

CANDY

Instruction Manual For Ceramic Hob

ENGLISH

Bedienungsanleitung für Glaskeramikkochfelder

DEUTSCH

Руководство по эксплуатации керамической варочной панели

РУССКИЙ

Návod k obsluze sklokeramické varné desky

ČEŠTINA

Návod na obsluhu pre sklokeramickú varnú dosku

SLOVENČINA

Navodila za uporabo za steklokeramično kuhavno ploščo

SLOVENSCINA

Priručnik s uputama za uporabu keramičke ploče za kuhanje

HRVATSKI

Használati útmutató kerámia főzőlaphoz

MAGYAR

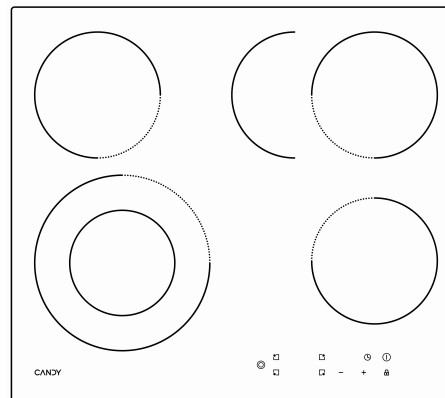
Manuel d'instructions pour la plaque vitrocéramique

FRANÇAIS

Manuale di istruzioni per piano cottura in vetroceramica

ITALIANO

MODEL: CEH6DXECTT/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.

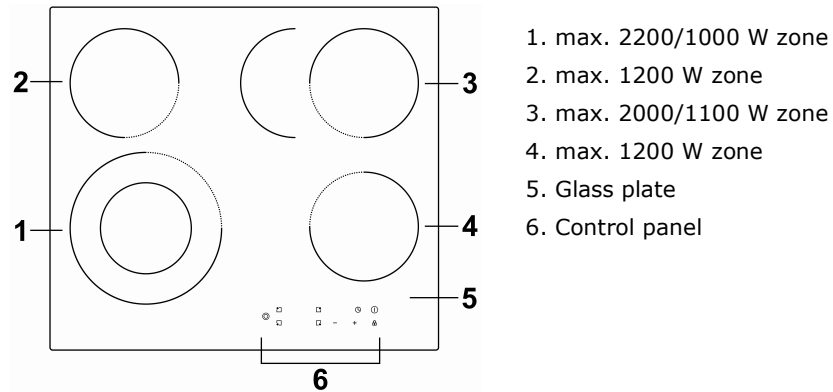
We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.

For installation, please read the installation section.

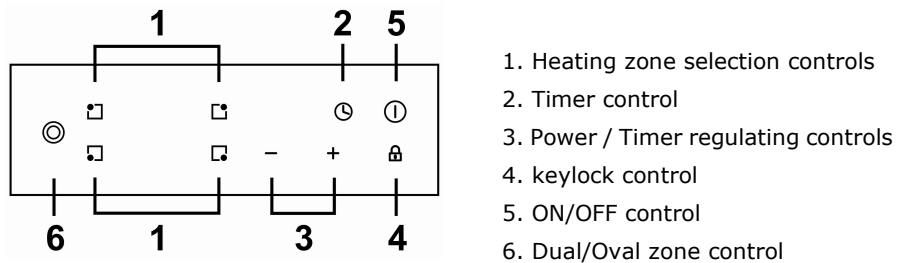
Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

Product Overview

Top View



Control Panel



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.

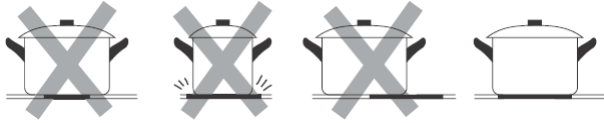


Choosing the right Cookware

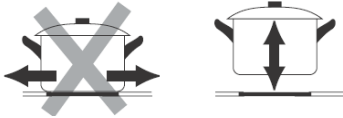
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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

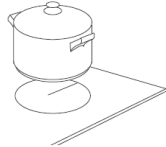
To start cooking

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.



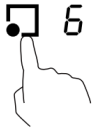
5. When zone 1 or 3 is working, touch the heating zone selection control then activate double zone or oval zone by pressing  .



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

When you have finished cooking

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



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

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



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



4. Beware of hot surfaces

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



Locking the Controls

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



To lock the controls

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

To unlock the controls

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



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

Over-Temperature Protection

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

Over-spillage Protection

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

Residual Heat Warning

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

Auto Shutdown

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

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

Using the Timer

You can use the timer in two different ways:

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

Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

1. Make sure the cooktop is turned on.

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

2. Touch timer control, the minder indicator will start flashing



and "30" will show in the timer display.

3. Set the time by touching the "-" or "+" control



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

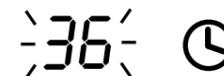
Touch and hold the "-" or "+" control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.

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

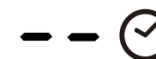
4. Cancel the time by touching the timer control and the "00" will show in the minute display.



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.

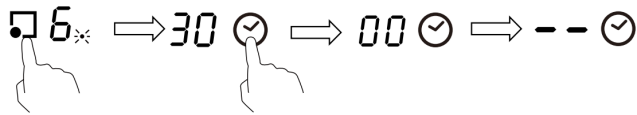
4. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds.



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 "2".)

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.

(set to 5 minutes)



(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!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off. 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the cooktop back on. 	<ul style="list-style-type: none"> • When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.
Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass	<p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for ceramic glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.

Spillovers on the touch controls	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off. 2. Soak up the spill 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch the power to the cooktop back on. 	<ul style="list-style-type: none"> • The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.
----------------------------------	--	--

Hints and Tips

Problem	Possible causes	What to do
The cooktop cannot be turned on.	No power.	Make sure the cooktop is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using your ceramic cooktop' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'Care and cleaning'.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.

Technical Specification

Cooking Hob	CEH6DXECTT/1
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~, 50-60Hz
Installed Electric Power	6039-7186W
Product Size L×W×H(mm)	590X520X52
Built-in Dimensions A×B (mm)	560X490

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

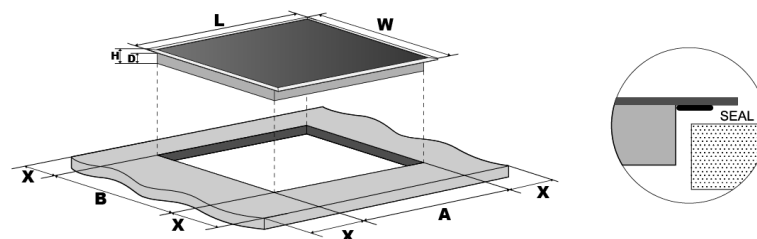
Installation

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:

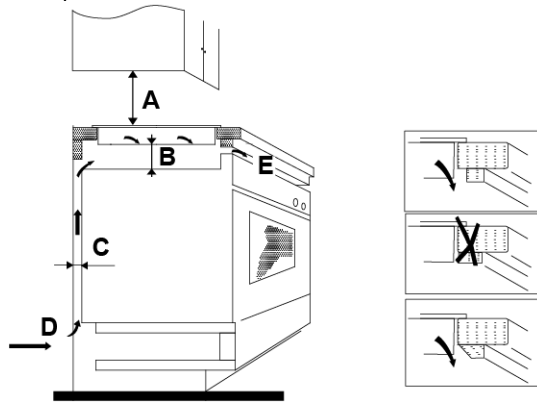


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	52	48	560 ₊₅	490 ₊₅	50 mini

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



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



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

Before you install the hob, make sure that

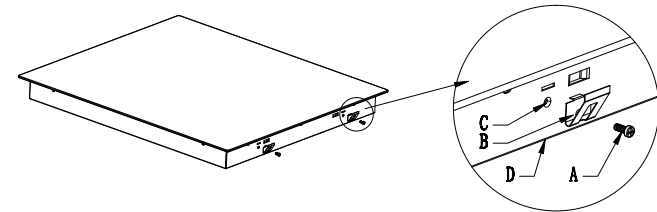
- the work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements
- the work surface is made of a heat-resistant material
- if the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan
- the installation will comply with all clearance requirements and applicable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

When you have installed the hob, make sure that

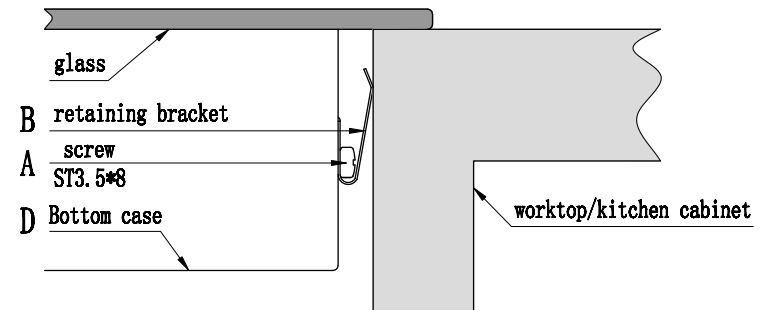
- the power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers
- there is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob
- if the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob
- the isolating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

Before locating the fixing brackets

The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.
Fix the hob on the work surface by screw 4 brackets on the bottom case of hob (see picture) after installation.



A	B	C	D
screw	bracket	Screw hole	base



Cautions

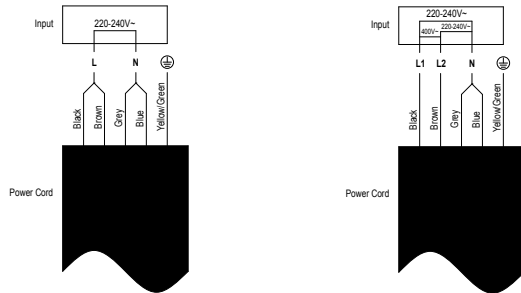
1. The ceramic cooker hob must be installed by qualified personnel or technicians.

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


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

Connecting the hob to the mains power supply

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



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



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

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

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

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

Condition	Power Consumption	Period after which the equipment reaches automatically the condition
Off-mode	0.5W	20min

Product Information for Domestic Electric Hobs Compliant to Commission Regulation (EU) No 66/2014					
		Position	Symbol	Value	Unit
Model identification				CEH6DXECTT/1	
Type of hob:				Electric Hob	
Number of cooking zones and/or areas	zones			4	
	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	∅	16,5	cm
		Rear central	∅	-	cm
		Rear right	∅	-	cm
		Central left	∅	-	cm
		Central central	∅	-	cm
		Central right	∅	-	cm
		Front left	∅	23,0	cm
		Front central	∅	-	cm
		Front right	∅	16,5	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	16,5 27,0	cm
		Central left	L W	-	cm

	Central central	L W	-	cm
	Central right	L W	-	cm
	Front left	L W	-	cm
	Front central	L W	-	cm
	Front right	L W	-	cm
Energy consumption for cooking zone or area calculated per kg	Rear left	ECElectric cooking	186,0	Wh/kg
	Rear central	ECElectric cooking	-	Wh/kg
	Rear right	ECElectric cooking	176,9	Wh/kg
	Central left	ECElectric cooking	-	Wh/kg
	Central central	ECElectric cooking	-	Wh/kg
	Central right	ECElectric cooking	-	Wh/kg
	Front left	ECElectric cooking	167,0	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	Front central	ECElectric cooking	-	Wh/kg
	Front right	ECElectric cooking	186,0	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg		ECElectric hob	184,0	Wh/kg
Standard applied : EN 60350-2 Household electric cooking appliances - Part 2: Hobs - Methods for measuring performance				
Suggestions for Energy Saving: <ul style="list-style-type: none"> • To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the centre of the cooking zone. • Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat. • Minimise the amount of liquid or fat to reduce cooking times. • Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through. • Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. 				

Sicherheitshinweise

Ihre Sicherheit liegt uns am Herzen. Lesen Sie vor der Benutzung des Kochfelds bitte diese Hinweise.

Montage

Stromschlaggefahr

- Trennen Sie das Gerät von der Netzstromversorgung ab, bevor Sie Arbeiten oder Wartungsmaßnahmen daran durchführen.
- Der Anschluss an eine zuverlässige Masseverbindung ist wesentlich und zwingend vorgeschrieben.
- Veränderungen der hauseigenen Elektroanlage dürfen nur von einem qualifizierten Elektriker vorgenommen werden.
- Andernfalls besteht Stromschlag- oder sogar Lebensgefahr.

Schnittgefahr

- Seien Sie vorsichtig – die Platten haben scharfe Kanten.

- Bei Unvorsichtigkeit besteht Schnitt- oder Verletzungsgefahr.

Wichtige Sicherheitshinweise

- Lesen Sie aufmerksam diese Hinweise, bevor Sie das Gerät installieren oder benutzen.
- Legen Sie niemals brennbare Materialien oder Produkte auf dem Gerät ab.
- Geben Sie diese Hinweise an den Verantwortlichen für die Geräteinstallation weiter, weil das Ihre Installationskosten verringern könnte.
- Um Gefahren zu vermeiden, muss dieses Gerät anweisungsgemäß installiert werden.
- Dieses Gerät muss von einer qualifizierten Person fachgerecht installiert und geerdet werden.
- Dieses Gerät muss an einen Stromkreis mit einem Trennschutzschalter angeschlossen werden, so dass es vollständig von der Spannungsversorgung abgetrennt werden kann.
- Die nicht fachgerechte Installation des Geräts kann zum Erlöschen von Garantie- oder Haftungsansprüchen führen.

Betrieb und Instandhaltung

Stromschlaggefahr

- Kochen Sie nie auf einer gebrochenen oder gesprungenen Kochfeldoberfläche. Sollte die

Kochfeldoberfläche gebrochen oder gesprungen sein, schalten Sie sofort die Netzstromversorgung aus und wenden sich an einen Elektriker.

- Schalten Sie das Kochfeld aus, bevor Sie Reinigungs- oder Instandhaltungsarbeiten durchführen.
- Andernfalls besteht Stromschlag- oder sogar Lebensgefahr.

Gesundheitsgefahr

- Dieses Gerät erfüllt die Sicherheitsvorschriften für elektromagnetische Vorrichtungen.

Gefahr durch heiße Flächen

- Bei der Benutzung werden zugängliche Teile dieses Geräts so heiß, dass sie Verbrennungen verursachen können.
- Achten Sie darauf, ihren Körper, ihre Kleidung oder sonstige Gegenstände (außer geeignetem Kochgeschirr) vom Induktionsglas fernzuhalten, bis sich die Oberfläche wieder abgekühlt hat.
- Metallobjekte wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel dürfen nicht auf der Kochfläche abgelegt werden, weil sie heiß werden können.
- Halten Sie Kinder fern.

- Die Griffe an Kochtöpfen können zu heiß sein, um berührt werden zu können. Achten Sie darauf, dass Kochtopfgriffe nicht auf andere, eingeschaltete Kochfelder überstehen. Achten Sie darauf, dass sich Griffe außerhalb der Reichweite von Kindern befinden.
- Andernfalls besteht die Gefahr von Verbrennungen und Verbrühungen.

Schnittgefahr

- Wenn die Schutzkappe eines Kochfeldreinigers zurückgeschoben ist, liegt dessen rasiermesserscharfe Klinge frei. Benutzen Sie einen Kochfeldreiniger mit größter Vorsicht und bewahren Sie ihn immer sicher und für Kinder unzugänglich auf.
- Bei Unvorsichtigkeit besteht Schnitt- oder Verletzungsgefahr.

Wichtige Sicherheitshinweise

- Lesen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist. Überkochendes Gargut kann zu Rauchbildung führen, und übertretendes Fett kann sich entzünden.
- Benutzen Sie das Gerät nie als Arbeits- oder Ablagefläche.
- Lassen Sie nie Gegenstände oder Arbeitsgeräte auf dem Gerät liegen.

- Benutzen Sie das Gerät niemals, um den Raum aufzuwärmen oder zu heizen.
- Schalten Sie die Kochzonen und das Kochfeld wie in dieser Anleitung beschrieben ab (d. h. mit Hilfe der Berührungstasten).
- Achten Sie darauf, dass Kinder weder mit dem Gerät spielen noch darauf sitzen, stehen oder klettern.
- Bewahren Sie in Schränken über dem Gerät keine Sachen auf, die für Kinder interessant sein könnten. Kinder, die auf das Kochfeld klettern, könnten ernsthafte Verletzungen erleiden.
- Lassen Sie Kinder nie allein oder unbeaufsichtigt in dem Bereich, in dem das Gerät in Betrieb ist.
- Kinder oder Personen mit einer Beeinträchtigung, die deren Fähigkeit zur Benutzung des Geräts einschränkt, müssen von einer verantwortlichen und kompetenten Person in deren Benutzung eingewiesen werden. Dieser Verantwortliche muss sich davon überzeugen, dass sie das Gerät ohne jede Gefahr für sich selbst oder ihre Umgebung benutzen können.
- Reparieren oder ersetzen Sie Komponenten des Geräts nur dann, wenn dies ausdrücklich in der Bedienungsanleitung empfohlen wird. Alle sonstigen Wartungsmaßnahmen sind

von einem qualifizierten Techniker durchzuführen.

- Reinigen Sie das Kochfeld keinesfalls mit einem Dampfreiniger.
- Achten Sie darauf, keine schweren Gegenstände auf dem Kochfeld abzustellen oder darauf fallen zu lassen.
- Stellen Sie sich keinesfalls auf das Kochfeld.
- Achten Sie darauf, weder scharfkantige Töpfe auf dem Kochfeld zu benutzen noch Töpfe über die Induktionsglasfläche zu ziehen, weil dadurch das Glas verkratzen kann.
- Benutzen Sie keine Topfreiniger oder andere scheuernden Reinigungsmittel, um das Kochfeld zu reinigen, weil diese das Induktionsglas verkratzen können.
- Ein beschädigtes Netzkabel muss vom Hersteller, dem zugelassenen Kundendienst oder ähnlichem Fachpersonal ausgewechselt werden, um Gefahren vorzubeugen.
- Dieses Gerät ist für den Einsatz im Haushalt und ähnliche Anwendungen vorgesehen, wie z.B.:
- Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen; Bauernhöfe; Gäste von Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen; Bed and Breakfast Einrichtungen.

- **ACHTUNG:** Das Gerät und dessen zugängliche Teile werden während des Betriebs heiß.
- Es muss darauf geachtet werden, die Heizelemente nicht zu berühren.
- Kinder unter 8 Jahren dürfen sich nicht unbeaufsichtigt in der Nähe des Gerätes aufhalten oder spielen.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne Erfahrung und Wissen nur benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen für den sicheren Gebrauch des Geräts erhalten und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen keinesfalls mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen das Gerät nur unter Beaufsichtigung reinigen und instandhalten.
- **ACHTUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu einem Brand führen. Versuchen Sie NIEMALS, einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und ersticken Sie die Flamme dann (z. B. mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke).

- **WARNUNG:** Brandgefahr: Keine Gegenstände auf der Kochfläche liegen lassen!
- **Achtung:** Wenn die Oberfläche Risse aufweist, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines eventuellen Stromschlags zu vermeiden. Für Kochfeldoberflächen aus Glaskeramik oder einem ähnlichen Material, das unter Strom stehende Bauteile schützt darf
- kein Dampfreiniger verwendet werden.
- Das Gerät ist nicht dafür vorgesehen, mit Hilfe einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernsteuerung betrieben zu werden.

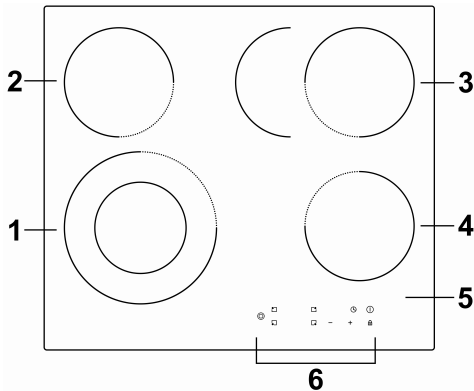
Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Glaskeramikkochfelds.

Wir empfehlen, dieses Gebrauchs-/Montageanleitung aufmerksam zu lesen, um sich umfassend damit vertraut zu machen, wie das Gerät korrekt installiert und bedient wird.

Hinweise zur Montage entnehmen Sie bitte dem entsprechenden Abschnitt. Lesen Sie alle vor der Benutzung aufmerksam alle Sicherheitshinweise und bewahren Sie diese Gebrauchs-/Montageanleitung sicher auf.

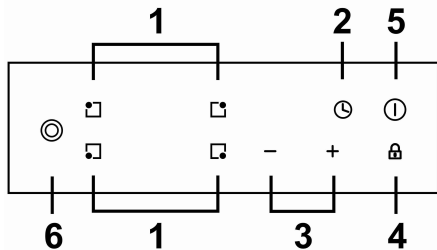
Produktübersicht

Draufsicht



1. Max. 2200/1000 W-Zone
2. max. 1200 W-Zone
3. Max. 2000/1100 W-Zone
4. max. 1200 W-Zone
5. Glaskeramikfläche
6. Bedienfeld

Bedienfeld



1. Taste Kochzonenwahl
2. Taste Zeitschaltuhr
3. Taste Leistungs-/Zeiteinstellung
4. Tastensperre
5. Taste EIN/AUS
6. Dual-/Oval-Zonen-Steuerung

Produktinformation

Das Mikrocomputer-Glaskeramikkochfeld kann aufgrund der Widerstandsdraht-Heizung, der mikrocomputergesteuerten Steuerung und der Multi-Power-Auswahl verschiedene Arten von Küchenanforderungen erfüllen - tatsächlich die optimale Wahl für moderne Familien.

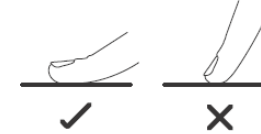
Das Glaskeramikkochfeld stellt den Kunden in den Mittelpunkt und nimmt ein individuelles Design an. Das Kochfeld bietet eine sichere und zuverlässige Leistung, die Ihr Leben bequem machen und es Ihnen ermöglichen, die Freude am Leben voll zu genießen.

Vor Benutzung des neuen Glaskeramikkochfelds

- Lesen Sie aufmerksam diese Anleitung unter besonderer Beachtung des Abschnitts „Sicherheitshinweise“.
- Entfernen Sie sämtliche Schutzfolien, die sich eventuell noch am Glaskeramikkochfeld befinden.

Benutzung des Bedienfelds

- Die Elemente des Bedienfelds reagieren auf leichte Berührung, so dass kein Druck ausgeübt werden muss.
- Benutzen Sie die gesamte Fingerkuppe, nicht nur die Fingerspitze.
- Jede erfasste Berührung wird mit einem Piepton quittiert.
- Achten Sie darauf, dass die Berührungstasten stets sauber und trocken und keine Gegenstände (z. B. Kochutensilien oder Lappen) darauf abgelegt sind. Schon ein kleiner Wasserfilm kann dazu führen, dass die Berührungstasten nicht einwandfrei reagieren.

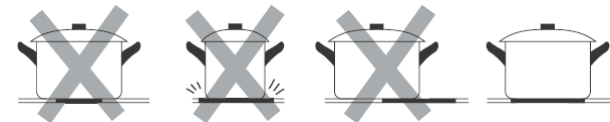


Wahl des geeigneten Kochgeschirrs

Benutzen Sie kein Kochgeschirr mit scharfen Kanten oder gewölbtem Boden.



Achten Sie darauf, dass der Boden des Kochtopfs eben ist, vollflächig auf der Kochfläche aufliegt und dieselbe Größe wie das Kochfeld hat. Stellen Sie den Kochtopf immer in die Mitte des Kochfelds.




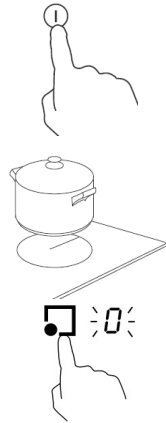
Heben Sie Kochtöpfe stets vom Kochfeld ab, anstatt sie davon herunterzuziehen, weil dies zu Kratzern in der Glaskeramikfläche führen kann.



Benutzung des Glaskeramikkochfelds

Kochfeld einschalten

1. Drücken Sie auf EIN/AUS.
Nach dem Einschalten ertönt der Summer einmal, alle Anzeigen zeigen " - " oder " - - - ", was anzeigt, dass das Glaskeramikkochfeld in den Bereitschaftsmodus übergegangen ist.
2. Stellen Sie einen geeigneten Kochtopf auf die gewünschte Kochzone.
 - Achten Sie darauf, dass der Boden des Kochtopfs und die Kochzone sauber und trocken sind.
3. Wenn Sie nun die Zonenauswahl berühren, beginnt eine Anzeige neben der Berührungstaste zu blinken.
4. Wählen Sie mit dem Schieberegler durch Berühren der "-" oder "+" Steuerung.
 - Falls innerhalb von 1 Minute keine Einstellung gewählt wird, schaltet sich das Kochfeld automatisch wieder ab. Sie müssen dann wieder mit Schritt 1 anfangen.
 - Die Leistungseinstellung kann jederzeit während des Kochvorgangs geändert werden.
5. Wenn Zone 1 oder 3 in Betrieb ist, berühren Sie die Heizzonen-Auswahlsteuerung und aktivieren Sie dann die Doppelzone oder ovale Zone durch Drücken von .



Wenn Sie mit dem Kochen fertig sind

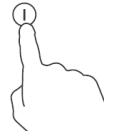
1. Drücken Sie auf die Leistungseinstellung der Kochzone, die Sie ausschalten wollen.
2. Schalten Sie die Kochzone aus, indem Sie "-" drücken und nach unten ziehen auf "0", oder wenn Sie die Tasten "+" und "-" gleichzeitig 1 Sekunde lang gedrückt halten, wird direkt auf "0" heruntergefahren.



Stellen Sie sicher, dass die Leistungsanzeige "0" und dann "H" anzeigt.



3. Schalten Sie das gesamte Kochfeld aus, indem Sie auf EIN/AUS drücken.
4. Vorsicht bei heißen Oberflächen
Im Display wird „H“ angezeigt, wenn die Kochzone noch zu heiß ist, um berührt werden zu können. Die Anzeige verschwindet, sobald sich die Oberfläche auf eine gefahrlose Temperatur abgekühlt hat. Dies kann auch als Energiesparfunktion genutzt werden, beispielsweise, um auf einer noch heißen Kochzone weitere Töpfe zu erwärmen.



Berührungstasten sperren

- Sie können die Berührungstasten sperren, um eine unbeabsichtigte Benutzung zu verhindern (beispielsweise das Einschalten der Kochzonen durch Kinder).
- Bei aktivierter Sperre sind bis auf die Funktion EIN/AUS alle Berührungstasten funktionslos.



Sperre aktivieren

Drücken Sie auf die Tastensperre. Die Zeitschaltuhr zeigt „Lo“.

Sperre deaktivieren

1. Achten Sie darauf, dass das Kochfeld eingeschaltet ist.
2. Halten Sie die Tastensperre längere Zeit gedrückt.
3. Anschließend können Sie das Glaskeramikkochfeld wieder normal benutzen.



Wenn das Kochfeld gesperrt ist, sind bis auf die Funktion EIN/AUS  alle Berührungstasten deaktiviert. Im Notfall können Sie das Glaskeramikkochfeld über die Funktion  jederzeit ausschalten, müssen es bei der nächsten Inbetriebnahme dann aber erst wieder entsperren.

Überhitzungsschutz

Ein Temperatursensor überwacht die Temperatur im Glaskeramikkochfeld. Beim Auftreten einer übermäßigen Temperatur wird der Betrieb des Glaskeramikkochfelds automatisch gestoppt.

Überkochschutz

Der Überkochschutz ist eine Sicherheitsfunktion. Diese Funktion schaltet das Kochfeld innerhalb von 10s automatisch ab, wenn das Wasser zum Bedienfeld fließt, während der Summer 1 Sekunde lang piept.

Restwärme-Alarm

Wenn das Kochfeld länger verwendet wird, könnte Restwärme vorhanden sein. Der Buchstabe "H" auf dem Display warnt davor, die Oberfläche zu berühren.

Automatische Abschaltung

Die automatische Abschaltung ist eine Sicherheitsfunktion für Ihr Glaskeramikkochfeld. Sie schaltet das Kochfeld automatisch ab, falls Sie vergessen, es auszuschalten. Die Tabelle unten zeigt die standardmäßigen Betriebszeiten für die verschiedenen Leistungsstufen:

Leistungsstufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standard-Betriebsdauer (Std.)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Benutzung der Zeitschaltuhr

Die Zeitschaltuhr bietet zwei verschiedene Nutzungsmöglichkeiten:

- Sie können sie als Erinnerungsfunktion nutzen. In diesem Fall schaltet die Zeitschaltuhr nach Ablauf der eingestellten Zeitdauer keine Kochzone aus.
- Oder Sie benutzen sie, um eine oder mehrere Kochzone(n) nach Ablauf der eingestellten Zeitdauer auszuschalten.
- Die maximale Einstelldauer beträgt 99 Minuten.

Benutzung der Zeitschaltuhr als Erinnerungsfunktion

Ohne Auswahl einer Kochzone

1. Achten Sie darauf, dass das Kochfeld eingeschaltet ist.
Hinweis: Sie können die Erinnerungsfunktion auch benutzen, ohne eine Kochzone auszuwählen.
2. Drücken Sie auf die Taste „Timer“. Die Erinnerungsanzeige beginnt zu blinken, und im Display wird „30“ angezeigt.



3. Wählen Sie mit der „-“ oder „+“-Steuerung die gewünschte Zeiteinstellung

Hinweis: Bei jeder Berührung der Taste „-“ oder „+“ wird der Einstellwert um 1 Minute erhöht oder verringert. Halten Sie die an der Zeitschaltuhr „-“ bzw. „+“ gedrückt, um die Zeit um 10 Minuten zu verringern oder zu erhöhen.

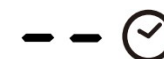


Wenn die eingestellte Zeit 99 Minuten überschreitet, wird die Zeitschaltuhr automatisch auf „0“ Minuten zurückgestellt.

4. Brechen Sie die Zeit durch Berühren der Timer-Steuerung ab, und die "00" wird in der Minutenanzeige angezeigt.



5. Wenn die Zeit eingestellt ist, beginnt sofort der Countdown. Das Display zeigt die verbleibende Zeit, und die Erinnerungsanzeige blinkt 5 Sekunden lang.
6. Nach Ablauf der eingestellten Zeitdauer ist 30 Sekunden lang ein Piepton zu hören und das Display zeigt „-“.



Abschaltung einer Kochzone mittels Zeitschaltuhr

Für diese Funktion eingerichtete Kochzonen werden:

1. Drücken Sie auf die Leistungseinstellung der Kochzone, für die Sie die Zeitschaltuhr einstellen wollen. (z. B. Zone #1)
2. Drücken Sie auf die Taste „Timer“. Die Erinnerungsanzeige beginnt zu blinken, und im Display wird „30“ angezeigt.
3. Wählen Sie mit der „-“ oder „+“-Steuerung die gewünschte Zeiteinstellung
Hinweis: Bei jeder Berührung der Taste „-“ oder „+“ wird der Einstellwert um 1 Minute erhöht oder verringert. Halten Sie die Taste „-“ oder „+“ gedrückt, um den Einstellwert um 10 Minuten zu erhöhen bzw. zu verringern.
Wenn die eingestellte Zeit 99 Minuten überschreitet, wird die Zeitschaltuhr automatisch auf „0“ Minuten zurückgestellt.



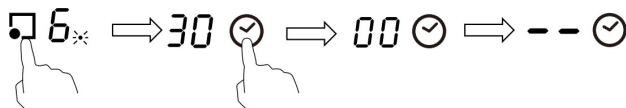
4. Wenn die Zeit eingestellt ist, beginnt sofort der Countdown. Das Display zeigt die verbleibende Zeit, und die Erinnerungsanzeige blinkt 5 Sekunden lang.



HINWEIS: Der rote Punkt neben der Leistungsstufenanzeige leuchtet als Hinweis darauf, dass die Zone ausgewählt wurde.



5. Um den Timer abzubrechen, berühren Sie die Kochzonen-Auswahlsteuerung und dann die Timer-Steuerung, der Timer wird abgebrochen und die "00" wird in der Minutenanzeige angezeigt und dann "--".



6. Nach Ablauf der vorgegebenen Kochzeit zeigt das Kochfeld „H“ an und die entsprechende Kochzone wird automatisch ausgeschaltet.



Andere Kochzonen bleiben weiterhin eingeschaltet, sofern sie bereits vorher eingeschaltet worden waren.

Abschaltung mehr als einer Kochzone mittels Zeitschaltuhr

1. Wenn mehr als eine Kochzone 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 Timer-Anzeige zeigt "2" an).

HINWEIS: Der blinkende rote Punkt neben der Leistungspegelanzeige bedeutet, dass die Timeranzeige die Zeit der Kochzone anzeigt. Wenn Sie die eingestellte Zeit einer anderen Kochzone überprüfen möchten, berühren Sie den Kochzonen-Auswahlregler. Die Zeitschaltuhr zeigt die eingestellte Zeit an.

(auf 5 Minuten geschaltet)

(auf 2 Minuten geschaltet)

02 ⌚

2. Nach Ablauf der vorgegebenen Kochzeit zeigt das Kochfeld „H“ an und die entsprechende Kochzone wird automatisch ausgeschaltet.



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

Instandhaltung und Reinigung

Was?	Wie?	Wichtig!
<p>Normale Gebrauchsspuren auf Glas (Fingerabdrücke, Rückstände von Lebensmitteln oder übergekochtem zuckerlosem Gargut auf der Glasfläche)</p>	<ol style="list-style-type: none"> Schalten Sie das Kochfeld aus. Reinigen Sie das noch warme (aber nicht zu heiße!) Glas mit einem Kochfeldreiniger. Spülen Sie mit Wasser nach und wischen Sie das Feld mit einem sauberen Lappen oder Papiertuch trocken. Schalten Sie das Induktionskochfeld wieder ein. 	<ul style="list-style-type: none"> Wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist, gibt es keinen Hinweis „Heiße Oberfläche“, obwohl die Kochzone noch heiß sein kann! Seien Sie daher besonders vorsichtig. Topfreiniger sowie einige Nylon-Reiniger und Scheuermittel können die Glasoberfläche zerkratzen. Lesen Sie stets die Produkthinweise, um zu prüfen, ob ein Reiniger geeignet ist. Beseitigen Sie stets Reinigungsrückstände vom Kochfeld, weil die Glasoberfläche sonst fleckig werden kann.
<p>Reste von übergekochtem, geschmolzenem und zuckerhaltigem Gargut auf der Glasoberfläche</p>	<p>Beseitigen Sie diese sofort mit einem Pfannenwender, einem Spachtel oder einer für Glaskeramikkochfelder geeigneten Reinigungsklinge; achten Sie dabei auf noch heiße Kochzonen:</p> <ol style="list-style-type: none"> Schalten Sie das Induktionskochfeld aus. Halten Sie die Klinge (oder ein anderes geeignetes Instrument) in einem Winkel von 30° und schaben Sie die Verschmutzung in Richtung eines kühlen Kochfeldbereichs ab. Spülen Sie mit etwas Wasser nach und trocknen Sie die Glasfläche dann mit einem sauberen Lappen oder Papiertuch. Befolgen Sie die Schritte 2 bis 4 unter „Normale Gebrauchsspuren auf Glas“ oben. 	<ul style="list-style-type: none"> Beseitigen Sie Rückstände von geschmolzenen und zuckerhaltigen Lebensmitteln oder übergekochtem Gargut möglichst umgehend. Wenn es auf dem Glas abkühlt, kann es schwer zu entfernen sein oder die Glasoberfläche dauerhaft beschädigen. Schnittgefahr: Wenn die Schutzkappe eines Kochfeldreinigers zurückgeschoben ist, liegt dessen rasiermesserscharfe Klinge frei. Benutzen Sie einen Kochfeldreiniger mit größter Vorsicht und bewahren Sie ihn immer sicher und für Kinder unzugänglich auf.

