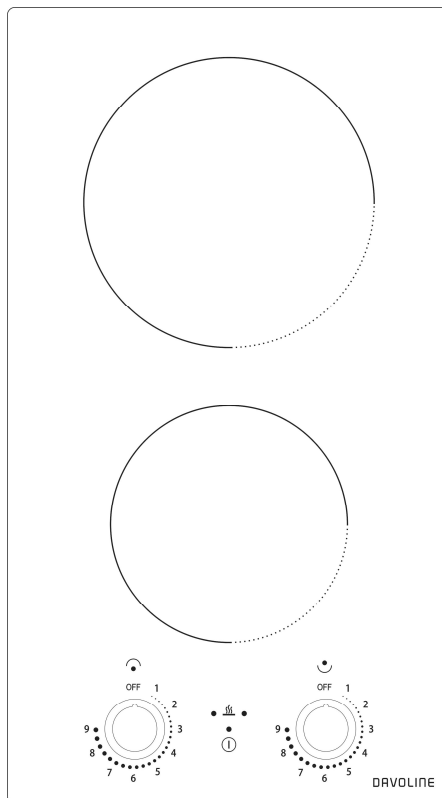


# Ηλεκτρική εστία

## Εγχειρίδιο οδηγιών / Εγχειρίδιο εγκατάστασης

**ΜΟΝΤΕΛΟ:**

**DVC29K**



# **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 κρυσώσει 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 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 κάποιο άλλο αρμόδιο άτομο προς αποφυγή κινδύνων.
- Η συσκευή προορίζεται για χρήση αποκλειστικά σε οικιακό περιβάλλον! Η εγγύηση του κατασκευαστή δεν καλύπτει κανενός 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 συσκευή, 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.
- Μην χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή.
- Η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση μέσω εξωτερικού

χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστού συστήματος απομακρυσμένου ελέγχου.

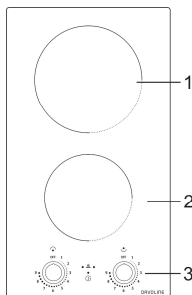
- ΠΡΟΣΟΧΗ: Χρειάζεται επίβλεψη κατά το μαγείρεμα. Όταν το μαγείρεμα είναι μικρής διάρκειας, χρειάζεται διαρκής επίβλεψη.
- Το καλώδιο τροφοδοσίας δεν είναι προσβάσιμο έπειτα από την εγκατάσταση.

**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.

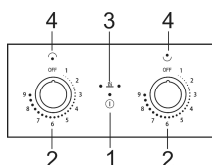
## Επισκόπηση προϊόντος

### Κάτοψη



1. Μάτι 1700 W μέγιστο
2. Μάτι 1200 W μέγιστο
3. Πίνακας ελέγχου

### Πίνακας ελέγχου



1. Διακόπτης ON/OFF
2. Επιλογή έντασης θερμοκρασίας
3. Ένδειξη θερμοκρασίας
4. Περιοχή μαγειρέματος



## Πληροφορίες προϊόντος

Η κεραμική εστία καλύπτει πολλές διαφορετικές μαγειρικές απαιτήσεις χάρη στη θέρμανση με αντίσταση, τη διάταξη ελέγχου με μικρο-υπολογιστή και την επιλογή πολλαπλών εντάσεων. Είναι η ιδανική επιλογή για τη σύγχρονη οικογένεια.

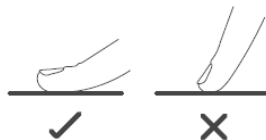
Η εστία επικεντρώνεται στον πελάτη και αποκτά εξατομικευμένη σχεδίαση. Η απόδοση της εστίας είναι ασφαλής και αξιόπιστη, διευκολύνει την καθημερινότητα και σας επιτρέπει να απολαύσετε τις χαρές της ζωής.

## Πριν χρησιμοποιήσετε τη νέα εστία

- Διαβάστε το εγχειρίδιο, δίνοντας ιδιαίτερη προσοχή στην ενότητα «Προειδοποιήσεις ασφαλείας».
- Εάν στην επαγωγική ή 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.



