

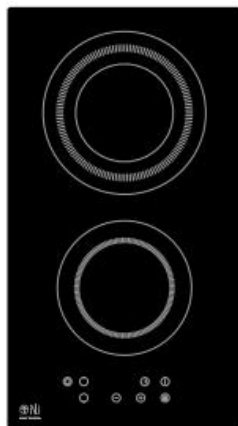
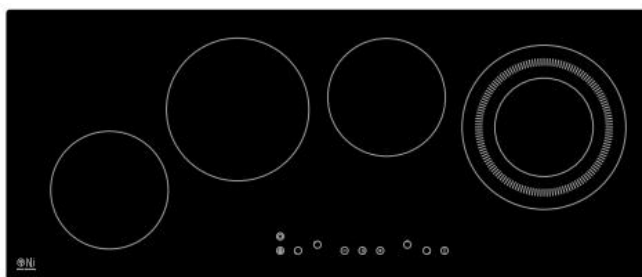


The right choice

Ceramic Hob

Instruction Manual / Installation Manual

MODEL: CH-28 , CH-90



English
Deutsche
Français
Italiano
Español
Български

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.

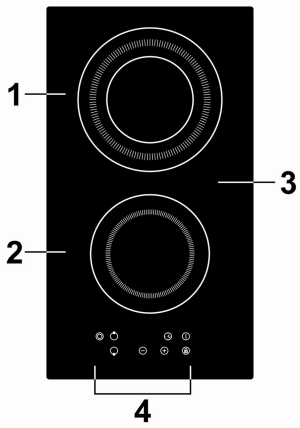
For installation, please read the installation section.

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

Product Overview

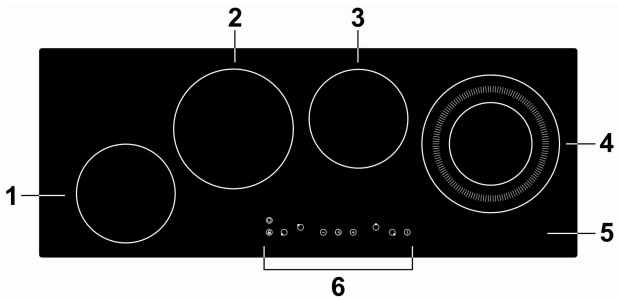
Top View

Model:CH-28



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

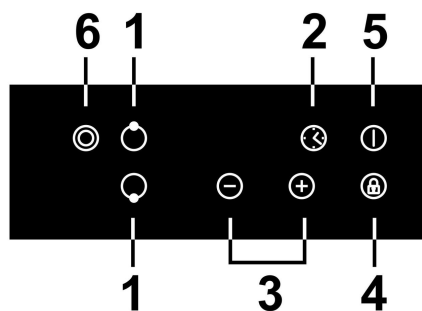
Model: CH-90



- 1. max. 1200 W zone
- 2. max. 1800 W Zone
- 3. max. 1200 W zone
- 4. max. 2200/1000 W zone
- 5. Glass plate
- 6. Control panel

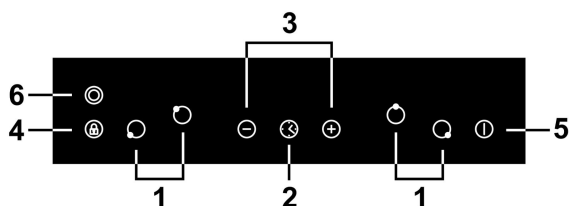
Control Panel

Model:CH-28



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

Model:CH-90



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

Product Information

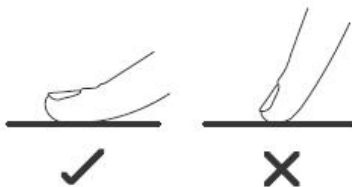
The microcomputer ceramic cooker hob can meet different kinds of cuisine demands because of resistance wire heating, micro-computerized control and multi-power selection, really the optimal choice for modern families. The ceramic cooker hob centers on customers and adopts personalized design. The hob has safe and reliable performances, making your life comfortable and enabling to fully enjoy the pleasure from life.

Before using your New Ceramic Hob

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

Using the Touch Controls

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

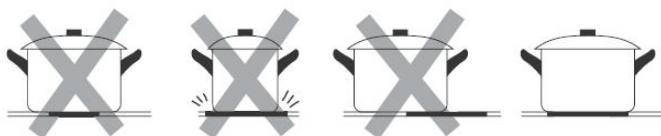


Choosing the right Cookware

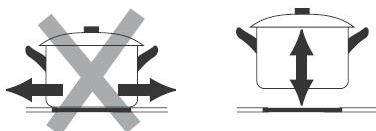
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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



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



Using your Ceramic Hob

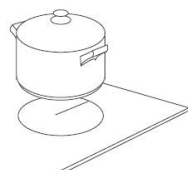
To start cooking

- After power on, the buzzer beeps once, all the indicators light up for 1 second then go out, indicating that the ceramic hob has entered the state of standby mode.

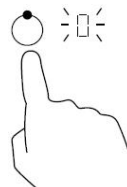
1. Touch the ON/OFF  control, all the indicators show "--" or "-- --", indicating that the ceramic hob has entered the state of standby mode.



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.

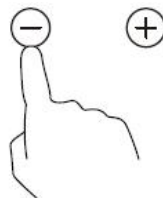


3. Touching the heating zone selection control, and a indicator next to the key will flash.



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

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



5. For model CH-28, when zone 1 is working, activate double zone pressing 

When double zone is working, turn it off by pressing 

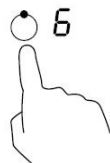


For model CH-90, when zone 4 is working, activate double zone pressing 

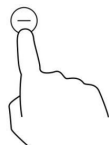
When double zone is working, turn it off by pressing 

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”.



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

Over-Temperature Protection

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

Residual Heat Warning

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

Auto Shutdown

Another safety feature of the hob is auto shut down. This occurs whenever you forget to switch off a cooking zone. The default shutdown times are shown in the table below:

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

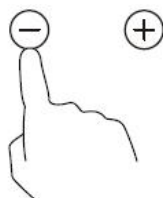
1. Make sure the cooktop is turned on.

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

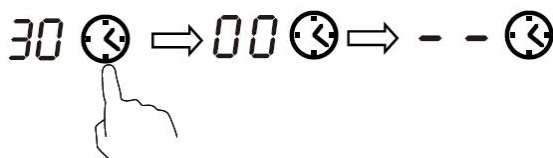


Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer once to decrease or increase by 1 minute.

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

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

4. Touch the 'Timer', the timer is cancelled, and the "--" 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.

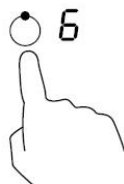


6. Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "--" when the set time finished.



Setting the timer to turn one cooking zone off

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

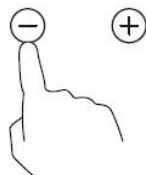


timer display.

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

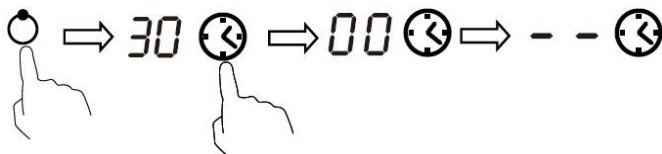
Hint: Touch the “-” or “+” control of the timer once will decrease or increase by 1 minute.

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. Touching the heating zone selection control, and then touch the “Timer”, the timer is cancelled, and the “--” 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 flash for 5 seconds.



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



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



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 3 minutes, zone 2# setting time of 6 minutes, the timer indicator shows "3".)

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

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



(set to 3 minutes)



(set to 6 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.

Cooking Guidelines

Cooking Tips

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

Simmering, cooking rice

- Simmering occurs below boiling point, at around 85°C, when bubbles are just rising occasionally to the surface of the cooking liquid. It is the key to delicious soups and tender stews because the flavours develop without overcooking the food. You should also cook egg-based and flourthickened sauces below boiling

point.

- Some tasks, including cooking rice by the absorption method, may require a setting higher than the lowest setting to ensure the food is cooked properly in the time recommended.

Searing steak

To cook juicy flavoursome steaks:

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

For stir-frying

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

Heat Settings

Heat setting	Suitability
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• delicate warming for small amounts of food• melting chocolate, butter, and foods that burn quickly• gentle simmering• slow warming
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• reheating• rapid simmering• cooking rice
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• pancakes

7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • sauteing • cooking pasta
9	<ul style="list-style-type: none"> • stir-frying • searing • bringing soup to the boil • boiling water

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	CH-28	CH-90
Cooking Zones	2 Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~, 50-60Hz	220-240V~, 50-60Hz
Installed Electric Power	2928-3484W	5856-6969W
Product Size L×W×H(mm)	288X520X52	900X380X52
Building-in Dimensions A×B (mm)	268X500	870X350

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

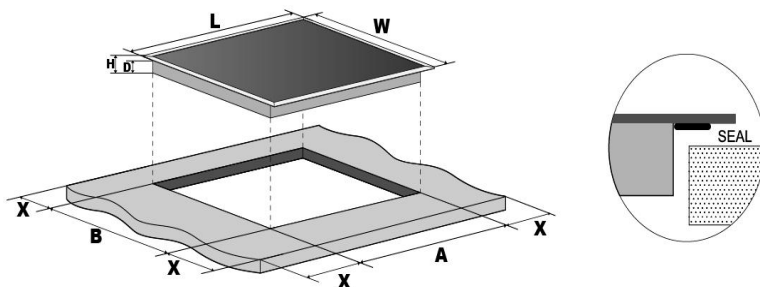
Installation

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:

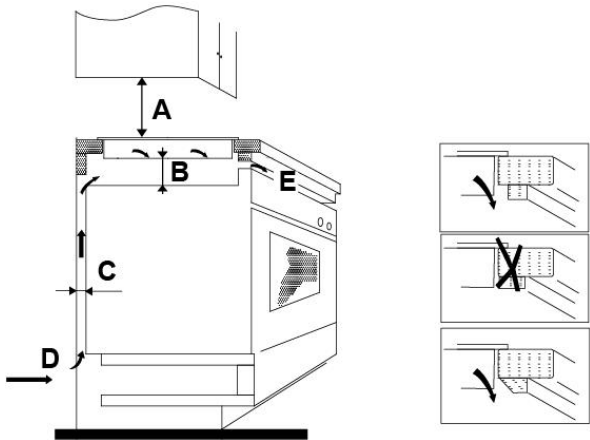


Model	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
CH-28	288	520	52	48	268	500	50mini
CH-90	900	380	52	48	870	350	50mini

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



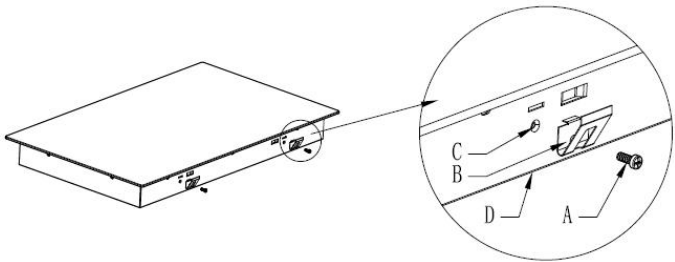
Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760mm.



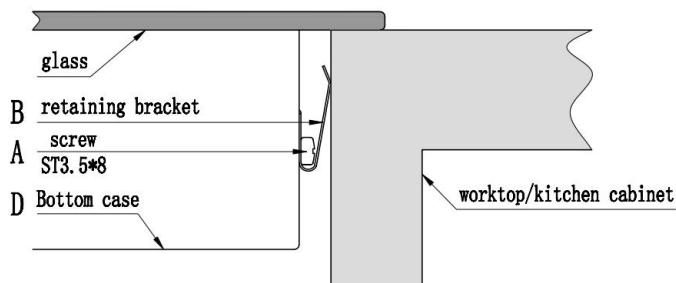
A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	30 mini	Air intake	Air exit 10 mm

Before locating the fixing brackets

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



A	B	C	D
screw	bracket	Screw hole	base



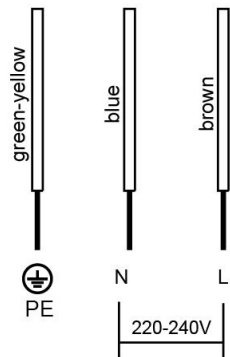
Cautions

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.

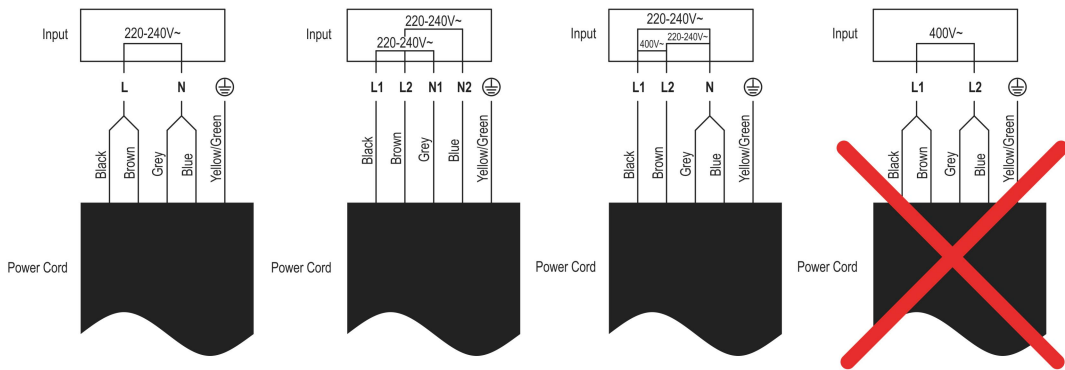
Connecting the hob to the mains power supply

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.

For model CH-28



For model CH-90



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



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

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

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

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

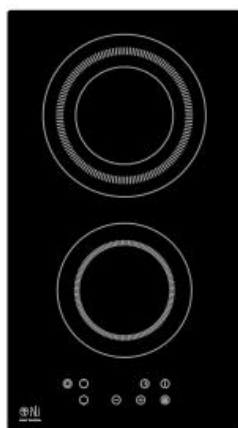
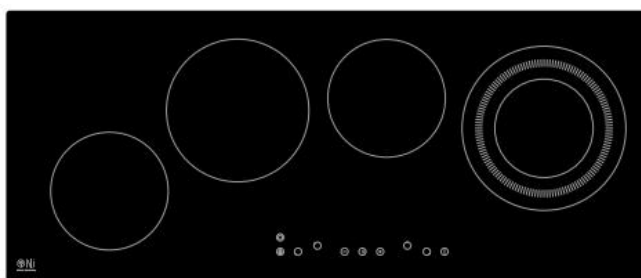
For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.



Keramikkochfeld

Bedienungsanleitung / Installationsanleitung

MODELL: CH-28, CH-90



Achtung:

Ihre Sicherheit ist uns wichtig. Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

Installation:

Gefahr durch Stromschlag:

- Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie Wartungsarbeiten durchführen.
- Das Gerät muss unbedingt ordnungsgemäß angeschlossen sein.
- Änderungen des elektrischen Systems des Geräts dürfen nur von autorisiertem Personal (Elektrotechniker) vorgenommen werden.
- Befolgen Sie die Anweisungen und stellen Sie sicher, dass alles richtig angeschlossen ist, um einen Stromschlag zu vermeiden.

Gefahr vor Schnittverletzungen:

- Achten Sie darauf, dass Sie sich in den Ecken des Geräts nicht schneiden.

Wichtige Sicherheitshinweise

Bitte lesen Sie die Sicherheitshinweise sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät installieren und verwenden.

Stellen Sie niemals brennbare Materialien oder Produkte in die Nähe des Geräts.

Bitte legen Sie diese Sicherheitshinweise dem autorisierten Personal, welches das Gerät

installieren wird, vor.

Das Gerät muss ordnungsgemäß installiert sein, um Gefahren zu vermeiden.

Wichtig ist, dass es von autorisiertem Personal (Elektrotechniker) ordnungsgemäß geerdet und sicher an das Stromnetz angeschlossen ist.

Eine unsachgemäße Installation des Geräts kann zum Erlöschen der Garantie sowie der Haftung des Herstellers aufgrund von Schäden führen.

Verwendung und Wartung des Geräts

Gefahr durch Stromschlag:

- Verwenden Sie das Gerät niemals, wenn die Glasplatte zerbrochen oder gerissen ist. Falls dies während des Betriebs des Geräts passiert, trennen Sie sofort das Gerät von der Stromversorgung und wenden Sie sich an einen autorisierten Elektrotechniker.
- Trennen Sie beim Reinigen immer das Gerät von der Stromversorgung.
- Eine unsachgemäße Bedienung des Geräts kann zu einem Stromschlag führen.

Lebensgefahr:

- Das Gerät wurde getestet und entspricht den einschlägigen Normen für Elektromagnetismus.

Gefahr durch heiße Oberfläche

- Während des Gebrauchs werden sich die

Glasplatte und andere zugängliche Teile des Kochfelds erwärmen und können beim Kontakt Verbrennungen verursachen. Achten Sie darauf, das Kochfeld mit Körper, Kleidung oder anderen brennbaren Gegenständen beim Umgang nicht zu berühren, um Verbrennungen und Feuerausbruch zu vermeiden.

- Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Gefäßdeckel sollten nicht auf die Glasplatte gelegt werden, da sie sonst heiß werden.
- Halten Sie die Kinder vom Gerät fern.
- Die Griffe des Kochgeschirrs können heiß werden, wenn sie sich über einer funktionierenden Kochzone befinden.
- Befolgen Sie diese Anweisungen, um Verbrennungen zu vermeiden.

Gefahr vor Schnittverletzungen:

- Achten Sie beim Reinigen der Glasoberfläche darauf, sich nicht in den scharfen Reinigungsklinge zu schneiden. Verwenden Sie diesen vorsichtig und räumen Sie ihn immer nach Gebrauch weg.

Wichtige Sicherheitshinweise

- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn Sie es verwenden.
- Verwenden Sie das Gerät niemals für Heizung.
- Schalten Sie nach dem Gebrauch immer die Kochzonen und das Gerät aus, wie in dieser Anleitung angegeben ist (mittels der Glassensoren).

- Lassen Sie niemals unbeaufsichtigte Kinder in der Nähe des Geräts, um Verbrennungen oder schwere Verletzungen zu vermeiden.
-
- Ändern Sie die Struktur oder die Teile des Geräts nicht. Alle Reparaturen müssen von autorisiertem Personal (Elektrotechnikern) durchgeführt werden.
 - Verwenden Sie zum Reinigen der Glasoberfläche keinen Dampfreiniger.
 - Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf das Gerät und lassen Sie solche darauf nicht fallen.
 - Treten Sie nicht auf das Gerät.
 - Verwenden Sie keine Gefäße, die die Glasoberfläche zerkratzen können.
 - Verwenden Sie keine Scheuermittel, da diese die Kochzonen des Geräts beschädigen können.
 - Im Falle einer Beschädigung des Netzkabels muss dieser von einem autorisierten Elektrotechniker ausgetauscht werden.
 - Dieses Gerät ist für den Gebrauch zu Hause sowie in Hotels, Büroküchen und Profiküchen vorgesehen.
 - **ACHTUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß, daher muss darauf geachtet werden, Verbrennungen und Verletzungen zu vermeiden.
 - Kinder sollten mit dem Gerät nicht spielen.

- Versuchen Sie NIEMALS, brennendes Fett mit Wasser zu löschen. Schalten Sie das Gerät aus und decken Sie das Feuer mit einem Deckel oder einer Feuerdecke ab.
- ACHTUNG: Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß, daher muss darauf geachtet werden, Verbrennungen und Verletzungen zu vermeiden.
- Das Gerät sollte von Kindern oder Behinderten nicht verwendet werden, sowie von Personen, die über die erforderliche Erfahrung nicht verfügen und über den sicheren Betrieb des Geräts nicht entsprechend eingewiesen worden sind.

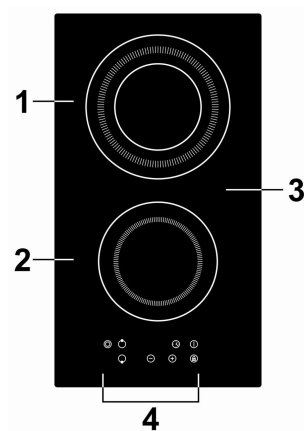
Herzlichen Glückwunsch zum Kauf dieses Keramikfelds.

Es wird empfohlen, dass Sie sich die Zeit nehmen und die Anweisungen zur Verwendung und Installation des Geräts sorgfältig lesen, um sich mit der ordnungsgemäßen Bedienung und Installation dieses Keramikfelds vertraut zu machen. Wir empfehlen Ihnen, dieses Handbuch aufzubewahren. Die Einhaltung dieser Anweisungen führt zu einer längeren Lebensdauer Ihres neuen Geräts sowie zu einer sicheren Nutzung.

