη συνέχεια να σκεπάσετε τη φλόγα π.χ. με ένα καπάκι ή ένα πυρίμαχο ύφασμα.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κίνδυνος πυρκαγιάς: μην αφήνετε αντικείμενα επάνω στις επιφάνειες μαγειρέματος.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Εάν η επιφάνεια ραγίσει, απενεργοποιήστε τη συσκευή για να αποφύγετε την πιθανότητα ηλεκτροπληξίας, όταν πρόκειται για εστίες με υαλοκεραμική επιφάνεια ή παρόμοιο υλικό που παρέχουν προστασία για τα σημεία που βρίσκονται υπό τάση.
- Δεν πρέπει να χρησιμοποιηθεί ατμοκαθαριστής
- Η συσκευή δεν προορίζεται για να λειτουργεί μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστού συστήματος τηλεχειρισμού.

Συγχαρητήρια για την αγορά της καινούριας σας Κεραμικής Επιφάνειας Μαγειρέματος.

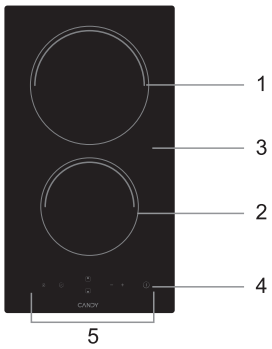
Σας συνιστούμε να αφιερώσετε λίγο χρόνο για να διαβάσετε αυτές τις Οδηγίες Χρήσης/Εγκατάστασης, προκειμένου να κατανοήσετε πλήρως την εγκατάσταση και το χειρισμό της.

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.

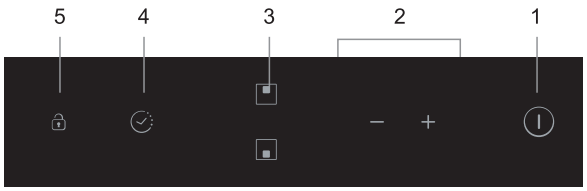
Επισκόπηση προϊόντος

Κάτοψη



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

Πίνακας Ελέγχου



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

Πληροφορίες για το Προϊόν

Η κεραμική εστία μαγειρέματος με μικροεπεξεργαστή μπορεί να καλύψει απαιτήσεις διαφόρων τύπων μαγειρικής με θέρμανση μέσω αντίστασης, έλεγχο από μικροεπεξεργαστή και δυνατότητα πολλαπλών διακυμάνσεων ισχύος, που είναι πράγματι η καλύτερη επιλογή για την σύγχρονη οικογένεια.

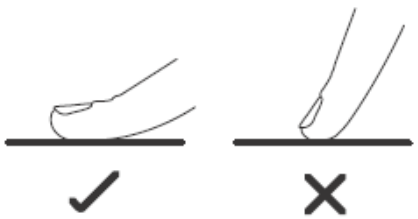
Η κεραμική εστία μαγειρέματος επικεντρώνει την τεχνολογία της στον πελάτη και υιοθετεί τον εξατομικευμένο σχεδιασμό. Η εστία έχει ασφαλείς και αξιόπιστες λειτουργίες, κάνοντας τη ζωή μας άνετη και αφήνοντάς μας να απολαύσουμε στο έπακρο την ευχαρίστηση της ζωής.

Πριν χρησιμοποιήσετε τη Νέα σας Κεραμική Εστία

- Διαβάστε αυτές τις οδηγίες, προσέχοντας ιδιαίτερα το μέρος που αναφέρεται στις "Προειδοποιήσεις Ασφαλείας".
- Αφαιρέστε την προστατευτική μεμβράνη που ίσως υπάρχει ακόμα επάνω στην κεραμική εστία σας.

Πώς χρησιμοποιούμε τα Πλήκτρα Αφής

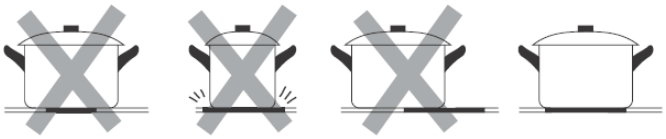
- Τα κουμπιά αυτά ανταποκρίνεται στην αφή, συνεπώς δεν χρειάζεται να εφαρμόσετε κάποια πίεση.
- Χρησιμοποιήστε το στρογγυλό (μαλακό) μέρος του δακτύλου σας, όχι το άκρο του.
- Θα ακούσετε έναν ήχο (μπιπ) κάθε φορά που εισάγεται εντολή με άγγιγμα.
- Να φροντίζετε τα πλήκτρα να είναι πάντα καθαρά, στεγνά, και να μην τα καλύπτει κάποιο αντικείμενο (π.χ. εργαλείο κουζίνας ή πανί). Ακόμη και ένα λεπτό στρώμα νερού μπορεί να δυσκολέψει το χειρισμό των πλήκτρων.



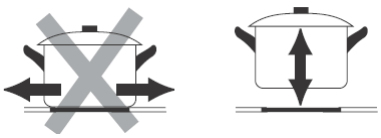
Πώς επιλέγουμε τα σωστά Μαγειρικά Σκεύη

Μην χρησιμοποιείτε σκεύη με τραχιές (πριονωτές) ακμές ή κυρτή βάση.

Βεβαιωθείτε ότι η βάση του τηγανιού σας είναι ομαλή, κάθεται επίπεδη επάνω στο γυαλί, και είναι το ίδιο μέγεθος με τη ζώνη μαγειρέματος. Πάντα να κεντράρετε το σκεύος επάνω στη ζώνη μαγειρέματος.



Πάντα να σηκώνετε τα σκεύη από την κεραμική εστία – μην τα σέρνετε, γιατί μπορεί να χαράξετε το γυαλί.

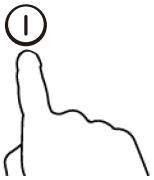


Πώς θα χρησιμοποιήσετε την Κεραμική σας Εστία

Για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα

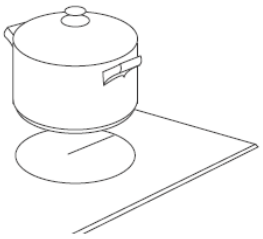
- Μετά την ενεργοποίηση, το ηχητικό σήμα ακούγεται μία φορά, όλες οι ενδείξεις ανάβουν για 1 δευτ. και ύστερα σβήνουν, υποδεικνύοντας ότι η κεραμική εστία έχει εισέλθει στην κατάσταση αναμονής.

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

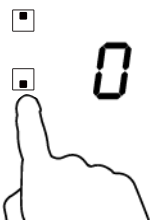


2. Τοποθετήστε ένα κατάλληλο σκεύος πάνω στη ζώνη μαγειρέματος που θέλετε να χρησιμοποιήσετε.

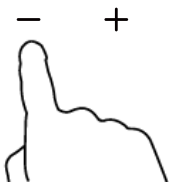
- Βεβαιωθείτε ότι το κάτω μέρος του σκεύους και η επιφάνεια της ζώνης μαγειρέματος είναι καθαρά και στεγνά.



3. Αγγίξτε το πλήκτρο επιλογής ζώνης θέρμανσης.



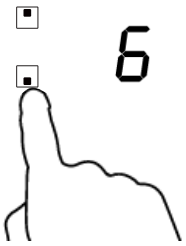
4. Επιλέξτε μια τιμή θερμότητας πατώντας το πλήκτρο "-" ή "+".



- 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.

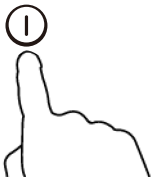
Όταν τελειώσετε το μαγείρεμα

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



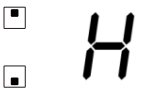
2. Σβήστε τη ζώνη μαγειρέματος κατεβαίνοντας ως το ”0” η αγγίζοντας το ”-“ και το ”+” μαζί.

3. Απενεργοποιήστε ολόκληρη την εστία αγγίζοντας το πλήκτρο ⏻ 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 κλείδωμα 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:

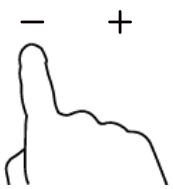
- Μπορείτε να το χρησιμοποιήσετε ως υπενθύμιση λεπτών. Στην περίπτωση αυτή, το χρονόμετρο δεν θα σβήσει καμία ζώνη μαγειρέματος όταν ο καθορισμένος χρόνος συμπληρωθεί.
- Μπορείτε να το ρυθμίσετε ώστε να σβήσει κάποια ζώνη μαγειρέματος αφού ο καθορισμένος χρόνος συμπληρωθεί.
- Μπορείτε να ορίσετε το χρονόμετρο 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 χρονόμετρο αγγίζοντας το κουμπί "-" ή "+". Η υπενθύμιση λεπτών θα αρχίσει να αναβοσβήνει και θα δείχνει την ένδειξη του χρονομέτρου.

Συμβουλή:

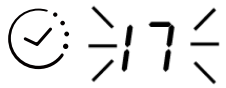
Πιέστε μία φορά το κουμπί "-" ή "+" του χρονομέτρου για να μειώσετε ή να αυξήσετε κατά 1 λεπτό.

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

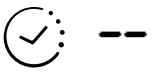
Εάν ο χρόνος ρύθμισης υπερβεί τα 99 λεπτά, το χρονόμετρο επιστρέφει αυτόματα στην ένδειξη 00 λεπτά.

4. Εάν αγγίξετε το "-" και "+" ταυτόχρονα, το χρονόμετρο 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.

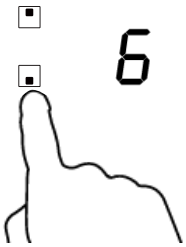


6. Το σήμα ηχεί για 30 δευτερόλεπτα και η ένδειξη του χρονομέτρου δείχνει "- -" όταν τελειώσει ο καθορισμένος χρόνος.



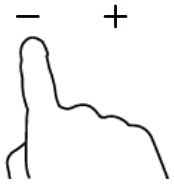
Πώς ρυθμίζουμε το χρονόμετρο να σβήνει μια ζώνη μαγειρέματος

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:

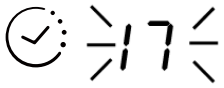
Πιέστε μία φορά το κουμπί "-" ή "+" του χρονομέτρου για να μειώσετε ή να αυξήσετε κατά 1 λεπτό.

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

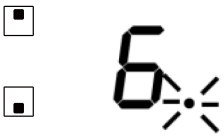
Εάν ο χρόνος ρύθμισης υπερβεί τα 99 λεπτά, το χρονόμετρο επιστρέφει αυτόματα στην ένδειξη 00 λεπτά.

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

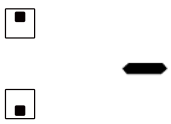
5. Όταν οριστεί η ώρα, αμέσως ξεκινά η αντίστροφη μέτρηση. Η οθόνη δείχνει το χρόνο που απομένει και η ένδειξη του χρονομέτρου αναβοσβήνει για 5 δευτερόλεπτα.



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 χρονόμετρο, θα πρέπει να ξεκινήσετε από το βήμα 1

Οδηγίες για το Μαγείρεμα

Προσέξτε κατά το τηγάνισμα, επειδή το λάδι και το λίπος θερμαίνονται πολύ γρήγορα, ειδικά αν χρησιμοποιείτε το PowerBoost (ταχεία θέρμανση). Σε πολύ υψηλές θερμοκρασίες το λάδι και το λίπος αρπάζουν φωτιά από μόνα τους και αυτό ενέχει σοβαρό κίνδυνο πυρκαγιάς.

Συμβουλές Μαγειρέματος

- Όταν το φαγητό αρχίζει να παίρνει βράση, να χαμηλώνετε τη ρύθμιση της θερμοκρασίας.
- Χρησιμοποιήστε ένα καπάκι, για να μειώσετε τους χρόνους μαγειρέματος και να εξοικονομήσετε ενέργεια με τη διατήρηση της θερμότητας.
- Ελαττώστε την ποσότητα του υγρού ή του λίπος για να μειωθεί ο χρόνος μαγειρέματος.
- Ξεκινήστε το μαγείρεμα με υψηλή τιμή ρύθμισης και ελαττώστε τη ρύθμιση, όταν το φαγητό έχει ζεσταθεί ομοιόμορφα.

Σιγοβράσιμο, μαγείρεμα ρυζιού

- Το σιγοβράσιμο συμβαίνει κάτω από το σημείο βρασμού, περίπου στους 85°C, όταν οι φυσαλίδες απλώς ανεβαίνουν περιστασιακά στην επιφάνεια του υγρού μαγειρέματος. Είναι το μυστικό για νόστιμες σούπες και τρυφερά βραστά επειδή οι γεύσεις βγαίνουν χωρίς να παραψηθεί το φαγητό. Επίσης σάλτσες αυγού ή δεμένες με αλεύρι να τις μαγειρεύετε κάτω από το σημείο βρασμού.
- Κάποιες φορές, όταν, για παράδειγμα, μαγειρεύουμε ρύζι με τη μέθοδο της απορροφήσεως, μπορεί να χρειαστεί ρύθμιση υψηλότερη από την ελάχιστη ρύθμιση για να είμαστε σίγουροι ότι το φαγητό θα μαγειρευτεί σωστά στο συνιστώμενο χρόνο.

Καψαλισμένη (καραμελωμένη) μπριζόλα

Για να μαγειρέψετε ζουμερές γευστικές μπριζόλες:

1. Αφήστε το κρέας σε θερμοκρασία δωματίου για 20 περίπου λεπτά πριν το μαγείρεμα.
2. Ζεστάνετε ένα σκεύος με παχιά βάση.
3. Αλείψτε και τις δύο πλευρές της μπριζόλας με λάδι. Περιχύστε μια μικρή ποσότητα λαδιού στο ζεστό σκεύος και στη συνέχεια βάλτε το κρέας μέσα.
4. Γυρίστε τη μπριζόλα μόνο μία φορά κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Ο ακριβής χρόνος μαγειρέματος θα εξαρτηθεί από το πάχος της μπριζόλας και πόσο μαγειρεμένη τη θέλετε. Οι χρόνοι μπορεί να ποικίλουν από 2–8 λεπτά περίπου ανά πλευρά. Πιέστε τη μπριζόλα για να καταλάβετε πόσο μαγειρεμένη είναι – όσο πιο σφιχτή, τόσο πιο "καλοψημένη".
5. Αφήστε την μπριζόλα σε ένα ζεστό πιάτο για λίγα λεπτά, ώστε να μπορέσει να μαλακώσει και να γίνει τρυφερή πριν από το σερβίρισμα.

Τηγάνισμα με ανακάτεμα

1. Επιλέξτε ένα γουόκ με επίπεδη βάση κατάλληλο για κεραμική εστία ή ένα μεγάλο τηγάνι.
2. Προετοιμάστε όλα τα συστατικά και τα εργαλεία. Το τηγάνισμα πρέπει να είναι γρήγορο. Για μεγάλες ποσότητες, μαγειρέψτε το φαγητό σε πολλές μικρότερες μερίδες.
3. Προθερμάνετε το τηγάνι για λίγο και προσθέστε δύο κουταλιές της σούπας λάδι.
4. Μαγειρέψτε το κρέας πρώτα, βάλτε το στην άκρη και διατηρήστε το ζεστό.
5. Τηγανίστε με ανακάτεμα τα λαχανικά. Ενώ είναι ζεστά, αλλά ακόμα τραγανά, ρυθμίστε τη ζώνη μαγειρέματος σε χαμηλότερη τιμή, βάλτε πάλι το κρέας στο τηγάνι και προσθέστε τη σάλτσα σας.
6. Ανακατέψτε τα υλικά απαλά για να βεβαιωθείτε ότι έχουν ζεσταθεί ομοιόμορφα.
7. Σερβίρετε αμέσως.

Ρυθμίσεις Θερμότητας

Οι παρακάτω ρυθμίσεις είναι μόνο συμβουλευτικές. Η ακριβής ρύθμιση θα εξαρτηθεί από διάφορους παράγοντες, όπως τα μαγειρικά σκεύη σας και η ποσότητα που μαγειρεύετε. Πειραματιστείτε με την επαγωγική εστία για να βρείτε τις ρυθμίσεις που σας εξυπηρετούν καλύτερα.

Ρύθμιση Θερμότητας	**Κατάλληλη για**
1 - 2	• σιγανό ζέσταμα για μικρές ποσότητες φαγητού • λιώσιμο σοκολάτας, βουτύρου, και τροφίμων που καίγονται γρήγορα • ελαφρύ σιγοβράσιμο • αργό ζέσταμα
3 - 4	• αναθέρμανση • γρήγορο σιγοβράσιμο • μαγείρεμα ρυζιού
5 - 6	• τηγανίτες
7 - 8	• σοτάρισμα • μαγείρεμα ζυμαρικών
9	• τηγάνισμα με ανακάτεμα • καραμέλωμα • βράσιμο σούπας • βράσιμο νερού

Φροντίδα και Καθαρισμός

Τι;	Πώς;	Σημαντικό!
Καθημερινοί λεκέδες στο γυαλί (δαχτυλιές, σημάδια, λεκέδες από φαγητά ή πιτσιλιές χωρίς ζάχαρη στη γυάλινη επιφάνεια)	1. Κλείστε την παροχή ρεύματος της εστίας. 2. Ψεκάστε καθαριστικό εστίας, ενώ το γυαλί είναι ακόμα ζεστό (αλλά όχι καυτό!) 3. Ξεπλύνετε και σκουπίστε με ένα καθαρό πανί ή χαρτοπετσέτα. 4. Ανοίξτε πάλι την παροχή ρεύματος της εστίας.	• Όταν η ισχύς της εστίας είναι κλειστή, δεν θα υπάρχει καμία ένδειξη που να λέει "καυτή επιφάνεια", αλλά η ζώνη μαγειρέματος μπορεί ακόμη να είναι καυτή! Προσέξτε ιδιαίτερα. • Τα χοντρά σύρματα καθαρισμού, μερικά συρματάκια νάιλον και τα σκληρά / διαβρωτικά καθαριστικά μπορεί να χαράξουν το γυαλί. Να διαβάζετε πάντα την ετικέτα για να ελέγξετε αν το καθαριστικό ή το σύρμα σας είναι κατάλληλο. • Ποτέ μην αφήνετε κατάλοιπα καθαρισμού στην εστία: το γυαλί μπορεί να στιγματιστεί.
Ξεχειλίσματα, λιωμένα συστατικά, και ζεστά ζαχαρούχα υγρά που έχουν χυθεί στο γυαλί	Καθαρίστε τα αμέσως με μια σπάτουλα ψαριού, άλλη σπάτουλα ή ξύστρα κατάλληλη για Υαλοκεραμικές εστίες, αλλά προσέξτε τις καυτές επιφάνειες στις ζώνες μαγειρέματος: 1. Κλείστε την παροχή ρεύματος της εστίας (από το διακόπτη του τοίχου). 2. Κρατήστε τη λεπίδα ή το εργαλείο σε γωνία 30° και ξύστε την κηλίδα ή τη βρωμιά σε περιοχή της εστίας που θα έχει κρυώσει. 3. Καθαρίστε την κηλίδα με ένα πανί πιάτου ή χαρτοπετσέτα. 4. Ακολουθήστε τα βήματα 2-4 όπως παραπάνω στο "Καθημερινοί λεκέδες στο γυαλί".	• Αφαιρέστε τους λεκέδες από ξεχειλίσματα, λιωμένα συστατικά και ζαχαρούχα φαγητά ή κηλίδες το συντομότερο. Εάν τα αφήσετε να κρυώσουν επάνω στο γυαλί, μπορεί να είναι δύσκολο να τα βγάλετε ή ακόμη και να καταστραφεί μόνιμα η επιφάνεια του γυαλιού. • Κίνδυνος Κοψίματος: όταν το κάλυμμα ασφαλείας αφαιρείται, η λεπίδα της ξύστρας είναι πολύ κοφτερή. Χρησιμοποιήστε το με εξαιρετική προσοχή και πάντα να το αποθηκεύετε με ασφάλεια και μακριά από παιδιά.

Κηλίδες επάνω στα πλήκτρα	1. Κλείστε την παροχή ρεύματος της εστίας. 2. Μουσκέψτε την κηλίδα 3. Σκουπίστε την περιοχή του πλήκτρου αφής με ένα καθαρό υγρό σφουγγάρι ή πανί. 4. Στεγνώστε καλά την περιοχή με μια χαρτοπετσέτα. 5. Ανοίξτε πάλι την παροχή ρεύματος της εστίας.	• Η εστία μπορεί να ηχήσει και να απενεργοποιηθεί, και τα πλήκτρα αφής ενδέχεται να μην λειτουργούν, όσο υπάρχει υγρό επάνω τους. Βεβαιωθείτε ότι έχετε σκουπίσει καλά, μέχρι να στεγνώσουν, τα πλήκτρα αφής πριν ενεργοποιήσετε και πάλι την εστία.

Υποδείξεις και Συμβουλές

Πρόβλημα	**Πιθανές αιτίες**	**Τι να κάνετε**
Η εστία δεν μπορεί να ενεργοποιηθεί.	Δεν υπάρχει ρεύμα.	Βεβαιωθείτε ότι η εστία έχει συνδεθεί με την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος και ότι ο διακόπτης είναι ενεργοποιημένος. Ελέγξτε αν υπάρχει διακοπή ρεύματος στο σπίτι ή στην περιοχή σας. Αν έχετε ελέγξει τα πάντα και το πρόβλημα επιμένει, καλέστε έναν ειδικευμένο τεχνικό.
Τα πλήκτρα αφής δεν αντιδρούν.	Τα πλήκτρα είναι κλειδωμένα.	Ξεκλειδώστε τα πλήκτρα. Δείτε στην ενότητα "Πώς να χρησιμοποιήσετε την Κεραμική εστία σας" για οδηγίες.
Τα πλήκτρα αφής λειτουργούν με δυσκολία.	Μπορεί να υπάρχει μικρή στρώση νερού πάνω στα πλήκτρα ή μπορεί να χρησιμοποιείτε το άκρο του δακτύλου σας, όταν αγγίζετε τα πλήκτρα.	Βεβαιωθείτε ότι η περιοχή των πλήκτρων αφής είναι στεγνή και χρησιμοποιήστε το στρογγυλό μέρος του δακτύλου σας, όταν αγγίζετε τα πλήκτρα.
Το γυαλί έχει χαραχτεί.	Μαγειρικά σκεύη με τραχιά άκρα. Χρησιμοποιείτε ακατάλληλα, άγρια συρματάκια, ή σκληρά προϊόντα καθαρισμού.	Χρησιμοποιήστε σκεύη με επίπεδη και λεία βάση. Δείτε την ενότητα "Πώς επιλέγουμε τα σωστά Μαγειρικά Σκεύη". Δείτε στην ενότητα "Φροντίδα και Καθαρισμός".
Μερικοί σκεύη κάνουν τριξίματα ή μεταλλικούς θορύβους.	Αυτό μπορεί να οφείλεται στην κατασκευή των μαγειρικών σκευών σας (στρώματα διαφορετικών μετάλλων που δονούνται διαφορετικά).	Αυτό είναι φυσιολογικό για τα μαγειρικά σκεύη και δεν αποτελεί ένδειξη βλάβης.

Τεχνικές Προδιαγραφές

Μαγειρική Εστία	CDH30
Ζώνες Μαγειρέματος	2 Ζώνες
Τάση Τροφοδοσίας	220-240V~
Εγκατεστημένη Ηλεκτρική Ισχύς	2700-3300 W
Διαστάσεις Προϊόντος Β×Π×Υ (χιλ)	288x520x55
Διαστάσεις Εντοίχισης Α × Β (χιλ)	268x490

Το Βάρος και οι Διαστάσεις είναι κατά προσέγγιση. Λόγω του ότι προσπαθούμε συνεχώς να βελτιώνουμε τα προϊόντα μας, ενδέχεται να αλλάξουμε τις προδιαγραφές και τα σχέδια, χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση.

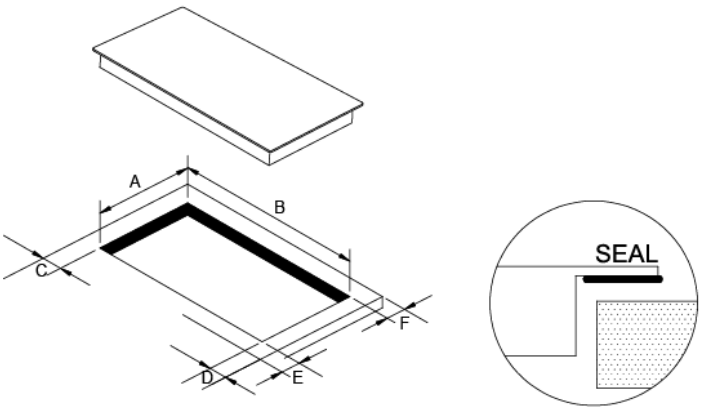
Εγκατάσταση

Επιλογή του εξοπλισμού εγκατάστασης

1. Αφαιρέστε την επιφάνεια εργασίας σύμφωνα με τις διαστάσεις που δίνονται στο σχέδιο.

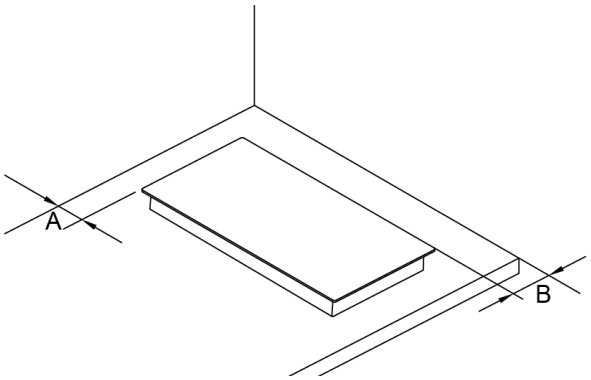
   Για τον σκοπό της εγκατάστασης και χρήσης, τουλάχιστον 50 χιλιοστά κενού χώρου πρέπει να προβλέπονται γύρω από την τρύπα.

   Να βεβαιωθείτε ότι το πάχος της επιφάνειας εργασίας θα είναι τουλάχιστον 30χιλ. Παρακαλείσθε να επιλέξετε επιφάνεια εργασίας από υλικό ανθεκτικό στη θερμότητα για να αποφευχθεί μεγαλύτερη παραμόρφωση που προκαλεί η ακτινοβολία της θερμότητας από την εστία. Μελετήστε το σχήμα από κάτω:



A	B	C	D	E	F
268 + 4 -0 χιλ	490 + 4 -0 χιλ	50 χιλ τουλ.	50 χιλ τουλ.	50 χιλ τουλ.	50 χιλ τουλ.

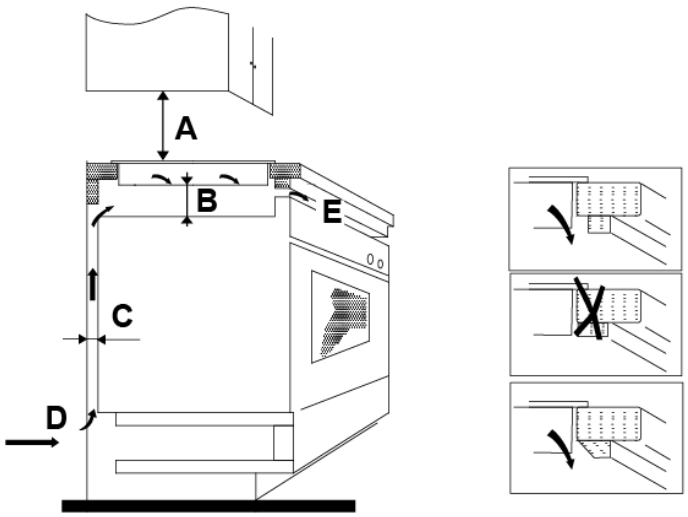
2. Η κεραμική εστία μπορεί να χρησιμοποιηθεί στον πάγκο των ντουλαπιών. Θα πρέπει να τοποθετηθεί οριζόντια. Μελετήστε το σχήμα από κάτω:



A	**B**
50 χιλ τουλ.	50 χιλ τουλ.

Σε κάθε περίπτωση πρέπει να βεβαιωθείτε ότι η Κεραμική εστία θα αερίζεται καλά και η είσοδος και έξοδος του αέρα δεν θα εμποδίζονται. Βεβαιωθείτε ότι η Κεραμική εστία είναι σε καλή κατάσταση λειτουργίας. Μελετήστε το σχήμα πιο κάτω.

Σημείωση: Η απόσταση ασφαλείας από την εστία έως το ντουλάπι πάνω από την εστία πρέπει να είναι τουλάχιστον 760χιλ.

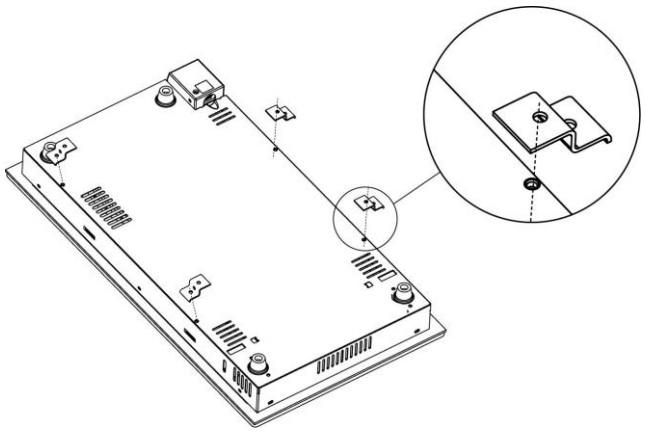


A (χιλ)	**B (χιλ)**	**C (χιλ)**	**D**	**E**
760	50 τουλ.	30 τουλ.	Είσοδος αέρα	Έξοδος αέρα 10 χιλ

Πριν τοποθετήσετε τα στηρίγματα στερέωσης

Η συσκευή πρέπει να τοποθετηθεί πάνω σε σταθερή, ομαλή επιφάνεια (χρησιμοποιήστε τη συσκευασία). Μην ασκείτε δύναμη επάνω στα κουμπιά που προεξέχουν από την εστία.

Στερεώστε την εστία επάνω στην επιφάνεια εργασίας βιδώνοντας τα 4 στηρίγματα στο κάτω μέρος της εστίας (δείτε το σχήμα) μετά την εγκατάσταση. Ρυθμίστε τη θέση των στηριγμάτων ώστε να ταιριάζει ανάλογα με το πάχος του πάγκου.

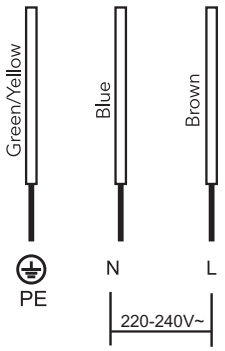


<u>Υπενθυμίζουμε</u>:

1. Η Κεραμική εστία πρέπει να εγκατασταθεί από ειδικευμένο προσωπικό ή τεχνικούς. Διαθέτουμε επαγγελματίες για αυτές τις εργασίες. Παρακαλείσθε να μην επιχειρήσετε αυτήν την εργασία μόνοι σας.
2. Η Κεραμική εστία δεν πρέπει να στερεώνεται επάνω σε ψυγεία, πλυντήρια πιάτων και στεγνωτήρια ρούχων.
3. Η Κεραμική εστία πρέπει να εγκαθίσταται με τέτοιο τρόπο ώστε να μπορεί να εξασφαλιστεί η βέλτιστη θερμική ακτινοβολία για να ενισχύεται η αξιοπιστία της.
4. Ο τοίχος και η επαγόμενη θερμική ζώνη πάνω από την επιφάνεια του πάγκου πρέπει να αντέχει τη θερμότητα.
5. Για να αποφευχθεί οποιαδήποτε ζημιά, η διαστρωμάτωση επιφάνειας-κόλλας (σάντουιτς) πρέπει να είναι ανθεκτική στη θερμότητα.
6. Δεν πρέπει να χρησιμοποιηθεί ατμοκαθαριστής
7. Αυτή η Κεραμική εστία μπορεί να συνδεθεί μόνο σε σύστημα τροφοδοσίας με σύνθετη αντίσταση το ανώτερο 0,427 ohm (Ωμ). Σε περίπτωση που καταστεί αναγκαίο, παρακαλείσθε να επικοινωνήσετε με τον αντιπρόσωπο-διανομέα του προϊόντος για πληροφορίες γύρω από την σύνθετη αντίσταση του συστήματος.

Πώς συνδέουμε την εστία με την τροφοδοσία ρεύματος δικτύου

Η παροχή ηλεκτρικού ρεύματος πρέπει να συνδεθεί σύμφωνα με το σχετικό πρότυπο, ή με μονοπολικό διακόπτη κυκλώματος. Η μέθοδος της σύνδεσης φαίνεται από κάτω.



1. Εάν το καλώδιο είναι φθαρμένο ή πρέπει να αντικατασταθεί, η εργασία πρέπει να γίνει από τον υπεύθυνο της αντιπροσωπείας που διαθέτει τα ειδικά εργαλεία για να αποφευχθούν τυχόν ατυχήματα.
2. Εάν η συσκευή συνδεθεί απευθείας με το ηλεκτρικό δίκτυο διανομής, θα πρέπει να εγκατασταθεί πολυπολικός διακόπτης με ελάχιστο διάκενο 3 χιλιοστών μεταξύ των επαφών.
3. Ο εγκαταστάτης πρέπει να διασφαλίσει ότι έχει γίνει σωστή ηλεκτρική σύνδεση και ότι είναι συμβατή με τους κανονισμούς ασφαλείας.
4. Το καλώδιο δεν πρέπει να τσακίζει ή να πιέζεται.
5. Το καλώδιο πρέπει να ελέγχεται τακτικά και να αντικαθίσταται μόνο από εξουσιοδοτημένους τεχνικούς.

ΑΠΟΡΡΙΨΗ: Το προϊόν αυτό δεν πρέπει να απορριφθεί μαζί με τα αστικά απόβλητα. Η συλλογή των αποβλήτων αυτών ξεχωριστά για ειδική επεξεργασία είναι απαραίτητη.

Αυτή η συσκευή φέρει σήμανση σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/ΕΚ για τα Απόβλητα Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού (ΑΗΗΕ). Με την εξασφάλιση ότι αυτή η συσκευή θα απορριφθεί σωστά, συμβάλλετε στην αποτροπή ενδεχόμενης βλάβης στο περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία, οι οποίες θα μπορούσαν διαφορετικά να προκληθούν αν είχε γίνει απόρριψη με λάθος τρόπο.

Το σύμβολο επάνω στο προϊόν σημαίνει ότι δεν μπορεί να αντιμετωπιστεί όπως τα κοινά οικιακά απορρίμματα. Θα πρέπει να μεταφερθεί σε σημείο συλλογής για την ανακύκλωση των ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών προϊόντων.

Η συσκευή αυτή πρέπει να απορριφθεί από εξειδικευμένη εταιρεία διάθεσης αποβλήτων. Για περισσότερες πληροφορίες που αφορούν την επεξεργασία, περισυλλογή και ανακύκλωση αυτού του προϊόντος, παρακαλούμε επικοινωνήστε με το δήμο σας, την υπηρεσία αποκομιδής οικιακών απορριμμάτων ή το κατάστημα από το οποίο αγοράσατε το προϊόν.

Για περισσότερες λεπτομέρειες σχετικά με την επεξεργασία, περισυλλογή και ανακύκλωση αυτού του προϊόντος, παρακαλούμε επικοινωνήστε με το γραφείο του δήμου σας, την υπηρεσία αποκομιδής οικιακών απορριμμάτων ή το κατάστημα από το οποίο αγοράσατε το προϊόν.

Δεδομένα χαμηλής κατανάλωσης ενέργειας σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) 2023/826 της Επιτροπής.

Κατάσταση	**Κατανάλωση ισχύος**	**Η περίοδος μετά την οποία ο εξοπλισμός φτάνει αυτόματα στην κατάσταση**
Λειτουργία εκτός λειτουργίας	0,5 W	20 Λεπ.

Πληροφορίες προϊόντος για ηλεκτρικές εστίες συμμορφωμένες με τον κανονισμό της Επιτροπής (ΕΕ) αριθ. 66/2014					
		Θέση	Σύμβολο	Αξία	Μονάδα
Αναγνωριστικό μοντέλου				CDH30	
Τύπος εστίας:				Ηλεκτρική εστία	
Αριθμός ζωνών μαγειρέματος και/ή περιοχών μαγειρέματος	ζώνες			2	
	περιοχές				
Τεχνολογία θέρμανσης (ζώνες μαγειρέματος και περιοχές μαγειρέματος με επαγωγή, ζώνες μαγειρέματος ακτινοβολίας, στερεές πλάκες)	Ζώνες μαγειρέματος ενδοστατικής μαγειρικής				
	Περιοχές μαγειρέματος ενδοστατικής μαγειρικής				
	Ζώνες μαγειρέματος ακτινοβολίας			x	
	στερεές πλάκες				
Για κυκλικές ζώνες μαγειρέματος ή περιοχές: διάμετρος χρήσιμης επιφάνειας ανά ηλεκτρική ζώνη θέρμανσης, στρογγυλοποιημένη στο πλησιέστερο 5mm		Πίσω	Ø	20,0	εκ
		Μπροστά	Ø	16,5	εκ
		Πίσω αριστερά	Ø		εκ
		Πίσω κεντρικό	Ø		εκ
		Πίσω δεξιά	Ø		εκ
		Κεντρικό αριστερά	Ø		εκ
		Κεντρικό κεντρικό	Ø		εκ
		Κεντρικό δεξιά	Ø		εκ
		Μπροστά αριστερά	Ø		εκ
		Μπροστά κεντρικό	Ø		εκ
		Μπροστά δεξιά	Ø		εκ
Για μη-κυκλικές ζώνες μαγειρέματος ή περιοχές: μήκος και πλάτος χρήσιμης επιφάνειας ανά ηλεκτρική θερμαινόμενη ζώνη μαγειρέματος ή περιοχή, στρογγυλοποιημένο στον πλησιέστερο 5mm		Ευέλικτο αριστερά	Πλάτος Βάθος		εκ
		Πίσω κεντρικό	Πλάτος Βάθος		εκ
		Ευέλικτο δεξιά	Πλάτος Βάθος		εκ
		Κεντρικό αριστερά	Πλάτος Βάθος		εκ
		Κεντρικό κεντρικό	Πλάτος Βάθος		εκ
		Κεντρικό δεξιά	Πλάτος Βάθος		εκ
		Μπροστά αριστερά	Πλάτος Βάθος		εκ
		Μπροστά κεντρικό	Πλάτος Βάθος		εκ
		Μπροστά δεξιά	Πλάτος Βάθος		εκ
Κατανάλωση ενέργειας για ζώνη μαγειρέματος ή περιοχή υπολογισμένη ανά κιλό		Πίσω	Ø	188,9	Wh/kg
		Μπροστά	Ø	183,8	Wh/kg
		Πίσω αριστερά	Ηλεκτρική μαγειρική		Wh/kg
		Πίσω κεντρικό	Ηλεκτρική μαγειρική		Wh/kg
		Ευέλικτο δεξιά	Ηλεκτρική μαγειρική		Wh/kg
		Κεντρικό αριστερά	Ηλεκτρική μαγειρική		Wh/kg
		Κεντρικό κεντρικό	Ηλεκτρική μαγειρική		Wh/kg
		Κεντρικό δεξιά	Ηλεκτρική μαγειρική		Wh/kg
		Μπροστά αριστερά	Ηλεκτρική μαγειρική		Wh/kg
		Ευέλικτο αριστερά	Ηλεκτρική μαγειρική		Wh/kg
		Μπροστά δεξιά	Ηλεκτρική μαγειρική		Wh/kg
Κατανάλωση ενέργειας για την εστία υπολογισμένη ανά κιλό			Ηλεκτρική εστία	186,4	Wh/kg

Πρότυπο που εφαρμόζεται: EN 60350-2 Ηλεκτρικές συσκευές μαγειρέματος νοικοκυριού - Μέρος 2: Εστίες - Μέθοδοι μέτρησης απόδοσης

Προτάσεις για εξοικονόμηση ενέργειας:

- Για να επιτύχετε τη μέγιστη απόδοση της εστίας σας, τοποθετήστε το τηγάνι στο κέντρο της ζώνης μαγειρέματος.
- Η χρήση καπακιού θα μειώσει τους χρόνους μαγειρέματος και θα εξοικονομήσει ενέργεια κρατώντας τη θερμότητα.
- Μειώστε την ποσότητα υγρού ή λίπους για να μειώσετε τους χρόνους μαγειρέματος.
- Ξεκινήστε το μαγείρεμα σε υψηλή ρύθμιση και μειώστε τη ρύθμιση όταν το φαγητό έχει ζεστάνει.
- Χρησιμοποιήστε τηγάνια των οποίων η διάμετρος είναι τόσο μεγάλη όσο το γραφικό της επιλεγμένης ζώνης.
- Αν δεν υπάρχει καμία λειτουργία μετά την ενεργοποίηση της εστίας, η εστία θα φτάσει αυτόματα στη λειτουργία απενεργοποίησης μετά από 1 λεπτό και η ισχύς είναι 0,5W σε λειτουργία απενεργοποίησης.

Αυτές οι πληροφορίες πρέπει να ληφθούν υπόψη ως μέρος του εγχειριδίου χρήστη της συσκευής.

CANDY

Ceramiczna płyta grzewcza

Instrukcja obsługi / Instrukcja montażu

MODEL: CDH30

Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa

Twoje bezpieczeństwo jest dla nas ważne. Przeczytaj poniże 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 tłuszczy, 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

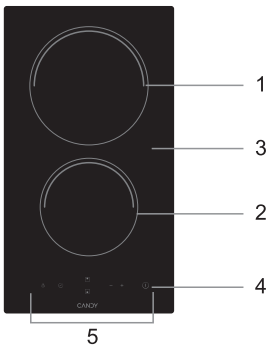
stwarzania zagrożenia dla siebie i dla otoczenia.
• Nie naprawiaj ani nie wymieniaj elementów płyty, o ile nie zaleca tego wprost niniejsza instrukcja. Wszelkie inne prace serwisowe powinien wykonywać wyłącznie wykwalifikowany instruktor.
• Nie czyść płyty przy pomocy urządzeń do czyszczenia parą.
• 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.

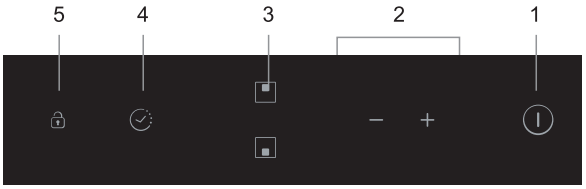
Omówienie produktu

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.

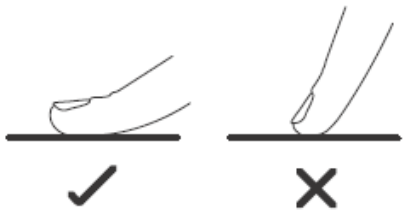
Przed rozpoczęciem użytkowania nowej płyty ceramicznej

- 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 opuszka palca, a nie jego końca.
- Każde zarejestrowanie dotknięcia jest potwierdzane dźwiękiem.

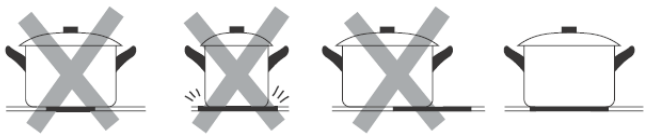
• Upewnij się, że przyciski są zawsze czyste, suche i że nic ich nie zakrywa (np. przybory kuchenne lub ściereczka). Korzystanie z przycisków może utrudnić nawet cienka warstwa wody.



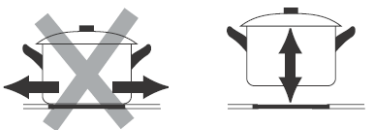
Wybór właściwych garnków

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.

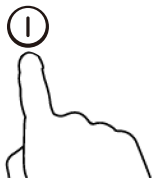


Użytkowanie ceramicznej płyty grzewczej

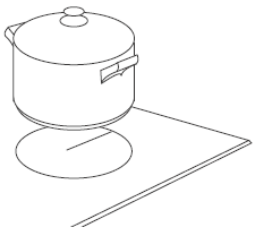
Rozpoczęcie gotowania

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

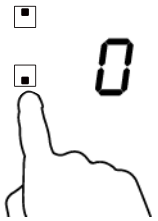
1. Dotknij przycisku WŁ/WYŁ. Wszystkie wskaźniki pokażą „-"



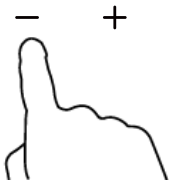
2. Ustaw odpowiedni garnek na polu grzewczym, którego chcesz użyć.
   • Upewnij się, że spód garnka i powierzchnia pola grzewczego są czyste i suche.



3. Dotknij przycisku wybierania pola grzewczego.



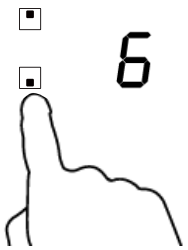
4. Wybierz poziom grzania za pomocą przycisku „-" lub „+".



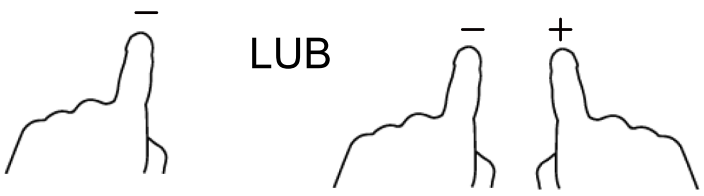
• Jeżeli nie wybierzesz poziomu grzania w ciągu 1 sekundy, płyta ceramiczna wyłączy się automatycznie. W takim przypadku musisz zacząć od początku od kroku 1.
• Ustawienie poziomu grzania możesz zmienić w dowolnym momencie podczas gotowania.
• Przytrzymując jeden ze wskazanych przycisków możesz zwiększyć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

Po zakończeniu gotowania

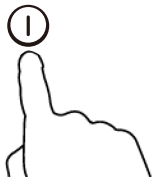
1. Dotknij przycisku wyboru pola grzewczego, które chcesz wyłączyć.



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

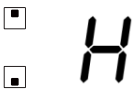


3. Wyłącz całkowicie płytę przy pomocy przycisku WŁ/WYŁ ⏻.



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 wyłączanie

Inną funkcją płyty indukcyjnej, związaną z bezpieczeństwem, jest automatyczne wyłączanie. 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.

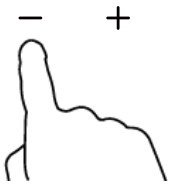
Używanie czasomierza jako minutnika

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.

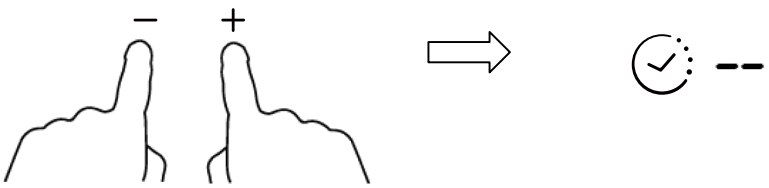


   Wskazówka: dotknij przycisku „-" lub „+" czasomierza, aby zmniejszyć lub zwiększyć zadaną wartość o 1 minutę.

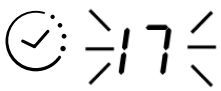
   Dotknij przycisku „-" lub „+" i przytrzymaj go, aby zmniejszyć lub zwiększyć zadaną wartość o 10 minut.

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

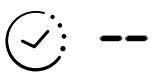
4. Dotykając jednocześnie przycisków „-" i „+" skasujesz ustawienia czasomierza, a na wyświetlaczu minut pokazane zostanie wskazanie „- -".



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

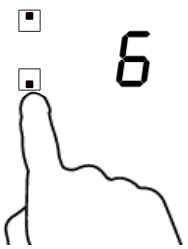


6. Po upływie zadanego czasu na 30 sekund włączy się sygnał dźwiękowy, zaś wskaźnik czasomierza pokaże „- -".



Ustawianie czasomierza wyłączenia pola grzewczego

1. Dotknij przycisku wyboru pola grzewczego.



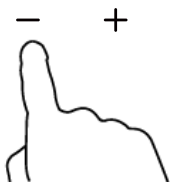
2. Dotknij przycisku czasomierza; wskaźnik czasomierza pokaże „10”.

3. Ustaw czas dotykając przycisku czasomierza.

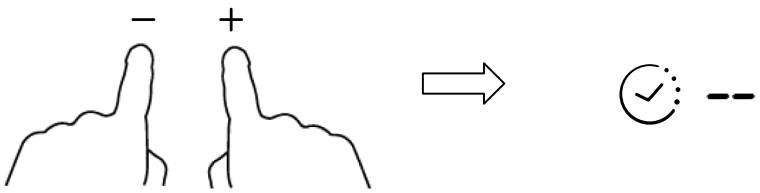
Wskazówka: dotknij przycisku „-“ lub „+” czasomierza aby zmniejszyć lub zwiększyć zadaną wartość o 1 minutę.

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

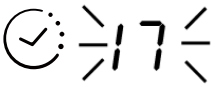
Jeżeli ustawiony czas przekroczy 99 minut, czasomierz automatycznie powróci do wartości 0 minut.



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

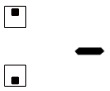


5. Po ustawieniu czasu natychmiast rozpocznie się odliczanie. Wyświetlacz będzie pokazywał pozostały czas, zaś wskaźnik czasomierza będzie migał przez 5 sekund.



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 tłuszcz podgrzewają się bardzo szybko, szczególnie w przypadku korzystania z funkcji PowerBoost. W wysokich temperaturach olej i tłuszcz 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 zalecanym czasie.

