

# CANDY

## Ceramic Hob

Instruction Manual / Installation Manual

ENGLISH

## Керамичен котлон

Инструкции за експлоатация / Монтаж

BULGARIA

## Sklokeramická varná deska

Návod k obsluze/Návod k instalaci

CECK

## Κεραμική Εστία

Οδηγίες Χρήσης / Οδηγίες Εγκατάστασης

GREECE

## Ceramiczna płyta grzewcza

Instrukcja obsługi / Instrukcja montażu

POLISH

## Table de cuisson vitrocéramique


Manuel d'instruction / Manuel d'installation

FRENCH

CDH 30



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

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

## **Safety Warnings**

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

### **Installation**

#### **Electrical Shock Hazard**

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

#### **Cut Hazard**

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

### **Important safety instructions**

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.

### **Operation and maintenance**

#### **Electrical Shock Hazard**

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

#### **Health Hazard**

- This appliance complies with electromagnetic safety standards.

## **Hot Surface Hazard**

- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the Induction glass until the surface is cool.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- Keep children away.
- Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

## **Cut Hazard**

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

## **Important safety instructions**

- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the hob as described in this manual (i.e. by using the touch controls).
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not use a steam cleaner to clean your hob.
- Do not place or drop heavy objects on your hob.
- Do not stand on your hob top.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is designed for domestic use only.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.

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

**Congratulations** on the purchase of your new Ceramic Hob.

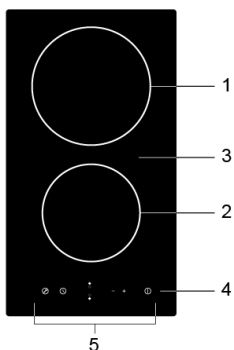
We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.

For installation, please read the installation section.

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

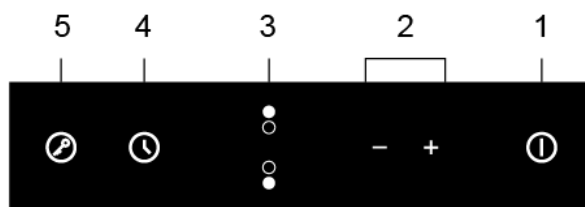
## Product Overview

### Top View



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

### Control Panel



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

## Product Information

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

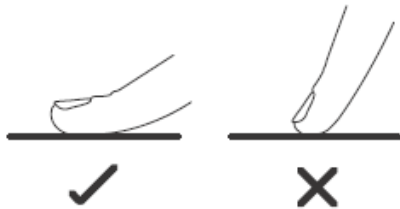
The ceramic cooker hob centers on customers and adopts personalized design. The hob has safe and reliable performances, making your life comfortable and enabling to fully enjoy the pleasure from life.

## Before using your New Ceramic Hob

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

## Using the Touch Controls

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

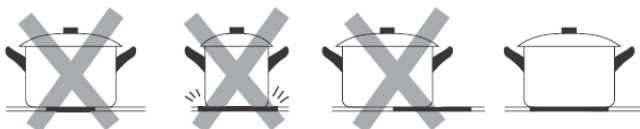


## Choosing the right Cookware

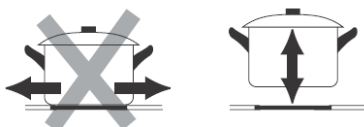
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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



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

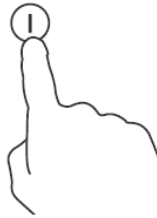


## Using your Ceramic Hob

### To start cooking

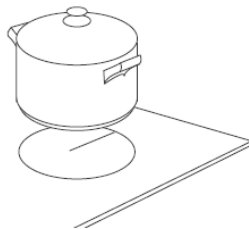
1. 1. Touch the ON/OFF control.

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.



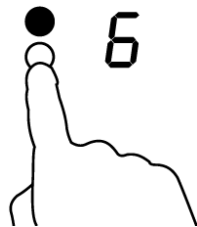
4. Select a heat setting by touching the "-" or "+" control.

- 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 disabled except the ON/OFF, you can always turn the ceramic hob off with the ON/OFF control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

## Over-Temperature Protection

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

## Residual Heat Warning

When the hob has been operating for some time, there will be some residual heat. The letter " H "appears to warn you the cooking zone is still hot.

## Auto Shutdown

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

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

## Using the Timer

You can use the timer in two different ways:

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

## Using the Timer as a Minute Minder

### If you are not selecting any cooking zone

1. Make sure the hob is turned on.

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

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

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

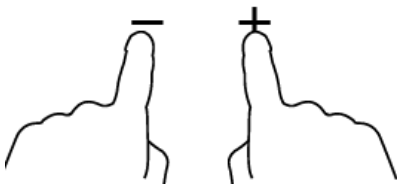


Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer once to decrease or increase by 1 minute.

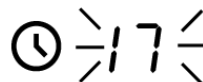
Touch and hold the "-" or "+" control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.

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

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



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



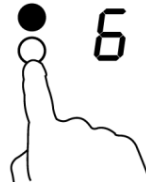
6. Buzzer bips for 30 seconds and the timer indicator shows "--" when the setting time is finished.





## Setting the timer to turn one cooking zone off

1. Touching the heating zone selection control.



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



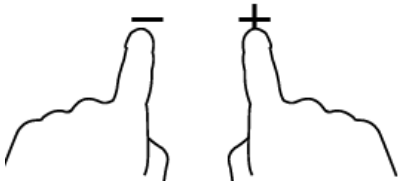
3. Set the time by touching the control of the timer.

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

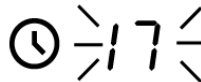


If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 0 minute.

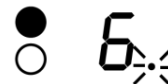
4. Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and "--" is shown on the minute display.



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



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



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



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

## Cooking Guidelines



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

## Cooking Tips

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

### Simmering, cooking rice

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

### Searing steak

To cook juicy flavoursome steaks:

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

### For stir-frying

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

## Heat Settings

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

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

## Care and Cleaning

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

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass).	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch the power to the hob off.</li> <li>2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!)</li> <li>3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel.</li> <li>4. Switch the power to the cooktop back on.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> <li>• Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.</li> </ul>
Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass.	<p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for ceramic glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch the power to the cooktop off at the wall.</li> <li>2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop.</li> <li>3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel.</li> <li>4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> </ul>
Spillovers on the touch controls.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch the power to the hob off.</li> <li>2. Soak up the spill</li> <li>3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth.</li> <li>4. Wipe the area completely dry with a paper towel.</li> <li>5. Switch the power to the cooktop back on.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul>

## 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	CDH 30
Cooking Zones	2 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50/60Hz
Installed Electric Power	3000 W
Product Size D×W×H(mm)	288X520X55
Building-in Dimensions A×B (mm)	268X500

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

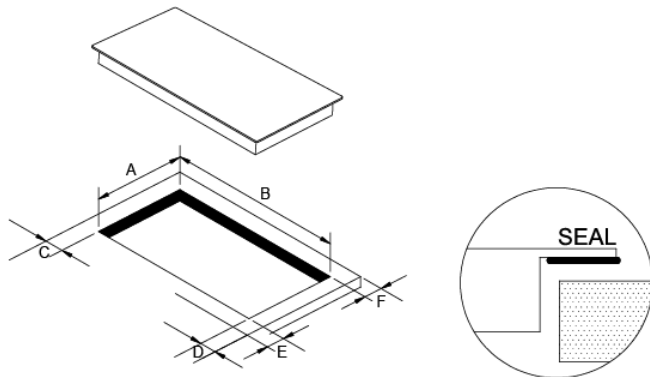
## Installation

### Selection of installation equipment

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

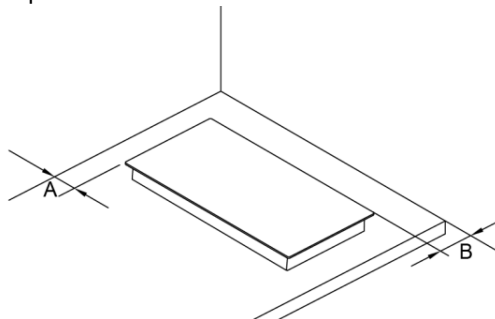
For the purpose of installation and use, a minimum of 50mm space shall be preserved around the hole.

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	500 + 4	50mm mini	50mm mini	50mm mini	50mm mini
- 0 mm	-0 mm				

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

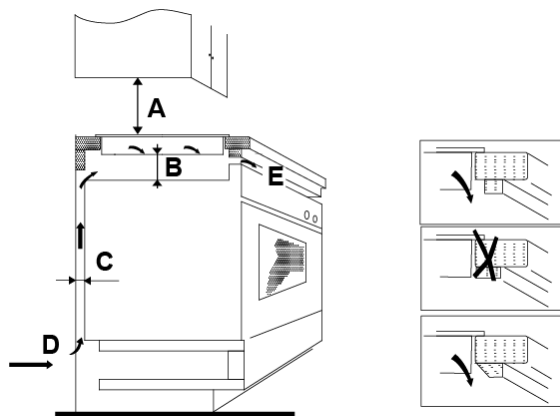


A	B
50mm mini	50mm mini

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



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



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	30 mini	Air intake	Air exit 10 mm

### Before you install the hob, make sure that

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

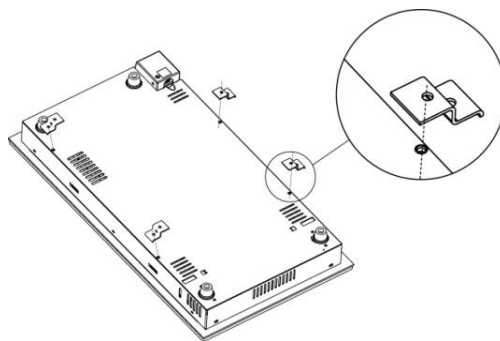
### When you have installed the hob, make sure that

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

### Before locating the fixing brackets

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

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



### Cautions

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

## Connecting the hob to the mains power supply



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

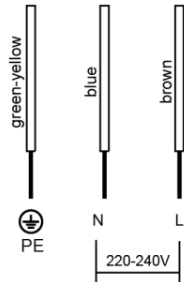
Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

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

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

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

The power supply should be connected in compliance with the relevant standard or a single-pole circuit breaker. the method of connection is shown below.



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



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

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

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

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

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

## **Предупреждения за безопасност**

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

### **Монтаж**

#### **Опасност от токов удар**

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

#### **Опасност от порязване**

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

### **Важни инструкции за безопасност**

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

### **Експлоатация и поддръжка**

#### **Опасност от токов удар**

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

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

### **Опасност за здравето**

- Този уред отговаря на стандартите за електромагнетична безопасност.

### **Опасност от гореща повърхност**

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

### **Опасност от порязване**

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

### **Важни инструкции за безопасност**

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



- Не позволявайте на деца да си играят с уреда или да седат, стоят или качват върху него.
- Не съхранявайте предмети представляващи интерес за деца, в 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 използването на уреда. Инструкторът трябва да се увери, че те могат да използват уреда без опасност за себе си или околните.
- Не ремонтирайте или подменяйте части от уреда освен ако изрично не е описано в инструкциите. Всички сервизни дейности трябва да се извършват от квалифициран специалист.
- Не използвайте пароструйка за почистване на уреда.
- Не поставяйте или изпускате тежки предмети върху плота.
- Не стойте върху вашия плот за готвене.
- Не използвайте съдове с остри, назъбени ръбове или не плъзгайте съдове по индукционната стъклена повърхност, тъй като това може да надраска стъклото.
- Не използвайте стъргалки или остри абразивни препарати за почистване на вашия плот за готвене, тъй като те могат да надраскат индукционното стъкло.
- Ако захранващия кабел е повреден, той трябва да бъде заенен от производителя, негов сервизен техник или подходящо квалифициран специалист, за да се избегнат опасности.
- Уредът е предназначен за използване в битови условия и подобни приложения, като: -райони за кухненски персонал в магазини, офиси и други работни среди; -ферми; -от клиенти на хотели, мотели и други видове жилищни среди ; -помещения за спане и закуска.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът и откритите му части се нагриват 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.

