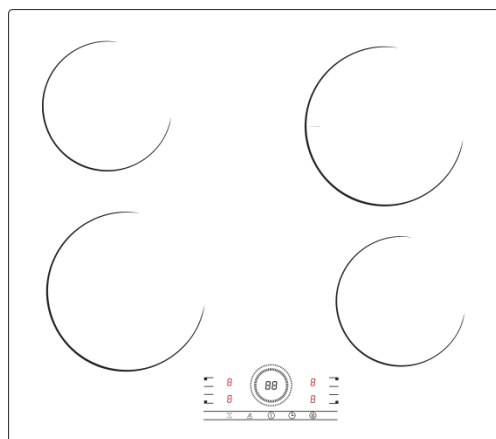
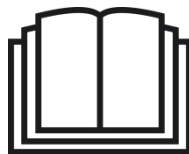




SKU:
CDVER302
CDVER573
CDVER604



Operation / Installation Manual

Built-in Ceramic Hob

MODEL: CDVER302/CDVER573/CDVER604

CB: This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

LVD: 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.

CB+LVD:

a) 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.

b) **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

- c) Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- d) the appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- e) Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- f) CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- e) WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in a fire.
- f) A steam cleaner is not to be used.

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.

CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

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.
- However, persons with cardiac pacemakers or other electrical implants (such as insulin pumps) must consult with their doctor or implant manufacturer before using this appliance to make sure that their implants will not be affected by the electromagnetic field.
- Failure to follow this advice may result in death.

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 ceramic 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. Boil over 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.
- Do not place or leave any magnetic objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.
- 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 rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
- 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.

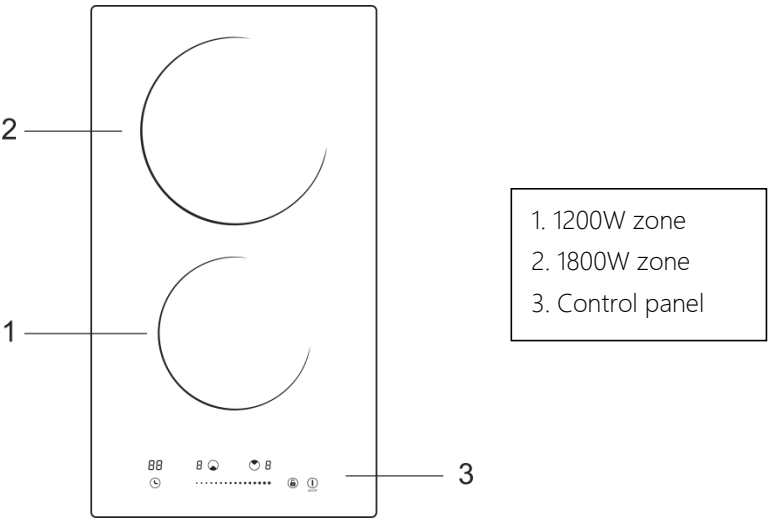
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the ceramic glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the ceramic glass.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is intended to be used in a domestic household environment only! Commercial use of any kind is not covered under the manufacturer's warranty!
- **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 hob.

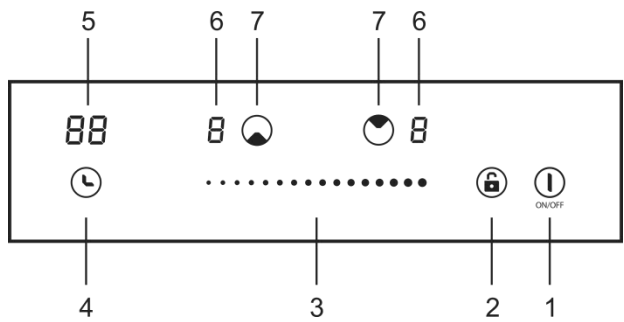
We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.
For installation, please read the installation section.
Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

Product Overview

Top View
Model: CDVER302



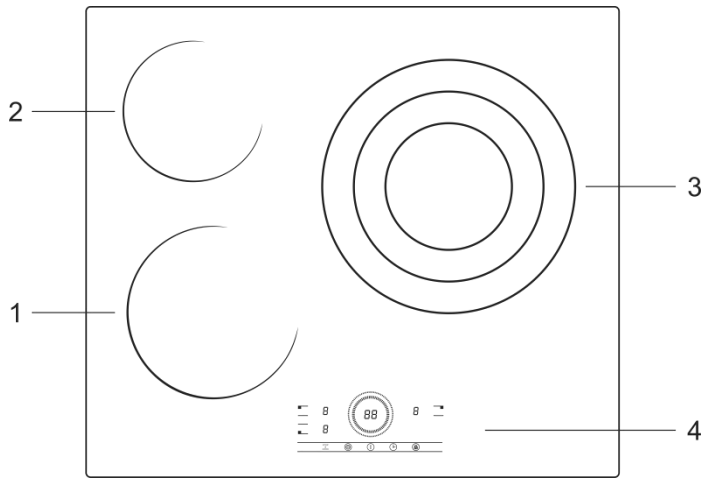
Control Panel



1	ON/OFF key	2	Child lock key
3	Power and time adjusting	4	Timer key
5	Timer display LED	6	Heating power level display LED
7	Heating zone selection keys		

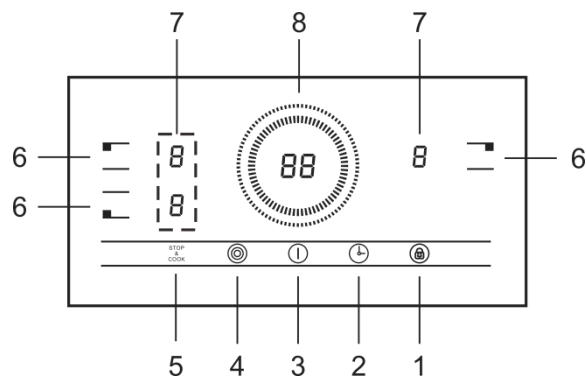
EN

Model: CDVER573



1. 1800W zone	2. 1200W zone
3. 1050W/1800W/2700W zone	4. Control panel

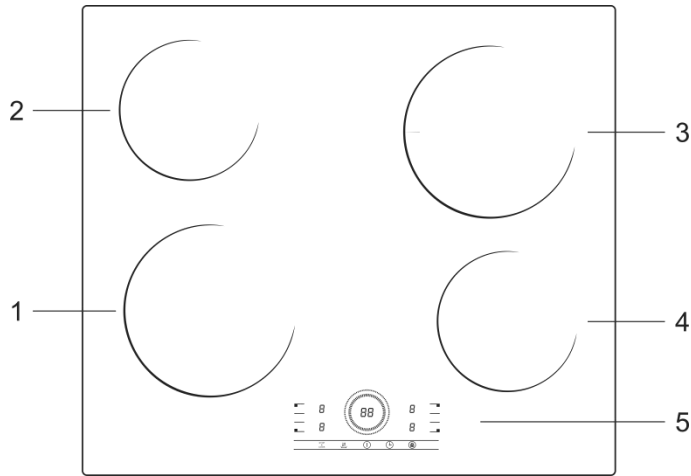
Control panel



1	Child lock key	2	Timer key
3	ON/OFF key	4	Triple zone key
5	Pause	6	Heating zone selection keys
7	Heating power level display LED	8	Power and time adjusting

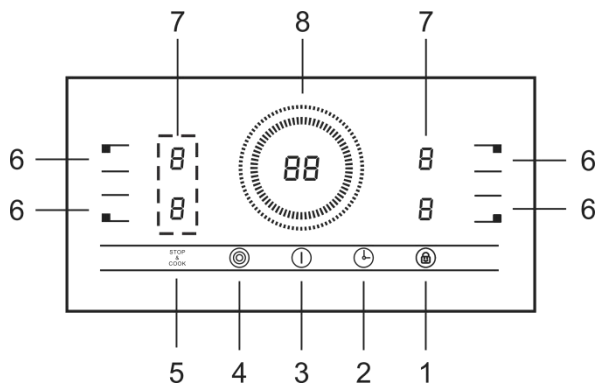
Model: CDVER604

EN



1. 1800W zone	2. 1200W zone
3. 1800W zone	4. 1200W zone
5. Control panel	

Control Panel



1	Child lock key	2	Timer key
3	ON/OFF key	4	Triple zone key
5	Pause	6	Heating zone selection keys
7	Heating power level display LED	8	Power and time adjusting

EN

Before using your New Hob

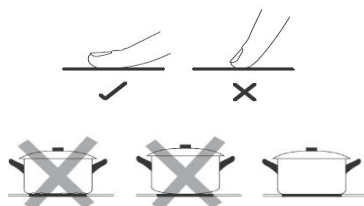
- Read this guide, taking special note of the ‘Safety Warnings’ section.
- Remove any protective film that may still be on your hob.

Using the Touch Controls

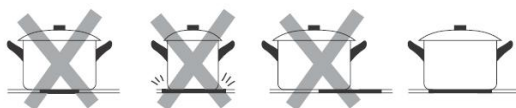
- The controls respond to touch, so you don’t need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin 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. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a pot a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency. If you use smaller pot efficiency could be less than expected. Pot less than 140 mm could be undetected by the hob. Always center your pan on the cooking zone.



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



How to operate your new hob

To start cooking

1. Touch the ON/OFF control.

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



Note: If you don't choose a heat setting within 1 minute, the hob will automatically switch off. You will need to start again.

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,
The LED indicator next to the key will flash "5"



4. Adjust heat power setting by slidering the control from 0 to 9.

- You can modify the heat setting at any time during cooking.

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 key — until to "0".



3. Turn the whole cooktop off by touching the ON/Off control.

4. Beware of hot surfaces

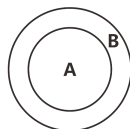
"H" will show and flash which cooking zone is hot. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the zone that is still hot.



Using the extendable zone function

If your hob is equipped with an extendable zone, it can be used in the following modes:

- A: Center zone – only first heating unit is turned on
- B: Extended zone (Center + Outer) – Both first and second heating circuits are turned on



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.

EN

To lock the controls

Touch the key lock  control. The timer indicator LED will show "Lo".

To unlock the controls

1. Touch and hold the key lock control  for 3-5 seconds until "LO" cancel.
2. You can now start using your hob.



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

Using the Timer

You can use the timer in two different ways:

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

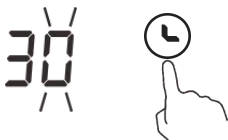
Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

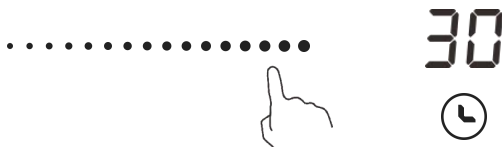
1. Make sure the cooktop is turned on.
Note: you can use the minute minder before or after cooking zone setting finished.

EN

2. Touch timer control, the "30" will show in the timer display LED. and the "0" flashes.



3. Set the time by sliding the control.



4. Touch timer control again, the "3" will flash.



5. Set the time by slidering the control, now the timer you set is 85 minutes.



6. when the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time.
7. Buzzer will beep for 10 seconds and the timer indicator shows "- -" when the setting time finished.



Setting the timer to turn one or more cooking zones off

If the timer is set on one zone:

1. Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for.
2. Touch timer control, the "30" will show in the timer display. and the "0" flashes.



3. Set the time by slidering the control.



4. Touch timer control again, the "3" will flash.



- Set the time by slidering the control, now the timer you set is 85 minutes.

85



- When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time.

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

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

85 9.



EN



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

If the timer is set on more than one zone:

- When you set the time for several cooking zones simultaneously, decimal dots of the relevant cooking zones are on. The minute display shows the min. timer. The dot of the corresponding zone flashes.

Left rear zone set to 65 minutes

Right rear zone set to 90 minutes

65

3.



9.



.....



ON/OFF

2. Once the countdown timer expires, the corresponding zone will switch off. Then it will show the new min. timer and the dot of corresponding zone will flash.
-
- Touch the heating zone selection control, the corresponding timer will be shown in the timer indicator.

Cancelled the timer

1. Touching the heating zone selection control that you want to cancel the timer
2. Touching the timer control, the LED indicator flash
3. Sliding the controlto set the timer to "00", the timer is cancelled.

Auto Shutdown Protection

Auto shut down is a safety protection function for your hob. It will shut down automatically if you forget to turn off your cooking. The programmed 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

Overheat protection

The hob is equipped with safety temperature detector, if the internal temperature is overheated, it will stop working automatically until the temperature drop to safety level.



People with a heart pacemaker should consult with their doctor before using this unit.

Cooking Guidelines



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

Cooking Tips

- When food comes to the boil, reduce the temperature setting.
- Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.
- Minimize 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 flavors develop without overcooking the food. You should also cook egg-based and flour thickened 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 flavorful 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 compatible flat-based wok or a large frying pan.
2. Have all the ingredients and equipment ready. Stir-frying should be quick. If cooking large quantities, cook the food in several smaller batches.
3. Preheat the pan briefly and add two tablespoons of oil.
4. Cook any meat first, put it aside and keep warm.
5. Stir-fry the vegetables. When they are hot but still crisp, turn the cooking zone to a lower setting, return the meat to the pan and add your sauce.
6. Stir the ingredients gently to make sure they are heated through.
7. Serve immediately.

Heat Settings

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

Heat setting	Suitability
1 - 2	• delicate warming for small amounts of food • melting chocolate, butter, and foods that burn quickly • gentle simmering • slow warming
3 - 4	• reheating • rapid simmering • cooking rice
5 - 6	• pancakes
7 - 8	• sauteing • cooking pasta
9	• 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)	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.	• When the power to the hob is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • 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.
Boil overs, melts, and hot sugary spills on the glass	Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for ceramic glass, but beware of hot cooking zone surfaces: 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.	• 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	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.	• 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 hob cannot be turned on.	No power.	Make sure the hob 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 'Locking the controls' 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 finger belly 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.
The hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display).	Technical fault.	Please note down the error letters and numbers, switch the power to the hob off, and contact a qualified technician.

Failure Display and Inspection

Problem	Possible causes	What to do
E3	Overheating protection: the hob is over heated.	* Stop cooking till the temperature drop. * Please contact after sales service to check the hob.
E2	Open circuit failure of thermonuclear	Please contact after sales service.

If a technical failure comes up, the hob will be in the protective mode automatically and display corresponding Error codes:

The above are the judgment and inspection of common failures.
Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages.