Smażenie steków

Aby usmażyć soczyste i smakowite 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 ogrzanym 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 cieple.
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	• delikatne podgrzewanie małych ilości jedzenia • topienie czekolady, masła i składników, które szybko się przypalają • delikatne gotowanie na wolnym ogniu • wolne podgrzewanie
3 - 4	• ponowne podgrzewanie • szybkie gotowanie na wolnym ogniu • gotowanie ryżu
5 - 6	• przygotowywanie naleśników
7 - 8	• sautéing • gotowanie makaronu
9	• 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 szkle)	1. Wyłącz zasilanie płyty. 2. Nałóż środek do czyszczenia płyt, gdy szkło jest ciągle ciepłe (ale nie gorące!) 3. Spłucz i wytrzyj do sucha czystą ściereczką lub papierem. 4. Włącz zasilanie płyty.	• 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 ścierne 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 szkle	Usuń natychmiast łopatką, szpatułką lub skrobakiem przeznaczonym do płyt ceramicznych, ale uważaj na gorące powierzchnie pól grzewczych: 1. Wyłącz płytę wyłącznikiem ściennym. 2. Trzymając ostrze lub narzędzie pod kątem 30° zeskrob resztki w kierunku chłodnej powierzchni płyty. 3. Zatrzyj resztki ściereczką do naczyń lub papierem. 4. Wykonaj kroki 2 do 4 opisane powyżej w sekcji „Codzienne zabrudzenia szkła”	• Plamy powstałe na skutek stopienia lub wykipienia produktów zawierających cukier usuwaj jak najszybciej. Pozostawione na szkle 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	1. Wyłącz zasilanie płyty. 2. Ściągnij rozlaną ciecz. 3. Przetrzyj obszar przycisków czystą, wilgotną gąbką lub szmatką. 4. Wytrzyj obszar przycisków do sucha ręcznikiem papierowym. 5. Włącz zasilanie płyty.	• 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 opuszkiem palca.
Szkło jest porysowane	Garnki o ostrych krawędziach Użyto niewłaściwego, twardego druciaka lub ściernego środka czyszczącego.	Używaj garnków o płaskich i gładkich dnach. Zob. „Wybór właściwych garnków”. 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

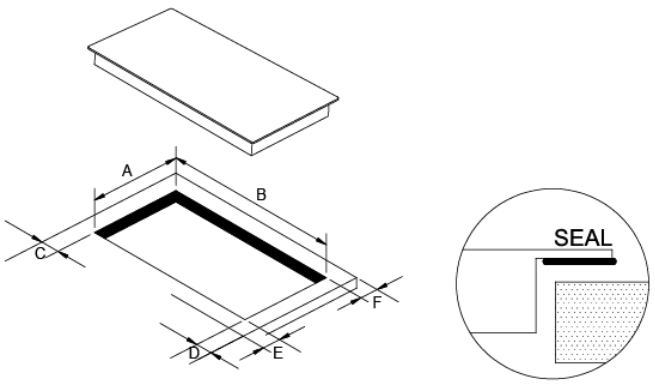
Płyta grzewcza	CDH30
Liczba pól grzewczych	2
Napięcie	220-240V~
Moc zainstalowana	2700-3300 W
Wymiary Gł.×Szer.×Wys.(mm)	288X520X55
Wymiary podbudowy A×B (mm)	268X490

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

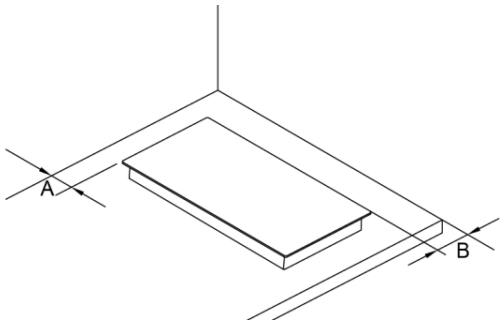
1. Wytnij w blacie roboczym otwór o wymiarach podanych na rysunku.
   Ze względu na samą instalacje, jak i użytkowanie, wokół otworu należy pozostawić przestrzeń około 50 mm. Grubość blatu roboczego musi wynosić minimum 30mm. Musi być on odporny na wysoką temperaturę, aby uniknąć większych odkształceń 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

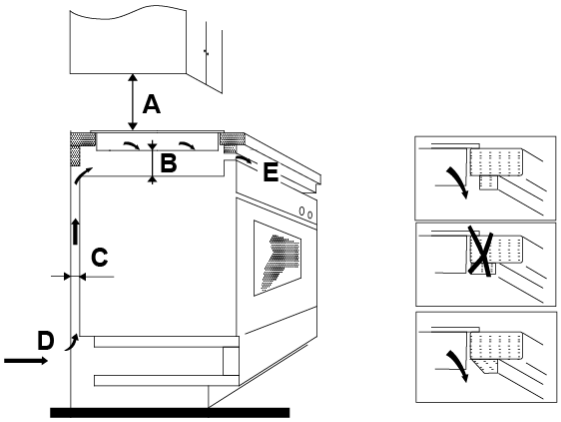
2. Ceramiczna płyta grzewcza może być zamontowana na blacie szafki kuchennej. Ceramiczna płyta grzewcza musi być zamontowana poziomo, tak jak to pokazano poniżej:



A	B
min. 50mm	min. 50mm

Koniecznie 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:

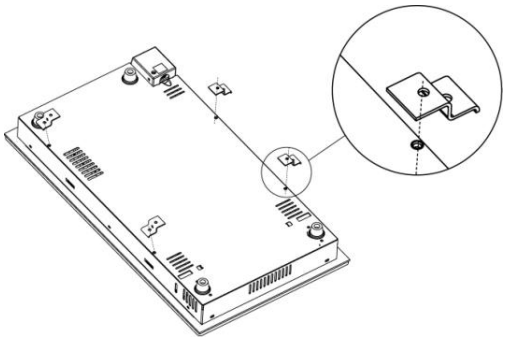
Uwaga: Bezpieczny dystans pomiędzy płytą a wiszącą nad nią szafką powinna wynosić minimum 760mm.



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.



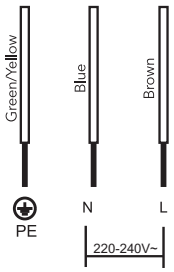
Środki ostrożności

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 = Brazowy

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.

UTYLIZACJA: Nie należy pozbywać się niniejszego urządzenia jak niesegregowanego odpadu komunalnego. Odpady tego rodzaju muszą być zbierane oddzielnie w celu poddania specjalnemu przerobowi.	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 szkodzie wyrządzonej środowisku i zdrowiu ludzkiemu, która mogłyby ewentualnie powstać gdyby urządzenia pozbyto się w niewłaściwy sposób. 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. 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. 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.

Dane dotyczące niskiego zużycia energii zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (UE) 2023/826.

Stan	**Pobór energii**	**Okres, po którym urządzenie automatycznie osiągnie stan**
Tryb wyłączenia	0,5 W	20 min

Informacje o produkcie dla kuchenek elektrycznych zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (UE) nr 66/2014					
		Pozycja	Symbol	Wartość	Jednostka
Identyfikacja modelu				CDH30	
Rodzaj płyty:				Płyta elektryczna	
Liczba stref gotowania i/lub obszarów	strefy			2	
	obszary				
Technologia grzewcza (strefy gotowania indukcyjnego i obszary gotowania, strefy gotowania promieniowe, płyty	Strefy gotowania indukcyjnego				
	Obszary gotowania indukcyjnego				
	Strefy gotowania promieniowego			X	
	płyty grzejne				
Dla okrągłych stref gotowania lub obszarów: średnica przydatnej powierzchni na strefę grzewczą elektrycznie ogrzewaną, zaokrąglona do najbliższych 5 mm		Tył	Ø	20,0	cm
		Przód	Ø	16,5	cm
		Tył lewy	Ø		cm
		Tył centralny	Ø		cm
		Tył prawy	Ø		cm
		Środek lewy	Ø		cm
		Środek centralny	Ø		cm
		Środek prawy	Ø		cm
		Przód lewy	Ø		cm
		Przód centralny	Ø		cm
		Przód prawy	Ø		cm
Dla stref gotowania o nieliniowym kształcie: długość i szerokość przydatnej powierzchni na jedną strefę gotowania podgrzewaną elektrycznie, zaokrąglone do najbliższej 5mm		Elastyczny lewy	L W		cm
		Tył centralny	L W		cm
		Elastyczny prawy	L W		cm
		Środek lewy	L W		cm
		Środek centralny	L W		cm
		Środek prawy	L W		cm
		Przód lewy	L W		cm
		Przód centralny	L W		cm
		Przód prawy	L W		cm
Zużycie energii na strefę gotowania obliczone na kg		Tył	Ø	188,9	Wh/kg
		Przód	Ø	183,8	Wh/kg
		Tył lewy	$EC_{\text{gotowanie elektryczne}}$		Wh/kg
		Tył centralny	$EC_{\text{gotowanie elektryczne}}$		Wh/kg
		Elastyczny prawy	$EC_{\text{gotowanie elektryczne}}$		Wh/kg
		Środek lewy	$EC_{\text{gotowanie elektryczne}}$		Wh/kg
		Środek centralny	$EC_{\text{gotowanie elektryczne}}$		Wh/kg
		Środek prawy	$EC_{\text{gotowanie elektryczne}}$		Wh/kg
		Przód lewy	$EC_{\text{gotowanie elektryczne}}$		Wh/kg
		Elastyczny lewy	$EC_{\text{gotowanie elektryczne}}$		Wh/kg
		Przód prawy	$EC_{\text{gotowanie elektryczne}}$		Wh/kg
Zużycie energii na płytę grzejną obliczone na kg			$EC_{\text{płyta elektryczna}}$	186,4	Wh/kg

Standard stosowany: EN 60350-2 Urządzenia elektryczne do gotowania w gospodarstwie domowym - Część 2: Płyty grzejne - Metody pomiaru wydajności

Sugestie dotyczące oszczędzania energii:

- Aby uzyskać najlepszą wydajność swojej płyty grzejnej, umieść patelnię w centrum strefy gotowania.
- Użycie pokrywki skróci czasy gotowania i zaoszczędzi energię, zatrzymując ciepło.
- Zmniejsz ilość płynu lub tłuszczu, aby skrócić czasy gotowania.
- Rozpocznij gotowanie na wysokim ustawieniu i zmniejsz ustawienie, gdy jedzenie się nagrzeje.
- Używaj patelni o średnicy takiej jak grafika wybranej strefy.
- Jeśli po włączeniu płyty nie wykonasz żadnej operacji, płyta automatycznie przejdzie w tryb wyłączenia po 1 minucie, a moc wynosi 0,5 W w trybie wyłączenia.

Te informacje należy traktować jako część instrukcji obsługi urządzenia.

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, cucchiai 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 antifiamma.
- 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.

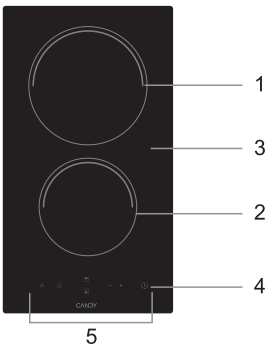
Si consiglia di leggere attentamente questo manuale di istruzioni e di montaggio per comprendere pienamente come montarlo correttamente e farlo funzionare al meglio.

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.

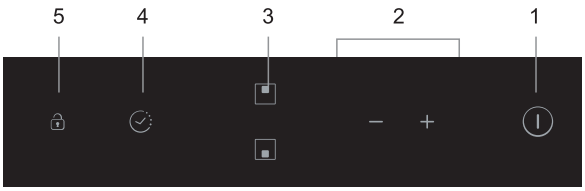
Panoramica del prodotto

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.

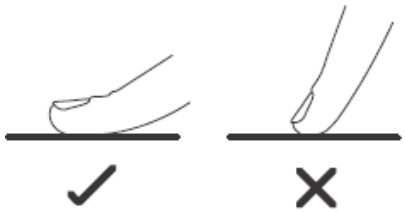
Il piano di cottura in vetroceramica mette al centro i clienti ed è personalizzabile. Il piano di cottura ha prestazioni sicure e affidabili, rende confortevole il lavoro e permette di godere pienamente le gioie della vita.

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

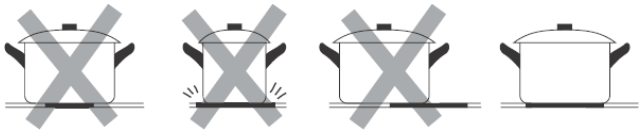
- I comandi rispondono allo sfioramento, quindi non è necessario premerli.
- Utilizzare il polpastrello del dito e non la punta.
- Ogni volta che viene registrato il contatto, viene emesso un bip.
- Accertarsi che i comandi siano sempre puliti, asciutti e privi di oggetti (ad esempio utensili o asciugapiatti)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



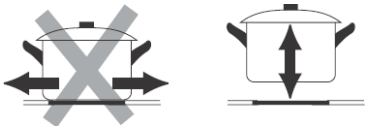
Scelta dei recipienti di cottura più appropriati

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.



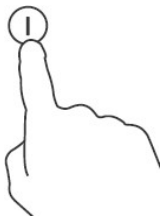
Togliere sempre le pentole dal piano di cottura in vetroceramica sollevandole - non farle strisciare, in quanto si rischia di graffiare il vetro.



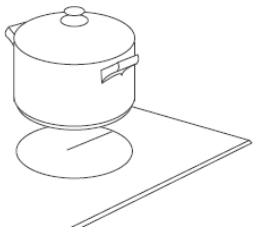
Utilizzo del piano di cottura in vetroceramica

Per iniziare la cottura

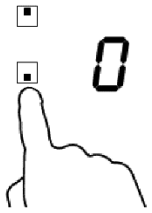
1. Toccare il tasto a sfioro ON/OFF.
   Dopo l'accensione, l'avvisatore acustico si attiva una volta, tutti i display visualizzano "–" o "– –", ad indicare che il piano di cottura in vetroceramica è in modalità standby.



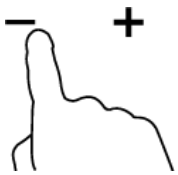
2. Collocare una pentola apposita sulla zona di cottura che si vuole utilizzare.
   - Accertarsi che il fondo della pentola e la superficie della zona di cottura siano pulite e asciutte.



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

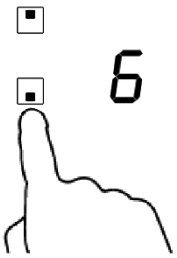


4. Selezionare un'impostazione di riscaldamento con i tasti a sfioro "-" o "+".
   - Se entro un minuto non viene selezionata un'impostazione di riscaldamento il piano di cottura in vetroceramica si spegne automaticamente. In questo caso è necessario ripartire dalla fase 1.
   - L'impostazione di riscaldamento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

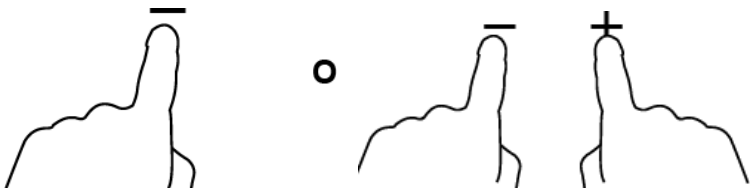


Al termine della cottura

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



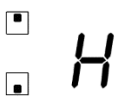
2. Spegnere la zona di cottura facendo scorrere verso il basso fino a "0" oppure toccando contemporaneamente "-" e "+".



3. Spegnere l'intero piano di cottura toccando il tasto a sfioro ON/OFF ⏻.

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.

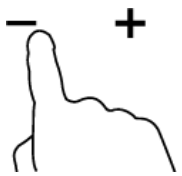
Utilizzo del timer come contaminuti

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.

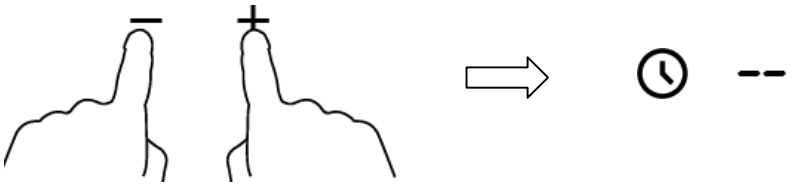


   Consiglio: Usare il tasto a sfioro "-" o "+" del timer una volta per diminuire o aumentare il valore di un minuto.

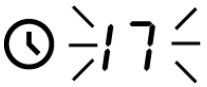
   Tenere premuto il tasto a sfioro "-" o "+" del timer, il tempo diminuisce o aumenta di 10 minuti. Se il

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

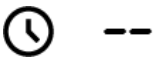
4. Utilizzando i tasti "-" e "+" insieme, il timer si cancella ed il display dei minuti visualizza "--".



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.



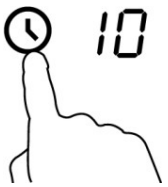
6. L'avvisatore acustico si attiva per 30 secondi e l'indicatore del timer visualizza "- -" al termine del tempo impostato.



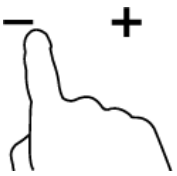
Impostazione del timer per spegnere una zona di cottura

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.

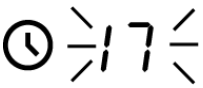


Consiglio: Usando il tasto a sfioro "-" o "+" del timer una volta, il tempo diminuisce o aumenta di un minuto.
Tenere premuto il tasto a sfioro "-" o "+" del timer, il tempo diminuisce o aumenta di 10 minuti.

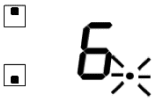
Se il tempo impostato è superiore a 99 minuti, il timer si riposiziona automaticamente a 0 minuti.

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

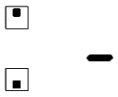
5. Una volta impostato il tempo, il conto alla rovescia inizia immediatamente. Sul display viene visualizzato il tempo restante e l'indicatore del timer lampeggia per 5 secondi.



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 cucchiai 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	• 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	• nuovo riscaldamento • ebollizione lenta e rapida • cottura di riso
5 - 6	• pancake
7 - 8	• cibi da rosolare • cottura di pasta
9	• 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).	1. Spegnere 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. Sciacquare ed asciugare con uno straccio pulito o un panno di carta. 4. Ridare alimentazione al piano di cottura.	• 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 spugnetta 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.	Toglierli 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: 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.	• 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.	1. Spegnere 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.	• 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 detergenti 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

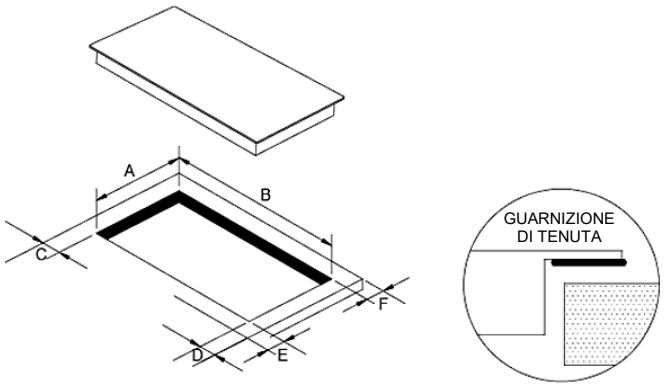
Piano cottura	CDH30
Zone di cottura	2 zone
Tensione di alimentazione	220-240 V ~
Potenza elettrica installata	2700 - 3300 W
Dimensioni prodotto Lun×LarxAlt(mm)	288x520x55
Dimensioni con incasso AxB (mm)	268x490

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

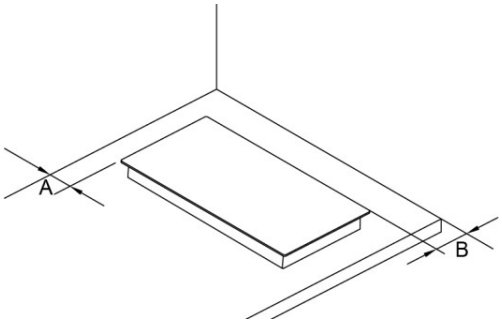
Scelta delle attrezzature di installazione

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

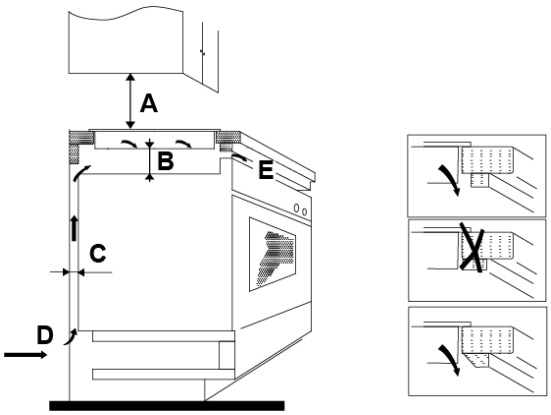
2. Il piano di cottura in vetroceramica può essere utilizzato sul piano del mobiletto. Il piano di cottura in vetroceramica deve essere posizionato in orizzontale. Come illustrato qui di seguito:



A	B
50 mm minimo	50 mm minimo

Assicurarsi sempre che il piano di cottura in vetroceramica sia ben ventilato e che entrata ed uscita dell'aria non siano ostruite. Assicurarsi che il piano di cottura in vetroceramica 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.

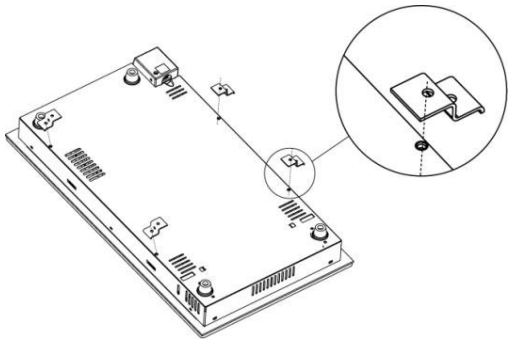
Una volta montato il piano di cottura, assicurarsi che

- il cavo di alimentazione elettrica non si 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 cassettiera 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.

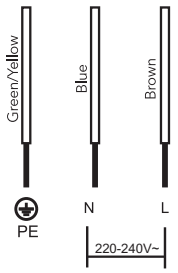
Collegamento del piano di cottura alla rete di alimentazione elettrica

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.

Dati sul basso consumo energetico secondo il regolamento (UE) 2023/826 della Commissione.

Condizione	**Consumo energetico**	**Tempo dopo il quale l'apparecchio raggiunge automaticamente la condizione**
Modalità Off	0,5 W	20 minuti

Informazioni sul prodotto per piani cottura elettrici domestici conformi al Regolamento della Commissione (UE) n. 66/2014

		Posizione	Simbolo	Valore	Unit
Identificazione del modello				CDH30	
Tipo di piano cottura:				Piano cottura elettrico	
Numero di zone di cottura e/o aree	zone			2	
	aree				
Tecnologia di riscaldamento (zone di cottura e aree di cottura a induzione, zone di cottura a raggi, piastre solide)	Zone di cottura a induzione				
	Aree di cottura a induzione				
	Zone di cottura a infrarossi			X	
	piastre solide				
Per zone o aree di cottura circolari: diametro della superficie utile per zona di cottura elettrica riscaldata, arrotondato al più vicino 5mm		Posteriore	Ø	20,0	cm
		Anteriore	Ø	16,5	cm
		Posteriore sinistra	Ø		cm
		Posteriore centrale	Ø		cm
		Posteriore destra	Ø		cm
		Centrale sinistra	Ø		cm
		Centrale centrale	Ø		cm
		Centrale destra	Ø		cm
		Anteriore sinistra	Ø		cm
		Anteriore centrale	Ø		cm
		Anteriore destra	Ø		cm
Per zone o aree di cottura non circolari: lunghezza e larghezza dell'area utile per zona di cottura elettrica riscaldata, arrotondate al più vicino 5mm		Flessibile sinistra	L W		cm
		Posteriore centrale	L W		cm
		Flessibile destra	L W		cm
		Centrale sinistra	L W		cm
		Centrale centrale	L W		cm
		Centrale destra	L W		cm
		Anteriore sinistra	L W		cm
		Anteriore centrale	L W		cm
		Anteriore destra	L W		cm
Consumo energetico per zona di cottura o area calcolato per kg		Posteriore	Ø	188,9	Wh/kg
		Anteriore	Ø	183,8	Wh/kg
		Posteriore sinistra	CC cottura elettrica		Wh/kg
		Posteriore centrale	CC cottura elettrica		Wh/kg
		Flessibile destra	CC cottura elettrica		Wh/kg
		Centrale sinistra	CC cottura elettrica		Wh/kg
		Centrale centrale	CC cottura elettrica		Wh/kg
		Centrale destra	CC cottura elettrica		Wh/kg
		Anteriore sinistra	CC cottura elettrica		Wh/kg
		Flessibile sinistra	CC cottura elettrica		Wh/kg
		Anteriore destra	CC cottura elettrica		Wh/kg
Consumo energetico per il piano cottura calcolato per kg			CC piano cottura elettrico	186,4	Wh/kg

Standard applicato: EN 60350-2 Elettrodomestici da cucina elettrici per uso domestico - Parte 2: Piani cottura - Metodi per la misurazione delle prestazioni

Suggerimenti per il risparmio energetico:

- Per ottenere la massima efficienza del tuo piano cottura, posiziona la padella al centro della zona di cottura.
- Utilizzare un coperchio ridurrà i tempi di cottura e risparmierà energia trattenendo il calore.
- Ridurre la quantità di liquidi o grassi per ridurre i tempi di cottura.
- Inizia a cucinare con un'impostazione alta e riduci l'impostazione quando il cibo si è riscaldato.
- Utilizzare padelle il cui diametro sia grande quanto la grafica della zona selezionata.
- Se non c'è nessuna operazione dopo l'accensione del piano cottura, il piano raggiungerà automaticamente la modalità di spegnimento dopo 1 minuto e il consumo è di 0,5W in modalità di spegnimento.

Queste informazioni sono da considerarsi parte del manuale utente dell'elettrodomestico.

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 браться 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, выступающем 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!

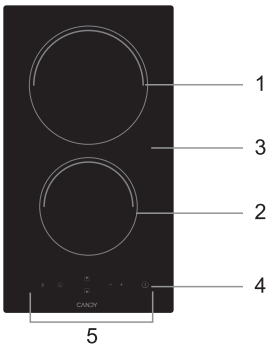
Для обеспечения правильной установки и эксплуатации варочной панели необходимо внимательно прочесть настоящее руководство.

Для установки прочтите главу «Установка».

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

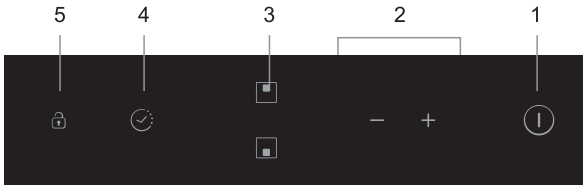
Обзор продукта

Вид сверху



1. Зона нагрева макс. 1800 Вт
2. Зона нагрева макс. 1200 Вт
3. Стеклянная плита
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.

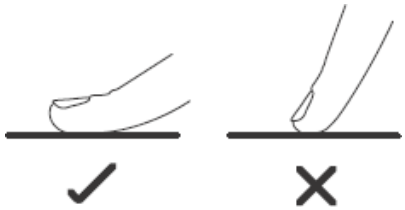
Дизайн керамической варочной панели разработан с учетом индивидуальных пожеланий покупателей. Панель оснащена надежными современными системами безопасности, так что вы можете в полной мере наслаждаться комфортом.

Перед использованием новой керамической варочной панели

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

Использование сенсорной панели

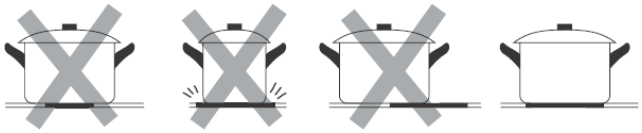
- Кнопки управления реагируют на касание. Их не нужно нажимать.
- Для управления используйте подушечку пальца, а не ноготь.
- При каждом касании будет раздаваться сигнал.
- Поддерживайте органы управления сухими и чистыми. Не закрывайте их посторонними предметами. Даже тонкая пленка воды может нарушать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



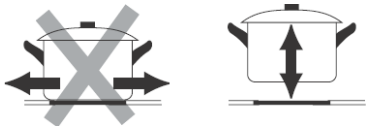
Выбор посуды

Не используйте посуду с острыми углами или выпуклым днищем.

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 царапанья поверхности снимайте кастрюлю или сковороду с плиты движением вертикально вверх.

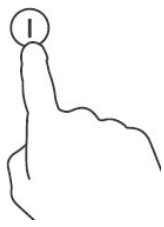


Использование керамической варочной панели

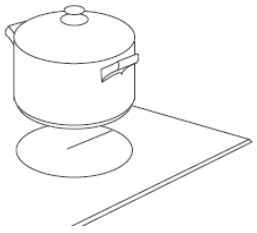
Для запуска приготовления

1. 1. Коснитесь кнопки включения.

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

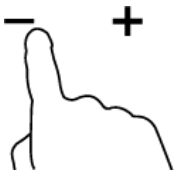


2. Поставьте подходящую посуду на нужную конфорку.
   - Убедитесь в том, что дно посуды и поверхность конфорки чистые и сухие.



3. Нажмите кнопку выбора зоны нагрева.

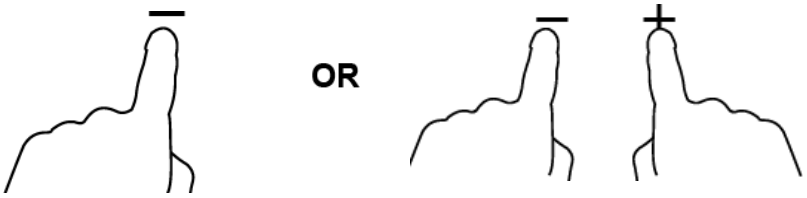
4. Выберите уровень нагрева, нажав кнопку «-» или «+».
   - Если не выбрать параметры нагрева в течение 1 минуты, керамическая конфорка автоматически отключится. Придется повторить все сначала, начиная с шага 1.
   - В процессе приготовления пищи можно в любое время изменять параметры нагрева.
   - При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



После завершения приготовления

1. Коснитесь кнопки конфорки, которую необходимо выключить.

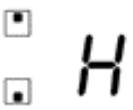
2. Выключите конфорку, прокрутив вниз до «0» или одновременно нажав кнопки «-» и «+».



3. Отключите всю конфорку, нажав кнопку ВКЛ/ВЫКЛ ⏻.

4. Не прикасайтесь к горячей поверхности.

Индикатор «H» 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

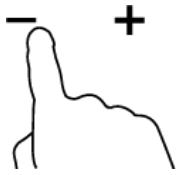
Если ни одна конфорка не выбрана

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.

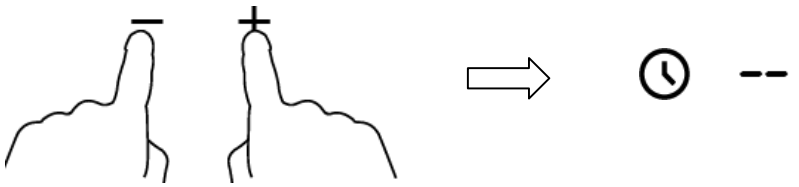
3. Отрегулируйте настройку таймера, прикоснувшись к кнопке «-» или «+». Индикатор таймера начнет мигать, и на дисплее появится значение таймера.

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

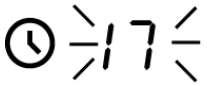


Коснитесь и удерживайте кнопку «-» или «+», чтобы уменьшить или увеличить время сразу на 10 минут. После «99» время на таймере автоматически вернется к 0 минут.

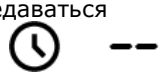
4. При одновременном нажатии кнопок «+» и «-» таймер отключатся, а на дисплее появляется «--».



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



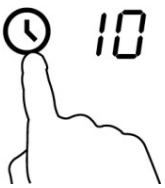
6. По истечении заданного времени в 30 секунд, будет передаваться звуковой сигнал, и на дисплее будет отображаться «- -».



Настройка таймера для отключения конфорок

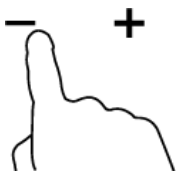
1. Нажмите кнопку выбора зоны нагрева.

2. После нажатия кнопки таймера замигает «10».



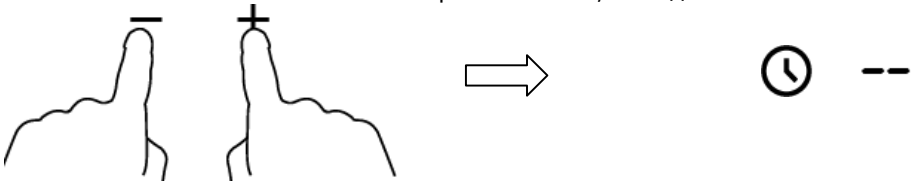
3. Установите время используя кнопки таймера.

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.

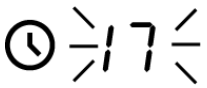


После «99» время на таймере автоматически вернется к 0 минут.

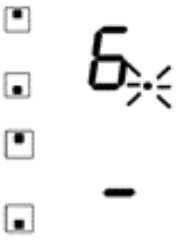
4. При одновременном нажатии кнопок «+» и «-» таймер отключатся, а на дисплее появляется «--».



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 °C, 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	• деликатный разогрев для небольшого количества еды • растапливание шоколада, масла и быстро подгорающих продуктов • варка при слабом кипении • медленный нагрев
3 – 4	• разогрев • быстрое кипение • приготовление риса
5 – 6	• блинчики
7 – 8	• сотэ • паста
9	• 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).	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.	• При отключении питания на варочной панели не будет индикации «H», хотя стекло может быть горячим. Будьте предельно осторожны. • Отдельные чистящие салфетки, губки, средства могут поцарапать стекло. Всегда проверяйте пригодность средств по указаниям в инструкциях к ним. • Не оставляйте загрязнения на панели: они могут прочно пристать к стеклу.
Проливы, застывшие остатки пищи и сахаросодержащих продуктов на стекле.	Немедленно удаляйте данные загрязнения ножом для рыбы или специальным скребком для керамических поверхностей, помня о том, что поверхность может быть горячей. 1. Отключите варочную панель выключателем на стене. 2. Скребком под углом около 30° удалите загрязнения и переместите их на холодный участок панели. 3. Удалите загрязнения кухонным или бумажным полотенцем. 4. При ежедневной очистке варочной панели выполняйте шаги 2-4, описанные выше.	• Удаляйте остатки пищи и сахаросодержащих продуктов при первой возможности. После застывания удалить их со стекла будет тяжело и чревато повреждениями. • Опасность порезов: при снятии защитной крышки острое лезвие скребка представляет опасность пореза. Используйте скребок с предельной осторожностью и храните его в месте, недоступном для детей.
Проливы на панель управления.	1. Выключите варочную панель. 2. Удалите пролив 3. Протрите панель управления чистой чуть влажной губкой или полотенцем. 4. Вытрите панель насухо чистым кухонным или бумажным полотенцем. 5. Включите варочную панель.	• При попадании жидкости на панель управления варочная панель может издать сигнал и отключиться. Кнопки управления могут перестать работать, пока на панели управления будет оставаться 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. 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 днищем. 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.

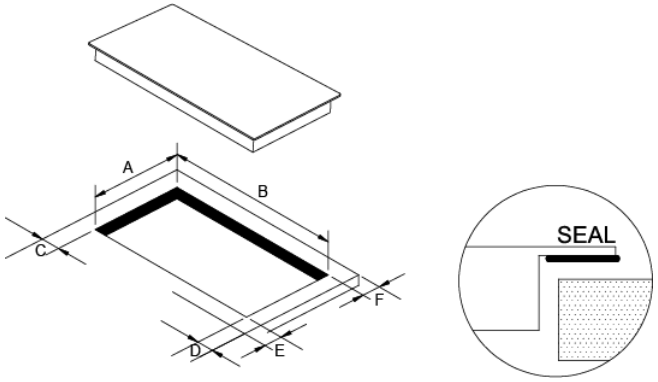
Установка

Выбор оборудования для монтажа

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

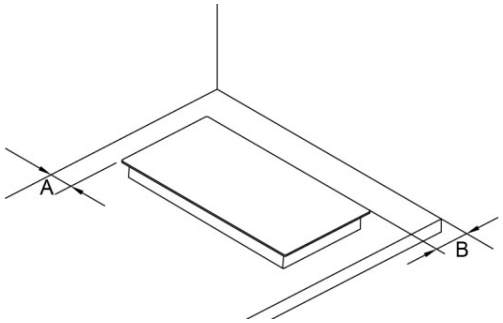
   Для установки и использования вокруг отверстия под панель должно быть минимум 50mm свободного места.

   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

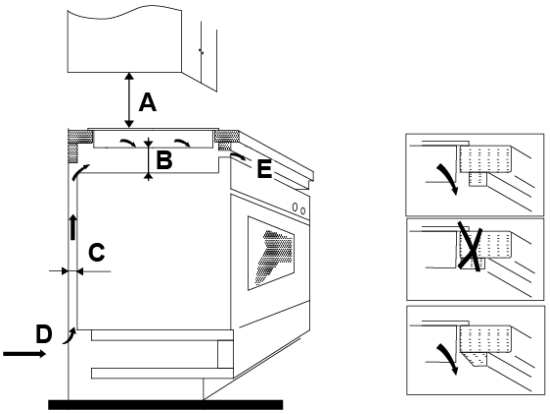
2. Керамическую варочную поверхность можно установить на столешницу шкафа. Керамическую варочную поверхность следует устанавливать горизонтально. Как показано ниже:



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

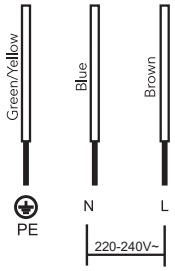
Внимание!

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.

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.

Данный электроприбор имеет маркировку соответствия Европейской директиве 2012/19/EC по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE). Правильная утилизация электроприбора поможет предотвратить негативное воздействие на окружающую среду и здоровье людей.

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.

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.

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.

Данные о низком энергопотреблении в соответствии с Регламентом Комиссии (ЕС) 2023/826.

Состояние	**Потребление электроэнергии**	**Время, по истечении которого оборудование автоматически достигает состояния**
Режим выключения	0,5 Вт	20 мин

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

Информация о продукте для домашних электрических плит, соответствующих Постановлению Комиссии (ЕС) № 66/2014

		Позиция	Символ	Значение	Единица
Идентификация модели				CDH30	
Тип плиты:				Электрическая варочная панель	
Количество зон для приготовления и/или областей	зоны			2	
	площади				
Технология нагрева (индукционные зоны для приготовления и области для приготовления, излучающие зоны для приготовления, твердые плиты)	Индукционные зоны для готовки				
	Индукционные зоны для готовки				
	радиантные зоны для готовки			X	
	твердые плиты				
Для круглых зон или областей для приготовления: диаметр полезной поверхности на каждую электрически нагреваемую зону для приготовления, округленный до ближайших 5 мм		Задний	Ø	20,0	см
		Передний	Ø	16,5	см
		Задний левый	Ø		см
		Задний центральный	Ø		см
		Задний правый	Ø		см
		Центральный левый	Ø		см
		Центральный центральный	Ø		см
		Центральный правый	Ø		см
		Передний левый	Ø		см
		Передний центральный	Ø		см
		Передний правый	Ø		см
Для не круглых зон или площадей приготовления: длина и ширина полезной поверхности на одну электрическую нагреваемую зону или площадь приготовления, округленные до ближайшего 5мм		Гибкий левый	л В		см
		Задний центральный	л В		см
		Гибкий правый	л В		см
		Центральный левый	л В		см
		Центральный центральный	л В		см
		Центральный правый	л В		см
		Передний левый	л В		см
		Передний центральный	л В		см
		Передний правый	л В		см
Энергопотребление для зоны или площади приготовления рассчитывается на килограмм		Задний	Ø	188,9	Вт/кг
		Передний	Ø	183,8	Вт/кг
		Задний левый	ЭПэлектрическое приготовление		Вт/кг
		Задний центральный	ЭПэлектрическое приготовление		Вт/кг
		Гибкий правый	ЭПэлектрическое приготовление		Вт/кг
		Центральный левый	ЭПэлектрическое приготовление		Вт/кг
		Центральный центральный	ЭПэлектрическое приготовление		Вт/кг
		Центральный правый	ЭПэлектрическое приготовление		Вт/кг
		Передний левый	ЭПэлектрическое приготовление		Вт/кг
		Гибкий левый	ЭПэлектрическое приготовление		Вт/кг
		Передний правый	ЭПэлектрическое приготовление		Вт/кг
Энергопотребление для плиты рассчитывается на килограмм			ЭПэлектрическая плита	186,4	Вт/кг

Стандарт применяется: EN 60350-2 Бытовые электрические приборы для приготовления пищи - Часть 2: Плиты - Методы измерения производительности

Рекомендации по экономии энергии:

- Для достижения наилучшей эффективности вашей плиты, поместите сковороду в центр кулинарной зоны.
- Использование крышки уменьшит время приготовления и сэкономит энергию, удерживая тепло.
- Минимизируйте количество жидкости или жира, чтобы уменьшить время приготовления.
- Начните готовить на высокой установке и уменьшайте уровень, когда еда прогреется.
- Используйте сковороды с диаметром, равным графику выбранной зоны.
- Если после включения плиты не происходит никаких действий, плита автоматически перейдет в режим выключения через 1 минуту, и потребление энергии составит 0,5 Вт в режиме выключения.

Эту информацию следует рассматривать как часть руководства пользователя по прибору.

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

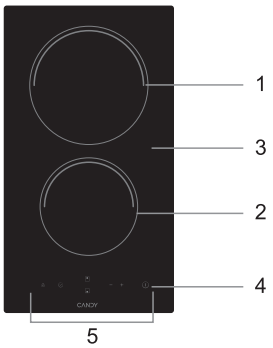
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance quand il est utilisé. Un débordement provoque de la fumée et des éclaboussures de graisse qui peuvent prendre feu.
- N'utilisez jamais votre appareil comme plan de travail ou surface de rangement.
- Ne laissez jamais des objets ou des ustensiles sur l'appareil.
- 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.

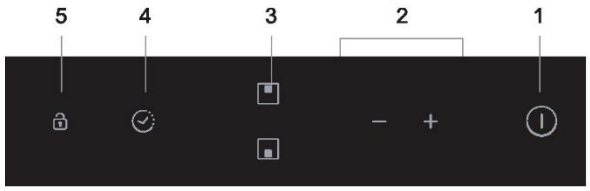
Présentation du produit

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

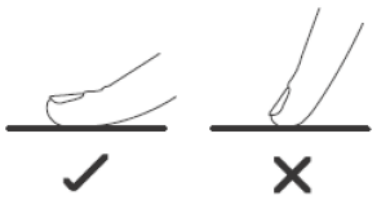
La plaque vitrocéramique avec micro-ordinateur peut répondre à différentes exigences de cuisine en raison du chauffage par résistance, de la commande par micro-ordinateur et de la sélection multi-puissance. C'est vraiment le choix optimal pour les familles modernes.
La plaque vitrocéramique est axée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

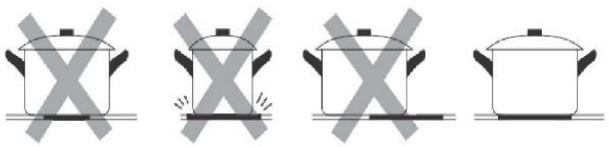
- Les commandes répondent au toucher, vous n'avez donc pas besoin d'exercer une pression.
- Utilisez la partie charnue de votre doigt, pas l'extrémité.
- Vous entendrez un bip sonore chaque fois qu'un toucher est enregistré.
- Assurez-vous que les commandes soient toujours propres, sèches et qu'il n'y 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.



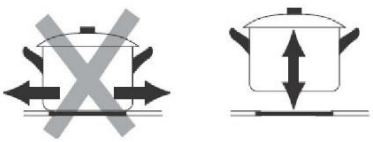
Sélection du bon ustensile de cuisson

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.

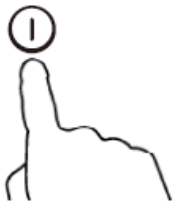


Soulevez toujours les casseroles de la plaque vitrocéramique, ne les faites pas glisser car cela pourrait rayer le verre.

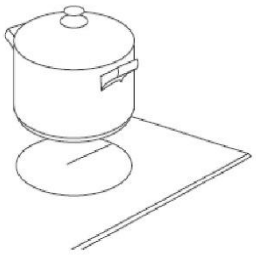


Utilisation de votre plaque vitrocéramique

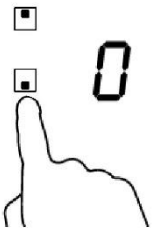
Pour commencer à cuire



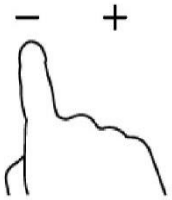
1. Touchez la commande Marche/Arrêt.
   Quand la plaque est allumée, la sonnerie émet un bip, tous les afficheurs indiquent " - " ou " - - " pour montrer que la plaque à induction est passée en mode veille.



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.



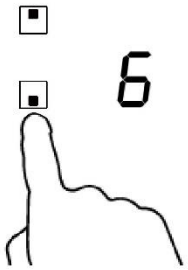
3. En touchant la commande de sélection de la zone de cuisson.



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.

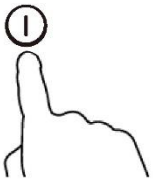
Quand vous avez fini de cuisiner

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

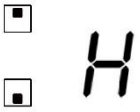


2. Éteignez la zone de cuisson en descendant jusqu'à " 0 " ou en touchant les commandes " - " et " + " simultanément.

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



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.

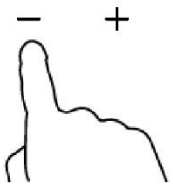
Utilisation de la minuterie comme alarme

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.

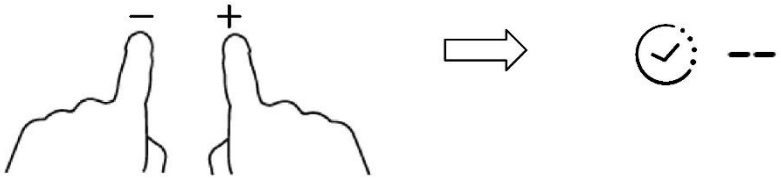
   

   Astuce : touchez la commande " - " ou " + " de la minuterie une fois pour diminuer ou augmenter d'1 minute.

   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.

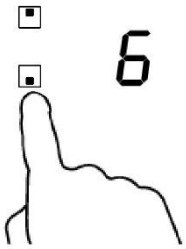
   

5. Quand le temps est réglé, le compte à rebours démarre immédiatement. L'afficheur montre le temps restant et le voyant de la minuterie clignote pendant 5 secondes.

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.

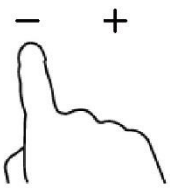


2. Touchez la commande de la minuterie, le voyant de la minuterie indique "10".

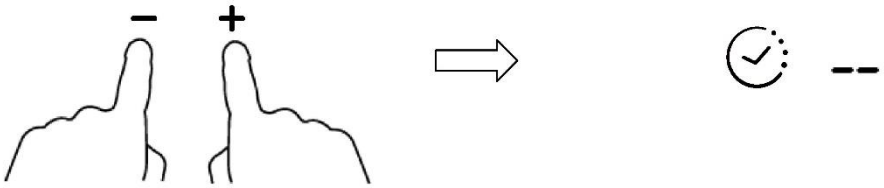
3. Réglez le temps en touchant la commande de la minuterie.

   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.

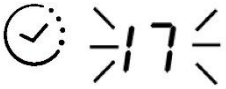
   Si le temps réglé dépasse 99 minutes, la minuterie revient automatiquement à 0 minute.



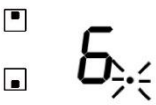
4. En touchant " - " et " + " simultanément, la minuterie est supprimée et " - - " apparaît sur l'afficheur des minutes.



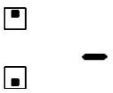
5. Quand le temps est réglé, le compte à rebours démarre immédiatement. L'afficheur montre le temps restant et le voyant de la minuterie clignote pendant 5 secondes.



   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 ajouter 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	• 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	• réchauffer • faire frémir rapidement • cuisiner du riz
5 - 6	• pancakes
7 - 8	• faire revenir • cuisiner des pâtes
9	• 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).	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.	• 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.	Eliminez-les immédiatement avec une spatule ou un racloir adapté pour les plaques vitrocéramiques, mais faites attention aux surfaces de cuisson chaudes : 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.	• Enlevez les taches laissées par les aliments fondus et sucrés ou les débordements dès que possible. Si vous les laisser 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.	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.	• 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

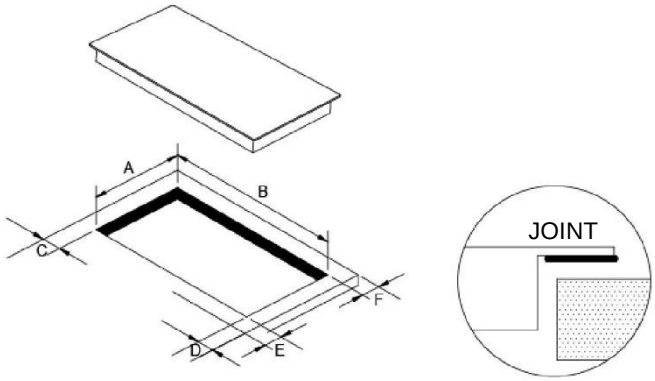
Plaque de cuisson	CDH30
Zones de cuisson	2 zones
Tension d'alimentation	220-240V~
Puissance électrique installée	2700-3300 W
Taille du produit P×L×H (en mm)	288X520X55
Dimensions du produit encastré A×B (en mm)	268X490

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

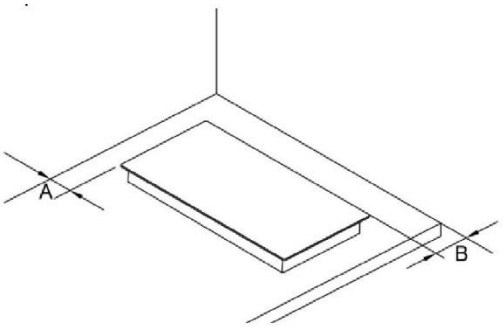
Sélection de l'équipement d'installation

1. 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 - 0 mm	490 + 4 - 0 mm	50 mm mini	50 mm mini	50 mm mini	50 mm mini

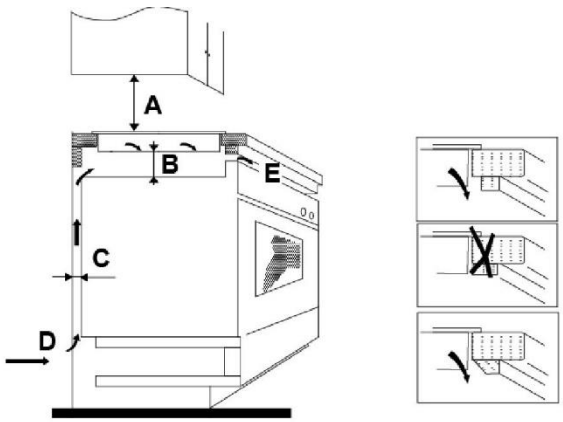
2. La table de cuisson vitrocéramique peut être utilisée sur le dessus du meuble. La plaque vitrocéramique doit être placée à l'horizontale. Comme cela est montré ci-dessous :



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

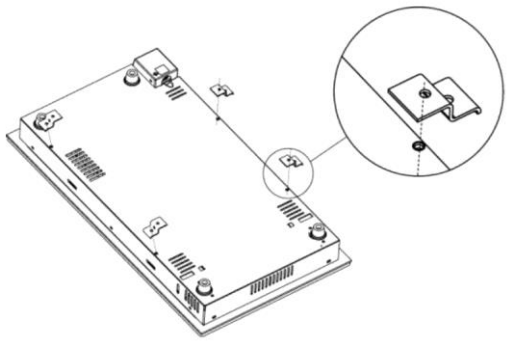
- la surface de travail est carrée et plane, et qu'aucun élément structural n'interfère avec les exigences d'espace
- la surface de travail est réalisée dans un matériau résistant à la chaleur
- si la plaque de cuisson est installée au-dessus d'un four, le four doit avoir un ventilateur de refroidissement 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.