Kochrückstände auf den Berührungstasten	<ol style="list-style-type: none"> Schalten Sie das Kochfeld aus. Weichen Sie die Rückstände ein. Reinigen Sie den Bereich der Berührungstasten mit einem sauberen, feuchten Schwamm oder Lappen. Wischen Sie den Bereich mit einem Papiertuch vollständig trocken. Schalten Sie das Induktionskochfeld wieder ein. 	<ul style="list-style-type: none"> Unter Umständen ist ein Piepton zu hören und das Glaskeramikkochfeld schaltet sich aus; außerdem können die Berührungstasten deaktiviert sein, solange sich Flüssigkeit darauf befindet. Achten Sie darauf, den Bereich der Berührungstasten abzuwischen, bevor Sie das Glaskeramikkochfeld wieder einschalten.
---	--	---

Hinweise und Tipps

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Glaskeramikkochfeld lässt sich nicht einschalten.	Kein Netzstrom.	Kontrollieren Sie, ob das Glaskeramikkochfeld an der Netzstromversorgung angeschlossen und eingeschaltet ist. Überprüfen Sie, ob ein Stromausfall vorliegt. Falls Sie alles kontrolliert haben und das Problem fortbesteht, wenden Sie sich an einen Elektriker.
Die Berührungstasten sind funktionslos.	Die Berührungstasten sind gesperrt.	Deaktivieren Sie die Sperre. Siehe Abschnitt „Benutzung des Glaskeramikkochfelds“ für Hinweise.
Die Berührungstasten reagieren nicht einwandfrei.	Eventuell befindet sich ein dünner Wasserfilm auf den Berührungstasten oder Sie benutzen nur die Fingerspitze, um sie zu bedienen.	Achten Sie darauf, dass der Bereich der Berührungstasten trocken ist und Sie Ihre gesamte Fingerkuppe benutzen, um die Tasten zu bedienen.
Die Glasoberfläche ist zerkratzt.	Scharfkantiges Kochgeschirr. Es wurde ein ungeeigneter, scheuernder Kochfeldreiniger oder anderes Reinigungsmittel benutzt.	Benutzen Sie Kochgeschirr mit einem flachen, glatten Boden. Siehe „Wahl des geeigneten Kochgeschirrs“. Siehe „Instandhaltung und Reinigung“.
Manche Pfannen geben knisternde oder knackende Geräusche von sich.	Dies kann an der Herstellungsart des Kochgeschirrs liegen (Schichten unterschiedlicher Metalle schwingen unterschiedlich).	Das ist normal bei Kochgeschirr und kein Hinweis auf einen Mangel.

Technische Daten

Kochfeld	CEH6DXECTT/1
Kochzonen	4 Zonen
Versorgungsspannung	220-240 V~ 50-60Hz
Installierte elektrische Leistung	6039-7186W
Abmessungen L×B×H (mm)	590X520X52
Einbaumaße A×B (mm)	560X490

Gewicht und Abmessungen sind Näherungswerte. Aufgrund fortwährender Bemühungen, unsere Produkte zu verbessern, behalten wir uns Änderungen hinsichtlich Spezifikation und Konstruktion jederzeit vor.

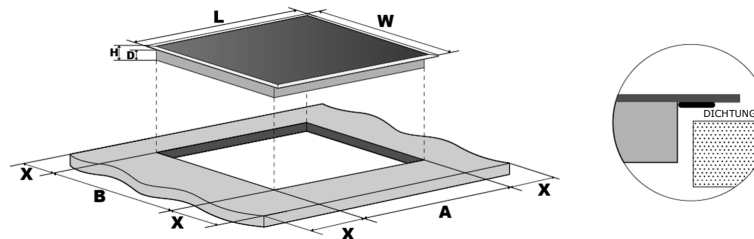
Installation

Wahl der Montageausrüstung

Schneiden Sie die Arbeitsplatte entsprechend den Größenangaben in der Zeichnung zu.

Aus Gründen der Montage und Benutzung muss rund um die Aussparung mindestens 5 cm Platz gelassen werden.

Die Dicke der Arbeitsplatte muss mindestens 30 mm betragen. Verwenden Sie bitte eine Arbeitsplatte aus hitzebeständigem Material, um zu vermeiden, dass es durch die Hitzeabstrahlung des Kochfelds zu größeren Deformationen kommt. Wie unten gezeigt:

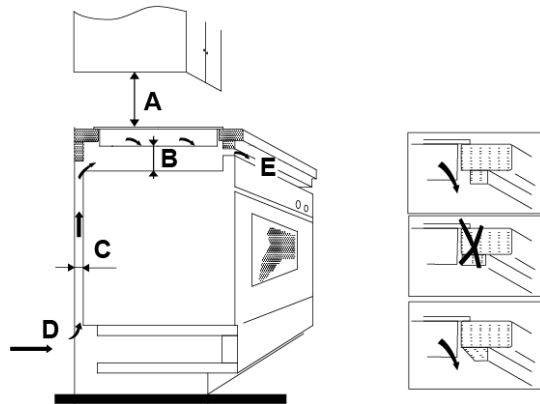


L (mm)	B (mm)	H (mm)	T (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	52	48	560 ₊₅	490 ₊₅	50 mini

Achten Sie unbedingt darauf, dass das Glaskeramikkochfeld ausreichend belüftet ist und weder Lufterlass noch Luftauslass blockiert sind. Stellen Sie sicher, dass sich das Glaskeramikkochfeld in einem guten Betriebszustand befindet. Wie unten gezeigt.



Hinweis: Der Sicherheitsabstand zwischen dem Kochfeld und einem darüber befindlichen Küchenschrank muss mindestens 760 mm betragen.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mini	30 mini	Lufteinlass	Luftauslass 10 mm

Vor der Montage des Kochfelds zu beachten:

- Die Arbeitsplatte muss rechtwinklig und eben sein und die Platzanforderungen dürfen durch nichts beeinträchtigt werden.
- Die Arbeitsplatte muss aus einem hitzebeständigen Material bestehen.
- Wenn das Kochfeld über einem Ofen montiert wird, muss dieser einen integrierten Kühllüfter haben.
- Die Installation muss alle geforderten Abstände sowie sämtliche Normen und Vorschriften einhalten.
- Um das Gerät vollständig von der Netzstromversorgung abzutrennen, muss ein geeigneter Trennschutzschalter entsprechend den jeweiligen Vorschriften und Bestimmungen vorgesehen und installiert sein. Der Trennschutzschalter muss eine Bauartzulassung haben und an allen Polen einen 3 mm breiten Kontakttrennungsspalt erzeugen (oder in allen aktiven [Phase] Leitern, sofern die geltenden Bestimmungen dies zulassen).
- Der Trennschutzschalter muss für den Benutzer des Induktionskochfelds jederzeit schnell erreichbar sein.
- Bei Fragen bezüglich der Montage wenden Sie sich an die zuständigen Behörden.
- Versehen Sie die an das Kochfeld angrenzenden Wände mit hitzebeständigen und leicht zu reinigenden Oberflächen (z. B. Keramikfliesen).

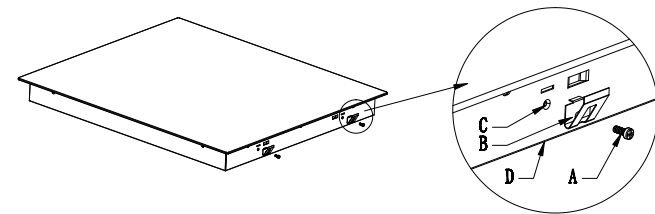
Nach der Montage des Kochfelds zu beachten:

- Das Netzkabel darf nicht durch Schranktüren oder Schubladen zugänglich sein.
- Es gelangt ausreichend Frischluft von außen an die Unterseite des Kochfelds.
- Wenn das Kochfeld über einer Schublade oder einem Unterschrank montiert wird, muss an der Unterseite des Kochfelds eine Wärmeschutzbarriere angebracht werden.
- Der Trennschutzschalter ist für den Benutzer leicht erreichbar

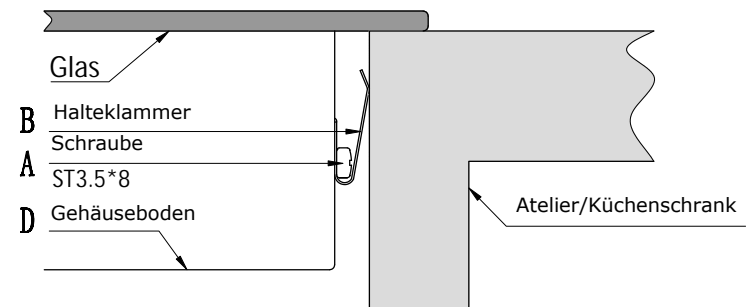
Vor dem Anbringen der Befestigungsklammern:

Legen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene Unterlage (Verpackung verwenden). Achten Sie darauf, dass die hervorstehenden Bedienelemente keinem Druck ausgesetzt werden.

Fixieren Sie das Kochfeld nach der Montage, indem Sie es mit den vier Halterungen unten am Kochfeld an der Arbeitsplatte festschrauben (siehe Abbildung).



A	B	C	D
Schraube	Klammer	Schraubenloch	Basis



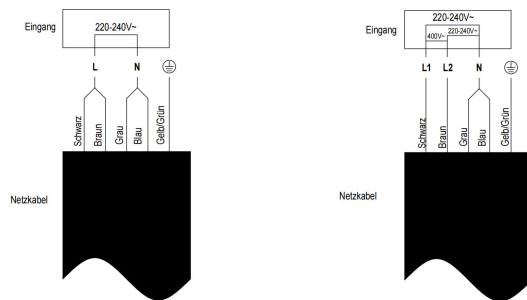
Vorsicht

1. Das Glaskeramik Kochfeld muss von einem qualifizierten Fachmann montiert werden. Wir können über unseren Kundendienst Fachpersonal bereitstellen. Versuchen Sie keinesfalls, die Montage selbst durchzuführen.

2. Das Glaskeramikkochfeld darf nicht an Kühlgeräten, Geschirrspülern und Wäschetrocknern montiert werden.
3. Das Glaskeramikkochfeld ist so zu montieren, dass eine ausreichende Wärmeabfuhr und damit ein zuverlässiger Betrieb gewährleistet ist.
4. Angrenzende Wände und der Bereich über der Kochzone müssen hitzebeständig sein.
5. Um Schäden zu vermeiden, müssen Arbeitsplatten mit Schichtaufbau hitzebeständig sein.
6. Keinen Dampfreiniger verwenden.
7. Dieses Glaskeramikkochfeld kann nur an eine Versorgung mit einer Systemimpedanz von nicht mehr als 0,427 Ohm angeschlossen werden. Falls erforderlich, wenden Sie sich bitte an Ihren Stromanbieter, um Informationen zur Systemimpedanz zu erhalten.

Anschluss des Kochfelds an die Netzstromversorgung

Die Netzstromversorgung muss gemäß den jeweiligen Vorschriften oder über einen einpoligen Trennschalter vorgenommen werden. Das Anschlussverfahren ist unten dargestellt.



1. Wenn das Kabel beschädigt ist oder ausgetauscht werden muss, sollte dies von einem Kundendienstmitarbeiter mit den richtigen Werkzeugen durchgeführt werden, um Unfälle zu vermeiden.
2. Falls das Gerät direkt an die Netzstromversorgung angeschlossen wird, muss ein omnipolarer Trennschutzschalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3mm installiert werden.
3. Der Installateur muss sicherstellen, dass der Anschluss korrekt vorgenommen wurde und den Sicherheitsvorschriften entspricht.
4. Das Kabel darf weder geknickt noch gequetscht werden.
5. Das Kabel muss regelmäßig kontrolliert und darf nur von einer Fachkraft ausgetauscht werden.



Dieses Gerät ist entsprechend der EU-Richtlinie 2012/19/EU für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Unter die WEEE fallende Elektro- und Elektronik-Altgeräte enthalten sowohl umweltschädliche Stoffe (die negative Folgen für die Umwelt verursachen) als auch wiederverwendbare Grundstoffe. Es ist wichtig, dass die Elektro- und Elektronik-Altgeräte einer spezifischen Behandlung unterzogen werden, um die Schadstoffe korrekt zu entfernen und zu entsorgen und alle Materialien zurückzugewinnen. Jeder kann dazu beitragen, dass Altelektrogeräte nicht zu einem Umweltproblem werden. Daher sollten unbedingt einige Grundregeln beachtet werden:

Elektro- und Elektronik-Altgeräte dürfen nicht als Hausmüll entsorgt werden; Elektro- und Elektronik-Altgeräte sollten in speziellen Sammelstellen entsorgt werden, die von der Stadtverwaltung oder einem registrierten Unternehmen verwaltet werden. In vielen Ländern sind inländische Sammlungen für große Elektro- und Elektronik-Altgeräte verfügbar. Bei Kauf eines neuen Geräts können Altgeräte möglicherweise an Händler, die einen kostenlosen 1-zu-1-Umtausch vornehmen müssen, zurückgegeben werden, solange das Gerät dem selben Typ entspricht und über die gleichen Funktionen wie das bereitgestellte Gerät verfügt.

Daten zum niedrigen Energieverbrauch gemäß der Verordnung (EU) 2023/826 der Kommission.

Bedingung	Energieverbrauch	Zeitraum, nach dem das Gerät automatisch den Zustand erreicht
Ausschaltmodus	0.5 W	20min

Produktinformationen für Haushalts-Elektrokochfelder gemäß der Verordnung (EU) Nr. 66/2014 der Kommission					
		Position	Symbol	Wert	Einheit
Modellbezeichnung				CEH6DXECTT/1	
Kochfeldtyp:				Elektro- kochfeld	
Anzahl der Kochzonen und/oder -bereiche	Zonen			4	
	Bereiche				
Heiztechnologie (Induktionskochzonen und -kochbereiche, Strahlungskochzonen, Kochplatten)	Induktionskochzonen				
	Induktionskochbereiche				
	Strahlungskochbereiche			X	
	feste Platten				
Bei runden Kochzonen oder -bereichen: Durchmesser der nutzbaren Fläche pro elektrisch beheizter Kochzone, abgerundet auf 5 mm	Hinten links	∅	16,5	cm	
	Hinten Mitte	∅	-	cm	
	Hinten rechts	∅	-	cm	
	Mitte links	∅	-	cm	
	Mitte, Mitte	∅	-	cm	
	Mitte rechts	∅	-	cm	
	Vorn links	∅	23,0	cm	
	Vorn Mitte	∅	-	cm	
	Vorn rechts	∅	16,5	cm	
Bei nicht runden Kochzonen oder -bereichen: Länge und Breite der nutzbaren Fläche pro elektrisch beheizter Kochzone, abgerundet auf 5mm	Hinten links	L W	-	cm	
	Hinten Mitte	L W	-	cm	
	Hinten rechts	L W	16,5 27,0	cm	
	Mitte links	L W	-	cm	

	Mitte, Mitte	L W	-	cm
	Mitte rechts	L W	-	cm
	Vorn links	L W	-	cm
	Vorn Mitte	L W	-	cm
	Vorn rechts	L W	-	cm
	Leistungsaufnahme pro Kochzone oder -bereich pro kg	Hinten links	EC Elektrokochen	186,0
Hinten Mitte		EC Elektrokochen	-	Wh/kg
Hinten rechts		EC Elektrokochen	176,9	Wh/kg
Mitte links		EC Elektrokochen	-	Wh/kg
Mitte, Mitte		EC Elektrokochen	-	Wh/kg
Mitte rechts		EC Elektrokochen	-	Wh/kg
Vorn links		EC Elektrokochen	167,0	Wh/kg
Vorn Mitte		EC Elektrokochen	-	Wh/kg
Vorn rechts		EC Elektrokochen	186,0	Wh/kg
Leistungsaufnahme des Kochfelds pro kg		EC Elektrokochfeld	180,0	Wh/kg
Angewandter Standard: EN 60350-2 Elektrische Haushaltskochgeräte - Teil 2: Kochfelder - Methoden zur Leistungsmessung				
Energiespartipps:				
<ul style="list-style-type: none"> • Um die beste Effizienz Ihres Kochfelds zu erreichen, platzieren Sie das Kochgeschirr bitte in der Mitte der Kochzone. • Mit einem Deckel verringern Sie die Garzeit und sparen Energie. • Verwenden Sie möglichst wenig Wasser oder Fett, um die Garzeiten zu reduzieren. • Beginnen Sie mit einer hohen Leistungseinstellung und verringern Sie diese, wenn das Gargut durchgehend erhitzt ist. • Benutzen Sie Kochtöpfe, deren Durchmesser der Kennzeichnung des gewählten Kochfelds entspricht. 				

Предупреждения по технике безопасности

Ваша безопасность важна для нас.

Пожалуйста, прочтите эту информацию перед использованием варочной панели.

Монтаж

Опасность поражения электрическим током

- Перед проведением каких-либо работ или техобслуживания отключайте прибор от сети электропитания.
- Подключение к хорошей системе заземления является важным и обязательным.
- Изменения в бытовую электропроводку должен производить только квалифицированный электрик.
- Несоблюдение этих рекомендаций может привести к поражению электрическим током или смерти.

Опасность порезов

- Будьте осторожны – края панели острые.
- Неосторожность может привести к травмам или порезам.

Важные указания по технике безопасности

- Внимательно прочтите эти инструкции, прежде чем приступать к монтажу или эксплуатации данного устройства.
Запрещается в любое время класть на это устройство воспламеняющиеся материалы или продукты.
- Предоставьте данную информацию лицу, ответственному за монтаж устройства, так как это может снизить расходы на монтаж.
- Во избежание опасности данный прибор должен

быть установлен в соответствии с этими инструкциями по монтажу.

- Надлежащую установку и заземление этого прибора должен производить только квалифицированный специалист.
- Этот прибор должен быть подключен к цепи, в которой установлен изолирующий выключатель, обеспечивающий полное отключение от источника питания.
- Неправильный монтаж устройства может привести к аннулированию всех гарантийных обязательств или претензий.

Эксплуатация и техническое обслуживание

Опасность поражения электрическим током

- Не готовьте на сломанной или треснувшей варочной панели. В случае повреждения или трещины в поверхности варочной панели немедленно отключите прибор от сети питания (настенный выключатель) и обратитесь к квалифицированному специалисту.
- Перед чисткой или техническим обслуживанием выключайте варочную панель настенным выключателем.
- Несоблюдение этих рекомендаций может привести к поражению электрическим током или смерти.

Опасность для здоровья

- Этот прибор соответствует стандартам электромагнитной безопасности.

Опасность горячей поверхности

- В процессе эксплуатации доступные части этого прибора будут нагреваться в достаточной степени, чтобы вызвать ожоги.

- Не допускайте контакта вашего тела, одежды или каких-либо других предметов, кроме подходящей посуды, с индукционным стеклом до тех пор, пока поверхность не остынет.
- Металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, не следует класть на поверхность варочной панели, так как они могут нагреваться.
- Не допускайте детей к прибору.
- Ручки кастрюль могут быть горячими на ощупь. Убедитесь, что ручки кастрюли не нависают над другими зонами приготовления, которые включены. Ручки должны быть недосягаемы для детей.
- Несоблюдение этой рекомендации может привести к ожогам и ошпариваниям.

Опасность порезов

- При втягивании защитной крышки открывается острое лезвие скребка для варочной панели. Используйте с особой осторожностью и всегда храните в безопасном и недоступном для детей месте.
- Неосторожность может привести к травмам или порезам.

Важные указания по технике безопасности

- Никогда не оставляйте прибор без присмотра во время использования. Вследствие переливания кипящей жидкости через край образовывается дым и разбрызгивается жир, который может воспламениться.
- Никогда не используйте прибор в качестве столешницы либо поверхности для хранения.
- Никогда не оставляйте на приборе какие-либо предметы или посуду.

- Никогда не используйте прибор для обогрева помещения.
- После использования всегда выключайте зоны приготовления и саму варочную панель в соответствии с описанием в данном руководстве (например, с помощью сенсорных элементов управления).
- Не позволяйте детям играть с электроприбором либо сидеть, стоять на нем или взбираться на него.
- Не храните предметы, представляющие интерес для детей, в шкафчиках над прибором. Дети, забирающиеся на варочную панель, могут получить серьезные травмы.
- Не оставляйте детей одних или без присмотра в зоне использования прибора.
- Детям или лицам с ограниченными возможностями, которые ограничивают их способность использовать прибор, нужно ответственное и компетентное лицо, которое обучило бы их его эксплуатации. Инструктор должен убедиться, что такие лица могут пользоваться прибором безопасно для себя и окружающих.
- Не ремонтируйте и не заменяйте какую-либо часть прибора, если это не рекомендовано в руководстве. Все остальное обслуживание должно выполняться квалифицированный специалист.
- Не используйте пароочиститель для чистки варочной панели.
- Не кладите и не бросайте тяжелые предметы на варочную панель.
- Не становитесь на варочную панель.

- Не используйте посуду с зазубренными краями и не перетаскивайте посуду по поверхности индукционного стекла, поскольку вы можете поцарапать стекло.
- Не используйте металлические мочалки или любые другие жесткие абразивные чистящие средства для чистки варочной панели, поскольку они могут поцарапать индукционное стекло.
- При повреждении кабеля питания во избежание возможной опасности его замену должен осуществлять производитель, его сервисный представитель или лица с подобной квалификацией.
- Этот электроприбор предназначен исключительно для домашнего использования, а также для следующего аналогичного применения: - в кухонных зонах для персонала в магазинах, офисах и других рабочих помещениях; - в загородных домах; - для клиентов гостиниц, мотелей и в других помещениях для проживания; - в гостиницах типа «постель и завтрак».
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Прибор и доступные части во время использования нагреваются. Будьте осторожны, не касайтесь нагревательных элементов.
Детей в возрасте до 8 лет нельзя допускать к электроприбору, если только они не находятся под постоянным присмотром.
- Данным устройством могут пользоваться дети в возрасте 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями, недостаточным опытом и знаниями, только при условии, что они находятся под надлежащим надзором или

проинструктированы о порядке безопасного пользования устройством и осознают связанные с этим опасности.

- Не разрешайте детям играть с устройством. Детям запрещается выполнять чистку и пользовательское обслуживание электроприбора без присмотра.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Приготовление на варочной панели без присмотра пищи с жиром или маслом может быть опасным и привести к пожару. **НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ** не пытайтесь гасить огонь водой. Отключите устройство, затем накройте огонь, например, крышкой или пожарным покрывалом.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Опасность возгорания: не храните какие-либо вещи на варочных поверхностях.
- **Предупреждение.** Если поверхность треснула, выключите прибор, чтобы избежать опасности поражения электрическим током. Под поверхностью варочной панели из стеклокерамики или аналогичного материала находятся токоведущие части.
- Не используйте пароочиститель.
- Электроприбор не предназначен для эксплуатации с управлением внешним таймером или отдельным дистанционным управлением.

Поздравляем с приобретением новой керамической варочной панели.

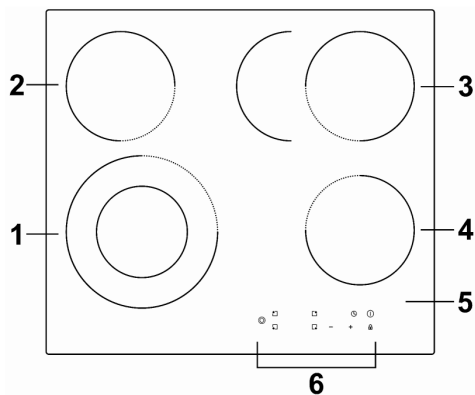
Мы рекомендуем потратить некоторое время на ознакомление с данной инструкцией/руководством по монтажу, чтобы полностью понять, как правильно установить и эксплуатировать ее.

Для проведения монтажа прочитайте раздел, посвященный монтажу.

Внимательно прочитайте все инструкции по технике безопасности перед началом эксплуатации и сохраните эту инструкцию/руководство по монтажу для использования в будущем.

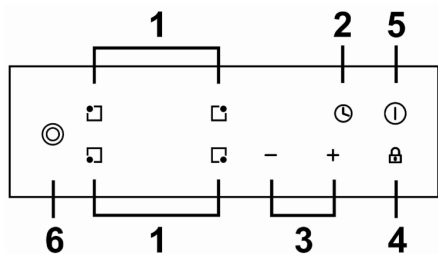
Обзор изделия

Вид сверху



1. Зона макс. 2200/1000 Вт
2. Зона макс. 1200 Вт
3. Зона макс. 2000/1100 Вт
4. Зона макс. 1200 Вт
5. Стеклопанель
6. Панель управления

Панель управления



1. Управление выбором зоны нагрева
2. Управление таймером
3. Органы управления, регулирующие мощность/таймер
4. Блокировка клавиатуры
5. Управление ВКЛ./ВЫКЛ.
6. Управление двойной/овальной зоной

Информация об изделии

Керамическая варочная панель с микрокомпьютером может удовлетворить различные потребности при приготовлении блюд благодаря нагреву с помощью провода высокого сопротивления, микрокомпьютеризированному управлению и возможности выбора мощности нагрева, что является оптимальным вариантом для современных семей. При разработке керамической варочной панели основное внимание уделялось потребителю и индивидуальному дизайну. Варочная панель безопасна и имеет надежные рабочие характеристики, что делает вашу жизнь комфортной и позволит в полной мере наслаждаться удовольствием от жизни.

Перед эксплуатацией новой керамической варочной панели

- Прочтите это руководство, уделив особое внимание разделу «Предупреждения по технике безопасности».
- Удалите все защитные пленки, которые могут оставаться на керамической варочной панели.

Использование сенсорных элементов управления

- Элементы управления реагируют на прикосновение, поэтому вам не нужно прикладывать какое-либо давление.
- Используйте подушечку пальца, а не кончик.
- При каждой регистрации касания будет слышен звуковой сигнал.
- Убедитесь, что элементы управления всегда чистые, сухие и не закрыты какими-либо предметами (например, посудой или тканью). Даже тонкая пленка воды может затруднить работу органов управления.

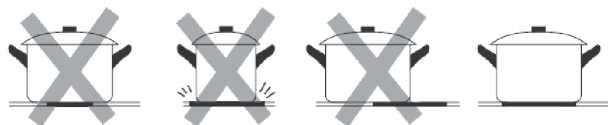


Выбор правильной посуды

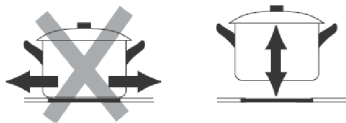
Не используйте посуду с зазубренными краями или изогнутым основанием.



Убедитесь, что основание посуды гладкое, плотно прилегает к стеклу и имеет тот же размер, что и зона нагрева. Всегда ставьте посуду по центру зоны нагрева.



Всегда поднимайте посуду с керамической плиты – не тяните, поскольку она может поцарапать стекло.



Эксплуатация керамической варочной панели

Чтобы начать приготовление

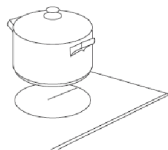
1. Коснитесь элемента управления ВКЛ./ВЫКЛ.

После включения питания один раз подается звуковой сигнал, на всех дисплеях отображается « - » или « — », что указывает на то, что индукционная варочная панель перешла в режим ожидания.



2. Поставьте подходящую посуду на зону нагрева, которую хотите использовать.

- Убедитесь, что дно посуды и поверхность зоны нагрева чистые и сухие.




3. Коснитесь кнопки выбора зоны нагрева, и рядом с кнопкой замигает индикатор.




4. Установите уровень мощности, коснувшись элемента управления «-» или «+».

- Если вы не выберете настройку нагрева в течение 1 минуты, керамическая варочная панель автоматически выключится. Вам нужно будет начать заново с шага 1.
- Вы можете изменить настройку нагрева в любое время во время приготовления.



5. При работающей зоне 1 или 3 коснитесь переключателя зон нагрева, затем активируйте двойную зону, нажав .



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

По завершении готовки

1. Коснитесь кнопки выбора зоны нагрева, которую хотите отключить.



2. Выключите зону нагрева, коснувшись кнопки «-» и протянув вниз до «0» или удерживая кнопки «+» и «-» одновременно в течение 1 секунды, тогда мощность нагрева будет уменьшена до «0».

Убедитесь, что на дисплее питания отображается «0», а затем «H».



3. Выключите всю варочную панель, коснувшись элемента управления «ВКЛ./ВЫКЛ.».



4. Остерегайтесь горячих поверхностей

«H» покажет, горячая зона приготовления горячая на ощупь. Этот символ исчезнет, когда поверхность остынет до безопасной температуры. Вы можете воспользоваться остаточным теплом зоны нагрева в качестве энергосберегающей функции, если вам нужно будет нагреть другую посуду, пока плита еще горячая.



Блокировка элементов управления

- Вы можете заблокировать элементы управления, чтобы предотвратить непреднамеренное использование (например, случайное включение зон нагрева детьми).
- Когда элементы управления заблокированы, все элементы управления, кроме элемента управления ВКЛ./ВЫКЛ., отключены.

Чтобы заблокировать элементы управления


Коснитесь кнопки блокировки клавиатуры. Индикатор таймера покажет «Lo».


Чтобы разблокировать элементы управления

1. Убедитесь, что керамическая варочная панель включена.
2. Нажмите и удерживайте кнопку блокировки клавиатуры некоторое время.
3. Теперь вы можете начать пользоваться керамической варочной панелью.



Когда варочная панель находится в режиме блокировки, все элементы

управления отключены, за исключением ВКЛ./ВЫКЛ. , и вы всегда сможете выключить керамическую варочную панель с помощью ВКЛ./ВЫКЛ.

 в аварийной ситуации, но вы должны сначала разблокировать варочную панель во время следующей операции.

Защита от перегрева

Установленный датчик температуры контролирует температуру внутри керамической варочной панели. При обнаружении чрезмерной температуры керамическая варочная панель автоматически прекращает работу.

Защита от перелива

Защита от перелива является функцией безопасности. Она автоматически выключает варочную панель в течение 10 секунд, если вода поступает на панель управления, в то время как зуммер подает звуковой сигнал в течение 1 секунды.

Предупреждение о наличии остаточного тепла

Если варочная панель проработала какое-то время, то в ней останется некоторое количество тепла. Буква «Н» предупреждает, чтобы вы держались от нее подальше.

Автоматическое отключение

Автоматическое отключение – это защитная функция вашей керамической варочной панели. Она автоматически выключит зону нагрева, если вы забудете это сделать. Рабочее время по умолчанию для различных уровней мощности показано в таблице ниже:

Уровень мощности	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Рабочий таймер по умолчанию (час)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Использование таймера

Вы можете использовать таймер двумя различными способами:

- Вы можете использовать его как таймер обратного отсчета. В этом случае таймер не отключит ни одну зону приготовления, когда истечет установленное время.
- Вы можете настроить его на отключение одной или нескольких зон нагрева по истечении установленного времени.
- Вы можете установить таймер на время до 99 минут.

Использование таймера в качестве таймера обратного отсчета

Если вы не выбираете какую-либо зону нагрева

1. Убедитесь, что варочная панель включена.

Примечание. Вы можете использовать таймер обратного отсчета, даже если вы не выбираете какие-либо зоны нагрева.

2. Коснитесь элемента управления таймера; индикатор таймера обратного отсчета начнет мигать, а на дисплее таймера появится значение «30».



3. Задайте время, коснувшись элемента управления «-» или «+»

Подсказка: Коснитесь элемента управления «-» или «+» таймера один раз, чтобы уменьшить или увеличить время на 1 минуту. Коснитесь и удерживайте элемент управления «-» или «+» таймера, чтобы уменьшить или увеличить время на 10 минут.



Если время настройки превышает 99 минут, таймер автоматически вернется к значению 0 минут.

4. Отмените время, нажав на элемент управления таймером, – на дисплее обратного отсчета отобразится значение «00».



5. Когда время будет задано, таймер начнет обратный отсчет немедленно. На дисплее будет отображаться оставшееся время, а индикатор таймера будет мигать в течение 5 секунд.



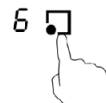
6. Зуммер будет подавать звуковой сигнал в течение 30 секунд, а индикатор таймера отобразит значение «- -», когда истечет установленное время.



Настройка таймера для отключения одной зоны нагрева

Настройка этой функции для зон нагрева:

1. Коснитесь элемента управления выбора зоны нагрева, для которой хотите установить таймер (например, зона № 1).



2. Коснитесь элемента управления таймера; индикатор таймера обратного отсчета начнет мигать, а на дисплее таймера появится значение «30».

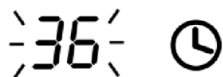


3. Задайте время, коснувшись элемента управления «-» или «+»

Подсказка: Коснитесь элемента управления «-» или «+» таймера один раз, чтобы уменьшить или увеличить время на 1 минуту.

Коснитесь и удерживайте элемент управления «-» или «+» таймера, чтобы уменьшить или увеличить время на 10 минут. Если время настройки превышает 99 минут, таймер автоматически вернется к значению 0 минут.

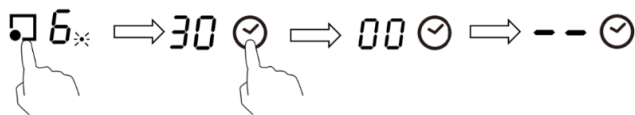
4. Когда время будет задано, таймер начнет обратный отсчет немедленно. На дисплее будет отображаться оставшееся время, а индикатор таймера будет мигать в течение 5 секунд.



ПРИМЕЧАНИЕ. Красная точка рядом с индикатором уровня мощности загорится, указывая какая зона выбрана.




5. Чтобы отменить таймер, коснитесь элемента управления выбором зоны нагрева, а затем коснитесь элемента управления таймером, таймер будет отменен, и на дисплее отобразится значение «00», а затем «--».



6. По истечении заданного для таймера приготовления времени соответствующая зона нагрева будет автоматически выключена, и для нее отобразится символ «Н».



 Другие зоны нагрева будут продолжать работать, если они были включены ранее.

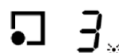
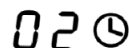
Настройка таймера на отключение нескольких зон нагрева

1. Если эта функция используется более чем в одной зоны нагрева, на индикаторе таймера будет указано самое короткое время (например, время настройки зоны № 1 составляет 2 минуты, время настройки зоны № 2 составляет 5 минут; на индикаторе таймера отображается «2»).

ПРИМЕЧАНИЕ. Мигающая красная точка рядом с индикатором уровня мощности означает, что индикатор таймера показывает время этой зоны нагрева. Если вы хотите проверить заданное время для другой зоны нагрева, коснитесь элемента управления выбора зоны нагрева. Таймер покажет заданное время.



(установлено на 5 минут)



(установлено на 2 минуты)

2. По истечении времени таймера соответствующая зона нагрева будет автоматически выключена, и отобразится символ «Н».



ПРИМЕЧАНИЕ. Если вы хотите изменить время после установки таймера, необходимо начать с шага 1.

Чистка и уход

Что?	Как?	Важно!
Повседневное загрязнение стекла (отпечатки пальцев, следы, пятна от еды или проливы несладких продуктов на стекле)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Выключите электропитание варочной панели. 2. Нанесите чистящее средство для варочной панели, пока стекло еще теплое (но не горячее!) 3. Смойте и вытрите насухо чистой тканью или бумажным полотенцем. 4. Включите электропитание варочной панели. 	<ul style="list-style-type: none"> • Когда питание варочной панели выключено, индикация «горячей поверхности» не будет отображаться, но зона нагрева все еще может быть горячей! Будьте предельно осторожны. • Металлические мочалки, некоторые нейлоновые губки и жесткие/абразивные чистящие средства могут поцарапать стекло. Всегда читайте этикетку, чтобы проверить, подходит ли вам конкретная мочалка или чистящее средство. • Обязательно удаляйте остатки чистящего средства на варочной поверхности: на стекле могут остаться пятна.
Переливы, расплавы и разливы сладких продуктов на стекле	<p>Немедленно удалите их с помощью лопатки, шпателя или скребка с бритвенным лезвием, подходящих для керамических стеклянных варочных панелей, но остерегайтесь горячих поверхностей зон нагрева:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Выключите питание варочной панели на настенном выключателе. 2. Держите лезвие или инструмент под углом 30° и соскребите загрязнение или разлив в прохладное место на варочной панели. 3. Удалите загрязнение или пролив тканью или бумажным полотенцем. 4. Выполните шаги со 2 по 4 для «Повседневного загрязнения стекла» выше. 	<ul style="list-style-type: none"> • Как можно скорее удалите пятна, оставшиеся от расплавов и сладких продуктов или проливов. Если дать им остыть на стекле, то их может быть трудно удалить в последствии, а может даже это приведет к неисправимому повреждению поверхности стекла. • Опасность порезов: когда защитная крышка убрана, лезвие скребка остается острым как бритва. Используйте с особой осторожностью и всегда храните в безопасном и недоступном для детей месте.

