

# CANDY

Instruction Manual For Ceramic Hob

**ENGLISH**

Ръководство с инструкции за индукционен плот

**БЪЛГАРСКИ**

Bedienungsanleitung für Keramikkochfeld

**DEUTSCH**

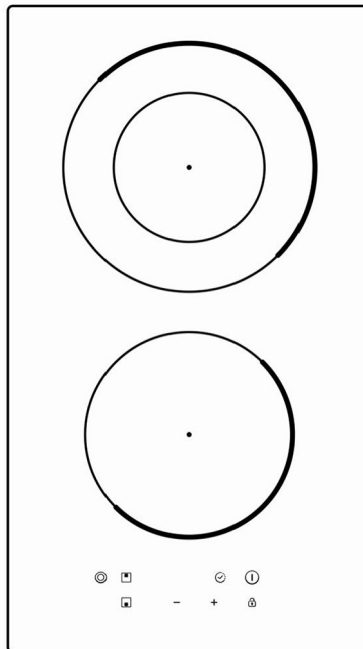
Manuel d'instructions pour la plaque vitrocéramique

**FRANÇAIS**

Manuale di istruzioni per piano cottura in vetroceramica

**ITALIANO**

## CEHDD30TCT-1



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



## **Safety Warnings**

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

## **Installation**

### **Electrical Shock Hazard**

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

### **Cut Hazard**

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

### **Important safety instructions**

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be

- placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
  - In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
  - This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
  - This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
  - Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.

## **Operation and maintenance**

### **Electrical Shock Hazard**

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

### **Health Hazard**

- This appliance complies with electromagnetic

safety standards.

## **Hot Surface Hazard**

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

## **Cut Hazard**

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

## **Important safety instructions**

- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the

appliance.

- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls).
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can

- scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.
  - If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
  - This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
    - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
    - farm houses;
    - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
    - bed and breakfast type environments.
  - **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
  - This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
  - Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- **Warning:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts
- A steam cleaner is not to be used.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

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

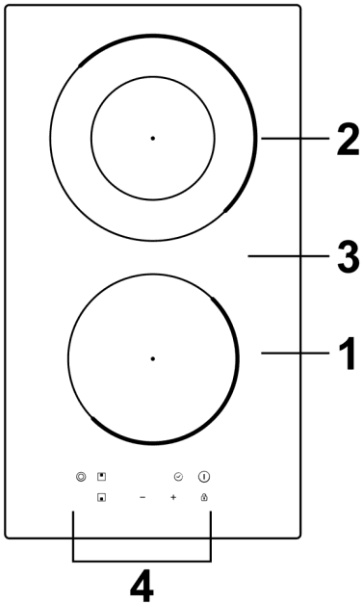
We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.

For installation, please read the installation section.

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

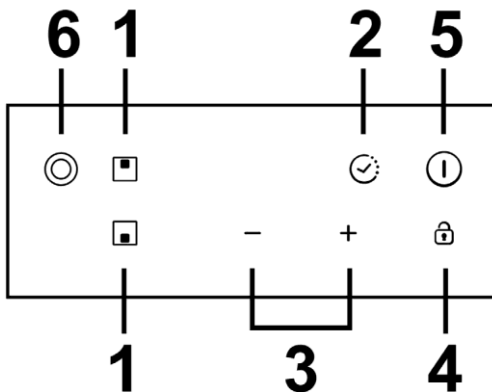
# Product Overview

## Top View



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

## Control Panel



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

## Product Information

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

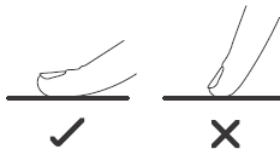
The ceramic cooker hob centers on customers and adopts personalized design. The hob has safe and reliable performances, making your life comfortable and enabling to fully enjoy the pleasure from life.

## Before using your New Ceramic Hob

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

## Using the Touch Controls

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

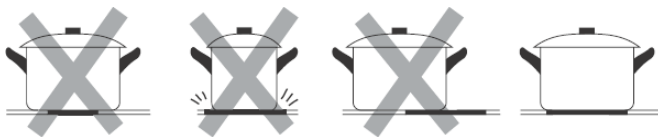


## Choosing the right Cookware

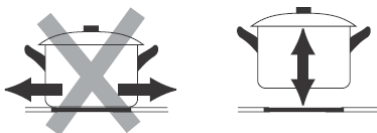
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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



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

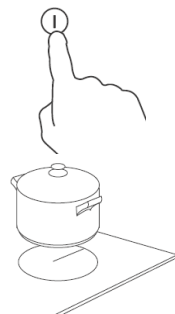


## Using your Ceramic Hob

### To start cooking

1. Touch the ON/OFF control.

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



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

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


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




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

- If you don't choose a heat setting within 1 minute, the ceramic hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
- You can modify the heat setting at any time during cooking.

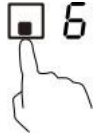


5. When zone 1 is working, touch the heating zone selection control then activate double zone by pressing .



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

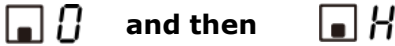
## When you have finished cooking



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

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

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



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

4. Beware of hot surfaces

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



## Locking the Controls

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

### To lock the controls


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


### To unlock the controls

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



When the hob is in the lock mode, all the controls are disabled except the

ON/OFF  , you can always turn the ceramic hob off with the ON/OFF

 control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next Operation

## Over-Temperature Protection

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

## Over-spillage Protection

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

## Residual Heat Warning

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

## Auto Shutdown

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

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

## Using the Timer

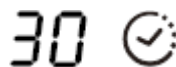
You can use the timer in two different ways:

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

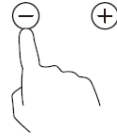
## Using the Timer as a Minute Minder

### If you are not selecting any cooking zone

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



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



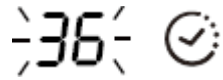
Hint: Touch the “-” or “+” control of the timer once to decrease or increase by 1 minute.

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

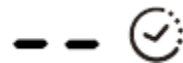
4. Cancel the time by touching the timer control and the “00” will show in the minute display.



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



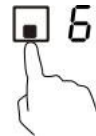
6. Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows “- -” when the set time finished.



## Setting the timer to turn one cooking zone off

Cooking zones set for this feature will:

1. Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for. (e.g. zone 1#)



2. Touch timer control, the minder indicator will start flashing and “30” will show in the timer display.



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

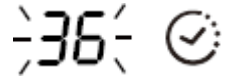
Hint: Touch the “-” or “+” control of the timer once will decrease or increase by 1 minute.

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

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

4. When the time is set, it will begin to count down

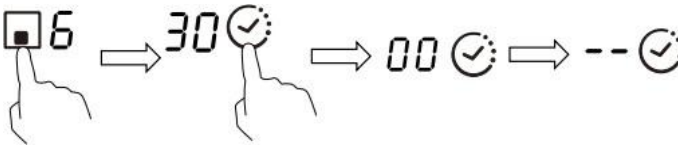
immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds.



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



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



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



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


## Setting the timer to turn more than one cooking zone off


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

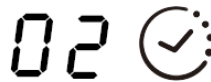
(e.g. zone 1# setting time of 2 minutes, zone 2# setting time of 5 minutes, the timer indicator shows "3".)

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

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

 6. (set to 5 minutes)

 3<sub>✖</sub> (set to 2 minutes)



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



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

## Care and Cleaning

What?	How?	Important!
<p>Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch the power to the cooktop 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 cooktop 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>
<p>Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass</p>	<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>
<p>Spillovers on the touch controls</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch the power to the cooktop 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 cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.</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	CEHDD30TCT-1
Cooking Zones	2 Zones
Supply Voltage	220-240V~, 50-60Hz
Installed Electric Power	2928-3484W
Product Size L×W×H(mm)	288X520X52
Built-in Dimensions A×B (mm)	268X500

Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to

improve our products we may change specifications and designs without prior notice.

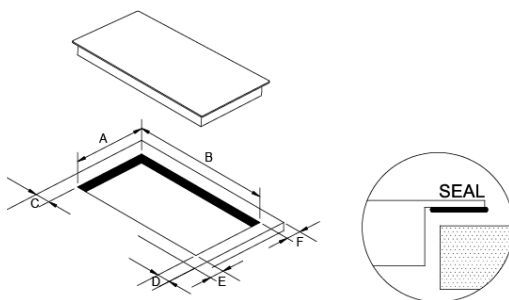
## Installation

### Selection of installation equipment

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

For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole.

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

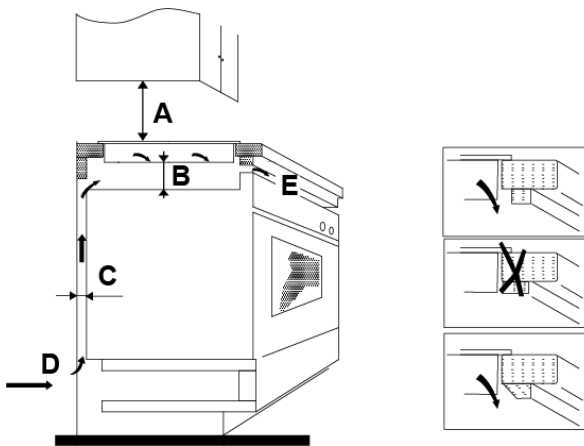


A(mm)	B(mm)	C(mm)	D(mm)	E(mm)	F(mm)
268 <sup>+4</sup> -0	500 <sup>+4</sup> -0	50mini	50 mini	50 mini	50 mini

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



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



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	30 mini	Air intake	Air exit 5 mm

## Before you install the hob, make sure that

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

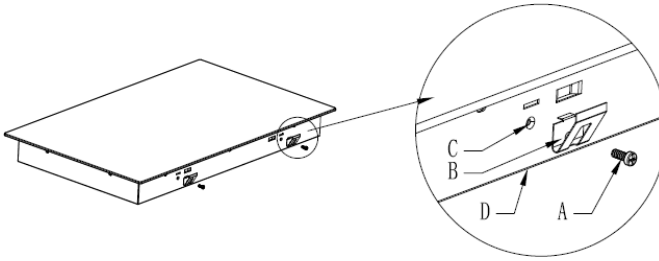
## When you have installed the hob, make sure that

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

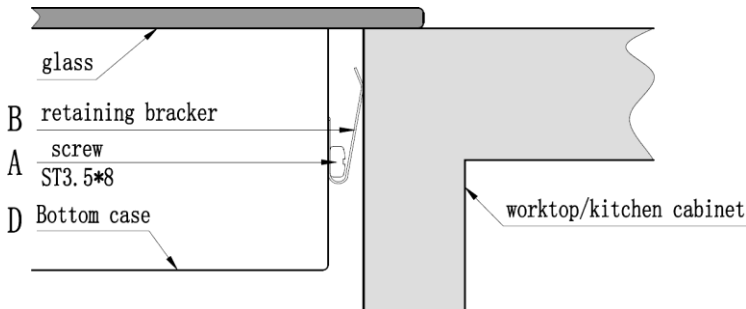
## Before locating the fixing brackets

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

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



A	B	C	D
screw	bracket	Screw hole	base



## Cautions

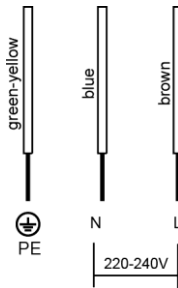
1. The ceramic cooker hob must be installed by qualified personnel or technicians.

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

2. The ceramic cooker hob shall not be mounted to cooling equipment, dishwashers and rotary dryers.
3. The ceramic cooker hob shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the work surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
6. A steam cleaner is not to be used.
7. This ceramic can be connected only to a supply with system impedance no more than 0.427 ohm. In case necessary, please consult your supply authority for system impedance information.

## Connecting the hob to the mains power supply

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



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



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

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

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

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

Product Information for Domestic Electric Hobs Compliant to Commission Regulation (EU) No 66/2014					
		Position	Symbol	Value	Unit
Model identification				CEHDD30TCT-1	
Type of hob:				Electric Hob	
Number of cooking zones and/or areas	zones			2	
	areas				
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	Induction cooking zones				
	Induction cooking cooking areas				
	radiant cooking zones			X	
	solid plates				
For circular cooking zones or areas: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5mm		Rear left	∅	20,0	cm
		Rear central	∅	-	cm
		Rear right	∅	-	cm
		Central left	∅	-	cm
		Central central	∅	-	cm
		Central right	∅	-	cm
		Front left	∅	16,5	cm
		Front central	∅	-	cm
		Front right	∅	-	cm
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5mm		Rear left	L W	-	cm
		Rear central	L W	-	cm
		Rear right	L W	-	cm

	Central left	L W	-	cm
	Central central	L W	-	cm
	Central right	L W	-	cm
	Front left	L W	-	cm
	Front central	L W	-	cm
	Front right	L W	-	cm
Energy consumption for cooking zone or area calculated per kg	Rear left	EElectric cooking	187	Wh/kg
	Rear central	EElectric cooking	-	Wh/kg
	Rear right	EElectric cooking	-	Wh/kg
	Central left	EElectric cooking	-	Wh/kg
	Central central	EElectric cooking	-	Wh/kg
	Central right	EElectric cooking	-	Wh/kg
	Front left	EElectric cooking	186	Wh/kg
	Front central	EElectric cooking	-	Wh/kg
	Front right	EElectric cooking	-	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg		EElectric hob	186.5	Wh/kg
Standard applied: EN 60350-2 Household electric cooking appliances - Part 2: Hobs - Methods for measuring performance				
<p>Suggestions for Energy Saving:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the centre of the cooking zone.</li> <li>• Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.</li> <li>• Minimise the amount of liquid or fat to reduce cooking times.</li> <li>• Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through.</li> <li>• Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected.</li> </ul>				

## **Предупреждения за безопасност**

Вашата безопасност е важна за нас. Моля, прочетете тази информация, преди да използвате вашия готварски плот.

## **Монтиране**

### **Опасност от токов удар**

- Изключете уреда от главното електрическо захранване преди извършване на каквито и да е работи по поддръжка по него.
- Свързването към надеждна заземяваща система е важно и задължително.
- Промени в електроинсталацията в дома трябва да се извършват само от квалифициран електротехник.
- Неспазването на този съвет може да доведе до токов удар или смърт.

### **Опасност от порязване**

- Внимавайте – ръбовете на панела са остри.
- Невниманието може да доведе до нараняване или порязване.

### **Важни инструкции за безопасност**

- Моля, прочетете внимателно тези инструкции, преди да монтирате или използвате този уред.
- Върху този уред никога не трябва да се поставят запалими материали или продукти.
- Моля, предоставете тази информация на лицето, отговорно за монтажа на уреда, тъй като това може да намали разходите ви за монтаж.

- За да избегнете опасност, този уред трябва да се монтира съгласно тези инструкции за монтаж.
- Този уред трябва да бъде правилно монтиран и заземен само от подходящо квалифицирано лице.
- Този уред трябва да бъде свързан към верига, която включва изолиращ прекъсвач, осигуряващ пълно изключване от захранването.
- Неправилният монтаж на уреда може да анулира всяка гаранция или претенции за отговорност.

## **Експлоатация и поддръжка**

### **Опасност от токов удар**

- Не гответе върху счупен или напукан готварски плот. Ако повърхността на готварския плот се счупи или напука, изключете уреда незабавно от електрическата мрежа (стенен ключ) и се свържете с квалифициран техник.
- Изключете готварския от стенния ключ преди почистване или поддръжка.
- Неспазването на този съвет може да доведе до токов удар или смърт.

### **Опасност за здравето**

- Този уред отговаря на стандартите за електромагнитна безопасност.

### **Опасност от гореща повърхност**

- По време на употреба достъпните части на този уред ще станат достатъчно горещи, че да причинят изгаряния.

- Не позволявайте тялото, дрехите или други предмети, различни от подходящи съдове за готвене, да се допират до индукционното стъкло, докато повърхността не се охлади.
- Метални предмети, като ножове, вилици, лъжици и капаци, не трябва да се поставят върху повърхността на плота, тъй като могат да се нагорещят.
- Пазете децата.
- Дръжките на тенджерите може да са горещи на допир.  
Проверете дали дръжките на тенджерите не надвисват над други включени зони за готвене. Дръжте дръжките далеч от деца.
- Неспазването на този съвет може да доведе до изгаряния и опарвания.

### **Опасност от порязване**

- Острото като бръснач острие на стъргалката за готварски плот се разкрива, когато защитният капак се дръпне. Използвайте изключително внимателно и винаги съхранявайте на безопасно място и далеч от деца.
- Невниманието може да доведе до нараняване или порязване.

### **Важни инструкции за безопасност**

- Никога не оставяйте уреда без надзор, когато се използва. Изкипяването причинява пушек и разливане на мазнина, която може да се запали.
- Никога не използвайте вашия уред като работна повърхност или повърхност за съхранение.
- Никога не оставяйте предмети или прибори върху уреда.