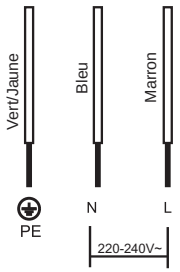
Branchement de la plaque sur le secteur

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.

Données de faible consommation d'électricité selon le règlement (UE) 2023/826 de la Commission.

Condition	Consommation d'électricité	Laps de temps après lequel l'équipement atteint automatiquement la condition
Mode arrêt	0,5 W	20 min

Informations sur les produits pour les plaques de cuisson électriques domestiques conformes au règlement de la Commission (UE) n° 66/2014

		Position	Symbol	Valeur	Unit
Identification du modèle				CDH30	
Type de plaque de cuisson:				Plaque de cuisson électrique	
Nombre de zones et/ou espaces de cuisson	zones			2	
	zones				
Technologie de chauffage (zones de cuisson à induction et surfaces de cuisson, zones de cuisson radiantes, plaques solides)	Zones de cuisson à induction				
	Zones de cuisson à induction				
	zones de cuisson radiant			X	
	plaques solides				
Pour les zones ou surfaces de cuisson circulaires : diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique chauffée, arrondi au plus proche de 5mm		Arrière	Ø	20,0	cm
		Avant	Ø	16,5	cm
		Arrière gauche	Ø		cm
		Central arrière	Ø		cm
		Arrière droit	Ø		cm
		Central gauche	Ø		cm
		Central central	Ø		cm
		Central droit	Ø		cm
		Avant gauche	Ø		cm
		Central avant	Ø		cm
		Avant droit	Ø		cm
Pour les zones ou surfaces de cuisson non circulaires : longueur et largeur de la surface utile par zone ou surface de cuisson électrique chauffée, arrondies au plus proche 5mm		Flex gauche	L W		cm
		Central arrière	L W		cm
		Flex droit	L W		cm
		Central gauche	L W		cm
		Central central	L W		cm
		Central droit	L W		cm
		Avant gauche	L W		cm
		Central avant	L W		cm
		Avant droit	L W		cm
Consommation d'énergie pour la zone ou la surface de cuisson calculée par kg		Arrière	Ø	188,9	Wh/kg
		Avant	Ø	183,8	Wh/kg
		Arrière gauche	CC cuisson électrique		Wh/kg
		Central arrière	CC cuisson électrique		Wh/kg
		Flex droit	CC cuisson électrique		Wh/kg
		Central gauche	CC cuisson électrique		Wh/kg
		Central central	CC cuisson électrique		Wh/kg
		Central droit	CC cuisson électrique		Wh/kg
		Avant gauche	CC cuisson électrique		Wh/kg
		Flex gauche	CC cuisson électrique		Wh/kg
		Avant droit	CC cuisson électrique		Wh/kg
Consommation d'énergie pour la plaque de cuisson calculée par kg			CC plaque de cuisson électrique	186,4	Wh/kg

Norme appliquée : EN 60350-2 Appareils de cuisson électriques pour usage domestique - Partie 2 : Plaques de cuisson - Méthodes de mesure des performances

Conseils pour économiser de l'énergie :

- Pour obtenir la meilleure efficacité de votre plaque de cuisson, veuillez placer la casserole au centre de la zone de cuisson.
- Utiliser un couvercle réduira les temps de cuisson et économisera de l'énergie en conservant la chaleur.
- Minimisez la quantité de liquide ou de matière grasse pour réduire les temps de cuisson.
- Commencez la cuisson à une température élevée et réduisez la température lorsque les aliments sont chauffés.
- Utilisez des casseroles dont le diamètre est aussi grand que le graphique de la zone sélectionnée.
- Si aucune opération n'est effectuée après la mise en marche de la plaque de cuisson, la plaque passera automatiquement en mode veille après 1 minute et la puissance sera de 0,5W en mode veille.

Ces informations doivent être considérées comme faisant partie du manuel d'utilisation de l'appareil.

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 prekipi, 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

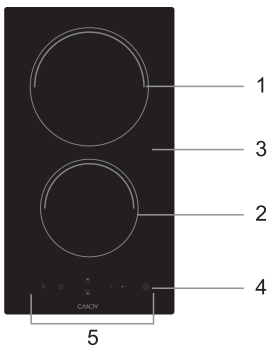
uređaja te ako shvaćaju povezane opasnosti.

- 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 ugasiti 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 pročitajte ovaj priručnik s uputama/priručnik za ugradnju da biste potpuno mogli razumjeti kako ispravno postaviti i upotrebljavati uređaj.
Za ugradnju, pročitajte odjeljak o ugradnji.
Pažljivo pročitajte sve sigurnosne upute prije uporabe i sačuvajte ovaj priručnik s uputama/priručnik za ugradnju da biste se njim mogli služiti i u budućnosti.

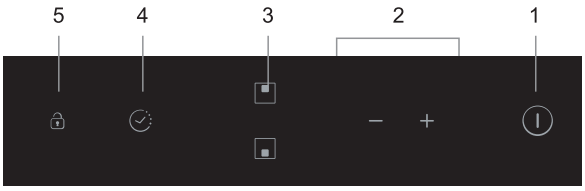
Pregled proizvoda

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

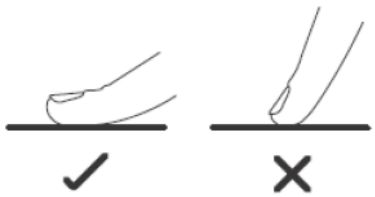
Mikroračunalnom keramičkom pločom za kuhanje mogu se ispuniti razne potrebe u kuhinji zbog zagrijavanja otpornom žicom, mirkoračunalnog upravljanja i odabira više mogućnosti napajanja te je stoga zaista optimalan izbor za moderne obitelji.
Keramička ploča za kuhanje usmjerava se ka kupcima i njom se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

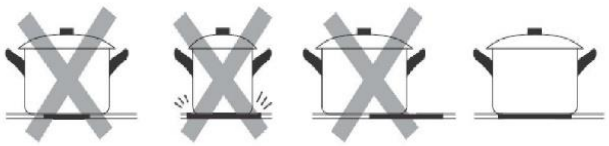
- Ne morate primjenjivati pritisak jer se upravljačkim elementima upravlja na dodir.
- Dodirnite jagodicom prsta, a ne vrhom prsta.
- Čuje se zvučni signal pri svakoj registraciji dodira.
- Pobrinite se da su upravljači elementi uvijek čisti, suhi i da se ničim ne prekrivaju (npr. priborom ili krpom).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



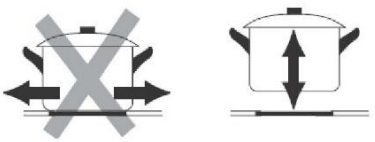
Odabir ispravnog posuđa za kuhanje

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.

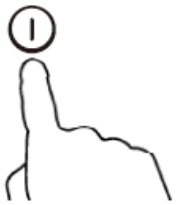


Uvijek podignite tave s keramičke ploče za kuhanje – ne kližite njima jer tako možete ogrepsti staklo.



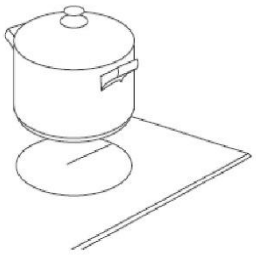
Uporaba keramičke ploče za kuhanje

Za početak pripremanja

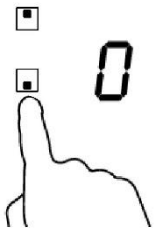


1. Dodirnite upravljački element za uključivanje/isključivanje.

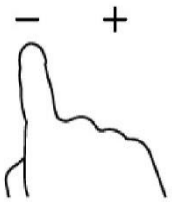
Nakon uključivanja napajanja, zujalica se oglašava jedanput, a na svim se zaslonima prikazuje „-” ili „- -” čime se ukazuje da je indukcijska ploča za kuhanje u stanju pripravnosti.



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.



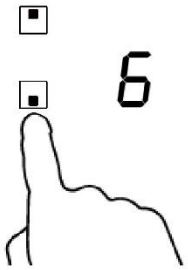
3. Dodirivanjem upravljačkog elementa za odabir zone zagrijavanja.



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.

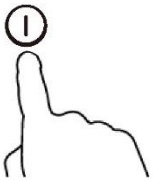
Nakon završetka pripremanja

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

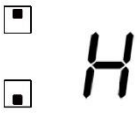


2. Isključite zonu za pripremanje pomicanjem prema dolje do „0” ili istovremenim dodirivanjem upravljačkih elemenata „-” i „+”.

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.

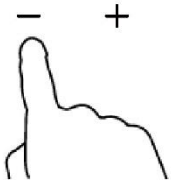
Uporaba vremenskog programatora kao tajmera

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.

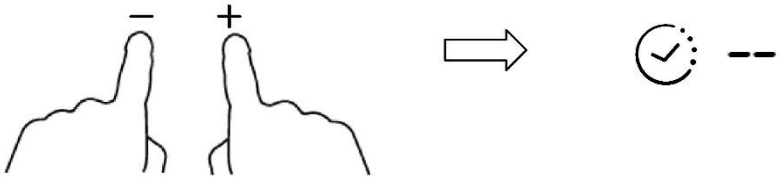
3. Namjestite postavku vremenskog programatora dodirivanjem upravljačkog elementa „-” ili „+”. Pokazivač tajmera počinje bljeskati i prikazuje se na zaslonu vremenskog programatora.

   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.

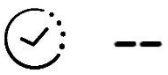
   Ako se zadanim vremenom premaši 99 minuta, vremenski programator automatski se vraća na 0 minuta.

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

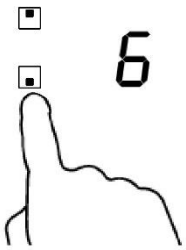
5. Nakon što se postavi vrijeme, odmah započinje odbrojavanje. Prikazuje se preostalo vrijeme na zaslonu, a pokazivačem vremenskog programatora bljeska se 5 sekunda.

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

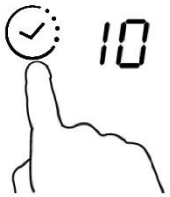
   

Postavljanje vremenskog programatora za isključivanje jedne zone za pripremanje

1. Dodirivanjem upravljačkog elementa za odabir zone zagrijavanja.

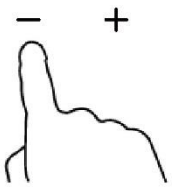


2. Dodirnite upravljački element vremenskog programatora i pokazivačem vremenskog programatora prikazuje se „10”.



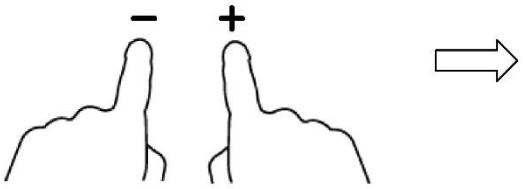
3. Postavite vrijeme dodirivanjem upravljačkog elementa vremenskog programatora.

   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.

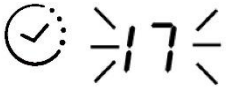


   Ako se zadanim vremenom premaši 99 minuta, vremenski programator automatski se vraća na 0 minuta.

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

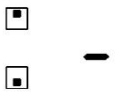


5. Nakon što se postavi vrijeme, odmah započinje odbrojavanje. Prikazuje se preostalo vrijeme na zaslonu, a pokazivačem vremenskog programatora bljeska se 5 sekunda.



   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	• blago zagrijavanje za manje količine hrane • otapanje čokolade, maslaca i hrane koja brzo gori • lagano pirjanje • polagano zagrijavanje
3 – 4	• podgrijavanje • brzo pirjanje • pripremanje riže
5 – 6	• palačinke
7 – 8	• naglo pečenje • pripremanje tjestenine
9	• 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.

Što?	Kako?	Važno!
Svakodnevno zaprljanje stakla (otisci prstiju, oznake, mrlje hrane ili prolijevanja koja ne sadrže šećer na staklu).	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.	• 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 ogrepsti 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.
Prelijevanja, otapanja i vruća šećerna prelijevanja na staklu.	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: 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.	• Uklonite mrlje nastale otapanjem i hranom bogatom šećerima ili prelijevanja 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.
Prelijevanja na upravljačkim elementima na dodir.	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.	• 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	Što 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 jagodicu 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 posuđa 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

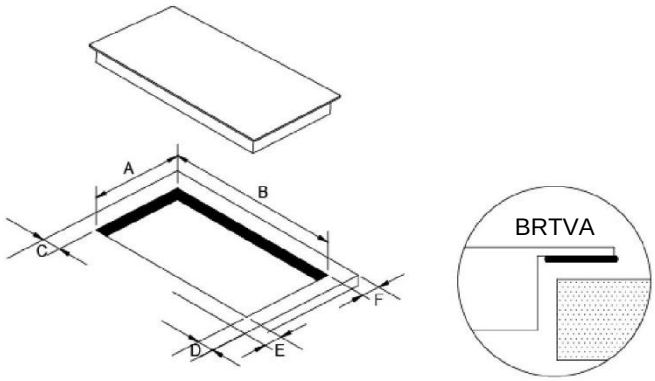
Ploča za kuhanje	CDH30
Zone pripremanja	2 zone
Napon napajanja	220 – 240 V~
Ugrađeno električno napajanje	2700 – 3300 W
Veličina proizvoda D×Š×V (mm)	288X520X55
Ugradbene dimenzije A×B (mm)	268X490

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

Ugradnja

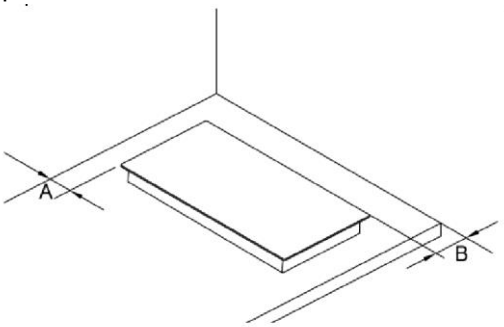
Odabir opreme za ugradnju

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 - 0 mm	490 + 4 - 0 mm	najmanje 50 mm	najmanje 50 mm	najmanje 50 mm	najmanje 50 mm

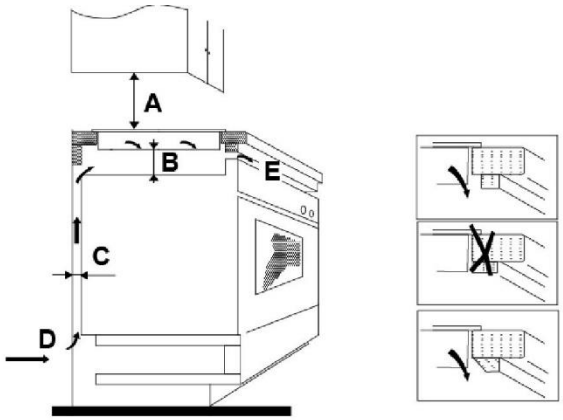
2. Keramička ploča za kuhanje može se upotrebljavati na radnoj površini kuhinjskog ormara. Keramičku ploču za kuhanje treba postaviti vodoravno. U skladu s prikazanim u nastavku:



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

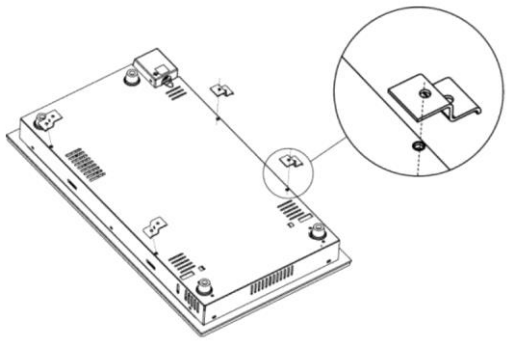
- je radna površina kvadratna i poravnata te da nema strukturalnih dijelova kojima se ograničavaju zahtjevi prostora
- se radna površina izrađuje od materijala otpornog na toplinu
- pećnica sadrži ugrađeni ventilator za hlađenje ako se ploča za kuhanje ugrađuje iznad pećnice
- je ugradnja u skladu sa 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 pričvrsnih 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

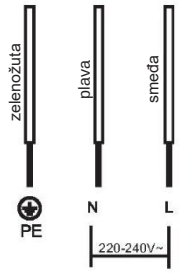
1. Keramičku ploču za kuhanje treba ugraditi kvalificirano osoblje ili tehničari. Na raspolaganju vam stoje stručnjaci. Nikada ne obavljate ovu radnju samostalno.
2. Keramička ploča za kuhanje ne smije se postavljati na opremu za hlađenje, perilice posuđa i okretne sušilice.
3. Keramičku vruću ploču 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.

Podaci o niskoj potrošnji energije u skladu s uredbom komisije (EU) 2023/826.

Stanje	Potrošnja snage	Razdoblje nakon kojega uređaj automatski postiže stanje
Režim isključivanja	0,5 W	20 min

Informacije o proizvodu za kućne elektro kamine u skladu sa Uredba (EU) br. 66/2014 Komisije					
		Pozicija	Simbol	Vrednost	Jedinica
Identifikacija modela				CDH30	
Vrsta kamina:				Električna đubriva	
Broj kulinarskih zona i/ili površina	zone			2	
	područja				
Tehnologija zagrevanja (indukcijske kulinarske zone i površine, razradi kulinarskih zona, solidne ploče)	Zoni indukcijskog kuhanja				
	Područja za kuhanje indukcijom				
	Zoni s ređajućim termičkim elementima			X	
	čvrste ploče				
Za kružne kulinarske zone ili površine: prečnik korisne površine na zone okomito zagrevane električno, zaokružen na najbližih 5mm		Unazad	Ø	20,0	cm
		Unapred	Ø	16,5	cm
		Rear left	Ø		cm
		Rear central	Ø		cm
		Rear right	Ø		cm
		Central left	Ø		cm
		Central central	Ø		cm
		Central right	Ø		cm
		Front left	Ø		cm
		Front central	Ø		cm
		Front right	Ø		cm
Za nelokalne kućne kuhanje zone ili površine: dužina i širina korisne površine po električno-toplim kuhanju zonama ili površinama, zaokruženo na najbliža 5mm		Flex left	L W		cm
		Rear central	L W		cm
		Flex right	L W		cm
		Central left	L W		cm
		Central central	L W		cm
		Central right	L W		cm
		Front left	L W		cm
		Front central	L W		cm
		Front right	L W		cm
Potrošnja energije za kuhanje izračunata po kg		Unazad	Ø	188,9	Wh/kg
		Unapred	Ø	183,8	Wh/kg
		Rear left	$EC_{electric\ cooking}$		Wh/kg
		Rear central	$EC_{electric\ cooking}$		Wh/kg
		Flex right	$EC_{electric\ cooking}$		Wh/kg
		Central left	$EC_{electric\ cooking}$		Wh/kg
		Central central	$EC_{electric\ cooking}$		Wh/kg
		Central right	$EC_{electric\ cooking}$		Wh/kg
		Front left	$EC_{electric\ cooking}$		Wh/kg
		Flex left	$EC_{electric\ cooking}$		Wh/kg
		Front right	$EC_{electric\ cooking}$		Wh/kg
Potrošnja energije za kućni elektro kam Zu izračunata po kg			$EC_{electric\ hob}$	186,4	Wh/kg

Primijenjeni standard : EN 60350-2 Domaće električno-tople kuhionice - Deo 2: Elektro zamine - Metode za merenje performansi

Predlozi za uštedu energije:

- Da biste dosegli najbolju efikasnost vašeg kamina, postavite posudu u centar kulinarske zone.
- Korišćenje kapa će smanjiti vreme kuvanja i uštedeti energiju zadržavajući toplinu.
- Smanjite količinu tekućine ili masti da biste smanjili vreme kuvanja.
- Zapocnite kuvanje na visokoj postavki i sklonite postavku kada se hrana topi.
- Korišćenje posuda čiji prečnik je jednak grafičko prikazanoj zoni izbora.
- Ako ne nastane nijedna akcija nakon uključivanja kamina, kamin automatski pređe u režim isključeno po 1 minute, a snaga u režimu isključeno iznosi 0.5W.

Ove informacije treba smatrati deo uputstva za upotrebu aparata.

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 érvényteleníthet 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 lógjanak túl azon főzőzónán, amelyen található az edény. Gondoskodjon arról, hogy a gyermekek ne érhessék el a fogantyúkat.
- Jelen tanács figyelmen kívül hagyása égési sérüléseket és forrázásokat eredményezhet.

Vágási sérülés veszélye

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

Fontos biztonsági utasítások

- Soha ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül működés közben. A főzés közben túlcsorduló 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 fogyatékossággal 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

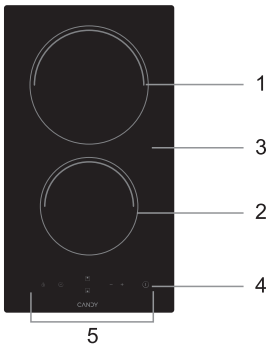
gyártóval, a gyártó szervizközpontjával vagy más szakemberrel.

- 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 láttál 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.

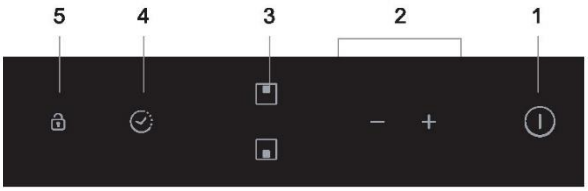
Termék áttekintése

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

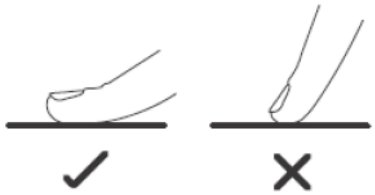
A mikroszámítógépet tartalmazó kerámia főzőlap különböző konyhai igények kielégítésére képes köszönhetően az ellenálláshuzalos fűtésnek, a mikroszámítógépes vezérlésnek és választható teljesítményszinteknek, így igazán optimális választás modern családok számára.
A kerámia főzőlap az ügyfelek igényeit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

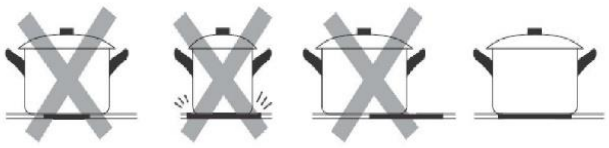
- A vezérlőgombok érintésérzékenyek, így nem kell semmilyen nyomást kifejtenie a gombokra.
- Ne az ujja hegyét, hanem az ujjbegyét használja.
- Minden egyes érintés észlelésekor hangjelzés hallható.
- Bizonyosodjon meg arról, hogy a vezérlők mindig tiszták, szárazak, és nem takarja ezeket semmi (pl.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



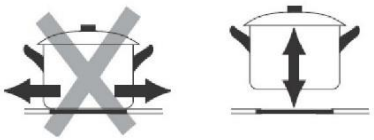
Megfelelő főzőedény választása

Ne használjon csipkézett élekkel vagy lekerekített alapi résszel rendelkező edényeket.

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



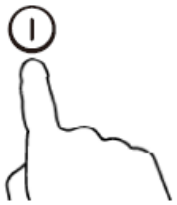
Mindig emelje fel a serpenyőket a kerámia főzőlapról, ne csúsztassa az edényt, mivel így megkarcolhatja az üvegfelületet.



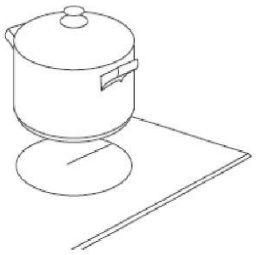
A kerámia főzőlap használata

Főzés megkezdése

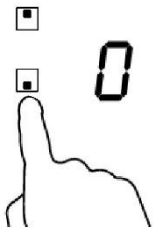
1. Érintse meg a BE/KI gombot.
   A bekapcsolás után egyszeri hangjelzés hallható, és az összes kijelzőn „ - ” vagy „ - - ” jelenik meg, tájékoztatva az indukciós főzőlap készenléti módba kapcsolásáról.



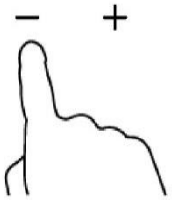
2. Helyezzen egy megfelelő serpenyőt a használni kívánt főzőzónára.
   - Bizonyosodjon meg arról, hogy a serpenyő és a főzőzóna felülete tiszta és száraz.



3. Érintse meg a főzőzóna választókapcsolót.

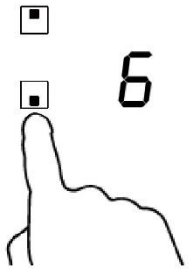


4. Válassza ki a hőbeállítást a „-” vagy „+” vezérlőgomb megérintésével.
   - Ha nem választ ki hőbeállítást 1 percen belül, a kerámia főzőlap automatikusan kikapcsol. Újból kell kezdenie az 1. lépéstől.
   - A hőfok beállítást a főzés során bármikor módosíthatja.
   - A két gomb bármelyikének nyomva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



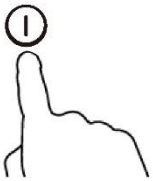
A főzés befejezése után

1. Érintse meg a kikapcsolni kívánt főzőzóna választókapcsolót.

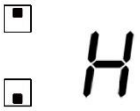


2. Kapcsolja ki a főzőzónát „0” értékre görgetéssel vagy a „-” és „+” vezérlőgombok együttes megnyomásával.

3. Kapcsolja ki az egész főzőlapot a BE/KI ⏻ 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 forróságáról.

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.

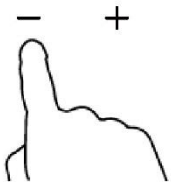
Az időzítő használata visszaszámlálóként

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.

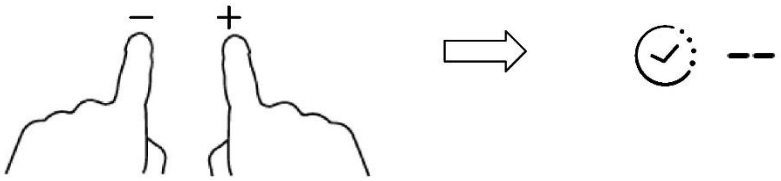
   

   Javaslat: Érintse meg az időzítő „-” vagy „+” gombját egyszer az idő 1 perccel való csökkentéséhez vagy növeléséhez.

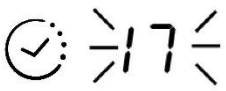
   Érintse meg és tartsa lenyomva az időzítő „-” vagy „+” gombját az idő 10 perccel való csökkentéséhez vagy növeléséhez.

   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.

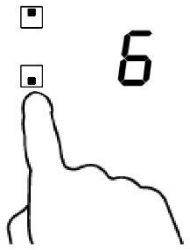
5. Az idő beállítása után a visszaszámlálás azonnal megkezdődik. A kijelzőn a fennmaradó idő látható, az időzítő kijelzője pedig 5 másodpercig villog.

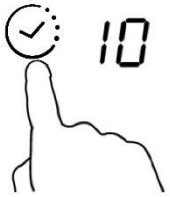
6. A készülék hangjelzést ad ki 30 másodpercen keresztül, és az időzítő kijelzőjén megjelenik a „- -” jel, amikor a beállított idő lejárt.

Az időzítő beállítása az egyik főzőzóna kikapcsolásához

1. Érintse meg a főzőzóna választókapcsolót.



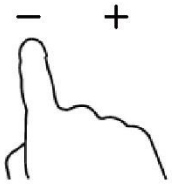
2. Érintse meg az időzítő vezérlőgombot, ekkor az időzítő kijelző „10” értéket mutat.



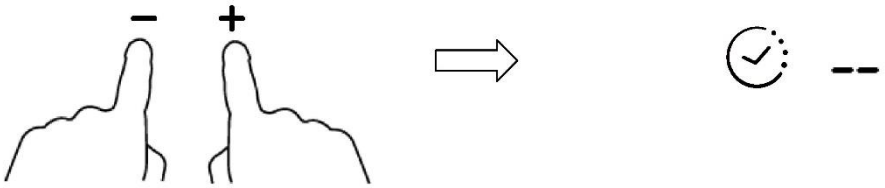
3. Állítsa be az időt az időzítő a vezérlőgomb megérintésével.

   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.

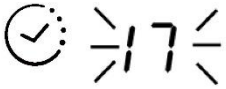
   Ha a beállított idő meghaladja a 99 percet, az időzítő automatikusan visszatér 0 perchez.



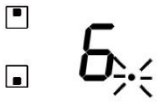
4. A „-” és „+” gomb együttes megérintésével az időzítő kikapcsol, és a perc kijelzőn „- -” jelenik meg.



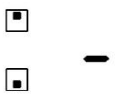
5. Az idő beállítása után a visszaszámlálás azonnal megkezdődik. A kijelzőn a fennmaradó idő látható, az időzítő kijelzője pedig 5 másodpercig villog.



   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 zsiradék mennyiségét a főzési idő csökkentéséhez.
- A főzést kezdje magas beállítással, majd csökkentse a beállítást, amikor az étel átmelegedett.

Párolás, rizs főzése

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

Steak készítése

Ízletes, puha steak sütéséhez:

1. Sütés előtt hagyja a húst szobahőmérsékleten megközelítőleg 20 percig.
2. 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 mennyiségek készítése esetén az ételt több kisebb adagban készítse el.
3. Gyorsan előmelegítse a serpenyőt, és öntsön bele két kanál olajat.
4. Először süsse meg a húst, ezt tegye félre, s tartsa melegen.
5. Dobva-rázva pirítsa meg a zöldségeket. Amikor a zöldség még forró, de ropogós, kapcsolja a főzőzónát alacsonyabb hőmérsékletre, tegye vissza a húst a serpenyőbe, és adja hozzá a szószt.
6. Óvatosan keverje össze az összetevőket így biztosítva, hogy minden összetevő átmelegszik.
7. Azonnal tálalja.

Hőbeállítások

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

Ápolás és karbantartás

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).	1. Kapcsolja ki a főzőlapnak a tápellátását. 2. Vigyen fel főzőlaptisztítót az üvegre, míg az még meleg (de nem forró!). 3. Öblítse át és törölje szárazra egy tiszta törlőkendővel vagy papírtörlővel. 4. Kapcsolja vissza a főzőlap tápellátását.	• 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 tisztítószerek 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.	Ezeket azonnal távolítsa el halkéssel, spatulával vagy borotvás kaparóval, amely használható kerámiaüveg főzőlapokhoz, de mindeközben figyeljen a forró főzőfelületekre: 1. Válassza le a főzőlap tápellátását a fali aljzatnál. 2. Tartsa a pengét vagy eszközt 30°-os szögben, és távolítsa el a maradványt vagy kiömlött élelmiszert a főzőlap hideg felületére. 3. Távolítsa el a szennyeződést vagy kiömlött élelmiszert törlőkendővel vagy papírtörlővel. 4. Kövesse a fenti, Mindennapi szennyeződés az üvegfelületen rész 2-4. lépését.	• A megolvadt és cukros élelmiszerek vagy kiömlött élelmiszerek után maradt foltot minél hamarabb távolítsa el. Ha az élelmiszer lehűl az üvegfelületen, előfordulhat, hogy már csak nehezen távolítható el, vagy hogy visszafordíthatatlanul károsítja az üvegfelületet. • Vágási sérülés veszélye: visszahúzott védőburkolat mellett a kaparó éles pengéje veszélyt jelenthet. A kaparót rendkívül óvatosan használja, és mindig biztonságosan és gyermekektől távol tárolja.
Kiömlött élelmiszer az érintőpanelen.	1. Kapcsolja ki a főzőlapnak a tápellátását. 2. Itassa fel a kiömlött folyadékot 3. Törölje át az érintőpanel területét tiszta, nedves szivaccsal vagy törlőkendővel. 4. Törölje a területet teljesen szárazra papírtörlővel. 5. Kapcsolja vissza a főzőlap tápellátását.	• 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 tisztítószerekkel végezték.	Lapos és sima fenekű edényeket használjon. Lásd a „Megfelelő főzőedény választása” részt. Lásd az „Ápolás és karbantartás” részt.
Egyes serpenyők sercegő vagy pattogó hangot hallatnak.	Ezt okozhatja az edény kialakítása (a különböző fémrétegek eltérően rezegnek).	Ez természetes jelenség adott edények esetén, és nem jelez hibát.

Műszaki jellemzők

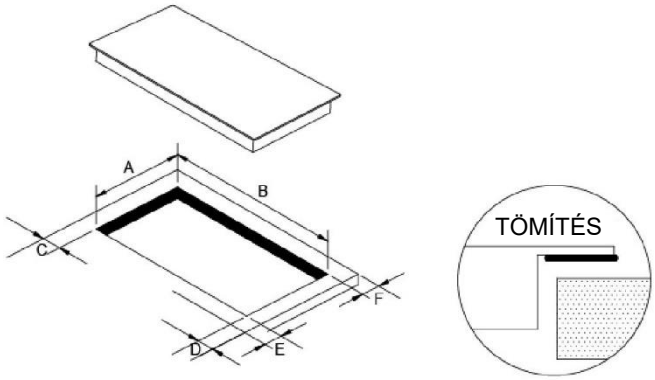
Főzőlap	CDH30
Főzőzónák	2 zóna
Tápfeszültség	220-240 V váltakozó áram
Elérhető elektromos teljesítmény	2700-3300 W
Termék mérete Mé×SZ×M (mm)	288X520X55
Méretek beépítéshez A×B (mm)	268X490

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

Telepítés

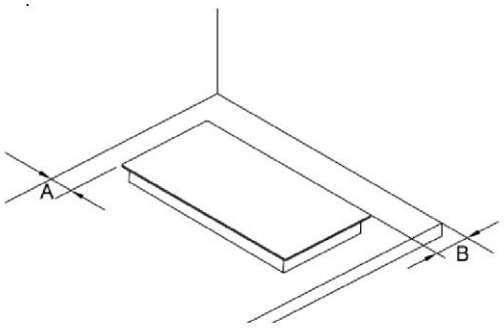
Telepített berendezések kiválasztása

1. 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

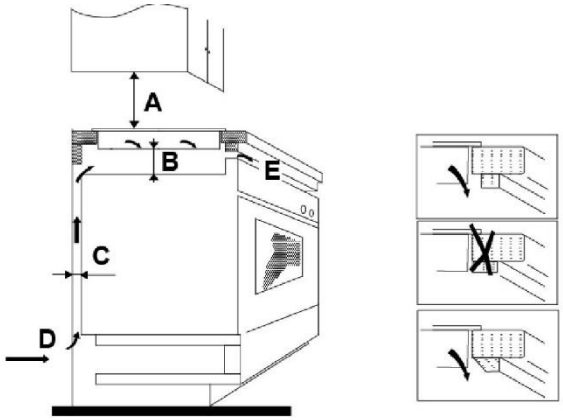
2. A kerámia főzőlap használható konyhaszekrényen található munkafelületen. A kerámia főzőlapot vízszintesen szerelje be. Amint az alábbiakban látható:



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 üzemállapotban 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

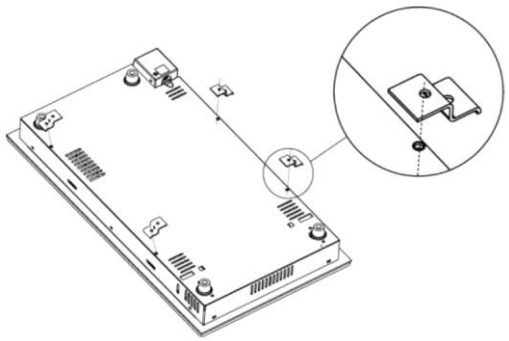
- a munkafelület derékszögű és egyenes, és nincsenek szerkezeti elemek, amelyek belelógnak a beépítéshez szükséges területre
- a munkafelület hőálló anyagból készült
- ha a főzőlapot egy sütő fölé építi be, a sütő rendelkezik beépített hűtőventilátorral
- a beszerelés eleget tesz mindenféle területet 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 hőtükröt
- a szakaszoló kapcsoló legyen könnyen elérhető az ügyfél számára

A rögzítőkonzolok elhelyezése előtt

Az egységet tegye stabil, egyenes felületre (használja a csomagolást). Ne fejtsen 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 nyújtsanak 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 hőállónak 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

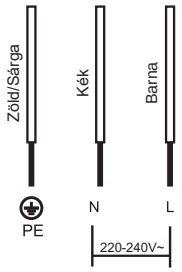
A főzőlapot kizárólag megfelelően képzett szakember csatlakoztathat a hálózati tápellátáshoz. Mielőtt csatlakoztatná a főzőlapot a hálózati tápellátáshoz, ellenőrizze az alábbiakat:

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.

Alacsony energiafogyasztási adatok a Bizottság (EU) 2023/826 rendeletének megfelelően.

Állapot	**Energiafogyasztás**	**Időtartam, amit követően a berendezés automatikusan adott állapotba kerül**
Kikapcsolt mód	0,5 W	20 perc

Termékinformáció a háztartási elektromos főzőlapokról az 66/2014/EU rendeletnek megfelelően

		Pozíció	Szimbólum	Érték	Egység
Modellazonosítás				CDH30	
Főzőlap típusa:				Elektromos főzőlap	
Főzőzónák és/vagy területek száma	zónák			2	
	területek				
Fűtési technológia (indukciós főzőzónák és főzőterületek, sugárzó főzőzónák, masszív főzőlapok	Indukciós főzőzónák				
	Indukciós főző területek				
	sugárzó főzőzónák			X	
	masszív lapok				
Kör alakú főzőzónák vagy területek esetén: a hasznos felület átmérője elektromosan fűtött főzőzónánként, kerekítve a legközelebbi 5 mm-re		Hátsó	Ø	20,0	cm
		Elülső	Ø	16,5	cm
		Hátsó bal	Ø		cm
		Hátsó középső	Ø		cm
		Hátsó jobb	Ø		cm
		Középső bal	Ø		cm
		Középső középső	Ø		cm
		Középső jobb	Ø		cm
		Elülső bal	Ø		cm
		Elülső középső	Ø		cm
		Elülső jobb	Ø		cm
Nem kör alakú főzőzónák vagy területek esetén: a hasznos felület hossza és szélessége elektromosan fűtött főzőzóna vagy területenként, kerekítve a legközelebbi 5mm		Flex bal	Sz_{Sz}		cm
		Hátsó középső	Sz_{Sz}		cm
		Flex jobb	Sz_{Sz}		cm
		Középső bal	Sz_{Sz}		cm
		Középső középső	Sz_{Sz}		cm
		Középső jobb	Sz_{Sz}		cm
		Elülső bal	Sz_{Sz}		cm
		Elülső középső	Sz_{Sz}		cm
		Elülső jobb	Sz_{Sz}		cm
Energiafogyasztás a főzőzóna vagy területenként számítva kg-onként		Hátsó	Ø	188,9	Wh/kg
		Elülső	Ø	183,8	Wh/kg
		Hátsó bal	$EC_{\text{elektromos főzés}}$		Wh/kg
		Hátsó középső	$EC_{\text{elektromos főzés}}$		Wh/kg
		Flex jobb	$EC_{\text{elektromos főzés}}$		Wh/kg
		Középső bal	$EC_{\text{elektromos főzés}}$		Wh/kg
		Középső középső	$EC_{\text{elektromos főzés}}$		Wh/kg
		Középső jobb	$EC_{\text{elektromos főzés}}$		Wh/kg
		Elülső bal	$EC_{\text{elektromos főzés}}$		Wh/kg
		Flex bal	$EC_{\text{elektromos főzés}}$		Wh/kg
		Elülső jobb	$EC_{\text{elektromos főzés}}$		Wh/kg
Energiafogyasztás a főzőlapra számítva kg-onként			$EC_{\text{elektromos főzőlap}}$	186,4	Wh/kg

Alkalmazott szabvány: EN 60350-2 Háztartási elektromos főzőberendezések - 2. rész: Főzőlapok - Teljesítmény mérési módszerei

Energia-megtakarítási javaslatok:

- A legjobb hatékonyság érdekében helyezze a serpenyőt a főzőzóna közepére.
- A fedő használata csökkenti a főzési időt és energiát takarít meg a hő megtartásával.
- Csökkentse a folyadék vagy zsír mennyiségét a főzési idő csökkentése érdekében.
- Kezdje a főzést magas beállítással, majd csökkentse a beállítást, amikor az étel átmelegedett.
- Használjon olyan serpenyőket, amelyek átmérője legalább akkora, mint a kiválasztott zóna grafikája.
- Ha a főzőlap bekapcsolása után nincs semmilyen művelet, akkor a főzőlap automatikusan kikapcsol 1 perc után, és az áramfogyasztás 0,5W az kikapcsolt módban.

Ezeket az információkat az eszköz használati útmutatójának részeként kell figyelembe venni.

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 nevarte, 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 udržujte 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 liezli.
- Do skriniek nad spotrebičom neukladajte veci, ktoré by mohli deti zaujímať. Mohlo by dôjsť k vážnemu poraneniu dieťaťa lezúceho 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 udržujte 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

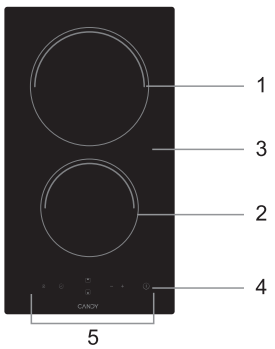
prístroj používať pod dohľadom, resp. po poučení a oboznámení sa s bezpečným spôsobom používania a porozumení možným nebezpečenstvám.

- 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 sklokeramického 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.

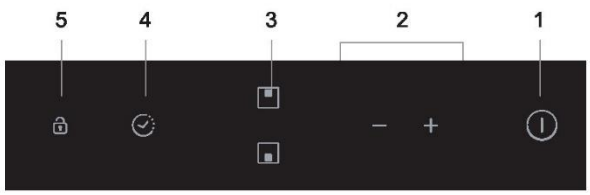
Prehľad produktu

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

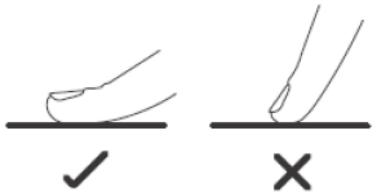
Sklokeramická varná doska s mikropočítačom môže splniť rôzne požiadavky používateľa vďaka ohrevu odporovým drôtom, mikropočítačom riadenému ovládaniu a voľbe výkonu, čím sa stáva naozaj optimálnou voľbou pre moderné rodiny. Sklokeramická varná doska sa zameriava na používateľov a prijíma individuálny 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

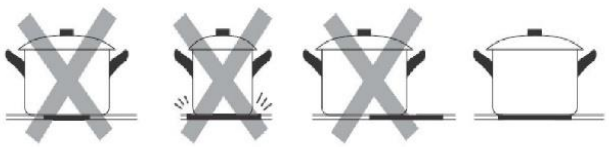
- Ovládače reagujú na dotyk, preto nemusíte používať tlak.
- Používajte bruško prsta, nie špičku.
- Po každom zaregistrovaní dotyku začujete akustický signál.
- Uistite sa, že sú ovládače vždy čisté, suché a či ich neprekrýva žiadny predmet (napr. kuchynské náradie alebo utierky). Aj tenká vrstva vody môže sťažiť obsluhu dotykových ovládačov.



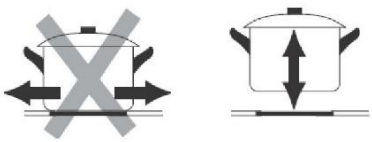
Výber správneho riadu na varenie

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.

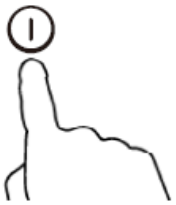


Riad zo sklokeramickej varnej dosky vždy zodvihnite – neposúvajte ho, pretože môžete poškriabať sklokeramický povrch.

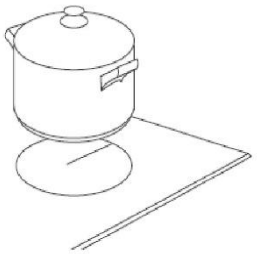


Použitie sklokeramickej varnej dosky

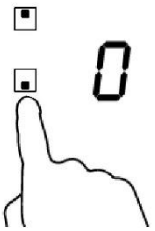
Začíname



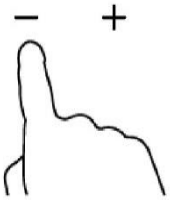
1. Stlačte tlačidlo zapnutia/vypnutia.
   Po zapnutí zaznie akustický signál a na displeji sa zobrazí „ - “ alebo „ - - “, čo indikuje, že varná doska je v pohotovostnom režime.



2. Na vybranú varnú zónu umiestnite vhodný riad na varenie.
   - Uistite sa, že dno riadu a povrch varnej dosky sú čisté a suché.



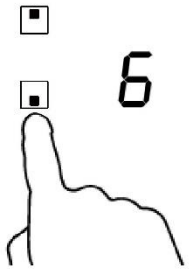
3. Dotknite sa voliča varnej zóny.



4. Dotykom na „-“ alebo „+“ vyberte nastavenie ohrevu.
   - Ak nastavenie ohrevu nevyberiete do 1 minúty, sklokeramická varná doska sa automaticky vypne. Budete musieť znovu začať od kroku 1.
   - Nastavenie ohrevu môžete upraviť kedykoľvek počas varenia.
   - Podržaním ktoréhokoľvek z týchto tlačidiel sa hodnota zvýši alebo zníži.

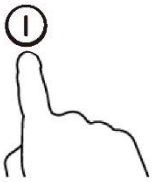
Po dokončení varenia

1. Dotknite sa voliča varnej zóny, ktorú chcete vypnúť.

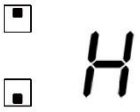


2. Varnú zónu vypnite nastavením na „0“ alebo súčasným dotykom na „-“ a „+“.

3. Vypnite celú varnú dosku dotykom na tlačidlo zapnutia/vypnutia ⏻.



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.

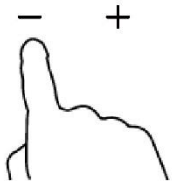
Používanie časovača ako kuchynskej minútky

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.

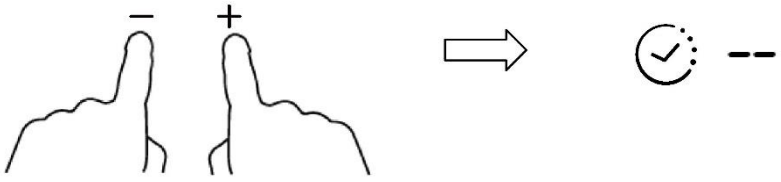
   

   Pomôcka: Jedným dotykom symbolu „-“ alebo „+“ časovača hodnotu znížite alebo zvýšite o 1 minútu.

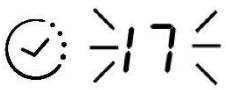
   Dotykom a podržaním „-“ alebo „+“ časovača hodnotu skrátite alebo predĺžite o 10 minút.

   Ak nastavenie prekročí 99 minút, časovač sa automaticky vráti na 0 minút.

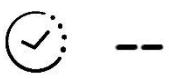
4. Keď sa súčasne dotknete symbolu „-“ a „+“, časovač sa zruší a v zobrazení minút sa objaví „ - - “.

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

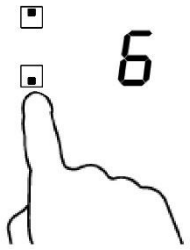
   

6. Po uplynutí nastaveného času zaznie na 30 sekúnd akustický signál a indikátor časovača bude zobrazovať „- -“.

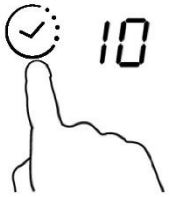
   

Nastavenie časovača na vypnutie jednej varnej zóny

1. Dotknite sa voliča varnej zóny.



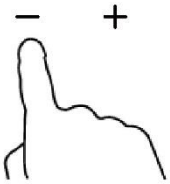
2. Dotknite sa ovládača časovača a indikátor zobrazí „10“.



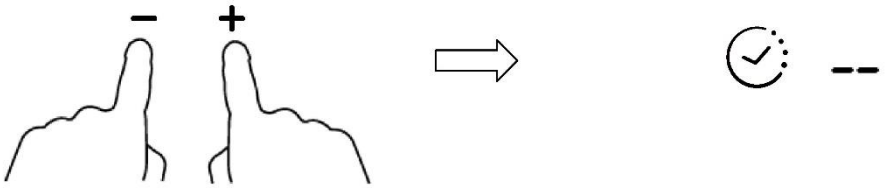
3. Nastavte čas dotykom na ovládač časovača.

   Pomôcka: Jedným dotykom ktoréhokoľvek symbolu „-“ alebo „+“ časovača hodnotu znížite alebo zvýšite o 1 minútu. Dotykom a podržaním „-“ alebo „+“ časovača hodnotu skrátite alebo predĺžite o 10 minút.

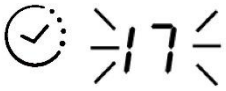
   Ak nastavenie prekročí 99 minút, časovač sa automaticky vráti na 0 minút.



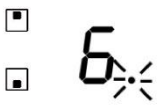
4. Keď sa súčasne dotknete symbolu „-“ a „+“, časovač sa zruší a v zobrazení minút sa objaví „ - - “.



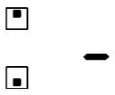
5. Po nastavení sa čas začne okamžite odpočítavať. Displej zobrazí zostávajúci čas a indikátor časovača bude 5 sekúnd blikať.



