

Οδηγίες Χρήσης

Εντοιχιζόμενες Εστίες



ES HB3DUAL

Περιεχόμενο

1. Πρόλογος	4
1.1 Προειδοποιήσεις για την ασφάλεια	4
1.2 Εγκατάσταση	4
1.2.1 Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας	4
1.2.2 Κίνδυνος τραυματισμού	4
1.2.3 Σημαντικές οδηγίες για την ασφάλεια	4
1.3 Χειρισμός και συντήρηση	6
1.3.1 Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας	6
1.3.2 Κίνδυνος για την υγεία	6
1.3.3 Κίνδυνος από θερμή επιφάνεια	6
1.3.4 Κίνδυνος τραυματισμού	7
1.3.5 Σημαντικές οδηγίες για την ασφάλεια	7
2. Επισκόπηση προϊόντος	9
2.1 Κάτοψη	9
2.2 Πίνακας χειρισμού	9
2.3 Πληροφορίες για το προϊόν	9
2.4 Αρχή λειτουργίας	10
2.5 Πριν χρησιμοποιήσετε τη νέα κεραμική εστία σας	10
2.6 Τεχνικά χαρακτηριστικά	10
3. Λειτουργία προϊόντος	10
3.1 Χειριστήρια αφής	10
3.2 Επιλογή κατάλληλων μαγειρικών σκευών	11
3.3 Τρόπος χρήσης	11
3.3.1 Έναρξη μαγειρέματος	11
3.3.2 Τέλος μαγειρέματος	12
3.3.3 Χρήση της λειτουργίας διπλής ζώνης	12
3.3.4 Κλείδωμα των χειριστηρίων	13
3.3.5 Χειριστήριο χρονοδιακόπτη	13
3.3.6 Προστασία από υπερβολικά υψηλή θερμοκρασία	16
3.3.7 Προειδοποίηση για παραμένουσα θερμότητα	16
3.3.8 Προεπιλεγμένοι χρόνοι λειτουργίας	16
4. Οδηγίες μαγειρέματος	17
4.1 Συμβουλές μαγειρέματος	17
4.1.1 Σιγοβράσιμο, μαγείρεμα ρυζιού	17
4.1.2 Ψήσιμο μπριζόλας	17
4.1.3 Για βαθύ τηγάνισμα	17
5. Ρυθμίσεις θερμοκρασίας	18
6. Φροντίδα και καθαρισμός	18
7. Οδηγίες και συμβουλές	19
8. Εγκατάσταση	20
8.1 Επιλογή εξοπλισμού εγκατάστασης	20
8.2 Πριν από την τοποθέτηση των βραχιόνων στερέωσης	22
8.3 Προφυλάξεις	23
8.4 Σύνδεση της εστίας στην ηλεκτρική παροχή	23

1. Πρόλογος

1.1 Προειδοποιήσεις για την ασφάλεια

Η ασφάλειά σας είναι σημαντική για εμάς. Διαβάστε αυτές τις πληροφορίες πριν χρησιμοποιήσετε την εστία.

1.2 Εγκατάσταση

1.2.1 Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

- Πριν την εκτέλεση εργασιών ή συντήρησης, αποσυνδέετε τη συσκευή από τις παροχές ηλεκτρικού ρεύματος.
- Η σύνδεση με ένα καλό σύστημα γείωσης είναι απαραίτητη και υποχρεωτική.
- Οποιοσδήποτε τροποποιήσεις στο οικιακό σύστημα καλωδίων πρέπει να πραγματοποιούνται μόνο από εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο.
- Η μη τήρηση αυτής της συμβουλής ενδέχεται να προκαλέσει ηλεκτροπληξία ή θάνατο.

1.2.2 Κίνδυνος τραυματισμού

- Προσέξτε - τα άκρα του πλαισίου είναι αιχμηρά.
- Αν δεν προσέξετε, μπορεί να τραυματιστείτε ή να κοπείτε.

1.2.3 Σημαντικές οδηγίες για την ασφάλεια

- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες πριν εγκαταστήσετε και πριν χρησιμοποιήσετε αυτή τη συσκευή.
- Δεν πρέπει να τοποθετηθούν ποτέ επάνω σε αυτή τη συσκευή εύφλεκτα υλικά ή προϊόντα.
- Θέστε αυτές τις πληροφορίες στον υπεύθυνο εγκατάστασης της συσκευής, καθώς αυτό ενδέχεται να μειώσει το κόστος εγκατάστασής σας.
- Για να αποφύγετε οποιονδήποτε κίνδυνο, αυτή η συσκευή πρέπει να εγκατασταθεί σύμφωνα με αυτές τις οδηγίες εγκατάστασης.
- Αυτή η συσκευή πρέπει να εγκατασταθεί σωστά και να γειωθεί μόνο από εξειδικευμένο άτομο.
- Αυτή η συσκευή πρέπει να συνδεθεί με κύκλωμα που να

περιλαμβάνει διακόπτη απομόνωσης, ο οποίος να παρέχει πλήρη αποσύνδεση από την παροχή ρεύματος.

- Αν η εγκατάσταση της συσκευής δεν γίνει σωστά, είναι δυνατή η ακύρωση της εγγύησης ή των αξιώσεων αστικής ευθύνης.
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω, καθώς και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές ικανότητες ή από άτομα χωρίς εμπειρία και γνώσεις, αν έχουν επίβλεψη ή αν τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και αν κατανοούν τους ενδεχόμενους κινδύνους.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Οι εργασίες καθαρισμού και συντήρησης που εκτελούνται από τον χρήστη, δεν επιτρέπεται να πραγματοποιούνται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.
- Αν το καλώδιο παροχής είναι φθαρμένο, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, από τον αντιπρόσωπο σέρβις ή από ανάλογο εξειδικευμένο προσωπικό, για την αποφυγή τυχόν κινδύνων.
- Προειδοποίηση: Στην περίπτωση επιφάνειας εστίας από γυαλί-κεραμικό ή παρόμοιο υλικό που προστατεύει τα στοιχεία υπό τάση, αν η επιφάνεια ραγίσει, απενεργοποιήστε αμέσως τη συσκευή για να αποφύγετε το ενδεχόμενο ηλεκτροπληξίας.
- Τα μεταλλικά αντικείμενα, π.χ. μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια δεν πρέπει να τοποθετούνται επάνω στην επιφάνεια της εστίας, επειδή ενδέχεται να υπερθερμανθούν.
- Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται ατμοκαθαριστής.
- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή για τον καθαρισμό της εστίας σας.
- Η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστού συστήματος απομακρυσμένης διαχείρισης.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κίνδυνος πυρκαγιάς: μην φυλάσσετε αντικείμενα στις επιφάνειες μαγειρέματος
- Όταν μαγειρεύετε, πρέπει να επιβλέπετε τη διαδικασία. Αν η διαδικασία μαγειρέματος είναι σύντομη, πρέπει να εκτελείται υπό συνεχή εποπτεία.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μην αφήνετε ποτέ σκεύη με λίπη ή έλαια στις εστίες όταν είναι αναμμένες, καθώς είναι πολύ επικίνδυνο και μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά. Μην προσπαθείτε ΠΟΤΕ να

σβήσετε μια φωτιά με νερό. Σβήστε τη συσκευή και καλύψτε τη φλόγα, π.χ. με ένα καπάκι ή μια πυρίμαχη κουβέρτα.

1.3 Χειρισμός και συντήρηση

1.3.1 Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

- Μην μαγειρεύετε με σπασμένη ή ραγισμένη εστία. Αν η επιφάνεια της εστίας σπάσει ή ραγίσει, απενεργοποιήστε αμέσως τη συσκευή κατεβάζοντας το διακόπτη (πίνακας ασφαλειών) και απευθυνθείτε σε εξειδικευμένο τεχνικό.
- Απενεργοποιήστε την εστία κατεβάζοντας το διακόπτη πριν από κάθε καθαρισμό ή συντήρηση.
- Η μη τήρηση αυτής της συμβουλής ενδέχεται να προκαλέσει ηλεκτροπληξία ή θάνατο.

1.3.2 Κίνδυνος για την υγεία

- Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με τα πρότυπα ηλεκτρομαγνητικής ασφάλειας.
- Ωστόσο, τα άτομα με καρδιακούς βηματοδότες ή άλλα ηλεκτρικά εμφυτεύματα (π.χ. αντλίες ινσουλίνης) πρέπει να επικοινωνήσουν με τον ιατρό τους ή τον κατασκευαστή του εμφυτεύματος πριν χρησιμοποιήσουν αυτή τη συσκευή, για να βεβαιωθούν ότι τα εμφυτεύματά τους δεν θα επηρεαστούν από το ηλεκτρομαγνητικό πεδίο.
- Η μη τήρηση αυτής της συμβουλής ενδέχεται να προκαλέσει θάνατο.

1.3.3 Κίνδυνος από θερμή επιφάνεια

- Κατά τη χρήση, τα προσβάσιμα μέρη αυτής της συσκευής θα υπερθερμανθούν τόσο ώστε να μπορούν να προκαλέσουν εγκαύματα.
- Μέχρι να κρυώσει η γυάλινη επιφάνεια της επαγωγικής εστίας, δεν επιτρέπεται να έρθει σε επαφή με το σώμα, τα ρούχα σας ή οποιοδήποτε άλλο αντικείμενο, εκτός από κατάλληλα μαγειρικά σκεύη.
- Κρατήστε μακριά τα παιδιά.
- Οι λαβές των κατσαρολιών ενδέχεται να υπερθερμανθούν και να μην μπορείτε να τις αγγίξετε. Φροντίστε οι λαβές των κατσαρολιών να μην προεξέχουν σε άλλες αναμμένες ζώνες μαγειρέματος. Διατηρείτε τις λαβές μακριά από τα παιδιά.
- Αν δεν τηρήσετε αυτή την οδηγία, ενδέχεται να προκληθούν

εγκαύματα και ζεματίσματα.

1.3.4 Κίνδυνος τραυματισμού

- Η λεπίδα ξυραφιού μιας ξύστρας επιφάνειας εστίας είναι εκτεθειμένη όταν το κάλυμμα ασφαλείας ανασυρθεί. Χρησιμοποιείτε με μεγάλη προσοχή και αποθηκεύετε την πάντοτε με ασφάλεια σε μέρη χωρίς πρόσβαση από παιδιά.
- Αν δεν προσέξετε, μπορεί να τραυματιστείτε ή να κοπείτε.

1.3.5 Σημαντικές οδηγίες για την ασφάλεια

- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή χωρίς επίβλεψη κατά τη χρήση. Το ξεχείλισμα προκαλεί καπνούς και λιπαρούς λεκέδες που μπορούν να αναφλεγούν.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή σας ως επιφάνεια εργασίας ή αποθήκευσης.
- Μην αφήνετε ποτέ αντικείμενα ή εργαλεία επάνω στη συσκευή.
- Μην τοποθετείτε και μην αφήνετε μαγνητικά αντικείμενα (π.χ. πιστωτικές κάρτες, κάρτες μνήμης) ή ηλεκτρονικές συσκευές (π.χ., ηλεκτρονικούς υπολογιστές, συσκευές αναπαραγωγής MP3) κοντά στη συσκευή, καθώς ενδέχεται να επηρεαστούν από το ηλεκτρομαγνητικό πεδίο της.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή σας για να ζεσταθείτε ή για να θερμάνετε το δωμάτιο.
- Μετά τη χρήση, απενεργοποιείτε πάντοτε τις εστίες μαγειρέματος και ολόκληρη τη συσκευή, όπως περιγράφεται σε αυτό το εγχειρίδιο (δηλ. χρησιμοποιώντας τα πλήκτρα αφής). Μην βασίζεστε στη λειτουργία ανίχνευσης σκεύους για να απενεργοποιήσετε τις εστίες μαγειρέματος όταν απομακρύνετε τις κατσαρόλες.
- Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή ούτε και να κάθονται, να στέκονται ή να σκαρφαλώνουν πάνω της.
- Μην αποθηκεύετε αντικείμενα δελεαστικά για τα παιδιά σε ντουλάπια πάνω από τη συσκευή. Τα παιδιά που σκαρφαλώνουν επάνω στην εστία μπορούν να τραυματιστούν σοβαρά.
- Μην αφήνετε τα παιδιά μόνα ή χωρίς επίβλεψη στον χώρο όπου χρησιμοποιείται η συσκευή.
- Τα παιδιά ή τα άτομα με κάποια αναπηρία που περιορίζει την ικανότητά τους να χρησιμοποιούν τη συσκευή πρέπει να λάβουν οδηγίες σχετικά με τη χρήση της από υπεύθυνο και ικανό πρόσωπο. Το πρόσωπο αυτό πρέπει να βεβαιωθεί ότι μπορούν

να χρησιμοποιούν τη συσκευή χωρίς κίνδυνο για τα ίδια ή για το περιβάλλον τους.