Переливы на сенсорные элементы управления	<ol style="list-style-type: none"> 1. Выключите электропитание варочной панели. 2. Соберите разлив впитывающим материалом 3. Протрите область сенсорного управления чистой влажной губкой или тканью. 4. Досушите эту зону бумажным полотенцем. 5. Включите электропитание варочной панели. 	<ul style="list-style-type: none"> • Варочная панель может подать звуковой сигнал и выключиться, а сенсорные элементы управления могут не работать, когда на них есть жидкость. Перед повторным включением варочной панели убедитесь, что вы вытерли насухо область сенсорного управления.
---	--	---

Советы и подсказки

Проблема	Возможные причины	Что делать
Невозможно включить варочную панель.	Нет электропитания.	Убедитесь, что варочная панель подключена к источнику электропитания и включена. Проверьте, нет ли перебоев в электроснабжении в вашем доме или районе. Если вы все проверили и проблема не устранена, обратитесь к квалифицированному специалисту.
Сенсорные элементы управления не реагируют.	Элементы управления заблокированы.	Разблокируйте сенсорное управление. Инструкции см. в разделе «Эксплуатация керамической варочной панели».
Сложно управлять сенсорными элементами управления.	На элементах управления может быть небольшая пленка воды, или вы можете использовать кончик пальца при прикосновении к элементам управления.	Убедитесь, что зона сенсорного управления сухая, и касайтесь элементов управления подушечкой пальца.
Стекло поцарапано.	Посуда с неровными краями. Используются непригодные абразивные чистящие средства или губка.	Используйте посуду с плоскими и гладкими основаниями. См. «Выбор правильной посуды». См. «Чистка и уход».
Некоторая посуда может издавать треск или щелчки.	Это может быть вызвано конструкцией вашей посуды (слои различных металлов вибрируют по-разному).	Это нормально для посуды и не указывает на неисправность.

Технические характеристики

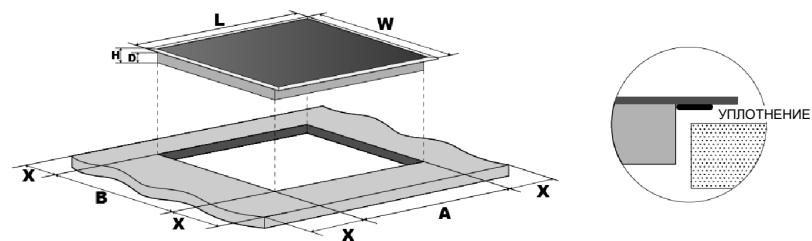
Варочная панель	СЕН6ДХЕСТТ/1
Зоны нагрева	4 зоны
Напряжение питания	220-240 В~, 50-60 Гц
Установленная электрическая мощность	6039-7186 Вт
Размер изделия ДхШхВ (мм)	590X520X52
Размеры для встраивания АхВ (мм)	560X490

Вес и размеры являются приблизительными. Поскольку мы постоянно стремимся улучшать нашу продукцию, мы можем изменять технические характеристики и конструкции без предварительного уведомления.

Монтаж

Выбор монтажного оборудования

Сделайте вырез в столешнице в соответствии с размерами, указанными на чертеже. Для целей монтажа и эксплуатации вокруг отверстия следует предусмотреть пространство не менее 5 см. Убедитесь, что толщина столешницы составляет не менее 30 мм. Выберите термостойкий материал для столешницы, чтобы избежать большей деформации, вызванной тепловым излучением от варочной панели. Как показано ниже:

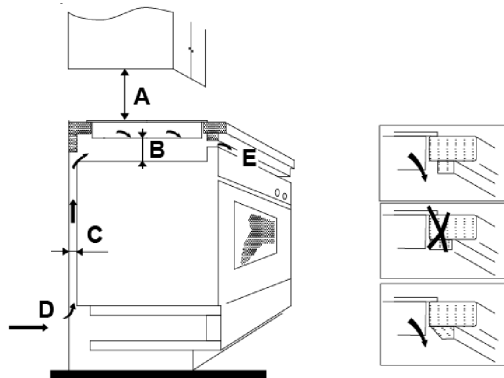


L (мм)	W (мм)	H (мм)	D (мм)	A (мм)	B (мм)	X (мм)
590	520	52	48	560 ⁺⁵	490 ⁺⁵	50 минимум

В обязательном порядке убедитесь, что керамическая варочная панель хорошо вентилируется, а впуск и выпуск воздуха не заблокированы. Убедитесь, что керамическая варочная панель находится в хорошем рабочем состоянии. Как показано ниже



Примечание. Безопасное расстояние между плитой и шкафчиком над плитой должно составлять не менее 760 мм.



A (мм)	B (мм)	C (мм)	D	E
760	50 минимум	30 минимум	Забор воздуха	Выпуск воздуха 10 мм

Перед монтажом варочной панели убедитесь, что

- столешница прямоугольная и ровная, и никакие конструктивные элементы не мешают выполнению требований к свободному пространству
- столешница выполнена из жаропрочного материала
- если варочная панель установлена над духовкой, то в духовке имеется встроенный охлаждающий вентилятор
- монтаж будет соответствовать всем требованиям к допускам и применимым стандартам и нормам
- подходящий изолирующий выключатель, обеспечивающий полное отключение от сети электропитания, встроен в постоянную проводку, смонтирован и расположен в соответствии с местными правилами и нормами по электропроводке.

Изолирующий выключатель должен быть утвержденного типа и обеспечивать разделение контактов воздушным зазором в 3 мм на всех полюсах (или во всех активных (фазных) проводниках, если местные правила проводки допускают такое изменение требований)

- изолирующий выключатель будет легко доступен для пользователя после монтажа варочной панели
- в случае сомнений относительно монтажа вы проконсультируетесь с местной службой технического надзора за строительством и нормативными актами
- вы используете термостойкие и легко очищаемые покрытия (например, керамическую плитку) для поверхностей стен, окружающих варочную панель.

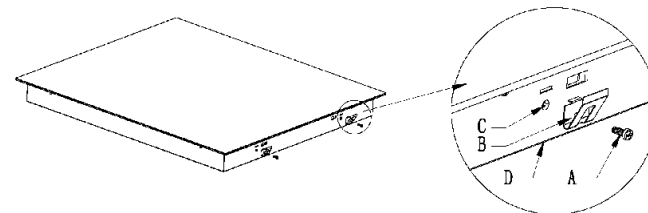
После монтажа варочной панели убедитесь, что

- кабель питания не доступен через дверцы шкафа или выдвижные ящики
- имеется достаточный поток свежего воздуха снаружи шкафа к основанию варочной панели
- если варочная панель установлена над выдвижным ящиком или шкафом, теплозащитный барьер устанавливается под основанием варочной панели
- изолирующий выключатель легко доступен для пользователя

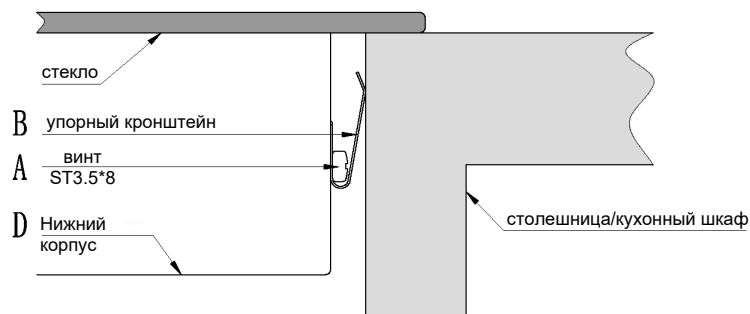
Перед монтажом крепежных кронштейнов

Устройство должно быть размещено на устойчивой гладкой поверхности (используйте упаковку). Не прилагайте усилие к элементам управления, выступающим из варочной панели.

После монтажа закрепите варочную панель на столешнице с помощью винтов 4 кронштейнов на нижнем корпусе варочной панели (см. рисунок).



A	B	C	D
винт	кронштейн	Отверстие под винт	основание



Предупреждения

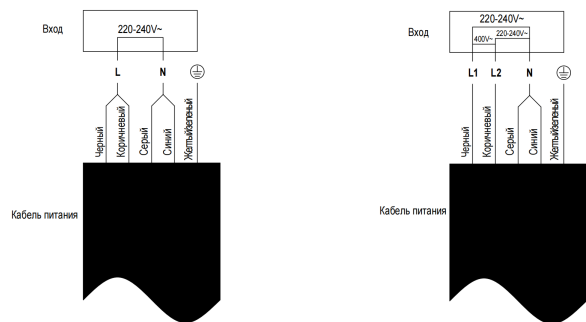
1. Монтаж керамической варочной панели должны производить технические специалисты или квалифицированный персонал.

У нас есть профессионалы, которые помогут вам. Ни в коем случае не выполняйте монтаж самостоятельно.

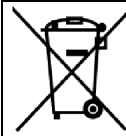
2. Керамическую варочную панель запрещено устанавливать на холодильном оборудовании, посудомоечных машинах и роторных сушилках.
3. Керамическую варочную панель следует установить таким образом, чтобы обеспечить лучшее тепловое излучение для повышения ее надежности.
4. Стена и зона индуцированного нагрева над столешницей должны выдерживать тепло.
5. Во избежание повреждений сэндвич-слой и клей должны быть термостойкими.
6. Не используйте пароочиститель.
7. Эту керамическую панель можно подключать только к источнику питания с сопротивлением системы не более 0,427 Ом. При необходимости обратитесь за консультацией в энергопоставляющую компанию для получения информации о сопротивлении системы.

Подключение варочной панели к электросети

Электропитание должно быть подключено в соответствии с применимым стандартом или через однополюсный автоматический выключатель. Способ подключения показан ниже.



1. Если кабель поврежден или нуждается в замене, его замену должен выполнить специалист по послепродажному обслуживанию с использованием соответствующих инструментов, чтобы избежать несчастных случаев.
2. Если прибор подключается непосредственно к электросети, необходимо установить многополюсный автоматический выключатель с минимальным зазором между контактами 3 мм.
3. Монтажник должен убедиться, что было выполнено правильное электрическое подключение и что оно соответствует правилам техники безопасности.
4. Кабель не должен быть согнут или сжат.
5. Регулярную проверку и замену кабеля может производить только квалифицированный специалист.



Это устройство имеет маркировку, соответствующую директиве ЕС 2012/19/EU касательно электрического и электронного оборудования (WEEE). Электрическое и электронное оборудование (WEEE) содержит как загрязняющие вещества (которые могут оказывать негативное воздействие на окружающую среду), так и базовые элементы (которые могут быть использованы повторно). Важно, чтобы электрическое и электронное оборудование прошло специальную обработку для правильного изъятия и утилизации загрязняющих веществ, а также восстановления всех материалов. Физические лица могут играть важную роль в предотвращении негативного воздействия электрического и электронного оборудования на окружающую среду; необходимо следовать нескольким базовым правилам:

- с электрическим и электронным оборудованием запрещается обращаться как с бытовыми отходами;
- электрическое и электронное оборудование следует отнести в специальные места сбора, деятельность которых регулируется городским советом, либо управляемые зарегистрированной компанией.

Во многих странах для крупного электрического и электронного оборудования могут быть доступны внутренние программы сбора. При покупке новой бытовой техники во многих странах старую можно отдать продавцу, который обязан бесплатно принять ее в порядке «одна единица за одну», если оборудование относится к аналогичному типу и имеет те же функции, что и поставляемое оборудование.

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

Νἰνότηγία	Ἰσὸδάαεγἰάλἰη ἰη ὑψἰνὸυ	Ἰ ἄδεται , ἰη ἐνὸἀ+ἀίεὲ εἰὸι ὀταἰ ἰ ἀἰὸἀἰαἰε ἄ ἀἀὸἰ ἀὸε +ἀἰεἰἰδεταιεὸ ἄ ἰνὸότηγία
Ἄἰἰ ὀἀαεἰἰἰ	0.5 W	20min

Информация об изделии для бытовых электрических варочных панелей, соответствующих Регламенту Комиссии (ЕС) № 66/2014					
		Позиция	Символ	Значение	Единицы измерения
Идентификация модели				СЕН6DXECTT/1	
Тип варочной панели:				Электрическая варочная панель	
Количество зон нагрева и (или) областей приготовления	зоны			4	
	области				
Технология нагрева (индукционные зоны нагрева и области приготовления, излучательные зоны нагрева, чугунные конфорки)	Индукционные зоны нагрева				
	Индукционные области приготовления				
	Излучательные зоны нагрева			X	
	Чугунные конфорки				
Для круглых зон нагрева или областей приготовления: диаметр полезной площади поверхности электрической зоны нагрева, округленный до ближайших 5 мм	Задняя левая	∅	16,5	см	
	Задняя центральная	∅	-	см	
	Задняя правая	∅	-	см	
	Центральная левая	∅	-	см	
	Центральная в центре	∅	-	см	
	Центральная правая	∅	-	см	
	Передняя левая	∅	23,0	см	
	Передняя центральная	∅	-	см	
	Передняя правая	∅	16,5	см	
Для некруглых зон нагрева или областей приготовления: длина и ширина полезной площади поверхности электрической зоны нагрева или области приготовления, округленные до ближайших 5 мм	Задняя левая	Д Ш	-	см	
	Задняя центральная	Д Ш	-	см	
	Задняя правая	Д Ш	16,5 27,0	см	
	Центральная левая	Д Ш	-	см	

RU-67

	Центральная в центре	Д Ш	-	см
	Центральная правая	Д Ш	-	см
	Передняя левая	Д Ш	-	см
	Передняя центральная	Д Ш	-	см
	Передняя правая	Д Ш	-	см
Потребление энергии для зоны нагрева или области приготовления, рассчитанное на кг	Задняя левая	Приготовление ECElectric	186,0	Вт-час/кг
	Задняя центральная	Приготовление ECElectric	-	Вт-час/кг
	Задняя правая	Приготовление ECElectric	176,9	Вт-час/кг
	Центральная левая	Приготовление ECElectric	-	Вт-час/кг
	Центральная в центре	Приготовление ECElectric	-	Вт-час/кг
	Центральная правая	Приготовление ECElectric	-	Вт-час/кг
	Передняя левая	Приготовление ECElectric	167,0	Вт-час/кг
Потребление энергии для варочной панели, рассчитанное на кг	Передняя центральная	Приготовление ECElectric	-	Вт-час/кг
	Передняя правая	Приготовление ECElectric	186,0	Вт-час/кг
	Варочная панель ECElectric		180,0	Вт-час/кг
Применяемый стандарт: EN 60350-2 Бытовые электрические кухонные приборы. Часть 2. Варочные панели – методы измерения производительности				
Предложения по энергосбережению:				
<ul style="list-style-type: none"> • Чтобы добиться максимальной эффективности варочной панели, ставьте посуду в центр зоны нагрева. • Использование крышки позволит сократить время приготовления и сэкономить энергию за счет сохранения тепла. • Минимизируйте количество жидкости или жира, чтобы сократить время приготовления. • Начните готовить с высоким значением настройки и уменьшите значение, когда пища нагреется. • Используйте посуду с диаметром основания, совпадающим с графическим обозначением выбранной зоны. 				

RU-68

Bezpečnostní varování

Záleží nám na vašem bezpečí. Před použitím varné desky si přečtěte tyto informace.

Instalace

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

- Před prováděním jakékoli práce na spotřebiči nebo údržby odpojte spotřebič od síťového napájení.
- Připojení k dobrému uzemňujícímu systému je nezbytné a povinné.
- Úpravy domácí elektroinstalace smí provádět pouze kvalifikovaný elektrikář.
- V případě nedodržení tohoto doporučení riskujete úraz elektrickým proudem nebo smrt.

Nebezpečí pořezání

- Pozor – okraje panelu jsou ostré.
- Nedostatečná opatrnost může vést ke zranění nebo pořezání.

Důležité bezpečnostní pokyny

- Před instalací nebo používáním tohoto zařízení
- si pečlivě přečtěte tyto pokyny.
Na tento spotřebič nikdy nepokládejte žádné hořlavé materiály nebo výrobky.
- Předejte tyto informace osobě odpovědné za instalaci spotřebiče, můžete tak snížit své náklady na instalaci.
- Pro zamezení nebezpečí je třeba tento spotřebič nainstalovat podle těchto pokynů k instalaci.

- Instalaci a uzemnění tohoto spotřebiče smí provést pouze způsobilá kvalifikovaná osoba.
- Tento spotřebič je třeba připojit k obvodu, který má oddělovač zajišťující úplné odpojení od napájení.
- Nesprávná instalace spotřebiče může vést ke ztrátě záruky nebo nároků na náhradu škody.

Obsluha a údržba

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

- Nevařte na rozbité nebo prasklé varné desce. Pokud se povrch varné desky rozbije nebo praskne, okamžitě spotřebič vytáhněte ze síťového napájení a kontaktujte kvalifikovaného technika.
- Před čištěním nebo údržbou vypojte varnou desku ze zdi.
- V případě nedodržení tohoto doporučení riskujete úraz elektrickým proudem nebo smrt.

Nebezpečí poškození zdraví

- Tento spotřebič odpovídá všem elektromagnetickým bezpečnostním požadavkům.

Nebezpečí horkého povrchu

- Během používání se přístupné části tohoto spotřebiče zahřejí natolik, že mohou způsobit popáleniny.
- Nedovolte, aby se vaše tělo, oděv nebo jiné předměty než vhodné nádoby dotýkaly indukčního skla, dokud povrch nevychladne.

- Na povrch varné desky se nesmí pokládat kovové předměty jako nože, vidličky, lžíce a pokličky, protože by se mohly ohřát.
- Udržujte děti mimo dosah.
- Rukojeti pánví mohou být horké na dotek. Zkontrolujte, zda rukojeti hrnců nepřesahují přes ostatní zapnuté varné zóny. Rukojeti umístěte mimo dosah dětí.
- Nedodržení tohoto doporučení může vést k popáleninám a opaření.

Nebezpečí pořezání

- Ostří škrabky na varnou desku je po odstranění ochranného krytu velice ostré. Používejte ji s maximální opatrností a vždy ji uchovávejte bezpečně a mimo dosah dětí.
- Nedostatečná opatrnost může vést ke zranění nebo pořezání.

Důležité bezpečnostní pokyny

- Nenechávejte spotřebič bez dozoru, je-li zapnutý. Únik jídla z varných nádob způsobuje kouř a zanechává mastné skvrny, které se mohou vznítit.
- Nikdy spotřebič nepoužívejte jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Nikdy nenechávejte na spotřebiči žádné předměty ani náčiní.
- Nikdy spotřebič nepoužívejte k vytápění nebo ohřevu místnosti.

- Po použití vždy vypněte varné zóny a varnou desku, jak je popsáno v tomto návodu (tj. pomocí dotykových tlačítek).
- Nenechte děti si se spotřebičem hrát a nenechte je na něm sedět, stát nebo na něj lézt.
- Neuchovávejte předměty zájmu dětí ve skříňkách nad spotřebičem. Děti šplhající na varnou desku by se mohly vážně zranit.
- Nenechávejte děti samotné nebo bez dozoru v místě, kde se spotřebič používá.
- Děti nebo osoby se zdravotním postižením, které omezuje jejich schopnost spotřebič používat, by měla zodpovědná osoba poučit o jeho používání. Tato osoba by se měla ujistit, že mohou spotřebič používat bez ohrožení sebe nebo svého okolí.
- Neopravujte ani nevyměňujte žádnou část spotřebiče, pokud to není výslovně doporučeno v návodu. Všechny ostatní opravy by měl provádět kvalifikovaný technik.
- K čištění tohoto spotřebiče nepoužívejte parní čističe.
- Na varnou desku nepokládejte ani neupouštějte těžké předměty.
- Na varnou desku nestoupejte.
- Nepoužívejte pánve s drsnými hranami a netahejte je po povrchu indukčního skla, mohlo by dojít k jeho poškrábání.

- K čištění varné desky nepoužívejte drátěnky ani jiné drsné abrazivní čisticí prostředky, mohly by poškrábat indukční sklo.
- Pokud se poškodí napájecí kabel, výměnu musí provést výrobce, jeho servisní zástupce nebo osoba s podobnou kvalifikací, aby se vyloučilo riziko.
- Spotřebič je určen k použití v domácnosti a podobných případech, jako jsou: – kuchyňské prostory pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostředích; – chalupy; – klienti v hotelech, motelech a jiných prostředích obytného typu; – prostředí typu penzionu se snídaní.
- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a jeho přístupné součásti jsou během používání horké.
Je třeba dávat pozor, abyste se nedotkli topných těles. Děti mladší osmi let se nesmí přibližovat ke spotřebiči, pokud nejsou pod nepřetržitým dohledem.
- Tento spotřebič mohou používat děti starší osmi let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby nezkušené a neznalé za předpokladu, že mají zajištěný dohled nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a chápou související rizika.
- Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Děti nesmějí provádět čištění a užitelskou údržbu bez dozoru.

- **VAROVÁNÍ:** Příprava pokrmů s tukem nebo olejem na varné desce bez dozoru může být nebezpečná a vést ke vzniku požáru.
NIKDY se nepokoušejte hasit požár vodou, ale vypněte spotřebič a potom zakryjte plamen, např. pokličkou nebo hasicí rouškou.
- **VAROVÁNÍ:** Nebezpečí požáru: neskladujte předměty na varném povrchu.
- **Varování:** Pokud je povrch prasklý, vypněte spotřebič, abyste předešli možnému úrazu elektrickým proudem u povrchů varných desek ze sklokeramického nebo podobného materiálu, který chrání části pod napětím.
- Nesmí se používat parní čistič.
- Tento spotřebič není určen k řízení externím časovým spínačem ani samostatným systémem dálkového ovládání.

Blahopřejeme vám ke koupi vaší nové sklokeramické varné desky.

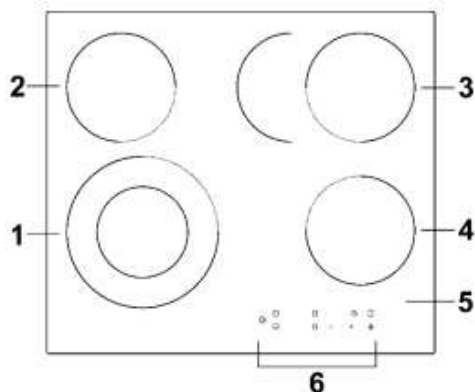
Doporučujeme řádně si pročíst tento Návod k použití/instalaci, abyste plně pochopili, jak spotřebič řádně nainstalovat a obsluhovat.

Pro instalaci si přečtete část instalace.

Před použitím si pečlivě přečtete všechny bezpečnostní pokyny a uschovejte si tento Návod k použití/instalaci pro budoucí použití.

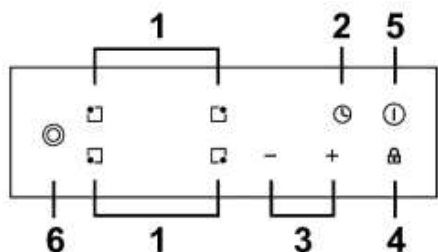
Přehledné znázornění výrobku

Pohled shora



1. zóna max. 2 200/1 000 W
2. zóna max. 1 200 W
3. zóna max. 2 000/1 100 W
4. zóna max. 1 200 W
5. Skleněná deska
6. Ovládací panel

Ovládací panel



1. Ovládání výkonu varných zón
2. Ovládání časovače
3. Ovládání výkonu/časovače
4. Ovládání zámku
5. Ovládání zapnutí/vypnutí
6. Ovládání dvojité/oválné zóny

Informace o produktu

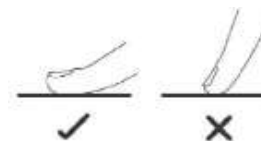
Mikropočítačová sklokeramická varná deska může vyhovět různým druhům kuchyňských požadavků díky ohřevu odporovým drátem, mikropočítačovému ovládání a vícenásobnému výběru výkonu, což je skutečně optimální volba pro moderní rodiny. Tato sklokeramická varná deska se zaměřuje na zákazníky a má přizpůsobený design. Má bezpečný a spolehlivý výkon, díky kterému bude váš život pohodlný a umožní vám naplno si vychutnat radost ze života.

Před použitím vaší nové sklokeramické varné desky

- Přečtěte si tuto příručku a věnujte zvláštní pozornost části „Bezpečnostní varování“.
- Odstraňte veškerou ochrannou fólii z vaší sklokeramické varné desky.

Použití dotykového ovládání

- Ovládací prvky reagují na dotyk, takže na ně vůbec nemusíte vůbec tlačit.
- Používejte bříško prstu, nikoli špičku prstu.
- Při každém zjištění dotyku se ozve pípnutí.
- Zajistěte, aby byly ovládací prvky vždy čisté a suché a aby je nezakrývaly žádné předměty (např. kuchyňské náčiní nebo utěrka). Dokonce i tenká vrstva vody může znesnadnit ovládání těchto prvků.

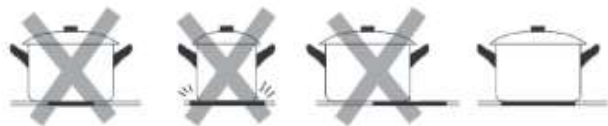


Výběr vhodného nádobí

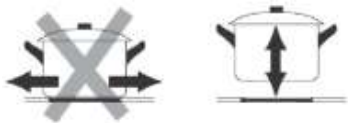
Nepoužívejte nádobí s hrubými hranami nebo křivým dnem.



Ujistěte se, že je dno hrnce hladké, rovně přiléhá ke sklu a má stejnou velikost jako varná zóna. Vždy umísťujte hrnec doprostřed varné zóny.



Hrnce ze sklokeramické varné desky vždy zdvíhejte – neposunujte je, jinak by mohly poškrábat sklo.



Použití vaší sklokeramické varné desky

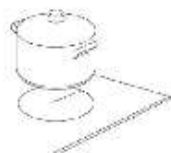
Začátek vaření

1. Dotkněte se ovládacího prvku pro zapnutí/vypnutí. Po zapnutí se ozve jedno pípnutí a všechny displeje budou ukazovat znaky „-“ nebo „-“, což signalizuje, že indukční varná deska přešla do pohotovostního režimu.



2. Položte vhodný hrnec do varné zóny, kterou chcete použít.

- Ujistěte se, že dno hrnce a povrch varné zóny jsou čisté a suché.




3. Dotkněte se ovládacího prvku výběru varné zóny a indikátor vedle něj začne blikat.




4. Nastavte úroveň výkonu stisknutím ovládacího prvku „-“ nebo „+“.

- Pokud během jedné minuty nezvolíte nastavení výkonu, sklokeramická deska se automaticky vypne. Budete muset začít krokem 1.
- Nastavení výkonu můžete změnit kdykoli během vaření.



5. Když je zapnutá zóna 1 nebo 3, stiskněte tlačítko výběru varné zóny a poté aktivujte dvojitou nebo oválnou zónu stisknutím .



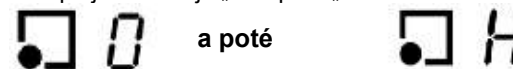
Když je zapnutá dvojitá nebo oválná zóna, stiskněte tlačítko výběru varné zóny a potom dvojitou zónu nebo oválnou zónu vypněte stisknutím .

Až dovaříte

1. Dotkněte se ovládacího prvku pro výběr varné zóny, kterou chcete vypnout.



2. Vypněte varnou zónu stisknutím tlačítka a potáhnutím dolů na „0“ nebo současným podržením tlačítek „+“ a „-“ po dobu 1 sekundy, dojde k okamžitému snížení na „0“. Ujistěte se, že se na displeji zobrazuje „0“ a poté „H“.



a poté

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



4. Pozor na horké povrchy

Písmeno „H“ značí, která varná zóna je horká na dotyk. Zmizí, až se povrch ochladí na bezpečnou teplotu. Může posloužit také jako funkce pro úsporu energie; jestliže chcete ohřát další hrnec, použijte varnou zónu, která je dosud horká.



Zamykání ovládacích prvků

- Ovládací prvky lze zamknout, aby se zabránilo jejich neúmyslnému použití (například dětmi, které náhodou zapnou varné zóny).
- Po zamknutí jsou deaktivovány všechny ovládací prvky kromě tlačítka zapnutí/vypnutí.



Zamknutí ovládacích prvků

Dotkněte se ovládacího prvku zámku. Ukazatel časovače zobrazí „Lo“.

Odemknutí ovládacích prvků

1. Ujistěte se, že je sklokeramická varná deska zapnutá.
2. Stiskněte a chvíli podržte ovládací prvek zámku.
3. Nyní můžete svou sklokeramickou varnou desku začít používat.



Když je varná deska v zamknutém režimu a jsou deaktivovány všechny ovládací prvky kromě vypínače , varnou desku můžete v nouzovém případě vždy zapnout tlačítkem zapnutí/vypnutí , ale při dalším používání ji musíte nejprve odemknout.

Ochrana proti přehřátí

Varná deska je vybavena teplotním senzorem, který sleduje teplotu uvnitř sklokeramické varné desky. Když je zaznamenána nadměrná teplota, sklokeramická varná deska se automaticky zastaví.

Ochrana proti úniku

Ochrana proti úniku kapalin je bezpečnostní ochranná funkce. Pokud na ovládací panel vyteče voda, varná deska se do 10 s automaticky vypne a po dobu 1 sekundy bude pípat výstražný zvukový signál.

Varování před zbytkovým teplem

Když je varná deska nějakou dobu v provozu, zůstává v ní určité zbytkové teplo. Zobrazí se písmeno „H“, které vás upozorňuje, abyste se od ní drželi dále.

Automatické vypnutí

Automatické vypnutí je bezpečnostní funkce na ochranu vaší sklokeramické varné desky. Spotřebič se vypne automaticky, i když to zapomenete udělat sami. V tabulce níže jsou uvedeny výchozí doby chodu pro různé stupně výkonu:

Stupeň výkonu	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Výchozí doba chodu (v hodinách)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Použití časovače

Časovač lze používat dvěma způsoby:

- Můžete ho používat jako minutku. V tomto případě časovač po uplynutí nastaveného času nevypne žádnou varnou zónu.
- Můžete ho nastavit tak, aby po uplynutí nastaveného času vypnul jednu nebo více varných zón.
- Časovač můžete nastavit až na 99 minut.

Používání časovače jako minutky

Jestliže nevyberete žádnou varnou zónu

1. Ujistěte se, že je varná deska zapnutá.

Poznámka: minutku můžete použít i v případě, že nevyberete žádnou varnou zónu.

2. Po stisknutí časovače začne blikat indikátor minutky a na displeji časovače se zobrazí číslo „30“.



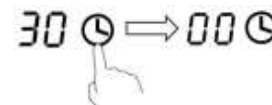
3. Nastavte čas ovládacími prvky časovače „-“ a „+“

Rada: Chcete-li snížit nebo zvýšit hodnotu o jednu minutu, jednou stiskněte ovládací prvek „-“ nebo „+“.

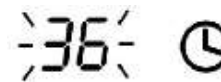
Chcete-li snížit nebo zvýšit hodnotu o deset minut, stiskněte a podržte ovládací prvek „-“ nebo „+“.

Pokud nastavený čas překročí 99 minut, časovač se automaticky vrátí na 0 minut.

4. Zrušte čas stisknutím ovladače časovače a na displeji zobrazujícím minuty se zobrazí „00“.



5. Odpočítávání se spustí ihned po nastavení času. Na displeji se bude zobrazovat zbývající čas a indikátor časovače bude 5 sekund blikat.



6. Po uplynutí nastaveného času se bude 30 sekund ozývat pípání a displej časovače bude ukazovat „- -“.



Nastavení časovače na vypnutí jedné varné zóny

U varných zón nastavených pro tuto funkci:

1. Chcete-li nastavit časovač, dotkněte se ovládacího prvku příslušné varné zóny. (např. zóna č. 1)



2. Stiskněte tlačítko časovače, začne blikat indikátor minutky a na displeji časovače se zobrazí číslo „30“.

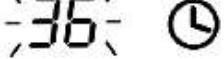



3. Nastavte čas ovládacími prvky časovače „-“ a „+“.

Rada: Chcete-li snížit nebo zvýšit hodnotu o jednu minutu, jednou stiskněte ovládací prvek „-“ nebo „+“.

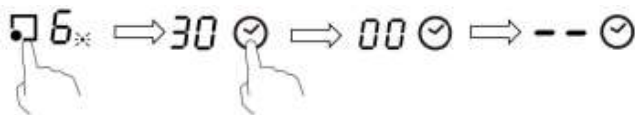
Chcete-li snížit nebo zvýšit hodnotu o deset minut, stiskněte a podržte ovládací prvek „-“ nebo „+“.


Pokud nastavený čas překročí 99 minut, časovač se automaticky vrátí na 0 minut.

4. Odpočítávání se spustí ihned po nastavení času. Na displeji se bude zobrazovat zbývající čas a indikátor časovače bude 5 sekund blikat. 

POZNÁMKA: Vedle indikátoru stupně výkonu se rozsvítí červená tečka, čímž signalizuje, že byla vybrána daná zóna. 

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



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



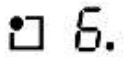
Ostatní varné zóny budou nadále v provozu, pokud byly předtím zapnuté.

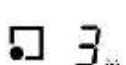
Nastavení časovače na vypnutí jedné nebo více varných zón

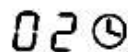
1. Pokud tuto funkci používá více než jedna topná zóna, indikátor časovače zobrazí nejkratší čas.
(např. čas zóny č. 1 nastavený na 2 minuty, čas zóny č. 2 nastavený na 5 minut, indikátor časovače zobrazí „2“.)

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

Chcete-li zkontrolovat nastavený čas jiné varné zóny, stiskněte tlačítko výběru varné zóny. Časovač ukáže nastavený čas.

 (nastaven na 5 minut)

 (nastaven na 2 minuty)



2. Po uplynutí nastaveného času se odpovídající varná zóna automaticky vypne a zobrazí se „H“.



POZNÁMKA: Chcete-li změnit čas po nastavení časovače, musíte začít od kroku 1.

Čištění a údržba

Co?	Jak?	Důležité!
Každodenní znečištění skla (otisky prstů, stopy, skvrny od jídla nebo rozlité tekutiny na skle)	<ol style="list-style-type: none"> Vypněte napájení varné desky. Naneste čistič varných desek, dokud je sklo ještě teplé (ale ne horké!). Opláchněte a osušte čistým hadříkem nebo papírovou utěrkou. Znovu zapněte napájení varné desky. 	<ul style="list-style-type: none"> Když je napájení varné desky vypnuto, žádná indikace „horkého povrchu“ se nezobrazí, avšak varná zóna může být stále horká! Postupujte s mimořádnou opatrností. Silné drátěnky, některé nylonové drátěnky a drsné/abrazivní čisticí prostředky mohou sklo poškrábat. Vždy si přečtěte etiketu a zkontrolujte, zda je váš čistič nebo drátěnka pro desku vhodná. Nikdy na varné desce nenechávejte zbytky po čištění: sklo by se mohlo trvale zašpinit.
Úniky kapaliny, rozteklé jídlo a skvrny od horkých sladkých nápojů na skle	<p>Okamžitě je odstraňte špachtlí, stěrkou nebo škrabkou vhodnou pro sklokeramické varné desky, ale dejte pozor na horké povrchy varných zón:</p> <ol style="list-style-type: none"> vypněte napájení varné desky ze zdi. Držte čepel nebo kuchyňské náčiní pod úhlem 30 ° a seškrábněte nečistoty nebo skvrnu na studenou oblast varné desky. Odstraňte nečistoty nebo skvrny hadříkem nebo papírovou utěrkou. Pro „Každodenní znečištění skla“ uvedené výše postupujte podle kroků 2 až 4. 	<ul style="list-style-type: none"> Skvrny způsobené roztavením jídla a sladkými jidly nebo skvrny po rozlité odstraňte co nejdříve. Pokud je na skle necháte vychladnout, může být obtížné je odstranit nebo dokonce mohou trvale poškodit povrch skla. Nebezpečí pořezání: když je bezpečnostní kryt odstraněn, čepel škrabky je ostrá. Používejte ji s maximální opatrností a vždy ji uchovávejte bezpečně a mimo dosah dětí.

