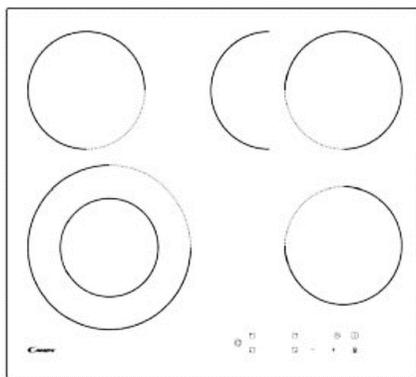


CANDY

Instruction Manual For Ceramic Hob	ENGLISH
Bedienungsanleitung für Glaskeramikkochfelder	DEUTSCH
Руководство по эксплуатации керамической варочной панели	РУССКИЙ
Návod k obsluze sklokeramické varné desky	ČEŠTINA
Návod na obsluhu pre sklokeramičnú varnú dosku	SLOVENČINA
Navodila za uporabo za steklokeramično kuhavno ploščo	SLOVENŠČINA
Priručnik s uputama za uporabu keramičke ploče za kuhanje	HRVATSKI

MODEL: CEH6DXECTT/1



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

Vielen Dank für den Kauf des CANDY Glaskeramikkochfelds. Lesen Sie dieses Handbuch vor der Benutzung des Kochfelds aufmerksam durch und bewahren Sie es für zukünftige Zwecke sicher auf.

Благодарим за приобретение варочной панели CANDY. Внимательно прочитайте данное руководство перед эксплуатацией варочной панели и сохраните его в безопасном месте для использования в будущем.

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

Děkujeme vám za zakoupení sklokeramické varné desky CANDY. Než začnete varnou desku používat, pozorně si přečtěte tento návod k obsluze a uschovejte ho na bezpečném místě pro budoucí použití.

Đakujemo za zakúpenie sklokeramickej varnej dosky CANDY. Pred použitím varnej dosky si pozorne prečítajte tento návod na obsluhu a uschovajte ho na bezpečnom mieste pre prípadné použitie v budúcnosti.

Hvala vam na kupnji indukcijske ploče za kuhanje trgovačke marke CANDY. Pažljivo pročitajte ovaj priručnik s uputama prije uporabe ploče za kuhanje i čuvajte ga na sigurnom mjestu da biste se njime mogli služiti i u budućnosti.

Safety Warnings

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

Installation

Electrical Shock Hazard

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

Cut Hazard

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

Important safety instructions

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

placed on this appliance at any time.

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

Operation and maintenance

Electrical Shock Hazard

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

Health Hazard

- This appliance complies with electromagnetic

safety standards.

Hot Surface Hazard

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

Cut Hazard

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

Important safety instructions

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

appliance.

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

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

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

Congratulations on the purchase of your new Ceramic Hob.

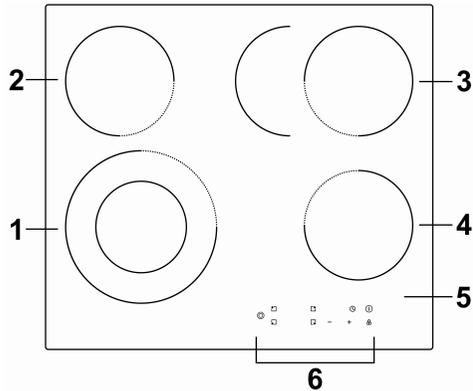
We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.

For installation, please read the installation section.

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

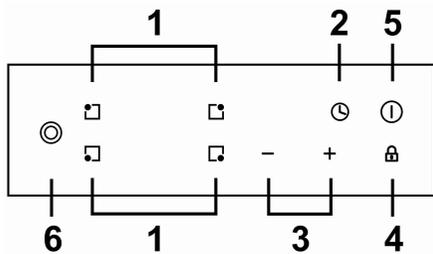
Product Overview

Top View



1. max. 2200/1000 W zone
2. max. 1200 W zone
3. max. 2000/1100 W zone
4. max. 1200 W zone
5. Glass plate
6. Control panel

Control Panel



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

Product Information

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

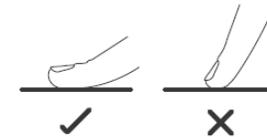
The ceramic cooker hob centers on customers and adopts personalized design. The hob has safe and reliable performances, making your life comfortable and enabling to fully enjoy the pleasure from life.