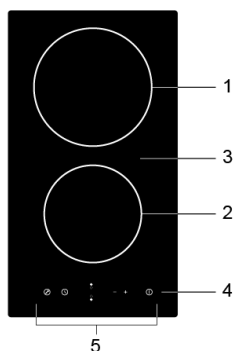
Препоръчваме ви да отделите малко време, за да прочетете тези Инструкции за експлоатация/ Монтаж с цел напълно да научите, как правилно да го монтирате и използвате.

За монтажа, моля обърнете се към частта описваща монтаж.

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

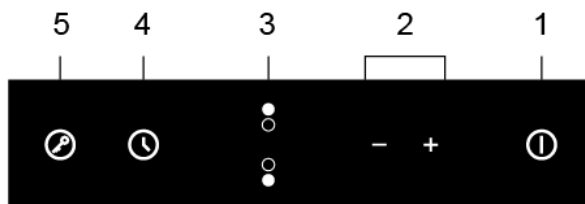
## Общ преглед на продукта

### Изглед отгоре



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

### Контролен панел



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

## Информация за продукта

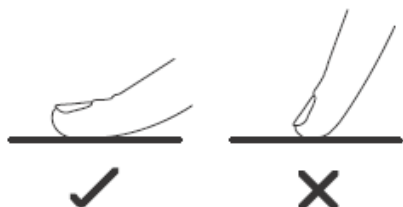
Керамичния плот за готвене с вграден микрокомпютър, отговаря на различни видове готварски нужди, заради начина на загряване, микро-компютърно управление и избор от различни мощности, наистина е оптимален избор за съвременните семейства. Керамичния плот за готвене е насочен към удобството на клиентите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

## Преди да използвате вашия Нов Керамичен Плот

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

## Използване на сензорните бутони

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

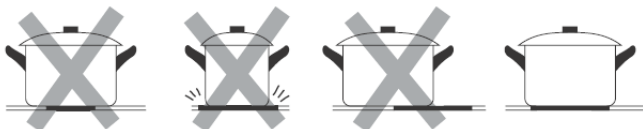


## Избор на правилни съдове за готвене

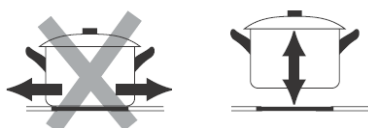
Не използвайте съдове с назъбени ръбове или извито дъно.



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



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



## Експлоатация на вашия керамичен плот

### За да започнете готвене

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

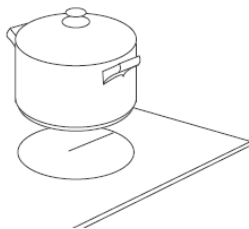
1. Докоснете бутон ON/OFF/Вкл/Изкл. Всички индикатори показват "-"



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

- Уверете се, че дъното на съда за готвене и

Повърхността на зоната за готвене са сухи и чисти.



3. Докоснете бутона за избор на зона за нагряване.



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

- Ако до 1 минута не изберете степен на нагряване, Керамичния плот ще се изключи автоматично.

Ще трябва да започнете отново от стъпка 1.

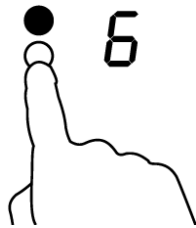
- През цялото време на готвене можете да промените степента на нагряване.

- При задържане на всеки от тези бутони, стойността ще се увеличава или намалява.

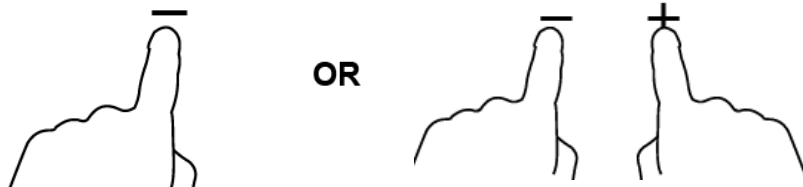


## Когато завършите готвене

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



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



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



4. Внимавайте с горещите повърхности

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



## Заклучване на бутоните за управление

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

### За да заключите бутоните

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

### За да отключите бутоните

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



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

## Защита срещу превишаване на температурата

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

## Предупреждение за остатъчна топлина

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

## Автоматично изключване

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

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

## Използване на таймер

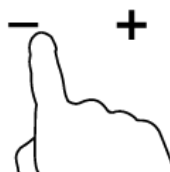
Можете да използвате таймера по два различни начина:

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

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

### Ако не изберете зона за готвене

1. Уверете се, че плота за готвене е включен.  
Забележка: можете да използвате брояча, дори и да не сте избрали зона за готвене.
2. Докоснете бутона за управление на Таймера, индикаторът за време започва да мига.
3. Настройте таймера чрез докосване на бутони "-" или "+".  
Индикаторът на брояча на минути започва да мига и  
И се появява дисплея на таймера.

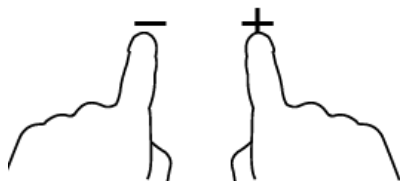


Съвет: Докосване на бутон "-" или "+" на таймера веднъж, ще намали или увеличи с 1 минута.

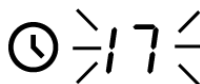
Докоснете и задръжте бутон "-" или "+" на таймера, за да намалите или увеличите с 10 минути.


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

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



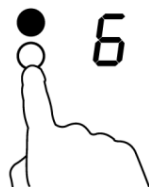
5. Коагто времето е зададено, то започва да отброява веднага. Дисплеят показва оставащото време и индикаторът на таймера мига за 5 секунди.



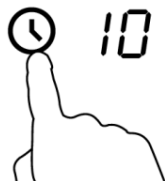
6. Зумерът работи 30 секунди и индикаторът на таймера показва "--", когато времето изтече. 

## Настройване на таймера да изключи зона за готвене

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



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



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



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

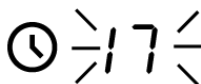
Докоснете и задръжте бутон "-" или "+" на таймера за да намалите или увеличите с 10 минути.

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

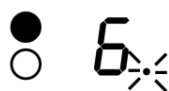
4. Докосване едновременно "-" и "+", води до отмяна на таймера, и символът "--" се появява на дисплея за минутите.



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



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



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



ЗАБЕЛЕЖКА: Ако искате 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 чрез метода на абсорбиране, може да изисква настройка по-висока от най-ниската, за да се осигури правилно сготвяне в препоръчаното време.

### Запечатване на пържолата

За приготвяне на сочни вкусни пържоли:

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

### При пържене с бъркане

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

## Настройки на топлината

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

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



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

## Поддръжка и почистване

Какво?	Как?	Важно!
Ежедневно замърсяване на стъклото (отпечатаци от пръсти, петна, останки от храна или разливане на не-сладки смеси върху плота)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Изключете ел. захранването към плота за готвене.</li> <li>2. Нанесете препарат за почистване на плотове за готвене, докато е все още топъл (но не горещ!)</li> <li>3. Измийте и подсушете след това с чист парцал или кухненска хартия.</li> <li>4. Включете отново ел. захранването към плота за готвене.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> <li>• Никога не оставяйте остатъци от почистването върху плота: стъклото може да се оцвети за постоянно.</li> </ul>
Изливане от варене, разтопяване, и горещи разливания от смеси със захар върху стъклото	<p>Таква замърсявания отстранявайте веднага с паче риба, мастихин или острието на стъргалка подходяща за почистване на стъклокерамични плотове, но внимавайте за горещите повърхности на зоните за готвене:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Изключете ел. Захранването на плота за готвене.</li> <li>2. Дръжте острието или прибора за почистване под ъгъл 30° и изтържете разливането или го избутайте до студена част на плота за готвене.</li> <li>3. Подсушете или забършете замърсяването с кухненска хартия или гъбичка.</li> <li>4. Следвайте стъпки 2 до 4 от горното 'Ежедневно замърсяване на стъклото'.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• Опасност от порязване: когато е свален предпазния капак на стъргалката, острието и е много остро. Използвайте я изключително внимателно и след това я съхранявайте на недостъпно и безопасно за деца място.</li> </ul>
Разливане върху сензорните бутони	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Изключете ел. Захранването на плота за готвене.</li> <li>2. Подсушете разливането.</li> <li>3. Забършете зоната на сензорните буони с чиста, влажна гъбичка или парцал.</li> <li>4. Забършете напълно до подсушаване на зоната с кухненска хартия.</li> <li>5. Включете отново ел. захранването към плота за готвене.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul>

## Съвети и препоръки

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

## Технически спецификации

Cooking Hob	CDH 30
Зони за готвене	2 Зони
Захранващо напрежение	220-240V~ 50/60Hz
Инсалирана електрическа мощност	3000 W
Размери на уреда D×W×H(mm)	288X520X55
Размери за вграждане A×B (mm)	268X500

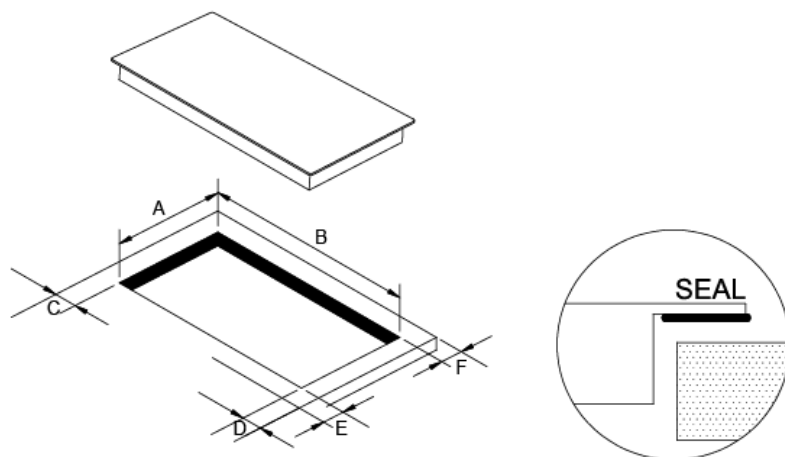
Теглото и размерите са ориентировъчни. Тъй като ние постоянно се стремим да подобряваме нашите продукти, може да променим някои от спецификациите и дизайна на уреда без предварително уведомление.

## Монтаж

### Избор на монтажното оборудване

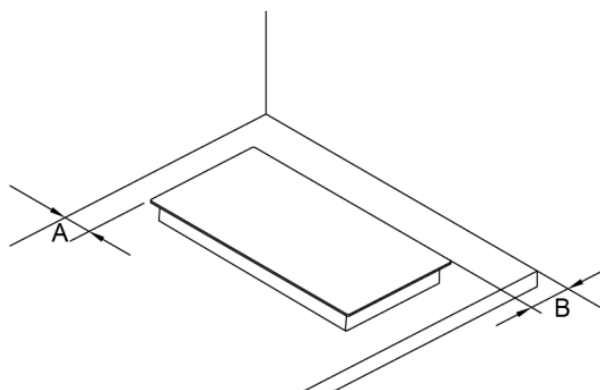
1. Изрежете работната повърхност спрямо дадените размери на фигурата.