Übersicht des Produkts

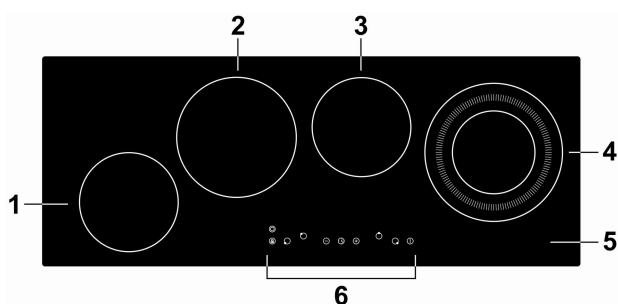
Draufsicht

Modell: CH-28



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

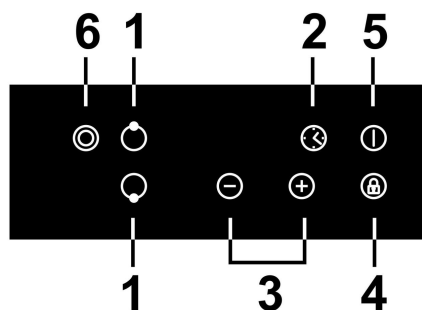
Modell: CH-90



- 1. max. 1200 W Zone
- 2. max. 1800 W Zone
- 3. max. 1200 W Zone
- 4. max. 2200/1000 W Zone
- 5. Glasplatte
- 6. Bedienfeld

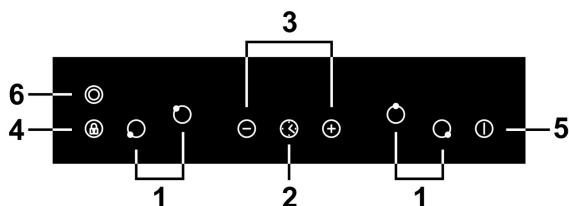
Schalttafel

Modell:CH-28



1. Bedienelemente zur Auswahl einer Heizzone
2. Bedienung des Timers
3. Bedienung der Leistung/des Timers
4. Bedienung der Sperre
5. Kontrolle / Einschalten / Ausschalten
6. Bedienung der Doppelzone

Modell:CH-90



1. Bedienelemente zur Auswahl einer Heizzone
2. Bedienung des Timers
3. Bedienung der Leistung/des Timers
4. Bedienung der Sperre
5. Kontrolle / Einschalten / Ausschalten
6. Bedienung der Doppelzone

Produktinformationen

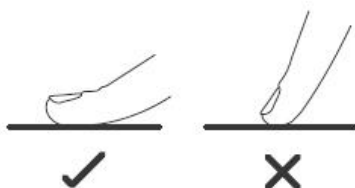
Das Gerät kann alle Anforderungen zum Kochen verschiedener Speisen durch digitale Bedienung der Kochzonen und vieler verschiedener Leistungsprogramme erfüllen - die beste Option für moderne Küchen. Das Gerät verfügt über viele Sicherheitssysteme und eine hohe Funktionalität, welche das Kochen einfach und angenehm machen werden.

Vor dem Gebrauch des Geräts

- Lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch und beachten Sie die Sicherheitshinweise.
- Entfernen Sie vor dem Gebrauch alle Kunststoffverpackungen.

Verwendung der Bedientasten

- Die Tasten reagieren auf Berührung, deshalb brauchen Sie diese nicht stark drücken.
- Drücken Sie die Tasten wie unten gezeigt mit Ihrem ganzen Finger, nicht nur mit der Spitze.
- Sie werden jedes Mal einen Piepton hören, wenn das Gerät eine Berührung erkennt.
- Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche der Bedienknöpfe immer sauber und trocken ist - selbst ein wenig Restwasser auf der Oberfläche kann den Betrieb des Geräts beeinträchtigen.

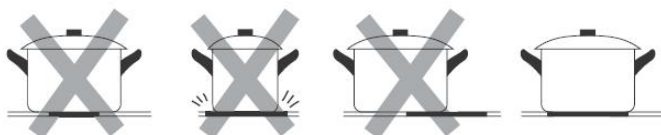


Wie man die geeigneten Gefäße auswählt

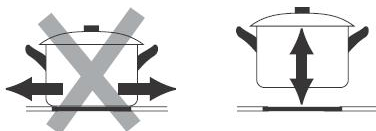
Verwenden Sie keine Gefäße mit unebenem oder schiefem Boden.



Stellen Sie sicher, dass der Boden des Gefäßes glatt ist, vollständig auf der Glasoberfläche liegt und nicht größer als das Kochfeld ist. Stellen Sie das Gefäß immer mittig auf dem Kochfeld.



Heben Sie das Gefäß immer vom Gerät ab - schieben Sie es nicht weg, da dies die Glasoberfläche zerkratzen kann.



Nutzung des Geräts

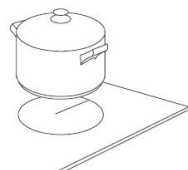
Um die Nutzung des Geräts anzufangen:

- Nach dem Einschalten des Geräts werden Sie einen Piepton hören. Alle Anzeigen auf dem Display werden für 1 Sekunde leuchten und danach werden sie erlöschen. Dies bedeutet, dass sich das Gerät im Standby-Modus befindet.

1. Betätigen Sie die ON/OFF-  Taste, alle Indikatoren werden "-" oder "- -" anzeigen. Dies bedeutet, dass sich das Gerät im Standby-Modus befindet.

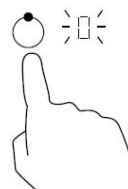


2. Stellen Sie ein Gefäß, welches den Anforderungen entspricht in der Kochzone.



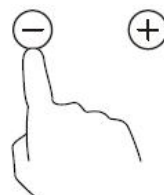
- Stellen Sie sicher, dass der Boden des Gefäßes und die Glasoberfläche sauber und trocken sind.

3. Wenn Sie die Bedientaste für die entsprechende Zone berühren, leuchtet die Anzeige neben der Taste auf.



4. Wählen Sie eine Kochfunktion durch Betätigen der Tasten "-" oder "+".

- Wenn Sie innerhalb von 1 Minute keine Funktion auswählen, schaltet sich das Gerät automatisch aus und Sie müssen erneut starten.



- Nutzen Sie die Bedientasten, um die Temperatur des Geräts während des Kochens einzustellen.

5. Für das Modell CH-28: Wenn Zone 1 funktioniert, betätigen Sie 

diese Taste, um die Doppelzone einzuschalten.

Um die Doppelzone auszuschalten betätigen Sie diese 
Taste noch einmal.

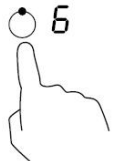


Für das Modell CH-90, wenn Zone 4 eingeschaltet ist, betätigen Sie 
um die Doppelzone einzuschalten.

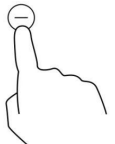
Um die Doppelzone auszuschalten betätigen Sie diese 
Taste noch einmal.

Wenn Sie das Gerät nicht mehr nutzen werden

1. Berühren Sie die Taste für die entsprechende Zone, welche Sie ausschalten möchten.



2. Sie können die Zone ausschalten, indem Sie die Taste "-" betätigen, bis sie "0" wird.



3. Schalten Sie das Gerät durch die Berührung der Taste "ON/OFF" vollständig aus.



4. Vorsicht vor heißen Oberflächen.

"H" zeigt an, welche Zonen heiß sind. Diese Anzeige erlischt, wenn der Bereich abgekühlt ist und eine ungefährliche Temperatur aufweist. Diese Funktion kann auch verwendet werden, um Ihre Speisen warm zu halten.



Tastensperre

- Sie können die Tasten sperren, um die unbeabsichtigte Einschaltung der Zonen durch Kinder zu verhindern.
- Bei der Tastensperre werden alle Tasten außer "ON / OFF" gesperrt.

Sperre

Um die Tasten zu sperren, betätigen Sie die Taste  und das Display wird „Lo“ anzeigen.

Entsperren

1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät eingeschaltet ist.
2. Zum Sperren betätigen Sie die Taste  und halten Sie diese für einige Sekunden gedrückt.

Überhitzungsschutz.

Das Gerät verfügt über einen eingebauten Wärmesensor, der das Gerät automatisch ausschaltet, wenn sich die Wärme darin drastisch erhöht.

Restwärme

Der dauerhafte Betrieb des Geräts führt zu Restwärme. Der Buchstabe "H" wird auf dem Display erscheinen, um Sie vor heißen Oberflächen zu warnen.

Automatische Ausschaltung

Nach einer gewissen Zeit wird sich das Gerät automatisch ausschalten, wenn Sie vergessen haben, eine der Kochzonen auszuschalten - siehe die nachstehende Tabelle.

Leistungsstufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Bestimmte Betriebszeit (Stunden)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Nutzung des Timers

Sie können den Timer auf zwei verschiedene Arten nutzen:

- Als Minutenzähler, indem in diesem Fall die entsprechende Zone nach Ablauf der Zeit nicht ausgeschaltet wird.
- Als Timer, der die Arbeit der Zonen nach Ablauf der Zeit stoppen wird.
- Sie können den Timer bis auf 99 Minuten einstellen.

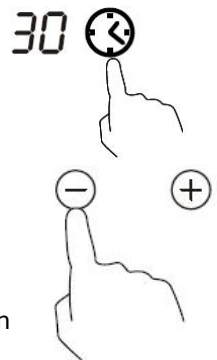
Minutenzähler

Wenn keine Zone ausgewählt ist.

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Berühren Sie die Timer-Taste, bis „30“ im Display aufleuchtet und blinkt.
3. Sie können den Timer mit den Tasten "-" oder "+" einstellen.

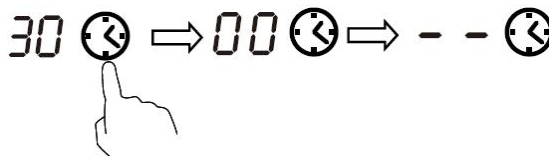
Berühren Sie einmal die Taste "-" oder "+" des Timers, um diesen um eine Minute zu erhöhen oder zu verringern.

Berühren Sie die Taste "-" oder "+" des Timers und halten Sie diese gedrückt, um den Timer um 10 Minuten zu erhöhen oder zu verringern.



Wenn Sie mit dem Timer 99 Minuten überschreiten, wird dieser neu gestartet und wieder auf "0" Minuten gesetzt.

4. Wenn Sie die Uhr des Timers berühren, wird sie gestoppt und auf der Minutenanzeige "- -" angezeigt.



5. Wenn der Timer eingestellt ist, wird er die Minuten sofort zählen starten. Das Display wird die verbleibenden Minuten anzeigen und die Timer-Anzeige wird für 5 Sekunden blinken.



6. Der Piepton ertönt 30 Sekunden lang und auf dem Display wird "- -" angezeigt, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.



Einstellen des Timers zum Ausschalten von nur einer Zone

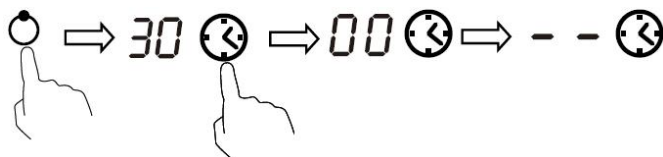
1. Schalten Sie das Gerät ein und wählen Sie eine Kochzone.
2. Berühren Sie die Taste des Timers, bis auf dem Display "30" aufleuchtet und blinken startet.
3. Sie können den Timer mit den Tasten "-" oder "+" einstellen.

Berühren Sie einmal die Taste "-" oder "+" des Timers, um den Timer um eine Minute zu erhöhen oder zu verringern.

Berühren Sie die Taste "-" oder "+" des Timers und halten Sie diese gedrückt, um den Timer um 10 Minuten zu erhöhen oder zu verringern.

Wenn Sie mit dem Timer 99 Minuten überschreiten, wird dieser neu gestartet und wieder auf "0" Minuten gesetzt.

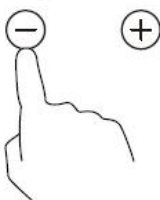
4. Wenn Sie die Uhr des Timers berühren, wird sie gestoppt und auf der Minutenanzeige "- -" angezeigt.



5. Wenn der Timer eingestellt ist, wird er die Minuten sofort zählen starten. Das Display wird die verbleibenden Minuten anzeigen und die Timer-Anzeige wird für 5 Sekunden blinken.

Der rote Punkt neben der Leistungsanzeige wird aufleuchten, um die ausgewählte Zone anzuzeigen.

6. Der Piepton ertönt 30 Sekunden lang und auf dem Display wird "- -" angezeigt, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist. „H“ wird auf dem Display aufleuchten.





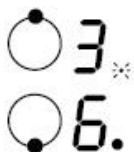
Die anderen Zonen, für welche kein Timer aktiviert ist, arbeiten weiter, falls sie eingeschaltet sind.

Einstellen des Timers für mehr als eine Zone

1. Wenn Sie den Timer für mehr als eine Zone nutzen, zeigt der Indikator die kürzeste eingestellte Zeit an.

(Zum Beispiel: für Zone 1# ist eine Zeit von 3 Minuten eingestellt, für Zone 2# ist eine Zeit von 6 Minuten eingestellt, der Indikator des Timers wird "3" anzeigen.)

Der blinkende rote Punkt neben der Leistungsanzeige zeigt an, dass der Indikator des Timers die in dieser Zone eingestellte Zeit angibt. Wenn Sie die eingestellte Zeit in der anderen Zone ansehen möchten, berühren Sie die Leistungstaste der Zone. Der Indikator des Timers wird die eingestellte Zeit angeben.



(eingestellte Zeit 3 Minuten)

(eingestellte Zeit 6 Minuten)



2. Der Piepton ertönt 30 Sekunden lang und auf dem Display wird "- -" angezeigt, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist. „H“ wird auf dem Display aufleuchten.



Wenn Sie die eingestellte Zeit vor Ablauf ändern möchten, müssen Sie von Schritt 1 beginnen.

Leistungsstufen

Leistung	Empfohlen für
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • eine kleine Menge eines Gerichts aufwärmen. • Schmelzen von Schokolade, Butter oder Zubereitung von einfachen Speisen, die schnell gekocht werden. • Niedertemperaturkochen. • langsame Aufwärmung.
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • Aufwärmung. • Hochtemperaturkochen. • Kochen von Reis
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • Zubereitung von Pfannkuchen
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • Sotieren • Zubereitung von Nudeln (Spaghetti, Pasta usw.)
9	<ul style="list-style-type: none"> • Braten • Kochen von Wasser

Reinigung und Wartung

Was?	Wie?	Wichtig!
Glasoberfläche nach täglichem Gebrauch (Fingerabdrücke, Speisereste, Verschüttungen)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Schalten Sie das Gerät aus. 2. Mit Reinigungsmittel reinigen, solange die Glasoberfläche noch warm (nicht heiß) ist. 3. Abspülen und mit einem Papier- oder Frotteetuch trocknen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Wenn Sie die Kochplatte ausschalten, leuchtet die Anzeige für die heiße Oberfläche "H" nicht auf. Achten Sie darauf, dass Sie sie sich nicht verbrennen. • Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, da diese das Glas zerkratzen können. Lesen Sie immer das Etikett des Reinigungsmittels, um dies zu vermeiden. • Immer gut abwischen und trocknen, um Flecken zu vermeiden.

<p>Reste vom Kochen, geschmolzenes Essen und heißer Zucker, verschüttet auf der Glasoberfläche.</p>	<p>Entfernen Sie sofort von der Glasoberfläche mit einer Reinigungsklinge und achten Sie darauf, dass Sie sie sich nicht verbrennen:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung. 2. Halten Sie die Reinigungsklinge in einem Winkel von 30 ° und schaben Sie die verschüttete Mischung von der heißen Oberfläche ab. 3. Mit einem Papier- oder Frotteetuch trocknen. 4. Befolgen Sie die oben beschriebenen Schritte 2 und 3 der täglichen Wartung. 	<ul style="list-style-type: none"> • Entfernen Sie diese Kochreste oder Verschüttungen so schnell wie möglich, damit sie nicht auf dem Glas trocknen. Dies wird die Reinigung erheblich erschweren und kann sogar die Glasoberfläche beschädigen. • Achten Sie darauf, dass Sie sich in die Reinigungsklinge nach dem Entfernen der Sicherung nicht schneiden. Halten Sie diese immer von Kindern fern und stellen Sie sicher, dass die Sicherung aufgestellt ist, nachdem Sie Ihre Arbeit damit abgeschlossen haben.
<p>Ausschüttungen auf den Bedientasten</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Schalten Sie das Gerät aus. 2. Wischen Sie die Ausschüttungen ab. 3. Wischen Sie mit einem sauberen, trockenen Schwamm oder Tuch ab. 4. Mit einem Papiertuch trocknen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Es ist möglich, dass ein Piepton ertönt, das Gerät sich ausschaltet und die Bedientasten nicht funktionieren, solange es Flüssigkeit darauf gibt. Wischen und trocknen Sie diese vorsichtig ab, bevor Sie das Gerät nutzen.

Probleme, Lösungen und Tipps

<p>Das Gerät schaltet sich nicht ein</p>	<p>Das Gerät wird nicht mit Strom versorgt.</p>	<p>Überprüfen Sie, ob das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist.</p> <p>Überprüfen Sie, ob in Ihrem Haus ein Stromproblem vorliegt. Wenn Sie diese beiden Punkte überprüft haben und das Gerät immer noch nicht einschalten können, wenden Sie sich an einen Elektrotechniker.</p>
<p>Die Bedientasten funktionieren bei Berührung nicht.</p>	<p>Die Bedientasten sind möglicherweise gesperrt.</p>	<p>Entsperren Sie die Bedientasten - Weitere Informationen hierzu finden Sie in der Bedienungsanleitung dieses Geräts.</p>
<p>Die Bedientasten sind schwer zu nutzen.</p>	<p>Stellen Sie sicher, dass auf die Tasten nichts verschüttet ist, und stellen Sie sicher, dass Sie die Tasten richtig betätigen.</p>	<p>Stellen Sie sicher, dass der Tastenbereich trocken ist und dass Sie die Tasten mit Ihrem ganzen Finger betätigen, wie in der Gebrauchsanweisung angegeben ist.</p>

Die Glasoberfläche ist zerkratzt.	Gefäße mit groben Böden Verwendung von hoch abrasiven Reinigungsmitteln.	Verwenden Sie Gefäße mit einer glatten, ebenen Oberfläche – Sehen Sie den Punkt "Nutzung von geeigneten Gefäßen" in der Gebrauchsanweisung an. – Sehen Sie den Punkt „Reinigung und Wartung“ an.
Manche Gefäße erzeugen Knackgeräusche oder Vibrationen bei der Nutzung	Dies kann durch die zur Herstellung der Gefäße verwendeten Materialien verursacht werden.	Das ist normal, machen Sie sich keine Sorgen.

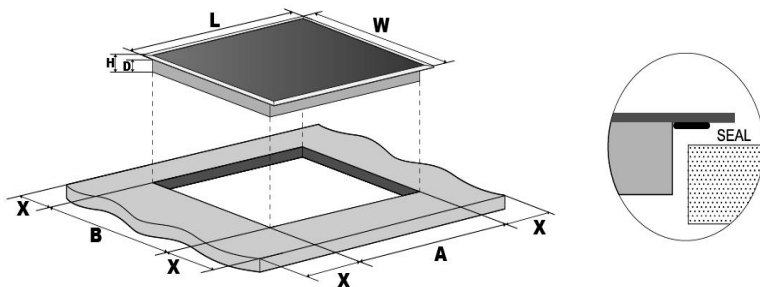
Technische Daten

Modell	CH-28	CH-90
Kochzonen	2 Zonen	4 Zonen
Netzspannung	220-240V~, 50-60Hz	220-240V~, 50-60Hz
Leistung	2928-3484W	5856-6969W
Dimensionen L×W×H (mm)	288X520X52	900X380X52
Einbaugröße A×B (mm)	268X500	870X350

Installation

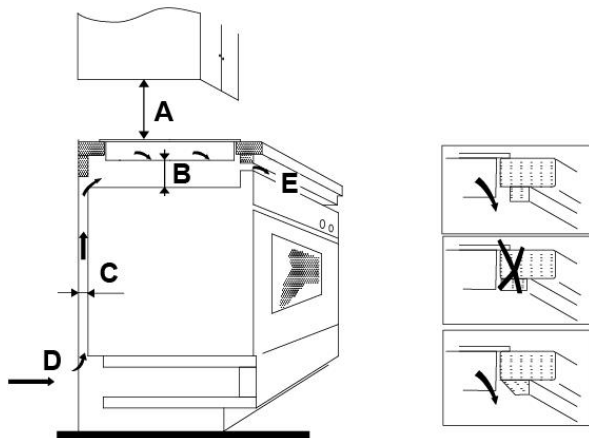
Schneiden Sie die Platte, auf welcher das Gerät montiert werden soll, wie unten gezeigt, aus. Stellen Sie sicher, dass Sie einen Abstand von ca. 5 cm um den ausgeschnittenen Teil herum gelassen haben und dass die Dicke der Arbeitsplatte mindestens 30 cm beträgt.

Es wird empfohlen, dass die Arbeitsplatte, auf welcher das Gerät montiert werden soll, hitzebeständig ist, um Verformungen durch den Betrieb des Geräts zu vermeiden.