   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 vrieť, 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 vajíčkami 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	• jemný ohrev malého množstva pokrmov • roztápanie čokolády, masla a rýchlo sa pripaľujúcich pokrmov • jemné dusenie • pomalý ohrev
3 – 4	• zohrievanie • rýchle dusenie • varenie ryže
5 – 6	• palacinky
7 – 8	• vyprážanie • varenie cestovín
9	• 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, škvrny, zvyšky jedla alebo škvrny bez cukru na varnej doske).	1. Vypnite napájanie varnej dosky. 2. Aplikujte čistič na varné dosky, kým je varná doska stále teplá (nie horúca!). 3. Opláchnite a vysušte čistou látkovou alebo papierovou utierkou. 4. Znovu zapnite napájanie varnej dosky.	• Keď je varná doska vypnutá, nebude svietiť indikácia „horúceho povrchu“, ale varná zóna môže byť stále horúca! Buďte mimoriadne opatrní. • Tvrdé drôtenky, niektoré nylonové škrabky a drsné čistiace prostriedky môžu poškriabať sklo. Vždy si prečítajte informácie o čistiacom prostriedku, či je vhodný na povrch. • Nikdy nenechávajte zvyšky čistiaceho prostriedku na varnej doske: môže zanechať škvrny na skle.
Varené pokrmy, roztavené látky, pokrmy s obsahom cukru na sklokeramickom povrchu.	Tieto nečistoty odstráňte ihneď pomocou vhodnej škrabky pre sklokeramické varné dosky, dávajte však pozor na horúcu varnú zónu: 1. Odpojte napájanie varnej dosky. 2. Držte škrabku v 30° uhle a nečistoty alebo rozliatia zoškrabte na chladnú plochu varnej dosky. 3. Nečistoty alebo rozliatia očistite pomocou látkovej alebo papierovej utierky. 4. Vykonajte kroky 2 až 4 uvedené pre „Bežné znečistenie“ vyššie.	• 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.
Škvrny na dotykových ovládačoch.	1. Vypnite napájanie varnej dosky. 2. Nečistotu namočte. 3. Utrite oblasť dotykových ovládačov čistou navlhčenou špongiou alebo utierkou. 4. Oblasť dôkladne vysušte papierovou utierkou. 5. Znovu zapnite napájanie varnej dosky.	• 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
Sklokeramická varná doska sa nedá zapnúť.	Žiadne napájanie.	Skontrolujte, či je sklokeramická 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 poškriabané.	Drsný riad na varenie. Použili ste nevhodné drsné škrabky alebo čistiace prostriedky.	Používajte riad s hladkým a rovným dnom. Pozrite časť „Výber správneho riadu na varenie“. Pozrite „Starostlivosť a čistenie“.
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

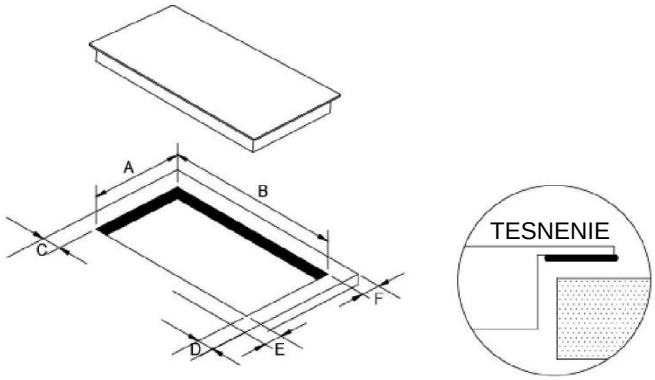
Varná doska	CDH30
Varné zóny	2 zóny
Napájacie napätie	220 - 240 V~
Inštalovaný elektrický príkon	2700-3300 W
Rozmery produktu h×š×v (mm)	288X520X55
Rozmery na vstavanie A × B (mm)	268X490

Hmotnosť a rozmery sú približné. Z dôvodu neustáleho vylepšovania našich produktov sa môžu technické údaje a dizajn meniť bez predchádzajúceho upozornenia.

Inštalácia

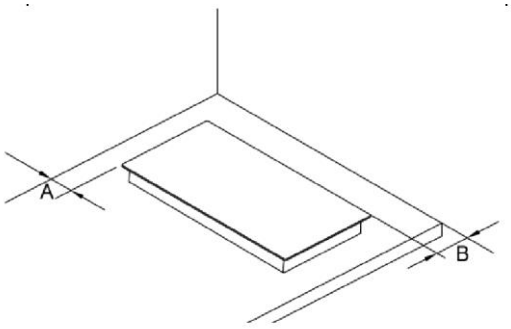
Výber miesta inštalácie

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.

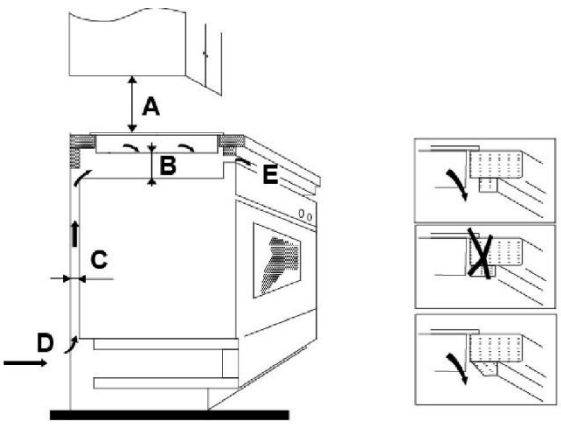
2. Sklokeramickú varnú dosku môžete používať na hornej strane skrinky. Sklokeramickú dosku umiestnite horizontálne. Podľa zobrazenia nižšie:



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

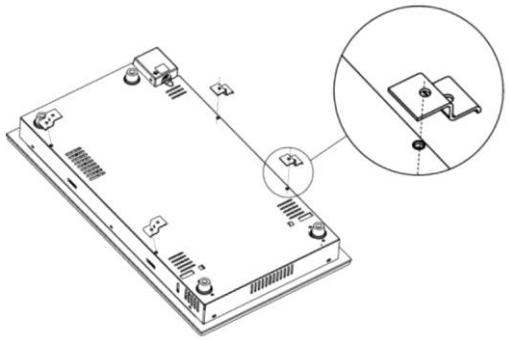
- pracovná doska je rovná a do priestorových požiadaviek nezasahujú žiadne konštrukčné prvky
- pracovná doska je zo žiaruvzdorného materiálu
- ak dosku inštalujete nad rúru, rúra musí mať zabudovaný chladiaci ventilátor
- inštalácia musí vyhovovať všetkým požiadavkám na voľný priestor a platným normám 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 teplu 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.

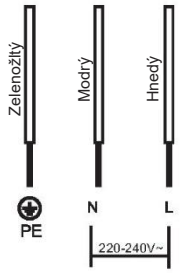
Pripojenie varnej dosky k elektrickej sieti

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.

Údaje o nízkej spotrebe energie podľa nariadenia Komisie (EÚ) 2023/826.

Stav	Spotreba energie	Obdobie, po ktorom zariadenie automaticky dosiahne daný stav
Režim vypnutia	0,5 W	20 min

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

		Pozícia	Symbol	Hodnota	Jednotka
Identifikácia modelu				CDH30	
Typ varnej dosky:				Elektrická varná doska	
Počet varných zón a/alebo oblastí	zóny			2	
	oblasti				
Technológia ohrevu (indukčné varné zóny a varné oblasti, žiarivé varné zóny, pevné platne)	Indukčné varné zóny				
	Indukčné varné oblasti				
	Sálavé varné zóny			X	
	Pevné platne				
Pre kruhové varné zóny alebo oblasti: priemer užitočnej plochy na elektricky vyhrievanej varnej zóne, zaokrúhlený na najbližších 5 mm		Zadná	Ø	20,0	cm
		Predná	Ø	16,5	cm
		Zadný ľavý	Ø		cm
		Zadný stredný	Ø		cm
		Zadný pravý	Ø		cm
		Stredný ľavý	Ø		cm
		Stredný stredný	Ø		cm
		Stredný pravý	Ø		cm
		Predný ľavý	Ø		cm
		Predný stredný	Ø		cm
		Predný pravý	Ø		cm
Pre nekruhové varné zóny alebo plochy: dĺžka a šírka užitočnej plochy na elektricky vyhrievanú varnú zónu alebo plochu, zaokrúhlené na najbližších 5mm		Flex ľavý	L W		cm
		Zadný stredný	L W		cm
		Flex pravý	L W		cm
		Stredný ľavý	L W		cm
		Stredný stredný	L W		cm
		Stredný pravý	L W		cm
		Predný ľavý	L W		cm
		Predný stredný	L W		cm
		Predný pravý	L W		cm
Spotreba energie pre varnú zónu alebo plochu vypočítaná na kg		Zadná	Ø	188,9	Wh/kg
		Predná	Ø	183,8	Wh/kg
		Zadný ľavý	$EC_{elektrické\ varenie}$		Wh/kg
		Zadný stredný	$EC_{elektrické\ varenie}$		Wh/kg
		Flex pravý	$EC_{elektrické\ varenie}$		Wh/kg
		Stredný ľavý	$EC_{elektrické\ varenie}$		Wh/kg
		Stredný stredný	$EC_{elektrické\ varenie}$		Wh/kg
		Stredný pravý	$EC_{elektrické\ varenie}$		Wh/kg
		Predný ľavý	$EC_{elektrické\ varenie}$		Wh/kg
		Flex ľavý	$EC_{elektrické\ varenie}$		Wh/kg
		Predný pravý	$EC_{elektrické\ varenie}$		Wh/kg
Spotreba energie pre varnú dosku vypočítaná na kg			$EC_{elektrická\ varná\ doska}$	186,4	Wh/kg

Použitý štandard: EN 60350-2 Domáce elektrické varné spotrebiče - Časť 2: Varné dosky - Metódy merania výkonu

Návrhy na úsporu energie:

- Aby ste dosiahli najlepšiu účinnosť vašej varnej dosky, umiestnite panvicu do stredu varnej zóny.
- Použitie pokrievky zníži čas varenia a ušetrí energiu tým, že udrží teplo.
- Minimalizujte množstvo tekutiny alebo tuku, aby ste znížili čas varenia.
- Začnite varenie na vysokom nastavení a znížte nastavenie, keď sa jedlo zahreje.
- Používajte panvice, ktorých priemer je taký veľký ako grafika vybranej zóny.
- Ak po zapnutí varnej dosky nedôjde k žiadnej operácii, varná doska sa automaticky prepne do režimu vypnutia po 1 minúte a spotreba energie je 0,5 W v režime vypnutia.

Tieto informácie sa považujú za súčasť používateľskej príručky spotrebiča.

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 zagrejati.
- 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

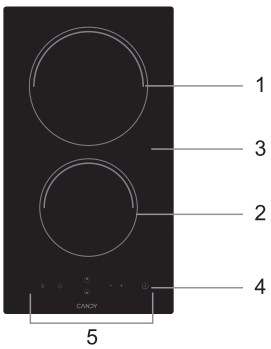
- Nikada ne ostavljajte uređaj bez nadzora dok je u upotrebi. Ključanje prouzrokuje stvaranje dima i prskanje masnoće što se može zapaliti.
- Nikada nemojte koristiti uređaj kao radnu površinu ili površinu za držanje stvari.
- Nikada ne ostavljajte predmete niti kuhinjski pribor na uređaju.
- Nikada 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.

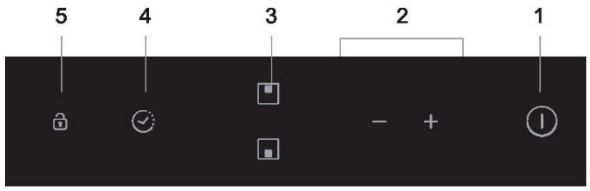
Pregled proizvoda

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

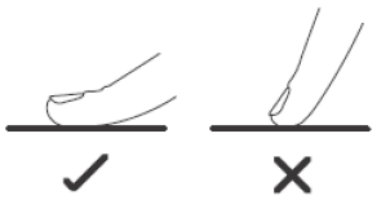
Keramička ploča za kuvanje s mikrokompjuterom može da udovolji različitim zahtevima u kuhinji zbog otpornosti na zagrevanje kablova, mikrokompjuterske kontrole i izbora različite snage, što je čini optimalnim izborom za moderne porodice.
Keramička ploča za kuvanje usredsređuje se na korisnike i prihvata 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

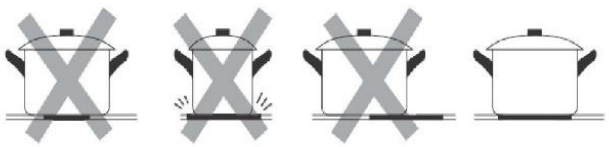
- Kontrole reaguju na dodir tako da ne morate da ih pritiskate.
- Koristite jagodicu prsta, a ne vrh.
- Čuće se zvuk svaki put kada je registrovan dodir.
- Neka kontrole uvek budu čiste, suve i neka ih ništa ne prekriva (na primer kuhinjski pribor ili krpa). Čak i malo vode može otežati upotrebu kontrola.



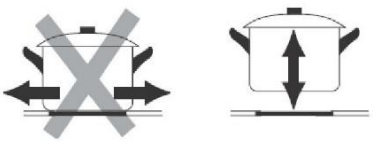
Izbor odgovarajućeg posuđa

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.

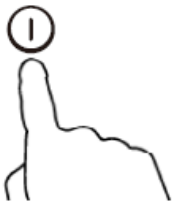


Posuđe uvek podižite sa keramičke ploče - nemojte ga povlačiti jer se tako može izgrebati staklo.

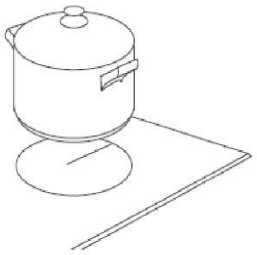


Upotreba keramičke ploče za kuvanje

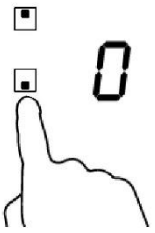
Početak kuvanja



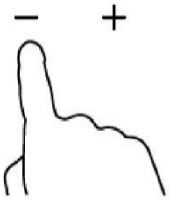
1. Dodirnite kontrolu za UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE.
   Nakon uključivanja, čuće se zvučni signal jednom, na svim prikazima ekrana videće se „-“ ili „- -“, što znači da je indukcijska ploča spremna za rad.



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.



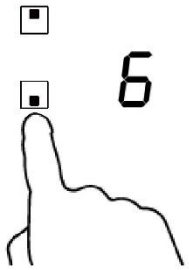
3. Dodirivanje kontrole za izbor zone grejanja.



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.

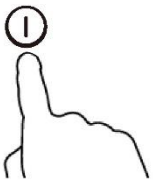
Po završetku kuvanja

1. Dodirnite kontrolu za izbor zone grejanja koju želite da isključite.

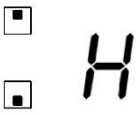


2. Isključite zonu za kuvanje povlačeći na dole do vrednosti „0“ ili istovremenim dodirom na „-“ i „+“ kontrolu.

3. Isključite celu ploču za kuvanje dodirom na kontrolu UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE.



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.

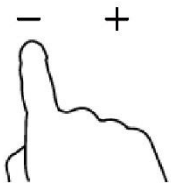
Upotreba tajmera kao brojača minuta

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 dodirom na kontrole „-“ ili „+“.
   Indikator brojača minuta će početi da treperi i biće prikazan na ekranu tajmera.

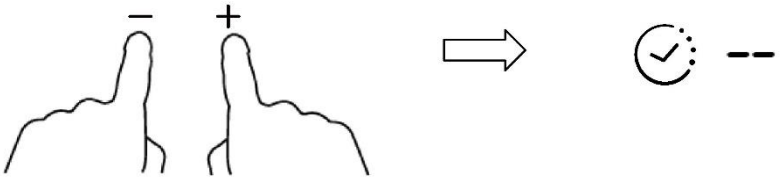
   

   Savet: Dodirnite jednom kontrolu „-“ ili „+“ tajmera kako biste povećali ili smanjili vrednost za 1 minut.

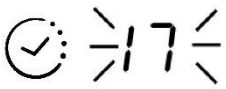
   Dodirnite i držite pritisnutom kontrolu „-“ ili „+“ tajmera kako biste povećali ili smanjili vrednost za 10 minuta.

   Ako podešavanje vremena pređe 99 minuta, tajmer će se automatski vratiti na 0 minuta.

4. Istovremenim dodirom na „-“ i „+“, tajmer se otkazuje i na ekranu za minute prikazuje se „- -“.



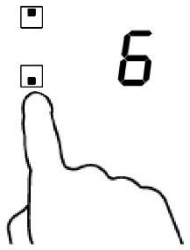
5. Kada je vreme podešeno, odbrojavanje će odmah početi. Na ekranu će biti prikazano preostalo vreme i indikator tajmera će trepereti 5 sekundi.



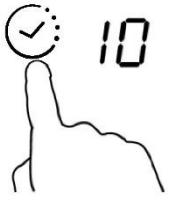
6. Zvučno upozorenje će se čuti 30 sekundi a na indikatoru tajmera će biti prikazano „- -“ kada istekne podešeno vreme.

Podešavanje tajmera za isključivanje jedne zone za kuvanje

1. Dodirivanje kontrole za izbor zone grejanja.



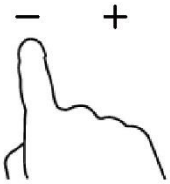
2. Dodirnite kontrolu tajmera, indikator tajmera će prikazati „10“.



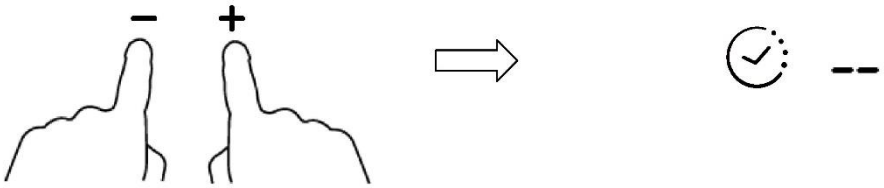
3. Podesite vreme dodirom na kontrolu tajmera.

   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.

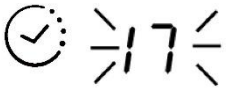
   Ako podešavanje vremena pređe 99 minuta, tajmer će se automatski vratiti na 0 minuta.



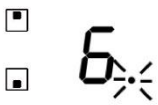
4. Istovremenim dodirom na „-“ i „+“, tajmer se otkazuje i na ekranu za minute prikazuje se „- -“.



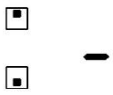
5. Kada je vreme podešeno, odbrojavanje će odmah početi. Na ekranu će biti prikazano preostalo vreme i indikator tajmera će trepereti 5 sekundi.



   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 indukcionom pločom kako biste utvrdili koja podešavanja vam najviše odgovaraju.

Podešavanje toplote	Podešavanje
1 - 2	• lagano zagrevanje za manje količine hrane • topljenje čokolade, maslaca i hrane koja se brzo prži • lagano krčkanje • sporo zagrevanje
3 - 4	• podgrevanje • jako krčkanje • kuvanje pirinča
5 - 6	• palačinke
7 - 8	• sotiranje • kuvanje testenine
9	• 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).	1. Isključite napajanje ploče za kuvanje. 2. Nanesite sredstvo za čišćenje dok je staklo još uvek vruće (ali ne vrelo!) 3. Isperite i osušite čistom krpom ili papirnim ubrusom. 4. Ponovo uključite ploču za kuvanje.	• 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.	Odmah ih uklonite lopaticom, špatulom ili strugačem odgovarajućim za keramičko staklo ploča za kuvanje, ali pazite na vruće površine zona za kuvanje: 1. Isključite ploču za kuvanje iz zida. 2. Držite oštricu ili kuhinjski pribor pod uglom od 30° i sastružite ostatke sa hladnog područja ploče za kuvanje. 3. Očistite mesto prelivanja ili prosipanja krpom za sudove ili papirnim ubrusom. 4. Sledite gore navedene korake od 2 do 4 za „svakodnevnu zaprljanost stakla“.	• 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.	1. Isključite napajanje ploče za kuvanje. 2. Natopite fleku od prelivanja 3. Obrišite područje kontrole osetljive na dodir čistim vlažnim sunđerom ili krpom. 4. Potpuno osušite to područje papirnim ubrusom. 5. Ponovo uključite ploču za kuvanje.	• 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

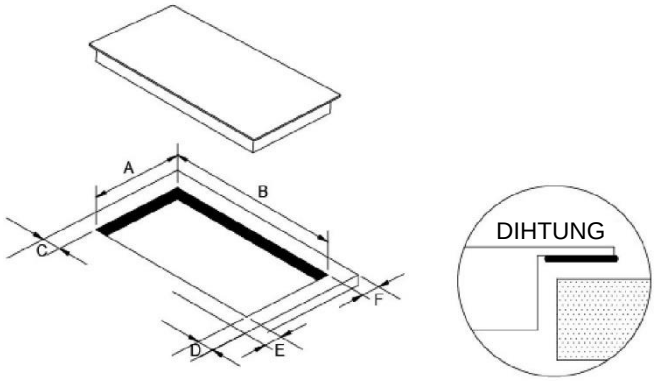
Ploča za kuvanje	CDH30
Zone za kuvanje	2 zone
Napajanje	220-240V~
Instalirana električna struja	2700-3300 W
Dimenzije proizvoda DxŠxV (mm)	288X520X55
Dimenzije ugradnje AxB (mm)	268X490

Težina i dimenzije su približne. S obzirom da stalno nastojimo da poboljšamo naše proizvode možemo izmeniti specifikacije i dizajn bez prethodne najave.

Ugradnja

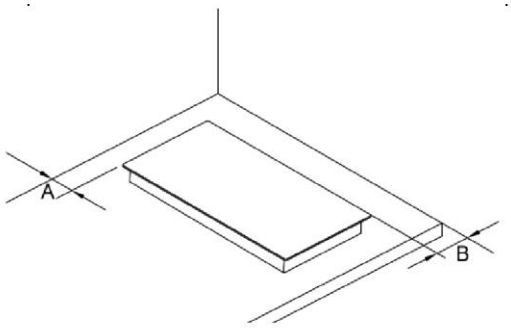
Izbor opreme za ugradnju

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 prouzrokuje emitovanje toplote sa ploče za kuvanje. Kao što je prikazano u nastavku:



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

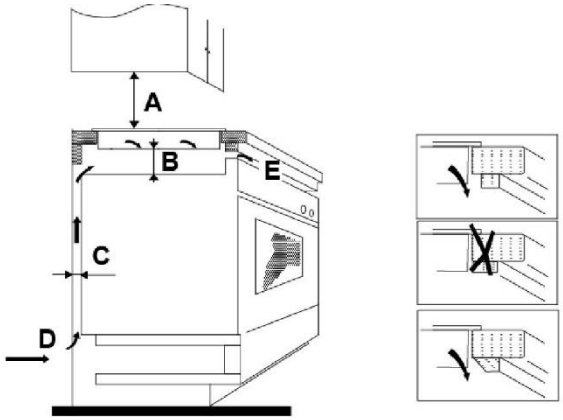
2. Keramička ploča za kuvanje može da se koristi na gornjoj ploči ormara. Keramička ploča treba da bude postavljena horizontalno. Kao što je prikazano u nastavku:



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

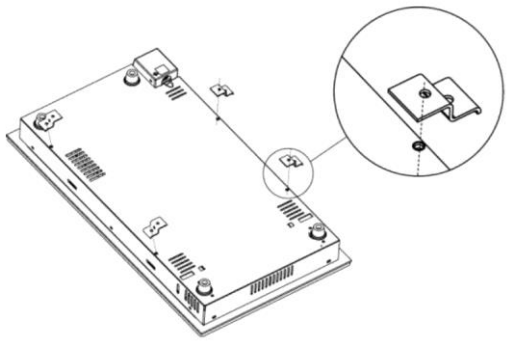
- radna površina bude pravougaona i ravna kao i da nijedan konstrukcijski element ne ometa zahteve za prostorom
- radna površina bude izrađena od materijala otpornog na toplotu
- ako se ploča za kuvanje ugrađuje iznad rerne, rerna ima ugrađen ventilator
- ugradnja bude u skladu sa svim zahtevima za zazorom 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 impendansom ne većom od 0,427 oma. Ako je neophodno konsultujte se s nadležnim organom za informacije o impendansi sistema.

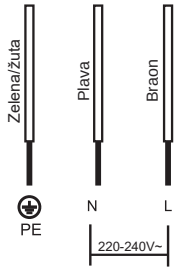
Povezivanje ploče za kuvanje na napajanje

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, opravljanju 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, opravljanju i recikliranju ovog proizvoda, obratite se svojoj lokalnoj gradskoj opštini, komunalnom preduzeću za odvoz smeća iz domaćinstva ili prodavnici u kojoj ste kupili proizvod.

Podaci o niskoj potrošnji energije u skladu sa Uredbom Komisije (EU) 2023/826.

Uslov	**Potrošnja energije**	**Period nakon kog oprema automatski dostiže stanje**
Režim isključivanja	0,5W	20 min.

Informacije o proizvodu za kućne elektro kamine u skladu sa Uredba (EU) br. 66/2014 Komisije					
		Pozicija	Simbol	Vrednost	Jedinica
Identifikacija modela				CDH30	
Vrsta kamina:				Električna đubriva	
Broj kulinarskih zona i/ili površina	zone			2	
	područja				
Tehnologija zagrevanja (indukcijske kulinarske zone i površine, razradi kulinarskih zona, solidne ploče)	Zoni indukcijskog kuhanja				
	Područja za kuhanje indukcijom				
	Zoni s ređajućim termičkim elementima			X	
	čvrste ploče				
Za kružne kulinarske zone ili površine: prečnik korisne površine na zone okomito zagrevane električno, zaokružen na najbližih 5mm		Unazad	Ø	20,0	cm
		Unapred	Ø	16,5	cm
		Rear left	Ø		cm
		Rear central	Ø		cm
		Rear right	Ø		cm
		Central left	Ø		cm
		Central central	Ø		cm
		Central right	Ø		cm
		Front left	Ø		cm
		Front central	Ø		cm
		Front right	Ø		cm
Za nelokalne kućne kuhanje zone ili površine: dužina i širina korisne površine po električno-toplim kuhanju zonama ili površinama, zaokruženo na najbliža 5mm		Flex left	L W		cm
		Rear central	L W		cm
		Flex right	L W		cm
		Central left	L W		cm
		Central central	L W		cm
		Central right	L W		cm
		Front left	L W		cm
		Front central	L W		cm
		Front right	L W		cm
Potrošnja energije za kuhanje izračunata po kg		Unazad	Ø	188,9	Wh/kg
		Unapred	Ø	183,8	Wh/kg
		Rear left	$EC_{electric\ cooking}$		Wh/kg
		Rear central	$EC_{electric\ cooking}$		Wh/kg
		Flex right	$EC_{electric\ cooking}$		Wh/kg
		Central left	$EC_{electric\ cooking}$		Wh/kg
		Central central	$EC_{electric\ cooking}$		Wh/kg
		Central right	$EC_{electric\ cooking}$		Wh/kg
		Front left	$EC_{electric\ cooking}$		Wh/kg
		Flex left	$EC_{electric\ cooking}$		Wh/kg
		Front right	$EC_{electric\ cooking}$		Wh/kg
Potrošnja energije za kućni elektro kam Zu izračunata po kg			$EC_{electric\ hob}$	186,4	Wh/kg

Primijenjeni standard : EN 60350-2 Domaće električno-tople kuhionice - Deo 2: Elektro zamine - Metode za merenje performansi

Predlozi za uštedu energije:

- Da biste dosegli najbolju efikasnost vašeg kamina, postavite posudu u centar kulinarske zone.
- Korišćenje kapa će smanjiti vreme kuvanja i uštedeti energiju zadržavajući toplinu.
- Smanjite količinu tekućine ili masti da biste smanjili vreme kuvanja.
- Zapocnite kuvanje na visokoj postavki i sklonite postavku kada se hrana topi.
- Korišćenje posuda čiji prečnik je jednak grafičko prikazanoj zoni izbora.
- Ako ne nastane nijedna akcija nakon uključivanja kamina, kamin automatski pređe u režim isključeno po 1 minute, a snaga u režimu isključeno iznosi 0.5W.

Ove informacije treba smatrati deo uputstva za upotrebu aparata.

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

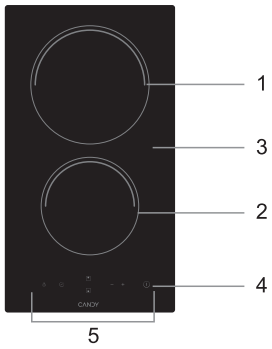
- Не залишайте ввімкнений прилад без нагляду. Потрапляння на варильну панель киплячих рідин може призвести до утворення диму, а жирні бризки можуть загорітися.
- Ніколи не використовуйте свій прилад як робочу поверхню чи поверхню для зберігання речей.
- Не залишайте на варильній поверхні будь-які предмети 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 варильні 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.

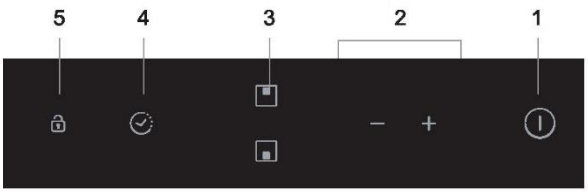
Огляд виробу

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

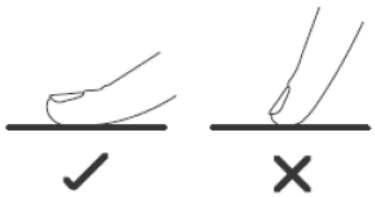
Склокерамічна варильна панель з мікрокомп'ютером може задовольнити широкий діапазон кулінарних потреб завдяки нагріванню за допомогою дротів високого опору, мікрокомп'ютерному управлінню та функціям вибору різних рівнів потужності, що робить її дійсно оптимальним варіантом вибору для сучасної родини.
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

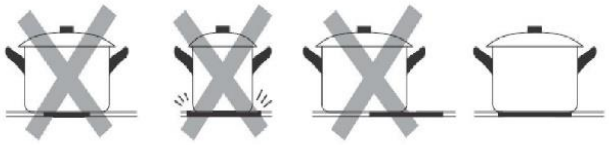
- Засоби управління реагують на дотик, тому не потрібно тиснути на них із зусиллям.
- Використовуйте подушечку пальця, а не його кінчик.
- Ви чутимете звуковий сигнал щоразу, коли панель реєструватиме дотик.
- Перевіряйте, щоб засоби управління були чистими, сухими, а також їх не закривали будь-які предмети (наприклад, кухонне приладдя чи тканина). Навіть тонка плівка води може ускладнити управління варильною панеллю.



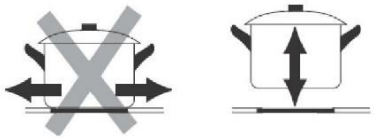
Вибір правильного кухонного посуду

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.

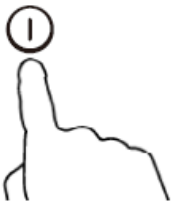


Обов'язково піднімайте посуд зі склокерамічної варильної панелі – не тягніть, оскільки він може подряпати скло.

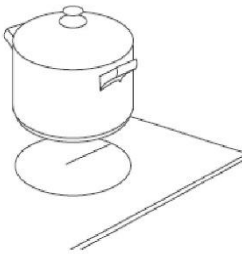


Експлуатація склокерамічної варильної панелі

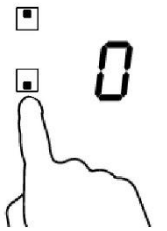
Початок приготування



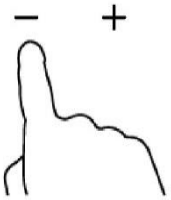
1. Торкніться кнопки увімкнення/вимкнення.
Після ввімкнення панелі пролунає один звуковий сигнал, на всіх дисплеях відобразиться " - " або
" - - ", вказуючи на те, що індукційна варильна панель перейшла в режим очікування.



2. Поставте придатний посуд на зону приготування, яку хочете використати.
   - Пересвідчіться, що дно посуду та поверхня зони приготування чисті й сухі.



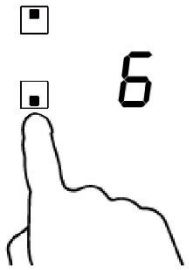
3. Торкніться кнопки вибору зони нагріву.



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.

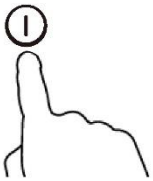
Після завершення приготування

1. Торкніться кнопки вибору зони нагріву, яку хочете вимкнути.

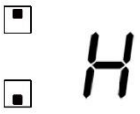


2. Вимкніть зону нагріву, перейшовши до значення "0" або торкнувшись кнопок " - " і " + " одночасно.

3. Вимкніть усю варильну панель, торкнувшись кнопки увімкнення/вимкнення ⏻.



4. Остерігайтеся гарячих поверхонь
   "H" відображатиметься, 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 – скористайтеся 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 вимкнуто 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. Відображатиметься 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

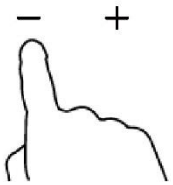
Ви можете використовувати таймер двома різними способами:

- Його можна використовувати як таймер зворотного відліку. У цьому разі таймер не вимикатиме будь-які зони приготування після закінчення встановленого часу.
- Ви можете налаштувати таймер на вимикання однієї зони приготування після закінчення встановленого часу.
- Ви можете встановити для таймера час спрацьовування до максимум 99 хвилин.

Використання таймера зворотного відліку

Якщо ви не вибрали будь-яку зону приготування

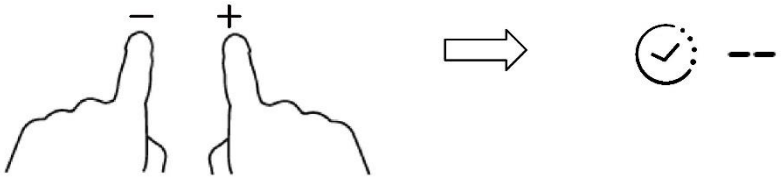
1. Переконайтеся, що варильна панель увімкнена.
   Примітка. Ви можете використовувати таймер зворотного відліку, навіть якщо не вибрали зону приготування.
2. Торкніться кнопки таймера; індикатор таймера почне блимати.
3. Виберіть налаштування таймера, торкаючись кнопок "-" або "+". Індикатор зворотного 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 " - - ".

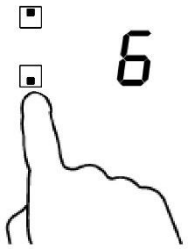
   

5. Після встановлення часу таймер відразу починає зворотний відлік. На дисплеї відображається час, що залишився, а індикатор таймера блимає протягом 5 секунд.

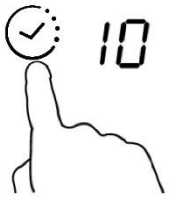
6. Після закінчення встановленого часу протягом 30 секунд лунатиме звуковий сигнал, а індикатор таймера відобразить значення "- -".

Налаштування таймера для вимкнення однієї зони приготування

1. Торкніться кнопки вибору зони нагріву.

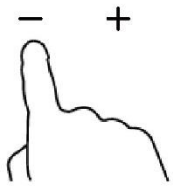


2. Торкніться кнопки таймера; індикатор таймера відобразить значення "10".

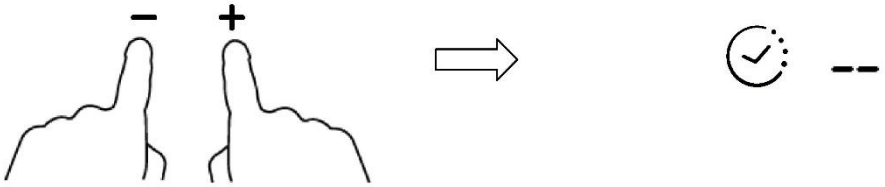


3. Встановіть час кнопкою управління таймера.
   Порада. Торкання кнопок "+" або "-" таймера один раз збільшуватиме чи зменшуватиме час на 1 хвилину. Торкнувшись і утримуючи натиснутими кнопки "+" або "-" таймера, можна збільшувати чи зменшувати час на 10 хвилин.

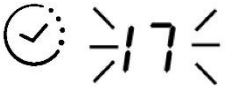
   Якщо налаштований час перевищить 99 хвилин, таймер автоматично повернеться до значення 0 хвилин.



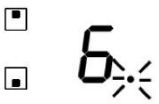
4. При одночасному натисканні кнопок "+" або "-" таймера функцію таймера буде вимкнено, і на дисплеї зворотного відліку відобразиться значення " - - ".



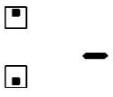
5. Після встановлення часу таймер відразу починає зворотний відлік. На дисплеї відображається час, що залишився, а індикатор таймера блимає протягом 5 секунд.



   ПРИМІТКА. Червона крапка поряд із індикатором рівня потужності світитиметься, 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	• делікатне розігрівання незначних об'ємів їжі • розтоплювання шоколаду, масла і нагрівання продуктів, які швидко підгорають • варіння на повільному вогні • повільне підігрівання
3 - 4	• розігрівання їжі • швидке кип'ятіння • приготування рису
5 - 6	• млинці
7 - 8	• пасерування • приготування пасти
9	• 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)	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.	• 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.	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: 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 параграфа "Щоденні забруднення скла" вище.	• 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 шкребком надзвичайно обережно та зберігайте його в недоступному для дітей місці.
Виливання рідини на засоби сенсорного управління.	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.	• 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

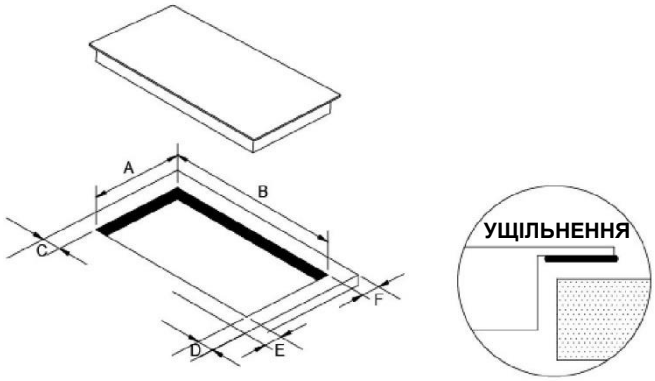
Варильна панель	CDH30
Зони нагріву	2 зони
Напруга електроживлення	220-240 В~
Встановлена електрична потужність	2700-3300 Вт
Габарити виробу Г×Ш×В (мм)	288X520X55
Розміри отвору для вбудовування А×В (мм)	268X490

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

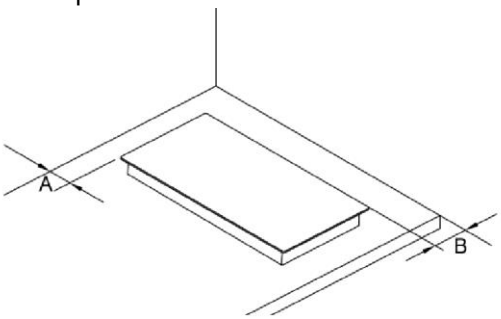
Вибір обладнання для встановлення

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.

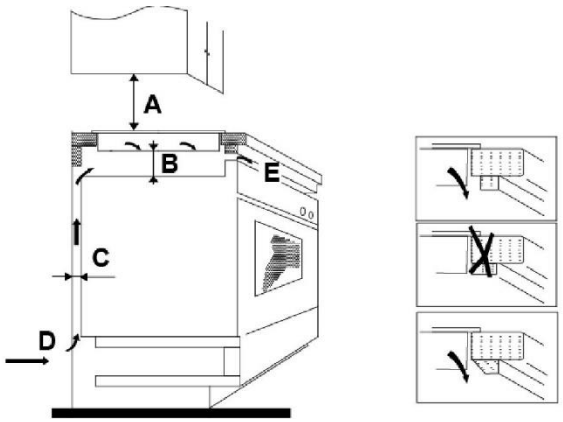
2. Склокерамічну варильну панель можна встановити на робочу поверхню кухонної шафки. Склокерамічну варильну панель слід розташовувати горизонтально. Як показано нижче:



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	Повітрозабірник	Отвір для випуску повітря 10 мм

Перед встановленням варильної панелі пересвідчіться, що

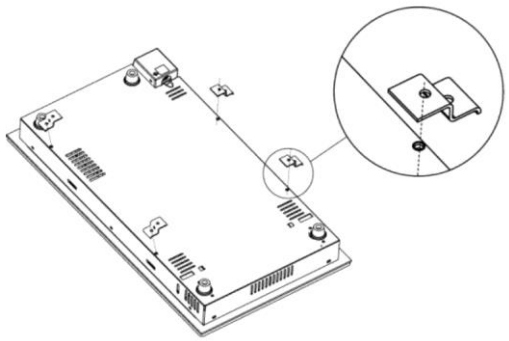
- робоча поверхня прямокутна і пласка, а конструкційні елементи не порушують вимоги щодо потрібного простору для встановлення;
- робоча поверхня виготовлена з термостійкого матеріалу;
- якщо варильна панель встановлюється над духовою шафою, ця шафа має бути обладнана вбудованим охолоджувальним вентилятором;
- 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 багатошарова 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

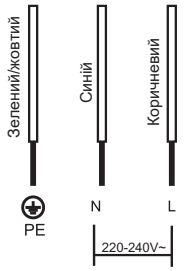
Підключення цієї варильної панелі до джерела електроживлення має виконувати тільки особа з належною кваліфікацією. Перед підключенням варильної панелі до джерела електроживлення перевірте наступне:

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 несортованим побутовим сміттям. Необхідно окремо збирати такі відходи для спеціальної переробки.	Цей прилад марковано відповідно до Директиви ЄС 2012/19/ЕС 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.

Дані про низьке енергоспоживання відповідно до Регламенту Комісії (ЄС) 2023/826.

Стан	**Споживана потужність**	**Час, після якого обладнання автоматично досягає стану**
Режим вимкнено	0,5 Вт	20 хв

Інформація про продукт для домашніх електричних плит, що відповідає Регламенту Комісії (ЄС) № 66/2014

		Позиція	Символ	Значення	Одиниця
Ідентифікація моделі				CDH30	
Тип плити:				Електрична плита	
Кількість зон для приготування та/або областей	зони			2	
	площі				
Технологія нагрівання (індукційні зони для приготування та області для приготування, радіальні зони для приготування, тверді плити)	Індукційні зони для приготування				
	Індукційні зони для приготування				
	радіаційні зони для приготування			X	
	тверді плити				
Для круглих зон або областей для приготування: діаметр корисної поверхні на одну електричну обігрівану зону для приготування, округлений до найближчих 5 мм		Задня	Ø	20,0	см
		Передня	Ø	16,5	см
		Задній лівий	Ø		см
		Задній центральний	Ø		см
		Задній правий	Ø		см
		Центральний лівий	Ø		см
		Центральний центральний	Ø		см
		Центральний правий	Ø		см
		Передній лівий	Ø		см
		Передній центральний	Ø		см
		Передній правий	Ø		см
Для нециркулярних зон або площ: довжина та ширина корисної поверхні на одну електричну обігрівальну зону або площу, округлена до найближчого 5мм		Гнучкий лівий	ш В		см
		Задній центральний	ш В		см
		Гнучкий правий	ш В		см
		Центральний лівий	ш В		см
		Центральний центральний	ш В		см
		Центральний правий	ш В		см
		Передній лівий	ш В		см
		Передній центральний	ш В		см
		Передній правий	ш В		см
Енергоспоживання для зони або площі приготування розраховується на кілограм		Задня	Ø	188,9	Вт/кг
		Передня	Ø	183,8	Вт/кг
		Задній лівий	Електричне готування		Вт/кг
		Задній центральний	Електричне готування		Вт/кг
		Гнучкий правий	Електричне готування		Вт/кг
		Центральний лівий	Електричне готування		Вт/кг
		Центральний центральний	Електричне готування		Вт/кг
		Центральний правий	Електричне готування		Вт/кг
		Передній лівий	Електричне готування		Вт/кг
		Гнучкий лівий	Електричне готування		Вт/кг
		Передній правий	Електричне готування		Вт/кг
Енергоспоживання для плити розраховується на кілограм			Електрична плита	186,4	Вт/кг

Стандарт, застосований: EN 60350-2 Побутові електричні прилади для приготування їжі - Частина 2: Плити - Методи вимірювання продуктивності

Рекомендації з енергозбереження:

- Для отримання найкращої ефективності вашої плити, будь ласка, розмістіть сковороду в центрі зони приготування.
- Використання кришки скоротить час приготування і заощадить енергію, утримуючи тепло.
- Мінімізуйте кількість рідини або жиру, щоб скоротити час приготування.
- Почніть готувати на високому рівні і зменшуйте рівень, коли їжа прогріється.
- Використовуйте сковороди з діаметром, який відповідає графіці вибраної зони.
- Якщо після ввімкнення плити не відбувається жодної операції, плита автоматично перейде в режим вимкнення через 1 хвилину, а потужність у режимі вимкнення становить 0,5 Вт.

Цю інформацію слід вважати частиною посібника користувача пристрою.

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 bedradingssysteem 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).

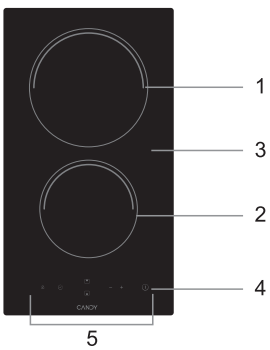
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen of er op zitten, staan of klimmen.
- Bewaar geen voorwerpen die interessant zijn voor kinderen in de kastjes boven het apparaat. Kinderen die op de kookplaat klimmen kunnen ernstig letsel oplopen.
- Laat kinderen niet alleen of zonder toezicht in de zone waar 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 glaskeramiek 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.

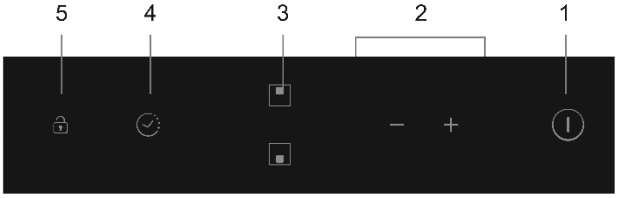
Productoverzicht

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

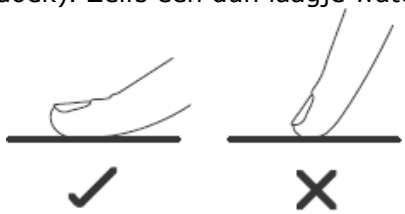
De keramische kookplaat kan aan uiteenlopende kookbehoeften voldoen dankzij verwarming van de weerstanden, de door een microcomputer gestuurde regeling en de selectie van meerdere vermogenswaarden: dus echt de optimale keuze voor moderne gezinnen.
De keramische kookplaat past zich aan de klanten aan 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

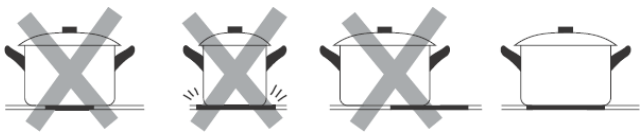
- De bedieningstoetsen reageren op aanraking, u hoeft dus geen enkele druk uit te oefenen.
- Gebruik de bal van uw vinger en niet het topje.
- Elke keer als er een aanraking gedetecteerd wordt, klinkt er een piepje.
- Zorg ervoor dat de bedieningstoetsen altijd schoon en droog zijn, en dat ze niet bedekt worden door een voorwerp (bijv. keukengerei of een doek). Zelfs een dun laagje water kan de bediening bemoeilijken.



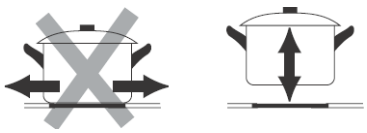
Keuze van het juiste kookgerei

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.



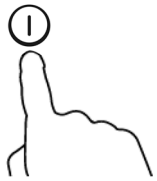
Til pannen altijd op van de keramische kookplaat – verschuif ze niet want dat kan krassen op het glas veroorzaken.



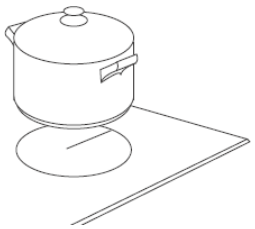
Het gebruik van uw keramische kookplaat

De bereiding beginnen

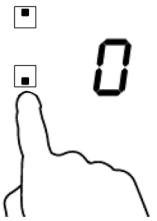
1. Raak de bedieningstoets AAN/UIT aan.
   Na inschakeling klinkt de zoemer eenmaal, op het display wordt "–" of--" weergegeven, dit betekent dat de inductiekookplaat in stand-by staat.



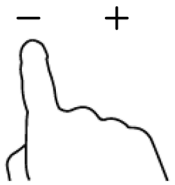
2. Zet een geschikte pan op de kookzone die u wilt gebruiken.
   - Zorg ervoor dat de bodem van de pan en het oppervlak van de kookzone schoon en droog zijn.



3. Raak de selectietoets voor de kookzone aan.

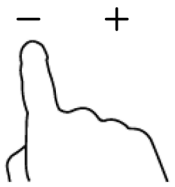


4. Selecteer een warmte-instelling door de bedieningstoets "-" of "+" aan te raken.
   - Als u binnen 1 minuut geen warmte-instelling kiest, wordt de inductiekookplaat automatisch uitgeschakeld. Dan moet u weer vanaf stap 1 beginnen.
   - U kunt tijdens de bereiding te allen tijde de warmte-instelling veranderen.
   - Door een van deze knoppen ingedrukt te houden, past de waarde zich naar boven of naar beneden aan.



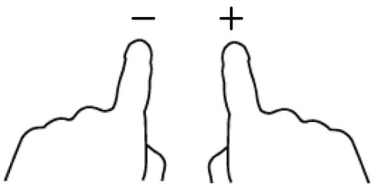
Na afloop van de bereiding

1. Raak de selectietoets van de verwarmingszone die u wilt uitschakelen aan.

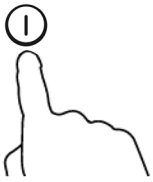


2. Schakel de kookzone uit door omlaag te scrollen naar "0" of door "-" en"+" tegelijk aan te raken.

OF

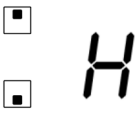


3. Schakel de hele kookplaat uit door de bedieningstoets AAN/UIT ⏻ aan te raken.



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

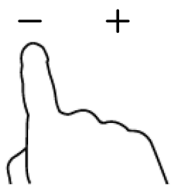
U kunt de timer op twee verschillende manieren gebruiken:

- 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 selecteer

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.

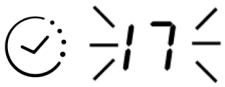
   

   Tip: Raak de toets "-" of "+" van de timer eenmaal aan om de tijdsduur met 1 minuut te verlengen of te verkorten.

   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.

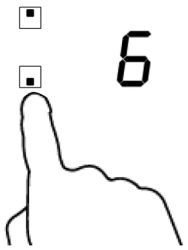
5. Zodra de tijd is ingesteld, begint deze onmiddellijk af te tellen. Op het display wordt de resterende tijd weergegeven en knippert het lampje van de timer gedurende 5 seconden.



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.

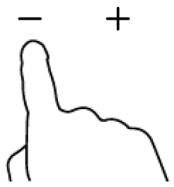


2. Raak de bedieningstoets van de timer aan, de indicator van de toont "10".

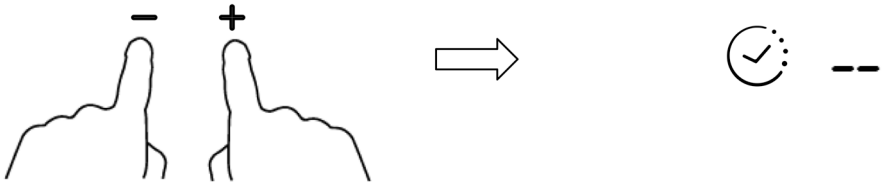
3. Stel de tijdsduur in door de toets van de timer aan te raken.

