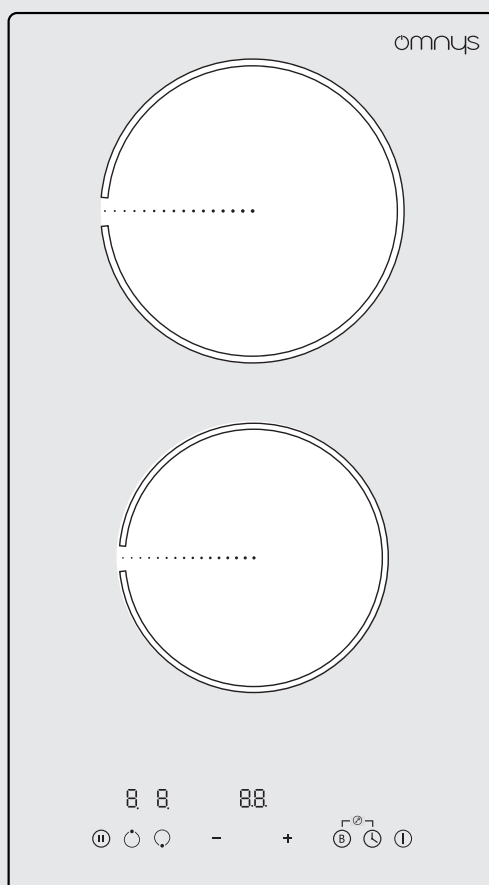


omnys



INDUCTION HOB

USER MANUAL

MODEL: IH320TFB

Warning notices: Before using this product, please read this manual carefully and keep it for future reference. The design and specifications are subject to change without prior notice for product improvement. Consult with your dealer or manufacturer for details. The diagram above is just for reference. Please take the appearance of the actual product as the standard.

THANK YOU LETTER

Thank you for choosing Omnys! Before using your new Omnys product, please read this manual thoroughly to ensure that you know how to operate the features and functions that your new appliance offers in a safe way.

CONTENTS

THANK YOU LETTER	01
SAFETY INSTRUCTIONS	02
SPECIFICATIONS	07
PRODUCT OVERVIEW	08
QUICK START GUIDE	10
PRODUCT INSTALLATION	12
OPERATION INSTRUCTIONS	16
CLEANING AND MAINTENANCE	24
TROUBLESHOOTING	25
TRADEMARKS, COPYRIGHTS AND LEGAL STATEMENT	28
DISPOSAL AND RECYCLING	29
WARRANTY INFORMATION	30

SAFETY INSTRUCTIONS

Intended Use

The following safety guidelines are intended to prevent unforeseen risks or damage from unsafe or incorrect operation of the appliance. Please check the packaging and appliance on arrival to make sure everything is intact to ensure safe operation. If you find any damage, please contact the retailer or dealer. Please note modifications or alterations to the appliance are not allowed for your safety concern. Unintended use may cause hazards and loss of warranty claims.

Explanation of Symbols

	Danger This symbol indicates that there are dangers to the life and health of persons due to extremely flammable gas.
	Warning of electrical voltage This symbol indicates that there is a danger to life and health of persons due to voltage.
	Warning The signal word indicates a hazard with a medium level of risk which, if not avoided, may result in death or serious injury.
	Caution The signal word indicates a hazard with a low degree of risk which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.
	Attention The signal word indicates important information (e.g. damage to property), but not danger.
	Observe instructions This symbol indicates that a service technician should only operate and maintain this appliance in accordance with the operating instructions.

Read these operating instructions carefully and attentively before using/commissioning the unit and keep them in the immediate vicinity of the installation site or unit for later use!

SAFETY WARNINGS

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

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.
- 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.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot
- A steam cleaner is not to be used.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

OPERATION AND MAINTENANCE

Electrical Shock Hazard

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

Health Hazard

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

Hot Surface Hazard

- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the Induction glass until the surface is cool.

- Keep children away.
- Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on.
- Keep handles out of reach of children.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

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.
- Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.

- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - Farm houses;
 - By clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - Bed and breakfast type environments.
- WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use.
- Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- 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.

Congratulations on the purchase of your new Ceramic Hob.

We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it. For installation, please read the installation section.

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

SPECIFICATIONS

Cooking Hob	IH320TFB
Cooking Zones	2 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Installed Electric Power	3500W
Product Size L×W×H(mm)	288X520X59
Building-in Dimensions A×B (mm)	268X500

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

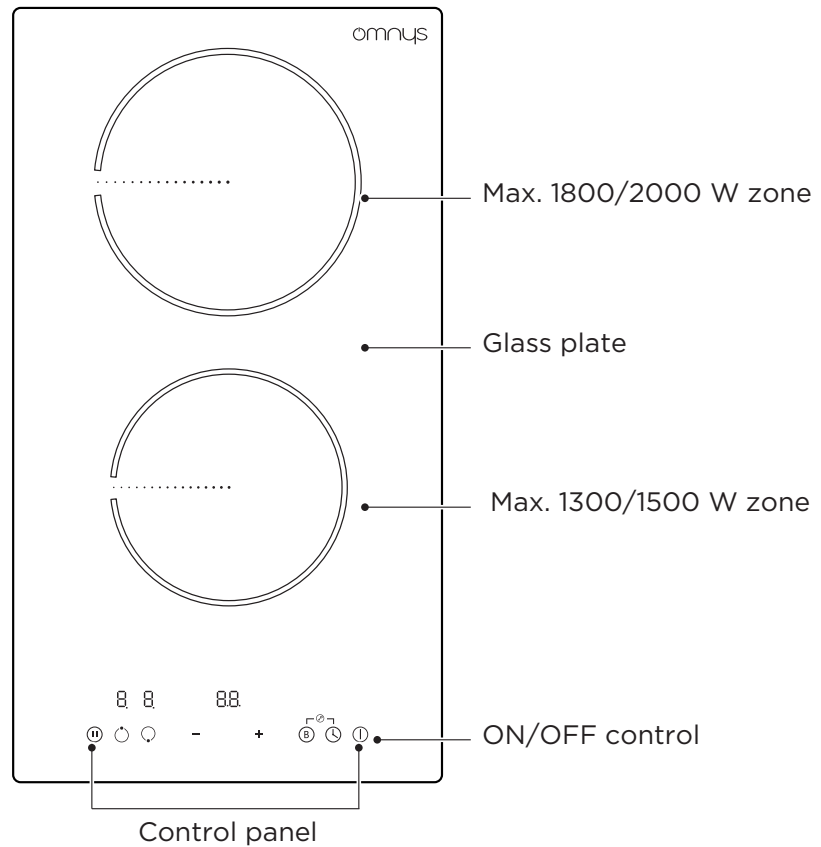
	Symbol	Value	Unit
Model identification	-	IH320TFB	
Type of hob	-	Built-in hob	
Number of cooking zones and/or areas	-	2 zones	
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	-	Induction cooking zones	
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	Ø	Zone1: 16,0 Zone2: 18,0	cm
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm	L,W	N/A	cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	EC _{electric cooking}	Zone1: 194,4 Zone2: 183,7	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC _{electric hob}	189,1	Wh/kg

Data determined according to standard EN 60350-2 and Commission Regulations (EU) No 66/2014.

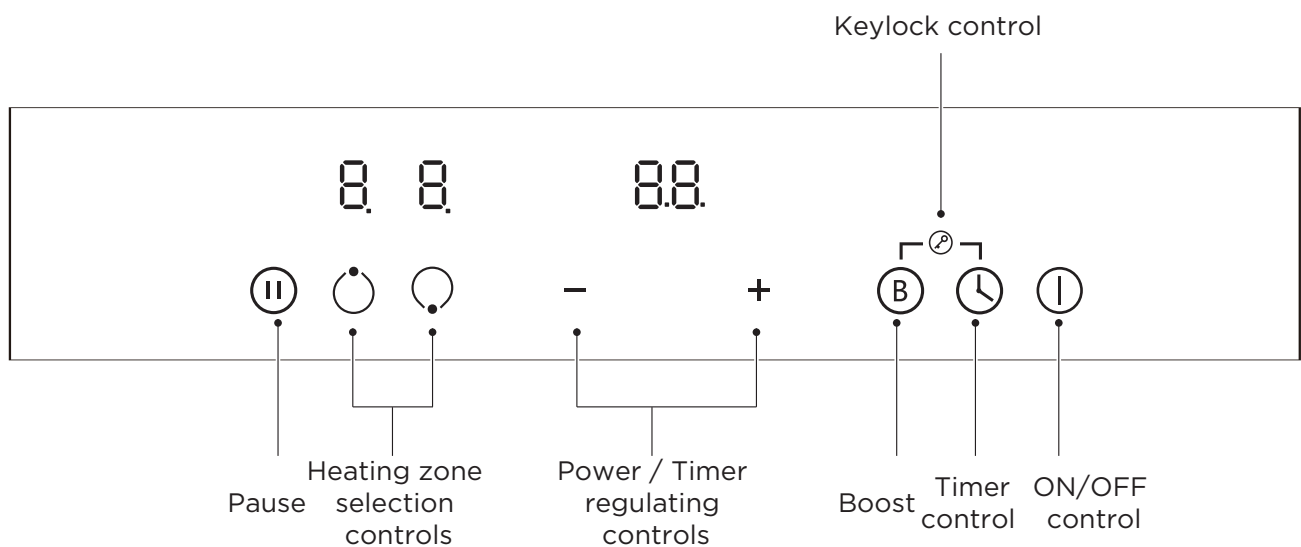
If there is no any operation after switch on the hob, the hob will reach automatically the off mode after 1 minute and the power is 0.5W in off mode.

PRODUCT OVERVIEW

Top View



Control Panel

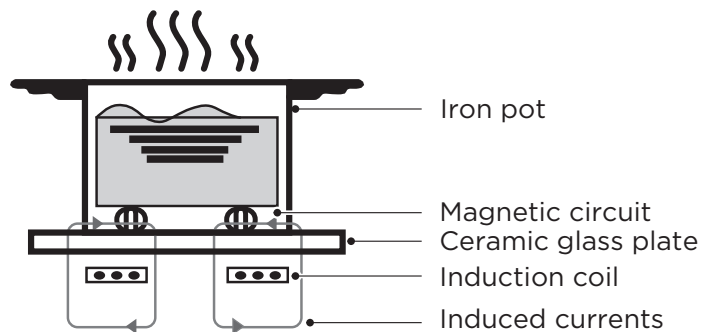


NOTE

All the pictures in this manual are for explanation purpose only. Any discrepancy between the real object and the illustration in the drawing shall be subject to the real subject.

Working Theory

Induction cooking is a safe, advanced, efficient, and economical cooking technology. It works by electromagnetic vibrations generating heat directly in the pan, rather than indirectly through heating the glass surface. The glass becomes hot only because the pan eventually warms it up.



Before Using Your New Induction Hob

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

QUICK START GUIDE

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

Cooking Tips

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

Simmering, Cooking rice

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

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.

Detection of Small Articles

- When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminium), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the hob automatically goes on to standby in 1 minute. The fan will keep cooling down the induction hob for a further 1 minute.

Heat Settings

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

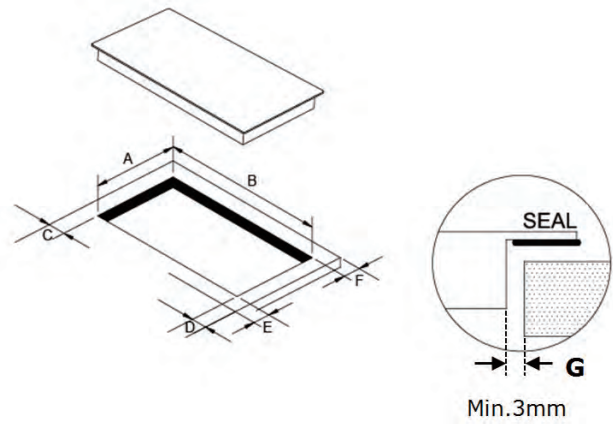
Heat setting	Suitability
1 - 2	• delicate warming for small amounts of food • melting chocolate, butter, and foods that burn quickly • gentle simmering • slow warming
3 - 4	• reheating • rapid simmering • cooking rice
5 - 6	• pancakes
7 - 8	• sautéing • cooking pasta
9	• stir-frying • searing • bringing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

PRODUCT 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 and insulated work surface material (Wood and similar fibrous or hygroscopic material shall not be used as work surface material unless impregnated) to avoid the electrical shock and larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:

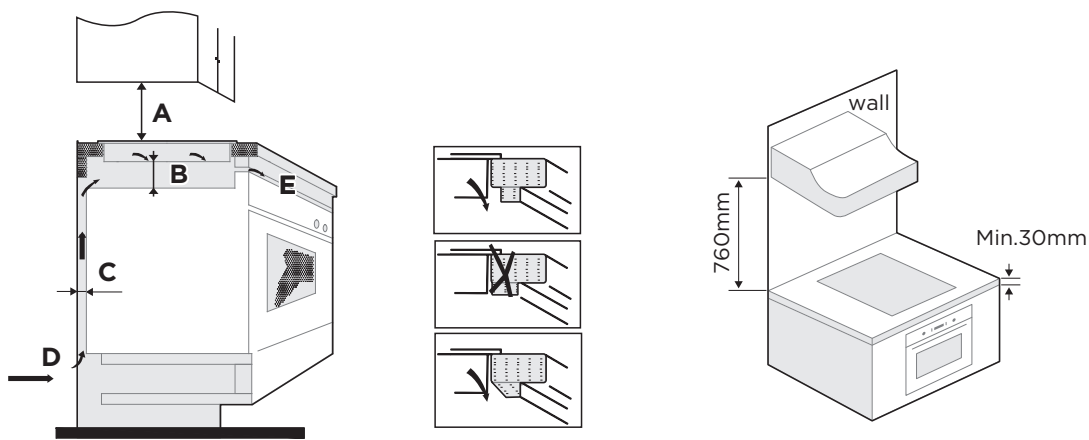
⚠ Note: The safety distance between the sides of the hob and the inner surfaces of the worktop should be at least 3mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D(mm)	E(mm)	F(mm)	G
268+4 -0	500+4 -0	50 min.	50 min.	50 min.	50 min.	3mm min.

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

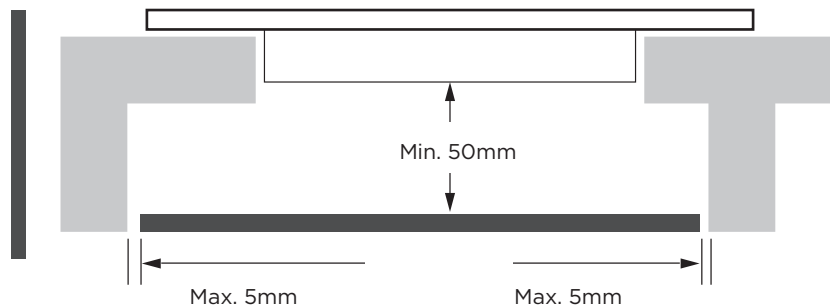
⚠ Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760mm.



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

WARNING: Ensuring Adequate Ventilation

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



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

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

Before Installing 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 and insulated 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 3 mm 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.

After Installing the Hob, Make Sure That

- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of fresh 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.

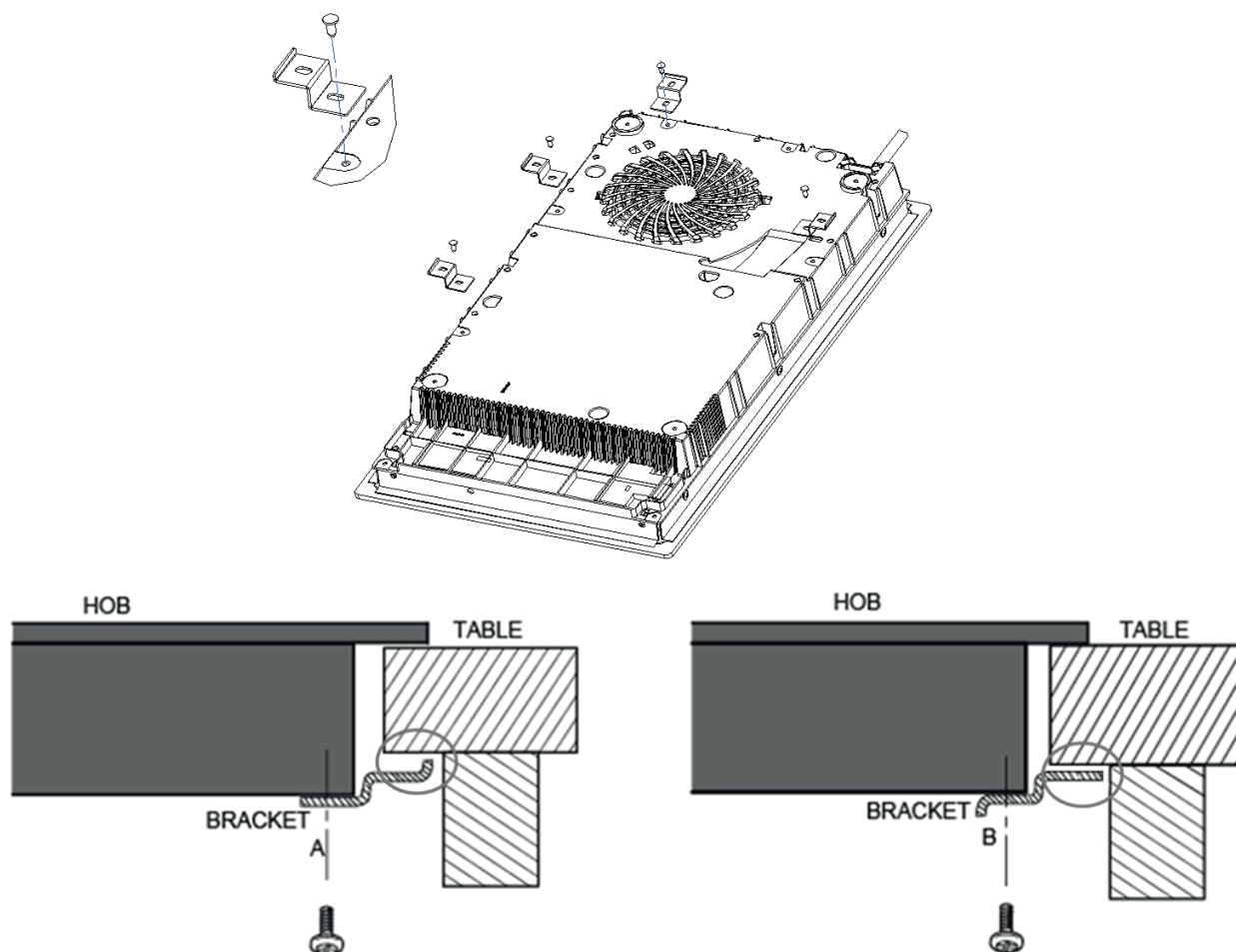
Before locating the fixing brackets

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

Adjusting the Bracket Position

Fix the hob on the work surface by screw 4 brackets on the bottom of hob(see picture) after installation.