Skvrny po rozlítí na dotykovém ovládání	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vypněte napájení varné desky. 2. Skvrnu po rozlítí namočte 3. Otřete oblast dotykového ovládání čistou vlhkou houbou nebo hadříkem. 4. Plochu otřete zcela do sucha papírovou utěrkou. 5. Znovu zapněte napájení varné desky. 	<ul style="list-style-type: none"> • Varná deska může pípnout a sama se vypnout a dotykové ovladače nemusí fungovat, pokud je na nich tekutina. Před opětovným zapnutím varné desky se ujistěte, že jste oblast dotykového ovládání otřeli do sucha.
---	--	---

Rady a tipy

Problém	Možná příčina	Co dělat
Varnou desku nelze zapnout.	Varná deska není připojená ke zdroji napájení.	Ujistěte se, že je varná deska připojena ke zdroji napájení a že je zapnutá. Zkontrolujte, zda ve vaší domácnosti nebo oblasti není výpadek proudu. Pokud jste vše zkontrolovali a problém přetrvává, kontaktujte kvalifikovaného technika.
Dotykové ovládání nereaguje.	Ovládací prvky jsou uzamčeny.	Odemkněte ovládání. Pokyny naleznete v části „Používání vaší sklokeramické varné desky“.
Dotykové ovládání se špatně ovládá.	Na ovládacích prvcích může být tenká vrstva vody nebo při stisknutí ovládacích prvků používáte špičku prstu.	Ujistěte se, že je oblast dotykového ovládání suchá a při stisknutí ovládacích prvků používejte bříško prstu.
Sklo je poškrábané.	Nádobí s hrubou kontaktní plochou. Používáte nevhodné, drsné drátěnky nebo čisticí prostředky.	Používejte nádobí s plochým a hladkým dnem. Viz „Výběr správného nádobí“. Viz „Údržba a čištění“.
Některé pánve vydávají zvuky praskání nebo cvakání.	To může být způsobeno strukturou vašeho nádobí (různě vibrující vrstvy různých kovů).	U nádobí je to normální a nejedná se o závadu.

Technické specifikace

Varná deska	CEH6DXECTT/1
Varné zóny	4 zóny
Napájecí napětí	220–240 V~, 50–60 Hz
Instalovaný elektrický výkon	6 039–7 186 W
Velikost produktu D x Š x V (mm)	590 X 520 X 52
Vestavné rozměry A x B (mm)	560 X 490

Hmotnost a rozměry jsou přibližné. Neustále usilujeme o zdokonalení našich výrobků, proto se mohou specifikace a vzhled bez předchozího upozornění změnit.

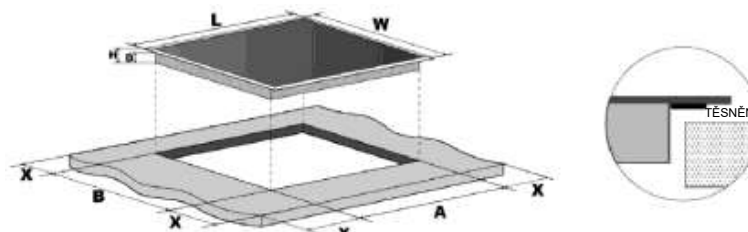
Instalace

Výběr instalačního zařízení

Vyřízněte pracovní plochu podle velikostí uvedených na výkresu.

Pro účely instalace a použití musí být kolem otvoru zachováno minimálně 5 cm prostoru.

Ujistěte se, že tloušťka pracovní plochy je alespoň 30 mm. Vyberte žáruvzdorný materiál pracovní plochy pro zabránění větší deformaci způsobené sáláním tepla z plotýnky. Jak je uvedeno níže:

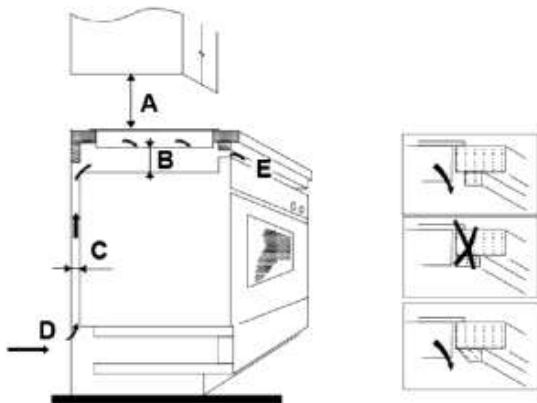


D (mm)	Š (mm)	V (mm)	H (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	52	48	560 + 5	490 + 5	50 min.

Za všech okolností se ujistěte, že je sklokeramická varná deska dobře větraná a že není blokována přívod a vývod vzduchu. Ujistěte se, že je sklokeramická varná deska v dobrém provozním stavu. Jak je uvedeno níže



Poznámka: Mezi varnou deskou a jakoukoli skříní umístěnou nad ní musí být mezera alespoň 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 min.	30 min.	Přívod vzduchu	Vývod vzduchu 10 mm

Před instalací varné desky se ujistěte, že

- je pracovní plocha vyrovnaná a že žádné konstrukční prvky nezasahují do prostorových požadavků
- je pracovní plocha vyrobena z tepelně odolného materiálu
- je-li varná deska instalována nad troubou, má trouba vestavěný chladicí ventilátor
- instalace splňuje všechny prostorové požadavky a platné normy a předpisy
- je v pevné kabeláži zabudovaný vhodný oddělovač zajišťující úplné odpojení od síťového napájení, namontovaný a umístěný tak, aby vyhovoval místním pravidlům a předpisům pro elektroinstalaci
- je oddělovač schváleného typu a mezi kontakty ve všech pólech je mezera 3 mm (nebo ve všech aktivních (fázových) vodičích, pokud místní předpisy pro zapojení tuto změnu požadavků umožňují)
- je oddělovač u nainstalované varné desky pro zákazníka snadno dostupný
- se v případě pochybností ohledně instalace můžete poradit s místními stavebními úřady a nahlédnout do místních předpisů
- na povrchy stěn obklopujících varnou desku jsou použity tepelně odolné a snadno čistitelné povrchové úpravy (jako jsou keramické dlaždice).

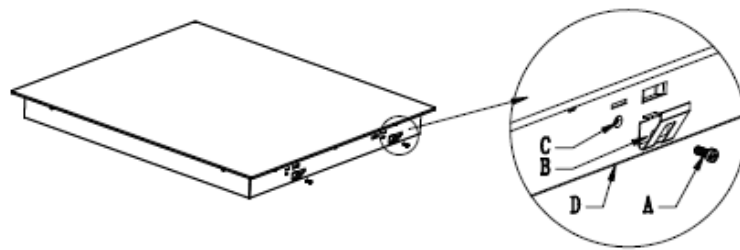
Po instalaci varné desky se ujistěte, že

- napájecí kabel není přístupný přes dvířka skříně nebo zásuvky
- je z vnějšku skříně k základně varné desky zajištěn dostatečný přívod čerstvého vzduchu
- je-li varná deska instalována nad zásuvkou nebo poličkou, je pod spodní částí varné desky instalována tepelná ochranná bariéra
- je oddělovač pro zákazníka snadno dostupný

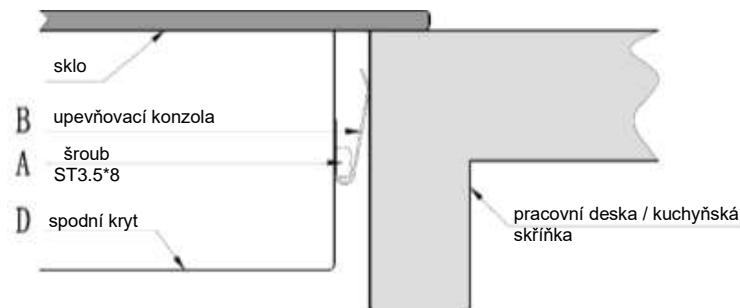
Před montáží upevňovacích konzol

Jednotku je třeba umístit na stabilní hladký povrch (použijte balení). Na ovládací prvky vyčnívající z varné desky nevyvíjejte sílu.

Po instalaci varnou desku připevněte na pracovní plochu přišroubováním 4 konzol na spodní kryt varné desky (viz obrázek).



A	B	C	D
šroub	konzola	otvor pro šroub	základna



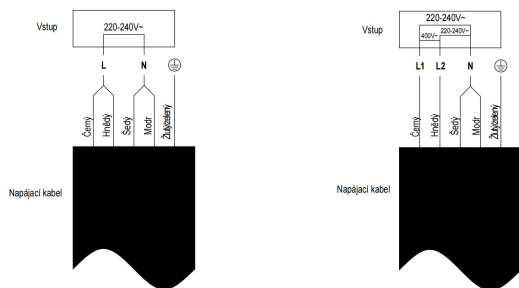
Upozornění

- Sklokeramickou varnou desku musí instalovat kvalifikovaní pracovníci nebo technici.


- Naši odborní pracovníci vám jsou k službám. Nikdy instalaci neprovádějte sami.
2. Sklokeramická varná deska se nesmí montovat na chladicí zařízení, myčky nádobí a rotační sušičky.
 3. Při instalaci sklokeramické varné desky je pro zvýšení její spolehlivosti třeba zajistit dobré vyzařování tepla.
 4. Stěna a zóna indukovaného ohřevu nad pracovní plochou musí být tepluvzdorná.
 5. Sendvičová vrstva a lepidlo musí být žáruvzdorné, aby se předešlo jakékoli škodě.
 6. Nesmí se používat parní čistič.
 7. Tuto keramiku lze připojit pouze ke zdroji s impedancí systému maximálně 0,427 ohmů. V případě potřeby se obraťte na svého dodavatele, který vám poskytne informace o impedanci systému.

Připojení varné desky ke zdroji napájení

Zdroj napájení by měl být připojen v souladu s příslušnou normou, nebo k jednopólovému jističi. Níže je znázorněn způsob připojení.



1. Pokud je kabel poškozený nebo je nutné ho vyměnit, musí to provést technik poprodejního servisu s použitím vhodných nástrojů, aby se předešlo jakýmkoli nehodám.
2. Pokud se spotřebič připojuje přímo k síťovému napájení, je nutné nainstalovat vícepólový jistič s minimální vzdáleností kontaktů 3 mm.
3. Instalační technik musí vytvořit správné elektrické spojení vyhovující bezpečnostním předpisům.
4. Kabel nesmí být ohnutý ani stlačený.
5. Kabel se musí pravidelně kontrolovat a jeho výměnu smí provádět pouze osoba s náležitou kvalifikací.



Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ). OEEZ obsahují jak znečišťující látky (které mohou mít negativní vliv na životní prostředí), tak i základní prvky (které mohou být znovu použity). Je důležité, aby OEEZ podstoupily zvláštní zpracování, aby bylo možné správně odstranit a zlikvidovat znečišťující látky a znovu využít všechny materiály. Jednotlivci mohou hrát významnou roli při ochraně životního prostředí před OEEZ; je nezbytné dodržovat několik základních pravidel:

- S OEEZ se nesmí nakládat jako s domovním odpadem.
- OEEZ by měla být odvezena do speciálních sběrných dvorů spravovaných místním úřadem nebo registrovanou společností.

V mnoha zemích může být k dispozici vyzvednutí velkých OEEZ u zákazníka. Když koupíte nový spotřebič, můžete starý odevzdat obchodníkovi, který musí bezplatně přijmout jeden starý spotřebič za jeden nový prodaný spotřebič, pokud se jedná o ekvivalentní typ se stejnými funkcemi, jaké má nový zakoupený spotřebič.

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

Podmínka	Spotřeba energie	Doba, po které zařízení automaticky dosáhne stavu
Rež im vypnuto	0.5 W	20min

Informace o výrobku pro elektrické varné desky pro domácnosti, které vyhovují nařízení Komise (EU) č. 66/2014					
		Umístění	Symbol	Hodnota	Jednotka
Identifikace modelu				CEH6DXECTT/1	
Typ varné desky:				Elektrická varná deska	
Počet varných zón a/nebo ploch	zóny			4	
	plochy				
Technologie ohřevu (indukční varné zóny a varné plochy, sálavé varné zóny, pevné plotny)	Indukční varné zóny				
	Indukční varné plochy				
	Sálavé varné zóny			X	
	Pevné plotny				
U kruhových varných zón nebo ploch: průměr užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohříváných varných zón zaokrouhlený na nejbližších 5 mm	Zadní levá	Ø	16,5	cm	
	Zadní střední	Ø	-	cm	
	Zadní pravá	Ø	-	cm	
	Střední levá	Ø	-	cm	
	Střední střední	Ø	-	cm	
	Střední pravá	Ø	-	cm	
	Přední levá	Ø	23,0	cm	
	Přední střední	Ø	-	cm	
	Přední pravá	Ø	16,5	cm	
U nekruhových varných zón nebo ploch: délka a šířka užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohříváných varných zón nebo ploch zaokrouhlené na nejbližších 5 mm	Zadní levá	L W	-	cm	
	Zadní střední	L W	-	cm	
	Zadní pravá	L W	16,5 27,0	cm	
	Střední levá	L W	-	cm	
	Střední střední	L W	-	cm	

	Střední pravá	L W	-	cm
	Přední levá	L W	-	cm
	Přední střední	L W	-	cm
	Přední pravá	L W	-	cm
Spotřeba energie na varnou zónu nebo plochu přepočtená na kg	Zadní levá	Elektrické spotřebiče na vaření	186,0	Wh/kg
	Zadní střední	Elektrické spotřebiče na vaření	-	Wh/kg
	Zadní pravá	Elektrické spotřebiče na vaření	176,9	Wh/kg
	Střední levá	Elektrické spotřebiče na vaření	-	Wh/kg
	Střední střední	Elektrické spotřebiče na vaření	-	Wh/kg
	Střední pravá	Elektrické spotřebiče na vaření	-	Wh/kg
	Přední levá	Elektrické spotřebiče na vaření	167,0	Wh/kg
	Přední střední	Elektrické spotřebiče na vaření	-	Wh/kg
	Přední pravá	Elektrické spotřebiče na vaření	186,0	Wh/kg
Spotřeba energie varné desky přepočtená na kg		Elektrická varná deska	180,0	Wh/kg
Použitá norma: EN 60350-2 Elektrické spotřebiče na vaření pro domácnost – Část 2: Varné desky – Metody měření funkce				
Doporučení pro úsporu energie:				
<ul style="list-style-type: none"> • Pro dosažení nejlepší účinnosti vaší varné desky hrnec umístěte doprostřed varné zóny. • Použití pokličky zkrátí délku vaření a šetří energii, protože zadržuje teplo. • Minimalizujte množství tekutiny nebo tuku, abyste zkrátili délku vaření. • Začněte vařit s nastavením na vysoký stupeň a až se pokrm prohřeje, snižte nastavení. • Používejte hrnce o průměru odpovídajícím zázornění zvolené zóny. 				

Bezpečnostné pokyny

Vaša bezpečnosť je pre nás dôležitá. Pred použitím varnej dosky si prečítajte tieto informácie.

Inštalácia

Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom

- Pred akoukoľvek prácou alebo údržbou odpojte spotrebič od elektrickej siete.
- Pripojenie k dobrému uzemňovaciemu systému je nevyhnutné a povinné.
- Úpravy domácej elektroinštalácie smie vykonávať iba kvalifikovaný elektrikár.
- Nedodržanie tohto pokynu môže mať za následok zásah elektrickým prúdom alebo smrť.

Nebezpečenstvo porezania

- Budte opatrný – hrany panela sú ostré.
- Ak nebudete opatrný, môže to viesť k poraneniu alebo porezaniu.

Dôležité bezpečnostné pokyny

- Pred inštaláciou alebo používaním tohto spotrebiča si pozorne prečítajte túto príručku. Na tento spotrebič nikdy nesmiete položiť žiadny horľavý materiál ani predmety.
- Tieto informácie sprístupnite aj osobe zodpovednej za inštaláciu spotrebiča, pretože by to mohlo znížiť vaše náklady na inštaláciu.

- Aby sa predišlo nebezpečenstvu, musí byť tento spotrebič nainštalovaný podľa týchto pokynov na inštaláciu.
- Tento spotrebič môže správne nainštalovať a uzemniť iba osoba s príslušnou kvalifikáciou.
- Tento spotrebič musí byť pripojený k obvodu, ktorý obsahuje odpojovač zabezpečujúci úplné odpojenie od zdroja napájania.
- Ak nebude spotrebič správne nainštalovaný, môže to viesť k strate platnosti akýchkoľvek záruk alebo zodpovedností.

Prevádzka a údržba

Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom

- Na varnej doske nevarte, keď má zlomený alebo prasknutý varný povrch. Ak je povrch varnej dosky zlomený alebo prasknutý, okamžite vypnite jej elektrické napájanie (elektrický vypínač) a kontaktujte kvalifikovaného technika.
- Pred čistením alebo údržbou varnú dosku odpojte od zásuvky elektrickej siete.
- Nedodržanie tohto pokynu môže mať za následok zásah elektrickým prúdom alebo smrť.

Nebezpečenstvo pre zdravie

- Tento spotrebič vyhovuje normám o elektromagnetickej bezpečnosti.

Nebezpečenstvo horúceho povrchu

- Počas používania budú dostupné časti tohto spotrebiča dostatočne horúce, aby spôsobili popáleniny.

- Kým nebude povrch chladný, nedovoľte, aby sa s indukčným sklom dostalo do kontaktu vaše telo, odev alebo iné predmety.
- Nenechávajte na varnej doske kovové predmety, ako sú nože, vidličky, lyžice a pokrievky, pretože by sa mohli veľmi zahriať.
- Deti udržiajte mimo dosahu.
- Rukoväte hrncov môžu byť na dotyk horúce. Skontrolujte, či rukoväta hrnca nepresahuje do priestoru ostatných zapnutých varných platní. Všetky rukoväta uchovávajte mimo dosahu detí.
- Nedodržanie tohto pokynu môže viesť k popáleniu a obareniu.

Nebezpečenstvo porezania

- Po zasunutí ochranného krytu sa ostrie škrabky na povrch varnej dosky odhalí. Pri použití škrabky bude mimoriadne opatrní a vždy ju skladujte bezpečne a mimo dosahu detí.
- Ak nebudete opatrný, môže to viesť k poraneniu alebo porezaniu.

Dôležité bezpečnostné pokyny

- Keď je spotrebič v prevádzke, nikdy ho nenechávajte bez dozoru. Vykypenie spôsobuje dym a masťné preliatia sa môžu vznietiť.
- Spotrebič nikdy nepoužívajte ako pracovnú plochu alebo odkladací povrch.
- Na spotrebiči nikdy nenechávajte žiadne predmety alebo riad.

- Spotrebič nikdy nepoužívajte na zahriatie alebo vykurovanie miestnosti.
- Po použití vždy vypnite varné zóny a varnú dosku podľa pokynov v tejto príručke (t. j. pomocou dotykových ovládacích prvkov).
- Nedovoľte, aby sa so spotrebičom hrali deti, ani aby na ňom sedeli, stáli alebo naň liezli.
- Do skriniek nad spotrebičom neukladajte veci, ktoré by mohli deti zaujímať. Mohlo by dôjsť k vážnemu poraneniu dieťaťa ležúceho na varnú dosku.
- V priestoroch, kde sa používa varná doska, nenechávajte deti samy alebo bez dozoru.
- Deti alebo osoby so zdravotným postihnutím, ktoré obmedzuje ich schopnosť používať spotrebič, musia mať zodpovednú a kompetentnú osobu, ktorá ich poučí o jeho používaní. Inštruktor si musí byť istý, že môžu spotrebič používať bez toho, že by hrozilo nebezpečenstvo im alebo ich okoliu.
- Žiadnu časť spotrebiča neopravujte ani nevymieňajte, pokiaľ to nie je výslovne odporúčané v príručke. Všetky ďalšie servisné práce musí vykonávať kvalifikovaný technik.
- Na čistenie varnej dosky nepoužívajte parný čistič.
- Na varnú dosku neukladajte ani nedovoľte, aby na ňu spadli ťažké predmety.
- Na varnú dosku nestúpajte.

- Nepoužívajte panvice s ostrými okrajmi ani po indukčnom sklenenom povrchu neťahajte panvice, pretože by mohlo dôjsť k poškriabaniu skla.
- Na čistenie varnej dosky nepoužívajte drôtenky ani iné drsné čistiace prostriedky, ktoré by mohli poškriabať indukčné sklo.
- Ak je poškodený vonkajší napájací kábel, v záujme eliminácie akéhokoľvek rizika ho musí vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo rovnako kvalifikovaná osoba.
- Tento spotrebič je určený na používanie v domácnostiach a podobných aplikáciách, ako napr.:
 - priestory kuchyne pre zamestnancov v obchodoch, kanceláriách a iných pracovných prostrediach;
 - hospodárske budovy; - priestory v hoteloch, motelloch a iných prostrediach obytného typu; - prostredie typu nocľah s raňajkami.
- VAROVANIE: Počas používania sú spotrebiča a jeho dostupné diely horúce. Pri používaní treba dávať pozor, aby sa predišlo dotyku ohrievacích prvkov. Deti do 8 rokov udržiajte mimo dosahu alebo ich majte pod neustálym dohľadom.

- Deti staršie ako 8 rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností či vedomostí môžu tento prístroj používať pod dohľadom, resp. po poučení a oboznámení sa s bezpečným spôsobom používania a porozumení možným nebezpečenstvám.
- Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.
- VAROVANIE: Varenie s tukom alebo olejom na varnej doske bez dohľadu môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar. Požiar sa NIKDY nepokúšajte hasiť vodou. Spotrebič najprv vypnite a plameň zakryte napr. pokrievkou alebo hasiacou prikrývkou.
- VAROVANIE: Nebezpečenstvo požiaru: na povrch varnej dosky neodkladajte žiadne predmety.
- Varovanie: Ak je povrch prasknutý, vypnite spotrebič, aby ste zabránili zasiahnutiu elektrickým prúdom, pretože povrch varnej dosky je zo sklokeramického alebo podobného materiálu, ktorý zakrýva časti pod prúdom.
- Nepoužívajte parný čistič.
- Spotrebič nie je určený na ovládanie externým časovačom ani samostatným diaľkovým ovládaním.

Blahoželáme k zakúpeniu tejto novej sklokeramickej varnej dosky.

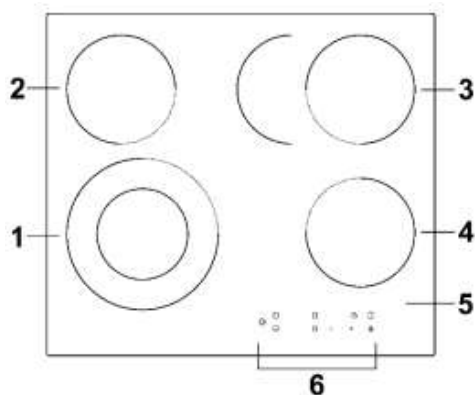
Odporúčame vám, aby ste venovali určitý čas prečítaniu tohto návodu na obsluhu/ inštaláciu na zabezpečenie správnej inštalácie a obsluhy spotrebiča.

Informácie o inštalácii si prečítajte v časti o inštalácii.

Pred použitím si pozorne prečítajte všetky bezpečnostné pokyny a odložte si tento návod na obsluhu/inštaláciu pre prípadné použitie v budúcnosti.

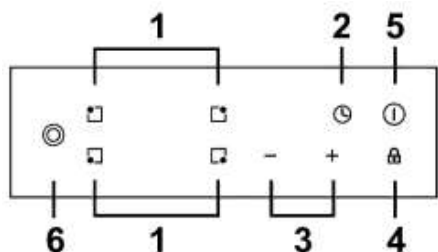
Prehľad produktu

Pohľad zhora



1. Zóna max. 2200/1000 W
2. Zóna max. 1200 W
3. Zóna max. 2000/1100 W
4. Zóna max. 1200 W
5. Sklokeramická doska
6. Ovládací panel

Ovládací panel



1. Voliče varnej zóny
2. Ovládač časovača
3. Ovládače výkonu/časovača
4. Ovládač uzamknutia tlačidiel
5. Tlačidlo zapnutia/vypnutia
6. Ovládač dvojitej/oválnej zóny

SK-97

Informácie o produkte

Sklokeramická varná doska s mikropočítačom môže splniť rôzne požiadavky používateľa vďaka ohrevu odporovým drôtom, mikropočítačom riadenému ovládaniu a voľbe výkonu, čím sa stáva naozaj optimálnou voľbou pre moderné rodiny. Sklokeramická varná doska sa zameriava na používateľov a prijíma individuálny dizajn. Varná doska disponuje bezpečnou a spoľahlivou prevádzkou, čím vám uľahčuje život a umožňuje naplno si vychutnať radosti života.

Pred použitím novej sklokeramickej varnej dosky

- Prečítajte si tento návod, mimoriadnu pozornosť venujte najmä časti „Bezpečnostné pokyny“.
- Zo sklokeramickej varnej dosky odstráňte ochrannú fóliu.

Použitie dotykových ovládačov

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



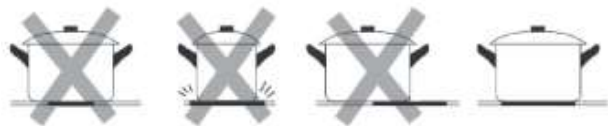
Výber správneho riadu na varenie

Nepoužívajte riad so zúbkovanými okrajmi alebo zakriveným dnom.

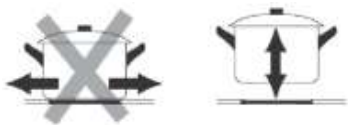


Uistite sa, že základňa vášho riadu je hladká, sedí presne na sklokeramickej doske a má rovnaký priemer ako varná zóna. Riad vždy vycentrujte na varnej zóne.

SK-98



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



Použitie sklokeramickej varnej dosky

Začíname

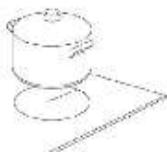
1. Stlačte tlačidlo zapnutia/vypnutia.

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



2. Na vybranú varnú zónu umiestnite vhodný riad na varenie.

- Uistite sa, že dno riadu a povrch varnej dosky sú čisté a suché.




3. Dotknite sa voliča varnej zóny a indikátor vedľa tlačidla začne blikať.




4. Dotykom „-“ alebo „+“ vyberte nastavenie ohrevu.

- Ak nastavenie ohrevu nevyberiete do 1 minúty, sklokeramická varná doska sa automaticky vypne. Budete musieť znova začať od kroku 1.
- Nastavenie ohrevu môžete upraviť kedykoľvek počas varenia.



5. Keď je zapnutá zóna 1 alebo 3, dotknite sa ovládača výberu ohrievacej zóny a potom stlačením  aktivujte dvojitú zónu alebo oválnu zónu.



Keď je funkčná dvojitá zóna alebo oválna zóna, stlačte ovládač výberu ohrevnej zóny a potom vypnite dvojitú zónu alebo oválnu zónu stlačením .

Po dokončení varenia

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



2. Vypnite varnú zónu dotykom a posúvaním nadol na „0“ alebo súčasne stlačte tlačidlá „+“ a „-“ a podržte ich 1 sekundu, čím sa nastavenie zmení priamo na „0“. Uistite sa, že displej výkonu zobrazuje „0“, potom „H“.



a potom



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



4. Dávajte pozor na horúce povrchy

Symbol „H“ sa zobrazí pri zóne, ktorá je horúca na dotyk. Zmizne, keď teplota povrchu klesne na bezpečnú teplotu. Zvyškové teplo môžete využiť aj na úsporu energie, ak teplo využijete na ohrev ďalšieho riadu, kým je varná zóna stále horúca.



Uzamknutie ovládačov

- Ovládače môžete uzamknúť pred nežiaducim použitím (napríklad nechcené zapnutie varných zón deťmi).
- Keď sú ovládače uzamknuté, všetky ovládače okrem tlačidla zapnutia/vypnutia sú zablokované.



Uzamknutie ovládačov

Dotknite sa ovládača uzamknutia tlačidiel. Indikátor časovača zobrazí symbol „Lo“.

Odomknutie ovládačov

1. Uistite sa, že je sklokeramická varná doska zapnutá.
2. Dotknite sa a malú chvíľu podržte ovládač uzamknutia tlačidiel.
3. Teraz môžete začať používať svoju sklokeramickú varnú dosku.



Keď je varná doska v režime uzamknutia, všetky ovládače sú deaktivované, okrem tlačidla zapnutia/vypnutia . V prípade núdze môžete sklokeramickú varnú dosku vždy vypnúť pomocou tlačidla zapnutia/vypnutia , ale ďalšie ovládače budú prístupné až po odomknutí.

Ochrana pred prehriatím

Teplotu vo vnútri sklokeramickej varnej dosky monitoruje snímač teploty. Pri zistení nadmernej teploty sa sklokeramická varná doska automaticky vypne.

Ochrana proti vykypeniu

Ochrana proti vykypeniu je bezpečnostná funkcia. Varnú dosku automaticky vypne do 10 sekúnd, ak na ovládací panel dostane voda, zatiaľ čo bzučiak bude pípať 1 sekundu.

Upozornenie na zvyškové teplo

Po určitom čase prevádzky varnej dosky sa nahromadí určité zvyškové teplo. Rozsvietené písmeno „H“ varuje, aby ste sa jej nedotýkali.

Automatické vypnutie

Automatické vypnutie je funkcia bezpečnostnej ochrany vašej sklokeramickej varnej dosky. Funkcia vypne varnú dosku automaticky, keď zabudnete vypnúť varnú zónu. Východiskový čas pre rôzne úrovne výkonu, je zobrazený v tabuľke nižšie:

Úroveň výkonu	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Východiskový časovač (hodiny)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Používanie časovača

Časovač môžete používať dvomi rôznymi spôsobmi:

- Môžete ho používať ako kuchynskú minútku. V takom prípade časovač po uplynutí nevypne varnú zónu.
- Môžete ho použiť na vypnutie jednej alebo viacerých varných zón po uplynutí nastavenej doby.
- Časovač môžete nastaviť na 99 minút.

Používanie časovača ako kuchynských minútok

Ak nevyberiete žiadnu varnú zónu

1. Uistite sa, že je varná doska zapnutá.

Poznámka: kuchynské minútky môžete používať, aj keď nevyberiete žiadnu varnú zónu.

2. Dotknite sa ovládača časovača. Indikátor časovača začne blikať a na displeji časovača sa zobrazí „30“.



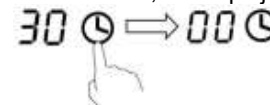
3. Nastavte čas ovládačom „-“ alebo „+“.

Pomôcka: Jedným dotykem symbolu „-“ alebo „+“ časovača hodnotu znížite alebo zvýšite o 1 minútu. Dotykem a podržaním „-“ alebo „+“ časovača hodnotu skrátime alebo predĺžite o 10 minút.

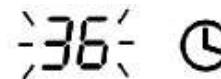


Ak nastavenie prekročí 99 minút, časovač sa automaticky vráti na 0 minút.

4. Čas zrušíte dotykem ovládača časovača, na displeji minút sa zobrazí „00“.



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



6. Po uplynutí nastaveného času nude 30 sekúnd znieť bzučiak a indikátor časovača bude zobrazovať „-“.



Nastavenie časovača na vypnutie jednej varnej zóny

Varné zóny nastavené pre túto funkciu:

1. Dotknite sa voliča varnej zóny, pre ktorú chcete nastaviť časovač. (napr. zóna 1#)



2. Dotknite sa ovládača časovača. Indikátor časovača začne blikať a na displeji časovača sa zobrazí „30“.

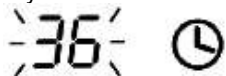


3. Nastavte čas ovládačom „-“ alebo „+“.

Pomôcka: Jedným dotykem ovládača „-“ alebo „+“ časovača hodnotu znížite alebo zvýšite o 1 minútu. Dotykem a podržaním „-“ alebo „+“ časovača hodnotu skrátime alebo predĺžite o 10 minút.

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

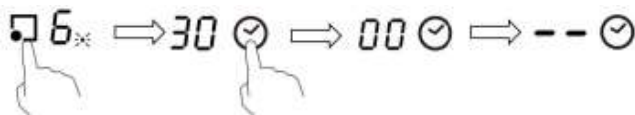
4. Po nastavení sa čas začne okamžite odpočítavať. Displej zobrazí zostávajúci čas a indikátor časovača bude 5 sekúnd blikať.



POZNÁMKA: Červená bodka vedľa indikátora úrovne výkonu indikuje, ktorá zóna je vybraná.




5. Ak chcete časovač zrušiť, dotknite sa ovládača výberu ohrievacej zóny a potom sa dotknite ovládača časovača. Časovač sa zruší a na displeji minút sa zobrazí „00“ a potom „--“.



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



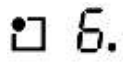
 Ďalšia varná zóna bude pokračovať v prevádzke, pokiaľ bola predtým zapnutá.

Nastavenie časovača na vypnutie viac než jednej varnej zóny

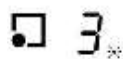
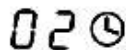
1. Ak túto funkciu používa viac ako jedna ohrievacia zóna, indikátor časovača bude zobrazovať najkratší nastavený čas.
(napr. pre zónu 1# je čas nastavenia 2 minúty, pre zónu 2# je čas nastavenia 5 minút, preto indikátor časovača zobrazuje „2“.)

POZNÁMKA: Blikajúca červená bodka vedľa indikátora výkonu znamená, že indikátor časovača zobrazuje čas ohrevnej zóny.

Ak chcete skontrolovať nastavený čas inej ohrevnej zóny, dotknite sa ovládača výberu ohrevnej zóny. Časovač indikuje svoj nastavený čas.



(nastavené na 5 minút)



(nastavené na 2 minúty)

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



POZNÁMKA: Ak chcete upraviť čas po nastavení časovača, musíte začať od kroku 1.

Starostlivosť a čistenie

Čo?	Ako?	Dôležité!
Bežné znečistenie skla (odtlačky prstov, škrvny, zvyšky jedla alebo škrvny bez cukru na varnej doske)	<ol style="list-style-type: none"> Vypnite elektrické napájanie varnej dosky. Aplikujte čistič na varné dosky, kým je varná doska stále teplá (nie horúca!). Opláchnite a vysušte čistou látkovou alebo papierovou utierkou. Znovu zapnite napájanie varnej dosky. 	<ul style="list-style-type: none"> Keď je varná doska vypnutá, nebude svietiť indikácia „horúceho povrchu“, ale varná zóna môže byť stále horúca! Buďte mimoriadne opatrní. Tvrdé drôtenky, niektoré nylonové škrabky a abrazívne čistiace prostriedky môžu poškriabať sklo. Vždy si prečítajte informácie o čistiacom prostriedku, či je vhodný na povrch. Nikdy nenechávajte zvyšky čistiaceho prostriedku na varnej doske: môže zanechať škrvny na skle.
Varené pokrmy, roztavené látky, pokrmy s obsahom cukru na sklokeramickom povrchu.	<p>Tieto nečistoty odstráňte ihneď pomocou vhodnej škrabky pre sklokeramické varné dosky, dávajte však pozor na horúcu varnú zónu:</p> <ol style="list-style-type: none"> Odpojte napájanie varnej dosky. Držte škrabku v 30° uhle a nečistoty alebo rozliatia zoškrabte na chladnú plochu varnej dosky. Nečistoty alebo rozliatia očistite pomocou látkovej alebo papierovej utierky. Vykonajte kroky 2 až 4 uvedené pre „Bežné znečistenie“ vyššie. 	<ul style="list-style-type: none"> Roztavené látky a potraviny s obsahom cukru odstráňte čo najskôr. Ak ich necháte na sklokeramickej ploche vychladnúť, ich odstránenie môže byť ťažké alebo môžu natvalo poškodiť povrch varnej dosky. Nebezpečenstvo porezania: po odstránení ochranného krytu sa odkryje ostrá čepeľ škrabky. Pri použití škrabky bude mimoriadne opatrní a vždy ju skladujte bezpečne a mimo dosahu detí.

