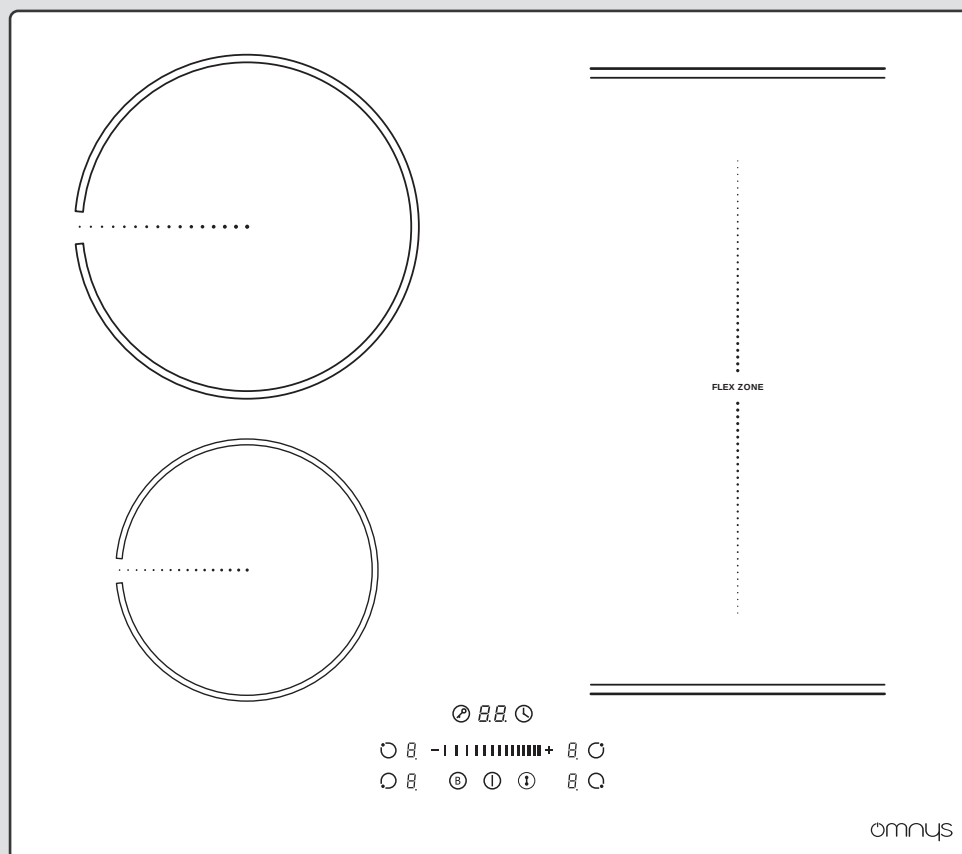


omnys



INDUCTION HOB

USER MANUAL

MODEL: IH641TFB

THANK YOU!

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	26
TROUBLESHOOTING	27
DISPOSAL AND RECYCLING	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 is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance 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 should not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be done by children without supervision.

- **Warning:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts.
- A steam cleaner is not to be used.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- **Danger of fire:** do not store items on the cooking surfaces.
CAUTION: 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 a fire.
- **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:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in a 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.
CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short-term cooking process has to be supervised continuously.
Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- **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.

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. Boil-over 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 magnetizable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: -staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; -farm houses; -by clients in hotels, motels and other residential type environments; -bed and breakfast type environments.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.
- Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

Congratulations on the purchase of your new Induction Hob.

We recommend that you spend some time reading this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install it 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.

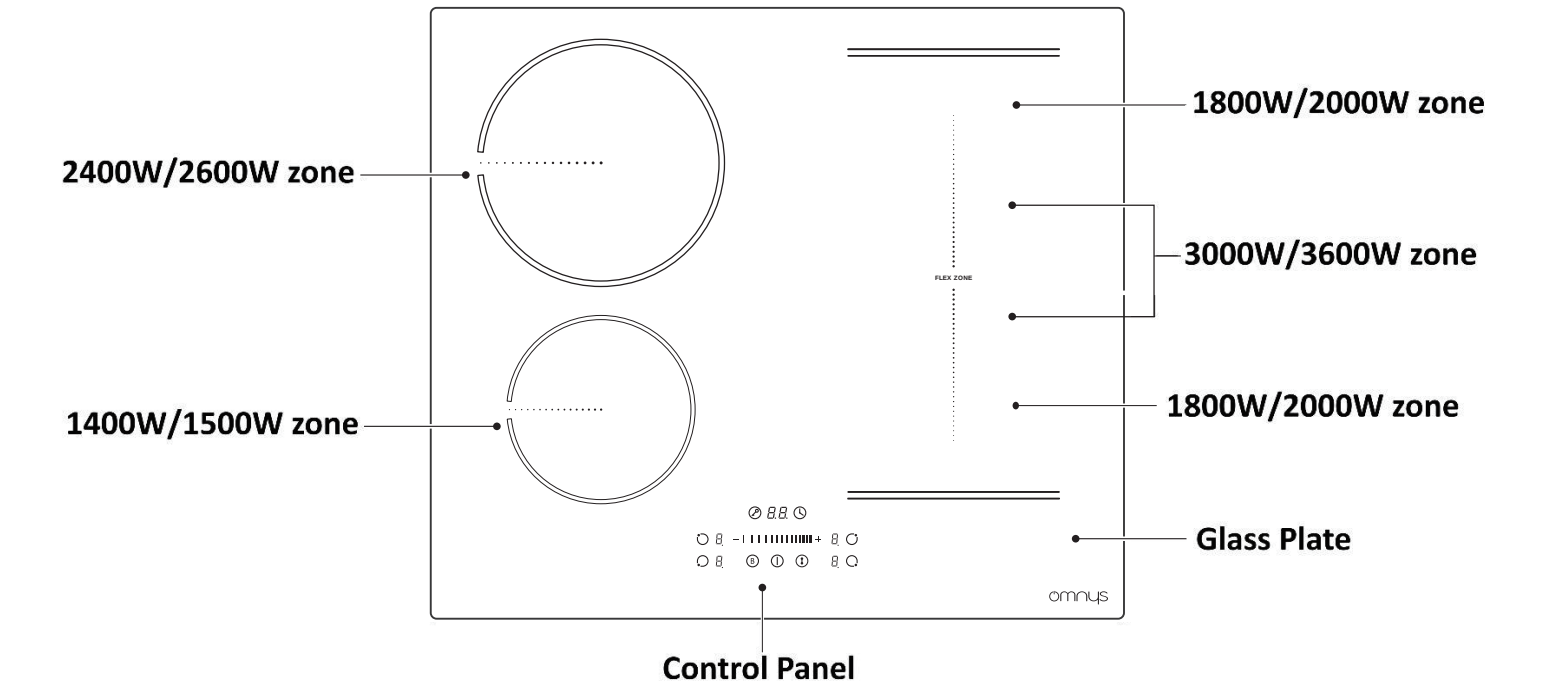
SPECIFICATIONS

Model	IH641TFB
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Installed Electric Power	7400W
Product Size L×W×H(mm)	590x520x62
Building-in Dimensions A×B (mm)	560x490

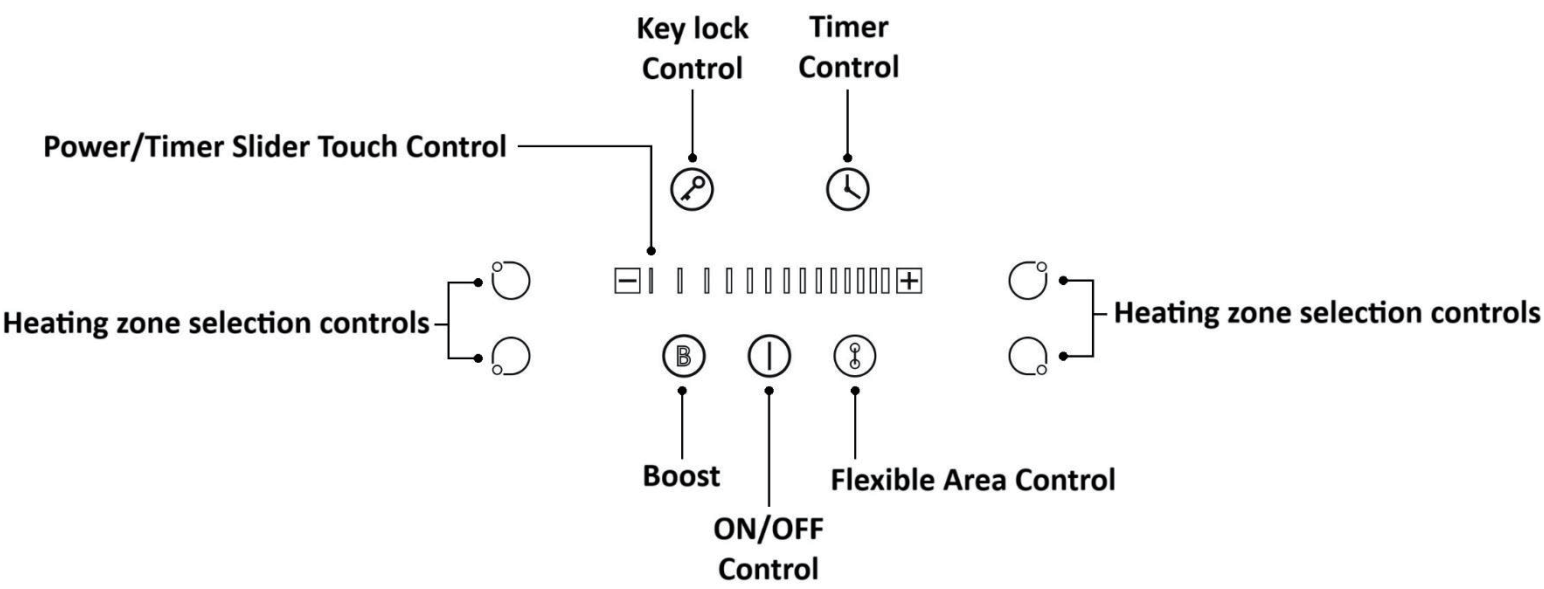
Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products, we may change specifications and designs without prior notice.

PRODUCT OVERVIEW

Top View



Control Panel

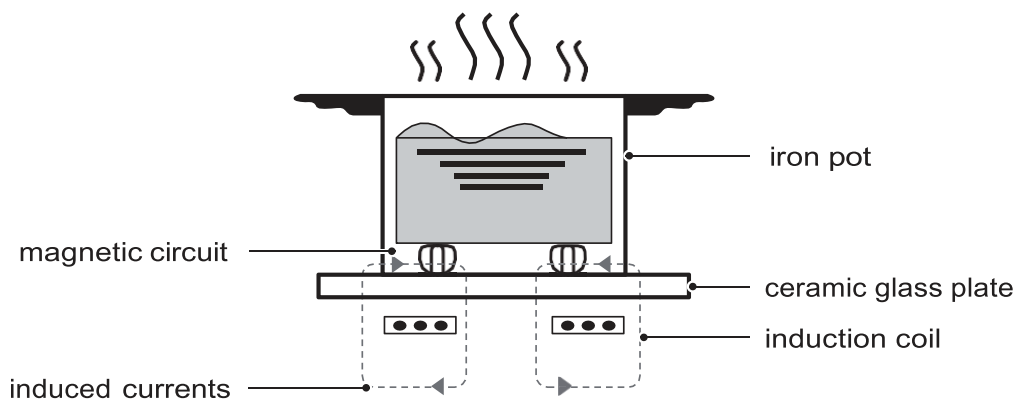


NOTE

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 Induction 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 flavors 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 flavorsome 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 while cooking. The exact cooking time will depend on the thickness of the steak and on 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 an induction 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. aluminum), 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 cooking 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.

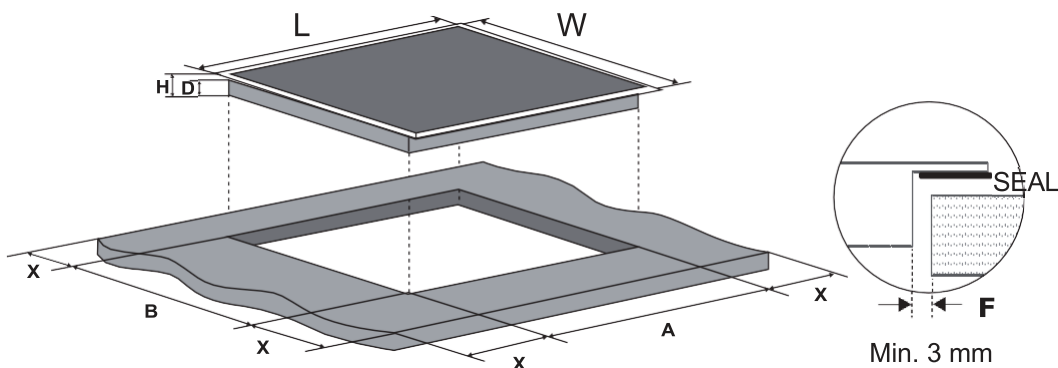
Heat setting	Suitability
1 - 2	• delicate warming for small amounts of food • melting chocolate, butter, and foods that burn quickly • gentle simmering • slow warming
3 - 4	• reheating • rapid simmering • cooking rice
5 - 6	• pancakes
7 - 8	• sautéing • cooking pasta
9	• stir-frying • searing • bringing 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 5 cm space shall be preserved around the hole.
 Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant and insulated work surface material (Wood and similar fibrous or hygroscopic material shall not be used as work surface material unless impregnated) to avoid the electrical shock and larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:

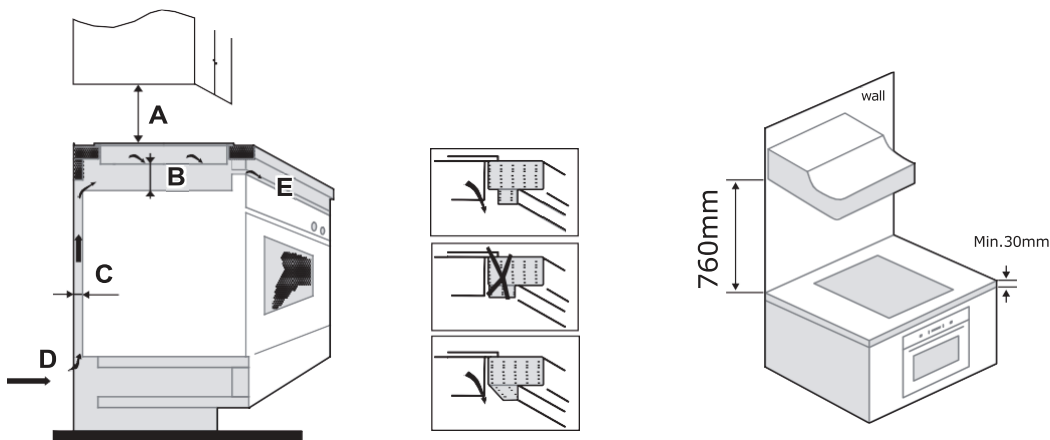
 **Note:** The safety distance between the sides of the hob and the inner surfaces of the worktop should be at least 3mm.



L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	62	58	560+4 + 1	490+4 + 1	50 min.	3 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.

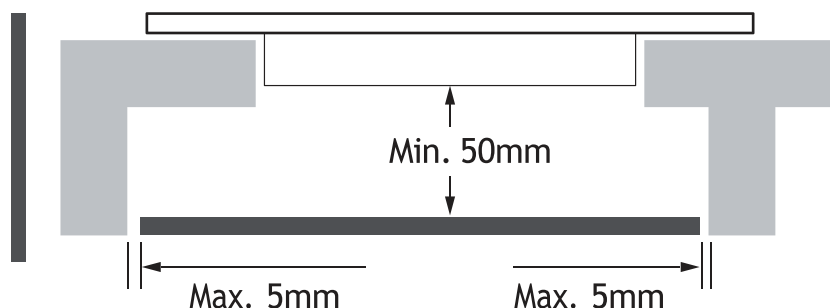
 **Note:** The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760 mm.



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 the 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 the 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 joins the plastic or wooden material to the furniture has to resist a 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 a 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 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 isolation switch is easily accessible by the customer.