Modell	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
CH-28	288	520	52	48	268	500	50mini
CH-90	900	380	52	48	870	350	50mini

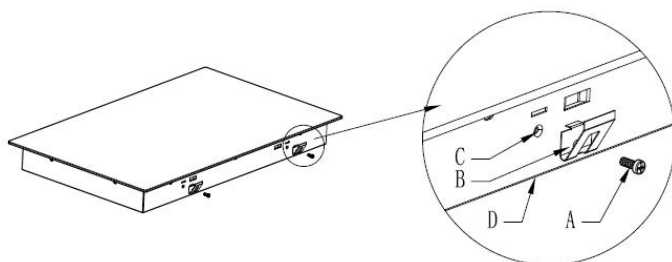
Stellen Sie sicher, dass das Gerat korrekt aufgestellt ist und dass die Luftleitungen zur Ableitung der warmen Luft und zum Einlass der kalten Luft nicht blockiert sind, wie im folgenden Diagramm dargestellt ist:



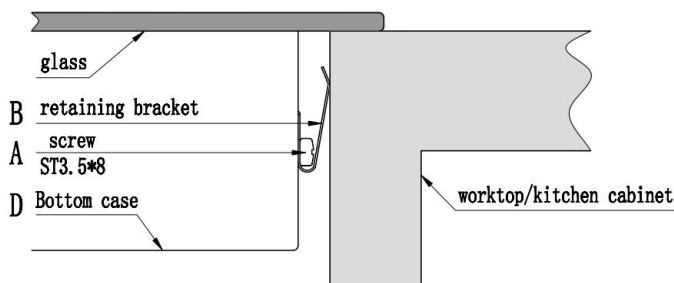
A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mini	30 mini	Luftansaugung	Luftabsaugung

Befestigung der Bügel

Stellen Sie das Gerät auf eine flache, feste Oberfläche und positionieren Sie die Bügel wie in der Abbildung gezeigt ist. Nachdem Sie die Bügel an das Gerät befestigt haben, sollten Sie das Gerät an die Arbeitsplatte befestigen:



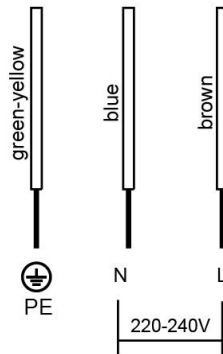
A	B	C	D
Schraube	Bügel	Öffnung für die Schraube	Fundament



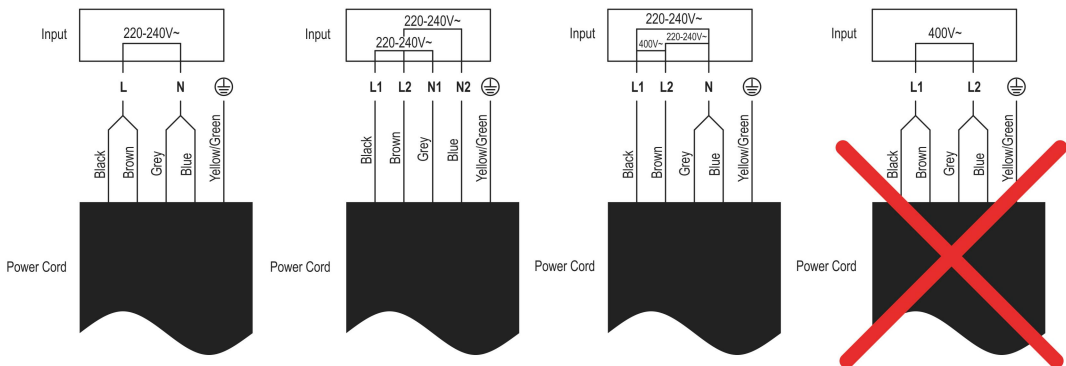
Anschluss des Geräts an die Hauptstromversorgung

Der Anschluss des Geräts muss den Sicherheitsstandards entsprechen. Bitte beachten Sie das folgende Diagramm:

MODELL CH-28



MODELL CH-90



1. Wenn das Kabel beschädigt ist oder ausgetauscht werden muss, muss dies von einem autorisierten Elektrotechniker gemacht werden, um unerwünschte Wirkungen und Unfälle zu vermeiden.
2. Wenn das Gerät direkt an die Hauptstromversorgung angeschlossen wird, muss ein einpoliger Schalter mindestens 3 mm vom Anschluss entfernt installiert werden.
3. Die für die Installation verantwortliche Person muss sicherstellen, dass das Gerät ordnungsgemäß angeschlossen ist und den Sicherheitsrichtlinien und -anweisungen entspricht.
4. Das Netzkabel darf nicht geknickt oder eingeklemmt werden. Dieses muss

regelmäßig auf Beschädigungen überprüft und gegebenenfalls repariert werden, wie in Punkt 1 angegeben ist.



ENTSORGUNG:
Entsorgen Sie dieses
Produkt nicht als
unsortierten
Siedlungsabfall. Die
getrennte Sammlung
solcher Abfälle zur
besonderen
Behandlung ist
erforderlich.

Dieses Gerät ist gemäß der europäischen Richtlinie 2012/19 / EU für Elektro- und Elektronikaltgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Indem Sie sicherstellen, dass dieses Gerät ordnungsgemäß entsorgt wird, tragen Sie dazu bei, mögliche Schäden für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden, die andernfalls bei der Entsorgung im Gerät entstehen könnten Falsche Weg.

Das Symbol auf dem Produkt weist darauf hin, dass es möglicherweise nicht als normaler Hausmüll behandelt wird. Es sollte zu einer Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikartikeln gebracht werden.

Dieses Gerät erfordert eine spezielle Abfallentsorgung. Weitere Informationen zur Behandlung, Rückgewinnung und zum Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrer örtlichen Behörde, Ihrem Hausmüllentsorgungsdienst oder dem Geschäft, in dem Sie es gekauft haben.

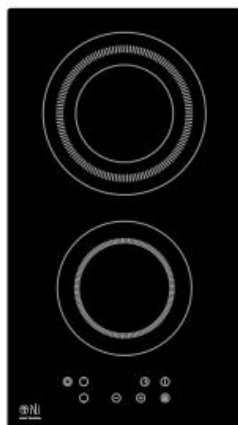
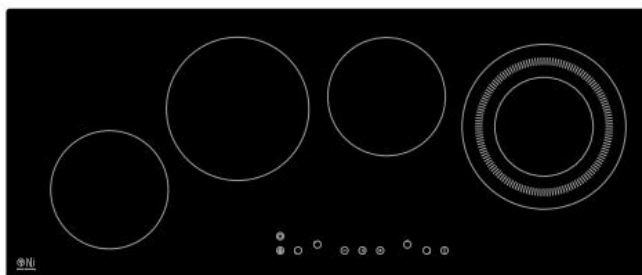
Weitere Informationen zur Behandlung, Rückgewinnung und zum Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem örtlichen Stadtbüro, Ihrem Hausmüllentsorgungsdienst oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.



Plaque vitrocéramique

Manuel d'instructions / Manuel d'installation

MODÈLE: CH-28 , CH-90



Attention !

Votre sécurité est importante pour nous. Veuillez lire attentivement le mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil.

Installation :

Danger de choc électrique :

- Débranchez toujours l'appareil de la prise avant d'effectuer la maintenance.
- Il est impératif que l'appareil soit correctement connecté.
- Les modifications du système électrique de l'appareil ne doivent être effectuées que par le personnel autorisé (électricien).
- Suivez les instructions et assurez-vous que tout est correctement connecté pour éviter les chocs électriques.

Danger de coupure :

- Faites attention de ne pas se couper aux coins de l'appareil.

Consignes de sécurité importantes

Veuillez lire attentivement les instructions de sécurité avant l'installation et l'utilisation de l'appareil.

Ne placez jamais de matériaux ou de produits facilement inflammables près de l'appareil.

Veuillez fournir ces instructions de sécurité au personnel autorisé qui installera l'appareil.

Pour éviter tout danger, l'appareil doit être

correctement installé.

Il est important d'être mis à la terre correctement par le personnel autorisé (électricien), ainsi que d'être installé en toute sécurité dans le réseau électrique

Une installation incorrecte de l'appareil peut entraîner l'annulation de la garantie, ainsi que de la responsabilité du fabricant en raison de dommages.

Utilisation et entretien de l'appareil

Danger de choc électrique :

- N'utilisez jamais l'appareil si la plaque vitrocéramique est cassée ou fendillée. Si cela se produit pendant le fonctionnement de l'unité, déconnectez-le immédiatement de l'alimentation électrique et appelez un électricien autorisé.
- Déconnectez toujours l'appareil du réseau électrique lorsque vous le nettoyez.
- L'usage incorrect de l'appareil peut causer un choc électrique.

Danger pour la vie :

- L'appareil a été testée et il répond aux normes électromagnétiques pertinentes.

Danger de surface chaude

- Pendant l'utilisation, la plaque vitrocéramique et les autres parties accessibles de la plaque deviendront chaudes et peuvent causer des

brûlures au toucher. Veillez à ne pas toucher la plaque de cuisson lorsque vous travaillez avec un corps, un vêtement ou d'autres objets inflammables pour éviter les brûlures et les incendies.

- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles des marmites ne doivent pas être placés sur la plaque vitrocéramique car ils vont chauffer.
- Tenir les enfants à l'écart de l'appareil.
- Les poignées des ustensiles peuvent être chauffées si elles se trouvent au-dessus d'une zone de cuisson fonctionnant.
- Suivez ces instructions pour éviter les brûlures.

Danger de coupure :

- Veillez à ne pas vous couper avec le couteau aiguisé lors du nettoyage de la surface vitrocéramique. Utilisez-le avec prudence et retirez-le toujours après utilisation.

Consignes de sécurité importantes

- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé.
- Ne jamais utiliser l'appareil comme appareil de chauffage.
- Après utilisation, éteignez toujours les zones de cuisson et l'appareil comme indiqué dans ces instructions (à l'aide des capteurs sur la plaque vitrocéramique)
- Ne jamais laisser les enfants sans surveillance près de l'appareil pour éviter les risques de brûlures ou de blessures graves.

- Ne modifiez pas la structure de l'appareil et ne changez pas les pièces de l'appareil. Toutes les réparations doivent être effectuées par du personnel autorisé (électricien).
- N'utilisez pas un appareil à vapeur pour nettoyer le revêtement en verre.
- Ne placez pas et ne laissez pas tomber d'objets lourds sur l'appareil.
- Ne mettez pas le pied sur l'appareil.
- N'utilisez pas d'ustensiles qui pourraient égratigner la surface en verre.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs car cela pourrait endommager les zones de cuisson de l'appareil.
- En cas d'endommagement du câble d'alimentation, il doit être remplacé par un électricien autorisé.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique, ainsi que dans les hôtels, les cuisines de bureau et les cuisines professionnelles.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles sont chauffées pendant l'utilisation, il faut donc prendre soin d'éviter les brûlures et les blessures.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil
- N'essayez JAMAIS d'éteindre avec de l'eau des graisses qui brûlent. Éteignez l'appareil, puis couvrez le feu avec un couvercle ou une couverture ignifuge.

- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles sont chauffées pendant l'utilisation, il faut donc prendre soin d'éviter les brûlures et les blessures.
- L'appareil ne doit pas être utilisé par les enfants ou les personnes handicapées, ainsi que par les personnes qui n'ont pas l'expérience et les instructions nécessaires pour le fonctionnement sûr de l'appareil.

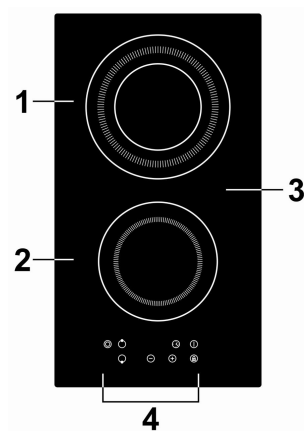
Félicitations pour avoir acheté cette plaque vitrocéramique.

Il est conseillé de prendre le temps et de lire attentivement les instructions d'utilisation et d'installation de l'appareil pour vous familiariser avec le bon fonctionnement et l'installation de cette plaque de cuisson vitrocéramique. Nous vous recommandons de conserver ce manuel. Le respect de ces instructions vous permettra d'allonger la durée de vie de votre nouvel appareil et de l'utiliser en toute sécurité.

Présentation du produit

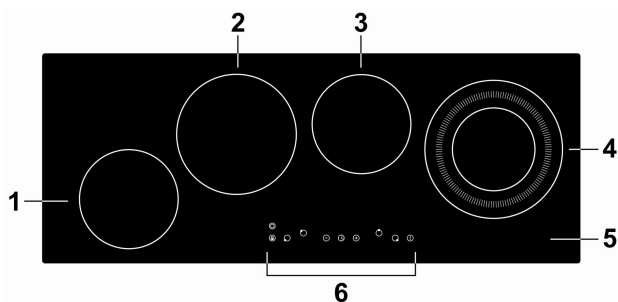
Vue de dessus

Modèle: CH-28



- 1. max. Zone 2000/1000 W
- 2. max. Zone 1200 W
- 3. Assiette en verre
- 4. Panneau de contrôle

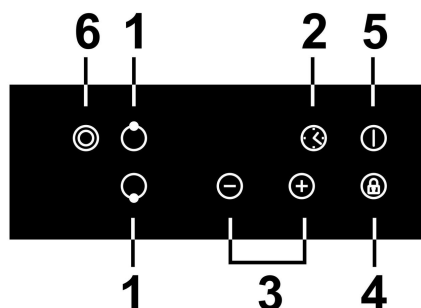
Modèle: CH-90



- 1. max. Zone 1200 W
- 2. max. Zone 1800 W
- 3. max. Zone 1200 W
- 4. max. Zone 2200/1000 W
- 5. Assiette en verre
- 6. Panneau de contrôle

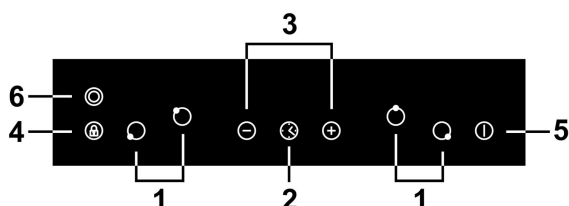
Panneau de configuration

Modèle:CH-28



1. Commandes de sélection d'une zone de chauffage
2. Contrôle de la minuterie
3. Contrôle de l'alimentation/minuterie
- Contrôle du verrouillage
5. Contrôle/marche/arrêt
6. Contrôle de la zone double

Modèle:CH-90



1. Commandes de sélection d'une zone de chauffage
2. Contrôle de la minuterie
3. Contrôle de l'alimentation/minuterie
- Contrôle du verrouillage
5. Contrôle/marche/arrêt
6. Contrôle de la zone double

Information sur le produit

L'appareil peut répondre à toutes les exigences de cuisson de différents plats grâce au contrôle numérique des zones de cuisson et à de nombreux programmes de puissance différents – la meilleure option pour les cuisines modernes.

L'appareil dispose de nombreux systèmes de sécurité et d'une haute fonctionnalité, ce qui rendrait le processus de cuisson facile et agréable.

Avant d'utiliser l'appareil

- Lisez attentivement ce manuel, en insistant sur les consignes de sécurité.
- Retirez tous les revêtements plastiques avant l'utilisation.

Utilisation des boutons de commande

- Les boutons réagissent au toucher, de sorte que vous n'avez pas besoin

d'appuyer fort.

- Appuyez sur les boutons comme indiqué ci-dessous, avec l'intégrité du doigt et pas seulement avec son bout.
- Vous entendrez un bip chaque fois que l'appareil détecte une touche.
- Assurez-vous que la surface des boutons de commande est toujours propre et sèche — même un peu d'eau résiduelle sur le revêtement peut interférer avec le fonctionnement de l'appareil.

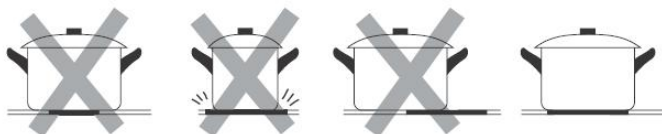


Comment choisir les bons récipients

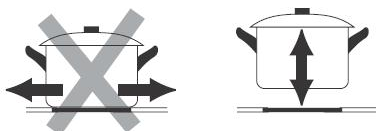
N'utilisez pas des récipients avec des fonds inégaux ou tordus.



Assurez-vous que le fond du récipient est lisse, repose entièrement sur la surface de verre et n'est pas plus grand que la zone de cuisson. Placez le récipient toujours au centre de la zone de cuisson.



Soulevez toujours le récipient de l'appareil — ne le faites pas glisser latéralement car cela peut rayer le revêtement de verre.



Utilisation de l'appareil

Pour commencer à travailler avec l'appareil :

- Après avoir allumé l'appareil, vous entendrez un bip, tous les indicateurs sur l'écran s'allumeront pendant 1 seconde et puis s'éteindront, ce qui signifie que l'appareil est en mode veille.

1. Appuyez sur le  ON/OFF, tous les indicateurs montreront « - » ou « - < », ce qui signifie que l'appareil est prêt.

2. Placez un récipient qui répond aux exigences dans la zone de travail.

- Assurez-vous que le fond du récipient et la surface en verre sont propres et secs.

3. Lorsque vous touchez le bouton de contrôle de la zone correspondante, l'indicateur à côté du bouton s'allume.

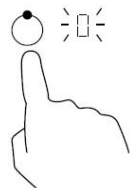
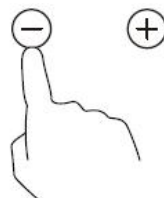
4. Sélectionnez une fonction de cuisson en appuyant sur le bouton « - » ou « + ».

- Si vous ne sélectionnez pas une fonction dans un délai d'une minute, l'appareil s'éteindra automatiquement et vous devrez recommencer.

- Utilisez les boutons de commande pour régler la température de l'appareil pendant la cuisson.

5. Pour le modèle CH-28, lorsque la zone 1 fonctionne, appuyez sur  ce bouton pour activer la double zone.

Pour désactiver la double zone, appuyez à nouveau sur 



Pour le modèle CH-90, lorsque la 4ème zone est activée, appuyez sur 
Pour activer la double zone.

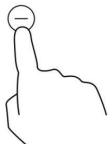
Pour désactiver la double zone, appuyez à nouveau sur 

Lorsque vous avez terminé l'utilisation de l'appareil

1. Appuyez sur le bouton de la zone correspondante que vous souhaitez désactiver.



2. Vous pouvez désactiver la zone à l'aide du bouton « - » jusqu'à ce qu'elle devienne « 0 ».



3. Éteignez complètement l'appareil en appuyant sur le bouton « ON/OFF ».



4. Méfiez-vous des surfaces chaudes.

« H » indique quelles zones sont chaudes. Cet indicateur disparaîtra lorsque la zone est froide et a déjà une température sûre. Cette fonctionnalité peut également être utilisée pour garder votre nourriture chaude.



Verrouillage des boutons

- Vous pouvez verrouiller les boutons pour empêcher les enfants d'allumer indésirablement la zone.
- Tous les boutons sauf « ON/OFF » seront verrouillés lorsque les boutons sont verrouillés.

Verrouillage

Pour verrouiller les boutons appuyez sur le bouton  et l'écran affichera « Lo ».

Déverrouillage

1. Assurez-vous que l'appareil est allumé.
2. Appuyez longuement sur ce bouton de verrouillage pendant quelques secondes. 

Protection contre la surchauffe.

L'appareil est équipé d'un capteur de chaleur intégré qui éteint automatiquement l'appareil si la chaleur à l'intérieur augmente considérablement.

Chaleur résiduelle

Le fonctionnement continu de l'appareil entraînera une chaleur résiduelle. Sur l'écran s'affichera la lettre « H » pour vous avertir des surfaces chaudes.

Arrêt automatique

L'appareil s'éteint automatiquement si vous oubliez d'éteindre l'une des zones de cuisson et cela se produira après un certain temps — voir le tableau ci-dessous.

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temps de travail déterminé (heures)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Utilisation de la minuterie

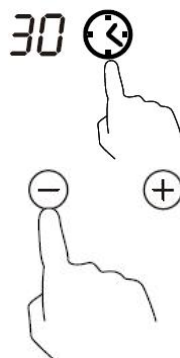
Vous pouvez utiliser la minuterie de deux manières différentes :

- En tant que minuterie en minutes, auquel cas la zone correspondante ne sera pas désactivée une fois le temps écoulé.
- En tant que minuterie pour arrêter le fonctionnement des zones une fois le temps écoulé.
- Vous pouvez régler la minuterie jusqu'à 99 minutes.

Minuterie

Lorsqu'aucune zone n'est sélectionnée.

1. Allumez l'appareil.
2. Appuyez sur le bouton de la minuterie jusqu'à ce que « 30 » s'allume sur l'écran et commence à clignoter.
3. Vous pouvez régler la minuterie en utilisant les boutons « - » ou « + »

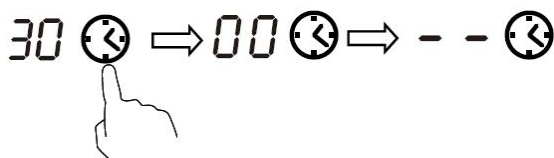


Appuyez une fois sur le bouton « - » ou « + » de la minuterie pour augmenter ou diminuer la minuterie d'une minute.