Adjust the bracket position to suit for different table top thickness.



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

CAUTIONS

1. The induction hotplate must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. The hob will not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the hob electronics.
3. The induction hotplate shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the table surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
6. A steam cleaner is not to be used.

Connecting the Hob to the Mains Power Supply

⚠ This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person. Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

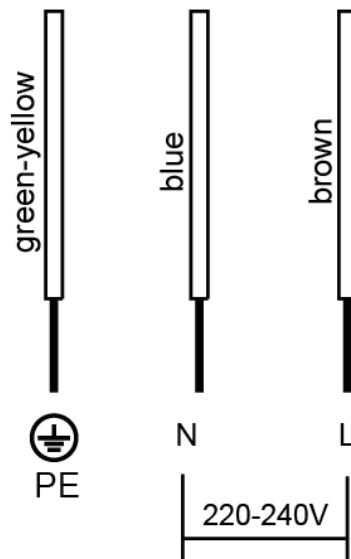
1. The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
2. The voltage corresponds to the value given in the rating plate.
3. The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.

To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.

The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75°C at any point.

⚠ Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations. Any alterations must only be made by a qualified electrician.

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.



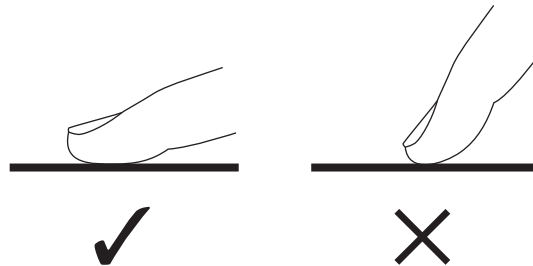
- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out by an after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.
- The yellow/green wire of the power supply cable must be connected to the earth of both power supply and appliance terminals.
- The manufacturer cannot be held responsible for any accidents resulting from the use of an appliance which is not connected to earth, or with faulty earth connection continuity.
- If the appliance has a socket outlet, it must be installed so that the socket outlet is accessible.

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

OPERATION INSTRUCTIONS

Touch Controls

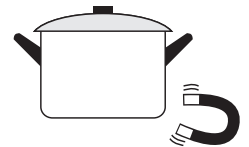
- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin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



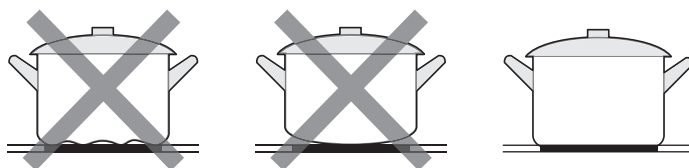
Choosing the Right Cookware



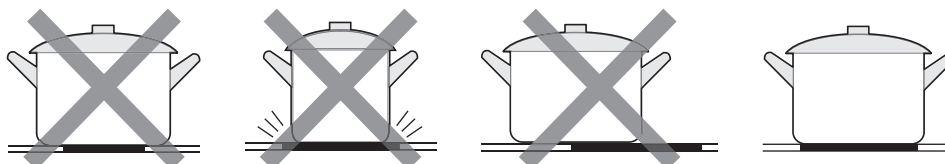
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test.
Move a magnet towards the base of the pan.
If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:
 1. Put some water in the pan you want to check.
 2. If  does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.
- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminum or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.
- Some pots and pans on the market are not suitable for induction cooking, Because they have only a part of the bottom in ferromagnetic material with parts in another material. These areas may heat up at different levels or with lower power. In certain cases, where the bottom is made mainly of non-ferromagnetic materials, the hob might not recognise the pan and therefore not switch on the cooking zone.



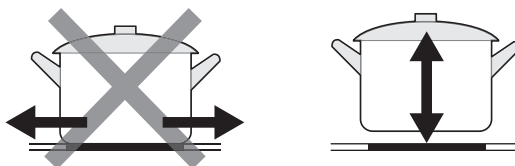
- Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



- Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a pot a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency. If you use smaller pot efficiency could be less than expected. Always centre your pan on the cooking zone.



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



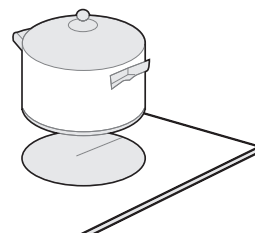
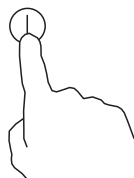
- The cooking zones are, up to a limit, automatically adapted to the diameter of the pan. However the bottom of this pan must have a minimum of diameter according to the corresponding cooking zone. To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the centre of the cooking zone.

Cooking zone	The base diameter of induction cookware	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
160mm	120	160
180mm	140	180

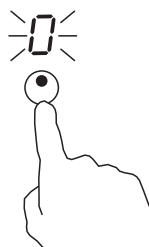
How to Use

1. Start Cooking

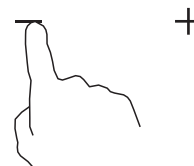
1. Touch the ON/OFF control for one second. After power on, the buzzer beeps once, all displays show “-” or “- -”, indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.
2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.
 - Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.



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



4. Select a heat setting by touching the “-” or “+” control.
 - If you don't choose a heat setting within 1 minute, the Induction 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.



If the display flashes  alternately with the heat setting

This means that:

- You have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- The pan you're using is not suitable for induction cooking or,
- The pan is too small or not properly centered on the cooking zone.

No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.

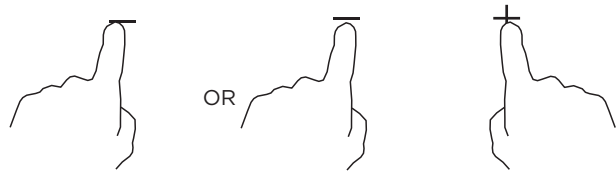
The display will automatically turn off after 2 minutes if no suitable pan is placed on it.

2. Finish Cooking

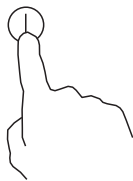
1. Touching the heating zone selection control that you wish to switch off.



2. Turn the cooking zone off by scrolling down to “0” or touching “-” and “+” control together. 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 cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.



3. Locking the Controls

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

To lock the controls	
Touch the lock control	The timer indicator will show “Lo”
To unlock the controls	
Touch and hold the lock control for a while.	

 When the hob is in the lock mode, all the controls are disable except the ON/OFF ①, you can always turn the induction hob off with the ON/OFF ① control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

4. Timer Controls

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 set it to turn one or more cooking zones off after the set time is up.
The timer of maximum is 99 min.

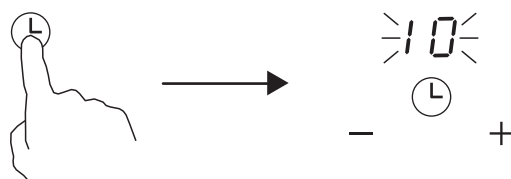
Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

1. Make sure the cooktop is turned on.

Note: you can use the minute minder at least one zone shall be active.

2. Touch the controls of the timer. The minder indicator will start flashing and "10" will show in the timer display.



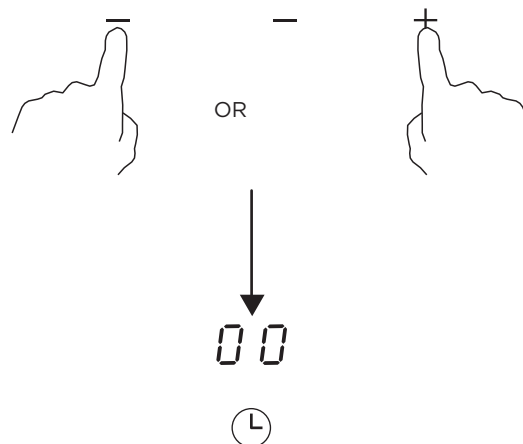
3. Set the time by touching the "-" or "+" control of the timer

Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer to decrease or increase by 1 minute once.

Touch and hold the "-" or "+" control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.



4. Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the "00" will show in the minute display.



5. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds.

If you touch the timer control during the timer indicator flashing, it will stop flashing immediately.



6. Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "--" when the setting time finished.



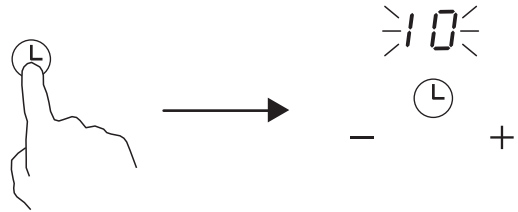
Setting the Timer to Turn One or More Cooking Zones Off

Set one zone

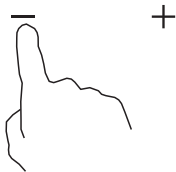
1. Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for.



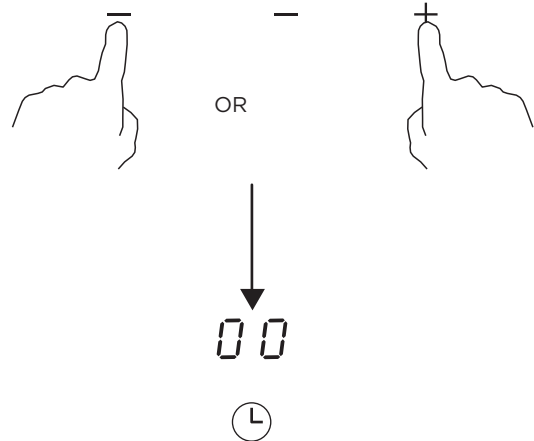
2. Touch timer control, the minder indicator will start flashing and "10" will show in the timer display.



3. Set the time by touching the "-" or "+" control of the timer.
Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer once will decrease or increase by 1 minute.
Touch and hold the "-" or "+" control of the timer will decrease or increase by 10 minutes.



4. Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the "00" will show in the minute display.



5. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds.
If you touch the timer control during the timer indicator flashing, it will stop flashing immediately.

NOTE

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



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

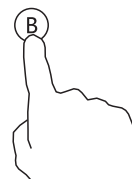


⚠ Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.

5. Using the Boost Function

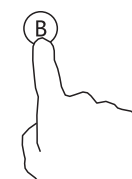
Activate the boost function

1. Touching the heating zone control.
2. Touching the Boost control. Make sure the display shows “p”.



Cancel the Boost function

1. Touching the heating zone control that you wish to cancel the boost function.
2. Turn the cooking zone off by touching the Boost control. Make sure the display shows “0”.



- The function can work in any cooking zone.
- The cooking zone returns to its original setting after 5 minutes.
- If the original heat setting equals 0, it will return to 9 after 5 minutes.

6. Pause Mode

- You can pause the heating instead of shutting the hob off.
- When entering the Pause mode, all the controls except the ON/OFF control are disabled.

To enter pause mode	
Touching the key of “Pause”.	All the indicator will show “ ”.
To exit pause mode	
Touching the key of “Pause” again.	

 When the hob is in the pause mode, all the controls are disable except the ON/OFF  , you can always turn the induction hob off with the ON/OFF  control in an emergency. The hob will shut down after 10min if you don't exit the pause mode.

7. Default Working Times

Auto shut down is a safety protection function for your induction hob. It shut down automatically if ever you forget to turn off your cooking. The default working times for various power levels are shown in the below table:

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

When the pot is removed, the induction hob can stop heating immediately and the hob automatically switch off after 2 minutes.



People with a heart pace maker should consult with their doctor before using this unit.

CLEANING AND MAINTENANCE

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.

TROUBLESHOOTING

Operation of your appliance can lead to errors and malfunctions. The following tables contain possible causes and notes for resolving an error message or malfunction. It is recommended to read the tables carefully below in order to save your time and money that may cost for calling to the service center.

Problem	Possible causes	What to do
The cooktop cannot be turned on.	No power.	Make sure the induction hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using your induction 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.
The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.	This is caused by the technology of induction cooking.	This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.
Fan noise coming from the induction hob.	A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.	This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running.
Pans do not become hot and appears in the display.	The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking. The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it.	Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'. Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.
The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display).	Technical fault.	Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.

Failure Display and Inspection

The induction hob is equipped with a self diagnostic function. With this test the technician is able to check the function of several components without disassembling or dismounting the hob from the working surface.

1. Failure code occur during customer using & Solution;

Failure code	Problem	Solution
	No Auto-Recovery	
E1	Ceramic plate temperature sensor failure--open circuit.	Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor.
E2	Ceramic plate temperature sensor failure- -short circuit.	
E7	Ceramic plate temperature sensor failure	
C1	High temperature of ceramic plate sensor.	Wait for the temperature of ceramic plate return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart unit.
E3	Temperature sensor of the IGBT failure --open circuit.	Replace the power board.
E4	Temperature sensor of the IGBT failure --short circuit	
C2	High temperature of IGBT.	Wait for the temperature of IGBT return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart unit. Check whether the fan runs smoothly; if not , replace the fan.
EL	Supply voltage is below the rated voltage.	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
EH	Supply voltage is above the rated voltage.	
EU	Communication error.	Reinsert the connection between the display board and the power board. Replace the power board or the display board.

2. Specific Failure & Solution

Failure	Problem	Solution A	Solution B
The LED does not come on when unit is plugged in.	No power supplied.	Check to see if plug is secured tightly in outlet and that outlet is working.	
	The accessorial power board and the display board connected failure.	Check the connection.	
	The accessorial power board is damaged.	Replace the accessorial power board.	
	The display board is damaged.	Replace the display board.	
Some buttons can't work, or the LED display is not normal.	The display board is damaged.	Replace the display board.	
The Cooking Mode Indicator comes on, but heating does not start.	High temperature of the hob.	Ambient temperature may be too high. Air Intake or Air Vent may be blocked.	
	There is something wrong with the fan.	Check whether the fan runs smoothly; if not , replace the fan.	
	The power board is damaged.	Replace the power board.	
Heating stops suddenly during operation and the display flashes " <u>u</u> ".	Pan Type is wrong.	Use the proper pot (refer to the instruction manual.)	Pan detection circuit is damaged, replace the power board.
	Pot diameter is too small.		
	Cooker has overheated;	Unit is overheated. Wait for temperature to return to normal. Push "ON/OFF" button to restart unit.	
Heating zones of the same side (Such as the first and the second zone) would display " <u>u</u> " .	The power board and the display board connected failure;	Check the connection.	
	The display board of communicate part is damaged.	Replace the display board.	
	The Main board is damaged.	Replace the power board.	
Fan motor sounds abnormal.	The fan motor is damaged.	Replace the fan.	

The above are the judgment and inspection of common failures.
Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the induction hob.

TRADEMARKS, COPYRIGHTS AND LEGAL STATEMENT

 logo, word marks, trade name, trade dress and all versions thereof constitute valuable assets of Westnet Distribution Single Member S.A. and/or its subsidiaries, which Westnet Distribution Single Member S.A. owns trademarks, copyrights and other intellectual property rights, and all goodwill derived from using any part of an Omnys trademark. Use of Omnys trademark for commercial purposes without the prior written consent of Westnet Distribution Single Member S.A. may constitute trademark infringement or unfair competition in violation of relevant laws.

This manual is created by Westnet Distribution Single Member S.A., and Westnet Distribution Single Member S.A. reserves all copyrights thereof. No entity or individual may use, duplicate, modify, distribute in whole or in part this manual, or bundle or sell with other products without the prior written consent of Westnet Distribution Single Member S.A..

All the described functions and instructions were up to date at the time of printing this manual. However, the actual product may vary due to improved functions and designs.

DISPOSAL AND RECYCLING

Important instructions for environment

Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waster Product:

This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waster electrical and electronic equipment (WEEE).

This symbol indicates that this product shall not be disposed with other household wastes at the end of its service life. Used device must be returned to official collection point for recycling of electrical electronic devices. To find these collection systems please contact to your local authorities or retailer where the product was purchased. Each household performs important role in recovering and recycling of old appliance. Appropriate disposal of used appliance helps prevent potential negative consequences for the environment and human health.

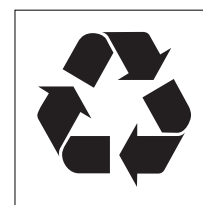


Compliance with RoHS Directive

The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

Package information

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.