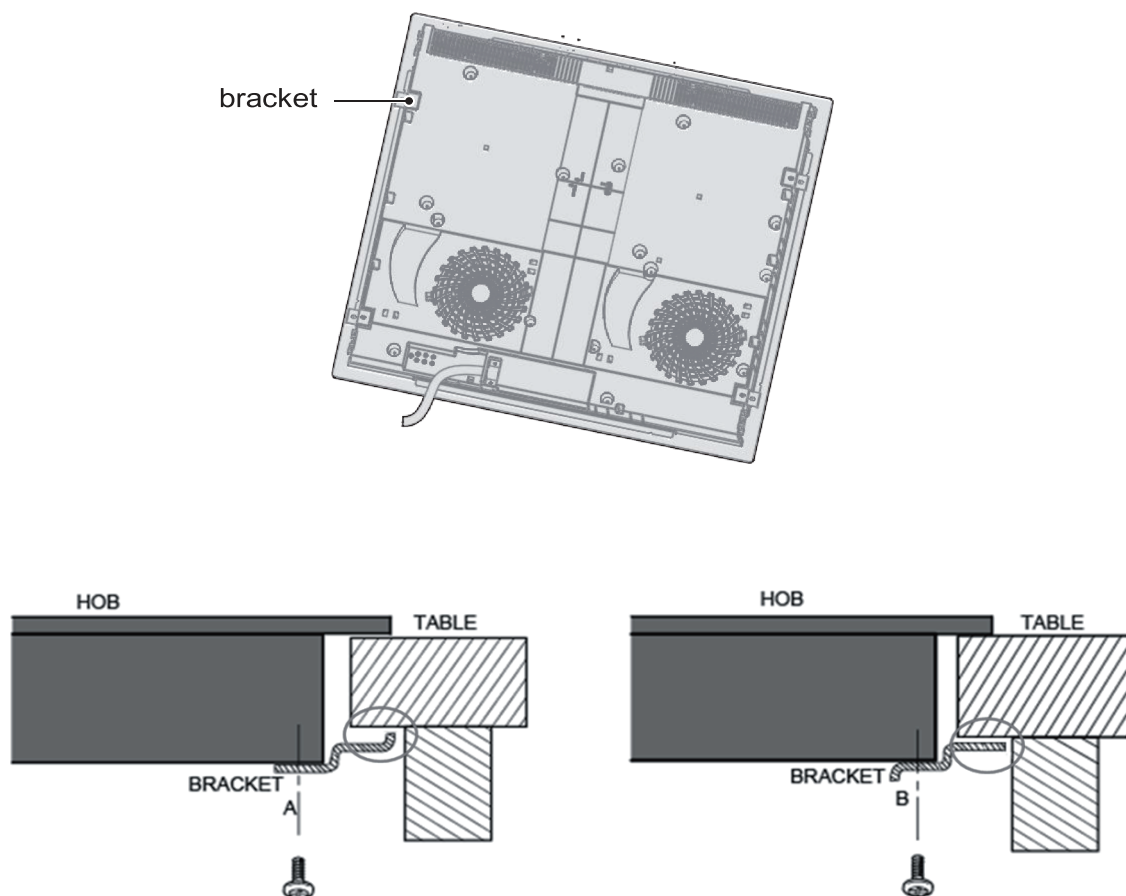
Before Locating the Fixing Brackets

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 screwing 4 brackets on the bottom of the hob (see picture) after installation.

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



 Under any circumstances, the brackets cannot touch 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

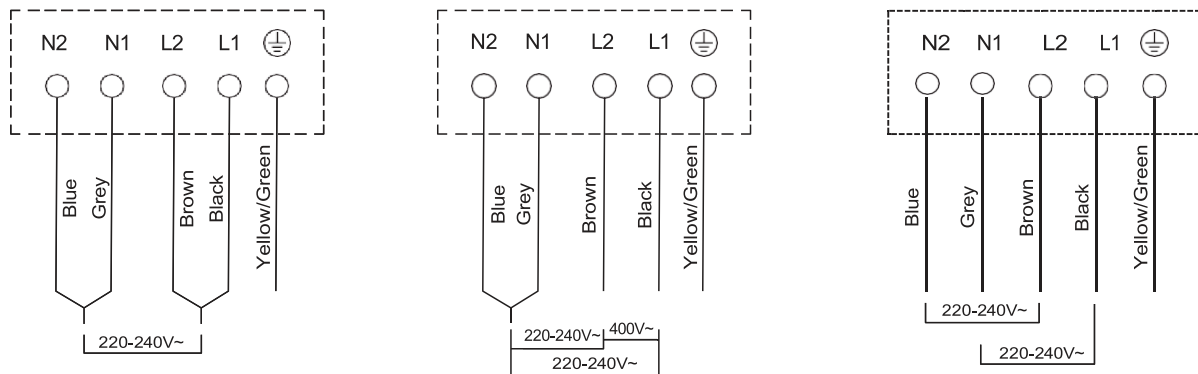
⚠ This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person. Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

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 to see whether the domestic wiring system is suitable without alterations. Any alterations must only be made by a qualified electrician.



If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out by an after-sales technician using the proper tools, so as to avoid any accidents.

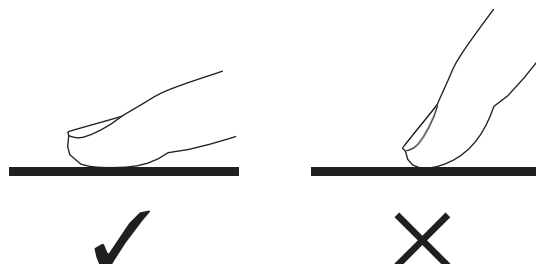
- If the appliance is being connected directly to the mains an omni-polar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and replaced by authorized technicians only.

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

OPERATION INSTRUCTIONS

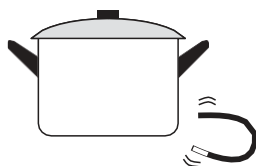
Touch Controls

- 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

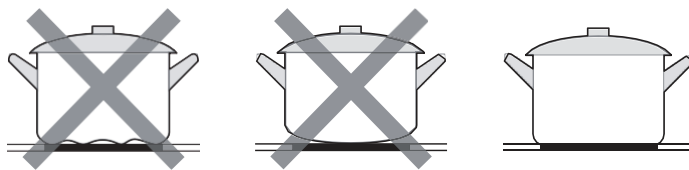
- ⚠ • Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If the magnet is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:



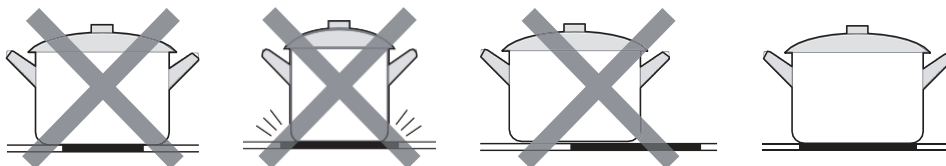
1. Put some water in the pan you want to check.
 2. If  does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.
- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminum or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.
 - If the ferromagnetic part covers only partially the base of the pan, only the ferromagnetic area will heat up, the rest of the base may not heat up a sufficient temperature for cooking.
 - If the ferromagnetic area is not homogeneous but presents others material such as aluminum this may affect the heating up and the pan detection.
 - If the base of the pan is similar to the pictures below, the pan may not be detected.



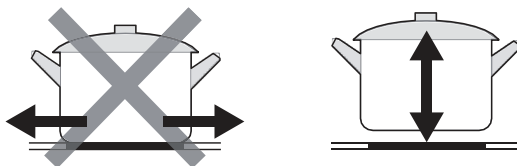
- Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



- 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. Pot less than 140 mm could be undetected by the hob. Always center your pan on the cooking zone.



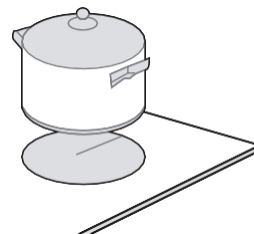
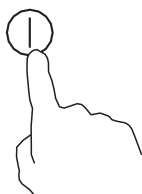
- Always lift pans off the Induction hob – do not slide, or they may scratch the glass.



How to Use

1. Start Cooking

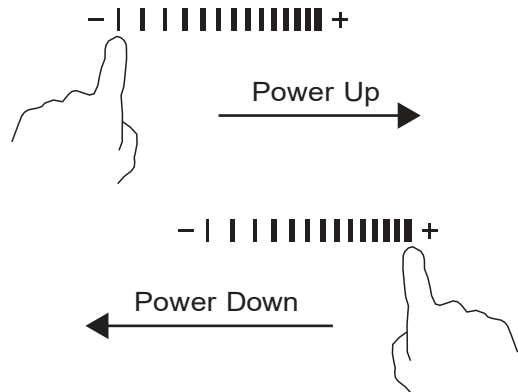
1. Touch the ON/OFF control. After power on, the buzzer beeps once, all displays show “—” or “— —”, indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.
2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.
 - Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking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



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



4. Select a heat setting by touching the slider 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:

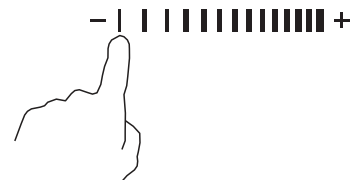
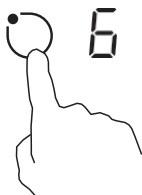
- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you're using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centered on the cooking zone.

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

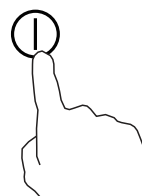
The display " will automatically disappear after 1 minute if no suitable pan is placed on it.

2. Finish Cooking

1. Touching the heating zone selection control that you wish to switch off.
2. Turn the cooking zone off by touching the slider to "0". Make sure the display shows "0".



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



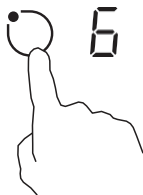
4. Beware of hot surfaces
 "H" will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.



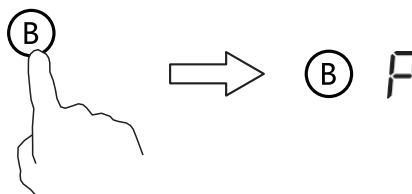
3. Using the Boost Function

Activate the boost function

1. Touching the heating zone selection control.

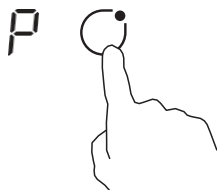


2. Touching the boost control (B), the zone indicator shows "P" and the power reach Max.

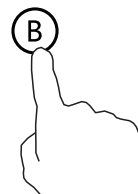


Cancel the Boost function

1. Touching the heating zone selection control that you wish to cancel the boost function.



2. Touching the "Boost" control (B) to cancel the Boost function, then the cooking zone will revert to its original setting.



Note

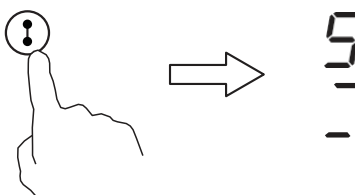
- The function can work in any cooking zone.
- The cooking zone returns to its original setting after 5 minutes.
- If the original heat setting equals 0, it will return to 9 after 5 minutes.

4. Flexible Area

- This area can be used as a single zone or as two different zones, according to the cooking needs at any time.
- The free area is made of two independent inductors that can be controlled separately.

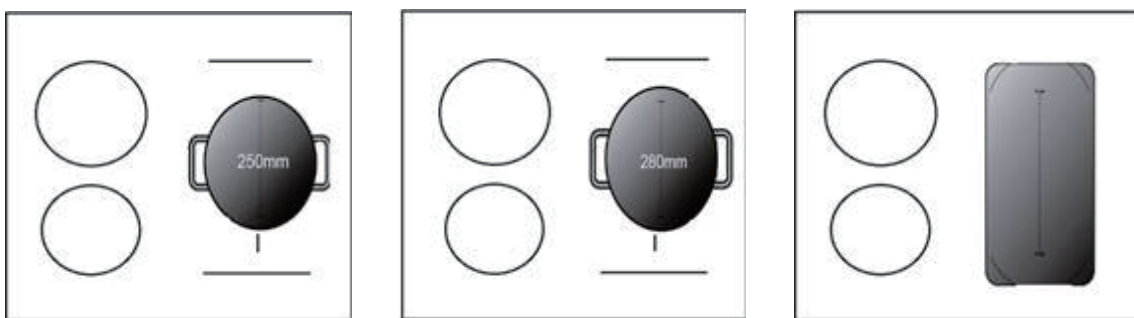
As big zone

1. To activate the free area as a single big zone, Touching the Flexible Area control .



2. As a big zone, we suggest using the following:

Cookware: 250mm or 280mm diameter cookware (Square or Oval cookware are acceptable)

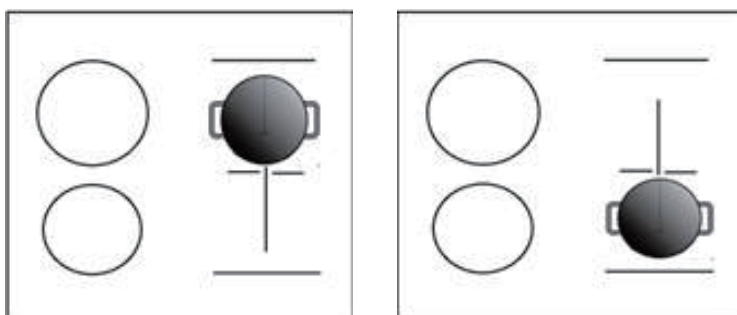


We don't recommend other operations except for the above-mentioned three operations because it might affect the heating of appliance

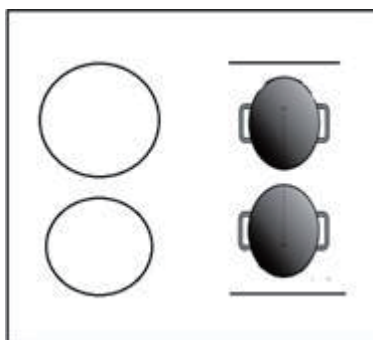
As two independent zones

To use the flexible area as two different zones, you can have two choices of heating.

(a) Put a pan on the upper-right side or the down-right side of the flexible zone.



(b) Put two pans on both sides of the flexible zone.



Note

Make sure the pan is bigger than 120mm.

5. 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.

6. Timer Control

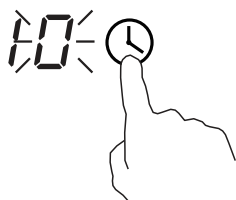
You can use the timer in two different ways:

- 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 maximum time is 99 min.

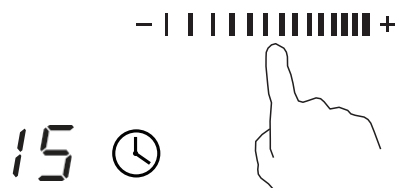
a) Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

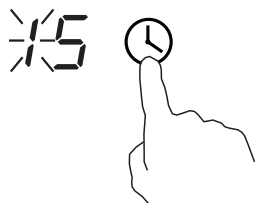
- Make sure the cooktop is turned on.
Note: you can use the minute minder at least one zone shall be active.
Touch timer control, the “10” will show in the timer display. and the “0” flashes.



- Set the time by touching the slider control.
(e.g. 5)



- Touch timer control again, the “1” will flash.



- Set the time by touching the slider control
(e.g.9), now the timer you set is 95 minutes.



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

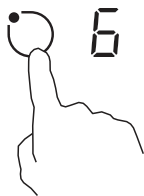
- Buzzer will beep for 30 seconds, and the timer indicator shows “- -” when the setting time finished.



b) Setting the Timer to Turn One Cooking Zone Off

Set one zone

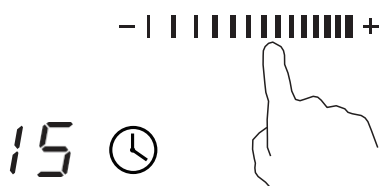
1. Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for.



2. In short time, touch timer control, the "10" will show in the timer display and the "0" flashes.



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



4. Touch timer control again, the "1" will flash.



5. Set the time by touching the slider control (e.g.9), now the timer you set is 95 minutes.



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

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



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

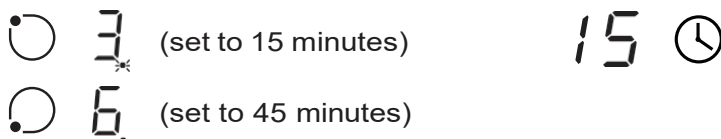


⚠ Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.

The pictures shown above are for reference only, and the final product shall prevail.

Set more zones

1. The steps for setting more zones are similar to the steps of setting one zone;
When you set the time for several cooking zones simultaneously, decimal dots of the relevant cooking zones are on. The minute display shows the min. timer. The dot of the corresponding zone flashes.



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



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

c) Cancel the Timer

1. Touching the heating zone selection control that you want to cancel the timer.
2. Touching the timer control, the indicator flash.



Touch the slider control to set the timer to "00", the timer is cancelled.