- Μην επισκευάζετε και μην αντικαθιστάτε εξαρτήματα της συσκευής, εκτός αν κάτι τέτοιο συνιστάται σαφώς από το εγχειρίδιο. Όλες οι άλλες εργασίες σέρβις πρέπει να εκτελούνται από εξειδικευμένο τεχνικό.
- Μην τοποθετείτε βαριά αντικείμενα επάνω στην εστία σας.
- Μην στέκεστε επάνω στην εστία σας.
- Μη χρησιμοποιείτε κατσαρόλες με οδοντωτά άκρα ούτε να σέρνετε τις κατσαρόλες πάνω στη γυάλινη επιφάνεια της επαγωγικής εστίας. Διαφορετικά, μπορεί να χαραχτεί το γυαλί.
- Μη χρησιμοποιείτε συρμάτινο σφουγγαράκι ή άλλα σκληρά καθαριστικά για να καθαρίσετε την εστία σας, καθώς ενδέχεται να χαράξουν τη γυάλινη επαγωγική επιφάνεια.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται για χρήση σε οικιακές και παρόμοιες εφαρμογές όπως κουζίνα προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και άλλα εργασιακά περιβάλλοντα· αγροκίες και πελάτες σε ξενοδοχεία, μοτέλ και άλλα περιβάλλοντα τύπου κατοικίας,· περιβάλλοντα τύπου Bed and Breakfast.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της είναι δυνατό να υπερθερμανθούν κατά τη χρήση.
- Αποφύγετε να αγγίξετε τα θερμαινόμενα στοιχεία.
- Παιδιά κάτω των 8 ετών δεν θα πρέπει να πλησιάζουν τη συσκευή, εκτός εάν βρίσκονται υπό συνεχή επιτήρηση.

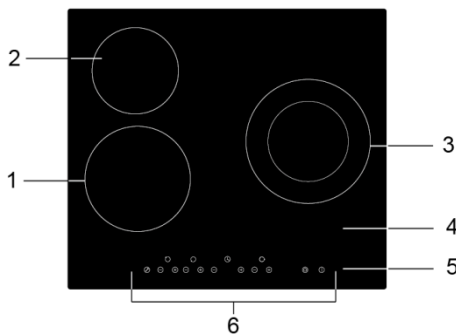
Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας κεραμικής εστίας σας.

Σας συνιστούμε να διαβάσετε το παρόν εγχειρίδιο οδηγιών/εγκατάστασης για να κατανοήσετε πλήρως τον σωστό τρόπο εγκατάστασης και χειρισμού της. Για την εγκατάσταση, διαβάστε την ενότητα για την εγκατάσταση.

Διαβάστε προσεκτικά όλες τις οδηγίες ασφαλείας πριν τη χρήση και φυλάξτε αυτό το εγχειρίδιο οδηγιών/εγκατάστασης για να ανατρέχετε σε αυτό στο μέλλον.

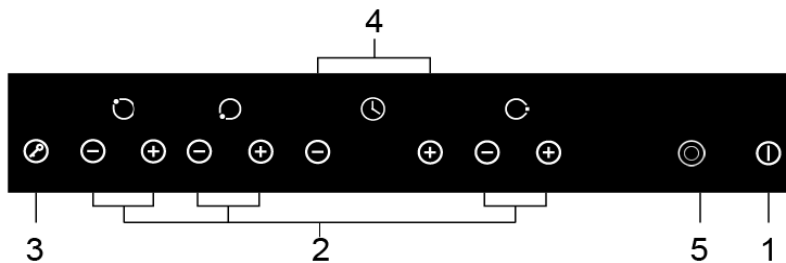
2. Επισκόπηση προϊόντος

2.1 Κάτοψη



1. Ζώνη μέγ. ισχύος 1800 W
2. Ζώνη μέγ. ισχύος 1200 W
3. Ζώνη μέγ. ισχύος 1000 / 2200 W
4. Γυάλινη επιφάνεια
5. Ενεργοποίηση/Απενεργοποίηση
6. Πίνακας χειρισμού

2.2 Πίνακας χειρισμού



1. Χειριστήριο ενεργοποίησης/απενεργοποίησης
2. Χειριστήρια ρύθμισης ισχύος
3. Χειριστήριο κλειδώματος πλήκτρων
4. Χειριστήρια ρύθμισης χρονοδιακόπτη
5. Χειριστήριο διπλής ζώνης

2.3 Πληροφορίες για το προϊόν

Η κεραμική εστία μαγειρέματος με μικροϋπολογιστή μπορεί να ανταποκριθεί σε διαφορετικά είδη απαιτήσεων της κουζίνας, με θέρμανση με σύρματα αντιστάσεων, έλεγχο με μικροϋπολογιστή και επιλογή πολλών επιπέδων ισχύος, πραγματικά η βέλτιστη επιλογή για τη σύγχρονη οικογένεια.

Η κεραμική εστία μαγειρέματος επικεντρώνεται στους πελάτες και υιοθετεί εξατομικευμένο σχεδιασμό. Η εστία έχει ασφαλείς και αξιόπιστες επιδόσεις, κάνοντας τη ζωή σας άνετη και επιτρέποντάς σας να απολαμβάνετε πλήρως τη χαρά της ζωής.

2.4 Αρχή λειτουργίας

Αυτή η κεραμική εστία μαγειρέματος χρησιμοποιεί θέρμανση με σύρματα αντιστάσεων και ρυθμίζει την ισχύ εξόδου μέσω της ρύθμισης ισχύος με τα πλήκτρα αφής.

2.5 Πριν χρησιμοποιήσετε τη νέα κεραμική εστία σας

- Διαβάστε αυτόν τον οδηγό, λαμβάνοντας ιδιαίτερα υπόψη την ενότητα «Προειδοποιήσεις για την ασφάλεια».
- Αφαιρέστε οποιαδήποτε προστατευτική μεμβράνη που μπορεί να βρίσκεται ακόμη πάνω στην κεραμική εστία σας.

2.6 Τεχνικά χαρακτηριστικά

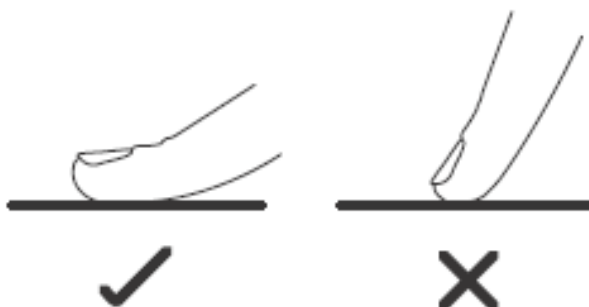
Εστία μαγειρέματος	ES HB3DUAL
Ζώνες μαγειρέματος	3 ζώνες
Τάση τροφοδοσίας	220-240 V ~ 50 Hz ή 60 Hz
Εγκαταστημένη ηλεκτρική ισχύς	4700-5700 W
Διαστάσεις προϊόντος, Β×Π×Υ (mm)	590x520x55
Διαστάσεις εντοιχισμού ΑxΒ (mm)	560x490

Το βάρος και οι διαστάσεις είναι κατά προσέγγιση. Προσπαθούμε συνεχώς να βελτιώνουμε τα προϊόντα μας, γι' αυτό ενδέχεται να αλλάξουμε τα χαρακτηριστικά και τον σχεδιασμό χωρίς προειδοποίηση.

3. Λειτουργία προϊόντος

3.1 Χειριστήρια αφής

- Τα χειριστήρια αντιδρούν στην αφή, οπότε δεν χρειάζεται να ασκείτε πίεση.
- Χρησιμοποιήστε την κορυφή του δακτύλου σας, όχι το άκρο του.
- Με κάθε αφή, θα ακούτε ένα μπιπ.
- Βεβαιωθείτε ότι τα χειριστήρια είναι πάντοτε καθαρά, στεγνά και ότι δεν τα καλύπτει κανένα αντικείμενο (π.χ., εργαλείο ή πανί). Ακόμη και μια λεπτή στρώση νερού μπορεί να δυσκολέψει τη λειτουργία των χειριστηρίων.

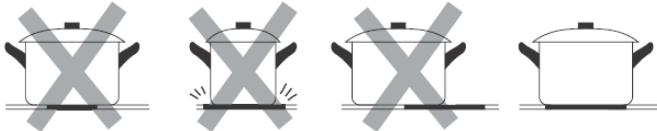


3.2 Επιλογή κατάλληλων μαγειρικών σκευών

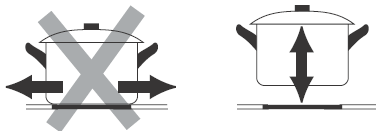
Μη χρησιμοποιείτε σκεύη με οδοντωτά άκρα ή κοίλη βάση.



Βεβαιωθείτε ότι η βάση του σκεύους σας είναι ομαλή, ότι κάθεται επίπεδα επάνω στο γυαλί και ότι έχει το ίδιο μέγεθος με τη ζώνη μαγειρέματος. Πάντοτε κεντράρετε το σκεύος σας επάνω στη ζώνη μαγειρέματος.





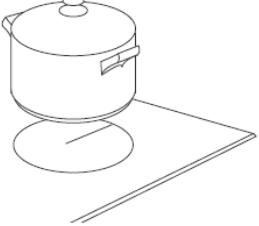

Πάντοτε ανασηκώνετε τα σκεύη από την κεραμική εστία - μην τα σέρνετε γιατί μπορεί να γρατζουνίσουν το γυαλί.






3.3 Τρόπος χρήσης

3.3.1 Έναρξη μαγειρέματος

Όταν η εστία ενεργοποιηθεί, ο βομβητής ηχεί μία φορά, όλες οι ενδείξεις ανάβουν για 1 δευτερόλεπτο και στη συνέχεια σβήνουν, δηλώνοντας ότι η κεραμική εστία έχει εισέλθει στην κατάσταση αναμονής.

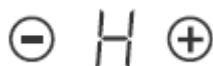
<p>Αγγίξτε το χειριστήριο ενεργοποίησης/απενεργοποίησης  . Σε όλες τις θέσεις ένδειξης, εμφανίζεται το σύμβολο «-».</p>	
<p>Τοποθετήστε ένα κατάλληλο σκεύος επάνω στη ζώνη μαγειρέματος που επιθυμείτε να χρησιμοποιήσετε.</p> <ul style="list-style-type: none">• Βεβαιωθείτε ότι ο πάτος του σκεύους και η επιφάνεια της ζώνης μαγειρέματος είναι στεγνός και καθαρός.	
<p>Επιλέξτε μια ρύθμιση θερμοκρασίας, αγγίζοντας το χειριστήριο «-» ή «+».</p> <ul style="list-style-type: none">• Αν δεν επιλέξετε ρύθμιση θερμοκρασίας μέσα σε 1 λεπτό, η κεραμική εστία απενεργοποιείται αυτόματα. Θα πρέπει να αρχίσετε ξανά από το βήμα 1.• Μπορείτε να αλλάξετε τη ρύθμιση θερμοκρασίας ανά πάσα στιγμή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.• Αν κρατήσετε πατημένο ένα από αυτά τα κουμπιά, η τιμή θα αυξάνεται ή θα μειώνεται.	

