

30 cm



Vitro-Κεραμική Εστία Μαγειρέματος
Εγχειρίδιο Χρήσης



Vitroc ceramic Cooktop
User Manual

Kendrix 3020B

Αγαπητέ πελάτη,

Σας ευχαριστούμε για την εμπιστοσύνη που δείξατε στα προϊόντα μας. Στόχος μας είναι η άριστη και αποτελεσματική χρήση αυτού του φιλικού προς το περιβάλλον προϊόντος που παράγεται στις σύγχρονες εγκαταστάσεις μας, κάτω από συγκεκριμένες προϋποθέσεις με σεβασμό ως προς την ολική ποιότητα.

Σας συμβουλεύουμε να διαβάσετε προσεκτικά και να φυλάξετε το εγχειρίδιο χρήσης πριν χρησιμοποιήσετε το φούρνο και να το χρησιμοποιείτε ως πηγή αναφοράς, έτσι ώστε η απόδοση του ενσωματωμένου φούρνου που αγοράσατε να παραμείνει ίδια όπως την πρώτη μέρα για μεγάλο χρονικό διάστημα.

Σημείωση: Αυτό το εγχειρίδιο χρήσης προορίζεται για περισσότερα από ένα μοντέλα. Ορισμένες από τις λειτουργίες που αναφέρονται στο εγχειρίδιο ενδέχεται να μην είναι διαθέσιμες στη συσκευή σας.

Οι εικόνες των προϊόντων είναι σχηματικές. Αυτό το προϊόν έχει παραχθεί σε σύγχρονες και φιλικές προς το περιβάλλον εγκαταστάσεις χωρίς να επηρεάζει δυσμενώς το περιβάλλον.

Επειδή αυτό το προϊόν περιέχει ηλεκτρικά εξαρτήματα, πρέπει να εγκατασταθεί από εξουσιοδοτημένες υπηρεσίες. Διαφορετικά, ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για τυχόν προβλήματα που ενδέχεται να προκύψουν.

Τα χαρακτηριστικά που επισημαίνονται με (*) είναι προαιρετικά.

“Το προϊόν συμμορφώνεται με τον κανονισμό ΑΗΗΕ.”

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Προειδοποιήσεις ασφαλείας..... | 4 |
| Εγκατάσταση..... | 4 |
| Λειτουργία και συντήρηση..... | 5 |
| Σημαντικές οδηγίες ασφαλείας..... | 6 |
| Επισκόπηση προϊόντος..... | 8 |
| Πίνακας Ελέγχου..... | 8 |
| Πληροφορίες προϊόντος..... | 10 |
| Πριν χρησιμοποιήσετε την εστία σας..... | 10 |
| Χρήση των κουμπιών αφής..... | 10 |
| Επιλογή των Σωστών Μαγειρικών Σκευών..... | 11 |
| Τρόπος Χρήσης..... | 11 |
| Κουμπιά χρονοδιακόπτη..... | 14 |
| Οδηγίες μαγειρέματος..... | 16 |
| Φροντίδα και Καθαρισμός..... | 18 |
| Αντιμετώπιση προβλημάτων..... | 18 |
| Τεχνικές προδιαγραφές..... | 19 |
| Εγκατάσταση..... | 20 |
| Συμμόρφωση με τον Κανονισμό ΑΗΗΕ, η Διάθεση Αποβλήτων και οι Πληροφορίες Συσκευασίας..... | 23 |

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

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

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

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.
- 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 Κοπής

- 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.
- Παρακαλείστε να γνωστοποιήσετε αυτές τις πληροφορίες στο άτομο που θα εγκαταστήσει αυτή τη συσκευή.
- 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.
- Εάν η εγκατάσταση της συσκευής δεν γίνει σωστά, μπορεί να καταστούν άκυρες τυχόν αξιώσεις εγγύησης ή ευθυνών.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

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 επιφάνεια· μην πλησιάζετε το σώμα, τα ρούχα σας ή άλλα αντικείμενα έως ότου κρνώσει η επιφάνεια.
- Δεν πρέπει να τοποθετούνται στην επιφάνεια εστιών μεταλλικά αντικείμενα όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια, καπάκια, διότι μπορεί να θερμανθούν.
- Μην αφήνετε παιδιά να πλησιάζουν τη συσκευή.
Τα χερούλια των μαγειρικών σκευών μπορεί να είναι ζεστά όταν τα ακουμπήσετε. Βεβαιωθείτε ότι τα χερούλια των μαγειρικών σκευών δεν βρίσκονται πάνω από άλλες ανοιχτές ζώνες μαγειρέματος. Σε περίπτωση μη συμμόρφωσης με αυτήν τη συμβουλή, υπάρχει κίνδυνος εγκαύματος.

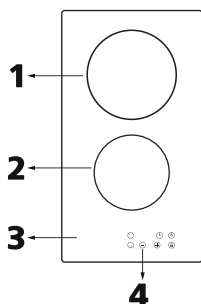
Σημαντικές Οδηγίες Ασφαλείας

- 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.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας σαν επιφάνεια εργασίας ή αποθηκευτικό χώρο.
- Μην αφήνετε αντικείμενα ή εργαλεία πάνω στη συσκευή.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για να ζεστάνετε τον χώρο.
- Μετά από κάθε χρήση, κλείστε τις ζώνες μαγειρέματος 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.
- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή για τον καθαρισμό της επιφάνειας εστιών.
- Μην τοποθετείτε και μη ρίχνετε βαριά αντικείμενα στην επιφάνεια εστιών.
- Μη στέκεστε πάνω στην επιφάνεια εστιών.
- Μη χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με οδοντωτά άκρα και μη σέρνετε τα μαγειρικά σκεύη πάνω στη γυάλινη επιφάνεια, γιατί μπορεί να γδαρθεί το γυαλί.
- Μη χρησιμοποιείτε συρμάτινα σφουγγαράκια ή άλλα σκληρά και λειαντικά προϊόντα καθαρισμού για να καθαρίσετε την επιφάνεια εστιών, γιατί μπορεί να γδάρουν το γυαλί εστίας.
- Εάν υποστεί βλάβη το καλώδιο τροφοδοσίας, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο επισκευών ή άλλο αρμόδιο άτομο προς αποφυγή κινδύνων.
- **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.
- Η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστού συστήματος απομακρυσμένου ελέγχου.

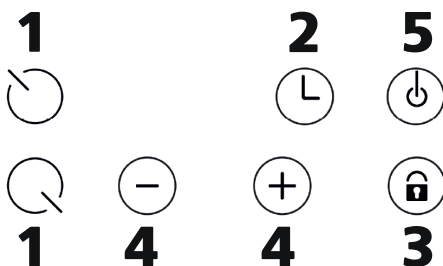
ΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Κάτοψη



| | |
|----------|-----------------------------------------|
| 1 | Ζώνη μαγειρέματος Ø185mm, Ισχύς: 1800 W |
| 2 | Ζώνη μαγειρέματος Ø155mm, Ισχύς: 1200 W |
| 3 | Πλάκα από γυαλί |
| 4 | Πίνακας ελέγχου |

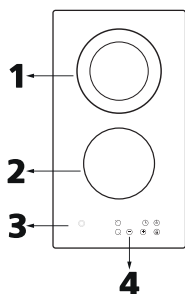
Πίνακας Ελέγχου



| | |
|----------|-------------------------------|
| 1 | Επιλογή ζώνης θερμοκρασίας |
| 2 | Ρύθμιση χρονοδιακόπτη |
| 3 | Κλείδωμα ασφαλείας για παιδιά |
| 4 | Ρύθμιση ισχύος/χρονοδιακόπτη |
| 5 | Ενεργοποίηση/απενεργοποίηση |

ΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Κάτοψη



| | |
|----------|-----------------------------------------------------------|
| 1 | Ζώνη μαγειρέματος \varnothing 185mm, Ισχύς: 1000/2000 W |
| 2 | Ζώνη μαγειρέματος \varnothing 155mm, Ισχύς: 1200 W |
| 3 | Πλάκα από γυαλί |
| 4 | Πίνακας ελέγχου |

Πίνακας Ελέγχου

6



1



2



5



1

4

4

3

| | |
|----------|-------------------------------|
| 1 | Επιλογή ζώνης θερμοκρασίας |
| 2 | Ρύθμιση χρονοδιακόπτη |
| 3 | Κλείδωμα ασφαλείας για παιδιά |
| 4 | Ρύθμιση ισχύος/χρονοδιακόπτη |
| 5 | Ενεργοποίηση/απενεργοποίηση |
| 6 | Κουμπί ρύθμισης (*) |

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

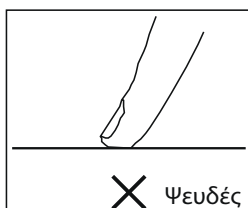
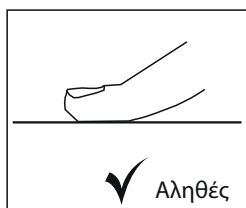
Η vitro-κεραμική εστία καλύπτει πολλές διαφορετικές μαγειρικές απαιτήσεις χάρη στη θέρμανση με θερμαντικά στοιχεία, τη διάταξη ελέγχου και την επιλογή πολλαπλών εντάσεων. Είναι η ιδανική επιλογή για τη σύγχρονη οικογένεια. Η vitro-κεραμική εστία επικεντρώνεται στον πελάτη και αποκτά εξατομικευμένη σχεδίαση.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

Πριν χρησιμοποιήσετε την εστία σας

Διαβάστε το εγχειρίδιο, δίνοντας ιδιαίτερη προσοχή στην ενότητα «Προειδοποιήσεις ασφαλείας».