- Никога не използвайте вашия уред за затопляне или отопление на помещението.
- След употреба винаги изключвайте зоните за готвене и готварския плот, както е описано в това ръководство (т.е. чрез сензорните контроли).
- Не позволявайте на деца да си играят с уреда или да седат, стоят или да се катерят върху него.
- Не съхранявайте предмети, представляващи интерес за деца, в шкафовe над уреда. Децата, които се катерят по готварския плот, могат да сериозно да се наранят.
- Не оставяйте деца сами или без надзор в зоната, където се използва уредът.
- Деца или лица с увреждане, което ограничава способността им да използват уреда, трябва да са под надзора на отговорно и компетентно лице, което да ги инструктира как да го използват. Инструкторът трябва да се увери, че лицето може да използва уреда без опасност за себе си или за обикалящата го среда.
- Не ремонтирайте и не заменяйте която и да е част от уреда, освен ако това не е изрично препоръчано в ръководството. Останалото обслужване трябва да се извършва от квалифициран техник.
- Не използвайте парочистачка за почистване на готварския плот.
- Не поставяйте и не изпускайте тежки предмети върху вашия готварски плот.
- Не стойте върху вашия готварски плот.

- Не използвайте готварски съдове с неравни ръбове и не плъзгайте съдовете по повърхността на индукционното стъкло, тъй като това може да надраска стъклото.
- Не използвайте тел за почистване или други груби абразивни почистващи препарати, за да почистите вашия готварски плот, тъй като те могат да надраскат индукционното стъкло.
- Ако захранващият кабел се повреди, той трябва да бъде заменен от производителя, негов обслужващ представител или лице с подобна квалификация, за да се избегне потенциална опасност.
- Този уред е предназначен да бъде използван за битови нужди и подобни приложения, като:
  - кухненски помещения за персонала в магазини, офиси и други работни среди;
  - селскостопански къщи; -от клиенти в хотели, мотели и други жилищни среди;
  - учреждения с цел нощувка със закуска.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: По време на работа уредът и достъпните му части се нагорещават. Трябва да се внимава да не се докосват нагревателни елементи.  
Деца под 8-годишна възраст не трябва да се допускат до уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение.
- Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години и от лица с ограничени физически, сетивни или умствени способности или с недостатъчен опит и познания, ако са под надзор, или ако предварително са получили указания относно безопасната

употреба на уреда и разбират какви са потенциалните опасности.

- Децата не бива да използват уреда за игра. Почистването и потребителската поддръжка на уреда не бива да се извършва от деца без надзор.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Готвенето на плота с мазнина или олио без надзор може да бъде опасно и да предизвика пожар. **НИКОГА** не се опитвайте да потушавате пожар с вода, а вместо това изключете уреда и след това покрийте пламъците, например с капак или противопожарно одеяло.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Опасност от пожар: не съхранявайте предмети върху повърхностите за готвене.

- **Предупреждение:** Ако повърхността е напукана, изключете уреда, за да избегнете възможността от токов удар, за повърхности на плота от стъклокерамика или подобен материал, който предпазва частите под напрежение

- Не трябва да използвате уреди за почистване с пара.

- Уредът не е предназначен да се управлява с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.

**Поздравления** за покупката на вашия нов керамичен плот.

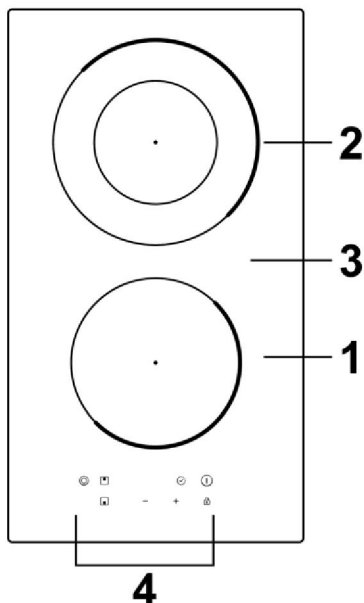
Препоръчваме ви да отделите известно време, за да прочетете тези инструкции/това ръководство за монтаж, за да разберете напълно как да го монтирате правилно и да работите с него.

За монтаж, моля, прочетете раздела за монтаж.

Прочетете внимателно всички инструкции за безопасност преди употреба и запазете тези инструкции/това ръководство за монтаж за бъдещи справки.

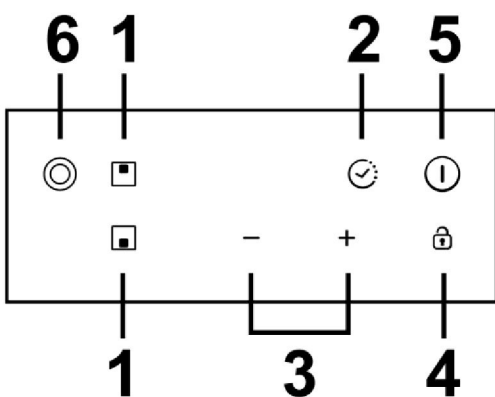
# Преглед на продукта

## Изглед отгоре



1. Зона макс. 1200 W
2. Зона макс. 2000/1000 W
3. Стъклена плоча
4. Контролен панел

## Контролен панел



1. Йонни контроли за избор на нагревателна зона
2. Контрол за таймера
3. Бутон за регулиране на захранването/таймера
4. контрол за заключване
5. Контрол ВКЛ./ИЗКЛ.
6. Контрол на двойна зона

## Информация за продукта

Керамичният готварски плот с микрокомпютър за готвене може да отговори на различни видове кухненски изисквания поради нагряване с резистентен кабел, микрокомпютъризирано управление и избор на няколко мощности, наистина оптималният избор за модерни семейства.

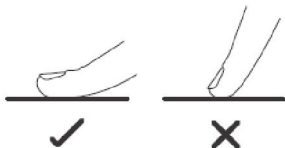
Керамичният готварски плот за готвене се фокусира върху клиентите и приема персонализиран дизайн. Котлонът има безопасни и надеждни характеристики, които правят живота ви комфортен и позволяват да се насладите напълно на удоволствията от него.

## Преди да използвате вашия нов керамичен плот

- Прочетете това ръководство, като обърнете специално внимание на раздела „Предупреждения за безопасност“.
- Отстранете защитното фолио, което все още може да е върху вашия керамичен плот.

## Използване на сензорните контроли

- Контролите реагират на докосване, така че не е необходимо да прилагате натиск.
- Използвайте мекото на пръста си, а не върха.
- Ще чуете звуков сигнал при всяко регистрирано докосване.
- Уверете се, че контролите са винаги чисти, сухи и че няма предмет (напр. прибор или кърпа), който да ги покрива. Дори тънък слой вода може да затрудни управлението на контролите.

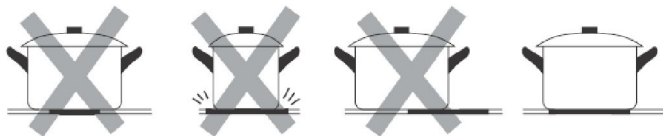


## Избор на подходящ съд за готвене

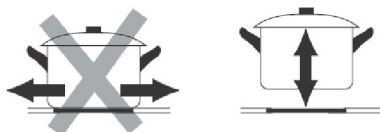
Не използвайте готварски съдове с неравни ръбове или извита основа.



Уверете се, че основата на вашия съд е гладка, ляга добре върху стъклото и е със същия размер като зоната за готвене. Винаги центрирайте съда си върху зоната за готвене.



Винаги повдигайте съдовете от индукционния плот – не ги плъзгайте, тъй като могат да надраскат стъклото.



## Употреба на керамичния плот

### За да започнете да готвите

1. Докоснете контрола ВКЛ./ИЗКЛ.

След включване зумерът издава еднократен звуков сигнал, всички дисплеи показват „-“ или „-“, което показва, че индукционният плот е влязъл в състояние на готовност.


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


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

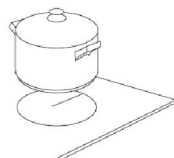
3. Докоснете контрола на плъзгача на нагревателната зона и индикаторът до бутона ще светне.

4. Задайте нивото на мощност, като докоснете контрола „-“ или „+“.

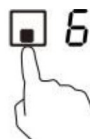
- Ако не изберете степен на нагряване в рамките на 1 минута, керамичният плот ще се изключи автоматично. Ще трябва да започнете отново от стъпка 1.
- Можете да промените степента на нагряване във всеки момент по време на готвенето.

5. Когато зона 1 работи, докоснете контрола за избор на нагревателна зона, след което активирайте двойна зона, като натиснете .

Когато двойната зона работи, докоснете контрола за избор на нагревателна зона, след което деактивирайте двойната зона, като натиснете .



## Когато приключите с готвенето



1. Докоснете бутона за избор на нагревателната зона, която искате да изключите.
2. Изключете зоната за готвене, като докоснете „-“ и превъртите надолу до „0“ или задръжете бутоните „+“ и „-“ едновременно за 1 секунда, за да се намали директно до „0“.  
Уверете се, че дисплеят за мощността показва „0“, след това показва „Н“.



и тогава



3. Изключете целия готварски плот, като докоснете контрола ВКЛ./ИЗКЛ.
4. Бъдете внимателни с горещите повърхности  
„Н“ ще покаже коя зона за готвене е гореща на допир. Ще изчезне, когато повърхността се охлади до безопасна температура. Може да се използва и като функция за пестене на енергия, ако искате да загреете други съдове, използвайте котлона, който все още е горещ.



## Заклучване на контролите

- Можете да заключите контролите, за да предотвратите нежелана употреба (например деца случайно да включат зоните за готвене).
- Когато контролите са заключени, всички контроли с изключение на контрола ВКЛ./ИЗКЛ. са деактивирани.

### За да заключите контролите

Докоснете и задръжете контрола за заключване за известно време. Индикаторът на таймера ще покаже „Lo“.

### За да отключите контролите

1. Уверете се, че керамичният плот е включен.
2. Докоснете и задръжете контрола за заключване за известно време.
3. Вече можете да започнете да използвате вашия керамичен плот.



Когато плотът е в заключен режим, всички контроли са деактивирани с изключение на ВКЛ./ИЗКЛ. ①, винаги можете да изключите индукционния плот с контрола ВКЛ./ИЗКЛ. ① при спешни случаи, но първо трябва да отключите плота при следващата операция

## Защита от прегряване

Добавен температурен датчик може да следи температурата вътре в керамичния плот. Когато се отчете прекомерна температура, керамичният плот автоматично ще спре да работи.

## Защита от разливане

Защитата от разливане е защитна функция за безопасност. Той изключва плота автоматично в рамките на 10 секунди, ако водата потече към контролния панел, докато зумерът издава звуков сигнал в продължение на 1 секунда.

## Предупреждение за остатъчна топлина

Когато плотът работи за известно време, ще има някаква остатъчна топлина. Ще се появи буквата „Н“, за да ви предупреди да се пазите от него.

## Автоматично изключване

Автоматичното изключване е защитна функция за вашия индукционен плот. Изключва се автоматично, ако забравите да го изключите при готвене. Работните времена по подразбиране за различни нива на мощност са показани в таблицата по-долу:

Ниво на мощност	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Таймер за работа по подразбиране (час)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

## Използване на таймера

Можете да използвате таймера по два различни начина:

- Можете да го използвате като хронометър. В този случай таймерът няма да изключи нито една зона за готвене, когато зададеното време изтече.
- Можете да го настроите да изключва една зона за готвене след изтичане на зададеното време.
- Можете да настроите таймера на до 99 минути.

## Използване на таймера като хронометър

**Ако не изберете никаква зона за готвене**

1. Уверете се, че готварският плот е включен.  
Забележка: можете да използвате таймера за минути, дори ако не изберете никаква зона за готвене.
2. Докоснете контрола за таймера, индикаторът за напомняне ще започне да мига и на дисплея на таймера ще се покаже „30“.



3. Задайте времето, като докоснете контрола „-“ или „+“.



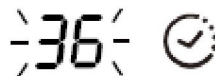
Съвет: Докоснете веднъж контрола „-“ или „+“ на таймера, за да намалите или увеличите с 1 минута.

Докоснете и задръжте контрола „-“ или „+“ на таймера, за да намалите или увеличите с 10 минути.

4. Отменете времето, като докоснете контрола за таймера; „00“ ще се покаже на дисплея за минути.



5. Когато времето е зададено, то ще започне да се отброява веднага. Дисплеят ще покаже оставащото време и индикаторът на таймера ще свети в продължение на 5 секунди.



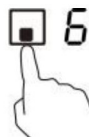
6. Звуковият сигнал ще се възпроизвежда в продължение на 30 секунди и индикаторът на таймера ще покаже „-“, когато зададеното време приключи.



## Настройка на таймера за изключване на една зона за готвене

Зоните за готвене, зададени за тази функция, ще:

1. Докоснете контрола за избор на нагревателна зона, за която искате да зададете таймера. (напр. зона 1)



2. Докоснете контрола за таймера, индикаторът за напомняне ще започне да мига и на дисплея на таймера ще се покаже „30“.



3. Задайте времето, като докоснете контрола „-“ или „+“.

Съвет: Докоснете веднъж контрола „-“ или „+“ на таймера, за да намалите или увеличите с 1 минута.

Докоснете и задръжте контрола „-“ или „+“ на таймера, за да намалите или увеличите с 10 минути.

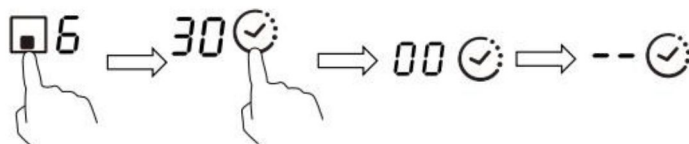
Ако зададеното време надвишава 99 минути, таймерът автоматично ще се върне на 0 минути.

4. Когато времето е зададено, то ще започне да се отброява веднага. Дисплеят ще покаже оставащото време и индикаторът на таймера светва за 5 секунди.



**ЗАБЕЛЕЖКА:** Червената точка до индикатора за ниво на мощност ще светне, което показва, че зоната е избрана.

5. За да отмените таймера, докоснете контрола за избор на нагревателна зона и след това докоснете контрол за таймера, таймерът се отменя и ще се покаже „00“ на дисплея за минути, а след това „--“.



6. Когато таймерът за готвене изтече, съответната зона за готвене ще се изключи автоматично и ще покаже „H“.




Другите зони за готвене ще продължат да работят, ако са били включени преди това.


## Настройка на таймера за изключване на повече от една зона за готвене

1. Ако повече от една нагревателна зона използва тази функция, индикаторът на таймера ще покаже най-краткото време. (напр. време за настройка на зона 1# 2 минути, време за настройка на зона 2# 5 минути, индикаторът на таймера показва „3“.)

**ЗАБЕЛЕЖКА:** Мигащата червена точка до индикатора за ниво на мощност означава, че индикаторът на таймера показва времето на нагревателната зона.

Ако искате да проверите зададеното време на друга нагревателна зона, докоснете контрола за избор на нагревателна зона. Таймерът ще покаже зададеното време.

 5. (настроен на 5 минути)

 3\* (настроен на 2 минути)



2. Когато таймерът за готвене изтече, съответната зона за готвене ще се изключи автоматично и ще покаже „H“.



**ЗАБЕЛЕЖКА:** Ако искате да промените времетраенето, след като таймерът е зададен, трябва да започнете от стъпка 1.

## Грижа и почистване

Какво?	Как?	Важно!
Ежедневно замърсяване по стъклото (отпечатьци от пръсти, следи, петна, оставени от храна или незехарни остатъци върху стъклото)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Изключете захранването на готварския плот.</li> <li>2. Нанесете препарат за почистване на готварски плотове, докато стъклото е все още топло (но не горещо!)</li> <li>3. Изплакнете и подсушете с чиста кърпа или кухненска хартия.</li> <li>4. Включете отново захранването на готварския плот.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Когато захранването на готварския плот е изключено, няма да има индикация за „гореща повърхност“, но зоната за готвене може все още да е гореща! Бъдете изключително внимателни.</li> <li>• Груба тел за почистване, някоя кухненска гъби от найлон и груби/абразивни почистващи препарати могат да надраскат стъклото. Винаги четете етикета, за да проверите дали вашият почистващ препарат или приспособление за почистване са подходящи.</li> <li>• Никога не оставяйте остатъци от препарати върху готварския плот: може да оставят петно на стъклото.</li> </ul>
Изкипяване, топене и разливане на гореща захарна смес върху стъклото	<p>Отстранете ги незабавно с шпатула, шпакла или стъргалка с бръснарско острие, подходяща за керамични стъклени плотове, но внимавайте за горещи повърхности на зоните за готвене:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Изключете захранването на готварския плот от стенния ключ.</li> <li>2. Дръжте острието или прибора под ъгъл от 30° и изстъргете мръсотията или разлятото към хладна зона на готварския плот.</li> <li>3. Почистете мръсотията или разлятото с кърпа за съдове или кухненска хартия.</li> <li>4. Следвайте стъпки от 2 до 4 за „Ежедневно замърсяване по стъклото“ по-горе.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Отстранете петна, оставени от разтопено и захарни смеси или разливане възможно най-скоро. Ако се оставят да изстинат върху стъклото, може да е трудно да се отстранят или дори да повредят трайно стъклената повърхност.</li> <li>• Опасност от порязване: когато предпазният капак е дръпнат, острието на стъргалката е остро като бръснач. Използвайте изключително внимателно и винаги съхранявайте на безопасно място и далеч от деца.</li> </ul>
Разливания върху сензорните контроли	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Изключете захранването на готварския плот.</li> <li>2. Попийте разлятото</li> <li>3. Избършете зоната за сензорно управление с чиста влажна гъба или кърпа.</li> <li>4. Попийте зоната напълно с кухненска хартия.</li> <li>5. Включете отново захранването на готварския плот.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Готварският плот може да издаде звуков сигнал и да се самоизключи, а сензорните контроли може да не работят, докато върху тях има течност. Уверете се, че сте избърсали зоната на сензорните контроли напълно, преди да включите отново готварския плот.</li> </ul>

## Подсказки и съвети

Проблем	Възможни причини	Какво да правя
Готварският плот не може да се включи.	Няма захранване.	Уверете се, че керамичният плот е свързан към захранването и че е включен. Проверете дали има прекъсване на захранването във вашия дом или район. Ако сте проверили всичко и проблемът продължава, обадете се на квалифициран техник.
Сензорните контроли не реагират.	Контролите са заключени.	Отключете контролите. Вижте раздела „Използване на вашия индукционен готварски плот“ за инструкции.
Трудно се работи със сензорните контроли.	Може да има тънък слой вода върху контролите или може би използвате върха на пръста си, когато докосвате контролите.	Уверете се, че областта на сензорното управление е суха и използвайте мекото на пръста си, когато докосвате контролите.
Стъклото се драска.	Готварски съдове с неравни ръбове.  Използвани са неподходящи абразивни приспособления за почистване или почистващи продукти.	Използвайте готварски съдове с плоска и гладка основа. Вижте „Избор на подходящ съд за готвене“.  Вижте ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ.
Някои съдове издават щракащи или пукащи звуци.	Това може да се дължи на състава на вашите съдове за готвене (слоеве от различни метали, вибриращи по различен начин).	Това е нормално за съдовете за готвене и не означава повреда.