   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.

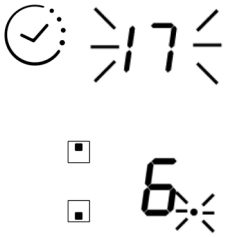


4. Als de toetsen "-" en "+" tegelijk worden aangeraakt, wordt de instelling geannuleerd en verschijnt "- -" op het display van de timer.

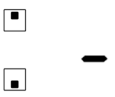


5. Zodra de tijd is ingesteld, begint deze onmiddellijk af te tellen. Op het display wordt de resterende tijd weergegeven en knippert het lampje van de timer gedurende 5 seconden.

   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.

Sudderen, rijst koken

- Sudderen 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	• voorzichtig opwarmen van kleine hoeveelheden voedsel • chocolade, boter smelten en voedsel dat snel aanbrandt bereiden • zachtjes sudderen • langzaam verwarmen
3 - 4	• opwarmen • snel sudderen • rijst koken
5 - 6	• pannenkoeken
7 - 8	• sauteren • pasta koken
9	• 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).	1. Schakel de elektrische stroom naar de kookplaat uit. 2. Gebruik een reiniger voor kookplaten terwijl het glas nog warm (maar niet heet!) is! 3. Spoel af en droog af met een schone doek of keukenpapier. 4. Schakel de elektrische stroom naar de kookplaat weer in.	• 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.	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: 1. Schakel de elektrische stroom naar de kookplaat uit door de stekker uit de wandcontactdoos te halen. 2. Houd de schraper of het gereedschap onder een hoek van 30° en schraap het vuil naar een koude zone van de kookplaat. 3. Verwijder het vuil met een vaatdoekje of keukenpapier. 4. Volg stappen 2 tot 4 voor het hierboven beschreven 'Dagelijks vuil op de glasplaat'.	• 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.	1. Schakel de elektrische stroom naar de kookplaat uit. 2. Laat het vuil weken 3. Veeg de zone van de aanraaktoetsen schoon met een schone vochtige spons of doek. 4. Veeg de zone volledig droog met keukenpapier. 5. Schakel de elektrische stroom naar de kookplaat weer in.	• De kookplaat kan een piep laten horen en uitgeschakeld worden en de aanraaktoetsen kunnen niet werken als er vloeistof op ligt. Verzeker 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

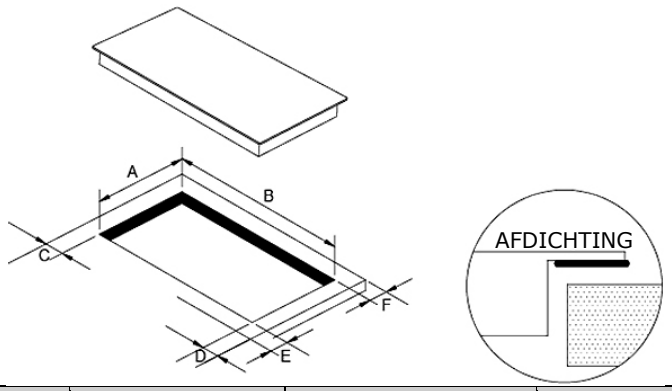
Kookplaat	CDH30
Bereidingszones	2 zones
Voedingsspanning	220-240V~
Geïnstalleerd elektrisch vermogen	2700-3300 W
Productafmetingen D×B×H (mm)	288X520X55
Inbouwafmetingen A×B (mm)	268X490

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

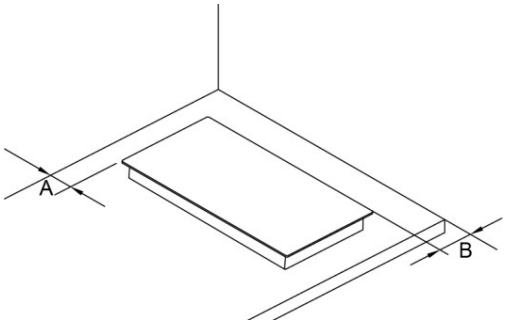
Selectie van installatiegereedschappen

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

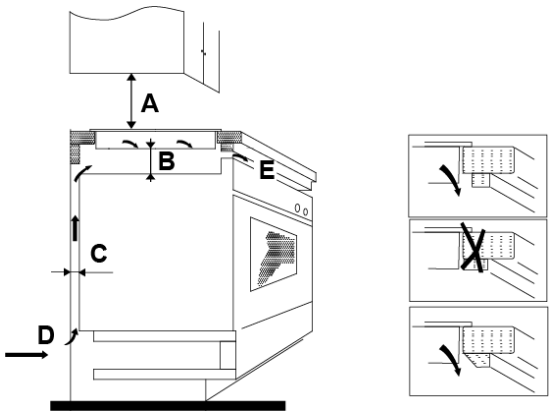
2. De keramische kookplaat kan worden gebruikt op het tafelblad van het kastje. De keramische kookplaat moet horizontaal worden geplaatst. Zoals hieronder is aangegeven:



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

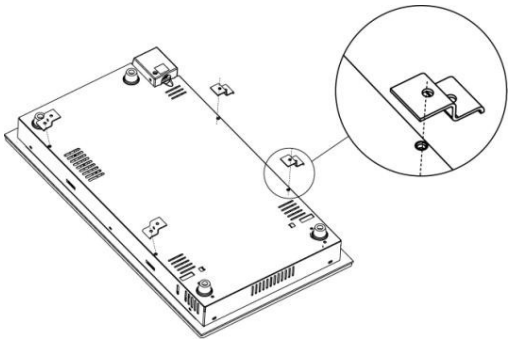
- het werkoppervlak vierkant en waterpas is, en dat er geen structurele onderdelen interfereren met de ruimtevereisten
- het werkoppervlak gemaakt is van hittebestendig materiaal
- als de kookplaat boven een oven geïnstalleerd wordt, of de oven een ingebouwde koelventilator heeft
- de installatie voldoet 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 bedradingsvoorschriften 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 bedradingsvoorschriften deze variatie op de vereisten toestaan)
- de werkschakelaar moet gemakkelijk toegankelijk zijn voor de klant bij wie de kookplaat geïnstalleerd wordt
- raadpleeg plaatselijke bouwinstanties 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.

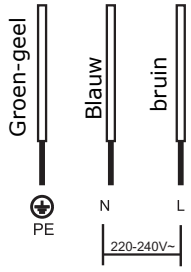
De kookplaat aansluiten op het elektriciteitsnet

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 bedradingssysteem 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.

Gegevens laag energieverbruik volgens Verordening (EU) 2023/826 van de Commissie.

Toestand	**Stroomverbruik**	**Periode waarna de apparatuur automatisch de toestand bereikt**
Uitstand	0,5 W	20 min.

Productinformatie voor elektrische kookplaten voor thuis die voldoen aan Verordening (EU) nr. 66/2014 van de Commissie

		Positie	Symbool	Waarde	Eenheid
Modelidentificatie				CDH30	
Soort kookplaat:				Elektrische kookplaat	
Aantal kookzones en/of -gebieden	zones			2	
	gebieden				
Verwarmingstechnologie (inductiekookzones en kookgebieden, stralende kookzones, massieve platen)	Inductiekookzones				
	Inductiekookgebieden				
	stralende kookzones			X	
	massieve platen				
Voor ronde kookzones of gebieden: diameter van het bruikbare oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone, afgerond op de dichtstbijzijnde 5 mm		Achter	Ø	20,0	cm
		Voor	Ø	16,5	cm
		Achter links	Ø		cm
		Achter centraal	Ø		cm
		Achter rechts	Ø		cm
		Centraal links	Ø		cm
		Centraal centraal	Ø		cm
		Centraal rechts	Ø		cm
		Voor links	Ø		cm
		Voor centraal	Ø		cm
		Voor rechts	Ø		cm
Voor niet-circulaire kookzones of -gebieden: lengte en breedte van bruikbaar oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone of -gebied, afgerond op het dichtstbijzijnde 5mm		Flex links	L W		cm
		Achter centraal	L W		cm
		Flex rechts	L W		cm
		Centraal links	L W		cm
		Centraal centraal	L W		cm
		Centraal rechts	L W		cm
		Voor links	L W		cm
		Voor centraal	L W		cm
		Voor rechts	L W		cm
Energieverbruik voor kookzone of -gebied berekend per kg		Achter	Ø	188,9	Wh/kg
		Voor	Ø	183,8	Wh/kg
		Achter links	$EC_{electric\ cooking}$		Wh/kg
		Achter centraal	$EC_{electric\ cooking}$		Wh/kg
		Flex rechts	$EC_{electric\ cooking}$		Wh/kg
		Centraal links	$EC_{electric\ cooking}$		Wh/kg
		Centraal centraal	$EC_{electric\ cooking}$		Wh/kg
		Centraal rechts	$EC_{electric\ cooking}$		Wh/kg
		Voor links	$EC_{electric\ cooking}$		Wh/kg
		Flex links	$EC_{electric\ cooking}$		Wh/kg
		Voor rechts	$EC_{electric\ cooking}$		Wh/kg
Energieverbruik voor de kookplaat berekend per kg			$EC_{electric\ hob}$	186,4	Wh/kg

Standaard toegepast: EN 60350-2 Huishoudelijke elektrische kookapparatuur - Deel 2: Kookplaten - Methoden voor het meten van prestaties

Tips voor energiebesparing:

- Om de beste efficiëntie van uw kookplaat te verkrijgen, plaatst u de pan in het midden van de kookzone.
- Het gebruik van een deksel zal de kooktijden verkorten en energie besparen door de warmte vast te houden.
- Minimaliseer de hoeveelheid vloeistof of vet om de kooktijden te verkorten.
- Begin met koken op een hoge stand en verlaag de stand wanneer het voedsel is opgewarmd.
- Gebruik pannen waarvan de diameter even groot is als de grafische weergave van de geselecteerde zone.
- Als er na het inschakelen van de kookplaat geen enkele handeling wordt uitgevoerd, schakelt de kookplaat automatisch uit na 1 minuut en is het vermogen 0,5W in de uit-stand.

Deze informatie moet worden beschouwd als onderdeel van de gebruikershandleiding van het apparaat.

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.

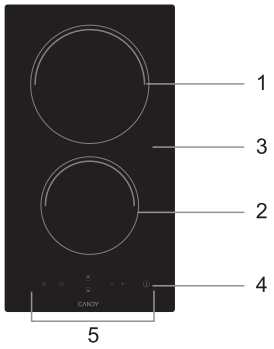
Recomendamos que dedique algum tempo à leitura deste Manual de Instruções/Instalação para compreender totalmente a sua instalação e operação corretas.

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.

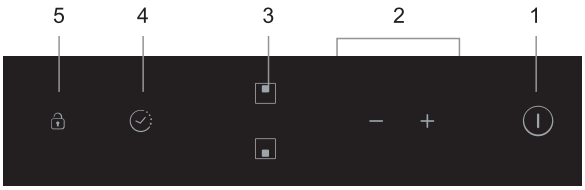
Visão geral do produto

Vista superior



1. Zona max. 1800 W
2. Zona max. 1200 W
3. Placa de vidro
4. ON / OFF
5. Painel de controlo

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

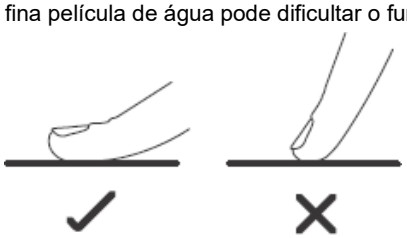
O microcomputador da placa de vitrocerâmica para pode atender a diferentes tipos de pedidos devido ao aquecimento da resistência de fios, controlo micro computorizado e seleção de multi-potências, de facto, a melhor opção para famílias modernas.
A placa de vitrocerâmica foca-se nos clientes e adota um 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

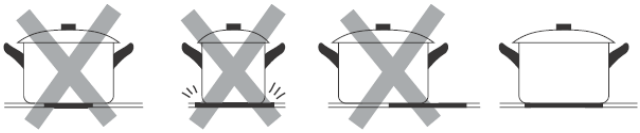
- Os controlos respondem ao toque, pelo que não é necessário aplicar pressão.
- Use a ponta do dedo e não a unha.
- Ouvirá um bip de cada vez que o toque for registado.
- Assegure que os controlos estão sempre limpos, secos e que não se encontra nenhum objeto (utensílio ou pano) a cobrir os mesmos. A mais fina película de água pode dificultar o funcionamento dos controlos.



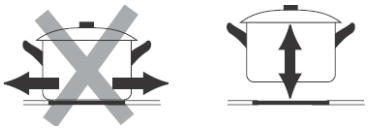
Selecionar as panelas corretas

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.



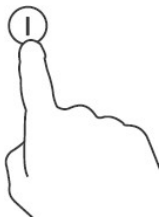
Levante sempre as panelas da placa de vitrocerâmica - não deslize, pois podem arranhar o vidro.



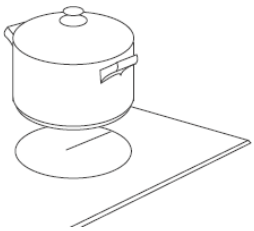
Usar a placa de indução

Para começar a cozinhar

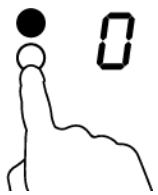
1. Toque no controlo ON/OFF.
   Depois de ligada, o bip toca uma vez, e todos os visores apresentam " – " ou " – – ", indicando que a placa de indução entrou no modo de standby.



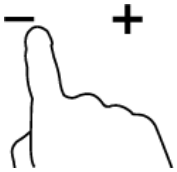
2. Coloque a panela adequada sobre a zona de indução que quer usar.
   - Confirme se o fundo da panela e a superfície de indução estão limpas e secas.



3. Tocar o controlos de seleção da zona de indução.

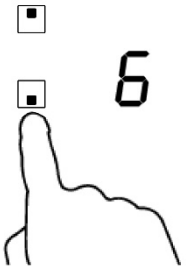


4. Selecione o ajuste de calar tocando no controlo "-" ou "+".
   - Se não selecionar um ajuste de calor no prazo de 1 minuto, a placa de vitrocerâmica desliga-se. É necessário recomeçar novamente a partir do passo 1.
   - Pode modificar o ajuste de calor a qualquer momento durante a cozedura.
   - Mantendo pressionado um destes botões, o valor será ajustado para cima ou para baixo.



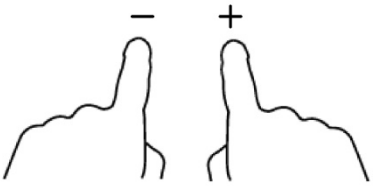
Quando acaba de cozinhar

1. Toque no controlo de seleção da zona de indução que pretende desligar.

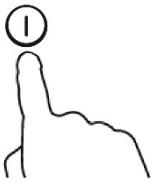


2. Desligue a zona de indução, premindo os controlos até ” 0” usando as teclas ”-“ e ”+”.

OR

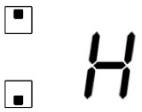


3. Desligue a placa tocando no controlo ⏻ ON/OFF.



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.

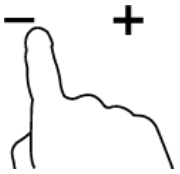
Usar o temporizador como cronómetro

Se não estiver a selecionar uma zona de indução

1. Confirme se a placa está ligada.
   Nota: pode usar o cronómetro mesmo se não estiver a selecionar 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.

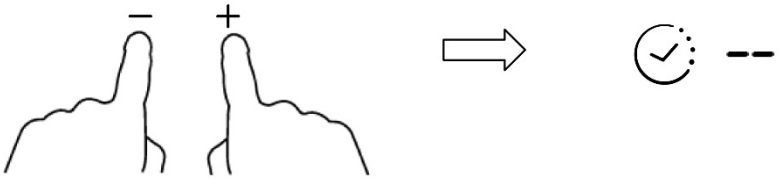
   

   Dica: Toque o controlo "-" ou "+" do temporizador uma vez para diminuir ou aumentar 1 minuto.

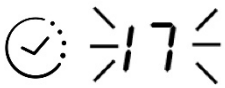
   Mantenha pressionado o controlo "-" ou "+" do temporizador para diminuir ou aumentar 10 minutos.

   Se o tempo definido exceder 99 minutos, o temporizador retorna automaticamente para 0 minutos.

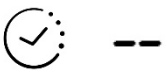
4. Tocar "-" e "+" em conjunto, cancela o temporizador, e "--" é exibido no visor de minutos.

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.

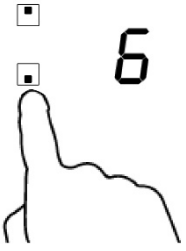
   

6. O alarme toca durante 30 segundos e o indicador do temporizador apresenta "- -" quando o tempo ajustado tiver terminado.

Ajustar o temporizador para desligar uma zona de cozedura

1. Tocar o controlos de seleção da zona de indução.

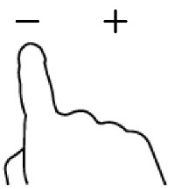
   

2. Toque no controlo do temporizador, o indicador apresenta “10”.

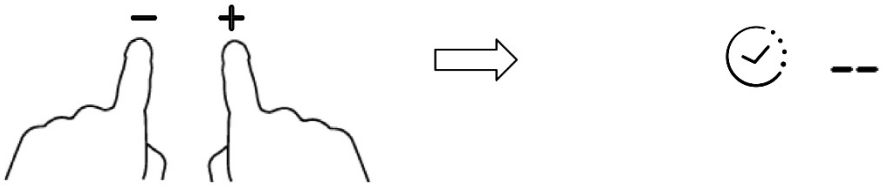
3. Definir o tempo tocando o controlo do temporizador.

   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.

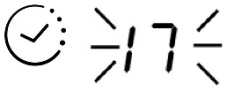
   Se o tempo definido exceder 99 minutos, o temporizador retorna automaticamente para 0 minutos.



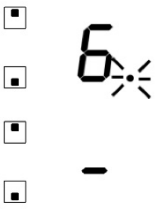
4. Toque “-” e “+” do temporizador em conjunto, para cancelar o temporizador, e ”--“ é exibido no visor de minutos.



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. A temperaturas extremamente elevadas o 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 poupam energia retendo o calor.
- Minimize 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 certa 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 cozinhado - 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 diversas 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	• Aquecer lentamente pequenas quantidades de alimentos • Derreter chocolate, manteiga e alimentos que queimem rapidamente • Cozinhar em lume brando • Aquecer lentamente
3 - 4	• Reaquecer • Cozinhar em lume brando rapidamente • Cozinhar arroz
5 - 6	• Panquecas
7 - 8	• Saltear • Cozinhar massas
9	• 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)	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.	• 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	Devem ser removidos imediatamente com uma espátula ou raspador metálico apropriado para placas de vitrocerâmica, mas prestando atenção às zonas de indução ainda quentes: 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.	• 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.	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.	• 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

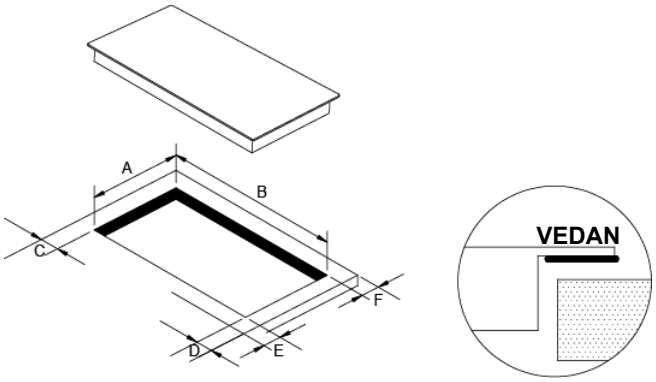
Placa de indução	CDH30
Zonas de indução	2 Zonas
Tensão de alimentação	220-240V~
Potência elétrica instalada	2700 - 3300 W
Dimensão do produto C×L×A (mm)	288X520X55
Dimensões de construção A×B (mm)	268X490

O peso e as dimensões são aproximados. Porque procuramos melhorar sempre os nossos produtos, podemos alterar as especificações e desenhos sem aviso prévio.

Instalação

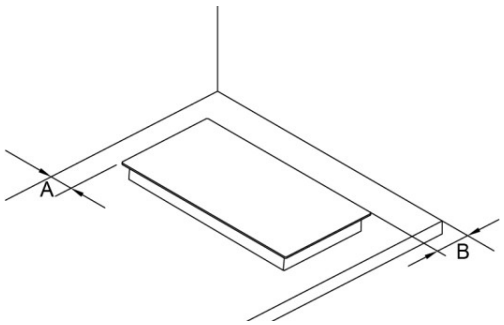
Seleção do equipamento de instalação

1. 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 s 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

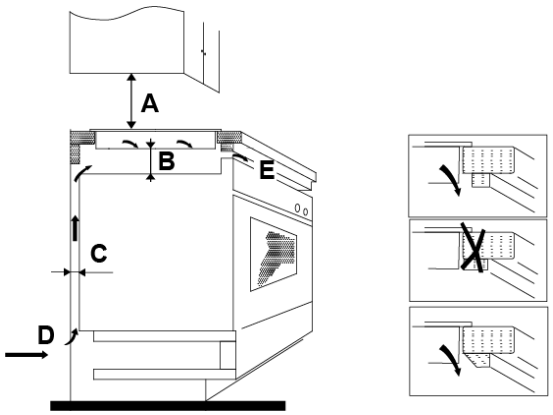
2. A placa de vitrocerâmica pode ser usada sobre a bancada de um armário. A placa de vitrocerâmica deve ser colocada horizontalmente. Como apresentado abaixo:



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

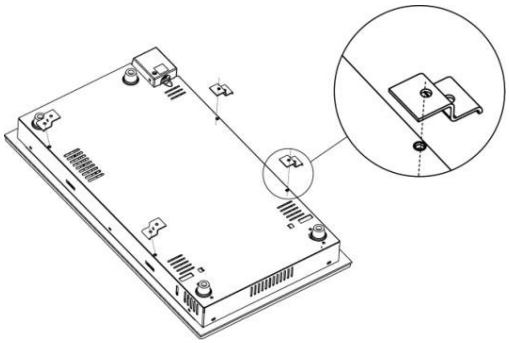
- A superfície de trabalho é quadrada e está nivelada, e que nenhuma estrutura interfere com os requisitos de espaço
- A superfície de trabalho é fabricada em material resistente ao calor
- Se a placa for instalada por cima do forno, confirmar que este tem um ventilador de arrefecimento integrado
- A 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 limpara (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.

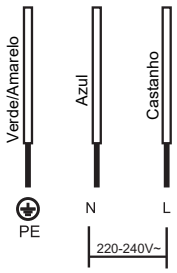
Ligação da placa à rede de alimentação elétrica

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.	Este equipamento esta 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. 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. 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. 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.

Dados de baixo consumo de energia de acordo com o Regulamento (UE) 2023/826 da Comissão.

Estado	**Consumo de energia**	**Período após o qual o equipamento atinge automaticamente o estado**
Modo desativado	0,5 W	20 min.

Informações do Produto para Placas Elétricas Domésticas Conformes com o Regulamento da Comissão (UE) N.º 66/2014					
		Posição	Símbolo	Valor	Unidade
Identificação do Modelo				CDH30	
Tipo de placa:				Placa elétrica	
Número de zonas e/ou áreas de cozimento	zonas			2	
	áreas				
Tecnologia de aquecimento (zonas de cozedura e áreas de cozedura por indução, zonas de cozedura radiantes, placas sólidas)	Zonas de cozimento por indução				
	Áreas de cozimento por indução				
	Zonas de cozimento por radiação			X	
	placas sólidas				
Para zonas ou áreas de cozedura circulares: diâmetro da área de superfície útil por zona de cozedura elétrica aquecida, arredondado para o valor mais próximo de 5mm		Traseira	Ø	20,0	cm
		Frente	Ø	16,5	cm
		Traseiro esquerdo	Ø		cm
		Central traseiro	Ø		cm
		Traseiro direito	Ø		cm
		Central esquerdo	Ø		cm
		Central central	Ø		cm
		Central direito	Ø		cm
		Frontal esquerdo	Ø		cm
		Frontal central	Ø		cm
		Frontal direito	Ø		cm
Para zonas ou áreas de cozimento não circulares: comprimento e largura da área útil por zona ou área de cozimento elétrico aquecido, arredondado para o mais próximo 5mm		Flex esquerdo	L W		cm
		Central traseiro	L W		cm
		Flex direito	L W		cm
		Central esquerdo	L W		cm
		Central central	L W		cm
		Central direito	L W		cm
		Frontal esquerdo	L W		cm
		Frontal central	L W		cm
		Frontal direito	L W		cm
Consumo de energia por zona de cozimento ou área calculado por kg		Traseira	Ø	188,9	Wh/kg
		Frente	Ø	183,8	Wh/kg
		Traseiro esquerdo	CEcozimento elétrico		Wh/kg
		Central traseiro	CEcozimento elétrico		Wh/kg
		Flex direito	CEcozimento elétrico		Wh/kg
		Central esquerdo	CEcozimento elétrico		Wh/kg
		Central central	CEcozimento elétrico		Wh/kg
		Central direito	CEcozimento elétrico		Wh/kg
		Frontal esquerdo	CEcozimento elétrico		Wh/kg
		Flex esquerdo	CEcozimento elétrico		Wh/kg
		Frontal direito	CEcozimento elétrico		Wh/kg
Consumo de energia para o fogão calculado por kg			CEplaca elétrica	186,4	Wh/kg

Padrão aplicado: EN 60350-2 Aparelhos de cozinha elétricos domésticos - Parte 2: Placas de cozinha - Métodos para medir o desempenho

Sugestões para Poupança de Energia:

- Para obter a melhor eficiência do seu fogão, coloque a panela no centro da zona de cozedura.
- Utilizar uma tampa irá reduzir os tempos de cozedura e poupar energia ao reter o calor.
- Minimize a quantidade de líquido ou gordura para reduzir os tempos de cozedura.
- Comece a cozinhar numa temperatura alta e reduza a temperatura quando a comida estiver aquecida.
- Utilize panelas cujo diâmetro seja tão grande quanto o gráfico da zona selecionada.
- Se não houver nenhuma operação após ligar o fogão, o fogão entrará automaticamente no modo de desligamento após 1 minuto e o consumo de energia é de 0,5W no modo de desligamento.

Estas informações devem ser consideradas como parte do manual do utilizador do eletrodoméstico.

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.

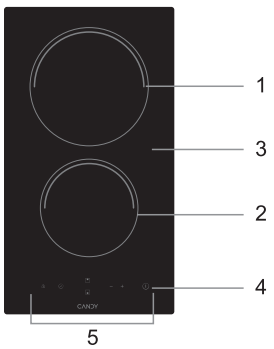
Recomendamos que lea este manual de instrucciones/instalación para que entienda bien cómo instalar y utilizar el electrodoméstico de forma correcta.

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.

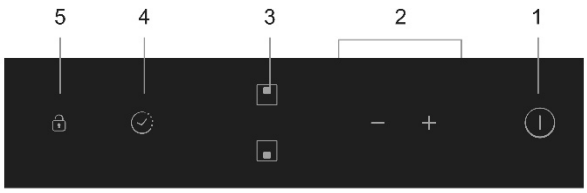
Descripción del producto

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

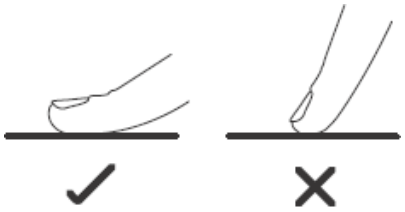
La placa vitrocerámica con microprocesador es perfecta para las familias modernas porque satisface cualquier tipo de requisito gastronómico gracias a su sistema de calentamiento por resistencias, al control informatizado y a la selección de varios tipos de alimentación.
La placa vitrocerámica se centra en los clientes y adopta un diseño personalizado. La encimera ofrece las misas 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

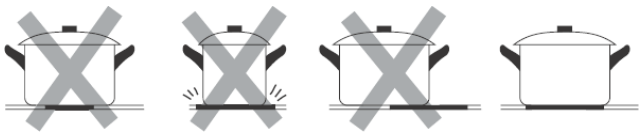
- Los mandos responden al tacto, por lo que no es necesario presionarlos.
- Utilice la yema de los dedos en lugar de la punta.
- Oirá un pitido cada vez que se produzca el contacto.
- Asegúrese de que los mandos estén siempre limpios y secos, y que no haya ningún objeto que los cubra (como un utensilio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



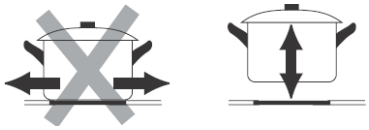
Elección de los utensilios de cocina adecuados

No utilice utensilios con bordes dentados o base curva.

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



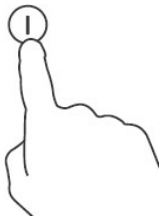
Para apartar las cacerolas de la placa vitrocerámica, levántelas siempre en lugar de deslizarlas, ya que el vidrio podría rayarse.



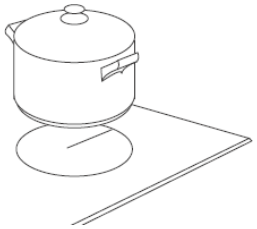
Uso de la placa vitrocerámica

Para empezar a cocinar

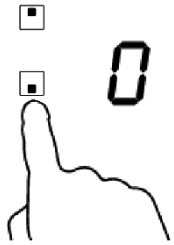
1. Toque el botón de encendido/apagado.
   Después de encender la encimera se escucha un pitido y aparece « – » o « – – » en el visor; esto indica que la encimera de inducción ha entrado en el modo de espera.



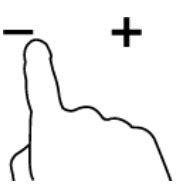
2. Coloque un utensilio adecuado en la zona de cocción que desee utilizar.
   - Asegúrese de que el fondo del utensilio y la superficie de la zona de cocción estén limpios y secos.



3. Toque el mando de selección de la zona de cocción.

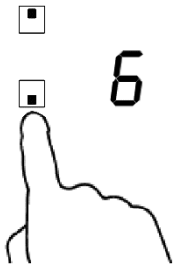


4. Toque el mando "-" o "+" para seleccionar la temperatura.
   - Si no elige un ajuste de temperatura en 1 minuto, la placa vitrocerámica se apagará de forma automática. Entonces, tendrá que comenzar por el paso 1 otra vez.
   - La temperatura se puede cambiar en cualquier momento durante la cocción.
   - Mantenga pulsados cualquiera de los botones para aumentar o reducir la temperatura.

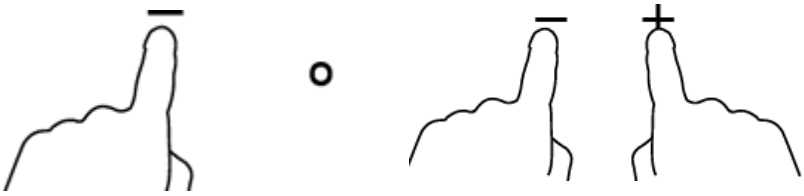


Cuando termine de cocinar

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

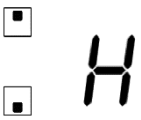


2. Ponga la temperatura de la zona de cocción en "0" o toque "-" y "+" al mismo tiempo para apagarla.



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

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 minutero. 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.

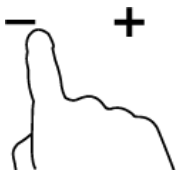
Uso del temporizador como minutero

Si no se selecciona ninguna zona de cocción

1. Asegúrese de que la encimera está encendida.
   Nota: Puede utilizar el minutero 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 minutero empezará a parpadear y se mostrará en el visor del temporizador.

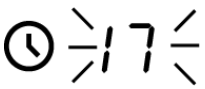


   Consejo: Para reducir o aumentar el tiempo 1 minuto, toque el mando "-" o "+" del temporizador una vez.

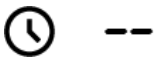
   Mantenga pulsado el mando "-" o "+" del temporizador para reducir o aumentar el tiempo 10 minutos. Si se intenta programar más de 99 minutos, el temporizador volverá automáticamente a 0 minutos.

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.



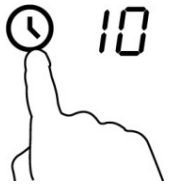
6. Se escucha un pitido durante 30 segundos y el indicador del temporizador muestra "- -" cuando transcurre el tiempo programado.



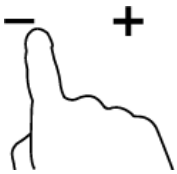
Programación del temporizador para apagar una zona de cocción

1. Toque el mando de selección de la zona de cocción.

2. Al tocar el mando del temporizador, el indicador muestra "10".



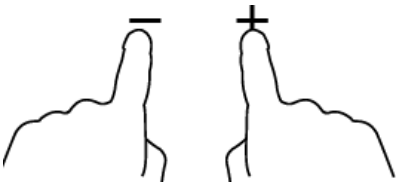
3. Toque el mando del temporizador para programar el tiempo.

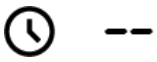


Consejo: Para reducir o aumentar el tiempo 1 minuto, toque el mando "-" o "+" del temporizador una vez. Mantenga el dedo en el mando "-" o "+" del temporizador para reducir o aumentar el tiempo 10 minutos.

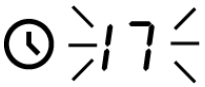
Si se intenta programar más de 99 minutos, el temporizador volverá automáticamente a 0 minutos.

4. Toque "-" y "+" a la vez para cancelar el temporizador; aparecerá "--" en el visor de los minutos.

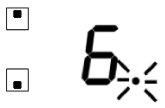




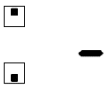
5. Cuando se programa el tiempo, la cuenta atrás comienza de inmediato. En el visor aparecerá el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos.



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	• Calentar ligeramente pequeñas cantidades de alimentos • Derretir chocolate, mantequilla y alimentos que se queman rápidamente • Cocer suavemente a fuego lento • Calentar despacio
3 - 4	• Recalentar • Cocer rápidamente a fuego lento • Preparar arroz
5 - 6	• Tortitas
7 - 8	• Rehogar • Cocer pasta
9	• 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)	1. Apague la encimera. 2. Aplique un producto de limpieza para placas de cocción mientras el vidrio esté todavía tibio (pero no caliente). 3. Aclare y seque con un paño limpio o papel absorbente. 4. Vuelva a encender la placa.	• Tras apagar la encimera 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	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. 1. Apague la placa mediante el interruptor de la pared. 2. Sujete la pala o el utensilio en ángulo de 30°, rasque la suciedad o el derrame y llévela a un área fría de la placa. 3. Limpie la suciedad o el derrame con un paño o papel absorbente. 4. Realice los pasos de 2 a 4 del apartado «Suciedad del vidrio diaria» anterior.	• Elimine los derrames o las machas 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	1. Apague la encimera. 2. Limpie el derrame. 3. Limpie el área de los mandos táctiles con una esponja o un trapo limpios. 4. Seque el área por completo con papel absorbente. 5. Vuelva a encender la placa.	• La encimera puede pitar y apagarse; los mandos táctiles podrían no funcionar mientras estén • cubiertos de líquido. Asegúrese de secar 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.	Los utensilios de cocina tienen bordes rugosos. Se están usando estropajos o productos de limpieza abrasivos que no son adecuados.	Utilice utensilios de cocina con base plana y lisa. Consulte «Elección de los utensilios de cocina adecuados». Consulte «Cuidado y limpieza».
Algunas cacerolas producen chasquidos y crepitaciones.	Esto puede deberse a la fabricación del utensilio de cocina (capas de metales diferentes que vibran de distinta manera).	Es normal y no indica la existencia de ningún fallo.

Especificaciones técnicas

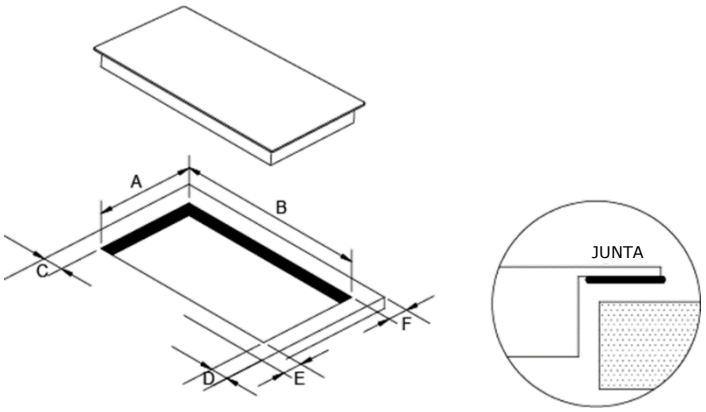
Encimera de cocción	CDH30
Zonas de cocción	2 zonas
Tensión de suministro	220-240 V~
Potencia eléctrica instalada	2700-3300 W
Tamaño del producto Pr.×An.×Al. (mm)	288X520X55
Medidas de instalación A×B (mm)	268X490

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

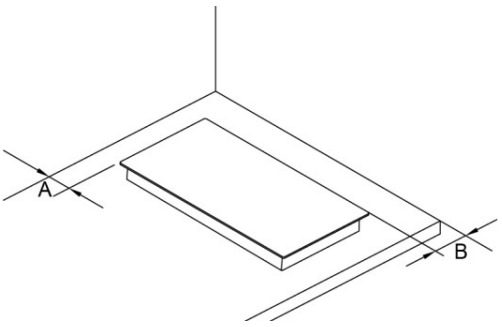
Selección del equipo de instalación

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

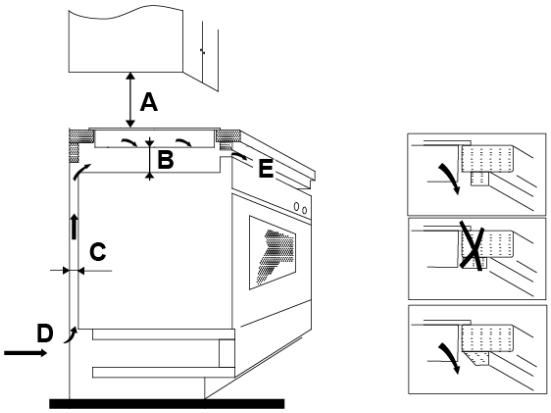
2. La placa vitrocerámica puede utilizarse encima de la parte superior del armario. La vitrocerámica debe colocarse en horizontal. Consulte la figura siguiente.



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).

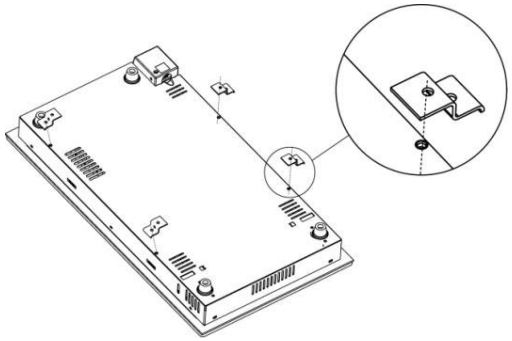
Comprobaciones posteriores a la instalación de la encimera

- 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

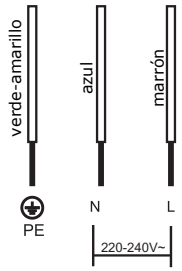
1. La instalación de la placa vitrocerámica es responsabilidad de personal o técnicos cualificados. Tenemos profesionales a su disposición. Nunca realice la operación personalmente.
2. La placa vitrocerámica no debe instalarse encima de neveras, lavavajillas y secadoras de tambor.
3. Para aumentar la 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.

Datos de bajo consumo según el Reglamento (UE) 2023/826 de la Comisión.

Condición	**Consumo eléctrico**	**Periodo tras el cual el equipo alcanza automáticamente la condición**
Modo desactivado	0,5 W	20 min

Información del producto para placas eléctricas domésticas conforme al Reglamento de la Comisión (UE) Nº 66/2014

		Posición	Símbolo	Valor	Unidad
Identificación del modelo				CDH30	
Tipo de placa:				Placa eléctrica	
Número de zonas y/o áreas de cocción	zonas			2	
	áreas				
Tecnología de calefacción (zonas de cocción e áreas de cocción por inducción, zonas de cocción radiante, placas sólidas)	Zonas de cocción por inducción				
	Áreas de cocción por inducción				
	Zonas de cocción radiante			X	
	placas sólidas				
Para zonas o áreas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil por zona de cocción eléctrica, redondeado al múltiplo de 5mm más cercano		Trasero	Ø	20,0	cm
		Delantero	Ø	16,5	cm
		Trasero izquierdo	Ø		cm
		Central trasero	Ø		cm
		Trasero derecho	Ø		cm
		Central izquierdo	Ø		cm
		Central central	Ø		cm
		Central derecho	Ø		cm
		Delantero izquierdo	Ø		cm
		Delantero central	Ø		cm
		Delantero derecho	Ø		cm
Para zonas o áreas de cocción no circulares: longitud y anchura de la superficie útil por zona o área de cocción eléctrica calentada, redondeada al más cercano 5mm		Flex izquierdo	L W		cm
		Central trasero	L W		cm
		Flex derecho	L W		cm
		Central izquierdo	L W		cm
		Central central	L W		cm
		Central derecho	L W		cm
		Delantero izquierdo	L W		cm
		Delantero central	L W		cm
		Delantero derecho	L W		cm
Consumo de energía para la zona de cocción o área calculado por kg		Trasero	Ø	188,9	Wh/kg
		Delantero	Ø	183,8	Wh/kg
		Trasero izquierdo	CC cocina eléctrica		Wh/kg
		Central trasero	CC cocina eléctrica		Wh/kg
		Flex derecho	CC cocina eléctrica		Wh/kg
		Central izquierdo	CC cocina eléctrica		Wh/kg
		Central central	CC cocina eléctrica		Wh/kg
		Central derecho	CC cocina eléctrica		Wh/kg
		Delantero izquierdo	CC cocina eléctrica		Wh/kg
		Flex izquierdo	CC cocina eléctrica		Wh/kg
		Delantero derecho	CC cocina eléctrica		Wh/kg
Consumo de energía para la placa de cocción calculado por kg			CC placa eléctrica	186,4	Wh/kg

Norma aplicada: EN 60350-2 Electrodomésticos de cocina eléctricos para uso doméstico - Parte 2: Placas de cocción - Métodos para medir el rendimiento

Sugerencias para ahorrar energía:

- Para obtener la mejor eficiencia de tu vitrocerámica, por favor coloca la sartén en el centro de la zona de cocción.
- El uso de una tapa reducirá los tiempos de cocción y ahorrará energía al retener el calor.
- Minimiza la cantidad de líquido o grasa para reducir los tiempos de cocción.
- Comienza cocinando a una temperatura alta y reduce la temperatura cuando la comida esté caliente.
- Utiliza sartenes cuyo diámetro sea tan grande como el gráfico de la zona seleccionada.
- Si no hay ninguna operación después de encender la vitrocerámica, esta pasará automáticamente al modo de apagado después de 1 minuto y el consumo será de 0.5W en modo de apagado.

Esta información debe considerarse como parte del manual de usuario del electrodoméstico.

Zahvaljujemo se vam za nakup indukcijske kuhalne plošče CANDY. Pred uporabo kuhalne plošče natančno preberite ta navodila in jih hranite na varnem mestu za poznejšo uporabo.

Varnostna opozorila

Vaša varnost nam je pomembna. Pred uporabo kuhalne plošče preberite te informacije.

Namestitev

Nevarnost električnega udara

- Pred deli in vzdrževanji ločite napravo od električnega napajanja.
- Priključitev na dober ozemljitveni sistem je obvezen in predpisan.
- Spremembe na hišnem ozemljitvenem sistemu smejo izvesti samo električarji.
- Neupoštevanje teh napotkov lahko povzroči električni udar ali smrt.

Nevarnost ureznin

- Bodite previdni – robovi plošče so ostri.
- Neupoštevanje lahko pripelje do telesnih poškodb ali ureznin.

Navodila za varno uporabo

- Pred namestitvijo ali uporabo te naprave pozorno preberite ta navodila.
- Na napravo v nobenem primeru ni dovoljeno postavljati gorljivih materialov ali izdelkov.
- Prosimo, dajte te informacije na razpolago osebam, odgovornim za namestitev naprave, ker bi to lahko znižalo vaše stroške namestitve.
- Da bi se izognili nevarnosti, je treba to napravo namestiti v skladu s temi navodili za namestitev.
- To napravo sme namestiti in ozemljiti samo ustrezno usposobljena oseba.
- To napravo je treba priključiti na tokokrog, ki ima ločilno stikalo, ki zagotavlja popolno ločitev od električnega napajanja.
- Če naprava ni pravilno nameščena, lahko garancijski in jamstveni zahtevki prenehajo veljati.

Uporaba in vzdrževanje

Nevarnost električnega udara

- Ne kuhajte na počeni ali razpokani površini kuhalne plošče. Če površina kuhalne plošče poči ali se razpoči, takoj izklopite napravo iz električne vtičnice (stensko stikalo) in se obrnite na usposobljenega tehnika.
- Pred čiščenjem ali vzdrževanjem izklopite kuhalo ploščo s stenskim stikalom.

- Neupoštevanje teh napotkov lahko povzroči električni udar ali smrt.

Nevarnost za zdravje
- Ta naprava izpolnjuje elektromagnetne varnostne standarde.

Nevarnost zaradi vročih površin
- Med uporabo se dostopni deli te naprave segrejejo toliko, da povzročijo opekline.
- Preprečite, da vaše telo, obleka ali drugi predmeti, ki niso primerna posoda in pribor, ne pridejo v stik z indukcijskim steklom, dokler površina ni ohlajena.
- Na površino kuhalne plošče ne polagajte kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice in pokrovke, saj se lahko segrejejo.
- Preprečite dostop otrokom.
- Pokrovke so lahko vroči, da bi jih prijeli. Preverite, ali ročaji pokrovke ne prekrivajo vklopljenih kuhališč. Otrokom preprečite dostop do ročajev.
- Neupoštevanje tega napotka lahko povzroči opekline in oparine.

Nevarnost ureznin
- Rezilo strgala za površino kuhalne plošče je prosto, ko povlečete varnostni pokrovček nazaj. Uporabljajte ga izjemno previdno in vedno ga hranite zunaj dosega otrok.
- Neupoštevanje lahko pripelje do telesnih poškodb ali ureznin.

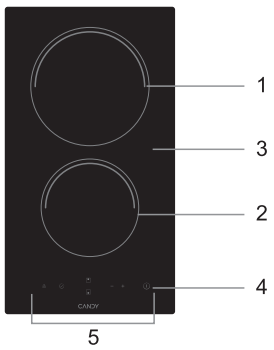
Navodila za varno uporabo
- Med uporabo naprave je nikoli ne pustite nenadzorovano. Prekipevanje povzroča dim in mastno prekipevanje, ki se lahko vname.
- Naprave nikoli ne uporabljajte kot delovno površino ali površino za shranjevanje.
- Na napravi nikoli ne puščajte predmetov ali pripomočkov.
- Naprave nikoli ne uporabljajte za ogrevanje ali segrevanje prostorov.
- Po uporabi vedno izklopite kuhališča in kuhalne kuhalno ploščo na način, opisan v tem priročniku (tj. s kontrolnimi gumbi na dotik).
- Ne dovolite, da se otroci z napravo igrajo, sedijo ali stojijo na njej, ali plezajo nanjo.
- V omaricah nad napravo ne hranite predmetov, zanimivih za otrok. Otroci, ki splezajo na kuhalno ploščo, se lahko poškodujejo.
- V območju, kjer se uporablja naprava, ne pustite otrok brez nadzora.
- Otroke ali invalidne osebe, ki ne morejo oceniti svojih sposobnosti za uporabo naprave, mora podučiti odgovorna in pristojna oseba. Inštruktor se mora prepričati, da lahko napravo uporablja brez nevarnosti zase ali svojo okolico.

- Ne popravljajte ali zamenjajte delov naprave, razen če to ni izrecno priporočeno v navodilih za uporabo. Vsa druga vzdrževalna dela mora izvesti usposobljen tehnik.
- Za čiščenje kuhalne plošče ne uporabljajte parnega čistilnika.
- Na kuhalno ploščo ne postavljajte težkih predmetov in ne dovolite, da padejo na tla.
- Ne stojte na kuhalni plošči.
- Ne uporabljajte ponev z nazobčanimi robovi in ne vlecite ponve čez površino indukcijskega stekla, ker lahko spraskajo steklo.
- Za čiščenje kuhalne plošče ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev ali drugih agresivnih čistil, ker lahko ti spraskajo indukcijsko steklo.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati predstavnik proizvajalca, pooblaščene servisne službe ali druga strokovno usposobljena oseba, kajti menjava je lahko nevarna.
- Ta naprava je zasnovana samo za gospodinjsko uporabo.
- OPOZORILO! Naprava in njeni dostopni deli se med uporabo segrejejo.
- Pazite, da se ne dotikate grelnih elementov. Otrokom, mlajšim od osem let, je treba preprečiti dostop, če niso pod nenehnim nadzorom.
- To napravo lahko uporabljajo otroci od osmega leta naprej ter osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali razumskimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ter znanja le pod nadzorom ali če so dobili ustrezna navodila glede varne uporabe naprave in če se zavedajo nevarnosti, ki obstajajo.
- Otroci se z napravo ne smejo igrati. Čiščenja in vzdrževanja otroci ne smejo izvajati brez nadzora.
- OPOZORILO! Nenadzorovano kuhanje na kuhališču z maščobo ali oljem je lahko nevarno in povzroči požar. NIKOLI ne poskušajte ognja gasiti z vodo, ampak izklopite napravo in prekrijte plamen, npr. s pokrovom ali gasilno odejo.
- OPOZORILO! Nevarnost požara: na kuhalnih površinah ne hranite predmetov.
- • Opozorilo! Če ima površina znake razpok, izklopite napravo, da preprečite nevarnost električnega udara. To velja za površine kuhalne plošča iz steklene keramike ali podobnih materialov, ki čuvajo dele pod napetostjo.
- Ne smete uporabljati parnega čistilnika.
- Naprava ni namenjena za upravljanje z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom daljinskega upravljanja.

Čestitke za nakup vaše nove keramične kuhalne plošče.
Svetujemo, da si vzamete nekaj časa, da preberete ta navodila za uporabo/namestitev, da razumete, kako jo pravilno namestite in upravljate.
Za namestitev preberite razdelek za namestitev.
Pred uporabo pozorno preberite vse varnostne napotke in navodila za uporabo/namestitev shranite za poznejšo uporabo.