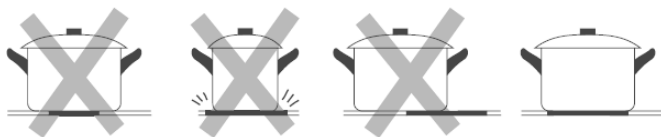
## Επιλέξτε τα σωστά μαγειρικά σκεύη

Μη χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με οδοντωτά άκρα ή κυρτό πάτο.

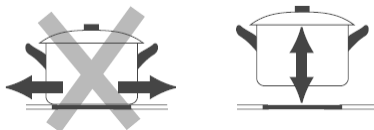


Βεβαιωθείτε ότι ο πάτος των μαγειρικών σκευών σας είναι λείος, εδράζει στη γυάλινη επιφάνεια και έχει ίδιο μέγεθος με το μάτι όπου μαγειρεύετε. Το μαγειρικό σκεύος

πρέπει πάντοτε να βρίσκεται στο κέντρο του ματιού.




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



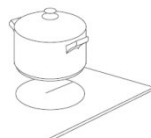
## Πώς χρησιμοποιείται η εστία

### Για να αρχίσετε το μαγείρεμα:

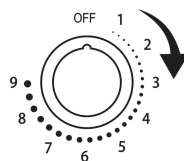
1. Πατήστε το διακόπτη ON/OFF  και θα ανάψει η σχετική ένδειξη.



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.



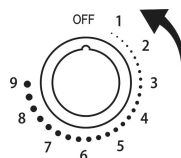
3. Επιλέξτε τον διακόπτη του ματιού που θέλετε να ανάψετε. Περιστρέψτε τον διακόπτη για να επιλέξετε την ένταση της θερμοκρασίας.



- 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 τον διακόπτη του ματιού που θέλετε να σβήσετε. Γυρίστε τον διακόπτη στο «0».



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



**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Εάν σβήσετε την εστία πατώντας απευθείας το κουμπί ON/OFF, δηλ. χωρίς να γυρίσετε τον διακόπτη στο «0», η εστία δεν θα μπορεί να λειτουργήσει την επόμενη φορά που θα την ενεργοποιήσετε. Θα πρέπει πρώτα να γυρίσετε τον διακόπτη για να ενεργοποιήσετε το μάτι, κι έπειτα να τον γυρίσετε για να επιλέξετε την επιθυμητή ένταση θερμοκρασίας.

## Προειδοποίηση υπολειπόμενης θερμότητας

Εφόσον έχει περάσει κάποια ώρα με την εστία αναμμένη, θα υπάρχει υπολειπόμενη θερμότητα. Σε αυτήν την περίπτωση, ανάβει η ένδειξη θερμότητας προειδοποιώντας να μην πλησιάζετε. Μόλις η επιφάνεια κρυώσει και φτάσει σε ασφαλή θερμοκρασία, η ένδειξη θα σβήσει. Επίσης, μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως λειτουργία εξοικονόμησης ενέργειας· αξιοποιήστε την αν θέλετε να ζεσάνετε λίγο ακόμα το τηγάνι σας.



## 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<br>χρονοδιακόπτης λειτουργίας<br>(ώρες) | 8 | 8 | 8 | 4 | 4 | 4 | 2 | 2 | 2 |

## Οδηγίες μαγειρικής

Χρειάζεται προσοχή στο τηγάνισμα, καθώς το λάδι και το λίπος θερμαίνονται πολύ γρήγορα. 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 σουπές και βραστά κατσαρόλας, καθώς με αυτόν τον τρόπο οι γεύσεις αποκτούν ένταση και δεν παρανήνεται 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"> <li>• να ζεστάνετε προσεκτικά μικρές ποσότητες φαγητού</li> <li>• να λιώσετε σοκολάτα, βούτυρο και φαγητά που καίγονται εύκολα</li> <li>• να σιγοβράσετε το φαγητό</li> <li>• να ζεστάνετε σιγά σιγά το φαγητό</li> </ul> |
| 3 - 4               | <ul style="list-style-type: none"> <li>• ξαναζέσταμα</li> <li>• γρήγορο σιγοβράσιμο</li> <li>• μαγείρεμα ρυζιού</li> </ul>   |
| 5 - 6               | <ul style="list-style-type: none"> <li>• τηγανίτες</li> </ul>  |
| 7 - 8               | <ul style="list-style-type: none"> <li>• σοτάρισμα</li> <li>• μαγείρεμα ζυμαρικών</li> </ul>   |
| 9                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• στιπ-φράι</li> <li>• θωράκισμα</li> <li>• να φέρετε τις σούπες σε σημείο βρασμού</li> <li>• να βράσετε νερό</li> </ul>  |