Technical Specification

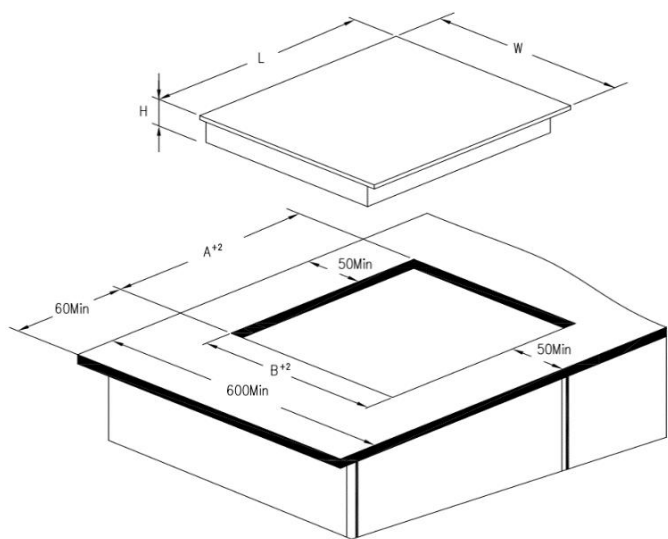
Built-in Ceramic Hob	CDVER302	CDVER573	CDVER604
Cooking Zones	2 Zones	3 Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50-60Hz	220-240V~ 50-60Hz	220-240V~ 50-60Hz
Installed Electric Power	3000W	5700W	6000W
Product Size D×W×H(mm)	290×520×50	590×520×50	590×520×50
Building-in Dimensions A×B (mm)	270×490	560×490	560×490

* 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 50mm space shall be preserved around the hole.
Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hob. As shown below:

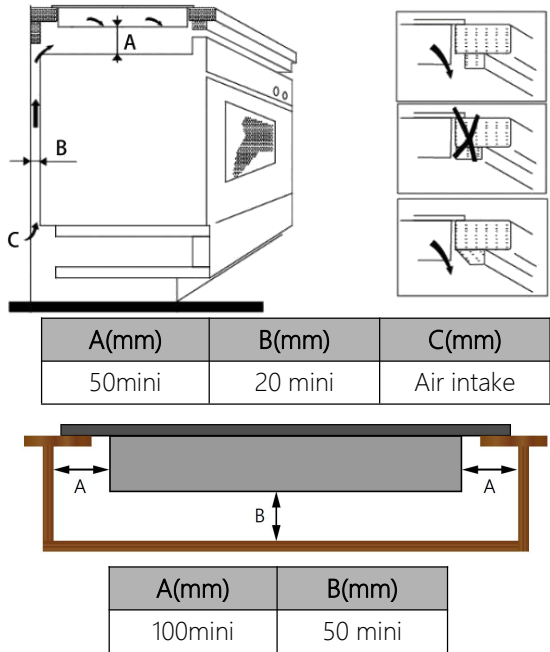


EN

MODEL	L(mm)	W(mm)	H(mm)	A(mm)	B(mm)
CDVER302	290	520	50	270	490
CDVER573/ CDVER604	590	520	50	560	490

 Under any circumstances, make sure the hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the hob is in good working status.
As shown below:

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



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

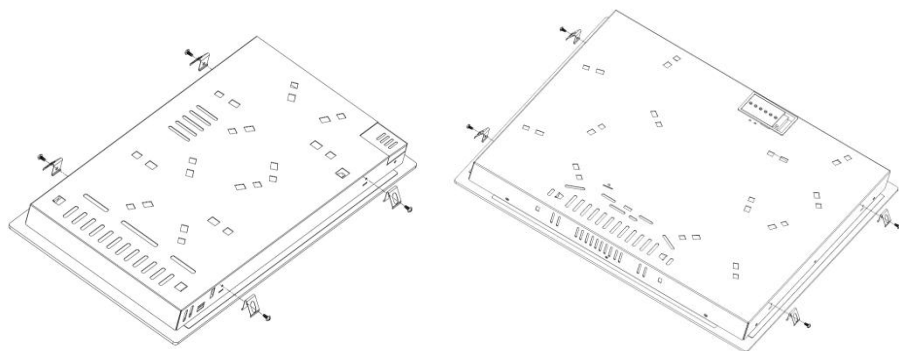
- the power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers
- there is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob
- if the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob
- the isolating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

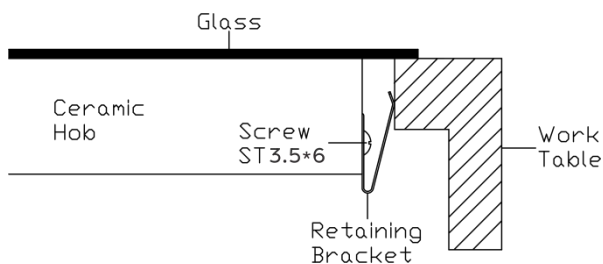
Adjusting the bracket position

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



EN

Adjust the bracket position to suit for different tabletop thickness.



Cautions

1. The hob must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. The hob shall not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the hob electronics.
3. The 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 table surface shall resist heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.

Connecting the hob to the mains power supply



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

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

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

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

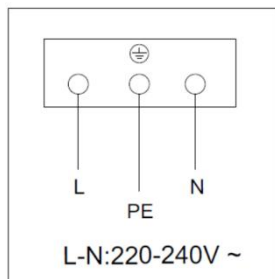
The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75°C at any point.



Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations. Any alterations must only be made by a qualified electrician.

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.

A. Suitable for 3G1.5 power cord. (only for model CDVER302)

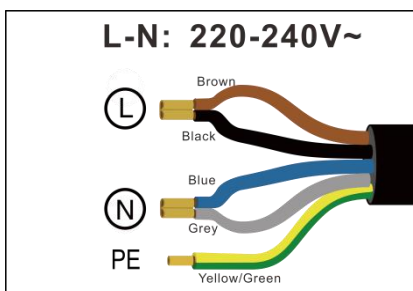
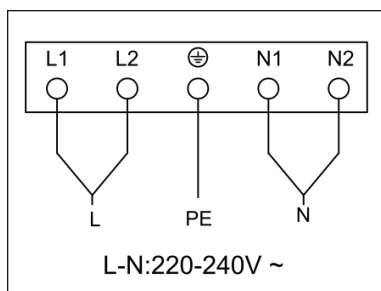


L  Brown

N  Blue

PE  Green-Yellow

B. Suitable for 5G1.5 power cord. (only for model CDVER573/CDVER604)



- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out the by after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the main supply, an Omani polar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and replaced by authorized technicians only.



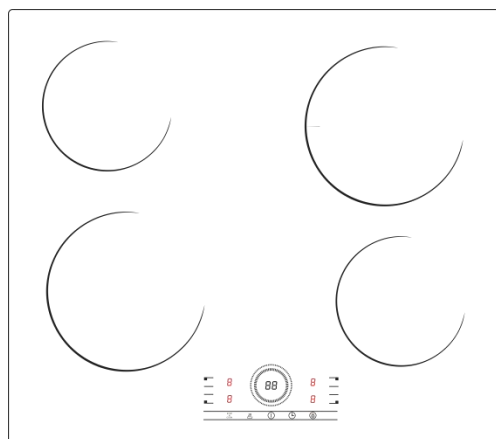
DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.

This appliance is labeled in compliance with European directive 2002/96/EC for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way.

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

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

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



DE

SKU:
CDVER302
CDVER573
CDVER604



Betriebs-/Montageanleitung

Einbau-Keramikkochfeld

MODELL: CDVER302/CDVER573/CDVER604

DE CB: Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.

Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

LVD: Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.

CB+LVD:

- a) Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- b) **WARNUNG:** Wenn die Oberfläche Risse aufweist, schalten Sie das Gerät aus, um die Möglichkeit eines Stromschlags zu vermeiden.
- c) Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Kochfläche gelegt werden, da sie heiß werden können.
- d) Das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.
- e) Es besteht Brandgefahr: Lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen.
- f) **VORSICHT:** Der Kochvorgang muss überwacht werden. Ein kurzzeitiger Kochvorgang muss ständig überwacht werden.
- e) **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu einem Brand führen.
- f) Ein Dampfreiniger darf nicht verwendet werden.

DE

WARNUNG: Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu einem Brand führen. Versuchen Sie NIEMALS, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flamme z. B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke ab.

VORSICHT: Der Kochvorgang muss beaufsichtigt werden. Ein kurzzeitiger Kochvorgang muss ständig beaufsichtigt werden.

WARNUNG: Brandgefahr: keine Gegenstände auf den Kochflächen abstellen.

VORSICHT: Der Kochvorgang muss beaufsichtigt werden. Ein kurzzeitiger Garvorgang muss ständig überwacht werden.

WARNUNG: Brandgefahr: Keine Gegenstände auf den Kochflächen ablegen.

Sicherheitshinweise

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

Einbau

Gefahr eines elektrischen Schlags

-Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, bevor Sie Arbeiten oder Wartungsarbeiten durchführen.

Arbeiten oder Wartungsarbeiten am Gerät durchführen.

- Der Anschluss an ein gut geerdetes Stromnetz ist unerlässlich und vorgeschrieben.
- Änderungen an der Hausinstallation dürfen nur von einem qualifizierten Elektriker vorgenommen werden.

Elektriker vorgenommen werden.

- Die Nichtbeachtung dieses Hinweises kann zu einem elektrischen Schlag oder zum Tod führen.

Schnittgefahr

- Seien Sie vorsichtig - die Kanten der Schalttafel sind scharf.
- Nichtbeachtung kann zu Verletzungen oder Schnittverletzungen führen.

Wichtige Sicherheitshinweise

- Lesen Sie diese Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät installieren oder benutzen.

- Es dürfen zu keiner Zeit brennbare Materialien oder Produkte auf das Gerät gestellt werden.

gestellt werden.

- Bitte geben Sie diese Informationen an die Person weiter, die für die Installation

des Geräts verantwortlich ist.

zur Verfügung, da sie Ihre Installationskosten verringern können.

- Um eine Gefährdung zu vermeiden, muss dieses Gerät gemäß dieser Installationsanleitung installiert werden.

Installationsanleitung installiert werden.

- Dieses Gerät darf nur von einer entsprechend qualifizierten Person ordnungsgemäß installiert und geerdet werden.

Person.

- Dieses Gerät muss an einen Stromkreis angeschlossen werden, der über einen Trennschalter

Trennschalter ausgestattet ist, der eine vollständige Trennung vom Stromnetz gewährleistet.

- Wird das Gerät nicht ordnungsgemäß installiert, können Garantie- oder Haftungsansprüche erlöschen.

Ansprüche.

Betrieb und Wartung

Gefahr eines elektrischen Schlags

- Kochen Sie nicht auf einer gebrochenen oder gesprungenen Kochfläche. Sollte die Oberfläche der Kochfläche brechen oder Risse aufweisen, schalten Sie das Gerät sofort am Netzschalter aus und wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.
- Schalten Sie das Kochfeld vor der Reinigung oder Wartung an der Wand aus.
- Die Nichtbeachtung dieses Hinweises kann zu einem elektrischen Schlag oder zum Tod führen.

Gesundheitsgefährdung

- Dieses Gerät entspricht den elektromagnetischen Sicherheitsnormen.
- Personen mit Herzschrittmachern oder anderen elektrischen Implantaten (z. B. Insulinpumpen) müssen jedoch vor der Verwendung dieses Geräts mit ihrem Arzt oder dem Hersteller des Implantats Rücksprache halten, um sicherzustellen, dass ihre Implantate nicht durch das elektromagnetische Feld beeinträchtigt werden.
- Die Nichtbeachtung dieses Hinweises kann zum Tod führen.

Gefahr durch heiße Oberflächen

- Während des Gebrauchs können zugängliche Teile dieses Geräts so heiß werden, dass sie Verbrennungen verursachen.
- Achten Sie darauf, dass Ihr Körper, Ihre Kleidung oder andere Gegenstände als geeignetes Kochgeschirr nicht mit dem Ceranfeld in Berührung kommen, bis die Oberfläche abgekühlt ist.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Kochfläche gelegt werden, da sie heiß werden können.
- Halten Sie Kinder fern.

- Die Griffe von Töpfen können sich heiß anfühlen. Vergewissern Sie sich, dass die Griffe von Töpfen nicht über andere eingeschaltete Kochstellen hinausragen. Halten Sie die Griffe außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Die Nichtbeachtung dieses Hinweises kann zu Verbrennungen und Verbrühungen führen.

Schnittgefahr

- Die rasiermesserscharfe Klinge eines Kochfeldabziehers liegt frei, wenn die Sicherheitsabdeckung eingezogen ist. Verwenden Sie ihn mit äußerster Vorsicht und bewahren Sie ihn stets sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Unachtsamkeit kann zu Verletzungen oder Schnittverletzungen führen.

Wichtige Sicherheitshinweise

- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist. Überkochen verursacht Rauch und fettige Rückstände, die sich entzünden können.
- Verwenden Sie Ihr Gerät niemals als Arbeits- oder Ablagefläche.
- Lassen Sie keine Gegenstände oder Utensilien auf dem Gerät liegen.
- Legen Sie keine magnetischen Gegenstände (z. B. Kreditkarten, Speicherkarten) oder elektronische Geräte (z. B. Computer, MP3-Player) in die Nähe des Geräts, da diese durch das elektromagnetische Feld des Geräts beeinflusst werden können.
- Verwenden Sie Ihr Gerät niemals zum Aufwärmen oder Heizen des Raumes.
- Schalten Sie die Kochzonen und das Kochfeld nach dem Gebrauch immer wie in dieser Anleitung beschrieben aus (z. B. über die Touch-Bedienelemente). Verlassen Sie sich nicht auf die Pfannenerkennung, um die Kochzonen auszuschalten, wenn Sie die Pfannen entfernen.
- Erlauben Sie Kindern nicht, mit dem Gerät zu spielen oder darauf zu sitzen, zu stehen oder zu klettern.
- Bewahren Sie keine Gegenstände, die für Kinder interessant sind, in den Schränken über dem Gerät auf. Kinder, die auf das Kochfeld klettern, können

sich schwer verletzen.

- Lassen Sie Kinder nicht allein oder unbeaufsichtigt in dem Bereich, in dem das Gerät in Betrieb ist.
- Kinder oder Personen mit einer Behinderung, die ihre Fähigkeit, das Gerät zu benutzen, einschränkt, sollten von einer verantwortlichen und kompetenten Person in den Gebrauch des Geräts eingewiesen werden. Die einweisende Person sollte sich vergewissern, dass sie das Gerät ohne Gefahr für sich selbst oder ihre Umgebung benutzen können.
- Reparieren oder ersetzen Sie keine Teile des Geräts, es sei denn, dies wird in der Bedienungsanleitung ausdrücklich empfohlen. Alle anderen Wartungsarbeiten sollten von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.
- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger, um die Kochfläche zu reinigen.
- Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf das Kochfeld und lassen Sie sie nicht fallen.
- Stellen Sie sich nicht auf Ihr Kochfeld.
- Verwenden Sie keine Pfannen mit scharfen Kanten und ziehen Sie keine Pfannen über die Glaskeramikoberfläche, da dies zu Kratzern im Glas führen kann.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Kochfeldes keine Scheuermittel oder andere scharfe, scheuernde Reinigungsmittel, da diese das Keramikglas zerkratzen können.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch in einem Haushalt bestimmt! Gewerbliche Nutzung jeglicher Art wird von der Herstellergarantie nicht abgedeckt!
- WARNUNG: Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß.
Achten Sie darauf, dass Sie die Heizelemente nicht berühren.