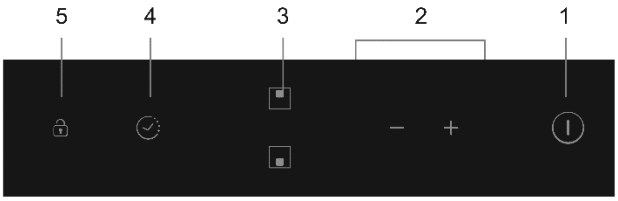
Pregled izdelka

Pogled od zgoraj



1. Najv. območje 1800 W
2. Najv. območje 1200 W
3. Steklena plošča
4. VKLOP/IZKLOP
5. Nadzorna plošča

Nadzorna plošča



1. Kontrolni gumb za VKLOP/IZKLOP
2. Kontrolni regulatorji za uravnavanje moči/časa
3. Kontrolni gumbi za izbiro ogrevalne površine
4. Časovnik
5. kontrolni gumb za zaporo tipkovnice

Informacije o izdelku

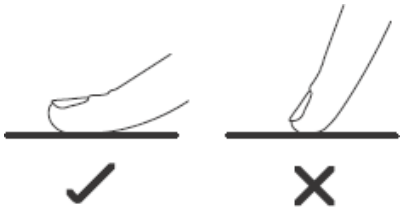
Keramična kuhalna plošča z mikroračunalnikom lahko na podlagi upornostnega žičnega ogrevanja, računalniško krmiljene regulacije in izbire več stopenj moči izpolnjuje zahteve za kuhinjo in je tako optimalna izbira za sodobne družine. Keramična kuhalna plošča je osredotočena na stranke in ima prilagojen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

Pred uporabo vaše nove keramične kuhalne plošče

- Preberite ta navodila in zlasti upoštevajte razdelek »Varnostna opozorila«.
- S keramične kuhalne plošče odstranite morebitno zaščitno folijo.

Uporaba kontrolnih gumbov na dotik

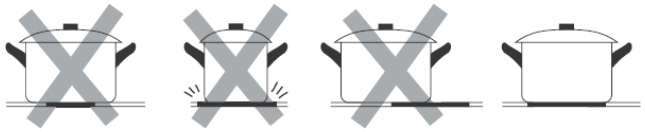
- Kontrolni gumbi se odzivajo na dotik, zato pritisk ni potreben.
- Uporabite blazinico prsta, ne konico.
- Vsakič ko je zaznan dotik, boste zaslišali pisk.
- Poskrbite, da so kontrolni gumbi vedno čisti, suhi in jih nič ne prekriva (npr. posoda ali krpa). Celo tanka plast vode lahko otežuje upravljanje kontrolnih gumbov.



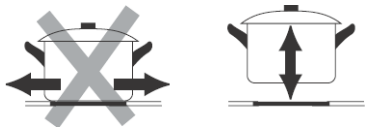
Izbira prave posode in pribora

Ne uporabljajte posode in pribora z nazobčanimi robovi ali ukrivljenim dnom.

Prepričajte se, da se dno vaše ponve gladko in ravno prilega steklu in da ima isto velikost kot kuhališče. Ponev vedno osredotočite na kuhališče.



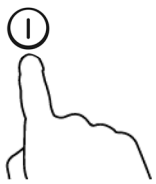
Ponve vedno dvignite s keramične kuhalne plošče – ne drsajte jih, ker lahko sicer spraskajo steklo.



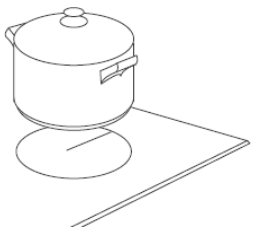
Uporaba keramične kuhalne plošče

Za začetek kuhanja

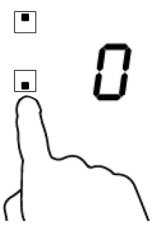
1. Dotaknite se kontrolnega gumba VKLOP/IZKLOP. Po vklopu se zvočni signal oglasi enkrat, vsi zasloni prikazujejo »–« ali »– –«, kar pomeni, da je indukcijska kuhalna plošča vstopila v stanje pripravljenosti.



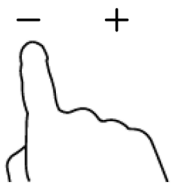
2. Na kuhališče, ki ga želite uporabiti, namestite primerno posodo.
   - Zagotovite, da sta spodnji del posode in površina kuhališča čista in suha.



3. Dotaknite se kontrolne enote za izbiro ogrevalne površine.

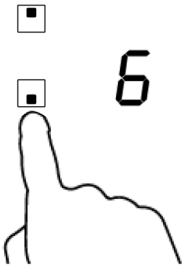


4. Nastavitev ogrevanja izberite z dotikom »-« ali »+«.
   - Če v eni minuti ne izberete nastavitve ogrevanja, se bo keramična kuhalna plošča samodejno izklopila. Ponovno boste morali začeti pri 1. koraku.
   - Nastavitev ogrevanja lahko spremenite kadar koli med kuhanjem.
   - Če pridržite eno od teh gumbov, se vrednost prilagodi navzgor ali navzdol.



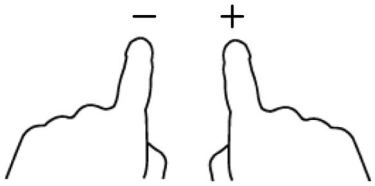
Ko končate kuhanje

1. Na kontrolni enoti se dotaknite območja, ki bi ga radi izklopili.

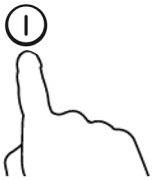


2. Izklopite kuhališče tako, da podrsate navzdol na »0« ali se hkrati dotaknite kontrolnih gumbov »–« in »+«.

ALI

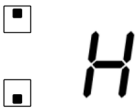


3. Izklopite celotno kuhalno ploščo z dotikom kontrolnega gumba VKLOP/IZKLOP ⏻.



4. Pazite na vroče površine.

   »H« prikazuje, katero kuhališče je vroče na dotik. Ko se bo površina ohladila na varno temperaturo, bo izginil. Lahko se uporabi tudi kot funkcija za varčevanje z energijo. Če želite segrevati nadaljnje posode, uporabite kuhalno ploščo, ki je še vroča.



Zaklepanje kontrolnih gumbov

- Kontrolne gumbe lahko zaklenete, da bi preprečili nenamerno uporabo (na primer, da bi otroci pomotoma vklopili kuhališča).
- Ko so kontrolni gumbi zaklenjeni, so vsi kontrolni gumbi onemogočeni, razen gumba za VKLOP/IZKLOP.

Za zaklepanje kontrolnih gumbov

Dotaknite se kontrolnega gumba za zaklepanje. Indikator časovnika bo prikazal »Lo«.

Za odklepanje kontrolnih gumbov

1. Dotaknite se gumba za zaklepanje in ga nekaj časa pridržite.
2. Zdaj lahko uporabljate svojo keramično kuhalno ploščo.

⚠ Ko je kuhalna plošča v načinu zaklepa, so vsi kontrolni gumbi onemogočeni, razen gumba za VKLOP/IZKLOP. Indukcijsko kuhalno ploščo lahko v nujnih primerih vedno izklopite z gumbom za VKLOP/IZKLOP, vendar boste morali v naslednjem dejanju najprej odkleniti kuhalno ploščo.

Zaščita pred previsoko temperaturo

Vgrajen temperaturni senzor lahko nadzira temperaturo v keramični kuhalni plošči. Če je ugotovljena previsoka temperatura, bo keramična kuhalna plošča samodejno prenehala delovati.

Opozorilo za preostalo toploto

Če kuhalno ploščo že nekaj časa uporabljate, ostane nekoliko vroča. Črka »H« se prikaže, da vas opozori, da je kuhališče še vedno vroče.

Samodejen izklop

Samodejen izklop je funkcija varnostne zaščite za vašo indukcijsko kuhalno ploščo. Izklopi se samodejno, če kdaj pozabite izklopiti kuhanje. Privzeti delovni čas za različne stopnje moči je prikazan v spodnji tabeli:

Stopnja moči	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Privzeti delovni časovnik (ura)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Uporaba časovnika

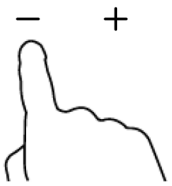
Časovnik lahko uporabite na dva različna načina:

- Lahko ga uporabite kot minutni opomnik. V tem primeru časovnik ne bo izklopil nobenega kuhališča, ko bo potekel čas.
- Lahko ga nastavite tako, da bo izklopil eno kuhališče po preteku časa.
- Časovnik lahko nastavite do 99 minut.

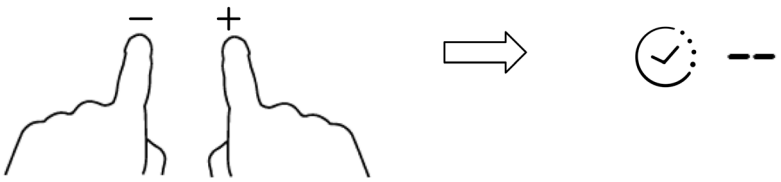
Uporaba časovnika kot minutni opomnik

Če ne izberete nobene kuhalne cone

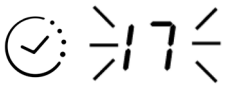
1. Prepričajte se, da je kuhalna plošča vklopljena.
   Opomba: minutni opomnik lahko uporabite tudi, če ne izberete nobenega kuhališča.
2. Ko se dotaknete kontrolnega gumba, kontrolna lučka časovnika prične utripati.
3. Nastavite časovnik z dotikom kontrolnega gumba »–« ali »+«. Prikaz opomnika minut bo začel utripati in se prikazal na prikazovalniku časovnika.
   Namig: Dotaknite se kontrolnega gumba »–« ali »+« na časovniku, da čas skrajšate ali podaljšate za 1 minuto.
   Dotaknite se kontrolnega gumba »–« ali »+« na časovniku in ga držite, da čas skrajšate ali podaljšate za 10 minut.
   Če nastavitev časa preseže 99 minut, se časovnik samodejno vrne na 0 minut.



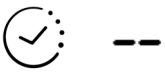
4. Če hkrati pritisnete »–« in »+«, prekličete časovnik in na minutnem prikazovalniku se prikaže »--«.



5. Ko je čas nastavljen, bo časovnik takoj pričel odštevati. Prikazovalnik prikaže preostali čas, indikator časovnika pa utripa 5 sekund.

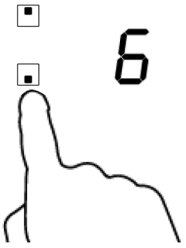


6. Zvočni signal se oglaša 30 sekund, indikator časovnika pa kaže »- -«, ko bo nastavitev časa zaključena.



Nastavitev časovnika za izklop ene ali več kuhališč

1. Dotaknite se kontrolne enote za izbiro ogrevalne površine.

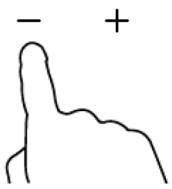


2. Ko se dotaknete kontrolnega gumba, kontrolna lučka časovnika pokaže »10«.

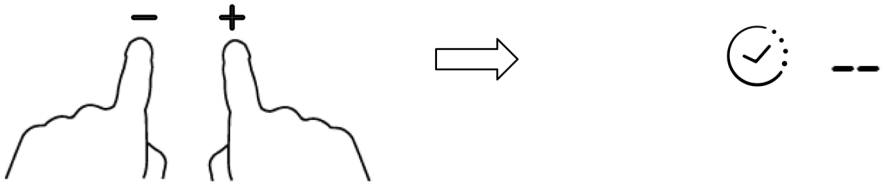
3. Nastavite čas tako, da se na časovniku dotaknete kontrolnega gumba.

   Namig: Dotaknite se kontrolnega gumba »–« ali »+« na časovniku enkrat, da čas skrajšate ali podaljšate za 1 minuto.
   Dotaknite se kontrolnega gumba »–« ali »+« na časovniku in ga držite, da čas skrajšate ali podaljšate za 10 minut.

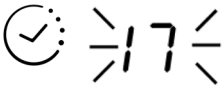
   Če nastavitev časa preseže 99 minut, se časovnik samodejno vrne na 0 minut.



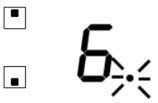
4. Če hkrati pritisnete »–« in »+«, prekličete časovnik in na minutnem prikazovalniku se prikaže »--«.



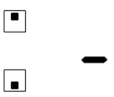
5. Ko je čas nastavljen, bo časovnik takoj pričel odštevati. Prikazovalnik prikaže preostali čas, indikator časovnika pa utripa 5 sekund.



   OPOMBA: rdeča pika poleg indikatorja stopnje zasveti in s tem pokaže, da je območje izbrano.



6. Ko časovnik za kuhanje poteče, se ustrezno kuhališče samodejno izklopi.



OPOMBA: če želite spremeniti čas potem, kos te nastavili časovnik, morate začeti pri prvem koraku.

Navodila za kuhanje

Bodite previdni pri cvrtju, ker se olje in maščoba zelo hitro segrejeta zlasti, če uporabljate funkcijo PowerBoost. Pri izjemno visokih temperaturah se olje in maščoba spontano vnameta in obstaja resna nevarnost požara.

Nasveti za kuhanje

- Ko hrana zavre, znižajte nastavitev temperature.
- Z uporabo pokrova boste skrajšali čas kuhanja in privarčevali energijo z zadrževanjem toplote.
- Zmanjšajte količino tekočine ali maščobe, da skrajšate čas kuhanja.
- Začnite kuhati na visoki nastavitvi in zmanjšajte nastavitev, ko se hrana segreje.

Kuhanje, kuhanje riža

- Stanje zavretja nastopi pod vreliščem pri pribl. 85 °C, ko mehurčki pridejo na površino tekočine kuhanja. To je poglavitno za okusne in nežne juhe, ker se razvijejo arome, ne da bi se jed prekuhala. Tudi omake na jajčni osnovi in z moko zabeljene omake kuhajte pod vreliščem.
- Nekatere naloge, vključno s kuhanjem riža po metodi vpijanja, po možnosti zahtevajo višjo ali nižjo nastavitev, da se zagotovi, da se živilo pravilno skuha v priporočenem času.

Priprava zrezka

Za pripravo sočnih aromatičnih zrezkov:

1. Meso pred pripravo pustite stati pri sobni temperaturi približno 20 minut.
2. Segrejte ponev na težki osnovi.
3. Obe strani zrezka namažite z oljem. V vročo ponev nalijte majhno količino olja in nato položite nanjo.

4. Med pripravo zrezek obrnite samo enkrat. Natančen čas pečenja je odvisen od debeline zrezka in od tega, koliko ga želite zapeči. To se lahko razlikuje od 2 do 8 minut na posamezno stran. Pritisnite zrezek, da preverite, koliko je pečen – tem čvrstejši je, boljše je pripravljen.
5. Pustite, da se zrezek nekaj minut počivati na toplem krožniku, da se lahko sprosti in postane nežen pred serviranjem.

Za cvrtje

1. Izberite raven vok, primeren za keramično steklo, ali veliko ponev za cvrtje.
2. Imejte pripravljene vse sestavine in opremo. Cvrtje mora biti hitro. Če cvrete večje količine, cvrite hrano v več manjših serijah.
3. Ponev na kratko segrejte in dodajte dve žlici olja.
4. Najprej specite meso, ga dajte na stran in ohranite toplega.
5. Popecite zelenjavo. Ko je vroča, vendar še vedno hrustljava, obrnite kuhališče na nižjo nastavitev, znova položite meso v ponev in dodajte omako.
6. Previdno premešajte sestavine, da zagotovite, da se pregrejejo.
7. Postrezite takoj.

Nastavitve vročine

Spodnje nastavitve so samo smernice. Natančna nastavitev je odvisna od več dejavnikov, vključno od vaše posode in pribora in količine, ki jo kuhate. Eksperimentirajte z indukcijsko kuhalno ploščo in poiščite nastavitve, ki vam najbolj ustrezajo.

Nastavitve vročine	**Primernost**
1–2	• občutljivo segrevanje za majhne količine hrane • topljenje čokolade, masla in hrane, ki se hitro zapeče • počasno vrenje • počasno segrevanje
3–4	• ponovno segrevanje • hitro vrenje • kuhanje riža
5–6	• palačinke
7–8	• priprava omak • kuhanje testenin
9	• pečenje z mešanjem • popečenje • priprava juhe do vrenja • kipeča voda

Nega in čiščenje

Spodnje nastavitve so samo smernice. Natančna nastavitev je odvisna od več dejavnikov, vključno od vaše posode in pribora in količine, ki jo kuhate. Eksperimentirajte s kuhalno ploščo in poiščite nastavitve, ki vam najbolj ustrezajo.

Kaj?	**Kako?**	**Pomembno!**
Vsakodnevna umazanija na steklu (prstni odtisi, madeži, madeži, ki jih pušča hrana ali madeži na steklu, ki ne vsebujejo sladkorja).	1. Izklopite kuhališče. 2. Nanesite čistilo za kuhalno ploščo, dokler je steklo še toplo (vendar ne vroče!). 3. Izperite in obrišite s čisto krpo ali papirnato brisačo. 4. Znova vklopite kuhalno ploščo.	• Ko je kuhalna plošča izklopljena, ne bo znaka »vroča površina«, vendar je kuhališče še vedno vroče! Bodite izjemno previdni. • Visokozmogljiva čistila, nekatera čistila za najlon in agresivna čistilna sredstva lahko steklo spraskajo. Vedno preberite etiketo in preverite, ali je vaše čistilno sredstvo ali čistilo za lonce primerno. • Nikoli ne puščajte ostankov čiščenja na kuhalni plošči: na steklu lahko ostanejo madeži.
Pregretja, topljenje in vroč sladkor se razlijejo po steklu.	Takoj jih odstranite z ribjo rezino, lopatico ali strgalom, ki je primeren za kuhalne plošče iz keramičnega stekla, vendar pazite na vroče površine kuhališča: 1. Vklopite kuhališče na steni. 2. Lopatico ali pripomoček držite pod kotom 30 ° in postrgajte umazanijo ali razlitje na hladnem območju kuhališča. 3. Očistite umazanijo ali obrišite s krpo ali papirnato brisačo. 4. Sledite zgornjim korakom od 2 do 4 za »Vsakodnevna umazanija na steklu«.	• Čim prej odstranite madeže, nastale zaradi topljenja, jedi, ki vsebujejo sladkor, ali razlite tekočine. Če jed pustite ohlajevati na steklu, lahko stekleno površino morda težko očistite ali jo celo trajno poškodujete. • Nevarnost ureznin: če je varnostni pokrovček povlečen nazaj, je rezilo v strgalu ostro kot nož. Pri uporabi bodite zelo previdni in vedno hranite varno in zunaj dosega otrok.
Razlite tekočine po kontrolnih gumbih na dotik.	1. Izklopite kuhališče. 2. Pobrišite razlite tekočine. 3. Območje s kontrolnimi gumbi na dotik obrišite s čisto, vlažno gobico ali krpo. 4. Območje do suhega obrišite s papirnato brisačo. 5. Znova vklopite kuhalno ploščo.	• Kuhalna plošča lahko piska in se samodejno izklopi, kontrolni gumbi na dotik pa morda ne bodo delovali, ko je na njih tekočina. Zagotovite, da območje s kontrolnimi gumbi na dotik obrišete do suhega, preden kuhalno ploščo znova vklopite.

Namigi in nasveti

Težava	**Možni vzroki**	**Rešitev**
Kuhališča ni mogoče vklopiti.	Ni napajanja.	Prepričajte se, da je kuhališče priklopljeno na napajanje in vklopljeno. Preverite, ali je v vaši hiši ali okolici prišlo do izpada električnega toka. Če ste preverili vse in je težava še vedno prisotna, pokličite usposobljenega tehnika.
Kontrolni gumbi na dotik se ne odzivajo.	Kontrolni gumbi so zaklenjeni.	Odklenite kontrolne gumbe. Za navodila glejte razdelek »Uporaba vaše keramične kuhalne plošče«.
Kontrolni gumbi na dotik se težko upravljajo.	Morda je na kontrolnih gumbih sloj vode ali pa med dotikanjem kontrolnih gumbom uporabljate konico prsta.	Prepričajte se, da je območje s kontrolnimi gumbi na dotik suho in za dotikanje kontrolni gumbi na dotik uporabite blazinico prsta.
Steklo se spraska.	Posoda in pribor z ostrimi robovi.	Uporabljajte posodo in pribor z ravno in gladko osnovo. Glejte »Izbira prave posode in pribora«.
	Uporabljajo se neprimerna, abrazivna čistila ali čistilna sredstva.	Glejte »Nega in čiščenje«.
Nekatere ponve sprožijo škripanje ali klikanje.	To je lahko posledica strukture posode (plasti različnih kovin vibrirajo različno).	To je normalno za posodo in pribor in ni napaka.

Tehnične specifikacije

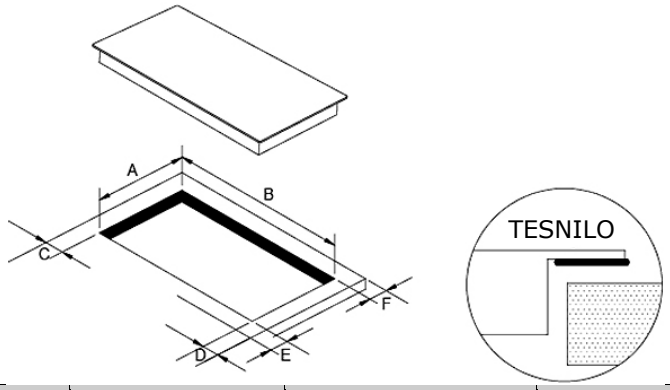
Kuhalna plošča	CDH30
Kuhališča	2 kuhališči
Napetost napajanja	220–240V~
Vgrajena električna energija	2700–3300 W
Velikost izdelka D×Š×V (mm)	288 x 520 x 55
Vgradne dimenzije A × B (mm)	268 x 490

Teža in mere so približne vrednosti. Ker si nenehno prizadevamo izboljšati svoje izdelke, lahko spremenimo specifikacije in modele brez predhodnega obvestila.

Namestitev

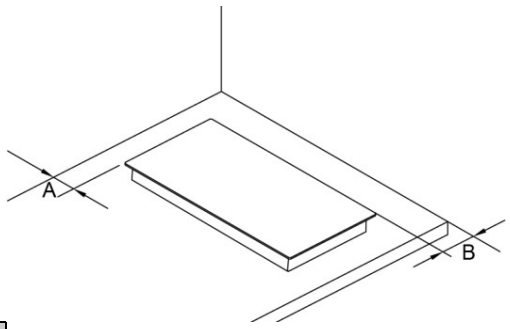
Izbira namestitvene opreme

1. V delovno površino izrežite luknjo ustrezne velikosti, kot prikazuje skica.
   Okoli luknje mora ostati še vsaj 50 mm površine, da lahko kuhalno ploščo vgradite in uporabljate.
   Debelina delovne površine mora biti najmanj 30 mm. Izberite toplotno odporen material delovne površine, da se izognete večjim preoblikovanjem, ki jih povzroči toplotno sevanje s kuhalne plošče. Kot je prikazano spodaj:



A	B	C	D	E	F
268+4 – 0 mm	490+4 -0 mm	najm. 50 mm	najm. 50 mm	najm. 50 mm	najm. 50 mm

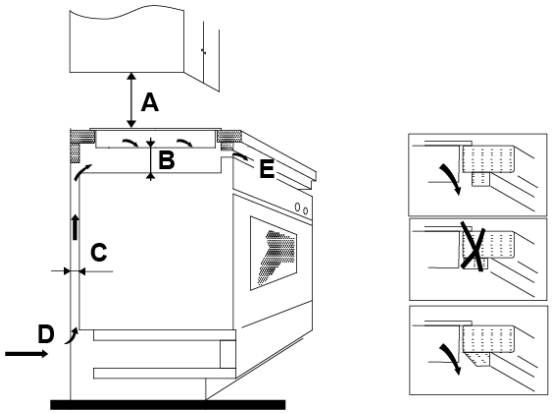
2. Keramično kuhalno ploščo je mogoče uporabljati na mizni plošči omarice. Keramična kuhalna plošča mora biti nameščena vodoravno. Kot je prikazano spodaj:



A	B
najm. 50 mm	najm. 50 mm

Vedno zagotovite, da ima keramična kuhalna plošča zadostno prezračevanje in da odprtine za zrak niso zakrite. Zagotovite, da je keramična kuhalna plošča v dobrem delovnem stanju. Kot je prikazano spodaj:

Opomba: Zaradi varnosti mora biti razdalja med kuhalno ploščo in visečo kuhinjsko omarico najmanj 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	najm. 50	najm. 30	Odprtina za vstop zraka	Odprtina za izstop zraka 10 mm

Preden namestite kuhalno ploščo, zagotovite da

- je delovna površina je kvadratna in ravna in nobeni konstrukcijski elementi ne ovirajo prostorskih zahtev;
- je delovna površina izdelana iz toplotno odpornega materiala;
- ima pečica vgrajen hladilni ventilator, če je kuhalna plošča nameščena nad pečico;
- bo namestitev bo skladna z vsemi zahtevami glede zračenja ter veljavnimi standardi in predpisi;
- primerno ločilno stikalo zagotavlja popolno ločitev iz glavnega napajanja in da je nameščeno v trajno ožičenje skladno z lokalnimi pravili in predpisi.

Ločilno stikalo mora biti odobrenega tipa in biti oddaljeno od kontaktov 3 mm v vseh polih (ali v vseh aktivnih [faznih] vodnikih, če lokalna pravila ožičenja omogočajo to spremembo zahtev);

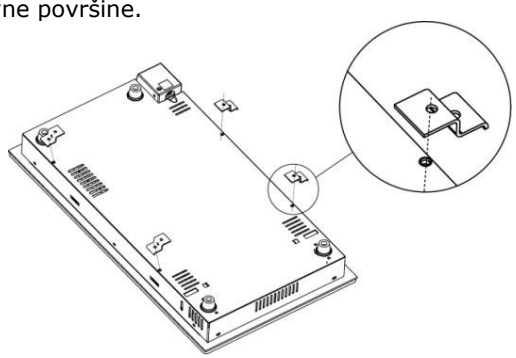
- je ločilno stikalo stranki lahko dostopno pri nameščeni kuhalni plošči;
- se pri dvomih glede namestitve obrnete na lokalne gradbene organe in predpise;
- za stenske površine, ki obdajajo kuhalno ploščo, uporabljate toplotno odporne površine, preproste za čiščenje (kot so keramične ploščice).

Ko ste namestili kuhalno ploščo, zagotovite da

- električni kabel ni dostopen prek vrat omare ali predalov;
- je dovolj pretoka svežega zraka od zunaj omarice do dna kuhalne plošče;
- je pod dnom kuhalne plošče nameščena toplotna zaščitna pregrada, če je kuhalna plošča nameščena nad prostorom predala ali omarice;
- je ločilno stikalo stranki lahko dostopno.

Preden namestite pritrdilne nosilce

Enoto postavite na stabilno in gladko površino (uporabite embalažo). Ne uporabljajte sile na kontrolne gumbe, ki štrlijo iz kuhalne plošče.
Kuhalno ploščo pritrdite na delovno površino tako, da na dno kuhalne plošče privijete štiri nosilce (glejte sliko). Nastavite položaj nosilca glede na debelino delovne površine.



Opozorila

1. Kuhalno ploščo mora namestiti usposobljena oseba ali tehnik. V našem servisu imamo strokovnjake. Postopka nikoli ne izvajajte sami.
2. Keramična kuhalna plošča ne sme biti nameščena na hladilno opremo, pomivalne stroje in sušilnike.
3. Keramična kuhalna plošča mora biti nameščena tako, da je mogoče zagotoviti boljše sevanje toplote, da se poveča zanesljivost.
4. Stena in indukcijsko ogrevalno območje nad delovno površino morata vzdržati toploto.
5. Večplastno dno in lepilo morata biti odporna na vročino, da ne pride do poškodb.
6. Ne smete uporabljati parnega čistilnika.
7. To keramično kuhalno ploščo je mogoče priključiti samo na napajanje s sistemsko impedanco, ki ni višja od 0,427 Ohma. Če je potrebno, se za informacije o sistemski impedanci obrnite na dobavitelja energije.

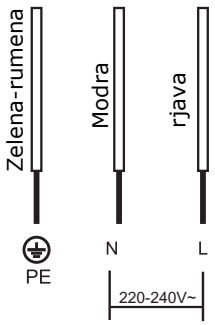
Priključitev kuhalne plošče na električno napajanje

To kuhalno ploščo mora na električno napajanje priključiti samo ustrezno usposobljena oseba. Pred priključitvijo kuhalne plošče na električno napajanje preverite, ali:

1. je gospodinjski sistem ožičenja primeren za napajanje kuhalne plošče;
2. napetost ustreza vrednosti, navedeni na tipski ploščici;
3. odseki električnega kabla lahko prenesejo obremenitev, navedeno na tipski ploščici.

Če kuhalno ploščo priklopite na električno omrežje, ne uporabljajte adapterjev, reduktorjev ali razdelilnikov, saj lahko povzročijo pregrevanje in požar.
Električni kabel se ne sme dotikati vročih delov in mora biti nameščen tako, da njegova temperatura v nobeni točki ne bo presegla 75 °C.

Napajalnik mora biti priključen v skladu z ustreznim standardom ali enopolnim odklopnikom. Metoda povezave je prikazana spodaj.



1. Če je kabel poškodovan ali ga je treba zamenjati, mora to storiti tehnik z ustreznim orodjem, da preprečite morebitne nesreče.
2. Če kuhalno ploščo priključite neposredno na električno omrežje, morate vgraditi varovalko z razdaljo med kontakti vsaj 3 mm.
3. Monter mora zagotoviti, da je priključitev na električno omrežje ustrezna in skladna z varnostnimi predpisi.
4. Kabel ne sme biti upognjen ali stisnjen.
5. Stanje kabla je treba redno preverjati. Zamenja ga lahko samo ustrezno usposobljen strokovnjak.

 ODLAGANJE: tega izdelka ne odlagajte kot nesortiranega komunalnega odpadka. Takšne odpadke je treba zbirati ločeno za posebno obravnavo.	Ta naprava je označena skladno z določili Evropske direktive 2012/19/EU o odpadni električni in elektronski opremi (WEEE). S pravilnim načinom odstranjevanja izdelka boste pomagali preprečiti morebitne negativne posledice za okolje in zdravje ljudi, ki bi jih lahko povzročilo nepravilno odstranjevanje izdelka. Simbol na izdelku označuje, da s tem izdelkom ni dovoljeno ravnati kot z običajnimi gospodinjskimi odpadki. Izdelke odpeljite na zbirno točko za predelavo električne in elektronske opreme. Ta izdelek je treba odstraniti na poseben način. Za podrobnejše informacije o obnovi in predelavi tega izdelka ter o ravnanju s tem izdelkom se obrnite na lokalni občinski organ, komunalno službo ali trgovino, v kateri ste izdelek kupili. Za podrobnejše informacije o obnovi in predelavi izdelka ter o ravnanju s tem izdelkom se obrnite na lokalni mestni organ, komunalno službo ali trgovino, v kateri ste kupili izdelek.

Podatki o nizki porabi energije v skladu z Uredbo Komisije (EU) 2023/826.

Stanje	**Poraba energije**	**Obdobje, po katerem oprema samodejno doseže stanje**
Način izklopa	0,5 W	20 Min

Informacije o izdelku za domače električne kuhalne plošče skladne z Uredbo Komisije (EU) št. 66/2014					
		Položaj	Simbol	Vrednost	Enota
Identifikacija modela				CDH30	
Vrsta kuhalne plošče:				Električna kuhalna plošča	
Število kuhalnih con in/ali področij	cone			2	
	področja				
Tehnologija ogrevanja (indukcijske kuhalne cone in kuhalna področja, sevalne kuhalne cone, trdne plošče)	Indukcijske kuhalne cone				
	Indukcijska kuhalna področja				
	sevalne kuhalne cone			X	
	trdne plošče				
Za krožne kuhalne cone ali področja: premer uporabne površine na električno ogrevani kuhalni coni, zaokrožen na najbližjih 5 mm		Zadnji	Ø	20,0	cm
		Sprednji	Ø	16,5	cm
		Zadnja leva	Ø		cm
		Zadnja srednja	Ø		cm
		Zadnja desna	Ø		cm
		Srednja leva	Ø		cm
		Srednja srednja	Ø		cm
		Srednja desna	Ø		cm
		Sprednja leva	Ø		cm
		Sprednja srednja	Ø		cm
		Sprednja desna	Ø		cm
Za nekrožna kuhalna območja ali površine: dolžina in širina uporabne površine na električno ogrevano kuhalno območje ali površino, zaokroženo na najbližjih 5mm		Flex leva	L W		cm
		Zadnja srednja	L W		cm
		Flex desna	L W		cm
		Srednja leva	L W		cm
		Srednja srednja	L W		cm
		Srednja desna	L W		cm
		Sprednja leva	L W		cm
		Sprednja srednja	L W		cm
		Sprednja desna	L W		cm
Poraba energije za kuhalno območje ali površino, izračunana na kg		Zadnji	Ø	188,9	Wh/kg
		Sprednji	Ø	183,8	Wh/kg
		Zadnja leva	$EC_{\text{električno kuhanje}}$		Wh/kg
		Zadnja srednja	$EC_{\text{električno kuhanje}}$		Wh/kg
		Flex desna	$EC_{\text{električno kuhanje}}$		Wh/kg
		Srednja leva	$EC_{\text{električno kuhanje}}$		Wh/kg
		Srednja srednja	$EC_{\text{električno kuhanje}}$		Wh/kg
		Srednja desna	$EC_{\text{električno kuhanje}}$		Wh/kg
		Sprednja leva	$EC_{\text{električno kuhanje}}$		Wh/kg
		Flex leva	$EC_{\text{električno kuhanje}}$		Wh/kg
		Sprednja desna	$EC_{\text{električno kuhanje}}$		Wh/kg
Poraba energije za kuhalno ploščo, izračunana na kg			$EC_{\text{električna kuhalna plošča}}$	186,4	Wh/kg

Uporabljeni standard: EN 60350-2 Gospodinjski električni kuhalni aparati - 2. del: Kuhalne plošče - Metode za merjenje zmogljivosti

Predlogi za varčevanje z energijo:

- Za doseganje najboljše učinkovitosti vaše kuhalne plošče postavite posodo v sredino kuhalne cone.
- Uporaba pokrova bo skrajšala čas kuhanja in prihranila energijo z zadrževanjem toplote.
- Zmanjšajte količino tekočine ali maščobe, da skrajšate čas kuhanja.
- Začnite kuhati na visoki nastavitvi in zmanjšajte nastavitev, ko se hrana segreje.
  - Uporabljajte posode, katerih premer je enak premeru grafike izbrane cone.
- Če po vklopu kuhalne plošče ni nobenega delovanja, bo kuhalna plošča samodejno prešla v izklopni način po 1 minuti, poraba energije pa bo v izklopnem načinu 0,5 W.

Te informacije je treba obravnavati kot del uporabniškega priročnika naprave.

Avertismente de siguranță

Siguranța dvs. este importantă pentru noi. Vă rugăm să citiți aceste informații înainte de a utiliza plita.

Instalare

Pericol de electrocutare

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

Pericol de tăiere

- Atenție - marginile panoului sunt ascuțite.
- Utilizarea neatentă poate duce la vătămare sau tăieturi.

Instrucțiuni importante de siguranță

- Citiți aceste instrucțiuni cu atenție înainte de a instala sau utiliza acest aparat.
- Niciun material sau produse combustibile nu trebuie așezate pe acest aparat în niciun moment.
- Vă rugăm să partajați aceste informații cu persoana responsabilă pentru instalarea aparatului, întrucât v-ar putea reduce costurile de instalare.
- Pentru a evita un pericol, acest aparat trebuie instalat în conformitate cu aceste instrucțiuni pentru instalare.
- Acest aparat va fi instalat și împământat corespunzător numai de către o persoană calificată corespunzător.
- Acest aparat trebuie conectat la un circuit care încorporează un comutator de izolare ce oferă deconectarea completă de la sursa de alimentare.
- Nereușita de a instala aparatul corect poate invalida orice pretenții de garanție sau răspundere.

Operare și întreținere

Pericol de electrocutare

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

Pericol pentru sănătate

- Acest aparat este conform cu standardele de siguranță electromagnetică.

Pericol de suprafață fierbinte

- În timpul utilizării, părțile accesibile ale acestui aparat se vor înfierbânta suficient încât să cauzeze arsuri.
- Nu permiteți contactul corpului, hainelor sau al oricărui alt articol în afară de ustensilele de bucătărie adecvate cu sticla plitei de inducție până când nu se răcește suprafața.

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

Pericol de tăiere

- Lama extrem de ascuțită a unei raclete pentru suprafața plitei este expusă când se retrage capacul de protecție. Folosiți cu multă atenție și depozitați întotdeauna în siguranță și nu lăsați la îndemâna copiilor.
- Utilizarea neatentă poate duce la vătămare sau tăieturi.

Instrucțiuni importante de siguranță

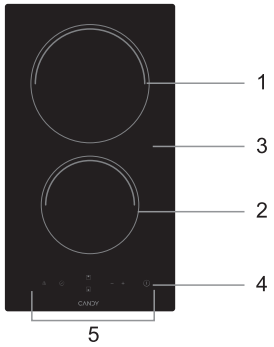
- Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat în timpul utilizării. Fierberea în exces cauzează apariția fumului și scurgeri de grăsime care se pot aprinde.
- Nu utilizați niciodată aparatul drept suprafață de lucru sau depozitare.
- Nu lăsați niciodată obiecte sau ustensile pe aparat.
- Nu folosiți niciodată aparatul pentru încălzirea camerei.
- După utilizare, opriți întotdeauna zonele de gătit și plita conform descrierii din acest manual (folosind comenzile tactile).
- Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul sau să se așeze sau să urce pe aceasta.
- Nu depozitați articole de interes pentru copii în dulapurile de deasupra aparatului. Copiii care se urcă pe suprafața de gătit pot suferi vătămări grave.
- Nu lăsați copiii singuri sau nesupravegheați în zona unde aparatul este în funcțiune.
- Copiii sau persoanele cu dizabilități care le limitează capacitatea de a folosi aparatul trebuie să fie instruiți de o persoană responsabilă și competentă privind utilizarea acestuia. Instructorul trebuie să fie mulțumit că aceștia pot folosi aparatul fără a se pune în pericol pe ei înșiși sau mediul înconjurător.
- Nu reparați sau nu înlocuiți nicio piesă a aparatului mai puțin atunci când în manual există prevederi specifice în acest sens. Toate celelalte lucrări de service trebuie efectuate de un tehnician calificat.
- Nu folosiți un dispozitiv de curățare cu aburi pentru plită.
- Nu amplasați sau nu scăpați obiecte grele pe plita dvs.
- Nu vă așezați pe plita dvs. de gătit.
- Nu folosiți tigăi cu margini zimțate sau nu trageți de tigaie de-a lungul suprafeței din sticlă a plitei de inducție, întrucât acest lucru poate zgâria sticla.
- Nu folosiți bureți de sârmă sau agenți de curățare abrazivi pentru a vă curăța plita de gătit, întrucât acest lucru poate zgâria sticla de inducție.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, agentul de service sau de persoane calificate similare, pentru a evita orice pericol.
- Acest aparat este destinat exclusiv utilizării domestice.
- AVERTIZARE: Aparatul și piesele sale accesibile se încing în timpul utilizării.

- Trebuie să fiți atenți pentru a evita atingerea elementelor de încălzire. Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani vor fi ținuți la distanță, mai puțin când sunt supravegheați permanent.
- Acest aparat poate fi utilizat de către copiii cu vârste de minim 8 ani și de către persoanele cu abilități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență sau cunoștințe, cu condiția să fie supravegheate sau instruite corespunzător privind modul de utilizare a acestui aparat în siguranță și să înțeleagă pericolele implicate.
- Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea de către utilizator nu vor fi efectuate de copii fără supraveghere.
- AVERTIZARE: Gătirea nesupravegheată pe o plită cu grăsime sau ulei poate fi periculos și poate duce la incendiu. Nu încercați NICIODATĂ să stingeți un incendiu cu apă, ci opriți aparatul și apoi acoperiți flacăra, de ex., cu un capac sau o pătură ignifugă.
- AVERTIZARE: Pericol de incendiu: nu depozitați articolele pe suprafețele de gătit.
- Avertizare: Dacă suprafața este fisurată, opriți aparatul pentru a evita posibilitatea de electrocutare, pentru suprafețele plitei din sticlă-ceramică sau materiale similare care protejează părțile live
- Nu trebuie utilizat un dispozitiv de curățat cu aburi.
- Aparatul nu este destinat operării cu ajutorul unui cronometru extern sau un sistem de control la distanță separat.

Felicitări pentru achiziția noii dvs. plite ceramice.
Vă recomandăm să acordați timp lecturii acestui manual cu instrucțiuni/manual de instalare pentru a înțelege cum să instalați și operați plita dvs. în mod corect.
Pentru instalare, citiți secțiunea aferentă instalării.
Citiți toate instrucțiunile de siguranță cu atenție și păstrați acest manual de instrucțiuni/instalare pentru consultări ulterioare.

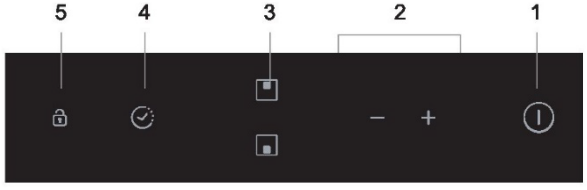
Prezentarea generală a produsului

Vedere de sus



1. suprafață cu max. 1800 W
2. suprafață cu max. 1200 W
3. Placă din sticlă
4. PORNIT/OPRIT
5. Panou de comenzi

Panou de comenzi



1. Comandă PORNIRE/OPRIRE
2. Comenzi de pornire/regularizare a cronometrului
3. Comenzi de selectare a zonei de încălzire
4. Comandă cronometru
5. comandă cu tastă de blocare

Informații despre produs

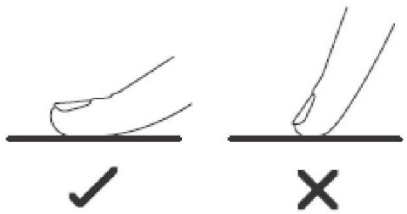
Plita ceramică de gătit cu microcomputer se pliază pe diverse cerințe în bucătărie, datorită rezistenței la încălzire a cablului, comenzilor prin intermediul unui microcomputer și posibilității de a selecta mai multe tipuri de putere și este alegerea optimă pentru familiile moderne.
Plita ceramică a fost proiectată având în vedere cerințele clienților și are un design personalizat. Plita oferă performanțe sigure și de încredere, asigurând un confort sporit și permițându-vă să vă bucurați de viață din plin.

Înainte de a utiliza noua plită ceramică

- Citiți acest ghid, cu accent pe secțiunea de „Avertismente de siguranță”.
- Scoateți pelicula de protecție care poate fi încă fixată pe plita ceramică.

Utilizarea comenzilor tactile

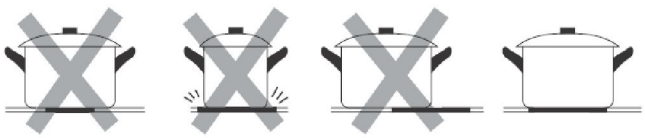
- Comenzile răspund la atingere, astfel că nu trebuie să aplicați nicio presiune.
- Folosiți pernuța degetului, nu vârful.
- Veți auzi un sunet de fiecare dată când se înregistrează o atingere.
- Asigurați-vă că comenzile sunt întotdeauna curate, uscate și că nu există niciun obiect (de ex., o ustensilă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



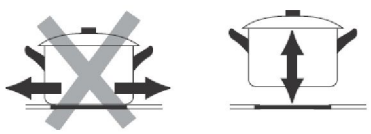
Alegerea vaselor de gătit corecte

Nu folosiți vase cu margini zimțate sau cu o bază curbată.

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



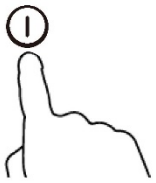
Ridicați întotdeauna vasele de pe plita ceramică, nu le glisați. În caz contrar, puteți zgâria sticla.



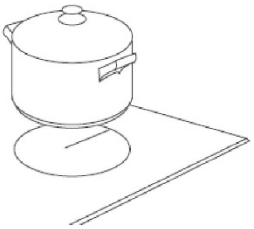
Utilizarea plitei ceramice

Pentru a începe să gătiți

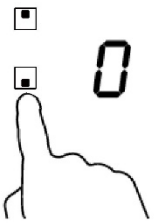
1. Atingeți comanda PORNIRE/OPRIRE.
   După aprindere, alarma sună o dată, toate ecranele afișează „-” sau „--”, indicând că plita a intrat în modul așteptare.



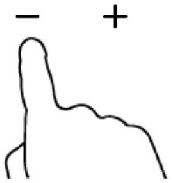
2. Puneți un vas adecvat pe zona de gătit pe care doriți să o folosiți.
   - Asigurați-vă că fundul vasului și suprafața zonei de gătit sunt curate și uscate.



3. Atingerea comenzii pentru selectarea zonei de încălzire.

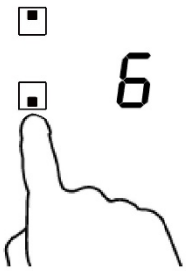


4. Selectați o zonă de încălzire atingând comanda „-” sau „+”.
   - Dacă nu selectați o zonă de încălzire în decurs de 1 minut, plita ceramică se va opri automat. Va trebui să începeți din nou de la pasul 1.
   - Puteți modifica setarea de căldură oricând în timpul procesului de gătire.
   - Ținând apăsat oricare dintre aceste butoane, valoarea se va ajusta la o valoare superioară sau inferioară.



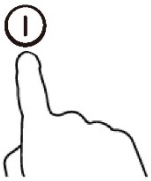
Când ați terminat de gătit

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



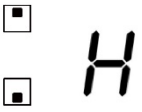
2. Opriți zona de gătit derulând în jos la „0” sau atingând concomitent comanda „-” și „+”.

3. Opriți întreaga plită atingând comanda PORNIRE/OPRIRE ⏻.



4. Aveți grijă la suprafețele fierbinți

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



Blocarea comenzilor

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

Pentru a bloca comenzile

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

Pentru a debloca comenzile

1. Atingeți și țineți apăsat comanda de blocare a tastelor pentru un timp.
2. Acum puteți începe să utilizați plita ceramică.

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

Protecție la temperatură în exces

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

Avertisment de încălzire reziduală

Când plita funcționează de ceva vreme, va exista o căldură reziduală. Litera „H” apare pentru a vă avertiza că zona de gătit încă este fierbinte.

Oprire automată

Oprirea automată este o funcție de protecție automată pentru plita dvs. ceramică. Aceasta se oprește automat dacă uitați să opriți funcția de gătit. Timpii de funcționare impliciți pentru diverse niveluri de putere sunt prezentați în tabelul de mai jos.

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

Folosirea cronometrului

Puteți utiliza cronometrul în două moduri diferite:

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

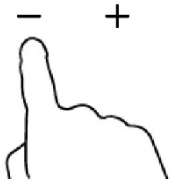
Folosirea cronometrului drept memento minutar

Dacă nu selectați nicio zonă de gătit

1. Asigurați-vă că plita este pornită.
   Notă: puteți folosi mementoul minutar chiar dacă nu selectați nicio zonă de gătit.

2. Atingeți comanda temporizatorului, iar indicatorul său va lumina intermitent.

3. Reglați setarea temporizatorului atingându-l sau prin comenzile „+”. Mementoul minutar va începe să lumineze intermitent și va apărea pe afișajul cronometrului.

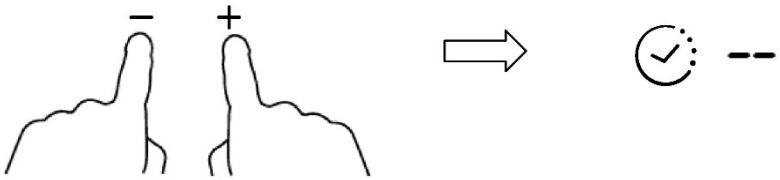
   

   Sfat: Atingeți comanda „-” sau „+” o dată pentru a reduce sau a crește cu 1 minut.

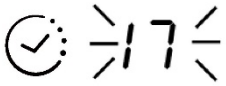
   Atingeți și țineți apăsată comanda „-” sau „+” o dată pentru a reduce sau a crește cu 10 minute.

   Dacă setarea de timp depășește 99 de minute, cronometrul va reveni automat la 0 minute.

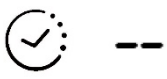
4. La atingerea în același timp a comenzilor „-” și „+”, cronometrul este anulat, iar pe ecranul minutar va fi afișată valoarea „--”.



5. Atunci când este setată ora, aceasta începe numărătoarea inversă imediat. Ecranul indică timpul rămas și indicatorul cronometrului se aprinde intermitent timp de 5 secunde.

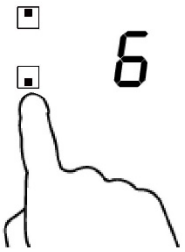


6. Alarma sonoră va emite un sunet de alarmă timp de 30 de secunde, iar cronometrul va indica „--” când s-a încheiat durata setată.



Setarea cronometrului pentru a opri o zonă de gătit

1. Atingerea comenzii pentru selectarea zonei de încălzire.

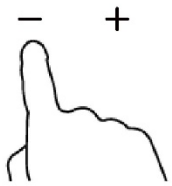


2. Atingeți comanda cronometrului, indicatorul acestuia arată „10”.

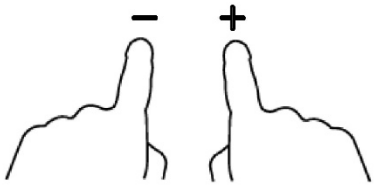
3. Setați durata atingând comanda cronometrului.

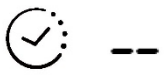
   Sfat: Atingeți comanda „-” sau „+” o singură dată pentru a reduce sau a crește cu 1 minut. Țineți apăsată comanda „-” sau „+” o dată pentru a reduce sau a crește cu 10 minute.

   Dacă setarea de timp depășește 99 de minute, cronometrul va reveni automat la 0 minute.

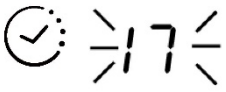


4. Atingând împreună și „+”, cronometrul este anulat și este afișat pe afișajul minutelor.

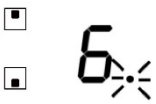




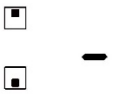
5. Atunci când este setată ora, aceasta începe numărătoarea inversă imediat. Ecranul indică timpul rămas și indicatorul cronometrului se aprinde intermitent timp de 5 secunde.



   NOTĂ: Punctul roșu de lângă indicatorul de nivel de putere se aprinde indicând că zona respectivă a fost selectată.