Before using your New Ceramic Hob

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

Using the Touch Controls

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

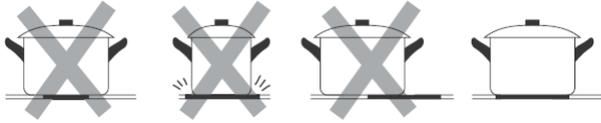


Choosing the right Cookware

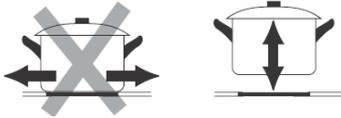
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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



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



Using your Ceramic Hob

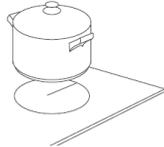
To start cooking

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



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

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



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



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

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



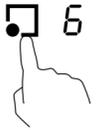
5. When zone 1 or 3 is working, touch the heating zone selection control then activate double zone or oval zone by pressing  .



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

When you have finished cooking

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

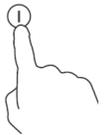


2. Turn the cooking zone off by touching the “-” and scrolling down to “0”, or holding the “+” and “-” button at the same time for 1 second, it will cut down to “0” directly.

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



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



4. Beware of hot surfaces

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



Locking the Controls

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

To lock the controls

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

To unlock the controls

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



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

Over-Temperature Protection

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

Over-spillage Protection

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

Residual Heat Warning

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

Auto Shutdown

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

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

Using the Timer

You can use the timer in two different ways:

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

Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

1. Make sure the cooktop is turned on.

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

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



and "30" will show in the timer display.

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

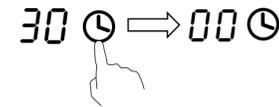


Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer once to decrease or increase by 1 minute.

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

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

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



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



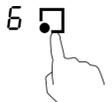
6. Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "- -" when the set time finished.



Setting the timer to turn one cooking zone off

Cooking zones set for this feature will:

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



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



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

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

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

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

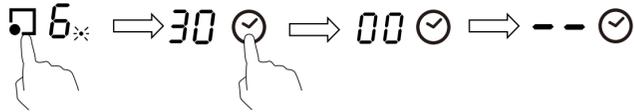
4. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds.



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



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



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



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

Setting the timer to turn more than one cooking zone off

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

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

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

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

6. (set to 5 minutes)



3. (set to 2 minutes)

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



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

Care and Cleaning

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

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

Hints and Tips

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

Technical Specification

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

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

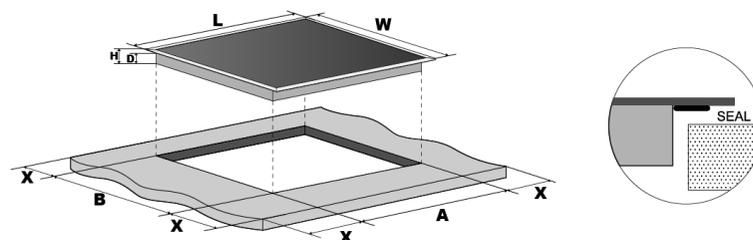
Installation

Selection of installation equipment

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

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

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

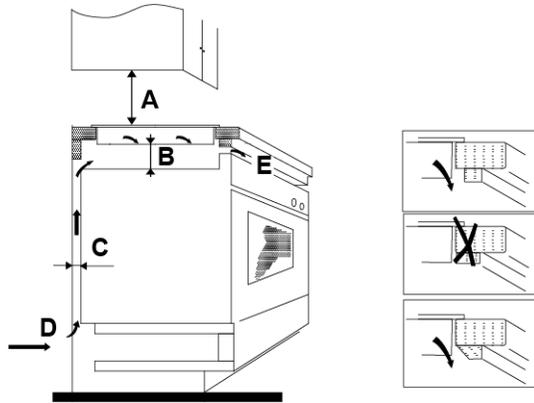


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	52	48	560 ₊₅	490 ₊₅	50 mini