## Техническа спецификация

Готварски плот	CEHDD30TCT-1
Зони за готвене	2 зони
Захранващо напрежение	220 – 240 V~, 50 – 60 Hz
Монтирана електрическа мощност	2928-3484W
Размер на продукта ДхШхВ (мм)	288X520X52
Размери за вграждане АхВ (мм)	268X500

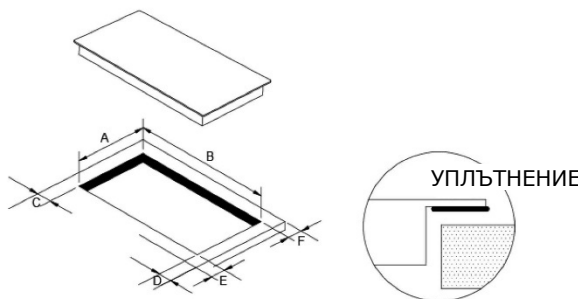
Теглото и размерите са приблизителни. Тъй като непрекъснато се стремим да подобряваме нашите продукти, може да променим спецификациите и дизайна без предварително известие.

## Монтиране

### Избор на оборудването за монтаж

Изрежете работната повърхност според размерите, показани на чертежа. За целите на монтажа и употребата трябва да се остави минимум 5 см пространство около отвора.

Уверете се, че дебелината на работната повърхност е поне 30 мм. Моля, изберете топлоустойчив материал за работната повърхност, за да избегнете по-големи деформации, причинени от топлинното излъчване от котлона. Както е показано по-долу:

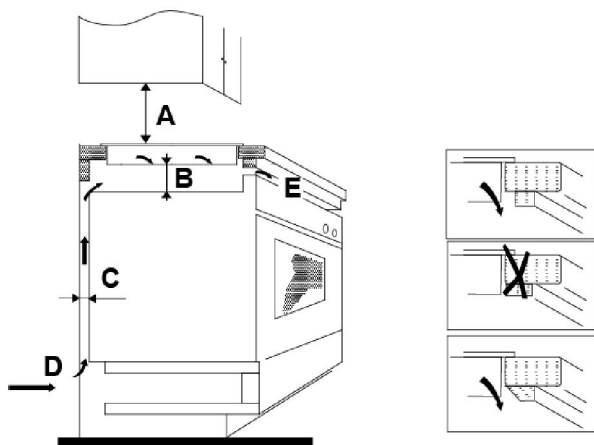


A (мм)	B (мм)	C (мм)	D (мм)	E (мм)	F (мм)
268 <sup>+4</sup> -0	500 <sup>+4</sup> -0	50 мин.	Мин. 50	Мин. 50	Мин. 50

При всички обстоятелства се уверете, че има добра вентилация около керамичния готварски плот и входът и изходът за въздух не са блокирани. Уверете се, че керамичният готварски плот е в добро състояние за експлоатация. Както е показано по-долу



Забележка: Безопасното разстояние между котлона и шкафа над котлона трябва да бъде най-малко 760 мм.



A (мм)	B (мм)	C (мм)	D	E
760	Мин. 50	Мин. 30	Вход за въздух	Изход за въздух 5 мм

## Преди да монтирате плота, се уверете, че

- работната повърхност е квадратна и равна и няма структурни елементи, които да пречат на изискванията за пространство;
- работната повърхност е изработена от топлоустойчив материал;
- ако плотът е монтиран над фурна, фурната има вграден охлаждащ вентилатор;
- монтажът ще отговаря на всички изисквания за свободно пространство и приложимите стандарти и разпоредби;
- подходящ изолиращ превключвател, осигуряващ пълно изключване от електрическата мрежа, е включен в постоянното окабеляване, монтиран и позициониран в съответствие с местните правила и разпоредби за окабеляване.

Изолиращият превключвател трябва да бъде от одобрен тип и да осигурява 3 мм разделяне на контактите с въздушна междина във всички полюси (или във всички активни [фазови] проводници, ако местните правила за окабеляване позволяват тази промяна на изискванията).

- изолиращият прекъсвач ще бъде лесно достъпен за клиента, след като бъде монтиран плотът;
- консултирайте се с местните строителни власти и подзаконови актове, ако имате съмнения относно монтажа;
- използвайте топлоустойчиви и лесни за почистване покрития (като керамични плочки) за стенните повърхности около плота.

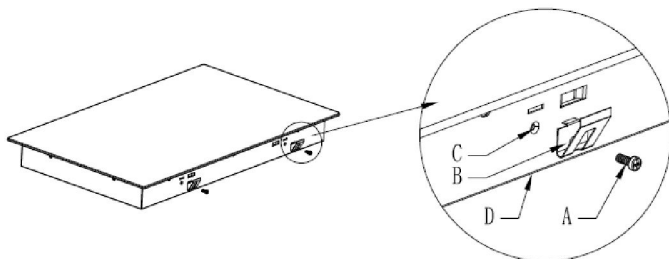
## Когато монтирате плота, се уверете, че

- захранващият кабел не е достъпен през вратите на шкафа или чекмеджетата;
- има достатъчен поток от свеж въздух от външната страна на шкафа към основата на плота;
- ако плотът е монтиран над чекмедже или шкаф, се монтира термозащитна бариера под основата на плота;
- изолиращият прекъсвач е лесно достъпен за клиента.

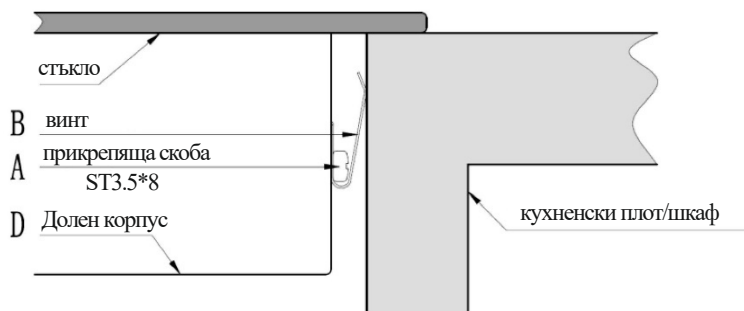
## Преди да поставите фиксиращите скоби

Уредът трябва да се постави върху стабилна, гладка повърхност (използвайте опаковката). Не прилагайте сила върху бутоните за управление на плота.

Фиксирайте плота върху работната повърхност, като завиеете 4 скоби на дъното на плота (вижте снимката) след монтажа.



A	B	C	D
винт	скоба	Отвор за винт	основа

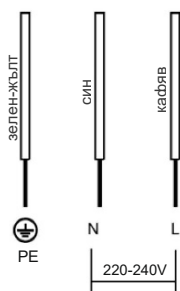


## Предупреждения

1. Керамичният готварски плот трябва да се монтира от квалифициран персонал или техници.  
Разполагаме с професионалисти на ваше разположение. Моля, никога не извършвайте действието сами.
2. Керамичният готварски плот трябва не трябва да бъде монтиран до охладително оборудване, съдомиялни машини и ротационни сушилни.
3. Керамичният готварски плот трябва да бъде монтиран така, че да може да се осигури по-добро топлинно излъчване, за да се подобри неговата надеждност.
4. Стената и зоната за индуцирано нагряване над работната повърхност трябва да са устойчиви на топлина.
5. За да се избегне повреда, слой тип „сандвич“ и лепилото трябва да са устойчиви на топлина.
6. Не трябва да използвате уреди за почистване с пара.
7. Този керамичен плот може да бъде свързана само към захранване със системен импеданс не повече от 0,427 ома. В случай на необходимост, моля, консултирайте се с вашия доставчик за информация за импеданса на системата.

## Свързване на плота към електрическата мрежа

Захранването трябва да бъде свързано в съответствие с приложимия стандарт или еднополюсен прекъсвач. Методът на свързване е показан по-долу.



1. Ако кабелът е повреден или се нуждае от подмяна, това трябва да бъде извършено от техник за следпродажбено обслужване с помощта на подходящи инструменти, за да се избегнат злополуки.
2. Ако уредът се свързва директно към електрическата мрежа, трябва да се монтира многополюсен прекъсвач с минимално разстояние от 3 мм между контактите.
3. Монтажникът трябва да се увери, че е направено правилното електрическо свързване и че то е в съответствие с правилата за безопасност.
4. Кабелът не трябва да се огъва или притиска.
5. Кабелът трябва да се проверява редовно и да се сменя само от подходящо квалифицирано лице.



Този уред носи етикет за съответствие с Европейската директива 2012/19/ЕС относно отпадъците от електрическо и електронно оборудване (ОЕЕО). ОЕЕО съдържат както замърсяващи вещества (които могат да окажат отрицателен ефект върху околната среда), така и основни елементи (които могат да се използват повторно). Важно е ОЕЕО да преминат специфична обработка за правилното отстраняване и изхвърляне на замърсителите и за възстановяване на всички материали. Всеки гражданин може да изиграе важна роля, за да се гарантира, че ОЕЕО няма да се превърнат в проблем за околната среда. Важно е да се следват някои основни правила:

- ОЕЕО не трябва да се третират като битови отпадъци;
- ОЕЕО трябва да се предадат в обекти за специализирано събиране, управлявани от общинските власти или регистрирано дружество.

В много страни може да се предлагат услуги за взимане от дома за големи ОЕЕО. Когато купувате нов уред, старият може да се върне на търговеца, който трябва да го приеме безплатно еднократно, стига уредът да е от еквивалентен тип и да има същите функции като закупения.

Информация за продукта за битови електрически котлони в съответствие с Регламент (ЕС) № 66/2014 на Комисията

		Позициониране	Символ	Стойност	Мерна единица
Код за разпознаване на модела				CEHDD30TCT-1	
Тип на плота:				Електрически плот	
Брой зони и/или площи за готвене	зони			2	
	площи				
Техника на нагряване (индукционни зони и площи за готвене, зони за готвене с лъчиста енергия, масивни площи)	Индукционни зони за готвене				
	Зони за индукционно готвене				
	зони за готвене с лъчиста енергия			X	
	масивни площи				
За кръгли зони или площи за готвене: диаметър на полезната площ на една зона за готвене с електрическо нагряване, закръглен с точност до 5 мм		Задна лява	∅	20,0	см
		Задна централна	∅	-	см
		Задна дясна	∅	-	см
		Централна лява	∅	-	см
		Централна	∅	-	см
		Централна дясна	∅	-	см
		Предна лява	∅	16,5	см
		Предна централна	∅	-	см
		Предна дясна	∅	-	см

За некръгли зони или площи за готвене: дължина и широчина на полезната площ на една зона или площ за готвене с електрическо нагряване, закръглени с точност до 5 мм	Задна лява	L W	-	см
	Задна централна	L W	-	см
	Задна дясна	L W	-	см
	Централна лява	L W	-	см
	Централна	L W	-	см
	Централна дясна	L W	-	см
	Предна лява	L W	-	см
	Предна централна	L W	-	см
	Предна дясна	L W	-	см
Консумация на енергия на една зона или площ за готвене, отнесена към един кг	Задна лява	ЕСел.готвене	187	Wh/kg
	Задна централна	ЕСел.готвене	-	Wh/kg
	Задна дясна	ЕСел.готвене	-	Wh/kg
	Централна лява	ЕСел.готвене	-	Wh/kg
	Централна	ЕСел.готвене	-	Wh/kg
	Централна дясна	ЕСел.готвене	-	Wh/kg
	Предна лява	ЕСел.готвене	186	Wh/kg
	Предна централна	ЕСел.готвене	-	Wh/kg
Предна дясна	ЕСел.готвене	-	Wh/kg	
Консумация на енергия на котлона, изчислена на кг		ЕСелектрически плот	186.5	Wh/kg
Приложен стандарт: EN 60350-2 Битови електрически уреди за готвене. Част 2: Котлони. Методи за измерване на работните характеристики				
Предложения за икономия на енергия:				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• За да получавате най-добрата ефективност на вашия плот, поставяйте съда в центъра на зоната за готвене.</li> <li>• Използването на капак ще намали времето за готвене и ще спести енергия чрез запазване на топлината.</li> <li>• Минимизирайте количеството течност или мазнина, за да намалите времето за готвене.</li> <li>• Започнете да готвите на висока степен и намалете, когато храната се загрее.</li> <li>• Използвайте готварски съдове, чийто диаметър е толкова голям, колкото графиката на избраната зона.</li> </ul>				

## **Sicherheitshinweise**

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

## **Installation**

### **Gefahr von Stromschlägen**

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

### **Gefahr durch Schneiden**

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

### **Wichtige Sicherheitshinweise**

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

- Dieses Gerät sollte nur von einer entsprechend qualifizierten Person ordnungsgemäß installiert und geerdet werden.
- Dieses Gerät sollte an ein Stromnetz mit einem Trennschalter angeschlossen werden, der eine vollständige Abschaltung von der Stromversorgung gewährleistet.
- Die nicht ordnungsgemäße Installation des Geräts kann zu Verlust von Garantie- und Haftungsansprüchen führen.

## **Betrieb und Wartung**

### **Gefahr von Stromschlägen**

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

### **Gesundheitsrisiko**

- Dieses Gerät entspricht den elektromagnetischen Sicherheitsstandards.

### **Gefahr durch heiße Oberflächen**

- Während der Benutzung können zugängliche Teile dieses Geräts ausreichend heiß werden, um Verbrennungen hervorzurufen.
- Lassen Sie Ihren Körper, Ihre Kleidung oder andere Gegenstände, mit Ausnahme von geeignetem Kochgeschirr, nicht mit der

Glasoberfläche des Induktionskochfeldes in Berührung kommen, bis die Oberfläche abgekühlt ist.

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

### **Gefahr durch Schneiden**

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

### **Wichtige Sicherheitshinweise**

- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es gerade in Betrieb ist. Überkochen führt zu Rauchentwicklung und fettigen Spritzern, die sich entzünden können.
- Benutzen Sie Ihr Gerät niemals als Arbeitsfläche oder Ablage.
- Lassen Sie niemals Gegenstände oder Utensilien auf dem Gerät liegen.

- Verwenden Sie Ihr Gerät niemals zum Wärmen oder Heizen von Räumen.
- Schalten Sie nach der Benutzung die Kochzone und das Kochfeld wie in dieser Anleitung beschrieben aus (d.h. über die Bedienelemente).
- Erlauben Sie Kindern nicht, mit dem Gerät zu spielen, darauf zu sitzen, zu stehen oder auf das Gerät zu klettern.
- Verstauen Sie keine Gegenstände, für die sich Kinder interessieren könnten, in Schränken über dem Gerät. Kinder, die auf das Kochfeld klettern, können sich schwer verletzen.
- Lassen Sie Kinder nicht allein oder unbeaufsichtigt in Räumen, wo das Gerät in Betrieb ist.
- Kinder oder Personen mit einer Behinderung, die ihre Fähigkeiten zur Bedienung des Geräts mindert, müssen von einer verantwortungsbewussten und kompetenten Person in die Bedienung des Geräts eingeführt werden. Die unterweisende Person muss sichergehen, dass diese Personen das Gerät ohne Gefahr für sich selbst oder ihre Mitmenschen bedienen können.
- Versuchen Sie nicht, Teile des Geräts zu reparieren oder zu ersetzen, wenn es in der Anleitung nicht ausdrücklich empfohlen wird. Alle anderen Wartungsarbeiten sollten von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.
- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger für die Reinigung des Kochfeldes.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab und lassen Sie nichts auf das Kochfeld fallen.
- Stellen Sie sich nicht auf Ihr Kochfeld.