7. Default Working Times

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

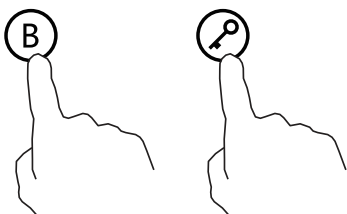
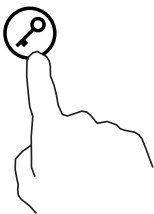
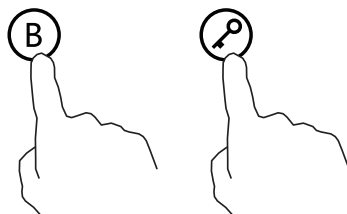
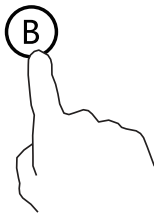
Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working timer (hour)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

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 pacemaker should consult with their doctor before using this unit.

8. Power Management Function

- It is possible to set a maximum power absorption level for the induction hob, choosing up to different power ranges.
- Induction hobs are able to limit themselves automatically in order to work at lower power, to avoid the risk of overloading.
- It is not necessary to put any pots on the heating zones. **We suggest to start the setting within 5 seconds after connecting the power.** You need to enter the power setting mode within 60 seconds to enter Power Management Function.

To enter Power Management Function	
1. Please do not turn on the hob. At this stage, press "Boost" and "Lock" at the same time. 	The "S" symbol will be displayed on zone #1.
2. Press "Lock" key. 	The symbol "S" will be displayed on zone #1 and symbol "E" will be displayed on zone #2.
3. Press "Boost" and "Lock" keys at the same time again. 	The symbol "S" will be displayed on zone #1, "E" will be displayed on zone #2, and "t" will be displayed on zone #3. At the same time, the current maximum power mode (7.4) will be displayed on the timer indicator.
To switch to another level	
Short press the "Boost" key 	There are 6 power levels, from "7.4" to "2.5". The timer indicator will show one of them. "7.4": The maximum power is 7.4Kw. "6.5": The maximum power is 6.5Kw. "5.5": The maximum power is 5.5Kw. "4.5": The maximum power is 4.5Kw. "3.5": The maximum power is 3.5Kw. "2.5": The maximum power is 2.5Kw.

Confirmation Power Management Function	
After the desired power setting mode is selected, please press "Lock" key 	When the timer indicator stops flickering, the power mode is set successfully.
Exit Power Management Function	
After the setting, make sure to disconnect the power and connect it again.	Then the hob will be turned off.

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.
Boil-overs, 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. 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 the 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 by calling the service center.

Problem	Possible causes	What to do
The cooktop cannot be turned on.	No power.	Make sure the ceramic hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using your ceramic cooktop' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls, or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'Care and cleaning'.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.
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 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, from the wall switch, while the fan is running.
Pans do not become hot and appear 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 centered 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) Troubleshooting

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.	
Eb	Ceramic plate temperature sensor failure.	
E3	High temperature of ceramic plate sensor.	• Wait for the temperature of ceramic plate return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart unit.
E4	Temperature sensor of the IGBT failure--open circuit.	• Replace the power board.
E5	Temperature sensor of the IGBT failure--short circuit.	
E6	High temperature of IGBT.	• Wait for the temperature of IGBT to return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart unit. Check whether the fan runs smoothly; if not , replace the fan.
E7	Supply voltage is below the rated voltage.	• Please check whether the power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E8	Supply voltage is above the rated voltage.	
U1	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 the 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".	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;	The unit is overheated. Wait for the 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" .	The power board and the display board connected failure;	Check the connection.	
	The display board of communication 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.

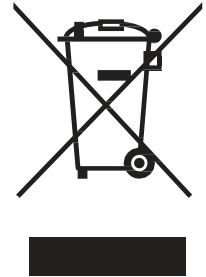
DISPOSAL AND RECYCLING

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 waste electrical and electronic equipment (WEEE).

This symbol indicates that this product shall not be disposed of with other household waste at the end of its service life. Used devices must be returned to official collection points for recycling electrical and electronic devices. To find these collection systems please contact your local authorities or retailer where the product was purchased. Each household performs an 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.

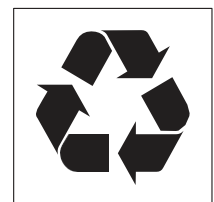


Compliance with RoHS Directive

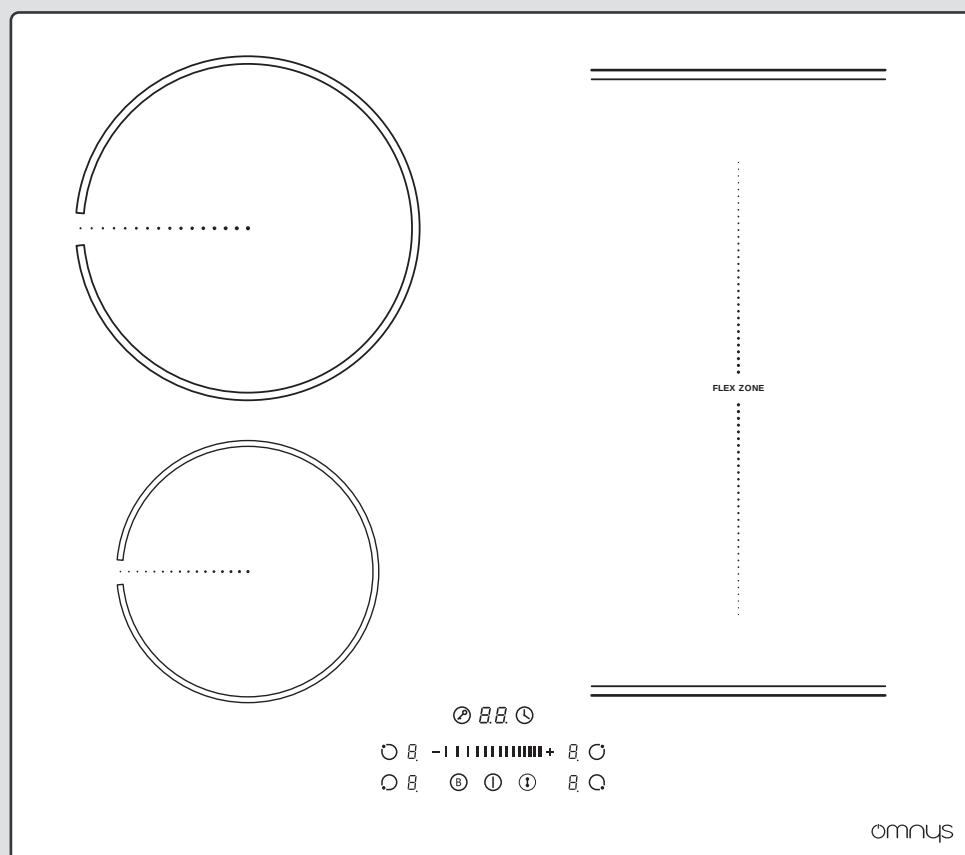
The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

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.



omnys



ΕΠΑΓΩΓΙΚΗ ΕΣΤΙΑ

ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΤΗ

ΜΟΝΤΕΛΟ: IH641TFB

ΕΥΧΑΡΙΣΤΟΥΜΕ!

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

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΕΥΧΑΡΙΣΤΗΡΙΑ ΕΠΙΣΤΟΛΗ	01
ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ	02
ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ	07
ΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ	08
ΟΔΗΓΟΣ ΓΡΗΓΟΡΗΣ ΕΚΚΙΝΗΣΗΣ	10
ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ	12
ΟΔΗΓΙΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ	16
ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ	26
ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ	27
ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΚΑΙ ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ	30

ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Προβλεπόμενη Χρήση

Οι ακόλουθες οδηγίες ασφαλείας αποσκοπούν στην αποτροπή απρόβλεπτων κινδύνων ή βλαβών από μη ασφαλή ή λανθασμένη χρήση της συσκευής. Παρακαλείσθε να ελέγξετε τη συσκευασία και τη συσκευή κατά την παραλαβή για να βεβαιωθείτε ότι είναι άθικτες, ώστε να εξασφαλιστεί η ασφαλής λειτουργία. Εάν διαπιστώσετε οποιαδήποτε βλάβη, παρακαλώ επικοινωνήστε με τον λιανοπωλητή ή τον αντιπρόσωπο. Παρακαλείσθε να σημειώσετε ότι τροποποιήσεις ή αλλαγές στη συσκευή δεν επιτρέπονται για λόγους ασφαλείας. Μη προβλεπόμενη χρήση μπορεί να προκαλέσει κινδύνους και απώλεια της εγγύησης.

Επεξήγηση Συμβόλων

	Κίνδυνος Αυτό το σύμβολο υποδεικνύει ότι υπάρχουν κίνδυνοι για τη ζωή και την υγεία των ατόμων λόγω εξαιρετικά εύφλεκτου αερίου.
	Προειδοποίηση για ηλεκτρική τάση Αυτό το σύμβολο υποδεικνύει ότι υπάρχει κίνδυνος για τη ζωή και την υγεία των ατόμων λόγω τάσης.
	Προειδοποίηση Η λέξη σήμανσης υποδεικνύει έναν κίνδυνο μεσαίου επιπέδου, ο οποίος, εάν δεν αποφευχθεί, μπορεί να οδηγήσει σε θάνατο ή σοβαρό τραυματισμό.
	Προσοχή Η λέξη σήμανσης υποδεικνύει έναν κίνδυνο χαμηλού βαθμού επικινδυνότητας, ο οποίος, εάν δεν αποφευχθεί, μπορεί να οδηγήσει σε ελαφρύ ή μέτριο τραυματισμό.
	Προσοχή Η λέξη σήμανσης υποδεικνύει σημαντικές πληροφορίες (π.χ. υλικές ζημιές), αλλά όχι κίνδυνο.
	Τηρήστε τις οδηγίες Αυτό το σύμβολο υποδεικνύει ότι ένας τεχνικός σέρβις πρέπει να χειρίζεται και να συντηρεί αυτήν τη συσκευή μόνο σύμφωνα με τις οδηγίες λειτουργίας.

Διαβάστε προσεκτικά και με προσοχή αυτές τις οδηγίες λειτουργίας πριν από τη χρήση/θέση σε λειτουργία της μονάδας και φυλάξτε τις κοντά στο σημείο εγκατάστασης ή τη μονάδα για μελλοντική χρήση!

Προειδοποιήσεις ασφαλείας

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

Εγκατάσταση

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος πριν προβείτε σε οποιαδήποτε εργασία ή συντήρηση.
- Η σύνδεση με σύστημα γείωσης είναι απαραίτητη και υποχρεωτική.
- Τροποποιήσεις στο οικιακό ηλεκτρικό δίκτυο επιτρέπεται να γίνονται μόνο από εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο.
- Η μη συμμόρφωση με αυτές τις οδηγίες μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία ή θάνατο.

Κίνδυνος κοπής

- Προσοχή - οι άκρες του πάνελ είναι αιχμηρές.
- Η απρόσεκτη χρήση μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό ή κοψίματα.

Σημαντικές οδηγίες ασφαλείας

- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες πριν εγκαταστήσετε ή χρησιμοποιήσετε αυτή τη συσκευή.
- Κανένα εύφλεκτο υλικό ή προϊόν δεν πρέπει να τοποθετείται πάνω στη συσκευή σε καμία στιγμή.
- Παρακαλείστε να διαθέσετε αυτές τις πληροφορίες στο άτομο που θα εγκαταστήσει τη συσκευή, καθώς μπορεί να μειώσει το κόστος εγκατάστασης.
- Για αποφυγή κινδύνου, η συσκευή πρέπει να εγκατασταθεί σύμφωνα με αυτές τις οδηγίες.
- Η συσκευή πρέπει να εγκαθίσταται και να γειώνεται σωστά από εξουσιοδοτημένο τεχνικό.
- Η σύνδεση πρέπει να γίνεται σε κύκλωμα με διακόπτη απομόνωσης που εξασφαλίζει πλήρη αποσύνδεση από την παροχή ρεύματος.
- Η λανθασμένη εγκατάσταση ενδέχεται να ακυρώσει την εγγύηση ή οποιαδήποτε ευθύνη.
- Η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, εκτός εάν επιβλέπονται ή τους έχουν δοθεί οδηγίες από υπεύθυνο άτομο.
- Τα παιδιά πρέπει να επιβλέπονται ώστε να μην παίζουν με τη συσκευή.
- Εάν το καλώδιο παροχής είναι κατεστραμμένο, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο ή κατάλληλα καταρτισμένα άτομα για την αποφυγή κινδύνου.
- Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας άνω των 8 ετών και από άτομα με μειωμένες ικανότητες ή περιορισμένη εμπειρία, εφόσον επιβλέπονται ή έχουν εκπαιδευτεί στη σωστή χρήση της. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση δεν πρέπει να γίνονται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.
- Προειδοποίηση: Εάν η επιφάνεια είναι ραγισμένη, απενεργοποιήστε τη συσκευή για να αποφύγετε ηλεκτροπληξία – ισχύει για επιφάνειες από γυαλοκεραμικό ή παρόμοιο υλικό που προστατεύει αγωγίμα μέρη.
- Μην χρησιμοποιείτε καθαριστικό ατμού.
- Μεταλλικά αντικείμενα όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια δεν πρέπει να τοποθετούνται πάνω στην επιφάνεια της εστίας, καθώς ενδέχεται να ζεσταθούν.

- Μην βασίζεστε στον ανιχνευτή σκεύους – απενεργοποιείτε την εστία μέσω του διακόπτη ελέγχου.
- Η συσκευή δεν προορίζεται για λειτουργία μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή απομακρυσμένου συστήματος ελέγχου.
- Κίνδυνος φωτιάς: μην αποθηκεύετε αντικείμενα στις επιφάνειες μαγειρέματος.
- ΠΡΟΣΟΧΗ: Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιβλέπεται. Μικρής διάρκειας μαγείρεμα πρέπει να επιβλέπεται συνεχώς.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μαγείρεμα χωρίς επίβλεψη με λίπος ή λάδι μπορεί να είναι επικίνδυνο και να προκαλέσει φωτιά.

ΠΟΤΕ μην επιχειρείτε να σβήσετε φωτιά με νερό – απενεργοποιήστε τη συσκευή και καλύψτε τη φλόγα με καπάκι ή κουβέρτα πυρόσβεσης.

- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη χρήση. Αποφύγετε την επαφή με τα θερμαντικά στοιχεία.

Παιδιά κάτω των 8 ετών πρέπει να κρατούνται μακριά, εκτός αν επιβλέπονται συνεχώς.

- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Χρησιμοποιείτε μόνο προστατευτικά για εστίες που έχουν σχεδιαστεί από τον κατασκευαστή της συσκευής ή που υποδεικνύονται στις οδηγίες χρήσης. Η χρήση ακατάλληλων προστατευτικών μπορεί να προκαλέσει ατυχήματα.

Λειτουργία και Συντήρηση

Κίνδυνος Ηλεκτροπληξίας

- Μην μαγειρεύετε σε σπασμένη ή ραγισμένη εστία. Εάν η επιφάνεια της εστίας σπάσει ή ραγίσει, απενεργοποιήστε άμεσα τη συσκευή από την παροχή ρεύματος (διακόπτης τοίχου) και καλέστε εξειδικευμένο τεχνικό.
- Απενεργοποιήστε την εστία από τον διακόπτη τοίχου πριν από κάθε καθαρισμό ή συντήρηση.
- Η μη συμμόρφωση με αυτές τις οδηγίες μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία ή θάνατο.

Κίνδυνος για την Υγεία

- Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με τα πρότυπα ηλεκτρομαγνητικής ασφάλειας.
- Ωστόσο, άτομα με βηματοδότες ή άλλα ηλεκτρικά εμφυτεύματα (π.χ. αντλίες ινσουλίνης) πρέπει να συμβουλευτούν τον γιατρό τους ή τον κατασκευαστή του εμφυτεύματος πριν χρησιμοποιήσουν τη συσκευή, για να διασφαλίσουν ότι δεν θα επηρεαστούν από το ηλεκτρομαγνητικό πεδίο.
- Η μη συμμόρφωση με αυτές τις οδηγίες μπορεί να οδηγήσει σε θάνατο.

Κίνδυνος Καυτής Επιφάνειας

- Κατά τη χρήση, προσβάσιμα μέρη της συσκευής γίνονται αρκετά ζεστά ώστε να προκαλέσουν εγκαύματα.
- Μην αφήνετε το σώμα σας, τα ρούχα ή οποιοδήποτε αντικείμενο εκτός κατάλληλων μαγειρικών σκευών να έρθουν σε επαφή με το γυαλί της επαγωγικής εστίας μέχρι να κρυώσει η επιφάνεια.
- Κρατήστε τα παιδιά μακριά.
- Οι λαβές των κατσαρολών μπορεί να γίνουν καυτές. Ελέγξτε να μην προεξέχουν οι λαβές πάνω από ενεργές ζώνες μαγειρέματος. Κρατήστε τις λαβές μακριά από παιδιά.
- Η μη συμμόρφωση με αυτές τις οδηγίες μπορεί να οδηγήσει σε εγκαύματα ή τραυματισμούς από καυτό υγρό.