Appuyez sur le bouton « - » ou « + » de la minuterie et maintenez appuyé pour augmenter ou diminuer la minuterie de 10 minutes.

Si vous dépassez 99 minutes sur la minuterie, elle recommencera en retournant à « 0 » minutes.

4. Si vous touchez l'horloge sur la minuterie, alors elle sera arrêtée et « - - » sera montré sur l'affichage des minutes.



5. Lorsque la minuterie est réglée, elle commence à compter les minutes immédiatement. L'écran affichera les minutes restantes, et l'indicateur de minuterie clignotera pendant 5 secondes.

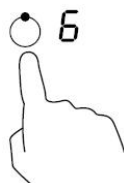


6. Un signal sonore sera activé pendant 30 secondes, et l'écran affichera « - - » à l'expiration de l'heure définie.



Réglage de la minuterie pour désactiver une seule zone

1. Allumez l'appareil et sélectionnez une zone de cuisson.
2. Appuyez sur le bouton de la minuterie jusqu'à ce que « 30 » s'allume



sur l'écran et commence à clignoter.

3. Vous pouvez régler la minuterie en utilisant le boutons

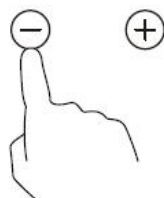
« - » ou « + »



Appuyez une fois sur le bouton « - » ou « + » de la minuterie pour augmenter ou diminuer la minuterie d'une minute.

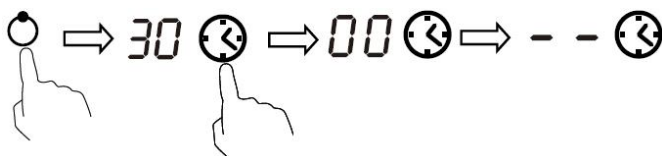
Appuyez sur le bouton « - » ou « + » de la minuterie et maintenez appuyé

Pour augmenter ou diminuer la minuterie de 10 minutes.



Si vous dépassez 99 minutes sur la minuterie, elle recommencera en retournant à « 0 » minutes.

4. Si vous touchez l'horloge sur la minuterie, alors elle sera arrêtée et « - - » sera montré sur l'affichage des minutes.



5. Lorsque la minuterie est réglée, elle commence à compter les minutes immédiatement. L'écran affichera les minutes restantes, et l'indicateur de minuterie clignotera pendant 5 secondes.



Le point rouge à côté de l'indicateur de puissance s'allume pour indiquer la zone sélectionnée.



6. Un signal sonore sera activé pendant 30 secondes, et l'écran affichera « - - » à l'expiration de l'heure définie et « H » s'allumera sur l'écran



Les autres zones sans minuterie continueront de fonctionner si elles ont été activées.

Activer une minuterie pour plusieurs zones

1. Lorsque vous utilisez la minuterie pour plus d'une zone, l'indicateur affiche la plus courte heure réglée.

(Par exemple : la zone 1# a le temps réglé à 3 minutes, la zone 2# est réglée à 6 minutes, l'indicateur de minuterie affichera « 3 ».)

Le point rouge clignotant à côté de l'indicateur de puissance signifie que l'indicateur de minuterie indique le temps réglé pour cette zone. Si vous voulez voir le temps réglé pour l'autre zone, appuyez sur le bouton de puissance de la zone correspondante et l'indicateur de minuterie affichera le temps réglé.

 (temps réglé à 3 minutes)

 (temps réglé à 6 minutes)



2. Un signal sonore sera activé pendant 30 secondes, et l'écran affichera « - - » à l'expiration du temps réglé et « H » s'allumera sur l'écran



Si vous souhaitez modifier le temps réglé avant son expiration, vous devez commencer par l'étape 1.

Niveaux de puissance

Puissance	Recommandé pour
-----------	-----------------

1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • réchauffer une petite quantité de nourriture. • faire fondre du chocolat, du beurre ou des aliments cuits rapidement. • Cuisson à basse température. • réchauffement lent.
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • réchauffement. • cuisson à haute température. • cuisson du riz
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • préparation de crêpes
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • sauter • préparation de pâtes (spaghettis, macaroni, etc.)
9	<ul style="list-style-type: none"> • friture • bouillir de l'eau

Nettoyage et entretien

- Quoi ?	Comment ?	Important !
La surface en verre après utilisation quotidienne (empreintes digitales, résidus alimentaires, déversements)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Éteignez l'appareil. 2. Nettoyer avec du détergent jusqu'à ce que la surface en verre soit encore chaude (pas très chaude). 3. Rincez et séchez avec une serviette ou un chiffon. 	<ul style="list-style-type: none"> • Lorsque vous éteignez la plaque de cuisson, l'indicateur de surface chaude « H » ne s'allumera pas, veillez à ne pas vous brûler. • Ne pas utiliser de matériaux de nettoyage abrasifs, car ils peuvent rayer le verre. Lisez toujours l'étiquette du détergent que vous utilisez pour éviter cela. • Toujours essuyer et sécher bien afin qu'il ne reste aucune tache.

Dépôts, nourriture fondue et déversements d'aliments sucrés de la surface en verre.	<p>Retirez immédiatement avec le couteau de nettoyage de la surface en verre, en prenant soin de ne pas vous brûler :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. 2. Tenez le couteau à un angle de 30° et grattez la matière déversée de la surface chaude 3. Séchez avec une serviette ou un chiffon. 4. Suivez les étapes 2 et 3 de l'entretien quotidien décrit ci-dessus. 	<ul style="list-style-type: none"> • Enlevez ces dépôts ou déversements le plus rapidement possible afin qu'ils ne sèchent pas sur le verre, ce qui les rendra beaucoup plus difficile à nettoyer et pourrait même endommager la surface en verre. • Veillez à ne pas vous couper au couteau après avoir retiré le protecteur. Tenez-le toujours loin des enfants et assurez-vous que le protecteur est posé après avoir fini de travailler avec le couteau.
Déversements sur les boutons de commande	<ol style="list-style-type: none"> 1. Éteignez l'appareil. 2. Imprégnez les déversements 3. Essuyez avec une éponge ou un chiffon propre et sec. 4. Sécher avec une serviette. 	<ul style="list-style-type: none"> • L'appareil peut émettre un signal sonore et peut s'éteindre, et les boutons de commande peuvent ne pas fonctionner tant qu'il y a du liquide sur eux. Essuyez et séchez soigneusement avant d'utiliser l'appareil.

Problèmes, solutions et conseils

L'appareil ne s'allume pas	Il n'y a pas d'alimentation électrique à l'appareil.	Vérifiez si l'appareil est connecté à l'alimentation électrique. Vérifiez s'il y a un problème avec le réseau électrique de votre maison. Si vous avez vérifié ces deux choses et ne pouvez toujours pas allumer l'appareil, contactez un électricien.
Les boutons de commande ne fonctionnent pas lorsqu'ils sont touchés.	Les boutons de commande peuvent être verrouillés.	Déverrouiller les boutons de commande — consultez les instructions d'utilisation de cet appareil pour plus d'informations sur la façon de le faire.
Les boutons de commande sont difficiles à contrôler.	Assurez-vous qu'il n'y a pas de matière déversée sur les boutons et que vous appuyez correctement sur eux.	Assurez-vous que la zone des boutons est sèche et appuyez sur les boutons avec le doigt entier comme indiqué dans les instructions d'utilisation.

La surface en verre est rayée.	Récipients avec des fonds raboteux Utilisation de détergents très abrasifs pour le nettoyage.	Utiliser des récipients avec une surface lisse et plane — consultez « Utilisation des récipients appropriés » dans les instructions d'utilisation. Consultez « Nettoyage et entretien »
Certains récipients font un bruit crépitant ou vibrant lors de l'utilisation	Cela peut être causé par les matériaux utilisés dans leur fabrication.	C'est normal, ne vous inquiétez pas.

Spécifications techniques

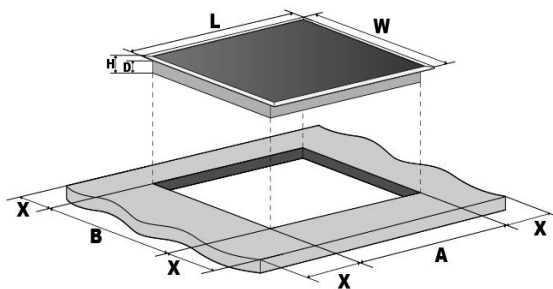
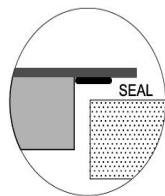
Modèle	CH-28	CH-90
Zones de cuisson	2 zones	4 zones
Niveau d'alimentation électrique	220-240V~, 50-60Hz	220-240V~, 50-60Hz
Puissance	2928-3484W	5856-6969W
Dimensions L × l × H (mm)	288X520X52	900X380X52
Dimensions pour encastrement A×B (mm)	268X500	870X350

Installation

Découpez le comptoir sur lequel vous allez monter l'appareil selon les instructions ci-dessous.

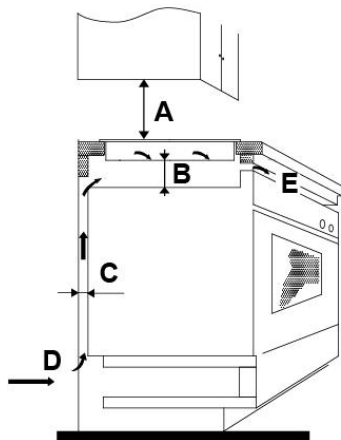
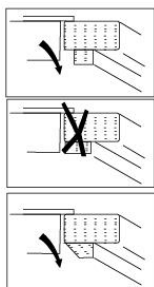
Assurez-vous de laisser environ 5 cm de distance autour de la partie coupée et que l'épaisseur du comptoir est d'au moins 30 cm.

Il est conseillé que le comptoir sur lequel vous allez installer l'appareil soit résistant à la chaleur pour éviter la déformation causée par le fonctionnement de l'appareil.



Modèle	L (mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
CH-28	288	520	52	48	268	500	50mini
CH-90	900	380	52	48	870	350	50mini

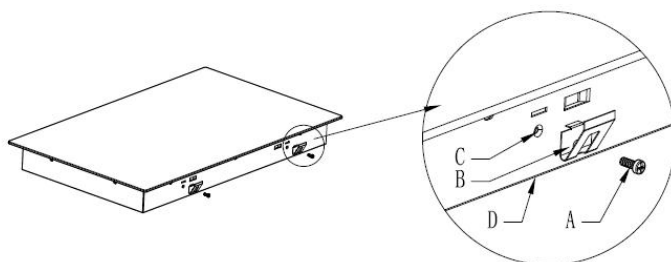
Assurez-vous que l'appareil est correctement placé et que les conduits d'air qui servent à évacuer l'air chaud et l'entrée de l'air froid ne sont pas bouchés, comme le montre le diagramme ci-dessous :



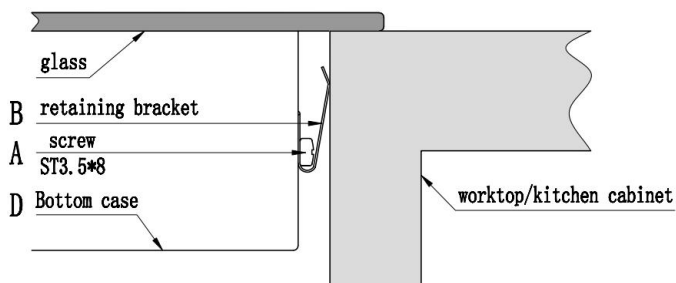
A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	30 mini	Prise d'air	Évacuation d'air

Fixation des clameaux à fixation

Placez l'appareil sur une surface plane et dure, puis placez les clameaux comme indiqué sur le schéma. Après avoir fixé les clameaux à l'appareil, vous devez fixer l'appareil au comptoir :



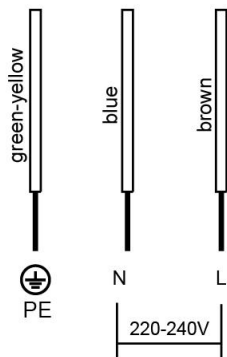
A	B	C	D
Vis	Clameau	Trou de vis	Base



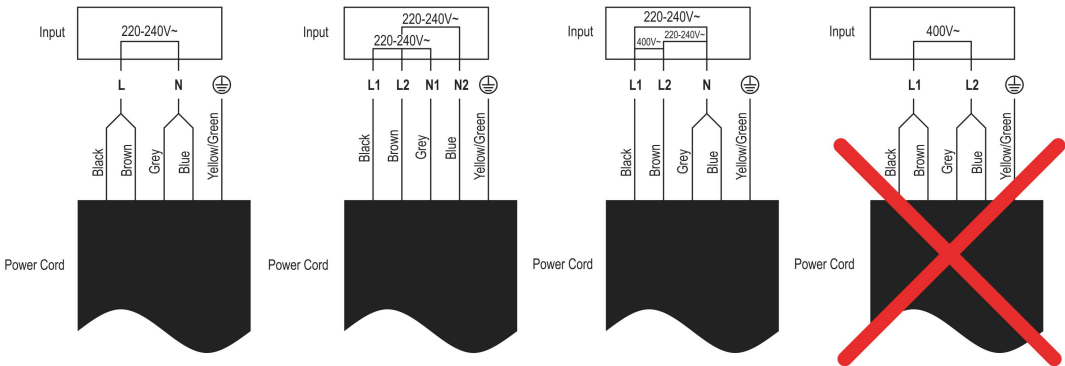
Connexion de l'appareil à l'alimentation principale.

La connexion de l'appareil doit répondre aux normes de sécurité et de sûreté, veuillez consulter le schéma suivant :

MODÈLE CH-28



MODÈLE CH-90



1. Si le câble est endommagé ou doit être remplacé, cela doit être fait par un électricien autorisé pour éviter les effets indésirables et les accidents.
2. Lorsque l'appareil est connecté directement à l'alimentation électrique principale, un disjoncteur monopole doit être installé à au moins 3 mm de la connexion.
3. La personne responsable de l'installation doit s'assurer que l'appareil est connecté correctement et conformément aux directives et instructions de sécurité.
4. Le câble d'alimentation ne doit pas être plié ou serré et doit être régulièrement inspecté pour toute dommage et, si présent, il doit être retiré comme indiqué au point 1.



ÉLIMINATION: Ne jetez pas ce produit avec les déchets municipaux non triés. La collecte de ces déchets séparément pour un traitement spécial est nécessaire.

Cet appareil est étiqueté conformément à la directive européenne 2012/19 / EU relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En vous assurant que cet appareil est éliminé correctement, vous contribuerez à prévenir tout dommage possible à l'environnement et à la santé humaine, qui pourrait autrement être causé s'il était éliminé dans le Fausse Route.

Le symbole sur le produit indique qu'il ne peut pas être traité comme un déchet ménager normal. Il doit être déposé dans un point de collecte pour le recyclage des produits électriques et électroniques.

Cet appareil nécessite une élimination spécialisée des déchets. Pour plus d'informations sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre mairie, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous l'avez acheté.

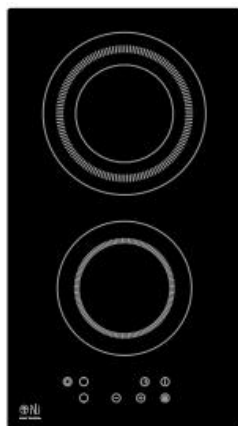
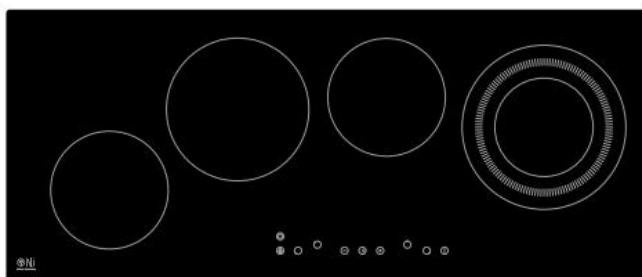
Pour plus d'informations sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre mairie, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.



Piano cottura in vetroceramica

Manuale di istruzioni / Manuale di installazione

Modello: CH-28, CH-90



Attenzione:

La Vostra sicurezza è importante per noi. Vi preghiamo di leggere attentamente le istruzioni d'uso prima della messa in funzione dell'apparecchio.

Installazione:

Pericolo di scossa elettrica:

- Scollegare sempre l'apparecchio dalla presa elettrica prima di eseguire qualsiasi operazione di manutenzione.
- È obbligatorio che l'apparecchio venga collegato correttamente.
- Le modifiche al sistema elettrico dell'apparecchio devono essere eseguite solo da personale abilitato (elettrotecnico).
- Osservare le istruzioni e accertarsi che tutto sia correttamente collegato per evitare scosse elettriche.

Pericolo di taglio:

- Fare attenzione a non tagliarsi agli angoli dell'apparecchio.

Istruzioni di sicurezza importanti

Si prega di leggere attentamente le istruzioni di sicurezza prima di procedere all'installazione o all'uso dell'apparecchio.

Non porre mai materiali o prodotti infiammabili nelle vicinanze dell'apparecchio.

Si prega di fornire queste istruzioni al personale

abilitato che provvederà all'installazione dell'apparecchio.

Per evitare pericoli, l'apparecchio deve essere installato correttamente.

È importante che venga correttamente messo a terra da personale abilitato (elettrotecnico), e che venga installato in modo sicuro nella rete elettrica.

L'installazione non corretta dell'apparecchio può invalidare la garanzia e la responsabilità del produttore in seguito a danni.

Uso e manutenzione dell'apparecchio

Pericolo di scossa elettrica:

- Non usare mai l'apparecchio se il piano cottura in vetro è rotto o presenta screpolature. Se ciò accade durante il funzionamento dell'apparecchio, scollegarlo immediatamente dall'alimentazione elettrica e chiamare un elettrotecnico abilitato.
- Scollegare sempre l'apparecchio dalla rete elettrica quando vengano eseguite operazioni di pulizia dello stesso.
- L'utilizzazione scorretta dell'apparecchio può comportare una scossa elettrica.

Pericolo per la vita:

- L'apparecchio è stato collaudato ed è conforme ai rispettivi requisiti di compatibilità

elettromagnetica.

Pericolo dovuto a superfici calde

- Durante l'uso, il piano cottura in vetro e le altre parti accessibili del fornello si riscaldano e possono provocare ustioni al contatto. Fare attenzione a non toccare durante l'uso il piano cottura con il corpo, qualche vestito o altri oggetti infiammabili per evitare l'ustione e incendio.
- Oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiari e coperchi di pentole non devono essere posizionati sul piano in vetro perché si riscaldano eccessivamente.
- Tenere l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini.
- Le maniglie delle pentole possono riscaldarsi eccessivamente se si trovano sopra la zona di cottura in funzione.
- Seguire queste istruzioni per evitare ustioni.

Pericolo di taglio:

- Fare attenzione a non tagliarsi con la lamella affilatissima quando si pulisce la superficie del vetro. Usarla con cautela e raccoglierla sempre dopo l'uso.

Istruzioni di sicurezza importanti

- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'uso.
- Non utilizzare mai l'apparecchio come riscaldatore.
- Dopo l'uso, spegnere sempre le zone di cottura e l'apparecchio come indicato in queste istruzioni

(usando i sensori sul vetro).

- Non lasciare mai bambini incustoditi vicino all'apparecchio per evitare il rischio di ustioni o **lesioni gravi**.

- Non alterare la struttura dell'apparecchio e non sostituire le parti dell'apparecchio. Tutte le riparazioni devono essere eseguite da personale abilitato (elettrotecnico).

- Non utilizzare un pulitore a vapore per pulire la superficie in vetro.

- Non posizionare o far cadere oggetti pesanti sull'apparecchio.

- Non salire sull'apparecchio.

- Non utilizzare recipienti che possono graffiare la superficie in vetro.

- Non utilizzare materiali abrasivi in quanto ciò può danneggiare le zone di cottura dell'apparecchio.

- In caso di danneggiamento del cavo di alimentazione, lo stesso va sostituito da un elettrotecnico abilitato.

- Questo apparecchio è destinato all'uso domestico, nonché in hotel, cucine in uffici e cucine professionali.

- **ATTENZIONE:** L'apparecchio e le sue parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso, pertanto bisogna prestare attenzione per evitare ustioni e lesioni.

- I bambini devono giocare con l'apparecchio.

- Non tentare MAI di spegnere il grasso in fiamme con acqua. Spegnerlo l'apparecchio e dopo coprire le fiamme con copertura antifuoco.
- **ATTENZIONE:** L'apparecchio e le sue parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso, pertanto bisogna prestare attenzione per evitare ustioni e lesioni.
- L'apparecchio non deve essere usato da bambini o persone disabili, nonché da persone che non dispongono di esperienza o conoscenze sufficienti per un'utilizzazione sicura dell'apparecchio.