## 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"> <li>1. Κλείστε την παροχή ρεύματος προς την επιφάνεια εστιών.</li> <li>2. Βάλτε ειδικό καθαριστικό εστιών ενώ το γυαλί είναι ακόμη χλιαρό (αλλά δεν καίει!)</li> <li>3. Ξεπλύνετε και στεγνώστε με ένα καθαρό πανί ή με χαρτί κουζίνας.</li> <li>4. Αποκαταστήστε την παροχή ρεύματος προς την επιφάνεια εστιών.</li> </ol> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• Τα σκληρά συρμάτινα σφουγγαράκια, κάποια νάilon σφουγγαράκια και ορισμένα σκληρά/λειαντικά προϊόντα καθαρισμού μπορεί να γδάρουν τη γυάλινη επιφάνεια. Πάντοτε διαβάστε την ετικέτα για να ελέγχετε εάν το προϊόν καθαρισμού ή το σφουγγάρι σας είναι κατάλληλο για χρήση.</li> <li>• Μην αφήνετε υπολείμματα των προϊόντων καθαρισμού στην επιφάνεια εστιών, διότι μπορεί να λεκιαστεί η γυάλινη επιφάνεια.</li> </ul> |

|  |  |  |
|--|--|--|
| <p>Φαγητά που υπερχείλισαν ή έλιωσαν και σταγόνες λιωμένης ζάχαρης που έχουν πέσει στη γυάλινη επιφάνεια</p> | <p>Απομακρύνετε τα αμέσως με μια σπάτουλα ή με μια ξύστρα κατάλληλη για κεραμικές εστίες, προσέχοντας μήπως τα μάτια παραμένουν ζεστά:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Κλείστε την επιτοίχια παροχή ρεύματος προς την επιφάνεια εστιών.</li> <li>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.</li> <li>3. Καθαρίστε τους λεκέδες ή όσα έχουν χυθεί με μια πετσέτα ή λίγο χαρτί κουζίνας.</li> <li>4. Συνεχίστε με τα βήματα 2 έως 4 της προηγούμενης κατηγορίας «Καθημερινοί λεκέδες στη γυάλινη επιφάνεια».</li> </ol> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• Κίνδυνος να κοπείτε: αν αφαιρεθεί το προστατευτικό κάλυμμα, η λεπίδα της ξύστρας είναι πολύ αιχμηρή. Πρέπει να τη χρησιμοποιείτε με πολλή προσοχή. Επίσης, πρέπει να την αποθηκεύετε σε ασφαλές μέρος όπου δεν φτάνουν παιδιά.</li> </ul> |
| <p>Φαγητά που έχουν χυθεί στα κουμπιά αφής</p>   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Κλείστε την παροχή ρεύματος προς την επιφάνεια εστιών.</li> <li>2. Απορροφήστε ό,τι έχει χυθεί.</li> <li>3. Καθαρίστε την περιοχή των κουμπιών αφής με ένα καθαρό, νεπό σφουγγάρι ή πανί.</li> <li>4. Στεγνώστε καλά την περιοχή με χαρτί κουζίνας.</li> <li>5. Αποκαταστήστε την παροχή ρεύματος προς την επιφάνεια εστιών.</li> </ol>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul>  |