Škvrny na dotykových ovládačoch	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vypnite elektrické napájanie varnej dosky. 2. Nečistotu namočte. 3. Utrite oblasť dotykových ovládačov čistou navlhčenou špongiou alebo utierkou. 4. Oblasť dôkladne vysušte papierovou utierkou. 5. Znovu zapnite napájanie varnej dosky. 	<ul style="list-style-type: none"> • Varná doska môže vydať akustický signál a sama sa vypnúť a dotykové ovládače nebudú fungovať, ak sa na nich nachádza tekutina. Pred opätovným zapnutím varnej dosky sa uistite, že je oblasť dotykových ovládačov úplne suchá.
---------------------------------	---	--

Rady a tipy

Problém	Možné príčiny	Čo robiť
Sklokeramická varná doska sa nedá zapnúť.	Žiadne napájanie.	Skontrolujte, či je sklokeramická varná doska pripojená k elektrickej sieti a či je zapnutá. Skontrolujte, či nenastal výpadok elektrickej energie v domácnosti. Ak ste všetko skontrolovali a problém pretrváva, kontaktujte kvalifikovaného technika.
Dotykové ovládače nereagujú.	Ovládače sú uzamknuté.	Odomknite ovládače. Pokyny nájdete v časti „Použitie sklokeramickej varnej dosky“.
Ťažké ovládanie dotykových ovládačov.	Na dotykových ovládačoch môže byť tenká vrstva vody, alebo ste na ovládanie použili špičku prsta.	Uistite sa, či je dotyková oblasť suchá a na ovládanie použite bruško prsta.
Sklo je poškrábané.	Drsný riad na varenie. Použili ste nevhodné drsné škrabky alebo čistiace prostriedky.	Používajte riad s hladkým a rovným dnom. Pozrite časť „Výber správneho riadu na varenie“. Pozrite „Starostlivosť a čistenie“.
Niektoré riady vydávajú praskavý zvuk.	Môže to byť z dôvodu konštrukcie riadu (vrstvy rôznych kovov rôzne vibrujú).	Je to normálny jav a nepredstavuje poruchu.

Technické údaje

Varná doska	CEH6DXECTT/1
Varné zóny	4 zóny
Napájacie napätie	220 – 240 V~, 50/-60Hz
Inštalovaný elektrický príkon	6039-7186W
Rozmery produktu DxŠxV (mm)	590X520X52
Rozmery na zabudovanie A x B (mm)	560X490

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

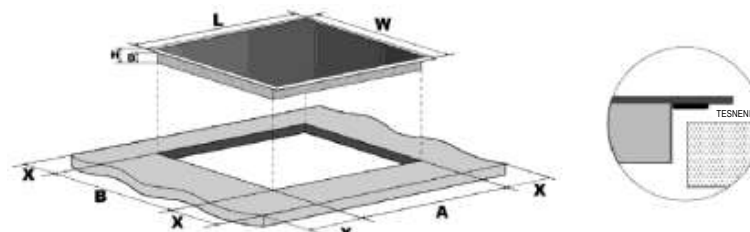
Inštalácia

Výber miesta inštalácie

Vyrežte otvor do pracovnej dosky podľa rozmerov na obrázku.

Na inštaláciu a použitie nechajte okolo otvoru varnej dosky minimálne 5 cm voľného priestoru.

Uistite sa, že je hrúbka pracovnej dosky najmenej 30 mm. Vyberte materiál pracovnej dosky odolný voči teplu, aby ste zabránili väčším deformáciám spôsobeným teplom z varnej dosky. Podľa zobrazenia nižšie:

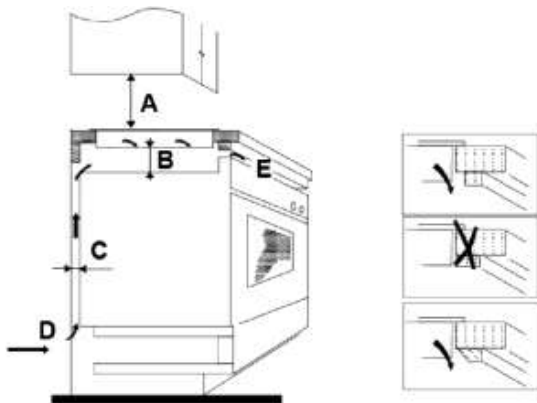


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	52	48	560+5	490+5	50 mini

Vždy zabezpečte dobré vetranie sklokeramickej varnej dosky a uistite sa, že vstupné a výstupné vetracie otvory nie sú zablokované. Uistite sa, že je sklokeramická varná doska v dobrom stave. Ako je zobrazené nižšie



Poznámka: Bezpečná vzdialenosť medzi varnou doskou a skrinkou nad ňou musí byť minimálne 760 mm.



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

Pred inštaláciou varnej dosky sa uistite, že

- pracovná doska je rovná a do priestorových požiadaviek nezasahujú žiadne konštrukčné prvky
- pracovná doska je zo žiaruvzdorného materiálu
- ak dosku inštalujete nad rúru, rúra musí mať zabudovaný chladiaci ventilátor
- inštalácia musí vyhovovať všetkým požiadavkám na voľný priestor a platným normám a predpisom
- musíte nainštalovať vhodný odpojovač poskytujúci úplné odpojenie od zdroja napájania, namontovaný a umiestnený v súlade s platnými predpismi a smernicami. Odpojovač musí byť schváleného typu a musí poskytovať 3 mm odstup medzi kontaktmi všetkých pólov (alebo všetkých aktívnych [živých] vodičov, ak miestne predpisy pre elektroinštaláciu umožňujú túto zmenu požiadaviek)
- odpojovač musí byť po inštalácii varnej dosky ľahko prístupný
- v prípade pochybností o inštalácii sa obráťte na miestne stavebné úrady a miestne nariadenia
- na povrchy stien okolo varnej dosky používajte žiaruvzdorné a ľahko čistiteľné povrchy (napríklad keramické dlaždice).

SK-107

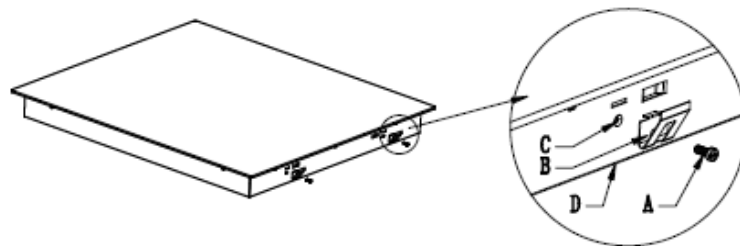
Po inštalácii varnej dosky sa uistite, že

- prívodný kábel nie je prístupný cez dverka alebo zásuvky kuchynskej skrinky
- vo vnútri skrinky do spodnej časti varnej dosky je dostatočný prúd čerstvého vzduchu
- ak je varná doska nainštalovaná nad zásuvkou alebo skrinkou, musíte pod základňu varnej dosky nainštalovať tepelnú ochrannú bariéru
- odpojovač musí byť ľahko prístupný

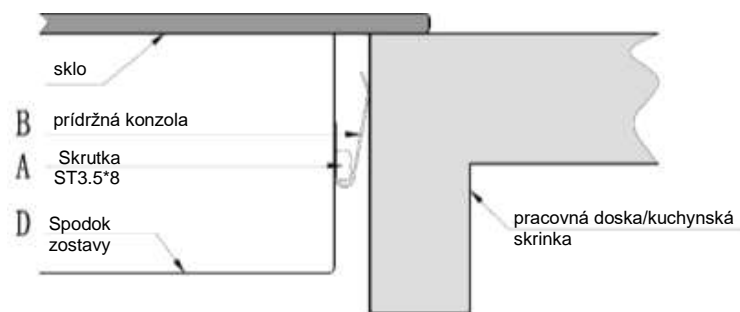
Pred umiestnením upevňovacích konzol

Spotrebič musí byť umiestnený na stabilnom, hladkom povrchu (použite obal). Na prvky prečnievajúce z varnej dosky nevyvíjajte nadmernú silu.

Po inštalácii pripevnite varnú dosku k pracovnej doske pomocou 4 konzol na spodnej strane zostavy dosky (pozrite obrázok).



A	B	C	D
Skrutka	konzola	Otvor pre skrutku	základňa



Upozornenie

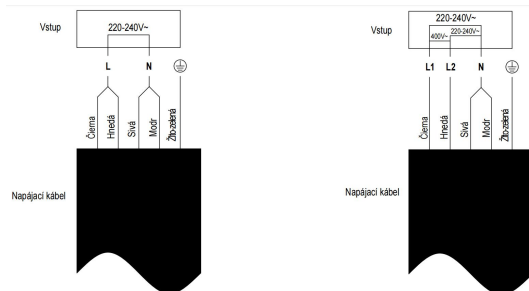
1. Sklokeramickú varnú dosku musí inštalovať kvalifikovaný personál alebo technik. Máme pre vás profesionálov. Nikdy sa nepokúšajte o inštaláciu svojpomocne.

SK-108

2. Sklokeramickú varnú dosku nesmiete inštalovať na chladiace zariadenie, umývačky riadu alebo rotačné sušičky.
3. Sklokeramická varná doska musí byť inštalovaná tak, aby bolo možné zabezpečiť lepšie tepelné žiarenie na zvýšenie jej spoľahlivosti.
4. Stena a oblasť nad varnou doskou musia byť z teple odolného materiálu.
5. Aby sa zabránilo poškodeniu, pracovná doska a lepidlo musia byť žiaruvzdorné.
6. Nepoužívajte parný čistič.
7. Túto sklokeramickú varnú dosku pripájajte iba k napájaniu s impedanciou systému do 0,427 ohmov. V prípade nejasností kontaktujte dodávateľa elektrickej energie ohľadom informácií o impedancii systému.

Pripojenie varnej dosky k elektrickej sieti

Napájanie musí byť pripojené v súlade s príslušnou normou alebo zaradením jednopólového ističa. Spôsob pripojenia je zobrazený nižšie.



1. Ak je kábel poškodený alebo je potrebná jeho výmena, môže to vykonať iba kvalifikovaný servisný technik za pomoci špeciálneho náradia, aby sa zabránilo nehodám.
2. Ak je spotrebič pripojený priamo k elektrickej sieti, musí byť nainštalovaný nepólový istič s minimálnym odstupom medzi kontaktmi 3 mm.
3. Inštalatér musí zabezpečiť vykonanie správneho elektrického pripojenia v súlade s bezpečnostnými predpismi.
4. Kábel nesmie byť ohnutý ani stlačený.
5. Kábel pravidelne kontrolujte a výmenu môže vykonávať iba kvalifikovaná osoba.



Toto zariadenie je označené v súlade s európskou smernicou 2012/19/EÚ o elektrických a elektronických zariadeniach (OEEZ – odpad z elektrických a elektronických zariadení). OEEZ obsahuje znečisťujúce látky (ktoré môžu mať negatívny vplyv na životné prostredie) a základné prvky (ktoré sa dajú opätovne použiť). Je dôležité, aby sa OEEZ správne likvidoval použitím špecifických postupov s cieľom zaistiť správne odstránenie a likvidáciu všetkých znečisťujúcich látok, ako aj obnovenie ostatných materiálov. Jednotlivci prispievajú výraznou mierou k minimalizácii vplyvov OEEZ na životné prostredie. Bezpodmienečne treba dodržiavať určité základné pravidlá:

- OEEZ sa nesmie spracovávať ako bežný domáci odpad;
- OEEZ treba odovzdávať na príslušných zberných miestach, ktoré sú riadené príslušnou samosprávnou obcou alebo registrovanými spoločnosťami.

V mnohých krajinách je k dispozícii domáci zber veľkých zariadení spadajúcich do kategórie OEEZ. V prípade zakúpenia nového spotrebiča môžete vrátiť starý spotrebič maloobchodnému predajcovi, ktorý musí zabezpečiť jeho bezplatný odvoz, pokiaľ ide o spotrebič rovnakého typu a disponujúceho rovnakými funkciami ako zakúpené zariadenie.

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

Podmienka	Spotreba energie	Obdobie, po ktorom zariadenie automaticky dosiahne stav
Rež im vypnutia	0.5 W	20min

Informácie o výrobku pre varné dosky pre domácnosť podľa Nariadenia (EÚ) č. 66/2014					
		Poloha	Symbol	Hodnota	Jednotka
Identifikácia modelu				CEH6DXXECTT/1	
Typ varnej dosky:				Elektrická varná doska	
Počet varných zón a/alebo plôch	zóny			4	
	plochy				
Technológia ohrevu (indukčné varné zóny a varné plochy, varné zóny s vyžarovaním tepla, pevné dosky)	Indukčné varné zóny				
	Indukčné varné plochy				
	varné zóny s vyžarovaním tepla			X	
	pevné dosky				
Pre kruhové varné zóny alebo plochy: priemer úžitkovej plochy na elektrickú ohrievanú varnú zónu zaokrúhlený na najbližších 5 mm	L'avá zadná	Ø	16,5	cm	
	Zadná stredná	Ø	-	cm	
	Pravá zadná	Ø	-	cm	
	Stredná ľavá	Ø	-	cm	
	Stredná v strede	Ø	-	cm	
	Stredná pravá	Ø	-	cm	
	L'avá predná	Ø	23,0	cm	
	Predná v strede	Ø	-	cm	
	Predná pravá	Ø	16,5	cm	
Pre nekruhové varné zóny alebo oblasti: dĺžka a šírka úžitkovej plochy na elektrickú ohrievanú varnú zónu alebo oblasť, zaokrúhlená na najbližších 5 mm	L'avá zadná	L W	-	cm	
	Zadná stredná	L W	-	cm	
	Pravá zadná	L W	16,5 27,0	cm	
	Stredná ľavá	L W	-	cm	

SK-111

	Stredná v strede	L W	-	cm
	Stredná pravá	L W	-	cm
	L'avá predná	L W	-	cm
	Predná v strede	L W	-	cm
	Predná pravá	L W	-	cm
Spotreba energie pre varnú zónu alebo plochu vypočítaná na kg	L'avá zadná	Elektrické varenie	186,0	Wh/kg
	Zadná stredná	Elektrické varenie	-	Wh/kg
	Pravá zadná	Elektrické varenie	176,9	Wh/kg
	Stredná ľavá	Elektrické varenie	-	Wh/kg
	Stredná v strede	Elektrické varenie	-	Wh/kg
	Stredná pravá	Elektrické varenie	-	Wh/kg
	L'avá predná	Elektrické varenie	167,0	Wh/kg
	Predná v strede	Elektrické varenie	-	Wh/kg
Spotreba energie pre varnú dosku vypočítaná na kg		Elektrická varná doska EC	180,0	Wh/kg
	Použitá norma: EN 60350-2 Elektrické spotrebiče pre domácnosť a na podobné účely – Časť 2: Varné dosky – metódy merania účinnosti			
Odporúčania na úsporu energie				
<ul style="list-style-type: none"> • Na dosiahnutie najlepšej účinnosti varnej dosky umiestnite panvicu do stredu varnej zóny. • Použitie pokrievky zníži dobu varenia a ušetrí energiu tým, že udržuje teplo. • Minimalizujte množstvo tekutiny alebo tuku, aby sa skrátili doby varenia. • Jedlo začnite pripravovať na vysokej úrovni a po zahriatí nastavenie znížte. • Používajte riad s rovnakým priemerom dna ako zobrazená varná zóna. 				

SK-112

Varnostna opozorila

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

Vgradnja

Nevarnost električnega udara

- Preden se lotite kakršnih koli del na aparatu ali vzdrževanja, aparat najprej odklopite iz električnega napajanja.
- Priključitev na učinkovit ozemljitveni sistem je izjemno pomembna in obvezna.
- Spremembe na domači električni napeljavi sme izvajati le usposobljen električar.
- Neupoštevanje tega nasveta lahko povzroči električni udar ali smrt.

Nevarnost ureznin

- Bodite previdni - robovi plošče so ostri.
- V primeru neprevidnosti lahko pride do telesnih poškodb ali ureznin.

Pomembna varnostna navodila

- Pred namestitvijo oziroma uporabo aparata skrbno preberite ta navodila.
Na ta aparat nikoli ne smete odlagati nobenih gorljivih materialov ali izdelkov.
- Poskrbite, da bodo te informacije na voljo osebi, ki je odgovorna za namestitev aparata, saj lahko s tem zmanjšate stroške namestitve.

- Da bi se izognili nevarnosti, je treba ta aparat namestiti v skladu s temi navodili za vgradnjo.
- Aparat mora pravilno namestiti in ozemljiti le ustrezno usposobljena oseba.
- Aparat mora biti priključen na tokokrog z ločilnim stikalom, ki zagotavlja popoln odklop iz napajanja.
- Nepravilna namestitev aparata lahko razveljavi vse garancijske ali odškodninske zahteve.

Uporaba in vzdrževanje

Nevarnost električnega udara

- Ne kuhajte na počeni ali počeni kuhalni plošči. Če se površina kuhalne plošče zlomi ali počni, aparat takoj odklopite iz omrežnega napajanja (stensko stikalo) in se obrnite na usposobljenega serviserja.
- Pred čiščenjem ali vzdrževanjem kuhalno ploščo izključite iz stenske vtičnice.
- Neupoštevanje tega nasveta lahko povzroči električni udar ali smrt.

Nevarnost za zdravje

- Ta naprava je skladna z elektromagnetnimi varnostnimi standardi.

Nevarnost zaradi vroče površine

- Med uporabo se dostopni deli tega aparata močno segrejejo in povzročijo opekline.

- Preprečite stik telesa, oblačil ali katerih koli drugih predmetov, razen primerne posode, z indukcijskim steklom, dokler se površina ne ohladi.
- Na površino kuhalne plošče ne postavljajte kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice in pokrovke, saj se ti predmeti lahko močno segrejejo.
- Otrokom preprečite dostop do kuhalne plošče.
- Ročaji ponev se lahko so lahko vroči na dotik. Poskrbite, da ročaji ponev ne bodo segali na območje drugih kuhalnih con, ki so vklopljene. Zagotovite, da so ročaji zunaj dosega otrok.
- Neupoštevanje tega nasveta lahko povzroči opekline in oparine.

Nevarnost ureznin

- Ko umaknete varnostni pokrovček, je izpostavljeno ostro rezilo strgala kuhalne plošče. Pri uporabi bodite zelo previdni in ga vedno shranite na varno mesto in izven dosega otrok.
- V primeru neprevidnosti lahko pride do telesnih poškodb ali ureznin.

Pomembna varnostna navodila

- Aparata med uporabo nikoli ne puščajte brez nadzora. Zaradi kipenja se lahko pojavi dim in pride do razlivanja mastnih tekočin, ki se lahko vnamejo.
- Aparata nikoli ne uporabljajte kot delovno površino ali površino za shranjevanje predmetov.

- Na aparatu nikoli ne puščajte nobenih predmetov ali pripomočkov.
- Aparata nikoli ne uporabljajte za gretje ali ogrevanje prostora.
- Po uporabi vedno izklopite kuhališča in kuhalno ploščo, kot je opisano v teh navodilih (tj. z uporabo upravljalnih elementov na dotik).
- Ne dovolite otrokom, da se igrajo z aparatom ali sedijo, stojijo ali plezajo nanj.
- Ne shranjujte predmetov, ki zanimajo otroke, v omaricah nad aparatom. Otroci se lahko pri plezanju na kuhalno ploščo močno poškodujejo.
- Ne puščajte otrok samih ali brez nadzora v prostoru, kjer uporabljate aparat.
- Otrokom ali invalidnim osebam z omejenimi sposobnostmi za uporabo aparata mora odgovorna in usposobljena oseba podati navodila za uporabo aparata. Inštruktor se mora prepričati, da lahko te osebe aparat uporabljajo brez ogrožanja sebe ali svoje okolice.
- Ne popravljajte ali zamenjajte nobenega dela aparata, razen če je to izrecno priporočeno v teh navodilih. Vsa ostala servisna dela mora opraviti usposobljen serviser.
- Za čiščenje kuhalne plošče ne uporabljajte parnega čistilca.
- Na kuhalno ploščo ne odlagajte težkih predmetov.
- Ne stojte na kuhalni plošči.

- Ne uporabljajte posod s skrhanimi robovi in posod ne vlecite po površini indukcijskega stekla, saj se lahko steklo zaradi tega opraska.
- Za čiščenje kuhalne plošče ne uporabljajte mrežic za čiščenje posode ali grobih, abrazivnih čistil, ki lahko opraskajo indukcijsko steklo.
- Če je priključni kabel poškodovan, morate preprečiti morebitna tveganja, zato ga sme nadomestiti samo proizvajalec, njegov servisni agent ali drug kvalificiran serviser.
- Aparat je namenjen uporabi v gospodinjstvu in v podobne namene, kot npr.: - v kuhinjah za osebe trgovin, pisarn in drugih delovnih okolij; v hišah na kmetiji; za stranke hotelov, motelov in drugih stanovanjskih okolij; - v obratih, ki ponujajo nočitev z zajtrkom.
- OPOZORILO: Aparat in njegovi dostopni deli se med delovanjem močno segrejejo. Pazite, da se ne boste dotaknili grelnih elementov. Otroci, mlajši od 8 let, naj se zadržujejo stran od aparata, razen če so pod stalnim nadzorom.
- Ta aparat lahko uporabljajo otroci, starejši od 8 let, ter osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali umskimi zmožnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj in znanja, pod ustreznim nadzorom, ali če imajo navodila za varno uporabo aparata ter če razumejo s tem povezana tveganja.

- Otroci naj se z aparatom ne igrajo. Otroci ne smejo čistiti aparata in na njem ne smejo izvajati vzdrževalnih del brez ustreznega nadzora.
- OPOZORILO: Kuhanje z maščobo ali oljem na kuhalni plošči brez nadzora je lahko nevarno in lahko povzroči nastanek požara. Ognja NIKOLI ne poskušajte pogasiti z vodo, ampak najprej izklopite aparat in nato plamene pokrijte npr. s pokrovko ali ognjevarno odejo.
- OPOZORILO: Nevarnost požara: ne hranite stvari na kuhalni površini.
- Opozorilo: Če površina kuhalne površine iz steklokeramike ali podobnega materiala za zaščito delov pod napetostjo počni, izklopite aparat, da se izognete možnosti električnega udara.
- Ne uporabljajte parnega čistilnika.
- Aparat ni predviden za delovanje z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za daljinsko upravljanje.

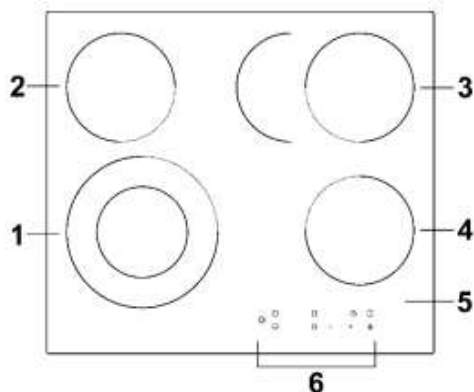
Čestitamo vam za nakup nove steklokeramične kuhalne plošče.

Priporočamo vam, da si vzamete nekaj časa in preberete ta navodila za uporabo/vgradnjo, da boste v celoti razumeli, kako pravilno namestiti in uporabljati aparat. Za informacije o namestitvi preberite poglavje o namestitvi.

Pred uporabo natančno preberite vsa varnostna navodila in shranite ta navodila za uporabo/vgradnjo, da jih boste lahko uporabili tudi pozneje.

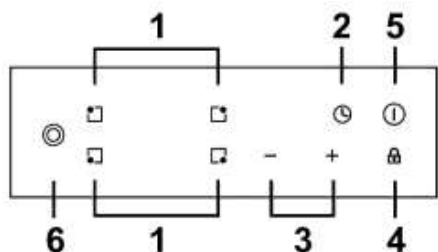
Pregled izdelka

Pogled od zgoraj



1. kuhališče z najv. 2200/1000 W
2. kuhališče z najv. 1200 W
3. kuhališče z najv. 2000/1100 W
4. kuhališče z najv. 1200 W
5. Steklena plošča
6. Upravljalna plošča

Upravljalna plošča



1. Gumbi za izbiro ogrevalne cone
2. Gumb časovnika
3. Gumbi za nastavitev stopnje moči/časovnika
4. gumb za zaklepanje
5. Gumb za vklop/izklop
6. Gumb za dvojno/ovalno območje

Informacije o izdelku

Mikroročunalniška steklokeramična kuhalna plošča z upornimi grelnimi žicami, mikroročunalniškim nadzorom in možnostjo izbire različnih stopenj moči ustreza različnim zahtevam kulinarike in je tako res optimalna izbira za sodobne družine. Steklokeramična kuhalna plošča se osredotoča na stranke in vključuje personalizirano zasnovo. Kuhalna plošča je varna in zanesljiva, kar vam omogoča udobno življenje ob uživanju v popolnih užitkih.

Pred uporabo nove steklokeramične kuhalne plošče

- Preberite ta navodila in še posebej upoštevajte razdelek »Varnostna opozorila«.
- Če je steklokeramična kuhalna plošča še vedno prekrita z zaščitno folijo, jo odstranite.

Uporaba upravljalnih elementov na dotik

- Upravljalni elementi so občutljivi na dotik, zato jih ni treba pritiskati.
- Uporabite blazinico prsta, ne konice.
- Vsakič, ko aparat zazna dotik, boste zaslišali pisk.
- Prepričajte se, da so gumbi vedno čisti, suhi in da jih nič ne prekriva (npr. posoda ali krpa). Uporabo upravljalnih elementov lahko oteži že tanka plast vode.

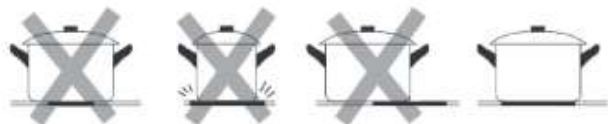


Izbira ustrezne kuhinjske posode

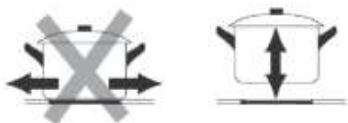
Ne uporabljajte posode s skrhanimi robovi ali ukrivljenim dnom.



Prepričajte se, da je dno posode gladko, da leži ravno ob steklu in da je enake velikosti kot kuhališča. Posodo vedno postavite na sredino kuhališča.



Posode s steklokeramične kuhalne plošče vedno dvignite in z njimi ne drsajte po površini, sicer lahko opraskajo steklo.



Uporaba steklokeramične kuhalne plošče

Za začetek kuhanja

1. Dotaknite se gumba za vklop/izklop.

Po vklopu se enkrat oglasi zvočni signal, na vseh prikazovalnikih se prikaže »-« ali »-«, kar pomeni, da je indukcijska kuhalna plošča v stanju pripravljenosti.


2. Na kuhališče, ki ga želite uporabiti, postavite primerno posodo.


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

3. Dotaknite se gumba za izbiro ogrevalne cone, da začne utripati indikator poleg gumba.

4. Stopnjo moči nastavite tako, da se dotaknete gumba »-« ali »+«.

- Če nastavitve segrevanja ne izberete v 1 minuti, se steklokeramična kuhalna plošča samodejno izklopi. Znova boste morali začeti s 1. korakom.
- Nastavitev segrevanja lahko spremenite kadar koli med kuhanjem.

5. Ko območje 1 ali 3 deluje, se dotaknite gumba za izbiro ogrevalne cone in s pritiskom na gumb  aktivirajte dvojno ali ovalno kuhavno območje.

Ko deluje dvojno ali ovalno kuhavno območje, se dotaknite gumba za izbiro ogrevalne cone in nato s pritiskom na gumb  izklopite dvojno ali ovalno kuhavno območje.

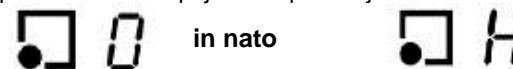
SL-121

Ko končate s kuhanjem

1. Dotaknite se gumba za izbiro ogrevalne cone, ki jo želite izklopiti.

2. Kuhališče izklopite tako, da se dotaknete gumba »-« in se pomaknete navzdol do »0« oziroma za 1 sekundo držite gumba »+« in »-« istočasno, s čimer se takoj pomaknete na »0«.

Prepričajte se, da prikazovalnik stopnje moči prikazuje »0« in nato »H«.



3. Popolnoma izklopite kuhavno ploščo tako, da se dotaknete gumba za »vklop/izklop«.

4. Pazite se vročih površin

Črka »H« vas opozori, katero kuhališče je vroče na dotik. Ta črka izgine, ko se površina ohladi na varno temperaturo. To opozorilo se lahko uporablja tudi kot funkcija varčevanja z energijo; če želite dodatno segreti posodo, uporabite še vročo kuhavno ploščo.



Zaklepanje upravljalnih elementov

- Upravljalne elemente lahko zaklenete, da preprečite nenamerno uporabo (da ne bi na primer otroci po nesreči vklopili kuhališč).
- Ko so upravljalni elementi zaklenjeni, so onemogočeni vsi upravljalni elementi razen gumba za vklop/izklop.



Za zaklepanje upravljalnih elementov

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

Za odklepanje upravljalnih elementov

1. Prepričajte se, da je steklokeramična kuhalna plošča vklopljena.
2. Dotaknite se in nekaj časa držite gumb za zaklepanje.
3. Zdaj lahko začnete uporabljati steklokeramično kuhavno ploščo.



Ko je kuhalna plošča v zaklenjenem načinu, so onemogočeni vsi upravljalni elementi razen gumba za VKLOP/IZKLOP . Steklokeramično kuhavno ploščo lahko v nujnih primerih vedno izklopite z gumbom za VKLOP/IZKLOP , za uporabo vseh ostalih funkcij pa jo morate najprej odkleniti.

SL-122

Zaščita pred previsoko temperaturo

Vgrajeni temperaturni senzor spremlja temperaturo v steklokeramični kuhalni plošči. Ko zazna prekomerno temperaturo, se steklokeramična kuhalna plošča samodejno izklopi.

Zaščita pred prekomernim razlitjem

Zaščita pred prekomernim razlitjem je varnostna zaščitna funkcija. Če voda steče na upravljalno ploščo, funkcija v 10 sekundah samodejno izklopi kuhavno ploščo in za 1 sekundo se oglasi zvočni signal.

Opozorilo o preostali toploti

Če kuhavno ploščo že nekaj časa uporabljate, ostane nekoliko vroča. Črka »H« vas opozarja, da se je ne dotikajte.

Samodejni izklop

Steklokeramična kuhalna plošča je opremljena z varnostno zaščitno funkcijo samodejnega izklopa. Ta funkcija kuhavno ploščo samodejno izklopi, če se zgodi, da jo sami pozabite izklopiti. Privzeti časi delovanja glede na različne stopnje moči so prikazani v spodnji tabeli:

Stopnja moči	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Privzeto delovanje časovnika (ura)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

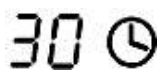
Uporaba časovnika


Časovnik lahko uporabljate na dva različna načina:

- Lahko ga uporabljate kot minutni opomnik. V tem primeru časovnik po izteku nastavljenega časa ne bo izklopil nobenega kuhališča.
- Lahko ga nastavite tako, da bo po izteku nastavljenega časa izklopil eno ali več kuhališč.
- Časovnik lahko nastavite na vrednost do 99 minut.

Uporaba časovnika kot minutnega opomnika

Če ne izberete nobenega kuhališča

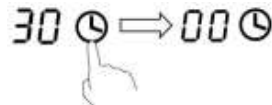
1. Prepričajte se, da je kuhalna plošča vklopljena.
Opomba: minutni opomnik lahko uporabite tudi, če ne izberete nobenega kuhališča.
2. Dotaknite se gumba časovnika, indikator opozorilnega signala bo začel utripati in na prikazovalniku časovnika se bo prikazalo »30«. 

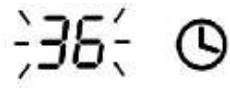
3. Čas nastavite tako, da se dotaknete gumba »-« ali »+« 

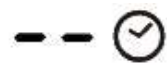
Namig: Z enim dotikom gumba »-« ali »+« vrednost zmanjšate ali povečate za 1 minuto.

Če gumb »-« ali »+« časovnika pridržite, vrednost zmanjšate oziroma povečate za 10 minut.

Če nastavljeni čas presega 99 minut, se časovnik samodejno vrne na vrednost 0 minut.


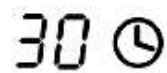
4. Čas prekličete tako, da se dotaknete gumba časovnika in na prikazovalniku minut se prikaže »00«. 

5. Ko je čas nastavljen, časovnik takoj začne odšteti. Na prikazovalniku se prikaže preostali čas in indikator časovnika utripa 5 sekund. 

6. Po izteku nastavljenega časa bo zvočni signal piskal 30 sekund, na indikatorju časovnika pa bo prikazan simbol »- -«. 

Nastavitev časovnika za izklop enega kuhališča

Kuhališča, nastavljena s to funkcijo:

1. Dotaknite se gumba za izbiro ogrevalne cone, za katero želite nastaviti časovnik. (npr. cona št. 1) 
2. Dotaknite se gumba časovnika, indikator opozorilnega signala bo začel utripati in na prikazovalniku časovnika se bo prikazalo »30«. 
3. Čas nastavite tako, da se dotaknete gumba »-« ali »+«.

Namig: Z enim dotikom gumba »-« ali »+« vrednost zmanjšate ali povečate za 1 minuto. Če gumb »-« ali »+« časovnika pridržite, vrednost zmanjšate oziroma povečate za 10 minut.

Ce nastavljeni čas presega 99 minut, se časovnik samodejno vrne na vrednost 0 minut.

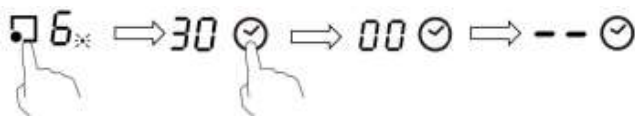
4. Ko je čas nastavljen, časovnik takoj začne odšteti. Na prikazovalniku se prikaže preostali čas in indikator časovnika utripa 5 sekund.



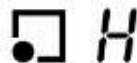
OPOMBA: Ob indikatorju stopnje moči bo zasvetila rdeča pika, ki označuje izbrano cono.



5. Če želite časovnik preklicati, se dotaknite gumba za izbiro polja segrevanja, nato se dotaknite gumba za nastavitev časovnika, pri čemer se časovnik prekliče in takrat se na prikazovalniku minut prikaže »00« ter »-«.



6. Po izteku časovnika za kuhanje se ustrezno kuhališče samodejno izklopi in prikaže se »H«.



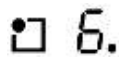
Druga kuhališča bodo še naprej delovala, če so bila predhodno vklopljena.

Nastavitev časovnika za izklop več kot enega kuhališča

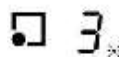
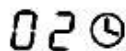
1. Če več kot ena ogrevalna cona uporablja to funkcijo, bo indikator časovnika prikazal najkrajši čas. (Če je npr. za cono 1 nastavljen čas 2 minuti in je za cono 2 nastavljen čas 5 minut, indikator časovnika prikazuje vrednost »2«.)

OPOMBA: Utripajoča rdeča pika ob indikatorju stopnje moči pomeni, da indikator časovnika prikazuje čas ogrevalne cone.

Če želite preveriti nastavljeni čas druge ogrevalne cone, se dotaknite gumba za izbiro ogrevalne cone. Časovnik bo prikazal nastavljeni čas.



(nastavljen na 5 minut)



(nastavljen na 2 minut)

2. Po izteku časovnika za kuhanje se ustrezno kuhališče samodejno izklopi in prikaže se »H«.



OPOMBA: Če želite spremeniti čas, ko je časovnik že nastavljen, morate začeti s 1. korakom.

Nega in čiščenje

Kaj?	Kako?	Pomembno!
Vsakodnevna umazanija na steklu (prstni odtisi, sledi, madeži hrane ali razlitja nesladkanih tekočin)	<ol style="list-style-type: none"> Kuhalno ploščo izklopite iz električnega napajanja. Ko je steklo še toplo (ne sme biti vroče!), nanesite čistilo za kuhalne plošče. Izperite in obrišite s čisto krpo ali papirnato brisačo. Ponovno vključite napajanje kuhalne plošče. 	<ul style="list-style-type: none"> Ko je kuhalna plošča izključena iz napajanja, so lahko kuhališča še vedno vroča, čeprav ni prikazan noben indikator za »vročo površino«. Bodite zelo previdni. Mrežice za trdovratno umazanje, nekatere najlonske mrežice in groba/abrazivna čistila lahko opraskajo steklo. Primernost čistila ali mrežice vedno preverite na nalepki. Na kuhalni plošči nikoli ne smete pustiti ostankov čistil, saj lahko povzročijo obarvanje stekla.
Ostanki kipenja, stopljenih snovi in vročih tekočin s sladkorjem	<p>Takoj odstranite z lopatko, paletnim nožem ali strgalom s kovinskim rezilom, primernim za steklokeramične kuhalne plošče, pri čemer pazite, da se ne dotaknete vročih površin kahalnih con:</p> <ol style="list-style-type: none"> Kuhalno ploščo izklopite iz stenske vtičnice. Rezilo ali pripomoček držite pod kotom 30° in postrgajte umazanijo oziroma zasušene ostanke tekočin na hladni del kuhalne plošče. Umazanijo očistite ali zasušene ostanke tekočin obrišite s kuhinjsko krpo ali papirnato brisačo. Sledite zgornjim korakom od 2 do 4 za »vsakodnevno umazanijo na steklu«. 	<ul style="list-style-type: none"> Čim prej odstranite madeže, ki so jih povzročila stopljena in sladka živila ali razlite tekočine. Če pustite, da se ohladijo na steklu, jih boste morda težko odstranili in lahko celo trajno poškodujejo stekleno površino. Nevarnost ureznin: ko je varnostni pokrovček umaknjen, je rezilo strgala ostro kot britev. Pri uporabi bodite zelo previdni in ga vedno shranite na varno mesto in izven dosega otrok.