3.3.2 Τέλος μαγειρέματος

<p>Απενεργοποιήστε τη ζώνη μαγειρέματος μειώνοντας την ένταση στο «0» ή αγγίζοντας ταυτόχρονα τα χειριστήρια «->» και «+».</p>	
<p>Απενεργοποιήστε ολόκληρη την εστία αγγίζοντας το χειριστήριο ενεργοποίησης/απενεργοποίησης .</p>	

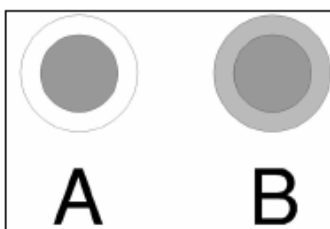
Προσέχετε τις καυτές επιφάνειες

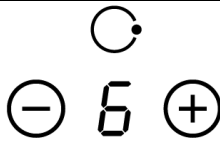






Το «H» δείχνει ποια ζώνη μαγειρέματος είναι καυτή και δεν πρέπει να την αγγίξετε. Σβήνει μόλις η επιφάνεια κρυώσει σε ασφαλή θερμοκρασία. Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί ως λειτουργία εξοικονόμησης ενέργειας, αν θέλετε να θερμάνετε κι άλλα σκεύη, χρησιμοποιήστε την εστία που είναι ακόμη ζεστή.





3.3.3 Χρήση της λειτουργίας διπλής ζώνης

- Η λειτουργία είναι διαθέσιμη μόνο στη ζώνη μαγειρέματος 3
- Η λειτουργία διπλής ζώνης παρέχει δυνατότητα μαγειρέματος σε δύο περιοχές, μία κεντρική και μία περιφερειακή. Μπορείτε να χρησιμοποιείτε μόνο την κεντρική περιοχή **(A)** ή και τις δύο περιοχές ταυτόχρονα **(B)**.



Ενεργοποίηση της διπλής ζώνης	
<p>Ρυθμίστε τη θερμοκρασία επιλέγοντας ένα επίπεδο ισχύος μεταξύ 1 και 9 (π.χ. το 6).</p>	
<p>Ενεργοποιείται η κεντρική περιοχή της διπλής ζώνης μαγειρέματος.</p>	
<p>Ακουμπώντας μία φορά το χειριστήριο διπλής ζώνης , ενεργοποιείται η περιοχή (B).</p>	
<p>Στην ένδειξη ζώνης μαγειρέματος, εμφανίζονται εναλλάξ τα σύμβολα  και .</p>	



Απενεργοποίηση της διπλής ζώνης	
Αν αγγίξετε ξανά το χειριστήριο διπλής ζώνης ☉, η λειτουργία διπλής ζώνης απενεργοποιείται.	
Στην ένδειξη ζώνης μαγειρέματος, εμφανίζεται το σύμβολο «6».	

Σημείωση:



1. Η λειτουργία διπλής ζώνης είναι διαθέσιμη μόνο στη ζώνη μαγειρέματος 3.
2. Μπορείτε να επιλέξετε τη λειτουργία από το επίπεδο ισχύος 1 έως το επίπεδο 9.
3. Μπορείτε να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία διπλής ζώνης μόνο όταν είναι επιλεγμένη η ζώνη μαγειρέματος 3.

3.3.4 Κλειδώμα των χειριστηρίων

- Μπορείτε να κλειδώσετε τα χειριστήρια για να αποτρέψετε μη ηθελημένη χρήση (π.χ., τυχαία ενεργοποίηση των ζωνών μαγειρέματος από τα παιδιά).
- Μόλις τα χειριστήρια κλειδωθούν, όλα τα χειριστήρια είναι απενεργοποιημένα, εκτός από το χειριστήριο ON/OFF.

Για να κλειδώσετε τα χειριστήρια	
Αγγίξτε το χειριστήριο κλειδώματος 	Στην ένδειξη χρονοδιακόπτη, εμφανίζεται το «Lo»
Για να ξεκλειδώσετε τα χειριστήρια	
Βεβαιωθείτε ότι η κεραμική εστία είναι ενεργοποιημένη Αγγίξτε και κρατήστε πατημένο το χειριστήριο κλειδώματος 	



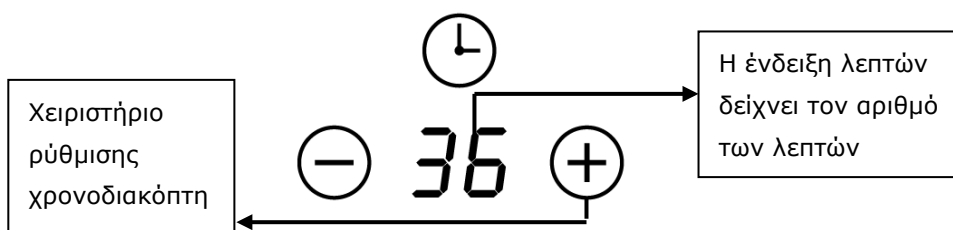
Όταν η εστία βρίσκεται σε λειτουργία κλειδώματος, όλα τα χειριστήρια είναι απενεργοποιημένα εκτός από το χειριστήριο ενεργοποίησης/απενεργοποίησης . Σε περίπτωση έκτακτης ανάγκης, μπορείτε πάντοτε να απενεργοποιήσετε την κεραμική εστία με το χειριστήριο ενεργοποίησης/απενεργοποίησης  αλλά, στην επόμενη ενεργοποίηση, θα πρέπει πρώτα να ξεκλειδώσετε την εστία.

3.3.5 Χειριστήριο χρονοδιακόπτη

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το χρονοδιακόπτη με δύο διαφορετικούς τρόπους:


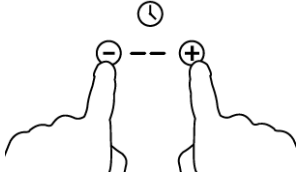
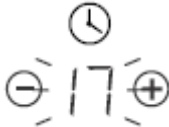
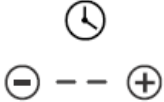
- α) Μπορείτε να τον χρησιμοποιείτε ως χρονόμετρο. Σε αυτή την περίπτωση, ο χρονοδιακόπτης δεν θα απενεργοποιεί τις ζώνες μαγειρέματος μόλις συμπληρωθεί ο καθορισμένος χρόνος.
 - β) Μπορείτε να τον ορίσετε για την απενεργοποίηση μίας ή περισσότερων ζωνών μαγειρέματος μόλις συμπληρωθεί ο καθορισμένος χρόνος.
- Η μέγιστη ρύθμιση του χρονοδιακόπτη είναι 99 λεπτά.

Επισκόπηση χρονοδιακόπτη



α) Χρήση του χρονοδιακόπτη ως χρονομέτρου

Αν δεν επιλέξετε κάποια ζώνη μαγειρέματος

Βεβαιωθείτε ότι η εστία είναι ενεργοποιημένη. Σημείωση: μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το χρονόμετρο, ακόμα και χωρίς να επιλέξετε κάποια ζώνη μαγειρέματος.	
Αλλάξτε τη ρύθμιση του χρονοδιακόπτη, αγγίζοντας το χειριστήριο «-» ή «+». Η ένδειξη χρονομέτρου θα αρχίσει να αναβοσβήνει και θα εμφανιστεί στην οθόνη του χρονοδιακόπτη.	
Αν αγγίξετε ταυτόχρονα το «-» και το «+», ο χρονοδιακόπτης ακυρώνεται και η ένδειξη λεπτών δείχνει «--».	
Μόλις ρυθμιστεί ο χρόνος, θα αρχίσει αμέσως η αντίστροφη μέτρηση. Στην οθόνη θα εμφανίζεται ο υπόλοιπος χρόνος και η ένδειξη του χρονοδιακόπτη θα αναβοσβήνει για 5 δευτερόλεπτα.	
Ο βομβητής ηχεί για 30 δευτερόλεπτα και η ένδειξη χρονοδιακόπτη δείχνει «- -» μόλις συμπληρωθεί ο καθορισμένος χρόνος.	



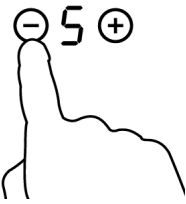
Συμβουλή:


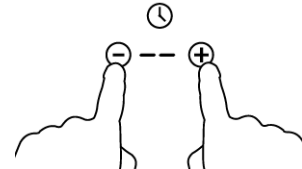

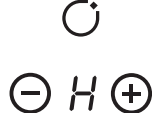
α) Αγγίξτε το χειριστήριο «-» ή «+» του χρονοδιακόπτη μία φορά για να μειώσετε ή να αυξήσετε τον χρόνο κατά 1 λεπτό.

β) Αγγίξτε και κρατήστε πατημένο το χειριστήριο «-» ή «+» του χρονοδιακόπτη για να μειώσετε ή να αυξήσετε τον χρόνο κατά 10 λεπτά.

γ) Εάν ο χρόνος ρύθμισης υπερβαίνει τα 99 λεπτά, ο χρονοδιακόπτης επιστρέφει αυτόματα στα 0 λεπτά.

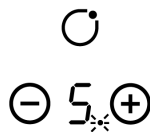
β) Ρύθμιση του χρονοδιακόπτη για απενεργοποίηση **μίας ή περισσότερων ζωνών μαγειρέματος**

Ρύθμιση μίας ζώνης	
Αγγίξτε το  ή  της ζώνης μαγειρέματος όπου θέλετε να ρυθμίσετε τον χρονοδιακόπτη.	

<p>Ρυθμίστε τον χρόνο αγγίζοντας το χειριστήριο ??? ή ??? του χρονοδιακόπτη.</p>	
<p>Αν αγγίξετε ταυτόχρονα το «-» και το «+», ο χρονοδιακόπτης ακυρώνεται και η ένδειξη λεπτών δείχνει «--».</p>	
<p>Μόλις ρυθμιστεί ο χρόνος, θα αρχίσει αμέσως η αντίστροφη μέτρηση. Στην οθόνη θα εμφανίζεται ο υπόλοιπος χρόνος και η ένδειξη του χρονοδιακόπτη θα αναβοσβήνει για 5 δευτερόλεπτα.</p>	
<p>Όταν λήξει ο χρονοδιακόπτης μαγειρέματος, η αντίστοιχη ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιείται αυτόματα. Στον χώρο ένδειξης, εμφανίζεται το σύμβολο «H» που σημαίνει «καυτό».</p>	

Σημείωση:

- α) Ανάβει η κόκκινη κουκκίδα πλάι στην ένδειξη επιπέδου ισχύος, υποδεικνύοντας την επιλογή αυτής της ζώνης.



- β) Αν θέλετε να αλλάξετε τον χρόνο μετά τη ρύθμιση του χρονοδιακόπτη, θα πρέπει να αρχίσετε από το βήμα 1.

Ρύθμιση του χρονοδιακόπτη για απενεργοποίηση πολλών ζωνών μαγειρέματος

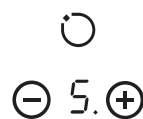
- α). Αν η λειτουργία αυτή χρησιμοποιείται σε περισσότερες από μία ζώνες θέρμανσης, η ένδειξη χρονοδιακόπτη δείχνει τον συντομότερο χρόνο.

(π.χ., αν ο καθορισμένος χρόνος στη ζώνη 1 είναι 5 λεπτά ενώ στη ζώνη 2 είναι 15 λεπτά, η ένδειξη χρονοδιακόπτη δείχνει «5».)

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η κόκκινη κουκκίδα πλάι στην ένδειξη επιπέδου ισχύος αναβοσβήνει.



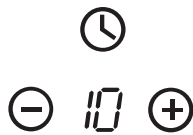
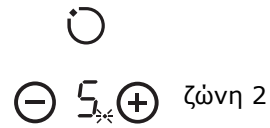
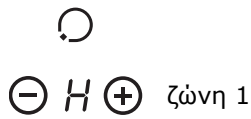
(ρύθμιση σε 5 λεπτά)



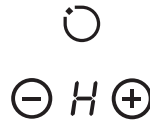
(ρύθμιση σε 15 λεπτά)



- β). Μόλις λήξει ο χρονοδιακόπτης αντίστροφης μέτρησης, η αντίστοιχη ζώνη απενεργοποιείται. Τότε εμφανίζεται ο επόμενος συντομότερος χρονοδιακόπτης και αναβοσβήνει η κουκκίδα της αντίστοιχης ζώνης.

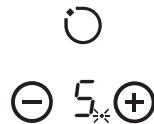


γ). Μόλις λήξει ο χρονοδιακόπτης μαγειρέματος, η αντίστοιχη ζώνη μαγειρέματος θα απενεργοποιηθεί αυτόματα.



Σημείωση:

- 1) Ανάβει η κόκκινη κουκκίδα πλάι στην ένδειξη επιπέδου ισχύος, υποδεικνύοντας την επιλογή αυτής της ζώνης.



