

Κεραμική εστία

Εγχειρίδιο οδηγιών / Εγχειρίδιο εγκατάστασης

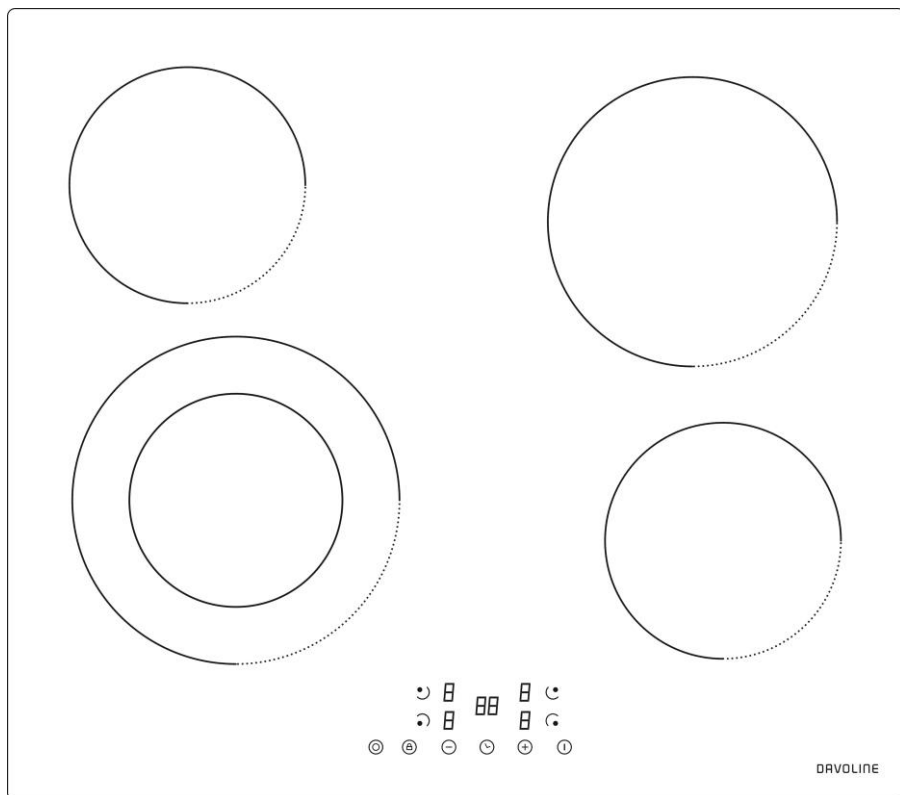
ΜΟΝΤΕΛΟ:

BVC6005

WVC6005

OBVC 605Z

BVC SL 6005



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

**ΔΙΑΒΑΣΕΤΕ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΤΙΣ ΠΑΡΑΚΑΤΩ
ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΡΙΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ.**

Εγκατάσταση

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την κεντρική παροχή ρεύματος πριν προχωρήσετε σε συντήρηση ή άλλες εργασίες.
- Είναι πολύ σημαντικό και υποχρεωτικό να υπάρχει καλή γείωση.
- Τα μέσα αποσύνδεσης πρέπει να συμπεριλαμβάνονται στη σταθερή καλωδίωση σύμφωνα με τους κανόνες καλωδίωσης.
- Τυχόν αλλαγές στο οικιακό σύστημα καλωδίωσης πρέπει να γίνονται μόνο από ειδικούς ηλεκτρολόγους.
- Σε περίπτωση μη συμμόρφωσης με αυτήν τη συμβουλή, υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας ή ακόμη και θανάτου.

Κίνδυνος να κοπείτε

- Προσοχή! Τα άκρα του πάνελ είναι αιχμηρά.
- Εάν δεν είστε προσεκτικοί, μπορεί να τραυματιστείτε ή να κοπείτε.

Σημαντικές οδηγίες ασφαλείας

- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες πριν εγκαταστήσετε ή χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.
- Απαγορεύεται η τοποθέτηση εύφλεκτων υλικών ή προϊόντων στη συσκευή.
- Δώστε αυτές τις πληροφορίες στο άτομο που έχει αναλάβει την εγκατάσταση της συσκευής, καθώς έτσι μπορεί να

μειώσετε το κόστος εγκατάστασης.

- Προς αποφυγή κινδύνων, η εγκατάσταση της συσκευής πρέπει να γίνεται σύμφωνα με τις παρούσες οδηγίες εγκατάστασης.
- Η συσκευή πρέπει να τοποθετείται και να γειώνεται μόνο από κατάλληλα καταρτισμένα άτομα.
- Η συσκευή πρέπει να συνδέεται σε κύκλωμα που περιλαμβάνει διακόπτη απομόνωσης, ώστε να παρέχεται πλήρης αποσύνδεση από την παροχή ρεύματος.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Χρησιμοποιείτε μόνο τα προστατευτικά εστιών που έχει σχεδιάσει ή υποδεικνύει ως κατάλληλα ο κατασκευαστής της συσκευής στις οδηγίες χρήσης, ή τα προστατευτικά που περιλαμβάνονται στη συσκευή. Η χρήση ακατάλληλων προστατευτικών μπορεί να προκαλέσει ατυχήματα.
- Εάν η εγκατάσταση της συσκευής δεν γίνει σωστά, μπορεί να καταστούν άκυρες τυχόν αξιώσεις εγγύησης ή ευθυνών.
- Για τις λεπτομέρειες του τρόπου εγκατάστασης, ανατρέξτε στην ενότητα «Εγκατάσταση».

Λειτουργία και συντήρηση

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

- Εάν η επιφάνεια εστιών έχει σπάσει ή ραγίσει, μη μαγειρεύετε σε αυτήν. Εάν η επιφάνεια εστιών έχει σπάσει ή ραγίσει, απενεργοποιήστε αμέσως τη συσκευή από την κεντρική παροχή ρεύματος (επιτοίχιος διακόπτης) και επικοινωνήστε με έναν καταρτισμένο τεχνικό.
- Πριν από κάθε εργασία καθαρισμού ή συντήρησης, απενεργοποιείτε την επιφάνεια εστιών από τον επιτοίχιο

διακόπτη.

- Σε περίπτωση μη συμμόρφωσης με αυτήν τη συμβουλή, υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας ή ακόμη και θανάτου.

Κίνδυνος για την υγεία

- Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με τα πρότυπα ηλεκτρομαγνητικής ασφάλειας.

Κίνδυνος λόγω θερμής επιφάνειας

- Κατά τη διάρκεια της χρήσης, τα προσβάσιμα μέρη της συσκευής αναπτύσσουν αρκετά μεγάλες θερμοκρασίες για να προκαλέσουν εγκαύματα.
- Μόνο τα κατάλληλα μαγειρικά σκεύη επιτρέπεται να έρχονται σε επαφή με την υαλοκεραμική επιφάνεια· μην πλησιάζετε το σώμα, τα ρούχα σας ή άλλα αντικείμενα έως ότου κρύνει η επιφάνεια.
- Δεν πρέπει να τοποθετούνται στην επιφάνεια εστιών μεταλλικά αντικείμενα (π.χ. μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια, καπάκια), διότι μπορεί να θερμανθούν.
- Μην αφήνετε παιδιά κάτω των 8 ετών να πλησιάζουν τη συσκευή, εκτός εάν βρίσκονται υπό διαρκή επίβλεψη.
- Τα χερούλια των μαγειρικών σκευών μπορεί να είναι ζεστά όταν τα ακουμπήσετε. Βεβαιωθείτε ότι τα χερούλια των μαγειρικών σκευών δεν βρίσκονται πάνω από άλλα αναμμένα μάτια. Μην αφήνετε τα παιδιά να πιάνουν τα χερούλια των μαγειρικών σκευών.
- Σε περίπτωση μη συμμόρφωσης με αυτήν τη συμβουλή, υπάρχει κίνδυνος εγκαύματος.

Κίνδυνος να κοπείτε

- Όταν αφαιρεθεί το προστατευτικό κάλυμμα, εμφανίζεται η πολύ αιχμηρή λεπίδα της ξύστρας για την επιφάνεια εστιών. Πρέπει να τη χρησιμοποιείτε με πολλή προσοχή. Επίσης, πρέπει να την αποθηκεύετε σε ασφαλές μέρος όπου δεν φτάνουν παιδιά.

- Εάν δεν είστε προσεκτικοί, μπορεί να τραυματιστείτε ή να κοπείτε.

Σημαντικές οδηγίες ασφαλείας

- Όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία, μην την αφήνετε χωρίς επίβλεψη. Εάν ξεχειλίσει κάτι που μαγειρεύετε, προκαλείται καπνός και λιπαρές υπερχειλίσεις που μπορεί να πιάσουν φωτιά.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας σαν επιφάνεια εργασίας ή αποθηκευτικό χώρο.
- Μην αφήνετε αντικείμενα ή μαχαιροπίρουνα πάνω στη συσκευή.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για να ζεστάνετε τον χώρο.
- Μετά από κάθε χρήση, κλείστε τα μάτια και την επιφάνεια εστιών όπως περιγράφεται στο εγχειρίδιο (δηλ. χρησιμοποιώντας τα κουμπιά αφής).
- Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή, να κάθονται, να στέκονται ή να σκαρφαλώνουν πάνω της.
- Μην αποθηκεύετε πράγματα που αρέσουν στα παιδιά στα ντουλάπια πάνω από τη συσκευή. Εάν τα παιδιά σκαρφαλώσουν στην επιφάνεια εστιών, υπάρχει κίνδυνος σοβαρού τραυματισμού.
- Μην αφήνετε τα παιδιά μόνα ή χωρίς επίβλεψη σε χώρο όπου η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.
- Τα παιδιά και τα άτομα με αναπηρίες που περιορίζουν την ικανότητά τους να κάνουν χρήση της συσκευής πρέπει να μάθουν πώς να χρησιμοποιούν τη συσκευή από ένα υπεύθυνο και ικανό άτομο. Αυτό το άτομο πρέπει να βεβαιωθεί ότι είναι σε θέση να χρησιμοποιήσουν τη συσκευή χωρίς να θέτουν σε κίνδυνο τον εαυτό τους ή τον

χώρο γύρω τους.

