

DAVOLINE

Kerámia főzőlap

Használati utasítás / Telepítési útmutató

MODELL:

DVC 30 T

BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK

KÉRJÜK, FIGYELMESEN OLVASSA EL AZ ALÁBBI UTASÍTÁSOKAT.

Telepítés

Áramütésveszély

- Mielőtt a készüléken bármilyen munkálatot vagy karbantartást végezne, válassza le azt az elektromos hálózatról.
- Alapvető és kötelező a megfelelő földelő vezetékrendszerre való csatlakoztatás.
- A teljes lekapcsolást biztosító eszközöket be kell építeni a rögzített vezetékekbe, a vezetékszerelési szabályoknak megfelelően.
- A háztartási vezetékrendszeren csak szakképzett villanszerelőnek szabad módosításokat végeznie.
- Ennek a tanácsnak a be nem tartása áramütéssel vagy halálos következménnyel járhat.

Vágásveszély

- Vigyázzon – a panel szélei élesek.
- Az elővigyázatosság hiánya sérülést vagy vágásokat eredményezhet.

Fontos biztonsági utasítások

- A készülék telepítése, illetve használata előtt gondosan olvassa el ezeket az utasításokat.
- A készülékre soha nem szabad robbanásveszélyes anyagot vagy termékeket helyezni.
- Kérjük, bocsássa ezeket az információkat a készülék telepítéséért felelős személy rendelkezésére, mert

ezzel csökkentheti a telepítés költségeit.

- A veszélyek elkerülése érdekében ez a készüléket a telepítési utasítások alapján kell telepíteni.
- A készülék helyes telepítését és földelését megfelelően szakképzett személynek kell elvégeznie.
- Ezt a készüléket olyan áramkörre kell csatlakoztatni, amely magában foglal a tápellátásról való teljes leválasztást biztosító leválasztó kapcsolót.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Kizárólag a készülék gyártója által gyártott, vagy olyan tűzhelyvédőket használjon, amelyeket a készülék gyártója megfelelőként jelölt meg a készülék használati útmutatójában, vagy amelyek be vannak építve a készülékbe. A nem megfelelő tűzhelyvédők használata baleseteket okozhat.
- A készülék helyes telepítésének hiánya érvénytelenítheti a garanciát, illetve a kártérítési igényeket.
- A telepítés részleteit a <Telepítés> fejezetben találja.

Üzemeltetés és karbantartás

Áramütésveszély

- Ne főzzön törött vagy megrepedt főzőlapon. Ha a főzőlap felülete eltörik vagy megreped, azonnal kapcsolja ki a készüléket a hálózati tápellátásnál (fali kapcsolónál), és forduljon szakképzett technikushoz.
- Tisztítás vagy karbantartás előtt kapcsolja ki a főzőlapot a fali kapcsolónál.
- Ennek a tanácsnak a be nem tartása áramütéssel vagy halálos következménnyel járhat.

Egészségügyi veszély

- A készülék megfelel az elektromágneses biztonsági szabványoknak.

Forró felület veszélye

- A használat során a készülék hozzáférhető részei felforrósodnak annyira, hogy égési sérüléseket okozhassanak.
- Ne hagyja, hogy a teste, ruházata vagy a megfelelő edényen kívül bármi más érintkezzen az üvegkerámiával, amíg a felület le nem hűlt.
- Nem szabad a főzőlap felületére fémtárgyakat, például késeket, villákat, kanalakat és fedeleket helyezni, mert felmelegedhetnek.
- A 8 évesnél fiatalabb gyermekeket távol kell tartani, hacsak nincsenek folyamatos felügyelet alatt.
- Előfordulhat, hogy a nyeles lábasok nyele túl forró ahhoz, hogy megfogja. Ellenőrizze, hogy a nyeles lábasok nyele ne lógjon be más, bekapcsolt főzőzónák fölé. Tartsa a lábasok nyelét a gyermekektől távol!
- Ennek a tanácsnak a be nem tartása égési sérülésekkel és forrázással járhat.

Vágásveszély

- A főzőlap kaparójának borotvaéles pengéje a biztonsági fedél levételekor válik hozzáférhetővé. Rendkívül óvatosan használja, és mindig biztonságosan, gyermekektől távol tárolja.
- Az elővigyázatosság hiánya sérülést vagy vágásokat eredményezhet.

Fontos biztonsági utasítások

- Soha ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül használat közben. Ha kifut az étel, füstölő és zsíros foltok keletkeznek, melyek lángra lobbanhatnak.
- Soha ne használja a készüléket munka- vagy tárolási felületként.

- Soha ne hagyjon semmilyen tárgyat vagy konyhai eszközt a készüléken.
- A készüléket soha ne használja a helyiség melegítésére vagy fűtésére.
- A használat után mindig kapcsolja ki a főzőzónákat és a tűzhelyet a jelen kézikönyvben leírt módon (azaz az érintővezérlők használatával).
- Ne engedje a gyermekeket az eszközzel játszani, arra felülni, felállni vagy felmászni.
- Ne tároljon a gyermekeket érdeklő dolgokat a készülék feletti szekrényekben. A főzőlapra rámászó gyermekek súlyosan megsérülhetnek.
- A gyermekeket ne hagyja egyedül vagy felügyelet nélkül azon a területen, ahol a készüléket használja.
- Gyermekek és olyan személyek esetében, akiknél a készülék használatát illető képességük korlátozott, a készülék használatáról egy felelős és kompetens személytől kell oktatást kapniuk. Az oktatásukról gondoskodó személynek meg kell győződnie arról, hogy a készüléket úgy képesek használni, hogy ne jelentsenek veszélyt magukra vagy környezetükre nézve.
- A készülék semmilyen alkatrészét ne javítsa vagy cserélje, hacsak nem javasolja ezt kifejezetten a kézikönyv. Minden más szervizelést szakképzett technikusként kell végeznie.
- Ne használjon gőztisztítót a főzőlap tisztítására.
- Főzőlapjára ne helyezzen vagy ejtsen nehéz tárgyakat.
- Főzőlapjára ne álljon rá.
- Ne használjon fogazott szélű edényeket, illetve ne húzza el őket az üvegfelületen, mert ez megkarcolhatja az üveget.
- Ne használjon súrolópárnát vagy bármely más erősen súroló hatású tisztítószer a főzőlap tisztítására, mivel

ezek megkarcolhatják az üvegkerámiát.