- 2) Αν θέλετε να αλλάξετε τον χρόνο μετά τη ρύθμιση του χρονοδιακόπτη, θα πρέπει να αρχίσετε από το βήμα 1.

3.3.6 Προστασία από υπερβολικά υψηλή θερμοκρασία

Ο εγκατεστημένος αισθητήρας θερμοκρασίας μπορεί να παρακολουθεί τη θερμοκρασία στο εσωτερικό της κεραμικής εστίας. Όταν παρατηρείται υπερβολική θερμοκρασία, η κεραμική εστία σταματάει αυτόματα να λειτουργεί.

3.3.7 Προειδοποίηση για παραμένουσα θερμότητα

Όταν η εστία λειτουργεί για κάποιο χρονικό διάστημα και απενεργοποιηθεί, υπάρχει θερμότητα που παραμένει στην επιφάνειά της. Εμφανίζεται το γράμμα «H» για να σας προειδοποιεί να μην αγγίζετε.

3.3.8 Προεπιλεγμένοι χρόνοι λειτουργίας

Ένα άλλο χαρακτηριστικό ασφαλείας της εστίας είναι η αυτόματη απενεργοποίηση. Αυτό συμβαίνει όποτε ξεχνάτε να απενεργοποιήσετε μια ζώνη μαγειρέματος. Οι προεπιλεγμένοι χρόνοι απενεργοποίησης εμφανίζονται στον παρακάτω πίνακα:

Επίπεδο ισχύος	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Προεπιλεγμένος χρόνος λειτουργίας (ώρες)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

4. Οδηγίες μαγειρέματος



Προσέξτε όταν τηγανίζετε επειδή το λάδι και το λίπος ζεσταίνονται πολύ γρήγορα, ιδιαίτερα αν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία PowerBoost. Στις πολύ υψηλές θερμοκρασίες το λάδι και το λίπος αναφλέγονται αυτόματα και αυτό αποτελεί σοβαρό κίνδυνο πυρκαγιάς.

4.1 Συμβουλές μαγειρέματος

- Μόλις το φαγητό αρχίσει να βράζει, μειώστε τη θερμοκρασία.
- Η χρήση καπακιού μειώνει το χρόνο μαγειρέματος και εξοικονομεί ενέργεια, συγκρατώντας τη θερμότητα.
- Ελαχιστοποιήστε το ποσό υγρού ή λίπους, για να μειώσετε το χρόνο μαγειρέματος.
- Αρχίστε το μαγείρεμα με δυνατή φωτιά και μειώστε το επίπεδο ισχύος μόλις το φαγητό ζεσταθεί καλά.

4.1.1 Σιγοβράσιμο, μαγείρεμα ρυζιού

- Το σιγοβράσιμο συμβαίνει κάτω από το σημείο βρασμού, γύρω στους 85 °C, μόλις αρχίσουν να ανεβαίνουν φυσαλίδες στην επιφάνεια του υγρού που μαγειρεύετε. Είναι αυτό που χρειάζεται για νόστιμες σούπες και τρυφερά μαγειρευτά, επειδή οι γεύσεις αναπτύσσονται χωρίς να μαγειρεύεται υπερβολικά το φαγητό. Κάτω από το σημείο βρασμού μπορείτε να φτιάξετε επίσης αυγοκομμένες σάλτσες και σάλτσες δεμένες με αλεύρι.
- Κάποιες εργασίες, όπως το βράσιμο ρυζιού με απορρόφηση, ενδέχεται να χρειάζονται υψηλότερη θερμοκρασία από τη χαμηλότερη ρύθμιση για να εξασφαλιστεί το σωστό μαγείρεμα του φαγητού στο συνιστώμενο χρόνο.

4.1.2 Ψήσιμο μπριζόλας

Για να φτιάξετε ζουμερές και νόστιμες μπριζόλες:

1. Αφήστε το κρέας σε θερμοκρασία δωματίου για περίπου 20 λεπτά πριν το μαγείρεμα.
2. Ζεστάνετε ένα τηγάνι με βαρύ πάτο.
3. Αλείψτε και τις δύο πλευρές της μπριζόλας με λάδι. Ρίξτε λίγο λάδι στο καυτό τηγάνι και προσθέστε το κρέας.
4. Γυρίστε τη μπριζόλα μόνο μια φορά κατά το μαγείρεμα. Ο ακριβής χρόνος μαγειρέματος εξαρτάται από το πάχος της μπριζόλας και από το πόσο ψημένη τη θέλετε. Ο χρόνος κυμαίνεται από 2 έως 8 λεπτά ανά πλευρά. Πιέστε τη μπριζόλα για να δείτε πόσο ψημένη είναι - όσο πιο σκληρή σάς φαίνεται, τόσο πιο «καλοψημένη» είναι.
5. Αφήστε τη μπριζόλα σε ζεστή πιατέλα για μερικά λεπτά για να ξεκουραστεί και να μαλακώσει πριν τη σερβίρετε.

4.1.3 Για βαθύ τηγάνισμα

1. Επιλέξτε ένα γουόκ ή ένα μεγάλο τηγάνι με επίπεδο πάτο, κατάλληλο για κεραμικές εστίες.
2. Προετοιμάστε όλα τα υλικά και τα εργαλεία. Το βαθύ τηγάνισμα πρέπει να είναι γρήγορο. Αν μαγειρεύετε μεγάλες ποσότητες, μαγειρέψτε τα τρόφιμα σε πολλές μικρές παρτίδες.
3. Προθερμάνετε για λίγο το τηγάνι και προσθέστε δύο κουταλιές της σούπας λάδι.
4. Μαγειρέψτε πρώτα το κρέας, βάλτε το στην άκρη και διατηρήστε το ζεστό.
5. Τηγανίστε τα λαχανικά. Όταν είναι καυτά, αλλά ακόμα τραγανά, χαμηλώστε τη φωτιά, βάλτε ξανά το κρέας στο τηγάνι και προσθέστε τη σάλτσα σας.
6. Ανακατέψτε λίγο τα υλικά, για να ζεσταθούν ομοιόμορφα.
7. Σερβίρετε αμέσως.

5. Ρυθμίσεις θερμοκρασίας

Οι παρακάτω ρυθμίσεις είναι μόνο ενδεικτικές. Η ακριβής ρύθμιση θα εξαρτηθεί από πολλούς παράγοντες, όπως τα σκεύη σας και η ποσότητα που μαγειρεύετε. Πειραματιστείτε με την κεραμική εστία για να διαπιστώσετε ποια ρύθμιση είναι η καλύτερη για εσάς.

Ρύθμιση θερμοκρασίας	Καταλληλότητα
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> χαμηλό ζέσταμα για μικρή ποσότητα φαγητού λιώσιμο σοκολάτας, βουτύρου και ζέσταμα φαγητών που καίγονται εύκολα χαμηλό σιγοβράσιμο αργό ζέσταμα
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> ζέσταμα 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"> βαθύ τηγάνισμα ψήσιμο βράσιμο σούπας βράσιμο νερού

6. Φροντίδα και καθαρισμός

Τι;	Πώς;	Σημαντικό!
Καθημερινό λέρωμα του γυαλιού (δαχτυλιές, σημάδια, λεκέδες από τρόφιμα και κηλίδες από μαγειρέματα χωρίς ζάχαρη)	<ol style="list-style-type: none"> Σβήστε τη φωτιά από την εστία. Εφαρμόστε ένα καθαριστικό εστιών όσο το γυαλί είναι ακόμα ζεστό (αλλά όχι καυτό!) Ξεβγάλτε και σκουπίστε με ένα καθαρό πανί ή χαρτοπετσέτα. Ανάψτε τη φωτιά στην εστία. 	<ul style="list-style-type: none"> Μόλις σβήσετε τη φωτιά από την εστία, δεν εμφανίζεται ένδειξη για «καυτή επιφάνεια» αλλά η ζώνη μαγειρέματος ενδέχεται να καίει! Προσέξτε πολύ. Τα συρμάτινα σφουγγαράκια βαριάς χρήσης, κάποια πλαστικά σφουγγαράκια και τα σκληρά/διαβρωτικά καθαριστικά ενδέχεται να χαράξουν το γυαλί. Διαβάζετε πάντοτε τις ετικέτες, για να δείτε αν το καθαριστικό ή το συρμάτινο σφουγγαράκι σας είναι κατάλληλο. Μην αφήνετε ποτέ υπολείμματα καθαριστικού πάνω στην εστία: ενδέχεται να παραμείνουν λεκέδες πάνω στο γυαλί.

<p>Χυμένα, λιωμένα και καυτά ζαχαρώδη υγρά πάνω στο γυαλί</p>	<p>Αφαιρέστε τα αμέσως με μια φέτα ψάρι, ένα κοπίδι ή μια ξύστρα κατάλληλη για κεραμικές εστίες, αλλά προσέξτε τις καυτές επιφάνειες της ζώνης μαγειρέματος:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Απενεργοποιήστε την εστία από τον πίνακα. 2. Κρατήστε τη λεπίδα ή το εργαλείο σε γωνία 30° και ξύστε τη βρωμιά ή το χυμένο υγρό προς μια κρύα περιοχή της εστίας. 3. Καθαρίστε τη βρωμιά ή το χυμένο υγρό με ένα ποτηρόπανο ή χαρτί κουζίνας. 4. Ακολουθήστε τα βήματα 2 έως 4 της ενότητας «Καθημερινό λέρωμα γυαλιού» παραπάνω. 	<ul style="list-style-type: none"> • Αφαιρέστε τους λεκέδες από λιωμένα και ζαχαρώδη τρόφιμα ή χυμένα υγρά όσο το δυνατόν συντομότερα. <p>Αν τα αφήσετε να κρυώσουν πάνω στην εστία, ενδέχεται να αφαιρούνται δύσκολα ή ακόμα και να προκαλέσουν μόνιμη βλάβη στην επιφάνεια του γυαλιού.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Κίνδυνος τραυματισμού: όταν ανασυρθεί το κάλυμμα ασφαλείας, η λεπίδα της ξύστρας κόβει σαν ξυράφι. <p>Να είστε πολύ προσεκτικοί όταν τη χρησιμοποιείτε και να την αποθηκεύετε πάντοτε με ασφάλεια σε μέρη όπου δεν έχουν πρόσβαση τα παιδιά.</p>
<p>Χυμένα υγρά στα χειριστήρια αφής</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Σβήστε τη φωτιά από την εστία. 2. Σφουγγίστε το χυμένο υγρό 3. Σκουπίστε τον χώρο των χειριστηρίων ελέγχου με ένα καθαρό νωπό σφουγγάρι ή πανί. 4. Σκουπίστε την επιφάνεια με χαρτί κουζίνας έτσι ώστε να στεγνώσει πλήρως. 5. Ανάψτε τη φωτιά στην εστία. 	<ul style="list-style-type: none"> • Η εστία ενδέχεται να εκπέμψει ηχητικό σήμα και να απενεργοποιηθεί και τα χειριστήρια αφής να μη λειτουργούν όσο υπάρχει υγρό πάνω τους. <p>Φροντίστε να σκουπίσετε τον χώρο των χειριστηρίων ελέγχου πριν ενεργοποιήσετε ξανά την εστία.</p>

7. Οδηγίες και συμβουλές

Πρόβλημα	Πιθανές αιτίες	Τι να κάνετε
<p>Η εστία δεν μπορεί να ενεργοποιηθεί.</p>	<p>Η συσκευή δεν τροφοδοτείται με ρεύμα.</p>	<p>Βεβαιωθείτε ότι η κεραμική εστία τροφοδοτείται με ρεύμα και ότι έχει ενεργοποιηθεί.</p> <p>Ελέγξτε αν υπάρχει διακοπή ρεύματος στο σπίτι ή στην περιοχή σας.</p> <p>Αν έχετε ελέγξει τα πάντα και το πρόβλημα επιμένει, απευθυνθείτε σε έναν εξειδικευμένο τεχνικό.</p>
<p>Τα χειριστήρια αφής δεν ανταποκρίνονται.</p>	<p>Τα χειριστήρια είναι κλειδωμένα.</p>	<p>Ξεκλειδώστε τα χειριστήρια. Βλ. ενότητα «Χρήση της κεραμικής εστίας σας» για οδηγίες.</p>

Τα χειριστήρια αφής λειτουργούν με δυσκολία.	Ενδέχεται να υπάρχει μια λεπτή στρώση νερού πάνω στα χειριστήρια ή να χρησιμοποιείτε το άκρο των δακτύλων σας για να αγγίξετε τα χειριστήρια.	Βεβαιωθείτε ότι ο χώρος των χειριστηρίων αφής είναι στεγνός και χρησιμοποιήστε την κορυφή των δακτύλων σας για να αγγίξετε τα χειριστήρια.
Το γυαλί έχει γρατζουνιές.	Σκεύη με τραχιά άκρα. Χρησιμοποιούνται ακατάλληλα, σκληρά συρμάτινα σφουγγαράκια ή καθαριστικά προϊόντα.	Χρησιμοποιείτε σκεύη με επίπεδους και ομαλούς πάτους. Βλ. ενότητα «Επιλογή κατάλληλων μαγειρικών σκευών». Βλ. ενότητα «Φροντίδα και καθαρισμός».
Κάποια σκεύη κάνουν τριχτούς ή χτυπητούς ήχους.	Αυτό ενδέχεται να οφείλεται στην κατασκευή των σκευών σας (στρώσεις διαφορετικών μετάλλων που δονούνται με διαφορετικό τρόπο).	Αυτό είναι φυσιολογικό για τα σκεύη και δεν δηλώνει βλάβη.