WARRANTY TERMS FOR HOME APPLIANCES (White Goods & Small Appliances)

GENERAL TERMS AND CONDITIONS

1. The warranty covers any fault or damage that is solely due to a manufacturing defect or faulty components.
2. During the warranty period, labor, technician's travel expenses, and spare parts are provided free of charge, as well as transportation of the device (excluding small appliances) exclusively with partner agencies, if the technician deems that the repair should be carried out at the company's service center.
3. Our company reserves the right to determine the method and location of the repair of faults at its discretion. Specifically, service for small appliances is provided at the premises of the respective authorized service store, and transportation is carried out by the device owner.
4. In case of an unjustified call, absence, installation issues, or need for a demonstration of functionality, the customer will bear the travel costs and the cost of the technician's visit.
5. The warranty is void if the device has been repaired by a technician other than the company's authorized technician, or if the rating label and serial number of the device have been altered or removed.
6. Any repair or replacement of parts of a device or the device itself does not extend the warranty period, which will continue to be valid until its expiration.
7. In the event of a part replacement, a 6-month warranty is provided for that specific part or spare part, starting from the replacement date.
8. The warranty does not cover damages caused directly or indirectly by negligence, omission, misuse, improper installation, or any type of intervention on the device by an unauthorized technician. It also does not cover damages due to external factors that alter the device's surface (e.g., chemicals, toxins, salts, etc.), or damages arising from poor connection to a voltage different from what is indicated on the device's label, to an ungrounded socket, or due to voltage fluctuations in the network (drop, surge).
9. The warranty does not cover damages or losses to devices or their accessories caused during transportation arranged by the customer through third parties.
10. The warranty does not affect the buyer's rights as provided by European Directive 1999/44/EC and Greek legislation.
11. The warranty must be accompanied by a photocopy of the purchase invoice, retail receipt, or shipping document of the product.
12. In addition to the rights provided by this warranty, the consumer also retains all rights granted by the applicable provisions and laws concerning the sales contract.

SPECIAL TERMS: Omnys DEVICES

1. The warranty for proper functioning is valid from the date of purchase and lasts for two (2) years.
2. Each device is carefully inspected during production, and it will only be replaced in the event of irreparable damage, repeated identical damage, or due to high repair costs, according to the assessment of the respective authorized technician.
3. The warranty does not cover light bulbs, ceramic surfaces, accessories, or the plastic, enameled, and glass parts of the devices unless it is proven to be a manufacturing defect.
4. Damage caused during the transportation of the device is not covered by the warranty.
5. All Omnys products are designed for normal household use. The warranty does not cover damage to devices used for professional purposes.

Warranty

Before using the device, please ensure that you have read the accompanying user instructions.

Please note that this device is covered by a two-year warranty for proper functioning, according to the terms outlined above. If any technical problem arises for any reason, please contact:

Westnet Technical Support Department

Email: service.ha@mywestnet.com

Phone Center: +30 211 3002190

249 Mesogeion Avenue,

P.O. Box 154 51,

Neo Psychiko, Athens

Website: <https://omnyshome.com>

Please have the following information available in every case:

- Proof of purchase
- Product description / Model / Brand
- Description of the issue, with the most accurate reference to the defect

Imported, Distributed, and Manufactured by:

WESTNET DISTRIBUTION SINGLE-MEMBER S.A.

Headquarters: Thivaidos 22 - P.O. Box 145 64 Kifissia

VAT Number: 999645171 - Tax Office: F.A.E. Athens

Phone: +30 211 3002150 - Fax: +30 212 212 19382

Customer Service – Spare Parts Availability:

Dear customer,

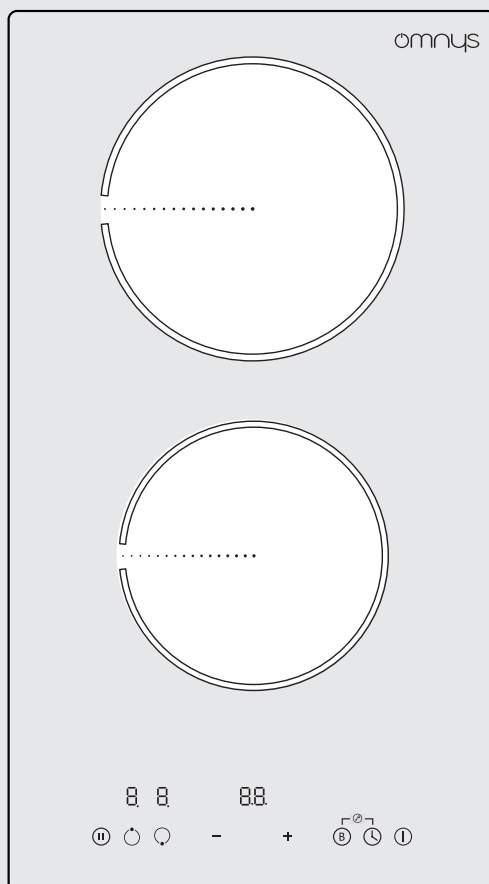
Regarding the operation of genuine spare parts, in accordance with the relevant eco-design regulation, you can obtain them from our company's customer service for at least 7 years from the date your device is placed on the market within the European Economic Area.

Note: The use of the customer service is free of charge under the manufacturer's warranty terms. Detailed information regarding the warranty period and terms in your country can be found in the warranty card that accompanies the device, as well as through our company's customer service or your retailer.

We declare that our products comply with the applicable European Directives, Decisions, and Regulations, as well as the requirements contained in the referenced standards.



omnys



ΕΠΑΓΩΓΙΚΗ ΕΣΤΙΑ

ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΤΗ

ΜΟΝΤΕΛΟ: IH320TFB

Προειδοποίηση: Προτού χρησιμοποιήσετε αυτό το προϊόν, διαβάστε προσεκτικά αυτό το εγχειρίδιο και κρατήστε το για μελλοντική αναφορά.

Ο σχεδιασμός και οι προδιαγραφές υπόκεινται σε αλλαγές χωρίς προειδοποίηση για λόγους βελτίωσης του προϊόντος. Συμβουλευτείτε τον διανομέα σας ή τον κατασκευαστή για λεπτομέρειες.

Το παραπάνω διάγραμμα προορίζεται μόνο για σκοπούς αναφοράς. Λάβετε την εμφάνιση του πραγματικού προϊόντος ως πρότυπο.

ΕΥΧΑΡΙΣΤΙΕΣ

Σας ευχαριστούμε που επιλέξατε την Omhys! Προτού χρησιμοποιήσετε το νέο σας προϊόν της Omhys, διαβάστε προσεκτικά αυτό το εγχειρίδιο για να βεβαιωθείτε ότι γνωρίζετε πώς να χειρίζεστε τις δυνατότητες και τις λειτουργίες που προσφέρει η νέα σας συσκευή με ασφάλεια.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΕΥΧΑΡΙΣΤΙΕΣ	01
ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ	02
ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ	07
ΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ	08
ΟΔΗΓΟΣ ΓΡΗΓΟΡΗΣ ΕΚΚΙΝΗΣΗΣ	10
ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ	12
ΟΔΗΓΙΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ	16
ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ	24
ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ	25
ΕΜΠΟΡΙΚΑ ΣΗΜΑΤΑ, ΠΝΕΥΜΑΤΙΚΑ ΔΙΚΑΙΩΜΑΤΑ ΚΑΙ ΝΟΜΙΚΗ ΔΗΛΩΣΗ	28
ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΚΑΙ ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ	29
ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΕΓΓΥΗΣΗΣ	30

ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Προβλεπόμενη χρήση

Οι ακόλουθες οδηγίες ασφαλείας έχουν ως στόχο να αποτρέψουν απρόβλεπτους κινδύνους ή ζημιές από μη ασφαλή ή λανθασμένη λειτουργία της συσκευής. Ελέγξτε τη συσκευασία και τη συσκευή κατά την παραλαβή για να βεβαιωθείτε ότι όλα είναι άθικτα, προκειμένου να διασφαλιστεί η ασφαλής λειτουργία. Εάν διαπιστώσετε οποιαδήποτε ζημιά, επικοινωνήστε με τον έμπορο λιανικής ή τον αντιπρόσωπο. Σημειώστε ότι δεν επιτρέπονται τροποποιήσεις ή μετατροπές στη συσκευή για λόγους ασφαλείας. Η ακούσια χρήση μπορεί να προκαλέσει κινδύνους και απώλεια αξιώσεων εγγύησης.

Επεξήγηση συμβόλων



Κίνδυνος

Το σύμβολο αυτό υποδεικνύει κίνδυνο για τη ζωή και την υγεία των ανθρώπων λόγω εξαιρετικά εύφλεκτου αερίου.



Προειδοποίηση για την ηλεκτρική τάση

Αυτό το σύμβολο υποδεικνύει ότι υπάρχει κίνδυνος για τη ζωή και την υγεία των ατόμων λόγω τάσης.



Προειδοποίηση

Η ένδειξη υποδηλώνει μεσαίο επίπεδο κινδύνου που, εάν δεν αποφευχθεί, ενδέχεται να οδηγήσει σε θάνατο ή σοβαρό τραυματισμό.



Προσοχή

Η ενδεικτική λέξη υποδηλώνει χαμηλό επίπεδο κινδύνου που, εάν δεν αποφευχθεί, ενδέχεται να οδηγήσει σε μικρό ή μέτριο τραυματισμό.



Υπόψη

Η ενδεικτική λέξη υποδηλώνει σημαντικές πληροφορίες (π.χ. ζημιά σε περιουσιακά στοιχεία), αλλά όχι κίνδυνο.



Τηρείτε τις οδηγίες

Αυτό το σύμβολο υποδεικνύει ότι ο χειρισμός και η συντήρηση της συσκευής πρέπει να εκτελείται από τεχνικό σέρβις μόνο σύμφωνα με τις οδηγίες λειτουργίας.

Διαβάστε προσεκτικά και με προσοχή τις παρούσες οδηγίες λειτουργίας πριν από τη χρήση/λειτουργία της συσκευής και φυλάξτε τις σε κοντά στον χώρο εγκατάστασης ή τη μονάδα για μελλοντική χρήση!

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Η ασφάλειά σας είναι σημαντική για εμάς. Παρακαλούμε διαβάστε αυτές τις πληροφορίες πριν χρησιμοποιήσετε τη μαγειρική εστία σας.

ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος πριν εκτελέσετε οποιαδήποτε εργασία ή συντήρηση σε αυτήν.
- Η σύνδεση σε ένα καλό σύστημα γείωσης είναι απαραίτητη και υποχρεωτική.
- Τροποποιήσεις στο οικιακό σύστημα καλωδίωσης πρέπει να γίνονται μόνο από εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο.
- Η μη τήρηση αυτής της συμβουλής μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία ή θάνατο.

Κίνδυνος κοπής

- Προσέξτε - οι άκρες του πίνακα είναι αιχμηρές.
- Αν δεν είστε προσεκτικοί, μπορεί να προκληθεί τραυματισμός ή κοψίματα.

Σημαντικές οδηγίες ασφαλείας

- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες πριν εγκαταστήσετε ή χρησιμοποιήσετε αυτή τη συσκευή.
- Σε καμία περίπτωση δεν πρέπει να τοποθετούνται εύφλεκτα υλικά ή προϊόντα πάνω σε αυτή τη συσκευή.
- Παρακαλείστε να θέσετε αυτές τις πληροφορίες στη διάθεση του υπεύθυνου για την εγκατάσταση της συσκευής, καθώς θα μπορούσαν να μειώσουν το κόστος εγκατάστασης.
- Για την αποφυγή κινδύνου, η συσκευή αυτή πρέπει να εγκατασταθεί σύμφωνα με τις παρούσες οδηγίες εγκατάστασης.
- Αυτή η συσκευή πρέπει να εγκατασταθεί σωστά και να συνδεθεί στη γείωση μόνο από άτομο με τα κατάλληλα προσόντα.
- Αυτή η συσκευή πρέπει να συνδεθεί σε κύκλωμα που περιλαμβάνει διακόπτη απομόνωσης που παρέχει πλήρη αποσύνδεση από την παροχή ρεύματος.
- Η μη σωστή εγκατάσταση της συσκευής μπορεί να ακυρώσει τυχόν αξιώσεις εγγύησης ή ευθύνης αποζημίωσης.
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας από 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εφόσον υπάρχει επίβλεψη ή τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους κινδύνους που εμπλέκονται.

- Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από τον χρήστη δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.
- Αν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο σέρβις ή από άτομα με παρόμοια ειδίκευση, προς αποφυγή κινδύνου.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Εάν η επιφάνεια ραγίσει, απενεργοποιήστε τη συσκευή για να αποφύγετε την πιθανότητα ηλεκτροπληξίας. Αυτό αφορά επιφάνειες εστιών από γυαλί-κεραμικό ή παρόμοιο υλικό που προστατεύουν τα ηλεκτροφόρα μέρη
- Μεταλλικά αντικείμενα, όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια, δεν πρέπει να τοποθετούνται στην επιφάνεια της εστίας, καθώς ενδέχεται να υπερθερμανθούν
- Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται ατμοκαθαριστής.
- Μην χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή για να καθαρίσετε τη μαγειρική εστία.
- Η συσκευή δεν προορίζεται για λειτουργία μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστού συστήματος τηλεχειρισμού.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κίνδυνος πυρκαγιάς: Μην αφήνετε αντικείμενα πάνω στις επιφάνειες μαγειρέματος.
- Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιβλέπεται. Μια σύντομη διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιβλέπεται συνεχώς.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Το μαγείρεμα σε εστία με λίπος ή λάδι χωρίς επίβλεψη μπορεί να είναι επικίνδυνο και να οδηγήσει σε πυρκαγιά. ΠΟΤΕ μην προσπαθήσετε να σβήσετε μια φωτιά με νερό, αλλά απενεργοποιήστε τη συσκευή και στη συνέχεια καλύψτε τη φλόγα π.χ. με ένα καπάκι ή μια κουβέρτα φωτιάς.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Χρησιμοποιείτε μόνο προστατευτικά εστιών που έχουν σχεδιαστεί από τον κατασκευαστή της συσκευής μαγειρέματος ή που υποδεικνύονται από τον κατασκευαστή της συσκευής στις οδηγίες χρήσης ως κατάλληλα ή προστατευτικά εστιών που είναι ενσωματωμένα στη συσκευή. Η χρήση ακατάλληλων προστατευτικών μπορεί να προκαλέσει ατυχήματα.

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

- Μην μαγειρεύετε σε σπασμένη ή ραγισμένη εστία μαγειρέματος. Εάν η επιφάνεια μαγειρέματος της εστίας σπάσει ή ραγίσει, απενεργοποιήστε αμέσως τη συσκευή από την παροχή ρεύματος (διακόπτης τοίχου) και επικοινωνήστε με εξειδικευμένο τεχνικό.
- Απενεργοποιήστε την εστία μαγειρέματος από τον διακόπτη στον τοίχο πριν από τον καθαρισμό ή τη συντήρηση.
- Η μη τήρηση αυτής της συμβουλής μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία ή θάνατο.

Κίνδυνος για την υγεία

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

Κίνδυνος καυτής επιφάνειας

- Κατά τη διάρκεια της χρήσης, τα προσβάσιμα μέρη αυτής της συσκευής θα ζεσταθούν αρκετά ώστε να μπορούν να προκαλέσουν εγκαύματα.
- Μην αφήνετε το σώμα σας, τα ρούχα σας ή οποιοδήποτε αντικείμενο εκτός από τα κατάλληλα μαγειρικά σκεύη να έρθει σε επαφή με το γυαλί επαγωγής μέχρι η επιφάνεια να κρυώσει.
- Κρατήστε τα παιδιά μακριά.
- Οι λαβές των μαγειρικών σκευών μπορεί να είναι καυτές στο άγγιγμα. Βεβαιωθείτε ότι οι λαβές των μαγειρικών σκευών δεν προεξέχουν πάνω από άλλες ζώνες μαγειρέματος που είναι ενεργοποιημένες. Κρατήστε τις λαβές μακριά από παιδιά.
- Η μη τήρηση αυτής της συμβουλής θα μπορούσε να προκαλέσει εγκαύματα.

Κίνδυνος κοπής

- Η κοφτερή λεπίδα του ξέστρου εστιών μαγειρέματος είναι εκτεθειμένη όταν έχει ανασυρθεί το κάλυμμα ασφαλείας. Χρησιμοποιείτε με εξαιρετική προσοχή και αποθηκεύετε πάντα με ασφάλεια και μακριά από παιδιά.
- Αν δεν είστε προσεκτικοί, μπορεί να προκληθεί τραυματισμός ή κοψίματα.

Σημαντικές οδηγίες ασφαλείας

- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή να λειτουργεί χωρίς επιτήρηση. Η υπερχειλίση κατά τη βράση προκαλεί καπνό και λιπαρές διαρροές που μπορεί να αναφλεγούν.
- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας ως επιφάνεια εργασίας ή αποθήκευσης.
- Ποτέ μην αφήνετε αντικείμενα ή σκεύη πάνω στη συσκευή.