- Ha a tápkábel megsérül, akkor annak cseréjéről a kockázatok elkerülése érdekében a gyártónak, a szervizképviselőnek vagy hasonlóan képzett személynek kell gondoskodnia.
- A berendezés kizárólag háztartási környezetben használható! A gyártói jótállás nem vonatkozik semmiféle kereskedelmi felhasználásra!
- FIGYELMEZTETÉS: A berendezés és annak hozzáférhető részei használat közben felmelegednek.
- Ügyeljen arra, hogy ne érintse meg a fűtőelemeket.
- A 8 évesnél fiatalabb gyermekeket távol kell tartani, hacsak nincsenek folyamatos felügyelet alatt.
- A készüléket nem használhatják 8 év alatti gyermekek, illetve csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező, illetve gyakorlatlan emberek, kivéve, ha ez felügyelettel történik, vagy a felhasználó a készülék biztonságos használatára vonatkozóan útmutatást kapott és érti az azzal járó veszélyeket.
- Gyermekek nem játszhatnak a berendezéssel. Gyermekek felügyelet nélkül nem tisztíthatják a készüléket és nem végezhetik annak karbantartását.
- FIGYELMEZTETÉS: A főzőlapon felügyelet nélkül hagyott zsír vagy olaj veszélyes lehet és tüzet okozhat. SOHA ne próbálja meg vízzel eloltani a tüzet; kapcsolja ki a készüléket, és takarja le a lángokat pl. egy fedővel vagy tűzoltó takaróval.
- FIGYELMEZTETÉS: Tűzveszély: a főzőfelületeken ne tároljon tárgyakat.
- FIGYELMEZTETÉS: Ha a felület megreped, akkor az

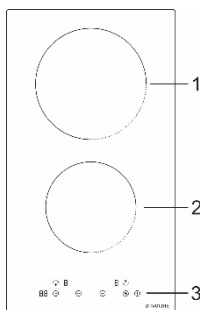
esetleges áramütés elkerülése érdekében kapcsolja ki a készüléket az áram alatti alkatrészeket védő üvegkerámia vagy hasonló anyagból készült főzőlap-felületek esetében.

- Gőztisztító nem használható.
- A készülék nem alkalmas külső időzítővel vagy külön távirányító rendszerrel történő működtetésre.
- VIGYÁZAT: A főzési folyamatot felügyelni kell. A rövid időtartamú főzési folyamatot folyamatosan felügyelni kell.
- Atápkábel a telepítést követően nem lehet hozzáférhető.

Gratulálunk új főzőlapjának megvásárlásához! Javasoljuk, hogy szánjon némi időt ennek a Használati utasításnak / Telepítési útmutatónak az olvasására, hogy teljesen tisztába jöjjön a készülék helyes telepítésével és üzemeltetésével. Használat előtt olvassa el gondosan az összes biztonsági utasítást, és későbbi megtekintés céljából tartsa meg ezt a Használati utasítást / Telepítési útmutatót.

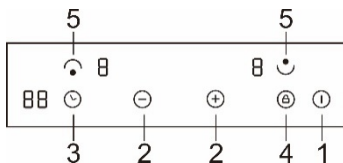
A termék áttekintése

Felülnézet



1. max. 1800 W zóna
2. max. 1200 W zóna
3. Vezérlőpanel

A vezérlőpanel



1. ON/OFF (Be/Ki) kapcsoló
2. Hőbeállítás
3. Az időzítő beállítása

4. Gyermekezár
5. Főzőzóna kiválasztása

Termékinformáció

A kerámia főzőlap a fűtőelemek fűtése, mikroszámítógépes vezérlése és a több választható teljesítményszint miatt különféle konyhai igényeket tud kielégíteni, ezzel valóban optimális választás a modern családok számára.

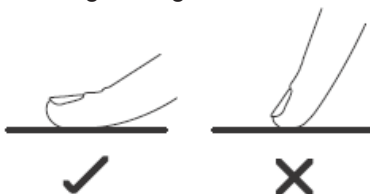
A főzőlap az ügyfelekre összpontosít és személyre szabott kialakítást biztosít. A főzőlap teljesítménye biztonságos és megbízható, kényelmessé teszi az Ön életét, hogy teljesen kiélvezhesse az élet örömeit.

Az új főzőlap használata előtt

- Olvassa el ezt az útmutatót, különös figyelmet szentelve a „Biztonsági figyelmeztetések” szakasznak.
- Maradéktalanul távolítsa el indukciós főzőlapjáról az esetlegesen rajta lévő védőfóliát.

Az érintővezérlők használata

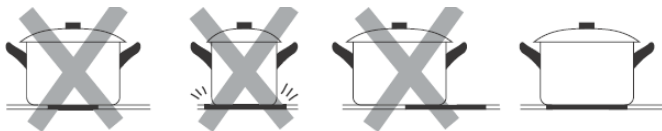
- A vezérlők érintésre reagálnak, így nem kell semmilyen nyomást kifejtenie.
- Ne az ujjhegyét, hanem az ujjbegyét használja.
- Minden alkalommal rövid hangjelzést hall, amikor a rendszer érzékeli az érintést.
- Ügyeljen arra, hogy a vezérlők mindig tiszták, szárazak legyenek, és ne fedje őket semmilyen tárgy (pl. konyhai eszköz vagy konyharuha). Még egy vékony vízréteg is megnehezítheti a vezérlők működtetését.