- Μην επισκευάζετε ή αντικαθιστάτε εξαρτήματα της συσκευής, παρά μόνο εάν συνιστάται συγκεκριμένα στο εγχειρίδιο. Όλες οι άλλες επισκευαστικές εργασίες πρέπει να γίνονται από καταρτισμένο τεχνικό.
- Μην χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή για τον καθαρισμό της επιφάνειας εστιών.
- Μην τοποθετείτε και μη ρίχνετε βαριά αντικείμενα στην επιφάνεια εστιών.
- Μην στέκεστε πάνω στην επιφάνεια εστιών.
- Μην χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με οδοντωτά άκρα και μη σέρνετε τα μαγειρικά σκεύη πάνω στη γυάλινη επιφάνεια, γιατί μπορεί να γδαρθεί το γυαλί.
- Μην χρησιμοποιείτε συρμάτινα σφουγγαράκια ή άλλα σκληρά και λειαντικά προϊόντα καθαρισμού για να καθαρίσετε την επιφάνεια εστιών, γιατί μπορεί να γδάρουν το κεραμικό γυαλί.
- Εάν υποστεί βλάβη το καλώδιο τροφοδοσίας, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο επισκευών ή άλλο αρμόδιο άτομο προς αποφυγή κινδύνων.
- Η συσκευή προορίζεται για χρήση αποκλειστικά σε οικιακό περιβάλλον! Η εγγύηση του κατασκευαστή δεν καλύπτει κανέναν είδους εμπορική χρήση!
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κατά τη διάρκεια λειτουργίας, θερμαίνεται τόσο η συσκευή όσο και τα προσβάσιμα μέρη αυτής.
- Προσοχή! Μην έρχεστε σε επαφή με τα μέρη που θερμαίνονται.
- Μην αφήνετε παιδιά κάτω των 8 ετών να πλησιάζουν τη

συσκευής, εκτός εάν βρίσκονται υπό διαρκή επίβλεψη.

- Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω, από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες και από άτομα χωρίς σχετική εμπειρία ή γνώσεις, εφόσον βρίσκονται υπό επίβλεψη ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανοούν τους σχετικούς κινδύνους.
- Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή. Οι εργασίες καθαρισμού και συντήρησης που μπορεί να κάνει ο χρήστης δεν πρέπει να γίνονται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Το μαγείρεμα με λάδι ή λίπος σε μια εστία χωρίς επίβλεψη μπορεί να αποβεί επικίνδυνο και να προκαλέσει πυρκαγιά. Σε περίπτωση πυρκαγιάς, ΠΟΤΕ μην επιχειρήσετε να σβήσετε τη φωτιά με νερό!
Απενεργοποιήστε πρώτα τη συσκευή και στη συνέχεια καλύψτε τη φλόγα π.χ. με ένα καπάκι ή μια πυρίμαχη κουβέρτα.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κίνδυνος πυρκαγιάς - μην αποθηκεύετε αντικείμενα πάνω στην επιφάνεια εστιών.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Εάν η επιφάνεια έχει ραγίσει, απενεργοποιήστε τη συσκευή ώστε να αποφύγετε το ενδεχόμενο ηλεκτροπληξίας, για υαλοκεραμικές επιφάνειες εστιών ή εστίες από παρόμοιο υλικό που προστατεύουν ενεργά μέρη.
- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή.
- Η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστού συστήματος

απομακρυσμένου ελέγχου.

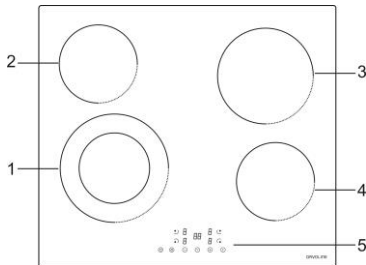
- ΠΡΟΣΟΧΗ: Χρειάζεται επίβλεψη κατά το μαγείρεμα. Όταν το μαγείρεμα είναι μικρής διάρκειας, χρειάζεται διαρκής επίβλεψη.
- Το καλώδιο τροφοδοσίας δεν είναι προσβάσιμο έπειτα από την εγκατάσταση.

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας μαγειρικής εστίας. Σας συνιστούμε να αφιερώσετε λίγο χρόνο για να διαβάσετε αυτό το εγχειρίδιο οδηγιών / εγκατάστασης, ώστε να κατανοήσετε πλήρως πώς να εγκαταστήσετε και να λειτουργήσετε σωστά τη συσκευή.

Διαβάστε προσεκτικά όλες τις οδηγίες ασφαλείας πριν από τη χρήση, και κρατήστε το εγχειρίδιο οδηγιών / εγκατάστασης για μελλοντική αναφορά.

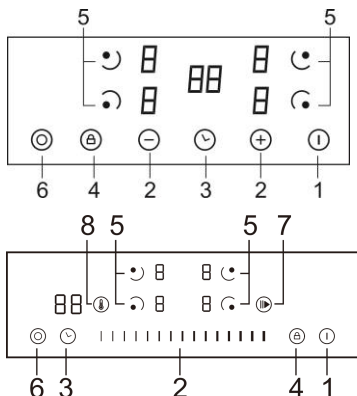
Επισκόπηση προϊόντος

Κάτοψη



1. Μάτι 1100 / 2200 W μέγιστο
2. Μάτι 1200 W μέγιστο
3. Μάτι 1800 W μέγιστο
4. Μάτι 1200 W μέγιστο
5. Πίνακας ελέγχου

Πίνακας ελέγχου



1. Διακόπτης ON/OFF
2. Επιλογή έντασης θερμοκρασίας
3. Ρύθμιση χρονοδιακόπτη
4. Κλείδωμα για την ασφάλεια των παιδιών
5. Επιλογή ματιού
6. Λειτουργία διπλού ματιού
7. Λειτουργία παύσης
8. Λειτουργία διατήρησης θερμότητας

Πληροφορίες προϊόντος

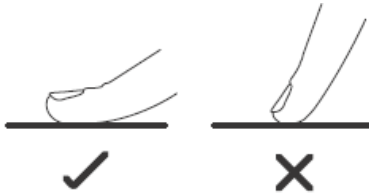
Η κεραμική εστία καλύπτει πολλές διαφορετικές μαγειρικές απαιτήσεις χάρη στη θέρμανση με θερμαντικά στοιχεία, τη διάταξη ελέγχου με μικρο-υπολογιστή και την επιλογή πολλαπλών εντάσεων. Είναι η ιδανική επιλογή για τη σύγχρονη οικογένεια. Η εστία επικεντρώνεται στον πελάτη και αποκτά εξατομικευμένη σχεδίαση. Η απόδοση της εστίας είναι ασφαλής και αξιόπιστη, διευκολύνει την καθημερινότητα και σας επιτρέπει να απολαύσετε τις χαρές της ζωής.

Πριν χρησιμοποιήσετε τη νέα εστία

- Διαβάστε το εγχειρίδιο, δίνοντας ιδιαίτερη προσοχή στην ενότητα «Προειδοποιήσεις ασφαλείας».
- Εάν στην κεραμική εστία υπάρχει προστατευτική ταινία, αφαιρέστε την.

Πώς χρησιμοποιούνται τα κουμπιά αφής

- Τα κουμπιά ανταποκρίνονται στην αφή, οπότε δεν χρειάζεται να ασκείτε πίεση.
- Μη χρησιμοποιείτε την άκρη των δαχτύλων σας, αλλά τα «μαξιλαράκια» των δαχτύλων σας.
- Κάθε φορά που αγγίζετε ένα κουμπί και καταχωρείται μια ενέργεια, ακούγεται ένας χαρακτηριστικός ήχος (μπιπ).
- Βεβαιωθείτε ότι η περιοχή με τα κουμπιά είναι πάντοτε καθαρή, στεγνή και ότι δεν καλύπτεται από αντικείμενα (π.χ. μαχαιροπίρουνα, πετσέτες). Ακόμα και λίγο νερό μπορεί να δυσκολέψει τη λειτουργία των κουμπιών.

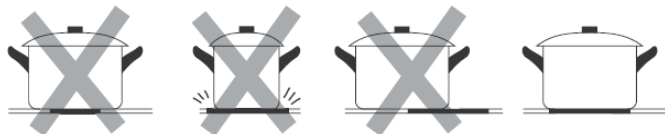


Μη χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με οδοντωτά άκρα ή κυρτό πάτο.

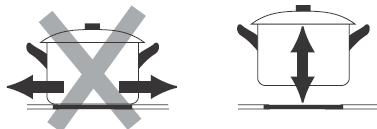


Βεβαιωθείτε ότι ο πάτος των μαγειρικών σκευών σας είναι λείος, εδράζει στη γυάλινη επιφάνεια και έχει ίδιο μέγεθος με το μάτι όπου μαγειρεύετε. Το μαγειρικό σκεύος

πρέπει πάντοτε να βρίσκεται στο κέντρο του ματιού.




Πρέπει να σηκώνετε τα μαγειρικά σκεύη από το κεραμικό γυαλί -και όχι να τα σέρνετε- για να μη γδάρετε τη γυάλινη επιφάνεια.