8. Εγκατάσταση

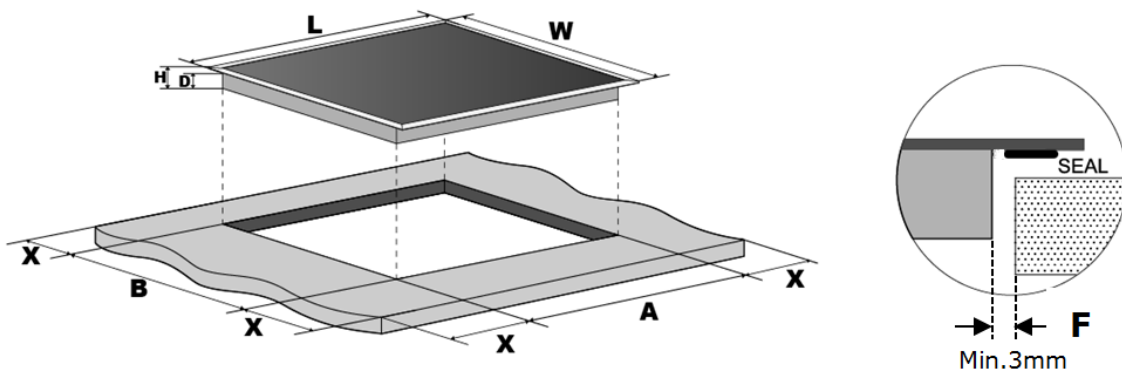
8.1 Επιλογή εξοπλισμού εγκατάστασης

Κόψτε την επιφάνεια εργασίας, σύμφωνα με τα μεγέθη που εμφανίζονται στο σχεδιάγραμμα. Για σκοπούς εγκατάστασης και χρήσης, πρέπει να διατηρηθεί χώρος τουλάχιστον 5 εκ. γύρω από την οπή.

Βεβαιωθείτε ότι το πάχος της επιφάνειας εργασίας είναι τουλάχιστον 30mm. Επιλέξτε ανθεκτικό στη θερμότητα και μονωμένο υλικό επιφάνειας εργασίας (ως υλικό της επιφάνειας εργασίας, δεν πρέπει να χρησιμοποιείται ξύλο και παρόμοια ινώδη ή υγροσκοπικά υλικά εκτός εάν εμποτισμένα) για να αποφύγετε την ηλεκτροπληξία και τη μεγαλύτερη παραμόρφωση που οφείλεται στη θερμική ακτινοβολία της εστίας. Όπως φαίνεται παρακάτω:



Σημείωση: Η απόσταση ασφαλείας μεταξύ των πλευρών της εστίας και των εσωτερικών επιφανειών της επιφάνειας εργασίας πρέπει να είναι τουλάχιστον 3 mm.

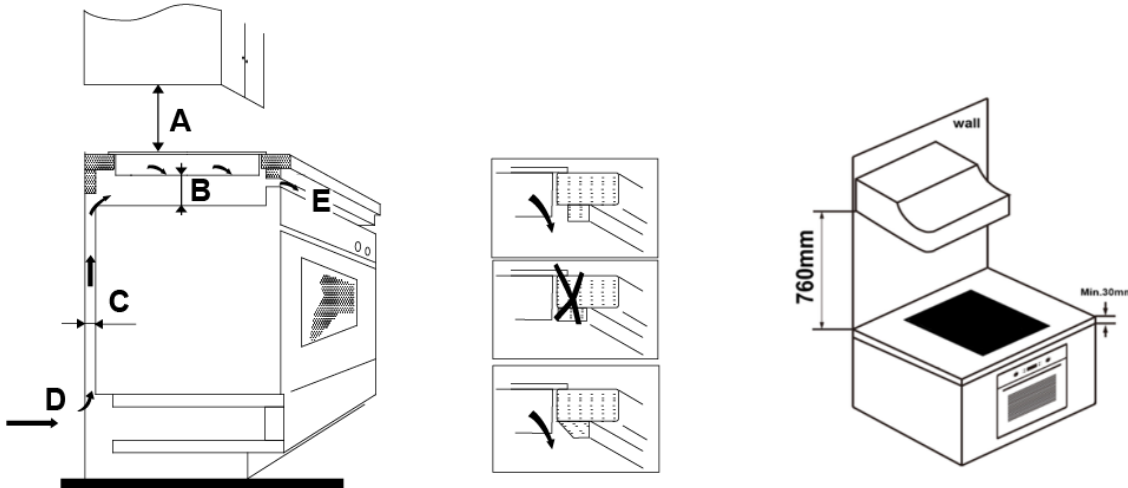


M(mm)	Π(mm)	Υ(mm)	Δ(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	590	55	51	560+4 +1	490+4 +1	50 ελάχ.	3 ελάχ.

Σε οποιαδήποτε περίπτωση, βεβαιωθείτε ότι η κεραμική εστία έχει καλό εξαερισμό και ότι δεν είναι φραγμένη η είσοδος και η έξοδος αέρα. Βεβαιωθείτε ότι η κεραμική εστία είναι σε καλή κατάσταση λειτουργίας. Όπως φαίνεται παρακάτω



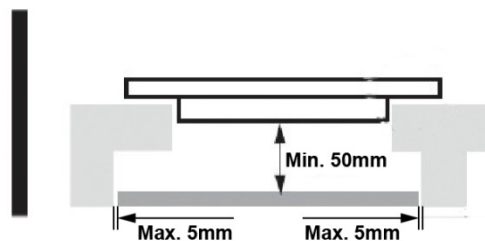
Σημείωση: Η απόσταση ασφαλείας ανάμεσα στη θερμαινόμενη επιφάνεια και τα ντουλάπια πάνω από αυτήν πρέπει να είναι τουλάχιστον 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	Δ	Ε
760	50 ελάχ.	20 ελάχ.	Εισαγωγή αέρα	Έξοδος αέρα 5 mm

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Διασφάλιση επαρκούς εξαερισμού

Βεβαιωθείτε ότι η κεραμική εστία έχει καλό εξαερισμό και ότι δεν είναι φραγμένη η είσοδος και η έξοδος αέρα. Για να αποφύγετε την τυχαία επαφή με το υπερθερμασμένο κάτω μέρος της εστίας ή για να μην πάθετε απροσδόκητη ηλεκτροπληξία κατά τη λειτουργία, πρέπει να τοποθετήσετε ένα ξύλινο ένθεμα, στερεωμένο με βίδες, σε ελάχιστη απόσταση 50mm από το κάτω μέρος της εστίας. Τηρήστε τις παρακάτω απαιτήσεις.



Υπάρχουν οπές εξαερισμού γύρω από την εστία, στο εξωτερικό μέρος της. ΠΡΕΠΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΑ να βεβαιωθείτε ότι αυτές οι οπές δεν φράζουν από την επιφάνεια εργασίας κατά την τοποθέτηση της εστίας.

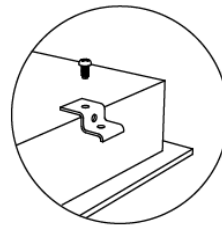
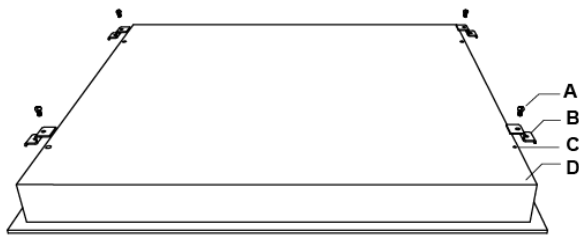


- Σας επισημαίνουμε ότι η κόλλα που ενώνει το πλαστικό ή το ξύλινο υλικό με το έπιπλο πρέπει να είναι ανθεκτική σε θερμοκρασία τουλάχιστον 150 °C, για να μην ξεκολλήσει το πλαίσιο.
- Ο πίσω τοίχος, η πλαϊνή και οι γύρω επιφάνειες πρέπει, επομένως, να μπορούν να αντέχουν σε θερμοκρασία 90 °C.

8.2 Πριν από την τοποθέτηση των βραχιόνων στερέωσης

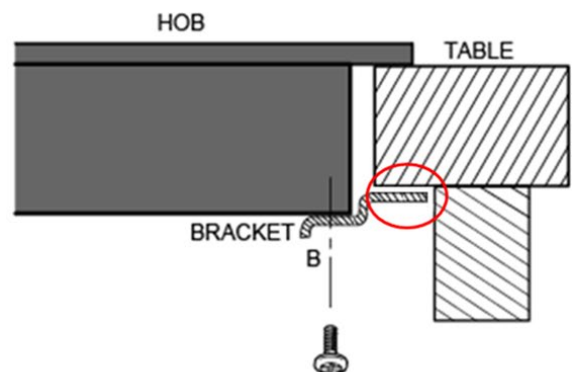
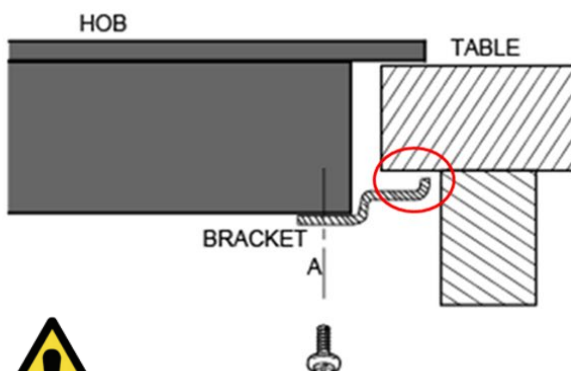
Η μονάδα πρέπει να τοποθετηθεί σε σταθερή και ομαλή επιφάνεια (χρησιμοποιήστε τη συσκευασία). Μην ασκείτε δύναμη στα χειριστήρια που προεξέχουν από την εστία.

Στερεώστε την εστία στην επιφάνεια εργασίας, βιδώνοντας τους τέσσερις βραχιόνες στο κάτω μέρος της εστίας (βλ. εικόνα) μετά την εγκατάσταση.



A	B	Γ	Δ
βίδα	Βραχίονας	Οπή βίδας	Βάση

Ρυθμίστε τη θέση των βραχιόνων ανάλογα με το πάχος της επιφάνειας εργασίας.