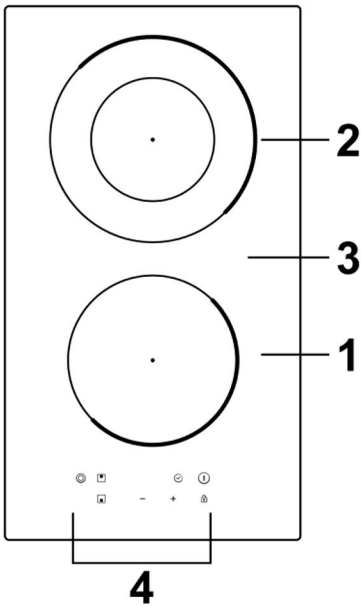
- Verwenden Sie keine Töpfe mit rauen Kanten und ziehen Sie Töpfe nicht über die Glasoberfläche des Induktionskochfeldes, da sich sonst auf dem Glas Kratzer bilden können.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel oder andere aggressive Reinigungsmittel für die Reinigung Ihres Kochfeldes, da diese die Glasoberfläche des Induktionskochfeldes verkratzen könnten.
- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder von seinem Service-Mitarbeiter, oder einer gleichwertig qualifizierten Person ausgetauscht werden, um jegliches Risiko zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch und vergleichbare Verwendung bestimmt, wie:
  - Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
  - Bauernhöfe;
  - von Kunden in Hotels, Motels und ähnlichen Unterkünften - Bed & Breakfasts (B&B) und ähnlichen Unterkünften.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Teile können während des Betriebs heiß werden.  
Vermeiden Sie es, die Kochelemente zu berühren.  
Kinder unter 8 Jahren niemals unbeaufsichtigt in die Nähe des Geräts lassen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und mangelndem Wissen benutzt werden, wenn diese in die sichere Bedienung des Geräts eingewiesen wurden oder

- beaufsichtigt werden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Pflege darf nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.
  - **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen mit Fett oder Öl auf dem Kochfeld kann gefährlich sein und zu einem Brand führen. Löschen Sie ein Feuer **NIEMALS** mit Wasser, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flammen dann ab, z. B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke.
  - **WARNUNG:** Feuergefahr: Keine Gegenstände auf Kochfeldern ablegen.
  - **Warnung:** Ist die Oberfläche zersplittert oder geborsten, schalten Sie das Gerät aus, um Stromschlag zu vermeiden. Kochfeldoberflächen aus Glaskeramik oder ähnlichem Material decken spannungsführende Teile ab.
  - Keinen Dampfreiniger verwenden.
  - Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, über einen externen Timer oder ein gesondertes ferngesteuertes System betrieben zu werden.

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

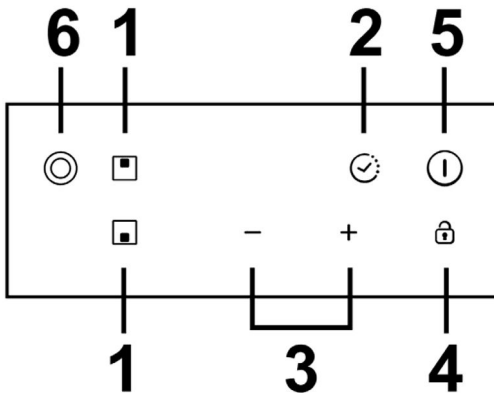
# Produktübersicht

## Ansicht von oben



1. max. 1200 W Zone
2. max. 2000/1000 W Zone
3. Glasplatte
4. Bedienfeld

## Bedienfeld



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

## Produktinformationen

Das Mikrocomputer-Keramikkochfeld kann durch die Widerstandsheizung, die mikrocomputergesteuerte Regelung und die Multi-Power-Auswahl verschiedene Arten von Küchenanforderungen erfüllen, wirklich die optimale Wahl für moderne Familien.

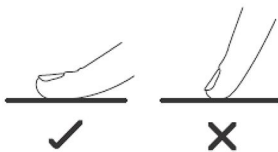
Das Keramikkochfeld stellt den Kunden in den Mittelpunkt und nimmt ein individuelles Design an. Das Kochfeld hat eine sichere und zuverlässige Leistung, die Ihr Leben angenehmer macht, und es Ihnen ermöglicht, den Spaß am Kochen zu genießen.

## Bevor Sie Ihr neues Keramikkochfeld benutzen

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

## Verwenden der Touch-Bedienungen

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

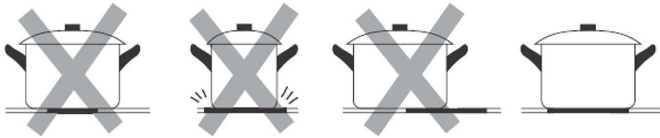


## Auswahl des richtigen Kochgeschirrs

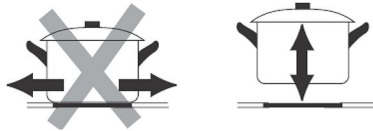
Benutzen Sie kein Kochgeschirr mit scharfen Kanten oder gekrümmtem Boden.



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



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



## Kochen mit dem Keramikochfeld

### Mit dem Kochen starten

1. Berühren Sie die EIN/AUS-Steuerung.

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


2. Stellen Sie einen geeigneten Topf oder Pfanne auf die Kochzone, die Sie verwenden möchten.

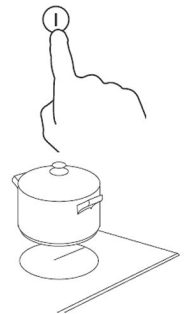
- Stellen Sie sicher, dass der Topf- oder Pfannenboden und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.


3. Bei Berührung der Kochzonen-Auswahlsteuerung blinkt die Anzeige neben der Taste auf.

4. Wählen Sie die Temperaturstufe durch Berühren der Tasten „-“ oder „+“ aus.

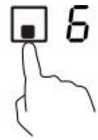
- Wenn Sie innerhalb von 1 Minute keine Temperatureinstellung auswählen, wird das Keramikochfeld automatisch ausgeschaltet. Sie müssen wieder mit Schritt 1 beginnen.
- Sie können die Wärmeeinstellung jederzeit während des Kochens ändern.

5. Wenn Zone 1 in Betrieb ist, berühren Sie den Regler für die Zonenwahl, und aktivieren Sie dann die Doppelzone, indem Sie auf  drücken.



Wenn die Doppelzone in Betrieb ist, berühren Sie den Regler zur Zonenwahl und schalten Sie dann die Doppelzone aus, indem Sie  drücken.

## Wenn Sie mit dem Kochen fertig sind



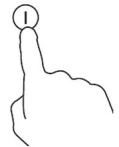
1. Berühren Sie die Auswahlsteuerung für die Kochzonen, um die gewünschte Kochzone auszuschalten.

2. Schalten Sie die Kochzone aus, indem Sie „-“ berühren und nach unten auf „0“ scrollen, oder halten Sie die Tasten „+“ und „-“ eine Sekunde gleichzeitig gedrückt und die Einstellung geht automatisch auf „0“.

Stellen Sie sicher, dass das Leistungsdisplay „0“ und dann „H“ anzeigt.



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



4. Warnung vor heißer Oberfläche

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



## Tastensperre

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

### Sperrern der Bedienelemente

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


### So wird die Tastensperre für die Bedienelemente aufgehoben

1. Stellen Sie sicher, dass das Keramikkochfeld eingeschaltet ist.
2. Berühren Sie die Tastensperre und halten Sie sie eine Weile gedrückt.
3. Sie können jetzt beginnen, Ihr Keramikkochfeld zu benutzen.



Wenn das Kochfeld im Sperrmodus ist, sind alle Bedienelemente mit

Ausnahme der EIN/AUS-Steuerung  gesperrt. Sie können das

Keramikkochfeld mit der EIN/AUS-Steuerung  jederzeit in den Not-Aus schalten. Sie sollten aber das Kochfeld im nächsten Schritt zuerst entsperren.

## Übertemperaturschutz

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

## Schutz vor Überkochen

Der Schutz vor Überkochen ist eine Sicherheitsfunktion. Wenn Wasser auf das Bedienfeld kommt, wird das Kochfeld innerhalb von 10 Sekunden automatisch ausgeschaltet und es ertönt ein Piepton von einer Sekunde.

## Restwärme-Warnung

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

## Automatische Abschaltung

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

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

## Verwendung der Timer-Funktion

Sie können den Timer auf zwei verschiedene Arten verwenden:

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

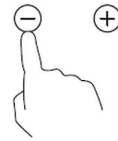
## Verwendung des Timers als Minute-Minder

### Wenn Sie keine Kochzone auswählen

1. Stellen Sie sicher, dass die Kochfläche eingeschaltet ist.  
Hinweis: Sie können den Minute-Minder auch benutzen, wenn Sie keine Kochzonen ausgewählt haben.
2. Berühren Sie die Timer-Steuerung. Die Minder-Anzeige fängt an zu blinken und das Timer-Display zeigt „30“ an.



3. Stellen Sie die Zeit durch Berühren der Tasten „-“ oder „+“ ein.

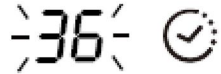


Hinweis: Die Timer-Taste „-“ oder „+“ einmal berühren, um die Zeit um eine Minute zu verlängern oder zu verkürzen. Berühren Sie die Timer-Taste „+“ oder „-“ und halten Sie sie gedrückt, um die Zeit um 10 Minuten zu verlängern oder zu verkürzen.

4. Löschen Sie die Zeit durch Berühren der Timer-Taste und in der Minutenanzeige wird „00“ angezeigt.



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



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



## Einstellung des Timers zum Ausschalten einer Kochzone

Auf diese Funktion eingestellte Kochzonen:

1. Berühren Sie die Kochzonen-Auswahlsteuerung für die Kochzone, für die Sie den Timer einstellen möchten (z.B. Zone Nr.1).



2. Berühren Sie die Timer-Steuerung. Die Minute Minder-Anzeige fängt an zu blinken und das Timer-Display zeigt „30“ an.



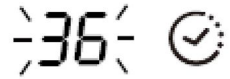
3. Stellen Sie die Zeit durch Berühren der Tasten „-“ oder „+“ ein.

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

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

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

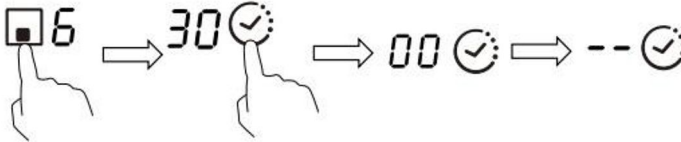
4. Sobald die Zeit eingestellt ist, beginnt die Rückwärtszählung. Auf der Anzeige wird die Restzeit angezeigt und die Timer-Anzeige blinkt 5 Sekunden lang auf.



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




5. Um den Timer abzubrechen, berühren Sie die Taste der Kochzone und dann die Timer-Steuerung. Der Timer wird abgebrochen, und zunächst wird „00“ und dann „--“ in der Minutenanzeige angezeigt.



6. Wenn der Koch-Timer abgelaufen ist, wird die entsprechende Kochzone automatisch ausgeschaltet und zeigt „H“ an.




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

## Einstellung des Timers zum Ausschalten mehr als einer Kochzone

1. Wenn mehr als eine Heizzone diese Funktion verwendet, zeigt die Timer-Anzeige die kürzeste Zeit an.  
(z. B. Zone 1# Einstellzeit von 2 Minuten, Zone 2# Einstellzeit von 5 Minuten, die Timeranzeige zeigt „3“.)

HINWEIS: Der blinkende rote Punkt neben der Leistungsstufe bedeutet, dass die Timer-Anzeige die Zeit der Kochzone anzeigt. Wenn Sie die eingestellte Zeit einer anderen Kochzone prüfen möchten, berühren Sie deren Auswahltaste. Der Timer zeigt dann die eingestellte Zeit an.

 6. (Einstellung auf 5 Minuten)

 3\* (Einstellung auf 2 Minuten)



2. Wenn der Koch-Timer abgelaufen ist, wird die entsprechende Kochzone automatisch ausgeschaltet und „H“ wird angezeigt.



**HINWEIS:** Wenn Sie die Zeit nach der Einstellung des Timers ändern möchten, müssen Sie mit Schritt 1 beginnen.

## Pflege und Reinigung

Was?	Wie?	Wichtig!
Alltägliche Verschmutzungen auf dem Glas (Fingerabdrücke, Streifen, Flecken von Lebensmitteln oder übergekochte nicht zuckerhaltige Flüssigkeiten auf dem Glas)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Den Netzschalter auf dem Kochfeld ausschalten.</li> <li>2. Einen Kochfeld-Reiniger auftragen, wenn das Glas noch warm ist (aber nicht heiß!)</li> <li>3. Mit einem sauberen Lappen oder Papiertuch abspülen und trockenwischen.</li> <li>4. Den Strom auf dem Kochfeld wieder einschalten.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wenn die Stromversorgung auf dem Kochfeld ausgeschaltet ist, gibt es keine Anzeige für „heiß Oberfläche“, aber die Kochzone kann trotzdem heiß sein! Seien Sie besonders vorsichtig.</li> <li>• Scharfe Scheuerschwämme, Nylon-Scheuerschwämme und raue/abrasive Reinigungsmittel können das Glas zerkratzen. Stets das Etikett anschauen, um zu prüfen, ob der Reiniger oder Scheuerschwamm für das Kochfeld geeignet ist.</li> <li>• Lassen Sie niemals Reinigungsrückstände auf dem Kochfeld zurück: das Glas kann dadurch Flecken bekommen.</li> </ul>
Übergekochtes, Geschmolzenes und heiße, zuckerhaltige Flüssigkeiten auf dem Glas	<p>Mit einem Pfannenwender, Spachtel oder einem Schaber für Glaskeramikkochfelder sofort entfernen. Achten Sie dabei immer auf heiße Kochzonen-Oberflächen:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Den Netzschalter für die Kochfläche an der Wand ausschalten.</li> <li>2. Die Klinge oder das Utensil in einem 30°-Winkel festhalten und die Verschmutzung abkratzen und in einen kühlen Bereich der Kochfläche verschieben.</li> <li>3. Die Verschmutzung mit einem Geschirrtuch oder Papiertuch reinigen.</li> <li>4. Die Schritte 2 bis 4 unter Punkt „Alltägliche Verschmutzungen auf dem Glas“ befolgen.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Entfernen Sie die Flecken, die durch das Schmelzen oder die zuckerhaltigen, übergekochten Lebensmittel entstehen, so schnell wie möglich. Wenn sie auf dem Glas abkühlen, kann es schwerer sein, sie zu entfernen oder die Glasoberfläche kann dauerhaft beschädigt werden.</li> <li>• Gefahr durch Schneiden: wenn die Schutzhülle entfernt wird, ist die Klinge eines Glasschabers messerscharf. Benutzen Sie ihn mit äußerster Sorgfalt und bewahren Sie ihn sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.</li> </ul>
Überschwappen auf die Touch-Bedienelemente	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Den Netzschalter auf dem Kochfeld ausschalten.</li> <li>2. Die übergeschwappte Flüssigkeit aufnehmen.</li> <li>3. Das Touch-Bedienfeld mit einem sauberen feuchten Schwamm oder Tuch abwischen.</li> <li>4. Mit einem Papiertuch ganz trockenwischen.</li> <li>5. Den Strom auf dem Kochfeld wieder einschalten.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Das Kochfeld kann einen Piepton erzeugen und sich selbst abschalten, die Touch-Bedienelemente können funktionsuntüchtig sein, solange sich Flüssigkeit darauf befindet. Stellen Sie sicher, dass das Touch-Bedienfeld trocken gewischt wurde, bevor Sie das Kochfeld wieder einschalten.</li> </ul>

## Hinweise und Tipps

<b>Problem</b>	<b>Mögliche Ursachen</b>	<b>Was zu tun ist</b>
Das Kochfeld kann nicht eingeschaltet werden.	Kein Strom.	Stellen Sie sicher, dass das Keramikkochfeld an die Stromversorgung angeschlossen und eingeschaltet ist. Überprüfen Sie, ob ein Stromausfall in Ihrem Haus oder Wohnbereich vorliegt. Wenn Sie alles überprüft haben und das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.
Die Touch-Bedienelemente sprechen nicht an.	Die Bedienelemente sind gesperrt.	Heben Sie die Tastensperre der Bedienelemente auf. Siehe Abschnitt „Verwendung des Keramikkochfeldes“ für Anweisungen.
Die Touch-Bedienungen sind schwer zu bedienen.	Es kann ein dünner Wasserfilm über den Bedienelementen liegen, oder Sie benutzen die Fingerspitzen, um die Bedienelemente zu berühren.	Sicherstellen, dass das Touch-Bedienfeld trocken ist und Fingerballen verwenden, um die Bedienelemente zu berühren.
Das Glas wurde zerkratzt.	Kochgeschirr mit rauen Kanten.  Ungeeigneter, abrasiver Scheuerschwamm oder Reinigungsprodukte wurden verwendet.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit flachen und glatten Böden. Siehe „Auswahl des richtigen Kochgeschirrs“.  Siehe „Pflege und Reinigung“.
Einige Töpfe knistern oder knacken.	Dies kann durch die Herstellungsweise Ihres Kochgeschirrs bedingt sein (Lagen aus unterschiedlichen Metallen, die unterschiedlich vibrieren).	Das ist normal für Kochgeschirr und deutet nicht auf einen Fehler hin.