Κίνδυνος Κοπής

- Η ξυριστική λεπίδα απόξεσης εστιών είναι εκτεθειμένη όταν αποσυρθεί το κάλυμμα ασφαλείας. Χρησιμοποιήστε την με μεγάλη προσοχή και φυλάξτε την μακριά από παιδιά.
- Η απρόσεκτη χρήση μπορεί να προκαλέσει τραυματισμούς ή κοψίματα.

Σημαντικές Οδηγίες Ασφαλείας

- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή χωρίς επίβλεψη κατά τη χρήση. Η υπερχέλιση μπορεί να προκαλέσει καπνό ή ανάφλεξη λιπαρών υπολειμμάτων.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή ως επιφάνεια εργασίας ή αποθήκευσης.
- Μην αφήνετε αντικείμενα ή σκεύη πάνω στη συσκευή.

- Μην τοποθετείτε ή αφήνετε μαγνητιζόμενα αντικείμενα (π.χ. πιστωτικές κάρτες, κάρτες μνήμης) ή ηλεκτρονικές συσκευές (π.χ. υπολογιστές, MP3) κοντά στη συσκευή, καθώς μπορεί να επηρεαστούν από το ηλεκτρομαγνητικό πεδίο.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για θέρμανση του χώρου.
- Μετά τη χρήση, απενεργοποιείτε πάντα τις ζώνες μαγειρέματος και την εστία μέσω των πλήκτρων αφής, όπως περιγράφεται στο εγχειρίδιο. Μην βασίζεστε στον ανιχνευτή σκεύους για την απενεργοποίηση.
- Μην επιτρέπετε στα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή ή να κάθονται, στέκονται ή σκαρφαλώνουν πάνω της.
- Μην αποθηκεύετε αντικείμενα που ενδιαφέρουν τα παιδιά σε ντουλάπια πάνω από τη συσκευή. Η αναρρίχηση μπορεί να προκαλέσει σοβαρό τραυματισμό.
- Μην αφήνετε παιδιά χωρίς επίβλεψη στον χώρο όπου χρησιμοποιείται η συσκευή.
- Παιδιά ή άτομα με αναπηρία που περιορίζει την ικανότητά τους να χρησιμοποιούν τη συσκευή πρέπει να καθοδηγούνται από υπεύθυνο και ικανό άτομο.
- Μην επισκευάζετε ή αντικαθιστάτε μέρη της συσκευής εκτός αν αυτό αναφέρεται ρητά στο εγχειρίδιο. Άλλες επισκευές πρέπει να γίνονται από εξειδικευμένο τεχνικό.
- Μην τοποθετείτε ή ρίχνετε βαριά αντικείμενα πάνω στην εστία.
- Μην στέκεστε πάνω στην εστία.
- Μην χρησιμοποιείτε σκεύη με οδοντωτές άκρες ή μην σύρετε σκεύη πάνω στην επιφάνεια, καθώς μπορεί να προκαλέσουν γρατζουνιές.
- Μην χρησιμοποιείτε σκληρά ή λειαντικά καθαριστικά που μπορεί να χαράξουν την επιφάνεια.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται για οικιακή χρήση και παρόμοιες εφαρμογές, όπως: χώρους κουζίνας προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και άλλους εργασιακούς χώρους, αgroικίες, ξενοδοχεία, μοτέλ και παρόμοιες κατοικίες, περιβάλλοντα τύπου bed & breakfast.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη χρήση. Πρέπει να δίνεται προσοχή για την αποφυγή επαφής με τα θερμαντικά στοιχεία. Τα παιδιά κάτω των 8 ετών πρέπει να παραμένουν μακριά εκτός αν επιβλέπονται συνεχώς.

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας επαγγελματικής σας εστίας. Σας προτείνουμε να αφιερώσετε λίγο χρόνο για να διαβάσετε αυτό το Εγχειρίδιο Οδηγιών / Εγκατάστασης ώστε να κατανοήσετε πλήρως πώς να την εγκαταστήσετε σωστά και να τη χρησιμοποιείτε με ασφάλεια.

Για την εγκατάσταση, διαβάστε την αντίστοιχη ενότητα.

Διαβάστε προσεκτικά όλες τις οδηγίες ασφαλείας πριν τη χρήση και κρατήστε αυτό το Εγχειρίδιο Οδηγιών / Εγκατάστασης για μελλοντική αναφορά.

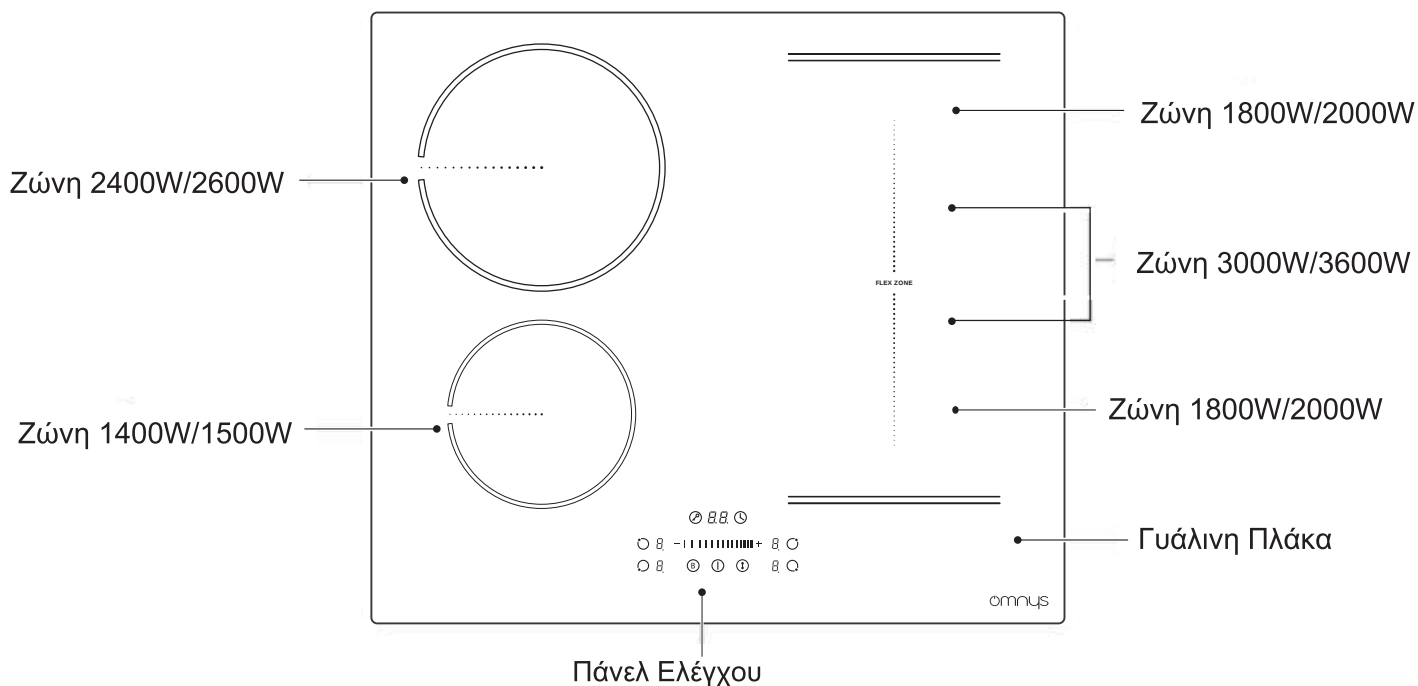
ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Μοντέλο	IH641TFB
Ζώνες μαγειρέματος	4 Ζώνες
Τάση τροφοδοσίας	220-240V~ 50Hz ή 60Hz
Εγκατεστημένη ηλεκτρική ενέργεια	7400W
Μέγεθος προϊόντος Μ×Π×Υ (mm)	590x520x62
Διαστάσεις εντοιχισμού Α×Β (mm)	560x490

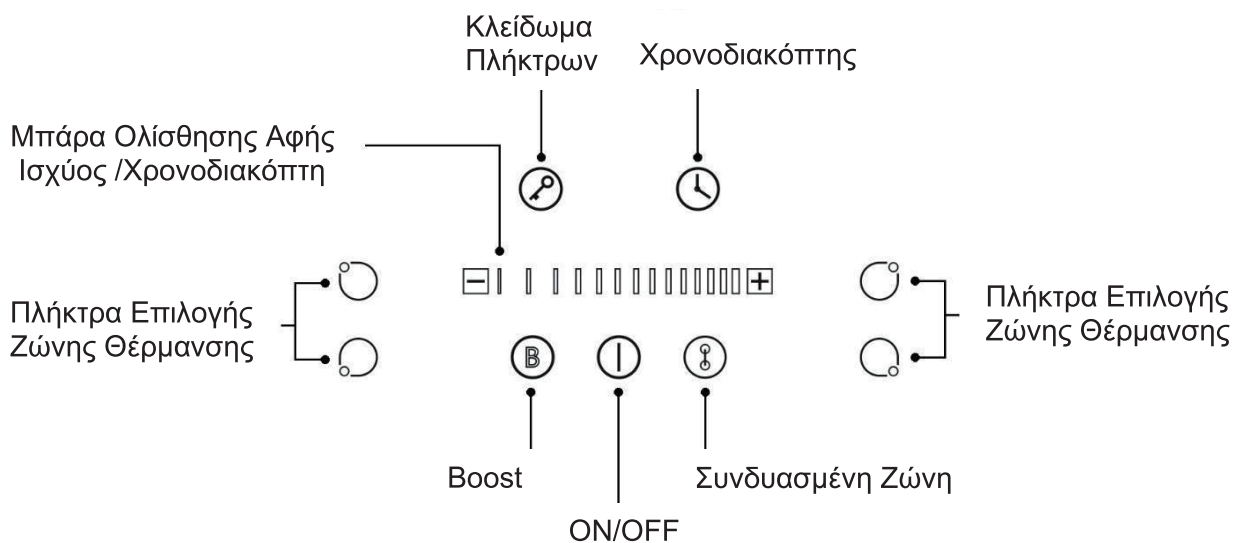
Το βάρος και οι διαστάσεις είναι κατά προσέγγιση. Επειδή προσπαθούμε συνεχώς να βελτιώνουμε τα προϊόντα μας, ενδέχεται να αλλάξουμε τις προδιαγραφές και τα σχέδια χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση.

ΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Κάτοψη



Πίνακας Ελέγχου



ΣΗΜΕΙΩΣΗ

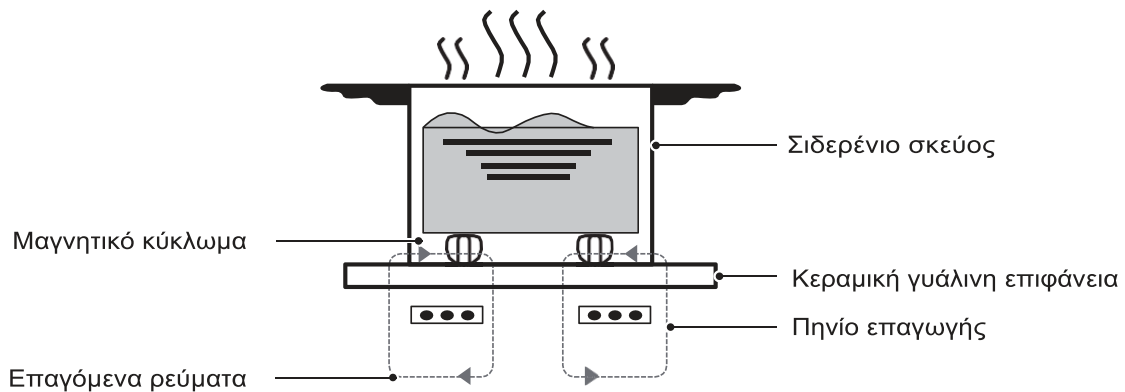
Όλες οι εικόνες σε αυτό το εγχειρίδιο παρέχονται μόνο για επεξηγηματικούς σκοπούς. Οποιαδήποτε απόκλιση μεταξύ του πραγματικού αντικειμένου και των εικονογραφήσεων υπόκειται στο πραγματικό προϊόν.

Λειτουργία

Η επαγωγική μαγειρική είναι μια ασφαλής, προηγμένη, αποδοτική και οικονομική τεχνολογία μαγειρέματος.

Λειτουργεί μέσω ηλεκτρομαγνητικών δονήσεων που παράγουν θερμότητα απευθείας στο σκεύος και όχι έμμεσα μέσω της θέρμανσης της γυάλινης επιφάνειας.

Η γυάλινη επιφάνεια ζεσταίνεται μόνο επειδή το σκεύος, καθώς θερμαίνεται, μεταδίδει τελικά θερμότητα σ' αυτήν.



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 επαγωγική σας εστία.

ΟΔΗΓΟΣ ΓΡΗΓΟΡΗΣ ΕΚΚΙΝΗΣΗΣ

 Να είστε προσεκτικοί όταν τηγανίζετε, καθώς το λάδι και το λίπος ζεσταίνονται πολύ γρήγορα, ειδικά όταν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία PowerBoost. Σε εξαιρετικά υψηλές θερμοκρασίες, το λάδι και το λίπος μπορεί να αναφλεγούν αυθόρμητα, γεγονός που αποτελεί σοβαρό κίνδυνο πυρκαγιάς.

Συμβουλές Μαγειρέματος

- Όταν το φαγητό αρχίσει να βράζει, μειώστε τη ρύθμιση της θερμοκρασίας.
- Η χρήση καπακιού μειώνει τον χρόνο μαγειρέματος και εξοικονομεί ενέργεια, καθώς διατηρεί τη θερμότητα.
- Ελαττώστε την ποσότητα υγρού ή λίπους για να μειώσετε τον χρόνο μαγειρέματος.
- Ξεκινήστε το μαγείρεμα με υψηλή ρύθμιση και μειώστε όταν το φαγητό ζεσταθεί πλήρως.

Σιγανό Βράσιμο – Μαγείρεμα Ρυζιού

- Το σιγανό βράσιμο γίνεται κάτω από το σημείο βρασμού, περίπου στους 85°C, όταν φυσαλίδες ανεβαίνουν στην επιφάνεια του υγρού κατά διαστήματα. Αυτό είναι το κλειδί για νόστιμες σούπες και μαλακά μαγειρευτά, καθώς οι γεύσεις αναπτύσσονται χωρίς να παραβράζει το φαγητό. Σάλτσες που περιέχουν αυγό ή αλεύρι πρέπει επίσης να μαγειρεύονται κάτω από το σημείο βρασμού.
- Ορισμένες παρασκευές, όπως το μαγείρεμα ρυζιού με τη μέθοδο απορρόφησης, μπορεί να απαιτούν ρύθμιση υψηλότερη από την ελάχιστη, ώστε να μαγειρευτούν σωστά στον προτεινόμενο χρόνο.

Ψήσιμο Μπριζόλας

Για να ψήσετε ζουμερές και νόστιμες μπριζόλες:

1. Αφήστε το κρέας σε θερμοκρασία δωματίου για περίπου 20 λεπτά πριν το ψήσιμο.
2. Ζεστάνετε καλά ένα τηγάνι με βαρύ πάτο.
3. Αλείψτε και τις δύο πλευρές της μπριζόλας με λάδι. Ρίξτε λίγο λάδι στο καυτό τηγάνι και τοποθετήστε το κρέας πάνω του.
4. Γυρίστε την μπριζόλα μόνο μία φορά κατά το ψήσιμο. Ο ακριβής χρόνος μαγειρέματος εξαρτάται από το πάχος της μπριζόλας και από το πόσο ψημένη τη θέλετε. Οι χρόνοι μπορεί να κυμαίνονται από περίπου 2 έως 8 λεπτά ανά πλευρά. Πιέστε την μπριζόλα για να καταλάβετε πόσο έχει ψηθεί — όσο πιο σφιχτή είναι, τόσο πιο «καλοψημένη».
5. Αφήστε τη μπριζόλα να ξεκουραστεί σε ζεστό πιάτο για λίγα λεπτά, ώστε να χαλαρώσει και να μαλακώσει πριν τη σερβίρετε.