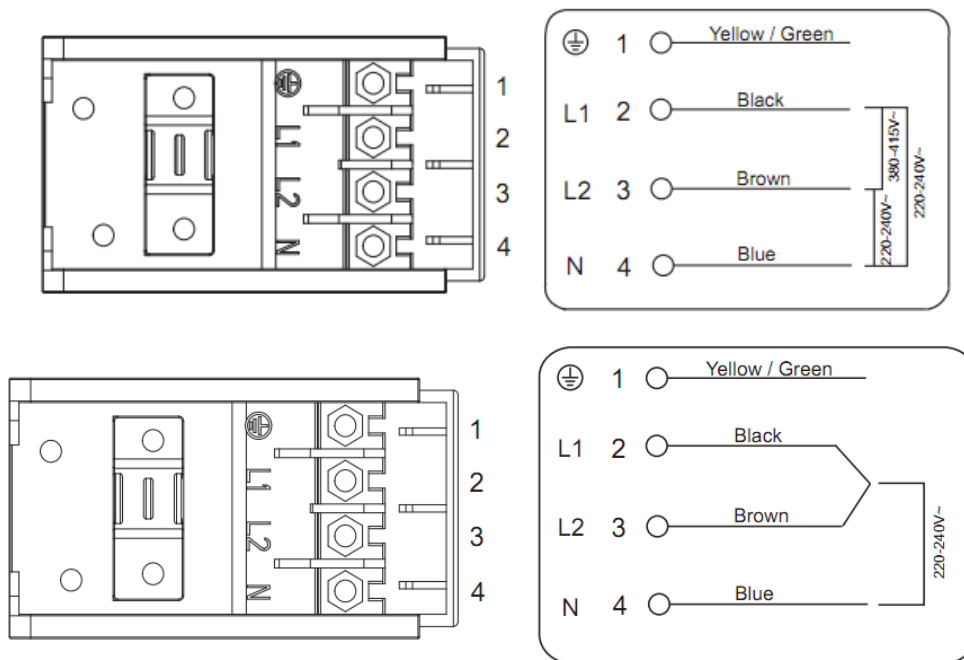
Σε κάθε περίπτωση, οι βραχιόνες δεν επιτρέπεται να ακουμπούν στις εσωτερικές επιφάνειες του πάγκου μετά την εγκατάσταση (βλ. εικόνα).

8.3 Προφυλάξεις

1. Η κεραμική εστία μαγειρέματος πρέπει να εγκατασταθεί από εξειδικευμένο προσωπικό ή τεχνικούς. Μπορούμε να θέσουμε στη διάθεσή σας ειδικούς επαγγελματίες. Μην εκτελέσετε ποτέ τη διαδικασία οι ίδιοι.
2. Η κεραμική εστία μαγειρέματος δεν πρέπει να τοποθετείται σε εξοπλισμό ψύξης, πλυντήρια πιάτων και περιστροφικά στεγνωτήρια.
3. Η κεραμική εστία μαγειρέματος πρέπει να εγκατασταθεί με τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται καλύτερη ακτινοβολία της θερμότητας, για την αύξηση της αξιοπιστίας της.
4. Ο τοίχος και η ζώνη επαγωγικής θερμότητας πάνω από την επιφάνεια εργασίας πρέπει να είναι ανθεκτική στη θερμότητα.
5. Για να αποφύγετε οποιαδήποτε ζημιά, η διπλή στρώση και η κόλλα πρέπει να είναι ανθεκτικές στη θερμότητα.
6. Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται ατμοκαθαριστής.

8.4 Σύνδεση της εστίας στην ηλεκτρική παροχή


Η τροφοδοσία θα πρέπει να συνδεθεί σύμφωνα με το σχετικό πρότυπο ή με μονοπολικό αυτόματο διακόπτη. Ο τρόπος σύνδεσης εμφανίζεται πιο κάτω.



1. Αν το καλώδιο έχει υποστεί ζημιά ή χρειάζεται αντικατάσταση, αυτό θα πρέπει να γίνει από τεχνικό του σέρβις μετά την πώληση, με χρήση των κατάλληλων εργαλείων, ώστε να αποφευχθούν τυχόν ατυχήματα.
2. Αν η συσκευή συνδέεται απευθείας με το δίκτυο τροφοδοσίας, θα πρέπει να τοποθετήσετε διακόπτη κυκλώματος με ελάχιστο άνοιγμα 3 mm μεταξύ των επαφών.
3. Ο εγκαταστάτης θα πρέπει να βεβαιωθεί ότι έχει γίνει σωστή σύνδεση και είναι συμβατή με τους κανονισμούς ασφαλείας.
4. Το καλώδιο δεν θα πρέπει να είναι λυγισμένο ή συμπιεσμένο.
5. Το καλώδιο πρέπει να ελέγχεται τακτικά και να αντικαθίσταται μόνο κατάλληλα εκπαιδευμένο πρόσωπο.



Η κάτω επιφάνεια και το καλώδιο τροφοδοσίας της εστίας δεν πρέπει να είναι προσβάσιμα μετά την εγκατάσταση.

 ΑΠΟΡΡΙΨΗ: Μην απορρίπτετε το προϊόν μαζί με τα υπόλοιπα οικιακά απορρίμματα. Τέτοιου είδους απόβλητα πρέπει να συλλέγονται χωριστά και να υποβάλλονται σε ειδική επεξεργασία.	<p>Αυτή η συσκευή φέρει σήμανση σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/ΕΕ περί Αποβλήτων Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού (ΑΗΗΕ). Εξασφαλίζοντας τη σωστή διάθεση αυτής της συσκευής, βοηθάτε στην πρόληψη τυχόν βλαβών στο περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία που μπορεί να προκαλούνταν αν η απόρριψη γινόταν με λάθος τρόπο.</p> <p>Το σύμβολο στο προϊόν υποδεικνύει ότι δεν πρέπει να το χειρίζεστε ως συνηθισμένο οικιακό απόρριμμα. Πρέπει να το μεταφέρετε ένα σημείο συλλογής όπου γίνεται ανακύκλωση ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών αγαθών.</p> <p>Αυτή η συσκευή απαιτεί ειδική διάθεση αποβλήτων. Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τον χειρισμό, την περισυλλογή και την ανακύκλωση του προϊόντος αυτού, παρακαλούμε επικοινωνήστε με τις αρμόδιες τοπικές αρχές, την υπηρεσία διάθεσης οικιακών απορριμμάτων ή με το κατάστημα από όπου προμηθευτήκατε το προϊόν.</p> <p>Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τον χειρισμό, την περισυλλογή και την ανακύκλωση του προϊόντος αυτού, παρακαλούμε επικοινωνήστε με τις αρμόδιες τοπικές αρχές, την υπηρεσία διάθεσης οικιακών απορριμμάτων ή με το κατάστημα από όπου προμηθευτήκατε το προϊόν.</p>
---	--

Content

1. Foreword	4
1.1 Safety Warnings	4
1.2 Installation	4
1.2.1 Electrical Shock Hazard	4
1.2.2 Cut Hazard	4
1.2.3 Important safety instructions	4
1.3 Operation and maintenance	5
1.3.1 Electrical Shock Hazard	5
1.3.2 Health Hazard	6
1.3.3 Hot Surface Hazard	6
1.3.4 Cut Hazard	6
1.3.5 Important safety instructions	6
2. Product Introduction	8
2.1 Top View	8
2.2 Control Panel	8
2.3 Product Information	8
2.4 Working Principle	9
2.5 Before using your New Ceramic Hob	9
2.6 Technical Specification	9
3. Operation of Product	9
3.1 Touch Controls	9
3.2 Choosing the right Cookware	9
3.3 How to use	10
3.3.1 Start cooking	10
3.3.2 Finish cooking	10
3.3.3 Using the Double zone function	11
3.3.4 Locking the controls	12
3.3.5 Timer control	12
3.3.6 Over-Temperature Protection	14
3.3.7 Residual Heat Warning	15
3.3.8 Default working times	15
4. Cooking Guidelines	15
4.1 Cooking Tips	15
4.1.1 Simmering, cooking rice	15
4.1.2 Searing steak	15
4.1.3 For stir-frying	15
5. Heat Settings	16
6. Care and Cleaning	16
7. Hints and Tips	17
8. Installation	18
8.1 Selection of installation equipment	18
8.2 Before locating the fixing brackets	19
8.3 Cautions	20
8.4 Connecting the hob to the mains power supply	20

1. Foreword

1.1 Safety Warnings

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

1.2 Installation

1.2.1 Electrical Shock Hazard

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

1.2.2 Cut Hazard

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

1.2.3 Important safety instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.

- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.
- 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.
- 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.
- 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
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot
- A steam cleaner is not to be used.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- 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.

1.3 Operation and maintenance

1.3.1 Electrical Shock Hazard

- Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface should break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.

- Switch the cooktop off at the wall before cleaning or maintenance.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

1.3.2 Health Hazard

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

1.3.3 Hot Surface Hazard

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

1.3.4 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.

1.3.5 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.
- Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by

its electromagnetic field.

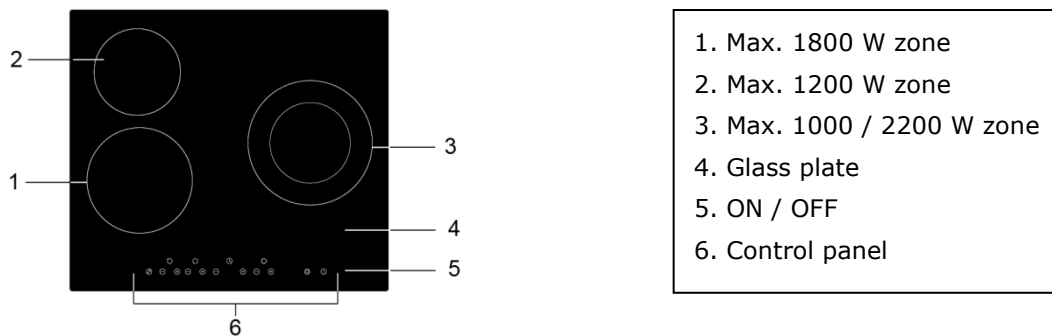
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: -staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; -farm houses; -by clients in hotels, motels and other residential type environments; -bed and breakfast type environments.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.
- Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

Congratulations on the purchase of your new Ceramic Hob.

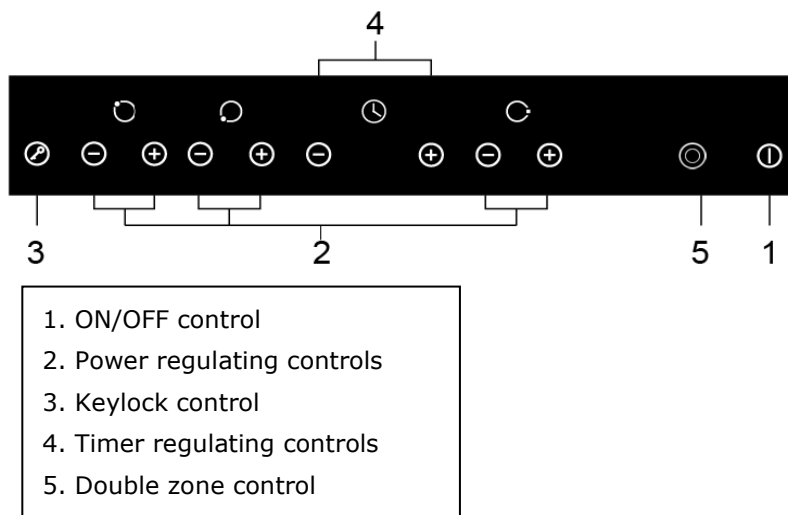
We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it. For installation, please read the installation section. Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation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

2. Product Introduction

2.1 Top View



2.2 Control Panel



2.3 Product Information

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

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

2.4 Working Principle

This ceramic cooker hob directly employs resistance wire heating, and adjust the output power by the power regulation with the touch controls.

2.5 Before using your New Ceramic Hob

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

2.6 Technical Specification

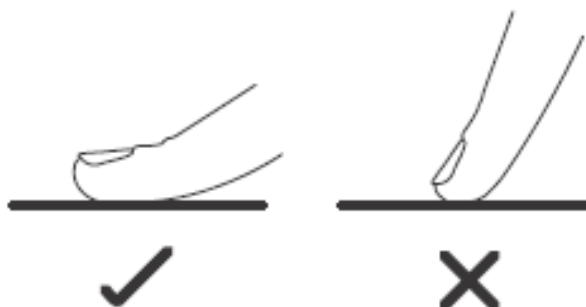
Cooking Hob	ES HB3DUAL
Cooking Zones	3 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Installed Electric Power	4700-5700W
Product Size D×W×H(mm)	590X520X55
Building-in Dimensions A×B (mm)	560X490

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

3. Operation of Product

3.1 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.