Πώς χρησιμοποιείται η εστία

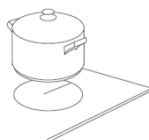
Για να αρχίσετε το μαγείρεμα:

- Μόλις ενεργοποιηθεί η συσκευή, ακούγεται ένας χαρακτηριστικός ήχος (μπιπ), ανάβουν όλες οι ενδείξεις για 1 δευτερόλεπτο και στη συνέχεια σβήνουν, δείχνοντας ότι η εστία έχει μπει σε λειτουργία αναμονής.

1. Πατήστε τον διακόπτη ON/OFF , και σε όλες τις ενδείξεις θα εμφανιστεί το σύμβολο «←».



2. Επιλέξτε ένα κατάλληλο σκεύος και βάλτε το στο μάτι όπου θέλετε να μαγειρέψετε. Βεβαιωθείτε ότι ο πάτος του σκεύους και η επιφάνεια του ματιού είναι καθαρά και στεγνά.



3. Πατήστε το κουμπί επιλογής ματιού και θα αρχίσει να αναβοσβήνει μια ένδειξη δίπλα στο πλήκτρο.



4. Επιλέξτε την επιθυμητή θερμοκρασία πατώντας το κουμπί επιλογής έντασης θερμοκρασίας.

- Εάν δεν επιλέξετε την επιθυμητή ένταση μέσα σε 1 λεπτό, η εστία απενεργοποιείται αυτόματα. Σε αυτήν την περίπτωση, θα πρέπει να επιστρέψετε στο βήμα 1.
- Μπορείτε να αλλάξετε την ένταση της θερμοκρασίας οποιαδήποτε στιγμή ενώ μαγειρεύετε.



Όταν ολοκληρώσετε το μαγείρεμα:

1. Επιλέξτε το μάτι που θέλετε να σβήσετε πατώντας το ανάλογο κουμπί.



2. Σβήστε το μάτι πατώντας «-». Βεβαιωθείτε ότι έχει εμφανιστεί η ένδειξη «0».



3. Απενεργοποιήστε όλη την επιφάνεια εστιών πατώντας το κουμπί ON/OFF.



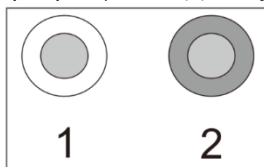
4. Προσοχή στις ζεστές επιφάνειες.

Η ένδειξη «H» σημαίνει ότι το μάτι είναι πολύ ζεστό και δεν πρέπει να το ακουμπήσετε. Μόλις η επιφάνεια κρυώσει και φτάσει σε ασφαλή θερμοκρασία, η ένδειξη θα σβήσει. Επίσης, μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως λειτουργία εξοικονόμησης ενέργειας· αν θέλετε να ζεστάνετε λίγο ακόμα το τηγάνι σας, χρησιμοποιείτε το μάτι που είναι ακόμη ζεστό.

H

Λειτουργία διπλού ματιού

• Με τη λειτουργία διπλού ματιού υπάρχουν δύο επιφάνειες στη διάθεσή σας για να μαγειρέψετε, μια εσωτερική και μια εξωτερική. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε την εσωτερική επιφάνεια (1) ανεξάρτητα ή και τις δύο επιφάνειες (2) ταυτόχρονα.



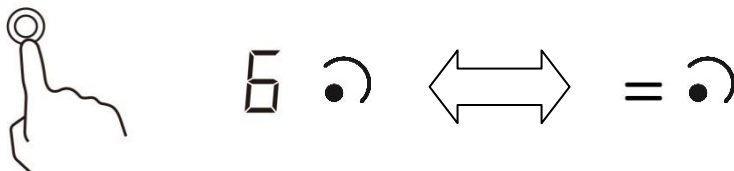
Μάτι #1

Ενεργοποίηση της λειτουργίας διπλού ματιού (π.χ. η θερμοκρασία βρίσκεται στο 6)

1. Πατήστε το κουμπί επιλογής ματιού για τη λειτουργία διπλού ματιού.



2. Όταν η ένδειξη της έντασης θερμοκρασίας αρχίζει να αναβοσβήνει, πατήστε «⊙». Έπειτα από 5 δευτερόλεπτα η ένδειξη παύει να αναβοσβήνει, ενεργοποιείται η λειτουργία διπλού ματιού και στην ένδειξη έντασης θερμοκρασίας εμφανίζονται εναλλάξ το «6» και το «=».



Απενεργοποίηση της λειτουργίας διπλού ματιού

1. Πατήστε το κουμπί επιλογής ματιού για το διπλό μάτι και θα αρχίσει να αναβοσβήνει η ένδειξη της έντασης θερμοκρασίας. Στη συνέχεια πατήστε ⊙, η λειτουργία διπλού ματιού ακυρώνεται και η ένταση θερμοκρασίας επιστρέφει στο «6».

Σημείωση:

1. Αυτή η λειτουργία εφαρμόζεται μόνο στο μάτι #1.
2. Μπορείτε να επιλέξετε τη λειτουργία από το επίπεδο 1 έως 9.

Χρήση της λειτουργίας Διατήρησης Θερμότητας BVC SL 6005

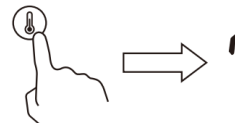
Αυτή η λειτουργία είναι κατάλληλη για το λιώσιμο σοκολάτας ή βουτύρου και για τη διατήρηση του φαγητού ζεστού.

Ενεργοποίηση της λειτουργίας Διατήρησης Θερμότητας

1. Επιλέξτε την εστία μαγειρέματος που θέλετε να ρυθμίσετε.



2. Πατήστε το πλήκτρο Διατήρησης Θερμότητας. Στην οθόνη θα εμφανιστεί το σύμβολο " / ".



Απενεργοποίηση της λειτουργίας Διατήρησης Θερμότητας

1. Πατήστε το πλήκτρο επιλογής της αντίστοιχης εστίας.



2. Πατήστε το πλήκτρο επιλογής επιπέδου ισχύος για να ορίσετε το επίπεδο ισχύος που επιθυμείτε.

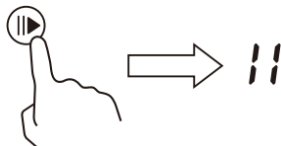


Χρήση της λειτουργίας Παύσης BVC SL 6005

Το μαγείρεμα μπορεί να διακοπεί προσωρινά με το πλήκτρο Παύσης.

Ενεργοποίηση της λειτουργίας Παύσης

Πατήστε το πλήκτρο Παύσης. Όλες οι ενδείξεις στην οθόνη θα εμφανίσουν το σύμβολο “//”.



Απενεργοποίηση της λειτουργίας Παύσης


Πατήστε ξανά το πλήκτρο Παύσης για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία παύσης.




Κλείδωμα των κουμπιών

- Μπορείτε να κλειδώσετε τα κουμπιά για να αποφύγετε ενδεχόμενη ακούσια χρήση (π.χ. να μην ανάψουν τα παιδιά τα μάτια κατά λάθος).
- Όταν τα κουμπιά είναι κλειδωμένα, όλα τα κουμπιά είναι ανενεργά εκτός από το κουμπί ON/OFF.

Για να κλειδώσετε τα κουμπιά:

Πατήστε το κουμπί με την κλειδαριά . Στην ένδειξη του χρονοδιακόπτη θα εμφανιστεί το σύμβολο «Lo».

Για να ξεκλειδώσετε τα κουμπιά:

1. Βεβαιωθείτε ότι η εστία είναι ενεργοποιημένη.
2. Πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί με την κλειδαριά  για 3 δευτερόλεπτα.
3. Τώρα μπορείτε να αρχίσετε να χρησιμοποιείτε την εστία.



Όταν η εστία βρίσκεται σε λειτουργία κλειδώματος, όλα τα κουμπιά είναι ανενεργά εκτός από το κουμπί ON/OFF. Μπορείτε πάντοτε να απενεργοποιήσετε την εστία από το κουμπί ON/OFF σε περίπτωση έκτακτης

ανάγκης, αλλά την επόμενη φορά θα πρέπει πρώτα να ξεκλειδώσετε την εστία.

Προειδοποίηση υπολειπόμενης θερμότητας

Εφόσον έχει περάσει κάποια ώρα με την εστία αναμμένη, θα υπάρχει υπολειπόμενη θερμότητα. Σε αυτήν την περίπτωση, εμφανίζεται η ένδειξη «H» προειδοποιώντας να μην πλησιάζετε.

Αυτόματη απενεργοποίηση

Μια λειτουργία ασφαλείας της εστίας είναι η αυτόματη απενεργοποίηση. Είναι χρήσιμη εάν ξεχάσετε να κλείσετε κάποιο μάτι. Οι προεπιλεγμένοι χρόνοι απενεργοποίησης αναφέρονται στον παρακάτω πίνακα:

| Ένταση θερμοκρασίας | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|--------------------------------------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Προεπιλεγμένος χρονοδιακόπτης λειτουργίας (ώρες) | 8 | 8 | 8 | 4 | 4 | 4 | 2 | 2 | 2 |

Πώς χρησιμοποιείται ο χρονοδιακόπτης

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον χρονοδιακόπτη με δύο διαφορετικούς τρόπους:

- Μπορείτε να τον χρησιμοποιήσετε ως χρονόμετρο. Σε αυτήν την περίπτωση, το χρονόμετρο δεν θα σβήσει το μάτι όταν παρέλθει ο ανάλογος χρόνος.
- Μπορείτε να τον χρησιμοποιήσετε ως χρονοδιακόπτη για να σβήσετε ένα ή περισσότερα μάτια όταν παρέλθει ο ανάλογος χρόνος.

Χρήση του χρονοδιακόπτη ως χρονόμετρο

1. Βεβαιωθείτε ότι η επιφάνεια εστιών είναι ενεργοποιημένη και ότι δεν είναι ενεργό το κουμπί επιλογής ματιού (δηλ. η ένδειξη «->» για το μάτι δεν αναβοσβήνει).