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



A	B	C	D	E	F
$268^{+4}_{-0}$ mm	$500^{+4}_{-0}$ mm	50mm минимум	50mm минимум	50mm минимум	50mm минимум

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

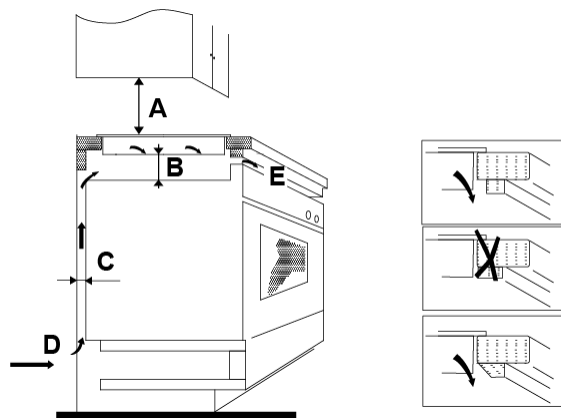


A	B
50mm минимум	50mm минимум

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.

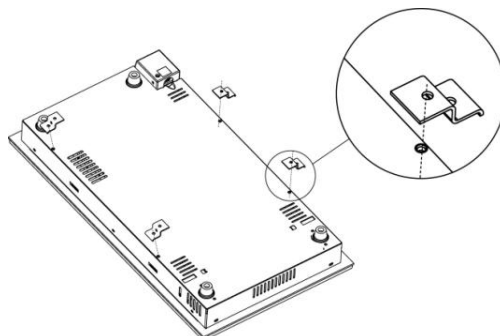


A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	30 минимум	В х о д я щ в ъ з д у х	И з х о д я щ в ъ з д у х 10 mm

### Преди поставяне на фиксиращите планки

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

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

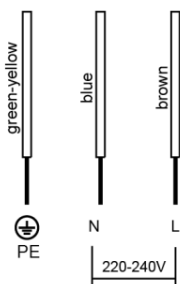


### Предупреждения

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


## Свързване на плота към електрическо захранване

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



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

 <p><b>ИЗХВЪРЛЯНЕ: Не изхвърляйте този продукт, като не сортиран обществен отпадък. Необходимо е отделяне на този отпадък за специално третиране.</b></p>	<p>Този продукт определен спрямо Европейска директива 2012/19/EC за Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Чрез правилното изхвърляне на този уред се гарантира, че допринасяте към предотвратяване на евентуални щети на околната среда и човешкото здраве, което би могло да бъде причинено, ако уреда не се изхвърли по правилен начин.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>
---	--

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

### **Bezpečnostní upozornění**

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

### **Instalace**

#### **Riziko zasažení elektrickým proudem**

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

#### **Nebezpečí zranění**

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

#### **Důležité bezpečnostní pokyny**

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

### **Provoz a údržba**

#### **Riziko zasažení elektrickým proudem**

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

#### **Ohrožení zdraví**

- Tento spotřebič vyhovuje standardům o elektromagnetickém rušení.

#### **Riziko horkého povrchu**

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

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

### **Riziko zranění**

- Po sejmutí krytu je odkryta ostrá čepel čistící 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, sensorickými 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.

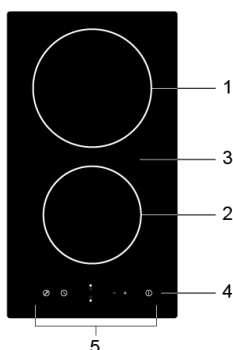
Doporučujeme, abyste věnovali dostatek času na přečtení tohoto návodu k obsluze a instalaci pro správnou instalaci, použití a údržbu spotřebiče.

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

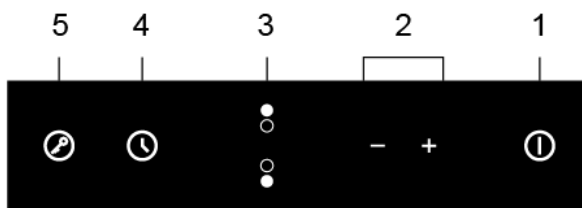
### Pohled shora



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

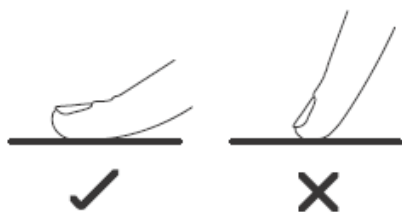
Sklokeramická varná deska s mikropočítačem může splnit různé požadavky uživatele díky ohřevu odporovým drátem, mikropočítačem řízenému ovládní a volbě výkonu, tím se stává skutečně optimální volbou pro moderní rodiny. Sklokeramická varná deska se zaměřuje na uživatele a přijímá individuální design. Varná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

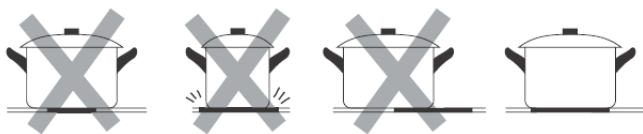


## Volba správného nádobí

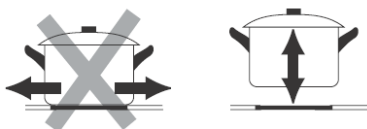
Nepoužívejte nádobí s drsným nebo zakřiveným dnem.



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



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



## Použití varné desky

### Začínáme

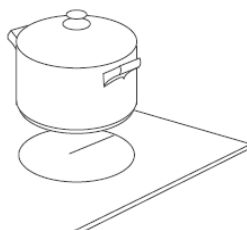
- Po zapnutí zazní jednou akustický signál, všechny kontrolky se rozsvítí na 1 sekundu a pak zhasnou, což indikuje, že sklokeramická varná deska je v pohotovostním režimu.

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



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

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



3. Dotkněte se ovladače volby varné zóny.



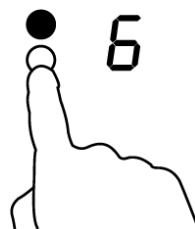
4. Zvolte výkon pomocí „-“ nebo „+“.

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

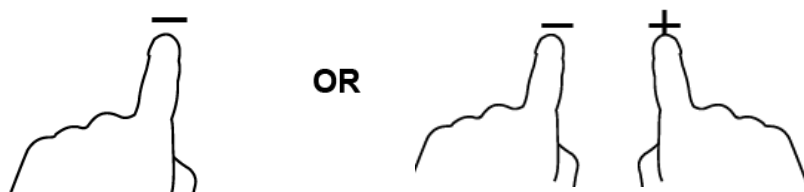


## Po skončení vaření

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



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



3. Celou varnou desku vypnete stisknutím tlačítka zapnutí/vypnutí ①.



4. Upozornění na horký povrch

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



## Uzamčení ovladačů

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

### Uzamčení ovládacích prvků

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

### Odemčení ovládacích prvků

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



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

## Ochrana před přehřátím

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

## Upozornění na zbytkové teplo

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

## Automatické vypnutí

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

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

## Použití časovače

Časovač můžete použít dvěma různými způsoby:

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

## Použití časovače jako minutky

### Pokud ne zvolíte žádnou varnou zónu

1. Ujistěte se, zda je varná zóna zapnutá.

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

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

3. Časovač nastavte pomocí ovladačů „-“ nebo „+“. Indikátor minutky začne blikat a zobrazí se na displeji časovače.



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

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

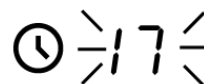
Pokud nastavení přesáhne 99 minut, časovač se automaticky vrátí na 0 minut.

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



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

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

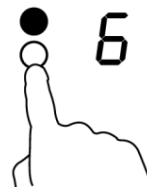


5. Po uplynutí nastaveného času 30 sekund, akustický signál a indikátor časovače zobrazí „-“.

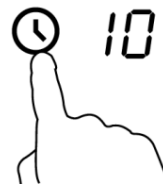


## Nastavení časovače k vypnutí varné zóny

1. Zvolte varnou zónu.



2. Dotekem ovladače časovače indikátor zobrazí „10“



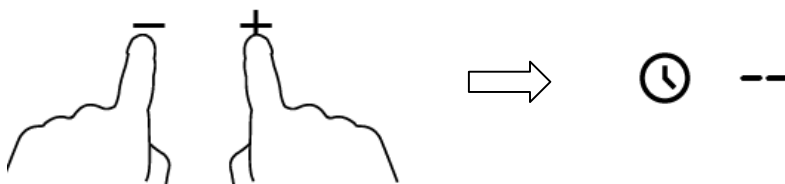
3. Nastavte čas dotekem ovladačů „+“ nebo „-“.

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

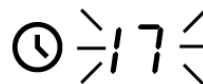


Pokud nastavení časovače přesáhne 99 minut, časovač se automaticky nastaví na 0 minut.

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



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



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



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



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

## Doporučení k vaření



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

### Tipy k vaření

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

## Dušení, vaření rýže

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

## Pečení steaku

Pečení šťavnatých aromatických steaků:

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

## Smažení

1. Zvolte wok nebo velkou pánev na smažení vhodnou pro sklokeramickou varnou desku.
2. Připravte si ingredience. Smažení bude rychlé. Pokud připravujete velké množství, připravujte pokrm ve více menších porcích.
3. Pánev krátce přehřejte a přidejte dvě polévkové 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 nevhodnější nastavení.

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

## Péče a čištění

Co?	Jak?	Důležité!
Běžné znečištění varné desky (otisky prstů, skvrny, zbytky jídla nebo skvrny bez cukru na varné desce)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vypněte napájení varné desky.</li> <li>2. Aplikujte čistič na varné desky, dokud je varná deska stále teplá (nikoliv horká!)</li> <li>3. Opláchněte a vysušte čistou utěrkou nebo papírovou utěrkou.</li> <li>4. Opět zapněte napájení varné desky.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Když je varná deska vypnutá, nebude svítit indikace „horké zóny“, ale varná zóna může být stále horká! Zvyšte pozornost.</li> <li>• Tvrdé drátěnky, nylonové škrabky a drsné čisticí prostředky mohou poškrábat sklo. Vždy si přečtěte informace o čisticím prostředku, zda je vhodný pro sklokeramický povrch.</li> <li>• Nikdy nenechávejte zbytky čisticího prostředku na varné desce: může zanechat skvrny.</li> </ul>
Vyvřené pokrmy, roztavené látky, pokrmy s obsahem cukru na sklokeramickém povrchu.	<p>Tyto nečistoty odstraňte ihned pomocí vhodné škrabky, dbejte na horkou varnou zónu:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Odpojte napájení varné desky.</li> <li>2. Držte škrabku v úhlu 30° k odstranění nečistot.</li> <li>3. Nečistoty vyčistěte pomocí utěrky.</li> <li>4. Proveďte kroky 2 až 4 části „Běžné znečištění“ výše.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• Riziko zranění: po sejmutí ochranného krytu čepele se odkryje ostrá čepel škrabky. Používejte se zvýšenou opatrností a skladujte jí mimo dosah dětí.</li> </ul>
Skvrny na dotekových ovladačích.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vypněte napájení varné desky.</li> <li>2. Nečistotu namočte.</li> <li>3. Utřete oblast dotekových ovladačů vlhkou utěrkou.</li> <li>4. Oblast důkladně vysušte papírovou utěrkou.</li> <li>5. Opět zapojte napájení varné desky.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul>

## Rady a tipy

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

## Technické údaje

Varná deska	CDH 30
Varné zóny	2 zóny
Napájecí napětí	220-240V~ 50/60Hz
Výkon	3000 W
Rozměry výrobku h × š × v (mm)	288 X 520 X 55
Rozměry pro vestavbu A × B (mm)	268 X 500

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

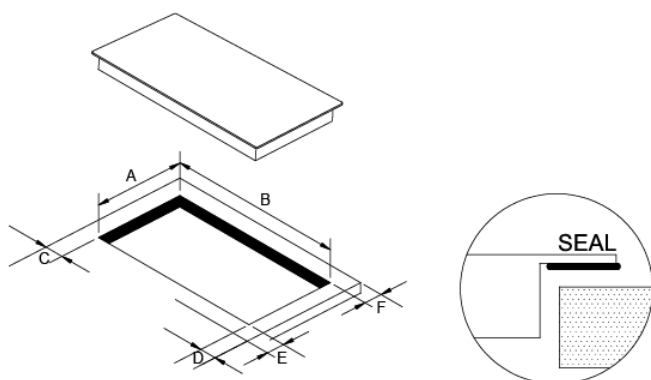
## Instalace

### Volba místa instalace

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

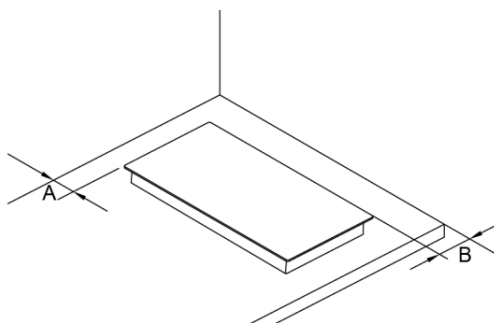
Pro instalaci a použití nechte minimálně 50 mm volného prostoru kolem otvoru.