## Technische Merkmale

Kochfeld	CEHDD30TCT-1
Kochzonen	2 Zonen
Versorgungsspannung	220-240V~, 50-60HZ
Installierte elektrische Leistung	2928-3484W
Abmessungen des Kochfelds LxBxH (mm)	288X520X52
Abmessungen für den Einbau AxB (mm)	268X500

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

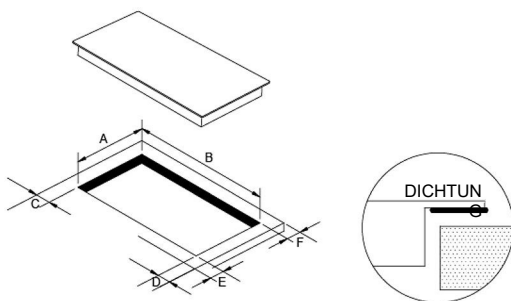
## Installation

### Vorbereitung der Installation

Schneiden Sie die Arbeitsfläche nach den in der Zeichnung angegebenen Maßen aus.

Für Installations- und Anwendungszwecke sollten um das Loch herum mindestens 5 cm Platz gelassen werden.

Stellen Sie sicher, dass die Dicke der Arbeitsfläche mindestens 30mm beträgt. Bitte wählen Sie eine Arbeitsfläche aus hitzebeständigem Material, um größere Verformungen durch Hitzestrahlung von den heißen Platten zu vermeiden. Wie unten dargestellt:

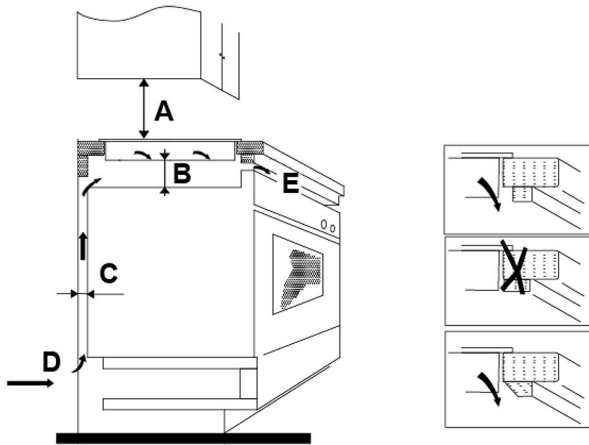


A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)
268 +4 -0	500 +4 -0	50 Mini	50 Mini	50 Mini	50 Mini

Stellen Sie sicher, dass das Keramikkochfeld in jedem Fall gut belüftet wird und dass der Lufteintritt und -austritt nicht behindert werden. Stellen Sie sicher, dass das Keramikkochfeld in einem guten Betriebszustand ist. Wie unten dargestellt

Hinweis: Der Sicherheitsabstand zwischen der Kochplatte und dem darüber liegenden Schrank sollte mindestens 760 mm betragen.





A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 Mini	30 Mini	Lufteintritt	Luftaustritt 5 mm

## Bevor Sie das Kochfeld installieren, stellen Sie sicher, dass

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

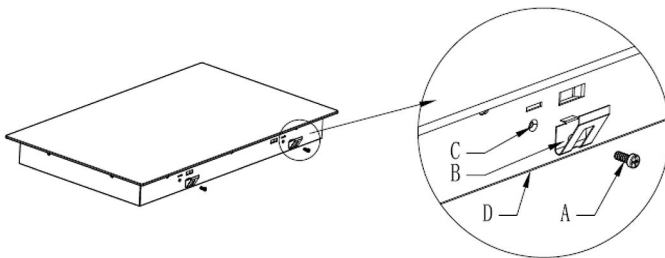
## Nachdem Sie das Kochfeld installiert haben, stellen Sie sicher, dass

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

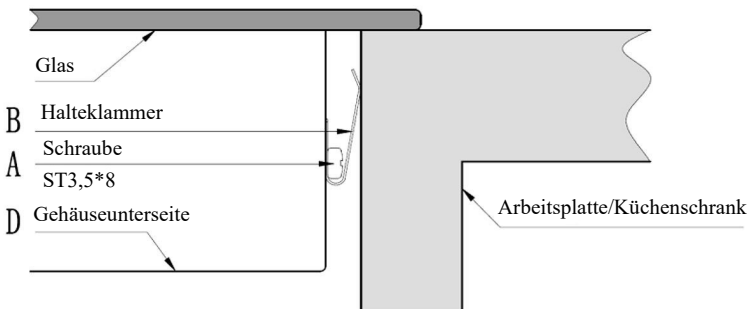
## Bevor die Befestigungsbügel positioniert werden

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

Fixieren Sie das Kochfeld nach dem Einbau in die Arbeitsfläche mit 4 angeschraubten Halterungen (siehe Abbildung).



A	B	C	D
Schraube	Halterung	Schraubenloch	Boden

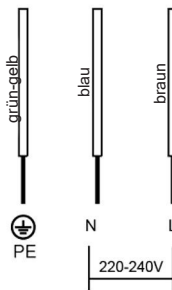


## Vorsicht

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

## Anschließen des Kochfeldes an das Stromnetz

Die Stromversorgung sollte in Übereinstimmung mit der einschlägigen Norm oder mit einem einpoligen Leistungsschalter angeschlossen werden. Die Anschlussmethode wird unten dargestellt.



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



Dieses Elektrohaushaltsgerät ist in Einklang mit der EU-Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Elektro- und Elektronik-Altgeräte enthalten umweltschädigende Substanzen (die ggf. eine negative Auswirkung auf die Umwelt haben) sowie (wiederverwendbare) Grundelemente. Daher ist es wichtig, Elektro- und Elektronik-Altgeräte spezifisch zu entsorgen, um alle schädlichen Substanzen zu entfernen und wiederverwendbare Teile zu recyceln. Verbraucher leisten einen wichtigen Beitrag, um zu gewährleisten, dass Elektro- und Elektronik-Altgeräte nicht zu einem Umweltproblem werden. Halten Sie sich daher bitte an die folgenden Grundregeln:

- Elektro- und Elektronik-Altgeräte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden.
- Elektro- und Elektronik-Altgeräte müssen bei zugelassenen Sammelstellen abgegeben werden, die von der Stadtverwaltung oder anderen zuständigen Stellen verwaltet werden.

In vielen Ländern wird für die Entsorgung großer Elektro- und Elektronik-Altgeräte ein Abholservice angeboten. Beim Kauf eines neuen Geräts wird das alte vom Händler zurückgenommen, der es kostenfrei entsorgt, sofern das neue Gerät von einem ähnlichen Typ ist und die gleiche Funktion erfüllt wie das Altgerät.

Informationen zu Haushaltskochfeldern gemäß der Verordnung (EU) Nr. 66/2014

		Position	Symbol	Wert	Einheit
Modellkennung				CEHDD30TCT-1	
Art des Kochfeldes:				Elektrisches Kochfeld	
Anzahl der Kochzonen und/oder Bereiche	Zonen			2	
	Bereiche				
Erhitzungstechnik (Induktions- und Kochzonen, abstrahlende Kochzonen, Festplatten)	Induktionskochzonen				
	Induktionskochfelder				
	abstrahlende Kochzonen			X	
	feste Platten				
Für kreisförmige Kochzonen oder -bereiche: Durchmesser der Nutzfläche pro elektrisch erhitzte Kochzone, auf die nächsten 5 mm gerundet		Hinten links	∅	20,0	cm
		Hinten in der Mitte	∅	-	cm
		Hinten rechts	∅	-	cm
		Mitte links	∅	-	cm
		Mitte zentral	∅	-	cm
		Mitte rechts	∅	-	cm
		Vorne links	∅	16,5	cm
		Vordere Mitte	∅	-	cm
		Vorne rechts	∅	-	cm
Für nicht kreisförmige Kochzonen oder -bereiche: Länge und Breite der Nutzfläche pro elektrisch erhitzte Kochplatte oder -zone, auf die nächsten 5 mm gerundet		Hinten links	L B	-	cm
		Hinten in der Mitte	L B	-	cm
		Hinten rechts	L B	-	cm

	Mitte links	L B	-	cm
	Mitte zentral	L B	-	cm
	Mitte rechts	L B	-	cm
	Vorne links	L B	-	cm
	Vordere Mitte	L B	-	cm
	Vorne rechts	L B	-	cm
Energieverbrauch pro Kochzone oder Fläche, berechnet pro kg	Hinten links	EElectric cooking	187	Wh/kg
	Hinten in der Mitte	EElectric cooking	-	Wh/kg
	Hinten rechts	EElectric cooking	-	Wh/kg
	Mitte links	EElectric cooking	-	Wh/kg
	Mitte zentral	EElectric cooking	-	Wh/kg
	Mitte rechts	EElectric cooking	-	Wh/kg
	Vorne links	EElectric cooking	186	Wh/kg
	Vordere Mitte	EElectric cooking	-	Wh/kg
	Vorne rechts	EElectric cooking	-	Wh/kg
Energieverbrauch für das Kochfeld, berechnet pro kg		EElectric hob	186,5	Wh/kg
Angewendeter Standard: EN 60350-2 Haushaltselektroherde - Teil 2: Kochfelder - Methoden zur Messung der Leistung				
Energiespartipps: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Um die maximale Effizienz des Kochfeldes zu erzielen, platzieren Sie den Topf in die Mitte der Kochzone.</li> <li>• Durch Verwendung eines Deckels wird die Garzeit reduziert und durch Bewahrung der Wärme Energie gespart.</li> <li>• Reduzieren Sie die Menge an Flüssigkeit oder Fett auf ein Minimum, um die Garzeiten zu verringern.</li> <li>• Starten Sie das Kochen bei einer hohen Temperatur und schalten Sie die Temperatur runter, wenn das Essen erwärmt wurde.</li> <li>• Verwenden Sie Töpfe mit einem Durchmesser, der genau so groß ist, wie der Umriss auf der ausgewählten Kochzone.</li> </ul>				

## **Consignes de sécurité**

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

### **Installation**

#### **Risque d'électrocution**

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

#### **Risque de coupure**

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

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

- Lisez attentivement ces instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.
- Aucun produit ou matière combustible ne doit être posé sur cet appareil.
- Veuillez laisser ces informations à la disposition de la personne chargée de l'installation de l'appareil car cela pourrait réduire les frais d'installation.
- Pour éviter tout danger, cet appareil doit être installé conformément à ces instructions d'installation.

- Cet appareil doit être installé correctement et être mis à la terre par une personne qualifiée pour cela.
- Cet appareil doit être raccordé à un circuit comprenant un sectionneur garantissant une déconnexion complète de l'alimentation.
- Si l'appareil n'est pas installé correctement, cela peut rendre la garantie caduque ou les réclamations irrecevables.

## **Fonctionnement et entretien**

### **Risque d'électrocution**

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

### **Risque pour la santé**

- Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétique.

### **Risque lié à une surface chaude**

- Durant l'utilisation, les parties accessibles de cet appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures.
- Ne laissez pas votre corps, vos vêtements ou tout élément autre qu'un ustensile de cuisine au contact de la plaque à induction tant que la surface n'a pas refroidi.

- Les objets métalliques comme les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la plaque de cuisson car ils peuvent chauffer.
- Tenez les enfants loin de l'appareil.
- Les poignées des casseroles peuvent être chaudes au toucher. Contrôlez que les poignées des casseroles ne soient pas au-dessus d'autres zones de cuisson allumées. Gardez les poignées hors de portée des enfants.
- Si vous ne respectez pas ce conseil, vous pourriez vous brûler et vous ébouillanter.

### **Risque de coupure**

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

### **Consignes de sécurité importantes**

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance quand il est utilisé. Un débordement provoque de la fumée et des éclaboussures de graisse qui peuvent prendre feu.
- N'utilisez jamais votre appareil comme plan de travail ou surface de rangement.
- Ne laissez jamais des objets ou des ustensiles sur l'appareil.
- N'utilisez jamais l'appareil pour chauffer la pièce.
- Après toute utilisation, éteignez toujours les zones de cuisson et la plaque comme cela est

décrit dans ce manuel (par ex. au moyen des commandes tactiles).

- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil ou s'asseoir, se tenir ou grimper dessus.
- Ne rangez pas ce qui intéresse les enfants dans des placards situés au-dessus de l'appareil. Les enfants qui grimpent sur la plaque de cuisson peuvent se blesser sérieusement.
- Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans la pièce où l'appareil est utilisé.
- Les enfants ou les personnes ayant un handicap qui limite leur capacité à utiliser l'appareil doivent avoir une personne compétente et responsable pour leur apprendre à l'utiliser. L'instructeur doit être satisfait qu'ils puissent utiliser l'appareil sans danger pour eux ou leur environnement.
- Ne réparez et ne remplacez aucune partie de l'appareil sauf si cela est recommandé spécifiquement dans le mode d'emploi. Toutes les autres opérations de réparation doivent être faites par un technicien qualifié.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer votre plaque de cuisson.
- Ne placez pas et ne laissez pas tomber des objets lourds sur votre plaque de cuisson.
- Ne montez pas sur votre plaque de cuisson.
- N'utilisez pas de poêle avec des bords irréguliers et ne traînez pas les poêles sur la surface de la plaque à induction car cela peut rayer le verre.
- N'utilisez pas de tampons à récurer ni d'autres agents de nettoyage très abrasifs pour nettoyer votre plaque, car ils peuvent rayer la surface du verre à induction.

- Si le cordon d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par le fabricant, le service après-vente ou un électricien qualifié pour éviter tout risque d'accident.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé dans une habitation et pour des applications similaires telles que :
  - les espaces de cuisine dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ;
  - les habitations rurales ;
  - par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel ;
  - les environnements de type chambres d'hôtes ou B&B.
- **AVERTISSEMENT** : l'appareil et ses parties accessibles peuvent devenir brûlants au cours de l'utilisation.

Il convient de faire attention à ne pas toucher les éléments de chauffage.

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

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, s'ils sont sous surveillance ou si on leur a appris à utiliser l'appareil en toute sécurité et s'ils comprennent les risques courus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- **AVERTISSEMENT** : il peut s'avérer dangereux de cuisiner sur une plaque de cuisson avec des matières grasses ou de l'huile sans surveiller la

cuisson car celles-ci peuvent prendre feu. Ne tentez JAMAIS d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais éteignez l'appareil puis couvrez la flamme par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

- **AVERTISSEMENT** : risque d'incendie : ne rangez aucun objet sur les surfaces de cuisson.
- Avertissement : si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter une éventuelle décharge électrique, pour les surfaces en vitrocéramique ou un matériau similaire qui protègent les parties sous tension.
- Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur.
- L'appareil n'est pas prévu pour être utilisé au moyen d'une minuterie extérieure ou d'un système de télécommande séparé.

**Félicitations** pour l'achat de votre nouvelle plaque vitrocéramique.

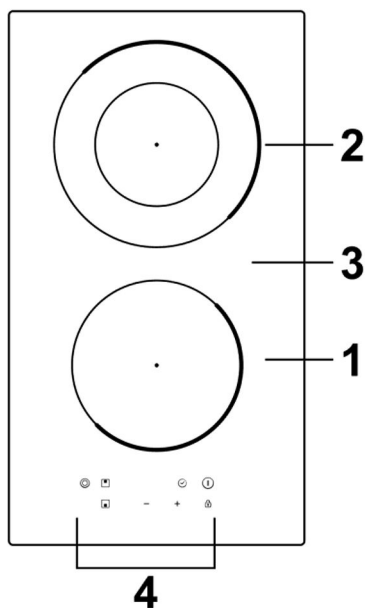
Nous vous conseillons de prendre le temps de lire ce manuel d'instructions/d'installation afin de comprendre parfaitement comme l'installer correctement et la faire fonctionner.

Pour l'installation, veuillez lire le paragraphe Installation.

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

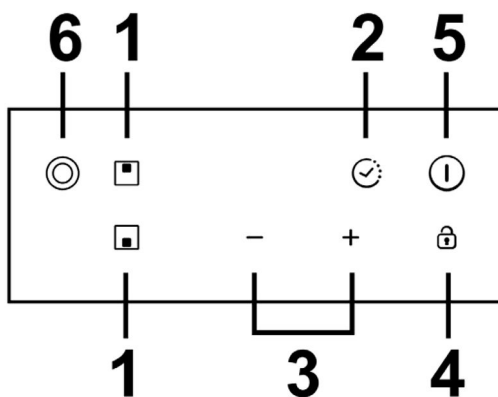
# Présentation du produit

## Vue de dessus



1. Zone 1200 W maxi
2. Zone 2000/1000 W maxi
3. Plaque en verre
4. Panneau de commande

## Panneau de commande



1. Commandes de sélection des zones de cuisson
2. Commande de la minuterie
3. Commandes de réglage de la puissance/ minuterie
4. Commande de verrouillage
5. Commande MARCHÉ/ARRÊT
6. Commande de la double zone

## Informations relatives au produit

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

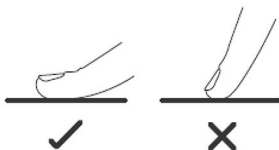
La plaque vitrocéramique est axée sur les utilisateurs et adopte un design personnalisé. La plaque de cuisson offre des performances fiables et sûres, en rendant votre vie confortable et en vous permettant de profiter pleinement des plaisirs de la vie.