Ostanki razlitih tekočin na upravljalnih elementih na dotik	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kuhalno ploščo izključite iz električnega napajanja. 2. Popivnajite razlito tekočino. 3. Območje z upravljalnimi elementi na dotik obrišite s čisto, vlažno gobico ali krpo. 4. Območje do suhega obrišite s papirnato brisačo. 5. Ponovno vključite napajanje kuhalne plošče. 	<ul style="list-style-type: none"> • Kuhalna plošča lahko zapiska in se samodejno izklopi, upravljalni elementi na dotik pa morda ne bodo delovali, dokler je na njih tekočina. Preden ponovno vklopite kuhalno ploščo, do suhega obrišite območje z upravljalnimi elementi na dotik.
---	---	--

Namigi in nasveti

Težava	Možen vzrok	Ukrep
Steklokeramične kuhalne plošče ni mogoče vklopiti.	Ni električnega napajanja.	Prepričajte se, da je steklokeramična kuhalna plošča priključena na napajanje in da je vklopljena. Preverite, ali je v vašem domu ali okolici prišlo do izpada električne energije. Če ste vse preverili in težave kljub temu ne morete odpraviti, pokličite usposobljenega serviserja.
Upravljalni elementi na dotik se ne odzivajo.	Upravljalni elementi so zaklenjeni.	Odklenite upravljalne elemente. Za navodila glejte razdelek »Uporaba steklokeramične kuhalne plošče«.
Upravljalne elemente na dotik je težje upravljati.	Na upravljalnih elementih je morda tanek sloj vode ali pa se upravljalnih elementov dotikate s konico prsta.	Prepričajte se, da je območje upravljalnih elementov na dotik suho, pri dotikanju upravljalnih elementov pa uporabite blazinico prsta.
Steklo je opraskano.	Kuhinjska posoda ima hrapave robove. Uporabljena je bila neprimerna, abrazivna mrežica ali čistilo.	Uporabljajte kuhinjsko posodo z ravnim in gladkim dnom. Glejte razdelek »Izbira ustrezne kuhinjske posode«. Glejte razdelek »Nega in čiščenje«.
Nekatere posode prasketajo ali šklopotajo.	Vzrok je lahko konstrukcija kuhinjske posode (plasti različnih kovin, ki oddajajo različne vibracije).	To je običajno za kuhinjsko posodo in ne pomeni napake.

Tehnične specifikacije

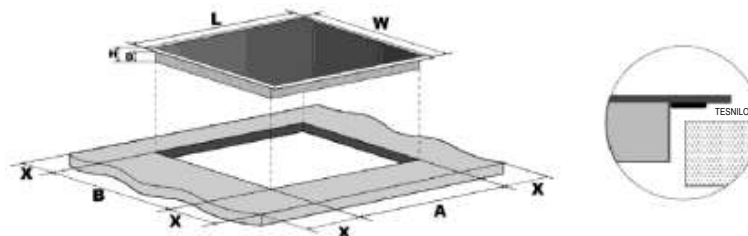
Kuhalna plošča	CEH6DXECTT/1
Kuhališča	4 cone
Napajalna napetost	220–240 V~, 50–60 Hz
Vgrajena električna moč	6039-7186W
Velikost izdelka D x Š x V (mm)	590X520X52
Vgradne mere A x B (mm)	560 X 490

Teža in mere so približne. Ker si nenehno prizadevamo za izboljšanje naših izdelkov, lahko specifikacije in modele spremenimo brez predhodnega obvestila.

Vgradnja


Izbira opreme za vgradnjo

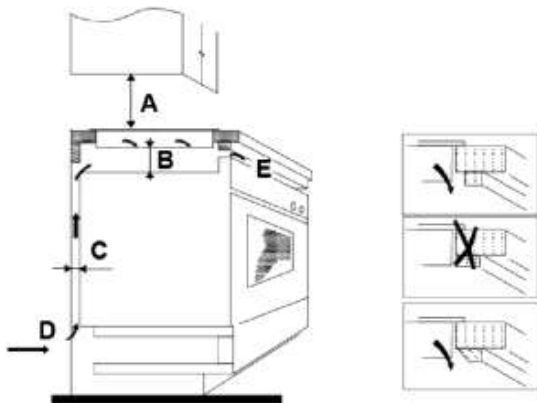
Izrežite delovno površino izrežite v skladu z merami, prikazanimi na risbi. Okoli odprtine je treba pustiti najmanj 5 cm prostora za vgradnjo in uporabo. Prepričajte se, da je debelina delovne površine vsaj 30 mm. Izberite toplotno odporen material delovne površine, da se izognete večjim deformacijam, ki jih povzroča toplotno sevanje iz kuhalne plošče. Kot je prikazano spodaj:



D (mm)	Š (mm)	V (mm)	G (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	52	48	560+5	490+5	min. 50

V vsakem primeru se prepričajte, da ima steklokeramična kuhalna plošča zadostno prezračevanje in da odprtine za vstop in izstop zraka niso zakrite. Prepričajte se, da je steklokeramična kuhalna plošča v dobrem stanju. Kot je prikazano spodaj.

 Opomba: Varnostna razdalja med kuhhalno ploščo in omarico nad kuhhalno ploščo mora biti najmanj 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	min. 50	min. 30	Vstop zraka	Izstop zraka, 10 mm

Pred namestitve kuhhalno ploščo, se prepričajte:

- da je delovna površina kvadratna in ravna in noben konstrukcijski element ne posega v prostorske zahteve;
- da je delovna površina izdelana iz toplotno odpornega materiala;
- če je kuhhalna ploščica nameščena nad pečico, ima pečica vgrajen hladilni ventilator;
- da bo vgradnja skladna z vsemi zahtevami glede odnikov ter z veljavnimi standardi in predpisi;
- da je na omrežni napeljavi vgrajeno ustrezno ločilno stikalo, ki zagotavlja popoln odklop iz električnega omrežja, ki mora biti nameščeno in postavljeno v skladu z lokalnimi pravili in predpisi o ožičenju.
Ločilno stikalo mora biti homologiranega tipa in mora zagotavljati 3 mm razdaljo med kontakti na vseh polih (ali vseh aktivnih [faznih] vodnikih, če lokalni predpisi za ožičenje dopuščajo to spremembo zahtev);
- da bo ločilno stikalo nameščeno na mestu, ki bo lahko dostopno za kupca z nameščeno kuhhalno ploščo;
- če imate v zvezi z namestitvijo kakršne koli pomisleke, se posvetujte z lokalnimi gradbenimi organi in se seznanite s podzakonskimi akti;
- na stenah okoli kuhhalne ploščice morajo biti nameščene toplotno odporne obloge, ki so enostavne za čiščenje (npr. keramične ploščice).

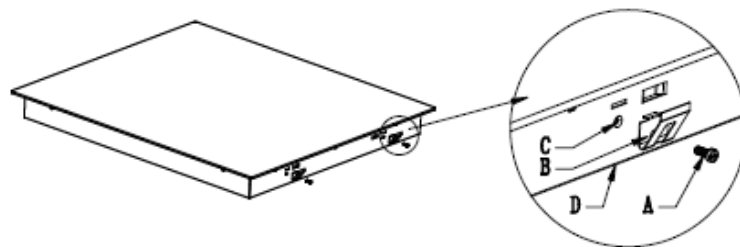
Ko namestitve kuhhalno ploščo, se prepričajte, da:

- napajalni kabel ni dostopen prek vrat ali predalov kuhhalnske omarice;
- je zagotovljen zadosten pretok svežega zraka iz zunanosti omarice do podnožja kuhhalne ploščice;
- je pod podnožjem kuhhalne ploščice nameščena zaščitna toplotna pregrada, če je kuhhalna ploščica nameščena nad predalom ali omarico;
- lahko kupec brez težav dostopa do ločilnega stikala.

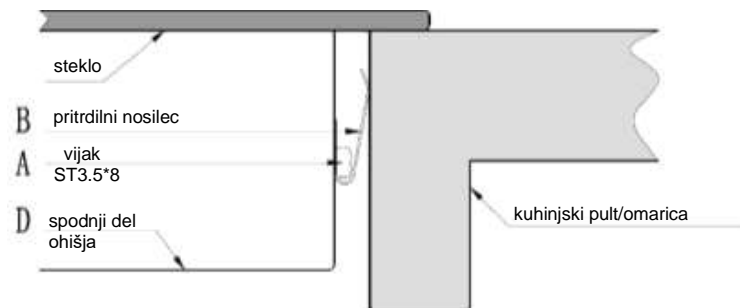
Pred namestitvijo pritrdilnih nosilcev

Aparat položite na stabilno, gladko površino (uporabite embalažo). Regulatorjev, ki molijo iz kuhhalne ploščice, ne pritiskajte na silo.

Kuhhalno ploščico po namestitvi pritrdite na delovno površino tako, da privijete 4 nosilce na spodnjem delu ohišja kuhhalne ploščice (glejte sliko).



A	B	C	D
vijak	nosilec	Luknja za vijak	podnožje



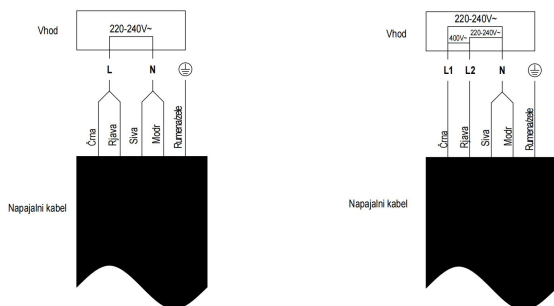
Svarila

1. Steklokeramično kuhhalno ploščico mora namestiti usposobljeno osebje ali serviserji. Na voljo so vam naši strokovnjaki. Tega postopka nikoli ne izvajajte sami.

2. Steklokeramična kuhalna plošča ne sme biti nameščena na hladilno opremo, pomivalne stroje in sušilne stroje.
3. Steklokeramično kuhhalno ploščo vgradite tako, da bo omogočeno kar najboljše oddajanje toplote, kar pozitivno vpliva na njeno zanesljivost.
4. Stena in inducirano ogrevalno območje nad delovno površino morata biti odporna na visoke temperature.
5. Na vročino morata biti odporna tudi večplastno polnilo in lepilo delovne površine, da ne pride do poškodb.
6. Ne uporabljajte parnega čistilnika.
7. Ta steklokeramična kuhhalna plošča se lahko priključi samo na sistem napajanja z impedanco največ 0,427 Ohma. Če je potrebno, se za informacije o impedanci sistema obrnite na svojega dobavitelja.

Priključitev kuhalne plošče na električno omrežje

Priključitev v električno omrežje mora biti skladna z ustreznim standardom ali izvedena prek enopolnega odklopnika. Način priključitve je prikazan spodaj.



1. Če je kabel poškodovan ali ga je treba zamenjati, mora to storiti strokovnjak pooblaščenega servisa z ustreznim orodjem, da se izognete nesrečam.
2. Če kuhhalno ploščo priključite neposredno na električno omrežje, morate vgraditi večpolni odklopnik z razdaljo med kontakti vsaj 3mm.
3. Monter mora zagotoviti, da je priključitev na električno omrežje ustrezna in skladna z varnostnimi predpisi.
4. Kabel ne sme biti prepognjen ali stisnjen.
5. Stanje kabla je treba redno preverjati. Zamenja ga lahko samo ustrezno usposobljen strokovnjak.



Ta aparat je označen v skladu z evropsko direktivo 2012/19/EU o odpadni električni in elektronski opremi (OEEO). OEEO vsebuje onesnaževalne snovi (ki lahko negativno vplivajo na okolje) in osnovne elemente (ki jih je mogoče ponovno uporabiti). Pomembno je, da je OEEO obdelana s posebnimi postopki za pravilno odstranjevanje in odlaganje onesnaževal ter predelavo vseh materialov. Posamezniki imajo lahko pomembno vlogo pri preprečevanju, da bi OEEO postala okoljska težava. Nujno je treba upoštevati nekatera temeljna pravila:

- z OEEO ne smete ravnati kot z gospodinjstskimi odpadki.
- OEEO je treba odpeljati v posebne zbirne centre, ki jih upravlja mestni svet ali registrirano podjetje. V številnih državah je lahko za veliko OEEO na voljo odvoz kosovnih odpadkov iz gospodinjstev. Ob nakupu novega aparata lahko starega oddate prodajalcu, ki ga je dolžan brezplačno prevzeti po načelu eden za enega, če je nova oprema enake vrste in ima enake funkcije kot stara.

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

Pogoji	Poraba energije	Obdobje, po katerem oprema samodejno doseže e pogoj
Način izklopa	0.5 W	20min

Informacije o izdelku za gospodinjske električne kuhalne plošče v skladu z Uredbo Komisije (EU) št. 66/2014					
		Položaj	Simbol	Vrednost	Enota
Identifikacija modela		CEH6DXXECTT/1			
Vrsta kuhalne plošče:		Električna kuhalna plošča			
Število kuhališč in/ali kahalnih območij	cone		4		
	območja				
Tehnologija segrevanja (indukcijska kuhališča in kahalna območja, sevalna kuhališča, trdne plošče)	Indukcijska kuhališča				
	Indukcijska kuhališča				
	sevalna kuhališča		X		
	trdne plošče				
Za okrogla kuhališča ali površine: premer uporabne površine posameznega električno ogrevanega kuhališča, zaokrožen na najbližjih 5 mm	Zadaj levo	Ø	16,5	cm	
	Zadaj na sredini	Ø	-	cm	
	Zadaj desno	Ø	-	cm	
	Na sredini levo	Ø	-	cm	
	Osrednji na sredini	Ø	-	cm	
	Na sredini desno	Ø	-	cm	
	Spredaj levo	Ø	23,0	cm	
	Spredaj na sredini	Ø	-	cm	
	Spredaj desno	Ø	16,5	cm	
	Za kuhališča ali območja, ki niso okrogle oblike: dolžina in širina uporabne površine posameznega električno ogrevanega kuhališča ali območja, zaokrožen na najbližjih 5 mm	Zadaj levo	L Š	-	cm
Zadaj na sredini		L Š	-	cm	
Zadaj desno		L Š	16,5 27,0	cm	
Na sredini levo		L Š	-	cm	

SL-133

	Osrednji na sredini	L Š	-	cm
	Na sredini desno	L Š	-	cm
	Spredaj levo	L Š	-	cm
	Spredaj na sredini	L Š	-	cm
	Spredaj desno	L Š	-	cm
Izračunana poraba energije posameznega kuhališča ali območja na kg	Zadaj levo	ECKuhanje na elektriko	186,0	Wh/kg
	Zadaj na sredini	ECKuhanje na elektriko	-	Wh/kg
	Zadaj desno	ECKuhanje na elektriko	176,9	Wh/kg
	Na sredini levo	ECKuhanje na elektriko	-	Wh/kg
	Osrednji na sredini	ECKuhanje na elektriko	-	Wh/kg
	Na sredini desno	ECKuhanje na elektriko	-	Wh/kg
	Spredaj levo	ECKuhanje na elektriko	167,0	Wh/kg
	Spredaj na sredini	ECKuhanje na elektriko	-	Wh/kg
Izračunana poraba energije kahalne plošče na kg		ECElektrična kahalna plošča	180,0	Wh/kg
	Uporabljeni standard: EN 60350-2 Gospodinjski električni kahalni aparati – 2. del: Kuhalne plošče – Metode za merjenje funkcionalnosti			
Predlogi za varčevanje z energijo:				
<ul style="list-style-type: none"> • Za največjo učinkovitost kahalne plošče postavite posodo na sredino kuhališča. • Z uporabo pokrovke, ki ohranja toploto, boste skrajšali čas kuhanja in prihranili energijo. • Zmanjšajte količino tekočine ali maščobe, da skrajšate čas kuhanja. • Kuhati začnite pri visoki nastavitvi in zmanjšajte nastavev, ko se hrana segreje. • Uporabite posode enakega premera kot je premer grafike izbrane cone. 				

SL-134

Sigurnosna upozorenja

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

Ugradnja

Opasnost od strujnog udara

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

Opasnost od nastanka porezotina

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

Važne sigurnosne upute

- Pažljivo pročitajte ove upute prije ugradnje ili uporabe uređaja.
- Ne dozvoljava se stavljanje zapaljivih materijala ili proizvoda na ovaj uređaj.
- Neka su ove informacije dostupne osobi odgovornoj za ugradnju uređaja jer se na taj način mogu smanjiti troškovi ugradnje.

- Da biste izbjegli nastanak nezgode, uređaj trebate ugraditi u skladu ovim uputama za ugradnju.
- Uređaj treba ispravno ugraditi i uzemljiti isključivo prikladno kvalificirana osoba.
- Ovaj uređaj treba spojiti na krug kojim se uključuje izolacijska sklopka kojom se omogućuje potpuno odspajanje od napajanja.
- Ako se uređaj neispravno ugradi, jamstvo ili odgovornost postaju nevažeći.

Rad i održavanje

Opasnost od strujnog udara

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

Opasnost po zdravlje

- Ovaj je uređaj u skladu s elektromagnetskim sigurnosnim normama.

Opasnost od vruće površine

- Tijekom uporabe dostupni dijelovi ovog uređaja postaju toliko vrući da se njima mogu prouzrokovati opekline.
- Ne dopustite da vaše tijelo, odjeća ili bilo koji drugi predmet koji nije prikladan posude za pripremanje

dođe u doticaj s indukcijskim staklom dok se površina ne ohladi.

- S obzirom da se mogu zagrijati metalni predmeti kao što su noževi, vilice, žlice i poklopci, ne smijete ih stavljati na površinu ploče za kuhanje.
- Držite djecu podalje.
- Ručke lonca za pirjanje mogu postati previše vruće za dodirivanje. Provjerite prelaze li se ručkama lonca za pirjanje druge zone za pripremanje koje su uključene. Držite ručke izvan dosega djece.
- Ako se ne pridržavate ovog savjeta, mogu nastati opekotine i oparine.

Opasnost od nastanka porezotina

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

Važne sigurnosne upute

- Nikada ne ostavljajte uređaj bez nadzora dok se upotrebljava. Ako nešto prekipi, može doći do nastanka dima i masnog prelijevanja koje se može zapaliti.
- Nikada ne upotrebljavajte uređaj kao radnu površinu ili površinu za pohranu.
- Nikada ne ostavljajte predmete ili pribor na uređaju.
- Nikada ne upotrebljavajte svoj uređaj za zagrijavanje prostorije.

- Nakon uporabe uvijek isključite zone za pripremanje i ploču za kuhanje u skladu s opisanim u ovom priručniku (tj. uporabom upravljačkih elemenata na dodir).
- Ne dopuštajte djeci da se igraju s uređajem, da sjede, stoje na njemu ili da se penju po njemu.
- Ne spremajte predmete koji bi mogli biti zanimljivi djeci u kuhinjske ormare iznad uređaja. Djeca koja se penju na površinu za pripremanje mogu se ozbiljno ozlijediti.
- Ne ostavljajte djecu samu ili bez nadzora na području gdje se upotrebljava uređaj.
- Djeca ili osobe s invaliditetom kojim se ograničava njihova sposobnost uporabe uređaja trebaju imati odgovornu i stručnu osobu uza sebe koja će ih podučiti o uporabi. Instruktor se treba zadovoljiti što može upotrebljavati uređaj bez opasnosti za sebe ili svoju okolinu.
- Ne popravljajte ili zamjenjujte dijelove uređaja osim ako se to posebno ne preporučuje u priručniku. Sve ostale oblike servisiranja treba obaviti kvalificirani tehničar.
- Ne upotrebljavajte čistač na paru za čišćenje ploče za kuhanje.
- Ne stavljajte ili ispuštajte teške predmete na ploču za kuhanje.
- Ne smijete stajati na ploči za kuhanje.
- Ne upotrebljavajte tave s nazubljenim rubovima i ne vucite tave po indukcijskoj staklenoj površini jer time možete oštetiti staklo.

- Ne upotrebljavajte žice za struganje ili druga gruba sredstva za čišćenje površine za pripremanje jer njima možete oštetiti indukcijsko staklo.
- Ako je kabel za napajanje oštećen, treba ga zamijeniti proizvođač, njegov serviser ili osobe sličnih kvalifikacija da bi se izbjegla opasnost.
- Ovaj uređaj namijenjen je za uporabu u kućanstvu i za slične namjene kao što su:
 - kuhinjski prostori za osoblje u trgovinama, uredima i drugim radnim okruženjima; -kuće na farmi; -klijenti u hotelima, motelima i drugim stambenim okruženjima; -okruženja s krevetom i doručkom.
- UPOZORENJE: Uređaj i pripadajući dostupni dijelovi postaju vrući tijekom uporabe. Obratite pozornost i ne dirajte grijače. Djecu mlađu od 8 godina treba držati podalje osim ako nisu pod stalnim nadzorom.
- Ovaj uređaj mogu upotrebljavati djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili su dobili upute u vezi sa sigurnom upotrebom uređaja te ako shvaćaju povezane opasnosti.
- Djeca se ne smiju igrati uređajem. Djeca ne smiju obavljati čišćenje ni održavanje uređaja bez nadzora.
- UPOZORENJE: Kuhanje na ploči za kuhanje bez nadzora uz uporabu masti ili ulja može biti opasno i može rezultirati požarom. NIKADA ne pokušavajte ugasiti vatru vodom, nego isključite uređaj i pokrijte plamen npr. poklopcem ili vatrootpornom pokrivačem.

- UPOZORENJE: Opasnost od požara: ne odlažite predmete na površine za kuhanje.
- Upozorenje: Ako na površini ima pukotina, isključite uređaj da biste izbjegli mogućnost nastanka strujnog udara ako se radi o staklokeramičkim površinama ploče za kuhanje ili sličnim materijalima kojima se štite dijelovi pod naponom
- Ne smije se upotrebljavati parni čistač.
- Uređaj nije namijenjen radu pomoću vanjskog vremenskog programatora ili zasebnog sustava na upravljanje na daljinu.

Čestitamo vam na kupnji nove keramičke ploče za kuhanje.

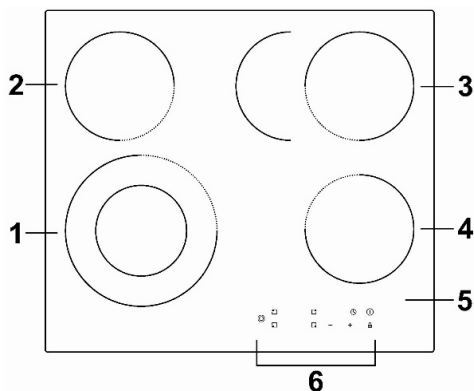
Preporučujemo vam da pažljivo pročitate ovaj priručnik s uputama/priručnik za ugradnju da biste potpuno mogli razumjeti kako ispravno postaviti i upotrebljavati uređaj.

Za ugradnju, pročitate odjeljak o ugradnji.

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

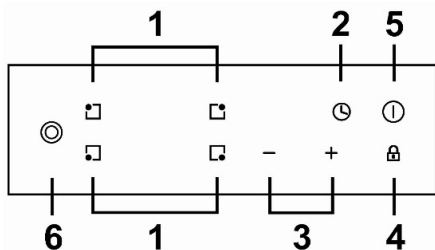
Pregled proizvoda

Prikaz odozgo



1. zona od najviše 2200/1000 W
2. zona od najviše 1200 W
3. zona od najviše 2000/1100 W
4. zona od najviše 1200 W
5. Staklena ploča
6. Upravljačka ploča

Upravljačka ploča



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

Informacije o proizvodu

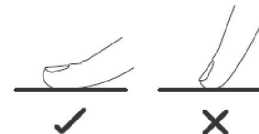
Mikroračunalnom keramičkom pločom za kuhanje mogu se ispuniti razne potrebe u kuhinji zbog zagrijavanja otpornom žicom, mikroračunalnog upravljanja i odabira više mogućnosti napajanja te je stoga zaista optimalan izbor za moderne obitelji. Keramička ploča za kuhanje usmjerava se ka kupcima i njom se omogućava personalizirani dizajn. Ploča za kuhanje ima siguran i pouzdan radni učinak čime se vaš život čini ugodnijim i omogućuje vam se da u njemu potpuno uživate.

Prije uporabe nove keramičke ploče za kuhanje

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

Uporaba upravljačkih elemenata na dodir

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

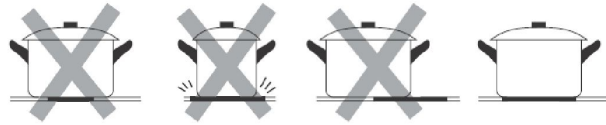


Odabir ispravnog posuđa za kuhanje

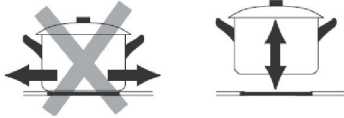
Ne upotrebljavajte posuđe za kuhanje s nazubljenim rubovima ili zakrivljenom bazom.



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



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



Uporaba keramičke ploče za kuhanje

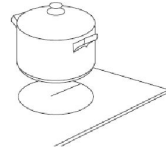
Za početak pripremanja

1. Dodirnite upravljački element za uključivanje/isključivanje. Nakon uključivanja napajanja, zujalica se oglašava jedanput, a na svim se zaslonima prikazuje „-“ ili „—“ čime se ukazuje da je indukcijska ploča za kuhanje u stanju pripravnosti.



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

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




3. Kada dodirnete upravljački element za odabir zone zagrijavanja, pokazivač pored tipke treperi.




4. Postavite razinu topline dodirivanjem upravljačkog elementa „-“ ili „+“.

- Ako ne odaberete postavku topline u roku od 1 minute, automatski se isključuje keramička ploča za kuhanje. Morate početi ponovno od 1. koraka.
- Možete promijeniti postavku topline u bilo kojem trenutku tijekom kuhanja.



5. Kada zona 1 ili 3 radi, pritisnite upravljački element za odabir zone zagrijavanja i zatim pritisnite tipku za aktiviranje dvostruke zone ili ovalne zone .



Kada radi dvostruka zona ili ovalna zona, pritisnite upravljački element za odabir zone zagrijavanja i zatim pritisnite tipku za isključivanje dvostruke zone ili ovalne zone .

HR-143

Nakon završetka pripremanja

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



2. Isključite zonu kuhanja dodirivanjem „-“ i pomicanjem prema dolje do „0“ ili istovremenim držanjem gumba „+“ i „-“ pritisnutim 1 sekundu jer se time izravno prebacuje na „0“.

Provjerite prikazuje li se na pokazivaču napajanja „0“, a zatim „H“.



a zatim



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



4. Pazite na vruće površine

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



Blokiranje upravljačkih elemenata

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



Za blokiranje upravljačkih elemenata

Dodirnite upravljački element za zaključavanje tipki. Pokazivač vremenskog programatora prikazuje vrijednost „Lo“.

Za otključavanje upravljačkih elemenata

1. Pobrinite se da se uključi keramička ploča za kuhanje.
2. Dodirnite i držite upravljački element za zaključavanje tipki na neko vrijeme.
3. Sada možete početi upotrebljavati svoju keramičku ploču za kuhanje.



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

HR-144

Zaštita od nadtemperature

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

Zaštita od prelijevanja

Zaštita od prelijevanja je sigurnosna zaštitna funkcija. Automatski isključuje ploču za kuhanje unutar 10 sekundi ako se voda slijeva na upravljačku ploču, dok će se zvučni signal oglasiti za 1 sekundu.

Upozorenje o ostatku topline

Kada ploča za kuhanje radi neko vrijeme, prisutan je ostatak topline. Pojavljuje se slovo „H” kao upozorenje da se držite podalje od ploče za kuhanje.

Automatsko isključivanje

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

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

Uporaba vremenskog programatora

Možete upotrebljavati vremenski programator na dva različita načina:

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

Uporaba vremenskog programatora kao tajmera

Ako niste odabrali nijednu zonu za kuhanje

- Pobrinite se da se uključi površina za kuhanje.

Napomena: možete se koristiti tajmerom čak i kada ne odabirete zone za kuhanje.

- Dodirnite kontrolu vremenskog programatora, time pokazatelj tajmera počinje treperiti i prikazuje se „30” na zaslonu vremenskog programatora.



- Postavite vrijeme dodirivanjem upravljačkog elementa „-” ili „+”

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

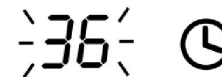
Dodirnite i držite upravljački element „-” ili „+” vremenskog programatora i vrijeme će se smanjiti ili povećati za 10 minuta.

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

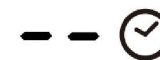
- Poništite vrijeme dodirivanjem kontrole vremenskog programatora i „00” će se prikazati na zaslonu za minute.



- Nakon što se postavi vrijeme, odmah započijne odbrojavanje. Prikazuje se preostalo vrijeme na zaslonu, a pokazivačem vremenskog programator bljeska se 5 sekunda.



- Zujalicom emitira zvučni signal 30 sekundi, a pokazivač vremenskog programatora prikazuje „- -” kada zadano vrijeme završi.



Postavljanje vremenskog programatora za isključivanje jedne zone za pripremanje

Zone pripremanja postavljene za ovu značajku:

- Dodirnite upravljački element za odabir zone zagrijavanja za koju želite postaviti vremenski programator. (npr. zona 1#)



- Dodirnite kontrolu vremenskog programatora, time pokazatelj tajmera počinje treperiti i prikazuje se „30” na zaslonu vremenskog programatora.



- Postavite vrijeme dodirivanjem upravljačkog elementa „-” ili „+”

Podsjetnik: Jednom dodirnite upravljački element „-” ili „+” vremenskog programatora i vrijeme će se smanjiti ili povećati za 1 minutu. Dodirnite i držite upravljački element „-” ili „+” vremenskog programatora i vrijeme će se smanjiti ili povećati za 10 minuta.

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

4. Nakon što se postavi vrijeme, odmah započinje odbrojavanje. Prikazuje se preostalo vrijeme, a pokazivač vremenskog programatora treperi 5 sekundi.



NAPOMENA: Kada svijetli crvena točka pored pokazivača razine napajanja, to znači da je ta zona odabrana.



5. Kako biste poništili vremenski programator, dodirnite kontrolu za odabir zone zagrijavanja, a zatim dodirnite kontrolu vremenskog programatora, time se poništava vremenski programator i prikazuje se „00“ na zaslonu za minute, a zatim „--“.



6. Kada istekne vrijeme vremenskog programatora, odgovarajuća se zona za kuhanje automatski isključuje i prikazuje „H“.



Druge zone za kuhanje i dalje rade ako su se prethodno uključile.

Postavljanje vremenskog programatora za isključivanje više od jedne zone za pripremanje

1. Ako više od jedne zone grijanja koristi ovu funkciju, pokazatelj vremenskog programatora prikazat će najkraće vrijeme.

(npr. zona 1# podešavanje vremena od 2 minute, zona 2# podešavanje vremena od 5 minuta, pokazatelj vremenskog programatora pokazuje „2“.)

NAPOMENA: Treperuća crvena točka pored pokazatelja razine snage znači da pokazatelj vremenskog programatora pokazuje vrijeme zone grijanja.

Ako želite provjeriti podešeno vrijeme druge zone grijanja, dodirnite upravljački element za odabir zone zagrijavanja. Vremenski programator će označiti podešeno vrijeme.

(podesite na 5 minuta)

02 ⌚

(podesite na 2 minuta)

2. Kada istekne vrijeme vremenskog programatora, odgovarajuća se zona za kuhanje automatski isključuje i prikazuje „H“.



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

Njega i čišćenje

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

Preljevanja na upravljačkim elementima na dodir	<ol style="list-style-type: none"> 1. Isključite napajanje ploče za kuhanje. 2. Upijanjem očistite prolijevanje 3. Obrišite područje dodirnih upravljačkih elemenata čistom vlažnom spužvom ili krpom. 4. Potpuno obrišite područje kuhinjskim papirom. 5. Ponovno uključite napajanje površine za kuhanje. 	<ul style="list-style-type: none"> •Pločom za kuhanje može se proizvesti zvučni signal i može se isključiti, a upravljački elementi možda ne budu radili ako se na njima nalazi tekućina. Potpuno obrišite područje upravljačkih elemenata prije ponovnog uključivanja ploče za kuhanje.
---	--	---

Podsjetnici i savjeti

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

Tehničke specifikacije

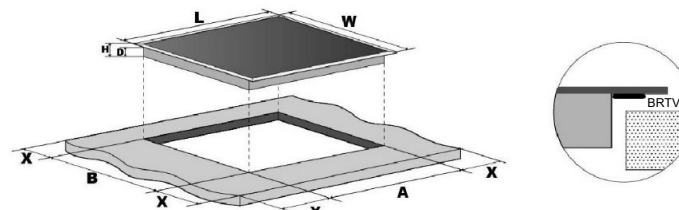
Ploča za kuhanje	CEH6DTECTT/1
Zone pripremanja	4 zone
Napon napajanja	220 – 240 V~, 50 – 60 Hz
Ugrađeno električno napajanje	6039-7186W
Veličina proizvoda D×Š×V (mm)	590X520X52
Ugradbene dimenzije A×B (mm)	560X490

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

Ugradnja


Odabir opreme za ugradnju

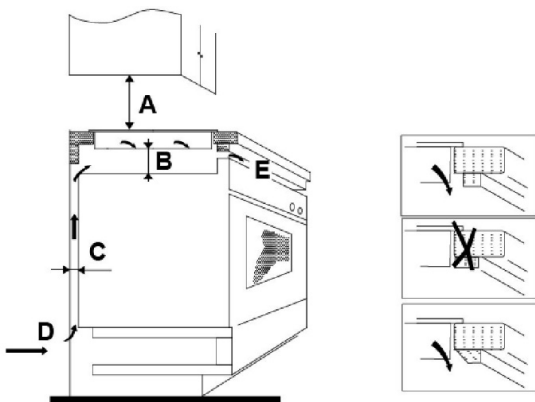
Izrežite radnu površinu u skladu s dimenzijama koje se prikazuju na crtežu. U svrhu ugradnje i uporabe treba ostaviti najmanje 5 cm prostora oko otvora. Provjerite iznosi li debljina radne površine najmanje 30 mm. Odaberite vodootporni materijal radne površine da biste izbjegli veća izobličenja prouzrokovana toplinskim zračenjem vruće ploče. U skladu s prikazanim u nastavku:



D (mm)	Š (mm)	V (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	52	48	560+5	490+5	50 mini

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

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



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

Prije postavljanja ploče za kuhanje, pobrinite se da

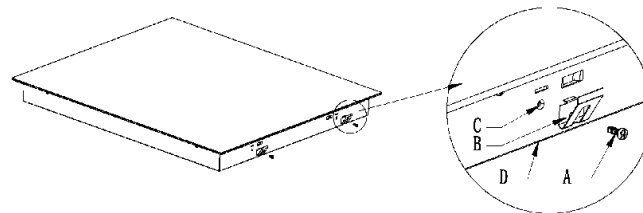
- je radna površina kvadratna i poravnata te da nema strukturalnih dijelova kojima se ograničavaju zahtjevi prostora
- se radna površina izrađuje od materijala otpornog na toplinu
- pećnica sadrži ugrađeni ventilator za hlađenje ako se ploča za kuhanje ugrađuje iznad pećnice
- je ugradnja u skladu sa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

Nakon ugradnje ploče za kuhanje, pobrinite se da

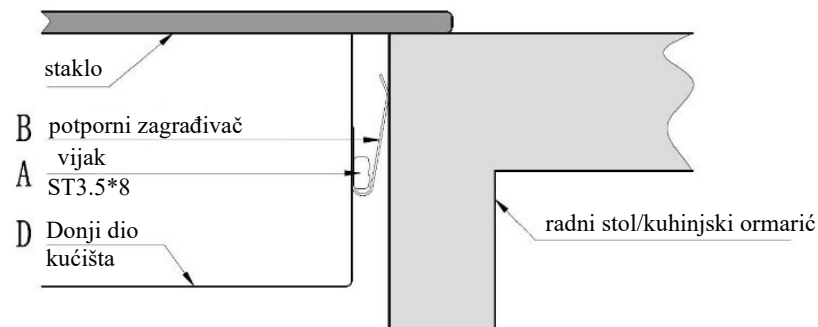
- kabel za napajanje nije dostupan putem vrata kuhinjskog ormara ili ladica
- postoji prikladan protok svježeg zraka od vanjske strane kuhinjskih ormara do baze ploče za kuhanje
- se postavi zaštitna toplinska pregrada ispod baze ploče za kuhanje ako se ploča za kuhanje ugrađuje iznad ladice ili prostora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

Prije lociranja pričvrstnih nosača

Jedinicu treba postaviti na stabilnu i glatku površinu (upotrijebite pakiranje). Ne primjenjujte silu na izbočene upravljačke elemente na ploči za kuhanje. Pričvrstite ploču za kuhanje za radnu površinu tako da zavijete 4 nosača za donji dio kućišta ploče za kuhanje (pogledajte sliku) nakon ugradnje.