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



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



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

Before you install the hob, make sure that

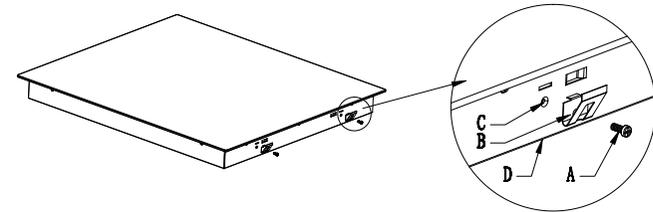
- the work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements
- the work surface is made of a heat-resistant material
- if the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan
- the installation will comply with all clearance requirements and applicable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

When you have installed the hob, make sure that

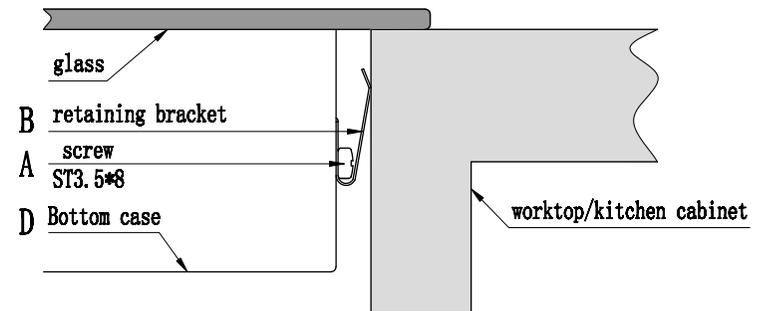
- the power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers
- there is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob
- if the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob
- the isolating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

Before locating the fixing brackets

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



A	B	C	D
screw	bracket	Screw hole	base



Cautions

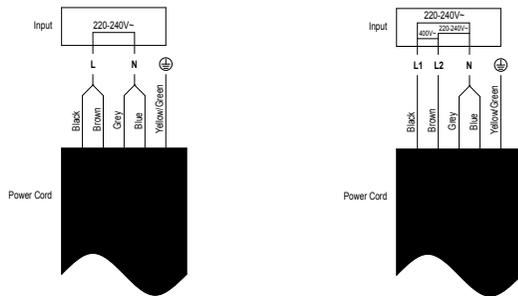
1. The ceramic cooker hob must be installed by qualified personnel or technicians.

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

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

Connecting the hob to the mains power supply

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



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



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

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

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

Product Information for Domestic Electric Hobs Compliant to Commission Regulation (EU) No 66/2014					
		Position	Symbol	Value	Unit
Model identification				CEH6DXECTT/1	
Type of hob:				Electric Hob	
Number of cooking zones and/or areas	zones			4	
	areas				
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	Induction cooking zones				
	Induction cooking cooking areas				
	radiant cooking zones			X	
	solid plates				
For circular cooking zones or areas: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5mm		Rear left	∅	16,5	cm
		Rear central	∅	-	cm
		Rear right	∅	-	cm
		Central left	∅	-	cm
		Central central	∅	-	cm
		Central right	∅	-	cm
		Front left	∅	23,0	cm
		Front central	∅	-	cm
		Front right	∅	16,5	cm
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5mm		Rear left	L W	-	cm
		Rear central	L W	-	cm
		Rear right	L W	16,5 27,0	cm
		Central left	L W	-	cm

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

Предупреждения по технике безопасности

Ваше безопасность важна для нас.

Пожалуйста, прочтите эту информацию перед использованием варочной панели.

Монтаж

Опасность поражения электрическим током

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

Опасность порезов

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

Важные указания по технике безопасности

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

быть установлен в соответствии с этими инструкциями по монтажу.

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

Эксплуатация и техническое обслуживание

Опасность поражения электрическим током

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

Опасность для здоровья

- Этот прибор соответствует стандартам электромагнитной безопасности.

Опасность горячей поверхности

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

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

Опасность порезов

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

Важные указания по технике безопасности

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

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

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

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

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

Поздравляем с приобретением новой керамической варочной панели.

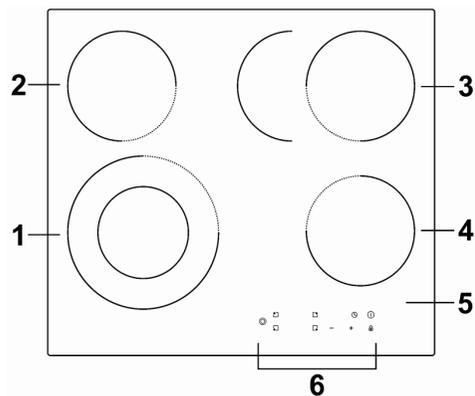
Мы рекомендуем потратить некоторое время на ознакомление с данной инструкцией/руководством по монтажу, чтобы полностью понять, как правильно установить и эксплуатировать ее.