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	$500^{+4}_{-0}$ 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:



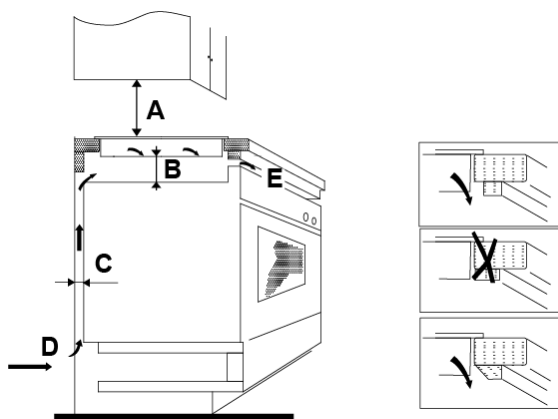
A	B
50mm mini	50mm mini

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.

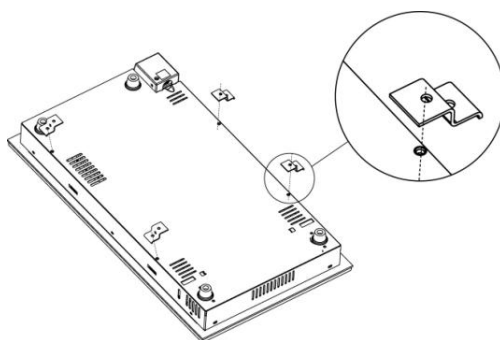


A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	30 mini	Vstup vzduchu	Výstup vzduchu 10 mm

### 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.

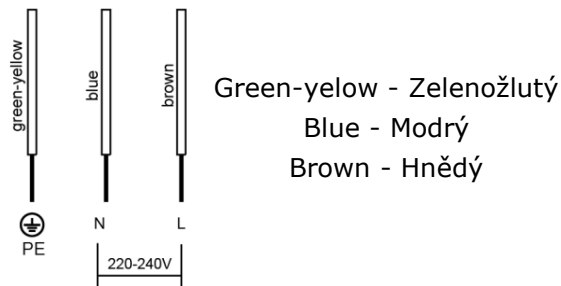


### Upozornění

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 teple odolného materiálu.
5. Abyste zabránili poškození, pracovní deska a lepidlo musí být žáruvzdorné.
6. Nepoužívejte parní čistič.
7. Tuto sklokeramickou varnou desku připojujte pouze k napájení s impedancí systému do 0,427 ohmu. V případě nejasností kontaktujte dodavatele elektrické energie ohledně informací o impedanci systému.

## Připojení varné desky k elektrické síti

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



1. Pokud je kabel poškozený nebo je nutné jej vyměnit, to musí provést pouze kvalifikovaný servisní technik za pomoci speciálního nářadí, aby se zabránilo nebezpečí.
2. Pokud budete spotřebič připojovat přímo k elektrické síti, musíte instalovat všepólové odpojovací zařízení s minimálním odstupem mezi kontakty ve vypnutém stavu 3 mm.
3. 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.

## 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 στηρίζετε 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.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** 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.

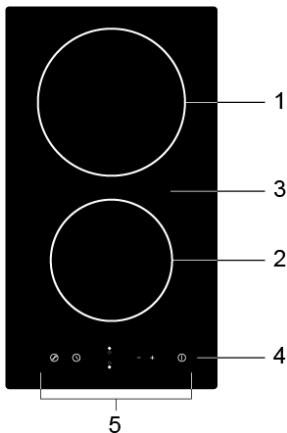
Σας συνιστούμε να αφιερώσετε λίγο χρόνο για να διαβάσετε αυτές τις Οδηγίες Χρήσης/Εγκατάστασης, προκειμένου να κατανοήσετε πλήρως την εγκατάσταση και το χειρισμό της.

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.

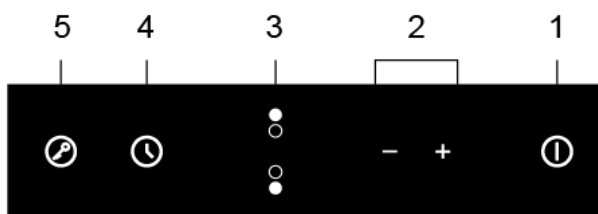
## Επισκόπηση προϊόντος

### 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 (κλειδωμα 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.

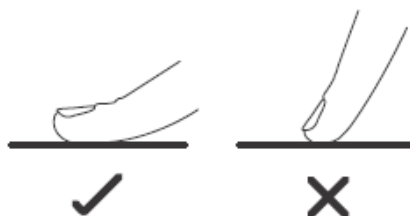
Η κεραμική εστία μαγειρέματος επικεντρώνει την τεχνολογία της στον πελάτη και υιοθετεί τον εξατομικευμένο σχεδιασμό. Η εστία έχει ασφαλείς και αξιόπιστες λειτουργίες, κάνοντας τη ζωή μας άνετη και αφήνοντάς μας να απολαύσουμε στο έπακρο την ευχαρίστηση της ζωής.

## 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 ανταποκρίνονται 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.



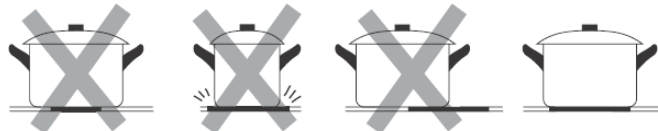


## Πώς επιλέγουμε τα σωστά Μαγειρικά Σκεύη

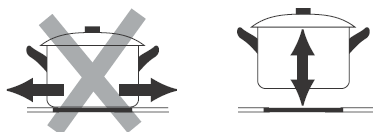
Μην χρησιμοποιείτε σκεύη με τραχιές (πριονωτές) ακμές ή κυρτή βάση.



Βεβαιωθείτε ότι η βάση του τηγανιού σας είναι ομαλή, κάθετη 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

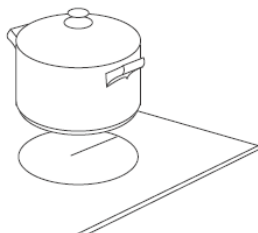
- Μετά την ενεργοποίηση, το ηχητικό σήμα ακούγεται μία φορά, όλες οι ενδείξεις ανάβουν για 1 δευτ. και ύστερα σβήνουν, υποδεικνύοντας ότι η κεραμική εστία έχει εισέλθει στην κατάσταση αναμονής.

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.



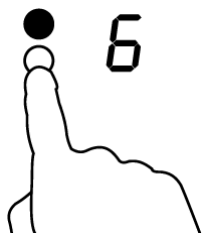
4. Επιλέξτε μια τιμή θερμότητας πατώντας το πλήκτρο "-" ή "+".



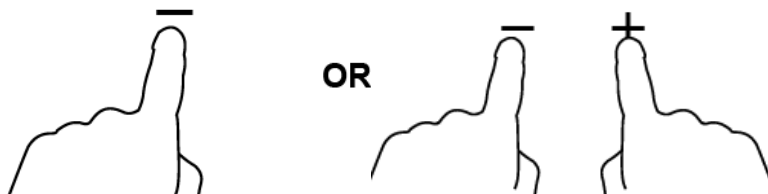
- Εάν δεν επιλέξετε μια τιμή θερμότητας μέσα σε 1 λεπτό, η Κεραμική εστία θα σβήσει αυτόματα. Θα πρέπει να αρχίσετε ξανά από το βήμα 1.
- Μπορείτε να αλλάξετε τη ρύθμιση θερμότητας ανά πάσα στιγμή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.
- Κρατώντας πατημένο ένα από αυτά τα πλήκτρα, η τιμή αντίστοιχα ανεβαίνει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

## Όταν τελειώσετε το μαγείρεμα

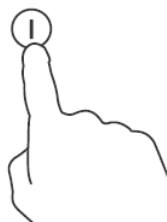
1. Αγγίξτε το πλήκτρο επιλογής της ζώνης θέρμανσης που θέλετε να σβήσετε.



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



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



4. Προσέχετε τις καυτές επιφάνειες.

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



## Πώς ασφαλίζουμε τα Πλήκτρα

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

## Για να κλειδώσετε τα πλήκτρα

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

## Για να ξεκλειδώσετε τα πλήκτρα

1. Βεβαιωθείτε ότι η Κεραμική εστία είναι ενεργοποιημένη.
2. Αγγίξτε και κρατήστε πατημένο για λίγο το κλειδώμα 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:

<b>Επίπεδο ισχύος</b>	1	2	3	4	5	6	7	8	9
<b>Προκαθορισμένη λειτουργία χρονομέτρου (ώρες)</b>	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.

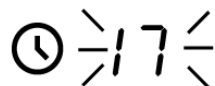
Κρατήστε πατημένο το κουμπί "-" ή "+" του χρονομέτρου για να μειώσετε ή να αυξήσετε κατά 10 λεπτά.

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.

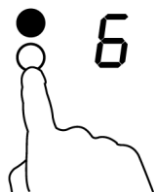


6. Το σήμα ηχεί για 30 δευτερόλεπτα και η ένδειξη του χρονομέτρου δείχνει "- -" όταν τελειώσει ο καθορισμένος χρόνος.

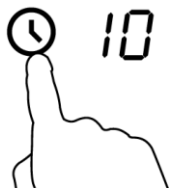


## Πώς ρυθμίζουμε το χρονόμετρο να σβήνει μια ζώνη μαγειρέματος

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.

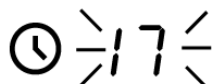
Κρατήστε πατημένο το κουμπί "-" ή "+" του χρονομέτρου για να μειώσετε ή να αυξήσετε κατά 10 λεπτά.