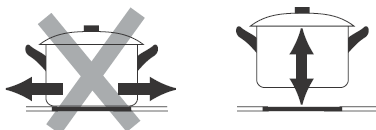
Ne használjon kicsorbult szélű, illetve görbe aljú edényeket.



Ügyeljen arra, hogy főzőedénye alja sima legyen, vízszintesen simuljon az üvegre, és a mérete megegyezzen a főzőzónáéval. A főzőedényt mindig a főzőzóna közepére helyezze



A főzőedényt mindig emelje le az indukciós főzőlapról, ne pedig csúsztassa, különben karcolódhat az üveg.

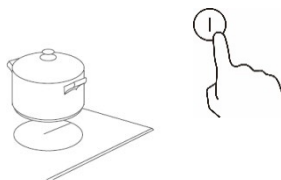


A főzőlap használata

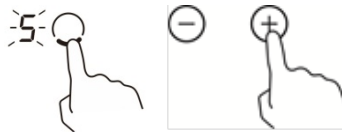
A főzés indítása

- A bekapcsolás után a hangjelzés egyszeri rövid jelzést ad, minden kijelző világít 1 másodpercig, majd kialszik, ami azt jelzi, hogy a főzőlap készenléti üzemmódba lépett.
1.  Érintse meg az ON/ON/OFF (Be/Ki) kapcsolót. Az összes kijelzőn „–” jelenik meg.

2. Helyezzen egy alkalmas főzőedényt a használni kívánt főzőzónára. Ügyeljen arra, hogy a főzőedény alja és a főzőzóna felülete tiszta és száraz legyen.



3. Érintse meg a főzőzóna kiválasztó gombot, ekkor a gomb melletti jelző felvillan.



4. Állítsa be a hőt a teljesítményszint-vezérlő érintésével.

- Ha 1 percen belül nem végez hőbeállítást, a főzőlap automatikusan kikapcsol. Ismét az 1. lépéstől kell kezdenie.
- Főzés közben bármikor módosíthatja a hőbeállítást.

A főzés befejeztével

1. Érintse meg az adott kikapcsolni kívánt zóna választógombját.
2. A teljesítmény lehúzásával kapcsolja ki a főzőzónát. Győződjön meg arról, hogy a kijelzőn "0" jelenjen meg.



3. Az ON/OFF (Be/Ki) kapcsoló megérintésével kapcsolja ki az egész főzőlapot.
4. Vigyázzon a forró felületekkel.
"H" jelzés mutatja, hogy melyik főzőzóna túl forró az érintéshez. Mikor a felület biztonságos hőmérsékletre hűlt, a jelzés eltűnik. Ez energiatakarékos funkcióként is használható – ha további főzőedényeket melegítene, használja a még forró főzőlapot.



A vezérlők zárolása

- A véletlen használat megakadályozására zárolhatja a vezérlőket (például, nehogy gyermekek kapcsolják be véletlenül a főzőzónákat).
- Amikor a vezérlők zárolva vannak, az ON/OFF (BE/KI) vezérlő kivételével az összes vezérlő le van tiltva.

A vezérlők zárolása

Érintse meg a zárológombot . Az időzítő jelzőfénye a „Lo” feliratot fogja mutatni.

A vezérlők feloldása

1. Győződjön meg arról, hogy a főzőlap be van kapcsolva.
2. Érintse meg és 3 másodpercig tartsa lenyomva a billentyűzár vezérlőt .
3. Ezt követően elkezdheti használni a főzőlapot.

Amikor a főzőlap zárolt üzemmódban van, az összes vezérlő le van tiltva az ON/OFF (Be/Ki) gomb kivételével. Vészhelyzetben mindig kikapcsolhatja a főzőlapot ezzel a gombbal, de a következő használatnál először mindig fel kell oldania a főzőlapot.



A maradékhő jelzése

Amikor a főzőlapot huzamosabban használja, utána lesz maradékhő. A „H” betű megjelenése figyelmezteti, hogy tartsa magát távol tőle.

Automatikus kikapcsolás

A főzőlap rendelkezik automatikus kikapcsolás biztonsági funkcióval. Erre mindig sor kerül, ha elfelejti kikapcsolni a főzőzónát. Az automatikus kikapcsolás alapértelmezett idejét az alábbi táblázat mutatja:

Teljesítményszint	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Alapértelmezett üzemidő (óra)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Az időzítő használata

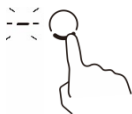
Az időzítőt két különböző módon használhatja:

- Használhatja emlékeztetőként. Ebben az esetben az időzítő nem kapcsolja ki egyik főzőzónát sem, amikor a beállított idő letelik.
- Használhatja úgy is, hogy az idő lejáratakor egy vagy több főzőzónát kapcsoljon ki.

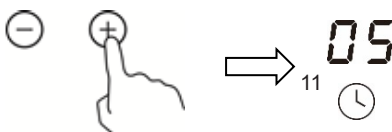
Az időzítő használata emlékeztetőként

1. Győződjön meg arról, hogy a főzőlap be van-e kapcsolva. A főzőzóna-választó gomb nem aktív (a „-” zónajelzés nem villog).

Megjegyzés: Az emlékeztetőt a főzőzóna hőbeállításának befejezése előtt vagy után is beállíthatja.



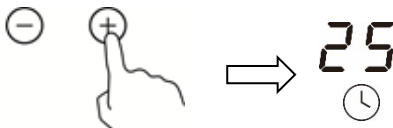
2. Érintse meg az időzítő gombját, az időzítő kijelzőjén „00” jelenik meg, majd a „0” villog.
3. A vezérlőgombon csúszkálva állítsa be az időt (pl. 5)



4. Ismét érintse meg az időzítő gombját, a „0” felvillan.



5. Állítsa be az időt a csúszka vezérlő érintésével (pl. 2), ekkor a 25 percet állította be.