Σημείωση: Μπορείτε να ρυθμίσετε το χρονόμετρο πριν ή αφού επιλέξετε την ένταση της θερμοκρασίας του ματιού.

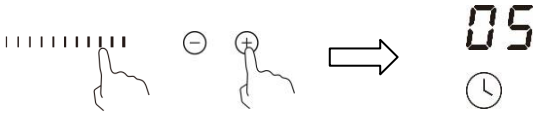


2. Πατήστε το κουμπί του χρονοδιακόπτη, για να εμφανιστεί στην οθόνη του χρονοδιακόπτη η ένδειξη



«00», όπου το «0» θα αναβοσβήνει.

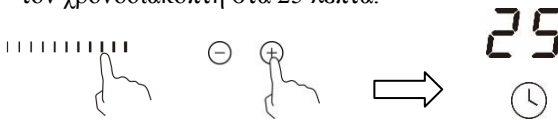
3. Ρυθμίστε τον χρόνο με τη βοήθεια των «+» και «-»
(π.χ. 5)



4. Πατήστε ξανά το κουμπί του χρονομέτρου και θα αρχίσει να αναβοσβήνει το «0».



5. Ρυθμίστε τον χρόνο με το κυλιόμενο κουμπί ή με τη βοήθεια των «+» και «-» (π.χ. 2). Έτσι, έχετε ρυθμίσει τον χρονοδιακόπτη στα 25 λεπτά.



6. Μόλις ολοκληρωθεί η ρύθμιση του χρόνου, αρχίζει αμέσως η αντίστροφη μέτρηση. Στην οθόνη θα εμφανίζεται ο υπολειπόμενος χρόνος.
7. Όταν παρέλθει ο χρόνος που έχετε ρυθμίσει, θα ακουστεί ένας χαρακτηριστικός ήχος συνεχόμενα για 30 δευτερόλεπτα και η ένδειξη του χρονομέτρου θα είναι «- -».



Χρήση του χρονοδιακόπτη για την απενεργοποίηση ενός ή περισσότερων ματιών

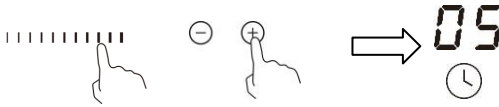
1. Πατήστε το κουμπί επιλογής ματιού για το οποίο θέλετε να ρυθμίσετε τον χρονοδιακόπτη.



2. Πατήστε το κουμπί του χρονοδιακόπτη, για να εμφανιστεί στην οθόνη του χρονοδιακόπτη η ένδειξη «00», όπου το «0» θα αναβοσβήνει.



3. Ρυθμίστε τον χρόνο με τη βοήθεια των «+» και «-» (π.χ. 5).



4. Πατήστε ξανά το κουμπί του χρονοδιακόπτη και θα αρχίσει να αναβοσβήνει το «0».



5. Ρυθμίστε τον χρόνο με τη βοήθεια των «+» και «-» (π.χ. 2). Έτσι, έχετε ρυθμίσει τον χρονοδιακόπτη στα 25 λεπτά.



6. Μόλις ολοκληρωθεί η ρύθμιση του χρόνου, αρχίζει αμέσως η αντίστροφη μέτρηση. Στην οθόνη θα εμφανίζεται ο υπολειπόμενος χρόνος.

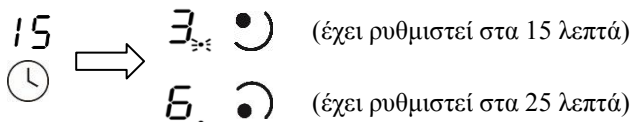
ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η κόκκινη κουκίδα στην κάτω δεξιά γωνία της ένδειξης έντασης δείχνει ποιο μάτι είναι επιλεγμένο.

7. Όταν λήξει ο χρόνος του χρονοδιακόπτη, σβήνει αυτόματα το αντίστοιχο μάτι.

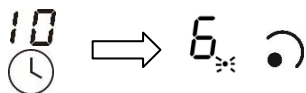
Σημείωση: Εάν είναι αναμμένα, τα υπόλοιπα μάτια θα συνεχίσουν να λειτουργούν.

Εάν ρυθμιστεί ο χρονοδιακόπτης για περισσότερα από ένα μάτια:

1. Εάν ρυθμίσετε τον χρονοδιακόπτη για πάνω από ένα μάτι, εμφανίζονται κόκκινες κουκίδες για όλα τα αντίστοιχα μάτια. Στην ένδειξη του χρονοδιακόπτη εμφανίζεται ο μικρότερος από τους υπολειπόμενους χρόνους. Αναβοσβήνει η κουκίδα για το αντίστοιχο μάτι.



2. Όταν λήξει η αντίστροφη μέτρηση, το αντίστοιχο μάτι θα σβήσει. Στη συνέχεια, θα εμφανιστεί ο νέος μικρότερος υπολειπόμενος χρόνος και θα αναβοσβήνει η κουκίδα για το αντίστοιχο μάτι.



Σημείωση: Πατώντας το κουμπί επιλογής ματιού, στην ένδειξη του χρονοδιακόπτη εμφανίζεται ο αντίστοιχος χρονοδιακόπτης.

Ακύρωση της λειτουργίας του χρονοδιακόπτη

1. Πατήστε το κουμπί επιλογής ματιού για το οποίο θέλετε να ακυρώσετε τον χρονοδιακόπτη.



2. Εάν πατήσετε το κουμπί του χρονοδιακόπτη, η ένδειξη θα αρχίσει να αναβοσβήνει.



3. Πατήστε το «-» για να ρυθμίσετε τον χρονοδιακόπτη στο «00», και η λειτουργία του χρονοδιακόπτη ακυρώνεται.

Οδηγίες μαγειρικής



Χρειάζεται προσοχή στο τηγάνισμα, καθώς το λάδι και το λίπος θερμαίνονται πολύ γρήγορα, ιδίως στη λειτουργία boost. Σε πολύ υψηλές θερμοκρασίες, το λάδι και το λίπος αναφλέγονται αυτόματα, γεγονός που συνιστά σοβαρό κίνδυνο πυρκαγιάς.

Συμβουλές μαγειρικής

- Όταν το φαγητό αρχίσει να βράζει, χαμηλώστε τη θερμοκρασία.
- Χρησιμοποιώντας καπάκι στα σκεύη σας μειώνεται ο χρόνος μαγειρέματος και εξοικονομείται ενέργεια διότι συγκρατείται η θερμότητα.
- Μειώστε την ποσότητα υγρού ή λίπους, για να μειώσετε τον χρόνο μαγειρέματος.
- Αρχίστε να μαγειρεύετε σε υψηλή θερμοκρασία και χαμηλώστε τη θερμοκρασία όταν έχει ζεσταθεί καλά το φαγητό.

Πώς σιγοβράζουμε / μαγειρεύουμε ρύζι

- Το φαγητό σιγοβράζει κάτω από τη θερμοκρασία βρασμού, γύρω στους 85°C, όταν πού και πού εμφανίζονται φουσκάλες στην επιφάνεια του υγρού. Είναι το κλειδί της επιτυχίας για νόστιμες σούπες και βραστά κατσαρόλας, καθώς με αυτόν τον τρόπο οι γεύσεις αποκτούν ένταση και δεν παραψήνεται το φαγητό. Επίσης, οι σάλτσες με αυγό και αλεύρι πρέπει να μαγειρεύονται κάτω από τη θερμοκρασία

βρασμού.

- Για ορισμένες τεχνικές, όπως για να μαγειρέψετε ρύζι με τη μέθοδο της απορρόφησης, μπορεί να χρειάζεται θερμοκρασία κατά ένα επίπεδο υψηλότερη από τη χαμηλότερη ένταση προκειμένου το φαγητό να μαγειρευτεί σωστά και στον συνιστώμενο χρόνο.

Πώς θωρακίζουμε μπριζόλες

Για να κάνετε ζουμερές και νόστιμες μπριζόλες:

1. Αφήστε το κρέας σε θερμοκρασία δωματίου για περίπου 20 λεπτά πριν το μαγειρέψετε.
2. Ζεστάνετε ένα τηγάνι με βαρύ πάτο.
3. Λαδώστε με πινέλο και τις δύο πλευρές της μπριζόλας. Βάλτε λίγο λάδι στο ζεστό τηγάνι και μετά βάλτε το κρέας.
4. Γυρίστε την μπριζόλα μόνο μία φορά όταν τη μαγειρεύετε. Ο ακριβής χρόνος ψησίματος εξαρτάται από το πάχος της μπριζόλας και το πόσο ψημένη τη θέλετε. Για κάθε πλευρά μπορεί να χρειαστούν 2 - 8 λεπτά. Πιέστε την μπριζόλα για να υπολογίσετε πόσο ψημένη είναι. Όσο πιο σκληρή τη νιώθετε, τόσο πιο καλοψημένη είναι.
5. Αφήστε την μπριζόλα για λίγα λεπτά σε ένα ζεστό πιάτο, ώστε να ξεκουραστεί και να γίνει τρυφερή πριν τη σερβίρετε.