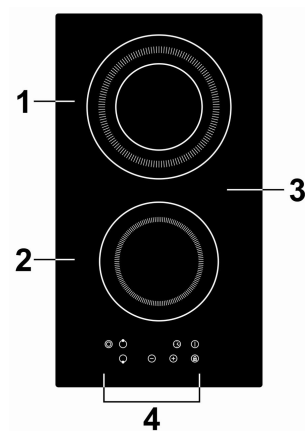
Congratulazioni per aver acquistato questo piano cottura in vitroceramica.

Si consiglia di dedicare tempo e leggere attentamente le istruzioni di uso e di installazione dell'apparecchio per conoscere il corretto funzionamento e installazione di questo piano cottura in vitroceramica. Noi Vi raccomandiamo di conservare questo manuale. Il rispetto di queste istruzioni porterà a una vita più lunga del vostro apparecchio nuovo e alla sua utilizzazione sicura.

Visione del prodotto

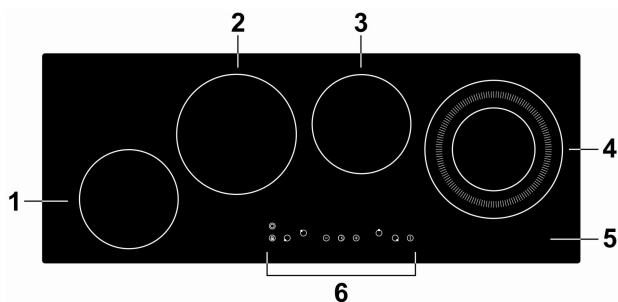
Vista dall'alto

Modello: CH-28



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

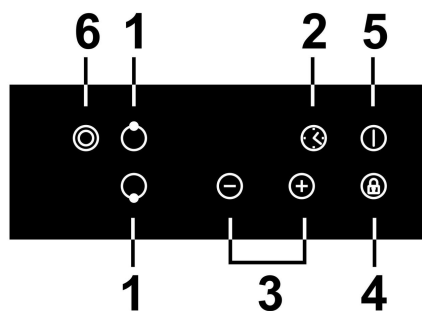
Modello: CH-90



- 1. max. Zona 1200 W.
- 2. max. Zona 1800 W
- 3. max. Zona 1200 W.
- 4. max. Zona 2200/1000 W.
- 5. Lastra di vetro
- 6. Pannello di controllo

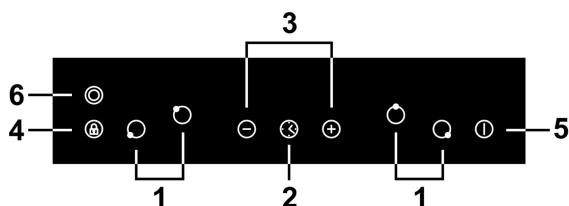
Pannello di controllo

Modello: CH-28



1. Controlli per scelta di zona di cottura
2. Controllo del timer
3. Controllo della potenza / del timer
4. Controllo del blocco
5. Controllo / accensione / spegnimento
6. Controllo della zona doppia

Modello: CH-90



1. Controlli per scelta di zona di cottura
2. Controllo del timer
3. Controllo della potenza / del timer
4. Controllo del blocco
5. Controllo / accensione / spegnimento
6. Controllo della zona doppia

Informazioni sul prodotto

L'apparecchio può rispondere a tutti i requisiti di cottura di vari recipienti tramite il comando digitale delle zone di cottura e la varietà di programmi di potenza - la variante ottimale per una cucina moderna.

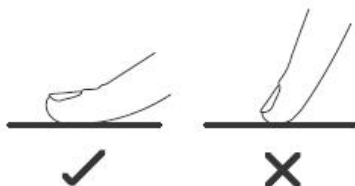
L'apparecchio gode di multipli sistemi di sicurezza ed alta funzionalità, il che renderà il processo di cottura facile e piacevole.

Prima di usare l'apparecchio

- Leggere questo manuale attentamente, prestando attenzione alle istruzioni di sicurezza.
- Prima dell'uso rimuovere tutte le coperture in plastica.

Uso dei pulsanti di controllo

- I pulsanti rispondono al tocco, quindi non è necessario premere con forza.
- Premere i pulsanti come indicato di seguito con il dito intero e non solo con la punta.
- Verrà emesso un segnale acustico ogni volta quando l'apparecchio rileva un tocco.
- Accertarsi che la superficie dei pulsanti di controllo sia sempre pulita e asciutta
- anche un po' di acqua residua sul rivestimento potrebbe impedire il funzionamento dell'apparecchio.

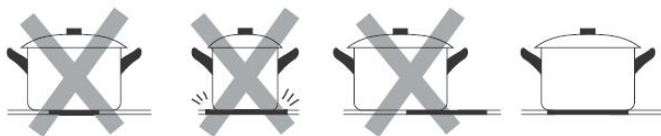


Come scegliere i recipienti corretti

Non utilizzare recipienti con fondi irregolari o storti.

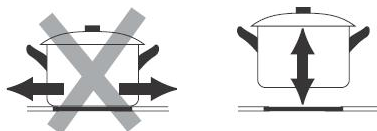


Accertarsi che il fondo del recipiente sia liscio, che stia interamente sulla superficie in vetro e che non sia superiore alla zona di cottura. Mettere sempre il recipiente in posizione centrale sulla zona di cottura.



Sollevare sempre il recipiente dall'apparecchio - non farlo scivolare da parte in

quanto ciò potrebbe graffiare il rivestimento in vetro.



Uso dell'Apparecchio

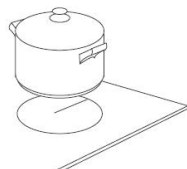
Per iniziare a servirsi dell'apparecchio:

- Dopo aver acceso l'apparecchio, si sentirà un segnale acustico, tutti gli indicatori sul display si illumineranno per 1 secondo e si spegneranno, il che significa che l'apparecchio è in modalità di attesa (standby).

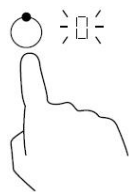
1. Premere il pulsante ON/OFF  , tutti gli indicatori mostreranno "--" o "- -", il che significa che l'apparecchio è in attesa.

2. Posizionare un recipiente che risponde ai requisiti della zona in funzionamento.

- Assicurarsi che il fondo del recipiente e la superficie della superficie in vetro siano puliti e asciutti.



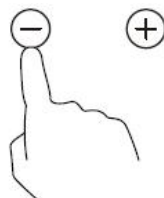
3. Al tocco del pulsante di controllo relativo alla rispettiva zona, s'illuminerà l'indicatore accanto al pulsante.



4. Scegliere la funzione di cottura premendo i pulsanti "--" o "+".

- Se entro 1 minuto non viene scelta alcuna funzione, l'apparecchio si spegnerà in automatico e si dovrà reiniziare.

- Tramite i pulsanti di controllo si può controllare la temperatura dell'apparecchio durante la cottura.



5. Per il modello CH-28 - premere questo pulsante  quando la zona uno è attivata per spegnere la zona doppia.

Per spegnere la zona doppia, premere di nuovo 

Per il modello CH-90, quando la zona 4 è accesa, premere 
Per accendere la zona doppia.

Per spegnere la zona doppia, premere di nuovo 

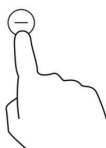


Al termine dell'utilizzo dell'apparecchio

1. Toccare il pulsante della rispettiva zona che si vuole spegnere.



2. La zona può essere spenta anche con il pulsante "-" finché il valore non diventa "0".



3. Spegnere l'intero apparecchio, toccando il pulsante "ON/OFF".



4. Bisogna stare attenti alle superfici calde.

"H" indicherà quali zone sono calde. Questo indicatore sparirà quando la zona si è raffreddata ed è già a una temperatura sicura. Inoltre, questa funzione può essere usata per mantenere caldo il cibo.



Blocco dei pulsanti

- I pulsanti possono essere bloccati per evitare l'accensione involontaria delle zone da parte di bambini.
- Effettuato il blocco dei pulsanti, tutti i pulsanti tranne il pulsante "ON/OFF" verranno bloccati.

Blocco

Per bloccare i pulsanti, premere il pulsante  e il display mostrerà "Lo".

Sblocco

1. Assicurarsi che l'apparecchio sia acceso.
2. Premere e tenere premuto per alcuni secondi questo pulsante di blocco. 

Protezione contro surriscaldamento

L'apparecchio dispone di un sensore termico incorporato che spegnerà l'apparecchio automaticamente se il calore dentro lo stesso salga drasticamente.

Calore residuo

Con il lavoro prolungato con l'apparecchio, ci sarà un calore residuo. Sul display apparirà la lettera "H" per avvertire della presenza di superfici calde.

Spegnimento automatico

L'apparecchio si spegnerà automaticamente se si dimentica di spegnere una delle zone di cottura dopo un certo tempo - vedere la tabella seguente.

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

Uso del timer

Il timer può essere usato in due modi diversi:

- Come timer contaminuti, nel qual caso la zona corrispondente non verrà disattivata allo scadere del tempo.
- Come timer che interromperà il funzionamento delle zone allo scadere del tempo.
- È possibile impostare il timer fino a 99 minuti.

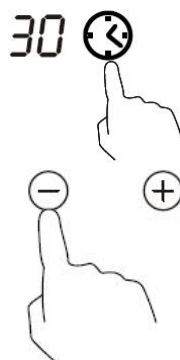
Timer contaminuti

Quando non è selezionata alcuna zona.

1. Accendere l'apparecchio.
2. Toccare il pulsante del timer finché sul display non si illumina il numero "30" e non inizia a lampeggiare.
3. Il timer si può impostare usando i pulsanti "-" o "+".

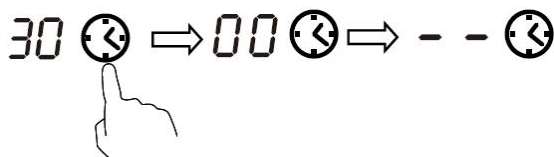
Toccare il pulsante "-" o "+" del timer una volta per aumentare o diminuire il timer di un minuto.

Toccare il pulsante "-" o "+" del timer e tenere premuto per aumentare o diminuire il timer di 10 minuti.



Se si superano i 99 minuti del timer, lo stesso si riavvierà tornando a "0" minuti.

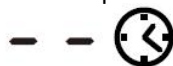
4. Toccando l'orologio del timer, lo stesso si fermerà e sul display dei minuti verrà visualizzato "- -".



5. Quando il timer è impostato, lo stesso inizierà a contare i minuti subito. Il display mostrerà i minuti rimanenti e l'indicatore del timer lampeggerà per 5 secondi.



6. Un segnale acustico suonerà per 30 secondi e il display mostrerà "- -" quando scade il tempo impostato.



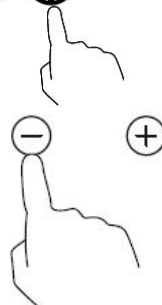
Impostazione del timer per lo spegnimento di una sola zona

1. Accendere l'apparecchio e selezionare la zona di cottura.
2. Toccare il pulsante del timer finché sul display non si illumina il numero "30" e non inizia a lampeggiare.
3. Il timer si può impostare usando i pulsanti "-" o "+".



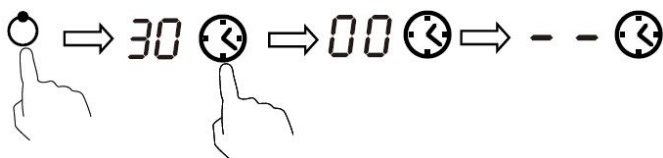
Toccare il pulsante "-" o "+" del timer una volta per aumentare o diminuire il timer di un minuto.

Toccare il pulsante "-" o "+" del timer e tenere premuto per aumentare o diminuire il timer di 10 minuti.



Se si superano i 99 minuti del timer, lo stesso si riavvierà tornando a "0" minuti.

4. Toccando l'orologio del timer, lo stesso si fermerà e sul display dei minuti verrà visualizzato "- -".



5. Quando il timer è impostato, lo stesso inizierà a contare i minuti subito. Il display mostrerà i minuti rimanenti e l'indicatore del timer lampeggerà per 5 secondi.



La spia rossa accanto all'indicatore di potenza si illuminerà per dimostrare quale zona è selezionata.



6. Un segnale acustico suonerà per 30 secondi e il display mostrerà "- -" quando scade il tempo impostato e "H" si illuminerà sul display.



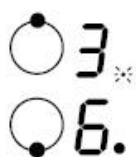
Le altre zone, per cui non è acceso il timer, continueranno a funzionare se sono state attivate.

Attivazione del timer per più zone

1. Quando il timer viene usato per più zone, l'indicatore mostrerà il minor tempo impostato.

(Per esempio: Per la zona 1# è impostato il tempo di 3 minuti, per la zona 2# è impostato il tempo di 6 minuti, l'indicatore del timer mostrerà "3".)

La spia rossa lampeggiante accanto all'indicatore di potenza indica che l'indicatore del timer mostra il tempo impostato in quella zona. Se si vuole visualizzare il tempo impostato sull'altra zona, toccare il pulsante di potenza della rispettiva zona e l'indicatore del timer mostrerà il tempo impostato.



(tempo impostato 3 minuti)

(tempo impostato 6 minuti)



2. Un segnale acustico suonerà per 30 secondi e il display mostrerà "- -" quando scade il tempo impostato e "H" si illuminerà sul display.



Se si desidera modificare il tempo impostato prima che lo stesso scada, è necessario iniziare dal passo 1.

Livelli di potenza

Potenza	Si raccomanda per
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • riscaldamento di piccola quantità di cibo • scioglimento di cioccolato, burro o cibi facili da cuocere • cottura a bassa temperatura • riscaldamento lento
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • riscaldamento • cottura ad alta temperatura • cottura di riso
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • preparazione di frittelle
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • soffriggere • preparazione di pasta
9	<ul style="list-style-type: none"> • friggere • bollire acqua

Pulizia e manutenzione

Che cosa?	Come?	Importante!
La superficie in vetro dopo l'utilizzo quotidiano (impronte digitali, residui di cibo, sversamenti)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Spegnerne l'apparecchio. 2. Pulire con un detergente mentre la superficie del vetro sia ancora calda (non ardente). 3. Risciacquare e asciugare con un asciugamano o una salvietta. 	<ul style="list-style-type: none"> • Quando si spegne il fornello, l'indicatore di zona calda (ardente) "H" non sarà illuminato, quindi fare attenzione a non bruciarsi. • Non usare materiali di pulizia abrasivi in quanto gli stessi possono graffiare il vetro. Leggere sempre l'etichetta del detergente usato per la pulizia per evitare che ciò accada. • Strofinare e asciugare sempre bene per non lasciare macchie.

Piatti strabolliti, cibi fusi o sversamenti caldi di zuccheri sulla superficie in vetro.	<p>Rimuovere immediatamente con la lamella per la pulizia della superficie in vetro, facendo attenzione a non bruciarsi:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Spegnerne l'apparecchio dall'alimentazione elettrica. 2. Tenere la lamella inclinata a 30° e raschiare la miscela versata dalla superficie calda. 3. Asciugare con un asciugamano o una salvietta. 4. Seguire i passi 2 e 3 della manutenzione quotidiana descritti sopra. 	<ul style="list-style-type: none"> • Rimuovere il cibo strabollito o versato più velocemente possibile per evitare che si secca sul vetro, il che lo renderà molto più difficile da pulire e potrebbe persino danneggiare la superficie del vetro. • Fare attenzione a non tagliarsi alla lamella, tolto il protettore. Tenerla sempre lontana dai bambini e accertarsi che il protettore sia inserito una volta terminato l'uso dello stesso.
Sversamenti sui pulsanti di controllo	<ol style="list-style-type: none"> 1. Spegnerne l'apparecchio. 2. Assorbire i sversamenti 3. Strofinare con una spugna pulita o asciugamano. 4. Asciugare con una salvietta. 	<p>Il dispositivo può emettere un segnale acustico e spegnersi, nonché i pulsanti di controllo possono non funzionare finché sugli stessi sono presenti dei liquidi. Strofinare e asciugare attentamente prima di usare l'apparecchio.</p>

Problemi, rimedi e consiglio

L'apparecchio non si accende.	Manca alimentazione elettrica verso l'apparecchio.	<p>Verificare che l'apparecchio sia collegato.</p> <p>Verificare se è presente qualche problema con la rete elettrica nella casa. Se queste due cose sono state controllate e l'apparecchio non si accende ancora, contattare un elettrotecnico.</p>
I pulsanti di controllo non funzionano al tocco.	I pulsanti di controllo possono essere bloccati.	<p>Sbloccare i pulsanti di controllo - consultare le istruzioni d'uso di questo apparecchio per maggiori informazioni a proposito.</p>

I pulsanti di controllo sono difficili da gestire.	Controllare se non ci siano sostanze sversate sui pulsanti e assicurarsi di premere i pulsanti correttamente.	Assicurarsi che la zona dei pulsanti sia secca, e assicurarsi di premere i pulsanti con l'intero dito, come indicato sulle istruzioni d'uso.
La superficie in vetro è graffiata.	I recipienti hanno fondi ruvidi. Uso di detergenti altamente abrasivi per la pulizia.	Usare recipienti con superficie liscia e piatta – consultare la sezione "Uso di recipienti corretti" nelle istruzioni d'uso. Consultare la sezione "Pulizia e manutenzione".
Alcuni recipienti emettono un suono crepitante o vibrante durante l'uso.	Ciò potrebbe essere dovuto ai materiali usati per la produzione di questi recipienti.	È normale, non preoccuparsi.

Specifiche tecniche

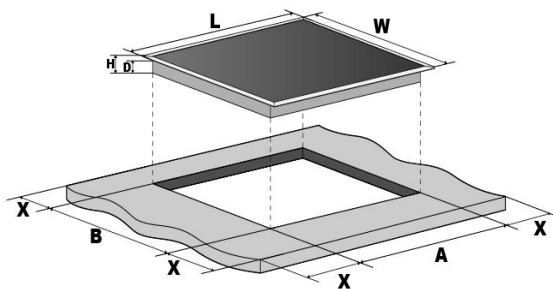
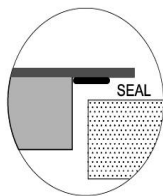
Modello	CH-28	CH-90
Zone di cottura	2 Zone	4 Zone
Livello di alimentazione elettrica	220-240V~, 50-60Hz	220-240V~, 50-60Hz
Potenza	2928-3484W	5856-6969W
Dimensioni L x W x H (mm)	288X520X52	900X380X52
Dimensioni per installazione a incasso A x B (mm)	268X500	870X350

Installazione

Tagliare il piano cucina sul quale verrà montato l'apparecchio secondo le istruzioni di seguito riportate.

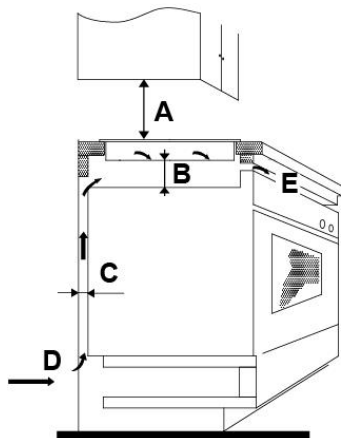
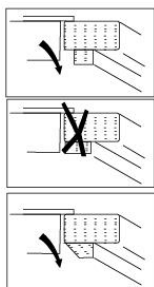
Accertarsi di aver lasciato circa 5 cm di distanza attorno alla parte tagliata e che lo spessore del piano di lavoro abbia uno spessore di almeno 30 cm.

Si raccomanda che il piano cucina per l'incasso dell'apparecchio sia termoresistente per evitare la deformazione dovuta al funzionamento dell'apparecchio.