6. Ha az idő beállítása megtörtént, azonnal megkezdzi a visszaszámlálást. A kijelző a hátralévő időt mutatja.

7. A beállított idő leteltekor a hangjelző 30 másodpercre megszólal, az időzítő jelzőfénye pedig „- -” jelzést mutat.



Az időzítő beállítása az egyik vagy több főzőzóna kikapcsolására

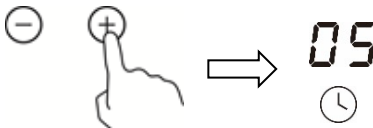
1. Érintse meg a kívánt zóna választógombját, amelyre időzítőt kíván beállítani.



2. Érintse meg az időzítő gombját, az időzítő kijelzőjén jelenik meg, majd a „0” villog.



3. Állítsa be az időt az időzítő „-” vagy „+” gombjának megérintésével (pl. 5).



4. Ismét érintse meg az időzítő gombját, a „0” felvillan.



5. Állítsa be az időt a „+” „-” vezérlő érintésével (pl. 2), ekkor a 25 percet állította be.



6. Ha az idő beállítása megtörtént, azonnal megkezdzi a visszaszámlálást. A kijelző a hátralévő időt mutatja.

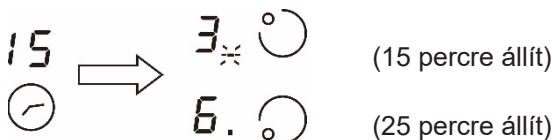
MEGJEGYZÉS: A teljesítményszint-jelző jobb alsó sarkában piros pötty mutatja, hogy melyik zónát választotta ki.

7. A főzési időzítő lejártakor a megfelelő főzőzóna automatikusan kikapcsol.

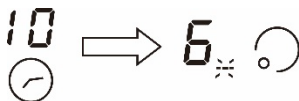
Megjegyzés: A többi főzőzóna tovább működik, amennyiben korábban be lettek kapcsolva.

Ha az időzítő egynél több zónára van beállítva:

1. Ha több főzőzónára állítja be az időzítőt, a megfelelő főzőzónák piros pöttye jelzi ezt. Az időzítő kijelzője az emlékeztető időzítőt jeleníti meg. A megfelelő főzőzóna pöttye villog.



2. Amikor az időzítő visszaszámlálása lejár, a megfelelő főzőzóna kikapcsol. Ezt követően az új időzítő szerinti időt mutatja, és a megfelelő főzőzóna pöttye villog.



Megjegyzés: A főzőzóna kiválasztás vezérlőjét megérintve az időzítő jelzőjén a vonatkozó időzítés jelenik meg.

Az időzítés törlése

1. Érintse meg a kívánt zóna választógombját, amelyre törölni akarja az időzítést.

1. Az időzítő vezérlőjét megérintve a jelző villog.
2. A vezérlőn csúsztatva állítsa az időt „00”-ra, ezzel törli az időzítést.

Főzési útmutatás

Sütéskor legyen óvatos, mert az olaj vagy zsír nagyon gyorsan felhevül, különösen, ha a Boost beállítást használja. Az olaj és zsír rendkívül magas hőmérsékleten spontán meggyullad, ez súlyos tűzveszélyt jelent.

Főzési tippek

- Amikor az étel forrni kezd, csökkentse a hőbeállítást.
- Fedő használatával csökkentheti a főzési időt és a hő megőrzésével energiát takarít meg.
- A főzési idő minimálisra csökkentéséhez használjon minimális mennyiségű folyadékot vagy zsiradékot.
- A főzést magas hőfokon kezdje, és amikor az étel átmelegedett, csökkentse a hőbeállítást.

Lassú tűzön főzés, rizsfőzés

- A lassú tűzön főzés forráspont alatt, 85°C körül zajlik, amikor a főzőfolyadék felszínére csak időnként emelkednek buborékok. Ez az ízletes levesek és omlós pörkölték titka, mivel ilyenkor az ízek úgy bomlanak ki, hogy az étel nincs túlfőzve. Emellett a tojásos alapú és liszttel sűrített szószokat is lassú tűzön kell főzni.
- Egyes feladatok, például a vízfelszívásos rizsfőzés is a legalacsonyabbnál magasabb beállítást igényel, hogy az étel az ajánlott idő alatt biztosan megfelelően megfőjön.

Hirtelensült steak

A nem kiszáradt, ízletes steak elkészítéséhez:

1. Hagyja a húst állni szobahőmérsékleten a sütés előtt kb. 20 perct.
2. Forrósítson fel egy vastag talpú serpenyőt.
3. A steak mindkét oldalát kenje meg olajjal. A forró serpenyőbe fröcsköljön kis mennyiségű olajat, majd helyezze bele a húst.
4. A steaket sütés közben csak egyszer fordítsa meg. A pontos sütési idő a hússzelet vastagságától és attól függ, mennyire kívánja átsütni. Az időtartam oldalanként 2-8 perc között változhat. Nyomja meg a húst, hogy ellenőrizze, mennyire sült át - minél keményebb, annál inkább a „well done” (jól átsült) fokozathoz közelít.
5. Hagyja a steaket pár perct állni meleg tányéron, hogy tálalás előtt ellazuljon és megpuhuljon.

Rázva pirítás (stir frying)

1. Válasszon ki egy üvegkerámia laphoz megfelelő lapos talpú wokot vagy egy nagy serpenyőt.
2. Készítse elő az összes hozzávalót és eszközt. A rázva pirítást gyorsan kell végezni. Ha nagy mennyiséget főz, több kisebb adagban készítse az ételt.
3. Röviden melegítse elő az edényt és tegyen bele két evőkanál olajat.
4. Először a húst készítse el, majd tegye félre és tartsa melegen.
5. Pirítsa meg a zöldségeket. Amikor már forrók, de még ropogósak, állítsa alacsonyabbra a főzőzónát, tegye vissza az edénybe a húst és adja hozzá a szósz.