Για στρι-φράι

1. Επιλέξτε ένα γουόκ με επίπεδο πάτο κατάλληλο για κεραμικές εστίες ή ένα μεγάλο τηγάνι.
2. Ετοιμάστε όλα τα υλικά και τα σκεύη σας. Η τεχνική του στρι-φράι χρειάζεται ταχύτητα. Εάν έχετε να μαγειρέψετε μεγάλη ποσότητα, μαγειρέψτε το φαγητό λίγο λίγο.
3. Προθερμάνετε για λίγο το τηγάνι και προσθέστε δύο κουταλιές λάδι.
4. Μαγειρέψτε πρώτα το κρέας, αφήστε το στην άκρη και κρατήστε το ζεστό.
5. Συνεχίστε με το στρι-φράι των λαχανικών. Ενώ τα λαχανικά είναι ζεστά αλλά ακόμη τραγανά, χαμηλώστε τη θερμοκρασία, προσθέστε το κρέας στο τηγάνι και ολοκληρώστε με τη σάλτσα.
6. Ανακατέψτε με προσοχή τα υλικά για να ζεσταθούν καλά.
7. Σερβίρετε αμέσως.

Ένταση θερμοκρασίας

| Ένταση θερμοκρασίας | Κατάλληλη για: |
|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 - 2 | <ul style="list-style-type: none">• να ζεστάνετε προσεκτικά μικρές ποσότητες φαγητού• να λιώσετε σοκολάτα, βούτυρο και φαγητά που καίγονται εύκολα• να σιγοβράσετε το φαγητό• να ζεστάνετε σιγά σιγά το φαγητό |
| 3 - 4 | <ul style="list-style-type: none">• ξαναζέσταμα• γρήγορο σιγοβράσιμο• μαγείρεμα ρυζιού |
| 5 - 6 | <ul style="list-style-type: none">• τηγανίτες |
| 7 - 8 | <ul style="list-style-type: none">• σοτάρισμα• μαγείρεμα ζυμαρικών |
| 9 | <ul style="list-style-type: none">• στιπ-φράι• θωράκισμα• να φέρετε τις σούπες σε σημείο βρασμού• να βράσετε νερό |

Φροντίδα και καθαρισμός

| Τι; | Πώς; | Σημαντική πληροφορία! |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Καθημερινοί λεκέδες στη γυάλινη επιφάνεια (δαχτυλιές, σημάδια, λεκέδες φαγητού και φαγητά που χύθηκαν πάνω στο γυαλί - εκτός από ζάχαρη) | <ol style="list-style-type: none"> 1. Κλείστε την παροχή ρεύματος προς την επιφάνεια εστιών. 2. Βάλτε ειδικό καθαριστικό εστιών ενώ το γυαλί είναι ακόμη χλιαρό (αλλά δεν καίει!) 3. Ξεπλύνετε και στεγνώστε με ένα καθαρό πανί ή με χαρτί κουζίνας. 4. Αποκαταστήστε την παροχή ρεύματος προς την επιφάνεια εστιών. | <ul style="list-style-type: none"> • Όταν είναι κλειστή η παροχή ρεύματος προς την επιφάνεια εστιών, δεν εμφανίζεται ένδειξη «ζεστή επιφάνεια», αλλά τα μάτια μπορεί να είναι ακόμη ζεστά! Χρειάζεται πολλή προσοχή. • Τα σκληρά συρμάτινα σφουγγαράκια, κάποια νάλον σφουγγαράκια και ορισμένα σκληρά/λειαντικά προϊόντα καθαρισμού μπορεί να γδάρουν τη γυάλινη επιφάνεια. Πάντοτε διαβάζετε την ετικέτα για να ελέγχετε εάν το προϊόν καθαρισμού ή το σφουγγάρι σας είναι κατάλληλο για χρήση. • Μην αφήνετε υπολείμματα των προϊόντων καθαρισμού στην επιφάνεια εστιών, διότι μπορεί να λεκιαστεί η γυάλινη επιφάνεια. |
| Φαγητά που υπερχειλίσαν ή έλιωσαν και σταγόνες λιωμένης ζάχαρης που έχουν πέσει στη γυάλινη επιφάνεια | <p>Απομακρύνετε τα αμέσως με μια σπάτουλα ή με μια ξύστρα κατάλληλη για κεραμικές εστίες, προσέχοντας μήπως τα μάτια παραμείνουν ζεστά:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Κλείστε την επιτοίχια παροχή ρεύματος προς την επιφάνεια εστιών. 2. Κρατήστε την ξύστρα ή τη σπάτουλα σε γωνία 30° και ξύστε τους λεκέδες ή όσα έχουν χυθεί σε μια κρύα περιοχή της επιφάνειας εστιών. 3. Καθαρίστε τους λεκέδες ή όσα έχουν χυθεί με μια πετσέτα ή λίγο χαρτί κουζίνας. 4. Συνεχίστε με τα βήματα 2 έως 4 της προηγούμενης κατηγορίας «Καθημερινοί λεκέδες στη γυάλινη επιφάνεια». | <ul style="list-style-type: none"> • Απομακρύνετε τους λεκέδες που έχουν μείνει από ζάχαρη, φαγητά που έχουν λιώσει ή χυθεί το συντομότερο δυνατό. Εάν αυτοί οι λεκέδες κρυσώσουν πάνω στο γυαλί, ίσως είναι δύσκολο να καθαριστούν ή μπορεί να προκαλέσουν μόνιμη βλάβη στη γυάλινη επιφάνεια. • Κίνδυνος να κοπείτε: αν αφαιρεθεί το προστατευτικό κάλυμμα, η λεπίδα της ξύστρας είναι πολύ αιχμηρή. Πρέπει να τη χρησιμοποιείτε με πολλή προσοχή και να την αποθηκεύετε σε ασφαλές μέρος όπου δεν φτάνουν παιδιά. |
| Φαγητά που έχουν χυθεί στα κουμπιά αφής | <ol style="list-style-type: none"> 1. Κλείστε την παροχή ρεύματος προς την επιφάνεια εστιών. 2. Απορροφήστε ό,τι έχει χυθεί. 3. Καθαρίστε την περιοχή των κουμπιών αφής με ένα καθαρό, νωπό σφουγγάρι ή πανί. 4. Σκουπίστε καλά την περιοχή με χαρτί κουζίνας. 5. Αποκαταστήστε την παροχή ρεύματος προς την επιφάνεια εστιών. | <ul style="list-style-type: none"> • Εάν έχει πέσει υγρό στα κουμπιά αφής, μπορεί να ακουστεί ένας χαρακτηριστικός ήχος (μπιπ) από την επιφάνεια εστιών και να απενεργοποιηθεί αυτόματα, διακόπτοντας και τη λειτουργία των κουμπιών αφής. Βεβαιωθείτε ότι έχετε στεγνώσει την περιοχή με τα κουμπιά αφής πριν ενεργοποιήσετε ξανά την επιφάνεια εστιών. |

Ιδέες και συμβουλές

| Πρόβλημα | Πιθανές αιτίες | Τι να κάνετε |
|--------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Η επιφάνεια εστιών δεν ενεργοποιείται. | Δεν υπάρχει παροχή ρεύματος. | Βεβαιωθείτε ότι η επιφάνεια εστιών είναι συνδεδεμένη στην παροχή ρεύματος και είναι ενεργοποιημένη. Ελέγξτε εάν έχει γίνει διακοπή ρεύματος στο σπίτι ή την περιοχή σας. Εάν έχετε ελέγξει τα πάντα και το πρόβλημα επιμένει, επικοινωνήστε με έναν εξειδικευμένο τεχνικό. |
| Τα κουμπιά αφής δεν ανταποκρίνονται. | Τα κουμπιά αφής είναι κλειδωμένα. | Ξεκλειδώστε τα κουμπιά αφής. Ανατρέξτε στην ενότητα «Πώς χρησιμοποιείται η κεραμική εστία» για οδηγίες. |
| Είναι δύσκολο να χειριστείτε τα κουμπιά αφής. | Μπορεί να έχει πέσει λίγο νερό πάνω στα κουμπιά, ή ίσως χρησιμοποιείτε τα ακροδάχτυλά σας για να πατήσετε τα κουμπιά αφής. | Βεβαιωθείτε ότι η περιοχή των κουμπιών αφής είναι στεγνή, και πατήστε τα κουμπιά αφής με τα «μαξιλαράκια» των δακτύλων σας. |
| Το γυαλί χαράσσεται. | Μαγειρικά σκεύη με αιχμηρά άκρα. Χρησιμοποιείτε ακατάλληλα και τραχιά σφουγγαράκια ή ακατάλληλα προϊόντα καθαρισμού. | Χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με επίπεδο και λείο πάτο. Βλ. ενότητα «Επιλέξτε τα σωστά μαγειρικά σκεύη» & ενότητα «Φροντίδα και καθαρισμός». |
| Κάποια τηγάνια κάνουν περιέργους ήχους σαν «κλικ» ή κάπως τρίζουν. | Αυτό μπορεί να οφείλεται στην κατασκευή των μαγειρικών σκευών σας (επιστρώσεις διαφορετικών μετάλλων που δονούνται διαφορετικά). | Είναι φυσιολογικό να συμβαίνει αυτό στα μαγειρικά σκεύη και δεν σημαίνει ότι υπάρχει κάποιο πρόβλημα. |

Τεχνικές προδιαγραφές

| | |
|---------------------------------|-----------------------------------------|
| Κεραμική εστία | BVC6005 / WVC6005/OBVC 605Z/BVC SL 6005 |
| Μάτια μαγειρέματος | 4 μάτια |
| Τάση τροφοδοσίας | 220-240V~ 50/60Hz |
| Εγκατεστημένη ηλεκτρική ισχύς | 6400W |
| Μέγεθος προϊόντος Β×Π×Υ (mm) | 590×520×50 |
| Διαστάσεις εντοιχισμού Α×Β (mm) | 560×490 |

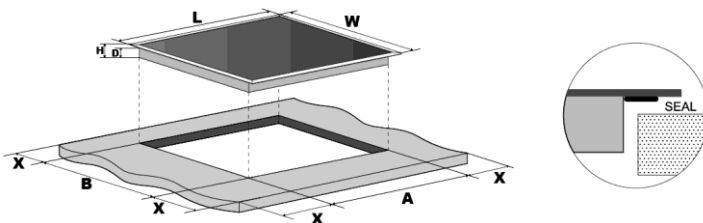
Το βάρος και οι διαστάσεις αναφέρονται κατά προσέγγιση. Προσπαθούμε διαρκώς να βελτιώνουμε τα προϊόντα μας, κι έτσι ενδέχεται να αλλάξουμε τις προδιαγραφές και τα σχέδια χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση.