## Avant d'utiliser votre nouvelle plaque vitrocéramique

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

## Utilisation des commandes tactiles

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

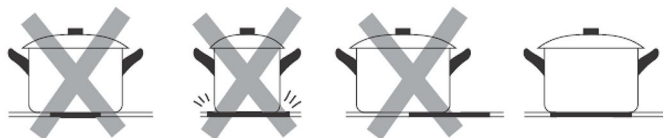


## Sélection du bon ustensile de cuisson

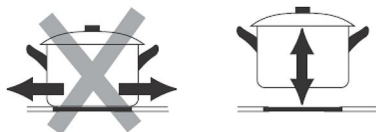
N'utilisez pas d'ustensile de cuisson avec des bords irréguliers ou un fond arrondi.



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



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



## Utilisation de votre plaque vitrocéramique

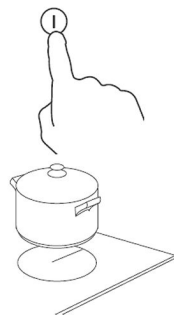
### Pour commencer à cuire

1. Touchez la commande MARCHÉ/ARRÊT.

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

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

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




3. En touchant la commande de sélection de la zone de cuisson, un voyant à côté de la touche se mettra à clignoter.




4. Sélectionnez un niveau de puissance en touchant la commande « - » ou « + ».

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

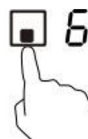


5. Lorsque la zone 1 fonctionne, touchez la commande de sélection de la zone de cuisson puis activez la double zone en appuyant sur .



Lorsque la double zone fonctionne, touchez la commande de sélection de la zone de cuisson puis éteignez la double zone en appuyant sur .

## En fin de cuisson



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

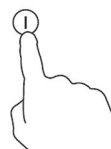
2. Éteignez la zone de cuisson en appuyant sur la touche « - » et en faisant défiler vers le bas jusqu'à « 0 », ou en maintenant les touches « + » et « - » enfoncées en même temps pendant 1 seconde pour que l'affichage passe directement à « 0 ». Assurez-vous que l'affichage de la puissance indique « 0 », puis « H ».



puis



3. Éteignez toute la plaque en touchant la commande « MARCHE/ARRÊT ».



4. Faites attention aux surfaces chaudes

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



## Verrouillage des commandes

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

### Pour verrouiller les commandes

Touchez et maintenez la commande de verrouillage appuyée pendant un certain temps. Le voyant de la minuterie affichera « Lo ».

### Pour déverrouiller les commandes

1. Assurez-vous que la plaque vitrocéramique est allumée.
2. Touchez et maintenez la commande de verrouillage appuyée pendant un certain temps.
3. Vous pouvez maintenant commencer à utiliser votre plaque vitrocéramique.



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

## Protection contre la surchauffe

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

## Protection anti-débordement

La protection anti-débordement est une fonction de protection de sécurité. Elle éteint automatiquement la plaque de cuisson dans les 10 s si de l'eau coule sur le panneau de commande, tandis que le signal sonore retentit pendant 1 seconde.

## Avertissement de chaleur résiduelle

Lorsque la plaque de cuisson fonctionne pendant un certain temps, il y aura de la chaleur résiduelle. La lettre « H » s'affiche pour vous avertir de vous tenir à l'écart.

## Coupure automatique

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

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

## Utilisation de la minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie de deux manières différentes :

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

## Utilisation de la minuterie comme alarme

### Si vous ne choisissez pas une zone de cuisson

1. Assurez-vous que la plaque soit allumée.

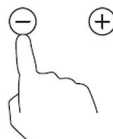
Remarque : vous pouvez utiliser l'alarme même si vous ne sélectionnez pas une zone de cuisson.

2. Touchez la commande de la minuterie, l'indicateur de l'alarme commence à clignoter et « 30 » apparaît sur l'afficheur de la minuterie.



3. Réglez le temps en touchant la commande « - » ou « + ».

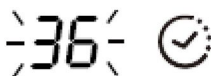
Astuce : touchez la commande « - » ou « + » de la minuterie une fois pour diminuer ou augmenter d'1 minute. Touchez et maintenez appuyée la commande « - » ou « + » de la minuterie pour diminuer ou augmenter de 10 minutes.



4. Annulez le temps en touchant la commande de la minuterie et « 00 » apparaîtra sur l'afficheur des minutes.



5. Quand le temps est réglé, le compte à rebours démarre immédiatement. L'afficheur montrera le temps restant et l'indicateur de la minuterie clignotera pendant 5 secondes.



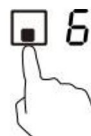
6. La sonnerie retentira pendant 30 secondes et l'indicateur de la minuterie indiquera « -- » quand le temps réglé sera terminé.



## Réglage de la minuterie pour éteindre une zone de cuisson

Les zones de cuisson configurées pour cette fonction :

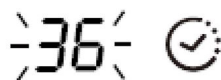
1. En touchant la commande de sélection de la zone de cuisson pour laquelle vous voulez régler la minuterie. (par exemple zone 1#)
2. Touchez la commande de la minuterie, l'indicateur de l'alarme commence à clignoter et « 30 » apparaît sur l'afficheur de la minuterie.
3. Réglez le temps en touchant la commande « - » ou « + ».



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

Touchez et maintenez appuyée la commande « - » ou « + » de la minuterie pour diminuer ou augmenter de 10 minutes.  
Si le temps réglé dépasse 99 minutes, la minuterie revient automatiquement à 0 minute.

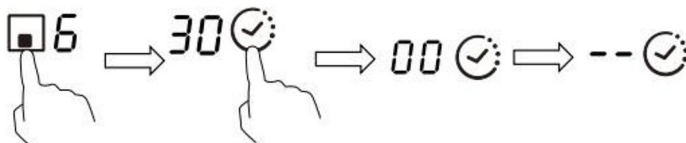
4. Quand le temps est réglé, le compte à rebours démarre immédiatement. L'afficheur montre le temps restant et le voyant de la minuterie clignote pendant 5 secondes.



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



5. Pour annuler la minuterie, touchez la commande de sélection de la zone de cuisson, puis touchez la commande de la minuterie. La minuterie est annulée et « 00 » apparaît sur l'affichage des minutes, suivi de « -- ».



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



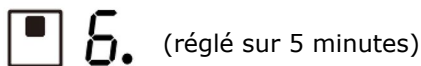
Les autres zones de cuisson continueront à fonctionner si vous les avez allumées auparavant.

## Réglage de la minuterie pour éteindre plus d'une zone de cuisson

1. Si plus d'une zone de cuisson utilise cette fonction, le voyant de la minuterie indique le temps le plus court.  
(par ex. zone 1# temps de réglage de 2 minutes, zone 2# temps de réglage de 5 minutes, le voyant de la minuterie indique « 3 ».)

REMARQUE : le point rouge clignotant à côté de l'indicateur du niveau de puissance signifie que l'indicateur de la minuterie montre le temps de la zone de cuisson.

Si vous souhaitez vérifier le temps défini pour une autre zone de cuisson, touchez la commande de sélection de la zone de cuisson. La minuterie indiquera le temps réglé pour celle-ci.



(réglé sur 5 minutes)



(réglé sur 2 minutes)



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



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

## Entretien et nettoyage

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

## Conseils et astuces

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

## Caractéristiques techniques

Plaque de cuisson	CEHDD30TCT-1
Zones de cuisson	2 zones
Tension d'alimentation	220-240 V~, 50-60 Hz
Puissance électrique installée	2928-3484 W
Taille du produit LxIxH (en mm)	288x520x52
Dimensions du produit encastré AxH (en mm)	268x500

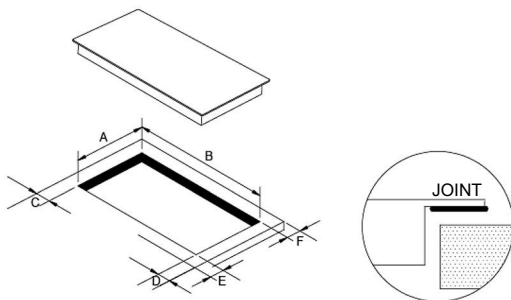
Le poids et les dimensions sont approximatifs. Nous nous efforçons d'améliorer constamment nos produits, c'est pourquoi il est possible que nous modifiions les caractéristiques et les modèles sans préavis.

## Installation

### Sélection de l'équipement d'installation

Coupez la surface de travail en fonction de la taille indiquée sur le dessin. Pour l'installation et l'utilisation, un espace minimum de 5 cm doit être laissé autour du trou.

Vérifiez que l'épaisseur de la surface de travail soit d'au moins 30 mm. Veuillez choisir un matériau résistant à la chaleur pour la surface de travail afin d'éviter une déformation importante provoquée par le rayonnement thermique provenant de la plaque chaude. Comme cela est montré ci-dessous :

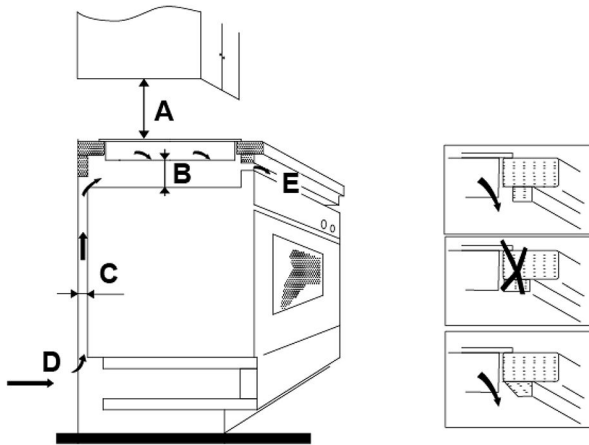


A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)
268 +4 -0	500 +4 -0	50 mini	50 mini	50 mini	50 mini

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



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



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mini	30 mini	Entrée d'air	Sortie d'air 5 mm

## Avant d'installer la plaque de cuisson, vérifiez les éléments suivants :

- la surface de travail est carrée et plane, et qu'aucun élément structural n'interfère avec les exigences d'espace
- la surface de travail est réalisée dans un matériau résistant à la chaleur
- si la plaque de cuisson est installée au-dessus d'un four, le four doit avoir un ventilateur de refroidissement incorporé
- l'installation sera conforme aux exigences en matière de dégagement et aux normes et réglementations applicables
- un sectionneur adapté permettant une déconnexion complète du secteur est incorporé dans le câblage permanent, monté et positionné pour respecter les réglementations et les règles de câblage locales.

Le sectionneur doit être agréé et fournir une séparation de contact avec un trou d'air de 3 mm dans tous les pôles (ou dans tous les conducteurs [de phase] actifs si les règles de câblage locales permettent cette variation des exigences)

- l'utilisateur doit pouvoir accéder aisément au sectionneur quand la plaque de cuisson est installée
- Consultez le service local de l'urbanisme et les arrêtés municipaux si vous avez des doutes pour l'installation
- Vous devez utiliser des finitions résistantes à la chaleur et faciles à nettoyer (comme des carreaux en céramique) pour les surfaces murales situées autour de la plaque de cuisson.

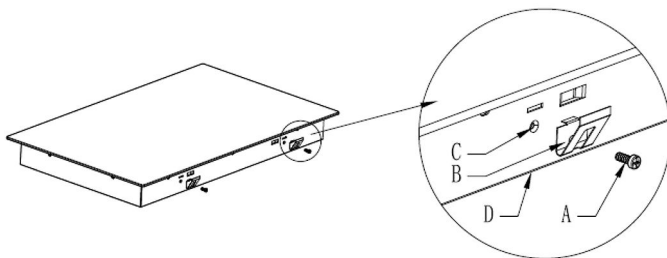
## Quand vous avez installé la plaque de cuisson, vérifiez les éléments suivants :

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

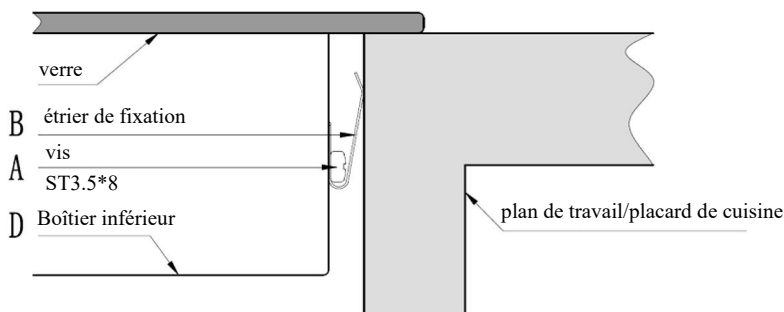
## Avant de placer les étriers de fixation

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

Fixez la plaque sur la surface de travail au moyen de 4 étriers à vis sur le boîtier du fond de la plaque (voir image) après l'installation.



A	B	C	D
vis	étrier	Trou de vis	base

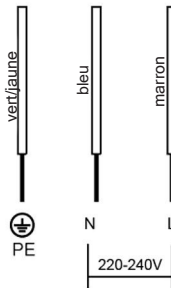


## Mises en garde

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

## Branchement de la plaque sur le secteur

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



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



Cet appareil est étiqueté conformément à la Directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Les DEEE contiennent à la fois des substances polluantes (pouvant avoir un effet négatif sur l'environnement) et des éléments de base (pouvant être réutilisés). Il est important que les DEEE fassent l'objet de traitements spécifiques pour enlever et mettre au rebut les polluants et récupérer tous les matériaux. Chaque personne peut jouer un rôle important en s'assurant que les DEEE ne deviennent pas un problème environnemental ; il est essentiel de suivre quelques règles fondamentales :

- les DEEE ne doivent pas être traités comme des déchets ménagers ;
- les DEEE doivent être amenés sur des sites de collecte spéciaux (déchetteries) gérés par la Mairie ou une entreprise agréée.

Dans de nombreux pays, les collectes chez les particuliers peuvent être disponibles pour les grands DEEE. Lors de l'achat d'un nouvel appareil, l'ancien peut être retourné au vendeur qui doit l'accepter gratuitement sous forme d'échange, à condition que l'appareil soit d'un type équivalent et qu'il possède les mêmes fonctions que l'appareil acheté.

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

		Position	Symbole	Valeur	Unité
Identification du modèle				CEHDD30TCT-1	
Type de plaque de cuisson :				Plaque électrique	
Nombre de zones de cuisson et/ ou de zones	zones			2	
	zones				
Technologie de chauffage (zones de cuisson à induction et zones de cuisson, zones de cuisson radiantes, plaques solides)	Zones de cuisson à induction				
	Cuisson à induction - zones de cuisson				
	zones de cuisson radiantes			X	
	plaques solides				
Pour les zones ou zones de cuisson circulaires : diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique chauffée, arrondi à la zone de cuisson la plus proche de 5 mm	Arrière gauche	Ø		20,0	cm
	Arrière centrale	Ø		-	cm
	Arrière droite	Ø		-	cm
	Centrale gauche	Ø		-	cm
	Centrale centrale	Ø		-	cm
	Centrale droite	Ø		-	cm
	Avant gauche	Ø		16,5	cm
	Avant centrale	Ø		-	cm
	Avant droite	Ø		-	cm
Pour les zones ou zones de cuisson non circulaires : la longueur et la largeur de la surface utile par zone ou zone de cuisson électrique chauffée, arrondies à la zone la plus proche de 5 mm	Arrière gauche	L 		-	cm
	Arrière centrale	L 		-	cm
	Arrière droite	L 		-	cm

	Centrale gauche	L 	-	cm
	Centrale centrale	L 	-	cm
	Centrale droite	L 	-	cm
	Avant gauche	L 	-	cm
	Avant centrale	L 	-	cm
	Avant droite	L 	-	cm
Consommation d'énergie pour la zone de cuisson ou la zone calculée par kg	Arrière gauche	CE Cuisson électrique	187	Wh/kg
	Arrière centrale	CE Cuisson électrique	-	Wh/kg
	Arrière droite	CE Cuisson électrique	-	Wh/kg
	Centrale gauche	CE Cuisson électrique	-	Wh/kg
	Centrale centrale	CE Cuisson électrique	-	Wh/kg
	Centrale droite	CE Cuisson électrique	-	Wh/kg
	Avant gauche	CE Cuisson électrique	186	Wh/kg
	Avant centrale	CE Cuisson électrique	-	Wh/kg
	Avant droite	CE Cuisson électrique	-	Wh/kg
Consommation d'énergie pour la plaque de cuisson calculée par kg		CE Plaque électrique	186,5	Wh/kg
Norme appliquée : EN 60350-2 Appareils de cuisson électrodomestiques - Partie 2 : Plaques de cuisson - Méthodes de mesure de l'aptitude à la fonction				
Conseils pour économiser de l'énergie :				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pour obtenir la meilleure efficacité possible de la plaque, placer la casserole au centre de la zone de cuisson.</li> <li>• L'utilisation d'un couvercle réduira les temps de cuisson et économisera de l'énergie en conservant la chaleur.</li> <li>• Diminuer la quantité de liquide ou de matières grasses pour réduire les temps de cuisson.</li> <li>• Commencer à cuisiner avec un réglage élevé puis réduire le réglage quand la nourriture est chaude.</li> <li>• Utilisez des casseroles dont le diamètre est aussi large que le dessin de la zone sélectionnée.</li> </ul>				

## **Avvertenze per la sicurezza**

La vostra sicurezza è molto importante per noi. Leggere attentamente queste informazioni prima di utilizzare il piano cottura.