A	B	C	D
vijak	nosač	otvor za vijak	baza



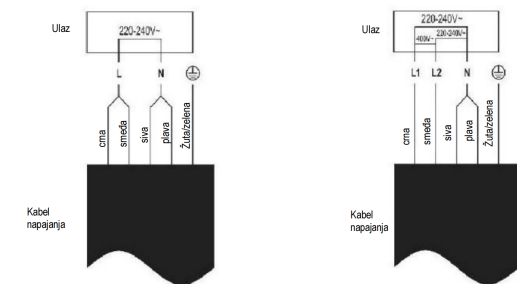
Oprez

1. Keramičku ploču za kuhanje treba ugraditi kvalificirano osoblje ili tehničari.


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

Spajanje ploče za kuhanje na napajanje elektroenergetske mreže

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



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



Ovaj uređaj označen je u skladu s Direktivom 2012/19/EZ o otpadnoj električnoj i elektroničkoj opremi (WEEE). Otpadna električna i elektronička oprema sadrži onečišćujuće tvari (koje mogu imati negativan učinak na okoliš) i bazne elemente (koji se mogu ponovno upotrijebiti). Važno je posebno obraditi otpadnu električnu i elektroničku opremu a da bi se ispravno uklonili i odložili onečišćivači i vratili svi materijali. Pojedinci mogu imati važnu ulogu u postizanju cilja da otpadna električna i elektronička oprema ne postane ekološki problem. Treba se pridržavati nekoliko osnovnih pravila:

- otpadna električna i elektronička oprema ne smije se zbrinjavati kao kućanski otpad;
- otpadna električna i elektronička oprema mora se odnijeti na namjenska prikupljališta kojima upravlja gradsko vijeće ili registrirano poduzeće.

U mnogim državama, za veliku opremu WEEE dostupno je prikupljanje kućanskog otpada. Pri kupnji novog uređaja, stari uređaj možete vratiti prodavaču koji će ga preuzeti besplatno, samo ako je uređaj iste vrste ili ima jednake funkcije kao i kupljeni uređaj.

Podaci o niskoj potrošnji energije prema Uredbi (EU) 2023/826 Komisije.

Uvjet	Potrošnja energije	Razdoblje nakon kojeg oprema automatski doseže stanje
Način isključivanja	0.5 W	20min

Informacije o proizvodu za kućanske električne ploče za kuhanje u skladu s Uredbom Komisije (EU) br. 66/2014				
	Položaj	Simbol	Vrijednost	Jedinica
Identifikacija modela			CEH6DXECTT/1	
Vrsta ploče za kuhanje:			Električna ploča za kuhanje	
Broj zona i/ili područja za kuhanje	zone		4	
	područja			
Tehnologija grijanja (indukcijske površine i prostori za kuhanje, površine za kuhanje kojima se emitira toplina, pune ploče)	Indukcijske zone za kuhanje			
	Indukcijska područja za kuhanje			
	zone za kuhanje kojima se emitira toplina		X	
	čvrste ploče			
Za površine ili prostore za kuhanje kružnog oblika: promjer upotrebljive površine za kuhanje s električnim zagrijavanjem, zaokruženo na najbližih 5 mm	Stražnji lijevi dio	Ø	16,5	cm
	Stražnji središnji dio	Ø	–	cm
	Stražnji desni dio	Ø	–	cm
	Središnji lijevi dio	Ø	–	cm
	Središnji dio na sredini	Ø	–	cm
	Središnji desni dio	Ø	–	cm
	Prednji lijevi dio	Ø	23,0	cm
	Prednji središnji dio	Ø	–	cm
	Prednji desni dio	Ø	16,5	cm
Za površine ili prostore za kuhanje koji nisu kružnog oblika: dužina i širina upotrebljive površine ili prostora za kuhanje s električnim zagrijavanjem, zaokruženo na najbližih 5 mm	Stražnji lijevi dio	L W	–	cm
	Stražnji središnji dio	L W	–	cm
	Stražnji desni dio	L W	16,5 27,0	cm
	Središnji lijevi dio	L W	–	cm

HR-155

	Središnji dio na sredini	L W	–	cm
	Središnji desni dio	L W	–	cm
	Prednji lijevi dio	L W	–	cm
	Prednji središnji dio	L W	–	cm
	Prednji desni dio	L W	–	cm
Potrošnja energije za zonu ili područje za kuhanje po kg	Stražnji lijevi dio	E Ce lek tri čno ku han je	186,0	Težina/ kg
	Stražnji središnji dio	E Ce lek tri čno ku han je	–	Težina/ kg
	Stražnji desni dio	E Ce lek tri čno ku han je	176,9	Težina/ kg
	Središnji lijevi dio	E Ce lek tri čno ku han je	–	Težina/ kg
	Središnji dio na sredini	E Ce lek tri čno ku han je	–	Težina/ kg
	Središnji desni dio	E Ce lek tri čno ku han je	–	Težina/ kg
	Prednji lijevi dio	E Ce lek tri čno ku han je	167,0	Težina/ kg
	Prednji središnji dio	E Ce lek tri čno ku han je	–	Težina/ kg
Prednji desni dio	E Ce lek tri čno ku han je	186,0	Težina/ kg	
Potrošnja energije za ploču za kuhanje po kg		E Ce lek tri čna plo ča za ku han je	180,0	Težina/ kg
Primijenjena norma: EN 60350-2 Kućanski električni aparati za kuhanje – 2. dio: Ploče za kuhanje – Metode za mjerenje radnog učinka				
Prijedlozi za uštedu energije:				
<ul style="list-style-type: none"> • Da biste na najbolji način iskoristili svoju ploču za kuhanje, postavite tavu u središte zone kuhanja. • Uporabom poklopca smanjuju se vremena trajanja kuhanja i šteti se energija zadržavanjem topline. • Smanjite količinu tekućine ili masnoća do najniže moguće razine radi smanjenja vremena trajanja pripremanja. • Započnite s kuhanjem na visokoj postavki i smanjite postavku kada se hrana u potpunosti zagrije. • Upotrebljavajte tave promjera jednakog velikog kao i odabrana zona. 				

HR-156

Biztonsági figyelmeztetések

Biztonsága fontos számunkra. A főzőlap használata előtt olvassa el az alábbi útmutatót.

Telepítés

Elektromos áramütés veszélye

- Bármilyen munkálat vagy karbantartás megkezdése előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- Alapvető és elengedhetetlen fontosságú a megfelelő földelési hálózathoz csatlakoztatás.
- Az otthoni áramhálózaton kizárólag szakképzett villanyszerelő hajthat végre módosításokat.
- Jelen tanács figyelmen kívül hagyása elektromos áramütést vagy halált eredményezhet.

Vágási sérülés veszélye

- Óvatosság javasolt, mert a pult szélei élesek.
- Az óvatosság mellőzése sérüléseket vagy vágási sebeket eredményezhet.

Fontos biztonsági utasítások

- Olvassa el figyelmesen ezeket az utasításokat, mielőtt
- A készüléket beépítené vagy használatba venné. A készülékre soha ne helyezzen éghető anyagokat vagy termékeket.
- Jelen utasítást tegye elérhetővé a készüléket beszerelő szakember számára, mivel így előfordulhat, hogy csökkenthető a beszerelés költsége.
- A veszélyek elkerülése érdekében a készüléket kötelezően jelen beszerelési utasításoknak megfelelően szerelje be.

- A készülék megfelelő beszerelését és földelését kizárólag szakképzett szakember végezze.
- A készüléket kizárólag olyan hálózatra csatlakoztassa, amelyiknek részét képezi egy olyan szakaszoló, amelyik teljesen leválasztja a készüléket a tápellátásról.
- A készülék nem megfelelő beszerelése érvénytelenítheti az összes jótállási vagy felelősségvállalási igényt.

Tisztítás és karbantartás

Elektromos áramütés veszélye

- Ne főzzön törött vagy megrepedt főzőlapon. Ha a főzőlap felülete eltörött vagy megrepedt, azonnal kapcsolja ki a készüléket a hálózati tápellátásnál (fali kapcsolónál), és vegye fel a kapcsolatot egy szakképzett szakemberrel.
- Bármilyen tisztítás vagy karbantartás előtt kapcsolja le a főzőlapot fali kapcsolónál.
- Jelen tanács figyelmen kívül hagyása elektromos áramütést vagy halált eredményezhet.

Egészségügyi veszélyek

- A készülék megfelel az elektromágneses biztonsági szabványoknak.

Forró felület által jelentett veszély

- Használat során a készülék elérhető részei felforrósodnak, így égési sérüléseket okozhatnak.
- Ne hagyja, hogy teste, ruházata vagy bármilyen egyéb, megfelelő edényektől eltérő tárgy hozzáérjen az indukciós üveghez, amíg a felület le nem hűl.

- Ne helyezzen fémtárgyakat, így például késeket, villákat, kanalakat és fedőket a főzőlap felületére, mivel ezek felforrósodhatnak.

- A gyermekeket tartsa a készüléktől távol.

- A serpenyők fogantyúi felforrósodhatnak.

Figyeljen arra, hogy a serpenyők fogantyúi ne lógjanak túl azon főzőzónán, amelyen található az edény. Gondoskodjon arról, hogy a gyermekek ne érhessék el a fogantyúkat.

- Jelen tanács figyelmen kívül hagyása égési sérüléseket és forrázásokat eredményezhet.

Vágási sérülés veszélye

- A főzőlap kaparó éles pengéje veszélyt jelenthet visszahúzott védőburkolat mellett. A kaparót rendkívül óvatosan használja, és mindig biztonságosan és gyermekektől távol tárolja.

- Az óvatosság mellőzése sérüléseket vagy vágási sebeket eredményezhet.

Fontos biztonsági utasítások

- Soha ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül működés közben. A főzés közben túlcserülő étel füstöt és esetlegesen felgyulladó zsíros kiömléseket eredményezhet.

- Soha ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.

- Soha ne hagyjon tárgyakat vagy eszközöket a készüléken.

- Soha ne használja a készüléket a helyiség melegítésére vagy hevítésére.

- Használatot követően kapcsolja ki az összes főzőzónát és a főzőlapot a jelen utasításban részletezett módon (vagyis az érintésvezérlés használatával).

- Ne engedje gyerekeknek, hogy játsszanak a készülékkel, hogy ráüljenek, ráálljanak vagy felmásszanak rá.

- Ne tároljon gyermekek számára csábító tárgyakat a készülék fölötti szekrényekben. A főzőlapra felmászó gyermekek súlyos sérüléseket szenvedhetnek.

- Ne hagyja a gyermekeket egyedül vagy felügyelet nélkül az adott helyiségben, a készülék működése közben.

- A gyermekeket és a készülék használatát illetően korlátozottságot okozó fogyatékkal rendelkező személyeket egy felelős és kompetens személynek kell útmutatással szolgálnia a készülékhasználat tekintetében. A képzést nyújtó személynek meg kell bizonyosodnia arról, hogy az illető személyek képesek saját maguk és a környezetük veszélyeztetése nélkül használni a készüléket.

- Ne javítsa vagy cserélje a készülék bármely elemét, hacsak erre vonatkozó explicit javaslat nem található a jelen útmutatásban. Minden egyéb szervizelést kizárólag szakképzett technikus végezhet.

- A főzőlap tisztításához ne használjon gőzborotvát.

- Ne helyezzen vagy ejtsen nehéz tárgyakat a főzőlapra.

- Ne álljon a főzőlapra.

- Ne használjon csipkézett élekkel rendelkező serpenyőket a készüléken, illetve ne húzzon végig serpenyőket az indukciós üvegfelületen, mivel ezzel megkarcolhatja az üveget.

- Ne használjon súrolószereket vagy egyéb durva, abrazív tisztítószereket a főzőfelület tisztításához, mivel ezek megkarcolhatják az indukciós üveget.
- Ha a tápkábel megsérül, a veszély elkerülése érdekében cseréltesse ki a gyártóval, a gyártó szervizközpontjával vagy más szakemberrel.
- A készüléket háztartási és hasonló alkalmazásokra tervezték, mint például az üzletek, irodák és egyéb munkakörnyezetek személyzeti konyháinak területei; tanyasi házakban és szállodák, motelek és egyéb lakókörnyezetben, valamint panzió típusú vállalkozásokban való használatra ügyfelek számára.
- **FIGYELMEZTETÉS:** A készülék és az elérhető alkatrészek működés közben felforrósodnak. Figyeljen arra, hogy ne érintse meg a fűtőelemeket. A 8 évnél kisebb gyermekeket tartsa a készüléktől távol, hacsak nem tartja őket folyamatos felügyelet alatt.
- A berendezést 8 évnél idősebb gyermekek vagy csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű, vagy tapasztalattal és ismerettel nem rendelkező személyek akkor használhatják, ha felügyelet alatt állnak vagy ha megfelelő utasításokkal látták el őket a berendezés biztonságos használatát illetően, és megértették a használatból eredő veszélyeket.
- Gyermekek nem játszhatnak a berendezéssel. A berendezés tisztítását és karbantartását gyermekek csak felügyelet alatt végezhetik.
- **FIGYELMEZTETÉS:** A főzőlapon a zsírral vagy olajjal való felügyelet nélküli sütés veszélyes, és tüzet eredményezhet. SOHA ne próbálja meg a tüzet vízzel oltani, hanem kapcsolja ki a készüléket, majd fedje le

a lángot valamivel, például egy fedővel vagy tűzoltó takaróval.

- **FIGYELMEZTETÉS:** Tűzveszély: ne tároljon tárgyakat a főzőfelületeken.
- Figyelmeztetés: Ha a felület megrepedt, kapcsolja ki a készüléket az áramütés kockázatának elkerülése érdekében, feszültségtől védő üvegkerámia vagy hasonló főzőfelületek esetében
- Ne használjon gőzborotvát.
- A készülék kialakításából adódóan nem javasolt ennek használata külső időzítővel vagy különálló távvezérlő rendszerrel.

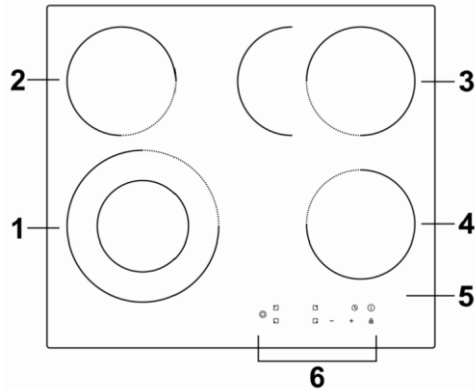
Gratulálunk az új kerámia főzőlap vásárlása alkalmából.

A készülék megfelelő beszerelése és használata érdekében javasoljuk, hogy fordítson időt jelen utasítások / beszerelési kézikönyv elolvasására. A beszerelés ügyében tájékozódjon a beszerelés szakaszt.

Használat előtt olvassa figyelmesen el az összes biztonsági utasítást, és őrizze meg ezen utasításokat / beszerelési kézikönyvet jövőbeli referencia céljából.

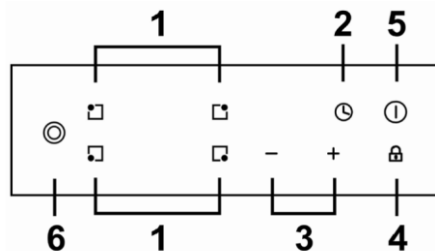
Termék áttekintése

Felső nézet



1. max. 2200/1000 W-os zóna
2. max. 1200 W-os zóna
3. max. 2000/1100 W-os zóna
4. max. 1200 W-os zóna
5. Üveglap
6. Vezérlőpult

Vezérlőpanel



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

Termékinformáció

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

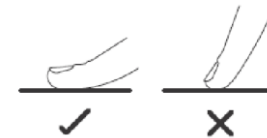
A kerámia főzőlap az ügyfelek igényeit helyezi a középpontba, és igazodik az egyéni dizájnhoz. A főzőlap biztonságos és megbízható teljesítményekkel szolgál, így teszi kényelmessé életét, illetve lehetővé teszi az élet örömeinek a teljes kiélvezését.

Az új kerámia főzőlap használata előtt

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

Az érintésvezérlés használata

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

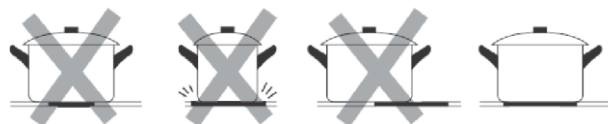


Megfelelő főzőedény választása

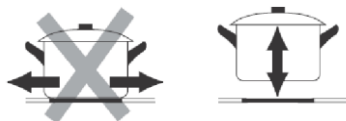
Ne használjon csipkézett éllel vagy lekerekített alapi résszel rendelkező edényeket.



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



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



A kerámia főzőlap használata

Főzés megkezdése

1. Érintse meg a BE/KI gombot.

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


2. Helyezzen egy megfelelő serpenyőt a használni kívánt főzőzónára.


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

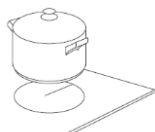
3. A főzőzóna választókapcsoló megérintését követően a gomb melletti jelzőfény villogásba kezd.

4. Állítson be egy teljesítményszintet a „-” vagy „+” vezérlő megérintésével.

- Ha nem választ ki hőbeállítást 1 percen belül, a kerámia főzőlap automatikusan kikapcsol. Újból kell kezdenie az 1. lépéstől.
- A hőfok beállítását a főzés során bármikor módosíthatja.

5. Amikor az 1. vagy 3. zóna működik, érintse meg a főzőzóna választókapcsolót, majd aktiválja a dupla vagy az ovális zónát a  gomb megnyomásával.

Amikor a dupla vagy az ovális zóna működik, érintse meg a főzőzóna választókapcsolót, majd kapcsolja ki a dupla vagy az ovális zónát a  gomb megnyomásával.



A főzés befejezése után

1. Érintse meg a kikapcsolni kívánt főzőzóna választókapcsolót.



2. Kapcsolja ki a főzőzónát a „-” megérintésével és legörgetésével „0” értékre, vagy tartsa egyszerre lenyomva a „+” és „-” gombot 1 másodpercig, és a beállítás egyből „0” értékre ugrik.

Bizonyosodjon meg arról, hogy a teljesítménykijelző „0”, majd „H” értéket mutat.



és ezt követően

3. Kapcsolja ki az egész főzőlapot a „BE/KI” vezérlőgomb megérintésével.

4. Figyeljen a forró felületekre



„H” jelöli azokat a főzőzónákat, amelyek érintésre forrók lehetnek. A jel eltűnik, amint a felület lehűlt biztonságos hőmérsékletre. Amíg a felület forró, használható további serpenyők felhevítésére, így energiát takaríthat meg.



A gombok lezárása

- A gombok lezárásával megakadályozható az illetéktelen használat (így például gyermekek nem kapcsolhatják be akaratlanul a főzőzónákat).
- Lezárt gombok esetén a BE/KI gombokon kívül a készülék az összes vezérlőgombot letiltja.


A gombok zárolása


Érintse meg a billentyűzár vezérlőgombot. Az időzítő kijelzőn a „Lo” jelenik meg.

A gombok zárolásának feloldása

1. Bizonyosodjon meg arról, hogy a kerámia főzőlap bekapcsolt állapotban van.
2. Érintse meg és tartsa lenyomva egy ideig a Gombzár vezérlőgombot.
3. Most már használhatja a kerámia főzőlapot.



Amikor a főzőlap zárolás módban található, a BE/KI  gombok kivételével az összes gombot letiltja a készülék, vészhelyzet esetén

bármikor kikapcsolhatja a kerámia főzőlapot a BE/KI  gombbal, de a következő művelet előtt először fel kell oldania a zárolást

Túlmelegedés elleni védelem

A kerámia főzőlapba épített hőmérséklet-érzékelő figyelmeztet a készüléken belüli hőmérsékletet. Túl magas hőmérséklet észlelése esetén a kerámia főzőlap működése automatikusan leáll.

Túlcsordulás elleni védelem

A túlcsordulás elleni védelem a biztonsági funkciók sorába tartozik. A védelem automatikusan kikapcsolja a főzőlapot 10 másodpercen belül, amint víz kerül a vezérlőpulttra, eközben pedig a készülék 1 másodperces sípszóval jelez.

Maradék hő-figyelmeztetés

Ha a főzőlap egy ideig működik, maradék hő lesz észlelhető. A „H” betű jelenik meg figyelmeztetésként, hogy tartson megfelelő távolságot az adott főzőzónától.

Automatikus kikapcsolás

Az automatikus kikapcsolás funkció a kerámia főzőlap védelmét szolgálja. A funkció automatikusan kikapcsolja a készüléket, ha elfelejti kikapcsolni a főzőzónát. Az alapértelmezett üzemidők a különböző teljesítményszintekhez az alábbi táblázatban látható:

Teljesítményszint	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Alapértelmezett üzemidő időzítő (óra)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Az időzítő használata

Az időzítőt kétféleképpen használhatja:

- Az időzítőt használhatja visszaszámlálóként. Ebben az esetben az időzítő nem kapcsolja ki egyik főzőzónát sem az idő lejártakor.
- Ugyanakkor beállíthatja, hogy az idő lejártakor kapcsolja ki az egy vagy több főzőzónát.
- Az időzítőn maximum 99 perc állítható be.

Az időzítő használata visszaszámlálóként

Ha nem választ ki egyetlen főzőzónát sem

1. Bizonyosodjon meg arról, hogy a főzőlap bekapcsolt állapotban van.
Megjegyzés: a visszaszámlálót főzőzónák kiválasztása nélkül is használhatja.
2. Érintse meg az időzítővezérlőt. A visszaszámláló kijelzője villogásba kezd, és a kijelzőn „30” jelenik meg.



3. Állítsa be az időt a „-” vagy „+” gomb megérintésével



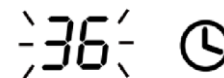
Javaslat: Érintse meg az időzítő „-” vagy „+” gombját egyszer az idő 1 perccel való csökkentéséhez vagy növeléséhez. Érintse meg és tartsa lenyomva az időzítő „-” vagy „+” gombját az idő 10 perccel való csökkentéséhez vagy növeléséhez.

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

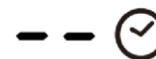
4. Törölje az időt az időzítővezérlő megérintésével, és a „00” jelenik meg a perckijelzőn.



5. Amikor az időt beállította, a visszaszámlálás azonnal megkezdődik. A kijelzőn a fennmaradó idő látható, és az időzítő kijelzője villog 5 másodpercig.



6. A készülék hangjelzést ad ki 30 másodpercig, és az időzítő kijelzőjén a „-” jelenik meg, amikor lejárt a beállított idő.



Az időzítő beállítása az egyik főzőzóna kikapcsolásához

Főzőzónák funkcióhoz rendelése:

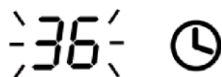
1. Érintse meg az időzítőhöz hozzárendelni kívánt főzőzóna választókapcsolót. (pl. 1. zóna)
2. Érintse meg az időzítővezérlőt. A visszaszámláló kijelzője villogásba kezd, és a kijelzőn „30” jelenik meg.
3. Állítsa be az időt a „-” vagy „+” gomb megérintésével.



Javaslat: Érintse meg az időzítő „-” vagy „+” gombját egyszer az idő 1 perccel való csökkentéséhez vagy növeléséhez. Érintse meg és tartsa lenyomva az időzítő „-” vagy „+” gombját az idő 10 perccel való csökkentéséhez vagy növeléséhez.

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

4. Amikor az időt beállította, a visszaszámlálás azonnal megkezdődik. A kijelzőn a fennmaradó idő látható, az időzítő kijelzője pedig villog 5 másodpercig.



MEGJEGYZÉS: A teljesítményszint kijelző melletti piros pont villogítani kezd, így tájékoztatva az adott zóna kiválasztott állapotáról.



5. Az időzítő beállításának az érvénytelenítéséhez érintse meg a főzőzóna választókapcsolót, majd érintse meg az időzítővezérlőt, az időzítő funkció kikapcsol, a perckijelzőn „00”, majd „--” jelenik meg.



6. A főzésidőzítő lejártakor az adott főzőzóna automatikusan kikapcsol, és megjelenik a „H” jelzés.



A többi főzőzóna tovább üzemel, amennyiben előzőleg bekapcsolta azokat.

Az időzítő beállítása több főzőzóna kikapcsolásához

1. Ha az időzítő funkciót egynél több főzőzónához rendeli hozzá, az időzítő kijelző a legrövidebb időt mutatja. (pl. az 1. zóna esetében a beállítás 2 perc, a 2. zóna esetében 5 perc, ebben az esetben az időzítő kijelzőjén „2” látható)

MEGJEGYZÉS: A teljesítményszint kijelző melletti piros pont villogása azt mutatja, hogy az időzítő kijelző az adott főzőzónára vonatkozó időt mutatja. Ha ellenőrizni kívánja a többi főzőzóna esetében hátralévő időt, érintse meg a főzőzóna választókapcsolót. Az időzítő megjeleníti a hátralévő időt.

(5 percre állítva)



(2 percre állítva)

2. A főzésidőzítő lejártakor az adott főzőzóna automatikusan kikapcsol, és megjelenik a „H”.



MEGJEGYZÉS: Ha módosítani kívánja az időbeállítást az időzítő beállítását követően, kezdje a folyamatot az 1. lépéstől.

Ápolás és karbantartás

Mit?	Hogyan?	Fontos!
Mindennapi szennyeződés az üvegfelületen (ujjlenyomatok, nyomok, élelmiszermaradványok vagy kiömlött nem cukros folyadékok az üvegfelületen)	<ol style="list-style-type: none"> Kapcsolja ki a főzőlap tápellátását. Vigyen fel főzőlaptisztítót az üvegre, míg az még meleg (de nem forró!) Öblítse át és törölje szárazra egy tiszta törülköendővel vagy papírtörülővel. Kapcsolja vissza a főzőlap tápellátását. 	<ul style="list-style-type: none"> Kikapcsolt tápellátás esetén a főzőlap nem figyelmeztet „forró felület” jelzéssel az egyes főzőfelületek forráságára, ám ettől még a főzőzónák forrók lehetnek! Legyen rendkívül óvatos. A durva súrolószivacsok, egyes nejlon súrolószivacsok és a kemény/abrazív tisztítószer megkarcolhatják az üvegfelületet. Mindig olvassa el a címkét, hogy megtudja, a tisztítószer vagy súrolószivacs megfelelő-e a készülék tisztításához. Soha ne hagyjon tisztítószer maradványt a főzőlapon: az üveg foltossá válhat.
Kifutott ételek, ráolvadt élelmiszer és forró, cukros folyadékmaradványok az üvegen	<p>Ezeket azonnal távolítsa el halkéssel, spatulával vagy borotvás kaparóval, amely használható kerámiaüveg főzőlapokhoz, de mindeközben figyeljen a forró főzőfelületekre:</p> <ol style="list-style-type: none"> Válassza le a főzőlap tápellátását a fali aljzatnál. Tartsa a pengét vagy eszközt 30°-os szögben, és távolítsa el a maradványt vagy kiömlött élelmiszert a főzőlap hideg felületére. Távolítsa el a szennyeződést vagy kiömlött élelmiszert törülköendővel vagy papírtörülővel. Kövesse a fenti, „Mindennapi szennyeződés az üvegfelületen” rész 2-4. lépését. 	<ul style="list-style-type: none"> A megolvadt és cukros élelmiszerek vagy kiömlött élelmiszerek után maradt foltot minél hamarabb távolítsa el. Ha az élelmiszer lehül az üvegfelületen, előfordulhat, hogy már csak nehezen távolítható el, vagy hogy visszafordíthatatlanul károsítja az üvegfelületet. Vágási sérülés veszélye: visszahúzott védőburkolat mellett a kaparó éles pengéje veszélyt jelenthet. A kaparót rendkívül óvatosan használja, és mindig biztonságosan és gyermekektől távol tárolja.

Kiömlött élelmiszer az érintőpanelen	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kapcsolja ki a főzőlap tápellátását. 2. Itassa fel a kiömlött folyadékot 3. Törölje át az érintőpanel területét tiszta, nedves szivaccsal vagy törülközővel. 4. Törölje a területet teljesen szárazra papírtörülővel. 5. Kapcsolja vissza a főzőlap tápellátását. 	<ul style="list-style-type: none"> • A főzőlap hangjelzést adhat ki, illetve kikapcsolhat, valamint az érintésérzékeny gombok nem működhetnek, amíg folyadék található ezeken. Bizonyosodjon meg arról, hogy szárazra törli az érintőpanelt, mielőtt visszakapcsolná a főzőlap tápellátását.
--------------------------------------	--	---

Javaslatok és tippek

Probléma	Lehetséges okok	Tennivaló
A főzőlap bekapcsolása sikertelen.	Nincs tápellátás.	Bizonyosodjon meg arról, hogy a főzőlap tápfeszültséghez csatlakozik, és hogy bekapcsolta. Ellenőrizze, hogy áramkimaradás tapasztalható-e otthonában vagy az adott városrészben. Ha mindent ellenőrzött, és a probléma továbbra is fennáll, hívjon szakképzett technikust.
A készülék nem reagál az érintésvezérlőn leadott parancsokra.	A vezérlőgombokat zárolták.	Oldja fel a vezérlők zárolását. Utasítások tekintetében lásd „A kerámia főzőlap használata” részt.
A vezérlőgombok működtetése nehézkes.	Előfordulhat, hogy vékony vízréteg borítja a vezérlőgombokat, vagy talán az ujjhegyével érinti a vezérlőgombokat.	Bizonyosodjon meg a vezérlőgombok felületének a szárazságáról, a gombok megérintéséhez pedig használja ujjbegyét.
Az üveg karcolódik.	Durva szélű edények. A készülék tisztítását nem megfelelő, abrazív súrolószivaccsal vagy tisztítószerekkel végezték.	Lapos és sima fenekű edényeket használjon. Lásd a „Megfelelő főzőedény választása” részt. Lásd az „Ápolás és karbantartás” részt.
Egyes serpenyők sercegő vagy pattogó hangot hallatnak.	Ezt okozhatja az edény kialakítása (a különböző fémrétegek eltérően rezegnek).	Ez természetes jelenség adott edények esetén, és nem jelez hibát.

Műszaki jellemzők

Főzőlap	CEH6DXECTT/1
Főzőzónák	4 zóna
Tápfeszültség	220-240 V váltóáram, 50-60 Hz
Elérhető elektromos teljesítmény	6039-7186 W
Termék mérete H x Sz x M (mm)	590 X 520 X 52
Beépített méretek AxB (mm)	560 X 490

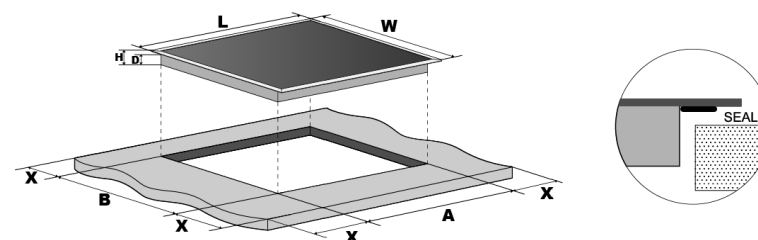
A tömeg és a méret hozzávetőleges. Mivel folyamatosan termékeink fejlesztésén dolgozunk, a jellemzők és kialakítások értesítés nélkül módosulhatnak.

Telepítés

Telepített berendezések kiválasztása


Vágja ki a munkafelületet az alábbi ábrán látható méreteknak megfelelően. A telepítés és a használat érdekében a furat körül legalább 5 cm-es szabad területnek maradnia kell.

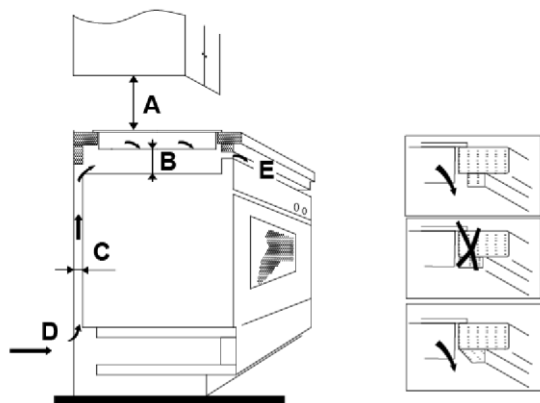
Bizonyosodjon meg arról, hogy a munkafelület vastagsága legalább 30 mm. A főzőlap által árasztott hő okozta nagyobb alakváltozás elkerülése érdekében válasszon hőálló munkafelületet. Amint az alábbiakban látható:



H (mm)	SZ (mm)	M (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	52	48	560+5	490+5	50 mini

Bizonyosodjon meg arról, hogy a kerámia főzőlap számára minden körülmények között megfelelő szellőzés áll rendelkezésre, illetve a bemeneti és kimeneti légnyílások akadálymentesek legyenek. Bizonyosodjon meg arról, hogy a kerámia főzőlap jó üzemi állapotban található. Amint az alábbiakban látható

 Megjegyzés: A főzőlap és a főzőlap fölötti konyhaszekrény közötti távolság biztonsági okokból legyen legalább 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mini	30 mini	Bemeneti légnyílás	Levegőkimenet 10 mm

A főzőlap beszerelése előtt bizonyosodjon meg az alábbiakról

- a munkafelület derékszögű és egyenes, és nincsenek szerkezeti elemek, amelyek beelőznének a beépítéshez szükséges területre
- a munkafelület hőálló anyagból készült
- ha a főzőlapot egy sütő fölé építi be, a sütő rendelkezik beépített hűtőventilátorral
- a beszerelés eleget tesz mindenféle területet érintő követelménynek és vonatkozó szabványnak és előírásnak
- legyen megfelelő szakaszoló kapcsoló az állandó vezetékezésbe építve, amellyel teljesen leválasztható a készülék a hálózati tápellátásról, a vezetékezés pedig feleljen meg a helyi vezetékezési szabályoknak és előírásoknak.
- A szakaszoló kapcsolónak jóváhagyott típusúnak kell lennie, amely 3 mm-es érintkező elkülönítést biztosítson levegőben az összes pólus esetében (vagy az összes aktív [fázis] vezető esetében, ha a helyi vezetékezési szabályok engedélyezik a követelmények ezen módosítását)
- a szakaszoló kapcsolónak könnyen elérhetőnek kell lennie az ügyfél számára, beépített főzőlap mellett
- a szerelés vonatkozásában bármilyen kétely felmerülése esetén vegye fel a kapcsolatot a helyi építésügyi hatóságokkal, vagy tekintse át a rendelkezéseket
- a főzőlapot körülvevő falfelületekre hőálló és könnyen tisztítható termékeket (például csempével) helyezzen el.