Εγκατάσταση

Επιλογή εξοπλισμού εγκατάστασης

- Κόψτε τον πάγκο εργασίας σύμφωνα με τις διαστάσεις του σχεδιαγράμματος.
- Για λόγους εγκατάστασης και χρήσης, γύρω από την οπή πρέπει να υπάρχει ελάχιστος χώρος 50mm.
- Βεβαιωθείτε ότι το πάχος του πάγκου εργασίας είναι τουλάχιστον 30mm. Για τον πάγκο εργασίας επιλέξτε ένα υλικό που αντέχει στη θερμοκρασία, για να αποφύγετε μεγαλύτερες παραμορφώσεις λόγω της θερμικής ακτινοβολίας από το πλαίσιο εστιών. Όπως φαίνεται παρακάτω:

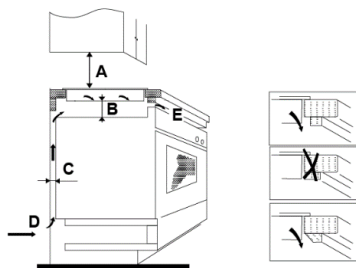
Προειδοποίηση: Το υλικό του πάγκου εργασίας πρέπει να χρησιμοποιεί εμποτισμένο ξύλο ή άλλο μονωτικό υλικό.



| | L(mm) (μήκος) | W(mm) (πλάτος) | H(mm) (ύψος) | D(mm) (βάθος) | A(mm) | B(mm) | X(mm) |
|--|------------------|-------------------|-----------------|------------------|-------|-------|--------|
| | 590 | 520 | 50 | 46 | 560 | 490 | 50 min |

Σε κάθε περίπτωση, βεβαιωθείτε ότι η εστία αερίζεται σωστά και ότι δεν φράσσονται η είσοδος και η έξοδος του αέρα. Βεβαιωθείτε ότι η εστία βρίσκεται σε καλή κατάσταση λειτουργίας. Όπως φαίνεται παρακάτω:

Σημείωση: Η απόσταση ασφαλείας ανάμεσα στο πλαίσιο εστιών και τα ντουλάπια πάνω από το πλαίσιο εστιών πρέπει να είναι τουλάχιστον 760mm.



| A(mm) | B(mm) | C(mm) | D | E |
|-------|--------|--------|--------------|-----------------|
| 760 | 50 min | 20 min | Είσοδος αέρα | Έξοδος αέρα 5mm |

Πριν τοποθετήσετε την εστία, βεβαιωθείτε ότι:

- Ο πάγκος εργασίας είναι ευθυγραμμισμένος και επίπεδος, καθώς και ότι δεν υπάρχουν δομικά εμπόδια στις απαιτήσεις χώρου.
- Ο πάγκος εργασίας είναι κατασκευασμένος από υλικό που αντέχει στη θερμοκρασία.
- Εάν η εστία τοποθετηθεί πάνω από φούρνο, ο φούρνος πρέπει να διαθέτει ενσωματωμένο ανεμιστήρα ψύξης.
- Η εγκατάσταση πρέπει να συμμορφώνεται με τις απαιτήσεις αποστάσεων, τα ισχύοντα πρότυπα και τους κανονισμούς.
- Η μόνιμη καλωδίωση που έχει εγκατασταθεί περιλαμβάνει έναν διακόπτη απομόνωσης που προσφέρει πλήρη αποσύνδεση από την κεντρική παροχή ρεύματος, σύμφωνα με τους τοπικούς κανονισμούς και τις διατάξεις καλωδίωσης.
- Ο διακόπτης απομόνωσης πρέπει να είναι εγκεκριμένου τύπου και να παρέχει διαχωρισμό με διάκενο αέρα 3mm σε όλους τους πόλους (ή σε όλους τους ενεργούς αγωγούς [φάσης], εφόσον επιτρέπεται αυτή η παραλλαγή των απαιτήσεων βάσει των τοπικών κανόνων καλωδίωσης).
- Ο διακόπτης απομόνωσης θα είναι εύκολα προσβάσιμος για τον πελάτη αφού τοποθετηθεί η εστία.
- Εάν έχετε αμφιβολίες για την εγκατάσταση, απευθυνθείτε στις τοπικές οικοδομικές αρχές και ανατρέξτε στους σχετικούς κανονισμούς.
- Χρησιμοποιείτε φινίρισμα που αντέχει στη θερμοκρασία και καθαρίζεται εύκολα (π.χ. κεραμικά πλακάκια) για την επιφάνεια του τοίχου γύρω από την εστία.

Αφού τοποθετήσετε την εστία, βεβαιωθείτε ότι:

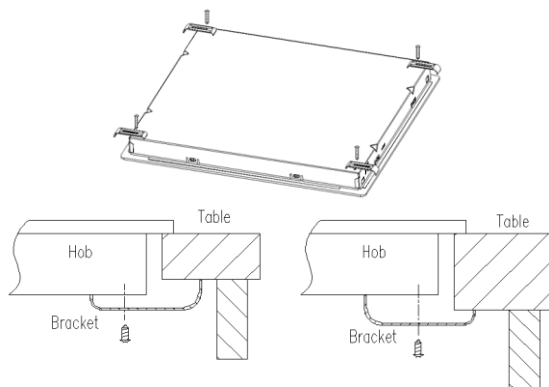
- Το καλώδιο τροφοδοσίας δεν είναι προσβάσιμο από τα συρτάρια ή τις πόρτες των ντουλαπιών.
- Υπάρχει επαρκής ροή αέρα από τον εξωτερικό χώρο των επίπλων έως τη βάση της εστίας.
- Εάν η εστία είναι εγκατεστημένη πάνω από συρτάρια ή ντουλάπια, κάτω από τη βάση της εστίας τοποθετείται ένα φράγμα θερμικής προστασίας.
- Ο πελάτης έχει εύκολη πρόσβαση στον διακόπτη απομόνωσης.

Πριν από την τοποθέτηση των βραχιόνων στερέωσης

Η μονάδα πρέπει να τοποθετείται σε σταθερή και λεία επιφάνεια (χρησιμοποιήστε τη συσκευασία). Μην ασκείτε δύναμη στις διατάξεις ελέγχου που εξέρχουν από την εστία.

Τοποθέτηση των βραχιόνων στερέωσης

- Η μονάδα πρέπει να τοποθετείται σε σταθερή και λεία επιφάνεια (χρησιμοποιήστε τη συσκευασία). Μην ασκείτε δύναμη στις διατάξεις ελέγχου που εξέρχουν από την εστία.
- Στερεώστε την εστία στον πάγκο εργασίας βιδώνοντας τέσσερις βραχιόνες στο κάτω μέρος της εστίας (βλ. εικόνα) μετά την εγκατάσταση.
- Προσαρμόστε τη θέση των βραχιόνων ανάλογα με το πάχος κάθε πάγκου εργασίας.

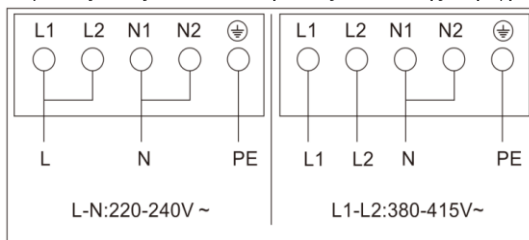


Προσοχή!

- Η τοποθέτηση της εστίας πρέπει να γίνεται μόνο από καταρτισμένο προσωπικό ή τεχνικούς. Έχουμε επαγγελματίες στη διάθεσή σας. Δεν πρέπει να εκτελείτε μόνος/η τις εργασίες εγκατάστασης.
- Η εστία δεν πρέπει να τοποθετείται σε εξοπλισμό ψύξης, πλυντήρια πιάτων ή περιστροφικά στεγνωτήρια.
- Η εστία πρέπει να τοποθετείται κατά τέτοιο τρόπο που να διασφαλίζεται καλύτερη θερμική ακτινοβολία για καλύτερη αξιοπιστία.
- Ο τοίχος και η επαγωγική επιφάνεια πάνω από τον πάγκο εργασίας πρέπει να αντέχουν στη θερμότητα.
- Προς αποφυγή ενδεχόμενης βλάβης, η πολυστρωματική κατασκευή και το συγκολλητικό μέσο πρέπει να είναι ανθεκτικά στη θερμότητα.
- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή.
- Αυτό το κεραμικό μπορεί να συνδέεται μόνο σε σύστημα παροχής με σύνθετη αντίσταση έως 0,427 ohm. Εάν χρειαστεί, συμβουλευτείτε τον πάροχό σας για πληροφορίες σχετικά με τη σύνθετη αντίσταση του συστήματος.

Σύνδεση της εστίας στην κεντρική παροχή ρεύματος

Η σύνδεση στην παροχή ρεύματος πρέπει να γίνεται σύμφωνα με τα σχετικά πρότυπα ή με διακόπτη κυκλώματος ενός πόλου. Ο τρόπος σύνδεσης περιγράφεται παρακάτω.