Modello	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
CH-28	288	520	52	48	268	500	50mini
CH-90	900	380	52	48	870	350	50mini

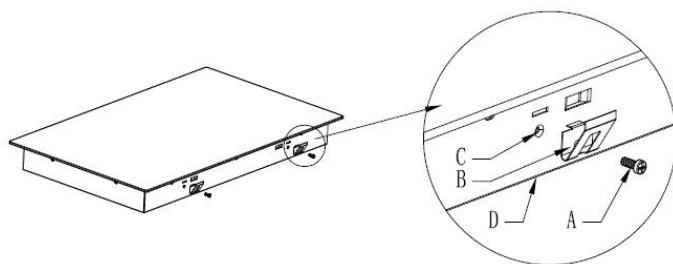
Accertarsi che l'apparecchio sia posizionato correttamente e che non siano bloccati i condotti d'aria che servono per lo scarico dell'aria calda e l'entrata di aria fredda, come mostrato nella figura seguente:



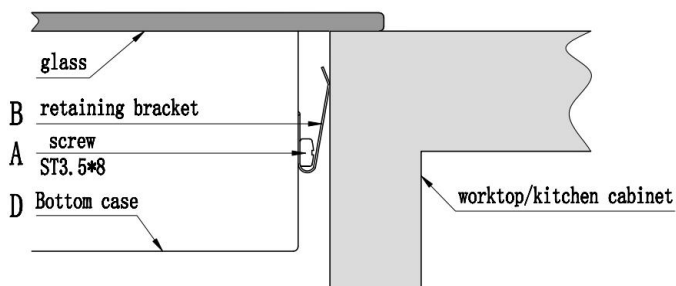
A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	30 mini	Aspirazione d'aria	Scarico d'aria

Fissaggio delle staffe di ancoraggio

Posizionare l'apparecchio su una superficie piatta e solida, dopodiché mettere le staffe così come mostrato nella figura. Dopo aver ancorato le staffe all'apparecchio, l'apparecchio deve essere fissato al piano di lavoro:



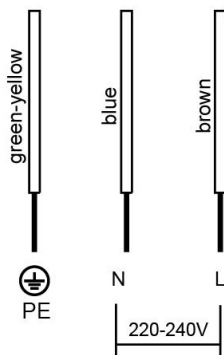
A	B	C	D
Vite	Staffa	Foro per vite	Base



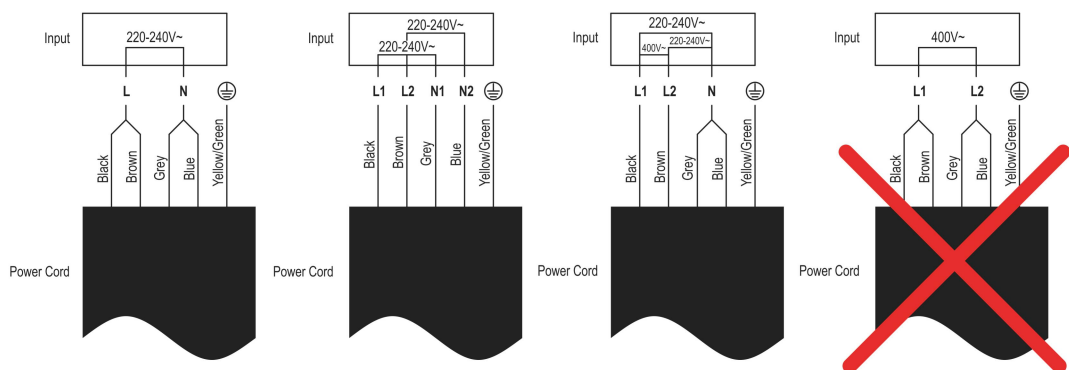
Collegamento dell'apparecchio all'alimentazione elettrica generale.

Il collegamento dell'apparecchio deve rispettare le norme di sicurezza e protezione, si prega di esaminare la seguente figura:

MODELLO CH-28



MODELLO CH-90



1. Se il cavo è danneggiato o deve essere sostituito, ciò deve essere eseguito da un elettrotecnico abilitato per evitare effetti indesiderati e incidenti.
2. Quando l'apparecchio viene collegato direttamente all'alimentazione elettrica generale, un interruttore unipolare deve essere installato ad almeno 3 mm dal collegamento.
3. Un soggetto responsabile dell'installazione deve accertarsi che l'apparecchio sia

collegato correttamente e in conformità alle direttive e le istruzioni di sicurezza.

4. Il cavo di alimentazione non deve essere piegato o schiacciato e deve essere ispezionato regolarmente per eventuali danni e, se presenti, gli stessi vanno eliminati come indicato nel punto 1.



SMALTIMENTO: non smaltire questo prodotto come rifiuto urbano non differenziato. È necessaria la raccolta di tali rifiuti separatamente per un trattamento speciale.

Questo apparecchio è etichettato in conformità alla direttiva europea 2012/19 / EU per i rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE). Assicurando che questo apparecchio venga smaltito correttamente, si aiuterà a prevenire eventuali danni all'ambiente e alla salute umana, che potrebbero altrimenti essere causati se fosse smaltito nel
Strada sbagliata.

Il simbolo sul prodotto indica che potrebbe non essere trattato come un normale rifiuto domestico. Dovrebbe essere portato in un punto di raccolta per il riciclaggio di materiale elettrico ed elettronico.

Questo apparecchio richiede uno smaltimento specializzato dei rifiuti. Per ulteriori informazioni relative al trattamento, al recupero e al riciclaggio di questo prodotto, contattare il consiglio locale, il servizio di smaltimento dei rifiuti domestici o il negozio in cui è stato acquistato.

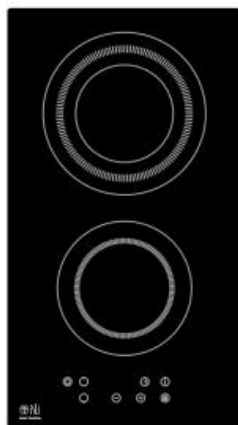
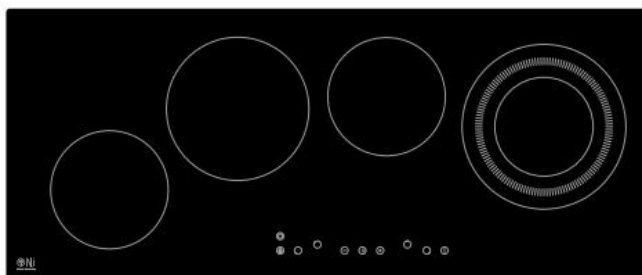
Per informazioni più dettagliate su trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio comunale locale, il servizio di smaltimento dei rifiuti domestici o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.



Placa vitrocerámica

Manual de instrucciones/ Manual de instalación

MODELO: CH-28 , CH-90



Atención:

Su seguridad es importante para nosotros. Solicitamos lea atentamente las instrucciones de explotación antes de utilizar el dispositivo.

Instalación:

Peligro de descarga eléctrica:

- Desenchufe siempre el dispositivo antes de realizar tareas de mantenimiento.
- Es obligatorio que el dispositivo esté conectado correctamente.
- Los cambios en el sistema eléctrico del equipo solo deben ser realizados por personal autorizado (electricista).
- Siga las instrucciones y asegúrese de que todo esté conectado correctamente para evitar descargas eléctricas.

Peligro de corte:

- Tenga cuidado de no cortarse en las esquinas del equipo.

Instrucciones de seguridad importantes

Lea atentamente las instrucciones de seguridad antes de instalar y utilizar el dispositivo.

Nunca coloque materiales o productos inflamables cerca del equipo.

Por favor, proporcione estas instrucciones de seguridad al personal autorizado que instalará el equipo.

Para evitar peligros, el equipo debe estar

instalado correctamente.

Es importante que esté debidamente conectado a tierra por personal autorizado (electricista) y que esté instalado de manera segura a la red eléctrica.

La instalación incorrecta del equipo puede conllevar a la anulación de la garantía y la responsabilidad del fabricante como resultado de daños.

Explotación y mantenimiento del dispositivo.

Peligro de descarga eléctrica:

- Nunca use el dispositivo si la placa de vidrio está rota o agrietada. Si esto ocurre mientras trabaja con el electrodoméstico, desenchúfelo de inmediato de la corriente eléctrica y llame a un electricista autorizado.
- Siempre desenchufe el equipo de la corriente eléctrica mientras realiza operaciones de limpieza.
- La explotación incorrecta del equipo puede provocar descargas eléctricas.

Peligro para la vida:

- El equipo ha sido probado y cumple con los estándares electromagnéticos correspondientes.

Peligro por superficies calientes

- Durante la explotación, la placa de vidrio y otras partes accesibles de la placa se

calentarán y pueden causar quemaduras por contacto. Tenga cuidado de no tocar la placa durante su explotación con el cuerpo, la ropa u otros objetos combustibles para evitar quemaduras e incendios.

- Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas de sartenes no deben colocarse sobre la placa de vidrio porque se calientan.
- Mantenga a los niños lejos del dispositivo.
- Las asas de los recipientes de cocina puede calentarse si están por encima de una zona de cocción en funcionamiento.
- Siga estas instrucciones para evitar quemaduras.

Peligro de corte:

- Tenga cuidado de no cortarse con el cuchillo afilado mientras realiza tareas de limpieza de la superficie del vidrio. Usar con precaución y guardar siempre después de usar.

Instrucciones de seguridad importantes

- Nunca deje el dispositivo desatendido cuando esté en explotación.
- Nunca use el dispositivo como calentador.
- Después del uso, apagar siempre las zonas de cocción y el dispositivo como se señala en estas instrucciones (usando los sensores sobre el vidrio).
- Nunca deje a los niños desatendidos cerca del dispositivo para evitar el riesgo de quemaduras o

lesiones graves.

- No alterar la estructura del dispositivo ni cambie las partes del dispositivo. Todas las reparaciones deben ser realizadas por personal autorizado (electricista).
 - No utilizar un limpiador a vapor para limpiar la placa de vidrio.
 - No colocar ni dejar caer objetos pesados sobre el dispositivo.
 - No pisar sobre el dispositivo.
 - No usar recipientes que puedan rayar la superficie del vidrio.
 - No utilizar materiales de limpieza abrasivos, ya que esto puede dañar las zonas de cocción del dispositivo.
 - Si el cable de alimentación está dañado, éste debe ser reemplazado por un electricista autorizado
-

• Este electrodoméstico está diseñado para uso doméstico, así como en hoteles, cocinas de oficina y cocinas profesionales.

• **PRECAUCIÓN:** el electrodoméstico y sus partes accesibles se calientan durante el uso, por lo que se debe tener cuidado para evitar quemaduras y lesiones.

• Los niños no deben jugar con el dispositivo.

- NUNCA trate de apagar la grasa quemada con agua. Apague el dispositivo y luego cubra el fuego con una tapa o una manta contra incendios.
- PRECAUCIÓN: el electrodoméstico y sus partes accesibles se calientan durante el uso, por lo que se debe tener cuidado para evitar quemaduras y lesiones.
- El dispositivo no deberá ser utilizado por niños o personas con discapacidades, ni por personas que no tengan la experiencia y las instrucciones necesarias para utilizar el dispositivo de manera segura.

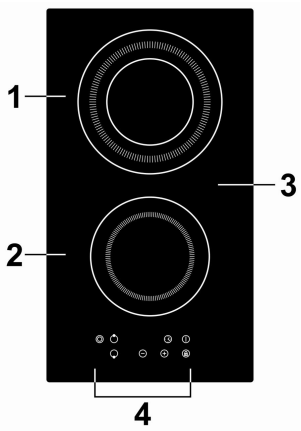
Felicitaciones por la compra de esta placa de cerámica.

Se recomienda que se tome el tiempo necesario para leer atentamente las instrucciones de explotación e instalación del dispositivo para familiarizarse con su explotación y la instalación adecuadas de esta placa de cerámica. Recomendamos que guarde este manual. La observación de estas instrucciones dará como resultado una vida útil más larga de su nuevo electrodoméstico, así como el uso seguro del mismo.

Revisión del producto

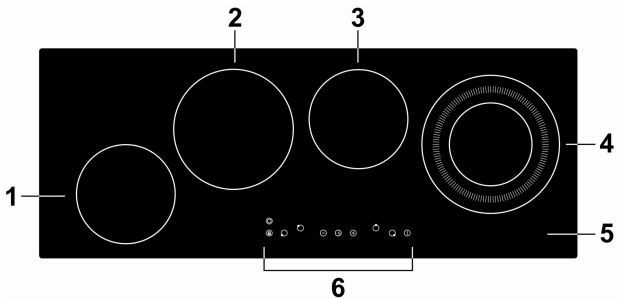
Vista por encima

Modelo: CH-28



- 1. máx. Zona 2000/1000 W
- 2. máx. Zona de 1200 W
- 3. placa de vidrio
- 4. Panel de control

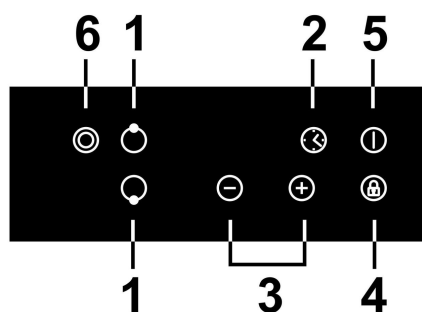
Modelo: CH-90



- 1. máx. Zona de 1200 W
- 2. máx. Zona 1800 W
- 3. máx. Zona de 1200 W
- 4. max. Zona 2200/1000 W
- 5. placa de vidrio
- 6. Panel de control

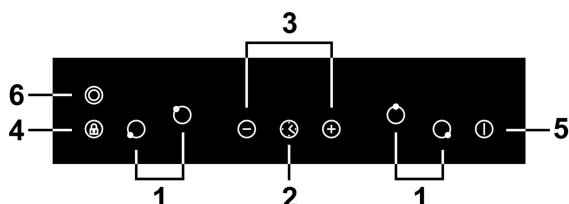
Panel de control

Modelo: CH-28



1. Controles para selección de la zona de calentamiento
2. Control del temporizador
3. Control de la potencia / temporizador
4. Control del bloqueo
5. Control / encendido / apagado
6. Control de la zona doble

Modelo: CH-90



1. Controles para selección de la zona de calentamiento
2. Control del temporizador
3. Control de la potencia / temporizador
4. Control del bloqueo
5. Control / encendido / apagado
6. Control de la zona doble

Información del producto

El electrodoméstico puede cumplir con todos los requisitos para cocinar diferentes platos a través del control digital de las zonas de cocción y muchos programas diferentes de potencia - la mejor opción para las cocinas modernas.

El dispositivo tiene muchos sistemas de seguridad y alta funcionalidad que harán que el proceso de cocción sea fácil y agradable.

Antes de usar el equipo

- Lea este manual cuidadosamente, prestando especial atención sobre las instrucciones de seguridad.
- Retire todos los recubrimientos plásticos antes de usar.

Uso de los botones de control

- Los botones responden al tacto, por lo que no debe presionar con fuerza.
- Presione los botones como se indica a continuación con todo el dedo y no solo con la punta.
- Escuchará un pitido cada vez que la unidad detecte un toque.
- Asegúrese de que la superficie de los botones de control esté siempre limpia y seca - incluso un poco de agua residual en la cubierta puede obstaculizar el funcionamiento del equipo

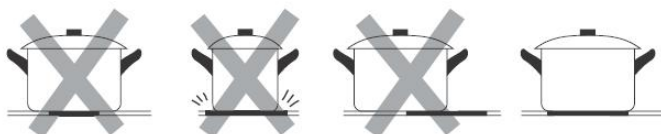


Cómo elegir los recipientes correctos

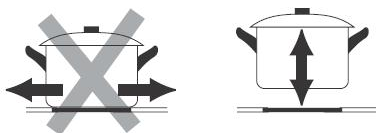
No utilizar recipientes con fondos irregulares o torcidos.



Asegúrese de que el fondo del recipiente esté liso, se asienta completamente sobre la superficie del vidrio y no es más grande que la zona de cocción. Coloque siempre el recipiente centralmente en la zona de cocción.



Siempre levante el recipiente del dispositivo - no lo deslice, ya que podría rayar la cubierta de vidrio.



Explotación del equipo

Para comenzar a trabajar con el dispositivo:

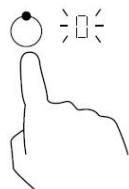
- Después de encender el equipo, escuchará un pitido, todos los indicadores en la pantalla se iluminarán durante 1 segundo y se apagarán, lo que significa que la unidad está en el modo de "espera".

1. Apretar el botón ON/OFF, todos los indicadores indicarán "-" o "- -", lo que significa que la unidad está en espera.

2. Coloque en la zona de trabajo un recipiente que cumpla con los requisitos.

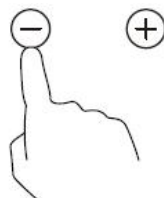
- Asegúrese de que el fondo del recipiente y la superficie de vidrio estén limpios y secos.

3. Cuando toque el botón de control de la zona respectiva, se iluminará el indicador al lado del botón.



4. Seleccione una función de cocción presionando los botones "-" o "+".

- En caso de no seleccionar una función en 1 minuto, el dispositivo se apagará automáticamente y tendrá que empezar desde el inicio.



- A través de los botones de control podrá regular la temperatura del dispositivo durante el proceso de cocción.

5. Para el modelo CH-28 mientras que la zona uno funciona, presione  este botón para encender la zona doble.

Para desactivar la zona doble, presione nuevamente 

Para el modelo CH-90, cuando la 4ª zona está encendida, apretar  para encender la zona doble.

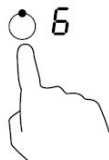


Para apagar la zona doble, apretar de nuevo

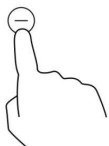


Cuando termina de usar el electrodoméstico

1. Toca el botón de la correspondiente zona que deseas apagar.



2. Puede apagar la zona con el botón “-” hasta que indique “0”.



3. Apague el aparato completamente tocando el botón “ON/OFF”.



4. Cuidado con las superficies calientes.

“H” indicará cuáles de las zonas son calientes. Este indicador desaparecerá cuando la zona se encuentre enfriada y ya tiene una temperatura no peligrosa. Esta función también puede ser utilizada para mantener caliente su comida.



Bloqueo de los botones

- Puede bloquear los botones para evitar encendido no deseado de las zonas por parte de niños.
- Cuando los botones están bloqueados, todos los botones excepto el botón „ON/OFF“ serán bloqueados.

Bloqueo

Para bloquear los botones apretar el botón  en la pantalla se visualizará „Lo“.

Desbloqueo

1. Asegúrese de que el aparato esté encendido.
2. Mantenga presionado este botón de bloqueo durante unos segundos .

Protección contra sobrecalentamiento

El electrodoméstico tiene un sensor térmico incorporado que lo apagará automáticamente si el calor en su interior sube drásticamente.

Calor residual

El funcionamiento continuo del dispositivo provocará un calor residual. La letra "H" aparecerá en la pantalla para alertarlo sobre superficies calientes.

Apagado automático

El electrodoméstico se apagará automáticamente si se haya olvidado a apagar una de las zonas de cocción después de un cierto tiempo; consulte la tabla a continuación.

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tiempo (horas) fijo (as) de funcionamiento	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Uso del temporizador

Puede usar el temporizador de dos maneras diferentes:

- Como un temporizador de minutos, en cuyo caso la zona correspondiente no se desactivará una vez transcurrido el tiempo.

- Como un temporizador para detener el trabajo de las zonas después de que haya expirado el tiempo.
- Puede configurar un temporizador de hasta 99 minutos.

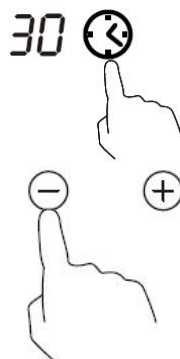
Temporizador de minutos

Cuando no hay zona seleccionada

1. Encienda el electrodoméstico.
2. Toque el botón del temporizador hasta que en la pantalla se ilumine „30“ y no empiece a parpadear.
3. Puede configurar el temporizador usando los botones “-” o “+” .

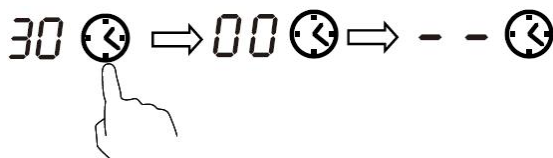
Toque el botón “-” o “+” del temporizador una vez, para aumentar o disminuir el temporizador con un minuto.

Toque el botón “-” o “+” del temporizador, apretándolo, para aumentar o disminuir el temporizador con 10 minutos.



Si supera 99 minutos en el temporizador, éste se reiniciará, volviendo a „0“ minutos.

4. Si toca el reloj del temporizador, el temporizador se detendrá y en la pantalla de minutos se mostrará „- -“.



5. Cuando el temporizador está configurado, comenzará a contar los minutos inmediatamente. La pantalla mostrará los minutos restantes y el indicador del temporizador parpadeará durante unos 5 segundos.

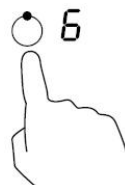


6. Se escuchará un pitido durante 30 segundos y la pantalla mostrará „- -“ cuando expira el tiempo programado.



Configuración del temporizador para apagar solo una zona

1. Encienda el aparato y seleccione una zona de cocción.
2. Toque el botón del temporizador hasta que muestre „30“ en la pantalla y no empiece a parpadear.
3. Puede configurar el temporizador usando los botones „-“ o „+“.

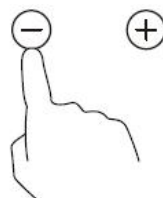


Toque el botón „-“ o „+“ del temporizador una vez para aumentar o reducir el temporizador con un minuto.

30

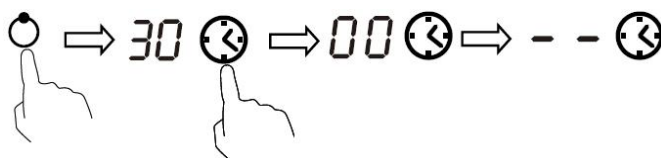


Toque el botón „-“ o „+“ del temporizador una vez y apriete para aumentar o reducir el temporizador con 10 minutos.



Si supera 99 minutos en el temporizador, éste se reiniciará, volviendo a „0“ minutos.

4. Si toca el reloj del temporizador, el temporizador se detendrá y en la pantalla de minutos se mostrará „- -“.



5. Cuando el temporizador está configurado, éste comenzará a contar los minutos inmediatamente. La pantalla mostrará los minutos restantes y el indicador del temporizador parpadeará durante unos 5 segundos.

36



El punto rojo al lado del indicador de potencia se iluminará para indicar qué zona está seleccionada.



6. El pitido sonará durante 30 segundos y la pantalla mostrará „- -“ cuando expira el tiempo programado y „H“ se encenderá en la pantalla.