Kinder unter 8 Jahren müssen ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder in die sichere Benutzung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen von Kindern nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- WARNUNG: Unbeaufsichtigtes Kochen auf einer Kochstelle mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu einem Brand führen. Versuchen Sie NIEMALS, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie dann die Flamme z. B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke ab.
- WARNUNG: Brandgefahr: Keine Gegenstände auf den Kochflächen abstellen.
- Warnung: Wenn die Oberfläche Risse aufweist, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
- für Kochflächen aus Glaskeramik oder ähnlichem Material, die stromführende Teile schützen, darf kein Dampfreiniger verwendet werden.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Kochfeldes.

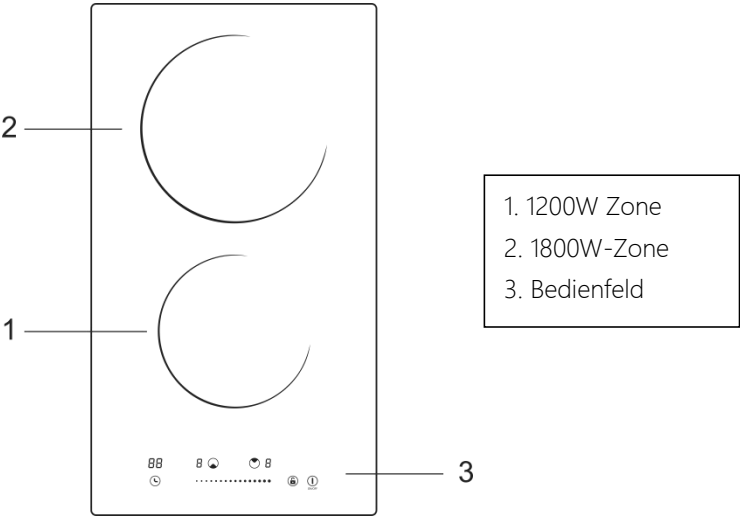
Wir empfehlen Ihnen, sich etwas Zeit für die Lektüre dieser Betriebsanleitung zu nehmen, damit Sie die korrekte Installation und den Betrieb des Geräts vollständig verstehen.

Für die Installation lesen Sie bitte den Abschnitt über die Installation.

Lesen Sie vor dem Gebrauch alle Sicherheitshinweise sorgfältig durch und bewahren Sie diese Betriebs-/Installationsanleitung zum späteren Nachschlagen auf.

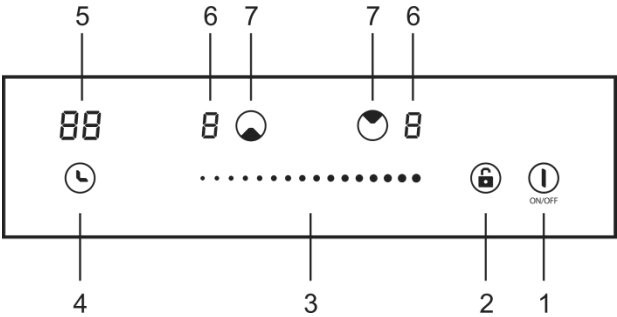
Produktübersicht

Ansicht von oben
Modell: CDVER302



DE

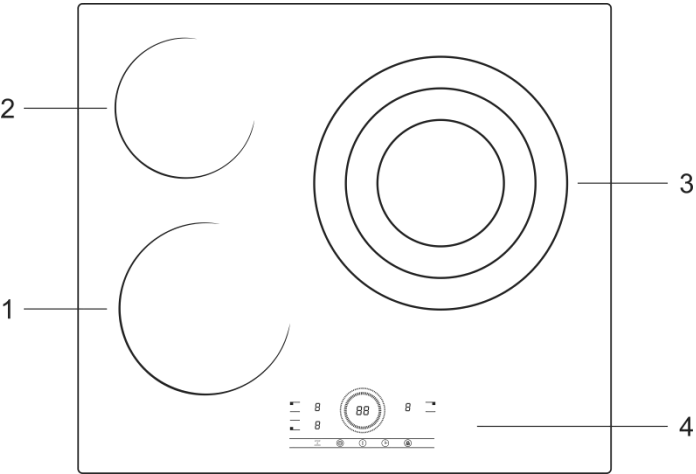
Bedienfeld



1	ON/OFF-Taste	2	Kindersicherungstaste
3	Einstellung von Leistung und Uhrzeit	4	Timer-Taste

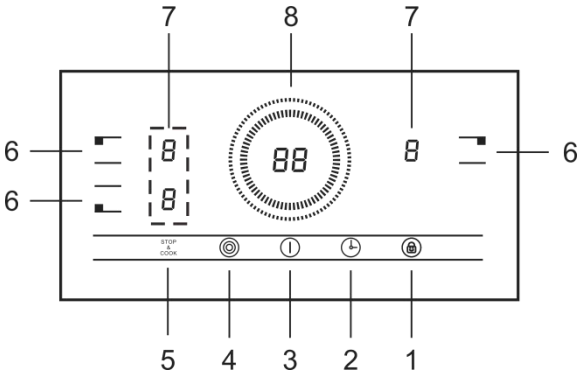
5	Timer-Anzeige-LED	6	Anzeige der Heizleistung LED
7	Tasten zur Auswahl der Heizzone		

Modell: CDVER573



1. 1800W Zone	2. 1200W-Zone
3. Zone 1050W/1800W/2700W	4. Bedienfeld

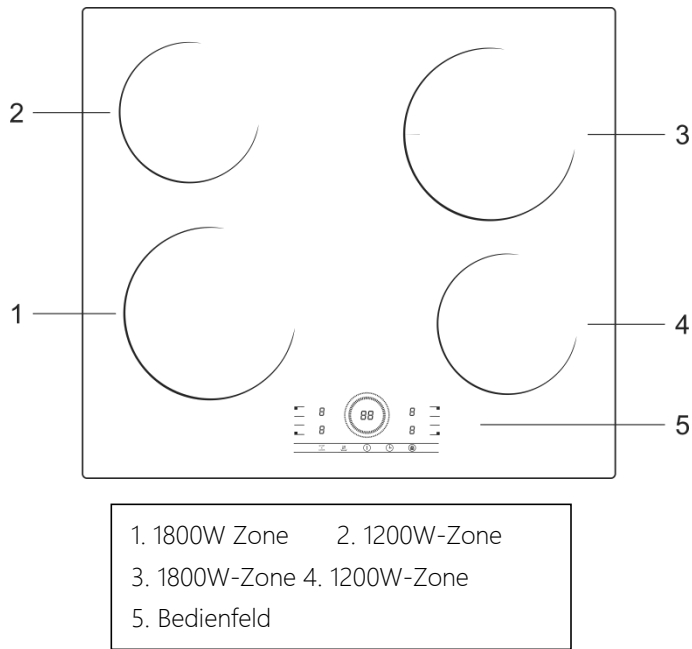
Bedienfeld



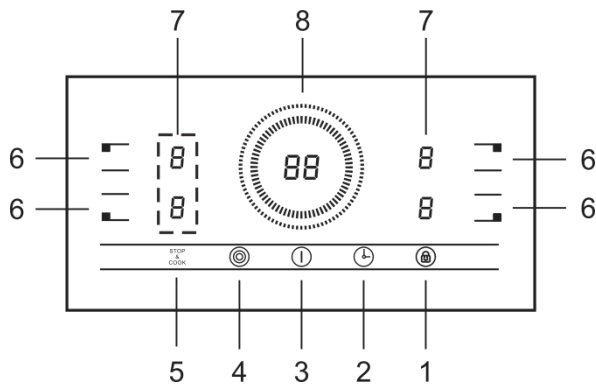
1	Schlüssel für Kindersicherung	2	Timer-Taste
---	-------------------------------	---	-------------

3	ON/OFF-Taste	4	Taste für die Dreierzone
5	Pause	6	Tasten zur Auswahl der Heizzonen
7	LED-Anzeige der Heizleistung	8	Leistungs- und Zeiteinstellung

Modell: CDVER604



Bedienfeld



1	Taste für Kindersicherung	2	Timer-Taste
3	ON/OFF-Taste	4	Dreifach-Zonentaste
5	Pause	6	Tasten zur Auswahl der Heizzonen
7	LED-Anzeige der Heizleistung	8	Leistungs- und Zeiteinstellung

Bevor Sie Ihr neues Kochfeld benutzen

- Lesen Sie diese Anleitung und beachten Sie besonders den Abschnitt "Sicherheitshinweise".
- Entfernen Sie alle Schutzfolien, die sich eventuell noch auf Ihrem Kochfeld befinden.

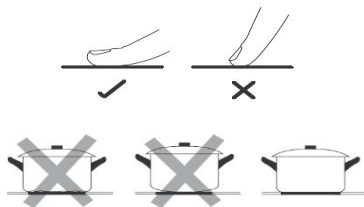
Verwendung der Touch-Bedienelemente

- Die Bedienelemente reagieren auf Berührung, so dass Sie keinen Druck ausüben müssen.
- Benutzen Sie den Ballen Ihres Fingers, nicht seine Spitze.
- Jedes Mal, wenn eine Berührung registriert wird, ertönt ein Piepton.
- Achten Sie darauf, dass die Bedienelemente immer sauber und trocken sind und dass kein Gegenstand (z. B. ein Utensil oder ein Tuch) darauf liegt. Selbst ein dünner Wasserfilm kann die Bedienung der Bedienelemente erschweren.

DE

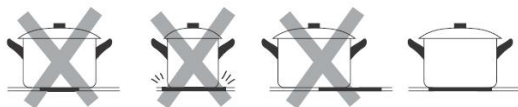
Die Wahl des richtigen Kochgeschirrs

Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit gezackten Kanten oder einem gewölbten Boden.

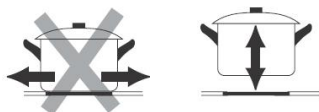


Achten Sie darauf, dass der Boden Ihrer Pfanne glatt ist, flach am Glas anliegt und die gleiche Größe wie die Kochzone hat. Verwenden Sie Pfannen, deren

Durchmesser so groß ist wie die Grafik der gewählten Zone. Wenn Sie einen Topf verwenden, der etwas größer ist, wird die Energie mit maximaler Effizienz genutzt. Wenn Sie einen kleineren Topf verwenden, könnte der Wirkungsgrad geringer sein als erwartet. Töpfe mit einem Durchmesser von weniger als 140 mm könnten vom Kochfeld nicht erkannt werden. Stellen Sie Ihren Topf immer mittig auf die Kochzone.



Heben Sie Pfannen immer von der Kochfläche ab - sie dürfen nicht rutschen, sonst können sie das Glas zerkratzen.



So bedienen Sie Ihr neues Kochfeld

So beginnen Sie mit dem Kochen

1. Berühren Sie den ON/OFF-Regler.

Nach dem Einschalten ertönt ein Signalton, alle LED-Anzeigen zeigen "-" oder "--" an, was bedeutet, dass das Kochfeld in den Standby-Modus gewechselt hat.



Hinweis: Wenn Sie nicht innerhalb von 1 Minute eine Heizstufe wählen, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus. Sie müssen dann erneut starten.

2. Stellen Sie eine geeignete Pfanne auf die Kochzone die Sie verwenden möchten.

- Vergewissern Sie sich, dass der Boden des Topfes und die Oberfläche der Kochstelle sauber und trocken sind.



3. Berühren Sie die Taste zur Auswahl der Heizzone,
Die LED-Anzeige neben der Taste blinkt "5".



4. Stellen Sie die Heizleistung ein, indem Sie den Regler von 0 bis 9 schieben.

- Sie können die Hitzeeinstellung jederzeit während des Kochens ändern.

Wenn Sie mit dem Garen fertig sind

1. Berühren Sie den Regler zur Auswahl der Heizzone, die Sie ausschalten möchten.



2. Schalten Sie die Kochzone aus, indem Sie die Taste berühren, bis sie auf "0" steht.



3. Schalten Sie das gesamte Kochfeld aus, indem Sie den ON/Off-Regler berühren.

4. Achten Sie auf heiße Oberflächen

"H" zeigt und blinkt, welche Kochzone heiß ist. Es verschwindet, wenn die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist. Sie kann auch als

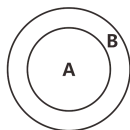
Energiesparfunktion verwendet werden, wenn Sie weitere Pfannen erhitzen wollen, verwenden Sie die noch heiße Zone.



Verwendung der Funktion der ausziehbaren Zone

Wenn Ihr Kochfeld mit einer ausziehbaren Zone ausgestattet ist, kann es in den folgenden Modi verwendet werden:

- A: Mittlere Zone - nur der erste Heizkreis ist eingeschaltet
- B: Erweiterte Zone (Mitte + Außen) - sowohl der erste als auch der zweite Heizkreis sind eingeschaltet



DE

Sperren der Bedienelemente

- Sie können die Bedienelemente sperren, um eine unbeabsichtigte Benutzung zu verhindern (z. B. wenn Kinder versehentlich die Kochzonen einschalten).
- Wenn die Bedienelemente gesperrt sind, sind alle Bedienelemente mit Ausnahme des Ein-/Ausschalters deaktiviert.

So sperren Sie die Bedienelemente

Berühren Sie das Bedienelement für die Tastensperre. Die LED der Timeranzeige zeigt "Lo" an.

So entsperren Sie die Bedienelemente

1. Halten Sie die Tastensperre 3-5 Sekunden lang gedrückt, bis "LO" erlischt.
2. Sie können Ihr Kochfeld jetzt benutzen.



Wenn sich das Kochfeld im Sperrmodus befindet, sind alle Bedienelemente außer dem EIN/AUS-Bedienelement deaktiviert ⓘ. Sie können das Kochfeld im Notfall jederzeit mit dem EIN/AUS-Bedienelement ausschalten, müssen aber beim nächsten Vorgang zuerst das Kochfeld entsperren.

Verwendung der Zeitschaltuhr

Sie können die Zeitschaltuhr auf zwei verschiedene Arten verwenden:

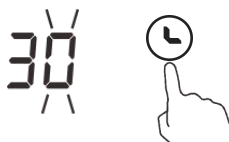
- Sie können ihn als Minutenzähler verwenden. In diesem Fall schaltet er keine Kochzone aus, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.
- Sie können ihn so einstellen, dass er eine oder mehrere Kochstellen nach Ablauf der eingestellten Zeit ausschaltet.
- Sie können die Zeitschaltuhr auf bis zu 99 Minuten einstellen.