Για σοτάρισμα (stir-frying)

1. Επιλέξτε ένα σκεύος τύπου wok με επίπεδη βάση ή μεγάλο τηγάνι συμβατό με επαγωγική εστία.
2. Έχετε όλα τα υλικά και τα σκεύη έτοιμα. Το σοτάρισμα είναι γρήγορη διαδικασία. Αν μαγειρεύετε μεγάλες ποσότητες, μαγειρέψτε το φαγητό σε πολλές μικρές δόσεις.
3. Προθερμάνετε το τηγάνι για λίγο και προσθέστε δύο κουταλιές της σούπας λάδι.
4. Μαγειρέψτε πρώτα το κρέας, βγάλτε το και κρατήστε το ζεστό.
5. Σοτάρете τα λαχανικά. Όταν ζεσταθούν αλλά παραμένουν τραγανά, χαμηλώστε τη θερμοκρασία, προσθέστε ξανά το κρέας στο τηγάνι και βάλτε τη σάλτσα σας.
6. Ανακατέψτε απαλά τα υλικά για να ζεσταθούν ομοιόμορφα.
7. Σερβίρετε αμέσως.

Ανίχνευση Μικρών Αντικειμένων

Όταν τοποθετηθεί στην εστία ένα σκεύος με ακατάλληλο μέγεθος ή μη μαγνητικό υλικό (π.χ. αλουμίνιο), ή κάποιο άλλο μικρό αντικείμενο (π.χ. μαχαίρι, πιρούνι, κλειδί), η εστία μεταβαίνει αυτόματα σε κατάσταση αναμονής μετά από 1 λεπτό.

Ο ανεμιστήρας θα συνεχίσει να λειτουργεί για ακόμη 1 λεπτό, ώστε να ψύξει την επαγωγική εστία.

Ρυθμίσεις Θερμότητας

Οι παρακάτω ρυθμίσεις παρέχονται μόνο ως γενικές κατευθυντήριες γραμμές.

Η ακριβής ρύθμιση θα εξαρτηθεί από διάφορους παράγοντες, όπως το είδος του σκεύους και η ποσότητα του φαγητού που μαγειρεύετε.

Πειραματιστείτε με την επαγωγική εστία για να βρείτε τις ρυθμίσεις που σας εξυπηρετούν καλύτερα.

Ρύθμιση θερμότητας	Καταλληλότητα
1 - 2	• ήπιο ζέσταμα για μικρές ποσότητες φαγητού • λιώσιμο σοκολάτας, βουτύρου και τροφών που καίγονται γρήγορα • ήπιο σιγανό βράσιμο • αργό ζέσταμα
3 - 4	• ζέσταμα εκ νέου • σύντομο σιγανό βράσιμο • μαγείρεμα ρυζιού
5 - 6	• τηγανίτες
7 - 8	• σοτάρισμα • μαγείρεμα ζυμαρικών
9	• σοτάρισμα σε wok • ψήσιμο/σφράγισμα κρέατος • βράσιμο σούπας • βράσιμο νερού

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Επιλογή Εξοπλισμού Εγκατάστασης

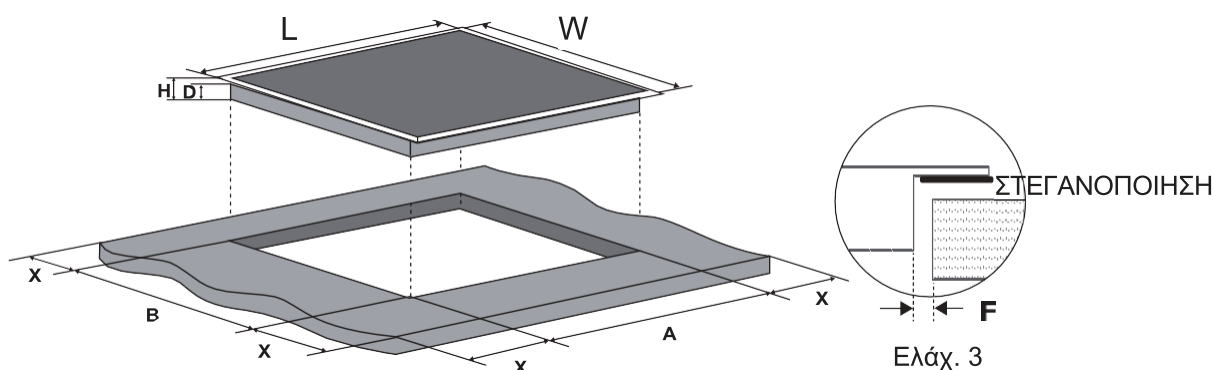
Κόψτε την επιφάνεια εργασίας σύμφωνα με τις διαστάσεις που φαίνονται στο σχέδιο.

Για την εγκατάσταση και χρήση, πρέπει να διατηρείται ελάχιστος χώρος 5 cm γύρω από το άνοιγμα. Βεβαιωθείτε ότι το πάχος της επιφάνειας εργασίας είναι τουλάχιστον 30 mm.

Επιλέξτε ανθεκτικό στη θερμότητα και μονωτικό υλικό για την επιφάνεια εργασίας.

(Ξύλο και παρόμοια ινώδη ή υγροσκοπικά υλικά δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται εκτός αν είναι εμποτισμένα), για να αποφύγετε ηλεκτροπληξία ή παραμορφώσεις λόγω ακτινοβολούμενης θερμότητας από την εστία:

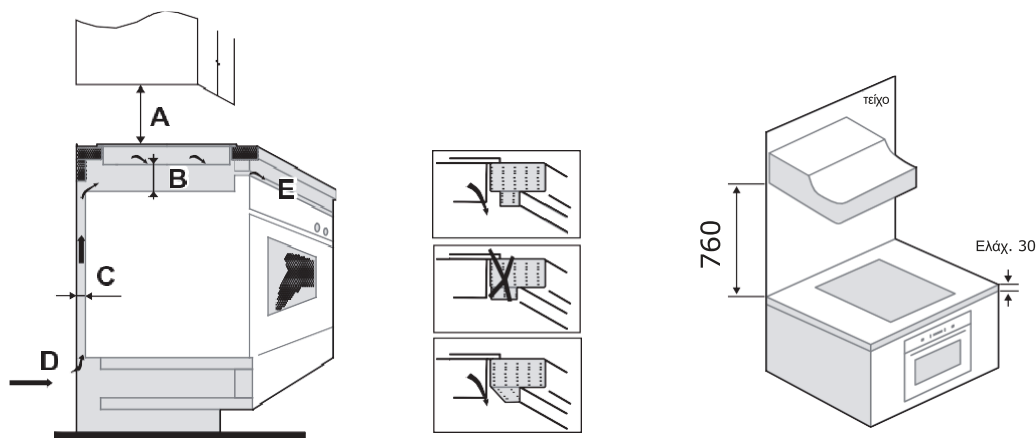
- Σημείωση: απόσταση ασφαλείας μεταξύ των πλευρών της εστίας και των εσωτερικών επιφανειών του πάγκου πρέπει να είναι τουλάχιστον 3 mm.



L (mm)	W (mm)	H (mm)	B (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	62	58	560+4 + 1	490+4 + 1	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 κατάσταση λειτουργίας. Όπως φαίνεται παρακάτω.

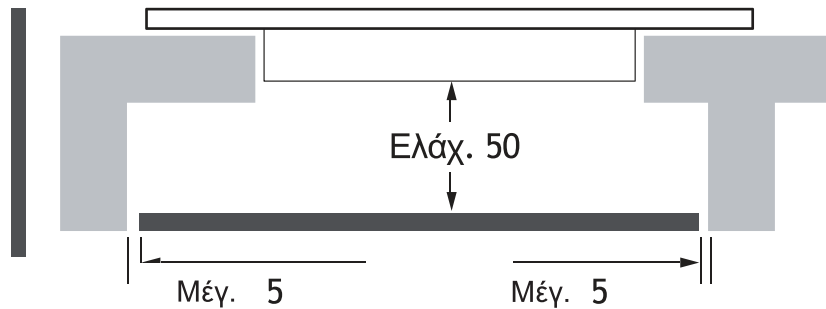
- Σημείωση: Η απόσταση ασφαλείας μεταξύ της εστίας και του ντουλαπιού πάνω από την εστία πρέπει να είναι τουλάχιστον 760 mm.



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

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Εξασφάλιση Επαρκούς Αερισμού

Βεβαιωθείτε ότι η επαγωγική εστία είναι καλά αεριζόμενη και ότι οι οπές εισαγωγής και εξαγωγής αέρα δεν είναι φραγμένες. Για την αποφυγή τυχαίας επαφής με το υπερθερμαινόμενο κάτω μέρος της εστίας ή απρόβλεπτης ηλεκτροπληξίας κατά τη λειτουργία, είναι απαραίτητο να τοποθετήσετε ξύλινο ένθετο, στερεωμένο με βίδες, σε ελάχιστη απόσταση 50 mm από το κάτω μέρος της εστίας. Ακολουθήστε τις παρακάτω οδηγίες.



- ⚠ Υπάρχουν οπές εξαερισμού περιμετρικά της εστίας. ΠΡΕΠΕΙ να διασφαλίσετε ότι αυτές οι οπές δεν καλύπτονται από τον πάγκο όταν τοποθετείτε την εστία στη θέση της.
- ⚠ • Λάβετε υπόψη ότι η κόλλα που ενώνει το πλαστικό ή το ξύλινο υλικό με τα έπιπλα πρέπει να αντέχει σε θερμοκρασία τουλάχιστον 150°C, ώστε να αποφεύγεται το ξεκόλλημα των πάνελ.
• Ο πίσω τοίχος και οι παρακείμενες/περιβάλλουσες επιφάνειες πρέπει να μπορούν να αντέχουν θερμοκρασία 90°C.

Πριν εγκαταστήσετε την εστία, βεβαιωθείτε ότι:

- Η επιφάνεια εργασίας είναι ευθυγραμμισμένη και επίπεδη, και κανένα δομικό στοιχείο δεν παρεμποδίζει τις απαιτήσεις χώρου.
- Η επιφάνεια εργασίας είναι κατασκευασμένη από ανθεκτικό στη θερμότητα και μονωτικό υλικό.
- Αν η εστία τοποθετείται πάνω από φούρνο, ο φούρνος διαθέτει ενσωματωμένο ανεμιστήρα ψύξης.
- Η εγκατάσταση πληροί όλες τις απαιτήσεις αποστάσεων ασφαλείας και τις ισχύουσες τεχνικές προδιαγραφές και κανονισμούς.
- Έχει προβλεφθεί κατάλληλος διακόπτης απομόνωσης που επιτρέπει πλήρη αποσύνδεση από την παροχή ρεύματος, ενσωματωμένος στη μόνιμη καλωδίωση και τοποθετημένος σύμφωνα με τους τοπικούς ηλεκτρολογικούς κανονισμούς.
- Ο διακόπτης απομόνωσης πρέπει να είναι εγκεκριμένου τύπου και να παρέχει απόσταση επαφής 3 mm σε όλους τους πόλους (ή σε όλους τους ενεργούς αγωγούς, αν το επιτρέπουν οι τοπικοί κανονισμοί).
- Ο διακόπτης απομόνωσης πρέπει να είναι εύκολα προσβάσιμος από τον χρήστη με την εστία εγκατεστημένη.
- Έχετε συμβουλευτεί τις τοπικές πολεοδομικές αρχές και κανονισμούς, σε περίπτωση αμφιβολίας σχετικά με την εγκατάσταση.
- Οι περιβάλλουσες επιφάνειες τοίχου είναι ανθεκτικές στη θερμότητα και εύκολες στον καθαρισμό (π.χ. κεραμικά πλακίδια).

Μετά την εγκατάσταση της εστίας, βεβαιωθείτε ότι

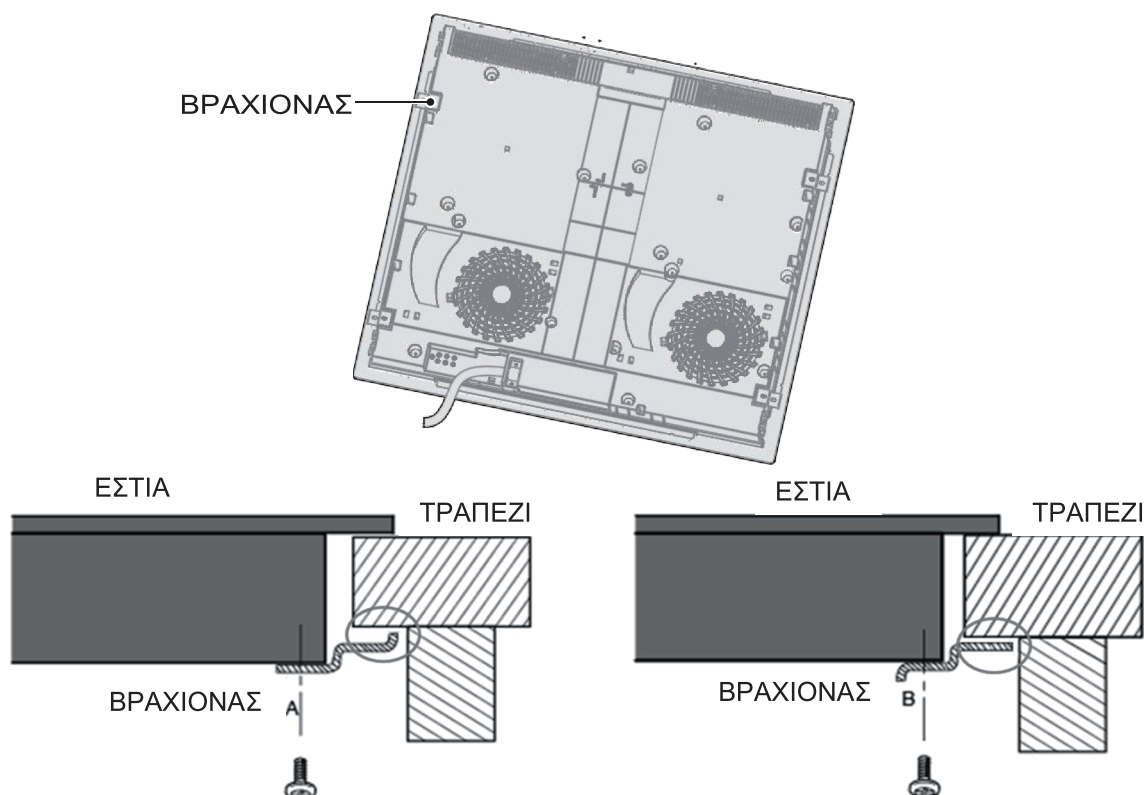
- Το καλώδιο ρεύματος δεν είναι προσβάσιμο μέσω πορτών ή συρταριών του ντουλαπιού.
- Υπάρχει επαρκής ροή φρέσκου αέρα από το εξωτερικό του ερμαρίου προς τη βάση της εστίας.
- Αν η εστία έχει τοποθετηθεί πάνω από συρτάρι ή χώρο ντουλαπιού, έχει εγκατασταθεί θερμικό προστατευτικό φράγμα κάτω από τη βάση της.
- Ο διακόπτης απομόνωσης είναι εύκολα προσβάσιμος από τον χρήστη.

Πριν την τοποθέτηση των μεταλλικών στηριγμάτων

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

Ρύθμιση της θέσης της βάσης στήριξης

Στερεώστε την εστία στην επιφάνεια εργασίας βιδώνοντας 4 βάσεις στο κάτω μέρος της εστίας (δείτε την εικόνα) μετά την εγκατάσταση. Ρυθμίστε τη θέση της βάσης ώστε να ταιριάζει στο πάχος της διαφορετικής επιφάνειας εργασίας.



⚠ Σε καμία περίπτωση, οι βάσεις δεν πρέπει να αγγίζουν τις εσωτερικές επιφάνειες του πάγκου εργασίας μετά την εγκατάσταση (βλ. εικόνα).

ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ

1. Η επαγωγική εστία πρέπει να εγκαθίσταται μόνο από εξειδικευμένο προσωπικό ή τεχνικούς. Διαθέτουμε επαγγελματίες για την εξυπηρέτησή σας — μην επιχειρήσετε την εγκατάσταση μόνοι σας.
2. Η εστία δεν πρέπει να εγκαθίσταται απευθείας πάνω από πλυντήριο πιάτων, ψυγείο, καταψύκτη, πλυντήριο ρούχων ή στεγνωτήριο, καθώς η υγρασία μπορεί να προκαλέσει βλάβη στα ηλεκτρονικά της εστίας.
3. Η επαγωγική εστία πρέπει να εγκαθίσταται έτσι ώστε να εξασφαλίζεται καλύτερη απαγωγή θερμότητας, για την ενίσχυση της αξιοπιστίας της.
4. Ο τοίχος και η επαγωγική ζώνη θέρμανσης πάνω από την επιφάνεια εργασίας πρέπει να είναι ανθεκτικά στη θερμότητα.
5. Για την αποφυγή φθορών, η ενδιάμεση στρώση και τα συγκολλητικά υλικά πρέπει να είναι ανθεκτικά στη θερμότητα.
6. Δεν πρέπει να χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές.