Χρήση των κουμπιών αφής

- Τα κουμπιά ανταποκρίνονται στην αφή, οπότε δεν χρειάζεται να ασκείτε πίεση.
- Μη χρησιμοποιείτε την άκρη των δαχτύλων σας, αλλά το μέρος του δακτυλικού αποτυπώματος 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.



ΕΠΙΛΟΓΗ ΤΩΝ ΩΣΤΩΝ ΜΑΓΕΙΡΙΚΩΝ ΣΚΕΥΩΝ



Τα πιπιλίσματα τροφίμων μπορούν να προκαλέσουν ζημιά στην επιφάνεια της εστίας και να προκαλέσουν πυρκαγιά.



Μη χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με οδοντωτά άκρα ή κυρτό πάτο



Εάν η διάμετρος των μαγειρικών σκευών είναι μικρότερη από το μέγεθος της ζώνης μαγειρέματος, θα προκληθεί απώλεια ενέργειας.




Χρησιμοποιείτε μόνο μαγειρικά σκεύη με επίπεδο πάτο.

Χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με επίπεδο πάτο που έρχονται σε πλήρη επαφή με ολόκληρη τη ζώνη μαγειρέματος. Το μαγειρικό σκεύος πρέπει πάντοτε να βρίσκεται στο κέντρο της ζώνης μαγειρέματος.

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΚΕΡΑΜΙΚΗ ΕΣΤΙΑ ΣΑΣ

Έναρξη μαγειρέματος

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

1. Πατήστε το πλήκτρο  ενεργοποίησης/απενεργοποιήσεις. Σε όλες τις ενδείξεις θα εμφανιστεί το σύμβολο «□».



2. Επιλέξτε ένα κατάλληλο σκεύος και βάλτε το στη ζώνη μαγειρέματος όπου θέλετε μα μαγειρέψετε.

• Βεβαιωθείτε ότι ο πάτος του σκεύους και η επιφάνεια της ζώνης μαγειρέματος είναι καθαροί και στεγνοί.



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



4. Για να ρυθμίσετε την ισχύ, αφού επιλέξετε τη ζώνη μαγειρέματος, το «5» θα αναβοσβήσει στην ένδειξη δίπλα στη ζώνη, πατήστε το κουμπί - ή + για να επιλέξετε το επίπεδο ισχύος.



5. Πατήστε τη επιλογή ζώνης θέρμανσης και, στη συνέχεια, το διπλό πλήκτρο και το κουμπί ρύθμισης θα αρχίσουν να λειτουργούν. Η ένδειξη LED στην αριστερή πλευρά του κουμπιού ελέγχου ενίσχυσης θα ανάψει. Εάν θέλετε να ακυρώσετε το κουμπί ρύθμισης, πατήστε ξανά το διπλό πλήκτρο. Εάν δεν επιλέξετε την ρύθμιση θερμότητας μέσα σε 1 λεπτό, η εστία απενεργοποιείται αυτόματα. Σε αυτήν την περίπτωση, θα πρέπει να επιστρέψετε στο βήμα 1. Μπορείτε να αλλάξετε την ρύθμιση θερμότητας οποιαδήποτε στιγμή ενώ μαγειρεύετε.

Τέλος Μαγειρέματος

1. Απενεργοποιήστε τη ζώνη μαγειρέματος πατώντας το ανάλογο κουμπί.



2. Απενεργοποιήστε τη ζώνη μαγειρέματος, βεβαιωθείτε ότι έχει εμφανιστεί η ένδειξη «0».



3. Προσοχή στις ζεστές επιφάνειες. Η ένδειξη «H» σημαίνει ότι η ζώνη μαγειρέματος πολύ ζεστή και δεν πρέπει να το ακουμπήσετε. Μόλις η επιφάνεια κρυώσει και φτάσει σε ασφαλή θερμοκρασία, η ένδειξη θα σβήσει. Επίσης, μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως λειτουργία εξοικονόμησης ενέργειας· αν θέλετε να ζεστάνετε λίγο ακόμα το τηγάνι σας, χρησιμοποιήστε τη ζώνη που είναι ακόμη ζεστό.



4. Απενεργοποιήστε όλη την επιφάνεια εστιών πατώντας το κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποιήσεις.



ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΤΩΝ ΚΟΥΜΠΙΩΝ

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

Για να κλειδώσετε τα κουμπιά:

Πατήστε το  κουμπί «Κλείδωμα ασφαλείας για παιδιά».



Στην ένδειξη του χρονοδιακόπτη θα εμφανιστεί το σύμβολο «Lo».



Για να ξεκλειδώσετε τα κουμπιά:

1. Βεβαιωθείτε ότι η κεραμική εστία είναι ενεργοποιημένη.
2. Πατήστε παρατεταμένα για λίγο το κουμπί κλειδώματος πλήκτρων.
3. Τώρα μπορείτε να αρχίσετε να χρησιμοποιείτε την εστία.



Όταν η εστία βρίσκεται σε λειτουργία κλειδώματος, όλα τα κουμπιά είναι ανενεργά εκτός από το κουμπί  ενεργοποίησης/απενεργοποίησης. Μπορείτε πάντοτε να απενεργοποιήσετε την εστία από το κουμπί  ενεργοποίησης/απενεργοποίησης σε περίπτωση έκτακτης ανάγκης, αλλά την επόμενη φορά θα πρέπει πρώτα να ξεκλειδώσετε την κεραμική εστία.

Προστασία από υπερθέρμανση

Ένας αισθητήρας στην εστία μετράει συνεχώς τη θερμοκρασία στην επιφάνεια της εστίας. Εάν ανιχνευθεί υπερβολικά υψηλή θερμοκρασία, η εστία απενεργοποιείται αυτόματα. Μόλις η θερμοκρασία στην επιφάνεια της εστίας ομαλοποιηθεί, η κεραμική εστία είναι και πάλι λειτουργική.

Προειδοποίηση υπολειπόμενης θερμότητας

Όταν η εστία λειτουργεί για λίγο, λίγη θερμότητα θα παραμείνει στην επιφάνεια της εστίας. Σε αυτήν την περίπτωση, εμφανίζεται η ένδειξη «H» προειδοποιώντας να μην πλησιάζετε.



Αυτόματη απενεργοποίηση

Μια λειτουργία ασφαλείας της εστίας είναι η αυτόματη απενεργοποίηση. Είναι χρήσιμη εάν ξεχάσετε να κλείσετε τη ζώνη μαγειρέματος.




Οι προεπιλεγμένοι χρόνοι απενεργοποίησης αναφέρονται στον παρακάτω πίνακα:



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

ΧΡΗΣΗ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ

- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον χρονοδιακόπτη για να ρυθμίσετε μία ή περισσότερες ζώνες μαγειρέματος να απενεργοποιούνται μετά την πάροδο του καθορισμένου χρόνου.
- Μπορείτε να ρυθμίσετε τον χρονοδιακόπτη για έως και 99 λεπτά. Εάν η διάρκεια ρύθμισης ξεπεράσει τα 99 λεπτά, ο χρονοδιακόπτης θα επιστρέψει αυτόματα στα 0 λεπτά.

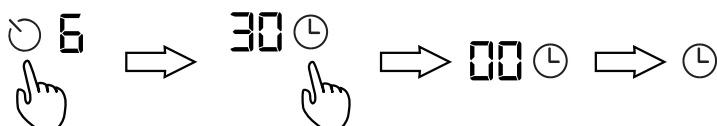
Ρύθμιση του χρονοδιακόπτη για την απενεργοποίηση μιας ζώνης μαγειρέματος:


1. Πατήστε το κουμπί επιλογής ζώνης θέρμανσης 
2. Πατήστε το κουμπί Χρονοδιακόπτη 
3. Στην οθόνη του χρονοδιακόπτη εμφανίζεται η ένδειξη «30». 