6. Când cronometrul pentru durata de gătit a ajuns la zero, zona de gătit corespunzătoare se va opri automat.



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

Recomandări pentru gătit

Aveți grijă atunci când prăjiți, deoarece uleiul și grăsimile se încălzesc foarte repede, mai ales dacă utilizați funcția PowerBoost. La temperaturi extrem de ridicate, uleiul și grăsimile se pot aprinde spontan, iar acest lucru prezintă un risc grav de incendiu.

Sfaturi pentru gătit

- Când mâncarea începe să fiarbă, reduceți temperatura setată.
- Folosind un capac, reduceți durata de gătire și economisiți energia prin menținerea căldurii.
- Minimizați cantitatea de lichid sau grăsime pentru a reduce timpii de gătit.
- Începeți procesul de gătire la o valoare înaltă și reduceți reglajul când alimentele s-au încălzit în interior.

Fierberea la foc mic, gătirea orezului

- Fierberea la foc mic se produce sub punctul de fierbere, la aproximativ 85 °C, atunci când bulele de aer se ridică doar ocazional la suprafața lichidului de gătit. Acesta este secretul supelor delicioase și al tocanelor fragede, deoarece aromele se dezvoltă fără ca mâncarea să fie excesiv de gătită. De asemenea, sosurile pe bază de ou și îngroșate cu făină ar trebui să fie gătite sub punctul de fierbere.
- Anumite tehnici de gătit, inclusiv gătitul orezului prin metoda de absorbție, pot necesita setarea unei temperaturi mai mari decât cea mai scăzută temperatură, pentru a vă asigura că mâncarea este gătită corect în intervalul de timp recomandat.

Prăjirea fripturii

Pentru a găti fripturi suculente și aromate:

1. Țineți carnea la temperatura camerei timp de aproximativ 20 minute înainte de preparare.
2. Încălziți o tigaie cu bază grea.
3. Ungeți ambele părți ale fripturii cu ulei. Întindeți o cantitate mică de ulei în tava fierbinte și apoi așezați carnea pe tava fierbinte.
4. Întoarceți friptura o singură dată în timpul gătitului. Timpul exact de gătit va depinde de cât de groasă este bucata de friptură și de cât de gătită o doriți. Timpii pot varia de la aproximativ 2 la 8 minute pe fiecare parte. Presați friptura pentru a verifica cât de mult este gătită - cu cât se simte mai fermă cu atât va fi mai „bine făcută”.
5. Lăsați friptura pe o farfurie caldă timp de câteva minute pentru a-i permite să se înmoaie și să devină fragedă înainte de servire.

Pentru prăjire la foc iute cu amestecare continuă

1. Alegeți un wok cu baza plată sau o tigaie mare, compatibile cu plita ceramică.
2. Pregătiți toate ingredientele și echipamentele. Prăjirea la foc iute cu amestecare continuă trebuie să se realizeze repede. Dacă gătiți cantități mari, împărțiți alimentele în mai multe porții mai mici.
3. Preîncălziți tava pentru scurt timp și adăugați două linguri de ulei.
4. Gătiți prima dată carnea, apoi lăsați-o deoparte și păstrați-o caldă.
5. Prăjiți legumele amestecând continuu. Când timp sunt fierbinți, dar încă crocante, setați zona de gătit la o temperatură inferioară, puneți carnea înapoi în tigaie și adăugați sosul.
6. Amestecați ușor ingredientele pentru a vă asigura că sunt încălzite.
7. Serviți imediat.

Setări de temperatură

Setările prezentate mai jos sunt doar orientative. Setarea precisă va depinde de mai mulți factori, inclusiv de tipul de vase pe care le utilizați și de cantitatea pe care o gătiți. Încercați mai multe variante de gătire pe plita cu inducție, pentru a găsi setările care vi se potrivesc cel mai bine.

Setarea temperaturii	Utilizarea
1 - 2	• încălzirea delicată pentru cantități mici de alimente • topirea ciocolatei, a untului și a alimentelor care se ard repede • fierbere ușoară la foc mic • încălzire ușoară
3 - 4	• reîncălzire • fierbere rapidă la foc mic • gătirea orezului
5 - 6	• clătite
7 - 8	• sotare • gătirea pastelor
9	• prăjire rapidă prin amestecare • prăjire • aducerea supei la punctul de fierbere • fierberea apei

Îngrijire și curățare

Setările prezentate mai jos sunt doar orientative. Setarea precisă va depinde de mai mulți factori, inclusiv de tipul de vase pe care le utilizați și de cantitatea pe care o gătiți. Încercați mai multe variante de gătire pe plita, pentru a găsi setările care vi se potrivesc cel mai bine.

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

Indicii și recomandări

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

Specificații tehnice

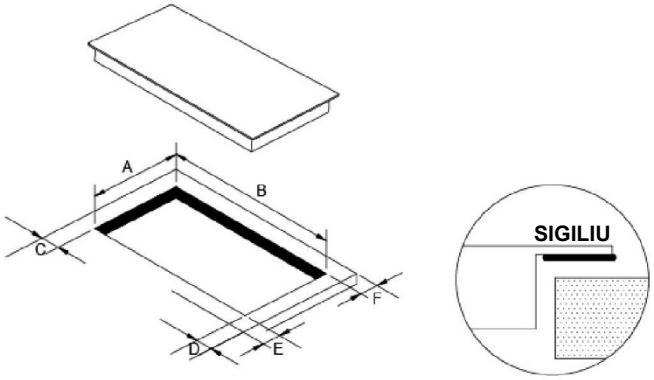
Plită de gătit	CDH30
Zone de gătit	2 zone
Tensiune de alimentare	220-240V~
Curent electric instalat	2700-3300 W
Dimensiune produs DxLxÎ (mm)	288X520X55
Dimensiuni de încorporare A× B (mm)	268X490

Greutatea și dimensiunile sunt aproximative. Deoarece ne străduim în permanență să ne îmbunătățim produsele, este posibil să modificăm specificațiile și design-urile fără o notificare prealabilă.

Instalare

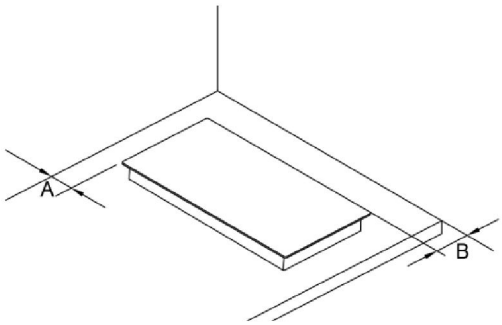
Selectarea echipamentului de instalare

1. Decupați suprafața de lucru în conformitate cu dimensiunile indicate în desen.
   În scopul instalării și utilizării, se va păstra un spațiu de minimum 50 mm în jurul orificiului.
   Asigurați-vă că grosimea suprafeței de lucru este de cel puțin 30 mm. Selectați materialul suprafeței de lucru rezistent la căldură pentru a evita deformarea mai mare cauzată de iradierea de căldură de la ochiul fierbinte. Conform celor de mai jos:



A	B	C	D	E	F
268 + 4 - 0 mm	49 0 + 4 -0 mm	minim 50 mm	minim 50 mm	minim 50 mm	minim 50 mm

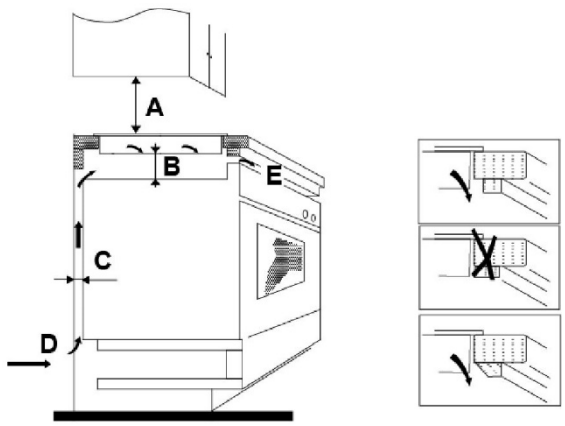
2. Plita ceramică de gătit poate fi folosită pe blatul mesei de lucru. Plita ceramică trebuie amplasată orizontal. Conform celor de mai jos:



A	B
minim 50 mm	minim 50 mm

Asigurați-vă că plita ceramică este bine ventilată și că admisia și evacuarea aerului nu sunt blocate. Asigurați-vă că plita ceramică de gătit este în stare bună de funcționare. Conform celor de mai jos

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



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 minim	30 minim	Admisie aer	Ieșire aer 10 mm

Înainte de a instala plita, asigurați-vă că

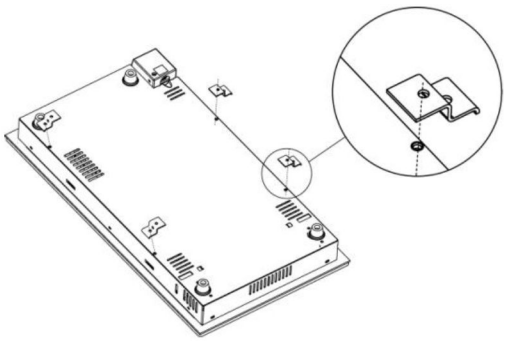
- suprafața de lucru este pătrată și uniformă și niciun element structural nu interferează cu cerințele de spațiu
- suprafața de lucru este confecționată dintr-un material rezistent la căldură
- dacă plita este instalată deasupra unui cuptor, cuptorul are un ventilator încorporat
- instalarea se va face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

După instalarea plitei, asigurați-vă că nu se poate ajunge la

- cablul sursei de alimentare prin ușile sau sertarele dulapului
- că există un flux adecvat de aer proaspăt din exteriorul dulapului către baza plitei
- dacă plita este instalată deasupra unui sertar sau a unui spațiu pentru un dulap, bariera de protecție termică este instalată sub baza plitei
- comutatorul de izolare este ușor accesibil de către client

Înainte de a localiza suporturile de fixare

Unitatea trebuie amplasată pe o suprafață stabilă, netedă (utilizați ambalajul). Nu aplicați forță pe comenzile care ies în relief. Fixați plita pe suprafața de lucru înșurubând cele patru suporturi pe partea inferioară a plitei (vedeți imaginea) după instalare. Reglați poziția suportului pentru a se potrivi la diferitele grosimi ale suprafeței de lucru.



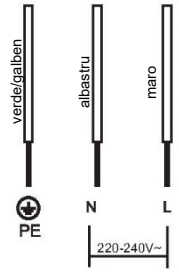
Atenție

1. Plita ceramică de gătit trebuie instalată de personal sau tehnicieni calificați. Vă punem la dispoziție profesioniști. Nu efectuați niciodată o operațiune chiar dvs.
2. Plita ceramică nu trebuie montată pe echipamente de răcire, mașini de spălat vase și uscătoare rotative.
3. Ochiul plitei ceramice va fi instalat astfel încât să poată fi asigurată o mai bună iradiere a căldurii pentru a-i îmbunătăți fiabilitatea.
4. Peretele și zona de încălzire de deasupra suprafeței blatului trebuie să fie rezistente la căldură.
5. Pentru a evita orice daune, stratul sandvici și adezivul trebuie să fie rezistente la căldură.
6. Nu trebuie utilizat un dispozitiv de curățat cu aburi.
7. Această plită ceramică poate fi conectată numai la o sursă cu impedanța sistemului de cel mult 0,427 ohmi. În cazul în care este necesar, consultați furnizorul pentru informații despre impedanța sistemului.

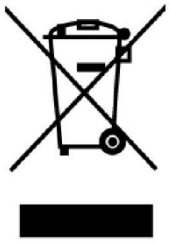
Conectarea plitei la rețeaua de alimentare

Această plită trebuie conectată la rețeaua de alimentare numai de către o persoană calificată. Înainte de a conecta plita la rețeaua de alimentare, verificați dacă:
1.sistemul de cablare domestic este adecvat pentru curentul consumat de plită.
2.tensiunea corespunde valorii indicate pe plăcuța cu date tehnice a plitei
3.secțiunile de cablu ale sursei de alimentare pot rezista la sarcina specificată pe plăcuța cu date tehnice.
Pentru a conecta plita la rețeaua de alimentare, nu utilizați adaptoare, reductoare sau dispozitive de ramificare, întrucât acestea pot cauza supraîncălzirea și incendiul.
Cablul sursei de alimentare nu trebuie să atingă nicio parte fierbinte și trebuie poziționat astfel încât temperatura sa să nu depășească 75 °C în niciun punct.

Sursa de alimentare trebuie conectată în conformitate cu standardul relevant sau cu un întrerupător de circuit unipolar; metoda de conectare este prezentată mai jos.



1. În cazul în care cablul este deteriorat sau trebuie înlocuit, acest lucru trebuie efectuat de un tehnician post-vânzare folosind instrumentele adecvate, astfel încât să se evite orice accidente.
2. Utilizarea
3. Instalatorul trebuie să se asigure că s-a efectuat conexiunea electrică corectă și că este conformă cu regulamentele de siguranță.
4. Cablul nu trebuie îndoit sau comprimat.
5. Cablul trebuie verificat periodic și trebuie înlocuit numai de către o persoană calificată corespunzător.

 **ELIMINARE: Nu eliminați acest produs ca deșeu municipal nesortat. Este necesară colectarea separată a acestor deșeuri pentru un tratament special.**	Acest aparat este marcat conform directivei europene 2012/19/CE privind Deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE). Asigurându-vă că acest aparat este eliminat corect, veți ajuta la prevenirea oricăror daune posibile aduse mediului înconjurător și sănătății umane, care se pot produce dacă este eliminat într-o manieră greșită. Simbolul de pe produs indică că nu poate fi tratat ca deșeu menajer normal. Acesta trebuie dus la un punct de colectare pentru reciclarea bunurilor electrice și electronice. Acest aparat necesită eliminarea specializată a deșeurilor. Pentru mai multe informații privind întreținerea, recuperarea și reciclarea acestui produs, contactați consiliul local, serviciul de eliminare a deșeurilor sau magazinul de unde l-ați achiziționat. Pentru informații detaliate privind tratamentul, recuperarea și reciclarea acestui produs, contactați consiliul local, serviciul dvs. de eliminare a deșeurilor sau magazinul de unde ați achiziționat produsul.

Date privind consumul scăzut de energie conform Regulamentului Comisiei (UE) 2023/826.

Condiție	Consum de energie	Perioada după care echipamentul ajunge automat la condiția respectivă
Mod oprit	0,5 W	20 Min

Valabil doar pentru Cipru

Informații despre produs pentru plite electrice domestice conforme cu Regulamentul Comisiei (UE) nr. 66/2014

		Poziție	Simbol	Valoare	Unit
Identificare model				CDH30	
Tip de plită:				Plită electrică	
Numărul de zone și/sau suprafețe de gătit	zone			2	
	zone				
Tehnologia de încălzire (zone de gătit și suprafețe de gătit cu inducție, zone de gătit radiante, plăci solide)	Zone de gătit cu inducție				
	Zone de gătit cu inducție				
	zone de gătit radiant			X	
	plăci solide				
Pentru zonele sau suprafețele de gătit circulare: diametrul suprafeței utile per zonă de gătit electrică încălzită, rotunjit la cel mai apropiat 5mm		Spate	Ø	20,0	cm
		Față	Ø	16,5	cm
		Spate stânga	Ø		cm
		Spate central	Ø		cm
		Spate dreapta	Ø		cm
		Central stânga	Ø		cm
		Central central	Ø		cm
		Central dreapta	Ø		cm
		Față stânga	Ø		cm
		Față central	Ø		cm
		Față dreapta	Ø		cm
Pentru zonele sau suprafețele de gătit non-circulare: lungimea și lățimea suprafeței utile pe zonă sau suprafață de gătit electrică încălzită, rotunjită la cel mai apropiat 5mm		Flex stânga	L W		cm
		Spate central	L W		cm
		Flex dreapta	L W		cm
		Central stânga	L W		cm
		Central central	L W		cm
		Central dreapta	L W		cm
		Față stânga	L W		cm
		Față central	L W		cm
		Față dreapta	L W		cm
Consumul de energie pentru zona sau suprafața de gătit calculat pe kilogram		Spate	Ø	188,9	Wh/kg
		Față	Ø	183,8	Wh/kg
		Spate stânga	EC gătit electric		Wh/kg
		Spate central	EC gătit electric		Wh/kg
		Flex dreapta	EC gătit electric		Wh/kg
		Central stânga	EC gătit electric		Wh/kg
		Central central	EC gătit electric		Wh/kg
		Central dreapta	EC gătit electric		Wh/kg
		Față stânga	EC gătit electric		Wh/kg
		Flex stânga	EC gătit electric		Wh/kg
		Față dreapta	EC gătit electric		Wh/kg
Consumul de energie pentru plită calculat pe kilogram			EC plită electrică	186,4	Wh/kg

Standard aplicat: EN 60350-2 Aparate de gătit electrice de uz casnic - Partea 2: Plite - Metode de măsurare a performanței

Sugestii pentru Economisirea Energiei:

- Pentru a obține cea mai bună eficiență a plitei tale, te rog să plasezi tigaia în centrul zonei de gătit.
- Utilizarea unui capac va reduce timpul de gătire și va economisi energie prin reținerea căldurii.
- Minimizează cantitatea de lichid sau grăsime pentru a reduce timpul de gătire.
- Începe gătitul la o setare ridicată și reduce setarea când mâncarea s-a încălzit.
- Folosește tigăi ale căror diametru este la fel de mare ca suprafața grafică a zonei selectate.
- Dacă nu există nicio operație după pornirea plitei, aceasta va ajunge automat în modul de oprire după 1 minut și consumul de energie este de 0.5W în modul de oprire.

Aceste informații trebuie luate în considerare ca parte a manualului de utilizare al aparatului.

Sicherheitshinweise

Ihre Sicherheit ist uns wichtig. Bitte lesen Sie diese Informationen, bevor Sie Ihr Kochfeld benutzen.

Installation

Gefahr von Stromschlägen

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

Gefahr durch Schneiden

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

Wichtige Sicherheitsanweisungen

- Lesen Sie diese Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät installieren oder verwenden.
- Legen Sie niemals brennbare Stoffe oder Gegenstände auf diesem Gerät ab.
- Bitte stellen Sie diese Informationen der Person, die für die Installation Ihres Geräts zuständig ist, zur Verfügung, dadurch können Installationskosten gespart werden.
- Um Gefahren zu vermeiden, muss dieses Gerät entsprechend den vorliegenden Installationsanweisungen installiert werden.
- Dieses Gerät sollte nur von einer entsprechend qualifizierten Person ordnungsgemäß installiert und geerdet werden.
- Dieses Gerät sollte an ein Stromnetz mit einem Trennschalter angeschlossen werden, der eine vollständige Abschaltung von der Stromversorgung gewährleistet.
- Die nicht ordnungsgemäße Installation des Geräts kann zu Verlust von Garantie- und Haftungsansprüchen führen.

Betrieb und Wartung

Gefahr von Stromschlägen

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

Gesundheitsrisiko

- Dieses Gerät entspricht den elektromagnetischen Sicherheitsstandards.

Gefahr durch heiße Oberflächen

- Während der Benutzung können zugängliche Teile dieses Geräts ausreichend heiß werden, um Verbrennungen hervorzurufen.

- Lassen Sie Ihren Körper, Ihre Kleidung oder andere Gegenstände, mit Ausnahme von geeignetem Kochgeschirr, nicht mit der Glasoberfläche des Induktionskochfeldes in Berührung kommen, bis die Oberfläche abgekühlt ist.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf der Kochfeldoberfläche abgelegt werden, da sie heiß werden können.
- Kinder fernhalten.
- Griffe von Kochtöpfen können beim Anfassen heiß sein. Stellen Sie sicher, dass Griffe von Kochtöpfen andere Kochzonen, die eingeschaltet sind, nicht überlagern. Halten Sie Griffe außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Nichtbeachten dieses Hinweises kann zu Verbrennungen und Verbrühungen führen.

Gefahr durch Schneiden

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

Wichtige Sicherheitsanweisungen

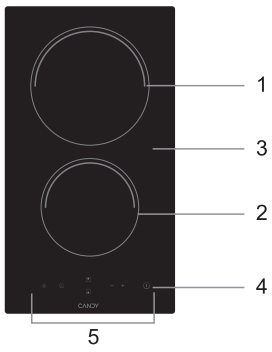
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es gerade in Betrieb ist. Überkochen verursacht rauchende und fettige Spritzer, die sich entzünden können.
- Benutzen Sie Ihr Gerät niemals als Arbeitsfläche oder Ablage.
- Lassen Sie niemals Gegenstände oder Utensilien auf dem Gerät liegen.
- Verwenden Sie Ihr Gerät niemals zum Wärmen oder Heizen von Räumen.
- Schalten Sie nach der Benutzung die Kochzone und das Kochfeld wie in dieser Anleitung beschrieben aus (d.h. über die Bedienelemente).
- Erlauben Sie Kindern nicht, mit dem Gerät zu spielen, darauf zu sitzen, zu stehen oder auf das Gerät zu klettern.
- Verstauen Sie keine Gegenstände, für die sich Kinder interessieren könnten, in Schränken über dem Gerät. Kinder, die auf das Kochfeld klettern, könnten schwer verletzt werden.
- Lassen Sie Kinder nicht allein oder unbeaufsichtigt in Räumen, wo das Gerät in Betrieb ist.
- Kinder oder Personen mit einer Behinderung, die ihre Fähigkeiten zur Bedienung des Geräts mindert, sollten von einer verantwortlichen und kompetenten Person in der Bedienung des Geräts unterwiesen werden. Die unterweisende Person sollte sichergehen, dass sie das Gerät ohne Gefahr für sich selbst oder ihre Mitmenschen bedienen können.
- Versuchen Sie nicht, Teile des Geräts zu reparieren oder zu ersetzen, wenn es in der Anweisung nicht ausdrücklich empfohlen wird. Alle anderen Wartungsarbeiten sollten von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.
- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger für die Reinigung des Kochfeldes.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab und lassen Sie nichts auf das Kochfeld fallen.
- Stellen Sie sich nicht auf die Kochfläche.
- Verwenden Sie keine Töpfe mit rauen Kanten und ziehen Sie Töpfe nicht über die Glasoberfläche des Induktionskochfeldes, da Kratzer auf dem Glas entstehen können.

- Verwenden Sie keine Scheuermittel oder andere aggressive Reinigungsmittel für die Reinigung Ihres Kochfeldes, da diese die Glasoberfläche des Induktionskochfeldes verkratzen könnten.
- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder von seinem Service-Mitarbeiter, oder einer gleichwertig qualifizierten Person ausgetauscht werden, um jegliches Risiko zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist nur für den privaten Gebrauch bestimmt.
- WARNUNG: Das Gerät und die zugänglichen Teile können während des Betriebs heiß werden.
- Die Heizelemente nicht berühren. Kinder unter 8 Jahren niemals unbeaufsichtigt in die Nähe des Geräts lassen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und mangelndem Wissen benutzt werden, wenn diese in die sichere Bedienung des Geräts eingewiesen wurden oder beaufsichtigt werden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Pflege darf nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.
- WARNUNG: Unbeaufsichtigtes Kochen mit Fett oder Öl auf der Kochmulde kann gefährlich sein und zu einem Brand führen. Löschen Sie ein Feuer NIEMALS mit Wasser, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flammen dann ab, z. B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke.
- WARNUNG: Feuergefahr: Keine Gegenstände auf Kochfeldern ablegen.
- Warnung: Ist die Oberfläche zersplittert oder geborsten, schalten Sie das Gerät aus, um Stromschlag zu vermeiden. Kochfeldoberflächen aus Glaskeramik oder ähnlichem Material decken spannungsführende Teile ab.
- Keinen Dampfreiniger verwenden.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, über einen externen Timer oder eine gesonderte Fernsteuerung betrieben zu werden.

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Keramikkochfeldes.
Bitte nehmen Sie sich etwas Zeit, um diese Gebrauchs- und Installationsanleitung zu lesen und sich mit der korrekten Installationsweise und Bedienung vertraut zu machen.
Für die Installation lesen Sie bitte den Abschnitt Installation.
Lesen Sie alle Sicherheitsanweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät benutzen, und bewahren Sie diese Gebrauchs- und Installationsanleitung zum späteren Nachschlagen auf.

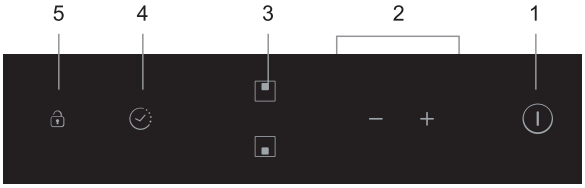
Produktübersicht

Ansicht von oben



1. max. 1800 W Zone
2. max. 1200 W Zone
3. Glasplatte
4. EIN/AUS
5. Bedienfeld

Bedienfeld



1. EIN/AUS-Steuerung
2. Steuerung Leistungsstufen/Timer
3. Kochzonen Auswahlsteuerungen
4. Timer-Steuerung
5. Sperrfunktion

Produktinformationen

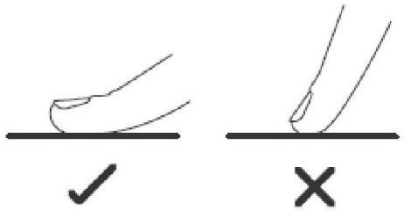
Das Mikrocomputer-Keramikkochfeld kann durch die Widerstandsheizung, die mikrocomputergesteuerte Regelung und die Multi-Power-Auswahl verschiedene Arten von Küchenanforderungen erfüllen, wirklich die optimale Wahl für moderne Familien.
Das Keramikkochfeld stellt den Kunden in den Mittelpunkt und nimmt ein individuelles Design an. Das Kochfeld hat eine sichere und zuverlässige Leistung, die Ihr Leben angenehmer macht, und es Ihnen ermöglicht, den Spaß am Kochen zu genießen.

Bevor Sie Ihr neues Keramikkochfeld benutzen

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

Verwenden der Touch-Bedienungen

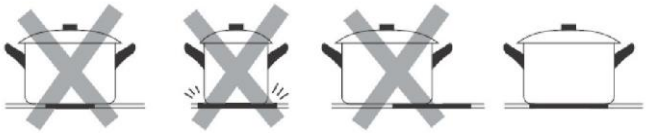
- Die Bedienelemente sind berührungsempfindlich, d.h. Sie brauchen keinen Druck anzuwenden.
- Benutzen Sie die Fingerballen, nicht die Fingerspitze.
- Bei jeder registrierten Berührung ertönt ein Signalton.
- Achten Sie darauf, dass die Bedienelemente immer sauber und trocken sind und dass sie nicht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



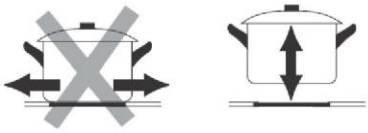
Auswahl des richtigen Kochgeschirrs

Benutzen Sie kein Kochgeschirr mit scharfen Kanten oder gekrümmtem Boden.

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



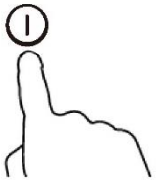
Heben Sie die Töpfe immer vom Keramikkochfeld ab - ziehen Sie Töpfe nicht, da Kratzer auf dem Glas entstehen können.



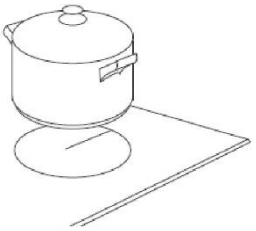
Kochen mit dem Keramikkochfeld

Mit dem Kochen starten

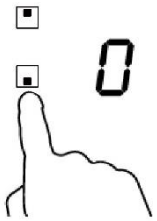
1. Berühren Sie die EIN/AUS-Steuerung.
   Nach dem Einschalten des Geräts ertönt ein einmaliger Signalton und die Kochzonen-Auswahlsteuerung zeigt „ - “ oder „ -- “ und weist darauf hin, dass das Induktionskochfeld in den Standby-Modus geschaltet wurde.



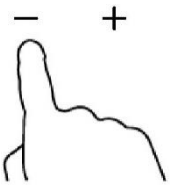
2. Stellen Sie einen geeigneten Topf oder Pfanne auf die Kochzone, die Sie verwenden möchten.
   - Stellen Sie sicher, dass der Topf- oder Pfannenboden und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.



3. Berühren Sie Kochzonen-Auswahl.

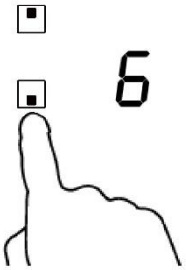


4. Wählen Sie die Temperatureinstellung durch Berühren der Tasten „-“ oder „+“ aus.
   - Wenn Sie innerhalb von 1 Minute keine Temperatureinstellung auswählen, wird das Keramikkochfeld automatisch ausgeschaltet. Sie müssen wieder mit Schritt 1 beginnen.
   - Sie können die Temperatureinstellung jederzeit während des Kochens ändern.
   - Wenn Sie eine dieser Tasten gedrückt halten, wird der Wert nach oben oder unten angepasst.



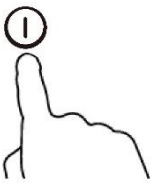
Wenn Sie mit dem Kochen fertig sind

1. Berühren Sie die Kochzonen-Auswahlsteuerung, um die gewünschte Kochzone auszuschalten.



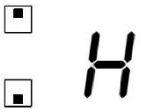
2. Schalten Sie die Kochzone aus, indem Sie die Steuerung auf „0“ stellen oder die Tasten „-“ und „+“ gemeinsam drücken.

3. Schalten Sie das ganze Kochfläche durch Berühren der EIN/AUS-Steuerung ⏻ aus.



4. Warnung vor heißer Oberfläche

„H“ weist darauf hin, welche Kochzone zu heiß zum Anfassen ist. Das Symbol verschwindet, wenn die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist. Es kann auch als Energiesparfunktion eingesetzt werden.
Verwenden Sie die noch heiße Kochplatte, um zusätzliche Töpfe oder Pfannen aufzuheizen.



Tastensperre

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

So werden die Bedienelemente gesperrt
Berühren Sie die Tastensperre. Auf der Timer-Anzeige wird der Schriftzug „Lo“ angezeigt.

So wird die Tastensperre für die Bedienelemente aufgehoben
1. Berühren Sie die Tastensperre und halten Sie sie eine Weile gedrückt.
2. Sie können jetzt beginnen, Ihr Keramikkochfeld zu benutzen.

⚠ Wenn das Kochfeld im Sperrmodus ist, sind alle Bedienelemente mit Ausnahme der EIN/AUS-Steuerung gesperrt. Sie können das Keramikkochfeld mit der EIN/AUS-Steuerung jederzeit in den Not-Aus schalten. Sie sollten aber das Kochfeld im nächsten Schritt zuerst entsperren.

Übertemperaturschutz

Ein integrierter Temperatursensor kann die Temperatur im Keramikkochfeld überwachen. Wenn eine übermäßige Temperatur gemessen wird, stoppt das Keramikkochfeld automatisch den Betrieb.

Restwärme-Warnung

Wenn das Kochfeld schon einige Zeit in Betrieb ist, entsteht eine gewisse Restwärme. Der Buchstabe „H“ weist darauf hin, dass die Kochzone noch heiß ist.

Automatische Abschaltung

Die automatische Abschaltung ist eine Sicherheitsfunktion für das Induktionskochfeld. Das Kochfeld schaltet sich automatisch ab, wenn Sie jemals vergessen sollten, die Kochzone nach dem Kochen auszuschalten. Die Standard-Betriebszeiten für verschiedene Leistungsstufen werden in der Tabelle unten dargestellt:

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

Verwendung der Timer-Funktion

Sie können den Timer auf zwei verschiedene Arten verwenden:

- Sie können ihn als Minute-Minder verwenden. In diesem Fall schaltet der Timer nach Ablauf der eingestellten Zeit die jeweilige Kochzone aus.
- Sie können ihn verwenden, um die Kochzone nach Ablauf der eingestellten Zeit auszuschalten.
- Sie können den Timer auf bis zu 99 Minuten einstellen.

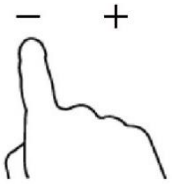
Verwendung des Timers als Minute-Minder

Wenn Sie keine Kochzone auswählen

1. Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld eingeschaltet ist.
   Hinweis: Sie können den Minute-Minder auch benutzen, wenn Sie keine Kochzone ausgewählt haben.

2. Berühren Sie die Timer-Steuerung, die Timeranzeige blinkt.

3. Stellen Sie den Timer durch Berühren der Tasten „-“ oder „+“ ein. Die Minute Minder-Anzeige fängt an zu blinken und wird im Timer-Display angezeigt.

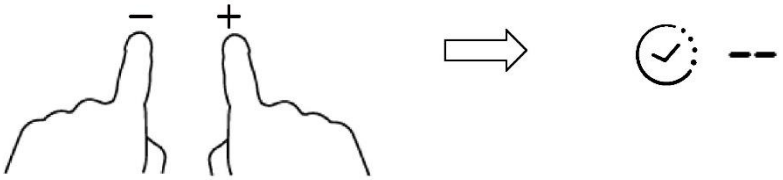
   

   Hinweis: Timer-Taste „-“ oder „+“ einmal berühren, um die Zeit um eine Minute zu verlängern oder zu verkürzen.

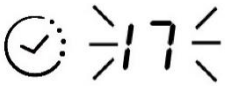
   Berühren Sie die Timer-Taste „-“ oder „+“ und halten Sie sie gedrückt, um die Zeit um 10 Minuten zu verlängern oder zu verkürzen.

   Wenn die eingestellte Zeit 99 Minuten überschreitet, stellt sich der Timer automatisch wieder auf 0 Minuten.

4. Werden die Timer-Tasten „-“ und „+“ zusammen gedrückt, wird der Timer abgebrochen und „-“ im Minuten-Display angezeigt.

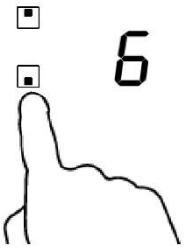
5. Sobald die Zeit eingestellt wurde, beginnt die Rückwärtszählung. Auf der Anzeige wird die Restzeit angezeigt und die Timer-Anzeige blinkt 5 Sekunden lang.

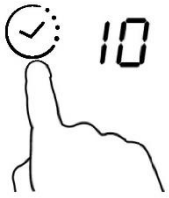
6. Der Summer piept 30 Sekunden lang und auf der Timer-Anzeige wird „- -“ angezeigt, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.

Einstellung des Timers zum Ausschalten einer Kochzone

1. Berühren Sie Kochzonen-Auswahl.

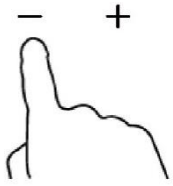


2. Berühren Sie die Timer-Steuerung, die Timer-Anzeige zeigt „10“ an.



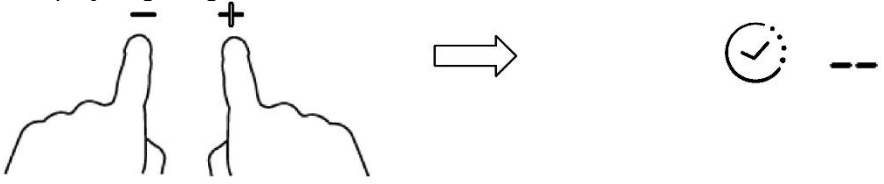
3. Stellen Sie die Zeit durch Berühren der Timer-Tasten ein.

   Hinweis: Berühren Sie die Timer-Taste „-“ oder „+“ einmal, um die Zeit um eine Minute zu verlängern oder zu verkürzen. Berühren Sie die Taste „-“ oder „+“ und halten Sie sie gedrückt, um die Zeit um 10 Minuten zu verlängern oder zu verkürzen.

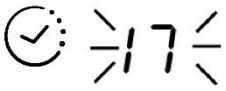


   Wenn die eingestellte Zeit 99 Minuten überschreitet, stellt sich der Timer automatisch wieder auf 0 Minuten.

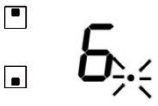
4. Werden die Timer-Tasten „-“ und „+“ zusammen gedrückt, wird der Timer abgebrochen und „-“ im Minuten-Display angezeigt.



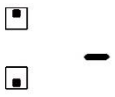
5. Sobald die Zeit eingestellt wurde, beginnt die Rückwärtszählung. Auf der Anzeige wird die Restzeit angezeigt und die Timer-Anzeige blinkt 5 Sekunden lang.



   HINWEIS: Der rote Punkt neben der Leistungsstufen-Anzeige leuchtet auf und zeigt an, dass die Zone ausgewählt ist.



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



HINWEIS: Wenn Sie die Zeit nach der Einstellung des Timers ändern möchten, müssen Sie mit Schritt 1 beginnen.

Kochleitfaden

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

Kochtipps

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

Auf kleiner Flamme kochen, Garen von Reis

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

Schnell angebratenes Steak

So bereiten Sie saftige, schmackhafte Steaks zu:

1. Das Fleisch etwa 20 Minuten vor der Zubereitung bei Raumtemperatur ruhen lassen.
2. Eine Bratpfanne mit dickem Boden erhitzen.
3. Beide Seiten des Steaks mit Öl bestreichen. Eine kleine Menge Öl in die heiße Pfanne geben und dann das Fleisch in die heiße Pfanne legen.
4. Das Steak nur einmal während des Garens wenden. Die exakte Garzeit ist von der Dicke des Steaks und von der gewünschten Garung abhängig. Die Zeit variiert zwischen 2 und 8 Minuten pro Seite. Drücken Sie auf das Steak, um die Garstufe festzustellen - je härter es ist, umso „durchgebratener“ ist es.
5. Lassen Sie das Steak ein paar Minuten auf einer warmen Platte ruhen, damit es vor dem Servieren schön zart wird.

Für Rührbraten

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

Temperatureinstellungen

Die Einstellungen unten sind nur Richtwerte. Die exakte Einstellung ist von verschiedenen Faktoren abhängig, wie dem Kochgeschirr und der Menge von Lebensmitteln, die zubereitet werden sollen. Experimentieren Sie mit dem Induktionskochfeld, um die für Sie am besten geeigneten Einstellungen herauszufinden.

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

Pflege und Reinigung

Die Einstellungen unten sind nur Richtwerte. Die exakte Einstellung ist von verschiedenen Faktoren abhängig, wie dem Kochgeschirr und der Menge von Lebensmitteln, die zubereitet werden sollen. Probieren Sie das Kochfeld aus, um die für Sie am besten geeigneten Einstellungen herauszufinden.

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

Hinweise und Tipps

Problem	**Mögliche Ursachen**	**Was zu tun ist**
Das Kochfeld lässt sich nicht einschalten.	Kein Strom.	Stellen Sie sicher, dass das Keramikkochfeld an die Stromversorgung angeschlossen und eingeschaltet ist. Überprüfen Sie, ob ein Stromausfall in Ihrem Haus oder Wohnbereich vorliegt. Wenn Sie alles überprüft haben und das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.
Die Touch-Bedienungen sprechen nicht an.	Die Bedienungen sind gesperrt.	Die Tastensperre der Bedienelemente aufheben. Siehe Abschnitt „Verwendung des Keramikkochfeldes“ für Anweisungen.
Die Touch-Bedienungen sind schwer zu bedienen.	Es kann ein dünner Wasserfilm über den Bedienelementen liegen, oder Sie benutzen die Fingerspitzen, um die Bedienelemente zu berühren.	Stellen Sie sicher, dass das Touch-Bedienfeld trocken ist und verwenden Sie den Fingerballen, wenn Sie die Bedienelemente berühren.
Das Glas wurde zerkratzt.	Kochgeschirr mit rauen Kanten. Ungeeigneter, abrasiver Scheuerschwamm oder Reinigungsprodukte wurden verwendet.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit flachen und glatten Böden. Siehe „Auswahl des richtigen Kochgeschirrs“. Siehe „Pflege und Reinigung“.
Einige Töpfe knistern oder knacken.	Dies kann durch die Herstellungsweise Ihres Kochgeschirrs bedingt sein (Lagen aus unterschiedlichen Metallen, die unterschiedlich vibrieren).	Das ist normal für Kochgeschirr und deutet nicht auf einen Fehler hin.

Technische Merkmale

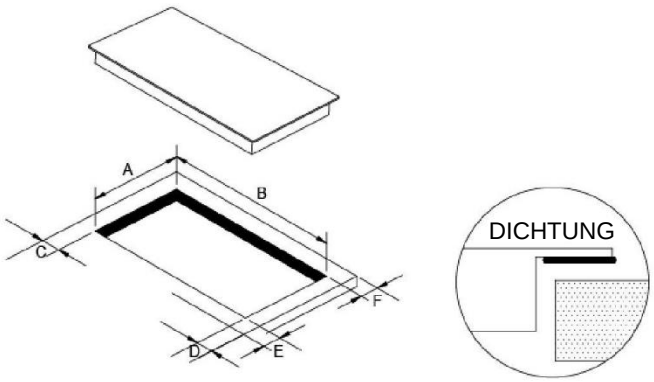
Kochfeld	CDH30
Kochzonen	2 Zonen
Versorgungsspannung	220-240V~
Installierte elektrische Leistung	2700-3300 W
Produktgröße T×B×H(mm)	288X520X55
Einbaugröße A×B (mm)	268X490

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

Installation

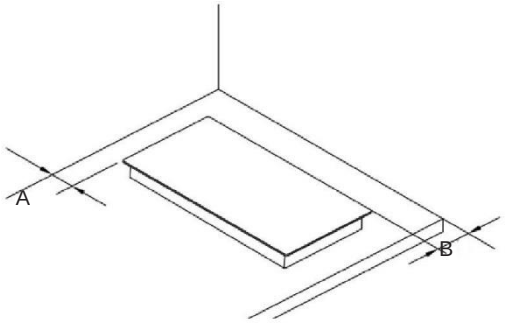
Vorbereitung der Installation

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



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

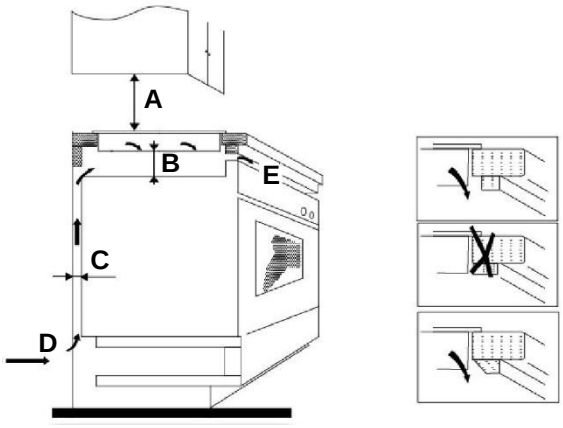
2. Das Keramikkochfeld kann auf der Schrankarbeitsfläche verwendet werden. Das Keramikkochfeld sollte waagerecht ausgerichtet werden. Wie unten dargestellt:



A	B
50 mm mini	50 mm mini

Stellen Sie sicher, dass das Keramikkochfeld in jedem Fall gut belüftet wird und dass der Lufteintritt und -austritt nicht behindert werden. Stellen Sie sicher, dass das Keramikkochfeld in einem guten Betriebszustand ist. Wie unten dargestellt

Hinweis: Der Sicherheitsabstand zwischen der Kochplatte und dem darüber liegenden Schrank sollte mindestens 760 mm betragen.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 Mini	30 Mini	Lufteintritt	Luftaustritt 10 mm

Bevor Sie das Kochfeld installieren, stellen Sie sicher, dass

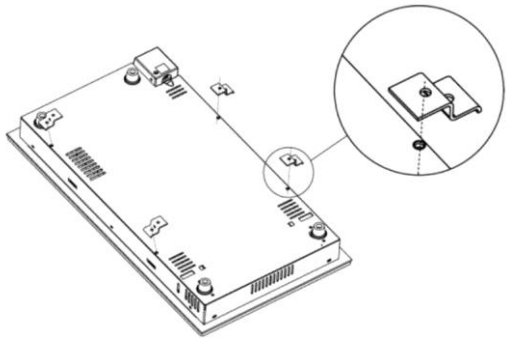
- die Arbeitsfläche rechtwinklig und eben ausgerichtet ist, und dass keine strukturellen Bauteile den Platzbedarf einschränken.
- die Arbeitsfläche aus hitzebeständigem Material besteht.
- wenn das Kochfeld über einem Backofen installiert wird, der Backofen mit einem eingebauten Lüfter ausgestattet ist.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

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

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

Bevor die Befestigungsbügel positioniert werden

Die Einheit sollte auf einer stabilen, glatten Oberfläche (verwenden Sie die Verpackung) abgestellt werden.
Wenden Sie keine Kraft auf die Bedienelemente des Kochfeldes an.
Fixieren Sie das Kochfeld nach der Installation in der Arbeitsfläche mit vier angeschraubten Halterungen am Boden (siehe Abbildung). Passen Sie die Position der Halterung an die unterschiedliche Dicke der Arbeitsfläche an.



Vorsicht

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

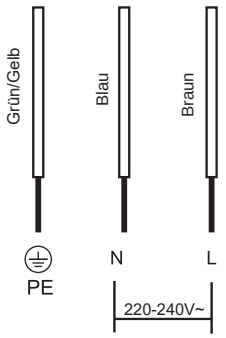
Anschließen des Kochfeldes an das Stromnetz

Dieses Kochfeld darf nur von einer entsprechend qualifizierten Person an das Stromnetz angeschlossen werden. Bevor Sie das Kochfeld an das Stromnetz anschließen, überprüfen Sie dass:

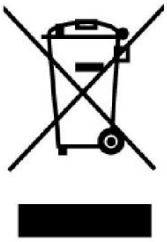
1. das Hausstromnetz für die Leistungsaufnahme des Kochfeldes geeignet ist.
2. die Spannung mit dem Wert auf dem Typenschild übereinstimmt.
3. der Querschnitt des Stromkabels für die auf dem Typenschild angegebene Last geeignet ist.

Verwenden Sie keine Adapter, Reduzierstücke oder Verzweigungseinrichtungen, um das Kochfeld an das Stromnetz anzuschließen, dies kann zu Überhitzung und Brand führen.
Das Stromkabel darf nicht mit heißen Teilen in Berührung kommen und muss so positioniert werden, dass seine Temperatur an keiner Stelle auf über 75˚C ansteigen kann.

Die Stromversorgung sollte in Übereinstimmung mit der einschlägigen Norm oder mit einem 1-poligen Leistungsschalter angeschlossen werden. Die Anschlussmethode wird unten dargestellt.



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

 **ENTSORGUNG: Entsorgen Sie dieses Produkt nicht als unsortierten Hausmüll. Diese Art von Abfall muss getrennt gesammelt und einer besonderen Abfallbehandlung unterzogen werden.**	Dieses Elektrohaushaltsgerät ist in Einklang mit der EU-Richtlinie 2012/19/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Indem Sie sicherstellen, dass dieses Gerät ordnungsgemäß entsorgt wird, helfen Sie, mögliche Schäden für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden, die bei einer falschen Entsorgung entstehen können. Das Symbol auf dem Produkt weist darauf hin, dass es nicht als Hausmüll behandelt werden darf. Stattdessen sollte es zu einer entsprechenden Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten gebracht werden. Dieses Gerät muss durch spezialisierte Betriebe entsorgt werden. Für weitere Informationen über die Behandlung, Wiederverwertung und das Recycling dieses Produkts wenden Sie sich bitte an Ihre örtlich zuständige Behörde, Ihr Müllabfuhr-unternehmen oder an das Geschäft, in dem Sie das Produkt erworben haben. Für weitere Informationen über die Behandlung, Wiederverwertung und das Recycling dieses Produkts wenden Sie sich bitte an Ihre örtlich zuständige Behörde, Ihr Müllab-fuhrunternehmen oder an das Geschäft, in dem Sie das Produkt erworben haben.

Geringe Leistungsaufnahme gemäß der Verordnung (EU) 2023/826 der Kommission.

Zustand	**Energieverbrauch**	**Zeitraum, nach dem das Gerät automatisch in den Zustand übergeht**
Aus-Modus	0,5W	20 min

Gültig nur für Zypern

Produktinformationen für elektrische Haushaltskochfelder gemäß Verordnung (EU) Nr. 66/2014 der Kommission					
		Position	Symbol	Wert	Einheit
Modellidentifikation				CDH30	
Art des Kochfelds:				Elektroherd	
Anzahl der Kochzonen und/ oder Bereiche	Zonen			2	
	Bereiche				
Heiztechnologie (Induktionskochzonen und Kochbereiche, Strahlungskochzonen,	Induktionskochzonen				
	Induktionskochbereiche				
	Strahlungskochzonen			X	
	Massive Platten				
Für kreisförmige Kochzonen oder Bereiche: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche pro elektrisch beheizter Kochzone, gerundet auf die nächstgelegenen 5mm		Hinten	Ø	20,0	cm
		Vorne	Ø	16,5	cm
		Hinten links	Ø		cm
		Hinten zentral	Ø		cm
		Hinten rechts	Ø		cm
		Mitte links	Ø		cm
		Mitte zentral	Ø		cm
		Mitte rechts	Ø		cm
		Vorne links	Ø		cm
		Vorne zentral	Ø		cm
		Vorne rechts	Ø		cm
Für nicht kreisförmige Kochzonen oder Flächen: Länge und Breite der nutzbaren Oberfläche pro elektrisch beheizter Kochzone oder Fläche, aufgerundet auf das Nächste 5mm		Flex links	L W		cm
		Hinten zentral	L W		cm
		Flex rechts	L W		cm
		Mitte links	L W		cm
		Mitte zentral	L W		cm
		Mitte rechts	L W		cm
		Vorne links	L W		cm
		Vorne zentral	L W		cm
		Vorne rechts	L W		cm
Energieverbrauch für Kochzone oder Fläche berechnet pro kg		Hinten	Ø	188,9	Wh/kg
		Vorne	Ø	183,8	Wh/kg
		Hinten links	EKelektrisches Kochen		Wh/kg
		Hinten zentral	EKelektrisches Kochen		Wh/kg
		Flex rechts	EKelektrisches Kochen		Wh/kg
		Mitte links	EKelektrisches Kochen		Wh/kg
		Mitte zentral	EKelektrisches Kochen		Wh/kg
		Mitte rechts	EKelektrisches Kochen		Wh/kg
		Vorne links	EKelektrisches Kochen		Wh/kg
		Flex links	EKelektrisches Kochen		Wh/kg
		Vorne rechts	EKelektrisches Kochen		Wh/kg
Energieverbrauch für den Herd berechnet pro kg			EKelektrische Kochplatte	186,4	Wh/kg

Standard angewendet: EN 60350-2 Haushaltselektro-Kochgeräte - Teil 2: Kochfelder - Methoden zur Leistungsmessung

Vorschläge zur Energieeinsparung:

- Um die beste Effizienz Ihres Kochfelds zu erzielen, platzieren Sie bitte die Pfanne in der Mitte der Kochzone.
- Die Verwendung eines Deckels verkürzt die Kochzeiten und spart Energie, indem die Hitze gespeichert wird.
- Minimieren Sie die Menge an Flüssigkeit oder Fett, um die Kochzeiten zu verkürzen.
- Beginnen Sie mit dem Kochen auf hoher Stufe und reduzieren Sie die Einstellung, wenn das Essen durchgeheizt ist.
- Verwenden Sie Pfannen, deren Durchmesser so groß ist wie die Grafik der ausgewählten Zone.
- Wenn nach dem Einschalten des Kochfelds keine Operation erfolgt, schaltet das Kochfeld nach 1 Minute automatisch in den Aus-Modus und die Leistung beträgt 0,5W im Aus-Modus.