- Μην τοποθετείτε και μην αφήνετε μαγνητιζόμενα αντικείμενα (π.χ. πιστωτικές κάρτες, κάρτες μνήμης) ή ηλεκτρονικές συσκευές (π.χ. υπολογιστές, συσκευές αναπαραγωγής MP3) κοντά στη συσκευή, καθώς ενδέχεται να επηρεαστούν από το ηλεκτρομαγνητικό της πεδίο.
- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας για θέρμανση του χώρου.
- Μετά τη χρήση, απενεργοποιείτε πάντα τις ζώνες μαγειρέματος και την επιφάνεια μαγειρέματος όπως περιγράφεται στο παρόν εγχειρίδιο (δηλαδή χρησιμοποιώντας τα χειριστήρια αφής). Μην βασίζεστε στη λειτουργία ανίχνευσης μαγειρικών σκευών για την απενεργοποίηση των ζωνών μαγειρέματος όταν απομακρύνετε τα μαγειρικά σκεύη.
- Μην επιτρέπετε στα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή ή να κάθονται, να στέκονται ή να σκαρφαλώνουν σε αυτήν.
- Μην αποθηκεύετε αντικείμενα που ενδιαφέρουν τα παιδιά στα ντουλάπια πάνω από τη συσκευή. Αν τα παιδιά σκαρφαλώνουν στην εστία μαγειρέματος μπορεί να τραυματιστούν σοβαρά.
- Μην αφήνετε τα παιδιά μόνα τους ή χωρίς επίβλεψη στον χώρο όπου χρησιμοποιείται η συσκευή.
- Παιδιά ή άτομα με αναπηρία που περιορίζει την ικανότητά τους να χρησιμοποιούν τη συσκευή θα πρέπει να έχουν ένα υπεύθυνο και ικανό άτομο να τα καθοδηγεί στη χρήση της. Το άτομο που παρέχει την καθοδήγηση θα πρέπει να βεβαιωθεί ότι μπορούν να χρησιμοποιήσουν τη συσκευή χωρίς κίνδυνο για τους ίδιους ή το περιβάλλον τους.
- Μην επισκευάζετε και μην αντικαθιστάτε οποιοδήποτε μέρος της συσκευής, εκτός εάν συνιστάται ρητά στο εγχειρίδιο χρήσης. Όλες οι άλλες εργασίες συντήρησης πρέπει να γίνονται από εξειδικευμένο τεχνικό.
- Μην τοποθετείτε και μην αφήνετε να πέφτουν βαριά αντικείμενα πάνω στην εστία μαγειρέματος.
- Μην πατάτε πάνω στην εστία μαγειρέματος.
- Μην χρησιμοποιείτε σκεύη με οδοντωτές άκρες και μη σέρνετε τα σκεύη πάνω στη γυάλινη επιφάνεια της επαγωγικής εστίας, καθώς αυτό μπορεί να χαράξει το γυαλί.
- Μην χρησιμοποιείτε αποξεστικά σφουγγάρια ή άλλα σκληρά λειαντικά καθαριστικά για να καθαρίσετε την εστία σας, καθώς αυτά μπορεί να χαράξουν το γυαλί επαγωγής.
- Η παρούσα συσκευή προορίζεται για οικιακή χρήση και παρόμοιες εφαρμογές, όπως: - κουζίνες προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και άλλους εργασιακούς χώρους, - αγροικίες, - από πελάτες ξενοδοχείων, μοτέλ και άλλων χώρων διαμονής, - σε χώρους φιλοξενίας που προσφέρουν πρωινό.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της μπορεί να θερμανθούν πολύ κατά τη διάρκεια της χρήσης.
- Προσέχετε, ώστε να αποφεύγετε την επαφή με τα θερμαινόμενα στοιχεία.
- Τα παιδιά ηλικίας μικρότερης των 8 ετών δεν πρέπει να πλησιάζουν τη συσκευή αν δεν βρίσκονται υπό επιτήρηση.

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας επαγωγικής εστίας.

Σας συνιστούμε να αφιερώσετε λίγο χρόνο για να διαβάσετε αυτό το εγχειρίδιο οδηγιών εγκατάστασης, προκειμένου να κατανοήσετε πλήρως τον τρόπο σωστής εγκατάστασης και λειτουργίας.

Για την εγκατάσταση, παρακαλούμε διαβάστε την ενότητα εγκατάστασης. Διαβάστε προσεκτικά όλες τις οδηγίες ασφαλείας πριν από τη χρήση και φυλάξτε το παρόν εγχειρίδιο οδηγιών εγκατάστασης για να ανατρέχετε σε αυτό στο μέλλον.

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Εστία μαγειρέματος	IH320TFB
Ζώνες μαγειρέματος	2 ζώνες
Τάση τροφοδοσίας	220-240 V~ 50 Hz ή 60 Hz
Εγκατεστημένη ηλεκτρική ισχύς	3500 W
Μέγεθος προϊόντος Μ×Π×Υ (mm)	288×520×59
Διαστάσεις εντοιχισμού Α×Β (mm)	268×500

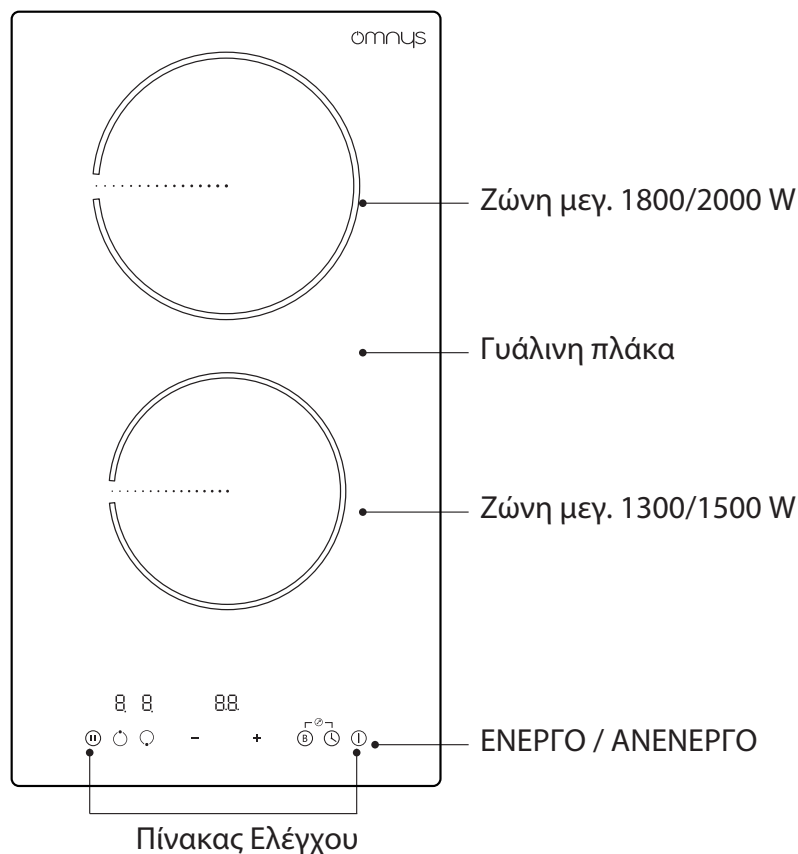
Το βάρος και οι διαστάσεις είναι κατά προσέγγιση. Καθώς προσπαθούμε συνεχώς να βελτιώνουμε τα προϊόντα μας, οι προδιαγραφές και τα σχέδια ενδέχεται να αλλάξουν χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση.

	Σύμβολο	Τιμή	Συσκευή
Αναγνώριση μοντέλου	-	IH320TFB	
Είδος εστίας	-	Εντοιχιζόμενη εστία	
Αριθμός ζωνών ή/και περιοχών μαγειρέματος	-	2 ζώνες μαγειρέματος	
Τεχνολογία θέρμανσης (επαγωγικές ζώνες και περιοχές μαγειρέματος, ζώνες μαγειρέματος με ακτινοβολία, συμπαγείς πλάκες)	-	Επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος	
Για κυκλικές ηλεκτρικές ζώνες μαγειρέματος: διάμετρος της ωφέλιμης επιφάνειας ανά ηλεκτρική ζώνη μαγειρέματος	Ø	Ζώνη 1: 16,0 Ζώνη 2: 18,0	cm
Για μη κυκλικές ζώνες ή περιοχές μαγειρέματος; μήκος και πλάτος ωφέλιμης επιφάνειας ανά ηλεκτρική θερμαινόμενη ζώνη ή περιοχή μαγειρέματος	Μ,Π	---	cm
Κατανάλωση ενέργειας ανά ζώνη ή περιοχή μαγειρέματος, υπολογιζόμενη ανά kg	EC Ηλεκτρική κουζίνα	Ζώνη 1: 194,4 Ζώνη 2: 183,7	Wh/kg
Κατανάλωση ενέργειας για την εστία, υπολογιζόμενη ανά kg	EC Ηλεκτρική εστία	189,1	Wh/kg

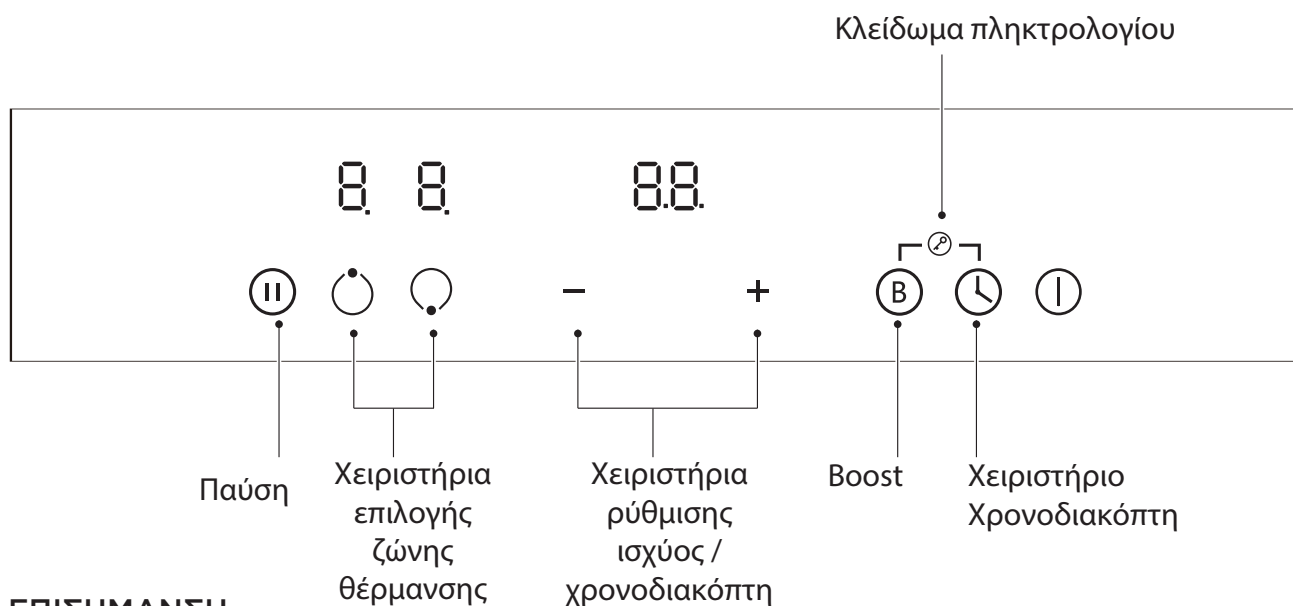
Τα δεδομένα καθορίστηκαν σύμφωνα με το πρότυπο EN 60350-2 και τους Κανονισμούς της Επιτροπής (ΕΕ) αριθ. 66/2014. Εάν δεν γίνει καμία ενέργεια μετά την ενεργοποίηση της εστίας, η εστία θα μεταβεί αυτόματα σε κατάσταση απενεργοποίησης μετά από 1 λεπτό και η ισχύς θα είναι 0,5 W σε κατάσταση απενεργοποίησης.

ΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Επάνω όψη



Πίνακας ελέγχου



ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

Όλες οι εικόνες σε αυτό το εγχειρίδιο προορίζονται μόνο για επεξηγηματικούς σκοπούς. Σε οποιαδήποτε ασυμφωνία μεταξύ του πραγματικού προϊόντος και της απεικόνισης, υπερισχύει το πραγματικό προϊόν.

Θεωρία Λειτουργίας

Η επαγωγική μαγειρική είναι μια ασφαλής, προηγμένη, αποτελεσματική και οικονομική τεχνολογία μαγειρέματος. Λειτουργεί με ηλεκτρομαγνητικές δονήσεις που παράγουν θερμότητα απευθείας στο τηγάνι και όχι έμμεσα μέσω της θέρμανσης της γυάλινης επιφάνειας. Το γυαλί θερμαίνεται μόνο επειδή το τηγάνι τελικά το ζεσταίνει.



Πριν χρησιμοποιήσετε τη νέα σας επαγωγική εστία

- Διαβάστε αυτόν τον οδηγό, δίνοντας ιδιαίτερη προσοχή στην ενότητα «Προειδοποιήσεις ασφαλείας».
- Αφαιρέστε τυχόν προστατευτική μεμβράνη που μπορεί να υπάρχει ακόμα στην κεραμική σας εστία.

ΟΔΗΓΟΣ ΓΡΗΓΟΡΗΣ ΕΚΚΙΝΗΣΗΣ

- ⚠ Να είστε προσεκτικοί κατά το τηγάνισμα, καθώς το λάδι και το λίπος ζεσταίνονται πολύ γρήγορα, ειδικά αν χρησιμοποιείτε PowerBoost. Σε εξαιρετικά υψηλές θερμοκρασίες, το λάδι και το λίπος αναφλέγονται αυτόματα και αυτό ενέχει σοβαρό κίνδυνο πυρκαγιάς.

Συμβουλές Μαγειρέματος

- Όταν το φαγητό βράσει, μειώστε τη θερμοκρασία.
- Η χρήση καπακιού θα μειώσει τους χρόνους μαγειρέματος και θα εξοικονομήσει ενέργεια διατηρώντας τη θερμότητα.
- Ελαχιστοποιήστε την ποσότητα υγρού ή λίπους για να μειώσετε τους χρόνους μαγειρέματος.
- Ξεκινήστε το μαγείρεμα σε υψηλή θερμοκρασία και μειώστε τη θερμοκρασία όταν το φαγητό έχει ζεσταθεί καλά.

Σιγοβράσιμο, Μαγείρεμα ρυζιού

- Το σιγοβράσιμο συμβαίνει κάτω από το σημείο βρασμού, περίπου στους 85°C, όταν οι φυσαλίδες ανεβαίνουν περιστασιακά στην επιφάνεια του υγρού μαγειρέματος. Είναι το κλειδί για νόστιμες σούπες και τρυφερά μαγειρευτά, επειδή τα αρώματα αναπτύσσονται χωρίς να παραψηθεί το φαγητό. Θα πρέπει επίσης να μαγειρεύετε σάλτσες με βάση το αυγό και σάλτσες με αλεύρι που έχουν πήξει κάτω από το σημείο βρασμού.
- Ορισμένες εργασίες, συμπεριλαμβανομένου του μαγειρέματος ρυζιού με τη μέθοδο απορρόφησης, ενδέχεται να απαιτούν ρύθμιση υψηλότερη από τη χαμηλότερη για να διασφαλιστεί ότι το φαγητό θα μαγειρευτεί σωστά στον συνιστώμενο χρόνο.

Σοτάρισμα μπριζόλας

ΘΡΦ ΨΦ ΨΦΛΓΡΛΖΜΓΗΓ ΓΨΥΓΓΛΖΥ ΒΦΡ ΛΓΥΤΗΡΒΖΥ ΓΔΖΛΓΓΣΓΥΘ

1. Αφήστε το κρέας σε θερμοκρασία δωματίου για περίπου 20 λεπτά πριν το μαγείρεμα.
2. Ζεστάνετε ένα τηγάνι με χοντρό πάτο.
3. Αλείψτε και τις δύο πλευρές της μπριζόλας με λάδι. Ρίξτε λίγο λάδι στο ζεστό τηγάνι και στη συνέχεια κατεβάστε το κρέας στο ζεστό τηγάνι.
4. Γυρίστε την μπριζόλα μόνο μία φορά κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Ο ακριβής χρόνος μαγειρέματος θα εξαρτηθεί από το πάχος της μπριζόλας και το πόσο ψημένη θέλετε. Οι χρόνοι μπορεί να κυμαίνονται από περίπου 2 έως 8 λεπτά ανά πλευρά. Πιέστε την μπριζόλα για να μετρήσετε πόσο ψημένη είναι - όσο πιο σφιχτή είναι τόσο πιο «καλοψημένη» θα είναι.
5. Αφήστε την μπριζόλα να ξεκουραστεί σε ένα ζεστό πιάτο για λίγα λεπτά για να χαλαρώσει και να μαλακώσει πριν το σερβίρετε.

Για τηγάνισμα

- /, ΕΔΖΡΣΖΗΓ ΨΨΦ ΛΨΥΒ ΓΓ ΓΔΖΔΖΓΓΓ ΓΖΤΓ ΖΨΨΦ ΓΓΛΖΣΨΗΓΛΖΨΓ,
0, ΥΦ ΖΛΓΗΓ ΓΣΦ ΗΦ ΥΣΡΒΖ ΒΦΡ ΗΨΨ ΓΨΔΖΣΓΤΓΣ ΖΗΨΓΨΦ, ΙΨ ΗΓΛΖΨΓΤΨΦ ΓΦ ΔΖΛΖΔΖΓΓ ΓΦ ΓΨΨΦΡ ΛΛΖΛΨΨ, ΕΖΨ ΨΦΛΓΡΛΓΨΗΓ
ΓΓΛΖΣΓΥ ΔΖΤΓΗΓΗΓΥ* ΨΦΛΓΡΛΖΜΗΓ ΗΨ ΥΦΛΓΗΣ ΤΓ ΦΛΒΓΗΖΥ ΓΡΒΛΓΗΓΥ ΙΣΤΓΡΥ,
1, ΗΛΨΓΓΓΨΖΨΓΓ ΓΡΦ ΣΨΛΨ ΗΨ ΗΓΛΖΨΡ ΒΦΡ ΔΖΛΤΓΖΤΗΓ ΙΨΒ ΒΨΥΗΦΣΡΖΥ ΗΓΥ ΤΨΔΖΦΥ ΣΖΛΡ,
2, ΓΦΛΓΡΛΖΜΗΓ ΔΖΛΘΗΦ ΗΨ ΒΛΖΦΥ* ΦΥΖΤΗΓ ΗΨ ΤΗΓ ΖΒΛΓ ΒΦΡ ΛΡΦΗΓΛΖΤΗΓ ΗΨ ΓΓΤΗΓ,
3, ΙΓΛΦΨΤΗΓ ΗΦ ΣΦΛΦΣΡΒΖ, ΝΗΦΨ ΓΨΨΦΡ ΓΓΤΗΓ ΦΣΣΖ ΦΒΣ ΓΦ ΗΦΛΦΨΖ* ΛΦΓΣΘΤΗΓ ΗΓ ΓΘΓΓ ΨΦΛΓΡΛΖΨΦΗΨΥ* ΓΔΖΤΗΖΜΗΓ
ΗΨ ΒΛΖΦΥ ΤΨ ΗΓΛΖΨΡ ΒΦΡ ΔΖΛΤΓΖΤΗΓ ΗΓ ΤΖΣΗΦ ΤΦΥ,
4, ΔΨΦΒΦΖΜΗΓ ΦΔΖΦΣΖ ΗΦ ΥΣΡΒΖ ΛΡΦ ΨΦ ΛΓΦΡΛΓΓΓΗΓ ΓΗΡ ΖΛΨΨ ΓΓΤΗΦΓΓΨ ΒΦΣΖ,
5, ΙΓΓΛΖΤΗΓ ΦΨΖΤΛΥ,

ΔΨΛΨΓΥΤΓ ΓΡΒΛΘΓ ΔΨΗΡΒΓΡΨΨΛΨ

- Όταν ένα ακατάλληλου μεγέθους ή μη μαγνητικό τηγάνι (π.χ. αλουμινίου) ή κάποιο άλλο μικρό αντικείμενο (π.χ. μαχαίρι, πιρούνι, κλειδί) έχει μείνει στην εστία, η εστία τίθεται αυτόματα σε κατάσταση αναμονής σε 1 λεπτό. Ο ανεμιστήρας θα συνεχίσει να ψύχει την επαγωγική εστία για 1 ακόμη λεπτό.