4. Ρυθμίστε την ώρα αγγίζοντας τα πλήκτρα - ή +  για να επιλέξετε τον χρονοδιακόπτη. 


Συμβουλή: Αν πατήσετε μία φορά το κουμπί «-» ή «+» του χρονοδιακόπτη, θα μειωθεί ή θα αυξηθεί κατά 1 λεπτό. Αν πατήσετε παρατεταμένα το κουμπί «-» ή «+» του χρονοδιακόπτη, ο χρονοδιακόπτης θα μειωθεί ή θα αυξηθεί κατά 10 λεπτά.

5. Αφού πατήστε το κουμπί επιλογής ζώνης θέρμανσης, πατήστε το Χρονοδιακόπτη, πατήστε παρατεταμένα το «-» έως ότου εμφανιστεί η ένδειξη «00», ο χρονοδιακόπτης απενεργοποιείται και στην ένδειξη λεπτών εμφανίζεται το «-».



6. Όταν ρυθμιστεί η ώρα, θα αρχίσει αμέσως η αντίστροφη μέτρηση. Στην οθόνη εμφανίζεται ο υπολειπόμενος χρόνος και η ένδειξη του χρονοδιακόπτη αναβοσβήνει για 5 δευτερόλεπτα. 

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η κόκκινη κουκκίδα δίπλα στην ένδειξη επιπέδου ισχύος ανάβει για να υποδείξει ότι η ζώνη έχει επιλεγεί.

7. Όταν λήξει ο καθορισμένος χρόνος, ακούγεται ένας χαρακτηριστικός ήχος (μπιπ) για 30  δευτερόλεπτα και στην οθόνη του χρονοδιακόπτη εμφανίζεται η ένδειξη «-».

Ρύθμιση του χρονοδιακόπτη για απενεργοποίηση μιας ζώνης μαγειρέματος

1. Εάν περισσότερες από μια ζώνες θέρμανσης χρησιμοποιούν αυτή τη λειτουργία, η ένδειξη χρονοδιακόπτη θα δείχνει τον χαμηλότερο χρόνο (π.χ. ζώνη 1# χρόνος ρύθμισης 3 λεπτών, ζώνη 5# χρόνος ρύθμισης 6 λεπτών, η ένδειξη χρονοδιακόπτη δείχνει «5».)

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Θα αναβοσβήνει η κόκκινη κουκίδα δίπλα στην ένδειξη επιπέδου ισχύος.

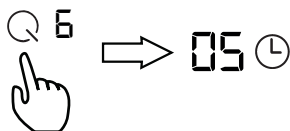


Ρύθμιση στα 6 λεπτά

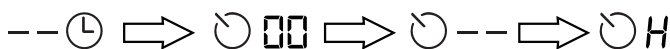


Ρύθμιση στα 3 λεπτά

Πατήστε το κουμπί επιλογής ζώνης θέρμανσης αν θέλετε να ελέγξετε την καθορισμένη ώρα της άλλης ζώνης θέρμανσης. Ο χρονοδιακόπτης θα εμφανίσει τη ρυθμισμένη ώρα.



2. Όταν λήξει ο χρονοδιακόπτης μαγειρέματος, η αντίστοιχη ζώνη μαγειρέματος θα απενεργοποιηθεί αυτόματα και θα εμφανιστεί η ένδειξη «H».



ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Εάν επιθυμείτε να αλλάξετε την ώρα μετά τη ρύθμιση του χρονοδιακόπτη, πρέπει να ξεκινήσετε από το βήμα 1.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

| Κωδικός σφάλματος | Πιθανές αιτίες | Λύση |
|-------------------|-------------------|----------------------------------|
| E1 | Υψηλή θερμοκρασία | Επικοινωνήστε με τον προμηθευτή. |
| E2 | Ανοιχτό κύκλωμα | Επικοινωνήστε με τον προμηθευτή. |

ΟΔΗΓΙΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Συμβουλές μαγειρέματος

- 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.

Σιγοβράσιμο, μαγείρεμα ρυζιού

- Το σιγοβράσιμο συμβαίνει κάτω από το σημείο βρασμού, γύρω στους 85 °C, μόλις δημιουργηθούν μερικές φυσαλίδες στην επιφάνεια του υγρού μαγειρέματος. Είναι το κλειδί της επιτυχίας για νόστιμες σούπες και βραστά κατσαρόλας, καθώς με αυτόν τον τρόπο οι γεύσεις αποκτούν ένταση και δεν παραψήνεται το φαγητό. Επίσης, οι σάλτσες με αυγό και αλεύρι πρέπει να μαγειρεύονται κάτω από τη θερμοκρασία βρασμού.
- Ορισμένες 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.

Ψήσιμο μπριζόλας

Για να μαγειρέψετε 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 τηγάνισμα σε γουόκ

1. Επιλέξτε ένα γουόκ ή ένα μεγάλο τηγάνι με επίπεδο πάτο, κατάλληλο για κεραμικές εστίες.
2. Ετοιμάστε όλα τα υλικά και τα σκεύη σας. Η τεχνική του τηγανίσματος σε γουόκ 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 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 με προσοχή τα υλικά για να ζεσταθούν καλά.
7. Σερβίρετε αμέσως.

ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ

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

ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

| Τι; | Πως; | Σημαντική πληροφορία! |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Καθημερινοί λεκέδες στη γυάλινη επιφάνεια (δαχτυλιές, σημάδια, λεκέδες φαγητού και φαγητά που χύθηκαν πάνω στο γυαλί – λεκέδες που δεν περιέχουν ζάχαρη) | <ol style="list-style-type: none"> 1. Κλείστε την παροχή ρεύματος προς την επιφάνεια εστιών. 2. Βάλτε ειδικό καθαριστικό εστιών ενώ το γυαλί είναι ακόμη χλιαρό (αλλά δεν καίει!) 3. Ξεπλύνετε και στεγνώστε με ένα καθαρό πανί ή με χαρτί κουζίνας. 4. Αποκαταστήστε την παροχή ρεύματος προς την επιφάνεια εστιών. | <ul style="list-style-type: none"> • Όταν είναι κλειστή η παροχή ρεύματος προς την επιφάνεια εστιών, δεν εμφανίζεται ένδειξη «ζεστή επιφάνεια», αλλά οι ζώνες μπορεί να είναι ακόμη ζεστές! Χρησιάζεται πολλή προσοχή. • Τα σκληρά συμπίετα σφουγγαράκια, κάποια νάιλον σφουγγαράκια και ορισμένα σκληρά/αισθητικά 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. • Μην αφήνετε υπολείμματα των προϊόντων καθαρισμού στην επιφάνεια εστιών, διότι μπορεί να λεκιάσει η γυάλινη επιφάνεια. |
| Φαγητά που υπερχειλίσαν ή έλιωσαν και σταγόνες λιωμένης ζάχαρης που έχουν πέσει στη γυάλινη επιφάνεια | <p>Απομακρύνετε τα αμέσως με μια σπάτουλα ή με μια ξύστρα κατάλληλη για κεραμικές εστίες, προσέχοντας μήπως τις ζώνες παραμένουζον ζεστές;</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Κλείστε την επιτοίχια παροχή ρεύματος προς την επιφάνεια εστιών. 2. Κρατήστε την ξύστρα ή τη σπάτουλα σε γωνία 30° και ξύστε τους λεκέδες ή όσα έχουν χυθεί σε μια κρύα περιοχή της επιφάνειας εστιών. 3. Καθαρίστε τους λεκέδες ή όσα έχουν χυθεί με μια πετσέτα ή λίγο χαρτί κουζίνας. 4. Συνεχίστε με τα βήματα 2 έως 4 της προηγούμενης κατηγορίας «Καθημερινοί λεκέδες στη γυάλινη επιφάνεια». | <ul style="list-style-type: none"> • Απομακρύνετε τους λεκέδες που έχουν μείνει από ζάχαρη, φαγητά που έχουν λιώσει ή χυθεί το συντομότερο δυνατό. Εάν αυτοί οι λεκέδες κρυσώσουν πάνω στο γυαλί, ίσως είναι δύσκολο να καθαριστούν ή μπορεί να προκαλέσουν μόνιμη βλάβη στη γυάλινη επιφάνεια. |
| Φαγητά που έχουν χυθεί στα κουμπιά αφής | <ol style="list-style-type: none"> 1. Κλείστε την παροχή ρεύματος προς την επιφάνεια εστιών. 2. Απορροφήστε ό,τι έχει χυθεί. 3. Καθαρίστε την περιοχή των κουμπιών αφής με ένα καθαρό, υγρό σφουγγάρι ή πανί. 4. Σκουπίστε καλά την περιοχή με χαρτί κουζίνας. 5. Αποκαταστήστε την παροχή ρεύματος προς την επιφάνεια εστιών. | <ul style="list-style-type: none"> • Εάν έχει πέσει υγρό στα κουμπιά αφής, μπορεί να ακουστεί ένας χαρακτηριστικός ήχος (μπιπ) από την επιφάνεια εστιών και να απενεργοποιηθεί αυτόματα, διακόπτοντας και τη λειτουργία των κουμπιών αφής. Βεβαιωθείτε ότι έχετε στεγνώσει την περιοχή με τα κουμπιά αφής πριν ενεργοποιήσετε ξανά την επιφάνεια εστιών. |

ΙΔΕΕΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

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

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

| | |
|---------------------------------|--------------------------------|
| Μοντέλο εστίας | ΜΟΑ0-3020ΜΜΕSS, ΜΟΑ0-3020ΕΜΕSS |
| Ζώνες Μαγειρέματος | 2 ζώνες |
| Τάση τροφοδοσίας | 220-240 V~, 50/60 Hz |
| Εγκατεστημένη ηλεκτρική ισχύς | 3000 W |
| Μέγεθος προϊόντος ΒχΠχΥ (mm) | 290x520x55 |
| Διαστάσεις εντοιχισμού ΑχΒ (mm) | 270x490 |

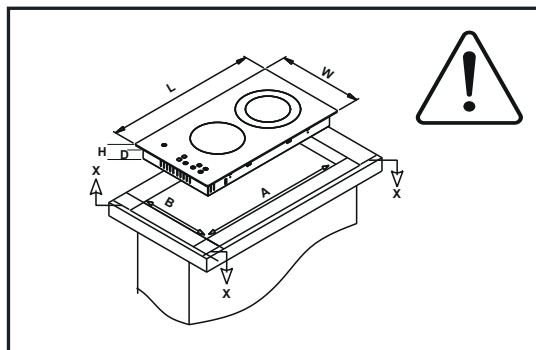
| | |
|---------------------------------|--------------------------------|
| Μοντέλο εστίας | ΜΟΑ0-3020ΜΜΕSS, ΜΟΑ0-3020ΕΜΕSS |
| Ζώνες Μαγειρέματος | 2 ζώνες |
| Τάση τροφοδοσίας | 220-240 V~, 50/60 Hz |
| Εγκατεστημένη ηλεκτρική ισχύς | 3200 W |
| Μέγεθος προϊόντος ΒχΠχΥ (mm) | 290x520x55 |
| Διαστάσεις εντοιχισμού ΑχΒ (mm) | 270x490 |

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.

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

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 χρησιμοποιούνται ξύλο και παρόμοιο ινώδες ή υγροσκοπικό υλικό εκτός εάν εμποτισμένα) για να αποφύγετε την ηλεκτροπληξία και τη μεγαλύτερη παραμόρφωση που προκαλούνται από τη θερμική ακτινοβολία της εστίας. Όπως φαίνεται παρακάτω:

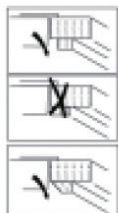
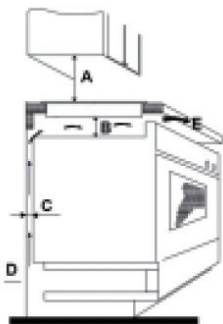


| W(mm) | L (mm) | H (mm) | D (mm) | A (mm) | B (mm) | X (mm) |
|-------|--------|--------|--------|--------|--------|----------|
| 290 | 520 | 55 | 47 | 490 | 270 | 50 ελαχ. |

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



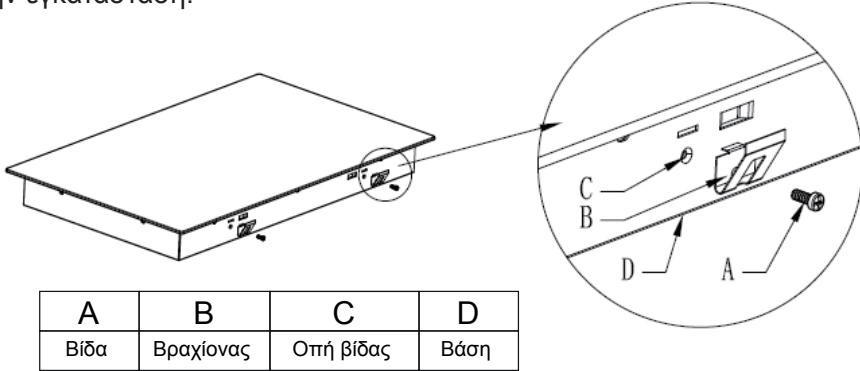
Σημείωση: Η απόσταση ασφαλείας ανάμεσα στη θερμαινόμενη επιφάνεια και τα ντουλάπια πάνω από αυτήν πρέπει να είναι τουλάχιστον (A) 760 mm.



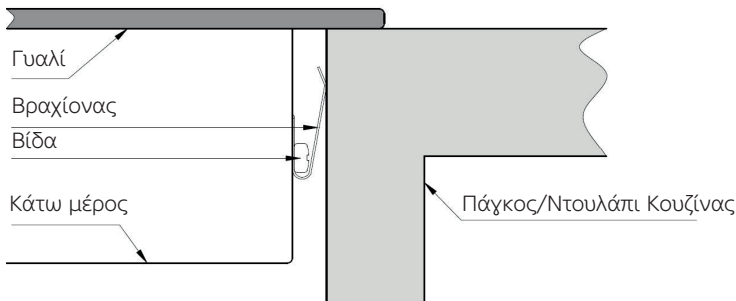
| A (mm) | B (mm) | C (mm) | D (mm) | E (mm) |
|--------|----------|----------|---------------|----------------|
| 760 | 50 ελαχ. | 30 ελαχ. | Εισαγωγή αέρα | Έξοδος αέρα 10 |

Πριν από την τοποθέτηση των βραχιόνων στερέωσης

Η μονάδα πρέπει να τοποθετηθεί σε σταθερή και ομαλή επιφάνεια (χρησιμοποιήστε τη συσκευασία). Μην ασκείτε δύναμη στα κουμπιά που προεξέχουν από την εστία. Στερεώστε την εστία στην επιφάνεια εργασίας, βιδώνοντας τους τέσσερις βραχίονες στο κάτω μέρος της εστίας (βλ. εικόνα) μετά την εγκατάσταση.



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



Προσοχή

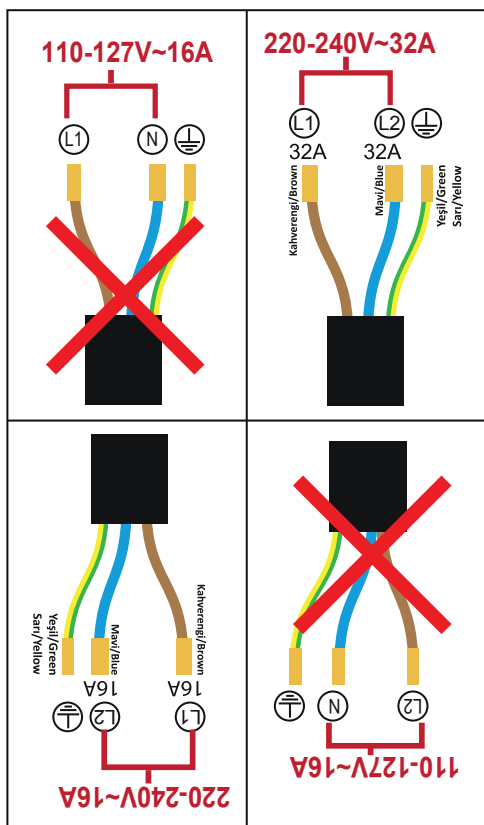
1. Η κεραμική εστία μαγειρέματος πρέπει να εγκατασταθεί από εξειδικευμένο προσωπικό ή τεχνικούς. Μην εκτελέσετε ποτέ τη διαδικασία εσείς οι ίδιοι.
2. Η εστία δεν πρέπει να τοποθετείται σε εξοπλισμό ψύξης, πλυντήρια πιάτων ή περιστροφικά στεγνωντήρια.
3. Η κεραμική εστία πρέπει να τοποθετείται κατά τέτοιο τρόπο που να διασφαλίζεται καλύτερη θερμική ακτινοβολία για καλύτερη αξιοπιστία.
4. Ο τοίχος και η επαγωγική επιφάνεια πάνω από τον πάγκο εργασίας πρέπει να αντέχουν στη θερμότητα.

5. Προς αποφυγή ενδεχόμενης βλάβης, η πολυστρωματική κατασκευή και το συγκολλητικό μέσο πρέπει να είναι ανθεκτικά στη θερμότητα.
6. Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή.
7. 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. Ο τρόπος σύνδεσης περιγράφεται παρακάτω.

