

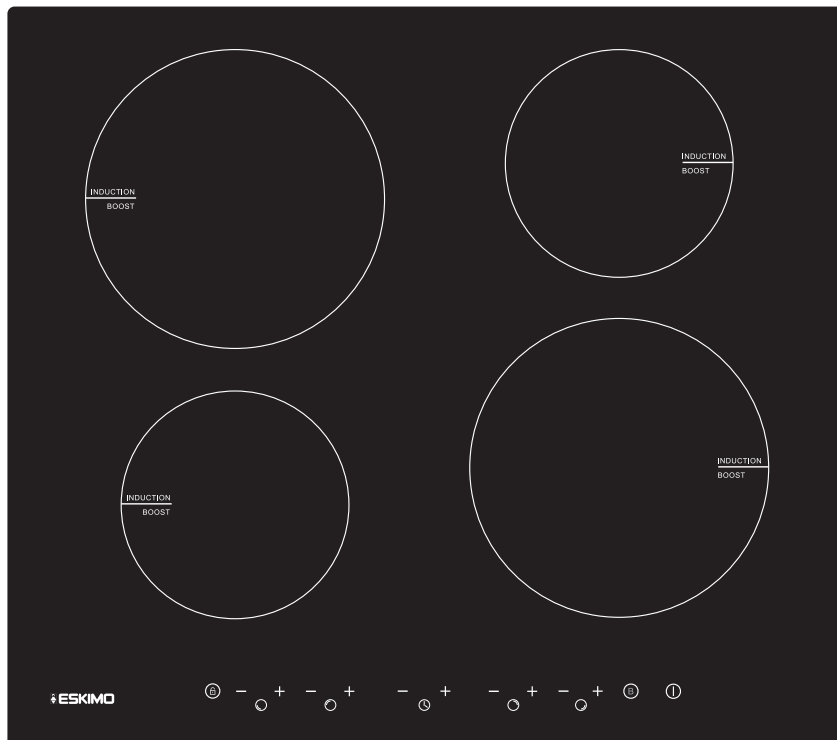


ESKIMO

Επαγωγική εστία

Εγχειρίδιο οδηγιών και εγκατάστασης

ΜΟΝΤΕΛΟ: ES 9500 IND



Περιεχόμενα

1. Πρόλογος	4
1.1 Προειδοποιήσεις ασφαλείας	4
1.2 Εγκατάσταση	4
1.2.1 Κίνδυνος για ηλεκτροπληξία	4
1.2.2 Κίνδυνος κοπής	4
1.2.3 Σημαντικές οδηγίες ασφαλείας	4
1.3 Λειτουργία και Συντήρηση	5
1.3.1 Κίνδυνος για ηλεκτροπληξία	5
1.3.2 Κίνδυνοι για την υγεία	5
1.3.3 Κίνδυνος από θερμή επιφάνεια	5
1.3.4 Κίνδυνος κοπής	5
1.3.5 Σημαντικές οδηγίες ασφαλείας	6
2. Επαγωγή προϊόντος	8
2.1 Κάτοψη	8
2.2 Πίνακας Ελέγχου	8
2.3 Θεωρία λειτουργίας	8
2.4 Πριν χρησιμοποιήσετε τη νέα επαγωγική εστία σας	9
2.5 Τεχνικές προδιαγραφές	9
3. Λειτουργία προϊόντος	9
3.1 Χειριστήρια αφής	9
3.2 Επιλογή σωστών μαγειρικών σκευών	10
3.3 Τρόπος χρήσης	11
3.3.1 Έναρξη μαγειρέματος	11
3.3.2 Τέλος μαγειρέματος	11
3.3.3 Χρήση της λειτουργίας Boost (Ενίσχυσης)	12
3.3.4 Κλείδωμα των χειριστηρίων	12
3.3.5 Χειριστήριο χρονοδιακόπτη	13
3.3.6 Προεπιλεγμένοι χρόνοι λειτουργίας	15
4. Οδηγίες μαγειρέματος	15
4.1 Συμβουλές μαγειρέματος	15
4.1.1 Σιγοβράσιμο, μαγείρεμα ρυζιού	15
4.1.2 Ψήσιμο μπριζόλας	15
4.1.3 Για βαθύ τηγάνισμα	16
4.2 Ανίχνευση μικρών αντικειμένων	16
5. Ρυθμίσεις θερμοκρασίας	16
6. Φροντίδα και καθαρισμός	17
7. Οδηγίες και συμβουλές	17
8. Εμφάνιση και επιθεώρηση σφαλμάτων	18
9. Εγκατάσταση	20
9.1. Επιλογή εξοπλισμού εγκατάστασης	20
9.2. Πριν εγκαταστήσετε την εστία, βεβαιωθείτε ότι	22
9.3. Αφού εγκαταστήσετε την εστία, βεβαιωθείτε ότι	22
9.4. Πριν από την τοποθέτηση των βραχιόνων στερέωσης	23
9.5. Ρύθμιση θέσης βραχιόνων	23

9.6.	Προειδοποιήσεις.....	23
9.7.	Σύνδεση της εστίας στην ηλεκτρική παροχή.....	24

1. Πρόλογος

1.1 Προειδοποιήσεις ασφάλειας

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

1.2 Εγκατάσταση

1.2.1 Κίνδυνος για ηλεκτροπληξία

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

1.2.2 Κίνδυνος κοπής

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

1.2.3 Σημαντικές οδηγίες ασφαλείας

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

- Αν η εγκατάσταση της συσκευής δεν γίνει σωστά, είναι δυνατή η ακύρωση της εγγύησης ή των αξιώσεων αστικής ευθύνης.

1.3 Λειτουργία και Συντήρηση

1.3.1 Κίνδυνος για ηλεκτροπληξία

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

1.3.2 Κίνδυνοι για την υγεία

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

1.3.3 Κίνδυνος από θερμή επιφάνεια

- Κατά τη χρήση, τα προσβάσιμα μέρη αυτής της συσκευής θα υπερθερμανθούν τόσο ώστε να μπορούν να προκαλέσουν εγκαύματα.
- Μην αφήσετε το σώμα, τα ρούχα σας ή οποιοδήποτε άλλο αντικείμενο, εκτός από κατάλληλα μαγειρικά σκεύη να έρθουν σε επαφή με το επαγωγικό γυαλί, μέχρι να κρυώσει η επιφάνεια.
- Τα μεταλλικά αντικείμενα, π.χ. μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια δεν πρέπει να τοποθετούνται επάνω στην επιφάνεια της εστίας, επειδή ενδέχεται να υπερθερμανθούν
- Κρατήστε μακριά τα παιδιά.
- Οι λαβές των κατσαρολιών ενδέχεται να υπερθερμανθούν και να μην μπορείτε να τις αγγίξετε. Φροντίστε οι λαβές των κατσαρολιών να μην προεξέχουν σε άλλες αναμμένες ζώνες μαγειρέματος. Διατηρείτε τις λαβές μακριά από τα παιδιά.
- Αν δεν τηρήσετε αυτή την οδηγία, ενδέχεται να προκληθούν εγκαύματα και ζεματίσματα.

1.3.4 Κίνδυνος κοπής

- Η λεπίδα ξυραφιού μιας ξύστρας επιφάνειας εστίας είναι εκτεθειμένη όταν το κάλυμμα ασφαλείας ανασυρθεί. Χρησιμοποιείτε με μεγάλη προσοχή και αποθηκεύετε την πάντοτε με ασφάλεια σε μέρη χωρίς πρόσβαση από παιδιά.

- Αν δεν τηρήσετε αυτή την οδηγία ενδέχεται να προκληθούν τραυματισμοί και κοπές.

1.3.5 Σημαντικές οδηγίες ασφαλείας

- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή χωρίς επίβλεψη κατά τη χρήση. Το ξεχείλισμα προκαλεί καπνούς και λιπαρούς λεκέδες που μπορούν να αναφλεγούν.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή σας ως επιφάνεια εργασίας ή αποθήκευσης.
- Μην αφήνετε ποτέ αντικείμενα ή εργαλεία επάνω στη συσκευή.
- Μην τοποθετείτε και μην αφήνετε μαγνητικά αντικείμενα (π.χ. πιστωτικές κάρτες, κάρτες μνήμης) ή ηλεκτρονικές συσκευές (π.χ., ηλεκτρονικούς υπολογιστές, συσκευές αναπαραγωγής MP3) κοντά στη συσκευή, καθώς ενδέχεται να επηρεαστούν από το ηλεκτρομαγνητικό πεδίο της.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή σας για να ζεσταθείτε ή για να θερμάνετε το δωμάτιο.
- Μετά τη χρήση, απενεργοποιείτε πάντοτε τις εστίες μαγειρέματος και ολόκληρη τη συσκευή, όπως περιγράφεται σε αυτό το εγχειρίδιο (δηλ. χρησιμοποιώντας τα πλήκτρα αφής). Μην βασίζεστε στη λειτουργία ανίχνευσης σκεύους για να απενεργοποιήσετε τις εστίες μαγειρέματος όταν απομακρύνετε τις κατσαρόλες.
- Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή ούτε και να κάθονται, να στέκονται ή να σκαρφαλώνουν πάνω της.
- Μην αποθηκεύετε αντικείμενα δελεαστικά για τα παιδιά σε ντουλάπια πάνω από τη συσκευή. Τα παιδιά που σκαρφαλώνουν επάνω στην εστία μπορούν να τραυματιστούν σοβαρά.
- Μην αφήνετε τα παιδιά μόνα ή χωρίς επίβλεψη στο χώρο όπου χρησιμοποιείται η συσκευή.
- Τα παιδιά ή τα άτομα με κάποια αναπηρία που περιορίζει την ικανότητά τους να χρησιμοποιούν τη συσκευή πρέπει να λάβουν οδηγίες σχετικά με τη χρήση της από υπεύθυνο και ικανό πρόσωπο. Το πρόσωπο αυτό πρέπει να βεβαιωθεί ότι μπορούν να χρησιμοποιούν τη συσκευή χωρίς κίνδυνο για τα ίδια ή για το περιβάλλον τους.
- Μην επισκευάζετε και μην αντικαθιστάτε εξαρτήματα της συσκευής, εκτός αν κάτι τέτοιο συνιστάται σαφώς από το εγχειρίδιο. Όλες οι άλλες εργασίες σέρβις πρέπει να εκτελούνται από εξειδικευμένο τεχνικό.
- Μην χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή για τον καθαρισμό της εστίας σας.
- Μην τοποθετείτε βαριά αντικείμενα επάνω στην εστία σας.
- Μην στέκεστε επάνω στην εστία σας.
- Μην χρησιμοποιείτε κατσαρόλες με οδοντωτά άκρα ούτε και να σέρνετε τις κατσαρόλες επάνω στην επιφάνεια του επαγωγικού γυαλιού, καθώς αυτό μπορεί να χαράξει το γυαλί.
- Μην χρησιμοποιείτε ξύστρες ούτε και άλλο σκληρό καθαριστικό για να καθαρίσετε την εστία σας, καθώς ενδέχεται να χαράξουν το επαγωγικό γυαλί.

- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας είναι φθαρμένο, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή το εξουσιοδοτημένο κατάστημα τεχνικής υποστήριξης ή άλλο ειδικό τεχνικό προκειμένου να αποφευχθούν τυχόν κίνδυνοι.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται για χρήση σε οικιακές και παρόμοιες εφαρμογές όπως κουζίνα προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και άλλα εργασιακά περιβάλλοντα· αγροικίες και πελάτες σε ξενοδοχεία, μοτέλ και άλλα περιβάλλοντα τύπου κατοικίας, περιβάλλοντα τύπου Bed and Breakfast.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της είναι δυνατό να υπερθερμανθούν κατά τη χρήση.
- Αποφύγετε να αγγίξετε τα θερμαινόμενα στοιχεία.
- Παιδιά κάτω των 8 ετών δεν θα πρέπει να πλησιάζουν τη συσκευή, εκτός εάν βρίσκονται υπό συνεχή επιτήρηση.
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω, καθώς και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητηριακές ή πνευματικές ικανότητες ή από άτομα χωρίς εμπειρία και γνώσεις, αν έχουν επίβλεψη ή αν τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και αν κατανοούν τους ενεχόμενους κινδύνους.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από τον χρήστη δεν πρέπει να διεξάγονται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μην αφήνετε ποτέ σκεύη με λίπη ή έλαια στις εστίες όταν είναι αναμμένες, καθώς είναι πολύ επικίνδυνο και μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά. Μην προσπαθείτε ΠΟΤΕ να σβήσετε μια φωτιά με νερό. Σβήστε τη συσκευή και καλύψτε τη φλόγα, π.χ. με ένα καπάκι ή μια πυρίμαχη κουβέρτα.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κίνδυνος πυρκαγιάς: μην φυλάσσετε αντικείμενα στις επιφάνειες μαγειρέματος
- Προειδοποίηση: Αν η επιφάνεια ραγίσει, απενεργοποιήστε αμέσως τη συσκευή για να αποφύγετε το ενδεχόμενο ηλεκτροπληξίας, για επιφάνειες εστίας από γυαλί-κεραμικό ή παρόμοιο υλικό που προστατεύει τα στοιχεία υπό τάση
- Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται ατμοκαθαριστής.
- Η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστού συστήματος απομακρυσμένης διαχείρισης.