## Ιδέες και συμβουλές

| Πρόβλημα   | Πιθανές αιτίες  | Τι να κάνετε  |
|--|---|---|
| <p>Η επιφάνεια εστιών δεν ενεργοποιείται.</p>        | <p>Δεν υπάρχει παροχή ρεύματος.</p>   | <p>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.</p> |
| <p>Τα κουμπιά αφής δεν ανταποκρίνονται.</p>          | <p>Τα κουμπιά αφής είναι κλειδωμένα.</p>  | <p>Ξεκλειδώστε τα κουμπιά αφής. Ανατρέξτε στην ενότητα «Πώς χρησιμοποιείται η κεραμική εστία» για οδηγίες.</p>  |
| <p>Είναι δύσκολο να χειριστείτε τα κουμπιά αφής.</p> | <p>Μπορεί να έχει πέσει λίγο νερό πάνω στα κουμπιά, ή ίσως χρησιμοποιείτε τα ακροδάχτυλά σας για να πατήσετε τα κουμπιά αφής.</p> | <p>Βεβαιωθείτε ότι η περιοχή των κουμπιών αφής είναι στεγνή και πατήστε τα κουμπιά αφής με τα «μαξιλάρια» των δακτύλων σας.</p>   |

|   |   |   |
|---|---|---|
| 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 (επιστρώσεις διαφορετικών μετάλλων που δονούνται διαφορετικά).  | Είναι φυσιολογικό να συμβαίνει αυτό στα μαγειρικά σκεύη και δεν σημαίνει ότι υπάρχει κάποιο πρόβλημα.   |
| Η επαγωγική εστία κάπως βουίζει όταν λειτουργεί σε υψηλή θερμοκρασία.   | Αυτό οφείλεται στην τεχνολογία της επαγωγικής εστίας μαγειρέματος.  | Είναι φυσιολογικό, αρκεί το βουητό να μειώνεται ή να εξαφανίζεται τελείως όταν χαμηλώνετε τη θερμοκρασία.   |
| Από την επαγωγική εστία ακούγεται ένας ήχος σαν να γυρνάει ανεμιστήρας.   | Έχει ενεργοποιηθεί ένας ανεμιστήρας ψύξης στην επαγωγική εστία, για να αποτραπεί ενδεχόμενη υπερθέρμανση των ηλεκτρονικών στοιχείων. Μπορεί να συνεχίσει να λειτουργεί ακόμη κι αφού κλείσετε την επαγωγική εστία.  | Πρόκειται για κάτι φυσιολογικό και δεν χρειάζεται να κάνετε τίποτα. Μην απενεργοποιήσετε την επιτοίχια παροχή ρεύματος προς την επαγωγική εστία ενώ λειτουργεί ο ανεμιστήρας.   |
| Τα μαγειρικά σκεύη δεν ζεσταίνονται κι αυτό εμφανίζεται στην οθόνη.   | Η επαγωγική εστία δεν μπορεί να ανιχνεύσει το μαγειρικό σκεύος, διότι δεν είναι κατάλληλο για μαγειρική σε επαγωγική εστία. Η επαγωγική εστία δεν μπορεί να ανιχνεύσει το μαγειρικό σκεύος, διότι είναι πολύ μικρό για το μάτι ή δεν είναι σωστά κεντραρισμένο. | Χρησιμοποιήστε ένα μαγειρικό σκεύος κατάλληλο για μαγειρική σε επαγωγική εστία. Βλ. ενότητα «Επιλέξτε τα σωστά μαγειρικά σκεύη». Τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος στο κέντρο και βεβαιωθείτε ότι ο πάτος του ταιριάζει με το μέγεθος του ματιού. |
| Η επαγωγική εστία ή κάποιο από τα μάτια απενεργοποιείται αναπάντεχα, ακούγεται ένας ήχος και εμφανίζεται ένας κωδικός σφάλματος (συνήθως εμφανίζονται εναλλάξ ένα ή δύο ψηφία στην ένδειξη του χρονοδιακόπτη μαγειρέματος). | Τεχνικό σφάλμα.   | Σημειώστε τα γράμματα και τους αριθμούς του κωδικού σφάλματος, κλείστε την επιτοίχια παροχή ρεύματος προς την επαγωγική εστία και επικοινωνήστε με έναν εξειδικευμένο τεχνικό.  |

## Τεχνικές προδιαγραφές

|                                 |                   |
|---------------------------------|-------------------|
| Μοντέλο                         | DVC29K            |
| Μάτια μαγειρέματος              | 2 μάτια           |
| Τάση τροφοδοσίας                | 220-240V~ 50/60Hz |
| Εγκατεστημένη ηλεκτρική ισχύς   | 2900W             |
| Μέγεθος προϊόντος B×Π×Υ (mm)    | 290×520×50        |
| Διαστάσεις εντοιχισμού A×B (mm) | 270×490           |