Χρήση γραμμής ηλεκτρικού ρεύματος 16A 3x1,5



1. 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.
2. Εάν η συσκευή συνδέεται απευθείας στην κεντρική παροχή ρεύματος, πρέπει να τοποθετηθεί ολοπολικός διακόπτης κυκλώματος με ελάχιστο διάκενο 3mm μεταξύ των επαφών.
3. Ο υπεύθυνος εγκατάστασης οφείλει να διασφαλίσει ότι έχει γίνει σωστή ηλεκτρική σύνδεση και σύμφωνα με τους κανονισμούς ασφαλείας.
4. Το καλώδιο δεν πρέπει να λυγίζει ή να συμπιέζεται.
5. Το καλώδιο πρέπει να ελέγχεται τακτικά και να αντικαθίσταται μόνο από καταρτισμένα άτομα.

ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ ΜΕ ΤΟΝ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ ΑΗΗΕ, Η ΔΙΑΘΕΣΗ ΑΠΟΒΛΗΤΩΝ ΚΑΙ ΟΙ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ



Αυτό το προϊόν είναι κατασκευασμένο από εξαρτήματα και υλικά υψηλής ποιότητας που είναι ανακυκλώσιμα και επαναχρησιμοποιήσιμα. Ως εκ τούτου, στο τέλος της διάρκειας ζωής του, μην απορρίπτετε το προϊόν μαζί με τα οικιακά ή άλλα απορρίμματα. Πρέπει να μεταφέρεται σε ένα σημείο συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού. Ρωτήστε την αρμόδια αρχή της περιοχής σας σχετικά με αυτά τα σημεία συλλογής. Βοηθήστε στην προστασία του περιβάλλοντος και των φυσικών πόρων ανακυκλώνοντας τα χρησιμοποιημένα προϊόντα. Πριν απορρίψετε το προϊόν, αποσυνδέστε το φως από το ρεύμα για την ασφάλεια των παιδιών.

ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ ΜΕ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ Ε.Ε

Με την παρούσα, η ΠΛΑΙΣΙΟ COMPUTERS A.E.B.E., δηλώνει ότι η συσκευή Kendix 3020B συμμορφώνεται με τις απαιτήσεις της οδηγίας 2014/35/ΕΕ χαμηλής τάσης και της οδηγίας 2014/30/ΕΕ (EMC) και φέρει τη σήμανση

CE

Αντίγραφο της Δήλωσης συμμόρφωσης μπορείτε να ζητήσετε από τα γραφεία της εταιρείας στη διεύθυνση : ΘΕΣΗ ΣΚΛΗΡΗ, ΜΑΓΟΥΛΑ ΑΤΤΙΚΗΣ ή στην ιστοσελίδα : <http://www.plaisio.gr/>

Πληροφορίες για το περιβάλλον

Το παρών προϊόν συμμορφώνεται με τις απαιτήσεις της οδηγίας RoHS 2011/65/ΕΕ του ΕΥΡΩΠΑΙΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 8ης Ιουνίου 2011, σχετικά με τον περιορισμό της χρήσης ορισμένων επικίνδυνων ουσιών σε είδη ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού και φέρει την ακόλουθη σήμανση.

RoHS

Τα Nuvelle, Kendix είναι προϊόντα της ΠΛΑΙΣΙΟ COMPUTERS A.E.B.E.
Γραμμή επικοινωνίας: 800 11 12345
Θέση Σκλήρι, Μαγούλα Αττικής, 19018
www.plaisio.gr

Γενικοί Όροι Εγγύησης

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι έχετε διαβάσει τις οδηγίες χρήσης που την συνοδεύουν.

Σας ενημερώνουμε ότι η συγκεκριμένη συσκευή καλύπτεται από εγγύηση καλής λειτουργίας σύμφωνα με τους όρους που προβλέπονται παρακάτω.

1. Η εγγύηση ισχύει από την ημερομηνία αγοράς όπως αυτή αναγράφεται στην νόμιμη απόδειξη αγοράς και έχει χρονική διάρκεια ίση με αυτή που αναγράφεται επίσης στην νόμιμη απόδειξη αγοράς.
2. Η εγγύηση ισχύει μόνο με την επίδειξη του εντύπου εγγύησης και της νόμιμης απόδειξης αγοράς.
3. Η παρούσα εγγύηση καλύπτει για οποιοδήποτε ελαττωματικό ανταλλακτικό καθώς και το κόστος εργασίας αντικατάστασης του. Η εγγύηση καλύπτει μόνο κατασκευαστικά ελαττώματα και δεν περιλαμβάνει αναλώσιμα είδη, όπως μπαταρίες, λαμπτήρες, αξεσουάρ, εξωτερικές σωληνώσεις κ.α. Σε καμία περίπτωση δεν σημαίνει την αντικατάσταση της συσκευής.
4. Η εταιρεία, ανάλογα με το είδος της βλάβης καθορίζει τον τρόπο και τον τόπο της επισκευής του μηχανήματος. Τα έξοδα μεταφοράς από και προς τα σημεία τεχνικής υποστήριξης είναι επιλογή και ευθύνη του πελάτη.
5. Προϊόντα που παραμένουν επισκευασμένα ή με άρνηση επισκευής ή με αδύνατη επικοινωνία με τον κάτοχο της συσκευής άνω των 15 ημερολογιακών ημερών από την ενημέρωση του πελάτη, χρεώνονται με έξοδα αποθήκευσης.
6. Η μέγιστη χρέωση που φέρει η εταιρεία περιορίζεται ρητά και αποκλειστικά στο αντίτιμο που έχει καταβληθεί για το προϊόν ή το κόστος επισκευής ή αντικατάστασης οποιοδήποτε προιόντος που δεν λειτουργεί κανονικά και υπό φυσιολογικές συνθήκες.

Τι δεν καλύπτει η εγγύηση:

1. Η εγγύηση δεν ισχύει εάν η βλάβη οφείλεται σε κακή χρήση και εγκατάσταση, αμέλεια ή παρέμβαση από μη εξουσιοδοτημένο συνεργείο ή έλλειψη συντήρησης.
2. Οι τυχόν ζημιές που προκλήθηκαν κατά την διάρκεια μεταφοράς εξαιτίας εσφαλμένης τοποθέτησης της συσκευής (πχ μη αφαίρεση ασφαλειών μεταφοράς κτλ)
3. Βλάβες που οφείλονται σε κακή ηλεκτρική σύνδεση με τάση ρεύματος διαφορετική από την αναγραφόμενη στην πινακίδα της συσκευής ή σε μη γειωμένο ρευματοδότη και σε μεταβολές της τάσης.
4. Εξωγενών παραγόντων για τους οποίους δεν ευθύνεται το εργοστάσιο παραγωγής (μεγάλες διακυμάνσεις ηλεκτρικής τροφοδότησης, εκτός των προδιαγραφών ορίων λειτουργίας της συσκευής κλπ)
5. Συσκευές που δεν χρησιμοποιούνται σύμφωνα με κατάλληλες συνθήκες λειτουργίας, όπως χρήση στα πλαίσια επαγγελματικών δραστηριοτήτων.
6. Η εταιρεία δεν φέρει καμία ευθύνη για ζημιές που προκαλούνται από το προϊόν ή από σφάλματα λειτουργίας του προιόντος, συμπεριλαμβανομένων των διαφυγόντων εσόδων και κερδών, των ειδικών, αποθετικών ή θετικών ζημιών και δεν φέρει καμία ευθύνη για καμία αξίωση η οποία εγείρεται από τρίτους ή από εσάς για λογαριασμό τρίτων.
7. Σε περιπτώσεις συσκευών δεν καλύπτονται βλάβες που οφείλονται στην ποιότητα/ακαταλληλότητα του νερού παροχής.

Dear customer,

Thank you for trusting our products. Our aim is to ensure that you use this product, which is produced in accordance with the concept of total quality, in our modern facilities, in a meticulous working environment, without harming nature, with the best efficiency.

For your built-in cooktop to maintain its first-day features for a long time, we recommend that you read the user manual carefully before using it, keep it, and use it as a reference source.

This user manual has been prepared for more than one model. Some features mentioned in the manual may not be available on your device.

The images in the manual are schematic and may not be exactly compatible with your product. This product is produced in modern facilities that respect the environment, without harming nature.

Since this product contains electrical parts, its installation must be done by authorized services. Otherwise, the manufacturer is not responsible for any problems that may occur.

Features marked with “*” are optional.

“It is compatible with WEEE Regulation.”