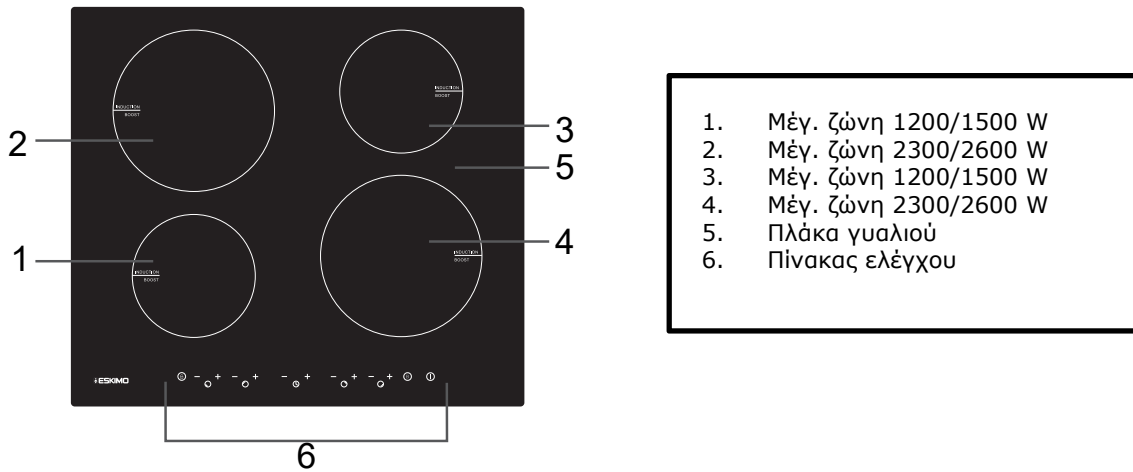
Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας επαγωγικής εστίας σας.

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

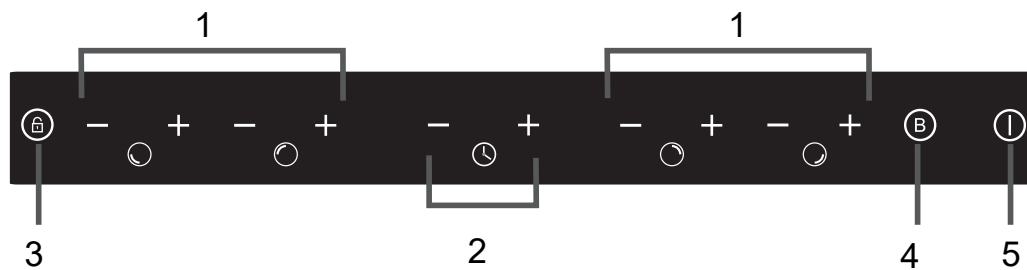
Διαβάστε προσεκτικά όλες τις οδηγίες ασφαλείας πριν τη χρήση και φυλάξτε αυτό το εγχειρίδιο οδηγιών/εγκατάστασης για να το συμβουλευτείτε στο μέλλον.

2. Επαγωγή προϊόντος

2.1 Κάτοψη

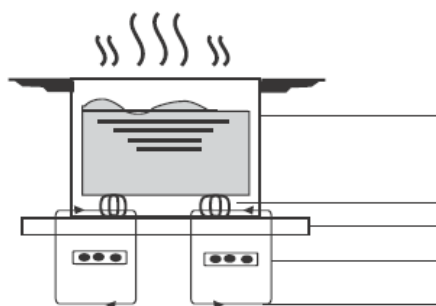


2.2 Πίνακας Ελέγχου



2.3 Θεωρία Λειτουργίας

Η μαγειρική σε επαγωγικές εστίες είναι μια ασφαλής, προηγμένη, αποδοτική και οικονομική τεχνολογία μαγειρέματος. Λειτουργεί μέσω ηλεκτρομαγνητικών κυμάτων που παράγουν θερμότητα απευθείας στο σκεύος και όχι έμμεσα, μέσω θέρμανσης της γυάλινης επιφάνειας. Το γυαλί θερμαίνεται μόνο επειδή το ζεσταίνει το σκεύος.



σιδερένιο σκεύος

μαγνητικό κύκλωμα

πλάκα από κεραμικό γυαλί

επαγωγικό πηνίο
επαγωγικά ρεύματα

2.4 Πριν χρησιμοποιήσετε τη νέα επαγωγική εστία σας

- Διαβάστε αυτό τον οδηγό, δίνοντας ιδιαίτερη προσοχή στην ενότητα «Προειδοποιήσεις ασφαλείας».
- Αφαιρέστε οποιαδήποτε προστατευτική μεμβράνη που μπορεί να βρίσκεται ακόμη επάνω στην επαγωγική εστία σας.

2.5 Τεχνικές προδιαγραφές

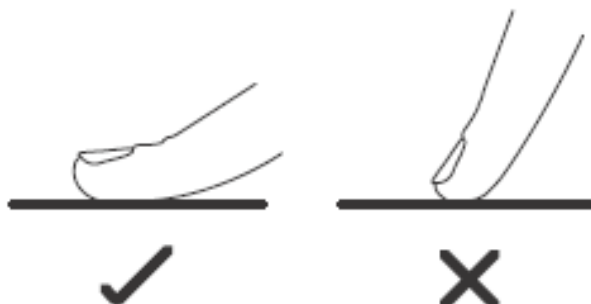
Εστία μαγειρέματος	ES 9500 IND
Ζώνες μαγειρέματος	4 ζώνες
Τάση τροφοδοσίας	220-240V~ 50Hz ή 60Hz
Εγκαταστημένη ηλεκτρική ισχύς	7000W
Μέγεθος προϊόντος ΜxΠxΥ(mm)	590X520X60
Διαστάσεις εντοιχισμού ΑxΒ (mm)	560X490

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

3. Λειτουργία προϊόντος


3.1 Χειριστήρια αφής

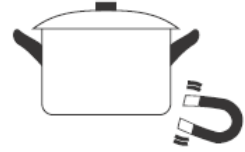
- Τα χειριστήρια αντιδρούν στην αφή, έτσι δεν χρειάζεται να ασκήσετε καμία πίεση.
- Χρησιμοποιήστε την κορυφή του δακτύλου σας, όχι το άκρο του.
- Με κάθε αφή, θα ακούτε ένα μπιπ.
- Βεβαιωθείτε ότι τα χειριστήρια είναι πάντοτε καθαρά, στεγνά και ότι δεν τα καλύπτει κανένα αντικείμενο (π.χ., εργαλείο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



3.2 Επιλογή σωστών μαγειρικών σκευών



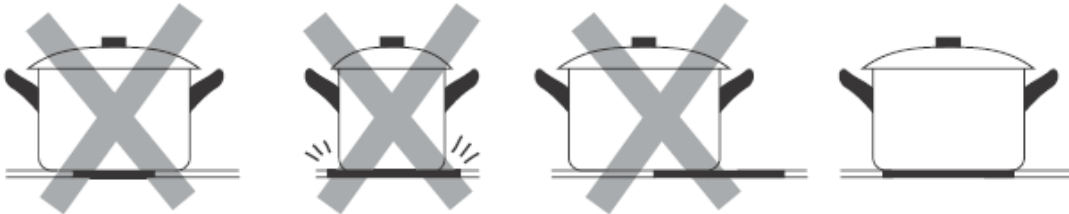
- Χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη με βάση κατάλληλη για μαγείρεμα σε επαγωγικές εστίες. Αναζητήστε το σύμβολο των επαγωγικών εστιών στη συσκευασία ή στον πάτο του σκεύους.
- Μπορείτε να ελέγξετε αν το σκεύος σας είναι κατάλληλο, με τη δοκιμή του μαγνήτη. Μετακινήστε ένα μαγνήτη προς τη βάση του σκεύους. Αν υπάρξει προσέλκυση, το σκεύος είναι κατάλληλο για την επαγωγική εστία.
- Αν δεν έχετε μαγνήτη:
 1. Βάλτε λίγο νερό μέσα στο σκεύος που θέλετε να ελέγξετε.
 2. Αν το  δεν αναβοσβήνει στην οθόνη και το νερό ζεσταθεί, το σκεύος είναι κατάλληλο.
- Τα σκεύη από τα παρακάτω υλικά δεν είναι κατάλληλα: καθαρό ανοξείδωτο ασάλι, αλουμίνιο ή χαλκό χωρίς μαγνητική βάση, γυαλί, ξύλο, πορσελάνη, κεραμικό και πηλό.



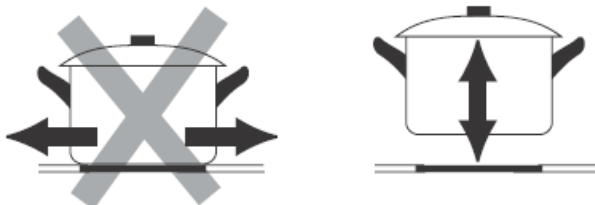
Μην χρησιμοποιείτε σκεύη με οδοντωτά άκρα ή κοίλη βάση.



Βεβαιωθείτε ότι η βάση του σκεύους σας είναι ομαλή, ότι κάθεται επίπεδα επάνω στο γυαλί και ότι έχει το ίδιο μέγεθος με τη ζώνη μαγειρέματος. Χρησιμοποιήστε σκεύη με διάμετρο τόσο μεγάλη όσο το σχήμα της επιλεγμένης ζώνης. Αν χρησιμοποιήσετε ένα σκεύος λίγο μεγαλύτερο, η ενέργεια θα χρησιμοποιηθεί με μέγιστη αποδοτικότητα. Αν χρησιμοποιήσετε μικρότερο σκεύος, η αποδοτικότητα θα είναι μικρότερη από το αναμενόμενο. Η εστία δεν μπορεί να ανιχνεύσει σκεύη μικρότερα από 140 mm. Πάντοτε κεντράρετε το σκεύος σας επάνω στη ζώνη μαγειρέματος.


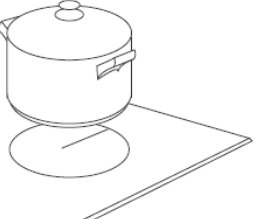



Πάντοτε ανασηκώνετε τα σκεύη από την επαγωγική εστία - μην τα σέρνετε, γιατί μπορεί να γρατζουνίσουν το γυαλί.



3.3 Τρόπος χρήσης

3.3.1 Έναρξη μαγειρέματος

<p>Αγγίξτε το χειριστήριο ON/OFF για τρία δευτερόλεπτα. Μόλις ενεργοποιηθεί, ο βομβητής ηχεί μια φορά, όλες οι οθόνες εμφανίζουν "-" ή "-", δηλώνοντας ότι η επαγωγική εστία έχει εισέλθει στην κατάσταση αναμονής.</p>	
<p>Τοποθετήστε ένα κατάλληλο σκεύος επάνω στη ζώνη μαγειρέματος που επιθυμείτε να χρησιμοποιήσετε.</p> <ul style="list-style-type: none">• Βεβαιωθείτε ότι ο πάτος του σκεύος και η επιφάνεια της ζώνης μαγειρέματος είναι στεγνός και καθαρός.	
<p>Επιλέξτε μια ρύθμιση θερμοκρασίας, αγγίζοντας το χειριστήριο "-" ή "+".</p> <ul style="list-style-type: none">• Αν δεν επιλέξετε ρύθμιση θερμοκρασίας μέσα σε 1 λεπτό, η επαγωγική εστία θα απενεργοποιηθεί αυτομάτως. Θα πρέπει να αρχίσετε ξανά από το βήμα 1.• Μπορείτε να αλλάξετε τη ρύθμιση θερμοκρασίας ανά πάσα στιγμή κατά το μαγείρεμα.	

Αν η οθόνη αναβοσβήνει εναλλάξ με τη ρύθμιση θερμοκρασίας

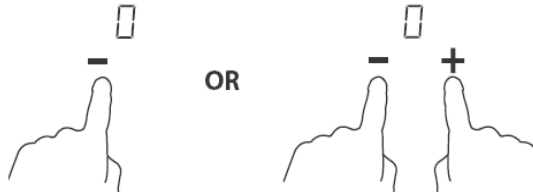

Αυτό σημαίνει ότι:

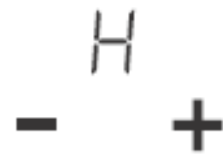
- δεν τοποθετήσατε το σκεύος στη σωστή ζώνη μαγειρέματος ή
- το σκεύος που χρησιμοποιείτε δεν είναι κατάλληλο για μαγείρεμα σε επαγωγική εστία ή
- το σκεύος είναι πολύ μικρό ή δεν είναι σωστά κεντραρισμένο στη ζώνη μαγειρέματος.

Δεν μπορεί να υπάρξει θέρμανση αν δεν τοποθετηθεί κατάλληλο σκεύος στη ζώνη μαγειρέματος.