6. Gyengéden kevergesse a hozzávalókat, hogy minden biztosan átmelegedjen.
7. Frissen tálalja.

Hőbeállítások

Hőbeállítás	Alkalmasság
1 - 2	• kis mennyiségű étel finom melegítése • csokoládé, vaj, hirtelen megégő ételek olvasztása • finom lassú tűz • lassú melegítés
3 – 4	• újramelegítés • gyors párolás • rizsfőzés
5 – 6	• palacsinta
7 – 8	• hirtelensütés • tésztafőzés
9	• rázva pirítás (stir fry) • hirtelensütés • levesforralás • vízforralás

Gondozás és tisztítás

Mit?	Hogyan?	Fontos!
Az üveglap mindennapos tisztítása (ujjnyomok, foltok, ételfoltok vagy nem cukros ráfolyás)	1. Kapcsolja ki a főzőlapot. 2. Míg a lap még meleg (de nem forró!), vigye fel a főzőlaptisztítót. 3. Öblítse le és törölje szárazra tiszta ronggyal vagy papírtörölővel. 4. Kapcsolja vissza a főzőlapot.	• Amikor a főzőlap tápellátását kikapcsolja, nem világít a maradékhő jelzés, de a főzőlap még mindig forró lehet! Rendkívül óvatosan járjon el. • A durva dörzszik, egyes műanyagdörzszik és a durva/ csiszoló jellegű tisztítószer megkarcolhatják az üveget. Mindig olvassa el a címkét annak ellenőrzéséhez, hogy a tisztítószer vagy dörzsolószivacs megfelelő-e. • Soha ne hagyjon tisztítószer-maradványt a főzőlapon: az üveg megfoltosodhat.

Kifutott, ráolvadt étel, forró cukros folyadék az üvegen	Ezeket azonnal távolítsa el halszeletelével, kaparókéssel vagy üvegkerámia főzőlaphoz való pengés kaparóval, de vigyázzon a forró főzőlapokkal: 1. A fali csatlakozónál kapcsolja ki a főzőlapot. 2. A pengét vagy eszközt 30°-os szögben tartva kaparja le a kifutott vagy kiömlött foltot a főzőlapról. 3. Konyharuhával vagy papírtörlővel törölje le a kifutott vagy kiömlött foltot. 4. Kövesse a fenti „Az üveglap mindennapos tisztítása” rész 2-4. lépését.	• Az olvadt és cukros étel vagy kifutott étel okozta foltot a lehető leghamarabb távolítsa el. Ha hagyja, hogy az üveglapon hűljön ki, ezeket nehéz eltávolítani, sőt, akár tartósan károsíthatják az üvegfelületet. • Vágásveszély: a biztonsági takaró visszahúzásakor a kaparószerszám pengéje borotvaéles. Rendkívül óvatosan használja, és mindig biztonságosan, gyermekektől távol tárolja.
Az érintővezérlőkre kifutott étel	1. Kapcsolja ki a főzőlapot. 2. Itassa fel a kifutott ételt. 3. Tiszta, nyirkos szivaccsal vagy ronggyal törölje le az érintővezérlők területét. 4. Törölje teljesen szárazra a területet papírtörlővel. 5. Kapcsolja vissza a főzőlapot.	• Amíg az érintővezérlőkön nedvesség van, előfordulhat, hogy a főzőlap hangjelzést ad és kikapcsol, az érintővezérlők pedig nem működnek. Mielőtt visszakapcsolja a főzőlapot, győződjön meg róla, hogy szárazra törölte az érintővezérlőket.

Tippek és trükkök

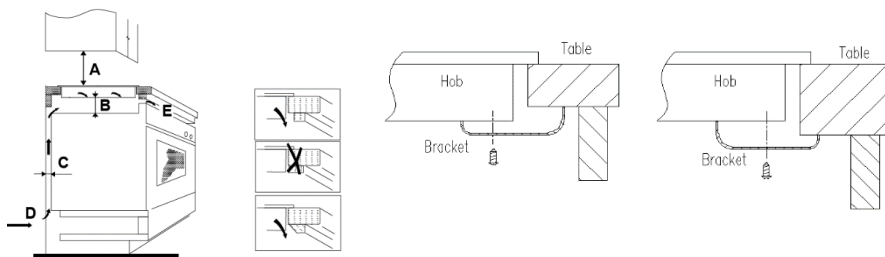
Probléma	Lehetséges okok	Teendő
A főzőlapot Nem lehet bekapcsolni.	Nincs tápfeszültség.	Győződjön meg arról, hogy a főzőlap csatlakoztatva van a tápellátáshoz és be van kapcsolva. Ellenőrizze, nincs-e áramkimaradás az otthonában vagy a környéken. Ha mindent ellenőrzött és a probléma továbbra is fennáll, hívjon szakképzett technikust.
Az érintővezérlők nem reagálnak.	A gombok zárva vannak.	Oldja fel a vezérlők zárolását. Lásd az „A főzőlap használata” részt.
Az érintőgombokat nehezen lehet működtetni.	Előfordulhat, hogy a vezérlőkön vékony vízréteg van, vagy az ujjhegyét használja a vezérlők érintésekor.	Ügyeljen arra, hogy az érintőgomb területe száraz legyen és a gombok érintésekor ujjbegyét használja.
Az üveg karcolódik.	Durva szélű főzőedény. Nem megfelelő, dörzsölő hatású szivacsot vagy tisztítószert használ.	Lapos és sima talpú edényeket használjon. Lásd: „A megfelelő edények kiválasztása”. Lásd: „Gondozás és tisztítás”.

Egyes edények ropogó vagy kattánó hangot adhatnak ki.	Ezt okozhatja az edény felépítése (a különböző fémekből álló rétegek eltérően rezegnek).	Ez normális az edényeknél és nem jelez hibát.
---	--	---

Műszaki specifikáció

Kerámia főzőlap	DVC 30 T
Főzőzónák	2 zóna
Tápfeszültség	220-240V~ 50/60Hz
Beépített elektromos teljesítmény	3000 W
Termék mérete Mé x Sz x Ma (mm)	290×520×50
Beépítési méretek A×B (mm)	270×490

A súly és a méretek hozzávetőlegesek. Mivel folyamatosan arra törekszünk, hogy termékeinket jobbá tegyük, előfordulhat, hogy előzetes értesítés nélkül változtatjuk meg a specifikációkat és a kialakításokat.