DE

Verwendung des Timers als Minutenzähler

Wenn Sie keine Kochzone auswählen

1. Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld eingeschaltet ist.
Hinweis: Sie können den Minutenzähler vor oder nach Beendigung der Kochzoneneinstellung verwenden.
2. Berühren Sie die Timersteuerung, die "30" wird in der LED-Anzeige des Timers angezeigt und die "0" blinkt.



3. Stellen Sie die Zeit durch Schieben des Reglers ein.



4. Berühren Sie den Timer-Regler erneut, die "3" blinkt.



5. Stellen Sie die Zeit mit dem Schieberegler ein. Die eingestellte Zeit beträgt jetzt 85 Minuten.



6. Wenn die Zeit eingestellt ist, beginnt sie sofort herunterzuzählen. Auf dem Display wird die verbleibende Zeit angezeigt.

7. Der Summer piept 10 Sekunden lang und die Timeranzeige zeigt "- -" an, wenn die Einstellungszeit beendet ist.



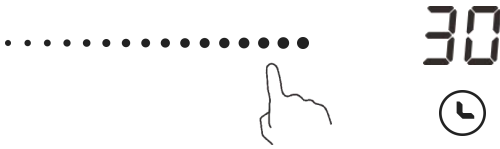
Einstellung des Timers zum Ausschalten einer oder mehrerer Kochzonen

Wenn der Timer auf eine Zone eingestellt ist:

1. Berühren Sie das Auswahlfeld für die Heizzone, für die Sie den Timer einstellen möchten.
2. Berühren Sie das Timer-Bedienelement, in der Timer-Anzeige wird "30" angezeigt. und die "0" blinkt.



3. Stellen Sie die Zeit mit dem Schieberegler ein.



4. Berühren Sie den Timer-Regler erneut, die "3" blinkt.



5. Stellen Sie die Zeit mit dem Schieberegler ein. Die eingestellte Zeit beträgt jetzt 85 Minuten.



6. Wenn die Zeit eingestellt ist, beginnt sie sofort herunterzuzählen. Auf dem Display wird die verbleibende Zeit angezeigt.

HINWEIS: Der rote Punkt neben der Leistungsstufenanzeige leuchtet auf und zeigt an, dass eine Zone ausgewählt ist.

7. Wenn der Timer abgelaufen ist, wird die entsprechende Kochzone automatisch ausgeschaltet.





Die anderen Kochzonen bleiben in Betrieb, wenn sie zuvor eingeschaltet wurden.

Wenn der Timer für mehr als eine Zone eingestellt ist:

1. Wenn Sie die Zeit für mehrere Kochzonen gleichzeitig einstellen, leuchten die Dezimalpunkte der entsprechenden Kochzonen. Die Minutenanzeige zeigt den Minutentimer an. Der Punkt der entsprechenden Zone blinkt.

Linke hintere Zone auf 65 Minuten eingestellt
Rechte hintere Zone auf 90 Minuten eingestellt



2. Wenn der Countdown-Timer abgelaufen ist, schaltet sich die entsprechende Zone aus. Dann wird der neue Minutentimer angezeigt und der Punkt der entsprechenden Zone blinkt.



-Berühren Sie den Regler zur Auswahl der Heizzone, der entsprechende Timer wird in der Timeranzeige angezeigt.

Abbruch des Timers

1. Berühren Sie das Bedienelement der Heizzone, deren Timer Sie abbrechen möchten.
2. Berühren Sie das Timer-Bedienelement, die LED-Anzeige blinkt
3. Schieben Sie den Regler , um den Timer auf "00" zu stellen, der Timer wird abgebrochen.

Schutz vor automatischer Abschaltung

Die automatische Abschaltung ist eine Sicherheitsfunktion für Ihr Kochfeld. Sie schaltet sich automatisch ab, wenn Sie vergessen, den Herd auszuschalten. Die programmierten Arbeitszeiten für verschiedene Leistungsstufen sind in der nachstehenden Tabelle aufgeführt:

Leistungsstufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Voreingestellter Arbeitstimer (Stunde)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Überhitzungsschutz

Das Kochfeld ist mit einem Sicherheitstemperaturfühler ausgestattet. Wenn die Innentemperatur überhitzt ist, schaltet es sich automatisch ab, bis die Temperatur auf ein sicheres Niveau gesunken ist.



Personen mit einem Herzschrittmacher sollten vor der Verwendung dieses Geräts ihren Arzt konsultieren.

Richtlinien für das Kochen



Seien Sie beim Frittieren vorsichtig, da sich Öl und Fett sehr schnell erhitzen, insbesondere wenn Sie eine hohe Leistungsstufe verwenden. Bei extrem hohen Temperaturen entzünden sich Öl und Fett von selbst, was eine ernsthafte Brandgefahr darstellt.

DE

Tipps zum Kochen

- Verringern Sie die Temperatureinstellung, wenn das Essen kocht.
- Die Verwendung eines Deckels verkürzt die Kochzeit und spart Energie, da die Hitze gehalten wird.
- Reduzieren Sie die Flüssigkeits- oder Fettmenge, um die Garzeit zu verkürzen.
- Beginnen Sie das Garen auf einer hohen Stufe und reduzieren Sie die Stufe, wenn das Essen durchgebraten ist.

Simmern, Reiskochen

- Das Simmern findet unterhalb des Siedepunkts statt, bei etwa 85 °C, wenn nur

gelegentlich Blasen an der Oberfläche der Kochflüssigkeit aufsteigen. Es ist der Schlüssel zu köstlichen Suppen und zarten Eintöpfen, weil sich die Aromen entfalten, ohne dass das Essen überkocht. Auch Saucen auf Eibasis und mit Mehl andickende Saucen sollten Sie unterhalb des Siedepunkts kochen.

- Bei einigen Aufgaben, wie z. B. dem Garen von Reis nach der Absorptionsmethode, kann eine höhere als die niedrigste Einstellung erforderlich sein, um sicherzustellen, dass die Speisen in der empfohlenen Zeit richtig gegart werden.

Steak anbraten

So braten Sie saftige, schmackhafte Steaks:

1. Lassen Sie das Fleisch vor dem Garen etwa 20 Minuten bei Raumtemperatur stehen.
2. Erhitzen Sie eine schwere Bratpfanne.
3. Beide Seiten des Steaks mit Öl bepinseln. Eine kleine Menge Öl in die heiße Pfanne träufeln und dann das Fleisch in die heiße Pfanne legen.
4. Wenden Sie das Steak während des Garens nur einmal. Die genaue Garzeit hängt von der Dicke des Steaks ab und davon, wie durchgebraten es sein soll. Die Zeit kann zwischen 2 und 8 Minuten pro Seite variieren. Drücken Sie auf das Steak, um zu prüfen, wie durchgebraten es ist - je fester es sich anfühlt, desto besser durchgebraten" ist es.
5. Lassen Sie das Steak vor dem Servieren einige Minuten auf einem warmen Teller ruhen, damit es sich entspannen kann und zart wird.

Zum Pfannenrühren

1. Wählen Sie einen kompatiblen flachen Wok oder eine große Bratpfanne.
2. Legen Sie alle Zutaten und Geräte bereit. Rührbraten sollte schnell gehen. Wenn Sie große Mengen zubereiten, kochen Sie die Speisen in mehreren kleineren Chargen.
3. Heizen Sie die Pfanne kurz vor und geben Sie zwei Esslöffel Öl hinein.
4. Garen Sie das Fleisch zuerst, stellen Sie es beiseite und halten Sie es warm.
5. Das Gemüse unter Rühren anbraten. Wenn es heiß, aber noch knackig ist, schalten Sie die Kochzone auf eine niedrigere Stufe, geben das Fleisch zurück in die Pfanne und fügen Ihre Sauce hinzu.
6. Rühren Sie die Zutaten vorsichtig um, um sicherzustellen, dass sie durchgehitzt sind.
7. Sofort servieren.

Hitzeereinstellungen

Die folgenden Einstellungen sind nur Richtwerte. Die genaue Einstellung hängt von mehreren Faktoren ab, u. a. von Ihrem Kochgeschirr und der Menge, die Sie kochen. Probieren Sie das Kochfeld aus, um die für Sie beste Einstellung zu finden.

Hitzeereinstellung	Angemessenheit
1 - 2	- sanftes Erwärmen kleiner Mengen von Lebensmitteln - Schmelzen von Schokolade, Butter und schnell anbrennenden Lebensmitteln - sanftes Köcheln - langsames Erwärmen
3 - 4	- Wiedererwärmen - schnelles Köcheln - Kochen von Reis
5 - 6	- Pfannkuchen
7 - 8	-dünsten - Nudeln kochen
9	- Anbraten - Anbraten - Suppe zum Kochen bringen - kochendes Wasser

Pflege und Reinigung

Wie?	Wie?	Wichtig!
Alltägliche Verschmutzungen auf dem Glas (Fingerabdrücke, Flecken von Lebensmitteln oder nicht-zuckerhaltige Verschmutzungen auf dem Glas)	1. Schalten Sie die Stromzufuhr zum Kochfeld aus. 2. Tragen Sie einen Kochfeldreiniger auf, solange das Glas noch warm (aber nicht heiß!) ist. 3. Spülen Sie es ab und wischen Sie es mit einem sauberen Tuch oder Papiertuch trocken. 4. Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfeldes wieder ein.	- Wenn die Stromzufuhr zum Kochfeld ausgeschaltet ist, gibt es keine Anzeige für "heiße Oberfläche", aber die Kochzone kann noch heiß sein! Seien Sie äußerst vorsichtig. - Schwere Scheuermittel, einige Nylonscheiben und scharfe/abrasive Reinigungsmittel können das Glas zerkratzen. Lesen Sie immer das Etikett, um zu prüfen, ob Ihr Reiniger oder Scheuerschwamm geeignet ist. - Lassen Sie niemals Reinigungsrückstände auf dem Kochfeld zurück, da das Glas dadurch fleckig werden kann.
Übergekochte, geschmolzene und heiße Zuckerreste auf dem Glas	Entfernen Sie diese sofort mit einem für Glaskeramik geeigneten Fischmesser, Spachtel oder Rasierklingschaber, aber achten Sie auf die heißen Oberflächen der Kochzone: 1. Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfeldes an der Wand aus. 2. Halten Sie die Klinge oder das Utensil in einem Winkel von 30° und schaben Sie die Verschmutzung oder das Verschütten auf eine kühle Stelle der Kochfläche. 3. Wischen Sie die Verschmutzung oder das Verschütten mit einem Geschirrtuch oder Papiertuch auf. 4. Führen Sie die Schritte 2 bis 4 für "Alltägliche Verschmutzungen auf Glas" aus.	- Entfernen Sie Flecken, die durch geschmolzene und zuckerhaltige Speisen oder verschüttete Flüssigkeiten entstanden sind, so schnell wie möglich. Wenn sie auf dem Glas abkühlen, können sie schwer zu entfernen sein oder die Glasoberfläche sogar dauerhaft beschädigen. - Schnittgefahr: Die Klinge eines Schabers ist rasiermesserscharf, wenn die Sicherheitsabdeckung eingezogen ist. Verwenden Sie den Schaber nur mit äußerster Vorsicht und bewahren Sie ihn stets sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

Verschüttete Flüssigkeiten auf den Bedienelemente	1. Schalten Sie die Stromzufuhr zum Kochfeld aus. 2. Saugen Sie das Verschüttete auf. 3. Wischen Sie den Bereich des Touch Controls mit einem sauberen, feuchten Schwamm oder Tuch ab. 4. Wischen Sie den Bereich mit einem Papierhandtuch vollständig trocken. 5. Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfeldes wieder ein.	- Es kann sein, dass das Kochfeld piept und sich selbst ausschaltet und dass die Touch-Bedienelemente nicht funktionieren, wenn sich Flüssigkeit darauf befindet. Vergewissern Sie sich, dass Sie den Bereich der Bedienelemente trocken wischen, bevor Sie das Kochfeld wieder einschalten.
---	--	--

Hinweise und Tipps

Problem	Mögliche Ursachen	Was ist zu tun?
Das Kochfeld lässt sich nicht einschalten.	Kein Strom.	Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld an das Stromnetz angeschlossen und dass es eingeschaltet ist. Prüfen Sie, ob in Ihrer Wohnung Stromausfall in Ihrem Haus oder in Ihrer Gegend gibt. Wenn Sie alles überprüft haben und das Problem weiterhin besteht, rufen Sie einen qualifizierten Techniker.
Die Touch-Bedienelemente sprechen nicht an.	Die Bedienelemente sind gesperrt.	Entsperren Sie die Bedienelemente. Siehe Abschnitt 'Sperrungen der Bedienelemente' für Anweisungen.
Die Touch-Bedienelemente sind schwer zu bedienen.	Möglicherweise befindet sich ein leichter Wasserfilm Wasserfilm auf den Bedienelementen oder Sie verwenden die Spitze Ihres Fingerspitze berühren, wenn Sie die Bedienelemente.	Vergewissern Sie sich, dass der Bereich der Bedienelemente trocken ist, und berühren Sie die Bedienelemente mit dem Finger am Bauch.

Das Glas wird zerkratzt.	Grobkantiges Kochgeschirr. Ungeeignete, scheuernde Scheuer- oder Reinigungsmittel werden verwendet.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit flachen und glatten Böden. Siehe "Die Wahl des richtigen Kochgeschirrs". Siehe "Pflege und Reinigung".
Manche Pfannen machen knisternde oder klickende Geräusche.	Dies kann verursacht werden durch die Konstruktion Ihres Kochgeschirrs (Schichten aus verschiedenen Metallen schwingen unterschiedlich).	Das ist normal für Kochgeschirr und weist nicht auf einen Fehler hin.
Das Kochfeld oder eine Kochzone hat sich unerwartet ausgeschaltet, ein Ton ertönt und ein Fehlercode wird angezeigt (in der Regel im Wechsel mit einer oder zwei Ziffern in der Anzeige des Kochtimers).	Technische Störung.	Bitte notieren Sie die Fehler Buchstaben und Ziffern, schalten schalten Sie die Stromzufuhr zum Kochfeld aus, und wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.

Störungsanzeige und Inspektion

Problem	Mögliche Ursachen	Was ist zu tun?
E3	Überhitzungsschutz: Das Kochfeld ist überhitzt.	* Stellen Sie den Kochvorgang ein, bis die Temperatur gesunken ist. * Bitte wenden Sie sich an den Kundendienst, um das Kochfeld zu überprüfen.
E2	Unterbrechung des thermonuklearen Kreislaufs	Bitte wenden Sie sich an den Kundendienst.

Wenn eine technische Störung auftritt, schaltet das Kochfeld automatisch in den Schutzmodus und zeigt die entsprechenden Fehlercodes an:

Die oben genannten Fehlercodes dienen der Beurteilung und Überprüfung von häufigen Fehlern.