- Εάν το καλώδιο έχει υποστεί βλάβη ή χρειάζεται αντικατάσταση, τις σχετικές εργασίες πρέπει να αναλάβει ένας τεχνικός εξυπηρέτησης μετά την πώληση, με τα κατάλληλα εργαλεία προς αποφυγή ατυχημάτων.
- Εάν η συσκευή συνδέεται απευθείας στην κεντρική παροχή ρεύματος, πρέπει να τοποθετηθεί ολοπολικός διακόπτης κυκλώματος με ελάχιστο διάκενο 3mm μεταξύ των επαφών.
- Ο υπεύθυνος εγκατάστασης οφείλει να διασφαλίσει ότι έχει γίνει σωστή ηλεκτρική σύνδεση και σύμφωνα με τους κανονισμούς ασφαλείας.
- Το καλώδιο δεν πρέπει να λυγίζει ή να συμπιέζεται.
- Το καλώδιο πρέπει να ελέγχεται τακτικά και να αντικαθίσταται μόνο από καταρτισμένα άτομα.



ΤΡΟΠΟΣ ΑΠΟΡΡΙΨΗΣ:

Μην πετάξετε αυτό το προϊόν μαζί με τα αστικά απορρίμματα χωρίς διαλογή. Πρέπει να γίνεται ξεχωριστή διαλογή αυτών των απορριμμάτων, ώστε να υποβάλλονται σε ειδική επεξεργασία.

Αυτή η συσκευή φέρει τη σήμανση που προβλέπεται βάσει την ευρωπαϊκής οδηγίας 2012/19/EK για τα ανόβλητα ελεφτρωτού φατ ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΕΕ). Διασφαλίζοντας ότι αυτή η συσκευή απορρίπτεται με σωστό τρόπο, συμβάλλετε στην προστασία του περιβάλλοντος και της ανθρώπινης υγείας, που θα διέτρεχαν κίνδυνο σε περίπτωση διάθεσης της συσκευής με λάθος τρόπο.

Το σύμβολο που φέρει το προϊόν σημαίνει ότι δεν μπορεί να διατίθεται όπως τα οικιακά απόβλητα. Πρέπει να μεταφέρεται σε ένα σημείο συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών προϊόντων.

Αυτή η συσκευή πρέπει να απορρίπτεται με ειδικό τρόπο. Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με την επεξεργασία, την ανάκτηση και την ανακύκλωση αυτού του προϊόντος, επικοινωνήστε με το τοπικό συμβούλιο, την υπηρεσία διάθεσης οικιακών απορριμμάτων ή το κατάστημα από όπου το αγοράσατε.

Για πιο αναλυτικές πληροφορίες σχετικά με την επεξεργασία, την ανάκτηση και την ανακύκλωση του προϊόντος, επικοινωνήστε με τον δήμο, την υπηρεσία διάθεσης οικιακών απορριμμάτων ή το κατάστημα από όπου το αγοράσατε.

Ceramic Hob

Instruction Manual / Installation Manual

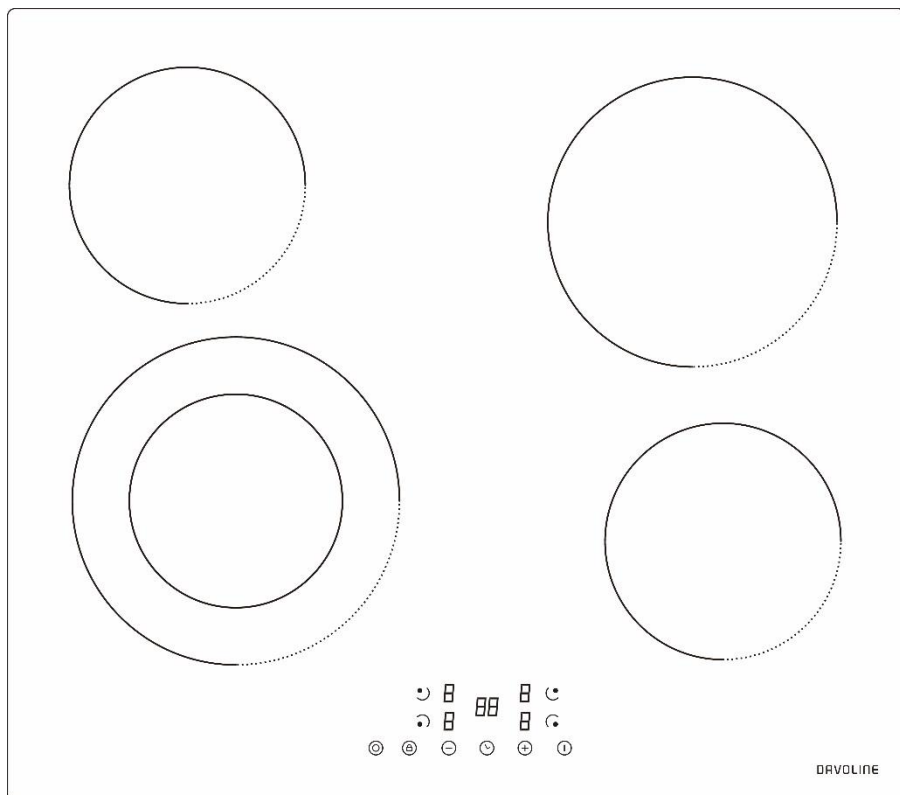
MODEL:

BVC6005

WVC6005

OBVC 605Z

BVC SL 6005



SAFETY WARNINGS

PLEASE READ THE FOLLOWING INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE APPLIANCE.

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.
- Means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- 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.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.
- Regarding the details of installation, please refer to the section <Installation>.

Operation and maintenance

Electrical Shock Hazard

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

Health Hazard

- This appliance complies with electromagnetic safety standards.

Hot Surface Hazard

- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the 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
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

Cut Hazard

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

Important safety instructions

- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls).
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.

- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or people 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 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.

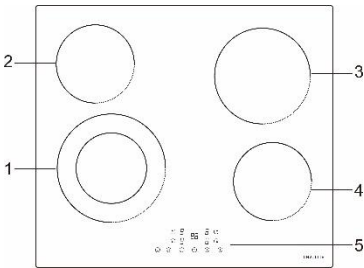
- Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience 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.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short-term cooking process has to be supervised continuously.
- Power cord can't accessible after installation.

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.

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

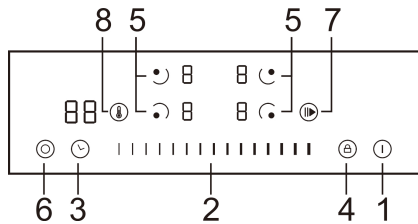
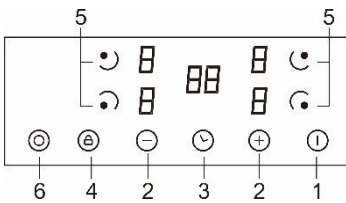
Product Overview

Top View



- | |
|----------------------------|
| 1. max. 1100 / 2200 W zone |
| 2. max. 1200 W zone |
| 3. max. 1800 W zone |
| 4. max. 1200 W zone |
| 5. Control panel |

The Control Panel



- | | |
|-----------------------|------------------------|
| 1. ON/OFF switch | 4. Child lock |
| 2. Select power level | 5. Select heating zone |
| 3. Setting the timer | 6. Dual zone |
| 7. Pause function | 8. Keep warm function |

Product Information

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

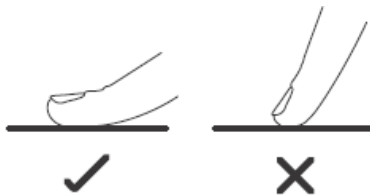
The hob centers on customers and adopts personalized design. The hob has safe and reliable performances, making your life comfortable and enabling to fully enjoy the pleasure from life.

Before using your New Hob

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

Using the Touch Controls

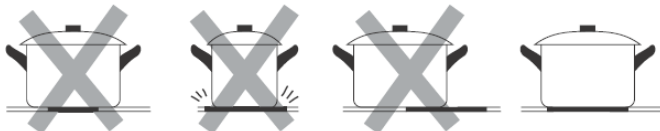
- The controls respond to touch, so you don’t need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin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



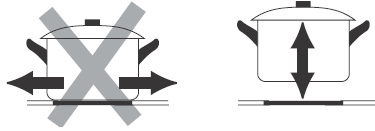
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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




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



Using your Hob

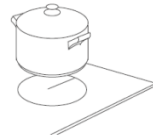
To start cooking

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

1. Touch the ON/OFF  switch. all the indicators show “-”



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 is clean and dry.

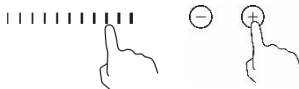


3. Touching the heating zone selection control, and an indicator next to the key will flash.



4. Select a heat setting by touching the power level control.

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



When you have finished cooking

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



2. Turn the cooking zone off by touching “-”. Make sure the display shows”0”.



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



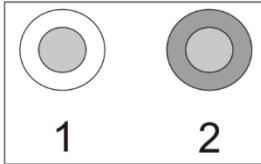
4. Beware of hot surfaces

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



Dual Zone Function

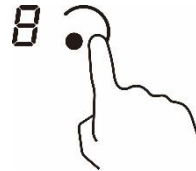
• The dual cooking zone has two cooking areas that you can use a central section and an outer section. You can use the central section (1) independently or both sections (2) at once.



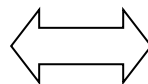
Zone 1#

Activate the double zone (e.g. power level is 6)


1. Press the heating zone selection control of the double loop heating zone,



2. The power level indicator flash, then press “◎”, after 5 seconds, the indicator stop flash, the double loop function is activate, and power level shows “6” and “=” alternately.



Deactivate the double zone

1. Press the heating zone selection control of the double loop heating zone, the power level indicator flash, then press  , the double loop function will be cancelled, and power level return to “6” .