Ρυθμίσεις Θερμότητας

Οι παρακάτω ρυθμίσεις αποτελούν μόνο κατευθυντήριες γραμμές. Η ακριβής ρύθμιση εξαρτάται από διάφορους παράγοντες, όπως το σκεύος σας και την ποσότητα που μαγειρεύετε. Πειραματιστείτε με την κεραμική εστία για να βρείτε τις ρυθμίσεις που σας ταιριάζουν καλύτερα.

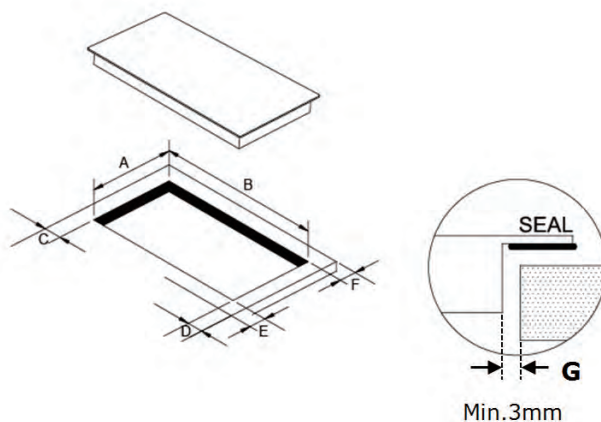
Ρύθμιση Θερμότητας	Κατάλληλη για
1 - 2	• ελαφρύ ζέσταμα για μικρές ποσότητες φαγητού • λιώσιμο σοκολάτας, βουτύρου και τροφίμων που καίγονται γρήγορα • ελαφρύ σιγοβράσιμο • αργό ζέσταμα
3 - 4	• αναθέρμανση • γρήγορο σιγοβράσιμο • μαγείρεμα ρυζιού
5 - 6	• τηγανίτες
7 - 8	• τσιγάρισμα • βράσιμο ζυμαρικών
9	• τηγάνισμα με ανακάτεμα • ψήσιμο • βράσιμο σούπας • βράσιμο νερού

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Επιλογή εξοπλισμού εγκατάστασης

- Κόψτε τον πάγκο εργασίας σύμφωνα με τα μεγέθη που φαίνονται στο σχέδιο.
Για την εγκατάσταση και τη χρήση, πρέπει να διατηρείται χώρος τουλάχιστον 50 mm γύρω από την οπή. Βεβαιωθείτε ότι το πάχος του πάγκου εργασίας είναι τουλάχιστον 30 mm. Επιλέξτε θερμοανθεκτικό και μονωμένο υλικό για τον πάγκο εργασίας (το ξύλο και παρόμοια ινώδη ή υγροσκοπικά υλικά δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται ως υλικό για τον πάγκο εργασίας, εκτός αν είναι εμποτισμένα) για να αποφύγετε την ηλεκτροπληξία και τη μεγαλύτερη παραμόρφωση που προκαλείται από τη θερμική ακτινοβολία της εστίας. Όπως φαίνεται παρακάτω:

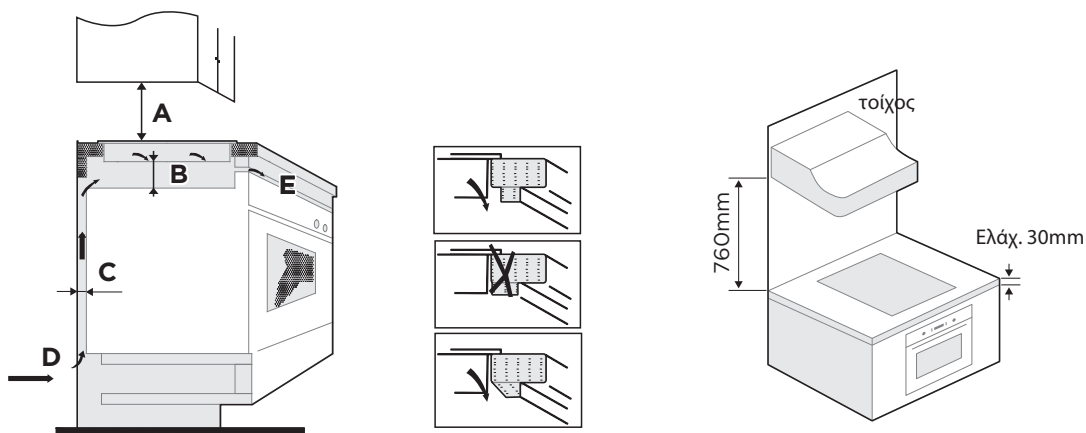
⚠ Σημείωση: Η απόσταση ασφαλείας μεταξύ των πλευρών της εστίας και των εσωτερικών επιφανειών του πάγκου εργασίας πρέπει να είναι τουλάχιστον 3 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D(mm)	E(mm)	F(mm)	G
268+4 -0	500+4 -0	50 ελάχ	50 ελάχ	50 ελάχ	50 ελάχ	3 ελάχ

Σε κάθε περίπτωση, βεβαιωθείτε ότι η επαγωγική εστία αερίζεται καλά και ότι η είσοδος και η έξοδος αέρα δεν είναι φραγμένες. Βεβαιωθείτε ότι η επαγωγική εστία βρίσκεται σε καλή λειτουργική κατάσταση. Όπως φαίνεται παρακάτω.

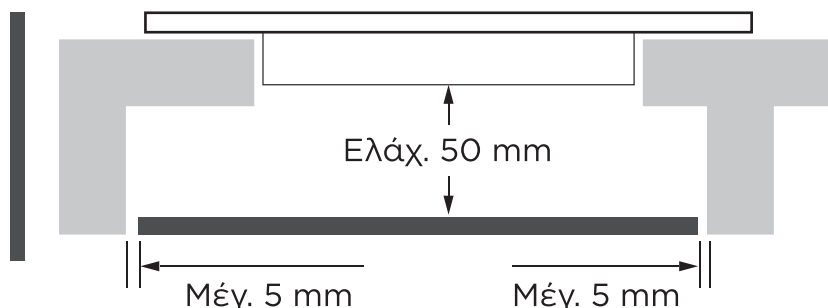
⚠ Σημείωση: Η απόσταση ασφαλείας μεταξύ της εστίας και του ντουλαπιού πάνω από την εστία πρέπει να είναι τουλάχιστον 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 ελάχ	20 ελάχ	Εισαγωγή αέρα	Εξαγωγή αέρα 5mm

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Εξασφάλιση επαρκούς αερισμού

Βεβαιωθείτε ότι η επαγωγική εστία μαγειρέματος αερίζεται καλά και ότι η είσοδος και η έξοδος αέρα δεν είναι φραγμένες. Για να αποφύγετε την τυχαία επαφή με το υπερθερμαινόμενο κάτω μέρος της εστίας ή την πρόκληση απρόβλεπτης ηλεκτροπληξίας κατά τη διάρκεια της εργασίας, είναι απαραίτητο να τοποθετήσετε ένα ξύλινο ένθετο, στερεωμένο με βίδες, σε ελάχιστη απόσταση 50 mm από το κάτω μέρος της εστίας. Ακολουθήστε τις παρακάτω απαιτήσεις.



⚠ Υπάρχουν οπές εξαερισμού στο εξωτερικό τμήμα της εστίας. ΠΡΕΠΕΙ να βεβαιωθείτε ότι αυτές οι οπές δεν μπλοκάρονται από τον πάγκο εργασίας όταν τοποθετείτε την εστία στη θέση της.

- ⚠ • Λάβετε υπόψη ότι η κόλλα που ενώνει το πλαστικό ή το ξύλινο υλικό με το έπιπλο πρέπει να αντέχει σε θερμοκρασία όχι χαμηλότερη των 150 °C, για να αποφευχθεί το ξεκόλλημα της επένδυσης.
- Επομένως, ο πίσω τοίχος, οι παρακείμενες και οι γύρω επιφάνειες πρέπει να αντέχουν σε θερμοκρασία 90 °C.

Πριν εγκαταστήσετε την εστία, βεβαιωθείτε ότι

- Η επιφάνεια εργασίας είναι τετράγωνη και επίπεδη, και κανένα δομικό στοιχείο δεν επηρεάζει τις απαιτήσεις χώρου.
- Η επιφάνεια εργασίας είναι κατασκευασμένη από ανθεκτικό στη θερμότητα και μονωμένο υλικό.
- Εάν η εστία εγκατασταθεί πάνω από φούρνο, ο φούρνος διαθέτει ενσωματωμένο ανεμιστήρα ψύξης.
- Η εγκατάσταση θα συμμορφώνεται με όλες τις απαιτήσεις απόστασης και τα ισχύοντα πρότυπα και κανονισμούς.
- Ένας κατάλληλος διακόπτης απομόνωσης που παρέχει πλήρη αποσύνδεση από την παροχή ρεύματος ενσωματώνεται στη μόνιμη καλωδίωση, τοποθετημένος και τοποθετημένος σύμφωνα με τους τοπικούς κανόνες και κανονισμούς καλωδίωσης. Ο διακόπτης απομόνωσης πρέπει να είναι εγκεκριμένου τύπου και να παρέχει διαχωρισμό επαφής με διάκενο αέρα 3 mm σε όλους τους πόλους (ή σε όλους τους ενεργούς αγωγούς [φάσης] εάν οι τοπικοί κανόνες καλωδίωσης επιτρέπουν αυτήν την παραλλαγή των απαιτήσεων).
- Ο διακόπτης απομόνωσης θα είναι εύκολα προσβάσιμος στον πελάτη με την εγκατεστημένη εστία.
- Συμβουλευτείτε τις τοπικές οικοδομικές αρχές και τους κανονισμούς σε περίπτωση αμφιβολίας σχετικά με την εγκατάσταση.
- Χρησιμοποιείτε ανθεκτικά στη θερμότητα και εύκολα στον καθαρισμό φινιρίσματα (όπως κεραμικά πλακίδια) για τις επιφάνειες τοίχων που περιβάλλουν την εστία.

Αφού εγκαταστήσετε την εστία, βεβαιωθείτε ότι

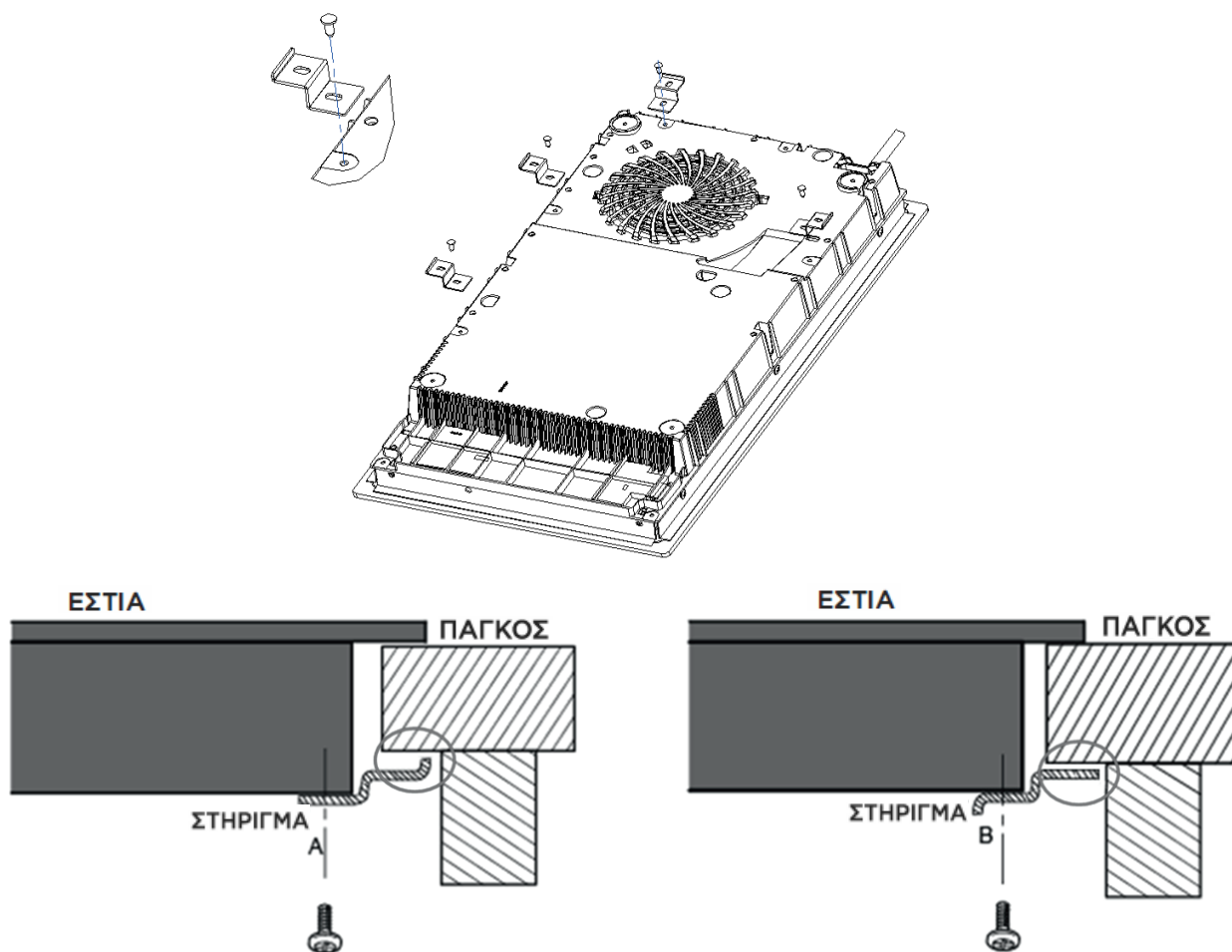
- Το καλώδιο τροφοδοσίας δεν είναι προσβάσιμο μέσω των θυρών ή των συρταριών των ντουλαπιών.
- Υπάρχει επαρκής ροή καθαρού αέρα από το εξωτερικό των ντουλαπιών προς τη βάση της εστίας.
- Εάν η εστία είναι εγκατεστημένη πάνω από ένα συρτάρι ή ένα ντουλάπι, ένα φράγμα θερμικής προστασίας έχει εγκατασταθεί κάτω από τη βάση της εστίας.
- Ο διακόπτης απομόνωσης είναι εύκολα προσβάσιμος από τον πελάτη.

Πριν από την τοποθέτηση των άγκιστρων στερέωσης

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

Ρύθμιση της θέσης των άγκιστρων στερέωσης

Στερεώστε την εστία στον πάγκο εργασίας, βιδώνοντας τα στηρίγματα στο κάτω μέρος της εστίας (βλ. εικόνα) μετά την εγκατάσταση. Προσαρμόστε τη θέση των στηριγμάτων ανάλογα με το πάχος του εκάστοτε πάγκου.



⚠ Σε καμία περίπτωση, τα στηρίγματα δεν πρέπει να εφάπτονται με τις εσωτερικές επιφάνειες του πάγκου εργασίας μετά την εγκατάσταση (βλ. εικόνα).

ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ

1. Η επαγωγική εστία πρέπει να εγκατασταθεί από εξειδικευμένο προσωπικό ή τεχνικούς. Έχουμε επαγγελματίες στη διάθεσή σας. Μην εκτελείτε ποτέ την εργασία μόνοι σας.
2. Η εστία δεν πρέπει να εγκατασταθεί ακριβώς πάνω από πλυντήριο πιάτων, ψυγείο, καταψύκτη, πλυντήριο ρούχων ή στεγνωτήριο ρούχων, καθώς η υγρασία μπορεί να προκαλέσει ζημιά στα ηλεκτρονικά της εστίας.
3. Η επαγωγική εστία πρέπει να εγκατασταθεί έτσι ώστε να διασφαλίζεται καλύτερη ακτινοβολία θερμότητας για την ενίσχυση της αξιοπιστίας της.
4. Ο τοίχος και η επαγόμενη ζώνη θέρμανσης πάνω από την επιφάνεια του τραπεζιού πρέπει να αντέχουν στη θερμότητα.
5. Για να αποφευχθεί οποιαδήποτε ζημιά, το στρώμα σάντουιτς και η κόλλα πρέπει να είναι ανθεκτικά στη θερμότητα.
6. Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται ατμοκαθαριστής.

Σύνδεση της εστίας στην παροχή ρεύματος

⚠ Αυτή η εστία πρέπει να συνδέεται στην παροχή ρεύματος μόνο από κατάλληλα εξειδικευμένο άτομο. Πριν συνδέσετε την εστία στην παροχή ρεύματος, ελέγξτε ότι:

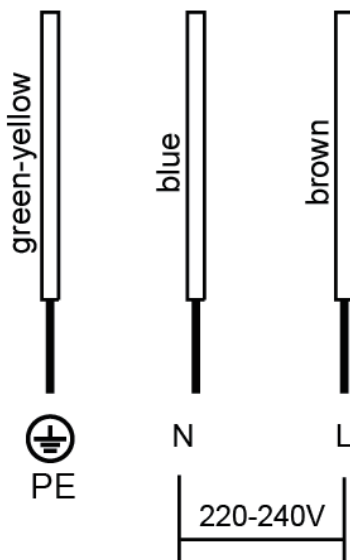
1. Το οικιακό σύστημα καλωδίωσης είναι κατάλληλο για την ισχύ που καταναλώνει η εστία.
2. Η τάση αντιστοιχεί στην τιμή που αναγράφεται στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών.
3. Τα τμήματα του καλωδίου τροφοδοσίας μπορούν να αντέξουν το φορτίο που καθορίζεται στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών.