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

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



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



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



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



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



## 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.

### Καφαλισμένη (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	<ul style="list-style-type: none"> <li>• σιγανό ζέσταμα για μικρές ποσότητες φαγητού</li> <li>• λιώσιμο σοκολάτας, βουτύρου, και τροφίμων που καίγονται γρήγορα</li> <li>• ελαφρύ σιγοβράσιμο</li> <li>• αργό ζέσταμα</li> </ul>
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• αναθέρμανση</li> <li>• γρήγορο σιγοβράσιμο</li> <li>• μαγείρεμα ρυζιού</li> </ul>
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• τηγανίτες</li> </ul>
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• σοτάρισμα</li> <li>• μαγείρεμα ζυμαρικών</li> </ul>
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• τηγάνισμα με ανακάτεμα</li> <li>• караμέλωμα</li> <li>• βράσιμο σούπας</li> <li>• βράσιμο νερού</li> </ul>

## Φροντίδα και Καθαρισμός

Τι;	Πώς;	Σημαντικό!
Καθημερινοί λεκέδες στο γυαλί (δαχτυλιές, σημάδια, λεκέδες από φαγητά ή πιτσιλιές χωρίς ζάχαρη στη γυάλινη επιφάνεια)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Κλείστε την παροχή ρεύματος της εστίας.</li> <li>2. Ψεκάστε καθαριστικό εστίας, ενώ το γυαλί είναι ακόμα ζεστό (αλλά όχι καυτό!)</li> <li>3. Ξεπλύνετε και σκουπίστε με ένα καθαρό πανί ή χαρτοπετσέτα.</li> <li>4. Ανοίξτε πάλι την παροχή ρεύματος της εστίας.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• Τα χοντρά σύρματα καθαρισμού, μερικά συρματάκια νάilon 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.</li> <li>• Ποτέ μην αφήνετε κατάλοιπα καθαρισμού στην εστία: το γυαλί μπορεί να στιγματιστεί.</li> </ul>
Ξεχειλίσματα, λιωμένα συστατικά, και ζεστά ζαχαρούχα υγρά που έχουν χυθεί στο γυαλί	<p>Καθαρίστε τα αμέσως με μια σπάτουλα ψαριού, άλλη σπάτουλα ή ξύστρα κατάλληλη για Υαλοκεραμικές εστίες, αλλά προσέξτε τις καυτές επιφάνειες στις ζώνες μαγειρέματος:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Κλείστε την παροχή ρεύματος της εστίας (από το διακόπτη του τοίχου).</li> <li>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.</li> <li>3. Καθαρίστε την κηλίδα με ένα πανί πιάτου ή χαρτοπετσέτα.</li> <li>4. Ακολουθήστε τα βήματα 2-4 όπως παραπάνω στο "Καθημερινοί λεκέδες στο γυαλί".</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> </ul>

Κηλίδες επάνω στα πλήκτρα	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Κλείστε την παροχή ρεύματος της εστίας.</li><li>2. Μουσκέψτε την κηλίδα</li><li>3. Σκουπίστε την περιοχή του πλήκτρου αφής με ένα καθαρό υγρό σφουγγάρι ή πανί.</li><li>4. Στεγνώστε καλά την περιοχή με μια χαρτοπετσέτα.</li><li>5. Ανοίξτε πάλι την παροχή ρεύματος της εστίας.</li></ol>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 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.</li></ul>
---------------------------	---	--

## 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	CDH 30
Ζώνες Μαγειρέματος	2 Ζώνες
Τάση Τροφοδοσίας	220-240V~ 50/60Hz
Εγκατεστημένη Ηλεκτρική Ισχύς	3000 W
Διαστάσεις Προϊόντος Β×Π×Υ (χιλ)	288x520x55
Διαστάσεις Εντοίχισης Α × Β (χιλ)	268x500

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.

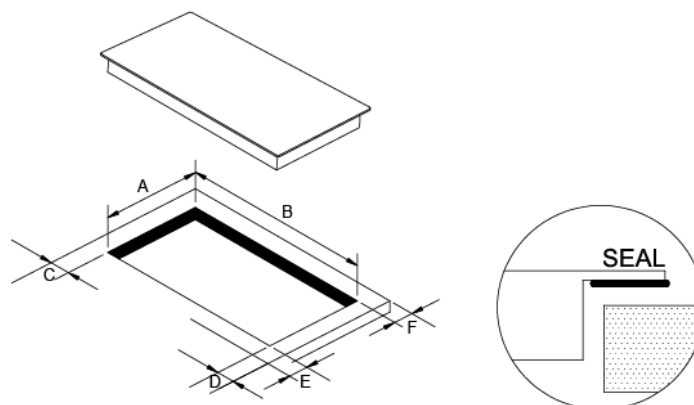
## Εγκατάσταση

### Επιλογή του εξοπλισμού εγκατάστασης

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

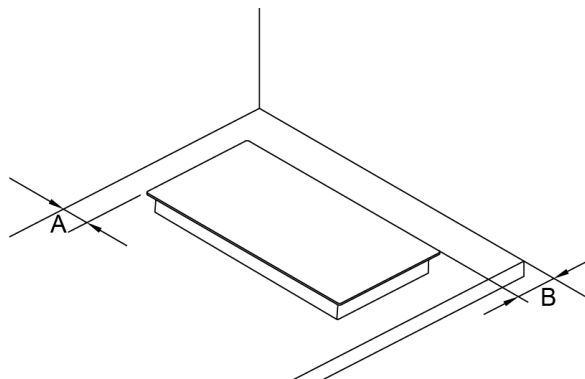
Για τον σκοπό της εγκατάστασης και χρήσης, τουλάχιστον 50 χιλιοστά κενού χώρου πρέπει να προβλέπονται γύρω από την τρύπα.

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	500 + 4	50 χιλ τουλ.	50 χιλ τουλ.	50 χιλ τουλ.	50 χιλ τουλ.
-0 χιλ	-0 χιλ				

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

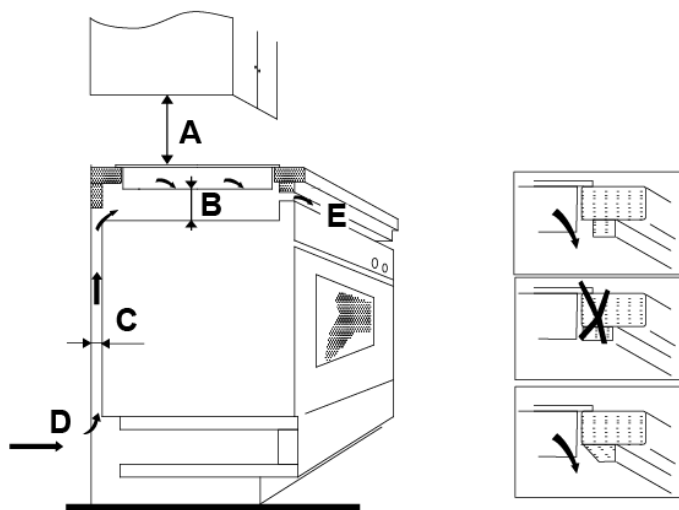


A	B
50 χιλ τουλ.	50 χιλ τουλ.

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 **760**χιλ.

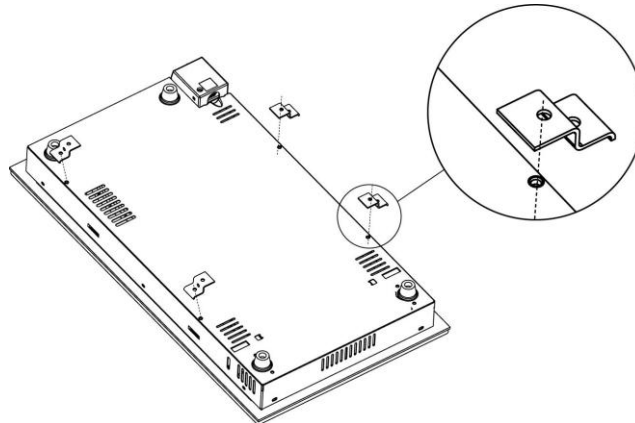


A (χιλ)	B (χιλ)	C (χιλ)	D	E
760	50 τουλ.	30 τουλ.	Είσοδος αέρα	Έξοδος αέρα 10 χιλ

## 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.**



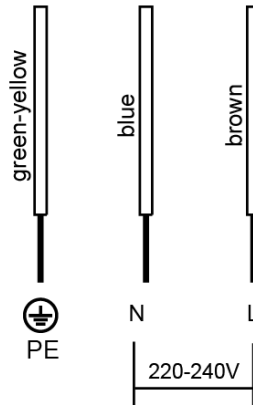
### Υπενθυμίζουμε:

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 ( $\Omega$ m). Σε περίπτωση που καταστεί αναγκαίο, παρακαλείσθε να επικοινωνήσετε με τον αντιπρόσωπο-διανομέα του προϊόντος για πληροφορίες γύρω από την σύνθετη αντίσταση του συστήματος.

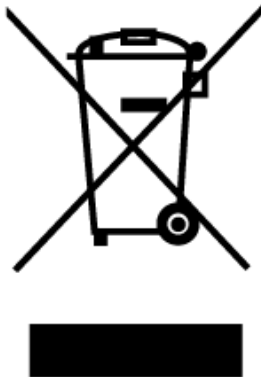


## Πώς συνδέουμε την εστία με την τροφοδοσία ρεύματος δικτύου

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/EK 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.



## **Ceramiczna płyta grzewcza**

Instrukcja obsługi / Instrukcja montażu

MODEL: CDH 30

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

### **Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa**

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

### **Montaż**

#### **Niebezpieczeństwo porażenia prądem**

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

#### **Niebezpieczeństwo skaleczenia**

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

### **Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa**

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

### **Użytkowanie i konserwacja**

#### **Niebezpieczeństwo porażenia prądem**

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

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

### **Zagrożenie dla zdrowia**

- Płyta spełnia wymagania norm bezpieczeństwa urządzeń elektromagnetycznych.

### **Niebezpieczeństwa związane z gorącymi powierzchniami**

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

### **Niebezpieczeństwo skaleczenia**

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

### **Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa**

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

stwarzania zagrożenia dla siebie i dla otoczenia.

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

- Nie czyść płyty przy pomocy urządzeń do czyszczenia parą.

- Nie stawiaj ani nie zrzucaj na płytę ciężkich przedmiotów.

- Nie stawaj na płycie.

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

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

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

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

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

Nie należy dotykać elementów grzewczych.

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

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

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

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

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

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

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

## Gratulujemy zakupu nowej ceramicznej płyty grzewczej.

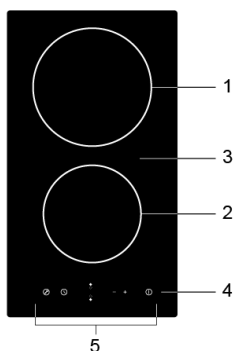
Zalecamy przeczytanie niniejszej instrukcji / instrukcji montażu w celu pełnego zrozumienia prawidłowego sposobu montażu oraz użytkowania płyty.

Montaż został omówiony w sekcji poświęconej montażowi.

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

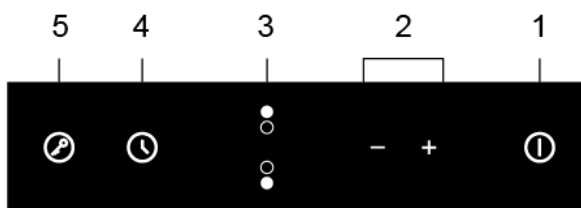
## Omówienie produktu

### Widok od góry



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

### Panel sterowania



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

## Informacje o produkcie

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

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

## Przed rozpoczęciem użytkowania nowej płyty ceramicznej

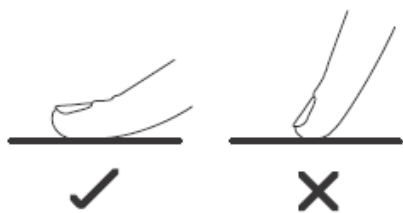
- Przeczytaj tę instrukcję, zwracając szczególną uwagę na sekcję „Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa”.
- Usuń folię ochronną, którą może być wciąż zabezpieczona płyta.

## Korzystanie z przycisków dotykowych

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



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

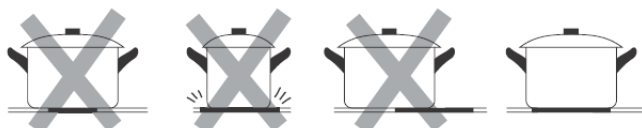


## Wybór właściwych garnków

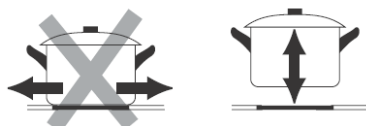
Nie używaj garnków o wyszczerbionych krawędziach lub wygiętym dnie.



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



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



# Użytkowanie ceramicznej płyty grzewczej

## Rozpoczęcie gotowania

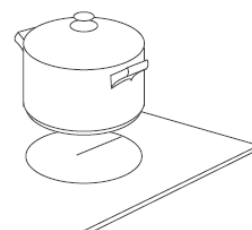
- Gdy zasilanie zostanie włączone, alarm zabrzączy raz i wszystkie lampki zaświecą się na 1 sekundę, a następnie wyłączą. Płyta znajduje się w tej chwili w trybie oczekiwania.