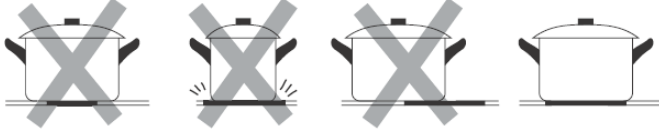


3.2 Choosing the right Cookware

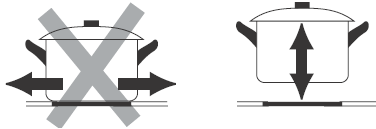
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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





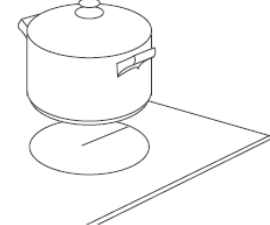

Always lift pans off the ceramic hob – do not slide, or they may scratch the glass.



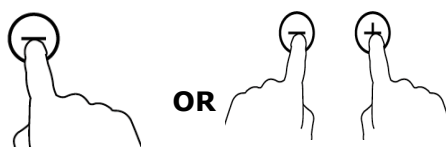
3.3 How to use


3.3.1 Start cooking

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

<p>Touch the ON/OFF  control. all the indicators show “-”</p>	
<p>Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry. 	
<p>Select a heat setting by touching the “-” or “+” control.</p> <ul style="list-style-type: none"> • If you don’t choose a heat setting within 1minute, the ceramic hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1. • You can modify the heat setting at any time during cooking. • By holding down either of these buttons, the value will adjust up or down. 	

3.3.2 Finish cooking

<p>Turn the cooking zone off by scrolling down to “0” or touching “-” and “+” control together</p>	
--	--

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



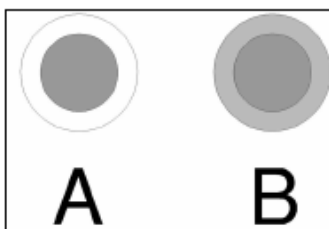
Beware of hot surfaces






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



3.3.3 Using the Double zone function

- The function only work in 3# cooking zone
- The Double cooking zone has two cooking areas that you can use a central section and an outer section. You can use the central section **(A)** independently or both sections **(B)**





Activate the Double zone	
Adjust the heating setting between power levels 1 and 9 (e.g. 6).	
Central section of the Double cooking zone will switch on.	
Touching the Double zone control “  ” once time, the section (B) works.	
The cooking zone indicator show “  ” and “  ” alternately.	
Deactivate the Double zone	
Touching dual zone control “  ” again, the dual zone function is deactivated.	
The cooking zone indicator show “  ” .	

Note:



- 1、 The double loop is available only in 3# cooking zone.
- 2、 You can select the function from level 1 to level 9.
- 3、 You can active the Dual zone only when the 3# cooking zone is selected.

3.3.4 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 lock  control	The timer indicator will show "Lo "
To unlock the controls	
Make sure the ceramic hob is turned on Touch and hold the lock control  for a while.	



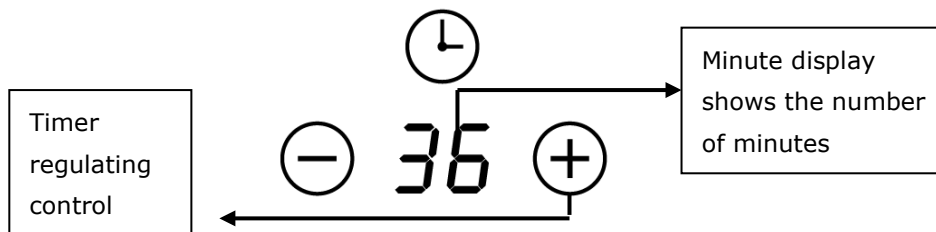
When the hob is in the lock mode, all the controls are disable except the ON/OFF  , you can always turn the ceramic hob off with the ON/OFF  control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

3.3.5 Timer control

You can use the timer in two different ways:


- a) 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.
 - b) You can set it to turn one or more cooking zones off after the set time is up.
- The timer of maximum is 99 minutes

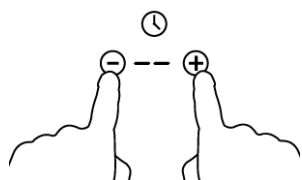
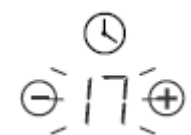
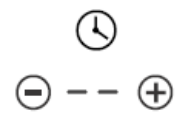
Timer overview



a) Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone



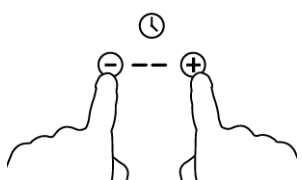

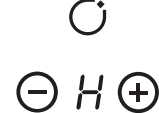
Make sure the cooktop is turned on. Note: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.	
Adjust the timer setting by touch the "-" or "+" control. The minute minder indicator will start flashing and will show in the timer display.	

<p>Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the "--" will show in the minute display.</p>	
<p>When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds</p>	
<p>Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "--" when the setting time finished.</p>	

Hint:

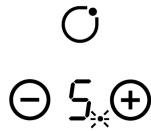
- Touch the "-" or "+" control of the timer once to decrease or increase by 1 minute.
- Touch and hold the "-" or "+" control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.
- If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 0 minute.

b) Setting the timer to turn **one or more cooking zones** off

Set one zone	
<p>Touch the ⊖ or ⊕ of the corresponding cooking zone you want to set the timer for.</p>	
<p>Set the time by touching the or control of the timer</p>	
<p>Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the "--" will show in the minute display.</p>	
<p>When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds</p>	
<p>When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switched off automatically; The display will show "H" which means hot;</p>	

Note:

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

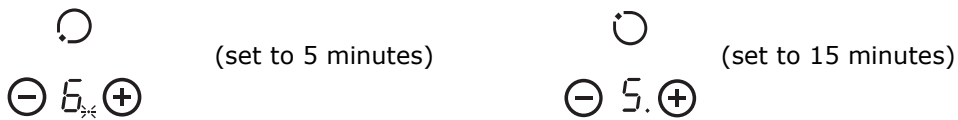


b) If you want to change the time after the timer is set, you have to start from step 1.

Setting the timer to turn more than one cooking zones off

a). If more than one heating zones use this function, the timer indicator will show the lowest time.
(e.g. zone 1# setting time of 5 minutes, zone 2# setting time of 15 minutes, the timer indicator shows "5".)

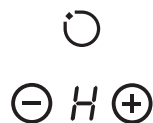
NOTE: The red dot next to power level indicator will flash.



b). 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.



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



Note:

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



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

3.3.6 Over-Temperature Protection

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

3.3.7 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.

3.3.8 Default working times

Another safety feature of the hob is automatic shutdown. 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

4. Cooking Guidelines



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

4.1 Cooking Tips

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

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

4.1.2 Searing steak

To cook juicy flavorful steaks:

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

4.1.3 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.

5. Heat Settings

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

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

6. 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.

<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"> 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.
<p>Spillovers on the touch controls</p>	<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.

7. Hints and Tips

Problem	Possible causes	What to do
<p>The cooktop cannot be turned on.</p>	<p>No power.</p>	<p>Make sure the ceramic hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.</p>
<p>The touch controls are unresponsive.</p>	<p>The controls are locked.</p>	<p>Unlock the controls. See section 'Using your ceramic cooktop' for instructions.</p>
<p>The touch controls are difficult to operate.</p>	<p>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.</p>	<p>Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.</p>
<p>The glass is being scratched.</p>	<p>Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.</p>	<p>Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'Care and cleaning'.</p>

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.
--	---	--

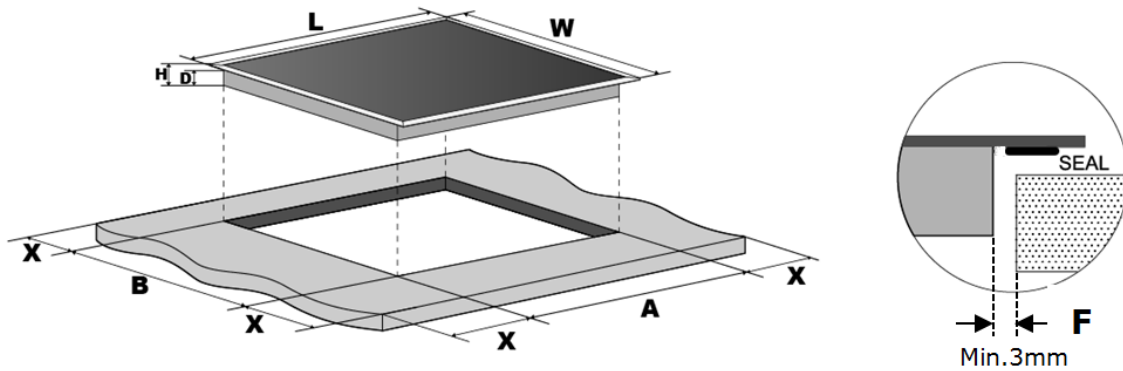
8. Installation

8.1 Selection of installation equipment

Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing. For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole. Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant and insulated work surface material (Wood and similar fibrous or hygroscopic material shall not be used as work surface material unless impregnated) to avoid the electrical shock and larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:



Note: The safety distance between the sides of the hob and the inner surfaces of the worktop should be at least 3mm.

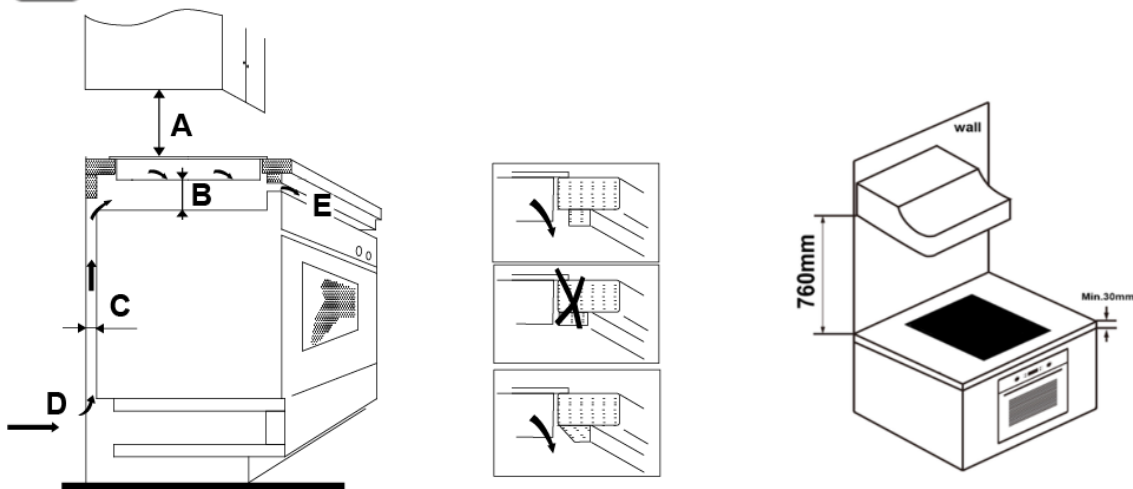


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	55	51	560+4 +1	490+4 +1	50 mini	3 mini

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



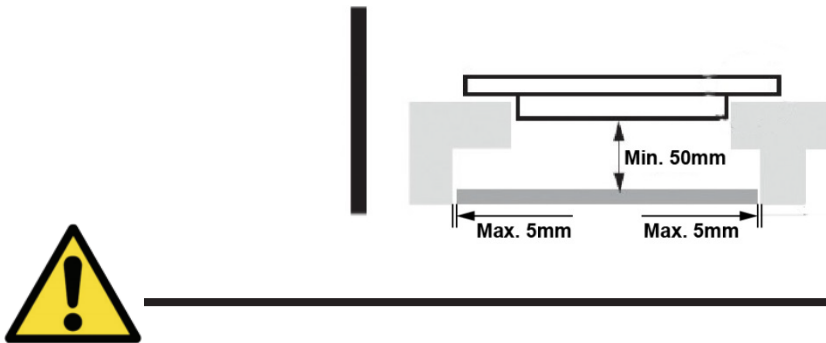
Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Air intake	Air exit 5mm

WARNING: Ensuring Adequate Ventilation

Make sure the ceramic hob is well ventilated and that air inlet and outlet are not blocked. In order to avoid accidental touch with the overheating bottom of the hob, or getting unexpected electric shock during working, it is necessary to put a wooden insert, fixed by screws, at a minimum distance of 50mm from the bottom of the hob. Follow the requirements below.



There are ventilation holes around outside of the hob. YOU MUST ensure these holes are not blocked by the worktop when you put the hob into position.