Bitte demontieren Sie das Gerät nicht selbst, um Gefahren und Schäden zu vermeiden.

Technische Spezifikation

Eingebautes Ceran-Kochfeld	CDVER302	CDVER573	CDVER604
Kochzonen	2 Zonen	3 Zonen	4 Zonen
Versorgungsspannung	220-240V~ 50-60Hz	220-240V~ 50-60Hz	220-240V~ 50-60Hz
Installierte elektrische Leistung	3000W	5700W	6000W
Produktgröße D×B×H(mm)	290×520×50	590×520×50	590×520×50
Einbaumaße A×B (mm)	270×490	560×490	560×490

* Gewicht und Abmessungen sind ungefähre Angaben. Da wir ständig an der Verbesserung unserer Produkte arbeiten, können wir Spezifikationen und Designs ohne vorherige Ankündigung ändern.

DE

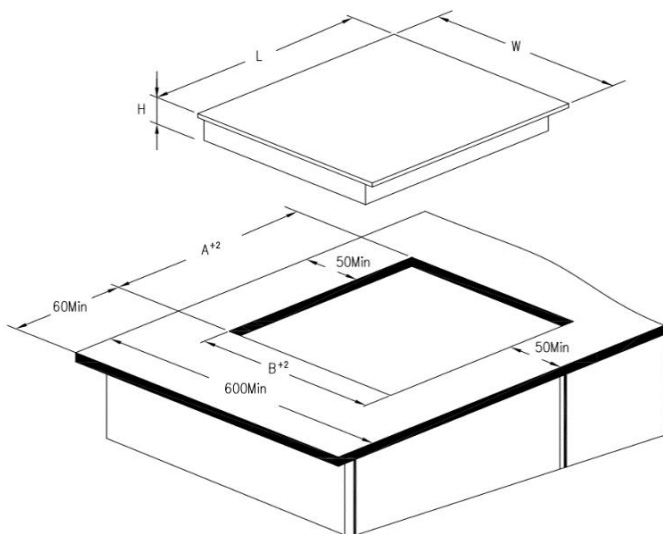
Einbau

Auswahl des Installationsmaterials

Schneiden Sie die Arbeitsfläche entsprechend den auf der Zeichnung angegebenen Maßen aus.

Für die Installation und den Gebrauch muss um das Loch herum ein Mindestabstand von 50 mm eingehalten werden.

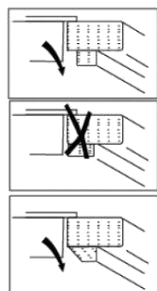
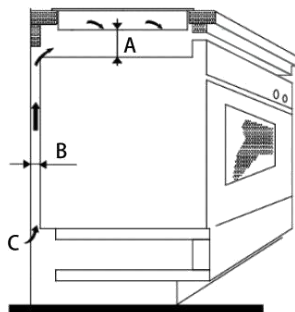
Achten Sie darauf, dass die Stärke der Arbeitsfläche mindestens 30 mm beträgt. Bitte wählen Sie ein hitzebeständiges Material für die Arbeitsfläche, um größere Verformungen durch die Wärmestrahlung des Kochfeldes zu vermeiden. Wie unten dargestellt:



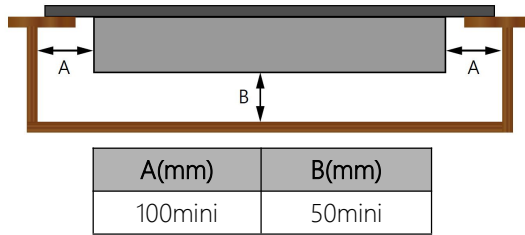
MODELL	L(mm)	B(mm)	H(mm)	A(mm)	B(mm)
CDVER302	290	520	50	270	490
CDVER573/ CDVER604	590	520	50	560	490



Vergewissern Sie sich in jedem Fall, dass das Kochfeld gut belüftet ist und die Luftein- und -auslässe nicht blockiert sind. Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld in einem guten Betriebszustand ist. Wie unten dargestellt:
Hinweis: Der Sicherheitsabstand zwischen dem Kochfeld und dem darüber befindlichen Schrank sollte mindestens 760 mm betragen.



A(mm)	B(mm)	C(mm)
50mini	20mini	Lufteinlass



Bevor Sie das Kochfeld einbauen, vergewissern Sie sich, dass

- die Arbeitsfläche rechtwinklig und eben ist und keine Bauteile den Platzbedarf beeinträchtigen
 - die Arbeitsfläche aus einem hitzebeständigen Material besteht
 - wenn das Kochfeld über einem Backofen installiert wird, der Backofen ein eingebautes Kühlgebläse hat
 - die Installation entspricht allen Abstandsanforderungen und geltenden Normen und Vorschriften
 - ein geeigneter Trennschalter, der eine vollständige Trennung vom Stromnetz ermöglicht, in die feste Verdrahtung integriert ist und so angebracht und positioniert ist, dass er den örtlichen Verdrahtungsregeln und -vorschriften entspricht.
- Der Trennschalter muss von einem zugelassenen Typ sein und in allen Polen (oder in allen aktiven [Phasen-]Leitern, wenn die örtlichen Verdrahtungsvorschriften diese Abweichung von den Anforderungen zulassen) eine Kontakttrennung von 3 mm Luftspalt aufweisen
- der Trennschalter muss für den Kunden bei installiertem Kochfeld leicht zugänglich sein
 - Sie konsultieren im Zweifelsfall die örtlichen Baubehörden und Vorschriften für die Installation.
 - Sie verwenden hitzebeständige und leicht zu reinigende Oberflächen (z. B. Keramikfliesen) für die Wandflächen rund um das Kochfeld.

Wenn Sie das Kochfeld installiert haben, achten Sie darauf, dass

- das Stromkabel nicht durch Schranktüren oder Schubladen zugänglich ist
- eine ausreichende Frischluftzufuhr von der Außenseite des Schrank zum Sockel des Kochfelds gewährleistet ist
- wenn das Kochfeld über einem Schubladen- oder Schrankraum eingebaut wird, eine Wärmeschutzbarriere unter dem Sockel des Kochfeldes angebracht wird

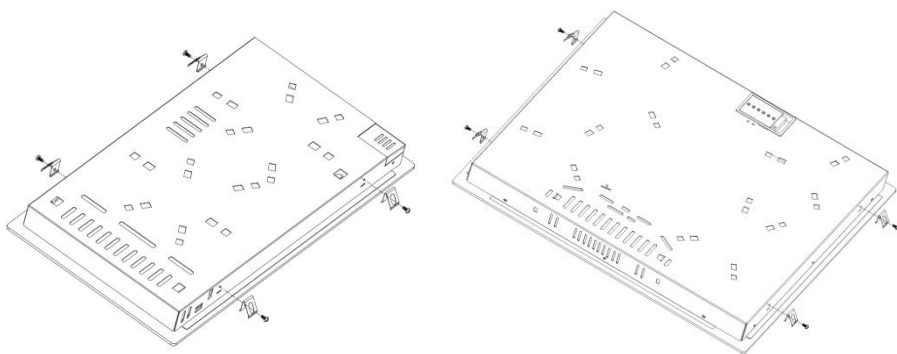
-der Trennschalter ist für den Kunden leicht zugänglich.

Vor dem Anbringen der Befestigungsbügel

Das Gerät muss auf einer stabilen, glatten Oberfläche aufgestellt werden (verwenden Sie die Verpackung). Wenden Sie keine Kraft auf die aus dem Kochfeld herausragenden Bedienelemente an.

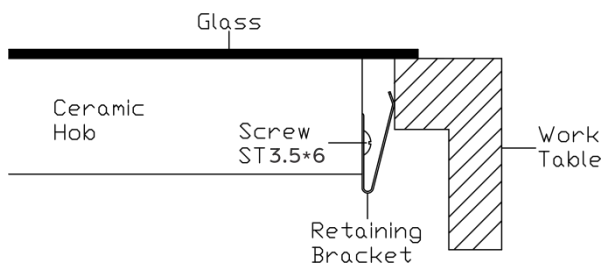
Einstellen der Position der Halterung

Befestigen Sie das Kochfeld nach dem Einbau mit den 4 Halterungen an der Unterseite des Kochfeldes (siehe Abbildung) auf der Arbeitsfläche.



DE

Passen Sie die Position der Halterungen an unterschiedliche Tischplattenstärken an.



Vorsichtsmaßnahmen

1. Das Kochfeld muss von qualifiziertem Personal oder Technikern installiert werden. Wir haben Fachleute, die Ihnen zur Verfügung stehen. Bitte führen Sie die Arbeiten niemals selbst durch.
- 2) Das Kochfeld darf nicht direkt über einem Geschirrspüler, Kühlschrank,

- Gefrierschrank, einer Waschmaschine oder einem Wäschetrockner installiert werden, da die Feuchtigkeit die Elektronik des Kochfeldes beschädigen kann.
- 3) Das Kochfeld muss so eingebaut werden, dass eine bessere Wärmeabstrahlung gewährleistet ist, um seine Zuverlässigkeit zu erhöhen.
 - (4) Die Wand und die induzierte Heizzone über der Tischoberfläche müssen hitzebeständig sein.
 - 5) Um Schäden zu vermeiden, müssen die Sandwichschicht und der Klebstoff hitzebeständig sein.

Anschluss des Kochfeldes an das Stromnetz



Das Kochfeld darf nur von einer entsprechend qualifizierten Person an das Stromnetz angeschlossen werden.

Überprüfen Sie vor dem Anschluss des Kochfeldes an das Stromnetz, ob:

1. die Hausinstallation für die Leistungsaufnahme des Kochfeldes geeignet ist.
2. die Spannung mit dem auf dem Typenschild angegebenen Wert übereinstimmt
3. die Leitungsabschnitte der Stromversorgung der auf dem Typenschild angegebenen Belastung standhalten.

Für den Anschluss des Kochfeldes an das Stromnetz dürfen keine Adapter, Reduzierstücke oder Abzweigungen verwendet werden, da diese zu Überhitzung und Brandgefahr führen können.

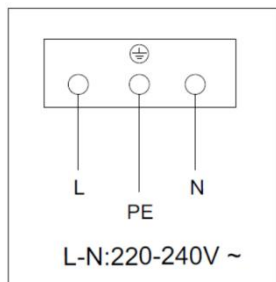
Das Stromversorgungskabel darf keine heißen Teile berühren und muss so verlegt werden, dass seine Temperatur an keiner Stelle 75°C überschreitet.



Prüfen Sie mit einem Elektriker, ob die Hausinstallation ohne Änderungen geeignet ist. Alle Änderungen dürfen nur von einem qualifizierten Elektriker vorgenommen werden.

Die Stromversorgung muss gemäß der einschlägigen Norm oder über einen einpoligen Schutzschalter angeschlossen werden. Die Anschlussmethode ist unten dargestellt.

A. Geeignet für 3G1,5-Netz-kabel. (nur für das Modell **CDVER302**)

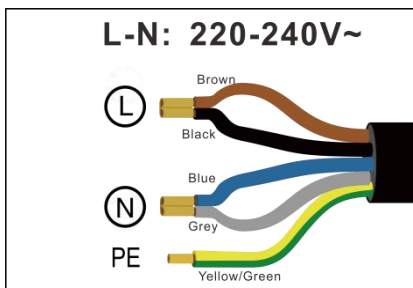
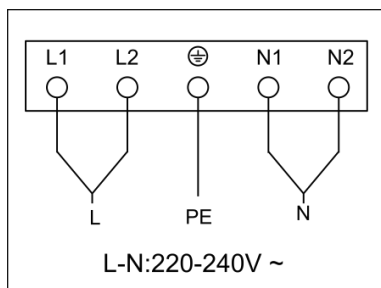


L  **Brown**

N  **Blue**

PE  **Green-Yellow**

B. Geeignet für 5G1,5-Netz-kabel. (nur für das Modell **CDVER573/CDVER604**)



- Wenn das Kabel beschädigt ist oder ausgetauscht werden muss, muss dies von einem Kundendienstmitarbeiter mit entsprechendem Werkzeug durchgeführt werden, um Unfälle zu vermeiden.
- Wenn das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen wird, muss ein omanischer Leitungsschutzschalter mit einem Mindestabstand von 3 mm zwischen den Kontakten installiert werden.
- Der Installateur muss sich vergewissern, dass der elektrische Anschluss korrekt und in Übereinstimmung mit den Sicherheitsvorschriften ausgeführt wurde.
- Das Kabel darf nicht geknickt oder gestaucht werden.
- Das Kabel muss regelmäßig überprüft und darf nur von autorisierten Technikern ausgetauscht werden.



ENTSORGUNG: Dieses Produkt nicht Entsorgen Sie dieses Produkt als unsortierten Siedlungs Abfall. Sammlung von solcher Abfälle getrennt zur speziellen Behandlung ist notwendig.

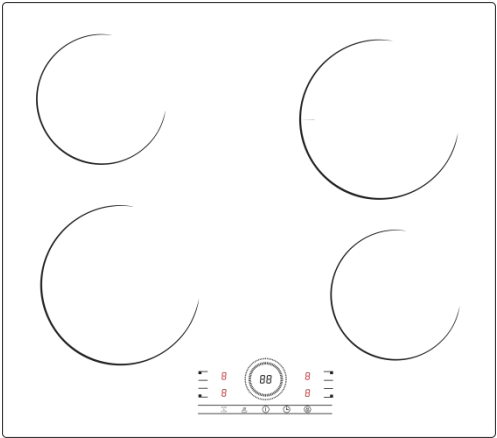
Dieses Gerät ist gemäß der europäischen Richtlinie 2002/96/EC für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Indem Sie sicherstellen, dass dieses Gerät ordnungsgemäß entsorgt wird, tragen Sie dazu bei, mögliche Schäden für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden, die durch eine falsche Entsorgung verursacht werden könnten.

Entsorgung.

Das Symbol auf dem Gerät weist darauf hin, dass es nicht als normaler Hausmüll entsorgt werden darf. Es muss bei einer Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden.

Dieses Gerät muss fachgerecht entsorgt werden. Weitere Informationen über die Behandlung, die Rückgewinnung und das Recycling dieses Produkts erhalten Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung, Ihrem Hausmüllentsorgungsdienst oder dem Geschäft, in dem Sie es gekauft haben.

Für weitere Informationen über die Behandlung, die Rückgewinnung und das Recycling dieses Produkts wenden Sie sich bitte an Ihre Stadtverwaltung, Ihren Hausmüllentsorgungsdienst oder das Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.



SKU :
CDVER302
CDVER573
CDVER604



Manuel d'utilisation / d'installation

Table de cuisson vitrocéramique encastrable

MODÈLE : CDVER302/CDVER573/CDVER604

CB : Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de la part d'une personne responsable de leur sécurité.

Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

LVD : Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils aient reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

CB+LVD :

- a) Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- b) **AVERTISSEMENT** : Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- c) Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson car ils peuvent devenir chauds.
- d) L'appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- e) **Risque d'incendie** : Ne rangez pas d'objets sur les surfaces de cuisson.
- f) **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être surveillé. Une cuisson de courte durée doit être surveillée en permanence.
- e) **AVERTISSEMENT** : La cuisson sans surveillance sur une table de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et provoquer un incendie.
- f) Il est interdit d'utiliser un nettoyeur à vapeur.

FR

AVERTISSEMENT : La cuisson sans surveillance sur une plaque de cuisson contenant de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil et couvrez la flamme, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

ATTENTION : Le processus de cuisson doit être surveillé. Une cuisson de courte durée doit être surveillée en permanence.

AVERTISSEMENT : **Risque d'incendie** : ne rangez pas d'objets sur les surfaces de cuisson.

ATTENTION : Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson de courte durée doit être surveillé en permanence.

AVERTISSEMENT : **Risque d'incendie** : ne pas stocker d'objets sur les surfaces de cuisson.

Avertissements de sécurité

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

Installation

Risque de choc électrique

-Débranchez l'appareil du réseau électrique avant d'effectuer tout travail ou entretien.

avant d'effectuer tout travail ou entretien sur l'appareil.

- Il est essentiel et obligatoire de raccorder l'appareil à une bonne installation de mise à la terre.

- Toute modification du système de câblage domestique doit être effectuée par un électricien qualifié.

par un électricien qualifié.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner une électrocution ou la mort.

FR

Risque de coupure

- Faites attention - les bords du panneau sont tranchants.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner des blessures ou des coupures.

Consignes de sécurité importantes

- Lisez attentivement ces instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.

- Aucun matériau ou produit combustible ne doit être placé sur cet appareil à tout moment.

sur cet appareil.

- Veuillez communiquer ces informations à la personne chargée de l'installation de l'appareil, car cela pourrait réduire les coûts d'installation.

de l'installation de l'appareil, car cela pourrait réduire les coûts d'installation.

- Afin d'éviter tout risque, cet appareil doit être installé conformément à ces

instructions d'installation.

instructions d'installation.

- Cet appareil doit être correctement installé et mis à la terre uniquement par une personne qualifiée.

par une personne qualifiée.

- Cet appareil doit être raccordé à un circuit comprenant un interrupteur de qui assure une déconnexion totale de l'alimentation électrique.

- Si l'appareil n'est pas installé correctement, toute garantie ou responsabilité peut être annulée.

de garantie ou de responsabilité.

Fonctionnement et entretien

Risque de choc électrique

- Ne cuisinez pas sur une table de cuisson cassée ou fissurée. Si la surface de la table de cuisson se brise ou se fissure, éteignez immédiatement l'appareil au niveau de l'alimentation électrique (interrupteur mural) et contactez un technicien qualifié.

- Eteignez la table de cuisson au niveau du mur avant de la nettoyer ou de l'entretenir.

- Le non-respect de ces conseils peut entraîner un choc électrique ou la mort.

Risque pour la santé

- Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétique.

- Toutefois, les personnes portant un stimulateur cardiaque ou d'autres implants

électriques (tels que des pompes à insuline) doivent consulter leur médecin ou le fabricant de l'implant avant d'utiliser cet appareil, afin de s'assurer que leurs implants ne seront pas affectés par le champ électromagnétique.

- Le non-respect de ce conseil peut entraîner la mort.

Risque de surface chaude

- Pendant l'utilisation, les parties accessibles de cet appareil deviennent suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures.
- Ne laissez pas votre corps, vos vêtements ou tout autre objet autre qu'un ustensile de cuisine approprié entrer en contact avec la vitre en céramique tant que la surface n'est pas refroidie.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la table de cuisson car ils peuvent devenir chauds
- Tenir les enfants à l'écart.
- Les poignées des casseroles peuvent être chaudes au toucher. Vérifiez que les poignées des casseroles ne dépassent pas des autres zones de cuisson allumées. Gardez les poignées hors de portée des enfants.
- Le non-respect de ces conseils peut entraîner des brûlures et des ébouillantage.

FR

Risque de coupure

- La lame tranchante d'un grattoir de table de cuisson est exposée lorsque le couvercle de sécurité est rétracté. Utilisez-le avec une extrême prudence et rangez-le toujours en lieu sûr et hors de portée des enfants.
- Le manque de prudence peut entraîner des blessures ou des coupures.

Consignes de sécurité importantes

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé. L'ébullition

provoque des éclaboussures fumantes et grasses qui peuvent s'enflammer.

- N'utilisez jamais votre appareil comme surface de travail ou de stockage.
- Ne laissez jamais d'objets ou d'ustensiles sur l'appareil.
- Ne placez pas ou ne laissez pas d'objets magnétiques (par exemple, cartes de crédit, cartes mémoire) ou d'appareils électroniques (par exemple, ordinateurs, lecteurs MP3) à proximité de l'appareil, car ils peuvent être affectés par son champ électromagnétique.
- N'utilisez jamais votre appareil pour chauffer ou réchauffer la pièce.
- Après utilisation, éteignez toujours les zones de cuisson et la table de cuisson comme indiqué dans ce manuel (c'est-à-dire en utilisant les commandes tactiles). Ne vous fiez pas à la fonction de détection des casseroles pour éteindre les zones de cuisson lorsque vous retirez les casseroles.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil, s'asseoir, se tenir debout ou grimper dessus.
- Ne rangez pas d'objets susceptibles d'intéresser les enfants dans les armoires situées au-dessus de l'appareil. Les enfants qui grimpent sur la table de cuisson peuvent se blesser gravement.
- Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans la zone où l'appareil est utilisé.
- Les enfants ou les personnes souffrant d'un handicap qui limite leur capacité à utiliser l'appareil doivent être accompagnés d'une personne responsable et compétente qui leur apprendra à s'en servir. L'instructeur doit s'assurer qu'ils peuvent utiliser l'appareil sans danger pour eux-mêmes ou leur entourage.
- Ne réparez ou ne remplacez aucune pièce de l'appareil à moins que cela ne soit

spécifiquement recommandé dans le manuel. Tout autre entretien doit être effectué par un technicien qualifié.

- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer votre table de cuisson.
- Ne placez pas ou ne laissez pas tomber d'objets lourds sur votre table de cuisson.
- Ne vous tenez pas debout sur votre table de cuisson.
- N'utilisez pas de casseroles à bords irréguliers et ne faites pas glisser de casseroles sur la surface en verre céramique, car vous risquez de rayer le verre.
- N'utilisez pas d'éponge ou d'autres produits de nettoyage abrasifs pour nettoyer votre table de cuisson, car ils risquent de rayer le verre en céramique.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans un environnement domestique uniquement ! Toute utilisation commerciale n'est pas couverte par la garantie du fabricant !
- AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation.
Il faut veiller à ne pas toucher les éléments chauffants.
Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, à moins d'être surveillés en permanence.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils aient reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques encourus.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- AVERTISSEMENT : La cuisson sans surveillance sur une plaque de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil et couvrez la flamme, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- AVERTISSEMENT : Risque d'incendie : ne pas ranger d'objets sur les surfaces de cuisson.
- Avertissement : risque d'incendie : ne pas stocker d'objets sur les surfaces de cuisson : Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- Pour les surfaces de cuisson en vitrocéramique ou en matériau similaire qui protègent les pièces sous tension, il est interdit d'utiliser un nettoyeur à vapeur.
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.

Félicitations pour l'achat de votre nouvelle table de cuisson.

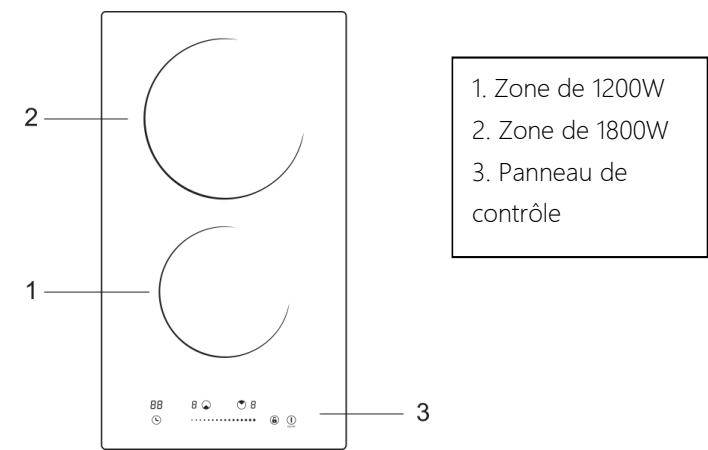
Nous vous recommandons de prendre le temps de lire ce manuel d'instructions et d'installation afin de bien comprendre comment l'installer et l'utiliser correctement.

Pour l'installation, veuillez lire la section relative à l'installation.

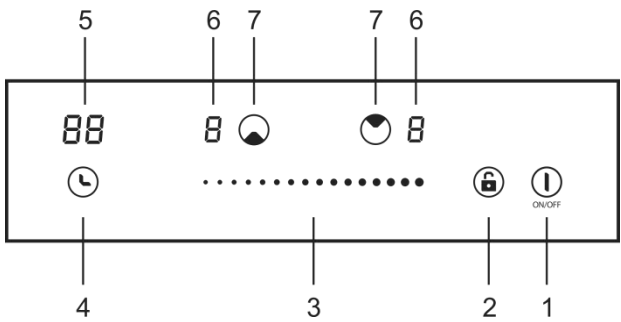
Lisez attentivement toutes les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil et conservez le présent manuel d'instruction et d'installation pour pouvoir vous y référer ultérieurement.

Vue d'ensemble du produit

Vue du dessus
Modèle : CDVER302

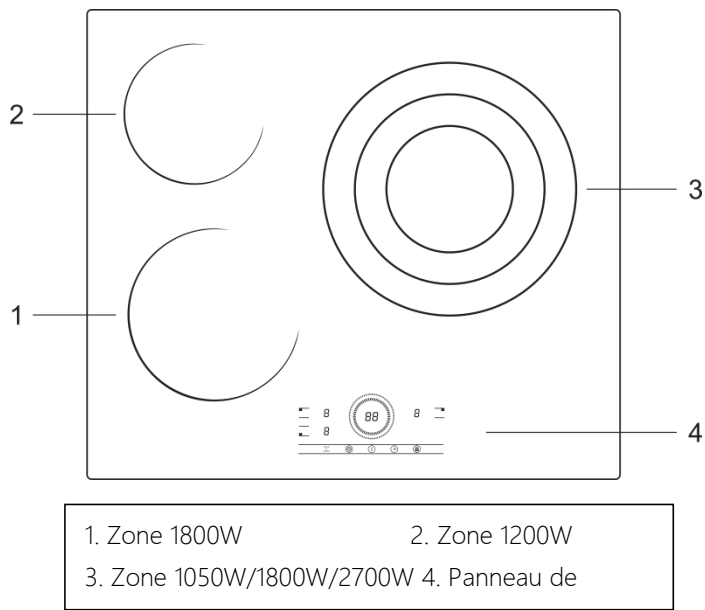


Panneau de contrôle



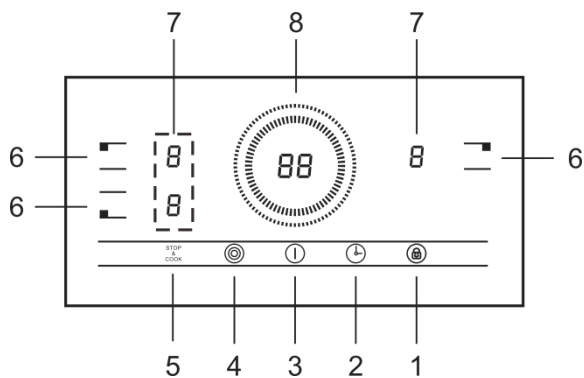
1	Touche ON/OFF	2	Touche de sécurité enfant
3	Réglage de la puissance et de l'heure	4	Touche de minuterie
5	LED d'affichage de la minuterie	6	LED d'affichage du niveau de puissance de chauffage
7	Touches de sélection des zones de chauffage		

Modèle : CDVER573



FR

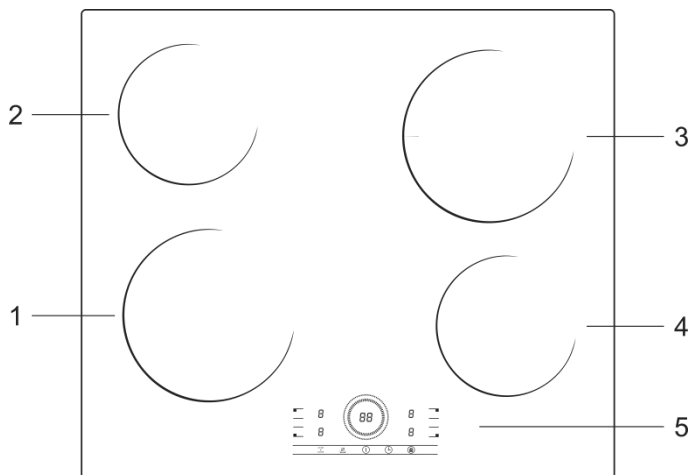
Panneau de contrôle



1	Clé de sécurité enfant	2	Touche de minuterie
3	Touche ON/OFF	4	Touche triple zone

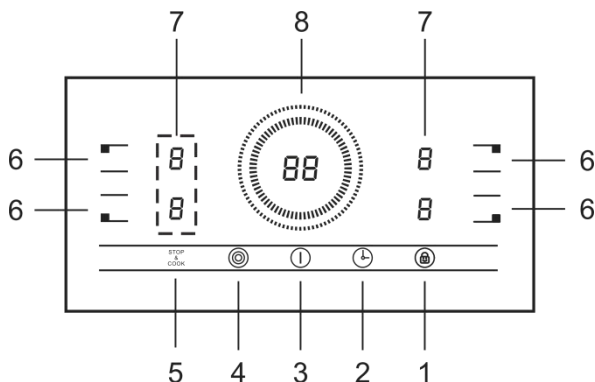
5	Pause	6	Touches de sélection de la zone de chauffage
7	LED d'affichage du niveau de puissance de chauffage	8	Réglage de la puissance et de l'heure

Modèle : CDVER604



1. Zone de 1800W 2. Zone 1200W
3. Zone 1800W 4. Zone 1200W
5. Panneau de contrôle

Panneau de contrôle



1	Clé de sécurité enfant	2	Touche de minuterie
3	Touche ON/OFF	4	Touche triple zone
5	Pause	6	Touches de sélection de la zone de chauffage
7	LED d'affichage du niveau de puissance de chauffage	8	Réglage de la puissance et de l'heure

Avant d'utiliser votre nouvelle table de cuisson

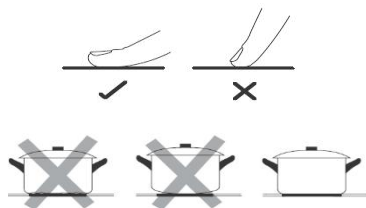
- Lisez ce guide, en prenant particulièrement en compte la section "Avertissements de sécurité".
- Retirez tout film protecteur encore présent sur votre table de cuisson.