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



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

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



3. Dotknij przycisku wybierania pola grzewczego.



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

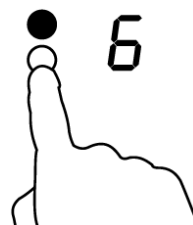
- Jeżeli nie wybierzesz poziomu grzania w ciągu 1 sekundy, płyta ceramiczna wyłączy się automatycznie. W takim przypadku musisz zacząć od początku od kroku 1.

- Ustawienie poziomu grzania możesz zmienić w dowolnym momencie podczas gotowania.
- Przytrzymując jeden ze wskazanych przycisków możesz zwiększyć lub zmniejszyć wartość.



## Po zakończeniu gotowania

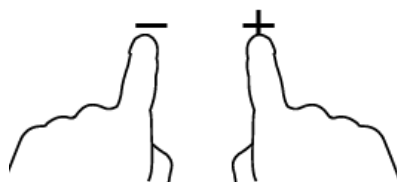
1. Dotknij przycisku wyboru pola grzewczego, które chcesz wyłączyć.




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



LUB



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



4. Uwaga: gorące powierzchnie

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



## Blokowanie przycisków

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

### Blokowanie przycisków

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

### Odblokowywanie przycisków

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



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

## Zabezpieczenie przed przegrzaniem

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

## Ostrzeżenie przed ciepłem resztkowym

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

## Automatyczne wyłączenie

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

<b>Poziom mocy</b>	1	2	3	4	5	6	7	8	9
<b>Domyślny czas pracy (w godzinach)</b>	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.

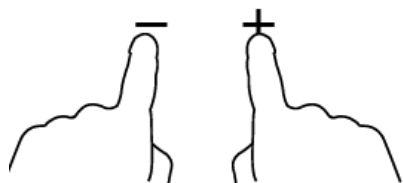


Wskazówka: dotknij przycisku „-” lub „+” czasomierza, aby zmniejszyć lub zwiększyć zadaną wartość o 1 minutę.

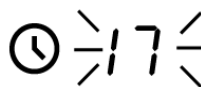
Dotknij przycisku „-” lub „+” i przytrzymaj go, aby zmniejszyć lub zwiększyć zadaną wartość o 10 minut.

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.

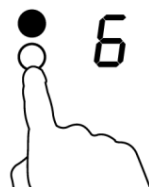


6. Po upływie zadanego czasu na 30 sekund włączy się sygnał dźwiękowy, zaś wskaźnik czasomierza pokaże „- -”.

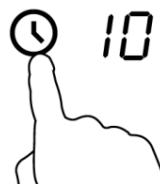


### Ustawianie czasomierza wyłączenia pola grzewczego

1. Dotknij przycisku wyboru pola grzewczego.



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



3. Ustaw czas dotykając przycisku czasomierza.

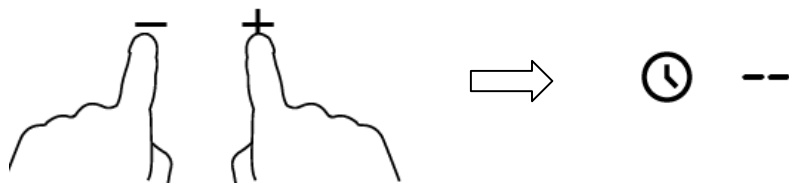
Wskazówka: dotknij przycisku „-” lub „+” czasomierza aby zmniejszyć lub zwiększyć zadaną wartość o 1 minutę.

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

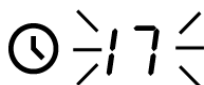


Jeżeli ustawiony czas przekroczy 99 minut, czasomierz automatycznie powróci do wartości 0 minut.

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 smaczne steki:

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

### Smażenie na sposób chiński (krótkie, intensywnym mieszaniem)

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

## Ustawienia temperatury

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

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

## Czyszczenie i konserwacja

Co?	Jak?	Ważne!
Codzienne zabrudzenia szkła (odciski palców, zabrudzenia pozostawione przez jedzenie lub niezawierające cukru plamy na szkle)	<ol style="list-style-type: none"> <li>Wyłącz zasilanie płyty.</li> <li>Nałóż środek do czyszczenia płyt, gdy szkło jest ciągle ciepłe (ale nie gorące!)</li> <li>Splucz i wytrzyj do sucha czystą ściereczką lub papierem.</li> <li>Włącz zasilanie płyty.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Po wyłączeniu zasilania płyty nie będą wyświetlane ostrzeżenia o gorących polach grzewczych, ale mogą one być dalej nagrzane! Zachowaj wyjątkową ostrożność.</li> <li>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.</li> <li>Nie zostawiaj na płycie resztek środka czyszczącego: może on spowodować zaplamienie szkła.</li> </ul>
Wykipiałe ciecze, stopione resztki i gorące ciecze zawierające cukier na szkle	<p>Usuń natychmiast łopatką, szpatułką lub skrobakiem przeznaczonym do płyt ceramicznych, ale uważaj na gorące powierzchnie pól grzewczych:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Wyłącz płytę wyłącznikiem ściennym.</li> <li>Trzymając ostrze lub narzędzie pod kątem 30° zeskrób resztki w kierunku chłodnej powierzchni płyty.</li> <li>Zatrzyj resztki ściereczką do naczyń lub papierem.</li> <li>Wykonaj kroki 2 do 4 opisane powyżej w sekcji „Codzienne zabrudzenia szkła”</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>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.</li> </ul>
Zabrudzenia na przyciskach dotykowych	<ol style="list-style-type: none"> <li>Wyłącz zasilanie płyty.</li> <li>Ściągnij rozlaną ciecz.</li> <li>Przetrzyj obszar przycisków czystą, wilgotną gąbką lub szmatką.</li> <li>Wytrzyj obszar przycisków do sucha ręcznikiem papierowym.</li> <li>Włącz zasilanie płyty.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> </ul>

## 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 opuszką palca.
Szkło jest porysowane	Garnki o ostrych krawędziach	Używaj garnków o płaskich i gładkich dnach. Zob. „Wybór właściwych garnków”.
	Użyto niewłaściwego, twardego druciaka lub ściernego środka czyszczącego.	Zob. „Czyszczenie i konserwacja”

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

## Dane techniczne

Płyta grzewcza	CDH 30
Liczba pól grzewczych	2
Napięcie	220-240V~ 50/60Hz
Moc zainstalowana	3000 W
Wymiary Gł.×Szer.×Wys.(mm)	288X520X55
Wymiary podbudowy A×B (mm)	268X500

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

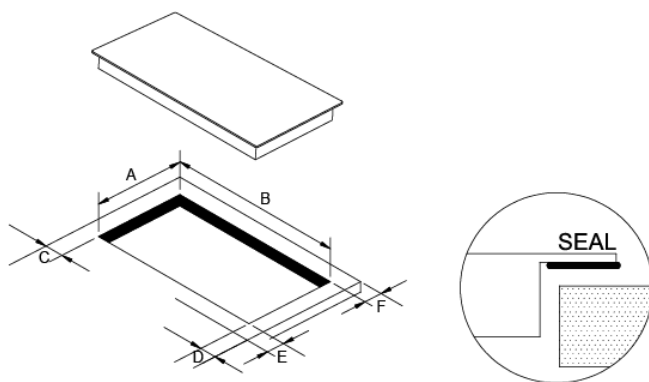
## Montaż

### Dobór sprzętu do montażu

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

Ze względu na samą instalację, jak i użytkowanie, wokół otworu należy pozostawić przestrzeń około 50 mm.

Grubość blatu roboczego musi wynosić minimum **30mm**. Musi być on odporny na wysoką temperaturę, aby uniknąć większych odkształceń spowodowanych rozchodzeniem się ciepła z płyty. Zostało to zilustrowane poniżej:

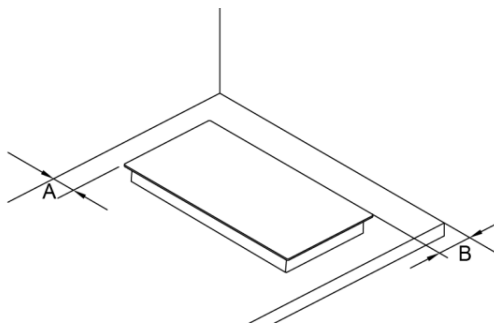


Seal = Uszczelka

A	B	C	D	E	F
$268^{+4}_{-0}$ mm	$500^{+4}_{-0}$ 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:



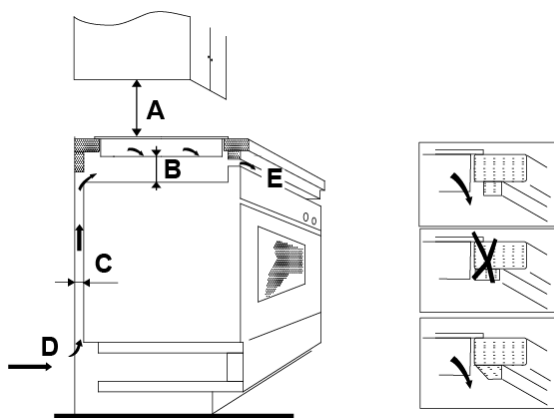


<b>A</b>	<b>B</b>
min. 50mm	min. 50mm

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



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



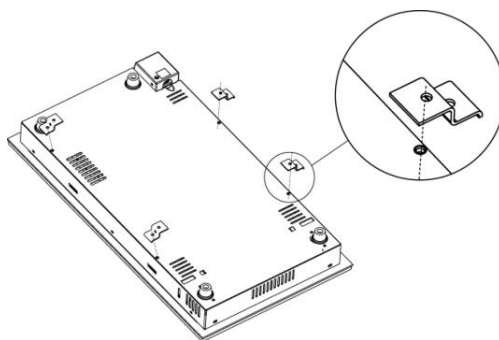
A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	min. 50	min. 30	Wlot powietrza	Wylot powietrza 10 mm

## Przed rozmieszczeniem uchwytów mocujących

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

Zamocuj płytę na blacie roboczym przy użyciu śrub dokręconych do 4 uchwytów na spodzie płyty (jak na rysunku).

**Dostosuj położenie uchwytów do grubości blatu roboczego.**



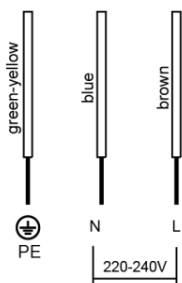
## Środki ostrożności

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

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

## Podłączenie płyty do zasilania

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





Green-yellow = Żółty-zielony

Blue = Niebieski

Brown = Brązowy

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

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

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

### **Consignes de sécurité**

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

### **Installation**

#### **Danger de choc électrique**

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

#### **Risque de coupure**

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

#### **Consignes importantes de sécurité**

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

#### **Exploitation et entretien Danger de choc électrique**

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

#### **Danger pour la santé**

- Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétique.

## **Danger de surface chaude**

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

## **Risque de coupure**

- La lame aiguisée d'un racleur de surface de table de cuisson est exposée lorsque le couvercle de sécurité est rétracté. À utiliser avec le plus grand soin et à toujours ranger de manière sûre et hors de portée des enfants.
- Le non-respect de cette précaution peut entraîner des blessures ou des coupures.