Telepítés

A telepítés berendezésének kiválasztása

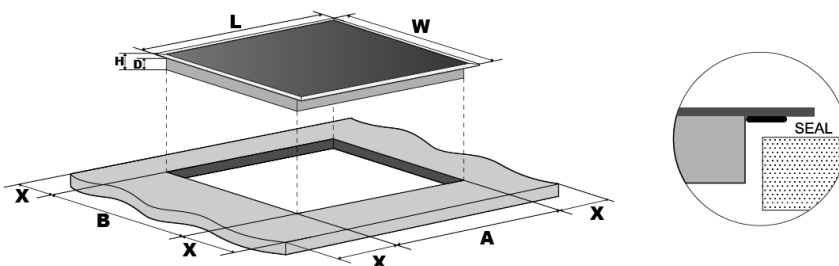
- Vágja ki a munkalapot a rajzon látható méreteknak megfelelően.
- A telepítéshez és a használatához legalább 50 mm-t kell hagyni a nyílás körül.
- Ügyeljen arra, hogy a munkalap vastagsága legalább 30 mm legyen. Kérjük, válasszon hőálló anyagú munkalapot, hogy elejét vegye a főzőlapból sugárzó hő okozta erősebb deformálódásnak. Lásd alább:

Figyelmeztetés: A munkalap anyagának impregnált fából vagy egyéb szigetelőanyagból kell állnia.

	Ho (mm)	Sz (mm)	Ma (mm)	Mé (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
DVC 30 T	290	520	50	46	270	490	min. 50

Mindenképpen gondoskodjon a főzőlap szellőzéséről és arról, hogy a légbeömlő és -kiömlő nyílás ne legyen elzárva. Győződjön meg arról, hogy a főzőlap megfelelő üzemállapotban van. Lásd alább

Megjegyzés: A főzőlap és a főzőlap feletti szekrény közötti biztonsági távolságnak legalább 760 mm-nek kell lennie.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	min. 50	min. 20	Levegő beszívás	Levegő kivezetés 5 mm

A főzőlap beszerelése előtt győződjön meg arról, hogy:

- A munkalap egyenes és vízszintes, és a helyigényt semmilyen szerkezeti elem nem gátolja.
- A munkalap hőálló anyagból van.
- Ha a főzőlap sütő fölé van telepítve, a sütőnek van beépített hűtőventilátora.
- A beszerelésnél be kell tartani a hézagokra vonatkozó összes követelményt, valamint a vonatkozó szabványokat és szabályozást.
- Az állandó vezetékbe megfelelő, a hálózati tápellátásról való teljes leválasztást biztosító leválasztó kapcsoló van beépítve, melyet a helyi vezetékezési szabályoknak és szabályozásnak megfelelően szereltek fel és helyeztek el.
- A leválasztó kapcsoló jóváhagyott típusú, és biztosít legalább 3 mm hézagot az érintkezés elválasztásában az összes póluson (illetve az összes aktív [fázis-] vezetón, ha a helyi vezetékezési szabályok megengedik a követelményeknek ezt a változatát).
- A leválasztó kapcsoló a vásárló számára könnyen elérhető a főzőlap beszerelt állapotában.
- Ha a telepítés kapcsán kétsége merül fel, konzultál a helyi építési hatóságokkal és megtekinti a helyi jogszabályokat.

- Hőálló és könnyen tisztítható felületeket használ (például csempét) a főzőlap körüli falfelületeken.

Ha a főzőlapot telepítette, győződjön meg arról, hogy:

- A tápellátás kábeléhez nem lehet hozzáférni a szekrényajtókon vagy a fiókokon keresztül.
- A szekrényen kívülről kellő friss levegőáramlás érkezik a főzőlap talpához.
- Ha a főzőlapot fiók vagy szekrény fölé szerelik be, hővédő gátat kell a főzőlap talpa alá szerelni.
- A leválasztó kapcsoló a vásárló számára könnyen elérhető.

A rögzítőkonzolok elhelyezése előtt

Az egységet stabil, sima felületre kell helyezni (használja a csomagolást). A főzőlapból kiálló vezérlőkre ne fejtessen ki erőt.

A rögzítőkonzolok elhelyezése

- Az egységet stabil, sima felületre kell helyezni (használja a csomagolást). A főzőlapból kiálló vezérlőkre ne fejtessen ki erőt.
- A főzőlapot az aljára illő négy rögzítőkonzol becsavarozásával rögzítse a munkalapra (lásd a képet) a telepítés után.
- A rögzítőkonzol pozícióját a munkalap vastagságának megfelelően állítsa be.

Figyelmeztetések

- A főzőlapot szakképzett személyeknek vagy technikusoknak kell telepíteniük. Szakembereink az Ön rendelkezésére állnak. Kérjük, soha ne hajtsa végre saját maga a műveletet.
- A főzőlapot nem lehet hűtőberendezésre, mosogatógépre és centrifugára rögzíteni.
- A főzőlapot úgy kell telepíteni, hogy megbízhatóságának növelésére biztosított legyen a jobb hőszigetelés.
- A falnak és az asztalfelület feletti indukálthő-zónának hőállóknak kell lennie.
- A károsodás elkerülése érdekében hőállóknak kell lennie a szendvicsrétegnek és a ragasztószalagnak.
- Gőztisztító nem használható.
- Ez az üvegkerámia kizárólag legfeljebb 0,427 ohm rendszerimpedanciájú tápellátáshoz csatlakoztatható. Szükség esetén a rendszerimpedanciáról tájékozódjon a villamosenergia-szolgáltatónál.

A főzőlap csatlakoztatása az elektromos hálózathoz

A tápellátást a vonatkozó szabványnak megfelelően, illetve egypólusú áramköri megszakítóval kell csatlakoztatni. A csatlakoztatás módja alább látható.