## **Installazione**

### **Rischio di scosse elettriche**

- Scollegare l'elettrodomestico dalla rete elettrica prima di effettuare operazioni di manutenzione o altre attività simili.
- Il collegamento a un impianto di messa a terra perfettamente funzionante è fondamentale, oltre che obbligatorio.
- Eventuali modifiche all'impianto elettrico domestico devono essere effettuate solo da un elettricista qualificato.
- L'inosservanza di questo avviso può causare scosse elettriche anche fatali.

### **Rischio di tagli**

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

### **Istruzioni importanti per la sicurezza**

- Leggere attentamente queste istruzioni prima di installare o utilizzare questo elettrodomestico.
- Non collocare mai prodotti o materiali combustibili su questo elettrodomestico.
- Estendere tali informazioni alla persona responsabile dell'installazione dell'elettrodomestico per ridurre i costi di installazione.

- Per evitare pericoli, questo elettrodomestico deve essere installato in conformità a queste istruzioni per l'installazione.
- Questo elettrodomestico deve essere correttamente installato e collegato a terra solo da un tecnico qualificato.
- Questo elettrodomestico deve essere collegato a un circuito provvisto di interruttore di isolamento che garantisca il distacco totale dalla fonte di alimentazione.
- Se l'elettrodomestico non viene installato correttamente, la garanzia ed eventuali reclami potrebbero non essere più validi.

## **Uso e manutenzione**

### **Rischio di scosse elettriche**

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

### **Rischi per la salute**

- Questo elettrodomestico è conforme gli standard di sicurezza elettromagnetica.

### **Rischi causati dalla superficie calda**

- Durante l'uso, i componenti accessibili di questo

elettrodomestico si riscaldano abbastanza da causare ustioni.

- Fino a quando la superficie è calda, non toccare il vetro a induzione con il corpo, gli indumenti o altri oggetti diversi dagli utensili di cucina adatti.
- Oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiai e coperchi non devono essere collocati sulla superficie del piano cottura perché potrebbero surriscaldarsi.
- Tenere lontani i bambini.
- I manici delle casseruole potrebbero diventare caldi al tatto. Accertarsi che i manici delle casseruole non sporgano su altre zone di cottura attivate. Tenere lontani i manici dalla portata dei bambini.
- L'inosservanza di questo avviso può causare ustioni e scottature.

### **Rischio di tagli**

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

### **Istruzioni importanti per la sicurezza**

- Non lasciare mai l'elettrodomestico incustodito durante l'uso. La bollitura causa fuoriuscite di fumo e grasso che potrebbero infiammarsi.
- Non utilizzare mai l'elettrodomestico come superficie da lavoro o stoccaggio.

- Non lasciare mai oggetti o utensili sull'elettrodomestico.
- Non utilizzare mai l'elettrodomestico per riscaldare l'ambiente.
- Dopo l'uso, spegnere sempre le zone di cottura e il piano cottura come descritto in questo manuale (utilizzando i comandi touch).
- Non consentire ai bambini di giocare con l'elettrodomestico né di sedersi o arrampicarsi sull'elettrodomestico.
- Non riporre oggetti che potrebbero attirare i bambini nei pensili sopra l'elettrodomestico. Se i bambini si arrampicano sul piano cottura, potrebbero subire gravi lesioni.
- Non lasciare i bambini soli o incustoditi nella zona di utilizzo dell'elettrodomestico.
- I bambini o le persone affetti da disabilità che limitano la loro capacità di utilizzare l'elettrodomestico devono essere istruiti sull'uso da una persona responsabile. La persona che li istruisce deve accertarsi che siano in grado di adoperare l'elettrodomestico senza rischi per sé e per le persone circostanti.
- Non riparare o sostituire componenti dell'elettrodomestico, a meno che non sia consigliato appositamente nel manuale. Tutte le altre operazioni di manutenzione devono essere effettuate da un tecnico qualificato.
- Non pulire il piano cottura con apparecchi a vapore.

- Non collocare o lasciar cadere oggetti pesanti sul piano cottura.
- Non salire sul piano cottura.
- Non utilizzare pentole con bordi irregolari né trascinare pentole sulla superficie del vetro a induzione, altrimenti potrebbe graffiarsi.
- Non utilizzare pagliette o altri materiali abrasivi per la pulizia del piano cottura, perché potrebbero graffiare il vetro a induzione.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un tecnico dell'assistenza o da una persona con analoga qualifica per evitare rischi.
- Questo elettrodomestico è destinato all'uso domestico e a utilizzi simili a quelli di seguito indicati:  
zone cucina per il personale di officine, uffici e altri ambienti lavorativi; case coloniche; clienti di hotel, motel e altri ambienti residenziali; bed & breakfast.
- **AVVERTENZA:** l'elettrodomestico e i componenti accessibili diventano molto caldi durante l'uso. Non toccare le resistenze.  
Tenere lontani i bambini di età inferiore a 8 anni se non sono sorvegliati continuamente.
- Questo elettrodomestico può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni, da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali e da persone inesperte solo sotto stretta sorveglianza o se hanno appreso le modalità di

- utilizzo sicuro dell'elettrodomestico e sono consapevoli dei relativi pericoli.
- Impedire ai bambini di giocare con l'elettrodomestico. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini non sorvegliati.
  - **AVVERTENZA:** la cottura con oli o grassi può essere pericolosa e può causare incendi se il piano cottura rimane incustodito. In caso di incendio, non provare MAI a estinguerlo con l'acqua; spegnere l'elettrodomestico e coprire la fiamma con un coperchio o una coperta antincendio.
  - **AVVERTENZA:** per evitare il rischio di incendi, non collocare oggetti sulle superfici di cottura.
  - **Avvertenza:** se la superficie è incrinata, spegnere l'elettrodomestico per evitare il rischio di scosse elettriche per le superfici di cottura in vetroceramica o materiale simile che proteggono i componenti sotto tensione
  - Non adoperare elettrodomestici per la pulizia a vapore.
  - L'elettrodomestico non è progettato per l'uso tramite timer esterni e sistemi di controllo remoto separati.

**Congratulazioni** per l'acquisto del nuovo piano cottura in vetroceramica.

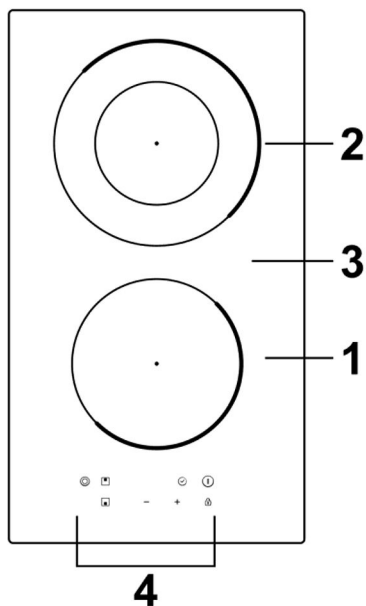
Si raccomanda di leggere attentamente il manuale di istruzioni/installazione per installare e utilizzare correttamente il piano cottura a induzione.

Per l'installazione, consultare l'apposita sezione.

Leggere attentamente tutte le istruzioni di sicurezza prima dell'uso e conservare il manuale di istruzioni/installazione per future consultazioni.

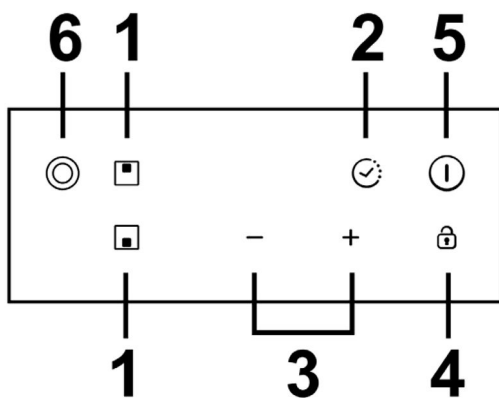
# Panoramica del prodotto

## Vista superiore



1. Zona max 1200 W
2. Zona max 2000/1000 W
3. Piastra in vetro
4. Pannello di controllo

## Pannello di controllo



1. Comandi per la selezione della zona scaldante
2. Comando del timer
3. Comandi per la regolazione della potenza e del timer
4. Comando di blocco dei tasti
5. Comando di accensione e spegnimento
6. Comando doppia zona

## Informazioni sul prodotto

Il piano cottura in vetroceramica è in grado di soddisfare diversi tipi di esigenze culinarie grazie al riscaldamento a filo resistivo, al controllo microcomputerizzato e alla selezione di più potenze e rappresenta quindi la scelta ottimale per le famiglie moderne.

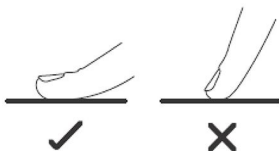
Il piano cottura è realizzato considerando le esigenze degli utenti e può essere personalizzato. Il piano cottura offre prestazioni sicure e affidabili che garantiscono il massimo comfort e permettono di godere appieno del piacere della vita.

## Prima di utilizzare il nuovo piano cottura in vetroceramica

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

## Utilizzo dei comandi touch

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

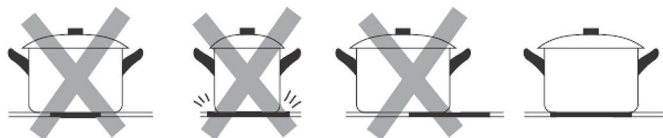


## Scelta degli utensili da cucina

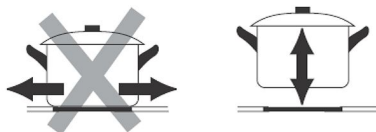
Non adoperare utensili da cucina con i bordi irregolari o la base curva.



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



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



## Utilizzo del piano cottura in vetroceramica

### Per avviare la cottura

1. Toccare il comando di accensione e spegnimento.

Dopo l'accensione, viene emesso un segnale acustico e tutto il display visualizza " - " o " - - ", indicando che il piano cottura a induzione è in modalità di attesa.


2. Collocare una pentola idonea sulla zona di cottura che si desidera utilizzare.

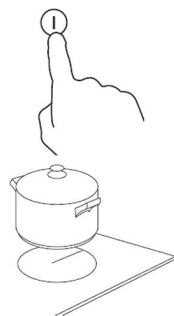
- Accertarsi che il fondo della pentola e la superficie della zona di cottura siano puliti e asciutti.


3. Toccando il comando di selezione della zona scaldante, un indicatore vicino al tasto lampeggia.

4. Impostare un livello di potenza toccando il comando "- " o "+".

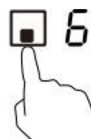
- Se non si sceglie un'impostazione della temperatura entro 1 minuto, il piano cottura in vetroceramica si spegne automaticamente. In tal caso, occorre ricominciare dal punto 1.
- È possibile modificare l'impostazione della temperatura in qualunque momento durante la cottura.

5. Quando la zona 1 è in funzione, toccare il comando di selezione della zona di riscaldamento, quindi attivare la doppia zona premendo .



Quando è in funzione la doppia zona, toccare il comando di selezione della zona di riscaldamento, quindi spegnere la doppia zona premendo .

## Al termine della cottura



1. Toccare il comando di selezione della zona scaldante da spegnere.

2. Spegnerla zona di cottura toccando "-" e scorrendo fino a "0", oppure tenendo premuti contemporaneamente i pulsanti "+" e "-" per 1 secondo; in questo modo si scenderà direttamente a "0".

Accertarsi che il display della potenza indichi "0", quindi "H".



3. Spegnerla intero piano cottura toccando il comando di accensione e spegnimento.



4. Attenzione alle superfici calde

"H" indica che la zona di cottura è calda al tatto. L'indicazione scompare quando la superficie si è raffreddata a una temperatura sicura. Se occorre scaldare altre pentole, per risparmiare energia è possibile utilizzare il piano cottura ancora caldo.



## Blocco dei comandi

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

### Per bloccare i comandi

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

### Per sbloccare i comandi

1. Assicurarsi che il piano cottura in vetroceramica sia acceso.
2. Tenere premuto per qualche istante il comando di blocco dei tasti.
3. A questo punto, è possibile iniziare a utilizzare il piano cottura.



Quando il piano cottura si trova nella modalità di blocco tutti i comandi sono disabilitati, tranne quello di accensione/spegnimento (⓪). In caso di emergenza, è sempre possibile spegnere il piano cottura in vetroceramica con il comando di accensione/spegnimento, (⓪) ma si deve prima sbloccare il piano cottura nell'operazione successiva.

## Protezione da temperature eccessive

Il sensore di temperatura incorporato è in grado di monitorare la temperatura all'interno del piano cottura in vetroceramica. Se viene rilevata una temperatura eccessiva, il piano cottura in vetroceramica si spegne automaticamente.

## Protezione dalle fuoriuscite

La protezione dalle fuoriuscite è una funzione di sicurezza. Spegne automaticamente il piano cottura entro 10 secondi se scorre acqua verso il pannello dei comandi, emettendo un segnale acustico di 1 secondo.

## Avvertenza sul calore residuo

Quando il piano cottura viene utilizzato per un certo periodo di tempo, rimarrà un certo calore residuo. La lettera "H" viene visualizzata per indicare di tenersi a distanza dal piano cottura.

## Spegnimento automatico

Lo spegnimento automatico è una funzione di protezione del piano cottura in vetroceramica. Arresta automaticamente il piano cottura nel caso in cui ci si dimentichi di spegnerlo. I tempi di funzionamento predefiniti per i vari livelli di potenza sono indicati nella tabella seguente:

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

## Utilizzo del timer

Il timer può essere adoperato in due modi diversi:

- Può essere utilizzato come promemoria minuti. In questo caso, il timer non spegne la zona di cottura quando il tempo è impostato.
- È possibile impostarlo per spegnere una sola o più zone cottura dopo il tempo impostato.
- È possibile impostare il timer fino a 99 minuti.

## Utilizzo del timer come promemoria minuti

### Se non si seleziona alcuna zona di cottura

1. Accertarsi che il piano cottura sia acceso.

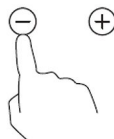
Nota: il promemoria minuti può essere utilizzato anche senza selezionare alcuna zona di cottura.

2. Toccando il comando del timer, l'indicatore del promemoria comincia a lampeggiare e il display del timer indica "30".



3. Impostare il tempo toccando il comando "-" o "+" del timer.

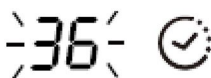
Suggerimento: toccare il comando "-" o "+" del timer una sola volta per aumentare o ridurre il tempo con incrementi di 1 minuto. Tenere premuto il comando "-" o "+" del timer per aumentare o ridurre il tempo con incrementi di 10 minuti.



4. Annullare il tempo toccando il comando del timer: il display dei minuti visualizzerà "00".



5. Quando il tempo è impostato, il conto alla rovescia comincia immediatamente. Il display indica il tempo rimanente e l'indicatore del timer lampeggia per 5 secondi.



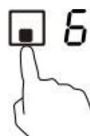
6. Viene emesso un segnale acustico per 30 secondi e l'indicatore del timer visualizza "--" una volta trascorso il tempo impostato.



## Impostazione del timer per lo spegnimento della zona di cottura

Zone di cottura impostate per questa funzione:

1. Toccare il comando di selezione della zona scaldante per cui impostare il timer (ad es. la zona n. 1).



2. Toccando il comando del timer, l'indicatore del promemoria comincia a lampeggiare e il display del timer indica "30".



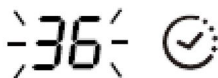
3. Impostare il tempo toccando il comando "-" o "+" del timer.

Suggerimento: toccare il comando "-" o "+" del timer una sola volta per aumentare o ridurre il tempo con incrementi di 1 minuto.

Tenere premuto il comando "-" o "+" del timer per aumentare o ridurre il tempo con incrementi di 10 minuti.

Superando l'impostazione del tempo di 99 minuti, il timer torna automaticamente al minuto 0.

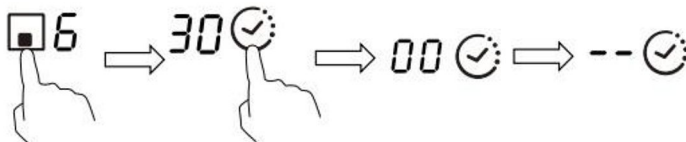
4. Quando il tempo è impostato, il conto alla rovescia comincia immediatamente. Il display indica il tempo rimanente e l'indicatore del timer lampeggia per 5 secondi.