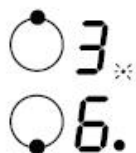


Las otras zonas que no tienen un temporizador continuarán funcionando si se han encendido.

Encendido del temporizador en más de una zona

1. Al usar el temporizador en más de una zona, el indicador mostrará el tiempo mínimo programado.
(Por ejemplo: en la zona 1# está programado tiempo de 3 minutos, en la zona 2# está programado tiempo de 6 minutos, el indicador del temporizador indicará "3".)

El punto rojo parpadeante al lado del indicador de potencia indica que el indicador del temporizador muestra la hora programada en esa zona. Si desea ver la hora programada en la otra zona, toque el botón de potencia de la zona y el indicador del temporizador mostrará el tiempo programado.



(tiempo programado 3 minutos)

(tiempo programado 6 minutos)



2. Se escuchará un pitido durante 30 segundos y la pantalla indicará „-“ cuando expira el tiempo programado y „H“ se encenderá en la pantalla.



Si desea cambiar el tiempo programado antes de que expire, debe comenzar desde el paso 1.

Niveles de potencia

Potencia	Recomendada para

1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • calentamiento de una pequeña cantidad de comida. • derretimiento de chocolate, mantequilla o las comidas fáciles que se cocinan rápidamente. • cocción a baja temperatura. • calentamiento lento.
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • calentamiento. • cocción a alta temperatura. • cocinar arroz
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • preparación de crepes
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • salteado • preparación de pasta (espagueti, pasta, etc.)
9	<ul style="list-style-type: none"> • freir • hervir agua

Limpieza y mantenimiento

¿Qué?	¿Cómo?	¡Importante!
La superficie de vidrio después del uso diario (huellas dactilares, residuos de alimentos, derrames)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Apague el electrodoméstico 2. Limpie con un detergente mientras la superficie del vidrio aún esté tibia (no caliente). 3. Enjuague y seque con una toalla o servilleta. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cuando apaga la placa, el indicador de superficie caliente „H“ no estará iluminado, tenga cuidado de no quemarse. • No utilice materiales de limpieza abrasivos, ya que pueden rayar el vidrio. Siempre lea la etiqueta del detergente que utiliza para evitar esto. • Siempre limpie y seque bien para evitar manchas.

Herviduras, comida derretida y derrames de azúcar caliente sobre la superficie del vidrio	<p>Elimine inmediatamente con el cuchillo de limpieza de la superficie de vidrio, teniendo cuidado de no quemarse</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Desconecte el electrodoméstico de la red de alimentación. 2. Mantenga el cuchillo bajo un ángulo de 30° y raspe la mezcla derramada fuera de la superficie caliente. 3. Seque con una toalla o servilleta. 4. Siga los pasos 2 y 3 de mantenimiento diario descritos más arriba. 	<ul style="list-style-type: none"> • Elimine estas herviduras o derrames lo más rápido posible para que no se sequen en el vidrio, lo que hará que sean mucho más difíciles de limpiar e incluso puede dañar la superficie del vidrio. • Tenga cuidado de no cortarse con el cuchillo después de quitar el protector. Manténgalo siempre alejado de los niños y asegúrese de que el protector esté colocado después de que haya terminado de trabajar con él.
Derrames sobre los botones de control	<ol style="list-style-type: none"> 1. Apague el electrodoméstico. 2. Absorbe los derrames 3. Limpie con una esponja o paño limpio y seco. 4. Seque con una servilleta. 	<ul style="list-style-type: none"> • La unidad puede dar un pitido y apagarse y los botones de control pueden no funcionar mientras haya un líquido sobre ellos. Limpie y seque cuidadosamente antes de usar el equipo.

Problemas, soluciones y consejos

El aparato no se enciende	No hay alimentación eléctrica al aparato.	Compruebe que el aparato esté enchufado a la red eléctrica. Verifique si hay un problema con la electricidad en su hogar. Si ha verificado estas dos cosas y aún no puede encender el electrodoméstico, comuníquese con un electricista.
Los botones de control no funcionan cuando se tocan.	Los botones de control pueden estar bloqueados	Desbloquee los botones de control: consulte las instrucciones de funcionamiento de esta unidad para obtener más información sobre cómo hacerlo.
Los botones de control son difíciles de controlar.	Verifique que no haya derrames en los botones y asegúrese de presionar los botones correctamente.	Asegúrese de que la zona de los botones esté seca y de que presiona los botones con el dedo entero como se indica en las instrucciones de uso.

La superficie del vidrio está agrietada.	Recipientes con fondo grueso Uso de detergentes altamente abrasivos.	Utilice recipientes con una superficie lisa y uniforme; consulte "Uso de los recipientes correctos" en es manual de instrucciones. Revise "Limpieza y mantenimiento"
Algunos recipientes emiten un sonido de crujido o vibración cuando se usan	Esto puede ser causado por los materiales utilizados para hacer los recipientes.	Esto es normal, no se preocupe.

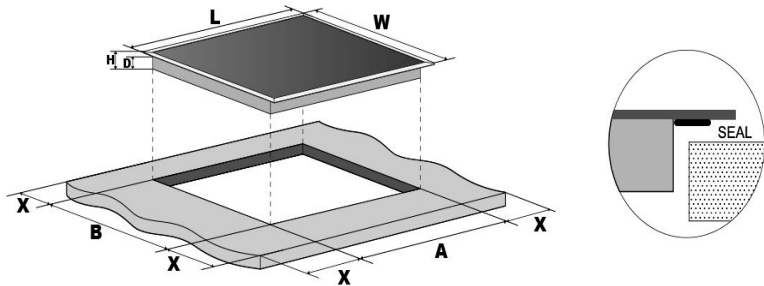
Especificaciones técnicas

Modelo	CH-28	CH-90
Zonas de cocción	2 zonas	4 zonas
Nivel de alimentación	220-240V~, 50-60Hz	220-240V~, 50-60Hz
Potencia	2928-3484W	5856-6969W
Dimensiones L×A×A(mm)	288X520X52	900X380X52
Dimensiones para empotrado A×A (mm)	268X500	870X350

Instalación

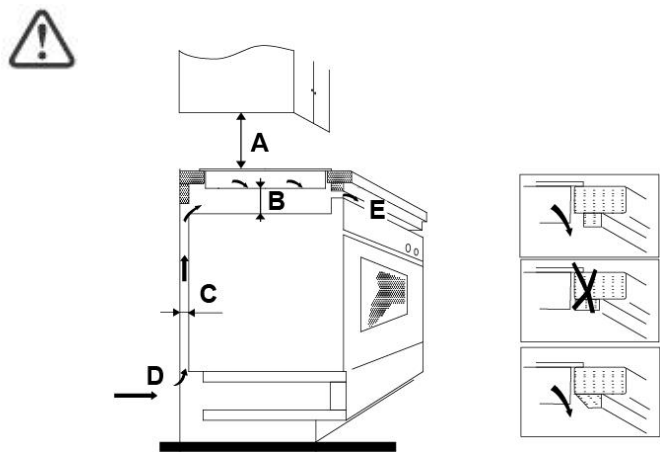
Corte la encimera sobre la cual montará el dispositivo como se muestra a continuación. Asegúrese de haber dejado una distancia de aproximadamente 5 cm alrededor del corte, así como que el grosor de la encimera es de al menos 30 cm de grosor.

Se recomienda que la placa en la que instalará el equipo sea resistente al calor, para evitar la deformación causada por el trabajo de electrodoméstico



Modelo	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
CH-28	288	520	52	48	268	500	50mini
CH-90	900	380	52	48	870	350	50mini

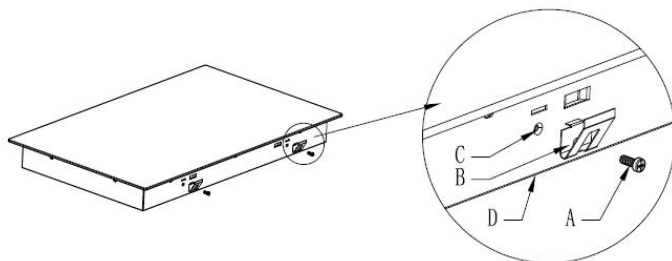
Asegúrese de que el dispositivo esté colocado correctamente y que los conductos utilizados para eliminar el aire caliente y la entrada de aire frío no estén obstruidos, como se muestra en el siguiente diagrama:



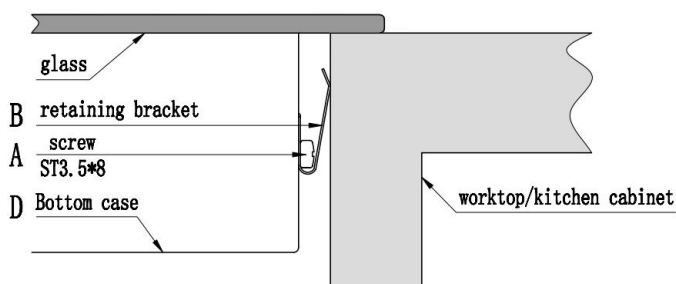
A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	30 mini	Toma de aire	Extracción de aire

Fijación de las abrazaderas de fijación

Coloque el dispositivo sobre una superficie plana y firme, luego coloque las abrazaderas como se muestra en el diagrama. Una vez que haya montado las abrazaderas al equipo, debe fijar el equipo a la encimera:



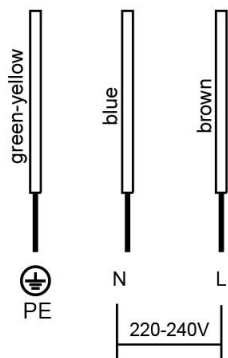
A	B	C	D
Tornillo	Abrazadera	Agujero para el tornillo	Base



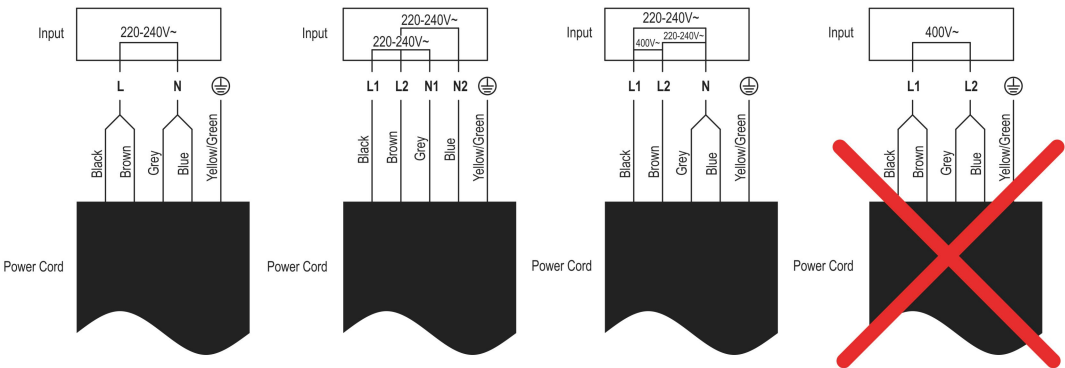
Conexión del dispositivo al cuadro principal de alimentación

La conexión del equipo debe cumplir con los estándares de seguridad, revise el siguiente diagrama:

MODELO CH-28



MODELO CH-90



1. Si el cable está dañado o necesita ser reemplazado, esto debe ser realizado por un electricista autorizado para evitar efectos no deseados e incidentes.
2. Al conectar el dispositivo directamente a la fuente de alimentación principal, se debe instalar un interruptor unipolar al menos a 3 mm de la conexión.
3. La persona responsable de la instalación debe asegurarse de que el electrodoméstico esté conectado correctamente y de acuerdo con las instrucciones y directivas de seguridad.
4. El cable de alimentación no debe doblarse ni pellizcarse, y debe inspeccionarse periódicamente en busca de daños y, en su caso, debe ser cambiado como se indica en el punto 1.

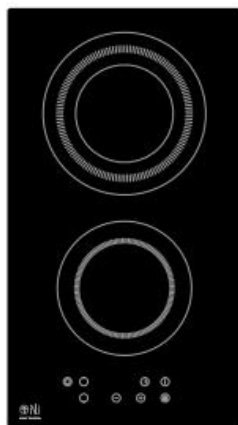
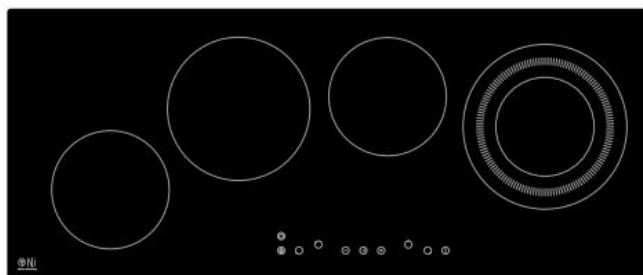
<div data-bbox="113 652 281 898">  </div> <div data-bbox="75 943 325 1240"> <p>ELIMINACIÓN: no disponer de este producto como municipal sin clasificar residuos. Colección de tales residuos por separado para un tratamiento especial es necesario.</p> </div>	<div data-bbox="368 624 1050 807"> <p>Este electrodoméstico está etiquetado de conformidad con la directiva europea 2012/19 / EU para residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). Al asegurarse de que este electrodoméstico se deseché correctamente, ayudará a prevenir cualquier posible daño al medio ambiente y a la salud humana, que de otro modo podría ser causado si se eliminara en el Sentido Contrario.</p> </div> <div data-bbox="368 839 1050 916"> <p>El símbolo en el producto indica que no puede ser tratado como basura doméstica normal. Debe llevarse a un punto de recolección para el reciclaje de productos eléctricos y electrónicos.</p> </div> <div data-bbox="368 948 1050 1075"> <p>Este electrodoméstico requiere una eliminación de residuos especializada. Para obtener más información sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclaje de este producto, comuníquese con su consejo local, su servicio de eliminación de residuos domésticos o la tienda donde lo compró.</p> </div> <div data-bbox="368 1107 1050 1211"> <p>Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclaje de este producto, comuníquese con su oficina local de la ciudad, su servicio de eliminación de desechos domésticos o la tienda donde compró el producto.</p> </div>
---	--



Керамичен плот

Инструкции за употреба

Модел: CH-28 , CH-90



Внимание:

Вашата сигурност е важна за нас. Моля прочетете внимателно инструкциите за употреба преди експлоатация на уреда.

Инсталация:

Опасност от токов удар:

- Винаги изключвайте уреда от контакта преди да извършвате поддръжка.
- Задължително е уредът да бъде свързан правилно .
- Промени върху електрическата система на уреда трябва да бъдат извършвани само от оторизиран персонал (електротехник).
- Следвайте инструкциите и се уверете, че всичко е свързано правилно за да избегнете токов удар.

Опасност от порязване:

- Внимавайте да не се порежете на ъглите на уреда.

Важни инструкции за сигурност

Моля прочете внимателно инструкциите за сигурност преди инсталация и употреба на уреда.

Никога не слагайте лесно запалими материали или продукти в близост до уреда.

Моля, предоставяйте тези инструкции за сигурност на оторизирания персонал който ще инсталира уреда.

За да избегнете опасност, уредът трябва да бъде инсталиран правилно.

Важно е да бъде заземен правилно от оторизиран персонал (елетротехник), както и да бъде инсталиран безопасно в ел. мрежа. Неправилната инсталация на уреда може да доведе до анулиране на гаранцията, както и отговорността на производителя вследствие на щета.

Употреба и поддръжка на уреда

Опасност от токов удар:

- Никога не използвайте уреда ако стъкления плот е счупен или пукнат. Ако това се случи по време на работа с уреда, незабавно го изключете от електрическото захранване и се обадете на оторизиран електротехник.
- Винаги изключвайте уреда от ел. мрежа когато го почисвтате.
- Неправилната експлоатация на уреда може да доведе до токов удар.

Опасност за живота:

- Уреда е тестван и отговаря на съответните стандарти за електромагнетичност.

Опасност от гореща повърхност

- По време на употреба, стъкления плот и други достъпни части на котлона ще се нагряят и могат да причинят изгаряния при

допир. Внимавайте да не докосвате готварския плот по време на работа с тяло, дреха или други запалими предмети, за да избегнете изгаряне и палез.

- Метални предмети като ножове, вилици, лъжици и капаци на тенджери не бива да бъдат поставяни на стъкления плот, защото ще се нагреят.
- Дръжте децата далеч от уреда.
- Дръжките на съдовете могат да се нагреят, ако са над работеща готварска зона.
- Следвайте тези инструкции за да избегнете изгаряния.

Опасност от порязване:

- Внимавайте да не се порежете на острият като бръснач нож при почистване на стъклената повърхност. Изполвайте го с повишено внимание и винаги го прибирайте след употреба.

Важни инструкции за безопасност

- Никога не оставяйте уреда без надзор когато е в експлоатация.
- Никога не използвайте уреда като отоплително тяло.
- След употреба, винаги изключвайте зоните за готвене и уреда както е посочено в тези инструкции (като използвате сензорите на стъклото)
- Никога не оставяйте деца без надзор в близост до уреда, за да предотвратите опасността от изгаряния или сериозни

наранявания.

- Не променяйте структурата на уреда и не сменяйте частите на уреда. Всички поправки трябва да бъдат извършвани от оторизиран персонал (електротехник).
 - Не използвайте уред за пара за почистване на стъкленото покритие.
 - Не поставяйте или изпускайте тежки предмети върху уреда.
 - Не стъпвайте върху уреда.
 - Не използвайте съдове, които могат да надраскат стъклената повърхност.
 - Не използвайте абразивни материали за почистване, защото това може да увреди готварските зони на уреда.
 - При повреда в захранващия кабел той трябва да бъде подменен от оторизиран електротехник.
-

- Този уред е предназначен за битова употреба, както и в хотели, офис кухни и професионални кухни.
- **ВНИМАНИЕ:** Уредът и достъпните му части се нагорещават при употреба, затова трябва да се внимава за да се избегнат изгаряния и наранявания.
- Деца не бива да си играят с уреда
- **НИКОГА** не се опитвайте да изгасите запалена мазнина с вода. Изключете уреда и след това покрийте огъня с капак или огнеупорно одеало.

- **ВНИМАНИЕ:** Уредът и достъпните му части се нагорещават при употреба, затова трябва да се внимава за да се избегнат изгаряния и наранявания.
- Уредът да не се използва от деца или хора с увреждания, както и то хора които нямат нужният опит и инструктаж за безпостната експлоатация на уреда.

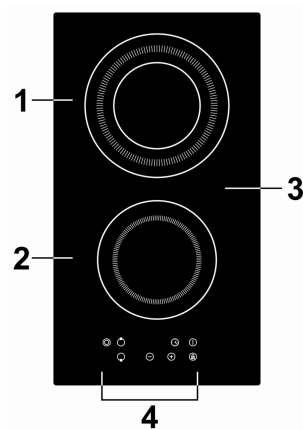
Поздравления за вашата покупка на този керамичен плот.

Препоръчително е да отделите време и да прочетете внимателно инструкциите за употреба и инсталация на уреда за да се запознаете с правилната експлоатация и инсталация на този керамичен плот. Ние ви препоръчваме да запазите този наръчник. Спазването на тези инструкции ще доведе до по дълъг живот на вашият нов уред както и до безопасното му използване.

Преглед на продукта

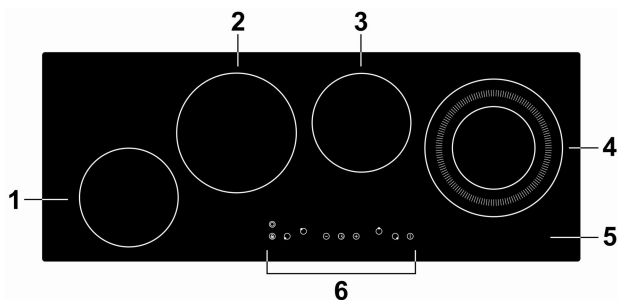
Изглед отгоре

Модел: CH-28



- 1. max. 2000/1000 W Зона
- 2. max. 1200 W Зона
- 3. Стъкло
- 4. Контролен панел

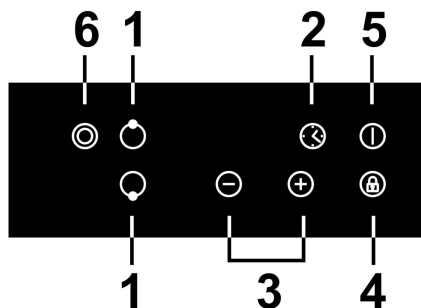
Модел: CH-90



- 1. max. 1200 W Зона
- 2. max. 1800 W Зона
- 3. max. 1200 W Зона
- 4. max. 2200/1000 W Зона
- 5. Стъкло
- 6. Контролен панел

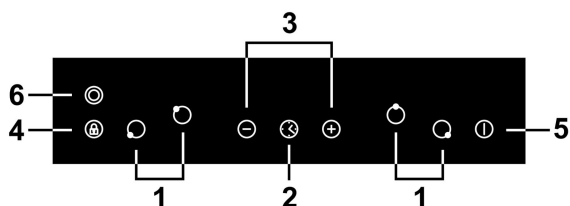
Контролен панел

Модел:СН-28



1. Контроли за избор на отоплителна зона
2. Управление на таймера
3. Управление на мощността / таймера
4. Управление на заключването
5. контрол / включване / изключване
6. Контрол на двойната зона

Модел:СН-90



1. Контроли за избор на отоплителна зона
2. Управление на таймера
3. Управление на мощността / таймера
4. Управление на заключването
5. контрол / включване / изключване
6. Контрол на двойната зона

Информация за продукта

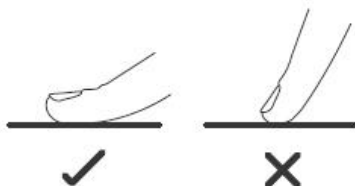
Уредът може да оправдае всички изисквания в готвенето на различни ястия чрез дигитално управление на зоните за готвене и многото различни програми за мощност – оптималния вариант за модерната кухня. Уредът има множество системи за сигурност и висока функционалност което ще направи процеса на готвене лесен и приятен.