- Ha a vezeték sérült vagy cserére szorul, ezt a balesetek elkerülése érdekében megfelelő szerszámokkal rendelkező technikus szakembernek kell elvégeznie.
- Ha a készüléket közvetlenül egy omnipoláris megszakítóval csatlakoztatják a hálózatra, az érintkezők között legalább 3 mm nyílással kell bekötni.
- A szerelőnek meg kell győződnie arról, hogy megfelelő elektromos csatlakozás van, és az megfelel a biztonsági előírásoknak.
- A kábelt nem szabad hajlítani vagy összenyomni.
- A kábelt rendszeresen ellenőrizni kell, és kizárólag arra jogosult technikusok cserélhetik ki.

 ÁRTALMATLANÍTÁS: Ezt a terméket ne válogatás nélküli kommunális hulladékkba helyezze. Az ilyen hulladék külön gyűjtendő, speciális kezelésre.	Ez a készülék az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló 2002/96/EK európai irányelv (WEEE) szerinti megjelöléssel van ellátva. A készülék megfelelő ártalmatlanításának biztosításával segít megakadályozni a környezet és az emberi egészség károsodását, melyet a készülék helytelen ártalmatlanítása egyébként okozna. A terméken található szimbólum azt jelzi, hogy nem kezelhető normál háztartási hulladékként. Az elektromos és elektronikus cikkek újfeldolgozásához a megfelelő hulladékgyűjtő helyre kell vinni. A készülék a hulladék speciális ártalmatlanítását igényli. A termék kezelését, hasznosítását és újrahasznosítását illető további információkért kérjük, vegye fel a kapcsolatot a helyi önkormányzattal, a háztartási hulladékkezelő szolgálattal vagy az üzlettel, ahol a terméket vásárolta. A termék kezelésére, begyűjtésére és újrahasznosítására vonatkozó részletesebb információkért kérjük, lépjen kapcsolatba a helyi önkormányzattal, a háztartási hulladék kezelését végző szolgáltatóval, illetve azzal az üzlettel, ahol a terméket vásárolta.
---	---

DAVOLINE

Ceramic Hob

Instruction Manual / Installation Manual

MODEL:

DVC 30 T

SAFETY WARNINGS

PLEASE READ THE FOLLOWING INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE APPLIANCE.

Installation

Electrical Shock Hazard

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

Cut Hazard

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

Important safety instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could

reduce your installation costs.

- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.
- Regarding the details of installation, thanks to refer to the section <Installation>.

Operation and maintenance

Electrical Shock Hazard

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

Health Hazard

- This appliance complies with electromagnetic safety standards.

Hot Surface Hazard

- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the ceramic glass until the surface is cool.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

Cut Hazard

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

Important safety instructions

- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.

- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls).
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or people with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can

scratch the ceramic glass.

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is intended to be used in a domestic household environment only! Commercial use of any kind is not covered under the manufacturer's warranty!
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.
- Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the

appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts.

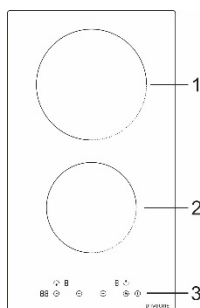
- A steam cleaner is not to be used.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- Power cord can't accessible after installation.

Congratulations on the purchase of your new hob. We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.

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

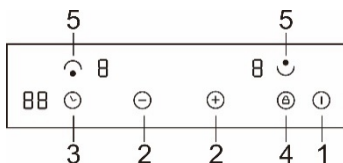
Product Overview

Top View



- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none">1. max. 1800 W zone2. max. 1200 W zone3. Control panel |
|--|

The Control Panel



- | | |
|-----------------------|------------------------|
| 1. ON/OFF switch | 4. Child lock |
| 2. Select power level | 5. Select heating zone |
| 3. Setting the timer | |

Product Information

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

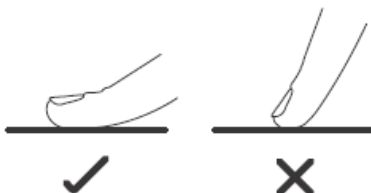
The hob centers on customers and adopts personalized design. The hob has safe and reliable performances, making your life comfortable and enabling to fully enjoy the pleasure from life.

Before using your New Hob

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

Using the Touch Controls

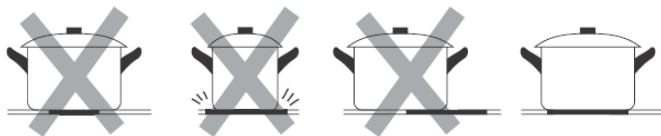
- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin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



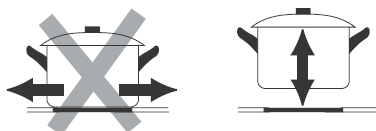
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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



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



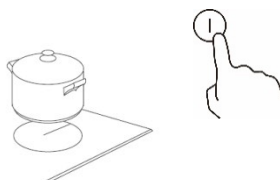
Using your Hob

To start cooking

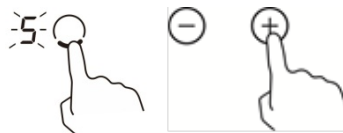
- After power on, the buzzer beeps once, all the indicators light up for 1 second then go out, indicating that the hob has entered the state of standby mode.

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

2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use. Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone is clean and dry.



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



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

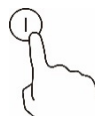
- If you don't choose a heat setting within 1 minute, the hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
- You can modify the heat setting at any time during cooking.

When you have finished cooking

1. Touching the heating zone selection that you wish to switch off.
2. Turn the cooking zone off by sliding down the power. Make sure the display shows "0".