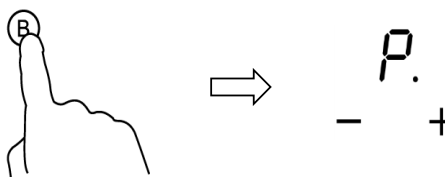
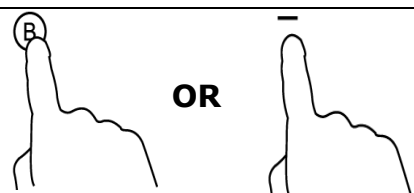
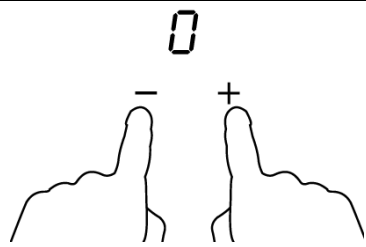
Η οθόνη θα απενεργοποιηθεί αυτόματα μετά από 1 λεπτό, αν δεν τοποθετηθεί στην εστία κατάλληλο σκεύος.

3.3.2 Τέλος μαγειρέματος

<p>Απενεργοποιήστε τη ζώνη μαγειρέματος μειώνοντας την ένταση στο "0" ή αγγίζοντας ταυτόχρονα τα χειριστήρια "-" και "+". Βεβαιωθείτε ότι στην οθόνη εμφανίζεται "0".</p>	
<p>Απενεργοποιήστε ολόκληρη την εστία, αγγίζοντας το χειριστήριο ON/OFF.</p>	

<p>Προσέξτε τις καυτές επιφάνειες θα δείξει ποια ζώνη μαγειρέματος είναι υπερβολικά καυτή στο άγγιγμα. Θα εξαφανιστεί μόλις η επιφάνεια κρυώσει σε ασφαλή θερμοκρασία. Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί ως λειτουργία εξοικονόμησης ενέργειας, αν θέλετε να θερμάνετε κι άλλο σκεύη, χρησιμοποιήστε την εστία που είναι ακόμη ζεστή.</p>	
---	---



3.3.3 Χρήση της λειτουργίας Boost (Ενίσχυσης)

<p>Εργοποίηση της λειτουργίας Boost</p>	
<p>Επιλέξτε τη ζώνη θέρμανσης αγγίζοντας το χειριστήριο "-" ή "+".</p>	
<p>Αγγίζοντας το χειριστήριο Boost, η ένδειξη ζώνης εμφανίζει "P." και η ισχύς φτάνει στο μέγιστο</p>	
<p>Ακύρωση της λειτουργίας Boost</p>	
<p>Αγγίξτε το χειριστήριο "Boost" ή το πλήκτρο "-" για να ακυρώσετε τη λειτουργία Boost, στη συνέχεια η ζώνη μαγειρέματος θα επανέλθει στην αρχική της ρύθμιση.</p>	
<p>Ταυτόχρονο άγγιγμα χειριστηρίων "-" και "+". Η ζώνη μαγειρέματος σβήνει και η λειτουργία Boost ακυρώνεται αυτόματα</p>	



- Αυτή η λειτουργία μπορεί να εφαρμοστεί σε όλες τις ζώνες μαγειρέματος.
- Η ζώνη μαγειρέματος επανέρχεται στην αρχική της ρύθμιση μετά από 5 λεπτά.
- Αν η αρχική ρύθμιση θερμοκρασίας είναι 0, θα επανέλθει στο 9 μετά από 5 λεπτά.

3.3.4 Κλειδωμα των χειριστηρίων

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

Για να κλειδώσετε τα χειριστήρια	
Αγγίξτε το χειριστήριο κλειδώματος 	Η ένδειξη χρονοδιακόπτη θα εμφανίζει " Lo "
Για να ξεκλειδώσετε τα χειριστήρια	
Αγγίξτε παρατεταμένα το χειριστήριο κλειδώματος ().	



Όταν η εστία βρίσκεται σε λειτουργία κλειδώματος, όλα τα χειριστήρια είναι απενεργοποιημένα, εκτός από το ON/OFF , μπορείτε πάντοτε να απενεργοποιήσετε την επαγωγική εστία με το χειριστήριο ON/OFF  σε κατάσταση έκτακτης ανάγκης, αλλά θα πρέπει πρώτα να ξεκλειδώσετε την εστία για την επόμενη λειτουργία.

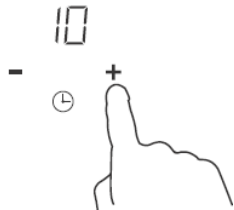
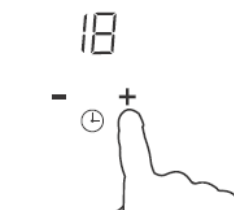
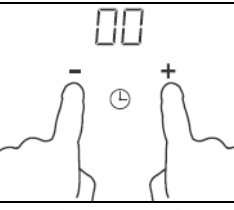
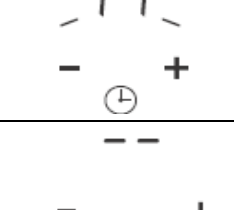
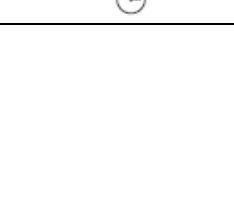
3.3.5 Χειριστήριο χρονοδιακόπτη

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το χρονοδιακόπτη με δύο διαφορετικούς τρόπους:

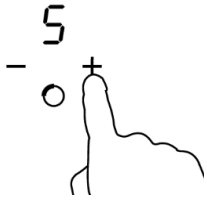

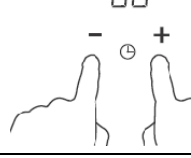

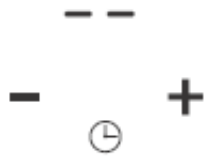
- Μπορείτε να τον χρησιμοποιήσετε ως χρονόμετρο. Σε αυτή την περίπτωση, ο χρονοδιακόπτης δεν θα απενεργοποιεί τις ζώνες μαγειρέματος μόλις συμπληρωθεί ο καθορισμένος χρόνος.
- Μπορείτε να τον ορίσετε για την απενεργοποίηση μίας ή περισσοτέρων ζωνών μαγειρέματος μόλις συμπληρωθεί ο καθορισμένος χρόνος.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

α) Χρήση του χρονοδιακόπτη ως χρονόμετρο

Αν δεν επιλέγετε καμία ζώνη μαγειρέματος

Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι ενεργοποιημένη. Σημείωση: μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το χρονόμετρο, ακόμα και χωρίς να επιλέξετε καμία ζώνη μαγειρέματος.	
Αγγίξτε το χειριστήριο "+" του χρονοδιακόπτη. Η ένδειξη χρονομέτρου θα αρχίσει να αναβοσβήνει και στην οθόνη του χρονοδιακόπτη θα εμφανιστεί "10".	
Ρυθμίστε το χρόνο, αγγίζοντας το χειριστήριο "-" ή "+" του χρονοδιακόπτη Συμβουλή: Αγγίξτε το χειριστήριο "-" ή "+" του χρονοδιακόπτη μία φορά για να αυξήσετε ή να μειώσετε κατά 1 λεπτό. Αγγίξτε παρατεταμένα το χειριστήριο "-" ή "+" του χρονοδιακόπτη για να αυξήσετε ή να μειώσετε κατά 10 λεπτά.	
Αν αγγίξετε ταυτόχρονα "-" και "+", ο χρονοδιακόπτης ακυρώνεται και η οθόνη λεπτών θα δείχνει "00".	
Μόλις ρυθμιστεί ο χρόνος, θα αρχίσει αμέσως η αντίστροφη μέτρηση. Στην οθόνη θα εμφανίζεται ο υπόλοιπος χρόνος και η ένδειξη του χρονοδιακόπτη θα αναβοσβήνει για 5 δευτερόλεπτα.	
Ο βομβητής θα ηχεί για 30 δευτερόλεπτα και η ένδειξη χρονοδιακόπτη θα εμφανίζει "- - " μόλις συμπληρωθεί ο καθορισμένος χρόνος.	

β) Ρύθμιση του χρονοδιακόπτη για απενεργοποίηση μιας ή περισσότερων ζωνών μαγειρέματος

Ρύθμιση μιας ζώνης	
Αγγίξτε το "-" ή το "+" της αντίστοιχης ζώνης μαγειρέματος, για την οποία επιθυμείτε να ρυθμίσετε το χρονοδιακόπτη.	
Ρυθμίστε το χρόνο, αγγίζοντας το χειριστήριο του χρονοδιακόπτη Συμβουλή: Αγγίξτε το χειριστήριο "-" ή "+" του χρονοδιακόπτη μία φορά για να αυξήσετε ή να μειώσετε κατά 1 λεπτό. Αγγίξτε παρατεταμένα το χειριστήριο "-" ή "+" του χρονοδιακόπτη για να αυξήσετε ή να μειώσετε κατά 10 λεπτά.	
Αν αγγίξετε ταυτόχρονα "-" και "+", ο χρονοδιακόπτης ακυρώνεται και η οθόνη λεπτών θα δείχνει "00".	
Μόλις ρυθμιστεί ο χρόνος, θα αρχίσει αμέσως η αντίστροφη μέτρηση. Στην οθόνη θα εμφανίζεται ο υπόλοιπος χρόνος και η ένδειξη του χρονοδιακόπτη θα αναβοσβήνει για 5 δευτερόλεπτα. ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η κόκκινη κουκκίδα πλάι στην ένδειξη επιπέδου ισχύος θα ανάψει, υποδηλώνοντας την επιλογή αυτής της ζώνης.	
Μόλις λήξει το χρονόμετρο μαγειρέματος, η αντίστοιχη ζώνη μαγειρέματος θα απενεργοποιηθεί αυτόματα.	

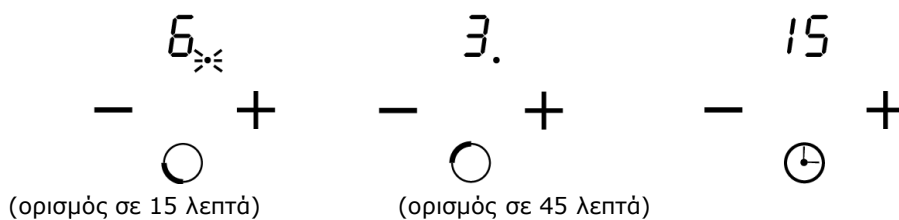


Οι άλλες ζώνες μαγειρέματος θα συνεχίσουν να λειτουργούν αν είχαν ενεργοποιηθεί προηγουμένως.

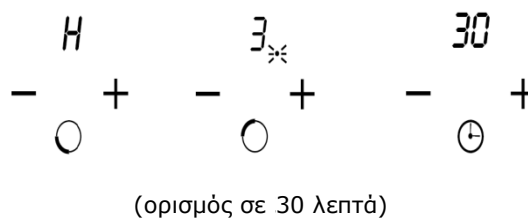
ρύθμιση περισσότερων ζωνών:

Τα βήματα για τη ρύθμιση περισσότερων ζωνών είναι παρόμοια με εκείνα για τη ρύθμιση μιας ζώνης. Μόλις ρυθμίσετε το χρόνο για πολλές ζώνες μαγειρέματος ταυτόχρονα, ενεργοποιούνται δεκαδικές τελείες των αντίστοιχων ζωνών μαγειρέματος. Η οθόνη λεπτών εμφανίζει το χρονοδιακόπτη σε λεπτά. Η τελεία της αντίστοιχης ζώνης αναβοσβήνει.

Εμφανίζεται όπως παρακάτω:



Μόλις συμπληρωθεί ο χρόνος αντίστροφης μέτρησης, η αντίστοιχη ζώνη θα απενεργοποιηθεί. Τότε, θα εμφανιστεί ο νέος χρονοδιακόπτης σε λεπτά και η τελεία της αντίστοιχης ζώνης θα αναβοσβήνει. Εμφανίζεται όπως στα δεξιά:



3.3.6 Προεπιλεγμένοι χρόνοι λειτουργίας

Η αυτόματη απενεργοποίηση είναι μια λειτουργία προστασίας ασφαλείας για την επαγωγική εστία σας. Απενεργοποιείται αυτόματα, αν ξεχάσετε να απενεργοποιήσετε την εστία σας. Οι προεπιλεγμένοι χρόνοι λειτουργίας για τα διάφορα επίπεδα 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

Μόλις απομακρυνθεί το σκεύος, η επαγωγική εστία μπορεί να σταματήσει αμέσως να θερμαίνεται και η εστία σβήνει αυτόματα μετά από 2 λεπτά.



Τα άτομα με βηματοδότη πρέπει να συμβουλευτούν τον ιατρό τους πριν χρησιμοποιήσουν αυτή τη μονάδα.

4. Οδηγίες μαγειρέματος



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

4.1 Συμβουλές μαγειρέματος

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

4.1.1 Σιγοβράσιμο, μαγείρεμα ρυζιού

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

4.1.2 Ψήσιμο μπριζόλας

Για να φτιάξετε ζουμερές και νόστιμες μπριζόλες:

1. Αφήστε το κρέας σε θερμοκρασία δωματίου για περίπου 20 λεπτά πριν το μαγείρεμα.
2. Ζεστάνετε ένα τηγάνι με βαρύ πάτο.
3. Αλείψτε και τις δύο πλευρές της μπριζόλας με λάδι. Ρίξτε λίγο λάδι στο καυτό τηγάνι και προσθέστε το κρέας.