Для проведения монтажа прочитайте раздел, посвященный монтажу.

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

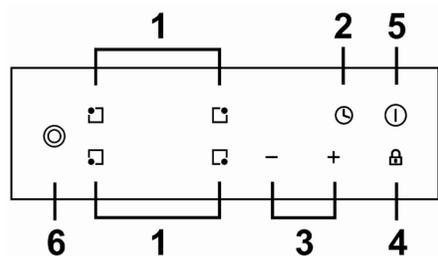
Обзор изделия

Вид сверху



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

Панель управления



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

Информация об изделии

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

Перед эксплуатацией новой керамической варочной панели

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

Использование сенсорных элементов управления

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

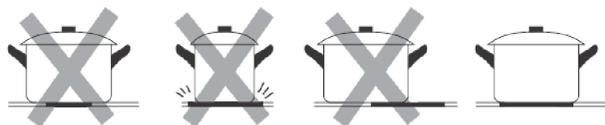


Выбор правильной посуды

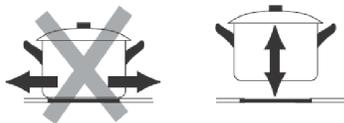
Не используйте посуду с зазубренными краями или изогнутым основанием.



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



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

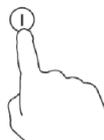


Эксплуатация керамической варочной панели

Чтобы начать приготовление

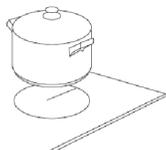
1. Коснитесь элемента управления ВКЛ./ВЫКЛ.

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



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

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



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



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

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



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



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

По завершении готовки

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



2. Выключите зону нагрева, коснувшись кнопки «-» и «0» или удерживая кнопки «+» и «-» одновременно в течение 1 секунды, тогда мощность нагрева будет уменьшена до «0». Убедитесь, что на дисплее питания отображается «0», а затем «Н».



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



4. Остерегайтесь горячих поверхностей

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



Блокировка элементов управления

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

Чтобы заблокировать элементы управления

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

Чтобы разблокировать элементы управления

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



Когда варочная панель находится в режиме блокировки, все элементы

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

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

Защита от перегрева

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

Защита от перелива

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

Предупреждение о наличии остаточного тепла

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

Автоматическое отключение

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

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

Использование таймера

Вы можете использовать таймер двумя различными способами:

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

Использование таймера в качестве таймера обратного отсчета

Если вы не выбираете какую-либо зону нагрева

1. Убедитесь, что варочная панель включена.

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

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



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

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



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

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



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



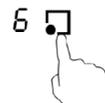
6. Зуммер будет подавать звуковой сигнал в течение 30 секунд, а индикатор таймера отобразит значение «- -», когда истечет установленное время.



Настройка таймера для отключения одной зоны нагрева

Настройка этой функции для зон нагрева:

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



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



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

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

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

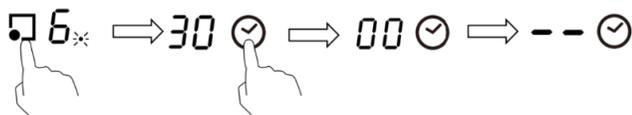
4. Когда время будет задано, таймер начнет обратный отсчет немедленно. На дисплее будет отображаться оставшееся время, а индикатор таймера будет мигать в течение 5 секунд.



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



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



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



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

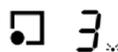
Настройка таймера на отключение нескольких зон нагрева

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

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



(установлено на 5 минут)



(установлено на 2 минуты)

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



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

Чистка и уход

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

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

Советы и подсказки

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

Технические характеристики

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

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

Монтаж

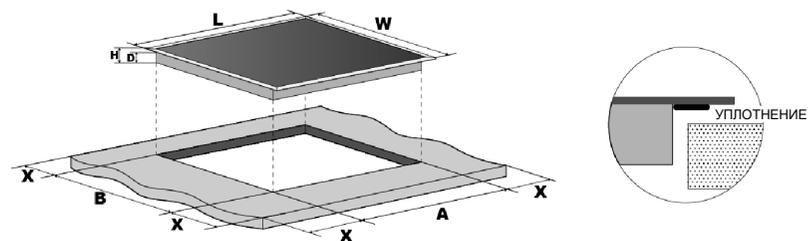
Выбор монтажного оборудования

Сделайте вырез в столешнице в соответствии с размерами, указанными на чертеже. Для целей монтажа и эксплуатации вокруг отверстия следует предусмотреть пространство не менее 5 мм.