Diese Informationen sind als Teil des Gerätebenutzerhandbuchs zu betrachten.

معلومات المنتج للمواقد الكهربائية المنزلية المتوافقة مع لائحة المفوضية (الاتحاد الأوروبي) رقم 66/2014				
		الموقع	الرمز	القيمة	الوحدة
تعريف النموذج				CDH30	
نوع الموقد:				الموقد الكهربائي	
عدد مناطق الطهي و/أو المناطق	المناطق			2	
	المناطق				
تقنية التسخين (مناطق الطهي بالتحفيز والمناطق الطهي الإشعاعي، وحلقات الطهي الصلبة)	مناطق الطهي بالتحفيز				
	مناطق الطهي بالتحفيز				
	مناطق الطهي الإشعاعي			X	
	الأطباق الصلبة				
بالنسبة لمناطق الطهي الدائرية أو المناطق: قطر المنطقة السطحية المفيدة لكل منطقة طهي كهربائية مُسخنة، مُستدير إلى أقرب 5 مم		الخلفية	Ø	20,0	سم
		الأمامية	Ø	16,5	سم
		الخلف الأيسر	Ø		سم
		الخلف المركزي	Ø		سم
		الخلف الأيمن	Ø		سم
		المركز الأيسر	Ø		سم
		المركز المركزي	Ø		سم
		المركز الأيمن	Ø		سم
		الأمام الأيسر	Ø		سم
		الأمام المركزي	Ø		سم
		الأمام الأيمن	Ø		سم
بالنسبة لمناطق الطهي غير الدائرية: طول وعرض السطح المفيد لكل منطقة طهي كهربائية مُسخنة، مُقربَة إلى الأقرب 5 ملم		مرن الأيسر	ط ع		سم
		الخلف المركزي	ط ع		سم
		مرن الأيمن	ط ع		سم
		المركز الأيسر	ط ع		سم
		المركز المركزي	ط ع		سم
		المركز الأيمن	ط ع		سم
		الأمام الأيسر	ط ع		سم
		الأمام المركزي	ط ع		سم
		الأمام الأيمن	ط ع		سم
استهلاك الطاقة لمنطقة الطهي أو المنطقة يتم حسابها لكل كيلوغرام		الخلفية	Ø	188,9	واط/كغ
		الأمامية	Ø	183,8	واط/كغ
		الخلف الأيسر	طبخ كهربائي		واط/كغ
		الخلف المركزي	طبخ كهربائي		واط/كغ
		مرن الأيمن	طبخ كهربائي		واط/كغ
		المركز الأيسر	طبخ كهربائي		واط/كغ
		المركز المركزي	طبخ كهربائي		واط/كغ
		المركز الأيمن	طبخ كهربائي		واط/كغ
		الأمام الأيسر	طبخ كهربائي		واط/كغ
		مرن الأيسر	طبخ كهربائي		واط/كغ
		الأمام الأيمن	طبخ كهربائي		واط/كغ
استهلاك الطاقة للموقد يتم حسابه لكل كيلوغرام			موقد كهربائي	186,4	واط/كغ
المعيار المعتمد: EN 60350-2 أجهزة الطهي الكهربائية المنزلية - الجزء 2: المواقد - طرق قياس الأداء					

اقتراحات لتوفير الطاقة:

- للحصول على أفضل كفاءة لموقدك، يرجى وضع القدر في وسط منطقة الطهي.
- استخدام غطاء سيقلل من أوقات الطهي ويوفر الطاقة عن طريق الاحتفاظ بالحرارة.
- قلل من كمية السوائل أو الدهون لتقليل أوقات الطهي.
- ابدأ الطهي على وضع عالي وقلل الوضع عندما يسخن الطعام.
- استخدم مقالي قطرها كبير كصورة المنطقة المحددة.
- إذا لم يكن هناك أي عملية بعد تشغيل الموقد، سيصل الموقد تلقائيًا إلى وضع الإيقاف بعد دقيقة واحدة والطاقة 0.5 واط في وضع الإيقاف.

يجب اعتبار هذه المعلومات جزءًا من دليل مستخدم الجهاز.

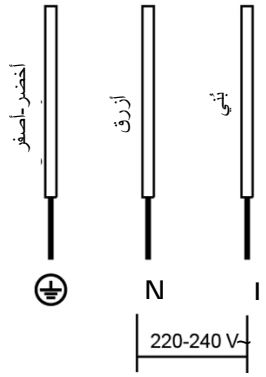
توصيل الموقد بالكهرباء الرئيسية

يجب أن يقوم شخص مؤهل تأهيلًا مناسبًا بتوصيل هذا الموقد إلى خط تغذية الكهرباء الرئيسية. وقبل التوصيل، تحقق من أن:

1. شبكة توصيلات الأسلاك المنزلية مناسبة للطاقة التي يسحبها الموقد.
2. الفولتية تتوافق مع القيمة المبينة على لوحة البيانات.
3. أقسام كابل التغذية الكهربائية (كابل الطاقة) يمكنها تحمل الحمل المبين على لوحة البيانات.

لتوصيل الموقد بالكهرباء الرئيسية، لا تستخدم مهايئات (مشتركات) أو مخفضات أو أجهزة تفريع؛ لأنها يمكن أن تتسبب في سخونة مفرطة وحريق.
يجب عدم ملامسة كابل التغذية الكهربائية (كابل الطاقة) أي أجزاء ساخنة وأن يوضع بطريقة
تجعل درجة حرارته لا تتجاوز 75 درجة مئوية في أي نقطة.

ينبغي توصيل مصدر التغذية الكهربائية بما يتوافق مع المعيار ذي الصلة، أو قاطع دائرة ثلاثي الأقطاب. طريقة التوصيل مبينة أدناه.



1. إذا كان الكابل تالفًا أو يجب استبداله، فيجب أن يقوم بهذا فني ما بعد البيع باستخدام الأدوات المناسبة لتجنب وقوع أي حوادث.
2. إذا كان يتم توصيل الموقد بمصدر التغذية الكهربائية مباشرة، فيجب تركيب قاطع دائرة متعدد الأقطاب بفجوة بين الملامسات قدرها 3 ملم على الأقل.
3. يجب أن يضمن القائم بالتركيب أنه تم عمل التوصيلات الكهربائية الصحيحة وأنها تمتثل للوائح التنظيمية المعنية بالسلامة.
4. يجب عدم ثني أو ضغط الكابل.
5. يجب فحصل الكابل بانتظام واستبداله فقط بواسطة فنيين معتمدين.

التخلص من الموقد: يجب عدم التخلص من هذا المنتج مع نفايات البلديات غير المُصنفة. ومن الضروري جمع مثل هذه النفايات بشكل منفصل لإخضاعها للمعالجة الخاصة.

يُصنَّف هذا الجهاز طبقًا للتوجيه الأوروبي EC/19/2012 بشأن نفايات الأجهزة الكهربائية والإلكترونية (توجيه النفايات الكهربائية والأجهزة الإلكترونية "WEEE"). إنك من خلال ضمان التخلص من هذا الجهاز بشكل صحيح سوف تساعد في تجنب أي ضرر ممكن على البيئة وصحة الإنسان، والذي قد ينجم بسبب التخلص منه بشكل غير صحيح.

يشير الرمز الموجود على الجهاز أنه ينبغي عدم التعامل مع هذا المنتج كنفايات منزلية عادية. وإنما يجب تسليمه إلى نقطة تجميع مخصصة لإعادة تدوير السلع الكهربائية والإلكترونية.

يتطلب هذا الجهاز التخلص منه كنفايات خاصة. لمزيد من المعلومات حول المعالجة والاسترداد وإعادة التدوير لهذا المنتج، الرجاء الاتصال بمجلس المدينة، أو خدمة التخلص من النفايات المنزلية لديك أو المتجر الذي اشتريته منه.

لمزيد من المعلومات حول المعالجة والاسترداد وإعادة التدوير لهذا المنتج، الرجاء الاتصال بمكتب المدينة المحلي، أو خدمة التخلص من النفايات المنزلية لديك أو المتجر الذي اشتريت منه المنتج.

بيانات الاستهلاك المنخفض للطاقة وفقًا للوائح المفوضية (الاتحاد الأوروبي) 826/2023.

الحالة	استهلاك الطاقة	الفترة التي بعدها يصل الجهاز تلقائيًا إلى الحالة
وضع إيقاف التشغيل	0.5 وأط	20 دقيقة

قبل تركيب الموقد، يجب التأكد أن:

- سطح العمل مربع ومستوٍ، وعدم تداخل عناصر إنشائية مع المساحة المطلوبة.
- سطح العمل مصنوع من مادة مقاومة للحرارة.
- إذا تم تركيب الموقد فوق فرن، فيجب أن يشتمل الفرن على مروحة تبريد مدمجة.
- امتثال التركيب لجميع اشتراطات الخلوص والمعايير واللوائح التنظيمية المعمول بها.
- اشتمال توصيلات الأسلاك على مفتاح عزل مناسب يؤمن فصلًا كاملًا من تغذية الكهرباء الرئيسية، وتثبيته ومركزته بما يتوافق مع القواعد واللوائح التنظيمية المحلية المعنية بتوصيلات الأسلاك.

يجب أن يكون مفتاح العزل من نوع معتمد ويؤمن فصلًا بين الملامسات بفجوة هوائيّة بمقدار 3 ملم في جميع الأقطاب (أو في جميع الموصلات [الطورية] النشطة إذا كانت قواعد توصيلات الأسلاك المحلية بهذا الاختلاف في الاشتراطات).

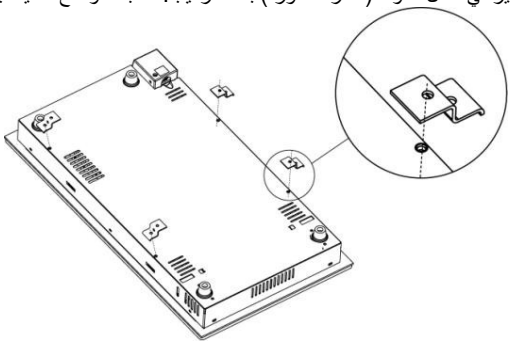
- يجب أن يسهل على العميل الوصول إلى مفتاح العزل بعد تركيب الموقد.
- يجب استشارة سلطات البناء المحلية واللوائح الداخلية إذا ساورك شك فيما يتعلق بالتركيب.
- إنك تستخدم مواد تشطيب مقاومة للحرارة وسهلة التنظيف (مثل بلاطات السيراميك) على أسطح الجدران المحيطة بالموقد.

بعد تركيب الموقد، يجب التأكد من أن:

- كابل التغذية الكهربائية لا يمكن الوصول إليه من خلال أبواب الخزانات أو الأدراج.
- هناك تيار كافٍ من الهواء الخارجي يسري من خارج الخزانة إلى قاعدة الموقد.
- إذا تم تركيب الموقد فوق مساحة درج أو خزانة، فيجب تركيب حاجز حماية حراري تحت قاعدة الموقد.
- يجب أن يسهل على العميل الوصول إلى مفتاح العزل.

قبل تحديد مكان كتائف التثبيت

ينبغي وضع الموقد على سطح ثابت أملس (استخدم العبوة). ولا تستخدم القوة مع عناصر التحكم البارزة عن الموقد.
ثبت الموقد على سطح العمل بالكتيفات الأربع التي تُثبت بالمسامير في أسفل الموقد (انظر الصورة) بعد التركيب. اضبط موضع الكتيفة بحيث يناسب سماكة سطح العمل المستخدم.



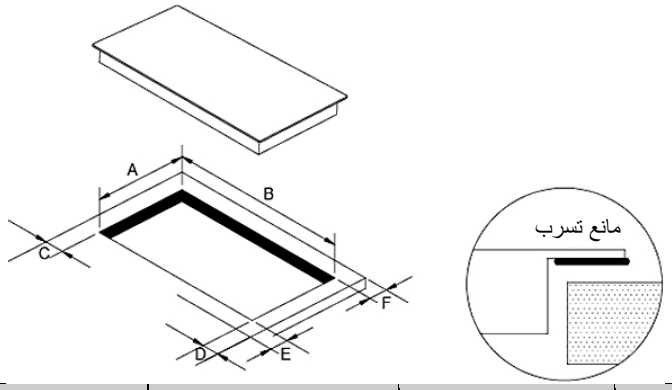
تنبيهات

1. يجب أن يقوم أشخاص أو فنيون مؤهلون بتركيب موقد الطهي السيراميك. ولدينا فريق عمل محترف في خدمتك؛ الرجاء عدم القيام بالتركيب بنفسك.
2. يجب عدم تركيب موقد الطهي السيراميك على أجهزة التبريد وغسالات الأطباق والمُجففات الدوارة.
3. يجب أن تركب الموقد السيراميك بطريقة تضمن انبعاث إشعاع حراري أفضل لزيادة كفاءته.
4. يجب أن يتحمل الجدار ومنطقة التسخين الحثي فوق سطح العمل الحرارة.
5. لتجنب أي أضرار، يجب أن تكون الطبقة الرقائقية واللاصق مقاومين للحرارة.
6. يجب عدم استخدام منظف بالبخار.
7. يمكن توصيل هذا الموقد السيراميك فقط بنظام مصدر كهرباء لا تتجاوز مقاومته الكهربائية 0.427 أوم. وفي حالات الضرورة، الرجاء استشارة سلطة مصدر الكهرباء للحصول على معلومات بشأن المقاومة الكهربائية للنظام.

التركيب

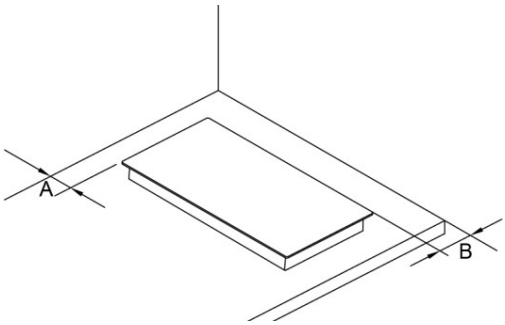
اختيار معدات التركيب

1. ينبغي قطع سطح العمل طبقًا للمقاسات المبينة في الرسم.
ولأغراض التركيب والاستخدام، يجب ترك مسافة 50 ملم كحد أدنى حول الفتحة.
ويجب الحرص على أن تكون سماكة سطح العمل 30 ملم على الأقل. الرجاء اختيار سطح عمل من مادة مقاومة للحرارة لتجنب تشوه كبير بسبب الإشعاع الحراري من الأقراص الساخنة.
كما هو مبين أدناه:



A	B	C	D	E	F
4+268 - 0 ملم	4+490 -0 ملم	50 ملم كحد أدنى	50 ملم كحد أدنى	50 ملم كحد أدنى	50 ملم كحد أدنى

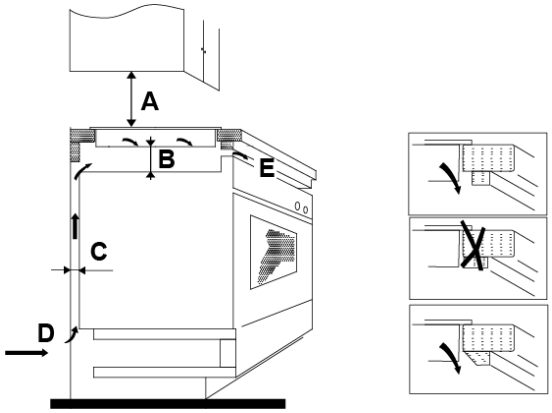
2. يمكن استخدام الموقد السيراميك على سطح طاولة الكابينة. ويجب وضع الموقد بشكل أفقي. كما هو مبين أدناه:



A	B
50 ملم كحد أدنى	50 ملم كحد أدنى

يجب في جميع الأحوال الحرص على التهوية الجيدة للموقد السيراميك وعدم انسداد مدخل ومخرج الهواء. واحرص كذلك على أن يكون الموقد في حالة تشغيل جيدة. كما هو مبين أدناه

ملاحظة: ينبغي أن تكون المسافة الآمنة بين القرص الساخن (العين) والخزانة فوقه 760 ملم على الأقل.



A(ملم)	B (ملم)	C (ملم)	D	E
760	50 حد أدنى	30 حد أدنى	مدخل الهواء	مخرج الهواء 10 ملم

العناية والتنظيف

تعد الإعدادات التالية مجرد إرشادات. ويتوقف الإعداد الفعلي على عدة عوامل، منها أواني الطهي وكمية الطعام المطهوة. جرّب استخدام الموقد للتعرف على الإعدادات الأكثر ملاءمةً لك.

ماذا؟	كيف؟	الإجراء
الأوساخ المتراكمة على الزجاج من الاستخدام اليومي (آثار بصمات الأصابع، بقع الطعام، انسكابات غير سكرية على الزجاج).	1. افصل الكهرباء عن الموقد. 2. ضع منظف مواقد بينما لا يزال الزجاج دافئًا (ولكن ليس ساخنًا!). 3. اشطف ثم امسح للتجفيف بقطعة قماش نظيفة أو منشفة ورقية. 4. أعد توصيل الكهرباء إلى الموقد.	• عند فصل الكهرباء عن الموقد لن توجد إشارة إلى وجود "سطح ساخن" ولكن ربما لا تزال عين الطهي ساخنة! يجب توخي الحرص والحذر الشديد. • مكاشط الخدمة الشاقة وبعض المكاشط المصنوعة من النايلون وعوامل التنظيف القاسية/ الساحجة قد تخدش الزجاج. ويجب دائمًا قراءة ملصق البيانات للتحقق من ملاءمة المنظف أو المكشطة. • ممنوع منعًا باتًا ترك بقايا المنظفات على الموقد، فقد تُحدث بقعًا على الزجاج.
السوائل المغلية المنسكبة والمواد الذائبة والانسكابات السكرية الساخنة على الزجاج.	قم بإزالتها فورًا بملعقة مسطحة أو سكين مزج أو شفرة مكشطة حادة مناسبة لموقد السيراميك الزجاجي، ولكن توخ الحرص تجاه أسطح أعين الطهي الساخنة: 1. افصل الكهرباء عن الموقد من (فيشة) الجدار. 2. أمسك الشفرة أو الأداة بزاوية 30 درجة واكشط الأوساخ أو الانسكاب إلى منطقة باردة بالموقد. 3. نظف الأوساخ أو الانسكاب بقطعة قماش لتنظيف الصحون أو منشفة ورقية. 4. اتبع الخطوات 2 إلى 4 لكل "اتساخ من الاستخدام اليومي على الزجاج" كما هو مذكور عاليه.	• أزل البقع التي تتركها المواد الذائبة أو الأطعمة السكرية أو الانسكابات في أسرع وقت ممكن. لأنها إن تُركت لتبرد على الزجاج فقد يصعب إزالتها بل ستتلف سطح الزجاج للأبد. • خطر الجروح: عند سحب غطاء الأمان تنكشف شفرة المكشطة الحادة كما الموس. فاستخدمها بحذر شديد وخزنها دائمًا في وضع/ مكان آمن وبعيدًا عن متناول الأطفال.
الانسكابات على أزرار التحكم باللمس.	1. افصل الكهرباء عن الموقد. 2. انقع الانسكاب 3. اسمح منطقة أزرار اللمس بإسفنجة أو قطعة قماش رطبة. 4. امسح المنطقة بالكامل حتى جفافها بمنشفة ورقية. 5. أعد توصيل الكهرباء إلى الموقد.	• ربما يصدر الموقد صفيرًا ويوقف تشغيل نفسه، وربما لا تعمل أزرار التحكم باللمس حال وجود سائل عليها. فاحرص على مسح منطقة أزرار التحكم باللمس حتى جفافها قبل تشغيل الموقد مرة أخرى.

نصائح وتلميحات

المشكلة	الأسباب المحتملة	الإجراء الواجب
يتعذر تشغيل الموقد.	لا توجد كهرباء.	تأكد من توصيل الموقد بمصدر الكهرباء وتشغيله. تحقق مما إذا كان هناك انقطاع في الكهرباء بمنزلك أو المنطقة. فإن تحققت من كل شيء ولا تزال المشكلة مستمرة، فاتصل بفني مؤهل.
أزرار التحكم باللمس لا تستجيب.	تم قفل أزرار التحكم .	قم بإلغاء قَفل أزرار التحكم. الرجاء مراجعة قسم "استخدام الموقد السيراميك" للتعرف على الإرشادات.
هناك صعوبة في استخدام أزرار التحكم باللمس.	ربما هناك طبقة رقيقة من الماء على أزرار التحكم أو ربما كنت تستخدم طرف إصبعك عند لمسها.	تأكد من جفاف منطقة أزرار التحكم باللمس واستخدم باطن إصبعك عند لمس الأزرار.
خدش في الزجاج.	أواني طهي بحواف خشنة.	استخدم أواني طهي ذات قاعدة مُسطحة وملساء. الرجاء مراجعة قسم "اختيار أواني الطهي الصحيحة".
	استخدام مكشطة أو منتجات تنظيف غير مناسبة حاكة.	الرجاء مراجعة قسم "العناية والتنظيف".
بعض الأواني تصدر صوت نقر أو طقطقة.	ربما كان السبب هو تكوين أواني الطهي (طبقات من معادن مختلفة تصدر اهتزازات مختلفة).	وهذا أمر عادي في أواني الطهي ولا يشير إلى وجود خلل.

المواصفات الفنية

موقد الطهي	CDH30
أعين الطهي	2 أعين
فولتية التغذية	220-240 فولت تيار متناوب
القدرة الكهربائيّة المثبّتة	2700-3300 وات
حجم المنتج العمق×العرض×الطول (ملم)	288X520X55
الأبعاد المدمجة أ×ب (ملم)	268X490

الأوزان والأبعاد تقريبية. نحن دائمًا لا نألُوا جهدًا في تحسين منتجاتنا والارتقاء بها، ولذلك قد نعمد إلى تغيير المواصفات والتصاميم بدون إشعار مسبق.

3. امسح جانبي شرائح اللحم بالزيت بواسطة فرشاة. ضع كمية صغيرة من الزيت في المقلاة الساخنة ثم ضع اللحم في المقلاة.
4. اقلب شرائح اللحم مرة واحدة فقط أثناء الطهي. وتتوقف فترة الطهي الفعلية على سُمك الشرائح ودرجة النضج المطلوبة. وقد تتراوح الفترة بين دقيقتين و8 دقائق لكل جانب. اضغط على شرائح اللحم لقياس مستوى نضجها، فكلما كانت أكثر تماسكًا، تكون "مطهوة جيدًا".
5. اترك شرائح اللحم على طبق دافئ عدة دقائق حتى تهدأ وتصبح لينة قبل التقديم.

القلي السريع

1. اختر مقلاة من السيراميك ذات قاعدة مسطحة أو مقلاة كبيرة.
2. حضِّر جميع المكونات وأدوات الطهي. يجب أن يتم تقليب الطعام بسرعة أثناء قليه. وعند طهي كميات كبيرة من الطعام، فيجب طهيها على دفعات متعددة أصغر حجمًا.
3. سخِّن المقلاة مدة قليلة قبل الطهي وأضف ملعقتين كبيرتين من الزيت.
4. قم بطهي اللحوم أولًا، ثم ضعها جانبًا واحتفظ بها دافئة.
5. قم بطهي الخضروات بطريقة القلي السريع. وعندما تصبح ساخنة ولكنها لا تزال مقرمشة، فاضبط عين الطهي على إعداد أقل، وأعد اللحم إلى المقلاة ثم أضف الصلصة.
6. قلِّب المكونات برفق لتسخينها جيدًا.
7. ثم قدِّمها على الفور.

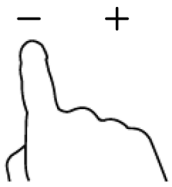
إعدادات التسخين

تعد الإعدادات التالية مجرد إرشادات. ويتوقف الإعداد الفعلي على عدة عوامل، منها أواني الطهي وكمية الطعام المطهوة. جرِّب استخدام الموقد الحثي للتعرف على الإعدادات الأكثر ملاءمةً لك.

إعداد التسخين	الأطعمة المناسبة
2 - 1	• التدفئة الخفيفة لكميات الطعام الصغيرة • إذابة الشوكولاتة والزبد والأطعمة سريعة الاحتراق • الطهي على نار هادئة • التدفئة البطيئة
4 - 3	• إعادة التسخين • الطهي السريع على نار هادئة • طهي الأرز
6 - 5	• الفطائر المُحلاة
8 - 7	• القلي • طهي المعكرونة
9	• القلي السريع • التحمير • غلي الحساء • غلي الماء

2. المس زر المؤقت، وسيعرض المؤشر "10".

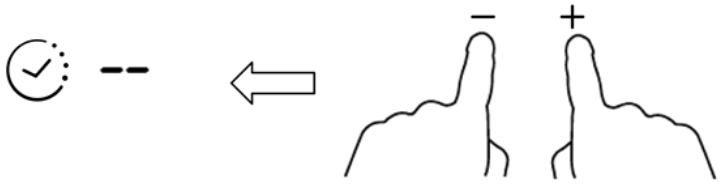
3. اضبط الوقت بلمس زر المؤقت.



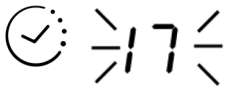
تلميح: المس الزر "-" أو "+" للمؤقت مرة واحدة لتخفيض أو زيادة الوقت بواقع دقيقة واحدة (1).
والمس باستمرار الزر "-" أو "+" فيقوم المؤقت بتخفيض أو زيادة الوقت بواقع عشر دقائق (10).

إذا تجاوز وقت الضبط 99 دقيقة، فسيعود المؤقت تلقائيًا إلى الصفر.

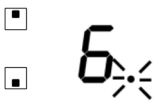
4. يتم إلغاء المؤقت بلمس الزرين "-" و"+" معًا، ويتم عرض "- -" على شاشة الدقائق.



5. بعد ضبط الوقت، سوف يبدأ العد التنازلي مباشرة. وسوف تعرض الشاشة الفترة المتبقية ويومض مؤشر المؤقت مدة 5 ثوان.



ملاحظة: سوف تضيء النقطة الحمراء التي بجانب مؤشر مستويات الطاقة للدلالة على اختيار المنطقة.



6. عند انتهاء وقت الطهي، يتوقف تشغيل (تنطفئ) عين الطهي المناظرة تلقائيًا.

ملاحظة: إذا كنت ترغب في تغيير الوقت بعد ضبط المؤقت، فعليك البدء من الخطوة 1.

إرشادات الطهي

توخ الحرص عند القلي نظرًا لزيادة سخونة الزيوت والشحوم بسرعة كبيرة للغاية، لا سيما في حالة استخدام وظيفة PowerBoost (زيادة الطاقة). وإذا ارتفعت درجة حرارة الزيوت والشحوم كثيرًا، فقد تشتعل تلقائيًا ويتسبب ذلك في اندلاع حريق.

تلميحات الطهي

- عندما يصل الطعام لدرجة الغليان، أخفض إعداد درجة الحرارة.
- استخدام غطاء سوف يخفض أزمنة الطهي ويوفر الطاقة عن طريق احتجاز الحرارة.
- يجب الحد من كمية السائل أو الدهن لتخفيض أزمنة الطهي.
- يجب بدء الطهي على إعداد (ضبط) عالٍ ثم تخفيضه عندما يسخن الطعام.

الطهي على نار هادئة، وطهي الأرز

- يتم الطهي على نار هادئة عند درجة أقل من درجة الغليان تبلغ 85 درجة مئوية تقريبًا، وعندها تطفو بعض الفقاقيع من حين لآخر على سطح سائل الطهي. وهو أمر أساسي لطهي أنواع الحساء الشهية وأطباق اليخنة ذات القوام اللين لأن الطعام يكتسب النكهات الرائعة دون الإفراط في طهيه. ويجب أيضًا طهي أنواع الصلصات التي يُستخدم فيها البيض والدقيق في درجة حرارة أقل من درجة الغليان.
- هناك بعض المهام، وتشمل طهي الأرز بطريقة الامتصاص، التي قد تتطلب إعدادًا أعلى من أقل إعداد لضمان طهي الطعام بشكل مناسب خلال المدة الموصى بها.

تحمير شرائح اللحم

لطهي شرائح اللحم الشهية والغضة:

1. اترك اللحم في درجة حرارة الغرفة حوالي 20 دقيقة قبل الطهي.
2. قم بتسخين مقلاة ذات قاعدة ثقيلة.

إيقاف التشغيل التلقائي

إيقاف التشغيل التلقائي هو وظيفة أمان من أجل حماية الموقد الحثي، والتي توقف تشغيله تلقائيًا إذا حدث ونسيت أن توقف تشغيله على الطعام الذي تقوم بطهيه. ويوضح الجدول التالي أوقات العمل الافتراضية لمستويات الطاقة المختلفة:

مستوى الطاقة	1	2	3	4	5	6	7	8	9
مؤقت العمل الافتراضي (ساعات)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

استخدام المؤقت

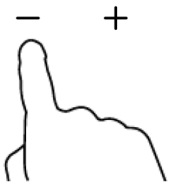
يمكنك استخدام المؤقت بطريقتين مختلفتين:

- يمكنك استخدامه كأداة تذكير بالدقائق. وفي هذه الحالة، سوف يوقف المؤقت تشغيل (يُطفئ) أي عين طهي عند الوصول إلى الوقت الذي تم ضبطه عليه.
- يمكنك ضبطه لإيقاف تشغيل أي عين طهي عند الوصول إلى الوقت الذي تم ضبطه عليه.
- يمكنك ضبط المؤقت مدة تصل إلى 99 دقيقة.

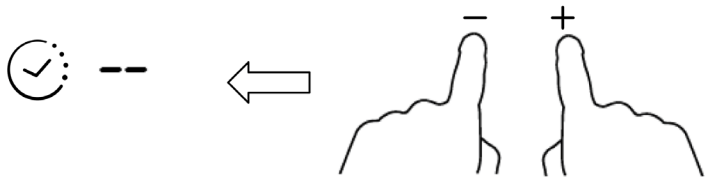
استخدام المؤقت أداة تذكير بالدقائق

إذا لم تختر أي عين طهي

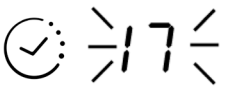
1. تأكد من أن الموقد في وضع التشغيل (ON).
   ملاحظة: يمكنك استخدام أداة التذكير بالدقائق حتى لو لم تختر أي عين طهي.
2. المس زر المؤقت، وسيومض مؤشر المؤقت.
3. اضبط إعداد المؤقت بلمس الزر "-" أو "+". المس زر المؤقت فيبدأ مؤشر التذكير بالدقائق في الوميض ويظهر عدد الدقائق على شاشة المؤقت.



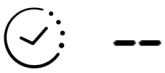
   تلميح: المس الزر "-" أو "+" للمؤقت مرة واحدة لتخفيض أو زيادة الوقت بواقع دقيقة واحدة (1).
   استمر في لمس الزر "-" أو "+" للمؤقت لتخفيض أو زيادة الوقت بواقع عشر دقائق (10).
   إذا تجاوز وقت الضبط 99 دقيقة، فسيعود المؤقت تلقائيًا إلى الصفر.
4. يتم إلغاء المؤقت بلمس الزرين "-" و"+" معًا، ويتم عرض "- -" على شاشة الدقائق.



5. بعد ضبط الوقت، سوف يبدأ العد التنازلي مباشرة. وسوف تعرض الشاشة الفترة المتبقية ويومض مؤشر المؤقت مدة 5 ثوان.

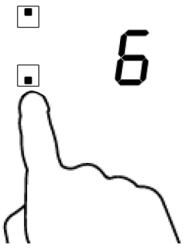


6. سوف يصدر الطنان صفيرًا مدة 30 ثانية ويعرض مؤشر المؤقت "- -" عند انتهاء الوقت المحدد.



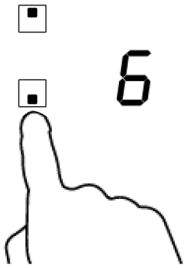
ضبط المؤقت لإيقاف تشغيل عين طهي واحدة

1. المس أزرار اختيار منطقة التسخين.

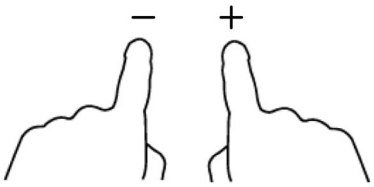


عندما تنتهي من الطهي

1. المس زر اختيار منطقة التسخين التي ترغب في إيقاف تشغيلها (إطفائها).

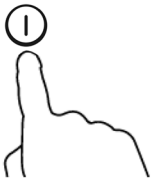


2. أوقف تشغيل عين الطهي بالتمرير للأسفل إلى "0" أو لمس الزرين "-" و"+" معًا.



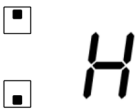
أو

3. أوقف تشغيل الموقد كله بلمس الزر ON/OFF (تشغيل/إيقاف التشغيل) ⏻.



4. احذر الأسطح الساخنة

سوف يبين الشكل (الحرف) "H" أي عين طهي تكون ساخنة فلا يمكن لمسها. وسوف يختفي عندما يبرد السطح إلى درجة حرارة آمنة. ويمكن استخدامه أيضًا كوظيفة لتوفير استهلاك الطاقة، إذا كنت ترغب في تسخين أوانٍ أخرى، فاستخدم السطح الذي لا يزال ساخنًا.



قَفل أزرار التحكم

- يمكنك قفل أزرار التحكم لمنع الاستخدام غير المقصود (على سبيل المثال تشغيل الأطفال لأعين الطهي عن غير قصد).
- عند قفل أزرار التحكم، يتم تعطيلها جميعًا ما عدا الزر ON/OFF (التشغيل/ إيقاف التشغيل).

لقَفل أزرار التحكم

المس زر قفل لوحة المفاتيح. وسوف يعرض مؤشر المؤقت "Lo"

لإلغاء قَفل أزرار التحكم

1. المس زر قفل لوحة المفاتيح باستمرار لفترة.
2. يمكنك الآن استخدام الموقد السيراميك.

⚠ عندما يكون الموقد في وضعية القفل يتم تعطيل جميع أزرار التحكم عدا الزر ON/OFF (التشغيل/إيقاف التشغيل)، ويمكنك دائمًا إيقاف تشغيل الموقد السيراميك بهذا الزر في حالة الطوارئ، ولكن يجب أن تلغي قفل الموقد أولًا في التشغيل التالي.

الحماية من درجة الحرارة المفرطة

يقوم مستشعر درجات حرارة بمراقبة درجة الحرارة داخل الموقد السيراميك. وعند اكتشاف درجة حرارة مفرطة يتوقف الموقد عن العمل تلقائيًا.

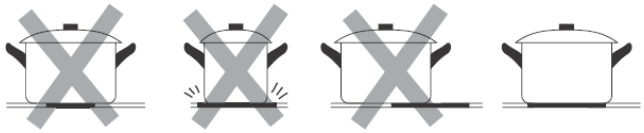
تحذير الحرارة المتبقية

عند تشغيل الموقد لبعض الوقت، قد تكون هناك حرارة متبقية. يظهر الحرف "H" لتحذيرك من أن عين الطهي لا تزال ساخنة.

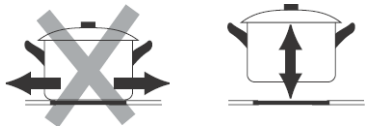
اختيار أواني الطهي الصحيحة

لا تستخدم أواني طهي بحواف هلالية أو قاعدة مقوسة.

تأكد أن قاعدة الإناء ملساء وتستقر بشكل مسطح على الزجاج، وبنفس حجم عين الطهي. دائمًا، ضع الإناء متمركزًا على عين الطهي.



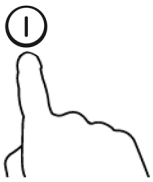
احرص دائمًا على رفع الإناء عن الموقد السيراميك، ولا تزلقه، وإلا فقد يخدش الزجاج.



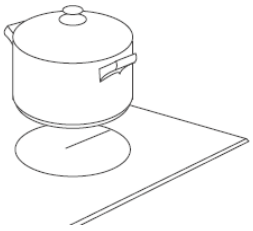
استخدام موقدك السيراميك

لبدء الطهي

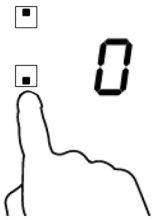
1. المس الزر ON/OFF (تشغيل/ إيقاف التشغيل).
بعد التشغيل، يصدر الطنان (الجرس) صوتًا مرة واحدة، ويظهر على جميع الشاشات " – " أو " -- "، للإشارة إلى دخول الموقد وضع الجاهزية.



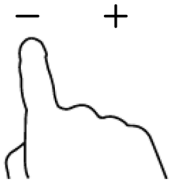
2. ضع إناءً مناسبًا على عين الطهي التي ترغب في استخدامها.
   - تأكد من نظافة الجزء السفلي (قعر) الإناء وسطح عين الطهي وجفافهما.



3. المس أزرار اختيار منطقة التسخين.



4. حدد إعداد التسخين بلمس الزر "-" أو "+".
   - إذا لم تختر إعداد تسخين خلال دقيقة واحدة (1)، فسوف يتوقف تشغيل الموقد السيراميك تلقائيًا. وسوف يتعين عليك البدء من جديد بالخطوة 1.
   - يمكنك تعديل ضبط الحرارة في أي وقت أثناء الطهي.
   - ويمكن زيادة أو خفض القيمة بالضغط المستمر على أيٍ من هذين الزرين.

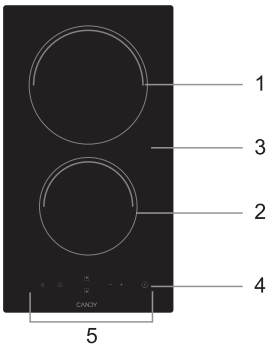


- يجب عدم استخدام منظف بالبخار.
- لم يُصمم الجهاز ليعمل باستخدام مؤقت خارجي أو نظام منفصل للتحكم عن بعد.

أجمل التهاني لشراء موقدك السيراميك الجديد.
نوصي بأن تقضي بعض الوقت في قراءة دليل الإرشادات/ التركيب هذا؛ من أجل استيعاب كيفية تركيبه وتشغيله بشكل كامل بالطريقة الصحيحة.
للتركيب، الرجاء قراءة قسم التركيب.
يجب قراءة جميع إرشادات السلامة بعناية قبل استخدام الجهاز والاحتفاظ بدليل الإرشادات/ التركيب للرجوع إليه في المستقبل.

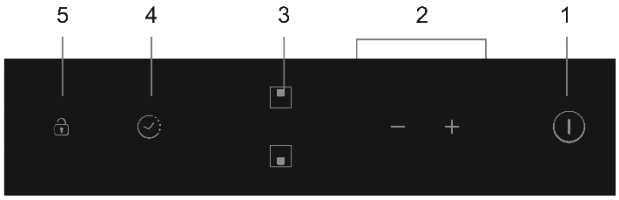
نظرة عامة على المنتج

منظر علوي



1. عين الطهي بقدرة 1800 وات بحد أقصى
2. عين الطهي بقدرة 1200 وات بحد أقصى
3. اللوح الزجاجي
4. التشغيل/ الإيقاف
5. لوحة التحكم

لوحة التحكم



1. زر التشغيل/ إيقاف التشغيل
2. أزرار التحكم في الطاقة/ المؤقت
3. أزرار اختيار منطقة التسخين
4. زر المؤقت
5. زر قفل لوحة المفاتيح

معلومات المنتج

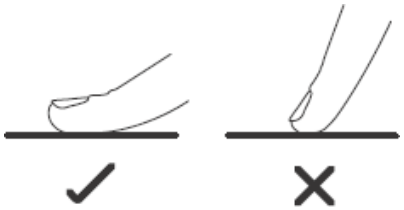
يمكن أن يلبي موقد السيراميك المزود بحاسوب دقيق احتياجات الطهي المختلفة بفضل تسخين سلك المقاومة، والتحكم عن طريق الحاسوب الدقيق وإمكانية اختيار الطاقة بقيم مختلفة، فهو بحق الاختيار الأمثل للعائلات العصرية.
يركز موقد الطهي السيراميك على تلبية احتياجات العملاء ويتمتع بتصميم مخصص. ويعمل الموقد بشكل آمن وعالي الكفاءة، فيحقق لك الراحة ويجعلك تستمع بحياتك إلى أقصى حد ممكن.

قبل استخدام موقد السيراميك الجديد

- الرجاء قراءة هذا الدليل، مع إيلاء اهتمام خاص بقسم "تحذيرات السلامة".
- انزع أي بلاستيك واقٍ قد لا يزال على الموقد السيراميك.

استخدام عناصر تحكم شاشة اللمس

- تستجيب عناصر التحكم (الأزرار) للمس، ولذلك ليس هناك حاجة لبذل أي ضغط.
- استخدم باطن إصبعك، وليس طرفه.
- سوف تسمع صوت صفير في كل لمسة تستشعرها لوحة التحكم.
- يجب دائمًا الحرص على نظافة عناصر التحكم وجفافها وعدم وجود شيء يغطيها (مثل الأدوات أو قطعة قماش). وحتى الطبقة الرقيقة من الماء قد تجعل من الصعب استخدام عناصر التحكم.



خطر الجروح

- تنكشف الشفرة الحادة كما الموس لمكشطة سطح الموقد عند سحب غطاء الأمان. فاستخدمها بحذر شديد وخزنها دائمًا في وضع/ مكان آمن وبعيدًا عن متناول الأطفال.
- عدم توخي الحرص والحذر يمكن أن يؤدي إلى التعرض لإصابة أو جروح.

إرشادات السلامة المهمة

- يُمنع منعًا باتًا ترك هذا الجهاز دون مراقبة أثناء الاستخدام. فانسكاب السوائل المغلية تتسب في دخان كما قد تشتعل الانسكابات الدهنية.
- ممنوع منعًا باتًا استخدام الموقد كسطح عمل أو تخزين.
- ممنوع منعًا باتًا ترك أي أشياء أو أدوات على الموقد.
- ممنوع منعًا باتًا استخدام الموقد لتدفئة أو تسخين الغرفة.
- بعد الاستخدام، أوقف دائمًا تشغيل أعين الطهي والموقد كما هو موصوف في هذا الدليل (أي، باستخدام عناصر التحكم باللمس).
- لا تسمح للأطفال باللعب بالموقد أو الجلوس أو الوقوف أو الصعود عليه.
- لا تخزن أشياء يهتم لها الأطفال في خزانات فوق الموقد. فيمكن للأطفال الذين يصعدون على الموقد التعرض لإصابات خطيرة.
- لا تترك الأطفال وحدهم أو بدون مراقبة في المنطقة التي يُستخدم فيها الموقد.
- ينبغي أن يقوم شخص مسؤول أو متخصص بتعليم استخدام الموقد للأطفال أو الأشخاص الذين لديهم إعاقة تحد من قدرتهم على استخدامه. ويجب أن يكون لدى الشخص الذي يقوم بهذا التعليم قناعة بقدرتهم على استخدام الموقد بدون أن يعرّضوا أنفسهم أو محيطهم للخطر.
- لا تقم بإصلاح أو استبدال أي جزء من الموقد ما لم يرد ذلك تحديدًا في الدليل. ويجب أن يقوم فني مؤهل بجميع أعمال الخدمة والصيانة الأخرى.
- ممنوع استخدام جهاز تنظيف بالبخار لتنظيف الموقد.
- ممنوع وضع أو إسقاط أجسام ثقيلة على الموقد.
- ممنوع الوقوف على سطح الموقد.
- ممنوع استخدام أواني لها حواف مقوسة أو جر الأواني على سطح الزجاج الحثي؛ لأن ذلك يمكن أن يخدشه.
- لا تستخدم مكاشط أو أي عوامل تنظيف ساحجة قاسية أخرى لتنظيف الموقد؛ لأنها يمكنها خدش الزجاج الحثي.
- إذا تعرض كبل التغذية للتلف، يتحتم استبداله بمعرفة المُصنِّع، أو وكيل خدماته أو بمعرفة فنيين مؤهلين، وذلك تفاديًا لأي مخاطر.
- يُخصص هذا الجهاز للاستخدام المنزلي فقط.
- تحذير: يصبح هذا الجهاز ومكوناته الملموسة ساخنة للغاية أثناء استخدامه.
- لذا ينبغي الحرص لتجنب ملامسة الأجزاء الساخنة. يجب إبعاد الأطفال الذين يقل عمرهم عن 8 أعوام عن هذا الجهاز ما لم يتم الإشراف عليهم طوال الوقت.
- يمكن استخدام هذا الجهاز من جانب الأطفال من سن 8 سنوات فما أكبر ومن جانب الأشخاص من ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المحدودة أو الأشخاص عديمي الخبرة والمعرفة، وذلك في حالة الإشراف عليهم أو إعطائهم التعليمات بشأن استخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهم المخاطر المتعلقة بذلك.
- يجب ألا يعبث الأطفال بهذا الجهاز. يُحظر على الأطفال تنظيف أو صيانة هذا الجهاز إلا تحت إشراف.
- تحذير: قد يكون طهي الأطعمة بالزيت أو الشحوم على الموقد خطرًا للغاية وقد يتسبب في نشوب حريق، إذا تم دون رقابة. لا تحاول مطلقًا إطفاء الحرائق بالماء، ولكن بادر بإيقاف تشغيل الجهاز ثم غطِ اللهب، على سبيل المثال: باستخدام غطاء أو بطانية الحريق.
- تحذير: خطر نشوب حريق: لا تخزن أي أجسام على أسطح الطهي.
- •تحذير: إذا تشقق السطح بادر بإيقاف تشغيل الجهاز لتفادي خطر التعرض لصدمة كهربائية، بسبب أسطح الزجاج-السيراميك أو المواد المماثلة التي تحمي الأجزاء الحية (التي تسري بها الكهرباء).

تحذيرات السلامة

سلامتك تهمنا. ولذلك نرجو منك قراءة هذه المعلومات قبل استخدام الموقد.

التركيب

خطر الصدمة الكهربائية

- افصل الموقد من مصدر الكهرباء الرئيسية قبل تنفيذ أي عمل أو صيانة عليه.
- من الضروري والإلزامي التوصيل بنظام أسلاك أرضي جيد.
- يجب أن يقوم فني كهربائي مؤهل فقط بالتعديلات على نظام توصيلات الأسلاك المنزلية.
- قد يؤدي عدم اتباع هذه النصيحة إلى التعرض لصدمة كهربائية أو الموت.

خطر الجروح

- يجب توخي الحذر - حواف اللوح حادة.
- عدم توخي الحرص والحذر يمكن أن يؤدي إلى التعرض لإصابة أو جروح.

إرشادات السلامة المهمة

- يجب أن تقرأ هذه الإرشادات بعناية قبل تركيب هذا الجهاز أو استخدامه.
- يجب عدم وضع أي مواد أو منتجات قابلة للاحتراق على هذا الجهاز في أي وقت.
- الرجاء إتاحة هذه المعلومات إلى الشخص المسؤول عن تركيب هذا الجهاز لأنها يمكن أن تخفض تكاليف التركيب لديك.
- لتجنب التعرض للخطر، يجب تركيب هذا الجهاز طبقًا لإرشادات التركيب.
- يجب أن يقوم شخص مؤهل تأهيلًا مناسبًا بتركيب هذا الجهاز وتأريضه بالطرق الصحيحة.
- ينبغي توصيل هذا الجهاز إلى دائرة تشتمل على مفتاح عزل يوفر فصلًا كاملًا من مصدر الكهرباء.
- يمكن أن يؤدي عدم تركيب هذا الجهاز بالطرق الصحيحة إلى إبطال أي ضمان أو مطالبات عن المسؤولية.

خطر الصدمة الكهربائية أثناء التشغيل والصيانة

- ممنوع الطهي على سطح الموقد إذا كان مكسورًا أو مشروخًا. إذا تعرض سطح الموقد لكسر أو شرخ، فيجب إيقاف تشغيله فورًا من مصدر الكهرباء الرئيسية (مفتاح الجدار) والاتصال بفني مؤهل.
- يجب إيقاف تشغيل الموقد من مفتاح الجدار قبل التنظيف أو الصيانة.
- قد يؤدي عدم اتباع هذه النصيحة إلى التعرض لصدمة كهربائية أو الموت.

المخاطر الصحية

- هذا الجهاز يتوافق مع معايير السلامة الكهرومغناطيسية.

خطر الأسطح الساخنة

- أثناء الاستخدام، قطع هذا المنتج التي يمكن الوصول إليها سوف تصبح ساخنة بدرجة تكفي للتسبب في التعرض لحروق.
- يجب عدم ملامسة الجسم أو الملابس أو أي شيء آخر عدا أواني وأدوات الطهي المناسبة للزجاج الحثي إلى أن يبرد السطح.
- ينبغي عدم وضع الأشياء المعدنية مثل السكاكين والشوك والملاعق والأغطية على سطح الموقد؛ لأنها قد تصبح ساخنة.
- يجب إبعاد الأطفال عن الموقد.
- يمكن أن تصبح مقابض أواني الطهي ساخنة فلا يمكن لمسها. فتحقق من أن هذه المقابض ليست فوق أعين طهي أخرى يجري استخدامها. كما يجب إبعاد المقابض عن متناول الأطفال.
- قد يؤدي عدم اتباع هذه النصيحة إلى التعرض لحروق ولسعات حارقة من السوائل الساخنة.

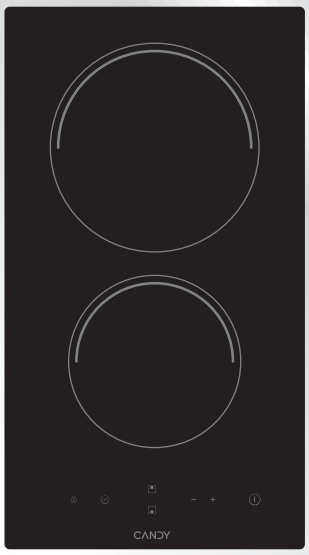
CANDY

العربية

الموقد السيراميك

دليل الإرشادات/ دليل التركيب

CDH30



EAC

يُرجى قراءة دليل الإرشادات هذا بعناية قبل استخدام الموقد والاحتفاظ به في مكان آمن للرجوع إليه في المستقبل. نشكرك على شراء الموقد الحثي من CANDY.

Scan here for the full version of the UM