Για να συνδέσετε την εστία στην παροχή ρεύματος, μην χρησιμοποιείτε προσαρμογείς, μειωτήρες ή συσκευές διακλάδωσης, καθώς μπορεί να προκαλέσουν υπερθέρμανση και πυρκαγιά.

Το καλώδιο τροφοδοσίας δεν πρέπει να αγγίζει κανένα θερμό μέρος και πρέπει να τοποθετείται έτσι ώστε η θερμοκρασία του να μην υπερβαίνει τους 75°C σε κανένα σημείο.

⚠ Ελέγξτε με έναν ηλεκτρολόγο εάν το οικιακό σύστημα καλωδίωσης είναι κατάλληλο χωρίς τροποποιήσεις. Οποιοσδήποτε τροποποιήσεις πρέπει να γίνονται μόνο από εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο.

Η τροφοδοσία ρεύματος πρέπει να συνδεθεί σύμφωνα με το σχετικό πρότυπο ή με μονοπολικό διακόπτη. Η μέθοδος σύνδεσης φαίνεται παρακάτω.



- Εάν το καλώδιο είναι κατεστραμμένο ή πρόκειται να αντικατασταθεί, η εργασία πρέπει να εκτελεστεί από έναν αντιπρόσωπο μετά την πώληση με ειδικά εργαλεία για την αποφυγή ατυχημάτων.
- Εάν η συσκευή συνδέεται απευθείας στο ηλεκτρικό δίκτυο, πρέπει να εγκατασταθεί ένας πολυπολικός διακόπτης με ελάχιστο άνοιγμα 3 mm μεταξύ των επαφών.
- Ο εγκαταστάτης πρέπει να βεβαιωθεί ότι έχει γίνει η σωστή ηλεκτρική σύνδεση και ότι συμμορφώνεται με τους κανονισμούς ασφαλείας.
- Το καλώδιο δεν πρέπει να είναι λυγισμένο ή συμπιεσμένο.
- Το καλώδιο πρέπει να ελέγχεται τακτικά και να αντικαθίσταται μόνο από εξουσιοδοτημένους τεχνικούς.
- Το κίτρινο/πράσινο καλώδιο του καλωδίου τροφοδοσίας πρέπει να συνδέεται στη γείωση τόσο των ακροδεκτών τροφοδοσίας όσο και της συσκευής.
- Ο κατασκευαστής δεν φέρει ευθύνη για τυχόν ατυχήματα που προκύπτουν από τη χρήση μιας συσκευής που δεν είναι συνδεδεμένη στη γείωση ή με ελαττωματική συνέχεια σύνδεσης γείωσης.
- Εάν η συσκευή διαθέτει πρίζα, πρέπει να εγκατασταθεί έτσι ώστε η πρίζα να είναι προσβάσιμη.

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

ΟΔΗΓΙΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Χειριστήρια Αφής

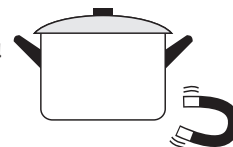
- Τα χειριστήρια ανταποκρίνονται στην αφή, οπότε δεν χρειάζεται να ασκείτε πίεση.
- Χρησιμοποιήστε το ακροδάκτυλό σας και όχι το νύχι του.
- Θα ακούγεται ένα ηχητικό σήμα κάθε φορά που καταγράφεται ένα άγγιγμα.
- Βεβαιωθείτε ότι τα χειριστήρια είναι πάντα καθαρά, στεγνά και ότι δεν υπάρχουν αντικείμενα (π.χ. σκεύος ή πανί) που τα καλύπτουν. Ακόμη και ένα λεπτό στρώμα νερού μπορεί να δυσχεράνει τον χειρισμό των χειριστηρίων.



Επιλογή των κατάλληλων μαγειρικών σκευών



- Χρησιμοποιείτε μόνο μαγειρικά σκεύη με βάση κατάλληλη για επαγωγικό μαγείρεμα. Αναζητήστε το σύμβολο επαγωγής στη συσκευασία ή στο κάτω μέρος του τηγανιού.
- Μπορείτε να ελέγξετε αν το μαγειρικό σας σκεύος είναι κατάλληλο πραγματοποιώντας μια δοκιμή μαγνήτη. Μετακινήστε έναν μαγνήτη προς τη βάση του τηγανιού. Εάν έλκεται, το τηγάνι είναι κατάλληλο για επαγωγή.
- Εάν δεν έχετε μαγνήτη:
 1. Βάλτε λίγο νερό στο τηγάνι που θέλετε να ελέγξετε.
 2. Εάν η ένδειξη  δεν αναβοσβήνει στην οθόνη και το νερό θερμαίνεται, το τηγάνι είναι κατάλληλο.



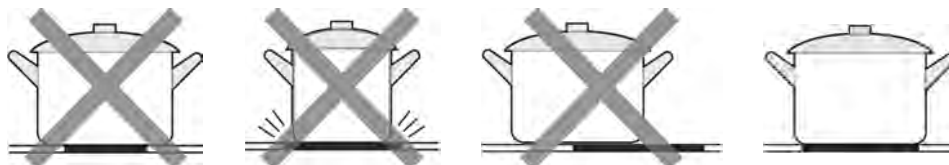
- Τα μαγειρικά σκεύη κατασκευασμένα από τα ακόλουθα υλικά δεν είναι κατάλληλα: καθαρό ανοξείδωτο ατσάλι, αλουμίνιο ή χαλκός χωρίς μαγνητική βάση, γυαλί, ξύλο, πορσελάνη, κεραμικά και πήλινα σκεύη.
- Ορισμένες κατασρόλες και τηγάνια στην αγορά δεν είναι κατάλληλα για επαγωγικό μαγείρεμα, επειδή έχουν μόνο ένα μέρος του πάτους τους από σιδηρομαγνητικό υλικό με μέρη από άλλο υλικό. Αυτές οι περιοχές μπορεί να θερμανθούν σε διαφορετικά επίπεδα ή με χαμηλότερη ισχύ. Σε ορισμένες περιπτώσεις, όπου ο πάτος είναι κατασκευασμένος κυρίως από μη σιδηρομαγνητικά υλικά, η εστία ενδέχεται να μην αναγνωρίζει το τηγάνι και επομένως να μην ενεργοποιεί τη ζώνη μαγειρέματος.



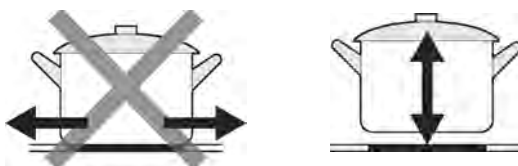
- Μη χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με οδοντωτές άκρες ή καμπύλη βάση.



- Βεβαιωθείτε ότι η βάση του σκεύους σας είναι λεία, εφαρμόζει καλά στο γυαλί και έχει το ίδιο μέγεθος με τη ζώνη μαγειρέματος. Πάντα τοποθετείτε το σκεύος σας στο κέντρο της ζώνης μαγειρέματος.



- Πάντοτε να ανασηκώνετε τα σκεύη από την επαγωγική εστία. Μην τα σέρνετε, γιατί μπορεί να γρατζουνίσουν το γυαλί.

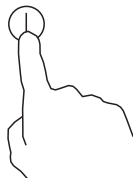


- Οι ζώνες μαγειρέματος, μέχρι ένα όριο, προσαρμόζονται αυτόματα στη διάμετρο του σκεύους. Ωστόσο, ο πάτος αυτού του σκεύους πρέπει να έχει μια ελάχιστη διάμετρο σύμφωνα με την αντίστοιχη ζώνη μαγειρέματος. Για να επιτύχετε την καλύτερη απόδοση της εστίας σας, τοποθετήστε το σκεύος στο κέντρο της ζώνης μαγειρέματος.

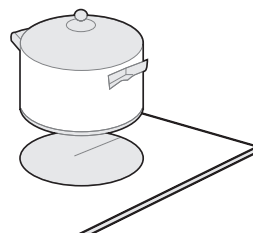
Ζώνη μαγειρέματος	Διάμετρος της βάσης των επαγωγικών μαγειρικών σκευών	
	Ελάχιστη (mm)	Μέγιστη (mm)
160mm	120	160
180mm	140	180

1. Έναρξη μαγειρέματος

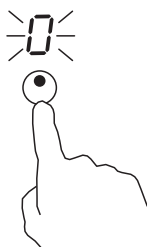
1. Αγγίξτε το κουμπί ON/OFF για ένα δευτερόλεπτο. Μετά την ενεργοποίηση, ο βομβητής ηχεί μία φορά και όλες οι οθόνες εμφανίζουν την ένδειξη "—" ή "—", υποδεικνύοντας ότι η επαγωγική εστία έχει εισέλθει σε κατάσταση αναμονής.



2. Τοποθετήστε ένα κατάλληλο σκεύος στην εστία μαγειρέματος που θέλετε να χρησιμοποιήσετε. Βεβαιωθείτε ότι ο πάτος του σκεύους και η επιφάνεια της εστίας μαγειρέματος είναι καθαρές και στεγνές.

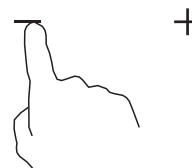


3. Αγγίζοντας το πλήκτρο επιλογής ζώνης θέρμανσης, η ένδειξη δίπλα στο πλήκτρο θα αναβοσβήσει.



4. Επιλέξτε μια ρύθμιση θερμότητας αγγίζοντας το κουμπί «-» ή «+».

- Εάν δεν επιλέξετε ρύθμιση θερμότητας εντός 1 λεπτού, η επαγωγική εστία θα απενεργοποιηθεί αυτόματα. Θα χρειαστεί να ξεκινήσετε ξανά από το βήμα 1.
- Μπορείτε να τροποποιήσετε τη ρύθμιση θερμότητας οποιαδήποτε στιγμή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.



Εάν η οθόνη αναβοσβήνει το εικονίδιο  εναλλάξ με τη ρύθμιση μαγειρέματος Αυτό σημαίνει ότι:

- Δεν έχετε τοποθετήσει ένα σκεύος στη σωστή ζώνη μαγειρέματος ή,
- Το σκεύος που χρησιμοποιείτε δεν είναι κατάλληλο για επαγωγικό μαγείρεμα ή,
- Το σκεύος είναι πολύ μικρό ή δεν είναι σωστά κεντραρισμένο στη ζώνη μαγειρέματος.

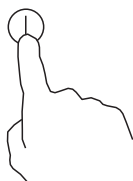
Δεν πραγματοποιείται θέρμανση εκτός εάν υπάρχει κατάλληλο σκεύος στη ζώνη μαγειρέματος. Η οθόνη θα σβήσει αυτόματα μετά από 2 λεπτά εάν δεν τοποθετηθεί κατάλληλο σκεύος πάνω σε αυτήν.

2. Λήξη μαγειρέματος

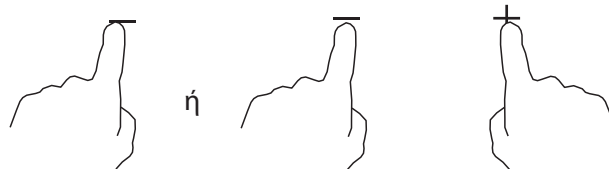
1. Αγγίξτε το κουμπί επιλογής ζώνης θέρμανσης που θέλετε να απενεργοποιήσετε.



3. Απενεργοποιήστε ολόκληρη την εστία αγγίζοντας το κουμπί ON/OFF.



2. Απενεργοποιήστε τη ζώνη μαγειρέματος μειώνοντας την ένταση έως το «0» ή αγγίζοντας ταυτόχρονα τα κουμπιά «-» και «+». Βεβαιωθείτε ότι η οθόνη εμφανίζει «0».



4. Προσοχή στις θερμές επιφάνειες

Η ένδειξη «H» θα δείξει ποια ζώνη μαγειρέματος είναι ζεστή στην αφή. Θα εξαφανιστεί όταν η επιφάνεια κρυώσει σε ασφαλή θερμοκρασία. Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί ως λειτουργία εξοικονόμησης ενέργειας, αν θέλετε να ζεστάνετε περισσότερα τηγάνια, χρησιμοποιήστε την εστία που είναι ακόμα ζεστή.



3. Κλείδωμα των χειριστηρίων

- Μπορείτε να κλειδώσετε τα χειριστήρια για να αποτρέψετε την ακούσια χρήση (π.χ. παιδιά που ενεργοποιούν κατά λάθος τις ζώνες μαγειρέματος).
- Όταν τα χειριστήρια είναι κλειδωμένα, όλα τα χειριστήρια εκτός από τον διακόπτη ενεργοποίησης/απενεργοποίησης είναι απενεργοποιημένα.

Για κλείδωμα των χειριστηρίων	
Αγγίξτε το κουμπί κλειδώματος	Η ένδειξη χρονοδιακόπτη θα εμφανίσει την ένδειξη «Lo».
Για ξεκλείδωμα των χειριστηρίων	
Αγγίξτε παρατεταμένα το κουμπί κλειδώματος για λίγο.	

! Όταν η εστία βρίσκεται σε λειτουργία κλειδώματος, όλα τα κουμπιά είναι απενεργοποιημένα εκτός από το ON/OFF. Μπορείτε πάντα να απενεργοποιήσετε την επαγωγική εστία με το κουμπί ON/OFF σε περίπτωση έκτακτης ανάγκης, αλλά θα πρέπει πρώτα να ξεκλειδώσετε την εστία στην επόμενη λειτουργία.

4. Χειριστήριο χρονοδιακόπτη

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον χρονοδιακόπτη με δύο διαφορετικούς τρόπους:

- Μπορείτε να τον χρησιμοποιήσετε ως χρονόμετρο. Σε αυτή την περίπτωση, ο χρονοδιακόπτης δεν θα απενεργοποιήσει καμία ζώνη μαγειρέματος όταν περάσει ο καθορισμένος χρόνος.
 - Μπορείτε να τον ρυθμίσετε ώστε να απενεργοποιεί μία ή περισσότερες ζώνες μαγειρέματος μετά τη λήξη του καθορισμένου χρόνου.
- Η μέγιστη διάρκεια που μετρά ο χρονοδιακόπτης είναι 99 λεπτά.

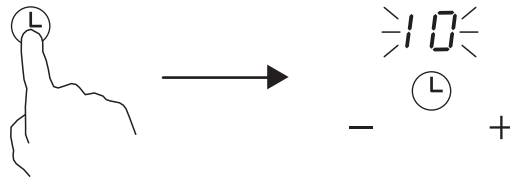
Χρήση του χρονοδιακόπτη ως χρονόμετρο

Εάν δεν επιλέγετε καμία ζώνη μαγειρέματος

1. Βεβαιωθείτε ότι η εστία είναι ενεργοποιημένη.

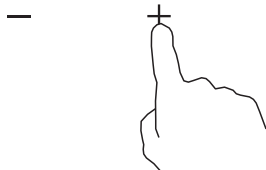
Σημείωση: Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το χρονόμετρο, εφόσον τουλάχιστον μία ζώνη είναι ενεργή.

2. Αγγίξτε τα κουμπιά του χρονοδιακόπτη. Η ένδειξη του χρονοδιακόπτη θα αρχίσει να αναβοσβήνει και η ένδειξη «10» θα εμφανιστεί στην οθόνη του χρονοδιακόπτη.

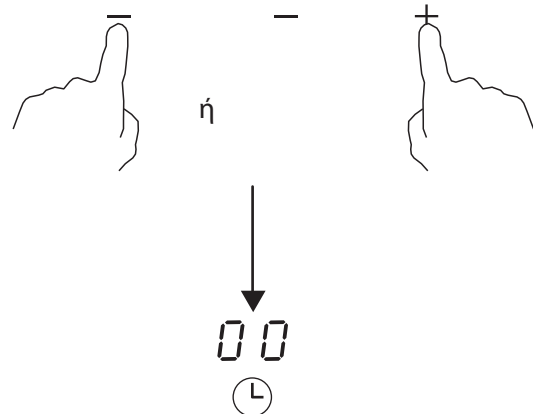


3. Ρυθμίστε την ώρα αγγίζοντας το κουμπί "-" ή "+" του χρονοδιακόπτη.

Υπόδειξη: Αγγίξτε το κουμπί "-" ή "+" του χρονοδιακόπτη για να μειώσετε ή να αυξήσετε κατά 1 λεπτό τη φορά. Αγγίξτε παρατεταμένα το κουμπί "-" ή "+" του χρονοδιακόπτη για να μειώσετε ή να αυξήσετε κατά 10 λεπτά.



4. Αγγίζοντας ταυτόχρονα τα κουμπιά «-» και «+», ο χρονοδιακόπτης ακυρώνεται και στην οθόνη των λεπτών θα εμφανιστεί η ένδειξη «00».



5. Μόλις ρυθμιστεί η ώρα, θα ξεκινήσει αμέσως η αντίστροφη μέτρηση. Η οθόνη θα εμφανίσει τον υπολειπόμενο χρόνο και η ένδειξη του χρονοδιακόπτη θα αναβοσβήνει για 5 δευτερόλεπτα. Εάν αγγίξετε το κουμπί του χρονοδιακόπτη ενώ αναβοσβήνει η ένδειξη του χρονοδιακόπτη, θα σταματήσει αμέσως να αναβοσβήνει.



6. Ο βομβητής θα ηχήσει για 30 δευτερόλεπτα και η ένδειξη του χρονοδιακόπτη θα δείξει «- -» όταν περάσει ο ρυθμισμένος χρόνος.



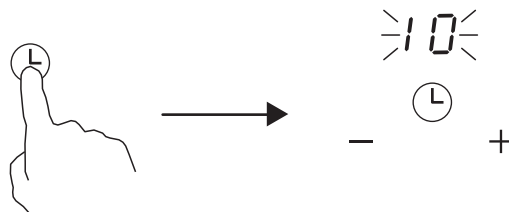
Ρύθμιση του χρονοδιακόπτη για απενεργοποίηση μίας ή περισσότερων ζωνών μαγειρέματος

Ρύθμιση μίας ζώνης

1. Αγγίξτε το κουμπί επιλογής ζώνης θέρμανσης για την οποία θέλετε να ρυθμίσετε τον χρονοδιακόπτη.