Utilisation des commandes tactiles

- Les commandes réagissent au toucher, il n'est donc pas nécessaire d'exercer une quelconque pression.
- Utilisez la boule de votre doigt, et non son extrémité.
- Vous entendrez un bip à chaque fois qu'une touche est enregistrée.
- Veillez à ce que les commandes soient toujours propres et sèches, et à ce qu'aucun objet (par exemple un ustensile ou un chiffon) ne les recouvre. Même une fine pellicule d'eau peut rendre les commandes difficiles à utiliser.

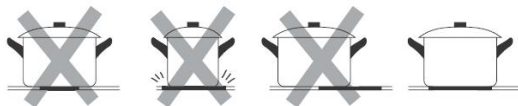
Choisir les bons ustensiles de cuisine

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

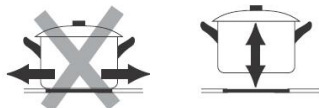


Assurez-vous que la base de votre casserole est lisse, qu'elle repose à plat contre le verre et qu'elle est de la même taille que la zone de cuisson. Utilisez des

casserolles dont le diamètre est aussi grand que le graphique de la zone sélectionnée. En utilisant une casserole un peu plus large, l'énergie sera utilisée à son maximum. Si vous utilisez une casserole plus petite, l'efficacité pourrait être moindre que prévu. Une casserole de moins de 140 mm pourrait ne pas être détectée par la table de cuisson. Centrez toujours votre casserole sur la zone de cuisson.



Soulevez toujours les casseroles de la surface de la table de cuisson - ne les faites pas glisser, car elles risqueraient de rayer le verre.



Comment utiliser votre nouvelle table de cuisson

Pour commencer à cuisiner

1. Appuyez sur la commande ON/OFF.

Après la mise sous tension, l'avertisseur sonore retentit une fois, toutes les LED d'affichage indiquent "-" ou "--".

affichent "-" ou "--", ce qui indique que la table de cuisson est entrée en mode veille.

indique que la table de cuisson est entrée en mode veille.

Remarque : Si vous ne choisissez pas de réglage de chaleur dans un délai d'une minute, la table de cuisson s'éteint automatiquement.

s'éteindra automatiquement. Vous devrez alors recommencer.

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

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

de la zone de cuisson sont propres et secs.



FR

3. Appuyez sur la commande de sélection de la zone de chauffe,
L'indicateur LED situé à côté de la touche clignote "5"



4. Réglez la puissance de chauffe en faisant glisser la commande
de 0 à 9.

- Vous pouvez modifier le réglage de la chaleur à tout moment pendant la cuisson.

Lorsque vous avez terminé la cuisson

1. Touchez la commande de sélection de la zone de chauffage que vous souhaitez éteindre.



2. Désactivez la zone de cuisson en appuyant sur la touche jusqu'à ce qu'elle
atteigne la position "0".



3. Éteignez la table de cuisson en touchant la commande ON/Off.

4. Attention aux surfaces chaudes

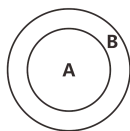
Le symbole "H" s'affiche et clignote pour indiquer la zone de cuisson chaude. Il disparaît lorsque la surface a refroidi à une température sûre. Il peut également être utilisé comme fonction d'économie d'énergie si vous souhaitez faire chauffer d'autres casseroles, utilisez la zone qui est encore chaude.



Utilisation de la fonction de zone extensible

Si votre table de cuisson est équipée d'une zone extensible, elle peut être utilisée dans les modes suivants :

- A : Zone centrale - seule la première unité de chauffage est allumée
- B : Zone étendue (centrale + extérieure) - Le premier et le deuxième circuit de chauffage sont allumés.



FR

Verrouillage des commandes

- Vous pouvez verrouiller les commandes afin d'éviter toute utilisation involontaire (par exemple, si un enfant allume accidentellement les zones de cuisson).
- Lorsque les commandes sont verrouillées, toutes les commandes, à l'exception de la commande Marche/Arrêt, sont désactivées.

Pour verrouiller les commandes

Touchez la commande de verrouillage des touches  .
Le voyant de la minuterie affiche "Lo".

Pour déverrouiller les commandes

1. Touchez et maintenez la commande de  verrouillage des touches pendant 3 à 5 secondes jusqu'à ce que "LO" s'annule.
2. Vous pouvez maintenant commencer à utiliser votre table de cuisson.



Lorsque la table de cuisson est en mode de verrouillage, toutes les commandes sont désactivées, à l'exception de la commande ON/OFF (). Vous pouvez toujours éteindre la table de cuisson à l'aide de la commande ON/OFF en cas d'urgence, mais vous devez d'abord déverrouiller la table de cuisson lors de l'opération suivante.

Utilisation de la minuterie

FR

Vous pouvez utiliser la minuterie de deux manières différentes :

- Vous pouvez l'utiliser comme un minuteur. Dans ce cas, il n'éteint aucune zone de cuisson lorsque le temps programmé est écoulé.
- Vous pouvez le régler pour qu'il éteigne une ou plusieurs zones de cuisson une fois le temps programmé écoulé.
- Vous pouvez régler la minuterie jusqu'à 99 minutes.

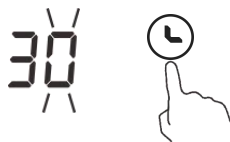
Utilisation de la minuterie comme compte-minutes

Si vous ne sélectionnez aucune zone de cuisson

1. Assurez-vous que la table de cuisson est allumée.

Remarque : vous pouvez utiliser le minuteur avant ou après la fin du réglage de la zone de cuisson.

2. Touchez la commande de la minuterie, le "30" s'affiche sur le voyant de la minuterie et le "0" clignote.



3. Réglez l'heure en faisant glisser la commande



4. Touchez à nouveau la commande du minuteur, le "3" clignote.



5. Réglez l'heure en faisant glisser la commande L'heure que vous avez réglée est maintenant de 85 minutes.



6. lorsque la durée est réglée, le compte à rebours commence immédiatement. L'écran affiche le temps restant.

7. Le buzzer émet un signal sonore pendant 10 secondes et l'indicateur de la minuterie affiche "-" -" lorsque le temps de réglage est écoulé.
lorsque le temps de réglage est écoulé.

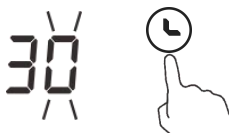


Réglage de la minuterie pour éteindre une ou plusieurs zones de cuisson

Si la minuterie est réglée sur une zone :

1. Appuyez sur la commande de sélection de la zone de chauffage pour laquelle vous souhaitez régler la minuterie.

2. Touchez la commande de la minuterie, le "30" s'affiche sur l'écran de la minuterie et le "0" clignote.



3. Réglez l'heure en faisant glisser la commande



FR

4. Touchez à nouveau la commande de la minuterie, le "3" clignote.



5. Réglez l'heure en faisant glisser la commande L'heure que vous avez réglée est maintenant de 85 minutes.



6. Lorsque la durée est réglée, le compte à rebours commence immédiatement. L'écran affiche le temps restant.

REMARQUE : Le point rouge situé à côté de l'indicateur de niveau de puissance s'allume pour indiquer que la zone est sélectionnée.

7. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement.
s'éteint automatiquement.



Les autres zones de cuisson continueront à fonctionner si elles ont été allumées précédemment.

Si la minuterie est réglée sur plus d'une zone :

1. Lorsque vous réglez le temps pour plusieurs zones de cuisson simultanément, les points décimaux des zones de cuisson concernées s'allument. L'affichage des minutes indique la minuterie. Le point de la zone correspondante clignote.

Zone arrière gauche réglée sur 65 minutes

Zone arrière droite réglée sur 90 minutes

FR



2. Une fois le compte à rebours terminé, la zone correspondante s'éteint. La zone correspondante s'éteint à la fin du compte à rebours, puis elle affiche la nouvelle minuterie et le point de la zone correspondante clignote.



- Appuyez sur la commande de sélection de la zone de chauffage, la minuterie correspondante s'affichera dans l'indicateur de minuterie.

Annulation de la minuterie

1. Appuyez sur la commande de sélection de la zone de chauffage pour laquelle vous souhaitez annuler la minuterie.
2. Appuyez sur la commande de la minuterie, le voyant DEL clignote.
3. En faisant glisser la commande pour régler la minuterie sur "00", la minuterie est annulée.

Protection contre l'arrêt automatique

L'arrêt automatique est une fonction de protection de votre table de cuisson . Elle s'éteint automatiquement si vous oubliez d'éteindre la cuisson. Les temps de fonctionnement programmés pour les différents niveaux de puissance sont indiqués dans le tableau ci-dessous :

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

Protection contre la surchauffe

La table de cuisson est équipée d'un détecteur de température de sécurité. En cas de surchauffe de la température interne, elle s'arrête automatiquement jusqu'à ce que la température redescende au niveau de sécurité.



Les personnes portant un stimulateur cardiaque doivent consulter leur médecin avant d'utiliser cet appareil.

Conseils de cuisson



Soyez prudent lorsque vous faites des fritures, car l'huile et la graisse chauffent très rapidement, en particulier si vous utilisez un niveau de puissance élevé. À des températures extrêmement élevées, l'huile et la graisse s'enflamment spontanément, ce qui présente un risque sérieux d'incendie.

Conseils de cuisson

- Lorsque les aliments arrivent à ébullition, réduisez la température.
- L'utilisation d'un couvercle permet de réduire le temps de cuisson et d'économiser de l'énergie en conservant la chaleur.
- Réduisez la quantité de liquide ou de graisse pour réduire les temps de cuisson.

- Commencez la cuisson à température élevée et réduisez la température lorsque les aliments sont bien chauds.

Mijotage, cuisson du riz

- Le mijotage se produit en dessous du point d'ébullition, à environ 85°C, lorsque les bulles remontent occasionnellement à la surface du liquide de cuisson. C'est la clé des soupes délicieuses et des ragoûts tendres, car les saveurs se développent sans que les aliments ne soient trop cuits. Vous devez également cuire les sauces à base d'œufs et les sauces épaisses à base de farine en dessous du point d'ébullition.

- Certaines tâches, comme la cuisson du riz par absorption, peuvent nécessiter un réglage plus élevé que le réglage le plus bas afin de garantir que les aliments sont cuits correctement dans le temps recommandé.

Saisir un steak

Pour cuire des steaks juteux et savoureux :

1. Laissez la viande à température ambiante pendant environ 20 minutes avant de la faire cuire.
2. Faire chauffer une poêle à frire à fond épais.
3. Badigeonner d'huile les deux côtés du steak. Verser une petite quantité d'huile dans la poêle chaude et y déposer la viande.
4. Retourner le steak une seule fois pendant la cuisson. Le temps de cuisson exact dépend de l'épaisseur du steak et du degré de cuisson souhaité. Le temps de cuisson peut varier de 2 à 8 minutes par côté. Appuyez sur le steak pour évaluer son degré de cuisson - plus il est ferme, plus il est "bien cuit".
5. Laissez le steak reposer sur une assiette chaude pendant quelques minutes pour qu'il se détende et devienne tendre avant de le servir.

FR

Pour la cuisson à la poêle

1. Choisissez un wok à base plate compatible ou une grande poêle à frire.
2. Préparez tous les ingrédients et le matériel. La cuisson à l'étouffée doit être rapide. Si vous cuisinez de grandes quantités, faites cuire les aliments en plusieurs fois.

3. Préchauffez brièvement la poêle et ajoutez deux cuillères à soupe d'huile.
4. Faites d'abord cuire la viande, puis mettez-la de côté et gardez-la au chaud.
5. Faire sauter les légumes. Lorsqu'ils sont chauds mais encore croquants, baisser la zone de cuisson, remettre la viande dans la poêle et ajouter la sauce.
6. Remuez délicatement les ingrédients pour vous assurer qu'ils sont bien chauds.
7. Servez immédiatement.

Réglages de la chaleur

Les réglages ci-dessous sont donnés à titre indicatif. Le réglage exact dépend de plusieurs facteurs, notamment de votre ustensile de cuisine et de la quantité que vous cuisinez. Faites des essais avec la table de cuisson pour trouver les réglages qui vous conviennent le mieux.

Réglage de la chaleur	Adaptation
1 - 2	- réchauffer délicatement de petites quantités d'aliments - faire fondre le chocolat, le beurre et les aliments qui brûlent rapidement - mijotage doux - Réchauffement lent
3 - 4	- réchauffage - mijotage rapide - cuisson du riz
5 - 6	- crêpes
7 - 8	-Saumurage - cuisson des pâtes
9	- sauter - saisir - porter la soupe à ébullition - faire bouillir de l'eau

Entretien et nettoyage

Qu'est-ce que c'est ?	Comment ?	Important !
Salissures quotidiennes sur le verre (empreintes digitales, marques, taches laissées par des aliments ou des éclaboussures non sucrées sur le verre)	1. Éteignez la table de cuisson. 2. Appliquez un nettoyant pour table de cuisson pendant que le verre est encore chaud (mais pas brûlant !). 3. Rincez et essuyez avec un chiffon propre ou une serviette en papier. 4. Remettez la table de cuisson sous tension.	- Lorsque la table de cuisson est éteinte, il n'y a pas d'indication de "surface chaude", mais la zone de cuisson peut encore être chaude ! Soyez extrêmement prudent. - Les éponges robustes, certaines éponges en nylon et les produits de nettoyage agressifs/abrasifs peuvent rayer le verre. Lisez toujours l'étiquette pour vérifier si votre produit de nettoyage ou votre éponge est adapté. - Ne laissez jamais de résidus de nettoyage sur la table de cuisson, le verre pourrait se tacher.
Les débordements, les fondus et les déversements de sucres chauds sur le verre	Enlevez-les immédiatement à l'aide d'une tranche de poisson, d'un couteau à palette ou d'un grattoir à lame de rasoir adapté au verre céramique, mais attention aux surfaces chaudes de la zone de cuisson : 1. Coupez l'alimentation électrique de la table de cuisson au niveau du mur. 2. Tenez la lame ou l'ustensile à un angle de 30° et raclez la salissure ou le déversement vers une zone froide de la table de cuisson. 3. Nettoyez la salissure ou le déversement à l'aide d'un torchon ou d'une serviette en papier. 4. Suivez les étapes 2 à 4 pour les salissures quotidiennes sur le verre ci-dessus.	- Enlevez dès que possible les taches laissées par les aliments fondus et sucrés ou les éclaboussures. Si on les laisse refroidir sur le verre, elles peuvent être difficiles à enlever, voire endommager définitivement la surface du verre. - Risque de coupure : lorsque le couvercle de sécurité est rétracté, la lame d'un grattoir est tranchante comme un rasoir. Utilisez-la avec précaution et rangez-la toujours dans un endroit sûr et hors de portée des enfants.