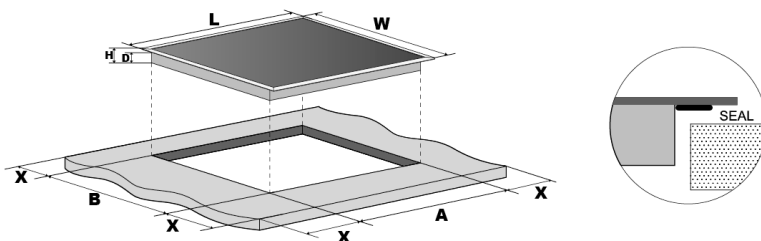
Το βάρος και οι διαστάσεις αναφέρονται κατά προσέγγιση. Προσπαθούμε διαρκώς να βελτιώνουμε τα προϊόντα μας, κι έτσι ενδέχεται να αλλάξουμε τις προδιαγραφές και τα σχέδια χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση.

## 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.



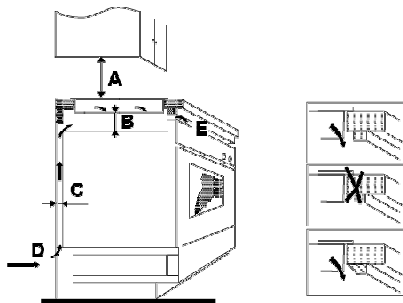
|         | L(mm)<br>(μήκος) | W(mm)<br>(πλάτος) | H(mm)<br>(ύψος) | D(mm)<br>(βάθος) | A(mm) | B(mm) | X(mm)  |
|---------|------------------|-------------------|-----------------|------------------|-------|-------|--------|
| AVM2520 | 290              | 520               | 50              | 46               | 270   | 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.

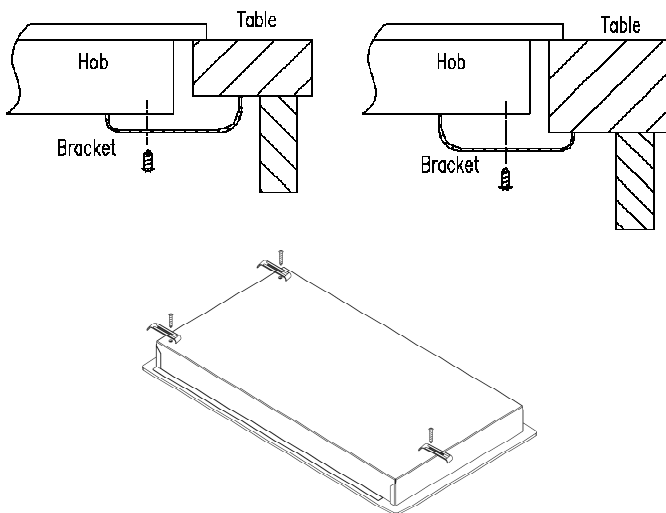
- Υπάρχει επαρκής ροή αέρα από τον εξωτερικό χώρο των επίπλων έως τη βάση της εστίας.
- Εάν η εστία είναι εγκατεστημένη πάνω από συρτάρια ή ντουλάπια, κάτω από τη βάση της εστίας τοποθετείται ένα φράγμα θερμικής προστασίας.
- Ο πελάτης έχει εύκολη πρόσβαση στον διακόπτη απομόνωσης.

## Πριν από την τοποθέτηση των βραχιόνων στερέωσης

Η μονάδα πρέπει να τοποθετείται σε σταθερή και λεία επιφάνεια (χρησιμοποιήστε τη συσκευασία). Μην ασκείται 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 2002/96/EK για τα απόβλητα ηλεκτρικού και 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.