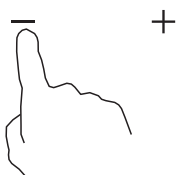
2. Αγγίξτε το κουμπί χρονοδιακόπτη, η ένδειξη υπενθύμισης θα αρχίσει να αναβοσβήνει και η ένδειξη «10» θα εμφανιστεί στην οθόνη του χρονοδιακόπτη.



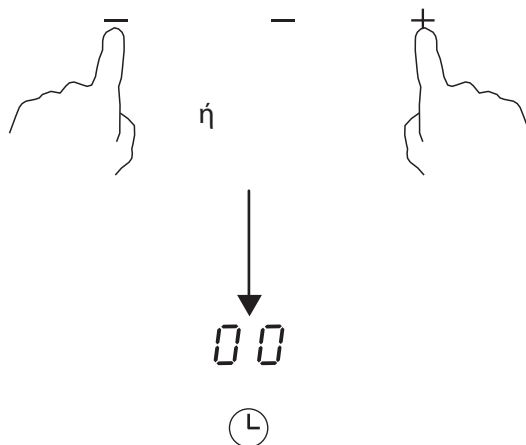
3. Ρυθμίστε την ώρα αγγίζοντας το κουμπί ελέγχου «-» ή «+» του χρονοδιακόπτη.

Υπόδειξη: Αγγίξτε το κουμπί ελέγχου «-» ή «+» του χρονοδιακόπτη μία φορά για να μειώσετε ή να αυξήσετε την ώρα κατά 1 λεπτό.

Αγγίξτε παρατεταμένα το κουμπί ελέγχου «-» ή «+» του χρονοδιακόπτη για να μειώσετε ή να αυξήσετε την ώρα κατά 10 λεπτά.



4. Αγγίζοντας ταυτόχρονα τα κουμπιά «-» και «+», ο χρονοδιακόπτης ακυρώνεται και στην οθόνη των λεπτών θα εμφανιστεί η ένδειξη «00».



5. Μόλις ρυθμιστεί η ώρα, θα ξεκινήσει αμέσως η αντίστροφη μέτρηση. Η οθόνη θα εμφανίσει τον υπολειπόμενο χρόνο και η ένδειξη του χρονοδιακόπτη θα αναβοσβήνει για 5 δευτερόλεπτα.

Εάν αγγίξετε το κουμπί του χρονοδιακόπτη ενώ αναβοσβήνει η ένδειξη του χρονοδιακόπτη, θα σταματήσει αμέσως να αναβοσβήνει.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Η κόκκινη κουκκίδα δίπλα στην ένδειξη ισχύος θα ανάψει, υποδεικνύοντας ότι έχει επιλεγεί η συγκεκριμένη ζώνη.



6. Όταν λήξει ο χρονοδιακόπτης μαγειρέματος, η αντίστοιχη ζώνη μαγειρέματος θα απενεργοποιηθεί αυτόματα.



⚠ Η άλλη ζώνη μαγειρέματος θα συνεχίσει να λειτουργεί εάν ήταν ενεργοποιημένη προηγουμένως.

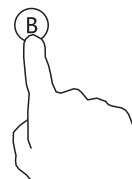
5. Χρήση της λειτουργίας Boost

Ενεργοποίηση της λειτουργίας Boost

1. Αγγίξτε το κουμπί ζώνης θέρμανσης.



2. Αγγίξτε το κουμπί Boost. Βεβαιωθείτε ότι η οθόνη εμφανίζει την ένδειξη «p».

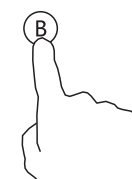


Ακύρωση της λειτουργίας Boost

1. Αγγίξτε το κουμπί ζώνης θέρμανσης για την οποία θέλετε να ακυρώσετε τη λειτουργία Boost.



2. Απενεργοποιήστε τη ζώνη μαγειρέματος αγγίζοντας το κουμπί Boost. Βεβαιωθείτε ότι η οθόνη εμφανίζει την ένδειξη «0».



- Η λειτουργία Boost μπορεί να λειτουργήσει σε οποιαδήποτε ζώνη μαγειρέματος.
- Η ζώνη μαγειρέματος επιστρέφει στην αρχική της ρύθμιση μετά από 5 λεπτά.
- Εάν η αρχική ρύθμιση έντασης είναι ίση με 0, τότε θα επιστρέψει στο 9 μετά από 5 λεπτά.

6. Λειτουργία Pause

- Μπορείτε να διακόψετε προσωρινά τη θέρμανση αντί να απενεργοποιήσετε την εστία.
- Όταν εισέρχεστε στη λειτουργία Pause, όλα τα πλήκτρα εκτός από το πλήκτρο ON/OFF απενεργοποιούνται.

Είσοδος στη λειτουργία Pause	
Αγγίξτε το πλήκτρο "Pause"	Η οθόνη θα εμφανίσει την ένδειξη " ".
Έξοδος από τη λειτουργία Pause	
Αγγίξτε ξανά το πλήκτρο "Pause"	

 Όταν η εστία βρίσκεται σε λειτουργία Pause, όλα τα κουμπιά είναι απενεργοποιημένα εκτός από το ON/OFF. Μπορείτε πάντα να απενεργοποιήσετε την επαγωγική εστία με το κουμπί ON/OFF σε περίπτωση έκτακτης ανάγκης. Η εστία θα απενεργοποιηθεί μετά από 10 λεπτά εάν δεν βγείτε από τη λειτουργία Pause.

7. Προεπιλεγμένοι χρόνοι λειτουργίας

Η αυτόματη απενεργοποίηση είναι μια λειτουργία προστασίας ασφαλείας για την επαγωγική σας εστία. Απενεργοποιεί αυτόματα την εστία αν ξεχάσετε να την απενεργοποιήσετε. Οι προεπιλεγμένοι χρόνοι λειτουργίας για διάφορα επίπεδα ισχύος εμφανίζονται στον παρακάτω πίνακα:

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

Όταν αφαιρεθεί το σκεύος, η επαγωγική εστία μπορεί να σταματήσει αμέσως τη θέρμανση και η εστία απενεργοποιείται αυτόματα μετά από 2 λεπτά.



Τα άτομα που διαθέτουν καρδιοαναπνευστικό βηματοδότη θα πρέπει να συμβουλευτούν τον γιατρό τους πριν χρησιμοποιήσουν αυτήν τη συσκευή.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Τι;	Πώς;	Σημαντικό!
Καθημερινοί ρύποι στο γυαλί (δακτυλικά αποτυπώματα, σημάδια, λεκέδες που αφήνουν τρόφιμα ή μη ζαχαρούχα υπολείμματα στο γυαλί).	1. Απενεργοποιήστε το ρεύμα προς την εστία. 2. Εφαρμόστε ένα καθαριστικό ειδικό για την εστία όσο το γυαλί είναι ακόμα ζεστό (αλλά όχι καυτό!) 3. Ξεπλύνετε και στεγνώστε σκουπίζοντας με ένα καθαρό πανί ή χαρτί κουζίνας. 4. Ενεργοποιήστε και πάλι το ρεύμα προς την εστία.	• Όταν έχει διακοπή η τροφοδοσία ρεύματος προς την εστία, δεν θα υπάρχει ένδειξη «καυτή επιφάνεια», αλλά η ζώνη μαγειρέματος μπορεί να είναι ακόμα καυτή! Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί. • Τα σφουγγαράκια βαρέως τύπου, ορισμένα αποξεστικά από νάilon και τα σκληρά/αποξεστικά καθαριστικά μπορεί να χαράξουν το γυαλί. Διαβάξτε πάντα την ετικέτα για να ελέγξετε αν το καθαριστικό ή το σφουγγαράκι σας είναι κατάλληλο. • Μην αφήνετε ποτέ υπολείμματα καθαρισμού στην εστία: το γυαλί μπορεί να λεκιάσει.
Υπολείμματα βρασμού, υπολείμματα λιωσίματος και καυτές ζαχαρούχοι λεκέδες στο γυαλί.	Αφαιρέστε τα αμέσως με μια σπάτουλα, ένα επίπεδο μαχαίρι ή μια ξύστρα με λεπίδα ξυραφιού κατάλληλη για κεραμικές γυάλινες επιφάνειες μαγειρέματος, αλλά προσέξτε τις καυτές επιφάνειες της ζώνης μαγειρέματος: 1. Απενεργοποιήστε το ρεύμα προς την εστία από την πρίζα στον τοίχο. 2. Κρατήστε τη λεπίδα ή το σκεύος υπό γωνία 30° και ξύστε τον ρύπο ή τη διαρροή σε μια δροσερή περιοχή της επιφάνειας μαγειρέματος. 3. Καθαρίστε τον ρύπο ή τη διαρροή με ένα σφουγγάρι πιάτων ή χαρτί κουζίνας. 4. Ακολουθήστε τα βήματα 2 έως 4 της ενότητας «Καθημερινοί ρύποι στο γυαλί» παραπάνω.	• Απομακρύνετε τους λεκέδες που αφήνουν τα λιωμένα και ζαχαρούχα τρόφιμα ή οι διαρροές το συντομότερο δυνατό. Εάν αφεθούν να κρυώσουν πάνω στο γυαλί, μπορεί να είναι δύσκολο να αφαιρεθούν ή μπορεί ακόμη και να προκαλέσουν μόνιμη βλάβη στη γυάλινη επιφάνεια. • Κίνδυνος κοψίματος: όταν το κάλυμμα ασφαλείας είναι ανασυρμένο, η λεπίδα σε μια ξύστρα είναι κοφτερή σαν ξυράφι. Χρησιμοποιείτε με εξαιρετική προσοχή και αποθηκεύετε πάντα με ασφάλεια και μακριά από παιδιά.
Χυμένο υλικό στα χειριστήρια αφής.	1. Απενεργοποιήστε το ρεύμα προς την εστία. 2. Απορροφήστε το χυμένο υγρό. 3. Στεγνώστε εντελώς την περιοχή του χειριστηρίου αφής σκουπίζοντας με ένα καθαρό υγρό σφουγγάρι ή πανί. 4. Στεγνώστε εντελώς την περιοχή σκουπίζοντας με χαρτί κουζίνας. 5. Ενεργοποιήστε και πάλι το ρεύμα προς την εστία.	• Η επιφάνεια μαγειρέματος ενδέχεται να εκπέμψει ηχητικό σήμα και να απενεργοποιηθεί και τα χειριστήρια αφής ενδέχεται να μη λειτουργούν όσο υπάρχει υγρό πάνω τους. Βεβαιωθείτε ότι έχετε στεγνώσει την περιοχή των χειριστηρίων αφής σκουπίζοντας πριν ενεργοποιήσετε ξανά την εστία.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Η λειτουργία της συσκευής σας μπορεί να οδηγήσει σε σφάλματα και δυσλειτουργίες. Οι παρακάτω πίνακες περιέχουν πιθανές αιτίες και σημειώσεις για την επίλυση ενός μηνύματος σφάλματος ή μιας δυσλειτουργίας. Συνιστάται να διαβάσετε προσεκτικά τους παρακάτω πίνακες για να εξοικονομήσετε χρόνο και χρήματα που μπορεί να σας κοστίσει η κλήση στο κέντρο σέρβις.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Τι πρέπει να κάνετε
Η εστία δεν μπορεί να ενεργοποιηθεί.	Δεν υπάρχει ρεύμα.	Βεβαιωθείτε ότι η επαγωγική εστία είναι συνδεδεμένη στην παροχή ρεύματος και ότι είναι ενεργοποιημένη. Ελέγξτε αν υπάρχει διακοπή ρεύματος στο σπίτι ή στην περιοχή σας. Εάν έχετε ελέγξει τα πάντα και το πρόβλημα επιμένει, καλέστε έναν εξειδικευμένο τεχνικό.
Τα πλήκτρα αφής δεν ανταποκρίνονται.	Τα πλήκτρα είναι κλειδωμένα.	Ξεκλειδώστε τα πλήκτρα. Ανατρέξτε στην ενότητα «Χρήση της επαγωγικής σας εστίας» για οδηγίες.
Τα πλήκτρα αφής είναι δύσκολο να λειτουργήσουν.	Ενδέχεται να υπάρχει ένα ελαφρύ στρώμα νερού πάνω από τα πλήκτρα ή μπορεί να χρησιμοποιείτε την άκρη του δακτύλου σας όταν τα αγγίζετε.	Βεβαιωθείτε ότι η περιοχή των πλήκτρων αφής είναι στεγνή και χρησιμοποιήστε την μπάλα του δακτύλου σας όταν αγγίζετε τα πλήκτρα.
Το γυαλί γρατζουνιέται.	Σκεύη με τραχιές άκρες. Χρήση ακατάλληλου, λειαντικού σφουγγαριού ή προϊόντων καθαρισμού.	Χρησιμοποιήστε σκεύη με επίπεδες και λείες βάσεις. Δείτε «Επιλογή των κατάλληλων σκευών». Δείτε «Καθαρισμός και συντήρηση».
Ορισμένα σκεύη κάνουν ήχους τριξίματος ή κλικ.	Αυτό μπορεί να οφείλεται στην κατασκευή των μαγειρικών σκευών σας (στρώματα διαφορετικών μετάλλων που δονούνται διαφορετικά).	Αυτό είναι φυσιολογικό για τα μαγειρικά σκεύη και δεν υποδηλώνει βλάβη.
Η επαγωγική εστία κάνει έναν χαμηλό βουητό όταν χρησιμοποιείται σε υψηλή θερμοκρασία.	Αυτό οφείλεται στην τεχνολογία επαγωγικού μαγειρέματος.	Αυτό είναι φυσιολογικό, αλλά ο θόρυβος θα πρέπει να ηρεμήσει ή να εξαφανιστεί εντελώς όταν μειώσετε τη ρύθμιση θερμότητας.
Θόρυβος ανεμιστήρα που προέρχεται από την επαγωγική εστία.	Ο ανεμιστήρας ψύξης που υπάρχει στην επαγωγική σας εστία έχει ανάψει για να αποτρέψει την υπερθέρμανση των ηλεκτρονικών μερών. Ενδέχεται να συνεχίσει να λειτουργεί ακόμα και αφού απενεργοποιήσετε την εστία.	Αυτό είναι φυσιολογικό και δεν χρειάζεται καμία ενέργεια. Μην απενεργοποιείτε την παροχή ρεύματος στην επαγωγική εστία από την πρίζα ενώ λειτουργεί ο ανεμιστήρας.
Τα σκεύη δεν ζεσταίνονται και εμφανίζεται μία ένδειξη στην οθόνη.	Η εστία δεν μπορεί να ανιχνεύσει το σκεύος επειδή δεν είναι κατάλληλο για επαγωγικό μαγείρεμα. Η εστία δεν μπορεί να ανιχνεύσει το σκεύος επειδή είναι πολύ μικρό για τη ζώνη μαγειρέματος ή δεν είναι σωστά κεντραρισμένο πάνω σε αυτήν.	Χρησιμοποιήστε σκεύη κατάλληλα για επαγωγικό μαγείρεμα. Δείτε την ενότητα «Επιλογή των κατάλληλων μαγειρικών σκευών». Κεντράρετε το σκεύος και βεβαιωθείτε ότι η βάση του ταιριάζει με το μέγεθος της ζώνης μαγειρέματος.
Η εστία ή μια ζώνη απενεργοποιήθηκε, ακούγεται ένας ήχος και εμφανίζεται ένας κωδικός σφάλματος (συνήθως εναλλάσσεται με ένα ή δύο ψηφία στην οθόνη του χρονοδιακόπτη).	Τεχνικό σφάλμα.	Σημειώστε τα γράμματα και τους αριθμούς σφάλματος, απενεργοποιήστε την παροχή ρεύματος στην επαγωγική εστία από την πρίζα και επικοινωνήστε με έναν εξειδικευμένο τεχνικό.

Ένδειξη και Επιθεώρηση Βλαβών

Η επαγωγική εστία είναι εξοπλισμένη με λειτουργία αυτοδιάγνωσης. Με αυτήν τη δοκιμή, ο τεχνικός μπορεί να ελέγξει τη λειτουργία πολλών εξαρτημάτων χωρίς να αποσυναρμολογήσει ή να αφαιρέσει την εστία από την επιφάνεια εργασίας.

1. Εμφάνιση κωδικού σφάλματος κατά τη χρήση & Λύση

Κωδικός βλάβης	Πρόβλημα	Λύση
	Δεν υπάρχει αυτόματη ανάκτηση	
E1	Βλάβη αισθητήρα θερμοκρασίας κεραμικής πλάκας - ανοιχτό κύκλωμα.	Ελέγξτε τη σύνδεση ή αντικαταστήστε τον αισθητήρα θερμοκρασίας της κεραμικής πλάκας.
E2	Βλάβη αισθητήρα θερμοκρασίας κεραμικής πλάκας - βραχυκύκλωμα.	
E7	Βλάβη αισθητήρα θερμοκρασίας κεραμικής πλάκας	
C1	Υψηλή θερμοκρασία αισθητήρα κεραμικής πλάκας.	Περιμένετε να επανέλθει η θερμοκρασία της κεραμικής πλάκας στο φυσιολογικό. Αγγίξτε το κουμπί «ON/OFF» για επανεκκίνηση.
E3	Βλάβη αισθητήρα θερμοκρασίας IGBT - ανοιχτό κύκλωμα.	Αντικαταστήστε την πλακέτα τροφοδοσίας.
E4	Βλάβη αισθητήρα θερμοκρασίας του IGBT - βραχυκύκλωμα	
C2	Υψηλή θερμοκρασία IGBT.	Περιμένετε να επιστρέψει η θερμοκρασία του IGBT στο φυσιολογικό. Αγγίξτε το κουμπί «ON/OFF» για επανεκκίνηση. Ελέγξτε αν ο ανεμιστήρας λειτουργεί ομαλά. Εάν όχι, αντικαταστήστε τον ανεμιστήρα.
EL	Η τάση τροφοδοσίας είναι κάτω από την ονομαστική τάση.	Ελέγξτε εάν η τροφοδοσία ρεύματος είναι κανονική. Ενεργοποιήστε την αφού η τροφοδοσία ρεύματος είναι κανονική.
EH	Η τάση τροφοδοσίας είναι πάνω από την ονομαστική τάση.	
EU	Σφάλμα επικοινωνίας.	Επανατοποθετήστε τη σύνδεση μεταξύ πλακέτας οθόνης και πλακέτας τροφοδοσίας. Αντικαταστήστε την πλακέτα τροφοδοσίας ή την πλακέτα οθόνης.