Débordements sur les commandes tactiles	1. Coupez l'alimentation de la table de cuisson. 2. Absorberez le liquide renversé 3. Essuyez la zone de la commande tactile avec une éponge ou un chiffon propre et humide. 4. Essuyez complètement la zone avec une serviette en papier. 5. Remettez la table de cuisson sous tension.	- La table de cuisson peut émettre un signal sonore et s'éteindre d'elle-même, et les commandes tactiles peuvent ne pas fonctionner tant qu'elles sont recouvertes de liquide. Veillez à bien essuyer la zone des commandes tactiles avant de remettre la table de cuisson en marche.
--	--	--

Conseils et astuces

Problème de fonctionnement	Causes possibles	Ce qu'il faut faire
Impossible d'allumer la table de cuisson.	Pas de courant.	Vérifiez que la table de cuisson est connectée à l'alimentation électrique et qu'elle est allumée. Vérifiez qu'il n'y a pas de dans votre maison ou votre région. Si vous avez tout vérifié et que le problème persiste, appelez un technicien qualifié. Si vous avez tout vérifié et que le problème persiste, appelez un technicien qualifié.
Les commandes tactiles ne répondent pas.	Les commandes sont verrouillées.	Déverrouillez les commandes. Voir la section "Verrouillage des commandes" pour les instructions.
Les commandes tactiles sont difficiles à utiliser.	Il se peut qu'un léger film d'eau d'eau sur les commandes ou vous utilisez peut-être le bout de votre doigt lorsque vous touchez les commandes.	Assurez-vous que la zone des commandes tactiles est sèche et utilisez le ventre du doigt lorsque vous touchez les commandes.
Le verre est rayé.	Ustensiles de cuisine aux bords rugueux. Utilisation d'un produit de nettoyage ou d'une éponge inadaptée et abrasive. ou des produits de nettoyage inadaptés et abrasifs.	Utilisez des ustensiles de cuisine à fond plat et lisse. Voir la section "Choix des ustensiles de cuisine". Voir "Entretien et nettoyage".
Certaines casseroles émettent des bruits de crépitements ou de cliquetis.	Cela peut être dû à la construction de votre ustensile de cuisine (couches de différents métaux vibrant différemment).	Ce phénomène est normal pour les ustensiles de cuisine et n'indique pas un défaut.

La table de cuisson ou une zone de cuisson s'est éteinte de manière inattendue, un signal sonore retentit et un code d'erreur s'affiche (généralement en alternance avec un ou deux chiffres dans l'affichage du minuteur de cuisson).	Défaut technique.	Notez les lettres et les chiffres de l'erreur lettres et chiffres de l'erreur, rétablissez l'alimentation de la table de cuisson. l'alimentation de la table de cuisson la table de cuisson et contactez un un technicien qualifié.
--	-------------------	---

Affichage et inspection des pannes

Problème	Causes possibles	Ce qu'il faut faire
E3	Protection contre la surchauffe : la table de cuisson est surchauffée.	* Arrêtez la cuisson jusqu'à ce que la température baisse. * Veuillez contacter le service après-vente pour vérifier la table de cuisson.
E2	Défaillance du circuit ouvert de la thermonucléaire	Veuillez contacter le service après-vente.

En cas de défaillance technique, la table de cuisson se met automatiquement en mode de protection et affiche les codes d'erreur correspondants :

Les codes ci-dessus correspondent à l'évaluation et à l'inspection des pannes les plus courantes.

Veuillez ne pas démonter l'appareil vous-même afin d'éviter tout danger ou dommage.

Spécifications techniques

Table de cuisson vitrocéramique	CDVER302	CDVER573	CDVER604
Zones de cuisson	2 zones	3 zones	4 zones
Tension d'alimentation	220-240V~ 50-60Hz	220-240V~ 50-60Hz	220-240V~ 50-60Hz
Puissance électrique installée	3000W	5700W	6000W
Taille du produit D×L×H(mm)	290×520×50	590×520×50	590×520×50
Dimensions d'encastrement A×B (mm)	270×490	560×490	560×490

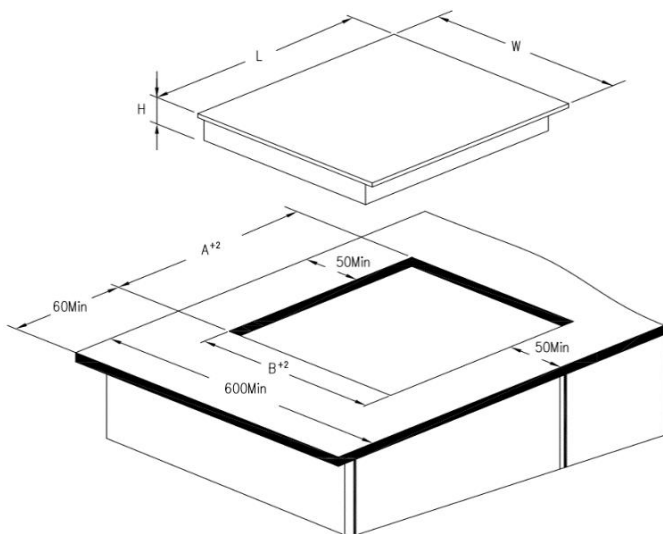
* Le poids et les dimensions sont approximatifs. Parce que nous nous efforçons continuellement d'améliorer nos produits, nous pouvons modifier les spécifications et les conceptions sans préavis.

FR

Installation

Sélection du matériel d'installation

Découpez la surface de travail selon les dimensions indiquées sur le dessin. Pour les besoins de l'installation et de l'utilisation, un espace minimum de 50 mm doit être préservé autour du trou. Veillez à ce que l'épaisseur du plan de travail soit d'au moins 30 mm. Veuillez choisir un matériau de surface de travail résistant à la chaleur afin d'éviter une déformation plus importante causée par le rayonnement thermique de la plaque de cuisson. Comme indiqué ci-dessous :



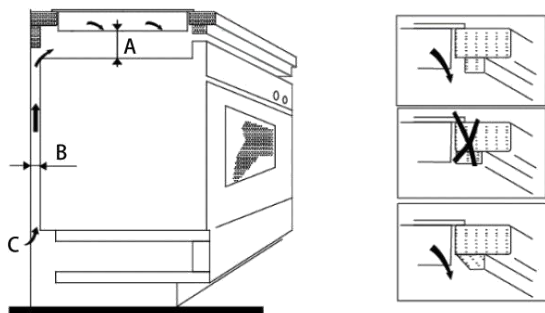
MODÈLE	L(mm)	L(mm)	H(mm)	A(mm)	B(mm)
CDVER302	290	520	50	270	490
CDVER573/ CDVER604	590	520	50	560	490



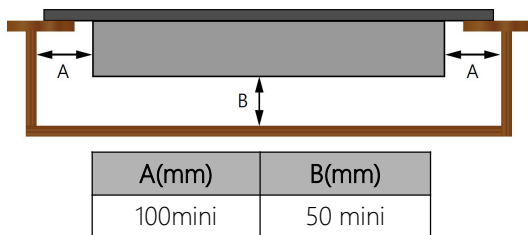
En toutes circonstances, assurez-vous que la table de cuisson est bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne sont pas obstruées.

Assurez-vous que la table de cuisson est en bon état de fonctionnement. Comme indiqué ci-dessous :

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



A(mm)	B(mm)	C(mm)
50mini	20 mini	Prise d'air



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

- le plan de travail est d'équerre et de niveau, et qu'aucun élément de structure n'interfère avec l'espace disponible
 - le plan de travail est constitué d'un matériau résistant à la chaleur
 - si la table de cuisson est installée au-dessus d'un four, ce dernier est équipé d'un ventilateur de refroidissement intégré
 - l'installation est conforme à toutes les exigences en matière d'espace libre et aux normes et réglementations applicables
 - un sectionneur approprié assurant une déconnexion totale du réseau électrique est incorporé dans le câblage permanent, monté et positionné conformément aux règles et réglementations locales en matière de câblage.
- Le sectionneur doit être d'un type approuvé et assurer une séparation des contacts de 3 mm dans tous les pôles (ou dans tous les conducteurs actifs [de phase] si les règles de câblage locales autorisent cette variation des exigences).
- le sectionneur sera facilement accessible au client lorsque la table de cuisson sera installée
 - vous consultez les autorités et les règlements locaux en matière de construction en cas de doute concernant l'installation
 - vous utilisez des finitions résistantes à la chaleur et faciles à nettoyer (telles que des carreaux de céramique) pour les surfaces murales entourant la table de cuisson.

FR

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

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

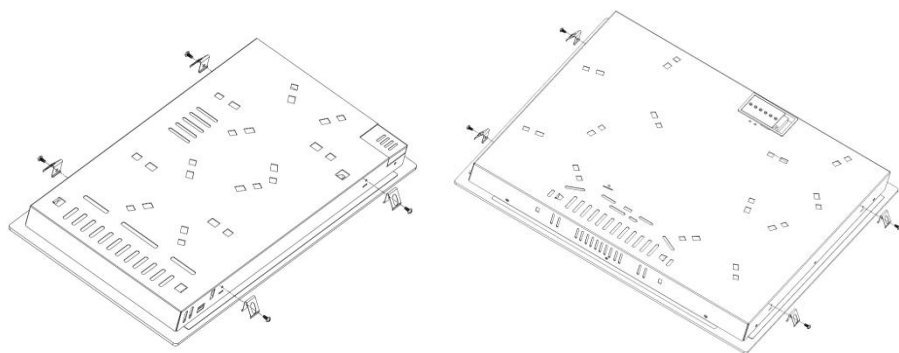
-l'interrupteur d'isolement est facilement accessible par le client.

Avant de placer les supports de fixation

L'appareil doit être placé sur une surface stable et lisse (utiliser l'emballage). Ne pas forcer sur les commandes qui dépassent de la table de cuisson.

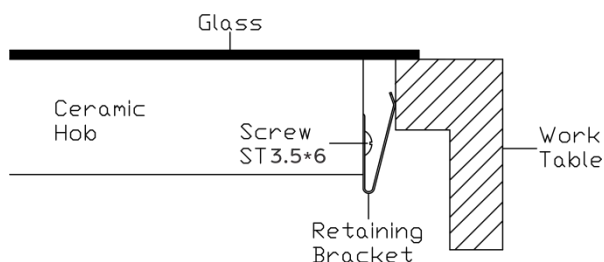
Réglage de la position des supports

Après l'installation, fixez la table de cuisson sur le plan de travail en vissant les 4 supports situés sous la table de cuisson (voir l'image).



FR

Ajustez la position des supports en fonction de l'épaisseur du plan de travail.



Précautions à prendre

1. La table de cuisson doit être installée par du personnel ou des techniciens qualifiés. Nous avons des professionnels à votre service. N'effectuez jamais l'opération vous-même.
- 2 La table de cuisson ne doit pas être installée directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge, car l'humidité peut endommager l'électronique de la table de

cuisson.

- 3 La table de cuisson doit être installée de manière à assurer un meilleur rayonnement de la chaleur afin d'améliorer sa fiabilité.
- 4) La paroi et la zone de chauffage induite au-dessus de la surface de la table doivent résister à la chaleur.
- 5) Pour éviter tout dommage, la couche sandwich et l'adhésif doivent être résistants à la chaleur.

Raccordement de la table de cuisson au réseau électrique



Cette table de cuisson ne doit être raccordée au réseau électrique que par une personne dûment qualifiée.

Avant de raccorder la table de cuisson au réseau électrique, vérifiez que

1. le système de câblage domestique est adapté à la puissance absorbée par la table de cuisson.
2. la tension correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique
3. les sections du câble d'alimentation peuvent supporter la charge indiquée sur la plaque signalétique.

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

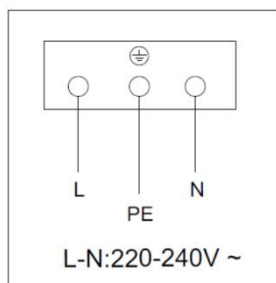
Le câble d'alimentation ne doit pas toucher de pièces chaudes et doit être placé de manière à ce que sa température ne dépasse pas 75°C en tout point.



Vérifiez auprès d'un électricien si le système de câblage domestique est adapté sans modifications. Toute modification doit être effectuée par un électricien qualifié.

L'alimentation électrique doit être raccordée conformément à la norme en vigueur ou à un disjoncteur unipolaire. La méthode de raccordement est indiquée ci-dessous.

A. Convient au cordon d'alimentation 3G1.5. (uniquement pour le modèle **CDVER302**)

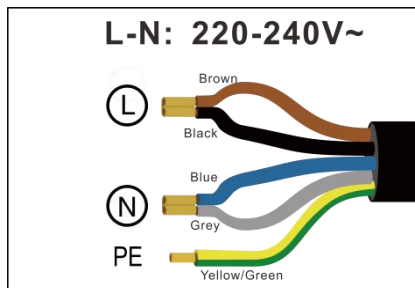
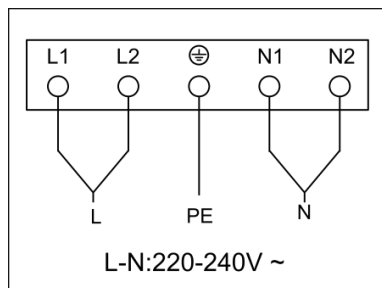


L  Brown

N  Blue

PE  Green-Yellow

B. Adapté au cordon d'alimentation 5G1.5. (uniquement pour le modèle **CDVER573/CDVER604**)



- Si le câble est endommagé ou doit être remplacé, l'opération doit être effectuée par un agent après-vente avec des outils spécifiques afin d'éviter tout accident.
- Si l'appareil est raccordé directement à l'alimentation principale, un disjoncteur polaire omanais doit être installé avec une ouverture minimale de 3 mm entre les contacts.
- L'installateur doit s'assurer que le raccordement électrique est correct et conforme aux normes de sécurité.
- Le câble ne doit pas être plié ou comprimé.
- Le câble doit être vérifié régulièrement et remplacé uniquement par des techniciens agréés.



ÉLIMINATION : Ne pas mettre ce produit au rebut comme un déchet municipal non trié. 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 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En veillant à ce que cet appareil soit éliminé correctement, vous contribuerez à prévenir tout dommage éventuel à l'environnement et à la santé humaine, qui pourrait être causé si l'appareil était éliminé de manière incorrecte. mauvaise manière.

Le symbole apposé sur le produit indique qu'il ne peut 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 doit être éliminé par des spécialistes. 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 obtenir des informations plus détaillées 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.