4. Γυρίστε τη μπριζόλα μόνο μια φορά κατά το μαγείρεμα. Ο ακριβής χρόνος μαγειρέματος εξαρτάται από το πάχος της μπριζόλας και από το πόσο ψημένη τη θέλετε. Οι χρόνοι διαφέρουν από 2 ως 8 λεπτά ανά πλευρά. Πιέστε τη μπριζόλα για να δείτε πόσο ψημένη είναι - όσο πιο σκληρή σάς φαίνεται, τόσο πιο «καλοψημένη» θα είναι.
5. Αφήστε την μπριζόλα σε ζεστή πιατέλα για μερικά λεπτά, για να ξεκουραστεί και να μαλακώσει πριν τη σερβίρετε.

4.1.3 Για βαθύ τηγάνισμα

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

4.2 Ανίχνευση μικρών αντικειμένων

Όταν ένα σκεύος ακατάλληλου μεγέθους ή μαγνητικό (π.χ., από αλουμίνιο) ή κάποιο άλλο μικρό αντικείμενο (π.χ., μαχαίρι, πιρούνι, κλειδί) αφηθεί επάνω στην εστία, η εστία μεταβαίνει αυτομάτως σε κατάσταση αναμονής μέσα σε 1 λεπτό. Ο ανεμιστήρας θα εξακολουθήσει να λειτουργεί για 1 λεπτό ακόμα.

5. Ρυθμίσεις θερμοκρασίας

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

Ρύθμιση θερμοκρασίας	Καταλληλότητα
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • χαμηλό ζέσταμα για μικρές ποσότητες τροφίμων • λιώσιμο σοκολάτας, βουτύρου και φαγητών που καίγονται εύκολα • χαμηλό σιγοβράσιμο • αργό ζέσταμα
3-4	<ul style="list-style-type: none"> • ζέσταμα • γρήγορο σιγοβράσιμο • μαγείρεμα ρυζιού
5-6	<ul style="list-style-type: none"> • τηγανίτες
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • σοτάρισμα • μαγείρεμα ζυμαρικών
9	<ul style="list-style-type: none"> • βαθύ τηγάνισμα • ψήσιμο • βράσιμο σούπας • βράσιμο νερού

6. Φροντίδα και καθαρισμός

Τι;	Πώς;	Σημαντικό!
Καθημερινό λέρωμα γυαλιού (δαχτυλιές, σημάδια, λεκέδες από τρόφιμα και λέρωμα του γυαλιού χωρίς ζάχαρη)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Σβήστε τη φωτιά από την εστία. 2. Εφαρμόστε ένα καθαριστικό εστιών όσο το γυαλί είναι ακόμα ζεστό (αλλά όχι καυτό!) 3. Ξεβγάλτε και σκουπίστε με ένα καθαρό πανί ή χαρτοπετσέτα. 4. Ανάψτε τη φωτιά στην εστία. 	<ul style="list-style-type: none"> • Μόλις σβήσετε τη φωτιά από την εστία, δεν θα υπάρχει η ένδειξη «καυτή επιφάνεια», αλλά η ζώνη μαγειρέματος ενδέχεται να καίει! Προσέξτε πολύ. • Τα συρματάκια βαριάς χρήσης, κάποια πλαστικά συρματάκια και τα σκληρά/διαβρωτικά καθαριστικά ενδέχεται να χαράξουν το γυαλί. Διαβάζετε πάντοτε τις ετικέτες, για να δείτε αν το καθαριστικό ή το συρματάκι σας είναι κατάλληλο. • Μην αφήνετε ποτέ υπολείμματα καθαριστικού επάνω στην εστία: ενδέχεται να προκληθούν λεκέδες στο γυαλί.
Χυμένα, λιωμένα και καυτά ζαχαρώδη υγρά στο γυαλί	<p>Αφαιρέστε τα αμέσως με μια φέτα ψάρι, ένα κοπίδι ή μια ξύστρα κατάλληλη για επαγωγικές εστιές, αλλά προσέξτε τις καυτές επιφάνειες της ζώνης μαγειρέματος:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Απενεργοποιήστε την εστία από τον πίνακα. 2. Κρατήστε τη λεπίδα ή το εργαλείο σε γωνία 30° και ξύστε τη βρωμιά ή το χυμένο υγρό προς μια κρύα περιοχή της εστίας. 3. Καθαρίστε τη βρωμιά ή το χυμένο υγρό με ένα ποτηρόπανο ή χαρτί κουζίνας. 4. Ακολουθήστε τα παραπάνω βήματα 2 ως 4 «Καθημερινό λέρωμα γυαλιού». 	<ul style="list-style-type: none"> • Αφαιρέστε τους λεκέδες από λιωμένα και ζαχαρώδη τρόφιμα ή χυμένα υγρά όσο το δυνατόν συντομότερα. Αν τα αφήσετε να κρυώσουν επάνω στην εστία, ενδέχεται να αφαιρούνται δύσκολα ή ακόμα και να προκαλέσουν μόνιμη βλάβη στην επιφάνεια του γυαλιού. • Κίνδυνος κοπής: όταν ανασυρθεί το κάλυμμα ασφαλείας, η λεπίδα της ξύστρας κόβει σαν ξυράφι. Χρησιμοποιείτε με μεγάλη προσοχή και αποθηκεύετε την πάντοτε με ασφάλεια σε μέρη χωρίς πρόσβαση από παιδιά.
Χυμένα υγρά στα χειριστήρια αφής	<ol style="list-style-type: none"> 1. Σβήστε τη φωτιά από την εστία. 2. Μουλιάστε το χυμένο υγρό 3. Σκουπίστε το χώρο των χειριστηρίων ελέγχου με ένα καθαρό νωπό σφουγγάρι ή πανί. 4. Σκουπίστε το χώρο, στεγνώνοντάς τον εντελώς με μια χαρτοπετσέτα. 5. Ανάψτε τη φωτιά στην εστία. 	<ul style="list-style-type: none"> • Η εστία ενδέχεται να εκπέμψει ηχητικό σήμα και να απενεργοποιηθεί και τα χειριστήρια ελέγχου να μην λειτουργούν όσο υπάρχει επάνω τους υγρό. Φροντίστε να σκουπίσετε το χώρο των χειριστηρίων ελέγχου πριν ενεργοποιήσετε ξανά την εστία.

7. Οδηγίες και συμβουλές

Πρόβλημα	Πιθανές αιτίες	Τι πρέπει να κάνετε
Δεν μπορώ να ενεργοποιήσω την επαγωγική εστία.	Η συσκευή δεν τροφοδοτείται με ρεύμα.	Βεβαιωθείτε ότι η επαγωγική εστία τροφοδοτείται με ρεύμα και ότι είναι ενεργοποιημένη. Ελέγξτε αν υπάρχει διακοπή ρεύματος στο σπίτι ή στην περιοχή σας. Αν έχετε ελέγξει τα πάντα και το πρόβλημα επιμένει, απευθυνθείτε σε έναν εξειδικευμένο τεχνικό.

Τα χειριστήρια αφής δεν ανταποκρίνονται.	Τα χειριστήρια είναι κλειδωμένα.	Ξεκλειδώστε τα χειριστήρια. Βλ. ενότητα «Χρήση της επαγωγικής εστίας σας» για οδηγίες.
Τα χειριστήρια αφής λειτουργούν με δυσκολία.	Ενδέχεται να υπάρχει μια λεπτή στρώση νερού επάνω στα χειριστήρια ή να χρησιμοποιείτε το άκρο των δακτύλων σας για να αγγίξετε τα χειριστήρια.	Βεβαιωθείτε ότι ο χώρος των χειριστηρίων αφής είναι στεγνός και χρησιμοποιήστε την κορυφή των δακτύλων σας για να αγγίξετε τα χειριστήρια.
Το γυαλί έχει γρατζουνιές.	Σκεύη με τραχιά άκρα. Χρησιμοποιούνται ακατάλληλα, σκληρά συρματάκια ή καθαριστικά προϊόντα.	Χρησιμοποιείτε σκεύη με επίπεδους και ομαλούς πάτους. Βλ. «Επιλογή σωστών μαγειρικών σκευών». Βλ. «Φροντίδα και καθαρισμός».
Κάποια σκεύη κάνουν τριχτούς ή χτυπητούς ήχους.	Αυτό ενδέχεται να οφείλεται στην κατασκευή των σκευών σας (στρώσεις διαφορετικών μετάλλων με διαφορετικές δονήσεις).	Αυτό είναι φυσιολογικό για τα σκεύη και δεν δηλώνει βλάβη.
Η επαγωγική εστία κάνει ένα χαμηλό βουητό όταν χρησιμοποιείται σε υψηλή θερμοκρασία.	Αυτό οφείλεται στην τεχνολογία της επαγωγικής εστίας.	Αυτό είναι φυσιολογικό, αλλά ο ήχος πρέπει να μειωθεί ή να εξαφανιστεί τελείως όταν μειώσετε τη θερμοκρασία.
Η επαγωγική εστία κάνει ήχο ανεμιστήρα.	Ένας ανεμιστήρας ψύξης ενσωματωμένος στην επαγωγική εστία σας έχει ενεργοποιηθεί, για να προστατέψει τα ηλεκτρονικά από την υπερθέρμανση. Ενδέχεται να εξακολουθήσει να λειτουργεί και μετά την απενεργοποίηση της επαγωγικής εστίας.	Αυτό είναι φυσιολογικό και δεν χρειάζεται να κάνετε κάτι. Μην αποσυνδέσετε την επαγωγική εστία από το ρεύμα από τον πίνακα όσο λειτουργεί ο ανεμιστήρας.
Τα σκεύη δεν ζεσταίνονται και δεν εμφανίζονται στην οθόνη.	Η επαγωγική εστία δεν μπορεί να ανιχνεύσει το σκεύος, επειδή δεν είναι κατάλληλο για επαγωγικές εστίες. Η επαγωγική εστία δεν μπορεί να ανιχνεύσει το σκεύος, επειδή είναι υπερβολικά μικρό για τη ζώνη μαγειρέματος ή δεν είναι καλά κεντραρισμένο επάνω της.	Χρησιμοποιήστε σκεύη κατάλληλα για επαγωγικές εστίες. Βλ. ενότητα «Επιλογή σωστών μαγειρικών σκευών». Κεντράρετε το σκεύος και βεβαιωθείτε ότι ο πάτος του ταιριάζει με το μέγεθος της ζώνης μαγειρέματος.
Η επαγωγική εστία ή μια ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιήθηκε απροσδόκητα, ηχεί ένα σήμα και εμφανίζεται ένας κωδικός σφάλματος (συνήθως εναλλάξ με ένα ή δύο ψηφία στον οθόνη του χρονοδιακόπτη).	Τεχνική βλάβη.	Σημειώστε τα ψηφία και τους αριθμούς του σφάλματος, αποσυνδέστε την επαγωγική εστία από το ρεύμα από τον ηλεκτρικό πίνακα και απευθυνθείτε σε έναν εξειδικευμένο τεχνικό.

8. Εμφάνιση βλάβης και έλεγχος

Η επαγωγική εστία διαθέτει λειτουργία αυτοδιάγνωσης. Με αυτή τη δοκιμή, ο τεχνικός μπορεί να ελέγξει τη λειτουργία πολλών στοιχείων χωρίς αποσυναρμολόγηση ή αποσύνδεση της εστίας από τον πάγκο εργασίας.