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



4. Beware of hot surfaces

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

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



To unlock the controls

1. Make sure the hob is turned on.



3. You can now start using your hob.



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

Residual Heat Warning

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

Auto Shutdown

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

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

Using the Timer

You can use the timer in two different ways:

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

Using the Timer as a Minute Minder

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

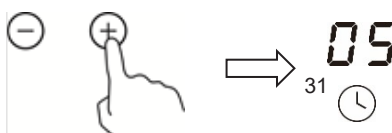
Note: You can set minute minder before or after cooking zone power setting finished.



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



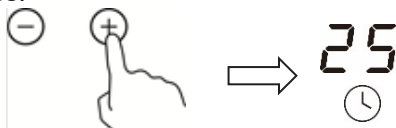
3. Set the time by sliding the control. (e.g.5)



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



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



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

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



Using the timer to switch off one or more cooking zones

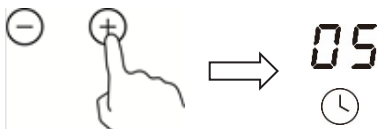
1. Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for.



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



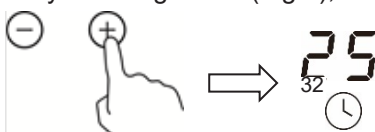
3. Set the time by touching “+”“-”. (e.g.5)



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



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



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

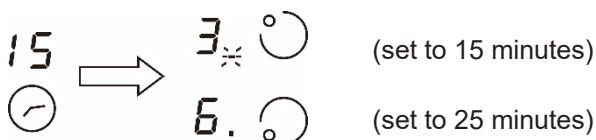
NOTE: There will be a red dot in the right bottom corner of power level indication which indicating that zone is selected.

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

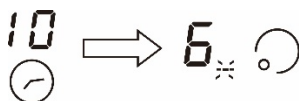
Note: Other cooking zones will keep operating if they are turned on previously.

If the timer is set on more than one zone:

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



2. Once the countdown timer expires, the corresponding zone will switch off. Then it will show the new min. timer and the dot of corresponding zone will flash.



Note: Touch the heating zone selection control, the corresponding timer will be shown in the timer indicator.

Cancelled the timer

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

2. Touching the timer control, the indicator will flash.

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

Cooking Guidelines

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

Cooking Tips

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

Simmering, cooking rice

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

Searing steak

To cook juicy flavoursome steaks:

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

For stir-frying

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

6. Stir the ingredients gently to make sure they are heated through.
7. Serve immediately.

Heat Settings

Heat setting	Suitability
1 - 2	• delicate warming for small amounts of food • melting chocolate, butter, and foods that burn quickly • gentle simmering • slow warming
3 - 4	• reheating • rapid simmering • cooking rice
5 - 6	• pancakes
7 - 8	• sauteing • cooking pasta
9	• stir-frying • searing • bringing soup to the boil • boiling water

Care and Cleaning

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	1. Switch the power to the cooktop off. 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the cooktop back on.	• When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.

Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass	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: 1. Switch the power to the cooktop off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.	• Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
Spillovers on the touch controls	1. Switch the power to the cooktop off. 2. Soak up the spill 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch the power to the cooktop back on.	• The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.

Hints and Tips

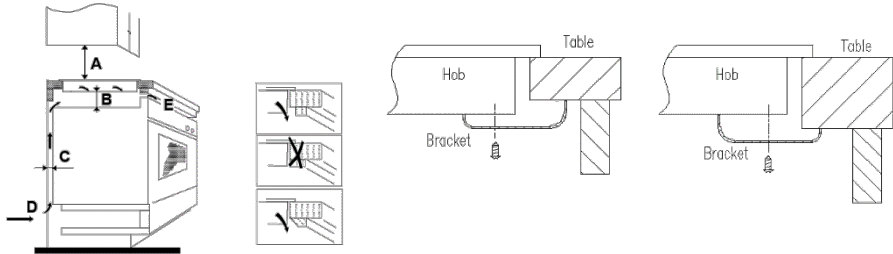
Problem	Possible causes	What to do
The cooktop cannot be turned on.	No power.	Make sure the cooktop is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.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

Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.
--	---	--

Technical Specification

Ceramic Hob	DVC 30 T
Cooking Zones	2 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50/60Hz
Installed Electric Power	3000W
Product Size D×W×H(mm)	290×520×50
Building-in Dimensions A×B (mm)	270×490

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



Installation

Selection of installation equipment

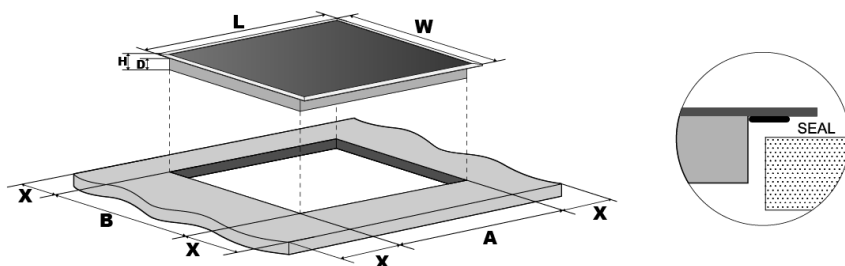
- Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.
- For the purpose of installation and use, a minimum of 50mm space shall be preserved around the hole.
- Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:

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

	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
DVC 30 T	290	520	50	46	270	490	50 min

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

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



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

Before you install the hob, make sure that

- The work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements.
- The work surface is made of a heat-resistant material.
- If the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan.
- The installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations.
- A suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations.
- The isolating switch must be of an approved type and provide a 3mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements).
- the isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed
- you consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation

- You use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

When you have installed the hob, make sure that

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

Before locating the fixing brackets

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

Locating the fixing brackets

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

Cautions

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

Connecting the hob to the mains power supply

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

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



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

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

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

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

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

Importőr:

MULTIKOMPLEX BUDAPEST KFT.

A páraelszívók szakértője... 1995 óta

H-1211 Budapest Mansfeld Péter utca 27.

(Volt Bajáki Ferenc utca)

tel.: +(36-1) 427 0325, +(36-1) 427-0326;

fax: +(36-1) 427 0327

www.multikomplex.hu