## **Consignes importantes de sécurité**

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé. L'ébullition cause des vapeurs et des débordements graisseux qui peuvent s'enflammer.
- N'utilisez jamais votre appareil comme surface de travail ou de rangement.
- Ne laissez jamais d'objets ou d'ustensiles sur l'appareil.
- N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer ou chauffer la pièce.
- Après utilisation, éteignez toujours les zones de cuisson et la table de cuisson comme décrit dans ce manuel (c'est-à-dire en utilisant les touches tactiles).
- Ne permettez pas aux enfants de jouer avec l'appareil, de s'asseoir, de se tenir debout ou de monter dessus.
- Ne rangez pas d'objets d'intérêt pour les enfants dans des armoires au-dessus de l'appareil. Les enfants qui montent sur la table de cuisson peuvent être gravement blessés.
- Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans la zone où l'appareil est utilisé.
- Les enfants ou les personnes ayant un handicap qui limite leur capacité d'utiliser l'appareil devraient avoir une personne responsable et compétente pour les instruire sur son utilisation. L'instructeur doit s'assurer qu'il peut utiliser l'appareil sans danger pour lui-même ou son environnement.
- Ne réparez ou ne remplacez aucune pièce de l'appareil à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans le manuel. Tout autre entretien doit être effectué par un technicien qualifié.
- Ne pas utiliser un nettoyeur à vapeur pour les opérations de nettoyage de la table de cuisson.
- Ne placez pas ou ne laissez pas tomber d'objets lourds sur votre table de cuisson.
- Ne vous tenez pas debout sur votre table de cuisson.
- N'utilisez pas de casseroles avec des bords dentelés et ne traînez pas de casseroles sur la surface du verre à induction, car cela pourrait érafler le verre.
- N'utilisez pas de éponges métalliques ou d'autres produits abrasifs agressifs pour nettoyer votre table de cuisson, car ils pourraient rayer la vitre à induction.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent d'entretien ou des personnes dotées du même type de qualification, afin d'éviter tout risque.
- Cet appareil est prévu pour un usage domestique uniquement.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant l'utilisation.

- Évitez de toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins d'être surveillés en permanence.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou par des personnes dénuées d'expérience et de connaissances, mais qui ont été informées sur la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité, si elles comprennent les risques impliqués.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. L'entretien et le nettoyage ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- **AVERTISSEMENT** : Faire chauffer la table sans surveillance avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereux et provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil, puis couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture anti-feu, par exemple.
- **AVERTISSEMENT** : Danger d'incendie : ne pas stocker d'éléments sur les surfaces de cuisson.
- Avertissement : Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution, pour les tables de cuisson en vitrocéramique ou matériau similaire qui protègent les pièces sous tension
- N'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être actionné par une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.

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

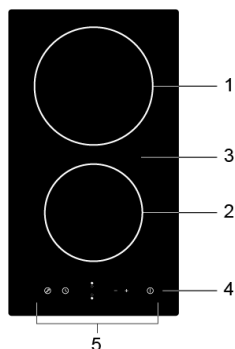
Nous vous recommandons de prendre le temps de lire ce manuel d'instruction / d'installation afin de bien comprendre comment l'installer et l'utiliser correctement.

Pour l'installation, veuillez lire la section installation.

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

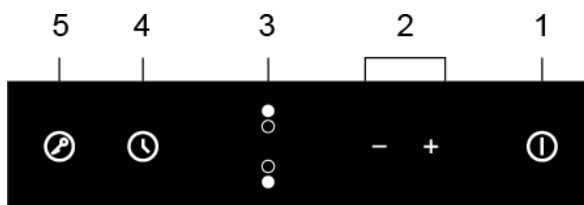
## Vue d'ensemble du produit

### Vue de dessus



1. Zone max. 1800 W
2. Zone max. 1200 W
3. Table de verre
4. Marche/Arrêt
5. Panneau de commande

### Panneau de commande



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

## Informations produit

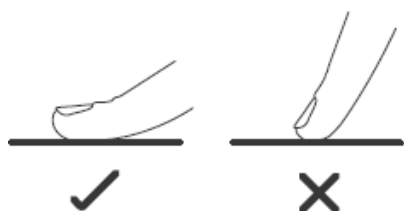
La table de cuisson vitrocéramique à micro-ordinateur peut répondre à différents types d'exigences culinaires grâce au chauffage par résistance, à la commande micro-informatique et à la sélection multi-puissances, ce qui en fait le choix optimal pour les familles modernes. La table de cuisson vitrocéramique est centrée sur le client et adopte un design personnalisé. La table de cuisson a des performances sûres et fiables, rendant votre vie confortable et vous permettant de profiter pleinement du plaisir de la vie.

## Avant d'utiliser votre nouvelle table de cuisson vitrocéramique

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

## Utilisation des commandes tactiles

- Les commandes répondent au toucher, donc vous ne devez pas appliquer aucune pression.
- Utilisez la boule de votre doigt, pas son bout.
- Vous entendrez un bip chaque fois qu'une touche est enregistrée.
- Assurez-vous que les commandes sont toujours propres et sèches et qu'aucun objet (p. ex. un ustensile ou un chiffon) ne les recouvre. Même un mince film d'eau peut rendre les commandes difficiles à utiliser.

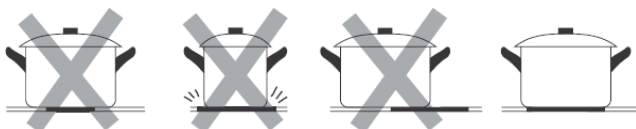


## Choisir une bonne batterie de cuisine

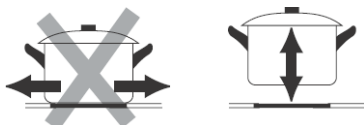
N'utilisez pas d'ustensiles de cuisson dont les bords sont dentelés ou dont la base est incurvée.



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



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

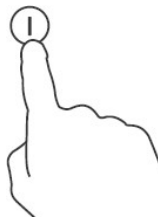


# Utilisation de votre table vitrocéramique

## Comme commencer la cuisson

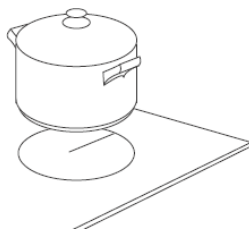
1. Appuyez sur la touche Marche/Arrêt.

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



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

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

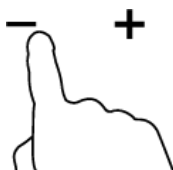


3. Appuyez sur la touche de sélection du foyer de cuisson.



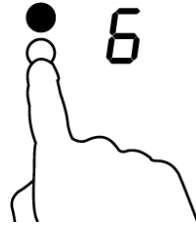
4. Sélectionnez le réglage de cuisson en appuyant la touche « - » ou « + ».

- Si vous ne sélectionnez pas un réglage de cuisson dans un délai d'une minute, la table vitrocéramique s'éteint automatiquement. Vous devrez alors tout reprendre depuis l'étape 1.
- Vous pouvez changer le réglage choisi à n'importe quel moment de la cuisson.
- En maintenant enfoncé l'un de ces touches, la valeur s'ajuste vers le haut ou vers le bas.

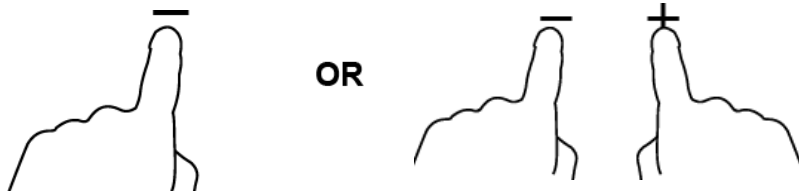


## Quand vous avez fini de cuisiner

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



2. Désactivez la zone de cuisson en faisant défiler vers le bas jusqu'à « 0 » ou en touchant simultanément les commandes « - » et « + ».



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



4. Prenez garde aux surfaces chaudes

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



## Verrouillage des touches de commande

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

### Verrouillage des touches de commande

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

### Déverrouillage des touches de commande

1. Appuyez longuement sur la touche de verrouillage.
2. Vous pouvez maintenant commencer à utiliser votre table de cuisson vitrocéramique.



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

## Protection contre la surchauffe

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



## Indicateur de chaleur résiduelle

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

## Arrêt automatique

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

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

## Utilisation du temporisateur

Vous pouvez utiliser le temporisateur de deux manières différentes :

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

### Utilisation du temporisateur comme minuteur

#### Si vous ne souhaitez pas sélectionner un foyer de cuisson

1. Vérifiez que la table de cuisson est éteinte.

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

2. En appuyant sur la touche de temporisation, l'indicateur commence à clignoter.

3. Sélectionnez le réglage du temporisateur en appuyant la touche « - » ou « + ». L'indicateur de la minuterie commence à clignoter et est affiché sur le temporisateur.

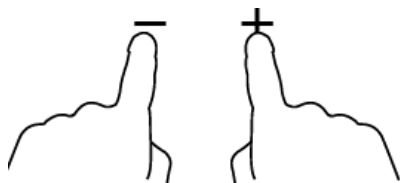


Remarque : Appuyez la touche « - » ou « + » une seule fois pour diminuer ou augmenter d'une minute.

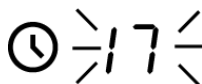
Tenez appuyée la touche « - » ou « + » pour diminuer ou augmenter de dix minutes en dix minutes. Si

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

4. En appuyant simultanément sur « - » et « + », le temporisateur est remis à zéro et l'affichage indique « -- ».



5. Une fois le temps réglé, le décompte commence immédiatement. L'écran affiche le temps restant et le temporisateur clignote pendant 5 secondes.

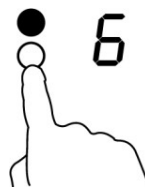


6. L'avertisseur retentit pendant 30 secondes et l'indicateur du temps indique « -- » quand le temps réglé est terminé.



## Réglage du temporisateur pour éteindre une zone de cuisson

1. Appuyez sur la touche de sélection du foyer de cuisson.



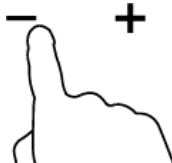
2. En appuyant sur la touche de temporisation, l'indicateur visualise « 10 ».



3. Réglez le temps en appuyant sur les touches du temporisateur.

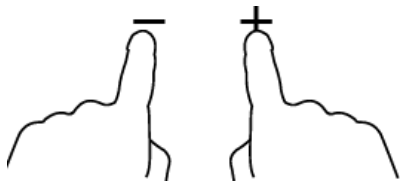
Remarque : Appuyez la touche « - » ou « + » une seule fois pour diminuer ou augmenter d'une minute.

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

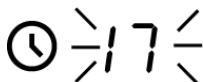


Si le temps de réglage dépasse 99 minutes, la minuterie revient automatiquement à 0 minute.

4. En appuyant simultanément sur « - » et « + », le temporisateur est remis à zéro et l'affichage indique « -- ».



5. Une fois le temps réglé, le décompte commence immédiatement. L'écran affiche le temps restant et le temporisateur clignote pendant 5 secondes.



REMARQUE : Un point lumineux rouge près de l'indicateur du niveau de cuisson indique que le foyer est sélectionné.



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



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

## Directives de cuisson



Faites attention lors de la friture car l'huile et la graisse chauffent très rapidement, surtout si vous utilisez PowerBoost. À des températures extrêmement élevées, l'huile et la graisse s'enflamment spontanément, ce qui présente un risque d'incendie grave.

## Conseils de cuisson

- Lorsque les aliments bouillent, réduire la température de cuisson.
- L'utilisation d'un couvercle permet de réduire le temps de cuisson et d'économiser de l'énergie en conservant la chaleur.
- Minimisez la quantité de liquide ou de graisse pour réduire le temps de cuisson.
- Commencez la cuisson à température élevée et réduisez le réglage lorsque les aliments sont bien chauds.

### Faire mijoter, cuire le riz

- Le mijotement se produit en dessous du point d'ébullition, autour de 85°C, lorsque les bulles montent de temps en temps à la surface du liquide de cuisson. C'est la clé de délicieuses soupes et de tendres ragoûts car les saveurs se développent sans trop cuire les aliments. Vous devriez également cuire les sauces à base d'œufs et les sauces épaissies à base de farine en dessous du point d'ébullition.
- Certaines tâches, y compris la cuisson du riz par la méthode d'absorption, peuvent exiger un réglage plus élevé que le réglage le plus bas pour s'assurer que les aliments sont cuits correctement dans le temps recommandé.