Αντιμετώπιση προβλημάτων

1) Εμφάνιση κωδικού βλάβης κατά τη χρήση από τον πελάτη & Λύση

Κωδικός βλάβης	Πρόβλημα	Λύση
Αυτόματη επαναφορά		
E1	Η τάση τροφοδοσίας υπερβαίνει την ονομαστική τάση.	Ελέγξτε αν η τάση τροφοδοσίας είναι φυσιολογική.
E2	Η τάση τροφοδοσίας είναι μικρότερη από την ονομαστική τάση.	Ενεργοποίηση μετά από διαπίστωση ότι η τάση τροφοδοσίας είναι φυσιολογική.
E3	Υψηλή θερμοκρασία του αισθητήρα κεραμικής πλάκας. (1#)	Περιμένετε να επανέλθει στο φυσιολογικό η θερμοκρασία της κεραμικής πλάκας.
E4	Υψηλή θερμοκρασία του αισθητήρα κεραμικής πλάκας. (2#)	Αγγίξτε το πλήκτρο ON/OFF για να επανεκκινήσετε τη μονάδα.
E5	Υψηλή θερμοκρασία του IGBT. (1#)	Περιμένετε να επανέλθει στο φυσιολογικό η θερμοκρασία του IGBT.
E6	Υψηλή θερμοκρασία IGBT. (2#)	Αγγίξτε το πλήκτρο ON/OFF για να επανεκκινήσετε τη μονάδα. Ελέγξτε αν ο ανεμιστήρας λειτουργεί ομαλά. Αν δεν συμβαίνει αυτό, αντικαταστήστε τον ανεμιστήρα.
Χωρίς αυτόματη επαναφορά		
F3/F6	Βλάβη αισθητήρα θερμοκρασίας κεραμικής πλάκας - βραχυκύκλωμα. (F3 για 1#,F6 για 2#)	Ελέγξτε τη σύνδεση ή αντικαταστήστε τον αισθητήρα θερμοκρασίας της κεραμικής πλάκας.
F4/F7	Βλάβη αισθητήρα θερμοκρασίας κεραμικής πλάκας - ανοιχτό κύκλωμα. (F4 για 1#,F7 για 2#)	
F5/F8	Βλάβη αισθητήρα θερμοκρασίας κεραμικής πλάκας - άκυρο. (F5 για 1#,F8 για 2#)	
F9/FA	Βλάβη αισθητήρα θερμοκρασίας IGBT (βραχυκύκλωμα/ανοιχτό κύκλωμα για 1#)	Αντικαταστήστε την πλακέτα ισχύος.
FC /FD	Βλάβη αισθητήρα θερμοκρασίας IGBT (βραχυκύκλωμα/ανοιχτό κύκλωμα για 2#)	

2) Ειδικές βλάβες & λύσεις

Βλάβη	Πρόβλημα	Λύση A	Λύση B
Η LED δεν ανάβει μόλις η συσκευή συνδεθεί με το ρεύμα.	Δεν υπάρχει ρεύμα.	Ελέγξτε για να δείτε αν το φως είναι καλά τοποθετημένο στην πρίζα και αν λειτουργεί η πρίζα.	
	Βλάβη στη σύνδεση της δευτερεύουσας πλακέτας ισχύος και της πλακέτας οθόνης.	Ελέγξτε τη σύνδεση.	
	Η δευτερεύουσα πλακέτα ισχύος έχει βλάβη.	Αντικαταστήστε τη δευτερεύουσα πλακέτα ισχύος.	
	Η πλακέτα οθόνης έχει βλάβη.	Αντικαταστήστε την πλακέτα οθόνης.	
Κάποια πλήκτρα δεν λειτουργούν ή η LED οθόνης δεν είναι φυσιολογική.	Η πλακέτα οθόνης έχει βλάβη.	Αντικαταστήστε την πλακέτα οθόνης.	

Η ένδειξη λειτουργίας μαγειρέματος ανάβει, αλλά δεν σημειώνεται θέρμανση.	Υψηλή θερμοκρασία εστίας.	Η θερμοκρασία περιβάλλοντος ίσως είναι πολύ υψηλή. Η είσοδος αέρα ή ο εξαερισμός ίσως να είναι φραγμένος.	
	Υπάρχει πρόβλημα με τον ανεμιστήρα.	Ελέγξτε αν ο ανεμιστήρας λειτουργεί ομαλά. Αν δεν συμβαίνει αυτό, αντικαταστήστε τον ανεμιστήρα.	
	Βλάβη πλακέτας ισχύος.	Αντικαταστήστε την πλακέτα ισχύος.	
Η θέρμανση σταματά απροσδόκητα κατά τη λειτουργία και στην οθόνη αναβοσβήνει "u".	Λάθος τύπος σκεύους.	Χρησιμοποιήστε κατάλληλο σκεύος (ανατρέξτε στο εγχειρίδιο οδηγιών).	Βλάβη του κυκλώματος ανίχνευσης σκεύους, αντικαταστήστε την πλακέτα ισχύος.
	Σκεύος με πολύ μικρή διάμετρο.	Υπερθέρμανση μονάδας. Περιμένετε να επανέλθει η θερμοκρασία στο φυσιολογικό. Πατήστε το πλήκτρο "ON/OFF" για να επανεκκινήσετε τη μονάδα.	
Οι ζώνες θέρμανσης της ίδιας πλευράς (π.χ. η πρώτη και η δεύτερη ζώνη) εμφανίζουν "u".	Βλάβη στη σύνδεση της πλακέτας ισχύος και της πλακέτας οθόνης.	Ελέγξτε τη σύνδεση.	
	Βλάβη της πλακέτας οθόνης του αντίστοιχου μέρους.	Αντικαταστήστε την πλακέτα οθόνης.	
	Βλάβη κύριας πλακέτας.	Αντικαταστήστε την πλακέτα ισχύος.	
Μη φυσιολογικός ήχος μοτέρ ανεμιστήρα.	Βλάβη του μοτέρ του ανεμιστήρα.	Αντικαταστήστε τον ανεμιστήρα.	

Τα παραπάνω είναι αξιολόγηση και έλεγχος των συνηθέστερων βλαβών.
Μην αποσυναρμολογείτε οι ίδιοι τη μονάδα, για να αποφύγετε κινδύνους και ζημιές της επαγωγικής εστίας.

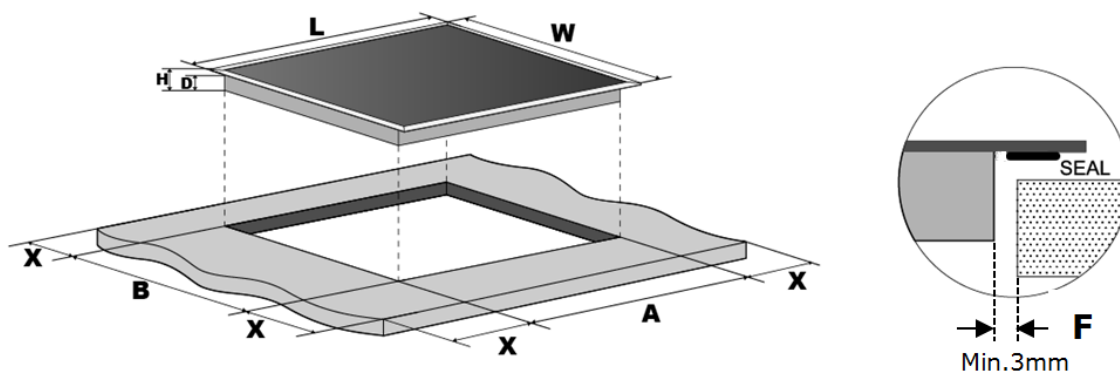
9. Εγκατάσταση

9.1 Επιλογή εξοπλισμού εγκατάστασης

Κόψτε την επιφάνεια εργασίας, σύμφωνα με τα μεγέθη που εμφανίζονται στο σχεδιάγραμμα.
Για σκοπούς εγκατάστασης και χρήσης, πρέπει να διατηρηθεί χώρος τουλάχιστον 5 εκ. γύρω από την οπή. Βεβαιωθείτε ότι το πάχος της επιφάνειας εργασίας είναι τουλάχιστον 30mm. Επιλέξτε υλικό για την επιφάνεια εργασίας που να είναι ανθεκτικό στη θερμότητα και μονωμένο (δεν πρέπει να χρησιμοποιηθεί ξύλο και ανάλογα ινώδη ή υγροσκοπικά υλικά για το υλικό της επιφάνειας εργασίας, παρά μόνο αν είναι εμβαπτισμένα) για να αποφύγετε ηλεκτροπληξία και ευρύτερη παραμόρφωση, που προκαλείται από την ακτινοβολία θερμότητας από την εστία. Όπως φαίνεται παρακάτω:



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

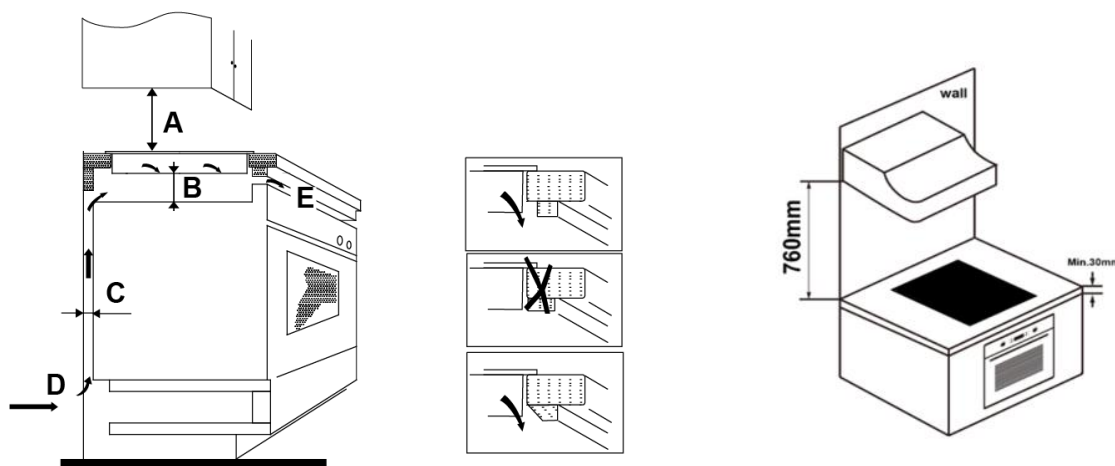


M(mm)	Π(mm)	Υ(mm)	Δ(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	60	56	560+4 + 1	490+4 + 1	50 mini	3 mini

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



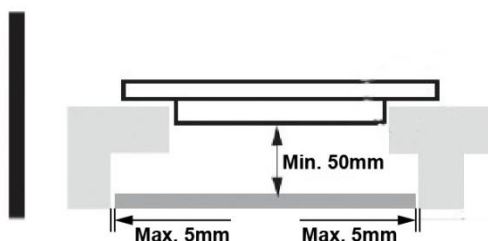
Σημείωση: Η απόσταση ασφαλείας ανάμεσα στη θερμαινόμενη επιφάνεια και τα ντουλάπια πάνω από αυτήν πρέπει να είναι τουλάχιστον 760 mm.



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

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Διασφάλιση επαρκούς εξαερισμού

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



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



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

9.2 Πριν εγκαταστήσετε την εστία, βεβαιωθείτε ότι

- Η επιφάνεια εργασίας είναι τετράγωνη και επίπεδη και ότι κανένα δομικό στοιχείο δεν παρεμβαίνει στις απαιτήσεις χώρου.
- Η επιφάνεια εργασίας είναι κατασκευασμένη από μονωτικό υλικό, ανθεκτικό στη θερμότητα.
- Αν η εστία εγκατασταθεί πάνω από φούρνο, ο φούρνος πρέπει να διαθέτει ενσωματωμένο ανεμιστήρα ψύξης.
- Η εγκατάσταση πρέπει να συμμορφώνεται με όλες τις απαιτήσεις κενών και τα ισχύοντα πρότυπα και τους κανονισμούς.
- Ένας κατάλληλος διακόπτης απομόνωσης, που παρέχει πλήρη αποσύνδεση από την παροχή ρεύματος, είναι ενσωματωμένος στη μόνιμη καλωδίωση, τοποθετημένος και εγκατεστημένος σύμφωνα με τους τοπικούς κανόνες και κανονισμούς καλωδίωσης.
- Ο διακόπτης απομόνωσης πρέπει να είναι εγκεκριμένου τύπου και να παρέχει διαχωρισμό επαφής κενού αέρος 3 mm σε όλους τους πόλους (ή σε όλους τους ενεργούς αγωγούς [φάσης], αν οι τοπικοί κανόνες καλωδίωσης επιτρέπουν αυτή την παραλλαγή των απαιτήσεων).
- Ο διακόπτης απομόνωσης πρέπει να είναι εύκολα προσβάσιμος από τον πελάτη με εγκατεστημένη την εστία.
- Συμβουλευτείτε τις τοπικές πολεοδομικές αρχές και υπηρεσίες, για οποιαδήποτε αμφιβολία σχετικά με την εγκατάσταση.
- Χρησιμοποιήστε φινιρίσματα ανθεκτικά στη θερμότητα και εύκολα στον καθαρισμό (π.χ., κεραμικά πλακίδια) για τις επιφάνειες των τοίχων γύρω από την εστία.