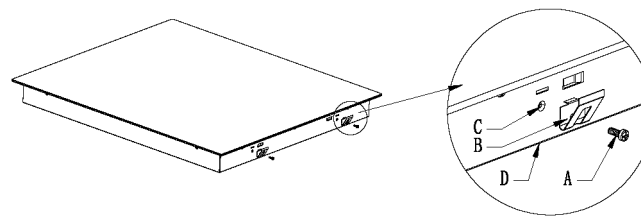
A főzőlap beszerelése után bizonyosodjon meg az alábbiakról

- a tápkábel nem érhető el a konyhaszekrény ajtója mögött vagy a fiókokból
- megfelelő friss levegő érkezik a bútoron kívülről a főzőlap alsó része felé
- ha a főzőlapot egy fiók vagy konyhabútor terület fölé építi be, a főzőlap alapi része alá helyezzen hűtőkrót
- a szakaszoló kapcsoló legyen könnyen elérhető az ügyfél számára

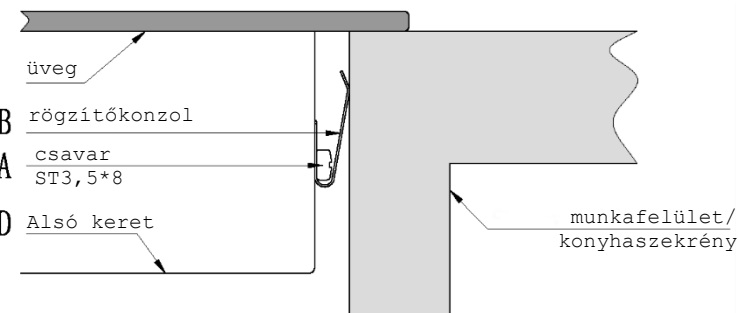
A rögzítőkonzolok elhelyezése előtt

Az egységet tegye stabil, egyenes felületre (használja a csomagolást). Ne fejtessen ki erőt a főzőlap kiálló vezérlőegységeire.

A munkalapon a főzőlap alsó keretére szerelje fel a 4 konzolt csavarok segítségével (lásd a képet), beszerelés után.



A	B	C	D
csavar	konzol	Csavarfurat	alap



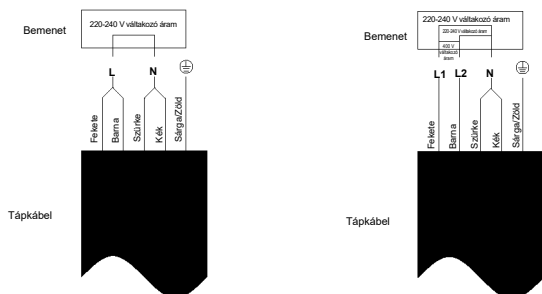
Óvintézkedések

- A kerámia főzőlapot kizárólag szakképzett személyzet vagy technikusok szerelhetik be. Szakembereink rendelkezésére állnak. Soha ne hajtsa végre a műveletet saját maga.
- A kerámia főzőlap nem szerelhető be hűtőberendezésre, mosogatógépre és forgó szárítógépre.

3. A kerámia főzőlap úgy szerelje be, hogy a megbízhatóság javítása érdekében minél jobb hővédelmet nyújtsanak a körülmények.
4. A falnak és a munkafelület fölött az indukált fűtőzónának hőálló anyagból kell állnia.
5. Bármilyen károsodás elkerülése érdekében a szendvics rétegnek és a ragasztónak hőállónak kell lennie.
6. Ne használjon gőzborotvát.
7. A kerámia főzőlap kizárólag 0,427 ohmnál nem nagyobb rendszerellenállással rendelkező tápellátáshoz csatlakoztatható. Ha szükséges, a rendszerellenállásra vonatkozó információ ügyében vegye fel a kapcsolatot a tápellátást biztosító szolgáltatóval.

A főzőlap csatlakoztatása a hálózati tápellátáshoz

A tápellátást a vonatkozó szabványnak megfelelően vagy egypólusú szakaszolóval csatlakoztassa a készülékhez. A csatlakoztatás módja az alábbiakban látható.



1. Ha a kábel sérült, vagy cserére szorul, ezt a balesetek megelőzése érdekében kizárólag a megfelelő szerszámokkal rendelkező ügyfélszolgálati technikus végezheti el.
2. Ha a készüléket a hálózati tápellátáshoz közvetlenül csatlakoztatja, többpólusú, legalább 3 mm-es érintkezőtávolságú megszakítót kell beépítenie.
3. A beszerelést végző szakembernek kötelezően biztosítania kell, hogy az elektromos csatlakoztatás kivitelezése megfelelő, és hogy eleget tesz a biztonsági előírásoknak.
4. A kábel nem lehet meghajolva vagy összenyomva.
5. A kábel kötelező rendszeres ellenőrzést igényel, cseréjét pedig kizárólag megfelelően képzett személy végezheti.



A készülék címkézése megfelel az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól (WEEE) szóló 2012/19/EU európai irányelvnek. Az elektromos és elektronikus berendezések hulladékai tartalmaznak úgy szennyező anyagokat (amelyek a környezetre negatív hatást fejthetnek ki), mint alapanyagokat (amelyek újrahasznosíthatók). Fontos, hogy az elektromos és elektronikus berendezések hulladékai megfelelő kezelés tárgyát képezzék a szennyező anyagok eltávolítása és semlegesítése, illetve az összes egyéb anyag visszanyerése érdekében. Az egyének fontos szerepet játszhatnak annak biztosításában, hogy az elektromos és elektronikus berendezések hulladékai ne váljanak környezeti problémává; fontos néhány alapvető szabály betartása:

- az elektromos és elektronikus berendezések hulladéka nem kezelhető háztartási hulladékként;
- az elektromos és elektronikus berendezések hulladékát kötelezően erre kijelölt gyűjtőpontban adja le, amelyet az önkormányzat vagy bejegyzett vállalat üzemeltet.

Számos országban elérhető lehet a nagy méretű elektromos és elektronikus berendezések hulladékainak a begyűjtése közvetlenül a háztartásból. Új berendezés vásárlásakor a régi berendezés visszaadható a forgalmazónak, aki térítésmentesen begyűjti, feltéve, ha a berendezés típusa és funkciója megegyezik a vásárolt készülékével.

Alacsony fogyasztási adatok az (EU) 2023/826 számú bizottsági rendelekezés alapján.

Állapot	Teljesítményfelvétel	Időtartam, miután a berendezés automatikusan eléri ezt az állapotot
Kiállított állapot	0.5W	20perc

Elektromos háztartási tűzhelyekre vonatkozó termékinformáció, a 66/2014/EU bizottsági rendeletnek megfelelően					
		Pozíció	Szimbólum	Érték	Egység
Modellazonosító				CEH6DXECTT/1	
Főzőlap típusa:				Elektromos főzőlap	
Főzőzónák és/vagy -területek száma	zónák			4	
	területek				
Melegítési technológia (indukciós főzőzónák és főzőterületek, sugárzó főzőzónák, öntöttvas tányérok)	Indukciós főzőzónák				
	Indukciós főzőterületek				
	sugárzó főzőzónák			X	
	öntöttvas tányérok				
Kör alakú főzőzónák vagy területek esetén: hasznos felület fűtött elektromos főzőzónánként, a legközelebbi 5 mm-re kerekítve	Hátulsó bal	0	16,5	cm	
	Hátulsó központi	0	-	cm	
	Hátulsó jobb	0	-	cm	
	Központi bal	0	-	cm	
	Középső központi	0	-	cm	
	Központi jobb	0	-	cm	
	Elülső bal	0	23,0	cm	
	Elülső központi	0	-	cm	
	Elülső jobb	0	16,5	cm	
Nem kör alakú főzőzónák vagy területek esetén: hasznos felület hosszúsága és szélessége fűtött elektromos főzőzónánként vagy területenként, a legközelebbi 5 mm-re kerekítve	Hátulsó bal	H SZ	-	cm	
	Hátulsó központi	H SZ	-	cm	
	Hátulsó jobb	H SZ	16,5 27,0	cm	
	Központi bal	H SZ	-	cm	

HU-177

	Középső központi	H SZ	-	cm
	Központi jobb	H SZ	-	cm
	Elülső bal	H SZ	-	cm
	Elülső központi	H SZ	-	cm
	Elülső jobb	H SZ	-	cm
Energiafogyasztás főzőzónára vagy területre kg-ra számolva	Hátulsó bal	Elektromos főzés	186,0	Wh/kg
	Hátulsó központi	Elektromos főzés	-	Wh/kg
	Hátulsó jobb	Elektromos főzés	176,9	Wh/kg
	Központi bal	Elektromos főzés	-	Wh/kg
	Középső központi	Elektromos főzés	-	Wh/kg
	Központi jobb	Elektromos főzés	-	Wh/kg
	Elülső bal	Elektromos főzés	167,0	Wh/kg
	Elülső központi	Elektromos főzés	-	Wh/kg
Energiafogyasztás a főzőlapra kg-ra számolva		Elektromos főzőlap	184,0	Wh/kg
	Alkalmazott szabvány: EN 60350-2 Háztartási elektromos főzőkészülékek - 2. rész: Főzőlapok - Teljesítménymérési módszerek			
<p>javaslatok energiatakarékosságra:</p> <ul style="list-style-type: none"> • A főzőlap leghatékonyabb használata érdekében a főzőedényt a főzőzóna közepére helyezze. • Fedő használatával csökkenthető a főzési idő, illetve a hő megőrzésével energia takarítható meg. • Csökkentse minimumra a folyadék vagy zsiradék mennyiségét a főzési idő csökkentéséhez. • A főzést kezdje magas beállítással, majd csökkentse a beállítást, amikor az étel átmelegedett. • A kiválasztott zónán látható jelölés méretének megfelelő átmérőjű serpenyőket használjon. 				

HU-178

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.

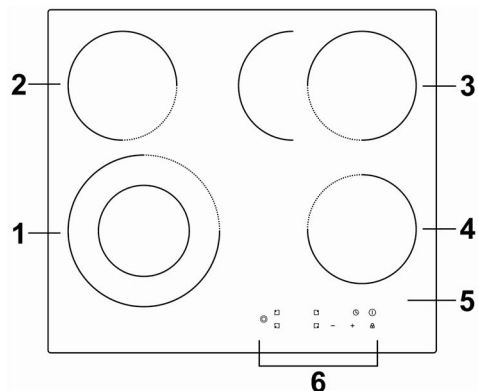
- N'utilisez pas de poêle avec des bords irréguliers et ne traînez pas les poêles sur la surface de la plaque à induction car cela peut rayer le verre.
- N'utilisez pas de tampons à récurer ni d'autres agents de nettoyage très abrasifs pour nettoyer votre plaque, car ils peuvent rayer la surface du verre 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.
- N'utilisez pas 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 comment 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'instructions/d'installation pour pouvoir le consulter en cas de besoin.

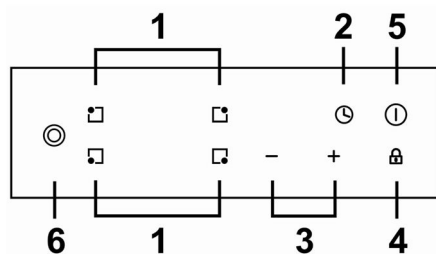
Présentation du produit

Vue de dessus



1. Zone 2200/1000 W maxi
2. Zone 1200 W maxi
3. Zone 2000/1100 W maxi
4. Zone 1200 W maxi
5. Plaque en verre
6. 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 Marche/Arrêt
6. Contrôle de zone double/ovale

Informations relatives au produit

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

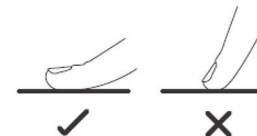
La plaque vitrocéramique est axée sur les utilisateurs et adopte un design personnalisé. La plaque de cuisson offre des performances fiables et sûres, en rendant votre vie confortable et en vous permettant de profiter pleinement des plaisirs de la vie.

Avant d'utiliser votre nouvelle plaque vitrocéramique

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

Utilisation des commandes tactiles

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

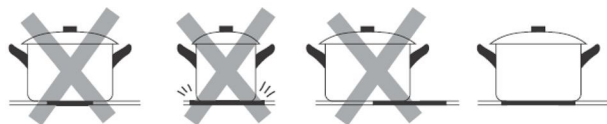


Sélection du bon ustensile de cuisson

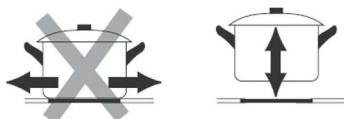
N'utilisez pas d'ustensile de cuisson avec des bords irréguliers ou un fond arrondi.



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



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



Utilisation de votre plaque vitrocéramique

Pour commencer à cuire

1. Touchez la commande Marche/Arrêt.

Après la mise sous tension, le signal sonore retentit une fois, tous les affichages indiquent « - » ou « — », indiquant 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 « + ».

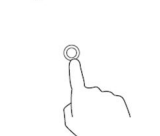
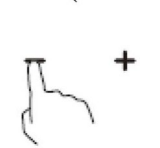
- Si vous ne choisissez pas un réglage de chaleur dans la minute qui suit, la plaque vitrocéramique s'éteindra automatiquement. Vous devrez recommencer à partir de l'étape n° 1.
- Vous pouvez modifier le réglage de la chaleur à tout moment durant la cuisson.

5. Lorsque la zone 1 ou 3 fonctionne, touchez la commande de sélection de la zone de cuisson puis activez la double zone

ou la zone ovale en appuyant sur .

Lorsque la double zone ou la zone ovale fonctionne, touchez la commande de sélection de la zone de cuisson puis éteignez la double zone ou la zone ovale

en appuyant sur .



Quand vous avez fini de cuisiner

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



2. Éteignez la zone de cuisson en appuyant sur la touche et en faisant défiler vers le bas jusqu'à « 0 », ou en maintenant la touche « + » et la touche 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 ».



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



4. Faites attention aux surfaces chaudes

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



Verrouillage des commandes

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

Pour verrouiller les commandes

Touchez la commande de verrouillage. Le voyant de la minuterie affichera « Lo ».



Pour déverrouiller les commandes

1. Assurez-vous que la plaque vitrocéramique est allumée.

2. Touchez et maintenez la commande de verrouillage appuyée pendant un certain moment.

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
Minuteur de travail par défaut (heure)	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 : appuyez sur la commande « - » ou « + » de la minuterie une fois pour diminuer ou augmenter d'1 minute.

Appuyez de manière prolongée sur 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.



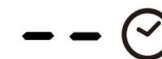
4. Annulez le temps en touchant la commande de la minuterie et « 00 » apparaîtra sur l'afficheur des minutes.



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. Appuyez de manière prolongée sur 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 « 2 ».)

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.

 6. (réglé sur 5 minutes)



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

Débordements sur les commandes tactiles	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mettez la plaque de cuisson hors tension. 2. Épongez le débordement 3. Essuyez la zone des commandes tactiles avec un chiffon ou une éponge humide propre. 4. Essuyez parfaitement la zone avec du papier absorbant. 5. Remettez la plaque de cuisson sous tension. 	<ul style="list-style-type: none"> • La plaque de cuisson peut sonner et se couper toute seule, et les commandes tactiles peuvent ne pas fonctionner quand il y a un liquide dessus. Veillez à bien essuyer la zone des commandes tactiles avant de rallumer la plaque.
---	--	--

Conseils et astuces

Problème	Causes possibles	Que faire
Il est impossible d'allumer la plaque de cuisson.	Pas de courant.	Assurez-vous que la plaque de cuisson 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 récipients de cuisson avec des fonds plats et lisses. Consultez « 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	CEH6DXECTT/1
Zones de cuisson	4 zones
Tension d'alimentation	220-240 V~, 50-60 Hz
Puissance électrique installée	6039-7186 W
Taille du produit LxIxH (en mm)	590X520X52
Dimensions intégrées AxB (mm)	560X490

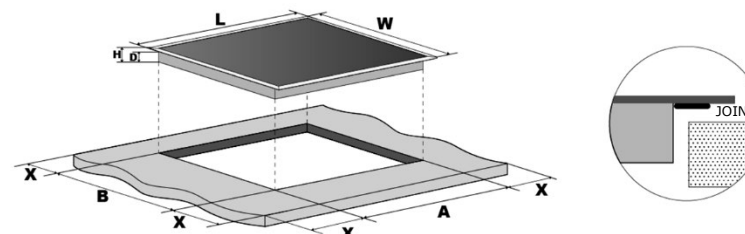
Le poids et les dimensions sont approximatifs. Nous nous efforçons d'améliorer constamment nos produits, c'est pourquoi il est possible que nous modifiions les caractéristiques et les modèles sans préavis.

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.

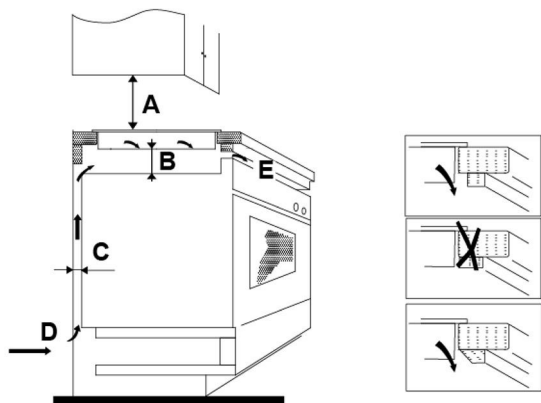
Vérifiez que l'épaisseur de la surface de travail soit d'au moins 30 mm. Veuillez choisir un matériau résistant à la chaleur pour la surface de travail afin d'éviter une déformation importante provoquée par le rayonnement thermique provenant de la plaque chaude. Comme cela est montré ci-dessous :



L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	52	48	560 ₊₅	490 ₊₅	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 10 mm

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

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

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

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

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

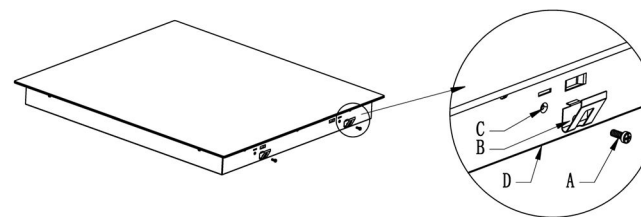
- le câble d'alimentation n'est pas accessible à travers les portes ou les tiroirs des placards
- il y a un flux adéquat d'air frais de l'extérieur du meuble jusqu'à la base de la plaque
- si la plaque de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un placard, une barrière de protection thermique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

Avant de placer les étriers de fixation

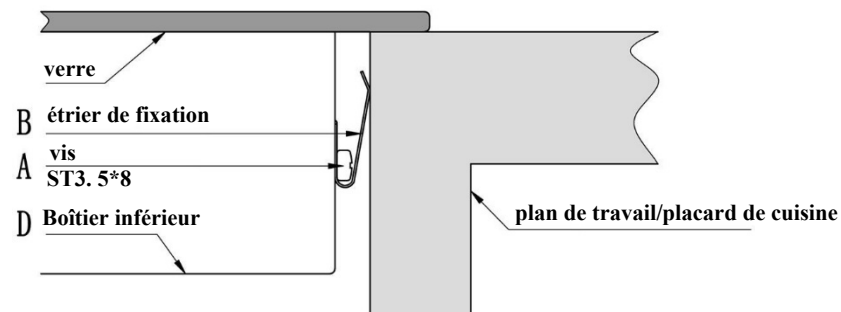
L'unité doit être placée sur une surface stable et lisse (utilisez l'emballage).

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

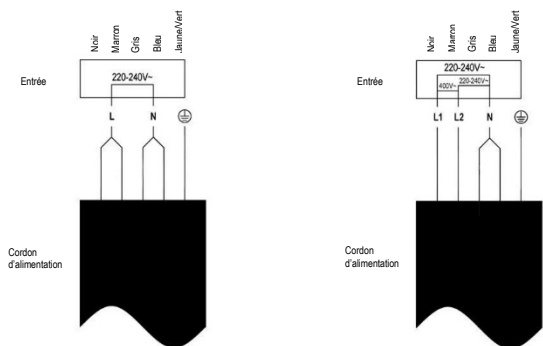
1. La plaque vitrocéramique doit être installée par du personnel ou des techniciens qualifiés.

Nous avons des professionnels à votre disposition. N'effectuez jamais l'opération vous-même.

- La plaque vitrocéramique ne doit pas être montée sur un équipement de refroidissement, un lave-vaisselle et un séchoir rotatif.
- La plaque vitrocéramique doit être installée de manière à ce que le rayonnement thermique puisse être garanti pour améliorer sa fiabilité.
- Le mur et la zone de chauffage induite situés au-dessus de la surface de travail doivent supporter la chaleur.
- Pour éviter tout dégât matériel, la couche en sandwich et l'adhésif doivent être résistants à la chaleur.
- Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur.
- 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.

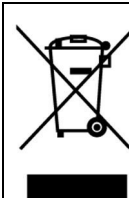
Branchement de la plaque sur le secteur

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



- 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.
- 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.

- L'installateur doit s'assurer que le branchement électrique a été effectué correctement et qu'il est conforme aux réglementations de sécurité.
- Le câble ne doit pas être plié ou comprimé.
- 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, la collecte chez les particuliers peut être disponible pour les DEEE volumineux. 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.

Données de faible consommation d'énergie conformes au règlement (UE) 2023/826 de la Commission.

État	Consommation électrique	Délai après lequel l'équipement atteint automatiquement cet état
Mode arrêt	0.5W	20min

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				CEH6DXXECTT/1	
Type de plaque de cuisson :				Plaque électrique	
Nombre de zones de cuisson et/ou de zones	zones			4	
	zones				
Technologie de chauffage (zones de cuisson à induction et zones de cuisson radiant, plaques solides)	Zones de cuisson à induction				
	Cuisson à induction - zones de cuisson				
	zones de cuisson radiant			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	16,5	cm	
	Arrière centrale	Ø	-	cm	
	Arrière droite	Ø	-	cm	
	Centrale gauche	Ø	-	cm	
	Centrale centrale	Ø	-	cm	
	Centrale droite	Ø	-	cm	
	Avant gauche	Ø	23,0	cm	
	Avant centrale	Ø	-	cm	
	Avant droite	Ø	16,5	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 l	-	cm	
	Arrière centrale	L l	-	cm	
	Arrière droite	L l	16,5 27,0	cm	

FR-199

	Centrale gauche	L l	-	cm	
	Centrale centrale	L l	-	cm	
	Centrale droite	L l	-	cm	
	Avant gauche	L l	-	cm	
	Avant centrale	L l	-	cm	
	Avant droite	L l	-	cm	
Consommation d'énergie pour la zone de cuisson ou la zone calculée par kg	Arrière gauche	CE Cuisson électrique	186,0	Wh/kg	
	Arrière centrale	CE Cuisson électrique	-	Wh/kg	
	Arrière droite	CE Cuisson électrique	176,9	Wh/kg	
	Centrale gauche	CE Cuisson électrique	-	Wh/kg	
	Centrale centrale	CE Cuisson électrique	-	Wh/kg	
	Centrale droite	CE Cuisson électrique	-	Wh/kg	
Consommation d'énergie pour la plaque de cuisson calculée par kg	Avant gauche	CE Cuisson électrique	167,0	Wh/kg	
	Avant centrale	CE Cuisson électrique	-	Wh/kg	
	Avant droite	CE Cuisson électrique	186,0	Wh/kg	
	Consommation d'énergie pour la plaque de cuisson calculée par kg		CE Plaque électrique	184,0	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				
	<p>Conseils pour économiser de l'énergie :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pour obtenir la meilleure efficacité possible de la plaque, placer la casserole au centre de la zone de cuisson. • L'utilisation d'un couvercle réduira les temps de cuisson et économisera de l'énergie en conservant la chaleur. • Diminuer la quantité de liquide ou de matières grasses pour réduire les temps de cuisson. • Commencer à cuisiner avec un réglage élevé puis réduire le réglage quand la nourriture est chaude. • Utilisez des casseroles dont le diamètre est aussi large que le dessin de la zone sélectionnée. 				

FR-200

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, cucchiari 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.

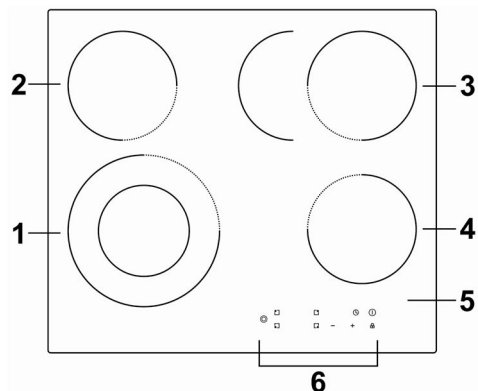
- Non pulire il piano cottura con apparecchi a vapore.
- Non collocare o lasciar cadere oggetti pesanti sul piano cottura.
- Non salire sul piano cottura.
- Non utilizzare pentole con bordi irregolari né trascinare pentole sulla superficie del vetro a induzione che altrimenti potrebbe graffiarsi.
- Non 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.

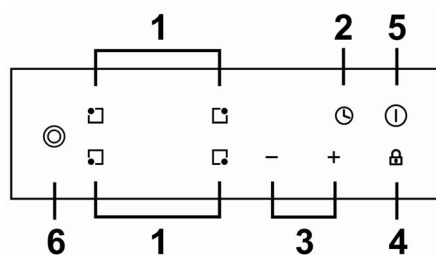
Panoramica del prodotto

Vista superiore



1. Zona max 2200/1000 W
2. Zona max 1200 W
3. Zona max 2000/1100 W
4. Zona max 1200 W
5. Piastra in vetro
6. 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. Controllo zona doppia/ovale

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.

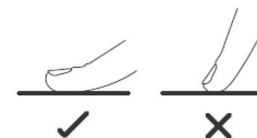
Il piano cottura è realizzato considerando le esigenze degli utenti e può essere personalizzato. Il piano cottura offre prestazioni sicure e affidabili che garantiscono il massimo comfort e permettono di godere appieno del piacere della vita.

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.

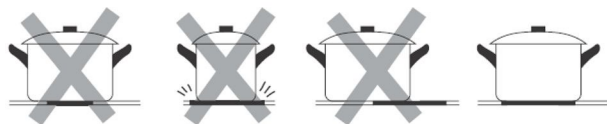


Scelta degli utensili da cucina

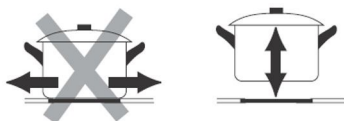
Non adoperare utensili da cucina con i bordi irregolari o la base curva.



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.

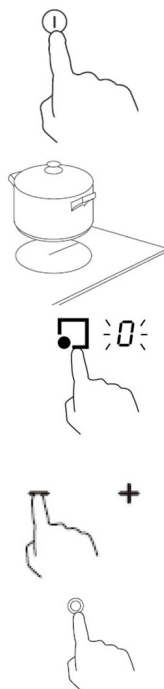


Utilizzo del piano cottura in vetroceramica

Per avviare la cottura

1. Toccare il comando di accensione e spegnimento. Dopo l'accensione, il cicalino emette un singolo segnale acustico e tutti i display visualizzano " - " o " — ", per indicare che il piano cottura a induzione è entrato in modalità standby.
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 "+".
 - 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 o la zona 3 sono in funzione, toccare il comando di selezione della zona di riscaldamento, quindi attivare la zona doppia o la zona ovale premendo .

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

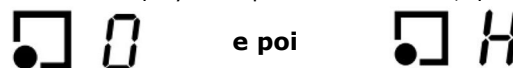


Al termine della cottura

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



2. Spegnere la 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. Spegnere l'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 e spegnimento.

Per bloccare i comandi

Toccare 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
-  In caso di emergenza, è sempre possibile spegnere il piano cottura in vetroceramica con il comando di accensione/spegnimento,  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
Tempi di funzionamento predefiniti (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.

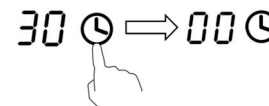
Suggerimento: toccare il comando "-" o "+" del timer una sola volta per aumentare o ridurre il tempo con incrementi di 1 minuto.

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



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

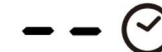
4. Annullare il tempo toccando il comando del timer: il display dei minuti visualizzerà "00".



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 ridurre o aumentare il tempo con incrementi di 1 minuto. Tenere premuto il comando "-" o "+" del timer per ridurre o aumentare 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 "2").

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.

 (impostato a 5 minuti)



 (impostato a 2 minuti)

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"> 1. Spegner il piano cottura. 2. Pulire il vetro ancora caldo (ma non bollente) con un detersivo per piani cottura. 3. Sciacquare e asciugare con carta assorbente o un panno. 4. Accendere il piano cottura. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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. • 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. • Non lasciare residui di pulizia sul piano cottura, altrimenti il vetro potrebbe macchiarsi.
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"> 1. Staccare la spina del piano cottura dalla presa elettrica. 2. Tenere il raschietto o altro utensile a un angolo di 30° e rimuovere sporcizia o fuoriuscite sulla zona calda del piano cottura. 3. Pulire la sporcizia o le fuoriuscite con carta assorbente o uno strofinaccio. 4. Seguire i punti da 2 a 4, "Sporcizia quotidiana sul vetro". 	<ul style="list-style-type: none"> • 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. • 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.

Fuoriuscite sui comandi touch	<ol style="list-style-type: none"> 1. Spegnerne il piano cottura. 2. Bagnare la fuoriuscita 3. Strofinare l'area dei comandi touch con un panno o una spugna pulita e inumidita. 4. Asciugare perfettamente la zona con carta assorbente. 5. Accendere il piano cottura. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
-------------------------------	---	---

Suggerimenti e istruzioni utili

Problema	Possibili cause	Rimedi
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

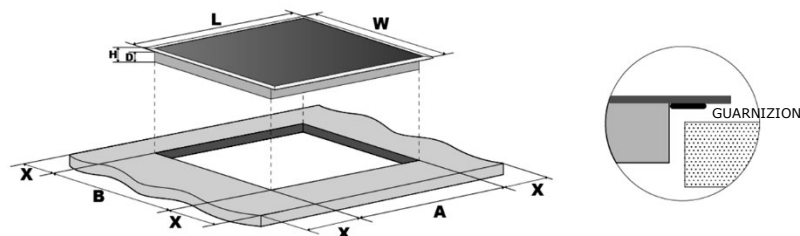
Piano cottura	CEH6DXECTT/1
Zone di cottura	4 zone
Tensione di alimentazione	220-240 V ~/ 50-60 HZ
Potenza elettrica installata	6039-7186W
Dimensioni del prodotto - L×P×A (mm)	590X520X52
Dimensioni incasso AxB (mm)	560×490

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

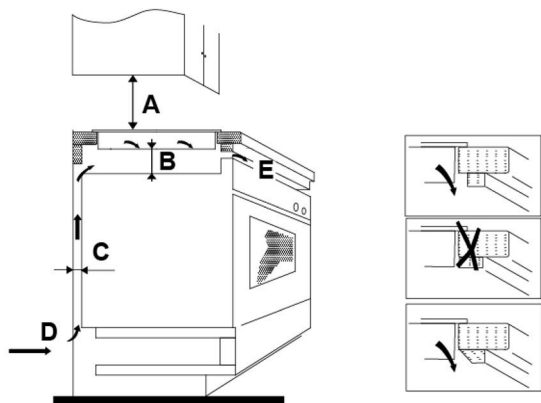
Praticare un foro sul top di cucina attenendosi alle dimensioni indicate nel disegno. Per l'installazione e l'uso, lasciare almeno 5 cm di spazio attorno al foro. Accertarsi che lo spessore del top di cucina sia almeno 30 mm. Scegliere un materiale del top di cucina resistente al calore, per evitare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



L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	52	48	560 ₊₅	490 ₊₅	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 10 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).

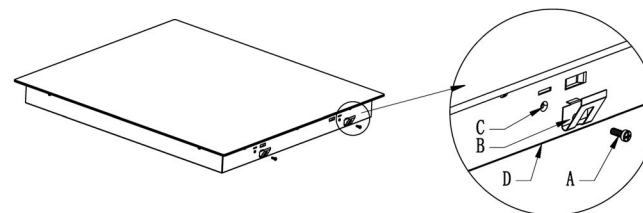
IT-217

Controlli da effettuare dopo l'installazione del piano cottura

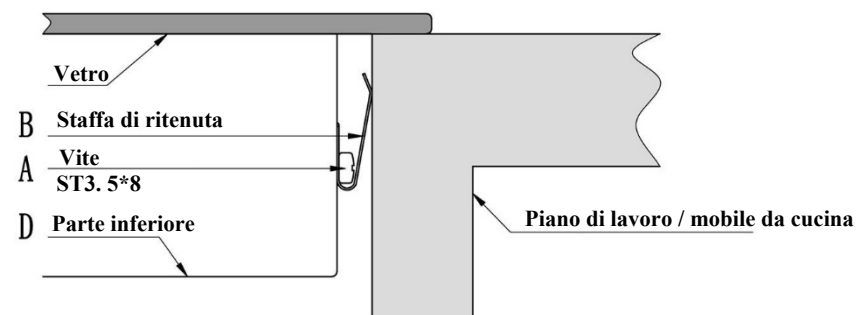
- Il cavo di alimentazione non deve essere accessibile tramite sportelli o cassetti degli arredi.
- Gli arredi devono garantire un adeguato flusso di aria fresca per la ventilazione della base del piano cottura.
- Se il piano cottura è installato sopra un cassetto o un mobile, sotto la base del piano 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

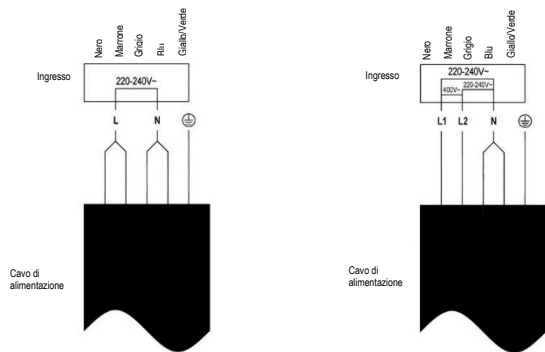
1. Il piano cottura in vitroceramica deve essere installato da personale o tecnici qualificati.

IT-218

- Il produttore può fornire tecnici professionisti. Non effettuare l'operazione da soli.
- Il piano di cottura in vetroceramica non deve essere montato su apparecchiature di raffreddamento, lavastoviglie e asciugatrici a tamburo.
- Il piano cottura in vetroceramica deve essere installato in modo da ottimizzare l'irradiazione del calore, per incrementarne l'affidabilità.
- La parete e la zona scaldante a induzione sopra il piano di lavoro devono resistere al calore.
- Per evitare danni, lo strato a sandwich e l'adesivo devono essere resistenti al calore.
- Non adoperare elettrodomestici per la pulizia a vapore.
- 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.



- 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.
- 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.

- L'installatore deve accertarsi che il collegamento elettrico sia corretto e conforme alle normative in materia di sicurezza.
- Il cavo non deve essere piegato o compresso.
- 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.

Dati di basso consumo energetico conformi al regolamento (UE) 2023/826 della Commissione.

Stato	Consumo di energia	Periodo dopo il quale l'apparecchio raggiunge automaticamente questo stato
Modalità spenta	0.5 W	20min

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				CEH6DXECTT/1	
Tipo di piano cottura:				Piano cottura elettrico	
Numero di zone e/o aree di cottura	zone aree			4	
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	Ø		16,5	cm
	Centrale posteriore	Ø		-	cm
	Posteriore destra	Ø		-	cm
	Centrale sinistra	Ø		-	cm
	Centrale al centro	Ø		-	cm
	Centrale destra	Ø		-	cm
	Anteriore sinistra	Ø		23,0	cm
	Centrale anteriore	Ø		-	cm
	Anteriore destra	Ø		16,5	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 W		-
Centrale posteriore		L W		-	cm
Posteriore destra		L W		16,5 27,0	cm

IT-221

	Centrale sinistra	L W	-	cm
	Centrale al centro	L W	-	cm
	Centrale destra	L W	-	cm
	Anteriore sinistra	L W	-	cm
	Centrale anteriore	L W	-	cm
	Anteriore destra	L W	-	cm
	Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato per kg	Posteriore sinistra	Cottura elettrica	186,0
Centrale posteriore		Cottura elettrica	-	Wh/kg
Posteriore destra		Cottura elettrica	176,9	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	167,0	Wh/kg
Centrale anteriore		Cottura elettrica	-	Wh/kg
Anteriore destra	Cottura elettrica	186,0	Wh/kg	
Consumo energetico per il piano cottura calcolato per kg		Piano cottura elettrico	184,0	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"> • Per ottimizzare l'efficienza del piano cottura, collocare la pentola al centro della zona di cottura. • L'uso di un coperchio abbrevia i tempi di cottura e consente di risparmiare energia trattenendo il calore. • Riducendo al minimo la quantità di liquidi o grassi, si riducono i tempi di cottura. • Cominciare la cottura con un'impostazione alta e ridurla quando gli alimenti si sono riscaldati a sufficienza. • Utilizzare pentole di diametro adeguato, come illustrato nella figura della zona selezionata. 				

IT-222