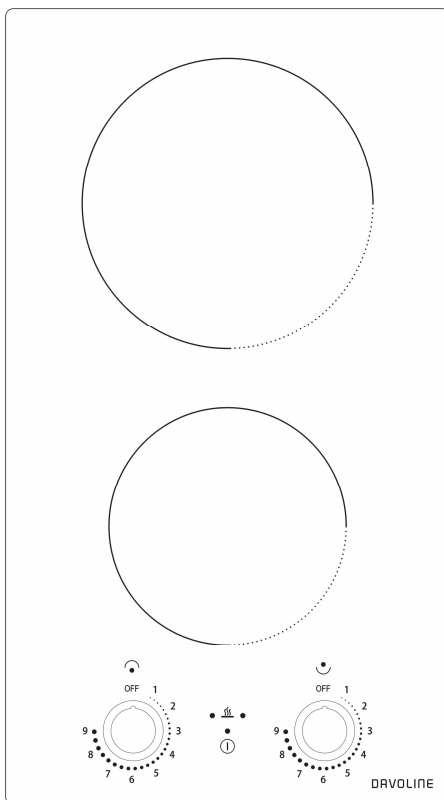
Για πιο αναλυτικές πληροφορίες σχετικά με την επεξεργασία, την ανάκτηση και την ανακύκλωση του προϊόντος, επικοινωνήστε με τον δήμο, την υπηρεσία διάθεσης οικιακών απορριμμάτων ή το κατάστημα από όπου το αγοράσατε.

# Electric Hob

## Instruction Manual / Installation Manual

**MODEL:**

**DVC29K**



# **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 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 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.

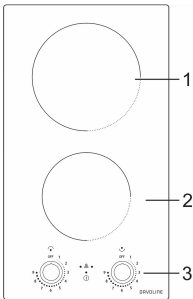
- Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience 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.
- **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.

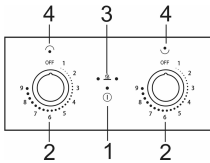
## Product Overview

### Top View



- 1. max. 1700 W zone
- 2. max. 1200 W zone
- 3. Control panel

### The Control Panel



- 1. ON/OFF switch
- 2. Select power level
- 3. Heating Indicator
- 4. Cooking Area

## Product Information

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

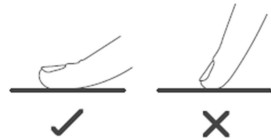
The hob centers on customers and adopts personalized design. The hob has safe and reliable performances, making your life comfortable and enabling to fully enjoy the pleasure from life.

## 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 Induction hob or ceramic hob.

## Using the Touch Controls

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

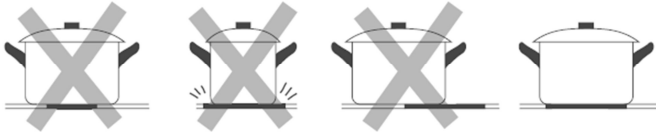


## Choosing the right Cookware

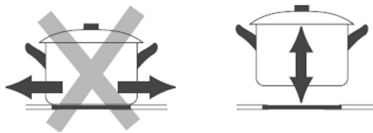
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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



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



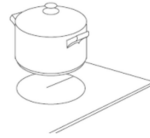
## Using your Hob

### To start cooking

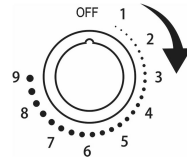
1. Touch the ON/OFF (1) switch, the indicator light up.



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. Choose the knob of which cooking zone you wish to power on. Rotate the knob to select the power level.

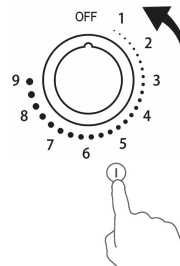


- If you don't choose a heat setting within 1 minute, the hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
- You can modify the heat setting at any time during cooking.

### When you have finished cooking

1. Choose the knob of which cooking zone you wish to turn off. Rotate the knob to "0".

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



NOTE: If you turn off the hob directly by touching the ON/OFF key, without rotating the knob to "0", the hob can't work when you turn it on again. You need to rotate the knob to activate the cooking zone first, then rotate to select the power level.

## Residual Heat Warning

When the hob has been operating for some time, there will be some residual heat. The heating indicator will shine to warn you to keep away from it. 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.