Σύνδεση της εστίας στην παροχή ρεύματος

⚠ Αυτή η επαγωγική εστία πρέπει να συνδεθεί στο δίκτυο ρεύματος μόνο από κατάλληλα εξειδικευμένο τεχνικό.

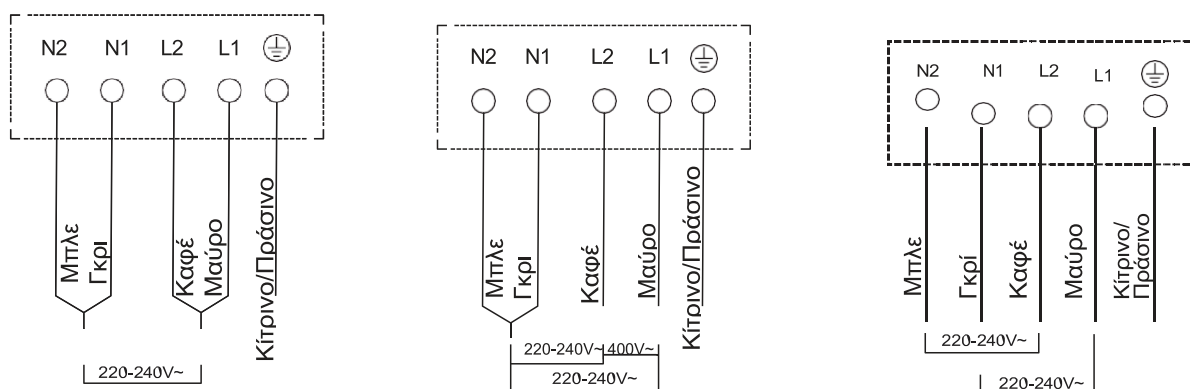
Πριν συνδέσετε την εστία στο δίκτυο, βεβαιωθείτε ότι:

1. Το οικιακό ηλεκτρικό σύστημα είναι κατάλληλο για την ισχύ που απαιτεί η εστία.
2. Η τάση αντιστοιχεί σε αυτήν που αναγράφεται στην πινακίδα χαρακτηριστικών.
3. Οι διατομές των αγωγών του καλωδίου παροχής μπορούν να αντέξουν το φορτίο που αναφέρεται στην πινακίδα χαρακτηριστικών.

Για τη σύνδεση της εστίας στο ηλεκτρικό δίκτυο, μην χρησιμοποιείτε αντάπτορες, μειωτές ή διακλαδωτήρες, καθώς ενδέχεται να προκαλέσουν υπερθέρμανση και πυρκαγιά.

Το καλώδιο παροχής δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή με θερμά μέρη και πρέπει να τοποθετείται έτσι ώστε η θερμοκρασία του να μην ξεπερνά τους 75°C σε κανένα σημείο.

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



Εάν το καλώδιο είναι φθαρμένο ή πρέπει να αντικατασταθεί, η εργασία πρέπει να γίνει από εξουσιοδοτημένο τεχνικό σέρβις, με τα κατάλληλα εργαλεία, για την αποφυγή ατυχημάτων.

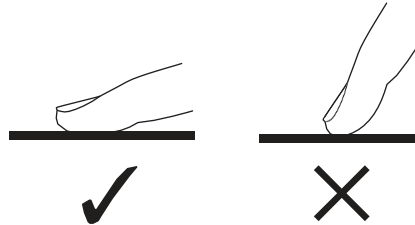
- Αν η συσκευή συνδέεται απευθείας στο δίκτυο, πρέπει να εγκατασταθεί μονοπολικός διακόπτης με ελάχιστο άνοιγμα επαφών 3 mm.
- Ο εγκαταστάτης πρέπει να εξασφαλίσει ότι η ηλεκτρική σύνδεση έχει γίνει σωστά και ότι συμμορφώνεται με τους κανονισμούς ασφαλείας.
- Το καλώδιο δεν πρέπει να λυγίζει ή να πιέζεται.
- Το καλώδιο πρέπει να ελέγχεται τακτικά και να αντικαθίσταται μόνο από εξουσιοδοτημένους τεχνικούς.

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

ΟΔΗΓΙΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

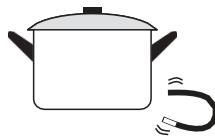
Πλήκτρα Αφής

- Τα πλήκτρα ανταποκρίνονται στο άγγιγμα, επομένως δεν χρειάζεται να ασκείτε πίεση.
- Χρησιμοποιείτε την επιφάνεια του δακτύλου, όχι την άκρη του.
- Θα ακούγεται ένας ήχος “μπιπ” κάθε φορά που καταγράφεται ένα άγγιγμα.
- Βεβαιωθείτε ότι τα πλήκτρα είναι πάντα καθαρά και στεγνά, και ότι δεν τα καλύπτει κανένα αντικείμενο (π.χ. σκεύος ή πανί). Ακόμα και λεπτό στρώμα νερού μπορεί να δυσκολέψει τη λειτουργία τους.



Επιλέγοντας τα σωστά μαγειρικά σκεύη

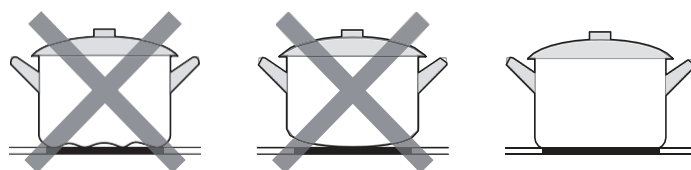
- ⚠ • Χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη με βάση κατάλληλη για επαγωγική εστία. Αναζητήστε το σύμβολο επαγωγής στη συσκευασία ή στο κάτω μέρος του σκεύους.
- Μπορείτε να ελέγξετε αν ένα σκεύος είναι κατάλληλο με τη δοκιμή μαγνήτη: Πλησιάστε έναν μαγνήτη στη βάση του σκεύους. Αν κολλήσει, τότε το σκεύος είναι κατάλληλο για επαγωγή.
- Αν δεν έχετε μαγνήτη:



1. Βάλτε λίγο νερό στο σκεύος που θέλετε να ελέγξετε.
 2. Αν δεν αναβοσβήνει ένδειξη  στην οθόνη και το νερό ζεσταίνεται, τότε το σκεύος 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.
 - Εάν το σιδηρομαγνητικό μέρος καλύπτει μόνο εν μέρει τη βάση του τηγανιού, μόνο η σιδηρομαγνητική περιοχή θα ζεσταθεί, ενώ η υπόλοιπη βάση ενδέχεται να μην θερμανθεί σε επαρκή θερμοκρασία για μαγείρεμα.
 - Εάν η σιδηρομαγνητική περιοχή δεν είναι ομοιογενής αλλά παρουσιάζει άλλα υλικά όπως αλουμίνιο, αυτό μπορεί να επηρεάσει την θέρμανση και την ανίχνευση του σκεύους.
 - Εάν η βάση του τηγανιού είναι παρόμοια με αυτήν που φαίνεται στις παρακάτω εικόνες, το τηγάνι ενδέχεται να μην εντοπιστεί.



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



- Βεβαιωθείτε ότι η βάση του σκεύους σας είναι λεία, εφαρμόζει επίπεδα στην επιφάνεια γυαλιού και ταιριάζει σε μέγεθος με τη ζώνη μαγειρέματος.

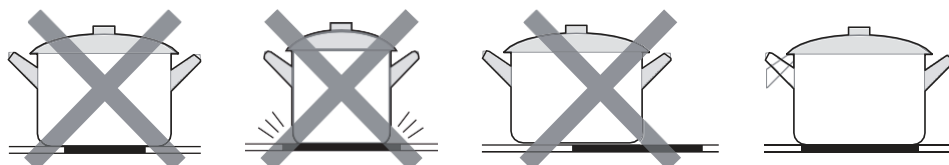
Χρησιμοποιείτε σκεύη με διάμετρο όσο το γραφικό της επιλεγμένης ζώνης.

Η χρήση σκεύους λίγο μεγαλύτερου επιτρέπει την καλύτερη απόδοση της ενέργειας.

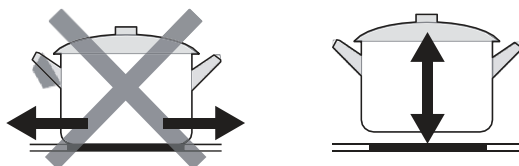
Αν χρησιμοποιείτε μικρότερο σκεύος, η απόδοση ενδέχεται να είναι χαμηλότερη από την αναμενόμενη.

Σκεύη με διάμετρο κάτω από 140 mm ενδέχεται να μην αναγνωριστούν από την εστία.

Πάντα να τοποθετείτε το σκεύος στο κέντρο της ζώνης μαγειρέματος.



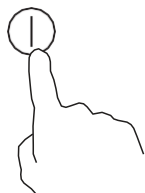
- Να σηκώνετε πάντα τα τηγάνια από την επαγωγική εστία – μην τα γλιστράτε, διαφορετικά μπορεί να γρατσουνίσουν το γυαλί.



Χρήση

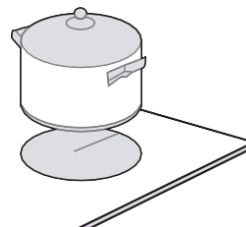
1. Ξεκινήστε το μαγείρεμα

1. Αγγίξτε το πλήκτρο ON/OFF. Μετά την ενεργοποίηση, ακούγεται ένα "μπιπ" και όλες οι ενδείξεις εμφανίζουν "—" ή "— —", υποδεικνύοντας ότι η εστία έχει εισέλθει σε κατάσταση αναμονής.



2. Τοποθετήστε ένα κατάλληλο τηγάνι στην εστία που θέλετε να χρησιμοποιήσετε.

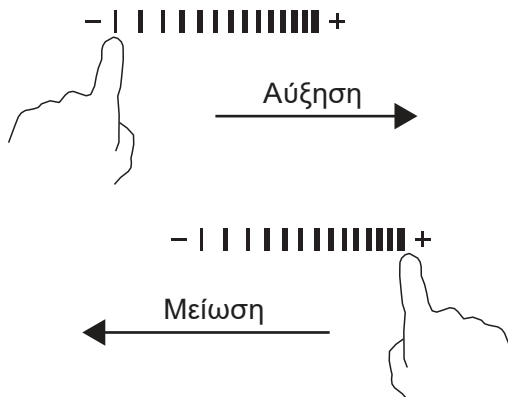
- Βεβαιωθείτε ότι ο πάτος του σκεύους και η επιφάνεια της ζώνης μαγειρέματος είναι καθαρά και στεγνά.



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



4. Επιλέξτε μια ρύθμιση θερμότητας αγγίζοντας τη μπάρα ολίσθησης.
- 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 με την ένδειξη  εναλλάξ με τη ρύθμιση θερμότητας

Αυτό σημαίνει ότι:

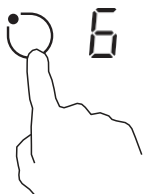
- Δεν έχετε τοποθετήσει κάποιο σκεύος στη σωστή ζώνη μαγειρέματος ή,
- Το σκεύος που χρησιμοποιείτε **δεν είναι κατάλληλο για επαγωγική μαγειρική** ή,
- Το σκεύος είναι **πολύ μικρό** ή **δεν είναι σωστά κεντραρισμένο** στη ζώνη μαγειρέματος.

Δεν πραγματοποιείται θέρμανση αν δεν υπάρχει κατάλληλο σκεύος στη ζώνη μαγειρέματος.

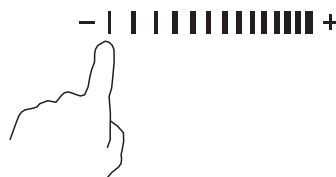
Η οθόνη « Το» θα εξαφανιστεί αυτόματα μετά από 1 λεπτό εάν δεν τοποθετηθεί κατάλληλο τηγάνι πάνω του.

2. Ολοκλήρωση Μαγειρέματος

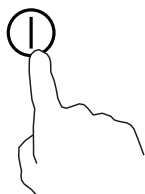
1. Αγγίζοντας το πλήκτρο επιλογής ζώνης θέρμανσης που θέλετε να απενεργοποιήσετε.



2. Απενεργοποιήστε τη ζώνη μαγειρέματος αγγίζοντας τη μπάρα ρύθμισης στο «0». Βεβαιωθείτε ότι η οθόνη εμφανίζει το «0».



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



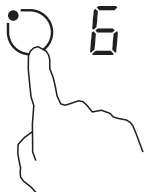
4. Προσοχή στις θερμές επιφάνειες
Το γράμμα "H" θα εμφανίζεται στη ζώνη που είναι ακόμη ζεστή στην αφή. Η ένδειξη θα εξαφανιστεί όταν η επιφάνεια κρυώσει σε ασφαλή θερμοκρασία.
Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί ως λειτουργία εξοικονόμησης ενέργειας — αν θέλετε να συνεχίσετε το μαγείρεμα, χρησιμοποιήστε τη ζώνη που παραμένει ζεστή.



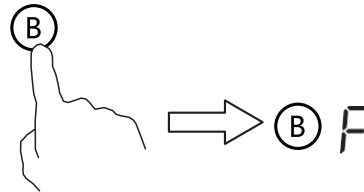
3. Χρήση της λειτουργίας Boost

Ενεργοποιήστε τη λειτουργία Boost

1. Αγγίζοντας το πλήκτρο επιλογής ζώνης θέρμανσης.

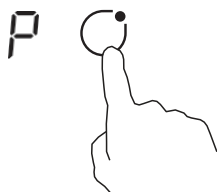


2. Αγγίζοντας το πλήκτρο (B), η ένδειξη ζώνης εμφανίζει την ένδειξη «P» και η ισχύς φτάνει στο μέγιστο.

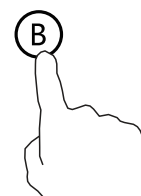


Ακύρωση της λειτουργίας Boost

1. Αγγίζοντας το πλήκτρο επιλογής ζώνης θέρμανσης που θέλετε να ακυρώσετε τη λειτουργία ενίσχυσης.



2. Αγγίζοντας το πλήκτρο (B) για να ακυρώσετε τη λειτουργία Boost, τότε η ζώνη μαγειρέματος θα επανέλθει στην αρχική της ρύθμιση.



● Σημείωση

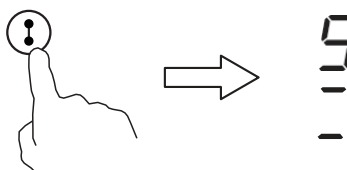
- Η λειτουργία μπορεί να λειτουργήσει σε οποιαδήποτε ζώνη μαγειρέματος.
- Η ζώνη μαγειρέματος επιστρέφει στην αρχική της ρύθμιση μετά από 5 λεπτά.
- Εάν η αρχική ρύθμιση θερμότητας είναι ίση με 0, θα επιστρέψει στο 9 μετά από 5 λεπτά.

4. Συνδυαστική Ζώνη

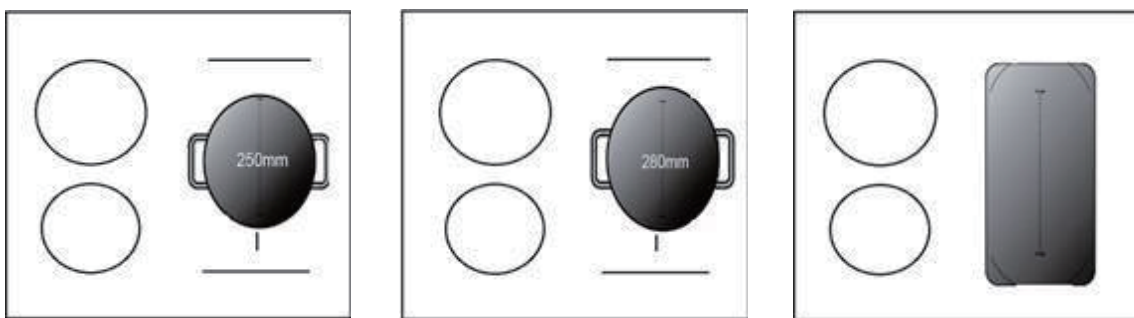
- Αυτή η περιοχή μπορεί να χρησιμοποιηθεί είτε ως μία ενιαία ζώνη, είτε ως δύο ξεχωριστές ζώνες, ανάλογα με τις μαγειρικές σας ανάγκες κάθε φορά.
- Η ελεύθερη ζώνη αποτελείται από δύο ανεξάρτητους επαγωγικούς πυρήνες, οι οποίοι μπορούν να ελέγχονται ξεχωριστά.