NOTA: il puntino rosso accanto all'indicatore del livello di potenza si accende, indicando che la zona è selezionata.



5. Per annullare il timer, toccare il comando per la selezione della zona scaldante, quindi toccare il comando del timer; il timer viene annullato e il display dei minuti visualizza "00" e poi "--".



6. Una volta scaduto il timer della cottura, la zona di cottura corrispondente si spegne automaticamente e visualizza "H".



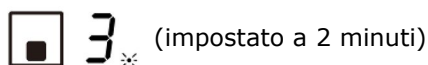
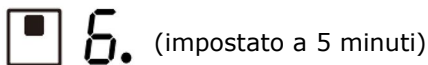
Altre zone di cottura rimangono in funzione se sono state accese precedentemente.

## Impostazione del timer per lo spegnimento di più zone di cottura

1. Se si utilizza questa funzione per più zone scaldanti, l'indicatore del timer visualizza il tempo più breve (ad es., se per la zona n. 1 il tempo impostato è 2 minuti e per la zona n. 2 il tempo impostato è 5 minuti, l'indicatore del timer visualizza "3").

NOTA: il puntino rosso lampeggiante accanto all'indicatore del livello di potenza segnala che l'indicatore del timer visualizza il tempo della zona scaldante.

Per controllare il tempo impostato per altre zone scaldanti, toccare il comando di selezione della zona scaldante. Il timer visualizza il tempo impostato.



2. Una volta scaduto il timer della cottura, la zona di cottura corrispondente si spegne automaticamente e visualizza "H".



NOTA: per modificare il tempo dopo l'impostazione del timer, occorre partire dal passo 1.

## Cura e pulizia

Cosa?	Come?	Importante!
Sporcizia quotidiana sul vetro (impronte, segni, macchie lasciate dagli alimenti o fuoriuscite di sostanze non zuccherose sul vetro)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Spegner il piano cottura.</li> <li>2. Pulire il vetro ancora caldo (ma non bollente) con un detersivo per piani cottura</li> <li>3. Sciacquare e asciugare con carta assorbente o un panno.</li> <li>4. Accendere il piano cottura.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quando si spegne il piano cottura, le superfici calde non sono più indicate, per cui la zona di cottura potrebbe essere ancora calda. Prestare molta attenzione.</li> <li>• Pagliette doppie, alcune pagliette in nylon e detersivi aggressivi possono graffiare il vetro. Leggere sempre l'etichetta per accertarsi che il detersivo o la paglietta siano idonei.</li> <li>• Non lasciare residui di pulizia sul piano cottura, altrimenti il vetro potrebbe macchiarsi.</li> </ul>
Fuoriuscite di alimenti bolliti, fusi e molto zuccherosi sul vetro	<p>Rimuovere immediatamente tali fuoriuscite con una paletta per il pesce, una spatola o un raschietto, idonei per piani cottura in vetroceramica, prestando attenzione alle superfici delle zone di cottura calde:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Staccare la spina del piano cottura dalla presa elettrica.</li> <li>2. Tenere il raschietto o altro utensile a un angolo di 30° e rimuovere sporcizia o fuoriuscite sulla zona calda del piano cottura.</li> <li>3. Pulire la sporcizia o le fuoriuscite con carta assorbente o uno strofinaccio.</li> <li>4. Seguire i punti da 2 a 4, "Sporcizia quotidiana sul vetro".</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rimuovere prima possibile le macchie residue di fuoriuscite, alimenti fusi o zuccherini. Se si raffreddano sul vetro, potrebbe essere difficile eliminarle e la superficie del vetro potrebbe danneggiarsi irreparabilmente.</li> <li>• Pericolo di tagli: con il coperchio di sicurezza ritratto, la lama del raschietto è affilata come un rasoio. Prestare estrema attenzione e conservarlo sempre in un luogo sicuro e lontano dalla portata dei bambini.</li> </ul>
Fuoriuscite sui comandi touch	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Spegner il piano cottura.</li> <li>2. Bagnare la fuoriuscita</li> <li>3. Strofinare l'area dei comandi touch con un panno o una spugna pulita e inumidita.</li> <li>4. Asciugare perfettamente la zona con carta assorbente.</li> <li>5. Accendere il piano cottura.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se è presente liquido sui comandi, il piano cottura potrebbe emettere un segnale acustico e spegnersi automaticamente, e i comandi potrebbero non funzionare. Asciugare perfettamente l'area dei comandi touch prima di accendere il piano cottura.</li> </ul>

## Suggerimenti e istruzioni utili

<b>Problema</b>	<b>Possibili cause</b>	<b>Rimedi</b>
Il piano di cottura non può essere acceso.	Assenza di corrente elettrica.	Controllare se il piano cottura è collegato a una fonte di alimentazione funzionante. Controllare se si è verificato un blackout in casa o in zona. Se il problema non si risolve dopo tutti questi controlli, chiamare un tecnico qualificato.
I comandi touch non rispondono.	I comandi sono bloccati.	Sbloccare i comandi. Per le istruzioni, consultare la sezione che descrive l'uso del piano cottura in vetroceramica.
I comandi touch sono difficili da azionare.	È possibile che sia presente un velo d'acqua sui comandi o che si utilizzi la punta del dito per toccarli.	Accertarsi che l'area dei comandi touch sia asciutta e utilizzare il polpastrello quando si toccano i comandi.
Il vetro è graffiato.	Utensili da cucina con bordi irregolari.  Uso di pagliette abrasive o prodotti di pulizia inadeguati.	Adoperare utensili da cucina con basi piatte e lisce. Vedere "Scelta degli utensili da cucina".  Vedere "Cura e pulizia".
Alcune pentole producono crepitii e ticchettii.	Questi rumori possono essere dovuti ai materiali con cui sono realizzati gli utensili da cucina (strati di metalli differenti che vibrano in maniera diversa).	Questo fenomeno è normale per gli utensili da cucina e non indica un problema.

## Specifiche tecniche

Piano cottura	CEHDD30TCT-1
Zone di cottura	2 zone
Tensione di alimentazione	220-240 V ~/ 50-60 HZ
Potenza elettrica installata	2928-3484W
Dimensioni del prodotto - L×P×A (mm)	288X520X52
Dimensioni incasso AxB (mm)	268×500

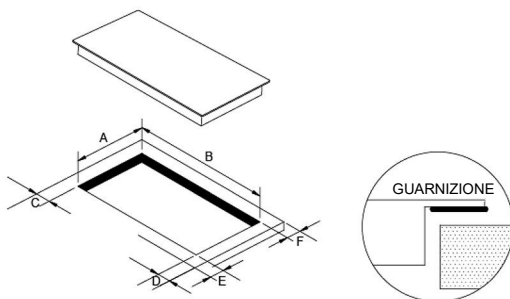
Dimensioni e pesi sono approssimativi. Siccome siamo costantemente impegnati a migliorare i nostri prodotti, le specifiche e i modelli sono soggetti a modifiche senza preavviso.

# Installazione

## Scelta delle attrezzature per l'installazione

Praticare un foro sul top di cucina attenendosi alle dimensioni indicate nel disegno.

Per l'installazione e l'uso, lasciare almeno 5 cm di spazio attorno al foro. Accertarsi che lo spessore del top di cucina sia almeno 30 mm. Scegliere un materiale del top di cucina resistente al calore, per evitare deformazioni causate dall'irradiazione del calore prodotto dal piano cottura. Attenersi alle indicazioni seguenti:

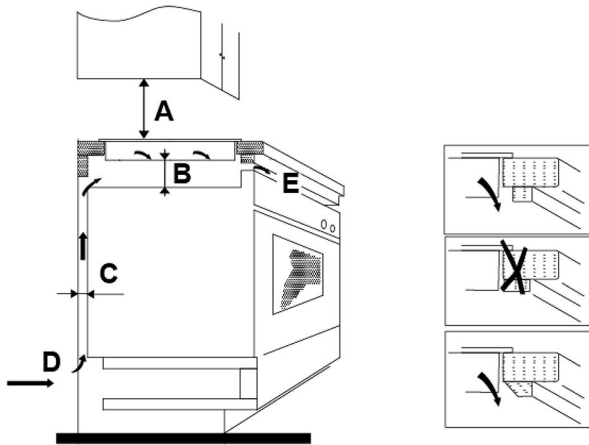


A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)
268 +4 -0	500 +4 -0	Min 50	Min 50	Min 50	Min 50

Accertarsi sempre che il piano cottura in vetroceramica sia adeguatamente ventilato e che i fori di ingresso e uscita dell'aria non siano ostruiti. Assicurarsi che il piano cottura in vetroceramica sia in buone condizioni. Attenersi alle seguenti illustrazioni



Nota: la distanza di sicurezza tra il piano cottura e i pensili sovrastanti deve essere almeno 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	Min 50	Min 30	Ingresso dell'aria	Uscita dell'aria 5 mm

## Controlli da effettuare prima dell'installazione del piano cottura

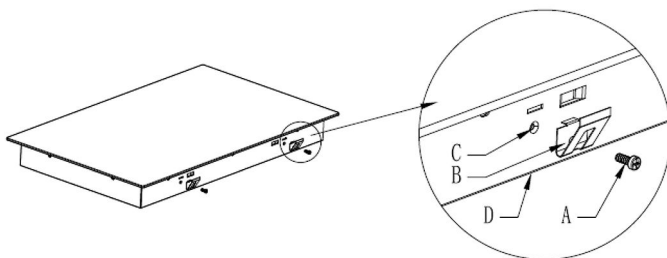
- Il top di cucina deve essere dritto e a livello, senza membri strutturali che interferiscono con i requisiti di spazio.
- Il materiale del top di cucina deve resistere al calore
- Se il piano cottura viene installato su un forno, il forno deve essere dotato di ventilatore di raffreddamento
- L'installazione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

## Controlli da effettuare dopo l'installazione del piano cottura

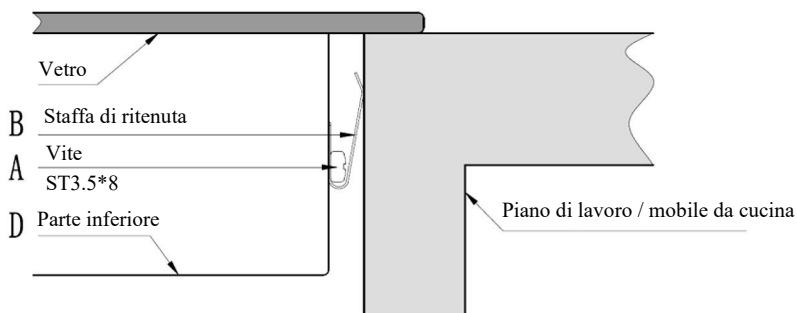
- Il cavo di alimentazione non deve essere accessibile tramite sportelli o cassetti degli arredi.
- Gli arredi devono garantire un adeguato flusso di aria fresca per la ventilazione della base del piano cottura.
- Se il piano cottura è installato sopra un cassetto o un mobile, sotto la base del piano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

## Controlli da effettuare prima del posizionamento delle staffe di fissaggio

L'unità deve essere collocata su una superficie liscia e stabile (è possibile utilizzare l'imballo). Non applicare forza sui comandi che sporgono dal piano cottura. Dopo l'installazione, fissare il piano cottura sul top di cucina avvitando le 4 staffe sulla parte inferiore del piano cottura (v. immagine).



A	B	C	D
Vite	Staffa	Foro della vite	Base

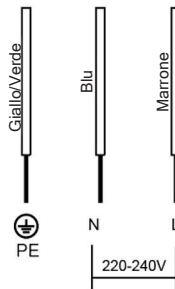


## Precauzioni

1. Il piano cottura in vetroceramica deve essere installato da personale o tecnici qualificati.  
Il produttore può fornire tecnici professionisti. Non effettuare l'operazione da soli.
2. Il piano di cottura in vetroceramica non deve essere montato su apparecchiature di raffreddamento, lavastoviglie e asciugatrici a tamburo.
3. Il piano cottura in vetroceramica deve essere installato in modo da ottimizzare l'irradiazione del calore, per incrementarne l'affidabilità.
4. La parete e la zona scaldante a induzione sopra il piano di lavoro devono resistere al calore.
5. Per evitare danni, lo strato a sandwich e l'adesivo devono essere resistenti al calore.
6. Non adoperare elettrodomestici per la pulizia a vapore.
7. Questo piano cottura in vetroceramica può essere collegato solo a un'alimentazione con un'impedenza di sistema non superiore a 0,427 ohm. Se necessario, consultare l'autorità di fornitura per informazioni sull'impedenza del sistema.

## Collegamento del piano cottura alla rete elettrica

L'alimentazione deve essere collegata in conformità alle norme pertinenti o con un interruttore unipolare. Il metodo di collegamento è illustrato di seguito.



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



Sull'elettrodomestico è riportato il simbolo di conformità alla direttiva europea 2012/19/UE relativa allo smaltimento di rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche. I rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche contengono sostanze inquinanti per l'ambiente e componenti basilari riutilizzabili. È fondamentale che i rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche siano sottoposti a trattamenti specifici per rimuovere e smaltire correttamente i materiali inquinanti e recuperare tutti i materiali riciclabili. Osservando alcune regole basilari, tutti possono contribuire a evitare danni ambientali causati dai rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche:

- I rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche non devono essere gestiti come rifiuti domestici;
- I rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche devono essere conferiti in aree di raccolta dedicate gestite a livello municipale o da una società registrata. In molti paesi potrebbe essere disponibile il prelievo a domicilio per i rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche di grandi dimensioni. Quando si acquista un nuovo elettrodomestico, quello vecchio può essere restituito al rivenditore che è tenuto ad accettarlo gratuitamente, purché sia di tipo equivalente e abbia le stesse funzioni di quello acquistato.

Informazioni sul prodotto per i piani cottura elettrici domestici conformi al Regolamento UE n. 66/2014					
		Posizione	Simbolo	Valore	Unità di misura
Identificativo del modello				CEHDD30TCT-1	
Tipo di piano cottura:				Piano cottura elettrico	
Numero di zone e/o aree di cottura	zone			2	
	aree				
Tecnologia di riscaldamento (zone di cottura e aree di cottura a induzione, zone di cottura radianti, piastre solide)	Zone di cottura a induzione				
	Aree di cottura a induzione				
	Zone di cottura radianti			X	
	Piastre solide				
Per zone o aree di cottura circolari: diametro della superficie utile per ogni zona di cottura riscaldata elettricamente, arrotondato a 5 mm.		Posteriore sinistra	∅	20,0	cm
		Centrale posteriore	∅	-	cm
		Posteriore destra	∅	-	cm
		Centrale sinistra	∅	-	cm
		Centrale al centro	∅	-	cm
		Centrale destra	∅	-	cm
		Anteriore sinistra	∅	16,5	cm
		Centrale anteriore	∅	-	cm
		Anteriore destra	∅	-	cm
Per zone o aree di cottura non circolari: lunghezza e larghezza della superficie utile per ogni zona o area di cottura riscaldata elettricamente, arrotondate a 5 mm.		Posteriore sinistra	L P	-	cm
		Centrale posteriore	L P	-	cm
		Posteriore destra	L P	-	cm

	Centrale sinistra	L P	-	cm
	Centrale al centro	L P	-	cm
	Centrale destra	L P	-	cm
	Anteriore sinistra	L P	-	cm
	Centrale anteriore	L P	-	cm
	Anteriore destra	L P	-	cm
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato per kg	Posteriore sinistra	Cottura elettrica	187	Wh/kg
	Centrale posteriore	Cottura elettrica	-	Wh/kg
	Posteriore destra	Cottura elettrica	-	Wh/kg
	Centrale sinistra	Cottura elettrica	-	Wh/kg
	Centrale al centro	Cottura elettrica	-	Wh/kg
	Centrale destra	Cottura elettrica	-	Wh/kg
	Anteriore sinistra	Cottura elettrica	186	Wh/kg
	Centrale anteriore	Cottura elettrica	-	Wh/kg
	Anteriore destra	Cottura elettrica	-	Wh/kg
Consumo energetico per il piano cottura calcolato per kg		Piano cottura elettrico	186,5	Wh/kg
Norma applicata: EN 60350-2: Apparecchi elettrici per la cottura per uso domestico - Parte 2: Piani cottura – Metodi per la misura delle prestazioni				
Suggerimenti per il risparmio energetico:				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Per ottimizzare l'efficienza del piano cottura, collocare la pentola al centro della zona di cottura.</li> <li>• L'uso di un coperchio abbrevia i tempi di cottura e consente di risparmiare energia trattenendo il calore.</li> <li>• Riducendo al minimo la quantità di liquidi o grassi, si riducono i tempi di cottura.</li> <li>• Cominciare la cottura con un'impostazione alta e ridurla quando gli alimenti si sono riscaldati a sufficienza.</li> <li>• Utilizzare pentole di diametro adeguato, come illustrato nella figura della zona selezionata.</li> </ul>				