CONTENTS

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Safety..... | 26 |
| Installation..... | 26 |
| Operation and Maintenance..... | 27 |
| Important safety instructions..... | 28 |
| Product Overview..... | 30 |
| Control Panel..... | 30 |
| Product Information..... | 32 |
| Before Using Your Cooktop..... | 32 |
| Using Touch Controls..... | 33 |
| Choosing the Right Pot..... | 33 |
| Usage..... | 33 |
| Using the Timer..... | 36 |
| Cooking Guides..... | 38 |
| Maintenance and Cleaning..... | 40 |
| Problems and Solutions..... | 40 |
| Technical Specifications..... | 41 |
| Installation..... | 42 |
| Compliance with WEEE Regulation, Disposal of Waste Product and Packaging Information..... | 45 |

SAFETY WARNINGS

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

INSTALLATION

Electric Shock Danger

- Before performing any work or maintenance on the device, disconnect the power supply.
- The electrical connection must be made to a good system.
- Changes to the home electrical installation should only be made by a qualified electrician. Failure to follow this advice may result in electric shock or death.

Cutting danger

- It should be noted that the panel edges are sharp.
- Failure to use caution may result in injuries or cuts.

Important safety instructions

- Read these instructions carefully before installing or using the device.
- Never place flammable materials or products on this device.
- Please provide this information to the person responsible for installing the device.
- This device must be installed in accordance with these installation instructions to avoid danger.
- This device must be installed and earthed only by a dully qualified person.
- This device must be connected to a circuit that contains a fuse that ensures complete separation from the power supply.
- Failure to install the device correctly may void any warranty or liability claims.

OPERATION AND MAINTENANCE

Electric Shock Danger

- Do not cook on a broken or cracked cooktop. In case of breakage or cracking of the cooktop surface, immediately switch off the device from the main power supply (wall switch) and contact a qualified technician.
- Before cleaning or maintenance, turn off the cooktop at the wall switch. Failure to follow this advice may result in electric shock or death.

Health Danger

- This device complies with electromagnetic safety standards.

Hot surface Danger

- During use, accessible parts of this device will become hot enough to cause burns.
- Do not allow your body, clothing, or any items other than suitable pots to touch the cooktop glass until the surface has cooled.
- Do not place objects such as knives, forks, spoons, and lids on the cooktop surface as they may become hot.
- Keep children away.
- Pot handles may be hot to touch.

Make sure pot handles do not hang over other burning burners. Keep handles out of reach of children. Failure to follow this advice may result in burns and scald wounds.

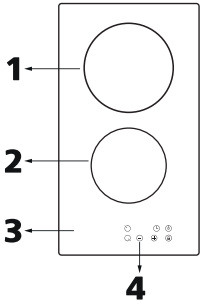
Important safety instructions

- Never leave the device unattended while using it. Boiling causes smoke and oil spills that can ignite.
 - Never use your device as a work or storage surface.
 - Never leave any objects or tools on the device.
 - Never use your device to heat or keep a room warm.
 - After use, always switch off the burners and cooktop as described in this manual (using touch controls).
 - Do not allow children to play with, sit on, stand on, or stand on the device.
 - Do not keep items that may attract children's attention in cabinets above the device. Children climbing on the cooktop can be seriously injured.
 - Do not leave children alone or unattended where the device is used.
 - Children or persons with a disability that limits their ability to use the device must be accompanied by a responsible and competent person who can instruct them on the use of the device. This person must be sure that he can use the device without harming himself or his surroundings.
 - Do not repair or replace any part of the device unless specifically recommended in the manual. All other services must be performed by a qualified technician.
 - Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
 - Do not place or drop heavy objects on the cooktop.
 - Do not stand on your cooktop.
 - Do not use or drag pans with notched edges on the glass surface of the cooktop, otherwise the glass may be scratched.
 - Do not use steel wool or other hard and abrasive cleaning materials to clean your cooktop, the cooktop glass may be scratched.
 - If the supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service representative, or similarly qualified persons to avoid any danger.
- **WARNING: The device and its accessible parts become hot during use. Care should be taken not to touch flammable areas.**

- Children under 8 years of age should be kept away unless under constant supervision.
- This device can be used by children aged 8 years and above and by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge, provided that they are supervised or have been instructed in the safe use of the device and understand the hazards involved.
- Children should not play with the device. Cleaning and user maintenance cannot be performed by children without supervision.
- **WARNING:** Unattended cooking with oil or fat on the cooktop can be dangerous and may lead to fire.
- **NEVER** try to extinguish a fire with water, switch off the device, and cover the flame, for example with a lid or fire blanket.
- **WARNING:** Fire danger: Do not place items on cooking surfaces.
- **WARNING:** If the glass surface protecting electrical parts is cracked, turn off the device to prevent the possibility of electric shock.
- The device is not intended to be operated with an external timer or separate remote control system

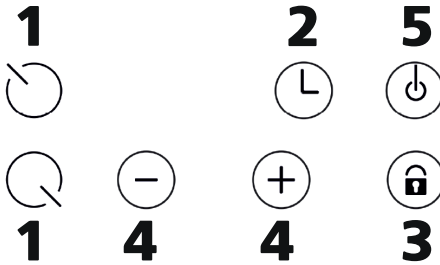
PRODUCT OVERVIEW

Top View



| | |
|----------|------------------------------|
| 1 | Burner Ø185mm, Power: 1800 W |
| 2 | Burner Ø155mm, Power: 1200 W |
| 3 | Glass |
| 4 | Control panel |

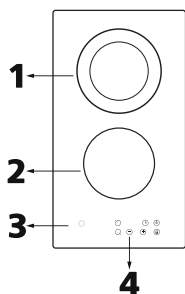
Control Panel



| | |
|----------|---------------------------------|
| 1 | Burners selection controls |
| 2 | Timer control |
| 3 | Child lock control |
| 4 | Power/timer regulation controls |
| 5 | On/off control |

PRODUCT OVERVIEW

Top View



| | |
|----------|-----------------------------------|
| 1 | Burner Ø185mm, Power: 1000/2000 W |
| 2 | Burner Ø155mm, Power: 1200 W |
| 3 | Glass |
| 4 | Control panel |

Control Panel



| | |
|----------|---------------------------------|
| 1 | Burner selection controls |
| 2 | Timer control |
| 3 | Child lock control |
| 4 | Power/timer regulation controls |
| 5 | On/off control |
| 6 | Boost control(*) |

PRODUCT INFORMATION

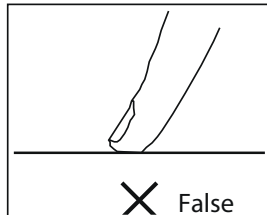
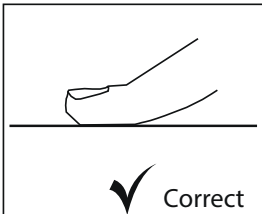
Vitroc ceramic cooktops are controlled by a control card and can meet your kitchen needs thanks to their different burners. It is truly the most suitable choice for modern families. The Vitroc ceramic cooktop is customer-oriented and offers personalized design. The cooktop has a safe and reliable use that will make your life comfortable and allow you to fully enjoy life.

Before using your new cooktop

Read this manual, paying particular attention to the “Safety Warnings” section.

Using Touch Controls

- The controls respond to tap, so you don't need to apply any pressure.
- Use the fingerprint part, not your fingertip.
- You will hear a beep every time a tap is detected.
- Always ensure that the control components are clean, dry, and free of any objects (e.g. a container or cloth). Even a thin layer of water can make control components difficult to operate.



ΕΠΙΛΟΓΗ ΤΩΝ ΣΩΣΤΩΝ ΜΑΓΕΙΡΙΚΩΝ ΣΚΕΥΩΝ



Splashes and over-boilings can damage the cooktop surface and cause a fire.



Do not use containers with concave or convex bottoms.



If the pot diameter is smaller than the burner diameter, energy is wasted.





Only use pots or pans with smooth bottoms.

Make sure the bottom of your pan or pot is smooth, lies smoothly against the glass, and is the same size as the burner. Always center your pan on the burner.

USING YOUR CERAMIC COOKTOP

To start cooking

• After powering on, the buzzer beeps once, all indicators flash for 1 second and then turn off, indicating that the ceramic cooktop has entered standby mode.

1. Tap the on/of  control. “” appears on all displays 

2. Place a pan suitable for the burner you want to use.



• Make sure that the bottom of the pot and the surface of the burner are clean and dry.





3. When the burner selection control is tapped, “0” flashes in the indicator next to the button.



4. To set the power;

After selecting the Burner, "5" will flash in the indicator next to the burner, tap - or +   to select the power level.



5. Tap the burner selection control and then the  double button and the boosting will start operating. The LED indicator on the left side of the boost control button will light up. If you want to cancel the boosting, tap the  double button again. If you do not select a heat setting within 1 minute, the ceramic cooktop will turn off automatically. You must start from step 1 again. You can change the heat setting at any time during cooking.