2. Συγκεκριμένη Βλάβη & Λύση

Βλάβη	Πρόβλημα	Λύση Α	Λύση Β
Η λυχνία LED δεν ανάβει όταν η μονάδα είναι συνδεδεμένη στην πρίζα.	Δεν παρέχεται ρεύμα.	Ελέγξτε αν το φως είναι καλά στερεωμένο στην πρίζα και αν η πρίζα λειτουργεί.	
	Βλάβη σύνδεσης βοηθητικής πλακέτας τροφοδοσίας και πλακέτας οθόνης.	Ελέγξτε τη σύνδεση.	
	Η πλακέτα τροφοδοσίας είναι κατεστραμμένη.	Αντικαταστήστε την πλακέτα τροφοδοσίας	
	Η πλακέτα οθόνης είναι κατεστραμμένη.	Αντικαταστήστε την πλακέτα οθόνης	
Ορισμένα πλήκτρα δε λειτουργούν ή η οθόνη LED δεν είναι κανονική.	Η πλακέτα οθόνης είναι κατεστραμμένη.	Αντικαταστήστε την πλακέτα οθόνης	
Η ένδειξη λειτουργίας μαγειρέματος ανάβει, αλλά η θέρμανση δεν ξεκινά.	Υψηλή θερμοκρασία της εστίας.	Η θερμοκρασία περιβάλλοντος ενδέχεται να είναι πολύ υψηλή. Η είσοδος ή ο αεραγωγός αέρα ενδέχεται να είναι φραγμένοι.	
	Υπάρχει κάποιο πρόβλημα με τον ανεμιστήρα.	Ελέγξτε αν ο ανεμιστήρας λειτουργεί ομαλά. Εάν όχι, αντικαταστήστε τον ανεμιστήρα.	
	Η πλακέτα τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά.	Αντικαταστήστε την πλακέτα τροφοδοσίας.	
Η θέρμανση σταματά ξαφνικά κατά τη λειτουργία και η οθόνη αναβοσβήνει με την ένδειξη « <u>u</u> ».	Ο τύπος σκεύους είναι λανθασμένος.	Χρησιμοποιήστε τα κατάλληλα μαγειρικά σκεύη (ανατρέξτε στο εγχειρίδιο οδηγιών).	Το κύκλωμα ανίχνευσης μαγειρικών σκευών είναι κατεστραμμένο, αντικαταστήστε την πλακέτα τροφοδοσίας.
	Η διάμετρος του σκεύους είναι πολύ μικρή.		
	Η εστία έχει υπερθερμανθεί.	Η μονάδα έχει υπερθερμανθεί. Περιμένετε να επιστρέψει η θερμοκρασία στο φυσιολογικό. Πατήστε το κουμπί «ON/OFF» για να επανεκκινήσετε τη μονάδα.	
Οι ζώνες θέρμανσης της ίδιας πλευράς (π.χ. πρώτη και δεύτερη ζώνη) εμφανίζουν την ένδειξη " <u>u</u> ".	Βλάβη σύνδεσης της πλακέτας τροφοδοσίας και της πλακέτας οθόνης.	Ελέγξτε τη σύνδεση.	
	Η πλακέτα οθόνης του εξαρτήματος επικοινωνίας είναι κατεστραμμένη.	Αντικαταστήστε την πλακέτα οθόνης	
	Η κεντρική πλακέτα έχει υποστεί ζημιά.	Αντικαταστήστε την πλακέτα τροφοδοσίας.	
Ο ανεμιστήρας ακούγεται ανικανονικός.	Ο κινητήρας του ανεμιστήρα έχει υποστεί ζημιά.	Αντικαταστήστε τον ανεμιστήρα.	

Τα παραπάνω αποτελούν την κρίση και την επιθεώρηση συνηθισμένων βλαβών.

Μην αποσυναρμολογείτε τη μονάδα μόνοι σας για να αποφύγετε τυχόν κινδύνους και ζημιές στην επαγγελματική εστία.

ΕΜΠΟΡΙΚΑ ΣΗΜΑΤΑ, ΠΝΕΥΜΑΤΙΚΑ ΔΙΚΑΙΩΜΑΤΑ ΚΑΙ ΝΟΜΙΚΗ ΔΗΛΩΣΗ

Το λογότυπο  OMNYS, τα λεκτικά σήματα, η εμπορική επωνυμία, η εμπορική εμφάνιση και όλες οι εκδοχές αυτών αποτελούν πολύτιμα περιουσιακά στοιχεία της Westnet Distribution Single Member S.A. ή/και των θυγατρικών της, των οποίων η Westnet Distribution Single Member S.A. κατέχει εμπορικά σήματα, πνευματικά δικαιώματα και άλλα δικαιώματα πνευματικής ιδιοκτησίας, καθώς και κάθε φήμη και πελατεία που προκύπτει από τη χρήση οποιουδήποτε μέρους ενός εμπορικού σήματος της Omnys. Η χρήση του εμπορικού σήματος της Omnys για εμπορικούς σκοπούς χωρίς την προηγούμενη γραπτή συγκατάθεση της Westnet Distribution Single Member S.A. μπορεί να συνιστά παραβίαση εμπορικού σήματος ή αθέμιτο ανταγωνισμό κατά παράβαση των σχετικών νόμων.

Το παρόν εγχειρίδιο δημιουργήθηκε από την Westnet Distribution Single Member S.A. και η Westnet Distribution Single Member S.A. διατηρεί όλα τα πνευματικά δικαιώματα αυτού. Καμία οντότητα ή άτομο δεν μπορεί να χρησιμοποιήσει, να αντιγράψει, να τροποποιήσει, να διανείμει εν όλω ή εν μέρει αυτό το εγχειρίδιο ή να το συνδυάσει ή να το πουλήσει με άλλα προϊόντα χωρίς την προηγούμενη γραπτή συγκατάθεση της Westnet Distribution Single Member S.A..

Όλες οι περιγραφόμενες λειτουργίες και οδηγίες ήταν ενημερωμένες κατά τη στιγμή της εκτύπωσης αυτού του εγχειριδίου. Ωστόσο, το πραγματικό προϊόν ενδέχεται να διαφέρει λόγω βελτιωμένων λειτουργιών και σχεδίων.

ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΚΑΙ ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ

Σημαντικές Οδηγίες για το Περιβάλλον

Αυτή η συσκευή έχει επισημανθεί σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/ΕΕ για τα απόβλητα ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΗΕ). Διασφαλίζοντας ότι αυτή η συσκευή έχει απορριφθεί σωστά, θα βοηθήσετε στην πρόληψη τυχόν αρνητικών επιπτώσεων στο περιβάλλον και στην ανθρώπινη υγεία, οι οποίες θα μπορούσαν σε αντίθετη περίπτωση να προκληθούν, αν απορριφθεί με λάθος τρόπο.

Αυτό το σύμβολο υποδεικνύει ότι το προϊόν δεν πρέπει να απορρίπτεται μαζί με άλλα οικιακά απόβλητα στο τέλος της διάρκειας ζωής του.

Η χρησιμοποιημένη συσκευή πρέπει να επιστραφεί σε επίσημο σημείο συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικών ηλεκτρονικών συσκευών. Για να βρείτε αυτά τα συστήματα συλλογής, επικοινωνήστε με τις τοπικές αρχές ή με τον έμπορο λιανικής πώλησης από όπου αγοράστηκε το προϊόν. Κάθε νοικοκυριό διαδραματίζει σημαντικό ρόλο στην ανάκτηση και ανακύκλωση παλαιών συσκευών. Η κατάλληλη απόρριψη της χρησιμοποιημένης συσκευής συμβάλλει στην πρόληψη πιθανών αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία.



Συμβατότητα με Οδηγία RoHS

Αυτή η συσκευή απαιτεί ειδική διάθεση απορριμμάτων. Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με την επεξεργασία, την ανάκτηση και την ανακύκλωση αυτού του προϊόντος, επικοινωνήστε με τον Δήμο σας, την υπηρεσία διάθεσης οικιακών απορριμμάτων ή το κατάστημα από όπου αγοράσατε τη συσκευή.

Πληροφορίες Συσκευασίας

Για πιο αναλυτικές πληροφορίες σχετικά με την επεξεργασία, την ανάκτηση και την ανακύκλωση αυτού του προϊόντος, επικοινωνήστε με το τοπικό γραφείο του δήμου σας, την υπηρεσία διάθεσης οικιακών απορριμμάτων ή το κατάστημα όπου αγοράσατε το προϊόν.



ΟΡΟΙ ΕΓΓΥΗΣΗΣ ΟΙΚΙΑΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ (Λευκές Συσκευές & Μικροσυσκευές)

ΓΕΝΙΚΟΙ ΟΡΟΙ ΚΑΙ ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ

1. Η εγγύηση καλύπτει οποιοδήποτε ελάττωμα ή ζημιά που οφείλεται αποκλειστικά σε κατασκευαστικό ελάττωμα ή ελαττωματικά εξαρτήματα.
2. Κατά τη διάρκεια της εγγύησης, παρέχονται δωρεάν εργασία, έξοδα μετακίνησης τεχνικού και ανταλλακτικά, καθώς και μεταφορά της συσκευής (εξαιρουμένων των μικρών συσκευών) αποκλειστικά σε συνεργαζόμενα πρακτορεία, εφόσον ο τεχνικός κρίνει ότι η επισκευή πρέπει να πραγματοποιηθεί στο κέντρο σέρβις της εταιρείας.
3. Η εταιρεία μας διατηρεί το δικαίωμα να καθορίσει τη μέθοδο και τον τόπο επισκευής βλαβών κατά την κρίση της. Συγκεκριμένα, η εξυπηρέτηση μικρών συσκευών παρέχεται στις εγκαταστάσεις του αντίστοιχου εξουσιοδοτημένου καταστήματος σέρβις και η μεταφορά πραγματοποιείται από τον κάτοχο της συσκευής.
4. Σε περίπτωση αδικαιολόγητης κλήσης, απουσίας, προβλημάτων εγκατάστασης ή ανάγκης για επίδειξη λειτουργικότητας, ο πελάτης θα επιβαρυνθεί με τα έξοδα μετακίνησης και το κόστος επίσκεψης του τεχνικού.
5. Η εγγύηση ακυρώνεται εάν η συσκευή έχει επισκευαστεί από τεχνικό διαφορετικό από τον εξουσιοδοτημένο τεχνικό της εταιρείας ή εάν η ετικέτα ονομαστικής ποιότητας και ο σειριακός αριθμός της συσκευής έχουν τροποποιηθεί ή αφαιρεθεί.
6. Οποιαδήποτε επισκευή ή αντικατάσταση εξαρτημάτων μιας συσκευής ή της ίδιας της συσκευής δεν παρατείνει την περίοδο εγγύησης, η οποία θα συνεχίσει να ισχύει μέχρι τη λήξη της.
7. Σε περίπτωση αντικατάστασης εξαρτήματος, παρέχεται 6μηνη εγγύηση για το συγκεκριμένο εξάρτημα ή ανταλλακτικό, η οποία αρχίζει από την ημερομηνία αντικατάστασης.
8. Η εγγύηση δεν καλύπτει ζημιές που προκαλούνται άμεσα ή έμμεσα από αμέλεια, παράλειψη, κακή χρήση, ακατάλληλη εγκατάσταση ή οποιοδήποτε είδος παρέμβασης στη συσκευή από μη εξουσιοδοτημένο τεχνικό. Επίσης, δεν καλύπτει ζημιές που οφείλονται σε εξωτερικούς παράγοντες που αλλοιώνουν την επιφάνεια της συσκευής (π.χ. χημικά, τοξίνες, άλατα κ.λπ.) ή ζημιές που προκύπτουν από κακή σύνδεση σε τάση διαφορετική από αυτήν που αναγράφεται στην ετικέτα της συσκευής, σε μη γειωμένη πρίζα ή λόγω διακυμάνσεων τάσης στο δίκτυο (πτώση, υπέρταση).
9. Η εγγύηση δεν καλύπτει ζημιές ή απώλειες σε συσκευές ή στα εξαρτήματά τους που προκαλούνται κατά τη μεταφορά που έχει κανονίσει ο πελάτης μέσω τρίτων.
10. Η εγγύηση δεν επηρεάζει τα δικαιώματα του αγοραστή όπως αυτά προβλέπονται από την Ευρωπαϊκή Οδηγία 1999/44/EK και την ελληνική νομοθεσία.
11. Η εγγύηση πρέπει να συνοδεύεται από φωτοτυπία του τιμολογίου αγοράς, της απόδειξης λιανικής πώλησης ή του εγγράφου αποστολής του προϊόντος.
12. Εκτός από τα δικαιώματα που παρέχονται από την παρούσα εγγύηση, ο καταναλωτής διατηρεί επίσης όλα τα δικαιώματα που παρέχονται από τις ισχύουσες διατάξεις και νόμους που αφορούν τη σύμβαση πώλησης.

ΕΙΔΙΚΟΙ ΟΡΟΙ: ΣΥΣΚΕΥΕΣ Omnys

1. Η εγγύηση για την ορθή λειτουργία ισχύει από την ημερομηνία αγοράς και διαρκεί δύο (2) χρόνια.
2. Κάθε συσκευή ελέγχεται προσεκτικά κατά την παραγωγή και θα αντικαθίσταται μόνο σε περίπτωση ανεπανόρθωτης ζημιάς, επαναλαμβανόμενης ίδιας ζημιάς ή λόγω υψηλού κόστους επισκευής, σύμφωνα με την εκτίμηση του αντίστοιχου εξουσιοδοτημένου τεχνικού.
3. Η εγγύηση δεν καλύπτει λαμπτήρες, κεραμικές επιφάνειες, αξεσουάρ ή τα πλαστικά, εμαγιέ και γυάλινα μέρη των συσκευών, εκτός εάν αποδειχθεί ότι πρόκειται για κατασκευαστικό ελάττωμα.
4. Οι ζημιές που προκαλούνται κατά τη μεταφορά της συσκευής δεν καλύπτονται από την εγγύηση.
5. Όλα τα προϊόντα Omnys έχουν σχεδιαστεί για κανονική οικιακή χρήση. Η εγγύηση δεν καλύπτει ζημιές σε συσκευές που χρησιμοποιούνται για επαγγελματικούς σκοπούς.

Εγγύηση

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι έχετε διαβάσει τις συνοδευτικές οδηγίες χρήσης.

Λάβετε υπόψη ότι αυτή η συσκευή καλύπτεται από διετή εγγύηση για την ορθή λειτουργία της, σύμφωνα με τους όρους που περιγράφονται παραπάνω. Εάν προκύψει οποιοδήποτε τεχνικό πρόβλημα για οποιονδήποτε λόγο, επικοινωνήστε με το:

Τμήμα Τεχνικής Υποστήριξης της Westnet

Email: service.ha@mywestnet.com

Τηλεφωνικό Κέντρο: +30 211 3002190

Λεωφόρος Μεσογείων 249,

Τ.Κ.: 154 51,

Νέο Ψυχικό, Αθήνα

Website: <https://omnyshome.com>

Παρακαλούμε να έχετε διαθέσιμα σε κάθε περίπτωση τα ακόλουθα:

- Απόδειξη αγοράς
- Περιγραφή προϊόντος / Τύπος / Μάρκα
- Περιγραφή του εμφανιζόμενου προβλήματος με όσο το δυνατόν πιο ακριβή αναφορά του ελαττώματος.

Εισάγεται, Διανέμεται και Κατασκευάζεται από την:

WESTNET DISTRIBUTION ΜΟΝΟΠΡΟΣΩΠΗ Α.Ε.

ΕΔΡΑ: ΘΗΒΑΪΔΟΣ 22 – Τ.Κ.: 145 64 ΚΗΦΙΣΙΑ

ΑΦΜ: 999645171 - ΔΟΥ: Φ.Α.Ε. Αθηνών

Τηλ.: +30 211 3002150 - Fax: +30 212 212 19382

Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών – Διαθεσιμότητα Ανταλλακτικών:

Αγαπητέ πελάτη,

Όσον αφορά τη λειτουργία των γνήσιων ανταλλακτικών, σύμφωνα με τον σχετικό κανονισμό οικολογικού σχεδιασμού, μπορείτε να τα προμηθευτείτε από την εξυπηρέτηση πελατών της εταιρείας μας για τουλάχιστον 7 χρόνια από την ημερομηνία που η συσκευή σας διατίθεται στην αγορά εντός του Ευρωπαϊκού Οικονομικού Χώρου.

Σημείωση: Η χρήση της εξυπηρέτησης πελατών είναι δωρεάν σύμφωνα με τους όρους εγγύησης του κατασκευαστή.

Λεπτομερείς πληροφορίες σχετικά με την περίοδο εγγύησης και τους όρους στη χώρα σας μπορείτε να βρείτε στην κάρτα εγγύησης που συνοδεύει τη συσκευή, καθώς και μέσω της εξυπηρέτησης πελατών της εταιρείας μας ή του αντιπροσώπου σας.

Δηλώνουμε ότι τα προϊόντα μας συμμορφώνονται με τις ισχύουσες Ευρωπαϊκές Οδηγίες, Αποφάσεις και Κανονισμούς, καθώς και με τις απαιτήσεις που περιέχονται στα αναφερόμενα πρότυπα.



omnys