9.3 Αφού εγκαταστήσετε την εστία, βεβαιωθείτε ότι

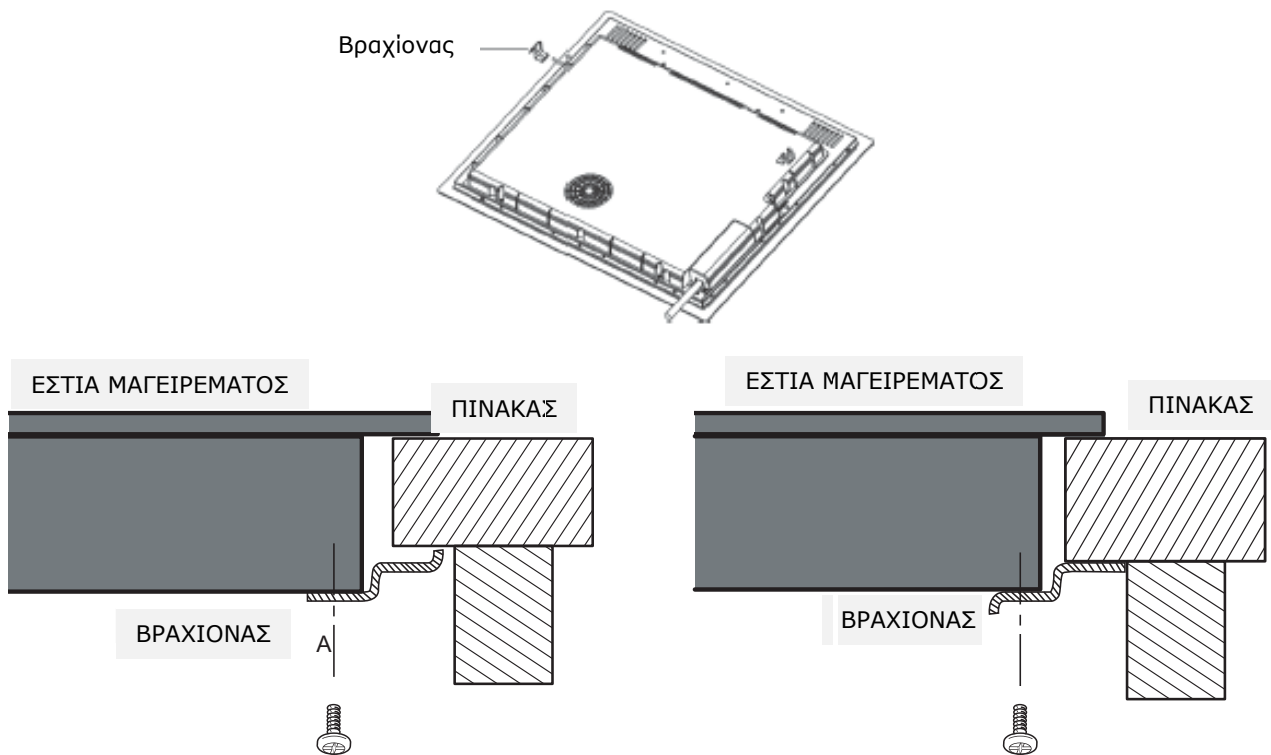
- Δεν υπάρχει πρόσβαση στο καλώδιο τροφοδοσίας μέσω των θυρών των ντουλαπιών ή των συρταριών.
- Υπάρχει αρκετή ροή καθαρού αέρα από το εξωτερικό των ντουλαπιών προς τη βάση της εστίας.
- Αν η εστία είναι εγκατεστημένη πάνω από χώρο συρταριού ή ντουλαπιού, πρέπει να εγκατασταθεί φραγμός θερμικής προστασίας κάτω από τη βάση της εστίας.
- Ο διακόπτης απομόνωσης πρέπει να είναι εύκολα προσβάσιμος από τον πελάτη.

9.4 Πριν από την τοποθέτηση των βραχιόνων στερέωσης

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

9.5 Ρύθμιση θέσης βραχιόνων

Στερεώστε την εστία στην επιφάνεια εργασίας, βιδώνοντας τους 2 βραχίονες στο κάτω μέρος της εστίας (βλ. εικόνα) μετά την εγκατάσταση. Ρυθμίστε τη θέση των βραχιόνων, ανάλογα με το πάχος του πάγκου.



Σε καμία περίπτωση δεν επιτρέπεται οι βραχίονες να έρθουν σε επαφή με τις εσωτερικές επιφάνειες του πάγκου μετά την εγκατάσταση (βλ. εικόνα).

9.6 Προειδοποιήσεις

1. Η επαγωγική εστία πρέπει να εγκατασταθεί από εξειδικευμένο προσωπικό ή τεχνικούς. Μπορούμε να θέσουμε στη διάθεσή σας ειδικούς επαγγελματίες. Μην εκτελέσετε ποτέ τη διαδικασία οι ίδιοι.

2. Η εστία δεν πρέπει να εγκατασταθεί απευθείας πάνω από πλυντήριο πιάτων, ψυγείο, καταψύκτη, πλυντήριο ή στεγνωτήριο ρούχων, καθώς η υγρασία ενδέχεται να καταστρέψει τα ηλεκτρονικά της εστίας
3. Η επαγωγική εστία πρέπει να εγκατασταθεί κατά τρόπο που η καλύτερη ακτινοβολία της θερμότητας μπορεί να εξασφαλιστεί ότι θα αυξήσει την αξιοπιστία της.
4. Ο τοίχος και η ζώνη επαγωγικής θερμότητας πάνω από την επιφάνεια του πάγκου πρέπει να είναι ανθεκτική στη θερμότητα.
5. Για να αποφύγετε οποιαδήποτε ζημιά, η διπλή στρώση και η κόλλα πρέπει να είναι ανθεκτικές στη θερμότητα.
6. Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται ατμοκαθαριστής.

9.7 Σύνδεση της εστίας στην ηλεκτρική παροχή



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

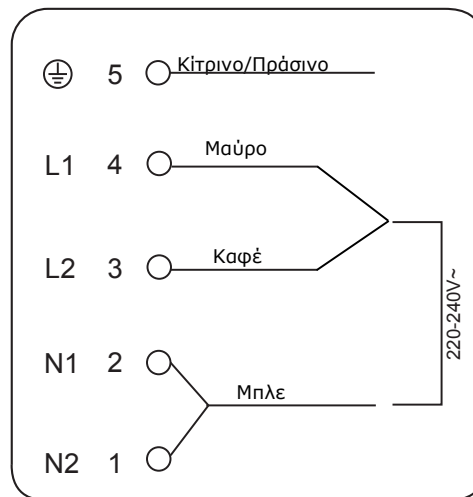
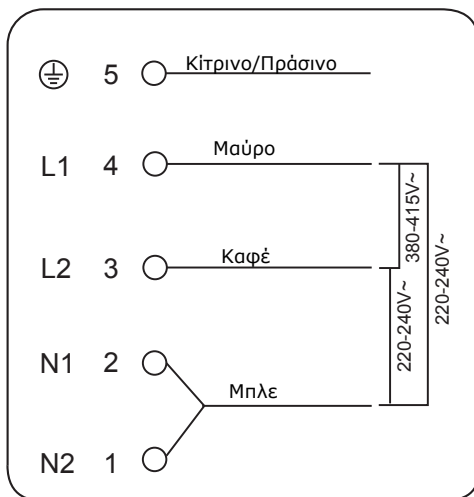
1. Το οικιακό σύστημα καλωδίωσης είναι κατάλληλο για την ισχύ που αντλεί η εστία.
2. Η τάση αντιστοιχεί στην τιμή που δίνεται στην πινακίδα ονομαστικών στοιχείων
3. Οι τομές του καλωδίου τροφοδοσίας ρεύματος μπορούν να αντέξουν στο φορτίο που καθορίζεται στην πινακίδα ονομαστικών στοιχείων.

Για τη σύνδεση της εστίας με την παροχή ρεύματος, μην χρησιμοποιείτε αντάπτορες, μειωτήρες ή συσκευές διακλάδωσης, καθώς ενδέχεται να προκαλέσουν υπερθέρμανση και πυρκαγιά.

Το καλώδιο τροφοδοσίας ρεύματος δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή με καυτά μέρη και πρέπει να τοποθετηθεί κατά τρόπο που η θερμοκρασία του να μην υπερβαίνει τους 75 °C σε καμία περίπτωση.



Αναθέστε σε έναν ηλεκτρολόγο να ελέγξει αν το οικιακό σύστημα καλωδίωσης είναι κατάλληλο χωρίς μετατροπές. Οποιοσδήποτε μετατροπές πρέπει να πραγματοποιούνται μόνο από εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο.



- Αν το καλώδιο φέρει ζημιά ή χρήζει αντικατάστασης, η εργασία πρέπει να πραγματοποιηθεί από τον αντιπρόσωπο πωλήσεων με ειδικά εργαλεία, για να αποφευχθούν τυχόν ατυχήματα.
- Αν η συσκευή συνδέεται απευθείας με το δίκτυο ηλεκτρικής παροχής, θα πρέπει να τοποθετήσετε ένα διακόπτη κυκλώματος με ελάχιστο άνοιγμα 3 mm μεταξύ των επαφών.
- Ο τεχνικός θα πρέπει να βεβαιωθεί ότι έχει γίνει σωστή σύνδεση και είναι συμβατή με τους κανονισμούς της τάσης του ρεύματος.
- Το καλώδιο δεν θα πρέπει να είναι λυγισμένο ή συμπιεσμένο.
- Το καλώδιο πρέπει να ελέγχεται τακτικά και να αντικαθίσταται μόνο από εξουσιοδοτημένους τεχνικούς.



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



ΑΠΟΡΡΙΨΗ: Μην απορρίψετε το προϊόν μαζί με τα υπόλοιπα οικιακά απορρίμματα. Πρέπει να συλλέγεται ξεχωριστά και να υποβάλλεται σε ειδική επεξεργασία.

Αυτή η συσκευή φέρει σήμανση σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/ΕΕ περί Αποβλήτων Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού (ΑΗΗΕ). Εξασφαλίζοντας τη σωστή απόρριψη αυτής της συσκευής, βοηθάτε στην πρόληψη οποιασδήποτε ζημιάς προς το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία, που μπορεί να προκαλούνταν διαφορετικά, αν η απόρριψη γινόταν με λάθος τρόπο.

Το σύμβολο στο προϊόν υποδεικνύει ότι δεν πρέπει να το χειρίζεστε ως συνηθισμένο οικιακό απόρριμμα. Πρέπει να το μεταφέρετε ένα σημείο συλλογής όπου γίνεται ανακύκλωση ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών αγαθών.

Αυτή η συσκευή απαιτεί ειδική διάθεση αποβλήτων. Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τον χειρισμό, την περισυλλογή και την ανακύκλωση του προϊόντος αυτού, παρακαλούμε επικοινωνήστε με τις αρμόδιες τοπικές αρχές, την υπηρεσία διάθεσης οικιακών απορριμμάτων ή με το κατάστημα από όπου προμηθευτήκατε το προϊόν.

Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τον χειρισμό, την περισυλλογή και την ανακύκλωση του προϊόντος αυτού, παρακαλούμε επικοινωνήστε με τις αρμόδιες τοπικές αρχές, την υπηρεσία διάθεσης οικιακών απορριμμάτων ή με το κατάστημα από όπου προμηθευτήκατε το προϊόν.

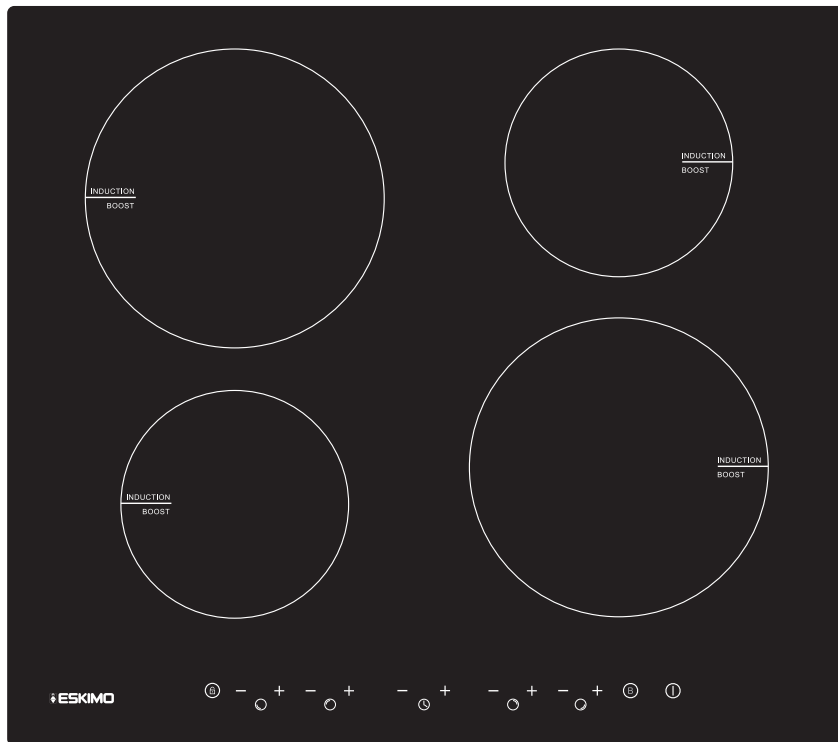


ESKIMO

Induction Hotplate

Instruction Manual / Installation Manual

MODEL: ES 9500 IND



Content

1. Foreword	4
1.1 Safety Warnings	4
1.2 Installation	4
1.2.1 Electrical Shock Hazard	4
1.2.2 Cut Hazard.....	4
1.2.3 Important safety instructions.....	4
1.3 Operation and maintenance.....	5
1.3.1 Electrical Shock Hazard.....	5
1.3.2 Health Hazard	5
1.3.3 Hot Surface Hazard	5
1.3.4 Cut Hazard.....	5
1.3.5 Important safety instructions	6
2. Product Induction	8
2.1 Top View	8
2.2 Control Panel	8
2.3 Working Theory	8
2.4 Before using your New Induction Hob	9
2.5 Technical Specification	9
3. Operation of Product	9
3.1 Touch Controls	9
3.2 Choosing the right Cookware.....	10
3.3 How to use	11
3.3.1 Start cooking.....	11
3.3.2 Finish cooking.....	11
3.3.3 Using the Boost function	12
3.3.4 Locking the Controls.....	12
3.3.5 Timer control.....	13
3.3.6 Default working times.....	15
4. Cooking Guidelines	15
4.1 Cooking Tips	15
4.1.1 Simmering, cooking rice.....	15
4.1.2 Searing steak	15
4.1.3 For stir-frying	16
4.2 Detection of Small Articles	16
5. Heat Settings	16
6. Care and Cleaning	17
7. Hints and Tips	17
8. Failure Display and Inspection	18
9. Installation	20
9.1 Selection of installation equipment	20
9.2 Before installing the hob, make sure that	22
9.3 After installing the hob, make sure that	22
9.4 Before locating the fixing brackets.....	23
9.5 Adjusting the bracket position	23

9.6	Cautions.....	23
9.7	Connecting the hob to the mains power supply	24

1. Foreword

1.1 Safety Warnings

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

1.2 Installation

1.2.1 Electrical Shock Hazard

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

1.2.2 Cut Hazard

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

1.2.3 Important safety instructions

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

- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.