When you finish cooking

1. Tap the burner selection control you want to turn off.



2. Tap the burner to turn it off, and make sure the display shows "0".



3. Watch out for hot surfaces "H" indicates which burner is hot to the touch. It will disappear when the surface cools to a safe temperature. If you want to heat other pans, use the currently hot part of the cooktop as an energy-saving function.





4. Turn off all burners by tapping the "on/off" button.



LOCKING CONTROL COMPONENTS

- You can lock control components to prevent unintended use (e.g. children accidentally turning on the burners).
- When control components are locked, all control components except the on/off control are disabled.

To lock control components



Tap the child lock  control. The timer display will display “Lo”. 



To unlock control components

1. Make sure the ceramic cooktop is on.
2. Tap and hold the key lock control.
3. You can now start using your cooktop again.



When the cooktop is in lock mode, all control components except on/off  are disabled, in an emergency you can always turn off the ceramic cooktop with the on/off  control, but in the next operation you must unlock the cooktop first.

High Temperature Protection

A sensor located in the cooktop continuously measures the temperature on the cooktop surface. If an excessively high temperature is detected, the cooktop is automatically turned off. When the temperature on the cooktop surface returns to normal, the ceramic cooktop becomes operational again.

Remaining Heat Warning

When the cooktop operates for a while, some heat will remain on the cooktop surface.

The “H” indicator will light up until the surface cools to alert you.



Automatic Shutdown

Another safety feature of the cooktop is automatic shut-off.

Activates when you forget to switch off a burner.





Default shutdown times are shown in the table below:

| Power Level | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Default working time (hours) | 8 | 8 | 8 | 4 | 4 | 4 | 2 | 2 | 2 |

USING THE TIMER

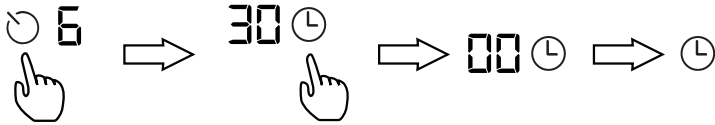
- You can use the timer to set one or more burners to turn off after the set time has elapsed.
- You can set the timer for up to 99 minutes. The timer will automatically return to 0 minutes if the setting time exceeds 99 minutes.


Setting the timer to turn off a burner:

1. Tap the burner and select control 
2. Tap timer control 
3. The timer display shows "30". 
4. Set the time by tapping - or + to select the timer. 


Tip: Once you tap the "-" or "+" control of the timer, it will decrease or increase by 1 minute. Tap and hold the timer's "-" or "+" control and the timer will decrease or increase by 10 minutes.

5. After tapping the burner selection control, tap Timer, press and hold "-" until "00" is displayed, the timer is canceled, and "-" is displayed on the minute display



6. Once the time is set, it will start counting down immediately. The display shows the remaining time and the timer indicator flashes for 5 seconds. 

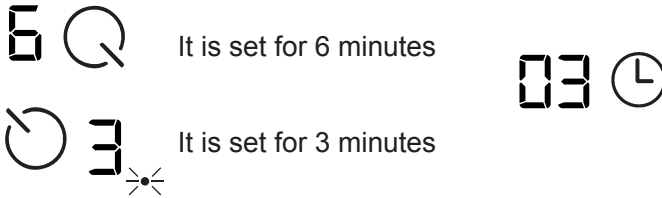
NOTE: The red dot next to the power level indicator lights up to indicate that the burner is selected.

7. When the set time is up, the buzzer will beep for 30 seconds and the timer display will --  display "--".

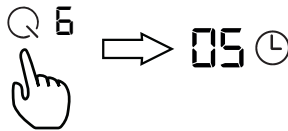
Setting the timer to turn off a burner

1. If this function is used in more than one burner, it will show a low time on the timer display. (e.g. if the setting time in burner 1 is 3 minutes and in burner 5 is 6 minutes, the timer display will display “3”.)

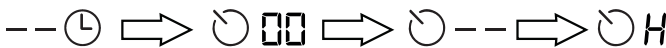
NOTE: The red dot next to the power level indicator will blink.



If you want to control the setting time of the other burner, tap the burner selection control. The time set on the timer will be displayed.



2. When the cooking timer ends, the corresponding burner will automatically turn off, and “H” will be displayed.



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

TROUBLESHOOTING

| Error code | Possible cause | Things to do |
|------------|------------------|------------------------------|
| E1 | High temperature | Please contact the supplier. |
| E2 | Circuit open | Please contact the supplier. |

COOKING GUIDES

Cooking Tips

- When food starts to boil, reduce the power.
- Using a lid will reduce cooking times and save energy by preserving heat.
- Minimize the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- Start cooking on a high setting and reduce the setting once the food is hot enough.

Simmering, cooking rice

- Simmering occurs at approximately 85°C below the boiling point, with bubbles occasionally rising to the surface of the cooking liquid. It is a must for delicious soups and tender stews because the flavor of the food is achieved without over-cooking. You should also cook egg-based and flour sauces below boiling point.
- Some cooking, including absorption cooking of rice, may require a higher setting than the lowest setting to ensure the food cooks properly for the recommended time.

Pan frying steak

To cook juicy and delicious steaks:

1. Let the meat sit at room temperature for about 20 minutes before cooking.
2. Heat a heavy-based frying pan.
3. Rub oil on both sides of the steak. Drizzle a small amount of oil into the hot pan, then place the meat into the hot pan.
4. Turn the steak only once during cooking. The exact cooking time depends on the thickness of the steak and how long you want it cooked. The duration may vary between 2-8 minutes for both sides. Press the steak to gauge how done it is, the firmer you feel the more “well done” it is.
5. Let the steak rest on a warm plate for a few minutes so it relaxes and becomes tender before serving.

For frying in a wok

1. Choose a ceramic-compatible flat-bottomed wok or large frying pan.
2. Prepare all materials and equipment. Wok frying should be quick. If you are cooking large batches, cook the food in several small batches.
3. Briefly preheat the pan and add two tablespoons of oil.
4. Cook the meat first, set it aside, and keep warm.
5. Stir fry the vegetables. When they are hot but still crisp, turn the burner to a lower setting, return the meat to the pan, and add your sauce.
6. Stir gently to make sure the ingredients are heated through.
7. Serve immediately.

HEAT SETTINGS

| Heat setting | Use for |
|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 - 2 | <ul style="list-style-type: none">• gentle heating for small amounts of food• melting chocolate, butter, and foods that burn quickly• slow cooking• slow heating |
| 3 - 4 | <ul style="list-style-type: none">• reheat• fast cooking• 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">• wok frying• searing• boiling soup• boiling water |

MAINTENANCE AND CLEANING

| What? | How? | Important! |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Daily dirt on the glass (fingerprints, marks, stains from food or non-sugary substances spilled on the glass) | <ol style="list-style-type: none"> 1. Disconnect the cooktop from electricity. 2. Use cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!). 3. Rinse and dry with a clean cloth or paper towel. 4. Apply power to the cooktop again. | <ul style="list-style-type: none"> • When the cooktop is cut off, the "hot surface" indicator will not be on, but the cooking surface may still be hot! Be very careful. • Very hard scourers, some nylon scouring pads, and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check whether your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning agent residue on the cooktop, as it may stain the glass. |
| Hot and sugary substances resulting from boiling and melting spilled onto glass | <p>Remove them immediately with a spatula, palette knife, or razor scraper suitable for ceramic glass cooktops, but be aware that the burner may be hot:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Disconnect the cooktop's electricity from the wall. 2. Hold the blade or tool at a 30° angle and scrape the dirt or debris toward a cold area of the cooktop. 3. Remove any dirt or debris with a dishcloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 of "Usual dirt on glass" above. | <ul style="list-style-type: none"> • Clean up stains from melted and sugary foods or spills as soon as possible. If these are allowed to cool on the glass, they may be difficult to remove and may even permanently damage the glass surface. |
| Spill on touch control components | <ol style="list-style-type: none"> 1. Disconnect the cooktop from electricity. 2. Wet the spill. 3. Wipe the touch control area with a clean, damp sponge or cloth. 4. Dry the area completely with a paper towel. 5. Apply power to the cooktop again. | <ul style="list-style-type: none"> • The cooktop may beep and shut off and may not operate when there is liquid on the touch control components. Be sure to wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on. |

TIPS AND SUGGESTIONS

| Problem | Possible causes | Things to do |
|---------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| The cooktop cannot be turned on. | No power. | Make sure the cooktop is connected to the power source and turned on. Check if there is a power outage in your home or area. If you have checked everything and the problem persists, call an expert technician. |
| Touch control components are unresponsive. | Control components are locked. | Unlock control components. See "Using your ceramic cooktop" for instructions. |
| Spill on touch control components. | There may be a thin layer of water on the control components, or you may be using the tip of your finger when tapping the control components. | Make sure the touch control area is dry and use the pad of your finger when tapping the control components. |
| The glass is scratched. | Rough-edged cookware set. Using unsuitable, abrasive scourers or cleaning products. | Use pots with flat and smooth bottoms. See "Choosing the right pot". See "Maintenance and cleaning". |
| Some pans make cracking or rattling noises. | This may be due to the structure of your pot (layers of different metals vibrate differently). | This is normal for pots and does not indicate a malfunction. |