## 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:

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

## Cooking Guidelines

Take care when frying as the oil and fat heat up very quickly. 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**

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

## Care and Cleaning

| What?   | How?   | Important!  |
|---|--|---|
| <p>Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)</p> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch the power to the cooktop off.</li> <li>2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!)</li> <li>3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel.</li> <li>4. Switch the power to the cooktop back on.</li> </ol>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> <li>• Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.</li> </ul> |
| <p>Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass</p>   | <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"> <li>1. Switch the power to the cooktop off at the wall.</li> <li>2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop.</li> <li>3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel.</li> <li>4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.</li> </ol> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> </ul>  |
| <p>Spillovers on the touch controls</p>   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch the power to the cooktop off.</li> <li>2. Soak up the spill</li> <li>3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth.</li> <li>4. Wipe the area completely dry with a paper towel.</li> <li>5. Switch the power to the cooktop back on.</li> </ol>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul>  |



## Hints and Tips

| <b>Problem</b>  | <b>Possible causes</b>  | <b>What to do</b>   |
|---|---|---|
| The cooktop cannot be turned on.  | No power.   | Make sure the cooktop is connected to the power supply and that it is switched on.<br>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.<br><br>Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.  | Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'.<br><br>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 induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.   | This is caused by the technology of induction cooking.  | This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.   |
| Fan noise coming from the induction hob.  | A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.                                       | This is normal and needs no action.<br>Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running.   |
| Pans do not become hot and appears in the display.  | The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking.<br>The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centered on it. | Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'.<br>Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.   |
| The induction 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 induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.  |

## Technical Specification

|                                 |                   |
|---------------------------------|-------------------|
| Model                           | DVC29K            |
| Cooking Zones                   | 2 Zones           |
| Supply Voltage                  | 220-240V~ 50/60Hz |
| Installed Electric Power        | 2900W             |
| Product Size D×W×H(mm)          | 290×520×50        |
| Building-in Dimensions A×B (mm) | 270×490           |

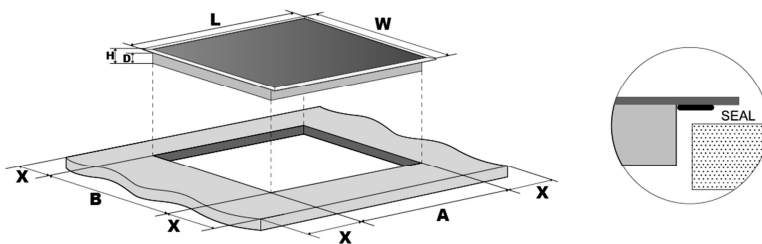
Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice.

## 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.

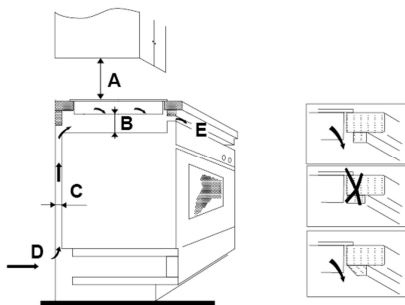


|         | L(mm) | W(mm) | H(mm) | D(mm) | A(mm) | B(mm) | X(mm)  |
|---------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|--------|
| AVM2520 | 290   | 520   | 50    | 46    | 270   | 490   | 50 min |

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

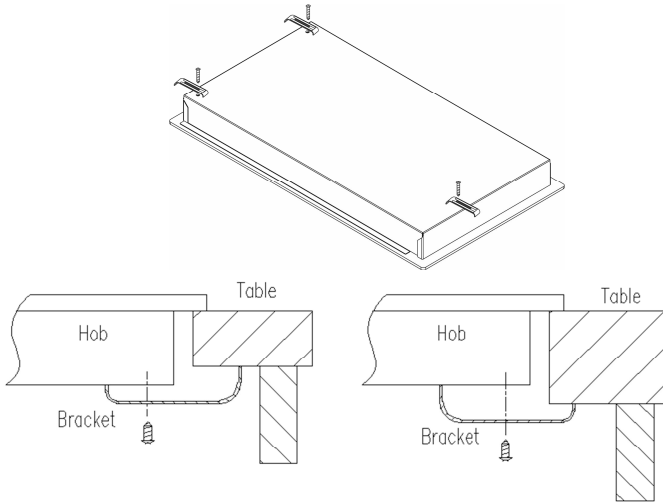
- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of air from outside the cabinetry to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- The isolating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