1.3 Operation and maintenance

1.3.1 Electrical Shock Hazard

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

1.3.2 Health Hazard

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

1.3.3 Hot Surface Hazard

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

1.3.4 Cut Hazard

- The razor-sharp blade of a cooktop scraper is exposed when

the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.

- Failure to use caution could result in injury or cuts.

1.3.5 Important safety instructions

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

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is intended to be used in 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.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- **Warning:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts
- A steam cleaner is not to be used.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

Congratulations on the purchase of your new Induction Hob.

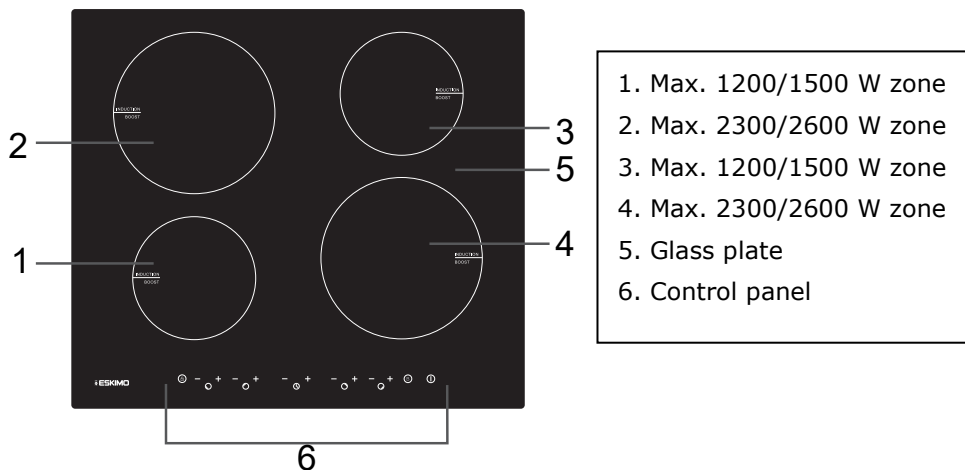
We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.

For installation, please read the installation section.

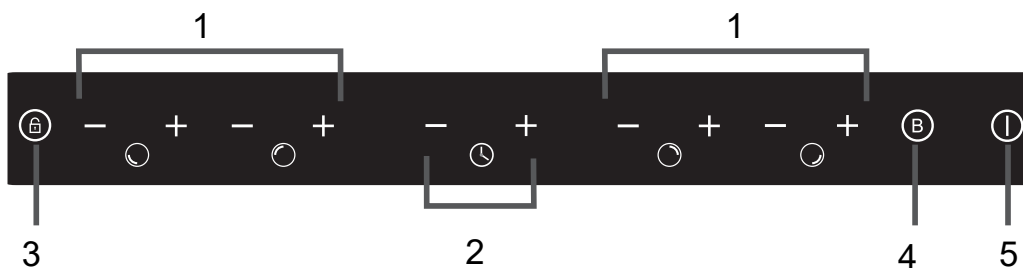
Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

2. Product Induction

2.1 Top View



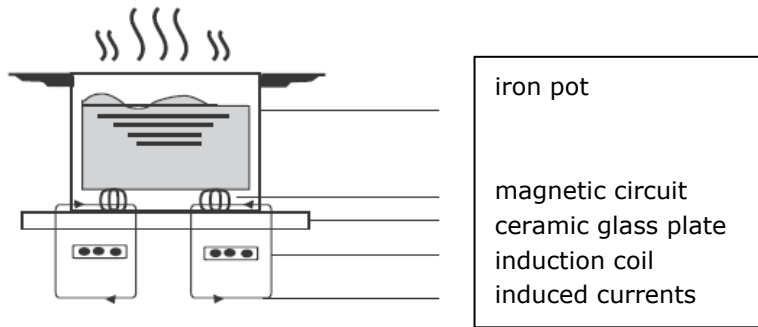
2.2 Control Panel



1. Power regulating key
2. Timer regulating key
3. Keylock control
4. BOOST control
5. ON/OFF control

2.3 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.



2.4 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.

2.5 Technical Specification

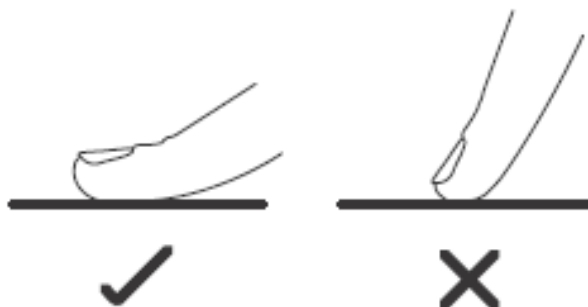
Cooking Hob	ES 9500 IND
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Installed Electric Power	7000W
Product Size L×W×H(mm)	590X520X60
Building-in Dimensions A×B (mm)	560X490

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

3. Operation of Product


3.1 Touch Controls

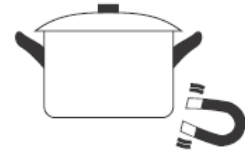
- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin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



3.2 Choosing the right Cookware



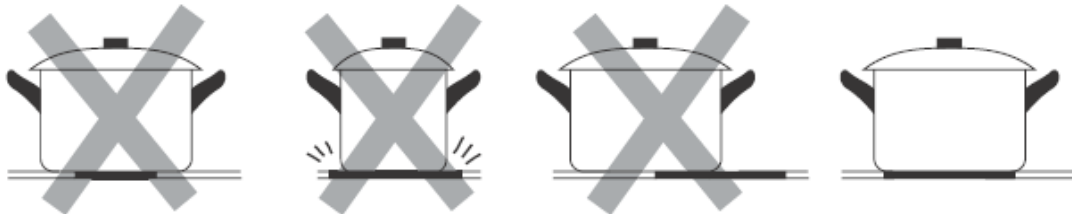
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking.
Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:
 1. Put some water in the pan you want to check.
 2. If  does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.
- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.



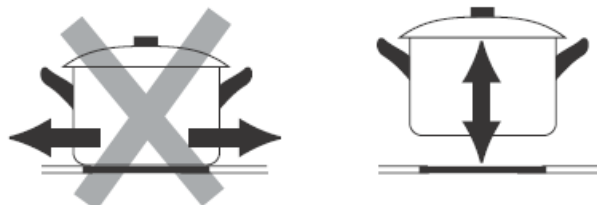
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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 centre your pan on the cooking zone.


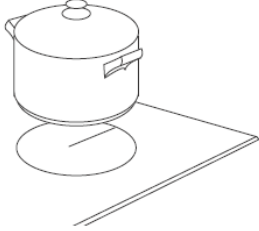



Always lift pans off the Induction hob – do not slide, or they may scratch the glass.



3.3 How to use

3.3.1 Start cooking

<p>Touch the ON/OFF control for three seconds. After power on, the buzzer beeps once, all displays show “-” or “- -”, indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.</p>	
<p>Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry. 	
<p>Select a heat setting by touching the “-” or “+” control.</p> <ul style="list-style-type: none"> • If you don’t choose a heat setting within 1 minute, the Induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1. • You can modify the heat setting at any time during cooking. 	

If the display flashes alternately with the heat setting

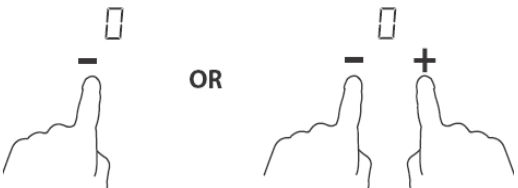

This means that:

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

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

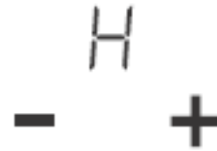
The display will automatically turn off after 1 minute if no suitable pan is placed on it.

3.3.2 Finish cooking

<p>Turn the cooking zone off by scrolling down to “0” or touching “-” and “+” control together. Make sure the display shows “0”</p>	
<p>Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.</p>	

Beware of hot surfaces

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





3.3.3 Using the Boost function

Activate the boost function	
Select the heating zone by touching the "-" or "+" control.	A hand is shown touching the '+' control. Above the hand, the number '5' is displayed on the digital screen, indicating the selected power level.
Touching the boost control, the zone indicator show "P." and the power reach Max	A hand is shown touching a control labeled 'B' (Boost). An arrow points to the right, where the digital display shows 'P.' (Power) and '-' and '+' symbols, indicating that the power has reached its maximum.
Cancel the Boost function	
Touching the "Boost" control or the "-" button to cancel the Boost function, then the cooking zone will revert to its original setting.	Two diagrams are shown, separated by the word 'OR'. The first shows a hand touching the 'B' control. The second shows a hand touching the '-' control. This indicates that either action will cancel the boost function.
Touching "-" and "+" control together. The cooking zone switch off and the boost function cancel automatically	A hand is shown touching both the '-' and '+' controls simultaneously. Above the hand, the number '0' is displayed on the digital screen, indicating that the cooking zone has switched off.



- 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.

3.3.4 Locking the Controls

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

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



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



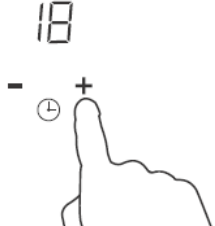
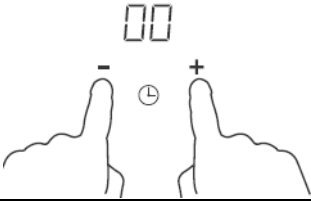
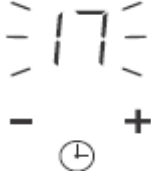

3.3.5 Timer control

You can use the timer in two different ways:

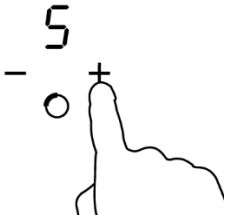

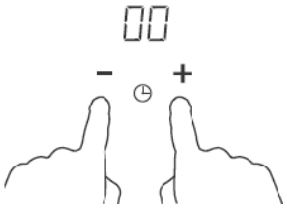

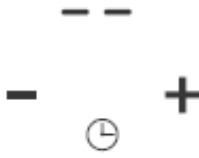
- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- You can set it to turn one or more cooking zones off after the set time is up.
The timer of maximum is 99 min.

a) Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

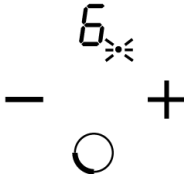
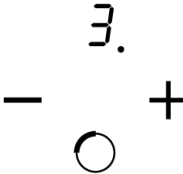
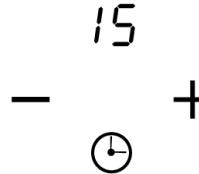
<p>Make sure the cooktop is turned on. Note: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.</p>	
<p>Touch "+" the controls of the timer. The minder indicator will start flashing and "10" will show in the timer display.</p>	
<p>Set the time by touching the "-" or "+" control of the timer Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer once to decrease or increase by 1 minute. Touch and hold the "-" or "+" control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.</p>	
<p>Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the "00" will show in the minute display.</p>	
<p>When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds.</p>	
<p>Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "--" when the setting time finished.</p>	

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

Set one zone	
Touch the "-" or "+" of the corresponding cooking zone you want to set the timer for.	
Set the time by touching the or control of the timer Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer once will decrease or increase by 1 minute. Touch and hold the "-" or "+" control of the timer will decrease or increase by 10 minutes.	
Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the "00" will show in the minute display.	
When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds. NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.	
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.

set more zones:
<p>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. The shown as below:</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>(set to 15 minutes)</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>(set to 45 minutes)</p> </div> <div style="text-align: center;">  </div> </div>

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

3.3.6 Default working times

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

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

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



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

4. Cooking Guidelines



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

4.1 Cooking Tips

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

4.1.1 Simmering, cooking rice

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

4.1.2 Searing steak

To cook juicy 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 during cooking. The exact cooking time will depend on the thickness of the steak and how cooked you want it. Times may vary from about 2 – 8 minutes per side. Press the steak to gauge how cooked it is – the firmer it feels the more 'well done' it will be.
5. Leave the steak to rest on a warm plate for a few minutes to allow it to relax and become tender before serving.