Убедитесь, что толщина столешницы составляет не менее 30 мм.

Выберите термостойкий материал для столешницы, чтобы избежать большей деформации, вызванной тепловым излучением от варочной панели.

Как показано ниже:



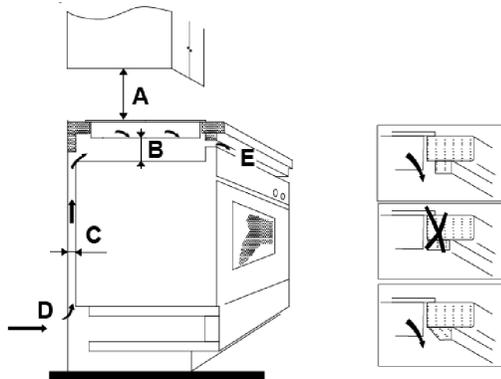
L (мм)	W (мм)	H (мм)	D (мм)	A (мм)	B (мм)	X (мм)
590	520	52	48	560 ⁺⁵	490 ⁺⁵	50 минимум

В обязательном порядке убедитесь, что керамическая варочная панель хорошо вентилируется, а впуск и выпуск воздуха не заблокированы.

Убедитесь, что керамическая варочная панель находится в хорошем рабочем состоянии. Как показано ниже



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



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

Перед монтажом варочной панели убедитесь, что

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

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

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

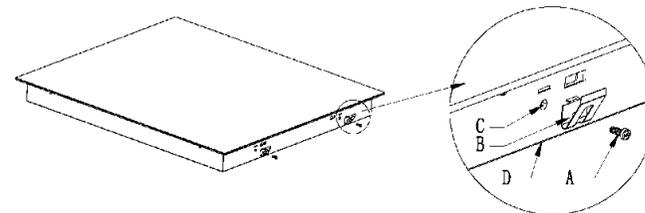
После монтажа варочной панели убедитесь, что

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

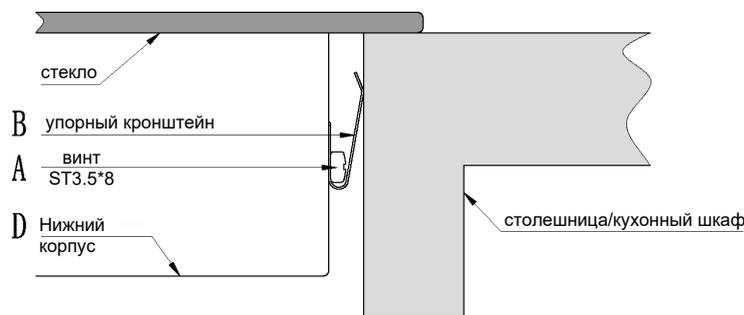
Перед монтажом крепежных кронштейнов

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

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



A	B	C	D
винт	кронштейн	Отверстие под винт	основание



Предупреждения

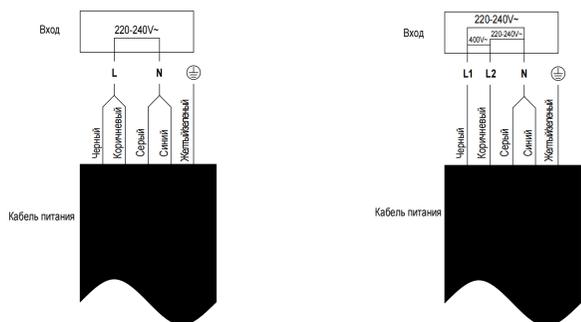
1. Монтаж керамической варочной панели должны производить технические специалисты или квалифицированный персонал.

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

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

Подключение варочной панели к электросети

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



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



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

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

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

Сертификат соответствия	:
EAC	- 004/2011 «
	»
	- 020/2011 «
	»
	- 037/2016 «
	»

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

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