### Griller les steaks

Pour cuire des steaks juteux et savoureux :

1. Laisser reposer la viande à température ambiante pendant environ 20 minutes avant de la faire cuire.
2. Chauffer une poêle à frire à fond épais.
3. Brosser les deux côtés du steak d'huile. Verser une petite quantité d'huile dans la poêle chaude, puis abaisser la viande sur la poêle chaude.
4. Retourner le steak une seule fois pendant la cuisson. Le temps de cuisson exact dépendra de l'épaisseur du steak et de la cuisson désirée. Les temps peuvent varier d'environ 2 à 8 minutes par côté. Appuyez sur le steak pour mesurer sa cuisson - plus il sera ferme, plus il sera « bien cuit ».
5. Laisser reposer le steak sur une assiette chaude pendant quelques minutes pour lui permettre de se détendre et de devenir tendre avant de servir.

### Pour sauter

1. Choisissez un wok plat compatible céramique ou une grande poêle à frire.
2. Préparez tous les ingrédients et l'équipement. Les sautés devraient être rapides. Si vous faites cuire de grandes quantités, faites cuire les aliments en plusieurs quantités plus petites.
3. Préchauffer brièvement la poêle et ajouter deux cuillères à soupe d'huile.
4. Faites d'abord cuire la viande, mettez-la de côté et gardez-la au chaud.
5. Faire sauter les légumes. Lorsqu'ils sont chauds mais croustillants, tournez la zone de cuisson à une température plus basse, remettez la viande dans la poêle et ajoutez votre sauce.
6. Mélanger délicatement les ingrédients pour s'assurer qu'ils sont bien chauds.
7. Servir immédiatement.

## Réglages de la chaleur

Les paramètres ci-dessous ne sont donnés qu'à titre indicatif. Le réglage exact dépendra de plusieurs facteurs, y compris votre batterie de cuisine et la quantité que vous cuisinez. Faites l'essai de la table à induction pour trouver les réglages qui vous conviennent le mieux.

Réglages de la chaleur	Convenance
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"><li>• réchauffement délicat pour de petites quantités d'aliments</li><li>• chocolat fondant, beurre et aliments qui brûlent rapidement</li><li>• mijotement doux</li><li>• lent réchauffement</li></ul>
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"><li>• réchauffement</li><li>• mijotement rapide</li><li>• cuisson du riz</li></ul>
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"><li>• pancakes</li></ul>
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"><li>• sauter</li><li>• cuisson des pâtes</li></ul>
9	<ul style="list-style-type: none"><li>• sauter</li><li>• griller</li><li>• porter la soupe à ébullition</li><li>• porter l'eau à ébullition</li></ul>

## Entretien et nettoyage

Les paramètres ci-dessous ne sont donnés qu'à titre indicatif. Le réglage exact dépendra de plusieurs facteurs, y compris votre batterie de cuisine et la quantité que vous cuisinez. Faites l'essai de la table de cuisson pour trouver les réglages qui vous conviennent le mieux.

Quoi ?	Comment ?	Important !
Salissure quotidienne sur le verre (traces de doigts, marques, taches laissées par les aliments ou retombées non sucrées sur le verre).	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mettez la table de cuisson hors tension.</li> <li>2. Appliquez un nettoyant pour plaque de cuisson alors que le verre est encore chaud (mais pas chaud !)</li> <li>3. Rincez et essuyez avec un chiffon propre ou un essuie-tout.</li> <li>4. Mettez la table de cuisson en tension.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lorsque l'alimentation de la table de cuisson est coupée, il n'y a pas d'indication « surface chaude » mais la zone de cuisson est peut-être encore chaude ! Soyez extrêmement prudent.</li> <li>• Les éponges métalliques à usage intensif, certains racleurs en nylon et les produits de nettoyage abrasifs peuvent érafler le verre. Lisez toujours l'étiquette pour vérifier si votre nettoyeur ou éponge métallique convient.</li> <li>• Ne laissez jamais de résidus de nettoyage sur la table de cuisson : la vitre peut se tacher.</li> </ul>
Ébullitions, aliments fondus et déversements de sucre chaud sur le verre.	<p>Retirez-les immédiatement à l'aide d'une spatule pour poêle, d'un couteau à palette ou d'un racleur à lame de rasoir adapté aux surfaces de cuisson en vitrocéramique, mais méfiez-vous des surfaces chaudes des zones de cuisson :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mettez la table de cuisson hors tension sur le mur.</li> <li>2. Tenez la lame ou l'ustensile à un angle de 30° et raclez la saleté ou le déversement dans un endroit frais de la table de cuisson.</li> <li>3. Nettoyer les salissures ou renverser avec un torchon ou un essuie-tout.</li> <li>4. Suivez les étapes 2 à 4 pour « Salissure de tous les jours sur verre » ci-dessus.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Enlever le plus rapidement possible les taches laissées par les aliments fondus et sucrés ou par les débordements. Si on les laisse refroidir sur le verre, ils peuvent être difficiles à enlever ou même endommager la surface du verre de façon permanente.</li> <li>• Risque de coupure : lorsque le capot de protection est rétracté, la lame d'un racleur est tranchante comme un rasoir. Utiliser avec une extrême prudence et toujours stocker en toute sécurité et hors de portée des enfants.</li> </ul>
Déversements sur les commandes tactiles.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mettez la table de cuisson hors tension.</li> <li>2. Absorbent le déversement</li> <li>3. Essuyez la zone de commande tactile avec une éponge ou un chiffon propre et humide.</li> <li>4. Essuyez la zone complètement avec un essuie-tout.</li> <li>5. Mettez la table de cuisson en tension.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La table de cuisson peut émettre un bip et s'éteindre d'elle-même, et les commandes tactiles peuvent ne pas fonctionner lorsqu'il y a un liquide sur eux. Veillez à essuyer la zone de commande tactile avant de rallumer la table de cuisson.</li> </ul>

## Conseils et astuces

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

## Spécifications techniques

Table de cuisson	CDH 30
Zones de cuisson	2 Zones
Tension d'alimentation	220-240 V ~ 50/60 Hz
Puissance électrique installée	3000 W
Dimensions du produit P×L×H (mm)	288x520x55
Dimensions d'encastrement A×B (mm)	268x500

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

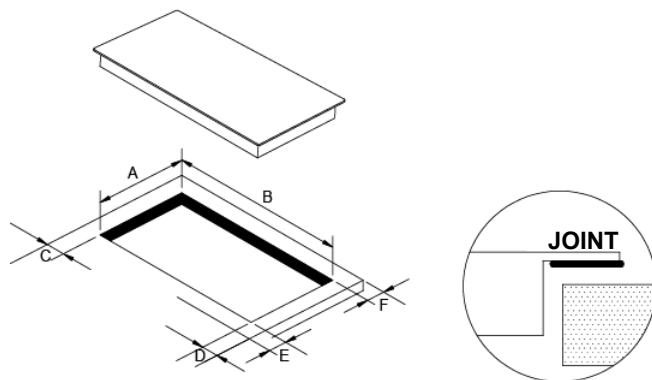
## Installation

### Choix du matériel d'installation

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

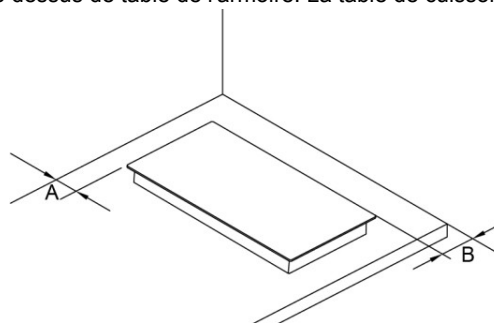
Pour l'installation et l'utilisation, un espace d'au moins 50 mm doit être préservé autour du trou.

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



A	B	C	D	E	F
268+4 - 0 mm	500+4 -0 mm	50 mm min.	50 mm min.	50 mm min.	50 mm min.

2. La table de cuisson vitrocéramique peut être utilisée sur le dessus de table de l'armoire. La table de cuisson vitrocéramique doit être placée horizontalement. Comme illustré ci-dessous :

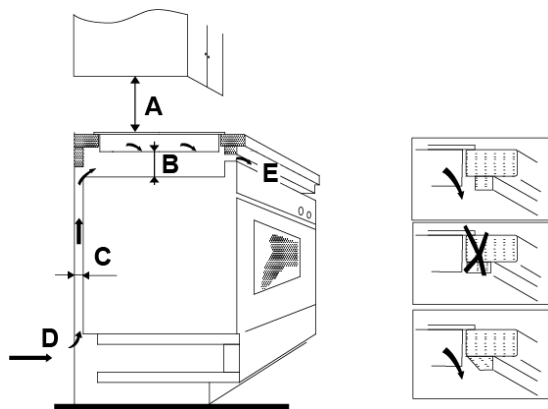


A	B
50 mm min.	50 mm min.

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



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



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 min.	30 min.	Entrée d'air	Sortie de l'air 10 mm

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

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

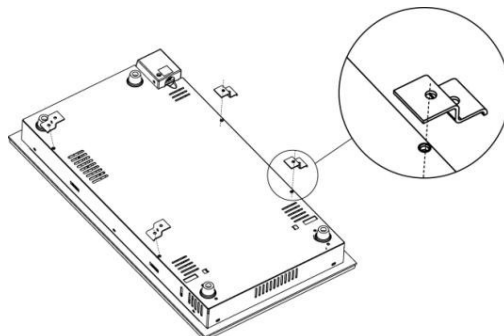
### Une fois que la table de cuisson est installée, assurez-vous que

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

### Avant d'installer les supports de fixation

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

Fixez la table de cuisson sur le plan de travail en vissant 4 supports en bas de la table (voir illustration) après l'avoir installée. Ajustez la position du support en fonction de l'épaisseur de surfaces de travail.



### Attention

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

## Connexion de la table de cuisson au réseau d'alimentation



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

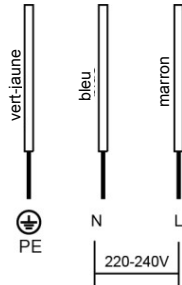
qualifié. Avant de connecter la table de cuisson au réseau d'alimentation, vérifiez que :

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

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

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

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



1. Si le câble est endommagé ou doit être remplacé, cela doit être fait par un technicien après-vente utilisant les outils appropriés, afin d'éviter tout accident.
2. Si l'appareil est raccordé directement au réseau, un disjoncteur omnipolaire doit être installé avec un espace minimum de 3 mm entre les contacts.
3. L'installateur doit s'assurer que le raccordement électrique correct a été effectué et qu'il est conforme aux règles de sécurité.
4. Le câble ne doit pas être plié ou comprimé.
5. Le câble doit être vérifié régulièrement et remplacé uniquement par une personne qualifiée.



**ÉLIMINATION : Ne pas jeter ce produit avec les déchets municipaux non triés. La collecte de ces déchets séparément en vue d'un traitement spécial est nécessaire.**

Le marquage de l'appareil est conforme à la directive Européenne 2012/19/CE relative aux Déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) (Waste Electrical and Electronic Equipment -WEEE). En veillant à ce que ce produit soit éliminé correctement, vous aidez à prévenir d'éventuelles conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine, qui pourraient résulter d'une élimination inappropriée de ce produit.

Ce symbole apposé sur le produit indique qu'il ne doit pas être éliminé avec les ordures ménagères. Il doit être porté au point de collecte des déchets pour le recyclage des pièces électriques et électroniques.

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

Pour plus d'informations sur le traitement, le rétablissement et le recyclage de ce produit, veuillez contacter les autorités locales, le service de collecte et d'élimination des ordures ménagères ou le magasin où vous avez acheté le produit.