Ως μεγάλη ζώνη

1. Για να ενεργοποιήσετε την ελεύθερη περιοχή ως μία ενιαία μεγάλη ζώνη, αγγίξτε το πλήκτρο Συνδυαστικής Ζώνης.



2. Όταν χρησιμοποιείτε τη ζώνη ως μία μεγάλη επιφάνεια, προτείνεται η χρήση των παρακάτω σκευών:
Μαγειρικά σκεύη: Μαγειρικά σκεύη διαμέτρου 250 mm ή 280 mm (Επιτρέπονται τετράγωνα ή οβάλ μαγειρικά σκεύη)

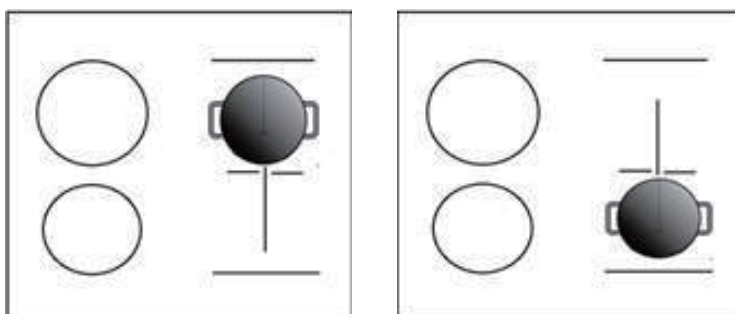


Δεν συνιστούμε άλλες λειτουργίες εκτός από τις τρεις που αναφέρθηκαν παραπάνω, καθώς μπορεί να επηρεάσουν τη θέρμανση της συσκευής.

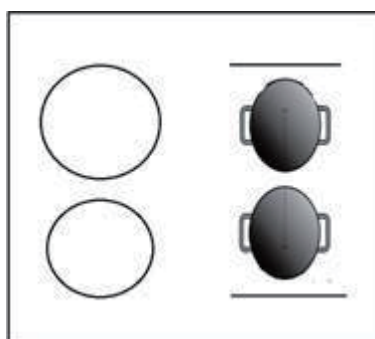
Ως Δύο Ανεξάρτητες Ζώνες

Για να χρησιμοποιήσετε την συνδυαστική ζώνη ως δύο διαφορετικές ζώνες, μπορείτε να έχετε δύο επιλογές θέρμανσης.

- α. Τοποθετήστε ένα τηγάνι στην επάνω δεξιά πλευρά ή στην κάτω δεξιά πλευρά της συνδυαστικής ζώνης.



- β. Τοποθετήστε δύο τηγάνια και στις δύο πλευρές της συνδυαστικής ζώνης.



● Σημείωση

Βεβαιωθείτε ότι το ταψί είναι μεγαλύτερο από 120 mm.

5. Κλείδωμα των πλήκτρων

- Μπορείτε να κλειδώσετε τα πλήκτρα για να αποτρέψετε την ακούσια χρήση (για παράδειγμα, παιδιά να ενεργοποιήσουν κατά λάθος τις ζώνες μαγειρέματος).
- Όταν τα πλήκτρα είναι κλειδωμένα, όλα τα πλήκτρα εκτός από το πλήκτρο ON/OFF είναι απενεργοποιημένα.

Για να κλειδώσετε τα πλήκτρα

Αγγίξτε το πλήκτρο κλειδώματος

Η ένδειξη χρονοδιακόπτη θα εμφανίσει την ένδειξη «Lo»

Για να ξεκλειδώσετε τα πλήκτρα

Αγγίξτε παρατεταμένα το πλήκτρο κλειδώματος για σύντομο χρονικό διάστημα.

⚠ Όταν η εστία βρίσκεται σε λειτουργία κλειδώματος, όλα τα πλήκτρα είναι απενεργοποιημένα εκτός από το ON/OFF, ①. Μπορείτε πάντα να απενεργοποιήσετε την επαγωγική εστία με το πλήκτρο ON/OFF (ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ/ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ) ① σε περίπτωση έκτακτης ανάγκης, ωστόσο για την επόμενη χρήση θα πρέπει να την ξεκλειδώσετε πρώτα.

6. Έλεγχος Χρονοδιακόπτη

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το χρονόμετρο με δύο διαφορετικούς τρόπους:

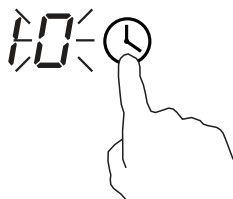
- Μπορείτε να το χρησιμοποιήσετε ως υπενθύμιση χρόνου. Σ' αυτήν την περίπτωση, ο χρονοδιακόπτης δεν θα απενεργοποιήσει καμία ζώνη μαγειρέματος όταν λήξει ο καθορισμένος χρόνος.
- Μπορείτε να το ρυθμίσετε ώστε να απενεργοποιεί μία ή περισσότερες ζώνες μαγειρέματος μετά τη λήξη του καθορισμένου χρόνου. Ο μέγιστος χρόνος είναι 99 λεπτά.

α. Χρήση του Χρονοδιακόπτη ως Υπενθύμιση

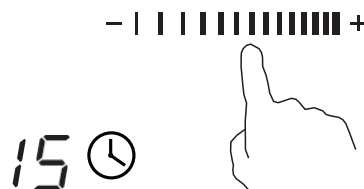
Εάν δεν επιλέγετε καμία ζώνη μαγειρέματος

- Βεβαιωθείτε ότι η εστία είναι ενεργοποιημένη.

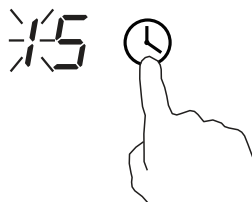
Σημείωση: Για να χρησιμοποιήσετε την υπενθύμιση, τουλάχιστον μία ζώνη πρέπει να είναι ενεργή. Αγγίξτε το πλήκτρο χρονοδιακόπτη (Timer Control) - στην ένδειξη χρονοδιακόπτη θα εμφανιστεί "10" και το "0" θα αναβοσβήνει.



- Ρυθμίστε την ώρα αγγίζοντας τη μπάρα ολίσθησης. (π.χ. 5)



- Αγγίξτε ξανά το πλήκτρο χρονοδιακόπτη και η ένδειξη «1» θα αναβοσβήνει.



- Ρυθμίστε την ώρα αγγίζοντας τη μπάρα ολίσθησης (π.χ. 9), ο συνολικός χρόνος που ρυθμίσατε είναι 95 λεπτά.



- Όταν ο χρόνος ρυθμιστεί, ο χρονοδιακόπτης αρχίζει να μετρά αντίστροφα αμέσως. Η οθόνη θα εμφανίσει τον υπολειπόμενο χρόνο.

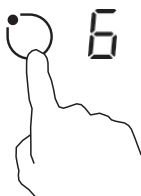
- Ο βομβητής θα ηχήσει για 30 δευτερόλεπτα και η ένδειξη του χρονοδιακόπτη θα δείξει «- -» όταν ολοκληρωθεί η ρύθμιση του χρόνου.



β. Ρύθμιση του χρονοδιακόπτη για απενεργοποίηση μίας ζώνης μαγειρέματος

Ορισμός μίας ζώνης

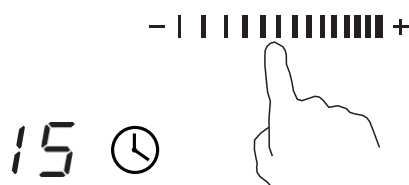
1. Αγγίζοντας το πλήκτρο επιλογής ζώνης θέρμανσης για την οποία θέλετε να ρυθμίσετε τον χρονοδιακόπτη.



2. Σε σύντομο χρονικό διάστημα, αγγίξτε το πλήκτρο χρονοδιακόπτη, η ένδειξη «10» θα εμφανιστεί στην οθόνη χρονοδιακόπτη και το «0» θα αναβοσβήνει.



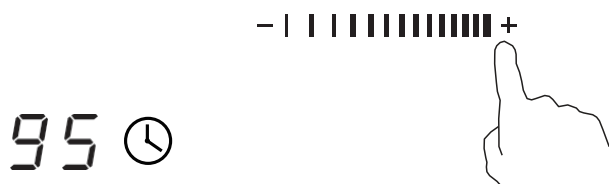
3. Ρυθμίστε το χρόνο αγγίζοντας τη μπάρα ολίσθησης. (π.χ. 5)



4. Αγγίξτε ξανά το πλήκτρο χρονοδιακόπτη και η ένδειξη «1» θα αναβοσβήσει.



5. Ρυθμίστε την ώρα αγγίζοντας τη μπάρα ολίσθησης (π.χ. 9). Τώρα ο συνολικός χρόνος είναι 95 λεπτά.



6. Μόλις ρυθμιστεί η ώρα, θα ξεκινήσει αμέσως η αντίστροφη μέτρηση. Η οθόνη θα εμφανίσει τον υπολειπόμενο χρόνο. ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η κόκκινη κουκκίδα δίπλα στην ένδειξη επιπέδου ισχύος θα φωτίζεται, υποδεικνύοντας ότι έχει επιλεγεί η συγκεκριμένη ζώνη.



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



⚠ Οι υπόλοιπες ζώνες μαγειρέματος θα συνεχίσουν να λειτουργούν εάν ήταν ενεργοποιημένες προηγουμένως.

Οι παραπάνω εικόνες είναι μόνο για αναφορά και υπερισχύει το τελικό προϊόν.

Ορισμός περισσότερων ζωνών

1. Τα βήματα για τη ρύθμιση χρονοδιακόπτη σε περισσότερες ζώνες είναι παρόμοια με αυτά της ρύθμισης για μία ζώνη.
Όταν ρυθμίζετε ταυτόχρονα χρόνο για πολλαπλές ζώνες, ανάβουν οι δεκαδικές κουκκίδες (κόκκινες τελείες) των αντίστοιχων ζωνών.
Η ένδειξη λεπτών εμφανίζει τον χαμηλότερο από τους χρονομετρημένους χρόνους, και η κουκκίδα της αντίστοιχης ζώνης αναβοσβήνει.

 3 (ρυθμισμένο στα 15 λεπτά)

15 

 6 (ρυθμισμένο στα 45 λεπτά)

2. Μόλις λήξει ο χρόνος αντίστροφης μέτρησης για κάποια ζώνη, αυτή θα απενεργοποιηθεί αυτόματα.
3. Στη συνέχεια θα εμφανιστεί ο επόμενος μικρότερος χρόνος, και η κουκκίδα της αντίστοιχης ζώνης θα αναβοσβήνει.
Αυτό που φαίνεται δεξιά:

30 

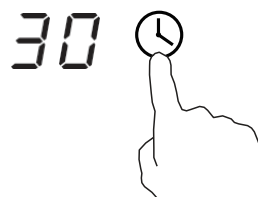
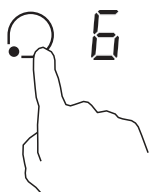
 6

(ρυθμισμένο στα 30 λεπτά)

Αγγίξτε το πλήκτρο επιλογής ζώνης θέρμανσης και ο αντίστοιχος χρονοδιακόπτης θα εμφανιστεί στην ένδειξη χρονοδιακόπτη.

γ. Ακύρωση του Χρονοδιακόπτη

1. Αγγίζοντας το πλήκτρο επιλογής ζώνης θέρμανσης που θέλετε να ακυρώσετε τον χρονοδιακόπτη.
2. Αγγίζοντας το πλήκτρο του χρονοδιακόπτη, η ένδειξη αναβοσβήνει.



Αγγίξτε τη μπάρα ολίσθησης για να ρυθμίσετε τον χρονοδιακόπτη στο «00». Ο χρονοδιακόπτης ακυρώνεται.

7. Προεπιλεγμένοι Χρόνοι Λειτουργίας

Η αυτόματη απενεργοποίηση είναι λειτουργία ασφαλείας της επαγωγικής εστίας.

Η εστία απενεργοποιείται αυτόματα σε περίπτωση που ξεχάσετε να τη σβήσετε.

Οι προεπιλεγμένοι χρόνοι λειτουργίας ανά επίπεδο ισχύος φαίνονται στον παρακάτω πίνακα:

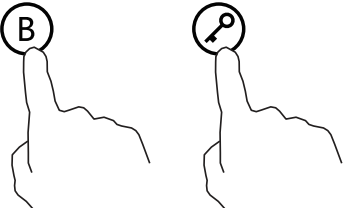
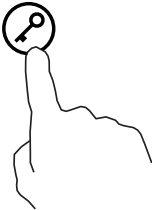
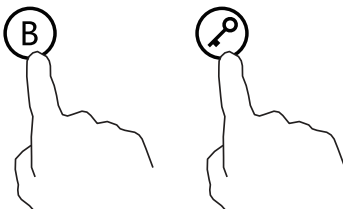
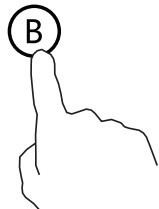
Επίπεδο Ισχύος	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Προεπιλεγμένος χρόνος λειτουργίας (ώρες)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

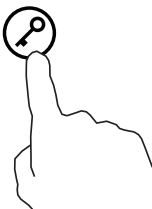
Όταν αφαιρεθεί η κατσαρόλα, η επαγωγική εστία μπορεί να σταματήσει αμέσως τη θέρμανση και η εστία απενεργοποιείται αυτόματα μετά από 2 λεπτά.

 Άτομα με βηματοδότη πρέπει να συμβουλευτούν τον γιατρό τους πριν χρησιμοποιήσουν αυτή τη συσκευή.

8. Λειτουργία Διαχείρισης Ισχύος

- Μπορείτε να ορίσετε μέγιστο επίπεδο απορρόφησης ισχύος για την επαγωγική εστία, επιλέγοντας ανάμεσα σε διαφορετικά εύρη ισχύος.
 - Οι επαγωγικές εστίες έχουν τη δυνατότητα να περιορίζουν αυτόματα την ισχύ τους, ώστε να λειτουργούν σε χαμηλότερη κατανάλωση, αποφεύγοντας τον κίνδυνο υπερφόρτωσης του ηλεκτρικού δικτύου.
 - Δεν είναι απαραίτητο να έχετε τοποθετήσει σκεύη στις ζώνες θέρμανσης κατά τη ρύθμιση. Συνιστάται η έναρξη της ρύθμισης εντός 5 δευτερολέπτων από τη σύνδεση της παροχής ρεύματος.
- Πρέπει να εισέλθετε στη λειτουργία ρύθμισης ισχύος εντός 60 δευτερολέπτων για να ενεργοποιήσετε τη Λειτουργία Διαχείρισης Ισχύος.

Είσοδος στη Λειτουργία Διαχείρισης Ισχύος	
1. Μην ενεργοποιείτε την εστία. Σε αυτό το στάδιο, πατήστε ταυτόχρονα τα πλήκτρα «Boost» και «Lock». 	Το σύμβολο «S» θα εμφανιστεί στη ζώνη #1.
2. Πατήστε το πλήκτρο «Lock». 	Το σύμβολο «S» θα εμφανιστεί στη ζώνη #1 και το σύμβολο «E» θα εμφανιστεί στη ζώνη #2.
3. Πατήστε ξανά ταυτόχρονα τα πλήκτρα «Boost» και «Lock». 	Το σύμβολο «S» θα εμφανίζεται στη ζώνη #1, το «E» θα εμφανίζεται στη ζώνη #2 και το «t» θα εμφανίζεται στη ζώνη #3. Ταυτόχρονα, η τρέχουσα λειτουργία μέγιστης ισχύος (7.4) θα εμφανίζεται στην ένδειξη χρονοδιακόπτη.
Αλλαγή Επιπέδου Ισχύος	
Πατήστε σύντομα το πλήκτρο «Boost» 	Υπάρχουν 6 διαθέσιμα επίπεδα ισχύος, από «7.4» έως «2.5». Η ένδειξη του χρονοδιακόπτη θα δείξει το επιλεγμένο επίπεδο. «7.4»: Η μέγιστη ισχύς είναι 7,4kW. «6,5»: Η μέγιστη ισχύς είναι 6,5kW. «5,5»: Η μέγιστη ισχύς είναι 5,5kW. «4,5»: Η μέγιστη ισχύς είναι 4,5kW. «3,5»: Η μέγιστη ισχύς είναι 3,5kW. «2,5»: Η μέγιστη ισχύς είναι 2,5kW.