Преди употреба с уреда

- Прочете този наръчник внимателно, което наблегнете на иснструкциите за безопасност.
- Премахнете всички пластмасови покрития преди употреба.

Използването на контролните копчета

- Копчетата реагират на докосване, затова не е нужно да натискате силно.
- Натискайте копчетата както е посочено долу, с цялостта на пръста а не само с върха.
- Ще чувате звуков сигнал всеки път когато уреда отчете докосване.
- Уверете се че повърхността при контролните копчета е винаги чиста и суха – дори и малко остатъчна вода вържу покритието може да попречи на работата с уреда.

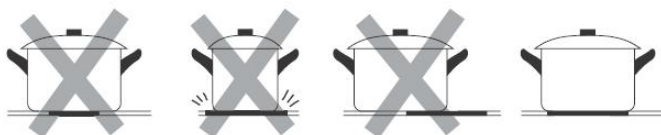


Как да изберем правилните съдове

Не използвайте съдове с неравни или криви дъна.

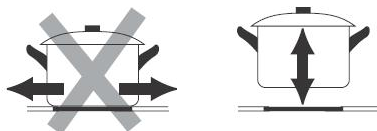


Уверете се, че дъното на съда е гладко, седи изцяло на стъклената повърхност и е не по голямо от зоната за готвене. Винаги слагайте съда централно върху зоната за готвене.



Винаги вдигайте съда от уреда – не го плъзгайте настрани защото това може

да надраска стъкленото покритие.



Използването на Уреда

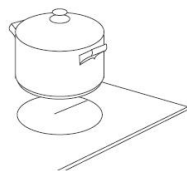
За да започнете работа с уреда:

- След като включите уреда, ще чуете звуков сигнал, всички индикатори на дисплея ще светнат за 1 секунда и ще изгаснат, което означава че уреда е в процес „готовност“.

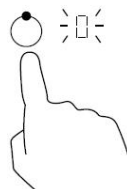
- Натиснете ON/OFF  бутона, всички индикатори ще покажат “-” or “- -”, което означава че уреда а в готовност.

- Поставете съд който отговаря на изискванията в работещата зона.

- Уверете се, че дъното на съда и стъклената повърхност са чисти и сухи.



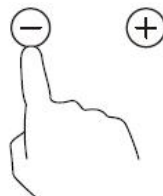
- При докосване на контролния бутон за съответната зона, ще светна индикатора до бутона.



- Изберете функция за готвенете като натиснете “-” или “+” бутони.

- Ако не изберете функция до 1 минута уреда ще се изключи автоматично и ще трябва да започнете отново.

- Чрез контролните бутони можете да регулирате температурата на уреда по време на готвене.



5. За модел CH-28 когато зона едно работи, натиснете този бутон 
За да се включи двойната зона.

За да изключите двойната зона натиснете отново 

За модел CH-90, когато 4та зона е включена, натиснете 
За да включите двойната зона.

За да изключите двойната зона натиснете отново 

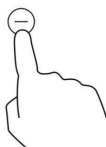


Когато сте приключили с използването на уреда

1. Докоснете бутона на съответната зона която искате да изключите.



2. Можете да изключите зоната с бутона "-" докато не стане "0".



3. Изключете напълно уреда като докоснете "ON/OFF" бутон.



4. Пазете се от горещите повърхности.

"Н" ще индикира кои зони са горещи. Този индикатор ще изчезне когато зоната е изстинала и вече е на безопасна температура. Също така тази функция може да бъде използвана да поддържа топла храната ви.



Заклучване на бутоните

- Можете да заключите бутоните за да предотвратите нежелано включване на зоните от деца.
- При заключване на бутоните всички бутони освен „ON/OFF“ бутона ще бъдат заключени.

Заклучване

За да заключите бутоните натиснете  бутон и дисплея ще покаже „Lo“.

Отключване

1. Уверете се че уреда е включен.
2. Натиснете и задръжте за няколко секунди този бутон за заключване .

Защита против прегряване.

Уредът разполага с вграден топлинен сензор, който ще изключи уреда автоматично, ако топлината вътре в него се покачи драстично.

Остатъчна топлина

При продължителна работа с уреда ще има остатъчна топлина. На дисплея ще се покаже буквата „H“ за да ви предупреди за горещи повърхности.

Автоматично изключване

Уредът ще се изключи автоматично ако сте забравили да изключите някоя от зоните за готвене като това ще стане след определено време – вижте таблицата отдолу.

Ниво мощност	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Време на работа (часове)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Използване на таймера

Можете да използвате таймера по два различни начина:

- Като минутен таймер, като в този случай няма да се изключи съответната зона след изтичане на времето.
- Като таймер който да спре работата на зоните след като времето изтече.
- Можете да нагласите таймер до 99 минути.

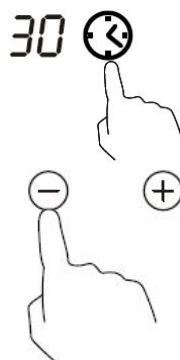
Минутен Таймер

Когато нито една зона не е избрана.

1. Включете уреда.
2. Докоснете бутона на таймера докато не светне „30“ на дисплея и не започне да мига.
3. Можете да нагласите таймера като ползвате “-” или “+” бутоните.

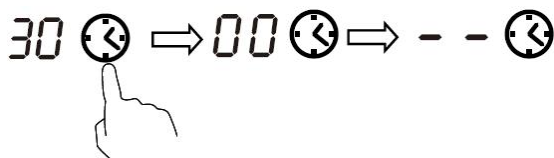
Докоснете “-” или “+” бутона на таймера веднъж, за да увеличите или намалите таймера с една минута.

Докоснете “-” или “+” бутона на таймера и задръжте за да увеличите или намалите таймера с 10 минути.

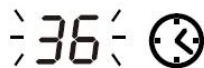


Ако превишите 99 минути на таймера, той ще се растарита като се върна на „0“ минути.

4. Ако докоснете часовника на таймера, то той ще бъде спряен и „- -“ ще се покаже на минутния дисплей.



5. Когато таймера е нагласен, той ще започне да отброява минутите веднага. Дисплеят ще показва оставащите минути и индикатора на таймера ще мига за 5 секунди.



6. Звуков сигнал ще се включи за 30 секунди и дисплеят ще покаже „- -“ когато изтече зададеното време.



Нагласяне на таймера да изключи само една зона

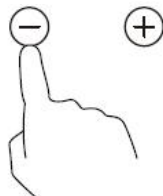
1. Включете уреда и изберете зона за готвене.
2. Докоснете бутона на таймера докато не светне „30“ на дисплея и не започне да мига.
3. Можете да нагласите таймера като ползвате „-“ или „+“ бутоните.



Докоснете „-“ или „+“ бутона на таймера веднъж за да увеличите или намалите таймера с една минута.

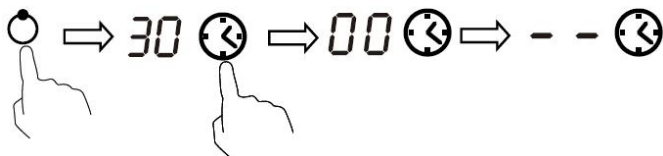


Докоснете „-“ или „+“ бутона на таймера и задръжете за да Увеличите или намалите таймера с 10 минути.



Ако превишите 99 минути на таймера, той ще се растарита като се върна на „0“ минути.

4. Ако докоснете часовника на таймера, то той ще бъде спрял и „- -“ ще се покаже на минутния дисплей.



5. Когато таймера е нагласен, той ще започне да отброява минутите веднага. Дисплеят ще показва оставащите минути и индикатора на таймера ще мига за 5 секунди.



Червената точка до индикатора за мощност ще светне за да покаже коя е избраната зона.



6. Звуков сигнал ще се включи за 30 секунди и дисплеят ще покаже „- -“ когато изтече зададеното време и „Н“ ще светне на дисплея



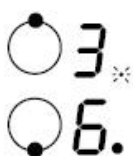
Другите зони, за които няма включен таймер ще продължат да работят ако са били пуснати.

Включване на таймер на повече от една зони

1. Когато използвате таймера на повече от една зони, индикатора ще показва най-малкото зададено време.

(Например: зона 1# е зададено време 3 минути, зона 2# е зададено време 6 минути, индикатора на таймер ще показва "3".)

Мигащата червена точка до индикатора за мощност означава, че индикатора на таймера показва времето зададено на тази зона. Ако желаете да видите зададеното време на другата зона, докоснете бутона за мощността на съответната зона и индикатора на таймера ще покаже зададеното време.



(зададено време 3 минути)

(зададено време 6 минути)



2. Звуков сигнал ще се включи за 30 секунди и дисплеят ще покаже „- -“ когато изтече зададеното време и „Н“ ще светне на дисплея.



Ако желаете да промените зададеното време преди то да е изтекло трябва

да започнете от стъпка 1.

Нива на Мощността

Мощност	Препоръчително за
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• претопляне на малко количество храна.• стопяване на шоколад, масло или лесно храни които се готвят бързо.• варене на ниска температура.• бавно затопляне.
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• претопляне.• варене на висока температура.• варене на ориз
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• приготвяне на палачинки
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• сотиране• приготвяне на паста (спагети, макарони и т.н.)
9	<ul style="list-style-type: none">• пържене• сваряване на вода

Почистване и поддръжка

Какво?	Как?	Важно!
--------	------	--------

<p>Стъклената повърхност след всекидневна употреба (пръстови отпечатащи, остатъци от храна, разливания)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Изключете уреда. 2. Почистете с препарат за почистване докато стъклената повърхност е още топла (не гореща). 3. Изплакнете и подсушете с хавлиена кърпа или салфетка. 	<ul style="list-style-type: none"> • Когато изключите котлона, индикатора за гореща повърхност „Н“ няма да свети, внимавайте да не се изгорите. • Не използвайте абразивни почистващи материали, защото те могат да надраскат стъклото. Винаги четете етикета на препарат с който почиствате за да избегнете това. • Винаги избърсвайте и подсушавайте добре за да не остават петна.
<p>Извирания, стопена храна и горещи захарни изливания на стъклената повърхност.</p>	<p>Премахнете незабавно с ножчето за почистване на стъклената повърхност, като внимавате да не се изгорите:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Изключете уреда от ел. захранване. 2. Дръжте ножчето под 30° ъгъл и остържете разлятата смес от горещата повърхност. 3. Подсушете с хавлиена кърпа или салфетка. 4. Следвайте стъпк 2 и 3 от всекидневната поддръжка описани горе. 	<ul style="list-style-type: none"> • Премахвайте тези извирания или разливания колко се може по-бързо, за да не засъхнат на стъклото което ще ги направи много по-трудни за почистване и дори може да увредите стъклената повърхност. • Внимавайте да не се порежете на ножчето след като премахнете предпазителя. Винаги го дръжте далеч от деца и се уверявайте, че предпазителя е сложен след като приключите работа с него.
<p>Изливания върху контролните бутони</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Изключете уреда. 2. Попийте изливанията 3. Избършете с чиста суха гъба или кърпа. 4. Подсушете със салфетка. 	<ul style="list-style-type: none"> • Уредът може да издаде звуков сигнал и да се изключи, както и контролните бутони може да не функционират докато има течност върху тях. Избършете и подсушете внимателно преди да използвате уреда.

Проблеми, решения и съвети

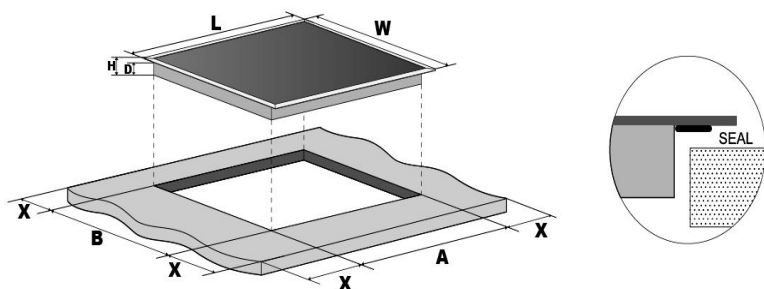
Уреда не се включва	Няма ел. Захранване към уреда.	Проверете дали уреда е включен към ел.захранване. Проверете дали има проблем с ел. мрежа във вашия дом. Ако сте проверили тези две неща и все още не може да включите уреда, свържете се с електротехник.
Контролните бутони не функционират при допир.	Контролните бутони може да са заключени.	Отключете контролните бутони – проверете инструкциите за употреба на този уред за повече информация как да го направите.
Контролните бутони са трудни за управление.	Проверете дали няма разлята субстанция върху копчетата и се уверете, че натискате бутоните правилно.	Уверете се, че зоната за бутоните е суха и натискате бутоните с цял пръст както е посочено в инструкциите за употреба.
Стъклената повърхност е надрана.	Съдове с груби дъна Използване на високо абразивни препарати за почистване.	Използвайте съдове с гладка и равна повърхност – прегледайте „Използването на правилни съдове“ в инструкциите за употреба. Прегледайте „Почистване и поддръжка“
Някой съдове издават пукащ или вибриращ звук при използване	Това може да е причинено от материалите използвани за направата на съдовете.	Това е нормално, не се притеснявайте.

Технически спецификации

Модел	CH-28	CH-90
Зони за готвене	2 Зони	4 Зони
Ниво на ел. захранване	220-240V~, 50-60Hz	220-240V~, 50-60Hz
Мощност	2928-3484W	5856-6969W
Размери Д×Ш×В(мм)	288X520X52	900X380X52
Размери за вграждане А×В (мм)	268X500	870X350

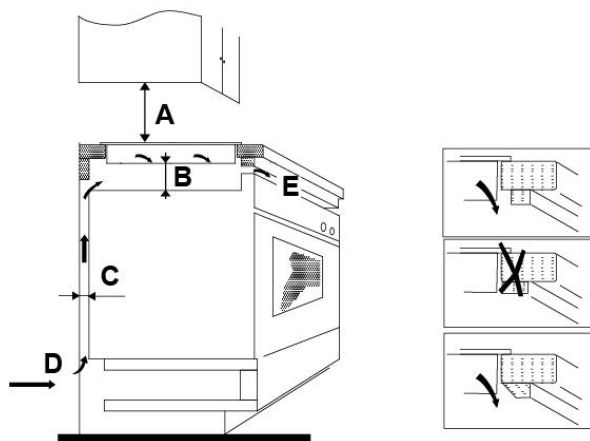
Инсталация

Изрежете плота на който ще монтирате уреда според оказанията долу.
Уверете се, че сте оставили около 5 см. разстояние около изрязаната част
както и, че дебелината на работния плот е поне 30 см в дебелина.
Препоръчително е плотът на който ще вградите уреда да е топлоустойчив
за да избегнете деформация ,причинена от работата на
уреда.



Модел	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
CH-28	288	520	52	48	268	500	50mini
CH-90	900	380	52	48	870	350	50mini

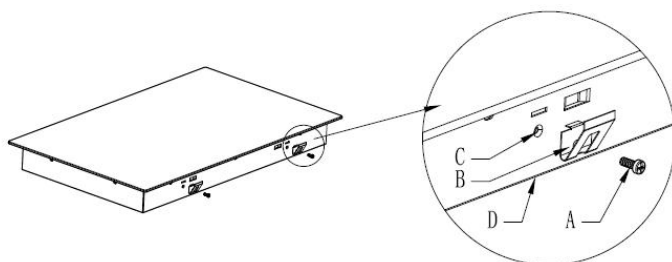
Уверете се, че уредът е поставен правилно и не са запушени въздуховодите, който служат за отвеждане на топлият въздух и навлзиане на студения въздух, както е показано на диаграмата долу:



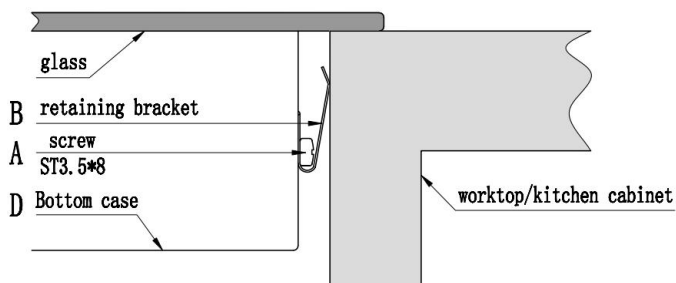
A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	30 mini	Всмукване на въздух	Отвеждане на въздух

Фиксиране на скобите за захващане

Поставете уреда върху равна и твърда повърхност, след което поставете скобите както е показано на диаграмата. След като сте захванали скобите за уреда, следва да захванете уреда за работния плот:



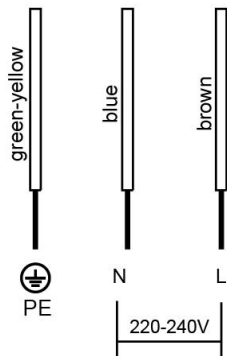
A	B	C	D
Винт	Скоба	Дупка за Винта	Основа



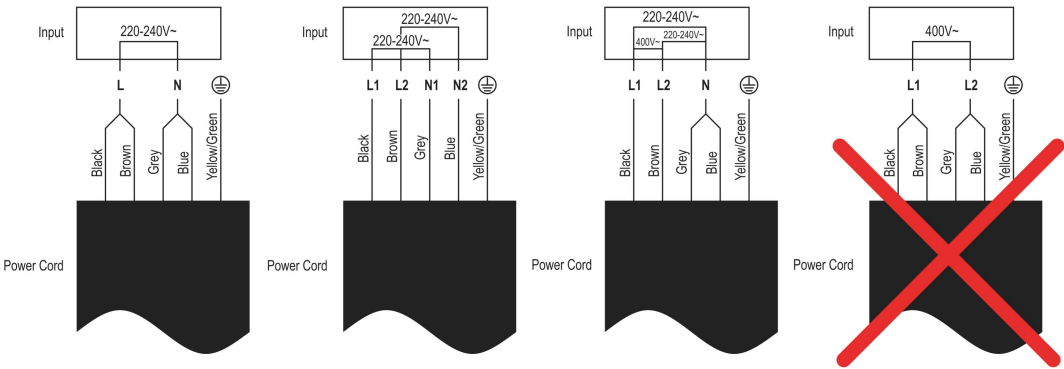
Свързване на уреда с главното ел. захранване.

Свързването на уреда трябва да отговаря на стандартите за сигурност и безопасност, моля прегледайте следната диаграма:

МОДЕЛ CH-28



МОДЕЛ CH-90



1. Ако кабелът е повреден или трябва да бъде сменен, това трябва да бъде извършено от оторизиран електротехник за да избегнете нежелани ефекти и инциденти.
2. Когато уредът се свързва директно с главното ел. захранване, еднополюсен прекъсвач трябва да бъде инсталиран на поне 3 мм от свързката.
3. Човек отговорен за инсталацията трябва да се увери, че уредът е свързван правилно и в съответствие с директивите и указанията за безопасност.
4. Захранващият кабел не бива да е прегънат или притиснат, както е и задължително той да бъде преглеждан редовно за повреди и ако има такива те да бъдат отстранени, както е споменато в точка 1.



ИЗХВЪРЛЯНЕ: Не изхвърляйте тези неорганизиран битови отпадъци. Необходимо е събиране на такива отпадъци отделно за специално третиране.

Този уред е етикетиран в съответствие с европейската директива 2012/19 / EU за отпадъците от електрическо и електронно оборудване (WEEE). Като гарантирате, че този уред е изхвърлен правилно, вие ще помогнете да предотвратите евентуални щети върху околната среда и човешкото здраве, които в противен случай биха могли да бъдат причинени, ако бъдат изхвърлени в грешен начин.

Символът на продукта показва, че той може да не се третира като обикновен домашен отпадък. Тя трябва да бъде отведена до пункт за събиране на рециклиране на електрически и електронни стоки.

Този уред изисква специализирано изхвърляне на отпадъци. За допълнителна информация относно обработката, оползотворяването и рециклирането на този продукт, моля свържете се с местния съвет, службата за обезвреждане на битови отпадъци или магазина, в който сте го закупили.

За по-подробна информация относно обработката, оползотворяването и рециклирането на този продукт, моля свържете се с местния градски офис, службата за изхвърляне на битови отпадъци или магазина, в който сте закупили продукта.