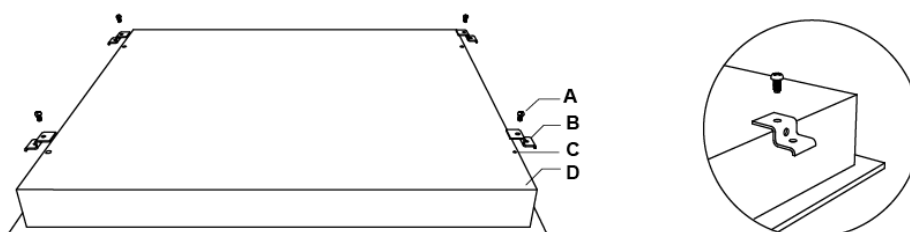


- Be aware that the glue that join the plastic or wooden material to the furniture, has to resist to temperature not below 150°C, to avoid the unstuck of the paneling.
- The rear wall, adjacent and surrounding surfaces must therefore be able to withstand an temperature of 90°C.

8.2 Before locating the fixing brackets

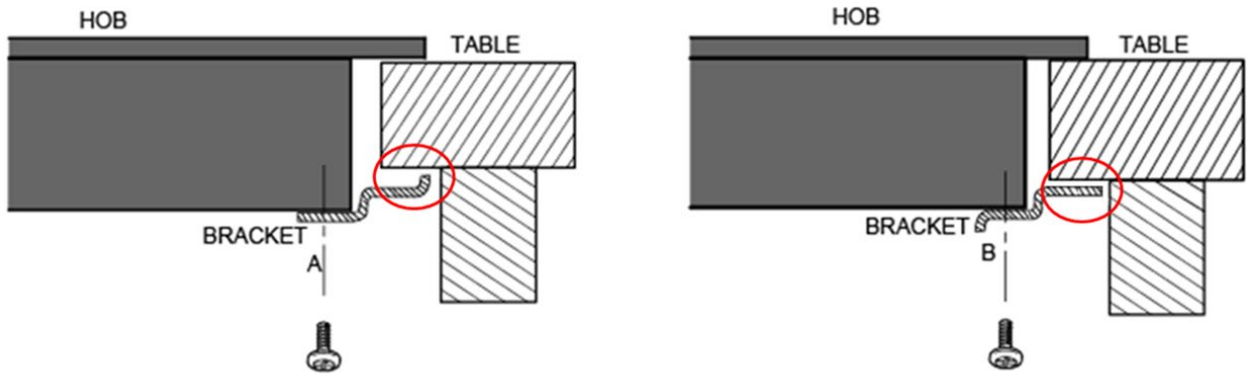
The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

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



A	B	C	D
screw	bracket	Screw hole	base

Adjust the bracket position to suit for different work surface's thickness.



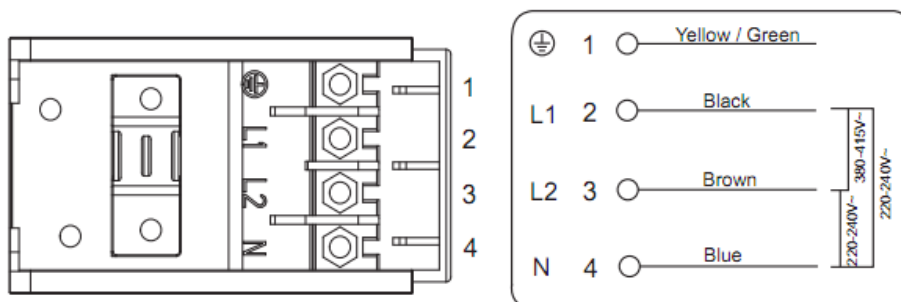
Under any circumstances, the brackets cannot touch with the inner surfaces of the worktop after installation (see picture).

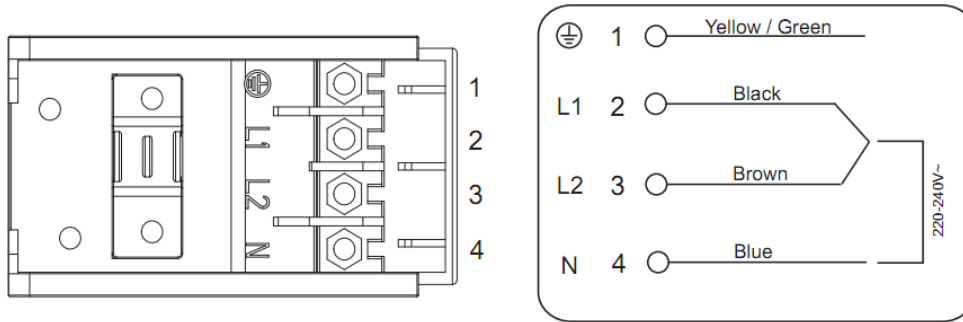
8.3 Cautions

1. The ceramic cooker hob must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. The ceramic cooker hob shall not be mounted to cooling equipment, dishwashers and rotary dryers.
3. The ceramic cooker hob shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the work surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
6. A steam cleaner is not to be used.

8.4 Connecting the hob to the mains power supply

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





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



The bottom surface and the power cord of the hob are not accessible after installation.

<p>DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.</p>	<p>This appliance is labeled in compliance with European directive 2012/19/EU for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>
--	---



Η τεχνική υποστήριξη και το service των Συσκευών Eskimo έχει ανατεθεί στην εταιρεία:

GENERAL SERVICE ΕΠΕ

Λεάνδρου 22 Κολωνός,
Αθήνα 10443

Τηλ: 210 8830666, 210 5145030

Σέρβις: service@general-service.gr

Ανταλλακτικά: parts@general-service.gr

www.general-service.gr

F.G. EUROPE A.E.

Λ. Βουλιαγμένης 128
166 74 Γλυφάδα, Αθήνα

Τηλ: 210 9697 600
210 9696 500

info@fgeurope.gr

www.fgeurope.gr



ΟΡΟΙ ΕΓΓΥΗΣΗΣ ΟΙΚΙΑΚΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ (Λευκές Συσκευές & Μικροσυσκευές)

ΓΕΝΙΚΟΙ ΟΡΟΙ ΚΑΙ ΠΡΟΥΠΟΘΕΣΕΙΣ

1. Η εγγύηση καλύπτει κάθε ανωμαλία ή βλάβη που οφείλεται αποκλειστικά στην κατασκευή της συσκευής ή σε ελαττωματικά εξαρτήματα.
2. Κατά τη διάρκεια της εγγύησης η εργασία, τα έξοδα μετακίνησης του τεχνικού και τα ανταλλακτικά παρέχονται δωρεάν, καθώς και η μεταφορά της συσκευής (εξαιρούνται οι μικροσυσκευές) **αποκλειστικά με τα συνεργαζόμενα πρακτορεία**, αν ο τεχνικός κρίνει ότι η επισκευή πρέπει να γίνει στο service της εταιρείας.
3. Η εταιρεία μας έχει το δικαίωμα να καθορίζει τον τρόπο και τόπο επισκευής των βλαβών κατά την κρίση της. Ειδικά το σέρβις των μικροσυσκευών παρέχεται στην έδρα του εκάστοτε συμβεβλημένου καταστήματος σέρβις, η δε μεταφορά τους πραγματοποιείται από τον κάτοχο της συσκευής.
4. Σε περίπτωση αδικαιολόγητης κλήσης, απουσίας, προβλημάτων εγκατάστασης ή ανάγκη επίδειξης λειτουργίας, ο πελάτης επιβαρύνεται με τα έξοδα κίνησης και το κόστος επίσκεψης του τεχνικού.
5. Η εγγύηση παύει να ισχύει σε περίπτωση που στη συσκευή έχει επέμβει για επιδιόρθωση άλλος τεχνικός, εκτός από τον εξουσιοδοτημένο τεχνικό της εταιρείας μας, ή έχει παραποιηθεί ή απομακρυνθεί το rating label και ο σειριακός αριθμός της συσκευής.
6. Ενδεχόμενη επισκευή ή αντικατάσταση μερών μίας συσκευής ή της ίδιας της συσκευής δεν παρατείνει τη διάρκεια της εγγύησης, η οποία συνεχίζει σε κάθε περίπτωση έως τη λήξη της.
7. Σε περίπτωση αντικατάστασης κάποιου εξαρτήματος μίας συσκευής, παρέχεται εγγύηση 6 μηνών για το συγκεκριμένο εξάρτημα ή ανταλλακτικό, αρχής γενομένης από την ημερομηνία αντικατάστασης.
8. Η εγγύηση δεν ισχύει για βλάβες που προκαλούνται άμεσα ή έμμεσα από αμέλεια, παράλειψη, κακή χρήση, κακή εγκατάσταση ή πάσης φύσεως επέμβαση στη συσκευή από μη εξουσιοδοτημένο συνεργείο. Επίσης, δεν ισχύει για βλάβες που οφείλονται σε εξωγενείς παράγοντες που αλλοιώνουν την υφή της συσκευής (όπως Π.χ. χημικά, τοξικά, άλατα κ.τ.λ.), καθώς και για βλάβες προερχόμενες από κακή σύνδεση σε τάση διαφορετική από την αναγραφόμενη στην πινακίδα της συσκευής, σε μη γειωμένο ρευματοδότη (πρίζα) και σε μεταβολές τάσης του δικτύου (πτώση, υπέρταση).
9. Η εγγύηση δεν καλύπτει βλάβες ή απώλειες των συσκευών ή παρελκόμενων τους, που οφείλονται σε μεταφορές, που γίνονται με ευθύνη του πελάτη από τρίτους.
10. Η εγγύηση δεν θίγει τα δικαιώματα του αγοραστή όπως αυτά προβλέπονται βάσει της Ευρωπαϊκής Οδηγίας 1999/44/EC και της Ελληνικής νομοθεσίας.
11. Η εγγύηση πρέπει απαραίτητα να συνοδεύεται από φωτοαντίγραφο του τιμολογίου αγοράς ή του δελτίου λιανικής πώλησης ή του δελτίου αποστολής του προϊόντος.


ΕΙΔΙΚΟΙ ΟΡΟΙ: ΣΥΣΚΕΥΕΣ ESKIMO

4 ΧΡΟΝΙΑ ΕΓΓΥΗΣΗ

1. Η εγγύηση καλής λειτουργίας ισχύει από την ημερομηνία αγοράς της συσκευής και έχει διάρκεια **τέσσερα (4) χρόνια**.
2. Κάθε συσκευή ελέγχεται προσεκτικά κατά την παραγωγή και δεν γίνεται αντικατάστασή της παρά μόνο σε περίπτωση ανεπανόρθωτης βλάβης ή επαναλαμβανόμενης ίδιας βλάβης ή λόγω υψηλού κόστους της επισκευής, σύμφωνα με την γνωμάτευση του εκάστοτε συμβεβλημένου τεχνικού συνεργάτη.
3. Στην εγγύηση δεν περιλαμβάνονται λαμπτήρες φωτισμού, κεραμικές επιφάνειες, αξεσουάρ, καθώς και τα πλαστικά, επισμαλτωμένα και γυάλινα μέρη των συσκευών, εκτός εάν αποδειχθεί πως πρόκειται για κατασκευαστικό ελάττωμα.
4. Οι ζημιές που προκαλούνται κατά τη μεταφορά της συσκευής δεν καλύπτονται από την εγγύηση.
5. Όλα τα προϊόντα Eskimo είναι κατασκευασμένα για συνήθη οικιακή χρήση. Η εγγύηση δεν καλύπτει βλάβες που προκύπτουν σε συσκευές που χρησιμοποιούνται στα πλαίσια επαγγελματικής χρήσης.

Η τεχνική υποστήριξη και το service των Συσκευών Eskimo έχει ανατεθεί στην εταιρεία:

GENERAL SERVICE ΕΠΕ

 Λεάνδρου 22

Κολωνός, Αθήνα 10443

 : 210 8830666, 210 5145030

 : service@general-service.gr (για σέρβις)


 : parts@general-service.gr (για ανταλλακτικά)

 www.general-service.gr

F.G. EUROPE A.E.

 Λ. Βουλιαγμένης 128

166 74 Γλυφάδα, Αθήνα

 : 210 9697 600, 210 9696 500

 : info@fgeurope.gr

 www.fgeurope.gr