TECHNICAL SPECIFICATIONS

| | |
|----------------------------------|--------------------------------|
| Cooktop Model | MOA0-3020MCESS, MOA0-3020ECESS |
| Burners | 2 Burners |
| Supply Voltage | 220-240 V~, 50/60 Hz |
| Installed Electrical Power | 3000 W |
| Product Dimension LxWxH (mm) | 290x520x55 |
| Installation Dimensions AxB (mm) | 270x490 |

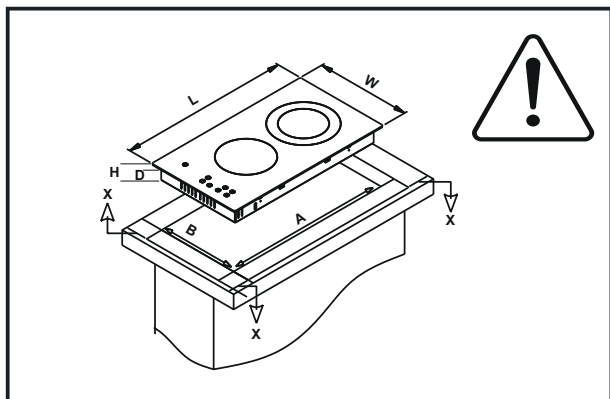
| | |
|----------------------------------|--------------------------------|
| Cooktop Model | MOA0-3020MMESS, MOA0-3020EMESS |
| Burners | 2 Burners |
| Supply Voltage | 220-240 V~, 50/60 Hz |
| Installed Electrical Power | 3200 W |
| Product Dimension LxWxH (mm) | 290x520x55 |
| Installation Dimensions AxB (mm) | 270x490 |

Dimensions are approximate. As we constantly strive to improve our products, we may change specifications and designs without prior notice.

INSTALLATION

Selection of installation equipment

Cut the work surface according to the dimensions shown in the image. For installation and use purposes, a space of at least 5 cm should be left around the hole. Make sure the thickness of the work surface is at least 30 mm. Please choose heat-resistant work surface material to avoid greater deformation caused by heat dissipation from the cooktop plate. As shown below:

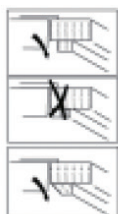
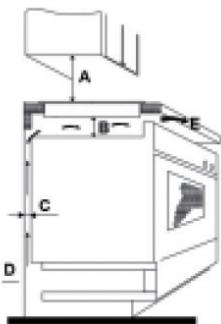


| W(mm) | L (mm) | H (mm) | D (mm) | A (mm) | B (mm) | X (mm) |
|-------|--------|--------|--------|--------|--------|---------|
| 290 | 520 | 55 | 47 | 490 | 270 | 50 mini |

In all circumstances, ensure that the cooktop is well-ventilated and that the air inlet and outlet are not blocked. Make sure the cooktop is in good working order. Shown below.



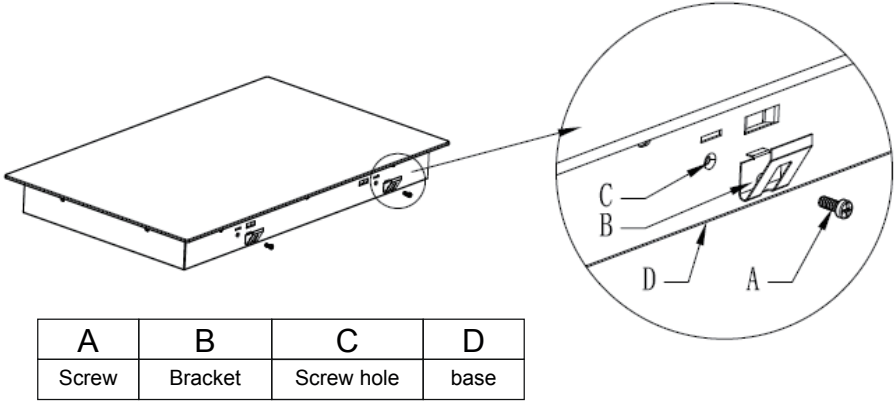
Note: The safety distance between the cooktop plate and the cabinet above the cooktop plate must be at least (A) 760 mm.



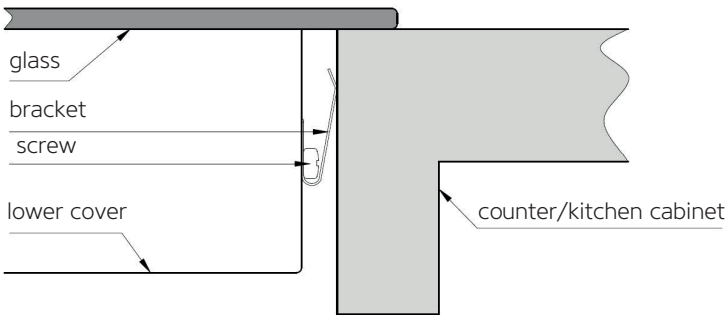
| A (mm) | B (mm) | C (mm) | Air intake | E (mm) |
|--------|---------|---------|------------|---------------|
| 760 | 50 mini | 30 mini | D (mm) | Air outlet 10 |

Before placing the fixing brackets

The unit should be placed on a stable and smooth surface. Do not apply force to control components protruding from the cooktop. After installation, secure the cooktop to the work surface by screwing the four brackets on the bottom of the cooktop (see picture).



Adjust the bracket position to fit different work surface thicknesses.



Attention

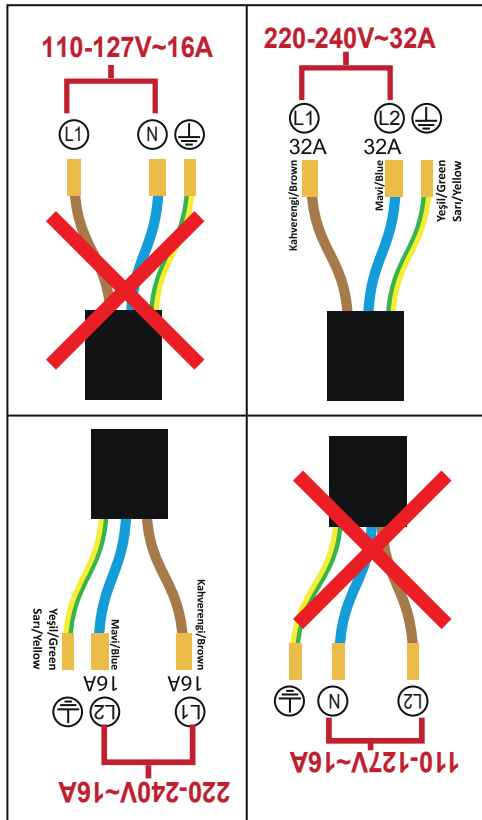
1. The ceramic cooktop should be installed by expert personnel or technicians. Please never do it alone.
2. The ceramic cooktop should not be installed in refrigeration equipment, dishwashers, and rotary dryers.
3. The ceramic cooktop will be installed in such a way that better heat dissipation can be achieved to increase its reliability.
4. The wall and burner above the work surface must be heat resistant.

5. interlayer and adhesive must be heat resistant to avoid any damage.
6. Steam cleaner should not be used.
7. This ceramic can only be connected to a source with a system impedance of not more than 0.427 ohms. If necessary, please contact supply authorities for system impedance information.

Connecting the cooktop to the mains power supply

The power supply must be connected in accordance with the relevant standard. The connection method is shown below.

Power line usage 16A 3x1,5



1. If the cable is damaged or needs to be replaced, this must be done by the after-sales technician using appropriate tools to avoid any accident.

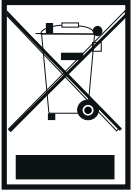
2. If the device is connected directly to mains electricity, a multi-pole circuit breaker must be installed with a minimum gap of 3 mm between the contacts.

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 pinched.

5. The cable must be checked regularly and replaced only by dully qualified personnel.

COMPLIANCE WITH WEEE REGULATION AND DISPOSAL OF WASTE PRODUCT



This product is manufactured from high-quality parts and materials that are recyclable and reusable. Therefore, do not dispose of the product with household or other waste at the end of its service life. Take it to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. Ask your local government about these collection points. Help protect the environment and natural resources by recycling used products. Before disposing of the product, make sure the power plug is inoperable for the safety of children.