Note:

1. The function only works in 1# cooking zone.
2. You can select the function from level 1 to level 9.


Locking the Controls

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

To lock the controls

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

To unlock the controls

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



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

Residual Heat Warning

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

Auto Shutdown

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

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

Using the Timer

You can use the timer in two different ways:

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

Using the Timer as a Minute Minder

1. Make sure the cooktop is turned on. And zone selection key is not activated (zone indication ‘-’ is not blinking).

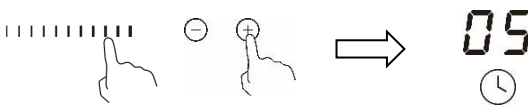
Note: You can set minute minder before or after cooking zone power setting finished.



2. Touch timer key, “00” will show in the timer display and “0” will blink.



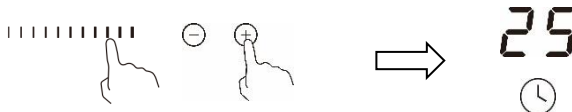
3. Set the time by touching “+” “-”. (e.g.5)



4. Touch timer control again, then “0” will flash.



5. Set the time by touching the slider control or “+” “-”, (e.g.2), now the timer you set is 25 minutes.



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

7. Buzzer will bips for 30 seconds and the timer indicator shows “- - “ when the setting time finished.



Using the timer to switch off one or more cooking zones

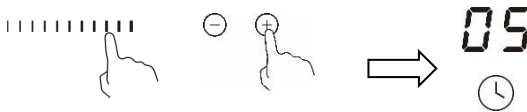
1. Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for.



2. Touch timer control, the “00” will show in the timer display. and the “0” flashes.



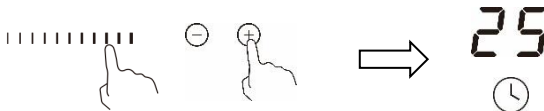
3. Set the time by touching “+”“-”. (e.g.5)



4. Touch timer control again, the “0” will flash.



5. Set the time by touching “+”“-”(e.g.2), now the timer you set is 25 minutes.



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

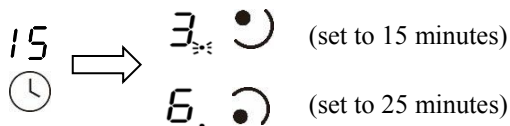
NOTE: There will be a red dot in the right bottom corner of power level indication which indicating that zone is selected.

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

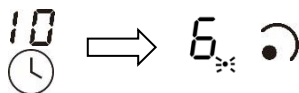
Note: Other cooking zones will keep operating if they are turned on previously.

If the timer is set on more than one zone:

1. When you set timer for several cooking zones, red dots of the relevant cooking zones are indicated. The timer display shows the min. timer. The dot of the corresponding zone blinks.



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.



Note: 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 indicator will flash.



3. Touching “-” to set the timer to “00”, the timer is cancelled.

Using Keep warm function BVC SL 6005

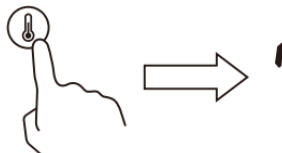
This function is suitable for melting chocolate or butter and for keeping food warm.

Activate Keep Warm function

1. Select the cooking zone you want to set.



2. Press the Keep warm key. Display will show “/”.



Cancel Keep Warm function

1. Press the cooking zone selection.



2. Press the power level selection to select the power level you want to set.

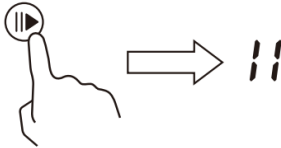


Using Pause function BVC SL 6005

Cooking can be interrupted briefly with the Pause button.

To activate Pause function

Press the Pause key. All display will show “//”.



To cancel Pause function

Press the Pause key again, to cancel the pause function.



Cooking Guidelines



Take care when frying as the oil and fat heat up very quickly, particularly if you're using Boost. 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 power setting.
- Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.
- Minimise the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through.

Simmering, cooking rice

- Simmering occurs below boiling point, at around 85°C, when bubbles are just rising occasionally to the surface of the cooking liquid. It is the key to delicious soups and tender stews because the flavours develop without overcooking the food. You should also cook egg-based and flourthickened sauces below boiling point.
- Some tasks, including cooking rice by the absorption method, may require a setting higher than the lowest setting to ensure the food is cooked properly in the time recommended.

Searing steak

To cook juicy flavoursome steaks:

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

For stir-frying

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

Heat Settings

| Heat setting | Suitability |
|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 - 2 | <ul style="list-style-type: none">• delicate warming for small amounts of food• melting chocolate, butter, and foods that burn quickly• gentle simmering• slow warming |
| 3 - 4 | <ul style="list-style-type: none">• reheating• rapid simmering• cooking rice |
| 5 - 6 | <ul style="list-style-type: none">• pancakes |
| 7 - 8 | <ul style="list-style-type: none">• sauteing• cooking pasta |
| 9 | <ul style="list-style-type: none">• stir-frying• searing• bringing soup to the boil• boiling water |

Care and Cleaning

| What? | How? | Important! |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass) | <ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off. 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the cooktop back on. | <ul style="list-style-type: none"> • When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained. |
| Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass | <p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for ceramic glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above. | <ul style="list-style-type: none"> • Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children. |
| Spillovers on the touch controls | <ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off. 2. Soak up the spill 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch the power to the cooktop back on. | <ul style="list-style-type: none"> • The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on. |

Hints and Tips

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

Technical Specification

| | |
|---------------------------------|-----------------------------------------|
| Ceramic Hob | BVC6005 / WVC6005/OBVC 605Z/BVC SL 6005 |
| Cooking Zones | 4 Zones |
| Supply Voltage | 220-240V~ 50/60Hz |
| Installed Electric Power | 6400W |
| Product Size D×W×H(mm) | 590×520×50 |
| Building-in Dimensions A×B (mm) | 560×490 |

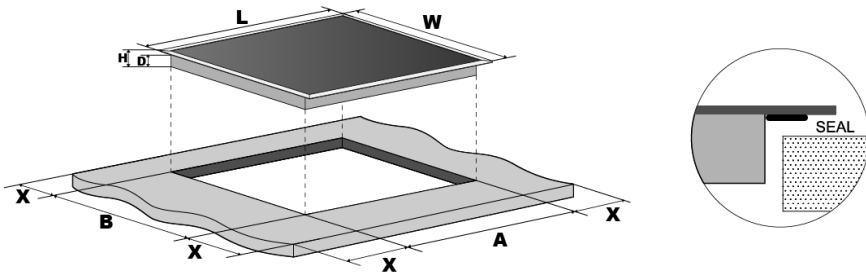
Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice.

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 hotplate. As shown below:

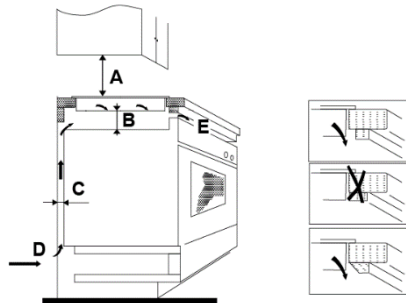
Warning: The work surface material must use the impregnated wood or other insulation material.



| | L(mm) | W(mm) | H(mm) | D(mm) | A(mm) | B(mm) | X(mm) |
|--|-------|-------|-------|-------|-------|-------|--------|
| | 590 | 520 | 50 | 46 | 560 | 490 | 50 min |

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 work state. As shown below

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



| A(mm) | B(mm) | C(mm) | D | E |
|-------|--------|--------|------------|--------------|
| 760 | 50 min | 20 min | Air intake | Air exit 5mm |

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 3mm 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

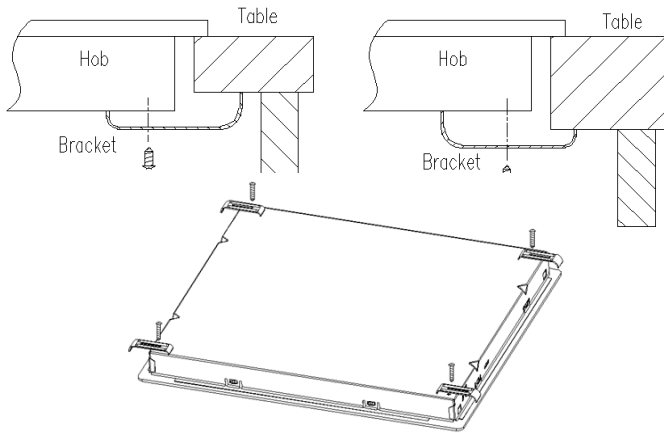
- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of air from outside the cabinetry to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- The isolating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

Locating the fixing brackets

- The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.
- Fix the hob on the work surface by screw four brackets on the bottom of hob (see picture) after installation.
- Adjust the bracket position to suit for different work surface's thickness.

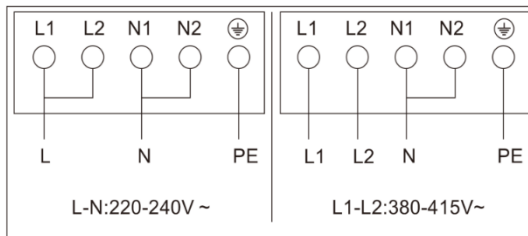


Cautions

- The hob must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
- The hob shall not be mounted to cooling equipment, dishwashers and rotary dryers.
- The hob shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
- The wall and induced heating zone above the work surface shall withstand heat.
- To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
- A steam cleaner is not to be used.
- This ceramic can be connected only to a supply with system impedance no more than 0.427 ohm. In case necessary, please consult your supply authority for system impedance information.

Connecting the hob to the mains power supply

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



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



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

This appliance is labeled in compliance with European directive 2012/19/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.

V2.0