Ολοκλήρωση Ρύθμισης Επιπέδου Ισχύος	
Αφού επιλέξετε το επιθυμητό επίπεδο ισχύος, πατήστε το πλήκτρο «Lock» 	Όταν η ένδειξη του χρονοδιακόπτη σταματήσει να αναβοσβήνει, η ρύθμιση ισχύος έχει οριστεί επιτυχώς.
Έξοδος από τη Λειτουργία Διαχείρισης Ισχύος	
Μετά τη ρύθμιση, φροντίστε να αποσυνδέσετε την παροχή ρεύματος και να την συνδέσετε ξανά.	Στη συνέχεια, η εστία θα απενεργοποιηθεί.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Τι;	Πώς;	Σημαντικό!
Καθημερινές ακαθαρσίες στην επιφάνεια από γυαλί (δαχτυλιές, λεκέδες, σημάδια από φαγητό ή μη ζαχαρούχες ουσίες)	1. Απενεργοποιήστε την εστία από την παροχή ρεύματος. 2. Εφαρμόστε καθαριστικό εστιών ενώ το γυαλί είναι ακόμη ζεστό (όχι καυτό!). 3. Ξεπλύνετε και σκουπίστε με καθαρό πανί ή χαρτί κουζίνας. 4. Ενεργοποιήστε ξανά την εστία.	• Όταν η εστία είναι σβηστή, δεν υπάρχει ένδειξη θερμής επιφάνειας, αλλά η ζώνη μπορεί να είναι ακόμη καυτή! Χρειάζεται ιδιαίτερη προσοχή. • Τα σκληρά σφουγγάρια, ορισμένα πράσινα σφουγγάρια ή ισχυρά καθαριστικά μπορεί να χαράξουν το γυαλί. Πάντα να διαβάσετε την ετικέτα. • Μην αφήνετε υπολείμματα καθαριστικού στην επιφάνεια — μπορεί να προκαλέσουν λεκέδες.
Υπερχείλιση, λιώσιμο ή καυτά ζαχαρούχα υλικά στο γυαλί.	Αφαιρέστε τα αμέσως με μεταλλική σπάτουλα, ξέστρο ή εργαλείο κατάλληλο για τέτοιου είδους εστίες — με προσοχή στις καυτές επιφάνειες: 1. Απενεργοποιήστε την εστία. 2. Κρατήστε τη λεπίδα σε γωνία 30° και σπρώξτε τα υπολείμματα σε ψυχρότερο σημείο. 3. Μαζέψτε τα υπολείμματα με πανί ή χαρτί. 4. Ακολουθήστε τα βήματα 2–4 της ενότητας «Καθημερινές ακαθαρσίες στην επιφάνεια από γυαλί».	• Αφαιρέστε αμέσως τα υπολείμματα από λιωμένα ή ζαχαρούχα φαγητά — αν κρυώσουν πάνω στο γυαλί, μπορεί να παραμείνουν μόνιμα ή να το καταστρέψουν. • Κίνδυνος κοπής: η λεπίδα ενός ξέστρου είναι πολύ κοφτερή όταν αφαιρεθεί το κάλυμμα ασφαλείας — χρησιμοποιήστε με προσοχή και φυλάξτε μακριά από παιδιά.
Υγρά ή υπολείμματα στα πλήκτρα αφής.	1. Απενεργοποιήστε την εστία από την παροχή ρεύματος. 2. Σκουπίστε το υγρό. 3. Καθαρίστε την περιοχή των πλήκτρων αφής με υγρό πανί ή σφουγγάρι. 4. Στεγνώστε πλήρως την περιοχή με χαρτί κουζίνας. 5. Ενεργοποιήστε ξανά την εστία.	• Η εστία μπορεί να ηχήσει και να απενεργοποιηθεί, και τα πλήκτρα να μην λειτουργούν όσο υπάρχει υγρασία πάνω τους. Σιγουρευτείτε ότι η περιοχή είναι εντελώς στεγνή πριν ενεργοποιήσετε ξανά την εστία.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Κατά τη χρήση της συσκευής ενδέχεται να παρουσιαστούν σφάλματα ή δυσλειτουργίες. Οι παρακάτω πίνακες περιλαμβάνουν πιθανές αιτίες και οδηγίες επίλυσης για κάθε μήνυμα σφάλματος ή πρόβλημα λειτουργίας. Συνιστάται να διαβάσετε προσεκτικά τους πίνακες, προκειμένου να εξοικονομήσετε χρόνο και κόστος από τυχόν περιττή επίσκεψη τεχνικού εξυπηρέτησης.

Πρόβλημα	Πιθανές αιτίες	Τι να κάνετε
Η εστία δεν μπορεί να ενεργοποιηθεί.	Δεν υπάρχει ρεύμα.	Βεβαιωθείτε ότι η κεραμική εστία είναι συνδεδεμένη στην παροχή ρεύματος και ότι ο διακόπτης είναι ανοιχτός. Ελέγξτε αν υπάρχει γενική διακοπή ρεύματος στο σπίτι ή στην περιοχή. Αν όλα είναι εντάξει και το πρόβλημα παραμένει, επικοινωνήστε με εξειδικευμένο τεχνικό.
Τα πλήκτρα αφής δεν ανταποκρίνονται.	Τα πλήκτρα είναι κλειδωμένα.	Ξεκλειδώστε τα πλήκτρα. Ανατρέξτε στην ενότητα «Χρήση της κεραμικής εστίας σας» για οδηγίες.
Τα πλήκτρα αφής είναι δύσκολο να λειτουργήσουν.	Ενδέχεται να υπάρχει μια ελαφριά στρώση νερού πάνω από τα πλήκτρα ή μπορεί να χρησιμοποιείτε την άκρη του δακτύλου σας όταν τα αγγίζετε.	Βεβαιωθείτε ότι η επιφάνεια των πλήκτρων είναι στεγνή και αγγίζετε με το μαλακό μέρος του δακτύλου (όχι την άκρη).
Το γυαλί χαράζεται.	Σκεύη με τραχιές άκρες, χρήση ακατάλληλου σφουγγαριού ή καθαριστικού.	Χρησιμοποιήστε μαγειρικά σκεύη με επίπεδες και λείες βάσεις. Δείτε «Επιλογή των κατάλληλων μαγειρικών σκευών». Δείτε την ενότητα «Φροντίδα και καθαρισμός».
Ορισμένα σκεύη κάνουν ήχους (κρακ 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 ένα χαμηλό βουητό όταν χρησιμοποιείται σε υψηλή θερμοκρασία.	Οφείλεται στην τεχνολογία της επαγωγικής θέρμανσης.	Αυτό είναι φυσιολογικό, αλλά ο θόρυβος θα πρέπει να χαμηλώσει ή να εξαφανιστεί εντελώς όταν μειώσετε τη ρύθμιση θερμότητας.
Θόρυβος ανεμιστήρα που προέρχεται από την επαγωγική εστία.	Η εστία διαθέτει ενσωματωμένο ανεμιστήρα ψύξης που αποτρέπει την υπερθέρμανση των ηλεκτρονικών κυκλωμάτων. Ο ανεμιστήρας μπορεί να λειτουργεί ακόμη και αφού η εστία έχει απενεργοποιηθεί.	Αυτό είναι φυσιολογικό και δεν χρειάζεται καμία ενέργεια. Μην απενεργοποιείτε την παροχή ρεύματος στην επαγωγική εστία από τον διακόπτη τοίχου, ενώ λειτουργεί ο ανεμιστήρας.
Τα σκεύη δεν ζεσταίνονται και εμφανίζεται ένδειξη στην οθόνη.	Η επαγωγική εστία δεν μπορεί να ανιχνεύσει το τηγάνι επειδή δεν είναι κατάλληλο για μαγείρεμα σε επαγωγική εστία. Η επαγωγική εστία δεν μπορεί να ανιχνεύσει το τηγάνι επειδή είναι πολύ μικρό για τη ζώνη μαγειρέματος ή δεν είναι σωστά τοποθετημένο.	Χρησιμοποιήστε σκεύη κατάλληλα για επαγωγή. Δείτε την ενότητα "Επιλογή κατάλληλων σκευών". Τοποθετήστε το σκεύος στο κέντρο της ζώνης και βεβαιωθείτε ότι η βάση του ταιριάζει με τη διάμετρο της ζώνης.
Η επαγωγική εστία ή μία ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιείται ξαφνικά, ακούγεται ήχος και εμφανίζεται κωδικός σφάλματος (συνήθως εναλλάσσεται με ψηφία στο χρονόμετρο).	Τεχνικό σφάλμα.	Σημειώστε τα γράμματα και τους αριθμούς του σφάλματος, απενεργοποιήστε την εστία από τον διακόπτη τοίχου και επικοινωνήστε με εξειδικευμένο τεχνικό.

Ένδειξη Σφαλμάτων και Έλεγχος

Η επαγωγική εστία διαθέτει λειτουργία αυτόματης διάγνωσης. Μέσω αυτής, ο τεχνικός μπορεί να ελέγξει διάφορα εξαρτήματα χωρίς να χρειάζεται να αποσυναρμολογήσει ή να αφαιρέσει την εστία από τον πάγκο.

(1) Αντιμετώπιση προβλημάτων

Κωδικός σφάλματος	Πρόβλημα	Λύση
Τα σφάλματα δεν επανέρχονται αυτόματα (No Auto-Recovery)		
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.	
Eb	Βλάβη αισθητήρα θερμοκρασίας κεραμικής πλάκας.	
E3	Υψηλή θερμοκρασία αισθητήρα κεραμικής πλάκας.	Περιμένετε μέχρι η θερμοκρασία της κεραμικής πλάκας να επιστρέψει στο φυσιολογικό. Αγγίξτε το πλήκτρο «ON/OFF» για να επανεκκινήσετε τη μονάδα.
E4	Βλάβη αισθητήρα θερμοκρασίας IGBT - ανοιχτό κύκλωμα.	Αντικαταστήστε την πλακέτα τροφοδοσίας.
E5	Βλάβη αισθητήρα θερμοκρασίας IGBT - βραχυκύκλωμα.	
E6	Υψηλή θερμοκρασία IGBT.	Περιμένετε να επιστρέψει η θερμοκρασία του IGBT στο φυσιολογικό. Αγγίξτε το πλήκτρο «ON/OFF» για να επανεκκινήσετε τη μονάδα. Ελέγξτε εάν ο ανεμιστήρας λειτουργεί ομαλά. Εάν όχι, αντικαταστήστε τον ανεμιστήρα.
E7	Η τάση τροφοδοσίας είναι κάτω από την ονομαστική τάση.	Ελέγξτε εάν η παροχή ρεύματος είναι κανονική. Ενεργοποιήστε την τροφοδοσία αφού η παροχή ρεύματος είναι κανονική.
E8	Η τάση τροφοδοσίας είναι πάνω από την ονομαστική τάση.	
U1	Σφάλμα επικοινωνίας.	Επανατοποθετήστε τη σύνδεση μεταξύ της πλακέτας οθόνης και της πλακέτας τροφοδοσίας. Αντικαταστήστε την πλακέτα τροφοδοσίας ή την πλακέτα οθόνης.

(2) Συγκεκριμένη Βλάβη & Λύση

Σφάλμα	Πρόβλημα	Λύση Α	Λύση Β
Δεν ανάβει η οθόνη LED όταν η μονάδα συνδέεται στην πρίζα.	Δεν υπάρχει παροχή ρεύματος.	Ελέγξτε αν το φισ είναι καλά στερεωμένο στην πρίζα και αν η πρίζα λειτουργεί.	
	Κακή σύνδεση μεταξύ βοηθητικής πλακέτας ισχύος και πλακέτας οθόνης.	Ελέγξτε τη σύνδεση.	
	Βλάβη στη βοηθητική πλακέτα ισχύος.	Αντικαταστήστε τη βοηθητική πλακέτα ισχύος.	
	Βλάβη στην πλακέτα οθόνης.	Αντικαταστήστε την πλακέτα οθόνης.	
Ορισμένα πλήκτρα δεν λειτουργούν ή η ένδειξη LED δεν είναι φυσιολογική.	Βλάβη στην πλακέτα οθόνης.	Αντικαταστήστε την πλακέτα οθόνης.	
Ανάβει η ένδειξη Λειτουργίας Μαγειρέματος αλλά δεν ξεκινά η θέρμανση.	Υψηλή θερμοκρασία της εστίας.	Η θερμοκρασία περιβάλλοντος μπορεί να είναι πολύ υψηλή ή οι είσοδοι/έξοδοι αέρα να είναι φραγμένες.	
	Βλάβη στον ανεμιστήρα.	Ελέγξτε αν ο ανεμιστήρας λειτουργεί ομαλά – αν όχι, αντικαταστήστε τον.	
	Βλάβη στην πλακέτα ισχύος.	Αντικαταστήστε την πλακέτα ισχύος.	
Η θέρμανση σταματά ξαφνικά κατά τη λειτουργία και η οθόνη αναβοσβήνει με την ένδειξη «u».	Ακατάλληλος τύπος σκεύους.	Χρησιμοποιήστε κατάλληλο σκεύος (ανατρέξτε στο εγχειρίδιο οδηγιών).	Το κύκλωμα ανίχνευσης σκεύους έχει υποστεί βλάβη – αντικαταστήστε την πλακέτα ισχύος.
	Πολύ μικρή διάμετρος σκεύους.		
	Υπερθέρμανση συσκευής.	Η μονάδα έχει υπερθερμανθεί. Περιμένετε να επανέλθει η θερμοκρασία στο φυσιολογικό. Πατήστε το πλήκτρο «ON/OFF» για να επανεκκινήσετε τη μονάδα.	
Οι ζώνες θέρμανσης της ίδιας πλευράς (όπως η πρώτη και η δεύτερη ζώνη) θα εμφανίζουν την ένδειξη "u".	Βλάβη σύνδεσης μεταξύ πλακέτας ισχύος και οθόνης.	Ελέγξτε τη σύνδεση.	
	Βλάβη στην πλακέτα επικοινωνίας της οθόνης.	Αντικαταστήστε την πλακέτα οθόνης.	
	Βλάβη στην κύρια πλακέτα.	Αντικαταστήστε την πλακέτα ισχύος.	
Το μοτέρ του ανεμιστήρα ακούγεται μη φυσιολογικό.	Βλάβη στο μοτέρ του ανεμιστήρα.	Αντικαταστήστε τον ανεμιστήρα.	

Οι παραπάνω ενδείξεις και λύσεις αφορούν συχνές βλάβες. Μην αποσυναρμολογείτε τη συσκευή μόνοι σας - υπάρχει κίνδυνος τραυματισμού ή βλάβης της επαγωγικής εστίας.

ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΚΑΙ ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ

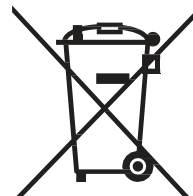
Σημαντικές οδηγίες για το περιβάλλον

Συμμόρφωση με την Οδηγία WEEE & Απόρριψη Ηλεκτρικών/Ηλεκτρονικών Συσκευών.

Αυτό το προϊόν συμμορφώνεται με την Οδηγία 2012/19/ΕΕ της Ευρωπαϊκής Ένωσης (WEEE) για τα απόβλητα ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού. Φέρει το σχετικό σύμβολο WEEE, που δηλώνει ότι δεν επιτρέπεται η απόρριψή του μαζί με τα οικιακά απορρίμματα στο τέλος της διάρκειας ζωής του.

Οι χρησιμοποιημένες συσκευές πρέπει να επιστρέφονται σε επίσημα σημεία συλλογής για ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού. Για πληροφορίες σχετικά με τα κατάλληλα συστήματα συλλογής, παρακαλούμε απευθυνθείτε στις τοπικές αρχές ή στο κατάστημα αγοράς του προϊόντος.

Κάθε νοικοκυριό έχει σημαντικό ρόλο στην επαναχρησιμοποίηση και ανακύκλωση παλιών συσκευών. Η σωστή απόρριψη βοηθά στην πρόληψη ενδεχόμενων αρνητικών επιπτώσεων στο περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία.



Συμμόρφωση με την Οδηγία RoHS

Το προϊόν που αγοράσατε συμμορφώνεται με την Οδηγία 2011/65/ΕΕ (RoHS) της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Δεν περιέχει επικίνδυνες ή απαγορευμένες ουσίες όπως ορίζονται στην οδηγία.

Πληροφορίες Συσκευασίας

Τα υλικά συσκευασίας του προϊόντος κατασκευάζονται από ανακυκλώσιμα υλικά σύμφωνα με την Εθνική Νομοθεσία για την Προστασία του Περιβάλλοντος.

Μην απορρίπτετε τα υλικά συσκευασίας μαζί με τα οικιακά απορρίμματα. Αναθέστε την απόρριψή τους στα συλλεκτικά σημεία συσκευασιών που υποδεικνύουν οι τοπικές αρχές.