4.1.3 For stir-frying

1. Choose 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.

4.2 Detection of Small Articles

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

5. Heat Settings

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

Heat setting	Suitability
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • delicate warming for small amounts of food • melting chocolate, butter, and foods that burn quickly • gentle simmering • slow warming
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • reheating • rapid simmering • cooking rice
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • pancakes
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • sautéing • cooking pasta
9	<ul style="list-style-type: none"> • stir-frying • searing • bringing soup to the boil • boiling water

6. Care and Cleaning

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off. 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the cooktop back on. 	<ul style="list-style-type: none"> • When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.
Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass	<p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for Induction glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
Spillovers on the touch controls	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off. 2. Soak up the spill 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch the power to the cooktop back on. 	<ul style="list-style-type: none"> • The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.

7. Hints and Tips

Problem	Possible causes	What to do
The induction hob cannot be turned on.	No power.	<p>Make sure the induction hob is connected to the power supply and that it is switched on.</p> <p>Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.</p>

The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using your induction cooktop' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'Care and cleaning'.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.
The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.	This is caused by the technology of induction cooking.	This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.
Fan noise coming from the induction hob.	A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.	This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running.
Pans do not become hot and appears in the display.	The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking. The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it.	Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'. Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.
The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display).	Technical fault.	Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.

8. 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 dismantling the hob from the working surface.

Trouble shooting

1) Failure code occur during customer using & Solution;

Failure code	Problem	Solution
Auto-Recovery		
E1	Supply voltage is above the rated voltage.	Please inspect whether power supply is normal.
E2	Supply voltage is below the rated voltage.	Power on after the power supply is normal.
E3	High temperature of ceramic plate sensor . (1#)	Wait for the temperature of ceramic plate return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart unit.
E4	High temperature of ceramic plate sensor . (2#)	
E5	High temperature of IGBT . (1#)	Wait for the temperature of IGBT return to normal.
E6	High temperature of IGBT. (2#)	Touch "ON/OFF" button to restart unit. Check whether the fan runs smoothly; if not , replace the fan.
No Auto-Recovery		
F3/F6	Ceramic plate temperature sensor failure- -short circuit. (F3 for 1#,F6 for2#)	Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor.
F4/F7	Ceramic plate temperature sensor failure--open circuit. (F4 for 1#,F7 for2#)	
F5/F8	Ceramic plate temperature sensor failure—invalid . (F5 for 1#,F8 for2#)	
F9/FA	Temperature sensor of the IGBT failure. (short circuit/open circuit for 1#)	Replace the power board.
FC /FD	Temperature sensor of the IGBT failure. (short circuit/open circuit for 2#)	

2) Specific Failure & Solution

Failure	Problem	Solution A	Solution B
The LED does not come on when unit is plugged in.	No power supplied.	Check to see if plug is secured tightly in outlet and that outlet is working.	
	The accessorial power board and the display board connected failure.	Check the connection.	
	The accessorial power board is damaged.	Replace the accessorial power board.	
	The display board is damaged.	Replace the display board.	
Some buttons can't work, or the LED display is not normal.	The display board is damaged.	Replace the display board.	

The Cooking Mode Indicator comes on, but heating does not start.	High temperature of the hob.	Ambient temperature may be too high. Air Intake or Air Vent may be blocked.	
	There is something wrong with the fan.	Check whether the fan runs smoothly; if not , replace the fan.	
	The power board is damaged.	Replace the power board.	
Heating stops suddenly during operation and the display flashes "u".	Pan Type is wrong.	Use the proper pot (refer to the instruction manual.)	Pan detection circuit is damaged, replace the power board.
	Pot diameter is too small.		
	Cooker has overheated;	Unit is overheated. Wait for temperature to return to normal. Push "ON/OFF" button to restart unit.	
Heating zones of the same side (Such as the first and the second zone) would display "u" .	The power board and the display board connected failure;	Check the connection.	
	The display board of communicate part is damaged.	Replace the display board.	
	The Main board is damaged.	Replace the power board.	
Fan motor sounds abnormal.	The fan motor is damaged.	Replace the fan.	

The above are the judgment and inspection of common failures.

Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the induction hob.

9. Installation

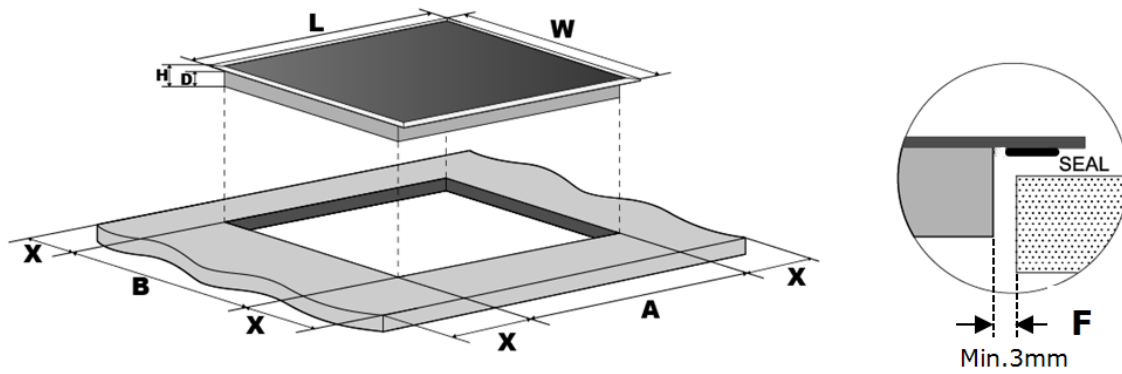
9.1 Selection of installation equipment

Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.

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



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

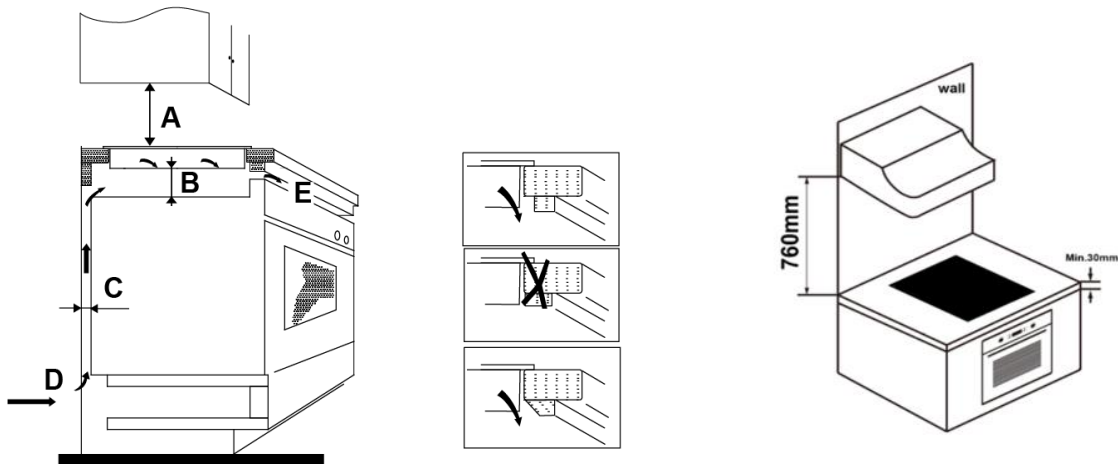


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	60	56	560+4 +1	490+4 +1	50 mini	3 mini

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



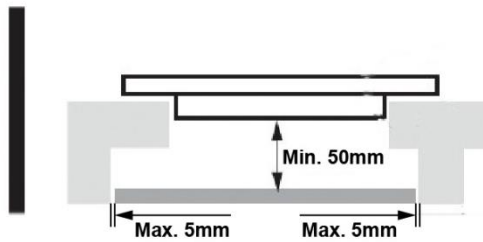
Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760 mm.



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

WARNING: Ensuring Adequate Ventilation

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



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



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

9.2 Before installing the hob, make sure that

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

9.3 After installing the hob, make sure that

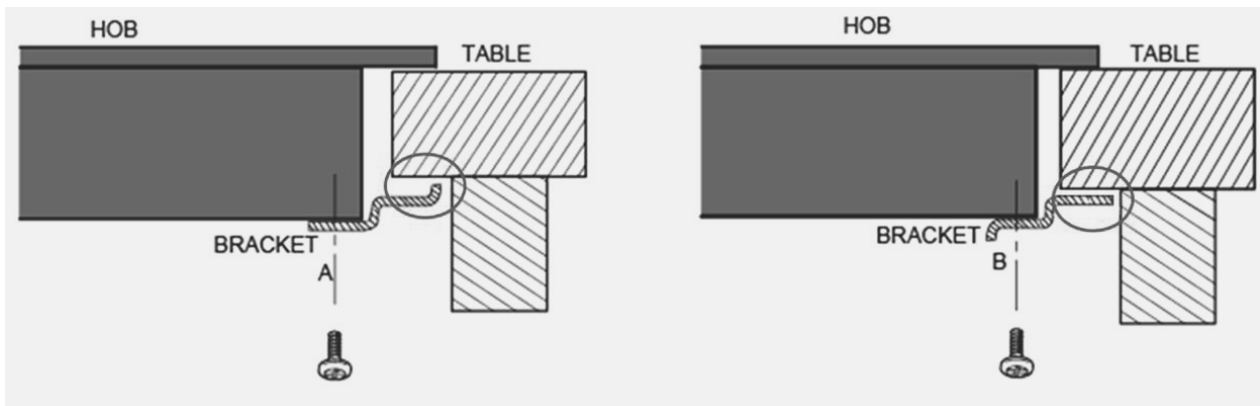
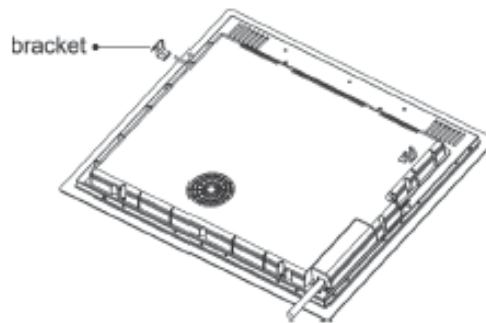
- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- The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

9.4 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.

9.5 Adjusting the bracket position

Fix the hob on the work surface by screw 2 brackets on the bottom of hob (see picture) after installation. Adjust the bracket position to suit for different table top thickness.



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

9.6 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.

9.7 Connecting the hob to the mains power supply



This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person.

Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

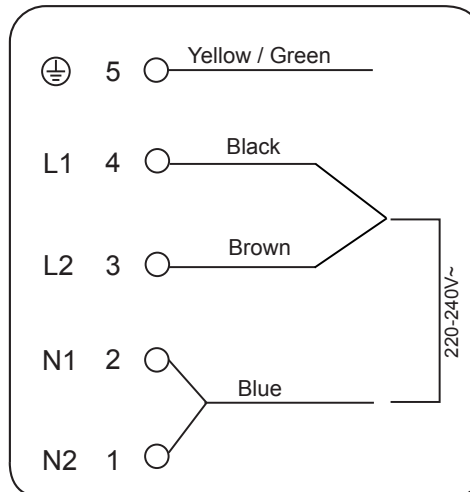
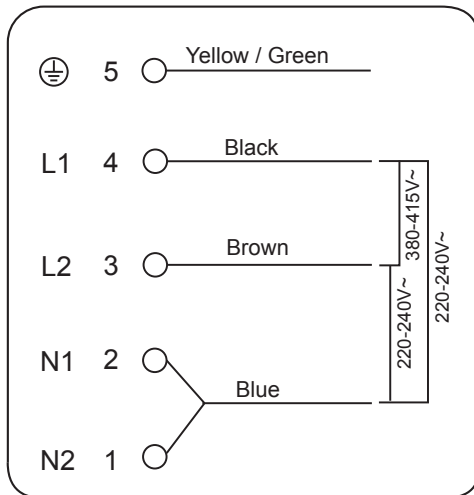
1. The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
2. The voltage corresponds to the value given in the rating plate
3. The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.

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

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



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



- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out by the after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.



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



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

This appliance is labeled in compliance with European directive 2012/19/EU for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way.

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

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

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

ΟΡΟΙ ΕΓΓΥΗΣΗΣ ΟΙΚΙΑΚΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ (Λευκές Συσκευές & Μικροσυσκευές)

ΓΕΝΙΚΟΙ ΟΡΟΙ ΚΑΙ ΠΡΟΥΠΟΘΕΣΕΙΣ

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

ΕΙΔΙΚΟΙ ΟΡΟΙ: ΣΥΣΚΕΥΕΣ ESKIMO

4 ΧΡΟΝΙΑ ΕΓΓΥΗΣΗ

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

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

GENERAL SERVICE ΕΠΕ

📍 Λεάνδρου 22

Κολωνός, Αθήνα 10443

☎: 210 8830666, 210 5145030

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

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

🌐 www.general-service.gr

F.G. EUROPE A.E.

📍 Λ. Βουλιαγμένης 128

166 74 Γλυφάδα, Αθήνα

☎: 210 9697 600, 210 9696 500

✉: info@fgeurope.gr

🌐 www.fgeurope.gr